

# 19世紀におけるブルジョワ料理の展開

## ブルジョワ料理から国民料理へ

### L'évolution de la cuisine bourgeoise au XIX<sup>e</sup> siècle — de la cuisine bourgeoise à la cuisine nationale

廣田 功 HIROTA Isao

#### Résumé

*La cuisine est un élément de l'identité nationale et la culture nationale de la France. Avant le XVII<sup>e</sup> siècle, les différences de la cuisine entre les pays de l'Europe étaient moins importantes que celles entre les classes sociales. C'est à partir du XVIII<sup>e</sup> siècle que la cuisine originale de la France s'est formée. Ce processus est allé de pair avec la naissance de la cuisine bourgeoise proprement dite. Elle s'est progressivement établie au cours du XIX<sup>e</sup> siècle, en liaison avec la formation du mode de vie bourgeois qui privilégie l'espace et la vie privés. À la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, la cuisine ménagère ou familiale, qui a simplifié la cuisine bourgeoise, a vu le jour. Au tournant du siècle, cette cuisine a évolué vers la cuisine nationale, étant appuyée par la politique nationaliste de la III<sup>e</sup> République et en même temps le plaisir de manger a pénétré dans les classes populaires.*

#### Mots clefs

identité nationale, mode de vie bourgeois, cuisine bourgeoise, service à la russe, cuisine nationale

#### 1. はじめに

料理あるいはより広く食文化が、フランスの国民文化と国民的アイデンティティーの重要な構成要素の1つであることに、疑問を挟む余地はないであろう。マクドナルドの店舗に対する農民運動の指導者ジョセ・ボヴェの破壊行動が国民の共感を呼ぶのは、遺伝子組み替え作物の安全性に対する不安以上に、マクドナルドのハンバーガーが、「消費者の味覚を完全に破壊する風味のない工業

的食物にすぎない」という彼の発言に含まれた、フランスの食文化に対する愛着によるところが大きいであろう。今なお自国の農業と地方の「産地」terroirの個性を重視するフランスの料理・食文化は、アメリカ的な規格化された大量生産食品の対極に位置し、フランス文化の反アメリカナイゼーションの一面を示している<sup>1</sup>。

小論の目的は、国民文化ないし国民的アイデンティティーの構成要素としてのフランス料理の成立過程を素描することにある。このように問題を立てるとき、どのような時期区分をすべきだろうか。言うまでもなく、各国料理のアイデンティティーは、長い歴史を経て形成された。しかし国民的アイデンティティーの一環として、明確に料理について語ることができるのは、大陸ヨーロッパにおいて国民国家の形成が本格的に進んだ19世紀である<sup>2</sup>。国民料理の形成は国民国家の形成と並行し、料理の国民的アイデンティティーは、「国民意識の強力なベクトル」として機能したからである<sup>3</sup>。

この過程は、一方では、中世以来の長い歴史を通じて形成されてきた伝統を継承する面と同時に、他方では、19世紀の新たな歴史的条件に基づいて伝統を革新する面という両面をもっていた。この過程の担い手は、フランス近代社会の形成を主導したブルジョワジーであり、彼らは貴族料理(宮廷料理)を基礎に、それから自立したブルジョワ料理を確立し、さらにそれを国民料理へと発展させたのである。

さらにこのような視点から国民料理の形成過程を論ずることは、当然のことながら料理のレシピや技法だけに焦点を置く狭義の料理の歴史を描くことでは十分でない。そこでは料理の歴史は、社会の動きを観るためのプリズムとしての役割をもっている。小論のめざすところは、「全体史」としての料理の歴史であり、フランドランの言葉を使えば、それぞれの時代の社会経済生活や価値体系と緊密に結びつき、その中で戦略的位置を占める料理の歴史を描くことである<sup>4</sup>。

<sup>1</sup> 戦後フランス文化の反アメリカ的性格については、KUISEL, R.F., *Seducing the French, the Dilemma of Americanization*, University of California Press, 1993 参照。

<sup>2</sup> ここに言う19世紀は、最近の歴史学の通説である第1次大戦までのいわゆる「長い19世紀」を指す。

<sup>3</sup> BRUEGEL, M. et LAURIoux, B. (dir.), *Histoire et identités alimentaires en Europe*, 2002. pp. 9-19.

<sup>4</sup> J.-L. フランドラン・M. モンタナ - リ (宮原信・北代美和子監訳) 『食の歴史』第1巻 (藤原書店, 2006年) pp. 16-17。

## 2. ブルジョワ料理の始まり

ブルジョワの歴史は中世都市の形成とともに始まる。したがってブルジョワ料理の歴史も中世初期にまで遡る必要があるように見える。しかし中世末期まで、貴族の料理とブルジョワ料理の違いは明瞭ではなかった。両者は、貧しい民衆の料理に対して、上流階級の料理として一括されるべきものであった。1390年代にパリのブルジョワが新妻向けに書いた料理書<sup>5</sup>のレシピの大半は、それより少し前に書かれ、14-15世紀に版を重ねた貴族層の代表的料理書<sup>6</sup>のレシピからの借り物であったという。この事実は、「上流階級の料理術における共通の源泉」<sup>7</sup>を端的に示している。少なくとも14世紀まではヨーロッパ全体にラテン語で書かれた同じ料理書が多く普及していたことも、こうしたヨーロッパ共通の食文化の存在と符合していた。したがって社会層としてのブルジョワの出現は、ただちにブルジョワ料理の出現を意味していないことになる。

またヨーロッパの中で国による料理の違いは、ある時期まで明瞭ではなかった。国による違いよりもヨーロッパの共通性が問題であり、違いはむしろ異なる社会階級の間で顕著であった。つまりフランス料理とイギリス料理の違いはさほど顕著ではなく、それよりもたとえばフランスとイギリス双方の貴族と職人の間の違いがより重要であった。言い換えれば、中世のある時期までフランス料理としてのアイデンティティーは問題とならなかったのである。

こうした「世界主義」がいつ消滅し、国民的差別化が生じたかについては、歴史家の見解は必ずしも一致していない。ある歴史家は、後のアンリ2世と結婚するためにフィレンチェからフランスにきたカトリーヌ・メディシスが連れて来た料理人たちがヨーロッパ共通の中世風の食文化からの離脱をもたらし、したがってフランス独特の料理の成立が開始したと考える<sup>8</sup>。このように理解すれば、フランス料理のアイデンティティーの起源は16世紀前半に求められる。しかし別の歴史家によれば、中世風の料理からの脱出が明確となるのは17世紀半ば以後のことであった<sup>9</sup>。したがって遅くとも17世紀の後半には、フランス独自の「高級料理」*haute cuisine*の名声が確立することになる。それを物語るのは、1651年に出版された『フランスの料理人』である<sup>10</sup>。そこには中世

<sup>5</sup> *Mesnager de Paris*, 1393.

<sup>6</sup> TAILLEVENT, *Viandier*, 1375 (manuscrit).

<sup>7</sup> S. メネル, 前掲訳書, p. 87.

<sup>8</sup> 同上書, p. 108.

<sup>9</sup> J.-R. ピット (千石玲子訳), 『美食のフランス』, (白水社, 1996年), 101-104頁.

<sup>10</sup> LA VARENNE, *Le cuisinier françois*, 1651. A. ローリーによれば、1651年は「美食上の激変の試金石」とみなされる。ROWLEY, A., *A table ! La fête gastronomique*, 1994, p. 70.

風の料理とは本質的に異質な料理が登場するからである。またこの時代になると、フランス料理はすでにヨーロッパ全体で名声を得ていた。

しかしこのように国際的評判を得たフランス料理は、まだブルジョワ料理と同一視されえない。その後しばらくの間、フランス料理の独自性を特徴づけていたのは、依然として貴族料理とブルジョワ料理が未分化のままの高級料理であった。とはいえこの高級料理は、料理技術と料理の社会的・文化的意味の両面で、新しい時代の幕開けを示していた。この新しい高級料理の意義は、とくに次の2点に見られる。

第1は、料理そのものの変化に関わることである。中世料理の1つの特徴は、「東方貿易」から輸入される貴重で高価な香辛料（胡椒、シナモン、サフラン、グローブなど）を大量に使うことであった。これに対して、新しい高級料理は、東洋産香料の過剰な使用を止め、代わって次第にフランス国産の香草類（エシャロット、シブレット、ケーパーなど）を使用するようになっていった。またソースの作り方と味が根本的に変わった。中世のソースは脂肪分を含まず酸味が強く、また「とろみ」を出すためにパン粉、アーモンドの粉、卵の黄味を使っていた。これらに代わって、新しい料理ではバターと小麦粉が使われ、酢の量も大きく減った。ホワイト・ソースは、17世紀の新しいソースの典型であった。

この変化は、農業生産の中心が南フランスから北フランスに移動し、牛の飼育と牛乳の生産が増加したという農業の変化と結びついていた。さらにソースのベースとして、肉汁や「クーリ」coulis（野菜・甲殻類のピュレ）が使われ、後の「フォン」fondの原型が生まれた。このような料理の技法と内容の変化は、さらに調理用具や調理場の設備・配置、さらには食事の仕方や食卓の作法、食卓の装飾品にまで影響を与えた<sup>11</sup>。まさにその変化の大きさは、「17世紀の料理革命」<sup>12</sup>と呼ぶにふさわしいものであった。

しかし変化は、料理の中味に限定されなかった。重要な変化は、食の社会的意味・機能に関わっている。中世の貴族や上流階級の食卓の「豪華さ」は良く知られているが、それは料理や食卓が彼らの権力を誇示する手段の1つとみなされていたからである<sup>13</sup>。香辛料の過剰なまでの利用にしても、「古い肉の臭みを消すため」という「伝説」の指摘とは違って、それらが高価ゆえに入手する

<sup>11</sup> この点については、J-R.ピット、前掲訳書、pp. 111-114参照。

<sup>12</sup> TOUSSAINT-SAMAT, M., *Histoire de la cuisine bourgeoise du Moyen-âge à nos jours*, 2001, p. 20.

<sup>13</sup> 中世においては、宴席を誉める言葉は味覚を表現する« bon »ではなく、視覚を表現する« beau »であったという。 *Ibid.*, p.15.

ことが困難な「奢侈品」に属していたために、その大量使用が権力の誇示と同じ意味をもったからである。これに対して、新しい高級料理は、待客を感嘆させ、驚かすことを目的とした派手さや豪華さをもはや第1の目的にはしていない。その最大の目的は、もはや外観ではなく、料理そのものの味にあった。ここでは「良識」*bon sens*と「洗練」が重要な価値となる<sup>14</sup>。

17世紀の料理革命とともに出現する独自のフランス料理モデルとは、以上の二重の次元で、中世の料理と断絶する新しい料理であった。しかし進化はさらに続き、さらに18世紀は中世の伝統との断絶、フランス料理の発展において新たな段階を画した。まず宮廷と大ブルジョワの食卓に登場した新しい高級料理は、次第に社会のより下層に浸透していった。それを如実に示す1つの事実は、17世紀に開始された近代フランス料理の考え方が、広く中小ブルジョワ階層にまで浸透していったことである。「最初の近代料理書」とも言われ、ベストセラーとなったG. ムノンの料理書『ブルジョワの女料理人』が1746年に出版された<sup>15</sup>。この料理書は、次の点で独自の歴史的意義を持っている。そのタイトルが示すように、本書は女料理人向けに書かれたことである。当時、大ブルジョワの家には男性のプロの料理長と給仕長が雇われており、これに対して、一般に女料理人は中小ブルジョワの家に雇われていた。彼女たちを対象として書かれた本書は、料理書が初めて専門家ではなく一般の人々を対象とした点において画期的であった。この結果、宮廷や大ブルジョワの下で形成された高級料理が、家庭料理との接点を持つにいたったのである。当然のことながら、そこで紹介されるレシピは、数も少なく簡素化されているが、それは本質的に「宮廷モデルからの簡素化」<sup>16</sup>であった。

18世紀における新たな発展のいま1つの特徴は、過度の複雑さや無駄を排し、意識的に合理性が追求され始めたことである。ムノンと同じ頃プロ向けの有名な料理書を書いたマランによれば、「近代料理は一種のである。料理人のはさまぎな肉を分解し、消化させ、洗練させ、さらに滋養に富みながらも軽い肉汁を抽出し、それらを混ぜ合わせ、どの1つも際立つことなく、すべてのものが感じられるようにすることによって成り立っている」<sup>17</sup>。

これは近代料理術革命における「フォン」の出現の重要性を示すとともに、それに付随する科学（化学）的・合理的精神を示している。

<sup>14</sup> *op.cit.*, p. 20.

<sup>15</sup> MENON, G., *La cuisinière bourgeoise*, 1746.

<sup>16</sup> S. メネル, 前掲訳書, p. 142.

<sup>17</sup> Cité, PARIENTE, H. et TERNANT, G. de, *Histoire de la cuisine française*, 1994, p. 195.

さらに18世紀には食文化の地域的多様性が明確となり始めた。先に中世には国の間の違いは小さかったことを指摘した。しかし食文化の共通性は、国の間に限られたことではなく、地域間でも同様であった。たとえば農民の食事はどの地域でも大きな違いはなく、彼らはどこでもスープに浸したパンや穀物の粥を食べていた。しかし18世紀になると、地域的特性が次第に顕著となり始めた。18世紀の「農業革命」とともに農業生産が飛躍的に増加すると、各地域の気候・風土に適した農産物や畜産物の多様性が明確となり、さらにそれらをもとに各地域に煮込み料理に代表される「地方料理」が進展していった<sup>18</sup>。この地域的多様性は、19世紀になると「地域主義」régionalismeによって評価されることとなり、ブルジョワ料理の完成に花を添えるであろう。

こうして、家庭料理との接点、合理性、地域主義という3つの要素は、いずれも19世紀にさらに発展し、フランスブルジョワ料理の重要な特徴となるであろう。その意味で、18世紀はブルジョワ料理の歴史における重要な1段階であった。

### 3. ブルジョワ料理の確立

フランス革命が美食の歴史に与えた影響は良く知られている。宮廷の崩壊と貴族の没落によって職を失ったプロの料理人たちは次々とレストランを開業し、アンシャン・レージュ末期に生まれたレストランが革命後隆盛をきわめた。レストランの発展は、19世紀の高級料理の発展に大きな刺激を与え<sup>19</sup>、19世紀のフランス料理がさらに国際的な名声を高める上で大きな役割を果たした。しかし高級料理の発展を論ずる前に、フランス革命が食の文化史的意味にもたらした変化、さらにそれに関連して、家庭料理の発展におよぼした影響について指摘しておく必要がある。

フランス革命の時代、とくにジャコバン支配の時期は、公的生活領域の拡大、日常生活の政治化によって私的空間が侵害された。しかし革命がめざした「公私の間の境界の転覆、新しい人間の形成、空間・時間・記憶の新たな管理による日常性の再編の試み」という「習俗」革命の「壮大な構想」は、結局、挫折した<sup>20</sup>。その結果、革命の混乱が終息する頃には、ふたたび私生活や日常生活

<sup>18</sup> J.-R. ピット、前掲訳書、pp. 37-43.

<sup>19</sup> この点を論じたものは多いが、さしあたり R.L. スパング（小林正巳訳）、『レストランの誕生』、(青土社、2001年)；北山晴一、『美食と革命』、(三省堂、1985年)参照。

<sup>20</sup> PERROT, M., « La famille triomphante », ARIES, Ph. et DUBY, G. (dir.), *Histoire de la vie privée*, POINTS-HISTOIRE, Tome 4, 1999, p. 81. 谷川稔、『十字架と三色旗』、(山川出版社、1997年)をも参照。

が重視されることになった。しかしそれは古い貴族の生活様式がそのまま復活したことを意味しない。1820年代以後、ブルジョワジー主導で社会の近代化が進められる頃、新しい指導層となる彼らは旧貴族層とは異なる生活様式を意識的に打ち出す必要に迫られた。このブルジョワ的生活様式は、私生活、快適さ、合理性を重視する価値観であり、そこでは「食事が私生活の中の最も重要な行為の1つ」<sup>21</sup>として位置づけられた。

7月王政期から第2帝政期に確立するブルジョワ文化は、公私の境界を明確に区分し、その上で私生活における「安寧」bien-etreと「快適さ」confortを重視した。1820年代からブルジョワ家庭の「主婦」を対象に書かれた数多くの「家政書」は、幸福の粹として家族生活を重視し、主婦の重要な任務として「時間と金の上手な管理」を説いた。主婦の最大の仕事は、家庭を仕事から疲れて帰宅する男たちの安らぎと休息の場とすることであった。主婦の仕事の中で、「家内奉公」domestiqueの監督は重要な仕事となった。当時、平均的なブルジョワ家庭は、3人の奉公人を使用していたが、そのうちの1人は「女料理人」であった。このことはブルジョワ家庭における食事の重要性を現している。食事をとることは、単に食べることだけでなく、家族全員が集まることを意味した。それゆえ家政書は、食卓に楽しみを与えることを主婦の仕事として説いている。

「食卓の楽しみに気をくばらなければならないのは、客を迎えるときだけではない。夫のために、また家の中を文明化するためにも、そうしなければならない。私は故意にこの言葉を使う。文明化の特徴は、われわれの欲求の充足に対して、喜びと尊厳の性格を与えることだからである。社会生活上の仕事が、とくに男性にとって、家族生活にほとんど食事の時間しか残さないから、そうしなければならない。」<sup>22</sup>

貴族の場合と違って、ブルジョワジーの生活においては、食卓は富や権力をみせびらかす「体面の文化」<sup>23</sup>の場という公的空間の性格を弱め、個人が楽しみや喜びを味わう私的空間の側面を強めた。

貴族の文化の奢侈的・浪費的性格からの差別化をはかり、新しい社会を建設

<sup>21</sup> Cité, TOUSSAINT-SAMAT, M., *op.cit.*, p. 186.

<sup>22</sup> Cité, MARTIN-FUGIER, A., « Les rites de la vie privée bourgeoise », ARIES, Ph. et DUBY, D., *Histoire de la vie privée, op.cit.*, pp.185-186.

<sup>23</sup> ROCHE, D., *La culture des apparences*, Points-Histoire, 1991.

する担い手としてヘゲモニーを発揮するために、ブルジョワの文化は上品さと快適さを強調した<sup>24</sup>。このブルジョワ的生活様式の特徴は、食事そのものに限定されない。食が個人の喜びを実現する場、快適な家族生活を過ごす場として位置づけられれば、当然のことながら、食事をとる空間の再編が問題となる。それゆえ19世紀半ば以後、ブルジョワ家庭では、台所の改良と並んで、独立空間としての食堂の形成が進み、そこには上品な手作りの家具が配置された。食堂自体はすでに18世紀に出現しているが、それは19世紀になって初めて家庭生活に不可欠の専用の部屋としてブルジョワの住居の重要な基準となった。

さらに食事のサービスの観念は、食べ物を出すことだけを意味するものではなく、次第に食事を楽しむためのさまざまな工夫と演出をも含むようになった。食卓には食器だけでなく、洒落たナイフ・フォークのセット、グラス、ナプキン、テーブルクロスが使われるようになった。こうしたテーブル付属品の多様化は、後述する給仕の仕方の変化（いわゆる「フランス式」から「ロシア式」への変化）と連動していた<sup>25</sup>。また食堂の調度品は、クラシック家具・装飾品の様式をモデルとし、職人的伝統と小型手動機械を結びつけた「革新的装飾品」の生産の発達によって支えられた。ナイフ・フォークのセットは、1842年にクリストフルが新しい銀メッキ技術を実用化したことによって急速に普及していった<sup>26</sup>。ブルジョワ的な食生活の確立は、このような職人的生産の発展と並行していたことを看過してはならない<sup>27</sup>。

レストランの発達も、顧客の側から見れば、以上のような食の意味の社会的文化的変化と結びついてきた。ブルジョワ層はレストランの重要な顧客となるが、それは彼らにとって食が生活の楽しみの1つとなったことの帰結であった。レストランで出される高級料理と家庭料理とは、個人の食べる楽しみという点では共通していた。また作り手の料理人の側から見れば、レストランの発展は、食事を楽しむ「公衆」の登場によって、需給関係が変化したことを意味する。作る側と食べる側の関係は、かつて存在した個人的関係を次第に希薄化させ、市場経済的關係に支配されるようになった。市場競争は、19世紀の高級料理の

<sup>24</sup> WALTON, W., *France at the Crystal Palace, Bourgeois Taste and Artisan Manufacture in the Nineteenth Century*, 1994 ; AUSLANDER, L., *Taste and Power, Furnishing Modern France*, 1996.

<sup>25</sup> ENNES, P., MABILLE, G., THIEBAUD, Ph., *Histoire de la table*, 1994, pp. 193-271.

<sup>26</sup> FERRIERE, Marc de., *Christofle, deux siècles d'aventure industrielle, 1793-1993*, 1994.

<sup>27</sup> MARSEILLE, J., (dir.), *Le Luxe en France du Siècle des Lumières à nos jours*, 1999 ; WALTON, W., *op.cit.*

<sup>28</sup> S. メネル, 前掲訳書, pp. 225-239.

発展に新たな刺激となり、それに伴って料理技術の革新が速まった<sup>28</sup>。

19世紀のブルジョワ高級料理の発達に話を移そう。19世紀のブルジョワ高級料理は、カレーム Marie-Antoine Carême とともに始まる。彼の料理は、高価な食材の使用、手の込んだ調理法の駆使、ソークル（装飾を施した台）の上に高く積み上げる建築的な盛り付けなど、貴族的高级料理の重要な要素であった贅沢さと豪華さの側面を引き継いでいた。しかし彼の料理には、ブルジョワ料理の本質的要素である合理性、科学主義、秩序、体系、単純さといった新しい要素も見られた。香辛料の使用を減らしたこと、素材の組み合わせを重視したこと、ソースを3つの基本的ソース（エスパニョール・ヴルレーテ・ベシャメル）の3つに分類したこと、さらに塩辛い味から甘い味へという順序を重視したことなどに、それを見ることができよう<sup>29</sup>。

カレームを引き継ぎ、19世紀半ばから後半にかけて活躍した料理人ユルバン・デュボワ Urbain Dubois も、カレームと同じく、建築的・装飾的な盛り付けの料理で有名であるが、他方で、意識的に「科学の応用」を掲げ、加熱の仕方やフォンの作り方を理論化した点に科学的合理的的精神を見ることができ<sup>30</sup>。デュボワの新しさは、「ロシア式サービス」の普及においても発揮された。

「フランス式サービスからロシア式サービスへの移行」は、「19世紀初頭に食卓技法がつけた大きな変化の中でもっとも有名かつ根本的な変化」であった<sup>31</sup>。フランス式では、アントレとメインディッシュの区別、魚と肉の区別、味の違いを無視して、食卓に一度にたくさんの料理が並べられ、通常これが3回繰り返された。これに対して、ロシア式では、今日のように、アントレから最後のデザートまで、料理が順番に運ばれ、めいめいに給仕された。古い方式が「循環型」であるのに対して、新しい方式は「直進型」と言える。ロシア式は、フランスに1810年代に導入されたと言われる。ロシア式には、料理を冷めないうちに食べることができること、食べたいものを給仕に頼んでとってもらい煩わしさがなくなること、食卓の座席の位置によって食べられる料理に不公平が生ずることがなくなることなどの利点はあったが、逆に、豪華さの点で見劣りすることは否定し難く、普及は必ずしも容易ではなかった。しかし第二帝政期の1860年代になると、皇帝の公式の食卓には豪華さゆえになおフラン

<sup>28</sup> カレームの料理に言及した本は多いが、S. メネル、前掲訳書、239-246頁；J.フランソワ・ルベル（福永淑子・鈴木晶訳）、『美食の文化史』（筑摩書房、1989年）、pp. 237-264参照。

<sup>30</sup> ROWLEY, A., *op.cit.*, pp.110-111.

<sup>31</sup> ENNES, P., MABILLE, G., THIEBAUD, Ph., *op.cit.*, p.193.

式が維持されていたが、大実業家の家庭を含めてブルジョワの食卓ではフランス式の消滅が確認されるという<sup>32</sup>。料理の温度管理に関心をもったデュボワは、料理の味が変わらないうちにすばやく、最短時間で料理を出すことを重視する立場から、ロシア式の普及に大きな役割を果たした。

デュボワによって追求された合理性と簡素化は、19世紀末、エスコフィエ G. Auguste Escoffier の登場によって完成を迎える。彼は、デュボワまで続けてきた盛り付けの豪華さを放棄し、その簡素化を実現した。彼はまたソースの簡素化にも才能を発揮し、素材の味をより完全にいかすために、それまでの3つの基本ソースよりも軽いフюме（魚、肉、野菜の出し汁）を好んだ。彼はメニューの簡素化にも尽力し、前菜、魚料理、肉料理、デザートを基本とした現在のコース・メニューに近い形が出来上がった。さらに国際的な大ホテルが続々建設された時代に、大ホテルのレストランは高級料理の発展に大きな役割を持った。エスコフィエはいくつかの大ホテルの厨房を引き受けたが、その際、厨房の合理的な管理を追求し、料理人たちの仕事に分業の原理を導入した<sup>33</sup>。これはレストランやホテルが文字通り産業として確立したことを意味している。

ブルジョワ高級料理が完成された時代は、フランス料理が国際主義と地域主義の性格を強めた過程であった<sup>34</sup>。国際化については良く知られているが、それは2つの側面を持っている。1つは、国際的に高級料理としてのフランス料理の名声が定着したことである。この過程で、エスコフィエが主要大都市のホテル・レストランをつなぐネットワークの形成に大きな功績を残したことが強調されよう。第2は、交通手段の発展や異国趣味に伴い海外の食材の利用がさらに進んだことである。正確に言えば、食材だけが問題ではない。外国のさまざまな料理法も、フランス料理に同化されたのである。

しかし19世紀後半は、パリ・リヨンといった大都市を拠点として発展してきたフランス料理が地方料理を吸収し、多様化し豊かになっていった時代でもあった。19世紀半ばに完成した鉄道網の建設は、全国的な商品流通を可能とした。鉄道の発達は、ブルジョワ層の間で地方旅行を可能にし、旅行先のホテル・レストランで食べる地方料理に対する郷愁をかき立てた。フランスの工業化の過程は、イギリスとはちがって、19世紀を通じて、地方の農業や手工業・農村家内工業を存続させた。農業と工業の結合、大工業と中小工業の並存という経済発展の特質<sup>35</sup>は、各地方特産の豊かな食材や農産物加工食品を維持させ、

<sup>32</sup> *Ibid.*, p. 253.

<sup>33</sup> S.メネル, 前掲訳書, pp. 259-266.

<sup>34</sup> J.F. ルヴェル, 前掲訳書, pp. 117-234.

それらは「中央市場」(1854年建設)を頂点とし、屋根つき公設市場によって補完される食品流通機構を通じてパリに流入し、ブルジョワ料理全体の発展を支えた<sup>36</sup>。またパリの高級料理は、19世紀を通じて、各地に存続する個性的な地方料理から着想を得て、新たな活力と創造力を獲得できた<sup>37</sup>。ルベルが強調するように、高級料理は本質的に国際的で順応性豊かであるが<sup>38</sup>、重要なことはフランス料理の場合、この順応性ゆえに高級料理の同化の対象となった地方料理が、ブルジョワ料理の確立期にもなお厳然と存続していたことである<sup>39</sup>。フランス料理の成立史は、フランス経済発展の独自性に支えられていたのである。

#### 4. ブルジョワ家庭料理から国民料理へ

レストランやホテルの建設とともに生じた料理の産業化は、料理人を組織的に養成する必要を生み出した。エスコフィエの時代は、料理が専門職の1つとして確立する過程であった。1880年代、この方向で一連の改革が行われた。1883年、料理術の進歩を目的に掲げて「料理アカデミー」が設立された。それは職人たちに「科学の進歩」と両立する能力を提供する必要を強調した。これは劣悪な「徒弟制度」に基づく伝統的な養成制度への反省の結果であった。料理を専門職とするための努力は、料理コンクール・展示会の開催、家政教育、職業学校や料理講座の開設、専門雑誌の刊行などの形でも追求された。

1883年、「フランス料理人協会」*Société des Cuisiniers français*は、「料理人養成レヴェルの向上」を目的とし、「料理の味覚と科学を普及させる努力」の一環として、一流の料理人の執筆による機関誌 *L'Art culinaire* を刊行した。

<sup>35</sup> これは「19世紀工業化のフランス的道」の重要な特徴である。Woronoff, D., *Histoire de l'industrie en France du XVI<sup>e</sup> siècle à nos jours*, 1994。メネルはフランスとイギリスにおける料理の発展の違いが生じた要因の1つとして、両国における「都市と農村の関係」の違いを指摘している(前掲訳書, pp. 211-220)。この違いは、産業革命が終了する19世紀半ば移行の時点まで含めて妥当することである。

<sup>36</sup> 「中央市場」を含むオスマンのパリ改造事業については、松井道昭、『フランス第二帝政下のパリ都市改造』(日本経済評論社, 1997年)参照。

<sup>37</sup> 今でも使われるソースや「何々風」料理の多くが、19世紀、とくにその後半から20世紀初頭に発明され、地方の名前を付けていることはこの事実の現れである。Hofler, M., *Dictionnaire de l'art culinaire français. Étymologie et histoire*, 1996参照。

<sup>38</sup> J.F. ルヴェル, 前掲書, p. 220。

<sup>39</sup> 逆に、イギリスの場合、18世紀後半から19世紀半ばにかけて展開した産業革命は、農村・農業を解体しつつ急激な都市化を進行させたが、このことがイギリス食文化の衰退の一因となった。この点については、小野塚知二、「イギリス料理はなぜなくなったか」、佐藤清隆・中島俊克・安川隆司編、『西洋史の新地平』(刀水書房, 2005年)参照。

しかし料理雑誌の出版は、プロの料理人の養成を目的としたものだけではなく、むしろこの時代の特徴は、より広汎な読者向けに料理雑誌の刊行が開始されたことにある。「パリ料理アカデミーの会員」を編集長として、1891年から刊行された *La Cuisine française et étrangère* は、「国内に料理の知識を行きわたらせ、料理の職業的・産業的重要性を発展させ、さらに言うなれば、美食に対する関心を普及させること」を目的に掲げた。さらに同じ頃に刊行された *Le Gourmet*, *La Cuisine pour tous*, *Le Pot-au-feu* や20世紀初頭に刊行された *Culina* などの雑誌は、ブルジョワ家庭の主婦向けに料理術を普及させることを意図していた<sup>40</sup>。デュボワのようなプロの料理人もブルジョワ家庭の女料理人をターゲットにした料理本を出版した。

職業学校の設立は、女性への門戸開放をめぐる対立と徒弟制度に安手の労働力の確保を求めるレストランのシェフや経営者の反対に遭遇した。1891年、最初の「料理・食品科学職業学校」(男子校)がパリに開校したが、反対は根強く、結局、1年半足らずで閉校に追い込まれた。一方、この学校は、若い女性と主婦向けに料理講座と家事講座を開講した。職業学校の閉鎖とは裏腹に、「家事教育」*enseignement ménager* を目的に掲げたこれらの講座は大きな反響を呼んだ。当時、「*ménager*」と言う言葉は、二重の意味で使われたという。それは先ず、ブルジョワ層の料理術を修得し、家族の幸福と社会秩序の維持のためにそれを実行に移した民衆層の女性を指した。それはさらに、中小ブルジョワ層の主婦を指した。後者は、雇い入れた女性料理人を指導するために料理を修得する必要があった。19世紀ブルジョワ料理の完成に功績を残したデュボワは、1888年に出版した『新ブルジョワ料理』*La Nouvelle Cuisine Bourgeoise* の目的を「良き主婦」の期待に応えることに置き、「主婦や女性料理人がすることができないようなレシピを作る危険を避けようと努めた」<sup>41</sup>、と書いている。この言葉が示しているように、19世紀末、ブルジョワ料理は簡素化されながら、家庭料理と接合され、中小ブルジョワ層から民衆層へと浸透していった。

生まれればかりの第3共和政は、「家事教育」に社会秩序安定のためのモラル涵養の手段を見出した。19世紀末以後、国家が初等公教育制度の中に「家事教育」を統合した理由もそこにある。内相、文相、首相を歴任した政治家J. シモン Jules Simonによれば、料理学校の任務は、家庭の中で子供たちにモラルを教える母親に料理を教えることであった<sup>42</sup>。職業学校によって開設された

<sup>40</sup> DROUARD, A., *Histoire des cuisiniers en France, XIX<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècle*, 2004, pp. 58-61.

<sup>41</sup> Cité., *ibid.*, p.66.

<sup>42</sup> Cité., *ibid.*, p.67.

料理講座が掲げる目的は、1893年開校の「コルドン・ブルー」Cordon Blueのように、婦女子向けの料理学校や自治体による無料の家庭料理講座によって引き継がれた。国民国家が国力の増強に努めて争った帝国主義の時代、医師や衛生学者たちは、国力の基礎として健全な家族生活を確立する必要を説き、食生活の管理はその重要な一面とみなされた<sup>43</sup>。ここに19世紀末以後家庭料理の普及が提唱された政治的意味がある。

一方、職業学校の開設前から、料理人たちは料理の芸術性を示すために博覧会やコンクールを組織した。1882年、パリで第1回料理博覧会が開催された。以後、料理博覧会の組織は「フランス料理人協会」が担当し、さらに1890年代になると「料理アカデミー」と「食品博愛連合」に引き継がれた。博覧会と並行して料理コンクールが企画され、デュボワが審査員長を務めたこともある。博覧会やコンクールは高級料理の芸術性を示し、愛国主義の称揚に寄与したが、同時に、缶詰や農産物加工食品の存在を入場者に示した。19世紀末は、農産物加工食品の消費が大きく成長した時期であり、食品業界とシェフは連携して内外において国産食品の普及を追求していた。A. エスコフィエが桃やトマトの缶詰の発明に関わったのは、この頃のことである。

しかし料理博覧会・料理コンクールの開催は、かえって料理界の分裂の引き金となった。これらの企画では、装飾、形、外観が重視されたことに対して、一部の料理人は批判を強めた。彼らには、博覧会・コンクールを動かしている指導的考えは、旧態依然で墮落しているように見えた。彼らは、料理の価値と皿や盛り付け台の装飾とは無関係であると主張した。こうして1880年代末から、装飾料理派と味本位派の対立が顕在化し始めた。料理のあるべき姿に関する意見の違いは、料理界内部の階層的な対立と連動していた。当時、パリだけでもブルジョワ家庭お抱えの料理人が約4000人、レストランで働く料理人が約1万人いたと言われる<sup>44</sup>。この他に、会社、学校、病院、役所、軍隊などで働く料理人がいた。彼らは待遇も異なり、お互いに反目しあっていた。さらに女性料理人の増加は男の料理人の世界を次第に侵食しつつあった。しかし彼ら・彼女らはともにフランス料理に愛着を抱き、それを擁護しようとする意図を共有していた。

世紀転換期、ナショナリズムが高揚する時代状況の中で、料理人たちや美食

<sup>43</sup> MURARD, L. et ZYLBERMAN, P., *L'hygiène dans la République*, 1996 ; BOUILLE, M., « Les congrès d'hygiène des travailleurs au début du siècle, 1904-1911 », *Le Mouvement social*, N°.161, 1992.

<sup>44</sup> MAROUSSEM, P. du., *L'Alimentation de Paris*, 1893.

家たちは、国民料理とそれを表象する具体的な料理を明確にしようと試みた。すでに1884年の第2回料理博覧会の際、「国民的ポタージュ」potage nationalが参加者に提供された<sup>45</sup>。世紀転換期には、ポトフがフランスの国民的料理の表象として「国民的ポタージュ」の名称にふさわしいと考えられるようになった。ポトフが、「田舎のレストランと宮殿の両方で作られ、とりわけ労働者階級の食事の基礎である」こと、つまり社会の下層から上層にいたるまで共通した料理とみなされたことがその理由である<sup>46</sup>。

もとよりナショナリズムの高揚のもとで国民料理が称揚されたことは、フランス料理が真に1つの料理に融合されたことを意味しない。戦間期の著名な美食家、キュルノンスキーCurnonskyが「高級料理」、「ブルジョワ料理」、「地方料理」、「農民料理」に分類したように、当ても非常に異質な料理が存在していたことに変わりはない。世紀初頭、料理学校コルドン・ブルーの講義が、「高級料理」、「ブルジョワ料理」、「家庭料理」、「現代料理」に区別されていたことも、多様なフランス料理の存在を物語っている。しかし「ブルジョワ・家庭料理」cuisine bourgeoise et ménagèreという講義が存在していたことは、これらの間の境界線が必ずしも明瞭ではないことを示していた。ブルジョワ料理も本質的に家庭料理であったからである。

高級料理は、貴族料理の伝統と全面的に断絶してはいなかった。それは純粹に味だけを目指してはいなかった。そこにはプロの料理人の芸術心を満たす要素が含まれていたし、外観や見栄えに対する配慮も消えてはいない。料理に大げさな名前が付けられることも、社会的威信を得るといふ高級料理の伝統を示している。高価な食材を惜しみなく使い、手間ひまかけて少数の美食家の舌を満足させる洗練された料理を追求した点も同様である。これに対して、ブルジョワ料理は、とくに女性が作る料理であった。それはわざわざ専門の料理学校で修得しなくても、家庭の中で自然に身につけ、母親から娘へと代々引き継がれていくような料理であった。高価な食材は必ずしも必要ではなく、手の込んだ複雑な技術も必要ではなかった。それは何よりも家庭の温かさを表す料理であり、「とろ火」の煮込み料理がその典型であった。両者の最も重要な違いは、食材よりも、作業の複雑さの度合いと準備や仕上げに要する手間にあった。

さらにこの下に「庶民料理」ないし「家庭料理」が存在した。それは「家事教育」の教科書の定義によれば、「簡素化されたブルジョワ料理」であった。

<sup>45</sup> *Ibid.*, p. 68. これはインゲン豆、人参、トマト、グリーン・ピース、スカンポをベースとした野菜スープである。

<sup>46</sup> *Ibid.*, p. 84.

それは1880年代から、労働者家庭向けの料理教育の中心に置かれたものである。1890年2月のパリ市の第1回「庶民」料理講座は、「Pot-au-feu」、*« Rognon sauté »*、*« Emincé de gigo, sauce piquante »*、*« Poulet rôti cresson »*、*« Oeuf à la neige »*を教えた。したがってブルジョワ料理と家庭料理が根本的に対立していた訳ではない。むしろ家庭料理はブルジョワ料理を自己流に作っていたと言える。作るメニューはしばしば同一であったが、作る条件が違っていた。家庭料理の場合、主婦が一人で作るのに対して、ブルジョワ料理の場合、奉公人の女料理人の助けで作られていた。しかし両者は、良いフランス料理の何たるかを知っていた点では共通していたのである<sup>47</sup>。

このように国家の側が、ナショナリズム高揚政策の一環として、労働者家庭に国民料理を普及させようとしていた時、当の労働者はどのように対応していたのであろうか。1870年代から20世紀初頭にかけて、名目賃金が上昇し、生計費が低下したために、実質賃金は上昇傾向を辿った。その結果、1880年代頃から、都市の労働者の消費生活に大きな変化が生じていた。生活費全体に占める食費の割合は顕著に低下を示し始めた。それと並行して、彼らの食生活自体も大きく変化した。パンが生活費に占める割合は顕著に低下し、世紀初頭にはもはや支出全体の11%、食費の18%しか占めていない。代わって肉が食費の第一位を占めるようになった（総支出の13.3%食費の21.2%）。アルコール消費も増加し、パンにほぼ匹敵する総支出の10%以上を占めるようになった<sup>48</sup>。19世紀末までまだ贅沢品に属していた牛乳、砂糖、野菜、果物の消費が労働者世帯の食事にも本格的に登場し始めた。1860年代、皇帝ナポレオン三世は砂糖の消費を「経済的民主化」と経済発展の象徴とみなし、その消費が民衆に普及することを訴えたが<sup>49</sup>、それがようやく実現されようとしていた。

世紀初頭には、家庭生活や健康に対する労働者の意識も変化しつつあった。1905-1906年を境として、労働運動は家族の団欒を可能にするために、労働時間短縮運動への新たな取り組みを開始した。食事は、家族の団欒の中心に位置

<sup>47</sup> *Ibid.*, pp. 87-92.

<sup>48</sup> PERROT, M., *« Les classes populaires urbaines »*, BRAUDEL, F. et LABROUSSE, E. (ed.), *Histoire économique et sociale de la France*, Tome I, vol.1, p.483-505 ; WINOCK, M., *La Belle Époque, La France de 1900 à 1914*, Paris, 2002, pp.136-142.

<sup>49</sup> DEMIR, F., *« Sucre de masse et sucre d'élite »*, MARSEILLE, J., (dir.), *Les industries agro-alimentaires en France*, 1997.

<sup>50</sup> 労働時間短縮運動と家族の団欒の関連については、拙稿、「20世紀初頭フランス労働運動の労働時間短縮運動」、佐藤清編、『フランス 経済・社会・文化の諸相』（中央大学出版部、2005年）参照。

づけられ、労働時間短縮運動のために労働運動が配布した宣伝物の中のイラストは、台所のこん炉の上で鍋が湯気を立てている光景を好んで描いた<sup>50</sup>。この頃まで、相対的に健康問題に無関心であった労働運動の態度も変化し始めた。労働運動がアルコール中毒に対する反対キャンペーンを展開し、職場の衛生状態に関心を示し始めたことは、彼らの健康意識の変化を象徴している<sup>51</sup>。このような意識変化を前提とするならば、国民的料理の普及を労働者家庭に対する道徳教育の一環と位置づけた政府の政策は、労働者によって少なくともある程度受容されたと考えることが許されよう。

労働運動の言説と労働者の実際の生活との間には、たしかに一定のずれが存在したであろう。世紀初頭の言説をもって、労働者家庭における国民料理の普及を語るには注意が必要だろう。しかし1906年7月13日の「週休法」制定、第1次大戦前後における「土曜半休」制度（いわゆる「イギリス週」la Semaine anglaise）の普及、1919年4月9日の「8時間労働法」制定など、一連の労働時間短縮の制度化とともに、食卓を囲む家族の団欒というブルジョワの生活様式が次第に民衆層にまで及びつつあったことに、疑問の余地はない。そのような機会に彼らがどんな料理を食べていたかについては具体的検討が必要であるが、ポトフーに代表される煮込み料理や家禽のローストなど、当時の料理書で「家庭料理」として紹介されていたものが中心であったことは、想像に難くない。

## 5. おわりに

第1次大戦がフランス料理の歴史に与えた影響は、大戦までにほぼ定着していたブルジョワ料理の国民料理への展開を強め、不動のものとした。19世紀末に現れた社会の大衆化は、大戦後さらに進行し、それとともに高級料理は次第に衰退していった。逆に、さまざまなタイプの料理の差異が縮小し、単一のフランス料理の誕生さえ指摘される状況が生まれた<sup>52</sup>。大戦を機に女性の職種が多様化し、戦後、家内奉公人になる女性は激減した。これはブルジョワ家庭に雇われる女性料理人の減少を意味する。この変化は、ブルジョワと民衆の家庭料理の差異をさらに縮小させ、「家庭料理の標準化」<sup>53</sup>を生み出した。

<sup>51</sup> REBERIOUX, M., « Mouvement syndical et santé, France, 1880-1914 », *Prévenir*, N° 18, 1989.

<sup>52</sup> TOUSSAINT-SAMAT, M., *op. cit.*, p. 230

<sup>53</sup> *Ibid.*, p. 230

<sup>54</sup> 拙著、『現代フランスの史的形成 両大戦間の経済と社会』（東京大学出版会、1994年）第4章参照。

家庭料理の標準化は、大戦後の社会が「合理化」を大きな目標としたことと無縁ではなかった<sup>54</sup>。戦前からすでに人口の伸びが鈍化していた上に、大戦による死者が加わり、労働力不足が大きな社会問題となる中で、時間の節約は料理の世界にも及んだ。簡素化の追求が、この時代の料理の特徴となった。いま1つの変化は、「美食の旅」*tourisme gastronomique*の発展である。ミシュランのガイドブックは、19世紀最後の年に出版されているが、そこに全国のレストランの格付けが初めて記載されるのは1923年のことであった。

美食旅行の発展は、地方料理に対する賛美の風潮と連動していた。19世紀後半に起源を持つ「地域主義」<sup>レジオナリスム</sup>運動は、初期の地方文化復興運動から、大戦前にはさまざまな分野を対象とする社会経済改革運動へと発展していた。大戦中から、国内資源を最大限活用することが国富増強の有効な手段とみなされ、戦後地方資源の開発が進められた。また「経済地域」が創設され、革命以来堅持されてきた中央集権的な体制の改革が始まった。料理資源もまた地方資源の重要な要素であり、その開発は時代の流れに沿ったものであった。地域主義者の最大の組織である「フランス地域主義連盟」*Fédération régionaliste française*の会長ブラン Charles Brunが有名な美食家であったことは偶然ではない<sup>55</sup>。

「地域主義」運動の発展に支えられた地方料理の財産目録は、美食家キュルノンスキーによって作成された。彼は、ルフ Marcel Rouff と一緒に全国を旅し、28巻から成る『美食のフランス』*La France gastronomique*を編集した。また彼は、1927年に「美食アカデミー」を創設し、2巻の美食辞典を編纂した。これらの中で地方料理をフランス料理の伝統として称えた。こうして、両大戦間には、地方料理が国民的財産として賞賛を受け、フランス料理の豊かさをさらに高めることに寄与した<sup>56</sup>。こうして戦間期には、地方料理は国民料理の重要な支えとなった。しばらく前、フランス料理の危機が叫ばれた時、一部の著名なシェフが地方料理にフランス料理の原点を見出し、そこから想像力を汲み取る必要を指摘していたように、地方料理と国民料理の強固な結びつきは、今でもフランス料理の強みの1つである。それは世紀初頭における国民料理の成立を前提として、戦間期にその延長線上に生まれたものであった。

### 参考文献

ARIES, Ph. et DUBY, G. (dir.) (1999), *Histoire de la vie privée*, Points-Histoire,

<sup>55</sup> 地域主義運動とブランについては、遠藤輝明編、『地域と国家 フランス・レジオナリスムの研究』（日本経済評論社、1992年）参照。

<sup>56</sup> フランドラン・モンタナーリ、前掲訳書 第3巻、pp. 1080-1098.

Tome 4, Paris : Éd. du Seuil.

- AUSLANDER, L. (1996), *Taste and Power, Furnishing Modern France*, Berkley : University of California Press.
- BOUILLE, M. (1992), « Les congrès d'hygiène des travailleurs au début du siècle, 1904-1911 », *Le Mouvement social*, N°.161.
- BRUEGEL, M. et LAURIOUX, B. (dir.) (2002), *Histoire et identités alimentaires en Europe*, Paris : Hachette.
- DEMIR, F. (1997), « Sucre de masse et sucre d'élite », MARSEILLE, J., (dir.), *Les industries agro-alimentaires en France*, Paris : Le Monde Édition.
- DROUARD, A. (2004), *Histoire des cuisiniers en France, XIX<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècle*, Paris : CNRS Éditions.
- 遠藤輝明編 (1992), 『地域と国家 フランス・レジヨナリズムの研究』, 東京 : 日本経済評論社 .
- ENNES, P., MABILLE, G. et THIEBAUD, Ph. (1994), *Histoire de la table*, Paris : Flammarion.
- FERRIERE, Marc de. (1994), *Christofle, deux siècles d'aventure industrielle, 1793-1993*, Paris : Le Monde Édition.
- フランドラン, J.L.・モンタナ - リ, M. (宮原信・北代美和子監訳) (2006) , 『食の歴史』, 東京 : 藤原書店 .
- 廣田功 (1994), 『現代フランスの史的形成 両大戦間の経済と社会』, 東京 : 東京大学出版会 .
- 廣田功 (2005) , 「20世紀初頭フランス労働運動の労働時間短縮運動」, 佐藤清編 , 『フランス 経済・社会・文化の諸相』, 東京 : 中央大学出版部 .
- HOFLE, M. (1996), *Dictionnaire de l'art culinaire français, Étymologie et histoire*, Aix-en-Provence : Édisud.
- 北山晴一 (1985), 『美食と革命』, 東京 : 三省堂 .
- KUISEL, R. F. (1993), *Seducing the French, the Dilemma of Americanization*, Berkley : University of California Press.
- MARSEILLE, J., (dir.) (1999), *Le Luxe en France du Siècle des Lumières à nos jours*, Paris : ADEH.
- 松井道昭 (1997) , 『フランス第二帝政下のパリ都市改造』, 東京 : 日本経済評論社 .
- メネル, S. (北代美和子訳) (1989), 『食卓の歴史』, 東京 : 中央公論社 .
- Ministère du commerce, de l'industrie et des colonies (1893), *L'alimentation à*

*Paris, Paris* : Imprimerie Nationale.

- MURARN, L. et ZYLBERMAN, P. (1996), *L'hygiène dans la République*, Lille : ANRT.
- 小野塚知二 (2005), 「イギリス料理はなぜまづくなったか」, 佐藤清隆・中島俊克・安川隆司編, 『西洋史の新地平』, 東京 : 刀水書房 .
- PARIENTE, H. et TERNANT, G. de (1994), *Histoire de la cuisine française*, Paris : Éditions de la Martinière.
- PERROT, M. (1979), « Les classes populaires urbaines », Braudel, F. et LABROUSSE, E. (ed.), *Histoire économique et sociale de la France*, Tome IV, vol. 1, Paris : Presses Universitaires de France.
- ピット, J.-R. (千石玲子訳) (1996), 『美食のフランス』, 東京 : 白水社 .
- REBERIOUX, M. (1989), « Mouvement syndical et santé, France, 1880-1914 », *Prévenir*, N° 18.
- ルベル, J.-F. (福永淑子・鈴木晶訳) (1989), 『美食の文化史』, 東京 : 筑摩書房
- ROCHE, D. (1991). *La culture des apparences*, Paris : Fayard.
- ローリー, A. (池上俊一監修) (1996), 『美食の歴史』, 東京 : 創元社 .
- スパング, R. F. (小林正巳訳) (2001), 『レストランの誕生』, 東京 : 青土社 .
- 谷川稔 (1997), 『十字架と三色旗』, 東京 : 山川出版社 .
- TOUSSAINT-SAMAT, M. (2001), *Histoire de la cuisine bourgeoise du Moyen-âge à nos jours*, Paris : Albin Michel.
- WALTON, W. (1994), *France at the Crystal Palace, Bourgeois Taste and Artisan Manufacture in the Nineteenth Century*, Berkley : University of California.
- WINOCK, M. (2002), *La Belle Epoque, La France de 1900 à 1914*, Paris : Perrin.
- WORONOFF, D. (1994), *Histoire de l'industrie en France du XVI<sup>e</sup> siècle à nos jours*, Paris : Éd. du Seuil.

(新潟大学)