

✠ 民衆が自由と平等を手にした美食 ✠

1754年～9年間、北アメリカを舞台にイギリスとフランスが植民地を巡って先住民を巻き込み「フレンチ・インディアン戦争」(図1)が激化し、イギリスは指導力を発揮して勝利を収め、フランスは大部分の地域を譲渡し戦争は終結したが、欧州外での覇権はイギリスが握ることになり原住民の土地は侵され続け、アメリカはイギリスの植民地のままであった。

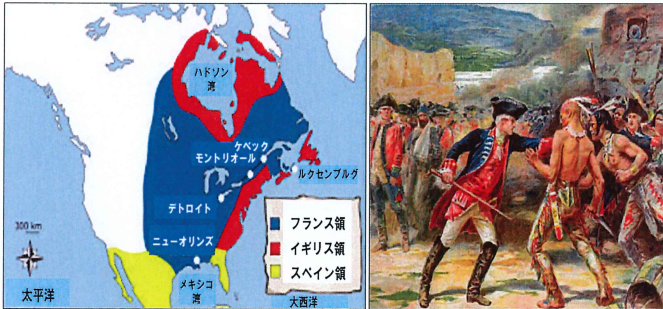


図1. フレンチ・インディアン戦争

イギリスは戦争で膨れ上がった財政負担を埋めるためアメリカは印刷物に対する印紙税や紅茶に課税を強行されたため、停泊中の船の茶箱を海に投棄する「ボストン茶会事件」(図2)が勃発し、イギリス政府がボストン港を閉鎖したことにより、アメリカ住民は“自由が脅かされる”と感じ“植民地 vs イギリス本国”との対立構造が明確になっていった。

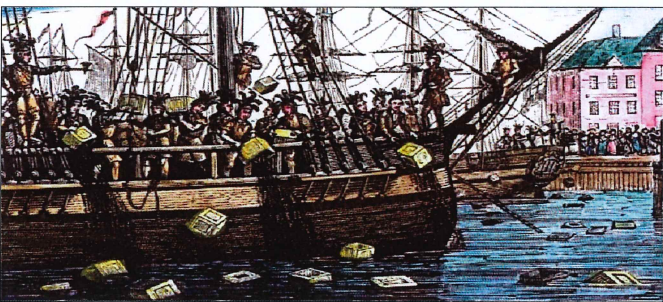


図2. ボストン茶会事件

バージニアの大地主ジョージ・ワシントンが代表者となってイギリス政府の政策に対し13の植民地を正当に扱うように抗議したがイギリスは譲歩せず一層厳しい圧力がかけられた。

“自由や権利を奪われ英国に忠誠を誓う必要はない”というトマス・ペインの「コモン・センス」がベストセラー(図3)になり、多くの人々が“独立しかない”と訴え“すべての人々は平等で生命・自由・幸福追求の権利が与えられる”人権思想の下、1776年に「アメリカ独立宣言」が採択され、13植民地が正式に分離・独立することを世界に表明し、ジョージ・ワシントンが初代アメリカ合衆国大統領に就任した(図4)。

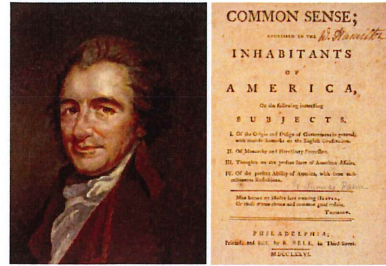


図3. トマス・ペイン「コモン・センス」

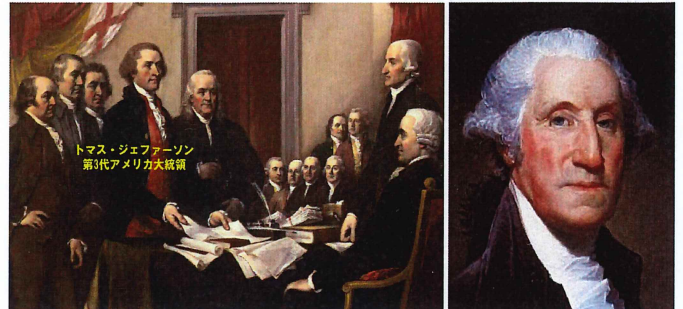


図4. アメリカ独立宣言とジョージ・ワシントン

当時、フランスでは絶対王政のルイ16世の下、貴族や聖職者は納税もせず豪華に暮らしているのに対し民衆は重税や政治に反論できずに苦しむ一方で絶え間ない戦争や宮廷の豪華過ぎる暮らしのために財政難に陥っていた。

1789年、フランスは大変な食糧難に陥ったため財政危機を再建するため貴族階級だけの協議に対し民衆が国民会議を開催、“新しい政治を創る”と宣言し武器や弾薬を手に入れるため「バスティーユ牢獄」に集結、「フランス革命」の号砲となった(図5)。

1793年、贅沢三昧だったルイ16世と王妃マリー・アントワネットは裁判後、ギロチン刑に処された(図6)。



図5. パスティーユ牢獄事件とフランス革命

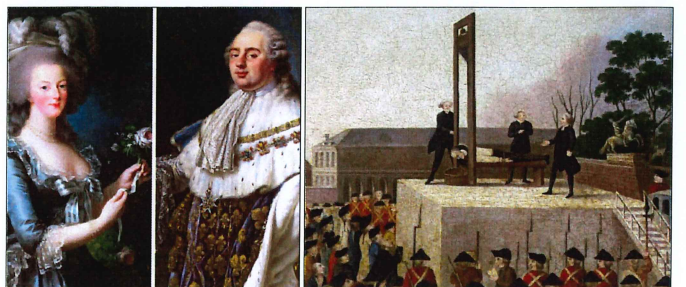


図6. マリー・アントワネットとルイ16世と処刑台

アメリカ独立宣言の影響はヨーロッパ諸国にも多大な影響を及ぼしフランス革命後、王政が終焉し身分制度も崩壊したため王室に仕えていた料理人は一気に職場を失ったがプロの技術と創造力を活かし新時代の食文化を切り開いていった。

フランスの外交官であった美食家タレーランの下で料理人をしていたアントナン・カレーム(図7)は1814年に開催された「ウィーン会議」での夕食が出席者の大評判となり、カレームは一躍有名になり“シェフの帝王”と称された(図8)。



図7. タレーランとアントナン・カレーム

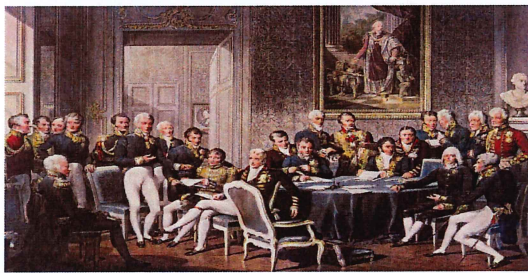


図8. ウィーン会議

フランス革命後の数十年間に料理帝国を築いたアントナン・カレーム。彼は複数の店舗を構え、特権階級にケータリングを提供し、ベストセラーの料理本を何冊も出版、伝統的なフランス料理の調理法を包括的に解説する料理人だけでなく、芸術家・科学者であるだけでなく、現代のシェフ同様、自分を売り込む努力を惜しまない人物であった。

彼の著名な作品に「ピエス・モンテ」「ヴォール・オ・ヴァン」「プルゴーニュ風エスカルゴ」などがある(図9)。

高級料理が王室専属のものではなくなったため料理人は民間に流れ、レストランやビストロなど公共の場で腕を振るうようになった。



図9. ピエス・モンテ ヴォール・オ・ヴァン エスカルゴ

特にパリでは大衆向けにレストランが多数出店され“誰でも食べられる高級料理”という新たなスタイルが確立され、人々の生活苦の中で手に入りやすく栄養があり皆で分け合える料理を生み出すようになる(図10)。

その代表が“ポトフ”(図11)。安価な牛肉と根菜をじっくり煮込んだこの料理は、宮廷風の豪華さとは無縁ながら豊かな味わいと栄養価を兼ね備え、庶民の食卓に浸透していった。

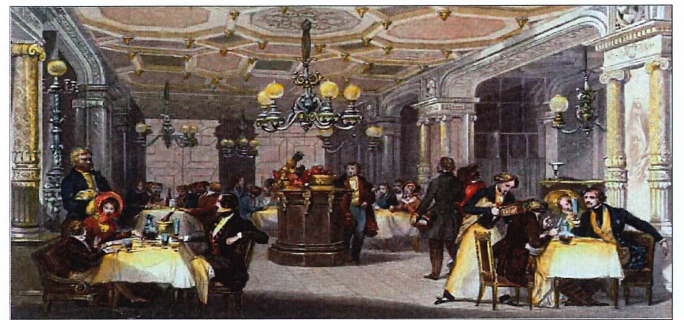


図10. 1846年頃のパリのレストラン

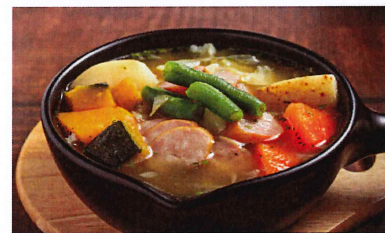


図11. ポトフ

フランス革命後もフランスの貴族は食卓の中央に置く豪華な装飾品を求めたため、カレームが登場するまで“ご家庭でお試しあれ”というシェフはいなかった。

1784年、彼はパリの貧しい25人兄弟の1人として生まれ、元々の名前はマリー・アントワヌ。

彼がアントワヌからアントナンに変えたのは1793年にギロチンに処せられたマリー・アントワネットを連想させることを排除するためだった。

彼はパティシエとしての技術を習得、“食”だけでなく建築への探求心を満たすため、城やピラミッドなどをスケッチし、インスピレーションを育んだ。

現在、“レシピ本”で人々が美味しい料理を口にできるのは“自由と平等”を手にした民衆の革命とカレームの弛みない探求心の功績なのである(図12)。



図12. 多種多様なレシピ本