

# フランス

## 菓子の歴史

十六世紀は、芸術家と文学者の世紀であると同時に、食科品屋の世紀ともいえるべきです。カテリーヌ・ド・

メチチと王太子との結婚は、芸術分野に大なる影響を及ぼしたことはいう迄ありませんが、料理や食卓も勿論、そのお蔭を蒙りました。市民達は、食事の時間もきまってないし、正餐を正午にとるという次第。リッポマーノ大使の云うには、(パリジャン達は全く食事作法が滅茶苦茶だ。一定の時間もないし、規則もないし、日に四回となく五回となく食事をすゝるのであります。即ち、彼等はバンタグリユエルが命じた規則を採用したのであります)でしょう。へお腹ほど正確な時計はない。何時に食事をすべきだろうと問われてディオゲネスは答えて曰く。《金持は空腹を覚えたときに。貧乏人は、何がしかを手に入れたときに。》と。

ず、ずっと以前から識られている、Gâteaux Feuilletés, mâtiers, 明白と砂糖で出来たアントルメの。neige de cream (Ouis à la neige) etc. それから、アンジュ地方の Poupelins は、無地丸型の罫型に、Pâte à chou を入れて焼く菓子で、このたねは焼くと、その3/4位が、型の外側にあふれ出て、焼き上りは、皮が残り、冷めたらクリームやムース・ド・フリユイなどを入れるのです。Tahouzes de Saint-Denis は、ルイ十一世お気に入りの菓子で、Pâte Feuilletée を台にし、その両端を三角帽の形に巻き上げ、砂糖入りチーズをもとにしたクリームがかぶせてあります。ここで特筆すべき菓子としては、伝説的な Pousse, 原始時代は灰の下で焼いたといわれるガレットがあります。フランスでは、方々の地方でこのフアスを作りましたが、特に Lorraine のフアス造りは、ガルガンチュエア物語で、世界的名声を博しました。この世紀、レルネの住民大部分が、フアシェ (フアス造り) で、どこの町角でも、どこの家でも、フアス焼き籠がみられました。昔からこれは上質の粉で作るパンの一種ともいいますが、ラフ

レーがその製法を指適してからというものの、原始的なものとは違ってきました。つまり卵の黄身とバターと、香料として美しいサフラン粉と、それおいしい香辛料と水で溶かした最上質の粉で出来る菓子なのです。確かにレルネの住民にとっては、重要な商業であり、所得の主な源泉でもありました。フアスの商人がいなくては、シロネ、ルーデユノワ、ソームユロワの市も集会所も成り立たずと云われる程、自分達の産物の名声を保持するためには、どんな努力も惜しみませんでした。小売も又重要視し、車一杯フアスを積み込んで来ては、顧客を満足させることも忘れなかったのです。十八世紀末頃迄、フアスは流行を極めました。一八二一年以後、この菓子の商売は殆どすたれ、思い出のみが留まることになりました。こんな不当な失寵を招く前に、レルネのフアスについて、ラブレレーは次の様に賞讃しています。

— この項終り —  
門倉国輝



## 〈顔のない眼〉

監督：ジョルジュ・フランジュ  
キャスト：ビエール・ブラツスール  
アリダ・バリ  
エディット・スコブ  
ジュリエット・メニエル  
原作：ジャン・ルドン

怪奇と冷酷と非情と  
ゆがめられた父性愛が生み出す恐怖の  
芸術映画。美しい音楽の調べが奇妙な  
コントラストをなして、全篇詩と神秘  
性が流れている。(東和提供)