

ブルボン王朝下のコーヒーとカフェ（1）

岩 切 正 介

Coffee and Cafés under the Bourbon Dynasty（1）

Masaaki IWAKIRI

1. 1791年の状況
2. 18世紀フランス社会でのコーヒーの拡がりとは背景
3. コーヒーはほぼイエーメン王国の独占する国家機密
4. 貿易商品コーヒーへの努力。オランダとフランス
5. フランス海外植民地のコーヒー園
6. フランスの海外植民地と海上貿易
7. 『百科全書』のコーヒー

1. 1791年の状況

1791年フランスのブルボン王朝は命脈つきる寸前にあったが、コーヒーについては輝かしい数字を残している。フランスの海外植民地タヒチは、世界のコーヒーの需要の50%を産していた。¹⁾

フランス本国ではすでに革命が始まっていたが、コーヒーの消費は高い水準に達していた。

コーヒーは、茶、チョコレート、タバコとともに東方世界や新大陸の発見にともない、近世のヨーロッパにもたらされた新来の味覚の物産であった。ヨーロッパ人の手になる導入は、チョコレート（1528年スペイン人）、茶（1610年オランダ人）、コーヒー（1615年ヴェニス商人）だとされる。²⁾ともにそれぞれの理由から愛され、急速に拡まったが、チョコレート、茶、コーヒーがいわゆる非アルコール飲料であったところに意味がある。ヨーロッパで中世から近世にかけて、食事（朝食も含む）や祝祭日に飲まれた日常の基本飲料であるビールやワインに代っていくからである。

コーヒーについていえば、少なくとも1700年にはヨーロッパ社会（最下層を除く）に定着していた。1791年のフランスともなれば、すでに珍しい異国の飲物ではなく、国民飲料と呼んでよい地位を得ていた。

2. 18世紀フランス社会でのコーヒーの拡がりとは背景

フランスにおけるコーヒーの拡がりについて、1716年旅行家ラ・ロックは述べている。「パリでは一般的である。マルセイユ、リヨンも同様。さらにすべての地方もならう。すべての都市にカフェがある。そればかりではない。各家庭でもコーヒーを飲む。庶民

から上層の者まで毎朝コーヒーを飲む。あるいは少なくとも正饗（ディネ）のあとに飲む。また、来客にコーヒーを出すのも習慣になった」（要約）³⁾

ラ・ロックはまたつけ加えている。「上流社会の人々はコーヒー・キャバレー-cabarets à caféを流行らせている。そこでは東方のカフェの豪華さのすべてが見られる。金や銀より高価な中国の壺とインドの家具で飾られているのだ」（要約）。キャバレーとは、もともとワインと食事を出していたところである（後述参照）。

18世紀初頭のパリの朝、職人など仕事に出かける者が、路上のコーヒー売り人からカフェ・オ・レを買い、朝食のかわりに飲む光景もよく見られた。大きな缶を背負った路上売り人がかれらに一日のエネルギーを供したのである。

いくらか補正すべき点はあるにしても、18世紀初頭のフランスのコーヒー飲用の姿はおよそこのようなものであろうか。輪郭は18世紀を通じて変わらない。ただ、口にするコーヒーは、イエメン王国のものより自国の海外植民地のものが多くなっていく。

フランスの18世紀は、およそ、前半は贅沢の時代、後半は啓蒙の時代と分けられる。前半のうちでもとりわけ摂政の時代（1715-23）は、豊かさに加え、また変化も多かった。パリの景観が改まり、万事に変化が生じた。新世界の嗜好品タバコ、チョコレート、茶、コーヒーも流行をみた。⁴⁾

摂政フィリップ・ドルレアン2世は、偉大よりも優雅、政治よりも詩文を愛したという。その影響か、宮廷と貴族の間では、料理とおしゃれに花が咲き、男子厨房に入るで君臣自ら美味に洗練を求め、材料と飾り付けに新奇をこらし、お抱えの料理長に腕を磨かせた。フランス料理は頂点に達する。基調の同じルイ15世親政の時代に料理書の古典が次々と公けにされる。小宴会が好まれ、女性同伴で機知ある会話が交され、料理が楽しまれた。⁵⁾ フランス料理は、中世来のたんに香辛料と塩で味つけするものから、煮込みによるソースの精妙な味のものに変わった。⁶⁾ この美味なるコース料理にデザート類と共にコーヒーが組み合わされた。

君臣ばかりではない。ブルジョワや新貴族の館でもグルメたちの夜宴が開かれた。たとえば、三代続いた徴税請負人の家に育ったド・ラ・レニエールの有名な晩餐会がある。ド・ラ・レニエールは贅を尽した晩餐会を演出して美食文学を切り拓いた人物。会食者の条件は、文学者であること、および17杯のコーヒーを飲むことだった。⁷⁾ 第一回目は1783年。2回目は1787年。この二回目の模様—「銘々に出されるポタージュとやはり各人に出されるデザートを勘定にいれて27品の料理があった。それは正真正銘のすばらしい饗宴だった。……パリの町が供しうる世にも繊細で美味なるものすべてが食卓にあった」⁸⁾。ここでもコーヒーを忘れてはならないだろう。

1762年2月、パリの監獄バスチーユに啓蒙主義の作家マルモンテルが八日間拘留された。待遇はよく、自由でホテル住いのようなだったという。正餐もきちんと出された。すばらしいポタージュ、おいしい肉、脂がのってとろけそうな鶏のもも肉、マリネードをかけた朝鮮あざみ、ほうれん草、梨にぶどう、古いブルゴーニュワイン1本。そして最上級のコーヒー。⁹⁾ ここでも正餐にコーヒーがついている。ただ、地方都市では、1740年だが、コース料理にコーヒーがつくことはごく稀れだったという。¹⁰⁾

18世紀の宮廷・貴族社会のコーヒーの飲み方は、他にもあった。むしろ、この方が中心だったといえるのだろう。コーヒーは一種のファッションで飲むには様式があった。中国の美術品や陶磁器、上等のポットやカップ、コーヒーをいれる黒人の少年（一種のペットとして）が必要な道具立てだった。わざわざトルコ風の仮装を着て、コーヒーを飲むことまでした。女性には優雅なムードや仕草、気取りの機会を与えた。自己演出あるいは贅沢の誇示。革命も近づくロココ趣味の時期でも、コーヒーは同じく、宮廷の貴族たちにとっては「贅沢文化の装飾」であった。¹¹⁾

枢機卿の館でも修道院でもコーヒーは飲まれた。カトリックの世界は、貴族の二男三男などを迎えたもう一つの上流社会であったといえよう。宮廷・貴族社会と隔てるのは、俗と聖というたてまえだけという場合が多かった。修道院の僧は晩餐会に似たご馳走のあと、熱く澄んだコーヒーをすすった。

市民階級の飲み方は、いくらか趣が異った。ここではコーヒーは万能薬であり、体の不調やメランコリーをなおしてくれる効用が期待された。何より醒めを与え、頭脳を明晰かつ敏活にしてくれる。性欲を抑え、仕事にかりたてる。コーヒーの意味合いは、市民階層にとって、このような実利に傾いていたとみるべきだろう。¹²⁾ むろん上流ブルジョワの館では、客を招き美味をふるまう会食が催され、コーヒーが味覚の享楽を締め括った。¹³⁾ しかしこの時ですら、お腹のご馳走の消化を助けることが期待された。

18世紀にはフランスの朝食が変わったといわれる。ここにもコーヒーが新しく顔をのぞかせる。中世来フランスでは階層を問わず、朝食は実の多いスープにワイン（あるいはビール）であった。それがパンかジャガイモにコーヒーという組合せに変わった。とりわけ小貴族と市民層の間ではこの新しい朝食が定着した。¹⁴⁾ 処刑直前の王家の朝食メニューもパン類とココア、コーヒーなどの飲物である。¹⁵⁾

フランス人はカフェでもコーヒーを飲んだ。パリのカフェの数は18世紀でみると、摂政時代のほぼ始まりにあたる1716年に300軒、その終りの1723年には380軒、世紀の半ばの1750年には600軒、革命の頃には1,800軒になっていたといわれる。¹⁶⁾ このカフェに、ロンドンの場合と同じように、下層を除いて、少くとも関心とそれなりの目的をもつ者ならほぼあらゆる階層のあらゆる人間がやってきた。カフェはパリでも階層を越えた施設であった。ちなみにパリの人口は、1750年に50万、革命の頃に65万ほどであった。なおまたパリの朝の光景の一つは、カフェのボーイがホテルにコーヒーを運ぶ姿であった。¹⁷⁾

18世紀のフランスでコーヒーは時とともに浸透の度を強めていったのである。新来の飲物を迎えて食習慣あるいは食文化が変わり、これと手と手を取り合ってコーヒーは浸透した。カフェの出現も大きい。だが、コーヒーの拡がりは、社会のもっと基本的な部分の変化とつながっていたようだ。生活態度の変化あるいは人生への取り組み方の変化である。これを道徳の変化であったといってもよい。

あのド・ラ・レニエール氏（新貴族）の晩餐会には、興味深いアトラクションがついていた。物理実験である。ブルジョワ上層や貴族の間で当時は物理・化学実験が盛んだった。また当時はさまざまな発明品も考察工夫された。教育・学問を手掛りに社会の階梯

を上る気運も強くなっていた。知識と技術の書『百科全書』(1751-1771)が出されたのもこの世紀である。社会の仕組みを根本から考え直す思想が明敏な精神から次々と生まれてくるのもこの世紀である。

理性の世紀を象徴する飲物こそコーヒーだったのだ、と19世紀の歴史家ミシュレは語る。¹⁸⁾ たしかにルソーもヴォルテールもコーヒーをよく飲んだ。ルソーはパリのアパートの階段に漂うコーヒーの香りが好きであった。自宅で朝食や夕食に飲むほかカフェへもいった。¹⁹⁾ ビュフォンもダントンも。ダントンはいきつけのカフェの娘と結婚し「さあ、——」とコーヒーを飲みほして演説に出かけた。百科全書、科学と技術、人権宣言とフランス革命。いずれもコーヒーとの縁は深い。後半期の時代の色とコーヒーは確かに切り離せない。コーヒーと理性、コーヒーと反アンシャン・レジーム。この結びつきはとりわけ18世紀後半に強くなる。

根本にあった変化は、酔いから醒めへ、である。無為遊楽から仕事と生産へ。怠惰から敏活へ。また真実の発見へ。モンテスキューは『ペルシャ人への手紙』(1721刊。ここで引く手紙の日付は1713年)で、人はカフェから出てくるとき、入った時に比べ四倍のエスプリを与えられる、という。²⁰⁾ カフェとはいうが、半ばはコーヒーの効果である。『パリの情景』(1781-1788)を書いたメルシエにも『美味礼讃』(1825)を書いたサヴァランにも同様の認識がみられる。かれらの言うことを聞こう。

1600年までは完全に飲んだくれの時代。飲酒と酒の歌が全盛。²¹⁾ 居酒屋(キャバレーはワインと食事、タヴェルヌはワインだけ)が酔いどれで賑う。ルイ14世の時代も大貴族、詩人、宮廷の者、作家などが判で押したように居酒屋で酔っぱらっていた。²²⁾ そしてこれら酔っぱらいを乗せて帰る馬車が夜の町を走った。²³⁾ それが時流で、当時の記録に語られている。²⁴⁾ ただぶどう酒を飲む、それも大量に飲むことが味覚のよろこびの最高段階であった。²⁵⁾ これを変えていくのが新世界からもたらされた外来の飲物である。茶、チョコレート、コーヒー。さらに砂糖をアルコール類に混ぜたさまざまなりキュール類。「これらは…ご馳走というものを複合的な全体にした。ぶどう酒はそれに対し、多少ともなくてはならないアクセサリにすぎなくなった」²⁶⁾。

「そのうちとうとう革命がやってきた。……われわれの食事の時間がまったく変わった。われわれは祖先のようにたびたび食べなくなり、またかれらと同じ時刻に食べなくなった。それに新体制になってから不節制が広まったなど考えるのも大変な間違いである。かえって食事の回数はほとんど半分に減った。酔っぱらいも影をひそめ、お祭りの日などに限ってわずかに下層の社会にみられるだけになった。飲めや歌えの宴会も少なくなった。はめを外して浮かれる男はつまはじきにされる。パリっ子の三分の一以上は、朝はただ軽いコラシオン(果物や砂糖菓子、果物の砂糖浸け)ですませている」²⁷⁾。

「昔はコーヒーを飲むのは少くとも中年以上の者ばかりだったが、今は皆のむ。おそらく精神がコーヒーのムチを喰らうからこそ、有象無象が大挙してオリシポスの山や記憶の殿堂への道を押し進むことになるだろう」²⁸⁾。

「人々の趣向は新しい方向に向った。毎日、数千の人々が芝居かカフェで宵のうちをすごす。40年前[1785年頃か]までは、人々は居酒屋で夜をすごしたものだ。……道徳

面からみれば、これははなはだ結構なことである。人心は劇場において温和になる。カフェでは新聞を読んだりして学問をする。そして確かに居酒屋通いの必然的な結果である喧嘩や病気や痴呆などを免れる」²⁹⁾。

サヴァランの言葉は、ブルボン王朝が倒れ総裁政府からナポレオンの時代へ進んで19世紀も25年たった頃までの動向も語っているが、このような基本の変化は18世紀のブルボン王朝下で進行したものである。

コーヒーは醒めを代表する。酔いはワインである。だからこの精神の底流の切り換わりは、ワインからコーヒーへともいえる。³⁰⁾ 飲ませるところを使っていえば、居酒屋からカフェへである。³¹⁾ そして到りつくところアンシャン・レジームから革命へ、である。コーヒーは近代社会の始動とタイミングよく呼応してヨーロッパへ導入された飲物だというべきだろうか。よく飲まれた深いわけがここにある。

卑俗な言い方だが、これをまた言い換えれば、コーヒーはヨーロッパで商売になるはずの商品であった。オリエント起源のコーヒーは、ヨーロッパで売れるはず。新しい商機をめざとく見つけるのもやはり勤労の精神というべきか。オランダ、イギリス、フランスは貿易商品コーヒーの獲得に関心を抱く。ただ、究極の成功までこぎつけたのはオランダとフランスである。究極のとは植民地での栽培である。

3. コーヒーはほぼイエーメン王国の独占する国家機密

コーヒーの原木はエチオピアのアビシニア高原に野生していた。アデン(イエーメン王国)にいたコーラン法典学者ゲマレディンがその地に栽培させたのが15世紀の半はといわれる。³²⁾ ここからイエーメン王国での本格栽培が始まった。以後、メッカ、メジナなどアラビア半島、さらにここも領有することになったオスマン・トルコの全域で広く飲まれることになったコーヒーの需要をまかなったのは、主にこのイエーメン王国のコーヒーである。³³⁾ コーヒーの代名詞のようになったモカは、この王国のコーヒー積出し港である。

アラビア人はメッカ巡礼でコーヒーを知り³⁴⁾、トルコ人はアラビア征服でコーヒーを知ったといわれる。³⁵⁾ 古く10世紀、アラビア医学の権威アヴィセンナはコーヒーに有用な薬理を認めていた。³⁶⁾ イスラム教は、人を興奮させる飲物を禁ずる。しかしコーヒーはそれに当らないとする有力な書も出された。(1587)。³⁷⁾ コーヒーはイスラム教圏での容認も確実になる。コーヒーはこうしてほぼ1600年には、オスマン・トルコの支配域、そしてイスラム教圏とも重なる地域一円で広く飲まれる飲料となっていた。一般の家庭でも飲まれたし、またカフェでも飲まれた。1600年頃にはオスマン・トルコ領内の200を超える都市にカフェがあったといわれる。³⁸⁾ オスマン・トルコ領内のエジプトでもコーヒーの需要は高く、カイロには2,000~3,000軒のカフェがある、と1638年のある本は伝える。³⁹⁾

コーヒーの栽培と通商は主にアラビア人が握っていた。種子や苗木の持ち出しに対する警戒は厳重であった。コーヒー園には見張りが立ち、コーヒー豆は熱湯を通すか焙って、発芽力を奪ってから、売り渡された。コーヒーの栽培は、いわばイエーメン王国の国家機密であった。⁴⁰⁾

1711年フランス人旅行家ラ・ロックはイエーメン王国の宮廷で王と会見し、その宮苑を見せてもらった。そこにコーヒーの木が植えてある。王は言う。

「緑がよい。またこの実は他国ではみられない。これもよい。だからこの国では珍らしくない木だが植えてある」⁴⁰⁾。

カイロのカフェの繁昌を伝えたのは、ヴェニスに住むドイツ人医師フェスリング Johann Vesling である。植物学者でもあり旅行家でもあった。「コーヒーは、オスマン・トルコ全域で需要があり、ヨーロッパまでほとんどまわらない」(要約)と語っている。時が経って、ヨーロッパでもコーヒーが定着する1700年の頃だが、メッカ近くのジッダ港から海路エジプトに運ばれるコーヒーの袋は年に25,000袋、1袋は150kgだったという。⁴²⁾

この大量のコーヒーはエジプトで消費されるほか、一部はヨーロッパへも渡った。一方、アラビア半島の陸路をバグダット、ダマスカスと運ばれた豆も、ドブロニクをへてヴェニスへ渡り、あるいはカイロからマルセイユをへてヨーロッパへ運ばれていた。なお、モカからアムステルダムへ、オランダ船により運ばれたコーヒーの陸上げがはじめて記録されるのは1637年である。⁴³⁾

ヨーロッパの需要はイエーメン産のものだけでは足りなかったのだろう。あるいは大きな不足が見込まれた。オランダ、フランスの商人と政府はすでに努力をはじめていた。ヨーロッパ市場を目指した貿易商品コーヒーの栽培の努力である。

4. 貿易商品コーヒーへの努力。オランダとフランス。

オランダが先頭を走った。1616年にコーヒーの苗木の入手に成功。これを本国オランダへ送った。その数は一本である。オランダは二年前の1614年に商人と農業専門家よりなる派遣団をアデンに送り、コーヒーの栽培と加工の研究をさせた。周到あるいは本腰だった。オランダは入手した貴重な一本をもとに国内の植物園で栽培の研究に数十年を費す。中心はアムステルダムの植物園で、温室が活用された。戦略は、本国の植物園から植民地へ、だったらしい。着想からおよそ一世紀、オランダはようやく貿易商品コーヒーを世界に供することができるようになる。だかここに至る経過は当初の筋書きとはいささか異った。オランダの海外植民地でコーヒーの栽培が始められた(あるいは成功した)のは、それぞれ、

1658年 スリランカ

1699年 ジャワ。以降スマトラ、バリ、ティモール、セレベスの諸島

1718年 スリナム(南米のオランダ領ガイアナ)

である。スリランカへの苗木はアムステルダムからのものであった。ジャワのものは改めてモカから南インドのマラバルを経て、ジャワへという経路をたどった。スリナムの苗木の素姓は知れない。⁴⁴⁾一説にアムステルダムからのものという。

ジャワでの栽培も一直線の成功だったのではない。まず失敗が記録される。1696年、南インドのマラバルからジャワへコーヒーの木が運ばれた。勧めたのはアムステルダム市長ウィトセン Nicolaas Witsen で、勧められて実行したのはマラバルの司令官オメン Adrian Van Ommen であった。アラビア由来の種子から育てられた苗木(複数)であっ

た。これをジャワ(?)の総督オウツホールン Willen Van Outshoorn がバタヴィア近くの農園に植えた。しかし、地震と洪水で全滅。三年後の1699年再びマラバルから今度はコーヒーの挿木(複数)が、ズワールデクローム Henricus Zwaarddecroom なる人物によって移入され、栽培に成功。オランダ領インドネシアのコーヒー園の礎が築かれた。⁴⁵⁾

このオランダを追ったのがフランスである。

5. フランスの海外植民地のコーヒー園

フランスは独自の努力を重ねたとはいいい難い。少なくともオランダには少し疚しさを感じてもよかった。なぜならオランダの冒険的でもあり地道でもあった努力の果実を恵贈されるあるいは盗むという色合いがぬぐえないからである。少くとも多くの努力と犠牲を払ってオランダが拓いた道をフランスは利用した。この流れでみると、1670年フランスのディジョンでコーヒーの栽培が試みられたのはほほえましいエピソードである(これは失敗に終わっている)。⁴⁶⁾

フランスの植民地獲得の仕方は、オランダとはいくぶん対照的であったようだ。オランダはスペインやポルトガルの領有するところへ攻撃的に侵入していったが、フランスは周辺部にとどまることが多かった。ハイチ、グアドループ、マルチニクの諸島、それからインド洋上のブルボン島。フランスがコーヒー栽培を試みるのは、これらの島々である。

フランスはアムステルダム植物園から何度かコーヒーの苗木をもらい受けている。それをパリの王室植物園で育てようとするが、いずれもなぜか枯死する。きっとオランダが細工しているにちがいないと囁かれた。1714年に貰った苗木がやっと順調に育つ。この苗木は外交努力の末、アムステルダム市長よりルイ14世に贈られたものという。この時の数も1本である。⁴⁷⁾五フィートの元気な苗木だったという。贈られた場所はルイ14世肝煎りの庭園を擁するマルリー城であった。翌日パリの植物園へ移され、高名な植物学者アントワヌ・ド・ジュシュの手にも委ねられた。⁴⁸⁾フランスもオランダ同様、まず本国の植物園で苗木を育ててから、と考えたものかどうか。ただ商人たちはそれを待っていなかった。モカあるいはその他の栽培地から種子あるいは苗木を人目ぬすんで入手し、

1715年 ハイチ島

1716年 ブルボン島

と植えた。ブルボン島は現在の海外県レユニオン、1638年よりフランスが領有していた。両島で急速にコーヒー園が成長した。⁴⁹⁾ブルボン島でのコーヒー栽培を計画したのはフランスの東インド会社である。苗木を運んだのは、サン・マロ(フランス西海岸の港)の船長である。ブルボン島のコーヒー園はおよそ九年後にコーヒーの輸出にこぎつけた。⁵⁰⁾

また1720年。南米の領地カイエンヌ(フランス領ガイアナ)でもコーヒーの栽培が始められるが、これは隣接するスリナム(オランダ領ガイアナ)のコーヒー園の苗木を盗んだものである。⁵¹⁾ちなみにオランダ、フランスともコーヒーの種子や苗木の(領)国

外持ち出しは死刑で罰するという固い守りだった。⁵²⁾

パリの植物園で育った苗木が初めてフランスの植民地に根をおろすのは、1723年である。場所はマルチニク島である。ここにフランスの海外植民地のコーヒー栽培の正史が始まる。成功者はド・クリュー Gabriel d'Erchigny de Clieu という人物である。

ただ正史もいきなり成功は記録しない。パリの植物園で育った苗木を西インド諸島のフランスの島へ運ぶ試みは何回か失敗した。ド・クリューも1720年には失敗。運ぶ途中で枯死させた。成功はその三年後である。

ド・クリューは当時マルチニク島の歩兵大尉であった。私用でフランスへ行き、帰りにコーヒーの苗木をもち帰る計画をたてた。宮廷医ド・シラクの斡旋で、パリの植物園のコーヒーの苗木を入手した。ド・シラクにつながる手づるは、ある貴婦人を介してのものともいわれる。入手した苗木はこの時ただの一本である。ド・クリューはナント港から商船に乗り込み帰路につく。苗木をガラス張りの箱に入れ甲板に置いて太陽にあてた。「デリケートな植物に払った注意は測り知れない」と語っている。「嫉妬にかられた男が奪おうとしたが果せず、枝を一本折り取った」ともいう。守るべき危険はそればかりではなかった。商船はトルコ海賊を逃れるが、嵐にあう。飲料水が乏しくなり配給になる。ド・クリューはそれをコーヒーに分け与えた。無事マルチニク島につき、自分の農園に植えた。コーヒーはすばらしい早さで増え、最初の収穫を1727年に迎えた。⁵³⁾

ド・クリューはもち帰った苗木をまず自分の庭の「育つのに良いところ、そしてよく見えるところに植え、棘のある木で囲を作って見張人を置き成木まで育てた」⁵⁴⁾のであった。この成功に発するマルチニク島のコーヒーの木は大いにふえ、1744年には島のコーヒー園では1,900万本を数えた。⁵⁵⁾ ド・クリューはハイチ島やグアドループ島その他の農園主にも自分のコーヒーの木を分け与えた。⁵⁶⁾ マルチニク島のコーヒーの木は、オランダのスリナムのコーヒーの木などと共にやがて中南米一円のコーヒー園のもととなる。

ド・クリューの行為はフランス社会でも功業と認められたのだろう。1746年海軍大臣ド・ジュールによりルイ15世への謁見をたまわった。「コーヒーの栽培により、フランス植民地、フランス本国、それから貿易全般に功のあったすぐれた将官」⁵⁷⁾としてである。生涯王の軍人であったド・クリューのそれでもたいそう晴れがましい瞬間であったであろう。ド・クリューは1774年フランス本国で亡くなっている。フランスはすでに世界一のコーヒー輸出国になっていた。1780年、ヨーロッパ全体でみると年にして65,000トンのコーヒーが消費されていた。その半分以上がフランス領のコーヒー園からのものであった。⁵⁸⁾

6. フランスの海外植民地と海上貿易

なかでもハイチは植民地としてすばらしかった。ヨーロッパの海外植民地でみても一番の収益をあげたところだという。ハイチは植民地の典型でもあった。この農園は、まずタバコ、ついでインディゴ、カカオ、砂糖をつくり、さいごにコーヒー中心に落着いた。白人の年季奉公人などでは間にあわず1730年代にはアフリカ人奴隷を導入。毎年3万人ほどの導入が続いた。1760年代にはヨーロッパ海外植民地最大の繁栄をみせ、17

83年～1789年の間には、コーヒーと砂糖を倍増させた。黒人奴隷の導入も、27,000人(1786)、40,000人(1787)を記録している。1789年、島の農園で働く黒人奴隷の数は50万。うち3分の2以上がアフリカから連れてこられたものである。ちなみに白人の人口はこの時4万人。混血人口は3万人であった。⁵⁹⁾ちなみにルイ14世時代の1700年でみると、白人4,074人、解放奴隷500人、黒人奴隷9,082人、人口計13,656人となっている。⁶⁰⁾ハイチの農園は18世紀を通じて成長し、1791年には、アメリカなども含む世界のコーヒーの需要の50%をまかなう他、砂糖でも40%を供するに至ったのである。⁶¹⁾

ハイチはもともとスペイン領であった。西半にフランス人が入り、1697年の条約でおよそ西側3分の2の地域の正式割譲を受けた。土地は肥沃。スペイン名はサント・ドミンゴ、フランス名はサン・ドマング Saint-Domingue。ハイチのかわりにこの名で呼ばれていた。カリブ海域のフランス植民地は、他に、マルチニク島(1700年で人口計22,030人)、グアドループ島(1699年で人口計7,820人)である。ともに経営はルイ14世時代に発し、摂政時代を経て発展した。

この植民地経営と不可分の関係にあったのが、フランスの海上貿易である。これもルイ14世時代に発するが、まず、植民地の物産をフランスの大西洋岸の諸港にあげ、そこからハンザ同盟を含む北ヨーロッパに向けて再輸出した。これが中心で、他に、スペイン領の半工業製品を輸入しこれを南の地中海域へ再輸出した。これと並行してブルボン王朝のフランスは、奴隷貿易で収益をあげた。⁶²⁾始めたのは1660年頃からである。⁶³⁾物産と奴隷——フランスの海上貿易は1680年頃から好調になり、⁶⁴⁾摂政時代に大飛躍をみた。⁶⁵⁾なおフランスも、イギリスが海洋通商時代の初期に盛んに行った私掠(ドレイクをみよ!)をやや小規模ながら、「高貴で愛国的な行為」として行ったエピソードを残している。⁶⁶⁾

海外に顔を向け、海外の物産の取入れ口だったのがフランスの大西洋岸の諸港で、北からダンケルク、ルーアン、ル・アーブル、サン・マロ、ラ・ロシェル、ブレスト、ナント、ボルドーと並ぶ。人口はいずれも数千から2～3万。うちナントの地位が高い。1690～1700年に新世代の船主といわれる層がこれらの港で形成された。⁶⁷⁾貿易港は他にマルセイユがあった。⁶⁸⁾

ナントなど海外植民地と向い合うこれらの諸港では、摂政時代にタバコ、チョコレート、コーヒー、茶が大流行し、パリ風の朝食もひろまった。⁶⁹⁾なおまた、海の向うの植民地でも、カフェができていた。⁷⁰⁾

7. 『百科全書』のコーヒー

フランスでのコーヒーの普及度をとってみれば、18世紀の初頭と終りでは差がみられるが、コーヒーに関する知識の方は、18世紀の初頭にはすでに行きつくところまでいつていた。それを証するのはたとえば、あのディドロとダランベールの『百科全書』である。

この『百科全書』は、イギリスのチェンバースの『サイクロペディア』(1728)の仏訳の企画に発した。が、訳者ミルズと出版者ル・ブルトンの間で話が揉め、ル・ブルトンは翻訳を諦め、独自の執筆編集に切り換えてこれを誕生させた。『百科全書』の刊行

は1751年に始まり、1771年図版の最終巻が出て終了する。だが、コーヒーの記述は1713年のものである。

『百科全書』の執筆者は、必ずしも各方面の第一人者だったのではない。むしろ中堅あるいは凡庸の人が多かった。記述や図版でも他の著作物の引き写しあるいは借用が少なくない。そしてまた最新の知識を盛り込んであるともいえない。⁷⁰ コーヒーの記述も、執筆者が断っているように、1713年の『科学アカデミー報告年鑑』所収のド・ジュシュールの論文を使っている。(パリの王室植物園でコーヒーの苗木を育てた植物学者あのアントワヌ・ド・ジュシュールだと思われる)。だから、ここに見られるのは、1713年の、つまり18世紀初頭のフランスにおけるコーヒーの知識である。しかも学問的といってよいのであろう。そして実用面も忘れていない。そこには、当時のコーヒーの知識のそれなりの見事な全体が示されている。コーヒーの木の枝・葉・花・実などの記述も詳しいが、これは省き、以下本論に関係あるところを順に紹介したい。⁷¹ [] は筆者の（あらずもがなの）注である。

コーヒーは約600年前 [1653頃] ヨーロッパに知られるようになった。原産地その他について多くの者があれこれ互いに矛盾することを言っている [当時のヨーロッパのコーヒーの知識の状況を反映しているのだろう]。ヨーロッパの各地の植物園でコーヒーが栽培されている [主に王侯貴族の異国趣味に訴えた] のはオランダ人のおかげである。モカからバタヴィア [ジャワ島] へ、そしてアムステルダム の植物園へ、という経路でやってきた。

パリの植物園にコーヒーの木があるが、砲兵中將で素人植物学者ド・レソン氏の尽力による。オランダから取り寄せた一本の苗木を贈ったのである。現在約1.60mで花と実をつける。味はアラビアのものと変らない。

仏語の *café*、英語および蘭語の *coffee* は、ともにトルコ語の *caouhe* に由来する。

生産国の住民 [アラビア人?] は、外国人に売るコーヒー豆を沸騰する湯につけるか火で焼いてから渡す。原木の持ち出しも禁止されている。他国で栽培されて自分たちの利益がなくなるのを防ぐためである。コーヒーは国際的にかなりの量の取引が行われている。イエーメン王国一国で数百万人分のコーヒーを売っている計算になる。といって [オスマン・トルコは] 支配地域の国々において栽培量を増やすことには熱心でない。だからイエーメン王国だけでたくさん栽培されている。ヨーロッパで16世紀より以前にコーヒー [飲物] が知られなかった理由がこれである。

飲物としてのコーヒーの始まりは、アラビアの修道院長が、コーヒーの実を食べて [眠らず跳ねまわった] 雄山羊の話聞いて、僧達に夜の聖務の間眠気ざましに飲ませたことにある。あるいは、ある回教僧が、もっとも信心深い仲間よりも長く徹夜しより長い祈りをするために飲んだことに始まる。以来、トルコ人、ペルシャ人、アルメニア人、そしてヨーロッパ各国の人の間に広くひろがった。

コーヒー豆の加工には三種ある。*café mondé* [熱湯洗滌?], *café roti*, *café à la sultane* [不明] である。焼いたコーヒー *café roti* が一番よい。コーヒーは、いずれもここから煎じて (infusion) つくる。

豆に二種類あり、大粒で灰色がかった豆（モカより）と緑色がかった（カイロより）で、緑色がかった豆の方がよく熟し、味もよく、いたみも遅い。

コーヒーを焙るには釉薬をかけた陶器を使う。これを使うと火がまんべんなくまわる。飲用のとき豆を挽く。各種の挽き器は図版を見よ。ライ麦、大麦、そら豆等を焙って煎じた黒い液との見分け方は、香りと表面の油質である [当時は食品一般にまがいもの、混ぜ物が多かった。ぶどう酒もよく混ぜ物が云々された]。

経験上すべき飲用の工夫もある。まず水を一杯先に飲むこと。これは便通を良くする。砂糖を加えると苦味がとれる。牛乳あるいはクリームを混ぜると栄養価が上がる他に、コーヒー中の硫黄や塩の働きを弱める効果がある。

ぶどう酒と比べてみよう。コーヒーは決して不快な匂いを口に残さない [ぶどう酒製造の技術は当時はあまり進んでいなかった]。精神 *esprit* の働きに障害を起さない。逆に精神を快活にする *égayer*。また仕事によい状態 *propre au travail* にする。再び活力を与えてくれる *récréer*。容易に心配事を散じてくれる。最も顕著な一般的効果は、ひとを覚醒状態に保つこと *tenir éveillé* である。その理由 [生理作用] は、コーヒーに含まれる塩分および硫黄分が人体の血液中にとけこむことにある。

コーヒーに含まれる塩分と硫黄分が血液にまじると、血液の発酵 *fermentation* が起り、[水分・脂肪分が奪われるので] 太った人、粘液質の人によく、頭痛の人にもよい。また、利尿効果がある。痩せた人、胆汁質の人には悪い。多用はよくない。

コーヒーを食後に飲むと [同じ理由から]、消化を助け *faciliter la digestion*、栄養吸収を速め *précipiter les aliments*、肉の *rappports* [不明] を妨げる。胸やけ *les aigreurs* を消す。

デンマークの医師 S. パウリは、コーヒーは人を酔わせる、また人間を生殖不能にする、トルコの支配地ではコーヒー多用のため人口減をきたした、という。しかし、デュフルはその著『コーヒー、茶およびチョコレートについて』 [Philippe Sylvestre Du-four, *Traité du café, du thé, et du chocolat*, リヨン, 1671] でこれを斥け、コーヒーは生殖機能を害せずとしている。

マルブランシュ神父の科学アカデミー報告は述べている。——知人が数回のコーヒー浣腸で卒中からなおった、コーヒー浣腸で激しい頭痛からなおった数例もある。

パリ大学医学部のロルテ（父）教授に次の報告がある。ある民間医（やぶ医）が、ある患者の長年のしつこい咳をなおすためある調合薬を与えたところ、とつぜん麻痺状態になり、ひどい窒息、排泄機能（尿、つばを含む）の停止になった。そこで自分が呼ばれた。自分はその薬の性質を知っていたので、すぐ瀉血を施した。しかし血はすでに薬（害）によって凝固しており、手からも足からも出なかった。そこですぐさま強いコーヒーを数杯、砂糖ぬきで飲ませた。5～6時間のうちにその効果が現われ、血液が流動し始めた。そして四つの切り口から瀉血の血が出た。こうして病人はなおった。

7. コーヒーの苦みと甘みの深さ

フランスでは1716年にラ・ロツクの『幸せの国アラビアへの旅』がパリ出ている。Jean La Roque, *Voyage de l'Arabie Heureuse* である。1708—1710年の第一回旅行

(フランス人としては初めてだという)、モカ港とイエーメン宮廷訪問をふくむ2回目の旅行1711-1713の様様をのべ、そして、コーヒーの起源と拡がりをおアジヤ l'Asie とヨーロッパについてたどり、フランスへの導入と飲用定着を語る本である。⁷³⁾

前世紀にリヨンで出版されたデュフルの本などとあわせると、18世紀初頭のフランスでは、植物としてのコーヒーの木、栽培地、交易、アラビアやトルコでの飲用の状況、入れ方、器具、生理および薬理、その効と害などについて、本質的なことはもうこれ以上つけ加えるものがないという意味で、ほぼ上限に達していた。これ以後、18世紀のフランスでコーヒーの効と害について語られることは、その変奏か巷間の常識である。1760年、医師デュボワがコーヒーを使って当時はやった憂うつ症の治療に大成功を収めた⁷⁴⁾というエピソードも、この枠内にある。これより以後、時代は19世紀の初めにもまたがるが、サヴェランが語っていることも、18世紀初頭のコーヒーの知識と変りない。サヴェランはコーヒーにすばらしい覚醒の効果を認め、自らも48時間、緊急な仕事の必要からコーヒーを飲んで起きていた体験を語っている。美食に続くコーヒーは消化を助けるともいう。ところがコーヒーは害もある。痩せをもたらし、子供が飲むのはよくない。女性も多用は避けた方がよい。子供は干涸び、20歳で年寄りとなり、女性は大切な美しさを失うことになる。毎日ぶどう酒を2本飲んで大丈夫だが、どんなに丈夫な男でも、もし毎日同量のコーヒーを飲めば、馬鹿か肺病になる、云々。⁷⁵⁾

フランスに限らず、ヨーロッパの医者・植物学者たちは、16世紀(正確には1582年)にコーヒーを知ってから、乾か湿か、温か冷か、いずれの作用を引き起すものか、と論じた。何より薬効への期待があったが、甲論乙駁の賑かさだった。18世紀の初頭にはこれもほぼ論じ尽くされていた。多くの医者の見解は、コーヒーは乾で温であった。温性の働きをすると共に、体内の粘液を乾せる。体内の冷と湿を取り去る。温で乾—ここから先、体に害があるかどうかで医者の立場が分れた。効用に味方する医者の方が多かった。⁷⁶⁾

なお、この論じ方の下敷きにあるのは、ギリシャのヒポクラテスの四体液医学である。コーヒーを薬とし、四体液医学で説明するのは、すでに産地アラビアの医学のものであった。⁷⁷⁾このことをヨーロッパの医者の少くとも一部は知らなかったのでもない。

ちなみに現代の栄養生理学が教えるコーヒーの効果は四つである。興奮、覚醒、心悸亢進、そして利尿効果。利尿効果により老廃物の排泄も進むので、何ほどこ爽かさがもたらされもする。胃を悪くする原因にはならないが、すでに胃が悪いときは、治りに影響が出るので避けた方がよい。狭心症や心筋梗塞など心臓への害については、医者の定説がない。

現代の知識から振り返ってみれば、18世紀のコーヒーは、とりわけ薬効への期待から、想像あるいは期待の側面を多くあげつらわれ、利と害の論、あるいは毀誉褒貶ともに行き過ぎがあった。

ともあれ、ある者は醒めを期待し、人為的に作り出される精神の明晰さと敏活さの活用を願ひ、ある者はご馳走のよき消化を願った。危険との思いから節制する者もいた。いかに旨しいコーヒーをいれるか、豆を吟味し入れ方や器具に工夫を凝らす者もいた。

コーヒーの売れゆきや出来に心わずらわせる商人もコーヒー園主も当然いた。コーヒーに黒人奴隷の血と涙を思うべきだと考える人にも欠かなかつたはずだ。⁷⁸⁾ コーヒーは新しい外来の飲物としていきおい旧来のワインとの対比を強いられ、反アンシャン・レジームと革命のイメージに重ねられることにもなった。18世紀のフランスのコーヒーは、その社会と文化の書割りの中で、ヴェクトルも互にそむきあうこのような連想と意味を背負わされた。このすべてを知って飲んだ者はいないであろうが、味は、思えば単純ではなかつたであろう。苦くも甘くもある。あるいはその苦味は、砂糖の甘さでは覆いきれない。

18世紀におけるブルボン王朝下のこのようなコーヒーのすでに複合した性格は、フランスにコーヒーが導入された17世紀に持っていたものが伸展した結果生じたものである。17世紀のフランスのコーヒーの姿を次に追ってみよう。

参考文献

- a. William H. Ukers : All about coffee, 2 ed. , New York 1935.
- b. Jean Meyer : La vie quotidienne en France au temps de la Régence, Paris 1979.
- c. 木村・志垣編『概説フランス史』有斐閣1982.
- d. フィリップ・ジレ『旅人たちの食事』(宇田川悟訳) 平凡社1989.
- e. レチフ・ド・ラ・ブルトンヌ『パリの夜』(植田祐次編訳) 岩波文庫1988.
- f. Pierre Gaxotte : Paris au XVIII^e siècle, Paris 1982.
- g. ブリア・サヴァラン『美味礼讃』(上・下) (関根秀雄・戸部松実訳) 岩波文庫1967.
- h. Wolfgang Schivelbusch : Das Paradies, der Geschmack und die Vernunft. Eine Geschichte des Genusses, Frankfurt a. M. Berlin. Wien 1983.
- i. Francois Fosca : Histoire des cafés de Paris, Paris 1934.
- j. Ulla Heise : Kaffee und Kaffeehaus. Eine Kulturgeschichte, Hiedesheim. Zürich. New York 1987.
- k. ルイ＝セバスチャン・メルシエ『十八世紀パリ生活誌』(上・下) (原宏編訳) 岩波文庫1989.
Louis-Sébastien Mercier : Tableau de Paris, 12vol. , réimpression de l' édition d' Amsterdam 1782-1788, Genève 1979.
- l. Hans Priestersbach : Kaffee. Kakao. Tee, Hamburg 1959.
- m. la Grande Encyclopédie, 21vol. , Librairie Larousse, Paris 1974.
- n. Encyclopédie ou Dictionnaire raisonné des Sciences des Arts et des Métiers, 35vol. Nouvelle impression en facsimilé de la première édition de 1751-1780. Stuttgart. Bad Cannstatt 1966.
- o. 北山晴一『美食の社会史』朝日新聞社1991.

注

- 1) j 22
- 2) a 21
- 3) a 29
- 4) b 93
- 5) c 164~165
- 6) d 12. i6
- 7) e 107. 訳者植田裕次氏の訳注(304頁)による。ただ、0(70-71頁)によれば、コーヒー17杯を飲む義務づけは哲学朝食会(1784-1786)において、とのこと。

- 8) e 106~108. また o 60~66参照
- 9) f 232~233
- 10) g (下) 114
- 11) h 20~22 26, 30, 31
- 12) h 29
- 13) g (下) 29, 33, 44, 72, 100, 116
- 14) b 93. g (下) 116
- 15) o 注の頁の i
- 16) i 14. j 120
- 17) k (上) 53 (tome IV, 147)
- 18) a 95. d 219, 260. j 18
- 19) f 253, 255
- 20) j 17. ワイン(ビール)からコーヒーへ、酔いから醒めへ、怠惰から活動へなどの諸点については、hの第二章「コーヒーとプロテスタンティズムの倫理」なども参照。
- 21) g (下) 247~250
- 22) k (下) 44 (tome XII, 296~297)
- 23) a 95
- 24) g (上) 220
- 25) g (下) 246
- 26) g (下) 246
- 27) g (下) 75~76
- 28) g (上) 157
- 29) g (下) 75~76
- 30) g (下) 246
- 31) k (下) 44 (tome XII, 297)「プロコップのカフェ(1686)が居酒屋とは別のもう一つの集会所を提供して以来、カフェがふえ、その数1800に達するが、この数の多さを見ても人々が居酒屋を逃げ出したことが分る(1788)」。また k (下) 47-48 (tome I, 229).
- 32) a 7, 13
- 33) a 14
- 34) j 18
- 35) a 7
- 36) a 9. アラビア医学史上有名なアヴィセンナ(980-1037)は「コーヒーは「温にして乾、別説によれば冷。身体の諸器官を強化し、肌をきれいにする。皮膚の下の湿性を乾かす。体にすばらしい香を与える」と述べているという。
- 37) a 469, 662
- 38) a 14
- 39) a 22
- 40) j 17. イエーメン王国は946~1962。オスマン・トルコのスレイマン2世に屈し1538~1630の間はオスマン・トルコの支配を受けた。
- 41) a 30
- 42) j 35
- 43) a 7
- 44) a 2. j 19
- 45) a 2. 話は込み入るが、このジャワ島産のコーヒー豆の見本と一本の木がアムステルダムの植物園に送られ、育てられてヨーロッパの君公の植物園や貴族の個人植物園に贈られてもいる。主に異国あるいは南国趣味に応えたのである。そこでとれたコーヒーを宮廷の客に出すこともあった。
- 46) a 2
- 47) a 2. j 19. 18
- 48) a 2

- 49) a 5. j 20
- 50) a 5
- 51) j 20
- 52) j 20
- 53) a 2 ~ 3
- 54) a 3
- 55) j 20
- 56) a 4
- 57) a 4
- 58) j 23
- 59) m 5, 775 (tome10)
- 60) b 68
- 61) j 22
- 62) b 73
- 63) b 180
- 64) b 176
- 65) b 93~94
- 66) b 176
- 67) b 180~181
- 68) b 183
- 69) b 93
- 70) a 30
- 71) f 224~225
- 72) n, tome 2, 527~529
- 73) a 28, 30, 735
- 74) g (上) 134
- 75) g (上) 158
- 76) h 56, 58
- 77) a 8. 注35参照。
- 78) k (下) 117 (tome VI, 291), K (下) 118 (tome XI, 269)