

17-18世紀フランスにおける料理書出版の増加と 上流階級との関係

松本孝徳*・持田明子

はじめに

フランス料理には、貴族や富裕層の人物の名を取った料理が多く存在する。たとえばデュクセル風、コルベール風、マントノン風、コンティ、リシュリユー、ベシャメルなどである。これらは、彼らが自ら発明した料理に自分の名をつけたというよりも、彼らが雇用していた、もしくは彼らに雇用してもらいたい料理人が新しい料理を創造し、彼らの名前を付けたと考えることができる。それは、当時の貴族階級において、料理というものが興味の的であり、スノビズムの対象であったことが背景にあった。当時の富裕層は自らのスノビズムの誇示のために、新しい料理を開発する料理人を雇い、被雇用者である料理人は、より財力を保持した人物に雇われるために新しい料理を開発し、その技術や知識を証明するために印刷物を利用した。それが料理書の出版を大きく促した。この背景には印刷技術の向上によって多種多様な印刷物が流布されるようになったということと、識字率の増加が関係している。本小論では、料理に自分の名をつけるという行為が始まる17世紀を基盤として、まず、当時の上流階級のなかにおいて、料理に対する興味が高かったことを明らかにする。次に、印刷技術の向上により、多種多様な出版が行われるようになったことを明確にし、当時の識字率の状況を考察する。最後に、当時の出版システムが未発達であり、料理人が出版によって金銭的利益を得るよりも、自分の地位的利益を得るために料理書を利用していた状況を浮かび上がらせ、上流階級と料理人の利益関係によって料理書が多く流布したことを明確にする。

17世紀の状況

17-18世紀の上流階級において食事に関する行動様式やそれに対する意識がどのようなものであったかは、当時の宮廷社会の特質から導き出すことができよう。ルイ14世時代の社交生活は異常なまでに宮廷そのものに集中していた。これらの集中はルイ15世の統治下にいたるまで引き継がれ、ルイ16世の支配に至るまで、宮廷は社交文化

* 九州産業大学非常勤講師

の形成者として大きな影響力を持ち続けた。この社交文化は徐々に分散され、宮廷貴族の邸宅や財政家の邸宅に拡がっていった。その結果、上流階級は、宮廷社交文化の影響を大いに受けたサロン文化を花咲かせた。つまり、17世紀以降の上流階級の社交文化はルイ14世時代に作り上げられたものであり、また、それを調べることによって17-18世紀の上流社会のありようが浮かび上がる。

ルイ14世治下のヴェルサイユ宮殿には食事に関係している人員は少なくとも2000人と推測されている¹⁾。その中には、料理人、料理人見習い、皿洗い、菓子職人、パン職人、大膳職の給士など様々な職種の人々が存在した。このような分業は、それぞれの専門性の特化を表している。宮廷の厨房における分業化は16世紀後半のカトリーヌ・ド・メディシス摂政時にすでにはっきり現れていた。1564年から2年にわたりカトリーヌ・ド・メディシスとシャルル9世がフランス全土を旅行した際にも、料理人、料理人見習い、食料調達係、ソムリエなど細かく分業化されていた²⁾³⁾。厨房が細かく分業化されているということは、宮廷の規模の大きさも関係してくるが、厨房に多くの人数を割り当て、それぞれの専門性を引き出し、質の高い食事を配給させることに宮廷が意を用いていたことがうかがえる。

また、彼らに関わる施設は1682年から85年にかけて建設された大共同館内に設備された。この建設は、宮廷の規模に合わせて増殖した食事関係者を一箇所に集中するために建設されたものであった。その大共同館には、地下室は貯蔵庫とパン焼きかまどが占有し、一階は料理関係の部屋しかなかった⁴⁾。この料理関係の施設の規模からしても、当時の宮廷が食事に関して多くの資財を投じていたことが分かる。

さらに、ヴェルサイユ宮殿庭園には果樹園が整備されていた。農学者ジャン・ド・ラ・カンティニに果樹園を整備する任務を課し、王の食卓へ上げるためのフランスで一番美味なフルーツや野菜は、そこで生産、出荷された。宮殿の整備された果樹園の技術は他の国に比べ絶大であった⁵⁾。

このようなフランスの宮廷における食事に対する意識の高さは、少なくともカトリーヌ・ド・メディシスの摂生時代から顕著に現れていた。カトリーヌ・ド・メディシスが施す祭典の中では食事というものが重視され、宮廷における食事は政治的にも重要なものとなった。その時代に比べ、ルイ14世時代の宮廷の性質は変化したが、食に対する意識は変化しなかったというより、むしろ、宮廷が一定の地に固定化されたことによって食事に対する設備投資は強化され、政治的にもさらに重要になったと考えられる。

宮廷におけるそのような食事に対する意識の高さが、宮廷人や延臣、または宮廷に足を運ぶ人々の意識にも影響を与えたことは容易に推測できる。彼らは宮廷から始ま

る流行を追い、自己を順応させ、太陽王ルイ14世を模倣することによって、自分たちが上流階級であることを認識し、他の人よりも自分がより王に近づいていることを表現した。

また、上流者階級における食事に対する意識の変化は17世紀以前にもすでに現れており、萌芽的ではあるが、中性との相違が見られる。16世紀後半の上流階級の人々の食生活は、ジル・ド・グーベルヴィル、フェリックス・プラター、ミッシェル・ド・モンテーニュ、ピエール・ド・ロンサール、らの日記や著作から読み取れる。

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、米などを購入した⁶⁾。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、彼はこれらを、〈美味しい〉や〈柔らかい〉という言葉で評価している⁷⁾。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が指摘される。中世では、料理の良し悪しが材料や肉の量や香辛料の量で評価されていたことに比べると、ジル・ド・グーベルヴィルの記述には、料理が豪華さの象徴とされていた中世に比べ、料理本来の形である味覚を表現する方へと変化している。

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。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。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。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。コラシオンとは、一般的に甘いものやペーストリーが重視された食後に供される軽い食事のことであるが、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⁸⁾。宮廷の文化が上流階級にまで浸透していたことを読み取ることができる。

そして、モンテーニュは、その『エッセー』の中で食事についての考えを述べている。

「(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⁹⁾。」

「私はこれらのいろいろな惰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、辛くてピリツ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・・・¹⁰⁾」

彼の食事についての考えの中には食事の礼儀作法についての言及があり、食事の体に対する影響などを気にかけている。また、味覚についての描写にも細かいものがあり、食事に対する考え方が洗練されていることがわかる。

同様に詩人ピエール・ド・ロンサールも、「サラダ」で食物・食事を題材としている。

「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、生い茂つた野萵苣^{のびしゃ}¹¹⁾、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^{ぢゆ}（吾亦紅^{われもこう}）¹²⁾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、・・・¹³⁾」

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いる。彼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を高く評価している。また、一般的に、宮廷生活というものが依然として求心力を持っていたことも読み取れる。一方、宮廷生活が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。これら上述した文献から、16世紀における宮廷での食事は依然として豪華であり、上流階級に影響を与えるような存在であったが、奢侈な面も見られる。

また、18世紀の上流階級の人々は、宮廷と同様、料理に対する意識は高かった。ルソーは『告白』のなかで上流階級の人々が料理に対して懲りすぎていることを非難している¹⁴⁾。

ロンサールとルソーの記述から、16世紀にただ豪華であった食事は、17世紀を経て18世紀にいたるまで、凝ったものへと形を変えていったことがわかる。

このように凝った料理が流行をしていく中で、伝統的な料理を作る料理女と、工夫して新しい料理を考案する料理人との区別がはっきりと付けられ始めた。17世紀の上流社会では、凝った質の高い料理を創造できる技術の高い料理人の需要が大きかったことは疑いようがない。

そして、この時期に多くの上流階級の人々の間で、料理に自分の名前をつけるという風潮が高まった。デュクセル、コルベール、マントノン、コンティ、リシュリユー、ベシャメルなど、多くの上流階級の人々の名が料理に付されている。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。マントノン夫人は、『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宮廷に登場し、1684年に王と極秘結婚したとされている。ベシャメルは、金融家であり、ルイ14世に仕え、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。彼らが自らの手で料理を考案し、創作したとは考えることはできない。これらの料理は、彼らが庇護する、もしくは雇用している料理人が創作したものである。

料理に自らの名前を付することからも、17世紀の上流階級社会において、料理に対

する意識が高く、料理が流行の兆しを見せていたことが分かる。

印刷技術の向上による多種多様な書物の増加と識字率の増加

1450年頃、グーテンベルグが活版印刷術を発明したことにより、書物の印刷が可能となり、書物が容易に手に入るようになった。1470年の初頭には、ローマ、ヴェネチア、ミラノ、フィレンツェなどではすでに印刷業者が活躍していた¹⁵⁾。16世紀になると、印刷数が増大し、その世紀を通じて、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の数字だけで約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。これだけからも、当時ヨーロッパで刊行された書物は相当数にのぼる。これを裏付けるように16世紀初頭にはパリに50余、リヨンに30余の印刷所があった¹⁶⁾。

また、書物の出版量が増大するのに比例して、15世紀までに大部分を占めていた宗教書の比率が下がり、その他の種類の人々の著作が増えていった。これは、書物の購読者が聖職者だけにとどまらずに、他の職種の者にまで広がっていったことが要因である。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が官職保持者、66が高級雑貨商、他に毛織物商、模造宝石商、皮なめし商、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、聖職者層が書物を保有するの比べ、その他が所有しているほうが多かった¹⁷⁾。このような聖職者以外の書物保有比率の上昇はパリにおいて最も顕著であった。1500年から1560年の間に目録が作成されたパリにおける186の個人蔵書のうち、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。

印刷技術の発展によってもたらされた大量の書物の刊行は、知識の普及速度を速め、新しい概念を生みやすくし、道学者、科学者、哲学者などが競って自分の考えを刊行するきっかけともなった。また、書物は知識人の著作に加え、辞書や辞典に見られるような学者や実務家の役に立つような書物も刊行されるようになった。このように様々な知識が書物となって刊行される中で、料理や食事に関する書物も刊行され始め、16世紀中頃には、ほとんどの西ヨーロッパ諸国の主要言語で料理関係の本が印刷されるに至った¹⁸⁾。

17世紀は書物の出版の増加に加え、識字率も増加し始めた。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、カトリック教会も識字教育に取り組み始めた。都市においては既に存在していた有料の教区学校を発展させ、また、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た。農村

においても住民共同体により、教師の雇用が推奨され、識字教育の普及が進められた¹⁹⁾。実際に教育活動を行っていたのは聖職者が大部分ではあったが、17世紀後半には、一時的ではあったが、王権もこのようなカトリック教会の努力を援助し、全ての教区に教師をおき、子供に教育を施すことを住民共同体に義務付けた。

17世紀末(1689年～1690年)のフランス全土の平均識字率は、男子が29パーセント、女子が14パーセントであり、これが革命前夜には男子が47パーセント、女子が27パーセントと大幅に上昇した。また、識字率の分布は、山岳地よりも平地、貧困地よりも富裕地、人口過疎地よりも人口過密地でのほうが高かった。また、注目すべき点は宗教、行政、司法の諸機関が集中している都市の識字率は高かったということである。理由は、知的活動に従事する人々の総人口に占める比率が高いからである。アンシャン・レジーム期で農村人口が8割であったことと、上記の識字率の上昇率から考えて、この全国の識字率の上昇は農村部の人々の識字率が上昇したことによって生じたものである。裏を返せば、農村部より都市部のほうが識字率が高いことから、識字率上昇の初期段階17世紀末期には都市部の階級上層部である官職保持者、大商人、自由業者はかなり高い比率で読み書きができたと考えられる。

また、たとえば料理人なども一定の識字能力を保持していた。それは、料理書を書いた人の地位から証明できる。最初に流行したと言われている、『フランスの料理人』(La varenne, *Cuisinier françois*, 1651)の著者ラ・ヴァレンヌはデューセル公爵家の大膳頭であった。前述したように、宮廷もしくは大きな屋敷の調理場というものは一人で料理を作るものではなく、ある一定の人数で構成されており、それぞれが担当の持ち場で働いていた。その構成要素の長であるラ・ヴァレンヌが、読み書きができなかったとは考えにくい。次に、『フランスの庭師』(Nicolas de Bonnefons, *Le Jardinier françois*, 1651)の著者ニコラ・ド・ボンヌフォンはルイ14世の首席侍従(*premier valet du roi*)であった。彼は1673年に王の果樹園の経理係として任命され、1687年には王の果樹園や王宮すべての菜園の管理長に任命されている。それほど要職についた人物が識字能力を有していたのは明らかである。後に登場する、L・S・Rやフランソワ・マシアロなどもその著書に王族や貴族の名があることから高い地位の者に雇われていた可能性は高い。つまり、料理の技術や食品の知識を持っていた人々で、その中でも高い職に就ける者は高い比率で識字能力を有していたと考えることができる。また、料理書という書物の性質において、その執筆には高い言語能力は必要ではなく、ある程度で執筆が可能であることから、多くの料理や食物に関する知識人による執筆が可能であったと分かる。

出版による利益

多くの料理書が出版された背景として、著者の利益の実際的な有無が関係している。料理人または、食事や食品についての知識を持った者が、それを印刷して公開することで、金銭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庇護や文芸庇護者の保護に依存するか、もしくは著作を売ることにしかなかった。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。このような中で、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り、ある一定の知識を持った者は出版で収入を得ることができた。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。著者は出版された著作の何部かを要求し、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人々に贈った。裕福な人々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ていた。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。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行った。これに対して金銭的に十分な見返りをしなかった場合には、非難されたりもした。当時は、原稿を出版人に売るとは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で経済的な利益を得ていた²⁰⁾。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、庇護者のネットワークを抱えたエラスムス(Desiderius Erasmus, 1466～1536)のような偉大な思想家でないかぎり、出版によっての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ていたが、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には二つの条件が考えられる。

第一は、料理書が多く出版されること。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。第二は、自分の知識や技術を出版という形で公表することによって、何らか

の利益が得られたること。

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』に対して1000リーブル、『戯作ウェルギリウス』に対して11,000リーブルの支払いがなされている²¹⁾。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得ていたものが大半だった。このような状況下で料理人が料理書を出版し、印刷者が支払う収入で生活をしていたとは考えられない。また、多くの料理書の著者が雇い主に献辞の言葉を書いた著書を贈ったり、その著書の中で自らの雇い主をはっきりさせていることから、彼らの本業は基本的に料理に携わっていることが分かる。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・リュヌもエルキュール・ド・ロアン公爵やモールガール公爵の料理侍臣であった²²⁾。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²³⁾。『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。

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。これについては、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、その出版に対して金銭的利益を与えたり、その著者を保護していたと考えられる。金銭的利益については、上述したように、それだけの収入で生活できるほどの保障はなかったということからも、出版という行為が金銭的利益を目的としていたとは考えられない。本章論でも取り上げている料理書が、長い年月を通して何度も再販はされているが、著作権という概念がなかったため再販による利益も著者の考えには入っていなかった。つまり、出版において金銭的利益以外の利益を追求するとすれば、それは庇護者の援助である。具体的に言えば、料理人が技術や知識を公表して得られる援助とは、庇護者による雇用である。17世紀には、上流階級の人々による技術の高い料理人の需要は高まっていた。一方では高い技術を持った料理人を雇用したいという上流階級の人々の需要があり、また一方では、高い報酬を与えてくれる上流階級の人々に雇用してもらいたいという供給があった。そして、それらを結びつける簡単な手段として出版が利用された。

終わりに

宮廷から始まった料理に対する意識の高さが上流社会に浸透し始めた17世紀には、すでに、多くの印刷物が普及するための素地はできつつあった。その中で、上流階級層において技術の高い料理人の需要が高まることで、料理人が自らの利益のために料理書を出版するという現象が広がった。先述したとおり、デュクセル風やコルベール風、コンティ、リシュリユー、マントノン風、ベシャメールなど、現代のフランスのレシピには彼らの名前がついている料理が残っている。このことから、命名者の彼らに料理を献じた当時の料理人が高い技術を持っていたことがわかる。その命名者に共通していたことは、17世紀フランス社会において、相当の権力を保持し、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。これは、当時の権力が料理の質の高さと比例していたことを表している。17世紀から18世紀にかけて、料理に自らの名前をつけたり、自らが名前を考案したりすることが流行していた。これは、一種の流行ではなく、料理というものが自らの権力の象徴を誇示するための媒体にまで発展したことを表している。17世紀の料理人は、このように、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。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した。

17世紀を通して、フランス社会における料理文化の地位は向上し、それにともなって料理人の技術や食べる側の料理に対する意識も向上した。これが現在のフランスにおける食文化への関心の高さの原点となっていることは間違いない。17世紀に始まったこの料理への意識の変遷を踏まえ、国際的に最高水準の料理となっていく過程を、歴史的、社会的、政治的背景と照らし合わせながら、詳細に検討していくことが今後の課題である。

注

- 1) ジャック・ルヴロン著『ヴェルサイユの春秋』（金澤誠訳、白水社、1987年）p.119
- 2) Anthony Rowley, *A TABLE! LA FETE GASTRONOMIQUE*, Découvertes Gallimard, 1994, p.41
- 3) Jean Boutier, Alain Dewerpe, Daniel Nordman, *Un tour de France royal LE voyage de Charle IX (1564-1566)*, Audier collection historique, 1984, p.19
- 4) ジャック・ルヴロン, 前掲書, p.120
- 5) Jean-Robert Pitte, *QASTRONOMIE FRANCAISE*, Paris, FAYARD, 1991, p.128
- 6) 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）、pp.93-96（出典、Gilles de Gouberville, *Journal pour les années 1549, 1550, 1551, publié*

d'après le manuscrit original découvert dans le chartier de Saint Pierre l'Eglise)

- 7) 同書, p92
- 8) 同書, pp.99-101(出典: Felix Platter, Tagebuchblätter aus dem Jugendleben eines deutschen Arztes des 16. Jahrhunderts)
- 9) 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
- 10) 同書, pp.600-601
- 11) 蒿苳 [ちしゃ] レタスのこと
- 12) 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。
- 13) ロンサール, 『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 Salade*”, *Oeuvres complètes* II, Gallimard, 1994, pp.715-718)
- 14) ルソー, 『告白録』(井上究一郎訳, 河出書房, 1968年) p.272
- 15) 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
- 16) 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』(山川出版, 1996年) pp.96-97
- 17) 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.153
- 18) 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.110
- 19) 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』(山川出版, 1996年) pp.296-297
- 20) 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・上』(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.326
- 21) 同書, p.328
- 22) 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.164
- 23) 同書, p.166