

ガストロノミーあるいは美食はどう語られ、 どう実践されるか

—— ガストロノミー・美食言説と ガストロノミー・美食という概念 ——

福田 育弘

1 フランスのガストロノミーは日本の美食と同じなのか

フランスでよく使われる「ガストロノミー」という言葉は、しばしば日本では「美食」と訳される。しかし、この2つの言葉は、はたして同じ内容をさしているのだろうか。

フランスと日本には、ともに飲食文化の長い伝統があり、それが意識され、語られてきた。いや、飲食が意識され、語られてきたからこそ、それが文化になったといったほうがいいだろう¹。それほど、飲食に関する多くの文献や資料が残され、いまなお飲食をめぐるテキストや語りがつねに多様なメディアで生み出され、読まれ、解釈と批評を生み、書き直されている。こうした飲食に関する言説の内容と形態も、実践的なレシピ本から、飲食批評や飲食エッセーをへて、飲食店のガイドブックにいたるまでじつに多様で、これらにくわえて、飲食物や飲食場面を描いた文学作品、詩歌や小説もわたしたちの飲食への感性を養うのに大きな役割をはたしている。フランスの文学にも、日本の文学にも、飲食物や飲食場面が、重要な要素として登場する作品は数多く、それらはとりわけ日本では、マンガやアニメに受けつがれている。

これほどの歴史的な厚みを持ち、現在でもつねに活性化されている飲食をめぐる言説を編成するのが、洗練された飲食の形態としてのガストロノミーであり、美食である。もちろん、飲食文化の伝統が飲食行為を通して意識され語られることで作られてきたように、ガストロノミーも美食も歴史のなかで語られ、書かれ、注釈されることで構成されてきた。繰り返される飲食行為のなかで味覚が形成され、いったん形成された味覚的嗜好が飲食行為を導くように、なにを洗練された飲食行為とみなすかは、繰り返される日々の飲食のなかで、ときにあからさまに、ときに密やかに語られる判断とともに養われ、そうして身につけた洗練された嗜好が日々の飲食行為を導いていく。

みなさんは、子どものときから、何か飲んだり、食べたりしたときに、両親から「これ美味しい

ね」とか、「これはこうやって食べるのよ」と教わらなかつただろうか。その後、学校に行くようになってからは、先生や周りの友人から、飲食のさいに、同じような言葉をかけられなかつただろうか。やがて、成長して、何が美味しい食べ物で、どのような食べ方がふさわしいのか、ときにはみずからも意識してそうした判断を求めたはずだ。たとえば、恋人とのデートにどこで何を食べようとか、旅先でどの店で食事しようかと考えたときに、人から聞いた評判やガイドブック、あるいはネットの情報に頼らなかつただろうか。そのような広い意味での日々の刷り込みとしての教育が、おそらくほとんどすべての飲食行為にあまり意識されずにともなっていることを忘れてはいけない。

そうした判断を意識的な言語表現とすることで、洗練された飲食の社会的表象、つまり社会で共有されたイメージと暗黙の価値判断を形づくるうえで大きな役割をはたしてきたのが、フランスではすでに確乎としたジャンルとして語られる「ガストロノミーの文学」*littérature gastronomique* であり、日本でいえば、フランスほど確立したジャンルではないものの、「美食文学」とでも呼ぶほかのない、やはり洗練された飲食について語った数多くの著作なのである。

しかし、それらの洗練された飲食を語った文学の内容はかならずしも同じではない。しかも、それは文学的伝統や感性の違いにとどまらない。通常ほぼ同じ意味をもつとみなされる「ガストロノミー」と「美食」という2つの言葉のさす範囲と意味が異なっているように思われるからだ。つまり、ガストロノミーと美食は、ある点で重なりつつ、ある決定的な点で異なっているのである。

2 フランスのガストロノミーは社会性を軸に編成されている

フランス語のガストロノミー *gastronomie* は、もともとギリシア語のガストロノミア *gastronomia* からの派生語である。「胃袋」を意味する *gastro* と「規範」を意味する *nomie* から作られた複合語で、「胃袋を統御する術」を意味する。『フランス語歴史事典』²によれば、17世紀前半に使用例があるものの、この語の使用が広まったのは、派生語である形容詞 *gastronomique* [ガストロノミック] や人をさす名詞 *gastronome* [ガストロノーム] などが作られた19世紀初頭以後であることがわかる。

この語を著作のサブタイトルに入れて、この語を広めた人こそ、フランスでガストロノミー文学の始祖とされるブリヤ・サヴァラン *Brillat-Savarin*³であった。日本では『美味礼讃』という邦訳題で知られるブリヤの著作の原題は *Physiologie du goût* で、直訳すれば「味覚の生理学」となるが、これにはさらに *Méditations de Gastronomie Transcendante* 「超越的なガストロノミーに関する瞑想」という副題がついている。

1755年、フランス中西部ビュジェ地方 *Bugey* の小都市ブレ *Belley*⁴ の法律家の家系に生まれたブリヤ・サヴァランは、自身も弁護士となりパリや地元で裁判官として活躍し、1789年にフランス革命が勃発したさいにはブレの市長だった。しかし、多くの著名人を断頭台に送ったジャコバン派による恐怖政治が始まると、穏健派だったブリヤは逮捕されそうになったため、1793年、危う

いところを逃れてスイスを経てアメリカに亡命し、フランス語や玄人はだしだったヴァイオリンを教えて糊口をしのいでいる。やがて、恐怖政治の終結後、1796年に帰国すると、軍や司法の要職につき、1801年からは日本の最高裁にあたる大審院の判事となり、1826年に70歳でこの世を去るまでその職にあった。

終生ほぼ法曹界で生きたブリヤが長年書きためていた飲食に関する論攷を『味覚の生理学』としてまとめ、刊行したのは、死の前年の1825年だった。ただし、著作は無署名だった。巻頭近くにおかれた「著者とその友人との対話」から、その理由が読みとれる。出版を勧める「友人」に「著者」は、「だって、まじめな研究をしているのに、わたしの本の題名だけを知った人間が、わたしがくだらないことにかまけていると思ひ込まんともかぎらないからね」⁵と答えている。

刊行後、すぐに話題を呼び、その後、世界の言語に翻訳されて、フランスのみならず世界のガストロノミー文学の古典となるこの著作も、著者みずからによってまじめな人間にふさわしからざる内容と思われていたのである。その後、フランスでガストロノミー文学が確立し、医学や栄養学はいうまでもなく、現在では飲食が地理学や歴史学のほか、社会学でも大きな研究テーマになっていることを考えると、まさに隔世の感がある。しかし、わたし自身の経験に照らして、飲食研究が人文科学や社会科学の重要な研究領域とは、認知されていない日本の状況を考えれば、うなずける判断である。

では、ガストロノミーとは何か。ブリヤは、『味覚の生理学』の「ガストロノミーについて」と題された「瞑想 Ⅲ」で、以下のように定義している。

「人間が、食物を摂取するかぎりにおいて、人間に関わるあらゆる事柄の合理的な知識である」⁶
つまり、ガストロノミーはノミー「規範」であるように、理論であり、学問なのだ。

この定義につづいて、ブリヤは学問としてのガストロノミーが「自然の歴史 (博物学)」「物理学」「化学」にもとづくとして述べ、そのうえで初めて「調理」⁷にもとづいていると述べている。まず、飲食全般をささえる学術的知識があつて、それが具体的な人間の行為である料理を支えているという認識をこの書き方は示している。「調理」とは「皿に盛られた料理を準備する術によって料理を味覚に快適なものにする」⁸ものと形容されている。

「味覚に快適」な「料理」という表現は、一般に「美味しいもの」を意味する美食と重なっている。古典の出典を明示して語の歴史的意味を重視する『日本国語大辞典』⁹によると「美食」とは「ぜいたくなもの、うまいものを食べること。また、その食事」とあり、『今昔物語』(12世紀前半)、井原西鶴の『好色盛衰記』(17世紀後半)の事例が引用されている。日本語の「美食」は、16世紀初頭に初出が確認されている「ガストロノミー」より古い言葉であり、日本でごく普通に使われてきた表現である。

しかし、ブリヤは学問としてのガストロノミーの広がりや、美味しい料理を作る術にとどめてはおかない。さらに続けて、「商業」にもとづき、さらに「経済学」にもつづいているとしている。食材の流通や消費があつてこそ飲食は成り立つし、ワインを考えればわかるように、多くの飲食物

は課税の対象にも交易品ともなる。まさにブリヤ自身が「ガストロノミーは人生全体を支配している」¹⁰とまとめているように、ブリヤの考える「ガストロノミー」がたんに美味しい料理を作ったり食べたりする術にとどまらない、広い射程をもった考察領域であることがわかる。今風にいえば、飲食行為に関する学際的で領域横断的な研究ということになるだろう。ブリヤが内心では飲食行為を学問的なまじめな考察対象であると考えていたことがわかる。

ガストロノミーをこういう広い射程をもった考察領域と定義したあとで、ブリヤは美食的なガストロノミーの実践として「グルマンディーズ」を定義し、それを実践する「グルマン」(男性)ないし「グルマンド」(女性)について語っている。「グルマンディーズについて」と題された「瞑想 XI」で、まず辞書的な意味では「大食」とされてきた「グルマンディーズ」を、「がつつ食う」という意味の「グルトヌリー」*gloutonnerie*や「むさぼり食う」という意味の「ヴォラシテ」*voracité*と区別して、「味覚を喜ばす対象への情熱的で、理性的で、習慣的な嗜好である」¹¹と定義している。定義に分析的な厳密さを求めるデカルトの末裔であるブリヤは「対象」に対する「情熱的」でありながら、同時に「理性的」であり、さらにそれが意識されずに発動するという意味で、「習慣的」となった嗜好、愛着がグルマンディーズだとしているが、これを分析的な厳密さより示唆的で比喩的な言い方を好む日本人風に言い換えるなら、「ぜいたくなもの、うまいものを食べること」という『日本語大辞典』の定義とほぼ重なる。

学際的な研究としてのガストロノミーというより広い視点をのぞいて、ガストロノミーを実際に洗練された形で実行する人間の行為としてのグルマンディーズだけみれば、日本語の「美食」とほぼ同義となる。これで終わればめでたしめでたしなのだが、じつはブリヤはこのグルマンディーズの第一の定義を補足する2つめの定義を書きとめているから話はやっかいなのだ。

「グルマンディーズは過剰さの敵である。食べ過ぎたり、すぐに酔いつぶれたりする人は名簿から除外されるリスクがある。」¹²

日本的な美食は、ときに求道のともいえるほど、過剰に美味しいものを求め、味わうことをよしとしないだろうか。日本のグルメ文化を象徴するマンガ『美味しんぼ』¹³をあげるだけで、日本の美食の過剰ぶりはあきらかだ。ここでは主人公の新聞記者が「究極のメニュー」を探求し、「美食倶楽部」を主宰する主人公の父親の「至高のメニュー」と対決する。「究極」や「至高」を求めることは、まさに「過剰」にはかならない。また、日本では、酒をとまなう宴席では、酔いつぶれることは決して非難されることではない。しかし、ブリヤは過剰さを食においても飲においてもきびしく排除する。

じつは、グルマンディーズの定義の前置きとでもいうべき節、グルマンディーズと大食との違いを説明した節で、グルマンディーズという語の本当の意味を理解していない「辞書編纂者たち」について、ブリヤは以下のように書いている。

「かれらは社会的なグルマンディーズを完全に忘れている。社会的なグルマンディーズは、アテネ的な優美とローマ的な豪奢とフランス的な繊細さを統合し、賢く案配し、巧みに実行をうながし、

全身全霊をこめて味わい、深いところまでふみこんで判断する。』¹⁴

注目したいのは、「社会的なグルマンディーズ」という表現である。フランス語原文は *la gourmandise sociale* である。フランス語の *social* (女性形 *sociale*) には、日本では「社会的」と「社交的」のふたつの訳語があてられる。『味覚の生理学』のふたつの邦訳はともに「社交的なグルマンディーズ」となっている。たしかに、「社交的」という語のほうが一見すると文脈に適合しているように見える。人間のつながりである「社交」が、「社会」となるからだ。しかし、すでに見たようにガストロノミーを人間が作る社会の大きな広がりでとらえ、ガストロノミーより狭い意味でのグルマンディーズにもギリシア (アテネ) 的な優美やローマ的な豪華に、フランス的な繊細さの統合をみている広い歴史的視野にたつブリヤが *social* と書くとき、それは日本語ではどちらかという^{らちが}と社交術や社交辞令という表現が示すように、軽くて表層的なものにとられがちな「社交的」ではなく、あえて「社会的」と訳したほうがよいのではないだろうか。

他の会食者のことを考えず1人がつがつ食べる人や、がぶがぶと酒を飲み早々に酔いつぶれる人が、他の人間との関係を「社交」として結ぶこともないし、人間の広汎な関係の総体である「社会」にとってよきメンバーともいえない。いや、そうした人ばかりでは「社会」は成り立たないだろう。1人が憂さ晴らしをするだけで、他の人との関係はまったく埒外^{らちが}にある。このような見方こそ、ブリヤのいう「社会的なグルマンディーズ」なのだ。

すると、「美食とはしょせん個人の趣味の問題ではないか」、「むしろ、1人でじっくりと食べ物を味わい、1人で酒を賞味することに意味があるのであって、それがときに憂さ晴らしとして食べ過ぎたり、飲み過ぎたりして酔いつぶれてもいいではないか」という反論がすぐに日本人から聞こえてきそうだ。しかし、日本人が個人の問題と考える飲食の領域に、社会性を求める点にこそ、ブリヤ・サヴァランのガストロノミー言説の真骨頂がある。洗練された飲食は洗練されているからこそ、ガストロノミーに見合った社会的な行為としてのグルマンディーズとなる。こうして、「食べ過ぎたり、すぐに酔いつぶれたりする人は名簿から除外されるリスク」を負うことになるのである。

3 フランスのガストロノミーは共食が条件

こうした広く深い意味でのガストロノミーの社会性を理解すれば、このようにガストロノミーを語ること自体が、まさに積極的に飲食行為を社会的な行為たらしめようとする企てであることがわかる。

だから、ブリヤはひとりで食べる行為をグルマンディーズとして容認しない。たとえば、当時隆盛しつつあった外食産業について、より広い社会層で会食機会が増加し、御馳走を賞味する感性が助長された点を評価しながらも、多くの人々が収入にそぐわない出費をし、しかも食べ過ぎに陥りやすいと、レストランが「過剰」な出費や「過剰」な飽食をうながしかねないと指摘したあと、外食産業の展開の本質的な「弊害」を以下のように分析している。

「しかし、社会秩序に悪影響をあたえる点は、1人で摂る食事がエゴイズムを助長し、個人が自

分のことしか考えず、まわりのいっさいから孤立し、他の人への配慮を欠くように仕向けることが確かだと思われることだ。」¹⁵

ブリヤはレストランの登場を基本的に歓迎しながら、1人で飲食可能な機会の増加に、ガストロノミー的なグルマンディーズの核ともいうべき社会性・社交性欠如のリスクをみた。レストランでの食事をこのようにとらえる視点は、いまでも深くフランス人の飲食の感性を規定している。昼のランチには、1人で食べる客がいなくはないが(多くはない)、夜に1人の客をみることは非常に稀である。基本的に2人以上のテーブルが1人での使用となるので、店側からも1人客は歓迎されない。しかし、なんといっても食事は、とくに正餐である夕食は家族や友人、だれかといっしょに取るものだという強い刷り込みがあるからだ。わたしの友人のフランス人地理学者で日本の飲食を研究しているニコラ・ボーメールさん¹⁶も、フランスのガストロノミーと日本の美食の違い議論しているさいに、「たしかに、1人だけでとくに夜、レストランで食事を取るのは心理的にとてもためらいがある」と語った。

したがって、食を楽しむグルマンは、1人での食事ではなく、だれかと共に食べる。ここから、具体的で個別的な飲食では「コンヴィヴィアリテ」convivialitéという側面が重要になる。

この語が何を意味するか、もっともよくわかる文章はすでに言及した「瞑想 XI グルマンディーズについて」の「グルマンディーズの社会性への効果」という節の冒頭の段落にある。

「グルマンディーズは社会の主要な絆きずなのひとつである。グルマンディーズこそがコンヴィヴィアリテの精神を次第に広め、コンヴィヴィアリテの精神が毎日さまざま地位の人を集め、彼らをひとつにし、会話をはずませ、因習的な不平等のとげとげしさを和らげる。」¹⁷

あえてカタカナのままにしておいたが、convivialitéはconvive [コンヴィーヴ]「会食者」という語の形容詞形convivial [コンヴィヴィアル]から19世紀初頭に派生した語で、ガストロノミーやグルマンディーズといった語とともに、ブリヤ・サヴァランの『味覚の生理学』が重視し広めた語である。和仏辞典では「懇親性」(『ロワイヤル和辞典』)、「打ち解けた雰囲気、(人と人との和)」(『ディコ仏和辞典』)、「宴会好き、会食趣味」(『ロベール仏和大辞典』)などの訳語があげられているが、語源と文脈から考えて、「人と人が食事を共にすることから生じる人間のつながりとそこで生じるプラスの感情」とでも説明できる意味をもつ。これは、そうここ30年で日本でもよく使われるようになった個人的に取る食事である「個食」や、1人だけで食べる「孤食」の対極にある、他の人と共に食べる「共食」である。コンヴィヴィアリテは、共食とか共食性とも訳すべき内容を備えた語であり、日本でも個食や孤食に対して共食がプラスの意味を帯びているように、コンヴィヴィアリテも飲食において人と人をつなげる点でプラスの価値を内包している。

そもそも人は食べなければ生命を維持できないが、1人だけが他の人のこと考えず食糧を独占して食べれば、他の人は生命の維持さえ難しくなり、結果として1人で食べる人の存在さえ危うくなる。食卓とは、エゴイスティックな食べ方を抑制し、他者への配慮のなかで、他者と共存する社会性を身につける、日々行われる教育の場なのだ。子どもの欲望の秩序のない展開を最初に社会化す

るのも、食卓とそれにともなう排泄であることを思い起こしておこう¹⁸。共食こそ、動物的欲求を文化的欲望に変換し、社会化された形態に変容させるもっとも大きな動因なのだ。

ブリヤは「調理の哲学的歴史」と題された「瞑想 XVIII」で、狩猟採集の原始時代から19世紀までの調理の歴史を概観し、「最後の完成」という最終節で、現代の、つまり19世紀前半の飲食をめぐる状況を次のように評価している。

「共食性の精神が広くすべての社会階層に浸透した。たがいに集う機会が増え、友だちに御馳走するときには、上層の階層で目にした最良のものを出そうと努力した。」¹⁹

ブリヤの生きた時期は、すでに紹介したように、1789年のフランス革命をはさんで、政体がめまぐるしく変化し、権力が王侯貴族からブルジョワ（裕福な市民階級）に移行した激動の時代だった。それにともなって、洗練された飲食文化は、一部の特権階級からより広い市民層にまで広まっていった。庶民向けの安い今ならビストロとも定食屋とも呼べそうな店から、一晩の食事で庶民の年収に相当する額が必要な超高級店まで、ひろく展開したレストランこそ、だれでも代価さえ払えば、手の込んだ料理が、豊富なリストから選ばれたワインとともに、適切なサービスと心地よい雰囲気の中で賞味できる点で、時代の共和主義的雰囲気、旧来の因習的身分制度から自由と平等と博愛をモットーとする、より民主的な社会にふさわしい飲食空間だった。

こうして、ガストロノミー言説では、飲食の社会的側面が強調され、共食はそのキーワードとなる。共食によって、人間は動物的飲食から解放され、さらに社会的不正を和らげることもできる。すでに引用したコンヴィヴィアリテの精神が毎日さまざまな地位の人を集め、彼らをひとつにし、会話をはずませ、因習的な不平等のとげとげしさを和らげるのだ。

レストランこそ、そうした共食を象徴する飲食空間にほかならない。この考えはフランスのガストロノミー言説では非常に根強い。いずれ言及する20世紀初頭を代表するガストロノームであるキュルノンスキーやモーリス・デ・ゾンピオーをへて、内科医でありながらガストロノミーに大きな関心を寄せるジャン・ヴィトー²⁰や食通として知られる地理学者のジャン・ロベール・ピットといった現代の論客にまで共通して見られる傾向なのだ。

しかし、イギリス人の歴史家レベッカ・L・スパンクが広汎な一次資料にあたっておこなった詳細な研究が明らかにしているように、革命前から普及していたレストランは、当時の上流階級が、上品でこなれのよい液状の料理、大衆向けのスープから区別されて当時「ポタージュ」と呼ばれ出した料理をこれみよがしに高い代価を支払って食べ、消化器官と味覚の繊細さを見せつける「私的でありながら公的な空間」であり、そこは上品な味覚をもつ人が他の下々の階級とは異なることを示す差異化・卓越化としてのディスタクション²¹の飲食空間であった²²。

たしかに、いくらレストランが制度として一般の人すべてに開かれているとはいっても、事実においてだれもが気軽に高級レストランにいけるわけではない。たとえ、大枚をはたいてそうしたレストランにいても、そこで出される高級料理が口に合わないということも大いにありえるだろう。普段食べつけていないのだから。レストランにピンとキリがある事実そのものが、レストラン

の不平等性、社会的階層の分化を示している。共食を強調し、飲食に社会的連帯を求めようとするフランスの愛国的なガストロノミー言説の熱狂を冷ます効果があるスパンクの批判は、飲食のもうひとつ別の社会的役割を明示している。飲食と味覚による差異化・卓越化である。ブルデューがいうように、幼少期から養われる味覚ほど、抜き差しならない感覚もない。「人生における原初的な体験的習得の、もっとも強烈でもっとも変質することのないしるしが見出されるのは、おそらく食物の好みにおいてだろう」²³と、ブルデューはその著書『ディスタンクション』で明確に述べている。しかし、社会的出自の否応ない指標である飲食と味覚だからこそ、かえってその否応ない社会性を、もうひとつの社会性である共食（性）によって和らげる必要が急務であるともいえる。

ブリヤはこうした社会的格差と差異にも自覚的だった。『味覚の生理学』には「ガストロノミー判定器」と題された「瞑想 XIII」で、社会階層に応じて3つのコース料理を区別して、それぞれの階層に対応するコースを出して、それに美味しそうだと反応すれば、その人はグルマン、つまりグルマンディーズを会得した人だと述べている。3つの階層は基本的に収入によって区分されており、最初は庶民的な中産階級のためのコースで、仔牛の煮込みや栗を詰めた七面鳥などをメインにふくみ、デザートには泡立てた卵白を加熱シカスタードソースに浮かしたウッフ・ア・ラ・ネージュが出される。金銭的にさらに余裕のある階層には、ジビエとして食通に好まれる鹿肉や同じ七面鳥でもトリュフを詰めたものがその他の料理とともにメインの肉料理を構成し、初物のエンドウが出される。最後はさらに資産のある富裕層のためのコースで、フォワグラにはじまり、ラインの鯉やキジの蒸し焼きなど手の込んだ料理がたくさん出され、最後はピラミッド型に盛りつけたメレンゲ菓子で締められる²⁴。

このリストからは、ラインの鯉や初物のエンドウなど、流通がまだまだ今ほど発達していなかった19世紀初頭では定番の高級料理であり、お金のある人しか食せないものだったことがわかって興味深い。このような階層別の「判定器」を提案している点で、ブリヤが何を美味しいと思うかは社会階層によって異なるということ、美味しいという味覚が社会的に構成され、その変容が難しいことをわきまえて自身のガストロノミー言説を構築していることがよくわかる。

多様な思索を展開した多才な批評家ロラン・バルトがブリヤ・サヴァランについて書いた小論「〈味覚の生理学〉を読む」は、ブリヤに仮託してバルトが自身の飲食をめぐる哲学的社会的省察を断章形式でつづったものだ。バルトの批評家・思想家としての名声もあってやや過大評価されているきらいがあるものの、ガストロノミー判定器について、ブリヤ・サヴァランの「独創性は」「味覚（すなわち文化）自体が社会化されていることを理解している点にある」²⁵と述べている。まさに妥当な指摘である。

そのうえで、ブリヤは飲食をガストロノミーとして社会的に洗練させることで、はじまったばかりの民主的友愛を具体的な感覚を通して実感させ、少なくとも食卓では過剰な飲食を排するという条件をつけることで、多少の格差は忘れてでもくつろぎ楽しめる場所にしたかったにちがいない。

「コンヴィヴィアリテの精神が毎日さまざまな地位の人を集め、彼らをひとつにし、会話をはず

ませ、因習的な不平等のとげとげしさを和らげる」といったのは、味覚が社会的に異なることをふまえたうえで、あえてその「因習的な不平等」の解消ではなく、その一時的緩和を飲食に求めたといえるだろう。たしかに、レベッカ・スパングの見方は現代からすれば的を射た部分が多い。しかし、当時はもたつきながら共和制がようやく軌道にのり、民主的な制度が整えられつつある時代であり、弁護士の家系とはいえ、ブルジョワ階級出身のブリヤは、そのような時代の雰囲気や飲食の領域で応えようとしたのである。

さらにうがった見方をすれば、共和制のもとで初等教育が庶民のあいだにも普及しつつあった当時の事情を考えれば、野卑な大食漢や粗野な大酒飲みを過剰さという条件で当面はグルマンディーズから排除しながら、やがて教育と民主主義の進展でガストロノミーを国民が分かちえる時代をみすえていたのかもしれない。なぜなら、その後のフランスにおける共和制の進展とガストロノミー言説の展開によって、事実としてフランスのガストロノミーは国民的な文化になっていくからである。

こうして歴史的背景をもつブリヤにおける社会性・社交性は共食性という点に収斂する。このことを雄弁に物語っているのが、「食卓の快樂」を味わうための条件としてブリヤがあげる4箇条だ。

「食卓の快樂にいて」と題された「瞑想 XIV」で、まずブリヤは「食の快樂」と「食卓の快樂」を区別し、「食の快樂は人間と動物に共通のもので、空腹とそれを満たすものがあればことたりる」のに対し、「食卓の快樂は人間だけにあるもので、料理の準備だとか、場所の選択だとか、会食者の招待だとか、食事以前のさまざまな気遣いが前提になる」と区別したあと、さらに「食の快樂を得るのには、飢えとまでいわないまでも、少なくとも食欲が必要である」が、「食卓の快樂は、多くの場合、飢えにも、食欲にも依存しない」と断言している²⁶。

通常この部分は、食欲という生理的欲求をベースにした食の快樂のうえに、それに接合して、文化的で社会化された欲望である他の人々と食事することの快樂が展開すると解釈されがちである。ブリヤ自身がこの後であげている宴会の事例で、最初は空腹にまかせて周りに配慮せずがつがつ食べる人々が、最初の強い空腹感が満たされてくると、その人の資質に応じて、「だれもが多少とも感じのいい会食者になる」と分析している²⁷。しかし、「食卓の快樂は、多くの場合、飢えにも、食欲にも依存しない」という断言は、食卓の快樂が食の快樂と隣接しなくても成立するとするかなり過激な意見ともとれる。事実、わたしたちは空腹でなくても、美味しいものならつつい食べてしまう。そんな事態こそ、文化的な快樂としての「食卓の快樂」をわたしたちが実感しているときにちがいない。

さて、このように食卓の快樂を文化的欲望ととらえた後でブリヤが食卓の快樂を十分に味わうためにあげている4つの条件とは、「少なくともそこそこに美味しい料理、よいワイン、感じのいい会食者、十分な時間」である²⁸。「少なくともそこそこに美味しい料理」の原文は、*chère au moins passable* [シェール・オ・モワン・パサーブル] である。*passable* は英語にもある単語で、「なんとか基準をクリアする」という意味だ。学校の成績でいえば「可」である。「よいワイン」のフラ

ンス語もたんに *bon vin* で、高級で高品質のワインとはっていない。まさに「よいワイン」、「美味しく飲めるワイン」でいいというのだ。料理もワインも最高のものをとっていないどころか、まさに「そこそこで」「美味しければ」いいのだ。フランスガストロノミーの古典という、さぞかし「究極のメニュー」や「至高の料理」が詳細かつ情熱的に語られているように思われるかもしれないが、じつはフランスガストロノミーの中心課題はそうした究極で至高の料理の求道的探求にあるのではない。それに対して、「感じのよい会食者」と「十分な時間」は、食卓で食べ飲みながら、みながつろいで会話を交わし、心を通わせるための条件である。まさに、社会的絆きずなを実感するための社会性・社交性が、ブリヤの説くガストロノミーの中心にあることがよくわかる一節である。

5 フランスのガストロノミー文学のもう1人の始祖

ブリヤ・サヴァランに先立っていちやくガストロノミー文学を世に知らしめた作家がいる。グリモ・ド・ラ・レニエールである。

1758年にパリで裕福な徴税請負人の家に生まれたグリモは、1755年生まれのブリヤとはわずか3歳の差しかなく、まったくの同時代人である。ブリヤと同様、若くして弁護士となるが、文学、とくに当時文学の花形だった演劇に夢中になり、演劇に関するいくつかの記事や著作を刊行している。そんなグリモを有名にしたのは、23歳のとき、父の壮大な邸宅に友人たちを招いて開いた「喪の晩餐会」だった。古代風の衣装をまとった兵士に案内され、聖歌隊の服装をした2人の少年が葬儀のときのようにお香を焚きしめる控えの間を抜けると、ようやく劇場風の幕が上がって、宴席が目に入る。すると、300本を越す蠟燭に照らされた大きな円いテーブルの中央には、なんと柩が置かれていたという。すべてが演劇仕立てのこのセンセーショナルな晩餐会によって若いグリモは一躍有名になる。このあと、グリモは奇矯なルールのある昼食会や夕食会をいくつも開いているが、この時期のグリモのおもな関心は演劇にあり、飲食はむしろ売名手段だったと考えられる。その後も、家族にパリに戻ることを禁じられたために外国を放浪し、リヨンで食料品店を開いて失敗するなど、流浪と模索の年月のうちにフランス革命の動乱に巻き込まれずにすんだグリモは、1893年父の死を機にパリに戻り、1803年に『グルマンたちの年鑑』²⁹を刊行して大成功を収める。この著作は、食材の特徴や調理法を解説し、美味しいレストランや食材店を紹介した一種の飲食関連のガイドブックであり、『ミシュランガイド』の先駆といえるものだった。毎年刊行される『ミシュラン』と同じように、以後2年の中断をはさみながら、グリモは『年鑑』の執筆と編集に心血を注ぎ、1812年までに都合8冊の『年鑑』が刊行される。

この19世紀初頭のベストセラーによって、グリモはブリヤと並ぶガストロノミー文学の始祖の1人となった。しかし、その後、一部のガストロノームには知られた存在だったものの、多くの人に忘れ去られていたグリモがガストロノミー文学の始祖の1人として再評価されだすのは、多様な形の18世紀文学研究が進み、飲食に関する歴史学や社会学が展開するようになった1990年代以降のことである。再評価が遅れた理由は、すでに紹介したグリモのエキセントリックな気質とそれに対

応するような独特な文体も影響しているが、何よりも主著である『グルマンたちの年鑑』が飲食ガイドブックであり、ガイドブックである以上、時間がたち店が変われば、当初の価値はなくなってしまうからだった。

ただし、簡単な経歴の紹介からもわかるように、グリモのエキセントリックな気質にもとづいたガストロノミー言説は、寛容な共食を旨とするブリヤ的なガストロノミー言説とはひと味もふた味もちがっている。この点は押さえておいてもいいだろう。たとえば、フランスを代表する文化地理学者で、食通としてもワイン通としても知られているジャン・ロベール・ピットは、そのものずばり『フランスのガストロノミー ある情熱の歴史と地理』という著作の「序論」でいちやくグリモを取りあげ、以下のように述べている。

「マニアックな倒錯やガストロマニー [胃袋の偏向] はいかなる気楽さもいかなるユーモアも排除してしまうが、幸いなことにフランスでは珍しいものである。そうした倒錯はある種のプロや批評家、ある種の料理人やクラブのメンバーに残っているにすぎない。グリモ・ド・ラ・レニエールはときとしてそうした倒錯に陥った。彼はルクッルス³⁰のように豪勢に、一人で食べることも嫌いではなかったが、これは別の形態の倒錯である。フランス人は、御馳走があまりに心地良くと、無視することができず、かといって御馳走をあまりに真面目に考えて学問的な知識をひけらかして軽妙さを欠けば、御馳走の本質の一部を駄目にしてしまうという感情をよろこんで共有している。ベルシュ³¹もブリヤ・サヴァランも、より最近では、ジェームズ・ド・コケ³²がこうした傾向を代表しており、済ました顔でユーモアをいうのだ。ガストロノミーという語の語源そのものも同じである。この語は、ギリシア風の外観をしているが、じつはまったくのところフランス的なのだ。」³³

ブリヤが「食卓の快樂」を味わうための4つの条件にあげたひとつは、すでにみたように、「感じのよい会食者」だった。それは飲食に関する学識をもちつつも、ユーモアを交えて会話に活気をあたえ、学識をひけらかすことなく、食事をする人々とともに美味しい食事と美味しいワインの楽しみを共有する人こそ、ガストロノミーが規範とするグルマンであることを意味する。現代において意識的にフランスのガストロノミーを受けつぐピットの文章は、そうしたガストロミー気質が多くのフランス人に共有されていることを示している。

たしかに、海から川へと遡行するニシン科の魚アローズを閨房のトルコ椅子に横たわる愛人にたとえたり³⁴、桃を次々と当時の美女たちの身体に模してエロス化したりする³⁵独特の文体からは³⁶、グリモが料理や食材に対してどこかフェティッシュな強いこだわりをもち、飲食行為を自己愛的な表現の場ととらえていたことがうかがえる。若いときから一貫して演劇に興味を抱き、飲食を演劇的自己表現の場としたグリモの気質は、後年ブリヤと並ぶガストロノミー文学の主導者になったときも変わっていなかったように思われる。

では、ブリヤ的な社会性はグリモには欠けているのだろうか。グリモは、8冊の『グルマンたちの年鑑』のほかに、1808年に『主人役入門』³⁷を刊行している。「序文」でグリモがみずからが解説しているように、この著作では、革命で途切れた美味しい御馳走を食べる伝統を新しく支配者と

なった富裕層に教示するという意図が明確である。

全体は3部に分かれていて、第I部は「肉の切り分けに関する概論」で、牛から始まってコイ科の魚にいたる30種の肉と魚の切り分け方が、イラスト入りで詳細に解説されている。当時でも今でも自宅の会食で肉や魚を切り分けるのは主人の大きな役割であり、丸ごと調理された肉や魚がそのまま会食者のいるテーブルに出され、その場で主人が切り分けて順次会食者に与えてく。したがって、塊の肉や魚を、関節や骨の位置を知り、どこが美味しい部分かもわきまえたうえで適切に切り分け、会食者に配分することは、主人のもっと重要な務めである。食卓での主人の晴れ舞台ともいうべき肉や魚の切り分けを著作の冒頭にもってくるところが、いかにも演劇好きのグリモらしい。しかし、この切り分けはひとつのものを切り分けてみなで食す行為の序曲であり、共食性を演出する重要なモメントであることも忘れてはならない。

これにつづく第II部は「メニュー」、つまり献立に関してである。当時は、アントレ（前菜）、ブラ（メイン）、チーズとデザートという現代の3品構成とことなり、肉料理や魚料理を複数出したので、メニューの構成は今以上に重要だった。ソースや食材が重ならないように配慮し、調理の仕方も単調にならないように注意せねばならない。グリモは季節ごとに異なる人数の会食者を招いたさいのメニューの具体例を4つずつ上げ（春のみ8）、その要点を解説している。食卓を飾る料理の数々も演劇的な視覚性をもつから、グリモの筆に力が入るのもうなずける。ただし、メニューの構成が重要なもの、複数の人々が共食をおこなうからにはほかならない。

社交性がさらに重視されるのが、「グルマンの儀礼に関する基礎原理」と題された最後の第III部である。ここでは、最初の「予備的考察」と最後の「要約」には含まれた9つの章で、「招待状」「歓迎と会食者の着席」「食卓での振る舞い」「食卓での給仕」「ワインの給仕と試飲」「食卓での会話」「食後の訪問」「会食者と主人それぞれの義務」が順次解説されている。「食後の訪問」とは、食事のお礼を主人に述べるための会食者による主人宅の訪問である。グリモの気質を反映して、いささか煩瑣におよび、儀礼的に過ぎるとはいえ、これらの儀礼はすべて宴席の共食性を尊重した行為であることにまちがいはない。演劇的な趣向への偏愛を示しつつも、グリモもグリモなりにガストロノミーにおける共食性を志向していたことがわかる。

ブリヤのようなごやかな陽気さがなく、ちょっと演出過多で形式張っているのは、ブルジョワ階級出身のブリヤと違い、グリモがフランス革命で権力を失った古い階級に属しているからだと考えられる。しかし、ブリヤの共食性の明るい賞賛に、飲食への個人的な偏愛傾向を内包しつつ、社交性を重視するグリモがくわわることで、フランスのガストロノミーは二枚腰三枚腰のしなやかな強さを備えることができたといえるだろう。

6 ガストロノミー言説の展開とガストロノミーの実践

ブリヤとグリモによって創始された洗練された飲食をテーマとしたガストロノミー文学は、フランス革命以後、急速に展開した外食産業に支えられて一層の広がりをみせるようになっていく。革

命のため王侯貴族の多くが亡命すると、失職したお抱えの料理人たちは、その高い技術を生かしてつぎつぎにレストランを開業していった。ガストロノミー文学は、こうした数多いレストランにおける料理の洗練によって実践的にも支えられ、より広い意味でのガストロノミー言説としてさらに発展していく。

とくにこれみよがしの豪華な料理を一度にたくさん出し、それを何度か繰り返す旧体制の貴族階級が実践した給仕法から、現在のような料理を一品一品順次出す給仕法に変わったことで、ひとつずつの料理の洗練とコース全体の調和がうながされていった。さらに、一品一品出す給仕法は複数の客のグループに同時に給仕するレストランに適合していたため、多くのレストランがこの給仕法を採用した。こうして、料理の見た目よりも味を重視する料理が、レストランを媒介にして普通の家庭にまで広まっていく。

料理史では、料理を順次給仕する出し方を、当時フランスと友好関係にあった駐仏ロシア大使の宴席から広まった事実をふまえ、通常「ロシア式サービス」と呼び、それを区別するため、それまでの多様な料理が混在する出し方を「フランス式サービス」と呼んでいる。もちろん、出し方の変化は、そのまま食べ方の変化だった。この食べ方の変化は、フランスで飲食の社会学を主導するジャン・ピエール・プーランが強調しているように、料理の内容や受容者の味覚に大きな変化をあたえた重大な変化だった³⁸。視覚重視の料理、あるいは視覚が味覚の重要な構成要素だった料理から、本来の意味での味覚重視の料理、近代的な意味での味覚重視の料理への変化であり、その意味で近代的な味覚の誕生ともいえる出来事だった。

レストランを媒介にした料理の洗練と近代的な味覚の誕生は、ガストロノミー言説を支え、さらにガストロノミー言説がガストロノミーの実践をうながすという構図が、こうしてできあがる。

19世紀の共和政体の定着と進展とともに順調に発展したガストロノミー言説がさらに大きな飛躍を迎えるのは、20世紀初頭の第三共和政（1870-1940）の時代である。この時代の飲食文化の特徴を一言でいえば、「地方の発見」である。基本的に共和派の政権がつづいたこの時代は、前世紀に発達した鉄道網につづいて道路網が整備され、鉄道に代わって自動車が長期休暇の移動手段として利用されはじめた時代でもあった。1900年にはじめて刊行された『ミシュランガイド』は、都市の富裕層が快適な宿に泊まり、美味しい食事をするためのガイドブックであり、それが大当たりをした事実が、この時代が「都会人による地方の発見」の時代であったことを如実に示している。それは、同時に、都会人によって地方料理が洗練され、フランス料理に統合されていったことも物語っている³⁹。

この時代、地方を旅し、地方の料理の発掘と紹介に尽力したのが、当時を代表するガストロノーム、キュルノンスキーである。本名はモーリス・エドモン・ド・サイヤンで、キュルノンスキーは筆名である。ラテン語のキュル「なぜ」に否定辞をつけ、「なぜスキーでいけないのか」という意味の筆名を思いついた背景には、ロシアが当時友好国だったという事情がある。1872年にロワール中流域の中心都市アンジェに生まれ、パリで大学教育を受け、1956年に83歳でパリで没するキュ

ルノンスキーはまさに第三共和政とともに生きた作家だった。当初、文学的な記事を書いたり、代筆をしていたキュルノンスキーが同僚のマルセフ・ルフ (1877-1936) とともにフランス各地を旅行してまわり、地方料理を紹介する著作を刊行するようになるのは、1921年以降、40代から50代のことである。このような経歴からは、飲食を語るには、なによりも飲食の経験を積む必要があることがわかる。キュルノンスキーとルフの著作はのちに28巻にのぼる『ガストロノミーのフランス』*La France gastronomique* にまとめられている。こうしたキュルノンスキーの人生は、みずから発明した「ガストロノマド」*gastronomade* という新造語、あえて訳せば「美味探求放浪家」なる語によく示されている⁴⁰。

「フォワグラは、わが国の至上の国民料理であるポトフはいうにおよばず、カスレ、ブイヤベース、ガルビュール⁴¹、ガチョウのコンフィ、その他数え切れないほどの地方料理と同じくらいの権威をもって、フランス人にガストロノミーの世界的榮譽を獲得させ、これを維持している料理の逸品のひとつとして長くとどまるだろう。」⁴²

フランスの地方料理が発見され、洗練されて、「国民料理」としてフランス人全体のものになっていったことがよくわかる文章である。

キュルノンスキーは、1913年に創設された「百人クラブ」*Le Club des cent* の主要なメンバーであった。地方の美味しい料理を発見し、情報交換する、富裕層のクラブである。このクラブの創設について、さまざまな同じような主旨のクラブがパリや地方都市で創設され、なかには医者によるクラブも複数あった。医学がガストロノミーと相性がいいのは、医師で作家であり、飲食礼讃の叙述に溢れた巨人王の物語『ガルガンチュアとパンタグリユエル』を遺したラブレー以来のフランスの長い伝統であることをあらためて認識させられる。飲食の社会学を専門とするアラン・ドゥルアールは『フランスのガストロノミー神話』のなかで、当時1200にもものぼる同種のクラブが存在したと述べている⁴³。こうしたクラブは地方を旅行したり、定期的な会食会を開いてガストロノミーを実践するだけでなく、どのクラブも何らかの形で会報を発行しており、ガストロノミー言説を発信していた。この時代、新聞には料理記事が定期的に連載され、プロのガストロノミー批評家が健筆をふるった。まさに、ガストロノミー言説の繁茂の時代といっていいただろう。キュルノンスキーが著作の冒頭で認め驚いているように、「ガストロノミーは流行となった」⁴⁴のである。

キュルノンスキーは、1921年に料理情報誌『いい宿と美味しい料理』*Le bon gîte et la bonne table* がおこなった投票で、「ガストロノームのプリンス」に選ばれる。1930年には「アカデミー・フランセーズ」(国立フランス学士院) にならって「ガストロノームのアカデミー」*L'Académie des gastronomes* を、翌年には「ユーモアのアカデミー」*L'Académie de l'humour* を創設している。「実際、食通の定義は、愛想がよく、愉快で、育ちのよい人々のこと」⁴⁵とみずから述べるように、ブリヤを信望するキュルノンスキーは、ガストロノミーを過剰な飲食への情熱とみるのではなく、美味しいものへの情熱を相手と共有できる快適なユーモアに変えて表現することを重視していた。もちろん、共有する相手は友人や家族といった会食者であり、共食が前提になっている。

このキュルノンスキーの友人でライヴァルだったのが、モーリス・デ・ゾンビヨーである。1868年にベルギーのフランス語圏に生まれたデ・ゾンビヨーは、キュルノンスキー以上に文学に傾倒し、何冊もの小説や短編集を刊行し、第一次大戦中はベルギー政府の外交部門の責任者を務め、その方面の回想録も出版している。1921年以降、パリに住むようになると、飲食関連の著作を数多く執筆し、1943年に75歳で世を去っている。デ・ゾンビヨーも、キュルノンスキーと同じくブリヤの信望者だが、ユーモアに満ちたエッセーを得意としたキュルノンスキーにくらべ、論旨の一貫した著作を何冊も刊行しているのが特徴的で、それらの著作でブリヤのガストロノミー概念をより精緻なものにしている。

たとえば、『食べる術とその歴史』では、ブリヤが『味覚の生理学』のいくつかの「瞑想」で系統立ててあとづけた飲食や料理の歴史を「食べ方」という側面に焦点をあてて解説しつつ補強したあとで、著作の終わりの部分でつぎのように結論づけている。

「食卓の快楽を精神化しないような人は本当のガストロノームではない。

より正確に言えば、食卓の快楽とは精神化された食の快楽のことだといえるだろう。

社会性と共食性の精神は、ブリヤ・サヴァランによれば、ガストロノミーの基礎にあるのだ。』⁴⁶
上の訳文で「精神化」と訳した語はともに動詞 *spiritualiser* [スピリチュアリゼ] の活用形で、現在形と形容詞として使用された過去分詞である。この動詞のもとになった形容詞 *spirituel* [スピリチュエル] の意味は「精神的な」とか、「霊的な」「魂の」という意味である。もちろん、肉体や身体の対義語であり、ほとんどの場合、肉体的なもの、身体的なものに対して、精神的なもの、魂にかかわるものをプラスに価値づけるときに使用される。つまり、人間の身体に対象を取り込む飲食というダイレクトに身体にかかわる行為に精神的な価値を見出し、知覚のなかでもっとも肉体的な味覚を魂の喜び、日本人にわかりやすく言い換えれば、心の喜びとして、はじめて人はガストロノーム、つまりガストロノミーの実践者になれるというのである。

フランス人が、肉体維持のためにさして注意をほらわず食事をそそくさとすます人に対して「あの人は食べることに精神性がない」というのをわたしは聞いたことがある。ここで「精神性」と訳したフランス語は、*spirituel* を名詞化した *spiritualité* [スピリチュアリテ] である。そうわたしに語ったのは、すでに登場したフランス人の地理学者ニコラ・ボーメールさんである。はたして、日本では美食家を、飲食に「精神的な喜び」を見出している人というだろうか。

ただし、*spirituel* は「魂にかかわる」という意味でもあり、「魂」は英語でいえばソウル *soul* である。日本人にとって米ご飯は、消費量が落ちたとはいえ、「ソウル・フード」であり、フランス人にとって「バゲット」は「ソウル・フード」だろう。つまり、「ソウル」とは、それらの食べ物がたんに食材としての物質的価値をもつだけでなく、文化的に大きな意味をになっていることを示している。母親の作ったおにぎりに、妻のこしらえたお弁当に、そのもの以上の心の満足を感じる人は少なくないはずだ。いや、コンビニのおにぎりやスーパーの弁当より、美味しいと感じる人がほとんどではないか。このような美味しさの感じ方を、フランス人のガストロノームは「精神化さ

れた快樂」と呼ぶ。そう理解すれば、デ・ゾンビヨーの指摘も納得できるだろう。

ブリヤの『味覚の生理学』は、「瞑想」と題された論文的な部分と、「ヴァリエテ」と題されたエッセイ的な部分とから成っており、さらに「瞑想」にも、スケッチや逸話といったルポルタージュ的な文章や物語的な文章がふくまれている。こうした混淆的文体が、「陽気さ」⁴⁷を特徴とするガストロノームにふさわしく、ガストロノミー文学自体を「陽気なもの」にしているといえるだろう。

しかし、それにくらべて、デ・ゾンビヨーの考察は一定の「陽気さ」をふくみながらも、話題は一貫してガストロノミーにおける食べる術に注がれている。そして、ブリヤよりさらにふみこんで、「食卓の快樂」を「精神化された快樂」と定義する。こうした生真面目さとも、こだわりともいえる点に、幾分かもう1人のガストロノミー文学の始祖、グリモの面影をみることができているのではないだろうか。事実、デ・ゾンビヨーには、ワインの蘊蓄を傾けた『フランスワイン名鑑』⁴⁸があり、ここに表現されたワインの知識が評価されて、キュルノンスキーを「ガストロノームのプリンス」に選出した雑誌は、のちにデ・ゾンビヨーに「ぶどう棚のプリンス」、つまり「ワイン通のプリンス」という称号を贈っている。デ・ゾンビヨーは、ある面で、グリモの真摯さを受けついでいると考えられる。

7 ガストロノミー言説を研究する言説の登場

このあとのガストロノミー言説の進展として特筆すべき出来事は、20世紀後半、1950年代以降になって徐々に、ガストロノミーもふくめたフランスの飲食文化を学問的に研究する潮流が、地理学や歴史学でまず起こり、それが1980年代あたりからさらに社会学にまで広がるようになったことだろう。

それは一面では、ガストロノミー文学もふくめた広い意味でのガストロノミー言説を研究する言説、ある意味、メタなレベルの言説が登場したことを意味する。

飲食と飲食物をもたらず農業的な景観の地理学的な研究をもっとも得意な分野として、多くの著作を著している、すでに引用したジャン・ロベール・ピットもその1人だ。ピットは『フランスのガストロノミー』の最終章となる「第四章」で以下のように述べている。

「フランスでは、どこにもまして、御馳走と美味しいワインについて話したり、書いたりする文化が、当の御馳走や美味しいワインの歴史と並行する歴史として存在し、流行歌から高尚な詩、批評から哲学にいたるまで、御馳走や美味しいワインの文化の発展を支えている。フランス語で表現されたガストロノミーやワインに関する文学は、アンソロジーが作られうるほど豊富だが、そうしたアンソロジーを編むには、知と詩的な感受性のあらゆる領域を探索しなければならない。」⁴⁹

ピットは条件法で「アンソロジーが作られうるほど」と書いているが、キュルノンスキーやデ・ゾンビヨーの同時代人で19世紀中葉を代表するガストロノームのひとりシャルル・モンズレ（1825-1888）は、1859年、自身の詩もふくめ、当時の文学者が料理について書いた詩や散文を多数集め『詩的な女性料理人』というアンソロジーを編んで刊行し、評判を博した。このアンソ

ロジーが価値あるものとみなされているのは、モンズレの他の多くの著作が再版されていないなか、このアンソロジーだけ1988年にリプリント版で再刊行されていることからわかる⁵⁰。おそらく、この後、文学作品にかざれば、これまで数え切れないほどこの手のアンソロジーが刊行されてきた⁵¹。

見逃してはいけない点は、ピット自身がそうした探索をかなり自身の著作で実行し、文学作品だけでなく、料理人の著作からキリスト教関連の文献まで、あるいは歴史学や地理学の論文や研究書を幅広く渉猟して、それらの文献・資料から数多くの引用をおこない、フランスガストロノミー言説の展開をガストロノミーの実践と対応させつつ描いていることだ。

近代以降のフランスでは、食卓では政治の話は禁物とされる。イギリスやアメリカの二大政党制と異なり、保守でも左翼でも小党が分立し、ときに連合を組んでは分裂するという状況が繰り返されているため、政治の話は、たとえ理念が近くても、対立を生みやすい。これではブリヤが述べているような共食による一体感は生じない。それどころか、食卓がかえって政治的対立の場となりかねない。食卓で話題となるのは、文化的な事柄、最近見た映画や芝居だとか、注目を集めている文学作品とか展覧会とかであり、あるいは日常生活のちょっとした出来事や体験である。

こうして近代以降、民主主義を基礎とする共和制が確立したからこそ、ガストロノミーとその表現であるガストロノミー文学やガストロノミー言説は共和国フランスで大きな役割をあたえられたのである。共和制が思想信条の自由と表現の自由を認めているから、ガストロノミーにおいても政治的意見が自由にいえるはずだ、という見方もありえるだろう。しかし、実際には、自由な意見表明があるからこそ、会食の場では、対立する話題を避け、飲食と味覚の共有によってフランス人であるアイデンティティが創出され実感される。それがガストロノミー言説の「陽気さ」の内実にはかならない。

あえていえば、飲食文化はガストロノミーとなって精神化される反面、非政治化したのである。これは、貧富の差によって異なるレストランに行かざるをえないにもかかわらず、レストランが万人に開かれた友愛的共食の場とされた論理と感性に通じている。地方料理が都会の旅行者によって「発見」されて洗練され、ローカルなアイデンティティを満足させながら、ローカルなものがナショナルなものへと統合された背景にも、同じ論理と感性が働いている。意地悪くいえば、寛容な陽気さを特徴とするフランスのガストロノミーで排除される者があるとすれば、こうした寛容な陽気さをもちえない人ということになるだろう。

そんな食卓の会話で、フランス人が好むのは、食事や料理に関する話題である。ピットは次のように書いている。

「これまでいわれてきたように、アングロ・サクソン流の生き方の作法にしたがう取り澄ました階層は別として、どんな階層のひとつでも、フランス人は、食前、食中、食後に、自分たちの食べているものや飲んでいるものについて話すのが好きだ。」⁵²

飲食文化におけるフランス人のアングロ・サクソン嫌いの根深さを思わせて微笑を誘う叙述だ

が、要点は、多くのフランス人が飲食において飲食を語ると述べられていることだ。飲食の現場で飲食が語られ、飲食の場を盛りあげていく。ガストロノミー言説を研究する、それ自体ガストロノミーな言説の実践形態とも呼べそうな事態である。飲食の現場での飲食に関する語り、会食の楽しみと共鳴しあい、増幅し、さらにガストロノミー的なフランス人の感性を強化していく。こうして、共食を媒介として飲食の快楽の精神化が達成されるのである。

8 日本における美食と美食言説

ここまで近代から現代にかけて、フランスのガストロノミーとそれに付随するグルマンディーズがどのようなものか検討してきた。その結果、共食性を軸にした社会性こそが、ガストロノミーやグルマンディーズといった概念の核であることがわかった。

すでに、このことを確認しただけでも、それが通常同義とされる日本における「美食」といかに異なっているかわかるだろう。すくなくとも、日本の美食概念が、フランスでのように共食性や社会性がともなうものでないことは、すでに引用した大衆的人気を博している美食マンガ『美味しんぼ』のほか、文学的領域においても、つねに再版され根強い人気を誇る内田百閒の『御馳走帖』⁵³から、小島政二郎のベストセラーエッセーで都合6冊にもおよんだ『食いしん坊』⁵⁴や、さまざまな形態で何度も編集され刊行されている吉田健一の一連の酒や料理に関するエッセー⁵⁵をへて、開高健⁵⁶や江國香織⁵⁷などの現代の作家たちにまでいたる美食に関する著作をみてもほぼ明らかだろう。そこでは、美味しい料理や旨い酒に遭遇したときの個人的な体験が、ときに至福の体験として、ときに忘れがたい思い出として書かれていることが多い。このリストには、歴史小説を書くかわら数多くの美食エッセーを遺した池波正太郎⁵⁸や、独自の「なのだ」文体で飲食を楽しげに描く椎名誠⁵⁹などの大衆作家を、あるいは日本だけでなく世界を放浪してさまざまな料理と出会いながら旅先でみずから調理をした檀一雄⁶⁰や、多くの名作を遺しながら酒に関する卓抜なエッセーを書いた吉行淳之介⁶¹などの純文学の作家をくわえてもいいし、ワインに関する究極の蘊蓄マンガ『神の雫』⁶²やテレビの実写ドラマとなり人気を博した『孤独のグルメ』⁶³をくわえてもいいだろう。もちろん、会食場面が楽しく描かれることもあるが、こうした作家たちの飲食描写から浮かびあがるのは、たとえ友人や仲間と会食していても、美味しい料理や旨い酒に向かい合い、それらを十全に味わい表現するようとする求道的な美食家の姿勢である。

「孤独のグルメ」という在り方が、まさに日本の美食の在り方を端的に表現している。フランスのガストロノミーでは、美味しいものを1人で食べることはありえない。美味しい食べもの、旨いワインほど、フランス人はみんなで味わいたい、気心の知れた知人や家族と喜びを共有したいと思うからだ。

紙幅の関係から、フランスのガストロノミーの場合のように、いくつもの証言や具体例をあげて詳細に検討するのは別の機会にゆずって、ここでは日本の美食の個人化傾向の背景とそうした美食の核にあるものが何かについて、その概略だけを記すことにする。

ただし、ここでひとつだけ、日本の伝統的美食観を明確に規定して美食のバイブルといわれる木下謙次郎の『美味求真』だけは取りあげて、日本の飲食文化の特徴を理解しておこう。

明治から昭和初期にかけて国会議員として活躍しながら、日本料理に玄人はだしの腕をふるった木下謙二郎は、大正 14 (1925) 年に刊行した上記の著作で、まず料理屋を中心に砂糖や出汁などの広い意味での調味料が濫用されて食材本来の味が生かされていないと指摘する。それぞれの食材には本来の味、「本味」があり、それを引き出す調理が重要だという⁶⁴。そのうえで、「本味」を生かす日本料理の伝統的調理法を「時ならざれば食はず」「割く正しからざれば食はず」「其の醬を得ざれば食はず」⁶⁵の3つにまとめている。

まず、冒頭の「本来の味が生かされていない」という現状認識もふくめ、木下があげる3つの日本「料理の通則」⁶⁶が、すべて否定形で書かれていることに注目したい。もちろん、この背景には政府が率先して公式レセプションに西洋料理を供し、上層階層がそれにならったという事実が雄弁に物語るように、明治の近代化が制度や社会のみならず生活全般の西洋化だったという事情がある。日本の伝統が、料理においてだけでなく、宗教や美術といった文化分野においても軽視されていたことを忘れてはならない。そのなかで本来のあるべき日本料理の在り方が忘れ去られ、変容や逸脱が生じていた。さらに、明治維新以後、美食文学としてまず大評判になったのは、洋食に関する著作だった。村井弦斎の『食道楽』⁶⁷である。明治 36 (1903) 年から 1 年にわたって『報知新聞』に連載され、その後、単行本として刊行されて明治最大のベストセラーとなった『食道楽』は、当時最新のものだった栄養学や医学の知識とともに西洋料理の調理法と食べ方を小説仕立てで紹介した教養主義的美食小説だった。木下の日本料理のバイブルは、これに遅れること 22 年、その懸隔はほぼ四半世紀におよぶ。この年月のズレほど当時の日本料理の状況を雄弁に物語っている事実もないだろう。

しかし、そのような事情を差し引いても、否定的表現で日本の美食を規定する木下の叙述は、フランスのガストロノミー言説が美味しいものの肯定から始まるのとは、鮮やかな対照をなしている。

たとえば、旧体制の古い階級出身のグリモも、その著作で旧来の飲食文化の伝統を身につけていない新しい富裕層に語りかけるとき、その切り方は正しくないとか、そうしたメニューは適切ではないとはいわず、正しい切り方を指南し、適切な季節のメニューを提示している。木下のように「べからず」集から入る態度ほど、日本的な美食の求道的な性格を明瞭に示している事実もない。こうした態度には、そこそこの料理をまあまあのワインで仲間と時間をかけて分かち合うことに楽しみを見出すフランスガストロノミーの陽気な寛容さとは対極にある、やや気難しいこだわりがかいまみえる。木下の論理にしたがえば、美食家は、自分の前に出された料理がたとえそれなりに美味しくても、その料理が季節ものでなく、正しく切られておらず、適切な味付けでない場合、それを評価しないということになる。いや、木下は「食べない」とさえいつているから、求道的美食はある種の禁欲主義に通じているとさえいえるだろう。

細かい論証をぬきに結論をいえば、木下はまったく会食や共食についてふれていないが、それは個食や孤食を肯定しているわけでも、勧めているわけでもない。自然を介した共食が、日本人には、前提として保証されていると、木下が考えているからだ。食材が「本味」を発揮する季節を重視する感受性としての「旬」の観念は⁶⁸、日本人には馴染みのものである。季節の変化を敏感に感じ、季節の風物を見つけて、それを愛でるという季節への感受性としての「季節感」は、都市化して西洋風の生活をおくる現代日本でも、根強く日本人の心の深層に残っている。コンビニの弁当にまでもみじの葉があしらわれ、桜のイラストが描かれたりしている国は、四季のある温帯に属する国々が多いといえども、かなりめずらしいだろう。いや、ひよっとすると、日本だけかもしれない。こうして、食材の旬として具体化される季節感という感性を通して、日本では飲食物や飲食自体が「自然化」する。フランスのガストロノミーによって、飲食行為が共食となり「社会化」するように。さらに、フランスでは、飲食行為は人間の営みとして内面化し、「精神化」する。これに対して、日本では、自然の前に人間の主体は後退し、自然を志向する飲食物を摂取することで、食べる行為も食べる人も自然化する。

反論を覚悟であえて定式化すれば、たとえ孤食をしても、自然化した飲食を通して、日本人は他の日本人と共食している、といえるだろう。

これを補強するのが、離れていても共食になりえるという日本人の飲食の感性だ。現代でも、中元や歳暮として、日頃お世話になっている人に贈りものをする習慣は途絶えていない。そうしたささいな贈答品の主役はあいかかわらず飲食物である。柳田國男⁶⁹や宮本常一⁷⁰などの民俗学者が多く論議で指摘しているように、飲食物の贈答がおこなわれるのは、離れている人と共に同じものを分かち合うためだ。つまり、離れている人との共食のためであり、これは裏を返せば、離れていても共食が可能であるということである。

こうした感性は、ある人が作った弁当を作った人とは離れたところで食べるというときにも作用する。作ってくれた人を思って食べれば、それは日本人には共食と感じられるのだ。ちゃんとした食事が温かい料理をふくむことを絶対の条件とするフランスをはじめとした西洋やアジア諸国やアラブ圏では（つまり世界のほとんどの地域では）、こうした感覚は生じにくい⁷¹。携帯食はあくまでその場しのぎの代替食にすぎない。手の込んだ料理、作る人の思いがこもった料理とは、キュルノスキーが「国民料理」と讃えたポトフのように、時間をかけて煮込んだ料理なのである。一方、多くの料理人や料理評論家が指摘しているように、日本の伝統料理には、冷めても美味しいものが多い。野菜や豆の煮物、かずかずの練り物食品、厚焼き卵……そもそも主食のご飯がそうだ。炊きたてのご飯が美味しいのはいうまでもないが、米のご飯が冷めても美味しいことは、コンビニでのおにぎりの隆盛やおにぎり専門店の増加が証明している。

しかし、これらは2次的現象であり、本質的な点は、日本の料理が自然を志向し、そうした自然志向を深層で共有する日本人は、飲食行為において、みずからも自然へと向かうということである。そして、こうした感性に明確な表現をあたえ、そのような言語化によって感性そのものを編成し、

ときに意識的な美学として日本人に刷り込んできたのが、木下謙次郎をはじめとした多くの美食家たちの美食文学なのである。

9 2つの世界無形文化遺産、フランス人のガストロノミックな食事と日本人の和食

最後に、フランスのガストロノミーが日本の美食と異なることを具体例で考えておこう。

2010年に「フランス人の美食術」がユネスコの世界無形文化遺産に登録された。よく「フランス料理」が世界遺産になったといわれるが、それは間違いである。フランス人が歴史のなかで作り上げてきたガストロノミーの感性にもとづいた食事様式、つまり食べ方というソフトの部分が文化的に価値があると認定され、世界無形遺産に登録されたのだ。フランス料理というハードが登録されたわけではない。登録されたフランス語の原文は“Le repas gastronomique des Français”で、直訳すれば「フランス人のガストロミー的な食事」となり、さらに意をくめば「ガストロノミーにそくしたフランス人の食事」とでも訳せるだろう。ここまで検討してきたように、フランス語の「ガストロノミー」は、日本語の「美食」とは重ならないので、たとえ「術」をつけても、誤解の余地は残る。ただ、「美食術」であれば、ハードとしてのフランス料理ではなく、食べ方が問題になっているとわかる点で、「美食」よりは原意に近いとはいえるだろう。

その登録内容の冒頭部分を、これまでの分析をふまえて、日本語にしてみよう。

「ガストロノミーにそくしたフランス人の食事は、新しい生命の誕生、カップルの結婚、さまざまな成功、誕生日や創立記念日、何らかの出会いといった、個人の人生や集団の生活のもっとも重要な瞬間を祝うために社会で慣習となった行為である。お祝いのための食事であり、この機会に会食者たちは「美味しく食べる術」と「美味しく飲む術」を実践する。」

飲食の社会性が強調され、共食性が前面に出た内容である。まさに、これまで確認してきたフランスのガストロノミーのわかりやすい要約とっていい。

食事内容については、「なるべく土地の優良な材料」を用いることと定めており、フランスのガストロノミーが地方料理にこだわってきた伝統が反映されている。

食事の様式についても、次のように規定している。

「ガストロノミーにそくした食事はしっかりと定まった図式を尊重しなければならない。アペリティフ（食前酒）で始まり、ディジェスティフ（食後酒）で終わるあいだに、少なくとも4つの料理が出されなくてはならない。つまり、アントレ（前菜）、野菜をともなった魚か肉、チーズ、デザートである。」

19世紀中葉に確立したロシア式サービスにもとづいたコース料理が順次出され、ゆったりとした時間のなかで、なごやかに会食することが求められている。共食重視のフランスガストロノミーの要点が、すべて世界無形遺産の登録文に盛り込まれていることがわかる。

「ガストロノミーにそくしたフランス人の食事」が登録された3年後の2013年、「和食：日本人の伝統的食文化」が、同じくユネスコの世界無形文化遺産に登録された。フランスの事例と同じよ

うに、ハードとして日本の和食が世界遺産に登録されたのではなく、あくまで「日本で伝統的に受けつがれてきた文化としての飲食の在り方」が世界「無形」文化遺産として認められたのだ。

登録された「和食」4つの特徴は、「1. 多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重」「2. 栄養バランスに優れた健康的な食生活」「3. 自然の美しさや季節の移ろいの表現」「4. 正月などの年中行事との密接な関わり」である。

調理の内容容面で見れば、1の「食材の持ち味の尊重」は、木下謙次郎が通則の第一とした「時ならざれ食はず」をわかりやすく肯定形で表現したものだ。2の「健康的な食生活」の強調は、日本の飲食の過剰な西洋化と乱れのなかで、かつての伝統的な和食が健康的であることを再認識した内容だ。世界で和食が「ヘルシーで美味しい料理」として評価されている現状の日本への反映である。明治以降の西洋化で日本文化のいいものをあっさり捨ててきた日本人は、日本文化が西洋で評価されてそのよさに気づくということが多い。小津安二郎の映画も、北斎や歌麿の浮世絵も、そうした日本文化だった。この事例は、まだまだたくさんあげることができる。

とはいえ、これまでの考察からもっとも重要だと思われる和食の特徴は、3の「自然の美しさや季節の移ろいの表現」である。自然を季節という枠組で切り取り（分節し）、そこに文化的な意味を付与して、そこに自然自体を見出すという、日本の美食のもっとも重要な感性が明確に言語化されている。日本人には飲食物が季節の表現であることは、ある意味、当たり前かもしれない。日本の「季節感というメガネ」をかけると（つまり日本的な表象でみると）、フランスやアメリカにも「季節感」があると見えるかもしれない。しかし、それは温帯地帯である以上、季節季節の食材があるだけで、ことさら何かを選んで季節感の象徴として料理にし、食べているわけではない。フランスにもアメリカにも桜の木があり春には花を咲かせるが、日本のように品種を改良して並木道や川筋の両側に植えたり、ある品種だけを選んで山全体に植林して、季節ごとに桜の花を見にいき、そこで宴席を張るということはない。ただ、季節に桜が咲くだけである。

4の「年中行事との密接な関わり」は、たしかに共食である。しかし、さらに補足された説明を読んでも、登録文には年中行事の具体例としては正月しかあげられていない。なぜ、他の行事があげられていないのだろうか。それは、お盆やお彼岸、雛の節句や端午の節句といった年中行事が年中行事でなくなりつつあるからかもしれない。

こうして検討してみると、和食として独自性があるのは、1の「多様で新鮮な素材の持ち味の尊重」と3の「自然の美しさや季節の移ろいの表現」ということになる。そして、この2つの特徴は、前節で概略を検討した日本の美食の概念に重なることがわかる。まさに、自然を生かし、表現するのが和食の文化伝統なのである。

食事の社会性を強調するフランスに対して、日本では食事の自然性が前景化する。その意味で、これらの登録文には、フランスのガストロノミー言説と日本の美食言説の特徴が簡潔に表現されている。

ここで付随的に興味深い点がある。それは、フランスの登録文と日本の登録文の言説そのもので

ある。フランスの記述がガストロノミーの中心概念（共食性）の説明から始まり、食事の内容から食事の様式へと論理的に展開される一方で、日本の記述は調理法の要諦から料理内容とその効果に移り、ついで和食の中心概念である季節表現としての飲食行為を概説し、最後に飲食の社会性に言及するという論理よりも連想を優先する書き方である。そこに、論理的一貫性を重視するデカルト的体系性の精神と季節のように移ろう日本的感性の対称をみてしまうのは、わたしだけだろうか。

いずれにしても、これまでの全体の分析と考察を通してみえてくるのは、フランスのガストロノミーについてフランス社会で共有された表象が共食性を核として社会性を軸に編成されているのに対し、日本の美食の社会的表象は季節感を中心に飲食行為自体の自然志向にそって、一見意識されない形で深いところで自然化に向けて編成されているということである。⁷²

[注]

- 1 社会史家のパスカル・オルリはフランスのガストロノミーの成立過程で、ガストロノミー言説のはたした決定的役割を強調している。Pascal Orly, « La gastronomie », in Dir. Pierre Nora, *Les lieux de mémoire III*, Gallimard, 1997, pp. 3743-3769. パスカル・オルリ, 長井伸仁訳, 「ガストロノミー (美食)」, ピエール・ノラ編, 谷川稔監訳, 『記憶の場 フランス国民意識の文化=社会史 3 模索』, 岩波書店, 2003, 389-425 頁。言説がガストロノミーを編成したという視点にたつて、オルリは以下の著作で多様なガストロノミー言説を引用し解説することで、ガストロノミーの成立過程を明らかにしている。Pascal Orly, *Le discours gastronomique français des origines à nos jours*, Gallimard, 1998.
- 2 Dir. Alain Ray, *Dictionnaire historique de la langue française*, Dictionnaires Le Robert, 1992, p. 873.
- 3 プリア=サヴァランと表記されることもあるが、この論文では「プリア・サヴァラン」とする。
- 4 邦訳や多くの関連文献では、「ベレー」ないし「ベレ」と表記されているが、わたし自身が現地でたしかめた地元での発音は「ブレ」である。同じことを、辻調理師学校の創立者で、フランス料理やフランスワインについて数多くの著作を遺した辻静雄 (1933-1933) が、その著書『プリア-サヴァラン「美味礼讃」を読む』で指摘している。辻静雄, 『プリア-サヴァラン「美味礼讃」を読む』, 岩波書店, 1989, 5 頁。
- 5 Brillat-Savarin, *Physiologie du goût*, Flammarion, 1982, p. 21. なお、訳文はこれまでにある邦訳 (関根秀雄, 戸部松実訳, 『美味礼讃』上下, 岩波文庫, 1967, 松島征訳, 『バルト, 〈味覚の生理学〉を読む 付: プリア=サヴァラン抄』, みすず書房, 1985, 玉村豊男編訳・解説, 『美味礼讃』, 新潮社, 2017) を参考にしつつ、論文筆者 (福田) が原文に照らして訳出したものである。以下、訳文については同様。ただし、引用がなく、訳が問題とならない場合は、邦訳文献のみ掲載した。
- 6 *Ibid.*, p. 62.
- 7 原文では、*cuisine* である。*Ibid.*, p. 62. この語は「料理」とも訳しうるが、すぐあとに *l'art d'apprêter les mets* 「料理を準備する術」とあるので、完成した料理ではなく、料理をするという行為、つまり調理の意味で使用されていることがわかる。ちなみに、*mets* [メ] とは「皿に盛られた料理」を意味する。
- 8 *Ibid.*, p. 62.
- 9 日本大辞典刊行会編, 『日本国語大辞典 8』, 第一版第十四刷, 小学館, 1991, 1406 頁。
- 10 *Ibid.*, p. 62.
- 11 *Ibid.*, p. 141.
- 12 *Ibid.*, p. 141.
- 13 雁屋哲原作, 花咲アキラ作画による日本の漫画。1983 年 20 号より『ビッグコミックスピリッツ』(小学館) で、連載が開始され、断続的な中断をはさみながら、2018 年現在も続いている。連載は適宜単行本として刊行され、現在までに 111 巻にたっている。

- 14 Brillat-Savarin, *op. cit.*, p. 141.
- 15 *Ibid.*, p. 280.
- 16 Nicolas Baumert 現在, 名古屋大学准教授で, 日本の酒を歴史地理学的に考察した以下の著作のほかに, わたしと共著の論文・記事が複数ある。 *Le saké, une exception japonaise*, Presses universitaires Rennes, 2011.
- 17 Brillat-Savarin, *op. cit.*, p. 147.
- 18 フロイトが精神分析において, 幼児の欲望が制御され, 外界が主体と分節化される最初の段階を「口唇期」(0歳～1.5歳)とし, つづく時期を「肛門期」(1.5歳から3歳)としたのは, ゆえなきことではない。
- 19 Brillat-Savarin, *op. cit.*, p. 275.
- 20 ジャン・ロベール・ピットについては後ほど詳しく紹介するが, 医師で飲食にも詳しいジャン・ヴィトーについては, この小論で検討する余裕がないので, 以下のもっとも読みやすい文庫本とその邦訳をあげておく。Jean Vitau, *La gastronomie*, P.U.F., Que sais-je n° 3788, 2007. 佐原秋生訳, 『ガストロノミー —— 美食のための知識と知恵』, 白水社, クセジュ文庫, 2008。
- 21 ディスタンクシオン概念は, むろん社会学者ピエール・ブルデューの用法にもとづいている。Pierre Bourdieu, *La distinction : critique social du jugement*, Les Éditions de Minuit, 1979, chapitre 5 Le sens de la distinction, pp. 293-364. ピエール・ブルデュー, 石井洋二郎訳, 『ディスタンクシオン I』, 『ディスタンクシオン II』, 藤原書店, 1990. 邦訳での関連箇所は, 『ディスタンクシオン II』, 「5卓越化の感覚」, 7-96頁。
- 22 レベッカ・L・スバング, 小林正巳訳, 『レストランの誕生』, 青土社, 2001 (英語原著2000)。とくに, 「第3章 公共の空間における私的欲望」, 103-137頁。
- 23 Pierre Bourdieu, *Op. cit.*, p. 85. 邦訳, 前出, 『ディスタンクシオン I』, 124頁。
- 24 Brillat-Savarin, *Op. cit.*, pp. 166-168.
- 25 Brillat-Savarin, *Physiologie du goût avec une lecture de Roland Bartes*, Hermann, 1975, p. 30. ロラン・バルト, プリヤ＝サヴァラン, 松島征訳, 『味覚の生理学』を読む 付・プリヤ＝サヴァラン抄, みすず書房, 1985, 43頁。
- 26 Brillat-Savarin, *Physiologie du goût*, Flammarion, 1985, pp. 170-171.
- 27 *Ibid.*, p. 171.
- 28 *Ibid.*, p. 173.
- 29 フランス語の原題は *Almanach des gourmands*。通常『美食家年鑑』と訳されるが, ここではフランスのガストロノミーないしそれに付随するグルマンディーズやグルマンという概念を日本の美食や美食家という概念と比較検討しているのので, この論ではあえて『グルマンたちの年鑑』とする。なお, 参照している版は, 1984年にパリの Valmer-Bibliophilie から刊行されたりプリント版である。
- 30 贅沢な食を好んだ古代ローマの将軍。
- 31 プリヤやグリモと同時代を生きた詩人で (1765-1839) で, 1801年にガストロノミーと題された詩を発表し, 有名になった。この詩は, プリヤに先立って, ガストロノミーという語をフランスに広めた。
- 32 1898年に生まれ, 1988年に没した劇評家で, ガストロノームとして有名だった。
- 33 Jean-Robert Pitte, *Gastronomie française histoire et géographie d'une passion*, Fayard, 1991, pp. 20-21. 千石玲子訳, 『美食のフランス 歴史と風土』, 白水社, 1996, 19-21頁。
- 34 Grimod de La Reynière, *Almanach des gourmands I*, p. 93.
- 35 Grimod de La Reynière, *Almanach des gourmands VI*, p. 85.
- 36 この文体の特異さについては, その背景と影響もふくめて, 以下の日本人による優れた研究書で詳しく分析されている。橋本周子, 『美食家の誕生 グリモと〈食〉のフランス革命』, 名古屋大学出版, 2014。とくに, 「第I部 第3章〈おいしそうなディスクール〉—— 文章で食欲をかきたてる手法」と「第4章 美食のエロティシズム」を参照。
- 37 Grimod de La Reynière, *Manuel des amphitryons*, Éditions A. Métailié, 1993 (1808年版に新たに巻頭に「紹介」を付して再刊したもの)。伊藤文訳, 『招客必携』(中央公論新社, 2004)は, この著作の邦訳である。
- 38 Jean-Pierre Poulain, Edmond Neirinck, *Histoire de la cuisine et des cuisiniers*, Delagrave, 2004, pp. 66-77. ジャン・ピエール・プーラン, エドモン・ネランク, 山内秀文訳, 『プロのためのフランス料理の歴史』, 学習研究社, 2005, 76-89頁。
- 39 ジュリア・セルゴ, 北村美和子訳, 「地方料理の台頭 — フランス」, J-L・フランドラン, M. モンタナーリ編, 宮原信, 北村美和子監訳, 『食の歴史 III』, 藤原書店, 2006 (原著1996), 1080-1098頁。セルゴが分析している地方

- 料理と国家的料理の幸福な関係は、かならずしも自明ではない。たとえば、国家的統一が遅れたイタリアには、イタリア料理というものも存在せず、ただそれぞれの地方料理があるだけだ、とよくいわれる。この地方料理と国家を代表する料理との関係を、日本について考えてみるのは興味深いテーマである。わたしが考えているアウトラインは、明治以降の近代化で、洋食の流入にとともに、中央発信の料理が全国を席卷し（旅館やホテルの画一的なメニュー）、地方が見直されるようになる1990年代以降、地方の料理が徐々に再評価され、中央にも進出しつつあるというものだ。
- 40 Curnonsky, Gaston DERYS, *Gâtés et Curiosités gastronomiques*, Delagrave, 1933, p. 154. この著作には大木吉甫による邦訳『美食の喜び』があり、最初、柴田書店から（1970）、次いで三修社から（1980）、さらに中公文庫（2003）から刊行されている。ちなみに、*gastronomade* という語の大木吉甫の訳は「食味旅行家」である（中公文庫、225頁）。
 - 41 フランス南西地方の豚肉の塩漬けや鴨もも肉のコンフィと種々の野菜を煮込んだスープ。フランス版豚汁と思えばいい。
 - 42 Curnonsky, *Souvenirs littéraires et gastronomiques*, Albin Michel, 1958, p. 202. このキュルノンスキーが晩年に執筆したエッセー集にも、大木吉甫による邦訳、『文学と美食の思い出』（柴田書店、1977）がある。
 - 43 Alain DROUARD, *Le mythe gastronomique français*, CNR Édition, 2010, p. 89.
 - 44 Curnonsky, Gaston Derys, *Op. cit.*, p. 9.
 - 45 Curnonsky, *Op. cit.*, p. 241.
 - 46 Maurice des OMBIAUX, *L'art de manger et son histoire*, Payot, 1928, p. 166.
 - 47 Curnonsky, *Op. cit.*, p. 187.
 - 48 Maurice des Ombiaux, *Le gotha de vins de France*, Payot, 1925.
 - 49 Jean-Robert Pitte, *Op. cit.*, pp. 182-183. 邦訳、152頁。
 - 50 Charles Monselet, *La cuisinière poétique*, Le Promeneur, 1988.
 - 51 わたしも十数冊こうしたアンソロジーを所蔵しているが、それらのタイトルをここに列記するのは差し控える。
 - 52 Jean-Robert Pitte, *Op. cit.*, pp. 181-182. 邦訳、151頁。
 - 53 明治の文豪、夏目漱石の弟子の一人だった内田百閒（1889-1971）は御馳走好きで知られ、飲食に関するエッセーを数多く書いている。『御馳走帳』は（中公文庫、1979 [初刊行 1946]）、飲食にかんする多様なエッセーを集めたもので、エッセーのいくつかは、第二次大戦以前に刊行されたものである。
 - 54 小島政次郎（1894-1994）は、芥川龍之介や菊池寛と親交のあった文学者・小説家で、大食漢・美食家として知られていた。雑誌連載をまとめて文藝春秋新社から1954年に刊行した『食いしん坊』はバストセラーとなり、以後6巻の単行本が刊行された。うち何冊かはさまざまな形で文庫化され、現在も読むことができる。もともなった飲食エッセーは1951年から大阪の老舗和菓子店のPR誌『あまカラ』に連載されたもので、この連載は雑誌終刊の1968年までつづいた雑誌の名物エッセーだった。
 - 55 外交官であり戦後首相を務めた吉田茂を父にもつ吉田健一（1912-1977）は学生時代にイギリスで教育を受けたため、当時としては例外的に西洋の飲食文化を経験と通して身につけており、当初はイギリス文学者・批評家として、ついで小説家として数々の著作を刊行するかたわら、料理や酒に関する数多くのエッセーをユーモアのある独特の長い文体で発表し、いまでもファンが多い。そのため、それらのエッセーはさまざまに編集されて文庫化されている。ここではもっとも内容の濃い文庫を1冊あげておく。吉田健一、『酒肴酒』、光文社文庫、2007（初刊行 1964）。
 - 56 作家として多くの小説を発表する一方、豪快な美食家として知られた開高健（1930-1989）には、飲食に関する著作や飲食をテーマにした作品がいくつかある。代表的な美食小説と飲食評論を1つずつあげておく。『ロマネ・コンティ・一九三五』（短編小説集）、文藝春秋社、1978（文春文庫 1981）。『最後の晩餐』、文藝春秋社、1979（文春文庫 1982）。
 - 57 現代の女性の微妙な心情を描いて人気のある江國香織（1964-）の作品には、飲食物が重要なアイテムとして登場することがよくある。たとえば、『やわらかレタス』（文藝春秋、2011）は、そうした作品である。
 - 58 数多くの歴史小説を遺した池波正太郎（1923-1990）には、これまた数多い飲食エッセー集があり、その多くは文庫化されていて、池波の小説と同じく、ファンが多いことがわかる。『食卓の情景』、朝日新聞社、1973（新潮文庫 1980）、『散歩のとき何か食べたくなって』、平凡社、1977（新潮文庫 1981）、『むかしの味』、新潮社、1984（新潮文庫 1988）、『江戸の味が食べたくなって』、新潮文庫、2010（おもに1980年代のエッセーを集めたもの）など。
 - 59 編集者から作家に転じて、多くのエッセー集や小説を発表している椎名誠（1944-）には、独特な現代風文体による

- 飲食に関するルポルターージュ風の読み物も少なくない。たとえば、2001年に『週間文春』に連載した文章をまとめた『ぶっかめしの午後』(文藝春秋, 2002 [文春文庫 2005])は、その代表例である。
- 60 晩年の大作『火宅の人』(新潮社, 1975)で知られる、小説家、檀一雄(1912-1976)には、飲食に関する奇想天外なエッセー集『美味放浪記』(日本交通公社, 1973 [中公文庫 1976])のほか、独自の料理法を紹介して人気を博した料理本『壇流クッキング』(中公文庫, 1975)がある。
- 61 男女の性愛を繊細な筆致で官能的に描いて定評のあった小説家、吉行淳之介(1924-1994)には、酒や食に関するエッセーも少なくない。吉行淳之介が東西の作家の酒にまつわる作品を編集して1978年に刊行した『酔っぱらい読本』(講談社)はたちまちベストセラーとなり、その後都合6巻が翌年の1979年までに順次刊行された。1巻と2巻を編集したものが吉行淳之介編の『酔っぱらい読本』として、さらに3巻から5巻を編集したものが『続・酔っぱらい読本』として、それぞれ2012年と2013年に講談社文芸文庫に収録されている。いまだに吉行が編集して「あとがき」を書いた酒文学の人気の高さがわかる。そのほか、同じく吉行淳之介が編集した『酒中日記』(中央公論新社, 1998 [中公文庫 2005])や吉行淳之介自身が執筆した『酒場のたしなみ』(有楽出版, 1886 [実業之日本社より2014年に再刊])、食に関するエッセーとしては、1973年から1974年に『夕刊フジ』に100回にわたって連載したエッセーを集めた『贗食物語』(新潮文庫, 1978)などがある。
- 62 亜樹直原作、オキモト・シュウ作画、『神の雫』。2004年に週間『モーニング』(講談社)で連載開始。2017年10月現在、続編の『マリアージュ～神の雫 最終章～』9巻をふくめ、53巻の単行本が講談社から刊行されている。『孤独のグルメ』同様、テレビドラマ化され、2009年の1月から3月にかけて9回放映された。
- 63 久住昌之原作、谷口ジロー作画、『孤独のグルメ』。『月刊PANJA』(扶桑社)誌上で1994年から1996年にかけて連載され、扶桑社から1997年に単行本として刊行された(2000年に文庫化、2008年新装版)。さらに、週間『SPA!』(扶桑社)に2008年から2015年まで新作が掲載され、それらが2015年に単行本化された。2012年より、「テレビ東京」系列でテレビドラマ化されている。
- 64 木下謙次郎、『美味求真』, 五月書房, 2012, 21頁。これは1925年の著作の復刻版である。
- 65 それぞれ、同書, 62頁, 92頁, 102頁。引用は原文のまま旧かなづかいとした。
- 66 同書, 50頁。
- 67 村井弦斉、『食道楽』上下, 岩波文庫, 2005(初出1903)。
- 68 同書, 「食品のシユンを知るべし」, 63-76頁。
- 69 柳田國男、『明治大正史世相編』, 講談社学術文庫, 1993(初版1931), とくに「第2章 食物の個人自由」を参照。柳田國男全集17』, ちくま文庫, 1990(各論文は昭和初期に発表され、その後『食物と心臓』[1940]と『木綿以前のこと』[1939]に収録)を参照。
- 70 宮本常一、『宮本常市著作集24 食生活雑考察』, 未来社, 1977。
- 71 正餐に温かい料理を求める慣習は、西洋だけでなく、中国やインドをはじめとするアジア諸国やアラブ圏の国々など、世界のほとんどの地域に広がっている。日本でも、家庭での食事や宴席では、温かい料理がかならず出される。ご飯のある食事につきものの汁物はその代表である。ただし、日本では、弁当文化にみられるように、温かくない料理にも美味しいと日本人が感じるものが少なくない。豪華な懐石弁当やおせち料理は、その代表である。
- 72 日本の飲食文化における自然志向の分析は、フランスの地理学者で日本研究者でもあるオギュスタン・ベルク Augustin Berque が *Le sauvage et l'artifice: les Japonais devant la nature*, Gallimard, 1986で展開した日本の風景に関する分析を飲食に応用し、発展させたものである。上記著作の邦訳は以下の通り。オギュスタン・ベルク, 篠田勝英訳、『風土の日本——自然と文化の通感』, 筑摩書房, 1988(ちくま学芸文庫, 1992)。