



# 宮廷儀礼の文化史—フランス式配膳法を巡る—考察

---

治部, 千波

---

(Degree)

博士 (文学)

(Date of Degree)

2014-03-25

(Date of Publication)

2015-03-01

(Resource Type)

doctoral thesis

(Report Number)

甲第6010号

(URL)

<https://hdl.handle.net/20.500.14094/D1006010>

※ 当コンテンツは神戸大学の学術成果です。無断複製・不正使用等を禁じます。著作権法で認められている範囲内で、適切にご利用ください。



博士學位論文

平成 25 年 12 月 10 日

宮廷儀礼の文化史—フランス式配膳法を巡る—考察—

神戸大学大学院人文学研究科

治部千波

## 目次

序章	1
第1章 料理書の歴史における配膳法の位置づけ	
第1節 料理書の出版状況と史料上の問題点	10
第2節 フランス式配膳法誕生以前の料理書	12
第3節 料理書の近代へ向けた転換	15
第4節 配膳法の発展過程における料理書—マシアロからムノンへ—	19
第5節 19世紀の料理書と「フランス式」配膳法	21
第2章 フランス式配膳法誕生以前の配膳方法について	25
第1節 フランスにおける配膳方法	
第1項 メニューにみる配膳の特徴（1）	26
第2項 メニューにみる配膳の特徴（2）	29
第3項 配膳における規則とその成り立ちの背景	31
第2節 16世紀イタリアの配膳方法	33
第3節 16世紀におけるフランス式配膳法の萌芽	37
第3章 配膳方法の変化と発展—フランス式配膳法の確立へ—	
第1節 17世紀における「膳」の形成	39
第2節 配膳方法の変化（1）：オードヴルの登場	41
第3節 配膳方法の変化（2）：膳の連続性の確立	43

第4節	配膳における食卓中央の重要性	45
第5節	配膳の視覚的効果と儀礼の関係	47
第4章	フランス式配膳法とロシア式配膳法—19世紀における再定義—	50
第1節	ロシア式配膳法を通してみるフランス式配膳法	52
第2節	19世紀における伝統の確定とフランス式配膳法の定義	54
第3節	非フランス式配膳法からの逆説的再定義	56
第5章	儀礼の構造におけるフランス式配膳法	
第1節	食卓配膳図に示された座席の位置と配膳の関係	60
第2節	儀礼とフランス式配膳法の「膳」	63
第3節	フランス式配膳法における膳とはなにか	65
終章		68
	図版出典・参考文献一覧	71

## 序章

本論文は、17 世紀後半から 18 世紀にかけてフランスで確立した「フランス式配膳法 *service à la française*<sup>1</sup>」を中心とした宴会に関する考察である。宴会の儀礼については、回想録や報告書、儀典書といった刊行史料によってその詳細を知ることができるが、宴会は食の儀式であるにも関わらず、どのような料理が、どのような方法によって供されていたかという、具体的な内容についての検討はこれまでほとんど行なわれてこなかった。このフランス式配膳法というのは、19 世紀にロシア式配膳法へと移行するまで、フランスのみならずヨーロッパ中の宮廷において採用されていた配膳方式であり、その解明は宮廷儀礼のより重層的な研究へつながると考えられる。本論文では、15 世紀から 19 世紀までの料理書をたどり、フランス式配膳法の誕生以前から発展に至るまでの過程を追いつつ、その特徴について分析する。さらにそれが宴会の儀礼にどのように組み込まれているのかを、構造的に明らかにすることを目指したい。

以下、まずはじめに、本論文の背景にある問題関心から述べる。

### 問題関心

本論文は、次のような問題に対する関心に基づいている。それは、歴史学における宴会はその多くが政治的な見方で描かれており、食事の場という文化・文明としての分析がなされていないということにある。例えば中世における宴会については、1454 年にルールでフィリップ善良公によって催された雉の誓いの宴会が例に挙げられる。この宴会はブルゴーニュ宮廷の研究において対象となっているものであるが、この分析の重点は十字軍の出征に置かれ、宴会そのものがないということは、これまでの研究をみても明らかである<sup>2</sup>。その原因は、史料における宴会の描き方にある。そこで供された雉というのは、中世においては王侯貴族のための上位食材とみなされていたのであるが、この宴会では生きてままテーブルへ運ばれたことになっているため料理とはみなされず、前年に陥落したコンスタンチノーブルの解放を象徴する存在という解釈へつながっている。この宴会を記録したオリヴィエ・ド・ラ・マルシュ Olivier de La Marche の『回想録』*Mémoires* では、宴会は食事の場としてというよりも、むしろ政治的、あるいは軍事的な結束を表わす場と

---

<sup>1</sup> フランス式配膳法について一般的な定義を確認しておく、現代の料理辞典『ラルース・ガストロノミック』は、「ルイ 14 世治下でみられた大膳式 *grand couvert* という儀礼の延長である。フランス式に配膳される料理は 3 回に分けられる。」と説明している。この説明にみられる「料理は 3 回に分けられる」という表現は、テーブルに一度に並べられる料理群、すなわち「膳 *service*」を 3 回繰り返すということを意味している。このフランス式配膳法は、19 世紀の間に「ロシア式配膳法 *service à la russe*」へと移行するのであるが、ロシア式配膳法の「メートル・ドテルが各料理を切り分け、優先順位に従って個々に供する方法」という性質は、フランス式配膳法の性質に対峙するものとして位置づけられる。 *Larousse gastronomique*, Paris, 2004, pp. 975-976.

<sup>2</sup> 雉の誓いの宴会に関しては以下の研究が挙げられる：Agathe Lafortune-Martel, *Fête noble en Bourgogne au XV<sup>e</sup> siècle : Le banquet du Faisan (1454)*, Montréal-Paris, 1984; Marie-Thérèse Caron, « 17 février 1454 : Le Banquet du Vœu du Faisan, fête de cour et stratégies de pouvoir » in *Revue du Nord*, vol. 78, no. 315, 1996, pp. 269-288.

して描かれており、それは権力のプロパガンダとして意図的に用いられているのである<sup>3</sup>。このように研究のアプローチ方法には、史料の問題が大きく関わっている。このことは本論文の中心となる 17、18 世紀においても同様で、アンドレ・フェリビアン André Félibien の『ヴェルサイユの祝祭の報告書』*Relation de la feste de Versailles* や『メルキュール・ギャラン』誌 *Le Mercure galant* の中にも、王の統治のための意図を読み取ることができる<sup>4</sup>。

またこのことは図像史料についても同様のことがいえ、宴会は主題のために象徴的に描かれたものとなっている。例えば、『ベリー公のいとも豪華なる時禱書』*Les Très Riches Heures du duc de Berry* 中の〈1月のカレンダー〉*Le Calendrier Janvier* における宴会風景や、ジャン・フーケ Jean Fouquet の『大年代記』*Les Grandes Chroniques* 中のシャルル 5 世の宴会の版画では<sup>5</sup>、テーブル上に料理が描かれているものの、主題の意図するところは王に給仕をする様子や、王の宴会を象徴する「ネフ nef」という食具入れ、さらには戦場の模様を描いたタペストリーなどによって表現されており、写實的に描写されたものではない。これら図像や先にみた言説においては、宴会は場を表わす記号にすぎず、それを描く目的は、王の権力を誇示することや維持することによって、食事の光景を伝えることにはないのである。このような史料の状況が研究の視座を限定し、宴会に対する見方を一元的なものにしてしまっている。本論文における考察の出発点となるのは、このような宴会に関する研究のアプローチ方法に対する問題関心であり、宴会を食文化史的視点から構造的に解明することで、その本質に迫ることを目指したい。

## 研究方法

本論文では上記の史料問題を念頭に置きつつ、フランス式配膳法の検討に際しては、15 世紀から 19 世紀にかけて書かれたり、出版されたりした料理書の記述を基に、その発展過程における特徴の変化を追っていく。後述するように料理書というのは実用書、且つ貴族の教養書であり、実際に行なわれた宴会の内容と大きく違わないと思われるため、本論文での考察に有効な史料であると判断した。また、考察にあたっては文化が変容する際の特徴から、長期的視点での検討が必要であると考えため、フランス式配膳法が確立する 17 世紀後半から 18 世紀までだけでなく、これを前後とする 15 世紀から 19 世紀までを対象とすることにした。この際、フランス式配膳法誕生以前となる 15 世紀から 17 世紀半ばにかけては、後述するように一定期間、史料の欠落がみられるため、同時代に出版されたイタリアやスペインの料理書を補完的に用いることで、相対的な「フランス式」となる特徴を浮かび上がらせたい。またフランス式配膳法というのは、19 世紀にロシア式の

---

<sup>3</sup> Olivier de La Marche, *Memoires de messire Olivier de La Marche*, éd. M. Petitot, *Collection complète des mémoires relatifs à l'histoire de France*, Paris, 1825, t. X, pp. 160-194.

<sup>4</sup> André Félibien, *Relation de la feste de Versailles. Du 18 Juillet mil six cens soixante-huit*, Paris, 1679; *Mercure galant dédié à Monseigneur Le Dauphin*, Paris, 1672-1714.

<sup>5</sup> Paul, Jean et Herman de Limbourg, *Les Très Riches Heures du duc de Berry: Le Calendrier Janvier*, Chantilly, Musée Condé, fol. 1v; Jean Fouquet, *Les Grandes Chroniques de France*, Paris, BnF, fr. 6455, fol. 444v; fr. 2813, fol. 473v.

配膳方法が、これに対峙する方式として認識されたことから使用されるようになった呼称であるため、このロシア式配膳法との関係における評価についても検討したい。このようにしてフランス式配膳法の特徴について明らかにした上で、儀典書や報告書の記述を基に具体的な宴会の検討を行なう。儀礼において、フランス式配膳法はどのように位置づけられるのか。配膳方法を通して宴会の構造的な解明を目指したい。

なお、宮廷の宴会を研究の対象とするにあたり、その基本的な特徴についてもあらかじめ述べておきたい。宮廷儀礼については時代によって変化があり、一般化することが難しいため、以下では本論文で考察の中心としている、フランス式配膳法が確立したルイ 14 世時代について例を挙げることにする。これと異なる点については、必要に応じてその都度本文中で指摘する。

宴会をその特徴によって整理すると、以下のように分類できる<sup>6</sup>。

#### 《宴会形態の分類》

1. 儀式の違い：大膳式 *grand couvert*—小膳式 *petit couvert*
2. 儀式性の有無：公式 *en public*—非公式 *en particulier*
3. 時間帯による区分：起床後最初の食事 *déjeuner*—正餐 *dîner*—スペ *souper*
4. 配膳方法による区分：フランス式配膳法—アンビギュ *ambigu*

ルイ 14 世以降の宮廷における宴会というのは、儀式の内容の違いによってまず、「大膳式」と「小膳式」に分けられる。大膳式というのは「大人数 *grand couvert* での宴会」のことであり、王子やその他の王族の陪食が伴う宴会のことである。それは、例えば枢機卿の任命式や婚姻などの際に、儀典に則り行なわれる形式となるのであるが、日常の *ordinaire* 食の儀式にも適用される。これに対し、より簡素化した儀式として行なわれるのが、小膳式という形式になる。これはルイ 14 世治下の 1690 年代に定められた形式で<sup>7</sup>、場所は王の部屋、あるいは王妃の部屋で行なわれ、王が独りで、あるいは王妃と共に食事を摂ることを指している (1)。これらについては今みた内容の違いに関わらず、王がヴェルサイユ宮殿において公開で行なう儀礼となっており、他方ヴェルサイユを離れ、例えばマルリーなどに滞在する時は、宴会は非公式のものとして催されるのである (2)。

また、宴会はそれが行なわれる時間帯によっても区別される。「起床後最初の食事」、「正餐」、「スペ」というのが基本的な食事の時間とされ、ルイ 14 世の場合はそれぞれ 8 時、13 時、22 時に開始していたようである (3)。さらに配膳方法については、「フランス式配膳法」と「アンビギュ」という形式に分けることができる。先に触れたように、フ

---

<sup>6</sup> Cf. Béatrix Saule, « Tables royales à Versailles 1662-1789 » in cat. exp. *Versailles et les tables royales en Europe*, Paris, 1999, pp. 41-68.

<sup>7</sup> Sauleによれば、Dangeauが *Journal*の中で、「*petit couvert*」という語を初めて用いたのは 1686 年のことであるが、小膳式が王の通常の正餐の形式として行なわれるようになったという旨の記述は、1691 年に確認できるということである。実のところ「*petit couvert*」のみならず「*grand couvert*」という語も、*État de la France*においては 1692 年版以降でしか用いられていないことから、これらの言葉は小膳式という新しい形式の誕生に伴い、使用されるようになったとしている。 *Ibid.*, p. 65, notice 26.

フランス式配膳法は膳を複数回に分けて供する方式であり、これに対しアンビギュというのは、1膳のみで構成される方式である。両者の違いというのは膳の回数にあるのだが、この差こそが上記にみた他の特徴との組み合わせに影響を与えるのである。フランス式配膳法は、大膳式と小膳式という公式に行なわれる宴会に適用され<sup>8</sup>、一方、アンビギュは非公式の宴会で多く用いられる。但し、アンビギュが行なわれる時間帯はスペであるが、スペが必ずしも「非公式のアンビギュ」を指すのではない。ルイ 14 世の場合、日常の大膳式はスペに行なわれていた<sup>9</sup> (4)。

このように宴会の形態は大きく 4 つの特徴によって分類することができる。これら様々な形態が複合的に機能することによって、宴会というのは特徴づけられるのである。本論文では、このような宴会の機能面についても考慮し、それに表わされた意図についても考えていきたい。

## 研究史

食の歴史研究については、フランスの雑誌『アナル』の中で歴史学における位置づけが行なわれ、研究の一分野として発展してきたように、中心的な研究はその過程において知ることができる。また、フランスが研究を主導する立場にあるということは、2001年に「IEHA ヨーロッパ食の歴史研究所」(のちに「IEHCA ヨーロッパ食の歴史・文化研究所」へ改称)という研究機関が、フランス・トゥール市に設立されたということからも分かる<sup>10</sup>。まずはこの『アナル』誌の歴史をたどりつつ、全体的な研究の状況を確認し、その上で近年の研究傾向と先行研究について述べたい。

フランスにおいて食に関する歴史学的研究が活発化したのは、1960年代以降のことであり、1961年から2年に渡って『アナル』誌で行なわれた研究報告に端を発するものである。ここに至るまでの研究というのは、リュシアン・フェーヴル Lucien Febvre とマルク・ブロック Marc Bloch が油脂に関する調査を着手した1930年代にまで遡ることができる<sup>11</sup>。そこで示された地理学的手法を取り入れた分析方法は、ミシェル・モラ Michel Mollat がジャック・ル・ゴフ Jacques Le Goff らと1955年に始めた塩の研究へと引き継がれ<sup>12</sup>、さらに同テーマの研究はフェルナン・ブローデル Fernand Braudel へ

---

<sup>8</sup> 「超小膳式 *très petit couvert*」の際でも膳は3回供されていることが確認できる。Saint-Simon, *Mémoires de Saint-Simon*, éd. Arthur-Michel de Boislisle, Paris, 1916, t. 28, p. 345.

<sup>9</sup> スペとアンビギュについては同義に捉えられることもあるが、あくまで本論文では、それぞれ時間帯や配膳方法によって区別される宴会形態とみなしている。Cf. L.S.R., *L'Art de bien traiter*, Paris, 1674; François Massialot, *Le Cuisinier royal et bourgeois*, Paris, 1691

<sup>10</sup> 同研究所の基盤となるフランソワ・ラブレ大学では、スペインのバルセロナ大学やイタリアのボローニャ大学と共同で修士課程の教育を行ない、教育面からも研究の発展を支えている。

<sup>11</sup> Lucien Febvre, « Essai de cartes des graisses de cuisine en France » in *Actes du Premier Congrès national de Folklore*, Paris-Tours, 1938, pp. 123-130; id., « Enquêtes et problèmes. Les graisses de cuisine usuelles » in *Encyclopédie française*, Paris, 1954, t. XIV, 14-40; Marc Bloch, « Les aliments du Français » in *Ibid.*, chap. V-1.

<sup>12</sup> Jacques Le Goff, « Une enquête sur le sel dans l'histoire » in *Annales. E. S. C.*, N. 5,



と広がりを見せるのである<sup>13</sup>。これらの研究は、ジャン＝ジャック・エマルダンケ Jean-Jacques Hémardinquer らが行ったような、時代や地域、社会階層を限定した社会において、食物がどのように消費されたかという食糧経済学的視座による研究へと発展し、このような手法は 60 年代のフランスにおいて主流となる<sup>14</sup>。

70 年代に入ると、この従来型の研究が行き詰まりを見せる一方で<sup>15</sup>、食の歴史研究は学際的な手法を取り込むことで新たな流れを生むことになる。まず最初に挙げられるのが、歴史人類学という「新しい歴史学」の視座である<sup>16</sup>。これは、ブローデルが 1967 年に著書『物質文明・経済・資本主義 15-18 世紀 日常性の構造』*Civilisation matérielle, économie et capitalisme (XVe-XVIIIe siècle)*の中で、食を含む物質文明が歴史の構造的要素となっていることを示したことに表われているように<sup>17</sup>、食物を単なる食料 *aliment* とみなすのではなく、食べ物 *nourriture* として「どのように食べたか」ということを体系的にとらえようとする傾向によるものである。次に挙げられるのは、社会学的視点である。ジャン＝ポール・アロン Jean-Paul Aron は、食という行為は自立したのではなく、時代の特徴を有したものであるとし、それを社会的や経済的、さらには文化的な背景も含めて包括的にとらえようとする手法を示した<sup>18</sup>。このアロンの示した方向性は、ピエール・ノラ Pierre Nora やル・ゴフらの監修による『歴史学を創る』*Faire de l'histoire* において確かなものとなり<sup>19</sup>、60 年代からの流れを大きく変えることとなる。クロード・レヴィ＝ストロースの『神話理論』やノルベルト・エリアスの『文明化の過程』（仏語版は 1969 年に出版）を経た 70 年代というのは、『アナル』誌 1974 年第 6 号において、ジョルジュ・デュビイ Georges Duby らが歴史学と人類学との相互的な概念を議論しているように<sup>20</sup>、歴史学が人類学から受けた大きな影響を確認することができる。このような新たな研究手法は、食という物質文明においていち早く試されるのである。こう

---

1961, pp. 959-961.

<sup>13</sup> Fernand Braudel, « Achats et ventes de sel à Venise (1587-1593) » in *Annales. E. S.C.*, N. 5, 1961, pp. 961-965.

<sup>14</sup> 1961 年から 62 年にかけて『アナル』誌で発表された研究の一部を挙げておく : Jean-Jacques Hémardinquer, « Les consommations des villes françaises (viandes et boissons) au milieu du XIXe siècle » in *Annales. E. S.C.*, N. 4, 1961, pp. 740-747; Abel Poitrineau, « L'alimentation populaire en Auvergne au XVIIIe siècle » in *Annales. E. S.C.*, N. 2, 1962, pp. 323-331.

<sup>15</sup> Maurice Aymard, « Pour l'histoire de l'alimentation: quelques remarques de méthode » in *Annales. E. S.C.*, N. 2-3, 1975, p. 431.

<sup>16</sup> 歴史人類学 *anthropologie historique* という視座は、André Burguière によって 1978 年出版の *La Nouvelle histoire* の中で示された。André Burguière, « L'anthropologie historique » in Jacques Le Goff, Roger Chartier, Jacques Revel (dir.), *La Nouvelle histoire*, Paris, 1978, pp. 37-61.

<sup>17</sup> Fernand Braudel, *Civilisation matérielle, économie et capitalisme (XVe-XVIIIe siècle)*, Paris, 1967, t. 1, chap. 3.

<sup>18</sup> Jean-Paul Aron, *Essai sur la sensibilité alimentaire à Paris au 19e siècle*, Paris, 1967, pp. 9-12.

<sup>19</sup> Jean-Paul Aron, « La cuisine. Un menu au XIXe siècle » in Pierre Nora, Jacques Le Goff (dir.), *Faire de l'histoire. Nouveaux problèmes, nouvelles approches, nouveaux objets*, Paris, 1974.

<sup>20</sup> *Annales. E. S.C.*, N. 6, 1974, pp. 1309-1380.

して食を文明や社会現象としてとらえる傾向が始まり、食の歴史研究に対して「料理史 *histoire de la cuisine*」や「食文化史 *histoire de l'alimentation*」という言葉が用いられるようになるのである<sup>21</sup>。

80年代に入ると、ジャン＝ルイ・フランドラン Jean-Louis Flandrin が現在につながる食文化史研究を牽引していくことになる。フランドランの研究は、食物が文明によって昇華した段階である「料理」を対象とし、調理法や食べ方などを分析することを主としている。1983年に『中世』誌 *Médiévales* で発表された論文「ブルエとポタージュ、ブイヨン」で見られるのは、料理書中の調理法を統計的に分析するという手法であり、煮込み料理の呼称や調理方法などについて、ヨーロッパの地域間の比較を行なっている<sup>22</sup>。また、家族や性などをテーマにした心性史研究で培われた視点は<sup>23</sup>、「好み *goût*」という食の思考様式の分析として表われ、80年代に発表した論文においては、時代や社会階層によって様相が異なる食について、料理自体の色や調味の方法などによって特徴づけることを試みている<sup>24</sup>。このようなフランドランの研究は、70年代以降の『アナル』誌における新しい潮流の下で生まれたものであるといえよう。また80年代から90年台にかけてはシンポジウムが開催されたり、論文集が出版されたりするなど、研究領域を超えた学際的な研究の盛り上がりを確認できる<sup>25</sup>。その中でも1996年に、フランドランとイタリアのマッシモ・モンタナーリ Massimo Montanari らが出版した『食の歴史』*Histoire de l'alimentation* は、40余名もの研究者達の業績を集約し、従来の伝說的・神話的研究か

---

<sup>21</sup> 以降80年代においては、イギリスの社会学者スティーブン・メネル Stephen Mennell の *All manners of food* [Oxford, 1985] [邦題『食卓の歴史』北代美和子訳、中央公論社、1989年] や、バーバラ・ウィートン Barbara Wheaton の *Savoring the Past. The French Kitchen and Table from 1300 to 1789* [Philadelphia, 1983] [邦題『味覚の歴史』辻美樹訳、大修館書店、1991年] のようなフランスの食文化史通史が出版されている。

<sup>22</sup> Jean-Louis Flandrin, « Brouets, potages et bouillons » in *Médiévales*, N. 5, 1983, pp. 5-14.

<sup>23</sup> フランドランの食文化以外の研究には、*Les Amours paysannes: amour et sexualité dans les campagnes de l'ancienne France (XVIe-XIXe siècle)*, Paris, 1975; *Le Sexe et l'Occident: évolution des attitudes et des comportements*, Paris, 1981; *Familles: pauvreté, maison, sexualité dans l'ancienne société*, Paris, 1984 などが挙げられる。

<sup>24</sup> Jean-Louis Flandrin, « Le goût et la nécessité: sur l'usage des graisses dans les cuisines d'Europe occidentale (XIVe-XVIIIe siècle) » in *Annales. E. S. C.*, N. 2, 1983, pp. 369-401; « La diversité des goûts et des pratiques alimentaires en Europe du XVIe au XVIIIe siècle » in Société d'histoire moderne et contemporaine, *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, 1983, t. 30, pp. 66-83; « La distinction par le goût » in Philippe Ariès & Georges Duby (dir.), *Histoire de la vie privée, De la Renaissance aux Lumières*, Paris, 1986, t. 3, pp. 267-309.

<sup>25</sup> シンポジウム議事録: *Manger et boire au Moyen Âge: actes du colloque de Nice, 15-17 octobre 1982*, Paris, 1982, 2 vol.; M. Aymard, C. Grignon, F. Sabban (dir.), *Le Temps de manger: alimentation, emploi du temps et rythmes sociaux: Colloque, Paris, octobre 1989*, Paris, 1993; *La Sociabilité à table commensalité et convivialité à travers les âges, actes du Colloque de Rouen avec la participation de Jacques Le Goff, 14-17 novembre 1990*, Mont-Saint-Aignan, 1992; *Banquets et manières de table au Moyen Âge. Actes du 21e colloque du Centre universitaire d'Études et de Recherches médiévales d'Aix* (févr. 1996), Aix-en Provence, 1996. 論文集: Jean-Louis Flandrin, Jane Cobbi (dir.), *Tables d'hier, tables d'ailleurs*, Paris, 1999.

ら脱却した実証研究の集大成として評価されている<sup>26</sup>。

他方、80年代以降は料理書の史料研究も同時に盛り上がりを見せている。料理書の書誌研究や一部の料理書についての研究というのは、既に19世紀においてジョルジュ・ヴィケール Georges Vicaire やジェローム・ピション Jérôme Pichon らによって行なわれていたが<sup>27</sup>、その後継続されることなく、ポール・エビシャー Paul Aebischer の『ヴィアンディエ』 *Le Viandier* の研究まで実に半世紀以上の空白がある<sup>28</sup>。エビシャーの新たな写本の発見はピションらの示した説を覆すことになり、20世紀における研究の進展が認められる。『ヴィアンディエ』については、他にもテレンス・スカーリー Terence Scully やブリュノ・ロリウー Bruno Laurioux によって、現存する複数の手稿が書かれた時代や内容の関連性が解明されている<sup>29</sup>。また、他にもスカーリーが『料理論』 *Du fait de cuysine* について、手稿の活字化や内容分析を行なったり、ジョルジナ・ブルルトン Georgina Brereton が『メナジエ・ド・パリ』 *Le Mesnagier de Paris* についての現代語訳と再研究を行なったりしており<sup>30</sup>、これらの業績は食文化史の基礎研究として、80年代以降の研究に貢献することになる。この際研究対象となったのは、主に14世紀から15世紀にかけて書かれた料理書であり、史料の特性の違いもあって時代的な偏りが見られるが、その一方でフランドランらによる、17世紀の『フランスの料理人』 *Le Cuisinier françois* の研究も確認できる<sup>31</sup>。同書は、食文化史上の時代の転換点とみなされる17世紀中葉に出版された料理書であり、この研究によって、それまで手薄であった17世紀から18世紀にかけての時代の研究が進むことになる<sup>32</sup>。

フランスでは80年代以降、このような「料理史」を主流として研究が発展してきた。本論文の唯一の先行研究となる、フランドランの『料理の順序（秩序）』 *L'Ordre des*

---

<sup>26</sup> Jean-Louis Flandrin et Massimo Montanari (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, 1996. 同書は古代から現代に至るまでの幅広い時代と、ヨーロッパを中心とした多数の地域を扱った通史となっている。翌1997年にはイタリア、2006年には日本で翻訳され、出版されている〔邦題『食の歴史』全3巻、宮原信、北代美和子監訳、藤原書店〕。

<sup>27</sup> 書誌研究：Georges Vicaire, *Bibliographie gastronomique*, Paris, 1890. 史料研究：*Le Ménagier de Paris, traité de morale et d'économie domestique composé vers 1393, par un bourgeois parisien*, éd. La Société des bibliophiles français, Paris, 1846, 2 vol.; Louis Douet D'arcq, « Un petit traité de cuisine écrit en français au commencement du XIVe siècle » in *Bibliothèque de l'école des chartes*, t. 21, Paris, 1860, pp. 209-227; J Pichon et G Vicaire, *Le Viandier de Guillaume Tirel dit Taillevent*, Paris, 1892.

<sup>28</sup> Paul Aebischer, « Un manuscrit valaisan du “Viandier” attribué à Taillevent » in *Vallesia*, 8, Sion, 1953, pp. 73-100.

<sup>29</sup> Terence Scully, *The ‘Viandier’ of Taillevent. An Edition of all Extant Manuscripts*, Ottawa, 1988; Bruno Laurioux, *Le Règne de Taillevent, Livres et pratiques culinaires à la fin du Moyen Âge*, Paris, 1997.

<sup>30</sup> Terence Scully, « Du fait de cuisine par Maistre Chiquart, 1420 » (Ms. S103 de la bibliothèque Supersaxo, à la bibliothèque cantonale du Valais) in *Vallesia*, 40, Sion, 1985; *Le Mesnagier de Paris*, éd. Georgina E. Brereton et Janet M. Ferrier, Paris, 1994.

<sup>31</sup> Jean-Louis Flandrin et Philip et Mary Hyman, *Le Cuisinier françois*, Paris, 1983.

<sup>32</sup> 現在では各国の書誌研究が進み、研究の素地が整えられている。研究書：(フランス) *Livres en bouche* (cat. exp.), Paris, 2001. (スペイン) S. Palmer, M. del Carmen, *Bibliografía de la gastronomía y la alimentación en España*, Gijón, 2003. (イギリス) Arnold Whitaker, *All english cookery books. From 1500 to 1850*, Oxford, 2010.

*mets*<sup>33</sup>もこのような流れの中で生まれたものであり、料理書の詳細な分析を基としている。同研究は、中世の宴会についての認識が、同時代の図像史料などから受けるイメージにとどまったものであるという問題提起に始まり、この従来の認識を配膳の規則性を証明することで覆すということを目的にしている。そのために同研究では、宴会の構成や膳 *service* の展開の仕方について、その順序や回数の規則／不規則性などを探りつつ、料理書を統計的に分析している。そこで用いられた研究手法のうち、用語の語義変化からそれに内在する配膳の性質の変化を読み取るという手法は、料理書という実用書を史料として利用する際の有効な分析手段として大変興味深い。しかし、同研究はフランドランの逝去により未完に終わっているため、議論や考察の余地が残された箇所が見受けられる。特にフランス式配膳法の確立・発展期である 17、18 世紀については、16 世紀までにみられる配膳の特徴からの変化や、供される料理の規則性について考察されているものの、配膳法として体系的に検討するに至っていない。例えば« *hors-d'œuvre* » (オードヴル) という用語については、料理書における初出や語源、またそれが供される順序を述べるにとどまり、実際に配膳を行なう上でどのような役割を果たしていたのか、またその役割がフランス式配膳法のどのような特性となって表われていたのかという、配膳法の性質についての問題は検討されていない。よって、フランドランの研究と研究手法を受け継ぎつつ、それをさらに発展させて考察していくことも本論文の目的の一つとしている。

## 本論文の構成

本論文は 5 章からなり、以下のような構成をとる。

まず第 1 章「料理書の歴史における配膳法の位置づけ」では、15 世紀から 19 世紀までの幅広い年代の料理書を史料として扱うにあたり、フランスにおけるその出版状況について概観し、各料理書の中で配膳方法がどのように変化しているかということを時代を追って確認する。この際の着眼点となるのが、いわゆるお品書きであるメニューと、テーブル上の料理の配置を図示した食卓配膳図に関する変化である。メニューを規則化し、食卓配膳図によって配膳を視覚化することで明確となった配膳方法は、これを伝える料理書の進化の過程において、その発展の軌跡を読み取ることができるのである。第 2 章以降の具体的な配膳方法の検討に先立ち、このような全体的な流れを把握することによって、考察の方向性について示したい。

第 2 章から第 4 章にかけては、17、18 世紀を対象とした第 3 章での考察を中心に、この前後の時代からもフランス式配膳法の特徴について検討する。第 2 章「フランス式配膳法誕生以前の配膳方法について」では、15、16 世紀の料理書から配膳方法の特徴を探り、さらにイタリアの「ピアット制」という方式との比較において、次世紀の「フランス式」へとつながる特徴を検討する。この第 2 章での考察を基に、第 3 章「配膳方法の変化と発展—フランス式配膳法の確立へ—」では、膳の性質の変化に着目し、フランス式配膳法の特徴を時代を追って検討する。第 3 章での検討は、以降の第 4 章、第 5 章における考察にも関連する重要なものであるため、膳に焦点を当てつつ、フランス式の配膳法の特徴が明らかとなるようにしたい。

---

<sup>33</sup> Jean-Louis Flandrin, *L'Ordre des mets*, Paris, 2002.

第 4 章「フランス式配膳法とロシア式配膳法—19 世紀における再定義—」では、後世におけるフランス式配膳法の評価から、第 3 章でみたその特徴について再考する。フランス式配膳法の定義は、19 世紀における配膳法を巡る議論の争点を明確化したり、各配膳法が適用される宴会の様式を分析したりすることを通して明らかにするのであるが、相対する方式であるロシア式配膳法の特徴を定めることによって、「フランス式」とはなにかということ逆説的に問うのである。それぞれの配膳法にみられる相容れない概念によって、フランス式配膳法の特徴を浮き彫りにする。

このように 3 章を通して検討するフランス式配膳法の特徴について、第 5 章「儀礼の構造におけるフランス式配膳法」では、それらが宴会の構造にどのように組み込まれているかという、配膳法と儀礼の関係性について考察する。具体的な儀典の内容を挙げながら、フランス式配膳法の膳に表われた儀礼の意義を検討し、配膳法に投影された宴会の本質について考える。

上記の 5 章において問いたいのは、従来の研究によって明らかとされてこなかった配膳法の実態と、儀礼との関係におけるその位置づけである。料理書という食の記録において、フランス式配膳法という規範を明確にし、それが儀礼においてどのような意義を持つのかということについて述べていきたい。

なお本文中では、フランス語やイタリア語の表記については原文通り用いているため、現代語とは綴りが異なったり、アクセントやハイフンなどの用い方が誤植を含めて違ったりしていることがある。このことは引用文中にみられるだけでなく、書名においても同様である。また、本論文中で用いる訳語に関しては、用語の意味を正確にするため、従来の日本語訳では誤解を生む恐れのあるものや、一般的に認識されていない事物を表わしているものについてはあえて訳さず、原語の発音を片仮名で表記している。これらの語や、現代語と語義の違いがある語句については、できる限り文中や注釈で説明することにした。以上のことを先に断わっておく。

## 第1章 料理書の歴史における配膳法の位置づけ

本章では、フランス式配膳法の本格的な検討に先立ち、まずはフランスにおける料理書の出版状況について概観し、その中で配膳方法というのがどのような発展の軌跡を描いているのかということを確認する。

### 1-1. 料理書の出版状況と史料上の問題点

本論文で考察の中心となる「フランス式配膳法」が17世紀後半に誕生し、その後18世紀にかけて発展した配膳方式であることは第3章で詳しく述べることになるが、この配膳法に関しては、現代の料理事典『ラルース・ガストロノミック』*La Rousse gastronomique*において「フランス式配膳法というのは、ルイ14世治下の大膳式の儀典を始まりとする<sup>1)</sup>」と説明されているように、絶対王政期の饗宴を象徴するものとして認識されている。このことから、フランス式配膳法が17世紀後半に突如として出現した配膳方式であるかのような印象を受け、これ以前にはどのような配膳が行なわれていたのか、またそれがなぜ「フランス式」と呼ばれる方式へと変化したのか、このような宴会の配膳に関する疑問は、これまで取り上げられることすら稀であった。

この原因としては、史料上の問題が存在していることが第一に考えられ、具体的には16世紀半ばから17世紀半ばにかけてみられる、料理書の年代的な欠落が指摘できる。このことについて詳しくみると、フランスにおいては14世紀初頭の『料理指南』*Les Enseignemenz*<sup>2)</sup>以降、『メナジエ・ド・パリ』*Le Mesnagier de Paris*<sup>3)</sup>や『ヴィアンディエ』*Le Viandier*<sup>4)</sup>という料理書が書かれたり、出版されたりしてきたが、1536~38年頃

<sup>1)</sup> « Il [=le service à la française] n'était que la continuation du cérémonial du grand couvert, observé sous Louis XIV », *Larousse gastronomique*, Paris, 2004, p. 975.

<sup>2)</sup> *Les Enseignemenz*, Paris, BnF, lat. 7131; Louis Douet D'arcq, « Un petit traité de cuisine écrit en français au commencement du XIVe siècle » in *Bibliothèque de l'école des chartes*, t. 21, Paris, 1860, pp. 209-227; Pichon, J. et Vicaire, G., *Le Viandier de Guillaume Tirel dit Taillevent*, Paris, 1892, pp. 113-128. 『料理指南』は独立した一冊の料理書ではなく、1306年に外科医 Henri de Mondeville によって書かれた医学書中で、料理に関して述べられた部分を指している。

<sup>3)</sup> *Mesnagier de Paris*, Paris, BnF, fr. 12477; *Le Ménagier de Paris*, op. cit.; *Le Mesnagier de Paris*, op. cit. 『メナジエ・ド・パリ』が書かれたのは1393年頃とされているが、現在確認されている以下の写本は15世紀に書かれたものである：1. 上記フランス国立図書館所蔵本、2. ベルギー王立図書館所蔵本、3. 1の写本・フランス国立図書館所蔵 (BnF, Naf 6739)。*Le Mesnagier de Paris*, op. cit., p. 17; Bruno Laurioux, *Le règne de Taillevent. Livres et pratiques culinaires à la fin du Moyen Âge*, Paris, 1997, pp. 118-122. なお、本論文で参照するのは、写本1に依拠し、Breretonが編集したテキストである。

<sup>4)</sup> 現在書かれた時代が確認できる『ヴィアンディエ』の写本は、以下の6通りである：1. ヴァレ県立図書館所蔵本 (13世紀後半か?)、2. フランス国立図書館所蔵本 (14世紀末か?)、3. ロワレ県古文書館所蔵本 (14世紀後半・1940年に焼失)、4. ムルハルドゥシエ市立図書館所蔵本 (15世紀)、5. マザラン図書館所蔵本 (15世紀)、6. ヴァチカン図書館所蔵本 (15世紀中葉)。これらの他にも、第2次世界大戦で失われたものも含め、4種類の手稿が存在していたことが確認されている。*Le Viandier*に関する研究は以下のものが挙げられる：Pichon et Vicaire, op. cit.; Aebischer, op. cit.; Laurioux, op. cit., 1997;

の『調理法や準備すべき料理量が分かる、万人に役立つ小論』（以下『小論』）*Petit traité auquel verrez la maniere de faire cuisine & comment on doit abiller toutes sortes de viandes fort utile a ung chascun*に端を発する一連の料理書の出版<sup>5</sup>を境に新刊書が途絶えている。また 1620～50 年にかけては、再版・増刷すらされない出版の空白期となっている<sup>6</sup>。この後 1651 年に『フランスの料理人』*Le Cuisinier françois*<sup>7</sup>が出版されるのであるが、このような沈黙の一世紀を経て登場することになった同書は、食の歴史において大きな意味を持つものとして捉えられている。また同書は、初版から 10 年で国内（パリ）で 7 版、国外（アムステルダム、ハーグ）で 3 版、翻訳 2 版の出版が確認でき<sup>8</sup>、国内外での高い評価が窺える。この 17 世紀における新たな料理書の成功は、中世で長期に渡り写本や印刷本の存在が確認されている『ヴィアンディエ』からの代替わりを意味し、『フランスの料理人』は内容的にも、中世のものとは異なる新しい調理法集として位置づけられるのである。

この『フランスの料理人』の出版を基準として、これ以前を中世、以降を近代（近世）とする食文化史上の時代区分は、中世から近代にかけての食文化史通史を著わしたバーバラ・ウィートンや、フランドランら研究者間の共通の認識となっているのであるが<sup>9</sup>、一

---

Scully, *op. cit.*, 1997; 森本英夫『中世フランスの食』、駿河台出版社、2004 年。

<sup>5</sup> この『小論』はその後増補され、1540 年頃に『あらゆる料理を用意する方法の載った非常に便利で役立つ料理の書』（以下『非常に便利で役立つ料理の書』）*Le Liure de cuysine tres vtill et proufitable contenant en soy la maniere d'habiller toutes viandes*として出版されている。また、『非常に便利で役立つ料理の書』は改訂、改題されて『非常に優れた料理の書』*Liure fort excellent de cuysine*（1542 年）となったり、14、15 世紀に書かれた別の料理書の内容を加筆して『あらゆる料理の精選』*La Fleur de toute cuysine*（1543 年）となったりしている。さらに『あらゆる料理の精選』は『あらゆる料理の偉大な料理人』*Le Grand cuisinier de toute cuisine*と改題されて 1543-44 年頃に出版されており、このように『小論』は現代でいうところの剽窃を繰り返しながら、新たな料理書として世に送り出されていたのである。*Livres en bouche, op. cit.*, pp.95-97;

*Vicaire, op. cit.*, col. 367.

<sup>6</sup> 厳密には、Lancelot de Casteau が著わした *Ouverture de cuisine* が 1604 年に出版されているが、同書はフランス語で書かれているものの、その内容はイタリア、スペイン、アイルランドなどの影響を受けたフランドル地方の料理に関するものであるため、「フランスの料理書」とはみなされていない。Philip et Mary Hyman, « Les livres de cuisine imprimés en France » in *Livres en bouche, op. cit.*, pp. 57-58, 62. しかし同書に記載されたメニューによると、リエージュで開かれた「ワロン侯、ロベール・ド・ベルジュの入市式の饗宴」（開催は 16 世紀後半と思われるが、詳細は不明）では、料理が 4 膳供され、その順序や内容構成は同時代のフランスで行なわれていた配膳方法と共通するものである。Lancelot de Casteau, *Ouverture de cuisine*, Liège, 1604, pp. 147-152.

<sup>7</sup> La Varenne, *Le Cuisinier françois*, Paris, 1651.

<sup>8</sup> Flandrin et Hyman, *op. cit.*, introduction, pp. 64-65, 100.

<sup>9</sup> ウィートンは、『フランスの料理人』には中世的な調理法と新しい特徴をもった調理法とが混在しているとし、このように著者ラ・ヴァレンヌ La Varenne が新・旧料理の中継ぎをしたことによって、中世との完全な断絶があったと評している。Barbara Wheaton, *L'Office et la bouche*, Paris, 1988, pp. 147-148. フランドランとイマンもウィートンと同様の観点から、17 世紀の料理書に記載された中世の料理は、「エリート層にとっての単なるアルカイズムである」とし、実社会での料理の革新を確認している。Flandrin et Hyman, *op. cit.*, introduction, p. 36.

方で配膳法について論じるに際し、これを基準に検討を行なうと誤解が生じるおそれがある。なぜならこの時代区分は、上記のような料理書の出版状況によって決められたものでもあり、これに倣って 17 世紀中葉までの配膳方法を「中世の配膳法」、それ以降を「近代（近世）の配膳法」とみなしてしまうと、史料の欠落という問題点を残したまま、あいまいな属性で切り離してしまうことになるからである。文化的な慣習というのは、比較的長い時間をかけて変容するものであり、その検討には長期的な視点が求められる。本論文におけるように、17 世紀後半に誕生したフランス式配膳法を検討するにあたっては、このような『フランスの料理人』出版直前の史料の空白が研究上の障壁となっているのである。また、料理書以外の現存する史料についても、確認のできたところでは、パリの国立古文書館に収蔵されているアンリ 4 世の結婚披露宴のメニューのような断片的な史料だけとなっている<sup>10</sup>。これまで配膳法に関する本格的な研究を妨げていた原因は、このような史料上の問題にあったのである。

以上のことを踏まえながら、本論文ではフランス式配膳法の検討を行なうのであるが、それに際しては便宜上、『フランスの料理人』が出版された 17 世紀半ばを時代の区切りとして定めることになる。このことは、「中世—近代（近世）」という画一的な視点に基づくものではなく、あくまで史料上で確認できる時代であることをここに強調しておきたい。

## 1-2. フランス式配膳法誕生以前の料理書

フランスにおいて料理に関する最古の記録とされるのは、14 世紀初頭の『料理指南』であるが、「メニュー menu」という、宴会に関する具体的な記述が最初に確認されるのは、1393 年頃に書かれたとされる『メナジエ・ド・パリ』においてである。同書はパリの裕福な都市民 *bourgeois* が自身の若い妻のために書いたとされる家政一般書になるが、これには宴会のメニューや、供される料理の調理法も記載されているため、食文化史研究においては料理書としてみなされている。また当時、このような料理に関する書物というのは、貴族の教養書としての一面も持ち合わせていたため、『メナジエ・ド・パリ』の現存する写本はブルゴーニュ宮廷へ献上されたことが確認できる<sup>11</sup>。また同書の宴会のメニューというのは、同時代の『ヴィアンディエ』が単なる調理法集にとどまっていたことから、貴重な史料として位置付けられているのである。

ここで「メニュー menu」という語について、本論文中での意味を確認しておく。メニューとはメートル・ドテル、または料理人への指示という形で宴会の構成を記したものを指している。それは、『メナジエ・ド・パリ』では宴会で供される料理についての説明書きを「メニュー」という言葉を使わず、「順序 *ordonnance*」としていることから分かるように、当時のメニューは、現代のような会食者に開示される「お品書き」とは性質が異なっていたからである。元来「メニュー」というのは、「明細 *menu détail*」とよばれる出納記録を指す語であり、食事の記録というよりも会計資料としての性質の方が強か

<sup>10</sup> « Festin Royal fait a Lion pour la noce de Henry IVe », Paris, AN, KK 1431, fols. 217-219.

<sup>11</sup> 本章註 3 に記した写本 1 と 2 は、ブルゴーニュ公の蔵書目録 *inventaire de Bruges de 1467*, *inventaire de Bruxelles de 1487* に記録されている。 *Le Mesnager de Paris*, *op. cit.*, p. 17; Lauriou, *op. cit.*, 1997, pp. 118-122.



った<sup>12</sup>。料理書では、16 世紀においてもなお「覚書 *memoire*」という語が使われていることが確認でき<sup>13</sup>、このメニューという語が「会食者に開示される料理一覧」という意味を持ち始めるのは、18 世紀後半のレストランの誕生以降のことであろう<sup>14</sup>。このように厳密には意味が異なるが、本論文では便宜上宴会で用いられる料理一覧のことを、その形式を問わず「メニュー」と呼ぶこととしている。

では本題に戻り、引き続き料理書の内容について確認すると、『メナジエ・ド・パリ』以降では、サヴォワ公アメデ 8 世の料理人メートル・シカール *Maître Chiquart* が口述筆記させた『料理論』*Du fait de cuisine*<sup>15</sup> (1420 年)において、メニューを含めた宴会に関する詳細な記述が確認できる。例えば、「二ノ膳として、〔中略〕王族の食卓に豪華に供するための様々なロースト料理<sup>16</sup>」とあるように、この『料理論』におけるメニューというのは、『メナジエ・ド・パリ』や後述する『ヴィアンディエ』の印刷版などのように、料理の一覧にとどまっておらず、宴会の内容構成を詳細に説明するものとなっている。このことは、15 世紀の宴会の運営が高い水準にあったことを裏付け、また同時に、料理書が宴会を催す際の「教本」としての性質を備え始めたということも分かる。『料理論』では宴会を催すにあたり、料理でもってどのように豪華に演出するか、料理人の立場からその方法と必要性を説いているのである。

このような動きと関連していると思われるのが、1423 年にスペインで給仕の教本が著わされたことである。エンリケ・デ・アラゴーン *Henrique de Aragon* による『裁断術、すなわち庖丁による切り分け論』(以下『裁断術』) *Arte cisoria, ó tratado del arte del cortar del cuchillo*<sup>17</sup>は、世界最古の給仕(切り分け職 *écuyer tranchat*<sup>18</sup>)に関する規律を記した教本であり、以降 17 世紀までにイギリスやイタリアでも書かれている<sup>19</sup>。この

---

<sup>12</sup> 1412 年のサン・マルタン・デ・シャン教会の参事会員達の正餐のメニューには、例えば「小さいパテを 12 個作るための仔牛と脂に 2 スー 8 ドゥニエ」と書かれているように、料理を作るためにかかった費用が一覧になっている。Douet D'arcq, *op. cit.*, pp. 224-225.

<sup>13</sup> *Liure fort excellent de cuisine*, Lyon, 1555, fueillet. lxx verso.

<sup>14</sup> ルイ 15 世時代のスぺのメニューには、ふち飾りが施されたものが確認できる。このように 18 世紀後半にはお品書きとしての片鱗がみられる。「*Voyages du Roy au château Choisy, avec les logements de la cour et les menus de la table de Sa Majesté. Année 1753*», Paris, BnF, fr. 14436-14437.

<sup>15</sup> Sion/Sitten, Médiathèque du Valais, S 103; Scully, *op. cit.*, 1985. 『料理論』の研究は上記 Scully の他、Laurieux, *op. cit.*, 1997, pp. 180-195; Florence Bouas et Frédéric Vivas, *Du fait de cuisine, traité de gastronomie médiévale de maître Chiquart*, Arles, 2008 が挙げられる。

<sup>16</sup> Scully, *op. cit.*, 1985, p. 141 (Ms. S 103, 25v).

<sup>17</sup> この本はのちの 1766 年にマドリッドで出版されている。本文中の書名及び著者名は、1766 年版を参照。Henrique de Aragon, *Arte cisoria, ó tratado del arte del cortar del cuchillo*, Madrid, 1766.

<sup>18</sup> 切り分け職というのは、宴会において供された料理を切り分けることを任務とするもので、その役割は貴族の子息が担っていた。切り分け職はメートル・ドテル同様、宮廷での主要な職務と位置づけられる。

<sup>19</sup> 『裁断術』以降、イギリスで 1508 年に *Here begynneth the boke of kervynge*、次いでイタリアで 1520 年に *Refugio de povero gentilhuomo* と、各国で出版が相次いでおり、特にイタリアにおいては、*Il trinciante* (1581 年)、*Dialogo del trinciante* (1609 年)、*Discorso del trinciante* (1638 年)、*Li Tre trattati* (1639 年) というように、17 世紀ま

切り分け職の技術は、貴族が身に着けておかなければならない教養であり、それが書物という形で著わされたということに、宴会をより規律化しようとする意図を読み取ることができる。このことは、『メナジェ・ド・パリ』とほぼ同時代の料理書である『ヴィアンディエ』においても、同種の変化として表われている。これまでに存在が確認された『ヴィアンディエ』の写本は、いずれも調理法のみを集めたものとなっていたが、15世紀後半に初めて印刷版（以下、『ヴィアンディエ 15世紀印刷版<sup>20</sup>』）となって出版された際、5例の饗宴のメニューが加筆されたのである。そのうちの一つは、実際に行なわれた結婚披露宴に関するものであり、それにはどのような料理が供されているか、テーブル上の仔細な描写も加えられている<sup>21</sup>。同書においては、宴会がどのように催されたか、換言すれば、どのくらい素晴らしい宴会を行なったかということに関心が向けられるようになったのである。この一料理書にみられる変化からは、宴会の運営に対する関心が高まってきたことが分かり、同書においても規律化の意図を窺い知ることができるのである。

このように料理書の時系列的变化からは、単なる調理法集であった料理書が宴会の教本という性質を備えていったということが分かる。また、このことはフランスだけでなく、16世紀のスペインやイタリアにおいても同様に確認することができる。詳しくは第2章で述べることになるが、スペインでは1529年の『煮込み料理の書』*Libro de guisados*<sup>22</sup>、イタリアでは1549年の『宴』*Banchetti*<sup>23</sup>以降の料理書に宴会のメニューが記載されるようになっていく。これ以降、特にイタリアにおいては料理書の出版が増加し、それらの中で宴会の発展をたどることができるのであるが、先述したようにフランスでは16世紀後半以降出版の空白期になっており、両国の出版状況は対照的なものとなっている。また、1560年に出版された『独自論』*La singolare dottrina*<sup>24</sup>では、「フランス式」や「ドイツ

---

で継続的な出版が確認できる。一方、フランスでは『イタリア式および新・フランス式の、肉とあらゆる種類の果物の切り方』*L'Art de trancher la viande & toutes sortes de fruits, à la mode italienne & nouvellement à la française*（1650年頃）が最初の給仕教本となる。Whitaker, *op. cit.*, pp. 1-2; *Livres en bouche, op. cit.*, pp. 163-165, 169.

<sup>20</sup> *SI sensuit le Viandier pour appareiller toutes manieres de viandes*, Lyon, 1495-1496。『ヴィアンディエ 15世紀印刷版』は現在までに6版出版されたことが確認できており、そのうち1486年頃パリで出版された版が最古とされている。*Livres en bouche, op. cit.*, p. 47, notes 30, 31。なお、本論文で参照した1495-1496年版（フランス国立図書館蔵）は表紙が欠落し、書名が不明であるため、本文の冒頭箇所でもってそれに代えている。以下、*SI sensuit le Viandier*とする。

<sup>21</sup> *SI sensuit le Viandier, op. cit.*, pp. 43-45。同書のページ番号については、のちに第三者によって書き込まれたものと思われる。

<sup>22</sup> Roberto de Nola, *Libro de guisados*, Logroño, 1529。初版は1525年に出版され、その際の題名は*Libro de cozina*であった。Jacques-Charles Brunet, *Manuel du libraire et du l'Amateur de livres*, Paris, 1863, t. 4, pp. 94-95。また、同書は現代のスペイン語であるカスティーリャ語で書かれているが、これは1520年にカタルーニャ語で書かれた*Llibre de coch*を元にし、さらにこの*Llibre de coch*は1477年に書かれた別のテキストの複写ではないかと指摘されている。Cf. Bibliotecas Especializadas de Zamora, <<http://bibliotecasespecializadasdezamora.blogspot.jp/2011/02/libro-de-guisados-manjares-y-potajes.html>>, 2013. 8. 29。（スペイン・サモラ市の専門書図書館共同サイト）

<sup>23</sup> Cristoforo di Messisbugo, *Banchetti*, Ferrara, 1549。

<sup>24</sup> Domenico Romoli, *La singolare dottrina*, Venezia, 1560。

式」なる配膳方法が紹介されており、宴会の規律化はイタリアの料理書において、より明確なものとして表われていることが分かる。

一方で、16世紀には次のような食に関する書物も出版されている。それらにおいても配膳に関する記述がみられるため、併せて確認しておきたい。まず、1505年にフランスで出版された『プラチナ伝語版』*Platine en françoys*<sup>25</sup>は、人文学者バルトロメオ・サッキ Bartolomeo Sacchi（通称「プラチナ」）が食についてラテン語で著わした書物を伝語に翻訳したもので、料理書や医学書以外で食について述べられた貴重な本となる。同書は1473～75年頃ローマで先に出版され<sup>26</sup>、その後イタリアでの出版（伊語）を経て、フランスでも出版されたのであるが、イタリアよりもフランスで広く普及したといい<sup>27</sup>、このローマから移入された知識は、16世紀前半のフランスの食環境に少なからず影響を与えていたはずである。また1555年には、『鳥類の話』*Histoire de la nature des oyseaux*<sup>28</sup>という、鳥類の生物学的解説に加え、食餌療法についての説明がみられる博物誌が出版されている。両書とも宴会に関する記述がみられ、その内容に共通するのは配膳を3回に分けて行なうという「3膳制」という規則を紹介している点である。第3章で後述するように、3膳制はフランス式配膳法の特徴の一つとなるのであるが、同時代の料理書『非常に優れた料理の書』*Liure fort excellent de cuysine*<sup>29</sup>（1555年）では、まだそれが適用されていない。このような言説と実際との間にあるずれからは、この3膳制が適用されることによる配膳方法の変化の重要性が窺える。フランス式配膳法誕生への兆しは、このようなことにおいても表われていたのである。

### 1-3. 料理書の近代へ向けた転換

先述したように、フランスでは『小論』関連の料理書の出版を最後に料理書の新刊が途絶えることになる。この空白の時代を経てみられる料理書の大きな変化というのは、「食卓配膳図 *plan de table*」という、テーブル上の料理の配置を示した図を用いるようになったことである（図1参照）。これと料理の一覧、すなわちメニューとを連動させることによって、テーブル上に配される料理の位置が明確となり、配膳の方法を簡潔に表わすことができるようになったのである。図1からも分かるように、このように秩序立たせた配膳を行なうには、従来であれば料理の並べ方や、その位置を文章で細かく記さねばならなかったが、図示することで料理の配置が一目瞭然となり、より正確な配膳を行なうことが可能となったのである。この食卓配膳図の記載をフランスで最初に行なった料理書は、1662年に出版された『最新で完璧な王家のメートル・ドテル』*Le Nouveau et parfait maistre d'hostel royal*<sup>30</sup>、及び『食膳職指南完全版』*L'Escole parfaite des officiers de bouche*<sup>31</sup>になる。これらの出版によって配膳の形式が明らかとなり、食卓配膳図はこれ以降の配膳法の発展に大きく寄与することになるのである。

<sup>25</sup> Bartolomeo Sacchi (dit Platina), *Platine en françoys*, Lyon, 1505.

<sup>26</sup> ラテン語の原題は、*De Honesta voluptate* となる。

<sup>27</sup> *Livres en bouche, op. cit.*, p. 51, note 35.

<sup>28</sup> Pierre Belon, *Histoire de la natvre des oyseavx*, Paris, 1555.

<sup>29</sup> *Liure fort excellent de cuysine*, Lyon, 1555.

<sup>30</sup> Pierre de Lvne, *Le Nouveau et parfait maistre d'hostel royal*, Paris, 1662.

<sup>31</sup> *L'Escole parfaite des officiers de bouche*, Paris, 1662.

ではこの 1662 年は、それまでに行なわれてきた配膳方式からの転換点であるといえるのだろうか。まず、『食膳職指南完全版』の内容について確認すると、ある事実に気付く。同書は、『最新で完璧な王家のメートル・ドテル』のように料理の配膳に関する指南を行なっているだけでなく、切り分け職、ソムリエ<sup>32</sup>など、食膳所 *office de bouche* に属する職務について、その仕事内容や遂行上の注意事項を一冊にまとめた本である。本論文で参照するのは「真のメートル・ドテル」の章であるが、これは 1659 年の『メートル・ドテル』*Le Maistre d'hostel*<sup>33</sup>の中の「メートル・ドテルの指令と職権」と題された章に内容を加筆したものであって、独自に執筆されたものではない<sup>34</sup>。このことは食卓配膳図についても同様で、1639 年にイタリアで出版された『三論』*Li tre trattati*<sup>35</sup>中の食卓配膳図から案を引いたと思われる図版が 3 例確認できるのである<sup>36</sup> (図 2 参照)。

このような、現代でいうところの剽窃は当時珍しいことではなかったが、『食膳職指南完全版』の内容については、他の章でも同時代の料理書、さらには時代を遡って 16 世紀の『非常に優れた料理の書』まで引用しており<sup>37</sup>、16 世紀半ば以降のフランスの出版状況を反映したようなものとなっている。こうして 1662 年の時点で「完全版」となった同書は、1742 年まで改訂されながら版を重ねており<sup>38</sup>、以降のフランス式配膳法の発展過程において、その内容に関わらず一定の基準を示す役割を果たしていたことは間違いな

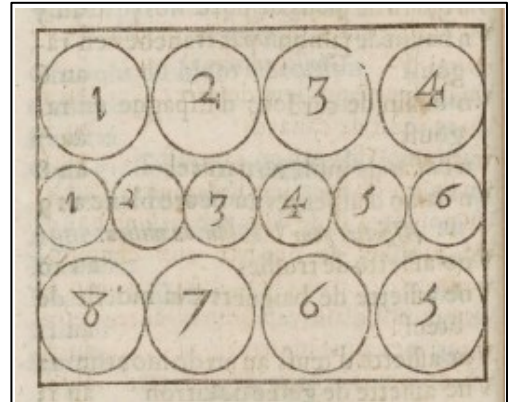


図 1：食卓配膳図の例  
*Le Nouveau et parfait maistre d'hostel royal*, p. 36 より転載

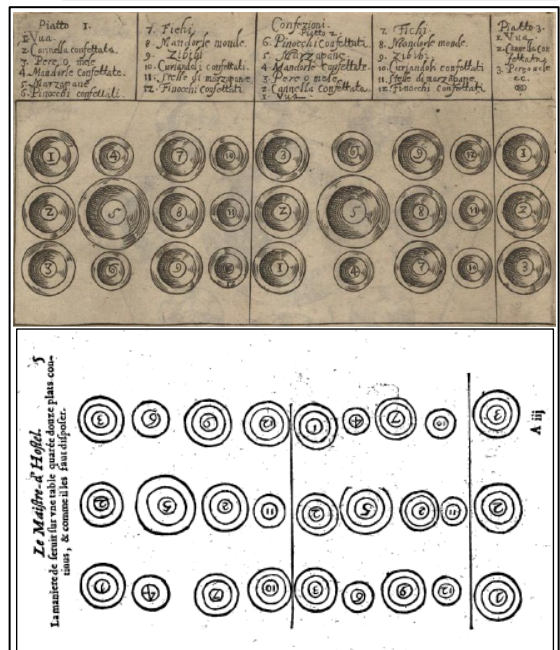


図 2：『三論』(上)と『食膳職指南完全版』(下)との食卓配膳図の比較  
*Li tre trattati*, p. 57、及び *L'Escole parfaite des officiers de bouche; Le vray Maistre-d'hostel*, p. 5 より転載

<sup>32</sup> 「ソムリエ」は、現代ではレストランでワインを選び、それを客に提供する職務者のことを指しているが、当時は果物やワインの提供のほか、テーブルクロスやナプキン、食器、カトラリーなど、食事の際に必要なとされる物品の管理や提供も行なっていた。

<sup>33</sup> *Le Maistre d'hostel*, Paris, 1659.

<sup>34</sup> *Ibid.*, pp. 1-8. 両書とも、同じ Pierre David 社からの出版であり、同一の編集者である可能性がある。

<sup>35</sup> Mattia Giegher, *Li tre trattati*, Padova, 1639.

<sup>36</sup> *Ibid.*, pp. 56-58.

<sup>37</sup> *Livres en bouche*, *op. cit.*, p. 159, note 140.

<sup>38</sup> *Vicaire*, *op. cit.*, col. 338-341.

いだろう。では、『食膳職指南完全版』の食卓配膳図に関してはどのような解釈ができるだろうか。先に確認したように、1639年に出版されたイタリアの料理書中の食卓配膳図と酷似しており、一見すると17世紀半ばのフランスの配膳方式が、イタリアから影響を受けたかのようである。しかし後述するように、『三論』が出版された当時のイタリアにおける配膳方法と、のちのフランスで行なわれることになる配膳方法は、それぞれの本質となる部分で異なっていることが判明する<sup>39</sup>。また肝心なのは、『三論』の食卓配膳図の上部に書き込まれた説明箇所が、『食膳職指南完全版』には含まれていないということである<sup>40</sup>。このことから、『食膳職指南完全版』の編者が『三論』の食卓配膳図を「イタリア式」のものと判別せずに利用しているのではないかと考えられる。イタリアの食卓配膳図をフランスの料理書で用いることになった経緯は不明であるが、この不認識が示すことは、フランス式の配膳がどのようなものであるかということが、まだ一般的に認知されていないということなのだろう。そのため18世紀に入ると同書では、この食卓配膳図は載せられなくなっている<sup>41</sup>。いずれにせよ、食卓配膳図が導入されたことから分かったことは、配膳を視覚化し、宴会をより規律のとれたものにしようとする意図であり、この点においてフランスの配膳方式は変化を遂げたのである。この変化の流れは以下に示すように、新たな時代の料理書において改めて確認することができる。

17世紀の料理書における変化は他にも、メニューという料理の一覧に加え、その配膳方法に関する説明も併せて記載されるようになったことが挙げられる。料理書の出版が増加するにつれ、その内容にも進化がみられるようになっていく。まず『フランスの料理人』の出版に最も近い、1654年の『田園での悦楽』*Les Délices de la campagne*<sup>42</sup>であるが、同書はブルジョワの主婦に向けて書かれた料理書となり、その中では身分の高い人をもてなすための方法「饗宴を催すための教示」が記載され、8膳からなるメニューの例示と配膳方法の説明が行なわれている。例えば一ノ膳では、「上座の方には、上等な健康のポターージュを一皿、もう一方には王妃風ポターージュを一皿置いて、〔ポターージュとアシ、パナード<sup>43</sup>を〕交互に供しなさい」とあったり、さらに二ノ膳では、「お皿はきちんと並べなさい。配膳をうまく按配し、できる限りお皿を等間隔にして、一方に大きなもの、もう一方に小さなものとしなさい」とあったりするように、文章で細かい指示が与えられている<sup>44</sup>。この他にも、一部ではあるが一ノ膳の料理の数が示されたり、冷製のアントルメを

<sup>39</sup> 第3章第1節を参照。

<sup>40</sup> 『食膳職指南完全版』の説明によると、左端（図2では右端）の「1」「2」「3」で構成された料理群は、「不意にやってきた予定外の人のためのもの」となっている。このような説明は、原典となる『三論』の中では見受けられない。*L'Escole parfaite des officiers de bouche, op. cit., p. 4; Giegher, op. cit., pp. 53-54, 57.*

<sup>41</sup> 史料の入手状況から正確な年代を突き止めるには至らなかったが、遅くとも1713年に出版された第9版までに行なわれたと思われる。

<sup>42</sup> Nicola de Bonnefons, *Les Délices de la campagne*, Paris, 1654.

<sup>43</sup> 「アシ hachi」は「細断肉料理」、「パナード pannade [=panade]」は「パン、ブイヨン、バターに牛乳か水を加えて作った粘度のあるスープ」を指す。杉富士雄監修『フランス料理仏和辞典』イトー三洋、1993年、825頁、1218頁を参照。

<sup>44</sup> « [...] que l'on les [=des Pottages, hachis & Pannades] serve alternativement, mettant au haut bout d'un costé un bon Pottage de santé, & de l'autre costé un Pottage à la Royne, [...] », « [...] que les Plats soient si bien disposez, qu'il y en ait des

「塩入れに載せて、中央に置く」というような具体的な配置の指示がみられたりするなど<sup>45</sup>、宴会において規則的な配膳を目指すようになってきたということが分かる。

次に、最初に食卓配膳図が載せられた 1662 年の『最新で完璧な王家のメートル・ドテル』について詳しくみると、メニューにおいて列挙された料理名の横に数字が付されていることが確認できる。この数字は、食卓配膳図の中で振られた数字と対応するようになっており、双方を一致させることでテーブル上の料理の配置を理解するというものである。先の『田園での悦楽』で確認した「料理をテーブルの上にもどのように並べるか」という関心は、『最新で完璧な王家のメートル・ドテル』において食卓配膳図を用いた簡潔な指示方法となって表われており、この 10 年足らずの間に宴会を運営するための規範は、より厳格なものへと進化を遂げているのである。また図 1 から分かるように、食卓配膳図の登場によって明らかとなったのは、17 世紀では料理をシンメトリー形に配するということである。『最新で完璧な王家のメートル・ドテル』では、膳の順序や構成について 16 世紀までの配膳方法から変化はみられないものの、このように料理の配置について標準となる形を定めることで、配膳方法の性質に影響を与えるようになるのである。

一方、料理書にみられる変化というのは、このような配膳方法に関することだけにとどまらない。料理書においても「序文」が書かれるようになり、そこで著者は主張を繰り広げることになる。例えば、1674 年に出版された『上手なもてなし術』*L'Art de bien traiter*<sup>46</sup>の著者 L.S.R. は、「新しくやり始めることに関しては、全ての人を満足させることが容易でないことは分かっている」というくぐりで始め、それでも先人たちの「古めかしく」、「おぞましい」やり方を改革していかなければならないと述べている<sup>47</sup>。ここでは、『フランスの料理人』が槍玉に挙げられているのだが、先に出版された評判の良い本を批判することで、自らの著作の革新性を強調するという手法である。また、内容を 3 部構成にして体系的にまとめたことや、コラシオン<sup>48</sup>という宴会様式について、それを催す環境にまで言及したことも、これまでの料理書ではみられなかったことである。このように最新の技術や知識を伝えることが、料理書の価値の一つとしてみなされるようになったのである。さらに『王家とブルジョワの料理人』*Le Cuisinier royal et bourgeois*<sup>49</sup> (1691 年) を著したマシアロ Massialot に至っては、食習慣におけるフランス文化の優位性を唱え

---

forts & des foibles, d'un costé & d'autre, à distance égalle, autant qu'il se pourra, meslangeant si bien son Service [...] », Bonnefons, *op. cit.*, pp. 374-376.

<sup>45</sup> *Ibid.*, pp. 373-374, 377.

<sup>46</sup> L.S.R., *L'Art de bien traiter*, Paris, 1674, éd. Gilles et Laurence Laurendon, *L'art de la cuisine française au XVII<sup>e</sup> siècle*, Paris, 1995.

<sup>47</sup> *Ibid.*, p. 21.

<sup>48</sup> コラシオンは、フランスでは 16 世紀に最初に確認できる宴会様式であり、そこでは果物の砂糖漬けや、ドラジェのような食品が供されていた。ルイ 14 世治下では、ヴェルサイユを離れてシャンティイに滞在した時や、カーニバルの際に催されたコラシオンがよく知られている。それらは格式を重んじる宴会ではなく、「気散じ *divertissement*」として楽しむための宴会であり、視覚的な演出が特徴となっている。またコラシオンは、カトリックの習慣で断食後の果物だけの食事や、軽食、おやつなども指している。Furetière, *Dictionnaire universel*, Paris, 1972 (reprod. de l'éd. de La Haye, 1690), article « collation »; Wheaton, *op. cit.*, pp. 78-80; *Versailles et les tables royales en Europe* (cat. exp.), Paris, 1999, p. 252.

<sup>49</sup> François Massialot, *Le Cuisinier royal et bourgeois*, Paris, 1691.

ており<sup>50</sup>、このような差異化の意識が絶対的な方式となるフランス式配膳法を生み出すことにつながっていったのであろう。このように単なる実用書であるはずの料理書が饒舌になったことは 17 世紀の特徴であり、こうして「物言う」料理人達によって新しい食の形が築かれていくのである。

#### 1-4. 配膳法の発展過程における料理書—マシアロからムノンへ—

『田園での悦楽』、及び『最新で完璧な王家のメートル・ドテル』で確認したフランス式配膳法の兆しは、1691 年の『王家とブルジョワの料理人』になってその形が明らかとなる。同書のメニューは、実際に行なわれた宴会に基づいて内容を紹介したものであるが、それには、フランス式配膳法の性質を決定づける変化がみられる。まず一つ目が、宴会は 3 膳で構成されるということ、2 つ目が、これに伴いアントレ、ポタージュといった各料理のカテゴリーが 3 膳の内に収まるよう工夫されているということになる。先の『田園での悦楽』のメニューでは、膳は八ノ膳まであり、ポタージュ、ラゲー、大型のロースト料理、小型のロースト料理というように料理をカテゴリーごとに分け、それぞれをひとつの膳として供するというものであるし<sup>51</sup>、食卓配膳図の登場した『最新で完璧な王家のメートル・ドテル』でも、従来の膳のあり方に変化はない。詳しくは第 3 章で述べることになるが、一ノ膳でアントレとポタージュ、二ノ膳でロースト料理とアントルメというように、1 度の配膳で複数のカテゴリーの料理を配するようになるのは、『王家とブルジョワの料理人』において初めて確認できることになる。また、同書では食卓配膳図は収録されていないが、各膳で供する料理の皿数が統一されていることから、同じ配膳の形が全体を通して維持されているということがメニューから読み取ることができる。このようなメニューに表われた変化が、フランス式配膳法を特徴づける要素となり、以降の料理書においてもそれは引き継がれていくのである。

この『王家とブルジョワの料理人』については、同書名で 1705 年まで再版したのち、1712 年に書名を『新・王家とブルジョワの料理人』*Le Nouveau cuisinier royal et bourgeois*<sup>52</sup>と変えて出版されている。その後 3 巻に増補された 1734 年の改版時まで、初版から 40 余年間出版され続けたことになるのであるが<sup>53</sup>、これらマシアロの著作を時間軸に並べることで、配膳法の発展過程を表わすことができる。これらにおいて配膳方法の変化を具体的に追っていくと、『王家とブルジョワの料理人』第 4 版となる 1705 年版ではメニューの内容に変更はないが、配膳が施されたテーブル全体を写し取った絵のような図版が加えられている。そのうちの一つを例にみると、それは「大皿 1 枚と小皿 4 枚で供する 6 人分のテーブルの例<sup>54</sup>」と説明されており、これによって示されたのは、人数によって料理の数量が調整されるということや、どのような大きさの皿を用い、それをどのように配置するかということである。このような図に盛り込まれた情報が、配膳の仕方を方向づける要素となっていることが分かる。この 1705 年版の食卓の図は、1712 年

<sup>50</sup> *Ibid.*, préface, p. 4.

<sup>51</sup> Bonnefons, *op. cit.*, pp. 373-379.

<sup>52</sup> François Massialot, *Le Nouveau cuisinier royal et bourgeois*, Paris, 1712, 2 vol.

<sup>53</sup> Vicaire, *op. cit.*, col. 573-574.

<sup>54</sup> Massialot, *Le Cuisinier roial et bourgeois*, Paris, 1705, p. 80 (1).

の『新・王家とブルジョワの料理人』において、『最新で完璧な王家のメートル・ドテル』でみたような平面の食卓配膳図となって完成している。またこれと同時に、同書では料理に用いる皿の大きさの違いを示した図や、配膳の際に位置を測るための目盛も載せられるようになり、配膳という行為がまるで設計図に基づいて組み立てられるかのように、完成には厳密さを求められているということが分かる。このようなテーブル上の厳格な管理は、フランス式配膳法というのが「料理をテーブル上に一度に並べる配膳の方法」という、一元的な見方にとどまらないことを意味するのであろう。

さらに『新・王家とブルジョワの料理人』において配膳に関する変化を追っていくと、遅くとも 1721 年版までには、メートル・ドテルの職務について新たに頁を割くようになっており<sup>55</sup>、マシアロが宴会の運営に高い関心を示しているということが分かる。さらに 1734 年版で増補された第 3 巻では、図中に数字を振り、メニュー中の番号と対応させた食卓配膳図が新たに記載されている。このような特徴は『最新で完璧な王家のメートル・ドテル』で既にみられたことであるが、同版の食卓配膳図は、従来の版に比べ大規模で趣向を凝らした配膳となっており、配膳法のさらなる発展として認めることができる。

これらマシアロの著作を通観して改めていえることは、新旧の『王家とブルジョワの料理人』が 17 世紀末から 18 世紀前半にかけての料理書の出版を牽引し、そこに配膳法発展の軌跡を認めることができるということである。このことは同時代に著わされた料理書と比較しても明らかで、1714 年の『田園と都市の家政』*Le Ménage des champs et de la ville*<sup>56</sup>と 1735 年の『最新の料理人』*Le Cuisinier moderne*<sup>57</sup>は、どちらも内容的にみてマシアロの著作に比肩するものではない。『田園と都市の家政』では配膳の形は膳ごとに異なり、「フランス式」としての基準に沿ったものではないし<sup>58</sup>、『最新の料理人』については、序文でマシアロの著作の古めかしさを批判し、同書の新しさ強調する一方で、その内容の多くは新旧の『王家とブルジョワの料理人』からの引き写しとなっている。このようにマシアロの著作は、フランス式配膳法の確立を検討する上で重要な史料として位置づけることができるのである。以降、『新・王家とブルジョワの料理人』は 1750 年まで再版を繰り返すのであるが、その内容に大きな変化はみられなくなり、次に新しい時代を築くのはムノン Menon となる。

ムノンは 18 世紀までの料理界において、最も多くの著作を発表している料理人である。ムノンの著作のうち、メニューなど配膳に関する事柄が記載されているものについて時代を追って挙げると、まず 1739 年に『新・料理論』*Nouveau traité de la cuisine*<sup>59</sup>、次にこの『新・料理論』の第 3 巻として 1742 年に出版された『新料理』*La Nouvelle*

---

<sup>55</sup> Vicaire によると、同書は 1712 年版と 1721 年版までの間に 3 回改版されているということであるが、いずれも今回は入手できなかったため、このことについての正確な年代を特定できなかった。Vicaire, *op. cit.*, col. 574-575.

<sup>56</sup> Louis Liger, *Le Ménage des champs et de la ville*, Paris, 1714.

<sup>57</sup> Vincent La Chapelle, *Le Cuisinier moderne*, La Haye, 1735. 同書はフランスでの出版に先立ち、1732 年にイギリスで *The Modern Cookbook* という題名で出版されている。

<sup>58</sup> 膳ごとに形の異なる配膳の仕方は、イギリスの伝統と思われる。Cf. Charles Carter, *The Compleat City and Country Cook*, London, 1732; A. Beauvilliers, *L'Art du cuisinier*, Paris, 1814, 2 vol.

<sup>59</sup> Menon, *Nouveau traité de la cuisine*, Paris, 1739, 2 vol.



*cuisine*<sup>60</sup>、以降 1746 年に『ブルジョワの女料理人』*La Cuisinière bourgeoise*<sup>61</sup>、1749 年に『料理人メートル・ドテルの知識』*La Science du maître d'hôtel cuisinier*<sup>62</sup>、1755 年に『宮廷のスペ』*Les Soupers de la cour*<sup>63</sup>、1759 年に『食膳職の手引き』*Le Manuel des officiers de bouche*<sup>64</sup>となっている。実のところムノンの著作では、食卓配膳図が載っているのは『新・料理論』のみとなるが、そこにはマシアロ以上の変化を見出すことはできない。またこのことは他にも、『新・料理論』と同時代に出版された『实际的で実用的な料理論』*Traité historique et pratique de la cuisine*<sup>65</sup> (1758 年)においても同様で、配膳法の発展は事実上、1734 年の『新・王家とブルジョワの料理人』の増補版でもって頂点に達したといえる。

一方で、ムノンが活躍した 1730 年代から 40 年代にかけては、『フランスの料理人』以来の調理技術の革新が指摘され、ムノンの著作においては「新料理 *la nouvelle cuisine*」や「現代料理 *la cuisine moderne*」という言葉によってそのことを確認することができる。また、マラン Marin が著わした『コーモスの恵み』*Les Dons de Comus*<sup>66</sup> (1739 年)では、季節ごとに分かれたメニューが記載され、宴会における関心はその方法だけでなく、質に対しても向けられるようになったことが分かる。このような料理書に表わされた個性というのは、文化の成熟度を示す指標となっており、フランスの食は 19 世紀へ向けて新たな価値観を築いていくのである。

#### 1-5. 19 世紀の料理書と「フランス式」配膳法

19 世紀に入ると、料理に関する書籍の出版は飛躍的に数を伸ばし<sup>67</sup>、実に多様な書名の料理書がみられるようになる。一例を挙げると、ヴィアール Viard が 1806 年に著わした『皇帝の料理人』*Le Cuisinier impérial* を始めとする一連の料理書がそうであり、同

<sup>60</sup> Menon, *La Nouvelle cuisine*, Paris, 1742.

<sup>61</sup> Menon, *La Cuisinière bourgeoise*, Paris, 1746.

<sup>62</sup> Menon, *La Science du maître d'hôtel cuisinier*, Paris, 1749.

<sup>63</sup> Menon, *Les Soupers de la cour*, Paris, 1755, 4 vol.

<sup>64</sup> Menon, *Le Manuel des officiers de bouche*, Paris, 1759.

<sup>65</sup> *Traité historique et pratique de la cuisine*, Paris, 1758, 2 vol. 同書の著者については Vicaire がムノンとしているが、*Livres en bouche* でも指摘されている通り、別人が著わしたものだと考えられる。なぜならムノンの他の著作と比較すると、例えば« oille »という言葉の綴りや、メニュー構成の特徴などに違いがみられるからである。また、現在フランス国立図書館が所蔵している本は、第 1 巻の食卓配膳図が落丁しているが、もしそれが存在するのであれば、18 世紀で最も新しい食卓配膳図となる。Vicaire, *op. cit.*, col. 592; *Livres en bouche*, *op. cit.*, p. 213, note 215.

<sup>66</sup> Marin, *Les Dons de Comus*, Paris, 1739.

<sup>67</sup> イマン夫妻によると、18 世紀までに書かれたり、出版されたりした料理書数が 55 冊であるのに対し、19 世紀は 282 冊であるということで、19 世紀の 100 年間でそれまでの 5 倍以上出版されたことになる。しかし、この出版数の急激な増加に関しては、印刷技術の発達や出版業界の成長によるところが大きく、食文化自体の発展と比例してしているとは必ずしもいえない。Philip et Mary Hyman, « Livres et cuisine au XIXe siècle » in *cat. exp. À table au XIXe siècle*, Paris, 2001, p. 82. また、19 世紀には食関連の雑誌が相次いで創刊され、より幅広い層へ知識が広まると共に、文化の均質化も進んだと考えられる。

書は以降、1817年に『王家の料理人』*Le Cuisinier royal*、1851年に『都市と田園の国民の料理人』*Le Cuisinier national de la ville et de la campagne*、さらに1854年には再び『都市と田園における皇帝の料理人』*Le Cuisinier impérial de la ville et de la campagne* というように、政治体制の変遷に沿って書名が改題されているのである<sup>68</sup>。しかし、これによる内容への直接的な影響というのは確認できない。また19世紀に特徴的なのは、1818年に初版が出版された『田園と都市の女料理人』*La Cuisinière de la campagne et de la ville*<sup>69</sup>のように、「cuisinier」（料理人）という語の女性形「cuisinière」を書名に用いているということである<sup>70</sup>。この『一女料理人』と題された料理書というのは、王侯貴族の習慣をブルジョワ階級に適した水準で伝えることを目的としたものであり、従来の料理書、すなわち17世紀の『フランスの料理人』*Le Cuisinier françois*に代表される『一料理人』に対峙するものとなっている。このことは本の内容はもとより、文中で用いられている「maître de maison」（家の主人）、「maîtresse」（奥様）、「sa cuisinière」（お抱えの女料理人）という、王侯貴族の習慣と対照的な語によっても理解できる。以降、『一女料理人』は『一料理人』と共に、料理書について相対する概念を表わす記号として存在するのであるが、この書名は19世紀という新しい社会の象徴として意図的に区別して形成されたものなのである。

19世紀ではこのような『一女料理人』の出版が増え、先にみた『田園と都市の女料理人』のように、20世紀まで版を重ねた料理書もみられる。しかし、出版数では押され気

---

<sup>68</sup> Vicaire, *op. cit.*, cols., 860-861. また、カレーム著 *Le Pâtissier royal parisien* (1815年) についても同様の変更がみられ、1879年の再版時に「royal」が「national」へと変更されている。 *Ibid*, col. 144.

<sup>69</sup> Louis-Eustache Audot, *La Cuisinière de la campagne et de la ville*, Paris, 1818.

<sup>70</sup> 『一女料理人』という書名は、18世紀の『ブルジョワの女料理人』*La Cuisinière bourgeoise*に端を発しているのだが、18世紀における『一女料理人』と19世紀におけるそれとは区別が必要である。『ブルジョワの女料理人』の著者であるムノン(1746年)の序文の中で、「多くの高貴な方々、特に健康に気遣う方々の好みに適うものとして、ブルジョワ料理 *une Cuisine Bourgeoise* を発表する」ということを出版の目的として述べている。この「ブルジョワ料理」が指しているのは、王侯貴族の考えるひとつの料理の形にすぎず、それは「ブルジョワ料理＝健康的」という王侯貴族側の価値観に基づいて形成された料理なのである。また、1750年に出版された同書第3版の序文でも同様の意図が見受けられ、第3版を出版するにあたっては「ブルジョワの人々を作っているラグー *ragoût* 料理」を多く載せ、さらにこれは先に刊行された2版の読者からの要請に応えたものであるとしている。一方で同書初版では、この料理はブルジョワの女料理人達の技量に合った調理方法に準じるものとし、これを教えることも目的としているという旨が書かれているが、あくまで『ブルジョワの女料理人』は、ブルジョワを読者対象としているのではなく、健康志向の王侯貴族に向けて書かれたものなのである。Menon, *op. cit.*, 1746, préface p. 3; 1750, préface pp. 3-4. このことについての誤解は研究者間でもみられ、ウィートンは『ブルジョワの女料理人』について、16世紀から17世紀にかけてイギリスやドイツ等で、主婦向けの料理書が出版されていたことを例に挙げつつ、フランスでも遅ればせながら同様の料理書が出版されたとしている。しかしフランスにおいては、ウィートンのような主婦向けの料理書が最初に出版されたのは1879年のことで、メリゴ夫人 Mme Mérigot が著わした *La Cuisinière républicaine* がこれに該当すると思われる。Wheaton, *op. cit.*, pp. 258-259, note 49; *Livres en bouche*, *op. cit.*, p. 218, note 229; Vicaire, *op. cit.*, col. 240.

味でありながらも、19 世紀において料理界を牽引するのは『一料理人』——書名がそうでないものも含めて——である。その著者の一人、アントナン・カレーム Antonin Carême は、調理技術の革新を起こしたことから名が知られ、また第 4 章で詳しく述べるように、19 世紀におけるフランスの配膳方式へ多大な影響を与えた料理人でもある。カレームは、従来の配膳方式にはない利点をもつ方式として、ロシアで行なわれている方法に着目し、これを従来の「フランス式」に相對するものとして位置づけた。実のところ、19 世紀の料理書の中で最初に配膳について触れられたのは、レストラン経営者でもあったボヴィリエ Beauvilliers が著わした『料理人の技』*L'Art du cuisinier*<sup>71</sup> (1814 年) においてである。同書では、膳ごとに配膳の形が異なるイギリス式の配膳方法が紹介されているのであるが、なぜこの方式が新たにフランス式に取って代わろうとする配膳法とみなされなかったのか。このあたりの違いは後述することになるが、ガストロノミーという 19 世紀の文脈の中で明らかとなり、その概念はグリモ・ド・ラ・レニエール Grimod de La Reynière の『食通年鑑』*Almanach des gourmands*<sup>72</sup>に代表されるような、食にまつわる新しい形態の出版物において示されている。

カレームの代表的な著作である『パリの王家のパティシエ』*Le Pâtissier royal parisien*<sup>73</sup> (1815 年) や『フランスのメートル・ドテル』*Le Maître d'hôtel français*<sup>74</sup> (1822 年)、『パリの料理人』*Le Cuisinier parisien*<sup>75</sup> (1828 年) が書かれた七月革命を目前とした時代というのは、パリのレストランの繁栄状況に表われているように、食において「貴族—ブルジョワ」という二項対立の構図が出来上がりつつある時である<sup>76</sup>。このことはつまり、旧来の伝統が新しい価値観のもとでどのような解釈をされているか、それが明確に表わされるようになった時代であるともいえるのである。カレームの著書においても『フランスのメートル・ドテル』の第 2 巻や、『19 世紀のフランス料理術』*L'Art de la cuisine française au XIXe siècle*<sup>77</sup> (1833 年) でみられるようなブルジョワを対象とした内容が確認でき、料理書の分類基準であった『一料理人』と『一女料理人』の境界があいまいとなってきた。これら同時代に出版された料理書というのは、社会の変容を反映しつつ、新しい時代における最初の伝統評価を行なった言説となっており、これらにおいてフランス式配膳法は改めて定義づけられることになるのである。このカレーム以降も、デュボワ Dubois とベルナル Bernard による共著『古典料理』*La Cuisine classique*<sup>78</sup> (1856 年) や、ジュール・グフェ Jules Gouffé の『料理の書』*Le Livre de cuisine*<sup>79</sup> (1867 年) において、配膳法の議論は続いていく。フランスにとって新しい配

<sup>71</sup> A. Beauvillier, *L'Art du cuisinier*, Paris, 1814, 2 vol.

<sup>72</sup> Grimod de La Reynière, *Almanach des gourmands*, Paris, 1803-1812.

<sup>73</sup> Antonin Carême, *Le Pâtissier royal parisien*, Paris, 1815, 2 vol.

<sup>74</sup> Antonin Carême, *Le Maître d'hôtel français*, Paris, 1822, 2 vol.

<sup>75</sup> Antonin Carême, *Le Cuisinier parisien*, Paris, 1828.

<sup>76</sup> Cf. レベッカ・スパング『レストランの誕生』小林正巳訳、青土社、2001 年；北山晴一『美食の社会史』朝日選書、朝日新聞社、1991 年。バルザックの小説『幻滅』*Illusions perdues* [Paris, 1977]においても、パレ・ロワイヤル地区とブルヴァール地区の対比は時代を表わす効果的な表現として用いられている。

<sup>77</sup> Antonin Carême, *L'Art de la cuisine française au XIXe siècle*, Paris, 1833, 2 vol.

<sup>78</sup> Urbain Dubois et Émile Bernard, *La Cuisine classique*, Paris, 1856.

<sup>79</sup> Jules Gouffé, *Le Livre de cuisine*, Paris, 1867.

膳の方式となるロシア式配膳法の位置づけは、従来のフランス式配膳法を 19 世紀においてどのように解釈するかということに帰結し、そこで浮上する配膳法の特徴がフランス式配膳法の伝統として確定されるのである。

本章では、時代を追いつつ料理書の性質の変化や配膳方法の変遷について確認し、料理書において宴会がどのように位置づけられているかということを考えてきた。このように全体的な流れを把握したところで、以降第 3 章での考察を中心に、フランス式配膳法の具体的な検討を行なう。

## 第2章 フランス式配膳法誕生以前の配膳方法について

では、本章から配膳方法の具体的な検討に移り、まずはフランス式配膳法が確立する以前の配膳の様子を15世紀に遡ってみていくこととする。先述したように、宴会で供される料理の一覧であるメニューについては、料理書では14世紀(15世紀<sup>1</sup>)に初めて記載されたことが確認できる。本章ではこれ以降、出版の空白期直前の16世紀半ばにかけて書かれた料理書を時代を追ってみていき、中世で行なわれていた配膳方法について検討するのであるが、まずその前に、これまでの食文化史研究における中世の宴会の認識についてみておきたい。

中世の配膳について、19世紀にパリの生活史を書いたアルフレッド・フラン克蘭 Alfred Franklin は『ヴィアンディエ』と『メナジェ・ド・パリ』の2冊を引き合いに出しつつ、当時の人々が雑多に大量の料理で埋め尽くされたテーブルを好んでいと指摘し、次のように述べている。「今日のように料理がそれぞれ単品で供され、1つの膳 *service*<sup>2</sup> を構成しているのではなく、いくつもの料理を1つの皿に盛り合わせて、1品 *mets*としていた<sup>3</sup>」(傍線引用者)。この説はこれまで他の研究者にも受け入れられ、研究者間のほぼ一致した認識となっていた<sup>4</sup>。しかしフラン克蘭は著書『料理の順序(秩序)』の中で、先の引用文中の« *mets* »という語は、中世では« *assiette* »と共に膳を意味する言葉でもあったため、フラン克蘭のいうところの「1品」は「1膳」なのではないかと指摘し、従来の見方に異議を唱えている。またフラン克蘭によれば、15世紀の『メナジェ・ド・パリ』と『ヴィアンディエ 15世紀印刷版』中のメニューを数量的に分析した結果、宴会の構成は「ロースト料理」を基点とし、正負の符号を考えた軸上で表わすことができるということである<sup>5</sup>。つまり、ロースト料理をゼロにとると、これ以前に供される膳は-1、-2 というように膳の数によって負の方向へ増えていき、ロースト料理以降の膳は+1、+2 と正の方向へ同様に増えるという具合になる。こうして宴会を構成する膳が数直線上に示されたことによって、膳が展開する際、時系列の規則性を有しているということが分

---

<sup>1</sup> 『メナジェ・ド・パリ』については、それが書かれたとされる年代は1393年頃とされているが、本論文において参照するテキストは、現存する15世紀の写本に基づいて Brereton が編集したテキストであるため、本論文では同書を15世紀の史料とみなしている。このため、フラン克蘭の論文において『メナジェ・ド・パリ』に関して「14世紀」としている年代については、「15世紀」と読み替えている。

<sup>2</sup> 仏語の« *service* »という語は、17世紀に Furetière が著した辞典によると「一度にテーブル上に供され、それを覆い尽くす料理」と説明されている。Furetière, *op. cit.*, article « *service* ». また日本語における「膳」は本来、「料理や食器を載せる盤台」を意味するが、膳に載せられた料理を指す場合もある。本膳料理において「本膳」、「二の膳」、「三の膳」と数え上げられる膳については、道具としての膳ではなく、そこで供される食事を指していた。植田啓司「日本の正式な膳について」、芳賀登他監修『全集日本の食文化 第九巻 台所・食器・食卓』有山閣出版、1997年、243-244頁；石毛直道『食卓文明論—チャブ台はどこへ消えた?』中央公論新社、2005年、80頁。

<sup>3</sup> Alfred Franklin, *La Vie privée d'autrefois, La Cuisine*, Paris, 1888, p. 47.

<sup>4</sup> Braudel, *op. cit.*, 1967, t. 1, p. 139; Bridget Ann Henisch, *Fast and Feast. Food in Medieval Society*, University Park, 1978, p. 146.

<sup>5</sup> Flandrin, *op. cit.*, 2002, pp. 84-95.

かる。このように、既に 15 世紀において宴会には膳という料理群が存在し、それが宴会を構成する単位となって規則的に供されていたということをフランドランは指摘しているのである。大食によって権力の大きさを誇示していたということはよくいわれることだが、このような中世の食に対するイメージは、同時代の政治的意図や宗教的観念に基づいて形成されたものであり、実態とは異なっていたということをフランドランは最初に証明したのである。

本章においては、このフランドランの研究を踏まえつつ、同研究によって示された配膳の規則性について、さらなる検討を行ないたい。フランス式配膳法が確立する前の 15、16 世紀に行なわれていた配膳方法は、17 世紀においてどのようにして「フランス式」の配膳方法へ変化していくのか。その発展過程を追いながら、フランス式配膳法へとつながる特徴について考えたい。またこれに際しては、文化的に関連の深いイタリアで、同時代に出版された料理書も併せて参照し、イタリアの配膳方法とフランスの配膳方法を比較検討していく中で、フランスの配膳の特徴をより明確に浮かび上がらせることを目指す。

## 2-1. フランスにおける配膳方法

### 2-1-1. メニューにみる配膳の特徴 (1)

ここで改めて「メニュー」という語の当時の語義について確認しておく、「メートル・ドテル、または料理人への指示という形で宴会の構成を記したもの」となる。それは、『メナジエ・ド・パリ』では宴会で供される料理について説明する際、「メニュー」という語を使わず「順序 *ordonnance*」としていることから分かるように、現代のような会食者に関示される「お品書き」とは異なった性質を持つものである。実のところ、このメニューによって宴会の指示がどのように実行されたかということは、配膳というのが視覚的な行為であるということと、またそれを視覚化した食卓配膳図が料理書において登場するのは 17 世紀中葉になるということから、中世において完全に理解するのは困難である。しかし、メニューに共通する特徴を手掛かりに、その規則性や普遍性について検討することで、配膳方法を読み解くことができるのではないかと考える。それは特に、テーブルに配される料理群、すなわち膳がどのような要素によって特徴づけられ、またそれが宴会という全体においてどのように機能していたかということから明らかにできよう。では以下、メニューについての具体的な検討を行なう。

『メナジエ・ド・パリ』をみると、同書では異なった特徴を持つ 2 通りのメニューが記載されていることに気付く。まず 1 つ目が、「一ノ膳 *Premiere assiette*」、「二ノ膳 *Seconde assiette*」、「三ノ膳 *Tiers metz*」というように、宴会の料理を「*assiette/assiette*」、または「*metz*」という単位で括り、これらを供する順序を序数詞によって示しているというものである。この「*assiette/assiette*」と「*metz*」というのは、先述したように膳を意味し、宴会を構成する単位となっている。次に 2 つ目は、「ポタージュ *Potage*」や「ロースト料理 *Rost*」といった料理のカテゴリー名<sup>6</sup>でもって料理を括り、

<sup>6</sup> このカテゴリー名というのは、調理方法の違いによって区分されるというもので、フランスではそれがギルドとなって担当を分けていた。またギルドにおいては、ソース担当 *saucier*、練り生地担当 *pâtissier* というように、さらに細分化される。

それぞれをひとつの膳としているというものである。ではまず、序数詞を用いたメニューから検討を始め、「6 膳 24 品の肉の日の正餐、別の例<sup>7</sup>」と題されたメニューを例にとると、これは題字通り 24 品の料理が 6 膳に分かれて供される宴会で、膳に用いられている序数詞から、一ノ膳、二ノ膳と順を追って宴会が展開していくことが分かる。しかし、このことだけをもって、フランス式配膳法誕生以前に行なわれていた宴会の特徴を判断することはできない。なぜなら、メニューによっては 6 膳ではなく 4 膳しかないものもあり、この場合、それぞれの膳で供される料理の内容を同じ序数詞によって一致させることはできないのである。このことは、先述したフランドランの数直線を用いれば明らかで、6 膳で構成される宴会では -2 と +3、すなわちロースト料理以前に 2 膳と、ロースト料理以後に 3 膳供されることになるが、4 膳で構成される宴会のメニューでは、-1 と +2 ということになる<sup>8</sup>。またロースト料理は、6 膳のメニューでは「三ノ膳」、4 膳のメニューでは「二ノ膳」となっているように、表記上の順序において明らかな違いがみられる。要するに、膳が同一の序数詞で示されているながらも、それぞれの機能は必ずしも一致しないということになるのである。矛盾しているようだが、本来順序を表わすための序数詞には、全てのメニューにおいて共通する普遍的な規則を見出すことは不可能となっている。

では一体、フランス式配膳法誕生以前の宴会は、どのような規則でもって統制されていたのだろうか。このことは 2 つ目に挙げた、料理のカテゴリー名を用いたメニューによって説明することができる。『メナジエ・ド・パリ』では、このようなメニューが用いられているのは、理由は不明であるが祝宴の場合に限られており、同書中では 3 例の宴会が確認できる。そのうち「5 月の結婚披露宴」におけるメニュー<sup>9</sup>を例に取り、その構成について具体的にみていくと、同メニューでは「アシエット *Assiecte*」、「ポタージュ *Potages*」、「ロースト料理 *Rost*」、「アントルメ *Entremetz*」と続いた後で、「デザート

<sup>7</sup> « *Autre disner de char de .xxiii. metz a six assiectes. Premiere assiecte : Pastez de veel menu deshaché a gresse et mouelle de beuf, pastelz de pinparneaulx, boudins, saulsisses, pipefarce et pastez noirroix de quibus. Seconde assiete : Civé de lievre et brouet d'anguille, faves coulees, saleures, grosse char scilicet beuf et mouton. Tiers metz : Rost : chappons, connins, veel et perdriz, poisson d'eau douce et de mer, aucun tailliz avec doreures. Quart metz : Malars de riviere a la dodine, tanches aux soupes et bourrees a la chaude saulse, pastelz de chappons de haulte gresse a la soupe de la gresse et du percil. Quint metz : Ung bouly lardé, ris engoulé, anguilles reversees, aucun rost de poisson de mer ou d'eau douce, roissolles, crespes et vielz sucre. La .vi<sup>e</sup>. assiete et derreniere pour yssue. Flanciaulx succez et lait lardé, neffles, noiz pelees, poires cuictes et la dragee, ypocras et le mestier. » *Le Mesnagier de Paris, op. cit.*, pp. 550-552.*

<sup>8</sup> *Ibid.*, p. 552. 第 2 部第 4 章 30 節のメニュー。

<sup>9</sup> « *L'ordonnance des nopces que fera maistre Helye en may a ung mardi. Disner seulement pour vint escuelles. Assiecte : Beurre, rien, pour ce qu'il est jour de char. Item, cerises, rien, pour ce que nulles n'en estoient trouvees. Et pour ce assiecte nulle. Potages : chappons au blanc mengier, grenade et dragee vermeille pardessus. Rost : en chascun plat ung quartier de chevrel (quartier de chevrel est meilleur que aignel), ung oison, deux poucins ; et saulces a ce : oranges, camelines, vertjus. Et a ce fraiches touailles ou serviectes. Entremetz : Gelee d'escrevisses, de loche, lapereaulx et cochon. Desserte : Fourmentee et venoison. Yssue : Ypocras et le mestier. Boutehors : Vin et espices. » *Ibid.*, pp. 572-573.*

Desserte]、「イシュー Yssue」、「ブートオール Boutehors」<sup>10</sup>という膳がそれぞれ供されるという流れになっている。また膳の内容についても確認すると、この宴会のアシエットでは、「肉の日であるからバターは無し。手に入らなかったからサクランボは無し」となっており、何も供されないにも関わらず、あえてそのことをメニューに記しているということが分かる。もし、宴会の料理の構成がその都度決められるのであれば、このような記述は不要だと思われるため、このメニューは何らかの原則に基づいて作成されていると考えられる。つまり、アシエットという膳は宴会の順序において必ず供されることになっており、それが規則として確立しているということなのである。では、ポタージュ以降の膳についてはどのようなことがいえるのだろうか。残りの料理のカテゴリー名で示された膳について、先の序数詞を用いた膳との関連を考慮しつつ、その機能や宴会全体における位置づけについて考えたい。

まず、先の序数詞を用いた「6膳 24品の肉の日の正餐」のメニューについて、各膳の内容を確認すると、一ノ膳ではいくつかのパテと「ブーダン boudin」と呼ばれるソーセージの一種、二ノ膳では「ウサギの煮込み civé de lievre」や「鰻の煮込み brouet d'anguille」といったポタージュ、次の三ノ膳では去勢鶏やウサギ、仔牛などのロースト料理となっていることが分かる。このメニューにおける膳の順序というのは、一ノ膳についてはアシエットが「なかった」ので比較できないが、あとは「5月の結婚披露宴」のメニューでみられる膳の順序と同様のものになっている。ここで、次に来る四ノ膳と五ノ膳ではなく、六ノ膳について先にみておくと、「六番目の膳はイシューとして最後の膳になる」と記され、「5月の結婚披露宴」のイシュー同様、イポクラス酒とメチエが供されている。「6膳 24品の肉の日の正餐」では、デザートやブートオールという膳が省かれてはいるものの、この膳で宴会を締めくくることになっている。

では、この間に位置する四ノ膳、五ノ膳についてであるが、「5月の結婚披露宴」では、これらの膳に該当する順番にはアントルメという膳が供されている。このアントルメについては、フランドランが『料理の順序（秩序）』の中で述べているように、『メナジエ・ド・パリ』のメニューの分析から、内容的に曖昧な膳であることが分かっている<sup>11</sup>。このためフランドランは、「6膳 24品の肉の日の正餐」のメニューでいうところの四ノ膳、五ノ膳に当たる部分を「ロースト料理とイシューの間」という大まかな枠組みで捉えている。その理由としてアントルメには、ロースト料理に属さない「魚のロースト」や、分類を判別し難いパテなどが含まれているためとしており、いわゆる「その他」の膳としてみなしているのである。他に別の祝宴のメニューにおいても、アントルメの曖昧さの事例がみられ、アントルメがロースト料理よりも先に供されていることから、この膳の順序の不確定さを指摘している。このようにアントルメは、膳を構成する料理のカテゴリーとしてまだ厳密に規定されていない——あるいは、もはや規定できなくなった——状況が15世紀の

<sup>10</sup> « Desserte »は、現代でいうところの「デザート dessert」のことではなく、語源である« desservir »（食事を片付ける）際、すなわち食事の終わりに供される料理のことである。さらにこの後、「Yssue」、「Boutehors」として食後酒や「メチエ」とよばれる薄い焼き菓子、砂糖漬け果実が供され、食事が締めくくられる。どちらも宴会の終わりを示す膳となっている。

<sup>11</sup> Flandrin, *op. cit.*, 2002, pp. 94-95.



宴会ではみられるのである。

このアントルメについて、語の原義に立ち戻って考えると、仏語では« <sup>アントル</sup> <sup>メ</sup> entre mets » (膳と膳との間) ということになり、宴会の時間的な区切りを指す語となっている。また 15 世紀においては、宴会の合間に披露される余興についてもアントルメと呼んでおり<sup>12</sup>、このような語義からアントルメという語に表わされた意図というのは、「宴会を時系列に区切る」ということになる。これと同様の意味を持つ膳としては他にも「デザート desserte」＝「片づける desservir」、「ブートオール *boute hors*」＝「外へ追い出す *bouter*[=*mettre*] *dehors*」、「イシュー *yssue*[=*issue*]」＝「出口」が挙げられる。これらは時間の経過に関する語を用いて示されており、時間というのが宴会を律する基準となっていることが分かる。このようにアシエットに始まり、ポタージュ、ロースト料理、アントルメという順に区切られた「料理の順序」は、膳が序数詞で示される場合においても適用され、宴会はこのような規則に基づき時系列に展開していくのである。このことは 15 世紀の『ヴィアンディエ 15 世紀印刷版』においても同様のことが確認できる<sup>13</sup>。同書でも、膳は序数詞を用いて示されているものの、上記のような料理の順序でもって宴会が構成されている。

こうして 15 世紀においては膳を順番に供する際、メニューの表記に関わらず、決められた順序が存在しているということが分かった。このように宴会には一定の規則性がみられ、それが 15 世紀の配膳方法を特徴づけるものとなっているのである。

## 2-1-2. メニューにみる配膳の特徴 (2)

このような 15 世紀の料理書でみられる配膳の特徴は、時代を下った 16 世紀の料理書においても引き継がれていることが確認できる。先述したように、16 世紀においては 1536~38 年頃の『小論』とその関連書の出版でもって、フランスの料理書は口を閉ざすことになるのであるが、ここではこれら一連の料理書のうち入手が可能であった、1555 年の『非常に優れた料理の書』において、引き続きメニューの検討を行なうこととする。同書のメニューにおいてみられる配膳の特徴を確認しつつ、次世紀のフランス式配膳法の誕生へとつながる手掛かりをみつきたい。

まず同書のメニューの特徴としては、基本的に膳を料理のカテゴリー名で示している

---

<sup>12</sup> アントルメについて、15 世紀の料理書の記述から膳以外の実態について確認すると、『メナジエ・ド・パリ』では「アントルメ・エルヴェ *entremetz eslevé*」という料理 (料理のカテゴリーではなく 1 品と数えられる料理) がみられる。これは、「*élevé*」(積み上げられた) となっているように、白鳥、孔雀などの鳥をうず高く積み上げたものであり、同書ではアントルメというのは形態はともかく、料理を指す語にもなっている。

*Mesnagier de Paris, op. cit., p. 562.* ところが 1420 年の『料理論』になると、「*Pour ung entremés eslevé, c'est assavoir ung chastel*」(アントルメ・エルヴェ、つまり城) と記されているように、城を模った食卓の飾りとなっている。スカーリーによると、このようなアントルメは 1390 年頃のイギリスの料理書 *Forme of Cury* の中でみられ、パイ生地で作った城が最初のものようである。その後、15 世紀のブルゴーニュ宮廷で多くみられる「余興」を意味する語として、アントルメという語は用いられるのであるが、15 世紀のフランスの料理書では、『料理論』以外にこのようなアントルメは確認できない。Scully, *op. cit.*, 1985, p. 145 (Ms. S 103, 30v), note 85; La Marche, *op. cit.*, t. IX, X.

<sup>13</sup> *SI sensuit le Viandier, op. cit., pp. 42-49.*

ことが挙げられる。前節でみたように『メナジエ・ド・パリ』においては、メニューの大半が膳を序数詞で示したものであったし、『メナジエ・ド・パリ』から『非常に優れた料理の書』までの 150 年の間に出版された『ヴィアンディエ 15 世紀印刷版』においても、膳は序数詞によって示されていた。ここにきてメニューの表記に、明確な変化があったといえよう。では『非常に優れた料理の書』のメニューを具体的にみてみると、『メナジエ・ド・パリ』とほぼ同一の料理の順序が確認できる<sup>14</sup>。まず最初に供されるのは、「アントレ・ド・ターブル *entree de table*」という語で表わされている膳で、『メナジエ・ド・パリ』のアシエットにあたるものである。それには「アシエット・ド・ターブル *assiette de table*」と表記されているものや、何も書かれていないものが 12 メニュー中それぞれ 1 例ずつある。ただしこれらは、同書において「はじめに **Et premierement**」という膳から始まるメニューや、先に何も記さずにパンやワイン、あるいはアントレ・ド・ターブルに該当する料理が記されているようなメニューの場合にみられるものであって、表記の違いによる内容の差は明らかではない。いずれの場合もこの膳の後には、ポターージュとロースト料理が続き、最後は「イシュー・ド・ターブル *issue de table*」で締めくくるといふ流れになっている。

では、前節で取り上げた「ロースト料理とイシューの間」、すなわちアントルメについてはどのようなになっているかという点、これは全メニュー中 2 例でしか確認できない。そのうちのまず 1 例目が「アントルメ・トルウス *entremetz troussez*<sup>15</sup>」で、メニュー上では「ロースト料理の 2 膳目 **Second service**」と「ロースト料理の 3 膳目 **Tiers service de rost**」との間に記されているため、『メナジエ・ド・パリ』のアントルメとは供される順序が異なっている。また、この膳の内容については何も書かれていないことから、料理の膳であるかどうか不明であり、『料理論』にみられるような余興のアントルメの可能性もある<sup>16</sup>。このことは、2 例目となる「アントルメとしての孔雀 **Pans [=paons] pour entremetz**<sup>17</sup>」についても同様で、このアントルメはロースト料理の膳の中で、料理名が挙げられた最後に記載されているのであるが、おそらくこの孔雀は料理としてではなく、2 回続くロースト料理の膳の合間に余興として出されたものではないと思われる。このように『非常に優れた料理の書』では、もはやアントルメという膳自体が存在しないよう

---

<sup>14</sup> メニューの一例を挙げておく：« *Cest que fault pour fair ung banquet ou nopces apres pasques. **Et premierement.** Bon pain bon vin. **Entree de table.** Petis alloyaulx de venayson. Sallades doranges. Testes de chevreaulx doree. Vinaigrettes. **Potaiges.** Poussins aux herbes ou lestuuee bouilly lardez. Poree vrayee. Gigoteau de veau au brouet dore. **Rost.** Oysons a la maluoyisie. Lapereaulx de garenne aulx oranges. Poullletz fezandes. Pastes de pigeons. **Second rost.** Leureaulx saulce royalle. Poussins au vinaigre rosat. Cheureaulx au verins dozeille. Pigeons en rost. **Tiers service de rost.** Venayson de rost saulce realle. Ung cochon. Esturgeon. Pastez de venaysons frais. **Issue de table.** Gellee ambree. Papillons de pommes. Fromaiges de cresse. Four troys pieces au plat. », *Liure fort excellent de cuysine, op. cit.*, feuillet lviii recto-verso.*

<sup>15</sup> *Ibid.*, feuillet lx verso. « troussez [=trousses] »は、日本語で「包み」、「(兵士の) 装具一式」、「矢筒」などを意味する語であるが、アントルメとしての実態は不明である。

<sup>16</sup> 本章註 12 を参照。

<sup>17</sup> *Ibid.*, feuillet lxii verso.

である<sup>18</sup>。

このようにして確認した宴会の流れというのは、既に 15 世紀の料理書で確認したような膳の規則性を引き継いだものであり、さらに 16 世紀の料理書では膳を料理のカテゴリー一名で示していることから、料理の順序をより明確に適用していることが分かる。このように 16 世紀までの宴会というのは、一定の規則に基づき、膳を時系列に展開することによって特徴づけられているのである。

### 2-1-3. 配膳おける規則とその成り立ちの背景

これまで 15、16 世紀と時代を追って見てきた宴会については、膳は時系列に展開し、それには「料理の順序」という規則が適用されていることが分かった。実のところフランスの料理書においては、このような料理の順序は宴会の構成に適用されているだけでなく、料理書の構成、すなわち調理法の記載順序にも沿ったものとなっているのである。このことは単なる偶然の一致ではなく、料理書の構成においても、何らかの原則に基づいて順序が適用されているのだと思われる。では、配膳において料理の順序が成り立つ背景には、一体どのようなことが考えられるのか。再度 15 世紀の料理書を確認しつつ、食における同時代の認識について検討したい。

料理書の構成については、多くの写本が現存している『ヴィアンディエ』において確認することが妥当であろう。そのうち、印刷本となる直前に書かれたものがメニューからの影響を受けないため、参照するに望ましいと考える。このような理由から、『ヴィアンディエ 15 世紀印刷版』の出版直前の写本のうち、現在ヴァチカン図書館に所蔵されている写本（以下、『ヴィアンディエ V 所蔵本』）を参照することとする。同書は 2 部構成になっており、そのうち第 1 部についての内容が、これよりも先の時代の『ヴィアンディエ』に記された調理法を集成したものであるとされている<sup>19</sup>。また『ヴィアンディエ V 所蔵本』は、『メナジエ・ド・パリ』と同時代の写本（現在フランス国立図書館が所蔵）と同一の系譜であるとされており<sup>20</sup>、これらのことから、内容的に本章で対象とする『メナジエ・ド・パリ』以降の時代を網羅できると考える。

では、『ヴィアンディエ V 所蔵本』の第 1 部の構成について、同書に記された項目を順を追ってみていくと、まず「はじめに」のところでは、「塩を多く入れすぎたポタージュの塩抜きの仕方」などの調理上の秘訣がいくつか記された後で、「羊の煮込み *Hericoc de mouton*」、「脂を射込んだ肉の煮込み *Bouilly lardé*」、「野生のアカ鹿とノロ鹿のヴネゾン *Venoison de cerf et de chevreau sauvage*」、「猪の生肉のヴネゾン *Venoison de sanglier*」、「去勢鶏の緑の煮込み *Chappons aux herbes*」の調理法が載っている<sup>21</sup>。これらの料理は、『メナジエ・ド・パリ』でいうところの「アシエット」、また『非常に優れた

<sup>18</sup> 一方でフランドランが述べているように、『非常に優れた料理の書』ではロースト料理の膳が最大で 6 膳まである例があり、これらのうち最後に供される膳は、17 世紀に再び膳として現われるアントルメの役割を果たしているという見方もある。Flandrin, *op. cit.*, 2002, p. 106.

<sup>19</sup> Laurieux, *op. cit.*, 1997, pp. 74-78.

<sup>20</sup> *Ibid.*, pp. 87-99.

<sup>21</sup> Pichon et Vicaire, *op. cit.*, p. 213. 同書中の料理名について、見出しと調理法を記した箇所との間には、若干の違いがみられる。

料理の書』の「アントレ・ド・テーブル」として供されるようなものであると思われる。次にこれ以降の項目に関しては、「とろみのついたポタージュ」、「肉のロースト料理」、「アントルメ」というように、見出しによって内容が明らかとなっており、本章でこれまでみてきた宴会のメニューと同様の順序となっていることが分かる<sup>22</sup>。このアントルメ以降に関しては、病人向けの料理や、料理のカテゴリーとしてではなく食材として分類された魚料理の調理法となっている。このような料理書の構成というのは、少なくとも現在フランス国立図書館に所蔵されている写本で、14世紀末に書かれたとされる『ヴィアンディエ』に始まり、17世紀中葉の調理法集である『フランスの料理人』や『料理人』*Le Cuisinier* までの約2世紀半に渡って確認できる<sup>23</sup>。

以上、料理書の構成における順序について確認したところで、料理の配膳の順序というのは、料理を食べる順序とも関わっているということを述べておきたい。このことは、15世紀にオリヴィエ・ド・ラ・マルシュ Olivier de La Marche が著わした『回想録』*Les Mémoires du Messire Olivier de La Marche* 中の記述によって確認できる。同書では、シャルル豪胆公の食膳所内の役職やその職務について記した箇所があり、その中で給仕に関して以下のように述べられている。「[切り分け職は] しかるべき順序で comme ils [=les mets] doivent aller 料理を君主に供するよう心がけなければならない。つまり、平皿盛りの料理 *le plat* よりも先にポタージュ、魚よりも先に卵〔を供する〕ということである<sup>24</sup>」（傍線引用者）。このように、配膳された料理を取り分けて供する際にも順序というのは適用されているのである。また反対に、この食べる順序によって、宴会の膳の順序というのが決められているともいえるのではないだろうか。いずれにせよ配膳の際にも、食べる際にも、この順序という時系列要素が原則となっているのである。

このように料理を順序立てて供する——あるいは食する——という考え方の背景には、中世における食餌療法の存在が指摘でき、フランドランも同様に「無関係ではない」と述べている<sup>25</sup>。中世の食餌療法では何よりもまず、提供する料理が喫食者の「好み *goût* に適う」ことが重要であると考えられており、この考え方が宴会においても適用されているのである。ただし、この「好み」というのは喫食者の嗜好を意味するのではなく、ガレノスの四体液説によって示されたことに基づくものである<sup>26</sup>。これによれば食事とは、血・胆汁・黒胆汁・粘液という4つの体質に基づき、乾・湿・熱・寒というそれぞれの性質を持つ食材を組み合わせて食べる行為を意味し、現代の我々が持つ認識とは大きく異なっている。また、このことは調理においても同様で、13世紀に百科事典のようなものを著

<sup>22</sup> *Ibid.*, pp. 214-218.

<sup>23</sup> *Ibid.*, pp. 3-34; La Varenne, *op. cit.*; Pierre de Lvne, *Le Cuisinier*, Paris, 1656. 一方で、『非常に優れた料理の書』では調理法をカテゴリーごとに分類しておらず、また巻頭には料理名をアルファベット順に並べた見出しがみられる。

<sup>24</sup> La Marche, *op. cit.*, t. X, p. 517.

<sup>25</sup> Flandrin, *op. cit.*, 2002, p. 95, note 24.

<sup>26</sup> 中世における食と医学の関係については、以下の研究を参照した：Jean-Louis Flandrin, « Assaisonnement, cuisine et diététique aux XIVe, XVe et XVIe siècles » in Jean-Louis Flandrin et Massimo Montanari (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, 2001, pp. 491-509; Bruno Laurioux, « Cuisines médiévales (XIVe et XVe siècles) » in *Ibid.*, pp.459-477; id., « Cuisine et médecine au Moyen Âge. Alliées ou ennemies? » in *Cahiers de recherches médiévales et humanistes*, no. 13, Paris, 2006, pp. 223-238.

わしたバルテルミ・ラングレ Barthélemy l'Anglais によると、甘味、苦味、酸味といった味覚は熱・温・寒という性質、また食材は火・大気・水・大地という性質によって分類され、これら味覚と食材とを対応させることで相応しい調味ができるとしている。また、調理と医学が密接に関係していたということは、このような理論上だけでなく、スパイス類が薬剤として扱われていたということや、料理書に病人向けの食事の調理法が記載されていたということなど、実際においても知ることができる。当時、健康であることは現代以上に希求され、宝石という鉱物にまで医学的効用が求められたり、また消化に悪いものは下層民の食べ物とみなし、食物に社会的表象が投影されたりしていた<sup>27</sup>。このように、様々な要素が複雑に絡み合いながら食の観念が構築されていたのであり、この食の観念は宴会の配膳においても少なからず影響していたのである。

## 2-2. 16世紀イタリアの配膳方法

これまで 15、16 世紀のフランスの料理書を通観し、配膳方法について分かったことは、料理をカテゴリーごとに括る膳というのは宴会の時間軸上の構成単位であり、これを供する順序でもって宴会の規則としているということであった。ではこの「料理の順序」という規則は、「フランスで行なわれる独自の方式」として、以降の配膳方法を特徴づけるものとなるのだろうか。というのも、本論文で考察の中心に据えている「フランス式配膳法」というのは、17 世紀半ばに突如として現われたものではなく、フランスの宴会の歴史において積み重ねてきた伝統が一つの方式へと収斂した結果だと思われ、このためフランス式配膳法に先立つ方式にも、普遍性を見出す必要があると考えるからである。以降、料理書の歴史の中で、フランスへの影響が指摘されるイタリアの料理書を取り上げ、これまでにみたフランスの配膳方法の特徴を踏まえながら、イタリアにおける配膳方法の特徴について比較検討し、フランス式配膳法確立以前の「フランス式」について考えたい。

イタリアの料理書について、16 世紀に出版されたものを年代順に挙げると、『エプラーリオという新著』*Opera noua chiamata Epulario*<sup>28</sup> (1517 年)、『饗宴の食卓の整え方を教える新著』*Opera nova che insegna apparecchiare una mensa a uno convito* (1526 年)、『宴』*Banchetti*<sup>29</sup> (1549 年)、『独自論』*La singolare dottrina* (1560 年)、『著作』*Opera*<sup>30</sup> (1570 年)、『切り分け職』*Il trinciante*<sup>31</sup> (1581 年)。本論文では 1593 年版を参

---

<sup>27</sup> Cf. Is. del Sotto, *Le Lapidare du quatorzième siècle. Description des pierres précieuses et leurs vertus magique, d'après le traité du chevalier Jean de Mandeville*, Vienne, 1862; Léopold Pannier, *Les Lapidaires français du Moyen Âge des XIIIe, XIIIe et XIVe siècles*, Paris, 1882; Jean-Louis Flandrin, « La distinction par le goût » in Philippe Aries et Georges Duby (dir.), *Histoire de la vie privée. De la Renaissance aux Lumières*, t. 3, Paris, 1986, pp. 267-309.

<sup>28</sup> Giovanni de Rosselli, *Opera noua chiamata Epulario*, Venezia, 1517.

<sup>29</sup> *Banchetti* は、1552 年出版の第 2 版より *Libro novo nel qual s'insegna a far d'ogni sorte di uiuanda secondo la diuersità de' tempi, cosi di carne come di pesci* と改題されている。Vicaire, *op. cit.*, cols. 596-597.

<sup>30</sup> Bartolomeo Scappi, *Opera di M. Bartolomeo Scappi, cvoco secreto di Papa Pio V.*, Venezia, 1570.

<sup>31</sup> Vincenzo Cervio, *Il trinciante*, Roma, 1593.

照)、『スカルコ<sup>32</sup>について』 *Dello scalco*<sup>33</sup> (1584 年) などとなる。このうち入手が可能であったものに関していえば、『宴』以降に出版された料理書にはメニュー (伊語ではリスト *lista*) が載せられ、それと同時に給仕に関する指南も記載されるようになっていく<sup>34</sup>。これ以前の料理書というのは、フランスの『ヴィアンディエ』の写本のように、調理法だけで構成されたものであった<sup>35</sup>。また先述したように、このような料理書の変化はスペインにおいても確認でき、『煮込み料理の書』(1529 年) の出版はイタリアに大きく時期を違わないが、フランスとは 14 世紀末の『メナジェ・ド・パリ』より 1 世紀以上遅れることになる。これを境に、料理書が単なる調理法集から宴会の知識を継承する書物へと変わり、宴会を取り仕切る、フランスでいうところのメートル・ドテルのための教本という性質を強めていったということは、16 世紀のイタリアやスペインでも共通する変化であり、フランス同様宴会の規範化が進んだことを表わしているのである<sup>36</sup>。

では、イタリアの料理書について具体的にみてみると、メニューの載った料理書のうち最も時代の古い『宴』では、実際に行なわれた宴会の記録がメニューとして載せられ、またこれと併せて主催者や来賓の名前も記されている。同書の 1524 年から 1548 年までに行なわれたメニューのうち、ここでは 1536 年のカーニヴァルで催された宴会<sup>37</sup>を取り

---

<sup>32</sup> スカルコ *scalco* とは、仏語でいうところのメートル・ドテルのことである。

<sup>33</sup> Giovanni B. Rossetti, *Dello scalco*, Ferrara, 1584.

<sup>34</sup> 1526 年の Eustachio Celebrino 著『饗宴の食卓の整え方を教える新著』は、残念ながら今回は入手できなかったため、内容は不明である。

<sup>35</sup> イタリアの料理書の歴史について軽く触れておくと、イタリア語で書かれた最古の本とされるのは、14 世紀末の『料理の書』 *Libro della cucina* となる。同書は、13 世紀末から 14 世紀初めにかけてラテン語で書かれた『料理の書』 *Liber de coquina* をトスカーナの方言に訳したものである。これ以降、1464~68 年に Maestro Martino 著『料理術の書』 *Libro de arte coquinaria*、さらにこの『料理術の書』を元に、本論文で扱う『エプラーリオという新著』が書かれている。Laurieux, *op. cit.*, 1997, pp. 210-216.

<sup>36</sup> 15、16 世紀フランスの料理書の性質についての研究は、Bruno Laurieux, « Entre savoir et pratiques: le livre de cuisine à la fin du Moyen Âge » in *Médiévales*, no. 14, 1988, pp. 59-71 がある。

<sup>37</sup> « **La prima Tavola** : Insalatte, d'herbe, & cedri. Insalatte di Tartuffole. Salami 4 & linque in fette. Capponi appastati allessi freddi dieci smembrati. Di Pastelli tondi grandi pieni di fette di Cingiale in dobba. Pastelli sfogliati di Pernici diece grandi freddi. Di Cascosse 80. Di Riso Turchesco. **La prima Viuanda** : Fagiani 20 arrosto con 40 Naranzi spezzati. Pernici 40 arrosto con sapore Francese sopra. Capponi 10 senza ossa pieni con 10 mortadelle di figati. Pastelletti 60 piccioli di pasta reale pieni di Zenestrata fritti. Tomaselle 40 figati di Capponi 40 & 30 fette di salami fritte con Zuccharo. Di Cingiale in bruodo nero con pignuoli confetti sopra. Anadre 10 appastate coperte di Tortelletti. Pizze sfogliate 10. Di Mostarda. E Quiui leuossi la prima Viuanda tutta, e poi venne la seconda, cioe. **La seconda Viuanda** : Capponi grassi 10 arrosto con pezzi dieci di Salzizza rossa. Pizzoni 38 pieni alla Lombarda, con pezzi 38 di Salzizza gialla nelle Verze. Fiadoncelli di Morolla numero 100. Fagiani 10 in pignata in pezzi alla Alemana con persutto tagliato minuto. Di Salsa reale. Di Lonza. Tortore in bruo lardiero 40. Di Gelatia con polpe di Fagiani & Pernici sotto. Tortelle di Pome 10. **La Terza Viuanda** : Farate 10 alte senza spoglia sopra, con Zuccharo fino. Pastelletti 40 d'Ostreghe. Pastatelle 90 di pastume d'Offelle. D'Vua fresca. D'Oliue. Di Pistachi, & Pignuoli mondi. Pere guaste. **La Quarta Viuanda** : Ostreghe 500. D'Hipocras. Naranzi 30 & Peuere. Zaldoni 500. » (傍線引用者) Messisbugo, *op. cit.*,

上げ、先にみた 16 世紀フランスの料理書『非常に優れた料理の書』と比較しつつ、イタリアの配膳方法について検討したい。『宴』で特徴的なのは、序数詞で示される連続した膳 *vivanda* の前に「第一のテーブル *la prima tavola*」が存在することである。この第一のテーブルで供されるのはサラダやサラミといった料理で、これらと同時にテーブルクロスやナプキンといったリネン類、また塩入れやナイフに燭台、さらには砂糖で作った動物の像などがテーブル上に配されることになっている。おそらくこれは「第一」、すなわち君主のための主テーブルにのみ供される膳と考えられ、続く一ノ膳以降に供される料理とは別枠のものとされているようである。またこの膳は、供する順序の上ではフランスの『非常に優れた料理の書』でいうところの「はじめに *Et premierement*」に該当し、続く「一ノ膳 *la prima Viuanda*」が「アントレ・ド・テーブル *entrée de table*」に当てはまると考えられる。また、このメニュー中でみられる「一ノ膳を全て取り除き、その後で二ノ膳が来る」（本章註 37 傍線部）という記述から分かるように、膳が時系列に展開していくのはイタリアの宴会でも同様である。

ここで確認しておきたいのは、フランスの宴会にみた「料理の順序」のような何らかの規則が、イタリアの宴会においても適用されているかどうかということである。このことについて確認するために、1536 年のメニューを具体的にみてみると、第一のテーブルではサラダ、サラミに加え、パスタ料理、次いで「第一の料理 *la prima Viuanda*」では、「パステッロ<sup>38</sup>」やロースト料理、さらに「トマセッレ *tomaselle*」という肉料理や、「折り込みパイ生地のパザ」といった「パスタ（生地）料理 *pasta*」などが供されている。次いで「第二の料理」では、第一の料理よりも多くのロースト料理に加え、「ドイツ風の雉の煮込み ハム添え」や「雉肉のジュレ」、「リンゴのトルテッロ（小型のトルタ）」が供され、「第三の料理」はパスタ料理とブドウやオリーブ、ピスタチオなど、また「第四の料理」はヒポクラス酒やオレンジ、コショウなどで構成されている。

このメニューでは第一の料理と第二の料理において、ロースト料理とパスタ料理が同時に供されるということが見受けられるように、宴会の特徴を捉えるための基準をどこに置けばよいのか判断し難い。そこでイタリアにおける料理の分類方法について、同書の第二部にあたるリチェッタ *ricetta*（調理法）を記載した部分で確認しておく、料理はフランス同様、調理の方法ごとに分けられている。まず最初に記載されているのは、「パスタ（生地）料理」——さらにスフォグリアータやトルタなどに分類されている——、次に「ミネストラ *minestra*<sup>39</sup>」と称される料理となっている。その後「サポーレ *sapore*」などのソース類、「ポタッチョ *potaccio*」や「ブロード *brodo*」などの煮込み料理、「アンチ・パスト *anti pasto*」などが続くのであるが、ロースト料理はフランスのように料理の

---

1549, nella prima parte, fols. 11v-13r. メニューに関しては料理部分のみを転記し、皿数や *Collatione* については省略した。

<sup>38</sup> パステッロ *pastello* については、同書ではパスタ（生地）料理に属し、さらにその中で「スフォグリアータ *sfogliata*」（折り込み生地を使った料理）に分類されている。17 世紀に出版された伊仏辞典では、「一片の練り生地 *un morceau de paste*」とある。

Antoine Oudin, *Dictionnaire italien et françois*, Paris, 1663, p. 352, 469.

<sup>39</sup> 中世ヨーロッパにおいてスープとは、液体にパンを浸したもの、あるいはその浸したパンそのものを指している。このミネストラや、フランスのポターージュも同様で、汁物というよりも、液体で材料を煮た料理と考えた方が実態に近い。

一カテゴリーとみなされておらず、アンチ・パストとして他の肉料理と共に分類されている。この記載順序というのは、フランスでは配膳における料理の順序と同様のものではあったが、同書では先のメニューとは一致しないようである。

料理の分類を確認したところで、再度 1536 年のメニューの特徴についてしてみると、第四の料理以外の全ての膳でパスタ料理がみられる一方で、ミネストラは一品も供されないなど、膳によって供される料理が定まっていなかったことが分かる。さらに『宴』全体をみても、魚や卵を用いた料理が供されるメニュー——小斎日と明記されているわけでもない——では、ロースト料理はないがミネストラの一種であるスツパ *suppa* があつたり、また第一のテーブルも含め 7 膳で構成されたメニューでは、ミネストラもロースト料理も両方含まれていたりするなど<sup>40</sup>、一度の宴会で供される料理の種類が一定となっているわけではないのである。これらのことから『宴』では供される膳について、フランスのような順序はおろか、なんらかの規則性すら見出すことは困難なのである。

ではイタリアにおいては、宴会の時系列的展開は何を基準として行なわれているのだろうか。このことが明らかとなるのは、1570 年に出版された『著作』においてである。まず『宴』との違いとして挙げられるのは、膳の示し方である。『宴』では膳は「*viuanda*」という語で示され、それは序数詞によって数え上げられていたが、『著作』においては「*seruitio di credenza*」（パントリーからの膳）、及び「*seruitio di cocina/cucina*」（厨房からの膳）というように、膳は「*seruitio*」を用いて表わされ、さらにこれらは、調理が行なわれた場所によって区別されているのである<sup>41</sup>。イタリアにおいてはフランスのように、膳を料理のカテゴリーによって分け表わしているのではなく、調理を担当した部局という大まかな括りで区分しているということが分かる。また、膳を供する順序というのは、宴会の最初と最後の膳を「パントリーからの膳」とし、この間に最大 3 膳までの「厨房からの膳」が供されるといった具合で、こうして供される膳数というのは通算されるのではなく、それぞれ部局ごとに数えられている。また、このように調理の場所を区分する基準についてはメニューにおいて、「*salciccioni cotti in uino tagliati in fette, seruiti freddi*<sup>42</sup>」（ワインで煮たソーセージの薄切り、冷たくしてお出しする）（傍線引用者）と書き添えられているように、料理が「冷たい（正確には冷めた）*fréddo*」、あるいは「温かい *caldo*」という点にあり、冷製の場合はパントリーにおいて、温製の場合は厨房において調理されるようである。

このことは、さらに時代を下った 1584 年の『スカルコについて』*Dello scalco* において、「冷製」、「温製」という料理の温度帯の区分による膳の表記となって明確化している。同書では、「冷製の膳 *seruitio freddo*」と「温製の膳 *seruitio caldo*」によって構成されたメニューが大半を占めているが、『宴』でみたような「厨房からの膳」という呼称も一部のメニューで用いられており<sup>43</sup>、このことから先にみた「パントリー」と同書における「冷製」、また同様に「厨房」と「温製」とを一致させることができる。また同書では、

<sup>40</sup> Messisbugo, *op. cit.*, nella prima parte, fols. 13v-14v, 16v-17v.

<sup>41</sup> Scappi, *op. cit.*, nello Libro quarto delle liste.

<sup>42</sup> *Ibid.*, fol. 170r. ページ番号について、書中では 169 枚目となっているが、正しくは 170 枚目の誤りである。

<sup>43</sup> Rossetti, *op. cit.*, nello libro secondo, p. 154.



「三ノ膳は温製で、全てロースト料理」という記述のあるメニューや、揚げ物が単独で膳となっている場合もあるが<sup>44</sup>、フランスのアントレやアントルメにおけるような温・冷混合の膳は確認できない。イタリアの宴会を構成するにあたっては、料理のカテゴリーよりも料理の温度帯——あるいは調理の場所——という区分に主眼が置かれているということが分かった。この区分は、のちの 1593 年に出版された『切り分け職』でもみられることで<sup>45</sup>、イタリアの配膳方式を特徴づける一要素として普遍的なものとなっている。さらに『スカルコについて』では、直訳すると「仕切り」となる« tramezzo »という、膳と膳との合間に供される、いわばアントルメの原義のような性質を持つ料理も登場している<sup>46</sup>。これらのことからイタリアの宴会においても、膳は規則性を持ってそれぞれ独立し、時系列に展開しているということがいえるのである。

### 2-3. 16 世紀におけるフランス式配膳法の萌芽

これまでみてきたフランスとイタリアの宴会については、それぞれに規則性を持ちつつ、双方とも膳は時系列に展開するという特徴が確認できた。さらに検討を進めると、イタリアの料理書ではメニューにおいて、各膳で供される料理の数が記載されるという、フランスの料理書ではまだ明確に確認できない特徴に気付く。それが最初にみられるのは『宴』（1549 年）のメニューであるが、同書ではそこに示される数量が料理の品数なのか、あるいは皿数なのか判然としなかった。しかし、のちの『著作』（1570 年）においては、「2 人のスカルコと 2 人の切り分け職によって、2 皿で供される〔中略〕正餐<sup>47</sup>」という文言がメニューの冒頭に記されたことで、数量は「皿数」を指しているのだと判明する。このことは、宴会において膳を時系列に展開しつつ、テーブルという空間にも関心が向けられるようになった表われといえるのであるが、このことについて注目すべきは以下の点にある。この皿数は単に料理の数量を指しているのではなく、17 世紀の『三論』の食卓配膳図で確認できるような配膳の方式を意味しているということである<sup>48</sup>。つまり「2 人のスカルコと 2 人の切り分け職」によって配膳されるということは、一台のテーブルの上に同時に同じ揃えの料理、すなわち同一の膳が複数並ぶということになり、これまで考察してきたフランスの料理書からは見出せない特徴となっている。このイタリアにおける配膳の方式については、『三論』中で各料理群のことを「ピアット」と称していることから、本論文において「ピアット制」と呼ぶこととするが、このような配膳の空間性に関する規則が 16 世紀のイタリアで既に確立していたことになる。以下、ピアット制をフランスとイタリアの配膳方式における相違点として念頭に置きつつ、17 世紀のフランス式配膳法の確立へと向かう配膳の変化を追いたい。

膳を空間として捉えるというピアット制にみられる視点は、イタリアの料理書『スカルコについて』（1584 年）において次のように表われている。「〔一ノ膳の〕冷製料理を 6 種類残してサラダを取り除き、これら〔ロースト料理の二ノ膳〕を置くと、テーブルの上

<sup>44</sup> *Ibid.*, p. 121, 190.

<sup>45</sup> Cervio, *op. cit.*, 1593, pp. 104-108.

<sup>46</sup> Rossetti *op. cit.*, p. 239, 271.

<sup>47</sup> Scappi, *op. cit.*, fol. 169r.

<sup>48</sup> 第 1 章第 3 節、第 3 章第 1 節を参照。

の各ピアットの料理は 18 品になる<sup>49</sup>』という記述がメニュー中で確認できる。このことから、膳を時系列に展開しつつ各ピアットの皿数を統一することで、テーブル上の空間の均衡まで考慮するようになってきているということが分かる。では、肝心のフランスにおいてはどのようなであったかという、同じ 16 世紀の『非常に優れた料理の書』においても、膳という空間に配膳の重点が移りつつあるということが以下のことから窺える。基本的に同書では、膳を料理のカテゴリー名で示しているが、同じカテゴリーの料理が続く場合には、序数詞も併用している。例えば「ロースト料理 2 膳目 *Second rost*」、「〔ロースト料理の〕3 膳目 *Tiers service*」、「〔ロースト料理の〕4 膳目 *Quart service*」<sup>50</sup>という具合に、同じカテゴリーの膳が複数回繰り返されている。このことは、同書の他のメニューにおいて「もう 1 膳 *aultre service*<sup>51</sup>」としていることから分かるように、供される料理の総体が一つの膳に収まらない場合には、別に膳を設けることで料理を分割し、均衡をとる方策が取られているのである。このように膳を構成する際の基準に、料理の数量を組み込むことはこれまでにみられなかったことであり、さらに一部のメニューにおいては、皿数——もしくは料理数——が明記されるなど<sup>52</sup>、各膳で供する料理の数を規定しつつあるということが分かる。このように膳を空間として捉え、その均衡を考慮するようになったということがみられるのであるが、フランスにおいてこの均衡というのは、イタリアのように各ピアットにおいてではなく、テーブル全体を一つとした膳において適用される。このような膳を構成する際にみられる違いが、以降方式の違いとなって表われることになるのである。

宴会というのは複数の膳を連ねた時間の流れであるが、その展開の仕方において空間的要素を考慮するようになったということが、イタリアはもとよりフランスでみられる新たな配膳方法の変化である<sup>53</sup>。このようにしてきてきた 16 世紀の変化が、次世紀のフランス式配膳法へと向かうベクトルとして示されたのである。

---

<sup>49</sup> Rossetti, *op. cit.*, p. 139. (ページ番号 139 は重複して用いられている。当該ページは「*Insalata di mesedanze*」で始まるページである)。同書では他にも「大皿で 6 ピアット制で」というように、用いる皿の大きさを指定するなど、テーブル空間に対する配慮がみられる。*Ibid.*, p. 157.

<sup>50</sup> *Liure fort excellent de cuysine, op. cit.*, feuillets lix recto-lx verso.

<sup>51</sup> *Ibid.*, feuillet lxii verso.

<sup>52</sup> *Ibid.*, feuillets lxi recto-verso, lxiii recto.

<sup>53</sup> 配膳方法の特徴を捉えるにあたり用いている、「空間一時系列」という区分については、民族学者・石毛直道が行なった分類に基づいている。石毛によれば、伝統的な日本の方式である古代の貴族の宴会（大饗）や、中世以降の銘々膳を使用した本膳料理については、「食べる者の前にすべての食べ物をいちどにならべてしまう配膳方式」であるので「空間展開型」であり、桃山時代に現れた茶の湯の懐石については、「一つの料理を食べおわったら、つぎの料理が運ばれてくるという、時間の経過とともに、つぎつぎと料理が登場する配膳方式」であるので「時系列展開型」であるという。このような石毛の分析に倣いつつ、本論文においてもこの類型を配膳方法の区分に用いている。石毛、前掲書、79-82 頁。

### 第3章 配膳方法の変化と発展—フランス式配膳法の確立へ—

前章で確認した 16 世紀までの配膳方法というのは、膳が時系列に展開することに主眼が置かれ、それには料理の順序という一定の規則性がみられるというものであった。また 16 世紀においては、膳の空間性に対する認識がメニュー上で確認できるようになった。このことは、「フランス式配膳法」へと向かう兆しとして捉えることができるのであるが、では 17 世紀半ば以降の料理書において、この変化はどのような形で表われてくるのだろうか。本章ではまず、料理書の変遷において明らかとなる「17 世紀の膳」について確認し、その性質によって決定づけられる配膳方法の特徴を、発展過程を追いつつ検討したい。

#### 3-1. 17 世紀における「膳」の形成

17 世紀の料理書において明らかとなる配膳の特徴は、テーブル上に料理をシンメトリーに配するという点である。このことは、1662 年に出版された『最新で完璧な王家のメートル・ドテル』において、食卓配膳図が記載されるようになったことによって判明したもので、その形からはイタリアのピアット制とは異なる膳の特徴を確認できる。では、先にピアット制について、第 1 章でみた 17 世紀イタリアの料理書『三論』の図版 (図 2) を再度詳しく確認しておく、まずテーブルの左端から「1」、「2」、「3」という順に 12 までの番号の振られた料理が並んでいることが分かる。同図ではこれを 1 単位の料理群、すなわち 1 ピアットとみなし、これと同一のピアットを繰り返しているのである。ここで注目したいのが、2 回目のピアットは 1 回目のピアットとは並べ方が正反対になっているという点である。つまり 1 回目のピアットは、図の上部から「1」、「2」、「3」という順であるのが、2 回目のピアットでは「3」、「2」、「1」となっており、料理の配置を列ごとに交互に変えている。このような工夫によって、テーブル上の料理が上座と下座の双方向からみて均質となるようにしているのである。一方でフランスの膳というのは、1662 年に食卓配膳図が登場したことによって、その視覚的な特徴が明らかとなったのであるが、食卓配膳図からは、ピアット制のようにひとつのテーブル上に同じ料理群 (ピアット) を複数並べるということはせず、一揃えの料理でもって全体を形成し、なお且つ料理はシンメトリーに配されるということが分かった。つまり、テーブル全体でもってひとつの膳を形成するのであり、いわばテーブル上にいくつも膳を形成することになるイタリアの方式とは、膳に対する捉え方が異なっているのである。

このように 17 世紀の膳の形状上の特徴が明らかとなったところで、配膳の仕方の特徴を確認するために、メニュー中の具体的な変化をみていくことにする。まずは、『フランスの料理人』の出版から間もない 1654 年に出版された『田園での悦楽』をみると、同書においてはまだ部分的にみられることではあるが、配膳方法についての具体的な説明が行なわれるようになってきたことが確認できる。例えば 2 種類の料理を交互に置いたり、等間隔に並べたりするよう指示する記述からは、均整のとれた配置の実現を目指すようになったということが窺え、膳を空間的に捉えていることが分かる<sup>1</sup>。次に 1662 年の『最新で完璧な王家のメートル・ドテル』であるが、同書において初めて食卓配膳図が登

<sup>1</sup> 第 1 章第 3 節を参照。

場したことによって、テーブル上の料理の配置が視覚的に明らかとなったことは先述した通りである。さらに同書においてみられるのは、メニュー上で料理に振られた番号と、食卓配膳図中の料理の位置番号とを対応させているということである。このようにメニューと食卓配膳図を連動させることによって、シンメトリー形の正確な配膳が行なえるようになり、このことはフランスの配膳方法が大きく進化する契機となるのであるが、一方で膳は、依然として料理の順序に従って展開しており、この点における新たな変化は認められない<sup>2</sup>。実のところこの膳の変化というのは、1674 年に出版された『上手なもてなし術』において確認す

ることができるのであるが、本論文ではそれがより具体的なものとなって表われている 1691 年の『王家とブルジョワの料理人』を参照することにした。同書中のメニューにみられる膳の変化について、第 2 章でみた 16 世紀までの特徴との比較において検討し、17 世紀における配膳方法の特徴として確認したい。

前章までで確認したのは、膳はどのようなことに基づいて展開しているかということである。16 世紀までの宴会では、配膳方法における眼目は、順序という時系列的要素に置かれていた。このような中、膳は料理のカテゴリーごとに構成され、決められた順序に従って供されていたのである。このような 16 世紀までの膳の特徴を、本章で挙げている「5 月の大宴会」と題されたメニュー<sup>3</sup>と比較したとき、一見して明らかとなる違いは膳の在り方である。表 1 をみると、「一ノ膳」、「二ノ膳」と序列化された膳の中に「ポタージュ」や「アントレ」、「ロースト料理」といった料理のカテゴリーが複数属するようになり、それらが一度の配膳で同時に供されるようになっていくことが分かる。従来であれば膳というのは、単独のカテゴリーによって構成されていたのであって、表 1 で示されるように、複数のカテゴリーによるものではなかった。要するに 17 世紀における膳というのは、16 世紀までの膳をいくつか一つに束ねたものということになり、旧来の膳の上位概念として新しく誕生したのである。

では、なぜこのように複数のカテゴリーの料理でもって、一つの膳を構成することになったのだろうか。この新たな特徴の変化は、先述したように食卓配膳図が初めて記載された『最新で完璧な王家のメートル・ドテル』ではまだみられなかったことであり、同書

<b>PREMIER SERVICE</b>
(一ノ膳)
Potages. (ポタージュ)
Entrées de Table. (アントレ)
Hors-d'œuvres. (オードヴル) *
<b>SECOND SERVICE</b>
(二ノ膳)
Pour le Rôt. (ロースト料理)
L'Entremets. (アントルメ)
Hors-d'œuvres. (オードヴル) *
表 1 : 「5 月の大宴会」のメニュー

<sup>2</sup> 一方で、供される料理の順序には変化がみられ、16 世紀まで最初に供されていたアントレがポタージュの後になっている。Cf. Lvne, *op. cit.*, 1662.

<sup>3</sup> 表 1 : « *GRAND REPAS Au mois de Mai. PREMIER SERVICE : Seize Potages : Quatre Bisques de Pigeons. [...], Entrées de Table : Quatre grandes Entrées, & douze moiennes. [...], Hors-d'œuvres : Trente-deux ; sçavoir, Deux de Pigeons au Basilic, [...], SECOND SERVICE : Pour le Rôt : Seize plats de Rôt, autant comme de Potages, [...], L'Entremets : Deux grands Pâtez de Jambon, [...], Hors-d'œuvres : Vingt-deux Hors-d'œuvres, qui avec les dix Salades, remplissent le même nombre qu'au premier Service. [...]. » (傍線引用者), Massialot, *op. cit.*, 1691, pp. 21-24.*

においては、膳は依然としてポタージュやアントレといった、料理のカテゴリーごとに構成されていたということを確認した。このことから分かるように、食卓配膳図というのは料理の配置を示す手段として、17世紀以降の配膳法の確立に寄与するものであるが、膳という配膳方法の核心的部分の変化においては、直接的な影響を与えるものではない。では、配膳の方法が従来のものから変化する要因というのは、一体何であったのか。それは、16世紀初頭の『プラチナ伝語版』中の「宴会は3膳制である<sup>4</sup>」という記述や、同世紀中葉の『鳥類の話』で古代の3膳制の宴会が紹介されているように<sup>5</sup>、フランスの宴会が古代ローマの慣習に影響を受け、供する膳の数を変更したことにあると思われる。これによってアントレ、ポタージュ、ロースト料理、アントルメというように、少なくとも4膳以上で構成されていた宴会が3膳——デザート膳を1膳分考慮すると、料理の膳は表1のように2膳となる——に縮小され、またこのように膳の数を減らしたことによって、1回の配膳で供される料理のカテゴリーが増えたのである。こうして自ずと「5月の大宴会」のメニューで示されるような、複数の料理のカテゴリーで構成される膳となったのである。

しかし、こうして確立した膳というのは、先に確認したフランスの膳が持つ特徴と無関係ではない。一度の配膳において、供する料理のカテゴリー数が増加した際、ピアット制のようにそれぞれを単独の料理群として配するというをしなかったのは、食卓配膳図によって示された特徴が関係している。フランスでは、一揃えの料理でもってひとつの膳を形成し、その基本形はシンメトリー性を有することになっているからである。また、ピアット制でみられる双方向に均斉となる配膳は、依然中世の食餌療法の影響が指摘できるが、フランスにおいてはこの通りでない。この17世紀における新たな膳は、以降のフランス式に配される膳の在り方の典型となり、配膳法における不可欠な要素として認められるようになるのである。

### 3-2. 配膳方法の変化(1): オードヴルの登場

このようにしてきてきた膳の新たな特徴というのは、「フランス式配膳法」が確立する際の鍵となるものである。先述したように、この変化の兆候は前章の『非常に優れた料理の書』で既に確認できていたことであり、同じカテゴリーの料理が続く場合、序数詞や「もう1膳」という言葉を用いて膳を複数に分けていた、ということに表われているものであった<sup>6</sup>。この膳の性質の変化に伴い、配膳の方法においても新たな特徴がみられるようになる。このことは表1のメニューでみられるように、「*Hors-d'œuvre*」(オードヴル)(表1中\*印)という用語の出現によって確認できるもので、フランス式配膳法を特徴づける変化の一つとして指摘できる。この「オードヴル」というのは、17世紀のフェルチエール Furetière の国語辞典によると、「別館」や「離れ」を意味する建築用語に由

<sup>4</sup> Sacchi, *op. cit.*, p. vii verso.

<sup>5</sup> Belon, *op. cit.*, pp. 61-62.

<sup>6</sup> 他にも『非常に優れた料理の書』では、「膳」を指す語に関しても変化がみられる。15世紀までの料理書では、膳は「*mets*」や「*assiette*」であったのに対し、同書においては、「*service*」という語の使用が初めて確認されている。「*service*」はこれ以降、膳を指す語として定着するのであるが、呼称の変化と膳の実態の変化には関連があると思われる。

来する語ということであり<sup>7</sup>、配膳においては文字通り、主となる料理 *œuvre* とは別に *hors* 扱われる料理となる。また、このことは同じマシアロの他の著書において、オードヴルを置く位置のことを「外側 *dehors*」と表現しているということからも分かる<sup>8</sup>。では、このように膳を空間として認識するようになったことで生まれたオードヴルというのは、配膳を行なう上でどのような役割を果たしているのだろうか。

このことについて、引き続き『王家とブルジョワの料理人』中のメニューにおいて確認すると、オードヴルにみられる特徴というのは二つ挙げることができる。まず一つ目は、オードヴルは膳の料理数を増やすための料理となっているということである。例えば宴会の規模が大きくなった場合などに、主となるポタージュやアントレとは別に、オードヴルを追加することでそれに対応するのである。先にみた「5月の大宴会」のメニューでは、おそらくこれと同様の意図でもってオードヴルを用いていると考えられる。しかし、数を増やすことだけが目的であれば、オードヴルに限らず、ポタージュやアントレの数を増やせば事足りると思われるのだが、このようにできない理由には、これまでみてきた膳の性質との関わりが指摘できる。膳というのは、メニュー上では供される料理の数と種類が構成要素となっているが、これを食卓配膳図で表わすとすると、そこにはさらに料理の位置や用いる皿の大きさまでもが要素として加わってくるのである。このことについては同書ではなく、食卓配膳図の記載された『規律ある邸宅』（1992年）において確認すると、「大皿〔料理（以下同様）〕5皿、中皿8皿、小皿形の大アシェット10皿が供される24人向けのロイヤル風長テーブル」と題された宴会において<sup>9</sup>、配膳にはどの大きさの皿で、どの料理を供するか、ということについての指示がなされていることが分かる。またこれらの料理の配置については、食卓配膳図において図示され、メニューの内容と対照させつつ配膳を行なうようになっていく。さらに肝心なのは、この際作られる形は必ずシンメトリーになっているということである。このように様々な要素によって複合的に形成される膳において、基本となる配膳の形——この場合、ポタージュとアントレで構成される一ノ膳の形——を乱すことなく料理の数を調整するには、オードヴルという副次的な性質の料理が必要となってくるのである。

二つ目にオードヴルにみられる特徴というのは、その目的は一つ目の特徴と同じであるが、役割としては膳の料理数の調整弁になっているということである。このことについて、同書中の「6月の宴会」のメニューにおいて確認すると、一ノ膳でポタージュとアントレの料理を列記した後に、「ポタージュを取り除いて、以下の皿〔＝オードヴル〕を置いた<sup>10</sup>」という記述がみられる。つまり、先に一ノ膳として供してあったポタージュに対し、オードヴルとの料理の入れ替えを行なうということである。このように同一の膳の中で時系列に配膳を行なうことで、膳の料理数、すなわち配膳の形を変えることなく、供す

<sup>7</sup> Furetière, *op. cit.*, article « hors-d'œuvre ».

<sup>8</sup> « Et douze Hors-d'œuvres pour les dehors », Massialot, *op. cit.*, 1734, t. 3, p. 20.

<sup>9</sup> « Table longue à la royale de vingt-quatre couverts servie de cinq grands plats, huit moyens et dix grandes assiettes en forme des petits plats », Audiger, *La Maison réglée*, Paris, 1692., pp. 46-48.

<sup>10</sup> Massialot, *op. cit.*, 1691, p. 29. 文章の表現が「置いた」というように過去形になっているのは、同書のメニューが実際に行なわれた宴会に基づいて作成されたものだからである。

る料理の品数を増やすことができるのである。この料理同士を「入れ替える *relever*」という操作は、16 世紀までの料理書ではみられず、17 世紀の新しい性質の膳の下で、オードヴルの登場と共に生まれた配膳の技術となるのである。

この「入れ替え」が行なわれるのは、上記のように配膳の形を変えずに料理の数を増やす場合だけでなく、次に挙げるような宴会の規模を縮小する場合にも適用される。この方法としてはまず、「[8 皿になっている] オードヴルの数をポタージュ [の 4 皿] に合わせ、これ [=オードヴル] を供するために、それ [=ポタージュ] を取り除く<sup>11</sup>」としている。こうすれば、ポタージュとオードヴル合わせて 12 皿あった料理が 8 皿（テーブル上では 4 皿）になり、なお且つ主となる料理による膳の均衡を保ちつつ、規模の変更ができるのである。このように全体における料理数を削減したり、その結果生じる均衡の乱れを解消したりすることにも、オードヴルを用いた入れ替えという操作が用いられているのである。オードヴルという料理は、17 世紀に膳の性質が変化したことによって登場したものであり、その主眼はテーブル上の空間、すなわち膳の定形となるシンメトリー性を維持することに置かれている。このような膳とオードヴルとの関係にみられる変化というのは、膳という空間の秩序や調和を求める意識の高まりを表わしており、このことは以降述べるように、食卓配膳図に基づき、正確な膳の展開が求められるようになったこととも符合するのである。

### 3-3. 配膳方法の変化(2): 膳の連続性の確立

中世からフランスの配膳方法を追う中で、1662 年にフランスの料理書に食卓配膳図が初めて記載されたことは、料理書の歴史においても大きな出来事であった。この食卓配膳図の登場で明らかとなったのは、料理の配置は全てシンメトリー性を有しているということであり、このような配膳の形は先に確認した膳の性質と併せて、新しい配膳方法の特徴となっている。食卓配膳図というのはメニューと連動することによって、テーブル上に料理をどのように配するのかを明らかにするのであるが、一方で宴会全体を俯瞰したとき、このように点として示された膳はどのように展開しているのだろうか。以下、17 世紀半ば以降に出版された料理書において、時代を追いつつその特徴を確認し、メニュー上に示された膳の時系列性について検討したい。

では先に、17 世紀の膳が確立する以前の様子からみておくと、1655 年に出版された『田園での悦楽』中の 8 膳からなるメニューでは、先述したように各膳における配膳方法の説明がなされているものの、次の膳へ時系列に展開する上での説明についてはみあたらない<sup>12</sup>。また同メニューでは、一ノ膳のポタージュに関しては皿数を示しているが、以降の膳においてはその数を示しておらず、配膳の形はもとより、宴会の規模すら不明なものとなっている。このような状況から発展した様子がみとれるのは、やはり食卓配膳図が記載された『最新で完璧な王家のメートル・ドテル』（1662 年）においてである。同書では、メニュー中の各料理の番号と食卓配膳図中の位置番号とを対応させることで、全て

<sup>11</sup> *Ibid.*, pp. 79-80. 例に挙げた宴会の形態はアンビギュであり、変更前のオードヴルは元々膳の料理数に含まれている。

<sup>12</sup> Bonnefons, *op. cit.*, pp. 373-379.

の膳の料理の配置を簡潔、且つ正確に示すことができるようになってきている。食卓配膳図を用いることで明らかとなったのは、このような料理の配置だけでなく、それによって表わされた配膳の形、すなわち一ノ膳で示された形が、二ノ膳以降も引き継がれているということである。このことは、新しい性質を持つ膳が確認できる 1674 年に出版された『上手なもてなし術』において、より明確なものとなって表われている。同書中のメニューでは、「大皿〔料理（以下同様）〕 1 皿と小皿 2 皿で構成される、6 から 8 人向けの配膳方法第 1 例<sup>13</sup>」と題しているように、料理を供する皿の大きさとその数を指定するようになっていくことが分かる。例えば、一ノ膳では大皿でポタージュ、小皿でアントレを供するようになっており、このようにあらかじめ料理のカテゴリーごとに皿の大きさと数を決めておくことで、配膳を分かりやすくしているのである。また同書では、以下に挙げたような記述によって、次の二ノ膳における配膳を表わしている。「〔一ノ膳で供した〕 スープを取って、上等な牛肉〔中略〕を供しなさい」、次に「〔残りの料理を〕 全てを取り除き、脂身で半分だけ巻いた丸ごとの仔羊〔中略〕を供しなさい」<sup>14</sup>としている。さらに「中央の大鉢〔＝大皿〕以外全てを取り除き、アントルメを供しなさい<sup>15</sup>」というように、前後の膳において配膳の形を変えずに料理の入れ替えを行なっているのである。このように各膳の料理の数や位置を統一した上で、一ノ膳の配膳の形が二ノ膳以降にも引き継がれているということが分かる。こうして『上手なもてなし術』において、膳から膳へのつながり、すなわち宴会全体を通して膳という空間の秩序を維持するということが明らかとなったのである。このような膳の展開の仕方は、フランスの配膳方式に特有なものであるということは、以下によっても確認できる。

1691 年の『王家とブルジョワの料理人』で先に確認したのは、17 世紀の膳は複数のカテゴリーの料理で構成され、それを一ノ膳、二ノ膳というように、序列化しているということであった。表 1 に引用したメニューでは、各膳における皿の数は料理のカテゴリーごとに示され、またその一ノ膳で示された数は、二ノ膳において引き継がれるように指示されている。例えば、ロースト料理については「〔一ノ膳の〕ポタージュと同数」とあったり、オードヴルについては「オードヴル 22 皿にサラダ 10 皿を加えて、一ノ膳〔のオードヴル 32 皿〕と同数にする」よう説明されたりしている（本章註 3 傍線部）。このようにして各膳における料理の皿数はカテゴリーごとに管理され、その総数は一ノ膳を定数として全ての膳で統一されるよう、工夫が凝らされているのである。また、カテゴリー同士の料理の皿数を対応させることによって、後の膳の料理は先の膳で同数であった料理の位置に配されるということも分かる。

このような膳同士における規則というのは、『規律ある邸宅』（1692 年）で先に確認したメニュー（本章註 9）の食卓配膳図によってさらに明確となる<sup>16</sup>。『王家とブルジョワの料理人』では配膳方法に進化がみられる一方で、食卓配膳図を用いていないため、依然

<sup>13</sup> « PREMIERE FACON DE SERVIR [d'] un plat [, &] à deux assiettes de six à huit personnes », L.S.R., *op. cit.*, pp. 37-38. 括弧内は、1693 年 Lyon 版による修正。

<sup>14</sup> « Relevez la soupe et servez une pièce de bon bœuf [...] », « Ôtez le tout et servez: un agneau entier moitié bardé [...] », *Ibid.*

<sup>15</sup> « Ôtez le tout à l'exception du bassin du milieu, et servez l'entremets. », *Ibid.*, p. 38.

<sup>16</sup> <Figure de la Table Royale de 24 couverts>, Audiger, *op. cit.*, entre p. 46 et 47.



メニューには説明書きによる補助が必要であったが、『規律ある邸宅』では、『最新で完璧な王家のメートル・ドテル』以来の食卓配膳図の使用によって、それを簡潔に示している。同書の食卓配膳図というのは、大きさの異なる円でもって皿の大きさの違いを表わしており、この円とメニュー中で指定される皿の大きさとを一致させることで、料理の配置が分かるようになっているのである。膳を構成する要素というのは、料理の数や配置だけではなく、このように料理の規模も膳という空間の構成要素として、宴会全体で引き継がれているということが分かる。

これ以降の料理書では、食卓配膳図は『王家とブルジョワの料理人』を改題した『新・王家とブルジョワの料理人』（1712年）でみられ、さらに同書1734版で増補された第3巻では、目新しいことではないが、メニュー中の料理の番号と図中に振られた数字とを対応させた食卓配膳図が確認できる。このように食卓配膳図をメニューと連動させることによって明らかとなったのは、膳が連続性を持って時系列に展開するという特徴であり、これは膳の空間的な構成秩序を重視するという、オードヴルにおいて確認した特徴と共に、フランス式の配膳法の原則として確立されたのである。

### 3-4. 配膳における食卓中央の重要性

本章でこれまでに確認した配膳の特徴について、フランスの配膳法で重視されているのは、膳というテーブル上に料理を配置することで成り立つ空間であった。このフランス式の膳というのは、料理をシンメトリーに配することを基本としており、このことは先にみた通り、配膳を図示した食卓配膳図をメニューと併せて用いるようになったことで明らかとなった。このようにしてフランス式の配膳法は、視覚化と秩序化を同時に行なってきたのであるが、さらに18世紀の料理書では、メニューにおいて次のような変化がみられるようになる。

このことについては一連のマシアロの著作のうち、食卓配膳図が記載されるようになった『新・王家とブルジョワの料理人』（1712年版）中のメニューから具体例を挙げると、「大皿〔料理（以下同様）〕1皿、中皿2皿、小皿4皿、オードヴル2皿の9皿で構成される10から12人前のメニュー」では、料理名を列記する際に「中央の料理として、オイユを1皿 Pour le Plat du milieu, un Oil<sup>17</sup>」としたり、また「大皿〔料理（以下同様）〕1皿、中皿2皿、小皿4皿、オードヴル6皿で構成される15から16人前のスペのメニュー」においても、同様に「中央の料理として、河川域産仔牛の四ツ割肉・肉汁ソース1皿 Pour le Plat du milieu, Un quartier de Veau de riviere dans son jus」としたり、「両側には、王風パテを1皿、緑トリュフ風味の雉のテリーヌを1皿 Pour les deux bouts, Un Pâté Royal. Une terrine de Faisans aux Truffes vertes」（傍線引用者）としたりしている<sup>18</sup>。これらのメニューでは、食卓配膳図を用いながらも「中央 milieu」や「両側 deux bouts」という語を使い、一部ではあるが料理の配置を指示しているということが確認できるのである。このほかにも、同書中の食卓配膳図が併載されていないメニ

<sup>17</sup> オイユの仏語表記について、マシアロは« oil »としているが、他の料理書では« oille »や« ouile »という綴りも確認できる。

<sup>18</sup> Massialot, *op. cit.*, 1712, t. 1, pp. 4, 8-9.

ューにおいては、これら中央や両側という位置に加え、「正面 *deux flancs*」や「四隅 *quatre coins*」などといった語がさらに確認できる<sup>19</sup>。これらの語について気付くのは、いずれもテーブルの中央を基準として位置を表わしているということである。両側は「中央に対する左右」、正面は「中央に対する前後」を指しているし、四隅は「中央に対する角」を指している。このようにテーブルの中央を基準とする位置の考え方は、フランス式の配膳において原則とされるシンメトリーという形状によるものであり、その左右対称性や中心線という形状上の特性が、これら配膳の重要性を表わす用語となって表われているのである。

では、配膳上重要な位置となるこのテーブルの中央には、どのようなものが配されるのだろうか。このことについて同書を確認すると、そこに置かれるのは「15から16人前のスペのメニュー」でみられるような大型のロースト料理に加え、オイユというポタージュの一種や、さらには「マシーン *machine*」という食卓装飾のための置物などとなっている<sup>20</sup>。大型のロースト料理については、その料理の規模からして中央へ置かれるのだということが分かるが、オイユとマシーンに関しては、これらの外観とは別の観点による基準が適用されていると考えられる。まずはこの基準について検討するために、それぞれの持つ特性から確認したい。

マシーンについては、料理書では『上手なもてなし術』において最初に確認でき、同書中で「テーブル中央の塩入れ」と説明されているものである<sup>21</sup>。これは一般的には「スュトゥ *surtout*」という呼称で定着しているため、本論文においてもこの置物のことを「スュトゥ」で統一することとするが、他にも「ドルマン *dormant*<sup>22</sup>」と呼ばれることもある。このスュトゥが実際の宴会で用いられていたということは、『メルキュール・ギャラン』誌 *Mercure galant* の1692年3月号において、パレ＝ロワイヤルで催されたシャルトル公の婚姻のスペの描写で確認できる<sup>23</sup>。それによるとスュトゥは、「『テーブルのスュトゥ *surtout de table*』という、最近考案された金メッキの大きなマシーン」というように説明されており、その上には会食者が食事中に使う道具などが載せられ、テーブルの中央に置かれていたということである。メニュー中でこのようなことを確認できるのは、料理書ではマシアロの著作他に、ムノンの『ブルジョワの女料理人』（1746年）などにおいてであり、18世紀に顕著な特徴として指摘できる。

では配膳において、このように料理ではない置物が優位を占めるということについては、スュトゥ自体が持つ価値にその理由を見出すことができる。スュトゥは、素材から判断しても元来価値の高いものであるが、それに与えられた機能や役割というのは、宮廷儀礼の際に用いる「ネフ *nef*」や「カドナ *cadena*」という、食具や調味料を入れる道具に準じたものとなっている。これらの所有は、ネフに関しては王や王妃に限られ、カドナに

<sup>19</sup> *Ibid.*, p. 14.

<sup>20</sup> *Ibid.*, pp. 8-9.

<sup>21</sup> L.S.R., *op. cit.*, p. 41.

<sup>22</sup> この食卓装飾の置物については、料理と違い宴会の間終始動かさないということになっている。ドルマンは、仏語で「眠る」を意味する語« *dormir* »の現在分詞形を名詞化したもので、この「睡眠中 *dormant*」という名称は、置物の特徴を見事に言い表したものとなっている。

<sup>23</sup> *Mercure galant dédié à Monseigneur Le Dauphin*, Paris, mars 1692, pp. 17-18.

についても公爵までにしか許されていない<sup>24</sup>。これらは王侯貴族の特権性を表象したものとなっており、単なる食卓で用いる道具ではないのである。ネフもカドナも儀礼の際にテーブルの上に置かれるという行為そのものに意味があり、この象徴性をスツトゥが引き継ぎ、配膳上重要な位置であるテーブルの中央に配されるようになったと考えられる。

次にオイユという料理について確認すると、まずオイユは「ポタオイユ」という、オイユを入れてテーブルへ供するための専用の器との関係が指摘できる。ポタオイユ自体は、18世紀にヨーロッパにおいて陶磁器が発展し、「食器セット」という新しく誕生した概念と結びついて発達した器である<sup>25</sup>。この発展過程においてポタオイユは、食べるための道具から、工芸品としての価値を与えられるまでになっている。このことだけに注目すると、ポタオイユというのは意匠や陶磁器としての珍重性だけが評価の対象となってしまうのだが、配膳においてはそこにオイユという料理自体の重要性<sup>26</sup>が投影され、料理と器の価値が相乗的に高まったと考えられるのである。このようにオイユについてもスツトゥ同様、テーブルの中央という位置にふさわしい料理であるとみなすことができる。

テーブルの中央の重要性については、シンメトリーという形状上の特性によるだけでなく、このようにそこへ配されるものの価値というのも決定要素となっている。テーブルの中央という位置は、これらオイユやスツトゥが配されることによって象徴的な場所となり、またオイユやスツトゥについても、中央という配膳上重視される場所に置かれることによって、その価値を表わすというように、相互的な価値の付与が確認できる。これまでみてきたように、17世紀以降の配膳における特徴というのは膳の空間性にあり、料理の配置は食卓配膳図の登場によって視覚的に表わすことができるようになった。一方で配膳の位置の重要性という、食卓配膳図で表わしきれない価値というのは、料理や装飾のための置物を置くことによって具現化されるのである。以降、この食卓の中央を中心として形成される配膳の形についてさらに確認し、「フランスたる配膳法」の特徴について検討したい。

### 3-5. 配膳の視覚的効果とその意義

では、このような食卓配膳図に表わされない配膳の要素は、一体どのようなことから重視されるようになったのであろうか。まず改めて確認しておきたいのは、膳というのは

<sup>24</sup> Furetière, *op. cit.*, article « cadena », « nef ».

<sup>25</sup> Cf. David Peters, « Les services de porcelaine de Louis XV et Louis XVI » in *Versailles et les tables royales en Europe*, Paris, 1999, pp. 110-123; Inès Heugel, *Les Arts de la Table français*, Paris, 1998.

<sup>26</sup> オイユは、料理書では1691年の『王家とブルジョワの料理人』において初めて確認でき、同書中の「オイユ」と分類された項目では、「オイユとは、高貴なポタージュのことである」と説明されている。また18世紀のトレヴーの辞典や19世紀の料理事典によれば、「スペイン由来の宮廷料理」となっている（西語名オジャ・ポドリーダ olla podrida）。なお、イタリアにおいては1584年の『スカルコについて』中の「オリオ・ア・ポトリダ olio à potrida」が初出と考えられるが、のちの1639年の『三論』の中でもなお、「オリオ・ポドリダ oglia podrida とはなにか」という見出しでその説明が始まっている。

Massialot, *op. cit.*, 1691, p. 336; *Dictionnaire universel françois et latin*, Paris, 1771, t. 6, p. 322; *Dictionnaire général de la cuisine française ancienne et moderne*, Paris, 1853, p. 536; Rossetti, *op. cit.*, p. 226; Giegher, *op. cit.*, p. 49.

テーブルの上に料理を配することで形成される「空間」であるということである。配膳においては、料理を供する皿の大きさを全ての膳で統一するということは先に述べた通りであるが、さらに最も大きな皿は中央に、中くらはは両端に、さらに小さな皿はこれらの周辺の位置となる正面や四隅などに置かれるというように、皿の大きさだけでなく、その配置というのも考慮されているのである。このことはつまり、配膳には料理の規模とその位置が重視されているということであり、実のところこのようにして形成される立体的な配膳は、食卓配膳図だけでなく、メニュー中の記述からも理解することができる。

『新・王家とブルジョワの料理人』（1712年版）中の「大皿〔料理（以下同様）〕1皿、中皿4皿、小皿8皿、オードヴル8皿の21皿で構成される20人前のスペのメニュー<sup>27</sup>」を例にとると、まず中央には大型のロースト料理が配され、両側にはポタオイユ *pot à oil* を置くよう指示されている。このようにテーブルの中心となる領域には大規模な料理や、その位置にふさわしい価値を持つ料理が並べられているということが分かる。また、四隅にはアントレ、正面にはパテが置かれ、さらにこれら四隅と正面、両端の料理の間を埋めるようにして、小型のポタージュや小規模なオードヴルが配されている。このような配置は、最も高さのある中心部の料理から、外へ向かって段階的に小規模な料理となっており、こうして形成される配膳の形は均整のとれた錐体を描いているということが分かる。これまで本章で検討してきた配膳の特徴から、フランスでは料理をシンメトリーに配して膳を形成する中で、料理を供する皿の大きさまでも宴会を通して統一するという、その空間性に対する厳密さを確認したが、さらにこのような立体性というのも、フランス式の配膳法において重視されるべき事柄として浮かび上がってきたのである。

このことは、のちに同書1734年版第3巻のメニューにおいて、「入れ替え」という操作の変化としても表われている。本章第1節で確認したように、1691年の『王家とブルジョワの料理人』において入れ替えというのは、オードヴルを用いた同一膳内の料理数の調整のことを指していたが、1734年版では先に配されたポタージュを同等の別の料理で置き換えるというように、その目的がより見た目を重視したものとなっている<sup>28</sup>。例えば、中央に置かれた大規模なポタージュの場合は、同等の大きさを持つ大型のロースト料理が対象となったり、また小型のポタージュの場合は、同じく小型で同数のアントレが対象となったりしている。このように入れ替えは料理の数だけでなく、その大きさも考慮するようになっているのである<sup>29</sup>。こうして入れ替えを行なった後も、膳は立体的にシンメトリー性を維持しており、配膳による視覚的効果を重視しているということが分かる。メニューにおいて、中央や両側といった料理の位置を強調する理由には、こうした配膳上の特性が挙げられるのである。

さらにみていくと、中央と両側に配される料理で構成される配置については、『新・王

<sup>27</sup> « Pour le plat du milieu un quartier de Veau. Pour les deux bouts, deux pots à Oils. Pour les quatre coins, quatre Entrées, [...] Pour les deux Contre-flancs, Un Pâté de Lapreaux avec un Coulis de Lapreaux. Un Pâté de Faisans, avec un Coulis de Faisans. Aux quatre coins quatre petits Potages [...] Huit Hors-d'œuvres; deux dans chaque flanc, & deux dans chaque bout de la Table », Massialot, *op. cit.*, 1712, t. 1, pp. 11-13.

<sup>28</sup> Massialot, *op. cit.*, 1734, t. 3, pp. 7-8, 14-15.

<sup>29</sup> これによって、ポタージュとの入れ替えの対象となる料理については「ポタージュのルルヴェ *relevé de potage*」と呼ばれるようになる。Cf. Menon, *op. cit.*, 1755, t. 1.

家とブルジョワの料理人』において「フィル fil」と呼ばれるテーブルの中央帯を形成している。詳しくは第 5 章で述べることになるが、このフィルについては、宴会の座席との関係においてその重要性を指摘することができる。宴会で用いる長方形のテーブルは、2 辺の長辺においてそれぞれ上座 haut bout、下座 bas bout というように区別されており、このことは席順や給仕方法を決める際の拠り所となっている。この上座という位置からは、フィルは目線の正面になり、給仕上重視される座席と配膳上重視される位置とが一致するのである。このように「フランス式」に行なわれる配膳において、主眼が置かれるのはその視覚的効果であるということが分かる。これは本章でみてきたように、上座の正面にあたるテーブルの中央を基準とし、シンメトリーによる様式美によって成り立っているものである。シンメトリーは古代の建築書において「美の理は、実に、建築の外観が好ましく優雅であり、かつ肢体の寸法関係が正しいシュムメトリア [=シンメトリー] の理論を持っている場合に保たれる<sup>30)</sup>とあるように、古代より美の原則とされ、古典主義芸術において重視される形となっている。また、芸術様式と宮廷内の社会構造の関係について指摘したのはノルベルト・エリアスであるが<sup>31)</sup>、フランス式配膳法においてもシンメトリーによる視覚的効果について、ルイ 14 世治下の儀礼との関わりをみてとることができる。このことについては、第 5 章にてさらに詳しく述べることにするが、17 世紀に膳の性質が空間的となった変化からは、このような関係をみいだすことができるのである。第 2 章でみたイタリアの配膳方法との違いというのは、まさしくこの点において示されるものであり、フランス式に行なわれる宴会は中世の食餌療法の観念から解き放たれ、視覚的効果という別の目的の下で確立したのである。

---

<sup>30)</sup> ウィトルーウィウス『ウィトルーウィウス建築書〈普及版〉』、森田慶一訳、東海大学出版会、1979 年、15 頁。ウィトルーウィウスは、紀元前 1 世紀頃活躍した建築家であり、その建築理論はルネサンス期の建築家に影響を与え、古典主義建築の基準となっていた。同書は、現存する最古の建築書とされる。

<sup>31)</sup> ノルベルト・エリアス『宮廷社会』、波田節夫他訳、法政大学出版局、1981 年、第 5 章、註 4。エリアスは古典主義、ロココ様式といった芸術様式の変遷と、住居形態にみる社会的中心の変化との関係性について述べている。

#### 第4章 フランス式配膳法とロシア式配膳法—19世紀における再定義—

これまで2章に渡り、フランスで行なわれてきた配膳方法についての具体的な検討を行ってきた。フランス式配膳法の誕生以前の段階から確立期へかけて、その変容過程を追う中で、15、16世紀においては、フランスでは料理をカテゴリーごとに供し、それには順序という時系列的要素を基準としているということが分かった。また、16世紀の料理書でみられる特徴を同時代のイタリアの特徴と比較した結果、イタリアで適用されているピアット制という配膳方法に、フランスとは本質的に異なる点を見出すことができ、これは17世紀において膳の形の違いとなって表われることになった。このことは、次の17世紀半ば以降の確立期において、配膳における主眼が16世紀までの料理の順序から、膳という空間へ移ったことによってみられる、新たな配膳の特徴として確認した。こうして浮かび上がってきた配膳方法において重視されるのは、膳における視覚的効果であり、それがフランスの配膳方法を「フランス式」という絶対的な方式へと発展させる要素となったのである。

本章の目的は、このようにして特徴を確認したフランス式の配膳方式を、後世から改めて検討しようというものである。19世紀というのはレストランの発展に代表されるように、食を巡る環境に大きな変動がみられる時代であり、食に対する価値観や認識の変化を探ることによって、過去の慣習を浮き彫りにできると考える。時代の変化の中で、フランス式の配膳方式は後世においてどのように評価され、どのように位置づけられたのか。このような点について、19世紀の料理界において新時代を築いたカレームの著作を中心に検討し、新しい価値観の下で評定された「フランス式」を通して配膳法の伝統を確定させたい。

では、19世紀における検討を始める前に、まずは時代の様相について概観しておく。19世紀というのは食文化史においても新しい時代の幕開けとなっており、それはしばしば、レストランという新しい食の形態の発展に象徴されている。まずレストランというのは、ラテン語で« *restaurants* »と呼ばれる「健康を回復させるブイヨン *bouillon reconstituant*」にその名を由来し、フランスにおいては、それを売るレストラトゥール *restaurateur* が1765年頃のパリに出現したことが誕生の発端とされている<sup>1</sup>。その後、レストラトゥールでブイヨン以外の料理も扱うようになったことで、今日にみられる外食施設としてのレストランの形態へと変化したのである。また、パリにおけるレストランの軒数は革命を境に一気に伸びており<sup>2</sup>、このように急激な成長を加速させることになった

<sup>1</sup> Le Grand d'Aussy, *Histoire de la vie privée des Français*, 1782, t. 2, pp. 213-214; Rebecca L. Spang, « Aux origines du restaurant parisien » in cat. exp. *À Table au XIXe siècle*, Paris, 2001, p.172. なお、レストランが誕生した頃と同時代に書かれた料理書には、「レストラン仕立てのブイヨン、すなわち無水ポタージュ *Bouillon en restaurant, ou potage sans eau*」のルセットが載っている。この「レストラン仕立て」という料理名や「ブイヨン」という語は、当時の健康ブームの象徴でもある。*Dictionnaire portatif de cuisine, d'office, et de distillation*, dernière édition, Paris, 1770, p. 90.

<sup>2</sup> 1827年に出版された *Mémoires pour servir à l'histoire des mœurs et usages des Français* によると、パリのレストラトゥールとトレトゥール（仕出し屋）の総数は当時、

のは、業界内で調理や販売のできる品目を規制していたギルド制度の崩壊や、革命で職を失った王侯貴族の料理人による開業が要因であるといわれている<sup>3</sup>。時代の波に乗ったことで、この新しい食文化が社会に浸透するのには、多くの時間を要しなかったようである。

一方でレストランというのは、これまで下層民の習慣でしかなかった外食を上流階級のものに引き上げた施設で、「レストラトゥールの店は、いつでも豪華な食事を一般に提供でき、そこでの料理は客の求めに応じて定価で小売りしている」(傍線引用者)という、ブリア＝サヴァランの定義がその革新さを如実に物語っている。従来のターブル・ドット table d'hôte や安食堂 gargote という外食施設であれば、決められた時間に出される決められた料理を、相席となった者同士で奪い合いながら食べなければならなかったが、レストランでは、訪れた客が自らの目的や状況に応じて、料理を自由に注文できるようになったのである。それぞれの客にふさわしいサービスを提供するレストランでの食事は、上流階級にとっての新しい習慣となり、19世紀を待たずに早々と定着することになる。

こうして食事の場や機会が増えたことによって、料理界にはさらに新しい慣習が誕生している。それは、料理記者の先駆けとなるグリモ・ド・ラ・レニエールが行なったように、料理やそれを提供する店に対する自由な意見表明である。グリモは著書『食通年鑑』において、パリのレストランや食料品店などに対する評価を行ない、調理の技能や華々しい経歴はなくとも、博識でもって世間に多大な影響力を与えるようになった。このような「評論」という、従来の料理書の枠に収まりきれない客観的評価は、著作の普及と共に世間で共有されていくのであるが、これを加速させる一助を担ったのが、『食通ジャーナル』誌 *Journal des gourmands* (1806-1807年) に代表される雑誌の創刊である<sup>5</sup>。この単行本に比べて廉価な定期刊行物は、知識や情報を幅広い層へ広げ、多様な見方を受信する土壌を作ったのである。こうした評論という行為は、19世紀において伝統や文化を変える原動力ともなっており、のちにフランスでは、現代に続くレストラン批評などの批評文化が誕生するのである<sup>6</sup>。

これまで文化を牽引してきたのは王侯貴族であるが、このように文化の主体がより開かれたものになったことによる影響は、その伝統的な宴会へも及ぶことになる。19世紀において従来の配膳方式は、「ロシア式配膳法」というフランスにとって新しい配膳方式との関係において評価されていく。先述したように、「ロシア式」に相対するものとしての「フランス式配膳法」という呼称が確認されたのも、19世紀に入ってからのものである。

---

3000軒以上あったとしている。Ant. Caillot, *Mémoires pour servir à l'histoire des mœurs et usages des Français*, t. 1, Paris, 1827, pp. 357-358.

<sup>3</sup> フランスのレストランについての研究は、同時代の年代記作家 Eugène Briffault の *Paris à table* [Paris, 1846] や、Rebecca L. Spang が社会史の視点から行なった *The Invention of the restaurant* [London, 2000] が代表的なものとして挙げられる。

<sup>4</sup> « Un restaurateur est celui dont le commerce consiste à offrir au public un festin toujours prêt, et dont les mets se détaillent en portions à prix fixe, sur la demande des consommateurs. », Brillat-Savarin, *Physiologie du goût*, Paris, 1851, p. 57.

<sup>5</sup> この『食通ジャーナル』誌の編集にはグリモも参加している。また同誌の刊行以降、1830年に『ガストロノーム』誌 *Le Gastronomer, journal universel du goût*、1864年に『食堂』誌 *La Salle à manger chronique de la table* などが創刊されている。

<sup>6</sup> 19世紀に端を発するレストラン批評などの批評文化については、八木尚子著『フランス料理と批評の歴史』(中央公論新社、2010年)に詳しい。

る<sup>7</sup>。フランス式配膳法はフランスの宮廷文化の中で育まれた方式であり、これまでみてきたように、その発展過程においては絶対的なものとして進化してきた。しかし 19 世紀にフランスへロシア式の配膳方式が移入したことによって、この従来の方式はロシア式との比較において相対的に評価されるようになる。このような中、フランス式配膳法の再解釈がなされるようになるのである。

本章ではこのような 19 世紀の文脈において、18 世紀までの配膳方式の性質をロシア式配膳法との比較によって浮き彫りにし、フランス式配膳法を再定義することを目指す。さらに、グリモのように新たに登場した食の担い手の論考を参照しながら、フランス式配膳法とロシア式配膳法との根本的な相違点を確認し、配膳法を通して確認することのできる宴会の本質について迫りたい。そのためにまず、「フランス式配膳法」及び「ロシア式配膳法」の呼称を初めて著書の中で用いたアントナン・カレームや、他の同時代の料理人などが著わした料理書を検討し、19 世紀におけるフランス式配膳法の位置づけを行なう。カレームらの宴会や料理に対する新しい価値観を探りつつ、それを通じたフランス式配膳法の解釈について考えたい。

#### 4-1. ロシア式配膳法を通してみるフランス式配膳法

では、カレームがロシア式の配膳方式について初めて触れた『パリの王家のパティシエ』（1815 年）をみると、カレームはロシア皇帝のパリ滞在時に料理人として宴会の準備をしたことがきっかけとなり、ロシア式の配膳方式を知ったとある。この時目の当たりにした配膳の仕方には、自国の方式との明らかな違いがみられ、この違いというのは「膳の有無」にあると述べられている<sup>8</sup>。つまり、前章で確認したフランス式であれば、料理はカテゴリーごとにまとめられ、これをいくつか同時に供することでもって膳を形成するのであるが、「膳が無い」とされるロシア式においては、例えばアントレであれば、冷製のものから先に供され、次に温製の魚のアントレ、鳥のアントレという具合に配膳が進み、料理は各人に一皿一皿配されるのである。これがカレームの着目した相違点であり、ここで明らかとなるのが、従来の方式にない新しい配膳方式が有する特長である。膳を形成することのないロシア式では、出来立ての料理を温かいまま提供することができ、料理の味を保つことができる。このような配膳方式について、料理人の立場からカレームが称賛したのは、「客人に料理をおいしく食べてもらえる」という点にある。後述するように、同時代においては既に当然のものとなっているこのような視点が、これまで行なわれてきた配膳方式においては欠けており、また「すばやく、熱いうちに」料理を提供するということが、作り手である料理人にとってどれほど切望することであったかをカレームは熱心に

---

<sup>7</sup> 16 世紀のイタリアの料理書では、配膳方式について「フランス式」や「ドイツ式」というような区別がみられるが、フランス式配膳法が 17 世紀後半に確立した方式であるという前章までの考察を踏まえると、それらとこの 19 世紀の呼称とを同列に論じることはできない。「フランス式配膳法」というのは、あくまで他国（ロシア）の方式に対する自国（フランス）の方式という観点に基づいたものである。Cf. Romoli, *op. cit.*, Libro quarto; Rossetti, *op. cit.*

<sup>8</sup> Carême, *op. cit.*, 1815, t. 2, pp. 340-347.



説いている<sup>9</sup>。カレームがロシア式の配膳方式を著書で取り上げた背景には、正しく評価が下せる条件の下で自らの料理を判断してもらいたいという、料理人としての自負があり、それがフランス式の配膳方式の批判となって表われている。しかしこのことは、従来の方法を否定することが目的なのではなく、新たな基準で比較することによって、より高みを目指そうとする試みによるものなのである。こうしてフランスの配膳方式は、ガストロノミーという概念の下、その伝統を確定する段階に入ったのであるが、この意図について最もよく表われているのが、次のようなフランス式配膳法に対するカレームの評価である。

しかしながら格式を重んじる正餐では、アントレを一皿一皿供することはできない。なぜなら、フランス式のやり方で形成された膳は大変食欲をそそり、非常に優雅であるため、どうしても変えることはできないのである。それはまさしく、壮麗さと尊厳でもって君主をもてなすことのできる方法の典型的なのだ<sup>10</sup>

このように評していることから分かるように、配膳に関してカレームは、新しいロシア式の方法を全面的に支持し、推奨しているわけではない。あくまで、料理をおいしく食べるための合理的な方法として紹介しているだけなのである。フランス式配膳法に対し、依然高い評価をしているカレームにとって、フランス式配膳法のどのような特徴が、味という料理人にとって最も重視したい点を犠牲にしてまでも継承したいことだったのか。このことについては先述したように、両配膳法の大きな相違点となる「膳の有無」が手がかかりとなるので、このことを念頭に置きつつ検証したい。

ではまず、この引用文について再度確認すると、「食欲をそそる *appétissant* [sic]」という主観的な表現が使われていることに気付く。ここでいうところの「食欲」とは、料理、または宴会に対する食前の評価を指しており、テーブルの上に並べられた料理の見た目、すなわち配膳の視覚的効果の重要性を意味する言葉となっている。このようにカレームが宴会の配膳において視覚的効果を重視しているということは、『パリの王家のパティシエ』で提案された配膳の工夫に既に表われている<sup>11</sup>。例えば、一ノ膳におけるアントレと二ノ膳におけるアントルメについては、メニュー中で料理名の横に数字を振り、番号通りに配することで二列の平行な配膳ができるようになっている。またメニューにおいては、料理をテーブル上に配する時と同じように料理名を平行に列記することで、食卓配膳図を用いなくとも料理の配置を明確にすることができる。さらにアントレとアントルメの両方において、同じようにこの方法を採用すれば、それぞれ同じ番号の料理同士が対応し、一ノ膳から二ノ膳へと膳が代わる際に混乱なく同じ形の配膳が維持できるのである。

---

<sup>9</sup> *Ibid.*, pp. 345-346. このような配膳や給仕の不都合について、著書において最初に指摘したのはグリモ・ド・ラ・レニエールである。Grimod de La Reynière, *op. cit.*, 1804 (seconde année), pp. 77-85.

<sup>10</sup> « Cependant, dans un dîner d'étiquette, on ne peut servir les entrées les unes après les autres. Cela ne peut avoir lieu; car nos services à la française sont trop appétissants et trop élégans pour les changer en aucune manière. C'est à coup sûr le type de l'art de servir avec splendeur et dignité les Souverains. », Carême, *op. cit.*, 1815, t. 2, p. 341.

<sup>11</sup> *Ibid.*, pp. 285-288, 294, 316.

このようにしてできる配膳の形というのは、第 3 章で触れた「フィル」というテーブルの中央帯と平行になっているものであり、フランス式配膳法の原則を踏まえているということが分かる。さらに、アントレの中には「色付きのアントレ *entrée de couleur*」という料理があり、これはメニュー中で星印を付けて区別され、また配置の調和を取るために必ず 4 以上の偶数となっている。このことはアントレを配膳した列中においても、料理の種類によってシンメトリーを形成するようになっているのである。これら配膳においてカレームが重視していることというのは、第 3 章で確認したフランス式の配膳法の特徴を引き継いだものである。カレームは、秩序立った配膳からは料理同士の調和や、全体的な優雅さが生まれるといい<sup>12</sup>、ここで表明した価値観は、のちに出版した『フランスのメートル・ドテル』（1822 年）や『パリの料理人』（1828 年）でも変わることなく、カレームのフランス式配膳法の解釈として定着することになる。このように料理全体でもって醸し出される宴会の華やかさというのは、料理を一度に並べ、膳を形成するがゆえの効果なのであり、これこそがロシア式の特長から浮かび上がったフランス式の評価なのである。

こうしてカレームの著書からは、ロシア式という相対する方式が現れたことによってフランス式の欠点を認識することになったものの、これによって浮き彫りとなったフランス式の特長を改めて評価するという図式が確認できた。これがまず 19 世紀において、フランス式配膳法に下された最初の評価となるものである。料理人にとって従来の方式よりも簡便、且つ有益な方法に気付いてもなお、膳という、宴会の視覚的效果を作り出す要素が重視されるべき事柄として強調されるのであった。では、本節で確認したこのフランス式配膳法の再評価は、時代が下っていくうちにどのような解釈が付されるのだろうか。以降、ポスト・カレームとなる料理人の著書を確認し、フランス式配膳法のさらなる定義づけを行ないたい。

#### 4-2. 19 世紀における伝統の確定とフランス式配膳法の定義

カレーム以降、料理書の出版には大きな動きがみられず、フランスにおけるロシア式配膳法というのが「従来の方式にはみられない特徴を持ち、食に対する新たな価値観の下で評価された方式」という漠然とした認識のまま、フランスにおける明確な位置づけはなされなかった。実のところカレームは、最後の自著となる 1833 年の『19 世紀のフランス料理術』において、ロシア式の配膳法はブルジョワ向けの小規模な宴会に向く方式との認識を示していた。豪華な饗宴を行なうだけの料理や配膳に関する技術を習得できていないのであれば、無理に貴族のマネをせず「8 皿の料理を 4 皿に減らし、それを一皿ずつ順番に供する」よう、ロシア式の配膳方式を勧めていたのである<sup>13</sup>。しかし、このような提案によってフランス式配膳法とロシア式配膳法が棲み分けることはなく、依然世紀半ばにおいても、両配膳法を巡る配膳方式の議論は続くことになる。

これを料理書において引き継ぐのは、カレームの料理の後継者といわれているデュボワとベルナルの共著『古典料理』*La Cuisine classique*（1856 年）である。同書における配膳方式の比較は、先にみたカレームと同様の視点で行なわれていることが確認でき

<sup>12</sup> *Ibid.*, pp. 316-317.

<sup>13</sup> Carême, *op. cit.*, 1833, p. lix.

る。例えばフランス式配膳法については、「出来上がってから食べるまでの間に料理が冷め、最高の状態で食べることができない<sup>14</sup>」とし、カレームのように料理の作り手の立場から指摘をしている。料理を一皿毎に給仕のできるロシア式では、料理を熱いうちに供することが可能であるが、視覚的効果が求められるフランス式では、膳を形成するという配膳法の特質上、どうしても並べた料理が冷めてしまうということは、依然配膳法の欠点として取り上げられてはいるものの、既に了承済みのことであった。このことは、同書の料理自体がカレームの技術を継承し、視覚的な効果を重視しているということからも分かる。

一方で、配膳の方法には進化がみられ、このような未だ決着のつかない問題に新たな解決の糸口を与えている。それは、「ロシア式の決まりに基づいて、調理場で料理をあらかじめ切り分けておき、その後元の形に戻して、フランス式のやり方で供する<sup>15</sup>」という、フランス式とロシア式とを折衷した方法の提案である。こうすれば料理が冷めてしまうという、フランス式の欠点を補いながら、フランス式配膳法の特長となる視覚的効果を維持することができるというのである。時代と共に存在感が増してきたロシア式配膳法に対し、旧来のフランス式配膳法を切り捨て、それを絶対的な配膳方式として打ち立てることができない中、このような折衷案が伝統と新しさの均衡を図る策として提唱されたのである。

このことは、同書の出版から 10 年以上経って著わされた『料理の書』*Le Livre de cuisine* (1867 年)においても、折衷型という技術面での認識に変化はない。しかし、著者ジュール・グフェは、フランス式及びロシア式両配膳法の妥協点を「料理をあらかじめ切り分けておくこと」と認めながらも、それによって料理の美しさが損なわれてしまうことを再び議論の壇上に上げている<sup>16</sup>。このことへの対策として、一ノ膳では大型のルルヴェ<sup>17</sup>や温製のアントレをウォーマーの上に載せて配しつつ、視覚的効果を目的としない、すぐに食べて欲しい料理は、個々に料理を供するための皿「アシエット・ヴォロント *assiette volante*<sup>18</sup>」で会食者各自に供することを勧めている。こうすればアシエット・ヴォロントの料理を食べる間に、先にテーブルに配された料理を切り分けることができ、料理を続けて供することができるようになるという。このようにフランス式とロシア式の配膳方式を同時に行なうという方法によって、視覚への訴求を行ないつつも、料理の味を落とさないという悲願が叶うのである。もはや配膳方式において、取捨選択を求める「フランス式—ロシア式」という対立の構図はみられず、フランスで行なわれる宴会においてロシア式配膳法というのは、従来方式の欠点を補うものとして解釈されるのである。

<sup>14</sup> Dubois et Bernard, *op. cit.*, Paris, 1856, p. VI-VIII.

<sup>15</sup> *Ibid.*, p. VI-VII.

<sup>16</sup> Gouffé, *op. cit.*, pp. 334-336.

<sup>17</sup> ルルヴェ *relevé* とは、「入れ替え *relever*」という 18 世紀までの配膳の操作においては、入れ替えの対象となっていた料理のことを指していたが、19 世紀においては料理のカテゴリーのひとつとなっている。

<sup>18</sup> « *assiette volante* » は直訳すると「可動皿」となり、フランス式に配膳される他の料理が、テーブルの上に並べ置いたままになることと対比した性質を表わす名称となっている。他にも配膳においては、先述した「ドルマン *dormant*」のように「宴会において終始動かさない」ことから、「睡眠中 *dormant*」と呼ばれるようになったものなど、フランス式配膳法の特徴を反映した呼称が確認できる。

カレームに始まりグフェに至るまでの料理書で述べられてきたことから、テーブル上で形成される視覚的効果というのは、フランス式の宴会における普遍的な原則に基づいたものであるということが分かる。この実現のためには、フランス式の配膳法によって膳を形成することが変わらず求められているのであるが、19世紀では図3のような大型、且つ造形的な料理<sup>19</sup>が登場することによって、前章の膳の立体性の意義がより明確となっている。カレームによれば、このような料理が供される一ノ膳というのは、「食欲が湧くかどうか」という判断がその評価基準となる膳で、その構成要素である大型料理やアントレの優雅さは重要な事項であるという<sup>20</sup>。また宴会の第一印象となる一ノ膳に対する評価は、先に確認した膳の連続性という性質によって二ノ膳以降も引き継がれていくため、最初の膳が宴会全体の評価を決定づけることになるのである。

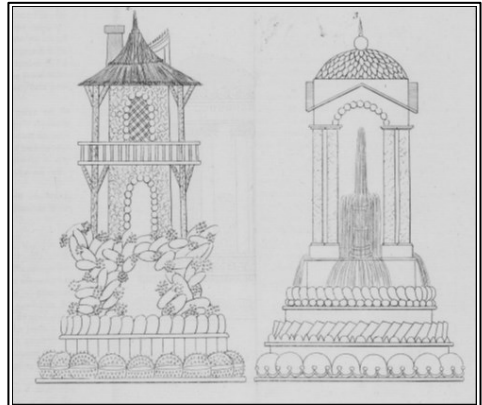


図3：カレームによる料理  
*Pâtissier royal parisien*, pl. 21  
より一部抜粋、転載

このように19世紀では、ロシア式という相対する方式が出現したことで、フランス式配膳法の欠点を認識したのであるが、このことによってフランス式の特長である膳の視覚的効果を、さらに浮かび上がらせることになったのである。こうして確認のできた伝統は、饗宴に不可欠なものとして継承され続けるのである。

#### 4-3. 非フランス式配膳法からの逆説的再定義

先にみた『古典料理』で確認したように、カレーム以降の料理書において配膳法に関する議論が高まったのは、1850年代中頃のこととなる。これについては他にも、1818年に初版が出版され、その後1928年まで版を重ねた『田園と都市の女料理人』の記述の変化からも推察できる。今回は入手が可能であった1853年版(第33版)と、これより5版離れた1858年版(第38版)との比較となるが、変化の流れを把握するという目的で両版について確認したい。まず同書1853年版では、配膳方法の説明というのは「食卓の給仕」という見出しで始まり、それはフランスで従来行なわれてきた配膳の仕方について

<sup>19</sup> 造形的な料理というのは、パティスリー *pâtisserie* の特質を生かした料理のことで、カレームの貢献によるところが大きい。当時のパティスリーという語は、現代のように「菓子」という意味に限定されておらず、語源となる「練り生地 *pâte*」(英語でペースト *paste*) を使った料理等を指していた。このパティスリーの仕事を担うパティシエ *pâtissier* という職種は、宮廷では料理人と同じ« *cuisine* »(厨房)とよばれる部署に属していたものの、両者の役割は明確に区別されていた。しかし、革命によってギルド制度が崩壊したことで、パティシエと料理人の境界がなくなり、その技術を料理に取り込みながら造形的な料理が完成したと考えられる。

<sup>20</sup> *Carême*, *op. cit.*, 1828, pp. 40-41. またカレームは、同じ一ノ膳の料理であるポターージュについて、「ポターージュにはそれを作った料理人の技術を見て取ることができ、ポターージュによって宴会の良し悪しが決まる」とし、供される料理の見た目だけでなく、質の重要性についても触れている。

書かれたものであった<sup>21</sup>。それが 1858 年版になると、これに対峙するものとして「ロシア式と呼ばれる」配膳方法が併記されるようになる。またこのことに伴い、これまで「3膳制の宴会」とだけあったフランスの配膳方法の説明には、「フランス式と呼ばれる」という文言が付け加えられるようになったのである<sup>22</sup>。この『田園と都市の女料理人』にみられる変化というのは、19 世紀半ばにおいて「ロシア式配膳法」が一般的に認知されたということを示すものと考えられるが、同書では先にみた『古典料理』とは異なった認識がみられ、このことが従来の配膳方式を改めて定義づけることになるのである。

では、このことについて検討していくために、まず『田園と都市の女料理人』1858 年版におけるロシア式配膳法の説明を確認すると、「料理は一切、テーブルの上に並べ置かれることはない。料理は、厨房から出て順次切り分けられ、すなわち一人分ずつ取り分けられ、供される<sup>23</sup>」とある。フランス式のように料理をテーブルの上に並べ、それらでもって膳を形成するということはせず、料理は直接各会食者に供されるという方法は、これまでみてきた料理書と同様のものである。一方で同書では、「半ロシア式配膳法 *service demi-russe*」という、文字通りロシア式のやり方にフランス式の特徴が残った配膳の方法が説明されている<sup>24</sup>。これは配膳の問題をどのように捉えているかという点において、『古典料理』で提唱されたフランス式とロシア式の折衷型の方法とは異なり、それが方策の違いとなっているのである。半ロシア式配膳法というのは、宴会で供される料理のうち 2 皿をフランス式にテーブルの上に配し、残りは一皿ずつロシア式に供するというもので、同一のテーブルにおいて、二つの配膳方式が同時に行なわれるというものである。フランス式に行なわれる部分では、一ノ膳として配されたアントレの後に、二ノ膳として配されるアントルメが続き、ロシア式に行なわれる部分では、各料理が順次供されるというように、展開時間の異なる空間が並行して存在することになるのである。この方法はのちに、先にみた『料理の書』のアシエット・ヴォロントを用いた配膳でも確認できる。

これに対し『古典料理』で確認したのは、フランス式とロシア式の配膳法の妥協点を「料理をあらかじめ切り分けておくこと」として、フランス式の配膳でみられる視覚的効果を維持しつつも、料理を冷めないうちに供するという、ロシア式の長所を取り入れた方法であった。同書においてロシア式配膳法というのは、依然主流であり続けるフランス式配膳法の欠点を補うものという、補完的役割を担う方式として捉えられていたのである。しかし、半ロシア式配膳法においてみられるのは、フランス式の欠点を克服するという形で両配膳法の特長に折り合いをつかせるというよりも、むしろそれらをテーブル上で併存させ、それぞれの特長を生かすという方法である。以下に述べるように『田園と都市の女料理人』においては、フランス式配膳法とロシア式配膳法とは、適用の目的が異なる配膳方式として明確な違いがあると認識されており、このことはカレームが認めていたような、適用の場の違いへと帰結するのである。

両配膳法の性質を改めて確認するにあたり、その違いの背景にあると考えられるのは、

<sup>21</sup> Audot, *op. cit.*, 1853, pp. 92-111.

<sup>22</sup> Audot, *op. cit.*, 1858, pp. 84c-104.

<sup>23</sup> « Aucun des plats ne paraît sur la table. Les mets sont découpés ou divisés et passés à mesure qu'ils viennent de la cuisine. », *Ibid.*, p. 102.

<sup>24</sup> *Ibid.*

同書中の言葉を用いれば「ガストロノミー・アンチーム *gastronomie intime*<sup>25</sup>」という、宴会における懇親性や快適性の追求である。同書 1858 年版では、宴会においてそれを体現するものとしてロシア式の配膳方法が挙げられており、このような認識の下、従来の版で記載してきたフランス式との区別がなされているのである。このロシア式配膳法における懇親性や快適性というのは、フランス式配膳法の性質を考える上でどのように位置づけられるものなのか。宴会におけるこのような概念について考えるために« *intime* »——あるいは« *intimité* »——という語に着目し、まずは 18 世紀の「スペ・アンチーム *souper intime*」と呼ばれる、フランス式配膳法が適用されない比較的小規模な宴会についてみておきたい。

スペ・アンチームというのは、同時代の版画やリベルタン小説の中で、男女間のセクシュアルな場面の舞台として描かれており、例えば、ジャン＝ミシェル・モローの版画〈下心のあるスペ *Le Souper fin*<sup>26</sup>〉は、テーブルに着いた 2 組のカップルの様子を描いている。そこには女性に言い寄るような姿勢の男性がみられ、足元には牡蠣の殻が転がっている。当時牡蠣はトリュフなどと同様、催淫作用のある食物として考えられており<sup>27</sup>、牡蠣が内密に行なわれるスペの舞台装置となっているのである。また、文学においてもスペ・アンチームは、モローの版画に描かれたような「秘め事の場」となっており<sup>28</sup>、ここに同時代におけるスペ・アンチームに対する認識をみてとることができる。

これらにおいて« *intime* »という語が意味するのは、「開かれたもの」に対する「内」である。このような見方を本論文の観点から捉え直すと、スペ・アンチームは、「公」に対する「個 *particulier*」という領域で催される宴会、すなわち「儀礼に対する非公式 *en particulier* の宴会」ということになり、配膳法などの規則から逃れた結果生まれた宴会の形態となる。しかしこの「個」というのは、「私 *la vie privée*」を指すものではないということを付け加えておきたい。18 世紀では「私」という観念の発達が確認できるが<sup>29</sup>、それは宮廷においては完全に認められるものではなく、あくまで「公ではない」というと

---

<sup>25</sup> *Ibid.*

<sup>26</sup> Jean-Michel Moreau le jeune, *Le Souper fin*, 1781, Paris, BnF, Estampes, Réserve EF-59 (A, 7). レチフ・ド・ラ・ブルトヌは、この版画を題材とした 18 世紀末の習俗を描いており、スペは時代を表わす象徴となっていることが分かる。Nicolas-Edme Rétif de La Bretonne, *Monument du costume physique et moral de la fin du dix-huitième siècle, ou Tableaux de la vie*, Londres, 1790, t. 2, pp. 133-145.

<sup>27</sup> ジャコモ・カサノヴァ Giacomo Casanova の『回想録』でも、女性と一緒に牡蠣を食べ、またそれを使って戯れていたことなどが記されている。Jacques Casanova, *Mémoires de J. Casanova de Seingalt, écrits par lui-même*, Bruxelles, 1888, t. 12, pp. 103-106. 『回想録』は、1789 年から 1798 年の間にフランス語で書かれたもので、のちに *Histoire de ma vie* に改題され、著者名も Giacomo から Jacques となる。

<sup>28</sup> 『享楽と放蕩の時代：18 世紀フランスを風靡した背徳者たちの夢想世界』稲松三千野訳、原書房、2002 年、pp. 146-160。

<sup>29</sup> プライバシーの発展については以下の研究を参照した：ノルベルト・エリアス『文明化の過程（上）』赤井慧爾他訳、法政大学出版局、1977 年；フィリップ・アリエス『子供の誕生』杉山光信他訳、みすず書房、1980 年；イーファー・トゥアン『個人空間の誕生』阿部一訳、せりか書房、1993 年。それぞれ主に、礼儀作法の適用による自己と他者の区別、社会における家族意識の変化、居住空間の分化という視点から、プライバシーの形成について述べている。

ころに« intime »の概念は置かれる。このことは宴会の形態においても確認することができ、ルイ 15 世治下のスペについて、ブラン・ド・サント＝マリー Brain de Sainte-Marie による記録をみると<sup>30</sup>、まずこれが催された場所というのは、滞在先のショワジー城となっており、公務を行なうヴェルサイユにおいてではない。さらにそこで行なわれた配膳というのは、フランス式配膳法によってではなく、アンビギュで 1 膳のみのものであった。こうすることで、膳が代わる度に給仕を行なう必要がなくなり、宴会の場から召使いを追い出すことができるのである。スペ・アンチームでみられるこのような要求は、18 世紀初頭に既に確認できており、ダンジョーによれば「呼び鈴式 à la clochette」という、必要の度に召使いを呼びつけるやり方が存在していたということである<sup>31</sup>。これらから窺えるのは儀礼、すなわちフランス式配膳法の適用から逃れようとする意図である。スペ・アンチームにおいては、この非公式性が先にみたような場所の内密性となって表われ、宴会が« intime »という語によって象徴されていたのである。

19 世紀に入ると宴会における« intime »の解釈は、「フランス式—ロシア式」という配膳法の議論の中で行なわれることになる。これまでみてきたようにロシア式配膳法は、フランス式配膳法に相対する性質を持った配膳方式であり、各人に一皿一皿給仕を行なうことで、料理の味を損なうことなく温かいまま供することができるという点が、フランス式にはない特長として評価された。この料理を取り分けるなどの給仕を必要としない配膳方式のおかげで、召使い達を締め出し、さらに料理については出来立てが供されるようになったため、より質の高い宴会を催すことができるようになったのである。このような快適性が「ガストロノミー・アンチーム」であり、これはロシア式配膳法を象徴する概念として『田園と都市の女料理人』では認識されている。しかし、フランスにおいてこのようなロシア式配膳法の利点を取り入れようとする動きがみられたものの、依然格式を重んじる宴会では、フランス式配膳法の特徴となる視覚的効果が重視され続ける。つまるところ両配膳法は、宴会を催す目的自体が異なっていたのであり、ロシア式配膳法は、ブルジョワ向けの「こぢんまりとした場 en famille」で催される宴会に向くものとして、フランス式とは区別して認識されるようになったのである<sup>32</sup>。

こうして 18 世紀の宮廷において規則から逃れ、内密性を追求する形で非公式に行なわれていたスペ・アンチームは、新しいブルジョワの時代において、私生活の領域で行なわれる快適な宴会として引き継がれていく。この適用の場の違いにみられる性質の違いから、ロシア式配膳法は「非フランス式なる方式」として、対峙するフランス式配膳法を「宮廷儀礼において求められた配膳方式」と改めて定義づけることになるのである。

---

<sup>30</sup> Brain de Sainte-Marie, « Voyages du Roy au château Choisy, avec les logements de la cour et les menus de la table de Sa Majesté. Année 1753 », Paris, BnF, fr. 14129. これは単年ごとに記録された綴り本であり、現存している最古のものは 1744 年に書かれている。

<sup>31</sup> Philippe de Courcillon Danjeau, *Journal du Marquis de Dangeau*, t. 8, Paris, 1854-1860, p. 297.

<sup>32</sup> 時代の変容に伴う私的領域の確立については、以下の研究も参照した：Dolores Jimenez, « Espaces du repas intime dans le roman du XVIIIe siècle » in Alain Montandon (dir.), *Espaces domestiques et privés l'hospitalité*, Clermont-Ferrand, 2000, pp. 163-173; ユルゲン・ハーバーマス『公共性の構造転換』未來社、1973 年。

## 第5章 儀礼の構造におけるフランス式配膳法

前章まで、15世紀から19世紀までの料理書を基に、フランスにおける配膳方式についての具体的な検討を行なった。考察の中心にあるフランス式配膳法というのは、料理でもって膳という空間を形成し、その視覚的効果の特徴として発展した配膳方式であるということを確認した。この視覚的効果というのは、のちにフランスでより簡便な配膳方式が認識されてからも、宴会において維持し続けることが求められる特性となっているのであった。では、この配膳法という宴会を催す上での細部は、儀礼全体においてどのように位置づけられているのだろうか。本章では、前章までのフランス式配膳法に関する考察を踏まえながら、配膳法と儀礼の関係性について考えたい。

### 5-1. 食卓配膳図に示された座席の位置と配膳の関係

宮廷の宴会において指示書として用いられたメニューや食卓配膳図に関しては、ルイ15世時代に催されたスペのメニュー<sup>1</sup>が確認できるほかは、17、18世紀を通じてほとんど残されていないのが現状である。特にルイ14世時代の宴会に関しては、実際に用いられていた指示書は確認されておらず、現在ストックホルムの国立博物館に収蔵されている配膳のデッサンが、唯一現存する史料となっている。このデッサンというのは、17世紀末から18世紀初頭にかけて、スウェーデンから派遣された建築家や文化大使らによってヴェルサイユ宮殿の視察が行なわれた際に、自ら内部の様子を記録したり、またフランス側から譲り受けたりした資料の中に含まれるものである<sup>2</sup>。これらは具体的には、1702年に作成された大膳式の一ノ膳のデッサン、及び二ノ膳と三ノ膳を同時に示したデッサン、さらに1700年と1702年にそれぞれ作成されたマルリーでの宴会のデッサンとなる<sup>3</sup>。他にも宴会の際に用いるカドナや、銀器などの食具のデッサンもあり、フランスにおいて催される宴会の様式について、高い興味を示していたということが分かる。では、これら食卓配膳図のデッサンのうち「大膳式一ノ膳の食卓配膳図」(図4)を例に取り、『ルッセの外交儀典書』*Le Cérémonial diplomatique des cours de l'Europe*<sup>4</sup>で儀典を具体的に確認しつつ、配膳と宴会の席順の関係について検討したい。

<sup>1</sup> Brain de Sainte-Marie, « Voyages du Roy au château Choisy, avec les logements de la cour et les menus de la table de Sa Majesté. Année 1753 », Paris, BnF, fr. 14129 等。

<sup>2</sup> *Versailles: The View from Sweden* (cat. exp.), New York, 1988, pp. 9-16, 52-53. ストックホルムの国立博物館が所蔵するヴェルサイユに関する史料については、次のような研究が挙げられる: Roger-Armand Weigert et Carl Hernmark, *Les Relations artistiques entre la France et la Suède, 1693-1718: Nicodème Tessin le Jeune et Daniel Cronström, correspondance (extraits)*, Stockholm, 1964.

<sup>3</sup> <Plan du premier service du Grand Couvert à Versailles>, Stockholm, National museum, THC 2134; <Plan des deuxième et troisième services du Grand Couvert à Versailles>, THC 2133; <Plan de la table du roi « servie à trois services » à Marly en 1700>, THC 2098, THC 2135; <Plan de la table du roi « servie à deux services » à Marly en 1702>, THC 2099. (*Versailles et les tables royales en Europe, op. cit.*, pp. 255-256; *Versailles: The View from Sweden, op. cit.*, pp. 50-53)

<sup>4</sup> Rousset, *Le Cérémonial diplomatique des cours de l'Europe*, Paris, 1739, t. 1.



王の食事の儀式について改めて確認しておく、大膳式 *grand couvert* というのは、王が王族と共に摂る公開の食事のことであり、日常の儀式として行なわれる場合は通常 22 時、すなわちスぺの時間に催される。また、大膳式は日常の儀式の際だけでなく、枢機卿の任命式や婚姻、王家の饗宴 *festin royal* の際などにも適用される宴会の形態となっている。これに対し、王がひとり、あるいは王妃とだけ一緒に摂る正餐の時間の食事のことは、小膳式 *petit couvert* と呼ばれるのであるが、この「大・小」の違いというのは、王の宴会に同席する陪食者の人数の違い

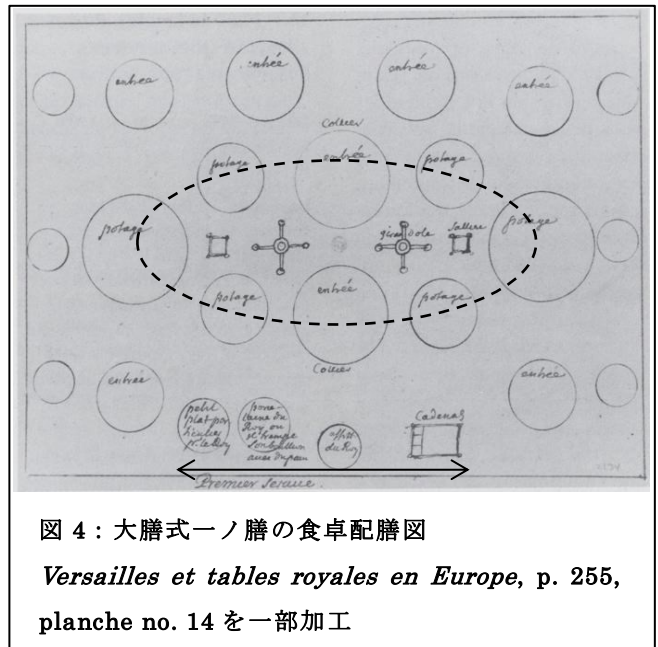


図 4：大膳式一ノ膳の食卓配膳図

*Versailles et tables royales en Europe*, p. 255, planche no. 14 を一部加工

によるものである。また、陪食者が誰であるか、その席の順番はどのようになっているかということは、『メルキュール・ギャラン』誌などにおいて詳細に記されているが、本論文においてはこのような具体的な陪食者名やその席順について追及するのではなく、儀礼の際の座席位置を普遍的なものとして確認することで、それが配膳方式の確立に与えたであろう影響について検討したい。またこの考察を基に、前章までにみてきたフランス式配膳法の特徴を成り立たせる要素についても考えたい。でははじめに、先の食卓配膳図のデッサンから具体的にみていくことにする。

図 4 は、「大膳式一ノ膳の食卓配膳図」を筆者が一部加工したものである。まず、図下部の矢印で範囲を示した内にあるのが、左から「王の個人用小皿 *petit plat particulier p[ou]r le Roy*」、「王の器 *porcelaine du Roy*」、「王の皿 *assiette du Roy*」であり、これらは王が着席する位置を示すものとなっている<sup>5</sup>。またこれらの傍らに置かれた「カドナ *cadenas*」(右端)が、この座席の重要性を象徴している。この位置は上座 *haut bout* にあたり、宴会を催すのが王の部屋であれば、部屋の入口を正面にし、暖炉を背にする場所に設置される。この上座に対して右側と左側にあたる両脇に描かれた複数の円は、陪食者が座る位置を示している。『ルッセの外交儀典書』によれば、日常の大膳式における陪食者は王子やオルレアン公夫妻などとなり、このような宴会は王一族での食事として公開されるということである<sup>6</sup>。宴会の座席の位置について、具体例を挙げて確認すると、『メルキュール・ギャラン』誌 1687 年 2 月号の記述によれば、同年 1 月 30 日にパリ市庁舎 *Hôtel de Ville de Paris* で王のために催された宴会では、王の求めに応じて 35 人分の席が用意され、王の左右にあたる側にそれぞれ 17 名の陪食者の席が並べられるというようになっている<sup>7</sup>。この宴会の様を描いた版画(図 5)からは少し分かりづらいが、テー

<sup>5</sup> この食卓配膳図は 1702 年に描かれたものであるため、本来同席することになる王妃の席は記入されていない。

<sup>6</sup> *Ibid.*, t. 1, p. 428.

<sup>7</sup> *Mercure galant, op. cit.*, février 1687, pp. 38-40.

ブルを馬蹄形に配することで、この大人数に対応しているとのことである<sup>8</sup>。このように王が上座に座り、その両側に陪食者の席が設けられるという配置は、先の食卓配膳図でも確認したように、それが大膳式で行なわれる儀礼であれば、催される場所や機会を問わずにみられるしきたりとなっているのである。

これまでみてきたように大膳式のテーブルでは、上座とその左右の側に設けられる陪食者の席は「コ」の字型を描いているのであるが、席がこのような形となるのは、王の正面の位置にあたる下座 *bas bout* を給仕の便宜上空けておくことが慣例となっているため、図 5 においても給仕を行なう人々の姿は図中手前に描かれている。またこのような並び方については、儀式を観覧する人々についても同様であり、王の背後からテーブルに沿うように立ち並ぶよう決められている。このような宴会の慣習については、少なくとも



図 5：パリ市庁舎での王のための正餐

(1687年1月30日)

16 世紀に遡って確認することができる。例えば『フランスの儀典書』*Cérémonial françois* によると、フェリペ 2 世とアンリ 2 世の王女エリザベート・ド・フランスの婚約の際に開かれた宴会では、「王と王妃はテーブルの中央におかけになる。〔王の〕右側には次のような方々が座られる〔中略〕。王妃の左側には次のような方々である〔略〕<sup>9</sup>」とあるように、上記と同様の席順になっているということが分かる。このように王と王妃、もしくは王のみが上座に、陪食者がその左右の側に座るという座席の配置は、宮廷儀礼において伝統的に受け継がれてきたものなのである。

では、これまでに確認した座席の位置と配膳法には、どのような関係を見出すことができるのだろうか。再び図 4 に立ち戻って考えたい。まず、図 4 で点線の楕円で示した箇所についてであるが、原図中ではこの部分を示す言葉として、「コリエ *collier*」と書き込まれている。仏語で« *collier* »とは首飾りなど、「環状のもの」を意味する言葉であるため、語義から考えて点線で囲んだ中央の料理群を指しているものと思われる。このテーブルの中央に形成された「コリエ」は、第 3 章でみた「フィル」と同義であり、「中央」と「両側」という、配膳上重要な位置によって形成される場所であるということが分かっている<sup>10</sup>。コリエ、もしくはフィルにおいては、料理はシンメトリーに立体的な垂形を描く形に配膳されており、この形状はフランス式配膳法の性質を如実に表わす特徴のひとつとなっている。このコリエを正面からみることのできる席は王の座る上座のみとなり、配膳

<sup>8</sup> *Ibid.*, pp. 20-21.

<sup>9</sup> Théodore Godefroy, *Le Cérémonial françois*, Paris, 1649, t. 2, pp. 17-18.

<sup>10</sup> 第 3 章第 5 節を参照。

上重視される位置と給仕上重視される位置とが一致するのである。また先に述べたように、公開の儀式においては、それを観覧する人々も王の背後からテーブルに沿うように並んでおり、これら王と同じ方向から発せられる視線によっても、このことは成り立つようになっている。このような座席の位置こそが、膳にシンメトリーという様式美を取り入れ、視覚的効果の特徴とする配膳法の確立に大きく影響したのではないだろうか。もちろん本章でみた座席の位置というのは、フランス式配膳法が誕生したとする 17 世紀以前からみられる慣習であるため、フランス式配膳法確立の決定要素であるとはいえないが、少なくともその形成要因として関係しているといえよう。

以下、このようにして確認した膳について、さらに儀礼という構造の中でみていくために、給仕との関わりにおいても検討したい。

## 5-2. 儀礼とフランス式配膳法の「膳」

では、座席の位置とフランス式配膳法の間を確認したところで、引き続き 1687 年のパリ市庁舎で行なわれた王のための宴会を例に取りつつ、給仕の方法とフランス式配膳法との関係について検討したい。同宴会においては先に確認したように、テーブルを馬蹄形に配していたのであるが、その際給仕については「3 列で *sur trois files* 行なわれた」ということが、『メルキュール・ギャラン』誌に記録されている<sup>11</sup>。この「3 列で」とは、具体的には 3 人の扉番 *Huissiers* を先頭に組まれた給仕の隊列のことで、扉番の次に大佐 *Colonels*、大佐のあとに市の近衛兵 *archers de Ville* と続き、この近衛兵によって料理が部屋へと運ばれるのである。料理がテーブルに到着すると、今度は次のような人々によって王らに直接給仕が行なわれることになる。

王の意向に従い、市のメートル・ドテルが閣下へ料理を献上する榮譽にあずかることにする。〔テーブルの〕両脇部分へは、王のメゾンの監査官であるヴィエイヌ氏とプジェ氏が料理を供することにする<sup>12</sup>

これは、宴会に関する事前の打ち合わせについて記録した文章になるが、給仕は複数に分かれ、王、陪食者でそれぞれに適した人物が料理を供するよう決められているということが分かる。この決定事項に基づき、担当が王と左右それぞれの側に分かれ、これによって 3 列による給仕が行なわれたものと思われる。このように給仕が複数に分かれ、それぞれにメートル・ドテルを指定するというやり方については、第 2 章及び第 3 章で確認したイタリアの配膳方式である、ピアット制においてもみられる。例えば『著作』（1570 年）では、「2 人のスカルコと 2 人の切り分け職によって、2 皿で供される〔中略〕正餐<sup>13</sup>」とあるように、給仕を行なうスカルコと切り分け職の人数がメニューにおいてあらかじめ

<sup>11</sup> *Mercure galant, op. cit.*, 1687, pp. 22-23.

<sup>12</sup> « [On resolut en même temps] Que le maistre d'Hostel de la Ville auroit l'honneur de poser les plats devant le Roy suivant l'intention de Sa Majesté, que Monsieur Vieisse & Pouget Controleurs de la Maison du Roy, les poseroient sur les deux costez [...] », *Ibid.*

<sup>13</sup> Scappi, *op. cit.*, fol. 169r.

明記されている。しかしこのピアット制というのは、すべての料理に共通する皿数に応じてスカルコ的人数を決めており、スカルコはそれぞれ料理を指定された場所に給仕することによって、それぞれ同じ内容で構成された料理群（ピアット）を形成することになる（第1章図2参照）。例えば料理が2皿ずつとなっていれば、スカルコは2人必要となり、その結果2つの料理群が出来上がるのである。これに対しパリ市庁舎での宴会の場合、給仕はピアット制のように料理群を単位として行なうのではなく、それを受ける対象を基準として行なっているため、各メートル・ドテルによって配膳が完結しない。つまりこれはどういうことかということ、一揃えの料理群でもってひとつの膳となるフランス式の配膳では、たとえ給仕が分かれていても、形成されるのはテーブル全体において膳ひとつなのである。このことは先述したように、ピアット制とフランス式配膳法との相違点、すなわち膳に対する考え方の違いによるもので、同宴会では給仕が分かれることによる配膳への影響は、メニュー上でも確認できない<sup>14</sup>。

このように給仕については、配膳法の特性が方法となって表われているのであるが、このパリ市庁舎での宴会の場合、複数のメートル・ドテルによって給仕が行なわれつつも、ピアット制のように料理が分かれて配膳されなかったのには、もうひとつ別の理由がある。このことについては、次の宴会の儀礼から説明したい。『ルッセの外交儀典書』をみると、フランスの教皇大使に任命された枢機卿のための宴会に関する儀典が載せられている<sup>15</sup>。それによると、この枢機卿のための宴会で用いられるテーブルというのは、王が通常用いるテーブルの3倍の長さのもので、その長辺の3分の1の部分に王の席、この席の左側にあたる残りの3分の2の部分に枢機卿の席が設けられるというようになっている。このように、ひとつのテーブルに王と枢機卿が並んで座るという特殊な席順がみられるのであるが、この場合に行なわれる給仕の仕方を確認しておく、王は日常の大膳式の際に世話を受ける給仕職複数人 *Gentilhommes-Servants* から給仕され、枢機卿は食膳長官1人 *Contrôleur Général* から給仕を受けるということになっている。この際給仕は、王と枢機卿同時に行なわれるということである。なおこの給仕においては、王へは複数で行なわれているのに対し、枢機卿へは食膳長官ひとりとなっているが、この数の差と給仕の役職の違いについての理由は記されていない。

次に料理の配膳についてであるが、この際注目すべきは、枢機卿に対しても王と同じ内容で、同じ数の料理が供されるということである。このことはつまり、王、枢機卿それぞれの席で全く同じ膳が形成されるということになり、別々に行なわれる給仕によって、別々の膳が2つ出来上がるのである。『ルッセの外交儀典書』ではこれらの膳のことをあえて「完全な膳 *un service complet*」と表現しているように、それぞれに膳を供していることが強調されている。このことが先のパリ市庁舎での宴会でみた給仕とは異なっている点であり、この宴会の例から考えられることは、フランス式の膳というのはそれを供する対象において完全な形となるということである。王と教皇の大使である枢機卿のように双方が高位にある場合、膳はそれぞれに形成されてしかるべきものなのである。このことはパリ市庁舎での宴会においても同様に考えられ、膳を供する対象となるのは王ひとりであ

<sup>14</sup> *Mercure galant, op. cit.*, 1687, pp. 41-43.

<sup>15</sup> Rousset, *op. cit.*, t. 1, p. 433 droite.

るため、たとえ給仕が王と陪食者とで別々に分かれていても、テーブル全体でひとつの配膳しか行なわれないのである。つまり膳というのはそれを供する対象に属しているということであり、このような点において、儀礼におけるフランス式配膳法の膳の意義が表われているのである。フランス式に行なわれる宴会においては、配膳は単なる料理の羅列なのではなく、そこに君主などに対する敬意を内包するものであったのである。

### 5-3. フランス式配膳法における膳とはなにか

このように席順や給仕に関する具体例を通して、儀礼の中でフランス式配膳法がどのように位置づけられているかということを検討してきた。そこから浮かび上がってくるのは膳の象徴性であり、このことは膳が王や枢機卿という、それが供される対象に属しているということから確認できた。一方でこの膳の象徴性というのは、配膳法のみならず、フランス式に行なわれる宴会の儀礼自体において求められているものである。儀礼というのは元来、行為による象徴的コミュニケーションなのであり<sup>16</sup>、宴会における象徴性はその装置となる配膳法において表われたのである。

ではこの膳の象徴性について考えるために、まず宴会の儀礼に特徴的な「ネフ nef」という、舟形をした王専用の食具入れについてみておきたい。ネフに関しては、『ルッセの外交儀典書』の「王のテーブルの儀典」(article 24)に、儀礼におけるその取扱い方が記されている<sup>17</sup>。それによれば、ネフを宴会のテーブルに運ぶ際には、まず部屋の扉番 *Huissier de Sale* が先を歩き、この後ろでゴブレ *Gobelet* という、王や王族が食するパンとワインを担当する部局の長がネフを持つということである。またこの隣には近衛兵 *Garde du Corps*、さらに後ろには侍従 *Officiers* が続くというように、ネフを護るような形で隊列を組んでいるということが分かる。このようにして運ばれたネフは、料理の毒見を行なうのためのテーブル *Table du Prêts* に置かれ、その際メートル・ドテルはネフに向かって最敬礼を行なうということである。このように恭しく扱われることから分かるように、ネフは宴会の儀礼において、王を表象するものとみなされているのである。またこのネフの象徴性は、次のような記述によっても確認できる。「[ネフが王の右手のテーブルの端に置かれると]王がネフを置かずに、大膳式で日常の食事を摂る控えの間は、饗宴を行なう広間になる〔略〕<sup>18</sup>」とあるように、この場合宴会の儀式性は部屋にあるのではなく、ネフという存在によって表わされているのである。一方、ネフがこのように王という存在を表象するということに対し、膳というのは王という客体に対して象徴的な意味を持つものとなっている。膳はいわば、王に対する供物のようなものなのであり、王に膳を供するという行為によって儀礼の象徴性は成立する。本論文でこれまで検討してきたような、視覚的効果というフランス式配膳法にみられる特徴というのは、このような膳における象徴性によって形成されたものだったのである。

このように考えてきた膳の象徴性であるが、ではフランス式配膳法と対峙する方式で、

<sup>16</sup> Cf. 青木保『儀礼の象徴性』岩波書店、1984年；池上俊一『儀礼と象徴の中世』岩波書店、2008年。

<sup>17</sup> Rousset, *op. cit.*, pp. pp. 431 droite-433 gauche.

<sup>18</sup> « [...] l'Antichambre où le Roi mange ordinairement à son grand couvert, & sans la Nef sur la Table, devient Sale; [...] » *Ibid.*, p. 433 gauche.

膳を形成しないロシア式配膳法にはどのようなことがみられるのだろうか。第 4 章では、このロシア式配膳法の特徴を表わすものとして、「ガストロノミー・アンチーム」という概念について述べた。19 世紀において、このガストロノミー・アンチームが宴会に要求された背景には宴会の趣旨の変化があり、そこには従来のフランス式配膳法が適用される宴会には存在しない「アンフィトリヨン *amphitryon*<sup>19</sup>」という、宴会の主役（ホスト）の登場が指摘できる。このアンフィトリヨンについて、グリモ・ド・ラ・レニエールの著作『アンフィトリヨンのための手引き』*Manuel des amphitryons*（1808 年）で確認すると、同書では「宴会を催す側」としてのアンフィトリヨンの担うべき役割や、招待客との関わり方について述べられている<sup>20</sup>。そこでは、料理の切り分けやメニューの作成という、従来切り分け職やメートル・ドテルの行なってきた仕事をアンフィトリヨンが担い、宴会を取り仕切るようになっており、宴会において重視されるべきことが、それを主催したアンフィトリヨンが招待客から受け取る評価へと変わっているのである。

この評価というのは、グリモがこれよりも先に著わした『食通年鑑』で述べているように、従来の方法ではない配膳の仕方を用いることで叶う、料理をおいしく食べる方法、すなわち本論文で検討したロシア式の方式によって得られるものとなっている<sup>21</sup>。また『アンフィトリヨンのための手引き』では、招待客に対して「作法 *code de politesse*」を求めているが、これは対等関係にあるアンフィトリヨンと招待客とが「グルマン *gourmand* である」という契約関係の下に成り立つ規範となっている<sup>22</sup>。このような宴会におけるアンフィトリヨンと招待客の関係からいえるのは、ガストロノミー・アンチームの下でロシア式に行なわれる宴会では、客体が不在になるということであり、改めてロシア式配膳法にはない膳というのが、宴会の性質を明確に区別しているということが分かる。

一方でこの膳というのは、単に料理をテーブル上に揃えればよいというものではなく、それはフランス式に料理が配される膳でなければならない。このことは 1645 年にパリのパレ＝ロワイヤルで催された、ポーランド王ヴワディスワフ 4 世とマリー＝ルイーゼ・ド・ゴンザーグの婚姻の披露宴に関する記述からも窺い知ることができる。それによると、同宴会では膳が 4 膳しか供されなかったということの問題視しつつも、饗宴の威厳というのは膳の数ではなく、その質の素晴らしさや美しい配膳において表わされるものだと述べている<sup>23</sup>。同宴会でこのように述べられている膳が、どのような配膳の形をしていたかということは不明であるが、宴会を評価する際の主眼が膳の内容や、その規律性に置かれているということが読み取れる。このことは第 4 章でも確認したように 19 世紀において、

---

<sup>19</sup> 「アンフィトリヨン」については、17 世紀のモリエール Molière の戯曲 *Amphitryon* の主人公の名に由来し、劇中の場面の様子から意味が転じたものである。

<sup>20</sup> Grimod de La Reynière, *Manuel des amphitryons*, Paris, 1808, première et seconde parties. この場合の変化は以下に示すように、19 世紀のガストロノミーという概念に基づくものであり、宴会のホスピタリティとは区別して考えたい。

<sup>21</sup> Grimod de La Reynière, *op. cit.*, 1804 (seconde année), pp. 77-85.

<sup>22</sup> Grimod de La Reynière, *op. cit.*, 1808, troisième partie.

<sup>23</sup> « Le disner fut de quatre Services seulement, mais si splendides & si bien ordonnez, qu'ils firent confesser à vn chacun que ce n'est pas dans le nombre, mais dans l'excellence des services & leur bel ordre que consiste la dignité d'un Festin. », Godefroy, *op. cit.*, p. 133.

フランス式配膳法の普遍的な特徴として再認識されているのである。

このように宴会では、膳を形成することによって儀礼という象徴的コミュニケーションが成立している。これを表わすものとして 17 世紀後半から 18 世紀にかけて確立したのが、フランス式配膳法なのである。

## 終章

### まとめ

以上、15世紀から19世紀までの料理書を通観し、フランス式配膳法の発展を段階的にみることで、その特徴について検討してきた。フランス式配膳法の確立に至っては、イタリアにおける配膳方法との違いにおいて、また19世紀ではロシア式配膳法との相対的評価から、配膳法の性質について考察した。このようにして特徴を確認したフランス式配膳法が、宴会の儀礼にどのように組み込まれているか、宴会の構造においてそれを位置づけることで、配膳法、さらには膳の表わす象徴性について考えることができた。ここで改めて、各章の内容についてまとめておく。

第1章では、15世紀から19世紀までの幅広い年代の料理書を史料として扱うにあたり、フランスにおけるその出版状況について概観し、各料理書の中で配膳方法がどのように変化しているかということを追って確認した。配膳方法について体系的にまとめたことによって、本論文のような長期的な視点による研究の方向性を示し、焦点を明確にすることができた。

第2章から第4章においては、第3章のフランス式配膳法の確立期における考察を中心に、15、16世紀のフランス式配膳法誕生以前の配膳方法についてや、フランス式配膳法がロシア式配膳法へと移行する19世紀における配膳法の評価について検討を行なった。配膳法が確立する前後の時代において、「フランス式」という定義を相対的に検討することで、17世紀後半から18世紀にかけて絶対的な配膳方式となっていたフランス式配膳法の特徴を確認することができた。フランス式として確立する際、イタリアのピアット制との比較において明確となったのが膳の在り方であり、ピアット制では考慮されない配膳の形がフランス式配膳法の特徴となるということが分かった。それは具体的には、一揃えの料理がシンメトリーに配されるということであり、この膳の形が典型となって、様々な配膳の規則を生むことになったのである。またフランス式の膳というのは、一ノ膳で最初に決められた形を終始維持するということが分かり、これらに表わされた膳の性質は、宴会において求められる視覚的効果を、フランス式配膳法の重要な特徴として位置づけるのであった。こうして確認した特徴からは、フランス式配膳法において主眼の置かれている点を明らかにすることができた。

また後世においては、フランス式配膳法に対峙する方式であるロシア式配膳法の出現によって、改めて配膳方式の評価を行なうことになるのであるが、このような比較においては、フランス式配膳法とは相対する概念を指す語である「*intime*」が鍵となり、それによって区別される宴会の性質の違いを、膳の有無という基準に当てはめた。この膳というのは、フランス式配膳法の本質を表わすものであり、具体例としてみた儀典においては、その対象となる客体に対して象徴性を確認することができた。第5章ではこのように、フランス式配膳法を宴会の儀礼の構造において検討し、その関係性からフランス式の膳の重要性について確認した。

ここで第4章までの考察と第5章の考察をつなげて、フランス式配膳法について考え



てみたい。第 4 章までで明らかとなったのは、フランス式配膳法における膳の重要性である。イタリアのピアット制やロシア式配膳法との比較においては、膳によって表わされた視覚的効果が、フランス式配膳法に特有なものとして明確化され、配膳法を特徴づけることになる。一方、膳を形成しないロシア式配膳法による宴会は、「intime」という概念で示されるようなこぢんまりとした場に向くものとして、フランス式配膳法による饗宴とは対極に置かれるのである。このような膳の重要性は儀礼において確認でき、第 5 章における考察から、膳を客体に供することで表わされる儀礼の象徴性は、このフランス式配膳法によって示されるということを導き出した。膳とはなにか、フランス式配膳法とはなにかということ考えたとき、宴会の儀礼の意義が明らかになるのである。

### 本論文の意義

第一には、フランス式配膳法という宴会を行なう上での一規則についての分析を行ない、それが儀礼の中にどのように組み込まれ、どのような意義を持っているかということを示したことにある。これまでフランス式配膳法というのは、単にルイ 14 世治下の宴会を指す様式というように理解が完結し、その実態についての解明は重視されてこなかった。今回儀礼におけるその重要性を指摘したことによって、宴会についての多元的な見方を示すことができたと考える。第二には、史料面における意義を挙げることができる。これまで宮廷儀礼の研究において、料理書という実用書が史料として用いられることは稀であった。また、本論文において中心的に検討を行なった 17、18 世紀の料理書については、書誌以外の研究は多くなされておらず、本論文によって本格的な研究の端緒を開くことができたのではないだろうか。料理書を通して配膳法を体系的に捉え、儀礼研究において食文化史からのアプローチを示したことによって、歴史学上の貢献ができたと考える。

### 今後の課題

本論文ではフランス式配膳法を巡り、宴会の儀礼と配膳法の関係について考察を行ってきた。今回ジャン＝ルイ・フランドランの手法を受け継ぎ、配膳法自体の分析に比重を置くことになったが、さらにこの研究結果を儀礼研究の中で位置づけていくためにも、今後より幅広い史料の活用が不可欠であると思われる。中世史が専門であるブリュノ・ロリウーが指摘していることには、年代記や回想録、報告書、小説などの言説や、また会計簿などの記録を活用することの必要性が挙げられている<sup>1</sup>。とりわけ年代記や回想録などは、著者による意図が反映されていることから、実証的な研究を目指したフランドランらの研究では用いられることが少なかった史料である。これらと、料理書という食の規範を示す史料との間にある認識の差を整合することが、今後の研究において必要であると考えられる。

また、依然主となる史料として位置づけられる料理書について、その書誌研究は進んでいるものの、受け手、すなわち読者についての分析はほとんどなされていないため、料理書の性質が調理法や配膳法を伝えるための手段、という理解に留まっているということが指摘できる。問題となるのは誰が読む、もしくは所有していたかということではなく、発

<sup>1</sup> Bruno Laurioux, « Alimentation de cour, alimentation à la cour au Moyen Âge: nouvelles orientations de recherche » in *Food and History*, Turnhout, 2006, vol. 4, no. 1, pp. 9-27.

信した情報がどのような影響を及ぼし、どのように理解されていたかということである。とりわけ 19 世紀においては料理書以外に、雑誌によっても食に関する技術や知識が普及したことが確認できており、このような社会背景の変化も勘案しつつ、料理書の役割についてさらに検討することが必要である<sup>2</sup>。

上記に挙げたことは、食文化史研究の全体的な数の少なさゆえの問題に起因するものであるが、今後食文化史全般に渡って体系的な研究を行なっていくためにも、まずはこのような史料面での課題の解決が優先されよう。このことは、イエルーン・ダイндаム Jeroen Duindam による近年の宮廷研究において、史料の系統的な分析の必要性が示されているように<sup>3</sup>、全体的な研究の発展のために食文化史においても求められていることである。またこれと同時に、料理書の中で混在する料理を作る側（料理人）と、それを用いて配膳を行なう側（メートル・ドテル）との関係についても、宮廷内の組織や儀礼の中で検討することを今後の課題としたい。

（了）

---

<sup>2</sup> ロジェ・シャルティエは、書物が普及する過程やその変化を読者を主体として分析している。料理書の分析においても、同様の視点が求められよう。そのために以下の研究を参考にしたい：ロジェ・シャルティエ『読書の文化史：テキスト・書物・読解』福井憲彦訳、新曜社、1992；『読者と読書：アンシャン・レジーム期フランスにおける』長谷川輝夫他訳、みすず書房、1994年。

<sup>3</sup> Jeroen Duindam, *Vienna and Versailles*, Cambridge, 2003.

## 【図版出典】

- 図 1 : <Table longue à huit bassins, & six assiettes>, *Le Nouveau et parfait maistre d'hostel royal*, Paris, 1662, p. 36
- 図 2 : Mattia Giegher, *Li tre trattati*, Padova, 1639, p. 57; <La maniere de seruir sur vne table quarée douze plats continus, & comme il les faut disposer>, *L'Escole parfaite des officiers de bouche*, Paris, 1662, p. 5
- 図 3 : Antonin Carême, *Le Pâtissier royal parisien*, Paris, 1815, t. 1, pl. 21
- 図 4 : <Plan du premier service du Grand Couvert à Versailles>, Stockholm, National museum, THC 2134 (*Versailles et les tables royales en Europe*, Paris, 1999, p. 255, cat. no. 14)
- 図 5 : Pierre Lepautre, <LOUIS LE GRAND L'AMOUR ET DELICES DE SON PEUPLE. ou les Actions de graces, les Festes et les Rejouïssances pour le parfait retablissement de la Santé du Roy en 1687>, édité chez N. Langlois à Paris en 1688, Paris, BnF, RESERVE QB-201 (171)-FT5 [Hennin, 5616]

## 【一次史料】

### 手稿

- BRAIN DE SAINTE-MARIE, « Voyages du Roy au château Choisy, avec les logements de la cour et les menus de la table de Sa Majesté. Année 1753 », Paris, BnF, fr. 14129
- FOUQUET, Jean, *Les Grandes Chroniques de France*, Paris, BnF, fr. 6455, fol. 444v; fr. 2813, fol. 473v
- LIMBOURG, Paul, Jean et Herman de, *Les Très Riches Heures du duc de Berry: Le Calendrier Janvier*, Chantilly, Musée Condé, fol. 1v
- « Festin Royal fait a Lion pour la noce de Henry IVe », Paris, AN, KK 1431, fols. 217-219

### 刊本

(フランス)

- AUDIGER, *La Maison réglée*, Paris, 1692
- AUDOT, Louis-Eustache, *La Cuisinière de la campagne et de la ville*, Paris, 1834; 1853; 1858; 1890; 1900
- BEAUVILLIERS, A., *L'Art du cuisinier*, Paris, 1814, 2 vol.
- BELON, Pierre, *Histoire de la natvre des oyseavx, avec levr descriptions, & naïfs portraicts retirez dv natvrel: escrite en sept livres*, Paris, 1555
- BONNEFONS, Nicola de, *Les Délices de la campagne*, Paris, 1654
- BRILLAT-SAVARIN, *Physiologie du gout*, Paris, 1851 [ブリア - サヴァラン 『美味礼賛』 関根秀雄、戸部松美訳、岩波文庫、1967年]
- CARÊME, Antonin, *Le Pâtissier royal parisien, traité élémentaire et pratique de la pâtisserie ancienne et moderne, de l'entremets de sucre, des entrées froides et*

- des socles*, Paris, 1815, 2 vol.
- , *Le Maître d'hôtel français, parallèle de la cuisine ancienne et moderne, considérée sous le rapport de l'ordonnance des menus selon les quatre saisons*, Paris, 1822, 2 vol.
- , *Le Cuisinier parisien, ou l'art de la cuisine française au dix-neuvième siècle, traité élémentaire et pratique des entrées froides, des socles et de l'entremets de sucre, suivi d'observations utiles aux progrès de ces deux parties de la cuisine moderne*, Paris, 1828
- , *L'Art de la cuisine française au XIXe siècle traité élémentaire et pratique suivi de dissertations culinaires et gastronomiques utiles aux progrès de cet art par M. Antonin Carême de Paris*, Paris, 1833, 2 vol.
- CASANOVA, Jacques, *Mémoires de J. Casanova de Seingalt, écrits par lui-même*, t. 12, Bruxelles, 1888
- DANGEAU, Philippe de Courcillon, *Journal du Marquis de Dangeau: publié en entier pour la première fois / par MM. Soulié, Dussieux, de Chennevières, Mantz, de Montaignon; avec les additions inédites du duc de Saint-Simon publiées par M. Feuillet de Conches*, t. 8, Paris, 1854-1860
- DOUET D'ARCQ, Louis, « Un petit traité de cuisine écrit en français au commencement du XIVE siècle » in *Bibliothèque de l'école des chartes*, t. 21, Paris, 1860, pp. 209-227
- DUBOIS, Urbain et BERNARD, Émile, *La Cuisine classique*, Paris, 1856
- Escole (L') parfaite des officiers de bouche; contenant le vray Maistre-d'Hostel, le grand Escuyer-Tranchant, le Sommelier Royal, le Confiturier Royal, le Cuisinier Royal, Et le Patissier Royal*, Paris, 1662
- FÉLIBIEN, André, *Relation de la feste de Versailles. Du 18 Juillet mil six cens soixante-huit*, Paris, 1679
- GODEFROY, Théodore, *Le Cérémonial françois*, Paris, 1649, 2 vol.
- GOUFFÉ, Jules, *Le Livre de cuisine*, Paris, 1867
- GRIMOD DE LA REYNIÈRE, *Almanach des gourmands, ou calendrier nutritif, servant de guide dans les moyens de faire excellente chère*, Paris, première année, 1803; seconde année, 1804
- , *Manuel des amphitryons; contenant Un Traité de la Dissection des viandes à table, la Nomenclature des Menus les plus nouveaux pour chaque saison, et des Éléments de Politesse gourmande*, Paris, 1808
- L.S.R., *L'Art de bien traiter*, Paris, 1674, éd. Gilles et Laurence Laurendon, *L'art de la cuisine française au XVIIe siècle*, Paris, 1995
- LA CHAPELLE, Vincent, *Le Cuisinier moderne*, La Haye, 1735
- LA MARCHE, Olivier de, *Memoires de messire Olivier de La Marche*, éd. M. Petitot, *Collection complète des mémoires relatifs à l'histoire de France*, t. IX, X, Paris, 1825

- LA VARENNE, *Le Cuisinier françois, enseignant la maniere de bien apprester & assaisonner toutes sortes de Viandes grasses & maigres, Legumes, Patisseries, & autres mets qui se seruent tant sur les Tables des Grands que des particuliers*, Paris, 1651
- LIGER, Louis, *Le Ménage des champs et de la ville ou nouveau cuisinier françois*, Paris, 1714
- Liure fort excellent de cuysine tres vtille et proffitable contenāt en soy la maniere dabiller toutes viādes*, Lyon, 1555
- LVNE, Pierre de, *Le Cvisinier ov il est traité de la veritable methode pour apprester toutes sortes de Viandes, Gibbier, Volatiles, Poissons, tant de Mer que d'eau douce*, Paris, 1656
- , *Le Nouveau et parfait maistre d'hostel royal, enseignant la maniere de couvrir les Tables dans les Ordinaire & Festins, tant en Viande qu'en Poisson, suiuant les quatre Saisons de l'Année*, Paris, 1662
- Maistre (Le) d'hostel qvi apprend l'ordre de bien servir svr table & d'y ranger les seruices*, Paris, 1659
- MARIN, *Les Dons de Comus, ou les délices de la table*, Paris, 1739
- MASSIALOT, François, *Le Cuisinier roial et bourgeois, Qui apprend à ordonner toute sorte de Repas, & la meilleure maniere des Ragoûts les plus à la mode & les plus exquis*, Paris, 1691; 1705 (nouvelle éd.)
- , *Le Nouveau cuisinier royal et bourgeois; Qui apprend à ordonner toute sorte de Repas en gras & en maigre, & la meilleure maniere des Ragoûts les plus délicats & les plus à la mode; & toutes sortes de Pâtisseries: avec des nouveaux desseins de Tables*, Paris, 1712, 2 vol.; 1734, 3 vol. (nouvelle éd.)
- Ménagier (Le) de Paris, traité de morale et d'économie domestique composé vers 1393, par un bourgeois parisien*, éd. La Société des bibliophiles français, Paris, 1846, 2 vol.
- MENON, *Nouveau traité de la cuisine, avec de nouveaux desseins de tables et vingt-quatre menus*, Paris, 1739, 2 vol.
- , *La Nouvelle cuisine, avec de nouveaux menus pour chaque saison de l'année*, Paris, 1742
- , *La Cuisinière bourgeoise suivie de l'office à l'usage De tous ceux qui se mêlent de dépenses de Maisons*, Paris, 1746; 1750 ( 3e éd.)
- , *La Science du maître d'hôtel cuisinier, avec des observations sur la connoissance & propriétés des Alimens*, Paris, 1749
- , *Les Soupers de la cour, ou l'art de travailler toutes sortes d'alimens, pour servir les meilleures Tables, suivant les quatre Saisons*, Paris, 1755, 4 vol.
- , *Le Manuel des officiers de bouche, ou le precis de tous les apprêts que l'on peut faire des alimens pour servir à toutes les tables, depuis celles des grands seigneurs jusqu'à celles des bourgeois, suivant l'ordre des saisons & des*

- services*, Paris, 1759
- Mesnagier (Le) de Paris*, éd. Georgina E. Brereton et Janet M. Ferrier, Paris, 1994
- PANNIER, Léopold, *Les Lapidaires français du Moyen Âge des XIIIe, XIIIe et XIVe siècles*, Paris, 1882
- PICHON, J. et VICAIRE, G., *Le Viandier de Guillaume Tirel dit Taillevent*, Paris, 1892
- ROUSSET, *Le Cérémonial diplomatique des cours de l'Europe*, Paris, 1739
- SACCHI, Bartolomeo (dit Platina), *Platine en francoys tresutile & necessaire pour le corps dumain qui traicte de hōneste volupte et de toutes viandes et choses que lhōme menge*, Lyon, 1505
- SAINT-SIMON, Louis de Rouvroy, *Mémoires de Saint-Simon*, éd. Arthur-Michel de Boislisle, t. 28, Paris, 1916
- SCULLY, Terence, « Du fait de cuisine par Maistre Chiquart, 1420 » (Ms. S103 de la bibliothèque Supersaxo, à la bibliothèque cantonale du Valais) in *Vallesia*, 40, Sion, 1985
- , *The 'Viandier' of Taillevent. An Edition of all Extant Manuscripts*, Ottawa, 1988
- SI sensuit le Viandier pour appareiller toutes manieres de viandes*, Lyon, 1495-1496
- SOTTO, Is. del, *Le Lapidare du quatorzième siècle. Description des pierres précieuses et leurs vertus magique, d'après le traité du chevalier Jean de Mandeville*, Vienne, 1862
- Traité historique et pratique de la cuisine. ou le cuisinier instrui, de la connoissance des animaux, tant volatiles, que terrestres, aquatiques, & amphibies; de la façon, de préparer les divers alimens, & de les servir*, Paris, 1758, 2 vol.

(イタリア)

- CERVIO, Vincenzo, *Il trinciante di M. Vincenzo Cervio*, Roma, 1593
- GIEGHER, Mattia, *Li tre trattati di messer Mattia Giegher bavaro di Mosbvrc, trinciante dell'ill. natione alemanna in Padova*, Padova, 1639
- MESSISBUGO, Cristoforo di, *Banchetti, compositioni di vivande, et apparecchio generale, di Christoforo di Messisbvgo*, Ferrara, 1549
- , *Libro novo nel qual s'insegna a far d'ogni sorte di uiuanda secondo la diuersità dei tempi, cosi di carne come di pesce*, Venezia, 1557
- ROMOLI, Domenico, *La singolare dottrina di M. Domenico Romoli soprannominato Panonto, dell'ufficio dello Scalco, dei condimenti di tutte le uiuande*, Venezia, 1560
- ROSSELLI, Giovanni de, *Opera noua chiamata Epulario quale tracta il modo de cucinare ogni carne, vcelli, pesci, de ogni sorte*, Venezia, 1517
- ROSSETTI, Giovanni Battista, *Dello scalco del Sig. Gio. Battista Rossetti*, Ferrara, 1584
- SCAPPI, Bartolomeo, *Opera di M. Bartolomeo Scappi, cvoco secreto di Papa Pio V*,

Venezia, 1570

(スペイン)

HENRIQUE DE ARAGON, *Arte cisoria, ó tratado del arte del cortar del cuchillo*, Madrid, 1766

NOLA, Roberto de, *Libro de guisados, manjares, y potajes. Intitulado libro de cozina*, Logroño, 1529

(イギリス)

CARTER, Charles, *The Compleat City and Country Cook*, London, 1732

(雑誌)

*Mercure galant dédié à Monseigneur Le Dauphin*, Paris, février 1678; mars 1692; avril 1698

*Journal des gourmands et des belles, ou l'épicurien français*, 2<sup>e</sup> année, t. 5-8, Paris, 1807

【欧文文献】

AEBISCHER, Paul, « Un manuscrit valaisan du “*Viandier*” attribué à Taillevent » in *Vallesia*, 8, Sion, 1953, pp. 73-100

ARON, Jean-Paul, *Essai sur la sensibilité alimentaire à Paris au 19<sup>e</sup> siècle*, Paris, 1967

—, « La cuisine. Un menu au XIX<sup>e</sup> siècle » in Pierre Nora, Jacques Le Goff (dir.), *Faire de l'histoire. Nouveaux problèmes, nouvelles approches, nouveaux objets*, Paris, 1974

AYMARD, Maurice, « Pour l'histoire de l'alimentation: quelques remarques de méthode » in *Annales. E. S. C.*, N. 2-3, 1975, p. 431

BALZAC, Honoré de, *Illusions perdues*, éd. Roland Chollet, *La Comédie humaine*, t. 5, Bibliothèque de la Pléiade, Paris, 1977 [オノレ・ド・バルザック『幻滅—メデア戦記』全2巻、野崎歓、青木真紀子訳、藤原書店、2000年]

BLOCH, Marc, « Les aliments du Français » in *Encyclopédie française*, Paris, 1954, t. XIV, chap. V-1

BOUAS, Florence et VIVAS, Frédéric, *Du fait de cuisine, traité de gastronomie médiévale de maître Chiquart*, Arles, 2008

BRAUDEL, Fernand, « Achats et ventes de sel à Venise (1587-1593) » in *Annales. E. S. C.*, N. 5, 1961, pp. 961-965

—, *Civilisation matérielle, économie et capitalisme (XV<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècle)*, t. 1, Paris, 1967 [フェルナン・ブローデル『物質文明・経済・資本主義 15-18世紀 日常性の構造』全2巻、村上光彦訳、みすず書房、1985年]

BRIFFAULT, Eugène, *Paris à table*, Paris, 1846

- BRUNET, Jacques-Charles, *Manuel du libraire et de l'Amateur de livres*, t. 4, Paris, 1863
- BURGUIÈRE, André, « L'anthropologie historique » in Jacques Le Goff, Roger Chartier, Jacques Revel (dir.), *La Nouvelle histoire*, Paris, 1978, pp. 37-61
- CAILLOT, Ant., *Mémoires pour servir à l'histoire des mœurs et usages des Français*, t. I, Paris, 1827
- CARON, Marie-Thérèse, « 17 février 1454 : Le Banquet du Vœu du Faisan, fête de cour et stratégies de pouvoir » in *Revue du Nord*, vol. 78, no. 315, 1996, pp. 269-288
- FEBVRE, Lucien, « Essai de cartes des graisses de cuisine en France » in *Actes du Premier Congrès national de Folklore*, Paris-Tours, 1938, pp. 123-130
- , « Enquêtes et problèmes. Les graisses de cuisine usuelles » in *Encyclopédie française*, Paris, 1954, t. XIV, 14-40
- FLANDRIN, Jean-Louis, « Brouets, potages et bouillons » in *Médiévales*, N. 5, 1983, pp. 5-14
- , « La diversité des goûts et des pratiques alimentaires en Europe du XVIe au XVIIIe siècle » in Société d'histoire moderne et contemporaine, *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, t. 30, 1983, pp. 66-83
- , « Le goût et la nécessité: sur l'usage des graisses dans les cuisines d'Europe occidentale (XIVe-XVIIIe siècle) » in *Annales. E. S. C.*, N. 2, 1983, pp. 369-401
- , « La distinction par le goût » in Philippe Ariès et Georges Duby (dir.), *Histoire de la vie privée. De la Renaissance aux Lumières*, Paris, 1986, t. 3, pp. 267-309
- , « Assaisonnement, cuisine et diététique aux XIVe, XVe et XVIe siècles » in Jean-Louis Flandrin et Massimo Montanari (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, 2001, pp. 491-509
- , *L'Ordre des mets*, Paris, 2002
- FLANDRIN, Jean-Louis et HYMAN, Philip et Mary, *Le Cuisinier français*, Paris, 1983
- FLANDRIN, Jean-Louis et MONTANARI, Massimo (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, 1996 [ジャン＝ルイ・フランドラン、マッシモ・モンタナリ監修『食の歴史』全3巻、宮原信、北代美和子監訳、藤原書店、2006年]
- FRANKLIN, Alfred, *La Vie privée d'autrefois, arts et métiers, modes, mœurs, usages des Parisiens du XIIIe au XVIIIe siècle d'après des documents originaux et inédits par Alfred Franklin, La Cuisine*, Paris, 1888
- GOURARIER, Zeev, « Modèles de cour et usages de table: Les Origines » in cat. exp. *Versailles et les tables royales en Europe*, Paris, 1999, pp. 15-32
- HÉMARDINQUER, Jean-Jacques, « Les consommations des villes françaises (viandes et boissons) au milieu du XIXe siècle » in *Annales. E. S. C.*, N. 4, 1961, pp. 740-747
- HENISCH, Bridget Ann, *Fast and Feast. Food in Medieval Society*, University Park, 1978 [ブリジット・アン・ヘニッシュ『中世の食生活：断食と宴』藤原保明訳、法政大学出版局、1992年]
- HEUGEL, Inès, *Les Arts de la Table français*, Paris, 1998



- HYMAN, Philip et Mary, « Les livres de cuisine imprimés en France » in cat. exp. *Livres en bouche*, Paris, 2001, pp. 55-73
- , « Livres et cuisine au XIXe siècle », in cat. exp. *À table au XIXe siècle*, Paris, 2001, pp. 80-89
- JIMENEZ, Dolores, « Espaces du repas intime dans le roman du XVIIIe siècle » in Alain Montandon (dir.), *Espaces domestiques et privés l'hospitalité*, Clermont-Ferrand, 2000, pp. 163-173
- LAFORTUNE-MARTEL, Agathe, *Fête noble en Bourgogne au XVe siècle : Le banquet du Faisan (1454)*, Montréal-Paris, 1984
- LAURIOUX, Bruno, « Entre savoir et pratiques: le livre de cuisine à la fin du Moyen Âge » in *Médiévales*, no. 14, 1988, pp. 59-71
- , *Le Règne de Taillevent. Livres et pratiques culinaires à la fin du Moyen Âge*, Paris, 1997
- , « Cuisines médiévales (XIVe et XVe siècles) » in Jean-Louis Flandrin et Massimo Montanari (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, 2001, pp.459-477
- , « Cuisine et médecine au Moyen Âge. Alliées ou ennemies? » in *Cahiers de recherches médiévales et humanistes*, no. 13, Paris, 2006, pp. 223-238
- LE GOFF, Jacques, « Une enquête sur le sel dans l'histoire » in *Annales. E. S. C.*, N. 5, 1961, pp. 959-961
- LE GRAND D'AUSSY, *Histoire de la vie privée des Français*, t. 2, Paris, 1782
- Livres en bouche* (cat. exp.), Paris, 2001
- MABILLE, Gérard, « L'Orfèvrerie de table royale sous Louis XIV et Louis XV » in cat. exp. *Versailles et les tables royales en Europe*, Paris, 1999, pp. 94-105
- PETERS, David, « Les services de porcelaine de Louis XV et Louis XVI » in cat. exp. *Versailles et les tables royales en Europe*, Paris, 1999, pp. 110-123
- POITRINEAU, Abel, « L'alimentation populaire en Auvergne au XVIIIe siècle » in *Annales. E. S. C.*, N. 2, 1962, pp. 323-331
- RÉTIF DE LA BRETONNE, Nicolas-Edme *Monument du costume physique et moral de la fin du dix-huitième siècle, ou Tableaux de la vie*, t. 2, Londres, 1790
- SAULE, Béatrix, « Tables royales à Versailles 1682-1789 » in cat. exp. *Versailles et les tables royales en Europe*, Paris, 1999, pp. 41-68
- SCULLY, Terence, *The 'Viandier' of Taillevent. An Edition of all Extant Manuscripts*, Ottawa, 1988
- SPANG, Rebecca L., « Aux origines du restaurant parisien » in cat. exp. *À Table au XIXe siècle*, Paris, 2001, pp. 172-181.
- Versailles et les tables royales en Europe* (cat. exp.), Paris, 1999
- Versailles: The View from Sweden* (cat. exp.), New York, 1988
- VICAIRE, Georges, *Bibliographie gastronomique*, Paris, 1890
- WHEATON, Barbara K., *L'Office et la bouche*, Paris, 1988 [バーバラ・ウィートン『味

覚の歴史』辻美樹訳、大修館書店、1991年]

WHITAKER, Arnold, *All english cookery books. From 1500 to 1850*, Oxford, 2010

### 【和文文献】

青木保『儀礼の象徴性』岩波書店、1984年

アリエス、フィリップ『子供の誕生：アンシャン・レジーム期の子供と家族生活』杉山光  
信他訳、みすず書房、1980年 [Philippe ARIÈS, *L'Enfant et la vie familiale sous  
l'Ancien Régime*, Plon, 1960]

池上俊一『儀礼と象徴の中世』岩波書店、2008年

石毛直道『食卓文明論—チャブ台はどこへ消えた?』中央公論新社、2005年

ウィトルーウィウス『ウィトルーウィウス建築書』、森田慶一訳、東海大学出版会、1979  
年 [VITRUVIUS, *Vitruvii de architectura libri decem*, n.p., n.d.]

植田啓司「日本の正式な膳について」、芳賀登他監修『全集日本の食文化（第九巻）台  
所・食器・食卓』有山閣出版、1997年

エリアス、ノルベルト『文明化の過程（上）』赤井慧爾他訳、法政大学出版局、1977年  
[Norbert ELIAS, *Über den Prozess der Zivilisation. Soziogenetische und  
psychogenetische Untersuchungen*, Francke Verlag, 1969]

——、『宮廷社会：王権と宮廷貴族階層に関する社会的研究』、波田節夫他訳、法政大学出  
版局、1981年 [——, *Die höfische Gesellschaft: Untersuchungen zur Soziologie  
des Königtums und der höfischen Aristokratie mit einer Einleitung: Soziologie  
und Geschichtswissenschaft*, Darmstadt, 1975]

北山晴一『美食の社会史』朝日選書、朝日新聞社、1991年

スパンク、レベッカ『レストランの誕生』小林正巳訳、青土社、2001年 [Rebecca L.  
SPANG, *The Invention of the Restaurant*, London, 2000]

トゥアン、イーフー『個人空間の誕生：食卓・家屋・劇場・世界』阿部一訳、せりか書房、  
1993年 [Yi-fu TUAN, *Segmented worlds and self: group life and individual  
consciousness*, Mineapolis, 1982]

ドゥロン、ミシェル『享楽と放蕩の時代：18世紀フランスを風靡した背徳者たちの夢想世  
界』稲松三千野訳、原書房、2002年 [Michel DELON, *Le Savoir-vivre libertin*,  
Paris, 2000]

ハーバーマス、ユルゲン『公共性の構造転換』細谷貞雄訳、未来社、1973年 [Jürgen  
HABERMAS, *Strukturwandel der Öffentlichkeit: Untersuchungen zu einer  
Kategorie der bürgerlichen Gesellschaft*, Darmstadt, 1962]

メネル、スティーブン『食卓の歴史』北代美和子訳、中央公論社、1989年 [Stephen  
MENNELL, *All manners of food*, Oxford, 1985]

森本英夫『中世フランスの食』駿河台出版社、2004年

八木尚子『フランス料理と批評の歴史』中央公論新社、2010年

### 【辞典・辞書】

*Dictionnaire général de la cuisine française ancienne et moderne, de l'office et de la*

*pharmacie domestique*, Paris, 1853

*Dictionnaire portatif de cuisine, d'office, et de distillation*, dernière éd., Paris, 1770

*Dictionnaire universel françois et latin, vulgairement appelé Dictionnaire de Trévoux*,  
t. 6, Paris, 1771

FURETIÈRE, Antoine, *Dictionnaire universel, contenant généralement tous les mots  
françois tant vieux que modernes, & les termes de toutes les sciences et des arts*,  
Paris, 1772 (reprod. de l'éd. de La Haye, 1690)

*Larousse gastronomique avec le concours du comité gastronomique présidé par Joël  
Robuchon*, Paris, 2004

OVDIN, Antoine, *Dictionnaire italien et françois. contenant, Les Recherches de tous  
les mots Italiens expliquez en François, avec plusieurs Prouerbes & Phrases,  
pour l'intelligence de l'une & l'autre Langue, Par ANTOINE OVDIN, Secetaire  
Interprete du Roy*, Paris, 1663

杉富士雄監修『フランス料理仏和辞典』イトー三洋、1993年