

目白大学図書館所蔵のフランス菓子製法に関する 稀観本について (1)

Rare Books on the French Methods of Making Cakes possessed by the Library of Mejiro University (1)

太原 孝英・白川 理恵・大畑 夏子・市原 ひかり
Takahide TAHARA, Rie SHIRAKAWA, Natsuko OHATA, Hikari ICHIHARA

Keywords : Elzevier, french pastry, methods of making cakes, rare books

キーワード : エルゼヴィア、フランス菓子、菓子製法、稀観本

序

本学目白大学新宿キャンパス図書館は、2008年3月から2011年12月に掛けて、3回に分けて、フランスの菓子製法に関する稀観本を計20冊購入している。出版時期は17世紀半ばから19世紀末までの約250年間に渡り、その中には、書誌学的に見て古今の菓子文献の中でも最も貴重と言われるものが含まれている。また、それぞれの文献の著者は料理人、菓子職人、学者、と立場の違う観点から書かれたものが集められており、近代の菓子製法の変遷を見る上で非常に興味深いコレクションとなっている。短期大学部に日本でも数少ない製菓学科を持つ本学としても、所蔵するにふさわしいものと言えるだろう。

そこで、現在図書館の資料室にあるこの菓子書コレクションについて、存在を世に知らしめ、その文化史的な価値を明らかにし、また学内的には製菓学科でより役立ててもらうために、本学専任教員の太原を中心として、学内外のメンバーで研究チームを編成した。研究チームで、コレクションをさまざまな角度から検討をし、明らかになったことを徐々に発表し、また、特に重要な本については何らかの形で翻訳を世に示すことを目指すことにした。チームの構成員は、料理史の研究者、17世紀・18世紀のフランス文学研究者からなる。

本稿はこの研究の手始めとして、書誌学的に見て重要な書物を紹介し(第1章)、コレクション全体の研究意義を示し(第2章)、また発行時期が17世紀・19世紀と、200年以上隔たった

たはらたかひで：外国語学部韓国語学科教授

しらかわりえ：短期大学部製菓学科非常勤講師

おおはたなつこ：早稲田大学大学院文学研究科西洋史コース博士課程在学中

いちらはひかり：青山学院大学大学院文学研究科フランス文学・語学専攻博士前期課程修了

2冊の書物を取り上げ、その序論の書き方の違いや、共通に現れる菓子のレシピの相違に着目して、フランスの菓子の作り手の考え方の異同や、実際の菓子製法の変遷を見ていく（第3章、第4章）ものである。それによって、この菓子書コレクションを調査対象とすることから明らかになってくるものを示し、今後の研究課題が見えてくればと考えている。

第1章 書誌学から見たコレクション

—ラ・ヴァレンヌ 『フランスの菓子職人』—

まず、コレクションの書物の内容の検討に入る前に、書誌学的な見地から重要なものを紹介しておきたい。このコレクションで、書誌学的に見て最も貴重なものは、ラ・ヴァレンヌ La Varenne (1618-1678) 著の『フランスの菓子職人』 *Le Pastissier françois* (初版1653, 本学所蔵は1655) である。

同書と、その直前に出版された同じラ・ヴァレンヌによる『フランスの料理人』 *Le Cuisinier françois* (1651) は、タイユヴァン Taillevent¹⁾ (1310-1395) の『ヴィヤンディエ』 *Viandier* (現存する最古の版は1490年刊行、ただし初版は14世紀) 以来の150年ぶりに出版された本格的な料理文献で、以後続々と刊行される数多くの料理書・菓子書の先駆となったものと評価される。



(太原撮影)

『フランスの菓子職人』は初め、1651年パリのピエール・ダヴィッドから出版され、その後、1653年にオランダのエルゼヴィア (エルゼフィア) Elzevier から出版される。本学が購入したのは、このエルゼヴィアの1655年版である。現在、学術関係の出版社では世界最大手と言えるエルゼヴィアは16世紀末にライデンで創業し、当時からキリシヤ・ローマの古典作品や、医学・科学分野などの学術書を出版し、特に十六折・二十四折などの小型版は活字の美しさや簡便さによって定評があり、19世紀の愛書家たちは熱狂的にエルゼヴィア刊本を蒐集したという。

この1655年版のラ・ヴァレンヌ『フランスの菓子職人』は、その中でも特に入手困

難なものだったらしく、19世紀のエルゼヴィア刊本に詳しい書誌学者であるベラルール Bérard、ピエテルス Pieters²⁾、ウィレムス Willems らの著述に、いずれも希代の稀観本として、その書名が確認できる³⁾。愛書家 bibliophile の中には、エルゼヴィアの古典的書物を全部揃えたいという人たちがおり、この『フランスの菓子職人』がないとコレクションが完成しないため⁴⁾、血眼になって探したようである。しかしながら、ベラルールの1822年の調査ではわずか2部⁵⁾、ピエテルスの2度の調査では1843年で5部⁶⁾、1858年では10部しか確認されず、かなりの高値をつけることになる⁷⁾。その後の博捜によって、ある程度の数が出現することとなり、1880年刊行のウィレムス編エルゼヴィア書誌は29部を著録している⁸⁾が、希少本であることには違いない。

本学が購入した『フランスの菓子職人』は、非常に良い状態に保たれた1冊である。サイズは十二折で、製本は十九世紀半ばの赤モロッコ装丁がなされ、本文には軽い洗浄が施されている。本書の購入先の紀伊國屋書店の案内書によれば、所蔵来歴として、前述のピエテルス Charles Pieters (1782-1863) 本人、ヴィルトルー Villestreux、シャルトル公爵 Duc de Chartres、フランス屈指のシェフであるエドゥアール・ニニョン Édouard Nignon (1865-1934) の名前が挙がっている。表見返しにはピエテルスの蔵書票（上）とニニョンの蔵書票（下）も貼付されている（写真参照）。また表見返しの左隅には、Niedréeの署名が見られるが、これはパリで活躍し、1864年にこの世を去った装丁家ニエドレのものである。

本学が所有するこの『フランスの菓子職人』は、内容としての価値もさることながら、このような所蔵遍歴を持ち、歴史的に愛書家たちの収集の対象となった書物である。これは料理書・菓子書をどのような人が講読していたか、という問題を分析する上でも貴重な資料となる。研究チームとしては、料理書・菓子書の購読者に関する研究も視野に入れて、他の書籍についても所蔵遍歴を調査していきたいと考えている。

（序・第1章担当：太原 孝英）

第2章 菓子書にまつわる先行研究の課題点及び目白大学所蔵稀観本の研究意義

目白大学図書館所蔵の菓子書の研究を進めるに当たり、まずは同分野の先行研究に関して言及しておかなければならない。フランスにおける食に関する著作としては、世界的に重版を続けているブリヤ・サヴァランの『美味礼賛』⁹⁾に代表される美食にまつわる出版物が早くから注目され、多くの研究がすすめられているが¹⁰⁾、これら美食の出版物は今回所蔵された菓子書・料理書とは意味合いの異なる書物である。『美味礼賛』に代表される美食学の著作は上流階層の人間により執筆され、美食を享受する側からの視点で描かれた書物であり、文学的・哲学的要素を含み人文学的な価値が認められてきた。それに対し菓子書・料理書は具体的なレシピが列挙され、厨房の現実にも触れる実学の書であり、それゆえに文学的価値のある研究対象と

はみなされず、詳細を読み込む研究が立ち遅れてきた。

しかし20世紀の後半には、上流階層の文化を中心とした研究だけでなく、労働者階層を分析する研究全般に光が当たりはじめ、料理書の研究は社会文化を考察するうえで有益な手段として見直されるようになった。ハイマン¹¹⁾やメネル¹²⁾などの研究者を始め、国内でも2000年代に増田都希¹³⁾や松本孝徳、持田明子¹⁴⁾などの論考が発表され、注目を集める研究手法となりつつある。料理書の特色として、執筆者たる料理人の分析だけでなく、上流階層の食文化の解明が同時に行えるという利点がある。こと料理人は立場的には労働者でありながら、著作から窺い知る識字能力の高さや食文化的素養の深さは、料理書を通して解明されてきた重要な歴史的事実である。

しかしながら、このような研究のほとんどが料理を扱った出版物を主体に語られており、菓子専門の出版物は料理書の一部として埋没している例が少なくない。菓子書の研究が料理書の研究に比して遅れがちなことの原因の一つとしては、パティシエの地位の低さが考えられる。邸宅で個人雇用した料理人が主人のために腕をふるった18世紀末までのフランスにおいて、デザートは厨房 cuisine (キュイジーヌ) で調理されるものではなかったと言われている。デザートはコーヒー等の嗜好品を管理していた配膳室 office (オフィス) という別室に追いやられ、一流の料理人はパティシエとともに働くことはなかったのである¹⁵⁾。こういった背景があるがゆえに資料も少なく、研究の進捗が芳しくないのは仕方ないかもしれないが、菓子専門の分析が極めて少ないのは料理書研究の分野において大きな課題と言えるだろう。本研究が菓子書に焦点を絞り研究を進めていこうとするのは、こうした現状に一石を投じる意味がある。

研究の足掛かりとしてまず所蔵コレクションをその特色によって分類することから始めよう。目白大学のコレクションは1655年から1894年にかけての様々な菓子書や料理書を収集したものであり、第2章の末に内訳一覧を記載した。

分類は執筆者・著作内容の二側面から行っている。執筆者の分類では職種及び社会階層に着目し分類を行い、①料理人等実際の現場で働いた立場の人間が執筆した出版物(13点)、②菓子職人による手稿レシピ(3点)、③学者が料理、菓子を客観的に俯瞰して執筆した出版物(3点)とした(なお、不明なものが1点ある)。一方著書の内容による分類においては a. 菓子のレシピ(15点)、b. 料理書あるいは晩餐会の手引書(献立例など)(4点)、c. パンの理論書(1点)となる。著書の中には料理と菓子の両方に言及したものが複数見られたが、その場合はタイトルから著者の意図をくみ取ってそれぞれの分類に振り分けた(ともに内訳一覧、右2行を参照)。

前述したパティシエと料理人の地位の差異はこの所蔵一覧においても見出すことができる。コレクションに所蔵されているムノン著の料理書(一覧資料番号3, 4, 5)において、デザートの項目は存在していない。大邸宅で働く一流男性料理人は、デザートづくりに携わらないことを前提に執筆されているということである。そのため分類は b. 料理書あるいは晩餐会の手引書(献立例など)になるのである。ムノンは『ブルジョワの女性料理人』¹⁶⁾ という著作の

最終章で、男性の料理人より地位がきわめて低く、当時半女中の立場であった女性料理人に向けて、「配膳室」の項目を設けデザートについての記述を行っている。これはデザート作りが、調理だけに専念することが許されず、女中のように家事のすべてをこなすことを強いられることが多かった女性料理人の特殊な業務としてみなされていたことを意味する。すなわち菓子は食文化の中心にいた料理よりも下位に位置づけられていたわけである。今日においてさえ、同一のレストランに雇用される場合パティシエは料理人より給料が高いことはまずなく、有名三ツ星レストランのコースサービスにおいても料理部分が給仕し終えるとコックの多くが打ち上げ気分で騒ぎだし、デザート仕上げ中のパティシエたちと対立する現状があるほどである。

しかしながら今回の所蔵の分類に着目すると、こういった実際の地位の違いと料理書・菓子書の現実にはまた違った事実を垣間見ることができる。内訳一覧の執筆者職種と内容による分類を照合すると、菓子書＝パティシエの執筆、とは限らず料理人の手で執筆されたものもあり、料理人が菓子にまったく手をつけていないとは考えづらい状況が浮上したのだ。レシピを紹介することと実際の作業を行っているということはまた別次元の問題であることは十分に考慮しなければならないが、少なくとも大邸宅で働く料理人の一部は菓子作りの実際的なノウハウを熟知し、現場を把握していたことは間違いのない事実である。これまでの研究で考えられたように、菓子作りが配膳室officeに隔離され料理と相まみえない空間で処理されていたという分析は再考の余地があるだろう。あくまで現段階これは仮説にすぎないが、コレクションとしてまとまった数の菓子書・料理書が集まり一度に分析・比較するからこそ見えてきたものであると言えよう。

以上のように多くの菓子書が一堂に会した当コレクションによって、社会史的な新たな発見に加えて、これまで個別の分析では気づき得なかった、年代を追っての菓子書の変化、レシピ変化の分析への道が開けてくるだろう。

（第2章担当：大畑 夏子）

所蔵著書内訳一覧

番号	出版年/初版	著書名 (原綴)	執筆者	執筆者の職業	分類
1	1655/1653	<i>Le pâtissier français</i>	La Varenne (1618-1678)	料理人	① a
2	1698/1692	<i>Nouvelle instruction pour les confitures, les liqueurs, et les fruits</i>	François Massialot (1660-1733)	料理人	① a
3	1739	<i>Nouveau traité de la cuisine avec de nouveaux desseins de tables et vingt-quatre menus</i>	Menon (17??-17??)	料理人	① b
4	1739	<i>Nouveau traité de la cuisine avec de nouveaux desseins de tables et vingt-quatre menus</i>			
5	1742/1739	<i>La nouvelle cuisine avec de nouveaux menus pour chaque saison de l'année</i>			
6	1768	<i>Le canneliste français, ou, Nouvelle instruction pour ceux qui desirent d'apprendre l'office</i>	Le Sieur Gilliers (16??-1758)	配膳室長	① a
7	1778	<i>Le parfait boulanger, ou Traité complet sur la fabrication & le commerce du pain</i>	Antoine Parmentier (1737-1813)	農学者	③ c
8	1803	<i>Le confiseur moderne, ou L'art du confiseur et du distillateur</i>	J.J. Machet	糖菓職人	① a
9	1808	<i>Registre de desserts</i>	François Huez	菓子職人	② a
10	1810	<i>Le ménage ou l'emploi des fruits dans l'économie domestique</i>	Cadet de Vaux (1743-1828)	科学者	③ a
11	1814	<i>Le confiseur royal, ou l'art du confiseur dévoilé aux gourmands :</i>			
12	1820	<i>Ce livre appartient à François Huez, Mtre boulanger derrière Nazareth</i>	François Huez	菓子職人	② a
13	1828	<i>Le pâtissier pittoresque</i>	Antonin Carême (1784-1833)	宮廷料理人	① a
14	1834	<i>Cahier de recettes d'Antoine Entraigues garçon confiseur</i>	Antoine Entraigues	菓子職人	② a
15	1836	<i>Le parfait confiseur, liquoriste, et parfumeur, ou nouvelle chimie du goût et de l'odorat</i>	Ducessois	?	? a
16	1865	<i>Le nouveau pâtissier-glaçier français et étranger</i>	Pierre Lacam (1836-1902)	菓子職人	① a
17	1868/1873	<i>The royal book of pastry and confectionary : le livre de pâtisserie</i>	Jules Gouffé (1807-1877)	料理人兼菓子職人	① a
18	1869	<i>Le livre des conserves, ou, recettes pour préparer et conserver ...</i>			
19	1883	<i>Grand livre des pâtissiers et des confiseurs</i>	Urbain Dubois (1818-1901)	料理人	① a
20	1894	<i>Grand livre des pâtissiers et des confiseurs</i>			

番号	資料番号	著書名 (和訳)	執筆者カナ表記
1	02388121	『フランスの菓子職人』	ラ・ヴァレンヌ
2	02316927	『果物、リキュール、砂糖漬けのための新解説書』	フランソワ・マシアロ
3	01952242	『24の献立と新しいテーブルセッティング案を載せた新料理解説書～第1巻～』	ムノン
4	01952254	『24の献立と新しいテーブルセッティング案を載せた新料理解説書～第2巻～』	
5	01952266	『新しい料理～四季に合わせた新しい献立とともに～』	
6	01952215	『フランスのカナメリスト (砂糖精製職人)、あるいは配膳室について学びたい者への新解説書』	ル・シュール・ジリエール
7	02388145	『完璧なパン職人、あるいはパンの製造販売に関する完全な解説書』	アントワヌ・パルマンティエ
8	02316915	『最新砂糖菓子、あるいは糖菓職人と蒸留酒職人の技法』	J.J.マシエ
9	02316865	『デザートの記事』 (手稿レシピ)	フランソワ・ユエ
10	02388157	『家政における果物の管理または使用法』	カデ・ドゥ・ヴォー
11	02388160	『宮廷の砂糖菓子、あるいは美食家に明かされた砂糖菓子職人の技法』	
12	02316877	『フランソワ・ユエによる日誌』 (手稿レシピ)	フランソワ・ユエ
13	01952227	『菓子図譜』	アントナン・カレーム
14	02316880	『砂糖菓子職人見習いアントワヌ・アントレーグのレシピノート』 (手稿レシピ)	アントワヌ・アントレーグ
15	02388133	『完全なる砂糖菓子職人、リキュール職人、調香師、味覚と嗅覚の新しい科学』	デュセツワ
16	02388172	『フランス及び外国の新しい菓子・氷菓子』	ピエール・ラカン
17	01952230	『菓子全書』	ジュール・グッフエ
18	02388184	『保存食全書あるいは調理と保存のためのレシピ集』	
19	02316892	『菓子製法全書～第1巻～』	ユルバン・デュボワ
20	02316903	『菓子製法全書～第2巻～』	

第3章 コレクションから取りあげた2冊の序文とレシピの構成について

本章では、現在翻訳に取り掛かっている17世紀ラ・ヴァレンヌLa Varenne『フランスの菓子職人』*Le pâtissier françois* (1653) と19世紀ピエール・ラカンPierre Lacam『フランス及び外国の新しい菓子・氷菓子』*Le nouveau pâtissier-glaquier français et étranger* (1865) の序文を紹介し、筆者の出版動機やレシピの記載方法の特徴について考察する。

第一章にある通り、ラ・ヴァレンヌの『フランスの菓子職人』は、タイユヴァンの『ヴィヤンディエ』*Viandier* 以来、約一世紀半の時を経て出版されたレシピ本である。「読者へ」AU LECTEUR.という題がつけられた本書の序文には、料理書界が沈黙する中、ラ・ヴァレンヌを料理書出版へと駆り立てた動機が次のように語られている。

外国人の方々が、『フランスの庭師』などのようなフランス人の名前をタイトルに冠した新しい書物を大変歓迎していると聞いている。すでに多くの同様のテーマを自国の言葉で扱っているにもかかわらずである。そこで、この方々が知らない理論を教えてくれる書物なら、さらに熱烈に受け入れてくれるだろう、と私は考えた。そういうわけで、こうした方々にわが『フランスの菓子職人』を上梓する次第である。これは、こうした書物のうちで初めてのものであると言えるだろう。というのも、今までにこの技術についての知識をほんの少しでも明らかにした著者はいなかったからだ。この技術は、健康な人々には非常に役に立ち、病気の人々には必要なものであるにもかかわらず、今にいたるまで宮廷やパリのもっとも有名な菓子職人らによってまことに秘匿されてきた。そのため、この技術はヨーロッパのいくつかの大きな都市や国々で見られるものの、そこでその技術を実践できる人やその技術を知っている人に出会うことはできないのである。この論文を読み、実践することは、こうした不足を補うことになるであろう。その結果今後は、健康な人であれ病人であれ、一年を通じたすべての季節に甘美なもてなしが受けることができないような街、村、城や田舎の家はなくなるであろう。そして、手段を持っていて、菓子を作ることに使う時間が持てるような人々に、準備するのが易しくないような製法や、ましてや食べるのに心地よくないような製法は全く含まれていないということを保証するものである。ではまた。

ラ・ヴァレンヌが「読者」として想定しているのはもちろん上流階層の人々のことである。出版行為が庇護者から援助を受けるための手段でもあった当時の状況¹⁸⁾を踏まえると、外国にまで広く料理書を受け入れてもらえることへの確信が出版の動機となっている事實はうなずける。しかも、庭師に関する書物はすでに多くありながら、ニコラ・ド・ボンヌフォンの『フランスの庭師』*Le Jardinier françois* (1651) が外国の人々に歓迎されていることをうけて、彼らが知らない料理に関する理論書ならばさらに情熱をもって受け入れられるだろうと考えた

ラ・ヴァレンヌには、この好機を掴もうとする強い意志が覗える。また、料理書が長く出版されなかった理由について、宮廷や有名な職人によってレシピが隠されてきたことが明らかにされている。読者や出版物の普及が上流階級に限られた当時であっても、「街、村、城」さらには「田舎の家」にまで、この書を用いた「甘美なもてなし」traiter très délicieusement を届けようとする献身的な姿勢をこの序文から読み取ることができるだろう。

ピエール・ラカン『フランス及び外国の新しい菓子・氷菓子』（1865）の序文には出版の動機に加え、フランスパティシエ界の現状、アントルメの核となるアーモンドを始めヘーゼルナッツやピスタチオといった食材の簡単な比較、パティシエを志す者の心得などが5ページに渡って記されている。今回はラ・ヴァレンヌの序文と対照させるため、菓子書出版の動機に焦点を当ててみていきたい。

ラカンは序文の前半部で次のように書いている。

この分野のレシピは、準備する順に示されていないので、把握するのが難しい。残念なことに、職人には相変わらずある種の自己愛があり、それが若い部下達の目をバールで覆っているため、彼らは長い間労働者にとどまっている¹⁹⁾。

この指摘から19世紀に至っても、レシピを秘密にするという職人の気質は受け継がれていることがわかる。ラカンは、そうした職人の姿勢が若い部下達の成長を妨げていることを懸念している。

この本を読む人達は、この領域において多少なりとも深められた知識をもっているであろうから、レシピの説明は簡潔に行った²⁰⁾。

この本を書くことで、パティスリーの同業者の歓迎を受けるのに相応しいものとなることを願い、この本を同業者にささげる²¹⁾。

この二つの文（後半は序文の締めくくりの文）からは、一般向けというよりはパティシエを志す者を読者に想定して書かれた本であることが読み取れる。実際、本書にはレシピ以外にも菓子の型を購入できる店の住所、バターやチョコレートの入手先、パティシエの就職斡旋先までもが一覧で記載されているのだ。レシピ本の出版動機については、当時菓子職人の間に広まっていたピエス・モンテ（大型菓子）の図像を集めた本や案内書²²⁾に否を唱える意味もあったようだ。ラカンは本の中の図像を眺めたところでピエス・モンテを作ることはできないと主張している²³⁾。また、準備する順に示されていなかった従来のレシピ本に対し、本書は「すべてが順を追って整理されている」le tout est rangé par gradation²⁴⁾ という利点も挙げて、全体的にパティシエを目指す者への配慮が受けとれる序文となっている。

こうして17世紀・19世紀の料理書・菓子書の翻訳を並行して進めていくことは、レシピの記

載方法の特徴に気づく契機ともなるだろう。『フランスの菓子職人』(1653)では、一つの菓子について基本的な製法に加え、別の製法や工夫の仕方が次に示されることがある。例えば、第11章「ラトン(小型のチーズタルト)の作り方」La manière de faire des ratonsのII「ラトンの別の作り方」Autre façon de ratonには、「そこに卵黄1~2個を入れて溶かすこともできる、あるいはマカロンまたは皮を剥いて刻んだアーモンドひとさじを加えても良い²⁵⁾」とある。一世紀半ぶりの料理書にも関わらず、レシピに食材の代用例や工夫が追記されている点でも、本書は画期的であったのではないかと推測する。『フランス及び外国の新しい菓子・氷菓子』(1865)は、ラカンが考案した540ものレシピが、「生地」pâte / 「クリーム」crème / 「温かいアントルメ」entremets chauds / 「冷やして凍らせたアントルメ」entremets frappés et glacésなど実に21項目に分類して書かれているため、いくつかのレシピを組み合わせると一つの菓子を完成させるという構成になっている。その一例が、次章で取り扱われるシュークリームである。項目の中には「10サンチームと15サンチームの菓子」gâteaux à 10 et 15 cent²⁶⁾というものもあり、その他のレシピにも菓子の値段が明記されているものが多い。値段の公開は、16年間でフランス国内外に48店舗を構えたラカンならではある。

以上のように、今回、目白大学の所蔵コレクションから取りあげた2冊を考察するだけでも、出版の対象となる読者層の違いやレシピの特徴が見えてくる。今後は残り18冊の序文の考察を加えて縦軸で検討していくことも可能であるし、それぞれの序文から読み取れる出版の動機を、レシピの構成や記載方法に表れる特徴と照らし合わせて考えていくこともできるであろう。

(第3章担当：市原 ひかり)

第4章 コレクションの比較研究への試み

前章より引き続き、菓子書コレクションの中の『フランスの菓子職人』(1653)と『フランス及び外国の新しい菓子・氷菓子』(1865)を題材の中心として、具体的な菓子の製法に関する比較研究を試みる。一つのアプローチとして、現代でも人気のあるフランス菓子「シュー・ア・ラ・クレーム」chou à la crème(以下「シュークリーム」)を取り上げる。シュークリームの成立は、時代を隔てた3人の人物(カトリーヌ・ド・メディシス、ジャン・アヴィス、アントナン・カレーム)の功績が深く関わっている、というのが定説である。しかし、菓子書に現れる製法の変化を起源と言われるものから具体的に探っていくと、そのような見方はある意味単純化し過ぎたものであって、菓子製法の歴史を正しく理解しているとは言えないことが見えてくる。この章では、コレクションを時間軸に沿って閲覧できる利点を最大限に活かして検証を進めてみたい。

4.1 シューの起源、プラン：16～17世紀

17世紀中葉の『フランスの菓子職人』では、「シュー」は「プチ・シュー」と呼ばれる皮のみの製法が書かれており²⁷⁾、シューの中にクリームが入った菓子はまだ存在しない。食べ方も現在とは異なり、皮を温めたバターに浸して食す、あるいはバターに浸したものを再加熱して食す²⁸⁾、とされている。

シューの起源を求めるにあたって注目すべきは、『フランスの菓子職人』のシューの製法に「プラン」poupelain / poupinという今日では聞き慣れない名称の菓子が出てくることだ。シューの製法の記述には、プランの製法を参照するよう指示がされ²⁹⁾、プランこそシューの前身であることが示されているように思われる。シューの発祥と言え、1533年に祖国フィレンツェを離れフランス王家に嫁いだカトリーヌ・ド・メディシスが連れてきた料理人らによってフランスにもたらされたということはよく知られている³⁰⁾。しかし、初めから「シュー」chouと言われていたわけではなく、イタリア語で「ポペリーニ」popeliniとして考案された菓子が、フランスで当初「ポプラン」popelinと呼ばれ、やがて『フランスの菓子職人』に見られるようなフランス語「プラン」poupelainとなったという³¹⁾。これがフランスのシューの起源とされてきたが、この『フランスの菓子職人』は、その根拠の一端を示してくれている。

4.2 シューのもう一つの起源、ベニエとペ：17～18世紀

しかし興味深いことに、18世紀に人気を博したムソンの菓子書『ブルジョワの女性料理人』では、「ベニエ・スフレあるいはペとプチ・シュー」というタイトルで、「ベニエ・スフレ」beignets soufflésと「ペ」petsと「プチ・シュー」petits chouxがほぼ同様の生地として製法がまとめられている³²⁾。そして、「プラン」poupelainはタイトルを別にしてレシピが収録されている³³⁾。これは何を意味しているのだろうか。

プランは、17世紀にはメインとなる皿と皿の間のアントルメ、つまりコースの合間に出される余興としてのデザートで³⁴⁾、18世紀の『ブルジョワの女料理人』でも同様にアントルメとしてレシピが見られる³⁵⁾。18世紀のプランの製法は現代のシューに近いが、焼き上がった生地の空洞に溶かしたバターを入れて食べる点では17世紀のプランと変わってはいない。しかし、仕上げに粉糖とレモンの皮のすりおろしをかけ、バターと砂糖に熱したコテを当てて溶かしガラスのように光らせるデコレーションをしていることに大きな変化が見出せる³⁶⁾。つまりプランは大型の装飾デザートとして発展していったのであり、ベニエやペがもともと祭りの日などに食べられる小型の菓子として生まれたのとは対照的なのである³⁷⁾。プランは19世紀に入る頃から次第にレシピの記載がなくなり、やがて辞書類からも姿を消す。プランは豪華な食卓を彩る宮廷文化の一部として発展し³⁸⁾、味や製法をシュー生地に残し、菓子としての命脈を断ったのかもしれない。

以上のことから見ると、18世紀のプチ・シューは、起源とされるプランよりも、ベニエ・スフレと呼ばれるベニエの類いや、のちにペ・ド・ノンヌと呼ばれるペの類いと、より近しく、

ムノンの製法区分には故なきことではないことがわかる。とくにベニエ・スフレは「うまく出来ると軽くて中に空洞ができる³⁹⁾」とされ、シューの形状との関連を見ることができ。ただしベニエ・スフレは仕上げに粉糖をかけて熱いうちに食すものであった。ここでふたたび注目したいのは、ベニエとシューの生地はほぼ同じのものであるとしたうえで、ベニエが油で揚げるのに対して「シューは天火で焼く⁴⁰⁾」と製法の最後に但し書きされていることである。

4.3 シューの分岐、揚げるべとベニエ、焼くププランとシュー：18～19世紀

18世紀にベニエ・スフレと呼ばれたベニエの一種は、19世紀にいたるまで菓子・料理書および辞書・事典類であまねく紹介されている⁴¹⁾。ペヤペ・ド・ノンヌを別名として記すものも多い。ベニエと呼ばれているからにはいずれも揚げ菓子である⁴²⁾。しかし多くはシュー生地に転用できると記載され、シューでは天火で焼くことが前提となる。ところが、19世紀中葉に出版されたラカンの『フランス及び外国の新しい菓子・氷菓子』に至って、天火で焼く「シュー生地」pâte à chouxと揚げるベニエ用の「揚げ生地」pâte à frireの区別が出現し⁴³⁾、焼くシューと揚げるベニエは、この時期までに完全に区別されていたと考えられる。

現代のシュークリームのように中にクリームが入るのは18世紀終盤から19世紀初頭にかけてのことであり、1798年にジャン・アヴィスが焼いたシュー生地を完成させ、弟子のアントナン・カレームが改良を加えレパートリーを増やしたとされている⁴⁴⁾。たしかに、『新しい菓子・氷菓子』を調べると、シュー生地とは別にシュー用のクリームのレシピが見られ⁴⁵⁾、2つを組み合わせることで現在とほぼ同じ製法と食べ方になる。こうして焼き菓子として完全に独立したシュークリームの成立を確認することができる。

そして、そのヴァリエーションは19世紀をターニングポイントとして増えていくわけだが、現代に受け継がれる各種の有名フランス菓子には、これまで見てきたシューの発展の過程が垣間見られる。クロカンブッシュ⁴⁶⁾やプロフィットロールにはププランの大型化や装飾性が引き継がれ、クリーム入りの流れを受けながら有名料理人が開発したルリジューズ⁴⁷⁾には16世紀の古典的な名前が復活している。

このように、菓子書コレクションの中で、シュークリームの成立ひとつを取ってみても、社会情勢の変化と、それに伴う書き手と読み手の意識の変化が微妙に絡み、複線的な経路を取りながら、現代の菓子に繋がっていることが見えてくる。このことは、現代の食文化や嗜好の変化を知ることにもつながり、今後もいくつかの菓子について、時系列に沿って調べて行くことは有効であるだろう。こうした研究が、目白大学の菓子書コレクションの価値をさらに高めるものになることを希望している。

（第4章担当：白川 理恵）

結び

本稿は、目白大学の菓子書コレクションの研究に取りかかった最初の経過報告と言えるものである。第1章では、コレクションの中でも目玉とも言える、エルゼヴィア1655年版の『フランスの菓子職人』の書誌学的な価値について論じた。蔵書票などの証拠から、菓子書の購読者の研究にもつながることも示している。また第2章では、本学の菓子書コレクションの研究対象としての意義を述べた。従来、特に17世紀、18世紀の料理書・菓子書を論じる場合、文化史に関心がある研究者はブリア＝サヴァランに代表されるような美食学（ガストロノミー）の研究へと向かい、また料理や菓子そのものに興味がある場合は、ある料理や菓子の起源や変遷のみを対象とする傾向があるように思われるが、本学のコレクションを調べることは、社会的な側面と料理史的な側面の両方を対象にして、包括的に論じる利点があることを示している。また第3章では、第1章で取り上げたエルゼヴィア1655年版の『フランスの菓子職人』とピエール・ラカンの『フランス及び外国の新しい菓子・氷菓子』（1865）という、時代を隔てた二つのテキストの序文と製法の記載方法を比較している。200年の時代を経ながら、両者には、菓子の製法を秘匿せず一般に知らしめようという意欲が共通に見られる点は興味深い。そしてラカンは、レシピを細かく示し、それを組み合わせて一つの菓子を完成させるという構成を取っていることが特徴で、汎用性に対する意識がより高まっていることを示している。第4章では、コレクションの書籍を中心に、シュークリーム成立までの道筋を辿ることで、一つの菓子が、社会情勢の変化とパティシエの創意工夫が微妙に絡んで、複線的な経路を取りながら現代に至っていることを示している。

目白大学の菓子書コレクションの研究は、まだ端緒を開いたばかりである。上に述べたようにこのコレクションは、さまざまな側面から菓子書研究への道を開くものである。今後も継続して調査を続け、順次発表することで、こうした研究に貢献していきたいと考えている。

（太原 孝英）

【注】

- 1) タイユヴァンは通称で、本名はギヨーム・ティレル Guillaume Tirel である。
- 2) ピエテルスは書誌学者というより、アマチュアだったらしく、好きが高じて、エルゼヴィアの書誌について出版したということだろう。当時の愛書家を対象とした本でも「卓越したアマチュア」*amateur distingué* と紹介されている。Édouard Rouveyre, *Connaissances nécessaires à un bibliophile : accompagnées de notes critiques et de documents bibliographiques*, Edition 5, Tome 3, Édouard Rouveyre, 1899, p.67.
- 3) Simon Bérard, *Essai bibliographique sur les éditions des Elzéviros les plus précieuses et les plus recherchées, précédé d'une notice sur ces imprimeurs célèbres*, Didot, 1822 ; Édouard Rouveyre, *op.cit.*, p.67 ; Philomneste Junior, *La Bibliomanie en 1880 : bibliographie rétrospective des adjudications les plus remarquables faites cette année et de la valeur primitive de ces ouvrages*,

- Bruxelles, Gay et Doucé, 1880.
- 4) Philomneste Junior, *op.cit.*, p.68.
 - 5) Simon Bérard, *op.cit.*, p.96.
 - 6) このあたりの事情は、注2で前掲の *Connaissances nécessaires à un bibliophile* に詳しい。Édouard Rouveyre, *op.cit.*, pp.67-68.
 - 7) 『1880年の愛書狂』には、1878年に1万フランで取引された例が紹介されている。1803年当時、1フラン当たり金322.58mgの価値をもつものと定められており、物価の変動を考えても、現代の金額に置き換えると、だいたい1フラン=1000円前後と考えられるから、いかに高値かわかるだろう。Philomneste Junior, *op.cit.*, pp.66-67.
 - 8) *La Bibliomanie en 1880*, p.67 より引用。
 - 9) Jean Anthelme Brillat-Savarin, *Physiologie du goût, ou méditations de gastronomie transcendante*, Typographie de Henriplon, 1842 [1825]. [] は初版の年を示す。以下同様。[ブリア・サヴァラン／関根秀雄訳、『美味礼賛』、白水社、1996年。]
 - 10) 古くは『美味礼賛』出版の約50年後Charles Monselet, *Les Oubliés et les Dédaignés*, Alençon, Poulet-Malassis, 1875 ; ロラン・バルト／松崎征訳、『バルト、〈味覚の生理学〉味覚の生理学を読む』、みすず書房、1985年など。
 - 11) Mary Hyman, 〈Imprimer la cuisine〉, in *Histoire de l'alimentation*, Jean-Louis Flandrain, Fayard, 1996.
 - 12) スティーブン・メネル／北代美和子訳、『食卓の歴史』、中央公論社、1989年。
 - 13) 増田都希、『料理書＝哲学書：文化史の資料としての『ブルジョワ女性料理人』(1746)』、言語社会、第4巻、2010年。
 - 14) 松本孝徳、持田明子、「17-18世紀フランスにおける料理出版の増加と上流階級との関係」、九州産業大学国際文化学部紀要、第32号、2006年。
 - 15) バーバラ・ウィートン／辻美樹訳、『味覚の歴史』、大修館書店、1991年。
 - 16) Menon, *La cuisinière brougeoise, suivie de l'office*, Guillyn, 1764 [1746], 〈De l'office〉, pp.301-352.
 - 17) La Varenne, *Le Pâtissier françois*, Amsterdam, Elzevier, 1655 [1653], pp.*3-*4.
 - 18) 松本孝徳、持田明子、前掲論文、p.167.
 - 19) Lacam, *Le nouveau pâtissier-glacier français et étranger*, Auteur, 1865, 〈AVANT-PROPOS〉, pp.i-ii.
 - 20) *Ibid.*, 〈AVANT-PROPOS〉, p.iv.
 - 21) *Ibid.*, 〈AVANT-PROPOS〉, p.v.
 - 22) ビエス・モンテの図像は、目白大学菓子書コレクションのひとつであるアントナン・カレームの『菓子図譜』*Le pâtissier pittoresque* (1828) で見ることができる。Cf., Antonin Carême, *Le pâtissier pittoresque*, Firmin Didot, 1828.
 - 23) Lacam, *op.cit.*, 〈AVANT-PROPOS〉, p.iv.
 - 24) *Ibid.*, p.iv.
 - 25) La Varenne, *op.cit.*, ch.XVIII, pp.127-128.
 - 26) Lacam, *op.cit.*, p.69.
 - 27) La Varenne, *op.cit.*, ch.XVIII, 〈La manière de faire des petits choux〉, p.158.
 - 28) *Ibid.*, p.158.『フランスの菓子職人』の製法には、シューを溶けたバターに浸すか、シューの断片にバターと薔薇水を加え再度天火で加熱して食すとある。
 - 29) *Ibid.*, p.158.
 - 30) カトリーヌ・ド・メディシスは、フォークを使った食事作法をフランス宮廷に持ち込み、シュー以外にもアイスクリームやフロランタンなどの菓子をフランスにもたらしたと伝えられている。メディチ家の西欧食卓文化における功績については以下の文献を参照。ジャン＝フランソワ・ルヴェル／福永淑子・鈴木晶訳、『美食の文化史——ヨーロッパにおける味覚の変遷』、筑摩書房、1989

- 年、pp.129-154.
- 31) 日仏料理協会編、『フランス 食の辞典』、白水社、2007年、p.298. この解説ではポペリーニは1540年に菓子職人パステッリによって考案されたとされる。
- 32) Menon, *op.cit.*, 〈Beignets soufflés ou Pets & petits Choux〉, pp.110-111.
- 33) *Ibid.*, 〈poupelain〉, pp.363-364.
- 34) La Varenne, *op.cit.*, ch.XVI, 〈La Manière de faire un poupelain〉, pp.156-157. 但し食べ方は注28に挙げたシューと酷似し、皮を2つに切り分けてから溶かしバターに浸ける。なおアントルメに関しては時代によって意味合いが異なることに留意が必要である（バーバラ・ウィートン、前掲書、pp.24-25などを参照）。
- 35) Menon, *op.cit.*, 〈poupelain〉, pp.138-139.
- 36) *Ibid.*, pp.138-139.
- 37) *Ibid.*, 〈Beignets soufflés ou Pets & petits Choux〉, pp.334-335 ; 〈poupelain〉, pp.363-364. プラン poupelain が単数形表記なのに対して、ベニエ beignets、ペpets、シュー choux がつねに複数形表記されることから、その形状と盛りつけ方が推測される。
- 38) Menon, *Les Soupers de la Cour, ou l'Art de travailler toutes sortes d'aliments, pour servir les meilleures tables, suivant les quatre saisons*, Guillyn, 1760 [1755], 〈Pâte à la Royale〉, t.3, p.211 ; 〈Poupelain〉 et 〈Petits Choux〉, p.295. 18世紀のこの料理本では、シュー生地が「ロワイヤル生地」Pâte à la Royale / Pâte royale と書かれ、プランもプチ・シューもこのロワイヤル生地を用いて作るよう指示されている。生地の名称の違いは非常に興味深い。プランと宮廷文化の強いつながりを示唆しているのだろうか。菓子と宮廷文化や社会関係との研究は今後の課題としたい。
- 39) Menon, *op.cit.*, 〈Beignets soufflés ou Pats, & petits choux〉, p.335.
- 40) *Ibid.*, p.335.
- 41) 例には枚挙にいとまがないため当時の辞書・事典類からの例は割愛するが、例えば以下の料理書を挙げる。Louis-Eustache Audot, *La Cuisinière de la campagne et de la ville ou Nouvelle Cuisine économique*, Audot, 1858 [1823], pp.374-375. ここでは「ベニエ・スフレ Beignets soufflés、別名ベ・ド・ノンヌ Pets de nonne」というように、ベニエとペの2つが同じ菓子として記されている。Lacam, *op.cit.*, pp.17-19 ; p.36. 上記同様、スフレにはベ・ド・ノンヌという俗語があると記されている。
- 42) 現代語でベニエ beignet は料理の「衣揚げ」を指すが、この場合衣はつけずに揚げる。ベニエは天火のない家庭でも鍋と油さえあれば調理できる方法であり、祭りの屋台や裕福でない家庭でも再現できる調理方法であった。
- 43) Lacam, *op.cit.*, 〈pâte à choux〉, pp.17-19 ; 〈pâte à frire〉, p.36.
- 44) 前掲書、『フランス 食の事典』、p.298. なお、アヴィスがシュー生地を作ったのは1760年頃とする説もある。
- 45) Lacam, *op.cit.*, 〈Pâte à Choux〉, pp.17-18 ; 〈Crème à Choux〉, p.20.
- 46) 宮廷での祝宴に欠かせなかったピエス・モンテの形を保持している。ピエス・モンテは、いくつかの菓子を糸状飴などを用いて段に積み上げた装飾性の高い菓子（注22参照）。
- 47) 修道女 religieuse を意味する。もともと1540年にパステッリ（注31参照）が菓子名としたのをヒントに1856年にフラスカティが創作。1904年とする説もある。

【参考文献】

欧語文献

- AUDOT, Louis-Eustache *La Cuisinière de la campagne et de la ville ou Nouvelle Cuisine économique*, Audot, 1858 [1823]
- BÉRARD, Simon *Essai bibliographique sur les éditions des Elzéviirs les plus précieuses et les plus recherchées, précédé d'une notice sur ces imprimeurs célèbres*, Didot, 1822
- BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme *Physiologie du goût, ou méditations de gastronomie transcendante*, Typographie de Henriplon, 1842 [1825] [ブリア・サヴァラン『美味礼賛』関根秀雄訳、白水社、1996年／ブリアーサヴァラン『美味礼讃』(上・下) 関根秀雄・戸部松実訳、岩波書店、1967年]
- CARÊME, Antonin *Le pâtissier pittoresque*, Firmin Didot, 1828
- HYMAN, Mary <Imprimer la cuisine : les livres de cuisine en France entre le XVe et le XIXe siècles>, in *Histoire de l'alimentation*, Jean-Louis FLANDRIN et Massimo MONTANARI (sous dir.), Fayard, 1996 [ジャン＝ルイ・フランドラン、マッシモ・モンタナリ『食の歴史』(全三巻) 宮原信・北代美和子監訳、藤原書店、2006年]
- LACAM *Le nouveau pâtissier-glacier français et étranger*, Auteur, 1865
- LA VARENNE *Le Pastissier françois*, Amsterdam, Elsevier, 1655 [1653]
- MENON *La Cuisinière bourgeoise, suivie de l'office*, Guillyn, 1764 [1746], 2 vols. [ムノン『町人の食卓』戸部松実訳、(『幸福の味わい——食べることと愛すること』(『十八世紀叢書』第三巻、国書刊行会、1997年) 所収)]
- MENON *Les Soupers de la Cour, ou l'art de travailler toutes sortes d'aliments, pour servir les meilleures tables, suivant les quatre saisons*, Guillyn, 1760 [1755], 4 vols.
- PHILOMNESTE, Junior *La Bibliomanie en 1880 : bibliographie rétrospective des adjudications les plus remarquables faites cette année et de la valeur primitive de ces ouvrages*, Bruxelles, Gay et Doucé, 1880
- ROUVEYRE, Édouard *Connaissances nécessaires à un bibliophile : accompagnées de notes critiques et de documents bibliographiques*. Edition 5, Tome 3, Edouard Rouveyre, 1899

邦語文献

- 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年
- ケリー, イアン 『宮廷料理人アントナン・カレーム』村上彩訳、ランダムハウス講談社、2005年
- メネル, スティーヴン 『食卓の歴史』北代美和子訳、中央公論社、1989年
- ルヴェル, ジャン＝フランソワ 『美食の文化史——ヨーロッパにおける味覚の変遷』福永淑子・鈴木晶訳、筑摩書房、1989年
- 辻静雄 『ブリアーサヴァラン「美味礼讃」を読む』岩波書店、1989年
- 増田都希 「料理書＝哲学書：文化史の資料としての『ブルジョワの女性料理人』(1746)」、言語社会、第4号、2010年

松本孝徳・持田明子

「17-18世紀フランスにおける料理書出版の増加と上流階級との関係」、
九州産業大学国際文化学部紀要、第32号、2006年

八木尚子

『フランス料理と批評の歴史——レストランの誕生から現在まで』中央
公論新社、2010年**辞書・事典**

日仏料理協会編

『フランス 食の辞典』、白水社、2007年

(平成25年11月6日受理)