

## 美食の地理学について

ジャン＝ロベール・ピット

A. モーリジオは「自分の生きている時代の食べ物が一番おいしいと思うのが人の常である」と考えていた。さらに付け加えて、それも自分の国の食べ物が一番であるという。フランス人についてはまさにその通りで、1977年に行われた食べ物に関する IFOP・ゴームヨー世論調査の質問に次のように答えている。

「以下の料理の中で、世界一と思うものはいずれか。2番と思うものはどれか。」(それぞれの欄に、答えを一つずつ記せ)

	1 番目	2 番目
北アフリカ	2%	5%
イギリス	1%	2%
アンティル	1%	4%
中国	4%	16%
スペイン	1%	9%
フランス	84%	8%
ギリシア	1%	3%
インド	—	2%
イタリア	2%	21%
ロシア	—	2%

フランス社会を見てみると、政治の観点からみても意見が分かれているように、美食の観点からもほぼ同じように意見の分散がみられる。各人が自分の主義を持ち、他の意見に不寛容で、違った意見を受容しないことはしばしばである。そしてまとまった意見がないわけではない。食卓を囲むフランス人は、自分達こそこうして毎日世界最高の料理と世界最高のワインを作り出しているという点で、絶対的な確信のもとに意見の一致を見ている。自分達だけそのように信じているなら滑稽であるが、2世紀前からヨーロッパ全体を、やや遅れて南北アメリカをそれに違いないと納得させたのは見事である。こうした確信効果の例を挙げれば暇がない。1985年にイタリアの貿易省は、パリの地下鉄にポスターを張り、イタリア食品の優秀性を誇らしげに宣伝した。フォークの回りにサン・ダニエレのハムのおいしそうな切れ端が見事に絡まったポスターで、フランス人に向けて次のような宣伝文句が示

されていた。「世界一の料理は *hôtés de marque* が好き」という文句である。*hôtés* には、客を迎える主人という意味と、もてなしを受ける客という2つの意味があり、この場合、世界一の料理をイタリアとすれば、*hôtés de marque* という言葉はそれを食卓にのせるフランス人の意味になり、逆に世界一がフランスとすれば、*hôtés de marque* と言う言葉はフランス人によって食卓に招かれるイタリア食品の意味になる。イタリア人の好きな遊び心なのだが、フランス人は、一瞬のためらいもなく、「世界一の料理の国フランスはイタリアの素晴らしい食品を好む」と、自分達に都合のよい解釈をした。ホワイトハウスで公式の宴会が行われる際には、メニューはフランス語で印刷される。事務局の説明では、フランス語は「美食の国際語」であると言う。見事に洗練された食事文化の後継者である各国首脳人達が、公式の招待者に対してシャンペンを振舞う光景に接すると、フランスあっぱれの感がする。シャンペン地方の人々の見事なシャンペン作りの腕前の賜であると同時に、シャンペンを世に知らしめた成果でもある。イスラエル、ハンガリーの他、多くの国で素晴らしいフォワグラができるというのに、他国産のこうしたフォワグラが、ファッションや香水と同様に、わざわざ洗礼を受けるためにフランスまで運ばれ、ペリゴールで缶詰にされなければ許せないと思うほど、フランス人の自国料理かぶれはすさまじい。

フランス人の誰しものが、おいしいものを食べる喜びには目がない上に、意見がこれほどまとまるとなるや、地理上の問題が生じる。どうしてフランスでなくてはならないのか、他のヨーロッパの国ではいけないのだろうか。答えのより所を探すには、フランスの経済史、倫理史、宗教史、精神史、政治史の助けを受ける必要がある。

### フランスは宝の国なのか

ロジェー・ディオンが登場する以前には、フランスワインの品質がなぜ良いのかを知るのに、専ら自然の恵みを取り上げていた。銘柄ワインの栽培地の地理的解説は、土壌と微気候どまりであった。もっと何か書く材料がないかと悩むワイン醸造学者気取りの文筆家の中には、今もってそう思っている人がいる。フランス料理の理解に対しても、こうした考えが同様に広く行きわたっている。

回想録の中で、オーギュスト・エスコフィエもこの見解を擁護している。とはいえ後にみるように、他の一節では反対の考えを述べている。「フランスの料理人は、どうして他の国の料理人より優れているのかとよく聞かれる。理由は至極簡単に思われる。フランスの土壌は、この世で望みうる最高の野菜、最高の果物、最高のワインを自然に、しかも豊富に生じるという特権に恵まれている。この点を理解すれば、それで十分だろう。フランスは同様に、最高に洗練された家禽、最高に柔らかい肉、種類が豊富で味も非常に微妙な猟肉にも恵まれている。周囲を海に囲まれた状況からして、最高の魚や甲殻類にも恵まれている。フランス人が、食いしんぼうと上手な料理人の両面を備えるのも全く無理のない話である。」決定論者のこの言葉が先ず亀裂をみせるのは、引用した節のすぐ後に続く次の2つの文章においてである。「とはいえある国民においしい料理が備わるまでには、宮廷風の生活が長く続き、親しい仲間同士でおいしい食事に舌鼓を打つ歴史を必要とする。それと同時に母から娘へとおいしい料理の秘訣の全てを代々伝授するという確固とした家庭の伝統も必要である。わがフラ

ンス料理の名声にこそ、フランス文明の証の一つを見出したい。」そのような事情なら、おいしい食べ物とは人と自然の両方の苦勞の賜であり、美食家がいなければ、才能のある料理人も生まれなければ、おいしい野菜、おいしい果物、おいしいワイン、おいしい家禽、おいしい肉もできないし、狩猟の幸という世襲財産を上手に維持できる狩人も出てこないし、最高の海の幸を追い求める漁師も出てこなろうと、最初から認めた方がましである。詰まるところフランス人が食いしんぼうになり、自分の美食の欲求を満たすに至ったのは、それほど「自然」とは言えないのではなからうか。

何もフランスが他の国ほど、恵まれていないと言うのではない。フランスは温暖なヨーロッパの中央に位置する地理的状況により、ありとあらゆる農業生産物を自国の領土で賄う。しかし結局のところ、イタリアでもイベリア半島だろうと、バルカン諸国だろうと、一般的に言って、ヨーロッパ全体についても、フランスと同じ状況なのではなからうか。他方で、自然環境はそんなに多様とは思えないような地域でも、見事な美食が発展したのではなからうか。モロッコや日本が例に挙げられるし、ペリゴール、プレス、アルザスといったフランスのいくつかの狭い地域にも、高い名声を誇る美食が存在する。これら全ての事から、一般に言われるような環境の多様性という主張は、ほとんど意味がなくなってしまう。リヨン料理の優秀性と豊かさの謎を解明しようとした際に、ブリヤ・サバランが示そうとした糸口は、いま説明した解説のものより興味ある糸口であった。「リヨンは料理の美しい都市である。都市の置かれた位置からして、ボルドーワイン、エルミタージュワイン、ブルゴーニュワインのどれもが、何の苦勞もなく、リヨンに運ばれ山積みされる。近辺の丘陵地帯の猟肉も素晴らしい。ジュネーブヤル・ブルジェの湖からは世界最高の魚が上がる。リヨンはプレスの肥育鶏の倉庫でもあるので、何も知らぬ連中は肥育鶏の行列を見て目を白黒させる。」言ってみれば、リヨンという都市を愛人に例えるようなもので、この愛人は周りを取り巻く農村の最高級品を手元に引き寄せるのである。従って実際には、リヨン市民という魅力的要素と、リヨンと他の地域を結ぶ交通網の素晴らしさの二つの点がクローズアップされる。パリについても同じ様な証言がなされているが、それは1577年のヴェネチア大使ジェローム・リッポマーノの解説であり、この解説も同じような趣旨である。「パリには欲しいものはなんでも豊富にある。あらゆる国の商品が山積みされている。ピカルディー、オーベルニュ、ブルゴーニュ、シャンパーニュ、ノルマンディーといった地方からセヌ川を通じて、パリに食料が運ばれてきている。従って人口は多いとはいえ、何も不足していない。全て天の恵みのようだ。ところが、実をいうと食料品の値段はやや高い。というのもフランス人は食べるため、彼らがおいしい食事と称するもののためならば、他の何よりも喜んで財布の紐をとくからなのである。」

エスコフィエは、美食がある地方の生産物を生み出し改良する例を挙げて、彼自身正しいと思っているのとは反対の解説の糸口について素晴らしい例証を行っている。この文章は、経済・文化地理学選集を飾っても十分な出来ばえである。「年老いたロチルド男爵がモンテカルロのグランドホテルに夕食に見えた際、男爵は同じアスパラガスでもグリーンアスパラガスだけをお望みになった。男爵に

ご満足いただくために、アスパラガスの芽の先でも一番太いのを選んでお出した。その後ロンドンのサボイで、イギリス人は白いアスパラガスよりグリーンアスパラガスが好きなのを確認した。そこで太めの莖の小束をフランスから送らせた。余りに評判が良かったので、生産が需要に追いつかなくなり、間もなく値段が2倍にもはね上がった。生産者側が強気に出たので、矢継ぎ早の値上げに釘を刺すために、誰か競争相手を探し始めた。ある日曜の朝、ヴォークルーズ地方のローリに近いメリンドルという村のカフェーに出かけ、アスパラガスの主要生産者と会った。そうしてこう説明した。「皆さん、皆さんは実に立派なアスパラガスを栽培していらっしゃる。しかし栽培に非常に手間がかかる割には、その苦労に見合っただけの収益が得られないでいる。私はロンドンに住んでいて、大きなホテルの台所を預かっている。イギリス人はグリーンアスパラガスが好きです。皆さんもこのグリーンアスパラガスの栽培をはじめの気になっていただけませんか。大儲けすることは請け負います。」やや面食らった実直な人たちの誰しもが、「グリーンアスパラガスを作るとなると、栽培方法を変えなくてはならず、それはできない相談だ」と口を揃えた。すると20歳ぐらいの若者が口を開いて言った。「駄目なことはない。大きなアスパラガスと一緒に、小ぶりのアスパラガスがかなりできるけれど、これは捨て値同然で処分している。これをそのまま芽を出すままにしておけば、日の光に当たる部分は緑になる。」誰もがこのアイデアの重要性を理解し、その日からローリはイギリスにグリーンアスパラガスを輸出した。「私の予測をはるかに上回る売行きであった。ロンドンではローリのアスパラガスしか知られていないほどである。昔、白かった太いアスパラガスがいまでは緑になってしまった。言うておくが、生産者からお礼にアスパラガスの一束すらもらったことなどない。しかし私の助言で、財産を築いた生産者が何人かいることに間違いはない。」

### 腹いっぱい食べて打ち解けるといふ道徳心

美食家がいなければ美食は存在しないと認めたところで、問題をやや核心に近づけるようであっても、解決したことにはならない。何がいったいフランス人を美食に駆り立て、今も駆り立てているかという問題、それも大昔からそれが始まっているのはなぜかという問題が残されている。

ローマ、ゲルマン、イタリアといった文化が後にガリアの純粋性を乱したとしても、ガリア社会・文化のいくつかの特徴が、いまでも宗教、政治、言語、その他の分野に残されているのは明白である。となれば、ガリア人が食べ物に特に興味を示した点とフランスの食いしんぼうぶりにはつながりがあるという仮説を立てるのは、いい加減なことではない。

われわれの祖先であるガリア人が、大食いである事を示す文献はいくつもある。「数個のパン、炭火で煮たり火を通したりした沢山の肉なり、串刺しが彼らの食事であった。食卓に盛ることはきちんと盛ったのだが、ライオンのように、両手両足が付いたままの肉を両方の手で掴み上げ、がぶりとやるのであった。」「ワインを好み、商人が届けたワインを、水で割らずにがぶ飲みした。彼らの情熱は、ワインという飲料に一番ひどい役割を演じさせる方向に駆り立て、酔っぱらって眠りに入ったり、精神錯乱の状態で酔いつぶれるのだった。」

とはいえこうした大食いの芸しかないわけではなく、いくつかの料理法には素晴らしいものがあ

た。とくに豚肉製品はその名をローマにまで轟かした。「羊や豚の群れたるや無数で、考えられないほどたくさんのサイヨン（マトンの一種）や塩漬けがローマのみならず、ほとんどのイタリアの地方に出回っている。」この点はヴァロの証言によっても裏打ちされている。「ガリア人の豚肉製品は、味と品質の良さでいつも評判であった。ガリアからローマに毎年大量のハム、サラミ風ソーセージ、及びその類の製品の輸出が、製品の良さと味の良さを証拠である。」

他方で、ガリアでは、おいしい食事は、社会生活と切っても切りはなせなかった。多くの文献の伝えるところによれば、宴会が行われ、その際には、大量の食べ物、飲物が消費されたという。

こうした文献を通して描き出される食卓でのガリア人の姿は、ガルガンチュアの姿に丸写しである。ガルガンチュアは16世紀に文学として威信を獲得したが、だからといって中世、さらにはもっと昔からの民衆伝統から直接生まれた人物であることに変わりはない。ファルスタッフが世に出て、イギリスにも並外れた大食いが誕生するが、何も驚くには当たらない。フランスとイギリスにはっきりと食べ物の上での違いが出たのは、はるか後になってからなのである。

キリスト教は、苦行と肉欲の抑制を勧めるがゆえに、大食いの傾向を完全に断絶しかねなかった。たとえローマカトリックが多くの断食や節制の時期を強制したところで、道徳を説く神学者は、この時期を除いてはあまり無理することはないと、手心を加えることを常に怠らなかつた。しかも多分、自分達の生来の傾向があるものだから、うまく妥協する必要があつた。この仮説を確かめるためには、より一層の検討をしなければならない。司祭、さらには僧侶は大食いというよく知られた伝統は、フランスのユーモアと余りに一体化しているので、この仮説がまったく嘘とはとても思えない。大食らいは大罪なのだろうか。「魂が体の中で居心地が良くなるように、体をいたわらなくてはならない」といったのは、フランソワ・ド・サルではなかつたらうか。ソレスムのベネディクト派の僧侶で、サンプノワの掟の注釈者であるドン・ポール・デラットは、こうした体をいたわる教えといった主張では明快極まりない。糧食担当の修道士を思い起こしながら、デラットは糧食担当修道士たるものは、厳格な素行の主であつて欲しいと説いたサンプノワを批判してためらわなかつた。「野蛮な素行が行き過ぎていた時代には、多分こうした助言も特別に当を得たものでもありえたのだから。今の時代なら大修道院長に、食べたり飲んだりする糧道担当修道士を採用するように助言するだろう。共同体の食事のサービスを苦行者、つまり安上がりな生活をし、通常の平均的な尺度以下でとどまるような修道士にまかせるのは、確かに危険である。」

こうした優しい道徳心は、16世紀からさらに厳しい道を選択したスペインを除く、全てのヨーロッパのカトリック国（ベルギー、南ドイツ、オーストリア、イタリア、ポーランド、ハンガリー）の住人と、フランス人の大半が共有する気持ちである。プロテスタントの国々では、周知の通り、肉欲それも特に食欲を徐々に罪惡視するようになったのとは対称的である。ステファン・メンネルはその最近の随筆の中で、17世紀のイギリスのピューリタニズムが美食を思いとどまらせる役割を果たしたなどと言うのは間違いであるとし、そのような考えはウェーバー的曖昧模糊な単純論として排斥した。ピューリタニズムの影響が出たのは、18世紀及び19世紀に入ってからなのかも知れない。彼が唱えるように、イギリス人がイギリス流に食事をしてきたのは、何も苦行のためではなく、それが好きだつ

たからなのかもしれない。スカンジナビア、北ドイツ、ニューイングランド、オーストラリア、ニュージーランド同様、イギリスはあくまで生きて行くための食事をする国であり、ずっと昔から、食事を楽しむために生きる傾向のない国であることに間違いはない。実在の人物であるか架空の人物（グリモ・ド・ラ・レニエール、ブリヤ・サバラン、友人フリッツ、ドダン・ブーフアン、クルノンスキー等）であるかを問わず、フランス人が有名な食いしんぼうに対してみせる愛着のある心遣いは、フランスでは事情が異なる点を示している。この点に関する現在の研究の段階では、ある程度真偽のほどについて慎重さが要求され、この説があくまで研究作業上の仮説に過ぎないことは言うまでもない。とはいえ最後に注目したいのは、プロテスタントが大半を占めるフランスの地方や、プロテスタントのブルジョワジーが大きな役割を演じた都市（ボルドー、マルセイユ）では、美食の歴史はなく、偉大なレストランも皆無に近いというのに、リオンはパリ同様美食の中心地の座を競っている点である。

### 食卓で世を支配する

豪快で滑稽な社交性という文化的伝統が存在し、しかも宗教的道徳がこの伝統に基本的な異議を唱えていないというのが、フランスで美食が生まれた背景となっている。しかし、こうした伝統はイタリアにもあり、イタリアではおいしい食事が大変もてはやされ、多くの素晴らしい郷土料理が育った。しかし、よく観察してみると、イタリア料理なるものは存在せず、田舎風なり最も近い都市の様式（ボローニャ風、ミラノ風、フィレンツェ風等々）で多少グレードアップさせたその土地の生産品から生まれた郷土料理しかないのである。これはリオン料理を誕生させたモデルにかなり似ている。リオン料理は、豊富さ、研ぎ澄まされた飾り気のなさ、安定性という特色を持つブルジョワ化された地方料理であり、その安定性は育ての親（ブラジュー、ギュイ、ブラン等々）により保障されている。今日のボキューズ、シャベル、トロワグロといった偉大なシェフは、リオンの美食をパリの美食の複雑さと創造的な変革の域にまで高めた。というのも高級フランス料理とその評判が作られたのは、パリにおいてであり、パリだけにおいてであったからである。

それが19世紀初頭の出来事であるという事実は明白である。グリモ・ド・ラ・レニエールがこの点について証言している。「パリこそは、この地球上にある場所の中で最高の料理が作られる場所であり、世界中のあらゆる文明化された国々に最高の料理人を提供できる唯一の場所である。パリ自体では何も生産されない。というのも一粒の麦もできないし、一匹の子羊も生まれぬし、一束のカリフラワーすらもとれないからである。しかし地球の隅々からあらゆるものがたどり着く。この地でこそ、人の口に入る全てのものの持つ、それぞれの持ち味が最もよく賞味され、見事に料理されて人間の感覚的欲望を満たしてくれているからである。」ユージェヌ・ブリモーは、さらに叙情的に語ってくれる。「パリが食卓に付くと、世界が心をときめかす。（途中略）フランスにとり、パリの夕食は、まさにお国の一大事なのである。」

どうしてパリなのだろうか。この大都会は、昔から中央集権国家のお膝元であり、最上部に位置する人々は次第においしい料理こそ、自分達の持てる力を世間に見せつけるものとしてしまったからであった。フランスの高級料理のつぼになったのは、ルネッサンス、それも特に17、18世紀にフラン

スで生まれた宮廷であった。イギリスは、ヨーロッパの中でその昔に中央集権化された数少ない大国の一つであるが、ステファン・メンネルが見事に示したように、フランスとは全く異なる背景を有していた。「フランスの宮廷人に対しては、アンシャン・レジム（旧政体）の終わりまで、威信を保つがゆえの消費とか、ますます洗練された嗜好のひけらかしという方向へ駆り立てる社会的圧力が働いていたが、イギリスではエリート達はこうした社会的圧力をそれほど受けなかった。（途中略）フランスでは宮廷社会は非常に目立つような階級を構成していた。この階層に属する人びとは、他との垣根を維持することに躍起になっていた。こうした垣根を一步だけ外れたところにいた金持ち達は、宮廷人達の趣味や様式を模倣することにより、どうにかして垣根の中に入ろうと一生懸命戦っていた。」

こうしたフランスの宮廷の特殊性は、フランスという国の社会構造だけに起因するものではなく、フランスを支配した家系にも起因する。メジチ家からフランス王家に嫁いだ二人の皇后は、自分達の父親の宮廷より規模が大きく、しかも成長の最中にあつたフランス宮廷に、フランスがそれまで知らずにいた洗練さを継ぎ足し、こうした洗練さはフランスという肥沃な土壌の中で大きく育つた。新しい果物と野菜、お菓子の手の込んだ作り方、フォークの使い方といったテーブルマナー、凝ったテーブルクロス、会食者を持つて成すしゃれたマナー、音楽の伴奏等々がそれにあたる。

ヴァロア朝とメジチ家が導入した繊細な贅沢に、ルイ14世とルイ16世の猛烈な食欲が追い打ちをかけた。この二人の心身ともにこれ食欲という体質により、宮廷で供される食べ物の豪華さにさらに磨きがかかる。この両君主に割って入るのが、オルレアン公フィリップとルイ15世である。この二人は食いしんぼうというより食通であり、事情によってはフライパンを手にするのも厭わなかった。ルイ14世の治世の終わり頃には、フランス流の宮廷料理の実際上の、ないし想像上の優位性は、ヨーロッパ全体を通じて既成事実となり、音楽家、建築家、哲学者同様、料理人も輸出されるようになった。となるや国王と宮廷に愛好されるあらゆる食べ物は、比類稀な威光に輝くことになった。こうしてルイ16世はじゃがいもの普及者として名を残す一方で、ストラスブールのフォワグラという高級品の栄光にも名を貸すことになった。

こうして君主により賞賛され、威信という栄光で包まれた美食は、フランス人の文化圏でますます大きな地位を占めるようになった。わずか2世紀の間に、止ん事なき人びとの間に生まれた現象が、社会のあらゆる階層にまで広まった。

最後に挙げるレストランなる制度は、政治の成り行きと係わりがある。周知の通り、レストランが広まったのは、フランス革命により宮廷の世界で働いていた多くの料理人が路頭に投げ出されたことと係わりがある。これもまたパリで起きた事件であった。ひとたびこうした習慣ができてしまうと、習慣が根を張り、帝政になろうが、王政復古になろうがレストランの増加は一向に止まらず、徐々にブルジョワジーがレストランを自分達の特権的な遊び場とし、ジャン・ポール・アロンが示したように、自分達を見せびらかしたい気持ちの発散に好都合の場とした。多くの場合、美食創造を専売特許としていったのは、レストランのシェフたる料理人達である。他の全ての芸術表現と同様に、料理も徐々に、制作の仕方に負けず劣らず料理が行われる場所が一体どこかと言う点において、流行現象に影響されやすくなった。この点に関しては、多くの地理的分析の題材がありそうである。それほど

までに、レストランはフランスの文化、経済、景観の中で重要な役割を演じているのである。

(訳 高橋伸夫)

ジャン＝ロベール・ピット (Jean-Robert PITTE) 氏は、パリ・ソルボンヌ大学教授である。彼は日本学術振興会の外国人召へい研究者として、1988年12月から1989年1月まで本学に滞在し、その間、上記の講演を行った。