

# 19世紀前半ロシアとB.Φ.オドエフスキーの「料理考」

金 沢 友 緒

## Russia in the First Half of the Nineteenth Century and V. F. Odoevsky's *Cuisine*.

Tomoo KANAZAWA

### Abstract

In Russian literature of the first half of the 19th century, with the increase of the mass media such as magazines and periodicals in society, there was a growing interest in depictions of urban mores and customs. Such portrayals gave rise to a literary genre known as “physiological sketch,” which dominated the Russian literary scene in the 1830s. *Cuisine*, the article on food culture serialized in a Saint-Petersburg newspaper during this period, was also germane to the genre of “physiological sketch.” The author, V. F. Odoevsky, is well-known for his masterpiece, the philosophical and aesthetic novel *Russian Nights*. In contrast, *Cuisine* has been regarded as a secondary subject for the research on this writer, and has received very little attention. However, in the 1830s when the literary genre “Saint-Petersburg physiology” was popular, food culture was a fascinating subject for Odoevsky, as it is an essential component of human life that can convey social mores.

The purpose of this paper is to explore *Cuisine* and place it in the context of the description of Saint-Petersburg customs that flourished in modern Russian literature. As a starting point for the study of *Cuisine*, this paper will begin by quoting some texts from the work and analyzing its structure, content and literary characteristics.

Keywords : Russian literature, 19<sup>th</sup> century, V. F. Odoevsky, physiological sketch, gastronomy

### 1. 本論文の目的と考察の方法

19世紀前半のロシア社会には、雑誌・新聞等の読書媒体の増加と読者層の多様化、拡大を背景として、とりわけ都市の風俗描写に対する関心の高まりが見られた。風俗描写は「都市の生理学」と呼ばれる文学ジャンルの興隆となって1840年代のロシア文壇を席捲する。この時期にペテルブルクの新聞に連載された食文化についての記事である、B.Φ.オドエフスキーの「料理考」もまた、「都市の生理学」のジャンルと深い関わりをもつものであったと考えられる。

作者のB.Φ.オドエフスキーに関しては、代表作ともいふべき、思索的な長編小説『ロシアの夜』が彼の哲学的・美学的思想を表現したものとして取り上げられることが

多く、また、短編ながら、近未来小説『4338年』はロシアのSF小説の古典として研究されてきた。これに対して、新聞連載記事の「料理考」は、作家研究のための題材としてはあくまで副次的なものと思われ、注目度はきわめて低かった。

しかし、人間生活の不可欠な構成要素である食文化は社会の風俗を伝える重要な場面であり、「ペテルブルクの生理学」の流行を見た1840年代ロシアにあって、作家オドエフスキーにとって魅力ある題材であった。本論文はこの「料理考」を取り上げ、作者の意図を問い、近代ロシア文学におけるペテルブルクの風俗描写の歴史の中に位置づけることを目的とする。

なお、国内外でこれまで注目度の低かったこの作品を解釈し、評価するためには、今後、段階的に研究を進め

る必要があり、作業の緒に当たる本論文では、まず「料理考」第1部<sup>1</sup>のテキストを抜粋翻訳によって紹介しつつ、その構成、内容、文体等の特徴を示すことから始めたい。

## 2. 19世紀前半のサンクト・ペテルブルクと都市風俗の描写

18世紀初頭のピョートル1世時代にバルト海の沿岸、フィンランド湾を臨む地に建設された人工都市サンクト・ペテルブルクは、ヨーロッパ諸国の先進文化の影響下に成長し、また、ロシアの新首都の看板を掲げながら、君主達による近代化政策の主要な舞台としての役割を果たしてきた。都市誕生から1世紀を経た19世紀前半には、ロシアの精神的母胎と見なされていた古都モスクワと対照的に、「ヨーロッパへの窓口」であったペテルブルクは、ロシア国内外から集まった多様な階層の人々から構成される、自由な気風と西欧の香りを感じさせる町として活気をみせていた。

読書界においてもペテルブルクの都市風俗を扱う出版物への関心が高まっていたが、そうした出版界の動向の先駆けとなったものとして、1810年代にペテルブルクの都市風俗を版画付きで描写した『幻灯機、またはサンクト・ペテルブルクの見慣れた商人、職人、その他様々な職種の人々が今どきの服装を身につけ、会話する光景を、人物や階級に応じて正確に描写したものВолшебный фонарь, или Зрелище С.-Петербургских расхожих продавцов, мастеров и других простонародных промышленников, изображенных верною кистию в настоящем их наряде и представленных разговаривающими друг с другом, соответственно каждому лицу и званию.』(以下、『幻灯機』と略記)が挙げられる。『幻灯機』は定期刊行物で、パン屋、肉屋、商人、カレンダー売り、靴屋、書籍商と作家等、ペテルブルクの様々な職業の人々についての挿話が掲載されており、各々の挿話は彼らを描いた挿絵とそこに付した説明や会話から成っていた。説明と会話はロシア語、フランス語、ドイツ語の順に3言語で記載されており、国内外の多様な階層の読者を念頭においた読み物となっていた。

研究者のA. E. オセトロフは『幻灯機』を、「民俗学的な仕事としてのみならず、庶民の生活をドキュメント化した初期の試みの1つ」<sup>2</sup>と捉えている。彼はこうも述べている。「『幻灯機』は、ペテルブルクの街を舞台とす

る飾らぬ描写で日常生活の詩趣を感じさせてくれる。テキストは広場、中庭、商いの場面を再現しており、我々は皮革職人、商人、行商人、伝令の会話の証人となる。この雑誌が敷いた道は、後年、1840年代半ばの「自然派」という、社会的諸タイプを厳密に定着させる生理学オーチュルクの誕生へと通じることになった。」<sup>3</sup>

『幻灯機』はペテルブルクの住人の職業を列挙した、どちらかと言えば百科事典的な構成であったが、この版画集の登場から四半世紀が経過する過程で、風俗は単なる情報を超えて、物語の主題となり始める。住人達の生活風景を通じて都市全体の生態を捉えることを試みる文学スタイルが関心呼び、評価を受けて、「生理学オーチュルク」と呼ばれる文学ジャンルが定着していき、「натуральная школа (自然派)」というロシア語で知られる文学流派の登場となったのである。

ペテルブルクの風俗を扱った「ロシア自然派」が近代ロシア文学史において果たした役割は大きい。ウクライナ地方の伝承を題材とした『ディカーニカ近郷夜話』(1832)で人気を博したH. B. ゴーゴリは、その直後に「ペテルブルクもの」と呼ばれる『ネフスキー大通り』(1838)『外套』(1842)等、「ロシア自然派」を構成する作品群を発表して、近代ロシア小説の父と称されるようになったのであり、19世紀後半に罪と罰や宗教的問題を主題とする長編小説を発表したФ. М. ドストエフスキーもまた、ペテルブルクの住人達と彼らの生活に光を当てた書簡体小説『貧しき人々』(1846)によってデビューを飾った。

本論文で取り上げる「料理考」が登場した40年代は、このように都市ペテルブルクの風俗描写が文学上の人気の主題として注目されていた時代であり、それは18世紀末、19世紀初頭のロマン主義文学からロシア・リアリズム文学への移行期に相当していた。

## 3. 『文学新聞』・〈付録〉・「料理考」とその作者

「料理考」を取り上げるに先立って、この文章を掲載した定期刊行物『文学新聞Литературная газета』の書誌情報<sup>4</sup>を踏まえておきたい。『文学新聞』は、日刊紙『ロシアの廃兵Русский инвалид』への文学的な付録として1831-39年に発行されていたものがもとになっており、それが1840年に改編され、再出発した。学問、芸術、文学や流行等、多岐のテーマを取り上げており、週2回(1840)または週3回(1841)発行されていた時

\*1 この「料理考」は、料理に関する「講義」(1844)と「書簡」を中心とする記事(1845)から構成されていた。詳細は後述するが、前半に連載された「講義」を「第1部」の語で示した。

\*2 Осетров А.Е. Приложение к факсимильному изданию Волшебного фонаря. М.1988. С.9.

\*3 Там же.

\*4 19世紀ロシアの定期刊行物の書誌情報は以下に依拠している:Русская периодическая печать (1702-1894):Справочник. М., 1959.

期もあったが、後に週刊新聞（1842-49）として定着した。40年代半ばにはA.A.クラエフスキーという熟練の編集者が運営しており、当時の代表的な雑誌『祖国雑記』の執筆者を中心に、多くの作家が寄稿していた。雑誌・新聞等の定期刊行物の運営は通常、予約購読のシステムに依存するところも大きく、読者としては、ペテルブルクの住民に加えて、郊外やロシアの地方都市の予約購読者も見込まれていた。

1844-45年には、『文学新聞』の〈付録 приложение〉として「家長のための覚書 Записки для хозяев」が発行され、生活上の実用的な知識を紹介する記事が掲載されていたが、本論文の「料理考」もまたそこに発表された。正式には「料理。百科事典及び諸学の博士であるプフ氏の料理学講義 Кухня. Лекции господина Пуфа, доктора энциклопедии и других наук о кухонном искусстве.」（本論では、表題に込められた学術的なニュアンスを考慮して「料理考」と略記している）と冠されたこの記事は、2年間にわたって、読者に身近なトピックを扱う「家長のための覚書」に連載されたのであった。執筆者は「プフ博士 доктор Пуф」と名乗る人物であり、記事の中では、数多くの料理のレシピ、食材の知識に加えて、当時のロシア社会の諸事情や、時には文学・科学に関する知識と見解も披露している。

本論文の冒頭で既に述べたように、「料理考」の実際の執筆者は「プフ博士」の仮面を被ったヴラジーミル・フョードロヴィチ・オドエフスキー伯爵（Владимир Фёдорович Одоевский, 1804-69）<sup>5)</sup>であった。プフの正体については、C.A.デニセンコ<sup>6)</sup>は論文の中で「読者にとっても秘密ではなかった」<sup>7)</sup>としているが、同時代人の回想録でもプフの生みの親としてオドエフスキーの名が挙げられており<sup>8)</sup>、少なくとも文壇仲間には知られていたことが窺える。

オドエフスキー伯爵は定期的に自身の文学サロンを開いて、将来有望な新進の作家達を積極的に迎え入れるという、文学界におけるパトロンの役割も果たしながら、自身も多岐のテーマに渡って執筆活動を行った人物である。彼の代表作は、短編物語集に序文と哲学的・美学的思想を展開する長大な文章を付した『ロシアの夜』(1841)であり、思索家としての彼の特徴を明確に示している。彼は文学のみならず科学・哲学・芸術に対する造詣も深く、特に電磁気学と生命誕生の探究に惹かれ、2500年後の未来を描いた『4338年』(1835)や精霊の創出を扱った『シルフィード』(1837)にはこうした彼の関心が如実に表れている。彼は自身の名前他に、様々なペンネームを用いて文章を発表しており、今回取り上げる「料理考」もそのひとつである。



図1 文学新聞 (Литературная газета № 31 (1845))

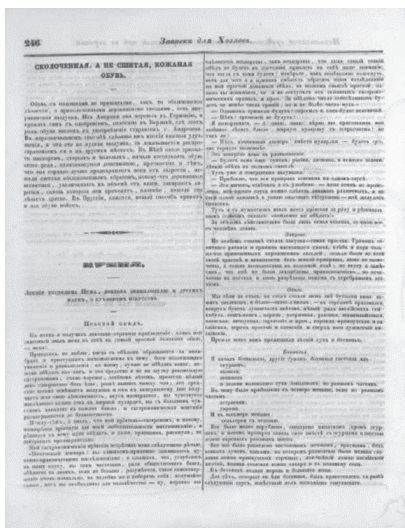


図2 料理考 (Кухня № 31 (1845))

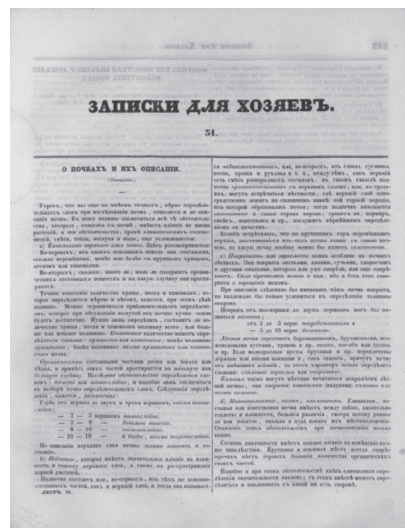


図3 家長のための覚書 (Записки для хозяев № 31 (1845))

<sup>5)</sup> オドエフスキーの文学活動については、V. Я. Сахаровが初期から晩年までの作品について概括的な考察を行っている。本論文ではオドエフスキーに関する基本の情報を踏まえるために参照した：Сахаров В.Я. О жизни и творениях В. Ф. Одоевского // *Одоевский В.Ф. Сочинение в двух томах.* Т. 1. М., 1981. С.5-28.  
<sup>6)</sup> デニセンコは「料理考」の連載記事を1冊にまとめており、その書に寄せた論文の中で、「料理考」を中心とするオドエフスキーの作家人生の解説・紹介を行っている：Денисенко С.А. Вступительная статья // *Одоевский В.Ф. Кухня. Лекции господина Пуфа, доктора энциклопедии и других наук о кухонном искусстве.* СПб, 2007. С.  
<sup>7)</sup> Денисенко. Вступительная статья. С.5-26.  
<sup>8)</sup> Панаев И.И. Литературные воспоминания. М., 1988. С.122.

#### 4. 「料理考」について

「料理考」は構成上、大きく2つに分けられる。1年目の1844年には、毎回、「講義」というタイトルの下で様々なレシピと料理学の知識、料理に纏わるエピソード等が紹介され、合計50講義が掲載された<sup>9</sup>。1845年には〈プフ博士が受け取った書簡〉が多く紹介され、引き続き記事は「家長のための覚書」に連載された。

以上の情報を踏まえ、本論文の目的に即して「料理考」の必要箇所を翻訳して示し、解釈を試みる。翻訳に際しては、1844-45年発行の「家長のための覚書」に連載された記事を参照しつつ「講義」と「書簡」の全体を収録した一卷本の『料理考』を底本として用いた<sup>10</sup>。以下での「料理考」の紹介は、基本的には記事掲載順、即ち時系列に沿ったものである。

なお、底本として用いる『料理考』には、デニセンコの論文に加え、作中に登場する料理レシピの解説に関して料理人И.И.ラゼルソンによるコメントも収録されている。本論文はプフ博士が紹介する料理名やレシピの実用性を論じることが目的ではないため、詳細な考察は省略するが、内容理解のために必要に応じてラゼルソンの言葉を参照した。

まず、第1の講義のテーマは「10人前の昼食」で、読者への呼びかけから始まっている。

##### 第1の講義（冒頭部分）

10人前の昼食（ライス入りエンドウ豆のスープ・ピューレ。子牛肉とチーズのピロシキ。子牛のローストビーフ。カルド魚の脳味噌マヨネーズ添え。2羽の焼き山鳥）

親愛なる諸君！極めて重要な問題にとりかかるといって、私は心ならずも怖じ気づいている、というわけでは… もし納得しない愛好家がいたら、というような… 非常に有名な聴講者の臨席に恐怖を覚えている、というような… 私は全力を尽くします、とでもいいたいでしょうか… 寛容さ… 賛同… 希望… 力相応の仕事… 皆様のご指示… 感謝… 等々でして。<sup>11</sup>

文末では「等々（проч…）」を繰り返し使用しており、読者に親しげに呼びかけながらも、初登場で緊張しているプフ博士の様子が窺える。初回の講義では、料理の基

本として「ブイヨン」の作り方が紹介された。実際にどのような口調で料理の手順が紹介されるかを確認するために、やや長めの抜粋であるが、以下に翻訳、引用しておく。

##### 第1の講義（ブイヨンの重要性について）

今回の講義では料理における極めて重要な問題に注意を払いたいと思います、いわゆる、全ての料理の根本についてです。何について話しているのか既におわかりでしょうが、ブイヨンについてです。そう、親愛なる諸君、取って申し上げますと、良いブイヨンが良い食事の基本となるのです。これには諸君の誰もが同意せずにはられませんまい。味も栄養もない状態で満たされている料理の皿など、眺めても絶望するばかりでしょうか？ところで、奇妙なことに！—良いブイヨンを作ることはほど簡単なことはありません。材料にまいりましょう。お気づきのとおり、水で肉を煮る時、上面に灰汁が集まってきます。この灰汁は、他ならぬ卵白の類い、或いは、どの肉にも含まれているタンパク質であります。卵白は水で煮れば、硬くなるということも諸君はご存じですね。この点に全ての謎があるのです。普通、料理人は、手早く済ませるために、肉の鍋に、時々冷たい水のかわりに煮え湯をそそぎ、強火にかけて沸騰させます。ブイヨンは仕上がりますが、残念なことに、何の役にも立たないものになってしまいました。理由は単純で、タンパク質が浮き上がるかわりに肉に水が浸透してしまい、芳しく食欲をそそるような汁が肉から出てくる前に、肉の中で硬くなるからです。<sup>12</sup>

こうして料理人による時短の作業をやんわりと批判した後、プフ氏は理想的な手順を箇条書きで示した。

- 1) シチュー鍋の生肉によく冷えた水を注ぐ（分量：1ポンドの肉につき、1.5リットルの水）
- 2) 鍋を最弱火に5時間かける。その間に鍋の牛肉をスプーンで少し搾る。もし水が熱すぎれば、冷水を足して、灰汁を取り除く。静かに煮て5時間経過後に、初めてブイヨンを煮立たせてよい。
- 3) お好みで、4ポンドの牛肉のブイヨンに、1ポンドの骨付き子牛肉、前夜の焼き物の残り、人参を2本、蕪をひとつ、4個のジャガイモに、1本の

<sup>9</sup> 全ての講義には「講義1」「講義2」といったように、毎回番号が付されていた。

<sup>10</sup> Одоевский В.Ф. Кухня. Лекции господина Пуфа, доктора энциклопедии и других наук о кухонном искусстве. СПб., 2007.

<sup>11</sup> Одоевский. Кухня. С.29

<sup>12</sup> Там же.С.29-31.

セロリを入れ、好みによっては玉葱をひとつ加え、そこにチョウジという香料を適量加える（必要以上は？加えない）。チョウジによって玉葱の香りは弱くなり、玉葱によってチョウジの匂いも弱くなる—そしてスープが完成する。<sup>\*13</sup>

プフ氏は単に材料や手順を示すだけではなく、まずは肉から出る灰汁の成分に触れながら、料理を巡って理屈をこね、蘊蓄を傾けていることが窺える。初回で既に顕在化したこのようなスタイルは、「料理考」全体の特徴であった。

「料理考」の各講義はしばしば凝った設定をとる。例えば第7の講義「料理の誤解。華やかだが酷い食事。ロシア-フランス風のウハー」では、プフは客を接待する主人の立場に読者を置き、正餐でウハー（ロシアの魚のスープ、魚汁とも訳される）が供される場面を想定しつつ、この料理について論じている。

## 第7の講義

諸君は正餐を出すのですが、費用は惜しみません。ウハー用には新鮮なチョウザメ、シャンパン、カワメンタイのレバーがあり…諸君は落ち着いて、料理人を呼び、これからすべきことの重要性を全て説明し、その合間に「そうそう君、レモンを乗せるのを忘れずにね」と言い添えます。「かしこまりました」と、家庭の素人料理人は答えるでしょう。お客が集まります。諸君は既に空きっ腹を抱えた彼らの好奇心をかき立てていて、ウハーが出ることも伝えてあります。決定的な瞬間が訪れ、ウハーが食卓に並びます！諸君は、一同が恍惚となる瞬間、感嘆の一斉射撃を見守っています…最初のお客がスプーンを口に運び、顔をしかめました。2番目も、3番目も…そして諸君自身少し味わってみます、と、おおひどい！ウハーが苦い、ウイキョウのように苦いのです！」

（主人と料理人の会話：金沢）

—君、どうしてウハーは苦いのかね？

—私自身、ご主人、苦いことには気づきましたが、どうしてなのかわかりません…魚の中に何かその類いのものがあるのは確かです。

—何か、だって！君はきっと、胆嚢でもひっかき回してつついたのだから

—いいえ、胆嚢は綺麗に抜き取りました。—どうぞご自分でご覧になってください。私はわざわざそれを

全ての魚から引き出したのです。

—それじゃウハーはどうして苦いのかね？

—わかりません、魚の中に…というのはもう確かです。

私は努力はいたしました、塩を少なめにふりかけ、レモンも再度加えました…。

野蛮人め！料理人は悪いが、諸君も悪いのである！なぜ諸君は料理人に基本を、理屈を教えていないのでしょうか！諸君は、料理人は習慣と伝聞でやっていける、我が国の粗野な料理本に印刷されているレシピに沿って料理を作れる、と考えているのです！諸君はレモンの件は話のついでに料理人に言い渡し、コックはレモンを細かく刻みました。彼、この野蛮人は、レモンの中に3つの完全に異なる部分があるということに思いが至らなかったのです。果肉、これは酸味はあるが、香りがありません、黄色い外皮、あるいは陳皮は酸っぱい味がして香りが強く、最後にその間の白い芯は、苦いよもぎのように、まさにレモンの種子と同じように、あらゆる料理を損なうのです。料理では、種子を丁寧に取り除いたレモン汁のみか、白い芯から丁寧に果肉を切り離し、種子を取り除いて小さなレモン片の形でウハーにのせます。そしてお仕舞いに、外皮も必要な時は、レモンの黄色い表皮を丁寧に切り取り、白い箇所がすっかりなくなるように、便せんのようにまで丁寧に薄くします。その時レモンは目指したものになり、他の様々なスープ同様、ウハーにもものせてよいのです。だがこれではまだ足りません。諸君が昼食に呼ばれて、家長がウハーはシャンパンだけで煮られる、と言ったとします。用心してください、ウハーは不味くなるでしょう！いかなるブイヨンもアルコールから作るのとは不可能です！あらゆる魚、肉、野菜、全ては水で煮なければなりません。この理論はあまり諸君の注意を引かないかもしれませんが、私の第1の講義の中のブイヨンの成分の理論を理解した人であれば、おわかりでしょう。アルコールは、最初の沸騰の後に加えねばならず、多量の場合でも、ブイヨンの量の4分の1か5分の1よりも多くなつてはいけません。<sup>\*14</sup>

プフ博士はレモンの特性を、3つの部分に分けて詳細に解説し、ウハーに加わった想定外の苦さの原因を分析する。苦くなった原因として、料理人の「野蛮さ」のみならず、彼の主人である「読者諸君」の指示の仕方が迂闊であったことを指摘し、料理人の教育や客の持てなしの心得に対しても自説を展開している。

講義の中にはフランスのソース、イギリスのロースト

\*13 Там же.

\*14 Там же. С.75-76.

ビーフ、ドイツのビール、イタリアのマカロニ等、外国産の食材、調味料も屢々登場し、世界の料理に通じた美食家らしいプフ氏の風貌が表れている。しかし他方で「ブリヌイ」(ロシア風パンケーキ)や「ウハー」といったロシア料理についての記述も少なくなく、彼がロシア料理に並々ならぬ拘りを持っていたこともわかる。時には食生活を超えて、西欧文化とロシア文化の対比が行われている。

上に引用した場面に続く文章で、ウハーの評価に際して、プフ博士はフランスのコックの発言を取り上げた。

### 第7の講義 (続き)

諸君に、カレームという、ナポレオンの著名な料理人がウハーについて行った深い考察のことをお伝えします。彼は自分の同国人のように非難したりはしませんでした。いいえ、彼はロシアのウハーについて、然るべき敬意をこめて話したばかりか、熱意をもって話したのです。できる限り正確に伝えますと、彼の言葉はこうでした。「もし亀のスープがイギリスのものなら、魚のスープはロシアのものである。<sup>15</sup>

カレームとは、フランスで著名な料理人マリー＝アントワヌ・カレームのことである。プフ博士はカレームやナポレオンの名に権威を借りながら、ロシア料理としてのウハーを褒め讃え、この料理の準備には出費がかかることも付け加えている。

「料理考」では時折り、プフ博士の出自や人生に関する情報が提供された。博士自身が語ったのである。第19の講義でも話が料理から大きく逸脱し、高祖父と高祖母のエピソードが語られているが、プフという人物の文化的背景を知る上で重要であるため、ここに挙げておく。

### 第19の講義 (プフ博士の高祖父と高祖母)

私の亡き高祖父であるスカラムシュは<sup>16</sup>(私は実のところ生まれはイギリスですが、彼の直系の子孫です)、諸君も知ってのとおり、非常に賢い人間でした。その証拠としては、誰もこれほど上手く女性達、いわゆるか弱き性の生き物と付き合うことはできないだろう、ということだけ指摘しておきましょう。これは冗談などではありません。高祖母、つまり私の高祖父の妻は、こう言うのは悪いかもしれませんが、気まぐれ

で、愚かな女性でした。自分の夫を振り回すために彼女が思いつかないことはなかったのです。あるとき、何を思ったのか、一晩中彼女は嫌がらせで油でべとべとした手袋をはめていました、まるで手の白さを保つためであるかのようにね(それ以後、このモードが流行したのです)。高祖父は最初はこの思いつきに驚嘆し、その後は彼女にうんざりして、最後は考えに考えた挙げ句、自身は当時ルイ14世時代に流行っていたような、大きな拍車付のブーツをはいたままの格好で温和しくベッドに横たわりました。「これはどういう意味なの?」と、驚いた高祖母は尋ねました。「なんでもないよ」とスカラムシュは答えます、「足の白さを保つためだよ」。この化粧道具にいたく驚いて、高祖母はすぐに手袋を脱いだのです。しかしそれでは終わりません。高祖父が日中に何かで高祖母を苛立たせると、嫌がらせで彼女は夜、彼を眠らせないことが屢々がありました、高祖父は、偉大な人々の例に漏れず、きちんと寝るのが好きだったのです。ベッドが散らかっていたり、高祖母がヒステリーをおこしていたり、蚤が彼女にたかっていたり、と、この出来事にスカラムシュは耐えがたくなりましたが、しかし、彼はベッドから飛び起きて、歩兵銃を壁から取り外したのです。「何がしたいの?」驚いた高祖母が叫ぶと、「なんでもない」とスカラムシュは答えました。「ただ君をととても不安にさせている、この役立たずの虫たちを追っ払いたいだけだ。」それ以来、高祖父は安心して眠るようになりました。これら全てのことから、親愛なる諸君には、先に述べたように、高祖父が極めて賢い人間だったことがよくおわかりでしょう。<sup>17</sup>

スカラムシュは、イタリアの即興喜劇コメディヤ・デラルテにおける自惚れの強い登場人物と同名である。オドエフスキーはこの名前によって、高祖父とイタリアの繋がりを示し、さらに、その血を継承するプフ博士の多国籍性についても暗示したものと考えられる。

プフ氏についての伝記的情報は、「第19の講義」に続く「第20の講義」の中でも提供されている。この講義は〈プフ氏が事故に遭ったため、彼の弟子のスカラムーシェフ氏が筆を代筆している〉という設定で行われているため、第3者の視点からのプフ氏の外貌や性格の描写が可能になっており、この点で「料理考」全体の中でも重要な役割を果たしている。それまで主にプフの視点から社会や文化が論じられてきたのに対し、この講義ではプフが観

\*15 Там же. С.77-78

\*16 \*は底本に付された、解説者による註。「イタリアのコメディヤ・デラルテの登場人物であり、大言壮語を吐き、喧嘩好きの臆病者のタイプ」。Одоевский. Кухня. С.161.

\*17 Одоевский. Кухня. С.161-162.

察と評価の対象となっており、作品「料理考」の構成における作者の周到な工夫が認められるのである。

## 第20の講義

親愛なる諸君、残念ながらお伝えしなくてはなりません、高名な我が師、プフ博士は体調がすぐれず、本講義については私、至らない弟子の私が、彼の代わりにを務めます。

(中略：金沢)

…親愛なる読者諸君も、諸君の子孫も知ることになるでしょうが、プフ博士の下で四輪馬車が壊れ、彼は腕に怪我を負いまして。なぜなら、打ち明けますと、我が敬愛すべき師はもともと相当ふくよかな体つきだからです、ただそれ相応の食事療法によって肥満体質を緩和してはおります。「プフ博士がダイエットだって！」と諸君は言うでしょう。そうです、親愛なる諸君、ダイエットなのです！ではお話しいたしましょう。<sup>18</sup>

この「有名な講座」で今回、プフ博士の代役を務めるスカラムーシェフ氏は、講義のテーマとして「プフ博士そのものを選ぶことにする」と宣言し、博士の普段の散歩風景を紹介することにした。

## 第20の講義（続き）

我々はシシューキン市場、ミリュチンの店、肉屋や八百屋、パン屋を訪ねます。そして敬愛すべき教授は、我々にそれぞれの物の意味、特徴と用途を説明してみせるのです、患者を回診する際に、聴衆を背後に、弟子達に薬効を示してみせる英国の医者に倣って。この美食のクリニックは立派な教授のお気に入りの仕事のひとつです。肉屋や八百屋での彼の会話は、地理、植物学、動物学の丸ごとの講義で。それで、つい近頃のこと…しかし順々に始めましょう。我々4人は馬車に座っていましたが、プフ博士は白い帽子に、ゆったりとしたコートを着ていました、彼のズボンは堂々と馬車からはみ出していて、眼はキョロキョロとあちこちへ向けられていました。小さな上向きの鼻、突き出た下唇、ふっくらとしたバラ色の頬、そして見た目の変わることなき朗らかさと満足と温厚が博士の顔にソクラテス的なものを与えていました。みな敬愛すべき教授に気づき、ほとんどの人が彼にお辞儀をしました。社会にこのような著名な御仁がいることは我々にとって

心地よいことでありましたから。<sup>19</sup>

弟子を引き連れ、実地研修を兼ねたプフ博士の散歩は、その後、鶏舎での講義を挟み、さらに続いたが、最後は事故で締めくくられることになった。

## 第20の講義（続き）

その後私達は市場を出て、馬車に座りましたが、その途端にバネが壊れ、我々の立派な教授は手を負傷しました。危険なことは何もないものの、医者達は患者に完全な安静を命じ、ベッドから離れないように言いました。<sup>20</sup>

こうして代講した弟子がもたらした情報により、プフ博士の外貌については、「ふくよかな」体格であることが読者にも知られるところとなる。性格については弟子による描写に加え、既にプフ自身の講義の口調、即ち文体にも顕在化していた。彼は初回の講義こそ緊張の様子を見せてはいたが、回を重ねる中で、「プフ博士を知らないはずがない」「私の作品を読んでいないはずはない。」(講義29)<sup>21</sup>と、尊大な態度を見せるようになる。「料理考」において「プフ博士」は作家オドエフスキーのペンネームではなく、連続講義の著者の名であるが、それも単なる筆名ではなく、外貌と性格を持ち、出自や周囲の人間関係も与えられた人物として演出されていた。そして、連載記事の全体を通じてそれらの情報が自然な経緯で読者に伝わるよう、考慮されていた。

既に述べたように、講義には屢々、料理文化以外に、科学、芸術、社会事情等の分野でプフ博士が教養を披露する場面が登場した。「第42の講義」もそのひとつであるが、この講義ではリンネの植物学が中心的な役割を果たし、学問上の知識が料理の情報と組み合わせられる形で記事が構成されている。

## 第42の講義（リンネの植物学と料理）

私はいつだったか諸君に、有名な植物学者のリンネが、動物の食す何百もの極めて多種多様な味の草を数え上げたことについて述べました。今、私はこのことをより身近なものとして認識しています。大変興味深いことに、リンネはスウェーデンに棲息する800か900種の植物から、

\*18 Там же. С.171-172

\*19 Там же.

\*20 Там же. С.178.

\*21 Там же. С.246.

牛が286種類食べ、  
 山羊は432  
 雄牛は417  
 馬は278  
 豚は107食べる、  
 といたしました。  
 (中略：金沢)

しかしリンネの観察によると、最も素晴らしいことは、役に立たない、または居場所を見つけれない植物は1つも無いということです。なにひとつとして姿を消したりはしません。ある動物に嫌悪を起こさせるものは、別の動物を喜ばせる。最も毒の強い植物でさえ、一部の動物達は特に喜んで食すのであり、そうした食物で肥え太るのです。ヤギは、積極的にラナンキュラスとツガの幾つかの極めて腐食性の強い種子を喜んで食べます。豚はトクサやヒヨスなどを食べます、といったふうに。これぞ真の気儘な美食家というものでありましょう！味についての議論は二の次です！自然は味について議論することなど考えていません！自然は、ただ自身の龐大で複雑な、フランス、いやむしろ、ロシアの百科事典の食事の中の、何千もの極めて多様で複雑な料理を準備するのであり、素晴らしいことに、それぞれの胃袋にはとっておきの料理があり、気前の良い大貴族<sup>22</sup>の宴会では、どの客も放置されることはない。重要なのは、どこで誰のために料理が出されるのかを知っていることなのです！

有名なリンネの調査を料理学的視点から捉えると、次のような道徳律が引き出されます。料理は多様で複雑であり、科学的なものでなくてはならず、多様であればあるほど、複雑であればあるほど（意味を成てさえいればですが）よいのです。<sup>23</sup>

上記の引用は、リンネの学説を自然界と食べ物としての植物の関係に適応しつつ、論を展開したものであるが、最後にはプフ博士は自然界の理屈を同時代の社交界における食文化の理想へと誘導している。作家オドエフスキーは長い伝統をもつ大貴族の家系に生まれ、日々自らの邸宅を社交場に提供した人物であり、彼のサロンは誰もが快適な遊興と食事を享受できる空間として名高かった。<sup>24</sup>そうした貴族文化を伝記的背景にもつ作者がサロンの正餐におけるホストのあり方についての自説を主張したのが、第42の講義であった。

これらの全てから出される結論というのは、料理は全く些細なものではないということであり、美味しく健康に安く食べることができない人間には、幸福に愉しく生きることは不可能であり、幸福で愉しく生きるためには、料理を学ぶことが、他のあらゆることと同様に、よいことです。<sup>25</sup>

1844年の1年間にわたり、「家長のための覚書」に連載された「料理考」の最後に当たる第50の講義では翌年の「料理考」の内容について告知がなされ、さらに夫婦の関係と料理の繋がり的重要性、という興味深いテーマが取り上げられた。

### 第50の講義

本年の最後に、親愛なる諸君と話をすることができて光栄です。来年は、料理の問題に関する私の大量の書簡から最も素晴らしいものを諸君に紹介しましょう。諸君はこれまでの講義を通して私への愛情と深い信頼を抱いて下さったが、書簡は講義以上に気に入ってもらえるものと期待します。

1年を通して、親愛なる諸君、私はあなた方の胃袋の幸福を気遣い、世話をしてきました。言うは易しです！胃とは、つまりこの世で最も気まぐれな存在です。にもかかわらず、私は自慢なしに申し上げるのですが、ひとつの胃も期待を裏切られることはありませんでした！ひとつが気に入らずとも、他のものに愉しみを見出したのです。料理の楽しみはとても数が多く、大変に多様です！素晴らしいことです！ひとつのクリームも私のもとに届きませんでした。私の教えを正確に実践した人は、決して迷わなかったはずです。私の講義において、レシピにだけしか注意を払わなかった人もいれば、料理の食材の理論を徹底的に学び、私に導かれてひとつの公理を確信するに至り、雇用している料理人や料理女達を悔しがらせた人もいました。「安く美味しく食べることができる、高くて非常に不味いことだってある！」という公理です。<sup>26</sup>

この文章では1年間の講義の総括が行われ、プフ博士の講義の意図がどこにあったのかが述べられているが、それはまさにプフ博士の料理をめぐる哲学であった。夫

\*22 ロシアの貴族は、新興貴族 дворянство と、古くからの世襲貴族 боярин の大きく2種類に分けられる。プフ博士がこの場面で言及しているのは後者である。

\*23 Одоевский. Кузня. С.335-337.

\*24 パナーエフの『文学的回想』にこのオドエフスキーのサロンの様子が言及されている：Панаев. С.121.

\*25 Одоевский. Кузня. С.338.

\*26 Одоевский. Кухня. С.383-384.



婦の関係と料理の繋がりにも彼の哲学は反映されている。

## 第50の講義

私には知り合いの夫婦がいます。どちらも素晴らしい人達です、思うに、それぞれが互いのために造られたように、思われるほどですが、彼らの間にひとつ厄介なことがありました。妻は言いました、一日3皿で十分、と。すると夫は言いました、6皿はなくちゃならない、と。ただこれだけのことで彼らの言い争いが起きたのです。どうなったでしょう？ 食事に関する言い争いが始まり、忌ま忌ましから争いは別のことに及びました、災いが始まり、日に日に争いは大きくなりました。最後には優しい夫婦が互いに憎み合い、別れるまでに至ったのです。どちらも正しかただけに一層残念です。妻は言いました、「出費がかさむので1日に3皿以上食べることはできないわ！」すると夫は答えました、「もし3皿のうちの2皿が失敗していたらどうなるのだ、そうすると空腹のまま食卓を後にするなんてことにもなる。もし6皿あれば、1つがだめでも、他のものを食べれば良いからな。」<sup>27</sup>

プフ博士は料理、食生活は家族関係に影響を与えること指摘しており、上記に続く場面では、台所が綺麗に片付き、整然とした食生活が営まれていることが家庭の運営にとっていかに重要であるかを述べている。

「料理考」の講義形式で語られる部分は上記、第50の講義を以て終了し、既に述べたように、翌年の1845年には「プフ氏が自分宛の手紙を読者に紹介する」という新たな形式での連載が始まる。プフ氏宛の〈書簡〉は実在のものではなく、オドエフスキー自身が作品「料理考」のために創作した文章であった。「料理考」の第2部とも言うべきこれらの〈書簡〉については本論文の考察対象でないため、次の機会に譲ることにするが、第2部もまた、料理についての情報と食文化を含む様々な文化についての蘊蓄が組み合わせられている点は1844年の記事と同様であること、1844年の記事にも増して、料理と食事のテーマからの逸脱が目立ち、より自由な立場と視点から科学、芸術等、諸分野に関する議論がなされていることを挙げておく。

なお、1845年の連載の終盤でプフ博士は姿を消す。彼は「行方不明」になり、数回に渡ってプフ氏の名を伝える書簡が掲載された。ある手紙は彼の不在を嘆いており、また、他の手紙には彼の目撃情報が記されている。最終回の記事にはスカラムーシェフ氏の料理レシピが掲

載された。プフ博士は作家オドエフスキーが創作した架空の存在でありながら、あたかも現実の人物であるかのように、「覚書」の読者の前から姿を消したのである。

## 5. 結び 都市の風俗描写を超えて

本論文の冒頭でも述べたように、1840年代はペテルブルクの都市風俗を描いた文章が人気を博していた。この流行を証す出来事として、1845年には『ペテルブルクの生理学』という刊行物が出版されたが、様々な作家の文章から構成されたこの作品集にはペテルブルクの住人の食生活を主題とする作品は収録されていなかった。したがって、「料理考」は都市ペテルブルクの食習慣、食文化に対する読者の関心を充たす上で少なからぬ役割を果たしたものと推測される。

しかし他方で、「料理考」には、料理レシピと食文化を主題とした第1部においても諸学問に精通した作家オドエフスキーの博識と深い洞察力が随所に現れており、多少のペダナチズムも感じさせて、単なる風俗描写とは一線を画す作品、即ちプフ博士の世界観を表現した作品となっている。本論文での考察を通して明らかになったように、1844年の50回の料理講義には、第1に、常に論理的思考、即ち理屈に基づいて、料理に対する見解を述べていること、第2に、料理だけでなく、諸学の分野にわたって自在に議論を展開していること、第3に、西欧、ロシア等、比較文化的視点を導入していること、が際立った点として認められた。そこには、料理は科学であり、理論に依拠して手順を考案し、実践すべきであるという思想、また、料理は社会を運営し、人間関係を築く手段でもある、という思想が提唱されていた。それはプフ博士の料理哲学であると同時に、料理の領域を超えた世界観であった。

このように、「料理考」は、都市ペテルブルクの風俗の描写と作家オドエフスキーの世界観の演出がともに目指されていた作品であったことになる。1828年にはフランスで、食学を中心としつつ、幅広い領域の知識が盛り込まれた作品『味覚の生理学』が発表され、話題を呼んだが、プフ博士の記事の中でもこの作品の著者ブリア・サヴァランの名前が言及されている。オドエフスキーが読者にサヴァランの書を想起させることを意図していたのは明らかである。しかし、サヴァランへの言及は『味覚の生理学』との類似だけでなく、相違もまた際立たせることになった。オドエフスキーは作品「料理考」に独自の仕掛けを施し、即ち、作家自身と作品の間にプフ博士という架空の人物を介在させ、その仮面のもとで自身

<sup>27</sup> Там же. С.386-388.

の哲学と世界観を描くという方法をとったのである。

この演出において重要な点は、プフ博士がイギリス人と恐らくイタリア人の血を引いていて、ロシアを外側から観察する立場にあったことであり、また、外国文化が日常のかつ身近なものとなっていたペテルブルクの食文化がプフの物語の舞台となったことである。語るプフも語られるペテルブルクも、モスクワに見られるような伝統的なロシア文化からは逸脱したものであった。それらの設定は、ロシアと西欧の出会いの物語のために選ばれたものであり、この作品が「食をめぐる生理学」の範疇を超えることに貢献した。この意図的な演出によって、オドエフスキーの「料理考」は、ペテルブルクの風俗描写の歴史の中に、近代ロシアの後進性を議論の遡上に乗せる可能性を持ち込んだのである。

#### 参考文献

- [1] 久野康彦：B. Φ. オドエフスキー『ロシアの夜』における「夜」について，Slavistika：東京大学大学院人文社会科学系研究科スラヴ語スラヴ文学研究室年報 11, pp. 96-109 (1995).
- [2] Записки для хозяев. Приложение к литературной газете. СПб.,1844-45.
- [3] Одоевский В.Ф. Кухня. Лекции господина Пуфа, доктора энциклопедии и других наук о кухонном искусстве. СПб., 2007.
- [4] Одоевский В.Ф. Сочинение в двух томах. М., 1981.
- [5] Панаев И.И. Литературные воспоминания. М.,1988.
- [6] Сахаров В.Я. О жизни и творениях В. Ф. Одоевского // Одоевский В.Ф. Сочинение в двух томах. Т. 1. М., 1981. С.5-28.