

第4章 アントナン・カレーム



アントナン・カレーム

Marie-Antoine Carême (1783-1833)

カレームの本来の名前はマリー・アントワヌ・カレームだが、彼自身は好んでアントナンの呼び名を用いた。もしかするとマリー・アントワネットとの類似を避けたかったのかもしれない。

この肖像画は「Le Classiques de la Table」に掲載されたもので、カレームの死後に描かれたもの。

I. パティシエ

1

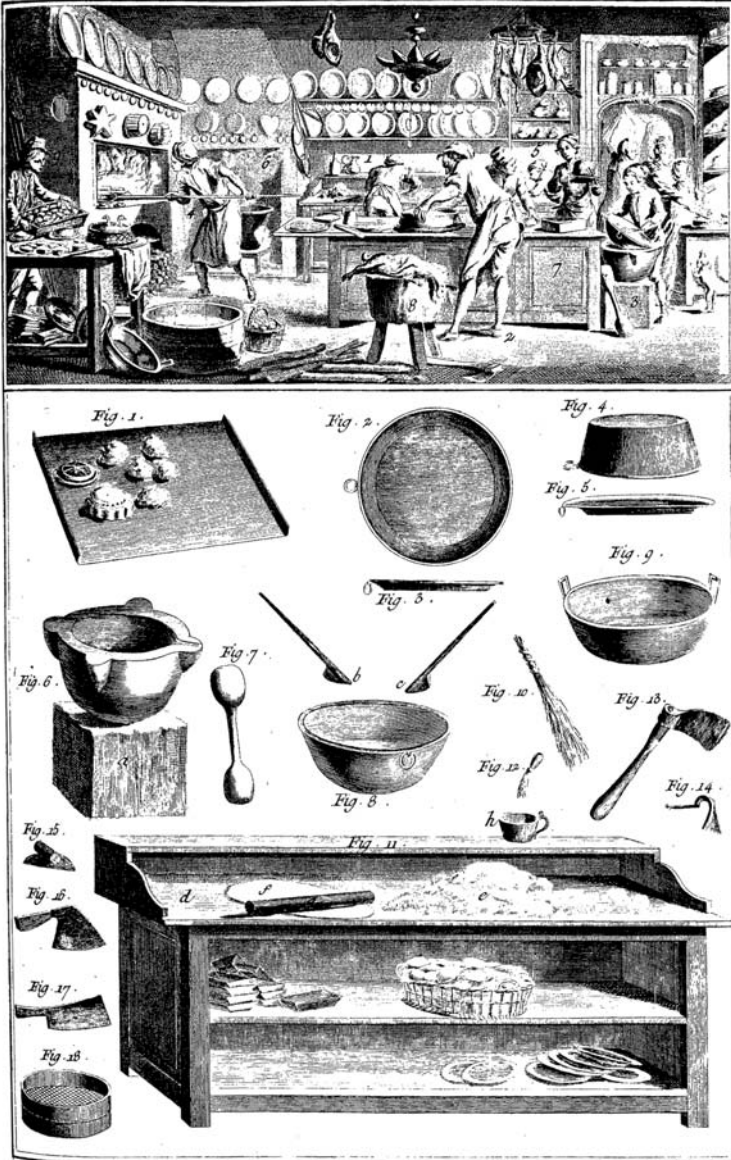
恐怖政治の緊張は去ったものの、貧しい庶民の生活苦は相変わらずで、裕福な貴族や大ブルジョワばかりが安穏できらびやかな暮らしに明け暮れていた 18 世紀末のパリ。

グリモ・ド・ラ・レニエールが奇行に励み、「食通年鑑」の基盤となるグルマンディーズに磨きをかけていたちょうどそのころ、パレ・ロワイヤルにほど近いビビエヌ街のパティシエ、バイイ (Bailly) の店で、一人の少年が働き始めた。後に“王の料理人にして料理人の王”と呼ばれるようになるこの少年、マリー・アントワヌ・カレームが、いつ、どのような経緯でバイイの店で働くようになったのか、はっきりしたことは判っていない。しかし、バイイに雇われたことでカレームの人生が大きく転換することになったのは、周知の事実である。

偉大な料理人として知られるカレームだが、そのキャリアの出発点はパティシエであったと言ってさしつかえない。しばしば語られているように、幼くして父親に捨てられ、親切なギャルゴティエに拾われて「食」の道に足を踏み入れることになったという話が事実だとしても、バイイの店がカレームの原点であり、カレームの本質がパティシエであることは、1815 年に相次いで出版された彼の最初の 2 冊の著作の両方の書名に「パティシエ」の文字が含まれていることから明らかである。

ただ、ここで注意しなければならないのは、カレームの時代のパティシエは私たち現代人が普通にイメージするパティシエと同じものではない、ということだ。そのことを考慮に入れずにカレームの「パティシエ・ロワイヤル・パリジャン」⁰⁵³を読めば、そこに出てくる菓子のジャンルが私たちが考えているものよりずいぶんと広いことに戸惑いを感じてしまうだろう。

特に、2 巻からなる「パティシエ・ロワイヤル・パリジャン」の第 1 巻では、第一部の冒頭こそフィユタージュの説明から始まっているものの、ページを追うごとに料理っぽいレシピが増えていく。たとえば、第二部ではパテ (Pâté) やボロー・バン (Vol-au-vent) に加えてキャスロール (Casseroles) のレシピが出てくるし、2 章を充ててソース



Bernard Jodet

Pâtisseries, Tour à Pâte, Bassines, Mortier &c.

デイドロの編纂した「百科全書」(1772年)の図版に描かれたパティシエの仕事場と道具類。

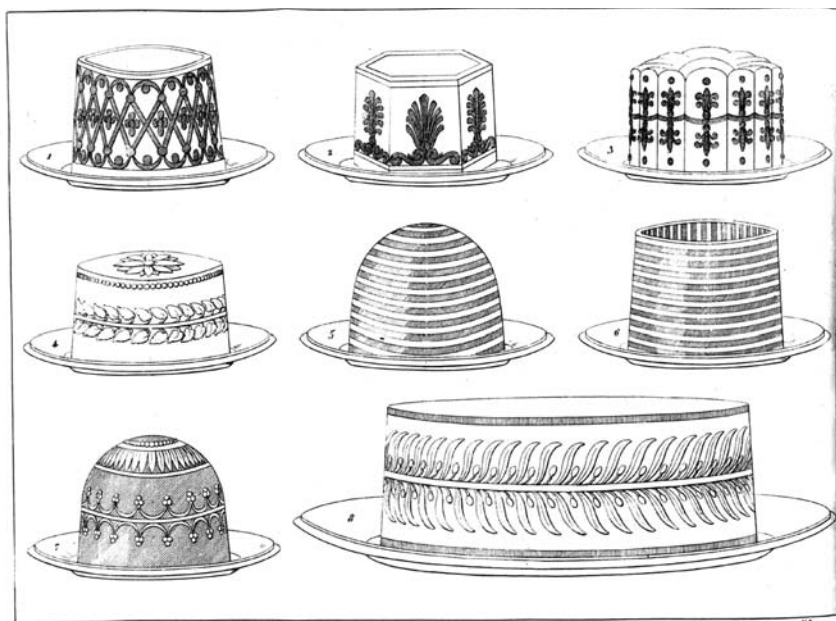
(Sauce espagnoles, Sauce béchamel) を解説している。さらに、ゴディボー (Godiveau、肉団子) などというものまで登場する。こうした現代ならば料理書にしか載っていないようなレシピが多く、ページに散見される本書を本当にパティシエのための教本と呼べるかどうかについては、今だったら異論が出るところかもしれない。

ここでカレームの時代のパティシエについて少し詳しく見てみよう。

職業としてのパティシエはかなり古い時代から知られていた。1766年発行の「技術および職業小辞典」⁰⁵⁴ のパティシエの項目を見ると、そこにはこう書かれている。

“パティシエには2種類ある。すなわちパティシエ・ウブレイエ (Pâtissiers-Oublayers) とパティシエ・ド・パン・デピス (Pâtissiers de Pain-d'épice) であり、それぞれが異なった組合を形成している。ここで解説するのは前者で、かつてはキャバレティエ (居酒屋) やロテイスール (ロースト肉屋)、キュイジニエ、パティシエがすべてひとつにまとまっており、そしてそれが今でもほとんどすべての祝祭日に彼らが仕事をするのが認められている理由である。……パリにおけるパティシエ経営者組合は大変古く、彼らの地位はシャルル9世によって1566年に与えられ、翌年の2月10日に議会によって登録された。”

1863年に出版された「パリの職人」⁰⁵⁵によると、パティシエに2種類あることはその通りだが、歴史はさらに古く、その地位が認められたのは1270年5月のことだと言う。それを証明する書類に書かれた職業名は「パティシエ・ウブリュー」(pâticiers-oublieux) となっており、ここでもパティシエがウブリー (Oublie) の製造者を指す名称であったことが示されている。ウブリーは、生地を2枚の鉄板に挟んで焼く中世からある古い菓子のひとつで、ゴーフルやワッフルと同じ系列に属するものである。R. J. クルティエヌが「フランス料理の100の栄光」⁰⁵⁶の中で、17世紀のパリの城門の外にある教会のかたわらで日曜日ごとにミサを訪れる近隣の農民たちを目当てにフアシエ (Fouacier) が臨時の小屋を建ててフアスを売る情景を描写しているが、このフアスもウブリーと同様、現代の菓子の祖先とも言うべき素朴な焼き菓子である。クルティエヌが続けて“後の時代になって近隣の人びとの数が増えてくると、もともとのフアス売りの後継者の中に常設の販売所を設ける者が現



「パティシエ・ロワイヤル・パリジャン」に挿入されたタンバルの図版。
 皿についている番号の 1, 2, 4, 5 および 7 は現代風の歴史的なタンバル。3 はパリジェンヌ風
 タンバル・ド・マカロニ、6 はインド風タンバル・ド・マカロニ、8 は大型ピエスのための楕円形
 の大きなタンバル。
 タンバルというのはティンパニーのことで、その形が名前の由来になっている。
 資料提供：河田勝彦氏。以下のページのカレームの書物からの図版はすべて河田氏の提供による。

われ、それはやがて小さな店舗になった。”⁰⁵⁶と書いているように、ウブレイエもやはり似たような経緯で発展してきたものに違いない。「パリの職人」によると、“ウブレイエは日中はずっと店にいるが、夜になると白いリネンを被せたウブリーをいっぱいに入れた籠を持って街に繰り出し、大声で叫ぶ。「熱々のウブリー！ 熱々のガレット！ 焼きたてのロワンソル[■]！」”⁰⁵⁵。それを聞きつけた住民たちは通りに面した窓を開け、ひもで吊るした籠を下ろしてウブリーを入れてもらうのである。

ギルドに組み込まれたウブレイエは時代の要請に応じてその形態を変えていく。オート・キュージーヌの発展とともに、料理技術は大幅に改

1 Roinsolles はノルマン語でゴーフルのこと。

善され、それに対応するウブレイエの仕事も必然的に高度化せざるを得なかったのである。ウブリーのような素朴な製品は、どうみても貴族やブルジョワの華麗な食卓にふさわしくない。新しい食文化の一端を担おうというのであれば、やはりそれなりの装いが求められることになる。

フアスやウブリーが廃れてしまったというわけでは決してなく、それはそれで庶民の暮らしの中で細ぼそとその命脈を保っていたのだが、職業人としてのウブレイエの仕事の本流はそうした簡素な製品から離れて、より複雑でより高度な技術を要する製品へと移っていった。

「技術および職業小辞典」で定義されるパティシエ・ウブレイエは、基本的に2種類のパート（Pâte、生地）、すなわちパート・オルディネール（Pâte ordinaire）とパート・フィユテ（Pâte feuilletée）を扱う者とされている。パティシエとは本来パテを作る職人を指す言葉で、17世紀頃まではウブレイエがパテも作っていたからパティシエ・ウブレイエと呼ばれた。しかし18世紀も後半になるとウブリーはもはや主流製品とは言えず、パートを使った製品がそれにとって代わるようになったので、彼らも単にパティシエと呼ばれるようになったのである。パテはもちろん、職業としてのパティシエが確立されるにつれて、タンバルやキャスロール、トゥルト（タルト）、フランといったさまざまなパートを使った製品が開発されるようになった。パテにしろトゥルトにしろ、菓子や料理といった区分は成り立たない。したがって、この時代のパティシエは決して今で言う菓子職人ではなかった。

カレームの使うパティシエという言葉も当然その意味において捉えるべきである。

2

この観点から「パティシエ・ロワイヤル・パリジャン」を見てみると、これがまぎれもなくパティシエのための本であることがよく判る。

タイユバンまでさかのぼらなくても、17世紀半ばのラ・バレンヌ以降、多くの料理書が上梓されてきた。しかし、その中で対象をパティシエに絞って編纂されたものは、少なくともフランスではカレームの「パティシエ・ロワイヤル・パリジャン」以前には存在しない。

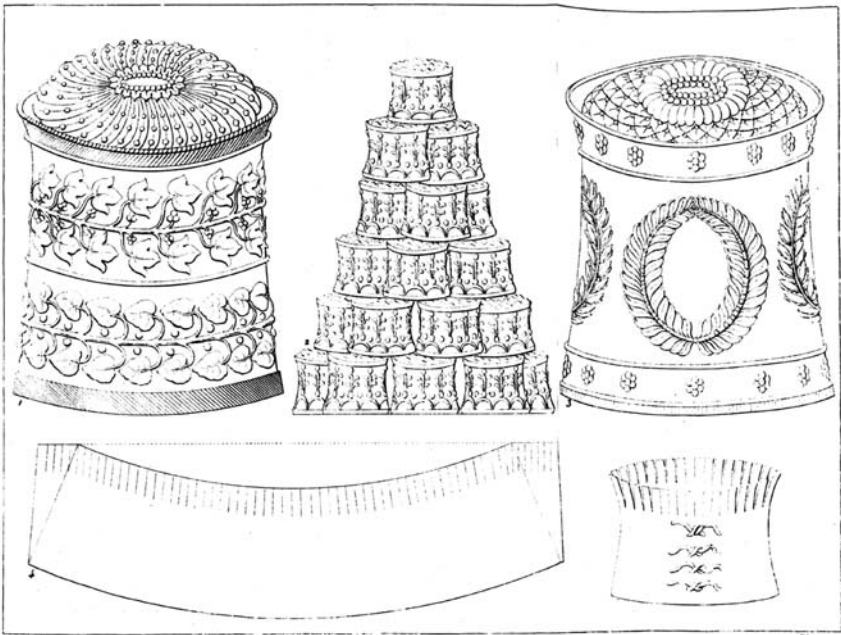
一般家庭で本格的な料理を作ることのなかった18世紀のフランスで、

料理書は、当時の貴族が教養に彩りを添えるために買い求めるのを除けば、宮廷や大ブルジョワの屋敷で食卓を担うメートル・ドテルやシェフ・ド・キュイジーヌが主な読者対象であった。彼らは自分の仕事をより先端的なものにすることによって自らの付加価値を高めるために、高名な料理人の最新の知見を求めたのである。メートル・ドテルにしるシェフ・ド・キュイジーヌにしる、豪華な食卓を遺漏なく準備するためには広範な料理の知識が要求される。したがって、彼らが知識の源泉として頼りにする料理書も、ポターージュからアントレやアントルメ、さらにはデザートまでを含む、全般的なジャンルの料理を網羅したものでなければならなかった。パティシエだけを対象とする書物では彼らのニーズを満たすことはできなかったのである。

それにもかかわらず、カレームはパティシエにこだわった。

なぜだろう？

その答えは、「カレーム自身がパティシエだったから」ということに尽



左から現代風の飾りと詰め物をした大型の冷製バテ、うずらのゼリー寄せを詰めた小型のバテの盛り合わせ、赤やまうずらのヒナのトリュフ添えを詰めた温製冷製兼用のバテ。下の図は大型のバテを焼成するときに支えにする厚紙の展開図とその成形図。「パティシエ・ロワイヤル・パリジャン」より。

きる。

カレームはパイイの店にいたときから料理に高い関心を抱いていた。タレイランお抱えのキュイジニエであるブーシェやミュラ元帥のメートル・ドテルとして知られたラギピエール²、コンデ公の元ソーシエ（ソース担当の料理人）であるリショーといった一流の料理人と仕事をともにする機会を通して彼らに熱心に教えを乞い、料理についての知識と技術を磨いて自分の領域を広げていった。それが料理の世界における成功への道に繋がることを、若き野心家のカレームは知っていたからだ。

しかし、それでもカレームは本質的にパティシエであった。優れたパティシエであることは、18歳でパイイの店の筆頭トゥルティエ（タルト担当職人）となったカレームのプライドの根源でもあったのである。「パティシエ・ロワイヤル・パリジャン」の緒言の中で、カレームはこんなことを書いている。³

“わたしの論文が出版されてからというもの、パティスリーは急速に発展し、パティシエの店もわたしが予言したとおり、どこもおおむね第一級のものとなった。……若い人たちは技術が向上し、より積極的になっている。わたしの目的は達せられた。グランド・メゾン⁴においても結果は同様である。国外のいたるところにわたしの書物は流布している。英国やドイツ、ロシア、イタリーへの旅行中、わたしは、才能のある人間として認められ、荣誉に満ちた賞賛の言葉を受けたのだった。”⁰⁵³

たいした自負である。こうした自負があったからこそ、カレームは自分の中のパティシエを大事にしたのだった。

同じ緒言の中で、カレームは自分の修業時代が終わろうとしていた時期のあるエピソードを紹介している。

“ある日、ひとりのグルマンがお茶を淹れさせながらわたしに訊いてき

² Laguipière. ラギピエールはカレームの師ともいうべき優れた料理人だったが、1812年のロシア遠征時にナポレオン軍のミュラ元帥に同道、大敗を喫してパリに背走する途中で凍死した。カレームはその悲惨な死をひどく悲しんだという。

³ 「パティシエ・ロワイヤル・パリジャン」の緒言は初版（1815年）以降、版が改められるに従って何回か書き改められている。ここで引用している文言は初版から数年後に出版された版の緒言なので、すでに出版されていた以前の版が及ぼした影響についても言及することができたわけである。この時点ではおそらくカレームの名声はすでに確立されていたので、このような不遜とも言える発言が可能だったのだと思われる。

⁴ La grandes maisons. 単なる大きな家ではなく、貴族や大ブルジョワなど富裕層の邸宅を指しており、そうした家ではしばしば大規模な饗宴が開かれて、そのためにパティシエを含む多くの料理人が雇われて働いていた。

た。パリにはどうして良いパティシエがこんなにも少ないのかね？ ムシュー、とわたしは彼に言った。あなたを満足させられるよう、わたしはできる限りの努力をしてわたしの考えを説明しましょう。というのも、この問題を解決することが、パティシエ経営者たち自身の利益となるこの仕事の名誉のためでもありますし、また、おいしいものを味わいたいと望む愛好家のためでもあるからです。”⁰⁵³

そうしてカレームは、パリには258軒ものパティシエの店があるけれど、評判の良い店は本当に少ない、と述べ、その原因がフィユタージュやパテ、ビスキュイなどを完璧に作ることでできるパティシエがほとんどいないことにあると指摘するのである。

“彼らに自分たちを特徴付けているすばらしい製品の数々、たとえばクロカン・ブシュやガトー・ド・ミル・フィユ、大きなヌガー、ババ、クグロフ、ガトー・ド・コンピエニュ、パート・ダイヤモンド、スフレ、ピエス・モンテなど現代のパティスリーについて話してごらんください。彼らにとってそれは外国語のようなものです。彼らにはまったく理解できません。決して。それが彼らの店を無名のままにしているのです。”⁰⁵³

パリのパティシエたちが不当に低い地位に甘んじていることが、一流のパティシエを自認するカレームには我慢ならなかったのだろう。

「パティシエ・ロワイヤル・パリジャン」でカレームが「デトランプの考察」から始めたのも、言ってみれば、既存のパティシエたちの無知を矯正するためにあらためて基本から叩き込もう、という強い決意の表われと見ることができるかもしれない。デトランプ (détrempes) という用語はパート全般を指す言葉で、小麦粉と水を練り合わせて弾力のある状態にした生地のことを言う。先の「技術および職業携帯辞典」の定義にあるように、パティシエとはパートを扱う職人であり、カレームはそのことを肝に銘じていたに違いない。

「デトランプの考察」の書き出しを見てみよう。

“デトランプをきちんと仕込むことがわれわれの作業におけるもっとも重要な点である。なぜなら、もし準備作業においてデトランプの仕込みに失敗するようなことがあれば、それを焼いたときに必ず悪い結果となって現われるからである。たまたま良い色に焼けたとしても、熟練した者の眼にはそれはまったく満足のいくものではなく、そうした菓子は

常に目が詰まって堅く、味も良くないし、とりわけ、消化に良くないものだ。菓子を上手に作ることが難しい理由はまさにここにある。完璧な仕込みと、整形、さらには焼成が一体とならなければならないのだ。ゆえに、店で働く優れたパティシエは著しく少ない。”⁰⁵³

きちんとしたデトランプがあっただけで始めてできる良いパテやトゥルトやボロー・バンを作れる、というカレームの主張はどこから見ても正統的なもので、この主張から展開される「パティシエ・ロワイヤル・パリジャン」の構成はきわめて緻密である。

宮廷料理人として華やかな面ばかりが強調されがちなかレームの仕事だが、この書物一冊だけで彼がパティシエとしていかに優れた人物であったかが判る。

そしてもちろん、カレームの真髄はそれだけに留まらなかった。

II. 建築家

1

カレームが「パティシエ・ロワイヤル・パリジャン」と同じ1815年出版したもう一冊の書物、「パティシエ・ピトレスク」⁰⁵⁷はある意味で異端の書と言って良い。

カレームのパティシエとしての顔には、パートを駆使してさまざまな製品を作る通常のパティシエのほかにもうひとつの面があった。大掛かりな饗宴の食卓を華麗に飾って食客の目を奪い、料理に華を添える大型の工芸菓子、いわゆるピエス・モンテ製作者としての面である。

前者の知識と技量を集約した書物が「パティシエ・ロワイヤル・パリジャン」であるならば、後者の集大成は「パティシエ・ピトレスク」であった。

食卓を彩る大型の装飾はもちろんカレームが創始者というわけではなく、古くは中世の時代から存在した。コースごとにすべての料理を一度に食卓に並べるフランス式のサービスの仕方では、料理とは別にそうした華やかな演出をほどこす必要があったからである。また、大饗宴ともなると、メインの食卓とは別に甘い菓子やフルーツを並べたテーブルが

用意され、そのテーブルにはしばしば宮廷の庭園などを模した大掛かりなパノラマ装飾がなされて料理を堪能した後の客の目を楽しませたりもした。

ベルシュエの「ガストロノミー」の第4歌「デセール」の中にこうした食卓を演出する装飾菓子のことを歌った部分がある。

“さあ、あなたは思いのままに見ることができる、
優雅な建物に姿を変えた砂糖を、
ボンボンの城、ビスキュイの宮殿を、
砂糖漬けのルーブル宮やバガテル城、ベルサイユ宮を、
サッフォー⁵の愛や、アベラール⁶、ティブルの愛を、
ガマシュの結婚⁷やヘラクレスの12の業を、
そして、菓子職人の技量によって見事に模された
他の千にもものほる主題を”²⁴

このように、饗宴における装飾菓子はそれほど珍しいものではなかったが、カレームのピエス・モンテにはそれまでにはない大きな特徴があった。それは、建築など実際の技術を科学的に追求し、正確にかつ徹底的に写し取ったものだけということである。

「パティシエ・ピトレスク」はカレームが自ら描いたピエス・モンテの図版を解説つきで掲載したデザイン集である。図版は全部で117点を数えるが、そのうちの最初の110点がピエス・モンテのデッサンで、残りの7点はビニョーラの「建築の5つのオーダー」⁸を元にした精密な図面にあてられている。ジャコモ・バロツィ・ダ・ビニョーラは16世紀イタリアの建築家で、古典建築様式の規則を定式化したことで知られている。

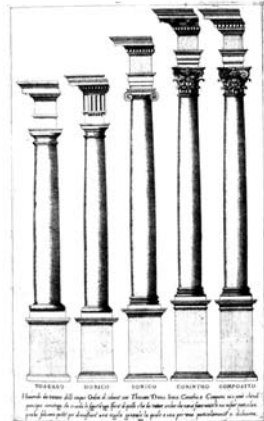
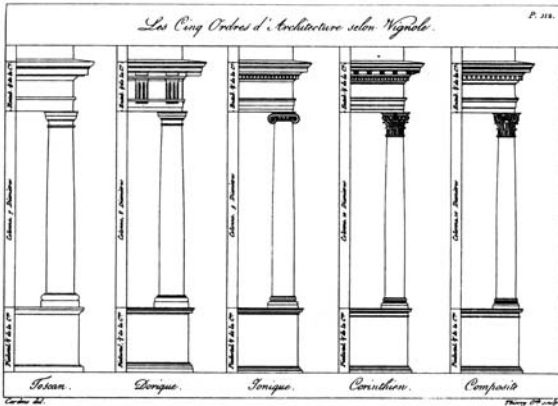
カレームは、なぜビニョーラのオーダー⁸にこだわったのだろうか。「パティシエ・ピトレスク」の前書きで語られているカレーム自身の言葉に耳を傾けてみよう。

⁵ Sapho. 古代ギリシャの女流詩人。

⁶ Abélard. 12世紀フランスの神学者。弟子の修道女エロイズとのロマンスでも知られている。

⁷ Les noces de Gamache. ドン・キホーテをモチーフにルイ・ミロンが脚本を書き、フランソワ・シャルルマーニュ・ルフェーブルが音楽を手がけた2幕のバレエ・パントマイム。1801年1月にパリのオペラ座で初演された。

⁸ Order. 建築用語で、古典主義建築の基本単位となる円柱と梁の構成法のこと。トスカナ式、ドリス式、イオニア式、コリント式、コンポジット式の5種類がある。



左は「パティシエ・ピトレスク」のためにカレーム自身が描いた5種類のオーダーの図。他のカレームのデッサンと同様、左下に自身の署名が入っている。右はビニョーラの原著「建築の5つのオーダー」に挿入されたオーダーの図版。カレームの正確さへのこだわりが十分に見てとれる。

“この本に収録されたデッサンの細部と全体をよく知ってもらうためには、若い技術者たちがビニョーラによる建築の5つのオーダーの詳細とプロポーションを学ぶことが絶対に必要だと考え、私はカリアティードやパエストウム、エジプト、中国およびゴシックのオーダーとともにこの本にそれを加えた。私は本書の中にこうした建築学的な詳しい知識を取り入れることによって、ビニョーラおよび私がその著書から5つのオーダーの詳細図を引き出した有名なデュラン⁹の手によるオーダーの概念を、若い諸君が容易に汲み取れるだろうと思ったのだ。……私は、若い同業者たちがさらなる熱意と勤勉さをもって自分の仕事に取り組む姿を見ることに喜びを感じる。彼らはずいぶんと腕が上がり、今ではセンスの良い優美なピエス・モンテを作ることができるようになった。本書のデッサンによってそのデティールをより容易に理解できるよう、私はこの新版に図版とともに多くの建物の概要をつけ、彼らの制作の一助としたのである。”⁰⁵⁷

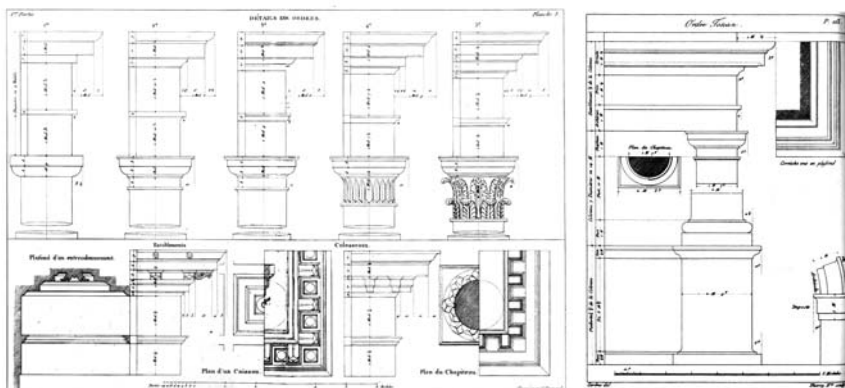
カレームにとっては、ピエス・モンテで建築物を再現するためには、それを設計した建築家と同じ正確な知識が欠かせなかった。この厳格さこそカレームの最大の長所であり、また、時によると融通のきかない頑

⁹ Jean-Nicolas-Louis Durand. 19世紀始めに活躍したフランスの建築家で、教師としても優れ、建築を学ぶ若い学生のために教科書を書いた。

固で傲慢な人物という風評に繋がった原因ともなったのである。

カレームの建築志向は、パイでトゥルティエとして働いていた十代の修業時代に遡ることができる。その経緯も「パティシエ・ピトレスク」の中でカレーム自身が明らかにしている。

“他のパリジャン同様、私もこの偉大な首都が有している美しく、有用で、楽しみに満ちたものに興味を抱いていた。私はいくつかの大きな建物をしばしば訪れ、そのたびに喜びを新たにしたが、中でも王立図書館は私に多大な転機をもたらしてくれた。私の目は、文明と、その文明をそれぞれの時代にそれぞれの国で作上げた偉大な人びとの天才を証明する、不滅の名作の数々に感嘆せずにはいられなかった。こうして図書館は私のあらゆる思考の対象となり、私は開館日である火曜日と金曜日は欠かさず通ってそこで数時間を過ごしたのだった。大きな版画室は私に熱い向上心を吹き込んだ。私は少しずつ生まれつきの運命である虚無から抜け出し、それとともにこの新しい自然の恵みが無知にとって代わったのである。ああ、人類の叡智よ！ そのときから私の中で自分を教育する気持ちが膨み始めた。……私が熱心に図書館に通い始めたのは18歳のときで、そのころ私はピビエンヌ街のパティシエであるパイ氏の店でトゥルティエの長を務めていた。私は善良なパイ氏の思いやりを決して忘れないだろう。彼は版画室に出かけるために職場を離れるのを許してくれたばかりか、私を信頼して重要な職務を任せてくれた上、ピエ



カレームがオーダーの細かい部分を描くために参考にしたデュランのオーダーの説明図(左)とカレーム自身が「パティシエ・ピトレスク」のために描いたトスカーナ式のオーダーの詳細図。

ス・モンテを制作するよう要請すらしてくれたのだった。それはおそらく、もし私が菓子を作れなくなったとしても、外観と見た目の効果のために私のデザインが役に立つと思ったからではなかろうか。初めて作った大型のピエスは出来が良さそうに見え、それは私を大いに勇気づけた。”⁰⁵⁷

その人生がいかに波乱に満ちたものであったにせよ、人との出会いに関して言えばカレームは類まれなる幸運に恵まれていたと言わざるを得ない。親切なギャルゴティエのことは別にしても、バイイとの出会いは間違いなくカレームの中に潜んでいた並外れた才能を引き出す大きな力になったし、やがてタレイランと出会うことによってその才能を存分に発揮できる環境を与えられたのだから。

2

それにしても、カレームはなぜ「パティシエ・ピトレスク」を出版したのだろう。実は、「パティシエ・ロワイヤル・パリジャン」の第4部もピエス・モンテがテーマになっていて、100ページあまりにわたって詳しい解説が載っている。図版も24葉含まれており、これは同書に掲載されている図版の60パーセントを占める。ピエス・モンテに限って言えば、内容的には「パティシエ・ピトレスク」よりずっと豊富と言っても良いほどなのだ。それなのに、同時期にわざわざもう一冊の刊行に踏み切ったのは、それだけカレームの建築に対する思いが強かったということなのだろうか。

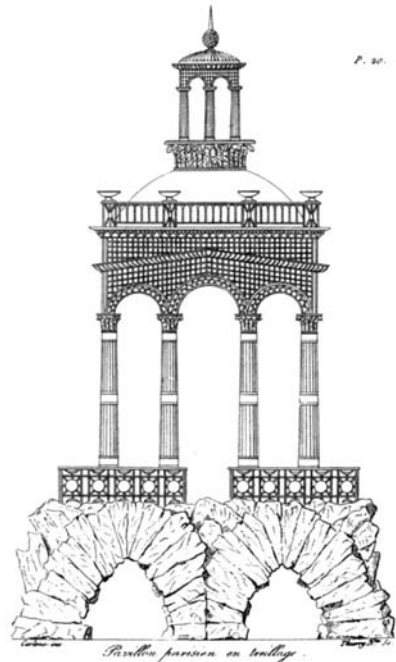
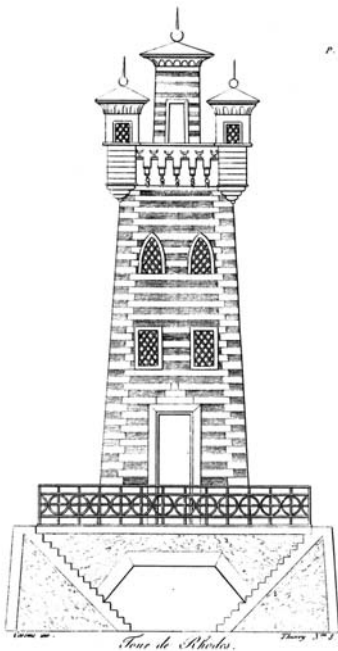
ノーベル賞作家のアナトール・フランスが1881年に発表した小説、「シルベストル・ボナールの罪」にはカレームの言葉として次のような引用が出てくる。

“すばらしい芸術には5つのものがある。絵画。音楽。詩。彫刻。そして建築であるが、この建築の主要分野がパティスリーなのである。”⁰⁵⁹

しばしばカレームのピエス・モンテについての論述で引き合いに出されるこの引用は、実は出典がはっきりしない。しかし、カレームが自らの職業であるパティシエと建築とのつながりを実際にこのように捉えていたのは確かだろう。王立図書館での精緻を極めた数々の建築図面との出会いがなかったならば、そしてそれにわれを忘れるほど没頭するとい

う体験がなかったならば、あるいはカレームのキャリアは平凡なトゥルティエで終わっていたかもしれない。自ら語っているように、建築こそ人生の暗闇から自分を引き上げてくれた救いの手であった。だからカレームは、そのことをしっかり脳裏に刻みつけておくためにも、自分の熱中と苦勞の成果を書物の形で残しておきたかったのにちがいない。

しかし、たとえそうだとしても、カレームの建築への傾倒はそれだけでは説明がつかない。あまり知られていないが、後年になってカレームはパティスリーとはまったく関係のない建築の書物を出している。「建築プロジェクト集」(RECUEIL DE PROJETS D'ARCHITECTURE, Destinés Pour Les Embellissements De Paris)と題されたこの書物は、サント・ペテルスブルグおよびパリの記念碑や噴水、歴史建造物など



ロードス島の塔。この大型ピエスは正方形である。5つの小塔は円形になっている。このピエスは白とチョコレート色が層をなしており、この色の組み合わせが最適である。窓の格子と回廊はオレンジ色にすること。橋は白と緑のマーブル状にし、緑で縁取る。小塔も同様である。

「パティシエ・ピトレスク」より。

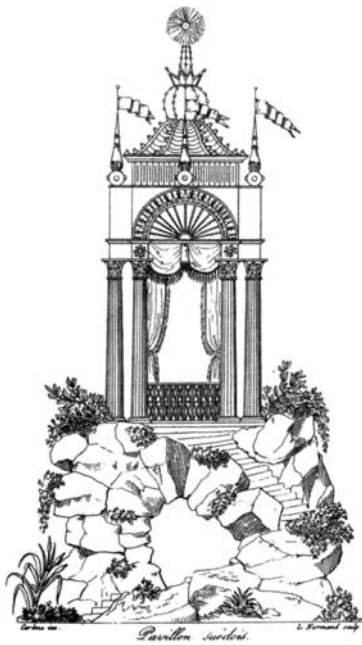
格子模様をついたパリのバビリオン。岩は黄色っぽく作りオレンジ色に着色する。回廊はピンクと緑、16本ある円柱は萌黄色に仕上げなければならない。柱のエンタブラチャ(飾り部分)は淡い緑で、ピンクの小さな網模様で飾る。ドーム屋根と上部の小さなバビリオンに付いているボールは黄色である。

「パティシエ・ピトレスク」より。

の図版を解説とともに収めた大型本で、1821年から1826年にかけて順次出版された6冊のフォリオを1冊にまとめたものである。しかもこれは自費出版なのだ。ここまでくると、さすがにカレームの建築にかける情熱も、パティシエとして、あるいはキュイジニエとして、さらにはメートル・ドテルとしてさえ、いささか常軌を逸していると言わざるを得ない。

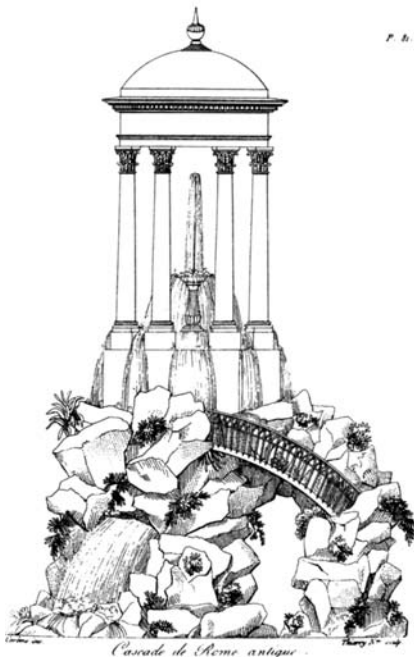
カレームは、おそらく自分自身の意識の中ではパティシエであると同時に建築家でもあった。そしてその両者の間の明確な境界は、少なくともカレームにとっては、存在しなかったのである。

これはなかなか厄介なことでもあった。なぜならば、自らを建築家のような芸術性を帯びた高尚なプロフェッショナルに重ね合わせるカレーム



Pavillon sur les rochers

スエーデン風パビリオン。岩は黄色と赤のビスキュイで作り、ひと塊りの苔をつける。12本の柱は白で、小さな青の帯模様で飾る。柱頭、アーチ型の梁、ポール、小さな旗のついた尖塔、大きなドーム屋根の尖塔、回廊はレモン色にすること。ドレープは、ドーム屋根の飾り同様、白で青の縁飾り。
「パティシエ・ピトレスク」より。



Cascade de Rome antique

古代ローマの滝。この寺院は、シュクル・フィレによって素晴らしい効果をあげている。パート・ダマンドとシュクル・フィレを用いたこの効果は、現代のパティスリーで最も注目すべき技法である。寺院の下部とエンタブラチャは白、円柱と丸屋根は青空の色である。薄茶の橋と、水はやはりシュクル・フィレを用いる。
「パティシエ・ピトレスク」より。

ムの過剰ともいえる自意識は、しばしば周囲の人間に尊大で傲慢な人物だという印象を与える原因となったからである。

カレームの書いたものを読んでみると、ときおり妙にひっかかるような挑発的な文章に出くわすことがある。たとえば次のような一文だ。

“1年後に、私は特別な仕事に専念するため、パティシエの店のすべての仕事から離れた。ほどなくして、私は自分の立場をきちんと認めてくれる人びとの敬意や厚意を享受できるようになった。私は大きな収入を得るようになり、自分への高い評価が人びとのお世辞やへつらいなどではなく、私の仕事のオリジナリティを人びとが受け入れてくれた結果だということを悟った。しかし、それに対して私をやっかむ人はこんなことを言うのだった。「見ろよ、なんて恵まれた男なんだ！」哀れな人たち！

彼らは私が今のこの地位を築くためにどれほど辛い不眠不休の夜を送ってきたか考えもしないのだ。もしも彼らが自分の地位を向上させるために私と同じだけの熱意を持っていたなら、彼らにも理解できるだろうと私は思う。しかし、怠惰がやきもちや中傷、凡庸さといった彼らに特有の性質を与えてしまっているのである。”⁰⁵⁷

カレームの死後10年たって公にされた「カレーム自身による回想記」と題された文章にはこんな一節もある。

“25人もの子どもがいるフランスでもっとも貧しい家庭に生まれ、父親に、私を救うためとはいえ、文字通り街路に放り出されたけれども、幸運はすぐに私に微笑みかけ、善き女神がしばしば私の手をとって進むべき方向に導いてくれたのだった。敵の目から見れば、その敵が私には非常に多いのだが、私は一度ならず幸運から甘やかされた子どものように見えただろう。”⁰⁶⁰

カレームには敵が多かった。これは彼の被害妄想などではない。実際に、カレームは成功する前から、また成功した後になっても、たびたび誹謗中傷に悩まされたのだった。

1810年11月10日付の「芸術、科学、文学新聞」には「カレーム氏は言う」と題されたこんな記事が載っている。

“「建築家は美的感覚 (goût) と競争心によって、パティシエは身分と職業によって」。これはジュルナル・ド・パリ紙の小さな掲示に挿入された「凱旋の泉 (fontaine triomphale)」と題された彼の創作物の説明である。

彼の口上の出だしを聞いてみよう。「皆さん、私はデザイナーでも建築家でもありませんが、優れた芸術の愛好家であります。私は、建築に対しての生来の美意識と向上心を持つ職人に過ぎません。私の学校は王立図書館です。そこで私はエジプトやギリシャ、イタリアを旅してめぐったのです。私は自分のプロジェクトを審査に付しましたが、結果は不合格でした。この深刻な決定を、私は不満を漏らすことなく受け入れました...」。この書き出しは、アンドレ氏の悲劇に付された前書きの投げやりな口調を想起させる。いくつかの点で、カレーム氏と似通っているのだ。アンドレ氏と同様、彼も詩を書いた。たった今紹介した2つのセンテンスである。……結局のところ、一方はペリュキエ（かつら職人）でもう一方はパティシエであるということだ。ボルテールがアンドレ氏に「かつらを作れ」と言っているのと同様、分別のある人間ならもう一人に対してもこう言うだろう。「パテを作れ」と。さらなる興味がある人は、彼が優雅に申し述べているように、8ヶ月かけて制作された2965点の小さな物体からなるカレーム氏の傑作を、カプシーノ大通りの角の彼の店の中で見ることができる。入場は無料だ。”⁰⁶¹

これは決して好意的な論評ではない。

かつら職人のアンドレ氏は1756年に「リスボンの大地震」¹⁰という5幕の悲劇を書いたが、それはひどい駄作で、1763年発行の「演劇小事典」によれば“アイディアは奇怪で韻文はデタラメ。……刊行されたときに読んだ作者の知人のプルビル氏は最初の2幕目まで目を通した後、最後まで読み終えるのに自らを奮い立たせなければならなかった”⁰⁶²ほどのしろものだった。この戯曲はボルテールに捧げられていたので、ボルテールはその返答として4ページにわたる手紙を送ったが、そこに書かれていたのは100回も繰り返された“ムシュー・アンドレ、かつらを作れ (Maître André, faites des perruques.)”という言葉だけだった。アンドレ氏は「リスボンの大地震」の前書きで“私を知らない一般大衆は、この本を開いて私が誰であるかを知り、私のような才能の人間があえてこんな本を書いたことに驚くであろう。でも、私としては衷心からお許

¹⁰ この戯曲は1755年11月に実際に起こったリスボン大地震を題材にとっているが、献辞を捧げられたボルテールもこの地震に思想的な大きな影響を受け、1759年に有名な小説「カンディード」を書いている。

しを願いたい。”⁰⁶³と書いており、この卑屈な表現がカレームの口上を思い起こさせるとして、かつら職人の分際でへたくそな戯曲を書いたアンドレ氏同様、カレーム氏も建築家気取りはやめてパテを作っていれば良いのだ、と笑いものにしているのである。最後の“入場は無料だ”というくだりにもユーモアの陰に筆者の意地の悪さが透けて見える。

カレームがジュルナル・ド・パリに出したという掲示の実物は残念ながら確認できなかったが、上記の論評のちょうど一週間後の週刊紙「メルキュール・ド・フランス」にも同じカレームの掲示に関する悪意に満ちた記事が掲載されているところからみて、この掲示が実際にあったことは確かだろう。「メルキュール・ド・フランス」紙の方は出だしがこうなっている。

“すでに数年前に、職人たち（artisans）が自分たちを芸術家であると主張し、彼らの権利を確立するために、何人かが実際に芸術と技能の両方の仕事に同時に従事するというまったく新しい試みを行なったことがあった。”⁰⁶⁴

要するに、職人ごときが芸術家を気取るなんておこがましい、とこの筆者は言いたいのである。1810年頃にはカレームはすでにタレイランのもとで仕事をしていたが、世間から見ればまだ無名のパティシエに過ぎなかった。ガストロノミーがもてはやされていたと言っても、それは高尚で金のかかる文化を享受できる上流社会の人びとの特権であって、その文化を支えていた料理人たちはしょせんは下働き、社会的地位はい変わらず低いままだったのだ。

高みに上ろうとする熱意に燃えるカレームが、両紙のようなアルティザンを見下した論評を黙って看過したとは思えない。それを自分に対する侮辱であり一種の挑戦と受けとったはずである。だから、そうした侮辱と挑戦に真っ向から回答を突きつけるために、カレームは、本来のパティシエ向けの本とは別にビニョーラの建築論を下敷きにしたほとんど建築書のような書物をあえて刊行し、さらにはパティシエとはまったく関係のない建築デザイン集を自费出版したのではないだろうか。自分は単なるパティシエではない。あなた方には及びもつかない高度な知識と技術を備えた専門家なのだ。そんな強烈な意地と反撥心がカレームの建築への執念には潜んでいるように感じられるのである。

Ⅲ. エクストラ

1

カレームには確かに並外れた才能があった。しかし、同時に彼は努力家でもあった。それも尋常の努力ではない。まさに艱難辛苦を絵に描いたような、血の滲むような努力の末に、内に秘めていた才能を開花させたのである。

カレームが王立図書館に通い始めたのが17歳もしくは18歳の時であったとして、少なくともこの頃にはすでに文字を読むことができたことになる。18世紀末に徒弟修業を始めたカレームは、いったいいつ文字の読み書きを覚えたのだろう。定説どおりの貧しい生い立ちであったとするなら、当然学校に通ったはずもなく、この当時の職人の多くが文盲であったことを考え合わせるならば、18歳のパティシエであるカレームが難しい建築書を読み解いたり、ましてや若くして優れた料理書を書き著したりすることなど、およそありえないことのように思える。そのありえないことを成し遂げるだけの努力を、カレームはしたということなのである。このことひとつだけとってもカレームの意志の強さを示すには十分であろう。

“彼らは私が今のこの地位を築くためにどれほど辛い不眠不休の夜を送ってきたか考えもしないのだ。”というカレームの言葉には、大げさなところなど微塵もない。ここに書かれたとおりの経験を、実際に何度も何度も積み重ねてきたことは間違いない。

フレデリック・ファヨがカレームの死の直後に書いた追想記の中で、そのことに触れている。

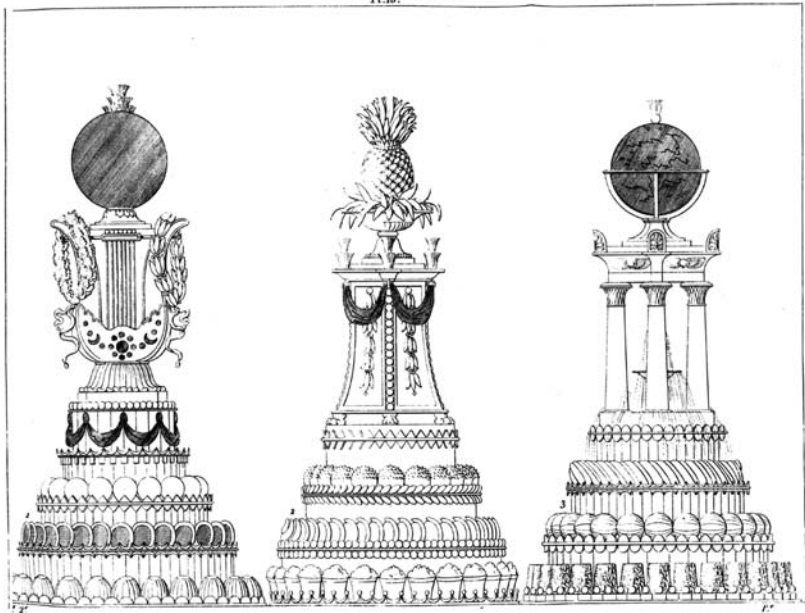
“カレームはきわめて迅速に人間として、またアルチザンとして、その両方の形成を行なった。両親が貧しさのせいで早期の教育を与えなかったため、彼は自らの忍耐強さと思考力でそれを獲得しなければならなかった。13歳から14歳にかけて、彼はさまざまな書物を書き写すことで夜を過ごした。3年後には、カレームには自分の仕事を十分にこなすだけの教育が身につけていたのである。”⁰⁶⁵

カレーム自身も自分の不断の努力が成功に繋がったことを決して隠さない。

“今のパリの若い人の中には、2日間で2台のピエス・モンテとその台座、4種類のアントルメ、1種類もしくは2種類のアントレを作ることができる人など、おそらくいないだろう。私はそんな仕事を一人だけか若い人と二人だけで、もう1000回もこなしてきた。その仕事に取り組んでいる間は、ピエス・モンテが完全に固定されないうちは決してベッドに入らなかったし、一晩に3時間か4時間しか寝ることもなかった。それでも私は幸せだったし満足もしていた。……貧しい若者が、教育もなく、守ってくれる家族もなく、それでも私は自らの意欲と勤勉だけで、フランスのパティシエの芸術の再構築にまでたどり着いたのだ。”⁰⁵³

こうしたカレームの努力は確かに報われた。王立図書館に通り詰めて熱心に建築図面をデッサンした日々も、決して無駄にはならなかったのだ。

パティシエ・バイの最も有力な顧客にタレイランがいたことはカレームにとって幸運ではあったが、それだけではカレームの立身出世には繋がらなかっただろう。バイの店には若いパティシエが何人もいた



大型のピエス・モンテ。1は「優れた芸術のトロフィ」、2は「優雅なカップ」、3は「エジプトの地球儀」とカレームによってそれぞれタイトルがつけられている。「パティシエ・ロワイヤル・パリジャン」より。

はずだが、その中でカレームだけがタレイランの眼鏡にかなったのは、カレームの作るパテが特に美味だったからではない。タレイランが目をつけたのは、饗宴のテーブルで圧倒的な存在感を放つカレームのピエス・モンテだった。その製作者がまだ20歳になるかならないかという若者で、動作が俊敏なうえ、見るからに賢そうなところもタレイランの気に入った。

カレームはタレイランの邸で毎晩のように開かれる饗宴のためのパティシエとして重用されるようになった。その最初期の時代のエピソードをカレームは「パティシエ・ピトレスク」の中で振り返っている。“1801年の英国との和平の時のことである¹¹。私は、バイイ氏に抱いていた感謝の気持ちをそのときの自分の熱心な仕事ぶりによって伝えることができたと思っているのだが、ピエス・モンテを首尾よく仕上げるためにいく晩も徹夜を重ねた。この労苦に対して、バイイ氏は高賃金と、そしてとりわけ、私が一生忘れないであろう経験をさせてくれることで報いてくれたのだった。”⁰⁵⁷

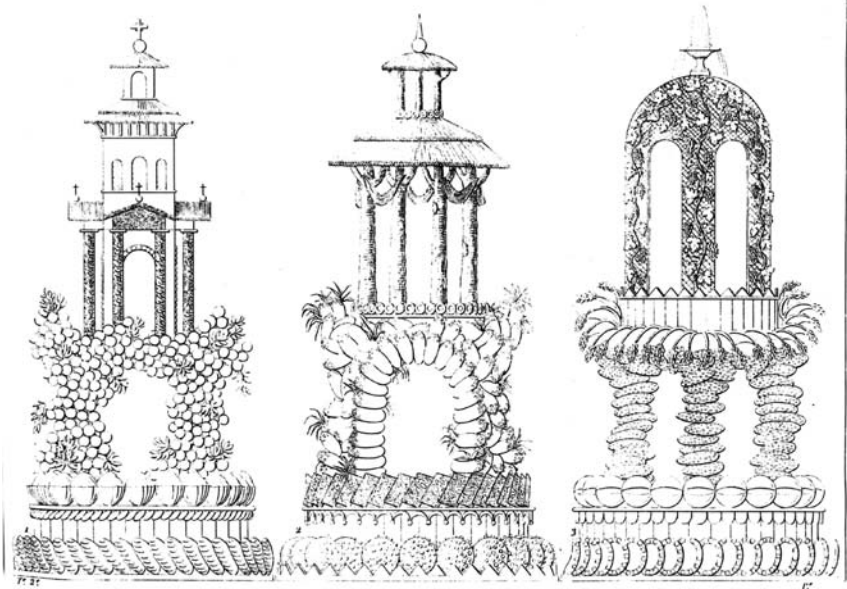
カレームは3年後にバイイの店を離れる。ピエス・モンテで身を立てる自信がついたのである。“こうして自分でエクストラの仕事をするために、私はバイイの店を辞したが、その時点で私の作ったピエス・モンテはすでに150点を数えていた。それからの10年間、私は帝政のもとで多くのエクストラを手がけ、その数は倍になった。私のデッサンが認められ、高貴な人びとや優れた料理人から賞賛の言葉を与えられて、私はパティシエ建築家とか、フランス・パティスリーのパツラディオ¹²などと呼ばれるようになったのである。”⁰⁵³

2

ここで“エクストラ (extra)”という言葉に注目してみよう。エクストラオルディネール (extraordinaire) の縮約形であるこの言葉は、カ

¹¹ 戦争状態にあったフランスと英国が講和条約を結んだアミアンの和約のことと思われるが、アミアンの和約が結ばれたのは1802年3月のことなので、ここに書かれているのはあるいは1801年にオーストリアとの間に結ばれたリュネビルの和約のことかもしれない。いずれにしてもカレームの記憶違いである。

¹² Andrea Palladio。ピニョーラと同時代のイタリアの建築家。



カレームのつけたタイトルは、1が「パリのエルミタージュ（修道院）」、2が「田舎風のロンドン（円形の建物）」、3が「葡萄飾りのついた格子組みの寝台」。「パティシエ・ロワイヤル・パリジャン」より。

レームとその業績を考えるとときに避けて通れない重要なキーワードのひとつである。カレームの書物にはこの言葉がしばしば登場する。

そもそもエクストラとは何だろう？

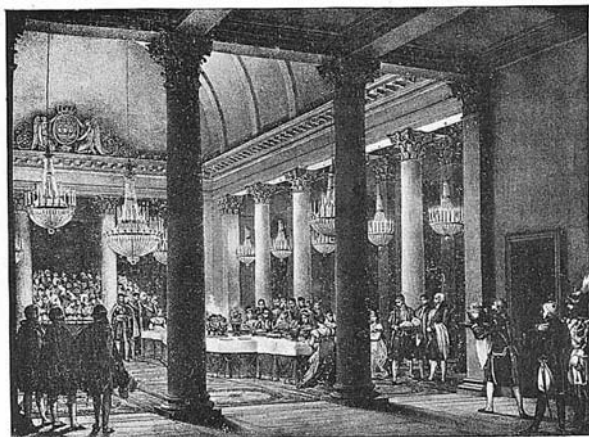
イアン・ケリーは「宮廷料理人アントナン・カレーム」の中でこんな説明をしている。

“こうしたピエス・モンテ、もしくはエクストラオルディネール～カレームはエクストラという愛称で呼んでいた～は、現代の料理人のレポーターとしては生き残らなかった。”⁰⁶⁶

この説明は二重の意味で間違いである。ピエス・モンテは現代でも盛んに作られているし、エクストラオルディネール（エクストラ）はピエス・モンテのことではない。

カレームはピエス・モンテについては常にはっきりとピエス・モンテもしくは大型（グロス）ピエスと書いている。

次のカレームの言葉を読めばそれは納得できるだろう。



ナポレオンの臨席のもと、1811年にパリ市役所(Hôtel-de-ville)で行なわれた晩餐会。カレームがエクストラと呼んだのはまさにこうした催しであった。

“いくつもの大型ピエスを何日も前から作っておかなければならないような大きなエクストラでは、パート・ドフィスの台が非常に役に立つ。”⁰⁵³

エクストラは明らかに「もの」ではなく「場」である。

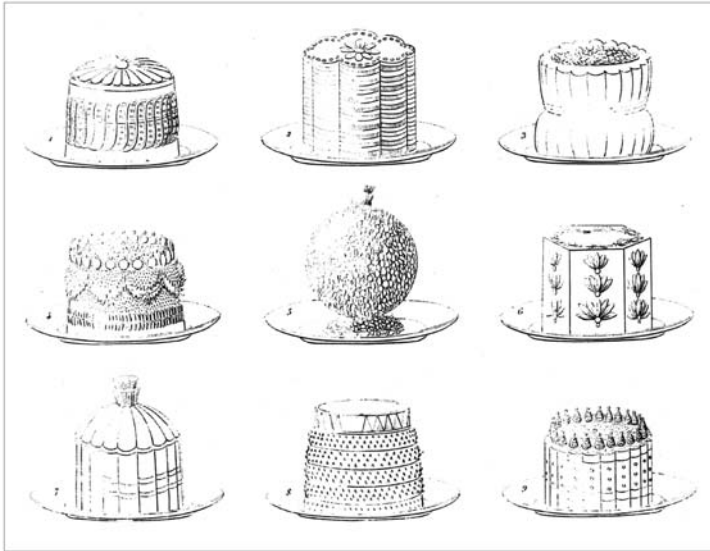
ポール・メツナーの解釈はケリーよりもはるかに明快だ。

“バイイの店はありきたりのパティスリーではなかった。出張料理に力を入れており、その分野では評判も高く、菓子類は上流社会の舞踏会や公式の饗宴のレベルに達していた。そうした特別な催しはエクストラオルディネール、あるいは短く縮めてエクストラと呼ばれた。”⁰⁶⁷

カレームの場合、これにもうひとつの意味が重ねられていたと思われる。

バイイの店を離れた後、カレームはパティシエ・ジャンドロンの後継者の店にシェフとして入る。そこではエクストラの仕事が入ったときにはいつでも職場を離れることができるという条件が認められており、カレームはバイイの店にいたときと同様、さまざまなグランド・メゾンに呼ばれて仕事をした。そして1年後、カレームはエクストラの仕事に専念するためにそのパティシエの店も辞める。それ以降、二度と特定の店の雇い人になることはなかった。

17世紀のマジャロや18世紀のラ・シャペルと同様、カレームは基本的にフリーランスの立場を好んだ。そのほうが制約もなく、自分の考えを端的に表現できると考えたからだ。エクストラには外部というニュアンスがある。カレームがエクストラという言葉をよく用いたのは、雇われ人としての縛りから解放されて仕事をしたいという意思表示でも



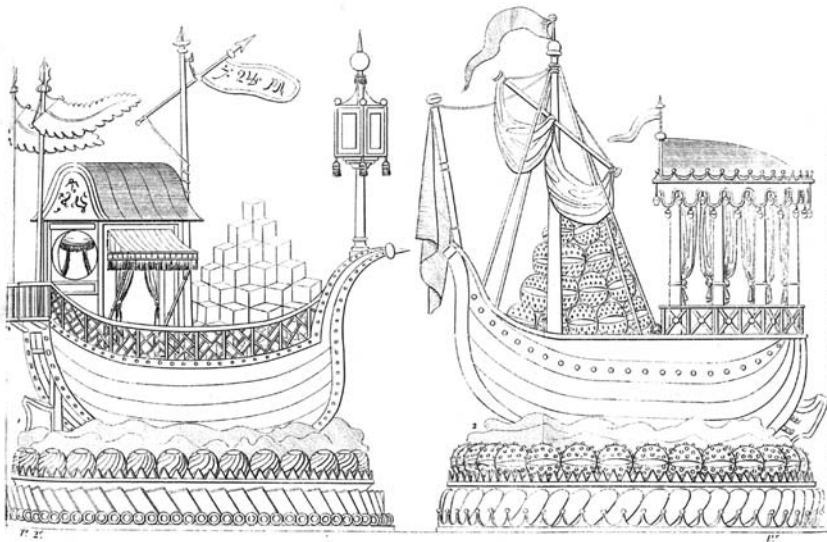
カレームが日常的に作っていたガトーの数々。左から右へ、スペイン風ビスキュイ・アン・タンバル、ナポリ風ガトー・ド・ミル・フィーユ、フランス風ポロー・バン、ポーランド風シャルロット、ヘーゼルナッツとビスターチのヌガー、パリ風ガトー・ド・ミル・フィーユ、ウィーン風ガトー・ド・ミル・フィーユ、シャンティエとショコラのムース・アン・ムラング、ゲルマン風洋梨のフラン。「パティシエ・ロワイヤル・パリジャン」より。

あったのではないだろうか。

「パティシエ・ロワイヤル・パリジャン」の第2巻の最後に、カレームは「パティスリーにおける私のエクストラについて」という小文を付している。そこで述べられているのは、10年間でも2回だけしか経験しなかったという困難きわまるエクストラについての詳細な顛末である。

“このエクストラオルディネールは1805年にヌイイ城の邸宅で行なわれた。そこの厨房はこの仕事をするには小さすぎたので、シェフのカルベット氏(ルイ16世陛下の前パティシエ・ド・ブーシュ)は私にヌイイから1kmほど離れたピリエでパティスリーを作らせることにした。着いてみると、そこには直径が4ピエ半¹³の小さな窯しかないことがわかった。さらに悪いことに、その窯にはもう2年ほども火が入れられていないのだった。それでも、そこで私は8台の大きなピエス・モンテと

¹³ 1ピエは約30センチメートル。



左はベニスのゴンドラ。右は中国の大型船。「パティシエ・ロワイヤル・パリジャン」より。

72 皿のアントルメ、それにいくつかの熱いパテのアントレとボロー・パン、キャスロール・オ・リを作らなければならなかったのである。私には3人の助手がつき、その大きな仕事に与えられた時間は3日間であった。到着するとすぐに私は窯に火を入れた（エクストラにおいてパティシエが最初にすべきことである）。”⁰⁵³

この後カレームは、3人の助手とともに十分とはいえない設備の中で、与えられた義務を果たすために寝る間も惜しんで仕事に没頭した様子を時間を追いながらこと細かに記述している。それは手順がほんのわずかでも狂えばすべてが無に帰してしまうような、一刻の猶予も許されない厳しい状況での仕事だった。それだけに、やり遂げたときの充実感も大きかったのだろう。この小文は次のような言葉で結ばれている。

“午後7時、私の16台の大きなピエスとアントルメは、一列に並べられて飾られた。どれも皆、すばらしい効果を上げていた。”⁰⁵³

カレームの得意げな顔が見えるようである。

IV. メートル・ドテル

1

パティシエとして出発したカレームだが、天才と呼ばれる偉人の多くがそうであったように、カレームもまた野心家であり、単なる有能なパティシエとしてだけの自分には決して満足しなかった。

カレームが目指したのは、パティシエやキュージニエの社会的地位を芸術家の域にまで高めることにあった、とプリシラ・ファーガソンは指摘する。

“カレームの飽くなき知識の追求は、彼を芸術へと導いた。建築は彼の特別な情熱の対象で、自ら描きたいずれも 200 フィートは下らないサンクト・ペテルスブルグやフランスのモニュメントのためのデッサンに極めて大きな誇りを持っていた。……「私の望みは真剣なものだった。私は早くから自らの職業を芸術の地位にまで高めたいと願ってきたのだ」。それゆえに、カレームは若い技術者たちに対して、「真理と美の永遠の原則である……芸術の自然法則」を学ぶために、博物館に足繁く通うことを勧めたのである。”⁰⁶⁸

どれほど建築に関する知識を極めようとも、ジャーナリズムをはじめとする世間の反応が冷ややかであったことは先に見たとおりである。カレームは、それは結局のところパティシエやキュージニエの社会的地位が低いからだ、と考えた。確かに、帝政の中枢で権勢を振るうタレイランのお気に入りとして身分の高い人たちの食卓で華々しい活躍を見せてはいたが、それは決してカレームが彼らと同等の立場で扱われていることを意味するものではなかった。タレイランは晩年になって5巻からなる回顧録を出版しているが、その中にカレームの名前は登場しない。食卓政治に長けた人物として知られ、豪勢な饗宴を政治的駆け引きに利用しまくったタレイランの目にすら、カレームは一人の下僕としてしか映っていなかったのである。

だからこそ、カレームは料理人のステータスにこだわり、その向上のために腐心した。彼の生涯の最後の 20 年間はおそらくそのために費やされたと言っても過言ではない。

カレームの戦略は二通りあった。

ひとつは自著の出版を通して、若い料理人のレベルアップを図りつつ、彼らに自らのステータスを上げるための努力と自覚を促すこと。つまり教育である。

そしてもうひとつは、カレーム自身が仕事を通して自らの名声を高め、芸術家の名に値する料理人になることだった。

若いパティシエやキュイジニエに対する教育の必要性については、カレームは自著の中でしばしば言及している。「19世紀のフランス料理術」の第2巻の巻末には、わざわざ「若い人びとについての覚書ならびに所見」と題する文章を掲載して、“若いパティシエたちに私の本を持たせることで、彼らが私の仕事を早く、容易に実践できるようになると思う。”⁰⁶⁹と本を書く目的のひとつが教育にあることを明らかにしている。

それでは、料理人としての自分自身のステータスを高めるためには、カレームは何をしたのだろうか。

どんなに技術を磨いても、パティシエに留まる限り社会的地位はメティエ（職人）のそれに過ぎないことを彼はよく知っていた。キュイジニエにしても同じことが言える。そこでカレームが目指したのがメートル・ドテルの地位だった。

フランス革命以前、すなわちアンシャン・レジーム下において、メートル・ドテルやオフィシエ・ド・ブーシュ（Officier de bouche）は宮廷や大貴族の館では決して下僕ではなかった。パーテルのことを思い出してみよう。パーテルは主君であるコンデ公から帯剣を許された身分だった。その意味するところは、メートル・ドテルは単なる料理人ではなく、主君に忠誠を尽くす官職であったということだ。だからこそ、その職務を全うすることができないと思ったパーテルは、自らを恥じて命を絶ったのである。

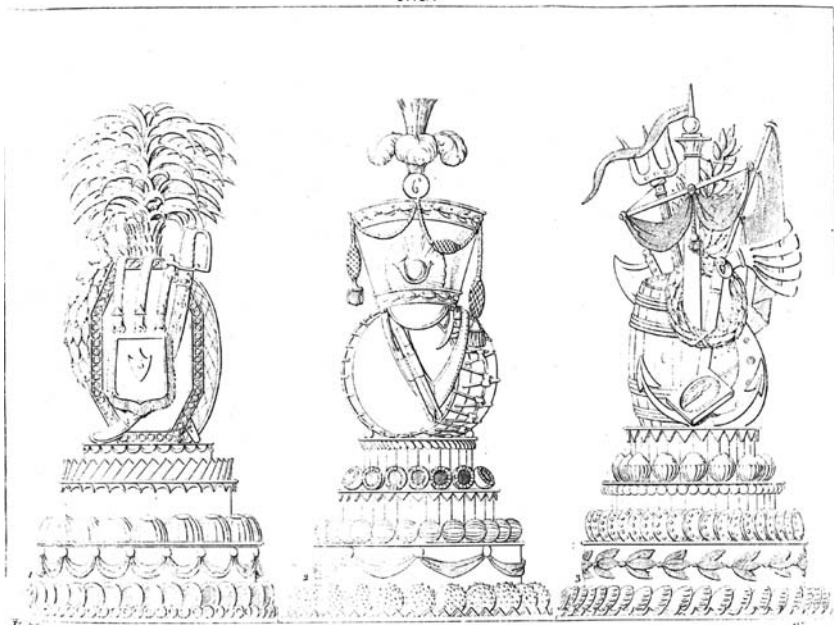
18世紀の終わりにレストランを開いたポーピリエも、もとはオルレアン公に仕えるメートル・ドテルだった。彼はレストランのオーナーになった後も腰に剣を携えた厳しい格好で店に立ち、客に対応したという。これもまたメートル・ドテルの矜持であろう。

「アンフィトリオンの手引き」で肉の切り分けをするエキュイエ・トランシャンの身分の高さを称揚したグリモ・ド・ラ・レニエールと同様、カレームも料理人の地位の規範をアンシャン・レジームに求めた。単に厨

房に立って料理を作るだけでなく、アンフィトリオンたる主人の意を汲み取って大きな饗宴の全体を差配するメートル・ドテルこそが自分の望むステータスを実現する道であることを、カレームはタレイラン邸でこなした数多くのエクストラの経験の中から見とったのである。上流の人びとに認められたメートル・ドテルであれば、“パティシエごときが建築家気取りなどおこがましい”といった偏見に満ちた誹謗を受けることもなくなるだろう。それは建築家や芸術家と同様の尊敬に値する地位である。

タレイランの要請に応じてエクストラをこなしながら、カレームはタレイランのメートル・ドテルであったプーシェやソーシエ（ソース専門の料理人）のリショー、ラギピエールらのもとで料理の基本を学んだ。その一方で古い料理書の精読を通して膨大な知識を蓄積、メートル・ドテルとしての力量に着々と磨きをかけていった。

Pl. 16.



「パティシエ・ロワイヤル・パリジャン」に挿入されたピエス・モンテの図版。

1は戦争のトロフィ、2はフランスのシャッコ帽、3は海軍のトロフィをそれぞれデザインしている。
資料提供：河田勝彦氏。

2

メートル・ドテルとして多くの人びとから認められる地位を築くのは、実はそんなに簡単なことではない。努力すれば叶うというものではないのである。

カレームとほぼ同時代にカンパセレスのオフィシエ・ド・ブーシュを務めたエーグルフイーユやビルビエイユは、ともに貴族の出身である。本来であれば、自ら言うように“貧しく、まともな教育も受けられなかった”カレームが望んで得られるようなポストではなかった。

しかし、カレームには天賦の才のほかにもうひとつ神から与えられた恩恵があった。「幸運」という名の贈り物である。

バイイやタレイランとの出会いがカレームをガストロノミーの表舞台に引き上げたことは、疑いようのない事実である。いかに優れた技能を有していても、いかに並外れた努力をしたとしても、少なくともタレイランとの出会いがなければカレームの名前が歴史に残ることはなかっただろう。

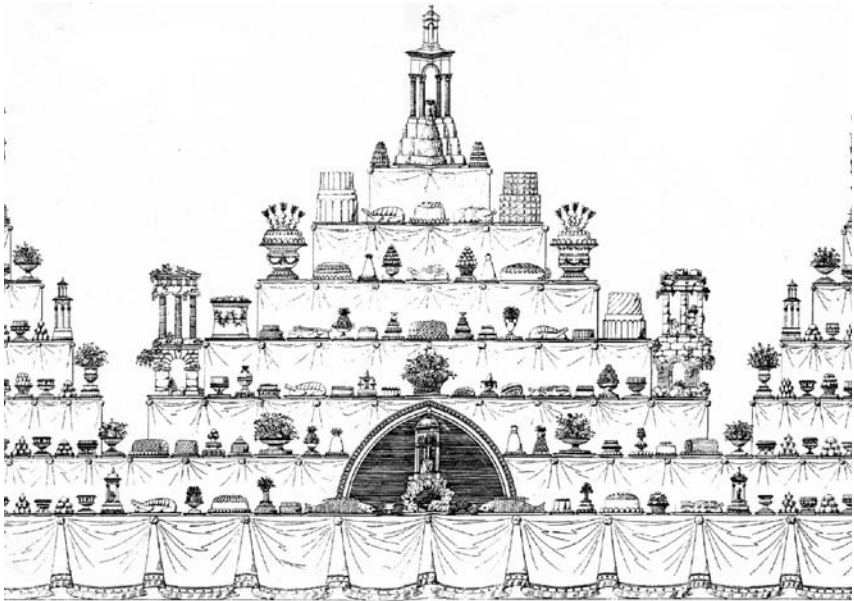
そのタレイランは食卓政治の要としてカレームを大いに利用したが、カレームの社会的地位がそれで上がったわけではない。タレイランの関心はあくまでもカレームの料理人としての能力にあり、彼のステータスにあったわけではなかったからである。カンパセレスがエーグルフイーユを側近として遇していたようには、タレイランはカレームを扱わなかった。

1814年、ナポレオンは戦争に敗れて皇帝の座から引きずりおろされ、パリには諸外国の軍隊が進駐した。ここでもタレイランの外交手腕が存分に発揮されることになった。パリに集まった諸国の代表の中にはロシア皇帝アレクサンドル1世もいた。タレイランはロシア皇帝に対する懐柔策のひとつとして突飛ともいえるアイデアを思いつく。それは、皇帝が滞在する屋敷のメートル・ドテルとしてカレームを一定期間レンタルするというものであった。

この一事からも、タレイランがカレームをどのように見ていたかが判る。しかし、このレンタルはカレームにとって大きな収穫をもたらした。これによってカレームの名前がフランス国外の首脳クラスの貴族たちの間に知れ渡ることになったからである。ナポレオンの敗北はフランスに



グラン・メゾンの広々とした調理場。
「食卓の古典」より。



「フランスのメートル・ドテル」に挿入された料理やパティスリー、ピエス・モンテなどの壮観な飾りつけの図版。

とって不幸な出来事であったが、カレームのキャリアにはむしろ幸いした。これもまたカレームの運の強さを示す好例と言えるかもしれない。

その後の10年近くを、カレームは諸外国に赴いてそれぞれの国の首脳クラスのメートル・ドテルとして過ごした。それは必ずしも平穏で円満な環境とは言えず、カレームはしばしばホームシックにかかってその都度フランスに帰ってきたりもしたが、少なくとも彼の社会的なステータスは確実に向上し、かつて切望したものを実際に手に入れることができたのだった。

1822年に自身の3番目の著作として発行された「フランスのメートル・ドテル」⁰⁷⁰は、そんなカレームのメートル・ドテル宣言とでもいえるべき著作である。

この本には「昔の料理と現在の料理の比較」という副題がついている。カレームは見習い修業中から（恐らく王立図書館で）古い料理書を読みあさり、さらにはそれを書き写していた。そこで蓄えられた豊富な知識は、実際に料理に携わるようになったカレームの理論的基盤となったが、同時に料理書から学んだことと実践で得たことの違いに目を向けさせることにもなり、フランス料理発展の過程に対する関心を引き起こしたのである。前書きの中でカレームは次のように書く。

“私が行なった古い時代と現代の料理の比較の中で、特に心惹かれたのは新しい料理(cuisine nouvelle)の状況と発展をたどることであった。”⁰⁷⁰

2巻からなる「フランスのメートル・ドテル」の第1巻第1章は古い時代の料理の考察に充てられており、ここで取り上げられているのは18世紀の料理書である「コムスの恵み」と「宮廷の食事」、そしてラ・シャペルの「現代の料理人」である。この3冊の料理書からカレームはそれぞれ数種類のメニューを抜き出して逐語的に書き写し、古い時代の料理の分析を試みている。

“私はこれらの優れた技能を持った人たちが自らの芸術を書き残そうとした熱意に敬服する。この著者たちは讃えられるべきである。しかし、残念なことに彼らの書物は古くさく、今日では彼らの仕事も現代の料理人と同じように考えることはできない。この二つの時代は明らかに異なっている。そして、私が驚くのは、彼らの時代に食卓に並べられた味のあまりの夥しさである。それはエレガントではない。”⁰⁷⁰



*Costumes parallèles du Cuisinier
ancien et moderne*

そしてカレームは、続く第2章から、第1巻の残り全部と第2巻のほぼ4分の1を使って現代のメニューを紹介、解説を加えるのである。この部分は1章が1ヶ月に割り当てられ、第2章から第13章まで、すな

「フランスのメートル・ドテル」第2巻の冒頭には二人の料理人の姿が描かれたデッサンが付けられている。「古い時代の料理人と現代の料理人の着衣の比較」と題されたこのデッサンについては、本の最後にカレーム自身の解説がある。

“私は自分たちの仕事の優美さについていつも思いを巡らしており、長いこと私たちがかぶっている木綿の帽子を変える方法のことばかりを考えてきた。というも、私には帽子を私たちの着衣のほかの部分に合わせて清潔な感じに変えることがどうしても必要だと思えたからである。きわめて清潔であるということは料理人の最良の資質なのである。”

このように説明した後で、カレームは“どちらが賢明であるかは読者に判断していただきたい”と付け加えている。ちなみに左が古いタイプ、右が新しいタイプである。

わち1月から12月まではほぼ毎日のメニューが続いている。カレーム自身の言葉によれば、“裕福な食卓に供する1月の初めから12月の終わりまでの四季に則った現代料理のメニュー構成の考察と展開”⁰⁷⁰である。

この構成を見て思い起こされるのは、タレイランがカレームに課したと言われる、“1年365日、それぞれ異なったメニューを、その季節に適した食材を用いて作れ”という指示である。これもまたカレームに関して無数にある伝説のひとつかもしれないが、その通りのことをカレームがやり遂げたとしても不思議ではない。現実には、「フランスのメートル・ドテル」に掲載された1年分のメニューは、おそらくカレームが実際に体験したものである。たとえば、第2章の79ページから86ページにかけて記載されている1月6日のための饗宴のメニューは、全体が7つのパートに分かれた25のテーブルで行なわれるという大掛かりなものだが、この饗宴についてカレームは次のような説明を加えている。

“「王様の日」(jour des Rois)は高貴な人びとのところでは常に祝われてきた。ここで紹介しようとしているのは、エリゼ宮で行なわれた外国の姫君の結婚に際しての大きな催し(エクストラオルディネール)である。”⁰⁷⁰

このメニューはラギピエールとロベールが差配したものだったが、この二人はカレームの料理の師というべき料理人で、当然カレーム自身もこの場に居合わせたと考えるべきである。

カレームはメートル・ドテルとして自らメニューを作ることもしたが、同時に自分が体験した饗宴のメニューは、たとえそれが他の料理人の手によるものであっても、すべてその内容を仔細に記録した。この記録することへの執着は、彼の著作に十分に活かされている。「フランスのメートル・ドテル」の第2巻の残りの部分は、カレーム自身による外国の元首や高官のためメニュー集だが、注目すべきはそのメニューで行なわれた饗宴の日付がすべて記載されていることだ。饗宴のたびにカレームが律儀に記録を残しておいた何よりの証拠だろう。

一方、ロシアのアレクサンドル1世や英国のジョージ4世といった一国を支配する元首のメートル・ドテルを勤めたことを強調するかのようなこうした記載は、カレームの自己顕示欲の強さを表しているようにも見える。カレームの強烈な自己顕示欲は否定できない事実である。しか

し、それを単に虚栄心と取るのはおそらく間違いだろう。高みに上ろうと必死に努力を重ねてきたカレームは、ここに至ってようやく望む地位を手に入れた。「フランスのメートル・ドテル」はその証しともなる一冊である。自分はもはや単なるパティシエでも単なるキュイジニエでもない、押しも押されもせぬグランド・メゾンのメートル・ドテルなのだ。そんなカレームの高らかな声が、この書物から聞こえてくるようではないか。「フランスのメートル・ドテル」が宣言の書であるというのはそういう意味である。

この本の著者名で、カレームは初めて“アントナン・カレーム・ド・パリ”という名称を用いている。“ド・パリ”というのは貴族を擬した名称で、その使用のためにカレームはルイ 18 世の許可を得なければならなかった。しかし、それが許可されたということは、言い換えればカレームがそれに値する人物として認められたという事実を示している。そこに大きな意味があった。そう名乗ったところで本物の貴族になれるわけではなかったが、カレームにとっては人生のさまざまな思いがこめられた、掛け替えのない名称だったのである。

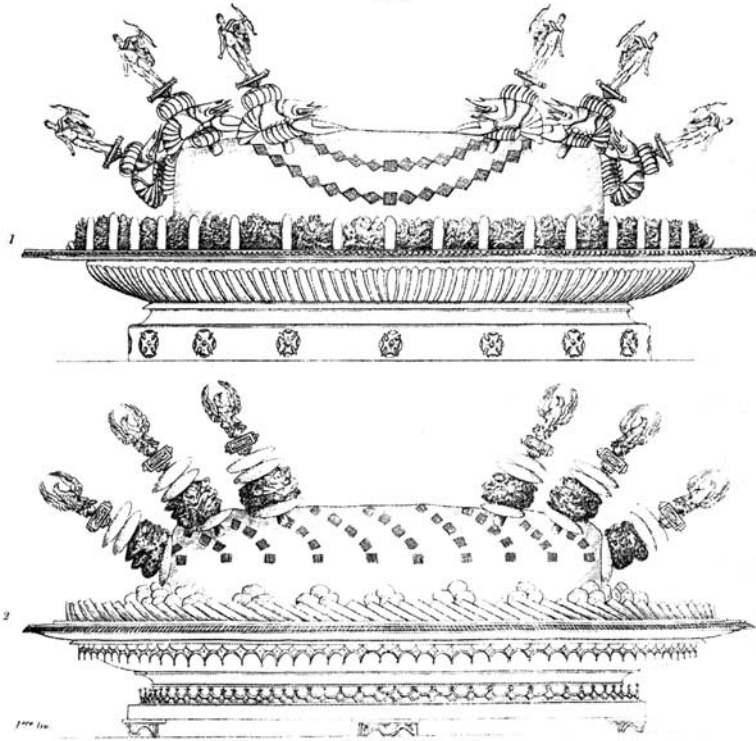
V. 料理人の王

1

アントナン・カレームを「料理人の王」と最初に呼んだのは誰だろう？ “1833年1月12日のカレームの死後、多くの大公がその領地を失い、多くの王が王座から転落した。その天才によって料理の王となったカレームはいまだその地位に立ち続け、その栄光を陰らせるようなライバルは登場していない。”⁰⁷¹

これはアレクサンドル・デュマが「料理大辞典」のカレームの項目に書き記した文章である。

「料理人の王」という世俗的な形容詞を最初に与えたのが誰にしろ、カレームは確かにその名称にふさわしい存在だった。これまで見てきたように、カレームの功績は何よりもまず料理人の社会的地位を押し上げ、世間に認めさせたことにあった。そのためにカレームは計り知れない労



「19世紀のフランス料理術」第2巻に挿入された大きな飾り付きの料理の図版。1はエストラジョン・ア・ラ・グレク、2はエストラジョン・ア・ラ・ボーベルネ。

苦を味わい、まわりに多くの敵を作ることになったが、それに見合うだけの名声と地位（そしてもちろん収入）を得た。こうしてカレームが切り拓いた道は、まさしくガストロノミーの王道であった。その後続く有能な料理人たちはすべてこの道を通してフランス料理の歴史に名前を刻んできたのである。

だが、ここで考えてみなければならないことがある。

カレームの生涯は確かに料理人の名誉と地位を獲得するための闘いであった。闘いには武器が必要である。

カレームにとって最大の武器とは、いったい何だったのだろうか。

この問いに答えるためには、プリシラ・ファーガソンの問いかけを検討してみる必要があるようだ。

“カレームは、実際にどんな料理を供したのか？”⁰⁶⁸

ここまでカレームの足跡をたどってきたが、肝腎のカレームの料理についてはあまり触れてこなかった。しかし、カレームがパティシエでありキュイジニエであった以上、彼が達成した成果も料理人としての仕事を抜きには語れないはずである。料理こそカレームの最大の武器でなければならない。

17世紀から18世紀にかけての著名な料理人たちと同様、カレームも料理に革新をもたらした。バレンヌをはじめとしてムノンやマラン、マシャロ、ラ・シャペルといった当代の一流のキュイジニエはいずれも料理書を著し、自分の料理こそがもっとも新しいのだ、と口々に喧伝した。しかし、カレームはそうした大先輩たちのメニューを“古くさい”と言って切って捨てている。

それでは、カレームの料理の何が革新的だったのだろうか。

その答えのヒントはすでに引用したカレーム自身の言葉の中にある。繰り返しになるがここでもう一度確認しておこう。

“私が驚くのは、彼らの時代に食卓に並べられた味のあまりの夥しさである。それはエレガントではない。”⁰⁷⁰

カレームの著書にはしばしば“単純”という単語が現われる。たとえば、

“アレクサンドル1世皇帝や英国皇太子、そしてウィーン大使のステュワート卿のもとでは、私は上流社会に身をおき、フランスのグランド・メゾンでやってきたのと同じやり方で、料理を供する少し前にさまざまなブティ・ソースを作るのが日課だった。しかし、最近ではそんな機会もめったになくなり、私は現代料理の衰退を改善するために、処理を単純化してできるだけ迅速に仕事を遂行したいと思うようになった。”⁰⁷²

アンシャン・レジームの宮廷の食卓に規範を求め、身分の高いパトロンのもとで常に大きな饗宴ばかりを経験してきたカレームが、フランス料理の衰退という現実を目を向けたとき、その原因が料理そのものにあることに気づいたのはもしかすると建築に精通していたことと関係があるのかもしれない。ビニョールのオーダーの研究に没頭したカレームに

は、エレガントな美しさを作り出すのが複雑で大仰なスタイルではなく、秩序だった単純な要素の組み合わせであることが判っていた。料理だって同じはずである。ラ・シャペルは偉大な料理人には違いないが、彼の料理のスタイルはルイ 15 世の治世でこそ通用したものであり、いまや時代は変わった。フランス革命がアンシャン・レージュムの華麗で豪華な習俗を洗い流し、ナポレオンの支配による帝政時代を経て、いま再びブルボン家による王政が復活したけれど、それはアンシャン・レージュムの時代が戻ってきたことを意味しているわけではない。新しい時代には新しい料理が必要である。そして、その新しい料理は現代のフランス料理の新しい規範となり、将来にわたってフランス料理を発展に導くものでなければならない。

カレームの革新はこうして力強い一歩を踏み出した。

2

プリシラ・ファーガソンは、カレームの料理におけるキーワードとして「単純さ」と「ハーモニー」をあげている。「単純さ」については前述のとおりだが、「ハーモニー」もカレームが重要視した要素だった。「19 世紀のフランス料理術」には「ハーモニー」について述べている箇所があり、ファーガソンも引用している。

“料理人の芸術は画家や音楽家の芸術と共通している。まず、色彩によって与えられるニュアンスが、絵画に大きなアンサンブルを作り出し、観る者の目とイマジネーションをとらえる。音楽家は、音符の組み合わせによってハーモニーを作り出し、それを聴くわれわれにメロディが生み出す甘い感覚を引き起こさせるのだ。同じことがわれわれの料理における組み合わせについても言える。素晴らしい食事をじっと見つめたときのガストロノームの香りや味覚の感覚が、絵画や音楽の愛好家と同じような感覚を抱かせるのである。”⁰³³

この引用に続いてファーガソンは次のように書く。

“さらに重要なことに、この単純さとその結果として得られるハーモニーは、カレームが進めていたより大きな料理システムを補完する。彼の最大の功績は、建築的な創造でも、数多くの発明や改革でもなく、このシステムを作り上げたことにある。カレームが現代フランス料理の創

造者であると考えられているのは、古い方法を新しい技術と一緒にし、あらゆるレシピやあらゆるもろもろの解説を相互関係に矛盾のないようにして一貫した構造物にまとめあげたからである。このさまざまな料理における実践的知識の集積は、これまでどの料理書も試みたことがなく、ましてや成し遂げたことなどない、完全な体系を築き上げた。これまでレシピの集まりに過ぎなかったものが、いまや料理の総体的なシステムとなったのである。”⁰⁶⁸

カレームの新しさは、個々の料理にあるのではなく、既存のものも新たなものも含めて一旦すべて集めた上で、相互の関連性を考慮しながら体系的に再構築した点にあった。単純なものを組み合わせてハーモニーを生み出すというビニョーラから学んだ発想が、料理の世界で結実したのである。

カレームはその体系を書物の形で同時代の料理人に、さらには後世の料理人にも、伝えようとした。

「フランスのメートル・ドテル」の後、カレームは2つの書物を著している。ひとつは1828年に出版された「パリの料理人」⁰⁷¹、そしてもうひとつがすでに何度か引用している「19世紀のフランス料理術」である。「パリの料理人」はカレームが手がけた最初の料理書だが、この時点では全体を体系的にまとめる十分な準備がまだできていなかった。さらに、1824年頃からはロスチャイルド家のメートル・ドテルとして忙しい日々を送っていたから、時間的な余裕もなかったと思われる。

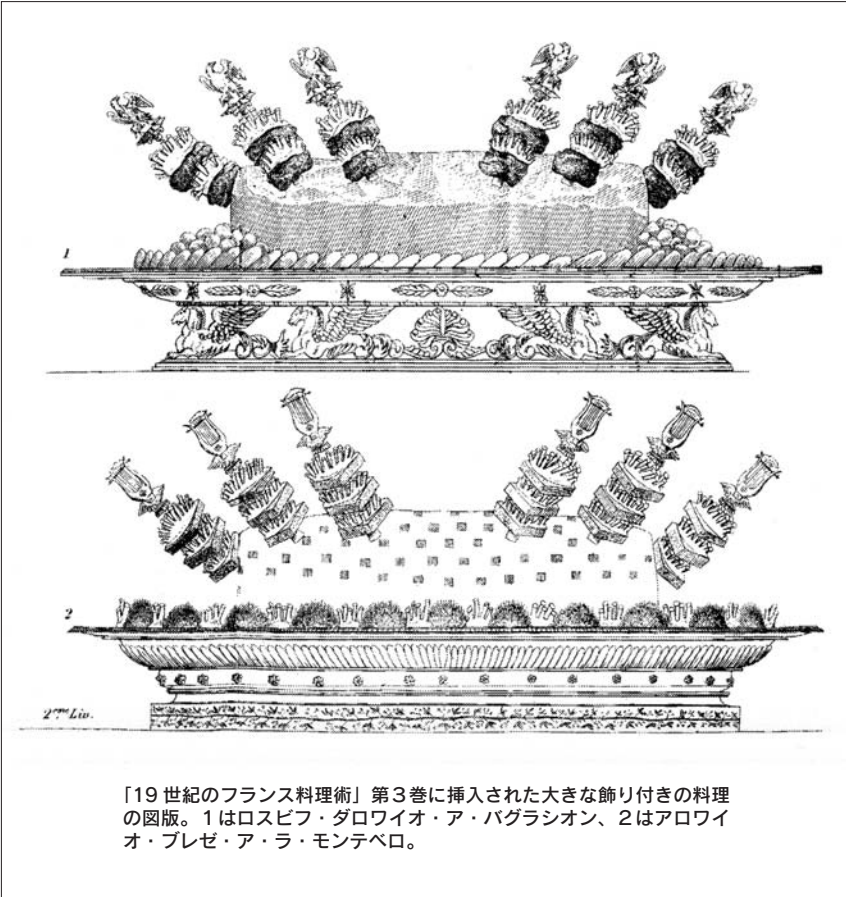
カレームがあらためて「19世紀のフランス料理術」を著そうと思ったのは、「パリの料理人」では書きつくせなかった自らの料理研究の成果を、なんとかまとめあげて後世に伝えたいと願ったからだろう。そのためにカレームはロスチャイルド家の職を辞し、著作に専念する決意を固めて、万全を期して臨んだのである。

しかし、実際にはカレームの大望は完全には実現しなかった。長年の過酷な労働と劣悪な当時の厨房の環境がカレームの健康を徐々に蝕んでいたからである。

「19世紀のフランス料理術」は全5巻の大部として計画された。そのうちカレームが自分の手で仕上げることができたのは最初の2巻のみだった。第3巻（これが一番分量が多く500ページ以上ある）は、娘に口述

筆記させてようやく完成したと言われている。第4巻と第5巻はカレームの手稿をもとに弟子であり友人でもあったアルマン・プリュムレが完成させたが、この2巻が出版されたのはカレームが死んで10年たった1843年のことだった。最初の3巻もカレームが活着している間にはついに出版にこぎつけられなかった。

それでも、いや、それだからこそ、「19世紀のフランス料理術」にはカレームの並々ならぬ執念が込められていると言ってよい。ファーガソンが“カレームが現代フランス料理の創造者であると考えられている”⁰⁶⁸と書くことができたのも、「19世紀のフランス料理術」によってカレームの思想が後世に正しく（まさにカレームが意図したとおりに）伝えら



れたからである。

「19世紀のフランス料理術」でカレームが築いたというフランス料理の体系を実際に確認してみよう。

第1巻の最初の部分には、ロスチャイルド夫人への献辞とすでに紹介したレディー・モーガンへの献辞に続いて料理に関するカレームの何篇かのエッセイが掲載されている。これだけで120ページ以上の分量があり、この中にはセント・ヘレナ島に流されたナポレオンの食生活に関するものや、ギリシャやローマ、フランスの食についての歴史的考察といった興味深い記事も少なくないが、ここでは深く立ち入らない。ただカレームがこの書物で目指していたものが単なるレシピ集ではないということが、この長い前段からも窺い知れる、ということは指摘しておきたい。

「19世紀のフランス料理術」全5巻のうち、カレームが実際に手がけた最初の1巻（第1部および第2部）は料理のもっとも基本的な操作であるブイヨンやポタージュ（スープ）の記述に充てられている。まずはここに注目しよう。

料理書の最初にポタージュを持つてくるのは、別にカレームが最初に始めたことではない。17世紀のバレンヌの「フランスの料理人」も最初に「ポタージュの作り方」が置かれているし、カレームが大きな影響を受けた18世紀のラ・シャペルも「現代の料理人」の第1章を「ポタージュとブイヨンについて」という項目で始めている。すべての料理を一度に供する19世紀半ばまでのフランス式サービス法でもスープを最初に出すのが決まりだったから、これはその形式に倣ったいわば料理書の定型というべきものである。ただ、カレームがそれまでの料理書と違っていたのは、そこに明確な意図が存在していたということだった。第1巻の前書きでカレーム自身がその意図について説明している。

“私は（これまでの本と）同様の分類の仕方で、同じカテゴリーに属する要素をひとつの部としてまとめ、それぞれの部を類似した項目を含む章に分けて解説を加えた。”⁰³³

こうしてカレームは自ら手がけた3巻を第1部から第5部までに分けて、さらにそれぞれに章立てをしてレシピごとの相互関連性が明確に把握できるよう構成を整えた。

第1部の最初にポ・ト・フが配置されたのも、当然この意図に沿ってのことだった。

それにしてもポ・ト・フというのは少々意表をついた選択で、ここにカレームの面目躍如たるところがある。というのも、宮廷やグランド・メゾンの食卓を意識して書かれる料理書で、素朴なスープであるポ・ト・フを取り上げるのはきわめて異例なことだったからだ。この項目に付されたカレームの所見（observation）に耳を傾けてみよう。

“食べ物について書いた18世紀の人は、この控えめなポ・ト・フについて注意を払って記述しようとはしなかった。しかしながら、これはわが国の労働者階級の基本的な食べ物であり、より良いものにするために何らかのことをするだけの価値のある食べ物なのである。現代の料理書の著者も同じ軽蔑した態度を示したが、この慎ましい肉のスープについての理論に対してどんな分析も加えてこなかった。しかしその一方で、彼らは大きな調理場で良いブイヨンなど見たことがないと恥ずかしげもなく書き、そのくせそれを改善するための新しい方法について、たとえばそんなものが実際にあるとしても、何の指示も行なわないのである。何たる無知！ 何という闇があなた方を取り巻いていることか！ それなのにあなた方は自惚れているのだ！”⁰³³

後半はカレームお得意の攻撃的な慨嘆で言わずもがなの苦言だけれども、少なくとも最初にポ・ト・フを取り上げた理由は理解できる。単純な要素を組み合わせる複雑な料理を仕上げるというカレームの思想からすれば、もっともシンプルなスープであるポ・ト・フから第1章を始めるのはおそらく必然的なことだった。

この後、基本的なブイヨンについて説明が加えられ、次の第2章ではコンソメとフェメが、第3章ではそれまで説明したブイヨンの断食期間用のレシピが取り上げられる。さらに第4章ではより高度なブイヨン、第5章ではポタージュのベースに使われるミルポワやブレゼ（ともにニンジンやオニオンのみじん切りを脂で炒めて蒸し煮したもの）が、第6章ではパテやキャスロールの詰め物に使われるクネルやファルスについて作り方と解説が記述される。ソースに使われるルーもここで登場する。

そして第2部はすべてのページがポタージュに割かれている。ブイヨンやコンソメは単独で料理として供されることはないが、ポタージュと

なれば立派な単品料理である。ポタージュの仕込みには当然ブイヨンやコンソメが使われる。そして、ここでも単純なものからより複雑なものへという流れが踏襲されている。

第2巻は第3部が全体を占めており、ここでは饗宴に出せるような飾り付けをした大きな魚料理（Grosses Pieces de Poisson）が取り上げられている。

第3巻の前半は第4部にあてられここではソースが主人公である。この第4部は「19世紀のフランス料理術」全体の中でもカレームの体系化志向が特に強く表れた部分かもしれない。

カレームはソースをまず4種類の大きなソース（Grandes sauces）と数多くの小さなソース（Petites sauces）に分類する。大きなソースは小さなソースの元になるソースで、ブラウン系のソース・エスパニョールとソース・ブルテ、ホワイト系のソース・ベジャメルとソース・アルマンドである。この4種類のソースをベースに、カレームは無数の小さなソースを派生させる。

それまでの料理書でここまでソースを徹底的に分析した書物はなかった。¹⁴

第3巻後半の第5部では、ようやく肉料理のグロス・ピエスが現われる。しかし、カレームの気力と体力はここで尽きてしまう。第4巻と第5巻は前述の通りカレームの死後プリュムレの手によって引き継がれ、10年後に世に出るのだが、これをどこまでカレームの著作と呼べるかは議論の余地があるところだろう。

いずれにしても、最初の3巻でカレームの伝えたかったことはほぼ尽くされているようにも思える。第1巻の前書きでもこの本の全体が5部に分かれていると明記されているので、カレームがはじめから全5巻を予定していたかどうか、これも議論の余地があるところかもしれない。

しかし、第4巻以降がたとえ出版されなかったとしても、「19世紀フランス料理術」の価値は少しも減じることはなかっただろう。カレームが遺したフランス料理の体系的な捉え方という資産は、その後の時代に

¹⁴ カレームと同時代の有名なレストラトゥール、ポーピリエも長年の経験を活かして1814年に2巻からなる料理書「料理人の技法」(L'Art du Cuisinier)を出しており、この中にもソースの項目に“大きなソース”という名称が見られるが、量的にも質的にもカレームのソースの記述とは較べ物にならない。また、体系的ではなく、それぞれのソースの相互関係もはつきりしない。

現われた幾多の有能な料理人によって相続され、現在に至るまで連綿と引き継がれてフランス料理の王国の礎を築いているのだから。

その意味でも、カレームは確かに「料理人の王」であった。

VI. カレームの死、そして伝説の始まり

1

“さる1月にカレームが亡くなった。50歳という年齢であった。”⁰⁶⁵

これは1833年に発行された「パリあるいは101の書」の第12巻に寄せられたフレデリック・ファヨの「カレームの死」と題されたエッセイの書き出しの部分である。“カレームの秘書 (Secrétaire de Carême)”を名乗るファヨのこの文章はその後さまざまなパリエーションを生み出しながら延々と語り継がれることになるカレーム伝説の出発点となるもので、カレームが少年時代に父親に捨てられたという有名なエピソードが最初に語られたのもこのエッセイの中でのことだった。

カレームの名声は生前からすでに高かったが、それは料理界と社交界という限られた領域での名声だった。カレームの名前が広く一般の人びとの間にまで知られるようになるのは、むしろ彼の死後のことである。そして、その認知度を高める上で大きな役割を果たしたのは、書籍や雑誌、新聞といったメディアの力だった。特に、カレームがそのキャリアの最後に手がけたロスチャイルド家の晩餐会の様子を著作の中で描いてみせたレディ・モーガンと、カレームの生涯のエピソードを精力的に紹介し続けたファヨの功績は大きく、この二人の活動がなかったならばカレームの料理人としての存在もここまでポピュラーにはならなかったかもしれない。

レディ・モーガンは、1831年に出版された「1829年から30年にかけてのフランス」という著書の第2巻の中で自らが主賓の一人であった1829年の晩餐会について詳細に報告している。

“私たちがシャンゼリゼを通過してロスチャイルド氏の美しい邸宅であるシャトー・ド・ブローニュでの晩餐会に向かったのは、魅力的な7月の夕暮れ時だった。屋敷に到着し、私たちの目的を果たすために門が開かれ

たその瞬間から、私たちの周りを楽園が取り囲んだ……あらゆる国の上流階級の有名な人びとがとりとめもなく愉快的な会話を交わすうちにもディナーの時は近づいてきていた。……ジェラルド¹⁵と話を交わし、ロッシェニ¹⁶の到着を待つ間も、私の心からはあの不滅のカレームのことが離れなかった。……カレームの料理を私はまだ経験したことがなかった。著名な実務家の知的な才能が作り上げたその技能における改良について、私はまだ判断する機会を得ていなかったのだ。「マダム、食事の用意ができました」と告げられたとき、私は心をときめかさずにはいられなかった。……晚餐のための部屋は母屋からは離れたオランジュリー（温室）の中に用意されていた。ギリシャ大理石造りの長方形のエレガントな建物で、水流を空中に放射して新鮮な気分にさせてくれる噴水があり、……その美しさともろさによってどんな貴金属より値のはる陶器には贅沢な平明さという普通の性質が備わっていた。……もっとも繊細な肉からの精髓は科学的な正確さをもって銀の露となって抽出され、……すべての肉がそれ自身の持つ自然な香りを発し、すべての野菜がそれ自身の持つ新緑の陰を落としていた。……人間性や知識、優雅さといったものは、その味覚と節度のカレームや彼を雇用するアンフィトリオンのような哲学者の科学によって程よく規制される人びとに属するものなのである。”（「晚餐への招待」）⁰⁷⁴

レディー・モーガンはアイルランド人の作家で、当時はかなり著名な人物だった。したがってその影響力もきわめて大きく、英国におけるカレームの知名度を一気に高めた。このことはカレームにとっても非常に喜ばしいことだったに違いない。カレームの考える世界におけるフランス料理の優位性を喧伝する格好の媒体としての役割を果たしてくれたからだ。

レディ・モーガンはロスチャイルド家の晩餐会に出席する前にきちんと予習を済ませていた。つまり、カレームに関するさまざまな知識を情報として前もって十分に仕入れてあったのだ。

¹⁵ François Gérard(1770-1837)。フランスの画家・

¹⁶ Gioachino Rossini(1792-1868)。イタリアの作曲家。「セビリアの理髪師」などのオペラで知られ、現代においてももっとも人気の高い作曲家の一人である。美食家として有名で、1820年代から30年代にかけてパリに滞在し、カレームとも親交があった。



レディー・モーガン。本名はシドニー・モーガン (Sydney Morgan, 1776-1859)。

“その仕事についても、エピソードについても、カレームのことで私の知らないことはない。”⁰⁷⁴と彼女は書いている。知らないことはないと豪語するわりには、カレームの出自に関して、“私は彼の祖先がバチカンの不可謬な調理場で教皇レオ 10 世に仕えていた有名なシェフであることを知っている。”⁰⁷⁴などと書いているのは奇妙に思われるが、それでもカレームの料理の核心が 18 世紀までの過剰な配膳スタイルやスパイスの多用を排した、単純で系統だったスタイルへの変革にあった

ということはきちんと理解していた。ある意味では、彼女にとってカレームは時代を先取りする一種のヒーローであったと言っても良い。そしてこれもカレームの思惑にとって都合の良い思い入れであった。晩餐会についての記事の書き出しでレディ・モーガンがほのめかしている“バーテルに対するセビニェ公爵夫人の役割をカレームに対しては自分が担う”という意図を、カレーム自身も正確に受け止めていた。「19 世紀のフランス料理術」の彼女への献辞の中でバーテルの自殺に触れながらそれとなくレディー・モーガンの願望を煽っているように見えるのは、それがカレームが望むことでもあったからだろう。

さらに、カレームが教皇レオ 10 世の料理人の子孫であるという誤った逸話にしても同じことが言えるかもしれない。このエピソードはレディー・モーガンの著作によってそのまま英語圏のジャーナリストの間に広まり、1830 年代以降に英国で刊行された多くの新聞・雑誌記事で繰り返されることになった⁰⁷⁵。しかし、カレームは（その機会があったにもかかわらず）ついにこれを死ぬまで一度も訂正しようとはしていない。

⁰⁷⁴ カレームを教皇レオ 10 世の料理人の子孫だとする説は、レディー・モーガンによって主に英国で広く流布したが、彼女はいったいどこからこんな突拍子もない話を引っ張り出してきたのだろうか？ 現在でも刊行が続いているフランスの名門雑誌「メルキュール・ド・フランス」の 1829 年の版に「料理の科学」と題されたカレームに関する記事が掲載されたのだが、この中に何の前触れもなくレオ 10 世の名前が登場する。さらに、カレーム自身も「19 世紀のフランス料理術」の第 3 巻に「レオ 10 世風ブラルド」という鶏料理を載せている。ここから推測できるのは、レオ 10 世にからむこの説が、（カレームが自分から言い出したのではないにしろ）当時の人びとの間では密かにもしくは公然と話題になっていたことなのかもしれないということである。いずれにしても、レディ・モーガンの発明ではなさそうだ。

おそらく、誤解が流布することと英国での自分の経歴に付加価値が与えられることを秤にかけて後者を選んだのだろう。その後の経緯を見れば、レディ・モーガンは確かにカレームにとってのセビニェ公爵夫人であった。

一方、ファヨについては事情はいささか異なる。

ファヨの詳しい経歴は判っていないが、現在の多くの料理関連の資料で言われているような単なる“カレームの秘書”でなかったことは確かである。料理とはまったく関係のない著書も少なくなく、その中には「ポーランドの歴史」（1832年）やルイ・ピエール・アンケティルの仕事を引き継いだ「フランスの歴史」（1830年）などの本格的な歴史書が含まれている。「フランス文学」（La littérature française、1877年）でもファヨを“歴史家、文学者”と記述している。20代であった1822年には「タデウシュ・コシチュシュコ¹⁸の生涯についての覚書」という本を書いており、少なくとも歴史の著述ではかなり知られた存在だったようだ。

そのファヨがどうしてカレームと関わり、その秘書を自称して食ジャーナリズムの世界に足を踏み入れるようになったのだろう。

1829年の「レビュー・ド・パリ」紙に「タガンログの日々」と題されたエッセイが載っている。これは1825年に黒海沿岸のタガンログ離宮で熱病のために急逝したロシア皇帝アレクサンドル1世の最後の時をその場に居合わせた筆者が綴った回想記だが、この筆者の名前がフレデリック・ファヨなのである。エッセイに付された紹介文には、“この記事の筆者であるフレデリック・ファヨ氏はロシアとベルシアに長年滞在した。”⁷⁵とあり、また、「ニコライ1世の生涯」に収録されたこの記事の英訳版では、“**サンクト・ペテルスブルグの帝国研究所の元フランス語教授フレデリック・ファヨ氏の回想記から**”⁷⁶という説明が付けられている。このフレデリック・ファヨ氏がカレームの秘書を名乗るフレデリック・ファヨと同一人物であるならば（その可能性は高いが）、アレクサンドル1世とサンクト・ペテルスブルグがカレームとの接点の鍵かもし

¹⁸ Tadeusz Kościuszko(1746-1817)。ポーランド・リトアニア共和国の将軍で。ロシアの支配に対して反旗をひるがえした1794年のコシチュシュコ蜂起を主導した。結果的には敗北を喫したが、現在でもポーランドの英雄としてその名を讃えられている。



Quelques pièces du Service de 18^{ème} de rétrospection.

ロスチャイルド夫人所有のデザート用の銀器。カレームが仕切った1829年夏の晩餐会にもこのような豪華な食器がたくさん使われたのだろう。「食卓の古典」より。

れない。

いずれにしても、ファヨは「ポーランドの歴史」を最後に歴史書を書くのをやめてしまった。その代わりに彼が手を染めるようになったのがカレームを軸とするガストロノミー関連の著述である。1833年の「カレームの死」はその先駆けとなるエッセイだが、当然その前から、つまりカレームが生きているうちから二人の間には交流があったはずである。秘書を意味する *Secrétaire* という単語には「書記」という意味もある。ロスチャイルド家のメートル・ドテルを辞して著作に専念することになったカレームは、急速に体力と気力が衰え始めていることを知り、自分の傍らに著述を専門とする人材、すなわち書記を置く必要を感じたのではないだろうか。

そのような書記の機能がファヨに求められた役割だったとしたら、その後のファヨの一連の活動にも得心がいくのである。

カレームの死後に再版された初期の3つの著作のすべてにファヨが関わっていることが判っている。プリュムレに引き継がれた「19世紀のフ

ランス料理術」の第4巻には冒頭に「編集者による前書き」がおかれ、カレーム自身が完成させられなかった経緯などが語られているが、この前書きには「F. F-T」という署名が付されている。明らかにファヨである。¹⁹

ファヨは「19世紀のフランス料理術」のカレーム自身の著述とされる最初の3巻にも関わっている可能性があるが、もちろんこれは憶測の域を出ない。

「カレームの死」はガストロノミー関連書ではなく一般向けの「パリあるいは101の書」に発表されたため、広く反響を呼び起こしてその後のカレームの評価に大きな影響を与えた。カレームについて記述した多くの書物が、「カレームの死」のファヨの文章をほとんどそのまま流用し、それによって人びとは普遍的なカレーム像を描いたのである。

1840年代に入るとファヨは「食卓の古典」を編纂して、ここでも一再ならずカレームを取り上げているが、内容的には「カレームの死」を超えるものではない。また、ここで初めて収録された「カレーム自身による未発表の回顧録」は、すでに「カレームの死」の注釈の中で“愛弟子のジェイ氏によって間もなく公開される”⁰⁶⁵と予告されていたものである。しかし、これは結局公開されなかった。なぜジェイ氏が公開しなかったのか、なぜ「食卓の古典」に収録されることになったのか、いっさい不明である。本当にカレームが書いたものなのかどうかすら判らない。

それはともかく、現代におけるカレームのイメージというのは、1830年代から50年代にかけてファヨが文筆活動を通して作り上げたものがすべてである。

レディー・モーガンにとってカレームはヒーローであり、それは彼女が自らヒロインを演じるために必要な存在であった。

一方、ファヨにとってカレームはガストロノミーという精神文化における絶対的存在であり、ファヨはその高邁な生涯を衆生に知らしめるための伝道師であった、と言えるかもしれない。

カレームは、ここでもまた良いときに良い人を得たのである。

¹⁹ F. F-TはF(rédéric)F(ayo)Tの略と思われる。

2

先に書いたように、カレームの一般における名声はむしろその死後に高まった。その牽引役を務めたのはレディー・モーガンとフレデリック・ファヨである。特にアイルランド人のレディ・モーガンは英国を主な活動の場としていたから、彼女の20ページにも満たない短い文章によってカレームの名はフランスの外にも広がった。

ファヨの「カレームの死」がカレームの死を告げる最初の追悼文だっただろうか。当時の情報事情を考えればその可能性は大いにある。しかし、カレームが死んでわずか2ヵ月後の3月中旬には、海を越えた英国の新聞にカレームの死とその功績を伝える記事が掲載されているのだ。当時のレディー・モーガンの影響力の大きさを示す一事と言って良いだろう。

「ムシュー・カレーム、料理人のプリンス」と題されたその記事は1833年3月16日付の「コート・ジャーナル」に載った。

“数週間前にグリニヨンの店に入ったときのこと、私はきわめて恭しく掲げられた喪章 (Carte en deuil) を見て驚いた。周りを一生懸命見回してこの謎を解いてくれる人物を探し求めたところ、片隅でラ・クオティディエンヌ誌を読んでいた熟達した美食家でありコーヒー仲間でもある一人の男が、私が驚いた原因となったことがらについて、沈痛な声で説明してくれた。「ああ、あなた、カレームが死んだのですよ。この大きな損失を嘆いている王や外交官の胃袋はひとつに留まらないでしょう。しかし、彼の天才が生み出した創造物に感謝することにしましょう。彼は、そのすばらしい業績の中にこれからも生き続けるでしょうし、神聖なるフランス料理の火は永遠に消えることはないのですから」「ところで、あなたがそんなにもその死を嘆き悲しむカレーム氏というのは、いったい誰なんです？」私はたずねた。「正直なところ、そのご高名を私は一度も耳にしたことがないのです」私を見る老人の表情からは、あきらかに私を未開の野蛮人だと思っている様子が見てとれた。”⁰⁷⁷

この後、その“老人”は“私”に向かってカレームについての講釈を長々と始める。

“偉大な料理人が、同時に造詣の深い化学者でないということがありえるのでしょうか？ 偉大な料理人が、彼の仕事の無限の輪の中で、空気や



1810年の新聞に掲載されたカレームに対する冷笑的な記事の中で、“カブシーヌ大通りの角の彼の店の中で見ることができる”と書かれているように、カレームは自分の店を持っていた。店を開いたのはおそらく1805年頃のこと、エクストラの仕事に専念するためにジャンドロンの店を辞める前後のことと思われる。カレームはこの店をパティスリーを売るための店舗というよりは、エクストラの仕事の拠点として利用していたらしい。カレーム自身は1814年頃にはこの店を手放したようだが、店自体は「カレーム」の店名そのままに1860年代後半まで続いた。店のあった場所については、現代の資料ではリュウ・ドラベ(rue de la paix、平和通り)としているものが多いが、カレームが自ら携わっていた頃のこの通りはリュウ・ナポレオン(rue Napoléon、ナポレオン通り)と呼ばれていた。1814年のナポレオンの失脚で通りの名前が変えられたのである。なお、リュウ・ナポレオンはカブシーヌ大通り(Boulevard des Capucines)と交わっており、カレームの店はその角にあつたらしい。「食卓の古典」に掲載されたこの図版は1840年代前半の店の外観である。

水、そして大地から作られたものに取り組みなどということが、もしも彼が自然科学者でなかったならば、はたして可能でしょうか？ 著名なひとりのパティシエが、こうした精緻で高貴な構築物や職業上の表情豊かなエンブレムや、あるいは裕福なアンフィトリンの味覚といったものを築き上げることなど、もしも彼が画家であり、同時に彫刻家であり、数学者であり、建築家であり、技術者でなかったなら、なしえただけでしょうか？ そう、カレームはそのすべてであったのです。”⁰⁷⁷

老人が筆者に語って聞かせるスタイルのこの記事は、おそらく筆者の創作であろう。しかし、ここで語られていることはまさしくカレームの死の直後の彼に対する英国人の評価である。そしてその評価の元になっているのは、レディー・モーガンの著作と、たぶん出版されたばかりの「19世紀のフランス料理術」を含むカレーム自身の著作であった。

このような記事は、その後も英国で散発的に現われる。アブラハム・ヘイワードは「ロンドン・クォーターリー・レビュー」の1835年7月号にフランスのガストロノミーの興隆とその英国への浸透についての論文を書き、その中でカレームの業績を数ページにわたって紹介している。しかし、文中に「晩餐への招待」からの長い引用があることでも判るように、内容的にはレディー・モーガンの受け売りと言って良い。この論文はその後他の論述と合わせて一冊の書物にまとめられ、1842年に「食事の芸術」⁰⁷²というタイトルで出版された。この時代、フランスのガストロノミーについての関心は英国でも非常に高まっていたのである。

中にはこの時代ならではの奇妙な記事もあった。

1847年3月6日付の「ホッグス・ウィークリー・インストラクター」紙には「現代の料理人」と題する記事が掲載され、カレームが取り上げられているが、ここで筆者は“レディー・モーガンは、著書の1章を割いてカレームを賞賛し、わが国民が彼のことを知り、評価できる機会を与えてくれた”⁰⁷⁸と書いている。ここまでは問題ない。しかし、その後で“ジャン・ド・カレームはパリに生まれ、その父親は貧しい労働者で15人はくだらない子持ちであった”と書いた。これは言うまでもなくファヨが公けにしたカレームの少年時代のエピソードをそのまま流用したものである。つまり、筆者はレディー・モーガンを参照しながら、同時に“教皇レオ10世の料理人の子孫である”というレディー・モー

ガンの説を退けるといふ矛盾を犯しているのだ。さらに言えば、“ジャン・ド・カレーム”はレディー・モーガンが“レオ10世によってカレームの祖先に与えられた名前”として紹介しているもので²⁰、この筆者にはカレームの名前さえきちんと把握できていなかったことが判る。レディー・モーガンとフレデリック・ファヨ。この二つの情報源の狭間にあって、おそらく当時のジャーナリストの間にはかなりの混乱があったのだろう。

一方、フランス国内ではというと、その死の翌年に刊行された「知名人百科辞典」に早くもカレームの項目が登場している。ファヨがこの辞典の執筆陣の一員として加わっていたことを考えれば、この項目選択にはうなずけるものがある。内容もファヨの「カレームの死」に沿ったものとなっている。ただし、この項目を執筆したのはファヨ自身ではなかったらしい。

“この名前は、料理に携わる人としては奇妙であるが²¹、歴史的なものとなった。なぜなら、料理芸術の理論と実践において彼以上に抜きん出た人物は存在しないからである。”⁰⁷⁹

また、1836年刊の「万国人名録」にもカレームの項目があり、ここでは記事の量も大幅に増えているが、内容的にはやはり「カレームの死」の焼き直しに過ぎない。ただ、その中でひとつだけファヨの文章にはない記述があることは指摘しておこう。

“カレーム。著名な料理人。彼が実践して荣誉と成功を得た仕事に関する何冊もの書物の著者であり、1784年6月8日にパリで生まれた。”⁰⁸⁰

カレームの生まれた日について具体的に言及したのはおそらくこの人名録が最初である。この日付はその後のほとんどの辞典や人名録でカレームの生誕日としてそのまま採用されることになる。まさに注目すべき新事実と言いたいところなのだが、残念なことにどこからこの日付をもってきたのか、その根拠は不明である。

1840年代に入ると、ファヨの「食卓の古典」やブリフォアの「食卓

²⁰ レディー・モーガンはカレームの祖先がレオ10世のシェフだったという話に続いて、その祖先が教皇のために創作した四旬節（カレーム）用のスープに対する褒賞としてジャン・ド・カレームという名前を賜ったというエピソードを紹介している。

²¹ もっとも厳格な断食期間である四旬節（カレーム）と同じ名前を持つと言うのは、確かに料理人としては奇妙な偶然の一致ではないだろうか。

のパリ」などガストロノミーをテーマにした書物や雑誌の出版が相次ぎ、美食ジャーナリズムは最初の全盛期を迎える。カレームも生前よりさらに語られる機会が増え、その中で彼の功績は過剰なまでに賛美された。もはやカレームを攻撃する敵もなく、その壮麗な食卓は人びとの記憶の中で燦然と輝き続けたのである。料理界においてカレームという存在は半ば神格化され、彼の遺した著作は彼をあがめる人びとの神聖な経典となった。

こうしてアントナン・カレームという伝説が始まったのである。

引用文献

- 053 PÂTISSIER ROYAL PARISIEN [Antonin Carême] 1815 年
054 DICTIONNAIRE PORTATIF DES ARTS ET MÉTIERS [Philippe Macquer] 1766 年
055 OUVRIERS DE PARIS [Pierre Vinçard] 1863 年
056 CENT MERVEILLES DE LA CUISINE FRANÇAISE [Robert Courtine] 1971 年
057 PÂTISSIER PITTORESQUE [Antonin Carême] 1815 年
058 REGOLA DELLE CINQUE ORDINI D'ARCHITETTURA [Giacomo Barozzi da Vignola] 1562 年
059 LE CRIME DE SYLVESTRE BONNARD [Anatole France] 1881 年
060 SOUVENIR ÉCRITS PAR LUI-MÊME [Antonin Carême], LES CLASSIQUES DE LA TABLE より 1845 年
061 UN M. CARÊME, QUI SE DIT [Le Journal des Arts, des Sciences et de la Littérature] 1810 年 11 月 10 日
062 DICTIONNAIRE PORTATIF DES THÉÂTRES [Antoine de Lérís] 1763 年
063 LE TREMBLEMENT DE TERRE DE LISBONNE [M. André] 1756 年
064 CHRONIQUE DE PARIS [Mercure de France] 1810 年 11 月 17 日
065 LA MORT DE CARÊME [Frédéric Fayot] PARIS, OU LE LIVRE DES CENT-ET-UN, Tome12 所収 1833 年
066 COOKING FOR KING, THE LIFE OF ANTONIN CARÊME [Ian Kelly] 2003 年(「宮廷料理人アントナン・カレーム」、イアン・ケリー著、ランダムハウス講談社、2005 年)
067 CRESCENDO OF THE VIRTUOSO [Paul Metzner] 1998 年
068 ACCOUNTING FOR TAST [Priscilla Parkhurst Ferguson] 2004 年
069 L'ART DE LA CUISINE FRANÇAISE AU DIX-NEUVIÈME SIÈCLE, TOME 2 [Antonin Carême] 1833 年
070 LE MAÎTRE D'HÔTEL FRANÇAIS [Antonin Carême] 1822 年
071 LE GRAND DICTIONNAIRE DE CUISINE [Alexandre Dumas] 1871 年
072 L'ART DE LA CUISINE FRANÇAISE AU DIX-NEUVIÈME SIÈCLE, TOME 3 [Antonin Carême] 1833 年
073 LE CUISINIER PARISIEN [Antonin Carême] 1828 年
074 FRANCE IN 1829-30 [Lady Morgan] 1831 年
075 QUELQUES JOURS À TAGANROG [Frédéric Fayot, Revue de Paris] 1829 年
076 THE LIFE OF NICHOLAS I [Edward H. Michelsen] 1854 年
077 MONSIEUR CARÊME, THE PRINCE OF COOKS [Court Journal, No. 203] 1833 年
078 MODERN COOKS [Hogg's Weekly Instructor] 1847 年
079 ENCYCLOPÉDIE DES GENS DU MONDE [Une Société] 1834 年
080 BIOGRAPHIE UNIVERSELLE [Chez Louis-Gabriel Michaud] 1836 年