

ベル・エポック期のフランスにおける「美食の言説」について
—フルベール＝デュモンティユ著『食い道楽のフランス』(1906)を中心に—

梶 谷 彩 子*

Le Discours gastronomique dans la Belle Époque:
autour de La *France gourmande*(1906) de Fulbert-Dumonteil

KAJITANI Ayako

Résumé

En 2010, l'UNESCO a choisi comme patrimoine culturel mondial 51 cuisines du monde, y compris la haute cuisine française. Aujourd'hui, on considère les habitudes alimentaires comme faisant partie de la culture propre à chaque pays ; il existe beaucoup d'études sur l'alimentation, en particulier sur celle de la France.

Après la Révolution de 1789, les cuisiniers éminents, les progrès techniques et le développement des restaurants font de l'alimentation française une culture importante ; de plus, on publie beaucoup de livres gastronomiques : des manuels, critiques et guides, qui contribuent grandement au développement de la culture alimentaire.

Dans cet article, après avoir présenté l'histoire du discours gastronomique français du XIX^e siècle, nous analysons *La France gourmande* (1906) de Fulbert-Dumonteil (1831-1912) pour éclaircir le discours gastronomique de la Belle Époque. On assiste alors à une diminution du nombre de livres gastronomiques ; mais d'autre part, on voit apparaître une nouvelle gastronomie dans *La France gourmande*. Nous constatons que la Belle Époque est une période de maturité du discours gastronomique.

Keywords: Dietary culture of France, Belle Époque, gastronomy, gastronomic discourse, Fulbert-Dumonteil

1. はじめに

2010年に、国連教育科学文化機関(UNESCO)が「高級フランス料理」を始めとした51の料理を無形文化遺産として登録してから3年が経過した。今や、「食」に関わる行動や習慣は生理的欲求、あるいは基本的な生活行動の範囲を超え、各国の特徴的な文化として認識されている。特にフランスの食は、ヨーロッパの食を牽引する存在として多くの研究がなされてきた。とりわけフランス革命後の近代においては、歴代の料理人たちの功績、技術革新、外食産業の発展等がフランスの食を文化として確立させる重要な契機となり、中でも特徴的なのは食に関する言説、すなわち指南書、批評、ガイドブックといった食を客観的に分析しようとする出版物の多さである¹。本稿では、近代フランスにおける「美食の言説」の歴史を辿るとともに、ベル・エポック(Belle Époque)のフランスにおいて実際に出版された文献の内容分析から、当時の人々の食へのまなざしを明らかにする。なお

キーワード：フランスの食文化、ベル・エポック、ガストロノミー、美食の言説、フルベール＝デュモンティユ

*平成25年度生 比較社会文化学専攻

本稿において、ベル・エポックとは第1次世界大戦前の最後の好況期、人々が享乐的なものの見方をすることができた一時代のことであり、おおよそ1890年から1914年までの期間を指す。

2 - I. 「ガストロノミー」の展開

本節では近代以降の「ガストロノミー」(gastronomie)について、その流れを確認する。「ガストロノミー」という語はギリシア語の「ガストロノミア」(γαστρονομία)に由来し、直訳すると「胃の学問」となる。日本語に訳す場合は一般的に「美食」「美食学」「美食術」などが採用されてきたものの、明快な訳を付すには至っていない。本稿では「食べるという行為に知識や教養をもたらすことで食を豊かにすること」、すなわち「美食学」という意味で「ガストロノミー」を用いたい。次の表に示すのは、近現代のフランスにおける「美食の言説」の出版を時系列に並べたものである²。なお、本稿においては、文学作品内の食の描写及び料理本(レシピ本)は考察の対象としていない。

表1. 美食に関する出版物

美食の言説 第1期		
出版年	著者	タイトル
1803	グリモ・ド・ラ・レニエール (Grimod de la Reynière)	『食通年鑑』(<i>Almanach des gourmands</i>)創刊
1808	グリモ・ド・ラ・レニエール	『主人役の手引き』(<i>Manuel des amphitryons</i>)
1812	グリモ・ド・ラ・レニエール	『食通年鑑』終巻
1826	ブリア=サヴァラン (Brillat-Savarin)	『味覚の生理学』(<i>Physiologie du goût</i>)
美食の言説 第2期		
1846	ウジェーヌ・ブリフォール (Eugène Briffault)	『パリの食卓』(<i>Paris à table</i>)
1858	シャルル・モンズレ(Charles Monselet)、A.ショル(A.Scholl)	食通新聞『ル・グルメ』(<i>Le Gourmet</i>)
1859	シャルル・モンズレ	『詩的女料理人』(<i>La Cuisinière poétique</i>)
1862	シャルル・モンズレ	新版『食通年鑑』創刊
1868	ブリス男爵(Léon Brisse)	『ブリス男爵の366のメニュー』(<i>Les 366 menus du baron Brisse</i>)
1870	シャルル・モンズレ	新版『食通年鑑』終巻
1873	大デュマ (Alexandre Dumas Père)	『大料理事典』(<i>Grand Dictionnaire de cuisine</i>)
1874	シャルル・モンズレ	『美食—食卓の逸話』(<i>La Gastronomie. Récit de table</i>)
美食の言説 第3期		
1900		『ミシュランガイド』(<i>Guide michelin</i>)創刊
1906	フルベール=デュモンテイユ (Fulbert-Dumonteil)	『食い道楽のフランス』 (<i>La France gourmande</i>)
1921	キュルノンスキー(Curnonsky) マルセル・ルフ(Marcel Rouff)	『美食のフランス』(<i>La France gastronomique</i>)創刊
1928	キュルノンスキー マルセル・ルフ	『美食のフランス』終巻

出版年に着目すると、近現代の「美食の言説」の歴史は、表中で示したように、おおよそ3つの時期に分けることができる。それぞれの時期に出版された言説には当時の食の歴史に即した特徴が見られる。そこで、まずは各時期において「美食の言説」がどのような社会的役割を担ってきたかということを考察する。

2 - II. 第1期：食を指導する

「ガストロノミー」を実践する人々は、「ガストロノーム」(gastronome)と呼ばれる。彼らは、単なるおいしいものの好きの情報通ではなく、自分の食体験や、身につけてきた食についての知識、あるいは自らの探求をもとに、料理人とは異なる視点で食を見つめ、知的な付加価値を与える人々である。彼らの活躍を後押しすることになったのは、革命後、主に貴族の没落により職を失った料理人たちがパリの街中に次々と開店したレストランの存在であった。商業の自由化によりこの業態は飛躍的に発展し、ブルジョワジーの社交場となっていくが、この当時新興勢力であった彼らの中には、お金はあっても貴族仕込みのマナーはおろか、料理の知識も乏しい者が多かった。そのためにブルジョワたちは、食の基本的な概念や哲学、高級料理の材料、そしてどの店に行けば希望する料理を食べられるのかという知識を授けてくれるものの存在を求めた³。この時登場したのがグリモ・ド・ラ・レニエール(Alexandre-Balthazar-Laurent Grimod de La Reynière, 1758-1837)とブリア＝サヴァラン(Jean-Anthelme Brillat-Savarin, 1755-1826)であった。

グリモ・ド・ラ・レニエールは、1803年から1812年にかけて『食通年鑑』を発刊し、カフェ、レストラン、食品店に加え、月々の食材を紹介した。いわゆるガイドブックの形をとったこの書物はたちまち大流行し、食産業に関わる者たちも、こぞって彼からの評価を求めた。さらに1808年には『主人役の手引き』を出版し、肉の切り分け方、季節の献立の提案、礼儀作法のルールを指導した⁴。

ブリア＝サヴァランは、19世紀初めに相次いで開店したレストランへ足繁く通った食通の法曹家で、彼の没年でもある1826年に『味覚の生理学』を出版した⁵。彼はこの著作の中で、食物、健康、肥満、食餌、料理術などの事象について理論的な考察を行っており、特に知識階級内では反響が大きく、作品冒頭の「格言」には多くの人が惹き付けられた。『味覚の生理学』は、食について初めて学術的な姿勢を取り入れて論述することを試みた著述であった。

レストランの揺籃期でもあった19世紀前半に発表された彼らの作品は、社会のニーズに応えたものとして位置づけられる。さらに、店や食品を評価する視点や、食を学術的に捉える視点を持ち込んだことは当時としては画期的であったばかりではなく、その後も続く多様な食材の流入やレストランの増加に消費者が対応するための食のガイドの先駆けとなった。そして、2人のガストロノームの成功により、料理の作り方を扱った本とは異なる新たなジャンルとして「美食の言説」が確立したのである。

2 - III. 第2期：レストランの流行とともに

1840年代からレストランの開業は加速した。パリ市内を貫く大通り(ブールヴァール、boulevard)を中心に高級レストランから庶民の食堂まで、大小さまざまなレストランが登場し、食に対する人々の消費行動は徐々に拡大していく。高級レストランはブルジョワジーの社交場として確固たる地位を得るとともに、人気店では当時の流行作家らが豪華な食事会を催していた。これに伴い「美食の言説」は最盛期を迎える。特に存在感を示したのは、シャルル・モンズレ(Charles Monselet, 1825-1888)やブリス男爵(Léon Brisse, 1813-1876)らであった。特にモンズレは、1862年から1870年にかけてグリモ・ド・ラ・レニエールの『食通年鑑』の新しいバージョンの刊行に挑んだことに加え、ジャーナリストという職業を活かし食の週刊紙『ル・グルメ』を発刊するなど、精力的に言説を展開し、食への興味関心が高まっていた社会の知的欲求を刺激した。さらに、自らのことを「ガストロノーム」と自負する文学者たちによる美食に関する出版物も見られるようになり、その代表的なものが大デュマ(Alexandre Dumas Père, 1802-1870)の『大料理事典』である。

このように第2期においては、「美食の言説」は確実にその勢力を拡大しているが、いずれの人物による作品も、グリモ・ド・ラ・レニエールやブリア＝サヴァランの著作に比べると人々を指導するというよりは主観的な見解を述べる方向性が強くなっている⁶。この背景には、レストランでの社交が当たり前になった世代のブルジョワジーが読者層の中心になり、求められる内容が「指導」から食卓で披露できる「知識」や「蘊蓄」へと変わったことが関係していると考えられる。

2-IV. 第3期：パリから地方へ

19世紀末にさしかかると、レストランの新店舗の開店は少なくなるが、固定客をつかんだ第2期からの老舗への評価が安定したことと、ツーリズムの発展によりパリ市内に高級ホテルが林立したことで、パリの食は流行の最先端を独占し続けていた。「美食の言説」もまた、その出版を加速させても不自然ではなかったが、当時脚光を浴びていたプロの料理人たちが次々に出版した料理本(レシピ本)を除き、1874年の『美食—食卓の逸話』を最後に、ガストロノームたちによる美食に関する出版物の数は減少する⁷。つまり、ベル・エポックを含むこの30数年は「美食の言説」にとっては「空白の時代」であったといえる。

この状況下で出版されたのがフルベール＝デュモンティユ(Jean Camille Fulbert-Dumonteil, 1831-1912)の『食い道楽のフランス』であった。この本の詳細は後述するが、この作品ではパリにおける食の他に、著者の故郷であるペリゴール地方(Périgord)の食を中心に、地方料理やその食習慣などについての記述が多数見られる。これ以降「美食の言説」は、その対象をフランス全土へと拡大し、再び社会の知的欲求を刺激するようになる。20世紀の「美食の言説」を標榜する存在がキュルノンスキー(Curnonsky, 1872-1956)、マルセル・ルフ(Marcel Rouff, 1887-1936)、そして『ミシュランガイド』である。自動車が一般的な交通手段になったこともあり、フルベール＝デュモンティユが行った地方料理の紹介と再発見は瞬く間に新たな「美食の言説」の傾向として流行した。

ベル・エポックの時代にあたる「美食の言説」の歴史の第3期は、社会の華やかさと食の発展とは逆に静かな時代となった。しかし、ツーリズムの発展と流行を確かにとらえた作品が発表されてきたことから、第1期・第2期のガストロノームたちと同じく社会のニーズに応えたことに相違はなく、「ガストロノミー」の実践をパリからフランス全土へと拡大するという大きな役割を担った。

3-I. フルベール＝デュモンティユと『食い道楽のフランス』について

それでは、この「空白の時代」に出版された作品から、我々はそのようなことを読み取るべきなのだろうか。本節ではフルベール＝デュモンティユの『食い道楽のフランス』についての分析を中心に行うが、先にこの書物と著者について簡潔に触れておきたい。

著者のフルベール＝デュモンティユは、様々なジャンルの文章を著す文筆家として第二帝政期を中心に活躍した人物である。大デュマ主宰の新聞『銃士』(*Le Mousquetaire*)と、『フィガロ』(*Le Figaro*)を中心に50年間にわたりパリの大手新聞に協力し続け、特に年代記作家として人気を博した。主に動物を主人公にした作品を多数残しており、その詩的な表現力に多くの支持が集まっていた⁸。晩年の発表となった『食い道楽のフランス』には、彼の故郷であるペリゴール地方の食の話題と共に、食材、料理、飲み物から調理道具に至るまで、食にまつわる様々な事象についての逸話や時評が収録されており、巻末には当時のシェフたちが寄贈したレシピもついている⁹。食に造詣の深い人物として認められていたのか、ユルバン・デュボワ(Urbain Dubois, 1818-1901)の『今日の料理』(*La Cuisine d'aujourd'hui*, 1899)には、「ザリガニのポターージュ フルベール＝デュモンティユ風」という彼の名を冠した料理が掲載されている。彼はまさに、第二帝政からベル・エポックというフランスの食の発展が、近代において最も著しかった時期をそのまま生きたガストロノームである。

彼の記述は、その多くが物語のような切り口であるが、読み進めると、我々に当時の食事情を的確に伝えてくれることがわかる。例えば、「ボンボン」(bonbon)と呼ばれる砂糖菓子に関する記述では、プランテーションの成功により、砂糖がフランスで一般的な調理の材料となった時の話から入り、社交に欠かせない菓子としてその人気が高まったこと、製菓技術が向上したことにより花や昆虫の形を模した精巧な作りが変わったことに触れながら、終盤には当時の1年あたりの消費量と他国への輸出量にまで言及している¹⁰。本文中ではフルベール＝デュモンティユ個人の感想と思われるものは目立たず、明らかに読者を意識し、ボンボンへの知識を授けている印象がある。また、野菜については当時大量生産が可能になっていたことと、食品の保存技術が進んでいたことを示す記述がある他、身分に関わらず多種多様な野菜を食べられるようになっていたことが明らかにされてい

る。当時メイン料理に用いられることの多かった肉類、とりわけ鳥類等の家禽に関しては、どのようにして人間の食卓に上るようになったかという歴史を伝えている。そして、同作品中では、フルベール＝デュモンティユが幾度かブリア＝サヴァランの『味覚の生理学』を参照、あるいは引用している部分が見られ、少なからずその影響を受けていることがわかる。『味覚の生理学』は、この当時すでにガストロノームたちに読み継がれる古典としてその地位を確固たるものにしていた。

フルベール＝デュモンティユ自身による冒頭の記述によれば、この作品においては自分が得意とする動物学と、ガストロノームとしての力とを合わせたものを書くことが目的だったようだが、結果的にはその範囲を超えた新しい「ガストロノミー」、すなわち食物の歴史や食の現状をそれまでのものよりも幅広く、かつ的確に伝える作品となっている¹¹。

3-Ⅱ. ベル・エポックにおける「ガストロノミー」の実践：『食い道楽のフランス』より

この項では鶯鳥に関する記述を例に、何をどのように伝えているのか検討した上で、『食い道楽のフランス』における鶯鳥についての文章を「ガストロノミー」創始者であるグリモ・ド・ラ・レニエールとブリア＝サヴァランの記述とも対照しながら考察していく。まずは、フルベール＝デュモンティユによる鶯鳥についての記述を以下に引用する。

…北の国々では、鶯鳥は「クリスマスの鶏」とも呼ばれ、1年のうちで最も美しい祝祭に結びつけられている。なぜこのような栄誉が与えられているのか？ どうやらベツレヘムの家畜小屋の中で、牛とロバの間に、騒がしくも喜びに満ちた鳴き声でイエスの誕生を迎えた1羽のすばらしい鶯鳥がいたということのようだ。(中略) 祝祭の日の真の肉料理といえば、クリスマスの鶯鳥である！(中略) 尊敬と共に串から外され、招待客の拍手喝采と共に白いナプキンの上に即位させられると、鶯鳥は1つの火山のように煙を出し、金塊のごとく輝く。これを切り分けるために、我々は祝祭の日のナイフを用意する¹²。…

当時鶯鳥は七面鳥などと並び称される祝祭の日用の肉、いわばご馳走の肉であった。現代では日本やその他の国々でも、世界三大珍味と言われるものの1つとして「鶯鳥の肝臓」(フォアグラ、foie gras)が有名であるが、美味なる食物としてフランスでは全国的に評価されてきたことがうかがえる文章であるといえよう。引用文中の第2パラグラフにちりばめられた鶯鳥に関する比喩は、読者にそのおいしさをイメージさせるだけでなく、焼き上げられた鶯鳥が如何に魅力的であるかということまで語りかけている。ところでそのフォアグラはベル・エポック当時も食べられていたのだろうか。再び「鶯鳥」の項から引用すると、以下のような表現が見つかる。

アlicantワインをかけ、トリュフが香るこのすばらしい肝臓は鶯鳥の誇りであり、気品であり、栄光である。それは、苦しみと苦痛からできている栄光であるということを言わねばならない。(中略)我々はその受難の中に見出すべきは、その栄光の輝きと、その犠牲の不滅性である¹³。

この文章から察する限り、フォアグラの価値は現代と変わらないばかりか、鶯鳥の真価を標榜するものであると指摘されている。では、引用部の彼らの「苦悩」とは何を意味するのか。これはおそらく、人間が彼らに行う「肥育」のことを指す。フルベール＝デュモンティユは、この「肥育」によって肉がおいしくなることは他の食用鳥類の項で認めているが、「肥育」自体は残酷なものだと考えていた。おいしい肉と、鶯鳥の場合はフォアグラも手に入れるため、そしてそれを商品にするため、不自然なまでに太らせてから殺すという流れは、すでに当時から確立していた。これはブリア＝サヴァランの『味覚の生理学』の「飼鳥類について」という項でも指摘されている。例えばガストロノームでなくとも、この当時は多くの人々が「食べる」という行為に必要以上の楽しみを求める執念ともいえるものを持ち合わせていたのであろう。

グリモ・ド・ラ・レニエールの『主人役の手引き』によると、鶯鳥はあくまで庶民的な肉料理であって、人を招くような豪勢な食事の席で食べる物ではないとされている。火を通すと肉が硬くなるという特徴がある上、若

く脂がのってやわらかい鶯鳥を見つけるのは難しいというのが、その理由である。鶯鳥の価値とは焼いた時に出た脂であり、これをほうれん草の調味に役立てることが真の美食家のすべきことであり、その肉を食すとしたらほんの少し火を入れるくらいで良いとしている¹⁴。肥育のことを始めとする鶯鳥自体に関する記述はほとんど見当たらず、一貫してその肉質がよくないことを示しつつ、美味に変わる可能性のある調理法を提案するにとどまっている。その調理法についても、串に刺して焼くということはフルベール＝デュモンティユと共通であるが、フォアグラのことは一切言及していない。『主人役の手引き』という題名の通り、肉の切り分け方やテーブルへの供し方は図版までつけてかなり詳しく書かれているが、その際に肝臓だけは外すというような記述はない。四季の献立を紹介する章では、冬の献立の中で「フォアグラのパテ」を提案しているものの、フォアグラという素材自体に関してはあくまでも「太らせた鳥から出る余剰物」と位置づけ、料理に使用する肝臓も鶯鳥に限定していない¹⁵。

また、ブリア＝サヴァランの著作の中における「飼鳥類」についてのその他の記述を見ると、その内容はよりフルベール＝デュモンティユに近くなってくるが、ご馳走というよりも、病み上がりの人が滋養と美味とを求めて食するものとして書かれている。調理法や肉の切り分け方にはほとんど触れていないが、飼鳥類全般が、煮る・焼く・揚げるといった様々な方法で調理され、ソースがなくても、詰め物をしてもおいしく食べることができると紹介している¹⁶。肥育された彼らの脂肪がおいしいことはわかっているが、先に指摘した通り、ブリア＝サヴァランは肥育という行為自体には懸念を抱いている。

「肥育」は古代ローマ時代から行われてきたことであり、食い道楽には欠かせない飼育方法であった。しかし、グリモ・ド・ラ・レニエール、ブリア＝サヴァランとフルベール＝デュモンティユの記述を比べると、鶯鳥1羽、フォアグラ1つを取ってみても、その評価が変わり続けていることがわかる。「美食の言説」第1期の2人が食材について、実質的な面を強調しているのに対し、フルベール＝デュモンティユは食材が当時の人々にとってどのような存在であって、なぜ評価されるのかということとその食材が人の口に入るまでに辿ってきた経緯の説明によって明らかにしている。本稿では食を客観的に分析しようとする文章を「美食の言説」と位置づけているが、第3期に入って出版されたこの作品に最もその傾向が強く表れているといえる。

『主人役の手引き』が1808年、『味覚の生理学』が1826年、『食い道楽のフランス』が1906年の出版であることを鑑みれば、その内容に差異が生じるのは当然である。特に、『主人役の手引き』と『食い道楽のフランス』の間には、約100年の隔たりがあり、この間の時代はフランスも、近世から近代へ、近代から現代へと移行していきこうという流れの中で、あらゆる事象が変化と進化を遂げ、衰退するものもあれば、新しく生まれるものもあった。食は、いつの時代も人間の生活に必要な不可欠な事象であり、常に時代と共にその形態を変化させてきた。このことは、「美食の言説」に求められてきた社会的役割の変化の流れを見ても明らかである。

「美食の言説」は、革命後の近代の食に密接に関わった付帯事象としてその内容が変化していることを、ジャン＝フランソワ・ルヴェルが『美食の文化史』において指摘している¹⁷。ガストロノームたちの登場で、食を評価したり、新しいものを求めたりする姿勢が個々人に表れるようになった。グリモ・ド・ラ・レニエールは食を評価する姿勢を取り入れ、プロの食通として料理への理解を広めようとし、ブリア＝サヴァランは、食の効能が身体と心にどのような効き目をもたらすかを中心に据えて人々に説こうとした。後発のガストロノームたちはこの2人の人物が作った土台の上にその作品を発表してきた。確かに、モンズレは『食通年鑑』を作り直し、フルベール＝デュモンティユは『味覚の生理学』を頼りに文章を書き綴ることもあった。しかし、これらは決して、グリモ・ド・ラ・レニエールとブリア＝サヴァランという2人の偉大なガストロノームの作品の焼き直しではない。『食通年鑑』や『味覚の生理学』が後世に残り、多くの人が読み、食への関心を高め、その内容が評価され続けているからこそ各時代の「美食の言説」に登場するのであって、新たなガストロノームたちはガストロノームの共通言語としてこれらを用い、回顧録ではなく、その当時の食のあり方を記述していくのである。

フルベール＝デュモンティユが『食い道楽のフランス』を書いた1906年はベル・エポックのただ中であって、グリモ・ド・ラ・レニエールとブリア＝サヴァランの作品が「ガストロノミー」の古典となり、食の世界を志す者やレストランで食事をする者の多くがこの2作品を知っていた、あるいは読んでいた時代である。加えて当時はモンズレやブリス男爵の著作の出版や「美食の言説」の盛り上がりはまだ記憶に新しく、多くの人が食の楽しみを享受していた。そして、「ガストロノミー」とレストランの発展により、「生きるために食べる」という範疇

を大きく逸脱した近代フランスの食は、当時の人々に多様な喜びと発見を与える存在になっていた。つまり、ベル・エポックとは、レストランの円熟期であると同時に「ガストロノミー」に関する知識が普及していた時代、つまりは「美食の言説」の円熟期であったともいえるのである。前節2-IVで指摘した1874年から1906年までの空白は、ガストロノミー的で新鮮な話題を提供することが困難だったと見るよりも、食を楽しもうとする人々に、ある程度「ガストロノミー」が定着していたという見方をすることができる。したがって、そのような状況下で出版された『食い道楽のフランス』は、当時の人々が口にしていた自然界のさまざまな食物から産業の発展によって生み出された菓子まで、幅広い食に関わる事象を扱いつつ、「ガストロノミー」の基本を身につけた人々へ向けて、応用的な知識を与えようとするというガストロノーム兼人気作家の新たな試みであったといえよう。

4. おわりに

本稿の冒頭で、近代フランスの食文化において重要視されている「美食の言説」の歴史を辿った上で、ベル・エポックに出版された作品を分析することを目的として掲げた。ベル・エポックは、その名称と享樂的なイメージから華麗な一時代を想像してしまうが、「美食の言説」にとっては、グリモ・ド・ラ・レニエールの登場から1世紀が経ったところで、後進も多く存在せず、出版物も少ないといういわば「空白の時代」であった。その中で出版された『食い道楽のフランス』であったが、この作品の記述には、先人のガストロノームたちの考え方が読者との間に共通していることを前提にしていることが表れていた。加えて、その文章は、食通が素人を指導するというよりも、より食事を楽しむための知識を満載することが優先されている。そしてこの流れが20世紀の新たな「ガストロノミー」を生んだことは明白である。そして、当時のレストランが食の流行を牽引していたことから、美食に関する出版物の「空白の時代」とは、言説が下火になった時代なのではなく、食を楽しむ人々に「ガストロノミー」が行き渡っていた時代であったといえるだろう。この分析を踏まえつつ、フランス革命からベル・エポック期に至るまで、「ガストロノミー」がどのように普及してきたのか、その道筋を解明することを今後の課題としたい。

【註】

- 1 「美食の言説」については、北山晴一が『美食の社会史』(1991)の序論において指摘している他、ジャン＝ポール・アロンの『食べるフランス史』(*Le Mangeur du XIX^e siècle*, 1973)の序論でも触れられているが、その重要性を指摘するのみにとどめている。国内では、八木尚子が『フランス料理と批評の歴史 レストランの誕生から現在まで』(2010)において、フランスの食を牽引する存在として、美食の言説を研究した。食の言説についての研究は、パスカル・オリイの『フランスの美食の言説 その起源から現代まで』(*Le Discours gastronomique français, des origines à nos jours*, 1998)が代表的である。また本稿においては扱わないが、19世紀から20世紀にかけて出版された文学作品における食の描写の重要性については、作家ごとの専門的な研究が進められ、当時の社会との関係を論じたものも存在している。例えば、以下を参照のこと。Anka Muhlstein, *Garçon, un cent d'huîtres! Balzac et la table*, Éditions Odile Jacob, 2010. (邦訳: アンカ・ミュルシュタイン『バルザックと19世紀パリの食卓』、塩谷祐人訳、白水社、2013。)
- 2 表1は、次の資料を参考に作成した。
Jean-Pierre Poulain, Edmond Neirinck, *Histoire de la cuisine et des cuisiniers : techniques culinaires et pratiques de table, en France, du moyen-âge à nos jours*, Paris, Éditions LT Jacques Lanore, 2004, pp.96-97 ; ジャン・ピエール＝プーラン、エドモン・ネランク『プロのためのフランス料理の歴史 時代を変えたスーパーシェフと食通の系譜』、山内秀文訳、東京、学習研究社、2005、pp.104-105 ; Pascal Ory, *Le Discours gastronomique français, des origines à nos jours*, Paris, Éditions Gallimard, 1998, p.102 ; 八木尚子『フランス料理と批評の歴史 レストランの誕生から現在まで』、東京、中央公論新社、2010、pp.136-137 ; 山内秀文ほか編著『フランス料理ハンドブック』、東京、柴田書店、2012、pp.447-450。
- 3 Poulain, Neirinck, *Ibid.*, pp.63-64 ; プーラン・ネランク、同上、pp.68-69 ; Jean-François Revel, *Un Festin en paroles : histoire littéraire de la sensibilité gastronomique de l'antiquité à nos jours*, Paris, Éditions Tallandier, 1978, pp.265-268 ; ジャン＝フランソワ・ルヴェル『美食の文化史 ヨーロッパにおける味覚の変遷』、福永淑子・鈴木晶訳、東京、筑摩書房、1989、pp.243-246。
- 4 『主人役の手引き』には、次の既訳がある。
グリモ・ド・ラ・レニエール『招客必携』、伊藤文訳、中央公論新社、2004。
- 5 『味覚の生理学』には、次の既訳がある。

ブリア＝サヴァラン『美味礼讃(上・下)』、関根秀雄・戸部松実訳、岩波書店、ワイド版岩波文庫、2005。

- 6 例えばモンズレによる『食通年鑑』は、グリモ・ド・ラ・レニエールによるオリジナル版がガイドブック的であったのに対し、モンズレ版は本人を始めとした寄稿者による食べ物をテーマにした詩や戯曲といった創作で構成されていた。(八木、前掲書、2010、p.137 ; Ory, *op.cit.*, 1998, p.103.)
- 7 Georges Vicaire, *Bibliographie gastronomique : la cuisine, la table ; depuis le xv^e siècle jusqu' à nos jours (éd.1890)*, Paris, Chez P.Rouquette et fils, 1890.
上記資料には、題名の通りガストロノミー作品の情報を15世紀のものから集約してある。各資料の出版年を見ていくと、1880年から1890年までの「美食の言説」出版が少ないことがわかる。
- 8 宇田川政善ほか編『フランス食の事典 [普及版]』、東京、白水社、2007、p.557 ; Fulbert-Dumonteil, *La France gourmande—chroniques, ballades, anecdotes et menus célèbres*, Paris, Librairie Universelle, 1906, pp. II-III (préface).
- 9 1883年に創刊した料理人界と料理専門学校のための雑誌『料理芸術』(*L'Art culinaire*)には、創刊当時からフルベール＝デュモンテイユらによるガストロノミー文学のコラムが記載されていた(Vicaire, *op.cit.*, 1890, p.43)。当時の料理人が寄稿したレシピもついている『食い道楽のフランス』出版には、『料理芸術』の協力もあったと考えられる。
- 10 Fulbert-Dumonteil, *op.cit.*, 1906, pp.24-27.
- 11 *Ibid.*, p.5.
- 12 *Ibid.*, p.93. « Dans les pays du Nord, l'oie s'appelle aussi la « Poule de Noël » et se trouve ainsi associée à la plus belle fête de l'année. Pourquoi cet honneur ? Il paraîtrait que dans l'étable de Bethléem, entre le bœuf et l'âne, se trouvait une oie superbe, qui salua la naissance de Jésus par son bruyant et joyeux ramage. ...Un vrai rôti de fête, l'oie de Noël ! ...Débrochée avec respect, intronisée sur la nappe blanche aux applaudissements des convives, elle fume comme un volcan et reluit comme un lingot d'or. Pour la découper, on prend le couteau des jours de gala, ...»
- 13 *Ibid.*, p.92. « Ce foie divin, que l'alicante arrose et que la truffe parfume, est son honneur, sa noblesse et sa gloire ; une gloire, il faut bien le dire, faite de souffrances et de tourments. ...Ce qu'on doit voir dans le martyr, c'est le rayonnement de la gloire et l'immortalité du sacrifice.»
- 14 グリモ・ド・ラ・レニエール、前掲書、2004、pp.82-85。
- 15 同上、pp.201-203。
- 16 ブリア＝サヴァラン、前掲書(上)、2005、pp.112-114。
- 17 Revel, *op.cit.*, 1978, pp. 259-268 ; ルヴェル、前掲書、1989、pp.237-246。

【参考文献一覧】

- Aron(Jean-Paul), *Le Mangeur du xix^e siècle*, Paris, Éditions Robert Laffont, 1973. (邦訳：アロン(ジャン＝ポール)『食べるフランス史 19世紀の貴族と庶民の食卓』、佐藤悦子訳、人文書院、1985年。)
- Brillat-Savarin, *Physiologie du goût*, Paris, A.Sautelet et C.Libraires, 1826. (邦訳：ブリア＝サヴァラン『美味礼讃(上・下)』、関根秀雄・戸部松実訳、岩波書店、ワイド版岩波文庫、2005年。)
- Dubois(Urbain), *La Cuisine d'aujourd'hui*, Paris, Flammarion, 1899.
- Fulbert-Dumonteil, *La France gourmande—chroniques, ballades, anecdotes et menus célèbres*, Paris, Librairie universelle, 1906.
- Grimod de la Reynière, *Almanachs des gourmands*, Paris, Mercure de France, 1812.
- Grimod de la Reynière, *Manuel des amphitryons*, Paris, Capelle et Renard, 1808. (邦訳：グリモ・ド・ラ・レニエール『招客必携』、伊藤文訳、中央公論新社、2004年。)
- 北山晴一『美食の社会史』、朝日新聞社、朝日選書、1991年。
- Nora(Pierre), *Les Lieux de mémoire*, Paris, Gallimard, 1997. (邦訳：ノラ(ピエール)編『記憶の場 フランス国民意識の文化＝社会史 第3巻』、谷川稔監訳、岩波書店、2003年。)
- Ory(Pascal), *Le Discours gastronomique français, des origines à nos jours*, Paris, Éditions Gallimard, 1998.
- Poulain(Jean-Pierre), Neirinck(Edmond), *Histoire de la cuisine et des cuisiniers : techniques culinaires et pratiques de table, en France, du moyen-âge à nos jours*, Paris, Éditions LT Jacques Lanore, 2004. (邦訳：プーラン(ジャン＝ピエール)・ネランク(エドモン)『プロのためのフランス料理の歴史 時代を変えたスーパーシェフと食通の系譜』、山内秀文訳、学習研究社、2005年。)
- Revel(Jean-François), *Un Festin en paroles : histoire littéraire de la sensibilité gastronomique de l'antiquité à nos jours*, Paris, Éditions Tallandier, 1978. (邦訳：ルヴェル(ジャン＝フランソワ)『美食の文化史 ヨーロッパにおける味覚の変遷』、福永淑子・鈴木晶訳、筑摩書房、1989年。)

Vicaire(Georges), *Bibliographie gastronomique : la cuisine, la table ; depuis le xv^e siècle jusqu'à nos jours (éd.1890)*, Paris, Chez P.Rouquette et fils, 1890.

宇田川政善ほか編『フランス食の事典 [普及版]』、白水社、2007年。

八木尚子『フランス料理と批評の歴史 レストランの誕生から現在まで』、中央公論新社、2010年。

山内秀文ほか編著『フランス料理ハンドブック』、柴田書店、2012年。