

フランス料理の精神史

橋本 周子

(1)

食は人間にとって必要不可欠だ。だがそれは単なる栄養摂取の行為ではなく、さまざまな思惑や意図の交差を重ねて今の食文化を築いた。食の意味について、中世から近代にかけての欧州、なかでもフランスを事例に、関西学院大学准教授の橋本周子氏が解説する。

「グルマンディーズ」という語は、「おいしいもの」あるいは「おいしいものの好き」といった意味である。現代フランス語ではよく使われる語で、観光リソースとしての美食を表現する際や、カフェやレストランの

Studies スタディーズ

中世の西洋 キリスト教の禁欲の教え

「おいしい」ことは罪だった

メニュー等の表現にもよく登場する。「グルメ」や「ガストロノミー」といった日本人にも親しみある言葉に並んで、魅力的なフランス文化を表現するのに、いまやなくてはならない言葉のひとつだ。ところが、この言葉は本来、厳しく咎めらるべき「罪」を名指す言葉だった。

大食は醜い

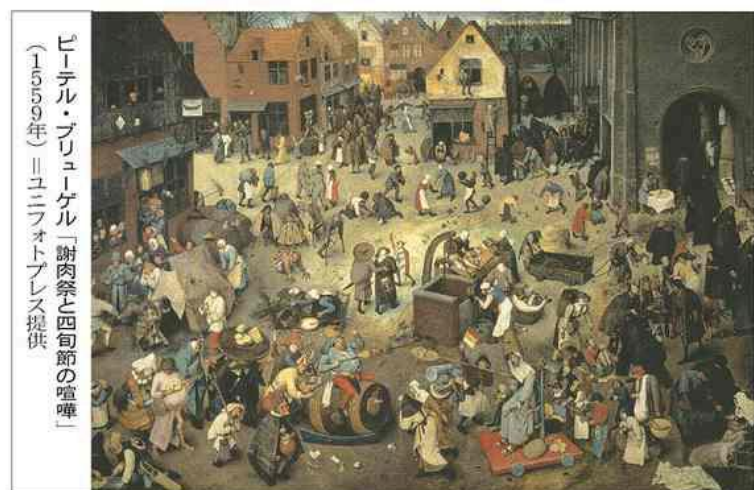
時代は中世。フランスを含むヨーロッパの多くで

は、キリスト教の価値観が社会に浸透していた。「大食」を意味する「グルマンディーズ」はこの時代の宗教的文脈では、ラテン語の「喉」を語源とする「グラ」の語で呼ばれる。「グラ」は、怒りや怠惰、虚栄心などと並ぶ「7つの



はしもと・ちかこ 1982年大阪府生まれ。関西学院大学准教授。人間にとって食べるという行為が持つ意味について、特に近代フランスを事例に研究。著書に『美食家の誕生―グリモと「食」のフランス革命―』など。

大罪」のひとつとされた。ヨーロッパ各地には、身近に抱きがちなこの情念がいかに忌々しいものかを人々に理解させようと描かれた絵がいくつも残されている。この罪を犯してしまっただけで、蛇がすすめるままにリングを口にして樂園を追放された「エデンの園」



ピーテル・ブリューゲル「謝肉祭と四旬節の喧嘩」(1559年) ユニフォートプレス提供

の記憶がある。禁欲を是とするキリスト教が、生命維持に必要なとされるもの以上の飲食を罪とみなすようになった背景には、当時の食糧事情も関係している。十分な食糧が確保されない時代に、より多くの量、より高い質の食物を求めることは、社会全体の食糧配分のバランスを欠くことにつながるからだ。だが、駄目だと言われて素直に引き下がらないのが人間。こと、食べ物に関してはそうであるのは、いままでも変わらないうら。中世最大の神学者の一人として知られるトマス・アクィナスは「グラ」について、ただ大いに飲み食いする行為のことに指してこれが罪となるのではなく、それが「おいしい」と認識しつつ、節度を超えて、つまり生命維持に必要な分量を超えて口にするのが罪となるのだ、という意味のことを述べている。

彼ら他にもなぜ断食のときには肉や卵、乳製品が駄目なのか、ということについて、それが他の食べ物よりもおいしいからだと端的には説明している。現代と違って、いかに味気ない時代だったかたろうと隣れみたくもなるが、翻ってみれば、こういふことを細かく議論する必要があったという事実そのものが、少

誰でもおいしいものを、たくさん食べたい。この人間的な欲動は、抑えようにも抑えられない性質のものであることがわかってきたからこそ、定期的に祝祭の時に設けられ、いわばガス抜きとして機能していたわけである。ブリューゲルの「謝肉祭と四旬節の喧嘩」は、食べたい欲求(謝肉祭)と禁欲(四旬節)が「喧嘩」として描かれている時点で、当



ヒエロニムス・ボス「七つの大罪と四終」(1505年)「暴食」の部分 ユニフォートプレス提供

時の人々の大音を浮き上がらせているようにも見える。ダイエット中の心理、といえは私たちに馴染み深いだろうか。中世ヨーロッパを支配した厳しいキリスト教の縛りは、近代へ向けて徐々に解けていく。初めはためらいつつも、人々はおいしいものを食べるという喜びに新たな解釈を与えることでこれを正当化し、やがて日常のなかへその楽しみを取り込んでいく。かつてひとえに「罪」であったはずのグルマンディーズは、さまざまな意味を与えられ、現代のようなポジティブな文化へと変化していくのだ。

中世のヨーロッパにおいて、「おいしい」と思って食べることは確かに罪だったが、例外もあった。病人や老人など、弱った体を回復させる必要がある人にとっては、「おいしい」と思って食べることも、すなわち「グラ」はむしろ肯定すべきことと考えられたのだ。肉を素材に用いた料理が病院食として用いられることが多かったのも、同じ理由からである。

同じようなことは日本にもある。明治に入り生活様式の西洋化が推進されるようになるまで、日本では長きにわたって肉食が禁じられてきた。仏教の影響のもと、殺生である肉食はそれ自体、忌み嫌われるべき行為とみなされた。

好都合な食べ物

だが、やはり肉はおいしい。だから人々は、表立って肉を食うことはできなくとも、病後の滋養強壮などを口実に、「菓食」と称して肉食の慣習を細々と続けた。洋の東西を問わず、いくらかのルールが厳しいことを言ったら、おいしいものを自らに完全に禁じるのは難しいのだ。本当は食べたい、でも世間の目が気になってそれが

十字軍がもたらした「砂糖」の衝撃
良薬は背徳的なほど甘く

らす程度の優しい味わいのものであった。そこに、砂糖がやってくる。

砂糖の原産は南太平洋あたりとされている。アラブ地域を経由し、これがヨーロッパにもたらされるようになるのが11世紀半ば以降のことだ。十字軍がその契機だったとされる。それまで自然由来の優しい甘さしか知らなかった人々が砂糖を知った時の衝撃は、どれほどのものだっただろう。

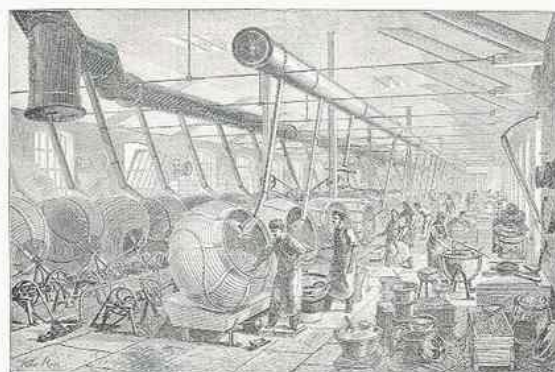
だが砂糖は導入当初、味覚の楽しみのためというよりは、主として薬とみなされた。砂糖は消化薬として、風邪薬として、果ては目の症状に効くなど、ほとんど

Studies
スタディーズ

方といえば、薬のようにしてワインに混ぜたり、果実を煮るのに添加したり、あるいは他のスパイス類に糖衣として用いたりといったものだった。

万能薬扱いされていたようである。甘い、おいしい、もっと食べたい——だが時代はいまだ中世を抜けきってはいない。希少だし、薬だし、そもそも「おいしい」からといってたくさん食べればダメなのだ。薬、といえども甘く、苦く、できれば飲みたくないものという観念が一般的だ。だがそれが甘くておいしいとなるとどうだろう。導入当初の砂糖の用いられ

たこと、王侯貴族らの食卓に、〈薬〉的なものとして載っていた。だがやはりこれも、ただひたすら薬として用いられたわけではなさそう



フランスで1904年に発行された食品業界の事典にはドラジェの量産工場の描写がある＝ユニフォトプレス提供

だ。つまり「珍しくて、洒落ているでしょー」けれど、いやなんですよ、消化のための」といった感じで、敬虔なキリスト教徒の信条に恥じることもなく、見せびらかすことができて、しかもとってもおいしい、好都合な食べ物だったのだ。

デザートの誕生

ドラジェはじめ、砂糖を用いた食べ物は中世では、食事のキリの良いタイミングや、食事の最後に口にされることも多かった。それは腹に溜まったたくさんのお砂糖をよりよく消化させること、そして食後に口をさっぱりとさせ口臭を抑えることを目的としていた。食事の最後というところで、中世の食事に関する文献では

できない、と人間たちを悩ませてきたのは肉だけではなく、いまのわたしたちと同様、多くの人が本能的に、おいしいと感じるものに、甘みがある。

近年は特に、野菜や米、なんでもおいしいと感じればその味わいを「甘い」と表現してしまうほど、人間は甘みに弱い。ところが人間にとっての甘みは長く、果実やハチミツがもた



「貴婦人と一角獣」(クリュニー中世美術館、1500年ごろ)より。貴婦人がつまんでいるのが「ドラジェ」とされている＝ユニフォトプレス提供

長くフランス社会を引き締めてきたキリスト教の手腕も、近代の足音が近づくとともに少しずつ緩みを見せる。食もまた、例外ではない。17世紀ごろ、いまだ教会の影響力は大きいものの、人々は以前よりもより表立って、飲食行為を楽しんでいるように見える。それどころかこの時代になると、大いに飲み食いすること、人々はより積極的な意味を見出すようになる。

この時代、フランスを統べたルイ14世は、旺盛な食欲で知られた。4種類のスープ、キジ1羽丸ごと、ヤマウズラ1羽、サラダ山盛り1皿、ニンニクとともに肉汁で煮込んだヒツジ肉、ハム2切れ、パティスリーやコンフィチュール山盛りの1皿。ある証言によれば、これだけを一人で食べてしまっただけだったというから尋常ではない。

マナーの確立

当時はまだ食事専用の部屋という発想のなかった時代。王または王妃の居室の控えの間に設えられたテーブルに、金で豪華に飾られた肘掛け椅子に座って、もりもりと食事をする王。それをたくさんの人たちがじっと見つめて、その食べ

豪壮な食事を見物させた国王

朕は国家なり、大食は力なり

ランス国王としての権威を見せつけ、周りを屈服させることが求められた時代である。

朕は国家なり——この言葉は地獄でいくなら、ちよこちよこ食べる軟弱な姿を見せるわけにはいかない。国家と王を同一視する時代において、〈強い〉王は、がつつり、大量に、驚くほどに、食べなければならぬ。取り込んで、飲み込んで、我が身とするという。王の食事を公開するというこの儀礼は「大膳式」と呼ばれ、以後、フランス革命前の最後の国王ルイ16世の治世まで続けられた。

社会。それにずっと受け継がれてきた「大食」いけな「こと」の観念は、そう簡単に覆らない。そこでいわば、ややもすれば野蛮とみなされかねない大食行為を正当化するため編み出された方策こそが、食卓作法、いわゆるテブルマナーの習得である。

テブルマナーというのは確かに不思議なものである。その所作が美しければ、何を食べていても洗練されて見える。逆に、マナーを知らなければ、食べているのがどのように美しく盛られた料理であつたとしても、なんだかダメだ。17世紀はフランス料理の歴史にとつてはさまざまな意味で重要な画期だが、テブルマナーの確立についてもまたそうである。

Studies スタディーズ



1730年に刊行された「宮廷年鑑」の図版には、王の食事を監視する大勢の人々が描かれている（カルナヴァレ・パリ歴史博物館蔵）

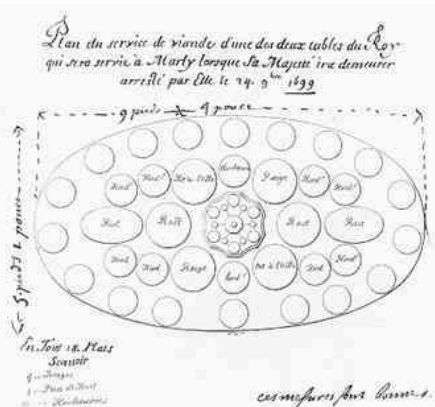
権力関係映す

この時代には、のちに「フランス式サーヴィス」と呼ばれる給仕方法、すなわち食事全体が数回の区分に分かれていて、それぞれの区分では複数の種類の料理が一度に食卓をころめまし

が下品ではならぬこととなのか、どのような会話や振る舞いが望ましいのかといったことについての指南書が必要とされる。料理の給仕方法にも工夫が凝らされ、食卓にどのような料理を配置すべきかを図示した詳細な設計図のようなものが、料理書には組み込まれるようになる。この当時のフランス料理は今日のように前菜、スープ、と各人に個別の皿が時系列に持たてられる、という形式ではなかった。

さらに、どの料理をどこに配するかについて、席につく人たちの社会的ヒエラルキーも考慮し計算される。この時代、料理は権力を可視的に表現するという重要な機能を持つようになった。社会的な舞台となった食卓で、大いなる食欲は正当化される術を得たのだ。（関西学院大学准教授）

と埋め尽くすという方式をとっていた。フランスでは現在でも、比較的フォーマルな食事では誰がどの席に座るか、といったことに細かい配慮を示す。それは食事中によい会話が始まることと関係が深い。フランスでは現在でも、比較的フォーマルな食事では誰がどの席に座るか、といったことに細かい配慮を示す。それは食事中によい会話が始まることと関係が深い。



1699年にルイ14世がマルリー宮殿を訪れた際の配膳図には18種類の料理が描かれている（パリ装飾芸術美術館蔵）

17世紀から続く18世紀にかけ、フランス料理はますます洗練の度合いを増していく。なにしろ、食卓はいまや高度な社会的儀礼が展開される場となったのだ。いかに高価な食材を用いて、いかに複雑な技術でもって調理した料理を、いかに美しく飾られた食卓に載せるのか。18世紀に入る頃には、高級料理としてのフランス料理はヨーロッパ諸国の宮廷のなかでも、圧倒的な存在感を誇るようになっていた。

しかも、そのようなおいしい料理は、王侯貴族たちだけの占有物ではなくなろうとしていた。18世紀には、経済的に力をつけ富裕化したブルジョワジーの一部が、貴族たちに勝るとも劣らぬ贅沢な暮らしぶりを見せるようになってきていた。

なかには婚姻関係を結び、貴族化する者さえ出てくるほどに、もはや貴族たちだけが優位に立つ時代は終わろうとしていたのだ。活力ある市民層の成長とともに、よりおいしいものを、よりおいしく工夫を凝らして食べようという楽しみが、宮廷人のみならず一般

人生を楽しむ

市民へも広まっていく。この時期には多くの料理書が書かれたが、そのうち多くは、ブルジョワ層を讀者対象に入れている。もちろん、一部の富裕層に限定された話ではあるが、それでも食の楽しみという領域はそれまでの時代とは比べものにならないほど拡大してきていたのだ。

あいかわらず王侯貴族の儀礼的な食事の習慣は残ってはいたが、美食はもはや

レストラン激増、ブルジョワ熱狂

外食という快楽の革命

権力の表現には収まらない。人々はただ食を通じて人生を楽しむという、我々にとってはほとんど自明に思われる行為を、ようやく実践するようになってきていた。

そこへ、1789年のフランス革命が起き、王侯貴族が特権を持つ時代は終わりを告げる。皆が「市民」となったのだ。食べるという楽しみが、市民が、名実ともに一般市民となる時代の到来だ。例えばレストラン。すでにその萌芽となる商業形態は革命以前にあったが、革命を機にその数は爆発的に増える。

その理由のひとつとして当時から言われたのが、かつて王侯貴族のお抱えとして働いていた料理人たちが革命を機に職を失ったため、街へ出て店を開くことになったというもの。だが実際そのようなことがあったにしても、限定的な例だったと思われる。むしろ、対価を支払って食の楽しみを思う存分堪能するという新たな快楽に、人々が熱狂し

Studies スタディーズ

たからこそ、この時期にレストランは増えたのだろう。

熱狂の痕跡の一つが、この時代に誕生し、その後いまに至るフランスの食文化の重要な一つの要素となっていく「美食文学」だ。「ミシランガイド」は日本でも定着して久しい。覆面調査員による厳正な審査がなされることでも知られるが、その先駆けともされるような出版物が、フランス革命から十数年経った頃にパリで誕生している。グリモ・ド・ラ・レニエール(1758〜1837年)なる人物が出版した「美食家年鑑」がそれである。彼によると、革命後のパリではレストランや食料品



ジャン・フランソワ・ド・トロワ「牡蠣の昼食」(1735年)。臍面もなく食べる快楽を謳歌する人々の様子が描かれている。ユニファクトプレス提供

グリモ・ド・ラ・レニエール「美食家年鑑」の初版本の扉絵



店などが次から次へと現れ、首都の風景が一変してしまった程だという。そもそもレストランという外食産業の形態自体が自新しいのだ。しかも顧客の中心となった、つまり贅沢するだけの金を持ったのは、ついこの間まで偉そうにしていた特権階級の貴族たちではない。ブルジョアを手にも、不慣れたテーブルマナーで、ご馳走にありついたのは、新興富裕層の人々だった。

食べる幸福

グリモのガイドブックは大流行し、彼以降、美食を追求する人たちのための読み物である「美食文学」という新たなジャンルがしっかりと根付くことになる。それはどこで何に金を使うべきかを消費者に示すハウツー本であると同時に、評価を気にかける店側の競争心・向上心を刺激するといふ意味で、フランスの食文化がたえず活性化しレベル

(関西学院大学准教授)

優雅でおいしいフランスの食文化という認識はもはや、19世紀にはすっかり定着したように思われる。

目覚ましい文明の発達とともに生活が豊かになっていく反面、市民革命によって主権を獲得した市民たちは、《国民》としての一体性を強くする必要に迫られる。国民国家の時代である。

宮廷料理を原型とする高級フランス料理は、そもそも見た目の豪華さ、優雅さに優れている。これがフランス本国のみならず日本を含む世界各国の政治の大舞台で用いられてきたことは周知の通りである。

その日の糧

《フランスの誇り》はしかし、華々しい外交の舞台ばかりで磨かれてきたのではない。ここでは、ごく普通の人々のごく普通の日常、まさに使い込まれ年季の入った鍋のなかでじゅわんと煮込まれ、出来上がった愛国的な食べ物について話そう。

日本人なら、「フランス料理」と聞いてまず想像するのはホテルのレストランなどで提供される高級フレンチのコース料理だ。グーグルの画像検索で「フランス料理」と日本語で打ち込

国民国家の時代映す「ポトフ」

家庭料理が育てた愛国心

Studies
スタディーズ

私たち日本人が高級フランス料理に、明治期以来の依然強い憧憬のような感情を抱いていることを示すとともに、当のフランス人たちは、そのような高級フレンチだけを「フランス料理」とは思っていないらしい、ということも表している。

「ポトフ」なるフランス語は、そのまま訳せば「火にかけられた鍋」という意味になる。中世以来ずっと農村の家では、大きな鍋で吊るされ日がな一日にかけられていて、人々はそこに、その都度手に入った食材を放り込んで火を通して、その日の糧としてきた。最近では日本でもすっかりお馴染みとなったこの料理は、詰まるところ野菜と肉の煮込み。高級料理では、ソースを作る際、出汁をと

るのに使った野菜や肉は捨ててしまうことが多いが、ポトフは違う。長時間鍋で煮込まれ、旨みも何も出し切った食材をそのまま具として味わう、きわめて家庭的な料理だ。

名前さえつけられる必要のないような、あたりまえの食事に、あえて付けられた名前が「ポトフ」だったというところだろう。都市化が進み、次第にこうした光景は過去のものとなっていったが、「ポトフ」は変わらず、庶民の日常の食べ物として残り続けた。

一体性の根拠

再び画像検索に戻れば、

画像の中には煮込み料理のようではあるが、私たちが知る「ポトフ」の材料ではないものが具材とされているものが目につく。これはそう、「フィヤベース」だ。日本でも人気のこの料理は、もはや一つの料理名として独り立ちしているが、実はこれも「ポトフ」の一員である。「ポトフ」とは要は、たんばく源となる肉や魚と、香味野菜、ハーブなどをともに煮たものの総称なのだ。何が素材となるかは、その土地で最も簡単に手に入るものによって変わる。だからこそ、万人にとって身近な料理となり得るのだ。

こうして本来、フランスという一国にさえ限られないはずのこのへなんでもない料理は、19世紀を通じて次第に「フランス国民」のアイデンティティをなすものとなっていく。それは結局、実際には一つの国として括るにはあまりに多様な自然環境・風土・慣習が各所に根付くフランスに、わかりやすく身近な一体感を与えるための道具立ての一つだったようにも思われる。



17世紀に制作されたピーテル・ブリューゲル(子)の「農家の訪問」。大鍋で食材が煮込まれている「ユニフォトプレス」提供



ポトフの絵が描かれている2008年のフランスの切手
＝ユニフォトプレス提供

一朝一夕に真似はできない、その土地に根ざすものだけが作り、味わうことのできる特別な料理だからこそ、フランス国民のルーツに於いて、一体性の根拠となりうるのだ。当の本人たちが意識するか否かにかかわらず、食べ継がれた味は、愛国心を育てる。

(関西学院大学准教授)
「」の項おわり