

フランス人の食べ方 日本人の食べ方 時間と空間の変換様式としての食事 Repas français et repas japonais — le boire et le manger comme mise en corrélation de l'espace et du temps —

福田育弘 FUKUDA Ikuhiro

Résumé

Un repas est généralement constitué de plusieurs plats que l'on consomme dans une durée de temps déterminée et selon certaines règles qui varient d'une culture à l'autre. Prendre le repas est un acte culturel qui consiste à mettre en relation le temps et l'espace d'une façon propre à chaque culture. Comparer le repas français avec le repas japonais, c'est ainsi mettre en évidence la représentation de l'espace-temps en jeu dans l'acte du boire et du manger, et sa valeur culturelle.

Mots clefs

Repas, boire, manger, espace-temps

1. 食事 はソフトウェアが重要な文化的な行為である

食事 とはたんに食物を摂取することではない。個体維持のために食糧を補給する行為は動物が餌をとる行為に等しく、食餌 と呼ぶべきだろう。もちろん、食事 の基本が個体としての生命の維持にあることはいうまでもないが、食事 はそれを基本としながらも、多くの場合、生命維持のみを目的として行われるものではない。少なくとも多少とも文明化した社会においては、食事 とは、ある空間においてしかじかの時刻に明確な時間的な展開のなかで、一定の規則にそって行われる。

このようにあらためて定義すると堅苦しく聞こえるかもしれない。しかし、食事 は普段どこでも行われるわけではなく、食堂やダイニングといった食べるための空間で行われること、また朝昼夜という一定の時刻が飲食の時間とされ、そのなかでも、フランス料理や懐石料理に顕著なように、一定の時間的

な流れにそって異なる料理や飲み物が食べたり飲まれたりすることを思い起こしてほしい。しかも、フランス料理ならフランス料理に、日本料理なら日本料理に結びついた食べ方や飲み方というものもある。こう考えると、さきほどの「食事」の定義が、普段行っている当たり前の行為を概念化してみたものであることがわかる。

「食事」の文化的な考察というと、料理の研究であると思われがちだが、じつはいま素描したことからもわかるように、料理は食事の一部ではない。私たちが「フランス料理」とか「日本料理」というとき、狭義の意味での料理だけが問題なのではなく、じつは私たち自身が、その「食べ方」も「込み」で考えていることが多い。「フランス料理を食べに行こうか」ということには、「フランス風に食べようか」ということもふくまれている。

こういってよければ、料理は食事という文化的な行為のハードウェアのひとつでしかない。もちろんこのハードはきわめて重要であり、それだけを個別に研究するのに十分な価値のあるものだ。事実、一般読者を対象とした料理関連の刊行物を別にしても、現在では料理史や料理のレシピの研究書が数多く出版されている。

しかし、食事は、料理というハードウェアだけでできているわけではない。料理をどういうふうに食べるか、どういうときに何と組み合わせるのかといった食べ方というソフトウェアにしたがって摂取され消費されており、このソフトもハードに劣らず重要な要素となっている。

カレー、ハンバーグ、スパゲッティ、ラーメンと、日本ほど世界の料理が日々の食卓にのぼる国もない。たしかに、ハードのほうは、多少ともアレンジを加えて多彩な形で食されている。しかし、ハードにともなうソフトのほうはそれに比べてあまり広まっていないのではないだろうか。いまでこそフランス料理のレストランやイタリア料理のレストランが広く日本中に展開し、そうしたソフトも定着しつつある。だが、肉食を欠いた日本が、明治期にいち早く日本的な工夫（牛鍋）によって肉食を定着させたように、ハードはその内容にもよるが、ソフトに比べて受容の可能性が高いように思われる。

その工夫とは、肉を西洋のように大きな固まりで焼くのではなく、鍋の具として薄く切り、さらに醤油や味噌の味で煮込むというものだった。民俗学者の柳田國男が認めるように¹、それは西洋の食材の日本風のアレンジであった。牛鍋の事例は、西洋の食材を日本風に調理するという点で、料理に関する

¹ 柳田國男（1993；原著1931, p93）。および、前田愛（1984, p.73）。

日本的なアレンジの典型であるが²，じつはこのアレンジも広い意味のソフトに属するといえるのではないだろうか．ハードとみなした料理にも，食材というもっともハードなものと，調理というよりソフト的な部分があるといえる．牛鍋の場合，調味料（あるいはフランス風にいえばソースのベース）である醤油や味噌は調理のハード的な部分であり，肉を薄く切るというのはよりソフト的なものとみなせるだろう．そして，それらは結局，牛肉を鍋料理として，つまり銘々がひとつの鍋をつつき，ご飯を食べるといった日本の食事様式というソフトに合わせるために工夫されたものであった．

これと同じことはフランス料理にもいえる．現代のフランス料理では，東南アジアのナンプラーやインドのカレーはいうにおよばず，醤油や味噌がごく普通の調味料として使われている．東京日仏会館で昨年（2005年）3月に行われたシンポジウムで³，フランス料理のシェフ菊地美升氏は自身が料理人としてフランスで働いた経験から次のように発言している．

「30年前とは大きく変わり，なかだけを見ていたフランス料理が外を見えます．レストランの厨房には醤油，味噌，ナンプラー，オイスターソース，パスタが，あたりまえのようにありますし，去年私の研修したお店のシェフなどは，私がどういう料理を作るんだとたずね，私が答えると，醤油も味噌も使わないのか？醤油はもうフランス料理だと言いきっていました」⁴

フランスでは，白菜や椎茸はかなり以前から八百屋で売られており，流通のグローバル化によって，世界各地の調味料や食材も手に入れることができる．

しかし，これらの食材や調味料を取り入れながら，フランス料理は依然としてフランス料理であり続けている．それはさきほどの菊地氏が「使われているときは？」ですが，いざレストランで座って食べるとちゃんとフランスの香

² 上に挙げた日本的な洋食はすべて同じようなアレンジをこうむっている．そうした洋食の日本への導入については，多くの著作があるが，ここではもっとも典型的で妥当な分析事例として以下の著作を挙げておく．岡田哲（2000）．

³ 日本フランス語教育学会と東京日仏会館共催「飲食に関するシンポジウム フランス人の食べ方 日本人の食べ方 メニュー（献立）について」*« Table ronde sur le thème du boire et du manger Qu'est-ce qu'un menu ? — repas à la française ou le repas à la japonaise ? »*．このシンポジウムは2005年3月16日（18:00-20:00）に恵比寿の東京日仏会館で行われた．参加者は菊地氏と筆者のほか，日仏会館学長フランソワーズ・サバン氏 Françoise Sabban，東京大学教授（当時）廣田功氏の4名である．この論攷は，そのときの発表にもとづいている．菊地氏の引用は，発表原稿とシンポジウムの録音をもとにしたもの．

⁴ 注3のシンポジウムでの菊地氏の発言．注3同様，発表原稿とシンポジウムの録音をもとにしたもの．

りのする料理になって出てくる。カリフォルニアのフュージョン料理にはならない」と述べているように、まず料理自体が調理法というソフトによってフランス料理であるからだ。しかし、それだけではない。菊地氏が「レストランに座って食べると」と正当にも指摘しているように、なによりもその 出し方 や 食べ方 がフランス料理なのである。

それはフランスに数多くある中国料理のレストランにいけばわかる。そこで出される品々は多少フランス風アレンジされてはいるものの、たしかに中国料理である。しかし、料理の出され方は、まず前菜的なもの、メイン、デザートと完璧にフランス式であり、同時に複数の異なる料理が食卓に出されたうえでそれらを会食者全員が取りわけて食べるということはない。このソフトの変換は、もちろんハードにも影響する。たとえば、麺類は前菜として出されるので、スープの位置づけであり、味もスープが重要になる。また、メインは基本的に一人一品であり、いまのフランス料理の 食べ方 にならば、それを頼んだ人だけが食べるため、量も多く、味付けもその量に見合ったものになっている。

文化には芸術品や建築物など目に見えるものと、制度や習慣など目に見えないものがある。目に見えない文化は、多かれ少なかれ個人への刷り込みによって内面化される。そして、目に見えるものより、目に見えないもののほうが、内面化されているがゆえに、より拘束力が強いといえるだろう。

いま問題を素描しただけでも、 食べ方 というソフトには、一定の規則があり、構造があることが予想できる。 食事 という文化的な行為においては、この 食べ方 というソフトは、 料理 というハードに比べて目に見えないだけに普段あまり意識されることがない。しかし、じつはこのソフトのほうがより深く私たちを規制しているのではないだろうか。 食べ方 は、当然ながら料理を作り給仕する側からは 出し方 となる。給仕法とされる 出し方 もふくめた広い意味での 食べ方 が、文化的な行為としての 食事 においてあらためて問題にされることが必要であるように思われる。

私たちは、生命を維持するために、生まれ落ちて以来、普段だれもが毎日複数回、飲食を繰り返している。こうして、 食べ方 は、味覚とともに、長い時間をかけて文字通り私たちの身体に刷り込まれていく。それらは、まさに目に見えない文化であり、感性となった習慣にほかならない。 食事 における 食べ方 はもっとも目に見えない文化のひとつなのである。

2. フランス人は時間を食べる

目に見えない文化、自分がそこに浸かっている当たり前と思っているものに

ついて考察する場合、ときとして明快な視点を得にくいことがある。一般にある対象を考察する際、対象の内部にいることは対象への深い認識を生む一方、対象の冷静な分析を妨げかねないという両義性をともなう。その際には、視点を異なる文化で同じような役割をはたしている対象へとずらし、考察をはじめてみるのはひとつの解決策である。比較は一般的に差異を際立たせる。

とうわけで、ここではフランス人の 食べ方 から、フランス人の 食べ方 を通して、日本人の 食べ方 を見ていこう。

では、フランス人はどう食べているのか。

一皿ずつ順番に食べる。これがもっともな簡潔な答えである。こうした食べ方は、レストランだけでなく、家庭でも一般的に行われている。

このような食べ方では、時間というものが食事を構成するとても重要なファクターになってくる。

たとえば、アペリティフ、食前酒の習慣だ。レストランで席に座ると、最初にまずメニューを渡され、かならず「アペリティフは？」と尋ねられる。家庭に招待されたときも、いきなり食卓につくということとはまず考えられない。はじめはサロンでアペリティフを飲みながらオリーブやカナペをつまんでおしゃべりをすることになる。レストランでも、田舎のゆったりとしたホテル・レストランなどでは、まず別室のサロンでアペリティフを取りつつメニューを選ぶ。

このアペリティフには、なによりもまず食事の前に少しアルコールを入れて食欲を高めるという生理学的な役割がある。それは、アペリティフ apéritif という言葉自体が「食欲を刺激する」という意味の言葉であることにも示されている。

しかし、アペリティフの役割はそれだけではない。ちょっと大げさにいえば、アペリティフには社会的で文化的な役割がある。

まず、レストランでは、アペリティフがないと「間」がもたない。日本ではフランス料理というと、あらかじめ決められたコース料理が主体であるが、フランスでは、自身でメニューを組み立てるアラカルトが普通である。したがって、腹具合や懐具合はどうか、ソースや素材がバッティングしないか、メニュー選びはとても重要であり、時間もかかる。だからこそアペリティフが必要となる。アペリティフはメニュー選びを飲食の序曲として演出する装置、つまりひとつの 食べ方 なのである。

ついでにいえば、日本でアペリティフが必要ないのは、多くの場合、メニューを選ぶことがないからである。これにはフランス料理をよくしらず、みずか

ら料理が選べないという知識と慣れの問題以外に、日本では懐石料理にみられるように、献立はあらかじめ季節によって料理間の組み合わせを考えて決められており、みずから選ぶものではないという長年の伝統があるからでもある。つまり、ここにも 出し方 もふくめた 食べ方 の 食事 全体への影響を認めることができる。

そのような実際の役割以上に重要なアペリティフの役割は、テーブルにつく時間を調整する役割である。フランスでは食事に呼ばれたとき、とくに家庭に呼ばれたときには、15分から20分遅刻するのが暗黙の規則になっている。これは、時間通りに、あるいは時間より早く着いて、料理を準備する側を焦らせないようにという、呼ばれた側の呼んだ側への配慮である。アペリティフを取りながら会食者全員がそろうのを待つのである。

どうしてそんなことをするのか。それは、フランス料理ではひとつひとつ順番に料理を出し食べていくので、全員が同時にスタートしなければならないからである。しかも、軽いもから重いものへと進み、塩味のものが続いて、最後に甘いもので締めくくるという明確な流れがあり、これは適宜後戻りを許すという性質のものではない。そこには、始まりと終わりがしっかりと画定され、その始まりから終わりへの向かう時間が流れている。

つまり、フランス風の 食べ方 とは、後戻りできないものとして意識された不可逆的な時間を重視した「時間展開型」の 食事 であるといえる。

しかも、たんに時間的に展開するというだけでなく、そこには明確な 中心 が存在している。もっとも食べごたえのある、肉の塊を焼いたメインディッシュ *plat principal* が、それだ。この 中心 があってこそ、始めと終わりもより強く意識される。始まりがあり、頂点となる 中心 があって、終わりがくる。それがフランス風の 食べ方 の時間構造なのである。

ひとつひとつの料理でも、中心 が明確に演出される。料理が皿のなかにシンメトリーに盛り付けられ、さらに肉や魚を皿の中心に置き、それを強調するように周りにソースが敷きつめられる。ウズラはフランスでよく詰め物などをしてメインディッシュとして食べられる馴染みのある食材だが、図1⁵の「ウズラのぶどうの葉包み、ポルトーソース」*Caille en feuilles de vigne au porto* では、ソースがかけられ、さらにレモン片が対称的に配されることで 中心 が強調されている。こうした 中心性 の演出は、メインだけでなく、アントレ *entrée* といわれる前菜でも同じようにみとめられる。図2⁶の「ザリガニ入リス

⁵ KELLERMANN, M. (1998, p. 274).

⁶ ル・コルドン・ブルー東京校篇 (1998, p. 50).



図1



図2

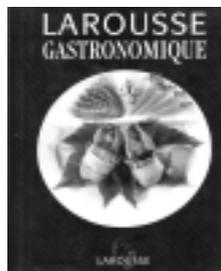


図3

「クランブルエッグの小さなパイ」Tartelette d'œufs brouillés aux écrevisses では、中心を演出するシンメトリーが、パイとザリガニの形を利用することで高さによっても強調されている。図3は、フランスでもっとも権威があり、またひろく参照されている『ラルース料理百科事典』の表紙に載せられたウズラ料理である⁷。もっとも重要な料理事典がこのようにあからさまに対称性を表現していることは、いかに中心性がフランス料理を象徴しているかをよく示している。

このように料理に中心が刻まれているのは、時間軸の中心が空間的に投影されたものと考えることができる。料理での中心性の演出は、不可逆的な時間の流れを視覚化したものにほかならない。

フランス風の食べ方では、時間にそって、料理をゆったりと消費する。空間はレストランであってもダイニングであっても、親密な時間の流れをより円滑にうながす食卓配置であればよく、そしてそれがフランスで丸テーブルが好まれる理由でもある。ここでは、空間は料理自体もふくめて というのも料理は皿の上に乗せられ食卓に出されることで一定の空間性をもっているからだ。時間の流れを保証し、時間によって縫い合わせられていく。

こうして、フランス風の会食では最初から最後まで時間を共有することがきわめて重要なこととなる。

3. 日本人の食べ方では空間が重要である

これに対して、日本風の食べ方はどうだろうか。

ご飯やみそ汁のほかに、同時に多くの料理が並べられるのが、ごく普通の日

⁷ COURTINE, R. -J. (dir.) (1993) .

本の食事風景である。そこには、どれから食べなければいけないという厳密な規則はほとんどない。

「ほとんど」と述べたのは、少しはあるからだ。いや、あったというべきかもしれない。普段の食事の際、みなさんは何から箸をつけているだろうか。

じつは、ご飯から箸をつけるというのが本来の作法である。しかし、いまでは多くの人が、汁物にまず箸をつけているのではないだろうか⁸。

食べる順番、つまり 食べ方 の規則である箸の作法はいろいろある。やってはいけない箸使いもそのひとつだ。いまでも「ねぶり箸」「迷い箸」は不作法とされる。箸をご飯に突き刺すのも、もちろん禁じられている。しかし、これはかつては当たり前だった。図4⁹は平安時代の『病草紙』のなかの絵だが、このように平安時代の高盛り飯はご飯に箸を突き刺して出すのが作法だった。

さて、そうしたやってはいけない箸使いに、「移り箸」というのがある。これは、おかずばかりに箸をつけるというもので、おかずからおかずへと移って食べることを戒めたものである。

現在ではこのようなことをいわれることはまずないと思われる。いまこんなこと守ったら、かえって太ってしまって困るだろう。

この規則は、おかずが少なく、ご飯をメインとしなければいけなかった時代の規則であった。こうした箸使いの規則は、1950年代までは学校の教科書にも載っていたが、それ以後は載らなくなる¹⁰。食事内容の変遷が、そうした作法の体系を無効にしてしまったのである。そして、わずかに残ったのが、「ねぶり箸」や「迷い箸」といった箸使いのタブーであった。

しかし、私たちにとってきわめて当たり前で、さして意識しないこの 食べ方 も、その 食べ方 に親しんでいない人々にとっては戸惑いのもととなる。

フランスに住んでいたころ、フランス人の友人を家に招いて、日本料理を出したことが何度かあった。そうした場合、一度に全部の料理を出すのではなく、多少懐石料理風に順番に出すのだが、それでもいくつかの料理が同時に食卓に



図4

⁸ 筆者が一昨年(2004)、昨年(2005)と大学の演習生(約80名)を対象に行ったアンケートでは、70%の学生が、まず汁物ものから箸をつけると答えている。

⁹ 熊倉功夫(2004)、口絵。

¹⁰ 小泉和子編(2002、pp. 85-128)。

並ぶと、友人達はかならずとっていいほどどれから食べていいのか迷っていた。私の家内や私が最初にある料理に箸をつけるのを見て、それから食べることが多かった。じつはそうした場合、厳密な規則はなく、何から食べてもいいと説明までしても、順序を重んじることが身に染みついているフランス人には、それがなかなかできないようである。

このような戸惑いは、別にフランスと日本に限らない。料理を通してカトリック世界とプロテスタント世界との出会いを描いた映画『パベットの晩餐会』¹¹では、生まれてはじめて出されたフランス料理の「食べ方」がわからず戸惑うデンマークの寒村の貧しい人々が、会食者のなかで唯一パリにも滞在してフランス料理にも親しんだ将軍の「食べ方」をおそるおそる真似ながら、次第においしい料理に心を開いていくさまがたんたんと描かれている。

もちろん、これとは逆の事例にも事欠かない。たとえば飛行機の機内食がそうだ。フランス料理の機内食が運ばれてくると、ほとんどの日本人はまず全部の皿の蓋を開けて、気のむくままあちこちつつきながら食べていく。そんなとき、横のフランス人を見ると、まず前菜的なものを片づけて、つぎにメインに移り、さらにチーズ、デザートと順番に食べている。物理的な制約から一度に出された料理を、時間軸にそって再構成しているのである。日本人は一度に出てきたのを幸いに、あれこれ気ままにつまむ。フランス人には、この適当につまむということがなかなかできない。同じように、日本人は、一皿ずつきっちり食べていくということに、どうもどこか堅苦しさを感じてしまうようだ。

さきほどフランス風の「食べ方」を「時間展開型」としたことに対応させれば、日本風の食べ方は「空間展開型」と考えられる。フランス風の時間展開型の食事に明確な「中心」が刻まれているのに対して、日本風の「空間展開型」の食事には時間軸にそった明確な「中心」は存在しない。こうした「中心性」の欠如こそが、日本の「食事」の特徴なのである。

4. バルトの「すきやき」論から見えてくるもの

じつは、このような日本風の「食べ方」の典型が鍋料理である。

鍋料理には、何をまず食べるという順番はない。好きな材料を、好きな順番で食べればよい。また、材料がなくなれば、簡単に継ぎ足すことができる。この継ぎ足しこそ鍋料理の醍醐味でさえある。そして、お腹がふくれれば、いつやめてもいい。各人のお腹の具合に応じて、自由自在に調節し、調理できるの

¹¹ ガブリエル・アクセル監督・脚本、イサク・ディネーセン原作、1987年デンマーク映画。

が鍋料理の魅力である。

適当に始めて適当に終わることが可能であり、最後にお腹がまだ空いていれば、うどんを入れたり、ご飯を入れて雑炊にしたりすることもできる。まさに融通無碍な日本風の 食べ方 を象徴する料理である。

ここで重要なことは、鍋という小さな空間を共有するということである。時間は二次的なものにすぎない。だから、鍋料理の場合は、会食者のだれかがちょっと遅れていってもさして支障は生じない。「適当にはじめといて、あとで行くから」ということが可能になる。順番に流れるフランス料理ではこうはいかない。あらためてここから、フランス風の 食べ方 では、空間よりも時間の共有がもっとも重要であることがみえてくる。また、それによって鍋料理では、「鍋を囲む」という表現に示されているように、鍋の置かれた空間の共有こそが重要であることも理解できる。

こんな鍋料理の特徴を、代表的な鍋料理である「すき焼き」を取りあげながら、「中心のない」「脱中心化された料理」として考察したのは、ロラン・バルトだった。バルトは有名な日本論『記号の帝国』*Empire des signes*で、すき焼きに関して次のように述べている。

「日本の料理では、すべてが別の装飾をまた装飾するものとなっている。その理由は、まず、食卓のうえでも大皿のうえでも、食べ物は断片の集まりにすぎず、どの断片も、食べる順序によって優劣の秩序をつけられていないからである。食べることは、献立（料理を出す順序）を重んじるのではなく、かるやかな箸づかいによって、いわば思いつきのままに、この色を選びとったりあの色を選びとったりすることなのである。(.....) 第二の理由は、この料理がこれこそが独自性なのだが 調理する時間と食べる時間とをただひとつの時間のなかに結びつけてしまう。(.....) 煮えるはしから食べられてなくなってしまふので、それゆえ繰り返しがえられるという性質をもっている(.....)。すき焼きには、始まりを示すものしかない(.....)。ひとたび「始まる」と、もはや時間も場所もはっきりとなくなってしまう。中心のないものになってしまう。とだえることのないテキストのように。」¹²

バルトが引用の前半で「装飾」「断片」「色」という要素を取りあげ、空間性を重視し、それが継起的で不可逆的な時間性を廃棄していると述べていることに注意しよう。そして、後半での時間と空間の廃棄とは、あくまでフランス料理に象徴される不可逆的な時間とそれにとまなう空間の廃棄であることも見逃

¹² BARTHES, R. (1984 ; première publication chez Skira : 1970, pp. 32-33 ; 邦訳 2004 , pp. 37-38) .

してはならない。

また、バルトが「これこそが独自性」として特筆する「すきやき」の特質は、西洋の大鍋で煮込んだ料理が、ポトフであれブイヤベースであれ、もどれも調理されたものが出される料理であり、食卓で調理されるものではないということの思い浮かべれば納得できる。引用の後半で、バルトはこれを時間に着目して論じているが、これはまず作る人と食べる人の交錯であり、作る人が食べる人でもあり食べる人が作る人でもあるという点で、主体と客体の相互互換性あるいはそうした区別の廃棄といった問題とつながっている。ここでも、時間よりも、じつは鍋という空間が重要であり、その空間に関わって人は作ったり食べたりするのである。

いずれにしろ、バルトの考察の背景には、フランス風の 食べ方 と日本風の 食べ方 の違いへの意識が働いていることはまちがいない。「すきやき」ぐらいで、ちょっと大げさと思われるかもしれないが、しかし他の文化にいる人間だからこそ、私たちが気づかないことが見えてくることもあることも忘れてはならない。また、たかが「すきやき」にこれほどバルトが驚いている事実からは、なんにでも、とくに日々繰り返される 食事 にまで 中心 を刻み、時間の流れを感じずにはおれない西洋人の在り方が見えてくる。そしてさらに、そうした西洋の「中心至上主義」を、「すきやき」を素材として内部から突き崩そう、つまり「脱構築」しようというバルトの戦略も。

ここで、さきほども取りあげた『ラルス料理百科事典』に載っている「スキヤキ」Sukiyakiの写真を見てみよう¹³。

どこか 中心 を演出している盛り付けとはいえないだろうか。

ついでに、現在フランスばかりか、世界中で流行の寿司の盛り付けも見ておこう。図6¹⁴はフランスで出されている日本料理の本からのとったものだ。ショウガを中心において、日本人では考えられないほど「斬新な」盛り付けを行っている。



図5



図6

¹³ COURTINE, R.-J. (dir.) (1993, p. 951) .

¹⁴ DEKURA, H. (1986) .

これらの写真は、フランス人が日本料理を相手にしても、いやおうなく 中心 を演出したがること、せずにはおれないことを示している。そして、バルトが日本を通して、「すきやき」を通して、問題にしたかったのは、そうした中心性 を刻印された否応ない西洋的な感性であった。

5. フランス風の 食べ方 はロシア起源である

ここまでの考察は、歴史的なことを極力排除して、問題を現在にしぼったものだった。フランスと日本を例にとった、食事 という文化の「共時的」考察である。

最後に、簡単に「通事的」に、つまり歴史的に問題をとらえなおしておこうと思う。

結論からいうと、順番に出てくるフランス風の 食べ方 も、日本風の 食べ方 の極致であるような鍋料理も、意外と歴史が浅いということである。

多分、普通のフランス人に尋ねれば、きっと自分たちは、何百年も前から、あるいは太古の昔から、いまの食べ方をしてきたと答えるにちがいない。順番に食べることはDNAに刻まれているとさえいうかもしれない。

だが実際は、いまのようにひとつひとつの料理が順番に出てくる 食事 の仕方は、19世紀半ばに始まり、19世紀後半になって徐々に一般に広まったものにすぎない。せいぜい100年ちょっとの歴史しかもっていないのである。

それ以前は、多くの料理が食卓にとり狭しと並べられていた。たとえば図7はルネサンス時代の裕福な貴族の食卓である。これはまだかなり整理されているほうだ。これが17世紀に有名な太陽王が1688年にパリの市庁舎で行った昼食会(図8)¹⁵になると、王の権威に見合うかのように、きわめて多くの料理が一度にテーブルに出ているのがわかる。

こうした 食事 に出されていた料理はとても装飾的な



図8



図7

¹⁵ Kasper VAN den HOECKE, *Le pauvre Lazare et le mauvais riche à table*, détail, peinture, 1648. Johnny Van Haeften, Londres (カスパー・ファン・デン・ヘッケ画, 「貧者ラザロと食卓につく悪しき金持ち」(部分), 1648, ジョニー・ファン・ヘフテン, ロンドン) in ROWLEY, A. (1994, p.28; 邦訳2004, p.36) .

料理で(図9)¹⁷、しかも一度に出すため、多くの場合、冷めきっていた。その意味では、いまの味覚からすれば、あまりおいしくないものであったと思われる。また、派手に飾るため、当然ながら無駄も多かった。

ところが、19世紀になると、当時の外交情勢から、ロシアのフランス大使の料理人や、ロシアの貴族に仕えたフランス人の料理人が、ロシアでの給仕法をフランスに紹介するようになる。寒いロシアでは、料理を温かい状態で食べるため、一品ずつ順番に出していた。これだと、料理をできたての状態で味わえるし、無駄も出にくい。

この出し方と食べ方が、当時、貴族に代わって、社会の実権を握っていたブルジョワジー、つまり裕福な市民のあいだに広まっていった。貴族の価値観が、「過剰なまでの蕩尽」にあるとすれば、ブルジョワジーの価値観は「合理性」であり、このような食べ方は、ブルジョワ的な合理性にかなっていた。こうして、いろいろな論争ややりとりがあるなかで、19世紀後半になると、ロシア風の食べ方が主流になっていく。

この「ロシア式給仕法(サーヴィス)」と区別して、それまでの一度に多くの料理を出していた様式は「フランス式給仕法(サーヴィス)」と命名される。「フランス式給仕法(サーヴィス)」とは、じつは料理史の用語では、一度に全部の料理を出す食べ方を指しているのである。

19世紀のフランスの小説を読むと、その変化が読みとれる。フランスの小説、とくに飲食文化がレストランを中心に花開いた19世紀の多くの小説には、かならずといっていいほど飲食場面が登場する。それもたんに日常のひとこまというのではなく、非常に重要な役割をになっている場合が多い。

たとえば、フロベール Flaubert (1821-80)とゾラ Zola (1840-1902)の小説などがそのいい例である。

フロベールの『感情教育』(出版は1869年だが、時代背景は1848年)では、パリが舞台となり、レストランでの会食場面がたびたび出てきて、とても重要



図9

¹⁶ « *Le service à la française. Un dîner de Louis XIV à l'Hôtel de Ville de Paris en 1688.* » in COURTINE, R.-J. (dir.) (1993, p. 917) .

¹⁷ Haut : Buisson de crustacés, Bas : Saumon en mayonnaise, Illustrations de E. Ronjat in Jules GOUFFÉ, *Le Livre de cuisine*, 1867. Collection Privé (上 : 「甲殻類のピラミッド盛り」, 下 : 「鮭のマヨネーズ添え」, ジュール・グーフエ著, 『料理の書』(1867) から, E. ロンジャ画, 挿絵, 個人蔵), in ROWLEY, A. (1994, p. 114 ; 邦訳2004, p. 126) .

な役割をはたしている。ただし、ここでは料理は「フランス式」に出されている。つまり、たくさんの料理が一度に出ており、それらがかなり装飾的であることが描写されている。

これに対して、20年後に生まれたゾラの『居酒屋』（1877年刊行、時代背景は1860年代）や『ナナ』（1880年刊行、時代背景1870年代）では、「ロシア式」の食べ方に変化している。とくに、『居酒屋』は庶民の話で、庶民の間でも、順番に食べるロシア式が定着していたことがわかる。この作品は女主人公の名前をとって『マダム・ジェルヴェーズ』*Madame Gervaise*¹⁸（邦題は原作と同じ『居酒屋』）という題名で映画されているが、その映画でも、小説のメインとなる女主人公の誕生日を祝う「ロシア式のサービス」による食事がしっかりと映像化されている。

誤解を避けるためにいっておけば、フランス式でもじつは一定の流れがあった。まず、大体2回のサービスがあり、それぞれのサービスで、肉や魚や、前菜的なものが一度に出されていた。そして最後に、デザートや果物がこれまたいろいろと一度に食卓に並べられた。これを、時間軸にそって整理したのが、じつはいま私たちが知っている、いわゆる「フランス風の食べ方」、料理史的にいうと「ロシア式給仕法」なのである。

この転換は、いろいろな点で、味覚にとっても重要であったと思われる。ここでは、現在の議論との関係で、2つだけ簡単に指摘しておく。

1つ目は、豪華な料理がいちどにたくさん出していた「フランス式」では、視覚重視だったが、「ロシア式」になって、本来の味覚が重視されるようになったと考えられることである。この点をさらに深めれば、かつては視覚的な豪華さが味覚を規定していたが（見た目に華やか）、舌で感じる料理の温度や味という狭い意味での味覚がより重要になったのではないかと推測できる。近代的な味覚という観念が生まれたといってもいい。マクルーハンのメディア論的な考えにたてば、あるメディア（ここでは、ロシア式サービスとそれを広めたレストランという装置）が、「知覚の比率を変容させた」ともいうことができるだろう¹⁹。

2つ目は、現在ひんぱんに耳にする、料理に関する新たな言説、「蘊蓄」が誕生したこと（大衆化・市民化したこと）である。いま流布している「言説」の多くは、これ以後作られた。たとえば、料理とワインの相性は、その「蘊蓄」の最たるものである。これはロシア式になって生まれた新たな価値観であった。

¹⁸ ルネ・クレマン監督、1956年フランス映画（白黒）。

¹⁹ McLuhan, M. (1964).

それまで、複数の料理が同時に出ているのに合わせて、ワインも複数出されていた。それが、料理が一品一品出されるようになって、それぞれに合うワインが出されるようになったのである。

アレクサンドル・デュマは、『料理大辞典』のなかで、「肉は食事の物質的な部分であり、ワインは食事の知的な部分である」²⁰と書いている。

これは、料理に知的な快樂を見出すあらたな飲食文化が生まれたことを意味する。しかし一方で、その背景として、料理が整理して出されることで、ひとつの料理とひとつワインが結びついて味覚の領域が広がった、まさに複合的になったことも事実であった。

6. 鍋料理は日本の伝統ではない

では、日本はどうだろうか。

日本人はやっぱり鍋だと多くの人が思っているにちがいない。

しかし大体、無条件に「日本のものだ」と思われているものは、疑ったほうがいいように思われる。

食べることでいえば、たとえばマグロのトロである。いまや多くの人が寿司屋で中トロや大トロ好んで食べているが、マグロの脂の多い部位が食べられるようになったのは、戦後かなりたってからのことにすぎない。それ以前、たとえば、江戸時代にマグロといえば、赤身に決まっていた。トロの部分は、脂がありすぎて、捨てられていたのである。

じつは、フランスをはじめとするヨーロッパの国々でも、マグロの脂身はあまり食べられなかった。ステーキや煮込みに適さないからである。しかし、ここ20年でパリに暮らす日本人が増え、さらに日本食ブームのなかで寿司が流行しだしたため、いまではトロは赤身よりも高いものになっている²¹。これも一種のグローバリゼーションである。

というわけで、じつはフランス風と思っていた食べ方がせいぜい百数十年の

²⁰ DUMAS, A. (2000 ; première publication : 1873, p. 573 ; 邦訳2002 ; 1993 p. 412) .

²¹ フランスのトロが高くなった背景には、日本人の存在や寿司の流行のほかにも、バス地方だけで食べられていた *ventrèche de thon*〔ヴァントレッシュ・ド・トン〕とよばれるマグロの脂身がここ数年来パリのレストランで出されるようになり、一般のフランス人にもなじみになったことも関係しているのではないかと、筆者の親しい友人でフランスの食事情に詳しいパリ在住の料理ジャーナリスト相原由美子氏が指摘してくれた。トロの高値には、食のグローバリゼーションが進んでいるという事実のほかにも、たえず新しい要素を採り入れるフランス料理の「開かれたアイデンティティ」が大きく影響しているようだ。

歴史しかもたないように、鍋料理も日本独特な 食べ方 ではあるものの、意外とその歴史は浅い。

すでにその説を紹介した民俗学者の柳田國男は、日本の衣食住に関して膨大な記述を残しているが、1931年（大正6年）に著した『明治大正史 世相編』の「第2章 食物の個人自由」に収められた「小鍋立と鍋料理」という文章で、鍋料理についても詳しく論じている。柳田が「現在の実情においては、小鍋の利用にかけてわれわれはまず世界無類である」²²と書いていることから、これが書かれた大正時代には小鍋を用いてその場で調理して食べる鍋料理が一般家庭にひろく普及していたことがわかる。

しかし、柳田は、このように当時すでに広まっていた日本独自の小鍋仕立ても、かつてはしてはならないこととされていたと述べている。それは宗教倫理上のモラルであった。柳田によれば、「家で食物を調理する清い火は」「荒神様の直轄する自在鍵の下に」²³あり、この火を用いて調理したものでないと、「家人の共同の肉体と化するに足らぬという信仰」がかなり時代が下がるまで存在していたという。

こうすると、それはガスや電気による簡易なテーブル用火器がなかったからだろう、要は テクノロジー＝技術 の発達の問題ではないか、という反論が予想される。しかし、こうした反論を見越したかのように、柳田はすぐにつづけて「炭櫃すひつや十能じゅうのうが自由に燠おきの火を運搬するようになっても、なおこの考えは久しく続いていた」²⁴と述べている。つまり、すでに炭櫃や十能といった炭火の移動を可能にする用具があったにもかかわらず、「火の神信仰への叛逆を怖れ」、^{かまど}「竈の分裂」²⁵を引き起こすような行為は行われなかったのである。

もちろん、炭からガス、ガスから電気への移行にともなう調理器具の近代化が小鍋立の急速な普及をうながしたことはいなめない。しかし、それを可能にするにはまず火の分離への禁忌の思いがなくなる必要があった。テクノロジーはたしかに現実を変更するが、すぐに現実を改変すると考えるのは早計で、実際の変化にはテクノロジーを利用する人々の価値観がからんでおり、現実に対して複合的に表象の問題が介在することを忘れてはならない。

柳田は鍋料理に対する禁忌の表象が人々のあいだに意外と長く存続したことを指摘しているのである²⁶。

²² 柳田國男（1993；原著 1931, p. 67）.

²³ 柳田國男（1993；原著 1931, p. 65）.

²⁴ 柳田國男（1993；原著 1931, p. 65）.

²⁵ 柳田國男（1993；原著 1931, p. 65）.

同時に、柳田は鍋料理隆盛の理由として、温かい茶やお燗をした日本酒などとの関連で、近代（日本史的には近世から近代）になるにしたがって次第に「温かいもの」をうまいと感ずるようになる味覚の変化をあげている。これは、「フランス式サーヴィス」から「ロシア式サーヴィス」への変遷を述べた際にも問題にした、近代的な味覚 というものの誕生と関連している。

このような見方からすると、鍋料理に示される日本的な 食べ方 と「ロシア式サーヴィス」と呼ばれるフランス的な 食べ方 に関する議論は、ともに近代的な味覚 というより大きな問題と絡むものであることが明らかになってくる。

7. いつから「昔から」になるのか

いまのフランス風の食べ方を、多くのフランス人は、「昔からこうだ」と思っている。鍋料理も、日本人の多くは「昔から」食べていたと思っている。しかし、実際の歴史資料に当たるとそうではなことがわかってくる。

歴史的な考察は、いまの「思いこみ」を支えるより、むしろそれを覆すことのほうが多い。歴史学は、現在の「思いこみ」の批判的検証という、表象を相対化する役割をもっていることがわかる。

では最後に、衣食住に代表される風俗的なものは、どのくらいのタイムスパンで「昔から続いている」と思われるようになるのかについて、ひとつの仮説を提出しておきたいと思う。

風俗的なものは、人間が生身の人間から（リアルタイムで生きた人の）証言を得られる3代くらいを経ると、「昔から」になるのではないだろうか²⁷。

祖父母の時代のことは、生身の人間から直に聞くことができる。「昔はねえ?」という語りである。この直に生身の人間から情報が得られる範囲が大体100年から120年、多分これをすぎると「昔から」になるのではないだろうか。

もちろん、ここで問題にした現在のフランス風の 食べ方 も鍋料理も、この「昔」の範囲に収まっている。

参考文献

BARTHES, R. (1984 ; première publication chez Skira : 1970), *Empire des signes*. (石川美子訳 [2004], 『ロラン・バルト著作集7 記号の国』, 東京: みすず書房).

²⁶ 福田育弘 (2005, pp. 1-21) 参照.

²⁷ 福田育弘 (2003, pp. 61) 参照.

- COURTINE, R. -J. (dir.) (1993), *Larousse Gastronomique*, Paris : Larousse.
- DEKURA, H. (1986), *Cuisine japonaise*, Paris : Compagnie Internationale du Livre.
- DUMAS, A. (2000 ; première publication : 1873), *Grand dictionnaire de cuisine*, Paris : Phébus. (辻静雄, 林田遼右, 板東三郎訳 [2002 ; 1993], 『デュマの大料理事典』, 東京 : 岩波書店) .
- 福田育弘 (2003), 「 飲食の構造, 構造としての飲食 の分析に向けて」, 『学術研究』 第 51 号, 早稲田大学教育学部 .
- 福田育弘 (2005), 「 構造としての飲食 魯文の『安愚楽鍋』から鴉外の「牛鍋」へ」, 『学術研究』 第 53 号「複合文化学特集号」, 早稲田大学教育学部.
- KELLERMANN, M. (1998), *Cuisiner c'est facile*, Paris : Solar .
- 小泉和子編 (2002), 『ちゃぶ台の歴史』, 東京 : 河出書房新社 .
- 熊倉功夫 (2004), 『NHK 人間講座 京料理千二百年 和の味の追求』, 東京 : 日本放送出版協会 .
- 前田愛 (1984), 「 文明開化の食生活 江戸から東京へ」, 『國文學』, 昭和 59 年 3 月号.
- MCLUHAN, M. (1964), *Understanding Media : The extensions of Man*, New York : McGraw-Hill. (栗原裕, 河本仲聖訳, [1987], 『メディア論 人間拡張の諸相』, 東京 : みすず書房).
- 岡田哲 (2000), 『とんかつの誕生 : 明治洋食事始め』, 東京 : 講談社 (講談社選書メチエ).
- ROWLEY, A. (1994), *À table*, Paris : Gallimard. (アントニー・ローリー, 富樫櫻子訳, 池上俊一監修 [2004], 『美食の歴史』, 大阪 : 創元社) .
- ル・コルドン・ブルー東京校篇 (1998), 『ル・コルドン・ブルーのフランス料理基礎ノート サブリナを夢見て 4』, 東京 : 文化出版局.
- 柳田國男 (1993 ; 原著 1931), 『明治大正史世相編』, 「小鍋立と鍋料理」「肉食の新日本式」, 東京 : 講談社 (講談社学術文庫).

(早稲田大学)