

Title	『失われた時を求めて』におけるパリと地方：フランソワーズの料理をめぐる
Sub Title	Paris et la province dans A la recherche du temps perdu : autour de la cuisine de Françoise
Author	牛場, 暁夫(Ushiba, Akio)
Publisher	慶應義塾大学藝文学会
Publication year	1999
Jtitle	藝文研究 (The geibun-kenkyu : journal of arts and letters). Vol.77, (1999. 12) ,p.390(95)- 409(76)
JaLC DOI	
Abstract	
Notes	井口樹生, 高山鉄男両教授退任記念論文集
Genre	Journal Article
URL	<a href="https://koara.lib.keio.ac.jp/xoonips/modules/xoonips/detail.php?koara_id=AN00072643-00770001-0409">https://koara.lib.keio.ac.jp/xoonips/modules/xoonips/detail.php?koara_id=AN00072643-00770001-0409</a>

慶應義塾大学学術情報リポジトリ(KOARA)に掲載されているコンテンツの著作権は、それぞれの著作者、学会または出版社/発行者に帰属し、その権利は著作権法によって保護されています。引用にあたっては、著作権法を遵守してご利用ください。

The copyrights of content available on the Keio Associated Repository of Academic resources (KOARA) belong to the respective authors, academic societies, or publishers/issuers, and these rights are protected by the Japanese Copyright Act. When quoting the content, please follow the Japanese copyright act.

# 『失われた時を求めて』におけるパリと地方

——フランソワーズの料理をめぐる——

牛場 暁夫

『失われた時』は、パリの社交界だけを描くのではなく、同時に地方の生活をも共感をこめて活写する小説である。しかし、この小説において地方のはたす役割や、パリと地方の関係を扱う研究論文は多くない<sup>(1)</sup>。本稿では、パリと比肩するほどまでに重要な存在となる地方のはたす役割を、おもにコンプレの料理係フランソワーズをとおして探ってみたい。

ボースの平原の片田舎イリエがモデルとなっているコンプレのはずれの富豪に生まれたフランソワーズは、主人公一家がしばしば滞在するレオニー叔母の家の料理係である。意地が悪く粗暴な面も時として見せるものの、その料理の腕前は、ミケランジェロにたとえられることもあるほどである。第三篇『ゲルマンのほう』において、パリの貴族のサン＝ジェルマン街に引っ越した主人公一家の住み込み女中になり、パリの中心地のひとつに移住してきて、フランソワーズは首都に対してなんらコンプレックスを抱かず、臆することもない。そして、きわめて由緒正しいゲルマント公爵家の隣りで生活をはじめても、空を見上げてはコンプレをなつかしがる、「ああ、コンプレ、かわいそうな土地、いつになったらおまえにまた会えるのだろう」(II, 318<sup>(2)</sup>)。そして、地方のコンプレの生活を堂々とパリの中心部でも繰り広げつづける、「パリの私たちの家におけるフランソワーズの存在は、五十年前の田舎の空気であり、農場の社会生活だった。それらは村での滞在のほうが旅人のほうにやって来る一種の逆さまの旅によって、我が家に運ばれてきたものだった。地方博物館のガラスケースがまたいくつかの地方で農婦たちによって作られ、飾り紐をつけられたあの珍しい細工品でもって飾られているように、私たちのパリのアパート

マンは伝統的な郷土の感情によって鼓舞され、とても古い決まりに従っているフランソワーズの話し言葉によって飾られていた」(II, 363)。こうして従来とは逆方向に向かってなされる「逆さまの旅」を行う、フランソワーズに代表される片田舎は、首都パリと比肩するかのようになり、その生活ぶりを都会において展示し展開する。そして、コンブレの生活の基本でもあったサン・タンドレ・デ・シャン教会の「法則」(II, 445)は、パリにおいてもしっかりと守られてゆき、ゲルマント公爵夫人に憧れてその後を追う主人公にフランソワーズは非難のまなざしを向ける。語り手はこうしたフランソワーズたちの生活に共感をおぼえていて、最終篇『見出された時』においても、語り手はコンブレのサン・タンドレ・デ・シャンの村人たちを第一次世界大戦を戦った兵士たちに比較しつつ、彼らに敬意を表している。プルースト自身、友人モーリス・デュプレに、「使用人たちのほうが社交界人士よりも私の気に入る」とか、「使用人たちのほうが社交界人士たちよりも育ちがいいし、丁寧だ」と打ち明けてもいる<sup>(3)</sup>。実際、1886年当時、パリの総人口は180万人だったが、そのうちの約一割は、フランソワーズのような上京組も含めた使用人たちだったという驚異的な数字も残されている<sup>(4)</sup>。これは首都の生活においても、地方の存在が数の上からいってもすでに重要性をまじはじめていたことを示してもいよう。

また、『失われた時』においてはパリの街並みが、当時はまだよく知られていなかったオランダ絵画展に出品された百枚の絵画群のように描かれ、それに主人公が見入るという場面もあるが(II, 860)、当時のパリから見れば芸術においてはまだヨーロッパの周辺国と思われていた辺境の小国オランダからも——地方からばかりではなく——こうして首都パリへの進出の旅ははじめられていた。

引用文に含まれていた「逆さまの旅」という表現は、したがって重要なものである。フィリップ・アモンも指摘するように、当時の旅のありようは、圧倒的なまでの中央集権的な地位をまだ誇っていた首都パリから地方へ出かけたり、あるいはギリシャやオリエントに向けて長期の旅行に出発するといった、まだいわば一方向的なものでありつづけていた<sup>(5)</sup>。新興の

大ブルジョワのヴェルデュラン夫人のサロンは社交界において地歩を固めると、こうした旧態依然とした旅をいち早く模倣し、そして社交界的慣例を踏襲してみせる。なにしろ自分達の「一党派」で固めた漫遊の旅を一年もつづけたりする。しかし、じつはそれとは反対方向になされる旅もすでに試みられはじめていたのである。こうして標準としての、中心としての首都パリは、頂点としての絶対的な地位を多方面において相対化され揺るがされはじめていた。地方とのあいだに引かれていた序列や格差の境界線は、田舎から首都へ向かう旅によっても越境され横断されはじめていたのである。

最終篇『見出された時』においては、第一次世界大戦の灯火管制下におかれたパリが語られ、暗闇に包まれたパリが描かれるが、そのときもパリはやはりコンプレにたとえられることになる、「パリは、少なくともそのいくつかの地区においては、少年時代のあのコンプレよりももっと暗かった。互いに交わす訪問は、田舎の隣人同士の訪問に似ていた」(IV, 313-314)。パリだけを描くのではなく、またコンプレといった田舎のみに焦点を合わすでもない。このことは、『失われた時』においては、地方と首都とがほぼ交互に登場してきて、作品の舞台となってゆくことを説明しよう。パリと、地方のコンプレ、バルベック、ドンシエール、外国のヴェネチアは、確かに交互に描かれてゆく。さらに無意識的記憶によって甦ってくるのが、パリではなく、コンプレであり、バルベックであり、ドンシエールであり、ヴェネチアであることを考慮すれば、パリ以外の地方で小説が展開される頻度はさらにふえるのである。

ブルースト自身も、当時多く創作されていた地方色豊かな小説にしばしば着目していた。彼はピレネ地方の小村を自由な形式で歌いつづけた、3歳年長のフランシス・ジャムを好んでいたし、ロレーヌ地方の青年群像を描いたモーリス・バレスの傑作『根こそぎされた人々』(1897年)をブルーストはおもに構成の観点から自作とも比較した(Cor, XII, 295, II, 4816)。アルプス地方の生活や自然を描いたスイス人作家エドゥアール・ロッドは、パリの文壇でも認められていたが、ブルーストによっても高く

評価され、ロッドはプルーストと親交も結んでいた (Cor, II, 179, 188, V, 62, XVIII, 581, etc.). また、アンヌ・アンリが指摘するように、フランスの19世紀末はサヴォワ地方を描いたアンドレ・トゥリエや、ピレネ地方を扱ったプーヴィヨンのように、地方の生活を扱った傑作がいくつか著わされたことでも知られている<sup>(7)</sup>。そしてこれらの地方の生活を描いた作家たちは、20世紀にはいるとある一地方の固有の郷土色だけを単独に扱うだけにとどまらず、なんらかの形で都市と関連を保つ地方を描いてゆくことになる<sup>(8)</sup>。

分野こそ異なるものの、プルーストが強い影響を受けた印象派の画家モネの絵画からも、こうした新しい傾向は見て取ることができよう。というのも、モネは1860年以降しばしば画布のなかで相容れないものの融和を試みていて、都会と田舎を組み合わせていたし、またサロンの美学と民衆的な挿し絵を組み合わせはじめたのである<sup>(9)</sup>。

また、こうしたパリと地方とのあいだに生じはじめた新しい動向は、教育制度や出版にもたらされた変化によってもさらに拍車がかげられることになる。R. シャルティエが指摘するように、フランス全国への教育の普及に伴い、世紀末には民衆が新たな書物消費者として台頭してきたのである<sup>(10)</sup>。連載小説を掲載する新聞や週刊誌が多彩に、それも多く刊行されるようになり、都市と農村のあいだに厳然として存在していた知的文化的格差はこうした面からいっても縮まりはじめていた。

地方からパリへの「逆さまの旅」が敢行される社会的政治的背景としては、1881年の選挙後にジョルジュ・クレマンソーが実施に移した地方自治権の拡大政策も無視できないだろう。クレマンソーはまた雇用主と雇用される労働者との権利の均等化も図っている。また、しばらく以前から着手されていた全国規模の鉄道網敷設工事の進捗もこうした全般的な流れに間接的な影響を及ぼしていたと推測される<sup>(11)</sup>。田舎は、その自閉的な後進性から脱出しはじめていたのだ。また、当時の華麗なる首都ウィーンも、地方を発見していた<sup>(12)</sup>。民俗学も誕生する。

ミシェル・ゼラファも、第一篇『スワン家のほうへ』をはじめとして、

文学の分野だけに限られない傑作が多く世に問われたことで知られている豊かな1913年について論じ、この年が「流通と比較対照の年」であり、また「時間空間において活力」が満ちた年であったことをまとめている<sup>(13)</sup>。

\*

こうした「逆さまの旅」をするもののひとつに、フランソワーズの作る家庭料理がある。パリに上京してきても、フランソワーズはこじんまりとした家庭的な料理を出す「カフェ・アングレ」——1913年に店はたたまれるが——をのぞき、立派なレストランの料理を軒並み批判する。彼女が腕をふるう田舎風の料理には大きな特徴があるので、まずはコンプレの日曜日の昼の大きなミサのあとに主人公の家族が囲む食卓に並べられるフランソワーズの大変な品数のご馳走を見ておこう。

Mais (...) il y avait bien longtemps que l'heure altière de midi, descendue de la tour de Saint-Hilaire qu'elle armoriait des douze fleurons momentanés de sa couronne sonore avait retenti autour de notre table, auprès du pain bénit venu lui aussi familièrement en sortant de l'église, quand nous étions encore assis devant les assiettes des *Mille et Une Nuits*, appesantis par la chaleur et surtout par le repas. Car, au fond permanent d'œufs, de côtelettes, de pommes de terre, de confitures, de biscuits, qu'elle ne nous annonçait même plus, Françoise ajoutait —— selon les travaux des champs et des vergers, le fruit de la marée, les hasards du commerce, les politesses des voisins et son propre génie, et si bien que notre menu, comme ces quatre-feuilles qu'on sculptait au XIIIe siècle au portail des cathédrales, reflétait un peu le rythme des saisons et les épisodes de la vie : une barbue parce que la marchande lui en avait garanti la fraîcheur, une dinde parce qu'elle en avait vu une belle au marché de Roussainville-le-Pin, des cardons à la moelle parce qu'elle ne nous en avait pas encore fait de cette manière-là, un gigot rôti parce que le grand air creuse et qu'il avait bien le temps de

descendre d'ici sept heures, des épinards pour changer, des abricots parce que c'était encore une rareté, des groseilles parce que dans quinze jours il n'y en aurait plus, des framboises que M. Swann avait apportées exprès, des cerises, les premières qui vissent du cerisier du jardin après deux ans qu'il n'en donnait plus, du fromage à la crème que j'aimais bien autrefois, un gâteau aux amandes parce qu'elle avait commandé la veille, une brioche parce que c'était notre tour de l'offrir. Quant tout cela était fini, composée exprès pour nous, mais dédiée plus spécialement à mon père qui était amateur, une crème au chocolat, inspiration, attention personnelle de Françoise, nous était offerte, fugitive et légère comme une œuvre de circonstance où elle avait mis tout son talent. Celui qui eût refusé d'en goûter en disant : "J'ai fini, je n'ai plus faim", se serait immédiatement ravalé au rang de ces goujats qui, même dans le présent qu'un artiste leur fait d'une de ses œuvres, regardent au poids et à la matière alors que n'y valent que l'intention et la signature. Même en laisser une seule goutte dans le plat eût témoigné de la même impolitesse que se lever avant la fin du morceau au nez du compositeur (I, 70-71).

この描写には特徴的な要素が多く含まれているが、この点はそれ以前のカイエ30, f° 2 r°に書かれていた初期のまだ短い描写と比較することによってさらに明確なものとなる。カイエ30の執筆段階においてはフランソワーズの料理の品数多くなかったが、その後“les fruits de la marée, les hasards du commerce, les politesses des voisins et son propre génie”がつけ加えられられることになったのである。また、食べ物やフランソワーズひとりだけでなく、コンブレの村の営みや村人たちの生活空間の広がりにも多様に関連づけられてゆくし、また単数名詞が複数形に変えられていることも数箇所に見えて、œuvreも œuvresにされている。petits poisや, pommesといったごく日常的な食べ物は、さらに大きな文化的歴史的な喚起力をはらんだ abricots や groseilles に書き換えられている。プ

レーストはアレクサンドル・デュマを好んで読んでいたが、1873年に刊行されたアレクサンドル・デュマの『デュマの大料理辞典』にはこのアプリコットが記載されているが、この項目にはこの果実に関する古代ローマ以降の歴史上の知識が多く盛りこまれているし<sup>(14)</sup>、アプリコットの調理方法もひとつ掲載されている。同様に、pigeons は、dinde に書き換えられているが、この七面鳥はハトよりも多くの文化的歴史的背景を有する動物なのであり、事実『デュマの大料理辞典』においても七面鳥の項目の記述のためには7頁もが割かれていて、それはやはり古代ローマから書き起こされている。

また、こうして書き足された果物には、それぞれが供されることになった旬に関する理由がつけられている。アプリコットには、「まだ季節からして珍しいものだったから」という表現が足され、これにつづくスグリには、「二週間後には旬を過ぎてしまうだろうから」が加えられていた。こうして料理の品数だけではなく、それらに関するさまざまな背景が盛りこまれ、そこには生活の場における自然な、しかし対照的に流れるふたつの時間がいきづくようになったのである。

フランソワーズの料理が芸術作品にたとえられることは前段階のカイエ30からも読み取れるが、最終稿においては引用文の最後で compositeur という語が用いられるようになったことでも判るように、芸術作品はさらに音楽作品に特定されている。また、プルーストは教会を信仰の中心としてではなく、芸術作品として考えていたが<sup>(15)</sup>、この最終稿では料理と教会の四つ葉飾りとの類似も新たにつけ加えられている。ヴィオレ・ル・デュックによってなされた教会の四つ葉飾りについての説明をプルーストはラスキン『アミアンの聖書』につけた訳者自註のなかで書いているが<sup>(16)</sup>、その一部がここに挿入されている。

さらに、最終稿においては市場が Roussainville-le-Pin という場所にあることが新たに語られるが、この地名はコンブレの近辺に実在する Roussainville と Bailleau-le-Pin というふたつの小村の名前から合成されたものなのである (I, 1135)。こうしてフランソワーズの作る料理は、



多くの時間空間、村の人々、芸術作品を含み絡んでいくように変貌する。彼女の家庭料理は、包括的なまでの大きな総体性を現出し、繰り広げてゆく。

なお、この最終稿の文ほうが完成度が高いことは、引用文の文末近くにおいて、“J’ai fini, je n’ai plus faim”という直接話法の文が書き足されていることから判断できる。長い文の文末辺りにこうして直接話を挿入することは、ブルーストが時として見せる文体上の特徴でもあるからだ。

フランソワーズのコンプレの下台所も、多量で多彩な食材で溢れかえっていて、この小さな下台所も「ウェヌスの小さな殿堂」にたとえられることによって新たな品格まで付与されるにいたる。また、かなり遠方の村々から、*crémier* や、*fruitier* や、*marchande de légumes* から多彩な初物が捧げられることによって、ここでもフランソワーズの周囲には広い空間だけではなく、旬、季節感という時間も通うのである。生活ははらむ賑やかなまでの——そしてユーモワも漂う——総体性がここでも芸術的なものによって称揚されているのである (I, 71)。

こうした大掛かりな饗宴ともいえる食事の場面は、第三篇『ゲルマントのほう』においても繰り広げられている。主人公がまだサン＝ルーと強い友情によって結ばれていた頃、彼とその友人たちと過ごしたドンシエール滞在は、やはり祝宴的な宴の光景で彩られている。この料理の場面もやはり芸術作品にたとえられながら、部屋の内外を問わず描かれてゆく。まず、祝祭のためにホテルの中庭では、若鶏や、豚や、オマールえびが焼かれ、そのなかを招客たちが到着するが、その様子はブリューゲルの絵画作品にもたとえられる。この饗宴の賑やかさは部屋のなかでも同様につづけられてゆき、それは次のように書かれる。「私の友が待っている小さな部屋にたどりつくまえに私が通りすぎた大食堂でも、古い時代の素朴さとフランドル派の誇張とで描かれた福音書のある食事を思わせたのは、ボーイたちによって息を切らして運ばれてくる、すっかり美しく飾られた、湯気の立っている、数々の魚類、肥えた若鶏、大雷鳥、山しぎ、鳩などの料理であって、ボーイたちは一刻も早く運ぶために床板の上をすべってくる

が、それらの料理は大きな台の上に置かれるとすぐさま切りわけられるのだ」(II, 397)。ここでもドンシエールという地方の食卓に並ぶ法外なまでの数の品数が列挙されてゆき、海と山といった広い空間から得られた食材や、人々や、内と外が大きくのびやかに参加し協働しあい、それらが織りなす祝祭的饗宴の雰囲気は、芸術作品に比較されることによってさらに格調さえ与えられてゆく。

プルーストというと、喘息病みの小食であり、コルク部屋に蟄居する世紀末バリの審美主義者であり、最高級のホテル・リッツからビールを取り寄せて愛飲していたといったイメージがどうしても先行するが、彼も若い頃は大変な食欲で家庭料理を楽しんだこともあったのだ。1901年8月の母親宛て書簡からも判るように、プルーストは小間使いマリーの家庭料理を好み、時として驚異的なまでの食欲を見せている。なにしろ昼食に、脂身で巻いた厚みの牛ヒレ肉二枚をすっかり食べた後、大盛りのフライド・ポテトと、クリーム・チーズと、グリュイエール・チーズと、クロワッサンふたつを食べ、ビール一瓶を飲んでいる (Cor, II, 444)。食が細る時期もあったが、プルーストが家庭料理を好んでいたことは、他の書簡からも十分にうかがえるのである (Cor, IV, 225)。また、ミシェル・エルマンも『評伝マルセル・プルースト』のなかで、イリエ・コンブレのアミヨ伯母の家に滞在する際、若いプルーストがその食卓に供されるほうれん草や、チョコレート・クリームを食べるのを楽しみにしていたことを明らかにしている<sup>(17)</sup>。

こうして『失われた時』には、ラブレアのパンタグリュエルの巨大な胃袋風の描写が地方において展開されてゆくが、こうした記述がなされる理由として、さらに当時のフランスにおける食生活事情にも配慮する必要があるかもしれない。というのもフランスでは19世紀末において、昼食のための休み時間の制度が社会において認められるようになったからである<sup>(18)</sup>。またさらに広い観点から見ると、生活における歓楽への嗜好は元来は貴族階級特有のものでしかなかったのだが、大ブルジョワジーが登場する19世紀後半からは貴族階級以外の人々のあいだにも広まりはじめ

ていたのである<sup>(19)</sup>。

\*

フランソワーズの手になる大ご馳走も、「逆さまの旅」をしてパリの中心部でも繰り広げられることになる。第二篇『花咲く乙女たちのかげに』において、主人公の父親は上司筋にあたるノルポワ侯爵をパリの自宅に夕食に招くが、母親から料理をまかされた女中フランソワーズは腕によりをかけて牛肉のゼリー寄せを作る。すると、主人公が芸術創作へ励むことになる契機をたびたび阻害するこの元大使ノルポワ侯爵は、このときばかりはそのニンジンの香の沁みた牛肉のゼリー寄せの味に驚嘆し、さらに取り分けてほしいとさえいいだす。最終篇『見出された時』にいたり、新たな文学創作に取りかかる語り手になった主人公は、自らの創作のひとつの理想としてフランソワーズの作ったこの牛肉のゼリー寄せを挙げている。それも「あんなに多くの肉の断片」(IV, 612)を入れて、「豊かなものにされた」ゼリー寄せをである。そして、この『失われた時』の最終部分において、フランソワーズのほうも知的な人々よりも、「本能的な理解力」によって語り手の創作を深く理解していることが語られる (IV, 611)。まずはそのゼリー寄せの箇所からの引用からはじめよう。

Avant de quitter la maison, il (mon père) dit à ma mère: “Tâche d’avoir un bon dîner; tu te rappelles que je dois ramener de Norpois?” Ma mère ne l’avait pas oublié. Et depuis la veille, Françoise, heureuse de s’adonner à cet art de la cuisine pour lequel elle avait certainement un don, stimulée, d’ailleurs, par l’annonce d’un convive nouveau, et sachant qu’elle aurait à composer, selon des méthodes sues d’elle seule, du bœuf à la gelée, vivait dans l’effervescence de la création; comme elle attachait une importance extrême à la qualité intrinsèque des matériaux qui devaient entrer dans la fabrication de son œuvre, elle allait elle-même aux Halles se faire donner les plus beaux carrés de romsteck, de jarret de bœuf, de pied de veau, comme Michel-Ange passait huit mois dans les montagnes de Carrare à choisir les blocs de

marbre les plus parfaits pour le monument de Jules II. Françoise dépensait dans ces allées et venues une telle ardeur que maman voyant sa figure enflammée craignait que notre vieille servante ne tombât malade de surmenage comme l'auteur du tombeau des Médicis dans les carrières de Pietrasanta (I,437).

特徴的なのは、ここでも食材の多さなのだが、すでに引用した料理の場合と同様、ここにおいてもより多くの食材が生成過程において付け加えられていったという事実も指摘しておかなければならない。この牛肉のゼリー寄せの場合でも、草稿のカイエ21においては、ノルボワ侯爵が食したのはただたんに mauviettes 「脂の乗ったヒバリ」 (f°25r°) でしかなかったのである。なお、口語的成句表現では *manger comme une mauviette* というと、「きわめて小食だ」という意味になってしまう。しかし、カイエ21以降、ノルボワ侯爵に供される料理は豊かにされる。フランソワーズがこの食事のためにパリの中央市場で買い出す食材も、*jarret de bœuf* と *pied de veau* になり、さらにガリマール社の校正刷りや1918年版においては、それらに *les plus beaux carrés de romsteck* までもが加筆されることになり、それらはニンジンなどとともにゼリー寄せのなかに煮こまれてゆく (I, 1333)。ここにおいても執筆過程において供される料理はラブレール風の巨大な胃袋を思わせるものにまで広げられ、活性化されてゆく。

この牛肉のゼリー寄せは、1909年7月12日の書簡からうかがわれるように、ブルーストが使用人の妻のセリーヌ・コタンによって作られたものからヒントを得たものであるが (Cor, IX, 139)、この料理は地方において作られていた料理がそうであったように、やはり芸術作品にたとえられ、量だけでなく質においても高められている。つまり、「作品」とか「作曲家」、「創造」といった語でもって語られていたフランソワーズの料理は、ここにおいても「もっとも完璧な大理石材を見出すために八ヶ月を費やしたミケランジェロ」の努力にユーモアをまじえつつ語られている。

なお、この牛肉のゼリー寄せは語り手によって自分の創作そのものにもたとえられてゆくが、この両者のあいだの類似点をブルーストが書きはじ

めたのは、この場面の執筆のむしろ最終段階においてであり、グラッセ社用校正刷り以降にいたって彼は両者のあいだに共通する要素があることを打ち出したのである<sup>(20)</sup>。

また、この引用文からは母親がフランソワーズの脇にいて、彼女の働きにきめこまかい配慮をし補助をしている様子を感じとれるが、実際プールの母親も家庭料理を得意としていた。手のこんだ料理が作れる料理の腕前でも、なんでもない「ピフテキ、フライド・ポテト添え」が上手にできないような手合いを母親はひどく嫌っていた<sup>(21)</sup>。

\*

ところでこうした輝かしい食の饗宴を演出するのは、フランソワーズだけではない。コンプレの聖歌隊にも属するテオドールや、グービル夫人たちによっても準備されてゆく。テオドールは食料品店カミュの店員だが、フランソワーズが腕を振るう日曜日の盛餐の場面にもカイエ50の段階では積極的にそこに加わり、重要な役割をはたしていた。つまり、教会のミサによって祝別されたパンを主人公の家まで持ってきて、フランソワーズによって作られていた料理の中に加えることによって、教会さえも食卓に参加させたのはテオドールだったのである (f°13r°)。素行の定まらないテオドールだが、彼はフランソワーズから目をかけられているし、タイプ原稿の1の裏側に書きつけられていたように、彼のレオニー叔母に対する看病の仕方は主人公の母親の感嘆するところともなっていた (I, 1171)。そして、マルティンヴィルの鐘塔について主人公がはじめて著わし、「フィガロ」紙に発表された文学的創作に対して、さっそく魅力的な手紙を主人公に送り、彼を感激させている。テオドールはこうしてフランソワーズと同様、村の営みと、食と、母親と、芸術とを結んでゆく。

コンプレのサズラ夫人とグービル夫人はコンプレに住む姉妹だが、このふたりも料理の周囲に多くのものを引きつけてゆく。サズラ夫人は、クロディーヌ・ケマールが指摘するように、「コンプレという小さな世界の象徴<sup>(22)</sup>」なのだが、彼女はコンプレの菓子屋でプチ・フルを買ひ、その包みを持って教会にたびたび出入りし、そのとき教会は信仰の場としての

厳めしさを失い、親しみやすいものにさえ変貌している。コンブレの教会の敷石も時として「ハチミツ」(I, 58) に変貌しているように見えるし、ヴェネチアの教会の敷石も「巨大な蜂の巣房の蜜」(I, 224) のように思われてくる。そしてサズラ夫人は母親の友人であり、ともにヴェネチアを旅してもいるし、彼女は最後の重要なゲルマント大公夫人の午後のパーティにもじつは出席しているのである。また、サズラ夫人とは姉妹にあたるグーピル夫人もコンブレの菓子屋ギャロパンでタルトを買い、主人公の処女作刊行の際は好意的な祝福の手紙をテオドールと同様主人公に書き送り、この処女作に批判的な態度で応じたゲルマント公爵と著しい対照を示すことになる。また、最終段階で削除されてしまうものの、グーピル夫人はもっとも美しいサンザシをコンブレの教会の祭壇に届けさせる人物でもあったが、このサンザシは『失われた時』全体のひとつの中心紋をなしていて、作品のなかできわめて重要な役割をになっている花なのである (I, 1128)。そして、さんざしは、コンブレの店で作られているビスケットや、クリーム・チーズ (I, 137-138) や、アーモンド・クリーム (I, 112) にたとえられてゆく。こうして目立たない形ではあるし記述も短いものではあるが、サズラ、グーピル両夫人は、テオドールと同じように、作品全般にわたってコンブレの食べ物と、人々の生活と、芸術作品と、母親との関連を独自のやり方でもって結んでゆくのである。品数こそ少なくなるものの、フランソワーズの料理が作っていた基本は『失われた時』のさまざまなものの根底にいきづいてゆき、パリの中心地にまでその存在を広げてゆく。

さらに、食のなかにこめられ託されている広く活発な時間空間は、諸芸術作品そのもののなかにも浸透してゆく。画家エルスチールの「一束のアスパラガス」はゲルマント公爵夫人によって「なにか下卑たもの」して嫌われてしまうが、主人公のほうはコンブレのフランソワーズの台所でアスパラガスを見ていて、そのときにエルスチールの画業を思わせる用語でもって描かれているアスパラガスに芸術的高揚をおぼえている。また、主人公はエルスチールの「一束の二十日大根」を展覧会で見て感激するが、彼

はこの絵を否定して宗教画のほうを高く評価するノルポワ侯爵と対立する (II, 520)。NRF 版『花咲く乙女たちのかげに』校正刷りにおいては、主人公はそれまで嫌っていた海の幸の芸術的な見方をエルスチールの絵画作品を見ることによって学び取り、それに食欲をおぼえるまでに変貌してゆく<sup>(23)</sup>。この経緯は、『囚われの女』冒頭で、ヴァントウイユの七重奏曲と同じ息遣いでもって書きとめられているパリの物売りの場面においても確められる。貴族のサンジェルマン街にまで来て売り歩かれるカタツムリや、タマキビ貝、キャベツ、ニンジン、オレンジ、アーティチョーク、レタスを主人公ははじめは嫌っていたのだが、そうした卑近な食べ物を好む同棲していたアルベルチーヌやフランソワーズの助けによって彼はその味を理解するようにならなっていくのだ (III, 624, 625, 633, 634)。作家ベルゴットの作品の魅力も、食べ物と関連づけられて語られることがある。『スワン家のほうへ』のコンプレにおいてベルゴットの作品が語られるとき、タイプ原稿初校においては次のような文が書かれていたのである：Je trouverais tout d'un coup dans les choses que j'adorais, quelque joie comme celle d'un cuisinier qui pour une fois n'aurait pas à faire la cuisine mais à la manger et aurait le temps d'être gourmand" (I, 1147)。

\*

しかしながら、フランソワーズを中心に幅広く繰り広げられてゆく食の賑やかな交歓は、パリの社交界のなかには奇妙なほど浸透してゆかない。『失われた時』においては、6回の大きな社交の集いが描かれ、うち2回は親密な夕食会であるはずなのに、料理に関する重要な記述はほとんど見当たらない。なかでもヴェルデュラン夫人は2度にわたって夕食会を催しているはずなのに、その集いはただ「水曜日」とのみと呼ばれるだけで、夕食の料理そのものについての言及はない。夕食会の際、女主人ヴェルデュラン夫人はブドウ模様が刺繍されている名高いボーヴェ織りのタピスリについて誇らしげに次のように発言するが、それは料理が語られることのない自らのサロンのユーモラスな説明ともなっている：「私は皆さんよりも食いしん坊ですよ、でも私、このブドウを口に入れなくてもすみます

のよ、だって私、目で楽しんでおりますもの」(I, 204-205)。一方、ゲルマント公爵邸の夕食会においても、キジやヤマウズラが話題に取り上げられるが、それは味覚の対象としてではない(II, 774-775)。アスパラガスも食べ物としてよりも、むしろ画家エルスチールによって描かれた絵画作品に現れる主題としてのみ語られる。元高級娼婦オデットも、昼食に人を招きはするが、それは食卓を共に囲み料理を味わうためではなく、人と“to meet”——英語風言い回しは当時の流行だった——するためでしかなかった。

\*

しかし、重要な最後のゲルマント大公夫人の午後のパーティにおいては、食はかすかな断片的なものとなってはいるものの再登場してくる。第一、すでに述べたように地方と首都パリとのあいだでなされる交流という点においては、貴族のなかでもきわめて由緒正しいゲルマント公爵家のほうが、社交界の頂点をひたすらめざす大ブルジョワのヴェルデュラン家よりもその動きに敏感であり、開かれている。パリの貴族のサン＝ジェルマン街「最高のサロン」(II, 328)のゲルマント家は、その起源からしてコンブレのそばのサン＝エマンにあるのだし、パリにあってもそのサン＝ジェルマン街はじつは「貴族と民衆」(IV, 362)の街であると最終篇において明かされるし、そこではむしろ「ほとんど田舎風的生活」(IV, 344)が営まれている。ゲルマント邸の図書室に所蔵されていたその小説の表紙からは、コンブレでジョルジュ・サンド『捨て子フランソワ』を読んできたときの母親の声も響いてくる。故意に品のない話し方をする女主人ゲルマント公爵夫人の発音にも、コンブレの農民風の古い訛りが残されていて、しかも夫人はその訛りを周囲に隠そうともしない。「けれどもそれは彼女にとっては、田舎者を演じる大貴婦人の偽りの素直さによるものではなく、また自分の知りもしない農民たちを軽蔑する金持ちの夫人たちを嘲笑う公爵夫人風のうぬぼれによるものでもなかった。むしろ自分が持っている魅力をわきまえていて、それを近代的な見かけの新しさによって台無しにしてしまうことのない女性の、ほとんど芸術的な趣味なのだった」



(III, 544)。実際、『失われた時』からは、地方の方言や訛りがしばしば響いてくるし、ひとつだけの平準化された言語規範にしばられることのない口頭による多言語が活発に交わされてもいるのである。このことによって、パリだけでなく、幅広い生活の時間空間が多彩で具体的な感触とともに伝えられてくるのだ。それはゲルマント公爵夫人や、フランソワーズからだけではなく、セレスト・アルバレやマリー・ジネスト、バルベックのホテルのエレベーター・ボーイの口からも聞き取れるものであり、語り手は彼らの語り口を鋭い音感でもって書きとどめてゆく。マルセル・クレッソも指摘するように、19世紀末はまた言語の絶対的な規範がゆるんだ時代であり、新造語が多く作られてもいたのである<sup>(24)</sup>。

最後のゲルマント大公夫人の午後のパーティでは、遅れて到着した語り手はすでに音楽が演奏されていたためにサロンに入らずに、脇の「小さなサロン＝図書室」にいるが、そこに「給仕頭」によって「プチ・フールの盛り合わせ」と、「オレンジード」が運ばれてくる。プチ・フールはコンプレの代表的な人物サズラ夫人がコンプレでよく買い求めていたものであり、サズラ夫人は爵位など持っていないのに、じつにそのゲルマント大公夫人のパーティに同席しているのだ。オレンジードは、アルベルチーヌの無愛想に苦しむ主人公に安らぎをもたらした飲み物であるし (III, 136)、またサロンのなかでオデットへの嫉妬に悩むスワンに「ありあまる優しさ」(I, 293-294)をおぼえさせてもいたのである<sup>(25)</sup>。このゲルマント邸の「小さなサロン＝図書室」においては、スプーンが皿にあたる音や、また糊のききすぎたナプキンを使ったときの感触がきっかけとなって無意識的記憶が相次いで甦ってくる。ナプキンの感触によって甦ってきたバルベックでは、主人公は舌びらめ——ブルーストの好物だった——を食べたし、その舌びらめの上にレモンを数滴したたらすと、魚の骨は「古代の小さな豎琴のように響いて鳴って」いたし、アンコウを食べたときは、アンコウは生命力が大洋にあふれはじめた頃から棲息する魚とされ、「海によって築かれた多彩な大聖堂」にたとえられていた。大きな時空間、そして芸術作品が、やはり地方のバルベックの食の周りにも広がっていたの

だ。

食は、ゲルマント大公邸においては、コンブレでのフランソワーズの料理のような圧倒的な量を誇るものではもはやなく、間接的で弱い感覚的なものに変容してはいるものの、逆に強く多彩な喚起力を秘めるようになり、ここに輝かしい細部となってふたたび立ち現れてくるのだ。そして、語り手はここで自分の創作について豊かな思索にふけるのだが、興味深いことに、カイエ57においてはこの箇所の内容は、「もっとも重要」とされたあとに、「小食堂のなかの美学」と呼ばれていたのである (p1 v)。サロンや図書室のなかにとどまらず、また正式な大食堂にも入らずに、主人公はこのときなかば社交界の外側に出ている、外側の生活からの刺激にも開かれた場所にいる。サロンの内側に閉塞し自閉しつづける社交界人士はこのときすでに年老いてもいるが、こうして前段階では「小食堂」でもあった「小さなサロン=図書室」には、コンブレでもっとも顕著に味われた食がささやかな断片となりつつもふたたび立ち現れてきていて、これが「美学」とも呼ばれるものが考察される強い契機となっている。食はかすかな刺激になりつつも、ゲルマント邸内についに浸透してくる。ここでパリと、また他方、食を介して広がろうとするコンブレは出会い、ブルーストの好む表現を使えば、羊皮紙のように二重写しになるのだ。

こうした展開は、また第一篇『スワン家のほうへ』冒頭の無意識的記憶を引き起こしたプチット・マドレーヌ菓子とも底通することであろう。というのも、マドレーヌ菓子は、中世の頃イリエから24キロの所にあるシャルトルを経由してスペインの聖地サン・ジャック・ド・コンポステーラまで歩いた巡礼たちが徽章として身につけていた帆立貝にちなんで作られたものだからである。母親——カイエ8ではフランソワーズだった——に勧められて口にした小さなマドレーヌ菓子も、その由来からしてすでに大きな時間空間、生活の歴史・文化的背景、人々、母性をはらんでいたのである。そして、それによって甦ってきた煎じ茶に入れられていたシナノキも、広い空間を広げ喚起する可能性を潜めたものだった。というのも、このシナノキはコンブレの「アヴニユ・ド・ラ・ギャール駅前通り」で見かけるようなものだった

からである (I, 51)。そしてさらに甦ってくるものは、レオニー叔母やスワンの庭のすべての花、睡蓮、村の善良な人たちのささやかな住まい、教会、全コンプレと近郷などとなって広がるのだ。食はパリの社交界において瑣末な私事としてしか扱われなくなり、無視や排除の対象とされるものの、食によって根強く保たれる感覚は、生活の広範な協働的な、そして芸術的でもある時空間をふたたび呼び覚まし、首都パリの社会的階級的分化を越境し侵犯し、失われはじめた生活の包括性、全体性をこうしてふたたび再創造するように呼びかけてくるのだ。料理はここでは美味といった味覚の次元にはとどまらず、作品全体に及ぶ脈絡を潜在的にであれ織りあげてゆく。小説はいわゆる定型から逸脱するものの、細目の無記名のものたちが密かに交わす生気に富む所作からも成り立ってゆく。

#### 注

- (1) Jacques Robichez, “Paris et la province chez Proust”, in *Revue d'Histoire littéraire de la France*, 1971, pp. 875-886.
- (2) Marcel Proust, *A la recherche du temps perdu*, 全4巻, Bibliothèque de la Pléiade, Gallimard, 1987-1994. 参照。
- (3) Maurice Duplay, “Mon ami Marcel Proust, souvenirs intimes”, in *Cahiers Marcel Proust* 5, Gallimard, 1972, p.60.
- (4) Jean-François Six, 1886, *Naissance du XXe siècle en France*, Le Seuil, 1986, p.194.
- (5) Philippe Hamon, *Exposition -- Littérature et architecture au XIXe siècle*, José Corti, 1989. p.69.
- (6) Les références renvoient à *Correspondance générale de Marcel Proust*, éditée par Philip Kolb, Plon, 1976-1993.
- (7) Anne Henry, *Proust*, Ed. Balland, 1986, pp.59-61.
- (8) ジャン=イヴ・タディエ『二十世紀の小説』牛場暁夫・鈴木順二・比留川彰訳 大修館書店 1995年 177-180頁 実際、ムージルの『特性のない男』(1930-1942年)では、都市はどれも交換可能なものにさえなっている。
- (9) ポール・ヘイズ・タッカー, “モネの芸術における場所、主題、意味について”, 『モネ展』(カタログ) 所収, 石橋財団プリジストン美術館 名古屋市美術館 1994年 p. 18.

- (10) R. シャルチエ『読書の歴史——テキスト、書物、読解』福井憲彦訳 新曜社 1992年49-53頁
- (11) André Burguière et Jacques Revel, *Les formes de la culture, Histoire de la France*, Le Seuil, pp.93, 422, 426, 429.
- (12) R. ヴァイセンベルガー編『ウィーン 1890-1920 芸術と社会』池内紀 岡本和子訳 岩波書店 1995年 254-257頁
- (13) Michel Zérafra, ““1913” en Europe : mouvements, intensités, abstractions”, in *Manuel d’Histoire littéraire de la France*, V, Éditions sociales, p.685.
- (14) アレクサンドル・デュマ『デュマの大料理辞典』辻静雄ほか訳 岩波書店 1993年 22-25頁なお、プルーストは書簡においてアレクサンドル・デュマの小説にしばしば言及している。
- (15) 牛場暁夫『マルセル・プルースト 『失われた時を求めて』の開かれた世界』第五章 河出書房新社 1999年
- (16) ジョン・ラスキン『アミアンの聖書』マルセル・プルースト仏訳 メルキュール・ド・フランス社 1947年 20頁
- (17) ミシェル・エルマン『評伝マルセル・プルースト』吉田城訳 青山社 1999年 43-44頁
- (18) Eugen Weber, *Fin de siècle, La France à la fin du XIXe siècle*, Fayard, 1986, p.92.
- (19) Pierre-Olivier Walzer, *Le XXe siècle I*, in *Littérature française*, Arthaud, 1975, p.84.
- (20) Céleste Albaret, *Monsieur Proust*, Robert Laffont, 1973, p.25. I,1337.
- (21) André Maurois, *A la recherche de Marcel Proust*, Hachette, 1970, p. 12.
- (22) Claudine Quémar, “L’Église de Combray, son curé et le Narrateur (trois rédactions d’un fragment de la version primitive de *Combray*)”, in *Cahiers Marcel Proust* 6, Gallimard, 1973, p.287.
- (23) “Introduction”, in *À l’ombre des jeunes filles en fleurs*, GF-Flammarion, 1987, p.34. こうした見方をプルーストはシャルダンの絵画から学び取ったと思われる (Cor,XVI,188.). “Chardin et Rembrandt”, in *Contre Sainte-Beuve*, Bibliothèque de la Pléiade, Gallimard, 1971, p. 374.
- (24) Marcel Cressot, *Le style et ses techniques*, Presses universitaires de la France, 1951, p.91.
- (25) なお、『デュマの料理大辞典』によると、当時はオレンジードにはレモンも加えていた。また、オレンジには中国からもたらされたマンダ

リンを使うことが最良、ともされていた。前掲書57-58頁。自宅を当時の流行でもあったジャポニスムによる装飾でしつらえ、社交界情報に敏感であったオデットがこうした点に通暁していたことは十分に考えられることである。多様なものから作られ、多くの地理的な喚起力を秘めた食べ物としてオレンジードがここで用いられている可能性もあるといえよう。なお、日本文学における食物尽しについては、J. ピジョー『物尽し——日本的レトリックの伝統』平凡社 1997年 参照。