

## 17世紀における印刷術の発展とフランス食文化

松本孝徳\*・持田明子

### はじめに

現在、フランスは世界有数の料理大国と言われているが、そのフランスにおける、食文化の発展は三つの大きな社会現象が影響を与えている。第一は、1533年、フィレンツェの大富豪メディチ家出身のカトリーヌ・ド・メディシスとフランス・ヴァロワ家の第2王子アンリ2世との政略結婚を契機とした、料理史上のイタリアルネッサンスの影響。第二は、17世紀における、印刷術の向上による料理書の普及を基盤とするもの。第三は、フランス革命を発端として、王族・貴族の賄い料理人が放出されることによるレストランの経営、地方議員の中央進出に伴う地方料理の中央進出、ブリヤ・サヴァラン (Brillat-Savarin, 1755-1826) グリモド・ラ・レイニエール (Grimod de la Reynière, 1758-1837) 等を代表とする美食家の登場。この三つの要素が影響しあうことによるものである。さらに細かくフランス食文化の発展経緯をたどると、新大陸やアジア・中東からの未知の作物の移入や、ブルボン王朝の強力化による洗練など、様々な契機で、フランス食文化は発展した。

本小論では、とくに印刷術の向上によって多くの料理書が印刷され、それによってフランス食文化の発展が引き促進された状況を考察する。ここでは、直接フランス食文化の発展に寄与した料理書を中心として、印刷の普及や識字率の向上などその他の間接的要因との関係も考慮しながら、フランス食文化に及ぼした多数の料理書の影響を論じる。上述の第一の影響によるフランス食文化の発展は、16世紀におけるイタリア文化の影響と言われている。14世紀以降、イタリアはルネッサンスの中心地であり発信地であった。このイタリアにおけるルネッサンスは、封建制度とカトリック教会の階層的権威によって特徴づけられる中世的なものからの脱却を促し、人間中心主義を確立し、文化や芸術の水準を飛躍的に引き上げた。また、絵画や建築といった技術的な発展とは別に、人々の振る舞いや、作法といった行動様式も発展し、洗練された。その中で、1494年のシャルル8世によって始まったイタリア戦争と、その後のヨーロ

---

\*九州産業大学大学院 国際文化研究科 博士課程 (5年一貫制) 3年

ッパを舞台としての、ハプスブルク家、メディチ家、ヴァロワ家を中心とする勢力争いの中で、イタリアとフランスの両国の軍事外交的接触は、フランスへのイタリア・ルネッサンスの流れを築いた。このような状況下で、ヴァロワ朝フランソワ1世の第2王子アンリ2世とフィレンツェのメディチ家出身で教皇クレメンス7世の姪カトリーヌ・ド・メディシスとの政略結婚を契機として、フランス食文化もイタリアの影響を大きく受け、変容・洗練していくこととなった<sup>1</sup>。

17世紀は印刷術が格段に向上し、従って、識字率が大きく上昇した世紀である。印刷術の向上によって、印刷される書物の数やジャンルが格段に増えた。そして、様々なジャンルの中で料理書も多数印刷された。そして、その料理書が多くの人々に読まれることによって、料理技術やマナー、食卓の構成などが急速に広まり、フランスの食文化が発展した。

第1章では、17世紀におこるフランス食文化の大きな発展の前段階として、16世紀を概説する。16世紀は、17世紀に見られるフランス料理の変化のきざしがすでに見られる時代であり、17世紀の大きな発展に至る過程として重要である。

第2章では、印刷技術の発展とフランス食文化の変化の関係を考察する。17世紀のフランス食文化の変化に対して、最大の要因となったものは「料理書」である。本章では、印刷技術の発展を調べることによって、多数の料理書が出版された状況を考察し、また、識字率の向上や料理人が精力的に執筆活動をする経緯などを関係づけることによって、印刷技術の発展という、食文化とは異なった分野の功績によってフランス食文化が発展したことを論じる。

第3章では、「料理書」の内容や特徴を検討し、「料理書」がフランス食文化に与えた影響を分析する。また、「料理書」から当時の食生活の一部を垣間見ることで中世との差異を明らかにし、フランス料理の発展を検証する。

## 第1章 16世紀に見るフランス料理の変化

### 1. 16世紀に見られる食卓の洗練

上述したように、カトリーヌ・ド・メディシスがフランスに輿入れしたことによる、フランス食文化へのイタリアの影響は十分あったと考えられる。しかし、フランスでのイタリア食文化の受容と定着には、きわめて多くの時間を要した。ジャン＝フランソワ・ルヴェルが書いているように<sup>2</sup>、フランス料理の変化は17世紀半ばに現れ始める。その中でも、フランス食文化の大きな変化は料理自体よりも、その周辺にある食事作法や食事形式といったものが最初に目立ち始める。カトリーヌが輿入れした16世

紀半ばにおいて、料理の技術の面では、フランスとイタリアの差異はほとんど見られなかった。しかし、食事様式や食事でのマナーといった分野においてはイタリアが洗練されていた。拙稿でも論じた<sup>3</sup>、カトリーヌが祭典の中で礼儀作法を守らせることによって、宮廷の食卓が洗練されていったことを考え合わせれば、その分野では、イタリア食文化がフランス食文化に影響を及ぼすに値した水準であったことがわかる。また、礼儀作法の手引書として、1474年にイタリアで発行された、バルトロメオ・サッキ (Bartolomeo Sacchi) (筆名プラティナ (Platina)) 著『適度の楽しみと健康について』(原題: *De honesta voluptate et valetudine*) が、1505年フランスで翻訳、発行されたことから、同じことが言える。プラティナはその著書の中で、良い教育、処世術、食卓のセッティング方法、食事の作法を説いている。フランスでは、このような、礼儀作法の教えは17世紀まで続いた。

17世紀後半、貴族の奥方や令嬢向きに書かれたノルフィ (Nolfi) 某による、礼儀作法書では食事の前に手を洗うこと、汁物はスプーンで飲むこと、ローストされた肉は大皿からフォークで自分のさらに取り、指で食べること、厚い肉を冷ますのに息を吹きかけないことなどを勧めている<sup>4</sup>。フォーク、ナイフ、スプーンがセットで、初めて登場した書物は、イタリアで出版された。それは、1570年のバルトロメオ・スカッピ著 (Bartolomeo Scappi) 『オペラ』(原題: *Opera di M. Bartolomeo Scappi*) である<sup>5</sup>。この書物の発行年だけでも、礼儀作法や食事形式などの分野ではイタリアが他の国に比べて先んじていたことが推測される。そして、フランスでは、17世紀に入り、取り分けるための使用ではあるが、食卓の作法の中にフォークが見られ始めた。そして、フォークが広まったことにより、中世に比べて清潔に食事できるようになった。フォークは、カトリーヌがフランスに始めて紹介したものではないが、イタリアがフランスの食卓に与えた影響のひとつであり、作法や清潔観念の発達の大きな要素となった。

また、中世から始まった礼儀作法の教えが17世紀に入り、貴族向けの書物の中に登場するということは、貴族の中に礼儀作法を重んじる必要があったからである。カトリーヌは、祭典のなかで出席者に礼儀作法を厳格に守らせた。もっともその時には、宮廷の祭典の中だけの礼儀作法として、限定的なものであったが、1世紀を経て、その礼儀作法が貴族にまで浸透した。

17世紀にかけては、礼儀作法だけでなく食卓の構成方法も同時に発展していった。16世紀後半に入り、中世的食事様式から脱却し、「コラシオン」という食事様式が流行した。コラシオンとは、食後に供される軽い食事のことである。コラシオンでは甘いものやペーストリーが重視された。

この新しい形式にのっとった、パリ市の高官たちが王室のために催した、1571年の饗宴を例にとってみる<sup>6</sup>。

主賓はシャルル9世の妃エリザベート・ドートリッシュ、国王、王妃の他にカトリーヌ、延臣たちが出席していた。出された食事には淡水魚や海の魚を始めとする珍しいものが並んだ。身分の高い貴族たちは、珍しい料理やワイン、そして万全なサーヴィスを賞賛した。夕食後には舞踏会が開かれ、その後でコラシオンが供された。ドラジェ、コティニャック、マジパン、ビスケット、様々な種類の果物などが並んだ。中世の食事様式では、料理の豊富さが賞賛される条件であったが、ここでは、サーヴィスや料理の珍しさや繊細さが評価され、甘いものやペーストリーが重視されている。カトリーヌとシャルル9世のフランス大旅行時の料理も同様に、甘いものが多く見られる。甘いものが重視されるのはコラシオンの特徴である。

アンリ4世の延臣であったトマ・アルテュス (Thomas Artus) の、アンリ3世の宮廷生活を風刺的に描いた『ヘルマフロディトス島の叙景』 (*Description de l'Isle des Hermaphrodites*) では、そこでの食事を描写している<sup>7</sup>。そこには、銀器、白鐵 (スズに鉛を少し混ぜた合金)、施釉陶器 (釉掛けした陶器)、フォークなどが登場し、登場人物は、その器の上でナイフとフォークを使って料理を切り食事をしている。その中では、フォークを使って食事をする姿を肯定的にとらえているが、あまりフォークの使い方に慣れていない状況を描いていることから、中世に比べてフォークは使われていたが、確実に定着しているとはいえない。

また、サラダや菓子類が順番に出され、中世の料理の出し方に比べると一定の形式が見られる。こうした、食事構成に気を配る方法についても、イタリアの影響に言及しておきたい。16世紀フランスの思想家ミッシェル・ド・モンテーニュが、その著書『エッセー』の中で、イタリアの料理人との会話を伝えている。カラファ枢機卿が司房長としてフランスに連れてきたイタリア人料理人である。

「私はつい先ごろ、故カラッファ枢機卿に最後まで給士頭として仕えた或るイタリア人と話し合ったが、この人の話から、私は以上のようなことを言いたくなったのである。私は彼にその職務の話を見せてみた。彼は学者ぶった荘重な態度で、一席、料理学の講義を聞かせてくれた。まるで神学上の大問題を私に向かって論じているかのようであった。食欲にも、何も食べていないときの食欲、二皿か三皿のあとの食欲など、いろいろ差異があること、たんに食欲を喜ばせるための方法とか、これを呼びさまし刺激するための方法などがあることを、彼は一々かぞえあげた。ソースの調整法については、まず総論からはじめて、ついで各論に入り、原料の特徴とその効果など。四季おりおりのサラダの差異については、温めて出すもの、冷たくして出すもの、見た

眼にも美しく飾る方法など。それがすんで、食事を出す順序にはいったが、そこにも立派で重要な考察がたくさんあった。それらのすべては、豊かな重々しいことばで、いっぱいにくれあがっていた、一国の政治を論じるばあいに用いられることばさえ出てきた。…<sup>8</sup>」

食欲に対する考え方や、原料の特徴・効果、料理の温度・装飾・順序など、細やかな考察に、食事に対する進んだ考え方が見られる。このイタリア人料理人の食事に対する考え方の深さに感心しているモンテーニュの文章からも、フランスではこのような考え方が珍しいものであったことが推測される。

以上のことから、食材や料理自体の発展を除けば、イタリアの食文化がフランスの食文化に比べて発展していたと言える。『食卓の歴史』を著したスティーブン・メネルは、16世紀のイタリアの料理書が、肉に関するレシピの割合が減少し、野菜、果物、ペーストリー、パテ、スープ、ミネストローネなどに注意が向けられ、バルトロメオ・スカッピや同時代のイタリア人の料理が、そのスタイルにおいて他の国のそれより洗練されていることで、イタリア人料理人がフランス人料理人に比べて先駆的であったことを指摘している<sup>9</sup>。

野菜については、カトリーヌが野菜をフランスに導入している例もある<sup>10</sup>。『*la histoire cuisine francaise*』によると、彼女はかなりのアーティチョーク好きだったようだ<sup>11</sup>。現にカトリーヌの饗宴にも登場した。また、カトリーヌは野菜や果物をよく食べていたのに対し、フランス人は、中世と変わらず肉をよく食べていた。例えば、1577年、ヴェネチア大使ジェロラモ・リポマーノによるフランス人の生活の詳細な状景の記述の中では、フランス人はパンとフルーツは少量であるが、よく焼き、よく味をつけた肉は大量に食べると書いている<sup>12</sup>。ヴェネチアの大使が記していることから、これは、イタリア人と比べての記述であると考えられる。カトリーヌが、フランスに来て以来50年近く経た1577年でも、フランスは中世的な食事を変えなかったようにも思われるが、実際は、そうではない。イタリアが先行していた食事に対する考え方の萌芽は、16世紀後半のフランスで、すでに見られるからである。

16世紀後半の食生活は、ジル・ド・グーベルヴィル (Gilles de Gouberville)、フェリックス・プラター (Felix Platter)、ミッシェル・ド・モンテーニュ、ピエール・ド・ロンサールらの作品から読み取れる。

シェルブールに屋敷を構えていたノルマンディーの貴族ジル・ド・グーベルヴィルは1549年から1563年の間、日記に当時の生活を詳しく記述していた。そこには、玉ねぎ、キャベツ、カブラ、エンドウ豆、ビート、サフラン、ハウレンソウ、レタスなどの多くの野菜が記されている。それらは、グーベルヴィルの屋敷で栽培されていた。

四旬節にはイチジク、ナツメヤシの実、干し葡萄、米などを購入していた<sup>13</sup>。彼が日記に満足したと記した料理には、鯉の蒸し煮や白鳥の雛があるが、彼はこれを、美味しいや柔らかいという言葉で評価している<sup>14</sup>。この日記に登場する料理は、中世的なものも多かったが、料理に対しての評価の仕方や考え方が変わってきていることに気がつく。また、グーベルヴィルは友人たちの間で食物を贈りあう慣例を作っていた<sup>15</sup>。

一方、1552年、モンペリエの医学校に入学したプラターは、モンペリエでの生活を日記に記している<sup>16</sup>。彼はスペイン系ユダヤ人のマラーノ家に寄宿していた。キリスト教に無理やり改宗させられたマラーノ家は、豚肉は食べず、牛肉もほとんど食べず、羊肉を食べていた。また、キャベツや根菜類はその家庭で好まれていた<sup>17</sup>。しかし、食事に関して、彼らの食生活は珍しいものであった。プラターの学生生活における様々な行事には、祝宴料理が並べられた<sup>18</sup>。上級生の学位授与式は、ご馳走が出る機会であり、その日の行事には様々な砂糖菓子が盛り込まれたコラシオンが催された<sup>19</sup>。この時代には、宮廷で行われていたコラシオンが一般社会にも広がり始めていたのである。

また、モンテーニュは、その随筆の中で食事についての考え方を書いている。

「(私は) テーブルクロスなしでも食事をするが、ドイツ流に、つまり白いナプキンなしで食事をするのは、はなはだ困る。私はドイツ人やイタリア人以上にナプキンをよごす。私はスプーンやフォークをあまり用いない。私は国王たちに習って始まりかけた習慣、すなわち皿が変わるごとにナプキンを変える習慣が続かなかったことを残念に思う。…金属製の杯は、透明な材料できている杯に比べて好ましくない。私の目にも、それ相応に、味あわせてやりたいと思う<sup>20</sup>。」

「私はこれらのいろいろな情弱を習慣に負っている。…たとえば、一日に二度の充実した食事は、胃にもたれて耐えられない。二食のうち一食を完全に省くと、腹の中にガスが生じ、口が渴き、食欲が狂ってくる…私の食欲は、いろいろなものにおいて、ひとりで私の胃の健康にうまく調子が合った。若いときには、辛くてピリッとしたソースが私の口に合ったが、その後、私の胃がそれに飽きてくると、味覚もただちにそれに順応した…<sup>21</sup>」

彼の食事の考え方は中世のそれに比べ洗練されている。中世では、食事の良し悪しは、材料であったり、肉の量であったり、香辛料の量であった。それに比べ、彼は葡萄酒を眼で味わうことや食事作法について書いている。また、食事という概念の中に健康や食欲を持ち込んでいることも、快樂だけの食事であった中世に比べると、新しい発想であることが分かる。

同様に詩人ピエール・ド・ロンサールも、「サラダ」で食物について書いている。

「手を洗え、白く、さわやかに、清潔に。」

僕について来い、ナプキンを持って。

サラダ摘みに行つて、仲間に季節の実りを分けてやろう。

足のおもむくままに、…

ジャマンよ、お前は別の方へ行つて、念入りに探せ、生い茂つた野葛<sup>のぢしや</sup>22、細かい葉のひな菊、血液にも脾臓にも脇腹の痛みにも効く地榆<sup>ぢゆう われもこう</sup>（吾亦紅）23を。

僕は摘むぞ…摘んできた野草を手いっぱい洗つて、すみずみまで白くなるほど塩をふり、薔薇入りの酢をかけよう、プロヴァンス産の油をたっぷりかけて。

フランス産のオリーブからとつた油は胃に重く、全然使いものにならぬ。

これだ、ジャマンよ、これが僕のとびきりの御馳走だ、…お前は言うだろう、王侯のそばで、御意のままに、しあわせに、豪著と名誉で鼻高々に、ひたすら生きる俗人の生活が最上だ、と。

よくわかっているがそんな生活は僕の性には合わないからだ。

嘘を吐き、おもねり、へつらい、おかしくもないのに笑い、他人の顔色を窺つて自分の表情を隠さねばならぬ。

…自分の土地を全力を尽くして耕して遊ばせず、夕暮れになると、居酒屋で葡萄酒を、肉屋で肉をえらく高値で買わずとも、食卓に食物を並べるのだったが、空腹時には、それらは豪著と、うわべだけの名誉に満ちた領主たちの食べ物よりもはるかに甘く、美味しく思われた。

領主たちは、横柄に、なんら好みもなく手当たり次第に食物を変える。

好みもなくそれらを食べているからだ。両者のどちらがよりしあわせだったのか、…<sup>24</sup>」

彼はこの詩の中で、豪華な宮廷での生活と、素朴で健康的な田園生活を対比させて書いている。田園生活では、野菜の薬草的な効能にまで着目し、素材の持ち味が十分に生かされており、質にこだわり、質素な食事などの日常的なものが評価されている。一方、宮廷生活は、経済的にも精神的にも浪費の連続であり、一見豪華に見える食事がどれも同じ味であることを、田園生活と対照的に表現している。

このように、16世紀後半は、素材を重視し、健康と食事を結びつけるように、人々の食事に対する考え方が変化してきた。そこに、ある一定の評価が生まれ、詩人や随筆家が、それを言葉で表現し始めた。しかし、これらは中世的食文化からの脱却の萌芽にすぎず、一般的には中世的食文化が残っていた。それは、16世紀のパリについて、1577年にヴェネチア大使ジェロラモ・リッポマーノが描写した文章からも読み取れる。

「(フランス人はパンとフルーツを食べるのが少量であるが、よく焼き、よく味をつけた肉はよく食べる。) 都市や町の中では、焼肉屋と惣菜屋が、下ごしらえの準備が整っている料理や焼くだけでいいように最低限の調理がしてある料理を小売している。

長い間、信じられないと思っていたが、すでに豚の背油で巻き、焼いてある去勢鳥やヤマウズラ、野うさぎは、それら生きているものを市場で買うよりも安かった。それは、焼肉屋がそれを大量に仕入れることによって安値で購入することができ、そして安値で売り払うことができたのである。豚肉は貧乏人のいつもの食料である。ここで言う貧乏人とは本当に貧乏な人のことである。すべての労働者は、金持ちと同じように、肉食日には、羊、ノロジカ、ヤマウズラを食べたがる。小斎日(精進日)には鮭、鱈、塩漬け練の塩漬けを食べている。パリの商店はこれらの物で満ち溢れている。また、新鮮なバターや乳製品も食していた。野菜は大量にあり、特に白豆とグリーンピースは特別多い。レンズマメや空豆も食べる。パリは望まれるものすべてが豊富にある。しかしながら、そこでの食料品の価格は少し高い。本当のことであるが、フランス人は、ご馳走を作ったり、食べたりすること以外、ほかのものにお金を使わなかった。そのような理由もあり、沢山の肉屋、焼肉屋、小売業者、惣菜屋、居酒屋が混雑している。焼肉屋、惣菜屋は、一時間以内で、10、20、100人分の昼食、夕食を用意する。

焼肉屋は肉をくれ、菓子屋はパテ、タルト、デザート、をくれ、料理人は、煮凝り(ゼリー)、ソース、煮込み(シチュー)をくれる。パリは、こうした技術でとても進んでおり、一人1タンソン、1エキュ、4エキュ、10エキュ、20エキュ、どんな値段にできえ、望むままに食事を与えてくれる居酒屋がある。20エキュも払うのならば、マナのポタージュ、フェニックス焼き、とにかく、世界の貴重なものすべてを食べられるだろう。王や王子でさえ数回足を運んでいる。<sup>25]</sup>

この文章からは、まず、16世紀の庶民の食卓がさほど貧しいものではなかったことがわかる。大量の食材が出回り、市場は活気に満ち溢れ、労働者であっても簡単に肉を食すことができた。

次に、中世の食卓と区別がされるほどの変化は生じていないことがわかる。中世と同じように、肉中心の食事であり、豆類をよく食べている。また、マナのポタージュやフェニックス焼きなどの実在しない料理が登場していることも中世的である。

以上のことから、16世紀はフランス料理が中世的な料理から脱却していく過渡期であると言える。16世紀初頭にイタリアから入り始めた食文化が、ある程度の時間を経



て、フランスに根付き始めた。しかし、一般的には、中世的色合いが残っており、フランス食文化の変化はまだ萌芽的なものにすぎなかった。これが17世紀に入ると、具体的に目に見える形で現れてくる。

## 第2章 17世紀—料理書の出版による食の発展

### 1. 印刷技術の向上と料理書の出版

1650年代に入り、フランスで多くの料理書が刊行された。17、18世紀のフランスの料理書を研究したアラン・ジールによると、17世紀後半に出版された料理書は75点にのぼり、市場に流出していた総数は9万冊を超えると見られている<sup>26</sup>。

最初に流行したのは、ラ・ヴァレンヌ著『フランスの料理人』(*La varenne, Cuisinier francois*, 1651)である。デュクセル公爵家の大膳頭であったヴァレンヌはこの著作を、自分の雇い主であるデュクセル公爵に献上している。この著書は18世紀に入ってから再版を繰り返し、オルレアン公フィリップ(1747~1793)の時代まで成功を収め、30版を重ねた<sup>27</sup>。ルーアンでは1762年まで、トロアでは1738年まで出版された<sup>28</sup>。ルイ14世の首席侍従(*premier valet du roi*)であったニコラ・ド・ボンヌフォンの著作『フランスの庭師』(*Nicolas de Bonnefons, Le Jardinier francois*, 1651)も同様に、1737年まで再版され、また、同著者の『田園の楽しみ』(*Les Delices de compagne*, 1654)も1741年まで再販された<sup>29</sup>。1662年に出版された、ジャン・リブーの『料理人の完全な学校』は、内容が様々な料理書からの盗用ではあったが、1742年まで繰り返し改訂を受け、15版を重ねた<sup>30</sup>。このように、料理書は17世紀において、多くの需要があったことが推測できる。

また、著作数も多い。まず、上述したラ・ヴァレンヌ『フランスの料理人』、彼の二作目『完全なるジャム職人』(*Le parfait confiturier*, 1667)<sup>31</sup>、同著者の三作目という説もある『フランスの菓子職人』(*Le Patissier francois*, 1653, Paris)<sup>32</sup>、ニコラ・ド・ボンヌフォンの著作『フランスの庭師』、『田園の楽しみ』、ピエール・ド・リュヌ『料理人』(*Pierre de Lune, Le Cuisinier*, 1656)<sup>33</sup>、『新しく、完全な王室のメートル・ドテル』(*Le Nouveau et parfait maitre d'hostel royal, enseignant la maniere de courir les tables dans les ordinaires et festins*, 1662)<sup>34</sup>、ジャン・リブー『料理人の完全な学校』<sup>35</sup>、1674年には匿名がL・S・Rという著名の『上手に扱う法』(*L.S.R, L'Art de bien traiter*)、1691年にはマシアロの『王室とブルジョワの料理人』(*François Massialot, Le Cuisinier roïal et bourgeois*)、1733年にヴァンサン・ラ・シャペル『現代の料理人』(*Vincent La Chapelle, Le cuisinier moderne*)<sup>36</sup>、1746年

にはムノンの『ブルジョワ家庭の料理人』(Menon, *La Cuisinière bourgeoise suivie de l'office à l'usage de tous ceux qui se mêlent de dépenses de maisons*) など、これだけとってみても多くの料理書が出版されたことがわかる。

このように、17世紀に入り、フランスで料理書が多数出版された背景として、ひとつは印刷術の向上により多種の書物の刊行が容易になったことが挙げられる。1450年頃、グーテンベルグの活版印刷術の発明により、書物の印刷が容易となり、それに応じて、印刷物の流通量が飛躍的に伸びた。1470年の初めには、すでにローマ、ヴェネチア、ミラノ、フィレンツェなどで印刷業者が活躍していた<sup>37</sup>。1450年から1500年の間には、約1万5千種の著作を含む、約3万5千点の書物が印刷され人々の手に渡った。さらに、平均出版部数を500と推測するなら、1500年以前の出版総数はほぼ2千万冊にまで到達する<sup>38</sup>。この数字は、当時の人口、そして、その中の識字人口を合わせて考えると、驚くべき数値である。これほどまでに、印刷物が当時のヨーロッパに流布していたならば、その影響力は無視できないものであることは言うまでもない。

そして、16世紀になると、印刷数はさらに増大する。先に挙げた、1500年までの出版数と照らし合わせると、その発展のスピードが容易に把握できる。16世紀を通じて、パリでは2万5千点以上、リヨンでは約1万3千点、ヴェネチアでは約1万5千点、ドイツでは約4万5千点、オランダでは世紀前半だけで4千200点以上、イギリスでは1640年までに約2万6千点以上が刊行された。以上を換算して、16世紀を通しての書物の出版点数は、約15万から20万となる。さらに、平均出版数を1点につき約1000部とすると、刊行数は1億5千万から2億部数となる<sup>39</sup>。

このように、16世紀には出版活動が相当の規模に達し、文字を読むことができる者なら誰でも書物に触れることができるようになった。そして、書物の出版量が増加するのに比例して、15世紀まで大部分を占めていた宗教書の比率が下がっていった。同時に、古典古代の文献やユマニストたちの著作などが増えていった。これは、書物の購買者層が聖職者だけにとどまらずに他の職種の人にまで広がっていったことから来ている。

リュシアン・フェーブル、アンリ＝ジャン・マルタンによると、15世紀から16世紀にかけての377の個人蔵書のうち、105が聖職者層、126が官職保有者、66が高級雑貨商、毛織物商、模造宝石商、皮なめし業者、香料商、リボン商、チーズ商、鍵屋、菓子屋、皮革職人、染物職人、靴屋、運送業者など、聖職者が書物を所有するのに比べ、官職保有者や、都市富裕民、商工業者の比率が高かった<sup>40</sup>。このような聖職者以外の読者の比率の上昇は、パリにおいて顕著であった。1500年から1560年の間に目録が作成されたパリの個人蔵書186のうち、聖職者の所有が29に対して、法律家と国王役人の所

有が109であった。ここで挙げた、蔵書所有者は16世紀の書物保有者の一部であって、暦、年鑑、聖人伝、信仰書、時祷書、小説などの書物はより多くの読者層の中に広まっていた。印刷術の発明によって引き起こされた大量の書物の刊行は、知識の普及の速度を速め、新しい概念を生みやすくし、道学者、科学者、哲学者なども自分の考えを刊行することを始めた。また、印刷されたのは才能ある人々の著作や、パンフレットだけではなく、辞書や辞典に見られるように学者や実務家の役に立つような本を出版するようにもなった。さらに、楽譜などの印刷も行った。これは、楽譜の筆で写すには大変な修練を必要とするものであるという概念を根底から覆すものであった。そして、楽譜が印刷されるようになって最新の歌や楽曲が広く伝わった<sup>41</sup>。

また、すでに17世紀中頃には、書物の購買者がどのような本が刊行されているかを知ることができるように目録が登場していた。つまり、目録が作成できるほどの多種多様な書物が刊行されていたということであろう。

このように、口承が駆逐されていく中で、食事、食事作法、料理術について触れた料理関係の本も出版された。事実、初期の印刷本の中にも料理書が存在していた。それは、1485年にニュールンベルグで印刷された『クーヘンマイステリー』(著者不詳, *Kuchenmeister*, 1485)で、56版を重ねている<sup>42</sup>。そして、16世紀中頃には、ほとんどの西ヨーロッパの主要言語で料理関係の本が印刷されている<sup>43</sup>。

印刷術の発展により、印刷本の需要、供給が増加し、読者層が広がっていく中で、様々なジャンルの本が印刷され、料理関係の本もその流れに従って出版されるようになった。

また、料理書が普及した背景として、実際的な、著者の利益の有無が関係してくる。つまり、料理人または、食事作法やなどの知識を持ったものが、それを印刷本として公開することで、金銭的、地位的利益が得られたかということである。今日では当たり前前のシステムとなっている、著者が原稿料で利益を得ることは、印刷が始まってから長い年月を経て構築された。印刷術が出現した当時は、出版独占権や著作権などは存在しなかった。こうした状況下で、収入の保障がない著者たちは高い地位にある人物の保護や文芸庇護者の保護に依存し、何部かの著作を売ることしかできなかった。あるいは、印刷機にかけられる昔の作品の選定人や校正者のような仕事で収入を得ていた。そして、印刷物が増大し、偽版が増大すると、出版社は印刷、販売の特権を要求し始め、新たな出版物を探すようになった。しかし、まだ16、17世紀の著者は、出版社に対し原稿料や出版による儲けの一部を要求はしていなかった。そこでは、著者たちは、まだ文芸庇護者や高位者の関係に頼っていた。

著者は出版された作品の何部かを要求し、その本に喜ばれそうな献辞の手紙を添え

て文芸に関心のある裕福な貴族などに贈った。貴族はこれに対して金銭によって報いるというシステムが習慣となった。16世紀には、こうした習慣は当然の行為であり、かつ、名誉なことでもあった<sup>44</sup>。そして、必ず金銭で報いてくれる庇護者に対しては、賞賛に満ちた手紙や、献じた詩を作品の冒頭や終わりに印刷する習慣も広まっていった<sup>45</sup>。これに対して金銭的に十分な見返りをしなかった庇護者は、非難されたりもした。当時は、原稿を出版人に売ることが非難される対象であったため、著者は原稿を出版人に売らないことを名誉とし、書物を配って庇護者の保護や謝礼をもらうことによって経済的な利益を得ていた。こうしたシステムが構築された背景には、まだ著作権が存在していなかったことが挙げられる。

しかし、16世紀にはエラスムス (Desiderius Erasmus, 1466~1536) のような、庇護者のネットワークを抱えた偉大な思想家でないかぎり、大きな利益は望めなかった。

印刷術が発展し、印刷が容易になり、多種多様な書物が印刷され、料理書も出版されうる基盤はできたが、これだけでは多数の料理人が料理書を出版するに至ったとは考えにくい。つまり、料理人が料理書を多数出版するためには二つの条件が考えられる。一つは、料理書が多く出版され始める、ラ・ヴァレンヌが『フランスの料理人』を出版した1651年頃から、印刷者が著者に対して原稿料を支払うような習慣があったかどうか。二つ目に、料理人は普通の文人と違い、料理を作るという職があったため、印刷本による利益はあまり期待しなかったが、その出版で派生する名誉や個性の確立を目指していたかどうかである。

16, 17世紀において、原稿料を印刷者が支払った記録は残っているが、高額な金銭を手にした著者は少なかった。1660年以降は、ポール・スカロンの『滑稽物語』(Paul Scarron, *Le roman comique*) に対して1000リーブル、『戯作ウェルギリウス』(*Le Virgile travesti*) に対して1万1000リーブルの支払いがなされている<sup>46</sup>。しかし、このように、著書を金銭で買い取ってくれることはまれであり、実際は庇護者の援助をえていたものが大半だった。料理人が本を書いてもそれに見合った収入は得られていなかったと考えられる。事実、上述したようにラ・ヴァレンヌは、その著書『フランスの料理人』を、自分の雇い主であるデュクセル公爵に献上している。料理人が暮らしていくための収入を著作で稼いでいたとは考えにくい。上述したラ・ヴァレンヌはデュクセル公爵家の大膳頭であったし、『料理人』の著者ピエール・ド・リュージュもエルキュール・ド・ロアン公爵やモールガール公爵の料理侍臣であった<sup>47</sup>。また、『巧みに饗応する術』のL・S・Rも貴族付きの料理人であった。さらに、『王室とブルジョワの料理人』のフランソワ・マシアロは著作に献辞がなかったことから、エリート料理人たちのギルドの中の自由契約の料理人とされているが、シャルトル公爵、オルレア

ン公爵，オーモン公爵，ルヴォア公爵などに仕えていた<sup>48</sup>。『フランスの庭師』『田園の楽しみ』の著者ニコラ・ド・ボンヌフォンは料理人としてではなかったがルイ14世の首席侍従（premier valet du roi）として仕えていた<sup>49</sup>。このように，料理人はその生活を出版に頼らなくても，自分の料理技術で生活をしていた。

しかし，この時期に多数の料理人がその技術を文字にして出版し始めるようになったことは事実である。それは，印刷術の発展により出版という行為が容易になったことが背景にあることは上述した通りである。さらに料理人が出版という行為に至ったのは先ほど見たように原稿料の獲得のためとは考えられない。また，料理人が出版によって名誉や個性を獲得したという資料はほとんどない。しかし，多数の料理人が出版した料理書を細かく見ることで，ある程度の推測ができる。

まず，多くの料理書に献辞の言葉があったということは，庇護者が，その出版に対して，また，その著者に対して金銭を与えるほどの尊敬と料理に対する興味があったと考えられる。この庇護者たちの料理に対する興味は，いくつかのレシピの名前を見ることで推察できる。例えば，デュクセル風やコルベール風，コンティ，リシュリュエー，マントノン風，ベシャメルなど，フランスの多くの料理には彼らの名前がついている。これは，当時の貴族が料理に対しての意識が非常に強かったことを意味している。デュクセルは当時の貴族の家名で社会的身分が非常に高かった。コルベールは，ルイ14世に仕えた財政家で，1665年新設の財務総監に任命され，陸軍と外交を除く分野で全権を掌握していた人物である。マントノンは，『19世紀グラン・ラルース』によると，王の子供の養育係として登場し，1684年に王と極秘結婚したとされている。同様に，ベシャメルは金融家であり，ルイ14世に使え，現在もフランス料理の代名詞ともいえるベシャメルソースの名は彼に由来している。このソースは，ベシャメールの考案とされているが，彼の料理人が考案したソースをベシャメルに捧げたものと思ってよいだろう。彼らに共通するものといえば，まず一つは，それぞれの名前が料理の名称として今でも残っていることである。二つ目に，17世紀フランス社会において，相当の権力を保持していたこと。そして，料理人の庇護者になりうる財力を持ち合わせていたことである。当時の貴族や権力者は料理に対しての関心も高く，また，新しい料理の発明を自分の名前を付けるといふ流行があったことが分かる。そして，その新しい料理を発明し，献上してくれる料理人を保護していたことは容易に想像できる。

17世紀の料理人は，こういった貴族たちの中で，新しい料理を考案し，それを主人に献上することで，貴族の保護を得ていた。そして，料理人はそのような料理の庇護者に対して，自分の技術を見てもらうための媒体として料理書を書いていたと推測で

きる。つまり、料理人は自分の革新的な技術を証明するために、料理書を出版し献上することで、新しい庇護者や雇い主を獲得し、また、既に雇用されているものは、その地位の保持のために料理書を献上する。庇護者は、その保護している料理人から、新しい料理を献上してもらい社会の中での名誉を得るという構図が見て取れる。

このように、17世紀に料理書が多数出版された背景として、印刷術の大きな発展を基盤とし、料理人がその上で、自分の料理技術を証明し、フランス社会の中で一種のスノビズムを得たい貴族や権力者に雇ってもらうために、料理書を印刷出版するという流れが出来上がった。

## 2. 料理書の影響

「料理書」の印刷は衣服の流行の場合同様に、料理においても社会的模倣のプロセスを大幅に助長した。上述したように、料理書の存在は初期の印刷本の中にも見受けられ、16世紀中頃には、西ヨーロッパのほとんどの主要言語で、食物、食字作法、料理術についての情報源として料理術の本が印刷されていた。その後、17世紀になり料理書が多数印刷され、それが徐々に広まることによって次第にフランス料理が変化していった。

料理書による変化が引き起こされたその基盤には、識字率の上昇がある。第2章の1で、述べたように、17世紀後半に発行された料理書は75点にのぼり、市場に流出していた総数は9万冊を超えると見られている。最初に流行となったラ・ヴァレンヌ著『フランスの料理人』は18世紀に入ってから再販を繰り返し、計30版を重ねた。ニコラ・ド・ボンヌフォンの著作『フランスの庭師』も同様に、1737年まで再販された。また、同著者の『田園の楽しみ』1741年まで再販された。1662年出版の、ジャン・リブーの『料理人の完全な学校』も15版を重ねた。この出版数の量からも、料理に対する関心は大都市の貴族や上流階級にとどまらず、小都市の下層階級にまで広がっていたことが分かる。

フランスでは、17世紀になると、早くから識字教育に取り組んできたプロテスタントに加えて、カトリック教会も識字教育に取り組み始めた。都市においては既存の有料の教区学校を発展させ、篤信家とともに貧しい子供のための慈善学校の開設を支援し、また農村地帯においても住民共同体により、教師の雇い入れが奨励され、識字教育の普及が進められた<sup>50</sup>。実際に教育活動を行っていたのは多くは聖職者であったが、王権もこのようなカトリック教会の努力に助力し、一時的ではあったが、1698年と1724年、すべての教区に教師を置き、そこで子供を学ばせることを住民共同体に義務づけた<sup>51</sup>。

そして、17世紀のフランスの識字率は、教区記録簿の新郎新婦の署名の有無から算出（1689年～90年）し、読み書きできる比率は、男子が29パーセント、女子が14パーセントとなり、これが18世紀には、男子が47パーセント、女子が27パーセントと大幅に上昇している<sup>52</sup>。識字率の比率は、山岳地帯よりも平地、貧しい地方よりも豊かな地方、人口が過疎よりも過密な場所で高く、民衆教育の推進力が宗教対立であったことから、プロテスタントとカトリックが隣り合わせに住んでいる地方は高識字率であった<sup>53</sup>。当然、都市と農村の間には格差があり、都市は例外なく高く、都市間でも、宗教、行政、司法の諸機関が集中している都市は、商工業中心都市よりも高いなど都市の機能が関係してくる<sup>54</sup>。また、17世紀末の時点で、都市の貴族と第三身分の上層部である官職保持者、大商人、自由業者の識字率は、ほぼ100パーセントの識字率を達成していたうえ、商人、職人層であっても、独立経営の工房の親方や熟練職人、また富裕な人々を顧客とする商店主の識字率は高かった<sup>55</sup>。

17世紀から18世紀の識字率の上昇と、17世紀末期の上流階級の識字率がほぼ完全であったこと、そして、アンシャンレジーム末期で農民の人口が総人口の8割を占めていたことから、この識字率の上昇は、農民を含む下層民の識字率の上昇であったといっていだろう。

17世紀から、「料理書」が9万冊も市場に流出した背景には、「料理書」に対する多くの需要があったことが分かる。しかも、その需要は上流階級だけでなく、読み書きができ、本を購入する資金のあった者、全てを含むと考えていい。料理書は、今まで閉ざされていた料理の技術や食事作法などの食文化を急速に広め、民衆全体の食文化の発展の材料となっていたことは疑いようがない。

また、「料理書」がフランス料理に与えた大きなものとして、料理人に対する影響がある。まず、料理書の性質として、それを所有している者の中でも特に料理実践者によって利用されるものである。これについては、『食卓の歴史』の著者スティーブン・メネルの論がある程度の的を射ている。彼は、「料理書」がラテン語よりも俗語で書かれていることに注目している<sup>56</sup>。食の領域を含むラテン語で書かれた書物には、医学書や作法の本が多い。代表的医学書はサレルノ学派による健康のための処方の手稿の『サレルノ健康指導』、代表的食事作法の本は1474年に刊行されたプラーティナの『適度の楽しみと健康について』であるが、食事作法の本は、形式的な食事という観点から食物について論じており、医学書は健康という観点から食物について論じている<sup>57</sup>。

つまり、料理書が俗語で書かれていたということは、健康や食事作法の本を読んでいた貴族や有識者以外の、ラテン語を解さないがある程度文字に親しんでいた読者でも読めるように書いたということである。そして、当時の農民以外の識字率が100%に

近かったということを考え合わせて見ると、ほとんどの料理人が料理書を読むことができ、書くことができたと考えられる。そして、料理人が「料理書」を読むことで、フランス料理の発展が促進された。その内容は、ジラルールが的確に主張している<sup>58</sup>。

第1に、他の分野でも同じことが言えるのであるが、徒弟制度や直接的人間関係だけによる知識と技術の伝承が衰退し、知識が広く伝わるようになった。

第2に、レシピを書き留めることに、その指示的性格を強める傾向があった。印刷された料理書には、各料理の作り方などに命令形が使われていた。これは現在のレシピを見ても同じことが言える。また、料理の名前などがある一貫性をもつようになった。この結果、ある料理とその材料の関係がしっかりと固定されるようになった。さらに時代が下ると、数量がレシピに記載されるようになりその指示的傾向はさらに強まり、料理の保守性が強くなった。

第3に、料理についての情報が広く普及することにより、それを反復、練習、改善ができるようになった。この結果、料理の変化速度が速まり、農民の料理が改善され、貴族の食事が大衆化し農民の食事になったりもした。

第4に、上流階級の構成員に仕えた料理人が、共通の方法、共通のレシピを共有することで、技術の統一と向上が引き起こされ、社会的威信が増大した。

このように、「料理書」が印刷されることによって引き起こされた影響はフランス食文化の発展において重要なものであったことは疑いようがない。印刷技術の発展の結果、情報の伝達が広範囲に及ぶようになり、さらに、識字率の上昇によりその情報が多数の人間に蓄積し、利用されることによって、当時まで確立されていた知識や技術がさらに飛躍することになった。その中で、食の分野も変わらず同じ過程を踏み、飛躍的な変化を遂げるようになった。

### 第3章 代表的料理書に見る実際の変化

#### 1. ラ・ヴァレンヌ

17世紀に入り、多くの料理書が印刷されるようになり、また、それによって多くの人がそれを読むことによって、料理の変化や変革が引き起こされるに至った。その変化や改革が初めて顕著に現れる料理書はラ・ヴァレンヌの『フランスの料理人』である。この料理書の流行を境に多くの食に関する書物の刊行が急増した。前章で述べたとおり、ヴァレンヌは、献辞から読み取れるように、デュクセル公爵家の料理長として働いていた<sup>59</sup>。この本は、18世紀になっても再販を繰り返し、30版を重ね<sup>60</sup>、『味覚の歴史』によればルーアンでは1726年まで、トロアでは1738年まで再販された<sup>61</sup>。



著書の大きな特徴として、その読者層を中流階級に的を絞っていることである。序文で、貴族の料理人を対象とした調理法のほかに、一般家庭を対象とした調理法や何種類もの野菜や他の調理法について記述すると述べている<sup>62</sup>。貴族だけに対象を絞っていた中世の料理本に比べ革命的であった。また、その著書の中で精進日のアントルメに野菜を用いるなど、野菜に関心を持った著作としても革命的である<sup>63</sup>。アントルメは、第3か第4、または食後に出されるサーヴィスのことで、それまでは添え物であったり、ポタージュなどになっていた脇役的な野菜に比べて、ある種の存在価値が付け加えられたと見てよい。しかし、彼の料理すべてが中世のものから決別したわけではなく、大部分は中世的な料理、伝統的な料理をその著書の中で用いており、数種の料理が古い調理法と新しい材料を融合させたものであった<sup>64</sup>。

この著書は、ブイヨンのレシピで始まっており、以降の「料理書」の多くがブイヨンのレシピで始まることを考え合わせれば、この著書がある種の先駆者的役割を担っていた<sup>65</sup>。彼は、二つの基本的なブイヨンを取り上げているが、これは中世にも存在したもので、別段珍しくないが、モジュール形式といわれる、ブイヨン、リエゾン、ファルスなど、基本的な調理済み材料を臨機応変に各料理に応用するやり方は、当時はまだ未完成であったにしても、その方法が約75年後に確立されることから、この著書が先駆的であったことは容易に推測できる<sup>66</sup>。

この著書は、第1部は肉の日のレシピ、第2部は精進日のレシピになっており、一年を通じた旬の産物や各コースに適した料理、聖金曜日に供される食材リスト、田園生活と軍隊生活向けのレシピ、小斎の日のレシピも充実、数世紀前に人気の高かった料理なども掲載されている<sup>67</sup>。古い料理と新しい料理が共存し、様々な項目に分けられたこの著書は、その内容の豊富さからも当然のように再版を繰り返し、非常にゆっくりとではあるが下層階級に広まった。

彼の2作目は1667年に出版された『完全なるジャム職人』で、数年後、『フランスのジャム職人』として再版された<sup>68</sup>。この著書は、あらゆる材料や器具、調理済み材料を巧みに使うことに重点がおかれ、『フランスの料理人』を補うものであった。その内容は、同じくジャムを取り扱った一世紀前の作品である、ノストラダムスの『二部構成、幾種かの選り抜きの処方について知りたい方々すべてにとって、最上かつ大いに役立つ論文。第一論文は、顔を飾り美しくするための顔料及び香料のさまざまな処方に関するもの。第二論文は、数種類の砂糖製・蜂蜜製ジャムの作り方。医学博士ミシェル・ド・ノートルダム師による新編』(*Excellent et moult utile à tous opusculé nécessaire qui désirent avoir connoissance de plusieurs exquisés recettes divisé en deux parties. La première traicte de diverses façons de fardements et senteurs pour illustrer et*

*embellir la face. La seconde nous montre la façon et manière de faire confitures de plusieurs sortes.*) に比べ、手早く効率の良い作業を推奨し、目新しいものではないが、15種類もの品々の組み合わせによって新しい料理の考案をするなど、画期的な進歩が見受けられる<sup>69</sup>。

そして、彼の3作目とされている『フランスの菓子職人』は、主にペーストリーや卵料理を扱ったものであるが、その特筆すべき特徴として、大きさや分量の単位表が掲載されていることが挙げられる<sup>70</sup>。この本を利用して、皆が共通の単位で料理を作ることができるようになった。簡単に言えば、すべての人が同じものを作ることが出来るようになったということである。これは、時代を経た現在でも同じものが作れることを意味している。こういった情報は、ある料理が一つの料理として社会で共通認識を持たれるために非常に意味があるものであり、その共通認識が社会に出来ることで料理が進化し洗練されていく。これは料理に限ったことではなく、調理の道具や食べ方にもつながっていく。この著書の中の料理には、現在、我々が食している料理に非常に似ているものもある。道具は中世的なものを利用しての調理を想定して書いている。この本が出版された1653年には、料理の概念は多少発展していたが、道具についてはそれほど発展していなかったことが分かる。また、ビスケットやミルフィーユなどの発明は彼の功績によるところが大きい<sup>71</sup>。

フランスのオート・キュイジーヌ<sup>72</sup>の出発点となった、このヴァレンヌの3作は、フランス食文化の発展の中でも重要な料理書であることは確実である。

## 2. ニコラ・ド・ボンヌフォン

フランス食文化発展の歴史の中で、重要な位置を占める料理書は、ヴァレンヌに次いでニコラ・ド・ボンヌフォンのものが挙げられる。彼は1651年に『フランスの庭師』を、1654年に『田園の楽しみ』を刊行した。彼は、ルイ14世の首席侍従であり、パリでは種子を売る仕事にも従事していた経験がある<sup>73</sup>。

『フランスの庭師』は、食物の生産と保存を取り上げ、果樹と菜園に分けられている。園芸に関する様々な指示が書いてあり、当時のパリでは上層階級が都市近郊に土地を購入し、そこに邸宅を持ち、食卓に上げるための作物を収穫するという社会的風潮があったことが<sup>74</sup>、この本にからうかがえる。

『田園の楽しみ』は調理法と食べ方を取り上げている。この本では、香辛料の多用を避け、中世的料理からの脱却が見られる<sup>75</sup>。そのレシピは個々の材料の風味が生かされており、読者に対しては質素な料理を作ることを勧めている<sup>76</sup>。また、葡萄酒の選択方法なども記載され<sup>77</sup>、ワイン大国としての歴史の深さを垣間見ることが出来る。この本

の第一部はパリの婦人たちに献呈され、パンや飲み物を取り扱っている。パリでは、家庭において、女性がパンを作り、飲み物を主宰していたことが分かる<sup>78</sup>。

この本の第二部では、当時まずいものとして認識されていた根菜類の栽培方法と調理方法を掲載し、食べることを薦めている<sup>79</sup>。彼も、ヴァレンヌと同じように、野菜を主役として取り扱い、推奨している。このことは、2人がいかに新しい料理や食材に挑戦していたかを示すものであり、この時代が食文化の大きな過渡期であることの証明でもある。またボンヌフォンの著作には食事での礼儀作法なども記載され、食事における礼儀の確立に寄与した<sup>80</sup>。

さらに宮廷でのボンヌフォンの地位をひきついで、ジャン・ド・ラ・キャンティニがこの思想に影響を受けていることは、ボンヌフォンの影響が後世まで続いたことの証明である。ルイ14世は1673年、彼を、王の果樹園の経理係として任命し、1687年は王の果樹園や王宮すべての菜園の管理長に任命された。彼は1678年から1683年の5年間で、不毛の地であったヴェルサイユに、感嘆すべき果樹園を作り上げた。また、シャンティイ、ヴォー、ソー、さらにランブイエの菜園も手がけている。さらに、新しい野菜や果物の生産にも取り組んだ。彼は、アンリ4世治下に登場し始めるアスパラガスを、土壌改良の末に生産できるようにした<sup>81</sup>。同じ方法で、3月にレタスを、4月にイチゴとキュウリを生産した。彼は一つの著作も残していないが、1690年に彼の息子が『果樹園の知識』(*Instrucrions pour les jardins fruitiers*)という本を刊行した。園芸用語から始まり、次いで果樹、剪定、添え木、菜園などを取り扱っており、その後も版を重ねた。

歴史的に見て、彼の作り上げたヴェルサイユの庭園や農園は、当時ヨーロッパ中に知れ渡った大建造物の一部であり、大きな影響力を持った。国王がこれら菜園や果樹園からの食材を口にすることで、その趣向が多くの上層階級に広まり、彼らが模倣することで菜園や果樹園が流行し、料理の材料が増え、それにとまって料理の種類も増えた。料理人は、その材料を使った新しい料理や新しい調理法を作ることに躍起になり、それが全体的にフランスの食文化を向上させることに貢献した。このような、生産者、消費者、発明者の関係があり、17世紀に大きなフランス食文化の発展がもたらされた。

### 3. ラ・ヴァレンヌ、ニコラ・ド・ボンヌフォンに次ぐ料理書の著者たち

まず、L・S・Rと匿名出版した著者<sup>82</sup>の1662年の作品『巧みに饗応する術』が挙げられる。この著は『フランスの料理人またはラグーの学校』という名で再販された<sup>83</sup>。彼が匿名で本を出版している以上、その正体は判明できないが、フォンテーヌプロ

一、サン＝クルー、リュウ＝エーユ、ヴォーニル＝ヴィコント、リアンクールの城を知っているという記述から、王族や貴族に仕えていた可能性は高い<sup>84</sup>。彼はその著書の中で、ヴァレンヌは不合理と不愉快に満ちた教義で民衆をだましてしていると抗議している。結果的に彼の著作はヴァレンヌのそれには到底およばず、絶版になってしまうが、内容的には革新的なところも多々あった。

彼は当時の料理に不満を持っており、不愉快な調理法であるとか、粗野な構成であるとか、また、経費の無駄遣いで、浪費の過剰であると非難している。そして、彼が主張する優れた料理とは、素材の本質を生かし、洗練された味付けから生まれるものである<sup>85</sup>。この主張には、肉料理中心で、大量の香辛料を使い、外見的に豪華であることを求めた中世の料理に比べて、かなりの進歩が見受けられる。生物学的な欲求としての食事、ある種の豪華さだけを追及する欲求を満たすための食事、という考えを脱却し、料理に対してその味を追求するという点からも、現代のフランス料理に近い考え方である。

彼の著書の特徴として、古いレシピと新しいレシピが混在していることが挙げられる。また、伝統的な料理を応用したレシピであったり、現代のフランスでも使われている調理法があったりと、革命的な要素も見受けられる<sup>86</sup>。実際の料理としては、非常に単調であるが、概念は古い料理から脱皮していた<sup>87</sup>。さらに、ナプキン折りの専門家の紹介や、食事の企画方法、宴会での様々な指示など、実用的な情報も含まれており、情報書としての面でも発展が見られる<sup>88</sup>。

二人目は、1656年に『料理人』を出版したピエール・ド・リュウヌが挙げられる。彼の著作もL・S・Rのそれと同様に、古いレシピと新しいレシピが混在し、古典的な料理の品々や、珍しい材料など革新的な要素を含んだものが登場する。また、食品のリストなどをヴァレンヌの『フランスの料理人』から借用していることから、当時のヴァレンヌの影響力を窺い知ることが出来る<sup>89</sup>。現在フランスでよく用いられている調理法にブーケガルニというものが登場するが、これの原型は彼が創作したものである<sup>90</sup>。

彼の著作も、L・S・Rのそれも、中世の料理や伝統的な料理も掲載しているが、その大部分は独自の料理であり、当時の料理人が新しいものの発見や、新しい技術の発見に奔走していたことが分かる。

三人目は、1691年に『王室とブルジョワの料理人』を著したフランソワ・マシアロである。その著書によると、ルイ14世の王太子、ルイ14世の弟妃パラティナ皇女、オルレアン公フィリップの名が登場することから、彼は高い階層の人々に仕えていたことがあり、また、食事の描写、器具に関する忠告や著作に献辞がないことから自由契

約の料理人であり、当時存在したといわれている「*queux, cuisiniers, porte-chappes*」と呼ばれていたエリート料理人ギルドのメンバーであると考えられる<sup>91</sup>。

この著書は、レシピがアルファベット順に整理された初めての作品であり、「料理辞典」の先駆的著作である。料理の主な材料の頭文字、メニュー上の順序、食品や基礎的調理済み材料の種類によって分類されており、その細かな構成や使用度の高さからも、ヴァレンヌの『フランスの料理人』にからさらに進歩した作品といえる。また、1703年再版の様々な定義の書き足し、1712年『新・王室とブルジョワの料理人、全二巻』の新しいレシピの付け加えからも、当時のレシピの急速な発展が見られる<sup>92</sup>。新しくなった著作には、文体の改善、実用的なアドバイスの加筆、銅版画の図、メニューの構成の改善、大型～小型の料理から中型～小型の料理への移行されている。マシアロは料理書の中でアルファベット順やメニューの構成順に分類するなど、料理技術を体系化し料理書を実用的役割にまで引き上げた功績は大きい。今まで複雑難解であった料理書を使いやすいものにし、新しい料理技術を取得する人々の範囲を広げ、フランス料理を発展させた1人と言える。

## おわりに

以上の考察から、印刷技術の発展と比例して料理書が出版されることにより、フランス食文化の変化が引き起こされたと結論づけられる。

17世紀に始まる印刷技術の発展により、印刷物が増加し、また、様々な種類の本が印刷される要因となった。その中で、料理書も他の分野の書籍と変わらず、印刷されるようになった。そして、識字率の上昇とともに、あらゆる分野で印刷物を通しての知識の広がりがあった。その土台の上で、人々が食に関しての知識を得ることでフランス食文化も発展をはじめた。また、その情報源となる料理書を書くことは、料理人にとっては自分の地位を確立するための手段となり、料理人は先を争って料理書を執筆し、自分の技術やアイデアを披露した。貴族社会にも新しい料理の需要が高まることによって、その流れを助長した。多くの食文化研究者はフランス料理の変化は17世紀に始まると言っているが、それは、目に見えるフランス食文化の変化が17世紀に表に出たというだけで、16世紀においても、その萌芽は見られた。その萌芽的であった食文化の変化が、印刷技術の発展と識字率の向上によって、料理書として社会に広まり、料理に関する知識が普及することによって、フランス料理の変化が定着し、また、そこから新たに変遷を遂げていくこととなった。

このように、フランスの食文化は、印刷技術の発展や識字率の向上など、直接食文

化には関係しないと思われるような社会的な要因によって引き起こされた。

このようなフランス食文化の流れを踏まえ、世界で一目置かれる国際料理となる現在までの過程を、歴史的、社会的、政治的背景と照らし合わせながら、繊細に分析していくことが今後の課題である。

注

- 1 拙稿「ルネッサンス期フランス食文化に見るイタリアの影響——カトリーヌ・ド・メディシスの結婚をとおして——」『九州産業大学国際文化学部紀要』第24号，2003年
- 2 ジャン＝フランソワ・ルヴェル，『美食の文化史—ヨーロッパにおける味覚の変遷—』（福永淑子，鈴木晶訳，筑摩書房，1989年）p.135
- 3 拙稿，前掲論文，p.147
- 4 ジャン＝フランソワ・ルヴェル，p.145
- 5 バーバラ・ウィートン『味覚の歴史—フランスの食文化—中世から革命まで—』（辻美紀訳，大修館書店，1991年）p.91
- 6 バーバラ・ウィートン，前掲書，p.86
- 7 同書，p.88（出典，Thomas Artus, *sieur d'Embry, Description de l'Isle des Hermaphrodites*）
- 8 モンテーニュ『世界の大思想4 随想録（エッセー）上』第51章（松浪信三郎訳，河出書房，1967年）pp. 255-256（Montaigne, *Essai Tome I*, Garnier Frères, 1962, pp.339-340）
- 9 スティーブン・メネル『食卓の歴史』（北代美和子訳，中央公論社，1989年）p.118
- 10 日仏料理協会編『フランス食の辞典』（白水社，2000年）p.1
- 11 Henriette Parienté, Geneviève de Ternant, *Histoire de la CUISINE FRANCAISE*, Editions de La Manrtinière. 1994, pp.130-131
- 12 同書，pp.128
- 13 バーバラ・ウィートン，前掲書，pp.93-96（出典，Gilles de Gouberville, *Journal pour les annees 1549, 1550, 1551, publié d'après le manuscrit original découvert dans le chartier de Saint Pierre l'Eglise*）
- 14 同書，p.92
- 15 同書，p.96
- 16 同書，pp.99-101（出典：Felix Platter, *Tagebuchblätter aus dem Jungendleben eines deutschen Arztes des 16. Jahrhunderts*）
- 17 同書，p.100
- 18 同書
- 19 同書，p.101
- 20 モンテーニュ，『世界の大思想5 随想録（エッセー）』下巻（松波信三郎訳，河出書房，1967年），pp.599-600
- 21 同書，pp.600-601
- 22 萵苣 [ちしゃ] レタスのこと
- 23 吾亦紅 [われもこう] バラ科の多年草。山野に自生している。若葉は食用，根は止血・収斂剤。
- 24 ロンサル，『詩集』詩編集第6の書「サラダ」（高田勇訳，青土社，1985年）pp.345-349（Ronsard, “*la Salada*”, *Oeuvre complètes II*, Gallimard, 1994, pp.715-718）

- 25 Henriette Parienté, Geneviève de Ternant, opcp. 128
- 26 バーバラ・ウィートン, 前掲書, p.179 (出典: Alain Girard, “*Le Triomphe de la cuisinière bourgeoise. Livre culinaires, cuisine et société en France aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles*” *Revue d’histoire Moderne et Contemporaine* 24, 1977)
- 27 ジャン＝フランソワ・ルヴェル, 前掲書, p.163
- 28 バーバラ・ウィートン, 前掲書, p.447
- 29 同書, p.196
- 30 ジャン＝フランソワ・ルヴェル, 前掲書, p.163
- 31 バーバラ・ウィートン, 前掲書, p.187
- 32 同書, p.447
- 33 ジャン＝フランソワ・ルヴェル, 前掲書, p.163
- 34 同書
- 35 同書
- 36 同書
- 37 J.カーター, P.H.ムーア編『西洋を築いた書物』(西洋書誌研究会訳, 雄松堂書店, 1977年) p.31
- 38 リュシアン・フェーブル, アンリ＝ジャン・マルタン『書物の出現・下』(関根素子, 長谷川輝夫, 宮下志郎, 月村辰雄訳, 筑摩書房, 1985年) p.130
- 39 同書, pp.151-152【出典: P. RENOARD, Répertoire des imprimeurs parisiens, libraires, fondeurs..., éd. J. Veyrin-forrer/B. Moreau, Paris, 1965】
- 40 同書, p.153
- 41 J.カーター, P.H.ムーア, 前掲書, p.39
- 42 スティーブン・メネル, 前掲書, p.110
- 43 同書
- 44 リュシアン・フェーブル, アンリ＝ジャン・マルタン, 前掲書, 上巻, p.326
- 45 同書
- 46 同書, p.328
- 47 ジャン＝フランソワ・ルヴェル, 前掲書, p.164
- 48 同書, p.166
- 49 バーバラ・ウィートン, 前掲書, p.190
- 50 柴田三千雄, 横山紘一, 福井憲彦編『世界歴史体系 フランス史2-16世紀~19世紀なかば-』(山川出版, 1996年) pp.296-297
- 51 同書
- 52 同書
- 53 同書, p.298
- 54 同書
- 55 同書
- 56 スティーブン・メネル, 前掲書, p.111
- 57 同書
- 58 同書, pp.113-114
- 59 バーバラ・ウィートン, 前掲書, p.180 (出典, François Pierre de La Varenne, *Le Cuisinier françois*, 1651, dédicace)

- 60 ジャン＝フランソワ・ルヴェル, 前掲書, p.163
- 61 バーバラ・ウィートン, 前掲書, p.447 (出典, Alfred Morin, *Catalogue descriptif de la Bibliothèque bleue de Troyes [almanachs exculs]*, pp.89-91)
- 62 ジョルジュ・ブロン, ジュルメヌ・ブロン『フランス料理の歴史』(杉富士雄, 杉文子, 松田照彦訳, 三洋出版貿易, 1982年) p.329
- 63 同書, p.330
- 64 同書
- 65 バーバラ・ウィートン, 前掲書, p.180
- 66 同書, pp.181-182
- 67 Anthony Rowley, *A TABLE! LA FETE GASTRONOMIQUE*, DECOUVERTES GALLIMARD, 1994, p.71
- 68 バーバラ・ウィートン, 前掲書, p.187
- 69 同書, p.188
- 70 同書, p.188
- 71 Henriette Parienté, Geneviève de Ternant, op.cit., p.165
- 72 オート・キュイジーヌ (haute cuisine) 高級料理の意味。プロが高品質の食材を使って作る料理
- 73 バーバラ・ウィートン, 前掲書, p.190
- 74 同書, pp.190-191
- 75 同書, p.192
- 76 同書, p.195
- 77 ジョルジュ・ブロン, ジュルメヌ・ブロン, 前掲書, p.332
- 78 Henriette Parienté, Geneviève de Ternant, op.cit., p.163
- 79 ジョルジュ・ブロン, ジュルメヌ・ブロン, 前掲書, pp.334-335
- 根菜類は人参, てんさい, 長いも, 菊芋などが挙げられる。馬鈴薯はこの一世紀後食べられ始める。
- 根菜の種類については, Henriette Parienté, Geneviève de Ternant, *Histoire de la CUISINE FRANÇAISE*, 1994, p.167に記載されている。
- 80 Anthony Rowley, op.cit., p.72
- 81 Henriette Parienté, Geneviève de Ternant, op.cit., p.163
- 82 ibid., p.164
- 83 バーバラ・ウィートン, 前掲書, p.198
- 84 ジャン＝フランソワ・ルヴェル, 前掲書, p.164
- 85 バーバラ・ウィートン, 前掲書, p.235
- 86 同書, p.235
- 87 ジャン＝フランソワ・ルヴェル, 前掲書, p.160
- 88 バーバラ・ウィートン, 前掲書, p.236
- 89 同書, p.233
- 90 Henriette Parienté, Geneviève de Ternant, op.cit., p.165
- 91 Randle Contgrave, *A dictionarie of the French and English tongues*, New York, Da Capo Press, 1971
- 92 バーバラ・ウィートン, 前掲書, pp.240-243



参考文献

- ジャン＝フランソワ・ルヴェル、『美食の文化史—ヨーロッパにおける味覚の変遷—』（福永淑子，鈴木晶訳，筑摩書房，1989年）
- バーバラ・ウィートン『味覚の歴史—フランスの食文化—中世から革命まで—』（辻美紀訳，大修館書店，1991年）
- モンテーニュ『世界の大思想4 随想録（エッセー） 上巻・下巻』（松浪信三郎訳，河出書房，1967年）
- リュシアン・フェーブル，アンリ＝ジャン・マルタン『書物の出現・下』（関根素子，長谷川輝夫，宮下志郎，月村辰雄訳，筑摩書房，1985年）
- スティーブン・メネル『食卓の歴史』（北代美和子訳，中央公論社，1989年）
- 日仏料理協会編『フランス食の辞典』（白水社，2000年）
- ロンサル，『詩集』詩編集第6の書「サラダ」（高田勇訳，青土社，1985年）
- J. カーター，P.H. ムーア編『西洋を築いた書物』（西洋書誌研究会訳，雄松堂書店，1977年）
- 柴田三千雄，横山紘一，福井憲彦編『世界歴史体系 フランス史 2—16世紀～19世紀なかば—』（山川出版，1996年）
- マッシモ・モンタナーリ『ヨーロッパの食文化』山辺規子，城戸照子訳，平凡社
- ジョルジュ・ブロン，ジュルメーヌ・ブロン『フランス料理の歴史』（杉富士雄，杉文子，松田照彦訳，三洋出版貿易，1982年）
- ブリュノ・ブラセル，『本の歴史』（木村恵一訳，創元社，1998年）
- マグロンヌ・トューサン＝サマ『世界食物百科』（玉村豊男監訳，原書房，1998年）
- レイ・タナヒル『食物と歴史』（小野村正敏訳，評論社，1983年）
- Anthony Rowley, *A TABLE! LA FETE GASTRONOMIQUE, DECOUVERTES GALLIMARD*, 1994
- Randle Contgrave, *A dictionarie of the French and English tongues*, New York, Da Capo Press, 1971
- Montaigne, *Essai Tome I*, Garnier Frères, 1962
- Henriette Parienté, Geneviève de Ternant, *Histoire de la CUISINE FRANÇAISE*, Editions de La Martinière, 1994
- Ronsard, *Oeuvre completes II*, Gallimard, 1994
- Sara Paston Williams, *The Art of Dining*, The national trust, 1993
- Margaret Leeming, *A History of food-From Menne to Microwave*, BBC books, 1991