

19世紀初頭におけるグリモによる 「グルマン」再定義の試み

—— 新興富裕層の野卑と貴族的洗練のあいだ ——

橋 本 周 子*

は じ め に

グリモ・ド・ラ・レニエール Grimod de la Reynière（1758-1837）は生涯のほぼ半分ずつをフランス革命前後の時代に生きた文人・美食家である。徴税請負人の家庭に生まれ、贅沢な食事に日常的に参加する機会の多かった彼は、革命を経て以前とまったく違った様相を見せるパリの食風景を主著『グルマン年鑑 *Almanach des Gourmands*¹⁾』（1803-1812、全8巻、以下『年鑑』と略記）に具に記録した。19世紀初頭に出版したこの作品で、彼は本来理解されるべき「グルマン Gourmand」—— 通例、日本語では「食いしん坊、食い道楽²⁾」などと訳される—— とは何であるかを説明している。

アカデミーの辞書によれば、「グルマン」は「大食漢 Glouton」や「大喰らい Goulu」の、そして「グルマンディーズ gourmandise」は「大食 gloutonnerie」の同義語である。我々には、この定義は全然厳密に正確ではないように思われる。暴飲暴食ぶりや、飽くことのない貪欲な性質を示すのに「大食漢」や「大喰らい」の語を保持していかなければならないにしても、「グルマン」という語は世間ではここ何年かのうちにはるかに好意的な一つの意味を、あえて言うなら、ずっと高尚な noble 意味を得た、と我々には思われる（強調は引用者³⁾）。

グリモのこのような「グルマン」再定義の試みは、彼が半生を18世紀に生きたことを考えるとかなり画期的であった。というのも、後に詳しく考察することになるが、18世紀におい

*はしもと ちかこ 日本学術振興会特別研究員 PD

て「グルマンディーズ」は一般的に「大食」と同義の悪徳と定義されていたからである。

この引用は『年鑑』の第3年目の巻に掲載されていることから、グリモは先立つ2年の間に、「グルマン」をタイトルに掲げた他ならぬ自身の作品によって、この語の新たな意味が徐々に世間に浸透したと自負しているようだと分かる。19世紀初頭のこの時期は、フランス革命の一連の混乱の直後、ちょうどナポレオンが権力を掌握しようとする頃でもある。革命のさなかというよりはその最も激しい動乱の時期が過ぎた直後、パリの食べ手たちに向けてこうした再定義をグリモが提案したことの背景に、我々は何を読み取るべきなのだろうか。

一見、とある美食家の妙なこだわりにしかみえないこの発言は、フランス革命後の社会の臨場感溢れる様相を我々が垣間みるための重要な手がかりとなりうる。変動する社会で様々な思惑をもって実際に生活した人々を目の当たりにして、グリモは「グルマン」再定義を試みずにはいられなかった。彼ら新たな食べ手たちの姿は、革命直後の社会の最も目立った変化の一つであった。グリモは彼らをどのようなものとして観察したのか、そしてどのような意味において彼らを「高尚な」食べ手として導こうとするのか。それは他の類似する概念とはどのように異なるものと規定され、そしてなぜ異なるものとされねばならなかったのか。「食べる」という人間にとって最も基本的な行為にまつわるこれら一連の問いに答えることは、当時の社会に生きた人々のごく日常的な、しかし彼らにとっては重大な関心やそれに対する感情を、いやがおうにもあらわにすることに繋がる。

グリモの「グルマン」概念において重要なのは、それが〈旺盛な食欲＝大食〉と〈見識ある味覚＝洗練・繊細さ〉の二つの要素によって構成されている点である。だが、「グルマン」はただこれら二つの要素を足し合わせれば成立するというわけではない。これら二つの要素はそれぞれ、当時の社会で特殊な意味において否定的ニュアンスを含みうるものであり、そのニュアンスをあらかじめ除去しておくことが、グリモが「グルマン」に「高尚な意味」を付与するには必要な作業であった。

本稿は〈大食〉と〈洗練〉という「グルマン」の二つの構成要素が当時に持った特殊な否定的ニュアンスを語義の変遷を中心に、社会の変化と照らし合わせながら考察することで、なぜグリモが新たな時代の食べ手を「高尚な意味」を持つものとして再定義するのに「グルマン」の語を選んだのかを明らかにする。そのためには前提としてまず、「グルマン」を〈大食〉と〈洗練〉の両者を含むものと捉えるグリモの視点が、そもそも彼に至るまでに多かれ少なかれひとつの議論の争点となったことを見ることから始めなければならない。そこで第1章では、すでにグリモの時代以前から「グルマンディーズ」の理解にはある一定の変化の兆しが見られたことを確認する。そして第2章では、あくまで兆しにすぎなかったこの変化を前提としながら、グリモがいかにして、そしてなぜ「グルマン」を肯定的な概念として再定義するのかを、(1)「大食漢」、(2)「フリアン」という類語との間に彼が認めた相違を通じて検討する。

第 1 章 洗練された「グルマンディーズ」は罪か

そもそも「グルマン」の語には語源から今日の用法に至るまで、「質」よりも「量」に重きを置いたニュアンスがつきまとう。その語源に関しては不明であるとする辞書が多いため、語源に関する議論は制限されざるを得ないのが現状であるが、ある現代の文化事典や 18 世紀の辞典の言うところによれば、その語源をめぐるは次のような諸説が示されているという。すなわち、「グルマン gourmand」とはケルト語で「大食漢」を意味する «gord, gordo» に「人」を意味するグルマン語 «man» が付いたものであるとか、またブルトン語で「あまりに、過度に」を意味する «gormod» である、あるいはペルシア語で「食べ手」を意味する «chourmand; kourmand» である、といった説である⁴⁾。

これら諸説のうちいずれが妥当かは判然としないにしても、少なくとも 18 世紀における一般的見解のなかで食べる際の食欲な態度、また食べる量の多さがこの語の語義の大部分を占めていたことは確かである。18 世紀に出版された大半の辞書は食べ物に対する〈食欲さ〉において「グルマンディーズ」を定義している。アカデミー・フランセーズの辞書の第 4 版 (1762) および第 5 版 (1798) はいずれも「グルマンディーズ」は「大食」と同義の、そして「グルマン」であることは「大食漢」であることと同義の「悪徳」とであると断言しており⁵⁾、そこには多少でもこれらの概念に肯定的価値を見いだそうとする姿勢は見いだせない。

しかしながら、18 世紀には「グルマンディーズ」の語義に関して確かに変化が起こりつつあった。その変化は、『百科全書』におけるジョクールによる「グルマンディーズ」の定義——「ごちそうに対する洗練された *raffiné*、また常軌を逸した愛⁶⁾」（強調は引用者）——に端的に示されている。『百科全書』の全項目の実に 28 パーセントを執筆したジョクールは⁷⁾、医学、自然学全般、文学と多岐にわたる分野に関する膨大な知識を持ち⁸⁾、「グルマンディーズ」に関しても、道徳的観点のみならず健康に及ぼしうの影響にも考察を与えたうえで、明らかにこの行為を非難している⁹⁾。それでもなおこの「グルマンディーズ」の定義が変化の兆しを示すといえるのはなぜなのか。その理由は同じ『百科全書』に収められた、そしてやはりジョクールによって書かれた「グルマン」の項目とのコントラストにおいてこの定義を読み直すことによって理解できる。「グルマン」は以下のように定義されている。「一般に過度にまたむさぼるように食べる動物について用いられる¹⁰⁾」（強調は引用者）。すなわち「グルマン」に関しては「動物」という言葉で簡潔に説明しておきながら、「グルマンディーズ」の定義においては「洗練された」という、「動物」とは対極にある概念を用いるこの曖昧さこそ、ジャン＝ルイ・フランドランが『百科全書』の定義をもってこの変化を「根本的な新しさ¹¹⁾」と呼んだゆえんであった。

「グルマンディーズ」に〈洗練〉を認める見方は確かに当時としては画期的であったようで、

この定義に対する明らかな反論もなされている。「グルマンディーズ」項目を含む『百科全書』第7巻の20年後に出版された、第6版(1771)のトレヴーの辞書はこうした語義の変化に異議を唱えている。「それ〔グルマンディーズ〕は『百科全書』が言うように、ごちそうに対する洗練された、また常軌を逸した愛ではない。この語が本当に含み、また表現するのは過剰の概念であり、食べ物における洗練の概念ではない¹²⁾」。

しかもこの変化は何も『百科全書』に限って認められることではない。18世紀の決議論者 les casuistes たちの言説をコーパスとしてフロラン・ケリエは、宗教的指導者たちは信者らの信仰心をさらに深める使命を負っていたがために、語彙の変化に無関心ではいられなかったに違いないと想定しながら「グルマンディーズ」概念の変化を辿った¹³⁾。彼がとりわけ注目するジャン・ポンタ Jean Pontas (1638-1728) の『信条事例事典 *Dictionnaire des cas de conscience*』は、初版が1715年に出版された後、増補されて再版を重ね、18世紀後半にはその短縮版が出版されるなど、18世紀を通じて神学上大きな影響力を持った¹⁴⁾。最終的な増補が完成した1724年版をみれば、「グルマンディーズ」に関して次のような記述がある。「適切な時間よりも前に、あまりに豪華に、あまりに洗練され avec trop de délicatesse、そして過度に、急いで、あまりに快楽を感じて飲み食いすること¹⁵⁾」(強調は引用者)。確かに、この記述から想像されるのは、ただ動物的に貪り食う食べ手というよりはむしろ、動物には真似できない調理方法を用いて快楽を得ようとする点できわめて文明的な食べ手である。さらにケリエは、ポンタを初めとする決議論者たちの発言のうちには、「グルマンディーズ」を致命的な罪悪とするかどうかに関して明らかな躊躇が見られることを指摘し、これを18世紀における「食卓の快楽に対する妥協的な非深刻化 une conciliante dédramatisation des plaisirs de la table¹⁶⁾」と表現した。つまり当時の決議論者たちは、必要を越えた飲食行為を否定する点では明確な態度を示したのだが、どこまでが〈必要〉であるかの線引きに関してはきわめて曖昧だったのだ。例えば、身分に相応しい贅沢は、階層を重ねるカトリック教会の組織体において社会的差異を示すためにむしろ義務とさえ考えられたのであり¹⁷⁾、結局のところ明らかに非難されるべきは「グルマンディーズ」のうちに含まれる〈大食〉の要素ばかりであった、とケリエはいう¹⁸⁾。したがって、「グルマンディーズ」が18世紀に帯び始めていた〈洗練〉の要素は、宗教的文脈においてさえ十分に非難されないようになってきていた。もっともジョクールにおいては「グルマン」・「グルマンディーズ」の対比のもとに語義の変化が生じていることが確認されたのであるが、言うまでもなくこれら二語は派生語の関係にあるため、〈洗練〉を含むようになってきているこの変化は両語にともに表れてきていたと考えてよい。

『百科全書』にせよ、決議論者たちの書物にせよ、18世紀において「グルマン」・「グルマンディーズ」に多少なりとも以上でみたような議論に値する争点が生じたのとは対照的に、今日我々が「グルマン」の近似概念として理解する「グルメ」が同様に議論の対象とされることは

なかった。『百科全書』にも、ポンタの辞書にも、「グルメ」の項目は見られない。この議論の不在は、18 世紀の人々が食の快楽に関して質を追求することについて必ずしも否定的ではなかったことをある一面において示すものだともいえる。とはいえ、この論考の冒頭で見たように、いずれ 19 世紀初頭のグリモによって美德の域に引き上げられようとするのは「グルメ」ではなくあくまでも「グルマン」であったことの理由を考えようとする我々にとってみれば、ここで「グルマン」と「グルメ」両者の概念の同異を詳しく見ておくことが不可欠となる。

語源的には古典英語で「若い男子」を表した「grom」なる語の影響があるともいわれるが、そもそも長らく「召使い」の意味しか持たなかった「グルメ」の語は、次第にワインという飲料の味見を専門にする職業に特定して用いられるようになった¹⁹⁾。1330 年には「groumet(t)e」の形で「ワインの仲買人」としての用法で、あるいは 1392 年には「groumet」の形で「ワインの運搬を任務とする召使い」としての用法が確認されるという²⁰⁾。そして 1458 年の用例では単に商売や召使いなどそれを専門とする職業のみならず一般に「ワインを賞味する人、それをよく評価することのできる人」をも指すようになる²¹⁾。1690 年に出版されたフルチエールの辞書でも、「ワインを試飲し、味見することのできる人。そのワインの味がよく、熟成に適しているかが分かる人」との意味を与えられている²²⁾。

この変遷に明らかなように、「グルメ」は元来、そのワインが混ぜ物をした粗悪品でないかの判別を専門にする職業を指していた。一般の人には分からないほどに繊細な味の違いを見極めるというこの能力が、それを専門の職とする人のみならず、ワインに通じた人全般の属性を指すようになるのが、上にみたように 15 世紀半ばである。このようにそもそもワインに関する語彙であったことから、ほとんどの場合 18 世紀には「グルメ」の語はワインを中心とする飲料についてのみ用いられた。1771 年に出版されたトレヴーの辞書においても、また第 4 版のアカデミー・フランセーズの辞書（1762）においても、「グルメ」はもっぱら飲み物に関するものであるとする、同様の定義が確認される²³⁾。

しかし、変化は確実に表れてきている。例えばヴォルテールが「グルメは二種類の液体が混ざっていることを直ちに感じ、認識する²⁴⁾」というとき、彼はやはり飲み物についてこの語を使用している。だが彼は「他の会食者たちが雑然として惑わされた感覚しか持ち合わせていない一方で、グルメは二種類のワインが混ざっていることを見抜き、ある料理のうちで何が勝っているかを感じるだろう²⁵⁾」（強調は引用者）ともいっており、明らかにこの語は飲み物ならず、食べ物にまでその範疇を拡大しつつある。もっとも、「グルマンディーズ」のときと同様、語意の変化は必ずしも積極的に受け入れられたわけではない。18 世紀後半に編纂されたフェローの辞書はこの語についてあえて「この語を肉について用いる者もいる。〔しかし〕これは飲み物についてしか言わない²⁶⁾」と但し書きをし、誤用を正そうとしている。但し書きを必要としたことそれ自体が、この語が徐々に飲料という枠を乗り越えようとしていたことを

裏付けている。

このように18世紀において、「グルマン」は徐々に〈洗練〉の要素を獲得することにより、そして「グルメ」は飲料のみならず食物全般を対象とすることにより、両語の意味は互いに近づきつつあった。だが、それでも両語は当時において同義語とはなり得ない。それはなぜであろうか。

先述の通り、『百科全書』に「グルメ」の項目は存在しない。しかしその語は「グルマンディーズ」の項目のなかに登場する。「この時代、ローマには〈海のオオカミ〉と呼ばれる魚がティベリウス川に架かる二つの橋の間、すなわちこの川の河口近くで獲れたものかどうかを見分けるのに十分なくらい繊細な味覚を持つと言い張るグルメがたくさんいた。彼らはこの二つの橋の間で獲れたものしか評価しなかった²⁷⁾」。ジョクールはこの項目で、「グルマンディーズ」は「懶惰な豊かさの産物」であって、実践し続けられればいずれ「あらゆる種類の不幸」にさらされる、と読者に警鐘を鳴らすことを目的にしている²⁸⁾。彼にとって「グルマンディーズ」は、たとえ多少なりとも〈洗練〉の要素を含んでも、やはり明らかに「悪徳」なのである。「グルマンディーズは贅沢と虚栄を特徴とするあらゆる国において長所となる。そこでは悪徳を美徳に仕立て上げるのだ²⁹⁾」。贅の限りを尽くした文明に行き着いた末に滅んだローマを想起させ、「グルマンディーズ」がいかに恐ろしい帰結を招くのかをよく理解させようと、彼は繰り返しローマの美食趣味を引き合いにだすのだった。だが、注意しておかなければならないのは、たとえもし贅沢の極致とは古代ローマ、より具体的にはティベリウスの治世に生きたとされる美食家アピキウス³⁰⁾の時代の「グルメ」たちに見られるような繊細な味の識別に行き着くような事態を指すとしても、「グルメ」はあくまでも一つの識別能力を指すに過ぎない、ということである。そしてこのことは、「グルマン」的な行為、という意味を表す「グルマンディーズ」という語彙があるのに対し、「グルメ」的な行為を示す語彙が存在しないこととも関わっている。つまり、やはり「グルメ」は「グルマン」の概念の構成要素の一つであるために、18世紀フランスにおいて「グルメ」が単体で議論の争点となることはなかった³¹⁾。

とはいえ、以上に見られるような、18世紀を通じて「グルマン」のうちに「グルメ」が含まれるようになっており、さらにそうした〈洗練〉の要素は必ずしも罪とは考えられていない、という事態は、いずれ「グルマン」が肯定的に再定義されるための重要な礎であった。「グルマン」に同時に含まれた〈洗練〉と〈大食〉を基盤としつつ、グリモはいかにして「グルマン」を再定義するのか。次章では、まずは〈大食〉の要素を「大食漢」との比較から、続いて〈洗練〉の要素を「フリアン」との比較から、両概念が特殊な社会的状況において帯びたニュアンスとは何であったかを検討しつつ、グリモによる「グルマン」再定義について考察することにする。

第2章 グリモによる「グルマン」再定義

(1) 「大食漢」、あるいは新興富裕層の飽くなき食欲

18世紀の諸辞書から今日に至るまで、しばしば「グルマン」の同義語とされる「大食漢 glouton」に関しては、語義はきわめて明快であり、また我々が考察の対象とする18世紀から19世紀の時代に絞ってみても、別段注目に値するような語義上の変化は示していない。そこでここではむしろ、グリモが先の引用で大食漢に認めた最たる特徴——「暴飲暴食ぶりや、飽くことのない貪欲な性質³²⁾」——が19世紀初頭のフランス社会で、具体的な形を伴って、しかも新たな社会の前面に登場してきている、という現象について考えたい。

一般的に、フランス革命はこの国、とりわけパリの美食文化に抜本的な変化をもたらしたと言われる。その最たる原因はレストランの誕生・流行に代表される、食産業の飛躍的發展である。かつて高級な料理を作る料理人といえば王侯貴族のもとで専属料理人として働くことがほとんどであったが、革命の後には、主人を失った多くの料理人が街へ出てレストランを開業した、とされる³³⁾。レストランの〈誕生〉に関しては実際にはもう少し複雑な経緯があるのだが³⁴⁾、いずれにせよ革命を機にレストランや食料品店の数が膨大に増えたこと、そしてそれが徐々に19世紀以降のパリの新たな特徴となっていくことに違いはない。これらの商売の顧客として最も目立った集団の一つとして、革命による社会の混乱に乗じて財を成すことに成功した新興富裕層の人々がいた。総裁政府期、ある匿名の著者は新興富裕層の人々の様子を書き留めている。「革命時には人はよく飲み食いする。それはまずは気を紛らせ、気晴らしするためであり、そして富裕になった階層の人たちが食卓の喜び以外の喜びを知らないからである。芸術が成金たちの贅沢となり、彼らの余暇の魅力となるのは、二世代か三世代後になってからのことである³⁵⁾」。

彼らにしてみれば豪華な食事を公共の場でとることは、突如得た財の使い道としてさしあたり最も手っ取り早く得られる快楽だったのであり、グリモはこれを「純粹に動物的な快楽³⁶⁾」の追求と表現した。だがそうした行動を突き動かしていたのは実際には、舌を（いやむしろ腹を）満たしたいという生理的欲求ばかりでなく、自らの教養のなさ、恥ずべき出自を隠し、むしろ有り余る財を誇示したいという社会的需要であった。

彼ら新たな食べ手たちに決定的に欠けているもの、それは味覚の洗練であったが、当然のごとく味覚はすぐには磨くことができない。だが、自らの舌を頼りにすることができなくても、的確な指南さえあれば、何を購入すべきかを知ることができる。ここにグリモの執筆動機があった。

黄金をたくさん持った、一人の金持ちがいたとする。彼はそれを使う必要に迫られている

が、無知でぺてんの料理人の監督下にあったとする。すると我々のこの小さな作品がいかに必要であったかが感じられることだろう。我々がミダス Midas はこの広大な道のり〔食事を前にした快楽の迷宮 le labyrinthe de leurs jouissances apéritives〕において、我々の指南なしには榮譽を得ることなく破滅してしまうだろう³⁷⁾。

グリモは当時の新興富裕層たちを、神話に登場する貪欲な王「ミダス³⁸⁾」の名で呼ぶ。自らの読者対象に据えておきながら、この呼び方に端的に表れているように、グリモは彼ら新興富裕層の無作法、貪欲さ、傲慢さにきわめて批判的であって、それは彼の作品を貫く一つの主題ともなっている。彼らは会話が生み出す心地よい雰囲気などには興味もない。前世紀の親密で情趣に富んだ食事会のイメージを「夜食 souper」に託し、それに対応する新時代の粗野な食事会を、当時流行したという「茶会 thé」に代表させて、グリモは次のように言う。

そこ〔茶会〕には会話もないし、前菜 entrée も、機知に富んだ言葉も、ローストした肉料理もない。食卓の上には馬鹿でかく grosses, 冷えたピエス³⁹⁾がいくつもあるが、それを消化できるのは食卓を取り囲んでいる太った gros ミダスたちぐらいである。(強調は引用者)⁴⁰⁾

19世紀初頭の新たな社会において、グリモの目に実際に映ったのはこのような新たな食べ手たちの姿、ただごちそうを大食いするばかりでほとんどが料理に関して無知な人々の姿であった。だがそれが現実であった。今後、豪華な食事を食べるのはもはや王侯貴族ではなく彼らであり、彼らが食卓の主人公になっていくことは明らかであった。当時のあるジャーナリストは、レストランに通う客を興味深く観察して次のように記している。

首の短いこの太った男は卓抜した投機家だ。戸口に止めてあるあのすばらしい車は彼の物だ。なんという食欲！もう4皿平らげた。そう、彼はちょうど食べるように仕事をする。それこそ成功するやり方なのだ⁴¹⁾。

ここでは食欲がまさに金に対する執着に重ねられている。彼の食事する姿には品位のかけらも感じられない。グリモもまた、成り上がりばかりが目立つ目のこうした食風景には嫌悪感を示すものの、現実から背を向けることはなかった。食べ手の品位がひどく低下してしまったのは事実であるとしても、革命後、とりわけ第一帝政以降にフランスの食産業が飛躍的に発展し、〈ごちそう〉に関しては、かつてとは比べ物にならないほどの恩恵を一般市民が——もちろん金は支払わねばならないが——受けることができるようになったのもまた事実であった。

ごちそうを愛するグリモにとってこの新たな時代が、歓迎すべき側面を持っていたこと、そしてそれは他ならぬ品位なき食べ手たちの飽くなき食欲に支えられていることもまた、彼はよく理解していた。新たな食べ手たちの食欲はそのままに、しかし彼らに品位と、すばらしい料理の食べ手としての自覚を与えること、それがグリモの目指すところとなった。だから彼は新時代の食べ手たちを総称するにあたって、味覚の識別能力ばかりに長けた「グルメ」の語でも、また当然卑しいばかりの「大食漢」の語でもなく、旺盛な食欲と洗練を兼ね備えた「グルマン」の語を選んだ。むしろグリモにとって問題となるのは、この〈洗練〉のニュアンスをどう解釈するかであった。というのも 18 世紀には、洗練された味覚を備え、情熱的に食を愛好する者を指す「フリアン」なる語が存在し、しかもそれはグリモが目指そうとする理想の食べ手とは決定的に異なった性質のものであったからだ。

(2) 「フリアン」、あるいは貴族的洗練

第 1 章で見たように、本来はただ「大食」と同義であったはずの「グルマンディーズ」は 18 世紀を通じて徐々に〈洗練〉の要素を含むようになり、かつその味覚の洗練は、宗教的文脈においてさえ常に断罪されるとは限らなくなってきたのだった。18 世紀において〈大食〉と〈洗練〉の二つの要素によって捉えられるようになった「グルマンディーズ」をさらに明確に「高尚な noble」概念として再定義するため、グリモはとりわけ肯定的な評価へと転じる可能性の強い〈洗練〉の側面を強調しようとする。だがその際彼は、「グルマン」に似て非なる「フリアン」の語との相違を強調している。

繊細な一片を好み、それを味わい、それについてよく知っている者というのは、フリアン Friand よりもむしろグルマンであるように我々には思われる。そして、フリアンディーズ Friandise というのはとりわけあらゆる種類の甘いもの、つまり砂糖が主に部分をなしている作品への嗜好についていわれる。したがって、うまく供された食卓において、美食家の役目はアントルメ⁴²⁾をもって終了する一方、フリアンの役目はデセール⁴³⁾とともに始まる、と言って間違いはなかろう⁴⁴⁾。

まずグリモは、好む食べ物が甘いかどうかによって「グルマン」と「フリアン」を区別しようとしていることが分かる。さらに「フリアン」は、明確に女性的な概念として位置づけられている。

この作品が特に対象としているグルマンたちは、一般的にデセールの章にはほとんどまったく目を留めない。そして彼らのディネはほとんど常にアントルメが消え去るとともに終

了するので、我々はこの一覧で果実については述べるつもりはまったくない。この最後のサーヴィスに属するすべてのものは、ご婦人がたや、頑強な *solide* というよりもフリアンな食欲にとって最も楽しいものであるが、それを素材にすればとても膨大な一冊の書物となるだろう。この年鑑の第2巻となるべく、『フリアン年鑑 *Almanach des friands*』に万一取り掛かることになりでもしたら、我々はいつの日かこのサーヴィスに戻ってくることができるだろう。(強調は引用者)⁴⁵⁾

この引用にも見られるように、グリモにおいて甘い食べ物は、批判されたり排除されたりは決してしないが、あくまでも主となる料理に準ずるものとされ、一般的に女性が好むものとされる。「グルマン」は、こうした女性的な食べ手と対をなす概念として考えられており、「食べごたえのある *solide*」食材・料理を好む男性的な味覚・食欲を有するものと定義されている。確かに『年鑑』には肉料理や野菜料理のみならず多くのパティスリーが登場する。しかしながら、「美食家」が真摯に対峙すべき食材・料理といった文脈では、グリモは上の引用と同様の主張を何度も繰り返す。

「フリアン」を女性的なものとなすグリモのこのような見方は、グリモの時代に至るまでに興味深い変遷を辿っている。18世紀後半に編纂されたフェローの辞書は「グルマン」の語について、「大食漢」と同義であるとし、さらに次のように付け足している。「フリアン、フリアンディーズのことをグルマン、グルマンディーズという者が幾人もいる。しかしこれら二つの語〔グルマン、グルマンディーズ〕にはそうした意味〔フリアン、フリアンディーズ〕はない⁴⁶⁾」。この辞書のみならず18世紀の諸辞書はほとんどすべての場合、「フリアン」の定義には「グルマン」の語を比較対象として持ち出し、両語のあいだにある微妙なニュアンスの違いを示すことに努めている⁴⁷⁾。それはすなわち18世紀において両語の間には決定的な違いと同時に、誤用しかねないほどの近親性があったということを示している。

現代フランス語において、「フリアン」の語は形容詞として «*friand de quelque chose*» の形で「～が大好きな、～に目がない」の意でしかほとんど用いられない。そして「フリアンディーズ」に関しては「おいしいもの、甘いもの、砂糖菓子⁴⁸⁾」という意味で現在も用いられ、「グルマンディーズ」と混同しそうなニュアンスはほとんど含んでいないように思われる。だが今日における「フリアンディーズ」の語義は、この語がかつて持った意味からすればかなり限定されたものとなっているのである。

「フリアン」・「フリアンディーズ」の語源は「欲望を焦がす *brûler de désir*⁴⁹⁾」という意味を持つ古フランス語の «*frire*» に求められる（さらにその語源はラテン語で、炙る・焼く・揚げるなどの調理技術を意味する «*frigere*» に遡る⁵⁰⁾）。ロベールの語源辞典によれば、今日「揚げる」の意味で用いられる動詞 «*frire*» と同じ語源を持つ「フリアン」は、この語源となった動詞の

かつての現在分詞であり、「熱い、火傷しそうな」を意味するところから「快樂に対して貪欲で情熱的な *avide, ardent au plaisir*」様子を示すようになった。そして元来料理に関連する語彙であったことが影響し、13 世紀には「繊細な料理を評価する人」の意味を持つに至ったという⁵¹⁾。ここで「フリアン」はその語源の段階から、通常の状態を逸脱した偏愛的な情熱を意味していた、という点に注意しておきたい。すなわち「フリアン」とは、数あるなかから自分の味覚、好みに合うものを例えば自らの気質 *tempérament* に適合するからというのではなく⁵²⁾、ただそれを好むという理由のみによって情熱的に愛好する者である。このような享樂的な特質は、そのいわば〈えり好みする〉という性向によって〈洗練〉に繋がる。とはいえ、この〈洗練〉は、前章で見た「グルメ」とまったく同義ということにはならない。なぜなら先述の通り「グルメ」は単に「識別能力」という一特質であるのに対し、「グルマン」と「フリアン」は、前者は量的な極端さ、後者は質的な極端さというふうにそれぞれ力点は異なるものの、いずれも必要以上の快樂を積極的に求めようとする点において否定的評価を受ける可能性を確かに含んでいるからである。

18 世紀前半の文脈では「グルマン」は、「フリアン」と比した場合より侮蔑の対象となるべきものとしてみられていたことが明らかである。第 6 版（1771）のトレヴーの辞書の定義には次のようにある。「フリアンディーズは一つの欠点である。しかしながら、それはグルマンディーズほど恥ずべきものではない⁵³⁾」。この評価の違いはもちろん、〈大食〉が含む動物的なニュアンスに比すれば、たとえ享樂的であろうとも「繊細でよく味つけされた料理⁵⁴⁾」を好む「フリアン」は「洗練された」、すなわち文明的な特質である点でそれほど「恥ずべきものではない」と考えることによっている、と説明できる。

18 世紀後半に出版されたトレヴーの辞書では〈フリアンディーズ〉はこのように一つの「欠点」として捉えられてはいるものの、〈洗練〉の要素自体は必ずではないにせよ、十分肯定的に捉えられうる概念であった。食行為に関しても、それは同様であった。上流社交界の集まりには軽食から本格的な食事に至るまで〈食べること〉がいつも不可分であったはずである。そのような集まりのなかで、自らの味覚 *goût* を一つの規律として美味なる食べ物を選ぶ姿は、文芸や音楽、絵画に対する洗練された趣味 *goût* の表われとも受け取られ、周囲から肯定的に見られたであろうことは想像に難くない。

洗練された味覚 *goût* という主題はまさに 17・18 世紀の味覚＝趣味 (*goût*) をめぐる問題系へと否応なしに関連する。本来「味覚」という意味しか持たなかったはずの「*goût*」がこの意味をメタファーとして次第に「趣味」に近づくようになったのは 17 世紀を通じてのことであるとされる⁵⁵⁾。『百科全書』の項目「*goût*」でヴォルテールは文学的・哲学的な文脈における「*goût*」の説明を次のように始めており、18 世紀半ばにはこのような用法が確定的になっていたことを示している。「食べ物を見分けるこの感覚は、知られているすべての言語において、

あらゆる技芸における美と欠点に関わる感情を、〈味覚＝趣味 goût〉という言葉で表現するメタファーを生み出した⁵⁶⁾」。

しかしながら「趣味 goût intellectuel⁵⁷⁾」が客観的にせよ主観的にせよ、〈美〉を判断する際に一つの規範として機能するものであると考えられ、様々な議論を呼び起こし一つの重要な美学的主題となっていた一方、「味覚 goût sensuel⁵⁸⁾」が同じ道程を辿ることはなかった。同じ『百科全書』に収められることになったモンテスキューの未完の論考「趣味についての試論 Essai sur le goût」は、もはや味覚について積極的に語ることはない。唯一モンテスキューが食卓に触れるとすれば、それは「繊細さについて De la délicatesse」の項目においてである。ここで「趣味」の対象となりうる様々な快樂の一つとしての「繊細さ」を持つ人とは、一つの趣味に対し、様々な他の趣味を付け加えることのできる人をいう。その理解を助ける一例として、次の短い一文がある。「ポリュクセネス⁵⁹⁾とアピキウスは、我々他の平凡な食べ手にとっては未知のたくさんの感覚を食卓にもたらした⁶⁰⁾」。しかし、あたかも「味覚」は多面的な角度からの美学的考察には耐えない、と暗黙のうちに了解されているかのごとく、これ以上の考察は与えられなかった。ヴォルテールもまた、同じ項目のなかで「goût に関しては議論すべきではない⁶¹⁾」という諺を持ち出し、それは「趣味」ではなく「味覚」のみに当てはまると言ったが、まさにこの発言のとおり「味覚」についてフィロゾーフたちが議論を構築しようとすることはほぼなかったのである。だが洗練された味覚が、少なくとも慣習的に上流人の生活と結びつけて考えられたであろうことは、例えば 17 世紀に書かれたクロード・デシャン Claude Deschamps (vers 1600-1681) の作品から読み取ることができる。

それはおいしい料理を愛し、それについて知識ある繊細な人々。

彼らはフランス中で最も確かで優れた味覚を経験によって得ている。

今日のフリアン、それは選良 eslite であり花である。

ジビエを一目見るだけで、その匂いから、

どれがどの国からやってきたかを言い当てる。

これら賞賛すべき人々、これら繊細な舌、これら食卓の真の友。

これらの人々こそ、〔食卓の〕王にふさわしい。

彼らはよいワインがたくさんできるあらゆる丘の斜面 costeau を知っている。

彼らの味覚がこの学を完成させたので、

フランスにおいて、彼は「コトー」という偉大な名で呼ばれる⁶²⁾。

この引用にみられるように、料理に関する味覚の洗練のみならず、飲み物に関する味覚の洗練もまた同様に評価する風潮があった。ここでワインに関して洗練した味覚を持つ者のことが

「グルメ」ではなく、「丘」を意味する「コトー costeau (côteau)⁶³⁾」の語で示されていることに注意しておきたい。それはあたかも、「召使い」の語を語源に持つ「グルメ」を用いるのを好まず、飲料に関する味覚の洗練を表す新たな言葉を造り出すことを必要としたかのようである。食卓における味覚の洗練は、貴族社会における他者からの差異化に必要不可欠な性質であった⁶⁴⁾。

このように 17 世紀のデシャンの時点では明確に〈エリートのしるし〉としての意味を持った「フリアンディーズ」であったが、17 世紀終わりから 18 世紀にかけてのいくつかの辞書を通覧すれば、その意味が徐々に限定されていく様が確認される。1690 年のフルチエールの辞書ではこの語は「栄養を摂るためではなく、ただ快樂のためだけに食べるすべてのもの⁶⁵⁾」を表している。具体的にはそれは「砂糖菓子やパティスリー」、あるいは「セルヴラソーセージ、ハム、ラムカン⁶⁶⁾」だと説明されている。すなわちそれらはいずれも、甘味であれ、塩味であれ、主食とされるパンなどと異なって、生命維持には必ずしも必要とはされない副次的な食べ物を総称する言葉であったのだ。

またこのフルチエールの辞書には「ある女性の血色が良く、恋をしているような風貌をしていることを、彼女はフリアンディーズの方へ顔を向けている、と諺にいう⁶⁷⁾」という補足的な説明が見出される。この説明から分かるように、「フリアンディーズ」は女性が一般的に好む食べ物を意味したが、同時に「フリアン」は単においしいようなもの、砂糖菓子を意味するのみならず、女性が性的に魅力的な状態にあることをも示すことがあった。すなわち甘美な恋愛のイメージが、まさに甘ったるい砂糖菓子の味わいに重ねられ、また実際女性は甘い食べ物を好んだ——という連想によって「フリアンディーズ」の語義は、次第に甘い菓子類へとより重心を傾けるようになる。そして 17 世紀の終わり、フルチエールの定義にはあったハムなど肉系の、塩辛い食べ物を指す意味合いは 18 世紀を通じて次第に削ぎ落とされていく⁶⁸⁾。いずれ 19 世紀にはさらに「軽くて繊細な料理 les petits mets légers et délicats⁶⁹⁾」というように明確な表現によって量的な少なさというニュアンスが加えられ、現代に近づくにつれ「フリアンディーズ」の語で表される洗練された食行為は、昼食、夕食など一日の基本となる食事とは〈別腹の〉食行為にかかわる概念としてコノテーションを限定されることになるだろう。

こうして意味を狭めつつあった 18 世紀の「フリアンディーズ」は、エリートのしるしというよりむしろ、主に恋愛をイメージさせるものとなった。18 世紀中頃に書かれたある作品には、「フリアンディーズ」に目がない少女ルクレーチュが登場する。彼女は貧しい貴族の家に生まれたために、大好きな甘い菓子に飢えていた。彼女の美しさに惹かれた男たちはマカロンやビスキュイで彼女を誘惑し、少女はいとも簡単に体を複数の男に許してしまう。ルクレーチュのそのような性向を知った「私」は、好奇心から早速彼女を誘惑してみようとする。

彼女のフリアンディーズ好きを知った私は、アーモンドクリームタルトを注文した。翌日私は、ごく自然なふうで、家に来て一緒にタルトを食べないかとルクレーチュを誘った。〔…〕アーモンドクリームタルトと聞いて、ルクレーチュは辛抱できなかった。彼女は伝えられた時間通りに来て、タルトを食べた。飲み込んでしまうと、彼女は他の男たちに差し出したのと同じものを私に差し出した。こんなに安上がりに美しい女性を手に入れることができ、私は舞い上がった。そして二ヶ月の間、私は彼女をドラジェとフリアンディーズぜめにしてやった⁷⁰⁾。

このように「フリアン」は17・18世紀において、はじめはエリートのしるしとして機能し、そして次第に女性、なかでも恋愛のイメージに重ねられていくようになった。初めは貴族的属性として社会的差異化の機能を果たしたこの概念が、18世紀を通じて女性らしさを主に表現するべく意味を狭めたことは、貴族的な洗練が持つ社会的価値自体の脆弱化であるとも解釈しうる。革命家たちがあらゆる手段を使って貴族的支配の過去を断ち切り、共和国それ自体の象徴を造り出そうと躍起になったことに鑑みれば⁷¹⁾、新時代において「フリアン」で示されるような食べ手が食風景の前面に登場することがなかったこともうなずける。新たな時代の理想的な食べ手は「フリアン」でも、「大食漢」でもない、「グルマン」でなければならなかった。「グルマン」が持つべき「高尚な」意味について、グリモは次のように説明している。

グルマンとは単に自然によって素晴らしい胃袋とものすごい食欲だけを授けられた存在ではない。頑丈でしっかりした身体づくりの人は皆この部類に入ることになる。しかしグルマンとはこれらの利点に加え、見識ある味覚を持つ存在であり、そのような味覚の第一級のものは、とりわけ繊細で、長い経験によって習熟した舌にだけ宿るものである⁷²⁾。

18世紀まで、「グルマン」が備えた旺盛な食欲こそが往々にして欠点としてみなされたのであったが、グリモはこれを「利点」であると言っている。但し、それは彼のまさに眼前で繰り広げられたような新興富裕層の野卑な食べ方であってはならない。そこでグリモは「見識ある味覚」を明確に含むものとして「グルマン」を再定義した。それは何が評価すべきものであり、何がそうでないかを判断する洗練された「舌＝味覚」であり、それは「長い経験」、つまり時間によってのみ獲得される——したがって、俄に富裕化した者には、いくら金をかけても身につけることは困難である。この点で彼は旧体制下の支配階層に固有の自尊心を垣間見せていると言える。

グリモの「グルマン」再定義の試みは、時間によって獲得される〈洗練〉を強調する点で旧体制以来の価値観を部分的に受け継ぎつつ、その反面、過度な〈洗練〉を軟弱なものとして退

け、旺盛な食欲をそれに対置させて旧体制の支配階層を批判するような仕方で、新たな社会のエリートたちを形成・先導していく、そのような試みとしても理解される。

お わ り に

『年鑑』全8巻が出版された1803年から1812年は、ほぼそのまま第一帝政時代に相当する。政府は必ずしも一般市民の生活向上を目指したわけではなかったが、主として政治的理由に基づいて行った諸政策は、結果として社会経済に一定の安定をもたらした⁷³⁾。相次ぐ政変に疲れた市民たちは、この安定を歓迎した。だがそれは、混乱期に特有の社会的流動性が少しずつ失われることも意味した。突如として財を得た者は、その財に見合う社会的威厳の裏付けを欲し始める。

19世紀初頭のパリにおいては、レストランを初め公共の場で食べる姿、しかも栄養たっぷりで高価なごちそうを〈大量に〉食べる姿を晒すこと、さらにはその行為の結果としての太った身体を見せつけることが、この裏付けのための効果的な手段として認識されるようになる。こうして肉体的な快楽のみならず社会的な欲望をもって、異常な食欲でごちそうに向かう新種の人々が出現した。社会的安定の恩恵としての〈ごちそう〉。そしてその安定の反面、同時に社会的競争の道具化する〈ごちそう〉。これまでありつけなかったごちそうをただ無邪気に貪るだけでは、単なる「大食漢」と墮して成り上がり特有の野卑を露呈して恥をかくばかりである。勝者のしるしに相応しいものを、相応しい仕方で食べる必要がある。〈おいしくたくさん食べること〉が、都市に生きる人々の嗜みとしてまさに広がりつつあった時期に、そして彼ら新興富裕層がごちそうに関する具体的指南を必要とし始めたときに、グリモは彼らに情報を差し出し、「グルマン」としての自覚をもたせようと試みたのであった。

その際グリモは、18世紀に「グルマンディーズ」が含みつつあった〈洗練〉をてがかりに、「グルマン」を「高尚な意味」を含むものへと引き上げようとした。だが彼は、もう一度18世紀の軽やかで繊細な「フリアン」に戻ろうとはしなかった。「高尚な noble」の語は「貴族的な」とも解釈しうるものであっただけに、「グルマン」が新たに得たとグリモの言う「高尚な意味」は、貴族的な軟弱な洗練とは明確に区別する必要があったのだ。グリモにとっては唯一ともいえる革命の恩恵を持続的に発展させていくためには、軽食をか細い指でつまんで口に運ぶ「フリアン」ではなく、もっと食べ応えのある、そして量もたっぷりとおる食事を飽きることなく求める「グルマン」たちのエネルギーが必要であった。彼らの旺盛な食欲は太った身体として風刺画家たちに繰り返し描かれ、いずれ裕福なブルジョワジーの典型の体格を表すものとして定着していくであろう。

注

- 1) Alexandre-Balthazar-Laurent Grimod de la Reynière, *Almanach des Gourmands, ou Calendrier nutritif, servant de guide dans les moyens de faire excellente chère ; suivi de l'Itinéraire d'un Gourmand dans différents quartiers de Paris et de quelques variétés morales, apéritives et alimentaires, anecdotes gourmandes, etc., par un vieil amateur* [以下 AG, 横に付すアラビア数字で巻数を示す]. 8 vol. in-8, Paris : chez Maradan ; chez Joseph Chaumerot, 1803-1812.
- 2) 項目 «gourmand», 『小学館ロバール大辞典』, 小学館, 1988 年。
- 3) AG3, p. 1.
- 4) Art. «gourmand», *Dictionnaire culturel en langue française*, s. l. d. d'Alain Rey, Paris : Dictionnaires le Robert, 2005. なおブルトン語, ペルシア語に語源を求める見解は, 1721 年版のトレヴーの辞典に拠っている。(Art. «gourmand», *Dictionnaire universel françois et latin : contenant la signification et la définition... des mots de l'une et de l'autre langue... la description de toutes les choses naturelles... l'explication de tout ce que renferment les sciences et les arts...* [*Dictionnaire de Trévoux*], 2^{ème} éd. de : Trévoux ; Paris : F. Delaulne : H. Foucault : M. Clousier, 1721.)
- 5) Art. «vice de celui qui est gourmand.» ; Art. «Glouton, goulou, qui mange avec avidité & avec excès.» *Dictionnaire de l'Académie Française* [DAF], 4^{ème} éd., Paris : V. B. Brunet, [1762] ; 5^{ème} éd., Chez J. J. Smits et C^e., Imp-Lib., [1798].
- 6) Art. «gourmandise», *Encyclopédie ou dictionnaire raisonné des arts, des sciences et des métiers par une société de gens de lettres* [ENC], New York : Pergamon Press [Paris : Briasson, 1751-1772].
- 7) Madeline F. Morris, *Le chevalier de Jaucourt : un ami de la terre, 1704-1780*, Genève : Droz ; [Paris] : [diffusion Champion], 1979, pp. 1-2.
- 8) 「この巻のうち, 医学, [...] 自然科学全般, そして文学のほとんどすべての部分に関しては, 大変多くの文章をジョークル氏に負っている」。D'Alembert, «Avertissement des Editeurs», ENC (t.3).
- 9) 「ごちそうを求めることは, 人生の幸福の一つとなるどころか, 健康に有害なものだとみなせると我々は結論できる」。Art «gourmandise», ENC.
- 10) Art. «gourmand», ENC.
- 11) Jean-Louis Flandrin, *Chronique de Platine. Pour une gastronomie historique*, Paris, Odile Jacob, 1992, p. 95.
- 12) Art. «gourmandise», *Dictionnaire de Trévoux*, 6^{ème} éd., Paris : Compagnie des libraires associés, 1771.
- 13) Florent Quellier, «Casuistique et gourmandise : le cas de conscience du péché de gourmandise au XVIII^e siècle», in *Lumières*, «La gourmandise entre péché et plaisir», Bordeaux : Presses Universitaires de Bordeaux, numéro 11, 2008, pp. 57-72.
- 14) *Ibid.*, pp. 58-60.
- 15) Art. «gourmandise», *Dictionnaire des cas de conscience ou décisions des plus considérables difficultez touchant la Morale & la Disciplines Ecclesiastique. Tirées de l'écriture, des conciles, des decretales des Papes, des Pères, & des plus célèbres Théologiens & Canonistes. Par Messire Jean Pontas, Prêtre, Docteur en Droit-Canon de la Faculté de Paris, & Soupenitencier de l'Eglise de*

Paris, Paris : 1724, p. 809. (ケリエによる引用。Florent Quellier, *op. cit.*, p. 67.)

- 16) Florent Quellier, *op. cit.*, p. 62.
- 17) 「司教 Évêque の食卓は主任司祭 Curé の食卓や、他の聖職禄所有者 Bénéficiaire の食卓よりも良いものでなければならない。聖職禄所有者はそれぞれ、罪をなすことなく、その身分に相応しい費用を使うことができるものであるから、彼らがともに生活せざるを得ないその地域の人々は、このことを共通の慣習として受け入れなければならない。」Jean Pontas, *op. cit.*, p. 456. (ケリエによる引用。Florent Quellier, *op. cit.*, pp. 64-65.)
- 18) Florent Quellier, *op. cit.*, pp. 64-68.
- 19) Art. « gourmet », *Dictionnaire universel en langue française*, Paris : Le Robert, 2005.
- 20) Art. « gourmet », *Trésor de la langue française : dictionnaire de la langue du XIX^e et du XX^e siècle (1789-1960)* [TLF], Paris : Éditions du Centre national de la recherche scientifique, 1971-1994 ; *Le Grand Robert de la langue française : Dictionnaire alphabétique et analogique de la langue française*, 2^{ème} éd., Paris : Dictionnaires le Robert, 2001 ; *Grand Larousse de la langue française* [GLLF], Paris : Larousse, 1971-1978.
- 21) Art. « gourmet », TLF ; GLLF.
- 22) Art. « gourmet », Antoine Furetière, *Dictionnaire universel, contenant généralement tous les mots françois tant vieux que modernes, et les termes de toutes les sciences et des arts*, Paris : France-expansion, 1972 [1690].
- 23) トレーヴにおける定義はフルチエールの辞書における定義とまったく同一 (Art. « gourmet », *Dictionnaire de Trévoux*, 6^{ème} éd.). アカデミーの辞書第 4 版における定義は次のとおり (« Qui sait bien connoître & goûter le vin. » DAF, 4^e éd.). なお、アカデミーの辞書第 5 版には « gourmet » の項目はない (DAF, 5^{ème} éd.).
- 24) Voltaire, *Mélanges philosophiques, littéraires, historiques*, t. 4, in *Collection complète des Œuvres de M. de Voltaire*, t. 17, Genève : Cramer, 1773, p. 575 ; *Dictionnaire philosophique*, t. 4, in *Œuvres complètes de Voltaire*, t. 33, Paris : Armand-Aubrée, 1829, p. 260 ; art. « goût », ENC.
- 25) *Ibid.*
- 26) Art. « gourmet », Jean-François Féraud, *Dictionnaire critique de la langue française*. Marseille : Mossy, 1787-1788.
- 27) Art. « gourmandise », ENC.
- 28) *Ibid.*
- 29) *Ibid.*
- 30) 古代ローマには三人の「アピキウス」がいたとされるが、ジョクールがここで言及しているのは年代順に言ってそのうち二人目、ガヴィウス・アピキウス Marcus Gavius Apicius (25 B.C.-37 A.C.?) のこと。『料理について *De recoquinaria libri decem*』の著者として知られる。(Apicius, *L'art culinaire / Apicius ; texte établi, traduit [du latin] et commenté par Jacques André*, (Traduction de *Decem libri cui dicuntur de re coquinaria*), Paris : les Belles lettres, 1974, pp. VII-IX. ; art. « Apicius », *Le Grand Larousse gastronomique*, Paris : Larousse, 2007.)
- 31) なおアカデミーの辞書の第 4 版ではあった「グルメ」の項目は第 5 版では掲載されていない。これは当時の食行為に関するモラルをめぐる議論のなかで、「グルメ」の概念が「グルマン」ほどに興味を惹かなかったことによるものと考えられよう。
- 32) AG3, p. 1.

- 33) 革命によってレストランができたとする見解はすでにグリモの『年鑑』に確認できる。AG1, pp. 163-165.
- 34) 18 世紀におけるレストランの誕生と、革命後のその発展の経緯に関してはレベッカ・スパング『レストランの誕生——パリと現代グルメ文化』（小林正巳訳、青土社、2001 年）に詳しい。
- 35) *Histoire curieuse et véritable des enrichis de la révolution. Liste des principaux et leur commerce secret*, Paris : chez l'éditeur, 1798, p. 24.
- 36) AG1, p. 1.
- 37) AG1, pp. 3-4.
- 38) ミダスは、フリギアの伝説上の王。世界の秘密を知りたいと望み、自然の精霊シレノスを捕まえたことがある。この際、シレノスの主ディオニュソスはシレノスが無事であったことでミダスに感謝し、何でも望みを叶えると約束した。ミダスは手に触れるものすべてが金になるよう望み、叶えられたが、食べ物や飲み物までもが金に変わってしまうことに気づき、すぐに後悔することになったという (Art. «Midas», *The Oxford Classical Dictionary*, s. l. d. de Simon Hornblower, 3^{ème} éd., Oxford : New York, Oxford University Press, 1996 を参照)。
- 39) ピエス・モンテとは、大規模な祝宴などで供される大型の菓子のこと。演劇や古代の逸話、遺跡の情景など様々な主題のもとに、華美な装飾技術を駆使して作られる。味を楽しむというよりはむしろ見て楽しむためのものであった。中世にはすでに大変な人気を得ていたが、特に 19 世紀前半に大きく発展した。Art. «pièce montée», *Le Grand Larousse gastronomique*.
- 40) AG2, p. 69.
- 41) Jean Baptiste Pujoulx, *Paris à la fin du XVIII^e siècle, ou esquisse historique et morale*, Paris : Chez Brigitte Mathé, 1801, p. 143.
- 42) サーヴィスの合間に供されるデザート。
- 43) 食事の最後に供されるデザート。
- 44) AG3, p. 5.
- 45) AG1, p. 56.
- 46) Art. «gourmand», Jean-François Féraud, *op. cit.*
- 47) アカデミーの辞書第 4 版、第 5 版における「フリアン」の項目では用例として「彼はグルマンではないが、フリアンである」という表現が掲載されている。Art. «friand», DAF, 4^{ème} et 5^{ème} éd.
- 48) Art. «friand», «friandise». 『小学館ロベール大辞典』。
- 49) Art. «frir», Jean-Baptiste de la Curne de Sainte-Palaye, *Dictionnaire historique de l'ancien langage françois ou Glossaire de la langue françoise : depuis son origine jusqu'au siècle de Louis XIV*, Niort : H. Champion, 1875-1882 ; art. «friandise», *Dictionnaire historique de la langue française* [DHLF], s. l. d. d'Alain Rey, Paris : Dictionnaires le Robert, 1998.
- 50) Mary et Philip Hyman, «Friandises», in *La gourmandise : délice d'un péché*, s. l. d. de Catherine N'Diaye, Paris : Autrement, 1993, p. 61.
- 51) Art. «friandise», DHLF.
- 52) フランスでは長く、古代ガレノス以来の四体液説に基づく食餌療法が採用されてきた。四体液説とは、人間はそれぞれ、粘液・血液・黄胆汁・黒胆汁のいずれかを固有の体液の個性として持ち、そのバランスによって健康状態が決定されると考えるもの。それぞれ、粘液：冬のように湿って冷たい〔冷静沈着〕、血液：春のように湿って暖かい〔楽天的〕、黄胆汁：夏のように乾い

て冷たい〔怒りっぱい〕、黒胆汁：秋のように乾いて冷たい〔憂鬱〕気質であると考えられ、また季節・気候によってこれらの気質は個人のなかでも変化するとされた。それぞれの気質にあう食物を摂るべきとされ、その指標となった。16 世紀から 18 世紀にかけて、解剖医学が発達したことなどにより、この学説が検証され、異議を唱えられるようになる。（Jean-Louis Flandrin, «Diététiques...», in *L'Histoire*, Paris: Sociétés d'éditions scientifiques, (39), 1981, pp. 87-89; Florent Quellier, *Gourmandise: Histoire d'un péché capital*, Paris: Armand Colin, 2010, pp. 126-128; Thomas S. Hall, *Ideas of Life and Matter: Studies in the History of General Physiology*, 600 B. C.-A. D. 1900, Chicago: University of Chicago Press, 1969, pp. 71-74. [『生命と物質（上）——生理学思想の歴史』長野敬訳、平凡社、1990 年、76-78 頁。]）

- 53) Art. «friandise», *Dictionnaire de Trévoux*, 6^{ème} éd. 1771.
- 54) Art. «friand», *ibid.*
- 55) Jean-Louis Flandrin, «La distinction par le goût», in *Histoire de la vie privée: de la Renaissance aux Lumières*, t. 3, s. l. d. de Philippe Ariès, Seuil: Paris, 1986, pp. 272-274.
- 56) Art. «goût», ENC.
- 57) ヴォルテールによる表現。Art. «goût», ENC.
- 58) ヴォルテールによる表現。Ibid.
- 59) ギリシア神話に登場する女性で、トロイア王の娘。
- 60) Montesquieu, *Essai sur le goût*, éd. de Charles-Jacques Beyer, Genève: Librairie Droz, 1967 [1757], p. 87.
- 61) Art. «goût», ENC.
- 62) «Ce sont gens délicats aimant les bons morceaux, / Et qui les connoissans, ont par experience, / Le goust le plus certain et le meilleur de France. / Des friands d'aujourd'huy, c'est l'eslite et la fleur. / En voyant du gibier, ils disent à l'odeur, / De quel país il vient. Ces hommes admirables; / Ces palets délicats; ces vrais amis des Tables; / Et qu'on en peut nommer les dignes souverains, / Sçavent tous les Costeaux où croissent les bons vins, / Et leur goust leur ayant acquis cette science, / Du grand nom de Costeaux on les appelle en France.» Claude Deschamps Villiers, *Les Costeaux, ou les Marquis frians (comédie)*, scène XIII, Paris: E. Loyson, 1665, p. 24. (ケリエによる引用。Florent Quellier, *Gourmandise*, pp. 107-109.)
- 63) «costeau (côteau)」の本来の意味は「山の斜面、頂上から麓まで」である（Art. «costeau», DAF, 1^{er} éd., Paris: Chez la Veuve de Jean baptiste coignard, Imprimeur ordinaire du Roy, 1694）。なお、フュルチエールの辞書にも同様に「丘」を示す定義以上のものはなく、本文で示した「ワイン通」を意味する用法はいわゆる俗語的な用法であったと思われる。これについてはさらなる語源的調査を必要とするが、おそらくワインの原料となるブドウがどの土地で生産されたかを言い当てることができたことからこのような用法が生まれたものと推測される。
- 64) Jean-Louis Flandrin, «La distinction par le goût», pp. 267-309.
- 65) Art. «friandise», Antoine Furetière, *Dictionnaire universel*.
- 66) 「ラムカン」とは 17 世紀、チーズまたはひき肉を詰めて油で揚げたクルトン（パンをさいの目などの形に小さく切ったもの）を意味した。Mary et Philip Hyman, *op. cit.*, pp. 61-62.
- 67) Art. «friandise», *ibid.*
- 68) 第 4 版のアカデミーの辞書では、「friandise」は確かに依然「おいしい料理に対する愛」であるが、それは①複数形で「砂糖菓子やパティスリー」などの食べ物を指すこと、またやはり②

「女性の鼻が friandise の方へ向いている」との表現で女性が「そそる」ものであることの二点で説明されている。Art. «friandise» DAF, 4^{ème} éd.

- 69) Art. «friand», *Grand dictionnaire universel du XIX^e siècle*, Paris : Librairie classique Larousse et Boyer, 1866-1878.
- 70) Henri-Joseph Dulaurens, *Imirce, ou La fille de la nature*, Berlin : impr. du philosophe de Sans-Souci, 1765, p. 249.
- 71) Lynn Hunt, Part 1 «The Politics of Power», *Politics, Cultures and Class in the French Revolution*, Berkeley ; Los Angeles ; London, University of California Press, 1984, pp. 19-119.
- 72) AG3, pp. 1-2.
- 73) Albert Soboul, *La France napoléonienne*, Arthaud : Paris, 1990, pp. 101-102.

要 旨

本稿は 19 世紀初頭的美食家グリモ・ド・ラ・レニエール Grimod de la Reynière による「グルマン」概念再定義の試みが持つ意味を、語義の変遷を中心に、社会の変化と照らし合わせながら考察する。そもそも「大食」と同義の悪徳でしかなかった「グルマンディーズ」は、18 世紀を通じて次第に「大食」のみならず「洗練」の要素も含むようになっていた。この変化を引き継ぎながら、グリモは新たな「グルマン」観を示す。フランス革命の一連の混乱がやや落ち着きを見せた 19 世紀初頭、グリモは著作『グルマン年鑑 *Almanach des Gourmands*』で「グルマン」の語は以前よりもずっと「高尚な意味」を持つようになったと宣言している。しかし「グルマン」を「高尚な意味」に引き上げるためには、その構成要素である「大食」、そして「洗練」さえもが含みうる、当時の特殊な社会状況においては否定的にとられかねないニュアンスをあらかじめ除去しておくことが必要であった。

「グルマン」が含む「大食」は食産業が急速に発展する当時の社会で、さかんに飲み食いする姿を曝していた新興富裕層の野卑・貪欲さを想起させる。とはいえその貪欲な食欲は食産業発展のために不可欠の動力であることも事実であった。そこで彼らの野卑なイメージをいましめ、「グルマン」としての自覚を持たせるために、グリモは「グルマン」が 18 世紀に帯びつつあった「洗練」の要素を強調しようとする。だがその際、繊細な食べ手を表す「フリアン」の語との違いを示すことに努めている。というのも、「フリアンディーズ」が含む「洗練」は、かつて貴族的な社会におけるエリートのしるしとして機能し、さらには女性的・軟弱な食べ手を想像させたのであり、もはや貴族的属性が価値を持たない革命後の社会においてこのイメージを前面に押し出すことは単なる反動・懐古趣味としかなりえないからであった。グリモにおける「グルマン」とは飽くことのない男性的な食欲を持ちつつも、確かな鑑識眼を持つ、新時代のエリートにふさわしい「高尚な」性質を持つものとして定義されている。

キーワード：グリモ、美食、フランス革命

Résumé

Cet article considère l'essai de la redéfinition de la notion de « Gourmand » par Grimod de la Reynière, gastronome au début du XIX^e siècle, à travers principalement le changement des sens des mots et aussi la transformation sociale. La notion de « gourmandise », qui n'avait été fondamentalement qu'un vice évident équivalent à la *gloutonnerie*, commençait à acquérir l'élément du *raffinement* tout au long du XVIII^e siècle. En succédant cette idée, Grimod propose une notion nouvelle de « Gourmand ». Dans son *Almanach des Gourmands*, publié au début du XIX^e siècle, il déclare que le mot « Gourmand » a acquis une acception nouvelle, beaucoup plus « noble » qu'avant. Cependant, pour élever le sens du mot « gourmand » pour aboutir au sens « noble », il a fallu enlever les nuances négatives que chaque élément du « gourmand », *gloutonnerie* et *raffinement*, pouvaient faire sentir dans la situation particulière de cette époque-là. L'élément de la *gloutonnerie* contenu dans la notion du gourmand évoque directement la vulgarité et la voracité des nouveaux riches dans la société napoléonienne, dans laquelle l'industrie alimentaire s'est développée rapidement. Toutefois, cette avidité des nouveaux mangeurs était indispensable pour le développement durable de cette industrie. C'est ainsi que Grimod essaie d'insister surtout l'élément du *raffinement* que la notion du gourmand avait commencé à obtenir dans le siècle précédent. Il a dû cependant bien expliquer la différence entre « gourmand » et « friand », ceci signifiait un mangeur délicat. Le *raffinement* compris dans la notion de « friandise » était d'abord une marque sociale dans la société aristocratique et ensuite se sentait un mangeur féminin ou trop délicat, c'est-à-dire un attribut périmé dans la société post-révolutionnaire.

mots-clés : Grimod, gourmandise, la Révolution Française