

ブリヤ＝サヴァラン『味覚の生理学』と医学 ——素人医者としてのサヴァランと家庭医学：節制と食の悦び——

宮 川 知 子

Brillat-Savarin's "The Physiology of Taste" and Medicine — Savarin as an Amateur Physician and Domestic Medicine: Moderation and Pleasure in Food —

Tomoko MIYAGAWA

Abstract

Brillat-Savarin, while pursuing a legal career, compiled his reflections on food into a book published at the end of 1825, shortly before his death. "The Physiology of Taste" (*Physiologie du goût*) consists of two parts: *Méditations* intertwines scientific and physiological descriptions with essays, and *Variété* compiles an assortment of essays, poems, and recipes. Recent research has begun to highlight the philosophical influence of the physicians from the "Idéologues," with whom Savarin interacted in the latter half of his life, on the physiological and philosophical descriptions in this work. However, Savarin's first exposure to medicine occurred during his legal studies, when he also learned "domestic medicine" from practicing physicians. Notably, Savarin's views on food intake closely align with the principles of domestic medicine.

Despite this connection, the influence of domestic medicine on the physiological descriptions in "The Physiology of Taste" has not been adequately examined in previous studies. "Domestic Medicine" by William Buchan, which elucidates health based on the relationship between food intake and the body, significantly impacted Savarin's work, influencing not only its physiological portrayals but also its style and overarching concepts. This paper focuses on the connection between Brillat-Savarin and medicine, particularly emphasizing domestic medicine through detailed comparative examination. It also explores how Savarin assimilated ideas from "Domestic Medicine" by Buchan, how he interacted thoughtfully with physicians from the "Idéologues," and how he ultimately developed his unique thoughts, leading him to name his work "Physiology."

はじめに

18世紀半ばに生まれたブリヤ＝サヴァランは、法曹の仕事の傍ら、晩年に書き溜めていた食に関する考察を一冊の書籍にまとめ、死の直前に出版した。1825年末のことである。*Physiologie du goût*『味覚の生理学』⁽¹⁾（邦題：『美味礼讃』）として知られるその作品は大きな成功をおさめ、彼の死後、数多くの版が出版された⁽²⁾。シャルパンティエより出版された1839年の版には、バルザックが付録として『近代興奮劑考』を加えている。

『味覚の生理学』は、科学的、生理学的な記述と随想が織り混ざった「省察」で構成される第一部と、随想、

(1) BRILLAT-SAVARIN, *Physiologie du goût*, présentation de Jean-François Revel, Champs classiques, Flammarion, 1982. 以下、P. G. と略記する。

(2) 1828年の第二版から1883年までの時点ですでに29点に及ぶ（中野知律、『プルーストとの饗宴』、水声社、2020年、p. 424-425）。

詩篇、レシピまでも含められた第二部「ヴァリエテ」とで成り立っている。「省察」には、生理学的な記述だけではなく、随所にサヴァラン自身の経験した逸話が挟み込まれ、そのトーンは軽やかでこちよい愉しさに満ちている。人生の半ば過ぎにパリに出てからのサヴァランは、多くの医師たち、特に「イデオログ」の医師らとの交流が知られている。この書籍の生理学的な記述に関して、彼らからの思想的影響があることは最近の研究で明らかになりつつある⁽³⁾。だが、サヴァランが初めて医学に触れた時期は、遡ることその学生時代のことであった。法学をおさめる一方で、現役の医師より「家庭医学」を学んだのである。しかし、このサヴァランが若き日に学んだ「家庭医学」の影響に関しては今まで言及されたことがなかった。サヴァランの食物摂取に関する考え方は、実は驚くほどに家庭医学のそれと重なる。

本稿においては、ブリヤ＝サヴァランと医学とのつながりに注目し、特にこの家庭医学に焦点を当て、サヴァラン自身がそれをどのように消化し、独自の思索を進め、最終的には自身の著作を「生理学」と名付けるに至ったのかについて考えたい。

I. 医師たちとの交流

『味覚の生理学』の冒頭には、有名なアフォリズムの直後に「著者とその友との対話」という項が挟まれている。この対話相手は、その直後に位置する「伝記」の項目でサヴァラン本人が明らかにしているように、当時若くしてフランスの医学会の寵児であったアンテルム・リシュランである⁽⁴⁾。サヴァラン自身も『味覚の生理学』にリシュランを引用するにあたり、「リシュラン博士は、人体の最後の破壊と各人の最後の瞬間を、あれほどの真実と哲学とをもって描いてくれた。読者諸君は次に彼の文章を引用するにあたり私に感謝することであろう⁽⁵⁾」と賛辞を送っている。パリのサン・ルイ病院の外科医であり、解剖学や生理学の教授であったリシュランは、サヴァランと同郷で、遠縁関係にあり親しい付き合いをしていた⁽⁶⁾。リシュランは、サヴァランの死後に発刊された『味覚の生理学』の第二版に前書きとして「著者について」を寄せており、その一部がそのまま『19世紀万有大事典』（以下、19世紀ラルースと略記）の『味覚の生理学』の著者の説明に引用されている⁽⁷⁾。

サヴァランがリシュランの書いた医学書『生理学新論』⁽⁸⁾からの引用を行ったのは、省察「死について」という項である。食や食べることについての書物の中でこの「死」という項目が出てくることからわかる通り、そしてまた本人がその序で明らかにしているように、サヴァランはこの著作を単なる食の本として構想したわ

(3) Thierry Boissel, *Brillat-Savarin (1755-1826) : un chevalier candide*, Paris, Presses de la Renaissance, 1989, p. 162-163.

橋本周子は、フランソワ・ピカヴェ（François Picavet, *Les idéologues*, Felix Alcan, 1891）の指摘を紹介した後に、ミシェル・オンフレやパスカル・オリイがそれらに触れている点を述べている。加えて、イデオログ、特にカバニスの思想とサヴァランの思想との関係を論じた（『美食家の誕生』、名古屋大学出版会、2014年、p. 291-294.）。浦上祐子は、サヴァランのガストロノミーの成立について、医師カバニスを中心としたイデオログの思想とメヌ・ド・ピランとの思想の影響を明らかにした（『ブリヤ＝サヴァラン『味覚の生理学』における「アントロポノミー」』、『お茶の水女子大学人間文化創成科学論叢』、第21巻、2018年）。また、加藤三和は、『味覚の生理学』におけるイデオログの医師アリベールの『情念の生理学』の影響を論じた（加藤三和、『『味覚の生理学』における生理学の引用』、『フランス語フランス文学研究』、121巻、フランス語フランス文学会、2022年、p. 53-68）。

(4) P. G., p. 27.（『美味礼讃』上巻、p. 33.）日本語訳は、関根秀雄と戸部松美による既訳（『美味礼讃』、岩波書店、1967年）を基本とし、必要と思われる箇所にかんして、また文脈に応じて適宜、訳を改めた。また、玉村豊男訳（『美味礼讃』上下巻、中央公論社、2021年）についても確認をした。なお表題については、*Physiologie du goût* をそのまま訳し、『味覚の生理学』とした。

(5) 『美味礼讃』下巻、p. 83. 文脈に合わせて一部変更。「Le docteur Richerand a décrit avec tant de vérité et de philosophie les dernières dégradations du corps humain et les derniers moments de l'individu, que mes lecteurs me sauront gré de leur faire connaître le passage suivant » (P. G., p. 249).

(6) アーウィン・H・アッカークネヒト、『パリ、病院医学の誕生、革命暦第三年から二月革命へ』、館野之男訳、みすず書房、2012年、p. 76. Dominique Saint-Pierre, *Brillat-Savarin, Œuvres, hors-d'œuvre, chef-d'œuvre*, édition complète et originale établie et annotée par Dominique Saint-Pierre, Cleypiane éditions, 2020, p. 540.

(7) Pierre Larousse, *Grand Dictionnaire universel du XIX^e siècle*, p. 918.

(8) Balthasar-Anthelme Richerand, *Nouveaux Éléments de Physiologie*, neuvième édition, tome II, p. 600. P. G., p. 249-250. にてサヴァラン自身が上記のように引用箇所を明らかにしている。

けではなかった。人間にとっての食のメカニズムを多角的に分析する過程で、食べるという行為について科学的な分析を試みた先に、「死」について触れることはごく自然なことであったのだろう。最終的にサヴァランが表題とした「生理学」の語についても、このリシュランの著作名から受けた影響は確実にあったと思われる。この「生理学」の語については、のちに検討を行う。

またサヴァランは、人生の後半を過ごしたパリにおいて、リシュランとの親しい付き合いや「伝記」で触れられた同郷の医師たちとの交流の中で、彼らの一部の属したイデオログの医師たちと親交を深めてゆくこととなる⁽⁹⁾。橋本周子是这样述べる。「当時の思想的な状況のなかでブリヤ＝サヴァランを捉え直す場合、参照すべきは革命期に活動した哲学者集団「イデオログ」の存在である」⁽¹⁰⁾。そして、橋本はフランソワ・ピカヴェーと思想史研究者マイケル・ゾーネンシャーをとりあげ、サヴァランをイデオログの一員とみなしている⁽¹¹⁾。さらに、イデオログの定義として、「コンディヤックから継承した「分析」すなわち「分析し、比較し、関連を把握する」という方法論である」としている⁽¹²⁾。

また医学史家アッカークネヒトによれば、イデオログとは、リシュランの師匠にあたる医師ジョルジュ・カバニスを中心となった医師による哲学グループであり、「サント・ブーヴが多少馬鹿にして「文士医者」と呼んだ」とされる⁽¹³⁾。カバニスは感覚論者であり、イデオログは観察をその行為の中心として、「身体に及ぼす精神の影響は脳系の影響である」とした⁽¹⁴⁾。『味覚の生理学』が、イデオログたちとの交流を通して、彼らの思想に影響を受けながら書かれたこと、特にサヴァランと面識のあったカバニスからの強い影響については、すでにいくつかの指摘がなされている⁽¹⁵⁾。しかし、自らも医師であったアッカークネヒトのイデオログの医師たちに対する医学的観点からの意見は一貫して厳しい。カバニスについて、ヒポクラテスをその師と仰ぐ、極めて18世紀的な医師であったと述べている⁽¹⁶⁾。

カバニスは、哲学者であったが、彼には強い反形而上学的、反理論的感情が認められる。彼は「生理学はやるが、形而上学はやらない」。(中略)「一定の事実に矛盾する理論なら、ない方がよい」。

カバニスは、非常に苦々しげに、他の科学、特に化学や物理学を医学へ応用することの害を説いている⁽¹⁷⁾。

アッカークネヒトによるこの、カバニスに対する指摘には、サヴァランが「家庭医学」で培い実践した経験主義的な対処療法と、「観察」をその行為の中心としたイデオログの思想との重なりを見ることができる。アッカークネヒトによれば、上記のようにカバニスは、医学に化学や物理学を応用することをよしとしなかった。

しかし、一方、サヴァランは省察「肥満症の予防と治療」において「物理学と化学との最も確実な結果を基礎とする⁽¹⁸⁾」食養生を推奨していた。また、後に述べるように、サヴァランは学生時代に家庭医学とともに化学を学んでいたことを記述しているのである。つまり、サヴァランは、単に当時のイデオログの医師たちの考えを踏襲し、その理論をそのまま食に応用したわけではない。医学がその後、その他の科学の助けなしに発

(9) Thierry Boissel, *op. cit.*, p.162-163. 註(2)参照。

(10) 橋本周子, 前掲書, 2014, p. 290.

(11) 同上, p. 291. イデオログとは「フランスの『哲学旬日』紙と1795年に設立されたフランス学士院の道徳・政治セクションに集った、道徳的、政治的、さらに専門的には哲学的思想家の集団」を指す。(Michael Sonencher, “Ideology, social science and general facts in late eighteenth-century French political thought”, in *History of European Ideas*, 35, 2009. 引用: 橋本, 2014) またピカヴェーは、サヴァランの著作の書評が『哲学旬日』に掲載されたことを指摘している。

(12) 橋本周子, 前掲書, 2014, p. 292. 橋本は上記について、ジョルジュ・ギュズドルフを引用している。

(13) アーウィン・H・アッカークネヒト, 前掲書, 2012, p. 20, p. 121.

(14) 同上, p. 21, p. 83.

(15) 註(2)参照。

(16) アーウィン・H・アッカークネヒト, 前掲書, p. 23.

(17) 同上, p. 24. (Cabanis, *Rapports du physique et du moral de l'homme*, p.xxx. *Coup d'œil sur les révolutions et sur la réforme de la médecine*, p. 237).

(18) 『美味礼讃』下巻, p. 53. « [cette méthode] qui est fondée sur tout ce que la physique et la chimie ont de plus certain » (P. G., p. 228).

展しえなかったことを考えれば、サヴァランが、時代を跨いで得た様々な知識を確実に咀嚼し、消化し、いち早く自身のものとして『味覚の生理学』に結実させたことは明らかであろう。

先に述べたリシュラン以外で、サヴァランが『味覚の生理学』本文に引用をした著作は、ジャン＝ルイ・アリベールの『情念の生理学』⁽¹⁹⁾である。アリベールは、カバニスの弟子のイデオログの1人で、1801年に皮膚科の専門病院兼診療所となったサン・ルイ病院の医師であった⁽²⁰⁾。この、アリベールが表題で使った「生理学」の語とサヴァランの著作の表題との関係についても、のちに検討する。

『情念の生理学』は、サヴァランの『味覚の生理学』刊行よりも少し前、しかし同年の1825年に刊行された。その副題は、「*nouvelle doctrine des sentiments moraux*」 「道徳的感情に関する新たな教理」となっている。つまり、『情念の生理学』は、何よりも道徳感情についての書籍なのである。その「序としての考察」は、「人間を知るには、その魂を探るべきである⁽²¹⁾」という言葉から始まる。そして、その魂には、道徳の基盤となるものが存在するのだと述べる。そしてそれに対して、医師はどうあるべきなのかを以下のように続ける。

医師はとりわけこのような探求に無関心でいるわけにはいかない。というのも、あらゆる時代の哲学者たちはここに専心しているのだ。というのも、プラトンは、人間の体とは魂の現象を考え、模倣し、再現する道具にすぎないのだとはっきりと言っているではないか。詩人や彫刻家や画家、音楽家は、道徳的な感情からなる深遠な探求によってのみ、その素晴らしい創作ができるのだから⁽²²⁾。

つまり、アリベールは、古き伝統に倣い医師と哲学者とをつなげ、この書を道徳的感情を哲学的に考察する⁽²³⁾目的で著した。

アリベール『情念の生理学』の第12章「不節制」の項には、食物やワインを節制なく摂ることについての批判が綴られる。そしてその批判を、アリベールは道徳感情により裏付ける。例えば、「このような過剰（ワインや強いリキュールの飲みすぎ）に身を委ねるものは、人間の尊厳にもとるのである。（中略）そしてこのようなみだらで過度の喜びにより、生けるもののうちで最も卑しいもの以下に品格を落とすのである⁽²⁴⁾」。さらに、「そしてこのような恥ずべき懶惰から目覚めたものは、てんかんの発作の後のような辱しめを受けるのである⁽²⁵⁾」と述べ、次のようにまとめる。「これらは、嘆かわしい不節制のもたらす結果である⁽²⁶⁾」（傍点筆者）。そして、このような不節制をエピクロスと結びつけ、人間の幸福と健康保持のためには、ピタゴラスの哲学が適当であると述べる。

(19) Jean-Louis ALIBERT, *Physiologie des passions ou nouvelle doctrine des sentiments moraux*, Paris, Béchet Jeune, 1825. 加藤三和は、アリベールのこの著作と『味覚の生理学』を比較検討し、サヴァランは「味覚がその原因となるような社会的活動の特徴を、精神、ないしは道徳というアングルから「生理学的」に解剖すること」を目指し、この「構造は、まさにアリベールの『情念の生理学』に酷似してはいないだろうか」と述べている（加藤三和, 前掲論文, p. 60）。

(20) アーウィン・H・アッカークネヒト, 前掲書, 2012, p. 58, p. 64, p. 275-276.

1794年の法律により、パリ、モンペリエ、ストラスブールに新しい医学校エコール・ド・サンテが設置された。郷土の国費の学生が選ばれ、それらの学校に送られることとなっており、パリの学校の第1期生のひとりがアリベールであり、リシュランの同級生でもあった。

(21) « Pour connaître l'homme, il faut chercher dans son âme » (Jean-Louis ALIBERT, *op. cit.*, t. I, p. i). 以後の引用はすべて拙訳とする。

(22) « Les médecins surtout ne doivent pas rester étrangers à cet ordre des recherches, puisque les philosophes de tous les siècles n'ont cessé de s'y livrer ; puisque Platon dit expressément que le corps humain n'est qu'un instrument harmonique propre à réfléchir, à imiter, à reproduire les phénomènes de l'âme ; puisque les poètes, les sculpteurs, les peintres, les musiciens ne doivent leurs compositions admirables qu'à l'étude profonde qu'ils ont faite des sentiments moraux. » (Jean-Louis ALIBERT, *op. cit.*, t. I, p. ij).

(23) 加藤三和は、この書を「情念という人間の情動が人体の活動に及ぼす影響と関係について語った「哲学的」研究書である」としている（加藤三和, 前掲論文, p. 54）。

(24) « Celui qui s'abandonne à de pareils excès (l'abus du vin et des liqueurs fortes) déroge à la dignité humaine, [...] il se ravale au-dessous des vils animaux par une joie indécente et désordonnée » (Jean-Louis ALIBERT, *op. cit.*, t. I, p. 197-198).

(25) « On remarque même que l'individu qui se réveille de ce honteux assoupissement a l'air aussi humilié que s'il sortait d'une attaque d'épilepsie » (*Ibid.*, p. 198).

(26) « Telles sont les suites déplorables de l'intempérance » (*Ibid.*, p. 198).

人間の幸福と健康保持に特別に当てはまる哲学があるとしたら、それは、なんの異論もなくピタゴラスのものである⁽²⁷⁾。

つまり、以上のようにアリベールは、道徳的観点から人間の過度なる食の快楽を否定した。アリベールはその後「節制についてエピクロスとピタゴラスとの対話」なる部分で、エピクロスとピタゴラスを対話させ、やはり節制を重んじるピタゴラスの思想を賛美する。この、異なる時代を生きた人物同士を対話させる形式はルキアノスにみられ、フォントネルの継承した「死者との対話」という哲学形式に倣ったものであろう⁽²⁸⁾。

いみじくも 19 世紀ラルースでは、アリベールの『情念の生理学』の項目に、このように記述されている。

哲学者や医師たちから代わる代わる投げかけられる主題を、アリベールは生理学者としてではなく、モラリストとして扱った。彼は、道徳的な感情の起源を説明するのに、それらの自然の法則による様々な現象を描き、かつ明瞭に記述することで満足してしまっている⁽²⁹⁾。

では、サヴァランはこのようなアリベールの言を著書にどのように引用したのか。サヴァランは、考察「本格的なグルマンディーズの実例」において、グルマンの典型とされるボローズ氏がエピクロスとともに発する言葉として、アリベールが不節制批判に使用した、人間の欲望は神の思し召しであるのだといった意味のエピクロスの言を引用する⁽³⁰⁾。そしてボローズは「ふとった教授⁽³¹⁾とともに」、「よいことは、よい人々のためにある。でなければ理屈が通らない」と続けるのである。この場合の「よいこと」には、もちろん食の快楽も含まれるだろう。食の節制を説くためにアリベールが批判的に用いた言説を食の快楽を肯定するために使用し、それを話すボローズの脇に「ふとった」教授を配置する滑稽さにも注目したい。

またサヴァランは、アリベールの不節制批判の言葉を一言一句そのままに引用し、ボローズがその料理人に語る言葉として利用し、以下のように、逆に食の洗練を称揚した⁽³²⁾。

彼 [ボローズ] はまた、学問と機知を兼ね備えた一博士⁽³³⁾とともに次のように言った。料理人は火の作用によって食物を改良する術を極めなければならなかったが、それは古人の知らない技術であった。この技術は今日ではいろいろな学問的な研究と総合とを必要としている。長い間地球上に産するもろもろの物質を考究した上でなければ、巧妙に薬味を用いたり、ある食物の苦味を消したり、あるご馳走を一層美味に

(27) « S'il est une philosophie particulièrement propre à la conservation du bonheur et à l'entretien de la santé des hommes, c'est, sans contredit, celle de Pythagore. » (*Ibid.*, t. I, p. 202).

(28) ここからもアリベールが道徳的、哲学的思索を試みたことがわかる。

(29) « [...] ce n'est pas en physiologiste, mais en moraliste, qu'Alibert a traité un sujet abordé tour à tour par les philosophes et par les médecins. [...] il s'est contenté d'expliquer l'origine des sentiments moraux, de décrire avec clarté, de peindre ces divers phénomènes selon leur ordre naturel. » (Pierre Larousse, *Grand Dictionnaire universel du XIX^e siècle*, p. 918).

(30) *P. G.*, p. 289. (『美味礼讃』下巻, p. 134).

(31) 原著では、「professeur sébusien」「sébusien な教授」と記述されている。sébum とは、生理学用語で「皮脂」を表す。サヴァランは本書で多くの自身による造語を使用した。また、自身の膨らんだお腹とその対処法について述べている一節もあることから、サヴァラン自身のことを指しているように思われる。また、この考察 29「本格的なグルマンディーズの実例」は、サヴァランの創作物語である。そういった意味では、グルマンの典型として描かれたボローズ氏のその思想にも、同様にサヴァラン自身を投影していると考えられる。

(32) 加藤三和は、サヴァランによるアリベールの『情念の生理学』の引用箇所の説明を加え、アリベールが批判のために用いた言説が、『味覚の生理学』においては、食の快楽を肯定するために用いられたことを指摘し、サヴァランが「こうした議論をアリベールの『生理学』の構造にならうことで、「生理学」と「道徳」の中に食の快楽を位置付け、味覚がもたらす快楽を全面的に肯定することにも成功している」と述べている (加藤三和, 前掲論文, p. 63)。

(33) 加藤三和の指摘によれば、この一博士はアリベールであり「サヴァランのアリベールへの目配せ」である。私見では、その直前のサヴァラン自身を表すであろう「ふとった教授」に対比させたものであり、「学問と機知を兼ね備えた一博士」とは、サヴァランのアリベールに対する皮肉を込めた目配せであると考えられる。また、サヴァランの行った、ある著作から文脈を切り離してその一部を使用することの文学的な面白さにも注目したい。

したり、最良の成分を発揮させたりすることなどできるものではない。ヨーロッパの料理人は特にこのような驚嘆すべき混ぜ合わせを行う術において優れている⁽³⁴⁾。

とはいえ先に述べた通り、サヴァランは食の節制を推奨している。サヴァランにとって、食の乱用とその節制は必ずしも道徳と結びつくものではなく、身体的、つまり生理学的に解決されるべき問題であった⁽³⁵⁾。

それどころか、サヴァランは『味覚の生理学』の中で道徳に関する批判を行っている。

久しい以前から、怖いおじさんたちは不節制に対して目を光らせている。哲学者たちは節制の徳を強調し、君主たちは奢侈取締令を出し、宗教家はグルマンディーズを戒めている。だが悲しいかな、人はそのために食物を一口だって減らしはしなかった。そして食べ過ぎの技術は日に日に栄えるばかりである。私は別の新しい道を取るによっておそらくもっと成功するだろう。私は肥満症の身体上の障害を白日の下に晒そう。自己保全 (self-preservation) の方が、おそらくモラル (道徳) よりも有効だろう。お説教よりも説得的だろう。法律よりも強力だろう⁽³⁶⁾。

サヴァランは、不節制をやめさせるために、道徳や宗教ではなく「新しい道」をとり、「肥満の肉体的な不都合を白日の下に晒す」というのだ。つまりサヴァランが訴える節制は、身体的、生理学的な節制をすることにより自分の体を守り、健康な体で食の悦びを存分に味わうことを目的とするのである。

以上のことから、サヴァランが『味覚の生理学』をものすにあたって、イデオログの医師たちからの影響も見られたには違いないが、しかし単にそれらをそのまま受容しただけではなかったことは明らかであろう。医学に化学や物理学を応用することを嫌ったカバニスに対し、サヴァランは、食を分析するにあたり、化学や物理学を積極的に取り入れようとした。また、節制に関しては、アリベール同様、節制をすること自体には同意しているものの、その理由については意見を異にした。サヴァランは、節制の理由を道徳ではなく「新しい道」として、その生理学的な効果を考えた。それでは、こうした考えはどこから来ているのだろうか。そこには、サヴァランが若き日に学んだ「家庭医学」の影響が大いに感じられるのである。

II. サヴァランと家庭医学

『味覚の生理学』の序には、以下の記述が見られる。

私は昔から食卓の快楽というものをいろいろな角度から考察いたしまして、ただの料理の本に飽き足らず、何かもっとましなものを書きたいものだ、あのきわめて本質的で継続的で、健康にも幸せにもまた仕事の上にさえ直接に影響を与えるもろもろの機能に関しては、随分というべきことがたくさんあるはず

(34) 『美味礼讃』下巻, p. 135. « Il [Borose] ajoutait, avec un docteur aussi spirituel que savant que le cuisinier a dû approfondir l'art de modifier les aliments par l'action du feu, art inconnu aux anciens. Cet art exige, de nos jours, des études et des combinaisons savantes. Il faut avoir réfléchi longtemps sur les productions du globe pour employer avec habileté les assaisonnements, et déguiser l'amertume de certains mets, pour en rendre d'autres plus savoureux, pour mettre en œuvre les meilleurs ingrédients. Le cuisinier européen est celui qui brille surtout dans l'art d'opérer ces merveilleux mélanges » (P. G., p. 288).

(35) 加藤三和はサヴァランの生理学を道徳と結びつけ、異なった結論を出している。「ブリア＝サヴァランにおいて生理学は、身体的快楽を語るためだけでなく、味覚が引き起こすこの快楽を軽やかに肯定する力を持ち、さらにそれを道徳の問題へ連結することを可能にしている。そしてこのような着想の源は、ブリア＝サヴァラン自身ではなく、また同時代の美食家たちの書物でもなく、むしろ生理学と道徳を結びつけたアリベールに負うところが大きいといえるだろう」(加藤三和, 前掲論文, p. 67)。

(36) 『美味礼讃』下巻, p. 45. 文脈に合わせて一部変更した。« Il y a longtemps que l'intempérance a fixé les regards des observateurs. Les philosophes ont vanté la tempérance, les princes ont fait des lois somptuaires, la religion a moralisé la gourmandise ; hélas ! on n'en a pas mangé une bouchée de moins, et l'art de trop manger devient chaque jour plus florissant. Je serai peut-être plus heureux en prenant une route nouvelle, j'exposerai les inconvénients physiques de l'obésité ; le soin de soi-même (self-preservation) sera peut-être plus influent que la morale, plus persuasif que les sermons, plus puissant que les lois, [...] » (P. G., p. 222).

だ、と考えておりました⁽³⁷⁾。

サヴァランは序において、この書を著すにあたり、ただの料理本ではなくもっと良いものができること、また食べるという本質的で継続的な機能については述べるところが多くあり、そしてそれは直接的に健康や幸せに影響するのだと強調している。ここに「健康」の語が使用されていることからわかるように、サヴァランにとっての食とは、まず「健康」と結び付けられる概念であった。さらにサヴァランはこう続ける。「私は、なんと言っても素人医者なのです。ほとんど偏執的に⁽³⁸⁾」。19世紀ラルースによると、「manie」とは、ギリシャ語のマニアを語源としており、「folie, fureur」「狂気、熱狂」を指す。また、医学用語として「une des formes les plus redoutables de la folie」「恐るべき狂気の一形式」とし、数多くの実例が挙げられている⁽³⁹⁾。ここからわかるように、サヴァランは自身を「医学狂」と認識していた。

つまり、確かに「素人」ではあったかもしれないが、サヴァランにとって医学とは、そうわざわざ示すほどに偏愛すべきなものかであったのである。

サヴァランは、省察「肥満について」の中で以下のように述べている。

1776年に、私はディジョンに住んでいた。私はそこの大学で法律を、当時次席検事だったギトン・ド・モルヴォー氏のもとで化学を、バッサノ公の父であり、アカデミーの終身秘書であったマレ氏のもとで家庭医学を学んでいたのである⁽⁴⁰⁾。

代々続く法曹家の家系に生まれたサヴァランにとって、法学を修めることは、まわりの誰もが当然のことと認識した、いわば規定路線であっただろう。しかし、ここでわざわざ「法律」と並べて「化学」や「家庭医学」を学んだと書き記したのは、自身の科学に対する深い興味をあえて表明したのだとも考えられる。サヴァランは、実際、1776年に医師ユグ・マレのもとで「家庭医学」を学んだ。

ユグ・マレは、1726年ディジョン生まれ、モンペリエで医学を修めた医師であり、王立科学アカデミーのメンバーであり、ディドロとダランベールの百科全書の「医学」に関連する項目を記したとされる⁽⁴¹⁾。つまりサヴァランは学生時代に、権威ある医師より、ある程度真面目な医学教育を受けたのだと考えても間違いではなかろう。さらに先に述べたようにサヴァランは、医学に対し偏執的な愛を持っていた。つまりサヴァランには、自身を「素人医者」と名乗るに足る自負があったのである。

では、この「家庭医学」とはどういったものであったのか。フランスでは、18世紀の後半において病人やその近親者が、医者が到着するまでの間、正しく対応できるように、また医学の一般への普及を目的として、携帯用の医学辞典が発達した⁽⁴²⁾。そこには啓蒙主義の普及が関係しており、従来、病に対して参照されていた

(37) 『美味礼讃』上巻, p. 39. « En considérant le plaisir de la table sous tous ses rapports, j'ai vu de bonne heure qu'il y avait là-dessus quelque chose de mieux à faire que des livres de cuisine, et qu'il y avait beaucoup à dire sur des fonctions si essentielles, si continues, et qui influent d'une manière si directe sur la santé, sur le bonheur ; et même sur les affaires » (P. G., p. 33).

(38) 『美味礼讃』上巻, p. 40. 文脈に合わせ、訳を変更した。« Je suis surtout médecin-amateur ; c'est chez moi presque une manie » (P. G., p. 34).

(39) Pierre Larousse, *Grand Dictionnaire universel du XIX^e siècle*, p. 1076.

(40) 『美味礼讃』下巻, p. 57. « En 1776, j'habitais Dijon : j'y faisais un cours de droit en la faculté ; un cours de chimie sous M. Guyton de Morveau, pour lors avocat général, et un cours de médecine domestique sous M. Maret, secrétaire perpétuel de l'Académie, et père de M. le duc de Bassano » (P. G., p. 231).

(41) <https://cths.fr/an/savant.php?id=1074> (Comité des travaux historiques et scientifiques, Institut rattaché à l'École nationale des chartes) 最終閲覧日、2024年10月26日。『百科全書』の「医学 médecine」の項目は、ジョクールにより執筆された。(Édition Numérique Collaborative et Critique de l'*Encyclopédie* ou Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers de Diderot, D'Alembert et Jaucourt (1751-1772), article « médecine », <http://encore.academie-sciences.fr/encyclopedia/page/v10-p270/>) ここにジョクールを表すD.J.の署名が施されている。最終閲覧日、2024年10月26日。

占星術年鑑や言い伝えによる偏見、迷信などを打ち壊すこと、誤った医療行為を正そうという医師の倫理観、さらには医師自身の社会的役割の向上という目的が見られた⁽⁴³⁾。こういった携帯用の医学辞典は「自分自身の医者となる」ことを標榜しており、それゆえ大学医学部ではその出版に反対するような力も見られたという⁽⁴⁴⁾。イギリスにおいても、医師ウィリアム・バカンは、現実に『家庭医学』 *Domestic Medicine or the Family Physician* の出版にあたり、大学全体を敵にまわすことになるのでは、と友人らから心配されたことを回想している⁽⁴⁵⁾。サヴァランの述べる「家庭医学」とはその名を冠した書籍の名前でもあったのである。

実際、ウィリアム・バカンの『家庭医学』は、フランスにおいて1775年に初版が英語から翻訳され、その後多くの版を重ねた。英語版の第四版の翻訳であるフランス語版は、1775年から1778年にかけて5巻本で出版され、「*Traité complet des moyens de se conserver en santé, de guérir & de prévenir les maladies, par le régime & les remèdes simples*」 「食事および簡単な治療法によって健康を維持し、病気を治し、また予防する方法についての完全なる論文」という副題がつけられている。翻訳をしたのは、ジャン＝ドゥニ・デュプラニルというモンペリエ大学出身の医師で、アルトワ伯爵、のちのシャルル10世の医師を務めた。デュプラニルは、本文を翻訳するだけでなく、20ページにわたる前書きを記している。「健康について書かれた皆の手に届く全ての書物のうちで、その知識の正しさからいっても、方針の賢明さからいっても見解の正しさからいっても、つまりその内容の含む多くの事柄において、この『家庭医学』が最良のものである。⁽⁴⁶⁾」との記述が見られる。現役の医師をもってそう言わせるほどに、この『家庭医学』の内容は充実したものであったのだろう。実際、1775年の医学雑誌には、この書籍の内容をまとめた記事が掲載され、「非常に賢明でありまた簡潔かつ明晰に著されたこれらの教えは、全く知識のない人間にわかるようにしたものであるとわたしは考える。第1巻の終わりに翻訳者が付したまとめは、非常に有用であろう。健康に留意する全ての人にとっての教理のようなものであり、暗記してもいいものだろう。⁽⁴⁷⁾」との記述が見られる。

また、出版当時の医学専門雑誌における書評には、「バカン氏がこの書籍で行ったよりも効果的に書くことは難しいだろう。フランス人の読者は、これらを手に届きやすいようにまとめ、賢明なる意見や助言で掘り下げたことを、必ずやデュプラニル氏に感謝するであろう。⁽⁴⁸⁾」といったものや、「この書物の翻訳は、続けてデュプラニル氏によりなされ、この書物を註によって豊かにしている。今回、この医師は、今のところ民間医療についての出版物のはるかに上をいく有用な助言を付記した。様々な病についての確に定義し、それを特徴づけ

(42) Roselyne Rey, « La vulgarisation médicale au XVIII^e siècle : le cas des dictionnaires portatifs de santé », *Revue d'histoire des sciences*, tome 44, n° 3-4, 1991, p. 415.

(43) *Ibid.*

(44) *Ibid.*

(45) Guillaume Buchan, *Médecine Domestique ou Traité complet des moyens de se conserver en santé, de guérir & de prévenir les maladies, par le régime & les remèdes simples, tome I*, Chez G. DESPREZ, Paris, Imprimeur ordinaire du Roi, 1775, p. 29. 以後の引用はすべて拙訳とする。

(46) « On verra que de tous les ouvrages écrits sur la santé, & mis à la portée de tout le monde, la Médecine domestique est le meilleur, soit pour la vérité des principes, la sagesse des préceptes, la justesse des idées ; soit pour la multitude des choses qu'elle renferme » (*Ibid.*, p. 10).

(47) « J'observerai seulement que ces préceptes m'ont paru très sages, & qu'ils sont présentés d'une façon simple & lumineuse, qui les met à la portée des gens les moins intelligents. La récapitulation que le traducteur en a faite à la fin du premier volume fera sûrement de la plus grande utilité ; c'est une espèce de catéchisme que tout homme qui veut veiller à sa santé, ferait très bien d'apprendre par cœur » (M. A. Roux, *Journal de médecine, chirurgie, pharmacie, etc.*, septembre 1775, tome 44, Paris, Vincent, p. 304).

<https://numerabilis.u-paris.fr/medica/bibliotheque-numerique/resultats/index.php?do=page&cote=90145x1775x44&p=204>

最終閲覧日、2024年10月26日。

(48) « On ne saurait écrire plus utilement que l'a fait M. Buchan dans cet ouvrage ; les lecteurs françois sauront très-certainement beaucoup de gré à M. Duplanil, de les avoir mis à portée d'y puiser des avis sages & des conseils prudents » (Joseph Jacques Gardane, *Gazette de santé, contenant les nouvelles découvertes sur les moyens de se bien porter et de guérir quand on est malade*, N° 29, 20 juillet 1775, Paris, Ballard, p. 115).

<https://numerabilis.u-paris.fr/medica/bibliotheque-numerique/resultats/index.php?do=page&cote=90133x1775&p=117>

最終閲覧日、2024年10月26日。

る兆候を引き出した。苦しめられている病気がどのようなものであり、どのように治療をすれば良いのかについて無知な人々にとってまさに必要なやり方で行ったのだ。⁽⁴⁹⁾」といった肯定的かつ好意的な記事が見られる。これらの記事の通り、デュプラニルは本文に多くの註をつけ、さらに5巻では全巻を通じてのアルファベット索引をつけて医学用語および家庭薬についての説明をしている⁽⁵⁰⁾。

サヴァランが家庭医学を学んだ1776年という年代からしても、当時の医学専門誌における好意的な書評から考えても、このサヴァランの述べるところの「家庭医学」⁽⁵¹⁾とは、ウィリアム・バカンの『家庭医学』の翻訳を基礎としたものであったと考えても間違いはないだろう。本書は食事が健康に及ぼす影響について多くの頁を割いており、これはまさにサヴァランがその著作の「序」で述べた、食とは直接的に健康に影響するとの言と一致する。

『家庭医学』の第3章は、「食品」と題され、以下のように始まる。

不健康な食物と不節制は多くの病をうむ。身体の組成が良い状態なのか悪い状態なのかは完全に食養生に負っていることは疑い得ない⁽⁵²⁾。

まさに、食べ物と病、健康状態が密接に関わっていることを第一に述べているのである。そして、さらに食が病気を治療し得るとも付け加えている。

食養生に注意を払うことは、何も健康保持だけにとって必要なことではない。それは、病気の治療にも大変重要なことである。食事療法のみが病気治癒におけるほぼ全ての指示方策を満たすものである⁽⁵³⁾。

そして『家庭医学』では、人間が摂取する食物についての詳細な内容を述べることはこの書の目的ではないと断りながら、食物の量や質について人が陥りやすい過ちについて説明している⁽⁵⁴⁾。またさらに、摂取すべき食物の量を記述している部分で、その量は個人の体格によることを述べ、「一番良い法則は、極端を避けるこ

(49) « C'est toujours M. Duplanil qui continue la traduction de cet ouvrage, & qui l'enrichit de notes intéressantes. Cette fois-ci pourtant ce Médecin y a joint un avertissement très-utile & infiniment au-dessus de ce qu'on a publié jusqu'à présent sur la médecine populaire. Ce sont des définitions très-exactes des différentes maladies, tirées des symptômes même qui les caractérisent, & telles qu'il les fallait pour apprendre aux personnes les plus étrangères à l'art de guérir, le genre & l'espèce de maladie qui les afflige » (Joseph Jacques Gardane, *Gazette de santé, contenant les nouvelles découvertes sur les moyens de se bien porter et de guérir quand on est malade*, N° 30, 25 juillet 1776, Paris, Ballard, p. 119).

<https://numerabilis.u-paris.fr/medica/bibliotheque-numerique/resultats/index.php?do=page&cote=90133x1776&p=119>

最終閲覧日、2024年10月26日。

(50) <https://www.dicopathe.com/livre/medecine-domestique/> 最終閲覧日、2024年10月26日。

Guillaume Buchan, *op. cit.*, tome V, 1802, p. 10.

(51) このように、18世紀後半において、有用なものとして受け入れられた「家庭医学」は、数々の書籍を生み、19世紀における医学の発展とともに、40年の時を経て批判の対象ともなった。1814年に刊行の『医学辞典』第10巻には、「我々は、一般の人にわかりやすい科学についての様々な論考や書籍を家庭医学という名で呼んだが、これを使う粗忽者、この種の書物から得た警句や処方を行う素人医者を信じてしまう不用意な人にとってそれはしばしば傷を負わせるような危険な武器である」との記述が見られる。「On a donné le nom de médecine domestique à des traités, à des livres, où la science, mise à la portée de tout le monde, est souvent comme une arme dangereuse qui peut blesser et le maladroit qui s'en sert et l'imprudent qui se fie à ces médecins amateurs dont les sentences infaillibles et les recettes merveilleuses ont été puisées dans ces sortes d'ouvrages » (Une société de médecins et de chirurgiens, *Dictionnaire des sciences médicales*, vol. 10, Paris, Panckoucke, 1814, p. 146-147).

<https://numerabilis.u-paris.fr/medica/bibliotheque-numerique/resultats/index.php?do=page&cote=47661x10&p=162>

最終閲覧日、2024年10月26日。

(52) « Les aliments malsains & l'intempérance, produisent beaucoup de maladies. On ne peut douter que le bon ou mauvais état de la constitution du corps ne dépende entièrement du régime » (Guillaume Buchan, *op. cit.*, p. 171).

(53) « L'attention au régime n'est pas seulement nécessaire pour la conservation de la santé ; elle est encore très importante, dans le traitement des Maladies. La diète seule peut remplir presque toutes les indications dans la cure des Maladies » (*Ibid.*, p. 172).

(54) *Ibid.*, p. 173.

とである⁵⁵⁾」と記している。また、この「極端を避けること」について、『家庭医学』では新たな一章を割り、詳細な説明を加えている。それが第7章であり、この章はそのタイトルを l'intempérance 「不節制 (暴飲暴食)」としており、ルソーの言葉から始まる。

現代の作家 (ジャン＝ジャック・ルソー) は、節制と運動の二つは、最上の医者であると看取している。もし、きちんとした食養生をしたならば、医者など全く必要ないのだと付け加えてもよかったかもしれない。節制はそれだけで、健康の母とも呼ばれるべきものであるが、多くの人々は、病や死などやって来るはずはないと思っているがごとく行動する。しかし、言ってみれば不節制と放蕩によって、それらはやってきてしまうようだ⁵⁶⁾。

この「極端を避ける」という考えは、『味覚の生理学』にもしばしば登場する⁵⁷⁾。そもそもこの著作の冒頭に掲げられたアフォリスムの10番目には、「胸につかえるほど食べたり酔っ払ったりするほど飲んだりするのは、食べ方も飲み方も心得ぬ輩のすることである⁵⁸⁾」と記されている。

続いて、『家庭医学』では「不節制」は以下のように記述されている。

不節制は、人体の構造に多大なる混乱をもたらさざるを得ない。消化機能を害し、神経をだれさせ、分泌を混乱させ、体液を腐敗させ数多くの病を引き起こす⁵⁹⁾。

このように、極端に走ることや不節制、暴飲暴食を行うことは、人間の消化機能を害し、病気や死に至らしめることすらあるのだと述べている。また、この『家庭医学』に「消化機能を害し」、「神経をだれさせ」、「分泌を混乱させ」、「体液を腐敗させ」といった具体的な描写をもって、不節制によって生じる、肉体的、生理学的な状態が描かれていることにも留意したい。不節制による肉体的不具合を詳細に説明しているのである。さらに、過度な飲酒が体を痛めつけることを詳しく説明した後、肥満の人間が摂るべき食べ物についても具体的に述べている。

肥満の人間は、あらゆる脂っぽい物質、油分を含んだ物質を避けるべきである。カブ、ニンニク、スパイスや体を温めるもの全てを頻繁に食べるべきであり、発汗や尿を促すべきである。水、コーヒー、紅茶などを飲むべきで、多くの運動を行い、睡眠は控えるべきである。

⁵⁵⁾ « [...] la meilleure règle est d'éviter les extrêmes » (*Ibid.*, p. 174).

⁵⁶⁾ « Un Auteur moderne, (Jean-Jacques Rousseau) observe que la tempérance & l'exercice sont les deux meilleurs Médecins du monde. Il aurait pu ajouter que si on les pratiquait exactement, on n'aurait besoin d'aucun autre Médecin. La tempérance peut, à juste titre, être appelée la mère de la santé ; mais la plupart des hommes agissent comme s'ils pensaient que la Maladie & la mort ne doivent jamais venir ; cependant ils paraissent les appeler, pour ainsi dire, par l'intempérance & par la débauche » (*Ibid.*, p. 272-273). 『味覚の生理学』の序において、サヴァランは「ジャン＝ジャック」に私淑し、その著作を暗記するほどに読み込んだことを述べている (*P. G.*, p. 36. 『美味礼讃』上巻, p. 43)。

⁵⁷⁾ 考察11「グルマンディーズについて」では極端を避けることについて、以下のように描かれている。「グルマンディーズは暴飲暴食の敵である。食べ過ぎをしたり、酔いつぶれたりする人はすべて、グルマンの名簿から締め出される。」「肉体のほうからいえば、グルマンディーズは人の栄養器官が健康で完全な状態にある結果であり、また証拠である。」つまり、美味しくものを食べられるのは、何よりも体が健康である場合なのである。「だが、グルマンディーズも、暴食となり大食いとなり放蕩となったらおしまいである。それはグルマンディーズという美名を失い、その長所の数々を失い、われわれの手から離れ、モラリストの縄張りにはいってその勧告を受けるか、あるいは医者の手にかかって苦い薬のご厄介にならねばならぬ。」(*P. G.*, p. 141-142. et p. 149. 『美味礼讃』上巻, p. 196, p. 206)。

⁵⁸⁾ 『美味礼讃』上巻, p. 23. « Ceux qui s'indigent ou qui s'enivrent ne savent ni boire ni manger » (*P. G.*, p. 19).

⁵⁹⁾ « L'intempérance ne manque donc jamais d'apporter les plus grands désordres dans l'économie animale. Elle nuit à la digestion ; elle relâche les nerfs ; elle rend les sécrétions irrégulières ; elle vicie les humeurs, & occasionne des Maladies sans nombre » (Guillaume Buchan, *op. cit.*, p. 274).

痩せている人間は、この反対の食養生をすべきである⁶⁰⁾。

ここで、バカンの『家庭医学』が肥満した人間と痩せている人間を取り上げ、その状態がゆくゆくは病気に直結してゆくものだと考え、食養生の具体例を挙げていることにも注意を払いたい。これらは、サヴァランの著作にも受け継がれることとなる。

Ⅲ. 素人医者としてのサヴァラン

では、サヴァラン自身は、これらの知識を彼の著作にどのように取り込んだのか。サヴァランは『味覚の生理学』の「省察」の中で食物摂取の問題について取り上げ、それぞれ「肥満について」、「肥満症の予防と治療」、「やせすぎについて」、「断食について」、「消耗について」といったタイトルをつけ、その最後を「死について」で締めくくっている。

まず、「肥満について」は、『家庭医学』で学んだと思われる医学的な見地からの主張で始まり、まさにバカンが行ったように肥満を病気と健康の間に位置付けている。

もしも私が免許状のある医者であったなら、私はまず第一に肥満について堂々たる論文を発表したであろう。[...] それから、卒中、水腫病、脚部の腫瘍など、いろいろな病気にかかりやすくなる。またその他のいろいろな病気がなおいにくくなる。[...] 以上に見たところから結論すると、肥満症はほんとうの病気ではないが、やはり少なくとも嫌な気分の肉体的傾向であって、しかもそれはほとんど常にわれわれの身から出たさびなのである⁶¹⁾。

「嫌な気分の肉体的傾向」と訳された、「*une indisposition fâcheuse*」は、直訳すれば、「厄介な体の不調」である。サヴァランにとっての肥満は、「体の不調」なのである。

また、次に続く「肥満症の予防と治療」においては、肥満症に悩む知人の相談を受けた筆者が助言を行ったところ、知人は、痩せはしたものの結局助言を守り続けることができず、諦めた挙句に「極度の肥満からくる様々な障害に見舞われ、やっと四十歳になったばかりなのに、ある息の詰まる病気で世を去られた⁶²⁾」と結ばれている。つまり、肥満は死を呼び寄せることを具体的な知人の例を挙げ説明したのである。そして、こう続ける。

痩せたいと願う人は、食事を控え、眠りを減らし、できるだけ運動すべしということは誰にも異論のないことだけれども、しかし本当に目的を達するためには別の方法を取らなければならないのだ。ところで肥満が極度になるのを防ぎ、またそれがひどくなった場合に痩せさせる、失敗のない方法が一つある。この方法は物理学と化学との最も確実な結果を基礎とするのもので、所期の結果を得るのに適した一つの食事

⁶⁰⁾ « Les personnes grasses doivent éviter toutes les substances grasses & huileuses. Elles doivent manger souvent des raves, de l'ail, des épices & tout ce qui peut échauffer, favoriser la transpiration & l'urine. Elles boiront de l'eau, du café, du thé, &c. Elles doivent prendre beaucoup d'exercice & peu dormir. Celles qui sont maigres suivront un régime contraire » (Guillaume Buchan, *op. cit.*, p. 210).

⁶¹⁾ 『美味礼讃』下巻, p. 35. « Si j'avais été médecin avec diplôme, j'aurais d'abord fait une bonne monographie de l'obésité ; j'aurais ensuite établi mon empire dans ce recoin de la science, et j'aurais eu le double avantage d'avoir pour malades les gens qui se portent le mieux, et d'être journellement assiégé par la plus jolie moitié du genre humain ; car avoir une juste proportion d'embonpoint, ni trop ni peu, est pour les femmes l'étude de toute leur vie. [...] Elle [l'obésité] prédispose aussi à diverses maladies, telles que l'apoplexie, l'hydropisie, les ulcères aux jambes, et rend toutes les autres affections plus difficiles à guérir. [...] De ce qui précède, il résulte que si l'obésité n'est pas une maladie, c'est au moins une indisposition fâcheuse, dans laquelle nous tombons presque toujours par notre faute » (P. G., p. 215).

⁶²⁾ 『美味礼讃』下巻, p. 51. « M. Greffulhe devint de plus en plus corpulent, fut sujet aux inconvénients de l'extrême obésité, et, à peine âgé de quarante ans, mourut des suites d'une maladie suffocatoire à laquelle il était devenu sujet » (P. G., p. 226).

療法である⁶³⁾。

ここでサヴァランは、医師の助言は正しいけれども、現実的に実行することはなかなか難しいとし、「物理学と化学との最も確実な結果を基礎」とした彼流の食養生を披露する。まず、澱粉により動物に脂肪が蓄積するというメカニズムを述べた後、澱粉類を控える食事を勧める。しかし、そこでもサヴァランは人から食の楽しみを奪おうとはしない。パンを黒パンに替えればいいのか、ポタージュをカブや野菜を使ったものにしたらいなどの様々な具体的助言をし、太らない範囲で、しかしあくまでも食を楽しむ秘訣を語るのである。そしてこう述べる。食養生の中にも「悦楽」はあるのだと⁶⁴⁾。まさにサヴァラン流の食養生とは、彼自身がこの書籍の中で詳細に定義づけを行った「ガストロノミー」と無関係ではないのだ。

一方、サヴァランは太ることを極端に恐れることによって引き起こされる危険についても注意を喚起することを忘れない。

以上にだいたい必要な注意は尽くしたから、こんどは諸君があまりに熱心にやせたいと骨折ってかえってゆきすぎ（肥満逃避）に陥らぬよう、特に避けなければならぬ危険について申し上げよう⁶⁵⁾。

サヴァランは、「肥満逃避」というある種滑稽な造語⁶⁶⁾を使いながら、若き日の彼が淡い恋心を抱いていた若い女性ルイーズについての逸話を語る。ルイーズは、痩せたいと思うあまりに不幸な食事療法に走り、結果的に命を落とした⁶⁷⁾。

とにかくある晩のこと、私は彼女をいつもより注意深く眺めていたが、「ルイーズさん、あなたは病気なのではありませんか。このごろ少しやせたようですよ」と言った。「いいえ、ちっとも、（と彼女はどこか寂しそうな微笑を浮かべて答えた）あたしとても元気ですの。少しやせたとすれば、かえって結構だと思いますわ。それで貧弱になるというほどのことはないし…」「とんでもない！（と私は夢中で反対した）あなたはそれ以上太る必要もないが、痩せる必要はちっともありませんよ。⁶⁸⁾」

63) 『美味礼讃』下巻, p. 53. « Ainsi, restant convenu que toute personne qui désire voir diminuer son embonpoint doit manger modérément, peu dormir, et faire autant d'exercice qu'il lui est possible, il faut cependant chercher une autre voie pour arriver au but. Or, il est une méthode infaillible pour empêcher la corpulence de devenir excessive, ou pour la diminuer, quand elle en est venue à ce point. Cette méthode, qui est fondée sur tout ce que la physique et la chimie ont de plus certain, consiste dans un régime diététique approprié à l'effet qu'on veut obtenir » (P. G., p. 227-228).

64) P. G., p. 229. « quelques délices vous attendant encore sur cette terre où l'on vit pour manger » 「我々が食べるために生きているこの世の中には、（このような食養生をしていても）それでもまだいくらかの食べる悦楽はあるのです」（拙訳）。元々はソクラテスが残したと言われ、キケロによっても記され、モリエール『守銭奴』（1669）で有名になった言葉 « Il faut manger pour vivre et non pas vivre pour manger. » 「生きるために食べるべきなのであって、食べるために生きるべきなのではない」をもじったものであろう。サヴァランは、モリエールとは意味を逆にして使用している。サヴァランの得意とする洒落の効いた文章であるといえよう。

65) 『美味礼讃』下巻, p. 56. « Après vous avoir ainsi placés sur votre terrain, je dois aussi vous en montrer les écueils, de peur que, emportés par un zèle obésifuge, vous n'outrepassiez le but » (P. G., p. 230).

66) サヴァランは自身を新語愛用者と任じている。「私はネオログたちに与します」P. G., p. 37. (『美味礼讃』上巻, p. 44.) この語の滑稽さを強調するため、拙訳とした。

67) cf. Tomoko Miyagawa, « Physiologie et maladie dans la *Physiologie du goût* de Brillat-Savarin », dans *Actes du colloque franco-japonais « La Maladie et ses représentations »*, 2024, p. 50-55. (宮川知子, 『日仏シンポジウム論文集「病とその表象」』, 「ブリヤ＝サヴァラン『味覚の生理学』における「生理学」と「病」について」, 2024年, p. 50-55.) 2024年1月12日、13日に開催された国際シンポジウムにおいて、『味覚の生理学』における病として摂食障害をあげ、仏語発表を行った。

68) 『美味礼讃』下巻, p. 58. « Quoi qu'il en soit, un soir que j'avais considéré Louise avec plus d'attention qu'à l'ordinaire : "Chère amie, lui dis-je, vous êtes malade ; il me semble que vous avez maigri. — Oh ! non, me répondit-elle avec un sourire qui avait quelque chose de mélancolique, je me porte bien : et si j'ai un peu maigri, je puis sous ce rapport perdre un peu sans m'appauvrir. — Perdre, lui répliquai-je avec feu ; vous n'avez besoin de perdre ni d'acquérir" » (P. G., p. 231-232).

ルイズの様子は憂慮すべきものとなり、サヴァランは彼女の打ち明け話を引き出す。

すなわち彼女は、友達から「今にあんたは、聖クリストフ様みたいに太っちまうわよ」とからかわれるのにうんざりし、また別の友達からは余計な入れ知恵をされたりした結果、なんとかして痩せようと苦心するようになり、その目的でこの一ヶ月の間毎朝酢を一杯ずつ飲んでいる、というのであった⁶⁹⁾。

「家庭医学」を現役の医師から学んだサヴァランは、ルイズを医学的な視点で眺め、ある意味、病気を予見したのだった。

私はあらゆる結果を直感した。それで翌日すぐに彼女の母親に知らせると、母親も私に劣らず驚いた。[…]
早速皆がよりあって相談をし、医者にも見せ薬も飲ませた。だがだめだった。命の泉はもう取り返しのつかぬ傷を受けていた。[…]

かくして可愛らしいルイズは、軽率な人の勧告を真に受けたばかりに、全身衰弱に伴う目も当てられない状態になって、あたら 18 歳で帰らぬ人となった⁷⁰⁾。

ルイズは、今で言うところの摂食障害を患っていたと思われる⁷¹⁾。この時代、摂食障害はまだ病気として認められていなかった。19 世紀ラールスで、今日、摂食障害を表す語である Anorexie の項目を見ても、「食物に対する嫌悪感、慢性的な食欲不振」という記述があるのみである⁷²⁾。サヴァランが、精神疾患であると認識もせず、病名を特定しないながらも、病気の詳細な記述を行ったことは注目に値するだろう。しかしながら、サヴァラン自身がルイズの死を「酸の危険」と題し、酢の摂取が胃を痛め、結果として死を引き起こしたと結論付けていることは興味深い。ここには、サヴァランの学んだ『家庭医学』の影響が垣間見られるといえるかもしれない。『家庭医学』第 5 巻の索引には、「生理学」について以下の説明がされている。「生理学：医学の一部であり、生命が何によっているか、健康とは何か、そしてその原因や結果はいかなるものかについての学問である。人間の体を構成する数多くの原則、それを構成する様々な部分についての知識を与える。これらの部分の構造、その関係性、その機能などを掘り下げる⁷³⁾」とある。まさにサヴァランは酸と胃との関係、痛

69) 『美味礼讃』下巻, p. 59. « [...] j'en reçus l'aveu que, fatiguée des plaisanteries de quelques-unes de ses amies qui lui annonçaient qu'avant deux ans elle serait aussi grosse que saint Christophe, et aidée par les conseils de quelques autres, elle avait cherché à maigrir, et, dans cette vue, avait bu pendant un mois un verre de vinaigre chaque matin » (P. G., p. 232).

70) 同上, p. 59. « Je frémis à cette confession ; je sentis toute l'étendue du danger, et j'en fis part dès le lendemain à la mère de Louise, qui ne fut pas moins alarmée que moi ; car elle adorait sa fille. On ne perdit pas de temps ; on s'assembla, on consulta, on médica. Peines inutiles ! les sources de la vie étaient irrémédiablement attaquées ; et au moment où on commençait à soupçonner le danger, il ne restait déjà plus d'espérance.

Ainsi, pour avoir suivi d'imprudents conseils, l'aimable Louise, réduite à l'état affreux qui accompagne le marasme, s'endormit pour toujours, qu'elle avait à peine dix-huit ans » (P. G., p. 232).

71) 註66参照。この点にかんして玉村豊男は「彼女は友達から「いじめ」にあって「拒食症」になったのである」と述べている(玉村豊男訳、『美味礼讃』下巻, 中央公論社, 2021 年, p.49)。

72) ところで、初めて若い女性の拒食症を記述したのは、シャルル・ラゼックというフランス人の医師で 1873 年のことであった。(Charles Lasègue, « De l'anorexie hystérique », *Archives générales de médecine*, tome XXI, vol. I, avril 1873, p. 385-403. (C. Lasègue, *Écrits psychiatriques*, Toulouse, Privat, 1971, p. 135-150. および *Journal français de psychiatrie*, janvier 2009, n° 32, p. 3-8 に再録)。Carole Dewambrechies-la Sagnaによれば「ラゼックは、これをヒステリーの拒食と呼び、精神的な理由による身体的な状態の悪化を明らかにした」(Carole Dewambrechies-la Sagna, « L'anorexie vraie de la jeune fille », *La cause freudienne*, n° 63, Navarin, 2006, p. 57-70)。

73) « PHYSIOLOGIE, partie de la médecine qui considère en quoi consiste la vie, ce que c'est que la santé, et quels en sont les causes et les effets. Elle donne donc la connaissance des divers principes qui constituent le corps humain, et des différentes parties qui le composent : elle développe la structure de ces parties, leurs rapports, leurs fonctions, etc. » (Guillaume Buchan, *Médecine Domestique ou Traité complet des moyens de se conserver en santé, de guérir & de prévenir les maladies, par le régime & les remèdes simples*, tome V, Chez G. DESPREZ, Imprimeur ordinaire du Roi, Paris, 1802, p. 424).

んだ胃と食物摂取の難しさを肉体的に結びつけたのであろう。

サヴァランが家庭医学を学んだユーク・マレと『家庭医学』を翻訳したジャン＝ドゥニ・デュプラニルは共にモンペリエ大学医学部の出身であった。18世紀の医学においてモンペリエ学派はその哲学的、医学的思想を生気論に求めた。生気論者である医師は、生命現象の根本的原因を精神や魂ではなく、物質や肉体の器官にあるとした⁽⁷⁴⁾。サヴァランがその著作で、繰り返し食物摂取と肉体の健康との関係を述べたのも、彼が医学に初めて触れた18世紀後半の学生時代に、モンペリエ学派の医師から、同学派の医師が翻訳し、詳細な註を付した「家庭医学」を学んだことが影響していると言えるだろう。

ところで、『家庭医学』の「不節制」の項目では、食事以外の欲望、「強い酒の取りすぎや肉体的な快楽の乱用⁽⁷⁵⁾」についても注意を喚起しており、病や早死につながると述べている。サヴァランは、続く考察「消耗について」において、まさに性的に消耗した友人の逸話を語る。過度な嫉妬心を持つ女性を妻としたサヴァランの親友である中年男性が、その妻をなだめようとして陥った性の過剰からくる消耗を治療した逸話が面白おかしく語られるのである。

面目ないが、家内のやきもちも君も知っての通りだ。そのために僕はしばしばひどい目に合わされている。ことにこの4、5日、ひどい発作を起こしやがってね。それで俺の愛情が今も昔とちっとも変わらないこと、夫としての貢物は少しもよそには分けていないことをわからせようと思ったもんで、恥ずかしながらついにごらんの通りの始末なのさ⁽⁷⁶⁾。

ここで、サヴァランが道徳的な側面から友を責めることは全くない。消耗が死につながる危険性をのぞけば、この一連の行為を軽やかに笑い飛ばす。そして『家庭医学』同様に、肉体的消耗は死をもたらす危険があることを喚起する。

「みろ、それにきさまの脈はこの通り微弱で不正じゃないか。どうするつもりだ？」—「医者が今帰ったところだがね。（と彼は答えた。）やっこさん神経性の熱だと思いやがって瀉血をしろってんだ。すぐ後から外科医をよこすそだよ。」—「外科医だって！とんでもない。そんなことをしたらきさまは死んでしまうぞ。そんなやつは、来たら人殺し同様追っ返してしまえ。俺がきさまの魂も肉体も預かったと言ってやるんだ。それにしてもきさまの医者は原因を知ってるのか。」「いや、知らないんだ。つい恥ずかしくて正直な話ができなかったよ。」—「じゃまたよってらうんだな。俺がきさまの容体に適応した水薬を作ってやる。その前に一つこれを飲め」そういって、私は彼に砂糖水を一杯飲ませた⁽⁷⁷⁾。

サヴァランは、友人の熱の理由を知らぬまま、瀉血をしようとする医師を「人殺し」呼ばわりし、痛烈に批判

(74) Soichiro Jittani, *LITTERA : Revue de Langue et Littérature Françaises*, n° 7, La Société japonaise de langue et littérature françaises, 2022, p. 7.

(75) « l'abus des liqueurs & des plaisirs charnels » (Guillaume Buchan, *op.cit.*, p. 177).

(76) 『美味礼讃』下巻, p. 78. « Mon ami, dit-il en rougissant, tu sais que ma femme est jalouse, et que cette manie m'a fait passer bien des mauvais moments. Depuis quelques jours il lui en a pris une crise effroyable, et c'est en voulant lui prouver qu'elle n'a rien perdu de mon affection et qu'il ne se fait à son préjudice aucune dérivation du tribut conjugal, que je me suis mis en cet état » (*P. G.*, p. 246).

(77) 同上。文脈により一部、語を変更した。« Voyons, au surplus, continuai-je : ton poulx est petit, dur, concentré ; que vas-tu faire ? — Le docteur, me dit-il, sort d'ici ; il a pensé que j'avais une fièvre nerveuse, et a ordonné une saignée pour laquelle il doit incessamment m'envoyer le chirurgien. — Le chirurgien ! m'écriai-je, garde-t'en bien, ou tu es mort ; classe-le comme un meurtrier, et dis-lui que je me suis emparé de toi, corps et âme. Au surplus, ton médecin connaît-il la cause occasionnelle de ton mal ? — Hélas ! non, une mauvaise honte m'a empêché de lui faire une confession entière. — Eh bien, il faut le prier de passer chez toi. Je vais te faire une potion appropriée à ton état ; en attendant, prends ceci. Je lui présentai un verre d'eau saturée de sucre, qu'il avala avec la confiance d'Alexandre et la foi du charbonnier » (*P. G.*, p. 246).

する。そしてまず、「砂糖水」を飲ませるのである。『家庭医学』では、「食品」の項目の中で、砂糖について翻訳者デュプラニルがわざわざ以下のような註を付けている。「砂糖とは、自然が広く知らしめた素晴らしい製品である。[...] 私の親族のひとりとは、素晴らしい医師の元で長生きをした。医師曰く、砂糖とは老人の万能薬であるとのことで、この医師も砂糖をよく使用して大変長生きをしたのだった。⁽⁷⁸⁾」

つまり当時⁽⁷⁹⁾、砂糖は、健康を保つために使用されていたと考えられる。また、『家庭医学』に織り込まれたこのような逸話は、『味覚の生理学』のところどころに挟み込まれる挿話とも通ずるものであるといえるだろう。さらに気の向くままにどこから読み始めても構わないような、一見、一貫性を持たないような『味覚の生理学』の構成にも、必要に応じてどの頁からでも読むことのできる『家庭医学』の構成との重なりを見ることができる。

続いて、サヴァランは彼自身による「秘薬」を調合するために自宅に戻る。

そこで私は急いで家にかけて帰り、大急ぎで後出「ヴァリエテ 10」にあるような元気回復の妙薬を調査した。全く、このような場合、数時間遅れたら全く取り返しのつかないことになるのだ⁽⁸⁰⁾。

以下の友人宅で遭遇した医者とのやりとりは、サヴァランの医学への憧れと医師へのコンプレックスがないまぜになったもののように映る。

やがてまもなく医者が再び現れた。私は自分のしたことを語り、病人も正直に告白した。医者はちょっと眉をひそめたが、やがて少々皮肉のこもった態度で我々をながめながら、病人に向かってこう言った。「私があなたのご年齢にもご身分にも不似合いな病気を発見しなかったからとて、別に驚かれることはありません。それにあなたが、恥ずかしがって原因をお隠しになったからいけないのです。それでは体面だけは救われたでしょうけれども、取り返しのつかない間違いを私におかさせることになったかもしれないですよ。幸いに同業のお方が、（と、私に挨拶をしたので私も念入りにお返しをしたが、彼は付け加えた。）良い指示を与えられました。どう言う名前のものか知りませんが、そのポタージュをおあがりなさい。やがて熱が下がると思いますが、そうしたら明日は、チョコレートの中に新鮮な卵の黄身を二つ入れてお飲みなさい⁽⁸¹⁾。

(78) « [...] le sucre, excellente production que la nature se plaît de répandre partout, [...] . Un de mes parents qui a vécu très-long-temps auprès d'un grand Médecin, lui a souvent entendu dire que le sucre étoit la panacée des vieillards ; aussi ce Médecin, qui en faisoit un très-grand usage, a-t-il vécu jusqu'à un âge très-avancé. » (Guillaume Buchan, *op. cit.*, p. 186).

(79) Georges Vigarello, *Les Métamorphoses du gras. Histoire de l'obésité. Du Moyen Age au XXe siècle*, Seuil, 2010, p.3211-3256. (ver. kindle). Chapitre IV, De l'énergétique aux régimes によれば、18 世紀に「強壯剤」として薬品のように扱われていた砂糖は、19 世紀に肥満の原因とされ忌避される食材となる。ヴィガレロは、サヴァランの「小麦粉と砂糖、砂糖と卵の組み合わせが肥満を引き起こす」というくだりを引用し、サヴァランは 19 世紀的な視点で砂糖を捉えていたと言及しているが、上記、友人に対する処方箋の記述や省察「食物一般について」の砂糖の項をみると、『味覚の生理学』の執筆時期から考えても、サヴァランは砂糖に対して 18 世紀的な認識を有していたと考えられる。しかし、「肥満について」の中で、19 世紀後半に広がっていくような肥満の原因としての砂糖に対する認識の片鱗を見せていたことは注目に値するだろう。

(80) 『美味礼讃』下巻, p. 79. « Alors je le quittai et courus chez moi pour y mixtionner, fonctionner et élaborer un magister réparateur qu'on trouvera dans les Variétés, avec les divers modes que j'adoptai pour me hâter ; car, en pareil cas, quelques heures de retard peuvent donner lieu à des accidents irréparables » (P. G., p. 246-247).

(81) 『美味礼讃』下巻, p. 79-80. « Le médecin ne tarda pas à paraître ; je l'instruisis de ce que j'avais fait et le malade fit ses aveux. Son front doctoral prit d'abord un aspect sévère ; mais bientôt, nous regardant avec un air où il y avait un peu d'ironie : "Vous ne devez pas être étonné, dit-il à mon ami, que je n'aie pas deviné une maladie qui ne convient ni à votre âge ni à votre état, et il y a de votre part trop de modestie à en cacher la cause, qui ne pouvait que vous faire honneur. J'ai encore à vous gronder de ce que vous m'avez exposé à une erreur qui aurait pu vous être funeste. Au surplus, mon confrère, ajouta-t-il en me faisant un salut que je lui rendis avec usure, vous a indiqué la bonne route ; prenez son potage, quel que soit le nom qu'il y donne, et si la fièvre vous quitte, comme je le crois, déjeunez demain avec une tasse de chocolat dans laquelle vous ferez délayer deux jaunes d'œufs frais." » (P. G., p. 247).

かくして親友は元気を取り戻した。第二部の「ヴァリエテ」に見られる「元気回復薬数種」レシピには、「瞑想 25 の症例のために教授⁽⁸²⁾が即製したもの」との但し書きがあり、その医者と呼ぶところのポタージュとは、野菜と肉などを使用して出汁をとった、非常に濃く出したブイヨンともいえるものである。18 世紀末、ブイヨンレストラン (bouillon restaurant : 人を元気付けるためのブイヨンの意) を提供していた店は、のちのレストランの原型であり、それらが 19 世紀に大きな発展を遂げ、フランスにおけるガストロノミーの形成に大きく関与した。いみじくもガストロノミーの言葉を広く知らしめることに貢献したサヴァランが、ここで、友の元気を回復させるためにブイヨンを提供していたことは興味深い⁽⁸³⁾。

以上の逸話からわかるように、彼が自身を語った「素人医者」という言葉は、単なる見せかけや権威づけだったわけではない。サヴァランは、医学に強い関心を抱いていた。そして、サヴァランが革命前の学生時代に家庭医学から学んだことは、月日を経て自身の中で消化され、その後人生の後半で出会うパリの医師グループとの交流を経て、新たな知見を得て膨らみ、『味覚の生理学』へと結実してゆくこととなったのである。

IV. 「生理学」というタイトル

ところで、冒頭に述べたリシュランとの対話の中には、本書の出版をめぐる、リシュランからの「今朝、朝食をとりながら、家内も私もこう結論するに至ったのですがね。どうしても先生、« *Méditations gastronomiques* » 「ガストロノミック (美食学、美味学的) な考察⁽⁸⁴⁾」はなるだけ早くお出しにならなくちゃいけませんよ」という言葉が見られる。つまりそこで、もともとサヴァランが構想していた著作名が『ガストロノミック (美食学、美味学的) な考察』であったことが明らかにされている。橋本周子は、これに関し、サヴァランが「『美食学』の語を全面的に表題に用いることによって自らも淫らな享楽主義者と見なされることを恐れた」がために、その表題を『味覚の生理学』と変更し、「『美食学的考察』は副題に押しやられたのだ」と述べている⁽⁸⁵⁾。橋本がその詳細な分析で表した通り、確かに当時、食は卑俗な主題であり、真面目に扱うものとされていなかった。

ガストロノミーという言葉の初出は、1801 年に出版された、ジョゼフ・ベルシュューによる詩篇のタイトル⁽⁸⁶⁾であると言われてきた⁽⁸⁷⁾ (ガストロノミックは 1807 年)。ギリシャ語の『ガストロノミア』のフランス語訳である。ベルシュューは、食に関する長詩を書いていた紀元前 4 世紀ごろの詩人アルケストラトスの詩篇『ガストロノミア』より着想を得て『ガストロノミー』と題したとされる⁽⁸⁸⁾。

(82) サヴァラン自身を指す。

(83) Alain Rey, *Le Dictionnaire historique de la langue française tome I*, Le Robert, Paris, 2000, p. 3213. 動詞 restaurer (元気付ける) の現在分詞である restaurant は、17 世紀の半ばごろには、肉からとった濃いブイヨンを指し (1666)、その後、「励まし」、「慰め」、現代でも使用される「お金を払って食事 (ブイヨン) を得るところ」(1771) との意味となった。

(84) 『美味礼讃』上巻, p. 25. 文脈に沿って一部、訳を改めた。「Ce matin nous avons, en déjeunant, ma femme et moi, arrêté dans notre sagesse que vous feriez imprimer au plutôt vos *Méditations gastronomiques* » (P. G., p. 21).

(85) 橋本周子, 前掲書, 2014, p.295. また橋本は、「グルマンディーズ」の語の辞書の変遷を辿り、この語が 18 世紀に批判の対象である「悪徳」であったため、それを認識していたサヴァランは、社会的地位から書籍出版前に、食べる快楽の否定的なイメージを払拭する必要性を感じたのだと述べている。

(86) Joseph Berchoux, *La Gastronomie, ou l'homme des champs à table, pour servir de suite à l'Homme des champs*, Paris, 1801.

(87) 辻静雄, 『プリヤ・サヴァラン「美味礼讃」を読む』, 岩波書店, 1989, p. 42 ; Pascal Ory, *Le Discours gastronomique français des origines à nos jours*, Gallimard, 1998, p. 20 ; 平山弓月, 「フランス「美食文化」——ベルシュウ『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, p. 370 ; 橋本周子, 前掲書, 2014, p. 26-27 ; *Le Robert Dictionnaire Historique de la Langue Française Tome II*, sous la direction de Alain Rey, 2000, p. 1560. 橋本と Robert には 1800 年とあるが、ベルシュューの初版は、1801 年とされている。

(88) 辻静雄, 前掲書, p. 227-228.

「ガストロノミア」の翻訳である「ガストロノミー」の語の使用は、1780 年代より複数存在する。例えば、18 世紀末にフランス語に翻訳されたアテナイオスの『食卓の賢人たち』の中で、アルケストラスが引用された箇所や (Athénée, *Banquet des savans*, trad. Lefebvre de Villebrune, Tome 3eme, Paris, 1789, p. 105, p. 167 et p. 245)、また、『古典および現代の音楽についてのエッセイ』でアテナイオスが引かれた箇所などがある (La Borde, *Essai sur la musique ancienne et moderne*, Paris, 1780, p. 136)。つまりその時代は、ガストロノミーは、くだけた意味での使用のされ方はしていなかった。

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⁽⁸⁹⁾。現在、この語がギリシャ語に由来する、gastro- 腹・胃と、～学を意味する -nomie を合わせたものであることはよく知られているが、1835年のアカデミーの辞書には、「*l'art de faire bonne chère. Il est familier.*」[「おいしい食事の技術。口語表現である」と書かれ、この語がくだけた口語的な表現 (familier) として使用されることが付記されている。つまりこの語には、親しみやすく、くすりとさせられるようなある種の愉しさが込められていると考えられるだろう。ベルシュエがこの語を表題とし、楽しげな詩を書いたこと⁽⁹⁰⁾が契機となつてか、1800年代に見られるガストロノミーの語は、このような使用のされ方が見られるようになる。具体例を挙げるならば、ベルシュエの詩篇のパロディーと思われる『アンチガストロノミー』(1806)の表紙には、表題の下に「*manuscrit trouvé dans un pâté*」[「パテの中に見つかった草稿」とのコミカルな記述がある⁽⁹¹⁾。また、『文無しのガストロノーム』は、1821年に上演されたヴォードヴィルであり、一幕のト書きには「心地よい田舎の風景。左手には新しく立てられたブルジョワの美しい家があり、右手にはロベールの家。『ロベール、仕出し屋、レストラン業者、結婚式や祝宴を承ります』との看板文字が見られ、入り口の前にはパンや食料品が山積みとなっている。」といった視覚的な面白さを表すような記述がみられる。また、この芝居の登場人物の一番上に記された名前、つまり主人公の名前はFRINGALEとされており、この語は「激しい空腹」を意味し、やはりコミカルな様相を呈している⁽⁹²⁾。また『フランスのエピキュリアン』(1811)においては、「ガストロノミーの基本原則」*« Principes généraux de la gastronomie »*と題された主人公と甥との対話形式の逸話が載っており、そこではガストロノミーについての問答がなされる。「つまり陽気さは、ガストロノミーにとって切り離せないことなのだね？—陽気さっていうのは、普通、食事の柱となるものです。おいしいものが好きな人は、決して悲しくないし、陰鬱でもないし、口やかましくもないんです。⁽⁹³⁾」というくだりがある。これらが表すように当時のガストロノミーの語には、楽しげで陽気な意味が含まれていたと考えられる。

以上のことから、「サヴァランの『味覚の生理学』(1825)により、日常的に使用されるようになった⁽⁹⁴⁾」と辞書に記されるこの語の持つこういった意味をサヴァランが意識していないとは考えにくいと思われる。つまりサヴァランが最初に形容詞*« gastronomiques »*という語を用いて表題としようとした言葉は、「美味学」や「美食学」という改まったものであるというよりは、さしずめ「腹を喜ばせる学問」とか「おいしいもの学」といった愉快で親しみやすい意味を念頭においていたのだと考えられる。一方「省察 (瞑想)」*méditation*の語は、極めて堅い哲学的な響きを持つ。つまり、その表題自体が、真面目な生理学的、哲学的省察とくすりとさせられる楽しげな逸話で成り立っている、サヴァラン自身の書物を端的に表わしているとも言えるのである。そして、その親しみやすさは、この書籍全体から醸し出される、楽しげで澁刺としたトーンにも通ずる。そしてそれは、省察「ガストロノミーについて」において、サヴァランの定義する「ガストロノミー」として開陳される。サヴァランにとってのガストロノミーとは、「我々をゆりかごから墓場に至るまで養ってくれるもの、恋愛の嬉しさや友人たちの信頼を増加するもの、憎悪を無くし、取引を容易にし、この我々の短い一生の間に疲労を伴うことなく他のあらゆる享楽の疲れを癒してくれる唯一の享楽を提供してくれるもの⁽⁹⁵⁾」であった。

冒頭から述べている通り、この書籍には、生理学としての医学の知識がそこそこに散りばめられている。学

⁽⁸⁹⁾ *Dictionnaire de l'Académie Française*, Imprimerie et librairie de Firmin Didot frères, Imprimeurs de l'Institut de France, p. 825.

⁽⁹⁰⁾ ベルシュエの詩は、第一の歌から第四の歌までとなっている。ポタージュから始まり、ロースト料理、赤ワイン、デザートと続き、饗宴の神であるコモスへの挨拶でしめる。

⁽⁹¹⁾ Jean-Baptiste Gouriet, *L'antigastronomie, ou L'homme de ville sortant de table [...]*, Chez Hubert et C^e, 1806.

⁽⁹²⁾ Eugène Scribe, *Le Gastronomes sans argent*, Chez Fages, Libraire, Au magasin de pièce de théâtre, de l'imprimerie d'Éverat, 1821, p. 2-3.

⁽⁹³⁾ *L'Épicurien français, ou les Dîners du Caveau moderne*, Imprimerie de J.-B. Poulet. 1811, p. 20.

⁽⁹⁴⁾ Alain Rey, *Le Dictionnaire historique de la langue française*, tome 2, Le Robert, Paris, 2000, p. 1560.

⁽⁹⁵⁾ 『美味礼讃』上巻, p. 81. 文脈に合わせて一部変更。「*celle [la gastronomie] qui nous soutient de la naissance au tombeau, qui accroît les délices de l'amour et la confiance de l'amitié, qui désarme la haine, facilite les affaires, et nous offre, dans le court trajet de la vie, la seule jouissance qui, n'étant pas suivie de fatigue, nous délasse encore de toutes les autres !*」(*P. G.*, p. 61).

生時代に学んだ「家庭医学」や、パリに出てからのイデオログの医師らとの交流による科学的思索の影響は、先に見た通りである。そこには、すでに指摘されているようにイデオログの影響による哲学的思索も含まれているに違いない⁽⁹⁶⁾。時代を過ぎそれらから得た豊かな知識を基礎として、独自の思索を突き進めたサヴァランが著したものは、しかし、しかつめらしい哲学書でも本格的な医学書でもなかった。それはやはり、「きわめて本質的で継続的で、健康にも幸せにもまた仕事の上にさえ直接に影響を与えるもろもろの機能⁽⁹⁷⁾」についての考察であり、食によって健康を維持し、その健康を保つことによって初めて得られる食の愉しみを論じた書籍なのである。そこからサヴァランが最初につけようとした《*Méditations gastronomiques*》「ガストロノミック（美食学、美味学的）な考察」という表題は、内容の真面目さと楽しさの両面を表す洒落の効いたものであったと考えられる。

では、なぜサヴァランは出版直前にその表題を『味覚の生理学』と変更したのだろうか。当時、「生理学」という言葉は、正当な科学を指していた。1799年のアカデミーの辞書によると、生理学は「医学の一部であり、動物の構造の原則と、異なった器官の働きと規則を扱う」ということである。サヴァランが『味覚の生理学』を出版した1825年頃までは、「生理学」を冠する書物は、医師によって出版されていた⁽⁹⁸⁾。

サヴァランが書き溜めていたこの著作を出版しようかどうか逡巡していた頃と時を同じくして、アリベールの『情念の生理学』が刊行される。イデオログの一員として、おそらくサヴァランとも交流があったであろう、ひとりの医師によって出版されたこの著作の中で触れられた食の節制は、おそらくサヴァランにとっては、医学としての生理学というよりは、あまりにも道德の重要性を強調したものであった⁽⁹⁹⁾。先に述べたように、19世紀ラールスでは、アリベールは『情念の生理学』において生理学者というよりモラリストとして主題を扱ったと記されている。つまりこの著書でのアリベールの「生理学」は、学生時代に学んだ「家庭医学」とパリに出てから交わった多くの医師たちやその著作、またそのころ変容し発展しつつあった医学を取り入れたサヴァランの考える、科学を基礎とした「生理学」とは異なったものであったと考えられる。だからこそサヴァランは、『味覚の生理学』の中で、アリベールの意図とはまったく反対の意味を持たせて『情念の生理学』を引用し、さらに出版直前に題名を変更し、自身の作品をあえて「生理学」と題したのではないか。先に述べたとおり、当時「生理学」は正当な科学を指す言葉であった。1820年代半ばから1830年初頭に「生理学」という言葉が社会でどのように受容されていたかを示す一つの例として、バルザックによる自身の著作である『結婚の生理学』の書評が挙げられよう。『結婚の生理学』は、サヴァランの『味覚の生理学』の影響を色濃く受け、1829年に刊行された。バルザックは、1830年3月、自身の作品についてこう述べている。「どうか、この2巻本の黄色い表紙の上に印刷された高尚な言葉に怯えないでいただきたい。この生理学という言葉は、見かけほど恐ろしいものではないのです⁽¹⁰⁰⁾」。つまり、サヴァランはバルザック同様、「生理学」という「高尚な言葉」を持つ表題によって読者層が限られることを恐れたのではない。

しかしながら時を経て、1877年の19世紀ラールスには、「生理学」の第二の意味が加えられている。そこには、「典型的とみなされる性質の研究、また特別で特徴的な状態の研究、例：『弁護士生理学』『結婚の生理学』⁽¹⁰¹⁾」という説明がなされている。さらに19世紀ラールスはこの第二の意味での「生理学」の説明をこのように加えている。「生理学という名を冠した風俗研究は、長い間流行した。1840年ごろから、17世紀でいところの肖像のように生理学が使われ始め、あらゆる職業、特徴的な典型が細部にわたって分析された⁽¹⁰²⁾」。

(96) 註(2)参照。

(97) 『美味礼讃』上巻, p. 39. « des fonctions si essentielles, si continues, et qui influent d'une manière si directe sur la santé, sur le bonheur ; et même sur les affaires » (P. G., p. 33).

(98) 加藤三和, 前掲論文, p. 57. (*Les Physiologies, Catalogue des collections de la Bibliothèque Nationale*, éditée par Andrée Lhéritier, Jean Pinet, Claude Pichois, Antoinette Huon, Dimitri Stremmoukhoff, Université de Paris, Institut Français de Presse, 1958.)

(99) 加藤三和は、『情念の生理学』の第二版がモンティオン賞を受賞したことに触れ、「医学の専門書としての需要とは異なっていたことがわかる」と述べている (加藤三和, 前掲論文, p. 54)。

(100) « Ne vous effrayez pas des grands mots, inscrits en belles lettres moulées sur la couverture jaune de ses deux volumes [...]. Ce mot de physiologie lui-même n'est pas si terrible qu'il le paraît ». Balzac, *Œuvres diverses II*, Gallimard, 1996, p. 673.

(101) Pierre Larousse, *Grand Dictionnaire universel du XIX^e siècle*, p. 915.

結果として「生理学」という言葉の意味が医学用語から大きな広がりを見せたのは、本人がそれを意図したかどうかはともかくとして、サヴァランの著作がそのひとつの契機であったと言える⁽¹⁰³⁾。

いずれにしても、1825年の時点で、サヴァランが出版直前に表題を「生理学」と変更したとしたならば、それは単なる権威づけではなく、やはりそこには、まずそれが科学的知識に基づいた「まじめな研究⁽¹⁰⁴⁾」であり、彼一流の食の生理学を極めたのだという矜持がそうさせたといえるのではないだろうか。作者自身が断りを入れているように、しかしそこには、「une anecdote piquante」「おもしろい逸話」や「un souvenir aimable」「楽しい思い出」も含まれる⁽¹⁰⁵⁾。生理学的な記述と一線を画す、ある種文学的なそれらの記述は、『味覚の生理学』を読む読者の「pour reposer un peu l'attention」「緊張した注意を休めるため⁽¹⁰⁶⁾」である。これはまさに、専門的な医学書には及ばないが、わかりやすく正しい知識を取り入れるための「家庭医学」に見られるコンセプトに通じる。家庭医学にも砂糖で長生きした老人の逸話や、先に引用したようなルソーの言葉から始まる章が含まれていた。これらはまさに、読者を楽しませ、惹きつける目的によるものだろう。

その読書の楽しみという側面からも、当時のくだけた口語表現としての「Gastronomie」「ガストロノミー」の語は、サヴァランにとって副題としてでもやはり残したい洒落の効いた言葉だったのではないだろうか。初版扉において、『味覚の生理学』の文字のすぐ下に置かれた、副題の MEDITATIONS DE GASTRONOMIE「ガストロノミーについての考察」の文字は、かなり目につきやすい太字大文字で記されている⁽¹⁰⁷⁾。Méditations「考察（瞑想）」という哲学にも使用される堅い言葉とガストロノミー Gastronomie という当時でいえば「腹学問」とでも訳されうる、くだけた意味も含有した言葉の組み合わせは、その対照によってさらに面白さが強調される⁽¹⁰⁸⁾。そして、その対照は、硬い生理学的な記述と軽やかな挿話という形で、本書全体を貫くトーンとなっている。

おわりに

これまで見てきたように『味覚の生理学』は、サヴァランが、その人生の後半にパリに出てきてから親しく交流した医師たちからの思想的な影響のみならず、サヴァランが学生時代であった1770年代に学んだ「家庭医学」の影響が大いに見られることが明らかとなった。また、出版直前に『生理学』と変更された表題についても、当時の「食」というモチーフの持つ卑属さを誤魔化するための堅い言葉による権威づけというだけではなく、サヴァランの、我こそが科学的な視点から味覚を分析したのだ、という矜持の現れである可能性を示した。そして、書物の表題が、その書物を端的に語る一つの指標であるとするならば、サヴァランは『味覚の生理学』という堅い題によって想像される、堅い医学書というイメージをガストロノミーの一語を加えることによって

⁽¹⁰²⁾ Ibid., p. 918.

⁽¹⁰³⁾ 鹿島茂は、その訳書『役人の生理学』（新評論, 1987. 筑摩書房, 1997.）の解説において、1840年代の「生理学もの」の流行について述べており、その中で「生理学という言葉が本来の意味から逸脱して使われるようになったのは、1826年に出版された食通のブリヤ＝サヴァランの『味覚の生理学』を持って嚆矢とし、1829年のバルザックがこの意味のずれを定着させたが、なぜか風俗観察的な雑文には「生理学」よりもむしろ「博物誌」とか「情景」といった言葉が用いられることが多かったようだ」と述べている。

⁽¹⁰⁴⁾ P. G., p. 59. (『美味礼讃』上巻, p. 79). « graves élucubrations » 関根が「まじめな研究」と訳したこの言葉にも実はサヴァランの洒落が効いている。1787年の *Dictionnaire critique de la langue française* によれば、élucubration とは、夜なべをして行った労作にもかかわらず、批判の対象となってしまうような仕事の意を持つ。この語と grave「重大な」という語の組み合わせには、サヴァランの得意とする言葉遊びがうかがわれる。

⁽¹⁰⁵⁾ P. G., p. 59. (『美味礼讃』上巻, p. 79). aimable については関根訳の「可憐な」からこの語の本来の意味である「楽しい」「愉快な」に変更した。

⁽¹⁰⁶⁾ P. G., p. 59. (『美味礼讃』上巻, p. 79).

⁽¹⁰⁷⁾ 副題は厳密には Méditations de Gastronomie のあとに、改行しそれよりも小さな文字で transcendante「超越的」と記してある。この transcendante「超越的」の語からサヴァランがこの書に学問としての体裁を与えようとしたとの考え（橋本周子, 前掲書, 2014, p. 296）や、哲学思想の影響を主張する意見（Michel Onfray, *La raison gourmande*, Grasset, Paris, 1995, p. 113）も見られる。確かにその要素はあるかもしれない。しかし、この言葉を使用することにより、面白みがさらに強調されることを意識した、サヴァランの洒落であったとは考えられないか。

⁽¹⁰⁸⁾ 高尚な題材と卑属でくだけた調子との対照で滑稽さを出す、ビュルレスク文体によく使用される手法である。

払拭しようとしたように思われるのである。

『味覚の生理学』をサヴァランが著すにあたり、多くの著作の影響があることは確かである。しかしとりわけ『家庭医学』は、これまで見てきたように生理学的描写にとどまらず、その文体やコンセプトに至るまでも、その影響は非常に大きなものであった。家庭医学によって裏付けられた食物摂取と身体の関係を理解した上で成り立つ健康をその土台とし、そして医師たちとの交流から、それをさらに一段階推し進めた、人生の楽しみとしての食を考察したこの一冊の書物は、「生理学」としての味覚を分析したものにとどまらない。それをより詳細に明らかにするには、サヴァランの使用する「ガストロノミー」の語のより細やかな考察が必要となろう⁽¹⁰⁹⁾。それを今後の課題としたい。

⁽¹⁰⁹⁾ 福田育弘は、著書『ともに食べるということ』において、日本の食との比較の中でサヴァランの時代から現代にわたるフランスのガストロノミー、共食についての詳細な分析を行っている（『ともに食べるということ』, 教育評論社, 2021, p. 140-197.）。