

デルモニコズとジュリア・チャイルド

—アメリカにおけるフランス料理の受容から「家庭料理」としての
フランス料理の誕生

大 塩 真夕美

はじめに

1961年、ジュリア・チャイルドは *Mastering the Art of French Cooking* (以下、*MAFC*) という名のフランス料理の本をアメリカで出版することになる。その冒頭で、彼女は読者にこう呼びかける。

This is a book for the servantless cook who can be unconcerned on occasion with budgets, waistlines, timetables, children's meals, or anything else which might interfere with the enjoyment of producing something wonderful to eat¹.

アメリカにおけるフランス料理は、富裕層の人々がレストランで一流シェフによって調理されるもの、あるいは、自宅でフランス人シェフによって調理されるものであり、家庭のキッチンで主婦が作るものではなかった。しかし、ジュリアの出版した *MAFC* のおかげで、フランス料理はアメリカの家庭で再現のできる家庭料理として親しまれることとなった。

本稿では、ジュリア・チャイルドを通して、アメリカにおけるフランス料理の受容について考察する。まずは、植民地時代にさかのぼり、新大陸アメリカでのフランス料理の受容を考察し、19世紀ニューヨーク富裕層とフランス料理の関係を、高級フレンチレストラン「デルモニコズ」を中心に詳述する。さらに、富裕層の間で親しまれていたフランス料理が20世紀、ジュリア・チャイルドによっていかにアメリカのお茶の間に受容されていったのかを考察していく。19世紀の富裕層の食生活と20世紀の一

般家庭でのフランス料理の受容を関連づける点が、本稿の特色となる。

1. アメリカにおけるフランス料理の影響

アメリカにおけるフランス料理の歴史を知るためには、イギリス人がフランス料理をどう考えていたのかを知る必要がある。18世紀のイギリス貴族は邸宅においてフランス人あるいはフランスで修業したシェフを迎え入れていたという²。しかし一方で彼らは、フランス料理はどうやら怪しいものだと考えていて、様々なソースを多用するのは、素材の悪さを隠すためだと考え、カタツムリやカエルの足を食材として使用することについても奇妙に思っていた。

そのような時代に多くのイギリス人が新大陸アメリカの植民地に生活を移した。アメリカへの入植者の最大多数はイギリス人で、彼らの食事に対する傾向が、新大陸の植民地の食事の傾向となった。つまり、新大陸においてもフランス料理への懐疑は蔓延していた。

一方で、新大陸にはサウスカロライナに移住したユグノーなど多くのフランス人も生活をしてきた。1754年から64年まで続いたフレンチ・インディアン戦争の結果、イギリスはミシシッピ以東のルイジアナとカナダを支配することとなった。その結果、カナダに住んでいた多くのフランス人がルイジアナに移住することとなった。その後、1789年のフランス革命時には、多くの貴族や彼らに仕えた料理人たちが祖国を逃れ、イギリスやアメリカに移住した。同時期には1791年から1804年にハイチ革命がおり、多くのフランス人やクレオールが自分の所有する奴隷や使用人と共にニューヨーク、ボストン、チャールストン、フィラデルフィア、ニューオリンズに移住した。彼らの中には、レストランを開業する者たちも現れ、19世紀にかけ、アメリカの大都市部の富裕層たちにフランス料理の文化を持ち込むこととなった。また、この時期のアメリカの大統領がトーマス・ジェファークソンで、彼は1801年に大統領に就任する以前、1785年から89年にかけてフランス大使を務めていたことから、大変フランス料理に興味を持っていた。「モンティチェロ」と名付けられた邸宅にはブドウ園を所有するほどのワイン愛好家でもあり、大統領に就任した際にはホワ

イトハウスの料理人としてフランス人シェフを置いた。

以上のように、フランス料理は基本的に、植民地時代から、アメリカにヨーロッパから移住した貴族や富裕層と共にやってきたシェフや使用人によって、新大陸にもたらされたことがわかる。この傾向は19世紀が進むにつれ増加し、特にニューヨークの社交界では、フランス料理は最も格式が高く、社交に重要な料理として認識されていた。次に、19世紀後期のニューヨーク社交界でのフランス料理と富裕層の関係をみていく。

2. 19世紀富裕層の晩餐会

2.1. 晩餐会を主催する

フランス料理は19世紀富裕層の人々を中心に大変好まれた。多くの使用人を抱える富裕層の人々は、自らの邸宅で仲間をもてなすことを好み、また、ニューヨーク社交界へ仲間入りしようとする新参者たちにとっては、自分たちの私邸で晩餐会を開催することは、社交界に認められるための重要な儀式であった³。

19世紀後半、フランス料理の給仕方法は、通常ロシア式と呼ばれるものが人気であった。もともと、フランス料理の給仕方法は、フランス式とロシア式に分けられていた。19世紀初頭、ニューヨーク富裕層の晩餐会などでは、食事の給仕方法はフランス式であった。フランス式は、食事が始まる時点で、多くのメニューがすでにテーブルに並んでいるのが特徴であった。食事は銀食器に盛り付けられ、銀の蓋が被せられている。食事が始まると、人々は自分の席の近くにある皿から料理をとりわけ、順番に他の人々にもその皿を回していく。ホステスは皿が開いている客人がいないかなど、常に配慮しなければならず、あまり好評ではなかった。そのため、1830年代から徐々に、その給仕法は、ロシア式へと移行する。ロシア式には、使用人の存在が不可欠であった。招待客が着席すると、料理が運ばれ始める。前菜から始まり、温かいデザートと冷たいデザートが終わるまで、使用人が全てのタイミングを見計らい、決して、空のお皿が客人の前に残されることがないように給仕をする。ホステスは、食事の心配をすることなしに、客人との会話など社交を楽しむことが出来た。

19世紀富裕層の晩餐会は生牡蠣で始まった。一皿目は牡蠣であることが多かったが、時に、キャビアが代わることもあった。その後、二種類のスープが提供される。一つはコンソメなどあっさりとした透明なスープで、もう一つはより濃厚なクリームベースのビスクであった。スープのあとには、魚料理が続く。その後は、ルルヴェ（塊のまま調理した肉料理）、ロティ（直火でローストされた肉料理）と続き、デザートが給仕され、最後にチーズとフルーツが提供された。また、これらの料理には、それぞれに合うワインやシャンパンが料理に合わせて提供された。コーヒーや炭酸水が出たら、それが食事の終了の合図であった。

2.2. アーティストとしての料理人

1870年代には、私邸に専用の料理人を持つ者は、ニューヨーク富裕層においても3人しかいなかったが、1890年になると、個人的に料理人を所有することが一般的となった⁴。個人が所有する料理人は、黒人とフランス人の二種類の人材に分けられた。ニューヨーク社交界のソーシャル・セッターとして活躍したワード・マカリストは、その大きな違いをこう述べた。“The chef is an educated cultivated artist. The colored cook, such as nature made him, possessing withal a wonderful natural taste, and the art of making things savory, i.e. taste good⁵.” フランス人料理人は紡ぎだす料理の技術力の高さによって高く評価されていた。フランス人の料理人は、指名されたレストランで働くためだけにわざわざヨーロッパからニューヨークに渡ってきた者もいるほどで、常に名誉とプライドを持って働いていた。そのため、彼らは私邸の料理人になるよりも、より華やかな機会を与えられる場所で働くことや、日常の食事よりも晩餐会などの華々しい機会に料理の腕を振るうことに情熱を注いだという⁶。

3. デルモニコズ

18世紀後期、アメリカ人の多くにとって、食事は自宅で食べるものであった。街中にあるタバーンやサルーン、パブリック・ハウスやインは基本的に旅行者のためのもので、日常的に外食をするという習慣はなかった。

その状況のなか、18世紀末にかけて大都市ではレストランが出現し始め、その多くがフランス人による経営であった。また、その顧客のほとんどがビジネスマンや少しずつ台頭し始めた富裕層の人々であった⁷。

19世紀になると、フランス料理の人気はますます高まり、フランスで修業したことのない料理人でさえフランス生まれだと偽る者も現れたが、一流レストランのシェフは、フランス人か、最低でもフランスで修業したことのある者が採用された⁸。

ニューヨーク社交界では、私邸での晩餐会が主流であった時代を経て、晩餐会の行われる場所はホテルやレストランなどの公の場に移行してゆくこととなった。1875年には、コロラド州デンバーの『デイリー・ロッキー・マウンテン・ニュース』紙は、数ヶ月前からの予約が必要なほど、デルモニコズでの晩餐会が人気となっている様子を、以下のように伝えている。

A few years ago it was considered sufficient to have the supper for private entertainments supplied from a famous restaurateur; now people only give dinners and “light teas,” or “lunches” at home. Suppers and evening parties are given by wealthy citizens at Delmonico’s, and so numerous are the demands for his famous “blue” rooms for such occasions, that to secure them it is necessary to apply weeks and sometimes months in advance⁹.

1870年代以降、富裕層の人々から最も愛されたレストランが、デルモニコズであった。デルモニコズの知名度は非常に高く、ニューヨークだけでなく、海を隔てたイギリスでもその名は知られていた。1885年にノースカロライナ州ファイエットヴィルの地方紙『オブザーバー&ガゼット』紙は、デルモニコズの名は世界中に知れ渡っており、イギリス人の間では、デルモニコズは「ナイアガラの滝」と同等に、広く知られていると紹介している¹⁰。

デルモニコズの歴史は1824年にまで遡る¹¹。1820年代から30年代にかけてのニューヨークでは、外食できる場所は限られており、それらの場所

は主に商人や弁護士、ビジネスマンが仕事をする商業地区であるロウアーマンハッタンに集中していた。しかし、それらの食事処は、簡単な食事をするためだけの場所であり、内装も最低限で、優雅にひと時を過ごす場所としては物足りないものだった¹²。その外食の流れが劇的に変化したのは、1824年であった。ワインの知識が豊富なスイス生まれのジョン・デルモニコが、1824年にバッテリー・パーク付近に小さなワインショップを開店した。その後、ペストリー職人であった兄ピーターと共に、ウィリアム通りにカフェを併設したペストリーショップを開店する。

1830年には、フランス人料理長を招き入れ、翌年には、甥のロレンツォ・デルモニコが店で働き始め、フランス料理店へと規模を拡大する。デルモニコズこそが、ニューヨーク最初のレストランであると同時に、ニューヨークに初めてフランス料理を紹介したレストランであったという¹³。

デルモニコズでは、当時のヨーロッパのレストランの主流と同じように、好きな食べ物を自分で選ぶ「パリジャン・システム」を導入した。食事のメニューは英語とフランス語の両方で書かれ¹⁴、フランス料理の雰囲気も存分に味わいながらも、英語で料理の内容を理解することができた。メニューの種類は非常に豊富で、27種類に及ぶ仔牛料理を含む346種のメイン料理や、スープだけでも11種類が用意されていた¹⁵。市場に並ぶ野菜の種類が少ないことを不満に思ったロレンツォは、1834年にニューヨーク郊外ロングアイランドの、当時は未開の地であったウィリアムズバーグに220エーカーの土地を購入し、野菜を育て始めた。また、食事のメニューとは別に、ワインメニューを用意したのもデルモニコズが最初であった。ワインの品揃えは57種にのぼり、そのほかにもウイスキーやシェリー酒などを含む12の分類のアルコール飲料をそろえていた¹⁶。

1837年には、ビーバー通りと南ウィリアム通りの角に二つの大理石の円柱が玄関を飾る立派な新店を建設した。たちまちにして、新店は大人気となり、そのサービスと食事の内容のすばらしさで、多くのファンを持つレストランへと成長した。1840年に来店したある客は “[John Delmonico] will talk with you in all the civilized languages, and serve you a dish after the man-

ner of any Christian country¹⁷”と、デルモニコズで受けることのできる素晴らしいサービスを絶賛している。

デルモニコズはその店内に「格差」があったという。1階のダイニングは片方に主に店員や物書き、もう片方にはジャーナリストや政治家が案内された。個室は中流商人が使用することを許された。その一方で、2階のメインダイニングルームには、あらゆる業種の上級紳士たちが集った。常連の中には当時のデパート王A.T. スチュアートやニューヨークタイムズ紙の編集者ヘンリー・R・レイモンドなどがいた。特に夜の営業では、株式売買人や銀行家など、「より利益を生む」顧客が押し寄せたという¹⁸。

1862年、デルモニコズは、ついに5番街に店を構える。この店舗では、主要な舞踏会のほかに、チャールズ・ディケンズなどの著名人を祝した様々な晩餐会が開催された。5番街と東14丁目の店舗のオープンにあわせ、デルモニコズは、ライバルであったレストラン、「メゾン・ドレー」のフランス人料理長、チャールズ・ラノファーを料理長として招き入れた¹⁹。ラノファーは大きな名声を得て、その後34年間、デルモニコズの厨房に君臨することになった²⁰。

大きな賑わいを見せた5番街14丁目店であるが、町の発展と共に、5番街を北上する形で移転を繰り返し替えた。1876年には26丁目に、1897年には44丁目に移転した。その新しい店舗では、さまざまな新しい試みがなされ、そのうちのひとつがダイニングルームでの喫煙が可能になったことだ。それまでは、男性が主要客であったカフェでのみ喫煙が許されていた。さらに、レストランのBGMとしてオーケストラが生演奏をしたことも、人々を驚かせた。それまでは、音楽が奏でられると、人々は静かに音楽を聴くことが奨励されていたが、この時代から、音楽はあくまでも背景に流れるものであり、人々は美しい音楽を聴きながら、食事を楽しめるようになった。

しかし、デルモニコズが、このような新しい趣向を凝らし始めた理由は、次々と开店するレストランへの対抗措置であった。例えば1890年には「シェリーズ」が开店した。シェリーズは、その奇抜すぎるほどの派手さに多くの人々が詰め掛ける人気のレストランになった。実際に、1870年

代を舞台としたイーディス・ウォートンの『無垢の時代』には、「デルモニコズでの牡蠣料理の夕食をふいにするなんて、もったいないということだ²¹」とあるのに対して、19世紀末を舞台とした『歓楽の家』においては、大きな晩餐会が開かれる場所はシェリーズであったと記述されている²²。また、『歓楽の家』冒頭の場面にこうある。グランド・セントラル駅で主人公リリーに偶然再会したセルデンは、夏の暑さをしのぐのに、どこか涼しい場所でお茶を飲もうという——「シェリーにお茶を飲みに行きますか？²³」。しかし、リリーは顔をしかめながら、「月曜日って、人が大勢町に集まってきますから、きっと、会いたくない退屈な人にも大勢顔を合わせてしまいますわ²⁴」と、シェリーズに行くことを拒否する。ここからも、当時のシェリーズの人気の高さをうかがえる。

日ごろから、富裕層の人々に対して贅沢で目新しい料理ばかりを提供していたような印象のあるデルモニコズであるが、実のところ、決して高級なものばかりを提供するレストランではなかった²⁵。予算が少ない場合には、12ドルで2人が満足に夕食をとれる場所だった。それは一皿一皿の量が多かったからに他ならない。例えば、スープは2人分で60セント、小さめのステーキなら1人分が60セント、牡蠣は当時ありふれた食材であったため一つ25セントであった。もっとも高額なメニューであるキャンバスバック・ダックでさえ3.5ドルであった。そのような理由もあり、デルモニコズは、個人の邸宅で食事を楽しんでいた人々に対して、外食をするという習慣を植え付けたレストランであった。

4. ジュリア・チャイルド

4.1. 『ジュリー&ジュリア』

19世紀、富裕層が楽しむものだったフランス料理は、いかにして、アメリカの家庭にも浸透したのか。それは、ジュリア・チャイルドの貢献なくしては語るができない。夫の仕事の関係でフランスに帯同することとなったチャイルドは、そこで初めてフランス料理と出会い、そのち密さと繊細さの先に完成される美味しさに感動し、名高きル・コルドン・ブルーで学び、アメリカ人向けにフランス料理の料理本を出版し、瞬く間に

アメリカのお茶の間で親しまれる存在となる。

アメリカでのチャイルドの貢献を描いているのが、2009年の映画『ジュリー&ジュリア』である。脚本と監督は『恋人たちの予感』や『ユー・ガット・メール』で知られるノーラ・エフロン。この作品は、ジュリア・チャイルドの自伝 *My Life in France* とジュリー・パウエルのプログを基にした2005年出版の *Julie and Julia: 365 Days, 524 Recipes, 1 Tiny Apartment Kitchen*²⁶ の二つの作品を原作として、時代を超えた二人の女性を主人公として描かれている。

ジュリー・パウエルは1973年にテキサス州で生まれ、作家になることを目指してボストンのアマースト大学に進学する。その後、考古学誌の編集者エリック・パウエルと結婚し、二人はニューヨークに移り住む。映画では、二人が、貯金をするために、ブルックリンからクイーンズに引っ越すところから始まる。2002年当時、ジュリーは前年のアメリカ同時多発テロ後の再開発のために設立された「南マンハッタン開発公団」で、被害者や遺族の保証関連に関する電話業務を担当し、遺族や被害者の切実な訴えや法外な要求にストレスを抱える毎日を送っていた。大学時代の友人たちはマンハッタンの「キャリアウーマン」たちなのだが、彼女たちとの月例ランチはジュリーの気を滅入らせるものだった。ハイエンドなレストランに集う彼女たちのオーダーはみんな「コブサラダ」であるが、一人はチーズ抜き、一人はベーコン抜き、もう一人はピーズ抜きを注文する。そのためジュリーもそれに合わせて卵抜きを注文する羽目になる。過剰に食生活への意識が高い彼女たちには、突き出しのグリッシーニさえ、「炭水化物よ」と食べるのを止められる。

その夜、自宅に帰り、ランチのストレスを発散するかのように彼女が作るのが、バターをたっぷりとしみこませフライパンで焼いたバゲットに、フレッシュトマトとバジルとフレッシュチーズをたっぷりのオリーブオイルで和えたカプレーゼをどっさりと乗せたブルスケッタであった。ジュリーのストレス発散は、料理をすることで、チョコレートクリームパイのように一見難しそうなものでも、材料をきちんと計量し、レシピの順序に従って調理をすれば、必ず正しくイメージ通りに出来上がることに最上の

喜びを感じていた。そんなジュリーの料理本バイブルが、1962年に出版されたジュリア・チャイルドの *MAFC* であった。実家を出るときに密かに持ってきた母親の持ち物で、ジュリーの記憶の中のおいしい食べ物は、すべてここにあった。「ジュリアは家庭料理を変えた。冷凍食品や缶詰、マシュマロはおいしい」と夫に話す。そして、何をやっても長続きしない自分を克服するために、1年間365日で *MAFC* に掲載されている524のレシピをすべて料理すること、そしてそれを当時流行り始めていたブログに公開することを決心する。

4.2. 若き日のジュリア・チャイルド

1912年8月15日、ジュリア・チャイルドはカリフォルニア州パサディナで生まれた。ジュリアの育った家庭は典型的な WASP の家庭であった。共和党員の父は不動産業を営み、母は製紙会社を経営する父親を持つ裕福な家庭出身であった。当然、チャイルド家には料理人が雇われていた。そのため、母親は料理に楽しさを見出すことはなく、キッチンで時間を過ごすようなことはなかった。代わりに、チャイルド家の料理人は、カリフォルニア産の新鮮な野菜や肉を使い、贅沢なアメリカ料理を食卓に提供し続け、ジュリアはそのふんだんな料理をたいそう気に入っており、何不自由なく育った²⁷。一方で、ジュリア自身も母同様、料理自体に興味はなく、料理を学ぶなどということは考えたこともなかった。当時のパサディナではフランスやフランス人に対する評判は芳しくなく、特に保守的な父は、ヨーロッパ人、特にフランス人を「陰気で墮落した奴ら²⁸」だとみなしており、ジュリア自身も映画や雑誌の影響で、フランスとは「ユーモアの通じない口やかましい人々の国²⁹」だと思っていた。そして、身長188センチのジュリアは、フランスの女性は「みな華奢で、髪形をばっちりきめた小悪魔³⁰」だとも思っていた。

彼女が生まれた時から父が望んでいた通り³¹に、大学は全米屈指の女子大学であるマサチューセッツ州のスミス大学に進学し、歴史学を専攻した。卒業後は、作家になることを夢見て、ニューヨークに引っ越し、クイーンボロ橋のたもとにルームメイトと部屋を借り、コピーライターとして働い

た。

1942年、アメリカの戦略諜報局（OSS）に勤務することとなった。最初はタイピストとしてのキャリアであったが、彼女の教育と才能を認められ、最高機密のリサーチャーとして働くこととなる。そしてその仕事の一環としてセイロン（現スリランカ）のキャンディに滞在中、同じく OSS の職員であったポール・チャイルドと出会った。ポールはコロンビア大学を卒業後、芸術や英語やフランス語などを教える教師としてパリやイタリア、アメリカで働いた。二人は 1946 年に結婚するが、その後、ポールは外務省に入省する。そして、1948 年、米国情報局の展示官としてパリへの赴任を命じられた。もともとヨーロッパへの滞在中、洗練された味覚の持ち主としても知られていたポールは、パリでチャイルドにフランス料理のすばらしさを伝える。これが、ジュリアの大きな転換点となった。

4.3. フランスでの生活

『ジュリー&ジュリア』の冒頭で、フランスへの赴任のため、ル・アーヴルの港に降り立ったジュリアが、ポールに最初に連れていかれたのが、ルアンの町にある「ラ・クロヌ」 というレストランだった。「口やかましい人々」はアメリカからやってきた「ヤンキー」である自分たちを小ばかにするのではないかと、「華奢な小悪魔」に見慣れたフランス人が、身長 188 センチの自分を受け入れてくれるのか、そんな不安の中、足を踏み入れたレストランで、スタッフたちは暖かく自分たちを迎え入れてくれたとジュリアは回想している³²。当時、ワインといえば、カリフォルニアの 1 ドルくらいの赤ワインしか飲んだことがなかったジュリアは、フランスでは食事にワインは欠かせず、たとえそれがランチであろうと、必ずワインを飲むことにたいそう驚いた。ポールは、「フランスでは、一流の料理は、国を代表するスポーツと優れた芸術を合わせたくらいの価値があるものと考えられていて、昼だろうと夜だろうと、ワインは欠かせない存在なんだ³³」とジュリアに教えた。

事実、1960 年代までのカリフォルニアでは、おいしいワインが提供されていたとは考え辛い。ワイン自体は、カリフォルニアでは 1920 年代ま

で年間 4000 万トンが製造され、全国への供給のほとんどを占めていた。しかしその後の禁酒法の影響で、多くのワイナリーが廃業し、禁酒法後も約 30 年間、アメリカのワインは、質よりも大量生産を優先させた質の悪い葡萄から作られる酒となった³⁴。

ランチの前菜の生牡蠣にもジュリアは驚嘆する。実際、牡蠣は 19 世紀の初めからアメリカの大都市では食されており、大量に捕獲されるものでもあり、しっかりとした殻に守られているため輸送にも適し、労働者層にまで人気の食材であった。しかし、その後、牡蠣の乱獲の結果、収穫量が減少し、牡蠣の値段が高騰し、新鮮な生牡蠣を食すことは大都市に住む富裕層に限られた。アメリカで生牡蠣を食べても感動しなかったジュリアは、「ラ・クロンス」で提供されたポルトガル種の牡蠣の、「鮮烈な磯の香りと滑らかな舌触り³⁵」に驚愕した。

そして、主菜の「舌平目のムニエル」はジュリアにとって究極の一品となった。舌平目の繊細な身と焦がしバターの風味は、ジュリアがこれまで食べてきたアメリカ料理にはない繊細さがあつた。ポールはフランスには、バターも産地があると説明する。地域によって異なる風味のバターが生産されるという。シャラント産はコクがあり、パストリー生地や料理全般に向いており、イジニー産は純度が高く軽い味わいなので、食卓で使い、パンに塗るなどが適しているのだ³⁶。

ランチを終え、パリに向かうころまでにすでにジュリアの心はフランスとフランス料理に魅了されていた。赴任から間もない 1949 年 10 月、ジュリアは料理学校ル・コルドン・ブルーでフランス料理を学ぶ決心をする。授業料を年間 450 ドル払って 1 年間の本科コースに入学するが、クラスメイトは全く料理のできないフランス人女性とイギリス人女性で、全く学びのないものであつた。「アメリカ人には料理なんかできっこない³⁷」と鼻で笑う学長のマダムを説き伏せ、結局「レストランオーナー向けの 1 年間コース」に転科することとなった。しかし、現実にはこのコースは服役軍人援護法の下、職業訓練校に通う感覚で料理を学んでいた元 GI のためのクラスであつた。しかし、その講師を務めたのが実務経験の長い現役のシェフ、ビュヌヤル氏で、彼の下、もともと負けず嫌いだつたジュリアは

めきめきと腕を上げることとなった。

最初は玉ねぎのみじん切りさえできなかったジュリアではあったが、朝から晩まで料理の修行に励んだ。朝6時には起床し、途中カフェに立ち寄りコーヒーとクロワッサンの簡単な朝食をすますと、7時20分には調理着に着替えて、ビュヌヤル氏の到着を待った。7時半にシェフが到着すると、すぐに彼の調理兼講義が始まった。9時45分に午前中の講義が終わると料理室の掃除を済ませ、市場で買い物をして帰宅する。チーズタルトやコキークなどの簡単な料理の支度をして、昼食にポールが一時帰宅するのを待った。12時半にポールが昼食のために帰宅し、二人でその日の午前中にあったことをおしゃべりしながらランチをとる。ポールはすぐに職場に戻り、ジュリアも14時半には学校に戻り、実演のクラスの準備をした。午後のクラスは客員のシェフが二人の弟子を引き連れやってきて、3~4種類の料理を一通り調理してみせ、学生たちはそれをよく観察し、ノートを取った。そのクラスは17時には終了し、また掃除をして、やっと一日が終わるのだった³⁸。毎日過密なスケジュールながら、それを精力的にこなし、学長マダムの嫌味な妨害にあいながらも、1951年3月にジュリアは無事にル・コルドン・ブルーを卒業することとなる。

4.4. *Mastering the Arts of French Cooking*

ル・コルドン・ブルーに通いながら、女性のための料理クラブに参加した際、ジュリアは当時、アメリカ人向けの料理本を執筆していたレイゼット・ベルトレと、シモーヌ・ベックと出会う。シモーヌは、執筆している本はアメリカ市場向けの本であるため、アメリカ人であるジュリアに本の共同執筆を持ち掛ける。喜んでそのオファーを受け入れたジュリアを加え、3人はジュリアがル・コルドン・ブルーを卒業した同じ年に、パリに住むアメリカ人女性向けに料理教室を始めた。「三人の美食家の学校」(*L'école des trois gourmandes*)と名付け、ジュリアの自宅のキッチンで開催された料理学校は、それから10年ほど続くことになる。その料理学校を続けながら、3人はレシピを研究し、繰り返し試作を続けた。そのフランス語で書かれた原稿を、ジュリアは英語に翻訳し、レシピを詳細に面白く、かつ実用的

にした。

料理本の執筆を始めてから、ジュリア自身はポールの赴任地に合わせ、ヨーロッパ中で引っ越しを繰り返したが、1956年11月に8年ぶりにアメリカに帰国することとなった。ワシントンDCへの赴任が決まったポールに合わせ、二人はジョージタウンにある一軒家を購入し、そこでの暮らしを始めた。フランスで執筆しているときに比べ、実際にアメリカで生活してみると、アメリカにおいては読者が入手できる材料や道具を気軽に実地調査できることが強みとなった。また、戦後まもなくアメリカを離れたジュリアにとって、この8年間のアメリカの変化は驚くべきもので、特に市場や個人店にとって代わった「セルフサービスのマーケット³⁹」、つまり、スーパーマーケットには感動したことをシモーヌに伝えている。店に入るとすぐに、金網のカートをつかみ、マッシュルームなどの食材を自ら手に取って、好きなものを好きな量購入できる自由さと便利さにジュリアは心躍らせた。しかし、同時に、当時のアメリカが世界に誇ったインスタントのミックス粉や冷凍商品、缶詰野菜やスプレー式ホイップクリーム缶は、彼女たちにとって理解しがたかった。そのほかにも、ジュリアは様々なことに気が付いた。例えば、アメリカでは、生のハーブを使う人はほとんどいない、仔牛肉がすごく硬い、七面鳥はフランスのそれよりもずっと大きい、ブロッコリーを食べる人がフランスよりずっと多い、そして、致命的だったのは、生クリームはたいがい手に入らないことだった。このような状況の中、ジュリアたちは「こんなアメリカで、私たちの本が入り込む余地はあるのだろうか⁴⁰」と不安を募らせた。

実際に、アメリカでの出版は難航した。最初に彼女たちの原稿は、ホートン・ミフリン社との契約を結んだが、実際にその原稿を読んだ同社幹部たちは、あまりにも細部にこだわるフランス料理に対して、単なる時間の無駄だと考えたようで⁴¹、自分たちに百科事典を作るつもりはなかった、もっと気軽にアメリカ人がフランス料理を作れるような料理本を出版したい、とジュリアたちに大幅な修正を要求した。しかし、その要求に対して、ジュリアは、自分たちの本は「古典的なフランス料理の入門書、すなわち、『自分が自分のためにフランス料理のシェフになりたい』と考えるアメリ

カ人のアマチュアにとっての、現代版エスコフィエになりえます⁴²」と説明し、結果、その答えに納得しないミフリンは、出版を断念することとなった。

その後、紆余曲折を経て、原稿はアルフレッド・クノップフ社の編集者、ジュディス・ジョーンズの手に渡ることとなる。彼女は実際に、ジュリアたちの料理本に掲載されている煮込み料理の定番である「ブッフ・ブルギニヨン」（牛肉の赤ワイン煮込み）をそのレシピに忠実に再現した。手のかかるものではあった。しかし、その美味しさは、ジョーンズが味わったことのない深い味わいであり、ジョーンズは、この原稿を自社で出版するため尽力することとなった。そして、1960年、クノップフ社はこの原稿を大きな修正をせずに出版することを決断。以下の手紙を、当時オスロに住んでいたジュリアに送った。

〔あなたの〕見事な、このフランス料理の本の内容を吟味し、…レシピを参考に料理を作り、評価を下すなどの作業に、私たちは数か月を投じました。そして、これがクノップフ社の出版目録に自信を持って加えることのできる、比類なき作品であるという結論に達しました。…正式に依頼をさせていただきたいと思います。…タイトルをどうするかについては少なからず心配しています。と言うのも、ほかのフランス料理本と並んだときに異彩を放つような、本の内容をズバリ言い表すタイトルでなければならないと考えているからです。おそらく本書は、アメリカに居ながらにしてフランス料理を作るための実用書として唯一無二の存在となるでしょう。かつて一般的な料理書としてその実用性を知らしめた、ロンバウアーの『料理の喜び』と同様に販売していくことになります⁴³。

1960年11月にジュリアとジュディスの何回もの話し合いの結果、本のタイトルは *Mastering the Art of French Cooking* に決まった。同書の序文には “The most important ingredient you can bring to it is love of cooking for its own sake⁴⁴” と書かれ、さらに、この料理本の目的は、読者に対して “...to teach you

how to cook, so that you will understand the fundamental techniques and gradually be able to divorce yourself from a dependence on recipes⁴⁵”と書き添えられた。1961年10月16日に本は出版を迎え、その2日後、10月18日のニューヨーク・タイムズ紙に本のレビューが掲載された。

[フランス料理]に関する、最も包括的で格調高い、不屈の一冊が今週出版された。…本書は、アマチュア料理家にとっての決定版として長く評価されることになるだろう。

『フランス料理という芸術の習得』は、食べ物に関して表面的な興味しか持たない人向きではない。しかし、料理の楽しみの中に根源的な喜びを感じる人にとっては、キッチン専用の参考書となり得るだろう。妥協も、押しつけもなく、可能な限り最も分かりやすい表現で書かれている。

シンプルな卵のゼリー寄せ、あるいは魚のスフレ、どれもため息の出るようなレシピばかり。控えめに見積もっても、本書ではその数が千を超えるのは一目瞭然だ。労を惜しまず、レシピのひとつひとつがあたかも最高傑作であるかのように—実際はほとんどがそうなのだが—編集されている⁴⁶。

本の価格は現在の90ドル相当にあたる10ドルと、料理本にしては高価であったにも関わらず、5年間で10万部以上を売り上げた。

4.5. *The French Chef*

発売から数日後には、シモーヌとジュリアはNBC放送の人気番組*TODAY*の生放送で本の宣伝としてオムレツを実演した。放送はスムーズに進み、ジュリアたちは大変楽しい時間を過ごし、テレビという新しいメディアの素晴らしさを実感した。

持ち前の明るさと気さくさを持つジュリアのキャラクターに白羽の矢が立つまでにそう時間はかからなかった。1962年6月、ボストンにある国立教育テレビ局のWGBH-TVから、全3回の料理番組の試験的な収録を

打診された⁴⁷。当時、アメリカでは一般の人々の間で、フランスへの興味が上昇していた。第二次大戦以降、旅行でフランスに行く人々はますます増えていたし、現地で出会ったフランス料理の素晴らしさにも人々は感動していた。また、1961年に大統領に就任したジョン・F・ケネディが、フランス人料理人のルネ・ヴェルドンをホワイトハウスの料理長として採用したことも重なって、アメリカではフランス料理がブームになりつつあった。また、ワインの生産においても、1960年代以降大きな向上が見られたことは、ジュリアに始まるフランス料理の人気と関連がなくはないだろう。1960年代になると、カリフォルニアワインの質を向上させようと、いくつかのワイナリーが様々な挑戦を始めた。その甲斐あって、1967年にはワイナリーの数は急増し、葡萄畑の面積は急速に広がり、品種もより良いものが作付けされた。1970年には240のワイナリーが2億1200万ガロンを製造するまでになり、アメリカにおける第2次ワインブームが到来した。全国にワイン・テイastingクラブが出現し、ワイン関連の雑誌の刊行や、主要紙がワインに関するコラムを掲載し始めた。その後もカリフォルニアのワインは成長を続け、2000年には847のワイナリーが5億6500万ガロンを製造するまでになっている⁴⁸。

その番組が好評だったことから、1963年2月から *The French Chef* というジュリアの料理番組が始まった。その後、1973年1月まで約10年にわたり、199の番組が放送され、エミー賞も受賞した。その後も再放送として全米の様々な放送局で2010年代になっても放送され続けた。番組で紹介されたレシピはすべて、*MAFC*に掲載されているもので、特にその中からより家庭料理として作りやすいものが選ばれた。テレビの料理番組はそれまでにも存在したが、30分の番組を基本的には編集なしで撮影し、時には失敗しても、それを笑い飛ばすジュリアは大変な人気となり、もっとも幅広く視聴された料理番組となった。事実、ジュリアの哲学には、「失敗からこそ学ぶことがある」というものがあり、番組の中で失敗すれば、実際、視聴者が家庭のキッチンで実践する際の参考になる、という独自の考えがあった⁴⁹。それまでは、アメリカにおけるフランス料理は19世紀の富裕層の例がそうであったように、レストランで特別なシェフによって

提供されるものであったが、この番組がお茶の間のテレビで放送されたことで、アメリカの家庭料理にフランス料理が広まったといわれている。

まとめ

本稿では、ジュリア・チャイルドを通して、アメリカにおけるフランス料理の受容について考察する目的で、植民地時代にさかのぼり、新大陸アメリカでのフランス料理の受容を考察し、「デルモニコズ」を通して19世紀ニューヨーク富裕層とフランス料理の関係を考察した。その後、富裕層の間で親しまれていたフランス料理が20世紀、ジュリア・チャイルドによっていかにアメリカのお茶の間に浸透したのかを考察した。

植民地時代には、懐疑的な見方をされたフランス料理は、移民としてアメリカにやってきたフランス人料理人たちの影響で、19世紀には富裕層の人々に愛される料理となった。しかし、その調理方法のち密さや、食材の入手が時に難しいことから、20世紀中ごろまでは、レストランで楽しむためのものであり、アメリカ人が自宅のキッチンで時間をかけて調理するなどとは考えられなかった。その固定概念を打ち破ったのが、ジュリア・チャイルドであった。彼女のレシピの人気は、時代も味方したといえる。1961年に大統領に就任したケネディに仕えたホワイトハウスの料理人がフランス人だったこと、カリフォルニアワインの生産者たちの努力により第2次ワインブームが始まろうとしていたこと、より多くの人々が旅行でフランスに行き、フランス料理の素晴らしさを体験し始めたこと、アメリカ人の生活の中にテレビの存在が当然となり、そのテレビの番組でジュリアが愛されたこと。しかし、何よりもアメリカ人の心をつかんだのは、ジュリア自身が「フランス料理は、しかるべき形に仕上がりさえすれば、面倒なことなど一つもない。良い結果に必要なのは、時間と手間をかけること⁵⁰」だと自伝のエピローグで語るように、彼女の出版した *MAFC* は、ただひたすら丁寧に、わかりやすく、必要であれば挿絵を入れて、フランス料理の基本的なレシピを紹介したことだった。*MAFC* の序文で彼女が語るように、ただ目の前の料理と向き合っ、フランス料理の基本をきちんと理解すれば、アメリカ人がレストランで口にしたあのバターの薫

り高きフランス料理は、自宅のキッチンでも作れることを、ジュリアのレシピは証明したのだった。

今後の課題としては、ジュリア・チャイルドによってアメリカの家庭でも料理されるようになったフランス料理が1970年代以降どのような進化をしたのか、また、20世紀後期から現在にかけてますますその評価が高くなっているカリフォルニアワインの進化は、アメリカにおけるフランス料理の受容にどのように影響しているのか、また影響されているのかを考察していきたい。食べるものがその人を形作る、のであるならば、食べるものは文化を形作っている。ますます様々な移民が流入する中で、様々な料理がアメリカには持ち込まれている。そのような中でも、植民地時代にその伝統をさかのぼるフランス料理がいかにして、その地位を守っているのか、今後の考察を続けていきたい。

注

- 1 Julia Child, Louisette Bertholle, and Simone Beck, *Mastering the Art of French Cooking: Volume One* (New York: Penguin Books, 2011 [New York: Alfred A. Knopf, 1961]), iv.
- 2 アメリカにおけるフランス料理の影響については主に Andrew F. Smith et al. (eds.), *The Oxford Encyclopedia of Food and Drink in America Volume 1&2* (New York: Oxford University Press, 2004), 237-9 頁を参照した。
- 3 Maureen E. Montgomery, *Displaying Women: Spectacles of Leisure in Edith Wharton's New York* (New York: Routledge, 1998) p. 31.
- 4 Ward McAllister, *Society As I Have Found It* (New York: Cassell Publishing Co. 1890 [New York: Arno Press, 1975]) p. 305.
- 5 Ibid., p. 101.
- 6 Harvey Levenstein, *Revolution at the Table: The Transformation of the American Diet* (Berkeley, C.A.: University of California Press, 2003) pp. 14-5.
- 7 Smith, p. 238.
- 8 Ibid.
- 9 *Daily Rocky Mountain News*, November 17th, 1875.
- 10 *The Observer and Gazette*, October 22, 1885.
- 11 デルモニコズの歴史については、Henry Collins Brown, *Delmonico's: A Story of Old New York*. (New York: Valentine's Manual, 1928) 及び Lately Thomas, *Delmonico's: A Century of Splendor* (Boston: Houghton Mifflin Company, 1967) を参照のこと。
- 12 Lewis A. Erenberg, *Steppin' Out: New York Nightlife and the Transformation of American Culture*,

- 1890-1930 (Chicago: The University of Chicago Press, 1981) p. 9.
- 13 Paul Freedman (ed.) *Food: The History of Taste* (Berkeley, C.A.: University of California Press, 2007) p. 311.
 - 14 Ibid., p. 312.
 - 15 ダナ・R・ガバッチア 『アメリカ食文化：味覚の境界線を越えて』伊藤茂訳（青土社，2003年）p. 61.
 - 16 Freedman (ed.), p. 380.
 - 17 Cindy R. Lobel, *Urban Appetites: Food & Culture in Nineteenth-Century New York* (Chicago: The University of Chicago Press, 2014) p. 120.
 - 18 Ibid.
 - 19 Thomas, p. 86.
 - 20 Ibid., p. 88.
 - 21 イーデイス・ウォートン 『無垢の時代』佐藤宏子訳（荒地出版社，1995年）81頁。
 - 22 Edith Wharton, *The House of Mirth*. (New York: Charles Scribner's Sons, 1905) p. 193.
 - 23 イーデイス・ウォートン 『歓楽の家』佐々木みよ子他訳（荒地出版社，1995年）7頁。
 - 24 同書，7頁。
 - 25 Thomas, pp. 263-4.
 - 26 Julie Powell, *Julie and Julia: 365 Days, 524 Recipes, 1 Tiny Apartment Kitchen*. (Boston: Little, Brown Company, 2005)
 - 27 ジュリア・チャイルド 『いつだってボナペティ！料理家ジュリア・チャイルド自伝』野口深雪訳（中央公論社，2009年）9-11頁。
 - 28 同書，22頁。
 - 29 同書，同頁。
 - 30 同書，同頁。
 - 31 同書，94頁。
 - 32 同書，24頁。
 - 33 同書，25頁。
 - 34 Smith, pp. 626-7.
 - 35 チャイルド，26頁。
 - 36 同書，同頁。
 - 37 同書，69頁。
 - 38 同書，74-6頁。
 - 39 同書，246頁。
 - 40 同書，247-8頁。
 - 41 同書，249頁。
 - 42 同書，251頁。
 - 43 同書，269頁。
 - 44 Child, Bertholle, and Beck, x.

- 45 Ibid., xi.
- 46 チャイルド, 279 頁。
- 47 同書, 291 頁。
- 48 Smith, pp. 626-8.
- 49 チャイルド, 376 頁。
- 50 同書, 372 頁。