

ヴィクトリア時代の身体的幸福 一食と音楽一

小野塚 知 二

はじめに

身体的幸福とはいっても、副題にあるとおり、性の快楽ではなく、食と音楽を論ずる。ヴィクトリア期のイギリスで性の快楽がどのように扱われたのか、あるいは扱われなかったのかについて、これまでもさまざまな言及がなされてきたが、身体的幸福としての食と音楽については意外なほど論じられていない。

現在のイギリスが料理のおいしくない場所であることはよく知られている。神代の昔から旨くなかった(「国民性としてまずい」といった俗説もないわけではないが、数少ないイギリス食文化史研究者の間では、それが産業革命期に発生した新たな事態であるという点で見解が一致している。また、18世紀と19世紀の2世紀以上にわたってイギリス音楽には見るべき成果が乏しいことは大概の音楽史家の共通の認識である。

したがって、ヴィクトリア期のイギリスは食と音楽のどちらの面でも貧しい状況にあったと考える大過ないであろう。ヴィクトリアの即位した年にソワイエ(Alexis Benoit Soyer, 1810-58)がロンドンのリフォーム・クラブの料理長に就任するのだが、フランスから渡来して19世紀中葉のイギリスを代表した、またその後もイギリスの伝説的な料理人であり続けたこの人物の存在と名声は、食文化が衰退した時代を象徴している。本報告は、このように食と音楽が衰退した時期のイギリスにおける食と音楽の身体的幸福のありかでありさまを探ろうとする試みである。

I 食と音楽の身体的幸福

1. 意味の形式

ここで身体的幸福とはプラトンの「不純な快楽」やエピクロスの「身体的快楽」と同義ではない。それらが人間の動物としての第一次的で身体的な欲求の満足(あるいは身体的苦痛の解消)を意味するのに対して、ここで論じようとする身体的幸福とは、そうした身体的快楽と無縁ではないものの、人の知的活動によって意味を付与された欲望の満足を意味する。そうした欲望は、新規な意味、変転する意味や過剰な意味を付与されることにより際限がない(足るを知らない)が、それは人の文化の本質でもある。音楽が、音響学的な解釈の可能性は否定できないとしても*1、上述の身体的快楽ではないことはほぼ自明だし、食も単なる生物的な必要や栄養素や成分の問題には還元できず、それらは意味を付与された文化現象でもある。

では、意味の付与された対象としての食文化の豊かさ／貧しさはいかにして再現可能な

*1 近年、音楽学者や演奏家の側から提示されている新たな音響理論の試み(たとえば、^{こばた}小畑郁男「楽器の音色を視野に入れた音高構成理論の研究 ―感覚的協和理論の音楽への応用―」(九州芸術工科大学博士論文甲第62号、2001年)、濱瀬元彦『ブルー・ノートと調性』(全音楽譜出版社、1992年))によって、近現代西洋音楽の和声と音階／旋法に関する音感の根拠が再現可能な仕方で解釈されうる可能性が示唆されているが、文化現象としての音楽に到達するには前途遼遠である。

形で客観的に検証可能であろうか。ここで直ちに意味そのものに注目してその優劣を比べることは得策ではない。意味は如何様にも付与可能であるがゆえに、蓼食う虫も好き好きであり、イギリスの食が旨いという言説を、食に込めうる意味内容から排除することは不可能だからである。音楽学がさまざまな時代・地域・様式の音楽の達成を、音楽の表現内容によってではなく、表現の形式や方法によって評価するのにならって、ここでは、食に付与された意味の内容ではなく、意味の形式に注目して食文化を論ずることにしよう^{*2}。では、食に付与された意味の形式とは何であろうか。それは、食を成り立たせている外的・物的環境に対して、食を行う主体的営為^{*3}がいかなる関係を取り結ぼうとしているのかに表現されている^{*4}。

2. 食文化研究の三指標と社会関係

小野塚の旧稿^{*5}は、食の外的・物的環境に対する主体的関係性を長い期間にわたって検出するために、過去のレシピに注目して、食材多様性、食材在地性、調理方法の多様性という3つの指標を立て、イギリスの食文化が貧困化した時期を検出した。食材多様性とは所与の環境で入手しうるあらゆる食材の種類であり、調理方法の多様性とは同様に所与の環境で選択可能な調理方法の種類であり、在地食材を用いることによって食の主体は、他地域にない食の独自性と食の季節性を演出することができる。食を行う主体は、その中から適宜の食材の組み合わせと調理方法を取捨選択して一つの料理(一皿)に纏め上げ(それを

*2 ここで、意味の形式に注目しようというのは研究方法の問題であって、意味内容に研究する価値がないとか、表現内容に注目した評価の可能性は排除すべきだということは意味しない。食、音楽、性行為など、そこでの意味付与が十分に言語化されない領域では、意味を言語化しやすい文芸や造形芸術などの領域に比べるなら、主体の内面に封じ込められた意味や諸主体間を非言語的に交流しているであろう意味は付度するか、共感によって推測するしかなく、意味内容を客観的に再現可能な形で確定する方法は発達していない。音楽学は流儀として音楽に固有の表現内容を評価せず(あるいは音楽学的方法的な特性ゆえに表現内容を評価できず)、せいぜい言語的ないし状況的な意味に注目した議論が補足的になされているに過ぎないが、食文化史がそれを踏襲しなければならない理由はない。論者の印象批評に基づいた論評は成り立ちうるし、玉村豊男の「料理の四面体」論のように意味の形式の見取り図を描くことができるのなら、意味内容へ論じ及ぶのは一つの発展方向であろう。また、音楽や食の意味内容を確定できないのだから、その幸福は科学的には論じえないとして、音楽学や食文化研究から「幸福」という概念を追放するのも得策ではない。意味内容に立ち入らなくても、意味を載せ伝達する形式に注目するだけで幸福は議論可能であるというのが本稿の方法的な立場である。

*3 食を行う主体とは、単に料理人(作る人)だけでなく、給仕する人、食べる人、論評する人など、食に関わるすべての人々である。日常生活ではそれらは同一か近い関係にあり、食の商品化が進展すれば、それらの分離が進み、距離感も開く。

*4 これは決して新規な方法ではない。生産手段の発達度合や社会的分業の進展度で生産力水準を表示しようとしたのと同種の発想である。

*5 小野塚知二「イギリス食文化衰退の社会経済史的研究(Poor Taste and Rich Economy: historical explanations on the lost tradition of British food)」(アサヒビール学術振興財団『食生活科学・文化及び地球環境科学に関する研究助成 研究紀要』第17巻、2004年)、小野塚知二「イギリス料理はなぜまなくなったかーイギリス食文化衰退の社会経済史的研究ー」(佐藤清隆・中島俊克・安川隆司編『西洋史の新地平ーエスニシティ・自然・社会運動ー』刀水書房、2005年)、小野塚知二「イギリス料理はなぜまざいか?」(井野瀬久美恵編『イギリス文化史』昭和堂、2010年)。

食べ、それについて語)るのだが、食材と調理方法が多様であればそこに込めうる意味の形式も内容も多様で新規なものが可能になる。

むろん、食に込めることのできる意味はこれら3指標だけで決定されるわけではない。食をめぐる社会関係も重要な環境である。たとえば、自らの狩場で捕獲された旬の猟鳥獣を村人の祭りのために領主が提供し、それをを用いてその村に独特の料理が作られ、村人や客人によって賞味されること、最近交易関係の深まった遠国で産出される貴重な香辛料を用いることで伝統的なレシピに変化をもたらすこと、自宅の菜園で丹精込めた生野菜で—どこで誰が作ったか、それゆえ豚や鳥の糞尿が掛かっているかもしれない生野菜を用いてではなく— サラダを供すること、それらを通じてさまざまな会話、歌、踊り、論評が展開し、新たな食や音楽の可能性に人々が現場で気が付くこと、こうした関係的な要素も食を成り立たせる外的な環境として食の主体にとっては重要な要素である。

補論 衰退以前の食の一例と外的環境

イングランドには、中世以来、実に豊かな食の伝統があった。特に、18世紀のイギリス料理は多様、多彩で、中世以来の伝統を受け継ぎながら、在地と外来のさまざまな食材と種々の調理方法を駆使する高みに到達していた。

表1はその一例である。川カマスのガレントイン・ソース添えは15世紀中葉のレシピで、内陸部でも夏場には容易に入手できる中型の淡水魚である川カマスを主食材に用いている。淡水魚は、当時の人々にとって重要な動物性タンパク質であると同時に、祭りの食卓に変化を与える重要な食材でもあった。川カマスは現在のイギリスでは顧みられないが、ヨーロッパ大陸ではフランスだけでなく中東欧・北欧で多用されている。この料理は、川カマスをモルト・ヴィネガーに1～2日間漬けてから、オーブンで徐々に加熱することで小骨を柔らかくし、淡水魚の臭みも除くよう工夫されている。ソースはパンが入っているためペースト状になり、ライ麦パンと酢で柔らかな酸味が与えられている。調理した魚を一旦冷まして熱いソースをかける場合と、熱い魚に冷たいソースをかける場合とがある。

表1 19世紀初頭までに消滅したイングランド料理の例

料理名	川カマスのガレントイン・ソース添え(Pike with Galentyne Sauce)
食 材	川カマス、モルト・ヴィネガー、ピクルス用の香辛料、月桂樹の乾燥葉、ライ麦パンのくず、白ワイン、白ワイン・ヴィネガー、シナモン、黒胡椒、玉葱、ひまわり油
料理名	サラダ(Salad)
食 材	スプリング・オニオン、パセリ、リーク、セイジ、小玉葱、るりじさ、玉葱、ミント、フェネルクレソン、ニンニク、ヘンルーダ(輸入?)、スベリヒユ、ローズマリー
料理名	ミンスパイ(Real Mincepie)
食 材	羊もしくは牛の赤身、羊もしくは牛の腎臓ないし腰部脂肪、粉クローヴ、粉メイス、黒胡椒、サフラン、干しぶどう、小粒の干しぶどう、種抜き干しスモモ、小麦粉、塩、ラード、ミルク、バター、砂糖、ローズウォーター
料理名	スコッチ・コロップス(Scotch Collops)
食 材	羊の薄切り肉、バター、赤ワイン、酢、玉葱、ナツメグ、レモン、アンチョヴィ、ホースラディッシュ、牡蠣(あれば)、ニンニク
料理名	鹿肉の壺焼き(Potted Venison)
食 材	鹿の肩肉(脂肪付き)、バター、小麦粉、塩、黒胡椒、粉メイス、粉クローヴ、砕いたナツメグ、アンチョヴィ切身。

次のサラダも、中世以来 19 世紀初頭までのイギリスの食卓では欠かせないものであった。この 15

世紀中葉のレシピでは、ドレッシングはオリーブ油もしくはクルミ油、白ワイン・ヴィネガー、塩だけの単純なものだが、まず油で和えて、食べる直前に酢と塩をかけるように指示されており、生野菜の食感と風味を引き出す工夫がなされている。とてもイギリス料理とは思えないにぎやかな香りと色が楽しめたはずである。ミンスパイは現在では、干果物を用いた菓子に類するものとなっているが、この16世紀末のレシピでは肉と多くの種類の香辛料も加えた絢爛豪華なパイとなっている。高温・低温の二段階加熱で余計な水分を飛ばして味を凝縮する。冷ましてから食べるもので、手づかみも可だから、軽食・立食で楽しめる。近世イングランドには正餐以外にも応用可能な豊かなレシピのあったことを示している。次のスコッチ・コロップス(17世紀末のレシピ)は、薄切り羊の炒め煮のような料理である。バターで薄切り肉を軽く炒め、そこへニンニク以外の他の材料を入れて数分加熱する。ニンニクを擦り付けて温めた皿に盛り付ける。羊の薄切りさえ用意しておけば(「半クラウン硬貨の半分の厚さに切る」技術は並大抵ではない)、短時間でできる料理だが、手早さと絶妙の火加減を要求される。中華料理のような瞬間芸術的な調理法も、後のイギリスでは消滅した食の技法である。赤ワインと酢のソースはアルプス以北のヨーロッパでは肉(殊に内臓)料理にしばしば用いられる基本的なものである。

鹿肉の壺焼きは18世紀中葉のレシピで、猟鳥獣料理の最も豪華な食材である鹿肉の保存料理である。猟鳥獣(game)を用いた料理は現在の日本ではジビエ(gibier)などとフランス語で呼ばれるが、イギリスからはほとんど消失してしまったジャンルである。3ないし4時間、低温のオーブンで、バターとパイ皮で蓋をした壺で加熱することで、鹿の風味を維持しながら、食べられる柔らかさに調理する。加熱後は、鹿の臭みを残さないために壺の中の汁から肉を引き上げ、別に保存する。酢漬け野菜とともに供する。メイン・ディッシュにはむかないが、正餐の箸休め的な料理。主人は鹿肉を入手できる猟場ないし財力を有することを自慢する。18世紀の鹿料理では赤ワインと酢のシチューもある。

これらは一例にすぎないが、それでも、季節変化の中の在地産品や外来香辛料など多様な食材を駆使した料理であることは一目瞭然である。また、川カマス、スコッチ・コロップス、鹿肉の壺焼きや鹿肉のシチューなど、ヨーロッパ大陸のおもにアルプス以北の諸地域(アルプス以南の植物油食文化圏に対して、獣脂食文化圏と呼ばれる)の料理に類似したものも少なくなく、衰退以前のイギリス料理がヨーロッパ大陸と連続した食文化の中にあっただことがわかる。連続した食文化圏の中にありながら、大陸諸地域には現在まで個性的で豊かな食文化があり、イギリスにはそれが無い原因は何だろうか。

簡単に述べるなら、外的・物的環境に対して、食や音楽の、主体が何かを行うことを通じて、個々具体的な食や音楽が生み出され、消費されるが、その過程で欲望が満たされることを、ここでは身体的幸福と呼んでいる。ここで当事者たちが、ある料理を旨いと感じ、ある音楽をすばらしいと感じることは必要だが、それは単なる味覚や音感の問題に矮小化できるのではなく、環境や関係性の中で何らかの意味を付与された欲望が満たされるのである。とはいえ、それは味覚などの身体感覚と切り離すことができず、それゆえに、その幸福の何たるかを言語化する程度は非常に限定されている。生活の安定、社会の平安、身分の上昇などをめぐる幸福について古来、詩人・経世家・政治家たちはそれを表現する言葉を開拓し続けてきたが、食や音楽の幸福を表現する言葉は驚くほど開発されていない*6。

*6 官能小説の類がしばしば滑稽に陥る原因は、言語化され難いことを贅言を弄して表現しようとする外的な努力にあるし、文字としての食評論とテレビの料理番組・グルメ番組との競争で後者が圧倒的に優位に立っているのも、言葉によらず、食べる際の旨そうな(えもいわれぬ)表情や食べ物とそれを取り巻く風土・人間・歴史を見せ聞かせるという手段(音声付きの動画)を用いて、食の身体的幸福を擬似的に表現する点で優れているからである。むしろ、テレビでも味や匂いという食の中核的な情報は直接的には表現できないが、周辺的な情報を与えられた視聴者が、味や匂いも含めて幸福感を再構成できるところに、単なる味覚に還元できない文化現象としての食の身体的幸福の特質がある。

Ⅱ 食と音楽の衰退

1. 「村」と「祭り」の消滅

ヴィクトリア期に入る頃には、イギリスの食の身体的幸福は決定的に衰弱していた。それは、すでに旧稿で仮説を示したとおり、産業革命によって「村」と「祭り」が破壊されることを通じて、食文化を継承し、維持し、発展させる能力と外的環境を社会的に涵養する機構が大きく損なわれたからである。産業革命、より広く産業化とは、単純に工業化することではなく、経済・社会を効率化する—より少ない労力・資源の投入でより多くの産出を得ようとする—ことで、産業社会への転換に当たってどこでも経験する現象だが、イギリスの産業革命は他国の同種の過程とは異なり、「村」と「祭り」を破壊するという効果をともなっていて進んだ。

ここで、「村」と「祭り」の破壊を憂える通俗的なロマン主義や復古思想の主張と受け止められることは報告者の本意ではない。何らかの必然性をともなっていて進行した事態を価値判断をとまなう言説で評価することは運動家や思想家の業ではあるが、学問の仕事ではない。報告者が「村」と「祭り」の消滅に注目するのは、食文化が衰退した原因を科学的に検証可能な仕方で解明するためである。

議会囲い込み以前のイギリス農村では農民は共有地(commons)に入って果実、鳥獣、魚、キノコ、薪等を採集する入会権を有していた。共有地は多彩な在地食材の宝庫だったが、囲い込みによって共有地が私有化され、入会権が消滅し(無断で立ち入れば不法侵入罪が、そこで何かを採集すれば窃盗罪が構成される)、下層農民にとって在地食材の利用可能性は大幅に低下した。さらに、囲い込みによって中小規模の自営農経営は衰退し、彼らの土地は大地主に集約された。その土地を借りて大規模農場経営を行う農業資本家が発生し、その農場では農繁期に農業労働者が雇用され、農閑期には解雇された。こうして、年間を通じた生活の場としての農村は消滅し、小農の菜園・庭畑地(これもまた在地食材の宝庫)も荒廃した。自分の菜園で注意深く栽培したものならいざ知らず、どこの誰が作ったかわからず、それゆえ家畜・家禽の糞尿がかかっているかもしれない生野菜は生食可能なものではなくなった。サラダの消滅は「村」の消滅の端的な結果である。

変化は食材供給にとどまらなかった。かつて村では、年間を通じた居住のなかで、農事暦や教会暦の節目ごとにさまざまな祭宴が、また結婚式などの祝宴が催されていた。こうした「祭り」は、貧しい人々も普段は接することのできない珍しく、高価な食材を使って、その土地の個性を活かした料理を作り、食べ、飲み、歌い、踊る重要な機会で、領主・地主・有力者からのふるまいも宴を豪華にするのに役立った。すなわち、贅沢な食の需要者は富裕層に限定されていたわけではなかったのだ。ところが、資本主義的農場経営の発展とともに「祭り」が消滅し、下層階級にも保証されていた豊かで個性的な食と音楽・舞踏の機会が消滅した。産業化は農業生産性の上昇を必要とするが、その初期に村と祭りを着実に破壊したのはイギリスの産業化の特徴で、他の国・地域では農法改良はあっても、囲い込みや資本主義的農場経営は必ずしもともなわず、「村」と「祭り」が、それゆえ、ともかくも個性的な食と音楽が産業化過程を生き延びた。

2. 危機感の欠如

食や音楽の意味が生成する最も原初的な場が「村」と「祭り」であって、それが破壊されれば食と音楽の意味形式を駆使する力も育たないという単純な因果関係が当時のイギリ

スにおいて特段の危機感なしに見過ごされてきたのには三重の不幸な要因が作用している。第1に逆説的であるが、イギリスでは大方の人々が食と音楽への関心を保持し続けたから、関心の低下や価値序列の劣化を嘆く論調は登場せず、衰退状況への対策も採用されなかった。絹織物業や建築業などで製品の意匠への関心が低く、大陸のデザインの模倣が横行する事態に対して、1830年代に調査委員会が設置され、さらに職人の意匠能力を向上させるために各地にデザイン学校が設置されたのとは鋭い対照をなす。第2に、この衰退はおよそ三世代に及ぶ緩慢な過程であって、それも危機感が醸成されなかった要因の一つである。たとえばビートン夫人(Isabella Mary Beeton, 1836-65)が夫の雑誌や有名な著書(*Mrs. Beeton's Book of Household Management*, 1864)に書き記したイングランド料理の膨大なレシピの多くは1860年代には忘れ去られていたか、猟鳥獣など食材の調達が困難なものになっており、彼女自身もほとんどは自分で作ったことも食べたこともなかったと考えられているが、先人から聞き書きすることのできる最後の時期であり、また、衰退以前の食を伝える料理書も容易に収集可能だった時期であった。それらは当時の人々にとって実際に調理し、賞味する機会はずいぶんないレシピであるが、祖父母の世代の記憶としては聞いたことのある料理であって、緩慢な衰退過程の最後の時期に、幻ではあるが微かなアクチュアリティも感じさせる微妙な位置を彼女の著作は占めたのである^{*7}。第3に、たとえ危機感が社会的に存在して、調理師学校の設置などの対策が採られたとしても、事態の打開は難しかったと考えられる。その理由は何通りも挙げられるが、最も基本的なことは、調理師学校では食の意味形式を駆使する力はほとんど養成されないからである。まず、料理を作る者のみ養成しても駄目で、食に関わる全ての主体が意味形式を駆使できなくてはいけない。次に、食の身体的幸福は言語化されにくいから、それを行う能力は若い頃から実地で身に付けるほかない。要するにそこでは生の質が問われているのであって、学校で学べるのは標準化されマニュアル化された調理の個々の技法だけである。それを元にしてレシピから一皿を作るまでの隔たりだけでも相当に大きく、西洋近代音楽における楽譜と実際に演奏された音楽との隔たりよりもはるかに大きい。問題は一皿で済むわけではなく、わかりやすく言えば、冠婚葬祭のもてなしができるかどうか問われているのだから、学校で達成できることは、それに対してきわめて限定的である。

経済・社会を効率化する道程にはさまざまありうる。その中で、イギリス産業革命がこうした副産物をもたらす方向に進んだという事実は確認できるのだが、他国とは異なりなぜそうなったのかはいまだに解明されていない^{*8}。ヴェーバーやトーニーの「資本主義の精

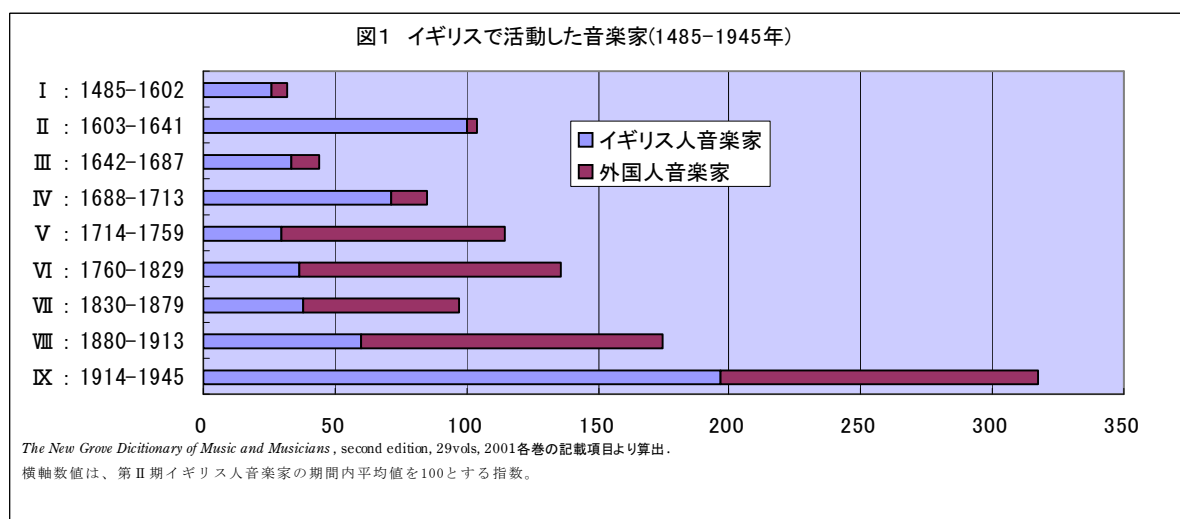
*7 ビートン夫人は20歳で結婚するまでの少女時代のうち、約2年間はドイツに音楽の勉強のため留学していたし、結婚後も妊娠・出産を経て23歳の頃には「料理」について書き始めているから、実際の調理体験からあの膨大なレシピが書かれたのではなく、その多くは剽窃や無断引用に当たると考えられているが、それらが失われた伝統であることを意識し、特に食材の在地性・季節性という観点から衰退原因を捉えようとした点には独自性と先駆性を認めるべきである。

*8 イギリスでは緩慢ではあるが徹底的な近代化がなされ、後発国(ドイツ、イタリア、ロシア、日本)では急激ではあるが近代化は不徹底であったと述べる大塚久雄の説は一見魅力的だが、食に関していうならイギリスの問題は近代化過程の全期間に関わるのではなく、産業革命期に限定して発生している。「資本主義の精神」は産業革命以前に決定されているのではなく、その発現過程は産業革命期に総決算がなされていると考えるべきなのではあるまいか。

神」論にはまだ論じ尽くされていない大きな論点が残されているのではないだろうか。

3. 音楽の衰退

食に比べると、音楽の身体的幸福を行う術を失った理由は明瞭ではない。イギリス人の音楽活動の水準が 18-19 の 2 世紀を通じて低調であったことはよく知られているが、その原因が不明瞭なのである*⁹。しかし、それが 18-19 世紀には衰退といって過言でない状況にあったことは音楽史上の常識的な知見である。*The New Grove Dictionary of Music and Musicians* は音楽学における最も詳細な、またよく用いられる、信頼された事典であるが、元来、イギリス人が編纂発行し*¹⁰、その後もイギリスの音楽学者たちがその改訂を続けてきただけに、イギリス人音楽家についての項目が多く、また彼らに関する記載内容は他国の音楽家に比して濃いという特徴を有する。イギリス人音楽家についての情報が過剰なほどに多いというこの事典の特徴を逆手にとって、各時代のイギリスで活躍した音楽家のどれほどがイギリス人／外国人かを調べた結果が図 1 である。この事典の偏りにもかかわらず、1714 年から二百年間のイギリスでは、イギリス人音楽家の出現頻度が低く、外国人音楽家の活躍が顕著であったことが判明する。



音楽の衰退状況はまったく別の仕方でも知ることができる。上宮真紀は 19 世紀中葉イギ

*⁹ 産業革命期にはすでに決定的に衰退していたから食と同断には論じられないし、文化の移転可能性は食より格段に高かった(音楽の「国境」は低かった)から食と同じ理由で説明するのは適切でもないだろう。有力な説は、ピューリタン革命期に教会・世俗の両方で音楽教育(徒弟修行)が損なわれ、その効果が 18 世紀になって大陸音楽家が大量に招聘されることで決定的になった —すなわち、音楽[家の能力]を生産するのではなくそれを消費する国に転じた— というものである。しかし、ピューリタン革命の効果を過大に評価している可能性があるし、劇場・宮廷・教会音楽には事実上国境がなかったことを考慮するなら、その音楽領域で大陸において発生していた大変革(ポリフォニーからホモフォニーへの、地味で慎ましい音楽から派手で大規模な音楽への変化)に、イギリスの大衆的な音楽基盤での能力形成システムがいかに対応しえた／しえなかったのかを検証する必要があるだろう。

*¹⁰ 徒弟修行を経て機械工、後に土木技師となった George Grove(1820-1900)が中年以降に素人の音楽研究者として始めた仕事が、イギリス人の手になるイギリス的な音楽事典の編纂であり、それは 1870 年代から 80 年代にかけてマクミランより大音楽事典の刊行として結実した。そうした業績が認められて 1882 年には設立されたばかりの王立音楽カレッジ(Royal Academy of Music に次ぐ二番目の音楽高等教育機関)の校長に任命された。イギリス音楽の復活の時代を告げる象徴的なできごとである。

リスにおいて軍隊においても音楽が衰退していた(「イギリス軍には音楽が欠けている」)さまを明らかにする。クリミア戦争中に「トルコ、フランス両軍の参謀幕僚を交えて執り行われた式典でイギリス軍の全軍楽隊が集結させられ」て、彼らは国歌を演奏したのだが、そこからは「ばらばらで不協和音としか考えられないメロディーが聞こえてきたのである。原因は、イギリスの軍楽隊が、各楽隊それぞれ独自に編曲した調号の異なる楽譜を現場に持ち込み、それに気づかないまま一斉に演奏してしまったことにある」*11。

西洋式軍隊にとって音楽は飾り物ではなく、儀礼と戦闘の両面において必須の機能であるが、なぜこのような醜態を曝すことになったのだろうか。軍楽に限らず、楽隊や合唱団ごとに「独自に編曲した調号の異なる楽譜」を用いることはこの当時のヨーロッパではごく普通のことであるし、移調楽器によって構成される吹奏楽の場合、予算制約下にある楽隊では特定の調子の楽器群(たとえばA管)に統一する傾向にあったから、楽譜もその楽器群で演奏しやすいようにイ調かその関係調に書き換えられることが多い。そうした調号の不統一以前に、基準となる音高(ピッチ)が地域によって異なるという古くからの障壁は19世紀中葉にはまだ完全に解消されてはいなかった。こうした状況で、異なる地域の楽士と共演する場合に、必ず同種の問題は発生しうるのだが、これは、若い頃から自己の楽器と音楽に慣れ親しんできた者たちにとっては、未然に発見して回避しうる問題でもあった。他地域の楽士と共演する際にしばしば経験される困難に対して、事前に楽器のピッチを確かめ、曲目ごとの調号を確かめ、必要に応じて移調して演奏するといったことがらは、少なくともヨーロッパ大陸の楽士の間では、常識であって、移調の手間を省くために継ぎ足し管(crook, joint pipe)という仕掛けも用意されていた。

若い頃から音楽の実地の経験を積んでいれば、指揮者は必ず予見できるし、楽士もその場で即応できるはずの問題であったが、イギリスの軍楽の露呈した上述の惨状は、指揮者も楽士も実地の音楽経験が乏しいままに、各部隊で職務として軍楽を、それも最低限の訓練で、習得しただけであることを物語っている。現場の長い経験で広く深い熟練を形成することは、「村」と「祭り」が消滅し、歌い、演奏し、踊る機会が極端に少なかった(民謡も民衆舞踏も衰退した)19世紀前半のイギリスでは困難なことだったのである。

しかし、音楽の衰退状況は19世紀末以降徐々に解消される。19世紀後半の民謡採集の試みを起点として、ドイツ・中欧圏の音楽と音楽学の達成に学んだ世代が一斉に活躍し始めた20世紀初頭はイギリス音楽の「復活の時代」と呼ばれている。音楽が食に比べて、早く容易に復活しえたのは、音楽の方が体系化と言語化(端的に言えば教科書を執筆・刊行できること)が進み、学校教育や出版文化の効果が大きいからである。西洋近代音楽は16世紀から19世紀にかけて記譜法と音律の標準化(M. ヴェーバーの言うところの音楽の合理化)を進め、さらに楽器、殊に管楽器と鍵盤楽器は機構を複雑にすることで音色や音程の標準化を達成し、対位法や和声学などの楽理の分野でも実際的な理論体系ともいべきものは19世紀前半までに確立し、主体の身体感覚に依存する部分、それゆえ幼時よりの現場での徒弟制的な修行に頼る部分を極小化することに成功したから、学校教育によって「村」と「祭り」を代替できる可能性は料理に比べれば開かれていたのである。

*11 上宮真紀「迫られる軍楽隊改革とブラスバンド運動」『ヴィクトリア朝文化研究』3, 2005年、41-42頁。

Ⅲ 衰退後の身体的幸福

1. 関心の持続

ヴィクトリアが即位する頃には、音楽はもとより食文化も完全に衰退していた。それらの文化は衰退していたが、イギリス人たちの食と音楽に対する関心が衰弱したわけではない。関心が持続したことを小野塚の旧稿は、社会の安定と儀礼・社交の必要性からのみ説明したが、それは一面的であった。それらは、楽士や料理人に食を与え、食や音楽に関する出版事業を支える条件ではあるが、そこに金銭を投入し続ける主体的な動機は説明していないからである。イギリス人が国民性として、あるいは気候風土に規定されて、食や音楽に関心を持たないという俗説があるが、それらは、イギリス人がおしなべて食と音楽の幸福を求めない非常に偏った人間となったのはなぜかを説明しない限り、検討すべき価値のない謬説に過ぎない^{*12}。むしろ、イギリス人も、他の人々と同様に、食と音楽の幸福は求め続けていたと考えるのが自然だし、同時代の文献を虚心に眺めれば、関心の横溢する様はただちに発見できる。自らは貧弱なものしか生み出せず、享受できないのに、彼らはやはり、新規で変化する過剰な意味を付与された食や音楽を欲望し続けていたのである。自らの環境の中で、欲望を満たすだけの材料も方法も能力も再生産されないのだとするなら、欲望を満たすための食や音楽は 一身体的欲求を満たすための食や機会音楽・教会音楽の一部は身近な環境の中で再生産可能なものに甘んじたとしても— 外部から「輸入」するしかない。

2. 「輸入」と記号化

こうして輸入されたのが、料理人ならかのソワイエであり、フランカテッリ (Charles Elmé Francatelli, 1805-76)であるし、音楽なら、ヘンデル、ハイドン、モーツァルト、クレメンティ、メンデスゾーン、ドヴォルジャーク等々である。音楽の場合は、音楽家の出稼ぎ公演でも新規な意味をかなりの程度輸入できるし、劇場音楽や演奏会音楽(いわゆるクラシックの芸術音楽)では楽譜の輸入だけでも結構用は足りる。しかし、料理人は調理場に常駐していなければ困るし、輸入したレシピに基づいて貧しいイギリス人が作るのでは心許ない。

そこで選択されたのが、身体的幸福から遊離して過剰に記号化するという戦略であった。これなら、安上がりにも、意味だけは確保できるからである。食に即して具体的に言うなら、大陸諸国から招聘された外国人料理人のレストランを頂点として、彼らの書き記した料理書やレシピ、さらにはイギリス人が書き記した、しかしフランス語やイタリア語の多用された料理書やレシピ、それらの応用問題としての実際の正餐のメニュー(献立)である。

表2 ヴィクトリア期イギリスにおけるフランス風料理名・書名の一例

料 理 名	出 典
Poulet sauté à la Plombière	Charles Herman Senn, <i>Recherché Cookery</i> , 1895.
Rice à la soeur Nightingale	Charles Elmé Francatelli, <i>The Cook's Guide and Housekeeper's and Butler's Assistant</i> , 1877.
White soup à la Reine	
Pheasant gitana	
Macaroni à la Reine	Eliza Acton, <i>Modern Cookery for Private Family</i> , 1874.

*12 それは、関心がなかったのだから衰退は予定された事態であって、問題にはならないというある種の「負け惜しみ」を下敷きにして成立する説であろう。

Petites bouchées	Mrs Isabella Beeton, <i>The Book of Household Management</i> , 1864.
Charlotte russe,	Alexis Soyer, <i>The Modern Housewife and Ménagère</i> , 1853.

表3 金剛進水式パーティの献立表(1912年)

Caviare à la Russe.
Clear Turtle.
Boiled Salmon, Dutch Sause.
Lamb Cutlets à la Royal. Curried Chicken à la Madras.
Roast Sirloin, Dorset Ham. English Lamb, Mint Sauce. Ox Tongue, Pressed Beef.
Pomme de Terre Nouveau. Salade de Francaise. Salade de Tomates.
Trifle à l'Ecossoise. Charlotte Russe. Gelée à la Dantzic. Meringues à la Crème Pêche.
Bon Bons. Petits Fours. Pistachio Glacé. Wafers au Champagne.
Dessert. Thé. Café.

表4 グラスゴウ職長機械工協会年次晩餐会の献立表(1887年)

Soups: Cocky Leekie, Jardinere.
Fish: Cod and Oyster, Fried Whiting, Fillets of Haddock.
Entrees: Ox Palates and Mushroom Sauce, Saute of Rabbit, Cutlets a la Reform
Joints: Roast Beef, Haunch of Mutton, Boiled Fowls and Ham.
Sweets: Apple Tart, Creams, Prunes, Compote of Oranges, Pine Apples, &c.

日英の賓客を招いた晴れ舞台(表3)だけでなく質実剛健儉約質素で知られるスコットランドの機械工たちの晩餐会の献立(表4)にすら、フランス語は忍び込んでいる。そこには、すべてフランス風(あるいはイタリア風)の記号が明瞭に、しかもその意味内容が判然とはしなくても、込められていた。フランス的な記号さえまたとえば、料理はおいしく、高級そうになるのがヴィクトリア期のイギリスの食の幸福のあり方だったのである。音楽は食ほどにはフランス一辺倒の記号化は進展せず、大陸諸地域から満遍なく導入されたし、身体的幸福を可能にする要素は食に比べれば維持され、また回復の時期も早かったが、本質的に、過剰な記号化が身体的幸福を代替したという点で、ヴィクトリア期イギリスの食と音楽は共通している。

それは記号であるがゆえに、実は本当にフランス・イタリア由来である必要はない。フランカテッリはいかにも大陸的な名ではあるがイギリス生まれだし、クレメンティもイタリア・フランス・ロシアなどの音楽的な香りを濃厚に身にまもってはいたが、音楽家としての自己を形成した十代後半から二十代のほとんどと中年以降をイギリスで生活した。マンチェスタのハレ管弦楽団(The Hallé)はドイツから移住した指揮者ハレ(Karl Halle, Sir Charles Hallé, 1819-95)の名に因むが、元の名にはなかったアクセント記号は単にイギリス人たちにとっての発音の便宜のためだけだろうか。通俗作曲家として有名なケテルビー(Albert William Ketèlbey, 1875-1959)の両親はイギリス人で、父の姓は"Ketelbey"だが、音楽で活躍するようになってから自分の姓にアクセントを付した理由は何だったのだろうか。

3. ティー

19世紀中葉のイギリスの正餐の状況に比べて、光っているのはティーの精彩である。限られた予算(ケチな夫から託された僅かな金額)で、主婦たちの午後の楽しみを演出し、い

つでも利用可能な限られた食材で数時間におよぶ茶会を持たせるだけの食べ物を拵え、茶器にも相応の配慮を示し、そして何よりも気の利いた会話を楽しむ、ティーの高度な文化は、様式化された美の世界を開拓した洗練の度合いにおいて、おそらく茶道と対比可能な達成であろう。

食と音楽の衰退状況と、それが衰退するのと並行して隆盛した紅茶文化は、イギリス史における幸福には二つの潮流があったことを推測させる。単純化の誹りは承知のうえで特徴付けるなら、一つは、食べ、飲み、歌い、踊り、交わる放縦で猥雑なフォルスタッフ的な潮流、他方は節制、克己、勤勉、努力によって成功と人格の完成を目指す「世俗内禁欲」的な潮流である。前者でも言葉は用いられるが、身体感覚、身体的な喜びこそが、幸福の本体であるのに対して、後者において身体は陶冶馴致すべき対象であって、幸福の本質は理性(ロゴス、言葉)の方に属しており、言語的な表現に馴染みやすい。

では、怠惰と放縦を嫌い、飲酒・薬物・性の悪徳を遠ざけて、弁論と実践の世界で自らを高めようとする産業的な中産階級や熟練労働者たちやその妻たちにとって、身体的な幸福は超克の対象だったのかというと、そうとばかりはいえないのが、ヴィクトリア期の身体的幸福のおもしろいところである。質素勤儉を旨とする人々もやはり、正餐と飲酒の楽しみを放棄しなかった。彼らは記号化という戦略を弄してまで、食の主体的能力が衰退した状況において正餐を守ろうとしたのである。中産階級の夫人たちも、社交や情報交換という目的のための手段であったとはいえ、ティーに供するサンドイッチに失われたサラダを再現してかつての身体的幸福を蘇らせようとしていた。生野菜を生食できない状況において、胡瓜の薄切りをパンに挟むという単純ではあるが絶妙の工夫によって、失われた田園の楽しみを都市的な空間の中に取り込んだのである。つまり、類型化するなら二つの潮流を検出できるとはいえ、どちらも身体的幸福を追求しようとしていたのである。

ヴィクトリア期については、文芸や演説のように言語化された分野が高く評価され、また造形芸術やさらに音楽でも標題や言語的表象をまとった形態に特徴的な成果があると考えられることが多いが、言語化され難い身体的幸福の面でも独自の営みがあったことは、もう少し注目されてよいのではないだろうか。

むすびにかえて

イギリス人が食と音楽の身体的幸福という点で衰退したにもかかわらず、そこに過剰な関心を注ぎ込み続けてきたのは、彼らが、自己認識の如何に関わらず、文化的にはヨーロッパの中 ― 食に関してはアルプス以北のヨーロッパの獣脂食文化圏 ― にあったからである。衰退以前も衰退以後もイギリスは「ドーヴァーの白い壁」に守られて独自の平穏な幸福を保証されていたのではなく、常にヨーロッパを参照基軸として、また、食や音楽以外、たとえば海軍や産業技術や金融・保険業のネットワークでは、ヨーロッパ大陸から参照される中に、イギリスのヴィクトリア期はあったのである。報告者は、武器移転史の研究において、軍備とは本質的に国際関係の中に成立する現象であって、一国に閉じた現象ではないことを主張してきたが、文化研究も、他国・他地域への／からの移転、相互参照、相互浸透などの関係の中にとらえ直す枠組みを必要としているのではないかと考えている。