

まちあるきの考古学



木骨造で出桁造りの伝統的建物



代表的なディジョンの街並み



オスマン様式の街並み

ディジョンの中心に位置するブルゴーニュ大公宮殿の豪華さには圧倒されます。

14世紀後半から15世紀半ば、後世の歴史家から善良公と称されたフィリップ公 (Philippe le Bon) に代表される、フランス王家傍系のヴァロワ家は、王家をも凌ぐ権勢を誇ったといわれ、豪華な宮殿はその名残りだといえます。

ディジョンで、歴史的な街並みの残る地域はそれほど広くなく、ゆっくり歩いても30分ほどで一周できます。歴史のある建物には、大きく分けて3つの様式があるようです。

一つは、ブルゴーニュからアルザスにかけての伝統的建築。ブレスを入れた木骨造 (Half Timber) は和風で表現すると真壁造り。しかも重厚な出桁造りで見ごたえがあります。石造中心の街の所々に残る、この地方の本来の建築様式なのかも知れません。

二つめは、石造4階建て、最上階は屋根裏。石灰の塗り壁が多いようにみえます。窓は木製雨戸のついた観音開き戸ですが、ペディメントなどの装飾はなく、真鍮製の手摺に窓枠回り縁のみで、いたってシンプルです。街中の建物はほぼこの様式です。

三つめは、19世紀半ばにフランス全土を席卷したオスマン様式です。パリ市長オスマン男爵の進めたパリ改造におけるストリート建築デザインのプロトタイプで、パリの街並みのコピーといえます。ブルゴーニュ大公宮殿の広場も同じデザインなので、この時代に改修されたのではないかと、思われます。

ディジョンの街では、歴史の名残りをたくさん見ることができます。



ブルゴーニュ公国宮殿

ブルゴーニュ大公国の都 そして美食の都
ディジョン Dijon



ディジョンは美食の街として知られています。

エスカルゴ (Escargots)、ブッフ・ブルギニオン (牛肉の赤ワイン煮込み・Boeuf Bourguignon)、コック・オーヴァン (鶏胸肉の赤ワイン煮込み・Coq au Vin)、ウフ・アン・ムーレット (赤ワインソースに落とすポーチドエッグ・œufs en meurette)、そして、マスタードにブルゴーニュワイン。フレンチ料理の原点は、ブルゴーニュにあるのではないかと思います。

内陸の地域だけあって、肉料理が名物のようです。しかも、ワインの名産地らしく、ワインをふんだんに使った料理ばかりでした。

素材の鮮度と風味にこだわる料理ではなく、香味野菜、香辛料、ワインなどをふんだんに使い、素材にあった新しい味に仕上げる食文化だといえます。

ディジョンの街をでて、グラン・クリュ街道 (県道974号線) を南に下ると、右手 (西側) の緩やかな斜面には、誰もが知っているグラン・クリュの葡萄畑が広がります。

石灰の小石を積み上げた腰壁高さの石積みが畑を囲み、緩やかに傾斜した土地には、石灰系の乾いた土壌が広がります。葡萄の木の本一本に、漆木とピアノ線が添えられて、規則正しい直線で植えられていました。見渡すほどの広大な葡萄畑が、驚くほど丁寧に手入れされていたのです。

2千年にわたり人々の舌を唸らせてきたブルゴーニュワインは、美しいほど細やかに手入れされた葡萄畑から生まれていました。

まちあるきの考古学

近くのまちあるき

リヨン

マルセイユ

ゴールドとレ・ボー



ナポレオンも愛したシャンベルダンの葡萄畑