

ロシア・ソ連における食文化の継受

吉田 浩

本研究はロシア・ソヴィエトの歴史のなかから文化の翻訳にかかわる 2 つの問題について分析することを課題とした。1 つはロシア貴族の食文化がフランスのガストロノミーを自らの文化に「翻訳」し、さらにフランスの食文化へと「輸出」した経過、2 つはこうした帝政ロシア貴族の食文化の成果と伝統が 1917 年のロシア革命により断絶し、社会主義を原理とした労働者文化の創出過程でボリシェヴィキ政権によって全く新たな食文化に置き換えられソヴィエト化した過程である。

帝政ロシアの貴族文化とフランス料理の関係

帝政末期にロシアでは貴族やブルジョワジーなどによってフランスのオート・キュイジーヌが受入れられ、1917 年のロシア革命前夜にはモスクワとペテルブルクの両首都を中心にレストラン文化が栄えた。しかし料理文化をめぐる両国の交流はフランスからロシアへの一方通行的なものではなく、相互関係であったととらえなければならない。19 世紀前半のフランス最高の料理人と讃えられるアントナン・カレームは、タレーランに重用されナポレオンやイギリス皇太子、ロスチャイルド男爵の料理人をつとめた。1814-15 年のウィーン会議前後および 1818 年のアーヘン会議の時には、ロシア皇帝アレクサンドル 1 世のために料理を作り、それをきっかけにロシアに招かれ 1819 年にペテルブルクに滞在した。そしてロシア滞在中に目にしたボルシチやクリビャックを広め、食卓の飾り付けに花をもちいることを推奨した(文献 7 参照)。

19 世紀後半に活躍したユルバン・デュボワ(1818-1901) はロスチャイルド家やカフェ・アングレ(現在のトゥール・ダルジャン)で修行し、後にプロイセン宮廷料理長となった。彼はその著書『古典的料理(1856)』で、温かいものを温かいままに、冷たいものを冷たいまま食べられるよう 1 品ずつ料理を提供するロシア式サービスの利点について詳述している(文献 8)。ロシア式サービスとは前もって料理を出す順序をきめておき、いったん料理をつくって客に見せてから再びキッチンへ下げ、切り分けて一人一人に配る方法である。これを受け、フランスにおいて 19 世紀後半には一度のサービスで多種類の料理をテーブルに隈なく並べるフランス式から、1 品ずつ料理を提供するロシア式へとサービス方法の転換がおこった。このことにより料理の構成が食卓の空間(見た目)を最優先するものから、消化に要する時間を考慮にいれた時系列の構成に変わっていき、また、用意された料理を会食者は基本的にすべて食べることになったので、同じソースやつけあわせの重複は避けられるようになった。ロシア的サービスの普及はルイ 14 世以来の顕示的食事(権力の誇示や階層秩序の確認)＝貴族的秩序の時代から料理の実質が重視される時代へとかわったことを意味する。

19 世紀末にロシアは産業革命をはじめ、20 世紀初頭には貴族にくわえて産業ブルジョワ

ジーが新しい消費文化の消費者兼担い手となった。モスクワでは特に「エルミタージュ」という名のレストランに彼らは集ったが、その料理長をつとめたのはフランス人シェフであるエドワール・ニニョン(1865-1935)であった。彼は帰国後ロシアで得た経験を盛り込んだ著作を多く残し、晩年には彼がはじめたレストラン「ラリュ」がミシュランガイドで3つ星を獲得した(文献9,10参照)。

ソ連期における食堂やレストランの再興

以上の簡単な描写でもわかるように、帝政ロシアではレストラン文化が栄え、ロシアはシャンパーニュやソーテルヌ(ボルドーで作られる貴腐ワイン)の最大の輸入国となった。しかしこうした消費文化の継続は1917年のロシア革命、それに続く内戦期に経済的に困難となり、安定がおとずれた1921年以降はブルジョワ的と非難されイデオロギー的に不可能となった。そして代わりに生まれたのは労働者文化としての食堂やレストランの再興である。ソ連は支持されるために安価で良質な食事を国民に、とりわけ労働者に提供しなければならなかったのである。

1923年、「イリイチ」、「鎌とハンマー」両工場で附属食堂が誕生した。同年、国民給食部が創設され、工場での給食を管轄した。そして1928年以後、国家規模での工場附属食堂に関する実行プランが試みられはじめる。表1にみられるように食堂付きの工場の数、供給した料理の数、工場食堂を利用した人は飛躍的に増加した。これは、ソ連は国家が責任をもって労働者を養うという方針のもと、工場附属食堂の整備がおこなわれたことを意味している。

表1 レニングラード市における工場附属食堂

	1929年	1930年	1931年	1932年
食堂を付き工場数	634	1435	1697	2055
供給した皿数(百万)	123,8	288,1	530,3	710,7
工場食堂を利用した人 (市の人口に対する%)	11,7	33,5	43,7	50,1

出典： *Вильям Похлепкин. Кухня века. М., 2000., С.157.*

1931年に食料供給省国民給食局が供給した食料のうち、レストランで消費されたものは1%に過ぎず、1933年時点でのモスクワの食堂施設のカテゴリーを分類すると、レストラン31、カフェ85、大衆食堂37、ティールーム30となる。この頃から、普通の食堂の他により贅沢なレストランやカフェを設立する動きがおこってくる。政治的には五カ年計画や農業集団化により多くの犠牲を出しつつ工業化をすすめるスターリンが権力を確立する時期にあたり、労働者国家ソ連の消費生活や消費文化の水準が低くないことをアピールする必要があったと考えられる。1935年には通商大臣ヴェイツェルのもと、国家委員会はレストランと食堂の質の向上を目標にかかげた。同年12月、食事を提供する施設が次のようにカテ

ゴリに分けされた。1. 「閉じられた」食堂、2. 「開かれた」大衆食堂、カフェ、3. レストラン。「閉じられた」食堂とは工場や企業の労働者向けのもので一般人は利用できないものであるが、労働者国家であるソ連はこうした閉じられた食堂の水準向上に力を入れ、一般には開かれた食堂より安く質の高い食事が提供された。1936年、食堂施設は新設された国家レストラン・カフェ局の管轄となった。工場(企業)附属食堂では労働者の食マナーの向上教育、テーブルクロス、カーテンでの装飾、なかにはオーケストラによる演奏がおこなわれ、ソ連国民の半数、工場労働者の90～100%を養うことが計画された。他方、開かれた飲食施設ではレストランの質の向上が求められ、レストランでは加工品を使用することは不可とされ、ソーセージなど肉加工品の製造販売と出張料理が義務づけられた。

表2 ソ連全国での食堂施設数の推移 1934-35年

	34/4/1	34/7/1	34/10/1	35/1/1
レストラン	369	754	668	398※
大衆食堂	41	34	83	107
カフェ	76	138	156	184
ビュッフェ	341	715	924	892
ティールーム	61	58	53	61
ビアバー	40	49	39	43

出典：Jukka Gronow, *Caviar with Champagne, Common Luxury and the Ideals of the Good Life in Stalin's Russia*, BERG, 2003, p. 106.

※1935年1月1日にレストランの数が激減するのは、船に附属したレストランの統計上のカテゴリー変更による。

スパークリングワインやワインの生産

1934年に開かれた共産党第17回党大会でモロトフ首相は「食品産業の分野でより多種類高品質のものを生産、ゴールはワインとスパークリングワインである」と述べた。またこの頃スターリンが「同志諸君、生活はより楽しくなった」、「シャンパンはよき生活、よき人生の物質的証拠」と語ったのをうけ、1936年、ミコヤン食品工業担当政治局員はフランスのシャンパーニュ地方を視察し、翌年「シャンパン(スパークリングワインの意味)を1200万本生産しなければならない」と宣言した。農業省はスパークリングワイン生産目標として36年30万本、37年50万本、38年80万本、39年400万本、42年1200万本という途方もない数字を計画した。1939年に専門雑誌『ワイン醸造とぶどう栽培』は記事「ワインとシャンパンは社会主義祖国で労働者大衆のふつうの消費物資となった」と記述している。

1937年の粛清とその後

しかしこうした動きは当時のソ連の政治の激動に翻弄される。国家レストラン・カフェ局長オルスキーらは「社会の食料供給を悪い方向へ誘導」「安いものをより多くの人には

なく、高いものを少数の者に供給」しようとしたとして肅清された。36、37年に多くの工場食堂が閉鎖されたこと、工場食堂が肉食偏重であったことも非難された。その起訴状は「資本主義復活をもくろむファシスト・トロツキストは人民に栄養あるものを供給する代わりに、ヴोटカ、タバコ、ビール、チョコレートをカフェや食堂で不法に販売した」という理不尽なものであった。1939年に肅清が終息すると、オルスキーの「安い料理はレストランにとり利潤率が低いし、労働者は食堂の単調な食事に飽きている」という主張が顧みられ、もとの路線に戻ったが、今度は第二次世界大戦により食堂やレストランの質の向上が不可能となる。

参考文献

1. *Лотман Ю.М., Погосян Е.А.* Великосветские обеды. СПб., 1996.
2. *Вильям Похлепкин.* Кухня века. М., 2000.
3. *Юхименко, Е.М., Фалалеева, М.В.* Русский парадный обед: Меню из коллекции Государственного Исторического музея. М., 2003
4. Rebecca L. Spang, *The Invention of the Restaurant-Paris and Modern Gastronomic Culture*, Harvard University Press, 2000.
5. Jukka Gronow, *Caviar with Champagne, Common Luxury and the Ideals of the Good Life in Stalin's Russia*, BERG, 2003.
6. Alison K. Smith, "Eating out in Imperial Russia: Class, Nationality, and Dining before the Great reforms," *Slavic Review*, 65, no. 4(Winter 2006), pp. 747-768.
7. Carême A., *L'art de la cuisine française au XIXe siècle*, Paris, 1833. カレームについては、参照：ケリー・イアン『宮廷料理人アントナン・カレーム』（村上彩訳）ランダムハウス講談社、2006年
8. Dubois, Urbain et Bernard, Émile. *La cuisine classique; Études pratiques raisonnées et démonstratives de l'école française appliquée au service à la russe*, T .1, Éditions Manucius, 2000, p.VII. (初版は 1856 年)
9. Edouard Nignon, *Les plaisirs de la table : où, sous une forme nouvelle, l'auteur a dévoilé maints délicieux secrets et recettes de bonne cuisine*, Paris, 1930.
10. 辻静雄『舌の世界史』（『辻静雄著作集』新潮社、1995年所収）、1969年。
11. 吉田浩「19世紀中葉～20世紀初頭ロシアの貴族文化と宮廷料理-ロシアとフランスの食文化交流史」『食生活研究』2006年、vol. 26-1, pp. 35-46ページ。