

味の素食の文化センター研究成果概要報告書

<2018 年度研究助成>

フランス近代美食文化成立に関する思想史的研究

滋賀県立大学 人間文化学部 橋本周子

2020 年 4 月 1 日

<2018年度研究助成>

フランス近代美食文化成立に関する思想史的研究

橋本周子

(滋賀県立大学 人間文化学部)

## 1. 研究の目的

現代に至るフランスの「美食」文化の成立については、革命期のレストラン誕生の経緯など定石の話題が逸話的に繰り返し引用されるばかりである。確かに革命は近代フランス文化にとって重要な転換機であり、食についてもこれを考慮することは欠かせない。しかし言うまでもなく、美食はレストランなど特定の場・人々に限定されるものではない。むしろ重要なのは、こうした社会の表層に現れる現象のより深層において、つまり人々の意識のうちにはいかなる変化がおこり、それが(革命の)以前とは異なった食への相対し方を生み出したのかを、より長いスパンにおいて知ることである。そこで本研究は、近代美食文化成立の全体像を描き出すにあたって革命前後約1世紀にわたって徐々に進行した社会生活の形式の変容と、それに伴って生じた「味覚」の記憶の異なる二つの発展様式との関係に注目する。具体的には、(1)消費行為としての美食に着目し、富の誇示および国民意識の表現という二重の顕示的意味を帯びた消費行為となる、いわば「味覚の経済的有価化＝国家遺産化 patrimonialisation」の過程を辿る。(2)国民社会や経済などの大規模な枠とは異なる、小規模で親密な領域で紡がれてきた「味覚」の記憶の在処を求め、人々がそこにどのような可能性を見出そうとしたかを考察する。

## 2. 今年度の研究成果

上記のとおり、本計画は近代フランスにおける食文化を、より公的な領域において展開するもの、より私的な領域において育まれるものの二つに大別し検討しようとするものである。今年度、まずは公的なそれについてのアウトラインを描くべく、研究に着手した。なお以下の記述は、本研究にもとづき執筆・出版した拙稿(『フランス料理と国民的アイデンティティー——料理書・美食批評・歴史叙述』、西澤治彦編『「国民料理」の形成』ドメス

出版、2019年)より一部引用し、加筆のうえ修正を加えたものであることを断っておく。

食文化なるものはあらゆる文化に必ず含まれるもので、いずれの地域の文化にも当然、独自性がある。またとりわけその土地に生きる人間にとっては、慣れ親しんだ料理・食べ物ほど「美味しい」ものはないはずである。にもかかわらずフランスのそれは他に比して卓抜しているという認識が、フランスの国内外のひとびとに共有されているというのはどういうわけなのか。

これを考えるにあたって本研究では、フランスにおける食を、食べ物や料理そのものではなく、それら「をめぐる」言説に注目して検討することにした。食をめぐるといえば、まずもって挙げられるのが料理書である。このなかで、ある特定の地方の、あるいはある特定の仕方の料理はいつから「フランス」という枠組みにおいて捉えられるようになったのだろうか。次に検討するのは料理を受容する側の言説、いわば「美食言説」とも括られるものである。十九世紀初頭にはじまり、きわめて「フランス的」なこの文化が、フランス料理というアイデンティティーの形成・強化に果たした役割は無視できるものではない。これらふたつと比して、より学術的な側面においても、フランスにおいては「食」の言説が他よりも豊富である。とりわけ興味深いのは「食の歴史」の歴史であり、このなかでフランスの「食」に対する優越の意識は、いわば科学的客観性をも味方につけて、強固なものとしていくであろう。これら(1)料理書など技術面に関して書かれた書物、(2)一般に「美食家」と呼ばれる食べ手らによって書かれた美食に関する批評的言説、(3)より学術的な観点から記述された、フランス人の食習慣に関する歴史的言説、という3つの側面における歴史的展開について、以下記述する。

2—(1)料理書によみとる優越の意識

フランスにおいて、ある食習慣の類型を「国(民)」単位で捉えるような視点ができてくるのは17世紀以降のことである。ルネサンス期まで、フランス語によって書かれた料理書の数というのはそう多くなかった。料理書の流通の規模が拡大するのは、活版印刷術が発明され普及する15世紀半ば以降のことであるが、フランス語による料理書の点数が増え、それと同時に今日にいたる「フランス料理」の調理法の原型が整ってくるためには17世紀以降を待たねばならない。とりわけ、興味深いのはこの時期に出版される料理書のいくつかに見られる、タイトルのつけ方の傾向である。例えばヴァレンヌ François Pierre de la Varenne の『フランスの料理人 *Le Cuisinier françois*』(1651)に典型的なように、とりわけ1650年代に出版されるもののうち、「フランスの françois(e)」なる形容詞がしばしば意識的に付加されるようになるのだ。このような例は特に料理関連の書物に多いが、庭園技術など他の技芸にも確認される(例えば『フランスの庭師 *Jardinier françois* (1651)』)。このことは、まずもって自らの所属する集団を、ある地方の一領国などではなく、「フランス」というより高次のレベルにおいて想像する力が養われてきたことを示している。またさらに、「フランス」というカテゴリーでひとつに括ることが可能なほどに、調理に関してある技芸の体系らしきものが出来上がりつつあることを示している。

18世紀も近くなれば、自分たちの国が料理において他を引き離して優れているとの認識はほとんど自明のように語られている。フランソワ・マシアロ François Massialot (1660-1733) は、その著作で臆面もなくこう述べる。「礼儀やその他よく知られたあまたの長所と同じく、料理においてフランスの人々は、他の様々の国民よりも優れていると自負してよいだろう」(Massialot, 1691)。

これより数十年のうちに料理書の出版はさらに増加するが、18世紀に書かれた料理書の特徴として、序文が質・量ともに充実してくることがよく指摘される。序文はしばしば教養ある文人が担当し、その料理書が紹介しようとする料理法を貫く理念を格調高く宣言するのだ。例えば『コーモスの贈り物 *Les dons de Comus*』(1739)はその典型とされ、書き手はあるイエズス会士であった。418ページに及ぶ序文において、彼は自分が生きる時代の料理がいかに急激な革新のさなかにある

かを強調する。「旧料理とは、フランス人がヨーロッパ全体に流行をもたらしたもののことで、全般的に見ればそこからいまだ20年と経っていない。新料理とはこの旧きものをふまえて打ち立てられる。ごたごたとした装飾はより少なく、しかしながらきわめて多様性に富んでいて、より素朴ですっきりとしており、そしておそらくはより巧みな *savant(e)* ものである」。この最後にある「巧みな *savant*」の語は「学識のある、学問的な」を基本的に意味する。この語を「料理」という行為に用いるあたり、この時代に料理は、それまでのようなもの言わぬ人々の労働から、学識ある人々が語ってもおかしくない「知の対象」として扱われるようになったことを示唆している。

こうした「超料理的な *métaculinnaire*」序文において、書き手たちは様々な面においてフランス料理の優越性を主張する。それは必ずしも味覚の洗練や食材の豊富さといったいわゆる「食」の諸側面においてばかりでなく、料理書が多く書かれているという事実、すなわち料理に関する知の集積が豊かであるという側面においても同様である。啓蒙主義哲学の時代よろしく、批判的精神に則ってなされる料理はいわく「化学」の域にも到達する領域で、もはやそれは盲目的に繰り返されるだけの身体的な労働とは程遠い。明解で、理性を伴った、洗練された技芸としての「フランス料理」は、もはやフランス一国の内部で終始するどころか、いわば料理の「共通言語」となって世界のあらゆる場所にも輸出可能なものとなるべき汎用性をも備えるようになった。

## 2—(2) フランス・ガストロノミーの成立

いまではよく用いられるところとなった「ガストロノミー」の語であるが、日常会話では「おいしい御馳走」そのものを指すのか、それを享受するためのリテラシーのようなものを指すのか、判然としない曖昧な用いられ方をしている。

まずもって「ガストロノミー」とは19世紀初頭、パリの一部の美食家たちが興した流行のようのものであった。経緯は以下である。1789年に端を発した革命に揺れたフランス社会は、ナポレオンの登場とともに一定の落ち着きを取り戻し、さて人々は更新された日常で、ごちそうの快楽を発見する。この時期の祝祭的雰囲気は、いまに至る美食の都・パリの発展にとって決定的なものとなる。

ここで美食に酔いしれる人々の思惑には、ただ純粹な舌の（あるいは腹の）悦び以外のものも含まれていたのだが、それはさておき人々はこの美食という新たな領域に関しての指南を、哲学を求める。本研究では以下3人の美食家をとりあげ、それぞれについてこの観点からの検討を加えたが、詳細については紙幅の関係上省略し、ごく概略をここに記す。

・ベルシュュー Joseph Berchoux (1760-1838) : 1801年に出版した詩集の表題に『ガストロノミー *Gastronomie*』なる目新しい語を採用した。この語はかつて古代ギリシアにおいて用いられたのを最後に長く忘却されていたが、ベルシュューはそれを復活させ近代フランス語において初めて用いた。

・グリモ Alexandre-Balthazar-Laurent Grimod de la Reynière (1758-1837) : 革命以前のパリでは徴税請負人という破格に富裕な家庭に生まれた、しかし奇矯な行動ばかりが知られた人物であったが、その恵まれた境遇で培った舌と、文人仲間との交流で磨いたいくらかの文才を活かし、年刊の美食の情報誌である『美食家年鑑 *Almanach des Gourmands*』(1803-1812)を世に出した。次々と現れる新店や新商品を紹介する、いわゆるグルメガイドのさきがけとして知られるが、その他にも食卓作法を指南したり、食をめぐる様々なテーマについて論じたりと多様な面を持つ。

・ブリヤ＝サヴァラン Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826) :

先の二人より時期は遅れるが、この領域では群を抜いて有名となり、後世に至るまで読み継がれることになる『美味礼讃』の邦題で知られる『味覚の生理学 *Physiologie du goût*』(1826)を出版した。「生理学」のタイトルのとおり、内容には「感覚について」や「味覚について」、「肥満について」などの項目もあるが、当然これは本格的な生理学の書ではない。生理学の知識からいくつか一般読者向けに話題を引きつつ、彼は目指すのは食べる快楽がいかに素晴らしく、それを高らかに謳歌することは卑しいと恥じ入るどころか、あらゆる面で理にかなっているかについて読者を説得することである。とりわけ冒頭の「アフォリズム」は時代や地域を越えて通じるような内容が多いこともあ

り、遠く離れた日本でさえ生活のなかで目にすることもあるほどに、広く親しまれている。

料理書が基本的には技術書であり、料理人（作り手）が読むために書かれるものであるのに対し、「ガストロノミー」の書が想定しているのは食の受容の側にいる人々である。このとき、彼らのテクストに暗黙に求められるのは、世界各地へと輸出可能な明解な文法としての調理技術のノウハウではなく、むしろ食べる悦びを堪能するための教養のようなもの、またそれをあくまで楽しいものとして習得できるような、そのための工夫であった。文筆家・政治家など、社会的信用があり尊敬に値するとみなされる人物によって、「フランスらしさ」との関連のもと語られ賞賛されることで、ますますフランス人たちは、彼らの国には「フランスの」料理なる誇らしい文化があるのだと認知するようになっていくのである。

## 2- (3) 美食の歴史叙述

フランスが食に関して特に他と異なる点として指摘されるべきは、明解に展開する「食の歴史」の伝統ともいえるものがあり、それがかなりの程度国民のあいだで共有されているということである。この歴史においては社会の上層部に生きた人々の食習慣、いわば「美食史 *gastro-histoire*」が描かれるのが通例である。先にとりあげた19世紀前半以降に隆盛する美食批評のうちでもそのような歴史が語られることがままあり、人口に膾炙したという点ではこれらを見捨てることはできない。とはいえこれら美食家たちによって書かれた歴史は、やはり好事家による好事家向けの文章の域を出ないことは否めない。実際に資料を仔細に検証し、参照した文献を細かく注釈に記しつつ、科学的客観性をもって語るという姿勢が叙述に表れてこそ、フランス人らが自信を持ってその食生活の文明化を内外に誇る事が可能となるのである。このようにして、いわばディレッタントな領域から食の歴史が一步抜け出るためにあたってきわめて重要な意味を持つのが、18世紀後半以降に試みられた、フランス人の習俗史の編纂事業である。

本研究では以下、二つの企画に着目し、検討を加えた。ごく概略を以下に記す。

・ル・グラン・ドッシー Pierre Jean-Baptiste Le Grand d'Aussy (1737-1800) による『フランス人

の私生活史』(1782)。表題は正確には『国民 la nation の起源から今日までのフランス人たちの私生活の歴史 *Histoire de la vie privée des Français, depuis l'origine de la nation jusqu'à nos jours*』となっており、ここに明確に、食を含む習俗に関して「国民 nation」という概念が適用されているのが確認できる。冒頭部分、著作の執筆意図について次のように言う。「ああ！穏やかで快い習俗、卓越した文筆家たちのおかげで、ヨーロッパのなかでも最も優れた国民のひとつであるフランス人を見て、どうして〔古代ローマ人の習俗について執筆した著者たちと〕同じような発想で、フランス人の習俗や慣例、つまりはわれらが祖先の私的な生活を紹介しようと思う人がこれまでにいなかったのだろうか。いまや「フランス人」と括られる人々は古代ローマ人のごとく世界の文明の中心を担う立場にあり、したがってあらゆる人々がその生活様式を知りたいに違いないと言いたげである。

・アルフレッド・フラン克蘭 Alfred Franklin (1830-1917) 『かつての私生活 *La vie privée d'autrefois : arts et métiers, modes, mœurs, usages des Parisiens, du XII<sup>e</sup> au XVIII<sup>e</sup> siècle d'après des documents originaux ou inédits*』(1887-1902、全27巻)。ポルミーおよびル・グランの構想を継承しつつより直接的に、現代に至る食の歴史叙述の基礎をなした。この著作のうち、1888年に「料理」編が、1889年には「食事」編が、1891年には「美食に関する雑録」編が出版されている。この著作では、先のル・グランではいまだ分散しがちであった諸テーマが、カテゴリーごとに首尾よく分類されている。例えば食堂なる部屋の歴史や食卓の形状など一多岐にわたるその内容は、もはやその後現在に至る食の歴史研究のテーマを一挙に示してくれている感さえある。この著作では12世紀以降18世紀まで——カペー朝の隆盛とともにいわゆる「フランス」が形をなし始める時代以降、「国民」が自覚を強めつつ政治的主人公となる準備が整うまで——に相当する時代が対象として扱われている点にも注目すべきである。

もっとも、彼らは必ずしも高級な食生活という意味での美食にのみ関心を限定していたわけではない。だが実際、後世彼らの著作から、目立った主

題に関する箇所ばかりが繰り返し引用されるたびに、学術的な領域で、食の言説が増殖していく。このようにして、おそらく「国民」の全体とは遠く隔たっているにちがいない、フランス人の食の「歴史」が正当化され、強化されていく。

### 3 今年度の総括と今後の課題

上述のとおり、今年度は主に本研究計画のうち、その半分にあたる「公的」な面についてのみ集中的に研究を行ったことになる。だがそれに関しても、本報告のとおり3つの側面について多面的に考察を加えるとはいえ、それぞれの面について緻密かつ深い検討を実現できたとは言い難い。ここで得たそれぞれの歴史的展開のアウトラインを出発点に、さらなる資料調査を続け、より包括的な成果を出せるように今後も継続していきたい。

また、「私的」な方面については記述できるほどの成果を出すことができなかったのは反省点である。だが、しかし今後の見通しについて、計画段階では思い至ることのなかったテーマ群についても一定のアイデアを得た。

とりわけ、今年度の成果を通じ、「美食」が国民的アイデンティティの一部として制度化されていくと、食事なるものが形式・内容ともに日常の規律を区切るひとつの儀礼として、一定のイメージとともにひとびとのうちにはっきりとした輪郭を得ていくということ、またその一方で、この儀礼からこぼれ落ちる飲み食いの行為は、「秩序」を乱すものとして、ややもすれば否定的に受け取られかねないようになっていく、ということが目下関心の課題となるに至った。

これについてはまだ十分に検討できていない内容ゆえここに論じる内容もないのを情けなく思うが、ただ一点、それが私個人の生活とも強く関連していること、それは次項「謝辞」にあるように、ひとりの母親となったことと不可分の関係にあることのみ、記録しておきたい。一般に、研究計画や報告など「公的な」文書にはこういったことは書かないのが通例であるかもしれない。だが研究の主題が「食」である以上、それが研究者の個人としての「私的な」——私的であるのみならず、身体的（それもその内部、ともいったほうがよいかかもしれない）——生活と地続きであることは、むしろ望ましいことではないか、とも考えている。

## 謝辞

ごく私事となり大変恐縮ではありますが、2017年に子どもを出産したわたしにとって、2018-2019年はいわゆるワーキングマザーとして研究に復帰し、仕事と育児のバランスを模索した2年でした。復職直後の6月、食の文化フォーラムの第1回の登壇者をつとめさせていただきましたが、正直言えばかなり大変で、その前後は身体もフラフラになりました。その後、フォーラムでの議論をもとにした論文執筆や本助成金への応募など、常にてんやわんやの日々でしたが、なんとか乗り越えることができました。この間、余裕なくどうにかやってきただけの私に、こうした貴重な研究の機会を与えてくださった、味の素食の文化センターに、また温かいはげましをくださったコーディネーターの西澤治彦先生に、そしてセンターの小林さんはじめみなさまに、心からの感謝の気持ちをお伝えしたいと思います。本当にありがとうございます。今後、多くの女性が、この助成金の機会を得て、人生の濃密な時を乗り越えていってほしいと願っております。

## 参考文献

- Drouard, A. (2010) *Le mythe gastronomique français*. Paris, CNRS éditions.
- Ferrière, M. (2007) *Nourritures canailles*, Paris, Éditions de Seuil.
- Fink, B. (1995) *Les liaisons savoureuses. Réflexions et pratiques culinaires au XVIII<sup>e</sup> siècle, avec une introduction et des notes de Béatrice Fink*, Saint-Étienne, Publications de l'Université de Saint-Étienne.
- Laurieux, B. (2002) *Manger au Moyen Âge. Pratiques et discours alimentaires en Europe au XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles*, Paris, Hachette.
- Quellier, F. (2007) *La Table des Français. Une histoire culturelle (XV<sup>e</sup>-début XIX<sup>e</sup> siècle)*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes.
- Rambourg, P. (2005) *De la cuisine à la gastronomie. Histoire de la table française*, Paris, Audibert.