

修道院におけるビール醸造について

野原章雄

Zum Bierbrauen in Klöstern

Akio Nohara

Im Tacitus' Germania steht, dass Germanen den schlechten Saft als Getränk aus Gersten und Weizen getrunken haben. Daraus sieht man, dass es eine zu alte Geschichte über Bier gibt. Man kann auf das vorchristliche Jahrhundert zurückgehen. Im Mittelalter brauten die Klöster viel Bier. Ursprünglich bezweckten die Mönche mit dem Bierbrauen die Gewinnung eines nahrhaften und wohlschmeckenden Getränkes als Beikost zu ihren Mahlzeiten, die vor allem während der Fastenzeiten sehr schmal waren. Die Mönche durften nämlich immer Bier trinken, denn Bier bricht das Fasten nicht. Bier diente auch der Bewirtung des sehr zahlreichen Besuches in den Klöstern. Klöster schenkten damals schon das Bier nicht nur als milde Gabe aus. Es war im Laufe der Jahre zu einem Faktor geworden, der nicht unwesentlich zur wirtschaftlichen Existenz der Klöster beitrug. Nach und nach wechselten jedoch die Umstände. Zu dem Niedergang der Klosterbrauereien hatte nicht zuletzt auch der immer mehr fortschreitende Weinbau beigetragen. Die Mönche im Herzogtum Bayern erfaßten die Verhältnisse gar bald, und manch guter Wein trat an Bier. In der Abhandlung wurden vorwiegend das Kloster Andechs in Oberbayern und auch andere Klöster in Bayern erwähnt.

0.

果汁の自然発酵を除外して技術的にブドウ酒が造られた歴史は今から8000年程前と推測されている。ブドウ酒に比べてビールの歴史はB.C4000～3000年のメソポタミア文明の時代の所産と言われている。パンの粥が自然発酵して原初のビールの誕生となった。ギリシア神話のディオニソスは豊穡と自然の生産力の表象であり、ブドウ酒と麦は豊穡を象徴するものであった。ディオニソスはブドウの栽培がさかんになるとギリシアでは酒の神となる。大地の恵み、とくに穀物生産の地母神でもあった。ディオニソスの祭礼にはブドウ酒はなくてはならない飲物である。修道士たちの言葉に“*Wein erfreut des Menschen Herz.*”（ブドウ酒は人の心を喜ばせる。）とあるが、ビールが祭祀に出されることは古代ギリシアでは殆んどなかった。聖書にはブドウ酒は頻繁に出てくるがビールの記述は皆無であった。ブドウ酒とビールには聖と俗の両面が見られよう。古代ローマの歴史家タキトゥス（55頃－120頃）の『ゲルマーニア』に古代ゲルマン民族の飲料・食料に関する記述がある。「飲料には、大麦または小麦より醸造られ、いくらか葡萄酒に似て品位の下がる液がある。」⁽¹⁾ この品位の下がる液がビールの類であった。ローマの博物学者で著述家のプリーニウス（23－79）によるとビールはガリアとスペインで造られていて、ここでは穀物を水につけた酒と呼ばれていた。エジプトでもビールが造られていたが人びとは水を混合しないで生のまま飲んでいると伝えている。ドイツの民間の俗信によると、ビールが酸化するのは魔女の仕業であって魔女からこれを守るにはビヤ樽の下にヘビの皮をおいたり、サンゴの首かざりを樽に入れたり、緑の櫛の枝で酵母をなでることをしたという。ビールとブドウ酒の飲み方の諺がある。

Wein auf Bier, das rat' ich dir, Bier auf Wein, das laß sein.

ビールのあとのブドウ酒をあなたに助言する。ぶどう酒のあとビール

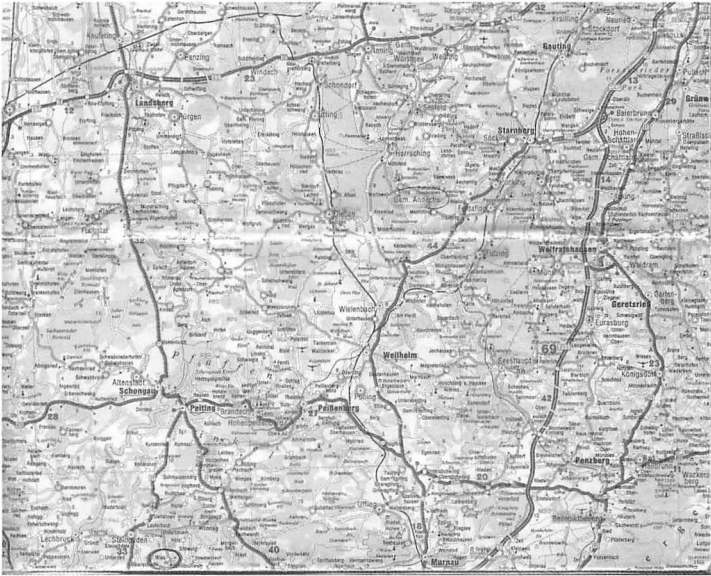
はやめなさい。

ブドウ酒もビールも中世ヨーロッパの教会修道院を中心にさかんに造られた。フランク王国のカルル大帝（742－814）が各寺院に奨励したためである。しかしながら英仏の間の100年戦争、ペストの流行、30年戦争、気象の変化等の要因が重なりワイン文化は一時的に後退したが19世紀になると技術革新もあって再び花開き修道院のビール醸造の衰退を招くことになる。小論では南独オーバーバイエルンのアンデックス修道院を中心に他の修道院でのビール醸造についても言及する。

1.

アンデックス修道院についてはまず地理的な立地の確認から始めよう。ベネディクト派修道院アンデックスはアンマー湖の森林に覆われた岸辺から約200mの「聖なる山」アンデックス山頂にある。このアンマー湖はミュンヘンの南西約35kmのアルプスの前地にあり、湖の成立は氷河期の最後である。ロイザッハの谷から強大な氷河が北に押し出された場所である。元もと水面は今日よりも約2倍の大きさであったが、アンマー川の堆積した土砂が水面を徐々に湿原化してしまっただけで狭くなったものだ。森林で覆われたモレーン（氷堆石）の丘が47km²の大きな湖を取り囲んでいる。長さは16kmで幅が3－6kmあり水深81mである。アンデックス山の東側にはシュタルンベルク湖がある。この湖はアンマー湖と同じようにアルプスの前地である。ミュンヘンから25km南西にあたる。湖の北端からヴィルム川が流れ出ており森林に覆われた氷堆石の丘に囲まれたかつての氷河盆地である。長さ20kmで幅は5kmほどである。北東の岸辺に同じ名前をついた目立たない小さな城のある山村がある。湖の中に十字架が立っている。この場所でルートヴィヒ2世が1886年7月13日に精神科

医のグッデンを道連れにして謎の死をとげた。



2.

特別の理由もなくバイエルンの「聖なる山」と呼ばれているアンデックス山はかつてはアンデックスの名声のある伯爵の所在地であった。伯爵たちは特に信心深くアンマー湖の南岸のディーセンの町に先祖代々の屋敷を所有しており、1132年に初めてアンデックス山に移住してきたその一族から8人の聖人、13人の福者（死後教会から祝福された人）、22人の司教、6人の女子修道院長さらには1人の大修道院長と3人の枢機卿が出たのである。

アンデックス家出身の最も有名な聖人は1174年から1178年の間頃にここで生れた聖ヘートヴィヒであると言われている。彼女の兄は1175年から1237年までアンデックスの司祭をつとめた。彼はまたバンベルクの大聖

堂も建設した。彼女の姪はチューリングゲン出身の聖エリーザベットであった。エックバルトの時代にこの一族に不幸が突然降りかかった。この不幸な出来事がアンデックス家の人びとを滅亡に追いやったのであった。司教のバンベルクの城内でヴィッテルスバッハ家の宮中伯のオットー8世がシュヴァーベン出身のドイツ国王フィリップを殺害して逃亡したのである。大修道院長のフーゴー・ランクの報告によると「ヴィッテルスバッハ家の家長とその親族がこれに関知したことを咎められ国外追放された。ヴィッテルスバッハ家の人たちと戦鬪的争いの混乱の時代がしばらく続いた。アンデックス家の最後の人は家系発祥の城をヴィッテルスバッハ家の手に落される前に自ら取り壊してしまった。「礼拝堂だけが最高の人間になることを運命づけられていた一族の悲しい記念碑として荒れ果てた状態で残った。」と言うことであった。⁽²⁾

3.

城の中心部にまだ保存されている今日「聖なる礼拝堂」としてあがめられているこの礼拝堂はすでに当時多くの聖遺物を蔵していた。アンデックスの伯爵たちは十字軍の宝物をここに運び入れて保管していたのである。修道士達がこれを後代に伝えたのは一大功績であろう。彼らは1246年に城を破壊する前にこの聖遺物を安全な秘密の場所に埋めた。その場所は1388年5月26日に実にネズミによって発見されたという付録までついた。

何世紀にも渡り巡礼者たちに敬まわれてきた最も貴重なアンデックスの聖遺物は聖ゲオルクの秘蔵品つまりハンガリーの女王であったヘートヴィヒの妹のゲルトルートの戴冠式の衣装。カール大帝の勝利の十字架と聖エリーザベットの胸の十字架である。1438年に創設された教区司祭兄弟たちの修道院に由来したこのアンデックス修道院は1455年に公爵のア

ルプレヒトⅢ、敬虔王によって設立された。その最初の住人は近隣のテーゲルン湖畔出身の7人のベネディクト派の修道士であった。今日まだこの修道院はベネディクト派修道会の管轄下にある。修道院並びに巡礼教会の受胎告知の絵は1458年7月25日に献ぜられた。しかし教会を創設した建築家の名は伝えられてはいなかった。1669年の5月3日にアンデックスはその歴史的に見て最も厳しい時に遭遇したのであった。この日に稲妻が引き起した大火が教会と修道院を灰燼に帰せしめたのであった。修道院の建物の来客用側翼部と聖なるチャペルだけがその災害から運よく免れた。その翌年の1670年には選帝侯に仕えていた建築家ドミニクス・シナグルの指導の下に教会と修道院の再建が早くも始められた。カスパール・ツカリーとイタリア人の現場監督のマルティン・デンキオンが遂行した工事は1675年に教会の塔の完成をもって終了した。修道院建立300年祭が間近に迫った機会に大修道院長ベルンハルト・シュッツの下で修道院所属の教会は1751年から1755年までロココ様式で改築された。ミュンヘンの宮廷の化粧しつくい専門職人の浸礼派教徒のヨーハン・ツィンマーマンと彫刻家で同じ浸礼派教徒のヨーハン・シュトラウプのようなすぐれた芸術家はその工事に参加した。この修道院は今日なおオーバーバイエルンの最も重要な巡礼地と数えられているほどである。

4.

アンデックス修道院のビール醸造を知る上で同じバイエルン地方の醸造の歴史に触れることも意義があろうか。

バイエルン族が歴史の暗闇から明るい所に出てきた時、彼らにとってはすでにビールは必要なものとなっていた。バイエルン族の妻、娘や下女たちはビール造りに携わっていた。それは大昔から慣習になっていたようだ。5世紀から6世紀への変り目の頃これまでローマ人によって統治

されていたケルト人の国がバイエルン族によってビールの国となった。大麦、小麦、ライムギ、キビ、そしてカラスムギがこの新しい大地で十分に生育したのである。バイエルン族の農家の家屋敷内には並んでパン焼きと醸造の小屋が建てられて人の出入りが多かった。ビールは当時すでに酒好きの年配のバイエルン族から出たものではなかったと言われる。パンを焼くこととビールを醸造することは食と飲の関係でビールパンの誕生となり、酸味のある麦芽汁つまり原初的ビールが飲まれるようになる。

717年から719年にかけてシュヴァーベン領主ラントフリートのもとで平俗なラテン語で書かれたバイエルン族の血族のアレマン人の部族法の中にビールに関する事項がある。「穀物、肉、蜂蜜、亜麻、家畜や家禽のような自然の供物の他に農奴たちは領主や教会にビールも手わたさなければならなかった。」⁽³⁾これは人びとにとっては苛酷な年貢であり租税でもあったであろう。聖職者のためのビールの量もこのアレマン族の法の中で特に堅持されていた。農民1人につき年間15アイマー（15×70ℓ）が許されていたという。1アイマー（Eimer）が約60-80ℓであったから、年間のこの量は少ないと思える。バイエルンの公爵領に814年から一つの記録が保存されていた。⁽⁴⁾それによるとフェーリングゲン（ミュンヘン近郊のオーバーフェーリンク）の助祭フツィーはフライジングの大司教フィトーに毎年1羽のガチョウ、1羽のニワトリ、1頭のウリンボウと1車分のビールを引き渡す契約を結んでいたことが記されていた。⁽⁵⁾家禽や猟獣が地代であったりあるいは今日言われているように、この助祭が当地の教会の農園を利用するためや封土のために保持していた賃貸料であった。フライジングでの聖職者の総会で参加者が特にのどがかわいたとか総会が助祭フツィーのビールを特に必要としたのか疑問は残る。当時まだこの司教の町の上の方にあるベネディクト修道院ヴァイエンシュ

テファン（現在フライジングの市区）ではビールは醸造されていなかったそうだ。しかしこれは本来的にはありえないであろう。

5.

最初の修道院はヌルシアのベネディクトゥスつまりヨーロッパの修道会の創設者によって500年頃にフランスのモンテ・カシノに建設された。すでに最も初期の修道院でビールは醸造されていた証拠が643年から存在している。コルンバン派の修道士のボビオのヨナスはこう伝える。「自分の修道院兄弟はビールを造っていた。同じようにビールはさらにガリアやゲルマニアだけではなくてブリタニアやアイルランド等の田舎の至るところでつくられている。」⁽⁶⁾ ボビオの修道院から彼は又、何らかの折の災難からビールを溢したことで修道士に負わせられた重い罰についても伝えている。貧しい階級の人には普通何時間も祈りの間、じっと立ったままでいなければならなかった。その上さらに長時間「神の贈り物のビール」が禁じられた。イタリアのパヴィアの近くにあるこの修道院ではすでに大麦のジュースつまりビールを非常に尊重していたが人々が修道院の儀式よりもビールの方を崇拜することを恐れていたほどである。

6.

アンデックスは又、ビール好きの人たちに対しても大いに面目を保っている。ここで醸造されている良質のビールは相変らず「聖なる山」に多くの人々を呼びよせている。修道院に隣接する建物で営まれている醸造所は今日、毎年85,000hl（ヘクトリットル）の「アンデックスビール」を生産している。1hl=100ℓであったから、かなりの生産量である。



アンデック修道院ビールのラベル

ここのビールの品質がどんなにすぐれているかということを手で1875年に証明している1人の教授がいた。この人は自発的にビールを調査して鑑定書を修道院に送り、アンデックスの修道士達にも証明していた。⁽⁷⁾ このビールは好ましく、口当たりの柔らかい味がする。多くの保存を見こした夏のビールのように酸っぱくそして過度に苦くはなくて、誰にも不愉快な後味を残さなかった。

文学においてもアンデックスの醸造所は1つの役割を演じていた。ベネディクト修道会神父ヴィリーバルト・マテューザーはアンデックスと修道院ビールに捧げた「液体のパン」と題名をつけた本の中でルートヴィヒ・トーマ (1867-1921) について書いている。それによるとトーマは「天国で王様のような暮らしをしている郵便局の書記のアンゲルマイアーにこの上なく幸せなアンデックス、修道院の下男、冷えたビール、レンガ職人と大根の夢を見させる。」トーマは郵便局の書記にとってはすべてこれらを「地上の楽園」であると名付ける。そして「人間はどんな瑣事なものからでも幸福感を得ることはできる。」と言うのであった。⁽⁸⁾ 終生バイエルン地方で作家活動を続けた諷刺家のトーマがこの修道院とビールを作品にするほどであったから、ここは人びとの信仰と心のいやしの場の

役を果していたと言えよう。



高台に立つ現在のアンデックス修道院⁽⁹⁾

7.

アンデックスのバロック様式の教会に毎年3万人をこえる巡礼者が集団でくるが、もっと多くの人達が修道院所属の教会に向って来ているのであったが彼らはすでに教会の100m手前で休息をとってしまう。そこにはアンデックスをミュンヘンのビール醸造地域をこえて有名にした今、なお実際に修道院の支配下においているドイツの最後の修道院醸造所の一つが存在するからであった。神父のアンゼラム・ビルグリーは醸造技師ではなかったが自らがミュンヘンの旅館兼飲食店の家系の出身であったので、彼は修道院と巡礼者という公の関係をよく理解していた。ビールの生産量と食料品の保管係としては有能であった。年産85,000hlの約半がここの木の樽から大衆の中に出てゆく。人々はビールを大量に飲んだが敬虔な箴言を通して祈ることも励まされている。この聖なる山に引き付けられる巡礼者、訪問者は100万人近いとも言われる。その麓の近代的な内部が板壁の建物でビールの醸造が行なわれていた。

ビールのために来る大抵の巡礼者は品質のすぐれた有名な Doppelbockbier を味うことは全く出来ないのであった。というのは多くの人々が訪れる週末には普通のビールしか出さないからであった。週末は大抵は Export Dunkel である。茶色の中間色で強い麦芽の臭いのするビールで麦芽に富み強い苦みがあるのがその特徴であった。

神父たちの中には異論を唱える者もあったが、総じて味見の結果はこうなる。瓶詰されたビールは全体的には鼻の中や飲み始めに、かすかな柑橘類の香りがするということである。アンデックスのビールの愛飲者の多くは Doppelbockbier を最良にしているけれどもアルコールの含有が 5.5%の Spezial Hell も評価されるものだ。これは黄色の中間色で喉越しが良く心地よいホップの苦みがある。

8.

バイエルン地方では強いビールに今でも語尾に“-ator”をつけるのが習わしになっているが、アンデックスの der dunkle Doppelbock にはこれは付けられていなかった。これは少なくとも1455年に溯る修道院醸造所において不必要であったためであろうか。まだ今でも多数の巡礼者をアンデックスに引きつけている Doppelbockbier は強い赤茶色をしており、クリーム状に固まった茶色がかった泡とはっきりと現われた麦芽の香りがするものであった。

すでに述べたように柑橘類オレンジの皮のほのかな香りが感じとれるのである。飲み始めが非常に円やかであるから口の中で爆発するような味で圧倒されてしまう。そのビールは飲み終えても口の中を支配する強い焼いた麦芽を



思わせる苦みが残るのが持味であろう。元来は修道士たちはビールの醸造で特に謝肉祭の後の水曜日から復活祭の前日の土曜日までの40日間の4旬節（断食期間）の間に非常に乏しかった彼らの食事に添え物としてこのような滋養豊かな美味しい飲物の生産を目的としたのであった。ビールを飲むことは修道士たちにいつも許されていた。「液体は断食を破らな



い。」というのがその理由であった。

ビールを飲む修道士たち⁽¹⁰⁾

9.

真水を飲むことは20世紀になるまで疫学的に見た時に危険だと思われていた。教会はまだ微生物学の研究が飲料水中の病原菌の存在を証明することが出来なかった時に水と人体の健康の関係を把握していたようだ。例えばイエズス会の総長のヴィテレシーは1626年に上部ドイツ管区の管区長にドナウ河畔のディリンゲン修道院のビールを水のかわりに人々に飲ませることを提言している。その理由は今や多くの人たちが少なからず何らかの健康への害を受けながら水を飲まなければならないからであった。ワインを飲むことも二者択一であったであろうがワインではあまりにも酔いすぎてしまうであろう。だからイタリアのボオピオのように全く自由に使えるブドウ畑を所有して修道院の中でワインの他にビールも造っている所もあった。これまでの修道院の中で今日オーストリア

で最大の醸造所があるゲスにおいても同様である。

イエズス会士達はビールの取引を最初は拒絶的であったけれども南ドイツの修道院醸造所は修道院の重要な経済的基盤を支えていることを認めるようになる。バイエルン地方には自由帝国都市のうちレーゲンスブルクと並んで8つのこのような醸造所があった。アルトエティンク、ビーブルク、エバースベルク、インゴルシュタット、ランツフート、ランツベルク、ミュンヘンそしてシアーリンク、である。このシアーリンクでは今日伯爵経営の醸造所によってライムギビールが造られている。

10.

1700年代半ばから後半にかけてビールに関する環境の変化があった。バイエルン地方の修道院ビールの情勢を辿ることで小論の結びとする。

1747年：

アルトエティンクでは飲食店の主人達がイエズス会士の司教団や司祭館を通してビールの小売りに関して苦情を訴えていた。

1773年：

修道会が廃止された時巡礼地の飲食店の主人と醸造者達との煩しい争いは残されたままであった。イエズス会士の醸造所は選帝侯の寄進財産の代表的醸造所よりも先駆的技術や設備を持っていた。

1775年：

ミュンヘンにも苦情を訴える人達があらわれたがそれはこういう結果になる。かつてのイエズス会の醸造所と今や公共の利益になると見られた醸造所に新たな醸造の諸権利が与えられた。

1777年：

アルトエティンクでは44Sude（ズーデ，原麦汁）が造られた。そこか

修道院におけるビール醸造について

ら572アイマー（1 Eimer は約60～80ℓ）の冬ビールと528アイマーの夏ビールが造られたのである。その純益は920グルデンと3クロイツァーとなり学校の基金にまわされた。

1781年：

8月10日にマルタ騎士団は選帝侯のカール・テオドールからこれまでのイエズス会士の全財産を受けついだ。その理由はバイエルンの修道会管区長が大公の私生児であったからというのであった。ところでマルタ騎士団の醸造所で現在まで残っているのは下部アルゴイ地方のアムベルクたった1つにすぎない。

1808年：

アムベルク醸造所は騎士団の解散に耐え抜いてその後も同じようにこれまでのイエズス会経営のギムナジウムに引継がれて、りっぱな研究所となっている。世俗的なビール醸造は修道士達の本来の課題ではない。修道院長の下で清貧、貞潔、そして服従の誓願を修道院生活の中心に据えて修道士達に義務づけた修道院も出てきて、修道院のビール醸造が次第に衰退に向った。これには19世紀になると飛躍的に進歩したワイン醸造とも関連している。バイエルン地方の大公領の修道士達は間もなくこの状況を把握したのであった。多くの上等のワインが失われたビールに代る報酬となる。

Texte:

Otto Ernst Breibeck

Das fünfte Element der Bayern

Eine unterhaltsame Bierhistorie

(Verlag Friedrich Pustet, Regensburg 1978)

Hans-Günter Richardi, Alfred A.Haase,
Burgen, Schlösser und Klöser in Bayern
(Karl Müller Verlag, Erlangen)
Conrad Seidl Bier
Deutsche und europäische Braukunst
(Seehamer Verlag GmbH, Weyarn 1997)

注

- (1) タキトゥス：ゲルマニア 泉井久之助訳註（岩波文庫）P.108
- (2) Hans-Günter Richardi, Alfred A.Haase:
Burgen, Schlösser und Klöster in Bayern
(Karl Müller Verlag, Erlangen) S.56
以下 B.S.K と略記。
- (3) Otto Ernst Breibeck: Das fünfte Element
der Bayern Eine unterhaltsame Bierhistorie
(Verlag Friedrich Pustet Regensburg) S.30
- (4) dito. S.30
- (5) dito. S.30
- (6) dito. S.31
- (7) B.S.K の S.56
- (8) dito. S.57
- (9) dito. S.57より転載
- (10) Conrad Seidl, Bier
Deutsche und europäische Braukunst
(Seehamer Verlag 1997.) S.113より転載