

食のホスピタリティ

——近代ヨーロッパの飲食提供業に関する研究の可能性——

南 直 人

「癒し」と「もてなし」というホスピタリティの2つの側面のうち、後者「もてなし」のための活動にかかわるものとして、人に飲食を提供するという営みがある。飲食という行為は、人間の生命を維持する上で不可欠のものであるがゆえに、この飲食提供の営みは、人間社会の歴史において大きな役割を果たしてきたと考えられる。こうした営みを生業とする人々は、したがって古くから存在してきたが、近代以降これは外食産業として急速に発展していくこととなる。本稿は、こうした歴史的プロセスを、ヨーロッパの食の歴史の観点から考察する試みである。

ただこの外食にかかわる現象は、今日の日本においては、興味本位のジャーナリスティックな視点から取りあげられることが多く、学問的な考察の対象とするには少々問題があるようにも思われる⁽¹⁾。これは、食文化というものが一般的に「何が美味しいか」、「どこで美味しいものを食べられるか」というような、きわめて一面的、表層的な関心からのみ語られることが多いからであろう。昨今のテレビ番組における芸能人を使った低俗なグルメ番組などがその典型例である。

本稿においては、こうした軽薄な言説に惑わされることなく、「ホスピタリティ」と「もてなし」という視点から、飲食提供という事象の本質について考えていきたい。ただ2点ばかり断っておく必要がある。ひとつは、飲食提供という現象はきわめて多様でさまざまな問題と関連し、歴史学の研究対象として本格的な研究をするには難しいテーマであるため、本稿での叙述はこの分野でどのような問題提起が可能なのかというような、本格的な研究のための序論的なものにとどまらざるをえないということである。もうひとつは用語上の問題である。飲食提供の営みと休息・宿泊提供の営みとは、古くから密接に結びついており、同じ施設が旅人に宿泊場所を提供すると同時に、地元の住民に（もちろん旅人にも）酒や飲食を提供することがごく普通であった。その意味で宿泊・飲食提供業とすべきかもしれないが、本稿では飲食提供を中心に考察していくため、以下の叙述では、便宜上飲食提供業と表現していくこととする。以上のことを留保しつつ考察をすすめていく。

1. 飲食提供の原型＝「異人歓待」

飲食提供という営みは、今日ではひとつの生業として重要な産業分野となっており、そのためビジネスとしての飲食提供業がすべてであるように思われがちであるが、ホスピタリティの一分野として飲食提供を考えた場合、必ずしもビジネスとしての形態に限定されるわけではないことはあきらかである。多くの場合、何らかの理由で旅をしている人々（異邦人）に対して、食事と休息を与えるという行為、すなわち他者への「もてなし」としてのホスピタリティがその原点となる。まずはこの原点に立ち返って考えてみよう。

こうした原初的な「異人歓待」はきわめて古くからあったものと考えられるが、歴史学の視点からは、西洋古代社会において「異人歓待」の種々の形態を認めることができる。古い時代のヨーロッパにおける「異人歓待」の歴史を研究したH・C・パイヤーによると、「古代社会における異人歓待のもっとも重要な形」として、「客人厚遇、キリスト教の愛にもとづく異人歓待、君主歓待とよばれる君主や権力者の宿営、貨幣経済上の異人歓待業」が挙げられている⁽²⁾。これらの中では、最後の「異人歓待業」以外は報酬を得ることを期待せず、生業としてのものではない。「客人厚遇」（ドイツ語でGastfreundschaft）は、最も原初的なホスピタリティの形態で、旅人・異邦人に休息を（時には食料も）与える行為であり、多くの社会集団においてみられる普遍的現象といえる。古い時代においては、これら無報酬の「異人歓待」の方がより一般的であり、報酬を取るための「異人歓待業」が成立するのは、古代社会が成熟してかなりの数の人間が遠距離を移動するようになってからであると考えることが自然であろう。具体的には、西洋においては、地中海世界を統一し、安定した「ローマの平和」が実現された帝政期ローマが想定されるが、すでに古典期のギリシア世界においても、商売として旅人を宿泊させ、食物を与える施設としての宿屋・食堂が発達していた。これら西洋古代における宿屋・食堂はさまざまな呼び方があったが、その中で「タベルナ Taberna」という呼称がその後も生き残り、現代まで存続している⁽³⁾。

中世ヨーロッパにおいて、とくに人口増や商業・都市の発達がみられた11～13世紀以降の時代において、巡礼や遠隔地商人など人々の移動が活発になるにつれ、さまざまな形態の「異人歓待」が成長し、近世へとその動きは継続していった。巡礼の場合は、教会などによるキリスト教的慈善に基づいた巡礼宿の制度が整備される一方、貴族や手工業者などは、古い「客人厚遇」につながるような同じ身分の者同士の無償の宿泊・食事提供がなされ、職人宿（学生の場合は学生寮）などの施設が生まれていった。しかしとりわけ、貨幣経済の発達によって、商売として営まれる宿屋・居酒屋といった「異人歓待業」が発達し、中世後期には他の形態のものを圧倒して、飲食提供の営みの中での中心的役割を演じるようになっていく。これらは、たいいてい商業ルート（街道）に沿った町や集落に立地し、旅人に宿と食事を提供するとともに、地元の人々に対しても酒や食事を出す社交の場としての機能を持っていた。英語でInn、ドイツ

語で Gasthaus といった宿屋兼食堂はこうした形態の「異人歓待業」の典型であるといえる⁽⁴⁾。

ただし、これらの宿屋兼食堂が旅人や地元民に提供した食事は、いわゆる美食といった範疇からはほど遠かったし、たいてい主人が決めた献立を供するだけという“table d'hôte”というスタイルであり、客の料理選択の自由などあり得なかった。こうした点で、近代以降のレストランなどの外食施設と前近代の外食施設との間には本質的差異があった。近代以前については以上のかんたんな概略的説明のみで切り上げ、次に近代ヨーロッパにおける飲食提供業へと考察をすすめよう。

2. 飲食提供業の発展、近代的飲食提供の場としてのレストラン誕生

レストランの誕生をもって、ホスピタリティ（もてなし）としての飲食提供業の近代的な形態が成立したということについて、研究者の見解はほぼ一致している。その舞台となったのはヨーロッパの首都ともいえるパリであり、フランス革命が切り開いた近代国民国家、工業化と都市化によってもたらされた近代社会がその時代背景として挙げられる。そういった意味で、レストランはまさに食文化の分野においてヨーロッパ近代を体現する要素のひとつといえるのである。

レストランが誕生し成長していった経緯を少々説明しておきたい⁽⁵⁾。言葉としてとらえると、中世末期以降レストランという用語はあり、もともと「元気を回復させるスープ状の肉エキス」というような滋養強壮食品のことを指していた。有名なエピソードだが、1765年ブーランジェという男が、レストランと称してホワイトソースをからめた子羊のもも肉を売りに出し、調理済みの肉料理を販売する独占権を持っていた仕出し屋のギルドと衝突、裁判となり、結局勝訴した⁽⁶⁾。この事件にみられるように、大革命前夜のフランスで、外食産業にかかわるギルド的独占が衰退し、飲食物を自由に提供できるようになったことにより、いくつものレストランが誕生することとなった。ただしそれ以前、すでに18世紀のロンドンには上流階級が外食する場としてタヴァーンが存在しており、これがレストランの直接の前身であるともいわれる。レストランの草分けのひとつとして、プロヴァンス伯の厨房にいたボーヴィリエ（Antoine Beauvillier）がパリで1782年か86年に開店した“La Grande Taverne de Londres”があるが、この名前がそうした事情を物語っている⁽⁷⁾。いずれにせよ、その後フランス革命を経て、レストランは急速に増大し、フランスの、ひいてはヨーロッパの食文化に大きな影響を与えるようになる。

ただ、フランス革命とのかかわりについては少し慎重に考えるべきであろう。通俗的な説明によると、革命が貴族の厨房で美食に携わっていた料理人たちを失業させ、彼らの多くが自活のため市中で開いた料理店を、地方から大挙してパリにやってきた革命派の議員たちが利用することでレストランが繁栄していった、ということになる⁽⁸⁾。たしかに、こうした現象は否定できないが、レストランが革命前にすでに存在していたことからわかるように、フランス革

命による断絶をあまり強調することは避けた方がよい。19世紀におけるレストランの発展は、もう少し広い歴史的文脈でとらえるべきであろう。すなわち、19世紀を通じて西ヨーロッパ全体で進行する工業化と都市への人口集中により大都市での外食人口が増大したこと、及び政治的には紆余曲折を伴いながらも、市民層の経済的実力が徐々に増大し、そのステイタスシンボルとしての貴族的生活スタイルの模倣、特に美食への志向が強化されていったこと、こうしたことが総合的に作用してレストランが成長するようになったのである。

このように形成されていったレストランの大きな特徴は、公衆に開かれた施設であるということである。それ以前は、最高の美食を調理しそれを味わうことができたのは貴族の私邸においてのみであったが、レストランという公共空間においてより幅広い人々が美食を享受することができるようになったのである。この現象は食文化における「市民的公共」の成立と表現することもできよう。ただもちろん、美食に与るためには料理の代金を負担しなければならない。レストランの主役となったのは、19世紀資本主義の成長の中で経済力を増大させていった上層市民たちであった。しかし他方、レストランの多様化もすすんでいき、「パリではレストランの幅が広く、最富裕層から最貧に至るまでのどんな懐にも合うような様々な程度のレストランが発達した」⁽⁹⁾というような状況も生まれてくる。レストランは、市民社会における外食の場として一種の普遍性を帯びてくるのである。

レストランは、19世紀前半のパリを舞台に数を増していった。1804年にはおよそ500軒以上あったが、1829年には約900軒、1848年革命の前には2000近くにもなっていた⁽¹⁰⁾。そして、このころまではレストランはパリに限定された事象とみなされていたが⁽¹¹⁾、しだいにフランス全土へ、そしてヨーロッパ各地へとひろがっていき、外食のための施設として普遍的な存在となっていた。

料理術の点でも、レストランの成立を契機として19世紀以降大きな変化が生じた。18世紀にすでにフランス料理の技術が完成しヨーロッパにおける国際的な標準となっていたが⁽¹²⁾、19世紀以降そうした料理技術を発展させ、芸術の域へと高めた偉大な料理人が輩出する。代表的な料理人としては、19世紀前半を代表するカレーム (Antonin Carême)、19世紀末から20世紀前半に料理界に君臨したエスコフィエ (Georges Auguste Escoffier) などが挙げられる。特にエスコフィエは、調理の簡素化とスピード化、厨房における調理労働の合理化を実現し、今日のスタイルのフランス料理の基礎を作り上げるとともに、レストランを19世紀末から急成長しはじめたホテルと結びつけ、都市生活における高級レストランの重要性を確立した⁽¹³⁾。

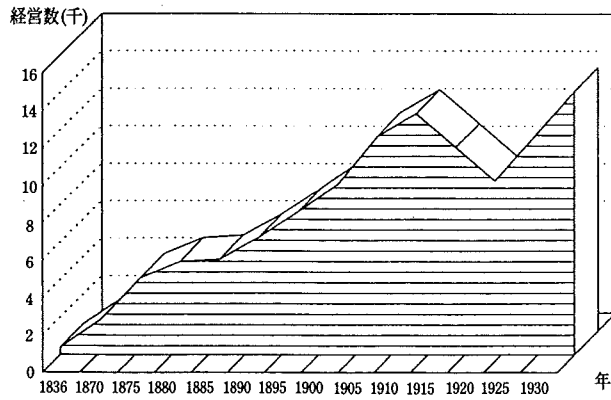
3. ドイツにおける飲食提供業の成長

このように、近代ヨーロッパ社会に特徴的な要素を備えた飲食提供の場としてのレストランは、外食のための施設として普遍的な存在となっていた。しかし工業化や都市化の進展とともに、レストランだけでなく他の形態の飲食提供業も成長し、外食が人々の食生活の中で占め

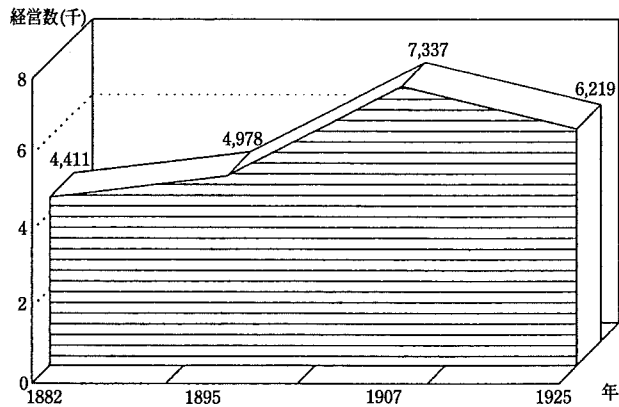
る役割が拡大していった。これは近代における食の歴史的変化の重要な要素となる現象である。そこで、19世紀後半から20世紀初頭のドイツを例に、レストランをはじめとする飲食提供業がどのように変化したのか、少し触れておきたい⁽¹⁴⁾。

ドイツの研究者C・ドゥルンマーは、ベルリン、ハンブルク、フランクフルト・アム・マインというドイツの大都市におけるレストランや食堂などの飲食店経営数を、産業統計や住所録に基づいて分析している。飲食提供業内部で様々な経営形態の店舗があり、時期によってその区分方法も異なってくるなど史料の扱いには注意を要するが、グラフ1～3を参照すると、いずれの都市においても19世紀後半に経営数が増大していること、とくに1890年代以降に急速に拡大し、第一次世界大戦前夜にピークに達していること、大戦と戦後の混乱の時期には減少しているが、ベルリンとフランクフルトは1920年代後半に経済が安定すると再び増加傾向に転じていること、などといった傾向を見てとることができる⁽¹⁵⁾。

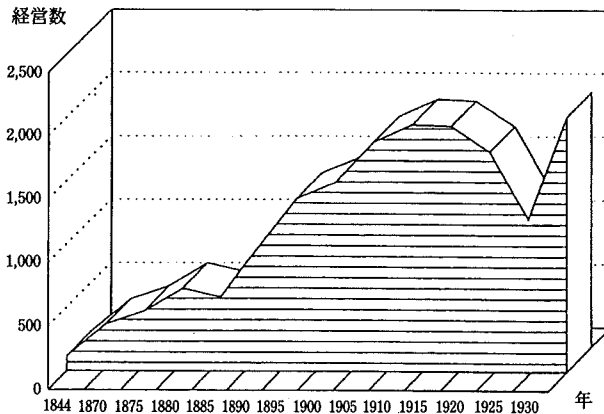
さらにドゥルンマーは、これらの飲食提供業のうち食堂やレストランの献立にも目を向けている。ベルリン、ハンブルク、ミュンヘン、フランクフルト・アム・マイ



グラフ1 ベルリンにおける飲食提供業経営総数



グラフ2 ハンブルクにおける飲食提供業経営総数



グラフ3 フランクフルト・アム・マインにおける飲食提供業経営総数

ンの4都市における献立表から、コース料理として供される献立の内容が時代とともに軽い、シンプルなものとなっていることが示される。具体的にいうと、1900年までは、コースの料理数は平均8.5皿あり、場合によると10皿以上の場合も珍しくなかった。それが、しだいに減少していき、1910年頃では6.6皿、1920年代になるとだいたい4～5皿となる。これは現在の平均と近い数字である。19世紀の間はまだ、かつての宮廷料理の伝統を引き継いだたっぷり量の多い食事が基本であったのが、20世紀に入ると軽い食事が主流となっていったことがわかるのである⁽¹⁶⁾。ドゥルンマーはその他、レストランの内部空間や調度類の検討、オペラ観劇などの娯楽との関連、そして社会的な自己表現の場としてのレストランでの食事といった問題にも考察を加えている。ただ、種々の諸事実を指摘するのみで、本格的な論を展開するまでにはいたっていない。

註(14)で挙げたもうひとつのH・J・トイテベルクの論文は、もっと概説的な内容であるが、レストランをめぐる分析の切り口に関して多岐にわたる問題提起をおこなっており、その点で興味深い。ひとつは、飲食店をめぐる法的規制の問題である。1869年の北ドイツ連邦営業法によって宿泊・飲食業の認可制度が導入されたが、営業認可付与の条件は当初はたいへん緩いものであった。しかし1879年に法が改正され、条件が厳しくなった。前記のようなこの業種の経営数の増減もこの法規制と深くかかわってくるのである⁽¹⁷⁾。

もうひとつ重要な論点として、宿泊・飲食提供業における従業員(料理人と給仕)をめぐる諸問題がある。この業種は他の産業とは異なり、長時間労働・低賃金という劣悪な労働条件が一般的であった。従業者の中で女性の比率も高く、この女性従業員の労働条件がより過酷であった。こうした問題は、零細な家父長制的経営が多いというこの業種の特質に由来するものであったが、19世紀末になると社会問題として解決が迫られるようになる。同時に、料理人や給仕たちへの職業教育も問題となってくる。ワイマール期になると、中等教育レベルのホテル専門学校が設立されるようになるが、レストランも含めた料理人と給仕の育成のための教育システムがどうなっていたのか、当時のドイツ全体の職業教育制度の整備と関連させて解明すべきテーマである⁽¹⁸⁾。

その他トイテベルクの論文には、レストラン経営の問題、大規模厨房内の調理器具や料理人組織の問題、提供される食事の内容の問題、食事の装飾・見せ方の問題、旅行や観光の発達との関係など、種々の論点が列挙されている。いずれも重要なテーマとなる論点だが、歴史学の研究対象として本格的に研究していくには、史料の問題など難しい点も多い。他領域の学問分野との学際的な研究が今後求められていくと思われる。

4. 飲食提供業をめぐる研究の可能性

ドイツに関して、研究の現状と今後検討すべき論点を紹介してきたが、今後必要とされるのは、ドイツ以外の国における飲食提供業の歴史である。とくに、レストランを誕生させたフラ

ンスについての研究は不可欠である。これについては、筆者も以前紹介したことのある「ヨーロッパ食の歴史研究のための国際委員会（略称 I C R E F H）」が作成した論文集があり⁽¹⁹⁾、こうした先行研究をまず検討するつもりである。フランスについては、同グループの中心のひとりである A・ドゥルアールの研究に着目したい⁽²⁰⁾。

女性歴史文化研究所のプロジェクトとしてのホスピタリティの研究は、一応今年度で終了するが、食の歴史研究にとってこのテーマは重要であり、今後も継続して積み残した多くの課題に取り組んでいきたいと考えている。

注

- (1) その最たるものは、昨年2007年11月に出版された『MICHELIN GUIDE 東京』をめぐるマスコミの大騒ぎであろう。「ミシュランガイド」が外食文化、とりわけ19世紀以降のヨーロッパにおけるレストラン文化の歴史を語る上できわめて重要な意義を持っていることは確かであるが、昨年の日本における「ミシュラン狂騒曲」の言説の中ではそうした問題意識からなされた発言はほとんどなかったように思われる。
- (2) H・C・パイヤー（岩井隆夫訳）『異人歓待の歴史—中世ヨーロッパにおける客人厚遇、居酒屋そして宿屋—』ハーベスト社、1998年、1頁。
- (3) 同上、2-19頁。
- (4) 同上、391-398頁。
- (5) 以下の文献を参照。ステイーブン・メネル、北代美和子訳『食卓の歴史』中央公論社、1989年（とくに第六章）；北山晴一『美食の社会史』朝日新聞社、1991年；南直人『ヨーロッパの舌はどう変わったか』講談社、1998年（とくに第六章）；レベッカ・L・スパンク、小林正巳訳『レストランの誕生』青土社、2001年；Jean-Robert Pitte, The Rise of the Restaurant, in: Jean-Louis Flandrin & Massimo Montanari (direction), *Food: A Culinary History from Antiquity to the Present*, Columbia Univ. Press, New York, 1999（宮原信・北代美和子監訳『食の歴史』全三巻、藤原書店、2006年）、Chapter 35.
- (6) メネル、前掲書、230頁；スパンク、前掲書、25-27頁。
- (7) メネル、前掲書、227-228頁。
- (8) 同上、231頁、234頁。
- (9) 同上、233頁。
- (10) Alain Drouard, Escoffier, Bocuse et (surtout) les autres..... Towards a History of Cooks in France in the Nineteenth and Twentieth Centuries, in: Marc Jacobs and Peter Scholliers (eds.), *Eating Out in Europe. Picnics, Gourmet Dining and Snacks since the Late Eighteenth Century*, Berg, Oxford/New York, 2003, p.216.
- (11) スパンク、前掲書、15頁。
- (12) こうしたフランス料理の発達を料理書などの史料に基づいて叙述した文献としては、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、など参照。
- (13) メネル、前掲書、239-271頁；ルヴェル、前掲書、第九章。
- (14) このテーマに関する研究は乏しいが、以下の叙述は次の2つの文献に依拠している。Christian Drummer, Das sich ausbreitende Restaurant in deutschen Grosstädten als Ausdruck bürgerlichen Repräsentationsstrebens 1870-1930, in: Teuteberg/Neumann/Wierlacher (Hrsg.), *Essen und kulturelle Identität*, Akademie, Berlin, 1997, S.303-321; Hans-Jürgen Teuteberg, Von der alten Schankwirtschaft zum feinen Restaurant. Streifzüge durch die Geschichte deutscher Gaststättenkultur, in: Herbert May und Andrea Schilz (Hrsg.), *Gasthäuser. Geschichte und Kultur*, Michael Imhof Verlag, Petersberg, 2004,

S.27-54.

- (15) Drummer, a. a. O., S.305-311.
- (16) Ebenda, S.312-314.
- (17) Teuteberg, a. a. O., S. 31-32.
- (18) Ebenda, S.41-43.
- (19) Marc Jacobs and Peter Scholliers (eds.), *Eating Out in Europe. Picnics, Gourmet Dining and Snacks since the Late Eighteenth Century*, Berg, Oxford/New York, 2003.
- (20) Alan Drouard, *op. cit.*, pp.215-228 ; Do. *Histoire des cuisiniers en France XIXe-XXe siècle*, CNRS Editions, Paris, 2004.