

*GASTRONOMIE, L'Autre Revolution Française à la Table*

---

# ガストロノミー

食卓をめぐるもうひとつのフランス革命

---

長尾 健二

#### 引用文について

本文中に記載した既存文献よりの引用文は太文字で表記し、引用の末尾に巻末の「引用文献一覧」に対応する文献番号を付してあります。

# ガストロノミー

## 食卓をめぐるもうひとつのフランス革命

*La France est la mère-patrie des Amphitryons;  
sa cuisine et ses vins font le triomphe de la  
gastronomie. C'est le seul pays du monde pour  
la bonne chère; les étrangers ont la conviction  
de ces vérités.*

*Antonin Carême*

フランスはアンフィトリオンの母なる国であり、フランスの料理とワインはガストロノミーにおける大きな勝利である。フランスこそ美味にふさわしい世界で唯一の国であり、異国の人びともその真理については疑いを抱いていない。

アントナン・カレーム

## 目 次

プロローグ アントナン・カレームの謎	001
第1章 ガストロノミー以前	011
Ⅰ. 美食の揺籃期	012
Ⅱ. 中世の食卓	016
Ⅲ. フランスにおける食のルネサンス	022
Ⅳ. ガストロノミーの先駆者たち	026
Ⅴ. オート・キュイジーヌの発展	032
Ⅵ. レストランの出現とガストロノミーの誕生	035
第2章 フランス革命とガストロノミー	045
Ⅰ. 革命のパリ	046
Ⅱ. 人は食わずにはいられない	052
Ⅲ. 革命は去り、ガストロノミーは残る	058
Ⅳ. ナポレオンとガストロノミー	064
Ⅴ. タレイランの食卓外交	070
Ⅵ. タレイラン派 vs. カンパセレス派	075
第3章 グリモとサバラン	083
Ⅰ. グルマン	084
Ⅱ. 奇人グリモ・ド・ラ・レニエール	090
Ⅲ. アンフィトリオン	097
Ⅳ. 才人ブリア・サバランと味覚の生理学	104
Ⅴ. ふたつのガストロノミー	111
Ⅵ. 食通年鑑	117

第4章	アントナン・カレーム	127
Ⅰ.	パティシエ	128
Ⅱ.	建築家	136
Ⅲ.	エクストラ	146
Ⅳ.	メートル・ドテル	153
Ⅴ.	料理人の王	161
Ⅵ.	カレームの死、そして伝説の始まり	169
第5章	ガストロノミーの変容	181
Ⅰ.	幻影都市パリの実相	182
Ⅱ.	グリモ再考、その光と影	188
Ⅲ.	ガストロノミーを継ぐ者たち	194
Ⅳ.	ジャーナリズムの役割	207
Ⅴ.	キュッシー、ジャン、モンスレ	214
Ⅵ.	バルザック、デュマ、ゾラ	222
第6章	破壊と創造の世紀へ	231
Ⅰ.	ガストロノミーと世紀末	232
Ⅱ.	エスコフィエの登場	238
Ⅲ.	エスコフィエの哲学	244
Ⅳ.	ガストロノミーの旅人	250
Ⅴ.	選ばれしガストロノームの王	255
Ⅵ.	ヌーベル・キュイジーヌ、華麗なる混迷	262
エピローグ	バドレディン王子のタルトレット	269
引用文献一覧		293



## プロローグ

ガストロノミーという概念を理解するためには、何よりもまず 18 世紀から 19 世紀にかけてのフランスの、それも特にパリの歴史を知ることが重要である。なぜならば、ガストロノミーは 19 世紀初頭のパリで誕生しその後の 30 年間で飛躍的な発展を遂げたのであり、その背景にはその時代のパリに特有の歴史的な状況が存在したからである。

ガストロノミーの成立から成熟にいたる過程には有名無名を問わず多くの人びとが関わったが、その中心人物として特に明記しなければならないのは、美食文学の嚆矢と目される「食通年鑑」を著したグリモ・ド・ラ・レニエールと、およそ 2 世紀を経た今日でもなおその名声が眩い輝きを放つ稀代の料理人アントナン・カレームの二人だろう。

それぞれの分野を異にする両者ではあるが、共通しているのは激動する時代の荒波に翻弄されて波乱万丈の生涯を送らざるを得なかった二人が、実はその激動する時代ゆえにこそ持ち前の天分を発揮してガストロノミーの世界に大きな業績を残すことができた、という皮肉めいた事実である。特にカレームはこの特異な時代が生んだ例外的な庶子という一面を持っているように思われる。

フランス近代史に沿いながらガストロノミーが歩んだ足跡を辿ろうとするこの小論を始めるにあたっては、まずはカレームの伝説的なエピソードを紹介しつつガストロノミーと時代との関係の一端に触れてみたい。本書の主題はすべてこの中に隠されているからである。

## アントナン・カレームの謎

### 1

1790年代初頭のパリ。夕暮れ迫るメヌ門にほど近い通りを、粗末な身なりの少年が途方にくれた表情を浮かべながら歩いていた。年のころは10歳をいくらか超えたばかりといったところだろうか。革命の余波がまだ色濃く残る街並みはどこもかしこも煤けて薄汚れ、ときおり土ぼこりをあげながら疾駆する二輪馬車が少年の痩せた身体をはじき飛ばさんばかりの勢いですれすれのところを走り抜けていった。思わず身をすくませる少年。しかし、いまだきパリの街中で暮らしていればこんな危険は珍しくもない。少年の眼を不安の影で曇らせているのは、実は別のことだった。

これからどうしたら良いのだろうか。それよりも、今夜一晚をどこで過ごせば良いのか。少年の脳裏を先ほどからずっと占めているのは、ただこの一事だけだった。

思い返してみれば、いつも夕方遅く帰ってきて飲んだくれてばかりいる父親が珍しく昼過ぎのまだ陽の高いうちに戻ってきて、少年を散歩に誘ったときから妙な予感があったのだ。あちこち歩き回っているときも、快活に振舞う父親の様子はどこか不自然で、少年は居心地の悪さを絶えず感じないではいられなかった。午後遅い時間になって父親は出し抜けて「腹が減ったろ。何か食うか」と言って少年とともにメヌ門の大きな礎石の上に腰を下ろし、脇に抱えたずた袋から固くなったパンと冷え切った煮込み肉を出して少年に与えた。そんなこともこれまでにはなかったことだ。これは絶対に変だ。そう思ったが、少年にどうすることができただろう。ただ黙って父親に従って出されたものを食べた。家は貧しく、兄弟が多かったから少年はいつも腹をすかせていた。妙な予感はいまや確信に変わっていたけれども、とにかく食べるものにありつけるのはそれだけで十分に嬉しいことだった。

だから、食事が終わって立ち上がり、舗道の真ん中で父親が神妙な顔つきでこう言い渡すのを聞いても、少年は少しも驚かなかった。「ここでお別れだ、坊主。知ってのとおり俺たちは貧乏の星のもとに生まれついている。おまえを養ってやれる余裕はないんだ。なあに、世の

中にはおまえに門を開いてくれる仕事があつとあるさ。後は知恵さえあればいくらでも道は拓けるだろう。そして、その知恵がおまえにはある。さあ、行け、坊主。神様がおまえに下さったものを持ってな」

そうして少年は往来のただ中に文字通り独りつきりで放り出されたのだ。

どれだけほつつき歩いたろう。すでにあたりはすっかり暗くなっていた。通りを行き来する人影もまばらになってきた。そうでなくても近頃のバリの街は物騒である。革命の後、世情は混乱をきわめ、人の心はすすんでいた。このごろは革命広場と呼ばれているコンコルド広場で毎日繰り広げられるギロチンによる処刑はいまや完全に見世物と化し、正も悪も関係ない、ただ興味本位で人間の首が切り落とされるのを見るために多くの普通の市民たちが処刑場の周辺に群がった。そこで流される血は単に生臭い赤い液体に過ぎず、死はいつでもどこにでもあるあたりまえの出来事ではしかなかった。街中にはこれもあたりまえのように暴力が横行し、人々はそれを非難するどころか賛美すらした。特にねぐらも定まらないような貧乏人は好んで標的とされ、女も子供も容赦なく暴力の脅威にさらされた。

少年の不安と怯えは理由のないことではなかった。

少しでも安らげる場所を探そうと、大通りから路地に入り込んだ。高い石の壁で両側を遮られた路地は大通りよりさらに暗く、少年の心に一層の不安を募らさずにはおかなかった。

ふと、少年の鼻がどこからか漂ってくる香ばしい匂いを嗅ぎつけた。父親と最後の食事をして別れてから、すでにずいぶんと時間がたっている。それまで心細さが先にたつて他のことなど何も考えられなかったが、少年は自分が空腹であることに気がついた。これは間違いなくラグー（煮込み肉）の匂いだ。

眼をこらして路地の闇の奥を覗くと、緩やかにカーブした石畳の向こうにほのかな明かりが見えた。少年はその明かりに向かって半ば本能的に歩を進めた。

やがて立ち止まったのは間口の狭い一軒のギャルゴット（安食堂）の前だった。がっしりとした木製の扉には油や埃で汚れた小さなガラス窓がついていた。明かりはその窓から洩れ出していたのだった。扉の向こうからは、呑んだくれの父親を持つ少年にはおなじみの野卑なざわめきが

聞こえてくる。人々の心がいかにすきんでいようとも、平和なときと同じように腹は減る。革命後のパリの路地裏にはそんな庶民の食欲を満たす料理屋ともいえないようなギャルゴットがそこここに出現し、どこもそれなりにはやっていた。

少年は扉の前でしばらくの間立ちすくんでいた。ポケットを探るまでもなく、1スーの持ち合わせすらない。どうしよう。迷っているうちに突然扉が開いて店の中から男ばかり5、6人が一団となって出てきた。扉のかたわらにたたずむ少年のことなど目に入らないかのように仲間同士声高に喋りながら路地に出ると、そのまま大通りに向かって去っていった。あつという間の出来事だった。

少年は、扉が開け放たれたままの入り口から中を覗き込んだ。店内はランプの仄かな明かりだけで薄暗く何もかもぼんやりとしていたが、奥に背の低い小太りの中年男がいるのが判った。その男が、億劫そうな身振りでこちらにやってきた。もともとは白かったはずの粗末な薄汚れた半袖シャツにだぶだぶのズボン。太い腹のまわりをこれも薄汚れたエプロンが窮屈そうに覆っている。店の主人に違いなかった。開けっ放しになった扉を閉めにきたのだ。扉のつてに手をかけたところで少年の存在に気づいた。

二人の目が合った。

少年は身をすくませた。てっきりどやされてこの場を立ち退かされると思ったのだ。

しかし、店の主人はそうはしなかった。その代わりに、ぶっきらぼうな口調でこう言った。

「なんだ、腹が減っているのか？」

時節がら腹をすかせた浮浪児はパリでは珍しくない。主人は少年がその一人であることを一瞥してすぐに見抜いたのである。

少年はだまってうなずいた。

「とにかく中に入れ。腹に詰め込む余りもんくくらいはあるだろう」

10人も入れればいっぱいになりそうな狭い空間の中に半分壊れかけたテーブルが二つばかり。それぞれに椅子が4脚ずつついている。簡単なカウンターで仕切られた向こう側が厨房になっていて、主人が独りで調理し、給仕も行なっているようだった。先ほどの客が帰った後はさしあ

たり他の客もなく、少年は勧められるままに椅子のひとつに腰を下ろした。

ありあわせの食事が済むのを待って、主人は少年に問いかけた。

「今夜、泊まる場所はあるのか？」

少年は首を横に振った。

「だったらここに泊まっていけ」

少年は自分の耳を疑った。ほんの数時間前に奈落の底に突き落とされる経験をしたばかりだということに、今度は食事を振る舞ってくれたばかりか寝るところまで提供してくれるというのだ。その落差の大きさに、少年はどう対応したらよいのか戸惑った。これは果たして自分の身に現実起こっていることなのだろうか。

しかし、少年の驚きはそれだけでは終わらなかった。主人は続けてこう切り出したのである。

「よかったら、明日からうちで働いてみないか。まあ、最初は雑用だが、うちも手が足りなくて困ってたところだ。どうかね？」

少年は無言で主人の顔を見つめるばかりだった。思わぬ展開で言葉を失ってしまったのである。善良な主人はため息をついた。

「いやなのか？」

少年はあわてて激しく首を横に振った。

「そうか。だったら今夜はもう寝ろ。屋根裏が空いてるからそこをねぐらにするといい。そこで今夜はゆっくりと休むんだ。明日からの仕事はきついな」主人はそう言って少年を部屋に案内するために立ち上がった。それから思い出したように少年に尋ねた。

「ところで、おまえ、名前はなんと言うんだ？」

少年は反射的に椅子から身を起こし、緊張した面持ちでその夜最初の言葉を口にした。

「カレーム。マリー・アントワーンヌ・カレームです」

## 2

「王の料理人にして料理人の王」と呼ばれたアントナン・カレームが料理の世界に足を踏み入れるきっかけとなったこの有名なエピソードには、実はいくつもの謎がある。

貧しさゆえに親から捨てられた可哀想なひとりの少年が、持って生ま

れた才能とたゆまぬ努力によってその困難を乗り越え、ついにはフランス料理界を代表する有名なシェフにまで上り詰めたという嘘のような話。こんなドラマティックなサクセス・ストーリーに触れないでおくのは、少なくともカレームについての言及に一定の分量を裂いている本の著者であれば、かなり難しいに違いない。

食通として知られた 19 世紀のフランスの文豪アレクサンドル・デュマは晩年の大著「料理大辞典」のカレームの項目の中でこのエピソードを紹介している。また、最近でも 2003 年に「宮廷料理人アントナン・カレーム」というカレームの評伝を出したイアン・ケリーが同書の第 2 章の冒頭で同じエピソードに触れている。ラルースの「ガストロノミー辞典」に至っては同様のエピソードが、まるで既定の事実であるかのように、何の注釈もなく記述されている。こんな事例はほかにも数多くある。

それほどまでに良く知られたエピソードなのに、先にも書いたようにこの話には多くの謎があるのだ。

たとえば、カレームの兄弟の数。

デュマは“父親には 15 人の子どもがいた”と書いているが、ケリーの本の中ではカレームは 24 人の兄弟の 16 番目の子どもとして生まれたとされ、その数が大幅に増えている。プリシラ・ファーガソンはデュマの記述に言及しながら、子どもの数については“25 人の子どもの一人として生まれた”という 1843 年に出版された「食卓の古典」の中に収録されたカレーム自身による「回想記」の記述を引用している。しかし、この「回想記」はカレームの死後 10 年もたってから発表されたもので、本当にカレームが自分で書いたものかどうか疑問が残る。それはともかく、いくら貧乏人の子沢山が当たり前の当時であっても、25 人は少し多すぎるように思える。しかし、25 人説は現代でも圧倒的多数派なのである。

カレームの兄弟は本当は何人だったのだろうか。

謎はまだある。カレームが父親に捨てられた時期もそのひとつだ。

ケリーが“1792 年秋”と明記しているのに対し、デュマはカレームの誕生日を 1784 年 6 月 7 日とした上で、父親が“11 歳のカレームを城門の近くでの食事に連れ出した。”と書いており、この記事の通りだとするとその時期は 1795 年もしくは 1796 年である。いくら記録が不確かだといっても、3、4 年の差異は少し大きすぎるように思える。ちな

みにカレームの出生年については、ケリーは 1783 年としているので、遺棄されたのは 9 歳の時ということになる。

どうしてこのような食い違いが生じるのだろうか。

もちろん、デュマの著作とケリーの著作との間には 150 年近い時間的な間隔があり、その年月の間に発見された資料や判明した事実も少なからずあったはずなので、ケリーの論述にはそうしたデュマが知るよしもなかった研究成果が反映されているのだ、という見方もできるだろう。しかし、もしそうならばケリーが参照したであろう最近の研究者の著述はすべてケリーと同じ見解を示していなければならないことになるが、まことに悩ましいことにこれが実はそうでもないのである。

生誕日を例にとってみよう。

デュマが 1784 年 6 月 7 日をカレームの生まれた日としていることは先に書いたとおりであるが、1836 年に出版された「万国人名録」のカレームの項目では誕生日を 1784 年 6 月 8 日としており、なぜか 1 日ずれている。そして、現代の料理史家や研究者にはこの 6 月 8 日説を採る者が多い。しかし、モンマルトル墓地にあるカレームの墓碑に刻まれている生誕日はそれより 1 年早い 1783 年 6 月 8 日である。いったいどうなっているのだろうか？

カレームは 1833 年 1 月 12 日に死んだ。これは確かである。しかし生まれた日ははっきり判っていない。

ポール・メツナーは自著の注の中でカレームの出生に関して次のように書く。

“カレームの誕生日については見解の不一致がある。彼の墓碑に刻まれた日付は 1783 年 6 月 8 日である。公式の記録によれば死亡したのは 1833 年 1 月 12 日で、このときのカレームの年齢は 49 歳と 6 ヶ月であった。これを根拠に、1980 年に「パリのアントナン・カレーム：1783-1833」を著したルイ・ロディルは、カレームの生誕日を「1783 年 6 月の最初の 10 日間」に特定している。1784 年を生誕年とする資料も多く、そのうちのいくつかは 1784 年 6 月 8 日をカレームの誕生日としている。”

カレームはいったいつ生まれたのだろうか。これは謎である。

親から捨てられたというのは本当のことだろうか。そしてそれはいつのことだったのだろうか。これも謎である。

しかし、より本質的で、そして最大の謎は別のところにある。

それは、そもそもこうした謎はなぜ生まれたのか、という謎である。

カレームの少年期のエピソードにまつわる数々の謎には、いったいどんな意味が隠されているのだろうか？

この疑問に対する答えを探してみたい。本書を書こうと思った最初のきっかけもそこにあった。

### 3

フランスは美食の国である。

この言葉に反論できる人は少ないだろう。事実、ガストロノミーはフランスという国の属性のひとつと言っても過言ではない。そのフランスのガストロノミーは19世紀の最初の30年間で飛躍的に発展した。その時期とカレームが料理の表舞台に登場して華々しい活躍を見せた時期とは、ほぼ重なり合っている。この符合はなかなか興味深い。

もちろんフランスにおける美食が19世紀に入って突然湧き起こったわけではない。17世紀にはバレンヌやマシャロ、18世紀にはムノンやラ・シャベルなど名だたる料理人が続々と登場し、ヌーベル・キュイジーヌの名のもとに料理の世界に大きな変革をもたらした。そこで彼らによって練り上げられたオート・キュイジーヌがガストロノミーの基盤となったことは確かである。

しかし、ここで考えてみなければならないのは、この19世紀の最初の30年間というのがフランス、特にパリにとってどんな時代であったかということだろう。この時期にパリではいったいどんなことが起こっていたのだろうか。そして、そのこととガストロノミーの発展との間にはどんな関係があったのだろうか。

さらに18世紀の終わりの30年間にも注目してみよう。この時期にフランスでは何が起こっていたのだろうか。そしてそれはその後のガストロノミーの発展に何らかの影響を与えなかつただろうか。

本書の目的のひとつは、こうした疑問に答えることにある。先に掲げたカレームの幼少期のエピソードに関する謎も、実はこの疑問の延長線上にあると言えるかもしれない。というのは、料理史上に燦然と輝くカレームのような著名な人物に関する事がらであってさえ、激動する歴史

の前では真実が埋もれて見えにくくなってしまおう、という格好の事例だからである。

世界が変わろうという大きなうねりの中では、カレームの生まれた年や、少年期にどんな出来事に遭遇したかということなど、確かにどうでも良いことだろう。いや、それを言うなら、カレームの存在自体がとるに足らない瑣末なことと言えるかもしれない。

しかし、人びとの暮らしに大きな影響を与え、民衆にとって真に重要な意味を持つ歴史というのは、実はこうしたとるに足らない瑣末な出来事の積み重ねにはかならない。その積み重ねの中でこそ、人びとの生活の実相である文化は芽生え、茎を伸ばし、葉を繁らせ、花を咲かせるものなのである。それは往々にして歴史家によって書かれることのないもうひとつの歴史である。ガストロノミーの歴史を記す意味も、まさにここにある。

18世紀のフランス史における最大の出来事は言うまでもなくフランス革命である。革命はフランス社会の価値観を根底から覆さずにはおかなかった。当然、食文化も大きな影響を受けなかったはずはない。

想像してみよう。1789年7月14日のバスティーユ襲撃をきっかけに革命は起こり、それからの数年間というもの、パリは騒乱の極致にあった。カレーム少年がメヌ門近くの路上で父親に捨てられ、親切なギャルゴットの主人に拾われて料理の世界に足を踏み入れたと言われているのは、まさにそんな時代だったのだ。

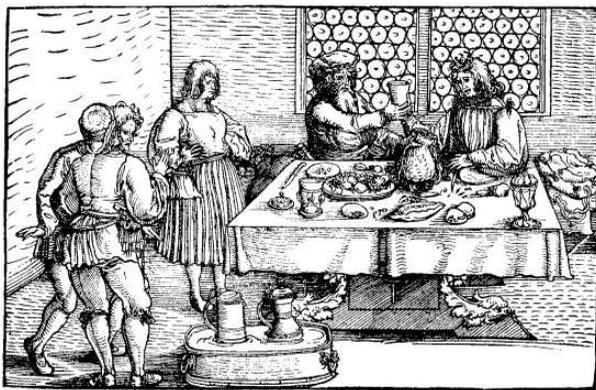
未曾有の混乱の中では、一人の貧しい少年の真実などいとも簡単に歴史の中に埋もれてしまう。それは確かにそうだ。しかし、その一方で決して埋もれてしまわない真実も厳然と存在する。これもまた確かなことである。

ガストロノミーがフランスの文化であり、どんな文化も歴史と無関係に存在することなどできない以上、些細な歴史を丹念にたどることによってそれまで見えなかった真実が見えてくることもあるはずではないか。

本書は、そんなふうにな数多くの資料や記録と向き合いながら、小さな真実を拾い集めることによって、歴史の片隅で細々と語られてきたパリのガストロノミーの生い立ちを再構成してみようとするひとつの試みである。



# 第1章 ガストロノミー以前



中世貴族の食卓。テーブルの上にフォークが見当たらないのは、この時代にフォークがまだ登場していなかったから。人びとは料理を指でつまんで食べていた。

# I. 美食の揺籃期

## 1

動物の基本的な特質である本能の中で、食べることにに対する欲望、すなわち「食欲」がもっとも本質的で差し迫ったものであることを否定する人は、おそらくいないだろう。食べるという行為なしに、どんな動物もその生命を維持することはできない。食物を獲得する手段や方法は動物の種や生態によってさまざまだけれども、とにかく生きながらえるためには何としてでも食料を得なければならないのだ。

人間もまた動物である以上、この本能から免れることはできない。

はるか太古の昔から、人類はあるときは移動しながら、またあるときは一ヵ所に定住して、他の動物を狩ったり、植物を採取したりして食料を確保してきた。さらに文明と呼べるものが芽生え始めると、動物の飼育や植物の栽培も行なうようになった。

しかし、この段階では「美食」の概念は生まれようもない。なぜなら、太古における食は「食欲」という本能に基づいた生物的必要を満たすためのものだからである。食べることに喜びを見出すのが目的なのではなく、単純に餓死しないために食べたのである。こうした状況における食では味は重要ではない。もちろん美味であることにこしたことはないが、美味でなくとも口に入れられて身体に害のないものであれば何でも良かった。おそらく、味覚自体がそれほど発達していなかったはずだ。

それでは、いったいいつごろから人びとは単に空腹を満たすだけでは満足せず、食の「質」にもこだわるようになったのだろうか。

この問いに答えるのはそう簡単ではない。いや、正直に「答えるのは不可能だ」と認めてしまったほうが良いかもしれない。その答えを見つけるためには有史以前に遡らなければならない、そんな古い時代の記録など探しようもないからだ。

しかし、歴史としてたどれる最古の時代であれば、少なくともそこにはすでに食に対する何らかの文化的痕跡、すなわち良質の食を求める意識の断片があったことを容易に認めることができる。

たとえば、古代エジプトにおける王家の食卓は贅を尽くしたもので

あったことが知られており、ヒエログリフ<sup>(1)</sup>によるレシピも残っている。

またギリシャでは紀元2世紀ころに散文家アテナイオスによる「食卓の賢人たち」と題された書物が書かれている。この書物は、アテナイオスが富裕者ラレンシスが催した宴についてティモクラテスに語ったもので、この書物の中で列席者たちは宴に出された料理の食材や食べ方について蘊蓄を傾けている。

古代ローマでは、食に対する関心がいっそう顕著になる。

皇帝ネロの時代の退廃を描いたペトロニウスの「サテュリコン」を見てみよう。エンコルピウスら3人の男が各地を巡り歩くうちに出会ったさまざまな体験を諧謔的かつ偽悪的な筆致で描いたこの紀元1世紀ころの物語の中に、「トリマルキオの饗宴」と題された有名なエピソードがある。

トリマルキオは解放奴隷、すなわち奴隷の身分を解かれたローマ市民で、新興の富裕者であった。エンコルピウスらをもてなすために大饗宴を開くのだが、彼はいわゆる成金で洗練された風を装ってはいるが本性は悪趣味で無知な俗人である。

食事の部屋に通されたエンコルピウスは驚きの念をもってこう書く。“ひとはそこが一個人の食堂だとは夢にも思わないだろう。むしろそこは、無言劇を披露するための舞台のようであった。”

テーブルに並んでいるものもまた豪華だった。

“盆の上にはコリント風のブロンズのロバが置かれ、その背に担わされた二つの籠の片方には緑のオリーブが、そしてもう片方には黒のオリーブが詰められていた。それを挟むように2枚の大皿が配されていたが、それぞれの皿のふちの部分にはトリマルキオの名と皿に使われた銀の目方が刻まれていた。皿同士を結んで架けられた橋はしっかりと固定されており、橋の上にはケシの実とはちみつを振りかけたヤマネが供されている。銀の網の上には温かいソーセージ、そしてその下にはドメスチカ・スモモとざくろの実が盛られていた。”<sup>001</sup>

感心すべきはこればかりではない。その後も次々と驚くような趣向が披露されエンコルピウスの度肝を抜くのだ。音楽が奏でられ、踊りが踊

---

(1) 古代エジプトで使われた文字。長く解読不能と言われてきたが、1822年にロゼッタストーンの研究をもとにフランス人のシャンボリオンによって初めて解読された。

られ、酒がふんだんに振舞われる。拳句は曲芸まで登場するといった展開に、さすがのエンコルピウスも驚嘆しつつあきれるほどだった。

この一幕を通観して判るのは、食べることが食欲を満たすという本来の目的を離れて、客をもてなすと同時にトリマルキオが自らの富を誇示するための手段として利用されていることである。これはおそらく古代ローマにおける貴族や大富豪など特権階級に共通する傾向と言って差し支えないであろう。特に興味深いのは客を楽しませるという目的で、食べることと音楽や曲芸などのアトラクションが同列に置かれていることだ。これは後の中世の王や貴族の饗宴におけるアントルメを連想させる。

## 2

エジプトでもギリシャでもローマでも、食事そのものを目的とする饗宴がすでであったことは、これまで見てきたとおりである。しかし、その饗宴は王や貴族、あるいは大富豪といった人びとの特権的な行為であり、庶民は相変わらずこうした楽しみとは無縁だった。とすると、「生きるために食べる」という食本来のありかたから「楽しむために食べる」という二次的な行為もしくは意識が派生するためには、時の流れの中で人びとが少数の強者と多数の弱者に二分され、その結果富の所有にも偏りができるという、社会的な変遷が必要だったことは明らかだろう。

富者はもはや生きるための食の心配をしなくても良いので、おのずと食に対する別の関心、すなわち味覚や見栄え、他人に対する影響力といった面への関心が高まることになる。こうして生まれたのが古代の饗宴を典型とする食文化の爛熟である。

ここで古代ローマの食生活についてももう少し詳しく見てみよう。

古くは朝、昼、夜の3食が一般的であったが、やがてギリシャ文化の影響などもあり、朝食（イエンタークルム）と正午ころの二度目の朝食（プランディウム）、そして遅めの昼食（ケーナ）へと変化した。

イエンタークルムは初期には下層階級ではパンのみで、上層階級ではそれに卵やチーズ、果物などが添えられた。後の時代になると、食材は増え、パンの質も良くなった。

プランディウムは基本的にはイエンタークルムの続きで、内容も同じ、しばしば残り物でまかなわれた。

ケーナが一日の食事の中心である。上流階級ではその日の業務を午前中で終え、プランディウムを摂った後風呂に入り、それからケーナを摂るのが一般的な風習だった。

上流階級のケーナは陽の高いうちに始まり、だらだらと長時間にわたって続けられて時によると深夜にまで及ぶことも珍しくなかった。丸い食卓をU字形に取り囲むように配置されたレクトゥス・トリクリナリスと呼ばれる長椅子に横たわり、その姿勢で食事を摂り酒を飲むのである。こうした食事の仕方は現代の感覚ではかなり奇異に感じられる。

20世紀の名料理人として知られるレイモン・オリベは食卓史をテーマにした著作の中で古代ローマの食事スタイルについて次のように書いている。

“家長が招く場合の晚餐では客人は4、5人で、家長の妻と家族、または親戚の者一人がかぞえられた。食事は5時に始まり、8時には終わった。そして家人はひき下がる。かわって、女、楽師、少年たちが呼ばれた。(中略) U字形の中央にさまざまな料理で飾られたテーブルが運ばれる。テーブルは盆をかねており、一通り食べ終わると新たな馳走を盛ったテーブルが運ばれた。(中略) 彼らの食事には一部と二部があり、二部にうつるために、取りあえず一部を切り上げるというふうであった。第二部は食を伴いながら次第にパーティーへと展開する。(中略) 食事が終わりに近づく頃、女たちの衣を脱がせはじめる。それからバッカスのもとに乾杯し、アフロディテに犠牲を捧げる。”<sup>002</sup>

これを見ても、ローマ人たちが食事に求めた楽しみは料理そのものの質ではなく、食事に伴う雰囲気、もしくはそれに付随する奔放で享乐的な快楽であったことがわかる。ここには確かに美食の兆しはあるものの、それはまだつぼみにすらなっていないのである。

しかしそれでも、食に対する意識を大いに高めたという点ではローマ人の功績はやはり見逃すことができない。よく知られた「アピキウス」というレシピ大成が5世紀頃に現れるのもこの流れに沿ったもので、こうした食への関心とこだわりが長い年月を通して脈々と受け継がれていき、やがて19世紀のフランスでガストロノミーとして結実することになるのである。

次節以降で食の文化的な発展を年代を追いながら概観してみることにしよう。

## II. 中世の食卓

### 1

5世紀後半の古代ローマ帝国の滅亡と前後して、ヨーロッパは激動の時代を迎える。

東からアングロ・サクソン人やゴート人などいわゆるゲルマン系の諸民族が西に進出し、ヨーロッパ各地で次々と支配体制を確立していった。人の動きは必ず文化の拡散をもたらす。ローマの文化はゲルマン人の文化に侵食されて変質を余儀なくされた。さらに、8世紀には西アフリカに勢力を伸ばしていたウマイヤ朝が海を越えてイベリア半島に進出、スペインに王国を築いていた西ゴート人を滅ぼしてイスラムの支配下においた。ここでもまた、イスラム文化の流入が行なわれたことは言うまでもない。

「食」もまた文化の大きな要素のひとつである。ヨーロッパの多様化された文化の中で「食」に関する考え方や習慣も当然のことながら多様化していった。

この多様化をたばねる上で大きな要となったのはキリスト教だった。

成立後しばらくの間は諸派に分かれて係争を繰り返し混沌としていたキリスト教は、やがてローマ皇帝によって正式に国教として認知され、4世紀から5世紀にかけて数次にわたって開かれた公会議を経て洗練された教義を持つ宗教として確立された。ローマ帝国の崩壊と東西分裂のあとも、新興勢力のイスラム教と競いながら勢力を拡大していき、ゲルマン系の民族が支配するヨーロッパの隅々まで、あるときはその民族が古くから信仰してきた独自の宗教と融合する形をとって、普及浸透したのである。

「食」も当然キリスト教の教義の影響を免れない。それが顕著に現れるのが中世である。そして、中世の食生活にもっとも大きな影響を与えたキリスト教の教義が「断食」であった。

キリスト教における断食は、キリストが悪魔の誘惑を退けながら40日間にわたって荒野をさまよい、その間何も食べず何も飲まなかった、という聖書の記述に基づくもので、不屈の信仰心の証としてすべてのキリスト教徒に求められるもっとも基本的かつ重要な教義である。



中世のパン焼き。  
生地を窯に入れようとしているのが親方で、それをかたわらで見ているのは見習いの弟子である。

ヨーロッパも中世の時代になると国こそいくつにも分かれて互いに覇を競いあっていたが、精神世界はローマを中心とするキリスト教に完全に支配されていた。したがって、断食も王であれ農民であれ上下の区別なく守られなければならない戒律としてすべての層にいきわたっていたのである。

もともと、断食といってもその期間何も飲み食いしてはならないというわけではなかった。断食にもいくつかの種類があり、その種類に応じて口にして良いと認められた飲食物があった。また、子どもや病人などの弱者は断食の種類を問わず免除されるという特例もあった。

断食の期間でもっとも長く、したがってもっとも人びとに負担を与えたのが四旬節である。四旬節というのは復活祭直前の40日間（ただし日曜日は除く）のことで、これはもちろんキリストの荒野での断食に倣ったのである。このほかにもローマの指示による公式の断食日に加えて教区の聖職者が独自に定めた断食日など、断食の制度は時代によってあるいは地域によって複雑に変化し、フランスの中世史学者ブリュノ・ロリウーによれば1413年のカンブレー司教区では1年間に何と93日の断食日があったという。<sup>003</sup>つまり、その年の実に4分の1が断食日であった計算になる。

これほどの日数で食べるものが制限されるのだから、人びとの食生活に与える影響が小さいわけがない。むしろ、この時代の「食」は断食を中心にして回っていたと言っても良いほどだ。

それでは、断食期間中には何を食べて良く、何を食べてはいけなかったのだろうか。

それは前述の通り断食の種類によって多少異なっていたが、基本的に肉は禁じられていた。肉に準ずるもの、すなわち卵や乳製品も食べることを認められていなかった。

魚は良かった。なぜなら、魚は水中におり、水は神聖で清らかなものとしていたからである。もちろん野菜や果物や穀物、木の实などは自由に食べることができた。

しかし、中世のヨーロッパの人びとにとって肉や乳製品はなくてはならない食品だった。肉をあまり口にしなかった古代ローマ人と違って、



謝肉祭と四旬節の戦い。このようなテーマが絵画に描かれるほど、当時の人びとにとって断食を強いられる四旬節の負担は大きかった。ごく普通の町の情景だが、よく見ると画面の左側には謝肉祭で踊り浮かれ、飽食に身を任せる人びとが描かれる一方、画面右側にはつましく信仰深い貧者たちの節制している姿が描かれているのが判る。そして中央では井戸をめぐってわびしげな豚と四旬節のシンボルである堂々たる魚が対峙して、逸楽と墮落に満ちた日々が間もなく終わりを告げ清貧と耐乏の断食日が始まることを暗示しているのである。  
ペーテル・ブリューゲル、1559年

後からやってきたゲルマン人たちは好んで肉を食べる人びとだったからだ。当然のことながら、断食期にキリスト教の教義に背かずには何とかして肉を食べるため、さまざまな試みが行なわれた。その涙ぐましい試みの中でも傑作なのが、「ビーバーの尾」である。中世の文献には断食期に食べるためのビーバーの尾についての記述をいくつも見つけることができる。ブリュノ・ロリウーの引用する13世紀のトマ・ド・カンタンブレの著述では、“この動物は水中に尻尾を浸しておかなければ長く生きられない。”だから魚と同じで食べても良い、という理屈である。したがって、“尻尾の一部は食べられるが、それ以外は食用にすることを禁じられている。その部分は肉だからである。”<sup>003</sup>

こんな白を黒と言いくるめるような奇妙なへりくつで肉への渴望をつかの間満たしたとしても、キリスト教の信仰と断食期の肉への欲求はつねに人びとの心に切ない葛藤を生じさせた。

その葛藤を薄め、癒しの役割を果たしたのが、今日の中世食文化史の研究でしばしば断食と対で言及される「饗宴」である。

## 2

ブリジット・アン・ヘニッシュはその著書「断食と饗宴」の中で、“中世の一年は黒と白の四角いチェス盤に似ていた。すなわち、一年は断食と饗宴の時期によって模様がつけられ、いずれも時間の区別と制限があるものの、その重要性和価値は互いに独立したものであった。そして、断食と饗宴が精神的な疲れを本当に癒すためには、季節と同様に交互に続かなければならなかった。”<sup>004</sup>と書いている。

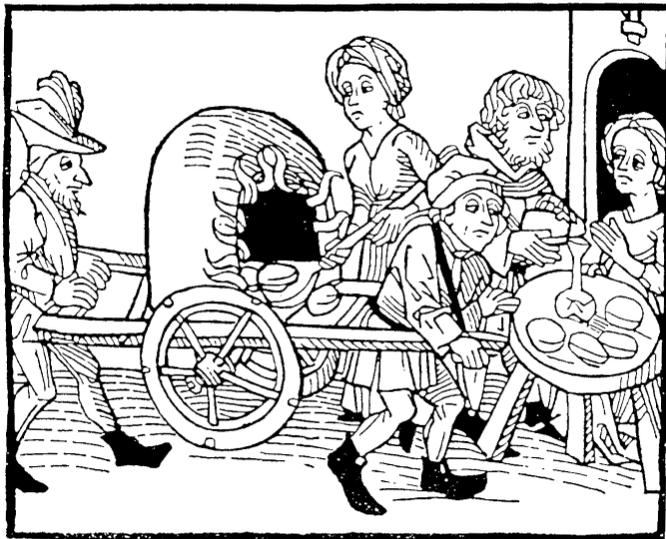
断食は1年を通して行なわれたが、その時期は無作為に決められていたわけではなく、それが行なわれるべき節目があった。その主なものは祝祭である。たとえば、四旬節の断食は復活祭という祝祭に先立って実施された。キリスト教にはこのように1年のうちに多くの祝祭日が設けられており、ほとんどの断食日はそれとセットになっていたのである。中でも大祭日である降誕祭、復活祭、聖霊降臨祭の直前と、それに9月を加えた年に4回の断食期は「四季の大齋」と言われ、特に厳格な規律が求められた。それ以外の大きな祝祭に合わせて行なわれた断食は小齋（ヴィジル）と呼ばれ、大齋ほどではないがやはり断食の義務が課せられ

たのである。

こうした断食ではその期間が明けるとすぐに祝祭であるから、人びとはここぞとばかりに羽目はずして肉を食べ大騒ぎをするのが常だった。また、四旬節のような長期の断食ではその直前にも饗宴が繰り広げられるようになったが、これはその後続く辛く憂鬱な長い期間に対する心の準備といった役割を担うものだった。

四旬節の直前の数日間を「謝肉祭（カーニバル）」と呼んで狂乱のひと時を過ごす現在でも続いている風習は、断食の制度と切り離しては決して生まれなかったのである。「マルディ・グラ（太った火曜日）」（四旬節開始の前日、必ず火曜日になる）と「灰の水曜日」（四旬節の最初の日）という呼び名の明白な対比にも、人びとの断食に対する覚悟と諦めが透けて見えるようである。

断食はキリスト教の教義から生まれたものだから、階級の区別なくすべてのキリスト教徒にその実行の義務が課せられた。庶民の宴はせいぜいが大食と暴飲と馬鹿騒ぎに終始する程度だったが、王をはじめとする貴族階級の間では、それは断食からの開放を楽しむだけでなく、自らの



移動窯でパンを売る行商人。中世には個人で窯を持っている家は貴族や裕福な層を除いてほとんどなかった。庶民は領主の館や専門の窯場に生地を持ちこんで、金を払ってパンを焼いてもらっていた。あるいは、この図のようなパン行商人から焼いたパンを買っていたのである。

権勢を誇示し支配力を高めるための政治的装置として利用された。

中世は群雄割拠の時代でもある。有力な貴族が領地を抱え、城を構えて君臨した。安定した支配を行なうためには、武力のみに頼るのではなく、信頼できる人脈を築き、有能な人士を配下において規律のある政治を行なう必要がある。

だから、そうした要求のもとに行なわれる饗宴にも一定の規律に従った様式化されたスタイルが導入されなければならなかった。こうして支配層の饗宴はしだいに儀礼的なものとなっていった。参席者の着席順や料理の配膳の仕方、さらには食事のマナーといった要素が重要なものとなり、それは時代を追うごとに洗練され、さらには定式化されていくことになる。

饗宴に招かれた参席者のマナーに関して、オディール・ルドンらが著した「中世のガストロノミー」という書籍にジョバンニ・ベルカンピの著述の引用としておもしろいエピソードが紹介されている。

『神曲』で知られるダンテがナポリの王宮に招かれてロベルト王と食事をともにした時のこと。身なりにかまわないダンテは気軽な服装でディナーに出席した。その服装を見て宴席の係である家臣が用意したのは末席であった。空腹だったダンテはとりあえず食べるものを食べ、それが終わるとさっさと席を立てて帰ってしまった。偉大な詩人に失礼な対応をしてしまったことを知ったロベルト王は、すぐに使いをやって再びダンテを宴席に招いた。今度はダンテも身なりを整え、しかるべき服装でテーブルに臨んだ。ダンテに与えられた席は、最上級の場所、すなわちロベルト王の側らの椅子だった。さて、食事が始まるや、ダンテはワインやソース、肉の脂などを自分の上等の服に注ぎ始めた。この振る舞いに驚いたロベルト王は、ダンテに向かってなぜそのようなことをするのか、と聞いた。するとダンテはすました顔でこう答えた。「閣下、わたしが最初に来たときわたしはテーブルの隅っこに席を与えられました。それはわたしの身なりがみすぼらしかったからです。次に身なりを上等なものに整えて来たら、今度はもっとも上席に座られました。中味であるわたし自身は同じ人間であるにもかかわらず、です。つまり、皆さんが敬意を表わしているのはわたしそのものではなく私が身につけている衣服であったこととなります。ですからわたしはその敬意にふさわしい

### Ⅲ. フランスにおける食のルネサンス

#### 1

中世の大饗宴が権力の誇示に利用されていたという側面は、アントルメの隆盛からも見て取ることができる。

現在ではアントルメという用語はおもに大型の菓子について使われているが、本来は文字通り「メ」(met = 料理)に「入る」(entre)のための特別な趣向を指す言葉だった。中世の宴席は長時間にわたって料理がとりとめもなく配膳されては客がそれを食べるということの繰り返しで、非常に単調なものであった。ひとつの料理が終わって次の料理が出てくるまでに客がうんざりするほど待たされることもまれではなく、その時間的な空白を埋めて客を飽きさせないためにホストである主宰者はさまざまな趣向を用意した。これがアントルメのそもそもの始まりである。

料理の間に楽師が音楽を奏でたり余興を演じさせたりするのは、ローマ時代にもあった。しかし、中世のアントルメがローマと違うのは、特に有力な貴族が催す大規模な饗宴では、会食者たちの目を楽しませるところに何よりも重点がおかれたことである。時代が下るにつれてその傾向はさらに過激化し、やがて客をびっくりさせるようなアントルメも登場するようになる。ある宴席では「白鳥の騎士伝説」をテーマにしたアントルメが客には内緒で準備された。メインテーブルいっぱい大きさに作られたアントルメの中央には白鳥を抱いた騎士がさりげなく置かれていた。宴席が進み、アントルメの段になった。すると、布で隠されたテーブルの下にあらかじめ配置された家臣たちが手を使い、足までも動員して一生懸命になって騎士を動かしたのだった。

こうした大仰なアントルメは近代に入るとさすがに廃れていったが、その名残はテーブルを豪華に飾る装飾菓子となって受け継がれ、やがてアントナン・カレームの華麗なピエスモンテへと繋がっていくことは心に留めておくべきであろう。

フランスにおける中世の料理世界が後世に影響を与えたもうひとつの

大きな出来事は、料理書の登場である。

ローマ時代の「アピキウス」のように、それまでにもレシピ本がなかったわけではない。しかし、料理を体系的に集め、しかも料理人を育成する意図をもって編纂された書物は14世紀後半になるまで現れなかった。

そうした料理本の嚆矢ともいべき書物がタイユバンことギヨーム・ティレルが書いたと言われる「ル・ビアンディエ」(LE VIANDIER、1390年頃)である。“書いたと言われる”というのは、実は「ビアンディエ」の著者がティレルであるという確たる証拠がないからなのだが、ティレルはパロワのフィリップ6世や賢王シャルル5世などの料理人を勤めたいわゆる宮廷料理人であり、著者でないにしても少なくとも何らかの形でその公刊に関わったであろうと考えられている。1390年といえはまだグーテンベルグによる活版印刷機の発明前の時代で、当然「ビアンディエ」も手書きの稿本である。

この書物の出現は料理技術の伝達という面できわめて画期的なことだった。また料理人の名前を後世に残すという面でも先駆的な事例となった。さらには宮廷料理人の存在も、ティレル以降、料理史の最前線を華々しく飾ることになるのである。

「ビアンディエ」は、料理のレシピをごく簡単に記述し、それに多少のコメントを添えただけのもので、料理の種類も少なく材料の分量の記載もないなど、料理書としてかなり素っ気ない内容である。

それでもこの本が当時の貴族社会に好意をもって受け入れられたことは、写本がいくつも作られた事実に加えて、海を渡ったイギリスでもこれに対抗するように「フォーム・オブ・キュリー」(FORME OF CURY、1390年頃)という料理書が出されたことから窺える。

「ビアンディエ」や「フォーム・オブ・キュリー」のレシピから、当時どんな料理が作られていたのかを知ることができるが、それがどんな味だったのか、あるいはどんなふうに使われたのか、ということまでは判らない。味については、そもそも食材が今日とはかなり異なっているし、人びとの味覚や嗜好も異なっていたと思われるので、おそらく現代の私たちが想像力を働かせることには限界があるだろう。

しかし、どのように食べられていたかについては、フランスに別の大変都合の良い書物が残されている。

## 2

「メナジエ・ド・パリ」(MESNAGIER DE PARIS、1393年頃)は、パリの裕福な初老の一市民が、年若い花嫁を迎えるにあたって家事全般についてその心構えと処し方を諭すために書いた家事指南書である。この中に食に関する記述がかなりの分量含まれている。その内容も、市場での食材の買い付け方に始まって、調理における一般的な知識、基本的な献立と調理法、魚の日と肉の日(断食日とそれ以外の日)のそれぞれの料理、病人のためのスープの作り方にいたるまで、実に微にいり細にわたっている。

このような書物は、いったいどのような時代背景のもとに生まれたのだろうか。少なくとも、「メナジエ・ド・パリ」の作者は王でも貴族でもない、一般市民である。このことはつまり、この時代にはすでに特権的階級以外の層にまで「食にこだわる」という観念が広まっていたということを示しているわけだが、中世という封建社会でどうしてそのようなことが可能だったのだろうか。

それを解き明かす前に、14世紀から15世紀にかけてイタリアに興った大きな文化的な潮流、ルネサンスについて見てみよう。

ルネサンスの舞台は基本的にはイタリアであったが、当然それは周辺の国々にも大なり小なり波及した。当時はまだ文化的には後進国であったフランスでも、この新しい流れを取り入れようとさまざまな動きが見られた。特に上流階級では日常生活のさまざまな分野でルネサンスの影響が徐々に浸透した。

こうした潮流は文化の一翼を担う「食」に対しても押し寄せた。その典型的な例としてよく引き合いに出されるのが、1533年のカトリーヌ・ド・メディシスとアンリ王子(後のフランス王アンリ2世)の結婚によるフランス料理発展のエピソードである。カトリーヌは興入れのさいに大勢の料理人やパティシエを同道した。彼らはルネサンスの流れの中で培われてきた最先端の料理や食材を携えてきた。その料理を口にしたフランスの宮廷人たちはその洗練された味に驚嘆し、中世の田舎くさいフランス料理の衣を脱ぎ捨てて新しい衣を喜んで身にまとった。それが広く普及してフランス料理に変革をもたらしたのだ。

これは現在でも多くの人に信じられているフランス料理史の有名な逸

話だが、フランス料理史の研究者であるバーバラ・ウィートンは“実際には誤りである”と言う。その論拠として彼女は二つの事実を挙げる。ひとつは、“そもそもフランスにおけるオート・キュジーヌ（高級料理）が誕生したのは17世紀のことであり、しかもそこにはイタリアの影響はほとんど見られなかった”からだし、もうひとつは、“16世紀の初めにおいて、カトリーヌの料理人がフランス料理の発展に貢献したという証拠は何もない。16世紀のフランス料理はむしろ保守的であり、全体的に中世の伝統を色濃く残したものであった”<sup>006</sup>からである。

しかし、カトリーヌがフランスの食に対して何の貢献もしなかったかというところではない。そのことはウィートンも認めている。ただ、それは料理そのものへの貢献ではなく、その食べ方への貢献であった。カトリーヌがフランスの宮廷に対して影響力を持つようになるのは、実は夫であるアンリ2世が事故死した1559年以降のことである。彼女は幼い息子たちの摂政として権勢を振るい、彼女の好みに従った華麗な饗宴を開催した。

カトリーヌの料理人たちがフランス料理に新しい旋風を巻き起こさなかったとしても、彼女が実施したこうした饗宴がアンシャン・レジームの食卓を洗練させ発展させるのに一役買ったことは疑いのない事実である。

ここで「メナジェ・ド・パリ」に立ち返ってみよう。

この家政のための実用書の著者は一般市民であった。しかし、もちろん農民や職人といった庶民ではない。莫大な財力を有する資産家である。

中世も後半に入ってくると社会における経済状況が徐々に変化してくる。人口が増え、陸路や水路を使った交易が盛んになると自然と商業活動が活発になり、その結果一般市民の中に商才を発揮して富を蓄えるものが出てきた。財政的に豊かになると、日常生活に贅をつくそうとする傾向は昔も今も変わらない。こうした中世の財力を持った新興勢力の伸展を踏まえた上で、森本英夫はその著書「中世フランスの食」の『メナジェ・ド・パリ』の献立を読む」という章の中で中世の料理の流れについて次のように分析している。

“確かにフランス料理の史的な発展の流れを考えると、フランス料理から貴族性を取り去ることは出来ないであろう。これはあくまでも貴族の

文化として捉えるべき側面を有している。貴族が自らの力を誇示するために開いた宴会や祝宴が、料理や礼儀作法の発展に大いに貢献してきたことは否定できない。しかし経済が大発展し、一部の都市民が経済的に貴族と対等な、いや彼らを凌ぐ財力を蓄える時期が訪れる。とはいえ、これら都市民と貴族の間には、姻戚関係を結ぶ以外に埋めることのできない社会身分上の深い溝があったことも事実である。都市民にとって、貴族と対等に、いやそれ以上に優位に立てる手段の一つが、経済力を利用した贅沢であった。”<sup>007</sup>

アンシャン・レジーム下でフランス料理は相変わらず中世の尻尾を引きずっていた。カトリーヌ・ド・メディシスは確かに貴族の宴を洗練させたが、「ピアンディエ」以降は料理書らしい料理書も現れない。そんな状況の中でも、料理をとりまく環境は少しずつ変化の兆しを見せ始めていた。

貴族をも凌ぐ経済力を持った新しい層が登場してきて、貴族の風習を好んで模倣するようになり、それは当然のことながら食生活の分野にも及んでいた。

宮廷や貴族による饗宴が、遅々としてではあっても、着実に洗練の度合いを深めていく一方で、それと平行して新しい富裕層による贅を凝らした食への欲求が急速に高まっていく。

その富裕層こそすなわちブルジョワである。

食の贅沢はもはや貴族の特権ではなく、貴族とブルジョワが互いに絡み合いながらその快楽を享受するものへと方向を転換したのだ。

いまやガストロノミーの誕生はすぐそこである。

## IV. ガストロノミーの先駆者たち

### 1

17世紀に入るとフランスでは料理の世界に大きな変化が起こる。

その変化の陰には、新しい時代にふさわしい新しい発想と技術を持った数々の料理人の存在があった。「ピアンディエ」を書いたとされるタイユバンことギヨーム・ティレルは明らかにその嚆矢というべき人物であ

るが、彼が「ピアンディエ」に携わった理由は、実は自らの意思というよりも彼が使える主君の意向を反映したものと見られている。つまり、宮廷がタイユバンと「ピアンディエ」を必要としたのである。

なぜか？

宮廷において、あるいは地方を治める貴族の館において、自らの権勢を誇示する装置として支配者たちが豪勢で華やかな饗宴を活用したことは前にも触れた。その饗宴に料理はつきものである。いや、料理こそが饗宴の出来不出来を決めるもっとも本質的な要素であったと言っても決して過言ではない。どんなにきらびやかに演出された饗宴であっても、肝腎の料理がお粗末なものであれば、それは必ず客たちの不興を買うだろう。支配を強化するための装置として機能しないことになる。

だから、客たちを堪能させ満足させる料理を準備することは、ホストとしての君主にとって何にもまして重要なことなのであった。そのために必要なのは、言うまでもなくそのような料理を作ることのできる料理人である。それもただ料理の技術に長けているだけでなく、客の顔ぶれと人数を見極めながらメニューを決め、材料を調達し、他の調理人たちを動員して調理に当たらせ、遺漏のないよう配膳まで取り仕切ることのできる、文字通り饗宴の総監督とも言うべき料理人である。饗宴において演出家であり指揮者としての役割を果たすこのような料理人はメートル・ドテル (Maitre d'hôtel) と呼ばれた。

優れた才能を持つメートル・ドテルを配下に置くことは、饗宴を主催する君主たちのステータスに直接結びついていた。

これがシャルル5世らの支配者がタイユバンを召抱えた理由であり、彼に「ピアンディエ」を書かせた理由である。「このような立派な料理書を著すすばらしい料理人がわが宮廷にはおりますぞ」というのは、この時代の支配層にとっては確かに格好のプロパガンダになったに違いない。

この傾向は15世紀から16世紀を経て17世紀にいたるまで一貫して続くことになる。

優れたメートル・ドテルは彼を召抱える貴族にとって貴重な資産である。この時代の料理人の身分は一般的には他の職人同様決して高くはなかった。しかし有力な貴族に召抱えられた一流のメートル・ドテルは身分的にも優遇された。中には貴族にしか許されない“剣を携える”とい

う特権を認められた料理人すらいた。

そうした初期のメートル・ドテルの中でも特にその名を知られている一人がバーテルである。

しかし、フランソワ・バーテルの名が後世に伝えられることになったのは、彼の料理における功績によってではない。その壮絶ともいえる最期が、人びとの胸に彼の名を強烈に焼き付けたのだ。

ルイ 14 世統治下のフランスにおける有力な政治家であったニコラ・フーケの料理人として貴族社会の中ですでに有名人であったバーテルは、フーケの失脚にともなってコンデ公のもとに移り、その居城であるシャンティイ城でメートル・ドテルとして辣腕を振るっていた。

1671 年 4 月、ルイ 14 世は大勢の家臣や貴族を引き連れてシャンティイ城を訪れる。コンデ公は当然のことながら王とその一行をもてなすために大饗宴を開催する手はずを決め、その一切をバーテルにまかせた。悲劇はその饗宴を舞台にして起こった。

事件の詳細が今日まで伝えられているのは、義理の娘に宛てたセビニェ公爵夫人の 2 通の書簡の中でその一部始終が語られているからである。もっとも、公爵夫人はその場に居合わせたわけではなく、友人からの伝聞としてこの一件を紹介している。

“1671 年 4 月 24 日。金曜日夕刻。ド・ラ・ロシュフーコー氏邸より。

ここを訪れたときに知ったことをあなたはどう思うでしょう。私はまだ立ち直れずにいます。どうお伝えすれば良いのかも判りません。バーテル、偉大なバーテル。あのフーケ氏の先のメートル・ドテルで、味覚に関しては際立った輝きを放ち、その能力は一国の統治者にも匹敵するお方。私が良く存じているあのお方は、ご自分が送る手配をされた饗宴に用いる魚が時間通りに届かなかったというそのために、そんな不名誉には耐えられないと言ってご所有の剣で自らの胸を貫かれたのです。

“1671 年 4 月 26 日。日曜日。パリ。

たった今、シャンティイ城を訪ねていたモルイユからかわいそうなバーテルのことを聞いたばかりです。彼が自害したことは金曜日に書きました。王は木曜日の夕刻にお着きになり、夕食が供されました。しかし、バーテルが準備していたディナーは、お客様の数が予想以上に多かったために、二つのテーブルでロースト肉が足りなくなってしまった

のです。「何と不名誉なことだ。私はこんな恥辱には耐えられない！」  
バーテルは何度もそう言っていたそうです。彼はコンデ公のお付のグル  
ビルに言いました。「頭が変になりそうです。もう12日間、一睡もして  
おりません。」グルビルはコンデ公にこのことを伝え、公はバーテルの私  
室を直接訪ねるとこう言って彼を宥めました。「バーテル、すべてはす  
ばらしくうまくいっている。陛下のお食事にこれ以上のものはとても望  
めまいよ」

夜中になって、天候のせいで花火が失敗に終わりました。これには  
16,000フランもかかったのです。

午前4時。バーテルが皆が寝静まった城内を歩き回っていると、一人  
の荷受人がやって来ました。その男は魚の入った箱をたった二つしか  
持っていませんでした。「何と！」バーテルは叫びました。「これだけな  
のか？」「さようでございます」と男は答えました。バーテルはしばらく  
待ってみましたが、荷受人はもうやってきませんでした。もはや魚は手  
に入らないと思い込んだ彼はグルビルのもとに行き、「私はこんな恥辱  
に耐えて生きながらえることはできません」と告げます。グルビルは笑  
いましたが、バーテルはそのまま自室に戻ると、ドアに剣の柄を固定し、  
自らの胸を刺し貫いたのでした。ちょうどそのときになって、魚を満載  
した馬車が到着したのです。”<sup>008</sup>

## 2

バーテルの死はガストロノミー形成の上でどんな意味を持っているの  
だろう。

彼は、セビニェ公爵夫人も書簡の中で賞賛しているように、確かに優  
れた料理人でありメートル・ドテルであった。しかし、彼の料理に関し  
ては何も判っていない。記録が残っていないからだ。バーテルは料理書  
を書き遺しはしなかった。セビニェ公爵夫人の書簡集が出版されなかつ  
たならば、バーテルの名前が今日まで伝えられることはおそらくなかつ  
ただろう。

重要なのは、バーテルが名誉のために死を選んだという点である。宮  
廷や貴族は自らの権力を強化する装置として豪勢な饗宴を進んで活用し、  
それを遺漏なく準備し得る才能ある料理人を優遇した。また、料理人の

ほうでもそうした主君に仕えることを榮譽とし、メートル・ドテルとして饗宴の一切を取り仕切ること誇りをもって臨んだのである。

だから、その職責を果たせなかった場合の重荷も、誇りの高さに応じて大きかったに違いない。バーテルの死の様は中世の騎士を連想させるが、おそらくバーテル自身、自らを料理人というよりは自分が忠誠を尽くすもののために死を賭して仕える騎士のように考えていたのではないだろうか。榮譽の証である剣を自害の手段に選んだことがそれを象徴的に表しているように思える。

そして、これがバーテルがフランス料理史の中で燦然と輝いている理由でもある。

バーテルが活躍した17世紀はガストロノミーと密接な関係にあるオート・キュイジーヌ (Haute Cuisine = 高級料理) の種がまかれた時代である。

中世から発展してきた料理は、17世紀に入ってふたつの観点から大きな転換期を迎えることになる。

ひとつはバーテルに見られるような料理人自身の意識の変化である。タイユバンの時代には宮廷料理人といっても主君との関係は絶対従者であり、料理に対する姿勢も受身であった。バーテルはコンデ公の慰撫にも耳を貸さず、大切な饗宴を放り出して自害した。このあまりにも強烈な自己主張はタイユバンには想像すらできないことだったろう。事実セビニェ公爵夫人は書簡の中で“彼の蛮勇があるものは非難し、あるものは賞賛した。”<sup>008</sup>と書いている。

そしてもうひとつは新しい料理技術の導入と敷衍である。

バーテルの自刃に先立つこと20年前の1651年、フランスで一冊の料理書が出版された。書名は「フランスの料理人」(LE CUISINIER FRANÇOIS)、著者はフランソワ・ピエール、別名ラ・バレンヌである。

ラ・バレンヌはデュクセル公爵にエキュイエ・ド・キュイジーヌ (調理担当の従士) として仕えた宮廷料理人の一人であるが、彼が「フランスの料理人」を書いたのは主君の指示によるものではなく、自らの意思によるものであった。自分は時代の最先端を切り拓く料理人であるという矜持。さらに、それを世に広く知らしめたいという強い自己顕示意識が、彼にこの書物を書かせたのである。

スティーブン・メネルは「食卓の歴史」の中でラ・バレンヌの「フランスの料理人」の内容の新しさについて、“「フランスの料理人」は、中世の食べ物との明らかな断絶と近世フランス料理のはっきりとした端緒の両方を初めて示した本として、広く認められている。”<sup>009</sup>と指摘している。「フランスの料理人」の内容は、どこが中世の料理と違っていただろう。そして、どこがそんなに新しかったのだろう。

バーバラ・ウィートンが「味覚の歴史」で“その徴を見て取ることができる”<sup>006</sup>と書いている、書物の冒頭のラ・バレンヌのデュークセル公爵への献辞を見てみよう。

“私は閣下に仕えさせていただいた 10 年の間に食べ物を繊細で風味豊かに作り上げるための秘密を発見いたしました。そこで、長年にわたって閣下の下で修行を積むことによって得られたものを書きとめ、閣下のエキューエ・ド・キュージューの名に恥じないささやかな書物にまとめあげたのです。”<sup>010</sup>

この本に掲載されたレシピは、メネルやウィートンも指摘するように、中世の名残を少なからず留めている。しかし、それにもかかわらず、その中に明らかに近世の料理に向けての萌芽が認められることも事実である。その典型がブイヨンの扱いに見られる。

ラ・バレンヌは、中世同様、社会の風習に従って“普通の日”と“断食日”のための2種類のブイオンを準備するが、これをリエゾンやファルス、ハーブなどと組み合わせて豊富な種類のソースや他の料理のベースにした。<sup>(2)</sup>

基本となる調理済みのユニットをあらかじめ作って保存しておき、必要に応じて必要な分量だけ取り出してそれを組み合わせながらバラエティに富んださまざまな料理を仕上げる、という手法は、確かに中世までの料理には見られないものだった。このユニット・システムの導入は、料理の世界に組織化と簡素化という二つの革新をもたらした。そしてラ・バレンヌ以降の17世紀の料理人たちは、この新しい傾向を、自らの価値を高める明確な意図と誇りを持って「ヌーベル・キュージュー

---

(2) ブイオンというのは肉を煮込んでそのエキス分を抽出したスープ。さまざまなポタージュやソースの基本として用いられる。リエゾンはソースにとろみをつけるための素材で、古くはパン粉などが使われた。ファルスはパテなどの詰め物。

(Nouvelle Cuisine) と呼んだのである。

## V. オート・キュイジーヌの発展

### 1

ラ・バレンヌの「ヌーベル・キュイジーヌ」は、たちまち同時代の料理界を席卷した。もちろん、この新しい料理システムはラ・バレンヌが独自に創り出したものではない。おそらく、彼に先立つ数多くの宮廷料理人たちの実践的な経験の中から少しずつ工夫が重ねられ、形成されてきたものだろう。ラ・バレンヌの功績は、その積み重ねを書物という形にまとめ世に問うた点にある。そして、それを実現させる上で大きな寄与をしたのが印刷術の発展であった。

15世紀中ごろにグーテンベルグによって発明された活版印刷は、17世紀にはすでに社会にとって欠かすことのできない技術になっていた。中世に手稿本として世に出た「ピアンディエ」のような料理本も、やがて印刷された書物として出版されるようになると、何度も版を重ねて多くの部数が広い地域に出回り、多くの人びとの知るところとなった。

最初から印刷を前提に書かれた「フランスの料理人」は、献辞こそデュークセル公爵に捧げられているものの、もとより特定の読者に向けた出版を意図したものではなかった。事実この書物は初版の刊行後たびたび版を重ね、現代ならばさしずめベストセラーとでも言うべき人気を得たのである。

ラ・バレンヌの成功はすぐに多くの追随者を生んだ。単なる物真似に過ぎない書物が次々と現れる中、ラ・バレンヌが提唱した「ヌーベル・キュイジーヌ」にさらなる視点と技術を付け加え、その発達史に新たなページを刻んでオート・キュイジーヌの発展に寄与した料理本もあった。

1656年に出版されたピエール・ド・リュヌの「料理人」(CUISINIER)の後半には卵料理やサラダ、パート(pâte = 小麦粉を練って作った生地)、ジャムなどの調理法が記載されているが、これは調理場(Cuisine)で作られるものではなくオフィス(Office)と呼ばれる配膳室で作られるもので、この頃からキュイジーヌとオフィスの役割分担が明確になってきたことが判る。これも「ヌーベル・キュイジーヌ」の属性のひとつで

ある組織化の一例である。

L. S. R. という謎の著者による1674年発行の「良き饗応術」(L'ART DE BIEN TRAITER)は、ある意味ではきわめて挑戦的な料理書であった。メネルの言葉を借りるならば、“L. S. R. は自著の前書きで、「古い著者」をその料理の作り方と給仕の仕方の「古めかしさ」および「粗野」ゆえに非難し、新しい方法が優っていると高らかに宣言した”<sup>009</sup>のである。注目すべきは、ここでL. S. R. が「古い著者」と言っているのがタイユバンなど中世の料理人のことでなく、明らかにラ・バレンヌを指していることだ。この野心的な著者は、ラ・バレンヌを名指して“「馬鹿げた嫌悪すべき教え」で「長年にわたって無知で無学な人びとを欺きたぶらかしてきた」と攻撃する”<sup>006</sup>だけにとどまらず、さらにそれ追い討ちをかけるように「フランスの料理人」に掲げられたレシピがいかにも馬鹿げたものかということを実例を挙げて非難さえている。

先人の業績を批判的に捉えることによって自らの優位性を確保しようという姿勢は、ひとりL. S. R. のみでなく17世紀の料理書の著者に共通して見られることであるが、そうした現象はラ・バレンヌの「フランスの料理人」によって初めて公にされたヌーベル・キュイジーヌが、評価を受けつつも厳しい批判にさらされて、短い間により新しい方向に突き進んだことを示している。「フランスの料理人」の登場による衝撃と影響はそれだけ大きかったのである。

## 2

1691年に初版が出版されたフランソワ・マシャロの「宮廷とブルジョワの料理人」(LE CUISINIER ROYAL ET BOURGEOIS)もそうした流れの中で書かれたもののひとつだが、ここで初めてブルジョワが対象とされたことには、非常に大きな意味がある。

「フランスにおける食のルネサンス」の最後でも触れたが、中世後期からフランス社会の中でブルジョワが勢力を持ち始める。ブルジョワはアンシャン・レジームにおいては第1身分(聖職者)でも第2身分(貴族)でもない第3身分に属する層である。農民や職人たちと同列のはずの彼らが、どうして貴族と肩を並べる力を持ちえたのか。ひとえにそれは経済力のなせるわざであった。14世紀以降の商業の発展

に伴って自営の商人たちの中に莫大な富を蓄えるものが現れるようになる。そうした成功した商人、すなわち大ブルジョワと呼ばれる市民たちは、貴族の身分こそ金で買うことはできなかったものの、好んで貴族の暮らしぶりを模倣し、そのために惜しげもなく大金を注ぎ込んだ。豪華な邸宅や調度、ファッションなど、貴族らしく見せるための要素は何でも貪欲に求めたのである。食卓に関してそれは例外ではなかった。

食卓は、貴族趣味をもっとも解りやすい形で表現しうる場でもある。14世紀末の「メナジエ・ド・パリ」の著者が「食」にこだわった理由は、まさしくここにあった。その規範となった貴族の食卓は、17世紀の半ばまでには中世の古いスタイルから抜け出して急速に洗練されつつあった。ブルジョワ層の食に対する意識もそれにつれて大いに高まり、宮廷など貴族の領域で育まれてきたオート・キュイジーヌがブルジョワの中にも徐々に浸透しつつあったのである。

マシャロの「宮廷とブルジョワの料理人」は、従来の貴族階級に加えてそうした新興勢力であるブルジョワをもターゲットにしつつ、絶妙のタイミングで出版されたのだった。

この書物には、ヌーベル・キュイジーヌを発展させる料理法・給仕法に加えて、それまでのラ・バレンヌやL. S. R. のものとは異なった特徴がある。

冒頭に「模範的な食卓」と題した章があり、そこでマシャロは数多くのメニューを紹介しているのだが、初期の版ではそれぞれのメニューに実際にその食卓を手配した宮廷名と日付、場所が付記されている。その場所が実に多岐にわたっているのである。また、この本には当時の宮廷料理人の料理書に付きものの「献辞」がない。

これらのことを根拠にして、ウィートンは前掲書の中で、“マシャロは特定の雇用者に仕えたお抱え料理人ではなかったのではないか”<sup>006</sup>と推測している。

この点に関しては興味深い説がある。

17世紀から18世紀にかけて、饗宴を主催する宮廷や貴族の要請に応じて高額報酬と引き換えに料理の技能を提供する卓越した技能を持つ「パリの優秀料理人（Les Meilleurs Cuisiniers de Paris）」と呼ばれる

フリーランスの料理人グループが存在した、というのだ。

18世紀の日記作者フランソワ・バルビエは、この謎の料理人グループが厨房を取り仕切ったショワジーの邸宅（ルイ15世が愛妾ポンパドール夫人と会うために建てた）での晩餐会について記す中で、外から料理人を呼ぶことに対して、“こうした特別な雇用は管理監督するものもなく、経費が非常に高くつく”し、“王たるものは自分の身内のものの手による食事をとるべきである”という二つの理由から異議を唱えた後、“それでもこれは便宜的で煩わしさのない方法であるし、それに加えて身内の料理人がさほど技能に優れていない一方で、彼らはバリでもっとも優秀なものたちである。”<sup>111</sup>と、不承不承に付け加えている。

さらにウィートンは、マシャロも実はこの料理人グループの一員だったかもしれない、とその可能性を示唆している。

いずれにしても、こうした力のあるフリーの料理人が17世紀から18世紀にかけて存在したであろうということは、中世以降発達してきたギルド（同業者組合）の拘束力に限界が見え始め、料理人の独立性が高まってきたことを示している。特定の場所と地位に縛られない料理人によって、進化しつつあるヌーベル・キュイジーヌの潮流も短期間に広く普及し、それがオート・キュイジーヌの発展にも大きな役割を果たしたのである。

## VI. レストランの出現とガストロノミーの誕生

### 1

18世紀に入っても料理の革新は続く。この時期の重要な料理人とその著書としては、ムノンの「ブルジョワの女料理人」(LA CUISINIÈRE BOURGEOISE、1764年)やフランソワ・マランの「コムスの恵み、あるいは料理術」(LES DONNÉS DE COMUS, OU L'ART DE LA CUISINE、1739年)などを挙げるができるが、中でも特にその名を良く知られ、したがって著書も人気を博したのがバンサン・ラ・シャペルの「現代の料理人」(LE CUISINIER MODERNE)である。この書物は、1735年にまず英語版が出され、その2年後にフランス語版が出版さ

LE  
CVISINIER  
FRANCOIS,

ENSEIGNANT LA MANIERE  
de bien apprefter & aflaifonner  
routes fortes de Viandes grasses  
& maigres, Legumes, Patisseries,  
& autres mets qui se feruent tant  
fur les Tables des Grands que des  
particuliers.

Par le Sieur de LA VARENNE  
Efcuyer de Cuisine de Monsieur le  
Marquis d'VXELLES.



A PARIS,  
Chez PIERRE DAVID, au Palais,  
à l'entrée de la Gallerie des Prisonniers.

M. D. C. L I.  
Avec Privilège du Roy.

LE  
CUISINIER  
MODERNE,

Qui apprend à donner toutes sortes  
DE REPAS,

En Gras & en Maigre, d'une manière plus délicate  
que ce qui en a été écrit jusqu'à présent;

DIVISÉ EN CINQ VOLUMES,  
Avec de nouveaux Modèles de Vaisselle, & de Des-  
fains de Table dans le grand goût d'aujourd'hui,  
gravés en Taille-douce;

D E D I É

A Son Altesse Serenissime  
MONSIEUR LE PRINCE  
D'ORANGE ET DE NASSAU, &c.

PAR LE SIEUR  
VINCENT LA CHAPELLE,

Son Chef de Cuisine.

SECONDE ÉDITION

Revue, corrigée & augmentée.

T O M E P R E M I E R.



A LA H A T F.  
Aux Dépens de L'AUTEUR.

M. DCC. XLII.

ラ・バレンヌの「フランスの料理人」の扉ページ（左）とラ・シャペルの「現代の料理人」第1巻の扉ページ（右）。「フランスの料理人」の扉ページには「ドゥクセル公爵殿のエキュイエ・ド・キュイジーヌ」という肩書きが読める。

れるという風変わりな経緯をたどっている。それだけ当時の有為の人材の活動の場が広範に及ぶようになってきていたことを示すものであろう。

ラ・シャペルは言うなれば孤高の料理人であった。フランスはもとよりイギリスなど国外での経験も豊富で、さまざまな国のさまざまな貴族領主のもとで料理人として仕えた。「現代の料理人」の英語版をロンドンの出版社から出したときは、英国のチェスターフィールド伯爵が雇い主であった。やがて伯爵に伴ってオランダのハーグに赴き、そこで伯爵が婚礼の儀をとりまとめたオランジュ王子に献辞を捧げたフランス語版を出版している。

ラ・シャペルで興味深いのは、「現代の料理人」のフランス語版の第5巻（1742）の最後にわざわざ「宮廷とブルジョワの料理人」に関する注意書き」という1章を設けて、マシャロの著作から15種類に及ぶレシピを転載した上で、それぞれに辛辣な非難の言葉を浴びせていることだ。たとえば、「ガトー・ロワイヤル（Gâteau Royale）」に対しては、

“どうしてノワ・ド・ボー・アン・シュルプリーズにガトー・ロワイヤルなんて名前を付けるんだ？ しかも処理の仕方が間違っている。”<sup>012</sup> という具合。

ラ・シャペルはマシャロに対して尋常ならぬ対抗心を燃やしていたようで、序文でもケチをつけたりしているが、そのラ・シャペルの「現代の料理人」に掲載されているレシピは、実はその多くがマシャロの「宮廷とブルジョワの料理人」からの無断借用だということからおもしろい。ウィートンとメネルの両者が引用しているハイマン夫妻のラ・シャペルとマシャロのレシピの比較研究<sup>(3)</sup>によると、最初の英語版「現代の料理人」のレシピの何と 28 パーセントが「宮廷とブルジョワの料理人」からの剽窃だったという。

それにもかかわらず「現代の料理人」の人気の高かったのは、ウィートンによれば同書に掲載された“古典的なフランス料理のレパートリーの多くが、マシャロの最新の版でさえそれに比べれば古臭く見えると、はっきり判る形で提示されていた”<sup>006</sup> ためだった。料理名や素材の違いはあっても、その技法は現代の料理に通じるものがあつたのである。

ムノンの「ブルジョワの女料理人」はやはりブルジョワを対象としている点で新しい時代を先取りしたものだが、さらに革新的だったのは料理書の歴史の中で初めて料理をする女性に向けて書かれたものであつたことである。この時代のフランスをはじめとするヨーロッパ社会では職業上の男女差別が厳しく、宮廷などの大規模な調理場で女性がメートル・ドテルのような立場につくことはありえなかつたから、女性が料理人として活躍できる厨房といえばブルジョワ家庭の台所のような私的な場に限られていた。そうした女性料理人を視野に入れたムノンの著作は、料理世界の新潮流を象徴する画期的なものと言えた。

このようなヌーベル・キュイジーヌの急速な発展が人びとにおおむね好意を持って受け入れられた背景には、料理に限らず建築や繊維などさまざまな分野でイノベーションが相次いで実現していたという 18 世紀特有の社会的状況があり、その中で人びとの暮らしに対する意識も必然的に変化しつつあつた。

---

(3) この研究は、Philip Hyman と Mary Hyman 夫妻による「La Chapelle and Massialot」と題された論文。

料理に関して言えば、意識の変化を表すキーワードをいくつか挙げる  
ことができる。

まず「科学」。1687年のニュートンの「プリンキピア」の発刊は、ヨーロッパに科学の時代の到来を告げるものだった。仮説や推測で理論を組み立てるのではなく観察と観測によって現象が起こる理由を説明するニュートンの方法論は、後の実証主義に繋がるものだったが、そうした学術的な成果とは別に、科学を礼賛する科学万能主義とでもいべき考え方を一般民衆の間に流行させた。当然のことながら料理の技術においても科学を導入しようという試みが盛んになされることになった。

次に「健康」。科学が人々の心の中に浸透するようになると、有閑階級を中心に自分の身体について“科学的に”管理したがる傾向が現れてきた。それはともすると過剰なほどの自己意識に繋がり、誰もが多かれ少なかれ自分の健康に問題があると思うようになった。さらに、日々の暮らしに汲々とせずにはすむ貴族やブルジョワの中には、健康に不安を抱えるほど不健康であることが知的で文化的な進歩的現代人の証しであるという倒錯したエリート意識を持つものさえ少なからずいた。ラ・シャペルやムノンらヌーベル・キュイジーヌの担い手による料理書の中に「健康 (Santé)」という言葉が目立つようになってきたのは、それだけ「健康に良い料理」に対する欲求が高くなってきたということを物語っている。

最後に「個人」。18世紀は啓蒙主義の時代でもある。ボルテールやジャン・ジャック・ルソーといった思想家がその膨大な著作の中で人間の自由や権利について説き、人々から熱狂的とも言える支持を受けた。また、ディドロは「百科全書」を出版して、それまで貴族や大ブルジョワなど一部上流階級の専有物であった“知識”を民衆のもとに解放した。こうした啓蒙運動はやがて社会的なうねりとなってフランス革命の思想的基盤を用意することになるのだが、それまでアンシャン・レージュムの中で常に体制に組み込まれて窮屈な思いをしていた人々に「個」への回帰を促すことにもなった。それは「食」の領域にも適用された。食事の場としてプライベートな空間を求める傾向が強まってきたのである。

やがて18世紀も後半に差し掛かるところになると、これら3つのキーワードが絡まりあった新しいニーズに向けて、それまでにはなかった商売が登場する。

すなわち、レストランがそれである。

## 2

パリで最初に誕生したレストランについては、諸説がある。

古い文献では、パリのガストロノミーを普及させる上で大きな貢献をなしたグリモ・ド・ラ・レニエールの「食通年鑑」第1巻（1803年）に次のような記述がある。

“食通の知識人たちの記憶に今でも残るパリでもっとも古いレストラトゥールは、1770年にプリー街で開業したシャン・ドワゾー（Champ d'Oiseau）という名の人物である。”<sup>037</sup>

グリモは同じ文章の中で、レストラトゥールは1789年以前には30軒を数えるに過ぎなかったが現在ではその数は5倍から6倍に増えている、と書き、この新しい飲食業が急速に発展したことを伝えている。

およそ180年後にジャン・ロベール・ピットが「美食のフランス」で紹介した説は、おそらく部分的にはこのグリモの記述に負っているものと思われる。

“1765年、ルーブル宮近くのプリー街で、シャン・ドワゾーと呼ばれるひとりのブーランジェ（Boulangier = パン屋<sup>譯註</sup>）が、「Venite ad me omnes, qui stomacho laboratis, et ego restaurabo vos!<sup>(4)</sup>（胃袋に負担を感じているすべての者たちよ、我のもとに来たれ。我、汝らを癒さん）」とラテン語で書かれた看板を掲げ、「レストラン」と名づけられたスープと1人前に取り分けた羊の脛肉のホワイトソース煮を供した”<sup>014</sup>。

ピットはこれに続いて、そのレストラン販売者が新しい商売のせいでトレトゥールたちから訴えられたものの、勝訴して新商売は日の目を見た、というメネルの著述を引用している。一方、ウィートンは「味覚の歴史」の中でレストランの起源について、“18世紀のパリでは肉の煮込み料理はトレトゥールの専売品目であった。1765年、ブーランジェというトレトゥールではない人物が、自己所有の建物で一般大衆向けに「レストラン」を有料で提供する商売を立ち上げ、トレトゥールの既得権

---

(4) このラテン語の文章は新約聖書の一節のもじりである。聖書の原文は「マタイによる福音書」第11章28節の「Venite ad me, omnes, qui laboratis et onerati estis, et ego reficiam vos.」（疲れた者、重荷を負う者は、だれでもわたしのもとに来なさい。休ませてあげよう。）

を侵し始めた。”<sup>006</sup>と書いており、ピットの記述と少し食い違っている。

これに類する論述は、レストランの起源に触れた古今東西の多くの書物で見つけることができる。書籍によっては店主の名前がブーランジェだったりシャン・ドワゾーだったり、あるいは年代が1765年だったり1767年だったり1770年だったり、さらには場所がプリー街だったりバイユール街だったり、裁判についてもブーランジェの勝訴だったり敗訴だったり、記述は必ずしも一致しないものの、少なくとも基本的なことから共通しているように見える。

しかし、店の名前（もしくは店主名）や場所、創立年、裁判の結果といった本来一意的に決まるべきはずの事項にこのような差異が見られるということは、逆に確たる根拠となる一次資料が存在しないという事実を示すものに他ならない。つまり、ブーランジェにしるシャン・ドワゾーにしる、そんなあいまいな人物にレストランの創始者としての栄誉を与えて良いのだろうかという疑問を抱かざるをえないのだ。

レベッカ・スパングが近年の研究でこの疑問に明快な解答を与えてくれている。スパングの著書「レストランの誕生」は、その書名どおりレストランの誕生と発展にターゲットを絞り、豊富な資料と綿密な調査に基づいてこれまでほとんど明らかにされてこなかった事実を洗い出しつつ緻密な論証を加えており、現在におけるレストラン研究の最新かつ最高の知見と言って良いだろう。

スパングは、まずブーランジェの裁判の一件について、裁判の背景にあるトレトゥールとレストラトゥール（レストラン販売者）のギルドがらみの抗争に焦点を当て、それを“まったく根拠がない”と切り捨てる。さらに裁判そのものについても“裁判所、警察、商業組合のいずれにおいても証拠となる記録は残されていない”ことを明らかにして「ブーランジェの物語」に否定的な見解を示しているのである。<sup>015</sup>

その上で、スパングはレストランの真の創始者として、マチュラン・ローズ・ド・シャントワゾー (Mathurin Roze de Chantoiseau) という人物を充てる。正体不明のブーランジェ氏とは違って、シャントワゾーはれっきとした実在の人物である。先の「シャン・ドワゾー」との音の類似は偶然ではないだろうが、その名は歴史に長く残らなかった。目端の利く起業家であったシャントワゾーのレストランは時代に合った新し



18世紀後半のパリ風俗を描いたレティフ・ド・ラ・ブルトンヌの「当世の人びと (Les Contemporaines)」第7巻 (1782年) に掲載された挿絵。

いビジネスとしてすぐに多くの模倣者を生み、さらにはレストラン自体が誕生してわずか20年ほどの間にその業態を大きく変容させていったために、創始者であるシャントワゾーの影がすっかりかすんでしまったのである。

レストランというのはもともと濃縮したスープ、すなわちブイヨンにつけられた商品名だった。ディドロが編纂した「百科全書」で「レストラン」の項目を見てみると“医療用語。活力と精力を与えるために用いる治療薬”<sup>016</sup>と記されている。つまり、本来は食品というよりは薬のようなものだった。肉などを煮詰めて濃縮させたブイヨンには滋養と栄養がぎっしり詰まっており、健康回復に絶大な効果があると思われたことから、卓越したアイディアマンのシャントワゾーはこれに「レストラン」という名前を付して販売することを思いついたのである。

この商売が注目を集めたのは、医学的見地（科学）に基づいた健康に良い食べ物という当時の有閑階級のニーズに合致していたからだった。

やがて「レストラン」という言葉は商品名にとどまらず、それを提供する施設そのものを指すようになった。これはパティスリー（菓子）を販売する店がパティスリー（菓子店）と呼ばれるようになったのと同様である。

しかし、レストランがもっぱらブイヨンを売っていた時期はそう長く続かなかった。その人気ぶりに目をつけたトレットールなど異業種のレストラン業への参入が相次ぎ、そうした新参のレストランではブイヨン以外の食事も提供するようになったからである。

レストランを標榜する新形態の料理業者（レストラトゥール）の売り物は、客ごとのテーブルで個別に注文をとり、価格を明記した品書き（メニュー）を用意して客に予算に合った好みの料理を選ばせるという「個」を重視するスタイルだった。そこにさらに宮廷のオート・キューズヌを持ち込んだのは、プロバンス伯爵（後のルイ18世）のもとでメートル・ドテルを勤めていたアントワーン・ボービリエである。ボービリエは伯爵家をはなれて独立し、1782年にリシュリュー街で近代的な意味での最初の高級レストラン、「ラ・グランド・タベルヌ・ド・ロンドル (La Grande Taverne de Londore)」<sup>017</sup>をオープンさせ、たちまち外食を好むパリの富裕層の人気を集めた。

誕生からわずか10数年、レストランは革命直前のパリの街でシャン

トワゾーの意図とは大きく違った、独自の道を歩み始めていたのである。

18世紀後半のレストランの興隆は、パリの食卓地図を一変させた。それまでは外食といっても、大きなテーブルに見知らぬ他の客たちと相席で座って決まった時間に決まった料理を決まった値段で食べるターブル・ドート (Table d'Hôte) のような場所しかなかった。ギャルゴット (Gargote) のような安食堂もあるにはあったが、そういった場所は貴族や富裕なブルジョワが足を踏み入れるべきところではなかった。レストランはそうした階層に外で個人的な食事をする機会を提供したのである。これがレストランが短期間に普及した大きな理由だった。

そしてもうひとつ、18世紀後半から19世紀にかけてレストランが果たした大きな役割がある。

商売上手なボーピリエの成功の理由のひとつとして、それまで貴族が専有していた天上の快楽を自らのレストランの空間の中で再現して見せたことが挙げられる。華麗な内装と豪奢な調度、丁寧な接客、行き届いたサービス、そしてオート・キュイジーヌを具現化する最高の料理。

こうしてパリの高級レストランは19世紀に花開くことになるガストロノミー発信の最初の中心となるのである。

---

(5) ボーピリエが自分の店に「ラ・グランド・タベルヌ・ド・ロンドル (ロンドン風のグランド・タバーン)」という名前を付けたのは、当時のパリには客ごとにテーブルが独立した高級な飲食店がなく、そのころロンドンで流行していたタバーン (Tavern) に範を求めたからである。この店はその後革命政府によって一時閉鎖に追い込まれたが、恐怖政治の終息とともに息を吹き返し、「レストラトゥール・ボーピリエ」と名前を変えて以前にまして繁盛するに至った。



## 第2章 フランス革命とガストロノミー



(Chez Vefour.) Propriétaire de Carpentras  
en piquette avec son épouse.



(Chez Verry.) Un vieux célibataire  
en partie fine avec son estomac.



(Au Rocher de Cancale.)  
Toast au pays.  
À la patrie! à l'infanterie et à la cavalerie!



32 sous par tête.  
M. Godillard en partie complète avec sa dame,  
son jeune homme et ses demoiselles.

レストランでの食事。左上がベフル。その右はベ  
リー。左下はロシェ・ド・カンカル。右下は家族そ  
ろっての「一人あたり 32 スーの食事」。

# I. 革命のパリ

## 1

1789年7月14日。アンシャン・レジームのもとでさまざまな不公平な扱いを受けてきたパリの市民たちが、ついに武器を手にし立ち上がった。暴徒と化した彼らは、武器庫として使用されていたバスティーユ監獄を襲撃、さらに市庁舎を襲ってバスティーユの司令官ド・ロネと市長のフレセルを虐殺した。フランス革命の勃発である。

この日のパリの混乱と惨状を18世紀末の異色作家レティフ・ド・ラ・ブルトンスが「パリの夜」で筆に留めている。

“そのとき、前方で群集がざわめいているのに気づく。……かまわず先へ歩いてゆくと、……おお、なんと恐ろしい光景だったろう！ 槍の先に二つの首が見えるではないか！ ぎよつとしてたずねてみる。……「あれはフレセルとド・ロネの首だよ」と肉屋が言った。”<sup>017</sup>

フランス革命の歴史的な検証は他の専門書に譲るとして、フランスのガストロノミー発展にも大きな影響を与えたと言われるこの大事件についてその概要をざっとおさらいしておこう。

アンシャン・レジームのもとで、人びとは厳格な身分制度を押し付けられていた。第1身分の聖職者と第2身分の貴族はいわば特権階級で、数の上では圧倒的多数を占める第3身分（第1身分と第2身分を除く残りすべての民衆）はさまざまな面できわめて不公平な扱いを甘受させられていたのである。中でも第3身分にのみ課せられた納税義務は庶民たちにとって大きな負担であり、支配層に対する不満の根源となっていた。折からフランスの財政はまさに危機的な状況にあった。度重なる戦争で経済が疲弊していたこともあるが、王家の並外れた贅沢による国費の浪費もその原因のひとつになっていると見られており、庶民たちの反感は頂点に達していた。国王ルイ16世は懐柔策としてテュルゴーやネッケルといった市民に人気のある政治家を財務総監に任命してこの難局を乗り切ろうとした。第1身分と第2身分の免税特権の廃止を含む新しい政策が打ち出されたが、聖職者や貴族たちはこれに猛反発、彼らの抵抗で頓挫を余儀なくされた。そこで、課税の賛否を決めるために3つの身分から派遣された代表者による全国三部会が開かれることになった。しかし、

十字架を首からさげた僧侶（第1身分）と剣を帯びた貴族（第2身分）の二人の人物を馬のように背負い、杖にすがって辛そうに腰をかかめている貧しい身なりの大男。よく見ると杖にしているのは労働者が使う工具（パール）で、男が第3身分であることが判る。アンシャン・レジームでは第1身分と第2身分の安穩で贅沢な暮らしを第3身分が支えさせられていた。第3身分の負担の重さを戯画化した図。



ここでも議決方法をめぐって特権身分と第3身分の間で対立、40日を費やしたあげくに何も決まらなかった。しびれを切らした第3身分の議員たちは独自に「国民議会」を発足させ、一旦は承認を拒否した国王も最後にはこれを渋々認めざるを得なかった。貴族たちは第3身分主導の情勢に強い危機感を抱き、圧力をかけるためにパリに軍隊を集結させた。一触即発の重苦しい雰囲気がかパリの街を満たす。そんなさなかに財務長官ネッケルが突然罷免されたという情報もたらされた。それは市民たちの積もりに積もった憤激が爆発する引き金になった。7月14日、バステューユ監獄襲撃に端を発するフランス革命の火蓋が切って落とされたのである。暴動の余波はたちまちパリ中を席卷し、数日のうちには地方にも飛び火してフランス全土に広がった。この動きを受けて国民議会は8月4日に封建的特権の廃止を宣言、同月26日には人権宣言を採択し、ここにアンシャン・レジームは崩壊したのだった。

この文字通り大地を揺り動かすほどの大事件が、なぜ、どのようにしてガストロノミーの発展に影響を与えたのだろう。

それを考える前に、フランス革命が起こる直前のパリの食の状況を見よう。

18世紀も後半に入った頃に、それまでにはなかった新しい外食サービスであるレストランが登場し、その後のパリの食卓地図を塗り変えることになった、というのはすでに述べたとおりである。

レストラン (Restaurant) というのは当初は滋養強精に効果のある(とされる) 特製のブイヨンにつけられたいわば商品名であり、それを販売する業者もしくは施設はレストラトゥール (Restaurateur) と呼ばれた。レストラトゥールは大人気を博し、すぐに模倣する店が次々と現われる。そこで提供される食べ物もレストランに限らず、客のニーズに合わせて大幅に品数が増えていった。やがて、誕生から20年もしないうちにレストラトゥールは当初のスタイルを大きく変えて現在のレストランと同様の業態に変容する。さらにそこにオート・キュイジーヌを導入する店が出現すると、裕福な層の支持を集めて、1780年代後半にはレストラトゥールは貴族やブルジョワをはじめとする国内外の金持ちが頻繁に出入りする高級料理店として、パリにおけるその地位を確固たるものにするのである。

フランスにおけるもっとも権威ある辞書である「Dictionnaire de l'Academie Française」で Restaurateur の項目を引くと、1789年版では“修復者、復旧者”という古い意味しか載っていないのに対して、1798年版になると、“**食堂経営者につけられた名称。その食堂では時間を問わずいつでも健康的な食事をメニューから選んでとることができる。店自体も同じ名称で呼ばれる。**”<sup>018</sup>という新しい意味が追加されている。この9年間で外食業としてのレストラトゥールという言葉は社会的に認知されるようになったのである。

しかし、レストラトゥールのような高級店で食事をとることができるのはもちろんごく一部の富裕者のみで、大多数の庶民たちには所詮縁のないことだった。

では、彼らはどんな食事をしていたのだろうか。

ここで考えてみなければならないのは、当時のパリで暮らす庶民の大部分は、自宅に満足な食事のための設備を持っていなかったということである。したがって、現代の家庭のように、外で食材を買い求めて家の台所で調理し、家族がそれを食卓で食べる、という形態はほとんど見られなかった。料理をするための召使いをおくことができる裕福な貴族や

ブルジョワは別として、貧しい一般家庭では家の中にあるものをあるがままの状態でお口にするのが普通だった。回数も1日に1食か多くて2食。当然、ダイニング・ルームなどないから、食事をする場所も決まっていない。独身者であればなおさらで、そもそも家で食事をとることなどなく、キャバレやギャルゴット<sup>(1)</sup>のような安食堂が彼らの食卓であった。

ある程度経済的に余裕のあるブルジョワや貴族も、料理人を雇えるほど豊かでない場合は、外食をするか業者に出来合いの料理を届けさせることになる。そのための外食施設としてテーブル・ドートが街のいたるところにあり、またトレトゥールという既成の料理を注文に応じて配達する業者も無数に存在したのである<sup>(2)</sup>。

いずれにしても、こうした層はガストロノミーの恩恵とは無縁のひびとだった。

## 2

フランス革命とガストロノミーの関係に話を戻そう。

ガストロノミーの発展に対するフランス革命の影響について、しばしば料理史の研究書などで指摘される2つの要因がある。

ひとつは、ギルドの廃止。そしてもうひとつは、有力貴族の亡命などによる料理人の市井への流出である。

この2つの要因について詳しく見ていこう。

ギルドというのは一般に「中世から近世にかけて西欧諸都市において商工業者の間で結成された各種の職業別組合」と定義される。言うなれば「同業者組合」だが、フランスのアンシャン・レジーム下ではこの組合は王権に裏打ちされた法律によって規制と認可が行なわれ、その保護のもとにそれぞれのギルド加入者には特定の製品の製造販売を独占的に行なう特権が与えられていた。たとえば、パテやタルトのような食品で

---

(1) キャバレ (Cabaret) は庶民のたむろする飲食店のひとつ。キャバレを営むキャバレティエ (Cabaretier) は古くはパティシエやキュイジニエと同じギルド (同業者組合) に属していた。キャバレの規模の小さなものは、とくにギャルゴット (Gargote) と呼ばれた。

(2) テーブル・ドート (Table d'Hôte) は決められた時間に決められた料理を提供する外食施設のひとつ。大きなテーブルに見知らぬ客同士が相席で食事をとるのが一般的だった。トレトゥール (Traiteur) は主に煮込み肉料理を調理して店先で販売したり顧客の注文に応じて配達したりした。テーブル・ドートで提供される料理も基本的にはトレトゥールから仕入れていた。自宅で料理人を雇うだけの経済力のない中流の貴族やブルジョワ、あるいは食事の付かないホテルの宿泊客などはテーブル・ドートまで出向くかトレトゥールを利用して食事をとるのが普通だった。

あれば、これを製造販売できるのはパティシエのギルドに加入している業者に限られ、それ以外の業者は参入できなかった。前の章で紹介したレストランの創始者であるブーランジェ氏がトレトゥールから訴えられたという話も、真偽のほどは別にして、煮込み肉を売ることに對するトレトゥール・ギルドの専売権の侵害をめぐるエピソードにほかならない。

ギルドが特定業者の利権を守るための組織であったとしても、その仕組みによってさまざまな手工業が独自の発展を遂げたことは否定できない事実である。ギルドごとに製品の品質や規格、価格などが厳密に決められていたし、また徒弟制度による技術や技能の継承もそれぞれの育成システムに基づいて行なわれたから、高い技能に裏付けられた優れた品質の維持と同業者同士の内部互助にギルドは大いに貢献した。

しかしその反面、内向きで閉鎖的な組織にならざるをえないギルドは、18世紀に入って経済環境の変化や技術革新の浸透が進むと、時代に対応できない利権集団として社会の批判を浴びるようになる。既得権益に固執するギルドの仕組みが足かせになって、新興商人の新規事業への進出が阻まれているという不満が噴き出してきたのである。

1776年、財務總監のテュルゴーは法令を出してギルドの大部分を解散させた。

この1776年という年に注目していただきたい。食に関して言えば、パティシエやトレトゥール、ロティスール(Rôtisseur = ローストした肉を売る商売)などはすべてギルドによってその権益が守られたいた。一方、新興業種のレストラトゥールにはそもそもギルド自体が存在しない。このレストラトゥールが1776年以前にすでに商売を始めていたことは確かだ、その中には煮込み肉やローストした肉を売るものもいたはずだ。そればかりか、その人気に目をつけたトレトゥールがレストラトゥールに進出、もしくは転業するというケースもあったらしい。つまり、ギルドは1776年の時点ですでにある程度形骸化していたのである。テュルゴーの法令は、言うなればその後押しをしたに過ぎない。

もちろん既成のギルドの構成員たちはこの法令に反発し、抵抗した。第1身分、第2身分の特権階級もこれに同調する。既得権の侵害が自分たちの身に影響を及ぼすかもしれないことを恐れたのである。彼らは一緒になってギルドの復活を進めようとした。しかし、一度溢れた水は元

には戻らない。すでにレストラン（ブイヨン）以外の食べ物にも手を広げ大勢の顧客を獲得していたレストラトゥールたちは、既成事実を積み上げて動かしようのない地位を確保してしまっていたのである。

宙に浮いたギルド問題などお構いなしにレストラトゥールは増え続けた。増え続けただけでなく、業態を変容させて高級化していった。

ギルドがフランス革命後の1790年に完全に廃止されたときには、レストラトゥールはすでに裕福な人びとに贅沢でくつろげる空間と最上の料理を提供する場所としてパリの街を彩る存在になっていた。

ギルドの廃止はその後のパリのガストロノミーの発展を加速させたかもしれないが、それは不可欠の要因では決してなかったのだ。

それでは、二つ目の要因はどうだろう。フランス革命によって貴族が亡命もしくは投獄や処刑の憂き目にあい、その結果使用人であるキュージニエやパティシエなどが大量に失業して街に流出した。彼らは再就職先としてレストラン（レストラトゥール）を選び、それによって宮廷や貴族の専有物であったオート・キュージヌスが一般にも広まって19世紀初頭のカストロノミーの発展に寄与した、というこの議論は、果たしてガストロノミーの発展の重要な要因を正しく言い表したものと言えるだろうか。

このこと自体を否定する根拠は何もない。実際、革命直後に亡命したコンデ公のもとでメートル・ドテルを勤めていたロベールは、その年のうちにレストランを開業して大当たりをとり、その後のレストランの開業ラッシュに拍車をかける役割を果たしている。19世紀前半に隆盛を誇ったレストランの多くが革命直後に創業していることも見逃してはならないだろう。

しかし、ここで忘れてならないのは、レストランは革命以前に登場し、1789年の時点でその多くがすでに高級化していたという事実である。レストランにオート・キュージヌを持ち込んだのは恐らくボーピリエが最初だが、その創業は1782年である。同じ1782年に英国で出版された「ヨーロッパおよびアジア、アフリカ旅行」というガイドブックのパリの項には次のような記述がある。

“私はしばしばレストラトゥールと呼ばれる店で食事をするのだが、ここでは半ヤードほども長さのあるリストから気に入った2、3品の料理

を選び、ワインも1ダースの種類の中から選ぶ。全ての食事を合わせて費用は18ペンスほどである。その店で宮廷で着るような服装をした位の高い人を見かけたことがあるが、その食事は私の贅沢の半分と言ったところだった。テーブルのナブキンや皿、テーブルクロスは清潔できちんとしており、騒音や無作法に妨げられることもない。しかし、その一方でたまたま近くの席に居合わせた人に対しては礼儀と敬意を払わなければならない。”<sup>019</sup>

これらのことから革命によるオート・キュイジーヌの市井への流入は、ガストロノミーの発展に多大な影響を与えたけれど、唯一絶対的な要因ではなかったことが判る。

## II. 人は食わずにはいられない

### 1

レストランはフランス革命の騒擾の中でもその数を増し、高級化に磨きをかけていったが、これは通常感覚ではなかなか理解しがたいことであろう。

パリに住む大部分の市民は、革命以前からその日暮らしの生活を強いられ、日々の食べ物にも事欠く有様であった。その窮状は革命によって改善されるどころか、むしろ悪化した。社会的混乱の中で物価は高騰、食料は慢性的な欠乏状態にあった。10月に起こった有名なベルサイユ行進<sup>(3)</sup>も、そもそも急騰するパンの価格に抗議し国王にその窮状を訴えようとした女性たちのやむにやまれぬ行動が発端になっている。パリは深刻化する飢餓に絶えず苦しめられていたのである。

そんな状況のさなかに、どうしてレストランのような高級料理店が栄えることができたのだろう。そもそも、そのような店の存在を許すこと

---

(3) 1789年10月5日、パンをはじめとする日常品の欠乏に耐えかねたパリの女性たちは市場を起点にして誰の指示というわけでもなく集まり始め、やがてその数は7000人あまりとなってルイ16世の住むベルサイユ宮殿に向かって行進し始めた。手に手に武器を携え、大砲まで用意するというものしさに、宮殿の衛兵もこれを抑えきれず、女性たちは宮殿内に押し寄せた。この結果ルイ16世は人権宣言を承認せざるを得なくなり、女性たちに伴われてパリ市内のチュイリ―宮殿に住まいを移すことになった。

「ルイ 16 世の人民との新たな契約」と題されたこのカリカチュアは、1792 年 6 月 20 日に国王が国外逃亡を図った、いわゆるバレンヌ事件を皮肉ったもの。丸々と太ったルイ 16 世がワインをあおりながら「国家万歳」とつぶやいている姿に、国民の不信と裏切りへの怒りが込められている。豊満は飢えた庶民の恨みの対象として象徴的な存在だった。この事件をきっかけに国王や王妃に対する反感は急速に高まり、翌年の処刑に繋がっていくのである。

20 juin 1792.



NOUVEAU PACTE DE LOUIS XVI  
AVEC SON PEUPLE.

自体が革命の理念に反することだったのではないか。

この疑問はおそらくフランス革命に対する現代人の誤ったイメージからきているものと思われる。封建社会を覆し市民主権の共和国を樹立することを目指したというこの革命のアウトラインだけを見れば、21世紀に生きるわれわれはどうしてもロシア革命のような階級闘争を軸にすえたプロレタリアート主体の政治運動を想像してしまう。しかし、実際にはフランス革命はブルジョワによるブルジョワのための革命だった。確かにバスティユ監獄を襲撃したさいの実働部隊の多くはサン・キュロットと呼ばれる労働者など下層の民衆たちだった。しかし、この暴動を指揮したのは経済的に優位にありながら第3身分として不平等な扱いを受け、不満を蓄積させてきたブルジョワたちである。

革命が起こった時点ではパリ市民の大多数は（つまりフランス国民の

大多数は) ルイ 16 世による王政を支持していた。王妃マリー・アントワネットが「パンがなければブリオシュを食べれば良いのに」と放言して庶民の反感を買ったという有名なエピソードも実は後世になってからの作り話<sup>(4)</sup>、革命当初はまだその国民的人気は衰えていなかった。

事実、実権を握った市民軍が最初に指導者として仰いだのはミラボーやラファイエットといった革命に理解を示す立憲君主派の貴族である。中核で革命を推進したブルジョワたちの目的は、あくまでも税制や政治参加などで自分たちが被っている不平等の是正にあり、王権の転覆や貴族の追放ではなかった。ましてや、すべての人びとを対象とした富の平等な再配分などという社会主義的な発想はまったくなかったのである。

だから、裕福なブルジョワたちはこれまで財の力を借りて享受してきた快樂を革命が進行する中でも手放そうとはしなかった。彼らにとってレストランでの贅沢な食事は、その快樂の中でももっとも魅力的なもののひとつだった。

すでに述べたように、ガストロノミーは窮乏する庶民たちとは縁のない空間で育まれていたのである。

レストラン (レストラトゥール) の存在がいかに庶民感覚からかけ離れたものだったかということについて、セバスチャン・メルシエが「タブロー・ド・パリ」の第 7 巻 (1788 年) の中で皮肉まじりに書いている。

“君はレストラトゥールで食事をしたいと思うだろうか？ あまり高いのでやがて嫌になるだろう。大して金のない者には、そこで食事することなどとてもおぼつかないが、それは別にしても看板に偽りありで、その店で食事をしても、いっこうに元気は回復しない<sup>(5)</sup>。……もしそっと計算しながら、価格表を注意深く検討しておかなければ、またそこに出ている料理をあてずっぽうに注文したりすれば、ろくに食べていないの

---

(4) この言葉の元になったのはジャン・ジャック・ルソーの「告白」の中に出てくる次の一節だとされている。

Enfin je me rappelai le pis-aller d'une grande princesse à qui l'on disait que les paysans n'avaient pas de pain, et qui répondit : Qu'ils mangent de la brioche. (Partie I, Livre VI, 1766 年頃)

(結局私は、農民にパンが無いということを聞いてそれに答えたある大公夫人の言葉を思い出した。「それなら彼らにブリオシュを食べさせなさい」)

(5) レストラトゥールのもともとの意味である「回復させる者」にひっつけたメルシエ一流の嫌味である。

に24リーブルもとられるという羽目に陥るかもしれない。だからポケットに大金の持ち合わせがないのなら、注文をする前に懐勘定をした上で、食欲を抑制しなければならない。”<sup>020</sup>

メルシエは富豪ではないが中流のブルジョワである。そのメルシエが痛烈な批判の言葉を浴びせるほど、レストランで食事するのは贅沢なことだった。

しかし、その贅沢こそが革命の中心勢力となったブルジョワたちの望むところでもあった。特に、革命を契機にして上流に成り上がったプチ・ブルジョワの中には、かつては夢でしかなかった奢侈を存分に楽しもうとする風潮すらあったのである。革命の中枢を担う政権上層部がしばしばボービリエ (Beauvillier) やロベール (Robert)、メオ (Méot) といった有名なレストラトゥールで会合を開いたという事実が、このことを雄弁に物語っている。

もともと、革命の進行の中では、暗黙のうちにしろこうした贅沢が常に許容されていたわけではない。旧権力の崩壊によって新権力が生まれると、その中で意見の対立が生じて権力闘争に発展するのは歴史的必然と言って良く、フランス革命もまたその例に洩れなかった。バスティーユ暴動で流された血がまだ乾かないうちからグループ間の主導権争いが始まる。1792年に最終的に実権を握ったのはダントンやロベスピエールが主導する急進的共和主義のジャコバン派で、その支持層はブルジョワではなくサン・キュロットであった。王権は否定され、1793年には国王ルイ16世と王妃マリー・アントワネットが相次いで処刑された。やがて、ジャコバン派内部でも対立が表面化し、過激派のロベスピエールがダントンらかつての僚友を粛清して権力を独占する。恐怖政治の始まりである。たいした理由などなくても、反革命分子と見なされただけで捕らえられ、容赦なくギロチン台に送られた。贅沢も革命に対する冒瀆として糾弾の対象になった。そんな状況の中で、レストラトゥールたちの立場も決して安全とは言えなかったのである。

レベッカ・スパングが「レストランの誕生」の中で、かつてベルサイユで王妃アントワネットの料理人として働いていたガブリエル・シャルル・ドワイヤンの例を引いている。

“1789年、王家がベルサイユからチュイルリーに居館を移すとドワイヤ

ンもまたパリに移り、バレ・ロワイヤルの有名なレストラン「ロベール」で1年ほど仕事をした。しかし、貴族に仕える身から一般の厨房への転進という特権階級の民主化を具現するこの格好の実例は、ほんのささいなことからもろくも崩れ落ちる。1794年5月、ドワイヤンは逮捕され、形ばかりの裁判にかけられた後ギロチン台に送られたのである。アンシャン・レジーム時代を懐かしがり、かつての雇い主に会いたがった、というのがその罪状であった。”<sup>015</sup>

ボービリエも、そして同じく有名なレストラトゥールであるベリー(Véry)も逮捕され投獄される。しかし、運命は彼らを見放さなかった。ロベスピエール一派の行き過ぎた恐怖政治は同僚たちの間でも不安と猜疑心を生み、次は自分が肅清されるのではないかという恐怖に蝕ばまれたジョゼフ・フーシェらが、ロベスピエール一派の排除に動き出したのである。1794年7月、テルミドールのクーデターが発生、ロベスピエールをはじめとする恐怖政治の主役たちは捕らえられて死刑の宣告が下される。つい昨日まで自分たちの命令で無数の首をはねてきたギロチン台が、今日は自分たちの首をはねるのに使われるという歴史の皮肉。しかしそれがレストラトゥールたちにとっては幸いした。獄につながれていた“反革命分子”たちが開放され、その中にはもちろんボービリエたちの姿もあったのである。

## 2

こうしてフランス革命最大の緊迫の時期が去ると、レストランの高級化と繁栄を阻む要素はもはや何もなくなくなった。

ロベスピエール一派の一掃によって過激な共和主義者は影を潜め、ふたたびブルジョワたちが大通りを闊歩できる時代が訪れた。新たに政権の座に着いた総裁政府は新憲法を定め、価格統制の廃止や政教分離策などの新政策も推し進めたが、財政難は一向に改善されず、市民の大多数を占める庶民の困窮した状況には無策であった。その一方で、困難な状況を逆手にとって富を蓄える者もいた。戦争に乗じた武器商人や経済危機に商機を見出した金融家など、利益追求に余念のない大ブルジョワたちである。彼らこそが、いまや何の懸念もなく贅を尽くしたオート・キュイジーヌを提供できるようになったレストランの一番の上得意客であった。

レストランはどこも連日満員になるほどの盛況を見せ、ガストロノミーと庶民の距離はますます広がるばかりだった。

しかし、貴族であろうがブルジョワであろうがサン・キュロットであろうが、人は食べずにはいられない。そして、食べることを楽しむ権利は、貧富に関係なく誰にでも等しく存在するのである。

レストランなどというものに縁のない庶民たちは、どこで、どんなふうにして食べることを楽しんでいたのでろう。

フランス革命は第3身分の人々にとって間違いなく解放であった。解放を実感するために、人は何をするだろう？ 近隣の人たちとともに集い合って宴会を開くのではないか？ そう、フランス革命の直後に民衆たちが自発的に行なったのは、まさしくそれだった。裕福なブルジョワたちは足しげくレストランに通い、貧乏なブルジョワもテーブル・ドートやトレトゥールを利用することで開放感と食欲の両方を満たした。さらに貧窮に苦しむサン・キュロットの層はと言えば、これも貧しいなりに開放の食卓を楽しんだ。

まだ戦火のくすぶるパリの街のいたるところで人びとが集まり、にわかごしらえの粗末なテーブルを並べて、共に食事をする光景が見られた。こうしたテーブルにはサン・キュロットだけでなく、ブルジョワが参加するケースも見られた。この「民衆の食事会」呼ばれた集まりに関してスパンダは、“そこにはどんな差別もまったく存在せず、富者も貧者も混ざり合って同じ簡単な食事を共にすることによって「平等」について学んだ”<sup>015</sup> というビエット伯爵の実に示唆的な言葉を引用している。革命によってもたらされた平等社会を人びとが確認するうえでも、「食事」は大きな役割を果たしたのである。

こうした青空の下での食卓が登場した背景には、貧しい人々に食べ物を提供するという慈善的あるいは政治的な意味合いがしばしば存在した。メルシエが「新しいパリ」の中でそんな食卓の一場面を描写している。“午後7時頃、川沿いのフェライユ通りの中ほどからニシンの強烈な匂いが鼻を衝いてくる。道の両側に、一流でもないし名前が知られているわけでもない女性の料理人たちがいて、コルドン・ブルーの名のもと、ボタンを外した腹に食事を与えているところだ。テーブルの端ではネギを散らし酢を振りかけた網焼きニシンを3尾盛りつけた皿が80代の老

人に配られているが、15 ソル払ってこれだけである。別のところでは煮たプラムに水っぽいソースであえたレンズ豆の皿が見える。緑の葉野菜のテリーヌがサラダの名前で真ん中を占め、通行人に訴えかけている。こんな質素なテーブルに 100 人あまりもの人がたかっているのが見られるが、こうした食事にはパンもなく、人びとの胃袋の容量と痛烈な食欲を満たすにはあまりに量が少ない。ある者はレンズ豆を噛みもしないで飲み込み、別の者は骨などまるで意に介せずニシンにかぶりつくのである。”<sup>021</sup>

貧乏人には貧乏人なりの食の楽しみ方があったわけだが、もとより裕福なブルジョワがレストランで得ることのできる快樂とは較べものにならない。

革命期にはパリの人口も急速に膨れ上がった。新憲法で定められた普通選挙により選ばれた地方の代議員をはじめ、新しいビジネス・チャンスを求めるブルジョワ、ギルドの縛りがなくなって新天地で仕事をしようとする労働者、学生、国内外の観光客らがパリの街に一気に流入したのである。こうした新参加者がパリでねぐらを求めようとすると、選択肢は限られていた。自宅に逗留させてもらえるほど親しい知り合いがパリにいれば別だが、そうでなければ長期滞在者としてホテルに宿をとるか、あるいは家具つきのアパートメントを借りるか、そのどちらかを選ぶしかなかった。いずれにしても食事は付いていない。空腹を満たすには、トレトゥールなどから調達するか外食するのが唯一の手段であった。

こうして革命期のパリの人口増はトレトゥールと外食施設の両方の需要を飛躍的に押し上げることになった。

18 世紀の終わりになってパリにレストランが急増した背景にはこのような事情もあったのである。

### Ⅲ. 革命は去り、ガストロノミーは残る

#### 1

ある時期の食の状況を知るには、旅行者のためのガイドブックが非常に役に立つ。その地に慣れない旅行者にとって、食べ物確保する手段を知っておくことは何より重要だからである。したがって、たいがいの

ガイドブックでは観光案内に先立って宿泊施設と飲食施設についての記述がある。それだけ優先順位が高いのである。

革命が起こる 20 年ほど前に英国で出された 1 冊のガイドブックを引用してみよう。

“そこが一般向けの定食屋を営んでいるのでない限り、宿泊とともに食事を提供してくれるようなホテルは避けるべきで、これには例外はない。そうした食事付きのホテルの料金の法外さは信じがたいほどで、特にイギリス人に対してはそうである。定食屋に行くよりもホテルで食事がしたいと思うのであれば、トレトゥールに注文して人数分の分量の料理を届けさせれば良い。また、ワインはワイン業者から取り寄せる。そうすることで、60 パーセントは安く飲食できるだろう。一人きりの場合は、定食屋へ行くのがベストである。優れた店がたくさんある。そこでは 36 スーから 40 スー<sup>(6)</sup>で食事ができ、気持ちの良い人々と触れ合うこともできる。”<sup>022</sup>

この時代にはレストラトゥールはまだ誕生したばかりで、一般には知られていなかった。

少し時代が下ると、別のガイドブックにはこんな記述もある。

“そこはヘルクラネウムの宮殿を小さくしたような設計で、オレンジの樹で縁取られた吊り階段がある。「ベリー」というその店は、午後 5 時を過ぎるといつも満席だ。14 フランもあれば彼女と食事を楽しめるが、そこで 20 フラン以下しかつかわない客はめったにいない。すべてのものがフランス料理の完璧極まりない様式で装われている。エレガントな人びと、装飾をほどこされた味わい、窓からの素晴らしい眺め。そして、とりわけ素晴らしいのが楽団による音楽で、私が初めてこの饗宴の神殿に近づいた折にはその奏でる音色に思わず店内に引き込まれそうになる強い誘惑を感じたほどだった。しかし、懐具合が眉をひそめて私を立ち

---

(6) スー (sou) はフランスの貨幣単位で 19 世紀まで使用された。ソル (sol) とも言う。フランス革命まではリーブル (livre) という貨幣単位があり、1 リーブル = 20 スーだった。革命後の 1795 年にフラン (franc) という単位が正式に採用されリーブルにとって変わったが、しばらくの間は両方の名称が混在して使われていた。このほか、銀貨のエキュ (Écu) や金貨のルイ・ドール (Louis d'Or、通称ルイ) も貨幣単位として使われた。ちなみに革命後のレートでは 1 エキュ = 5 フラン、1 ルイ・ドール = 20 フランであるが、このレートは時代によって異なっており、統一されたものではない。当時の貨幣単位を現在の貨幣価値に換算するのは一概には言えないが、革命直前の購買力換算でおおよそ 1 フランが現在の 5 ドル程度に当たると言われている。

止まらせ、私は空気と美しい自然の純粋な楽しみを味わうためにそこから歩み去ったのだった。”<sup>023</sup>

“最高の料理に通じ、このような場所で適切に振舞うためにはちょっとした訓練が必要である。初心者がワインを選ぶにあたっては、最も値段の高い最高級のワインを味わってみたいというのであれば、「ありふれたワイン (vin ordinaire)」を注文することをお勧めしよう。というのも、一般的に言って、どんなワインでも値段以外でそれぞれの違いを見分けるのは困難だからである。”<sup>024</sup>

この時代にガイドブックを頼りにパリを観光しようという外国人は、まず例外なく富裕者であったから、レストランのような高級な場所の具体的な案内はかなり需要が高かったに違いない。パリのレストランは、料理の素晴らしさとともに店の内装や調度の豪華さで人目を奪い、誇り高き英国人にすら“ヘリオガバルス<sup>(7)</sup>ですらその食道楽のエクスタシーを楽しんだであろう。”<sup>024</sup>と言わしめるほどだった。

さらに、「カルト (Carte)」すなわちメニューの存在も外国人にとってよほど印象深いことだったようで、パリのレストランについて記述する当時の英国や米国の書籍には必ずといって良いほどこの「驚くべき料理リスト (Bill of Fare)」への言及がある。価格つきの一覧表があるということ自体もそうだが、何といても彼らを驚嘆させたのはそのサイズとそこに書き込まれた品目の多さであった。

“こうしたレストランには通常「カルト」と呼ばれる料理リストがあり、すべての品目について値段が表示されているが、この料理リストが 300 種類以上の料理を載せた恐ろしく巨大で驚くべきサイズのものなのである。”<sup>024</sup>

“「ギャルソン、カルトを！」、「ムシュー、あなたの目の前にあります」。何ということだ！ 料理リストは二つ折りの印刷物で、英国の新聞ほどの大きさであった。この重要な一覧表を精読するだけで、少なくとも 30 分以上はかかるだろう。”<sup>025</sup>

---

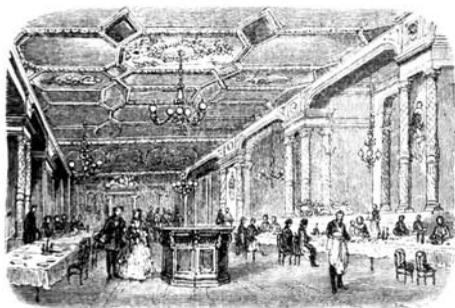
(7) Heliogabalus は逸楽の生活で知られるローマ皇帝マルクス・アウレリウス・アントニヌスの呼び名。在位は 218 年～222 年。古代ローマ史における最も伝統から逸脱した皇帝としても知られ、その治世は退廃の代名詞とされるほどで 19 世紀ヨーロッパの文学や絵画にもしばしば登場したために、この引用のように揶揄的に使われることも多かった。

後者の引用はボービリエのレストランでの光景だが、著者はこの後でボービリエのメニューを9ページにわたってすべて書き写している。

概要を紹介してみよう。

まず、ポターージュが15スーから1フラン10スーまで13種類。オードブルが4スーから2フラン5スーまで22種類。牛肉のアントレは15スーから1フラン10スーまで11種類。パティスリーのアントレが16スーから2フランまで11種類。この中にはパテやボロー・バンが含まれる。鶏肉のアントレは種類が多く、1フラン10スーから4フランまで32種類もある。次いで仔牛肉のアントレが1フランから2フランまで22種類。羊肉のアントレは18スーから1フラン5スーまで17種類。魚のアントレが1フラン10スーから5フランまで23種類。ロースト肉も1フランから4フラン10スーまで16種類ある。続いてアントルメは15スーのオムレットから2フランのシャルロット・オ・コンフィチュールまで40種類に及ぶ。そしてデザート。3スーのプラムから1フラン10スーのフロマージュ・ア・ラ・クレームまで41種類がラインアップされている。これで終わりではない。この後にワイン・リストが続く。赤、白、ロゼ、それになぜかビールまで取り混ぜて39種類が用意されている。値段は10スーのビールを除いて1フラン15スーのブルゴーニュ・ワインから8フランのロマネ・コンティまで。さらにワイン・リキュールが15種類とリキュールが14種類。

全部で何品目になるだろう。何と316品目である。英国人が驚くのも無理はない。



Les Frères Provençaux.

初期におけるもっとも人気店のひとつ、トロワ・フレール・プロバンソー。3人の義兄弟によって始められ、19世紀初頭のパリを華やかに彩った。

## 2

ロベスピエール一派の失脚による恐怖政治の幕切れは、同時にフランス革命の事実上の終焉でもあった。

総統政治に移行しても深刻な食料不足は続いていし、共和制の波及を恐れる周辺諸国の干渉による戦争でパリの社会状況は相変わらず不安定だったが、レストランを中心に花開きつつあったガストロノミーの勢いはそんなことでは衰えなかった。贅沢な暮らしをギロチン台に結びつけていた糸は断ち切れ、かつて貴族たちが享受していた身分による奢侈の特権を、今ではブルジョワたちが財力によって享受できるようになっていた。

そんなブルジョワたちにとって、レストランという悦楽は自分たちの恵まれた境遇を自覚できる格好のテーマだったのである。

パリにはすでに革命と恐怖政治の時代を生き残ったボービリエやロベール、ベリー、メオといったレストランが存在していた。さらに1786年にオープンした3人の義兄弟によるトロワ・フレール・プロバンソー (Trois Frères Provençaux) もあった。それに加えてルガック (Le Gacque) やキャバレーから転進したカドラン・ブルー (Cadran Bleu)、ロシェ・ド・カンカル (Rocher de Cancale) といった新参のレストランが次々と登場し、すぐに高級有名店の仲間入りをして、競争は熾烈さを増す一方だった。

かつてはレストランをその桁外れの贅沢さゆえに皮肉っぽい口調で揶揄したメルシエも、恐怖政治時代に獄に繋がれテルミドールのクーデターで命拾いするという経験を経た後の18世紀末には、放埒とも言うべき社会的風潮に同調するかのように高級レストランを(メルシエらしい斜に構えた態度ではあるが) 賛美するのである。

“パリで食事をするということでは、レストラトゥール・メオのディナーに優る食べ物はない！ 熱々で、早く、すばらしい出来である。客は100皿ものリストから料理を選ぶが、そのリストは注意深く印刷されたものである。金色に輝き、彫刻をほどこされた、劇場のように美しいサロンではピラミッド状に積み上げられたすばらしいフルーツが辺りに芳香をまき散らし、食欲のないものにも食欲をおこさせる。大きな机のところには二人の身なりの良い女性がいて、店内の秩序と、それ以上に料

理に目を配っている。そこでは幸福な人びとに混じって食事をすることができが、その食事は非常に高価である。聞いたところでは、その料理の値段が他のレストランの基準になるので、規範として高い値段をつけているのだということだ。サロンでは右を向いても左を向いても社会的で愛想の良いフランス人を見つけることができる。”<sup>021</sup>

パリにおける18世紀の最後の10年間は、レストランを頂点に外食産業が一気に膨れ上がった時期であった。レストランに通うほどではなくてもそこそ暮らしに余裕のあるブルジョワの豪勢な食事の調達先としてトレトゥールは相変わらず盛んだったし、大きなテーブルに見知らぬ他人と相席で定食式の食事をするターブル・ドートも独身者や一人旅の外国人が安全かつ気軽に空腹を満たす場所として欠かせない存在だった。その日暮らしの貧乏な庶民にはワインを飲みながら煮込み肉などを食べることもできるキャバレや、さらに小規模のギャルゴットがあったが、こちらは必ずしも万人にとって安全な食事どころとは言えなかった。

飲食のための店ということであれば、カフェ（Café）も忘れるわけにはいかない。カフェは、パリの街のいたるところに点在した。レストラン同様、パリの名物としてどんなガイドブックにも必ず紹介されているが、その歴史はレストランよりずっと古い。パリ風のカフェとして最初の店と言われるカフェ・プロコープ（Café Procope）の創業は1684年。これ以降、年を追うごとにその数を増していくが、17世紀から18世紀前半に至る時期はギルドの制約がまだ強く、料理を提供することはできなかった。最初から華麗な店構えを誇ったプロコープのようなカフェばかりでなく、もっと簡易で内装も値段も庶民的なカフェもあった。そうした店も含めて、カフェにはさまざまな階層のさまざまな人々が集まってきた。ある者はカードやチェスで遊び、ある者は政治論議に花を咲かせ、またある者はただぼんやりと時間を過ごす。パリの人びとにとってカフェは自宅の居間のようなものである。その点だけをとっても、レストランとは最初の段階から似て非なるものであった。

レティフ・ド・ラ・ブルトンスが描写するカフェは、革命直前のそんな情景である。

“……私はそこに集まる客が4種類の人びとに分かれることに気づいた。ダミスト（チェッカーをする人）、エシスト（チェスをする人）、通り

がかりの人、そして常連である。ダミストが第一の地位を占め、エシキストはカフェ・ド・レジヤンスでもクズと見られていた。通りがかりの人は3種類から成っていた。つまり、小用を足しに入ってきたよそ者、靴を履きかえたりチェッカーの勝負を見物するだけで何ひとつ注文しない者、そしていまにだましてやろうと機会をうかがうペテン師たちである。常連は賭け事もせず、新聞を読むでもなく、ただストーブを囲んでむだ口をたたきながら寝るのを待つ以外に何の目的もないようなやからだった。”<sup>017</sup>

カフェはこの後18世紀の終わりから19世紀前半にかけて共和主義者たちの会合場所になったり、芸術家たちに論壇を提供したり、政治的、文化的に重要な役割を果たしていくことになるのだが、その発展の歴史がガストロノミーと交点を結ぶことは、カフェからレストランに転進して大成功を取めたグラン・ベフル（Grand Véfour）のような例外を除けば、まったくなかったと言って良い。

18世紀末。レストランの隆盛でガストロノミーの水位は上がり、もはや堰を切らんばかりになっていたが、パリ市民の総裁政府への期待は日増しに薄れ、革命時の高揚感も萎む一方だった。共和制が弱体化すれば活気づくのはアンシャン・レジームの復活をもくろむ王党派である。1795年に新憲法の制定をめぐるパリで起きた王党派による蜂起は共和制の屋台骨を大きく揺るがせた。周辺諸国による武力を伴った干渉も悩みの種だった。国民の間に苛立ちが募る。

そのフランスで救世主のごとくさっそうと現われたのがナポレオンであった。

## IV. ナポレオンとガストロノミー

### 1

ナポレオンの時代はフランス近世史における重要かつ明確なエポックである。その詳細については、専門的な歴史研究書から一般向けの評伝、文学作品、果ては映画や漫画にいたるまでありとあらゆるメディアを通じて膨大な量の情報が積み重ねられてきており、ここで今さら言及する

必要もないだろう。ただ、本稿のテーマに即して触れておかねばならないのは、ナポレオンのガストロノミーに対する姿勢と、それが（ナポレオン自身の意図とは関わりなく）引き起こした結果についての事実である。

ナポレオン自身は、決して美食家ではなかった。しかし、ガストロノミーが人に及ぼす力を十分に理解しており、それを自らの政治的な目的のために大いに利用した人物であった。

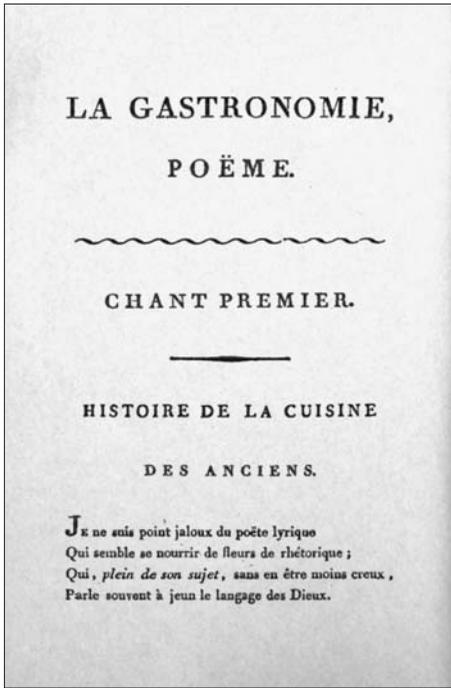
ナポレオンは、ガストロノミーのパワーをどのように利用したのだろうか。

それについて述べる前に、これまで何の定義も説明もせずに用いてきた「ガストロノミー」という言葉についてここであらためてきちんと整理しておこう。

ガストロノミー (Gastronomie) という用語が一般に知られるようになったのは、実はそれほど古いことではない。この言葉は2世紀頃のギリシャの文献、アテナイオスの「食卓の賢人たち」をフランス語に翻訳するさいに、その中で引用されているアルケストラトスの書物の題名「GASTRONOMOS」の訳語として造語されたもので、これは1635年のことである。「GASTRONOMOS」というギリシャ語も「胃」を意味するGastroと「法」を意味するnomosの合成語で、本来は消化器官の自然法則を示す言葉だった。学術的な性格を帯びた「Gastronomie」は、しかし、一般にはほとんど普及しなかった。

この忘れ去られた言葉に再び生命を吹き込んだのは、それから200年近く経た1801年にパリで出版された「ガストロノミー、あるいは食卓の人」という一篇の長詩である。作者である詩人の名前はジョセフ・ベルシュー。4歌から成るこの長詩のテーマはただひとつ、「食卓の楽しみを讃え上げる」ことであった。ベルシューは前書きの中で次のように述べる。

“人びとに食事を供したさいに、不満を出さずに済ませるのは難しい。ある人は食事時間が長すぎると思うだろうし、また別の人には短すぎると思うだろう。……自らの芸術を高めてくれる有用な光明を得るために、私は最高の料理人や芸術家、名望家に助言を求め、さらに愛好家や優れた精神の持ち主などとベリーやローズ、フレール・プロバンソー（いず



ベルシュューの「ガストロノミー、あるいは食卓の人」の1803年版の第1歌「いにしへの料理の歴史」の冒頭部分。この長詩は、この第1歌に続いて第2歌「最初のサービス」、第3歌「2番目のサービス」、第4歌「デザート」の4篇からなっており、それぞれに詳細な註がつけられている。19世紀初頭のこの時代は詩は文学の最高の形態として広く人気を集めており、社会的にも文化的にも極めて大きな影響力をもっていた。

「ガストロノミー、あるいは食卓の人」は1801年の初版刊行以後何度も版を重ね、英国では英語版が出されるなど、国際的な人気を博してガストロノミーという言葉がヨーロッパ中に広く普及させるのに貢献した。

れも有名な高級レストランの名前<sup>著者註</sup>)で食事をもにした。その一方で、私は多くの人びとが私の食卓につき、そこそこの喜びを得てくれていることをありがたく思っている。”<sup>026</sup>

これから明らかなように、ベルシュューは自他ともに認めるグルマン(美食家)であった。彼の詩は大好評を博し、短時間のうちに版を重ねた。そしてそれに伴って彼が発掘したガストロノミーという言葉もまたたく間に広く人々に知られるようになったのである。

ガストロノミーの意味もここで大きく変貌を遂げる。このペダントティックな用語は、ベルシュューの豊かな想像力によって学術的な意味を超えて文化的な香りとともに「食を楽しむための広範な知識」を指す言葉として生まれ変わったのだ。

特定の言葉が特定の文化を創出させることがあるとするなら、ガストロノミーはまさにその典型的な一例と言える。19世紀に入ったばかりのパリで、ガストロノミーは一種の流行ですらあった。

しかしそうは言っても、ガストロノミーが一般大衆にとって日常的に

用いることのできる言葉であったわけではない。後にブリア・サバランがしかつめらしく定義してみせたように、ガストロノミーを論じるためには科学的な裏づけを持った高度な知識が要求され、そうしたインテリジェンスを持つ（とされる）上流階級のみがこの新しい言葉の背後に広がる豊かな世界を理解しうるはずだったからである。さらに、レストランの興隆でブルジョワや貴族など富裕層に広まったオート・キューズに実体を与えるひとつの哲学としても、ガストロノミーは機能した。金に糸目をつけず贅沢な食事に明け暮れるブルジョワたちにとって、ガストロノミーは単なる食道楽をさも高級そうに見せかけることのできる便利な道具だったのである。

つまり、ガストロノミーは初めから社会的階級意識を助長する概念となるべく運命づけられた言葉であったと言える。

だからこそナポレオンはこれを政治の手段として利用した。

ナポレオンにとってガストロノミーは単なる言葉ではなく、ひとつの、それも強力な武器であった。

## 2

ガストロノミーが武器になるためには、当然それに見合った政治的環境が必要となる。ナポレオンが覇権を握った19世紀初頭というのは、どんな時代だったのだろうか。

よく知られているように、ナポレオンは1799年11月9日のクーデター、いわゆるブリュメールのクーデターで政権を手中にした。フランス革命後の社会的混乱は恐怖政治が終わったあとも収まらず、物価の高騰や食糧難は相変わらずで庶民たちの不満も沸点に達しようとした。そんな状況の中でさっそうと現われたナポレオンに人びとは大きな期待を寄せた。周辺諸国との戦争も続いており、戦地で陣頭指揮に立ち、しかも連戦連勝を重ねるナポレオンの軍事的指導力は革命で疲弊したフランス国民に希望と勇気を与えるものだった。

しかし、戦争だけでフランスの安定が図れるものでないことは、ナポレオン自身にも良く判っていた。ドーバー海峡を越えた向こうには強大国イングランドが立ちほだかり、また東に目を向ければそこにはプロイセンやオーストリアなどのいずれも一筋縄ではいかない国々が控えてい



「危険なプラム・プディング」と題されたこのカリカチュアは、フランスの皇帝ナポレオンと英国の首相ピットが食事をともにして、表面に地図が描かれたプラム・プディングを切り分けている図である。二人は自分の利益ばかりを考えて勝手な大きさに切り分けようとしているが、よく見るとピットが切り分けようとしている部分のほうがずっと大きいようである。これは良く知られたナポレオンの小食ぶりを皮肉ったものでもある。

る。それになんと言ってもロシアの存在はあまりに大きかった。こうした列強諸国を相手に回して武力だけで政治問題を解決しようというのは、いかにナポレオンといえども無理がある。武力行使によってできた綻びを、バランスのとれた外交交渉で常に繕っていく必要があったのである。

そこで外交にも力を入れることになったが、当時のヨーロッパはほとんどの国がまだ君主制を採っており、政府高官の大部分は貴族であった。したがって、外交といってもそれは単に話し合いによる交渉に留まらず、貴族文化を色濃く反映させた社交的交流を含むもので、むしろそちらが重要な要素となることも少なくなかった。そうした社交の場としては貴族の女性が主宰するサロンや劇場、政府高官の自邸などが利用されたが、いずれの場合でも欠かせないのが贅を尽くした食卓だった。

フランスのオート・キュイジーヌは18世紀の中ごろにはヨーロッパの上流階級の間でもっとも優れた料理としての地位を確かなものにしていった。パリがヨーロッパの食文化の中心であるという評判は、実はこの時代にすでに出来上がっていたのである。それに加えて、フランス革命の前後に湧き起こったレストランのブームが、その傾向にいつその拍車をかけた。ボービリエやベリーなどの高級レストランはフランス人ばかりでなく外国人にも人気が高く、観光客や商人、外交官などが連日詰め掛けて、その優雅な雰囲気や素晴らしい料理を自国の同胞たちにせつせと喧伝していたのである。

そのようなフランス料理が置かれた状況の下で、華麗な食卓は諸国の高官たちの趣味とプライドを満足させる、立派な外交の場となり得たのだった。

ナポレオンがこれに着目したのは、その政治的感覚の鋭さからみても当然のことと言えた。しかし、彼自身は食べることにそれほど高い関心を持っているわけではなかった。チュイルリー宮におけるナポレオンの食習慣にはいくつかの証言が残されている。

19世紀半ば当時のパリの食事情を概観したウジェーヌ・ブリフォアの「食卓のパリ」には次のように書かれている。

“チュイルリー宮では食卓は決して重要なものではなかった。ナポレオンは自分の前に置かれた料理にまったく注意を払おうとせず、もっとも単純な料理を選んで、大急ぎでそれを食べた。”<sup>027</sup>

同じ時期に出版された「食卓の古典」にはこんな記述もある。  
“ナポレオンは大食漢ではなく、ほとんど何でも食べた。彼が食べるのは自らの肉体を維持するためで、味覚によるものではなかった。しかし、ガストロノミーの感覚は理解していた。”

“8時になると夕食が摂られた。食事は非常にシンプルで、少ししか食べなかった。食欲が残っているときには好きなポルドー・ワインを少しだけ飲んだ。酒には強くなく、グラス一杯のマテイラ・ワインで顔が真っ赤になった。二皿以上に手をつけることは決してなく、食事の後はブラック・コーヒーを小さなカップで飲むのだった。”<sup>028</sup>

同じ「食卓の古典」にはナポレオンの食事に関しておもしろいエピソードが紹介されているが、これは実はアントナン・カレームの最後の著作「19世紀のフランス料理術」の中で、カレーム自身がナポレオンのメートル・ドテルだったデュナンから直接聞いた話として書いている文章の援用である。

“ある日ナポレオンがメートル・ドテルのデュナンを呼んでこう尋ねた。「なぜお前は食卓に豚のクレピネット<sup>(8)</sup>を出さないのだ？」それに対してデュナンは「閣下、それは皇帝閣下の召し上がるようなガストロノミーの料理ではございません。しかし、明日の昼食にはお出ししましょう」

---

(8) Crépinettes de cochon。豚肉のソーセージの一種。

と答えた。翌日、デュナンは命じられた料理を供した。ただ、それは本来とは異なりヤマウズラの肉を用いたクレピネットだった。ナポレオンはおいしそうに食べた。「お前の料理は素晴らしい。褒めてやるぞ」。一カ月後、それは普ルシアとの関係が悪化した最中のことだったが、デュナンはクレピネットを昼食のメニューにのせた。しかし、ナポレオンは別人のようだった。いつもの彼の食事のやり方であつという間にスープを飲み込んだあと、最初の一皿であるクレピネットを見て顔をしかめると急に立ち上がって、テーブルの上の皿をカーペットが敷かれた床にぶちまけた。そして、腕を振り、大声を上げながら部屋を出て行ってしまった。デュナンは立ちすくみ、それでも割れた豪華な陶器の皿の破片を片付けながら、いったい何が起こったのだろうと途方にくれた。彼は副官のデュロックにこの顛末を話し、助言を求めた。デュロックは微笑みながら言った。「きみは皇帝のことが分かっていないな。ただちに皇帝の昼食とクレピネットを作り直すんだ。1時間ほどして皇帝が食事を終えられたら、もっとないのかと、きつとお聞きになるだろう。さあ、デュナン、行って準備しなさい」。哀れなメートル・ドテルは言われたとおりに再び昼食の準備にとりかかった。ほどなく用意ができ、ナポレオンは昼食の席に着いた。彼はにこやかな笑みを浮かべながら鶏の羽の部分を食べ、そしてクレピネットを食べた。そして傍らに控えるデュナンの方に身体を寄せると、こう言った。「デュナンよ、お前が私のメートル・ドテルであることは、私がこの美しい国の皇帝であることよりよっぽど幸せなことだな」。<sup>028</sup>

## V. タレイランの食卓外交

### 1

美食家とはお世辞にも言えなかったナポレオンが、どうしてガストロノミーを強力な外交上の武器にすることができたのだろうか。

それは、彼の配下にガストロノミーを理解し、それを最適のやり方で調えることのできた人材がいたからである。その筆頭格ともいえるのがタレイランであった。

シャルル・モーリス・ド・タレイラン・ペリゴールはブリュメールのクーデターでナポレオンを政治の表舞台に担ぎ上げた陰の功労者で、ナポレオン政権下にあつて長く外交の責任者を務めた人物である。その経歴は激動の時代に見合った波乱に富んだもので、貴族の出身でありながらフランス革命に加担し、恐怖政治も何とか乗り越え、ナポレオンの右腕として皇帝としばしば衝突を繰り返しながら外交に辣腕を振るって度重なる難局を凌いだ。1814年にナポレオンが失脚すると、フランス全権大使としてウィーン会議に臨み、列強のしたたかな外交官を相手に粘り強い交渉を行なつて、敗戦国であるフランスの権利の喪失を最小限に留めるのに成功した。

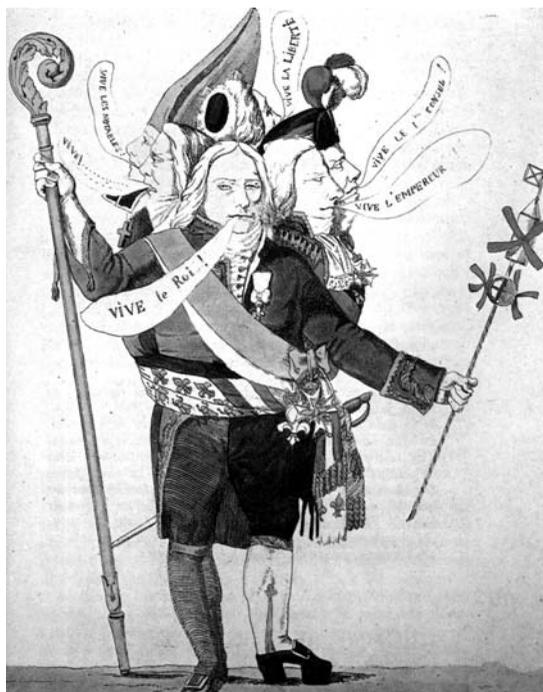
彼の強みは大局を見渡す視野の広さと、的確な判断力、そして“革命をつま先立ちで渡りきつた”<sup>027</sup>と評される細心の注意深さにあつた。それに加えて、彼にはガストロノミーという強い味方もあつた。タレイランの名前は、現代においてもしばしば美食という言葉に結び付けられて論じられる。それほど彼の美食家としての名声は当時から高かつた。ガストロノミーはいわばタレイランの属性のひとつといつても良いくらいだったのである。

その一方で、タレイランを悪しざまに批判する者も少なくなかつた。

フランスではナポレオン・ボナパルトは文字通りヒーローである。生前はもちろんのこと、死後もナポレオンを英雄として讃える心情はフランス民衆の中に脈々と生き続け、今日に至っている。フランス人のナポレオンびいきは、言ってみれば国民性と呼ぶべきもので、この信仰にも似たナポレオンへの愛着に対して、カール・マルクスはボナパルティズムという新語を発明したほどである。

そのナポレオンの高官でありながら、しばしば皇帝の意志に逆らい、敵国の政治家と密かに通じ、最後の危急のときには皇帝を見捨てさえしたタレイランに対しては、多くのフランス人がいまだに辛らつな眼差しを向ける。“信用のおけない佞臣、自己の利益追求に熱心な強欲者、目的のために手段を選ばない陰謀家”という評価を下すフランス人は、決して少数ではない。

しかし、少なくともナポレオンがヨーロッパ全域に覇権を広げつつあつた時期においては、タレイランは皇帝からもっとも信頼される家臣



タレイランの無節操を揶揄したカリカチュア。彼はいくつもの姿を同時に持ち、あちこちに顔を向けながらそれぞれの口で「王様万歳!」、「共和国万歳!」、「皇帝万歳!」などと唱えている。これが19世紀の一般的なタレイランに対する見方だった。

であったことも事実である。タレイランの存在なしにはナポレオンは決して皇帝にはなれなかっただろうし、その権勢を周辺諸国に及ぼすこともできなかったに違いない。そのことは他の誰にも増して、ナポレオン自身がよく判っていた。だからこそ自分の思い通りにならないタレイランに苛立ちを覚えながらも、重要な外交交渉をまかせたのである。

貴族出身であるタレイランは必然的に貴族としての特性を備えていた。破天荒ほどの贅沢やしばしば醜聞を招いた多彩な女性関係は、もっぱらその特性に根源があった。ガストロノミーも当然その系列に連なるものである。同じ貴族階級の諸国の君主や外交官と政治交渉を行なうとき、彼の貴族趣味は大いに役に立った。国を問わず、当時の上流の人間にとって美食は身につけておくべき「たしなみ」のひとつであり、それゆえ、タレイランのガストロノミーに対する類まれなる見識と実践はナポレオンの粗暴とも言える武力志向の緩衝材としての役割を十分に果たしたのだった。

タレイランにとって内外の高貴なゲストを招いて毎晩のように催す晩

餐会は、ナポレオンも公認の業務の一部になっていた。彼は朝のうちにお抱えのメートル・ドテルを傍らに呼び、その日の晚餐のメニューについて二人で入念に打ち合わせるのが日課であった。サロンから執務室にいたる自邸のいたるところが外交の場となり、デビッド・ローディが「ナポレオンの主人」で書いているように、“タレイラン邸で食事をした人間は誰もがパリで最高の食卓であると口を揃えた。パリで最高ということは、すなわち世界で最高ということであった。”<sup>029</sup>

タレイラン自身の悪評とは裏腹に、彼の供するディナーは常に賞賛的となった。

## 2

タレイランの洗練されたガストロノミーのセンスは誰もが認めるところだったが、彼自身それを良く知っていて交渉のさいには積極的に活用した。

タレイランの私設秘書であったエドゥアール・コルマシュの「タレイラン公の生涯の新事実」には、1802年にナポレオンがイタリア共和国を創設するにあたってイタリアの諸侯をリヨンに集めて会議を開いたときのタレイランの回想が引用されているが、そこでタレイランはガストロノミーの効用についてこう語っている。

“論議して取り決めるべき条項で残っているのはひとつきりだった。それはとりわけやっかいな問題で、私は議場に臨むにあたっては自らの最大限の力をもって説得に当たらなければならないと感じていた。敵対する交戦国をできうるかぎり懐柔するためには、良く整えられ、適切に実行されればまず失敗することのない魅力ある餌、すなわち「食卓外交 (Dîner Diplomatique)」に頼らざるを得なかった。”<sup>030</sup>

タレイランは食卓外交を“魅力的な餌”とまで言い切っているのである。さらに、この言葉には続きがある。

“それも、料理における敬愛すべきわが盟友カレームへの信頼に基づいてのことだった。彼は、私の外交能力が首尾よく始めたものと連携して、それに締めくくりをつけられるだけの十分な才能を持っていたのだ。”<sup>030</sup>

タレイランは自ら演出する食卓外交において、アントナン・カレームが非常に役に立つことを早くから見抜き、異例とも言える抜擢をして自

邸の厨房に招いたのだった。言い換えるならば、カレームはタレイランによって「発掘」された。

二人の出会いがいつ、どこで、どのように行なわれたのかは判っていない。しかし、この出会いはタレイランにとってもカレームにとっても、またフランスのガストロノミーにとっても幸福な出来事だった。カレームなくしてはタレイランの食卓もあれほどの輝きを見せなかっただろうし、タレイランなくしては19世紀前半のガストロノミーに大きな影響を与えた天才カレームが頭角を現すこともありえなかったのだから。

もともと、カレームはタレイランの専属シェフではなかったらしい。タレイラン邸にはすでにブーシェをはじめ優れた料理人が何人もいた。カレームもタレイラン邸での仕事を通じて料理の基本についての手ほどきを受け、それが彼のキュイジニエとしてのキャリア形成に大きな影響を及ぼしたのだった。カレームはあくまでもフリーランスのキュイジニエ・パティシエとして重要な晩餐会のたびにタレイランの要請に応じる形で手腕を発揮したのである。

カレームの仕事については章を改めて詳述することになるので、ここでは深く立ち入らないが、かつてマシャロやラ・シャベルがそうであったように、カレームも特定の雇い主に専従する料理人の不自由を好まなかったのかもしれない。

いずれにしても、上記のタレイランの回想にある1802年という時期にはカレームの年齢もまだ18歳か19歳といったところで、いかに天才といえども「食卓外交」の主役を担うほどの実力と名望を備えていたとはさすがに考えにくい。それにもかかわらずこうした逸話が抵抗なく世間に受け入れられたというのは、それだけタレイランのガストロノミーに対する傾注とその外交への応用が周知の事実であった証拠だろう。

タレイランの食卓の様子を記した資料としては、ダフ・クーパーの有名な評伝「タレイラン」（1932年）の中でも引用されているレディ・シェリーの「フランス日記」がある。レディ・シェリーは英国の貴婦人で、フランス滞在中の1815年7月にスチュアート卿のパリの屋敷で催された晩餐会でタレイランと初めて会った。そのときの第一印象は、“こんな悪魔のような顔をした男は見たことがない。”という辛らつきわるもの。これはナポレオン帝政が没落した当時のタレイランに対する

英国人のごく一般的な反応と言ってよかった。それから1ヶ月あまり過ぎた8月下旬、彼女はタレイランの屋敷に招かれて食事をともにすることになった。ここでも彼女は“タレイランの親しげな態度にもかかわらず、わたしは彼に対する心からの嫌悪を禁じえなかった”と相変わらず好感を抱けないままなのだが、食事のサービスが始まると様相は一変する。“スープがテーブルの中央に置かれた。タレイランは立ち上がって、レードルで配り始めた。……非常に豪華な食事の終わりには大きな魚料理のコースがあった。こんなディナーをいただくことが二度とあるだろうか、と夢見心地で思った。食事の間中、会話といえば食べものに関することばかり。すべての料理が論議の対象となり、食卓に出されたすべてのワインの由来について蘊蓄が傾けられた。タレイランは自分からディナーについて分析してみせたが、その様子はまるで政治上の重要な問題を議論してでもいるかのように興味深げでまじめなものだった。”<sup>031</sup>

権謀術策を駆使してウィーン会議をフランスに有利なように導いた老かいなタレイランに敵意すら感じていたレディ・シェリーも、そのガストロノミーの誘惑にはひとたまりもなかったようである。

## VI. タレイラン派 vs. カンバセレス派

### 1

タレイランの美食にまつわるエピソードはそれこそ無数にあるが、そのガストロノミーの極致ともいうべき食卓を支えていた彼の財力は、実はさまざまな問題を抱えていた。ガストロノミーは何といてもコストがかさむ。一般庶民はもちろんのこと、小ブルジョワや貧乏貴族にとってガストロノミーが無縁の快樂であった理由もひとえにこの点にあった。タレイランは、政府高官としての高額の報酬や年金のほかに、領地および所有地からの地代、財産の運用益、その他もろもろの訳の分からない臨時収入も含めた莫大な年収を得ていた。しかし、この収入を根っからの貴族であるタレイランは湯水のように浪費した。家族の贅沢な生活を支えるためや不動産投資といった正当な用途はもちろん、カード賭博の掛金や当時の緩やかな基準でさえ人びとの不興を買うほど大勢いた愛人

の維持といったあまり芳しくない用途にも使った。当然、ガストロノミーに対して費用を惜しむことなど決してなかった。18世紀初頭の政局不安定なフランスで、いかにナポレオンの信任厚いとはいえ、タレイランの地位は常に転覆の危険にさらされていた。事実、1810年にはブリュッセルのシモン銀行が破産して預けていた150万フランの資産を失い、財政困難に陥っている。しかし、タレイランはそんな中でも“パリの自邸のオテル・ド・モナコで人々を接待する豪勢な晩餐会や夜会も、雇っている料理人や使用人たちも替えようとはしなかった。”<sup>032</sup>

バレンヌ街のオテル・ド・モナコはタレイランが食卓外交の拠点として購入した邸宅である。この他にもパリ郊外にバランセ城を所有しており、ここもしばしば外交の場となった。1808年のフランスのスペイン侵略にともなうフェルナンド王子の移封に際して、ナポレオンはタレイランに王子の仮住まい先としてバランセ城を提供するように指示し、王子らを厚く待遇するように求めた。この費用もタレイランの負担だった。

こうした費用をまかなうためにタレイランはさまざまな策を弄したが、それは彼に対する誹謗中傷をさらに増幅させた。

良きにつけ悪きにつけ、フランスの食卓外交の表舞台で活躍を見せたタレイランだが、食卓外交で名を馳せたナポレオンの顯官は彼だけではない。ガストロノミーが急速に発展したこの時期には、政治の場に限らず、交渉ごとの潤滑剤としてあたりまえのように食事の場が利用された。ナポレオンの政権内では、帝国大法官のカンバセレスもまた、ガストロノミーの雄として知られ、積極的に食卓外交を進めた一人だった。

ジャン・ジャック・レジ・ド・カンバセレスもやはり貴族の出身で、フランス革命を支持、穏健な共和主義者として革命の動乱を乗り切った。ブリュメールのクーデターでナポレオンが第一執政になるとそれに次ぐ第二執政に指名されて政権ナンバー2の座に着き、さらに帝政時代にはいと大法官として有名なナポレオン法典の起草における中心的役割を果たした。

そうした政治家としての活躍の一方で、カンバセレスの美食家としての名望も非常に高く、タレイランと並んでナポレオンの食卓外交を支える2本柱ともいうべき存在であることは誰もが認めるところだった。

“私生活では彼（カンバセレス）は美食を愛する気持ちにおいて抜きん出ている。この点で、彼はナポレオンやルブランと好対照をなしている。

宮廷において、ナポレオンは行軍するときのように大急ぎで食べたし、ルブランは贅沢な食事をするにはあまりに儉約家であった。こんなところから執政政府の時代にはこんな言い回しが使われていた。「ナポレオンは早く食べ、カンバセレスは優雅に食べ、ルブランは何も食べない。」<sup>033</sup>

ブリフォアの「食卓のパリ」にも似たような話が載っている。

“彼は外国から訪れた高貴な客に愉快そうにこう言うのだった。「兵士のような食事をしたいのであれば、私のところで食事をなさい。王のような食事をしたければ、大法官の家で食事をするとうまいでしょう。もし、乞食のような食事をしたいというのであれば、大財務官の家に行って食事をされることです。」”<sup>027</sup>

ここで“私”がナポレオンを、“大法官”がカンバセレスを、そして“大財務官”がルブランを指しているのは言うまでもない。

ナポレオンがカンバセレスの食卓政治を高く評価していたことは、「食事の芸術もしくはガストロノミーとガストロノマー」の中でハイワードが書いている次の逸話からも伺える。

“ナポレオンは外交交渉が思い通りに進んだときには、決まって相手の全権大使にこう言って別れを告げるのだった。「さあ、行ってカンバセレスと食事をしてください。」”<sup>013</sup>

同書にはまた、こんなエピソードが紹介されている。

“それはアンギャン公の運命に関する問題が論議されているときだった。夜が深まるころ、彼（カンバセレス）の表情に焦りと落ち着きのない兆候が表れた。そしてついに、彼はメモを書き記すと、控えていた秘書官を呼んでそれを持って行かせた。その中身を訝しく思ったナポレオンは、副官にメモが運ばれるのを止めさせた。メモを手にとったナポレオンにカンバセレスは、それはつまらぬ私信なので読まないようにと熱心に懇願した。しかし、ナポレオンは聞き入れずメモに目を通した。それは料理人宛ての注意書きで、短い言葉でこう書かれていた。「アントルメに注意せよーロティ（ロースト肉）がだめになってしまう。」”<sup>013</sup>

ブルボン家の血筋をひき、フランス革命による異国バーデン領での亡命生活を余儀なくされていたアンギャン公は、1804年、王権の復活を謀る王党派の首領の嫌疑をかけられて捕らえられ、パリで処刑された。この処刑には慎重論も多く、カンバセレスはその筆頭格であったが、ナ

ポレオンはそうした反対意見には最後まで耳を傾けず刑を断行した。後にアンギャン公が王党派の陰謀に関係していなかったことが判明したが、時すでに遅く、この事件はナポレオンの暴虐ぶりを示すものとして後々まで政権の正当性にダメージを与え続けた。そんなアンギャン公の処刑の是非を論じる深刻な会議の最中でさえ料理の心配をしているカンパセレスのこの逸話は、もちろん作り話、一種のカリカチュア（戯画）であろう。しかし、こうした作り話がいかにも真実めいて語られるところにも、ガストロノミーの化身としてのカンパセレスの人柄と、それが人々の目にどう映っていたかが窺われるのである。

## 2

タレイランとカンパセレスは同じナポレオン政権を担う高官として、政治的には協力し合う仲だった。しかし、いったん食卓のことになると、両者は互いに譲らぬ強力なライバル同士でもあった。それぞれが著名な料理人を配下に有し、華麗な食卓を競い合っていたのである。

いづれ劣らぬガストロノミーの守護者であった二人に対してパリの料理人たちがどれほど敬愛の念を抱いていたかということは、彼らの名前が付された料理が多数存在することでも知れる。たとえば、「PETITES TIMBALES À LA TALLEYRAND」と名づけられた料理はタレイランの好きな鶏肉料理で、19世紀後半を代表する料理人の一人、ユルバン・デュボアの著書に載っている。ジュール・グフェも「料理の本」の中で「TIMBALE DE TRUFFES À LA TALLEYRAND」というアントルメを紹介しており、そこに付されたコメントで“このタンバルにタレイラン公の名が付けられているのは、最初にこの料理を作ったのが公の名高いシェフ・ド・ブーシェ、ルイ・エスブラ氏だからである。私は、料理の世界で神聖なものとされているこの古いアントルメの名前を、いささかなりとも変えるべきではないと思ったのだった。”<sup>034</sup>と書いている。

カンパセレスも負けてはいない。鮭の好きだった彼の名前は、「TRUITE SAUMONÉE CAMBACÉRÈS」や「TROUT À LA CAMBACÉRÈS」に残されているほか、多くの料理にその名が冠され、美食家カンパセレスの面目を保っている。

このようにことガストロノミーに関してはライバル視されていたタレ

イランとカンバセレスだが、本人同士をさしおいて、むしろ二人の周辺で競争意識はより激しく、何かにつけて熱い火花の散らしあいが見られた。特にカレームのカンバセレス嫌いは有名で、社交界では良く知られた事実だった。

カレームは自著「19世紀のフランス料理術」をレディー・モーガンに捧げているのだが、その献辞の中でカンバセレスを痛烈に非難している。“さて、マダム、ここでブローニュでの晩餐会の魅力的な文章の中であなたの述べられた帝国大法官の料理について、少し補足させていただくことをお許しください。……大法官の料理長を務めておりますグラン・シャネル氏については私は高く評価しております。この素晴らしい人物がいくつかの大きな晩餐会に私を伴ってくれたことがありました。そうした晩餐会で私は料理のサービスの仕方を実際にこの目で見ているうちに、優雅とはいいがたい一面があることに気がついたのです。そう申し上げるだけの根拠があります。サービスというのは料理人の仕事ではありません。しかし、それに難があれば料理人の才能を麻痺させ、萎縮させることとなります。カンバセレス公の晩餐会でそのサービスを支持するのはただひとり、公のみです。公は食卓を支配しており、吝嗇に捉われて瑣末なことばかりに気を砕いています。この悲しむべきサービスは、ガストロノミーとはとても相容れません。公が大きな晩餐会の日に決まってなさることがあります。アントレがほとんど手をつけられていないか少ししか手をつけられていないテーブルに目をつけて、それをメモしておくのです。そしてそれを配膳台に残った他の料理のかけらと一緒にして（彼一流のやり方で）メニューを調整し、それを料理長に渡して何食わぬ顔で温めなおさせるのです。（ああ、あの皮肉屋のボワロー<sup>(9)</sup>がこれを見たら、彼はきつこう書くことでしょう。「えせガストロノームのカンバセレス！」と）。”<sup>035</sup>

ここでブローニュでの晩餐会とカレームが言っているのは、1829年に開かれたロスチャイルド家の晩餐会のことを指している。カレームがメートル・ドテルとして取り仕切ったこの晩餐会の模様を、招待客の一

---

(9) ニコラ・ボワロー (Nicolas Boileau)。17世紀フランスの詩人・批評家。当時もてはやされていた通俗的な詩作に対する痛烈な批評で知られる。

人であったレディ・モーガンは1831年に出版された自著の中で取り上げ、カレームの料理を絶賛したのだった。だからこの献辞はそれに対するカレームの感謝の意を表したものだ。ところが、同じ本の中で彼女はカンバセレス邸の食事をフランスで最高のものと称揚しており、それがカレームには気に入らなかった。彼女の好意をありがたいと思いつつも、そのことについては一言文句を言わずにはいられなかったのである。

それにしても、インチキ呼ばわりまでするというのは、「王の料理人にして料理人の王」と言われたカレームにしてはいささか大人気ない。

ジャイルズ・マクドノーは、このカレームの難詰について「革命における味覚」の中でこう断じている。

“カレームには自分の庇護者であるタレイランを讃えるだけのありとあらゆる理由があった。しかし、カンバセレスを単なる大食いと非難した理由については、何よりもその党派性にあったとする疑念をめぐいきれないのである。”<sup>036</sup>

この意見を見当外れと言うわけにはいかないだろう。確かにカレームには性格的に敵と味方をはっきり分けて考える傾向があった。

カンバセレスの食卓におけるケチぶりを非難する論調は後の「食卓の古典」の中でも見られるが、この書物の編者はカレームの秘書とされるフレデリック・ファヨである。カレームに同調してもなんら不思議はない。

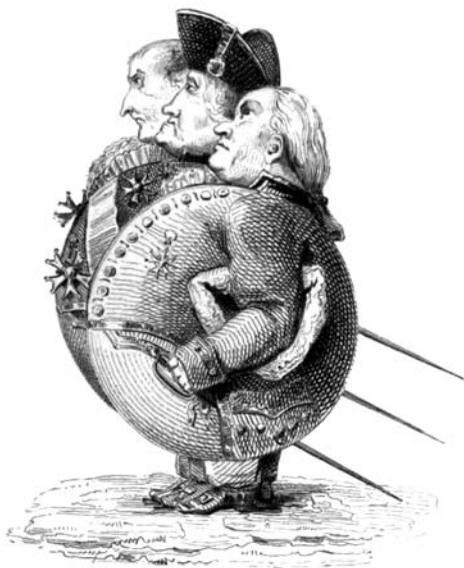
これらタレイラン派に対して、当然のことながらカンバセレスを讃える者も少なからずいた。その筆頭は「食通年鑑 (L'Almanach des Gourmands)」で知られるグリモ・ド・ラ・レニエールであろう。グリモはカンバセレスの食卓について、“パリにおいてもっとも卓越した、最高の、もっとも得がたい、もっとも賢明なもので、そのことは見識高い食通たちの確固たる意見である。”<sup>037</sup>と手放しで絶賛しており、さらに「食通年鑑」第5巻の前書きでは、“カンバセレス公が、ありがたくも、本書が誕生したときからずっと抱き続けてくれている関心こそが、この仕事を実行する上でのもっとも力強い推進力であり、もっとも甘美な褒賞なのである。”<sup>037</sup>と持ち上げている。グリモがカンバセレス派のひとりであったことは疑いない。

最後に、それを裏付けるエピソードを紹介してこの章を締めくくろう。

カンバセレスにはエーグルフイーユとビルビエイユという料理を担当

する二人の側近がいた。この二人もグルマンとして知られ、カンバセレスのガストロノミー志向を支える重要な役割を果たしていた。特にエーグルフイーユはグリモが「食通年鑑」の第1巻を捧げた人物でもあり、グリモとは親しかった。カンバセレスとエーグルフイーユ、ビルビエイユの3人はしばしば連れ立って、高級レストランやカフェ、食料品店などが軒を並べるパリの中心街、パレ・ロワイヤルを散策した。このエピソードもそんな散策の途中の出来事である。

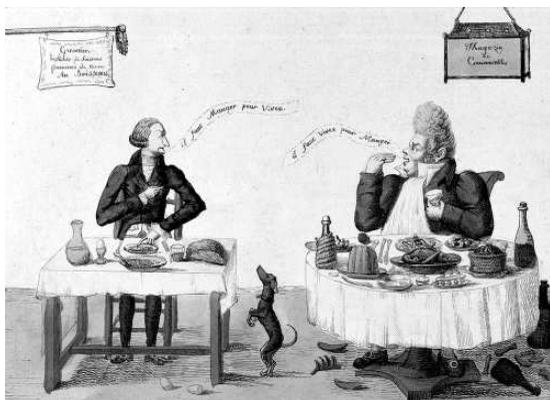
“彼らは食料品店「シュベ」の店頭に見事な桃が陳列されているのを見て立ち止まった。そこにいたのはビルビエイユ、エーグルフイーユ、公証人のノエル、書籍商のコランなどだった。4人の頭に同じ考えが浮かんだ。カンバセレスのためにこの桃を買ってやろうというのだ。「1エキュと6リーブル」とまずエーグルフイーユが言った。「2エキュ」とビルビエイユが続けた。「2ルイ」とノエル。ところが、そのとき同行者でない若者が割り込んできた。「そんな値段じゃこの立派な桃に失礼というものだ。私は5ルイ出そう」「それなら私はその2倍だ」ノエルは答えた。「じゃあ、15ルイで私のものだ」若者はそう宣告して桃を手にとると、すばやく4つに切り分けて皆に与えた。この礼儀正しい人物こそ、グリモ・ド・ラ・レニエールであった。”<sup>038</sup>



カンバセレスは側近たちとしばしばパレ・ロワイヤルを散策した。この散策はパリ市民の間では有名で、こうしてカリカチュアにも描かれたほどだった。真ん中の帽子をかぶった人物がカンバセレス。手前はエーグルフイーユで奥がビルビエイユである。  
L'ARCHICHANCELIER CAMBACÉRÈS  
より。



### 第3章 グリモとサバラン



二人の男が食事をしている様子を描いた「グルマンの肖像」と題されたこのカリカチュアでは、左の痩せた人物はごく普通の市民、いわゆるプチ・ブルジョワである。それに対して右の人物はグルマンで、見るからに丸々と太っている。テーブルの上を見ればその違いは歴然としている。二人は言葉を交わしているが、良く読んでみると左の人物が「私は生きるために食べなければならない」と言っているのに対して、右の人物は「私は食べるために生きなければならない」と言っている。グリモ・ド・ラ・レニエールだったらこのようなグルマンをどう思っただろう。しかし、これが当時の人びとが描く平均的なグルマン像であった。

# I. グルマン

## 1

18世紀末から19世紀初頭のパリにおけるガストロノミーの発展の過程で、文献資料に頻繁に現れ、美食文化の中心にどっしりと腰をすえたひとつの言葉がある。

グルマン (Gourmand)。

現代においても「美食家」の意味でごく普通に使われているこの言葉の背景には、実はフランス特有の宗教的状況が存在する。

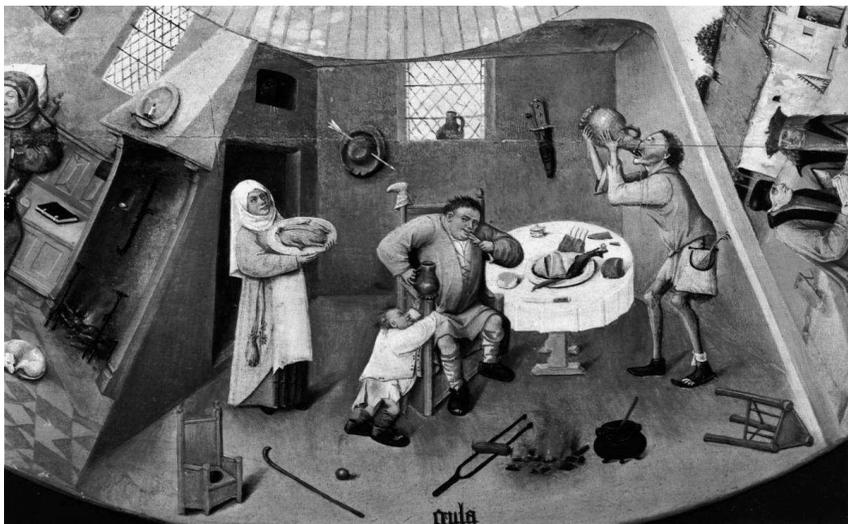
すでに見てきたように、ヨーロッパの食の歴史はその文化的背景につねに影響を受けてきた。特に、上は国王から下は貧困にあえぐ最下層民にいたるまで人びとの暮らしの隅々にまで浸透したキリスト教は、中世から近世にかけてのヨーロッパの食文化に厳格な枠組みをはめ込み、多かれ少なかれ食生活を規定する上での絶大な役割を果たしてきたのである。

ここで第1章で触れた「断食と饗宴」の対比をもう一度思い起こしてほしい。

キリスト教のもとでは、宗教的な節目ごとに断食が実施され、その厳しさを埋め合わせるために断食の前後に宴を開いて大いに浮かれ騒いだのだった。断食はキリスト教が定めた戒律であり、これを守ることは身分の上下に関係なく人としての務めであった。破れば当然罰を受けなければならないが、その罰は神が与えるものだから誰であつても逃れるすべはない。したがって、人びとは（特に中世においては）この戒律を厳格に守った。その代わりに、断食に入る前、あるいは断食が明けた直後には宴を開いて大いに食べ、飲んだのである。

このことから、飲食という行為が人間にとって大きな快樂であり、規制をしなければ際限なく膨らんでしまう欲望である、と捉えられていたことが分かる。

キリスト教における「七つの大罪」の中でも「大食の罪」がもっとも重大な罪とされるのは、決して理由のないことではない。19世紀の典礼学者オービー・シプリーは「罪についての理論」の中で“大食の罪 (The Deadly Sin of Gluttony) とは、食べることと飲むことの悦楽から引き起こされる官能的な喜びに対して尋常ならざる利己的な欲望を抱くことで



「七つの大罪と四終」の大食の罪の部分（ヒエロニムス・ボス作、1485年）  
 キリスト教で言う「七つの大罪」はあらゆる罪惡の根源となる感情や特性、欲望を指している。キリスト者は誰でも正しい生活をするためにこれを避けなければならないとされてきた。その起源は4世紀のエジプトの修道士エヴァグリオス・ポンティコスの「八つの概要罪」であるが、6世紀後半にグレゴリウス1世によって現在の形に改編され「七つの大罪」となった。「七つの大罪」を構成するのは厳しさの順に、大食、強欲、怠惰、色欲、高慢、嫉妬、憤怒で、大食が筆頭に上げられている。それぞれの大罪には固有の悪魔が関連付けられている。ちなみに、大食の罪を象徴する悪魔はベルゼバブである。

ある”<sup>039</sup>と定義し、新約聖書に記載されている富者と乞食のラザロの説話（ルカによる福音書16章19節～26節）を例に引いて“地獄の火に焼かれ苦痛の中で目をあげたこの富者は、日々贅沢に満ちた食事をしてきたのだ。”と断じている。さらに、“大食の罪は5通りのやり方で私たちに誘惑する。この5つの誘惑が私たちの魂の完全性の妨げとなっているのだ。”というグレゴリウス1世（大聖グレゴリウス）の言葉を引いて、大食の罪へと導く5つの誘惑を列挙する。

- “Ⅰ. 食事の時間が判っているとき、味覚を満足させたいという単純な目的のために、通常より早い時間に食事をしようとすることによって、私たちは大食の罪に誘惑される。（時間の誘惑）
- Ⅱ. 苦行中の司教がいみじくも「恥ずべき味覚」と呼んだところのたらくく食べられる美味を求めるとき、私たちは食べ物の品質に関して大食の罪に誘惑される。（品質の誘惑）

- Ⅲ. 先の二つの誘惑を免れたとしても、私たちは第3の誘惑に陥る恐れがある。大食を誘発する3番目のものは、味覚の官能的な楽しみのためにソースや調味料を用いて刺激を追い求めることである。(刺激の誘惑)
- Ⅳ. もしも食べる量が多すぎて、自然が要求する普通の食事以上に食べてしまったならば、私たちはこの重大な罪の誘惑に屈服することになるだろう。(量の誘惑)
- Ⅴ. 最後に、食べることに関する以上の罪を避けたとして、必要な食事であっても食べることにあまりに夢中になってしまうならば、それは節度ある美德とは相容れない罪を犯すことになるであろう。(耽溺の誘惑)<sup>1039</sup>

このように、キリスト教では「おいしいものをたらふく食べる」ことは過度の欲望に身をまかせることであり、きわめて罪深い行為であると見なされてきたのだ。

グルマンという言葉も当然この文脈で捉える必要がある。

シプリーの書物は英国で出版されたのもので、その考え方には英国におけるキリスト教の見解が反映されているが、キリスト教の教義である「7つの大罪」に対する認識がフランスで異なっていたわけではない。

事実、グルマンというフランス語にはもともと美食家を表わす意味はなかった。

ためしに「フランス・アカデミー辞典」の1802年版を参照してみよう。そこではグルマンはこのように定義されている。

“グルマン、女性形はグルマンド。形容詞、名詞。大食い。ガツガツと過度に飲食する男もしくは女。園芸用語では果樹の枝であまりに勢力がありすぎて他の枝に実をつけさせない枝のことをグルマンドの枝と呼ぶ。”<sup>1040</sup>

決して肯定的な意味で使われていたのではないことが判る。要するに、キリスト教で言う「7つの大罪」の「大食の罪」を体現する存在がグルマンであったわけだ。ちなみに「フランス・アカデミー辞典」の“グルマン”の定義は、1600年代の古い版から1800年代後半の版に至るまでほぼ一貫して変わらない。

つまり、公式にはグルマンは「意地汚い大食漢」のことだった。このネガティブな言葉が、どうしてガストロノミーの世界では「美食家」というポジティブな意味を獲得することになったのだろうか？

それを理解するには、中世以降のフランスにおいて「大食の罪」がどのように意識されてきたかを見てみる必要がある。

## 2

教義としての「大食の罪」は確かにフランス人の意識の中にも存在した。グルマンと関連のある言葉にグルマンディーズ (Gourmandise) があるが、これは本来はグルマンが犯す悪徳を指す言葉だった。フランス語の「Le péché de gourmandise」というのは文字通り「大食の罪」のことである。

「大食の罪」についてフランスが英国など他のヨーロッパ諸国と異なっていたのは、その解釈であった。そしてその解釈の違いには16世紀以降の宗教改革が関係している。

宗教改革は16世紀の半ばにヨーロッパ全体に波及したキリスト教会体制に対する大掛かりな改革運動であり、その根底には既存のカソリック教会の墮落に対する批判があった。この改革はヨーロッパのキリスト教世界を二分する争いに発展し、その結果カソリックから分離する形でプロテスタントが生まれる。その時代、ローマの聖職者の中には立場を利用して贖宥状<sup>(1)</sup>を販売し、そうして得た莫大な利益で現世の快楽に耽るものも少なくなかった。そのような精神的な退廃、制度的な形骸化を批判して原初のキリスト教精神に立ち返ることを提唱するプロテスタントは、当然のことながら最初から禁欲的で質素な宗教生活を旨とするものだった。

フランスにも宗教改革の波は押し寄せた。しかし、1572年8月にカソリック派によるプロテスタント派の弾圧、いわゆる聖バルテルミーの虐殺事件<sup>(2)</sup>が起り、それを期にフランスにおける宗教改革の勢いは一

---

(1) Indulgentia。告解によって許しを得た罪の償いを軽減させる書状のこと。かつては免罪符という言葉が使われていたが、贖宥状は罪そのものを免じるのではなく、その償いを軽くするためのものなので、現在では免罪符という用語は使用されない。贖宥状の発行の権限はローマ教会に属する司教が握っていたので、これを一種の利権と捉える人びとが現われるのは、ある意味では必然的なことであった。

(2) 宗教改革は全ヨーロッパに波及したが、フランスではカルバン主義(ユグノー)が勢力を伸ばした。ユグノーとカソリック勢力との間で激しい抗争が繰り広げられ、フランスは内戦状態に陥ったが、改革派がパリに集まっていた1572年8月24日、聖バルテルミーの祝祭日にカソリック派の軍勢が改革派を襲撃、3000人以上のユグノーが虐殺された。この事件を契機にフランスでは改革派の勢いが一気に弱まった。

気に萎んでしまう。これ以降、フランスはカソリックが優位を占めることになり、それがフランス人の意識と文化形成に影響を及ぼすのである。

ジャン・ロベール・ピットは「美食のフランス」で、“宗教改革は美食にとっても後のヨーロッパの美食の分布にとっても鍵となる時代である。その原動力のひとつは一部の聖職者の贅沢な習慣を批判することであった。”<sup>014</sup>と書いているが、プロテスタントが浸透しなかったフランスでは個人的な快楽に対して比較的寛容な空気が醸成され、特に食べることについては許容度がいっそう高かった。ピットの引用をもう少し続けてみよう。

“神のためにおいしすぎるものはない、これは聖体拝領の折に主に失礼にならないよう、高給ワインのムルソーでしかミサを執り行なわないベルニス枢機卿の有名な慣行の理由である。”

“1600年にJ. ベネディクティは『罪とその癒し全書』のなかで大食が罪となるのはそれが「自己あるいはその隣人を犠牲にして」犯されたとき、そしてとりわけ「大食によって負債を支払わない場合、あるいは家族を飢え死にさせてしまう」場合だけである、と判断している。”

“セルジュ・ボネ神父も同様、オリコスト・ド・ラザルクの再版においしそうな序文を書いている。……「食いしん坊は創り主の命令に自発的に従っているのである。主はわれわれに生きるために食べよと命じられ、そこで食欲をお誘いになり、快い風味でわれわれを励まし、快樂というご褒美を下さる。」”<sup>014</sup>

なんというご都合主義！　ここまでくるとむしろ微笑ましいと言っても良いくらいの天真爛漫さだが、カソリックが生き残ったフランスではこれはごく普通の考え方だった。「大食の罪」は確かに罪には違いないが、フランス人にとってそれはたいした罪ではなかったのである。

この風潮は17世紀後半になってフランス王にルイ14世が即位すると、いっそう拍車がかかることになる。

ルイ14世は、ナント勅令によって一旦はフランス社会と宥和したプロテスタントを弾圧、フォンテーヌブロー勅令を発してナント勅令を廃棄してしまった<sup>3)</sup>。このことから判るように彼は強烈的なカソリック回帰志向を持つ王であった。プロテスタントの融通のきかない禁欲的な理念など当然受けつけない。

それに加えて、太陽王と呼ばれたこの王は大食漢としても知られていた。一回の食事の量も半端ではなく、レイモン・オリベによれば“10時の昼食に王は見事な食欲を示した。われわれは簡単にフルコースと呼びならわしているが、王のフルコースは8皿からなる8コースで計64皿をかぞえる。”<sup>002</sup>という豪勢なもの。オリベはこの後さらに記録に残るその昼食のコースの内容を延々と並べ立て、“自分のためにこれだけのものが並ぶのを平然と眺めていられた王はしたたかな男だったにちがいない。しかもこれだけの昼食が6時の夕食にとって少しの妨げになっていないというのだ。”<sup>002</sup>と、その健啖ぶりになかば感心、なかば呆れながら感想を書きとめている。大食の罪などこ吹く風の豪胆な食べっぷりなのである。

このルイ14世の食習慣は時に宮廷の公式行事として一般公開され、多くの見物人の前で王が食事をする様子が披露されたから、当時の人びとにとって王の大食はよく知られた事実であった。これもまたフランスにおいて大食の罪を犯す後ろめたさを軽減する要因となりえたであろうことは想像に難くない。

グルマンという言葉には確かに宗教上の罪の意識が付いて回った。しかし、もとよりその罪がフランス人にとって決して重荷とならなかったのはこれまで見たとおりである。

17世紀以降はフランス料理の革新が進み、やがてそこから生まれたオート・キュイジーヌがフランス革命によってブルジョワたちに開放されると、グルマンにまともな罪の臭いもほとんど形式的なものに過ぎなくなった。

そうしてグルマンが善悪の境目を乗り越えようとしていた18世紀と19世紀の変わり目のころ、グルマンを肯定的な評価へと転換させるのに決定的な役割を果たした一人の人物が登場する。

グリモ・ド・ラ・レニエールである。

---

(3) フランス王アンリ4世は、カソリックとプロテスタントとの根深い戦争を終結させるために1598年にナントにおいて勅令を発し、プロテスタントの権利を制限つきではあったが認めることによって両者を和解に導いた。これによりフランスは安定を取り戻し、近代国家としての体制を整えていったが、それから100年近くたった1685年、太陽王と呼ばれたルイ14世がフォンテーヌブローの勅令を発してナントの勅令を廃止し、フランスは再びカソリックの国となった。プロテスタント勢力は国外に逃れ、フランスの近代化にブレーキがかかって産業は衰退した。このことはフランス革命の遠因になったとも言われている。

## II. 奇人、グリモ・ド・ラ・レニエール

### 1

1783年1月の終わり。パリの各界名士のもとに1通の奇妙な招待状が届く。

招待状は葬儀の案内状の形を借りた立派なもので、少なくとも横52センチメートル縦40センチメートルという巨大なものだった。ラ・ゲール嬢の死を告げる表題は銀色の涙を散りばめた黒の飾りで枠どられ、ふたの上に十字架が置かれた柩と教会の両側に灯された2本のキャンドルが描かれている<sup>041</sup>。

中を開くと、そこには次のような興味深い内容が記載されていた。“貴殿におかれましては、来る2月1日土曜日、郷土にして大法院の法律家、ヌーシャテル新聞の演劇担当編集員であるバルタザール・グリモ・ド・ラ・レニエール氏によりシャンゼリゼ通りの同人の自宅にて催される葬送の宴席にご出席賜りますようお願い申し上げます。皆様には午後9時半にご参集いただき、夕食の儀は午後10時より執り行われます。当方に十分な数の使用人がおりますので、従者や犬の同伴は無用に願います。本状なしでは入場できませんので、必ずご持参のこと。”<sup>042</sup>

発信人のグリモ・ド・ラ・レニエールはこのとき弱冠24歳。新進の演劇評論家としてその名が知られ始めていたが、彼が主催したこの風変わりな晩餐会をきっかけに、その名声は一気に膨らみ、なおかつガストロノミーの方向へ向かって大きく舵を切ることになったのである。



*Grimod de La Reynière*

グリモ・ド・ラ・レニエール  
Alexandre Balthazar Laurent  
Grimod de la Reynière(1758-1837)

ガストロノミーにおけるグリモの功績は何と言っても1803年から1812年までの間に8巻におよぶ「食通年鑑」の出版を通していわゆる美食文学の端緒を開いたことだが、その人生は決して平穏なものではなかった。それというのもグリモの奇矯な性格が彼に平坦

な道を歩ませることから遠ざけたからである。

その奇矯さがいかんなく発揮された最初の機会が葬式を模した晩餐会だった。グリモがなぜこのような奇を衒った行動に走ったかという点については後でまた考察することにして、この食事会が実際にどのように行なわれたのか、それを見てみよう。

幸いなことにバショームンが有名な備忘録「秘めたる追憶」の第22巻にその一部始終を記録してくれている。

“約束の時間に約束の場所に着くと、そのために特別に配置されたスイス傭兵がいて、招待客に「貴殿が行かれようとしているのは人民の抑圧者のド・ラ・レニエール氏のところか、それとも人民の守護者のド・ラ・レニエール氏のところか？」と尋ねる。「人民の守護者のところである」と答えると、彼は招待状の最初の角を折り曲げ、警備所のような建物に通してくれる。そこで軍隊の伝令官のような古風な衣服を身に着け武装した男が最初の部屋に案内してくれる。その部屋には見るも恐ろしげな伝令官の仲間がいる。頭に面頬を下した兜をかぶり軍隊用のチュニックをはおって短剣を脇に差したこの男は、招待状に二つめの角を折り、二番目の部屋に案内してくれる。そこで四角い縁なし帽をかぶったローブの男に引き合わされ、彼は用件と住所、身分を尋ねて書きとめた後、招待状を受け取って招待客が集まっている部屋に客の来訪を告げる。そこには聖歌隊の服装をした二人の小姓がいて、まずは新たな客に香をたいてくれる。”<sup>043</sup>

なんともものものしい限りだが、こうしたまがまがしい儀式めいた段取りをおめず臆せず演出してみせるところにグリモの真骨頂がある。この晩餐会はパリ中の評判を呼び、“会食の栄光にあずかれなかった人々から、その「再演」を望む声が強まった。”<sup>044</sup>ほどだった。

最初は渋っていたグリモも、その声に抗しきれず、3年後の1786年3月9日に第2回の晩餐会を催すことになる。この模様もグリモの親しい友人であったレティフ・ド・ラ・ブルトンスが自著「パリの夜」の中でこと細かに伝えている。第1回目と同様の手順で行なわれた食事の内容についてはレティフのほうが詳しいので、こちらを引用することにしよう。

“給仕は、第1回目の夜食会と同じ手順を踏んで行なわれた。つまり、新しい料理が運ばれるおりには必ず、槍を持ち、ローマふうの服装をした



「パリの夜」第7巻の口絵に描かれた2回目の葬儀形式の晩餐会の様子。左側の帽子を被った人物がレティフでその右隣はメルシエだといわれている。

伝令官が先触れを務めた。その後ろには、給仕長役の秘書官、ローマ人の香係の役を受けもつ白服の少年が続き、最後に料理人が登場する。料理人はみな、礼儀正しい服装をしており、そのうちの一人が両腕を高く掲げて料理を運んでいた。この行列はテーブルの周りを3回まわった。……料理はポタージュ、それにデザートをそれぞれ1品と数えると、27品あった。それはまことにすばらしい祝宴であった。ペトロニウスのトリマルキオの食事がモデルになっていたが、かなり上手に再現されていたので、学識のある観察者ならば十分その手順をたどることができた。それどころか、フランス人の食事のほうがローマ人のものより趣味は上だった。豚は、内部にありとあらゆる種類の鳥肉が詰め物されていたが、丸ごと供されることはなかった。食事にはパリ盆地に産するもっとも繊細で洗練された食べ物が、すべて供された。”<sup>017</sup>

2回目の晩餐会で“1回目と唯一異なる点はスペクトール（観客）がいなかったことだ”とレティフは書いている。ということは最初の晩餐会には観客がいたことになる。事実、1783年の催しでは300枚の入場券が用意され、あらかじめその入場券を購入した人びとがグリモ邸に詰め掛けてこの奇妙奇天烈な食事会の模様を見物したのだった。

ここまでくると、秘密結社の儀式めいた仕掛けを随所に施したグリモの意図も見えてくる。パリの文化人として名声を得たいという野心を持つ若いグリモが、自らの得意分野である演劇と料理の知識や人脈を駆使して世間をあっと言わせてやろうと思いついたというのは、いかにもありそうなことである。そんな意図に葬儀を装った晩餐会という突飛な企てはまさにうってつけだった。これが人びとの注目を集めることは明らかだ。加えて、観客を通してそれを公開することになればパリ中の話題をさらうに違いない。言ってみれば、グリモにとってこれは食事会の形を借りた一幕の芝居にほかならなかった。そして、実際にことはグリモの思惑通りに運んだのである。

## 2

それにしても、なぜ葬式という不吉な形式をグリモは選んだのだろうか。もちろん奇を衒うことで世間の耳目を集め、おどろおどろしい演出によって演劇的效果を高める狙いがあったことは疑いない。しかし、それ

だけならば他にも方法はあったはずである。それをあえて葬儀という晩餐会の華やかさとは対極にある形にこだわったグリモの選択には、単なる意図を超えたところにその真の理由があるように思える。それはいわばグリモの人格そのものに関わる心理的な動機である。

これについて北山晴一は、“食事という生存維持のための行為が、グリモの固定観念の中では、常に「死」の観念と強烈に結びついていた”<sup>044</sup>と指摘する。そう考えてみると、グリモの行動には一貫して「健康な生」への反発のような歪んだ心情が反映されているようにも見える。それがグリモを極端な、時には奇矯ともいえる行為に駆りたて、その結果周囲に多くの敵を作ることになったのではないだろうか。

グリモの歪んだ嗜好は、彼の生い立ちとおそらく無関係ではない。

アレクサンドル・バルタザール・ローラン・グリモ・ド・ラ・レニエールは1758年にローランとスザンヌの夫婦の長子としてパリで生まれた。父親は裕福な徴税請負人<sup>(4)</sup>、母親は貧しい下級貴族の娘であった。この両親の経済的な不均衡と身分的な不釣り合いはグリモの精神的成長にさまざまな影を落としたといわれている。それに加えて、グリモには生まれつきの身体的障害があった。家族も本人もそれについて固く口を閉ざしていたし、具体的に記録した資料も存在しないので、どのような障害であったかは明らかではないが、1969年に医学雑誌に発表されたルネ・マルク博士の診断を引用した北山晴一によれば、“これは先天的な「四肢欠損症」といわれるもので、右手には指が1本、左手は不完全な親指と小指が水かき状につながっていた”<sup>044</sup>。それを隠すために、グリモはスイスで作らせたといわれる精巧なプロテーゼ（義手）を生涯装着していた。これが多感な若いグリモの人格形成に与えた影響は決して小さくなかったはずである。

オルガ・パーラは2001年に発表した論文「義手とナイフ」の中で、

---

(4) かつてパリの街は周囲を市壁で囲まれ、ところどころに設けられた市門を通らなければ街に入ることも街から出ることもできなかった。市壁はもともとは外敵を防ぐためのものだったが、近世に入るとその必要性は薄れ、その代わりに市外から市内に物品を持ち込む際に入市税を徴取するための隔壁として機能するようになった。市門には税を徴取するための施設が設けられ、人びとは外から食料品やワインなどをパリ市内に持ち運ぶたびに決して安くはない入市税を払わなければならないであったのである。入市税の徴収は、1804年にパリ市が管理するようになるまでは当局から許可を受けた民間人、すなわち徴税請負人がこれを行っていた。徴税請負人のポストは一種の利権であり、これにより莫大な収入を得ることができたが、その一方で当然のことながら民衆からは疎まれて決して尊敬されることはなかった。市壁はパリ市民の間で「徴税請負人の壁」と呼ばれていたが、その背景にはこのような反感がこめられていたのである。

グリモの手の障害と彼の行動の関係について次のように分析している。  
“グリモは自分の固い手袋から関心を逸らすために、突拍子もない儀式に注意を向けさせたがったのだ。”<sup>045</sup>

さらに、両親がこの障害ゆえにグリモを疎んじたこともグリモの性格を歪める大きな要因となったに違いない。グリモは両親に反発し、この反発が彼に奇矯な行動をとらせる原動力となったのである。

葬儀形式の晩餐会は、両親に対するあてつけともいえるグリモの反抗心の発露であった。晩餐会の真の意図は当然のことながら両親には知らされていなかった。友人たちと内輪の会食をするという表向きの理由を伝えられた両親は、グリモのために邸を空けた。帰宅して真相を知った両親の驚愕と失望はどれほどだったろう。息子の奇行に手を焼いた両親は、手を回してグリモをロレーヌ地方の修道院に蟄居させた。1786年のことである。

2年あまりの蟄居生活の後もグリモはパリには戻らず、スイスを旅行したりリヨンでエピシエ(食料品店)を自ら経営したりして過ごした。この6年におよぶ自由気ままな生活が、その後のグリモのグルマンとしての思想および活動にとって貴重な充電期間となった。

もともとド・ラ・レニエール家は3代にわたる徴税請負人として莫大な資産を有しており、美食の一家としても知られていた。ローランとスザンヌの夫婦仲は親密とは言いがたく、スザンヌはド・ラ・レニエール家の家柄の悪さを公然と軽蔑すらしていたが、そうした不協和音を少なくとも表向きは目立たなくするだけの財力が彼らにはあった。両親はそれぞれが別の社交界を持ち、しばしば自邸に客を招いてパーティーを催していたから、グリモにとって贅を尽くした華やかな場は子どものころから慣れ親しんできた光景だった。

ロレーヌ地方での一人暮らしとその後の多彩な経験は、そうした幼少時から刷り込まれてきた官能的な食に対する素質にいつそうの磨きをかける絶好の機会をグリモに与えた。この期間に彼はフランスの古典的な美食文化に対する造詣を深め、その実践についての多彩な知識をも得たのだった。

父親の死を知らされたことが帰郷のきっかけとなって再びパリに戻ったのは1793年。留守の間にパリでは一大事件が起こっていた。フラン

ス革命である。

革命は、恐怖政治が社会を支配した一時期を除けば、フランス伝統の美食文化に決して不親切ではなかった。むしろ、それまで宮廷や富裕貴族に限定されてきたオート・キュイジーヌをブルジョワ層に開放したという意味で、美食文化の普及を促進する役割すら果たしたのである。だから自らが富裕なブルジョワの一員であるグリモにとっても、これは好ましい状況だったはずである。

しかし、グリモはそう考えなかった。

若き日のグリモは、セバスチャン・メルシエやレティフ・ド・ラ・ブルトンヌといった革新的な考え方を持つ同世代の若者と積極的に交友を結び、父親に象徴されるような権威には背を向ける青年だった。それでも、彼が育ったのは暮らしに何ひとつ不自由しない恵まれた経済的環境の中であり、当時の裕福なブルジョワの誰もがそうであったように、グリモもまた貴族趣味にどっぷりと浸かって身体の間々にまでそれが染み付いていた。だから、革命によって特権的地位を失った貴族たちの資産を篡奪するように富を膨らませていった新興ブルジョワたちの成金ぶりには、グリモは我慢がならなかった。とりわけ、彼らがまるでガストロノミーの申し子でもあるかのように美食に走り、アンシャン・レージュム



飽食に耽るグルマンたち。服装からみてかなり裕福な層とみられる7人の男たちが、上品さとは無縁の振る舞いで食卓を専有している。よく見ると、左側背後のガラス窓には逆さ文字になった「ルガック、レストラトゥール」の文字が。19世紀初頭の高級レストランでは実際にこんな風景がごく普通に見られたのだろう。

下での宮廷の洗練され様式の整った食事文化などまるで意に介さずひたすらむさぼり食べる様子には心底嫌悪感を覚えたほどだった。

グリモは食に関して無法状態となった現状を憂い、アンシャン・レジームの優雅な食事作法を復活させるための教育の必要性を痛感していた。ここでグリモがその道具として選んだのはナイフとフォークではなく、ペンだった。かつて新聞に演劇評などを書きまくっていたグリモにとって、筆を執るのはごく自然な行動だった。

筆を通してパリの人びとに正統的なグルマンはどうあるべきかを伝えよう。グリモはそう意を決したのである。

### Ⅲ. アンフィトリオン

#### 1

グルマンの正しいあり方について規範を示そうというグリモの計画は、1808年に出版された「アンフィトリオンの手引書」によって現実のものとなる。1803年から刊行が始まりグリモのガストロノミーの守護者としての位置づけを確固たるものにした「食通年鑑」は、この時すでに6巻を数えていた。「食通年鑑」が正しいグルマンと正しくないグルマンとの線引きを試みるガイドブック的な性格を持っていたのに対し、「アンフィトリオンの手引書」は題名の通り正しいグルマンになるためのマニュアル本で、すでに刊行済みの「食通年鑑」の集大成的な意味も併せ持つ書物であった。

アンフィトリオンというのは本来はギリシャ神話に登場する勇者の名前である。

アンフィトリオンにはアルクメネという美しい妻がいたが天上の神ゼウスがこの妻に邪恋を抱き、我がものにしようとしていた。しかしアルクメネは貞淑な女性で、ゼウスにつけているスキを与えない。諦めきれないゼウスはヘルメスの入知恵に従ってアンフィトリオンがテバイの戦いで家を空けている間に自らをアンフィトリオンの姿に変えアルクメネに近づいた。すっかり騙されたアルクメネはアンフィトリオンに化けたゼウスと一夜をともにし、その結果ヘラクレスを身ごもるのである。

このギリシャ神話を題材に17世紀の劇作家モリエールが「アンフィトリオン」という3幕の喜劇を書いた。グリモの「アンフィトリオンの手引書」の扉にはそのモリエールの戯曲の第3幕第6場から次の言葉が引用されている。

**“本物のアンフィトリオン様は、食事をごちそうしてくださるアンフィトリオン様でございます。”<sup>046</sup>**

これは、アンフィトリオンに化けたゼウス（戯曲の中ではジュピター）が本物のアンフィトリオンと鉢合わせをして周囲が大混乱に陥る場面でアンフィトリオンの従者であるソジーが口にする台詞である。モリエールが書いたこの台詞からアンフィトリオンには「食事を供する人、饗宴を主催して招待客をもてなすホスト」という意味が派生した。

アンフィトリオンを宴席のホストの意味で最初に使用したのはおそらくこれもやはりベルシュエで、「ガストロノミー」の第3歌の中に出てくる次の一節と思われる。

**“もしそれが、高貴で羨むに値する役割であるとするならば、  
人生という宮廷における心地よい役どころは、  
その館をアンフィトリオンにふさわしい食卓にしつらえる、  
命限りある人間のものである”<sup>026</sup>**

しかし、この言葉を世に広めたのは間違いなくグリモだろう。演劇に明るいグリモが、ベルシュエの詩には含みを持たせつつ、モリエールの言葉を自らの著書の題名に採用したとしてもなんら不思議はない。むしろ、ギリシャ神話と大作家モリエールという古典的権威を借りて、アンフィトリオンという言葉に自分の理想とするホスト像をはめ込もうというのは、いかにもグリモが考えそうなことだ。

実際に、アンフィトリオンという単語はグリモが使い始めてから急速に一般化し、カレームなどガストロノミー関連の他の著作にもしばしば登場するようになった。「フランス・アカデミー辞典」ですら1831年版からはこの言葉を収録しているほどだ。

それでは、グリモがアンフィトリオンにこめた理想とは、いったい何だったのだろうか。そして「アンフィトリオンの手引書」でグリモが読者に伝えようとしたことは何だったのだろうか。

「アンフィトリオンの手引書」は大きく分けて3つの部分から構成されて

いる。肉の切り分け方を精緻な図版とともに解説した第1部と、比較的少人数の宴席から大規模の饗宴まで、それぞれ春夏秋冬の季節ごとに実践的なメニューを提示する第2部、そして「グルマンの礼節についての基本原理」と題された第3部である。

この構成を見て、第1部で肉の切り分け方が主要なテーマとして取り上げられていることに違和感を覚える人がいるかもしれない。このことについて、グリモは第1部冒頭の「一般原理」と題された最初の一節で次のように述べる。(以下、引用はすべて Grimod de la Reynière 著「MANUEL DES AMPHITRYONS」<sup>046</sup>1808年初版による)

“肉を切り分けることも給仕することもできないアンフィトリオンは、すばらしい図書室を持ちながら本を読むことができない人のようなものだ。後者と同様、前者も恥ずべきことである。”

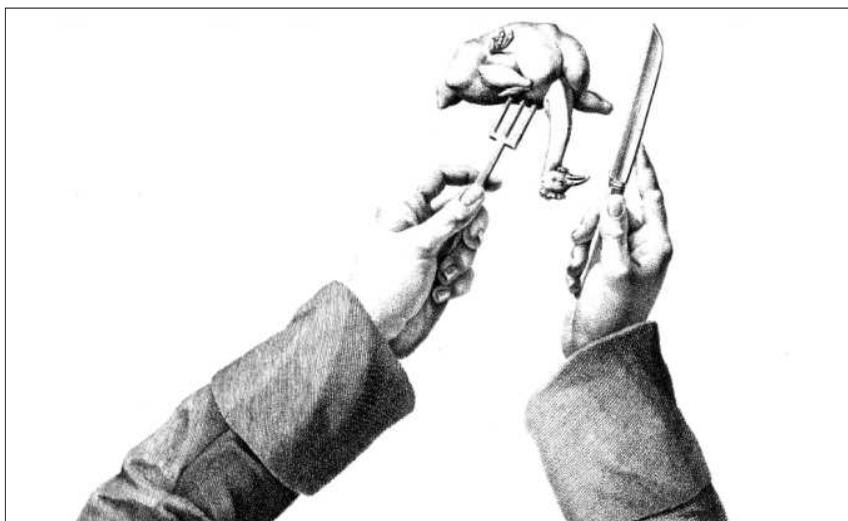
グリモはさらに続ける。

“肉を上手に切り分けるこの芸術は、私たちの父親の代には不可欠なものと考えられており、家柄の良い家庭に生まれた者や、あるいは裕福な人びとの家庭では、一流の教育を完全にするにはなくてはならない作法とされていたほどである。”

ここで「父親の代」というのは言うまでもなくアンシャン・レジームの時代ということである。グリモにとってグルマンの規範はあくまでもフランス革命によって規律が破壊される前の「良き時代」にのみ求め得るものだった。

グリモは、ルイ14世時代の宮廷で王のために肉を切り分ける役割を担う従臣であったエキュイエ・トランシャン (Ecuyer Tranchant) の身分の高さを例に引き、その制度が廃れた後はアンフィトリオンがエキュイエ・トランシャンの役目を兼ねてきたと述べる。さらに、“フランス革命がすべての財産の大転覆をはかったため、肉の解体法のコースで教育を受けたアンフィトリオンは本当に少なくなってしまった”ことを嘆いて、それゆえに“今こそ、この芸術の初歩をもう一度思い起こし、その内奥を指し示すときだ。教育を確かにし、次の世代を育てていくことが不可欠だ”と主張するのである。

グリモが「アンフィトリオンの手引書」を肉の切り分け方から始めたのは、グリモ自身の言葉を信じるならば、そこにアンフィトリオンの本質があるからだだった。



「アンフィトリオンの手引書」の口絵。「切り分けにおけるナイフとフォークを持った手の位置」という説明がついている。

前述のパーラのように、グリモの手の障害に対するコンプレックスが、指先の器用さと力、優雅さを要する肉の切り分けという芸術に引き寄せたのだ、という見方もないわけではない。しかし、食べることにに関してはグリモはきわめて保守的な精神の持ち主であり、その保守性ゆえに「切り分け」という超古典的な技法にアンフィトリオンを象徴する意味を見出したと考えるほうが、むしろ自然だろう。

ベルシュエによって発掘されたガストロノミーという言葉も当初はあいまいな概念に過ぎなかった。だが、それから何年もしないうちにオート・キュイジーヌ、グルマン、そしてアンフィトリオンという三位一体の実体を得ることになった。それをペンと実践的行動力で推進したのがグリモであったことは同時代人の誰もが認めるところだった。

## 2

アンシャン・レジームの宮廷の饗宴を規範としたグリモのアンフィトリオン観は、当然のことながら守旧的にならざるを得なかった。フランス革命に対して敵意をむき出しにしたグリモだが、幸いなことに彼の関心は政治には向かなかつたので、その保守性をもっぱら食卓に関して発

揮されることになる。熱烈な共和制支持者である親友のメルシエやレティフと袂をわかつて、グリモは革命後の新しい規律と文化をそのまま受け入れる気持ちにはなれなかったのである。

グリモにとって高貴な食卓には優雅さと荘重な気品が不可欠であった。それを実現するために、彼は厳密な様式を食卓に求めた。そうしたきざしは若き日の葬儀を模した晩餐会にも現われていたが、それはまだ若気のいたりのほんの悪ふざけ。親に対する反抗心と成功への野心、演劇人としてのパフォーマンス、そしてグリモ自身の複雑な性格などが交ぜになった自己表現の域を出てはいなかったのである。

しかし、たまたまフランス革命のもっとも激烈な時期をパリから遠い異郷で過ごすことで、グリモの思考は革命の奔放な熱気の影響を受けることなく、食卓に対する執念をひたすら純化させて妥協を許さない厳格な規律を目指すことができた。パリに戻ってグルマンの世界に復帰した後も、ともすれば安逸な快樂へと向かいがちな世間の風潮に抗して、その関心はもっぱら真のグルマンのあるべき姿の探求と啓蒙に向けられた。「アンフィトリオンの手引書」にはそんなグリモの頑などとも言える姿勢が散見される。少し見てみることにしよう。(カッコ内は原著の掲載ページ)

“きちんと切り分けることにこだわるアンフィトリオンの最初の気配りは、切り分けようとする肉の部位に見合ったさまざまな寸法のナイフとフォークを持つことである。ナイフの刃は水で濡らした良質の砥石で毎日研がなければならない。はがねのフォークは良く尖って強いけれども細身であること。”(29 ページ)

“規律正しく、アンフィトリオンが日々の食事の構成を自ら差配する家では、メートル・ドテルかさもなくば料理人がその日の夕食のメニューを朝のうちに彼に届け、翌日の夕食についても少なくともその概要は伝えなければならない。……一方でアンフィトリオンが熟慮せずには料理人のいかなる進言も採用することなく、また一方で料理人がアンフィトリオンの榮譽を損なわないという確信なしにはいかなる進言もしないということがきちんと行なわれるならば、こうした協議はこの食卓の芸術にとって有益なものとなるであろう。”(122～123 ページ)

“招待状を書き終わったら、アンフィトリオンはできるだけ確実かつ迅速な方法で招待客の住所に送り届け、それが確かに適切な相手に配達さ

れたかどうか確認すること；これは食事の日の少なくとも3日前までに行なう必要がある。招待客はただちに返事をしたため、招待状を受け取ってから24時間以内にアンフィトリオンのもとに届くよう努めなければならない。……もし指定された日時に赴かなかつたならば、彼は約束不履行の罪で罰を受けることになる。この罰は、規律正しい家であれば、500フランの罰金に相当し、3年間にわたってあらゆる種類のグルマンからの招待を失うことになる。”（261～262ページ）

“家を出るのが遅れたり途中で特別の事情に遭遇したために、到着したときすでに他の会食者たちが席についていたような場合には、その招待客は中に入らず空っぽの腹を抱えながら踵を返すことになる。食事を中断させたり他の全員に遅れて食卓につくことほど無作法なことはない。”（322ページ）

“良きアンフィトリオンになるために欠かせない8つの資質がある。財産、味わう能力、良い料理に対する生まれつきの感性、雅量に富んだ気質、秩序を愛する心、優雅な態度、穏やかな心、そして魅力ある精神である。”（315～316ページ）

以上はほんの一部である。これだけでも相当なものだが、グリモは「アンフィトリオンの手引書」の最後に食卓の礼儀作法の章のまとめとして、アンフィトリオンおよび招待客が守るべきことからを要約して列挙している。これが何と81項目にも及んでいるのだ！

グリモが納得するようなグルマンになるのは、並大抵のことではない。

おもしろいのは、“食事の場所に犬を連れてきてはならない。”（332ページ）と書いていることで、葬儀形式の晩餐会の招待状でもグリモは“従者や犬の同伴は無用に願います”と、わざわざ犬に言及している。食事の場に犬を入れるのは昔からの貴族の習慣で、ブルジョワの経済力が増した19世紀ではこの風習は一般にも広まっていた。にもかかわらず食卓から犬を排除しようとしたグリモは、どうも犬が嫌いだったようだ<sup>(5)</sup>。

---

(5) グリモは犬を忌避する理由についてわざわざ脚注を設けて次のように説明している。“一般的に言って、招待先に犬を連れて行ってかまわないと思うのは庶民が教育の無い者だけである。それも田舎での話だ。甘やかされた犬は家具調度に近づいて面倒を起こすし、さらに悪いことに、食卓についている人びとは犬が足もとにまとわりついて料理を掠め取ったりしないよう自分を守らなければならないのである。”しかし、本章の扉と96ページの戯画を見てほしい。どちらも足もとに犬がいることに気づくだろう。つまりは、グリモがこう書かなければならなかったほど食事の場で犬は普通の存在だったのだ。



「アンフィトリオンの第1の義務」と題された「食通年鑑」第5巻（1807年）の口絵。解説には、“作業に必要なあらゆる機器や調度を完備した美しく広々とした厨房。部屋着を着て料理長からその日の夕食のメニューを受け取るアンフィトリオンがいる。大きな宴席の準備に追われる活動的な様子と対照的に、料理長の幸せそうな穏やかな顔とアンフィトリオンの静かで満ち足りた雰囲気が見て取れる。”と書かれている。

グリモがアンフィトリオンの鑑として賞賛を惜しまなかった数少ない人物の一人が大法官カン巴塞レスであった。カン巴塞レスの食卓での厳格さはつとに有名で、食事中は私語禁止。食事が始まると部屋の扉は固く閉ざされて従者が外に張り付き、食事が終わるまでは何人たりとも中に入ることも出ることも許されなかったという。グリモが同志と仰いだのも無理はない。

もっとも、「アンフィトリオンの手引書」でグリモが要求した真のグルマンの条件に当てはまるカン巴塞レスのようなグルマンは、むしろ少数だった。大多数は単においしいものをたらふく食べることに執心した。

それでも、グリモに対する評価は高かった。人びとは自由で気楽な食事の場で贅を尽くした料理を楽しみながらも、同時にグリモのアンフィトリオンの理念に理解と共感を寄せていたのである。そこには、自らは実践し得ない高尚な哲学を称揚する凡人の憧れにも似た心情が働いていた。そして、その心情こそが19世紀初頭のガストロノミーの普及と深化を現実社会の中で推し進めたのだった。

ここにたってグルマン（およびグルマンディーズ）は美食の世界における確固たる地位を築いた。それを支えたのは、グリモが嚆矢となった美食文学あるいは美食ジャーナリズムの台頭であった。

## IV. 才人ブリア・サバランと「味覚の生理学」

### 1

美食文学の端緒を開き、19世紀初頭パリのガストロノミーの発展に大いなる貢献を果したにもかかわらず、グルマンの女神がグリモ・ド・ラ・レニエールに微笑みを投げかけた期間はそれほど長くなかった。

19世紀後半のフランスの作家シャルル・モンズレは1857年に出した著書の中で1章を裂いてグリモの生涯を書き記している。これはグリモに関してまとまった形で公になった初めての評伝である。しかし、この短い伝記が収録された書物につけられた総タイトルは、「忘れられた人びと、軽んじられた人びと」というものであった。つまり、その活躍からわずか半世紀もたたないうちに、多くの人の記憶からグリモの存在が薄れかけていたということになる。なぜだろう？

理由はおそらくいろいろある。ことによると、グリモ自身の偏屈な性格によるところが大きかったのかもしれない。

この点については後ほどあらためて触れることにして、ここではグリモにとって代わるようにして美食の世界に颯爽と登場し、それ以降今日に至るまで美食の代名詞のごとくもてはやされてきた、もう一人の人物に注目してみよう。

ジャン・アンテルム・ブリア・サバランである。

本業は法律家であったようだが、政治に強い関心を持ち、医学にも通じてラテン語を含む5ヶ国語に堪能、時にバイオリンを弾いたかと思うと文筆にもたけ

ていたサバランは、まさしく多芸多才の才人であった。特に、美食についてはそれを好んだだけでなく論評を加えることにも熱心で、その情熱はついには彼をして一冊の書物を書かせることになったほどだった。その書物こそ、発刊当初から世のグルマンたちを熱狂させ、やがて美食文学の古典としてガストロノミーの玉座に燦然と輝くことになる「味覚の生理学」である。

現代においても、食に関心のある人ならば、グリモの名前は知らなくても、サバランの名前を耳にしたこ

とはあるだろう。1840年代には当時の有名パティシエの一人であったオーギュスト・ジュリアンがサバランの名前を冠した菓子を創作している。それは今なお菓子店のショーケースを飾る古典的人气商品である。

もともと、それほど広くその名を知らしめるもとなったのが、サバランが学術的名声を期待して署名入りで発表した「我が法律および習俗によるところの決闘についての歴史のおよび批評的試論」のような論文ではなく<sup>6)</sup>、生涯の最後の最後になって、しかも匿名で出版した（本業とは無関係の）ガストロノミーに関する書物であったのは、彼にとってあるいは不本意なことだったかもしれない。しかし、こうした皮肉なめぐり合わせは歴史では決して珍しくない。幸か不幸か、サバランは自らの成功を知ることなく、「味覚の生理学」の発刊からわずか2ヵ月後に急死した。

1843年に最初の版が出た「食卓の古典」という2巻本の書物は文字



ブリア・サバラン  
Jean Anthelme Brillat-Savarin  
(1755-1826)

(6) サバランは1819年に「ESSAI HISTORIQUE ET CRITIQUE SUR LE DUEL, D'APRÈS NOTRE LÉGISLATION ET NOS MŒURS」と題された決闘に関する120ページほどの小冊子を出している。この書物に付された著者名は「ル・シュバリエ・J・A・ブリア・ド・サバラン」。貴族風になっているのはご愛嬌として、それに付随する肩書きがまたものしい。「元憲法制定議会議員にしてフランス最高裁判所参事、レジオン・ドヌールおよび国内産業振興会、フランス美術王立協会、市場競争協会の各会員などなど」。さぞかしプライドも高かったに違いない。

通り食に関する古典的な論述を収集して編纂したものだが、この第1巻の前書きに続いて最初に収録されているのが「味覚の生理学」である。ちなみにこれに続いて取められているのはベルシュエの長詩「ガストロノミー」で、19世紀中ごろにはこの二つの作品が美食文学のもっとも基本的な古典であると捉えられていたことがわかる。

「味覚の生理学」の何がそんなに当時の人々の心を捕らえたのであろうか。

若き日のバルザックを支援したことで知られるジャーナリストのオラス・ラッソンが、1828年の著作「グルマン法」で「味覚の生理学」に触れている。

“休息と眠りと夢といういずれも食に大きな影響を与えるテーマについて、私たちの仕事はまだ十分な成果を挙げていない。……正確かつ興味深い情報を伝えることで私たちの研究と観察の成果を読者の方がたにも享受していただきたいという願いから、このいまだ究められていない問題について長いこと調査を続けてきた。しかし、ここにきてブリア・サバランのすばらしい業績が私たちの仕事をもはや無用のものにしてしまった。才能のきらめきとも言うべきすばらしい機知と繊細な精神によって、「味覚の生理学」の著者はきわめて新しくきわめて刺激的なテーマの魅力と有用性を世に知らしめたからである。彼のこの本は多くの優れた知識を備えた上、最大限の論述を展開しており、まさに尊敬に値する仕事と言える。私たち自身がこれより良いものを生み出すことなど到底できない以上、知るべきすべての事がらをもっとも刺激的でもっとも独創的な手法によって混ざり合った豊かな源泉を手に入れ、いつでもそこから汲み出すことのできるようになったことを私たちは幸福に思うものである。”<sup>047</sup>

大絶賛というべきであろう。これに類する同時代の好意的な論評は他にも数多くある。それだけを見ても「味覚の生理学」の出版がどれだけ好評をもって読書人たちから受け入れられたかがわかる。しかも、この評価は当時に限らない。その後もずっと、おそらく現在までそれほど変わっていないはずである。

「選ばれしガストロノームの王」と呼ばれた20世紀最大の美食家、キュルノンスキーもサバランに対しては最大級の賛辞を送っている。

“この立派な作家は、最高のフランス的エスプリが閃く、きわめて独創的



MÉDITATION XXVIII.  
DES RESTAURATEURS.

136.

**U**n restaurateur est celui dont le commerce consiste à offrir au public un festin toujours prêt, et dont les mets se détaillent en portions à prix fixe, sur la demande des consommateurs.

L'établissement se nomme restaurant; celui qui le dirige est le restaurateur. On appelle simplement carte l'état nominatif des mets, avec l'indication du prix, et carte à payer la note de la quantité des mets fournis et de leur prix.

Parmi ceux qui accourent en foule chez les restaurateurs, il en est peu qui se doutent qu'il est impossible que celui qui créa le restaurant ne fût pas un homme de génie et un observateur profond.

「味覚の生理学」の1850年版の318ページ。瞑想28の「レストラトゥール」と題された項目で、ここにはレストランの定義とそれが誕生したいきさつが書いてあるが、内容的には不正確、ほとんどサバランの想像の域を出ない。初版の出た1825年当時にはすでにレストランはオート・キュイジヌを提供する高級飲食店として定着しており、その起源がブイヨン販売にあったことなどサバランには思いもよらなかったのかもしれない。

てパリに赴く。しかしやがてジャコバン派の勢力が強くなると、穏健な地方議員に過ぎなかったサバランは王党派に近い人物としてロベスピエールが支配する政権から目をつけられるようになる。生命の危険を感じたサバランはスイスへと逃げる。しかし、すぐにそこも安全な場所ではなく、今度はアメリカに逃亡するのである。フランスに帰国するのは1796年のこと。恐怖政治はすでに去り、身の安全が確保されたことを知った上での帰郷であった。その後は法務官の職を得て安定した暮らしを送ったという。

こうした人生経験がキュルノンスキーの言うように本当に「味覚の生理学」に反映されているのだろうか。反映されているとしたら、それは

な、一種の哲学者だったと考えることもできる。彼の本全体に満ち満ちている、にこやかな知恵の教訓に従おうとするなら、幸福が地上を支配するのは遠くないだろう。この知恵をかくも貴重にしているのは、それはまさに、きわめて充実した長い人生経験のせいである。ブリアはあらゆる逆境を経験しながら、なお自分に幸運が巡ってくることを一度も諦めなかった。そして、彼はその間に多種多様な国民の風習をじっくり観察することができたのである。<sup>048</sup>

確かにサバランはなかなか波乱に満ちた生涯を送っている。地方の名士の家に生まれた彼は、ディジョンで法律を学び弁護士となり、1789年のフランス革命の折には三部会の議員に（もちろん第3身分の代表として）選ばれ

どの部分にどのように表現されているのだろうか。

それを確かめるためにも、ここで実際に「味覚の生理学」のページを開いてみなければならない。

## 2

「味覚の生理学」には「もしくは卓越したガストロノミーについての瞑想、学術的ないくつかの学会の会員である一教授によりパリのガストロノームたちに捧げられる理論的、歴史的、時事的作品」という長い副題がつけられている。長い副題は当時の書物では普通に見られることだったから驚くにはあたらないが、興味深いのは自らを「学術的ないくつかの学会の会員である一教授」と名乗っていることである。初版およびその後のいくつかの版では、サバランは自分の名前を著者として載せていない。これも当時の出版物では珍しいことではないが、匿名であれば著者名は何も書かないのが普通である。あるいは記載したとしてももう少し簡素であることが多い。たとえばグリモの「食通年鑑」には著者名として“老いた一愛好家 (Un Vieil Amateur)”とだけ記されている。グリモらしからぬ謙虚さだが、それに較べると「味覚の生理学」の匿名は明らかに饒舌である。何となく未練がましきすら感じてしまう。「こんな立派な本を書いたのは私、ブリア・サバランであるが、諸般の事情により実名は差し控える、でも言わなくてもわかってほしい」。そんな思惑が見え隠れしているようなのだ。

書名からもわかるように、サバランはこの本を学術書として書いた。少なくとも、読者にそう思わせるように書いた。副題にある「瞑想」という言葉には、そんなサバランの意図が込められているように思える。この「瞑想」という言葉は本文の第1部の章立てにも使われている。すなわち第1部は全体が30の章に分けられ、それぞれに「瞑想1」から「瞑想30」までの見出しが付されているのだ。これも、内容が哲学的であると読者に思わせる仕掛けのひとつである。

「味覚の生理学」の冒頭には有名な20のアフォリズム（箴言）が掲げられている。もしかするとこの本の中でもっとも広く人びとに知られた部分かもしれない。本自体を読んだことがなくても、次の言葉なら聞いたことがあるという人は少なくないだろう。（以下「味覚の生理学」の引用

はすべて 1825 年版の「PHYSIOLOGIE DU GOÛT」<sup>049</sup>による。)

“あなたが食べているものを教えてくれれば、あなたがどんな人か言い当ててみよう。”

“新しい食べ物の発見は、人間にとって新しい星の発見に優るものである。”

“チーズのないデザートは、片方の目を損なった美女である。”

“誰かを食事に招待するということは、その人があなたの家にいる間を通してその幸福に責任を持つということである。”

こうしたアフォリズムは、実は本文の内容と密接に結びついたものではないのだが、いかにも重大な人生訓めいた文言を最初に持ってくることで、読者にこの本にはよほど深遠なことが書かれているのだろうという期待を抱かせる効果がある。これもまたサバランの狙いのひとつに違いない。

高尚な学術書に見せかけるための仕掛けは他にもある。当時の社会で急速に普及しつつあった科学的な概念を取り入れ、専門用語を多用して説得力を強化しようという試みがこの本の随所に見られるのは決して偶然ではない。事例をいくつか挙げよう。(カッコ内は原著初版第1巻のページ数)

“味の感覚はひとつの化学作用で、昔の術語でいうと湿法によってなされる。言いかえれば、有味分子はまず何かの液体の中に溶解しなければ、乳頭状突起 (papille) とか吸盤 (suçoir) とかいう味覚器官の内部に敷きつめられている神経毛 (houppes nerveuses) の先から吸いとられるわけにはいかないということである。” (70 ページ)

“今日の科学が説明するところによれば、砂糖とは味覚に甘く感じられ、結晶化が可能で、そして発酵作用によって炭酸とアルコールに変じる一物質のことである。” (193 ページ)

“歯が堅い食物を砕く。口腔内に敷きつめられた諸種の腺がそれらを湿らす。舌がこねかえし混ぜ合わせる。次にそれを口蓋 (palais) に押しつけてそれから汁を出させ、その味を味わう。こういう仕事をやりながら舌は食物を口の真中に集める。それから下の歯にもたれながら真中を盛り上げて舌の根もとが坂になるようにし、食物を奥の方へ送ると、咽頭 (pharynx) がそれを受け取って、それを食道に向かって押し込む。食

道の蠕動運動(mouvement péristaltique)がそれを胃の中に運ぶ。”(366～367 ページ)

ほとんど医学書のようにである。

瞑想5の「食物一般について」には「オスマゾーム (osmazôme)」と題された項目がある。サバランによれば、“オスマゾームというのは冷水中に溶ける獣肉の中の高度に味のある部分のことで、それがエキス分と違うのは、このエキス分のほうは熱湯の中でなければ溶けないという点である”という点で、“実にこのオスマゾームこそよきポターージュの値打ちである”というほど料理には欠かせない物質である。

「味覚の生理学」の中でもよく知られた一節なので、しばしばサバランがオスマゾームの発見者であるように誤解されているのだが、もともとは薬学に関係した用語で、トーマス・トムソンの「薬学生のための化学体系」によれば、“この物質はルエルによって最初に指摘された。そしてテナルによってオスマゾームと命名された”<sup>60</sup> という<sup>(7)</sup>。おそらく19世紀初頭のことと思われる。

18世紀からの啓蒙思想に後押しされるように、当時、こうした科学上の“新発見”が相次いだ。それはさまざまな方法で世間の知るところとなり、新しいもの好きのパリっ子たちに格好の話題を提供したのである。医学の分野に人脈のあったサバランが著作をものするにあたって科学の装いをほどこそうと考えたのは、まことに賢明な選択であったと言わざるをえない。オスマゾームに関して、この学術用語を料理術に適用したのはおそらくサバランが最初で、ガストロノミーにより論理的な視点を与えたという点では一応の評価を与えることができる。

---

(7) Franklin Bache と Thomas Thomson の「A SYSTEM OF CHEMISTRY FOR THE USE OF STUDENTS OF MEDICINE」によれば、オスマゾームは「黄褐色の物質で、煮出し汁(ブロス)の味と香りを持つ。水およびアルコールに溶ける。その水溶液は節瘤 (nut-galls) の浸出液や硝酸水銀、酢酸鉛、硝酸鉛によって沈殿する”。サバランの知識はこのような参考書から得たものと思われる。一方、カレームは「19世紀のフランス料理術」第1巻でオスマゾームについて次のように書いている。“鍋を火にかけて水が次第に熱せられるにつれ、肉の筋肉繊維が広がってそれを繋ぎとめていたゼラチン質が溶け出す。この穏やかな加温によってボ・ト・フは徐々に泡立ち、肉の旨み成分であるオスマゾームが少しずつ溶け出してブイオンに特別な風味を与える……”。この説明は、“オスマゾームというのは冷水中に溶ける獣肉の中の高度に味のある部分”というサバランの「味覚の生理学」の記述と明らかに矛盾している。ジャン・ピエール・ブーランは1994年に発表した「L'Essence et la Saveur」という論文の中で、“カレームは料理人としての経験から「獣肉の中の高度に味のある部分」は冷水の中では溶け出さないことを知っていた”と指摘している。カレームはサバランの料理に関する科学的な記述に対して本能的にある種のいかがわしさを感じていたのかもしれない。

「味覚の生理学」の成功は、まさにこの“科学の装い”にあったとって良い。別の言葉で言い換えるならば、時流にはまった術学的なスタイルがガストロノミーというファッショナブルな趣味を敬愛するブルジョワや知識人、文化人たちの選良意識をくすぐったのである。しかもその科学はうわべだけのものであったから、なおさら受入れられやすかった。小難しい専門用語やしかつめらしい言い回しを並べたてていかにもそれらしく見せてはいても、それはあくまでも高尚な雰囲気を求める読者のニーズに合わせた外装。その外装をすべて剥ぎ取ってしまえば、後に残るのは面白おかしく語られる美食に関する卑近な話題ばかりである。もちろん上流階級の人びとはそうした話が大好きなのだ。

さらに、「味覚の生理学」の第二部は「バリエテ」と題された美食に関する軽い随筆を集めたもので、ここにサバランの本領を見てとるのはさほど難しいことではない。軽妙さ、洒脱さという衣をまとってはいるものの、ここで紹介される数々のエピソードも本質的には世間話である。亡命時代の思い出なども織りまぜられており、確かにサバランの波乱に満ちた人生経験が反映されていると見ることもできなくはない。しかしこうした経験譚は、それを文学だという人もいるかもしれないが、少なくとも科学とは無関係である。

「味覚の生理学」という書名が内容の卑俗な本質を覆い隠すカモフラージュとしての役割を担っていたことはまちがいない。これは読者を欺くためのものではあったが、読者はといえば、彼らもその一見学術的な雰囲気にもむしろ自ら進んで欺かれたのである。それを臆面も無く演出したサバランは、ある意味では通俗的な人間、またある意味では器用な人間であったと言えるかもしれない。そしてその通俗性と器用さこそグリモ・ド・ラ・レニエールにもっとも欠けたものであった。

## V. ふたつのガストロノミー

### 1

ガストロノミーの視点からサバランを評価するのは、なかなか難しい。サバランにとって食は本業ではなかったうえに、それに関する著作も

「味覚の生理学」ただ1冊に留まったからだ。その本が世に出るまで、サバランの名前はガストロノミーの世界でほとんど知られていなかった。「味覚の生理学」には数多くの人物が登場するが、その中で料理関係者の名前はと言うと、せいぜいがボービリエとスービーズ公爵のメートル・ドテルであるペルトラン、それにカンパセレスのオフィシエ・ド・ブーシュを務めていたエーグルフイーユくらいである。

これはサバランの人生がガストロノミーとさほど深い関わりをもったものでなかったことを示唆しているように見える。1825年という時期にガストロノミーに関する本を書こうというのであれば、少なくともグリモの名前に触れようとしするのは不自然である。

実際、サバランのガストロノミーに関する資質については批判的な見方をする論者も少なくない。その筆頭がグリモの評伝を書いたシャルル・モンズレである。モンズレが「忘れられた人びと、軽んじられた人びと」でグリモを取りあげたのは、まさにグリモが「軽んじられた人」であり、それがいかに不当であるかを訴えたかったからにはほかならない。それに対してサバランは、モンズレの眼には「過大評価された人」として映っていた。彼のサバランに対する辛辣な論評は、グリモの過小評価に対する不満の裏返しでもある。

“私に課せられたこの仕事の最後にあたって、グリモ・ド・ラ・レニエールが本来受けるべき尊敬と栄光を回復することができたならば幸いである。今日まで、ブリア・サバランについては多くのことが語られてきた。むしろ、語られすぎてきたと言うべきである。ブリア・サバランの考えには何ひとつまともに信ずべきものはない。彼は、セルツ水飲みの、食欲と同様エスプリのきらめきをひけらかしたがる小先生である。それにもかかわらず、ブリア・サバランは、アメリカ・ベスプッチのように、本当ならグリモ・ド・ラ・レニエールに与えられるはずのすべての栄光をそっくり受け継いだのだ。”<sup>051</sup>

コロンブスのアメリカ発見の榮譽を横取りして新大陸に自分の名前をつけさせたベスプッチになぞらえるあたりに、モンズレのサバランに対する苛立ちが窺える。

フランス近代詩の父と呼ばれるボードレールにいたってはさらに手厳しい。

“きわめて有名で、同時にきわめて愚かな一人の男が……ある本の中で、衛生と快樂という二つの視点から、図々しくもワインについての項目で次のようなことを書いた。「長老ノアがワインを発明したと言われており、それはブドウの果実から作られる液体である」。で、その後は？ その後は何もない。それだけである。あなたがいくらページをめくり、あらゆる方向にひっくり返し、後ろから読み、上下逆にして読み、右から左へ、左から右へ読んでみても、非常に高名で非常に尊敬されているブリア・サバランの「味覚の生理学」の中にワインに関する他の記述を見つけることはできない。……ああ、諸君、ブリア・サバランを読まないように。神は愛する者を無用な読書から守る。これは、古今のあらゆる司法官に増して人間を愛した哲学者ラバターの小さな著書からの箴言である。いまだラバターの名を冠した菓子はないけれど、この天使のごとき人物のことは、有名な作品から愚かにも引っ張り出してきた術学的な箴言をまくし立てるための口実としてしか使い道のないブリア・サバランという味気ないプリオシュもどきをまじめなブルジョワたちが忘れてしまった後も、キリスト教徒の間で記憶として生き続けるであろう。”<sup>052</sup>

いくらなんでも、この文章は感情的に過ぎるように思える。サバランを読んじゃいけないと言うだけでは足りず、サバラン自身には何の責任もない菓子のサバランにまでやつ当たりをしているのだ。“長老ノアが…”のくだりにしても明らかに歪曲で、サバランが実際に書いているのは次のような文章である。

“すべての飲料の中で最も愛すべきワイン、これはブドウを植えたノアの賜物にしる、ブドウの汁を絞ったバツカスの賜物にしる、世界の黎明期にさかのぼる。”（原著 260 ページ）

ほとんど言いがかりと言って良いようなボードレールの非難はなにゆえなのだろう？ 単に快樂主義者であったボードレールがサバランのワインに対する冷めた見方を気に入らなかつただけなのかもしれないし、あるいは術学的な言葉をたくみに駆使して「味覚の生理学」をさも高尚な書物であるかのように見せかけたサバランの薄っぺらな本質を、一流の文学者特有の洞察力で見抜いていたのかもしれない。今となつては真相は闇の中である。

もうひとつサバランの悪口を紹介しよう。ただし、これはいにしへの

書物ではない。レイモン・オリベもまた、サバランの痛烈な批判者のひとりである。

“ブリア・サバランはグリモ・ド・ラ・レニエールを範とも例ともした。……彼がおいしいものに困らない生活を守ろうとしたことを私は非難するつもりはない。ただ、彼の生き方はどう考えるべきなのか。故郷ペレーの壁に「市民よ、国民公会に忠実であれ」と呼びかける長文の声明書を貼り出した。その直後に自分の行為の招く結果が恐ろしくなり、その日のうちにセンチメンタルなある女性の手を借りてスイスへと逃げる。その後、英国では料理教室と称してサラダを混ぜながら暮らす。アメリカに渡ってからは音楽家になりすまして下手なバイオリンをひいていたのだが、革命の中に生きた勇気ある一市民の生き方だったとはとうていいい難い。私はそういいたいのである。「味覚の生理学」の成功はご存知のとおりである。しかしこの1冊が何に拠るものかを著者は知っていた。だから彼には成功を祈る権利はない。多くの部分がグリモの仕事の借用によっている。そればかりではない。このなかには孔子からムノンまでがまったく無遠慮に剽窃されている。”<sup>002</sup>

なにもここまで貶めなくても良さそうに思えるが、古今の料理人にとってそれだけサバランの「味覚の生理学」の存在が大きかったということだろう。

## 2

サバランに対しては、絶賛と酷評の二つの評価にくっきりと分かれることをこれまで見てきた。奇妙なことに、グリモを肯定的に評価する論者ほどサバランの「味覚の生理学」には否定的であることが多いようである。この二律背反には、恐らく二人のガストロノミーに対する姿勢の違いが反映されているものと思われる。

グリモ自身はサバランについてどう考えていたのだろうか。

1877年に出版されたギュスタブ・デノワールストレの本格的なグリモ伝「グリモ・ド・ラ・レニエールとその周辺の人々」にその一端を窺わせる文章がある。

“友よ、私はあの気の毒なサバラン—彼は成功を享受するほど長く生きられませんでした—の「味覚の生理学」を購入し、喜びをもって読んだ

ことをお伝えしたいと思います。これは高度のガストロノミーについての書物であり、これに較べれば私の「食通年鑑」など悲しき狂詩曲にすぎません。これほど深く刺激に満ちた才能が世に出るまでになんと時間がかかってしまったことでしょう！ これこそ真の絶筆です。……これは間違いなくここ数年の間に出版されたものの中で最高の本です。彼はまさに人間の崇高な精神に開かれたアカデミーの扉を開け放ったのです。<sup>641</sup>

最大級の賛辞のように読めるが、このグリモの反応にはいささか注釈が必要である。上記の文章は、これもまたグルマンとして知られるグリモの親しい友人ド・キューシー伯爵に宛てた手紙の引用なのだが、問題は1827年3月20日というこの手紙の日付である。その意味するところは、初版の刊行から1年以上もたってはじめてグリモが「味覚の生理学」を読んだということだ。デノワールストレはこの引用に先立ってそのタイムラグについても触れている。すなわち、「味覚の生理学」には「食通年鑑」への言及がただの一箇所もない。そればかりか、実質的にその存在すら無視しているようにグリモには思われた。だから彼はその著者に不快感を覚えて彼も「味覚の生理学」を無視していた、というのだ。1年遅れでようやく読んだ話題のベストセラーに対するグリモの賞賛の裏には、実は彼の複雑で屈折した心理が隠されていたのである。

しかし実際には、サバランは「食通年鑑」に無関心だったわけではなく、ましてやその存在を無視したわけでもなかった。サバランはサバランでやはり屈折した思いをグリモに抱いていたのである。「味覚の生理学」において、ガストロノミーはサバランの方法であって目的ではなかった。いわば学術的レトリックとしてガストロノミーを採用したのである。だから、自らのガストロノミー論を展開するにあたって、食そのものの理想を追求するグリモのガストロノミーとは別の視点を彼は必要とした。にもかかわらずオリベの言うようにサバランは「味覚の生理学」の執筆に際してグリモの「食通年鑑」から多くのアイデアを無断借用してしまった。それを読者に悟られることは“学術的ないくつかの学会の会員である一教授”のプライドが許さない。このジレンマを解決するために、サバランはあえてグリモを避けるよりほかはなかったのだ。

同じガストロノミーを舞台にしているように見えても、グリモとサバランは所詮は異質の世界の住人である。おそらくそれがグリモには理解

できなかったのだろう。

グリモの不幸は、ガストロノミーが人生の目的になってしまったことにある。サバランのように、ガストロノミーを題材に銜学的な衣を着せた四方山話をひねり出す才覚がグリモにあれば、おそらくサバランが有名になる前にグリモが世間の喝采を浴び、今日にまでその名声が伝わったことだろう。

それでもグリモのガストロノミーは同時代の先端的なグルマンや料理人に大きな影響を与えた。サバランはガストロノミーにアカデミックな衣をまとわせるのに貢献し、人びとを大いに感心させはしたが、グリモのようにガストロノミーのありようにまで迫る活動をしたわけではなかった。

仇敵ともいうべきカンバセレスと親密な関係があったにもかかわらず、カレームもグリモには一定の評価を与えている。「19世紀フランス料理術」のレディー・モーガンへの献辞の中で「食通年鑑」を引用しながらグリモのガストロノミーに対する姿勢に賛意を示しているのである。

“ああ、マダム！……あなたは才能ある料理人を賞賛なさいましたが、わが著名なるグリモ・ド・ラ・レニエールも料理人の才能についてあなたと同様の寛容な態度で書き留めています（「食通年鑑」第5巻63ページ）。彼は次のように書きます。「讃えよ、その名に値する料理長を有するアンフィトリオンを！ 彼は、料理人を召使いではなく友人として扱い、十全の信頼を寄せ、不安から守り、どんなことでも打ち明け、その栄光と幸運のためになることであればどんなことでも惜しまないのだ」と。好漢ラ・レニエール。料理人の困難な状況に手を差し伸べんとする輝くばかりの公正な態度を書き示す、何と高貴な魂。”<sup>035</sup>

自らが「才能ある料理人」であったカレームのこの言葉は、自身にとって都合良く解釈しているだけのようにも聞こえる。しかし、カレームがグリモのガストロノミーに好感を抱いていたことはおそらく間違いないだろう。ちなみに、カレームは自著の中でサバランにもその著書にもまったく触れていない<sup>(8)</sup>。オスマゾームに関して暗にサバランを批判し

---

(8) 正確にはたった1箇所、「19世紀のフランス料理術」の第3巻の302ページに「フィレ・ド・ブフ・プレゼ・ア・ラ・ブリア・サバラン」という肉料理のレシピが載っている。しかし、この本文にはサバランとの関連性を窺わせる文言は一切なく、命名の由来も不明である。カレームに限らず当時の料理名のつけ方はしばしば気まぐれで、有名人の名前を手当たり次第に拝借したと思われるケースも多々見られた。

ているように読める文言すらある。いずれにしても、サバランのガストロノミーとグリモのガストロノミーのどちらを高く評価していたか、おのずと明らかだろう。

これまで見てきたように、サバランのガストロノミーは人生を華麗に飾るためのレトリックであり、ペダンティズム（銜学趣味）と同様、彼の文学を彩る要因のひとつにすぎなかった。

それに対して、グリモのガストロノミーは良くも悪くも彼の生き方そのものである。

そのグリモのガストロノミーは、8巻からなる「食通年鑑」とそれに関する彼の活動に凝縮されている。

「食通年鑑」とはいったいどんな書物であったのだろうか。次にそれを見てみよう。

## VI. 「食通年鑑」

### 1

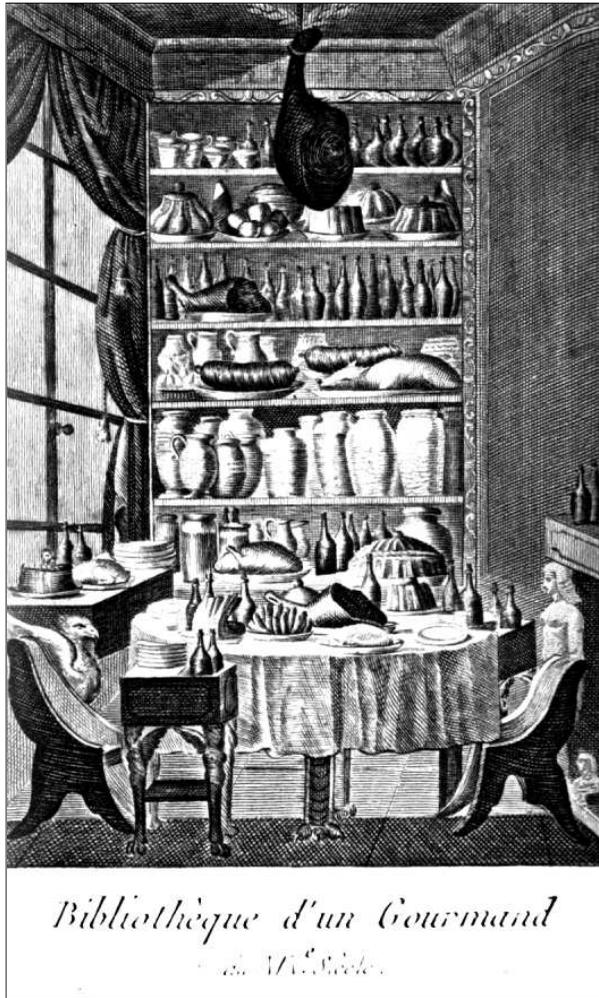
「食通年鑑」は1803年に第1巻（原著の表現では「1年目」）が刊行され、それから1808年までは年に1巻ずつ、さらに間を置きながら1812年までに全部で8巻が世に出た。1808年以降に途切れがちになったのは、そして9巻目以降の出版が結局実現しなかったのは、その時期にいろいろと問題が起こったからである。そのことについては後ほど触れる。

グリモの名前が「食通年鑑」によってのみ知られるようになったわけでないことは前述の通りである。「有名な晩餐会」と後に呼ばれるようになる1783年2月の葬儀を模した食事会がグリモを一躍「有名人」にしたのは事実だが、もちろんそれ以前にも下地はあった。

1780年にグリモは「水曜クラブ」(La Société des Mercredis)の会員になる。毎週水曜日に集まって贅を尽くした食事を楽しむというその会のメンバーは17名。会長は、モンペリエ市の法務執行官で後にカンパセレスのオフィシエ・ド・ブーシュ（料理担当の側近）になるエーグルフイーユだった。

この会のメンバーにはその外見や食の好みなどからそれぞれに風変わ

「食通年鑑」第1巻の扉絵。  
この絵には「グルマンの図書  
室」という題がつけられてい  
るが、ここに収蔵されている  
のは本ではなく食品と酒類だ  
けである。



りなあだ名がつけられていた。たとえばエーグルフイーユは「七面鳥先生」で、これは彼の赤ら顔から名づけられたものである。パリ大学の修辭学の教授で高名なジャーナリストでもあるジュリアン・ルイ・ジョフロワには「オマール海老先生」という名前が授けられたが、これは彼の批評が海老のはさみのように手痛かったからである。グリモ自身は「ザリガニ先生」というあだ名を拜命した。もちろんお遊びではあったが、彼の手の障害に対する暗喩だった。

「水曜クラブ」での体験はグリモのグルマンとしてのキャリアの原点となった。会員同志が奇妙なあだ名で呼び合うというならわしに象徴されるこの会の風変わりなスタイルも、グリモの一種ひねくれた性向に合っていた。

「水曜クラブ」はフランス革命の動乱期も乗り切って 1813 年ころまで続いたらしい。もっとも、前述のように 1786 年から 1793 年までの期間はグリモは地方の修道院に蟄居させられていたり、スイスを旅したり、また、リヨンで商売に手を染めたりしてこの会に参加していない。父親の死をきっかけにパリに戻った後、再び「水曜クラブ」に通うようになったが、それは「食通年鑑」出版の基盤のひとつになった。

グリモは修道院に送られる直前に「水曜クラブ」をヒントに「哲学的な昼食 (Déjeuners Philosophiques)」と呼ぶ食事会を自ら主宰してもいる。

フランス革命が起こるまではグリモの親友の一人であったレティフ・ド・ラ・ブルトヌの後期の自伝的作品「ムシュー・ニコラ」の第 11 巻にその食事会の様子が描写されている。

“この昼食会は、パリの人であれ地方の人であれ、何らかの才能を持った人びとを結びつけるために開かれていた。食事にはカフェ・オ・レと紅茶、それにバターとアンチョビつきのタルティーヌが出された。午前 11 時に始まり、午後 4 時にアロワヨー(牛の腰肉)もしくはジゴ(羊の腿肉)で締めくくられた。肉とともに出される飲料はシードルのみだった。……コーヒーは弱めで、何杯お変わりしても身体に障ることはなかったが、一人当たり 22 杯が強制的に割り当てられていた。……ありとあらゆることがらをテーマに会話が始まる。草稿が読み上げられ、詩人は自分の書いた詩句を朗読し、戯曲作家は自らの戯曲を演じてどんな効果を生み出すか予測する。それはまさしくアカデミーだった。……昼食会は彼が家族の要請によって蟄居させられる 1786 年まで続いた。”<sup>053</sup>

「有名な晩餐会」以前から知られていたグリモの奇行には、その規範となった人物が存在する。「哲学的な昼食」では進行役を務めていたグリモの年長の友人、ジャン・セバスチャン・フィリップ・アズである。変わり者揃いのグリモの知人の中でもとりわけ異彩を放っていたアズを崇敬していたグリモは、両親への反抗心も手伝ってせっせと奇行に励んだ。

そんな奇行のひとつをジャイルズ・マクドノーが「革命の中の味覚」で紹介している。

“彼には自らを珍奇な像に刻む必要があった。彼をパリ中に知らしめた房毛のかつら (toupet) をかぶり、仕掛けつきの帽子を被っていたが、その帽子は道で女性と出会ったときに手をまったく動かさずに頭から持ち上げることができるというものだった。かつらはまったく珍妙で、誰に聞いてもまるでハリネズミのようだというものであった。その姿はこんな流行歌になって後々伝えられたほどだった。

わたしの頭ととりかえて、  
あのもじゃもじゃ (Grimaude) 頭、  
ハリネズミの頭と”<sup>036</sup>

「水曜クラブ」や「哲学的な昼食」での活動に加えて、グリモはパリに戻った後も数多くの美食に関する集まりに参加した。その中には自らが創設した「いたずら好きの夕食 (Dîner des Mysticateurs)」や「ハエとりクラブ (Société des Gobes-Mouches)」のようなグリモの奇行の延長線上にあるようなものもあったが、こうした奇行すらグリモのガストロノミーと密接に結びついていた。厳格なガストロノミーと美食クラブでの体験、そして数々の奇行。これらすべてがグリモの中で混ざり合い、やがて「食通年鑑」として結実するのである。

## 2

「食通年鑑」の最初の巻の扉に“1年目 (Première année)”という文字があるので、グリモには最初からこの年鑑を毎年継続的に出版していく意図があったように見える。しかし、そうであれば第1巻とそれ以降の巻とで全体の構成がかなり違っているのはなぜだろう？ はじめからシリーズ化を前提にした出版であれば、通常は書物の体裁を全巻通して揃えようとするのではないだろうか。事実、2巻目以降では構成上の統一が試みられているし、4巻目から8巻目まではほぼ一定したスタイルになっている。グリモとしては、シリーズ化の意図はあったものの、実現については半信半疑だったのかもしれない。とりあえず1巻目を出してみたら、これが予想以上に売れた。それで2巻目を出してみると、これがまた好評を博す。この結果に勇気づけられて以後は毎年出版するこ

とにした。実際にはそんな経緯をたどっての全8巻だったのではないかとも思えるのである。

それはともかく、第1巻を見てみよう。まず「食の暦」と題された第1部にあたる部分があって、これが全体の3分の2近くを占めている。ここでは1月から12月まで、月ごとにその時期のおいしい食べ物や人びとの暮らしに密着した祝祭などが紹介されている。たとえば、1月の記述はこんなふうが始まる。

“フランスで1月以上おいしい食べ物を楽しめる月はないということに反対する人はいないだろう。共和国暦など関係なく、シャルル9世の時代から1年はグルマンの月で始まるのである。菓子祭りと同時に大量の消化不良を生み出すエピファニーのことを持ち出すまでもなく、新年は常に食の集中するときでもあった。憎しみの消滅、家族の和解、儀礼的な訪問など、1年のこの時期はまさに赦しと歓びのときである。というのも、こうした数々の宥和は大々的な食事によってもたらされるものだからである。”<sup>037</sup>

この暦は1年目だけに登場し、2年目以降は姿を消している。これはあくまでも1回限りの企画で、毎年同じことを書くわけにはいかない。2巻目を出すことになったとき、グリモはこの欠陥に気づいたはずである。

次に「パリの食べ物案内」と題された記事が残り3分の1を構成し、これが第2部にあたる。ここではパリの街に点在する食べ物関係の店や施設がグリモのコメントつきで紹介されている。「食通年鑑」がグルメ・ガイドとして名高い「ミシュラン・ガイド」の先駆けとしてしばしば引き合いに出されるのは、もっぱらこの部分によるものである。もともと、1年目の「パリの食べ物案内」は構成がまだ体系的ではなく、レストランやパティシエ、食料品店などが雑多に書き連ねられているといった印象である。すでにベリーヤルガック、ポーピリエなどの有名店が登場しているが、この取り上げる店の選定をめぐるやがて奏でられるさまざまな不協和音の予感、ここにはまだない。

翌年刊行された2巻目には「食の暦」も「パリの食べ物案内」もない。最初から最後まで食に関する論述があるだけである。ただ、始めのほうに「アンフィトリオンについて」と題される一文があり、さらにもう少し先には「有名なアズ氏のいまだ未発表の規則からの抜粋」が掲載され

「食通年鑑」第2巻の扉絵。これにはグリモ自身による次のような説明が加えられている。“キャビネットのすべての棚には食品がぎっしりと並べられ、梁からは狩猟で得られた動物や鳥がぶらさがっている。机の前にはグルマンが座り、人びとが持ち込んできた食品を受け付け、認証について説明している。……グルマンのかたわらにいる猫は、ここに蓄えられている食品にねずみが近づかないようにしていることを示しているのである。”



*Les audiences d'un Gourmand.*

ていることに注目したい。この「アズ氏の規則」はグリモが範と仰いだアズが書き記した草稿で、4年後に出版する「アンフィトリオンの手引き」の第3部の元になったものである。グリモが「食通年鑑」の制作を通して自らのガストロノミーを強化していったことが、こんなことから窺い知れるのである。

3巻目では「パリの食べ物案内」が復活する。しかし、食についての論述の間に挟まれるように掲載され、非体系的で分量もさほど多くない。

4巻目からは「食通年鑑」のスタイルはほぼ一貫したものとなる。まず食についての論述があり、それに続いて「パリの食べ物案内」が延々と記述されるというスタイルである。「パリの食べ物案内」は構成が体系的になり、レストラトゥールやパティシエ、ロティスール、シャルキュトリエ、ワイン販売商、食料品店など業種別に分けられて、それぞれ注目に値する店に関してコメントが付されている。

5巻目になると、前半部分の中で「グルマンからの手紙」や「グルマンのこぼれ話」、「グルマンド詩情」、「新しく見つけたもの」といった小ジャンルが定例化される。「パリの食べ物案内」の構成はより細分化され、テーブル・クロス商やランプ製造業から医者、眼鏡屋、歯医者にいたるまで、グルマンに少しでも関係のありそうな業種はことごとく網羅されるようになった。

「食通年鑑」はパリのグルマンの間で大きな話題になり、新しい巻が出るたびに競い合うようにして読まれたから、その影響力も巻を追うごとに大きくなっていった。

影響力が増せば、人々の関心も高まるのが自然のなりゆきである。年鑑に取り上げられた料理や店、逆に取り上げられなかった料理や店について、関係者から「どんな基準で選考が行なわれているのか」という質問が編纂者であるグリモのもとに殺到したのは当然のことと言えた。

成功をおさめた1巻目の前書きの最後にグリモは、「**「食通年鑑」のためのどんな批評、資料、あるいは見本品も喜んでお受けします。興味のある方は、パリ市シャンゼリゼ通り8番の著者宛てに送料前払いにてお送りください。**」<sup>037</sup>と書き、2巻目の前書きでもそうして届けられた品々をいかに公正に吟味しているかを強調したうえで、再度見本品を要請している。しかし、それでも選考基準の公開を求める声は止まず、グリモは5巻目に「試食審査会について (du Jury Dégustateur)」という一文を寄せて審査の実態をあらためて説明せざるを得なかった。

“送られてきたこれほどまでに大量の食品を検証するためには、いかに私たちが情熱を持ち、この芸術を愛し、さらに絶大な食欲を有していたとしても、力量も人材もともに不足していると感じてた。……さらには、多くの優れた職人の名声と未来とを私たちだけで決定してしまうようなことはすべきではないだろうという点も認めざるを得なかった。いかな



*Séance d'un Jury de Gourmands dégustateurs.*

「食通年鑑」第3巻の扉絵に描かれた「試食審査会」の風景。ここでは第2巻の扉絵でグルマンが受け付けている大きなバテが卓上にのせられ、審査の最中である。左側では書記が記録をつけている。

る上級裁判所からも私たちの見解が差し止められることのないよう、身近なところに、知識があつて味覚に優れ、さらに聡明さも兼ね備えた助言者を置くことで、私たちに欠けているものを埋め合わせてもらう必要を感じたのである。”<sup>037</sup>

グリモがグルマンを自認する知人たちの中から数人を選びすぐって設置した「試食審査会」は、毎週火曜日に定例会が開かれ、集まった審査員が送られてきた食品をすべて試食したうえで、投票によって認証するかどうか結果が下される仕組みだった。審査員の数は決まっていなかったが、多いときで12人、少なくとも5人が一度に集まり、5時間以上かけて審査が行なわれた。会長と副会長、それに書記（たぶんグリモ自身）が一人いて審査会で検討されたすべての議事が記録された。

グリモは記事の中で審査の手順を細かく説明しており、これは試食審査会がいかに公平で厳格なものであるかを読者と出品者にアピールするための一種の弁明であったが、それにもかかわらず多くの出品者は試食審査会の公正さについて強い疑義を抱いていた。実際、この「試食審査会について」が書かれた後も、口さがない世間は試食審査会を話題にして、“本当はグリモ自身がたった一人でテーブルに座り、数々の美味を前にうめき声を上げているのだ”とか、“トレツールやレストラツールが送ってきた食べ物を食べて食費を浮かしているんじゃないか”といった噂を囁きあっていたのである。

グリモの名誉のために付言すれば、試食審査会の審査員は実在したし、現在ではそのメンバーの大筋も明らかになっている。マクドノーによれば、審査会で認証を受けた食品に対しては会長のサインと印章の押印がある書類が発布され、出品者は1.5フランの経費を払ってそれを受けとり自分の店なりレストランのウィンドウに飾ることができたという。<sup>036</sup>

しかし、グリモの活動はその後もずっと順風満帆というわけにはいかなかった。もともとフランス革命でその輝きを失ったアンシャン・レジームの華麗な食の文化を再興しようというグリモの純粋な熱意から始まった「食通年鑑」の刊行だったが、皮肉なことにその成功がグリモの純粋さにベールを被せる結果となったのである。グリモがどれだけ審査の公正さを強調しても、いったんその権威が人びとに認められれば、その権威の傘に守られる人とそうでない人の間で利害が生じることになる。

利害はあらゆる争いのもとである。しかも、グリモはその争いを避ける努力をするどころか、もちまへの冷笑的な資質を存分に発揮して、異議や批判に対して攻撃的な姿勢をけっして崩さなかった。

こうして「食通年鑑」は19世紀初頭のパリのガストロノミーに大きな足跡を残しながらも、1812年発行の第8巻をもって幕を閉じた。

最盛期にはあれほど輝いたグリモの権威も急速に萎み、彼の切り拓いた美食文学の道は、やがて最先端の知識とセンスを伴って賑やかにやってくる、グリモよりずっと無害なサバランのために空けられたのであった。

## 第4章 アントナン・カレーム



アントナン・カレーム  
Antonin 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 (Marie-Antoine Carême) 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。  
この肖像画はカレームの死後に描かれたもので、「食卓の古典」(1843年)に掲載された。

# 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」<sup>054</sup>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 (Casserole) のレシピが出てくるし、2 章を充ててソース



*Pâtissier, Tour à Pâte, Bassines, Mortier &c.*

ディドロの編纂した「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。

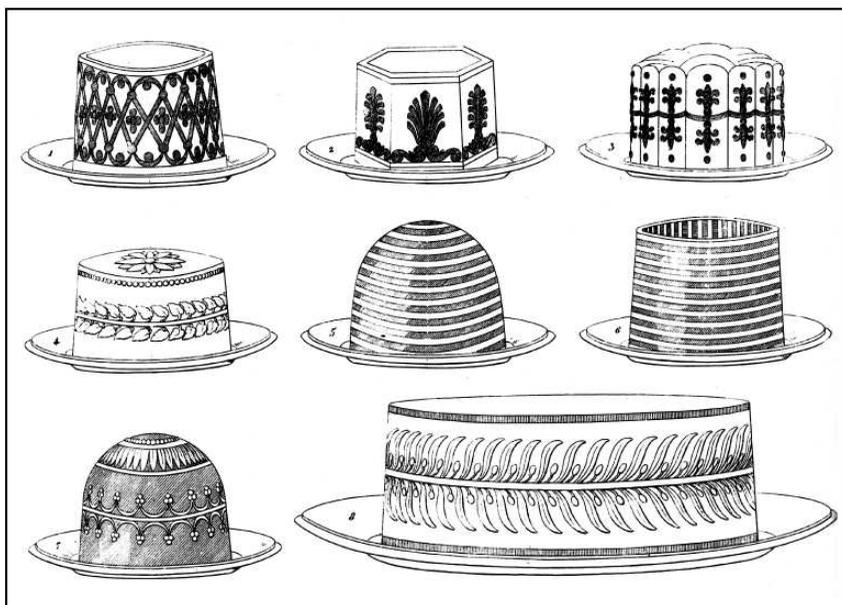
(Sauce espagnoles, Sauce béchamel) を解説している。さらに、ゴディボー (Godiveau、肉団子) などというものまで登場する。こうした現代ならば料理書にしか載っていないようなレシピが多く、ページに散見される本書を本当にパティシエのための教本と呼べるかどうかについては、今だったら異論が出るところかもしれない。

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」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こと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。”<sup>055</sup>

1863 年に出版された「パリの職人」<sup>056</sup>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」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に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われ、



「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。  
 「パティシエ・ロワイヤル・パリジャン」に収録されている図はすべてカレームが自分で描いた。緒  
 言の中でカレームは図に関してこんな言い訳をしている。“私のデッサンについて、形がおかしいと  
 かバランスが悪いと言われるかもしれない。それは大いにありうることだ。なぜなら、私はデッサン  
 を習ったことがまったくないのだから。”

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。

それはやがて小さな店舗になった。”<sup>057</sup>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  
 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<sup>(1)</sup>！」”<sup>056</sup>。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」以前にはほとんど存在しない。

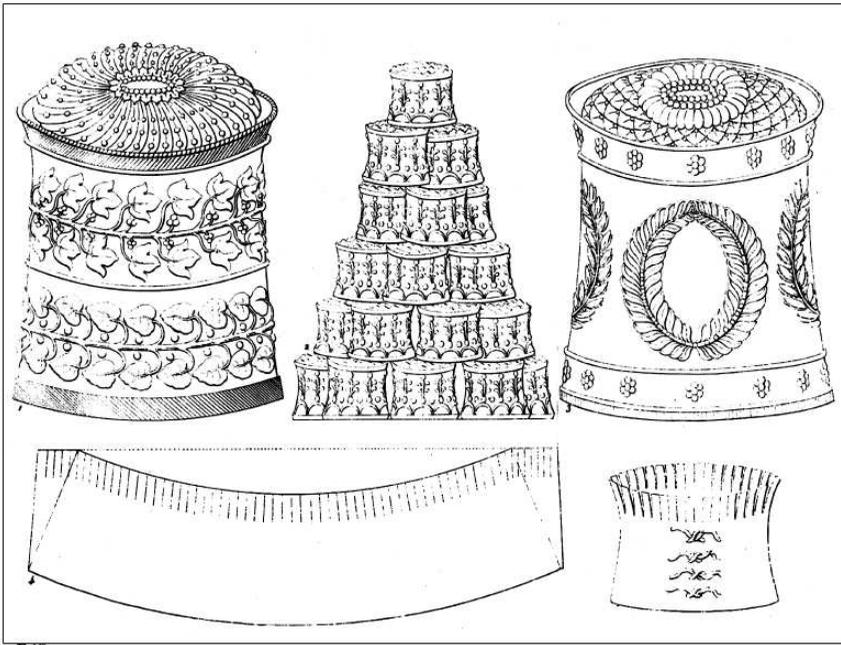
一般家庭で本格的な料理を作ることのなかった18世紀のフランスで、

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・キュージーン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・キュージーンにしる、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パテ、うずらのゼリー寄せを詰めた小型のパテの盛り合わせ、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パテ。下の図は大型のパテを焼成するときを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<sup>(2)</sup>、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。<sup>(3)</sup>

“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<sup>(4)</sup>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。”<sup>054</sup>

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ふ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前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、わたしは自分の考えを精一杯ご説明申し上げます。というのも、この問題を解決することは、パティシエ自身の仕事の名誉のためでもありますしそれが彼らの利益に繋がるからです。また、それは同時においしいものを味わいたいと望む愛好家のためでもあります。”<sup>054</sup>

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理由です。”<sup>054</sup>

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 of 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。”<sup>054</sup>

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・パンを作れる、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カレームの仕事だが、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」<sup>057</sup>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<sup>(5)</sup>の愛や、アベラール<sup>(6)</sup>、ティブルの愛を、  
ガマシュの結婚<sup>(7)</sup>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  
他の干にもものほる主題を”<sup>026</sup>

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<sup>(8)</sup>、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」<sup>059</sup>を元にした精密な図面にあてられている。ジャコモ・バロツツイ・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<sup>(9)</sup>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。

---

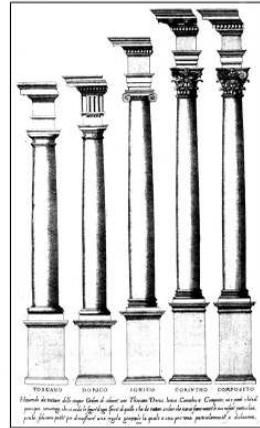
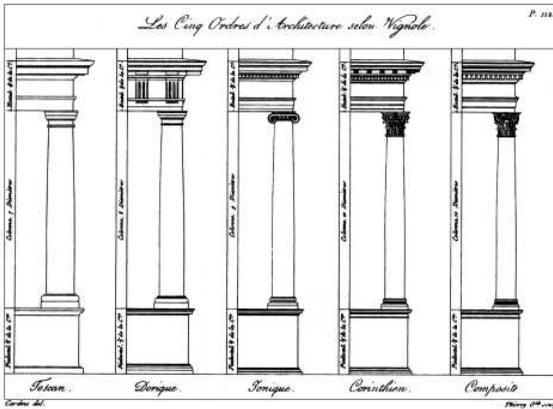
(5) Sapho。古代ギリシャの女流詩人。

(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月にバリのオペラ座で初演された。

(8) 収録されている図版の数は版によって増減がある。

(9) 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、ビニョーラに加えて私とその著書から5つのオーダーの詳細図を引き出した有名なデュラン<sup>(10)</sup>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ィテ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。”<sup>058</sup>

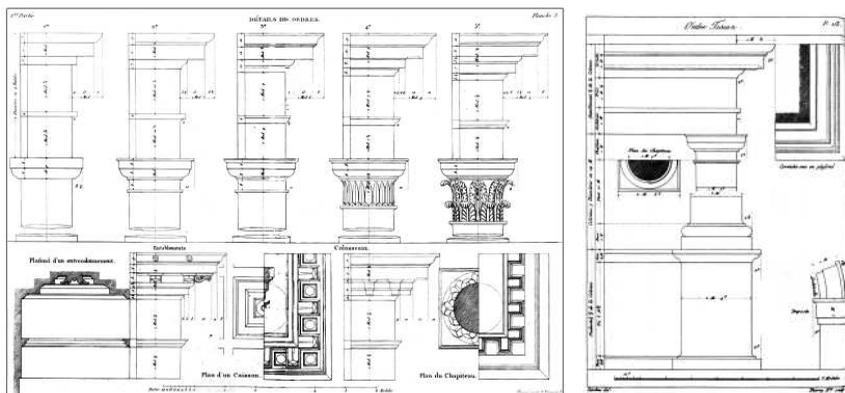
カレームにとっては、ピエス・モンテで建築物を再現するためには、それを設計した建築家と同じ正確な知識が欠かせなかった。この厳格さこそカレームの最大の長所であり、また、時によると融通のきかない頑

(10) 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、幾多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、感嘆させられ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、そのころ私はビ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



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。

エス・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。”<sup>058</sup>

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。

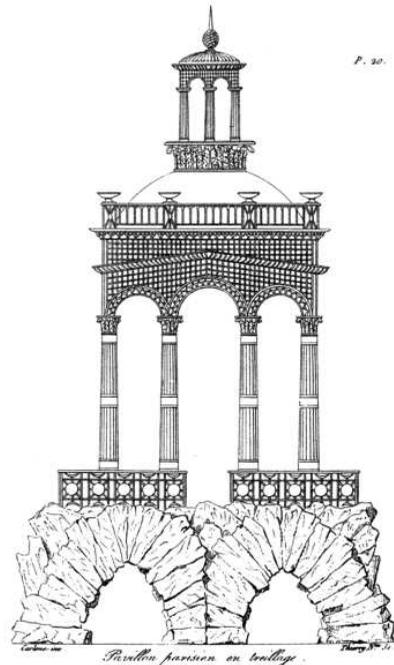
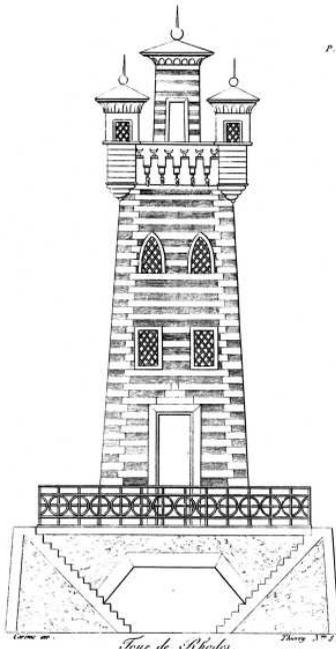
ノーベル賞作家のアナトール・フランスが1881年に発表した小説、「シルベストル・ボナールの罪」<sup>060</sup>にはカレームの言葉として次のような引用が出てくる。

“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。”

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、実はそもそもの原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。

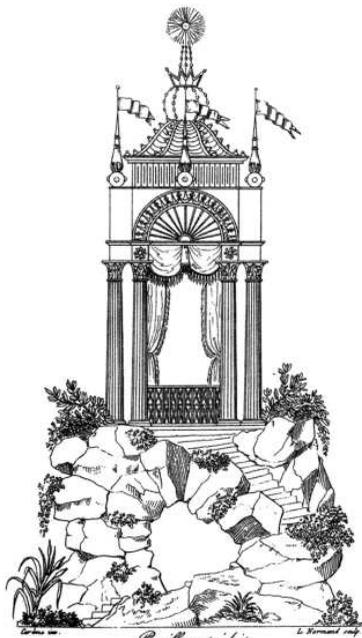
格子模様のついたパリのバビリオン。岩は黄色っぽく作りオレンジ色に着色する。回廊はピンクと緑、16本ある円柱は萌黄色に仕上げなければならない。柱のエンタブラチャ(飾り部分)は淡い緑で、ピンクの小さな網模様で飾る。ドーム屋根と上部の小さなバビリオンに付いているボールは黄色である。

「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。

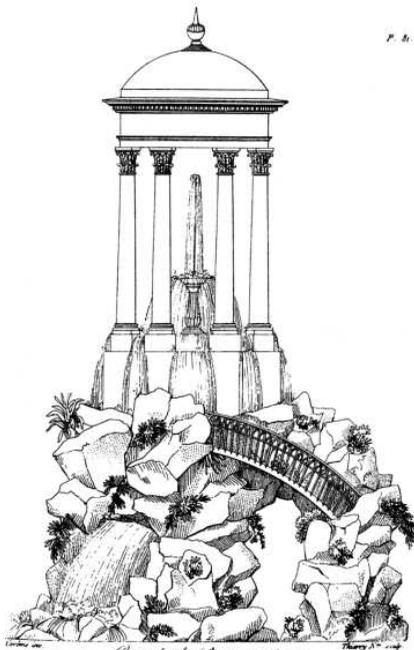
これはなかなか厄介なことでもあった。なぜならば、自らを建築家のような芸術性を帯びた高貴なプロフェッショナルに重ね合わせるカレーム



*Pavillon sur rocs.*

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。”<sup>058</sup>

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。”<sup>061</sup>

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「カレーム氏は語る」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 (faites des pâtés)」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。”<sup>062</sup>

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」<sup>(11)</sup>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”<sup>063</sup>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“アンドレ親方、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し

---

(11) 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。

を願いたい。”<sup>064</sup>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。”<sup>065</sup>

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よせんは下働き、社会的地位はあ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。”<sup>066</sup>

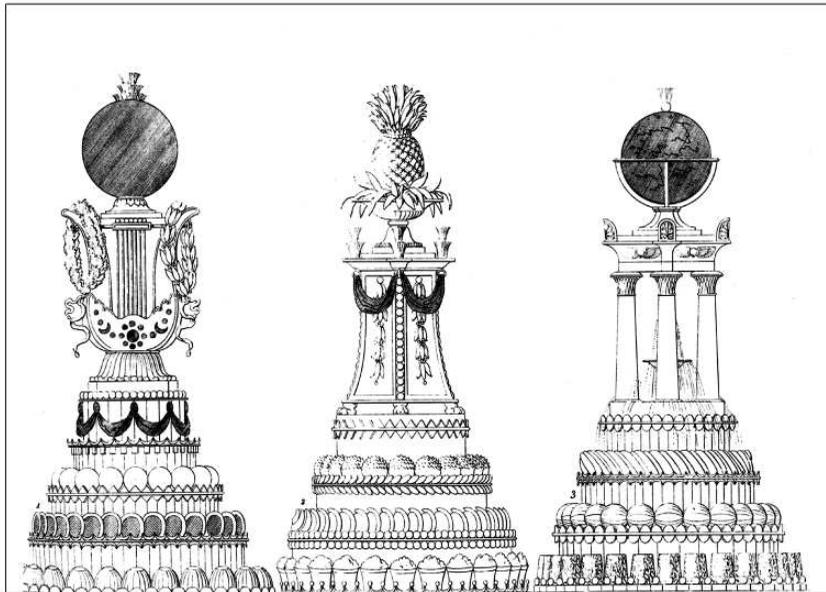
カレーム自身も自分の不断の努力が成功に繋がったことを決して隠さない。

“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。”<sup>054</sup>

こうしたカレームの努力は確かに報われた。王立図書館に通い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。バイイの店には若いパティシエが何人もいた

Pl. 8.



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<sup>(12)</sup>。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。”<sup>058</sup>

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<sup>(13)</sup>などと呼ばれるようになったのである。”<sup>054</sup>

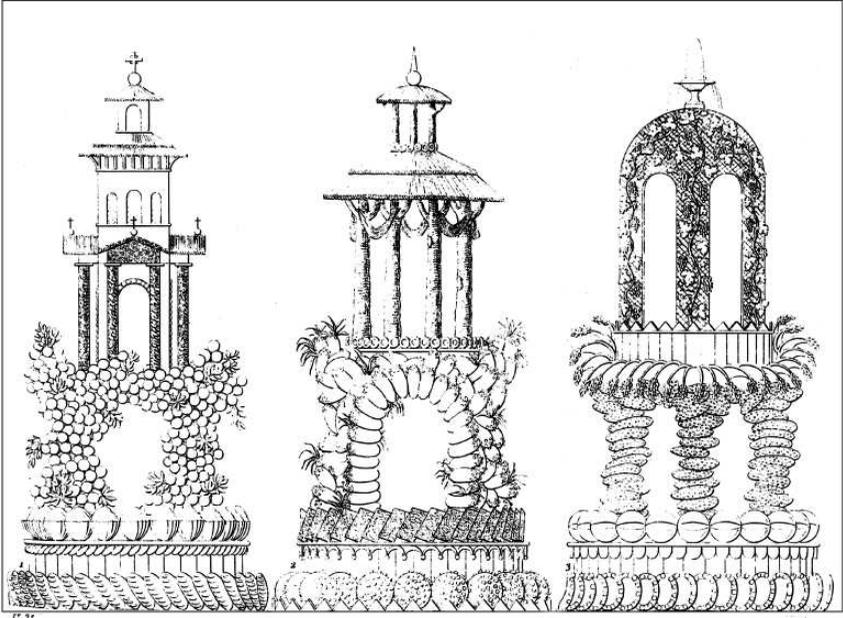
## 2

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

---

(12) 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。

(13) Andrea Palladio. ビ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「パリのエルミターージュ（修道院）」、2が「田舎風のロトンド（円形の建物）」、3が「葡萄飾りのついた格子組みの覆台」。「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？

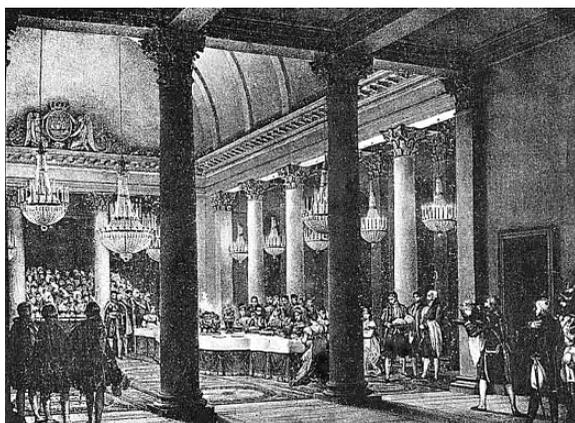
イアン・ケリーは「宮廷料理人アントナン・カレーム」の中でこんな説明をしている。

“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。”<sup>067</sup>

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。”<sup>054</sup>

エクストラは明らかに「もの」ではなく「場」である。

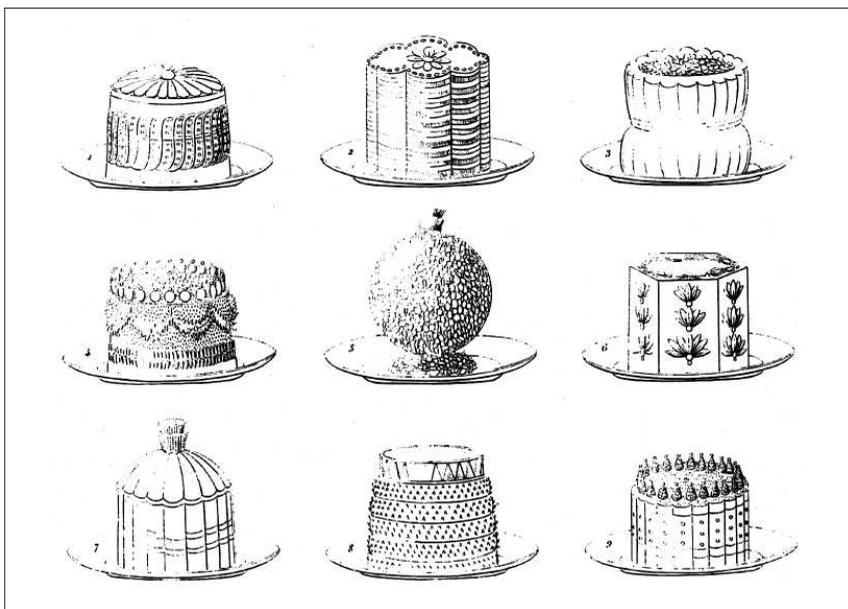
ポール・メツナーの解釈はケリーよりもはるかに明快だ。

“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。”<sup>068</sup>

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世紀のマシャロや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



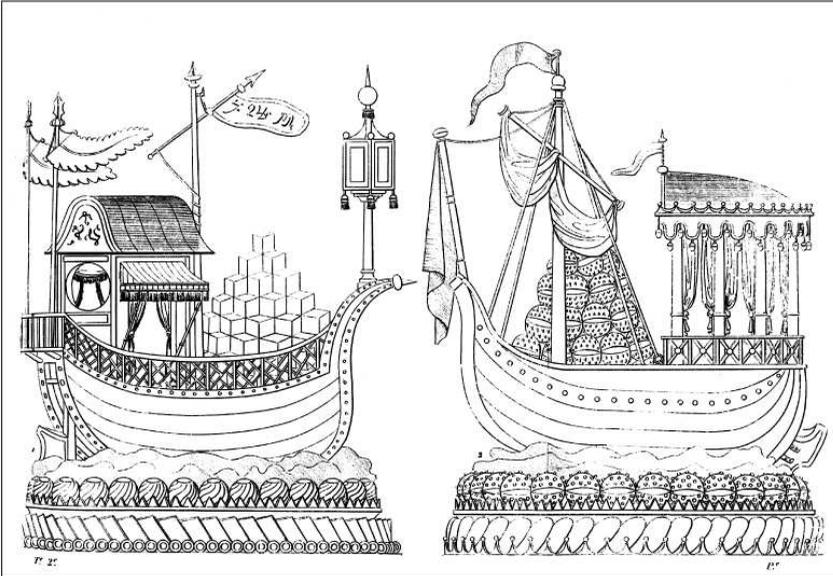
カレームが日常的に作っていたガトーの数々。左から右へ、スペイン風ビスキュイ・アン・タンバル、ナポリ風ガトー・ド・ミル・フィーユ、フランス風ポロー・パン、ポーランド風シャルロット、ヘーゼルナッツとビスターチのヌガー、バリ風ガトー・ド・ミル・フィーユ、ウィーン風ガトー・ド・ミル・フィーユ、シャンティイとショコラのムース・アン・ムラング、ゲルマン風洋梨のフラン。「パティシエ・ロワイヤル・パリジャン」より。

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1 km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<sup>(14)</sup>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

(14) 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）。”<sup>054</sup>

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。”<sup>054</sup>

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。”<sup>069</sup>

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。”<sup>070</sup>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。

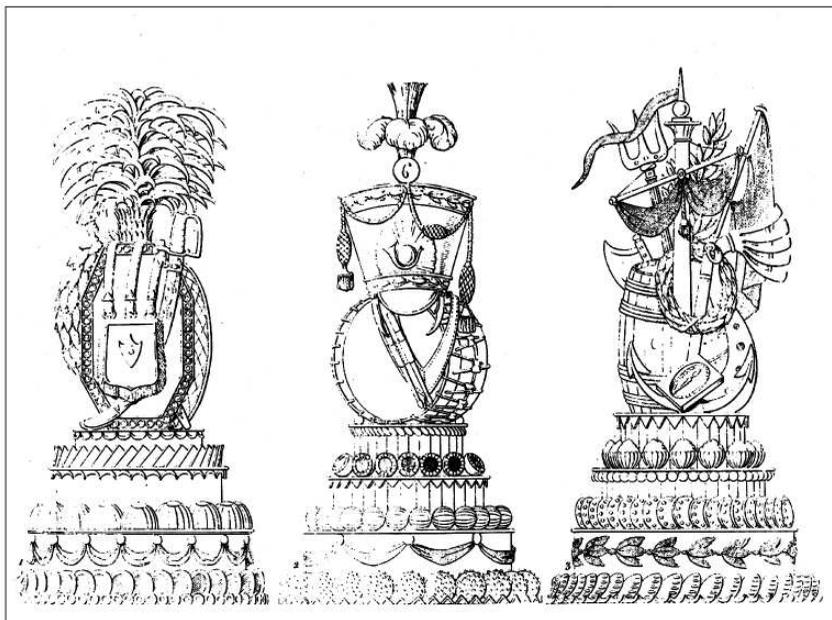
フランス革命以前、すなわちアンシャン・レジーム下において、メートル・ドテルやオフィシエ・ド・ブーシュ（Officier de bouche）は宮廷や大貴族の館では決して下僕ではなかった。パーテルのことを思い出してみよう。パーテルは主君であるコンデ公から帯剣を許された身分だった。その意味するところは、メートル・ドテルは単なる料理人ではなく、主君に忠誠を尽くす官職であったということだ。だからこそ、その職務を全うすることができないと思ったパーテルは、自らを恥じて命を絶ったのである。

18世紀の終わりにレストランを開いたボーピリエも、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、客に應對したという。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。



「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。

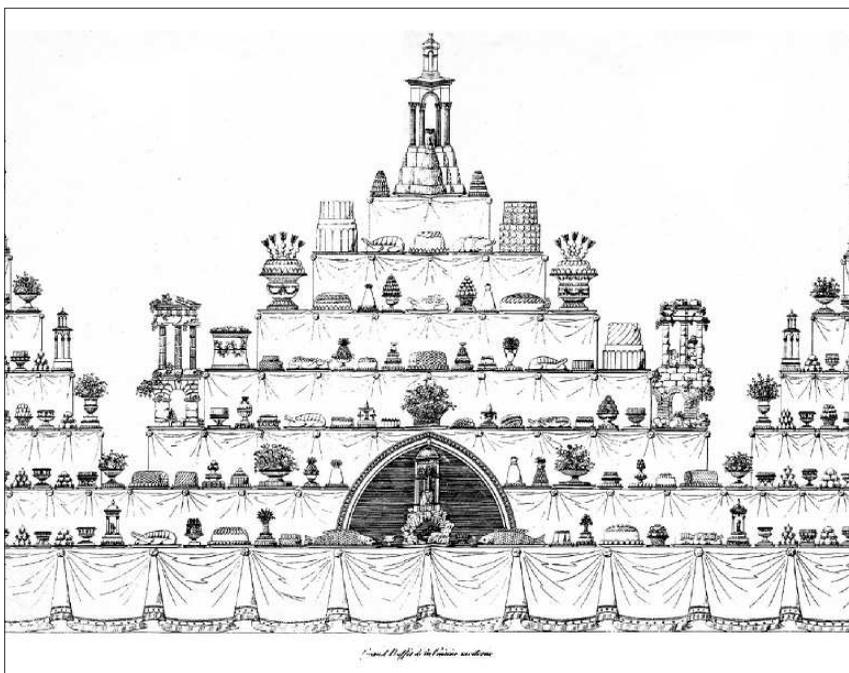
この一事からも、タレイランがカレームをどのように見ていたかが判る。しかし、このレンタルはカレームにとって大きな収穫をもたらした。これによってカレームの名前がフランス国外の首脳クラスの貴族たちの間に知れ渡ることになったからである。ナポレオンの敗北はフランスに

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。

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」<sup>071</sup>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



「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。

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。”**<sup>071</sup>

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。”**<sup>071</sup>

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、すなわち1月から12月まで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”<sup>071</sup>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



*Costumes parallèles du Cuisinier  
ancien & moderne*

「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、長いこと私たちがが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。というのも、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。

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。”<sup>071</sup>

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。自分の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レイ 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、多く的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。”<sup>072</sup>

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。

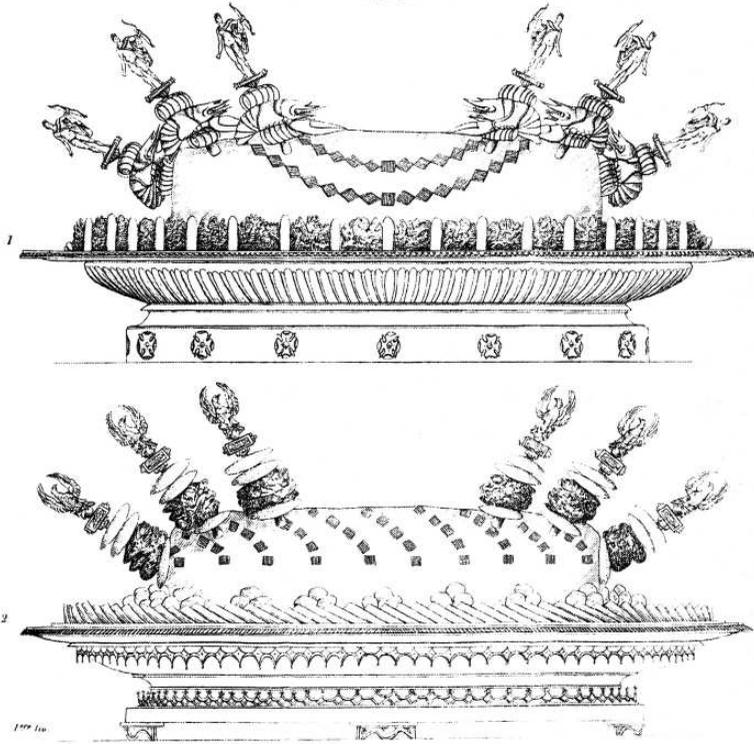
「料理人の王」という世俗的な形容詞を最初に与えたのが誰にしる、カレームは確かにその名称にふさわしい存在だった。これまで見てきたように、カレームの功績は何よりもまず料理人の社会的地位を押し上げ、世間に認めさせたことにあった。そのためにカレームは計り知れない労苦を味わい、まわりに多くの敵を作ることになったが、それに見合うだけの名声と地位（そしてもちろん収入）を得た。こうしてカレームが切り拓いた道は、まさしくガストロノミーの王道であった。その後が続く有能な料理人たちはすべてこの道を通してフランス料理の歴史に名前を刻んできたのである。

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



「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はエストラジヨン・ア・ラ・グレク、2はエストラジヨン・アラ・ボーベルネ。

討してみる必要がありそうだ。

“カレームは、実際にどんな料理を供したのか？”<sup>069</sup>

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。”**<sup>071</sup>

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シュewart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プティ・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。”**<sup>073</sup>

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・レジー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・レジー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と味覚の感覚が、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。”<sup>035</sup>

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。”<sup>069</sup>

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」<sup>074</sup>、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。

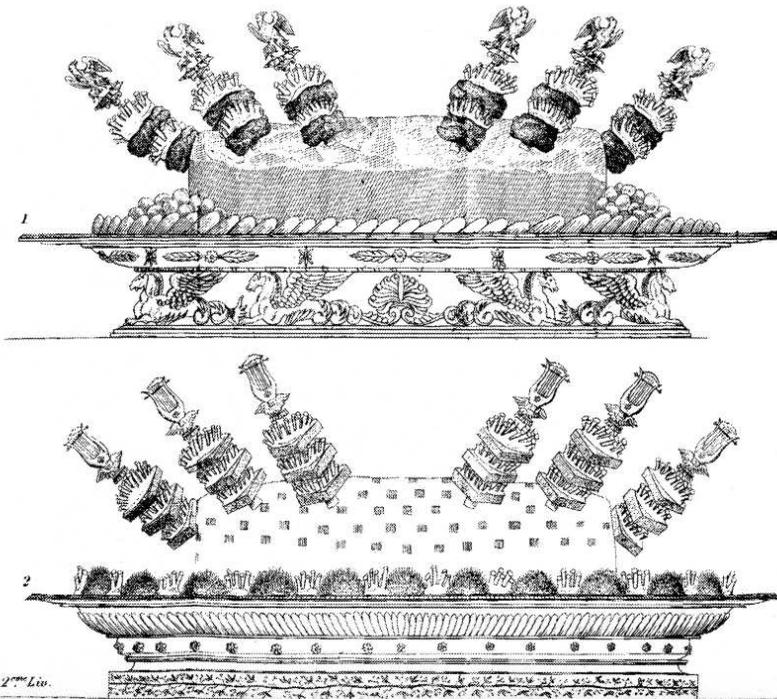
「19世紀のフランス料理術」は全5巻の大部として計画された。そのうちカレームが自分の手で仕上げることができたのは最初の2巻のみだった。第3巻（これが一番分量が多く500ページ以上ある）は、娘に口述筆記させてようやく完成したと言われている。第4巻と第5巻はカレームの手稿をもとに弟子であり友人でもあったアルマン・プリュムレが完成させたが、この2巻が出版されたのはカレームが死んで10年たった1843年のことだった。最初の3巻もカレームが活着している間にはついに出版にこぎつけられなかった。

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”<sup>069</sup>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



「19世紀のフランス料理術」第3巻に挿入された大きな飾り付きの料理の図版。1はロスピフ・ダロワイオ・ア・バグラシオン、2はアロワイオ・ブレゼ・ア・ラ・モンテベロ。

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世紀のパレンヌの「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。”<sup>035</sup>**

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たことだった。

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**

らかのこを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！”<sup>035</sup>

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でも、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ュメが、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・ベシャメルとソース・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。<sup>(15)</sup>

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つただろう。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。”<sup>066</sup>

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

---

(15) カレームと同時代の有名なレストラトゥール、ボービ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。

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バ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。……ジェラール<sup>(16)</sup>と話を交わし、ロッシーニ<sup>(17)</sup>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

---

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

(17) 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。

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。……晩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遍の性質が備わっていた。……もつ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。”（「晩餐への招待」）<sup>075</sup>

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。

“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。”<sup>075</sup>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、“私は彼の祖先がパ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。”<sup>075</sup>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<sup>(18)</sup>。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。おそらく、誤解が流布することのデメリットと英国での自分の経歴に付加価値が与えられることのメリット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・コシチュエシュコ<sup>(19)</sup>の生涯についての覚書」とい

---

(18) 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？ 現在でも刊行が続いているフランスの名門雑誌「メルキユール・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世風プラルド」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。

(19) 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年のコシチュエ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。

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、どのようにしてカレームと関わりを持ち、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ことになったのだろうか。

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ペルシアに長年滞在した。”<sup>076</sup>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”<sup>077</sup>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、つまりカレームが活着し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ろう。<sup>(20)</sup>

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**”<sup>066</sup>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。

---

(20) 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ー・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。”<sup>078</sup>

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

水、そして大地から作られたものに取り組むなどということが、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。”<sup>078</sup>

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」<sup>013</sup>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、わが国民に彼のことを知り、評価できる機会を与えてくれた”<sup>079</sup>と書いている。ここまでは問題ない。しかし、そのすぐ後で“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



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、“カプ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・ラペ(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・ナポレオンはカプシーヌ大通り(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。

ガンの説を退けるという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<sup>(21)</sup>、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<sup>(22)</sup>、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。”<sup>080</sup>

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。彼が実践して栄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。”<sup>081</sup>

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

---

(21) 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。

(22) 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。

のバリ」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。



## 第5章 ガストロノミーの変容



アンドレ・ジルの描いたシャルル・モンスレの caricature。右手に羽ペンを、左手にはフォークを持っている。ジルは1800年代半ばに発刊された新聞「ラ・リュヌ (La Lune)」の専属イラストレーターで風刺画を得意とした。「ラ・リュヌ」は「今日の人物」と題して毎号著名人のイラストを掲載したが、1867年12月に掲載されたナポレオン3世の caricature が皇帝の怒りを買って、発行停止の処分を受けた。その際に政府の役人が発行人のフランシス・ボロに「ラ・リュヌは失墜 (Eclipse) するだろう」と述べたことから、ボロは新たに「レクリプス (L'Eclipse)」という新聞を発行して、そこでもジルに風刺画を描かせたのだった。

# I. 幻影都市パリの実相

## 1

カレームが厨房を後にして著述に専念しようとしていた 1820 年代末から 1830 年代のはじめにかけて、パリは大きな政治的、社会的混乱期にあった。

1815 年のナポレオンの百日天下を経て第一帝政は完全に幕を閉じ、ルイ 18 世による復古王政が本格的に始まったが、フランス革命後の共和制や帝政時代への反発もあって、王党派によるアナクロニズムの嵐がフランス中を吹きぬけた。

復古王政期の初期に南フランスのロデスで起こった冤罪事件を題材にした書籍の中で、著者のピエール・ダルモンがその様子を記述している。“百日天下の失敗は過激王党派の熱狂をかき立て、南フランスで血なまぐさい報復を引き起こしていた。マルセイユはじめプロヴァンス地方のいたる所で騒乱が起き、内乱の様相を呈していたのである。あちこちで白色テロル（過激王党派による共和派・ナポレオン派に対するテロル）や卑劣な復讐心が人々の間に激しい恐怖をまき散らし、罪のない犠牲者を死にいたらしめていた。……いたる所で、「正義の味方」の一味の手を逃れるために、共和派やボナパルト主義者は逃げまどい、身を隠していた。そして、いたる所で、殺戮の仕掛け人たちは、激しい恐怖を与えることによって、あるいは人の口を封じたり、あるいは人々の暗黙の合意を得たりしていた。告発され、起訴された暗殺はまれであった。それほど仕返しが恐れられていたのである。”<sup>082</sup>

この状況はパリでも同じだった。もともとアンシャン・レジームの復活に熱心だったルイ 18 世の期待すら遥かに超えて、過激王党派の猛進は時代を一気に中世の暗黒の中へ引き戻そうかという勢いを見せていた。それはまるで、地下に葬られたはずの死者が墓を突き破って再び地上に這い上がってきたようなものである。大量の血を犠牲にした革命の理念も、それを礎にして花開いたナポレオン帝政期のブルジョワ文化の爛熟も、いまや軽蔑と糾弾の対象であった。王侯貴族たちは復権を果たし、再び歴史の表舞台に立つことになったが、彼らがどれだけかつての栄華の復旧を望んでも、一度壊れてしまったものが元通りになるはずはない。

アンシャン・レジームの貴族社会の優雅さも荘重さもすでに失われた過去の幻影であり、復古王政のゾンビのような貴族たちがそれを身に着けようとしても、まとったそばから砂のように崩れて消えてしまうのだった。

そのような環境の中では、ガストロノミーを含むどんな華麗な文化も育ちようがない。復古王政期の開始にタイミングを合わせるかのように、カレームがフランスを離れて外国におもむき、ロシア皇帝アレクサンドル1世をはじめとする王侯貴族のメートル・ドテルを勤めたのも、おそらく偶然ではないだろう。成り上がり同然の王党派が跋扈するパリには、もはや自分の知識や技量を存分に発揮できるグランド・メゾンもエクストラも存在し得ないとカレームが思い定めていたとしても不思議ではない状況がそこにはあったのである。

その彼が、1820年代も半ばになってようやくパリに腰を落ち着け、ロスチャイルド家の仕事をするようになったのは、ある意味では象徴的といえる。パリのロスチャイルド（フランス語の発音ではロシルド）家の当主であるジェームズは男爵という貴族の称号と呼ばれていたが、この称号は1822年にオーストリア皇帝のフランツ1世から授けられたもので、本来の貴族ではない。国際的な銀行家として莫大な資産を有していたロスチャイルド家はその資産ゆえにヨーロッパ各国の経済に大きな影響力を持ち、男爵の称号はその桁外れの資力と影響力に対して与えられたものだったのである。

夫人のベティが芸術文化の愛好家だったこともあって、パリのロスチャイルド家はロッシェニやショパン、バルザック、ドラクロワといったさまざまな優れた芸術家をパトロンとして支えることで復古王政期以降のパリの文化的守護者となった。墓場から甦った旧貴族が目先の権益ばかりを追い求めていた不毛な時代にあって正統的な貴族文化を継承したのは、実はこうした新興貴族だったのである。

この時期にカレームが真のアンフィトリオンと認めたのが新興貴族のロスチャイルド家であったというのも、貧しい庶民階級出身のカレームらしいリアリズムというべきであろう。

カレームがロスチャイルド家を去った1829年には、ルイ18世とその死後に後継者となったシャルル10世の統治にもはっきりと限界が見



民衆を導く自由の女神（ドラクロワ画）

7月革命を賞賛するこの有名な絵画は1831年のサロン展に出品された。中央で三色旗を振りながら市民たちを鼓舞する女性には実在のモデルがいるわけではなく、フランスを象徴するマリアンヌという比喩的な存在を描いたものである。ビクトル・ユゴーは「レ・ミゼラブル」でガブロッシュ少年を書くにあたって右隣の両手に拳銃を持った少年にインスピレーションを得たと言われている。

えていた。行き過ぎた懐古主義が民衆の反発を招き、特権をふりかざす貴族への不満が募っていった。そして1830年7月27日、パリの民衆は共和制の象徴である三色旗を掲げて一斉に蜂起したのである。王政軍と市民軍の間で市街戦が展開され、その日のうちにチュルリー宮が、2日後の29日にはルーブル宮が陥落して、8月2日にシャルル10世は退位してオーストリアに亡命、民衆の歓呼に迎えられてオルレアン公ルイ・フィリップが新しいフランス王として即位した。

オルレアン家もブルボン家傍流の貴族だったが、復古王政と決定的に違っていたのは7月革命と呼ばれるこの政変を主導した中心人物がジャック・ラフィットという銀行家、すなわちブルジョワであった点である。事実、この革命はブルジョワたちの支持のもとに遂行されたし、ルイ・フィリップを擁立したのもまたブルジョワたちであった。「ブルジョワの王」と呼ばれたルイ・フィリップは立憲君主制のもと、大多数の国民の支持を得て政治改革を実践した。

カレームが著述に全精力を傾け、その早すぎる死に向かって最後の歩みを進めている最中の1830年代の最初の数年間は、パリにとって決して平穏な時期ではなかった。そして、それにもましてパリの街自体がその内側に深刻な問題を抱えており、それはまさに社会の表層を突き破って噴出しようとしていたということも付け加えなければならない。

ガストロノミーの聖地であるパリの実相は、政治的にも社会的にも、決してその名にふさわしいものとは言えなかったのである。

## 2

7月王政に移行して2年もたない1832年3月、パリの街を大きな脅威が襲う。しかし、今度の脅威は戦争やテロのような人為的なものではなかった。その脅威はインドのガンジス河口を根源として徐々に世界中に広まり、東欧諸国からイングランドを経由してフランスに侵入した。

コレラという名前で知られる恐るべき病いによってパリに最初の死者が出たのは3月26日のことである。それからわずか1ヶ月あまりで、死者の数はなんと13,000人にまで膨れ上がった。爆発的な流行は9月までの6ヶ月にわたって続き、最終的に18,000人以上の死者を出すことになったのである。

パリの住民は誰もが死の恐怖に怯え、街の機能は完全に停滞した。“フランスの首都が恐るべき病いの餌食になり、その病いに対応する手だても空しく出つくし、それがいつ終わるかも定かにできず、その猛威がどれほどのものかも予想がつかなかったそのときに、……さらにまた、路上では息絶えだえの病人や、すでに死んだ者を担架で近くの病院に運ぶ悲しい光景がひきもきらずくり拵げられているとき、あるいは大きな四輪馬車をおおう陰惨なたれ幕が風に煽られて、積み込まれたたくさんの柩が姿を現すというもっと恐ろしい光景が路上でみられるとき、こうしたときに苦悩と恐怖は限りなくふくれ上がり、パリにとどまっていたら必ずや死に見舞われるであろうと考えた住民は、パリが彼らの墓地になるだろうとみなして、そこから逃げ出すことを急いでいた。”（パリ及びセーヌ県におけるコレラの流行とその諸結果に関する報告から）<sup>083</sup>

ヨーロッパを襲った病魔としてはペストが古くから知られている。黒死病という異名を持つこの伝染病には中世の臭いがつきまとうが、実際にはフランスでは18世紀までその脅威から逃れることができなかった。最後の流行があった1720年代初頭のマルセイユでは、死者の数およそ45,000人。これは当時のマルセイユの全人口のおよそ半分にあたる。モニク・リュスネによると、“外科医見習い全員と大多数の古着屋と漁師が死亡した”ために、“1723年の四旬節の折に、司教はめったに手に入らなくなった高価な魚にかえて、卵と牛乳を使うことを決定した”<sup>084</sup>という。

聖職者すらあえて教義を破らなければならないほどの切迫した状況

だったことがわかる。

こうした伝染病の流行の温床となるのは、常に劣悪な衛生環境である。1832年のパリのコレラの流行もまさにそうだった。

美と芸術の都でありファッションの中心地として華麗なイメージばかりを吹き込まれたわれわれ現代人にとって信じがたいことではあるが、パリはかつては「世界でもっとも不潔な都市」と言われていた。それも大昔の話ではない。今からわずか150年ほど前の19世紀半ば過ぎまでそうだったのだ。コレラの大流行は決して意外なことではなかった。

パリはなぜそれほどまでに不衛生だったのだろうか。19世紀の歴史著述家アルフレッド・フラン克蘭は「衛生」と題された著書の中で、こんなことを書いている。

“便所は、パリでは相変わらずごくまれにしかなかった。……大部分の街区において、家屋の所有者は、その家屋に20～25もの家族が居住している場合でも、便所を作ることを免れてきた。このことが大部分においてひどい悪臭の原因となっている。……便所がなかったので、その代わりが必要で、通りがその役を勤めていた。町の中で、ひどい悪臭を発しないような場所はなく、安全に歩くことができるような場所もなかった。四つ辻、教会の周囲、もっとも賑わう通りは悪臭を放つ糞便にまみれていた。……ルーブル宮ですらむかつくような様相を呈していた。すなわち、中庭、階段、バルコニー、扉の裏側で、訪問者たちは欲求を満たし、宮廷人たちは誰もそれを気にとめなかった。すべては白日のもとに行なわれ、隠そうとはされなかった。”<sup>085</sup>

これは17世紀の話だが、18世紀や19世紀になってもパリの衛生状態は似たようなものだった。さすがに便所の数は増えたが、それはごく簡易的なもので浄化装置もなく、汚物は地下に溜めた後に下水溝に流されるか、あるいはビダンジュール (vidangeur) と呼ばれる汲み取り人が汲み取ってパリ郊外にあるモンフォーコンなどの投棄場に投棄された。下水溝に流されるにしろ、モンフォーコンに捨てられるにしろ、それは最終的には同じ行き先に到達することになる。セーヌ川である。

セバスチャン・メルシエが1782年に書いている。

“汲み取り人はまた、糞便を市外（モンフォーコンのこと<sup>\*\*\*</sup>）に運んでいくめんどろを省くために、明け方近くになると、それを下水や溝に流

す。その恐るべき沈殿物は、道路沿いに、セヌ川の方に向かってゆっくり流れ、やがてその岸辺を汚染するのだが、そこでは朝になると水売りがバケツに水を汲み、その水を何も知らないパリジャンたちが飲まされるのである。”<sup>020</sup>

セヌ川の水は大多数のパリ市民にとって生活水であった。上水道の未発達であった19世紀までは、人びとは市内に設けられた50箇所あまりの給水泉までわざわざ出向いて水を汲み重い桶を担いで自宅まで運んでくるか、さもなくば水売りから水を買うか、そのいずれかしか水を得る方法がなかったのである。いずれにしてもその水は多かれ少なかれ汚染されていた。

街を覆いつくすごみや糞尿、汚泥。耐え難い悪臭。汚れた水。それはまさにパリの街が数世紀にわたって悩まされ続けてきた病理に他ならない。そして、そこにフランス革命以降の急激な人口増加が拍車をかけた。パリはたちまち水不足の危機に見舞われる。それを解消するためにウルク運河の建設が進められたが、1825年の運河の完成もそれだけでは問題の解決に繋がらなかった。それどころか、むしろ拡大したと喜安朗は指摘する。“ウルク運河による給水量の増大は、もう一つの深刻な問題をパリにもたらした。それは関連するパリの諸施設の整備が、水量の増大になかなか追いつかないということである。道路の整備と下水道の建設が給水量の増大にともなわない限り、パリは汚水であふれることになるだろう。”<sup>083</sup>

こうした衛生上のさまざまな問題を抱えながら、それに対する有効な手立てを講じるすべもないまま、1832年にパリはコレラの猛威にさらされることになるのである。

カレームが死んだ1833年1月は、パリのコレラが終息してまだ数ヶ月しかたっていなかった。パリ市民はいまだその恐怖から立ち直れず、



パリの貧民街の路地裏風景。通りでは男たちが殴り合いの喧嘩をしている。上の階の窓から浴びせかけているのはおそらく水ではなくて糞尿だ。喧嘩をやめさせようとしているのか煽っているのか定かではないが、19世紀中ごろまでは庶民は桶などに溜めておいた糞尿をこのように平気で窓から通りへ捨てた。これもパリが不潔であったひとつの原因であった。

どの墓地もおびただしい死者を無理やり埋葬した急ごしらえの墓でいっぱいの状態だった。稀代の料理人としてその名を知られたカレームだが、その死にあたってはひっそりとぞんざいな葬られかたをしたと言われていた。おそらく、死者で溢れかえっていたそれまでの数ヶ月の不吉な余韻がまだパリの市中に色濃く残っていて、カレームであれ誰であれ、手厚く丁重に弔うだけの余裕が人びとの心になかったのだろう。

19世紀の幕開けと同時に花開き、豪華絢爛な様相を見せていたパリのガストロノミーも、ひとたび現実を見渡せば不潔と不衛生で塗りこめられたパリの実相の上に築かれた幻影のようなものであったと言えるかもしれない。しかし、その幻影こそがパリをこの上なく魅力的に見せ、フランス国内はもとより世界中から人びとを引き寄せる源泉でもあった。

当然のことながら時の移ろいとともに実相もまた変化する。ネガティブな部分が少しずつ克服されれば、その上で揺らめいていた幻影も実体を獲得することができるのである。カレームの死後にガストロノミーが徐々に変容していく理由もまさにここにある。

パリのガストロノミーはこうして新しい段階を迎えることになるのである。

## II. グリモ再考、その光と影

### 1

ガストロノミーの変容に足を踏み入れる前に、もう少し寄り道をおこう。

19世紀初頭のパリのガストロノミー興隆に大きな寄与をしたグリモド・ラ・レニエールは、その後どうなってしまったのだろう。そしてその活動は、後世にどのような影響を与えたのだろう。

グリモが精魂傾けた「食通年鑑」が1812年の第8巻を最後に頓挫せざるを得なかったことは第3章ですでに明らかにした。この後、グリモはガストロノミーに関わる文筆活動をほとんど止めてしまう。「食通年鑑」でとり上げた店や料理の選定が偏っていて恣意的だという非難が次々と湧き起こり、そうした有象無象の騒ぎにグリモが嫌気をさしたと

というのがその理由のひとつであったことは確かだろう。しかし、それだけではなかった。その時代のパリの空気自体が、グリモとそして彼が体现するグルマンディーズに対して寛容なものではなくなっていたのである。

1812年に何が起こっていたのか？

その年の6月23日、ナポレオンはロシアへの侵攻計画を実行に移した。70万人にもものぼる大軍を送って9月14日にはモスクワを占拠したが、ロシアを屈服させることはついにできなかった。ロシア軍は果敢に反撃し、1ヶ月あまりの戦闘の後、ナポレオン軍はついにモスクワからの退却を余儀なくされた。ロシアはすでに厳冬期に入っていた。退却進軍は悲惨を極め、寒さと飢えと疲労で兵士たちは次々と路上に行き倒れとなった。フランスを出るときには70万人を数えた兵士の数も、フランスに生きて戻ったのはわずか2万人あまり。カレームの師と言われたラギピエールが退却の馬車の中で凍死したのもこの時のことである。

ナポレオンのロシア遠征における大敗北はフランスの空気を一変させた。それまであらゆる戦役で常に勝利をおさめてきたナポレオンの不敗神話が初めて破られたのである。それは言ってみれば今まで満ちていた潮が一気に引いていくようなものだった。

そんな時、社会の気分はえてして質実剛健に向かいがちとなる。夜ごと華麗な晩餐会を催して豪華な享楽に耽るグルマンたちに厳しい目が向けられるのは、必然ともいえる成り行きだった。

ジャイルズ・マクドノーは、そうした社会の風向きが1812年に刊行された「食通年鑑」の最終巻に対する辛辣な評価となって現われたと分析し、ガゼット・ド・フランス紙に掲載されたこんな書評を紹介している。

“昨年は「食通年鑑」を目にしなかったのですが、私は同書も著者の老いた愛好家氏もてつきり消化不良でお亡くなりになったのだと思っていたのだが、その両方が私たちの目の前に以前にも増して肥え、健康な姿となって現われた……。”<sup>036</sup>

この後マクドノーは、“このからかい半分の出だしに続いて書評はさらに悪意に満ちた口調で「食通年鑑」を《人間に備わるあらゆる悪徳とあらゆる狂った情熱に対する弁明の書であり、この老いた愛好家氏に道徳や宗教について説いてみても彼はその言葉に薄ら笑いを投げかけるだ

けであろうから、それは賢明なこととは言えない》と書く”<sup>036</sup>と付け加えている。

これは第4章で紹介したカレームの建築の知識に基づくピエスモンテを嘲笑った新聞の悪意に満ちた記事を連想させないだろうか。

カレームはこうしたジャーナリズムに敵対心を燃やし、自らを奮い立たせたが、自らもジャーナリストであるグリモはこの身内と言っても良い新聞の誹謗記事に大きな精神的ダメージを受け、そこから二度と立ち直ることはできなかった。

この記事が直接の動機になったかどうかは定かではないが、「食通年鑑」第8巻の刊行を最後に、グリモはガストロノミー文学の表舞台から退場してしまう。1812年5月26日に最後の「試食審査会」を開いた後、6月にパリ近郊のピリエ・シュル・オルジュに別荘を購入すると次第にそこにひきこもって暮らすようになる。彼の人嫌いはますます激しくなり、晩年になると家族やごく親しい友人を除いてピリエ・シュル・オルジュのグリモ邸を訪れる人もほとんどなかった。そんなグリモの最晩年の様子を、最後まで友人として親交のあったジョゼフ・ロック<sup>(1)</sup>が著書の中で書き留めている。

“グリモの名前を聞くと我らが古き友人のグリモ・ド・ラ・レニエールのことが思い浮かぶが、人びとはこの有名な美食家は哀れなことにもはやこの世にはいないと思っているかもしれない。「食通年鑑」の著者はいまだ存命して、ロンポンの魅力的な谷あいでは、食べ、消化し、眠っているのだということを請合おう。現に私はわずか数週間前にそこを訪れてきたばかりなのだ。しかし、彼は何と変わってしまったことだろう！かつては機知に富み、生き生きとして独創的で、留まることを知らない熱情と皮肉のこもった会話の持ち主であったこの人物は、今や光から身を避ける冥界の影のようである。ためしに彼に「食通年鑑」とか「アンフィトリオンの手引き」の話をしてみると良い。彼はほとんど反応を示さない。ただ、彼の苦しみを終わりにしてくれる死が訪れるのを待ち望

---

(1) Joseph ROQUES(1772-1850)。医師。食通としても知られ、キュッシー伯爵とともに引退したグリモと最後まで交際があった。グリモの晩年を描写したこの文章は、彼の4巻からなる「新・有用植物概論」の第3巻に収録された“トマト・ア・ラ・ファルシー・グリモ”という料理の説明に付随して書かれたものだが、むしろロックはこの文章を書きたいがためにグリモの名前のついた料理を出したと言うほうが正確だろう。

んでいるばかりである。……朝9時に彼は召使いをベルで呼び、不平をわめき散らしてスープを持ってこさせ、それを平らげる。やがて消化が始まって彼の胃が活動を始めると、それが彼の脳に反応を呼び起こし、意識が変化して穏やかさが彼を支配する。もはや死について話すこともない。彼はパリの最新情報やまだ生きている古いグルマンたちのことを穏やかな口調で尋ねる。消化が一段落すると、彼は話すのを止めて数時間眠る。目を覚ますと再び不平をわめきちらし、震えながら死にたいと叫ぶのである。”<sup>086</sup>

1837年のクリスマスの日の午前11時、安楽椅子に座ったグリモは妻のアデレイドを呼び、コップに水を入れて持ってくるよう頼んだ。彼女がグリモにコップを手渡すと、彼は「今この瞬間、神様の前にいて、私はもっとも恐るべき仇敵と和解したいと思っているのだ」と言って水を飲み、そして息を引き取った。79歳であった。

## 2

グリモの死は一般にはほとんど知られなかった。死から3週間もたった翌年1月14日付のジュルナル・デ・デバ紙によりやく死亡記事が掲載されたが、それは第3面の片隅に他の記事に埋もれるように載せられたごく簡単なもので、“「食通年鑑」の有名な著者であるグリモ・ド・ラ・レニエール氏がパリ郊外で亡くなった。彼は1758年11月20日に生まれた。”<sup>087</sup>というたった3行の記事である。

その業績を考えるとあまりに淋しい扱いだが、ほとんど世捨て人のように暮らした最後の20年間に照らしてみれば、世間から忘れられてしまったとしても不思議はなかったのかもしれない。

「食通年鑑」の続行を断念した後も、グリモは書くこと自体をやめてしまったわけではない。1814年3月には、友人のジョフリー氏の仕事の一部を引き継ぐ形でジュルナル・ド・ランピール紙の演劇評論を担当することになった。しかし、ナポレオンの失脚に伴う同盟国のパリ占領によってジュルナル・ド・ランピール紙は廃刊となり<sup>2)</sup>、グリモはせっか

---

(2) ジュルナル・ド・ランピール紙はナポレオン失脚後にその名称（Journal de l'Empire = 帝政新聞）が不穏当であるとされて当局により廃刊命令が出され、より穏健なジュルナル・デ・デバ（論壇新聞）とい名称に変更されて再刊された。しかし、そこにグリモの居場所はもはや用意されていなかった。

く得た仕事を失ってしまう。それに加えて同盟国はパリでの居所としてシャンゼリゼのグリモの自邸の一部を接収、英国の将軍ウェリントンがそこに住むことになった。これもグリモがピリエ・シュル・オルジュの別荘に引きこもりがちになる原因のひとつになったと考えられる。デノワールストレもグリモの伝記の中でこれを裏付けている。

“ピリエ・シュル・オルジュを手に入れて最初の2年ほどは、ラ・レニエールがそこに滞在することは少なかった。彼が完全に引退しようとしたのは、1814年にジュルナル・ド・ランピール紙の職を追われた後のことである。”<sup>041</sup>

いずれにしても、復古王政期のパリはグリモの理想とするパリとは違ったものになっていた。もはやどこにも彼の居場所はなかった。嫌々ではあっても、田舎の別荘に引っ込むしかなかったのであろう。

こうしてグリモは、後にシャルル・モンズレが嘆いたように、“忘れられた人”<sup>051</sup>になっていった。しかし、ガストロノミーにおける彼の影響力がそれで消滅してしまっただけではない。さまざまな場面でグリモのガストロノミーはしっかりと根を張っていた。

もっとも、それはグリモにとって必ずしも喜ばしい形で実を結んでいたのではなかった。マクドノーがグリモの晩年に彼が直面しなければならなかったいくつかの試練について触れている。

“そのひとつはレオンス・ティエッセとオラス・ラッソンによるブリガンダージュ、すなわち海賊行為だった。彼らはA. B. ド・ペリゴールの名前のもとに1825年と1826年、1827年に「新・食通年鑑」という書物を出版したのである。グリモは自著を再編集しようと考えていたので、本来は自分自身の仕事であるべき意図と目的に沿った本を二人の若者が作ってしまったことにびっくり仰天した。しかも、その本には先駆者たる古きガストロノーム（グリモのこと<sup>著註</sup>）を慰撫する「先導者にして偉大な師」に対する特段の献辞というようなものもなかった。さらに、この自著の剽窃版と時を同じくして、グリモははるかに深刻な書物の刊行に直面しなければならなかった。ブリア・サバランの「味覚の生理学」である。”<sup>036</sup>

オラス・ラッソンが「グルマン法」という書物の著者であり、その本の中でサバランの「味覚の生理学」を称揚していることは第3章でも触

れたが、「新・食通年鑑」はタイトルからして明らかなようにグリモの著作のあからさまな焼き直しである。著作権意識の低かった19世紀のフランスでは、このような剽窃が何の咎めもなくまかり通った。評判になった書物のアイデアとエッセンスをちゃっかり借用して本を作るという安易な手法は現代でもしばしば見られるが、「新・食通年鑑」はあたかもグリモの新作のように思わせる造りで、堂々たる確信犯である。

一方、サバランの「味覚の生理学」に関しては、これをグリモの剽窃だと言い切ってしまうのはいささか無理があ

るかもしれない。しかし、「味覚の生理学」がその多くを「食通年鑑」に負っているというのは、現在ではほぼ定説である。マクドノーもそのことに言及した上で、サバランが1804年にニューヨークの友人に宛てた手紙の中で「食通年鑑」の最初の巻を読んだことに触れ、“スタイルと内容の両方において類まれな長所を持っている”作品であると書いている事実を明らかにしている<sup>036</sup>。サバランがグリモの強い影響を受けて「味覚の生理学」を書いたことは間違いない。

以前の元気の良いグリモであればさっそく攻撃的な態度でサバランを非難したはずだが、論壇の表舞台から去ってすでに10年以上が経過したこの時点ではすでにその気力は失われていた。また当のサバランがすでに故人であったこともあって、むしろ謙虚な態度で静かにこの大ベストセラーを受け入れたことは、これも第3章ですでに書いたとおりである。



「新・食通年鑑」に添付された口絵。オリジナルの「食通年鑑」とそっくりで、これがグリモの剽窃とされたのも無理はない。

マクドノーはグリモとサバランの比較に関して、“「味覚の生理学」は文学作品だが、「食通年鑑」はただの素材の寄せ集めに過ぎない”というバルザックの辛辣な評を紹介している<sup>036</sup>。しかし、当時の若いバルザックが「グルマン法」の著者と極めて近い関係にあり、「新・食通年鑑」の製作にも関わっていた可能性が大にあるということを考えるならば、この大作家の言葉をそのまま額面どおりに受けとるわけにはいかないだろう。

ともあれ、「新・食通年鑑」にしる「味覚の生理学」にしる、グリモの受け売りと評される書物が相次いで登場した背景に、さまざまな毀誉褒貶にさらされながらも、著作を通じてガストロノミーのジャーナリズムに大きな影響を与え続けたグリモ・ド・ラ・レニエールの存在があったことは指摘しておかなければならない。

カレームが周囲に多くの敵を作りながら料理の世界に新しい方向性を与えたように、グリモも自らの領分であるジャーナリズムの世界でガストロノミーに新しい方向性を示して見せた。現在ではあたりまえになった美食ジャーナリズムというジャンルを最初に作り出したのがグリモではないにしる、それを文学のレベルに引き上げ万人の認める文化に押し上げたのは、これは間違いなくグリモの功績である。

グリモなくしてサバランは「味覚の生理学」を書き得なかった。それはバルザックと言えども否定できない事実である。

失意のうちに世を去ったグリモだが、実際にはカレームとともにガストロノミーの地表に決して消えることのない足跡をしっかりと残したのである。

### Ⅲ. ガストロノミーを継ぐ者たち

#### 1

カレームがこの世を去り、グリモも舞台の袖に引き下がった後、ガストロノミーの炎のゆらめきはしばらくの間その輝きを失なったかのように見えた。7月王政によってパリは安定を取り戻し、人びとの気持ちにも余裕が出てきてはいたが、カレームの不在を埋め合わせるような突出

した料理人はほかにいなかったし、グリモのようなガストロノミーの本質を体現する奇人変人と紙一重のグルマンもほかにいなかったからだ。

しかし、カレームとグリモはその活動の中でしっかりと新しい芽を残していた。

カレームはおそらく意図的に、グリモはおそらく自分ではそれと気づかないまま、それぞれの領域で次代を担う後継者を育てていたのだ。

カレームには多くの弟子がいた。イアン・ケリーが「宮廷料理人アントナン・カレーム」で“アントナンはジェイを婿に取り、後継ぎにしたかった。”<sup>067</sup>と書いているジェイもそのひとりだし、カレームの死後に「19世紀のフランス料理術」の第4巻と第5巻を完成させたアルマン・プリュムレもそのひとりである。弟子たちの中には後世に名を残した優れた料理人も少なくない。

たとえばシャルル・エルメ・フランカテッリはロンドン生まれのイタリア系英国人だが、若い時期をフランスで過ごし、料理人を志してカレームのもとで修業をつんだ。英国に戻ってからはいくつかの貴族の厨房でシェフを勤めた後、ロンドンの社交クラブの名門、クロックフォードの支配人として腕を振るった。この後ビクトリア女王付きの料理長やリタイア・クラブの支配人など一貫して陽の当たる道を歩んだ。

フランカテッリの功績は英国の上流階級にカレーム式のフランスのオート・キューズを普及させたことだが、その活動範囲は英国に留まり、パリのガストロノミーには何の寄与しなかった。何冊もの料理書を書いているし、それぞれの扉に「有名なカレームの弟子」という肩書きを忘れずに付け加えているのに、フランスではフランカテッリの名前はほとんど知られることはなく、カレームとの繋がりも認識されていなかったようだ。

カレームの弟子としてパリのガストロノミーの発展に貢献した人物としては、やはり何と言ってもアドルフ・デュグレレとジュール・グフェの二人にとどめをさすだろう。

デュグレレはフランカテッリと同じ1805年にボルドーで生まれ、カレームがメートル・ドテルを勤めていたロスチャイルド家の厨房で見習いとして働いた。1848年にロスチャイルド家を辞した後、トロー・フレール・プロバンソーやカフェ・アンブレなどいずれも当時最高級のレ

ストランのシェフを勤めてその名をガストロノミーの世界で不動のものとした。教養人としても知られ、アレクサンドル・デュマは「料理大辞典」の執筆のために彼に再三助言を求めたという。

一方、グフェはカレームの真の後継者と言うべき人物かもしれない。それは単にグフェがカレームのもとで働いたことがあるからというだけのことではない。グフェもまた何冊かの料理書を著しているが、その一冊である「パティスリーの本」の序文で彼はこんなことを書いている。



ジュール・グフェ  
Jules Gouffé(1807-1877)

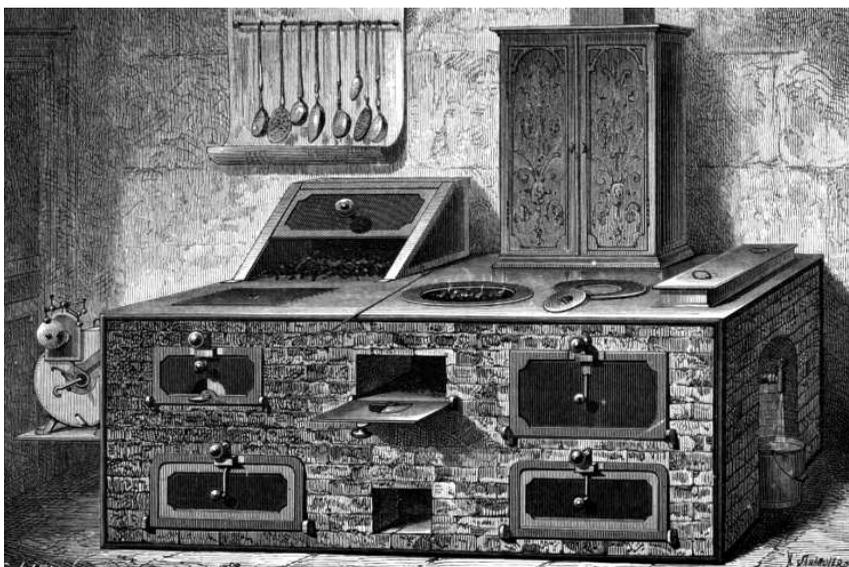
“優れたパティシエは容易に熟練したキュイジニエとなる。その逆に、キュイジニエが偉大なパティシエになったという話は聞いたことがない。ブリア・サバランの「人はキュイジニエになる。しかし、ロティスール（ロースト肉の料理人<sup>譯註</sup>）には生まれつかなければならない」という有名なアフォリズム<sup>(3)</sup>には反するが、優れたパティシエはやはりすぐに優れたロティスールになる。なぜなら、早い話が、ロティスールの技術はおおむね時計を見ることで成りたっており、それは生まれつきの才能などではなく、時計の問題だからである。”<sup>088</sup>

カレーム同様、グフェの料理人としての原点はパティシエにあった。パティシエの知識と技術をベースにしてさまざまなジャンルへ発展させるという発想は、まさにカレームの考え方そのものである。

カレームの出発点がパティシエのバイイの店であったように、グフェの出発点もパティシエの店であった。ただしカレームと違って彼は家族から見捨てられたわけではなく、独りですべてを学ぶ必要もなかった。もの心ついたところから馴染んでいたその店を経営していたのは、パリで名の通ったパティシエであるルイ・グフェ、すなわち彼の父親だったからである。

グフェがカレームのもとで働くきっかけとなったエピソードについて

(3) 「味覚の生理学」の冒頭の20のアフォリズムの15番目に記載されたもので、原文は“On devient cuisinier, mais on naît rôtisseur.”



「料理の本」にも「パティスリーの本」にも挿絵が数多く挿入されている。  
この図版は「料理の本」に掲載された当時の典型的ななかまど (fourneau)。

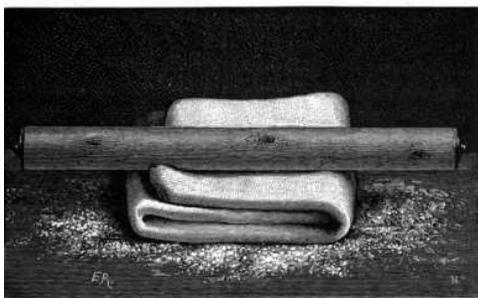
は多くの資料で紹介されているが、これも「パティスリーの本」でグフェ  
が自ら明らかにしている。

“私がこの熟練の教師（カレーム<sup>著者註</sup>）の指導のもとにそのキャリアを開  
始したのは16歳のときだった。私が父の店のために製作したパステイ  
ヤージュによる2つの籠とパート・ダイヤモンドによるピエス・モンテから



3. — Manœuvre du fraissage de la pâte.

グフェの本は初心者にも理解しやすいよう随所に工夫  
が見られる。この図もそのひとつで、作業の様子が一  
目でわかる。「料理の本」より。



17. — Feuilletage. — 3<sup>e</sup> opération.

なるエタラージュ（ショーウィンドーの飾りつけ<sup>著書註</sup>）に目をとめたこの優れた人物が、私に関心を示し、私を連れ帰ったのである。最初の任務は1823年にパリで行なわれたアングレーム公のスペイン遠征<sup>(4)</sup>を祝う大舞踏会だった。この忘れがたい夜会で、私たちは7000人に料理を供した。カレームの担当は冷製料理で、18の台に据えられた100の大きなピエスと、20の台に据えられた300のアントレからなっていた。この仕事には17人の料理人があたり、4日間休みなく作業が行なわれた。”<sup>088</sup>

グフェはカレームに伴われてロスチャイルド家でも仕事をし、結局、その徒弟関係はカレームがロスチャイルド家を去る1829年まで7年間にわたって続いた。

グフェはカレームの料理を受け継ぎながら、それをより新しい時代に合うよう展開した。具体的には、彼が最初の著書である「料理の本」で意図したのは、それまでの料理書でありがちだった誰のための料理なのかという対象の曖昧さを排除することだった。序文でグフェは“通常の料理書では、小規模（petit）な料理と大規模（grande）な料理、単純な料理とより複雑なジャンルの料理が混同して記述されており、その雑多な混合が今日の料理技術の習得と実践が



飾りつけ用のシュクル・フィレの作り方を説明した図。「パティスリーの本」より。

あまり進まない原因になっている”と書き、それを避けるために、“この書物を明確な二つの部分に分けた。すなわちひとつは家庭用の料理（cuisine de ménage）であり、もうひとつは上流階級の料理（cuisine

(4) アングレーム公すなわちルイ・アントワヌはフランス王シャルル10世の長男。1823年にスペインで王政打倒の革命が起きたとき、アングレーム公は王党派を支援するためフランス軍を率いてスペインに赴き、スペイン王フェルナンド7世の復位に貢献した。グフェが書いている晩餐会はアングレーム公がスペイン遠征から帰国したときに開かれたものと思われるが、それにしても会食者が7000人とは驚きである。もっとも王家の大晩餐会ではこの規模は決して珍しくなかったらしい。



驚いたことにこの挿絵は原著（1872年）ではすでにカラーで印刷されている。左はガトー各種、右はプティ・ガトー各種である。「パティスリーの本」より。

d'extra ) である”<sup>034</sup>とそれぞれの対象をはっきりと分離したことを明らかにしている。これはカレームがその著作の中で試みた単純な要素から複雑な構成へという系統的な分類をさらに追求することによってグフェなりに得た結論である。

グフェがシンプルで理解しやすい記述を徹底したことで、料理書は初めて料理を志すすべての人びとにとって有用な実用の書となった。「料理の本」や「パティスリーの本」が現代においてさえ料理書のスタンダードであり続けていられる理由も、まさにこの実用性にある。19世紀後半に出版されたこれらの書物を現代の料理人たちが開いてみれば、そこに書かれたどのレシピもほとんどアレンジすることなく利用できることを知っておそらく驚くだろう。

グフェは1840年に自らのパティスリーをフォーブル・サント・ノーレに開いて人気を博した後、1855年に病気のため一旦料理界から引退したものの、アレクサンドル・デュマをはじめとする当時の名高いグル

マンたちの強い要請を受けて 1867 年にパリのジョッキークラブのオフィシエ・ド・ブシュとして再び厨房に立った。パティシエ・キュイジニエとしての実力に加えて人望も高かったであろうことが窺えるエピソードである。

## 2

デュグレレもグフェもカレームの薫陶を受けて育った料理人であるが、彼らの活躍が名声に繋がるのは 1850 年代以降のことになる。つまり、カレームの引退後ほぼ 20 年間にわたって、カレームに多少なりとも比肩できるような料理人は現われなかったのである。

この期間、パリのガストロノミーは決して衰退してしまっただけではない。7 月王政により安定した社会でブルジョワは再び勢いを取り戻し、贅を尽くした文化を復興させていた。高級レストランは相変わらず繁盛していたし、ブリア・サバランのおかげでガストロノミーに対する関心も高まっていた。

しかし、ガストロノミーは少しずつその本質を変えつつあった。それは言い換えるならば、ガストロノミーに対する社会のニーズが変化しつつあったと言っても良い。そのニーズの変化に対応できる料理人が育つために、20 年という時間が必要だったのである。

その変化を 1860 年代以降のレストランの厨房で表現したのがデュグレレであり、料理書の形で書きとめたのがグフェであった。

そしてここにもうひとり、カレームの直接の弟子ではないが、19 世紀後半のガストロノミーの新たな発展を語る上で欠かすことのできない料理人が登場する。

ユルバン・デュボワは南仏のトレで 1818 年に生まれた。セザンヌの絵画で有名なサン・ピクトワール山の近くの街である。

デュボワの料理人としてのキャリアはロスチャイルド家の厨房から始まる。つまり、カレームやグフェ、デュグレレの歩んだ道を彼も歩んだのである。デュボワがロスチャイルド家の当時の料理長であるルイ・ハースのもとで働き始めたのはカレームやグフェがそこを去ってしばらくたってからのことで、一緒に仕事をしたわけではない。しかし、その当時のロスチャイルド家の厨房にはカレームが築いたシステムがまだ色

濃く残っていた。間接的にはあっても、デュボワもまたカレームの影響を受けずにはいられなかったはずである。

一方、デュグレレはデュボワの見習い期間を通してロスチャイルド家の厨房に在籍していた。後にデュボワがカフェ・アングレで働くことになったのは、デュグレレの誘いによるものである。デュボワはその後、これも有名な高級レストランのロシェ・ド・カンカルのシェフを経て、ロシアの外交官オルロフ公にメートル・ドテルとして雇われ、ロシアに行く<sup>(5)</sup>。おそらくクリミア戦争の和平調印がパリで行なわれた1856年のことで、オルロフ公はロシア全権大使としてパリを訪れていたのである。

デュボワがポーランドのクラシンスキ將軍の料理長であったエミール・ベルナルとの共著である「古典的料理」を出版したのは、オルロフ公に雇われる直前の1856年3月である。この本の序文の中で、38歳のデュボワは偉大なカレームに敬意を表しつつも、“**彼はこの職業が有するであろう真の科学の重要性について何も語っていない**”<sup>(6)</sup>と大胆な批判を展開している。これをデュボワがカレームの直弟子でなかったことからくる一種の対抗心の表われと見ることもできるが、二人の仕事の内容を見較べてみるならば、その違いはデュボワが思っていたほど大きくはなかった。

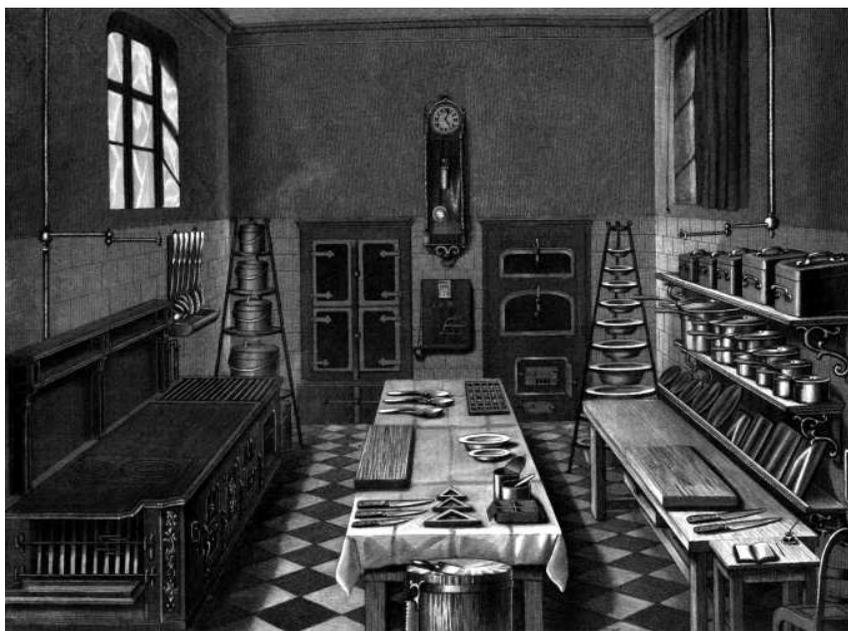
終生パリから一步も出なかったグフェがカレームの思想を引き継ぎながらも料理の簡素化に精力を傾けたのに対し、デュボワはオルロフに続いてプロイセン皇帝のウィルヘルム1世<sup>(6)</sup>の料理長として1885年までベルリンに留まり、皇帝のために大晩餐会を差配した。その料理の特徴は、飾りつけを重視した見栄えの良いもので、宮廷料理の名に恥じないものだった。このような点だけを見れば、デュボワのキャリアはむしろカレームとよく似ているとさえ言える。

ただ、時代はカレームの頃とは違っていた。つまり、皇帝ウイルヘル

---

(5) デュボワの創作料理のひとつに「仔牛の鞍下肉オルロフ風」(Sell de Veau Prince Orloff) というものがある。

(6) Wilhelm I(1797-1888)。フランス語では Guillaume Ier。第7代のプロイセン王で後の1871年にはドイツ統一を成し遂げて初代のドイツ皇帝となった。ウィルヘルム1世の統治期間を通じて鉄血宰相と呼ばれたビスマルクが首相として支え、その在任期間は1862年から1890年まで30年近くにおよんだ。



デュボワの「芸術的料理」は最初いくつかの典型的な調理場の図が掲載されている。これを見るとデュボワの近代性と組織志向がよく判る。上はキュージーヌの調理場、下はパティスリーの調理場である。

ム1世はロシア皇帝アレクサンドル1世ではないということだ。19世紀の終わりに旅行作家として人気の高かったピクトル・ティソが皇帝に仕えるデュボワの様子を書きとめている。

“それから皇帝は医師の訪問をお受けになり、医師は皇帝の舌の色を見て外出を許すか屋内に留まらせるかを決めるのである。その後しばらくすると閣下の料理人が2、3のメニューの案を持ってやってきて、ウイヘルム1世はそれをビスマルク首相の報告と同じくらい注意深く確認するのだった。この料理人を軽々しく考えてはいけない。彼は重要人物であり、この強大な帝国の内部の真の高官なのである。というのも、皇帝が素晴らしい食事をされたときには、兵士は休暇を与えられ、従僕は新しいキュロットを手に入れ、囚人は一握りのレンズ豆をもらうことができたからである。フランスはこのユルバン・デュボワという名の有名な料理人を生み出したことを誇りに思うが良い。……戦争の後、皇帝はフランス人の料理人と諍いをした。料理人はドイツ料理で食事を供しようとしたが、皇帝の胃袋が愛国心に勝ったのである。それで、デュボワ氏に金の橋が架けられ、皇帝の厨房に加わるよう要請が下された。皇帝はグルマンではない。彼はシンプルだが良くてできた料理、すなわち「古典的な料理」を好んだ。それと同時に皇帝は「経済的な料理」も欲しがった。創意に溢れたデュボワは、良質で安価という難しい問題を解決する方法を見出した。”<sup>990</sup>

デュボワは古典的な技法に長けている一方で、時代の求めるニーズに対応する術もちゃんと心得ていたのである。

料理自体もさることながら、デュボワの功績はロシア式の給仕法を普及させるのに大いに尽力したことにある。それまでの宮廷や富裕な貴族、ブルジョワの大掛かりな晩餐会では、多くの料理を一度に食卓に並べるフランス式の給仕法がもっぱら行なわれていた。カレームもこの給仕法を前提にしてメニューを作っている。しかし、たぶんオルロフに仕えた経験から、デュボワはロシア式の給仕法、すなわちあらかじめ一人前ずつに取り分けた料理をコースの順番に従って一品ずつ給仕する方法の方が合理的だと考えていた。

「古典的料理」の冒頭には早くも「フランス式給仕法とロシア式給仕法の比較」という小論が載っている。

デュボワの華麗な装飾性が  
ごとくに発揮された魚料理の一  
品。「芸術的料理」より。

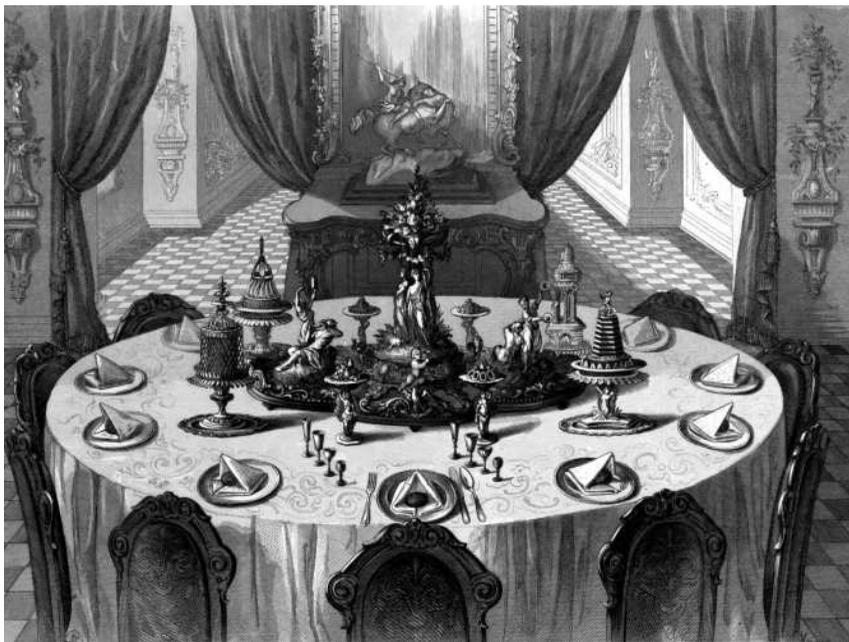
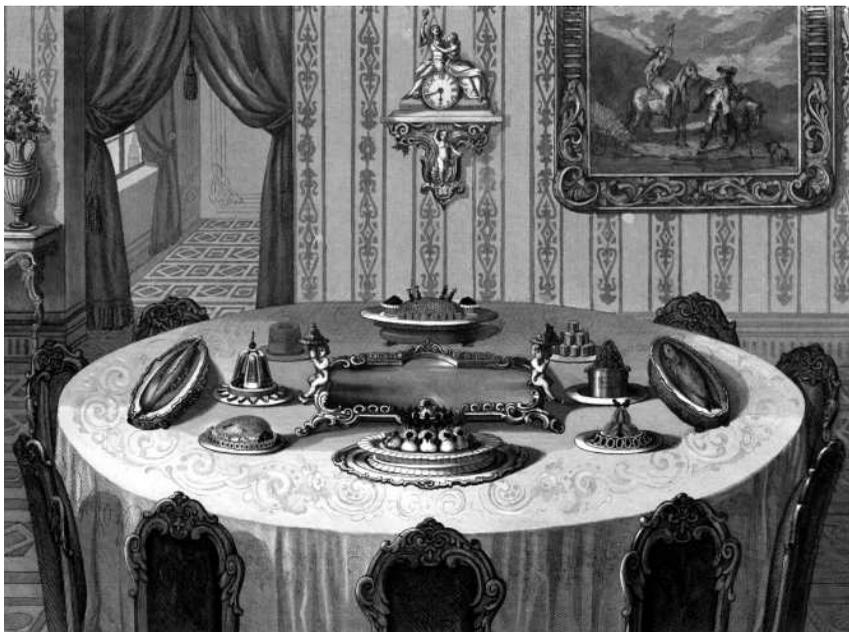


“今日では、テーブルでの給仕は二つの方法で行なわれている。目的はどちらも同じだが、対立しているとまでは言わないまでも相違した二つの原理に基づいているのだ。すなわち、フランス式給仕法とロシア式給仕法である。これら二つの方法には、それぞれ信者と反対者、支持者と誹謗者がいるのだが、そのどちらもが同じように優れた技術の持ち主なのである。私たちはたとえば、私たちの役割は単に両者を比較するだけであり、二つの給仕法のどちらが優れていてどちらが優れていないというような私たちの好みをここで示すつもりはない。”<sup>089</sup>

そうは言いながらも、この小論の端々でロシア式給仕法の利点を説明しているし、最後では“したがって、私たちの考えは、ロシア式給仕法のことをまだ知らずにいて、これから学びたいと思うであろう私たちの同僚に対して、特に向けられているのである”<sup>089</sup>と書いているので、デュボワがどちらを支持しているかは明白である。

デュボワは、1872年に出版した「芸術的料理」<sup>091</sup>でもそれぞれの給仕法によるテーブル・セッティングの美しい図版を載せ、詳細な解説を加えている。ロシア式給仕法の普及に彼がどれだけ力を注いでいたかが判るだろう。

実は、グフェも「料理の本」の中で二つの給仕法について触れてい



「芸術的料理」ではフランス式給仕法とロシア式給仕法の説明に加えてそれぞれのテーブル・セッティングを示す図がついている。上がフランス式、下がロシア式である。

る<sup>088</sup>。彼はそこで、“フランス式とロシア式などと勝手に呼ばれている二つの給仕法の利点をめぐって果てしのない論争が繰り広げられている”と半ば批判的な口調で書いた上で、“どちらにもそれぞれ長所と短所があるのだから……経験に基づいて両者を折衷させた給仕法”が良いのではないかと説く。穏健なグフェらしい提案だが、デュボアが「古典的料理」を書いた1856年から「料理の本」が書かれた1868年までの10年間に、この問題が大いに議論の対象になったことが判る。

現代のフランス料理における給仕法は言うまでもなくロシア式である。



デュボアの得意な台座 (Socle) つきの料理の盛り付けの図である。本当にこんな盛り付けがなされた料理が出てきたとは、今では信じがたいことである。「古典的料理」より。

デュボワのピエス・モンテ。カレームの影響がはっきりと見てとれる。「古典的料理」より。



それを意識しながら食事をする人はまずいないだろうが、これはユルバン・デュボワの尽力の結果なのである。その影響力の大きさに驚くとともに、最後の宮廷料理人として差し支えないであろうユルバン・デュボワが同時に現代に通じる新しいオート・キュイジーヌの道を切り拓いた料理人でもあったことに気づかされる。

いささか尊大なデュボワと庶民的なグフェ。一見するとそのキャリアも技術も思想も正反対で好対照をなしているように見える二人だが、彼らには19世紀後半の時代の要請を料理の世界で具現化するという共通の役割があった。その役割を二人とも十分に自覚しながらみごとに果しきったのである。

そしてもうひとつ、彼らには自ら知ることのできなかつた重要な役割が与えられていた。それは、偉大なカレームと、やがて現われて料理の世界に革新をもたらすもうひとりの偉大な料理人、エスコフィエとを繋ぐ架け橋となるという役割であった。

## IV. ジャーナリズムの役割

### 1

グリモ・ド・ラ・レニエールが試食審査会などの活動と「食通年鑑」および「アンフィトリオンの手引き」の著述を通して成し遂げたことは、一言でいえば“グルマンの存在理由の確立”であった。

ブリア・サバランは「味覚の生理学」<sup>049</sup>の中でグルマンディーズを“味覚を喜ばすものを情熱的に理知的にまた常習的に愛する心である。”と定義した後で、こう付け加えている。

“グルマンディーズは暴飲暴食の敵である。食べすぎをしたり、酔いつぶれたりする人はすべて、グルマンの名簿から締め出される。”

しかしながら、本来の意味から言えば、グルマンディーズはまさに暴飲暴食のことであり、グルマンはむやみに大食いをする人のことであった。

これらの言葉にあえてポジティブな役割を与え、ガストロノミーを支える重要なキーワードにまで高めた人物こそ、ほかならぬグリモである。

サバランは前述の文言に先立って、“わたしはいろいろな辞書でグルマンディーズという項目をあたってみたが、満足できるような説明は見あたらなかった。どれをみてもほんとうのグルマンディーズを「大食い (gloutonnerie)」とか「貪り食うこと (voracité)」とかいうものと混同しているばかりだった。”と書いているのだが、これはグリモが「食通年鑑」第3巻(1805年)の初めに掲げている「グルマンとグルマンディーズについて」と題する文章の書き出しの部分のほとんど丸写しである。“アカデミー辞典を信ずるならば、グルマンは「大食漢 (glouton)」および「貪り食う人 (goulu)」の同義語であり、グルマンディーズは「大食い (gloutonnerie)」の同義語であるということになっている。これは私たちにとっては正確な定義ではないように思える。「大食漢」や「貪り食う人」というのは暴飲暴食 (intempérance) や飽くことを知らぬ貪欲 (insatiable avidité) を表わす呼び方であり、グルマンというのは近年では礼儀正しい人びとから相当に好ましい、むしろあえて言うならば、気高いものとして受け入れられ、認められている言葉なのである。”<sup>037</sup>

サバランの「味覚の生理学」がグリモの剽窃だと非難されるのはこうした記述に起因するのだろうが、それはともかく、サバランが“グルマンディーズは暴飲暴食の敵である。”<sup>049</sup>と書くことができたのは、グリモのおかげである。

グリモが活躍した18世紀終わりから19世紀始めにかけての時代は、ジャーナリズムが発達し社会に影響力を及ぼし始めた時期と重なっている。セバスチャン・メルシエやレティフ・ド・ラ・ブルトンヌといった当代の世相をペンで活写した文人たちと交流を持ち、自らも演劇評などを通じてジャーナリストとしての下地を鍛え上げていたグリモが、得意分野である食の領域で文才を發揮しようと考えたのは必然的なことであつた。そして、そのグリモの志がガストロノミーをジャーナリズムの一分野として成立させるのに大きな役割を果たしたことも、間違いないだろう。

そうは言っても、食をジャーナリスティックな視点で捉えようという試みがグリモ以前になかったわけではない。バーバラ・ウィートンは著作の中で“フランス料理史の最初の大掛かりな記述は、1782年にピエール・ジャン・バプチスト・ルグラン・ドッシーによって書かれた”<sup>006</sup>と指摘し

ている。パトリシア・ファーガソンもルグラン・ドッシーの著作に触れ、“ルグラン・ドッシーはメルシエがパリに対して為したのと同様のことをフランスの料理および食習慣において為した。”<sup>069</sup>と書き、ルグラン・ドッシーの著作がジャーナリスティックな視点から書かれたものであるとの見解を示している。

中世の説話集である「12世紀および13世紀の寓話もしくは小話 (Fabliaux ou Contes des 12e et 13e siècles、1779年)」の著者として知られるルグラン・ドッシー (P. J. B. Le Grand d'Aussy、1737-1800) が1782年に刊行を開始した「フランス人の私生活史」<sup>092</sup>は、ウィートンやファーガソンが紹介しているように、フランスの食の歴史を包括的に記述した最初の書物である。

この書物は、もともとタイトルにもあるようにフランス人の私生活に関する諸事をすべて取り上げて有史以来のフランス人の実像を浮かび上がらせようという壮大な計画のもとに書き始められたものだったが、道半ばの1800年にルグラン・ドッシーが急死してしまったこともあって最初の3巻、すなわち飲食に関する第一部のみの出版に留まったのだった。それでも、この書物が後世の食ジャーナリズムに与えた影響はきわめて大きく、ルグラン・ドッシーをグリモをはじめとするガストロノミー文学の先駆者とする評価はまさに正当なものと言える。

たとえば、第1章の最後で紹介したレストラン誕生にまつわるブーランジェの話が最初に記述されたのも、「フランス人の私生活史」の中でのことである。ブーランジェの名前だけではなく、1765年という年代やプリー街という地名、店の表に掲げられたラテン語の看板など、レストランの起源に言及した19世紀のほとんどの資料で際限なく繰り返されるこれらの逸話のすべてが、ルグラン・ドッシーの書いた文章の中にすでに盛り込まれているのだ。ブーランジェ説はレベッカ・スパンクも指摘しているように<sup>015</sup> 確たる根拠に乏しく曖昧さを逃れられないのだが、この曖昧さもルグラン・ドッシーの記述の中にもともと存在するものである<sup>092</sup>。

こうした小さな瑕疵はあっても「フランス人の私生活史」の価値がそれで減じるものでないことは、その後の歴史が証明している。ルグラン・ドッシーのそもそもの意図とは異なっていたかもしれないが、「フランス人の私生活史」は食という人々の生活に密着した振る舞いをジャー

ナリストの眼で書き記したことで、まさにあらゆるガストロノミー文学の出発点となったのである。

## 2

19世紀のガストロノミーの興隆は、ジャーナリズムの発展と不可分の関係にある。それは、そもそもガストロノミーという言葉自体がベルシュエの同名の長詩の出版によって広まったものだという事を思い起こすまでもないだろう。

19世紀はジャーナリズムが飛躍的に発達した時代でもある。その背景にはもちろん印刷技術の進歩もあるが、それ以上に大きな要因となったのはフランス革命に前後して起こった社会構造の変化そのものだった。というのも、アンシャン・レジーム期に一部特権階級が独占していた経済や文化の恩恵が富裕なブルジョワ階級を通して大衆の間にも行きわたるようになると、人びとの意識も社会に向かうようになり、そこで社会のあり様を知る情報源としての書物や雑誌、新聞などジャーナリズムの役割が飛躍的に高まったからである。

ガストロノミーが19世紀初頭のパリで一気に花開いたのも、そうした社会構造の変化およびジャーナリズムの伸展と無関係ではない。オート・キュージーヌが貴族や宮廷の食卓に限定されている間は、ガストロノミーもまた閉鎖的な空間に閉じこめられざるをえなかった。貴族社会の衰退やブルジョワの経済力の増大によってそれが徐々に外に向かって解き放たれるにつれて、ガストロノミーは少しずつジャーナリズムの題材として取り上げられるようになり、パリの人々の間に浸透していったのである。

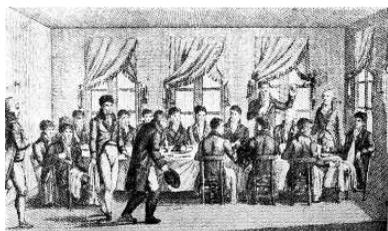
ルグラン・ドッシーの「フランス人の私生活史」は食ジャーナリズムの先駆けとなる著作であったが、それで一気にこのジャンルが成熟したわけではない。しかし、ブルジョワが台頭して宮廷の食が市井に流れ出したり、またレストランが出現して短期間で増殖したりと、食を取り巻く現象が現実社会の中で急速な展開を見せる中で、情報源としての食ジャーナリズムの需要が興ってきたのは必然的なことであった。ベルシュエの「ガストロノミー」はまさにそのようなタイミングで出版された。この長詩の作者がタイミングを見計らっていたかどうかは別として、

ガストロノミーとジャーナリズムの関係を考える上で、これはまさにエポック・メイキングな出来事であったと言ってよい。高まる食への関心と大食への潜在的な後ろめたさの狭間であって、食べる欲求を何とか正当化したい人びとは適切な言葉を求めている。ベルシュエの著作はそうした人びとの要求に応えるものだった。詩は高尚な文学であり、その詩によって高らかに謳いあげられたガストロノミーもまた高尚なものとして受け入れられるべきものだったからだ。つまり、人びとはガストロノミーという言葉によっておいしいものをたらふく食べることに墨付きを得たのである。

グリモの「食通年鑑」の最初の巻が1803年に出版されパリのグルマンたちから絶大な支持を受けたのも、まったくこの文脈に沿ったものだった。ベルシュエが詩を通してガストロノミーという言葉を経世の中に認知させたように、グリモは評論によってグルマンという言葉に市民権を与えた。これ以降、食を讃美する詩や料理の蘊蓄を傾ける書物が次々と刊行され、ガストロノミーとグルマンがジャーナリズムと手を携えてパリの文化の大通りを闊歩し始めたのである。

こうして食ジャーナリズムは19世紀のパリを中心に一大ジャンルを形成していくことになるのだが、どんな分野でも優れたオリジナルを超えることは至難の業である。ベルシュエもグリモもその後多くの追従者あるいは模倣者、さらには剽窃者を生み出したが、その多くは歴史の評価に耐えうるだけの質の高さを伴うものではなかった。たとえば、1806年にJ. B. グリエという人物が4篇の長詩とそれぞれの註から成る「反ガストロノミー (L'Anti-Gastronomie)」という書物を出しており、これはそのタイトルからも構成からも明らかなようにベルシュエの「ガストロノミー」を意識したものだが、結局当時の読書人の大きな関心を惹くには至らなかった。

グリモの影響を受けた書物としては、1814年の「ディナーをとる人のためのガイド (Le Guide des Dîneurs, Honoré Blanc 著)」をあげることができる。この本は副題に「パリの主要レストラン統計」とあるように、レストランの解説付きのリスト本である。こうした書物はグリモが継続を断念した「食通年鑑」に代わるものとしてそれなりに需要があったようで、1828年には別の著者 (Cesar Gardeton) による「新・ディ



ロシェ・ド・カンカルで開かれていたカボー・モデルヌの会合

ナーをとる人のためのガイド (Nouveau Guide Des Dîneurs)」が出版されている。これが先行書の続編なのか、それともオラス・ラッソンの「新・食通年鑑」同様単なる垂流なのかは定かでないが、この著者はそれに先立つ1827年にはすでに「ガストロノミーの戯言 (La Gastronomie

pour Rire)」という食に関する小話集を出しており、おそらくはサバランの成功に刺激されてこの時期に輩出した食に関わる多数の書き手の一人であったと想像される。

「味覚の生理学」も含めたこれら1800年代前半の玉石混交ともいえる食関連ジャーナリズムの氾濫の中で、ここでぜひとも触れておかなければならない出版物がある。

1806年1月から刊行が始まった食に関するフランスの最初の専門誌「ジュルナル・デ・グルマン・エ・デ・ベル (Journal des Gourmands et des Belles)」の背景について、この雑誌に掲載された文章を後に抜粋してまとめた「フランスのガストロノーム」の編者は次のように書く。  
“1806年1月から1815年まで、カボー・モデルヌ (Caveau Moderne) として知られるガストロノームとエピキュリアンの会が、グルマン世界の首都における饗宴の神に仕えるアレクシス・バレーヌによって創設されたロシェ・ド・カンカルにおいて行なわれた。カボー・モデルヌの会は設立当初の2年間はグルマンの会と名づけられ、そのメンバーにはグリモ・ド・ラ・レニエールやマリー・ド・サン・ウルサン、デュクレ・デュミニル、ゴドフロワ・ド・ボーモン・ブイトロン、ガステルマンなどがいた。……そこには博学の人びとがおり、彼らは10年におよぶ月刊の会誌の発行において重要な役割を果たした。その会誌のタイトルははじめは「ジュルナル・デ・グルマン・エ・デ・ベル」と言い、その後「レピキュリアン・フランセ、あるいはカボー・モデルヌの食事 (l'Epicurien Français, ou les Dîners du Caveau Moderne)」となった。”<sup>093</sup>

カボー (穴蔵) というのはもともと18世紀からある文人の集まりで、自作のシャンソンなどを披露しあう会だった。何度か離合集散を繰り返

した後に、1796年から1801年まで活動した「ボードビル食事会」<sup>(7)</sup>を母体にして1806年に結成されたのが「カポー・モデルヌ」であり、会場が高級レストランとして知られるロシェ・ド・カンカルであったことから判るように、これは一面ではグルマンの集まりでもあった。演劇と深いかかわりを持ち、自他ともに認めるグルマンであったグリモがこの会に出入りするようになったのは自然のなりゆきと言うべきことで、その会誌である「ジュルナル・デ・グルマン・エ・デ・ベル」の常連寄稿者となったのもこれごく当然のことだった。

「ジュルナル・デ・グルマン・エ・デ・ベル」は各号が90ページ程度で、料理になぞらえて全体がいくつかのコースに分かれている。すなわち、最初のサービスから始まって2番目のサービス、アントルメ、デザートを経て食後のコーヒーで終わるという一連の構成部分のそれぞれに「グルマンの文学」、「講話」、「シャンソン」、「ルセット」、「逸話」といったテーマが当てはめられているのである。読者は一冊通して読むことによって「カポー・モデルヌ」のおおよその活動内容が把握できる仕組みだった。筆者はもちろん「カポー・モデルヌ」の主要メンバーたちである。

この雑誌が重要なのは、グリモが中心メンバーとして関わっていたことに加えて、その時期が彼の食ジャーナリストとしてのまさに最盛期にあっていた点にある。逆に、グリモが「食通年鑑」の第8巻を出したところで頓挫して食ジャーナリズムから身を引くのに合わせたかのように「カポー・モデルヌ」の活動は下火になり、やがて「ジュルナル・デ・グルマン・エ・デ・ベル」も姿を消す。それはちょうどナポレオン帝政が終焉を迎え、復古王政が始まろうとする時でもあった。

ガストロノミーがカレームの死によってひとつの区切りを得たように、食ジャーナリズムもグリモの退場によってひとつの区切りを得た。カレームの後のガストロノミーが変容していったのと同様、それと不可分の関係にある食ジャーナリズムの世界もグリモの後に変容が始まったの

---

(7) ボードビル食事会 (Les Diners du Vaudeville) は、カポーの楽しい食事会を手本に、1792年に創立されたテアトル・デュ・ボードビル (ボードビル劇場) に作品を寄せているメンバーたちが、一緒に食事をしながらシャンソンを楽しもうという意図で、1796年9月に発足した集まり。当初のメンバーはボードビル劇場の支配人であったビィに加えてピエール・ランジョンやブルゲイユ、シャンボン、シェロンといった面々だった。後になってグリモやウルサンが加わり、カポー・モデルヌに発展していく。

である。

## V. キュッシー、ジャン、モンズレ

### 1

1820年代以降の食ジャーナリズムの変容を一言で言うならば、それは“大衆化”という言葉につきる。

この大衆化はどのようにして起こったのだろうか？

前節でも書いたようにグリモの後にガストロノミーをテーマとする数多くの論述が現われたが、サバランは別格として、後世にその名をとどめた人物はそれほど多くない。この節では、その中から実際のパリのガストロノミーに影響を与え、現代にいたるまでその名声を損なうことなく保ち続けている3人の文人をとり上げて食ジャーナリズムの変容の実態に迫ってみることにしよう。

マルキ・ド・キュッシー（キュッシー伯爵）の名前は、グリモに関連して本稿でもすでに何度か登場してもらった。ド・キュッシーはナポレオンの治世下でメートル・ドテルを勤めた人物で、正確にはジャーナリストとは呼べないかもしれない。しかし、彼のガストロノミーの功績は筆によっても認められており、グリモとの交友も含めてド・キュッシーを食の文人の列に加えることに異論はないだろう。彼の料理についてのまとまった論評である「料理の芸術 (L'Art Culinaire)」は1843年の「食卓の古典」に収録された後、1855年版の「味覚の生理学」にも再録された。10章からなるこの論述でド・キュッシーは、まず古代ローマや古代ギリシャ、ルネッサンスにおける料理の歴史から書き起こし、ついでパンとポターージュからパティスリー、肉料理、魚料理を経てデザートにいたる料理全般の蘊蓄を語り、さらには宴会や食卓の心得を書き留めて論考を締めくくる。「食卓の古典」への収録版で40ページほどの分量だが、ド・キュッシーの料理に関する造詣の深さを窺い知るには十分な内容である。ここで特筆すべきは、カレームの存在がド・キュッシーにとっても特別なものであったということである。この決して長くはない論考の中に、カレームの名前は実に40回以上も登場する。ド・キュッ

シーはカレームが 19 世紀のパリにおける  
ガストロノミーの中心人物であることを  
正確に見抜いていたのである。

ド・キュッシーのグルマンぶりをジェ  
サップ・ホワイトヘッドの「給仕長便覧、お  
よび宴会出張料理のためのガイドブック」  
に収録された文章で見てみよう。

“彼は食通に生まれついてもおり、コルネ<sup>(8)</sup>

の次の詩文を完全に体現する人物でも  
あった。「人は正当な理由なしには食事を

与えない」。偉大な料理人たちが彼の厨房で奮闘し、彼とともに 7 年間  
を過ごしたのである。彼は週に一度食事会を催したが、客の数は 11 人  
以上ということは決してなく、食事には 2 時間以上もかけられた。「料  
理の芸術」の中で、彼は「早食いをする子どもを見てその子の教師を呼  
びつけ、ひっぱたいた」という不快な人物ディオゲネスについての話を贅  
意をもって紹介している<sup>(9)</sup>。ド・キュッシーが自らに課した厳格な規則は、  
ゆっくりと食べ、すするように飲むということだった。彼は、まだ満腹にな  
らないうちにナイフとフォークを置き、固いパンをかじりながら古いワイン  
を何杯か飲むよう説いた。おそらくそれが……彼が 74 歳で死んだ<sup>(10)</sup>  
まさにその日でさえヤマウズラを食べて易々と消化したことの説明にな  
っていると思われる。”<sup>094</sup>

ポール・ラクロワによって創設され、1830 年 3 月の第 1 号から 1831  
年 8 月の第 143 号までほぼ週に 2 回ずつ発行された「ル・ガストロノ  
ム (Le Gastronomes)」の編集にも関わったド・キュッシーはグリモの



マルキ・ド・キュッシー  
Marquis Louis de Cussy  
(1766-1837)

(8) Charles Joseph Colnet Du Ravel. 18 世紀末から 19 世紀にかけて活躍した詩人。ジャーナリスト、書店経営者、風刺家などさまざまな顔を持っていた。ここで引用されている詩は 1803 年に出版された「L'Art de Dîner en Ville」の中の一節で、この詩はサバランの「味覚の生理学」のいくつかの版でも付録として収録されている。

(9) ディオゲネスは古代ギリシアの哲学者。ソクラテスの孫弟子に当たる。犬のような生活を送る犬儒派の思想で知られ、「犬のディオゲネス」と呼ばれた。ド・キュッシーは「料理の芸術」第 7 章の古代ローマや古代ギリシアの食卓の規範について触れる中でディオゲネスの逸話を紹介している。原文は次のとおり。

Diogène, rencontrant un enfant qui mangeait extrêmement vite, donna un soufflet à son précepteur; ce qui était un peu fort, même pour Diogène. (ディオゲネスは、あまりに早く食べる子どもに出くわし、その子の教師に平手打ちを食らわした。それはディオゲネス自身にとっても少し強すぎた。)

(10) 71 歳の誤りか。

盟友というだけあって、そのガストロノミーは筋金入りだった。グリモと同じように古き良きパリのオート・キュイジーヌとそれに付随する壮麗さを愛したが、グリモほど風変わりでも頑迷でもない、常識的なグルマンだった。グリモが結局は裏切られることになったガストロノミーの世界にあって、思想においても、また行動においてもグリモを継承したのがド・キュッシーだったのである。

ジュール・ジャンンはある意味ではそのド・キュッシーを裏返しにしたような人物だった。つまりそれは、ド・キュッシーがジャーナリズムの衣をまとったグルマンであったのに対して、ジャンンはグルマンディーズの衣をまとったジャーナリストだった、ということだ。

1804年生まれのジャンンは1766年生まれのド・キュッシーよりも40歳近くも年少である。この40年という歳月は、優に一世代を超える。現代より時間の流れが緩やかであった19世紀であっても、この親と子にも相当する年齢差はいわゆる世代間ギャップを生み出すに十分な大きさである。当然、ド・キュッシーとジャンンのガストロノミーに対する捉え方にもそのギャップが反映されていたと考えるのが自然だろう。

ジャンンの世代にとってガストロノミーは身の回りに自然に存在する空気のようなものだったに違いない。フィガロやクオティディエンヌといった新聞でキャリアを磨いたジャンンは、1830年代はじめにはジュルナル・デ・デバで演劇評論を担当するようになっていた。かつて、帝政時代にジュルナル・ド・ランピールと呼ばれていた頃にはグリモが任されていた仕事である。18世紀末の「ボードビル食事会」が「カポー・モデルヌ」の母体となったことから想像がつくように、グリモの時代には演劇活動がグルマンディーズと密接に結びついていた。演劇ジャーナリズムはそのまま食ジャーナリズムの母体としても機能したのである。そうした流れを受け継ぐジャンンの血には知らずのうちにグルマンの遺伝子が色濃くすり込まれていたと言えそうだ。

ジャンンの文筆活動がいよいよ盛んになる1830年代に入ると、ジャーナリズムの世界にも変化が現われる。レティフ・ド・ラ・ブルトンヌの「パリの夜」やセバスチャン・メルシエの「タブロー・ド・パリ」を始祖とする文学ジャンル、すなわち“パリの風俗の一断面を鋭く切り取って軽妙な文章で活写する”パリ風物誌とでもいべき分野に新たな

書き手が次々と登場し、大いに活況を呈したのである。そうした文章を集めた書物の出版もさかんに行なわれ、いずれも人気を博した。たとえば、「パリあるいは 101 の書 (Paris, ou Le Livre des cent-un、全 15 巻、1831 年～1834 年)」をはじめ、「19 世紀新タブロー・ド・パリ (Nouveau Tableau de Paris au XIXe Siècle、全 7 巻、1834 年～1835 年)」、「フランス人の自画像 (Les Français Peints par Eux-Mêmes、全 9 巻、1840 年～1842 年)」、「パリの悪魔 (Le Diable à Paris、全 2 巻、1845 年～1846 年)」など枚挙にいとまがない。これらの書物で多くの人気作家が競うようにパリのありとあらゆる情景を語ったのである。ジャンンも当然こうした書物の常連寄稿者のひとりだった。パリの街を、その裏側の好ましからざる部分も含めて縦横に描くこのようなコラムが一気に噴出した背景には、やはり 7 月革命後の自由で奔放な時代の空気があったことを指摘しないわけにはいかない。ここにもグリモが生きた時代との違いを見てとることができるのである。

グルマンとして知られたジャンンだが、実はガストロノミーを題材とした著述は意外と少ない。しかし、時おり放つ彼の言葉は名手の射る矢のごとく厳しくも的確なものだった。次の一文はジュルナル・デ・デバに掲載されたコラムを後にフレデリック・ファヨが「食卓の古典」の中に抜粋して組み入れたものである。

“巨匠であり、食事に関しては頑固で律儀であったド・キュッシー氏を忘れてはならない。食べる人というよりは蘆蓄を傾ける人であったサバラン氏とは正反対に、ド・キュッシー氏はまず食べ、それから場合によっては蘆蓄を傾けた。彼はしばしばこう言ったものである。私はルクルスの館のアポロンの部屋で食事をするよりも、ベリーのレストランで一人当たり 20 フランの食事をする方を好む、と<sup>(11)</sup>。彼はカレームを愛したが、それはカレームが著したパティシエ・ピトレスクゆえというよりは

(11) ルキウス・リキニウス・ルクルスは紀元前 1 世紀ころの古代ローマの執政官。美食家として知られ、特に客を招いての食事には莫大な費用を惜しまなかったと言われている。ルクルスの饗宴に関して次のような逸話が残っている。

政治家で哲学者のキケロがルクルスの普段の食事ぶりを見てやろうと事前に知らせることなく不意にルクルス邸を訪れた。特別な食事を用意させないため、キケロはルクルスに召使いに食事内容を指示しないよう求めた。それに応じたルクルスは召使いに「キケロ様をアポロンの間にお通しするように」とだけ命じた。やがてアポロンの間で食事が始まったが、それはとてつもなく豪華なものだった。実は、ルクルス邸では部屋によって用意する食事の内容が決まっており、アポロンの部屋はその中でももっとも贅沢な食事のための部屋だったのである。

## 2

グルマンとしてのジャンンについてはエピソードも多い。次に引用するのは、これも19世紀半ばの食ジャーナリズムの興隆が生み出した果実のひとつであるブリフォアの「食卓のパリ」に掲載されたものだ。

“食事にはドラマがつきものである。ここで紹介するのはその中でももっとも恐るべきもので、1830年ころに起こった。……支配人（アレル氏）と偉大な女優（ジョルジュ嬢）、ジュール・ジャンンたちは、マダム街の同じ家に住み、一筋縄ではいかない共同生活を送っていた。それぞれの住人が動物を飼っていた。ジャンンはヤギである。アレル氏は豚を飼っていたが、これがまた愛らしい豚で、食卓だろうが寝室だろうが主人の行くところにはどこにでもついて回った。……ある日、



ジュール・ジャンン  
Jules Janin  
(1805-1874)

ジョルジュ嬢とジャンンが相談をした。二人ともアレル氏の豚には感嘆していた。その優雅なあどけなさ。音楽的な鳴き声。白い毛の下の丸くぼつちやりとしておいしそうな体つき。その動物は、彼自身の魅力ゆえに、饗宴に供せられるべきであるという決定が下されたのだった。ジャンンは、その豚が英雄的な時の中で半神への捧げものとして食べられ、それは賞賛に値することなのだという事実を証明するために、オデッセイ<sup>(12)</sup>の一節をもじってこう詠みあげた。

豚は毅然として捧げものとなりぬ。

アレル氏は不在にして、生贄は屠られたるなり。

支配人が腹を空かせて芝居の稽古から戻ってきた。家に入るや、彼は家の中に満ち満ちた饗宴の雰囲気に驚いた。テーブルは調えられ、喜びの趣向を告げる魅力を振りまいている。……最後にロースト・ポークが出

(12) オデッセイは古代ギリシャの詩人ホメロスの長編叙事詩。トロイ戦争に勝利して故郷のイタケに帰還しようとしたオデッセウスがポセイダンの神の怒りに触れ、10年という長い年月にわたって海の上をさまよう物語。

された。火と煙で美しく色づき、つやつやと輝いている。幸福のきわみ。すべてはデリケートでまるで奇跡のようだった。魅惑されたアレル氏はすばらしい料理にほとんどエクスタシーを覚え、ジャンとジョルジュ嬢との間でこっそりと交わされた視線には気がつかなかった。幸福感を完全なものにしようと、アレル氏は愛するペットの居場所を尋ねる…友人たちの顔にためらいが浮かぶ…恐ろしい疑いが頭をもたげる。食卓にはいまだ肉のかけらがいっぱい残っている。彼は悲嘆にくれて泣き出した。震えながら彼の豚を食べてしまったことを認める。しばし意気消沈の時を経た後で、彼は静かにこう言った。「私はあいつが本当に好きだった。でも、今日ほどあいつが私を喜ばせてくれたことはなかった。」<sup>027</sup>

才気煥発で、ユーモラスで、ちょっぴり皮肉屋で、そして食いしん坊のジャンならではのエピソードである。

グリモヤド・キュッシーをガストロノミー文学の第1世代、ジャンを第2世代とするならば、第3世代を代表する作家の一人としてシャルル・モンスレをあげても差し支えはないだろう。

モンスレは1825年に西フランスのナントで生まれた。ジャンと同様、モンスレもパリに出た後にさまざまな新聞や雑誌に寄稿するようになり、そのかたわら戯曲や小説にも手を染めた。しかし、何ととっても彼がもっとも情熱を注いだのはガストロノミーだった。食に関してモンスレにもっとも影響を与えた人物は、まちがいになくグリモ・ド・ラレニエールである。1857年に出した「忘れられた人、軽んじられた人」の中にグリモの本格的な評伝が含まれていることはすでに第3章で紹介した。その翌年の1858年2月からはガストロノミーの専門紙である「ル・グルメ (Le Gourmet)」の発刊を開始している。この週刊の新聞は8月までの8ヶ月間で24号まで出された。

モンスレのガストロノミーへの情熱は、彼の生業であるジャーナリズムの仕事と完全に一体のものだった。彼が作家として活動した時代はルイ・フィリップのいわゆる7月王政の終末期か



CH. MONSELET.

シャルル・モンスレ  
Charles Monselet  
(1825-1888)

ら2月革命を経てさらにナポレオン3世の第2帝政へと突入する時期である。王政復古によって復活を遂げた貴族文化はたびたびの政変とその都度勢力を増すブルジョワによって本来の崇高さを失い、大衆化を余儀なくされた。ガストロノミーももはや一部裕福な階層の悦楽ではなく、ごく普通の生活を送る一般民衆にとっても決して手の届かないものではなくなっていた。それを伝播する役割をおった食ジャーナリズムもまたその流れに沿ったものに変容してこざるを得なかったのである。

モンズレの一連のガストロノミーに関わるジャーナリストティックな仕事も、当然のことながらこの制約から逃れることはできなかった。グリモの「食通年鑑」が多かれ少なかれ古き良き時代の“本物の”グルマンやアンフィトリオンを意識して書かれたのに対し、モンズレがグリモの強い影響のもとに書いた「もうひとつの食通年鑑 (Le Double Almanach Gourmand、全6巻、1862年～1870年)」は明らかに一般大衆向きで、内容にも軽妙さが際立ち、グリモのあの強烈とも言える毒気は微塵もない。

文筆がガストロノミーを社会の表面に浮かび上がらせるための鋭い刃を備えた武器でなければならなかったグリモの時代とは違い、モンズレにとって文筆はすでにその地位を確立したガストロノミーを讃美するための簡便で重宝なツールだった。普及が進んで大衆にとって特別なものではなくなったガストロノミーを伝えるメディアとしては、やはり大衆に受け入れられるスタイルが求められたのである。

それでもモンズレがガストロノミーで果した功績は決して小さなものではない。カレームとエスコフィエを繋ぐ架け橋の役割をグフェやデュボワが果したように、グリモやド・キュッシー、ジャンンらが書き継ぎ、やがてジョセフ・ファールやキュルノンスキーに受け継がれる食ジャーナリズムの伝統をモンズレがその中間点に立ってしっかりと繋ぐ役目を果したからである。

モンズレは作家として脂ののりきった1874年に「ガストロノミー、食卓の物語 (Gastronomie, Récits de Table)」という本を出している。これはグリモの伝記など彼がそれまでに公にした食に関する論述や小説、詩などを集めてあらためて一冊にまとめたものだが、こんなところにもモンズレのガストロノミーに対する執念が窺える。この書物に収録され



ジャーナリストとしての資質とガストロノミーに対する姿勢をよく表わしている。身近でどこにでもありそうなパリの街中の風景。その日常性こそ 19 世紀半ば過ぎのガストロノミーが置かれた立ち位置に他ならなかった。モンズレはそれを見習いパティシエの珍事に題材を借りて鮮やかに切り取って見せたのだ。

モンズレは自らの著書のタイトルのようにやがて忘れられた作家になっていった。しかし、大衆性を獲得したガストロノミーの代弁者としての彼の存在は、その後も長く食を愛する人々の記憶から消え去ることはなかった<sup>(13)</sup>。

## VI. バルザック、デュマ、ゾラ

### 1

大衆化したガストロノミーを筆の力で文化の高みに留めたのはジャーナリストだけではない。19 世紀のジャーナリズムと文学との領域が曖昧だった時代には、作家もまたガストロノミーの位置づけに一役買った。高名な作家ではオノレ・ド・バルザックとアレクサンドル・デュマが桁外れのグルマンとして知られている。

バルザックは 20 代のころに友人であったオラス・ラッソンらとともに「新・食通年鑑」の刊行に関わったと言われており、また後年も自著を通じてたびたびガストロノミーの話題に言及しているように、食に対する関心が極めて高い人物だったと思われる。実際にバルザックの大食ぶりは有名で、“豪勢に借金して豪勢に食べた”と言われていたほどである。このバルザックの食べることへの執着はどこからきているのだろうか。興味深いのは、ド・バルザックという名前が本来のものではないということである。彼は裕福なブルジョワの家に生まれ、少年期まではオノレ・バルザックとして過ごした。“ド”という本来は貴族を表わす称号を付加したのはパリで小説家として暮らし始めてからのことで、これはバ

---

(13) モンズレの生まれ故郷であるナント市にはアカデミー・シャルル・モンズレという組織が作られており、ガストロノミーのコンクールであるシャルル・モンズレ杯 (Le Prix Charles Monselet) が現在も毎年開催されている。



シャルル・ジローの描いた第2帝政期の上流家庭の雰囲気伝える絵画。描かれているのは、ナポレオン3世のいとこにあたるプリンセス・マティルドの屋敷の食事室で行なわれている晩餐の風景である。バルザックが憧れたのはおそらくこんな晩餐会だったにちがいない。

ルザックの貴族への憧れがそうさせたのだと考えられている。

バルザックは貴族になりたかった。その強い願望が“ド”という称号に凝縮されているのである。彼の強い貴族志向は、日常の行動にも表れていた。小説を書くかわら、夜な夜な上流階級の女性が主宰するサロンに出没し、そこで供される料理に舌鼓を打つのが彼の日課だった。女性関係も賑やかで、後年の批評の中にはこれをバルザックの少年期における母親の愛情の欠如のせいにするものもあるようだが、むしろこれは食べることへの執着と同様、ブドワール（Boudoir、女性の寝室、転じて愛人）が高貴な男性のたしなみとされていた古い貴族意識へのこの大作家の過度の傾倒が反映されたものと考えた方が自然ではないだろうか。

それはともかくとして、バルザックの食へのこだわりの傾向は「味覚の生理学」の1838年版の付録用に寄稿した「現代の刺激物概論」<sup>096</sup>という小論でも明らかだ。彼自身がサバランと親交があったわけではないが編者とは親しかったようで、その関係からサバランの著書に収録される付録としてこの小論の執筆が依頼されることになったらしい。グルマンとして知られる著名作家の名前を扉に刷り込むのは、おそらく本の売れ行きにかなり貢献したことだろう。この中でバルザックはその時代に大いに改良進歩のあった5つの刺激物、すなわちアルコール、砂糖、茶、コーヒーそしてタバコについて持論を展開している。

このようにバルザックのガストロノミーへの関心は彼のいくつかの作

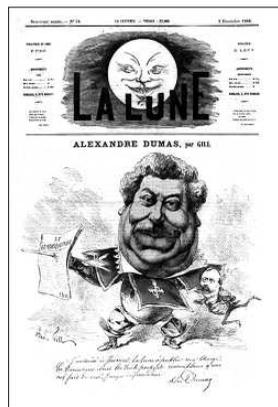
品に顔をのぞかせ、その味わいにコクと深みを与えるのに寄与したが、それはあくまでもバルザックの個人的な関心を投影したもので、それ以上のもではなかった。

それに対して、もうひとりのグルメ作家の雄、デュマは19世紀後半のガストロノミーの大衆化に大いに貢献した。もともと派手なことの大好きなデュマは、バルザックとはまた異なった動機から、豪勢な食事に惜しげもなく散財を繰り返した。「三銃士」や「モンテ・クリスト伯」のような大衆受けのする歴史小説で人気を博し莫大な財を一代で築いたデュマは、しばしば自邸に多くの人びとを招いて大晩餐会を催したが、それは単に彼が食いしん坊であったためだった。また、バルザックと同じように多くの愛人を作ったが、それはただ単に彼が好色な人物だったからである。

浪費と政治状況の変化が原因となって晩年のデュマは経済的に破綻をきたし、往時の贅を尽くした暮らしが想像できないほどのつつましい生活を送った。死の床についたデュマは、「私がパリにやってきたときは無一文だった。結局、そのときに戻っただけさ」と語ったというが、真偽の定かでないこのエピソードは彼の豪胆な性格を的確に物語っているとさえ言えよう。

デュマのガストロノミーへの最大の貢献は、彼の死後に出版された「料理大辞典」<sup>072</sup>の編纂である。これはもともとグリモ・ドラ・レニエールが1808年ころに出版を計画していたものである。しかし、これまでに明らかにしたようなさまざまな事情によって、グリモはこの辞典をついに完成させることはできなかった。長い時を経てこれを引き継いだのは、自らも厨房に立つて腕を振るい、また料理についての知識も豊富で料理関係の知人も多いデュマだった。

年少の友人である作家のゴンクールに“シャンゼリゼにレストランを開くつもりだ”<sup>097</sup>と語ったほど料理に傾倒していた



「ラ・リュヌ」の1866年12月2日号に掲載するためにアンドレ・ジルが描いたデュマ。羽ペンを従士の剣のように突き出したデュマが「ル・ルムスケテール」という新聞を突き刺している。左腕には男を抱えているが、この男はどうやらデュマの共作者で後に裁判で争ったオーギュスト・マケらしい。

デュマだったが、その夢を果せないままこの世を去り、「料理大辞典」が文字通りデュマの遺作となった。

辞典はA B C順に「ABAISSSE」から「ZUCHETTI」まで、ほぼ750の項目が取り上げられ、それぞれに解説が加えられている。本文に前文など付属の文章を加えて総ページ数1200ページという大部である。大衆作家デュマの手によるものだから、当然のことながら無味乾燥な定義の寄せ集めには終わらない。その言葉に関する逸話や調理法などが縦横に盛り込まれ、長いものでは一つの項目だけで5ページ以上におよぶものも少なくない。いたるところにデュマの饒舌とも言える蘊蓄が溢れている。

たとえば、「パティスリー (PÂTISSERIE)」の項目にはこんな記述がある。

“私たちの間におけるパティシエの地位は以前とは違う。かつては低く見られていたこの職業は、今では高い評価を得ている。古くは恥知らずの人間を指して「パティシエの店の正面の入り口を通して入る」という言い回しがあった。これは、かつてはパティシエがキャバレを経営していたことに由来する。キャバレへ行くのに正面の入り口から入るのはあつかましい行為とされていたので、慎み深さを装う人は恥ずかしさから裏口を通して入ったのである。今日では、お洒落でエレガントな店をキャバレと同一視するようなことがあれば、パティシエたちはそれを侮辱と受け取るだろう。”<sup>(14)</sup>

デュマのこの辞典には模範とすべき先例があった。「今昔のフランス料理総合辞典 (Dictionnaire Général de la Cuisine Française Ancienne et Moderne、クザン・ド・クルシャン編、1853年)」がそれで、デュマも「料理大辞典」の執筆にあたってこの辞典を大いに参照したようだ。しかし、ページ数はデュマの辞典の半分程度、記述もデュマの饒舌さには到底及ばない。

いずれにしても、デュマのような人気作家が料理の辞典を編纂したこ

---

(14) キャバレ (Cabaret) は飲食店のひとつ。職人や労働者など貧しい庶民のための酒場であり、身分のある人間の出入りする場所ではなかった。パティシエと兼用の店では、表面の入り口から入ってキャバレへ行くにはパティシエの売り場を通らなければならなかったため、それは無作法なこととされていたのである。

と自体、ガストロノミーの大衆化を裏づけるものであったと言える。

時代も急流のようにあわただしく世相を揺り動かしていた。バルザックやデュマが生きたのは、1830年の7月革命や1848年の2月革命、さらには1851年のルイ・ボナパルトによるクーデターと、大きな政変が繰り返し起こった激動の時代である。その間に政権も王政から共和制、そして再び帝政へとめまぐるしく転換した。その天才ゆえに民衆から愛され、自由奔放に時代を駆け抜けたように見える二人のグルマンの作家も、結局は時代の荒波に翻弄され、決してハッピーエンドとは言えない結末を受け入れざるを得なかった。それは前世紀から細々とではあったが命脈を保ち続けてきた古き良きフランスの最後の揺らめきであったのかもしれない。

さまざまな意味で、パリも、そしてその属性とも言うべきガストロノミーも、新しい時を迎えようとしていたのだ。

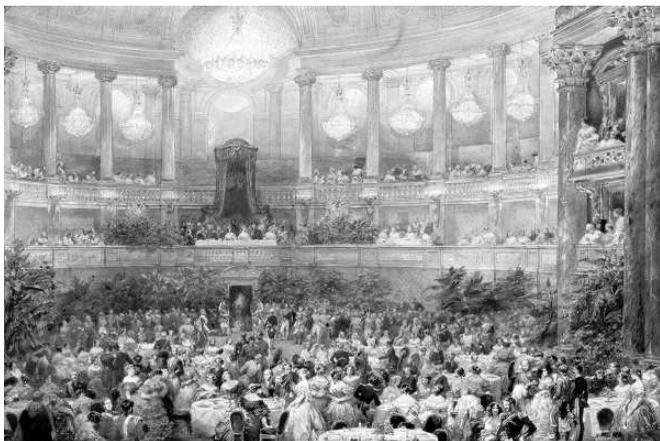
## 2

1851年12月2日。3年前の2月革命<sup>(15)</sup>で第2共和制が発足し、初代大統領に選ばれたルイ・ボナパルトがクーデターを起こし、自ら皇帝の座に納まってここに第2帝政時代が幕を開く。ルイ・ボナパルトはナポレオンの甥にあたり、民衆から絶大な人気を得ていた。彼はナポレオン3世を名乗り、19世紀後半のフランスに一時代を築いた。性格的には優柔不断とされ、ほぼ20年にわたった治世の間には失政といわれるものも少なくないが、その反面すぐれた業績と呼べるものも数多く残した。その最大のもは、セーヌ県知事のジョルジュ・オスマンに指示して実行にあたらせたパリの都市大改造計画である。

この章の始めて紹介したように19世紀半ばまでのパリは世界で最も不潔な都市と呼ばれていた。街中ごみで溢れていた上、細い路地が迷路のようにパリ中を巡っており、それは犯罪の温床にもなっていた。富裕層と貧民層の境界がくっきりと分かれているうちは、それでも街の生活

---

(15) 1848年2月に起こった革命で国王ルイ・フィリップは英国に亡命、ここに王政は完全に終わりを告げた。この革命はブルジョワではなく労働者など庶民階級が主体となって推進された最初のもので、その背景にはマルクスたちが提唱する社会主義の台頭があった。ここで発足した第2共和制はルイ・ボナパルトのクーデターによってあえなく潰えるのだが、その炎は決して消えることなく、1875年の第3共和制の実現を準備することになる。



1855年8月25日にベルサイユ宮で開かれた大晩餐会を描いたウジェーヌ・ラミの作品。この晩餐会はフランスを訪れた英国のビクトリア女王を歓迎するために開かれたもので、主催したのはもちろんナポレオン3世である。

は機能した。汚れた部分は圧倒的多数の貧民層に押し付け、富裕層はその上澄みのきれいな部分だけを堪能すれば良かったからである。しかし、時代が変わり、社会が変わるにつれて、富裕層と貧民層の境界はしだいに曖昧なものとなり、汚く不便な暮らしに対する不満の声も大きくなっていった。

それに加えて政治上の不都合もあった。狭く入り組んだ路地は犯罪者にとって便利だったばかりではなく、政府権力に反抗を試みる共和主義者たちにとっても格好の戦場であったのだ。追われたときに逃げ込みやすく、いったん逃げ込んだら見つけ出すことは難しくなる。さらに路地の狭さはバリケードの構築にも大きな利点となった。

ナポレオン3世は不潔都市の汚名返上を口実に、実際には反政府運動を封じる目的でオスマンに都市改造を命じたのだと言われている。

理由はともあれ、オスマンの都市改造はパリの街を一変させた。凱旋門のあるエトワール広場を中心に放射状に伸びる12本の大通り（ブルバール）を作り、細い路地は廃止もしくは統合して広い通りを新たに作った。パリの街中に数箇所あった貧民窟を一掃し、上下水道も整備した。レアールの中央市場は改築されて鉄とガラスの近代的な建物に生まれ変わった<sup>(16)</sup>。

(16) レアールの中央市場は1960年代に取り壊されてパリ郊外のランジスに移された。中央市場の跡地には近代的な建物が立ち並び、レアールは今やパリの流行の最先端を象徴する地域になっている。

エミール・ゾラの「パリの腹」<sup>098</sup>はそんなオスマン化の進んだパリの新しい中央市場を舞台に展開する小説である。時代は1850年代の終わり。つまり、ジャンンの論評にバルザックやデュマの小説を対応させるならば、モンズレの論評に対応するのがゾラの小説ということになるのだろう。

舞台が舞台だけに「パリの腹」には食べ物の話が次から次へと出てくる。これだけ読んで、当時のパリ市民の食事情が推察できるというほどだが、その描き方はバルザックやデュマとは明らかに違っている。視線が低いのである。主人公のフロランはナポレオン3世が皇帝の座についた後に共和主義者と間違われて流刑の憂き目に会うが、そこを脱出して命からがらパリにたどり着き、そこで中央市場の傍らでシャルキュトリーの店を経営する義弟クニユトリザの夫婦の世話になるという設定。店の様子はこんな具合だ。

“今リザはカウンターの上の肉越しに見えていた。前には白い磁器の皿が並べられ、そのうえにアルルやリヨンのソーセージの切りかけ、牛の舌、塩漬けにして煮た豚肉、ゼリー寄せにした豚の頭肉、開いたりエットの壺、蓋が開いてたっぷりの油を見せているイワシの缶詰などが置かれている。左右の棚にあるのは、豚のレバーのパテ、淡いバラ色のハム、それに幅広い脂肪層のしたに血のしたたるような肉を見せているヨークハムなどだ。そのほかにも丸い皿や楕円の皿があつて、そのうえには舌の詰め物、トリュフが入ったガランティーヌ、ピスタチオ入りのユールなどが並べられている。さらに彼女のすぐそばの下の棚には、背脂を差し込んだ子牛肉、レバーのパテ、ウサギのパテなどが黄色い陶器の鉢に入っていた。(17)” (第2章)

こうした描写を目にして驚くのは、ここに書かれた食べ物がほとんど

---

(17) 参考までに原文を載せておこう。

Elle lui apparaissait, au-dessus des viandes du comptoir. Devant elle, s'étaient, dans des plats de porcelaine blanche, les saucissons d'Arles et de Lyon entamés, les langues et les morceaux de petit salé cuits à l'eau, la tête de cochon noyée de gelée, un pot de rillettes ouvert et une boîte de sardines dont le métal crevé montrait un lac d'huile; puis, à droite et à gauche, sur des planches, des pains de fromage d'Italie et de fromage de cochon, un jambon ordinaire d'un rose pâle, un jambon d'York à la chair saignante, sous une large bande de graisse. Et il y avait encore des plats ronds et ovales, les plats de la langue fourrée, de la galantine truffée, de la hure aux pistaches; tandis que, tout près d'elle, sous sa main, étaient le veau piqué, le pâté de foie, le pâté de lièvre, dans des terrines jaunes.



Déplorable effet des farineux.

「小麦粉の嘆かわしい効用」と題された19世紀半ばのカリカチュア。ブルジョワらしい男は突き出た腹を台車に乗せないと歩くことすらままならない。男の後ろには「レストラン」の文字が見える。ゾラの「パリの腹」の本来のテーマは太った腹と痩せた腹の対立で、痩せた腹はどんなに頑張っても結局は太った腹にしてやられてしまうのである。もちろん、太った腹が帝政下でおいしいものを食べてのうとうと暮らしている金持ちのブルジョワを、そして痩せた腹がその太った腹に牛耳られて苦しむ貧乏な労働者を象徴していることは言うまでもない。

現代のものと同重なるということである。このシャルキュトリーの店先の風景は、21世紀のパリの街の中でもそのままそっくり見ることが出来る。

もちろんゾラの小説のこの一節だけで全体を判断できるわけではないが、少なくともグリモの「食通年鑑」の中には登場し得なかった風景であることは間違いない。

クニユの店にこうした惣菜を買いに来るのは決して富裕なブルジョワなどではなかった。近所のごく普通の庶民なのである。グリモの時代に、いやジャンンの時代にすら、庶民がトリュフの入ったガランティーヌやウサギのパテを買って帰って家で食べるなどということがはたして考えられただろうか。これもまたまぎれもなくガストロノミーの大衆化の成果である。

時代の変容はこれで留まったわけではなかった。1870年にナポレオ

ン3世は失脚し、第3共和制へと移行する。プロイセンとの戦争に敗れて疲弊したフランスは、かつての貴族や大ブルジョワに代わって一般市民が主体となって国の再建を進めることになった。

こうしてガストロノミーも大衆化の度合いをますます深めながら、いよいよエスコフィエの時代、すなわち20世紀へと向かうのである。

## 第6章 破壊と創造の世紀へ



ジャン・ペローによる19世紀末のパリ風景の1枚。サン・ドニ大通りを描いたもので、正面にはかつての市壁のなごりであるサン・ドニ門が見えている。画面右手にはパティスリーのウィンドーがあり、店の前にはそのパティシエと思われる人物が立っているが、その身なりはすでに現在とまったく変わらない。

# I. ガストロノミーと世紀末

## 1

1789年のフランス革命を契機に引き起こされた社会的大変動は、その間に何度も政治体制を変えながら、何とか収まるまでに結局100年近い年月を要した。政情が不安定になるたびに繰り返される騒乱にパリ市民たちはすっかり慣れてしまい、路地に築かれては壊されるバリケードや敵も味方も判然としない市街戦すら、ありふれた日常の風景のひとつになってしまっていたほどである。

ビクトル・ユゴーは「レ・ミゼラブル」の中で1830年代初頭の政治暴動について次のような情景を描写している。

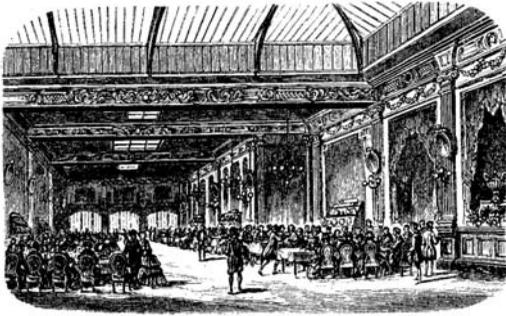
“2年前から、パリは何度も反乱を見て来た。暴動を起こした地域を除いて、一般に暴動の間のパリの様子ほど、奇妙に落ち着いたものはない。パリはなににでも非常に早く慣れてしまう。暴動にすぎないではないか。パリは多くの用事があるから、そんなつまらないことに驚いていられないのだ。この巨大な都市だけが、そのような光景を示すことができるのだ。この広大な場所だけが、内乱と同時に、何かしら奇妙な静けさを保つことができるのだ。一般に、反乱がはじまり、太鼓や集合ラッパや非常号音が聞こえても、商店の主人はただこう言うだけである。

「サン・マルタン通りで喧嘩があつたらしい」

……まもなく暴動が近づき、ひろがってくると、彼は早めに店をしめ、急いで軍服をまとう。つまり、商品を安全にし、自分の体を危険にさらすのだ。

四辻や、路地や、袋小路で射ち合いがはじまる。バリケードを奪ったり、奪われたり、また取り返したりする。血が流れ、散弾が人家の正面を撃ち抜き、弾丸が寝室に寝ている人たちを殺し、死体が道をふさぐ。だが、そこから数歩のところでは、カフェの中で玉突き音が聞こえる。

野次馬連は、戦闘中の通りからすぐ近くのところで、話し合ったり笑ったりしている。劇場は開場して、通俗喜劇を上演している。辻馬車は通り、通行人は町に食事をしに行く。ときには、戦いが行なわれている地域でもそうである。1831年には、結婚の行列を通してやるために、



Le Dîner de l'Exposition.

1860年代に登場した新しい食事形態である「ディネ・ド・レクスポジション」。大広間にテーブルがいくつも並び、決まった料理を皆が食べるこの形態は、レストランとターブル・ドートの中間に位置する。レストランほど高級ではないが、ターブル・ドートほど庶民的でもない。こうした食事場所が登場したことからガストロノミーの大衆化が進んでいたことが判る。

射撃が一時中止されたこともある。”<sup>99</sup>

ガストロノミーがこうした度重なる動乱の合間を縫うようにして生まれ、発展し、そして少しずつ大衆の間に浸透していったことはこれまで見たとおりである。この章では、大衆化したガストロノミーが新しい世紀に向かう中でどのように一層の普遍化を遂げていったかを検証して全体の締めくくりとしたい。

アミー・トゥルベックは、フランス料理の優位性は1900年代初頭までに完全に確立されていたとし、その傍証として1903年発行のエピキュア誌（The Epicure）に掲載された記事を引用している。

“人びとが完璧な食事をするために出かける料金など問題ではないような昔のパリ風のレストランを経営するある雄弁なシェフが、最近のインタビューの中でこんなことを言っている。「フランス」料理について語るなんて馬鹿げたことだ。あらゆる料理はフランスのものに決まっているではないか。いわゆるドイツ料理だの英国料理だのというのは、そもそも料理ではない。唯一の料理は、フランスが創り出した料理、すなわち「ラ・キュイジーヌ」である。……彼は、料理人がすべてフランス人であるロンドンの最高級レストランのことを聞いたことがあるという。また、こんな話も聞いたそうだ。世界中のどんな国のどんな正式のディナーでも、そのメニューを見てみるが良い。そこにフランス料理以外のものがあるだろうか？ 否である。人類が食事をするために生き続け、そして獣が餌を食むように食べるのでない限り、フランス料理は至高の権勢を保つだろう。理由は簡単。ほかに替わるものがないからだ。”<sup>100</sup>

1852年に皇帝となったナポレオン3世の統治下で、世情はつかの間の安定を取り戻し、オスマンのパリ改造も手伝ってブルジョワ文化は洗練されると同時に着実にその裾野を広げつつあった。ガストロノミーもまた、その潮流の中で少しずつ姿を変えながらも発展の歩みを止めることはなかった。グフェが家庭向けの料理法の普及に腐心し、デュボワがオート・キュージヌの伝統を受け継ぎながらよりシンプルなシステムを目指したのはこのような時代である。

1870年にはプロイセンとの戦争が起こり<sup>(1)</sup>ナポレオン3世が失脚してフランス国内はまたしても混乱をきわめる。疲弊した国民はそれでも徐々に立ち直り、1875年には正式に第3共和制が発足、ここによりやくフランスは大革命以来の100年ぶりの平和と安寧を手に入れたのである。

そしてさらに、時代を動かす別の要素があった。科学技術の進展とそれとともに暮らしの利便性の飛躍的な向上である。新しい未来の予感人はびとの心を亢進させ、活動的にした。それはフランスのみならずヨーロッパ全体を覆う空気だった。

いまやガストロノミーは、すべての人の手の先にあった。

## 2

政治的にも経済的にも急激な転換が行なわれるヨーロッパ社会の中で、トゥルベックの言うようにフランス料理の優位性はますます動かしがたいものとなっていった。料理の世界でフランスがヨーロッパ諸国の中でも突出したものとなった理由はいろいろ考えられる。料理を文化として捉えるフランスの社会風土というもののももちろんあるだろうし、パリに特有のレストランという外食産業の発展もフランス料理に国境を越えたアドバンテージを与えるのに大いに寄与した。ヨーロッパの上流社会でその名を知られたカレームの存在も大きいに違いない。そしてその基盤となったのは、言うまでもなく17世紀から19世紀にかけて高度に洗練

---

(1) フランスはスペイン王の王位継承問題に絡んでプロイセンやその同盟国であるドイツ諸国と激しく対立、1870年7月19日に戦火の火蓋が切って落とされた。戦争の間にフランス皇帝のナポレオン3世が敵軍の捕虜になるという失態を犯して第2帝政は崩壊、第3共和制へと移行したが、1871年1月にはパリが陥落し、それから5か月後にフランスは正式に降伏したのだった。

されながら完成されたオート・キュイジーヌである。

第一帝政期からフランスの料理人の多くが国外に出て活躍し、名声を残している。ウスタシュ・ユド<sup>(2)</sup>をはじめ、アレクシス・ソワイエ<sup>(3)</sup>、フランカテリ、デュボワ、ベルナールなどいずれもフランス料理がヨーロッパ料理のスタンダードの地位を占める上で欠かすことのできない役割を果たした。トゥルベックがいささか不穏当な言葉ながら“**フランス料理帝国主義**”<sup>100</sup>と名づけたような状況が、19世紀後半のヨーロッパの料理の世界では生まれていたのである。

一方、フランス国内における料理の世界でも世紀末に向けてさまざまな新しい動きが起こっていた。キュイジニエやパティシエ、トレットールなどの業界では、アンシャン・レージュム期における手工業者組織であるギルドの崩壊後も旧時代からの徒弟制度が維持されてきた。それは熟練した職人を育てるのに長い時間がかかるこれらの職業では、古い徒弟制度がもっとも効果的な仕組みであると認識されていたからである。

英国を中心に進展していた産業革命とそれともなつて急速に発達しつつあった資本主義はフランスではその進捗がやや遅かったものの、百貨店のような新しい大規模商施設が誕生したり、あるいはさまざまな業種で機械工業の導入による大量生産が実現するなど、商業における環境の変化が目に見えるかたちで起こっていた。キュイジニエにしてもパティシエにしても機械による大量生産には向かない仕事であり、そうした機械化や大資本に対抗するために業界の組織化を急いで進める必要があった。その基礎として徒弟制度を中心とする仕組みが利用されたのである。

1870年代以降、フランスの料理界ではこうした業界組織の再編成が

- 
- (2) Louis Eustache Ude (1769年～1846年)。主にイギリスで活躍したフランスの料理人。父親が働いていたルイ16世の厨房で見習いとして料理の道に入った。ナポレオンの母親であるマリア・レティツィアのメートル・ドテルとして2年間仕えた後、おそらく1800年代初めに英国に渡り、リバプールのセフトン卿のもとで20年間シェフを勤めた。その間に2冊の料理書を出版している。
- (3) Alexis Benoit Soyer (1810年～1858年)。フランスの料理人。ユドと同様、そのキャリアの大部分を英国で費やした。フランスを離れたのは1830年の7月革命がきっかけで、1837年にロンドンのリフォーム・クラブのシェフに就任したことが彼に名声をもたらした。1851年には自分のレストランをオープン、その後クリミア戦争の折には戦地の兵隊が食べ物で苦しんでいることを知り、現地に赴いて2年間にわたって有名なナイチンゲールとともに軍隊の食事の改善に取り組んだ。ソワイエにも「ガストロノミーの再生者 (Gastronomic Regenerator, 1848年)」などの著作がある。

盛んに行なわれた。組織の運営にはそれを統括し、方向性を示し、組織に属する構成員を実際に動かすための軸となる指導者が必要である。ジョセフ・ファーブルはスイス生まれのキュイジニエで、パリの有名な料理店であるシュベやヨーロッパ各国のホテルのシェフとして活躍した人物だが、彼の才能はむしろ料理業界におけるオーガナイザー（組織指導者）の面により活発に発揮され大きな足跡を残した。

ファーブルは幼くして孤児となり、若い頃から料理人の地位の向上に高い関心を抱いて料理人の教育に情熱を燃やした。50歳を過ぎたばかりの若さでこの世を去ったこととも併せてどこかカレームの生涯を髣髴とさせるところがある。カレームと同様、ファーブルは文筆を教育と啓蒙の手段として積極的に利用した。1877年には料理人によって執筆が行なわれた最初の料理雑誌「料理の科学（Science Culinaire）」を創刊し、それと連動するように1879年に「料理技術の発展のための万国同盟（L'Union Universelle pour le Progrès de l'Art Culinaire）」を創設した。この組織はパリでは1883年から「料理アカデミー（Académie de Cuisine）」と呼ばれるようになり、1888年にはフランス全国の料理人の組織である「フランス料理アカデミー（Académie culinaire de France）」への組織再編に発展していくのである。ちなみに「フランス料理アカデミー」は現在もフランスのもっとも権威のある料理関連組織として活発な活動を続けている。機関誌である「フランスおよび諸国の料理（La Cuisine Française et Etrangère）」も熱意に溢れた優れた料理人たちによって連綿と受け継がれてフランス料理の現代化とその発展に大きく寄与したが、編集に携わった著名な料理人の中にはファーブルと同世代のパティシエであるピエール・ラカン<sup>(4)</sup>や「現代製菓概論」<sup>(5)</sup>の著者のひとりであるエミール・ダレンヌが含まれている。

ファーブルは料理に関する知識の集積にも意欲的に取り組み、全4巻

---

(4) Pierre Lacam(1836年～1902年)。パティシエであり製菓史の研究者でもある。近代的なさまざまな菓子の創作でも知られ、数々のプティフルを考案したほかイタリアン・メレンゲを使ったアントルメを最初に造ったのもラカンだと言われている。著書も多数にのぼり、1890年に発行した「Mémorial Historique et Géographique de la Pâtisserie」は菓子の製法ばかりでなくその歴史的背景を記述したものとして高い評価を得た。

(5) *Traité de Pâtisserie Moderne*。1913年初版の現代の菓子作りのバイブルとも言われるエミール・デュバルとエミール・ダレンヌの共著による書物。もともとはフランス料理アカデミーの機関誌である「フランスおよび諸国の料理」に掲載されたレシピをまとめたもので、ダレンヌはこの雑誌の編集長だった。

からなる「実践的料理大辞典 (Dictionnaire Universel de Cuisine Pratique)」を執筆、1894年から刊行を開始した。これは後にラルース社から刊行される「料理百科事典 (Larousse Gastronomique、1938年初版)」の先駆けとなるものである。

もうひとつ、ファールブルの功績を挙げておこう。

1882年にパリで発行された「料理の科学」誌はそれに先立って行なわれた「料理展覧会 (Exposition Culinaire)」の成功を受けてその内容を伝えるものだったが、この展覧会はファールブルによって組織・運営されその後各地で行なわれる数多くの料理コンクールに先鞭をつける役割を果たした。



ジョセフ・ファールブル  
Joseph Favre  
(1849 ~ 1903)

トゥルベックによれば、“「料理展覧会」は明らかに優れた文化的生産物であるフランスのオート・キュイジーヌを喧伝するために組織されたもの”であり、“オーガナイザーは展示された精緻な作品と料理コンクールを人びとが観覧することを通して料理が真の芸術であることを示したいと考えた。”<sup>100</sup>

この狙いは間違いなく功を奏した。1883年にフランス料理協会 (Société des Cuisiniers Français) の主催による「料理展覧会」が実施されると1885年にはこれに触発されて英国のロンドンでも同様の展覧会が開かれ、さらにこの動きはヨーロッパ各地に広がって各地で「料理展覧会」が開催されるに至った。国はそれぞれ変わってもその内容はフランスに倣ったものでオート・キュイジーヌを一般市民に紹介するとともに料理ビジネスを拡大するための宣伝を目的としていた。したがって、料理の展示に加えて食品製造業者のPRの機能も併せ持つ見本市のような性格をこの最初期の段階ですではっきりと示していたのである。

今やガストロノミーは大衆化されただけでなく組織化も進んでいた。あとは、フランスという限られた領域をはみ出して普遍化したガストロノミーを卓抜した精神と優れた技術と力強い行動力で体現する偉大な料理人の登場を待つばかりである。

## II. エスコフィエの登場

### 1

フランス料理の父と呼ばれるオーギュスト・エスコフィエは、南仏ニースの近くのビルヌーブ・ルーベという町で 1846 年に生まれた。子どもの頃は彫刻家になりたいと思い料理人になるつもりはなかったと自らの回想録<sup>(6)</sup>に記しているエスコフィエだが、父親の兄弟に料理人がいたことが契機となって結局料理の世界に足を踏み入れることになった。

運命の神様はまことに皮肉屋である。たまたま叔父が料理人でなく、したがってニースにレストランを開くこともなかったならば、料理人エスコフィエが誕生することはなく、その結果として 20 世紀のフランス料理は大きく変わっていたに違いない。

エスコフィエの料理人としてのキャリアは叔父が経営するレストラン・フランセでの見習い修業から始まった。1859 年のことというから、第 2 帝政期のもっとも華やかな時期である。ニースは当時から上流社会のためのリゾート地として栄え、特に冬場にはロシアなど外国からも避寒のために多くの人びとがやってきてこの街に滞在した。レストラン・フランセはそうした上流社会の社交場のひとつとして大いに繁盛したという。エスコフィエがこのような環境で料理の基礎を学んだのは幸運であったと言うべきであろう。

見習い修業を終えたエスコフィエは、ニース周辺のいくつかのレストランで腕を磨いた後、1865 年 4 月にパリに出て当時もっとも有名なレストランのひとつであったプティ・ムーラン・ルージュで働くことになった。このレストランには大きなダイニングルームやサロンに加えて多くの小部屋を備えられており、正規の入り口から離れたところにプライベートな入り口が設けられていて人目を忍ぶ客に配慮した造りになっていたこともあって、上流階級の人びとに好んで利用されていた。エスコフィエはこの店で、2 度の兵役（そのうちの一度はプロイセンとの戦役

---

(6) エスコフィエの回想録 (Auguste Escoffier, *Souvenirs Inédits*, 1985 年) は正確にはエスコフィエによる出版物ではなく、彼の死後に発見された草稿を孫に当たるピエール・エスコフィエが整理してまとめ、一冊の書物として刊行したものである。自筆の草稿が公開されていないので、都合の悪い部分を省くといったバイアスがどれだけかけられているかは判らないが、エスコフィエの生涯と料理全般に関する彼の思想を知る上で貴重な文献であることは間違いない。

でフランスが敗戦を喫し、ドイツ軍の捕虜として苦役を強いられた) を挟んで 1878 年まで勤め、1873 年からは料理長としてその才能を十分に開花させた。その間に王侯貴族や上流階級の人びとの食卓を仕切ること、エスコフィエの料理における創造性にもさらに磨きがかかった。プティ・ムーラン・ルージュ時代に彼が創作した料理は多数にのぼるが、エスコフィエの新しい料理の開発に関する考え方はこの時期に育まれたと言ってよい。プティ・ムーラン・ルージュではエスコフィエはもう一つの重要な役割を果たしている。それは弟子の育成である。料理人の育成とそのため教育についてもエスコフィエは確かな考えを持っていた。料理の創造と弟子の育成に関しては後でまた考察することになるが、このふたつの方針がエスコフィエの料理人としての活動の根本にあることはさしあたって指摘しておこう。

プティ・ムーラン・ルージュでの仕事を通じて、エスコフィエはサラ・ベルナルル<sup>(7)</sup>やギュスターブ・ドレ<sup>(8)</sup>といった著名人とも知りあっている。社会で名声を得ている人びとが彼の料理を支持し、そのすばらしさを喧伝してくれたことは、もちろんエスコフィエのキャリアにとって大きなプラスとして働いた。カレーも著名人との交流を梃子にして自らのキャリアを高みに押し上げたが、カレーが後ろ盾としたのはタレイランやアレクサンドル 1 世、英国のジョージ 4 世など国家を代表する元首や政治家で彼らは文字通りカレーにとってパトロンであった。それに対してエスコフィエが梃子とした著名人は、サラ・ベルナルルにしてもドレにしても、また後に知遇を得るエミール・ゾラにしても、デザートに名を残したネリー・メルバ<sup>(9)</sup>にしても、その多くが芸術家であったことに注目したい。このことは、ガストロノミーの担い手がその大衆化によって特権階級ではない一般市民にまで広がっていた、さらに言えば移行しつつあったことを如実に示している。エスコフィエの成功はそうし

---

(7) Sarah Bernhardt(1844 年～ 1923 年)。フランスの女優。卑しい生まれながら天性の才能でスターへの階段を駆け上り、19 世紀の最も有名な女優とまで言われるようになった。1914 年にはレジオン・ドヌール勲章を受章し、1923 年に逝去した折にはフランスで国葬が行なわれた。

(8) Paul Gustave Doré(1832 年～ 1888 年)。フランスの画家。挿絵も多く手がけ、ドンキホーテなど数多くの作品を残した。

(9) Nellie Melba(1861 年～ 1931 年)。オーストラリア生まれのソプラノ歌手。パリのオペラ座やミラノのスカラ座での度重なる公演で大喝采を浴び、一世を風靡した。エスコフィエとの交流は有名で、その名を冠した「ペシュ・メルバ」は国と時代を超えて世界でもっともよく知られたデザートとなった。

たガストロノミーをとりまく新しい環境によっても後押しされたのだった。

1878年にエスコフィエはプティ・ムーラン・ルージュ去った。2年ほど前にカンヌに購入した食料品店に併設したレストラン、フザン・ドレの運営に専念するためだったが、この店は家庭の事情もあって数年で譲渡を余儀なくされた。

パリに戻ったエスコフィエは、知人の紹介でパレ・ロワイアルのシュベに役員兼料理人として入る。グリモがカンバセレスの

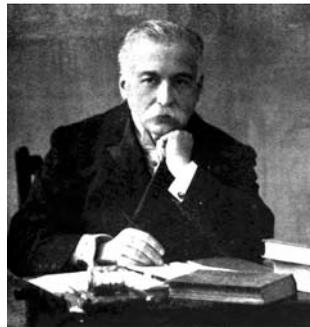
ために桃を買った有名な高給食料品店シュベは、代替わりを続けながら第一帝政時代から第二帝政時代にいたる激動の歳月を潜り抜け、1880年代には食料品店としてだけでなくレストランとしても繁盛していた。ここでエスコフィエは宴会料理を担当し、ドイツや英国など著外国にまでも出張して腕を振るった。

1884年の春、“いちばんよい思い出を残した”<sup>101</sup>シュベを辞すると、10月にはモナコのモンテ・カルロに渡ってグランドテル(Grand Hôtel)の総料理長に就任した。エスコフィエのホテルとの関わりはこのときから始まった。そしてここでエスコフィエはその後の人生を決定づける重要な出会いをすることになる。セザール・リッツの知遇を得たのである。

## 2

スイス生まれのリッツは若い頃から高い志を抱いて苦労を重ね、エスコフィエと出会ったときにはグランドテルの総支配人を勤めていた。当時のモンテ・カルロは新興のリゾート地として急激な発展のただ中にあり、グランドテルも競争相手のオテル・ド・パリに料理長のジャン・ジロワを引き抜かれて苦慮していた。その際にジロワが後任に推薦したのがかつてプティ・ムーラン・ルージュで同僚であったエスコフィエだったのである。

ミシェル・ガルの「味覚の巨匠、オーギュスト・エスコフィエの生涯」には、ジロワ以上の仕事をしてもらわなければならないと高い要求を突



オーギュスト・エスコフィエ  
Auguste Escoffier  
(1846 ~ 1935)

きつけるリッツにエスコフィエは次のように答えたとある。

“打開策はただ一つ。革新です。同種の料理を望まれるならば、私はジロワにかないません。彼は料理に古典主義を尊びます。一方、私の料理は創造、新しさが身上です。客を喜ばせ、驚かせ、ともかく関心を引いてみせましょう。発見というものは、いわば禁断の木の実の味わいを持つものですが、それに賭けてみるということです。”<sup>102</sup>

ガルが出展を明らかにしていないのでエスコフィエが本当にこの言葉どおりのことを言ったかどうかは定かでないが、ここにはエスコフィエの料理に対する考え方が端的に表れている。そしてやがてエスコフィエはこの考えが正しいことを実践の中で証明してみせるのである。

リッツとエスコフィエのコラボレーションはこうして始まった。グランドテルの料理はそこに滞在する富裕な上流階級の人びとの間で評判になり、その評判がまたほかの人びとをヨーロッパ中から引き寄せてホテルには予約が殺到した。

リッツの目論見は見事に当たったが、彼はそれで満足しなかった。総支配人の地位ではまだ不足だったのである。オーナーが入れ替わったのを機にリッツはグランドテルを去り、カンヌとバーデン・バーデンでそれぞれホテルとレストランを買収して自ら経営に乗り出した。エスコフィエはモナコにひとり残ったが、リッツのいない環境ではどこか物足りなさを感じずにいられなかった。リッツがエスコフィエを必要としていたように、エスコフィエにとってもまたリッツの存在はかけがえのな



1895年、サラ・ベルナールはルネサンス劇場で「ジスモンダ」の公演を行なうことになった。このときのポスター製作では、著名な画家がクリスマス休暇で誰もパリにいなかったため無名の画家に依頼せざるを得なかった。その画家こそ後にアルヌーボーの旗手として脚光を浴びることになるアルフォンソ・ミュシャだった。

いものになっていたのである。

二人が再び手を携えて仕事をする機会は、思ったより早くやってきた。1890年、リッツはロンドンのサボイ・ホテルの経営を任されることになった。オーナーのドイリー・カートの強引ともいえる要請に応じたもので、エスコフィエを総料理長に迎えるという条件がリッツによって付加されていた。

サボイ・ホテルは最新の設備を備えた豪華ホテルで1889年にオープンしたが、オープンして間もなく経営危機に直面することになった。ドイリー・カートはもともと劇場主でありプロデューサーとして成功した人物で、ホテルの経営に関しては素人同然だったからである。建物は立派でも組織がお粗末でその長所を活かしきれていなかった。レストランで出される料理も平凡きわまるもので、これも宿泊客の不評を買っていた。そこでカートはリッツのホテル経営の手腕に期待を寄せることにしたのである。

リッツはサボイ・ホテルのレストランの一切をエスコフィエに託した。厨房に関わるすべてのスタッフがエスコフィエの人脈によって揃えられ、ホテルのメニューは一変した。エスコフィエの回想録には自分が赴任する前のホテルの厨房についてこんなことが記されている。

**“料理部門はある料理長の指揮下にあった。ロスチャイルド家の料理を預かっていただけに、この料理長はりっぱな料理人には違いなかったが、一品料理が主となる大レストランの料理長に要求される知識がなかった。”**<sup>101</sup>

かつてのグランド・メゾンの大晚餐を取り仕切る古いタイプの料理人がすでに過去のものであることを、エスコフィエは十分に心得ていたのである。

リッツとエスコフィエのコンビによってサボイ・ホテルは息を吹き返した。モンテ・カルロ同様ここでも評判が評判を呼び、上流社会の富裕な人びとが滞在するために、あるいはただレストランで食事をするためだけにサボイ・ホテルを訪れた。特に日曜日の夜は常に満席の盛況を示したが、これは劇場で観劇した後にサボイ・ホテルのレストランで食事をとるというのが、ほとんど流行のようになっていたからである。エスコフィエの料理はロンドンの社交界を変えたとまで言われたほどだった。

しかし何ごとにも終わりはくる。リッツとエスコフィエのサボイ・ホテルでの栄光の日々は 1897 年に突然、それも予期しない形で幕を下ろすことになった。ホテルに繁栄をもたらした二人の中心人物がそろって舞台を去ったからだ。その事情についてエスコフィエ自身は回顧録の中でこう書いている。

“サボイ・ホテルの会長のドイリー・カート氏と重役のリッツ氏との間で不和というよりむしろ誤解が生じ、私たちはこの店を去る羽目に陥った。”<sup>101</sup>

この文言はしかし“自分に都合の悪いことは曖昧にはぐらかす”という人間が誰しも持っている性向からエスコフィエもまた逃れられなかったことを示すものである。実際にはリッツとエスコフィエはサボイ・ホテルを“去った”のではなく“追い出された”のだった。ミシェル・ガルによれば真相はこうである。

“クセニアはリッツを嫌っていた。ほとんど呪っているといってもよかった。……クセニアはドイリー・カートの愛人だった。サボイ・ホテルの開業時、カートに共同経営者の肩書きをもらい、ホテル内に自分専用の贅沢な居間をつくらせた。ところが、あとで乗り込んできてカートに実質的な経営全般を任されたリッツは、クセニアにホテルからお引き取り願いたいといった。彼女の居間は執務室に改装されてしまった。……クセニアは、リッツのバリ進出にサボイ・ホテルの取締役会議がまだ首を縦にふっていないことを知り、勝負に出た。……

「私は一年前から二人の様子をうかがっていました。帳簿をよくお調べください。驚いて腰が抜けますよ」

その後、たしかに次のことが発覚した。1897 年のたった一年間で、ワインをはじめ酒類の紛失が 3400 ポンドの額になっていること。リッツが事業に使った交際費が法外な額にのぼっていること。エスコフィエがかなりの額の手数料を受けとり、それで個人的に定員超過の見習いを雇っていたこと、である。”<sup>102</sup>

この一件でエスコフィエは落ち込んだ。回想録では“これは私にとって本当のところ、一時的な失望でしかなかった”<sup>101</sup>と強がっているが、エスコフィエの落ち込みは決して小さなものではなかった。彼の言うようにそれがほんの一時的なものであったにせよ、あのエスコフィエですら

挫折という苦汁を飲まされたことがあったのである。

### Ⅲ. エスコフィエの哲学

#### 1

リッツとエスコフィエの立ち直りは思いのほか早かった。リッツはこのときすでに格式が高く優雅で行き届いたサービスを提供するホテルを自ら経営するという夢の実現に向けてリッツ・ホテル・ディベロップメント・カンパニーという会社を設立していた。パリのバンドーム広場に面した一等地に建設を予定していたオテル・リッツはその試金石ともいべき事業で、リッツはサボイ・ホテルでの業務と並行して資金集めに奔走していた。クセニアが攻撃の糸口とした“リッツのパリ進出”に関する件というのはこれを指している。実際にはリッツがサボイ・ホテルの資産を私的に流用したという証拠はなく訴訟にも至らなかったが、彼が多額の資金を必要としていたことは確かなことだった。大勢の資金提供者の中には、リッツが名付け親となった有名なオレンジ・リキュール、グラン・マルニエの製造業者ルイ・アレクサンドル・マルニエ・ラポストルの名前もあった。<sup>(10)</sup>

パリのオテル・リッツは1898年6月5日に文字通り華々しくオープンした。厨房の一切を任せられたのはもちろんエスコフィエだった。

このホテルは“街の騒音から離れた特殊な環境に恵まれていて、夜は得がたいほどの静けさに包まれて快適であった。庭には木陰があって、食事の客は気持ちのよい外気に触れることができた。これはとりわけ夏の暑い時期には魅力的であった。お茶の時間になると、オテル・リッツはパリと外国の社交界の花形たちの会合の場所となった。”<sup>101</sup>

オテル・リッツと並行してリッツとエスコフィエはもうひとつの大きなプロジェクトを抱えていた。かねてよりロンドンに新しくオープンす

---

(10) グラン・マルニエの名付け親がリッツであったことは、グラン・マルニエ社の公式サイトでも確認できる。これによると、もともとはキュラソ・マルニエという名前だったこのオレンジ・リキュールを友人のリッツ氏に味わってもらったところ、彼が「グラン・マルニエ」という名前はどうかと提案したとのこと。

<http://www.grand-marnier.com/secrets-expertise-marnier-lapostolle/history>

る豪華ホテル、カールトンの運営役員として参加してほしいと要請を受けていたのを、サポイ・ホテルの辞職を機に受けることにしたのである。パリのオテル・リッツだけで手一杯であったにもかかわらずカールトンの申し出を受け入れたのは、明らかに自分たちに不実な仕打ちをしたと感じていたリッツとエスコフィエのサポイ・ホテルへの対抗心（あえて言えば復讐心）からであったと思われる。いずれにしても、全室浴室つきというそれまでのロンドンのホテルに例を見ない超高級ホテル、カールトンはリッツとエスコフィエの予想通りの、そして役員たちの期待通りの評判を獲得した。

エスコフィエはカールトン・ホテルに引退するまでの20年間を勤め上げた。その間、パリのオテル・リッツの料理担当重役として厨房を取り仕切り、また料理人の地位向上と生活安定のためにさまざまな尽力をした。料理専門誌「カルネ・デピキュール (Carnet d'Epicure)」の発行に携わり、世界の食通の集まりにしようという壮大な意図のもとに行なわれた「エピキュール晩餐会」を主宰した。エスコフィエは偉大な料理人であると同時にフランスのガストロノミーを世界に広げ、職業としての料理人の組織化に熱心に取り組むオーガナイザーでもあった。そのエスコフィエの幅広い活動に対して当時のフランス大統領であったポアンカレはレジョン・ドヌール勲章を授与した。これは料理人が受章した初めてのレジョン・ドヌールである。

エスコフィエの生涯は、多少の山や谷はあったにせよ、栄光に包まれたものだった。しかし、どんなに華やかに見えても、エスコフィエの根源をなすのはやはり料理人としての本能であり、地道な努力によって研ぎすまされた料理哲学なのである。すべてはそこから派生したものであるとって過言ではない。

エスコフィエの料理哲学とは、いかなるものだったのだろうか。次にそれを見てみることにしよう。

## 2

エスコフィエは何冊もの本を書いている。これは彼が思索する料理人であったことを示している。エスコフィエが本を書いた理由はカレームの場合と同じである。つまり、料理人の教育と啓蒙がおもな目的であっ

た。

最初に公にしたのは「料理の手引き (Le Guide Culinaire、1902 年)」で、900 ページ以上にもものぼるこの大部の料理書はその後いくつもの言語に翻訳されて世界中の料理人からフランス料理のバイブルとして愛用されてきた。1907 年に発行された英訳版 (A Guide to Modern Cookery) の前書きに目を通してみよう。ここにはエスコフィエの料理哲学のエッセンスが詰め込まれている。

前書きの冒頭をエスコフィエはこう書き始める。(以下、引用は特に記載のない限り英訳版「料理の手引き」<sup>103</sup> 前書きによる)

“もしすべての分野における料理術が進化の途上にあるのでないとしたら、またその規範がある種の科学的な操作や数学の手順と同じように永遠に固定されたものであるとするなら、すでに多くの優れた料理書が存在する以上、私のこの書物には何の存在理由 (raison d'être) もないことになってしまうだろう。しかし、今日の発展の中ではあらゆるものが変動しやすく、社会の風習や生活の手段がきわめて急速に移り変わっていくので、当初は長い時間を経ても色褪せないと思われていた有用性ですらわずか数年で完全に変わってしまうのである。”

料理は進化の過程にある。これが常にエスコフィエの根本にある認識だった。回顧録の中でも「料理の手引き」に触れた部分でエスコフィエはこう書いている。

“この本には 5000 以上の新しい料理法が紹介されているが、これで完璧であると言い張る気持ちは持ち合わせていない。今日それがたとえ完璧であったとしても、明日はもはやそうではないからである。進歩は途中でとどまることはない。足りない箇所を補うためにできることがあるとすれば、それは毎日作業を続け、版を重ねるごとに新しい情報を加えることである。”<sup>101</sup>

回顧録の同じ節でエスコフィエはこの本を書くにあたって大先輩であるユルバン・デュボワに助言を求めたことを明かし、“長年の友人であるユルバン・デュボワとエミール・ベルナル……この二人の大先輩の激励があったからこそ、この本の発行が可能になった”と書く一方で、デュボワとベルナルの共著による「古典的料理」について、“しかし残念ながら、この大がかりな料理は、今日では実現不可能になっていること

は明らかである”<sup>101</sup>と書いている。これは先のサボイ・ホテルの前の料理長に対する評に通じるもので、エスコフィエは自分の成功の理由が革新性にあることを自覚していた。デュボワの最大の功績がロシア式のサービス法の普及に努めた点にあることを認めつつも、常に新奇なものを要求する現代の高級ホテルの顧客のニーズに応えるためにはそれですらもはや不十分で、さらに新しいサービス法が求められているとエスコフィエは考えた。彼自身の言葉に従えば、“領主の館や宮殿の大きなダイニング・ホールで制服を身にまとった従者によって執り行われる昔ながらの大仰で壮麗な晩餐は、宮廷およびグランド・メゾンではエチケットの一部分であった。……しかし、これは現代のスピーディなサービスにとっては単に妨げになるだけである。複雑でしばしば重厚でもあるメニューは、今日では普通に見られる何かにつけて批判したがる食欲からは決して歓迎されることはない。それゆえに、料理そのものだけでなくメニューの組み立てやサービスの仕方についても劇的な変化が求められるのである。”

たとえば料理に関しては、カレームやデュボワが好んで用いた飾り台(socle)に豪華絢爛な盛りつけをするという方法を廃して、もっとシンプルな盛りつけ方法を考案した。そのためには、当然のことながら新しい素材と新しい調理法の開発も求められた。またサービス方法についてもロシア式サービスをさらに推し進めて、あらかじめ決められた値段段であらかじめ決められたメニューの料理を提供するという、いわゆるコース料理を考え出したのもエスコフィエであった。

“カレームが私たちに授けてくれたもの、すなわち料理そのものが続く限り変わることはない根本的な科学原理は別として、旧来の料理法は現代が要求する新しい鑄型による成形の必要から決して逃れられないのである。”

こうしたエスコフィエの強迫観念とも思えるほどの執拗な変革への志向は、当然のことながら1800年代末から1900年代初頭にかけてのヨーロッパの時代的背景を反映したものである。18世紀から続いていた戦争がようやく終結してヨーロッパ全体に平和を謳歌する気風が溢れ、産業革命の成果としての大量生産大量消費の時代が本格的に始まっていた。都会の富裕な層を中心に古い伝統の殻を脱ぎ捨てて新奇なものを求

めようとする傾向も顕著だった。ロンドンのサボイ・ホテルやカールトン、パリのオテル・リッツの主要な顧客たちというのはまさにこうした人種であり、エスコフィエはその度外れた要求に誠実に応えなければならなかったのである。これはエスコフィエにとっても並大抵のことではなかった。上流社会の“新奇さへの狂気じみた嗜好はメニューの組み立てに多くの困難をもたらすことになる”のに、“完璧なメニューを用意するのがどれほど大変な仕事であるか判っている人はほとんどいない”と、ほとんど愚痴ともとれる論評を加えていることから、その苦労ぶりを窺い知ることができる。しかしそれでも手を抜かず、料理にしてもメニューにしてもサービスにしても完璧を目指すところにエスコフィエの偉大さがあった。一流の料理人として先人に恥じない仕事をこなしながら、なおかつ時代の変化に惑うことなく適応できたエスコフィエは、やはり技量と知性と柔軟性を兼ね備えた類まれな人物だったということだろう。

料理そのものとは別にエスコフィエが残した功績はいくつもある。そのすべてを網羅するスペースはないが、これもまた彼の哲学に関することなので、主だったものを二つだけ簡単に紹介してこの節を締めくくることにしよう。

ひとつは女性の顧客を大切にしたということである。現代であれば特異でもなんでもないこの方針を貫くのは19世紀終わりのヨーロッパ、特に英国では容易なことではなかった。リッツとエスコフィエがサボイ・ホテルで展開したレストランが成功するまでは、ロンドンではレストランの存在は影が薄かった。その代わりとなったのはクラブで、たとえばソワイエはリフォーム・クラブのシェフとして名声を得たし、フランカテッリはコベントリー・ハウス・クラブやクロックフォード・クラブのシェフを歴任した後、ソワイエの後を継いでリフォーム・クラブのシェフに就任している。これらのクラブはいずれも著名なフランス人シェフによる最高級の料理を提供することで知られ、人びとは美食を堪能するためにクラブに通ったのである。しかし、こうしたクラブは例外なく男性のための社交場で、女性が入り出す場所ではなかった。リッツとエスコフィエはこの風習を平然と破ってみせたのである。サボイやカールトンのレストランでは流行のモードで着飾った上流社会の女性同

士が連れ立って、あるいは場合によっては一人きりで、テーブルに席をとり男性客とまったく同じサービスを受ける姿が普通に見られた。20世紀のガストロノミーの発展は女性を無視しては決して成り立たないことを、リッツとエスコフィエは鋭い洞察力で見抜いていたのである。

エスコフィエのもうひとつの功績は厨房の組織的運営である。彼は厨房で働くすべてのスタッフをひとつのチームとして考えていた。エスコフィエが弟子の教育に熱心であったことは先にも書いた。教育に熱心だったばかりでなく、彼は弟子の面倒を見ることにも熱意をもって取り組んだ。その結果、エスコフィエと弟子たちとの間には非常に緊密な繋がりが生まれた。この繋がりはエスコフィエがホテルの料理部門の責任者を引き受けるにあたって大きな力となった。エスコフィエの呼びかけに応じて必要な人材がいつでもただちに彼のもとに集まったからである。

厨房がチームで運営されることによる利点のひとつは、作業の効率が上がり、その結果仕事全体のスピードアップが図れるということで、これはエスコフィエが直面していた新奇さを好む顧客の多様な要求に応える上での大きな武器となったに違いない。

厨房の組織化、女性顧客の重視、コース料理の設定、スピーディーなサービス、わかりやすいメニュー、そして独創的な料理。これらはどれをとっても現代のレストランであればごく当たり前に見られるものばかりである。しかし、こうしたものはすべてエスコフィエ以前には存在しなかったものなのだ。

フランス料理の完成者。エスコフィエが時にそう呼ばれるのは何の不



シャンゼリゼにあった「ラ・バティスリー・グロップ」の店内の風景。19世紀末のバリの風俗を好んで描いたジャン・ペローの作品。(1889年)

思議もない。タイユバンに始まったフランス料理の長い軌跡は、バレンヌやマシャロ、ラ・シャペル、カレーム、デュボワらを経て、エスコフィエにおいてついにひとつの帰結点を見いだしたのである。

## IV. ガストロノミーの旅人

### 1

19世紀の終わりから20世紀のはじめにかけて、人びとの暮らしを大きく変える新しいテクノロジーがいくつも登場した。その中にはガストロノミーの進展に影響を与えるものも、当然のことながら少なくなかった。

その中で、文字通りガストロノミーの地図を塗り替える役割を果たしたのが「オート (Auto)」すなわち自動車の発明とその急速な普及である。

自動車とガストロノミーの関わりは一見意外なようにも思えるかもしれない。しかし、自動車の登場なしに現代のガストロノミーの多様な姿がありえなかったのは紛れもない事実である。

人力や馬力によらない、機械式の動力を用いて自走する乗り物、すなわち自動車が最初に作られたのは意外と古くフランス革命前の1769年のことで、発明したのはニコラ＝ジョゼフ・キュニョーというフランス人であった。これは当時の革新的なテクノロジーであった蒸気機関を採用したもので、もっぱら軍用として用いられた。

これ以降、蒸気機関を動力とする自動車の製造が盛んになり、1870年代にはガソリンエンジンが発明されて自動車は効率的でパワーの大きな輸送手段として馬車にとって代わられていくのである。

しかし、初期の自動車はガソリン・エンジンの時代になっても部品の一つ一つを手作りしなければならなかったことに加えて組み立てにも膨大な時間がかかり、その結果としてきわめて高価なぜいたく品であった。当然のことながらそうした自動車の恩恵に与れるのは財力のある大貴族や富裕なブルジョワ層のみに限られていたのである。

1907年、アメリカの実業家であるヘンリー・フォードは、その高コストの壁を打ち破ってみせた。組み立てのライン化によって大量生産を

可能にし、1台あたりの価格を大幅に引き下げることに成功したのである。

こうして市場に登場したT型フォードは大衆のものとなり、加速度的に普及していくのである。

この自動車の発達の歴史は、ガストロノミーの発展の歴史と何と似ていることだろう。最初期の蒸気機関の時代をアンシャン・レジーム期のオート・キュージーヌになぞらえるならば、ダイムラー・ベンツによるガソリン・エンジンを使った革新的な自動車はカレームに、その後のフォードによる自動車の大衆への普及はエスコフィエに重ね合わせることができる。現代の自動車がフォードを直接の出発点としており、現代のフランス料理がエスコフィエを直接の出発点としていることを考えるとき、その類似性はいつそう際立つように思える。ともに20世紀初頭にひとつの結節点を得たということでも、両者の歩みには運命的な共通性すら感じてしまうほどである。

しかしながら、自動車とガストロノミーの関わりはそんな抽象的な次元に留まるものではない。もっと具体的で現実的な相互作用によるものなのである。

自動車の大衆への普及は新しい娯楽を生み出した。その最大のものは「旅行 (Voyage)」である。

もちろん、自動車がない時代であっても人びとが旅行をしなかったわけではない。旅行自体は、その目的が何であれ、人類の歴史とともにある。自動車の登場によって一新したのは、旅行のスタイルである。それまでの旅行で人びとが移動の手段として用いていたものを考えてみよう。基本は徒歩であった。陸地であれば、人はどこへでも歩いていける。海を渡るにはさすがに船を必要としたが、それ以外は人が神から授かった移動手段である足を用いて旅路を辿ったのである。それがもっとも簡便で安価な方法だったからだ。

もっと楽に、もっと早く目的地に到着したいという場合には馬に乗っていくこともあったし、さらに快適な旅行を望む旅行者には馬車を利用するという手だてもあった。

しかし、いずれの手段をとるにしても19世紀までの旅行の目的はただひとつ、特定の場所に到達することだった。赴くべき理由もないまま

に面倒で負担が大きく危険も伴う旅に出ることなど、当時の人びとには考えられもしなかったに違いない。その考えられなかったことをいとも簡単に実現せしめたのが自動車だったのである。

大衆的な自動車の出現で人びとは確たる目的地を定めなくとも旅行に出ることが可能になった。特定の場所に到達することだけでなく、その過程もまた旅行の目的となったからである。19世紀の終わりまでは、旅行を娯楽のひとつに数える人はほとんどいなかった。自動車という新奇な乗り物はその旅行の概念を根底から変えた。まず、自動車そのものが人びとの好奇心を刺激した。それに乗ること自体、わくわくするような体験だった。しかも、その乗り物は自分で自在に操ることができ、好きな場所に馬に乗るよりも短時間で連れて行ってくれる。特に用事などなくとも自動車に乗りたいがために旅行に出る、そんな人が現われるのも必然的なことと言えた。

こうして世紀の変わり目のころに自動車を利用した新しい旅行スタイルが生まれ、それは20世紀という新時代を象徴する娯楽として急速に普及が進んだ。新しいスタイルが定着する過程で必ず求められるのが、そのスタイルを活用するための整理された情報である。自動車旅行にもそれは当てはまる。たとえば道路情報はその最たるものだろう。それに付随して沿線情報も旅を楽しむには欠かせない。パリからルーアンへ行くにはどの道路が自動車で利用でき、その沿線にはどこにガソリン給油所があつてどこに修理工場がある、といった情報である。

自動車の普及とともにこうした情報の必要性も加速度的に高まっていった。いつの時代でも必要とされる情報は価値を生む。その価値に着目した先見性のある企業家が、情報とビジネスを結びつけて考えたのは、むしろ当然すぎるほど当然のことだった。そして、ガストロノミーに関しても興味深いのは、旅行のスタイルの変化を見込んだこのビジネスがやがてガストロノミーのスタイルにも変化をもたらすことになるという事実である。

## 2

現在でこそ世界中のレストランの格付けを決めるガイドブックとして定評のある「ミシュラン・ガイド (Guide Michelin)」も、最初は純粹

に自動車旅行者のための総合的な実用ガイドブックだった。1900年に刊行が始まった「ミシュラン・ガイド」は、周知のようにフランスのタイヤメーカーであるミシュラン社が販促用の宣伝ツールとして編纂したもので、当初はユーザーに無料で配布された。創刊号の表紙には「GUIDE MICHELIN」のタイトルに続いて「運転者に無償で提供される (Offert gracieusement aux Chauffeurs)」という言葉が記されている。その言葉を囲んでいるのはミシュラン・タイヤの断面図である。ページを開くと、最初にタイヤの構造や取り扱いの技術的な説明が30ページ以上にわたって繰り返され、なるほどこれがタイヤメーカーの販促用品であったことを納得させられるのだが、その後の200ページが自動車旅行のためのガイドにあてられている。

フランスの都市と街がABC順に網羅され、それぞれの場所ごとに各種情報や利用できる施設が記載されるという形式で、主要都市からの距離情報に加えて郵便局をはじめ電報局、電話局、医院、薬局などの諸施設の情報が得られる。注目すべきはこの情報の中にはホテルが含まれており、すでに一ツ星から三ツ星までの星による評価が行なわれていることだ。当時はまだ地方にめばしいレストランがほとんど存在しない時代で、当然のことながら初期の「ミシュラン・ガイド」にはレストランについての記載はない。しかし、施設を星で評価するという発想が最初の段階からあったことが判る。

1920年からは有料になったが、



ミシュラン・ガイドは1900年に最初の1冊が発行された。ただ、このときはまだ純然たる自動車旅行のための便利手帳で、レストランおよびホテルのガイドブックに特化されたのは1920年代後半になってからのこと。その背景には美食と旅行を結びつけたキュルノンスキーらによるジャーナリズムの直接的な影響があった。現在では10カ国以上をカバーする国際的な案内書となっている。装丁の色から「ギド・ルーージュ (Guide Rouge)」とも呼ばれる。写真は創刊100周年を記念してミシュラン社が作った創刊号のレプリカ(複製版)。

日本のミシュラン社の公式ホームページではこれに関わるおもしろいききつが紹介されている。

“ミシュラン兄弟は、ある修理工場で、傾いた作業台の足代わりに数冊のミシュランガイドが地面に積み重ねられているのを見かけ、ミシュランガイドは無料で配布するよりも有料で販売すべきだと判断した。「人々はお金を払って買ったものしか大切にしない」……こうして、1920年からミシュランガイドの販売が始まった。”

(<http://www.michelin.co.jp/Home/Maps-Guide/Red-guide/History>)<sup>(11)</sup>

レストランの星による個別の格付けが始まったのは1926年から。その後の「ミシュラン・ガイド」をめぐる虚実とり混ぜてのさまざまなエピソードについてはよく知られているところである。その中には、星の数をめぐってフランスの天才料理人が自殺した、などという大衆受けするものも少なくなく、そうしたエピソードが「ミシュラン・ガイド」の発行部数をより押し上げたことは間違いない。

「ミシュラン・ガイド」の功績は、しかしレストランのランク付けを通して食を大衆的な娯楽のレベルに引き寄せたことにあるのではない。そのような商業主義と結びついた大衆化はエスコフィエに代表される正統的な料理人の眼にはむしろガストロノミーの墮落と映った。その一方で、エスコフィエですら否定し得ないであろう効用を「ミシュラン・ガイド」は引き出した。たとえそれがミシュラン社が意図したものではなく、たまたま結果的にそうなったにすぎないものであったにせよ、20世紀のガストロノミーにとって大きな意味を持つその効用こそ、「ミシュラン・ガイド」の最大の功績と言ってよい。

それは、地方料理に対する再評価である。

ガストロノミーはパリで生まれ、パリで成熟した。パリはフランスの首都であり政治や文化の中心地であったから、あらゆる新しいものがパリに集中するのは当然と言えば当然のことだった。しかし、それにしてもその偏り方はいささか常軌を逸していたように見える。ガストロノミーに関して言えば、まるでパリ以外の地域では料理らしい料理がまっ

---

(11) ミシュラン・ガイドが有料化されるきっかけとなったこのエピソードが紹介されているのは日本ミシュランのホームページだけである。このことから資料によってはこの話は事実ではなく一種の伝説に過ぎないとするものも多い。

たく作られていないかのようですらあった。パリを除くフランスの地方料理は、外国人は言うまでもなく、フランス人にすら長い間一顧だにされなかったのである。

この状況を変えたのが19世紀後半から誰でも気軽にできるようになった旅行であった。特に行き先や時刻が決められている鉄道と違って好きなときに好きな場所に出かけることのできる自動車は、先にも書いたように旅行自体を娯楽性のある目的に変えてしまった。その自動車の最大の特色を巧みに戦略に取り込んで成功に導いたのが「ミシュラン・ガイド」だったのである。

「ミシュラン・ガイド」を片手に自動車でフランス中をくまなく旅する旅行者は、どんな地方のどんな小さな村にもパリに負けない美味が存在することを知って驚いた。旅人はパリに戻ると自分の経験したすばらしい食事を誰彼かまわず告げずにはいられない。

かつて旅行はパリのガストロノミーを遠い外国にまで広める役割を果たした。そしていまや、旅行はフランスの田舎に眠っていた美味をパリに紹介する役割を果たし始めたのである。

## V. 選ばれしガストロノームの王

### 1

20世紀最大の美食家と言われたキュルノンスキーは、良くも悪くも新しい時代のガストロノミーを体現する人物である。

本名はモーリス・エドモン・サイヤン。キュルノンスキーというのはもともとジャーナリストであった彼のペンネームである。食に関する多くの書物を著したが、そのペダントティックなペンネームからも想像がつくように<sup>(12)</sup>、キュルノンスキーの仕事はグリモというよりはサバランの流れを汲むものといえる。すなわち、ガストロノミーを扱ってはいるが、

---

(12) キュルノンスキーのペンネームはラテン語に由来する。「Cur-non」は英語に訳せば「Why not」であり、これに20世紀始めに流行していたロシア風の響きを与えるために「sky」という語尾を付け加えたとのこと。全体として「スキーで何が悪い？」という意味になり、一種の言葉遊びの趣を呈している。しかし、晩年のキュルノンスキーはむしろ不遇で、こうした悪ふざけのようなペンネームを若気のいたりと感じていたらしく本名のエドモン・サイヤンを名乗ることが多かった。

それ自体の深化が目的なのではなく、自己表現の手段として積極的に活用したということである。ただ、サバランと違ってキュルノンスキーは美食をテーマとする多数の著作を残したので、その影響力も多岐にわたった。「ミシュラン・ガイド」がフランス各地のレストランを紹介するようになった背景にも、キュルノンスキーの影が見てとれる。タイヤマンとして知られるミシュラン社の有名なマスコットに「ビバンドゥム (Bibendum)」の名前を与えたのがキュルノンスキーだという説にはいささか疑義が残るものの<sup>(13)</sup>、ミシュラン社が宣伝を兼ねて「ショフル (Chauffeur)」誌に連載していたコラム「ミシュランの月曜日 (Lundi de Michelin)」<sup>(14)</sup>の執筆を1907年11月25日号から担当し、筆者名としてBibendumと署名していたというサイモン・アルペロの伝記「キュルノンスキー、ガストロノームの王 (Curnonsky Prince Des Gastronomes, 1965年)」の記述が正しいとすれば、キュルノンスキーが初期の「ミシュラン・ガイド」の編纂に直接関わっていたという話にも信憑性があることになる。

若いころから文学を目指し、もともと食べることが大好き。その二つに対する探究心から美食ジャーナリズムの道に足を踏み入れることになったという点でシャルル・モンズレと共通するキャリアを持つキュルノンスキーだが、彼が幸運だったのはその活躍の時期がモンズレよりも半世紀ほど後にずれていたことである。おかげで自動車をはじめとする20世紀の文明の恩恵にたっぷりと与ることができた。

1921年からマルセル・ルフとの共著で開始された「フランス・ガストロノミク」の刊行がキュルノンスキーの名前を世に知らしめるきっかけ

- 
- (13) ミシュラン社のマスコットに関しては、1898年の創業間もない同社のポスターにすでに登場しており、同じポスターの中に「ビバンドゥム」の言葉も見られる。このポスターで掲げられたスローガン「Nunc est bibendum (さあ、飲み干そう)」はもともと古代ローマ時代の詩人ホラティウスの詩の一節であるが、それにひっかけてどんな障害物でも「飲み込んでしまう」ミシュラン・タイヤの丈夫さをアピールしたのである。この「ビバンドゥム」がマスコットの名前になったのがいつからのことなのか、実ははっきりしていない。したがってキュルノンスキーがその命名者であるというのも、いくつもある説のひとつに過ぎないわけである。
- (14) 運転者を意味する「ショフル」はもともと初期の自動車専門誌のひとつである。この雑誌にミシュラン社は「ミシュランの月曜日」というコラムを連載していた。筆者はそのものズバリの「MICHELIN」。「ショフル」はやがて雑誌の規模を大幅に縮小することになり、おそらくそのせいで「ミシュランの月曜日」も1907年以降は「ル・ジュールナル (Le Journal)」に移つたらしい。キュルノンスキーが担当したところがその時期にあたり、筆者の署名もしばらくは「MICHELIN」のままだった。「BIBENDUM」の名前を使うようになったのは1908年3月以降である。

けになったのは、まさにキュルノンスキーが時代の申し子であったことの何よりの証明である。

この書物は3ヶ月に1冊ずつ発行され、「フランスの素晴らしい料理と快適な食事つきのホテルの案内 (Guide des merveilles culinaires et des bonnes auberges française)」の副題どおり主に自動車を利用する旅行者を対象としたフランスの地方の料理や名所を紹介するガイドブックだった。各巻がそれぞれひとつの地域をテーマにしており、1928年までの7年間で計28巻が出版された。どの巻もページ数にして120ページほどの分量で随所に挿絵が入り、旅行者が旅先で参考とするのにちょうど良い手軽さと便利さを兼ね備えていた。

この本を書くためにキュルノンスキーは共著者のルフとともに自らフランス各地を自動車で旅して回った。もっとも、キュルノンスキーもルフも自動車の運転ができなかったからどうやら専用の運転手 (Chauffeur) を雇ったらしいが、これは当時の自動車の所有者にあっては普通のことだった。

シリーズの緒言でキュルノンスキーは次のように書いている。  
“このような本は明らかに読者との共同作業によって書かれるものである。それゆえに、私たちは読者諸氏に私たちがまだ知らずにいるおいしい料理を作っているレストランやオーベルジュ、キャバレの存在とメニューおよびそのスペシャリテについて、さらには私たちの旅の途上にある立ち寄る価値のないそれらの店の存在について、教示していただくよう乞うものである。”<sup>104</sup>

このような一般読者に広く情報の提供を求めるようなガイドブックの作り方は、現代に通じるものでありきわめて今日的な発想と言える。この発想の前提には、フランスの地方に未発掘の美味が埋もれているに違いないという確信と、一般の人びとであってもその美味を自分の舌で発見する能力が備わっている



L'auto était en route.

旅行者を乗せて道路を疾走する自動車。「フランス・ガストロノミク、ペリゴール編」より

はずだという信頼がなければならぬ。もしもそうした前提が成り立たなかったならば、「フランス・ガストロノミク」の成功は決してありえなかったはずだからである。

このシリーズのタイトルにガストロノミーの概念が押し込まれているのは、ある意味では象徴的と言えるかもしれない。そこで用いられているガストロノミーという言葉は、明らかにグリモやカレームが用いたガストロノミーとは違うものだ。サバランのガストロノミーとも違うし、モンズレやデュボワ、デュマやエスコフィエのガストロノミーとも違う<sup>(15)</sup>。それはまさしく 20 世紀のガストロノミーであった。

## 2

キュルノンスキーが提唱し、彼の時代がそれを受け入れたガストロノミーは、一言で言えばローカライズされたガストロノミーである。ガストロノミーはパリの独占物ではない。これがキュルノンスキーが「フランス・ガストロノミク」を通じて訴えたかった主張であった。

このシリーズの第 1 冊目である「ペリゴール編」(1921 年刊)を覗いてみよう。

冒頭の 30 ページは一般的な話で、31 ページからがペリゴールの紹介である。その最初の記事である「そして、特にペリゴールについて」を著者はこう書き始める。

“最高の栄誉を最大の功労者に！ フランス中の料理とガストロノミーを包括することになるこのガイドの最初の 1 冊を私たちはペリゴールに捧げようと思う。実際、ペリゴールはわが国において何世紀にもわたって最高のものを食べてきた地域のひとつである。特別な賞味に値するトリュフやフォア・グラのパテそしてコンフィの古くからの生産地なのだ。”<sup>104</sup>

こんな調子でペリゴールの美味にまつわる話が延々と繰り返される。

---

(15) キュルノンスキーはエスコフィエとほぼ同時代人であったにも関わらず、彼の著作の中にエスコフィエの名前はまったく登場しない。ガルも「味覚の巨匠、オーギュスト・エスコフィエの生涯」の中で、“キュルノンスキーもエスコフィエのことは無視していた。”と書いている。英国など外国で仕事をしていたにも関わらずフランス料理を最高の芸術とする姿勢を厳格に貫き、その向上に心血を注いだエスコフィエは、キュルノンスキーのような新世紀のガストロノミーを称揚する美食家の眼には旧弊な料理人と映っていたのかもしれない。



「フランス・ガストロノミク、ペリゴール編」に挿入されたペリゴール地方の美食地図。

ページを進めると、ペリゴールの名産品であるトリュフとコンフィのさらに興味深い話が続く。トリュフの見つけ方についてはこんな人を喰った文章もある。

“ある農夫たちは自分には生まれつき特別な感覚が備わっているのだと主張し、別の農夫たちは誇らしげにトリュフに群がるハエを見ればその場所が判るのだと言う。こうしてトリュフの収穫は完全に行き当たりばったりのものになってしまうのだが、情け深い自然は人にその脆弱な感覚を補う的確な本能を持った慎ましい貢献者を与えてくれたのである。読者はすでにあらゆる美食家にとって愛すべき、そしてシャルル・モンズレが不滅の詩句の中で祝福を与えたその驚嘆に値する動物の名をご存知だろう。そう、豚である。(16)” 104

食べ物の話ばかりではない。ペリゴールの首都であるペリゲーや黒ペリゴールと呼ばれる南東地区の都市サルラといった地域の歴史や風物の紹介もあるし、ペリゴール人魂というコラムもある。もちろんレストラ

(16) トリュフはオークの木の根元に生えるきのこの一種で、土中に埋もれているため見つけるのが難しい。収穫にはその独特の香りに特異的に反応する雌の豚が古くから利用されてきた。

ンの紹介にも抜け目がない。最後には代表的なペリゴール料理のレシピまでついているという至れり尽くせりの内容である。

こうした構成でフランスの全土を網羅しようとしたこの企画は、残念ながらルフの急死で第28巻を最後に途切れてしまった。

しかし、このシリーズの成功によって旅と美食の結びつきはしっかりと人びとの意識の中に

根をおろし、それと同時に地方料理に新たな光を投じる大きな一歩になったのである。「ミシュラン・ガイド」が単なる旅行者の利便を図るガイドブックから各地のホテルやレストランといった食に関わる施設の情報を発信するメディアへと変貌して言った背景にも、こうした自動車による旅行の普及とそれを活用したキュルノンスキーらによる地方の美味の発見が存在することは言を俟たない。

1927年、「パリ・ソワール (Paris-Soir)」という大手の日刊紙が一つの企画を立てた。さまざまな文化芸術の分野における貢献者を読者投票によって選び<sup>(17)</sup>、選ばれた者にその分野の王の称号を与えようという試みである。このとき選ばれた王の中には有名な怪奇ドラマ作家のアンドレ・ド・ロルド等がいたが、ガストロノーム分野で最高得票数を獲得したのが他ならぬキュルノンスキーだった。これ以降、キュルノンスキーは「選ばれしガストロノームの王 (Prince-élu de la Gastronomes)」と呼ばれることになる。「フランス・ガストロノミク」の成功がいかに大きなものだったか、この一事からも想像がつく。

この時代がおそらく美食ジャーナリストとしてのキュルノンスキーの絶頂期であったと思われる。「ガストロノームの王」に選ばれたのを弾み



L'admirable animal cher à tous les gourmets.

トリュフを探す豚。キャプションには「あらゆる美食家にとって愛すべき驚嘆に値する動物」とある。「フランス・ガストロノミク、ペリゴール編」より

(17) 資料によっては「ガストロノームの王を選ぶために3000人の料理人による投票が行なわれた」とするものもあるが、この企画は料理の分野でのみ行なわれたものではなく、それぞれの分野でそれぞれの専門家を投票のために3000人も動員するのはいささか無理があるようにも思われる。別の資料では文化人や知識人など「パリ・ソワール」の読者から選ばれた4000人ほどがすべての分野の投票に参加したとの証言もある。

として、キュルノンスキーは1928年に「美食家アカデミー (Académie des Gastronomes)」を創設、その初代会長の座に納まった。その設立のいきさつについてはキュルノンスキー自身がガストン・ドリースとの共著の中で明らかにしている。

“美食家アカデミーは1928年3月13日、キュルノンスキー、ロビーヌ博士、マルセル・ルフ、デギー男爵、レオン・アブリク、モーリス・デゾンビオーの集まった昼食会の席上で創立された。本会の規約は、アカデミー・フランセーズの規約から忠実にヒントを得ている。1635年2月22日のアカデミー・フランセーズの規約の第1条には次のように定められている。

「評判の芳しからぬ者、品行の良くない者、健全な精神を持たない者、アカデミー・フランセーズの機能に適さない者は、本アカデミーに受け入れられない」

美食家アカデミー規約の第1条のほうには、こう定められている。「評判の芳しからぬ者、健全な精神と丈夫な胃を持たない者、美食的考察に適さない者は本会に受け入れられない」

また、16条には、次のように宣言されている。「本アカデミーの主な活動は、できるかぎりの配慮と努力をもって、食卓の芸術を奨励し、立派な飲食の作法を維持すべく努力することにある」

誰を会員の椅子に座らせるかは、優れた食通や名高い料理人、食道楽を讚美する作家の間から選出された後援者の意見に従って決められる。”<sup>048</sup>

学術書に擬したサバランの「味覚の生理学」が賞賛的になったのと同様のフランスのガストロノミーに常に付いて回ったひとつの側面、すなわち権威主義への志向が、時代が移っても相変わらず健在だったことが判る。これはまさにキュルノンスキーの体質でもあり、彼のガストロノームとしての限界を示すものでもあった。美食家アカデミーはキュルノンスキーが期待していたほどの成果を収めることはできなかった。

キュルノンスキーの80歳の誕生日にまつわるエピソードはよく知られている。この記念すべき日を祝って80店のレストランが彼のために特別のテーブルを用意し、そのテーブルには次のような言葉が記されたプレートが掲げられた。

“この場所は、選ばれしガストロノームの王にして、フランス料理の守護

者であり表現者、当店の榮譽である、モーリス・エドモン・サイヤン・キュルノンスキーのものである”<sup>(18)</sup>

キュルノンスキーは料理人たちから愛された。それは彼がフランスのガストロノミーをさらなる高みに引き上げたからではない。著作を通して埋もれていた数々のレストラン世に知らしめ、その発展に貢献したからである。いわば、レストラン業界の広告塔の役割を彼は担ったのだった。

20世紀の半ばには、ガストロノミーは大衆化しただけでなく商業と密接に結びついてビジネスとしての道を歩み始めていたのである。

## VI. ヌーベル・キュージーン、華麗なる混迷

### 1

この章の「エスコフィエの哲学」と題する節の最後で、“タイユバンに始まったフランス料理の長い軌跡は、パレンヌやマシャロ、ラ・シャペル、カレーム、デュボワらを経て、エスコフィエにおいてついにひとつの帰結点を見いだした”と書いた。

フランス料理の帰結点というのはどういうことだろうか？ 帰結点とはすなわち終着点である。そこにたどり着いてしまえばそれから先はもう何もないのではないか？

この問いに答える前に、エスコフィエ以降のフランス料理を概観してみよう。

世界を巻き込んだ最後の大きな戦争が終結し、戦災からの復興も果たして平和と安定を取り戻した1960年代のフランスのガストロノミーの世界で、ひとつの現象が急速に進行しつつあった。その兆しは実は戦前からすでに見られていた。1920年代のプラ・ユニーク(Plat Unique)運

---

(18) 原文は次のとおり。  
Cette place est celle  
de Maurice Edmond Sailland-Curnonsky  
Prince élu des gastronomes  
Défenseur et illustrateur de la Cuisine française  
Hôte d'honneur de cette maison

動はそのひとつである。文字通りすべての料理をプラ・ユニーク（一皿）で済ませようというこの運動は、それまで当たり前のように行なわれてきた豪華な盛りつけや変化に富むメニューという伝統的なガストロノミーに対する全否定にほかならない。もちろんこの運動を主導したのは料理人ではなく、ジャーナリストや作家など料理に深い関心を持つ批評家と呼ばれる人びとである。

この運動はやがて下火になったが、亀裂は残った。それは大レストランの没落とそれに代わる小レストランの隆盛という形をとって表れた。家族経営による小レストランではもっぱら個人客向けに家庭的な料理が提供された。その料理が気に入った客の中にはレストランで食べるより自分の家で調理できるのではないかと考える者も出てきた。

レイモン・オリベはこの現象を“ガストロノミーの民主化”<sup>002</sup>と呼ぶ。“ガストロノミーの民主化という言葉は決して無意味ではない。レストランが失ったものを家庭が得ることになったのだ。その意味で生活水準の向上はレストランの不幸であったかもしれない。しかしこれはある文化の放棄ではなく、回生、あるいは改宗と解釈すべきであろう。”<sup>002</sup>

第2次世界大戦後の開放感フランス人を再びおいしいものへと駆り立てた。新聞や雑誌には毎日のようにグルメ情報が載る。ガストロノミーは再び息を吹き返したように見えたが、すっかり元通りになったわけではなかった。オリベがガストロノミーの民主化と呼んだ状況はさらに進化してフランスの食卓を席卷したのである。

そうした状況を背景に、1960年代の終わりに始まったヌーベル・キュイジーヌは単なる料理の世界の枠組みを超えて社会現象とも言うべき盛り上がりを見せた。

ヌーベル・キュイジーヌという言葉は決して目新しいものではない。17世紀のラ・バレンヌが「フランスの料理人」で掲げたのがまさにそれだったし、その後も主だった料理人は必ずと言ってよいほどヌーベル・キュイジーヌを旗印としてそれぞれの料理の革新性を競ってきたのだ。だがそれらのアンシャン・レージュム下におけるヌーベル・キュイジーヌは料理人たちが宮廷という限られた空間の中で自らの地位を保全するために主張した、いわばスローガンのようなものだった。それに対して、20世紀のヌーベル・キュイジーヌは大衆化したガストロノミーを背景に、

美食に慣れた大勢の顧客の要請に料理人が応える形で実現した。

きっかけを作ったのはレイモン・オリベである。ジャン・ロベール・ピットによれば、“レイモン・オリベは別の意味で料理史上重要人物でもある。1964年の東京オリンピックの際にレストラン業務を任された彼は、フランス料理と極東の料理に橋を架けた最初の間人である。これがヌーベル・キュイジーヌと呼ばれるもののスタートとなったのである。”<sup>014</sup>

ヌーベル・キュイジーヌの本質については当のオリベがこんなことを書いている。

“このヌーベル・キュイジーヌが成長し、1970年代を支配してやがて頹廃していく。その厳しい源とも呼ばれている規則を挙げてみよう。

- 1 すぐれた素材の選択。
- 2 短時間の煮込み。
- 3 伝統的な3種類のソースの廃止。同時により即興的なメニューと料理。
- 4 カレーム式装飾の廃止。……

肉、魚、野菜、すべてを細かく切り刻み、ひと口大にする大流行を生み出した。短時間で煮込もうとするのだから、当然の帰結としてそうならざるを得ない。……この方法によれば一人分の材料が少なくて済む。流行はさらに突っ走って、生煮え、生焼けが氾濫した。ひと口で食べ終わってしまう肉と、その付け合せは莢いんげん2本ににんじん二切れ。”<sup>002</sup>

実際のヌーベル・キュイジーヌの流行にはもう少し複雑な要因が絡んでいた。オリベやポール・ボキューズ、ジャン・トロワグロ、ミシェル・ゲラルドといった有名シェフが積極的に関わっていたことに加えて、当時のファッションも影響したのである。それはピットが「フランスのガストロノミー」の中でジャン・ポール・アロンの著作の引用として掲げた次の一文に端的に表れている。

“突然、男性は薄着にあこがれだし、また女性も細い腰と平らな腹を男性と競うようになるわけだから、それは何はさておき、裸体の美学に合わせる必要をとることが必要になった。”<sup>014</sup>

これに続けてピットは次のように書く。

“これがミシェル・ゲラルドが最初に考え、だれもがやるようになった「おいしく食べて太らない料理」の成功理由なのである。料理の量は減り、

脂っこい材料は使われなくなり、ソースは「あっさりした肉や野菜の濃縮汁」に席をゆずり、野菜が再評価され、一方でテンブン質は敬遠される。”<sup>014</sup>

この傾向を後押ししたのが、評価の定まったレストランを優遇する「ミシュラン・ガイド」に対抗して名もない優れたレストランの“発見”に力を注いだ新しいグルメ・ガイド、「ゴー・ミヨ」であった。「ゴー・ミヨ」について詳しく説明する余裕はここではないが、この新参のガイドブックがインテリ層を中心に支持を得たおかげで、ヌーベル・キュイジーヌは“社会的事件”になった。ファッションに影響されたガストロノミー自体が新しいファッションそのものになったのである。

しかし、一世を風靡したヌーベル・キュイジーヌの隆盛はそれほど長くは続かなかった。オリベも書いているように料理の変革があまりに行き過ぎて、本来手段であったはずのものが目的にすりかわってしまったからである。

極端に脂肪を落とした料理は当然のことながら風味が淡泊になる。淡泊な味はすぐに飽きられてしまうのである。

こうしてヌーベル・キュイジーヌの野望はあえなく潰えたのだが、その後は？

その後新しい料理の潮流が生まれたわけではなかった。ヌーベル・キュイジーヌは結果としてみればガストロノミーの秩序に混乱を招いただけのものに過ぎない。それが言いすぎだとしても、ヌーベル・キュイジーヌを境にガストロノミーが混迷の時代に入ったことは確かである。

ここで最初の問いに戻ろう。

エスコフィエによって料理がひとつの帰結点にたどり着いたというのはどういうことなのか？

バレンヌからカレームを経てエスコフィエにいたるガストロノミーの変化は、その衣を脱ぎ捨てては新しい衣に着替えるという様相の変化(変容)であった。それに対してエスコフィエ以降の変化は本質的な部分の変化、すなわち変質である。古き良きガストロノミーはエスコフィエで完了した。そしてそこからそれまでとは別の新しいガストロノミーが始まった。両者は時間的には繋がっているが、空間的には断絶している。帰結点にたどり着いたというのはそういう意味である。

## 2

いまや誰もがガストロノミーを語る。人が集まるところには必ずと言って良いほど食の話題があり、まるで政治について論じるように真剣においしい食べ物やレストランのことを語り合うのである。

キュイジニエやパティシエはどうだろう。彼らももはや旧来の伝統的なガストロノミー観からは自由である。自己のうちにそれぞれ固有のガストロノミーを持っており、それが食に携わる者としての個性であると考えているのだ。

美食に関する情報は街に溢れかえっている。まさにガストロノミーの氾濫である。

オリベの言葉を借りるならば、ガストロノミーは民主化を果たした。それは、いつでもどこにでもあり得る普遍性を獲得したということに他ならない。

しかし、いつでもどこにでもある普遍的なものにどうして特別な価値を見い出すことができるだろうか。逆説的だがこれは真実である。

カレームの時代にはガストロノミーという言葉の指し示す領域は狭く、ごく一部の限られた人びとだけが特権としてそれを共有していた。現代ではガストロノミーの領域は大きく広がり誰でも手を差し伸べさえすれば容易に触れることができるものになった。その一方で、普遍化が進んだ分だけ実体は曖昧になり、ガストロノミーという何だかはっきりしない概念だけがひとり歩きしている。

実体が不明瞭で概念だけがフワフワと漂っている、まるで幽霊のようなガストロノミー。

それでも人びとがガストロノミーという言葉を手放そうとしないのは、そこに文化的なエスプリが詰められていて、そのエスプリが人びとを豊かな気分にさせてくれると信じているからである。少なくとも、そう信じさせるだけの魔力がガストロノミーにはまだ残っているということだ。

これから先、ガストロノミーはどこに向かって進んでいくのだろうか？

このまま曖昧さを加速させていって、やがてはガストロノミーという概念自体がノスタルジーのかなたに消滅してしまうのだろうか。それともカレームやエスコフィエのような才能溢れる救世主が現われて、再び新たな進化を始めるのだろうか。あるいはいつの日にかファッション

を追い求めるのに飽きた人びとの中から伝統回帰の機運が起こって、ガストロノミーもカレームの時代へと逆行を始めるのだろうか。そんなことは誰にもわからない。

確かなことは、ガストロノミーがあろうがなかろうが、人は食べないわけにはいかないという事実である。そして、人が食べることをやめない限り、食は文化の一端に留まり続けるのである。



## エピローグ

プロローグで提起したカレームの謎は、結局あい変わらず謎のままである。しかし、その謎の背後にある状況については、多少なりとも理解していただけたのではないかと思う。

ガストロノミーの変遷をたどる旅路の終わりに、1840年代のパリの新聞に発表された1篇の短編小説を紹介してエピローグとしよう。

1840年代は新聞小説が大いに盛り上がった時期である。1842年から1843年にかけてジュルナル・デ・テバ紙に連載されたウジェーヌ・シュアの「パリの秘密」の人気沸騰に刺激を受けて、アレクサンドル・デュマは1844年からル・シエクル紙に「三銃士」の連載を開始した。周知のように、これもまた大好評を博す。

こうした新聞小説は「ロマン・フイーユトン」と呼ばれ、19世紀半ばのフランスの大衆文芸において一大ジャンルを形成した。

ここで全文を紹介するアンリ・ベルトーの作品もそんなフイーユトンの一篇で、1842年4月20日と21日の2日間にわたってラ・プレス紙に掲載されたものである。

アラビアンナイトの中でもよく知られたハサン・バドレティンの逸話を下敷きに、アントナン・カレームが主人公となって奇想天外なストーリーが繰り広げられるという異色の物語。内容的には「え？」と思う部分もないではないが、これはフイーユトン、堅苦しいことは抜きにして楽しんでいただきたい。それに、何と言ってもカレームが主人公の大衆小説というのは、それだけで貴重な存在ではないだろうか。カレームの死後10年もたたないうちに、彼のガストロノミーが一種の伝説として一般大衆の間に知れわたっていたという何よりの証拠でもある。

作者のアンリ・ベルトーは1804年生まれ作家兼ジャーナリストで、フイーユトンの作者としても大いに活躍した。本編は発表から4年後の1846年に刊行された「MEMOIRES DE MA CUISINIÈRE」と題された短編集に収録されたが、ここにはカレームをテーマに据えたその続編とも言うべき興味深い短編も含まれている。

# パドレディン王子のタルトレット

S. アンリ・ベルトー

## 1. カレームの晩餐

その朝、カレームは仕事場にいた。両手で額を支えるような姿勢のまま、深い夢の中にあつた。このところずっとその解決法を熱心に追いかけてきた料理上の難しい諸問題のひとつについて思いをめぐらしていたのである。部屋の扉が開かれた。しかし、その音は没頭している彼の耳には届かなかつた。続いて高価なカシミアに身を包みイギリス風のベールで半ば顔を隠した若い女がいきなり部屋に入ってきたが、それにすら気づかなかつた。女は興味深げに周囲を見回し、入ったばかりの部屋をすばやく探つた。

仕事場はひとつの大きな部屋になっていて、明り通りの巨大な窓が二つあつた。赤いカーテンを通して陽の光が差し込み、無数の不思議な色とりどりの模様を作っていた。右手には膨大な書物が収められた書架。左手にはピアノ。さらに銀の鍋がのつた小さな調理用のストーブがあつた。

リゴによるバーテルの肖像画とカンパセレスを描いた素晴らしい銅版画、ロベールによるタレイランの素描。そうした絵画だけが陰気な茶色で覆われた壁の重苦しさを和らげていた。

部屋の中央をこの著名なメートル・ドテルの書齋が占めていた。カレームのガストロノミー研究に捧げる熱情に較べれば、おそらく天体の運行システムに捧げたニュートンの熱情ですら及ばなかつただろう。部屋の中を歩き回る人の気配にすら気づかせないほどの深い瞑想から引きずりだすために、女は夢想家の肩にそつとその手を置かなければならなかつた。

彼は深い眠りから突然目覚めさせられたようにハツと身を起こした。自分の不注意を詫びると、世事に長けた人間の雰囲気をも湛えた気品のある仕草で美しい未知の相手に椅子を勧めた。

女はベールを上げ、その顔をカレームにさらした。それは、これまであまたの詩人たちが思い描いてきたような繊細で美しい顔立ちだつた。いや単に美しいというだけではない。神々しいとすら言えた。

「わたくしをご存知？」奏でるような甘い声で女は尋ねた。

「あなたと知り合うという荣誉に預かる機会が一度でもあれば、マダム、私の身も心もそれを忘れることなどありえないでしょう」カレームは軽く会釈しながら答えた。

「嬉しいわ」女は続けた。「高貴な女として初めてお会いする芸術家の方に負い目を感じることはありませんが、それでもわたくしはあなたの謙虚なお言葉を自分の幸運として誇りに思います。ありがとうございます。ムシュー・カレーム、今日お訪ねしたのはお願いしたいことがあるからなのです」

「あなたがどんなことをお望みになっているのか、私はそれを知りたいという欲求を抑えることができません」

「お示しいただいているご親切は本当にうれしく思います。しかし、わたくしは包み隠さず申し上げなければなりません。わたくしがここにやってきてあなたにお願いしたいというのはそう簡単なことではありません。ご存知のように、女というのは向こう見ずで厄介なものですからね」

カレームは軽く頭を下げ、女が説明を続けるのを待った。

「ムシュー・カレーム、あなたにある友人のためのディナーを準備していただきたいのです」

「私の持っているささやかな知識は、進んだ技術を愛する人であれば誰でもご利用いただけるものです」そう答えて彼はメニューを書くためにペンをとった。

「あなたはまだわたくしの申し上げていることがよくお判りではないようです。このディナーに関しては、すべてあなたひとりきりでなさっていただきたいのです」

カレームはその言葉に真摯で厳粛なものを感じとった。「マダム、ご承知のこととは思いますが、私はタレイラン氏にお仕えする身であり、立場上ほかのことにかかりきりになるわけにはまいりません」

女は優雅なしぐさでショールと帽子をとると、ピアノの前に腰を下ろして弾き語りを始めた。

これほど純粋で美しい旋律に溢れた歌声を聴いたことがあっただろうか。カレームは激しい胸の高まりを覚え、瞳をうるませながら歌い手の

足もとにひざまずくと、魅惑され打ちのめされて思わず口走っていた。

「どんなことでもいたします、すべてあなたの意のままに」

「ありがとう」子どものように嬉しそうに女は言った。「あなたのお言葉は確かに承りました。でも、その前にわたくしはお約束をもっと確かなものにしておきたいのです」

「仰せのとおりにいたします」

「待つて」女は続けた。「もう少し念を押させてくださいね。あなたが引き受けたことを後悔なさらないように」彼女は再び歌いはじめた。

涙がこぼれてカレームの頬を伝わり落ちた。彼は完全にわれを失った。「それでは、わたくしの希望を申し上げます」有名なメートル・ドテルがその指先でピアノの鍵盤を震わせていた繊細な白い手をとって口づけすると、若い女は弾んだ声でそう言った。

「あなたは三人の招待客のためにできうるかぎりの豪華で贅沢なディナーをしつらえることになります。誰も、たとえあなたが完全に信頼している人であっても、どんなささいなお手伝いもなさってはいけません。もっともありふれたソースやポタージュですら、あなたがご自分で調理しなければならないのです。ただ、これだけは申し上げておきましょう。あなたは一人の愛好家のためにこれほど価値のある、また、あなたの芸術における創造と技術のすばらしさをこれほど理解してもらえる、そんなお仕事をいままでにされたことはないし、これからも決してされることはないはずです」

「マダム、おっしゃったことは必ず守ります」

「あさつての午後四時ちょうどに、前もって準備されるのに必要なものをすべて引き取りに伺います。その後、馬車がお迎えに参りますので、申し訳ありませんが目隠しをさせていただいて、事情をわきまえたわたくしどもの忠実な使用人が料理の仕上げをしていただく場所まであなたをお連れします。お帰りのときも同じ用心をさせていただくことになります」

「謎めいた趣向はどういうわけですか？」カレームは、この冒険のまるで小説のような展開に惹かれて訊いた。

「あなたはわたくしの言うとおりにするとお誓いになりました。言われたとおりになさってください。それでは」

女はカレームのデスクの上に金の留め具のついたモロッコ革の紙入れを置くと、そそくさと立ち去りかけた。カレームは彼女を引き止め、紙入れから小切手を引き抜くと、有無を言わせぬ重々しい口調で言った。「これを受け取れとおっしゃるのは、マダム、私の気持ちとして承服いたしかねます。紙入れは、あなたの貴重な思い出としていただいております。しかし、中身については、よろしければ貧しい芸術家たちに分け与えるなど、あなたのお好きなようになさってください。これが私の唯一かつ絶対の条件です」

女は手を差し伸べると、優れたシェフの手に愛情をこめてその手を重ねた。

「判りました。でも、これだけはお忘れなく。わたくしが誰か、それを知ろうとなさってはなりません。この件についての質問はいつさいお受けできませんし、推測もなさらないでください。わたくしがあなたにお話ししたこと、それがすべてです」

女は立ち去った。

それからの二日間というもの、カレームは、魔法の杖で彼に触れた妖精のことを夢想するあまり料理についての深遠な瞑想を忘れてしまっている自分の姿を一度ならず見出して、驚いた。魔法の杖は、19世紀におけるもっとも名の知られたメートル・ドテルを単なる普通の料理人に変えてしまったのだった。あくまでも約束を忠実に守り、疑念を排してフルーツや野菜、狩猟肉、家禽、スパイス、肉を選びわけ、買い揃えることに専念した。すべての素材に対して理論家としての、また熟練した技能者としての深遠な技が駆使され、少しでも納得がいかない素材は排除された。

準備が整ったその翌日の午前4時、女の言葉のとおり、黒服の二人の奉公人がやってきてカレームが用意したものを運び出した。それからほどなくして、老齢の従者が手紙を携えて訪れた。手紙には次のような言葉が書かれていた。「馬車と目隠しがあなたをお待ちしております」

カレームはいささかのためらいもなくメートル・ドテルの装いを整えると、剣を携えて屋敷の門の前に停められた馬車に乗り込んだ。車窓のブラインドは注意深く閉じられていた。その用心にもかかわらず老齢の従者は上質のカシミアのスカーフでカレームの眼を覆うことを怠らな

かった。

馬車は10分ほど走り、停まった。二人の従者がカレームの手をとり、両脇に寄り添って注意深く階段を下りた。階段室を経てさらにいくつもの部屋を通り抜けた。最後に、この冒険の主人公は眼を覆っていた目隠しをとることを許された。

通されたのは可動式の二つのオープンが置かれた小さな部屋で、どうやらここで彼は調理作業を完結させることになるようだった。黒人の少年が、カレームの花押が刺繍された白いサテンのエプロンと小さな留め紐のついたつづれ織りのエレガントな帽子を手渡し、あっという間に部屋から立ち去った。大きなオープンの近くのベルベットのクッションの上には銀製のベルが置かれていた。午後5時ちょうどに、カレームはそのベルを鳴らした。ただちに二人の奉公人が部屋に入ってきてメートル・ドテルの手から調理を終えた数々の皿を受けとった。二人はカレームが料理の給仕法に関して与えた短くも明快な指示を丁重に聞いていた。それからカレームは帽子を脱ぎエプロンをはずして再びコートをまとい、従者たちが彼を馬車で自宅まで送り届けてくれるのを待った。先刻二人の従者によって注意深く閉じられた扉が再び開かれるのにさほど時間はかからなかった。今度も入ってきたのは黒人の少年だった。少年はカレームに前にも使用したことのあるカシミアのスカーフを手渡すと、それで眼を覆うよう身振りでも求めた。そして彼の手をとって近くの部屋に導いた。カレームは肘掛け椅子に座らされ、目隠しが外された。“19世紀のフランス料理術”の著者の目の前に、彼が自分で調理したディナーが現われた。彼は上席を占め、両隣にはあの正体不明の美女と、そして詩人が席についていた。

「私のつまらない策略をお許してください」詩人がそう言ってカレームに手を差し伸べた。「この家であなたに十分楽しんでいただきたかったのです。しかしながら、当のカレーム氏に用意していただく以外にどうしたらカレーム氏にふさわしいディナーを差し上げることなどできるでしょうか。そこで、私の敬愛するもっとも優れた歌姫で私に友情をもって接してくれているこの人に協力を仰いだのです」

カレームは深く心を打たれた。

「芸術家の才能に対して」とカレームは上ずった声でつぶやくように言っ

た。「これほど洗練された心遣いに満ちた賞賛はありません。私はあなたがお示くださった私への評価の証を決して忘れることはないでしょう」

「私だってあなたのご厚誼を忘れるものですか、カレームさん。依頼人である私が誰か判らないのにこうして私のために来てくださったのですから。正直にお話ししますが、あなたほどの地位も富もお持ちの方が私に協力するためにおいでいただいたというのは、私にとって幸福であり誇りでもあります。タレイラン公のご加護を受けておられるあなたのおかげなのです。私にいささかなりとも幸運と名誉が微笑みかけてくれているとしたら、それはあなたのおかげでなくてなんでしょう？ さあ、それよりも目の前のすばらしいディナーが冷めないうちにいただくことにしましょう。あなたのご専門のひとつはグルマンであることだと伺っています。それを証明するのに、これ以上好い機会はありませんよ」

カレームはその言葉に同意するように微笑むと、テーブルに身を寄せてナプキンを解き、スプーンを手にとった。

読者諸氏に請合うが、フランス料理の巨匠が自ら料理したものを味わい、自らが創り出した感動に自ら祝福を与えるという光景は、実に興味深いものであった。時に賞賛の声を上げたかと思うと、長年の研究によって禿げ上がった額が大いなる喜びのために一層の輝きを増し、それはまるで自ら書いた悲劇のシーンに対してパルテール(1階のフロア席)の客が総立ちになって拍手喝采を送ってくれたときの詩人のようだった。彼は喜びを節約するように少量ずつ口に運び、目の前できらめきを放つ30年物のボルドーを見つめるグルメにも似た快樂に満ちた表情でゆっくりと味わった。

ビスク・ド・ペルドロー(ヤマウズラのポターージュ)は、その風味の繊細さと言葉に尽くせぬ香りの素晴らしさ、そして肉質の良さから十分推奨に値いするように思え、カレームは自ら二皿目を給仕した。

オルトラン・ア・ラ・プロバンサル(プロバンス風オルトラン)についてはそううまくはいかなかった。彼は鳥を被っている背脂になかなかフォークを突き刺すことができず、眉をひそめた。苦々しいため息を漏らすと、カレームはその皿を穏やかに押し下げた。しまった！ トリューフには香りが足りない。天才料理人がまったくつまらぬ失敗をしでかし

たものだ。彼は、どんな無名の料理人でさえうまくやれるようなところで裏切られたことを認めないわけにはいかなかった。成功と失敗は紙一重だ。そして、いかにしばしば栄光のかたわらに恥辱を見出すことか！

打ちひしがれて押し黙ったままのカレームの前に銀メッキをした釣鐘型の蓋のついた皿が運ばれてきた。その大胆で独創的な革新性によって3番目のコースとデザートの間には供するよう彼があらかじめ指示しておいたものである。まさに天才にのみ許される斬新な趣向だった。

二人の同席者にしばらく興味と期待を抱かせたままにしておいてから、彼は勝ち誇ったように蓋を取り除き、優雅なまでに単純な形をした、一瞥しただけでどんな満ち足りた胃袋にも食欲を呼び起こさずにはいられない3つのタルトレットを披露した。タルトレットを被う誘惑的な色合いはとても筆舌に尽くしがたく、見れば誰もが味わってみたいという欲望に震えてしまうようなものだった。

カレームは同席の二人にそれぞれひとつずつ配り、残りのひとつを自分用にとった。

パティシエの芸術がこれまでに生み出したものの中で、これと同じようなものはひとつとしてなかった。あのバーテルが、このようなクリームと一体となったとろけるような生地の極上の美味を味わう機会を与えられたことがあっただろうか。然り。偉大なるバーテルがこれを賞味しそこなったということになれば、彼は魚で失態を犯した忘れがたいあの日のように、怒りの叫びをあげながらその絶望した手で剣をとったに違いない。

詩人とプリマ・ドンナは、湧きあがる情感からくるごく自然なしぐさでそれぞれの手をカレームの腕に差し伸べ、感嘆をこめて握りしめた。その賞賛を彼は自らの優秀さを認めさせられた芸術家のように手放しでは受け取らなかった。それどころか、どこかへりくだったような表情さえ浮かべたのだった。

「いやいや！」と彼は言った。「この菓子については、私は功績を主張することなどできません。これほどのものを創造した榮譽に浴するべきひとはほかにいます。私は単にその作り方を心得ているパリのメートル・ドテルに過ぎないのです。卓抜したこの菓子の製法の秘密を知っている

のは、私を含めて3人だけです。おそらく、あなたが詩人としてこれまでに書いてこられたどんな冒険譚の中にも、この菓子のレシピが私の手に渡った一連のいきさつほど風変わりで奇妙な話を見出すことはできないでしょうし、想像すらできないにちがいありません。お望みでしたら一部始終をお聞かせしましょう。このささやかなガストロノミーの饗宴にふさわしい話ですし、知られざる真実を後世に伝えることにも繋がります。つまるところ、料理の探求は音楽や絵画と同様に若い人たちの教育の糧となるべきものなのですから。

今から7、8年前の夕暮れ時のことです。ベネベント大公閣下（タレイラン）が主宰される晩餐会についてずっと考えを巡らせていた私は、いささか疲れて仕事場を離れ、パリの通りをあてもなく散策にふけていました。考えをまとめるのには歩くことが一番なのです。私の頭を悩ませていたのは、新しいメニューに加えて、ヨーロッパのほとんど正反対のふたつの国の料理、すなわちイタリア料理と英国料理を質的に結びつける大胆な組み合わせをどうやって見つけるかということでした。

思索にふけていると、不意に私の名を呼ぶ声が聞こえました。私は頭を上げて瞑想の世界から現実の世界へとわが身を引き戻しました。

私を引き止めた人物はパルマ公、すなわち帝国大法官閣下（カン巴塞レス）だったのです。閣下は、夜ごと閣下のご来場の榮に浴しているパリエテ座に赴く途中で、いつものようにパノラマ通りを散策しているところでした。閣下の後ろ、2、3歩下がったところには、これもいつものように、腰に剣を下げ帽子を小脇に抱えたビルビエイユ公爵とエーグルフイーユ公爵が供についていました。ビルビエイユ公爵は確かに飢餓が人に与える典型的な体型をしたお方でした。彼の骸骨のような痩身を打ち破ることはかねてより私の大望のひとつでした。美食家が飢えた人のような姿になっているのを見ると、いつも悲しい気分になったものです。反対に、エーグルフイーユ公爵は、その丸々とした体つきから、良き食卓に恵まれ、必要からではなく喜びから食する人のように見えました。

『さてさて』閣下が私に話しかけてきました。『こんなところでいったい何をしているのかね、カレームさん？ 最近、料理の芸術をさらに完璧にするような新しい知見が何かあったのかな？』

『閣下のような優れたガストロノミーの大家にお示しできるようなものは何も』私は答えました。『しかしながら、近いうちに賛同を賜れるような革新的なものをぜひご提示できればと思っております』

それから私はイタリア料理と英国料理の結合についての私の計画をお話ししました。エーグルフイーユ公爵とビルビエイユ公爵が私の話を聞こうとそばに近づいてきました。

『カレームさん』閣下はお答えになりました。『きみがいま言ったことは、どうも天才の取るべき方向からずれているように思えるのだが。英国に関してはすべきことなど何もないよ。というのも彼らの料理は粗野なものだからね。私はイタリア料理についてもあまり評価していないのだ。スパイスを使いすぎているから舌がヒリヒリするだけで繊細さからは程遠いしろものになってしまっている。プディングは消化不良を起こさずにいられないし、マカロニにはコショウがたっぷり振りかけられているといった具合さ。私が君だったら、古典的なものや東方のものを探求するだろうな。ギリシャ人やローマ人は良き生活を理解していた。おいしい果物に恵まれていたインド人やペルシャ人、トルコ人は世界中のどの人びとにも増して保存法や菓子の製法に長けていた。きみが学びたいのであれば、彼らの方を向くことだ。しかしそれでも新しいものを創りだす方が良いのは間違いない。その点に関してはきみより優れた者などいないわけだしね』

エーグルフイーユ公爵とビルビエイユ公爵は公の言葉に賛意を示し、私を褒め上げました。私はこの光栄なる励ましにふさわしい人間であることを証明して見せようと意を決し、ふたたび瞑想にふけりながらぶらぶらと歩き始めました。それまでと同様、長いこと行方も判らないままさまよい歩いたのです。ついには疲労が私の食欲を呼び覚まし、私は空腹を満たす場所を探すために科学的探究を中断しました。自分がどこにいるのか確かめようとあたりを見回しました。そこはロワイヤル広場を囲むようにして泥道が網目状に繋がった、サン・タントワヌ通りと交差する細く真っ直ぐな路地のひとつでした。目の前に馬肉と怪しげなうさぎ肉を出す粗末なギャルゴットがありましたが、そんなところで食事をするなど、考えただけでぞっとします。少し離れたところに小さなパティシエの店があることに気づき、そちらに入ってみることにしました。

あのカレームが質素なひと切れのガレットで食事をとるのかと思うと、苦笑が浮かんできました。しかし、意外なことにカウンターの上にはそんな粗野な菓子はひとつとして置かれていなかったのです。私が目にしたのは、非常に魅力的に見えるタルトレットだけで、それを売っているのは年寄りの黒人の女でした。

それを口にしたときの驚きと言ったら！ 古代ローマの詩人オウィディウスがトラキアの百姓が即興的に作った詩句を耳にして、それが自分が作ったものよりずっと美しかったときのことを想像してみてください。私はふたつ目のタルトレットを食べてみました。もしかしたら何かの偶然が重なり合って最初に食べた菓子にえもいわれぬ風味を与えたのかもしれないと思ったからです。しかし、あろうことかふたつ目のタルトレットは最初のものに勝る出来でした。驚愕した私は黒人の女に尋ねました。『マダム、このタルトレットは誰が作ったのかね？』

『私でございます』と女は答えました。

『だったらレシピを教えてはもらえないだろうか』私は言いました。『もちろん、ただでとは言わない』私は財布から500フランを抜き出すと、アフリカ人の女に差し出しました。しかし、彼女はその申し出を拒み、こう答えたのです。

『旦那様、あなたのお申し出は受けるわけには参りません。私は死に行く女性にベッドのかたわらでお誓い申し上げたのです。このタルトレットの秘法は彼女のお嬢さん以外にはけっして漏らさないと。さらにお嬢さん自身も18歳の誕生日を迎えるまではほかの人に漏らしてはならないという条件のもとに』

この返答が私の好奇心を満足させるどころかますます募らせたのは言うまでもありません。

『その女性というのはどなたなの？』私は問いかけました。

『その方のお名前はまったく存じません。ある晩のこと、私はかわいそうな外国人の世話をするためにロンドンに呼ばれました。1歳ほどの小さな女の子を連れてその方は日中にそこに到着し、突然病に倒れられたのです。その方を見ておられたお医者様の話では、今夜いっぱいはおたないだろうとのことでしたが、そのとおりでした。ほどなくしてうわごとを口にするようになりました。その不運なお方の心を占めているのは

ただふたつのこと、すなわち後に残されるお嬢様のことと、お菓子の作り方のことでした。その方の言うには、そのタルトレットを最初に創作したのはペルシャの王子さまだということです。朝方になってうわごとが止まりました。死を目前にした女性は頭を上げて私に近くに寄るよう身振りでお示しになりました。そしてはっきりとした口調でレシピを何度も繰り返したのです。これをよく覚えていてちょうだい、とそのお方は言いました。これは私が娘に残してあげられるただひとつの幸せの希望なの。娘が18歳になるまでは、これをあなたと娘以外の誰にも知られないように！ 誓ってくださいね！ 不思議な力がそのお方を守ってくれていたに違いありません。そう言うと彼女は仰向けに倒れました。死んでしまったのです』

しばらく涙を流した後、その黒人の女はふたたび口を開きました。『こんな卑しい身ではありますけれど、私は母親をなくした子どもを見捨てるほど薄情ではありません。いくばくかの衣類と亡くなった方の遺した宝石を売って、きちんと埋葬を済ませました。そして、残ったお金で小さな店を買い取ると、あのお方に教えてもらったとおりのレシピでタルトレットを作り、それを売り始めたのです。この新しい商売はやがて大評判となり、そのおかげで私はそれまでの看護士の仕事を辞めて引き取った娘を立派に育て上げることができたのです。12年後にはパリに旅行するのに十分なほど裕福になっていました。これは私にとってもっとも大きな望みでした。マーガレットの母親はフランス人です。なにか不思議な手がこの子を母国に連れ戻そうと私を導いているかのようでした。私はロンドンを発ち、世情が安定するやいなやパリに向かいました。あのタルトレットは、パリでもロンドンと同じような評判を得ることができました。しかし、彼女の母親があれだけ確信を持って予告した幸運な変化をあのタルトレットがマーガレットにもたらす兆しは、今のところまだありません』

『マドモワゼル・マーガレットに会わせてもらえないだろうか』

『いま眠っているんです、旦那様。7時に学校から帰った後は、翌朝の勉強に備えることができるよう8時には床に就くのです』

しばらく考えてから、私は3つ目のタルトレットを賞味しました。行動を起こすのにためらう必要はないという新たなる確証を得た私は、黒

人の女に伝えました。

『明日の午後4時にベネVENT公の屋敷に来てこのタルトレットを6個ほど作ってはもらえないだろうか。これが屋敷の住所だ』

彼女は疑い深げな表情で私を見ている。

『怖がることはない』と私は告げました。『私の名誉にかけてあなたの秘密を侵そうとしないことを誓おう。ひとつだけ要請したいことがあるとするなら、私としてはタルトレットを熱いうちにお出しできるようにしたいのだ。必要な材料はすべてあなたが持参してくれば良い』

翌日、彼女は私が指示したとおりにやってきてタルトレットを用意しました。私はそれを公が帝国大法官閣下と食事をされているテーブルにお出ししました。私はもどかしい気持ちで結果を待ちわびました。ほどなくして私は公に呼ばれました。てっきり賞賛の言葉をいただけるものと思っていたのです。しかし、タレイラン公の口から出たのはお咎めの言葉でした。

『カレームよ、さっき食卓に出されたタルトレットにはいったい何が入っておったのだ？ カンバセレスは味わうどころか顔を真っ赤にして突然の消化不良に襲われたのだぞ』

それはパルマ公が経験した初めての消化不良でした」

## 2. 消化不良の結末

「カンバセレス閣下は、生涯で初めての激しい消化不良に見舞われたのです。こともあろうにタレイラン公の屋敷の、それもカレームの指図のもとに供された食卓で！ 私は恥ずかしさと悲しみでこの身が引き裂かれる思いでした」カレームは忌まわしい思い出に青ざめながら続けた。少し身震いをするときにさらに言葉を継いだ。

「このような障碍は私の生涯の運命を決定し、これまでの数々の輝ける業績を台無しにし、私の手足を敵やライバルからの辛辣な言葉でがんにがらめに縛りかねません。あまりに残酷なこの一撃は私自身がかれまでもっとも堅牢だと信じてきたものを打ち砕いてしまったのです。私はこれまでずっと自分の料理の大きな長所は衛生とガストロノミーを調和させたことであると公言してきました。しかしいまや、ヨーロッパでもっとも著名で強靱で申し分がなく不死身の胃袋が、私の手によって打ち負

かされたというわけです。

その夜をどんなに絶望的な気持ちで過ごしたか、言葉では言い表せません。1時間ごとにパルマ公の様子を伺いに使いをやりました。公はその後もずっと苦しんでおられました。憔悴し、熱によって引き起こされた身体の不調がさらに悪化するように思えました。しかしとうとう、明け方の5時になろうとするころ、病人が深い眠りに落ちたという知らせがもたらされたのです。医師は、この先はもう症状が悪くなることはないだろうと言い残して帰っていきました。

わが犠牲者の健康に関して最小限の安心を得ると、私は眠りにつこうとしました。睡眠が必要でしたが、目を閉じることはできません。朝まだき、私は、自分が情熱を込めて愛した芸術で気を紛らわせようと仕事場に降りていきました。しかし、それは私にとって残酷なごまかしに過ぎませんでした。もっとも単純な組み合わせにすら集中できないのです。タレイラン公の朝食のために私が好んで用意してきたクリームの中に、砂糖を2回も加えてしまうありさまでした。しかも、自分でも驚いたことに、そのクリームの入った鍋を火をつけていないコンロで温めようとしていたのです。

正午に近いころ、パルマ公の従者のひとりがやってきて、公が直ちに私と会いたがっていることを伝えました。

これは最後の一撃でした。閣下は私の失態と恥辱を面と向かって非難されるに決まっています。サン・タントワヌ街で見つけた忌まわしい菓子を高貴な食卓へお出しした自らの不明に対して、私は当然受けるべき罰に甘んじなければなりません。処分を受けんとする軍人のようにメートル・ドテルの正規の装いに身を包むと、私は公にお目にかかるために出かけました。すぐにお目通りが許されました。公の顔色は青白く、沈みきって衰弱し、陰鬱な様子でした。私は跪きました。涙が溢れてくるのを抑えることができません。

『そう心配しなくてもいいよ、カレーム』公は優しくおっしゃいました。

『安心してほしい。私の消化不良には、きみは何の責任もないのだ』

『あなたのご慈悲は私の後悔をいっそう募らせます。私の失敗もますます重大です』私はそう申しました。

公は私を立ち上がらせ、椅子にかけるようお示しになりました。それ

から、前夜の苦難の跡が窺える様子で額を両手で被い、こうお尋ねになりました。

『あのサフランとザクロのタルトレットは、きみが自分でレシピを考えたのかね？』

『そうではありません、閣下。あれは私自身の手で作ったものではないのです』

公はまるで毒蛇に咬まれたかのようにハッと身を起こし、私をまじまじと見つめながら先を促しました。

『この失態の責任はすべて私にあります。つまり、私は罰を受けなければなりません。そうです、閣下。私の無分別から、わが主君と閣下が同席された食卓に、サン・タントワヌ通りの店で商売をしている黒人の女が作ったタルトレットを臆面もなくお出ししてしまったのです』

『カレームよ』公はおっしゃいました。『その女に誰が作り方を教えたのか、私は今すぐそれを知らねばならない』

私は、公のそのあまりに切迫したご様子に、これはてつきり大法官に毒を盛ろうという者がいたに違いないと思ってしまいました。

『女は私には話そうとしませんでした。その秘密に対して金を払うといっても無駄でした。頑強にレシピを売ることを拒んだのです。私の知りえたことは、彼女が女の子と一緒に英国から来たということだけでした』

『ああ、神よ！』閣下はつぶやかれました。『神よ！ ついに私は長年追い求めてきた秘密を突きとめたのではあるまいか？』

公がベルを鳴らすと、部屋付きの侍従が現われました。

『ピエール、私の馬車でカレームさんと一緒にすぐにサン・タントワヌ街で菓子を売っている黒人の女のところへ行っておくれ。その女と、それから一緒に暮らしている少女を私のもとに連れてくるのだ。全速力で頼むよ。こうして待っている私には1分が1世紀にも感じられるほどののだ。昨夜の苦痛が残っていなければ、私が自ら駆けつけるところだが』

私の思考はまるで混乱し、何が起ころうとしているのかさっぱり理解できませんでした。従者の驚きも私と同様でした。道すがら、彼は、これまで20年間にわたって閣下にお仕え申し上げてきたが、あれほどま

で興奮状態になった公は見たことがない、と言うのです。

馬が疾駆してくれたおかげで、ほどなくして目的地に到着しました。黒人の女は懸念する様子もなく、むしろ私たちと一緒に来るようにという指示に喜んで従ったのでした。

『それでは、あなたはカンパセレス公と知り合いなのか？』と尋ねると、彼女の答えはこうでした。『いいえ。でもそれは問題ではありません。あのタルトレットはやはり私たちのお守りだったのでしょうか？ 亡くなる間際にあの方が予言されたことが実現しようとしているのに違いありません』

そうして彼女は少女を呼びました。まれに見る美しきで、年のころは14歳か15歳といったところでしょう。二言三言英語で話しかけてから、女は少女を私たちに紹介しました。少女が年老いた女の手を取り目を上げて神に敬虔な感謝を捧げるのを待って、私たちはともに公の屋敷に向けて馬車を進めました。

私たちが公の居室の敷居をまたがないうちから、大法官は驚きと喜びの声を上げました。少女のかたわらに駆け寄ると、手を取って額に口づけをし、こう叫んだのです。

『わが子よ！ おまえをいったい何年探し続けたことか！』

私は居室を辞し、控えの間に下がってそこでタレイラン公の任務に就く午後5時まで待機していました。もう一度パルマ公からご下問があると予想していたからです。しかしそれは間違いでした。閣下は、私があれば重要な役割を演じた冒険について、二度と私にお話ししようとなさらなかったのです。一度だけ、高名な美食家の方々と会談したおりに、思い切ってあのミステリアスなタルトレットのことをほのめかしたことがあります。禁忌に触れたような公の表情が私の軽率な言動への警告となり、私は口をつぐみました。それ以来、同じ失策を繰り返さないよう細心の注意を払ってきたのです。

しかし、あの奇妙なタルトレットの秘密が、もっとも重要な研究に取り掛かっている最中ですら、私を悩ませていたことを申し上げないわけにはいきません。黒人の女を探し出そうとする私の努力は実を結びませんでした。彼女がいたカウンターには、今では別のパティシエがいます。彼は彼女には会ったこともありません。女は自分の店に戻りもしなかつ

たのです。カンパセレス閣下の従者は彼女の家財を持ち出し、2年分に相当する賃料を支払っていきました。

私は馬鹿げた考えにとらわれていました。閣下はあのタルトレットがあまりにおいしかったので、ガストロノミーのすばらしい日々をより価値あるものにするために、独占しようとしているのではないか。しかしながら、タルトレットは二度と公の食卓にのぼることはありませんでした。屋敷に連れてこられるまで、公は少女のことをご存じなかったはずです。にもかかわらず、少女を一目見るなり公は大変な喜びようを示されました。その後少女と黒人の女がどうなったのか、誰も知りません。屋敷の奉公人たちですら。屋敷の中で彼女たちを見かけたものはいないのです！ ですから、私の好奇心がいかに満たされずにおかれたかお判りでしょう。

それから3年がたち、私はその奇妙な体験の詳細をほとんど忘れかけていました。そんなある朝のこと、タレイラン公がもったいなくも私の仕事場までお出でくださったのです。公は時おりそのようなご好意や、こう言うのを許していただけるならば、友情を私にお示しになります。『カレームよ』公は私に微笑みかけながら申されました。『私はお前に秘密を打ち明けに参ったのだ。お前がどんな約束に対しても忠実に守る人間だということは判っておる。だからこれから私が話すことは決して誰にも、死ぬまで漏らさないと誓ってはくれまいか。お前の名誉にかけて誓ってもらいたいのだ』

公が私に誓いを求めたその口調は、半分はまじめで半分は冗談めいたものでしたが、それは公が私に用いるいつものやり方でした。私は公のおっしゃったとおりにすると約束しました。

『さて、これで何の憂いもなくお前にとあるアントルメのレシピを打ち明けることができるわけだ。それを次の木曜日に私が催す晚餐会でお前に作ってもらいたい』

私はそのレシピに目を奪われました。疑いなくあの不可思議なタルトレットのものだったのです。

公は私の驚きと困惑に笑みを浮かべずにはいられないご様子でした。私が懇願したにもかかわらず、何の説明もなさないまま公は帰っていかれました。

何度か試作を繰り返した後、私はあの黒人の女のものとまったく同じおいしいタルトレットを作り上げることに成功しました。

それはまことに風変わりで見慣れない、明らかにほとんど正反対の材料の組み合わせでできていました。レシピに書かれている配合をそのまま読んだ人は、おそらくこれは料理術の技量に富んだ知識によるものではなく、むしろ狂った想像力の産物だと見なしたことでしょう。その判断は、どうぞあなた方ご自身でなさってください。このようなものが味覚にとってこれほどおいしく感じられるというのは、ありえることでしょうか？ まず、チーズがマデラ・ワインと一体になります。次いで、コショウと砂糖が牛乳、油と思ってもよらない結合を形成します。そしてついにはサフランとシナモン、はちみつが肉汁、オレンジの香り、ザクロの果汁そして強烈なショウガ汁と混ざり合うという未体験の驚愕に遭遇することになるのです。

次の木曜日、食事を差配するために食事室に入っていった私の目にまず飛び込んできたのは、3年前にあの黒人の女が公の元へと伴った少女でした。ダイヤモンドを身にまとった彼女は、タレイラン公の右側の最上席に座っておりました。左側にはパルマ公がおられます。驚きのあまり私は手にした帽子を取り落とし、それを拾いあげるさいに危うくオフィシエ・ド・ブシュを押し倒してしまうところでした。

いよいよタルトレットをお出しする瞬間がやってきました。私は給仕長から皿を受け取ると、大胆にも自らの手で少女の目の前にそれを置いたのです。タルトレットを目にした彼女は少し動揺した様子で、かたわらの大法官と意味ありげな目配せを交わしました。そしてついにタルトレットに手を伸ばしました。菓子を食べ終わった彼女は、それを作った私が示した才能に対して丁重に賞賛の言葉をかけてくれたのでした。

食事が終わって人びとがテーブルを離れるために立ち上がると、私はすぐにエーグルフイーユ侯爵のかたわらに身を寄せて少女の名前を尋ねました。

『D公爵夫人だよ。先週、若きD公爵と結婚されたんだ。きみも知ってのとおり、大変な金持ちで、武勇に優れ、しかも美男子だ。持参金は大変な額だったそう。少なくとも500万フランはくだらないらしい』

私は呆然となりました。あのタルトレット売りが500万フランの持

参金とは！　しかし、それは事実なのです。後に私が閣下の書記から得た情報がエーグルフイーユ侯爵の話を裏づけてくれました。それ以来、私はこのミステリーの一件については何の新発見もできないでいます。あまりに複雑なゴルディアスの結び目を解く方法が見つからないのです。それを断ち切るアレクサンダー大王の剣を持たぬこの身では、これ以上考えを進めるすべもありません」

「それでは」とプリマ・ドンナが口を開いた。「わたくしがその謎を解いてさしあげましょう」

「あなたが？」カレームは驚いて尋ねた。

「そう、わたくしが」

「いったい、どんな奇跡で？」

「ああ！　奇跡でも荒唐無稽な話でもありません。いたって単純な、ありふれたことなのです。わたくしは、実はドロテとは学校時代に同級生でした。ドロテ、つまり現在のD公爵夫人です」

「何という興味深い偶然！」カレームは思わず大声を上げた。

「その偶然が、あなたがこれほどまでに苦悩しながら追求め続けてきた秘密を共有する200人の若い女性とわたくしを結びつけているのです。あなたがこの謎のことをお話しになってすぐに、わたくしにはそれを解いてさしあげる準備ができていました」

今度はカレームが耳を傾ける番だった。

「1776年のことです」女は語り始めた。「モンペリエの隣りあった敷地にふたつの家族が住んでおり、この家族は隣人として親しく付き合っておりました。片方はありふれたお屋敷でしたが、もう片方は立派な大邸宅です。お屋敷は救護裁判所裁判官のカンバセレス氏のものです、大邸宅はピカルディの知事でおられるP伯爵のものでした。

裁判官のご子息は成長するにつれ知事のお嬢様と大変仲良くなってきました。年頃も同じで互いに隣同士なものですから、ふたりは互いに何の妨げもなく毎日会っていたのです。伯爵は公務で家を空けられており、その留守中のディアナお嬢様の教育は年老いた伯母さまが担っておられましたが、その伯母さまも二人の仲を咎めだてしようとはなさらず、それはふたりが18歳になるまで続きました。

ですから、カンバセレス家のご子息のレジは社交的なお付き合いを

めったになさらない二人の女性とほとんど毎晩のように過ごされていたわけです。唯一の例外は、副司教をなさっている大叔父さまで、ピケのたいそうなプレイヤーであるこの方は夕刻になるときまってやってきて、午後5時から9時までの間、カード・テーブルに未亡人のV伯爵夫人と向かい合わせて腰を落ちるけるのです。

こうして年寄りたちがそれぞれの楽しみやカード遊びに興じている間、若いふたりは読書に耽り、この世でもっとも理想的で詩的な愛の言葉を互いに伝え合っていました。アラビアンナイトもそんな書物の一冊で、これは伯母さまから読むことをお許しいただいたものでした。不可思議な宝物が数限りなく盛りこまれた東洋の想像力溢れる素朴で素晴らしい物語の数々。それはほかのどの本にも増してふたりを魅了しました。かれらはすべての英雄たちの名前を、そしてほんの些細な冒険すらも心得ていました。何度も何度も繰り返し読み、名も知らぬ貧しい若者がある日突然立派な王子に生まれ変わり、長年密かに思いを寄せてきたカリフの娘と結婚することができたという話を語っていたのです。

中でも、美しい貴婦人を妻に持つ謎めいたハサン・パドレディンの逸話はとてもおもしろく、彼はふたりのお気に入りのヒーローでした。

そんなある夕刻。ダマスカスの門前のタルトレット売りに身をやつした可哀そうな王子の話を読むのはこれでもう100回目以上にもなろうかというふたりの心にふと、この王子のタルトレットを自分たちでも作れないだろうかという突拍子もない考えが浮かんだのです。レシピの一部は本の中に書いてあります。この計画はかれらに喜びをもたらしました。さっそく厨房に走ります。後にヨーロッパでもっとも卓越した美食家として名を馳せるレジの情熱の兆しはすでにありましたが、このときの彼は若いお嬢さんの料理の挑戦におけるひ弱な助手にすぎませんでした。試行錯誤を繰り返し、何千回にもおよぶムチャクチャな試作の末に、ついにかれらはすばらしいタルトレットをつくることに成功しました。ふたりはすぐにその作品を伯母さまと副司教さまのところに持って行きました。何やら訳の判らない混合物を疑わしげに口にした彼らが、そのおいしさとすばらしさを賞賛するのにそれほど時間はかかりませんでした。

4人がこの子どものような喜びに浸っているちょうどそのとき、邸宅

の窓の下で馬車が立てる騒がしい物音が聞こえました。駅馬車が中庭に入ってきたのです。すぐに威厳のある厳しい表情をした人物が居間の扉を開きました。伯母さまはその旅人のもとに駆け寄って抱きしめました。ディアナはキスを受けようと尊敬のこもったしぐさで額を突き出します。それはP伯爵でした。

伯爵は副司教さまに冷やかな挨拶を送ると、凍るような一瞥をレジに投げかけ、自室に下がってしまいました。若者は喪失感に囚われながら母親のもとに戻り、最悪の予感に苛まれたのでした。

ああ！ その予感はず的中してしまったのです。彼がその後ディアナと会えたのはたった一度きりのことでした。翌日、ディアナ自身には何の相談もなく、父親はV侯爵のもとに嫁がせるために彼女を連れて発ってしまいました。

レジは離別の無念さから、沈んだ気持ちで日々を過ごしました。時間と勉強がその深い悲しみの慰めとなりました。彼は弁護士となり、生まれ故郷の町から200リーブルの年金を受ける身となりました。ほどなくして、彼はモンペリエの法曹界でもっとも傑出した人物として名声を博すこととなります。彼についてのその後のことは、あなたも良くご存知でしょうから、これ以上申し上げません。ひ弱なレジは有名で力のあるカンバセレスとなったのです。カンバセレスは帝国の大法官となり、パルマ公を拜命しました。

恐怖政治のただ中の1793年のことです。ハサン・パドレディンもそのタルトレットも長いこと忘れてしまっていたカンバセレスのもとに一通の手紙が届けられました。差出人の名前をみただけで彼の心臓は高らかに鳴り、目には涙が溢れました。それはディアナからの手紙だったのです。

『わたくしは他国への移住を余儀なくされてまいりました』手紙にはそう書かれていました。『夫はキベロンの戦いで戦死し、それ以来、異郷暮らしと窮乏がわたくしの運命となっております。私は母親であり、あなたにわが子を守っていただきたいのです。良き時が到来するまで、フランス政府によって差し押さえられている父親が娘に遺した遺産をあなたのもとに保管しておいてはいただけないでしょうか。レジ、このことをパドレディン王子のタルトレットに関わるあの残酷で甘い夕べの名にかけ

てお願いいたします。ディアナ。

追伸 わたくしは英国に向けて発ちます。ロンドンに着いたらもう一度お手紙を差し上げ、ご返事をいただく方法についてお知らせします。』

カンバセレスは2通目の手紙が届くのを6ヶ月待ちました。それから、戦争にもかかわらず、またこのような調査が困難であることを承知の上で、ディアナを見つけ出してフランスに連れ戻すために英国に使いを出しました。フランスでなら彼の影響力によって彼女の健康を回復させることが望めたからです。しかし、それは無駄足でした。彼女はロンドンに着いたその日のうちに恐ろしいほどの精神的苦痛のために亡くなってしまっていたのです。

さあ、これですべてが明らかになったわけです。偶然によって、いやむしろ、こう申し上げても冒涇にならないとは思いますが、神のご意思によってあなたが使者となり、ディアナのお嬢さんをパルマ公閣下とV侯爵の莫大な遺産のもとに送り届けさせたのでしょう。若い孤児の保護者となったカンバセレスは、彼女をバリでもっとも優れた学校に入れて教育を終えさせました。それからD公爵のもとに嫁がせたのです。

年寄りの黒人の女は、今ではもっとも幸福な家政婦となって、かつての養い児の邸宅の豪華な一室に住み、伯爵夫人の子どものために時おりパドレディン王子のタルトレットを作ってあげるほかはもはや菓子に心を悩ませることもありません」

女が話し終えるころには、カレームは深い夢の中にあつた。「ガストロノミーにもやはり物語が付きものなのですね」彼は口を開いた。「この素敵な話が世に知られていないとは何と不運なことでしょう。これはおそらく、女性のための教育においては料理術がすべてに先んじて位置づけられなければならないということを示す格好の教材です。料理術は、数学より優れているとまでは言わないまでも同等の正しい判断力を養います。そしてそれはこの世での幸福や成功のための手段となるものです。もっとも、その手段はしばしば賢さにも思慮深さにも乏しい指導によって奪われてしまっているものでもあるのですが」

この奇妙な逆説を笑うものは誰もいなかった。不条理であるとも馬鹿げたものであるとも思えなかった。カレームは自らが従事する職業にきわめてまじめに取り組んでいる者の一人であり、その熱意の力によって

彼の職業は芸術の域にまで高められたのである。

「カレームさん」詩人が言った。「いつか、この話を私が書きましょう。お約束します。そう遠くないうちに、あなたはそれを出版物で目にすることができるはずですよ」

しかし！ カレームがそれを読むことはなかったのだ。プリマ・ドンナも読まなかったし、D公爵夫人も読まなかった。3人とも今では土の下で眠っている。最初のひとはパリで。次のひとはブリュッセルで。そして最後のひとはドイツで。

カンパセレス、タレイラン、ビルビエイユ、エーグルフイーユ。彼らも皆この世の舞台から退いてしまった。この話の登場人物の中で、残っているのは「パドレディン王子のタルトレット」の物語の作者だけである。

LE TARTELETTES DU PRINCE BEDREDDIN

par S. Henry Berthoud

d'après "La Presse", Avril 20 et 21, 1842



# 引用文献一覧

書式は次のとおり。

本文中に付した番号 書名 [ 著者、訳者、編者名 ] 発行年 (邦訳データ)

- 001 SATYRICON [W. C. Firebaugh 訳] 1922 年
- 002 THE FRENCH AT TABLE [Raymond Oliver] 1967 年 (フランス食卓史、レイモン・オリヴェ著、角田鞠訳、人文書院、1980 年)
- 003 MANGER AU MOYEN AGE [Bruno Laurioux] 2002 年 (中世ヨーロッパ 食の生活誌、ブリュノ・ロリウー著、吉田春美訳、原書房、2003 年)
- 004 FAST AND FEAST [Bridget Ann Henisch] 1976 年 (中世の食生活－断食と饗宴、ブリジット・アン・ヘニッシュ著、藤原保明訳、法政大学出版社、1992 年)
- 005 LA GASTRONOMIE AU MOYEN AGE [Odile Redon, François Sabban, Silvano Serventi] 1991 年
- 006 SAVORING THE PAST [Barbara Ketcham Wheaton] 1983 年 (味覚の歴史－フランスの食文化 中世から革命まで、バーバラ・ウィートン、大修館書店、1991 年)
- 007 中世フランスの食－『料理指南』『ヴィアンティエ』『メナジエ・ド・パリ』 [森本英夫] 駿河台出版社 2004 年
- 008 THE LETTERS OF MADAME DE SEVIGNE TO HER DAUGHTER AND FRIENDS [Ed. Mrs. Hale] 1878 年
- 009 ALL MANNERS OF FOOD [Stephen Mennelle] 1985 年 (食卓の歴史、スティーブン・メネル著、北代美和子訳、中央公論社、1989 年)
- 010 LE CUISINIER FRANÇOIS [François La Varenne] 1651 年
- 011 CHRONIQUE DE LA RÉGENCE ET DU RÈGNE DE LOUIS XV [Edmond Jean François Barbier] 1858 年
- 012 LE CUISINIER MODERNE [Vincent la Chapell] 1742 年
- 013 THE ART OF DINING; OR GASTRONOMY AND GASTRONOMERS [Abraham Hayward] 1852 年
- 014 GASTRONOMIE FRANÇAISE [Jean Robert Pitte] 1991 年 (美食のフランス、ジャン・ロベール・ピット著、千石玲子訳、白水社、1996 年)
- 015 THE INVENTION OF THE RESTAURANT [Rebecca L. Spang] 2000 年 (レストランの誕生、レベッカ・スバング著、小林正巳訳、青土社、2001 年)
- 016 ENCYCLOPÉDIE VOL.28 [Didelot, D'Alembert] 1780 年
- 017 LA NUIT DE PARIS [Rétif de la Bretonne] 1789 年 (パリの夜、レチフ・ド・ラ・ブルトンヌ著、植田祐次編訳、岩波書店、1988 年)
- 018 DICTIONNAIRE DE L'ACADEMIE FRANÇOISE 1798 年版
- 019 TRAVELS IN EUROPE, ASIA, AND AFRICA [Anonymous] 1782 年
- 020 TABLEAU DE PARIS, Tome1-12 [Louis Sebastian Mercier] 1783-1788 年 (18 世紀パリ生活誌、メルシエ著、原宏訳、岩波書店、1989 年)
- 021 NOUVEAU PARIS, Tome 1-5 [Louis Sebastian Mercier] 1800 年
- 022 THE GENTLEMAN'S GUIDE IN HIS TOUR THROUGH FRANCE [Anonymous] 1770 年
- 023 HOW TO ENJOY PARIS [Anonymous] 1818 年
- 024 GALIGNANI'S PARIS GUIDE [Anonymous] 1822 年

- 025 PARIS AS IT WAS AND AS IT IS [Anonymous] 1803 年  
026 LA GASTRONOMIE, OU L'HOMME DES CHAMPS À TABLE [Joseph Berchoux] 1801 年  
027 PARIS À TABLE [Eugène Briffault] 1846 年  
028 LES CLASSIQUES DE LA TABLE [Ed. Frédéric Fayot] 1845 年  
029 NAPOLEON'S MASTER [David Lawday] 2006 年  
030 REVELATIONS OF THE LIFE OF PRINCE TALLEYRAND [Eduard Colmache] 1850 年  
031 THE DIARY OF FRANCE [Lady Shelley] 1912 年  
032 ナポレオンとタレイラン [高木良男] 中央公論社 1997 年  
033 THE COURT AND CAMP OF BUONAPARTE [Anonymous] 1829 年  
034 LE LIVRE DE CUISINE [Jules Gouffé] 1867 年  
035 L'ART DE LA CUISINE FRANÇAISE AU DIX-NEUVIÈME SIÈCLE, Tome I [Antonin Carême] 1833 年  
036 A PALATE IN REVOLUTION [Giles MacDonogh] 1987 年  
037 L'ALMANACH DES GOURMANDS [Grimod de la Reynière] 1803-1812 年  
038 L'ARCHICANCELLIER CAMBACÉRÈS [Pierre Vialles] 1908 年  
039 A THEORY ABOUT SIN [Orby Shipley] 1875 年  
040 DICTIONNAIRE DE L'ACADEMIE FRANÇAISE 1802 年版  
041 GRIMOD DE LA REYNIÈRE ET SON GROUPE [Gustave Desnoiresterres] 1877 年  
042 CORRESPONDANCE LITTÉRAIRE, PHILOSOPHIQUE ET CRITIQUE, Tome 11 [Friedrich Melchior Grimm] 1830 年  
043 MEMOIRES SÉCRETS, Tome 22 [Louis Petit de Bachaumont] 1784 年  
044 美食の社会史 [北山晴一] 朝日新聞社 1991 年  
045 STUMPS AND KNIVES [Olga Perla] 2001 年  
046 MANUEL DES AMPHITRYONS [Grimod de la Reynière] 1808 年 (『招客必携』、グリモ・ドゥ・ラ・レニエール著、伊藤文訳、中央公論新社、2004 年)  
047 CODE GOURMAND: MANUEL COMPLET DE GASTRONOMIE [Horace Raison] 1828 年  
048 GAÏESTÉS ET CURIOSITÉS GASTRONOMIQUES [Curnonsky, Gaston Derys] 1933 年 (『美食の歓び』、キュルノンスキー・ガストン・ドリース著、大木吉甫訳、中央公論新社、2003 年)  
049 PHYSIOLOGIE DU GOÛT [Jean Anthelme Brillat-Savarin] 1825 年 (『美味礼賛』ブリアー・サヴァラン著、関根秀雄・戸部松実訳、岩波書店、1867 年)  
050 A SYSTEM OF CHEMISTRY FOR THE USE OF STUDENTS OF MEDICINE [Franklin Bache, Thomas Thomson] 1819 年  
051 LES OUBLIÉS ET LES DÉDAIGNÉS [Charles Monselet] 1857 年  
052 DU VIN ET DU HASGHISGH [Charles Baudelaire] 1851 年 (『葡萄酒とハンシッシュについて』ボードレール全集V所収、阿部良雄訳、筑摩書房、1989 年)  
053 MONSIEUR NICOLAS [Rétif de la Bretonne] 1794 年～1797 年、全 16 巻  
054 PÂTISSIER ROYAL PARISIEN [Antonin Carême] 1815 年  
055 DICTIONNAIRE PORTATIF DES ARTS ET MÉTIERS [Philippe Macquer] 1766 年  
056 OUVRIERS DE PARIS [Pierre Vinçard] 1863 年  
057 CENT MERVEILLES DE LA CUISINE FRANÇAISE [Robert Courtine] 1971 年  
058 PÂTISSIER PITTORESQUE [Antonin Carême] 1815 年  
059 REGOLA DELLE CINQUE ORDINI D'ARCHITETTURA [Giacomo Barozzi da Vignola] 1562 年  
060 LE CRIME DE SYLVESTRE BONNARD [Anatole France] 1881 年  
061 SOUVENIR ÉCRITS PAR LUI-MÊME [Antonin Carême], LES CLASSIQUES DE LA TABLE 所収 1845 年  
062 UN M. CARÊME, QUI SE DIT [Le Journal des Arts, des Sciences et de la Littérature]

1810年11月10日

- 063 DICTIONNAIRE PORTATIF DES THÉÂTRES [Antoine de Lérís] 1763年  
064 LE TREMBLEMENT DE TERRE DE LISBONNE [M. André] 1756年  
065 CHRONIQUE DE PARIS [Mercure de France] 1810年11月17日  
066 LA MORT DE CARÊME [Frédéric Fayot] PARIS, OU LE LIVRE DES CENT-ET-UN, Tome12 所収 1833年  
067 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)  
068 CRESCENDO OF THE VIRTUOSO [Paul Metzner] 1998年  
069 ACCOUNTING FOR TASTE [Priscilla Parkhurst Ferguson] 2004年  
070 L'ART DE LA CUISINE FRANÇAISE AU DIX-NEUVIÈME SIÈCLE, TOME II [Antonin Carême] 1833年  
071 LE MAÎTRE D'HÔTEL FRANÇAIS [Antonin Carême] 1822年  
072 LE GRAND DICTIONNAIRE DE CUISINE [Alexandre Dumas] 1871年  
073 L'ART DE LA CUISINE FRANÇAISE AU DIX-NEUVIÈME SIÈCLE, TOME III [Antonin Carême] 1833年  
074 LE CUISINIER PARISIEN [Antonin Carême] 1828年  
075 FRANCE IN 1829-30 [Lady Morgan] 1831年  
076 QUELQUES JOURS À TAGANROG [Frédéric Fayot] Revue de Paris 所収 1829年  
077 THE LIFE OF NICHOLAS I [Edward H. Michelsen] 1854年  
078 MONSIEUR CARÊME, THE PRINCE OF COOKS [Court Journal, No. 203] 1833年  
079 MODERN COOKS [Hogg's Weekly Instructor] 1847年  
080 ENCYCLOPÉDIE DES GENS DU MONDE [Une Société] 1834年  
081 BIOGRAPHIE UNIVERSELLE [Chez Louis-Gabriel Michaud] 1836年  
082 LA RUMEUR DE RODEZ [Pierre Darmon] 1991年 (ロデスのうわさー 19世紀フランスの一大まやかし裁判、ピエール・ダルモン著、田川光照訳、新評論、1993年)  
083 パリの聖月曜日 [喜安朗] 岩波書店 1982年  
084 LES GRANDES PESTES EN FRANCE [Monique Lucenet] 1985年 (ベストのフランス史、モニク・リュスネ著、宮崎揚弘・工藤則光訳、同文館出版、1998年)  
085 L'HYGIÈNE (LA VIE PRIVÉE D'AUTREFOIS) [Alfred Franklin] 1890年 (排出する都市パリ一泥・ごみ・汚臭と疫病の時代、A. フラン克蘭著、高橋清徳訳、悠書館、2007年)  
086 NOUVEAU TRAITÉ DES PLANTES USUELLES [Joseph Roques]、1837年  
087 LE JOURNAL DES DEBATS, 1838年1月14日  
088 LE LIVRE DE PÂTISSERIE [Jules Gouffé] 1873年  
089 LA CUISINE CLASSIQUE [Urbain Dubois, Émile Bernard] 1856年  
090 VOYAGE AU PAYS DES MILLIARDS [Victor Tissot] 1875年  
091 LA CUISINE ARTISTIQUE [Urbain Dubois] 1882年  
092 HISTOIRE DE LA VIE PRIVÉE DES FRANÇAIS [P. J. B. Le Grand d'Aussy] 1782-1800年  
093 LE GASTRONOME FRANÇAIS [Anonyme] 1828年  
094 THE STEWARD'S HANDBOOK AND GUIDE TO PARTY CATERING [Jessup Whitehead] 1889年  
095 LE PETIT PÂTISSIER [Charles Monselet] De Montmartre à Sévilles 所収、1865年  
096 TRAITE DES EXCITANTS MODERNES [Honoré de Balzac] Physiologie du Goût 所収 1838年  
097 デュマの生涯 [林田遼右] 『料理大辞典』日本語訳版所収 岩波書店 1993年  
098 LE VENTRE DE PARIS [Émile Zola] 1873年 (パリの胃袋、エミール・ゾラ著、朝比奈弘治訳、藤原書店、2003年)

- 099 LES MISÉRABLES [Victor Hugo] 1862年 (レ・ミゼラブル、ヴィクトル・ユゴー著、佐藤朔訳、新潮社、1992年)
- 100 HAUTE CUISINE [Amy B. Trubek] 2000年
- 101 AUGUSTE ESCOFFIER, SOUVENIRS INÉDITS [Auguste Escoffier] 1985年 (エスコフィエ自伝、A. エスコフィエ著、大木吉甫訳、中央公論新社、2005年)
- 102 LE MAÎTRE DES SAVEURS, LA VIE D'AUGUSTE ESCOFFIER [Michel Gall] 2001年 (味覚の巨匠 オーギュスト・エスコフィエの生涯、ミシェル・ガル著、金山富美訳、白水社、2004年)
- 103 LE GUIDE CULINAIRE(A GUIDE TO MODERN COOKERY) [Auguste Escoffier] 1902年 (エスコフィエ フランス料理、オーギュスト・エスコフィエ著、角田明訳、柴田書店、1969年)
- 104 FRANCE GASTRONOMIQUE, PÉRIGORD [Curnonsky, Marcel Rouff] 1921年

GASTRONOMIE, L'Autre Revolution Française à La Table  
Version 5.2

Copyright © 2012 by Nagao Kenji

2012/11/04