

アントルメとパティスリー

— フランス美食学におけるパティスリーの歴史的変遷 —

武 末 祐 子

はじめに

フランス料理は、2010年に、ユネスコの無形文化財に登録された。審査委員会の記述では、「フランスガストロノミーは、個人の、そして集団の人生の最も大切な時間を祝う目的をもつ慣習的な社会行為」にあるという。なぜなら、料理を超えて、フランスの食卓を構成するのは、それをとり囲む人々の社会的行為：会食性、味覚の快樂、共有、ワインとのつながり、テロワールとのつながりなどだからである。ここでは、フランス料理を食べることは個人的行為ではなく、社会における集団的行為であることが強く示されている。

確かにフレンチレストランに行くときは、一人では行きづらい。また、コースを頼む時、一人では、面白くない。長時間、テーブルに座っているのに、人と話さないとやりきれない空気がある。またコースを頼む時、一体、最初は何かから始まり最後は何で終わるのが気になる場所である。一般的な話をする日本では、コースになる場合、アミューズ、オードヴル、スープ、魚、肉、チーズ、デザート、コーヒーといった順であろうか。フランスでは、どうだろうか。これも一般的には、スープ、オードヴル、アントレ、魚、肉、野菜、チーズ、デザート、コーヒーという順番であろうか。あまり変わらない。したがって、宴会などの特別なとき以外、たとえばレストランでは、フランスでも日本でも、最近では、アントレ／メイン／デザートと、3つにするか、あるいは、最初の2つか（アントレ／メイン）最後の2つか（メイン／デザート）の選択となる。簡素化されて非常によい。もちろん、アントレだけでも、メインだけで

も、デザートだけでも注文可能である。

このような皿の順番は、フランス中世の頃から存在した。大雑把にいうと、第1セルヴィスはアントレ、第2セルヴィスは、メイン、第3セルヴィスはデザートである。もちろんセルヴィスが増えてもかまわない。このとき、最後のデザートには何を食べていたのだろうかという疑問がわく。メインの焼肉が終わると、現代では、甘い菓子、フルーツ、アイスクリームといった甘味が最後であるが、17世紀、18世紀などでは、もっとたくさんのデザートがあった。このフランス料理のデザート部門の歴史的進化はどのようになされたのか、興味深いところであり、本稿で考察してみたいと思う。

時間軸としては、中世から19世紀にかけてまでを対象とする。まず、最初は、アントルメについて、次に、パティスリーについて、最後にピエスモンテについて検討していく。

1. メとアントルメ

1.1 蜂蜜から砂糖へ

エジプト、ギリシア・ローマ時代には、砂糖を製造する技術はまだなく、蜂蜜を大事な甘味食用源としていた。ウェルギリウスは『農耕詩』*Géorgiques*の中で、第一部 耕作、第二部 果樹、第三部 牧畜、第四部 養蜂の讃歌を歌いあげる。この第四部の養蜂には、洪水、飢饉に見舞われたエジプトで、農牧神のアリスタイデスが、母キレネに言われて、祭壇を作り、4匹の雄牛と4匹の雌牛の喉を切ると、9日目に雄牛の内蔵から蜜蜂が生まれた、という話が書かれている。(ウェルギリウス, p.208-209) このように蜜というのは、自然の贈り物(天から露になって降ってくるもの)(同上, p.176)として『農耕詩』に描かれている。しかし、人口も増加し、大量の甘味料を蜂蜜だけに頼るには限界があった。

川北稔によると、砂糖の精製術は、インドネシアやインドから「砂糖はコー

注：なお、引用文においてフランス語で著者名を書いているときは拙訳、日本語で書いているときは訳書を使っている。

ランとともに」西へ伝えられたという。サトウキビから砂糖を精製する技術は、地中海のキプロスやロードス島から、そしてスペイン沖のマデイラ、カナリア諸島から西アフリカのギニア、そしてアフリカ人奴隷とともにアメリカ大陸へと伝えられる。人間の技術を必要とする砂糖製造は、収穫が安定しない蜂蜜にかわって主流を占めていった。もともと「イスラムの医学では砂糖はもっともよく使われる薬のひとつ」であり、「砂糖が本格的に使われはじめた16、17世紀には、砂糖には結核の治療など10種類以上の効能が期待」（川北，p.9）されていたといわれる。

この砂糖を「貴重で贅沢な調味料」として使う、つまり「料理に砂糖を入れるのは洗練のしるしで、エジプトのカリフがシャルル7世〔在位1422-66〕に大量の砂糖を贈ったように、砂糖を贈ることは力の明かしだった。」（ローリー，p.46）このように、蜂蜜から砂糖への移行は、自然に頼らない人間の技術力によって大量生産化が進み、それは権力と結びついてこそ可能であった。

「中世で、砂糖が普及すると、貴重な調味料として、料理に入れられることになる。中世の料理書では、砂糖が肉や魚料理に使われているのがわかる。ジャン＝ルイ・フランドランによると、シカール Chiquart 料理長のレシピ（1420）では44%、『食物譜』（タイユヴァン）（1486）では18%の料理に砂糖が入っている。」（Rambourg, p.327）しかし、ルネサンスの時代、砂糖が広範に普及すると、今度は砂糖批判がおきた。「フランス料理は次第に、食材の自然な風味を評価していくが、砂糖は「ほとんどすべての料理を台無しにする」とフランソワ1世の典医、ジャン・ブリユイラン＝シャンピエ（Jean Bruyerin-Champier）は、『食物について』（1560）の中で説明する。」（Id., p.98）

このあと、17世紀中ごろから砂糖は、第1セルヴィス、第2セルヴィスなどの料理の中から次第に追放され、デザートのみで使用されていくのであるが、ここで、メとアントルメの違いについて説明しておきたい。

1.2 メとアントルメ

アンソニー・ローリーによると、

宴のクライマックスはあいかわらず、白鳥か孔雀のローストで、必ず、タイユヴァンの勧めどおりくちばしと脚を金銀に塗り大皿に立てて供された。16世紀末まで独創的な書物は出なかったのだ。逆に演出技術は洗練の極に達した。香辛料をきかせ、コリント産の乾葡萄で風味をつけた豚（または羊）と鶏の挽肉のパイ、トゥルト・パルメリエンヌは銃眼のある城をかたどり、塔は鶏の腿肉製、会食者の紋章や金の旗印で一面に飾り立ててあった。（ローリー、p.33-34）

タイユヴァンが考案した白鳥や孔雀のロースト肉のくちばしや足に金銀の色を塗り、大皿に盛る料理がある。これらはおそらく目立つところに置かれただろう。一方、後半に書かれている鶏とひき肉のパイ、トゥルト・パルメリエンヌは、「銃眼のある城」をかたどったり、「塔」を作ったり、「紋章や金の旗印」で飾り立てる料理であると説明されている。これらは、アントルメ *entremets* と呼ばれている。バーバラ・ウィートンは、中世の食卓を説明しながら、次のように書いている。

客は料理を食べながら、コースの間に催される余興を楽しんだ。コースは「メ」 *mets* とよばれ、余興は「アントルメ」と呼ばれた。（...）これらアントルメの主題は必ずしも「とらえにくい」ものではなく、例えば婚礼に際したアントルメには、出産する女性が描写された。アントルメは大きくわけて二種類ある。一つはペーストリーやバター、または木やキャンバスなど、様々な素材を使って作った置物であり、もう一つはより凝ったもので、「アントルメ・ムーヴァン」（動くアントルメ）とよばれ、これにははからくり人形や実際の人間が加わっていた。これらは機械仕掛けや手作業の演出による、歌や芝居が入り混じったものであり、寓意をふくむ空想的作品であったり、時には政治的なメッセージを示唆するものであった。（ウィートン、p.24-25）

4回のセルヴィスがある場合、第1セルヴィス、第2セルヴィス、第3セルヴィ

スには、スープ、アントレ、焼肉と様々な料理メ mets、が交替して出てくる。これらの料理の「間」に、文字通りアントル・メ（間の料理）といわれるものがでてくる。それは、テーブルでの食事を盛り上げる役目をする。ウィートンによれば、動かない置物のアントルメ「アントルメ・デコラティブ」décoratifs とからくり人形や歌や芝居が繰り広げられたりする「アントルメ・ムーヴァン」mouvants（動くアントルメ）の2種類があり、いずれも会食者の味覚より、目を楽しませる視覚に訴えたものだという。

ある程度食事が進むと、食べることに飽きてくる。そこで、このような見世物（スペクタクル）を出すと、会食者は喜び、食を堪能し、時間が経つのでまた次の料理を食べられるのである。高平鳴海は、もっと古くは、メの間に出す軽い箸休めであったと説明する。

14世紀には「アントルメ」という特別な料理が供されるようになった。初期のころのアントルメは上座にいる者だけに出される追加料理を意味し、肉料理の合間の箸休めの軽いメニューのことだった。それらは色や香りを付けた小麦や豆の粥で、後にゆでた臓物や煮こごりも出された。（...）中世のアントルメは、それほど時を経ずして、客を喜ばせる余興・見世物・演し物・縁起物に変わる。イノシシの頭とか孔雀やツルの丸焼き料理で、金箔や紅や白の飾りが付けられることもあった。これらは食べられないどころか、腹を壊すような代物だった。置かれる場所も貴賓席でなく、少し離れた目立つ場所になった。孔雀料理などは終わったらよそへ売られ、使い回しされることもあったという。そのうちに、ほとんど食べられないアントルメも登場した。」（高平, p.126）

フィリップ・ジレは、サヴォワ公アメデ8世の料理長シカールのアントルメを次のように紹介している。長いので部分的に割愛する。

究極のアントルメとは、すなわち城のことである。まず基礎になるものとして4人で担げるような大きくて立派な輿を作らねばならない。そしてそ

の輿の各隅に4本の塔を取り付けねばならず、それぞれの塔には十分に城壁を巡らせ、敵に矢を放つための突廊を備える。また各塔には城塞を防備するために、弩の射手や弓矢で武装した歩兵、さらに照明用に大蠟燭か蠟の松明を設備する。(…)塔の一本には大紋章で装飾され、火を吐き出す黄金色に焼いた猪の頭部が鎮座する。もう一方の塔には淡水魚の大カワカマス。そしてこの魚は3通りの方法で熱処理されるであろう。(…)もう一方の塔の足下には皮をはぎ、火を通してから再びその羽で身を覆った白鳥が火を吐き出している。4本の塔の真ん中にある中庭には愛の泉があり、そこには大砲をくぐってバラ水と澄んだワインが湧き出ていなければならない。(…)さてそれについて私こと、シカールは(…)主君や主人の名誉のために前述の孔雀を作る技法の何たるかを、それを実現する先の料理長に伝授したいと思う。(…)あたかも生きていたかのように首を上高く持ち上げる。そうするためには料理長は、孔雀の皮を多少なりともはがしてはならず、翼端部を取り除いてガチョウを飾り、羽がすべていっしょについている孔雀の尾羽の付け根の皮をはぐ。ガチョウを置く時は上手に焼串を使って、生きていた孔雀がそうであるのと同じくらい念入りにガチョウの尾羽を広げる。

中庭にある銃眼には皮をはぎ火を通してからその羽で再び飾った若鶏や黄金色に焼いたハリネズミ(…)を置く。他にも肉で作り、こんがり焼いた丸型のもの、黄金色に焼いた肉で作ったスペインの壺、さらに鋳型に入れて作ったものは以下のとおり、すなわち、野兎、獵犬、アカ鹿、猪、角を持った狩獵隊、ヤマウズラ、ザリガニ、イルカ、エンドウ豆、ソラ豆(?)。すべて挽肉を鋳型に入れて作る。周囲を囲む白の幕壁一布か板で造られていたに違いない城壁のことは、立派で床まで垂れ下がっているの、先の城を担ぐ者の姿を隠して見えなくしている。そして幕壁に床から2ピエ(約65センチ)の高さまで波や大きく打ち寄せる満ち潮を描く。ありとあらゆる魚が波の中に描かれ、愛の城塞と城を攻撃しに来たように、あらゆる種類の兵を満載したガレー船や船を描くこと。(…)

城壁の中には3弦楽器の他にリュートやプサルテリウム、ハーブを弾く

3、4人の子供がいる。さらにさながら海の中で歌っているかと思われるように、彼らは美しい声で心地良く妙なる典雅な響きの歌を唄っている。
(ジレ, 1990, p.53-55)

このアントルメは、客を楽しませるための大掛かりな演出であることがわかる。アントルメ・デコラティブ（置物）もアントルメ・ムーヴァン（舞台演出）も両方が見られる。さらに上記の文には、城の塔が「紋章で装飾され」ていることや、「主君や主人の名誉のために」、これらの料理を後輩に伝授するということが記されている。それはこれらのメニューは、客を喜ばせるだけではなく、政治的意味があったということである。

シカール料理長は、サヴォワ公に仕えていたが、プリュノ・ロリユーは当時、権力をもっていたブルゴーニュ公の宴会について、特別な宴会では会計簿がメニューとして残っているという。「ブルゴーニュ公の宮廷で行われた豪華な宴会は、料理というより人工的建築物や演劇的であったアントルメにアクセントが置かれていたとはいえ、その最も良い例であった。町あるいは共同体が宴会を催すのは、重要人物に栄光を与えるためでもあった。」(Laurieux, p.460) このように、アントルメは、視覚的な驚きを与えながら宴会を盛り上げる効果があり、宴会もまた、それを催した領主の権力を示すものであった。さらに、ダニエル・ケリュエルは、「どこの宮廷よりもブルゴーニュ公の宮廷における宴会以降、アントルメは料理と完全に切り離されたスペクタクルになり、16世紀に流行する幕間を予告するのである。(…)一旦、エステ、マントバ、フェラーラの各宮廷での宴会に引き継がれ—ブルゴーニュ公のアントルメは、劇の幕間 *intermède* の本当の先駆者であり、中世末期において舞台形式の進化の中で確かな役割を担うのである」(Quéruel, p. 141) と述べている。食文化が文学に与えた影響の大きさを物語るもののひとつであろう。

それにしてもシカール料理長のアントルメは、過度の演出があり、食卓は静かな場というより、騒々しい場であったに違いない。しかし、フランス人のアントルメによる食事を楽しむ努力は、様々な方向に発展していくことも理解できよう。置物としてのアントルメ・デコラティブは、食卓で様々な料理の盛り

付けを変化させ、デザート部門を独立させ、ピエスモンテ（飴細工）を発展させる。動くアントルメ・ムーヴァンは、現代では、歌や踊り、ディナーショーなどに発展していく。そう考えると、食文化の歴史の中で、なぜ美しい飴細工やディナーショーが出現したのか、実はそれらの起源が中世にあったことが指摘できるのである。

2. ファルス farce (ファルシ farci) とファルス farce

アントルメは、メとメの間に登場する会食者を驚かせる料理あるいは舞台・ショーであると述べたが、その驚きあるいは目の楽しみは、どのように生まれたのかを検討していく。ジビエは、貴族の食べ物とされていた。「旧体制下の貴族には、主な仕事が二つある。戦争と狩猟である。狩猟のほうは、そのうえ農民や農奴には禁じられていた。貴族が狩りの獲物に目がないのは、それが、貴族としての彼の地位にふさわしい食べ物であると考えられたからであった。野生の動物は貴族と同様、生まれながらに自由である。」(プーラン&ネランク, p.25) このジビエは羽をむしり、内臓と骨を取り除くと、その中に他の肉や野菜を詰めることができる。これを詰め物 farce と呼ぶ。詰め物をされた (farci)、肉や野菜が中世の料理にもそれ以降の食卓にも頻繁に現れる。詰め物は、外側と内側の味を、つまり1つで2度、料理を楽しめるのである。

また、ファルス farce というのは中世の笑劇を指す。精選版日本国語大辞典によると、「(名) (farce 原義は「料理の詰め物」の意) フランス中世の短くたわいのない喜劇。中世の宗教劇の幕間に演じられた滑稽な寸劇が独立したもの。また、一般的に、卑俗な笑いを含んだ短い喜劇をいう。笑劇」とある。この笑劇という言葉は、詰め物という料理名から発祥していて、15世紀末ごろから16世紀初めにかけて流行し、その頃、演じられていた宗教劇（聖史劇あるいは教訓劇ともいう）の幕間 intermède の出し物を指す。

このファルス（笑劇）farce と聖史劇 mystère の関係がよくわかり、ユーモアをもって書かれているのが、ヴィクトル・ユゴーの『ノートルダム・ド・パリ』1831 である。小説の舞台は中世末期 1482 年に設定されている。聖堂の鐘つき男カジモドとジプシー女のエスメラルダを中心的登場人物とする小説であ

る。物語の冒頭に、小説の登場人物がすべて出てくる仕掛けになっているが、それは1月6日の公現祭の日、舞台はシテ島の裁判所前からノートルダム大聖堂前の広場で、民衆が大勢集まっている。ルイ11世の子フランス王太子とフランドルのマルグリット姫の婚礼契約を行う日でフランドル使節団の一行をブルボン枢機卿が出迎え、「教訓劇、茶番、笑劇 (farce) などを大いに催して」(Hugo, p.68) 彼らを歓待する日であった。また、この日は、公現祭と同時に民衆の間で行われている愚者祭 (愚者の王を決める日) の日でもあった。

このような状況の中、予定どおり、劇作家グランゴワールの宗教劇が行われようとしていたが、枢機卿もフランドル使節団もまだ到着していないので、民衆も待ちわびていた。民衆にせかされたグランゴワールは、しかたなく聖史劇を始めた。騒々しかった観客は静まった。すると、一人の物乞いが、お金をもらおうとして客席を巡っていたが、誰にも振り向かれないので、フランドル使節団が座る予定の席に座り、憐れみを乞うジェスチャーをし始めた。それを見たひとりの少年の声に反応して観客が全員、そちらに振り向いて笑い始めた。こうして聖史劇は中断される。

再び、劇が再開されるが、今度は、ブルボン枢機卿が入ってきて観客の注目を聖史劇からそらせてしまう。劇は、続いているのだが、今度はフランドル使節団の一行が入場してきた。再度、観客の注意は、使節団に引き付けられた。「フランドルの使節団の次に新しい人物たちがやってきて、その名前、肩書が取次役の断続的な案内によって劇の会話の間に発せられ、莫大な被害を与えていた」(Id., p.112) それでも宗教劇は進行していた。今度は、愚者祭が始められ、最も多くの人を笑わせた人が王になるというもので、一人ずつ舞台上がって妙な顔をし、民衆を笑わせる笑劇 (フェルス) が行われ、満場一致で鐘つき男のカジモドが愚者王に選ばれる。グランゴワールの教訓劇は、それでも続いていたが、今度は、大聖堂前の広場で、美しいジプシーのエスメラルダが踊り始めた。これで、グランゴワールの聖史劇は決定的な打撃をうける。

このように、まじめな宗教劇の合間に民衆の笑いを誘う出来事が次々に起こり、劇の主催者グランゴワールもどうしようもない。「民衆たちは、俳優たちが再び劇を始めたのを見て、聞き始めたが、こんなふうには劇の二つの部分の間が

突然切れてしまい、それをつなぐような形になったが、美しさをそれほど失うこともなく」(Id., p.95) とグランゴワールはつぶやくのである。「こんなふうには劇の二つの部分の間が突然切れてしまい、それをつなぐような形になった」というのが、dans l'espèce de soudure qui se fit entre les deux parties de la pièce ainsi brusquement coupée. であり、直訳すると、「こんなふうには突然切れてしまった劇の二つのパート (譜) の間を取り持つつなぎのようなもの」と訳せる。pièce は、劇と言う意味と料理 1 品という意味がある。partie は全体の中の部分という意味がある。soudure は「つなぎ」「溶接」「接合部分」というユゴーによって選び抜かれた単語が使われている。これらの単語によって、小説を読む人は、明らかに詰め物 farce を思いだすに違いない。実際、聖史劇に割り込むのは、別に準備されていた笑劇ではなく、現実には起る突発的で避けることができない事件である。ユゴーは当時誕生したばかりの笑劇 farce の起源をうまく描いている。

こうして中世の笑劇 farce は、聖史劇の幕間に演じられ、観客の気晴らしをしたのである。やがて喜劇 comédie が笑劇とともに発展していくが、笑劇の起源が料理の詰め物 farce にあったことは記憶にとどめておきたい。

シカール料理長のアントルメの記述で見たように、詰め物の中には何が入っているかわからず、会食者を楽しませる料理である。アントルメ・ムーヴァンは、焼いたジビエに羽尾をつけてまるで本当に生きているかのように見せたり、ハクチョウが火を噴きだしたり、機械仕掛けの人形あり、ワインの泉あり、まるで海の中で少年たちが、楽器を演奏し、歌を歌いだしたりするのは、いかにも趣味が悪く、気分が悪くなった会食者がいたことも十分理解できる。このアントルメ・ムーヴァンはやがて人気が無くなるが、詰め物料理は残った。

ラ・ヴァレンヌの料理書 (1651) には「骨抜きヤマウズラの詰め物ポターージュ」などポターージュのレシピにも、「舌平目の詰め物」や「インド産鶏 フランボワーズ入り詰め物」や「オムレツの詰め物」などアントレのレシピにも、また「ガチョウの詰め物」など焼き肉のレシピにも、「リソール (肉・魚のみじん切りをパイ皮で包んで揚げたもの)」などアントルメのレシピにも、「詰め物」はたくさん紹介されており、人気の料理であった。

3. パティスリーとは何か

アントルメのそもそもの役割は、ポタージュ、オードヴル、アントレ、焼肉という流れで出てくる料理を一旦切って口直しをすることである。したがって、肉ではないもの、例えばフォワグラや卵料理、あるいは肉の通常の味ではない肉が出てくるはずである。そういう意味では「詰め物」は、肉のなかから別の肉や野菜や果物が飛び出てくるのであるから味が変わる。

ただ、このアントルメという単語は、現代では、どの辞書を見ても、第1義には、デザートとある。デザートといえ、フルーツやアイスクリームのほか、菓子・ケーキが考えられる。では、パティスリーとはどう違うのか、本章では、パティスリーとは何かを検討したい。

ランブールの報告によると、16世紀後半、フランス人の日常の食事で重要な役割をしている「惣菜屋」prêt-à-manger について、ヴェネチアの大使、ジェローム・リポマーノ (Jérôme Lippomano) は、次のようにいう。

フランスではパティスリー、すなわち小麦粉を使って焼いた肉料理が嗜好されている。町でも田舎でも焼肉屋とパティシエはあらゆる種類のすぐ食べられる料理、少なくともあとは焼くだけという料理を作っている。(…) 焼肉屋は肉を作り、パティシエはパテ、パイ、アントレ、デザートを作り、料理屋 (キュイジニエ) はジュレ、ソース、ラゲー (煮込み) を作る。
(Rambourg, p.81-82)

商工業者による同業者組合、ギルドは、ヨーロッパで発展した。このギルド制は、職の自由競争を排除するもので身分制・階級制による閉鎖的なものであったが、18世紀以降、自由競争を主とする経済への移行によって衰退していく。この同業者組合によって、肉屋は肉を、パティシエはパティスリーを、料理屋はいわゆるソースを作る職業に分業されていた。パティスリーというのは、小麦粉を使った料理であれば、すべて作られた。したがってパイ、パテ、包み焼き、菓子、ケーキなどが作られた。ちなみに肉屋 boucherie (ブーシュリー) と

いうのは、ジビエ、牛肉などを売り、ハムやソーセージなど豚の加工品を売る店 charcuterie (シャルキュートリー)とは異なる。現代ではやや曖昧に販売されているが、両者の看板は今でも存在する。

『フランスの料理人』には、「カモのパテ」「サーモンのパテ」「卵とグリュイエールチーズのトゥルト (パイ)」などの甘くないパテやパイ、「アップルトゥルト」「甘い去勢鶏の胸肉トゥルト」「チーズパイ」「アーモンドケーキ」「フラミッシュ (ネギトゥルト)」など甘いパテやパイのレシピが書かれている。洋ナシトゥルト (洋ナシパイ) のレシピを見てみよう。

洋ナシの皮をむく。それを薄く切る。それを水と砂糖と一緒に煮る。よく煮たら、フレッシュバター少々を入れすべてをかき混ぜる。それを薄いパイ皮に入れる、お望みなら包んでもよい。そしてそれを焼く。焼けたら、花の香り水と砂糖をふりかける。それを出す。(La Varenne, p.264)

このレシピは、ほとんど現代の洋ナシパイと同じ作り方といってよい。しかし、最初に洋ナシと砂糖でジャムを作り、それをパイ皮に包むようになっており、出来上がって最後に砂糖を振りかけている。洋ナシの甘酸っぱさもあり相当甘いパイができるように思える。砂糖、アーモンドは、コショウ、ジンジャー、シナモン、サフランなどとともにフランスの中世のタイユヴァンの「ドイツ風白スープ」のレシピなどでは、香辛料として使われていたものである (Taillevent, p.49)。フランドランは、17, 18世紀にはスパイスは中世と同じくらい使用されており、「一方で、ニオイヒバの種、コウリョウキョウ、メース、スピクナル、カルダモン、アニス、クミン、ジンジャー、サフランなどは、その数が減少し、めったにしか料理に使われなくなるが、他方で、シナモンは甘い料理と、ジンジャーはハムなどと組み合わせられることが多くなる」(Flandrin, p.667) と指摘している。

フィリップ&マリー・ハイマンは、ラ・ヴァレンヌの『フランスの料理人』(1652年版)から、すでに「料理のレシピのあとに続いてジャムの作り方が載っている」(Philip et Mary Hyman, p.650) ことは、画期的なことであると述べて

いる。さらに、1653年にジャン・ガイヤールは『フランスのパティシエ』という本を出版し、その序文には、これまで、誰一人、このパティスリーという芸術（アート）に関わるいかなる教えも書かず、宮廷やパリでの秘密事項であった、と記されてあるという。また、この時代のパティスリーは、甘いものと甘くないものがあり、1690年のフルティエールの大辞典 *Dictionnaire universel* ではパティスリーは、「肉、バター、砂糖、フルーツのパイ包みで調理した、パテ、トゥルト、タルト、ビスケット、ブリオッシュなど、小麦粉を使ったもの」という定義であったという。(Id., p.650)

パティスリーが砂糖を入れていない(salé)料理と砂糖を入れた(sucré)料理に分化すると、それぞれにおいて発展していった。現代でも図1のように、サーモンパイ（トゥルト）などは、野菜も入っている *tourte salé* であり、数等分に切って持ち歩けるので、食事以外に、おやつでもコラシオンでも提供される。

図2は、チョコレート入りジャムトゥルテ（パイ）で、アプリコットジャムが入っている。一番上に砂糖が振りかけられているところに注目してほしい。ラ・ヴァレンヌの洋ナシパイのレシピとほとんど同じである。

フィリップ&マリー・ハイマンによると、17世紀中ごろから18世紀末ごろまでに、パティスリー部門



図1:サーモンパイ（フランス産エシャロット、牛乳、ジャガイモピュレ入り）
（ラジオ・カナダ、2024.3.24 閲覧）



図2:チョコレート入りジャムトゥルテ（アプリコットジャム入り）
（マリー・クレール 2024.3.24 閲覧）

は、一般の料理書に、書き込まれるようになり、それらの料理書には挿絵があり、読者に飾りつけのしかたを示す役割をもっていたという。

パティスリーはさらに細分化され、一般料理書にも登場したが、それとは別にジャムの本などは「オフィス本」livres d'office（冷製菓子の本）と呼ばれ、英語の「食料貯蔵室」が語源となっており、これらの本の出版も増加していく。乾燥した場所で保管されていた食料とともに、ジャム本にはまた、料理書とは別に、香りをつけた水、石鹸、ポマードなど衛生品はもちろん、精製水、清涼飲料水、アイスクリームなども記述されていた。(Id., p.651)

そこで思い出すのは、ノストラダムスの『化粧品とジャム論』1555 (Le Traité des fardemens et confitures) やいわゆる現代のカレンダーの起源である『1557年の驚嘆すべき予兆』1557 (Les Présages Merveilleux pour l'an, 1557) といった本が中世の大都市リヨンで出版され流行した。プロヴァンス州サロン・ド・クローに住むミシェル・ド・ノストラダムスは、医者であり薬剤師であった。彼は、身体を健康に保つように、自然に生息する様々な香りの調合物を作って処方していた。彼は医者でもあったことから、病気の兆候を読む、自然を読む術を知っていた。それは、毎年繰り返される季節を知ることであり、未来を読むことでもあった。彼のカレンダーは予言集でもあった。ノストラダムスは砂糖の作り方について、砂糖に水を入れて砂糖水をつくり、卵白を加えては何回も煮詰め、「沸騰して砂糖の不純物が底から浮き上がってきたら、さらに泡立てた卵白を加える。卵白が砂糖を濾過して黒ずんできたら、表面に浮んでいる卵白を取り除く。こうして砂糖の不純物がなくなるまで、卵白を加えては捨てることを繰り返す。」(ノストラダムス, p.137) こうして、解熱剤が得られると書いている。

「砂糖は薬効を保ったまま、食べ物になった。(…) ノストラダムスは芳香料と砂糖漬の製法を並記し、デザートを芸術作品に高め、健康と美容に資するものにした。」(ローリー, p.46-47) 砂糖は、このように、初めは料理とともに使用されながら、徐々に薬としての効用を発揮し、専門化し、料理書とは別にレシピ集がでるほどになっていった。そして砂糖を使った砂糖菓子は、流行し、フランス料理コースのデザート部門で甘味専門の品ができてくる。「デザートセル

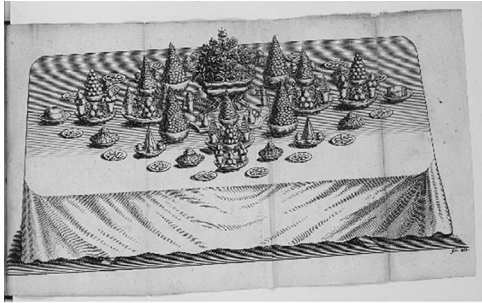


図3: マシアロ 『ジャム、リキュール、フルーツのための新ガイド』 1715, p.462, 2024.3.24 閲覧

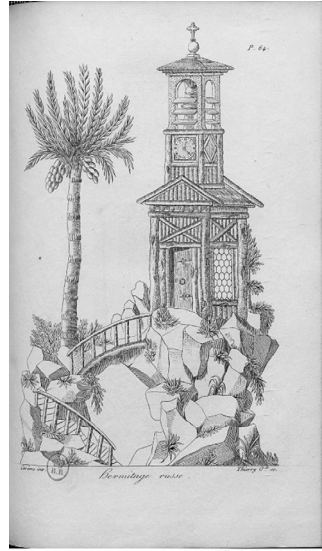


図4: アントナン・カレーム 「ロシアの隠者の庵」『ピトレスクな料理人』 2024.3.24 閲覧

ヴィスはますますスペクタクル化されたプレゼンテーションへの方向へ向かい—ジャムと砂糖菓子のレシピは料理書よりもはるかに豊かなイラスト入りとなっていく。」(Philip & Mary Hyman, p.651)

4. ピエスモンテ *pièce montée*

フランスのパティシエの巨匠として、アントナン・カレーム (1784-1833) を抜きにしてその歴史は語れない。偉大な料理人カレームが名前を残すのは、ピエスモンテと呼ばれる「組み立て装飾菓子」の発明者としてでもあろう。図4は、「ロシアの隠者の庵」という名称のピエスモンテで、その作り方は、

岩はオレンジ色で作り、庵は薄い緑色、そして屋根は藁ぶきとする。鐘、十字架、円球そして時計盤は、黄色にする。同様に十字形のスタンドグラスも黄色。ヤシの木の枝、岩を飾るコケは春らしい緑色にする。(Antonin Carême, p.53)

このピエスモンテの建築は、イラストから見ても説明を読んでもキリスト教とロシア正教、プリミティヴスタイルなどの折衷様式である。カレームがこだわっているのは色彩で、全体の調和を図ろうとしているのがわかる。同時にオレンジに薄いグリーンという基調色は、トーンを和らげており、「この種のピトレスクな（絵のような）ピエスモンテは、せいぜい2、3の色を使い、そのニュアンスは優しくあらねばならない」(Id., p.20) と忠告している。初心者用レシピというより、プロフェッショナルの料理人のためにこれまで説明してきたことを応用し、色彩だけのアドバイスをしている。

カレームのピエスモンテは、イタリアルネサンスの建築家ヴィニョーラの5つの建築様式（オーダー）をもとにしており、彼が『ピトレスクなパティシエ』*Le pâtissier pittoresque* で若い料理職人にもっとも伝えたかったことは、「5つの建築様式のディテールと比率を学ぶこと」(Id., p.19) だといっている。飴細工で制作する棟、ドーム、寺院、塔、要塞、風車、庵、カリアティド、パエストゥム、エジプト風、中国風、ゴシック風などさまざまな国や地域のスタイルの廃墟がイラスト付きで掲載されている。「これらは結局想像上の集合体で建築の歴史的な様式も料理のスタイルにも背いている。風景画家あるいはパティシエのいずれにせよ時代も様式も混合していることは、歴史的ディテールと装飾的ファンタジーの、幻想的、図式的、因習的単純化であった」(Id., p.14) と序論を書いたアレン・ウェイスは述べている。確かにカレームは、菓子作りを建築に見立てたが、その歴史や様式に忠実でなかったかもしれない。つまり混合・折衷様式である。

しかしそれは、料理の歴史、アントルメの起源から考えれば、十分許容の範囲であろう。かつて自動人形や花火が飛び出す中世のアントルメ・ムーヴァンをカレームは驚嘆させる美しい装飾に変容させたのである。「昔の料理はある種のバロック性を持っていた。食材から給仕まで人々はファルスとサプライズを楽しんだ。中世に見られるラテン料理の影響である幻想性の伝統から、デザートには花火を打ち上げた。カレームはこの湧き出る浪費をエレガンスな新しい装飾料理と、デッサンや建築にも比するパティシエ仕事にとってかえようとしたのだ。」(Bonnet, p.33)「食材のなかで唯一、砂糖だけがブロンズのように取り

扱える。中世以来、吹き出す噴水やオリエント風機械装置で、デザートはおとぎ話とスペクタクルの領域であった。カレームにとって、デザートは驚異的な装飾の追求であった。」(Id., p.35) とボネは指摘する。

アントナン・カレーム (1784-1833) は、17 世紀のパリでフランス革命前に生まれ、19 世紀の前半に 49 年間、パティシエの人生を過ごした。その間彼が仕えた人々は、政治家タレーラン、イギリス皇太子 (後のジョージ 4 世)、ロシア皇帝アレキサンドル 1 世、ミュラ元帥、ナポレオン、ウィーン会議中のオーストリア宮廷、バグラチオン公爵夫人、ルイ 18 世、イギリス大使館、スチュアート卿、そして最後にロスチャイルド男爵であった。タレーランはナポレオン失脚後のウィーン会議の立役者であり、カレームも彼に従ってウィーンへ行った。王政、共和政、復古王政、立憲君主政と目まぐるしく変化するフランスにおいて、外国体験をしたコスモポリタンであった。

カレームの考えでは、皿に盛られた料理も、デザートも 2 次元型の絵画というより、ボリュームのある 3 次元型彫刻性を持ち、全体の眺めは「絵になる」*pittoresque* ものである。室内・室外でも、料理の空間性を重視し、そこに集う人々および環境に対応した食卓をめざした。「建築こそ、最初に誕生した芸術である。その建築から派生したのが、製菓芸術 (コンフェクショナリー) という重要な分野なのだ」(ケリー, p.46) と、カレームを引用して研究家のイアン・ケリーはいう。

アントナンがデザインしたピエスモンテには、たとえば「パルナツソスの泉」など製作に何日もかかるものもあった。メレンゲと小さなシューをあめなどで固めて積み上げたクロカンブッシュで岩場が作られた。その岩場にそびえ立つのがデザート「遺跡」だ。(…) このほかにもアントナンは塩入のペーストリー、ヌガー、スパンシュガー、マジパンを使って、柱が崩れたアテネの遺跡、ロシアの修道院、海をゆく船団、運行する惑星、ハーブ、リラ、ローマの寺院、中国の仏塔などを作った。(ケリー, p.48)

これらの建築物は、18 世紀のイギリス風景式庭園に見られる「フォリー (装

飾建築)」であり、実際の実用的な建築物ではなく装飾化・ミニアチュア化されたものである。この庭園には、ギリシア・ローマ神殿などの廃墟も多く、近くに住んでいたカレームはリシュリユー通りの国立図書館に足を運び庭園の設計図などを眺めた。フォリーどうしには、何の関係もなかった。イギリス式風景庭園は、散歩道の曲がったところにこれらのフォリー（仏塔（パゴダ）、ミナレット（モスク）、タタール人のテントなど）を設置し、散歩客を驚かせちよつとした楽しみを与えたのである。18世紀後半、フランスにもこのイギリス風景式庭園は流行し、マリー＝アントワネットのプチトリアノン庭園（1783-88）、ユベール・ロベールが設計したメレヴィル庭園（1786）などにその例を見ることができる。

ジャン＝クロード・ボネは次のように指摘している：「カレームが使う言葉の中にある、18世紀の「小さな夕食」は領主や詩人たちを喚起する。それに対して19世紀の夕食は外交官、演説家、議員、文学者、学者、芸術家などの集まりである。」（Bonnet, p.31）ボネによると、19世紀のゴンクール兄弟、バルシューやキューシー公爵など料理文学者は、18世紀を生活美学や社交性の手本としていたという。19世紀のブルジョワジーたちは、18世紀の貴族たちの生活を模範として楽しんだのである。カレームの『パリの料理人』1828には、次のように書かれている：「ピエスモンテは食卓の集合に似た方式で組み合わせる必要があると、私には思われる。たとえば、軍人たちの食卓では、軍帽や戦勝記念碑などである。音楽家の集まりではリラやハープ、結婚式ではヒュメナイオス神殿、哲学者の食卓ではあずまやや藁葺き小屋、小説家の集まりなら急流である。こうすればすべての人が満足する。」（Bonnet, p.35）このようにビュッフエ形式で、様々な部分の集合としてプレゼンテーションされるピエスモンテが各テーブルに置かれると、食卓に招かれるすべての人が自分の居場所を見つけることができるような、食卓のシンボルとしての役をはたしていた。イアン・ケリーがいうように、「豪華な飾りのついたピエスモンテは、食材でできてはいたが、食べるものではなかった」（ケリー、p.48）にしても、会食者の五感、特に視覚に訴えるピエスモンテは、ボネが指摘するように、「紋章」としての意味があり、そのテーブルに集まることで、所属を同じくする人々の会話ができるよう

になることは、自然なコミュニケーションを促す最良のものであるに違いない。

カレームのピエスモンテは現代の日常生活では、結婚式のデコレーションケーキ、クリスマスケーキ、バースデーケーキなどに形をかえて受け継がれている。食べるものではなく、観るものであるケーキは、会食者に居場所を与える。

現代のピエスモンテは、形を変えて、世界の洋菓子コンクールで競われている。フランスの「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー」国際洋菓子コンクール（1989年創設）、アメリカの「WPTC (World Pastry Team Championship)」などの国際製菓コンクール（2002年創設）、日本の「世界パティスリー」（2009年創設）などは、パティシエ間でなくても、よく知られているだろう。

クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリーは、フランスのリヨンに本拠地を置く Sirha Lyon 「シラ国際外食産業見本市」のイベントの一つであり、1989年に設立され、各国から3人（パティシエ、ショコラティエ、グラシエ）がチームになって、2年に1回作品の競争が行われるパティスリーの大会である。デザート、アイスキャンディー、飴細工などの技が競われる。歴代優勝国を見るとフランスがやはり強いが、2023年は日本が優勝した。そのときのテーマは、「気候変動」*changement climatique* であった。ちなみに2022年のテーマは、「環境責任」*l'éco-responsabilité*、2021年は「すべての芸術は自然の模倣である」*Tout art est imitation de la nature*、2019年のテーマは、「自然、動物相」*nature, flore et faune*、となっている。（*coupe du monde de la pâtisserie HP* より）

カレームの時代と異なるのは、まず、パティスリーの領域が砂糖菓子、チョコレート、氷細工の3つに絞られていること、次にデザートや氷菓子が審査員に試食されランキングを決められること、そして最後に一つのテーマを決めて、そのテーマの表現をピエスモンテで行うことであろう。毎年のテーマは異なり、それは時代を反映している。カレームの時代には、そこに集まってコミュニケーションをする紋章・旗のようなものであったが、現代では、地球問題、社会思想や社会問題などを表象することがピエスモンテに課されているのである。

おわりに

パティスリーの役目とは何か、という問題を、中世から現代まで考えてきた。パティスリーというとお菓子やケーキを指すことから、料理における砂糖の使われ方を検討した。中世では様々な料理に砂糖が香辛料の一つとして使われていたが、時代が変わると次第にコースの最後のセルヴィスで集中的に給仕されるようになったことを示した。アントルメというのは、ジビエの焼肉料理などメと呼ばれる料理と料理の間に提供される一種の催しもの（スペクタクル）であった。装飾としておかれる皿アントルメ・デコラティブと派手に演出されるアントルメ・ムーヴァンがあった。アントルメは、メとメの間で口直しの役目をしてきた。「詰め物」ファルスと呼ばれる料理が、ちょうどその口直しのスペクタクルを担った。ファルスはやがて文学では演劇の幕間 *intermède* の笑劇を指す言葉となる。

こういったサプライズやスペクタクルを提供できるのは、中世の職業組合制度の窮屈な縦割りのなかでは、焼肉屋ではなく、小麦粉を使うパティシエたちであった。肉を小麦粉で包みパテにしたり、フルーツやジャムを小麦粉で包み、パイにしたりしていた。やがて、甘味料の砂糖が料理のセルヴィスの中で移動をはじめ、テーブルクロスを取り去った後にデザート（*desservir* 食事を下げる）が出されるようになると、甘いパティスリーは、デザート領域を占め、専門化・独占化するようになる。パティスリーだけの本が出るようになる。パティスリーはこうして甘さを集中したデザート的位置に収まった。

しかしながら、中世のアントルメの伝統が完全に終わったわけではなかった。アントナン・カレームによって装飾菓子ピエスモンテが發明されると、フランスの宮廷およびブルジョワジーの食卓は、再び、活気を取り戻す。カレームは、料理に視覚的魅惑を復活させ、会食者の話を弾ませ、食べることに美しさ（美・食）を取り戻したのであり、それを可能にしたのは、砂糖と小麦粉の柔軟性であった。19世紀のピエスモンテは食べるより観るものであり、快楽を喚起していたが、現代ではテクノロジーを用いて制作の技を競い、社会や思想を表現するものとなっている。パティスリーの役目はまだ終わっていない。

参考文献

- Bonnet, J.-C. (1977) Carames ou les derniers feux de la cuisine décorative, *Romantisme*, Année 1977, Volume 7, Numéro 17, p. 23 - 43. https://www.persee.fr/doc/roman_0048-8593_1977_num_7_17_5121, 2009.11.13 閲覧
- Carême, A., *Le pâtissier pittoresque*, Extraits, choisis et présentés par Allen S. Weiss, Mercure de France 2003.
- Flandrin, J.-L., (1996), « Choix Alimentaire et art culinaire (XVIe-XVIIIe) », *Histoire de l'alimentation*, sous la direction de Jean-Louis Flandrin et Massimo Montanari , Fayard.
- Hugo, V., *Notre-Dame de Paris*, folio classique, Gallimard, 2009. (日本語の訳書は、以下の通り。ヴィクトル・ユゴー『ノートル・ダム・ド・パリ』辻昶／松下和則訳、潮出版社 2000.
- Hyman, P.&M., (1996) « Imprimer la cuisine : les livres de cuisine en France entre le XVe et le XIXe siècle » dans *Histoire de l'alimentation*, sous la direction de Jean-Louis Flandrin et Massimo Montanari , Fayard.
- Laurieux, B., (1996) « Cuisines médiévales (XIVe et XVe siècles) », dans *Histoire de l'alimentation*, sous la direction de Jean-Louis Flandrin et Massimo Montanari , Fayard.
- La Varenne, F.-P.(1651), *Le Cuisinier français, Enseignant la manière...*, chez Pierre David, https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k114423k/fl_1, 2024.3.24, 閲覧 .
- Massialot, F. (1715) , *Nouvelle instruction pour les confitures, les liqueurs, les fruits* , <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k15119803/f5.item#> 2024.3.24 閲覧
- Rambourg, P., (2010) *Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises Du moyen Âge au Xxe siècle*, Éditions Perrin tempus.
- Quéruel, D., (2007), « Des entremets aux intermèdes dans les banquets bourguignons », dans *Banquets et Manières de table au Moyen Age*, Presse universitaire de Provence, 1996, p. 141-157, doi :10.4000/books.pup.3556.
- Tirel, Guillaume dit Taillevent, *Le Viandier*, Édition du XVe siècle, chez Techener, 1892. https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k62367s/f3_1, 2024.3.24 閲覧
- フランス農務省の HP : <https://agriculture.gouv.fr/le-repas-gastronomique-des-francais-un-patrimoine-culturel-immateriel-de-lhumanite>, 2024.3.25 閲覧 .
- Radio Canada, <https://ici.radio-canada.ca/mordu/recettes/7878/pate-saumon> 2024.3.24 閲覧)
- Marie Claire, <https://www.marieclaire.fr/cuisine/tourte-chocolatee-a-la-confiture,1206986.asp>, 2024.3.24 閲覧)
- ジレ, フィリップ『フランス料理と美食文学』宇田川悟訳 平凡社 1990.
- 川北稔 (1996)『砂糖の世界史』岩波ジュニア新書.
- ケリー, イアン『宮廷料理人アントナン・カレーム』村上彩訳 ラングラムハウス講談社 2005.
- ノストラダムス『ノストラダムスの万能薬』明石三世訳、八坂書房 1995.

- ローリー, アントニー『美食の歴史』富樫櫻子訳 知の発見双書、創元社 1996.
- プーラン, ジャン＝ピエール&ネランク, エドモン『プロのためのフランス料理の歴史 時代を変えたスーパーシェフと食通の系譜』、山内秀文訳 学習研修社 2005 初版 2008.
- 高平鳴海 (2012)『図解 食の歴史』新紀元社.
- ウェルギリウス『牧歌／農耕詩』西洋古典叢書 小川正廣訳 京都大学学術出版会 2004.
- ウィートン, バーバラ, 『味覚の歴史－フランスの食文化－中世から革命まで』辻美樹訳 大修館書店 1991.
- クープ・デュ・モンド・ド・ラ・パティスリーについて：(フランス語) <https://www.cmpatisserie.com/fr/histoire-de-la-coupe-du-monde-de-la-patisserie>, 2024.3.24 閲覧；
(日本語) <https://www.cdmp-japan.jp>, 2024.3.24 閲覧.