

食と味覚の美学のために(1)

——テルファーとコースメイヤーの議論から——

馬場 朗

現代の我々の周囲には食そしてその味覚を巡る言説やイメージの群れが満ちあふれている。それだけではない。文学や映画といった芸術作品の中心に食が登場し、かつまた「美食はアートだ」とか「この料理人はアーティストだ」とかいった主張も普通に我々は耳にする。要するに、味覚と食が美的言説の極めて重大な対象として現象しているのを、我々美学者はもはや容易に否定し得ぬ状況にあるということだろう。事実、また二十世紀以後も、欧米の美学系専門誌に「食」を巡る論文が少ないながらも存在するばかりでない。日本の美学者によって「食」は確かに正面から論じ始められてもいる^①。

それでは、美学者にとって食とそれにまつわる領域とは、そもそも芸術的もしくは美的に全く肯定しうる価値あるべき主題として論ずべきものなのか。周知の様に、少なくとも表面的には、十九世紀までの古典的な美学にとって事態は幾分違っていた。近代美学の言説の中で食と味覚の真面目な検討はむしろ議論の外に置かれる傾向があったとも言えるからである。本論第三章でも触れるが、カントの様に「味覚」はその比喩的意味に他ならぬ美的判断としての「趣味」から厳密に区別され遠ざけられさえた。成る程、これに対して食と味覚を巡る現代的状況はもはや以前ほどこれらの安易に否定的に扱うことを我々美学者にあたかも禁じているかの様でさえある。豊穡な食文化の内一般市民とともに巻き込まれている西洋や我が国の美学者にとって、それらは美学上の正当な権利要求を突きつけているのかもしれない。

本論は、現代的状況において特にその美学的検討を求められる食という問題圏への二人の女性哲学者の応答の紹介から出発する。その上で、彼女らの議論の共通の前提に対して美学史上の一つの重要な再考の必要性を提案することを目指す。

テルファーとコースメイヤーの論考は、英米圏の美学芸術論のアンソロジー『*Arguing about Arts*』^②の改訂増補版で「食」を巡る近年の成果として新たに収録されたものである。二人の議論は、テルファーの議論をある程度踏まえた上でコースメイヤーが更に新たな議論を展開することからも、同時に提示すべき必要がある。しかし、より重要なこととして、彼女達は、時に相反する視点に立ちつつも、以下の二点を共有する点で、味覚と食に現代の美学者が対峙する上での極めて示唆的な議論を展開する。第一に、二人は食と味覚を美学上の話題として捉え、かつこれらに正当な美学的な価値付けを与えることを認める。この論点は、食を巡る現代的状況からの要請に積極的に応答したものとと言える。だが、より重要なのは第二の慎重な論点である。すなわち、彼女達は食と味覚を美学上の中心概念へと格上げする際の安易さに対して、極めて批判的なのである。本論が目指すのは、しかし彼女達の議論を単に再認することでは無くない。むしろこれらの議論を更に再検討しつつ、食の美学を巡る考察の新たな地平の足掛りをまさに近代美学の成立そのものの中に探り当てる方向性を示唆したい。本論は、味覚と食を巡る美学的考察を構築するための、美学的観点を

らの予備的スケッチに最終的に向かうことになろう。

本論の構成は以下の通りである。第一章と第二章ではテルファーそしてコースメイヤーという二人の女性哲学者の議論を丹念に紹介して行く。彼女達の議論が、今現在の時点での食を巡る議論のほぼ大まかな全体像を開示するからである。その上で、第三章で彼女達の議論の先に挙げた二つの共通論点を再検討しつつ批判する。特に、今し方述べた通り、彼女達の美学史的前提とは逆に、むしろ西洋近代美学成立期にあたる十八世紀美学を特に味覚と食を巡る可能性から再解釈することを目指す。

第一章 「マイナー・アート」としての「食」：テルファー

グラスゴー大学で哲学を講ずるエリザベス・テルファーは、一九九六年に『*Food for thought*』を出版し、食を巡る哲学的考察を展開した。食を巡る美学上の議論は、この著作の第3章「*Food as art*」として収められる⁵⁾。

テルファーはこの章の冒頭で次の様な問題提起を行う。哲学者達はこれまで「食」について「美的反応」は可能であることを認め始めてはいる。しかし、「食」が「芸術作品」もしくは「芸術形式」である可能性はむしろ認められてこなかった。これは正当であろうか。むしろ「食」は、「美的反応」を伴いうるだけでなく、「芸術作品」或は「芸術形式」にもある種の「条件」においては到達しうるのではないか。

まず「食」が「美的反応」をもちうるという、哲学者達が二十世紀にはいつてから認めている論点を、テルファーは再確認して行く⁶⁾。

「美的反応」の契機は、(テルファーにとつて) 十分に「食」の体験つまり「味覚」のそれに認めることが出来る。空腹を避け栄養を補給するための「道具的存在」として「食」を体験する人と、そうでない人(典型的にはグルメ)とは区別できよう。またこの後者の人たちは、自分たちの「食」に極めて敏感でヴィヴィッドな意識という「強度」

もしくは「集中」をもって臨んでもいよう。そして最後に、自らが「美味しい」を思うものを、他人も当然そう臨む様にそんな人たちが願ったり思ったりするのも普通にあり得ることである。かくして、「食」の「味覚」は、「美的反応」の体験として十分に成立しうるということになる。

勿論、最初に述べた様に、テルファーが執拗に議論を展開し自らの独自の立場として強調するのは、以上の論点ではない。「食」が「芸術作品」もしくは「芸術形式」になりうることを、そしてそれが「マイナー芸術」の枠組みとしてのみ可能であること、これの論点を証すことにある。

テルファーは、「芸術作品」の定義をまずは、その制作者がそう望む場合、あるいは鑑賞者が一般にそう判断する場合、これらアームソンによる二つの規定から始める⁸⁾。しかし正面から問題とすべきは、制作者の意図とは分離されうる第二の規定(アームソンの言う「評価的」規定)である。つまり鑑賞者が認めなければ、ある制作物は普通には「芸術作品」とは決して呼ばれないであろう。こちらの第二の規定でも「食」が十分に「芸術作品」として認められるかが重要なのである。更に以上の二つの規定の他に、我々は「芸術作品」の「存在論的位相」にまつわるテルファーの指摘に着目しておきたい。「芸術作品」という存在の永続性もしくは反復可能性が、「食」においては極めて怪しいのではないかという単純な誤解についてのテルファーの批判である。特に上演芸術の例を考えて見れば、当たり前だが、「食」と同種の問題が存在しながらも、それら上演芸術の「芸術作品」としての地位は揺るがない。とすれば、「食」の不安定な存在・反復性をもっては、その「芸術作品」としての可能性もまた否定できないだろう。

次にテルファーが批判するのは、「食」が「芸術」というよりも「技術」と見なされ、そこに「創造」の契機がないという否定的見解である。しかし、彼女が言う様に、「芸術」と「技術」の区別は流動的であると同時に、「芸術」の「創造性」は「技術」の因習性もしくは積み重

ねと相互補完的であろう。更に、「食」における「技術」の因習性もしくは反復性は、他の上演芸術の「解釈」と同じく、「調理」という「レシピ」の「解釈」という観点から捉え直される。その上で、「創造」的な「レシピ」は、伝統的な「レシピ」の様々なヴァリエーションの独自な組み合わせとしての「解釈」つまり料理の中で生み出される。その際、出発点となる「レシピ」の記述が曖昧であれば、更に料理人の「創造」的な「解釈」としての調理もまた生じる可能性が出てこよう。とすれば、「食」の「解釈」としての調理が「創造性」を持つことで、「食」は「芸術」となる権利を持ち得ることもなる。

かくして、「解釈」つまり「調理」により皿に盛られた「料理」が、「芸術作品」であると主張して良いことになる。成程、「食」の「芸術作品」たる可能性を言い得ても、すぐさま問題点が指摘されるのが常である。しかしテルファアは、代表的な三つの問題点を挙げ、かつそれぞれが安易に提起されているに過ぎないことを示して行く。第一に、例えば大量生産される「料理」の場合には、オリジナルとコピーの問題が起きないか。大量に流布しえる「料理」というコピーではなく、「レシピ」が「芸術作品」となるのは「芸術作品」として相応しくないのではないか。しかし、テルファアは同じ様な事態が既に「芸術作品」として地位が確定している版画において生じている例を挙げこれに反論する。第二に、全ての人は他人が食べるのと同じの「料理」を食べることができないという問題点がある。「料理」では、同一の作品が厳密には鑑賞者に共有されないとことだ。しかし、例えばレストランの料理人は可能な限り同じ注文には同一の「料理」を出すだろう。むしろ、テルファアが言う様に、例えば音楽会や観劇でホールの席の善し悪しで鑑賞体験が異なるのは普通だろうし、これは「料理」にだけ固有の問題ではない。第三に、多くの美学者や哲学者達が主張して来た様に、「料理」が、「食べる」という鑑賞行為の中で破壊されるが故に、静的な美的観照にたえる「構造」を持たないという問題点がある。これに対して、テルファアは「料理」では確かに静的な「構

造」はないにせよ、むしろ風味などの「組み合わせ」の様なる種の秩序が存在することを指摘する。

「芸術作品」としての「食」の可能性を擁護するテルファアの議論は、「芸術形式」という形で「食」の可能性を擁護する議論で更に展開される。様々な彫刻作品が「彫刻」という「芸術形式」に属するという意味で、「食」が「芸術形式」をもちうる可能性である。既に挙げられた二つの規定がまずこの「芸術形式」でも話題とされるが、テルファアは特に第二の「評価的」規定が「食」の「芸術形式」では成り立ち難いという主張への批判に取り組む。彼女は、この主張をまずは伝統的な二つの立場に分ける。第一は、「食」の「有用性」にまつわる伝統的な否定的立場である。第二は「食」が関わる「味覚」の「身体性・物質性」の生々しさを巡る否定的立場である。第一の立場に対して、テルファアは言う。「食」を「有用性」やそれと結びつく「感覚的質」（疲労に対する甘みなど）から切り離すのが難しいにせよ、それらを忘却する鑑賞は（グルメが実際にそうである様に）十分に可能である。むしろ厄介なのは、西洋の古くからのある種のプラトンのキリスト教的な身体性への、そして低級感覚たる「味覚」への蔑視が関係する二つ目の立場である。この第二の否定的立場では、そもそも「味覚（・嗅覚）」に対する二つの偏見が前提とされる。まずは人の味覚が微細な差異を認識し記憶することが難しいという偏見がある。次に味覚は規則的パターンを持たないし形式性を許容できないという偏見がある。つまり、かかる二重の「限界」を持つとされる感官たる「味覚」の対象である限りで、食の「芸術形式」としての可能性が否定されるのである。「味覚」の「限界」を巡るこれらの偏見に対して、テルファアはどう批判的に応答するのか。彼女は、人の「味覚」と他の動物達の「味覚」との、また同じ人間の五官たる「味覚」と「視覚」・「聴覚」との二重の關係に留意しつつ、その「限界」が実は程度問題に過ぎないと言う。更には、人間の五官内部での視聴覚の繊細さも感覚刺激のある特殊な強さによって、味覚のそれと同様に多かれ少なかれ失われ

ることはあり得る。むしろ「味覚」がより繊細さにおいて劣るにせよ、それは「食」の「芸術形式」がより「単純」であることを示唆するに過ぎない。記憶の問題にしても、一般の音楽鑑賞者がどれだけ楽曲の構造を聴覚的に正確に構造的に記憶しているようか。むしろ、逆に「食」にその形式を高度に記憶しうる批評家達の存在を指摘するのは容易だろう。味覚が規則的パターンを持たないという批判に対しても、充分に「食」の繊細な実例を反例としてあげうる。甘いものから酸っぱいものへの意図的な移行や、様々な要素の複合からなる形式をもつこともできる（例えば、無塩バター、アンチョビ、オリーフとチーズがのせられた塩味のビスケット）。「釣り合い」や「クライマックス」の構築でさえ可能である。とすれば、「食」が「芸術作品」そして「芸術形式」である可能性は否定し得ないだろう。

しかし、とは言えやはり「食」は「より単純」な「芸術作品」もしくは「芸術形式」に留まるのではないか。事実、ここでテルファアは、個人、国、公教育の三つの観点のいずれにおいても、食の芸術が必ずしも中心的な話題ではありえない事実を強調する。テルファアの最終的な主張にやっと我々は到達するのである。つまり、「食」は、「美的反応」を可能にするばかりでなく「芸術」にも高まりうるが、それは「マイナー芸術」という条件においてでしかないという主張である。「単純な芸術」だから「マイナー芸術」というわけではない（単純な鉄の固まりが、「メジャー芸術」となる現代芸術の場合をテルファアは挙げる）。ここで、「食」が「マイナー芸術」である理由を以下の三つの観点からテルファアは説明する。まず、第一の理由として「一時的な本質」にやはり左右されやすく、普遍的で完璧な再現・反復が難しいからである。「レシピ」が永遠に反復可能でもその素材は時代や地域により変動するし、「調理」や「料理」の具体的感覚の再現は例えば絵の複製版や音楽のレコードに較べると未だ不十分である。第二の理由には明確な「意味作用をもたない（もち難い）」ことである。テルファアにとっても「食」が様々な文化的文脈での「意味作用」を持つことは

否定されない。しかし、「メジャー芸術」である絵画や文学といった「表象的芸術」が、世界や人間について何かを直接に語るという形では、明確な「意味作用」を持ち難い。また、同じく「メジャー芸術」の音楽の様な一般に「非模倣的で非表象的な芸術」においてのより直接的な「感情表現」も持ち難い。第三の理由は「人を心底感動させることが出来ない」ことである。つまり、「畏敬」の念を起こさせる様な崇高なものまたは「偉大な美」を示せないというテルファアは言う。以上のテルファアの議論の中で特に第二の理由たる意味作用の欠如のところはコースメイヤーにより後に批判されることにもなる。

とは言え、テルファアが最終的に獲得した結論は、現在の過度に「食」を「芸術」として語る安易な状況への一つの有効な警告として機能しよう。「食」が「美的反応」を可能にする「芸術」でありえても「マイナー芸術」でしかないという結論である。つまりこれは、むしろ「メジャー芸術」の論点からは「食」の感性的体験の中の最も大事な何か、例えば「食」のその魅力と不可分な「日常性」が抜け落ちることを示唆している。それはまた、我々からすれば、実は「メジャー芸術」を中心に形成された従来の美学的議論のある種の限界を露呈させてもいるのである。興味深いのは、テルファアとは対立する観点から食と芸術の関係を扱ったコースメイヤーもまた、この点を最終的に示唆することである。

第二章 「食」の意味作用：コースメイヤー

ニューヨーク州立大学バッファロー校で哲学を講ずるコースメイヤーが、『*Making sense of taste*』を出版したのは一九九九年のことである。先章で紹介したテルファアの著書の三年後になる。テルファアと同様にコースメイヤーもまた食にまつわる哲学上の議論を展開し、彼女達の著作はそれぞれ「哲学と食」そして「食と哲学」という殆ど同一の副題を持つほどである。とは言え、コースメイヤーでは

特に食を巡る美学のもしくはは芸術論的議論がテルファーよりもかなり大きな比重を占める。テルファーの著作を構成する全六章は以下の通りであった。「空腹に食を与える(一章)」「食の楽しみ(二章)」「芸術としての食(三章)」「食の義務(四章)」「歓待(五章)」「中庸(六章)」である。要するに、食を巡る美学的な議論がなされるのは第三章のみである。またそもそも、その第三章において「食」が「マイナー芸術」に留まると結論づけるが故に、テルファーでは食の美学的議論はそれ以上の展開を予め断念されると言つて良い。これに対して、コースメイヤーの方は全体の六章の中の四章が食を巡る美学的議論に直接関係する(「趣味」「味覚」の哲学・美的感覚と非美的感覚(二章)「味覚の科学(三章)」「味覚の意味と意味の味覚(四章)」「視覚に表現された食欲(五章)」「食べることの物語(六章)」。残りの二章(「五官のヒラルキー(一章)」「味覚の科学(三章)」)も実は、美学的議論の中での従来の偏見の紹介と批判に当てられる。近代美学確立期においても繰り返される「味覚」を低級感覚としてきた経緯の再考(一章)と、その偏見に対する「味覚」の「繊細さ」と「客観性」の証明(三章)が示されるのである。この意味で、コースメイヤーの著作は食を巡る美学的論考でもあると言ふことが十分に出来よう。

『*Arguing about Arts*』がテルファーの著作の第三章とともに取り上げ、本論が検証するのがこの著作の第四章「味覚の意味と意味の味覚」である。味覚の意味作用を主題的に検討したこの第四章は、味覚の美学史上の従来の議論の再検討と批判に主に関わる前半の三つの章を受けながらも、後半の二つの章の導入をなす重要な章である。絵画そして文学における味覚の意味作用を扱う後半二つの章にとつての、理論の規定を直接に提示する。そして、従来の美学的議論の再検討と批判を行う前半に対して、後半の議論では彼女の食の美学的な考察の独自性が展開される。つまり、この第四章こそはコースメイヤーの著作の最も独自の理論的考察を美学的に展開する重要な部分なのである。

第四章で最初にコースメイヤーは、テルファーでも確認した「食」を巡る二段階の評価に言及する。「食」における「味覚」が「美的なもの」になりうるという段階、次に「食」が「芸術」になりうるという段階である。しかし、彼女はこれらの評価の推進者達にある敬意を表しつつも、彼らの議論に二重の欠点を見る。まずは、第一に彼らが「食」を「繊細な料理」のみを中心とし美学的に評価することで「趣味」の美的可能性や「料理」の「芸術」の可能性を限定することである。次に、これがこの章の主題でもあるのだが、彼らが「食」の豊かな「意味性」を最初から排除することである。彼らは、「食」が実は、他の正統に認められて来た芸術作品と同様に、極めて「認知的」であり「記号的機能」をもつことを理解しない。見逃すべきではないのは、第一の欠点を指摘する際に既に前提される様に、コースメイヤーは従来の美学の枠組みの中で「食」を評価することの限界に極めて意識的なことである。むしろ、「食」の「意味作用」こそは、旧来の美学における芸術作品の「意味作用」と重なりつつ、それに回収され得ぬ側面をもつ点で独自であり重要なのである。

まず、コースメイヤーは、サンタヤナらに代表される美学的偏見に抗してプラルやテルファーらの「食」を「美的なもの」として肯定せんとする試みを紹介する。しかし、「繊細さ」、「無関心性」、「反省性」や「非道具性」そして「客観性」の存在を証して行く彼らの議論を好意的に取りあげつつも、以下の欠点が指摘される。つまり、彼らは旧来の美学的枠組みで「食」を評価しているに過ぎないのである。あくまでも「味覚」は完全な「美的感覚」の典型ではない(プラル)、「食」は「マイナー芸術」ではない(テルファー)。むしろ、プラルやテルファーがいざずれも分析を食の体験の感覚の形態に純化させすぎるあまり、食がその体験を超えた何か別のものを意味する可能性が排除されることに注意を向ける。それはまた、食がその味覚の直接体験を超えた世界についての「反省性」もしくは「認識」をもつ可能性を最初から閉ざすことでもあろう。確かに、シャイナーの言う通り、食の体験

は「因果的」な化学作用でもあるが故に内的に閉じた構成をもつ傾向がある。とは言え、むしろテルファーが極めて懐疑的であった食が意味作用と世界それ自体への反省を促し感動させる力をもつ積極的可能性を、コースメイヤーは以下丹念に検証して行く。

ここで主に参照され応用されるのが、芸術作品を記号システムとして考察したグッドマンの立場である。この立場の強みは、「類似」を必ずしも第一に考慮することなく芸術作品の記号性に取り組む点にある。それは、(グッドマン自身は芸術作品としての「食」に言及しないものの)「食」という「類似」とは別の形で「意味」を持たざる得ない領域にはむしろ極めて有効な立場であろう。コースメイヤーが応用するグッドマンの記号システムは、「代理表象(representation)」、「例示(exemplification)」、「表現(expression)」の三つである。更に彼女は、食がこれらの記号システムのそれぞれにおいて、美的・感性的である次元を持つだけでなく、確実に認識的側面をも持ちうることを丹念に確認して行く。

「代理表象」では(「現物指示」(志向対象が存する場合)と「く」として見る」(志向対象が抽象的・想像的な場合)の孰れの場合も)「食」はそれ自身とは全く別に見える様に制作される。例えば、プレッツェル、クロワッサン、そして十九世紀の料理人カレームに代表される裝飾料理などである。成る程、彼女が挙げるこれらの「代理表象」としての「食」は、何よりも「視覚性」に依存する(より正確には「視覚的類似」が重要になる)。しかし、むしろこれは「食」が従来余りに注目され続けて来た味覚だけでない他の感官との複合的経験(香りや舌触りや噛むさいの触覚が関係するのにも良く知られる)である事実を示してもいる。だが特に、単に視覚的に意味を持つ様にも見えるこれらの「食」は、まさに「食べられる」という具体的感覚体験によってこそその深い「意味性」を獲得するのにもまた事実である。¹³⁾

しかし「食」が示すもので最も一般的な記号システムは、「食」が固有な質を持つと同時にそれを特に指し示す場合、つまり「例示」であ

らう。ここでは「食」の感性的体験がより重要になるが、コースメイヤーが強調する様に、それは決して主観的体験ではなく、客観的で他者に共有される体験である。例えば、「例示」としてトリュフやチキンスープを人が食す際には、決して個々の場合の偶発的契機を樂しむのではない。むしろ、それを食する皆が共に(つまり主観的ではなく客観的に)期待する味覚上の質をもつ点で、「例示」記号として食している。だからこそ、他者と共有されるべき、「例示」記号としての「食」は、(既に人類学者の指摘する様な)社会的で文化的な文脈をも内包するコミュニケーションを可能にもする。それはまた、人々によって「例示」記号としての「食」を体験する際にしばしば意識されることなく習慣化された文脈をも内包しよう。¹⁴⁾

しかしまた、この「例示」記号としての「食」は、それ自体が直接に持つより感性的な固有な質が全面に出てくるものがその全てではない。複数の構成契機から成る食事のリズムの中である「食」が一つの地位を占める様になり獲得した「暗黙の質」が前面に出てくる場合がある。グッドマン的には「隠喩的例示性」である「表現」という記号システムの側面が浮上してくる。これこそが、特にコースメイヤーが注目する「食」の記号性である。無論、ある食は最初の直接的な「例示」記号の側面をもつと同時に、この「表現」記号の側面を持つことがたびたびある。リングゴは、「赤さ」や「さくさく感」そして「酸っぱさ」などを直接的質として我々に「例示」するが、その一方である宗教的文化圏では「罪」を「隠喩的に例示」つまり「表現」しする。¹⁵⁾ 更には食にまつわる物語と小説の分析を通して、食が個的な体験によってある世界の真理が認識させること、そして他の(視聴覚などの高級)感覚と同じ意味と認識の機能を持ちうる事が示される。特に「食」が「表現」記号として最も深い意味を獲得して来たのは、典礼や儀礼の場合であろう。但し、コースメイヤーが特に日本の茶会を巡り指摘する様に、これらの食それ自体の味がむしろ儀式や典礼の様々な他の契機との全体の中で機能するのを見失うべきでない。この点は、

彼女の食と芸術の関係を巡る最後の議論に大きく反映されることになる。

かくして、コースメイヤーは、「食」が「代理表象」「例示」「表現」の位相で多様な形で意味作用を持つことを検証した。彼女の分析のため念のために指摘するならば、特に高度な意味作用を担う場合、それは単に文学や絵画の表現の中で「食」が主題とされるのは必ずしも同一ではない（文学や絵画における「食」は彼女によつて後に第六章で個別に分析される）。成程、「表現」で彼女が提示する具体例が英の古い物語やフレーザーの小説であるのは事実である。しかし、典礼や儀式の例における「食」の高度な意味作用は、(サンクス・ギヴィングとユダヤの年越し祭の例の様に)まさに具体的に体験される食の味と不可分であった。

とすれば、テルファーが主張したのとは反対に、確かに「食」は他の視覚・聴覚の芸術と同様に、高度な意味作用を担うことが出来る点で、メジャーな芸術として存在し得るのだろうか。しかしながら、コースメイヤーの答えは以下の様に慎重である。

彼女にとつて、「食」がメジャー芸術と同様の高度な意味作用を担えるのはもはや疑い得ない。しかし、テルファーと同様に、コースメイヤーは単純に食をメジャーな芸術へと昇格させることには懐疑的なのである。そもそも「食」は食それ自体の素材やその味覚とは別の様々な契機との全体性の中で深い意味作用を持つ。それは、作品を巡る自律的鑑賞の場を前提とする西洋の芸術概念にとつては極めて否定的な方向でしかない。この意味で、この西洋の芸術概念に沿う限りでの「食」の意味作用は、やはり味覚や食の感性的質が第一に来る純粹で単純な「例示」のみとなる。「食」の「代理表象」だけでなく、より複雑で深い意味作用を持ちうる「比喩的な例示」たる食の「表現」の多くが排除されよう。しかしながら、それでは、「食」の意味作用の最も豊穡な部分が失われることになる。むしろ、コースメイヤーは、西洋の芸術概念と食の概念とがそもそも二つの別の独自の歴史を辿つたものと

して、無理に後者を前者に包摂させることが不可能なのだと言う。また「味覚」を遠隔感覚であり美的感覚の代表たる視聴覚と同等のものへと無理に格上げすることも愚かだと指摘する。身体性の不安定さと不可分な味覚と同様に、非自律的な「食」の意味作用が示す重要性は、人間の生のより根源的な在り方に繋つているからである。それは、超越的な永遠の相によつて芸術と美を想定して来た従来の西洋美学とは別の、人間の生の「儂さ」を開示するものなのである。

第三章 再考される誕生期の近代美学

コースメイヤーは、テルファーらの試みが結局は不完全なもしくはマイナーな芸術形式としてしか「食」を捉えることにしかならないことを見据えていた。そこで彼女が着目したのは、従来のメジャーな芸術形式と同じ強力な意味作用を「食」が持つ可能性である。コースメイヤーの主張は確かに、テルファーの立場を伝統的美学に囚われすぎたあまり食の意味作用を見逃しているという批判から始まつていた。

しかしながら、改めて指摘するならば、テルファーもまたコースメイヤーと同様に伝統的美学の議論から食を捉えることに極めて懐疑的なのであった。テルファーは伝統的美学の花形であるメジャー芸術へと無理に「食」を昇格させることに反対する。そしてコースメイヤーもまた、食の意味作用を伝統的なメジャー芸術のそれと混同することの危険に警鐘を鳴らしたのであった。彼女ら二人のこれらの態度の根底にあるのは、伝統的美学という枠組みそれ自体が「食」の最も豊かな可能性を受容するには余りに限界があるという了解だろう。それは、従来の西洋の近代美学が美的判断の繊細な識別能力と芸術作品の自律性に特化してきたが故の限界に対する当然の不信であり、我々が安易に退けるべきものではない。

しかし、テルファーとコースメイヤーらの議論にはそのまま即座に受け入れえない部分がある。それは彼女らが西洋近代美学として想定

しているものについての美学史的認識にまつわるものである。確かに、西洋近代美学は、繊細な判別能力としての「趣味」の美学として十八世紀に確立し、やがて十九世紀以後には芸術(作品)の自律性へと大きく傾いて行く。彼女達は(少なくとも大筋では)その近代美学には「食」の最も豊かな本質を最初から拒絶する枠組みが埋め込まれていたと考える。しかしながら、事態をより慎重に見つめ直すならば、特に近代美学確立期の十八世紀美学ではむしろ「食」が極めて重要な役割を担ったことが分かる。特に、十八世紀美学の中心を成す「趣味」概念が、「味覚」の比喩的意味であったことは今更言うまでもない。実際、ブリアー・サヴァランは、「趣味」美学の母胎の一つとなった十七世紀フランス宮廷の確立者ルイ十四世について言う。「そういう全ての「ルイ十四世の宮廷の」催しごとの最後を飾るのは常に豪華な供宴であった。まったく人間は、その味覚が喜ばされないかぎり、完全に幸福ではありえない、というふうに本来できているのである。いやこの押えがたい欲求は、ついに文法までもしたがえてしまった。その証拠には、一つの事柄が完璧であったことを表現するのに、我々はそれが「gout(味覚もしくは趣味)をもつてなされた」と言うではないか²⁰⁾。見事な「食」とそれを受容しうる「味覚」こそは、趣味の美学の重要な一つの出発点なのである。

成る程、この点を二人の哲学者達がともに意識していなかったと言うのは正確ではなからう。この点に全く言及しないテルファーは問題外としても、コースメイヤーはその著書の第二章を確かに十八世紀の「趣味」と「味覚」の関係の美学史的²¹⁾分析に当てるからである。

事実、そこで彼女は、フェリーーらの研究をも参照しつつ、十八世紀西洋が、「味覚」に着目しつつ、この時代の美学の中心概念たる「趣味」概念を練り上げた過程を指摘する。コースメイヤーの指摘を大雑把に纏めるならば、確立期にある西洋美学が「味覚」に着目したのは、大きく以下の理由があると言う。知覚と快が一体になり、少ない量をじっくり味わい判定する繊細さと個人的な主観的好みの特徴とする味

覚は、客観的な理性とは異なる美的判断に大きく類似していたからである。更に、彼女が指摘するのは、美的判断と同じく、味覚が個々の体験に根ざすことで主観的な感性だということである。

とは言え、コースメイヤーが強調せんとするのは、結局は近代美学成立期におけるかかる「味覚」の地位向上が流産したこと²²⁾の必然性である。その流産の指摘そしてその原因と彼女が想定するものは、彼女以外でも指摘されてきたことであり、それほど意外な論点ではない。それは、西洋古代以来の哲学上の否定的見解と絡まりつつ必然的に浮上してきたものであろう。つまり味覚と食に客観的安定性が欠けているという批判的論点である。西洋美学は、「美的判断」の親密な主観的側面を強調する際に「味覚」を参照したが、逆にこの「味覚」と不可分な主観性が「美的判断」の客観的正当性を確立する際の障害ともなったという訳である。この方向は、既にシャフツベリやハッチソンらが美的判断を主観的で自己の欲望の充足とは別の形で(つまり無関心性の観点)に傾きつつその客観性を確立しようとした時から顕在化する。

(この意味で、彼女の指摘する様に、「味覚」と「趣味」の類似性にあくまでも拘りつつ、人間の身体的普遍性からある種の(相対的)客観性を確保せんとするヒュームの試みはむしろ例外となる。)逆に、十八世紀美学の趨勢は、カントの『判断力』批判によってシャフツベリらの方向を極限まで押し進めることになった。「味覚」は「快適なもの」に関わるのであり、「趣味」の様に「美的なもの」に関わるのではない。そもそも、美的なものを判定する「趣味」は、無関心性に基づき、また普遍妥当性というある種の潜在的な客観性を要求する。これに対して、「味覚」は余りに「身体性」に従属すると同時に、視覚や聴覚そして触覚と較べても極めて「主観的」である。成る程、カントが「味覚」と不可分な「趣味」概念を美的判断とした根本的理由の一つは、美的判断が「主観的」であることに存しよう。しかし、カントにとつての美的判断の「主観性」は、概念や目的そして関心に左右される現実世界から自由な距離を保つための前提をなすものであった。その限りで、

「味覚」は、美的判断にとつて余りに不完全な主観性しか代弁しない点で、むしろより厳密に「趣味」から是が非とも排除されねばならない。²⁵⁾そして十九世紀に入り、美学の形式主義そしてヘーゲルによる芸術の精神化により、味覚と食は美学の主流から決定的に再び遠ざけられることになった。以上がコースメイヤーの見解である。

しかしながら、このコースメイヤーの美学史上の指摘からでは、必ずしも近代美学の枠組みそれ自体が「味覚」や「食」を完全に排除するものと我々は判断することはできない。むしろその意図にも関わらず彼女が極めて逆説的に示唆する様に、近代美学の成立そのものに「味覚」そして「食」の体験が大きく作用していたのは余りにも明らかであらう。

そもそも十八世紀美学が最終的にカント美学によつて総決算されるという彼女の見方も余りに図式的ではないか。この意味で、まずは以下の事実を指摘するのはあながち無駄ではないだろう。十八世紀美学を革新し味覚との関係を常に指摘される趣味概念それ自体をその美学の中枢から追放したとされる十九世紀にむしろ味覚と食の復権が更なる進展を見せたことである。十九世紀におけるアントワーヌ・ド・カレームの様な天才的料理人の排出もしくは食文化のより著しい発展のことだけではない。ブリヤ・サヴァランそしてギュイヨール²⁶⁾によつて、味覚と食を巡る極めて肯定的な考察が始まり、かつまたそこで美学芸術論上の可能性が議論されることである。そしてそれは当時の例えばロマン派の芸術動向とも同時並行の現象であつたことに留意したい。ブリヤ・サヴァランの『味覚の生理学』のアンソロジーにつけた序文の中で、バルトは以下の様に語っていた。「B.S.」ブリヤ・サヴァランの『味覚の生理学』の出た「一八二五年は、またシューベルトが『死と乙女』を作曲している年ではないのか」²⁷⁾。決して、十九世紀以後の美学は完全にその圏内から味覚と食を完全に放逐した訳ではなかったのである。カント美学を継承し、更に食や味覚への不信を押し進めたヘーゲルやショーペンハウアーらドイツ系美学だけが、必ずしも近代美学

そのものを体现すると言うのは余りに素朴だということである。無論より根本的に我々が注目すべきは、近代美学成立に「食」とその「味覚」が寄与していた事実そのものが示唆するところのものである。

コースメイヤーが参照してもいるフェリーは、趣味概念成立の背景として十七世紀におけるデカルト的な個人主義的世界観の成立を挙げ²⁸⁾る。それは、神無き時代の刻印を帯びた西洋近代の美学が主観性から出発しつつ客観性及び公共性との困難な調停を当初から運命づけられたのを強調する彼には当然の前提であらう。しかし、本格的検討は別の機会に譲りたいが、我々がまず留意したのは、むしろ成立期の近代美学における言わば身体性という出発点である。例えば、近代美学の非理性的で反規則性を代表する概念である「いわゆる難しい難きもの」(le *ne sais qu'on*)は、「趣味」概念だけでなくその原義である「味覚」とも深く重なるものであつた。まずは、「いわゆる難しい難きもの」が安易な客観的言説を拒むと同様に、「味覚」については論じるべきでない²⁹⁾からである。そして、この「いわゆる難しい難きもの」こそは、宮廷社交術と不可分であつた。宮廷社交術の基本は、単なる話術だけではなく、「いわゆる難しい難き」所作であり、「優美」な身体性であつた。そして、十七世紀後半に太陽王の宮廷での「パレー」がかかる身体性のモデルとなり、十八世紀に入り更にそれが宮廷の外の富裕な市民層に拡散する。容易に言説化できず単純すぎる客観的な規則化を拒む「優美」な身体性によつて、「趣味」はまさに西洋の上流社会に既に公共的な形で具体的に陶冶されていたのである。

「趣味」概念の原義でもある、「食」にまつわる「味覚」の領域もまた、まさに斯様な身体性のレベルからの近代美学の極めて重要な背景をなしたと考えられる。大航海時代以後の西洋は、海外から様々な食材が流入した時代であつた。それ迄の国王や貴族などの特殊な階級に限定されていた嗜好食品が、上層市民階級へと広がることになる。先に名前を挙げたブリヤ・サヴァランは次の様に言う。「最近の数世紀は、

味覚の分野にも大きな発展をもたらした。砂糖の発見とその様々な応用、アルコール飲料、アイスクリーム、ヴァニラ、茶、コーヒーなどは、従来知られなかった味わいを我々に伝えた³⁰⁾。文化史的にもこの食体験の多様化と進展が、コーヒーや紅茶を巡る施設や儀礼に代表される様に市民社会の文化そのものを身体の圏域から支えて行くのである。

成る程、「味覚」は個体の身体的生存という最も自然で普遍的とも、逆に個々人の身体性に左右されやすい極めて主観的なものともされてきた。しかし、近代の食文化の拡大期に露になるのは、「味覚」が実は先の舞踏的な優美な身体と同様、人と人との交わりの中で可塑的に形成される公共的な身体性でもあるということである。だからこそ、テレンバツハは以下の様に言う。「味覚はそれゆえ形成するものであると同様に形成されるものである。〔中略〕個々の味覚の判断は、ある同意、他者の判断の共鳴に存するのである。〔味覚〕は能動的にも受動的にも社会文化的な形成体でもありえるということである。事実、ブルデューが指摘するところでは、十八世紀美学の礎たる「趣味」概念は、西洋の上層階級の「味覚」と不可分なのである。無論、良く知られている様に、ブルデューが向かうのはカント美学によって代表される趣味論的美学のある種の欺瞞とでも言うべきものの批判である。カントの言う、芸術享受のための「趣味」概念の普遍性は、実は上層階級に属する特殊な公共的身体性たる繊細な「味覚」であるという社会的事実を隠蔽するというのである。それは上層階級に特有な価値観を普遍的なものとして他の階級に強制する(カント的に言えば、「普遍妥当性の要求」)極めて権力的な身振りだと言う訳である。

しかしながら、我々はむしろ十八世紀西洋に端を発し現在に至る美学の起源に食にまつわる身体性が深く浸透していたことの意味を、ブルデューとはやや別の観点から見直したい。

そもそも「味覚」が公共的な身体性として存在したのは決して十八世紀の上層階級で初めて可能になった現象ではない。むしろ「味覚」

あるいはそもそも食の体験それ自体は、我々が普通に考える以上に、人間社会の在り方に直結している。食料の確保と分配が大規模に組織化される人間にとって、他の動物に比べると口に入れる食が対象として如何なるものかを判断する契機は相対的に低いものとなっている。人がある集まりもしくは食卓で給仕されている食を口に入れることは、それ自体が既にその場の公共性に参与していることを示している。

口の中に入れた食について詮索することがあるにせよ、それは通常その集まりの人々の間で食の情報自らもまた共有することである。ブルデューが批判的に指摘した、十八世紀の上層階級が食の繊細な味の体験そのものに意識を集中しそれを語ることでさえ、その様な食による共同的身体性への参与の一つの姿に過ぎない。いやむしろ、この十八世紀の上層階級の食体験の基本をなす繊細な味覚それ自体が、必ずしも彼ら自身の特権的獲得物としてのみ還元できるものなのではない。繊細な味覚とは、いましがた述べた様に人が動物とは違う形で大規模な共同体を形成する中で、「食」体験を位置づけてきた段階で既に潜在的には存在していた筈だからである。テレンバツハもまた、そもそも味覚を含む「口腔感覚」には「理論的構え (theoretischer Einstellung)」だけでなく「審美的構え (ästhetischer Einstellung)」が存在することを指摘していた。また、松永の言う様に、視覚や聴覚が主体と客体の空間の位置確定という極めて客観的判断に終始しがちであるのに対して、味覚は「質の享受」により傾き易い感官なのでもある³⁵⁾。むしろ十八世紀の上層階級による繊細な味覚体験は、これを先鋭化させたということである。

無論また、「質の享受」に傾く繊細な味覚は没交渉的な主観的享受を直接に意味する訳でもないことには留意したい。むしろそれは他者とも共有しうる「質の客観的享受」でもありえる³⁶⁾。だからこそ、食卓を囲むものは同じ「質の享受」を互いに確認することで親密な身体的一体性を感じ得るのである。更には、近代西洋の新たな公共性としての公平な議論が展開される「親密圏」の一つとしてハーバーマスがサロ

ンだけでなくカフェや会食を挙げることに留意したい。³⁷口は食べると同時に語る器官でもあるが、同様に「食」は飲み食べるだけでなく一般には語り合うための特権的な場をもまた形成する。主観性と客観性はそもそも「食」において複数の位相で（しばしば対立しつつも）共存するのである。それ故に以下の様な逆説的な自体が生じもする。つまり、この「質の享受」は、決して食する素材もしくは料理法などに運ぶ前の客体としての食べ物についての情報に向かう方向とも完全には対立しないということである。むしろ、食の素材や料理法などの情報こそは、「質の享受」たる「味覚」に安定性を与えかつその身体的共同性を強めるものだからでもある。この様に整理するならば、コースメイヤーの強調する食（の体験）の意味作用のもつ、他者と共有されるべき客観性もまたある意味で当然ながら既に前提されている可能性さえあろう。

近代美学は「食」を巡るその公共的身体性の圏域の新たな拡大を通じて、上層階級の側に偏向しつつも、西洋近代の生成を確かに告げることになる。しかしそれはまた、近代の趣味論的美学が繊細な「質の享受」という「味覚」の極めて重要な局面に着目することで美的なるものを巡る公共的身体性を前面に打ち出した初めての大きな試みでもあったからである。むしろこの試みは、テルファーやコースメイヤーらが考えるよりも、遙かに食を巡る公共的身体性に深く浸透された可能性に満ちたものであった。

結 語

テルファーそして特にコースメイヤーが見過ごしたのは、結局のところ近代美学の出発点たる十八世西洋紀美学を可能にした食を巡る公共的身体性の圏域の潜在的可能性である。成る程、近代美学の大勢は、趣味概念から食の具体的身体性を排除し、また趣味論から独創的天才論そして自律的作品概念へとその中心的力点を移行させる。その限り

で、確かにテルファーとコースメイヤーが指摘する様に、食を周縁的な芸術として消極的にしか評価し得ない方向へと大きく傾いたのだ。た。

しかしながら、それが近代美学の全てとも言えないのである。谷川やコースメイヤーらが注目する十九世紀のプリヤール・サヴァランやギュイヨの試みもまた、むしろ近代初頭の美学が既にその先鞭をつけたものであったというべきであろう。この連続性は、美学者の側から今後より正確に美学史的に跡づけられねばなるまい。単線的な還元主義的な美学史とは違った視点から、近代美学成立期の食を巡る公共的身体性の可能性を見直すということである。

そもそも自律的な芸術概念とは、やはり一つの極限值であり、むしろどの芸術現象も他律的契機を必ず孕む筈である。事実、近代美学成立期には、模倣概念の重要性が既に余りに明瞭に示唆している様に、自律的な作品概念そのものは決して主流ではない。むしろこの時代の美学には、例えばピュグマリオンズムが示しそしてまたゲーテがそれについて危惧した様に、現実の生は作品の自律性を脅かしているの⁴⁰である。テルファーやコースメイヤーが夙に指摘する食の示す現実の生の次元は、十八世紀に食を巡る公共的身体性と不可分な背景として確かに明確に意識されてきたのである。そしてまた、この意味でコースメイヤーの言う食の意味作用が味覚や食の現実体験に他の感官や社会文化性が他律的に深く絡むという事態もまた、必ずしも否定的事態などでは全くない筈である。

無論、我々が目指すものは、単なる西洋の十八世紀美学への素朴な回帰ではない。しかし我々がこの時期以後に確立した西洋の美学概念にある程度依存しつつ未だ美的考察を行っているのもまた事実なのである。重要なのは、西洋美学生成の現場へと我々の視線を向けつつ「食の美学」の新たな確固たる理論的構築を、そしてそのための美学の新たな変容の可能性を慎重に探ることなのである。

註

- (1) 例えは以下を参照のこと。W. FRETTER, «Is wine an art object?», *Journal of Aesthetics and Art Criticism*, n.30, 1971; M. QUINET, «Food as art: the problem of Functions», *British Journal of Aesthetics*, n.21 (2), 1981; A. WHITTING, «Towards precise distinctions of art and crafts», *British Journal of Aesthetics*, n.24 (1), 1984.
- (2) 例えは、谷川渥氏の論考などほかなら纏まじったものの一つである。谷川渥「美学の逆説」『野草書房』東京、一九九三年（第一章「味覚の不幸」第二章「芸術の社会学の考察」第四節「趣味批判の社会学」）。
- (3) *Arguing about Arts*, ed. by A. Neil and A. Ridley, 2nd ed., London and New York, Routledge, Part I «Art of Food?», pp.
- (4) 既に註1で挙げた文献以外では、伝統的に非美的感覚として分類されていた低級感覚（触覚、嗅覚、味覚）を主題的に検討したデアコヌの著作が割と広汎な議論を展開し、また関連文献も多数紹介している。M. DIACONU, *Tasten Riechen Schmecken: eine Ästhetik der amasthestischen Sinne*, Würzburg, Königshausen und Neumann, 2005, «Vor dem Gericht», but the author's discussion is very superficial in some places. Also, Derrida's theory of the concept of the connection of Kantian aesthetics and taste is also a problem circle. The author's existence is also mentioned. J. DERRIDA, «Economicism», *Minneapolis*, ed. par Derrida etc., Paris, Aubier-Flammarion, 1975. このデリダの論考と後述で註で触れるマランの論考については別の機会ですれぞれ検討するつもりだが、後に触れるブルデューはこのデリダの議論を批判的に紹介する。ピエール・ブルデュー「『デュスタンクモン』」石井訳、東京、藤原書店、一九九〇年（二巻）第二巻、三八三〜三九〇頁。
- (5) E. TELFER, *Food for Thought: Philosophy and Food*, London and New York, Routledge, 1996. 本章は、本文で述べた様に、テルファーの著作のこの一つの章を割と詳細に順を追って紹介したものである。二〇頁ほどの章 (*ibid.*, pp. 41-60) なので、逐一原書
- (6) の頁数を入れることはしない。
我々からすれば、ここでテルファーの言う「美的反応」としての「食」の体験は、繊細な「味覚」のそれと重なるものであろう。但し、テルファーは「味覚」と同時に「香りを嗅ぐこと」を挙げている。つまり「香り」が重要な契機として語られている点で、厳密にはエディンガールの言う「口腔感覚 (Oralsinn)」的な体験（これはテルンバッハが「味覚と雰囲気」の冒頭で紹介しているものである。TELLENBACH, *Geschmack und Atmosphäre*, Salzburg, Otto Müller Verlag, 1968, p.13）と言った方が良いのかもしれない。しかし「古くはヒュームやカント等の古典的な美学上の議論も、「味覚」の例として「香り」が決定的な役割をもつ葡萄酒を持ち出すのは周知のことであろう。その意味で、やはりこれは「味覚」を「美的反応」として捉えうる可能性を意味しよう。
- (7) それではテルファーによる「美的反応」とは何か。「美的反応」が芸術作品と非芸術作品のいずれにも適用できるものとした上で、アームソンの議論を修正しつつ彼女が挙げる三つの特徴に纏めることが出来る。第一に日常の利害関心を超えた純粹な感覚的快、より正確には「非道具」特質をもつこと。第二に、ある種の集中度を持った「強度」をもちうること（一種「没入」の様な「非中立」的なものでもあると彼女は言う）。第三に、とはいえ単なる主観的思い込みと違い、「美的反応」には他人と共有できる種の「客観的判断」の側面があること（ちなみにテルファーによると、判断主体の体調や個人的傾向で、その対象に強く没頭することなくしかしその対象が他者にとってきつと美しいものだと主体が判断する場合もあり得るとされる。第二と第三の契機が噛み合わない場合もあるということである）。
- (8) J. O. URNISON, «What makes a situation aesthetic?», *Philosophy Looks at the Arts*, ed. by J. Margolis, Charles Scribner's Sons, 1962. 以下にテルンマーによるアームソンのこれや一つの概念の紹介と応用を示しておく。第一の場合には、「分類的」と呼ばれるものである。「食」に即して言えば、「芸術家」を自認する料理人が、自らの料理を「芸術」として提示する場合である。当然ながら現代にお

いてこの様な事例は枚挙に暇がないが、この捉え方では無論ことお話しにならない。また、作者がそう意図していないくても(後世の)鑑賞者が「芸術作品」として認める逆の事例さえ存在しよう(例えば、芸術概念が存在せぬ時代の宗教的もしくは装飾的な作品など)。この第二の場合が、この鑑賞者の立場からのもので、アームソンが「評価的」と呼ぶものである。但し、「評価的」な「芸術作品」というラベルがあるからと言って、全てが良いとされるわけでもない(現代作品にはそのラベル自体を拒否しても、そのラベルが確定している古典的な「芸術作品」などに対して、たとえ鑑賞者が気に入らなくてもそのラベルは否定されない場合がある)。

(9) 更には、テルファーは参照していないが、調理を哲学的に議論したものとより古い以下の興味深い論考がある。L. M. HELD, KE, «Foodmaking as a thoughtful practice», *Cooking, Eating, Thinking: Transformative philosophy of Food*, ed. by D.W. Curtin etc., Bloomington and Indianapolis, Indiana Univ. Pr., 1992.

(10) 例えば、人の「嗅覚」が動物に較べると遙かに劣ることはある意味で事実だが、テルファーも言う様に、ワインのソムリエなど訓練次第でかなり高度な識別能力の獲得は可能である。また、そもそも「味覚」に関して高い雑食性をもつ人間の方が、ブリア・サヴァランの言う様に(ブリア・サヴァラン、『美味礼賛 (*La physiologie du goût*)』、関根他訳、一九六七年、上巻、七五頁)、動物よりも遙かに繊細な識別能力を持っているのを、我々は指摘できよう。

(11) 第一に、個人のレヴェルで「食」に「芸術」としての過度の情熱を傾けるグルメの様な態度を我々は決して、一般に共有すべきものとは思わない。第二に、国家が「食」にオペラのように巨額の補助金を拠出するのをもまた、一般には極めて異常な事態であろう。むしろ補助金がなくても「食」の「芸術形式」は十分に可能ではないだろうか。教育の位相に置いても、美術教育の中で「食」もまたその場所を持つてはいない。但し、テルファーはまさに「食」こそが「可能な民衆の芸術」として存在しうることを指摘するのは、現代の日本の「食育」の未来との関連も含めて興味深い。

(12) C. KORSMAYER, *Making sense of taste: Food and Philosophy*, Ithaca and London, Cornell Univ. Pr., 1999. 先のテルファーの場合と同じく、四三頁ほどの議論 (*ibid.*, pp.103-145) なので、逐一原書の頁数を入れることはしない。

(13) テルファー以外の、コースメイヤーが念頭に置くサンタヤナとプールのテキストは以下の通り。G. SANTAYANA, *The Sense of Beauty*, New York, Dover, 1955; D. PRALL, *Aesthetic Judgment*, New York, Crowell, 1929.

(14) フレッツェルは腕組みをした僧侶を、クロワツサンはトルコの三日月を、そしてカレームら(彼以外にコースメイヤーが挙げるのは精進料理や中世以来の宮廷料理)の装飾料理は様々な建物や事物を表して来た。

(15) クロワツサンは、トルコとしてのその三日月型パンを「食す」とことで、ウィーンの人々にトルコへの勝利の意味を体で表現するのである。

(16) コースメイヤーによれば、アメリカ人は、朝にニシンの酢漬けとヤギのチーズを食べるノルウェー人のもとで、自らにとつての「朝食」が何よつて「例示」されるかをより意識できよう。別の言い方をすれば、ノルウェー人の朝食を「例示」するこれらの食は、アメリカ人にとつて決して朝食を「例示」しないのである。

(17) 更にコースメイヤーは以下の例を挙げる。チキンスープもまた、チキンスープらしい具体的な味の「例示」以外に、病の際などにほつとさせ気を鎮めてくれる点で「氣遣いや世話」といったものを「表現」しもある。他にも、甘いものと塩っぱいものがそれぞれ、「繁栄」や「幸福」、「生存」やこれに伴う(生存を共に塩を通し仲間として分かち合うことから)「歓待」を「表現」しうる。また、「苦い食」は、インドネシアでは、「社会的規範の違反者への罰」を「表現」すると言う。

(18) コースメイヤーは、古い物語そして近代小説における「食」の「表現」を取りあげる。父への愛を「新鮮な肉ほど塩を愛す」と言った娘を追い出した後に、その父は不幸な境遇の中でかつての娘の言葉の真理を食として体験する(英の物語)。決して殺すまいと誓った熊

- のそれも子供を極限状況の中で食べざる得ない脱走兵が、「後悔」という食の表現を体験する(フレージャーの小説『ユールドマウンテン』)。
- (19) アメリカの白人入植時代の苦難と地元インディアンからの援助を記念した「サンクス・ギビング」や、出エジプトを祝うユダヤの年越し祭、キリスト教の聖体拝領、イスラム教の断食、そして日本の茶会がここでコースメイヤーによって取りあげられる。サンクス・ギビングやユダヤの年越し祭の様に、素材の選択とその味それ自体が比喩の意味を直接にこれらの儀礼の参加者に直接体験をせ伝える重要な役割を担うことは言うまでもない。サンクス・ギビングでは、北米の地域に特有の食材である七面鳥や克蘭ベリーが使われ、冬に取れる付け合わせの根菜はこの催しの起源たる冬の季節を一年毎に想起させる。また、ユダヤの年越し際には、苦いハーブがエジプトでの苦難を、小さなお椀の中の塩水はそのエジプトで流した涙を示し、春の再生と関連するパセリが塩水と食物に散らされるなど。
- (20) プリヤール・サヴァラン、前掲書、下巻、一〇〇頁。
- (21) KORSMEYER, *op. cit.*, ch. 2: «Philosophies of Taste», pp. 38-67.
- (22) リュック・フェリー、「ホモ・エステティクス」、小野他訳、東京法政大学出版、二〇〇一年(第一章:「趣味の革命」)。
例えば、既に最初の方の註でも触れた谷川渥の「味覚の不幸」の指摘を参照のこと(『美学の逆説』(前掲書、八二二頁))。そこでは特に(コースメイヤーもまた同じく取りあげる(*op. cit.*, 54-60))カントの『判断力批判』が取りあげられる。
- (24) フェリーは、コースメイヤーとはやや違い、むしろ趣味論的美学の文脈ではそもそも「懐疑的な態度を取るやいなや己自身の馬鹿馬鹿しさによってすぐさま無に帰してしまう」が故に、「相対主義から基準の探求に向かう」ことになったと指摘する(フェリー、前掲書、三六頁)。
- (25) KANT, *Kritik der Urteilsurft.*, § 8. «der Allgemeinheit des Wohlgefallens wird in einem Geschmacksurteil nur als subjektive vorgestellt».
- (26) P. MARIE-GUYOT, *L'art au point de vue sociologique*, Alcan, Paris, 1913 (8ème éd.), pp.63-65.
- (27) R. BARTHES, préface pour la *Physiologie du goût* de Brillat-Savarin, éd. par M. Guibert, Paris, Hermann, 1975, p.33.
- (28) フェリー、前掲書、二五〇-二七頁。
- (29) 「優美(grâce)」概念を巡って、「いわくいな難きもの」そして社交術との関係については、例えば以下を参照のこと。Peter Eckhardt KNABE, *Schlüsselbegriffe des kunsttheoretischen Denkens in Frankreich von der Spätklassik bis zum Ende der Aufklärung*, Düsseldorf, Schwann, 1972, art. «grâce», pp.280-281; S.R. COHEN, *Art, Dance, and the Body in French Culture of the Ancien Régime*, Cambridge, Cambridge Univ. Pr., 2000, pp.15-17.
- (30) プリヤール・サヴァラン、前掲書、上巻、五十七頁。この本の初版は一八二六年のことであるから、彼の言う「最近の数世紀」はほぼ十七世紀から十八世紀そして十九世紀初頭のことになる。
- (31) この点については、ヴォルフガング・シヴェルプシュ(『楽園・味覚・理性』(福本訳)、法政大学出版、東京、一九八八年)の著作の「儀式」の章を参照のこと。尚、前註のサヴァランの引用そしてこのシヴェルプシュについても谷川がほぼ同じ指摘を行っているが、我々の力点はおかかると状況がむしろ既に密接にそして深く近代美学成立に関わっていたことにある。
- (32) TELLENBACH, *op. cit.*, p.43.
- (33) ビエール・ブルデュー、前掲書(特に第二巻の末に収められた「純粹」批評の「通俗的」批判のために)を参照のこと。ブルデューの議論は、谷川とコースメイヤーによっても触れられている。谷川、前掲書、四六〇-五二頁; KORSMEYER, *op. cit.*, pp.64-66.
- (34) TELLENBACH, *op. cit.*, pp.35-37.
- (35) 松永澄夫、「食を料理する」(東京、東信堂、第四章「味覚の特性」、第八章「美味しさと二つの欲求」及び第十八節「質の独立」)。
- (36) しかし、以上の様に「味覚」には食へられる対象の情報と味覚そのものの自律的享受の二つの大きな方向があるのを認めた上で、更

- に様々な契機が併存しかつ(本文ですぐに述べる様に)相互に補充し合うことも稀ではないことには注意すべきであろう。この点で、コースメイヤーのこれらの契機の列挙(彼女が挙げるのは六つにつきも及ぶ)は極めて正当でもある。KORSMEYER, *op. cit.*, pp. 94-98。
- (37) ユルゲン・ハーバーマス、『公共性の構造転換』、細谷他訳、未来社、一九九四年、五〇〜五六頁。
- (38) この点については、例えば以下の極めて明晰な指摘を参照。ルイ・マラン、『食べられる言葉』、梶野訳、東京、法政大学出版、一九九九年、四六〜四九頁。
- (39) 谷川、前掲書、十四〜二十頁と二十一〜二十三頁：KORSMEYER, *op. cit.*, pp. 70-71. 尚、谷川はサヴァランの立場がカントと同じく食の質量性を排除する傾向があるとやや否定的に評価する一方、ギュイヨには短いが極めて肯定的な評価を与える。しかし、ギュイヨは「食」や「味覚」を決してブリヤ||サヴァランの様に主観的に論じたわけでもなく、これはやや偏った評価ではないか。ちなみにコースメイヤーは、ギュイヨには全く言及しないが、ブリヤ||サヴァランを積極的に評価する。
- (40) この論点は、ルソーを中心とする十八世紀ピュグマリオンニズムについて我々が常に意識しているものである。特に以下に挙げる既出の我々の論考のうち、十八世紀舞踊的ピュグマリオンニズムを巡る論考を参照のこと。馬場朗、『近世前の二つのピュグマリオンにおける「技」と「愛」』、『紀要』、群馬県立女子大学文学部、二五号、二〇〇三年。『舞踊的ピュグマリオンニズムにおける「生としての芸術」——ド・ラ・モットらによる十八世紀音楽舞踊劇のある系譜を巡って』、『紀要』、早稲田大学第一文学部感性文化研究所、二号、二〇〇四。『彫像』の「人間」への生成における「自己」と「他者」…唯物論者ブロー||デランドのピュグマリオンニズム』、『紀要』、前掲書、二七号、二〇〇六年。『十八世紀におけるプロメテウスの芸術家の帰趨…デイドロと対峙するピュグマリオン・ファルコネ』、『紀要』、前掲書、二八号、二〇〇七年。
- 41
この点は、谷川の論考の目指すところでもある。谷川、前掲書、二一〜二四頁。但し、我々は、谷川もまたコースメイヤー同様に、成

立期の近代美学における食の可能性を軽視しすぎていると考える。むしろ美学の自己変容の可能性とはまた、生成期の近代美学の未完の可能性の一つでもあるというのが本論の立場である。