

## 書評： 美食の文化史と作家研究の「マリアージュ」： 中野知律『プルーストとの饗宴』

坂本， 浩也  
立教大学文学部： 教授

<https://doi.org/10.15017/4355454>

---

出版情報：Stella. 39, pp.125-128, 2020-12-18. 九州大学フランス語フランス文学研究会  
バージョン：  
権利関係：

《書評》

## 美食の文化史と作家研究の「マリアージュ」

——中野知律『プルーストとの饗宴』——

坂 本 浩 也

プルースト研究に「王道」はあるのだろうか。わたしたちはメジャーな主題とマイナーな主題を区別しがちだ。しかし一見すると周縁的なテーマから作品の核心に迫ることもできる。予想しなかった領域へと作品を開くこともできる。そのためにはどのような方法が必要なのか。

『失われた時を求めて』の生成過程と同時代の小説ジャンルおよび文芸批評をとりまく言説との関係を精緻に検証し、圧倒的な知見をもたらした中野知律氏が、その画期的な大著『プルーストと創造の時間』から7年をへて刊行した本書のテーマは「美食」である<sup>1)</sup>。手にとって目次を眺め、冒頭を読みはじめただけで唾液腺が刺激される。なにしろデュマの『料理大事典』に収録されたメニューの引用から始まるのだから。豊富なカラー図版のなかには、著者自身の煎れた菩提樹のハーブティーや、温製ブッフ・モードの盛りつけ写真もある。しかし本書の濃密な論述は、にわかグルメの期待をやすやすと裏切り、甘美な「舌」の楽しみではなく、複雑な「言葉」のたくらみへと読者を導いてゆく。

プルーストは美食家と呼べないにもかかわらず、彼の小説はグルメガイドとして受容されることがある。作中に登場する料理のレシピを「復元」し、美しい食卓の写真をそえた書籍は版を重ねている<sup>2)</sup>。「プルーストのマドレーヌ」の調理法がNHKの教養番組で紹介されたのも記憶に新しい<sup>3)</sup>。

しかし、そもそも「マドレーヌには味がない？」と、著者は序章から問いかける。味覚の特権性を高らかに告げる場面においてさえ、「純然たる味や舌触り」が写実的な描写の対象になっていない。このことはたしかに注目に値する。『失われた時を求めて』においては、食べられないもの（たとえば教会の鐘塔、散歩道のキンボウゲ）が比喩をとおして食べられるものに変容するいっぽうで、食卓は「味覚の語彙の空洞地帯」となる。プルーストは、グルメ番組のように

味覚の快楽を「実況中継」するかわりに、記憶と想像力と共感覚による「食前あるいは食後の夢想」を喚起することを選ぶ。いったいなぜか。

著者は、こうした「食行為の黙説法」のなかに、19世紀を通じて結ばれた「文学」と「美食」の密接な関係に対するプルーストの批評的な選択が読みとれる、と指摘する。なるほど、『失われた時を求めて』全体を貫くサント＝ブーヴ批判の観点からすると、美食と会話からなる作家の社交生活を写實的に記録する「文学」——たとえばゴンクール『日記』——に厳しいまなざしが注がれるのは必然だろう。プルーストは「美食」を語ることそのものを問題化する。美食は味覚の問題ではなく、言語の問題であり、だからこそ文学の問題となる。

本書は、美食の文化史と作家研究との絶妙な「マリアージュ」を実現する。まず、食卓の罪と快楽をめぐる表象・言説・実践の歴史を広範に調査しながら、19世紀に形成された「美食」と「文学」との「楽観的な協調関係」を描き出すこと。そして、プルースト独自の小説美学がいかにしてそうした時流に逆らっているのかを、初期作品や草稿から最終稿にいたる生成過程の深い理解にもとづいて示すこと。このように文化史と生成研究というふたつのアプローチを組みあわせる本書の方法は、オーソドックスな実証研究とは一線を画している。作品にふくまれる固有名や表現の「原典」を調査・確定しようとする伝統的な作業は、点から点への最短距離の遡行としてイメージできる。それにたいして著者は、むしろプルーストの先行世代が「美食」と「文学」をつないで作りあげた複雑な回路（議論の争点）を再構築したうえで、そこから『失われた時を求めて』の新たな側面を可視化する補助線をいくつも引いてみせる。つまり、プルーストが参照したことが確実視できる資料のみを探し求めるのではなく、彼の文学的選択と関連をもちうるトピック（潜在的に比較可能な対象）を掘り起こすことによって、作品を読むだけでは気づかない広大な意味の領野を見せてくれるのである。

本書は2部構成をとる。第I部では、プルーストの読解に移る前の準備段階として、文化史に重心をおきながら「食べる」という行為をめぐる意識の変遷が概観される。おもに問題となるのは「美食」の宗教性と「食を語ること」の文学性である。第1章は、*gourmandise* という語を中心に、関連語彙の歴史をあつかう。キリスト教における7つの罪源のひとつ、「貪食＝大食」に対応するフランス語として選ばれたこの語の主要な意味が、ルネサンスと大革命をへて

「美食」へと変容していく過程が描かれる。第2章では、19世紀に大きく発展した美食をめぐる言説ないし著作の文学性が問われる。『百科全書』のパロディまたはオマージュとして「美食学」を提唱したブリヤ＝サヴァランと、実用的な情報を重視しながら「美食文学」を標榜したグリモ・ド・ラ・レニエールとが対比され、ランソンの『近代フランス文学文献書誌便覧 1500-1900年』（1909-1914年刊）から後者が排除されている意味が検討される。第3章では、美食をめぐる著作が「文学」として社会的な卓越性の認知（ディスタンクシオン）を求めていたことを確認したあと、そうした権威としての「文学」が社交の場における「食卓の会話」のための軽い主題と見なされていたことが論じられる。第4章は、ゴンクールやサント＝ブーヴをはじめとする文学者たちの食事会の習慣をとりあげ、「美食と文学の互惠関係」を探る。会食を好む作家たちを通して、「文学的生活」および「生活芸術」という考え方、つまり文人の社交生活（食卓の会話）と「文学」そのものを同一視する考えが定着してゆく流れを俎上にのせる。第5章は、サヴァラン以後、*gourmandise* という語から宗教的な罪の要素が古義へと追いやられ、そのかわりに「大食」の罪が社会的な問題、貧者の悪徳として写實的に語られたことを、シュー、ユイスマンス、ゾラ、モーパッサンを例に検証する。

第Ⅱ部では、『失われた時を求めて』から14の「食」にまつわる場面が抜粋され、物語の順番にそって精読される。「コンブレ」からは、家庭の親密空間において選ばれる料理や食材の意味が、しばしば草稿を参照しつつ解釈される。多様な資料との対照をつうじて、いわれてみれば不思議な疑問の数々に新たな答えが与えられるのを見て知的興奮をおぼえずにはいられない。レオニー叔母の部屋の多様な匂いがもたらす「美食の飲み」が、ミシュレが『海』で描く豊饒なゼリー質と重なりあうのはなぜか。無意志的な想起をもたらす飲み物は、いつから、なぜ菩提樹のハーブティーになったのか。どうしてマドレーヌの味ではなく「帆立貝」の形状が強調されるのか。主人公の家族の食卓に、なぜ日曜日はブリオシュが並び、土曜日には仔牛料理が供されるのか。アスパラガスの描写と鶏を絞める場面は、なにを暗示しているのか。こうした問いかけから浮かび上がるのは、家族の食卓に潜む宗教の影である。

つづいてノルポワを感嘆させたフランソワーズの逸品が、なぜあの「ブッフ・モード」でなくてはならなかったのか、19世紀のブルジョワ料理、女性料理人

の地位、「食卓外交」といった論点をまじえつつ、ユイスマンスの描写とも比較しながら、プルーストの選択の意味が論じられる。おなじく『花咲く乙女たちのかげに』から、ジルベルトのケーキが「ピエス・モンテ」と呼ばれる「建築的な菓子」の歴史に位置づけられたあと、舞台はバルバックのグランド・ホテルに移り、舌平目がキタラに変容する描写のエルスチールの側面が吟味される。この分析を読むと、食材はもっぱら視覚的に「変容」するのであり、味覚そのものは隠喩化されないことに気づく。なにかが味覚体験に喩えられることはしばしばある（たとえば少女たちの頬への欲望）。しかし、具体的な味が——記憶の契機としてではなく——解読されるべき「印象」として立ち現れ、比喩的な言語化の対象となることは、プルーストの美学の外部にあるらしい。

美食は、芸術・恋愛・社交という『失われた時を求めて』の主要なテーマのすべてに関わる。梨をめぐるシャルリュスが示す「博識のスノビズム」は、「名のフェティシズム」であり、「偶像崇拜」にほかならない。ゲルマント家の食卓とヴェルデュラン家の食卓の違いの検討は、ゴンクール日記贋作における「生活」と「芸術」の混同という問題へと接続する。最後に読解されるのは『囚われの女』の恋人どうしの会話である。パリの物売りの声への関心は、なにに由来するのか。宗教的な儀式や教会音楽と当時の音楽（ドビュッシー、ムソルグスキー）が、世俗的な食卓と重なることで、いかなる「罪」が喚起されるのか。アルベルチヌの「建築的な」アイスクリームをめぐる扇情的な台詞は、ジルベルトのケーキの描写を継承しつつ、「食」に隠された「性」の次元を浮き彫りにし、「文体」の問題を喚起する。『プルーストとの饗宴』とは、文化史と生成研究の調和に成功した刺激的な「言葉の饗宴」なのである。

## 註

- 1) 中野知律『プルーストとの饗宴』、水声社、2020年。同『プルーストと創造の時間』、名古屋大学出版会、2013年。
- 2) Anne BOREL, Jean-Bernard NAUDIN et Alain SENDRENS, *Proust. La Cuisine retrouvée*, Paris : Éd. du Chêne, 1991 ; rééd. en 2009 chez le même éditeur, sous le titre de *La Cuisine selon Proust*.
- 3) 物語に登場する菓子類のレシピをエピソードとあわせて紹介する番組「グレーテルのかまど」、2018年11月5日放送。和田恵里氏が抜粋を解説した。