

## 目白大学図書館所蔵のフランス菓子製法に関する 稀覯本について (2)

### Rare Books on the French Methods of Making Cakes, possessed by the Library of Mejiro University (2)

太原 孝英・白川 理恵

Takahide TAHARA, Rie SHIRAKAWA

*Keywords* : French pastry, methods of making cakes, rare books, cannameliste, confectionery,  
French Revolution

キーワード: フランス菓子、菓子製法、稀覯本、カナメリスト、砂糖菓子職人、フランス革命

#### 序

本学目白大学新宿キャンパス図書館が所蔵するフランスの菓子製法に関する稀覯本について、前号では、ラ・ヴァレンヌLa Varenne (1618-1678) の『フランスの菓子職人』*Le Pâtissier françois* (本学所蔵1655 [初版1653]) の書誌学的な価値を含めて紹介し、またコレクション全体の研究意義を示した上で、具体的に『フランスの菓子職人』と、その200年以上後に出た、ラカンPierre Lacam (1836-1902) の『フランス及び外国の新しい菓子職人・氷菓子職人』(1855) を取り上げ、主としてこの2冊の比較検討を行った。序論のスタンスの違いや、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、実際の菓子製法の一つの変遷を示すことで、本学の菓子書コレクションの研究の端緒を切るものとした。

今号では、その第2回として、時期的には前回取り上げた2冊の中間に位置する2冊、すなわち、ジリエJoseph Gilliers (16??-1758) の『フランスのカナメリスト』*Le Cannameliste françois* (本学所蔵1768 [初版1751]) とマシェ J.-J. Machet (生没年不詳) の『現代砂糖菓子職人』*Le Confiseur moderne* (1803) に着目する。目白大学コレクションの中で、この両者はフランス革命の前と後に書かれていること、菓子書の著者の地位については、前者が大貴族のお抱え料理人、後者が革命後の菓子店経営者の違いがあること、さらには、両者とも単に菓子

のレシピを示すだけでなく、菓子製法にまつわるあらゆる事項を対象とし、ともに網羅的、専門的な記述が見られること、そして、もちろん菓子レシピの変遷を見ることが、現在のフランス菓子への知見につながるということも取り上げる理由である。

具体的には、まずこの2冊の概略を説明し（第1章）、次に歴史的見地から2人の著者がどういう立場に置かれていたかを、特に同業組合との関係から明らかにし（第2章）、また菓子レシピの周辺の記述の比較から、それぞれの著者のスタンスや菓子を作る人間としての気質を探り出し（第3章）、さらには具体的な菓子レシピのうち、ビスキュイのレシピの変遷を、第1号で取り上げた『フランスの菓子職人』と『フランス及び外国の新しい菓子職人・氷菓子職人』も含めて比較検討していくことで（第4章）、前号とは違った角度から、目白大学菓子書コレクションの価値を見出していこうとするものである。

## 第1章 『フランスのカナメリスト』と『現代砂糖菓子職人』の概略

### 1.1 ジリエ『フランスのカナメリスト』

前号リストの6番目に挙がっているジョゼフ・ジリエ Joseph Gilliers『フランスのカナメリスト』*Le Cannameliste français*（目白大学所蔵版1768〔初版1751〕）は18世紀フランスを代表する菓子文献の一つとされている。一般に、ラ・ヴァレンヌの『フランスの菓子職人』が出版された17世紀以降、菓子製法が徐々に発達し、調理とは別の分野として独立しつつあったと言われ、その中で刊行されたものと言える。

本書の中表紙には、著者ジリエがポーランド王・ロレーヌ公の配膳室長及び蒸留酒製造人であることが記されている。つまり、ジリエはロレーヌ公としてフランスに留まったポーランド・リトアニア国王で、ルイ15世の岳父であるスタニスラス・レシチンスキの配膳室長であったことがわかる。タイトルの「カナメリスト」であるが、『フランス 食の事典』によれば、「カナメリストは甘味料理職人の古称である（カナメル *cannamelle*



『フランスのカナメリスト』（撮影：太原）

は砂糖きび *canne à sucre* の古名、*canne à miel* のこと)<sup>1)</sup> とある。砂糖がヨーロッパに安定して入ってくるのは大航海時代以降であって、その前の甘味の主体は蜂蜜であったことから、甘味職人を表すために、砂糖きび（ラテン語 *canna*）と蜂蜜（ラテン語 *mel*）を合わせた造語を用いたのであろう。したがって、訳語としては「砂糖蜜蠟菓子職人」とでもすべきものであろうが、本論ではそのまま「カナメリスト」と記すことにする。

初版は1751年に出ており、本学が購入したものは1768年に刊行された再発行本で、初版と

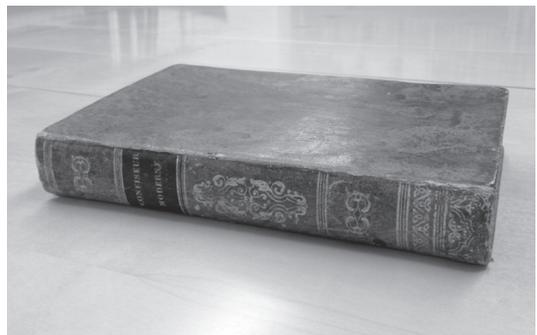
おなじナンシーで上梓され、本文の頁数も全く同一の再版である。フランス国立図書館蔵の初版を見ると、序文PREFACEがあり、続いて王からの特許状PRIVILEGE DU ROIが載せられている。またマクシミリアン・オソリンスキという人物に宛てた献辞も巻頭に置かれているが、本学で購入した再発行本ではこれが見られない。オソリンスキはロレーヌ公の忠実な部下であったらしいが、いずれにしてもその献辞の最後に、LE CANNAMELISTEの表記があり、ジリエが自らを「カナメリスト」と称するほど、その呼称に誇りを持っていたということが伺えるのである。

この本の特徴は、まず砂糖漬け confiture、練り菓子 paste、ビスキュイ biscuit、ヌガー nougat、ボンボン bonbon など菓子各種のレシピや、菓子の原料や果物などとともに、一般的な知識も含めて、ABC順に辞典のかたちで並べていることである。それぞれの項目の説明は詳細で、副題が「配膳室を学びたい人のための新しい指導書」となっているように、そこには、後輩たちの参考になるようにという配慮があることは間違いない。

また、13葉の図版が本文の間に挟み込まれていることも大きな特徴である。特に、調理用の器具やパーティの飾り付け用の容器や、パーティ用のテーブルの設計の仕方まで、図で克明に示されているのは見事で、これは第3章で内容とともに詳述する。

## 1.2 マシェ『現代砂糖菓子職人』

それに対して、前号リストの8番目に挙がっているマシェの『現代砂糖菓子職人』*Le Confiseur moderne*は、1803年に刊行された糖菓の製法に関する、大変網羅的な著作である。著者マシェの出自については、第2章で詳述するのでここでは論じないが、1831年に出版されたフランソワ＝ブノワ・オフマンの著作集で、この『現代砂糖菓子職人』が紹介され、激賞されている<sup>2)</sup>のを見ると、多くの人に読まれたことが伺い知れる。事実、19世紀前半に幾度か版を重ね、1846年には第8版が上梓されており、現代版も存在して、広く読まれている。



『現代砂糖菓子職人』（撮影：太原）

『現代砂糖菓子職人』の本文は、『フランスのカナメリスト』とは異なり、五部構成からなり、第一部は果物や花など材料について、第二部は砂糖とチョコレート、第三部はジュレやマーマレード、ケーキ、コンポート、ボンボンなど、各種糖菓の作り方が詳述されている。第四部は香水、香油、酢やリキュールなど蒸留の技術について語られ、第五部は各種のクリームや氷菓の製法が挙げられている。そして、これが特徴なのだが、付録として、359ページから「健康レシピ」*Recettes de santé*の項目を作って薬効のある食品のレシピも掲載し、さらに377ページより、「辞書」*DICTIONNAIRE*として本文で使われた語彙の解説も用意されている。これ

は、やはり使い勝手が良いもので、後世の人間に役に立つものを残そうという意図は、ジリエと共通するものがある。

上述のオフマンは、9ページにまとめた紹介文の中で、「彼の有益な教えを褒めるのに（中略）、彼の化学と自然学への深い知識のことを語らなかったら、正しいとは言えないだろう<sup>3)</sup>」と、マシェの化学への造詣の深さに感嘆し、また最後に「もう一つ重要なことを言うておかなければならない」として、マシェが「菓がボンボンほどおいしくない<sup>4)</sup>」ので、菓の代わりにボンボンを使うことを考えたことを指摘している。これについては、第3章で詳述するが、当時の読者がマシェのこの本を、単なるレシピ集ではなく、薬効があるレシピを備えていることを高く評価していたことが伺い知れるのである。

二つの書の著者の位置づけや、内容の比較については、第2章～第4章に譲るが、一つだけ言えることは、正確な記述を目指していること、読み手の側に立っていることが共通しているということである。職人というものは、技術を秘匿しておきたいという気持ちがあるものだろうが、両者にはそれが微塵も見えない。ジリエは配膳室のことを学びたい若者のために、マシェはやはりプロを目指す人のため、あるいは一般の人からだに良いものを提供するために、最大限の努力をしていることが伺えるのである。

（序・第1章担当：太原 孝英）

## 第2章 『フランスのカナメリスト』と『現代砂糖菓子職人』の歴史的な位置

この章では、『フランスのカナメリスト』の著者ジリエと『現代砂糖菓子職人』の著者マシェが、歴史的にどのような立ち位置を示していたかを探る。特に、製菓書執筆者が変化していく背景にある同業組合の特性並びにその解体から受けた影響を念頭に置きながら考察を進めていきたい。

### 2.1 同業組合時代に見られるお抱え料理人

昨年度の論文第2章では、菓子書執筆者の職種として料理人、菓子職人、学者の三類型を示したが、本稿ではまずこの料理人と菓子職人による執筆を、その雇用体系に着目して再分類してみよう。菓子書コレクションにおいては、料理人 *cuisinier*・菓子職人 *pâtissier* には大別して二つの雇用体系が存在する。一つは宮廷や貴族の邸宅で労働するお抱え料理人・菓子職人であり、もう一方は個人店を経営する菓子職人である。菓子書コレクションを年代順に並べると<sup>5)</sup>、ラ・ヴァレンヌ<sup>6)</sup>の『フランスの菓子職人』<sup>7)</sup> (1653) からジリエ<sup>8)</sup>の『フランスのカナメリスト』<sup>9)</sup> (1768) までの6著作はすべてお抱えの料理人たちによる執筆である。こういった、菓子書の執筆をお抱え料理人らが担う傾向は、目白大学の菓子書コレクションに限らず、18世紀までの料理書・菓子書全般に見られる傾向である<sup>10)</sup>。個人店を経営する菓子職人の執筆はフランス革命後になって見られるものであり、菓子書コレクションにおいては、マシェ<sup>11)</sup>の『現代

砂糖菓子職人』<sup>12)</sup>（1803）以降に初めて個人店経営の菓子職人による執筆が登場する。

執筆者の変化を見る上で、考慮しなければならないのは、16世紀中葉から革命前夜まで続く、フランスの同業組合制度の存在である。同制度下では、1581年にアンリ3世によって、王権による統治が試みられるが、店を経営する親方*maitre*、そこで働く職人*compagnon*<sup>13)</sup>両者とも、該当する同業組合に加入することが義務付けられていた。同業組合加入には、職人の場合は加入料が、親方の場合は親方株の購入が必須とされた。加えて、職人になるためには、その職業で一定の徒弟期間を経なければならず、親方昇進のためには、それぞれの組合で親方試験や承認後の経済的負担など多くのハードルが存在した。1625年、宰相リシュリユーによる同業組合の王権統治強化の政策により、全職業を100前後に分類した各種の同業組合に加入しなければ、合法的に働くことは禁じられた。各同業組合はそれぞれの業務範囲を組合格約によって定めており、基本的に親方と職人は一種類の組合にしか加入しなかった。兼業の道はゼロではなかったが、そのためには二つ以上の組合に加入しなければならず、一つの組合加入ですら負担となる費用、前述の徒弟期間や親方試験といったハードルが存在したため兼業は困難なものであった。すなわち、同業組合最盛期には、料理人は菓子を作ることができず、パティシエはカフェを営むこともできなかったのである。それゆえに、それぞれの職にまつわる技術や知識は専門化の一途をたどり、料理人は料理のみの技術・知識、菓子職人は菓子のみの技術・知識に特化し、多種多様な能力を持つことは難しかった。

このような同業組合の制限の中で、その規定を合法的に免れていたのが、お抱えの料理人や配膳室長*chef d'office*<sup>14)</sup>であった。彼らは雇用主個人と直接雇用契約を結んでいるため、その職分は雇用主によって規定され、同業組合には加入しない。更に、個人店の経営者にとっては独自の菓子の売上が収入の要となりうるが、お抱え料理人たちは雇用主によって給与が補償されているため、技術を独占することによって生じる利益は少ない。お抱え料理人の技術の高さは雇用主にとっても、富の対外アピールにつながり、その公開は望ましいものであった。また同業組合全般に言える傾向として、既得権益の保持が最優先され、限られた富を組合内で分け合うことが目的となり、新しい技術の創出によって、商品の需要を増大させようとする発想は薄かった<sup>15)</sup>。

以上の歴史的背景からすると、お抱え料理人が菓子書の主体となっていたこともうなずけるだろう。菓子書コレクションの執筆者である、お抱え料理人ラ・ヴァレンヌやマシアロ<sup>16)</sup>、ムノン<sup>17)</sup>等は、料理長でありながら菓子に関する技術や知識に精通しており、配膳室長であったジリエもデザートだけでなく、晩餐会の構成に必要な卓上装飾についても仕事を任されており、専門分野に留まらない広範な内容に言及した執筆が可能になったのである。

ラ・ヴァレンヌは、『フランスの料理人』<sup>18)</sup>等の料理書執筆者としても有名でありながら、菓子書コレクションに収められている『フランスの菓子職人』の執筆にも精力的に取り組んでいる。料理の一部とみなされるデザート、すなわち厨房で作られるコンポート等に関しては、『フランスの料理人』で十分に記しているにも関わらず<sup>19)</sup>、ラ・ヴァレンヌは菓子の専門書を別に

執筆出来るほどの、本格的な菓子製造法を心得ていたのである。加えて単に知識が深いだけでなく、「この本『フランスの菓子職人』は数々の書物のうちでも初期のものといえるだろう、というのも、いままでにどんな作家もこの技術〔菓子の技術〕についての知識をほんの少しでも与えたものはなかったからだ<sup>20)</sup>」と自身で述べているように、ラ・ヴァレンヌはフランス菓子書執筆の先駆者になっている。同著作内では、7種類の基本生地、8種類のビスキュイ菓子、マカロン、シュー等、多岐にわたる本格的な菓子の手引きを示し、後世のパティシエに多大なる影響を与えている。

配膳室長ジリエの著作『フランスのカナメリスト』は、砂糖菓子の記述にとどまらず、菓子製造に関わる多数の調理器具の解説や卓上装飾も詳細に語っており、大邸宅に仕えるジリエならではの視点が垣間見える著作である。後述するマシェは、自書の前書きの最後で「砂糖菓子職人の技術に関する論考が全くなかったと言いたいわけではない」と言い、書名を明示しないまでもあきらかにジリエの著作について、「砂糖菓子職人というよりは食膳係 officier de bouche に向けたガイドとして書かれたものだが<sup>21)</sup>」と断りながら、「引用するなら、それに関する唯一の論考」と評価しており、『フランスのカナメリスト』が砂糖菓子に関する著作として、長く現場の職人たちに読み継がれていた事実が伺える。

## 2.2 同業組合の解体と執筆者の変化

ジリエが出版を行ったのは1768年であるが、同業組合は18世紀中葉から次第に制度的疲弊が組合内外で問題となり、事態の收拾のため1776年テュルゴ勅令<sup>22)</sup>によって同業組合廃止が宣言されるのである。その一方で組合の完全廃止に反対する者はパリ高等法院次席検事<sup>23)</sup>、特権階級、組合の親方など多数に及び、同業組合廃止の王令はわずか5カ月で撤回され、同業組合は即時再建に至る。

しかしながら、この再建は大幅な改編を伴うものであり、100あまり存在した組合は半数に圧縮され<sup>24)</sup>、組合加入料を引き下げ、職人が複数の職業に従事することを許可し、徒弟制度も自由意志にゆだねることになった。1777年以降同業組合は大きな変化をとげ、それに伴い個人店を経営する菓子職人や料理人の労働の在り方は激変する。料理店・菓子店・ロースト料理店は一つの組合に統合され、この3種の業種は経済的負担なしに、兼業を行うことが出来るようになったのである。ここにきてようやく、料理人や菓子職人たちがより範囲の広い技術と知識を身につけるための、制度的下地が生まれたと言えよう。また砂糖を使用した商品を扱う権利は、カフェ、菓子店、香辛料販売店<sup>25)</sup>の3組合が共有するものとされ、菓子を扱うことのできる業種も格段に広がった。このことは後述するマシェの出版にも大きな影響を及ぼしたと考えられる。以上のような段階を経て、1791年ダラルド法<sup>26)</sup>、ル・シャプリエ法<sup>27)</sup>の成立によって同業組合は完全に解体された。この両法によって、すべての職業は個人の自由に経営することが許可され、料理人や菓子職人だけでなく蒸留酒製造業者や砂糖菓子職人を兼業し、多様な知識と技術を磨き、こぞって出版に乗り出すようになる。こういった同業組合制度の変質・解

体と呼応するかのように、お抱え料理人主体の執筆も変化の時を迎える。

菓子書コレクションに収蔵されている、マシェの『現代砂糖菓子職人』も同業組合解体後特有の特徴をもった著作の一つである。マシェは「私がフランスの町や外国の店で、砂糖菓子職人と蒸留酒製造者の職に携わって20年たつ<sup>28)</sup>」と記していることから、1783年にはすでに上記の2職を兼業していたようだ。さらに「調香師とリモナディエ limonadier<sup>29)</sup>にまつわるもの」の概説も試みていることを副題で表明しており、様々な職に関する知識を有していたことはあきらかである。こういったマシェの兼業は前述したように、1777年同業組合改編終了後だからこそ制度的に可能になったのである。更に自分の店を持つのではなく、「フランスの街や外国の店」で働いていたという記述から、同業組合時代に存在した職人の修業制度であるフランス巡歴 tour de France<sup>30)</sup>を経験していたと思われ、当初は親方ではなく職人として働いていたことが分かる。したがって、彼が店を構えたのは同業組合解体後、自由に兼業営業が行えた1791年以降であると推察される。

目白大学菓子書コレクションにおいて初めて見られる個人店経営の菓子職人マシェは、同業組合の改編から解体、すなわち職業体系の革命が起こった時期に活躍していた。革命以前であれば、大邸宅に仕えるジリエのような人物でないと、菓子製造や調理器具の解説や卓上装飾などを網羅的に語るのとは不可能であったが、19世紀に入ると店舗もちの菓子職人であるマシェでも合法的に、その実力を発揮できる時代に入っていたということである。

（第2章担当：大畑 夏子）

### 第3章 『フランスのカナメリスト』と『現代砂糖菓子職人』にみる職人の気質と専門性

#### 3.1 ジリエ『フランスのカナメリスト』（1768 [1751]）

ジリエの『フランスのカナメリスト』には、砂糖漬け、マスパン・パステイヤージュといった練り菓子、ビスキュイ、ヌガー、ボンボンなどの菓子レシピを始め、配膳室 office に関わる用語や調理器具の名前などが13葉の図版と共に辞典形式で配列されている。ジリエが序文において、「私の目的は、配膳室の仕事をこれまで一度も秩序をもって学んだことのないものへ向けて働きかけること、特に配膳室の仕事を任された若者達に向けて働きかけることである<sup>31)</sup>」と述べているとおり、巻末につけられた目次には、項目名の横にその内容が一言で記されていて、見習い中の者が用語を見つけやすいように工夫されている。特に配膳室に関わる語には「配膳室用語」terme d'Office / 「配膳室の調度品」meuble d'Office / 「配膳室の器具」ustensile d'Office といった記載がみられ、さらに OFFICE という項目を設け、ジリエは「配膳室員がもつべき様々な気配り」Différents soins que l'Officier doit avoir について次のように記している。

配膳室は果実や砂糖菓子を準備する場所である。また、オープン、かまど、乾燥炉、パ

ステイヤー、ジュ、氷菓子、デコレーションなど様々なものを扱うための技術でもある。これらの語についてはそれぞれ参照すべし。配膳室員の仕事は、サラダをつくること、銀食器を管理すること、パンを保存し分配すること、塩を精製し塩入れに詰めること、砂糖入れや油入れを用意すること、テーブル用布類やその他任せられたものを管理すること、主人の食器を適切に並べることである。しかしながら、最後のことについては免除されている家もある<sup>32)</sup>。

ここで紹介されている配膳室の仕事についてはそれぞれの項目を参照すればわかるようになっている。例えば「銀食器」ARGENTERIEにはその漂泊と保存方法が記され<sup>33)</sup>、「塩」SELを引けば精製方法に加えて、「氷の中の塩の効果」Effet du sel dans la glaceなどの関連知識にも触れることができる。その他にも、果物の良い保存条件<sup>34)</sup>や、フランスで産出される果実・花・サラダ用葉菜類を月別に紹介している項目<sup>35)</sup>など食材についての豊富な知識が記載されているが、中でも最も特徴的なのが、配膳室員が持つべき「計画」DESSEIN<sup>36)</sup>について書かれた項目である。ジリエは、良質な砂糖菓子だけではなく、趣味の良い装飾を提供することによって主君のより確かな満足を得られるとし、計画の有用性を、強調構文を4度量みかけて次のように力説している。

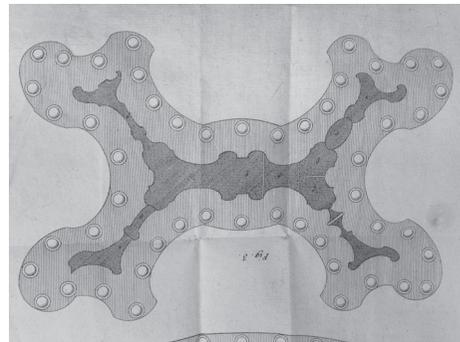
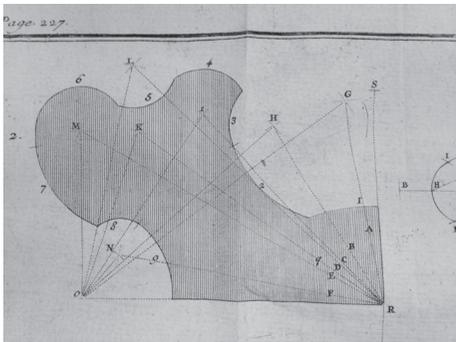
計画は想像力を開き、想像するものすべての制作を容易にしてくれる。まさに計画によって、あなたはよく調和した形をつくり、それに相応しい優美さを与えることができる。まさに計画によって、あなたは自分の趣向を花屋に伝えることができるし、ガラス職人にもガラス容器の切り取り方を伝えることができる。まさに計画によって、花やゴブレット、あつらえさせたグラス、果物、砂糖漬けをあなたの趣味に合うように配置することができる。まさに計画によって、テーブルの配置図を取り出し、比率と尺度を図ることで、主君に制作する前に果実がどうなるのかを示し、何かデコレーションに問題がある場合に気づくことができるのだ。計画の有用性をいくら表現しようとしてもしきれない。なぜなら、テーブルの見事さというものは、計画からしかこないからである。「テーブル」の項を参照すべし<sup>37)</sup>。

このように主君を満足させる計画を重要視していたからこそ、ジリエはこの辞典に13葉の図版をつけた。図版には、配膳室で用いられる調理器具、菓子の型を始め、パステイヤー、ジュで花を作る際の道具や果実を盛り付けたゴブレット、飾り皿のデザインなどが描かれているが<sup>38)</sup>、特に注目すべきは、上記にも参照が指示されている「テーブル」TABLEの挿図<sup>39)</sup>であろう。そこには、テーブル全体の4分の1の図面が幾つか描かれ、アルファベットで細かい地点が記されている。項目内の指示に従ってアルファベット順に点を辿れば、テーブル設計に必要な図形を描くことができるという仕組みである。図版10・11にはそれら4分の1の図面を

4つ組み合わせたときに完成するテーブルの全体像や、つなぎ目の位置、数えきれないほどの皿の配置などが詳細に記され<sup>40)</sup>、いかに大規模な給仕であったかがわかる。これらの挿図から、自身の計画を正確に伝えるために、幾何学にも長けていたジリエの専門性を垣間見ることができるのである。

趣味や意向を相手に的確に伝えることに気を配るジリエの姿勢は、菓子レシピの記載方法にも表れているように思われる。図版6に22種類の型が紹介されている<sup>41)</sup>「フリユイ・グラッセ」FRUIT glacéでは、作り方の説明に入る前に、この菓子はとても難しく成功させるには十分な注意が必要であるため、自分が想像する中で最も簡単な方法を示すように最善を尽くすといった意向が語られる<sup>42)</sup>。これは、17世紀の『フランスの菓子職人』(1653)や、レシピのみの記載に特化していた19世紀の『フランス及び外国の新しい菓子職人・氷菓子職人』(1865)には決して見られなかった記述である。

以上のことから、『フランスのカナメリスト』は単なるレシピ集・用語集といった類のものではなく、配膳室員が持つべき総合的な技術を、著者の見解を交えながら巧みに解説した実学辞典であることがわかる。



左=図版9 第2図/右=図版10 第3図 (ともに『フランスのカナメリスト』より) (撮影：太原)

### 3.2 マシェ『現代砂糖菓子職人』(1803)

『フランスのカナメリスト』からフランス革命を経て、約50年後に出版されたマシェの『現代砂糖菓子職人』は、「砂糖菓子職人は、実行に移す前に、まず用いるべき物質を良く知り、良く選び、良く準備して混ぜ合わせることに専念しなければならない<sup>43)</sup>」というマシェの基本理念に沿って、果物や花の選定から砂糖菓子のレシピ、香水・香油・酢も含めた蒸留の技術に至るまで、物質 substance の性質と調合を中心に、砂糖菓子職人と蒸留酒製造者の技術をまとめた書物<sup>44)</sup>である。マシェは、化学 chimie を最も重要視し、混ぜ合わせた食材が互いを変質させ、腐敗させないためにも「化学は砂糖菓子職人に無縁なものであってはならない」la chimie ne doit pas être étrangère au confiseur<sup>45)</sup>と主張している。序文の中で述べられる調理器具に関する説明では、何よりも先に金・銅・錫などの器具の素材に言及している点や、「健康用の錠

剤」tablettes de santéを形作るための型が、砂糖菓子用の型と並列して記載されている点が特徴である<sup>46)</sup>。巻末には付録として、その錠剤用型で作る薬効レシピ集RECETTES DE SANTÉ<sup>47)</sup>がつけられており、約40種類の錠剤が載っている。さらに、食材の辞典<sup>48)</sup>に加え、専門用語集<sup>49)</sup>をつけて、化学用語や薬品の名前を解説しているところにも砂糖菓子職人は化学と近しくあるべきだとするマシエの姿勢が徹底されている。砂糖菓子職人の技術について、マシエは次のように述べている。

砂糖菓子職人の技術は、砂糖菓子職人、蒸留酒製造者、調香師、リモナディエ、さらには治療の技術にも関わるあらゆる対象に及んでおり、また、愛好家には有用性や楽しみに満ちた無限の源を提供している。一言でいえば、この技術は、砂糖菓子職人の仕事を無限に広げ、砂糖の助けで想像できる限りのデッサンやプランを実行し、非常に多くの建造物の一部さえも制作するのであって、あらゆる方法で味覚を楽しませ、他の何よりも、人生の至上の喜びに貢献するためにこそ生み出されてきたように思われる<sup>50)</sup>。

マシエのいう「人生の至上の喜び」*délices de la vie*には、人々の健康を配慮することでもたらされる生涯の食の喜びという意味が込められているように思われる。薬効レシピ集の前書きには、錠剤tablettesの最大の利点は、当時主流であった粉薬によって、子どもから大人まで全ての人々が被っていた食の不快*dégoût*から人々を救うことであると、錠剤レシピにこだわる意図が語られている<sup>51)</sup>。そうした薬の飲み方にも気を配るマシエにとって、人々の食の喜びは、彼らの健康の回復といった食による治療をも含んだものなのである。

挿図によって計画を伝えることに重きを置き、主君を楽しませる砂糖菓子を提供したジリエの『フランスのカナメリスト』が、18世紀フランス革命以前の豪華で優美な菓子の給仕スタイルを伝える書物であるのに対し、物質の調合という側面から砂糖菓子を捉え、化学と薬品に詳しいマシエの『現代砂糖菓子職人』は、「健康」という人々の現実が映し出されている。それは、フランス革命や労働組合の解体を経て独立した菓子職人が、自身のもつべき技術について誠意をもって探究した結果であるといえるのではないだろうか。

今回取り上げた『フランスのカナメリスト』(1768 [1751])と『現代砂糖菓子職人』(1803)は、菓子レシピ以外の、多岐にわたる職人の専門性が読み取れるという点で、昨年度扱った『フランスの菓子職人』(1653)や『フランス及び外国の新しい菓子職人・氷菓子職人』(1865)とは趣の異なる菓子書であった。今回の2冊の考察から、菓子書には当時の調理器具やレシピだけでなく菓子に対する職人の視座が表れてくることがわかり、職人の気質や専門性に着目したテキストの考察は、目白大学菓子書コレクションの文学的価値を探る上での一つの手がかりとなるのではないかと思われた。

## 第4章 コレクションの比較研究への試み

### —ビスキュイについて—

前章までに取り上げられているジリエとマシェに加えて、前号に取り上げたラ・ヴァレンヌとラカンの菓子レシピを読み比べて見ると、いくつかの共通の菓子の記述が認められるが、とくに古典的なフランス菓子と言われているビスキュイ *biscuit* はいずれの著作でもかなりの紙幅が割かれている。本章では、このビスキュイを具体的に取り上げ、その異同について確認していきたい。

日本語で「スポンジケーキ」と呼ばれている菓子は、もとを辿ればフランス語で「ビスキュイ」と呼ばれる菓子である。フランス語で「二度」*bis*「焼いた」*cuit* という意味の派生語である「ビスキュイ」*biscuit* は、中世の記述にも残るように古くは日持ちするように二度焼きされた水分の少ないハードタイプの乾パン状のビスケットを意味していたが<sup>52)</sup>、これから詳しく見ていくように、18世紀頃を境として材料や製法が改良されて口当たりがやわらかく軽いソフトタイプのスポンジケーキをも意味するようになった。

そこで本章では、菓子書コレクションより前章および前号で取り上げられ、それぞれの時代の特徴を顕著に反映していると考えられる4著作<sup>53)</sup> (ラ・ヴァレンヌ『フランスの菓子職人』(1653)、ジリエ『フランスのカナメリスト』(1751)、マシェ『現代砂糖菓子職人』(1803)、ラカン『フランス及び外国の新しい菓子職人・氷菓子職人』(1865)) から「ビスキュイ」の項目を抽出し、一つの菓子の変遷を3世紀にまたがる具体的な社会情勢に照らし合わせながら紹介したい。

#### 4.1 17世紀のビスキュイ：ビスキュイとマスパン

17世紀のビスキュイは、『フランスの菓子職人』を見る限りにおいて、前述のようなハードタイプとソフトタイプという2つのタイプは見あたらない。この著作のビスキュイの製法を見るといくつかの特徴が浮かび上がってくるので、ここに簡単にまとめてみよう。

第一の特徴は、ビスキュイに限ったことではないのだが、この時代には菓子全般において粉類に大きく分けて2つのヴァリエーションが見られることである。この2つの粉類のヴァリエーションとは、ごく簡単に言えば、小麦粉が主体となればビスキュイ *biscuit*、アーモンド粉が主体となればマスパン *massepain*<sup>54)</sup> と呼ばれるものである。現代につらなる18世紀以降のビスキュイの製法は、卵、砂糖、粉(代表的なものは小麦粉)から作られる生地をオーブンで焼いたものであるが<sup>55)</sup>、17世紀にビスキュイと呼ばれるものには小麦粉主体のビスキュイ生地とアーモンド粉主体のマスパン生地を使用するレシピが混在しており<sup>56)</sup>、菓子の名称とその境界はまだ曖昧であった。このことは、18世紀に多様化の諸相を見せる粉類の問題に繋がるため、後ほどあらためて言及する。

第二の特徴は、ごく初期の形状、すなわち、大きな型で焼き上げるのか、大きく焼いてから

正方形などの食べやすい大きさに切り分けるのか、はじめから指でつまめるような小さなクッキー型に焼かれるのか、という形状の原型こそ見られるものの、いずれも特徴の乏しい似通った生地からできている点である<sup>57)</sup>。

つまり、ビスキュイの種類の違いは、第一の特徴である粉の違い（ビスキュイタイプかマスパンタイプ）、そして第二の特徴であるこのままだはっきりと定まりきらない3パターン程度の形状などによって区別されるのであり、あとは卵と砂糖などの若干の配分の違い、さらに風味付けをする香辛料や柑橘類などの取り合わせがあるだけで、ハードタイプかソフトタイプかという生地そのものの大きな変化はまだ訪れていない。

#### 4.2 18世紀のビスキュイ：卵の扱い方による大変革

18世紀のビスキュイは、種類が増え、それぞれの特徴が際立ち、多様性を帯びてくる。現代にも名を残す有名なビスキュイは一通り出揃い、その筆頭として、ビスキュイ・ア・ラ・キュイール *biscuit à la cuiller*、ビスキュイ・ド・ランス *biscuit de Reims*、ビスキュイ・ド・サヴォワ *biscuit de Savoie*、ビスキュイ・マンケ *biscuit manqué* を挙げることができる<sup>58)</sup>。

18世紀のビスキュイの第一の特徴は、卵の扱い方に大きな変化が生じることである<sup>59)</sup>。17世紀の『フランスの菓子職人』では8種類のビスキュイのレシピが掲載されていたが、「共通のビスキュイのつくり方<sup>60)</sup>」をはじめとする3種類のレシピで卵は全卵のまま泡立てずに用いていた。唯一「泡雪砂糖のビスキュイ<sup>61)</sup>」が卵白と卵黄に分けて用いている例だが、これは卵白のみを泡立てるメレンゲを導入した極めて初期の珍しい事例であり、やはり卵黄まで泡立てるということはなかった。しかし、18世紀の『フランスのカナメリスト』では、18種類のビスキュイのレシピのうち7割近くとなる12種類が卵白と卵黄を分け<sup>62)</sup>、とくに卵白を固く泡立てて用いることで空気を多く含みより軽やかで口当たりのよい生地を目指していることがわかる。なお、残りの6種類は卵白のみの使用で<sup>63)</sup>、全卵のまま用いたレシピの記載はない。

第二の特徴は、さきほど述べた粉の違いについてだが、粉の違いによって生地のヴァリエーションが増えレシピが多様化していることである。小麦粉のビスキュイ生地はもちろん、アーモンド粉のマスパン生地、さらにアーモンドの風味を活かした軽い生地、栗の粉の生地、ヘーゼルナッツの生地など、粉そのものの違いによって生地のヴァリエーションが増えているが、これは単に粉の種類が増えたということではない。17世紀以前にも、木の実や穀類はその土地や地方ごとに自然の恵みとして収穫され、あるいは栽培され、小麦粉やアーモンド粉が普及するはるか以前から粉に加工されて用いられてきた。ところが、17世紀から18世紀にかけて急速に物産の流通が拡大し、同時に雑誌や新聞などの新規メディアが生まれた時代に入って前号で取り上げたように既存のメディアである書籍分野にも料理書や菓子書が次第に登場するようになる<sup>64)</sup>、地方の特産品や独自に作られてきた菓子の類いまでもがフランス全土に広まり普及したと考えられるのである<sup>65)</sup>。ここで押さえておきたいことは、17世紀までのビスキュイ生地とマスパン生地という基本的な二元化は存在するものの、第二の特徴である粉の違いによって

生地が多様化してきたことである。そして第一の特徴である卵の用い方が変化したことによってビスキュイ生地もマスパン生地も保存が良く固いハードタイプから急速に口当たりのよく軽いソフトタイプに移行を進めたことの2点を指摘しておきたい。

第三の特徴は、形状に関することで、ビスキュイ・ア・ラ・キュイエル *biscuit à la cuillier* [*cuiller, cuillère*]<sup>66)</sup> のように細長くつまんで一口で食すことのできるクッキータイプのビスキュイができてきていることである。このビスキュイは、もともとは「スプーンを使って細長く成形する<sup>67)</sup>」ためにこの名がついているが、19世紀になって絞り袋や口金ができると生地を長く絞り出して成形し焼き上げるという方法が採られるようになった<sup>68)</sup>。同書には、ハードタイプのビスケットの一種であるイタリア由来のビスコタン *biscotin*<sup>69)</sup> のレシピも収録されているが、ビスキュイ・ア・ラ・キュイエルはこのビスコタンとは明らかにルーツが異なり、あくまでもフランスで発展したビスキュイ生地を用い、一口で食べるために小型に焼き上げることでできたものである。卵白と卵黄を別々に泡立てた卵から作られるビスキュイ生地を用いたことで、小型のクッキーであるビスキュイ・ア・ラ・キュイエルはここにおいてはじめてハードタイプのビスコタンとはまったく異なる食感の軽く口どけがよい菓子となったのである。

以上の3つの特徴から、18世紀のビスキュイには、前世紀の粉の違いによるビスキュイとマスパンの二元化を継承しつつも、生地は一様に軽いものとなり、さらに粉の違いと形状の違いによって特徴のある多様な種類が生まれるさまが見て取れるのである。

#### 4.3 19世紀のビスキュイ：スポンジケーキとクッキー2つの意味の分有

1803年にマシェによって出版された『現代砂糖菓子職人』でもっとも特徴的な点は、ビスキュイとマスパンが完全に独立した菓子の種別として成立している点にある。17世紀の『フランスの菓子職人』ではマスパンのレシピは1種類だったが<sup>70)</sup>、19世紀の『現代砂糖菓子職人』では、マスパンは一つの種別として完全に分化し8種類ものレシピが紹介されている<sup>71)</sup>。

1865年のラカンによる『フランス及び外国の新しい菓子職人・氷菓子職人』では、つぎの2つの特徴点を指摘できよう。

第一に、アーモンドのビスキュイを意味する「ビスキュイ・ダイヤモンド」*biscuit d'amandes*の項目が、同じ名称ながらもそれぞれ別の種類の菓子として、大項目「アントルメ」*entremets ordinaires*<sup>72)</sup> (スポンジケーキを代表とする現代のホールケーキ) と、大項目「焼き菓子」*gâteaux secs*<sup>73)</sup> (クッキーを代表とする現代のプーチ・フル・セック) の、2箇所に分れて掲載されたことである。ここでビスキュイがスポンジケーキとクッキーの2つの意味に完全に分有されたことが首肯される。

第二に、「イギリスの菓子」*pâtisserie anglaise*として、バタービスケット *Butter-Biscuit* やヨークビスケット *York-Biscuit* など7種類のイギリス風ビスキュイが紹介されていることである<sup>74)</sup>。17世紀から18世紀にかけてフランスの王侯貴族の邸宅で料理人たちによって高められてきた製菓調理の技術は、フランス革命前後の18世紀から19世紀にかけてレシピ本とともに

海を渡り、ときにフランスの料理人自らもイギリスに招かれた<sup>75)</sup>。イギリスの伝統菓子はフランス菓子の技術によって洗練され、ときに融合して種類を増やし、あらたに興ったレストラン産業という近代都市勃興の枠組みのなかでフランスに逆輸入されたのである。こうした事象は、前号および今号で見てきたように、製菓調理の技術を惜しみなく広めようとしたこれらの著作の執筆者たちによってなされてきた一つの現象として読み取ることができるのである。

ビスキュイは、フランス菓子の記録においてかなり古い段階からその存在を確認することができる古典的フランス菓子の一つである。ビスキュイがスポンジケーキとクッキーの2つの意味を有することは、フランス菓子に通じている人には周知のことではあるが、じっさいにビスキュイが2つの意味を分有していく経緯や背景を知る機会はあまりなかったと思われる。17世紀から19世紀にわたる目白大学図書館の菓子書コレクションにおいては、文献内部に限定されているという留保はつくものの、その経過を目の当たりにすることができた。このように目白大学コレクションの中で、ある菓子について時代ごとの異同や製法の変遷を辿ることは、ひとつの社会史を語ることにつながる可能性を示しており、今後こうした調査を続けていきたいと考えている。

(第4章担当：白川 理恵)

## 結び

今回は、目白大学コレクションのうち、18世紀中葉と19世紀初頭の2つの菓子書を中心に、調べてみた。フランス大革命を挟んだ2つの書物の著者は、政治的な側面から見ると、革命前後の制度的な変化の中で、書き手としてある意味典型的な職種にあったことがわかる。第2章で示したように、ジリエはロレーヌ公のお抱えの配膳室長であり、マシェは自ら菓子店を経営していた。ジリエは、革命前の同業組合の制約から免れる立場にあり、それゆえに浩瀚な知識を得ることができ、網羅的な指導書を書くことが可能になったのであり、マシェは同業組合が廃止された直後に、砂糖菓子職人や氷菓子職人などを兼業できたために、やはり極めて浩瀚な書物を書くことができたと言える。

この職種が違う、50年ほど隔てた2人の共通点は、極めて誠実に著述に取り組み、後輩や後世の人のために、非常に厳密で正確な記述を心がけたことである。違いと言えば、第3章で見たように、その50年の年代差の間に、科学の進歩も急激であって、19世紀に入ってからマシェの記述は化学の知識に基づいたものが目に着く。旧制度を生きたジリエは、主君を満足させるために、単にレシピを残すだけでなく、装飾器具やテーブルなどに正確な設計図を残したという言い方ができるが、近代的な化学の知識に誇りを持つマシェにとって、菓子作りは物質の調合に他ならず、そこから最終的には、単なる菓子作りの書から、一般人の幸福の源である健康への配慮へと向かっていく。

また、ひとつの名称のついた菓子について、コレクションの中の菓子書を時代ごとに辿ることは、現代のフランス菓子のルーツの知識が得られるだけでなく、時代による原材料の手に入りやすさやフランスと周辺国との交流など、菓子と社会情勢との関わりなどを垣間見せてくれる。日本で周知の菓子である「ビスケット」の仏訳はbiscuit（ビスキュイ）であるが、第4章にあるように、ビスキュイ・ア・ラ・キュイエールbiscuit à la cuillierはフィンガー・ビスケットであり、ビスキュイ・ド・サヴォワbiscuit de Savoieは、カステラのようなスポンジケーキを指す。それらの成立の過程を、その時代の情勢や外国との関わりなどと共に辿ることで、結果的にフランス菓子独自の発展を、コレクション内で示すことができたと言えるだろう。

目白大学の菓子書コレクションの研究成果を示すのは、今回が第2回目である。今回取り上げた2冊は、単なる菓子レシピ本というものを超え、フランスの文化とフランス人の精神性を知る上で極めて貴重な文献であることがわかる。今後も本学コレクションの調査・研究を継続することで、菓子レシピの歴史研究のみならず、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）

（謝辞）

本論文は、著者が太原孝英・白川理恵となっている。実際には太原監修のもとに、第2章は大畑夏子（早稲田大学大学院文学研究科西洋史コース博士課程）、第3章は市原ひかり（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）の両氏が執筆しているが、投稿規程によって、共著者として名前を挙げるができなかった。本文中にもある通り、実際の分担は以下の通りである。

序・第1章	太原 孝英
第2章	大畑 夏子
第3章	市原 ひかり
第4章	白川 理恵
結び	太原 孝英

この場を借りて、この2名の方に感謝を申し上げる次第である。

## 【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]
- 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]
- CAREME, Antonin *Le Pâtissier pittoresque*, Firmin Didot, 1828
- DUVERNEUIL, Jean de La Tynna *Almanach du commerce de Paris*, Jean de La Tynna, 1798-1817
- GILLIERS, Le Sieur *Le Cannameliste français, ou, Nouvelle Instruction pour ceux qui desirent d'apprendre l'office*, Merlin, 1768.
- GIRARD, Alain «Le Triomphe de la Cuisinière bourgeoise culinaire, cuisine et société en France aux XII et XIII<sup>ème</sup> siècles», in *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, t. XXIV., oct-déc., 1977
- HOFFMANN, François-Benoît *Œuvres de F.-B. Hoffmann*, tome X, chez Lefevbre, 1831
- HYMAN, Mary «Imprimer la cuisine : les livres de cuisine en France entre le XV<sup>e</sup> et le XIX<sup>e</sup> 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 français*, Amsterdam, Elzevier, 1655 [1653]
- MACHET, J.-J. *Le Confiseur moderne ou l'Art du confiseur et du distillateur*, Maradan, 1803.
- 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.
- SIMON, P. G. *Recueil de Réglemens pour les corps et communautés d'arts et métiers: commençant au mois de février 1776*, Imprimeur du Parlement, 1779
- TURGOT, Anne-Robert-Jacques *Œuvres de Turgot et Documents le Concernant, avec Biographie et Notes par Gustave Schelle*, t.5, Alcan, 1923

## 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, ラングムハウス講談社, 2005年
- トゥーサン＝サマ, マグロンヌ 『お菓子の歴史』吉田春美訳, 河出書房新社, 2005年
- ブノワ, リュック 『フランス巡歴の職人たち一同職組合の歴史』加藤節子訳, 白水社, 1979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

- 晶記, 筑摩書房, 1989年
- 高村学人 「フランス革命期における反結社法の社会像—ル・シャブリエによる諸立法を中心に」, 『早稲田法学会誌』, 第48巻, 1998年
- 太原孝英・白川理恵・大畑夏子・市原ひかり 「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)」, 『目白大学人文学研究』, 第10号, 2014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 食の事典』 白水社, 2007年

## 【注】

- 1) 日仏料理協会編『フランス 食の辞典』白水社, 2007年, p.312.
- 2) François-Benoît Hoffmann, *Œuvres de F.-B. Hoffmann*, tome X, chez Lefevbre, 1831, pp.205-213.
- 3) *Ibid.*, p.210.
- 4) *Ibid.*, p.211.
- 5) 「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)」, 『目白大学人文学研究』, 第10号, 2014年, p.140, 「所蔵著書内訳一覧」参照.
- 6) デュクセル侯爵 (Nicholas Chalon du Blé, marquis d'Uxelles, 1652-1730) お抱えの料理人.
- 7) La Varenne, *Le Pâtissier françois*, Elzevier, 1653. (タイトルは原綴のまま)
- 8) スタニスラス・レシチンスキのお抱え Chef d'office 配膳室長。スタニスラス (Stanislas Leszczyński, 1677-1766) はポーランド王 (1704-1709) の後にロレーヌ公 (1737-1766) となった人物で, 美食家としても有名. ルイ15世妃であるマリー・レグザンスカの父親にあたる.
- 9) Gilliers, *Le Cannameliste françois, ou, Nouvelle Instruction pour ceux qui desirent d'apprendre l'office*, Merlin, 1768.
- 10) Cf. Girard, Alain, «*Le Triomphe de la Cuisinière bourgeoise culinaire, cuisine et société en France aux XII et XIII<sup>ème</sup> siècles*», in *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, t. XXIV, oct-déc., 1977, pp.497-523.
- 11) 同業組合時代は職人としてフランス巡歴 (フランス各地をめぐる修行制度) を体験して腕を磨いた砂糖菓子職人. 19世紀初頭にバりに店を開いたと考えられる. 詳細は後述.
- 12) J.-J. Machet, *Le Confiseur moderne ou l'Art du confiseur et du distillateur*, Maradan, 1803.
- 13) 当時のフランスの商工業従事者は3つの階層に分かれており, 親方, 職人の他に徒弟 *apprenti* が存在した.
- 14) 宮廷や大貴族の邸宅では, 料理を担当する厨房とは別に, コーヒーや茶菓子, アルコール, 食器類の管理を行う配膳室 *office* を設けることがあった. 料理に関する使用人のヒエラルキーでは, 執事長 (献立や晩餐会の手配), 料理長 (厨房の全責任) に次ぐのが配膳室長である.
- 15) Machet, *op.cit.*, p.vi.
- 16) マシアロ François Massialot (1660-1733) は *Nouvelle Instruction pour les confitures, les*

- liqueurs, et les fruits*, 1692の著者で宮廷料理人。
- 17) ムノン Menon (生没不明) は *Nouveau Traité de la cuisine avec de nouveaux desseins de tables et vingt-quatre menus*, 1739などの著者で宮廷料理人。
- 18) La Varenne, *Le Cuisinier françois*, Pierre David, 1658.
- 19) 同著作内では、料理の分野とされたコンポートやジュレ等の記述、及び配膳室で準備されるジャムや果実リキュールの手法までが示されている。  
Voir *Ibid.*, pp.353-381, 〈INSTRUCTION METHODIQUE〉.
- 20) La Varenne, *op.cit.*, 〈AU LECTURE〉.
- 21) Machet, *op.cit.*, 〈AVERTISSEMENT〉, pp.vi-vii.
- 22) 財務総監テュルゴによって1776年3月に出された勅令。 Cf. Turgot, Anne-Robert-Jacques, *Œuvres de Turgot et Documents le Concernant, avec Biographie et Notes par Gustave Schelle*, t.5, Alcan, 1923.
- 23) パリ高等法院の次席検事アントワーヌ＝ルイ・セギエは、王権統治において組合が果たしている治安維持装置としての重要性を演説し勅令に反対した。高村学人, 「フランス革命期における反結社法の社会像－ル・シャブリエによる諸立法を中心に」, 『早稲田法学会誌』, 第48巻, 1998年, 109頁参照。
- 24) 組合は統廃合され6大団体と44共同体, 22自由職業に振り分けられた。
- 25) 1777年の同業組合改編では、幾つかの同業組合で権利の重複が認められ、体系的にまとめられた。砂糖を扱った商品の他にも、アルコールの取り扱いや薬品の商取引が複数の同業組合に認められており、同業組合全体が営業範囲を拡大しやすく改編された。 Cf. Simon, P. G., *Recueil de Réglements pour les corps et communautés d'arts et métiers: commençant au mois de février 1776*, Imprimeur du Parlement, 1779, pp.58-63.
- 26) 親方身分と宣誓組合(王権に統制される同業組合), ならびに既存の税(エド税)の廃止を決めた法律。また既存の税の代わりに商工業者に営業免許税の取得を義務付けた。  
Cf. Jérôme, Mavidal, Laurent, Émile, *Archives parlementaires de 1789 à 1860*, t.23, Paul dupont, 1886, pp.625-628. 中村紘一, 「資料 一, テュルゴ勅令 二, グラルド法」, 『比較法学』, 早稲田大学比較法研究所, 6巻, 2号, 1971年。
- 27) 同業組合廃止後の労働者の諸権利について定めた法律。同業組合によって生み出された「中間的利益」(ある一定の集団にのみ生じる利益)を理念的に否定するとともに、労働者の賃上げ活動やストライキ, それらに発展しうる労働者の集団活動全般を禁じた。 *Archives parlementaires de 1789 à 1860*, t.27, pp.210-213.
- 28) Machet, *op.cit.*, 〈AVERTISSEMENT〉, p.vi.
- 29) リモナディエ: 清涼飲料水製造販売業者から始まった職種。フランスにカフェが入ってからは、単純な販売業に留まらずカフェの経営者も兼ねるようになり、蒸留酒などの製造販売も行うようになる。同業組合解体後は『商業年鑑』 *Almanach du Commerce*にカフェの経営者がリモナディエとして登録されるようになった。 Cf. Jean de La Tynna, Duverneuill, *Almanach du Commerce de Paris*, Jean de La Tynna, 1798-1817.
- 30) リュック・ブノワ/加藤節子訳, 『フランス巡歴の職人たち—同職組合の歴史』, 白水社, 1979年。
- 31) Gilliers, *op.cit.*, 〈PREFACE〉, pi.
- 32) *Ibid.*, p.163, 〈OFFICE〉.
- 33) *Ibid.*, pp.10-11, 〈ARGENTERIE〉, 白石嶮savon blanc・ワインの澱lie de vin・真珠灰cendres graveléesとブラシを用いた漂泊方法が記載されている。
- 34) *Ibid.*, pp.106-109, 〈FRUITERIE〉, 桃や梨など果物別の保存方法をはじめ, 良い果物貯蔵所についての9つの条件が記載されている。
- 35) *Ibid.*, pp.143-147, 〈MOIS〉, 気候だけでなく各月に採れる産物についてよく知っていることも重要であるというジリエの考えが述べられている。

- 36) *Ibid.*, pp.73-74, <DESSEIN>. なお, desseinには「計画・もくろみ・意図」などの意があるが, 本稿では「計画」と訳すこととする.
- 37) *Loc.cit.*
- 38) *Ibid.*, 以下図版1から13の主な内容. 図版1 (p.31), 図版2 (p.36): 食材の貯蔵ケース, 鍋, 包丁, オープンなど様々な調理器具, 図版3, 図版4 (p.68): 花瓶, ゴブレットなど, 図版5 (p.116): SERVICEの見取り図, 図版6 (p.148): チーズやフリユイ・グラッセの型, 図版7 (p.170): パステイヤージュで花を作る際の道具など, 図版8 (p.182): ピラミッドPYRAMIDEと呼ばれる装飾のデザイン, 図版9 (p.227): テーブル設計図, 図版10 (p.229), 図版11 (p.230): テーブルの全体図, 皿の配置, 飾り皿のデザイン, 図版12 (p.230): SERVICE de Campagneの見取り図, 図版13 (p.238): 飾り皿のデザイン
- 39) *Ibid.*, p.227-230, <TABLE>, Planche 9 (p.227).
- 40) *Ibid.*, Planche 10 (p.229), Planche 11 (p.230).
- 41) *Ibid.*, Planche 6 (p.148), フリユイ・グラッセの他, チーズの型など全部で26種類もの型が描かれている.
- 42) *Ibid.*, p.97, <FRUIT glacé>.
- 43) Machet, *op.cit.*, <INTRODUCTION>, pp.1-2.
- 44) 第1章: 果物や花の収穫と保存方法, 第2章: 砂糖とチョコレート, 第3章: ジュレ, マーマレード, ビスキュイ, マカロン, ゴーフルといった糖菓レシピ, 第4章: 香水, 香油, 酢, リキュールなどの蒸留の技術, 第5章: クリームや氷菓子製法が書かれている.
- 45) *Ibid.*, <INTRODUCTION>, p.1. マシェはこの序文の前にも「前書き」<AVERTISSEMENT>を設け, そこで, 砂糖菓子職人や蒸留酒製造の現状, 化学の重要性, 本の構成と内容の説明に8ページを費やしている.
- 46) *Ibid.*, <INTRODUCTION>, pp.2-6, «Des vaisseaux et ustensiles nécessaires au Confiseur».
- 47) *Ibid.*, p.359-376, <APPENDICE OU RECETTES DE SANTÉ>, 「健胃薬」Tablettes stomachiques, 「咳止め薬」Tablettes pectoralesなど18ページに渡ってタブレット状の薬効レシピが記載されている.
- 48) *Ibid.*, p.377-434, <DICTIONNAIRE De quelques substances simples dont il est parlé dans cet ouvrage>.
- 49) *Ibid.*, p.435-444, <VOCABULAIRE Des termes techniques, pour l'intelligence de ce traité>.
- 50) *Ibid.*, <INTRODUCTION>, p.1.
- 51) *Ibid.*, <APPENDICE OU RECETTES DE SANTÉ>, p.359.
- 52) 前掲書, 『フランス 食の事典』, p.514. この解説によれば, 「13世紀の年代記作家, ジャン・ド・ジョワンヴィル Jean de Joinville (1224-1317) は2度焼きのガレットをベスキbesquisと呼んでおり, 17世紀にも王のベスキュイ bes-cuit du Royという記述がある」とされている. これらの所見に関しては未確認だが, 17世紀中葉以前の変遷については今後の課題としたい.
- 53) 邦訳の著作タイトルはいずれも前章までに既出だが, フランス語原文のタイトルはそれぞれ *Le Pâtissier françois* (1653) / *Le Cannameliste français* (1751) / *Le Confiseur moderne* (1803) / *Le Nouveau Pâtissier-Glacier français et étranger* (1865) となり, 一様に『○○の職種名』と題されていることに留意されたい. 職種名は世紀ごとに特徴的な名称 (17世紀はpâtissier, 18世紀はcannameliste, 19世紀初頭はconfiseur, 19世紀中葉にはふたたびpâtissierとあらたにglacierが加わった複合語) がつけられ, それぞれの時代を象徴的に示している. こうした一語では収まりきれないフランス菓子職人の名称の変転には, 本論第2章でも見てきたように, 職域の攻防の末にめまぐるしい変遷を遂げた経緯の一端が表れているとも考えられる. フランスにおける菓子職人名, すなわち製菓に関する職種名の異同と変遷については稿を改めて紹介する必要があるだろう. なお, フランスで, フランス革命後にあたる19世紀初頭から見られる砂糖菓子職人confiseurは, 砂糖漬けにするという意味の動詞confireに「…する人」という意味を付加する語尾を伴った名詞である.

- 名詞形は砂糖菓子 confiserie となる。ちなみに、イギリスでも産業革命後、精糖産業の工業化が進むと砂糖を用いた菓子製造が盛んになり、confiserie や confiseur と同じく砂糖菓子を表す英語として、菓子 confection, 菓子製造 [販売] 人 confectioner などが用いられるようになった。現代においても英語で、菓子製造 confectionery の語は一般的に「菓子作り」を示す用語となっている。イギリスにおけるフランス製菓技術や用語の影響については後述（本論第4章第3節、および注75）を参照のこと。
- 54) アーモンド粉と砂糖から作るアーモンドペーストで、マジパン pâte d'amandes とほぼ同義語。日本ではドイツ語の marzipan からマジパンと呼ばれている。アラブ世界に語源があると言われている。現在では卵白を用いてマジパンを作っておもに装飾に使用するものが多いが、17世紀のレシピでは全卵を用いてマスパンを作りさまざまな菓子の基本の生地として使用するなど多くの点に異同が見られるため、本論ではマスパンという語を採用する。現代の辞典ではマジパンとマスパンを同語とするものが多いが、区別して掲載している以下の辞典の「マスパン」の項目では「色づけしたアーモンドペーストを様々な形にした菓子。語源はマジパン参照。アーモンドパウダー [=アーモンド粉]、卵白、砂糖で生地を作って色づけし、砂糖またはプラリネでコーティングする」と紹介している。前掲書、『フランス 食の事典』, p.645.
- 55) たとえば18世紀の『フランスのカナメリスト』ではレシピの記載に入る前に「ビスキュイ」という項目が立てられ、「ビスキュイは、砂糖と小麦粉と卵で作る生地的一种でオーブンで焼き上げる」とはっきりと定義されている。Cf. Gilliers, *op.cit.*, «BISCUITS», p.15.
- 56) たとえばシナモンのビスキュイの製法を見ると、マスパン生地にシナモンを加える手順から始まる。Cf. La Varenne, *op.cit.*, ch.VIII, «Du bisucuit de cannelle», p.185.
- 57) 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。
- 58) ビスキュイ・ア・ラ・キュイエール：のちのフィンガー・ビスケット。本章にて詳述する。  
 ビスキュイ・ド・ランス：シャンパーニュ地方ランスのビスキュイ。小さい長方形のクッキー。シャンパンに合うように考案されたと言われ、淡いピンクに着色されている。  
 ビスキュイ・ド・サヴォワ：サヴォワ地方のビスキュイの意。非常に軽いスポンジケーキ。  
 ビスキュイ・マンケ：「失敗した」ビスキュイの意。スポンジケーキの一種。
- 59) 前掲書『フランス 食の辞典』p.514。解説には「1700年以降、卵白と卵黄を別にホイップして加えるようになり、軽くなった」とあり、また前述の2つの菓子について「ビスキュイ・ド・サヴォワ [=サヴォワ] やフィンガー・ビスケットはこの時代に考案された、いわば古典である」と紹介している。
- 60) La Varenne, *op.cit.*, ch.VIII, «La manière de faire du bisucuit commun de Pastissiers», pp.180-182.
- 61) *Ibid.*, ch. V, «Des bisucuits de sucre en neige», pp.185-186。直訳すると「泡雪状にした砂糖のビスキュイ」。「泡雪砂糖のビスキュイ」という邦訳は以下の文献を参照。マグロンヌ・トゥーサン＝サマ／吉田春美訳、『お菓子の歴史』, 河出書房新社, 2005年, p.160.
- 62) Gilliers, *op.cit.*, pp.15-21。基本のビスキュイ／ビスキュイ・ア・ラ・キュイエール／ペイシェンスのビスキュイ／アーモンドのビスキュイ／ピスタチオのビスキュイ／ビスキュイ・ド・サヴォワ／パレ＝ロワイヤルのビスキュイ／ポルトガルのビスキュイ／スペインのビスキュイ／ドイツ風ビスキュイ (Zweibach)／ビスキュイ・ロワイヤル／ドイツ風ビスキュイ (Listlen), 以上12種類。
- 63) *Ibid.*, pp.15-21。苦アーモンドのビスキュイ／アヴリーヌのビスキュイ／チョコレート／ビスキュイ／コーヒーのビスキュイ／マロンのビスキュイ／ビスキュイ・マンケ, 以上6種類。
- 64) 太原孝英, 白川理恵, 大畑夏子, 市原ひかり, 前掲論文, pp.135-150.
- 65) 以下の菓子名 (ポルトガルのビスキュイ／スペインのビスキュイ／ドイツ風ビスキュイ, イタリアのビスキュイ) からは、フランス内外の物産が流通するとともに、ヨーロッパ全土に味覚の好奇心が及び、菓子についても見聞や流行が広まっていることが窺える。Cf., Gilliers, *op.cit.*, «BISCUITS de Portugal», p.19, «BISCUITS d'Espagne», p.19, «BISCUITS à l'Allemande», pp.19-20, «BISCUITS d'Italie», p.20.
- 66) *Ibid.*, «BISCUITS à la cuillier», p.16.

- 67) *Ibid.*, «BISCUITS à la cuillier», p.16.
- 68) なお、『フランスのカナメリスト』にはビスキュイ・ア・ラ・キュイエールの型の図版が掲載されている(第3章第1節および注41を参照)。これは、スプーンで生地を形作っていた17世紀から19世紀に絞り袋が考案されるまでの過渡期に見られた方法であり、現代にはあまり言説が残っていないこのような証拠は大変興味深い。Cf., *ibid.*, Planche 6, «MOULES de plomb», Fig.19, «BISCUITS à la cuillier», p.148.
- 69) *Ibid.*, «BISCOTIN», p.15. ビスコタンは『フランスのカナメリスト』において一連のビスキュイの項目の直前で紹介されている。ビスコタン *biscotin* がビスキュイ *biscuit* の直前にあるのは、各項目が辞書に準じてABC順に整理されているためだが、ビスコタンとビスキュイの並びが、偶然かあるいは故意に編集されたかは不明である。
- 70) La Varenne, *op.cit.*, ch.XXV, «La maniere de faire du massepain commun», pp.189-192.
- 71) Machet, *op.cit.*, pp.116-119. 8種類のマジパンの詳細は次の通り。基本のマジパン／軽いマジパン／ピスタチオのマジパン／チョコレートのマジパン／フルール・ドランジユのマジパン／イチゴのマジパン／フランボワーズのマジパン／ジャム詰めマジパン。
- 72) Lacam, *Le Nouveau Pâtissier-Glacier français et étranger*, Auteur, 1865, «ENTREMETS ORDINAIRES», pp.50-63, «Biscuit d'amandes», p.60.
- 73) *Ibid.*, «GATEAUX SECS», pp.83-103, «Biscuit d'amandes», p.84.
- 74) *Ibid.*, «PATISSERIE ANGLAISE», pp.64-70. 7種類のイギリス風ビスキュイの詳細は次の通り。バター・ビスケット／キャプタン・ビスケット／薄型ビスケット／アメリカン・ビスケット／ヨーク・ビスケット／キャラウエー・ビスケット／オーバル・ビスケット。
- 75) 菓子書コレクションにも著作があるジュール・グッフェ(1807-1877)やパリとロンドンを結んだことで著名なオーギュスト・エスコフィエ(1846-1935)らは、イギリスに招かれ多くのフランス料理や菓子を紹介した。

(平成26年11月4日受理)