

## 書評 02

遠藤 雅司 (音食紀行) 著

# 『食卓の世界史』

筑摩書房 / 2023 年 11 月刊 / 272 ページ / 920 円 + 税  
ISBN 978-4-480-68465-3

評者：吉川 弘晃

明星大学国際教育センター特任講師 / 総合研究大学院大学文化科学研究科博士後期課程



歴史は人間がつくる。人間は食べねば生きられない。ゆえに歴史とは食に規定される。この粗雑な三段論法をつくる唯物論は、評者のような歴史学徒にとって、パン（物質）かバラ（精神）かの二項対立をめぐる「豊かさ」論よりも馴染みやすい。過去の人間の行為が織りなす世界の動きを究める歴史学において、〈食〉とは経済とか文化とかでバラバラに分析されるものではなく、様々な要素や出来事が重なる生の現場として丸ごと捉えられるものだからだ。

その意味で、「食卓」を舞台に「世界史」を一望するという本書の試みは興味深い。「それぞれの食卓には、それぞれの環境、歴史と伝統、さらには食べる人間の個性が表れているはずです」(7頁)。評者にとって「食の歴史」は厳密には専門外である以上、個々の事実の学術的な検証や評価は難しいが、それでも文化交渉史に携わる端くれである。以下、近年の研究動向との関わり、全体の構成や歴史叙述（おはなし）の形式といった若干の論点から本書を論じる。

近年、歴史を対象とする学問分野では〈食〉の研究は盛りを迎えている。それらは膨大でかつ多種多様であるが、こと歴史学に限って言えば、所謂「グローバル・ヒストリー」の世界的な流行に関係している。その定義は論者によって異なるが、多様な主体が国境を越えて働く（互いに関わり合う）様子を長期的に捉えて叙述する、というのが平均的な理解だろう。そうした観点で書かれた「食の歴史」において

多くの場合、食材や燃料、肥料といった「モノ」が主役を演じるが、専門家を越えた広範な読み手にとっては大きな問題が発生する。ある商品の動き、生産・流通・消費の過程をいかに細かく実証しても、それだけでは魅力的な「人間の物語」にはならないのではないか。そこでは「ヒト」は「モノ」同士の媒介物、『資本論』の筋立てよろしく、良くて「労働力」という商品の担い手にすぎないのだから。

本書は、各章で有名な英雄・偉人たちを「語り手」として登場させることで、以上の問題に対処している。例えば第2章では、同時代史料の食に関する引用から始まり、背景となるマケドニア史の概説を経て、アレクサンドロス大王の食に対する態度や趣味、人格を逸話から浮き彫りにしつつ、彼が楽しんだであろう料理の原料やレシピを政治・経済・文化・宗教の各面から検証することで、大王と部下・兵士たちの祝宴（食卓）を立体的かつ鮮やかに再演している。18人の語り手の半数以上が政治支配者から成る本書の姿勢は、結局は「英雄史観」だの、「下からの視点」に欠けるだのといった研究者からの批判を予想できる。だが実際には、本書の主役はあくまでヒトの行為やモノの動きが構成する〈食〉であり、個々の英雄・偉人たちは物語を回す「語り手」に過ぎない。章によっては彼らは役目を終えて、さっさと退場することすらある。チンギス・ハンや楊貴妃のような世界帝国の頂点に立つ者でさえ、その食卓の一品一品

をもたらす名もなき民衆や有象無象の商品たちの上で浮動する一演者に過ぎないという本書の「おはなし」の構えが垣間見える。著者は英雄か民衆か、ヒトかモノかという対立を越えて、それらすべての流れを食卓という渦に巻き込んで総合的に叙述しようとしている。

舞台と配役が整った。あとは脚本だ。演劇の出来を決めるのは、序幕・中幕・終幕とその場面転換、歴史叙述では時代区分である。こと「世界史」の場合、各時代を適切に象徴する空間を適宜、変えることも必要だ。「本書を通読していただければ古代から中世を経て近世に移り変わる食の変遷を一望できます」(8頁)とあるが、逆に言えば、「近代」を扱う部分は少なめだ。高校教科書に代表される日本の「世界史」は、現在の「世界の一体化」がいかにか形成されたかを問うため、19世紀以降の西欧主導の世界資本主義の拡散に多くの頁を割きがちである。これに対して本書の問いは、「東西の融合」が現在の様々な食文化をいかに発展させてきたかである。前者では主権国家が分立し、同質的な「国民」が競争単位と見なされていく過程、近代的な「国民国家」建設が重要であるが、逆に後者で問題となるのは、複数の「民族」がある理念の下で共存し、多元的な生活様式が混合してゆく過程、つまり前近代的な「帝国」経営の方にある。実際に本書では、バビロニア、ローマ、唐から、オスマン、スペイン、イギリスに至るまで多くの「帝国」が存在感を発揮している。

本書のダイナミズムをなす食卓史の転換は、帝国と帝国のはざままで生じる。まず、古代から中世への転換空間として9世紀の地中海が選ばれる(第6章)。西ローマ帝国の消滅後、地中海を隔ててゲルマン諸国家群、イスラーム王朝群が形成され、ビザンツ帝国はローマを継いで1000年に渡って活動する。ローマ以来のブドウや豚・羊肉などの食材はビザンツで継承されるが、フランク王国は新しい食材を導入する。例えばビザンツではオリーブオイルを使い続け

たが、その生産地(地中海沿岸)からの供給ルートが細くなったヨーロッパ北西部ではラードやバターが主流となる。こうして帝国のはざままで、食文化の継承と分化が同時に進む。

次に、中世から近世への転換空間は15世紀の大西洋で生じる(第9・10章)。コロンブスの新大陸到達後、アジア・ヨーロッパとアメリカ大陸のあいだで多くのヒト・モノ・情報(病原菌を含む)がやり取りされた(コロンブス交換)。食料で言えば、新大陸からはトウモロコシ、カカオ、インゲン豆などが、旧大陸からは小麦、サトウキビ、玉ねぎ、豚肉などが相互に交渉する。今度は食文化の継承、そして融合が同時に進むが、地中海に目を転じると、それはオスマン帝国でも同様であった(第11章、トルコ遊牧民・ビザンツ帝国・アラブおよびペルシャ帝国の遺産継承と三者の融合)。

全体として本書は新たな研究情勢を踏まえ、また史料批判や通説をめぐる議論を挟みつつ、新鮮かつ奥行きのある「世界史」の物語を届けてくれた。巻末の監修者一覧には多くの歴史研究者が名を連ねる。これは学界外でアウトリーチ活動(曰く、音楽と料理を通じた時代旅行と世界旅行)を長年、続けてきた著者が、様々な専門領域を結集させる力量をもつ証であろう。

最後に「食の歴史」では「学界」よりも「在野」の方でこそ多くの業績が重ねられてきたことを強調したい。例えば、夭折したジャーナリスト・黒岩比佐子が明治の日本の西洋世界との出逢いを人物の逸話を交えて活写した『歴史のかげにグルメあり』(2008年、文藝春秋社)は本書と並べて読むと面白い。民俗学方面では「ものと人間の文化史」シリーズ(法政大学出版局、1968年～)、近年だと「近代食文化研究会」による成果が目立つ。「トップ・ジャーナル」論文や注釈が多いお堅い「モノグラフ」だけが、先行研究ではない。制度に守られた研究者の方こそ、精神的な腹ぺこ感を忘れちゃならない。本書は評者にそう思わせるような一冊である。