

料理書^{イコール} II 哲学書

文化史の史料としての『ブルジョワの女料理人』(一七四六)

増田都希

はじめに

ある一時期には大流行しても、後世には伝わらない作品があるが、本稿で扱う料理書『ブルジョワの女料理人』(以下、『女料理人』)もその一つだろう。同書は『町人の食卓』という邦題で抄訳されているが、これが十八世紀フランス料理書のベストセラーだったことはあまり知られていない。料理史上には名を残しているものの、表題の「ブルジョワ」の一語に研究者の関心は集中し、質素儉約を旨とするブルジョワジーのための作品とする解釈が定説化している。しかしながら、これら研究

では実際に紹介されているレシピなどの内容分析に力を注がないまま、上述のような結論を導くケースが少なくない。本稿では先行研究の批判的検討および同書の内容分析によって、多くの読者をとらえた『女料理人』の再解釈を試みる。そして、それによって一技術書である料理書が当時の人々の価値観、感性を捉える文化史上の有効な史料であると示すことを目的とする。

第1章 料理書出版の拡大と『女料理人』

現在では料理の材料や調理手順を解説したレシピ集を一般的

に「料理書」とするが、当時は家政書、園芸書、医学書などにもレシピは掲載され、レシピ集すべてが料理・菓子書ではなかった。そこで料理書出版を調査したハイマンによる「レシピが全体の五割以上を占め、料理・菓子書であることが表題に明記された著作」という定義に照らすと、フランスにおける料理・菓子書出版は十七世紀後半から急成長を遂げた、あるいは一ジャンルとして確立したと言える^②。それ以前にはわずか数点だったが、一六五〇年以降は十年毎に平均約三点の新刊書が出版され、また一六六〇年には廉価本である青本叢書に初の料理・菓子書が加わり、これまでに広く広範な読者に流布し始めた。

同じく料理・菓子書出版を分析したジラルルによれば、既刊書の新版をあわせると、ピークに達する一七六〇年代の十年間では二三点が刊行された^③。その少し前には『百科全書』が料理書出版の拡大に言及し^④、同時代人の関心を惹いていたことも窺われる。これは園芸術や田園生活の概説書、作法書、医学書など実用書出版全体が活況を呈した時期とも重なり、実践的知の普及という大きな潮流が認められる。だが、そのなかでも『女料理人』の人氣は群を抜いている。大革命後も再版が続いた唯一の料理書で、一七四六年の初版から世紀末までに六二版を重ねた^⑤。六二版といえは年一回以上のペースでの新版刊行を意味する。一三七版ともいわれる世紀のベストセラー、『新

エロイーズ』には敵わずとも、実用書としては相当の人氣である。著者ムノン Menon (17・17・) についてはほとんど不明だが、『女料理人』の初版から二〇年間に出版された料理書十一点のうち七点を手掛けており、十八世紀後半を代表する料理人／料理書執筆者の一人であることは間違いない。だが意外にも、これほどの成功を収めた『女料理人』を仔細に分析した研究は多くない。まずは先行研究の比較、検討から始めたい。

第2章 先行研究の批判的検討

料理史が「新しい歴史学」の一翼と見なされて以来、特に一九八〇年代以降に近世の料理書を用いた／対象とした研究が複数発表された。以下で順に挙げる主要研究でも『女料理人』はベストセラーとして常に言及されるが、「ブルジョワ的料理書」という曖昧なレッテルを貼られるに留まることが多い。

確かに「ブルジョワの女料理人」とは、異例の表題であった。それまではプロのコックを意味する男性名詞の「料理人」や「菓子職人」を冠した表題が主流であった。大邸宅で供される高級料理の紹介及び技術伝達という料理書の性格を反映していることである。他方、『女料理人』では賃金も地位もはるかに低い女性料理人や主婦を指す女性名詞の料理人 *cuisinière*^⑥ が用

いられ、「ブルジョワ」という形容詞が品格を一層下げている。だが、そこが狙いである。「著者はいまや高貴な人びとではなく、ブルジョワを相手にしているのだ（四頁）」。こう明言する同書の目的は、小間使いを兼ねた女性料理人しか雇えない家や女主人が自ら調理にあたる家に、すなわちプロではなく一般の人びとに「外観や味ではやや劣るものの、健康と財布にはよい（同）」料理を提案することにある。それは、高級食材の豊富さと複雑な手順で読者を圧倒しながら特権階層の食文化を伝える従来のレシピ集とは一線を画す料理書であった。

問題とされたのはこの「ブルジョワ」という語だが、これまでに二つの解釈がなされてきた。一つはここにブルジョワジー固有の文化様式の確立を認める見方、もう一つは反対に「ブルジョア的」文化に対する支配者層文化の強い影響力をみる見方である。前者の代表は『ブルジョワの女料理人』の勝利」を著したジラールである（註三）。彼は、「ブルジョワ」の名を掲げた同書の成功と社会的流動性との関係を重視し、『女料理人』を特権階層の占有物であった高級料理をブルジョワ階層が我が物とした証とみている。つまり、『女料理人』の勝利」とは台頭するブルジョワ階層の勝利である。

彼の分析は書物としての料理書に集中し、内容分析を経ずに、低価格な小型書であった点から主要読者をブルジョワ階層と特

定し、先の結論に至っている。だが、『女料理人』が民衆文学として広く流布するのは十九世紀以後で、十八世紀にはこの作品を五〇ページ程度の廉価本と同一視することはできない。初版は一卷本だったが、五二年版以降は二巻本となり、レシピ数も増加して、八八年版は六七五ページにまで膨らんだ。七四年版は再び一卷本となるが、それでも四〇〇ページは下らない。確かに十二折ではあるが、当時の実用書では一般的なサイズで、読者層を特定する根拠としては不十分である。

現在ではマルクス主義史観に基づくジラール説を採用する研究者は稀である。しかし階級闘争という構図を除けば、『女料理人』をブルジョワジー向け料理書とする説は未だ根強い。復刻版『女料理人』の後書きを著したピーターズはその一人である。彼女は他の料理書との比較、『女料理人』で紹介される料理、食材、調理法、料理の基礎となるソース等を分析しているが、その結果を「半ブルジョワ、半貴族」という新社会集団の台頭という問題関心に収斂させている。彼女によれば、主要読者は徴税請負人のような文化的に貴族と同化した大ブルジョワではなく、中・小ブルジョワであり、同著の成功の鍵は細民とも貴族とも異なる固有の文化様式の確立を願う彼らの要望に応えた点にあるという。他方、調理技法に着目したウィーソンも合理性を『女料理人』の最大の特徴としている。両者が

重視するのはその儉約志向である。例えば、ソース作りにはクーリと呼ばれる濃縮肉汁が必要だが、他の料理書では料理に応じて複数種が用意されるところ、『女料理人』は様々な料理に応用可能な「ブルジョワ風クーリ」を教えている。作り方もより簡単で、何より経済的である。⁹⁹「よりつましい身分、財産の人びと（四頁）」への配慮を強調する緒言も度々論拠とされる。しかしながら、儉約と豊かな食卓の二挙両得は当時の宣伝用の常套句で、高級志向を鮮明にした『宮廷のスペ』でさえ「わずかな費用で豊かな食卓を」と謳うほどであった¹⁰⁰。『女料理人』にその傾向が強いとはいえず、そこから読者層を特定することはできない。実際、所有者には高等法院検察官ルミエ、伝統的な料理書読者層とされる聖職者の一人、サン・ディエの司祭、宮廷貴族のシヨーム公爵と多様な社会階層の人々がいたのである¹⁰¹。

以上のようなブルジョワ的価値観の発露をみる第一の解釈に異を唱えるのは、英・仏食文化比較を行ったメネルによる第二の解釈である。彼も先のクーリを論拠とするが、着眼点は異なる。「簡素化ではあるが、ムノンの簡素化は宮廷モデルからの簡素化である」(傍点原文)。メネルによれば、十八世紀後半までに料理書はブルジョワの読者を対象とするに至り、『女料理人』はその典型だが、『女料理人』さえも宮廷料理の模倣に

過ぎない。つまり、「ブルジョワ料理」はブルジョワ固有の価値観の体现ではなく、支配者層文化の未だ衰えぬ影響力の証左と見るべきである。メネル自身は示していないが、他の衰げもある。最も貴族的性格の強い十八世紀料理書と評されるムノンの「宮廷のスペ」での使用食材のほぼすべてが『女料理人』でも用いられ、最後の数版では『スペ』と同じ料理も並ぶ¹⁰²。儉約料理一辺倒ではないのだ。

以上はジラルルらに対する反証となるものの、ジラルルのメネルに対する反論の余地も失われてはいない。なぜか。それは単に『女料理人』が二面的な性格を有するからに他ならない。同書の売りは「味わいを増す調理法によって平民の料理を高貴なものにする(四頁)」一石二鳥の知恵にある。一方の論拠が他方の反証となったり、クーリの一例から相反する結論を導き得るのはそのためで、いずれも同著の半面を指摘したに過ぎない。ここに両者の分析方法の限界がある。というのも、両者の分析には共通点があるからだ。すなわち、読者を特定の社会経済的階層に想定する点、その特定の階層を同時に文化的周縁者と見なし、文化的支配者層との二項対立の構図において『女料理人』を捉える点である。

さらに言えば、ジラルル、メネルの分析はそれぞれ別の大目的に導かれている点も共通する。ジラルルの分析が階級闘争を

前提とした点は明らかだが、他方、メネルの目的は文化的規範の創出が一極集中的で、宮廷から文化的周縁者への拡散という文化伝播のタイプをフランス文化の特徴と見なすことにある。エリアスがマナーについて指摘したモデルを料理史から裏付けたと行ってよい（特に第五章）。しかし彼が示した例証とは、貴族たちの実際の食卓に上ったメニューを克明に記録したマシアロの『王室とブルジョワの料理』（一六九一）、宮廷嗜好を鮮明にした『宮廷のスベ』、巻頭に必ず付された貴族への献辞などだが、いずれも『女料理人』には該当しない。当時としては珍しいが、『女料理人』七四年版には主人である貴族への献辞すらない。宮廷嗜好の強いフランスと、在郷ジェントリの嗜好を反映した料理書が早くから存在したイギリスとの対照性を強調するあまり、この図式に適合しない『女料理人』は過小評価されているのである。

では、『女料理人』の人氣はいかに解釈すべきだろうか。上述の諸研究では、料理書は既存の社会・経済史、文化史で提示された歴史モデルに適合する部分のみが参照された感が強い。しかし、この問いの答えを『女料理人』という史料から読み解くことにこそ意義がある。調理法、食材、調理器具など、一見、実務上の指示でしかないような文言や構成自体が分析対象とされねばならない。

以下ではこうした観点から『女料理人』を分析するが、本稿では菓子／保存食の章¹⁵に注目する。クীরリの例のように、これまで料理の章のみが検証されたが、十八世紀は砂糖消費における転換点の時代であり、料理・菓子書にはその変化が如実に表れている。まず、これまで肉・魚料理やサラダにも使用されていた砂糖の用途が、十八世紀には菓子に特化された¹⁶。砂糖の甘みはデザートのみとなったのである。周知のように植民地貿易は大量の砂糖をフランスにもたらしたが¹⁷、それに伴い菓子書に類出する果物の砂糖煮の専用鍋も普及し、遺産目録調査をしたパラダイエによれば「パリ住民は甘い砂糖煮にまったく目がなかったようだ¹⁸」。同様に、料理・菓子書におけるレシピ数は増加し、七四年版『女料理人』の菓子／保存食の章も同書の最長の章である。かつては一握りの者のみで口にできた砂糖がより身近になり、砂糖をただ食べることに満足するのではなく、いかに食べるかを考え始めた時代であった。個々の分析は次章に譲るが、その時代にあった本作品の菓子／保存食の章には、当時の読者には自明であったろう食品のイメージや当時の流行が映し出されている。『女料理人』を「十九世紀ブルジョワ料理の先駆¹⁹」と性急に結論付ける前に、同書が読まれていた十八世紀後半の文脈での再検討が必要なのである。

第3章 『女料理人』と田園趣味

第1節 砂糖と蜂蜜

かつて砂糖は主要な薬品の一つであった。果物の砂糖煮は栄養食でもあり、レシピ集を編んだのは医師や薬剤師であった²⁾。だが十七世紀後半以降、菓子書は料理人の手へと渡り、砂糖煮は贅沢な嗜好品としての性格を色濃くしていく。例えば『フランス砂糖菓子職人』(以下『仏菓子職人』)や、『巧みに饗応する術』(以下『饗応術』)における砂糖煮では、効能や味以上に外観が重視されている。また、両書ではテーブル装飾に関する記述も厚い。当時の菓子書では客の人数に応じた皿の枚数、大きさ、配置法、卓上に飾る砂糖細工の図案、ナプキンの折り方など、テーブル装飾の解説は必須であった。王侯貴族の宴を範とする『饗応術』のように、会場の装飾法や宴の進行法に調理手順と同程度のページを割く例もある。また、煮崩したりリンゴを色付け、再整形することで偽のプラムを作るといった(偽フルーツ)も十七世紀の菓子書では定番のレシピだった。最小の素材で最大の品数を用意するための工夫で、同じく饗宴用の菓子である。つまり、当時の菓子書とは客をもてなす款待術書であり、砂糖はその重要な小道具なのである。

このように、菓子職人には視覚を愉しませる技術が求められ

ていたが、そこで肝心なのが砂糖の準備である。まず不純物の除去(精製)には、水、溶き卵、砂糖を混ぜて火にかけ、卵が不純物を吸い寄せたらそれを掬い上げて、残りの砂糖水を濾すという方法を用いる。たとえば『仏菓子職人』や『新砂糖菓子の作り方』³⁾では、吹きこぼれないよう差し水を繰り返し途中で泡立てた卵白を再び流し入れるなど、細心の注意が払われている。次いで、透明な液体からカラメル状までの数段階の糖液をつくり分ける加熱加工法も基本技術であり、精製法と並んで菓子書の冒頭で解説されるのが常であった。十八世紀にはより高度な技術が求められ、ムノンの『砂糖菓子職人の知』⁴⁾では、約百年前の『仏菓子職人』以上に細かく十数段階の糖液をつくり分けている。その他、麝香など高価な香料を用いた香り砂糖、植物などの成分で着色した色づけ砂糖、砂糖にトラガカントゴムを加えた一種の練り飴^{パステイム}があり、いずれも細工菓子上に不可欠の工程である。鏡の台座の上に砂糖細工でミニチュアの宮殿や庭園をつくり、テーブル中央に飾るのが当時の流行で、『フランスのカナメリスト』⁵⁾には、十三枚もの大型版面に装飾菓子の図案が挙げられている。

ところが、『女料理人』では精製法が略記されたのみで(三九八頁)、加熱加工法、色・香り付け法、練り飴には触れず、装飾菓子の図案や皿の配置図などテーブル装飾にかかわる一切

もない。それ以前の菓子書では必須の項目が大幅に削除されているのである。当然、これら下準備、技術、専用の調理器具を要する装飾菓子のレシピもない。代わりに、最も豊富なレシピが並ぶのはコンポートと呼ばれる砂糖煮の一種である。ところで、果物の砂糖煮には砂糖の使用量、加熱時間、完成時の水分量に応じて四種類ある。少量の砂糖を加え、果肉を崩さずにさっと火を通したものがコンポートで、簡単だが日持ちもしない。反対に、最も大量の砂糖を用い、水分が完全に飛ぶまで煮詰めてできたペーストを固めたのがコンセルヴ（乾燥ジャム）だ。

費用、時間、手間がかかるが味は濃厚で、長期の保存にも耐え、現在でも高級菓子として売られている。両者の中間がマーマレードやジャムで果肉が少々残った水あめ状のものを指す。『女料理人』ではコンセルヴは数種のみで、わずかな道具と技術で事足りるコンポートやジャムが重視されているのである。さらに（レジネ）や（田舎の砂糖煮）もある。ムノンによればレジネとは煮詰めた葡萄汁で、長時間かけて水分を飛ばし、布巾で濾したら壺に入れ、壺の口においた紙の湿り気が消えれば完成だ。また、（田舎の砂糖煮）は煮詰めてシロップ状になった甘口葡萄酒とともに果物を煮た砂糖煮である（四五八―四六〇頁）。どちらも果糖を利用し、安上がりだが手間はかかり、何より洒落気がなく、むしろ保存食に近い。砂糖のような強烈な

甘みもないだろう。こうした菓子／保存食の紹介は、当時の菓子書では極めて稀である。同様に、蜂蜜への言及も『女料理人』の特徴の一つだ。十六世紀の作品では、砂糖の他に蜂蜜や煮詰めた葡萄酒（レジネと類似）などの伝統的甘味料も登場するが、十七世紀後半の『仏菓子職人』や『饗応術』では砂糖以外の甘味料の使用は稀になる。確かにこの頃には、後にフランス砂糖生産の最大拠点となるサン＝ドマング島での砂糖栽培が開始されたが、オランダやイギリスからの輸入に頼っていた当時²⁶、砂糖は依然高価だったに違いない。だが菓子書では「ナルボンヌ産蜂蜜」のような名産品を指定する以外は、もっぱら砂糖が用いられていた。ところが砂糖消費の拡大期にあった『女料理人』は、すべての砂糖煮は「蜂蜜でも調理可」との但し書きをつけ、他の菓子書が取り上げない蜂蜜の精製法とその注意点まで付記している（四五九―四六〇頁）。

以上は、ブルジョワジーのための料理書という定説の裏づけのようだが、腑に落ちない点が残る。料理書の普及する以前も以後も保存食は存在し、特にレジネは複数の農村地帯で二十世紀にも食されていた²⁷。その作り方は生活の知恵として継承され、料理書に頼るまでもなかっただろう。安価な保存食のために、一種の奢侈品である書籍を大勢が購入したとは考えにくい。実用性はこれほどの成功を説明するには不十分である。そうで

あれば、パリで一番人気の料理書におけるレジネや田舎の砂糖煮には別の付加価値があったと考えるべきであろう。

この仮説の裏づけの一つは、蜂蜜にある。蜂蜜は聖書にも登場する伝統的な甘味料で、十字軍遠征後に生産が本格化し、西洋世界での歴史の浅い砂糖とは好対照を成す^⑧。そのため、蜂蜜はより彼らに身近で安価な甘味料だったと考えがちである。

だが意外にも、養蜂業を営む農村部以外では、大量生産が不可能な蜂蜜は砂糖と同様に貴重で、必ずしも安価ではなかった^⑨。

他方、十八世紀後半に砂糖の国内消費量は確実に増加したと考えてよい。食料店には良質な精製糖とともに安価な赤砂糖も並び、またメルシエによれば、砂糖は酔っ払いが居酒屋で購入するほど身近な食材になっていた^⑩。遺産目録研究が明らかにしたパリ民衆層における砂糖入れの使用、一七九二年の砂糖及びコーヒー価格高騰に対する暴動が示唆するように、砂糖消費は着実に浸透していた^⑪。蜂蜜は安価、砂糖は高価という図式は必ずしも成立しないのである。さらに保存効果の低い蜂蜜の砂糖煮への使用は稀だったとの指摘もある^⑫。では、なぜ蜂蜜か。理由は砂糖と蜂蜜の性格にあるように思われる。

十八世紀の知識人にとって、砂糖はフランス経済を支える貿易品であると同時に、設備投資と大量の労働力を要する産業と先端の技芸の賜物、つまり文明化の表象であった。『百科全書』

の「砂糖」「砂糖業」にこの傾向が顕著である点はボネが指摘している^⑬。他方、蜂蜜は自然のもたらす素朴な幸福の象徴であった。古代ギリシア・ローマの神話に頻繁に登場する蜂蜜は豊かな生命の源という神々からの贈り物であり、聖書では苦行者が口にする数少ない食物の一つでもある^⑭。こうしたイメージは、十七、十八世紀にも有効だったと考えてよい。「神は人びとに蜂蜜で満たされた大地を約束された（まだ砂糖煮を砂糖で作らなかった時代のことである）」^⑮。『仏菓子職人』はこのように豊穡のかつての象徴である蜂蜜と砂糖を知った今日とを対比し、同様に『百科全書』ではジョクールも蜂蜜を最初期の人類の食物の一つとし、贅を尽くした今日の料理に對置している^⑯。また、伯母が養蜂業を営むマルモンテルにとって蜂蜜は幼少期を過ごした幸福な田園生活を回顧させる食物であった^⑰。自然の与えるもののみを享受する平穩で満ち足りた生活の中心に故郷の美しい自然と家族、そして果物や蜂蜜がある。彼の思ひ出は美化されているだろうが、果物や蜂蜜が回想録に頻出することは、理想的な田園生活を描くうえでの両食物の演出効果の高さをよく表している。さらに蜂を詠んだローマの詩人、ウエルギリウスを木陰で読み耽った思ひ出もここに重ねられる^⑱。コレージュで古典作品に慣れ親しんでいた十八世紀の読者にとっても、同様のイメージは身近なものだったに違いない。

素朴な菓子、自然や豊穡の表象としての蜂蜜は読者を理想的な田園生活に誘うための一種の演出と言える。以下では『女料理人』における果物の扱いから、この仮説をさらに検証する。

第2節 植物性食品に対する認識の変化

先述のように、通常の菓子書では第一章を砂糖の下準備にあてていた。ところが『女料理人』では桃、洋梨、林檎などの（現在よりもはるかに豊富だった）品種、収穫時期、貯蔵法の解説から始まる。果物の概説を含む菓子書は他にもあるが、砂糖技術の代わりに果物の解説を巻頭に据える構成は他に類をみない。

だが、他の実用書に目を転じると、この構成に手本があることがわかる。当時の園芸書では収穫した果実の利用・保存法として菓子レシピが掲載されていたが、多くは上述のような果物の概説から始まる。菓子書としては異例の構成も、園芸書では一般的であった。これら園芸書、とりわけ果樹栽培の専門書が急増したのも、同じく十八世紀後半である。パリとその近郊における果樹栽培の人気を調査したケリエによれば、この流行の担い手は貴族、財・法務官職保有者、富裕なブルジョワや商人など、パリに住み、近郊に別邸を持つ都市エリートであった^⑧。もちろん、園芸や果樹栽培は農作業とは異なる。『孤独な庭師』

第九版にも、こうある。「社交界での波瀾に満ちた生活から解放され（……）田園生活の汚れなき喜びを味わうべく残りの日々を田舎で過ごそう。こう決心した者に園芸は実に適した営みである^⑨」。これら実用書が一樣に描くのは、庭を整え、果実の成長を見守り、自ら腕をふるった甘い菓子で友人をもてなす平穏な田園生活の魅力である。「桃は生でも（……）、茹でて砂糖をまぶしても、揚げて、コンポートでも、マーマレードでも、蒸留酒に漬けても、オープンで乾燥させても（……）よい^⑩」。これらはみな素朴な手作り菓子であるが、それは質素な保存食ではなく、都市文化の享受者に提案された新たな嗜好品である。『女料理人』が手本としたのはこの理想的な生活像、そしてそれを魅力的に描く手法であり、おそらくは対象読者が近いからこそその戦略だろう。『女料理人』の描く菓子作りとは、社交界では得られない幸福を自然に求める者の趣味、換言すれば社交界の住人にとっての新たな流行なのである。

このような『女料理人』の構成は当時の自然賛美の風潮を想起させるが、この風潮は主にルソー作品を通じて知られてきた。彼が貴族的料理の代表である肉食や技巧を凝らした料理を厳しく批判する一方、「植物性の食べ物、乳製品、菓子、果物^⑪」への嗜好を人間本来の好みとしたことは周知の通りである。こうした言説が生まれ、果物が平穏な幸福の象徴として機能する

に至るまでには、十七世紀以降の植物性食品に対する緩慢だが着実な認識の変化がある。それまで野菜といえば豆類、蕪、キヤベツなど水分の少ないものばかりで、貧困を連想させるため富裕層には忌避されていた。ところがレタス、アーティチョーク、アスパラガス、グリーンピースなどみずみずしい野菜がイタリア経由で伝わり、ルイ十三、十四世の宮廷で大流行した⁴²。これまでのぼそぼそとした野菜とは似ても似つかぬ食感の植物性食品を発見したのである。この変化は料理書にも反映され、使用される野菜の種類は十六世紀中葉の二五種から十七世紀中葉の五〇種へと倍増した⁴³。他方、天の近くで育つ植物ほど高貴、地に近いほど卑近との考えに基づき、木で育つ果実は最も高貴な植物性食品ではあった。だがその一方、古代の食事療法では果物は身体に有益である以上に有害と見なされ、特に食後の摂取を禁じられる果物も多かった。これが十八世紀の古代医学の影響の衰退、そして温室の利用による果物の多様化や品種改良など技術革新を経たこと⁴⁴、果物は食後のデザートに不可欠の食品となったのである。

十八世紀には、さらに自然の「汚れのなさ」というイメージが加わる。ルソーがエミールやジュリを野菜や乳製品を好む人物に仕立てたのは、それが彼らの清らかな精神の源であるからに他ならない。先の『百科全書』も、料理術を習俗の退廃によ

ってローマ帝国をも崩壊させる不吉な技法として描き、対極に乳製品、パン、蜂蜜、果物の食事をおいていた。蜂蜜、果物は美化された田園生活の表象であり、墮落に導く過度の文明化に對置される「自然らしさ」という觀念の表象となった。ムノンが着目したのも両食物のこの新たなイメージである。

園芸書に做ったのは菓子／保存食の章のみではない。従来の料理書では宴会用のコースメニューやキリスト教曆に従った肉断ち日と非肉断ち日の各メニューが巻頭に置かれていた。これに対し、『女料理人』の第一章は季節ごとの最良の肉、魚、野菜、果物の紹介にあてられている（七頁）。これも第一から三篇をパン、ワイン、野菜、肉・魚類の品種、栽培、保存、利用法の解説に充てた『都市と田園の家政』⁴⁵の構成によく似ている。田園生活の手引書を想起させる構成をとることで、『女料理人』は新たな価値観、感性を提案したのである。

第4章 新思想の実践手引書としての料理書

『女料理人』にはコーヒー風味の菓子や氷菓子のような流行の味も並び（四四七、四五四頁）、巻頭ではないが、従来の料理書と同様にコースメニューも例示されている。都市習俗に対して批判めいた点はなく、社交生活の手引書としても十分役立つ。

このように『女料理人』には都市的な洗練の追求と、自然そのものの恵みの享受という二つの理想が共存するが、これは「新料理論争」で表明された二つの主張とも重なる。

「新料理論争」とは、一七三〇年代以降の料理書の序論を舞台とした「新料理」派とその批判者との論争である⁴⁷。複数の食材、香辛料を雑多に混ぜ、消化不良の原因ともなるルイ十四世治世の旧式料理に対し、新料理は食物の最良の部分のみを抽出し、おいしさという快と健康という利を同時にもたらす洗練された技法である。これに対し、反対派は新料理を自然を歪める墮落した技法と批判するに留まらず、新料理への嗜好は習俗の退廃を招き、健全な市民の育成を阻むと警告する。つまり、新料理論争とは調理技法上の議論ではなく、文明観をめぐる論争であった⁴⁸。執筆者はアカデミー会員やイエズス会士らの文人で、料理術も当時の哲学的論争と無縁ではなかったのである。

ムノンも『新料理論⁴⁹』で新料理派を名乗り、七六年版『砂糖菓子職人の知』の序文を新料理派の歴史家フォンスマーニユに委ねている。だが『女料理人』では論争に白黒つけず、両者の魅力的な部分を巧みに折衷することを選んだ。フランドランによれば、料理書出版では流行が重視される傾向が顕著だが⁵⁰、ムノンは自然賛美に知的サークルの粋を超える流行の兆しを見たのだろう。ただ、自然賛美は理想ではあっても、都市

に住む読者の実生活とは異なる。そこで既存の料理書の伝統に自然賛美の流行を程よく加え、言わば田園風食卓でのもてなし方を具体的に、実践可能なたちで提示した。読者は都市生活の便利さ、快適さを手放すことなく、美化された田園生活を味わうことができるのである。十二折という大きさは携帯の利便を図ったことと考えられているが、読者は厨房に料理書を持ち込み、召使に指示するか、もしくは自ら腕を振るったのかも触れ、彼らの日常に取り込み、新思想を我が物とする術を得たのである。同書の最大の魅力はそこにある。言い換えれば、当時の読者にとって『女料理人』は自然賛美という新思想の実践手引書でもあったのである。

終わりに

十八世紀料理史において、料理書の分析は第一に食材や調理技法の変化、第二に「新料理論争」に向けられてきた。これら研究が成果を上げ、六〇年代以降のアナール派による数量的分析から綴る食生活史に支えられ⁵¹、料理史の確立に貢献したことは言を待たない。しかしながら、「はじめに」で挙げた例のように、これまで料理書は二次的、三次的史料の地位に甘んじ

ていた感があり、それは当時広く読まれていた庭園・園芸書、作法書など他の実用書にも共通するように思われる。これは他の史料にも起こりうる問題のようだが、技術書特有の問題がある点も看過できない。すなわち、各技術に精通した研究者は領域外にはあまり目を向けず、各分野の技術史の叙述に専念し、そうではない研究者は技術面を前者のタイプの研究に委ね、既存の社会・経済史、文化史の一端としての料理史を描くという研究の二極化傾向が認められる。たとえば、「新料理論争」は知的エリートによる哲学論争であるため、十八世紀研究者であれば料理の素養がなくとも理解できる。よって、この論争を中心とした料理史叙述は後者の典型例となっているが、この歴史叙述には序章以外の内容分析の軽視、さらに同論争に参加しない料理書の軽視を招く難点がある。これほどの成功を収めたが論争への関与の薄い『女料理人』への関心の低さも、これによって説明されると思われる。

だが、料理・菓子書が単なる調理技術書であれば、一部の専門家の口の上のみだったであろうし、十八世紀後半に料理好きが突然増えたとも考えにくい。料理・菓子書出版の拡大、料理書における哲学論争の存在、そしてベストセラーの名に値する作品の誕生は、いずれも料理書がそれ以上の作品として受容されていたことと表裏である。そこには古典語の知識を軸とした

伝統的教養の衰退、それに伴う近代的知に基づく新思想の需要、そして書物で獲得した知の実践による現世的幸福の追求の高まりが読み取られるし、また『女料理人』の折衷主義からは、論争では対立する二つの理想が一般読者においては矛盾なく共存可能であったことも垣間見える。ここには受容された啓蒙思想と呼ぶに値するものがあるのかもしれない。『女料理人』の例は当時の読者にとって料理書が食を通じて新思想を紹介する一種の哲学書であったこと、換言すれば料理書が人びとの感性、価値規範を映し出す文化史料となりうることを示している。

それは『女料理人』一作品、料理書の一ジャンルに留まらず、十八世紀に広く読まれた実用書全体にも該当するであろう。ハイマンは新刊書の刊行点数から、料理書出版を「とるに足りない分野」と形容している²⁰。だが、重要なのは各分野を近視眼的に見ることではなく、十八世紀における実用書出版全体の活況自体を分析すべき一現象と捉えることである。農学書、園芸書、庭園術書、果樹栽培の専門書、作法書、健康や身だしなみに関する書物、医学書など、当時出版されていた多様な実用書も広範な読者を対象とし、実践的知の浸透においてメディアの役割を果たした点で共通する。新思想の需要、そしてその受容の有りようを伝える文化史上の史料群として、実用書全体の再検討が求められているのである。

- (1) MENON, *La Cuisinière Bourgeoise*, éd. de Bruxelles: F. Fop-pens, 1774 [1746], postface de Alice PEETERS, *Temps Actuels*, 1981. 以下、引用は本文中の頁数のみ記す。(トノン『町人の食卓』戸部松美訳、中川久定／村上陽一郎責任編集『幸福の味わろ：食ふさむいと愛するさむいと』国書刊行会、一九七七年。本稿では原語を生かし「ブルジョワの女料理人」と訳す。他の訳語は適宜変更。)
- (2) Philip et Mary HYMAN, *Imprimer la cuisine: les livres de cuisine en France entre le XVIe et le XIXe siècles*, in *Histoire de l'alimentation*, Jean-Louis FLANDRIN et Massimo MONTANARI (sous dir.), Fayard, 1996, pp. 643-655. (「ゴ・トラン・ユ・ラン／M・ギン・タナリー編、菊地祥子／末吉雄二／鶴田知佳子訳『食の歴史』、藤原書店、二〇〇六年。)
- (3) Alain GIRARD, *Le Triomphe de La Cuisinière Bourgeoise, livres culinaires, cuisine et société en France aux XVII et XVIIIème siècles*, in *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, t. XXIV, oct.-déc. 1977, pp. 497-523.
- (4) JAUCCOURT, *Encyclopédie* Briasson, 1751-1765, t. IV, [cuisine], p. 538.
- (5) HYMAN, op.cit., pp. 654-655.
- (6) 十八世紀後半のオッサン・モロヴァンス高等法院評定官のリンネ宅では男性料理人の平均年収二〇五リールに対し、女性料理人のそれは約半額の一〇五リール。男性料理人を雇うことはステイタスだった。(Cf. Marie-Claire GRASSI, *Deux budgets nobiliaires en provenance*, in *Histoire de l'alimentation*, op. cit., p. 239.)
- (7) Lise ANDRIEUX *Cuisine et littérature populaire*, *Dix-huitième Siècle*, 15, 1983, pp. 34-47.
- (8) postface de PEETERS, *La Cuisinière Bourgeoise*, 1981, pp. 481-494.
- (9) ハンナ・ウォーターン、辻美樹訳『味覚の歴史 フランスの食文化——中世から革命まで』大修館書店、一九九一年、三二一—三三九頁；PEETERS, op. cit., p. 492.
- (10) MENON, *Les soupers de la cour*, 4 v. Slatkine, 1978 [1755], p. x.
- (11) J.-L. FLANDRIN, *Les livres bleus*, in *Le Cuisinier Français*, présenté par J.-L. FLANDRIN Ph. et M. HYMAN, 1983, Montalba, pp. 84-85; ウォーターン、前掲書、三三〇頁。
- (12) スタイヴン・メネル、北代美和子訳『食卓の歴史』、中央公論社、一九八九年、一四二頁。
- (13) PEETERS, op. cit., p. 485; ウォーターン、前掲書、三四四頁。
- (14) メネル、前掲書、二二六—二二七頁。
- (15) 同章の原題はオフィス office。温かい料理用の厨房 cuisine に対し、オフィスは冷製料理、保存食、砂糖菓子など火を(あまり)使わない作業場とその作業を指し、各々独立した分野と見なされていた。(オフィスについてはトノン邦訳、前掲書三四八—三五一頁の戸部の解説、ウォーターン、前掲書、一六三—一七一頁参照)。第十六章は甘い食物のレシピからなるため「菓子／保存食の章」と訳す。本稿では厨房で調理される温かい食事を「料理」、オフィスで作られる甘味を「菓子」と呼ぶ。
- (16) FLANDRIN, *Les livres bleus*, op. cit., pp. 29-30.

- (17) Jean-Pierre POUSSOU, et al. *Espaces coloniaux et espaces maritimes au XVIII^e siècle: les deux Amériques et la Pacific*. SEDES, 1998. pp. 115, 137. 砂糖貿易の「グローバル」服部春彦『フランス近代貿易の生成と展開』ミネルヴァ書房、一九九二年；ポール・ビュテール、深沢克己／藤井真理訳『近代世界商業とフランス経済』同文館出版、一九九七年；Jean MAYER, *Histoire du Sucre*. Desjonquères, 1989. Jean TARRADE, *Le Commerce colonial de la France à la fin de l'Ancien Régime*. P.U.F., 1972 新装版。
- (18) Annik PARDAILHÉ-GALABRUN, *La Naissance de l'Intime*. P.U.F., 1988. p. 297.
- (19) PEETERS, *op. cit.*, p. 486.
- (20) 伊藤和行「フランスの砂糖消費の歴史」榊山紘一他編『フランスの砂糖消費の歴史』岩波書店、二〇〇〇年、二四〇頁。
- (21) *Le Confiseur Français*. Troyes & se vend à Paris Antoine de Raffé [1664]. in *Le Cuisinier Français, op. cit.*
- (22) L.S.R., *L'Art de bien traiter*, 1674 in G. et L. LAURENDON (préface de), *L'Art de la cuisine française au XVIII^e siècle*. Payot & Rivages, 1995. 著者 L.S.R. は大坂庄屋に仕えた料理人、その名は「糖屋」が不明。
- (23) François MASSIALOT, *Nouvelle instruction pour les confiseurs*. C. Prudhomme, 1692.
- (24) MENON, *La Science du maître d'hôtel confiseur*. Paulus-dumessil, 1750.
- (25) Joseph GILLIER, *Le Confectionniste Français*. Nancy, Jean-Baptiste Hachinthe, 1768. カナメニメニ糖キャンディや糖漿のレシピ
- (26) Paul BUTEL, *L'Économie française au XVIII^e siècle*. André CORVISIER (sous dir.), SEDES, 1993. pp. 107-108, 114.
- (27) FLANDRIN, *Les livres bleus*, *op. cit.*, p. 32.
- (28) シタニー・W・ソニン、川北稔／和田光弘訳『甘きと権力——砂糖が語る近代史』平凡社、一九八八年、六六一—九四頁；MAYER, *op. cit.*, pp. 54-56.
- (29) MAYER, *op. cit.*, p. 34.
- (30) Abbé BAUDEAU, *Commerce*, 1783-1784, t. 79-82, p. 716 in *Encyclopédie méthodique*. Panckoucke, 1782-1832. 30 v.; Louis-Sébastien MERCIER, *Tableau de Paris*. Mercure de France, 1994, t. II, p. 179.
- (31) Daniel ROCHE, *Le Peuple de Paris: essai sur la culture populaire au XVIII^e siècle*. Aubier Montaigne, 1981. p. 145. 柴田三千雄『フランスの革命』東京大学出版会、一九八八年、二二四—二二六頁。他がグローバル同様の指摘が、例としてFrédéric DUHART, *Habitier et consommier à Bayonne au XVIII^e siècle*. L'Harmattan, 2001, p. 159.
- (32) Florent QUELLIER, *Des Fruits et des hommes, l'arboriculture fruitière en île-de-France (vers 1600-vers 1800)*. Presse Universitaire de Rennes, 2003, p. 72.
- (33) BONNET *Le Réseau Culinaire dans L'Encyclopédie* in *Annales*, 31, 1976, pp. 891-914.
- (34) MAYER, *op. cit.*, pp. 20-24.
- (35) *Le Confiseur Français, op. cit.*, pp. 458-459.
- (36) *Encyclopédie*, t. IV, [cuisine], p. 538.
- (37) Jean-François MARMONTEL, *Mémoires de Marmontel*. Mer-

ノの派生語で、砂糖菓干職人の意。

cure de France, 1999, pp. 36, 38.

(38) *Ibid.*, p. 51.

(39) QUELLIER, *op. cit.*, pp. 28-32.

(40) GENTIL, *Le Jardinier solitaire*, Paris, Rigaud, 1749, préface.

(41) Henri-Louis DU HAMEL DU MONCEAU, *Traité des arbres fruitiers...*, 3 v., 1782, t. II, p. 255.

(42) ROUSSEAU, *Émile*, Pleiade, 1969, p. 411.

(43) FLANDRIN *Histoire de l'alimentation, op. cit.*, pp. 561-562.

(44) *Ibid.*, pp. 658-660.

(45) Alfred GOTTSCHALK, *Histoire de l'alimentation et de la Gastronomie depuis la préhistoire jusqu' à nos jours*, Hippocrate, 1948, pp. 198-199.

(46) LIGER, *Le Ménage de la ville et des champs et le jardinier français accommodé au goût du temps*, Bruxelles, Jean Leonard, 1712.

(47) 藤中いづつせ、中いづつせ、相取替；Jean-Claude BONNET, «Les Manuels de cuisine», in *Dix-huitième Siècle*, 15, 1983,

pp. 53-64; Beatrice FINK, *Les liaisons savoureuses, Réflexions et Pratiques culinaires au XVIIIème siècle*, Société Française

d'Études du XVIIIème Siècle, Publication de l'Université de Saint-Etienne, 1995 を参照。

(48) 回鑑争ひはナンノー、シマナンノの料理術批評鑑の士藤飯兼次、*中いづつせ*、特選『史料全書』『料理術』には藤飯の料理術を参照した可能性は十分である。

(49) MENON, *Nouveau traité de la cuisine*, M.-E. David, 1739-1742, 3 vol.

(50) FLANDRIN, «Les livres bleus», *op. cit.*, p. 78.

(51) 藤中いづつせ、*Vie materielle et comportements biologiques, Bulletin No. 1*, Annales E.S.C., 1961, pp. 545-574; *Histoire de l'alimentation*, dossier présenté par B. BENNASSAN, J.G.OY, Annales E.S.C., 1975, pp. 402-631.

(52) HYMAN, *op.cit.*, pp. 651-653. (中いづつせ、*中いづつせ*、言語社会科学研究会)