

ゲーテに宛てたシラーの書簡より (1795/08/17)

「キリスト教には至高なものに向かう素質が潜在していると思いますが、生活におけるこの宗教の多様な現われが私には不快で悪趣味に思えるのは、偏にそれらが、当の至高なものを表現するのに失敗しているからです。……」

社会が多様化する中でカトリック教会による独断的な教義（ドクマ）で世俗を導き、掌握することが難しくなる。聖職者以上に理性を身に着けた知識人、学者とでは歯車が合わない。教会とは一線を画した啓蒙思想が時代の主流になる。

ちょっとここで Coffee break・・・パスタ、ピザの歴史について

パスタについて

沸騰したお湯に入れてゆがく乾燥パスタは、中国からアラブの商人たちがシチリア島（1世紀から11世紀までイスラム帝国であった）へ持ち帰ったのがヨーロッパ・パスタ料理の始まりである。

ピザについて

ピザはどこで誕生したか不明である。（エジプト説、アラブ諸国説がある）
ピザ・マルゲリータの誕生の有名な話として・・・1889年6月ナポリの料理人ラファエレ・エスポジトが、ナポリを訪れたサヴォイア家のマルゲリータ王妃を迎える為に、イタリア国旗の色に合わせてトマト（赤）、モッツァレッラ（白）、バジル（緑）をのせてピザを焼いた。これがピザ・マルゲリータの誕生である。

食卓用具について

アラブ人は8世紀になると食べ物を切り分ける為ナイフ、フォークを使った。そして9世紀ごろからスープを食するときにスプーンを使うようになった。それまでは、手つかみで食していた。ところがアラブ世界の食卓用具は、キリスト教世界に定着しなかった。

1004年ビザンティウム（現在のイスタンブール）の皇帝の姪マリア・アルギュロポリーナは、ヴェネチア総督の息子との結婚式の際に、初めてフォークを使った。この光景を見ていたカトリックの司祭たちは憤慨した。「神は人間に手というフォークを与えて下さったのに・・・」と、不平を漏らした。その3年後この王妃がペストで死ぬと、司祭たちは、王妃の死はフォークを使った罪の報いだ、と説明した。

フォークは、中世末期にはイスタンブールからイタリアに伝わり、ヨーロッパ全土へと浸透した。（参考文献 食の歴史 ジャック・アタリ〈Jacques Attali〉著 林昌宏訳 プレジデント社2020年）