

Title	『脂肪の塊』における食のテーマ：娼婦エリザベットを通して
Author(s)	北川, 美香
Citation	仏文研究 : Etudes de Langue et Littérature Françaises (1996), 27: 163-173
Issue Date	1996-09-01
URL	https://doi.org/10.14989/137845
Right	
Type	Departmental Bulletin Paper
Textversion	publisher

『脂肪の塊』における食のテーマ

——娼婦エリザベットを通して——

北川美香

はじめに

モーパッサンは、体格のがっしりしたスポーツマンで、精神よりも肉体を重視すると自ら宣言していた。ピエール・シャルトンの言葉を借りれば「現代文明が人間から奪い取った美、その回復に不可欠な肉体的努力、より動物に近く、未開の人たちにも似た生活形式への回帰願望。そうした主題が、まさにその実践を通じて、彼の書くものへとあらわれてくるのだ¹⁾」という。このような作家が、食欲旺盛であったのは当然かもしれないが、書簡の中でも「私は熱狂的なグルマンだ²⁾」と誇らしげに語る。

食への傾倒は、もちろん単に彼の私生活に限らず、作品にも投影されている。マリー・ドナルドソン＝エヴァンスは、モーパッサンの場合、不必要な要素が可能な限りそぎ落とされた短編小説ですら食事シーンが非常に多い点を、食のテーマの重要性を推し量る一つの根拠に挙げている³⁾。ノルマンディーの農家でもブルジョワの食卓でもモーパッサンの描く人物群は食べる行為を怠りはしない。それに加えて、食品を題名に用いた作品や食事の最中に繰り広げられる悲喜劇を中心に据えたコントもいくつか数えられる⁴⁾。北山晴一氏は、モーパッサンの長編小説『ペラミ』を当時の食風俗を表した典型例として取り上げている⁵⁾。

本論で考察する『脂肪の塊』*Boule de suif* (1880)と食の問題については、主人公である娼婦エリザベット・ルーセにまつわる側面が今までの研究で主に論じられてきた。例えば、ドナルドソン＝エヴァンスが指摘しているように⁶⁾エリザベットは「食べる人«*mangeuse*»」から「食べられる人«*mangée*»」へと移行する。その犠牲となる姿が愛国心に満ちた英雄的ヒロイン像を形成し、モーパッサンの他の短編『29番寝台』や『フィフィ嬢』でプロシア兵に復讐する娼婦らと同じ系列に加えられるのが常であった⁷⁾。

確かに、エリザベットの肉体的特徴にはまず肥満が挙げられ、タイトルにもなっている女のあだ名«*Boule de suif*»にもそれが端的に現れているし、再三本名でなく「太った娘«*la grosse fille*»」という語が代名詞のように使用される。このような肉体の外見的特徴から判断すると、

ブリヤ＝サヴァランの定義⁸⁾通り、彼女はグルマンである。そして、「食べられる行為」との強いつながりは女が動物性脂肪と同一視されることにその根拠が求められている⁹⁾。

では、脂肪を多く含まない、あるいは全く脂肪に縁のない食品は単なる添え物であって、この物語の中で大した役目を果たさないのだろうか。それとも、脂肪含有率の高い食品とは異なった方法で彼女の性質を暴き出すのだろうか。本論では、野菜・果物といった今まで比較的軽視されてきた食品の持つイメージや文化史的意義を通して、『脂肪の塊』を食の面から再読してみたい。

第1章 娼婦——もがれるべき果実としてのイメージ——

a. 比喩表現

『脂肪の塊』は普仏戦争のさなか、ルーアンに押し寄せたプロシア兵から逃れてディエップへ向かうと仕立てられた馬車にたまたま乗り合わせた様々な階級・思想を背景とする人々の間で数日間にわたって展開する物語を描いている。娼婦エリザベットの肉体的特徴として、肥満以外に果実との類似性が一度ならず触れられる。娼婦の外見的な様子が読者に初めて紹介される箇所を見てみよう。

La femme, une de celles appelées galantes, était célèbre par son embonpoint précoce qui lui avait valu le surnom de Boule de suif. Petite, ronde de partout, grasse à lard, avec des doigts bouffis, étranglés aux phalanges, pareils à des chapelets de courtes saucisses, avec une peau luisante et tendue, une gorge énorme qui saillait sous sa robe, elle restait cependant appétissante et courue, tant sa fraîcheur faisait plaisir à voir. Sa figure était une pomme rouge, un bouton de pivoine prêt à fleurir, et là-dedans s'ouvraient, en haut, des yeux noirs magnifiques, ombragés de grands cils épais qui mettaient une ombre dedans; en bas, une bouche charmante, étroite, humide pour le baiser, meublée de quenottes luisantes et microscopiques. (p.91)

女の魅力は、肉体の豊満さだけでなく、赤いリンゴのような顔色にも根ざしている。この果実の与えるイメージは、単に顔色にとどまらず、皮膚の弾力性・みずみずしさ、濡れた唇へと連鎖していく。果実の持つ甘さ・新鮮さ・水分含有率の高さが、女の若々しさ、性的魅力と結びついて、彼女の全体像を形作っている。エリザベットの顔がリンゴに例えられる理由は、このように色やつやみずみずしさなど多様な点に求められようが、赤い色彩は中でもかなり重要な部分を占めると考えられる。なぜなら第一に、彼女が赤面したり、血色がよいと語られる場面が相当な数に上り、加えてもう一つの果物サクランボが彼女の顔色を表現するために用いられるからである。ボナバルティストに設定されているエリザベットは、ナポレオンの悪口を聞いて憤怒の余り顔を赤らめる。

Elle devenait plus rouge qu'une guigne et, bégayant d'indignation : [...] (p.97)

« guigne » という品種は、フォレストイエによれば、普通のサクランボより色が濃い¹⁰⁾。この品種を持ち出したのは果実の呈する色彩にモーパッサンがこだわっていた証左と呼べるだろう。

食物はまず目に見える外観によって評価される。例えば適切な色は正常さ、熟度、純度などの品質の指標として機能する。フィールドハウスはリンゴの嗜好に影響を及ぼす感覚特性に色・風味・舌ざわりを挙げる。赤い色はリンゴが食べごろであることを示す¹¹⁾。従って、作家はヒロインを描写するのに十分熟した果実を引合いに出そうと図った訳で、それは彼女の肉体的成熟度と結びついている。男性はその熟した肢体に魅了され、触手を伸ばす。

モーパッサン作品では、男性にもがれるための果実として女性を軽蔑的に扱う手法が珍しいことではない。ドナルドソン＝エヴァンスは、これをとりわけ初期短編に特徴的な傾向としている¹²⁾が、実際は『ペラミ』、『モンリオール』、『死のごとく強し』といった長編にも果物をもぐように女を征服する趣旨の表現が繰り返し現れる。そこに共通するのは、男性が優位な立場に立って、女性を見下す態度である。女性は男性と対等なパートナーではなく、一段低い位置に貶められる。着飾ったり、媚を振りまいたりして男性を誘惑しようと働きかけることはあっても、基本的には男性という行為者を選択してもらうのをじっと待つ受動的な存在である。一例として『ペラミ』の中でジョルジュ・デュロワがフォレストイエ夫人の姿を凝視する場面を引用してみよう。

Il[Duroy] s'était assis près d'elle[Mme Forestier] et il la regardait avec une curiosité nouvelle, une curiosité d'amateur qui bibelote. Elle était charmante, blonde d'un blond tendre et chaud, faite pour les caresses; et il pensa : "Elle est mieux que l'autre, certainement." Il ne doutait point du succès, il n'aurait qu'à allonger la main, lui semblait-il, et à la prendre, comme on cueille un fruit¹³⁾.

フォレストイエ夫人は新聞記事を執筆できるような教養豊かな女性で、デュロワ自身も記事を書いてもらっている。しかし、ここでは「bibelote」という動詞に現れているように部屋を飾る置物のごとくみなされ、その髪は男に愛撫されるためにある。女性がアイデンティティーをないがしろにされた「もの」、手を触れれば今にも落ちそうな果物と化しているのが分かる。

b. 梨に対する嗜好

比喩的表現に加え、エリザベットが携えている食品とヒロインの性質の間にも照応関係があり、ここにも果物をめぐってのイメージの変奏が見られる。食べるという行為が飢えを満たすための生存手段だけでないように、食物は単に栄養素を寄せ集めたものではない。何を食べるかの選択及び忌避には、生物として必要な栄養バランスを考える合理性が常に働く訳ではない。食物の選択は一つ的人格・個性の表現である。

大雪の中、ルーアンを出発した馬車は、悪天候とぬかるんだ道のために、予想外の時間がかかり、午後になっても宿場町のトートにたどり着けない。事態を甘くみていた一行は、エリザベットを除いて誰も道中で食べるための弁当を用意していなかった。馬車といういわば密室に閉じこめられ、道沿いには旅館やレストランの影もなく、たまに農家があってもプロシア兵の到来に備えて蓄えた食料を提供してくれない。ついに、余りの空腹に馬車の客達は根をあげた。伯爵夫人など貧血を起こして気を失う始末。すると、エリザベットは携帯してきた昼食を気前よく皆に分け与える。エリザベットの用意した食料は一人なら3日は食べていける程大量にあり、献立の中身はぜいたくで種類も戦時とは思えないくらいバラエティーに富む。その中に果物が含まれていた。最初に弁当が全貌を現わす部分では、「果物の姿が見える」と大ざっぱな一般的カテゴリ名だけしか言及されない。

Elle en [d'un large panier] sortit d'abord une petite assiette de faïence, une fine timbale en argent, puis une vaste terrine dans laquelle deux poulets entiers, tout découpés, avaient confit sous leur gelée, et l'on apercevait encore dans le panier d'autres bonnes choses enveloppées, des pâtés, des fruits, des friandises, [...] (p.93)

しかし、次に再びかごの内容物が詳述される箇所ではかなり具体的な名称が認められる。

Il[le panier] contenait encore un pâté de foie gras, un pâté de mauviettes, un morceau de langue fumée, des poires de Crassane, un pavé de pont-l'évêque, [...] (pp.95-96)

果物とはクラサーヌ種の梨だったのである。クラサーヌ種は数ある梨の品種の中でもとりわけ汁気に富んで甘い¹⁴⁾。モーパッサンがわざわざこの品種を選んだのは、やはり先ほどのリンゴ、サクランボと同じく、梨の持ち主エリザベットの肉体の魅力を連想させるためではなかろうか。彼女の持つ一断面が梨に対する嗜好でクローズアップされている。

もう一箇所梨の登場するシーンを見てみよう。物語の結尾部で、エリザベットは、馬車の同乗者達から都合良く利用された後、汚物のように避けられ口もきいてもらえなくなる。その時、彼女はやり場のない憤りに駆られながら、食べられてしまった弁当の内容を回想して、親切に分け与えた己の愚かさを後悔する。

Alors elle songea à son grand panier tout plein de bonnes choses qu'ils avaient goulûment dévorées, à ses deux poulets luisants de gelée, à ses pâtés, à ses poires, à ses quatre bouteilles de bordeaux; et sa fureur tombant soudain, comme une corde trop tendue qui casse, elle se sentit prête à pleurer. (pp.119-120)

前半の描写と比べてみれば分かることだが、ここではすべての食料品が思い出されているのでは

ない。かごに入っていた鶏肉、パテ2種、果物、菓子、ワイン、パン、舌の薫製、チーズ、野菜の9品目の中でエリザベットがもっとも残念だと感じる好物4種すなわち50%以下に絞られている。彼女にとってそれだけ梨は思い入れの強い、重要性を持つ食料だったという訳だ。

フランスにおいて、梨はリンゴと並んで古くから栽培されていた果実であるが、その甘味とみずみずしさが珍重され、ルイ14世の果樹園ではもっとも重要な果物として300種余りが栽培されていた¹⁵⁾。そして、エロチックで性的ニュアンスに富んだシンボルである。これはおそらくその甘い味覚と水分を豊富に含むことだけでなく、形が女性のヒップを連想させることにもある¹⁶⁾。モーパッサンの同世代作家ゾラも「courtisane」を扱った小説『ナナ』の中でこうした梨のイメージを利用している。主人公で性的に奔放なナナが、晩餐の席で一つの梨を女友達サタンとキスしながら分けあって食べる場面がある。実は、サタンはナナのレズビアンの手前で、街娼の経験もある身持ちの悪い女性の代表として描かれている。

Mais Satin, qui avait pelé une poire, était venue la manger derrière sa chérie [Nana], appuyée à ses épaules, lui disant dans le cou des choses, dont elles riaient très fort; puis, elle voulut partager son dernier morceau de poire, elle le lui présenta entre les dents; et toutes deux se mordillaient les lèvres, achevaient le fruit dans un baiser¹⁷⁾.

周りで事態の推移を黙って見守っていた紳士達が大いに動揺し、嫉妬の眼差しを向けることから、梨を分け合う二人の行為は両者のセクシュアリティと性的関係を示すものと考えられる。

前節で考えたように、女性が男の手の伸びるのを待っている果実だとすれば、男に買われる「もの」である娼婦と果実が重ね合わされるのは当然の成りゆきで、娼婦型ヒロインと果物の密接なつながりは常套手段とも言える。フランス文学史上を少し見ても、メリメの『カルメン』に登場するヴァンプは、物語の舞台となる南欧の日光を一身に受けて育まれたオレンジと同一視され、モーパッサンが「愛の物語を書く名手で、現代フランス人の恋愛習慣に影響を与えた」と評価していた¹⁸⁾デュマ・フィスの『椿姫』で高級娼婦マルグリットはイチゴやサクランボを好んで食べ、砂糖漬けの干しブドウに目がなかった。モーパッサンの直接の師フロベールの『11月』では、中国の娼婦が紹介される際に「ピロードのような皮の果物を食べる」という象徴的なポーズを取らされている。先ほど触れたゾラの『ナナ』でも主人公は常に鞆の中にオレンジを持ち歩いていた。果物の詰まったかごを男性からプレゼントされたり、果実のイメージとの相関関係は歴然としている。

『脂肪の塊』はこのような伝統的手法を受け継いで、男に食指を動かせるエリザベットの魅惑的な肢体を果実で表現している。

第2章 なまものの持つ毒性

a. なまものと娼婦

しかし、果実は単に男の欲望をそそり、その食欲を満たす性的な意味だけを託されているのではない。それが肉・魚類とは異なり、往々にして調理されずに生のまま食べられる特徴にもう一つの面が潜んでいる。

エリザベットは、食料かごの中に酢漬けの玉ネギときゅうりを用意している。その点について、モーパッサンは以下のような言葉を添える。

[...] une tasse pleine de cornichons et d'oignons au vinaigre : Boule de suif, comme toutes les femmes, adorant les crudités. (p.96)

つまり、調理していない野菜を好むのは、何もエリザベットに限ったことではなく、すべての女性に当てはまる属性だと一般化が行われている。ところが、ワインを一つのコップで回し飲みしたり、鶏肉にナイフを突き立てて皆が食べ漁る光景はあっても、玉ネギときゅうりについてはその後何の言及もない。宿泊地となるトートの旅館に一行が到着してから供應される3度の食事を見ても、食卓に上る野菜と言え、スープに入っている煮込まれたキャベツのみで、生野菜は全く登場しない。女性登場人物は他にも大勢存在し、おまけにトートに足止めされたおかげで食事ぐらいしかすることがなくなり、食べる場面が時計代わりに頻繁に登場するのに、彼女達が果物や生野菜を食すことはない。物語の終盤に近づき、再び馬車に乗り込むことになると、今度はそれぞれの持ち主の嗜好や社会的地位に応じて様々な昼食が調達されるが、誰の弁当にも不思議なことに野菜は含まれていない。こう見てくると、作家は「*toutes les femmes*」と言いながら、実はある限定された特別な女性達だけを指すのではないかと思われる。

ここで第1章で比較の対象にした「ナナ」に戻ると、物語の中で二人の人物だけが生野菜を口にしている。ナナとサタンである。まず、第2章でナナがはつか大根にむしゃぶりつく。その描写に含まれる動詞「*croquer*」¹⁹⁾から、彼女がぱりぱりと生の野菜を噛み砕いている様子が窺える。ところが、彼女の昼食に同席していた叔母のルラ夫人は他の皿には手をつけているにもかかわらず、はつか大根は口にもせず断わってしまう。第8章では、ナナが市場ではつか大根を買うサタンを発見する。ここでも再び「*croquant des radis*」²⁰⁾という表現が見つけれられる。同じ小説の中でも、上品な晩餐会にお目見えする野菜はアスパラガスのピュレぐらいしかなく、庶民の食卓には例の煮込んだキャベツ一辺倒である。モーパッサンがゾラと同様「*maître*」と呼んで敬意を表したゴンクールが「ナナ」発表直前に執筆した同じく娼婦を主人公とする『娼婦エリザ』にも一箇所だけ生野菜が食べられる部分を指摘できる。えんどう豆とサラダ葉の切れ端を盗んで、生のまま食べるのはエリザの娼婦仲間である²¹⁾。つまり、ほぼ同時期に発表された娼婦を主人公とする3作品全てで、生野菜を口にするのは娼婦に限られるのである。このように奇妙に偏った

現象をどう説明すればよいのか。

b. 19世紀フランスにおけるなまもの

食物の選択には、個人的な好みに加え、社会・文化・歴史的要因が大きく作用する。何を食べるかの決定は文化的規範の現れでもある。『脂肪の塊』は普仏戦争末期のノルマンディー地方という明確な設定が行われ、当時の社会状況を忠実に描き出している。時代風俗を映していると考えて問題はなかろう。食品単独でなく、19世紀後半フランスの社会事情や価値観の複合的関連の中で本作品をとらえてゆくために、I. デガリーヌが食習慣における社会＝文化的な側面を研究するために必要と主張した3要因を適用する。すなわち、まず食物の製造、貯蔵、流通、加工、調理などの技術、2番目に食物消費の実体、最後は食の思想、つまり人々が食物の意味や価値についてどのように考えていたかの3点である²²⁾。

デガリーヌの唱える第一要因から始めてみよう。フランスでは中世から野菜が自給自足の栽培をされていた。しかし、自慢の菜園で取れた野菜を毎日の食卓に上らせたルイ14世²³⁾ならいざ知らず、新鮮な野菜を年中豊富に取り揃えておくことなど一般人には不可能であった。現代に近いバリの住民でも12月か2月頃に野菜を目の前にしたらおそらく驚いて絶句しただろう²⁴⁾。第3帝政期にやっと鉄道網の整備が始まったばかりで、当時はスピーディーな輸送手段がなかったため、食品はしばしば鮮度を失う危険があった²⁵⁾。いつでも取れたての野菜が手に入り、ビタミンの供給源と享受できるのは現代にのみ許された特権である。

では、当時はこのような困難に直面していかなる対策を講じていたのか。食物消費の実体に目をやると、その謎が解ける。一つには、豆のように乾燥した状態で保存できるものが出回っていた。米が野菜として幅広く使われていたのもそのためだろう。もう一つは、第2帝政期に進歩した缶詰。1867年に書かれたプリス男爵の料理予定表を見れば、少なくとも月3回は缶詰野菜を入れることをためらっていない。彼のメニューに現れる野菜は、米77回、じゃがいも62回、いんげん豆38回、アーティチョーク27回、ほうれん草27回、蕪23回、グリーンピース22回となっており、ソース煮、グラタン、ソテー、甘煮にして食べられていた²⁶⁾。いわゆる生で食べられるサラダ野菜がないのにも気づくだろう。

ただここで書き添えておかねばならないのは、そもそも野菜全体に対して、フランスの貴族階級は農民がよく食べるという理由で軽蔑の念を抱いていた点である。都市の食生活の特色に肉消費の大きさがある一方、農村地帯では主に野菜スープとパンを食べた。19世紀の数少ない田舎料理の料理書『農家の料理』（マルスリーヌ・ミショー、1867）では野菜料理が総頁の1/3を占めるのに対し、都会料理の一般向け料理書『帝国料理』（A・ヴィアール、1806）でその比重は1/20に過ぎない²⁷⁾。食物は常に地位や名声と結びついてきており、特に19世紀フランスでは、社会的地位と食物消費は密接に関係していた²⁸⁾。従って、社会的逸脱に対する恐れからある食べ物が忌避される例と言える²⁹⁾。

最後に19世紀における一般人の果物・野菜に対するイメージを振り返ってみよう。19世紀半ば、火を通していない野菜や果物の与える印象は決して好ましいものではなく、夏場の下痢の原因は

しばしば野菜・果物に求められ、コレラが流行するたびに野菜・果物はその犯人と言及されるほどだった³⁰⁾。19世紀中頃の衛生学者タルデュー博士は、兵士の食事に野菜を使う場合でも「何日かおきに」「時々」しかも「一定の割合で」なら許されると極めて慎重な態度を取っている³¹⁾。おまけに民衆の口に入るのは、中でも未熟なものか腐敗しかけた質の低いものだったらしい。ゾラがパリに生きる下層の人々の日常生活を赤裸々に描いた『居酒屋』の下敷にもなったとされるドゥニ・プロの『崇高なる者19世紀パリ民衆生活誌』によれば、貧しい労働者の妻は子ども達を連れて市場へ行き、キャベツの葉や腐った野菜を袋の中に拾って歩くのだった³²⁾。アレクサンドル・デュマは1869年に執筆した『大料理事典』で、生のリンゴを食べ過ぎると胃の中で発酵し危険である³³⁾とか、アブリコット、ブドウ、イチジク、サクランボは生でも食べるが本当に新鮮なものでないと器官系統に不調をきたす³⁴⁾と警告を発している。さらに、生野菜や酢はあまり消化によくないため野菜サラダは胃をいらだたせるという思い込みが一般に流布しているとする³⁵⁾。総体的に、野菜そのものがさほど高い価値を付与されていなかったうえ、野菜や果物を生で食べることは消化不良などそれ相応の危険をとまうと恐れられていたのが推察される³⁶⁾。

それは、性欲をそそられるけれども、もぎ取って食べれば病気をうつされる可能性もあるという娼婦の二面性と重なるのかもしれない。当時の娼婦は、長年の不摂生で大抵アルコール・結核・性病に蝕まれてぼろぼろになっていた。エリザベットは、ナナやエリザのようにその悲惨な結末が直接的には描かれないが、単なる聖母像・ブルジョワたちに利用されるだけの犠牲者とは割り切れない危険性を宿している。彼女がプロシア兵と関係を結んだ翌朝、馬車に乗ろうと同行者に近付くと、皆昨夜までとは手のひらを返したように冷たくあしらう。

Elle [Elisabeth] semblait un peu troublée, honteuse; et elle s'avança timidement vers ses compagnons, qui, tous, d'un même mouvement, se détournèrent comme s'ils ne l'avaient pas aperçue. Le comte prit avec dignité le bras de sa femme et l'éloigna de ce contact impur.

La grosse fille s'arrêta, stupéfaite; alors, ramassant tout son courage, elle aborda la femme du manufacturier d'un "bonjour, madame" humblement murmuré. L'autre fit de la tête seule un petit salut impertinent qu'elle accompagna d'un regard de vertu outragée. Tout le monde semblait affairé, et l'on se tenait loin d'elle comme si elle eût apporté une infection dans ses jupes. (pp.117-118)

彼女との接触が「impur」とみなされ、スカートの下にウイルスを隠し持っているとは判断されるのは敵兵と関係を持ったという倫理的・道徳的な意味での「毒」もさることながら、文字どおりの意味でのウイルス——伝染病・性病など——をも含んでいるのではないか。彼女の身体は熟れきった果実のように食欲を刺激しながらも腐敗の危険性をはらんでいる。

「女は皆なまものが好き」と記した際にモーパッサンの用いた語「crudité」は、「生野菜」という意味と同時に「どぎつさ」や「みだらなこと」をも意味する。これは決して偶然ではなかる

う。なまものは、腐乱にもつながりかねない肉体的な成熟、娼婦らが持つプラスマイナス両面でのエロチシズム、そしてエデンの禁断の果実同様、もいで口にする行為のはらむ危うさを表しているのではないか。女性恐怖症気味のモーパッサンにとって、なまものは女性全体に対して抱く憧憬と恐怖の念を体現しているのだろう。

おわりに

モーパッサンは本能特に性欲・食欲に忠実で、この2つを結びつけることに何のてらいもなかった³⁷⁾。「素晴らしい料理は美しい女性と同じランクに位置する。女と食事は私にとって2つの情熱《passions》である³⁸⁾」とする言葉が書簡の中に発見でき、評論に目を転じてみても「女の好みと食べ物の好みは同じである³⁹⁾」とか「女は生肉でできた果実である⁴⁰⁾」など食欲と性欲を同列に扱う記述が散見される。食と性の並置が作品に生かされた結果、エリザベットは野菜や果物と分ちがちがたく結びついている。

ところで、なまものはレヴィ＝ストロースによれば「自然」を意味し、火によって調理された文化的状態と対極をなす⁴¹⁾。特にヨーロッパの料理法は本来自然を徹底的に攻撃、征服する人工料理で、生のサラダをあまり食わず、ほうれん草でもインゲンでも色が変わるほどゆであげ、さらに炒めたり裏ごしして破壊してしまう⁴²⁾。それが彼らの文化なのである。女性がなまものを好む傾向には、女は文化的素養を身につけられず、決して芸術家にはなれない⁴³⁾と考えたモーパッサンの思想が反映されているのかもしれない。

註

本論中の『脂肪の塊』からの引用はすべて Guy de Maupassant, *Contes et nouvelles I*, Louis Forestier éd., Gallimard, Bibliothèque de la Pléiade, 1974 による。

- 1) 『フランス文学とスポーツ』, 法政大学出版, 1989, p.104.
- 2) *Correspondance II*, Edition établie par Jacques Suffel, Genève, Editio-Service S.A., 1973, p.6.
- 3) Mary Donaldson-Evans, *A Woman's Revenge*, New York, French Forum, 1986, p.43.
- 4) 前者の例《Coco, coco, coco frais!》(1878), *Le Gâteau* (1882) 等。後者の例 *Les Dimanches d'un bourgeois de Paris III chez un ami* (1880), *Une Famille* (1886) 等。
- 5) 北山晴一, 『美食と革命』, 三省堂, 1985, p.109.
- 6) *A Woman's Revenge*, op.cit., p.60, « Decline and fall of Elisabeth Rousset: text and context in Maupassant's *Boule de suif* » in *Australian Journal of french studies*, vol. XVIII, no.1, 1981, pp.16-34.
- 7) Cf. André Vial, *Guy de Maupassant et l'art du roman*, Nizet, 1954, pp.313-314, Marie-Claire Bancquart, *Maupassant Boule de suif et autres contes normands*, Garnier, 1971, p.26, Pierre

- Gamarra, « Maupassant et l'art de la nouvelle » in *Europe*, no55-56, 1950, p.230, G. Hainsworth, « Pattern and symbol in the work of Maupassant » in *French Studies*, vol.5, no1, 1951, p.5.
- 8) 「先天的グルマンとは、丸ぼちゃで美人というより愛嬌があり、いくぶん太りすぎ」、「美味礼賛」、岩波書店、1992、p.210.
 - 9) 「女は消費の対象である」(« Decline and fall of Elisabeth Rousset », *op.cit.*, p.20), 「女が食され消化されるものという比喻が多い」(*ibid.*, p.25).
 - 10) *Contes et nouvelles I*, *op.cit.*, p.1305.
 - 11) ポール・フィールドハウス, 「食と栄養の文化人類学」, 中央法規出版, 1991, p.315.
 - 12) *A Woman's Revenge*, *op.cit.*, pp.56-59.
 - 13) Guy de Maupassant, *Romans*, Louis Forestier éd., Gallimard, Bibliothèque de la Pléiade, 1987, p.283.
 - 14) *Contes et nouvelles I*, p.1305. デュマもクラサーヌを果肉がとろけるほどやわらかい品種の中でも最良の一つに挙げている(「大料理事典」, 岩波書店, 1993, p.249).
 - 15) ジョルジュ, ジェルメヌ・ブロン, 「フランス料理の歴史」, 三洋出版, 1982, p.314.
 - 16) *Dictionnaire des symboles*, sous la direction de Jean Chevalier, Robert Laffont, 1982, p.613.
 - 17) Zola, *Nana*, Garnier-Flammarion, 1968, p.317. ゾラは「ナナ」を単行本としては1880年に出しているが、1878年8月にプランを完成させて執筆を開始し、*Le Voltaire* に掲載し始めている。モーパッサンは1878年12月2日フローベール宛の書簡で「ナナ」の最初の2章をゾラが朗読した感想を記しており、1879年10月「ナナ」に関する批評について述べている。また、1879年12月に「脂肪の塊」を執筆中とフローベールに知らせ、1880年2月に完成させた原稿を師に見てもらっている。これらの事実から、「脂肪の塊」執筆直前に「ナナ」を読んでいたことが判明する。両作品の間の関係を無視することはできない。
 - 18) *Chroniques littéraires*, L'Édition d'art H. Piazza, 1973, p.252.
 - 19) *Nana*, *op.cit.*, p.65.
 - 20) *Ibid.*, p.386.
 - 21) *La Fille Elisa*, Hérissé, 1867, p.54. ゴンクールの「娼婦エリザ」は1877年に発表されており、モーパッサンは1877年3月23日ゴンクール自身にこの作品を賞賛する手紙を送っている。従って、この作品もゾラの「ナナ」と同じく、「脂肪の塊」執筆直前に読まれていることは確かで、なんらかの影響関係が存在すると考えるのは自然なことだろう。
 - 22) 「食と栄養の文化人類学」, 前掲書, p.68.
 - 23) 「フランス料理の歴史」, 前掲書, p.305.
 - 24) 同書, p.227.
 - 25) ピエール・ギラルド, 「フランス人の昼と夜1852-1879」, 誠文堂新光社, 1984, p.170.
 - 26) ジャン=ポール・アロン, 「食べるフランス史」, 人文書院, 1985, pp.255-256.
 - 27) 「美食と革命」, 前掲書, pp.118-119, p.123.
 - 28) 「食と栄養の文化人類学」, 前掲書, p.127.
 - 29) 「これが社会階層と時代を下り、今も生き残っているらしい。現在フランス人にとって野菜は他を圧して好まれない食品である。嫌いと報告された食べ物の60%近くを占めている。」(ステューブ・メネル, 「食卓の歴史」, 中央公論社, 1989, p.476)。
 - 30) 「美食と革命」, 前掲書, p.125.
 - 31) 同書, p.133.
 - 32) 「崇高なる者19世紀パリ民衆生活誌」, 岩波書店, 1990, p.277.
 - 33) 「大料理事典」, 岩波書店, 1993, p.407.
 - 34) 同書, p.75.

- 35) 同書, p.146.
- 36) 「食卓の歴史」, 前掲書, p.472.
- 37) Philippe Bonnefis, *Comme Maupassant*, Presses Universitaires de Lille, 1981, pp.31-37.
- 38) *Correspondance II*, *op.cit.* p.129.
- 39) *Chroniques littéraires*, *op.cit.*, p.159.
- 40) *Ibid.*, p.190.
- 41) Claude Lévi-Strauss, *Mythologiques I le cru et le cuit*, Plon, 1964, p.341.
- 42) 「食」の歴史人類学」, 山内昶, 人文書院, 1995, p.350.
- 43) *Chroniques littéraires*, *op.cit.*, p.72.