

Athena Library of French Studies, Part 6

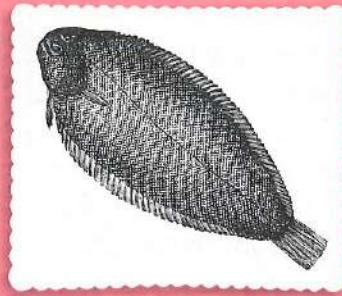
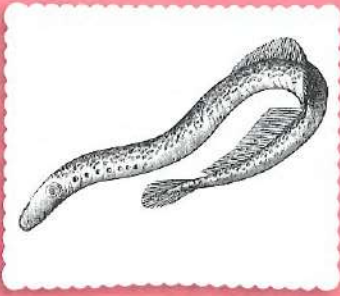
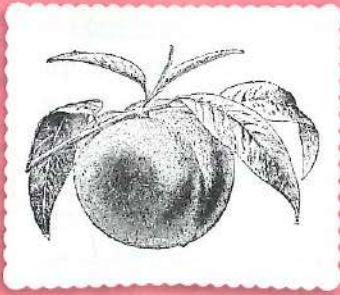
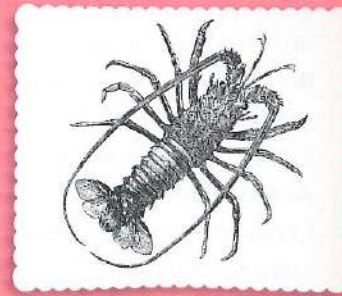
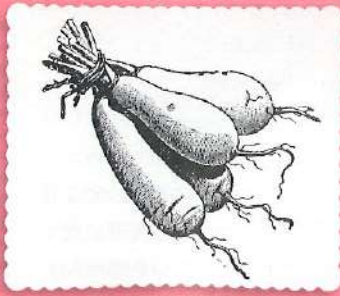
# DICTIONNAIRE UNIVERSEL DE CUISINE PRATIQUE

Encyclopédie illustrée d'hygiène alimentaire

Joseph Favre

ジョゼフ・ファーヴル

『実用料理百科大事典』



19世紀末フランスの料理のすべて！

当時のあらゆる食材を網羅。調理法やテーブルサービス、土地ごとの特徴も解説。  
有名シェフ、美食家、フードライターも掲載、文化研究にも貢献する重要資料！

定価 本体 **92,000**円+税【全4巻】

ISBN 978-4-86340-174-7 • c. 2020 pp., incl. c. 1200 ill. & 4 col. pl. • B5判

Athena Press



# ジョゼフ・ファーヴル 『実用料理百科大事典』の復刻を喜ぶ

柏木 隆雄 ● 大手前大学長

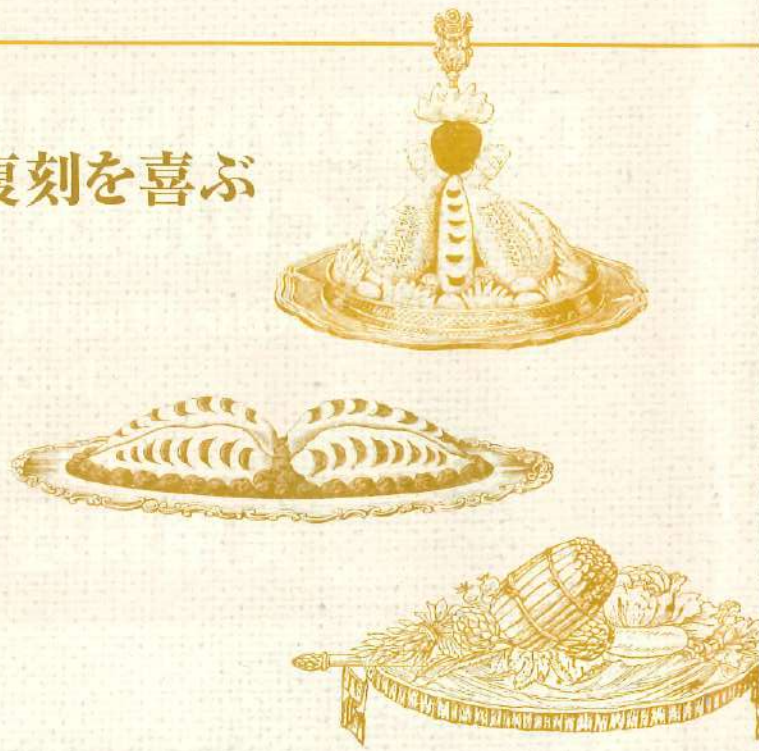
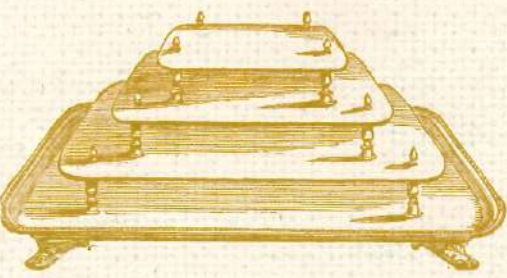
アティーナ・プレス社は、これまで多くのヨーロッパの貴重書を復刻して、世の書物愛好家を喜ばせてきたが、今回のジョゼフ・ファーヴル『実用料理百科大事典』(1905-6年)は、まことに時宜を得た、というか、機が熟したというか、渴望久しかったフランス料理のバイブルを装い新たに出現させることになった。

フランス料理に関しては、ジュスタン・アメロ編『食卓の名著選』(1855年)全2巻の巻末にある書誌によれば、14世紀のナポリ市民による『ナポリの家政論』(1847年。以下刊行年はジュスタン・アメロの記述に従う)から始まって、ラヴァレンヌ『真正フランス料理』(1667年)、そして名高いグリモ・ド・ラ・レニエールの『美食家年鑑』(1800年)、プリアーサヴァランの『味覚の生理学』(1825年)など文字通り汗牛充棟、さすがに『美し国フランス』は美食の国と納得する。私も下手の横好きでその類の本をいくつか集めたりしたが、このファーヴルの事典は名のみ聞いて私の書架になく、古書のカatalogに出れば何を措いても、と思っていながら一向にお目にかからなかった。あるいは高値の故に私の網にかからなかったのかもしれない。

グルマンの谷崎潤一郎は、その文中多くの料理を語って倦まなかったが、さすがに日本料理となればそれなりに察しがつく。しかし私の専門と称するフランス文学に出てくる料理はそうは行かない。クルティエヌ『食卓のバルザック』(1976年)は、バルザック作品に現われる料理をレシピとともに紹介するが、オムレツは「トリュフのオムレツ」、「マグロのオムレツ」の2種。ファーヴルの事典を見ると、まずその語源から始まって、その種類無慮60。もちろん「トリュフのオムレツ」も入って全8頁が費やされている。記述の特徴は、まずその材料、調理の科学的な説明から入って調理の実際に及んで蘊蓄が傾けられることで、それはあたかもファーヴル自身の個人的経歴に応じるようだ。

幼くして孤児となった彼は、医学志望ながら弁護士の後見人の言うままに料理人の道を踏まされ、刻苦勉強(コック勉強の洒落ではない)、ヨーロッパの各地で修業してシェフとなり、さらに生来の科学的志向を満たすべくジュネーヴの大学にも通って自然科学を研鑽するとともに、パリ、ロンドン、ベルリン等の名店で名声を欲いままにした。しかし彼を偉とするのは、そのみならず、世界で初めての料理人による料理ジャーナル『料理科学』を創刊、7年にわたって編集し、その集大成としての『実用料理百科大事典』全4巻を完成したことだろう。その記述は19世紀末までに知られたあらゆる食材にわたり、その淵源、栄養的価値から始まって、レシピ、道具、テーブルサービスや飾りつけに及ぶ綿密なもので、食の普遍的価値を諄々と説く趣きがある。

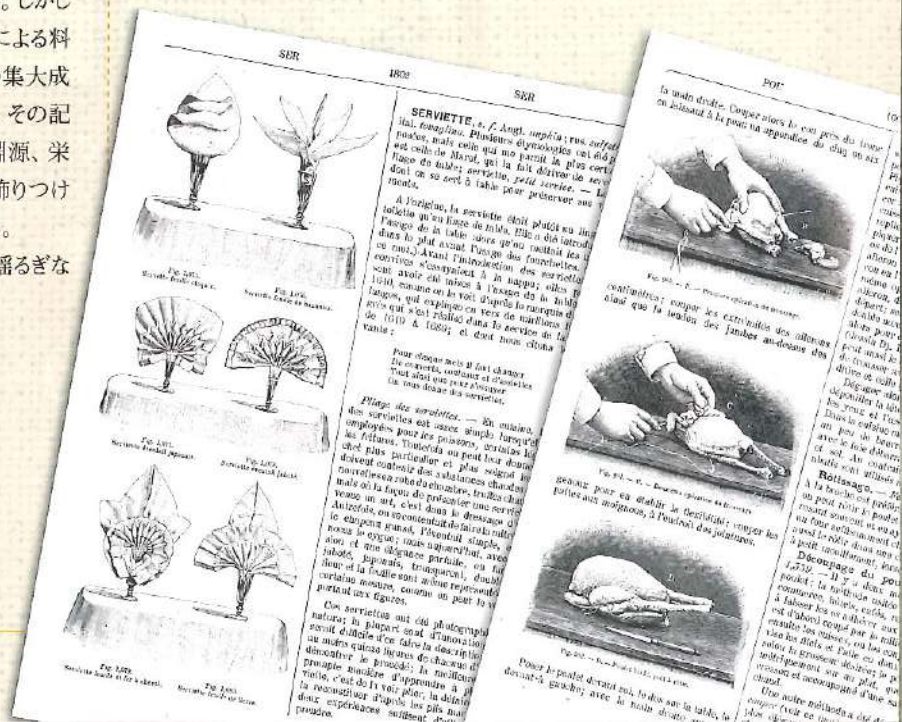
料理人が執筆する料理書としては、名料理人として盛名揺るぎな



いアントナン・カレームの『19世紀実用フランス料理術』全3巻(1833-35年)がある。彼の材料別によるレシピの説明は料理に対する愛情にあふれ、料理する際の注意書きも実に行き届いた感があり、読み物としてまことに面白い。しかし、たとえば「辻留」主人、辻嘉一の料理書のように、その達人ぶりが表に出て、文章としてまことに味わい深いものの、さて本を手本に何か一品作ってみようとする、なかなか名人のように行かず、名人が軽快に説く下処理さえ、面倒に思えてくる。

ところがこのファーヴルの事典の記述は、執筆の基準として「科学的」であることを志向したと思し、語源や由来を説く項はきわめて厳密、明快な著述で、レシピも簡潔かつ具体的で、これなら作れるかも、という気持ちを起こさせる。もとより料理、料理史研究家に必携だが、素人の愛好家や文学その他ヨーロッパ文化に触れる機会の多い読者も、精細な図版を見て唾を飲み込む楽しみもある。

熱意あふれるジョゼフ・ファーヴル、料理にかける信念の宝庫としての『実用料理百科大事典』、折に触れて頁を開き、閲読を楽しむとともに知識を得、多少は物知りぶった顔をするのも一興か。





# 近代西洋料理の幕開け

## —明治初頭の料理百科大事典

飯田 文子 ●日本女子大学准教授

2014年9月にファーヴル著『実用料理百科大事典』全4巻が発刊されることになった。折しも昨今は世界一の長寿国である日本型食生活ブームであり、昨年12月に食の分野として5番目に、「自然を尊重し季節折々の地域文化や慣習の伝承も含めたもの」としてユネスコ(国連教育科学文化機関)の世界無形文化遺産になったことともあいまって、日本料理に注目が集まっている。しかし、日本料理とはどのような料理なのかを理路整然と説明出来る人は少ないであろう。そもそも料理は変遷するもので、現在の食卓に頻度が高く登場するトンカツ、ハンバーグ、カレー、牛丼・は鎖国が終わり日本が開国したときから入り込んできて日本料理と融合したものであるが、これが日本料理と思っている人も多いかもしれない。また一方では、現在のフランス料理は素材を活かした調理方法や、日本の食材であるゆずや山椒を用いた香りづけ、懐石のような少量の凝った盛りつけがみられるようになったが、もともとはルーを用いたソースを特徴とした料理からヌーベルキュイジーヌと呼ばれた、煮詰めたエキスをバターモンテしたソースへ、地方料理を見直そうという流行(地中海料理など)を経て変遷してきたものである。

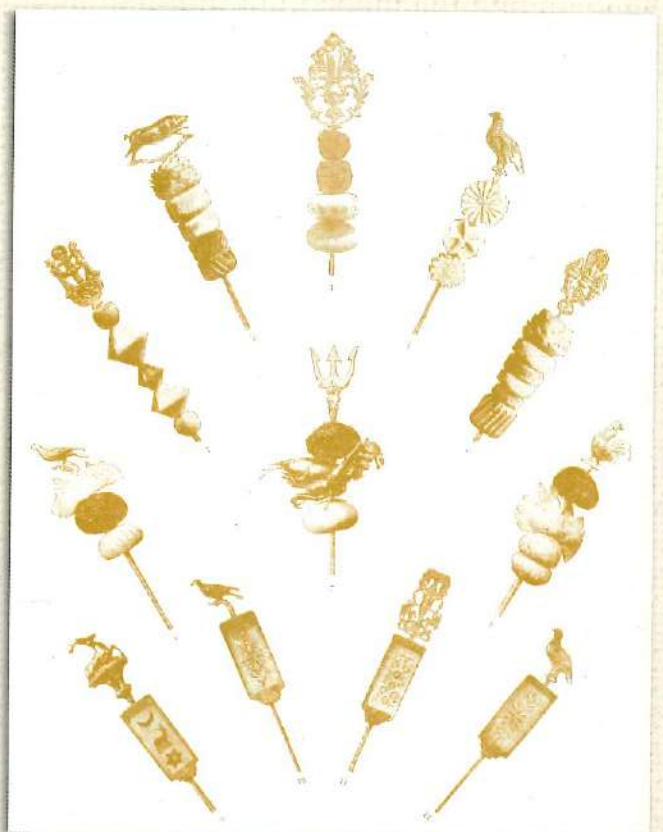
そこで、料理がどのような変遷を経て変化してきたのかを調べることは、その国の生活様式の変遷、農作物や物流、熱源や道具の発達などと密接に関わるため、その時代の文化を学ぶことにもなる。また、料理名は、材料や調理法が限定されるもの、また作者の意図する心が入っていたりするものでもある。つまり料理を作成する上ではある一定の約束事を守る必要があり、それが何であるか学ぶことはその料理の背景を理解することであり、大変重要なことなのだと思う。それを知らずして料理を変化させ、本来の意味からほど遠い料理に変化させてしまうことは、学のない人の行いであろう。

私は大学で調理学の教鞭をとっており、折にふれてその謂われを学生に言い聞かせている。例えば、大学に伝わる伝統料理の中で最も古いものは、クリスマスの飾り付けに残っている。そのルーツをみると、創立(1901年)2年後の1903年に遡る。その頃の講師、渡辺鎌吉氏(華族会館料理長・明治屋)による影響は大きい。しかし、彼の料理は、外国人居留地(オランダ公使館)で習ったもので、日本における代表的なフランス料理事典(ラールス)に掲載されている料理の

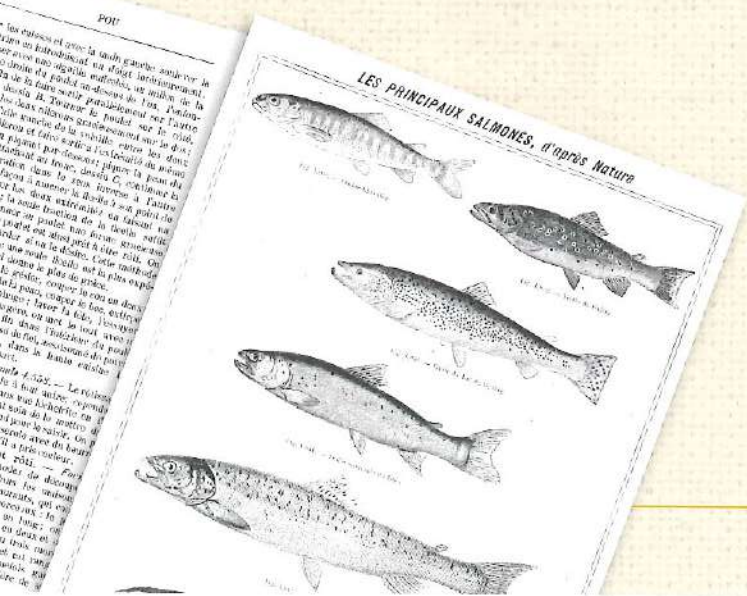


中には見いだせず、ナポレオン三世の料理番アントナム・カレムやフェルナンデボフの料理の挿絵でようやくみつけることが出来た。しかしそのレシピまではわからなかった。なぜなら、日本で料理人のバイブルとも呼ばれているラールス料理事典はエスコフィエ以降の料理が主流であったからである。明治時代、鹿鳴館のころの料理はそれ以前の料理が日本に伝わったものであった。しかしその料理は絵や写真で少々残っているのみで、そのレシピや作り方がわかる百科事典は日本ではみつからなかった。ところがこのファーヴル著『実用料理百科大事典』には私にとって謎であった、アトレー串についての掲載があった(下の挿絵参照)。しかも挿絵がすばらしく詳細で美しい。また、他にも知らなかったビスキュイに関しても11頁50項目掲載されていた。そして料理の最初に背景、定義の解説があり、最後には衛生管理までも触れられている。道具やテーブルセッティングに関する記述もある。

19世紀以降のフランス料理の本には、『料理の本』(アレクサンドル・デュマ著1873年)、宮廷やホテルの料理人たちの5000種の料理レシピを掲載した『料理の指針』(オーギュスト・エスコフィエ著1903年)、『ラールス美味学辞典』(プロスペル・モンタニエとアルフレッド・ゴットシャルク共著1938年)、フランスを主とした2巻本の食生活史『新ラールス美味学辞典』(ロベール・クールティエ著)など多々あるが、そのいずれにも掲載のない料理が多数紹介されていることに驚かされる。この度の復刻出版により19世紀のフランス料理が詳らかにされ、日本で変遷してしまった料理名や定義の良く分からない西洋料理の実態が明らかにされる日も近いと期待される。



▲アトレー串





## 本書の特徴

- 19世紀末のフランスで行われていた料理についての、最も包括的な百科事典。
- 当時知られていた飲料を含むすべての食材を網羅(その由来や歴史、栄養価についての言及も多い)。
- 6000種にも上る調理法。
- さらに調理機器の活用、給仕のスタイルやテーブルの装飾、地域による料理の違い、著名なシェフや美食家の紹介、食品衛生、専門用語などの事項も多数。

- またフードライターのシャルル・モンブレ、フルベール＝デュモンティユ、エチエンヌ・ダレンヌによる巻頭言、消化機能や栄養補給についての論文、1888年にロシア皇帝アレクサンドル3世がロシア国内を行幸した際に饗された料理とテーブルサービスなども掲載。文化的側面が概観できる重要資料。
- 図版1200点以上を掲載。

### ■ テーマ項目一例 (語句上、多少の異同あり)

Aliments médicinaux, eaux minérales et climatologie  
Aliments pour différents régimes  
Aliments aphrodisiaques  
Aliments des organes de la pensée  
Fruits aromatiques, sucrés, aqueux, amandes et noix  
Légumes féculents, tubéreux, herbacés, champignons  
Condiments sucrés, salés, gras, aromatiques et stimulants  
Boissons acidules, aromatiques, fermentées, alcooliques, froides et chaudes  
Mets, entremets, hors-d'œuvre, potages, soupes et sauces  
Cuisine décorative, confiserie, pâtisserie, entremets sucrés, petits-fours, boulangerie  
Appareils, batterie et ustensiles de cuisine, couverts, vaisselle  
Géographie gastronomique et viticole  
Biographies  
Termes didactiques  
Histoire  
Hygiène



## 著者ファール (Joseph Favre, 1849-1903) について

ファールは、その前半生を19世紀の料理人が歩む伝統的な道を進んできた人物です。出身地スイスのバレー州で14歳の時から3年間徒弟として学んだ後、ヨーロッパ各地の貴族の屋敷、高級ホテル、有名レストランで働きました。パリでは高級店Chevetや、有名シェフのルイ・ピニョンが経営する最高級レストランCafé Richeの経歴を持ちます。

料理人としてのキャリアを伝統的なやり方で順調に進めてきましたが、一方その梓には取まらず、1870年の普仏戦争時にフランス北東部ヴォージュ県のガリバルディ義勇軍に参加、20代を通じて複数の左翼組織に積極的に加わり、地理学者でアナキストのエリゼ・ルクリュ Elisée Reclus、社会主義活動家ジュール・グード Jules Guesde、ブノワ・マロン Benoit Malon、画家ギュスターヴ・クールベ Gustave Courbetらと親しくなっています。初等教育しか受けていなかったファールは同時期、ジュネーブ大学の科学コースにも在籍し食品に関する知識を蓄えました。

そして後半生では、料理をしっかりとした専門職業に発展させることに力を注ぎました。1877年には、料理人が出すものとしては最初の専門雑誌 *La Science culinaire* を刊行、これが二年後の職業

料理人組合 Union Universelle pour le Progrès de l'Art Culinaire 設立につながっていきます。また1882年、最初のパリ料理博覧会で主導的役割を果たしました。

ファールは一般人、特に若い女性に向けても衛生的な知識を交えた料理教育を促進していました。これが料理人仲間から、プロの技法を惜しげもなく開示してしまっていると反発を招き、1883年にUnionを脱退、別に Académie Culinaire de France を設立します。これは現在も存続する、職業料理人の組織として最古のものです。

そして人生最後の約20年間、ファールはライフワークとなる *Dictionnaire universel de cuisine pratique* に専念しました。無駄に飾り立てた用語や技法を単純化して合理的に示し、食品科学、食品衛生の先進の知識を紹介することで、世間で広く役立てられる本を目指したのです。4巻で構成された初版は1894年に完結します。アティーナ・プレスが復刻するのは1905-6年にかけて出た、改訂増補第2版です。1896年に改訂作業が開始され、本人が完成を見ずに1903年に世を去ったのち夫人が仕上げた大著です。

【発行】

Athena Press

株式会社 アティーナ・プレス



〒112-0011 東京都文京区千石4-33-18

Tel: 03(3946)2117 Fax: 03(5977)8026

E-mail: eigyo@athena-press.co.jp

http://www.athena-press.co.jp

【取扱書店】