

## シャルル・バルバラ「靴料理 (美食の小噺)」 *Le Plat de souliers (anecdote gastronomique)* における食

——『味覚の生理学』(1825)のパロディとして——

宮川 知子

本稿においては、19世紀中頃に執筆活動を行った作家シャルル・バルバラの実質的なデビュー作と言える「靴料理 (美食の小噺)」*Le Plat de souliers (anecdote gastronomique)* (1844) の分析を行う。18世紀には、悪徳として批判された「美食」にまつわる言説が、19世紀に至って肯定的意味に転じ始める。辞書の変遷を追えば、18世紀ごろまで大食漢 *glouton* と同義の忌むべき悪徳と見なされていたグルマンディーズ (*gourmandise*) という語の意味に、18世紀半ばに揺れが見え始める<sup>(1)</sup>。グルマンディーズの価値が肯定的なものに転じるこの19世紀初頭に、ギリシャ語に由来する、*gastro-* 腹・胃と～学を意味する *-nomie* を合わせた語、ガストロノミー (*gastronomie*) の語が、ジョゼフ・ベルシュエの詩篇の題名として近代フランス語において初めて登場した<sup>(2)</sup>。このような、グルマンディーズ (*gourmandise*) の意味の悪徳から美徳への転換期<sup>(3)</sup> において、パリでは現実的に多くの美食倶楽部が結成され<sup>(4)</sup>、食に関連する書物も数多く出版された<sup>(5)</sup>。先に挙げたジョゼフ・ベルシュエの詩篇『ガストロノミー』(1801)を筆頭に、グリモ・ド・ラ・レニエールの『美食家年鑑』(1803-1812)や『招客必携』(1808)、ブリヤ・サヴァランの『味覚の生理学』(1825)などが代表的なものとして挙げられる。先に述べた、食にまつわるマイナスイメージという理由からか、ジョゼフ・ベルシュエの詩篇の初版は、半ば名前が伏字となった形で出版がなされた<sup>(6)</sup>。ブリヤ・サヴァランの『味覚の生理学』(1825)も、初版はやはり匿名で出版された。当時広く読まれたベルシュエの作品同様、『味覚の生理学』は、多くの版

- 
- (1) 橋本周子、『グリモ・ド・ラ・レニエールと「美食家」の誕生——フランス革命前後における食行為に関する研究——』、京都大学博士論文、2012年、p.16。
- (2) そもそもは、アルケストラトスという紀元前4世紀ごろの詩人が『ガストロノミア』という題で食に関する長詩を書いていて、ベルシュエがそこから着想を得たもの。(辻静雄、『ブリヤ・サヴァラン「美味礼讃」を読む』、岩波書店、1989、pp. 227-228.)
- (3) 橋本周子、『美食家の誕生』、名古屋大学出版会、2014年、pp.11-18。中野知律、『ブルーストとの饗宴』、水声社、2020年、pp.50-64。
- (4) 1780年より行われたグリモによる「水曜会 *Société des Mercredis*」(橋本周子、前掲書、pp.47-48。)を筆頭に、Gallicaで *Gastronome* を辿れば、当時、数多くの美食倶楽部が結成されていたことがわかる。
- (5) 橋本周子、『美食家の誕生』、名古屋大学出版会、2014年。橋本は、「流行する美食文学」という章を設け、具体的な作品をあげている。

を重ね<sup>(7)</sup>、バルバラが執筆活動を行っていた時期である19世紀半ばには、広く読まれるようになっていた。たとえば、バルバラと親交のあったボードレールも自身の著作「葡萄酒とハシッシュについて」(1851)の中で、ブリヤ・サヴァランについて批判的に言及したほか、その唯一の小説『ラ・ファンファルロ』(1847)においても『味覚の生理学』(1825)を参照したと見られる記述のある箇所がある<sup>(8)</sup>。また、バルザックの『近代興奮剤考』(1839)は、『味覚の生理学』の付録として収録され、サヴァランについての言及がなされている<sup>(9)</sup>。

本稿では、バルバラの「靴料理(美食の小噺)」(1844)に見られる記述をサヴァランの『味覚の生理学』(1825)と比較することによって、ボードレールとはまた異なった形で<sup>(10)</sup>バルバラが『味覚の生理学』(1825)をユーモアを込めて批判的に捉えたことが明らかとなろう。そこには、美食をもてはやす社会階級に対する痛烈な皮肉と同時に、バルバラの作品における肉体的な快の拒絶が見られるように思われる。

「靴料理(美食の小噺)」(1844)は、次の一文で始まる。

Il y avait à Paris, avant 1830, plusieurs hauts personnages qui formaient une société dite gastronomique.<sup>(11)</sup>

1830年以前のパリでは、身分の高い面々が、いわゆる美食倶楽部と呼ばれるものを結成していた。

*Le Robert Dictionnaire Historique de la Langue Française*によれば、gastronomieの語の初出は1800年であり、gastronomiqueは、1807年である<sup>(12)</sup>。(同辞書には、著名なサヴァランの『味

---

(6) 中野知律, 前掲書, p.414. 1801年の版においては、タイトルの後に、「sous le nom JOSEPH B\*\*\*\*\*x」と記されている。平山弓月、「フランス美食文化—ベルシユ『ガストロノミー』読解の試み(1)」, 京都外国語大学研究論叢, 2007年, p.357. にもこのタイトルの記載がある。

(7) 1828年の第二版から1883年まで、29点にまで及ぶ。また、なかにはベルシユの詩が収められた版もある。(中野知律, 前掲書, pp.424-425.)

(8) この小説中の「ローマ人のトリュフは白く、他の種類のものであった。」という註は、サヴァランの『味覚の生理学』からとったものであるし、トリュフの催淫作用についてもその記述が見られる。

(9) Charpentierによる1839年の版。1853年にも同出版社から、ベルシユの詩も同時に収録されたものが出版された。

(10) ボードレールにとってワインは陶酔の手段であり、サヴァランの節度を持ったワインとの付き合いを批判した。ロラン・バルトによれば、「〈反麻薬〉としてのワイン」に対する批判ということになる。(Roland Barthes, *Lecture de Brillat-Savarin*, 1975. pp.282-283. 邦訳:『ロラン・バルト〈味覚の生理学〉を読む』, 松島征訳, みすず書房, 1985年, pp.10-11.)

(11) Charles BARBARA, « Plat de souliers (anecdote gastronomique) », *Gazette de la Jeunesse*, 1844, p. 247. 翻訳に関しては、すべて拙訳による。

覚の生理学』(1825)により、日常的に使用されるようになった、とある。)また、この語がアカデミーの辞書に加わったのは、1835年のことであった。当時のアカデミーの辞書には、この語が口語的な表現として使用される (mot familier) ことが付記されている。つまり、バルバラが副題とした *anecdote gastronomique* の言葉には既に、親しみやすく、くすりとさせられるような可笑しさが込められていると考えられるだろう。

この小説において「1830年以前のパリでは」とバルバラが時期を区切るとき、「19世紀初頭の四半世紀は、この語 (gastronomie) の定着とこの語によって表現される文化の発展にとって決定的な時期」であったこと、つまり「グルマンという概念に関して生じた悪徳から美徳への転換」<sup>(13)</sup> について、バルバラ自身も意識的であったことが伺われる。しかしバルバラは、それを美徳とし小説をものしたのか。そうではないことが明らかとなるだろう。

### パロディとしての滑稽さ／滑稽の追求

「靴料理（美食の小噺）」(1844)においてバルバラの描く「美食倶楽部」には、規約があり「会食においては、ソースやラグーに類するもののみが語り合われることとなっており、それ以外の話題は、手厳しく禁止されていた」(dans ce repas, l'on ne devait s'entretenir que de sauces, ragouits et autre choses semblables, que tout autre sujet était banni impitoyablement de la conversation.<sup>(14)</sup>) だけでなく、「料理術に対する熱狂から、神殿を立てることが真面目に考えられていた」(Dans leur enthousiasme pour l'art culinaire, ils en étaient venus à songer sérieusement à lui élever un temple.<sup>(15)</sup>) という記述が見られる。(下線は引用者による)

ブリヤ・サヴァランの『味覚の生理学』(1825)には、第一部の最後に「美味学の神話」と題された章があり、味覚を司る女神が祀られる。

Le temple, monument unique d'architecture simple et majestueuse, est supporté par cent colonnes de jaspe oriental et éclairé par un dôme qui imite la voûte des cieux.<sup>(16)</sup> (...)

神殿は簡素荘厳に建てられた比類のない大建造物であって、東洋産碧玉の百本の柱にささえられ天空を型どった丸天井に照明されている。

(12) *Le Robert Dictionnaire Historique de la Langue Française Tome II*, sous la direction de Alain Rey, 2000, p.1560. しかしベルシュューの初版は、1801年とされている。また、1873年のリトレには、この語の初出は1801年、ベルシュューによるとの表記がある。

(13) 橋本周子, 前掲書, p.27.

(14) Charles BARBARA, *op.cit.*, p.248.

(15) *Ibid.*, p.248.

(16) BRILLAT-SAVARIN, *Physiologie du goût*, présentation de Jean-François Revel, Champs classique, 1982, p.298. 邦訳は、『美味礼讃』関根秀雄・戸部松美訳, 岩波文庫による。なお、文脈に合わせ、訳語を一部変更した。

Bien loin du dôme et dans le sanctuaire, on voit la statue de la déesse : elle a la main gauche appuyée sur un fourneau, et tient de la droite la production la plus chère à ses adorateurs.<sup>(17)</sup> (...)

神殿の奥の院に行くとき女神の像が見られる。左手をかまどの上に置き、右の手に礼拝者が最も好む品をささげている。

一方、バルバラは、以下のように記す。

Au fond du sanctuaire, entre deux fourneaux magnifiques, un four modèle présenterait sa gueule immense. La voûte serait dérobée sous d'épais nuage de jambons, saucissons et langues fumées ;<sup>(18)</sup> (...)

神殿の奥、素晴らしい二つのかまどの間に、オーブンの鑑とでも言おうものが、その巨大な面を向けて鎮座するだろう。丸天井は、ハム、ソーセージ、燻製舌の厚い雲に覆われることとなる。

もちろん、「礼拝者が最も好む品」を捧げたサヴァランの描く女神にも、微笑ましい可笑しさは存在する。しかしバルバラは、具体的なイメージを提示することによって、それをさらにおし進める。本来であれば、雲が浮かぶ空（実際、サヴァランは「天空」という言葉を使用している）に天使の舞う絵の描かれるであろう神殿の丸天井に、ハムやソーセージや燻製舌といった食品がぶら下がっており、それが厚い雲をなしている。滑稽さを追求したバルバラの描写が際立っているといえるだろう。

さらに、サヴァランの描く女神ガステレアの祭典では香薫漂うのに対し、バルバラは、神官が美味しい「ラゲの香り」(l'odeur de quelques bons ragoûts) を撒香する。ここまででおよそ明らかであるように、言葉の選び方の類似から見ても、この「靴料理（美食の小断）」(1844) は、『味覚の生理学』のパロディであるといえるだろう。神殿の天井にぶら下がったハムやソーセージ、そしてそこに漂うのはラゲの香りである。神殿という場にそぐわない具体的な食品を配置することにより、そのギャップによる可笑しさを演出する。また、サヴァランが美食のミューズを祀るのに対して、バルバラが「贖罪の霊廟」(un mausolée expiatoire) に祀るのは、「不幸なるヴァテル」(infortune Vatel) なのである。ヴァテルは、17世紀に活躍した料理長で、王の宴会でローストが足りず、また翌日の昼食に魚が時間通りに届かなかったことを苦にして自殺をした<sup>(19)</sup>。

---

(17) BRILLAT-SAVARIN, *op.cit.*, p.298.

(18) Charles BARBARA, *op.cit.*, p.248.

(19) エドモン・ネランク／ジャン＝ピエール・プーラン, 『よくわかるフランス料理の歴史』, 同朋舎, 1998年, p.41.

シャルル・バルバラ「靴料理（美食の小噺）」  
*Le Plat de souliers (anecdote gastronomique)* における食

ここに作り手を主体とした食のあり方を描くバルバラの立ち位置がはっきりと示されている。  
また、サヴァランが、

Que le nombre des convives n'excède pas douze, afin que la conversation puisse être constamment générale ;<sup>(20)</sup>

会食者の数は十二人を超えないこと。でなければ常にみんなが会話に参加するというわけに  
いかない。

と述べるのに対し、バルバラの記述は以下である。

Quand chacun des sociétaires, qui étaient au nombre de douze, avait reçu ses hôtes une fois à sa table, des récompenses étaient décernées aux chefs les plus habiles et les plus ingénieux.<sup>(21)</sup>

十二人を数える会員が、それぞれに、ひとたび客人をもてなし終えたら、最も巧みで創意工夫ある料理を作った料理人たちに褒美が与えられた。

19世紀初頭において花開いたといえる食に関する言説は、カレームなどの料理人の書いた実用書や、科学および医学的な実用書<sup>(22)</sup>を除けば、グリモにしてもサヴァランにしても、「食べ手」に視線をおいた食のあり方であった。ところがここでバルバラは、その視点を逆転させる。サヴァランが会食者を十二人に区切る理由は、食べ手が食卓を分かち合う喜びを享受するためであろう。しかし、バルバラは、この十二人を最上のシェフを決定する審査員として位置付けるのである。しかも、この十二という数字は、当時の裁判における陪審員の数に当たる。食の審査員の数に、敢えて裁判の陪審員を彷彿させる数を重ね、ものものしさを加えたことにより、先ほどと同様のギャップによる滑稽さを際立たせているといえるだろう。

「靴料理（美食の小噺）」(1844)において描かれる食は、天才料理長ジャン・キュイソン (Jean Cuisson : このユーモアの込められた名前は、さしずめ、焼村太郎とでも訳せようか<sup>(23)</sup>) の視線

---

(20) BRILLAT-SAVARIN, *op.cit.*, p.174.

(21) Charles BARBARA, *op.cit.*, p.248.

(22) Frédéric CHARBONNEAU, « *L'école de la gourmandise* », Edition Desjonquieres, 2008, p.44.

(23) 作中人物の名前に含みを持たせる手法は、古くから存在する。Jean とは、フランスでは極めて一般的で素朴な名前（日本でいうところの太郎さんのようなもの）であるし、Cuisson は焼くことや煮ることを意味する。ユーモアたっぷりの命名であるといえよう。なお、小説の登場人物の名付けにかんしては、ドストエフスキーが『罪と罰』の作中人物につけた名前についても同様の方法が見られ、江川卓は、『謎解き「罪と罰」』（新潮選書, 1986.）において、従来カタカナで訳されてきた登場人物の名前を邦訳するとともに（例えば、マルメラードフは「甘井間太アマイモンダ」）、その解説を行っている。

を中心としている。そしてそこには、『生理学』と銘打ち、食をある意味科学的に検証しようとしたサヴァランの試みをことごとくパロディとし、茶化してゆくバルバラのユーモアが現れる。

例えば、サヴァランは、「肥満について」という章を設け、「まったく、肥満に関することは、人間の食生活研究を目的とする書物の中では、どうしても欠くことの許されない問題なのである」(Car un article sur l'obésité est de rigueur dans un ouvrage qui a pour objet l'homme en tant qu'il se repait.<sup>(24)</sup>)「ただ腹部だけに限られる一種の肥満症もある」(Il est une sorte d'obésité qui se borne au ventre.<sup>(25)</sup>)「この肥満症の変種をわたしはガストロフォリーと呼び、それにかかった人たちをガストロフォールと言う。わたしもこの部にはいる」(J'appelle cette variété gastrophorie, et gastrophores ceux qui en sont atteints. Je suis même de ce nombre ;<sup>(26)</sup>)と半ば自嘲を込めて述べ、その後に対策としての食事法を記述している。

美食家と呼ばれる人々と肥満の問題は、当時、切ってもきれないものであったのであろう。バルバラは、作品中で畳み掛けるように彼らの腹を形容する。「高貴なる審査員たちの巨大な嵩を受け止める十二の肘掛椅子」(douze fauteuils destinés à recevoir l'énorme volume des nobles juges<sup>(27)</sup>)、に始まり、料理人を「彼ら(倶楽部会員)の腹の創造に参加した全てのもの」(ceux qui avaient participé à la création de leurs estomacs<sup>(28)</sup>)と呼んでみる。また、晩餐会に到着した美食倶楽部会員を「自分たちの強烈な腹の丸さを少々決まり悪く感じながら」(un peu gênés par l'énorme rotondité de leur ventre<sup>(29)</sup>)と描写し、挙句、出席者を「敬うべきほてい腹」(des vénérables ventrus<sup>(30)</sup>)、「太った男たち」(ces gros hommes<sup>(31)</sup>)呼ばわりする。

執拗とも思われるこの描写は、彼らの姿形の滑稽さのみを笑うだけにとどまらない。『味覚の生理学』において、自身の突き出た腹を憂うサヴァランは、こうも述べている。「肥満症は野蛮人の間にも、食べるがために働き、生きるがためにのみ食べる人々の階級にも、決して見あたらぬ」(L'obésité ne se trouve jamais ni chez les sauvages ni dans les classes de la société où on travaille pour manger et où on ne mange que pour vivre.<sup>(32)</sup>)サヴァランの時代、肥満の悩みはいわばそれを許された人々の自負をも含んだ、特権的な悩みであったと言える。

一貫して、「食べるがために働き、生きるがためにのみ食べる人々」の目線で小説を描き続けた

---

(24) BRILLAT-SAVARIN, *op.cit.*, p.215.

(25) *Ibid.*, p.215.

(26) *Ibid.*, p.216.

(27) Charles BARBARA, *op.cit.*, p.248.

(28) *Ibid.*, p.248.

(29) *Ibid.*, p.254.

(30) *Ibid.*, p.254.

(31) *Ibid.*, p.255.

(32) BRILLAT-SAVARIN, *op.cit.*, p.219.



バルバラは、笑いをもってこの特権的な悩み、ひいてはそれを許す社会に容赦なくメスを入れたと言える。

### 芸術家としての料理人

ところで、この「靴料理（美食の小噺）」（1844）は、美食倶楽部の晩餐会に出す料理に頭を悩ませた天才料理長ジャン・キュイッソンが、思い悩んだ挙句、部屋の片隅に見つけた黴の生え、「泥（ひょっとしたら糞）」（crotté）にまみれた靴を調理し、提供するという物語である。1835年のアカデミーの辞書が示すように、靴（soulier）とは、皮でできている。牛革と考えるのが一般的であろう。その調理の過程で、サヴァランの『生理学』に対する疑義がそこここに見受けられるが、その描写を吟味する前に、バルバラのこの作品において、料理、もしくは料理人がどのような言葉を使い表現されているのかを検討したい。

「料理人」「芸術家」「料理技術」「料理芸術」とは、それぞれ *artiste*, *art* の言葉を使って表されうる。技術、技巧と芸術の差。それは、何を意味するのか。サヴァランにとって、料理にかんする単語としての *art* は一貫して、技術、技芸の意味である。例えば、「料理術の哲学的歴史」という章は、「料理術は諸技術の中で最も古い」（*La cuisine est le plus ancien des arts*<sup>(33)</sup>）という文章から始まり、その技術としての変遷を説明している。一方、料理人を時として *artiste* と呼んだ同時代のグリモにとっての *art* は、「技術から始まって芸術に至る可能性を大いに持っている」た。つまりグリモは、*art* にサヴァランとは違った意味を持たせていたようであるものの、それは、「芸術の一分野として生活から切り離され、自律的に展開していくような性質のものでは決してなく、「料理人は独善的な芸術家であってはならない」という考え方であり、そこでは食べ手の存在が第一義的となる<sup>(34)</sup>。

では、バルバラは、この *art* をどのように定義したのか。この作品中で最初に出てくる *art* は、「料理術に対する熱狂から、神殿を立てることが真面目に考えられていた」（*Dans leur enthousiasme pour l'art culinaire, ils en étaient venus à songer sérieusement à lui élever un temple.*<sup>(35)</sup>）の一文である。これは美食家たちの目線での *art* であり、*l'art culinaire* は、技術に重点をおいた料理術と訳して然るべきであろう。次に、「これらの誉れ高きアーティストたちの高貴なる競争心を保つため、そしてソースを作ったり、ラゲールを考案したり、ロースト肉を作っ

(33) BRILLAT-SAVARIN, *op.cit.*, p.251.

(34) 橋本周子, 前掲書, p.75. 実際、1835年のアカデミーの辞書によれば、*artiste* は、「才や巧みさを競う術を職とするもの、自由学芸にいそむもの」（*celui qui travaille dans un art où le génie et la main doivent concourir, qui cultive les arts libéraux.*）とあり、具体的には、画家、彫刻家、音楽家、建築家などが挙げられている。

(35) Charles BARBARA, *op.cit.*, p.248.

たりといったこの賞賛に値する技能を推し進めるために、彼らはどんな犠牲でも払った。」(aucun sacrifice ne leur coûtait pour entretenir une noble émulation parmi ces dignes artistes et les exciter à pousser plus avant l'art si méritoire de composer des sauces, inventer des ragôts, de confectionner des rôtis.<sup>(36)</sup>)の文が見られる。この文章で注意すべきは、料理人に cuisiniers でも praticiens でもなく、「誉れ高きアーティスト」(dignes artistes)という言葉を使用していることである。この大げさとも言える記述は、もちろんおかしさを演出することにもなっているものの、ここに料理を芸術として捉えようという作家の意図が感じられるとも言えるのではないか。料理が天才料理長ジャン・キューッソンの目線で語られるようになってからは、さらにそれが顕著となる。たとえば、決戦の日を前に想像力の枯渇したかに思われた料理長ジャン・キューッソンが理想の一皿を求める姿は、芸術家の姿そのものである。

Cependant le morceau le plus important lui manquait encore, car il devait, comme ses rivaux, présenter un plat entièrement de sa façon, un plat dont le nom fut inconnu dans l'histoire, et dont le gout méritât de passer à la postérité.<sup>(37)</sup>

しかしながら、最も重要な作品がまだ彼には欠けていた。というのもライバルたちのように、完全に独自の、歴史にその名を知るものがない、後世に語り継がれる味を持つ料理を作らねばならなかったのだ。

この料理という単語を他の芸術の創作行為に置き換えても全く違和感はないだろう。またそれが生まれずに苦しむ姿も芸術家のそれと重なる描写となっている。

Il avait beau se frapper le front, ouvrir ses grands yeux ternes, mettre son menton dans sa main, son imagination demeurait stérile.<sup>(38)</sup>

額を叩き、生気のない目を見開き、顎に手をやっても無駄だった。想像力は、枯れたままだった。

しかし、ある閃きが彼に宿る。それは、部屋の片隅に見つけた黴の生え、泥にまみれた靴を調理し、提供するという閃きである。そこで、「天才的なひらめきが彼の顔を輝かせた」(Un éclair de génie illumina sa face<sup>(39)</sup>)。「芸術」の主たる特徴を「天才(天分)」(génie)に認めるのは、『百科全書』でも確認ができるほか、グリモによると、「芸術家」と「職人」を分かつものは、génie

---

(36) Charles BARBARA, *op.cit.*, p.248.

(37) *Ibid.*, p.248.

(38) *Ibid.*, p.248.

(39) *Ibid.*, p.248.



シャルル・バルバラ「靴料理（美食の小噺）」  
*Le Plat de souliers (anecdote gastronomique)* における食

の有無だという<sup>(40)</sup>。この意味でも、確かにバルバラは、この作品中で「芸術家」としての料理人を描いたと言えるだろう。料理長ジャン・キュイツソンの料理を弟子は、「傑作」(chef-d'œuvre)と呼ぶ。そして、料理長ジャン・キュイツソンの繰り出す様々な皿を前にして、ついに招待客自らも料理長の料理を「芸術家の非凡な才能」(talent prodigieux de l'artiste<sup>(41)</sup>)と形容するのだ。そして最後に料理長は、この料理を自ら「芸術の極み」(le comble de l'art<sup>(42)</sup>)であると宣言する。

ところで先に、「靴料理（美食の小噺）」(1844)には、サヴァランの『生理学』に対するアンチテーゼが見受けられる描写が散見されると述べた。ここでサヴァランの著作に戻り、サヴァランの味覚にかんする記述を取り上げる。サヴァランは、「オスマゾーム<sup>(43)</sup>」と題した章で、「化学の栄養学に対する最大の貢献はオスマゾームを発見したこと、いなむしろそれを明確にしたことである」(Le plus grand service rendu par la chimie à la science alimentaire est la découverte ou plutôt la précision de l'osmazôme.<sup>(44)</sup>)と述べている。また、「オスマゾームというのは冷水中に溶ける獣肉の中の高度に味のある部分のことで、それがエキス分と違うのは、このエキス分のほうは熱湯の中でなければ溶けないという点である」(L'osmazôme est cette partie éminemment sapide des viandes, qui est soluble à l'eau froide, et qui se distingue de la partie extractive en ce que cette dernière n'est soluble que dans l'eau bouillante.<sup>(45)</sup>)と述べている。さらに、「オスマゾームは、ことに成熟した赤身や黒身の動物、いわゆる成肉から絞られる。(中略) そうしたわけで真の食通たちはいつも股間肉を好んだのである。かれらにおいては味覚の本能が科学の先を行ったわけである。」(L'osmazôme se retire surtout des animaux adultes à chairs rouges, noires, et qu'on est convenu d'appeler chairs faites ; (...) : c'est par cette raison que les vrais connaisseurs ont toujours préféré l'entre-cuisse ; chez eux, l'instinct du goût avait prévenu la science.<sup>(46)</sup>)と続く。ここでサヴァランは、肉料理における「オスマゾーム」なる味覚の精髓をなすものの重要性を述べ、さらに「真の食通」であれば、「本能が科学の先を行」き、自ずとその存在を求めると述べている。

(40) 橋本周子, 前掲書, pp.73-74.

(41) Charles BARBARA, *op.cit.*, p.254.

(42) *Ibid.*, p.255.

(43) オスマゾームとは、大学の科学部長を務めた化学者 J. テナール (1777-1857) による造語。科学的概念というよりも感覚的概念で、定義は曖昧。実際、サヴァランによる定義とカレームによる定義は異なっている。現代の化学者が「ペプトン」と呼ぶ物質にあたるのではないかとされている。(エドモン・ネランク/ジャン＝ピエール・プーラン, 前掲書, p.91.)

(44) BRILLAT-SAVARIN, *op.cit.*, p.74.

(45) *Ibid.*, p.74.

(46) *Ibid.*, p.74.

ところが、「靴料理（美食の小噺）」においては、メインディッシュの調理は以下のように描写される。

Sur un signe de sa main, un immense chaudron rempli d'eau jusqu'aux bords fut place sur le feu, et quand la flamme enveloppa de son lumineux réseau les flancs de la chaudière, il déposa majestueusement dans l'eau bouillante -- la paire de souliers.<sup>(47)</sup>

手の合図だけで、鍋のふちギリギリまで水の入った巨大な鍋が火にかけられた。そして鍋の横腹が輝く炎で覆われた時、彼は、熱湯の中に厳かに沈めたのだ。そう、二足の靴を。

まず「熱湯に」（dans l'eau bouillante）靴を入れ、その水を何度も取り換えながら「4日間昼も夜も休むことなく」（Quatre jours et quatre nuits sans interruption<sup>(48)</sup>）煮続けるところから調理が始まる。そして「（料理長は）作品に、不可思議な粉をふりかけ、その粉が水に触れると一風変わった音がするのだった」。（[leur patron] jetait sur son ouvrage une certaine poudre mystérieuse dont le contact avec le liquide produisait un bruit singulier<sup>(49)</sup>）この錬金術師を思わせる描写<sup>(50)</sup>は、肉の旨みを逃さないように一番出しでオスマゾームやエキスを抽出し、それを味の要とするサヴァランの描写の対極をなしていることがわかるだろう。バルバラの描写する料理では、サヴァランがあればほどまでに強調したオスマゾームは、味の要とはならない。冷水ではなく熱湯に放り込まれた靴と、絶え間なく沸騰した状態を保ちながら（le liquide ne cessât de bouillir<sup>(51)</sup>）、何度も何度も（vingt fois<sup>(52)</sup>）取り替えられた水には、オスマゾームどころかエキスすら残らないであろう。そして、そこから出てきたものは、「靴ではなく、ある種の白くて、厚みがあり、ふわふわした、柔らかな肉」（non plus une paire de souliers, mais une sorte de chair blanche, épaisse, molle, tendre<sup>(53)</sup>）である。その「毛穴」（ses pores<sup>(54)</sup>）に、「あらゆる甘美な汁」（toutes sortes de jus exquis<sup>(55)</sup>）「繊細な脂」（un fin lard<sup>(56)</sup>）を入れ、「悪魔的な調合」

---

(47) Charles BARBARA, *op.cit.*, p.254.

(48) *Ibid.*, p.254.

(49) *Ibid.*, p.254.

(50) ここでは、18世紀後半に活躍した料理人ムノン（彼の著した料理にかんする書籍は数多く出版されているが、戸籍上の資料等の詳細は、いまだに不明で謎に包まれている）の影響が色濃く見られる。ムノンは、「料理とは、食べ物の粗野な部分を希薄化する、つまり料理の扱う食べ物のかけらから、それが含んでいる卑俗な部分を取り去ることである」と述べ、そのソースは、錬金術的な作業手順に従って説明された。（エドモン・ネランク／ジャン＝ピエール・プーラン、前掲書、pp.44-45.）

(51) Charles BARBARA, *op.cit.*, p.254.

(52) *Ibid.*, p.254.

(53) *Ibid.*, p.254.

(54) *Ibid.*, p.254.

(55) *Ibid.*, p.254.

(56) *Ibid.*, p.254.

(préparations diaboliques<sup>(57)</sup>) の中に漬け込み、「千もの繊細な粉を振りかけ」(le saupoudre de mille poudres subtiles<sup>(58)</sup>)、さらに「秘密の箱」(un coffre à secret<sup>(59)</sup>) から「見たこともないスパイス」(des épices inconnus<sup>(60)</sup>)「素晴らしいリキュール」(liqueurs merveilleuses<sup>(61)</sup>)を何度も注ぎ、「えも言われぬラギー」(ce fantastique ragoût<sup>(62)</sup>)が完成する。そしてその「何より美しい真っ青なソースのかかった」(une sauce du plus beau bleu<sup>(63)</sup>)風変わった皿を、美食家たちは、喜んで味わうのである。このソースの色が伝統的な料理の枠から外れた「真っ青」であることにも留意したい。芸術作品においては、青は歴史的に貴重な色として重んじられてきた。しかしながら、青色は、食欲を減退させることでよく知られている。自然界には青色の食物はほとんど存在しないため、人は毒性を疑い古くからそれを食べることを避けてきたという。しかし、美食家の招待客たちは、その皿を味わうことを微塵も躊躇しない。

Il n'y eut qu'un geste, qu'un sentiment : jamais viande ne leur parut à tous ni plus légère, ni plus savoureuse, ni plus exquise, ni surtout mieux accommodée ; tous les palais en furent ravis, et un clin d'œil le plat fut désert.<sup>(64)</sup>

皆の振る舞いも感情も、満場一致のものであった。こんなにも軽く、風味高く、甘美で、素晴らしく料理された肉は誰も見たことはなかった。口の中はうっとりする喜びに満たされ、皿の中身は一瞬にしてなくなった。

サヴァランは、『味覚の生理学』(1825)において、「美食家判定器」という章を設け、具体的なメニューとともに、社会階級による味覚の差を述べている。曰く、「判定器の性能は相対的なもので、もろもろの社会層それぞれの能力および習慣に相当したものでなければならない」(La force des éprouvettes est relative, et doit être appropriée aux facultés et aux habitudes des diverses classes de la société.<sup>(65)</sup>)「これは社会の上層に登るのに比例してその力を増加する、一種のダイナモメーター（動力計）なのである」(C'est un dynamomètre dont la force doit augmenter à mesure qu'on monte dans les hautes zones de la société.<sup>(66)</sup>)

---

(57) Charles BARBARA, *op.cit.* p.254.

(58) *Ibid.*, p.254.

(59) *Ibid.*, p.254.

(60) *Ibid.*, p.254.

(61) *Ibid.*, p.254.

(62) *Ibid.*, p.254.

(63) *Ibid.*, p.254.

(64) *Ibid.*, p.255.

(65) BRILLAT-SAVARIN, *op.cit.*, p.164.

(66) *Ibid.*, p.164.

つまり、ここでバルバラは、もともとはカビの生えた靴に他ならなかった料理を美味しく味わう選りすぐりの美食家たちを描写することによって、社会階級による味覚の差、金持ち（実際、サヴァランは、判定器として機能するコース料理のメニューを、判定される側の収入に応じ分類している）で身分の高い美食家と言われる人々の、一般民衆に対する味覚の優位性に真っ向から反対する。

### 肉体的な快の拒絶

ところで、ロラン・バルトは、ブリア・サヴァランの『味覚の生理学』に「ブリア＝サヴァランを読む」と題した序文をつけて、全体を省略してまとめ、出版している。その中の「必要／欲望」と章題のついた文章が以下である。

La perversion est, si l'on peut dire, l'exercice d'un désir qui ne sert à rien, tel celui du corps qui s'adonne à l'amour sans idée de procréation. Or, B.-S. a toujours marqué, au plan de la nourriture, la distinction du besoin et du désir : « Le plaisir de manger exige sinon la faim, au moins l'appétit ; le plaisir de la table est le plus souvent indépendant de l'un et de l'autre. » A une époque où le bourgeois n'avait aucune culpabilité sociale, B.-S. use d'une opposition cynique : il y a d'un côté l'appétit naturel, qui est de l'ordre du besoin, et de l'autre l'appétit de luxe, qui est de l'ordre du désir. Tout est là en effet : l'espèce a besoin de la procréation pour survivre, l'individu a besoin de manger pour substituer ; et cependant la satisfaction de ces deux besoins ne suffit pas à l'homme : il lui faut mettre en scène, si l'on peut dire le luxe du désir, amoureux ou gastronomique : (...)<sup>(67)</sup>

倒錯行為とは、いわば何の役にも立たぬ欲望の行使であって、たとえば、出産生殖を考えずに性愛に没頭する身体の運動がそれである。ところでブリア・サヴァランはつねに、食事に関して必要と欲望との区別を設けていた——「食の喜びにとっては、飢えとはいわぬにしてもせめて食欲ぐらいは必要である。ところが食卓の喜びの場合は、このどちらにも依存しないことが多い。」ブルジョワであることが社会的に罪悪ではなかった時代に、ブリア・サヴァランの設けた対立はシニカルである——一方には、必要の次元における自然の食欲、他方には、欲望の次元における贅沢の食欲。じっさいここにすべてがつくされている。種を維持するためには、生殖が必要であり、個体が生存するためには食べる必要がある。にもか

---

(67) Roland Barthes, « Lecture de Brillat-Savarin », *Œuvres complètes, 1974-1980*, Seuil. 邦訳は『ロラン・バルト〈味覚の生理学〉を読む』, 松島征訳, みすず書房, 1985年. による。

かわらず、この二つの必要を満たすだけでは人間は満足しない。性欲にせよ食欲にせよ、欲望の贅沢とでもいべきものが登場しなければならない。

サヴァランは徹底して、バルトのいうところの「欲望の次元における贅沢の食欲」(l'appétit de luxe, qui est de l'ordre du désir) を追求し、そこに食卓の喜びを見出した。では、バルバラはこの「欲望の贅沢」をどう捉えたのか。

「靴料理（美食の小噺）」に登場する招待客たちは、確かにある瞬間は、この「欲望の贅沢」を余すところなく享受したといえるだろう。香りだけで、「会食者の喉から喜びの叫びが轟く」([La fumée] arrache un cri d'éclatante joie du gosier des convives<sup>(68)</sup>) ほどの興奮をもたらしたのだから。

しかし、その「欲望の贅沢」に溺れる招待客を脇目に、料理人ジャン・キュイツソンは、心の中でひとりごつのだ。

Jean Cuisson cependant demeurait assez froid au milieu de toute ces félicitations, il pensait à part soi combien toutes ces paroles flatteuses avaient peu de valeur au prix des acclamations qui allaient l'assaillir quand il révélerait les vils matériaux à l'aide desquels il avait composé son plat sans rival.<sup>(69)</sup>

しかしジャン・キュイツソンは、あらゆる賛美の言葉の只中にありながら、いたって冷静であった。彼は、密かに考えていたのだ。この耳に心地よい賛美の言葉など、この比類なき皿を作るのに使用した卑しい素材の種明かしをした際に自分に襲いかかってくるであろう拍手喝采に比べたら、なんということはないのだ、と。

そして、これを機に招待客の「欲望の贅沢」は奪われていく。料理人ジャン・キュイツソンは、この皿が何でできているのかを明らかにしてゆく。

Ce mets que vous avez trouvé si parfait, ce plat de ma façon, a l'invention duquel j'ai employé tout mon talent, ce plat dont vous n'aviez pas encore goûté, qui m'a valu vos généreuses félicitations, qui m'a valu la couronne ! Eh bien, ce plat est un plat de souliers !<sup>(70)</sup>

皆さまが、これほどに完璧だと評したこの皿。わたくしオリジナルの料理。わたくしがそれ

---

(68) Charles BARBARA, *op.cit.*, p.255.

(69) *Ibid.*, p.255.

(70) *Ibid.*, p.255.

を創り出すために自分のありったけの才能をつぎ込んだ、皆さまが今まで食べたことのないこの料理。皆さまがわたくしを大層お褒めくださり、わたくしに勝利をもたらしたこの皿。そうです、この皿は、靴による一皿なのです。

この仰天の告白を聞き、「欲望の贅沢」としての料理に陶醉していた招待客たちは、喜びから一転して、その真逆の恐怖へと一気に連れ去られてしまう。

Plus de joie, plus de rires, plus de gais propos, plus d'épanouissement ; la consternation, l'épouvante, contractèrent soudain d'une manière affreuse les traits des convives, et la commotion qu'ils reçurent leur coupa la respiration et faillit les étouffer. En un moment tous les visages, comme celui de gens à qui l'on serre le cou avec une serviette, passèrent par mille tons, bleus et violets, du rouge pourpre au blanc de céruse. Les yeux presque sortis des orbites, ces gros hommes, dans leur immobilité, semblaient avoir été asphyxiés par le passage de la foudre.<sup>(71)</sup>

喜びも笑いも、賑やかな会話も輝きも消え去った。突然、驚愕と恐怖が会食者の顔を恐ろしく引き攣らせた。衝撃により呼吸が止まり、危うく息がつまりかけた。一瞬にして、すべての会食者は、誰かにナプキンで首を絞められたような顔となった。顔色は、青、紫、赤紫、そして鉛の白さへと千々に移り変わった。目は、ほとんど眼窩から飛び出し、その太った男らは、微動だにせず、雷に打たれて息が止まってしまったように見えた。

息も絶えんばかりの状態の会食者に向かって、料理人ジャン・キューツソンは、畳み掛ける。

Hé, oui, Messieurs, ! ce plat que vous avez savouré avec tant de délices, qui a excité parmi vous tant d'enthousiasme, pour lequel vous eussiez sacrifié tous les ragoûts du monde, qui m'a valu les louanges les plus délicates, les éloges les plus flatteurs, ce plat est un plat de souliers. N'est-ce pas là le comble de l'art ?<sup>(72)</sup>

そうです。皆さま。皆さまが無常の喜びをもって味わってくださいました、この料理。皆さまに熱狂を呼び覚ましたこの料理、そのためなら世界中のどんなラグーも投げ出したでしょうこの料理。このわたくしに何よりも繊細な賛美、そして何よりも耳に心地よい賛辞をもたらしたこの料理は、靴による一皿なのであります。これこそが芸術の極みではございません

---

(71) Charles BARBARA, *op.cit.*, p.255.

(72) *Ibid.*, p.255.



か？

そして最終的には、招待客から「欲望の贅沢」としての会食の喜びを奪い去るだけでなく、肉体からもその喜びを奪うこととなるのである。

Son ragoût, qui avait paru si délicat il n'y a qu'un instant, leur revint sur le cœur, leur donna des nausées qui avaient une odeur de cuir insupportable.<sup>(73)</sup>

彼のラゲー、ついさっきまでは、あれほど素晴らしく繊細に思われたラゲーが、胸に上がってきて、吐き気を催させた。耐え難い革の臭いが立ちのぼってきたのだ。

小説中で明言はされないが、おそらくこの招待客たちは、ラゲーを吐き出してしまったに違いない。バルバラは美食家たちから、すでに胃の中にある、かつては無上の喜びであり「欲望の贅沢」の極みであったところのラゲーまでをも根こそぎ奪うのだ。

サヴァランはその著作において、できうる範囲で味覚のメカニズムを解き明かそうとし、また徹底して、食べる喜び、食卓の快樂について頁を割いた。ところが、バルバラがこの作品中で描写するジャン・キューツソンの作る皿に対する招待客の反応は、先に引用した「こんなにも軽く、風味高く、甘美で、素晴らしく料理された肉は誰も見たことはなかった。口の中はうっとりする喜びに満たされ、皿の中身は一瞬にしてなくなった」(jamais viande ne leur parut à tous ni plus légère, ni plus savoureuse, ni plus exquise, ni surtout mieux accommodée ; tous les palais en furent ravis, et un clin d'œil le plat fut désert.) にとどまる。美味なるものを食べた肉体の生理的な反応は、ほぼ描写されていないに等しい。「口の中はうっとりする喜びに満たされた」の一文のみである。一方で、ジャン・キューツソンの仰天の告白を聞いた後の反応、つまり苦しみの描写は細かく、それにそぐわぬ程に生き生きとしている。「衝撃により呼吸が止まり、危うく息がつまりかけ」、「誰かにナプキンで首を絞められたような顔となり」、「顔色は、青、紫、赤紫、そして鉛の白さへと千々に移り変わり」、「目は、ほとんど眼窩から飛び出し」てしまうのだから。そして、その苦しみを目にしてはるはずのジャン・キューツソンは、招待客の胃から「耐え難い革の臭いが立ちのぼり」、吐き気を催させるまで、その皿は靴によるものであったと執拗に言い続けるのである。

またここで、なぜこのメニューがラゲーであったのかが問題となる。『19世紀ラールス』によれば、まずは、「ソースと肉、魚、もしくは細かく切った野菜で作られた料理」(Plat avec sauce et viande, du poisson ou des légumes coupés en morceaux.) という一般的な意味が記されてい

---

(73) Charles BARBARA, *op.cit.*, p.255.

るほか、比喩的な意味として、「欲望を掻き立て、刺激するもの」(Ce qui excite, irrite les désirs.)、さらには、「快楽、魅惑」(plaisir, attrait)とも書かれている<sup>(74)</sup>。

つまりバルバラは、サヴァランの述べる、バルトのいうところの「欲望の次元における贅沢の食欲」に対して、徹底的に批判を貫き、一旦味わったはずの快楽すらその体から奪い取ろうとしたのだ。

では、そもそもジャン・キューツソンの皿とは何であったのか。先に述べたとおり、美食家を気取る招待客たちは、それとは知らず、靴という卑しい材料でできた皿を堪能した。しかし、それが靴であると知るや否や、息が詰まり、吐き気を催すほどに苦しみ悶える。

ジャン・キューツソンの皿は、彼にとってまごうかたなき芸術作品であった。そして、その芸術作品は、つかの間のこととはいえ、美食家たちに受け入れられた。つまり、卑しい材料による作品であっても極上のものとなりうること、そしてその逆をもバルバラは示そうとしたのではないか。皿の評価は、結局のところ料理の味そのもののみを負っているわけではない。あれほど甘美に感じられた料理が靴であったとわかった瞬間に、吐き気を催すものになり果てたのだから。

そして、それはバルバラ自身の芸術作品、つまり文学への考えを反映したものであるように思われる。E. アウエルバッハの指摘にもあるように、当時の社会においては、文学作品で扱われる主題とその視点は、限られたものであった<sup>(75)</sup>。バルバラの作品は、名もなき市井の人々を題材にしたものが多い。そしてそのことが要因となり、バルバラの作品は同時代の批評家に受け入れられないことも多かった<sup>(76)</sup>。卑俗であるとの批判を受けたのである<sup>(77)</sup>。しかし、卑しい材

---

(74) *Grand dictionnaire universel du XIXe siècle*, Paris, 1866-78, p.639.

(75) E. アウエルバッハは、ゴンクール兄弟が1860年代に書かれた『ジェルミニ・ラセルトゥー』につけた序文を取り上げ、「ここにおいて、いかなる主題をも、最も低劣な主題さえも、真面目に扱うこと、つまり極度の様式混交を行うことの正当性が、政治・社会と科学との双方の論拠の上に確立されたのである」、「この世紀の偉大なりアリストたちには、スタンダールにせよ、いやフローベールにさえも、下層の人々が、まさしく本来の民衆にほかならぬ彼らが登場することはまずなかった。よし登場することがあっても、彼ら自身的前提にもとづいて、彼ら自身の生活の内部で扱われることはなく、上から眺められている」と述べている。(E. アウエルバッハ、『ミメシス (下)』, 篠田一士、川村二郎訳、筑摩書房、1967年、p.252。) (拙論、2019年度修士論文「シャルル・バルバラ『感動的な物語集』論」, p.31参照。)

(76) ボードレルの友人の批評家で作家のシャルル・アスリノーはバルバラに好意的な批評を行ったが、その彼ですら、バルバラの描く人物が社会のある層(つまり、学生や職人や貧しい人々)に限られていると指摘し、その単調さを批判した。「Je l'avoue, cette monotonie, cette représentation perpétuelle des mêmes types, des mêmes milieux me gêne une partie des œuvres de M. Barbara. » (Charles ASSELINEAU, *Histoires émovantes, par Charles Barbara*, L'ATHENAEM FRANCAIS, 1856, p.500.) (前同, p.25)

(77) フィガロ上で、ボードレルの『悪の華』の詩18篇を酷評したルイ・ゲーダルは、同様にフィガロ上でバルバラの『感動的な物語集』について、「数えきれないほどの下品さの要素をもってすると、もはや率直に言って下品ですらない。繰り返すが、卑俗なのだ。」« Avec des éléments innombrables des trivialités, il ne sait même pas être franchement triviale ; je le répète, il reste vulgaire. » (Louis GOUDALL, « Revue Littéraire », *Le Figaro*, 11, mai, 1856, p.5.) と述べている。(前同, p.28)

シャルル・バルバラ「靴料理（美食の小噺）」  
*Le Plat de souliers (anecdote gastronomique)* における食

料で作った皿が極上のものとなりうるように、卑俗といわれる題材を用いた作品であっても芸術作品として十分受け入れるに足るものとなるのではないか。つまり、芸術とは、それを評価する社会や人間によって、この靴による皿の評価のように儂く移ろうものなのではないか。

バルバラは、その後も一貫して民衆の目線からの作品を描き続ける。

この「靴料理」だけではなく、バルバラの作品中にあらわれでる食は、肉体的な欲望や快楽を拒絶しているように思われる。この快の拒絶は、食のみにとどまらず、肉体的快楽全般に対しても及んでいる。今後は、バルバラのその他の作品中にあらわれる食に関しても分析を進めていきたい。