

フランス社会の変遷と料理への影響

宇田川政喜*

ヒトは他の霊長類の動物と同様に雑食である。他の動物や植物を食して生命を維持している。そして他の動物と同じように栄養摂取に最適という意味で好きな食べ物を食べることも常に望んでいる。一方人は食事を愉しむという抽象的な喜びを持っている。この喜びは味覚を中心に、視覚、嗅覚、触覚、聴覚の5感を通じて個人が培った経験に基づき肉体的、精神的な快楽を得る喜びである。また時代、人種、地方（又は「国」）といった大きな構造の違いはもとより一時的な流行や属する社会階層、家族の影響により嗜好が大きく異なるという特徴を持った喜びである。この喜びの追求は何であろう文化そのものである。

文化（culture）は、自然（nature）と対比して考えられる。食に関わって言えば、採集が nature 側にあるとすれば、耕作、飼育、養殖は culture サイドにある。また文化とは一つの人間社会が一つの時代又はいくつかの時代を通して自然の状態のままではなく、意図なく育む固有の習俗や精神所作のことである。故に時代や地域を異にする場合、人間の持っているほとんど本能的ともいえる好奇心を以って他の culture を理解したり共有しようとするためには、culture の作品、つまり結果や過程が必要となる。然るにこと料理に関しては、ほとんど一瞬しか作品が存在しないために他の文化的結果に比べ過去の事実や異なった地域での事実を比較検討の対象にしにくかったのである。有りていに言えば、ごく近年まで昔の料理、外国の料理を好奇心のままに取り入れることが難しかったのである。また、例えばフランスの猫は魚には見向きもせず、ひたすら鶏のレバーを待っているのに対し、日本の猫の大半はレバーを好まないのと同様、人間も「食」に関しては一般的に個人の経験に基づいて日々の食物を選択している。もちろんその地域の産物によ

り必然的に摂取の方向は決定されるが、ある限られた階層だけに限定すれば、ローマ時代はおろか古代エジプトの昔から他地域の産物を入手していたのであるから、人は自らが立脚する拠点で産出する食物を摂取するということは絶対条件ではない。

つまり人は「食」というような生命維持と密接に関わる文化行為に対しては、慣れ親しんだことを続ける幸福つまり保守性と、未知のものを試したいという革新性とを共有しているのである。この保守性が文化としての継続性を生じ、革新性が“進歩”を促進するのである。ただし食文化の変遷は単独に考えられることは決してない。農耕技術などの技術的な進歩、その結果成立する経済的な充実、社会階級の明確化などの社会の変化、それらがわれわれの身近に又日常的に存在する文化の変化を促すのである。

現在世界をおおう不況の原因は究明されるには至っていないが、近年必ず明らかにされるであろうように社会に顕著な変化が起る場合、必ず原因がある、または原因を結論づけることができる。フランスにおける食文化の激動期がいくつか存在するが、歴史の流れの中で、どのような状況が食文化を大きく揺り動かすのか、ターニングポイント毎に述べてみる。

1. 現代の中のケルト、ローマ、ゲルマン

パリから飛行機でニース、マルセイユ、トゥールーズといった南の都市へ飛ぶと、天気が良い時には眼下に広がる耕作地の連なりが緑の山地に慣れた日本人を驚かす。今のフランスはピレネ、中央山礫、アルプスの山地及び石灰岩質の地中海地方を除けばほぼ全土が耕作地となっている。イベリア人、リグリア人、その後にはドナウ方面から移りイギリスを含めたヨーロッパ全域に拡がったケルト人の先住民族が森とともに生活して来たのに対し、ローマ文明の継承者たちが徐々に、2,000年かけて

* 日仏料理協会

森を耕作地に変えてきたせいである。

紀元前 600 年頃から地中海沿岸にマシリア (マルセイユ) ニカシア (ニース) などの都市を建設したギリシア人が今日では姿を消してしまった素焼きのアンフォラを使用していたのに対し、ケルト人はごく最近まで液体の保存に欠くことのできなかった樽を使いビールを作っていたのである。また森の産物であるジビエ (=gibier, 猟肉) をよく食べていたが、これも今日フランス料理の旬としてのペルドリ (=perdrix. シャコ), フザン (=faisan, 雉子), シュヴルイユ (=chevreuil, 鹿) に残っているし、彼らが好んで飼育していた豚はシャルキュトリ (=charcuterie, 食肉加工品製造業, デリカテッセン) の今日の揺るぎない地位を当時から保証していたのである。海でもかきの養殖, 漁を活発に行い, 川, 湖での漁はもとより, 流れのおだやかな性質を利用し通商交通網も発達していた。ローマ人の征服後彼らの土木技術を活かし, 今日の運河を含めた水上交通網のもととなっているのである。

さて穀物とは言えば畑作先進地域であるエジプトにも負けないほどの犁 (すき) を使い, いろいろな小麦や大麦を育てていたケルト人の一部族ガリア人 (=gaulois) はフランスをヨーロッパでも有数の農業国にする基礎を築いていた。

しかし一方では地中海地方の人々はイタリア, ギリシアと同様ににんにく, オリーブ, 羊を現在とさほど違わず食していた。特にワイン醸造がローマ人にもたらされるとぶどう栽培の北限まで短期間のうちに広がった。加糖してアルコール度を上げたり発泡させたりする技術の基本もこの頃成立したらしい。シーザーのガリア征服後, この地域が約 300 年の間経済的な大発展を遂げるのはこうした産業とローマの行政が結びつき, 大消費地である東地中海地域への輸出が促進されたからである。この期間をパクス・ローマナ (pax romana, ローマの平和) と呼んでいるがガリア人の食に関する技術に裏づけられた繁栄と考えてもよいだろう。この繁栄の継続がこの地方の食文化の基礎をつくり現代に至っているのである。

2. ゲルマン諸民族がフランスにもたらしたもの

匈奴により永年悩まされた中国と同じように巨大化したローマ帝国は移動の民フン族に追われて新天地を求めるゲルマン諸族, ヴェンダル族, ブルグンド族などの諸民族にたえまなく侵入されるようになり, ローマ帝国辺境のガリアの平和と繁栄に影がさしてくる。しかし以前からガリア人, ローマ人とゲルマン諸民族は常に接触していてこの侵入がすぐにローマを亡ぼしたわけではない。

200 年ほどの年月の中で少しずつローマ帝国の経済を疲へいさせていったのである。

ガリアにはすでに農業を基盤とした豪族が存在していたのでいわば成り上がり者であるゲルマンの首領たちはこれに対抗し, 裕福なガリア人, ローマ人以上のごちそうを多分無理して食べていたにちがいない。しかし 2 世代も経ればそれが普通のものとなってゆくのも現代と同じである。このようにゲルマン人は少しずつ先進民族の生活に融和してゆくが, キリスト教の普及によりこれが完成するのはローマ帝国滅亡後のクロヴィス以降になる。ゲルマン人の一部族フランク族がフランスに定住し, フランスが文化的にも成立しはじめるこの頃, フランク人たちはクリームやバターを多く使った料理を好んだ。

いずれにせよフランスが「ローマの平和」時代の繁栄をとりもどすにはゲルマン人豪族の勢力争い, スペインからのアラブ人の侵略が一段落し, 十字軍により先進地域の東地中海地方から情報と産物がもたらされるまで待たねばならない。食に関しては暗黒の中世と言う表現はさほどまちがっていないのである。

またフランク人庶民にとってはどちらかというと異質な地中海文化との関わり以上に同種の文化を共有する北方の民族との交流 (戦争も含めて) が多い。彼らは北の海でにしん, たらを多く手に入れ, たんぱく源とした。今日でもフランス北部のみならず, プロヴァンス地方でもモリュ (=morue, 塩蔵干たら) を日常的に食している。

3. ルネッサンスとフランス料理

西ローマ帝国滅亡後も東ローマ帝国 (ビザンチン帝国) との交流で都市国家としての機能を充分発揮してスパイスを貿易の中心に置き巨万の富を築いたヴェネツィア共和国や金融でのしあがったフィレンツェ共和国はイタリアで健在であった。ゲルマン諸国家の経済基盤が安定するにつれ, イタリア人やビザンチン人並みにスパイスを多く使った「豪華でおいしい料理」を食べたいとゲルマン人たちが考えるようになるのは当然である。他人の持っていない絵を所有したい, 他人が食べたことのないごちそうを食べたい, またそれを他人に見せつけたい, と成り上がった人間は考えるのである。この他との差別化指向が文化を育ててきたのである。

農業立国していないイタリアの先進国, フィレンツェ共和国, ヴェネツィア共和国は国土の増大を国是としていなかったために地中海都市国家の概念からさほど離れていない国家を形成していたが, 前述したように貿易, 金融で大きな富の集積があった。また基幹経済の性格から外部との接触も多く, 国家存続のための論理性も優先

フランス社会の変遷と料理への影響

されていたためギリシア、ローマ時代の“他宗教に支配された”文化を継続的に受け継いでいた。経済的裏付けがこの地域に後世、ルネサンス (renaissance) と呼ばれていた非イタリア人には目新しい文化を開花させるのである。しかしイタリアでは「再=re」, 「生誕=naissance」という知識ではなく、単に金ができただけから昔のようにすてきな彫刻や絵画が作れるようになった、というだけだったろう。この時代の天才、レオナルド・ダ・ヴィンチは、現在世に知られているヘリコプターの設計、「モナリザ」の製作などのみならず、当然料理にも情熱を燃やしている。ミラノ公国のロドヴィゴ・スフォルツァ大公がフランス軍に敗れパトロンとして役に立てなくなるとダ・ヴィンチはヴェネツィア、フィレンツェで料理や各種機械の考案を行ったが、1516年、フランス、ヴァロワ王朝のフランソワ1世に乞われ、ロワール川流域のアンボワーズに移った。1519年にダ・ヴィンチが死ぬまで、2人は厨房でフランス中から集められた食材を用いて料理の開発に没頭していたということである。ちなみに「モナリザ」もこの頃ダ・ヴィンチがフランソワ1世に贈ったのである。このように自分の生死を賭けた戦争を行わなくなったフランス王は地中海の文化に情熱を傾けていたのである。この時ダ・ヴィンチはイタリア的なパスタ料理（ただしトマトは未だヨーロッパにもたらされていない）、かたつむり料理、スパイスの使用例を示した料理及びスパイス、ハーブの効能の論理的説明などを行っている。

このフランス王家のイタリア指向はフランソワ1世の子フランソワ2世になるともっと顕著となり、フィレンツェのメディチ家からカトリーヌを妻として迎えるのである。

昔ケルト人が食べたフォアグラや養殖かきなどはいつのまにか忘れられ、ゲルマン人たちは主に大きなロースト肉をナイフで切りとり食べていたのが、ビザンチン帝国では10世紀頃から使用されていた卓上フォークがこの頃やっとイタリア経由でフランスにもたらされたように、イタリアの影響でフルーツ、内臓肉など手のこんだ、又は入手困難な食材を好むようになる。これがなんとか全土を統一することができやうと大きな面積と人口を抱える大陸的国家の長所を活かしはじめた発展途上国、フランスがしたことである。料理に対してだけではなく欲望の飽くなき追求がこのあとのブルボン絶対王朝にまでつながるのである。

鶏のクネル (quenelle, 鶏肉のピュレ, 小麦粉, 卵をまぜてゆでた料理で今日でもフランス人は好んで食べる), トリュフ, 10世紀のブルジョワ料理の付け合わせにもよく登場する鶏のとさか, メロン, アーティチョー

クのベニエ (衣揚げ) などイタリア人がフランスにもたらした食べ物は多く、これら料理はやはりイタリアからもたらされた釉薬を塗った陶器に盛られ、手ではなく今日のようにナイフ、フォークで食べられるようになったものである。しかしフランス料理の元はイタリア料理である、と広言するには注意が必要である。現在“イタリア料理”という概念はトマト、スパゲティなどの麺パスタであろうが、この当時のイタリアにはまだこれらは存在していないから現代の両国の料理の比較から類推してはいけないのである。

4. 大航海時代とフランス料理

地中海という比較的安全な貿易路の制海権を確保できなかった後発国、スペイン、ポルトガル、オランダ、イギリスなどの国々は金を産むスパイスの国インドへ向うため、当時の仮説を信じ、アフリカまわりや西へ向う航路発見に務め、結果としてアメリカ大陸を発見したのが1492年である。金銀細工などの他にコロンブスが持ち帰った玉ねぎの種子をはじめ、じゃがいも、トマト、ピーマン、いんげん豆、かぼちゃなど多くの植物、七面鳥もこの頃アメリカから移入されたものである。特に寒さに強いじゃがいもは飢饉の時に庶民の命を救い、今日ではステーキの付け合わせにするフライドポテト (pommes frites) をはじめフランスの庶民の食事には欠かすことのできないものになっている。

5. 絶対王朝時代とフランス料理

17世紀になると宗教戦争とそれを利用した王権争いがブルボン家により収束され、手工業の発展と相まって商品の流通が拡大されると入市税などの間接税の比率が増大し、庶民の負担がたいへんなものとなる。同時に王を中心とした支配層の生活はとどまるところを知らぬほどぜいたくとなり、招待者は客を驚かせる料理に工夫をこらしていた。

ルネサンス期のイタリアの大公や貴族、大商人のうちの多くが骨をテーブル上にちらかし、つばを吐き、足をテーブルにのせ、鼻くそをほじりながら食事していたのに対し、この時代になるとそれまでそんなイタリア人よりも行儀の悪かったフランス人たちも急速にサーヴィス、調理及びテーブルマナーの確立をするようになった。衣食足りて礼節を知るのである。このフランス料理における肉の切り分けサーヴィスなどの技術やある種のテーブルマナーは簡素化されつつ現在に至っている。

1661年、宰相マザランの死後、親政をはじめたルイ14世は長生きし、以後54年の間に絶対王朝と呼ばれる政治体制をつくった。この時代の宮廷料理は過酷な税の

取りたてと正比例して大へんなものであった。bouche du roi (=王の食事) と呼ばれた国王の食事係は500人にも及び、役割りは以下のように細分化され、その上階級化されていた。

- ・グラス配膳係
- ・パン配膳係
- ・飲み物サーヴィス係
- ・料理人
- ・フルーツ配膳係
- ・肉切り係
- ・料理給仕係
- ・洗い場係

この時代に限らず王はたいがいの場合1人きりで食事をとったがその内容は20世紀に近代及び現代フランス料理の祖といわれるオーギュスト・エスコフィエがまとめた「レペルトワール・ド・ラ・キュイジーヌ (Répertoire de la cuisine)」という料理目録にも登場する料理もすでに多くあったと言う。

例えば;

- ・自家菜園でとれた野菜のポタージュ数種
- ・羊のローストをトリュフ、内臓などで煮た肉料理
- ・肉の煮込み料理
- ・詰め物をしたきじやしゃこなど猟鳥肉のロースト
- ・詰め物をした去勢肥鶏の紙包み焼き
- ・サラダ
- ・オムレツ
- ・ハーブ、酒精強化ワインなどで香りをつけたグリーンピースのピュレ
- ・パテ
- ・多くのフルーツ
- ・パン
- ・ケーキ
- ・ワイン、リキュール

これらをすべて毎日たいていたわけではなく、当然下げられた後だれかの腹におさまっていたではあろうが、国王のみならず貴族たちもこの亜流だとすると、料理だけでなく、支配階級の生活全般をおおうこのぜいたくが税と労働で搾取される庶民を追いつめていったのも当然である。

それでも未だ食べたことのないものの探求という知的好奇心または他人との差別化願望は止まるところを知らず17世紀には世界最高水準となった。

さて一方では絶対王政のもとで多くの戦争が行われ、政府の財政が圧ばくされると、それまで間接税収入に頼っていた国庫収入を直接税導入を試みるがこれは法院の高官や宗教側からの反発で失敗に終わる。それに対し

イ14世親政時代末期の1700年代初めとフランス革命前の時代、つまり1780年頃の穀物の生産量を比較すると約1.5倍となった。これは農業技術の進歩のおかげであり、そのために畜産にいたってはその成長率は3倍にも達するのである。このような農業、商業、手工業のブルジョワたち、絶対王政の批判者たちつまり、ヴォルテール、ルソー、ディドロなどの啓蒙家たち、王の権力集中により疎外されてしまった貴族たちによって、また「常に正しい選択を行う」健全な大衆によってフランス革命は紆余曲折をたどりながらも成立して行くのである。

6. ブルジョワとフランス料理

高級レストランの大衆化は1960年代の経済活況の後にならないと実現しないが、ブラスリやビストロ、カフェレストランに対しての今日的な意味でのレストランは1782年にパリに開店した。アントワヌ・ボヴィリエ (Antoine Beauvilliers) は希代の料理研究家、美食家であるブリア・サヴァラン (Jean-Anthelm Brillat-Savarin) に「すぐれた料理、きちんと配置されたサーヴィス係、優雅なサロンを持つはじめてのレストラン」と評された第2のレストランを革命寸前にパレ・ロワイヤルのアーケード内に開き、プロヴァンス伯爵のおかえシェフであった時にみがいた腕と接客技術を最大限に活かし、大成功した。これはガストロノミ (gastronomie=美術) のブルジョワ化ないし、公開の象徴である。それまで王も、貴族もブルジョワも閉された空間であかの他人とは交わることなく自分だけ、または自分たちだけのために自分たちが雇ったコック、サーヴィス係に日常的に用意された美食を行っていたが、これ以来金さえ払えば美食のための空間、時間、料理、サーヴィスを手に入れることができるようになったのである。絶対価値としての財産に保証されなくとも、ガストロノミという非日常的な喜び、つまり幸福を買うことができるようになった新興勢力は、それまでビール工場ないしビアホールであったブラスリ (brasserie) をパリコミュン終結後の1880年代から食べ、飲み、ゲームをし、討論し交流する場に変えていった。ボードレール、マネ、クールベという芸術家たちは現在もパリに在る“フロ”や“ボファンジェ”などに集っていたのである。

さて一方革命前の農民はどのような食生活を行っていたのであろうか。農民の絶対多数は土地を持たない貧農でありたとえ生産量が増大しても穀物購入者であった。従って穀物肥育も必要であった畜産生産物である肉を食することはまれであった。猟肉にしても土地の所有者が鳥獣の所有者であったため自らが食した場合罰せられた。現在各地方に残っているかゆやだんご、スープは長い間

フランス社会の変遷と料理への影響

農民がこれしか食べられないという料理だったのである。アルザス地方のクネプフル (Knepfles), スパツル (Späzle), ベアルン地方のメテュール (métude), プロヴァンス地方のピストゥ (pistou) など枚挙にいとまがないほどである。また地方で革命活動を実行していた農民と同様に大都市における革命の行動者であったパリやリヨン, マルセイユの労働者たちは, 食物生産を行っていない分, 時には農民より辛い暮らしをしており, 1339年~1453年の百年戦争には多数の餓死者を出した。革命後の1871年普仏戦争直後のパリ・コミューンの際にも何とかうまくやっていたブルジョワたちとは違い, パリの大衆は犬, 猫はおろか動物園の動物まで食べた。

大衆のガストロノミへの参加は1970年代まで待たなければならないのである。それ故過去の歴史の中で大衆は年に数回の宗教的な祭りに食文化に対する喜びを充足させていたのである。

7. フランス隆盛時代と料理

アメリカ, カナダへの影響を失ない, メキシコから徹兵したナポレオン3世下のフランスは, 新興勢力プロシアとの戦いよりも自国の革新勢力を恐れ, 普仏戦争(1870~1871年)に簡単に敗れ, アルザス, ロレーヌ地方も失なった。しかし敵国プロシアの助けでなんとかパリ・コミューンを鎮圧した新フランス共和国は以後未曾有の大発展を遂げる。残ったアルジェリア, 西インド諸島, インドシナなどの植民地からの原材料と産業革命の結果である工業の発達で急速に経済が肥大化する。これは1400年代, 1500年代のベネツィア, フィレンツェと比較できるほどであった。常にイギリスに遅れをとっていた経済に対し文化の世界ではフランスは超1級の大国であった。ガストロノミの世界ではもう中国を除くと他に比類をみないほど発展し, 多くの料理人がイギリス, アメリカへと活躍の場を見出していった。

フランス革命, パリコミューンを推進し, 自らの権利を自ら手に入れていったフランス大衆もこの時代は未だ低賃金であり, レストランは労なく人手を得ることができたので伝統の上に新しい素材と能力を発揮したシェフたちのレストランは大いに繁盛した。現在のフランス料理の料理人が“古典”と呼んでいる料理はこの時代に集大成されたものであることは, 古典料理名に使われている猥褻的な固有名詞を見ればわかることである。以下にその例を挙げてみよう。

consommé George Sand	コンソメ・ジョルジュ・サンド
velouté Joinville	ヴルテスープ・ジョワンヴィール

omelette Victoria	オムレツ・ヴィクトリア
homard Dumas	オマールえび・デュマ
saumon Brillat-Savarin	サーモン・ブリア・サヴァラン
sole Grimaldi	舌ひらめ・グリマルディ
turbot Kléber	ひらめ・クレベール
tournedos Rossini	牛フィレ肉・ロッシーニ
bécasses Nesselrode	山しぎ・ネセルロード
perdreau Lautrec	しゃこ・ロートレック
foie gras Souvaroff	フォア・グラ・スーヴァロフ
poularde Poincaré	肥鶏・プワンカレ
salade Monte-Cristo	サラダ・モンテ・クリスト
bombe Mephisto	アイスクリーム・メフィスト

などなどである。

一方では工業の発達が保存食の開発と食品の価格安定をつくりだした。塩漬け, 乳酸発酵, シロップ漬け, 乾燥, くん製など昔から食品の保存法は存在したが, この時代になると缶詰めや冷蔵技術が工業化される。現在のレトルト食品, 冷凍食品のはじまりである。ガストロノミの範疇で考えれば代用品もしくはにせ物であるが, 兵站品としては便利であった。

1880年代から1914年の第1次世界大戦(もしくは欧州戦争)までの間に産業革命の結果の大衆化, つまり普遍化が進行し, 故に大衆の生活水準は向上し大衆は徐々に社会の中心勢力となっていく。もともと大衆の集合からスタートした先住民族を力で制圧したアメリカもこの頃大量生産方式を創り出していた。そして大戦がそれまで担い手としてはブルジョワに移っていた革命前の貴族趣向の文化を小ブルジョワや大衆により別のものに変質させた。戦争も大戦初期の前時代的なものから大戦後期の国の産業能力をフルに活用した消耗戦になったのである。この戦争によりアメリカ, ヨーロッパに大量生産とそれに裏付けられた文化が台頭するのである。

8. 産業時代もしくは大衆時代と料理

第2次世界大戦前のフランスでついにレオン・ブルム内閣が成立した。1936年労働者を代表する政党が政権を平和的に取得し, この時以来有給休暇制を含め労働者の権利が確立されていくのである。このことは料理界特にガストロノミに従事している高級レストランがそれまで思いもしなかった労務費との戦いのはじまりとなる。

ルイ14世の500人の食事係は例外的なことではあるが, 多勢の労働により支えられていたガストロノミはレオン・ブルム登場後60年経た今日では経済的にほぼ逡

塞状況にあると言ってもいいほどになってきている。大衆の欲求を喚起し、大衆に商品を提供しつつ生存する製造産業は19世紀末頃から少しずつ料理の産業化をも行い、当初マヨネーズや各種びん詰め程度であった商品を最終仕上げまでしてある料理の提供まで可能にしているし、レストラン業者は“それらしい料理”を究極のグルメの品々として売り出している。

今でも世界の中心の1つであるパリにしても高級レストランが接待交際費をあてにしない商売を成立させるのは非常に難しいくらい先進国の富の分配が進んでおり、レストランの客の年収と従業員の年収の差は革命以前とは比較できないほど縮まっているのである。

9. 今日そして明日のフランス料理界

国ごと完全に崩壊した第2次大戦後、1950年代のインドシナそしてアルジェリアの植民地をほとんど失ったフランスは、1871年の普仏戦争の後と同じように政治的、経済的混乱を収束させ、1960年代の経済活況に結び付けた。しかし自らの栄達を自ら行うというようなアメリカ的な政治ではなく、1度政府が税収し、国民の基本的な権利を再分配するという、いわば大きな政府をめざしていたフランスでは企業の社会保険などの負担が

大きく、特にレストランなどの零細企業にとっての給与以外の労務費の負担はガストロノミの質的变化をも強制しているように思える。

機材、器具の大発達、労務効率の上昇、流通の短縮、保存法の発達が著しいとしても、このような状況のもとでは料理の簡素化がなくてはレストランは成立しない。よく言われているように“素材を活かした料理”の提供をしているつもりでも現実には素材を活かし簡素化した料理しか提供できないようになってきているのである。これがデモクラシーの当然の帰結であり、喜びをできるだけ多くの人と分かちあう最良の方法なのであろう。

王侯、貴族のガストロノミを得たければ搾取するか、長期間の稼ぎを1食に使い果たすしかないのである。今日ガストロノミを業として成立させるためには、少なくとも以下の条件が必要となろう。

- ・現在よりずっと高い価格
- ・熟練度が高く技術的に安定している技術者（コック、サーヴィス員とも）
- ・もっと少数で資本的に集約されたレストラン

将来、社会がもっと均質化された場合、ガストロノミは一体どのような形態をとっているのだろうか。