

思考的实践としての料理

リサ・M・ヘルドウケ／石原みどり訳

第一章 はじめに

もしプラトンが食事の用意を哲学的洞察の中心的な源泉として見ていたらどうだろう。哲人王の教育の最終段階とされている対話の代わりに、食物の栽培が置かれたら？ 幾何学はパン焼きに比べて「単なるコツ」としか見なされなかったら？ 仮にそうだとすれば、洞窟の囚人たちが這い出て発見したものが、自分たちの食べ物の調理に使われる熱も含めたすべての熱源は太陽であるということだっただろうか。「知識と思いなしの違いの比喩に使われる」線分の行く果ては「食べること」であったのだろうか。（※以下「」で訳注あるいは補足を示す）

これはおおよそあり得ないことだ。このような妄想は憶測に基づいている。それは、もしプラトンが料理を真剣に思索していたら、おそらく彼は、技術に分類される行為を最上位に置き、彼が芸術と呼んでいるものを底辺に持つてきて、自分の哲学システムのあり方をおおよそ変えていたにちがいないという憶測である。

しかし、プラトンが実際、真剣に（あるいは事実よりもう

少し真剣に）料理を取り上げていたら、そもそもあのような技術／芸術という線引きをしなかった、あるいはおそらく、彼が知識と思いなしの間に、理論と実践の間に設けたほどの区別はしなかった、ということは大いにあり得る。さらにいえば、彼以後の哲学者が食物の栽培や料理といった行為に関心をずつと向けていたら、西洋哲学の広範に蔓延っている理論／実践の二項対立は、かように発展しなかったと思われる。

実際に料理を行えば、精神労働と肉体労働、あるいは理論的活動と実践的活動の間に明確な区別をつけようと思うことはなく、むしろ料理そのものを「精神的な肉体」労働、「理論的な実践」活動、つまり「思考的实践」として見ようという気になる。本論では、思弁的ではあるが示唆に富んだこの考えについて論究していきたい。

論究にあたり、まず伝統的な理論／実践のヒエラルキーという一つの構築物について、次の二つの特徴に焦点を当てながら考察する。（1）知ることにおいては知る者と知られるものが分離しているが、行うことにおいてはこの分離が無効にされている、（2）知ることは不変の実相についての永遠の真理を取り出すことを目的としているが、行うことは束の間のもの、腐りやすいもの、変化するものを相手にしている。知ることと行うこととのこの区別が、料理と食事に関する哲学者の考え方をどのように特徴づけているのだろうか。料理を考察してきた哲学者は、料理を確証された精細な思考とは考えていなかったようである。それは料理が肉体労働であり、束の間の非永続的なものを扱うからにほかならない。

そこで、料理のプロセスを考えるための示唆的なモデルを考えてみよう。そのモデルは、理論と実践、精神と肉体、「頭で覚える」知識と「身体で覚える」コッとの（揺らぐことのない）分割からは出発しない。「思考的実践」のモデルはジョン・デューイから借り出したものである。デューイによれば、理論と実践の違いは程度の違いであって、質の違いではなく、理論の構築とは実際のところ実践の一種である。デューイが人間の行為について行う説明は、例えばプラトンやデカルトから引き出せる説明よりも、はるかに、食物を栽培すること、食事を準備すること、食べること、これら全体に対して多くの敬意を払っている。そして最後に、思考的実践としての料理や食べることについての理解を進展させるといふ建設的な課題に取り組んでいく。そのために、本論で引用している書物が提起する料理についての哲学的問題をいくつか探究していく。料理する、食べるといった行為を細かく碎き、絞って、理論の「中に」あるいは「下に」嵌め込むのでなく、料理に直接参加し、食べることによって、この行為についての思索方法、そしてこの行為を行う方法を発展させることができる。それは精神労働を肉体労働から分離する思考モデルに比べはるかに信頼でき、はるかに「これらの行為に対し」敬意を払う方法である。本論に出てくる書物が、食を中心に掲げた思考的実践の哲学への洞察を提供してくれるだろう。

第二章 知ること対行うこと…「頭脳労働」と「手仕事」

西洋の伝統にいる哲学者は、人間の行為に対する価値を、二つの原理に基づいて与えてきた。行為の価値が認められるのは、それがどの程度「知る活動」「科学」「理論」「芸術」あるいは「頭脳労働」であり得るかによる、というのが一つ。知ることを含んでいるとは見なされない行為——その典型は「手仕事」という実践、つまり肉体労働——は、一般的に哲学的な注目には値しないものであった。

「頭脳」労働と「手」仕事の分断は、行為する主体と行為を受ける客体を分離するという哲学的主張を支え、逆にそれによって支えられている。そしてこの哲学的主張は、肉体労働の従事者に対する階級差、ジェンダー差、そして人種差による差別を支え、またこの差別によって支えられている。哲学理論に埋め込まれている様々な偏見は、このように日常生活という「非理論的な」領域にまで蔓延している。ここでは、この偏見が人々を分類し抑圧する態度とそのあり方を形成し、またこの態度とあり方によって偏見も形成される。

もう一つの原理は、西洋哲学者が人間の行為を価値づけてきた目的が、真の「知」と呼ばれる永遠で不変の真理を引き出すためであったことである。変化するもの、とりわけ物質的なものは、歴史的にある意味で知り得ないものと見なされてきた。「物質的」世界が知り得ないものだという哲学的な主張は、大部分、この世界が変化するという事実から発している。

知ることと知られるもの——すなわち永遠の真理——、その

いずれも、変化しないことに価値を見出す哲学システムのもとで価値を与えられている。そして永遠なるものへの偏愛が、さらに社会的偏愛、すなわち料理や農作、掃除といった束の間の産物を生むだけの活動に對置される、数学や物理学、文学、哲学など永遠の知と言われるものの産出を目指す活動への偏愛を育むと同時に、後者によつて前者も育まれる。(永遠なものへの偏愛を前提とするなら、西洋哲学は、ほんの一分ほどしか寿命がないチーズフレや、今日熟していても次の日には腐つてしまふバナナよりも、何年も長期保存がきくトウインキーに価値を与えるよう要求してくるかのようである(トウインキーはクリーム状のフィリングが入った棒状のスポンジケーキ。アメリカの代表的お菓子で究極のジャンクフードと見なされている。実際ある実験で三〇年経過しても消費可能という結果が出た。八年経つと中のクリームが発酵してアルコーンになるといつた都市伝説があり、この話はアニメ『ザ・シン普森ズ』にも登場する))

本論の第一部では、理論／実践の二項対立概念について、それがどのように主体と客体の関係を考えているのか、そしていかに非時間性に重きを置いているのかに焦点を当てながら説明する。そこでは、特に料理に言及してこの二項対立が顕わになったもの、すなわちプラトンの『国家』に見られる説明を検討する。プラトンが技術と芸術(理論と実践、知識と思ひなし)を区別したことで料理の重要性に気づくことができなくなった理由について説明を加える。そして料理をめぐる別の扱い方を考えながら、第一章を締め括りたい。別の扱い方というのは、いまだに理論と実践を分離する立場からではあるが、料理を二

項対立の対岸に置くものである。ルヴェルとサップスはともに、料理を一種の理論構築として扱っている。この別の扱い方は、いくつかの点でプラトンよりましではあるが、やはり満足のいくものではない。食物を育てること、料理すること、食べることを理解しようとするなら——あるいは行おうとするなら——、精神／肉体という分断が不適切であることが、料理に注目することによつて明らかになるだろう。

A. 主体／客体の二項対立

「知的」探究は、西洋の哲学者者によつて、あるいは哲学者ではないが西洋哲学の世界に影響された者によつて、探究の客体から分離した主体が行なう行為と見なされてきた。この分離はよくガラス壁のメタファーを用いて語られる。つまり主体は壁の片側に立ち、客体はもう片側にある。壁は主体と客体の物理的な実際のやり取りを一切封じめるが、ガラスであるので、主体は客体の探究に「必要な」観察はすべて可能になる。そして支配権は壁の主体側にある。観察状況を設定し、どのような問いがなされるかを決め、それに対する答えを判断するのは主体なのである。確かに客体は、予想外の答えを出したり、あるいは答えを出すことを拒否したりして、主体を戸惑わせることもある。探究の主体／客体モデルでは、主体は客体から分離しているだけでなく、主体は自律性を発揮し、主体が探究する客体を支配する。それに比べて客体にはほとんど自律性や主体を支配する力がない。

距離をおいてなされる感覚である視覚が、探究を描写するためのメタファーの主だった供給源であり続けたのは当然である。プラトンの『国家』に見られる最も有名なメタファーの一つは、洞窟の比喩である。それは暗闇と幻影の世界から、光と対象を真に見ることができるとする世界へと旅するという、知る者の発達の様子を図解したものである。またデカルトは、確実なものとして彼が知り得るものに到達しようとし、同じように視覚のメタファーを用いる。彼の意識に現れる対象にくまなく「理性の光」を輝かせることによって、その対象物が「はつきりと明瞭に」見られる／知られるかどうかを判断する。我々の日常的な言葉には視覚的なメタファーがふんだんにあり、思考についての思考がどれほど視覚モデルで形成されているかを示してくれる。

西洋哲学者が探究（精神労働）を視覚という観点から考えてきたという事実と、自己自身を独立した個別の実体、つまり探究の対象から根本的に分離したものと考える傾向にもあったという事実、この二つに必然的な因果関係はない。しかしこの二つの考え方が互いに並行しながら展開してきたことは単なる偶然でもない。視覚メタファーが支配的であることは、少なくとも、知る者と知られるもの、主体と客体との分割を強化するのに役立つてきた。またこの分割を作り出し、探究において分割を前提とする考え方を形成するのには、実際上役立つてきた。

いったん距離が取られると、つまり精神的主体が物質的客体から根源的に分離されてしまうと、ある問題が生じる。我々知る者が、我々から分離しているもの、あるいは我々とは異なるものをいかに知ることができるのか、という問題である。知る

ことをめぐるこの問題が根強くかつ悪弊をもたらすにもかかわらず、西洋の認識論者は主体と客体、精神と身体との明確な分離を維持する必要性を強調し続けた。その結果、行為の価値は——哲学者や哲学的な区別に感化された者たちによって——、その行為がいかに例の分離を保持していると言えるのか、あるいは脱一肉体化され、客体へと入り込むことのない視覚の言葉を用いることでいかに描写され得るのか、その度合を測ることによって判断する傾向にあった。

伝統的な哲学者は、探究という精神的行為とは対照的に、実践が主体と客体の分離を「破る」実際の行為であると断じる。パン生地をこねたり豆をつまんだり、赤ん坊に食べさせたりといった実践行為は、客体という外的世界が外側にあり続けない（そして探究者もたいてい「内側」に居続けることはない）行為にほかならない。こうした行為はどんなものにおいても、主体と客体が出会い、触れ合う。そしてその出会いは行為の本質の核心である。パン生地をこねることは、例えば、「パンの理論家」とパン生地との分離を破るものであっても、パン作り「論」を下支えする「従属的な」肉体的行為ではない。むしろ生地をこねることは、パン作りの理論的かつ実践的プロセスの本質部分であり、そこで主体と客体の境界同士が必然的に出会い、触れ合い、重なりあうのである。

B. 時間性

筆者の議論にとって重要な理論／実践の二項対立概念の二つの特徴は、時間性である。プラトンから受け継がれてきた図

式では、知識は変わらないものについての知識でしかあり得ず、そして変化しないものだけが抽象的で非物質的なものである。プラトンにとつて知ることが最も可能なものは形相であり、最も高みにある行為とはこの形相を熟考することである。デカルトは、永遠の形相の世界をその他から分離独立させるといふ考えは却下するものの、客体について我々が最もよく知るのは、束の間の偶然的な性質ではなく、不変の本質的な属性であるといふ考えは手放さない。

真の知識の客体は、時間の脅威に晒されることはない。その客体は昨日も存在していたし、今日も明日も存在する。それはまさに時間に浸食されないからであり、実際、それゆえに、客体は知られることができ、価値が認められるのである。そして、もしこうした本質を知ることができるようになれば、本質についての思索もある意味で非時間的になるだろう。形相についての真の思索とは、常に同じ「状態の」行為である。

一方実践行為は、流動的で変化する世界の中で行われる。ここでは時間が「どこにも行きようがなく」、時間の影響は避けられず、その影響は破壊的なものと見なされることが多い、そうした世界である（確かにそこには成長があるが、同時に衰退も付いてくる）。食は、このことについて際だった例を示してくれる。料理したり食べたりにするには、何分も、何時間も、何日もかかるのであるから。そして同じこのプロセスが毎日繰り返されるのである。お昼を食べることは、善の形相を理解するのとは違い、永遠に人間のもとに留まるような何かを産み出しはしないのである。

変化するものは「真に」知ることができない。つまり食に関する行為は、思いなしや思い付き、あるいは優れた推測以上のものをもたらししてくれない。思いなしの信頼性は時間とともに高まっていく——次の四月に大根を植える前には、「前年の状況を」よく考えるだろう——。しかし思いなしが知識という地位を担うことは原理的に不可能である。経験はいくら積み重なっても、移り変わる時間を超克して我々に知識をもたらしことはできない。

実践行為は、我々を物質的・時間的な世界に否応なく縛り（例えば雨が降る前に干草を取り込もうとしている状況で、物質的で時間的な世界から離れようとしてみてほしい）、しかもこの束縛は、低俗で、低質で、下位のものと思なされているために、日常生活では物質に関わるプロセスを「急いで通過」しようにしたり、あるいはできればそこから身を離そうとしたりする。時間に制限された世界に繋がれていることに対して、哲学的偏見に影響を受けている我々が日常的にどうするかといえば、面白くない仕事はとつとと終えて楽しい仕事に取り掛かうとしたり、あるいは「現実の時間とは無関係の文学」や「永遠の真理をめぐる瞑想」などに逃避しようとしたりする。プラトンは『ティマイオス』で腸の長さについて説明している。すなわち、腸が長いおかげでしょっちゅう食事を取らずにすみ、より長い時間思考することができる。それゆえ、食品会社は時間節約型の（しかし美味しい！）食品を提供し、自分たちの製品を買わせようとする。それで我々の「活動的な生活スタイルを続ける」ことが可能になるといふわけだ。

搾取と抑圧のシステムによって構成されている社会では、ほとんどの時間拘束されている仕事——殊にひたすら繰り返すだけの仕事——には、最低限の価値しかなく、それはこのシステムの中で最も虐げられ搾取されている社会の構成員に与えられる仕事である。この仕事を行う人間には最低賃金しか払われない（か、全く払われない）。食料の買出し、料理、盛り付けや配膳、料理の後片付けなど、家庭の労働者が担う家事は、それらの恩恵を受ける人間の目にはほとんど入らないと言つてもよく、また彼らからは注意を向けたり何かコメントしたりするに値しないものと見なされている。食品工場の労働者は、一日に何百回と同じ作業を行う製造ラインに配置されている。労働者が得られる結果は最高でも退屈であり、最悪の場合は、労働環境のためにひどい身体的問題が引き起こされる。

食は時間的であるため、食品関係の労働者の仕事はその「時間」を中心に構成されることが多い。むしろ労働者の生活の構造を規定しているのは食の時間性だけでないこともある。どのように食の時間性が労働者の生活を規定するのか決めるのは、むしろ農場経営者や、工場経営者、そして夫など、働き手の行動を指図する権力を持つ者たちであることもあろう。いずれにせよ出稼ぎ労働者は、今が収穫時という果物や野菜によって左右される。彼らは作物が実ったその時に、その場において、出勤態勢でなければならぬ。そして実った瞬間、どれほど長時間であろうと、どれほど労働条件が悪かろうと、すべての作物を刈り入れる覚悟を要求される。あるいは主婦は夫から、彼が帰宅した時に食卓に食事ができているよう指示を受ける——たと

え帰宅時間が日によって変わるうとも。妻には夫の予定の急な変更と食事の用意とをうまく調整する責任がある。例えばポークチョップは夫が帰宅するときまでに出来上がっていないからならないが、乾燥してしまつてはならない。

中上流階級の人間は、我々が手にする生鮮食品や冷凍食品、缶詰食品などをすべて一つのスーパーマーケットで購入するだろう。そこでは、季節を問わずほしいものがすべて確実に見つけられるにちがいない。また、夫たちは毎晩仕事から帰ると夕食が用意されていて、食後は、すぐにしなければならぬ後片付けのことなど気にかけることもなく居間に退く。そして我々の多くにとつて、物理的世界の時間性は、お手伝いさん、工場や農場の労働者、妻たち、給仕、料理人などによって、様々なかたちで仲介されている。もし経済的に十分恵まれていたら、買出し—料理—給仕—洗い物—後片付けという、主婦や家庭内労働者を規定している循環的な仕事のことなどほとんど忘れていられる。

我々のなかで、このような高いレベルの特権を実現している者はほとんどいないだろう。自己の生存の時間的側面にいまだに「縛られている」人々は、できる限りそこから「逃れよう」とする。料理に対する今どきの姿勢は、（広告や料理本、茶店での会話に見られるように）簡単で、早く、そして効率的であることの重要さを強調している。共働きの夫婦にとつて「望ましい」食事のたいがい、準備にほとんど手間取らず、あまりお皿を使わず、しかし必要な栄養は含んでおり、そしてパッケージの写真とそっくりの（しかし味は問わない）ものだ。料理は、そ

の行為の中の何かに価値があったり、料理という行為自体が価値をもっていたりするものではない、というのが一つの前提となっている。それゆえ省略できるなら、あるいは時間短縮できるなら、それに越したことはない。ジッヒヤーマン（食をテーマとしているレポーター、コラムニスト。在アメリカ）の「完璧なパイ」を作ることに関する「調査報告」（本書〔本論を所収の論文集 *Cooking, Eating, Thinking*〕第二節に再録）は、現代人がいかにスピードに取り憑かれているかが目に見える形になった実例である。我々は、昔おばあちゃんが作ってくれた料理（のコンピュータ時代版）に似たものを求めるが、それを作るプロセスにはノータッチで、そのようなプロセスに必要な時間を割くことなどしない。そこで問題になっているのは製品であり、プロセスではない（加工食品「processed food」という言葉を考えてみよう）。

C. プラトンと、頭脳労働／手仕事の二項対立

頭脳労働と手仕事という哲学的二項対立と優劣関係は、『国家』に出てくる三種の住民、三部分からなる魂（「精神」）についてのプラトンの議論に如実に描かれている。プラトンの説明は料理に注目する際に特に重要である。おそらく他のどの哲学書もプラトンほど料理への言及はないだろう。『国家』から取り出せる新しいものは、料理が他のすべての技術と同様に、せいぜい知識の獲得と周縁に関係しているだけだというプラトンの考え方である。

プラトンは、彼が理想とする国家の建設において住民を三つの集団に分ける。統治者（哲学者）、軍人、そして「賃銀労働者」

（「奴隷」）である。最後の者は、都市に商品やサービスを提供する実質的に提供する下層の人々である。いったん（労働者から成る）豚の国を去ってしまうと、プラトンはほとんど賃銀労働者に注意を払わなくなる。彼らの教育について調べられることもなく、社会における彼らの実際の役割が詳しく探究されることもない。彼らは皆に食事を与える（また、他の必需品もすべて提供する）にもかかわらず、プラトンは、確かに彼らも市民ではあるが諸々の欲望に魂が支配されていると見なし、彼らには取り合わない。プラトンにとってこのことは、彼らが、理性によって魂を規律されている統治者に従わねばならないことを意味する。

正しさの本質という『国家』の主題を考慮すると、プラトンの賃銀労働者に対する無視が暗示しているのは、食物を育てたり料理したりするといった仕事に特有の性質は、正しい国家を建設するプロジェクトにとってはほとんど意味がないということである。プラトンの正しい国家では、理性とは育成されねばならない性質のもので、また理性が最も十全に示されるのは料理する者においてではなく、統治する者においてである。統治者が理性の技を身に付ければ、その他のものも付随してくる。住人の「単なる肉体的」要求は自分自身で満たす、あるいはより正確にいえば、努力した分だけ報酬がもらえる「欲求的な」市民によって満たされるだろう。彼らの魂は、金銭や食べ物、その他の快樂などへの欲求に規定されているが、正しい国家に住まえば、その魂は十分理性的となり統治者の規律の正しさを認識することができる。

プラトンは理性の活動と欲求活動との間に、またさらに、理性

の仕事を行う人間と欲求を満たすことに焦点をおく仕事をする人間との間に明確な分離を設け、さらに優劣をつける。プラトンは、腹が空いては思考できないことを認識している。しかしこのことが彼の図式では、そうした肉体的欲求は満たされねばならないが、しかしコントロールもされねばならないという考えに転換される。料理人が統治するなど許されないように、この様々な欲求がその望むところを〔魂に〕命じることがあつてはならないのである。

料理がさほど重要でないことは、『国家』で別様にも説明されている。料理やその他食事を用意する営みは、軍人が学ばねばならない科目のリストにはない。軍人は音楽、幾何学は学ぶが、料理法を学ぶ必要はない。なぜなら料理法は、明らかに、軍人の魂を向上させる科目ではないからだ。

もちろんギリシアの教育制度は近代のアメリカのランド・グラント大学（公有地を利用し、州政府から助成金を得て設立される公立大学。地元に着した農業や手工業などの技術教育が目的とされ、一九世紀後半に制度が開始した）とは異なる。家政学は二〇世紀の発明である。プラトンでは、この科目を軍人の教育に含めるなど起り得なかつた。これは〔料理を思考する上で〕非常に有用な議論なのだが、しかしプラトンが、身体に注目した異なる方法での教育の必要性をよく認識していた——その証左として、プラトンは軍人教育のなかで身体運動の役割について議論している——ことを考えると、この議論はあまり説得的でなくなる。さらに軍人の身体訓練についてのプラトンの議論では、彼らは食べ物にも十分注意を払い、大食を控え粗食にすべきであると主張している。

とはいえ、その食事を誰が用意するのかについては何も教えてくれない。軍人は何を食べきかを知らねばならないが、それをどのように用意するかは知らなくてもよいということだ。プラトンは食の役割を、軍人が関わる事柄に対して適切な軀体を保つことだと考えている。

『国家』では料理という主題は料理に関する他の問題を引き起こす。共和国の市民は「一つの魂に一つの仕事」という原則を守らねばならない。この原則は、誰もがただ一つの仕事に適していて、その他の仕事をすべて排してその仕事に臨むことを求める。この原則は、料理のような行為について、それが極めて専門的であるという長所を大粹では認めても、重要ではないと強調する。理想社会において統治者が優れた支配を行えるのは、唯一、なすべきことを入念に決められている統治という仕事以外をすべて規則的に無視することによってである。プラトンにとって、各人がただ一つの事を行うことが、都市全体にとつて、また万人にとつて最良である。一つ以上の仕事を認めても、都市も個々の魂も得るところは何もないのである。

しかしなぜこの原則が、料理は重要でないと主張することになるのか。プラトンは、軍人がいかに生きるべきかについては大いに悩み、彼らに私的財産を禁じたり、集団として生きるように要求したりする。しかし、互いの基本的要求に応えることが義務付けられているような生活環境のおかげで軍人としての強さが増進されるという可能性は暗に退けている。というのは、軍人はひたすら防衛という仕事に身を捧げ、料理は料理人に任せるように要求しているのである。

都市の各人と同様、個々の魂も唯一の任務を負っている。プラトンは、魂を〔統治者の〕理性、〔軍人の〕精神、〔労働者の〕欲求に切り分ける際、理性を他の全ての能力から切り離す。そして理性を他より上位へと引き上げつつ、理性だけが魂を律するに相応しいとする（料理人は統治者によって統治されねばならない）。理性が欲求を理解することで得られるものはないようである。統治者が統治するための良き示唆を料理人から受けることがないように。空腹が理性的であるとすれば、せいぜい、空腹は理性にコントロールされねばならないことを認識するといった程度である。肉体的知識一般——こういう言い方がとりあえず間違いでなければ——は、レベルの低い手技のような形態の知識で、理性的な魂が得る真の知識に対して補助的であり得ない。

プラトンが人間の種類および魂の諸部分に設けたヒエラルキーは、ある種類の「肉体」労働がある形態の「知的」労働の下位に置かれるという具合に、現代生活にまで入り込んでいく。この優劣関係は、農家や主婦の仕事、その他「肉体労働」が、生物科学や遺伝学、その他の諸科学といった「知的職業」に従属的であることに見出せる。

家庭や農場で働く者が「知識の大海」に占めている位置は西洋哲学によって規定され、世間の常識の中にも記号化されている。それは消費者という位置である。すなわち彼らは、「応用科学者」が「純粹科学者」の理論を用いながら開発する新しいテクノロジーの市場を形成している（仮にこの純粹科学と応用科学との区別が実際にはつきりと付けられるとして）。新開発の洗

剤、新開発の化学肥料、新開発の無脂肪高繊維質入のバター代用品を買うのは彼らである。彼らは実践する者であるが思考する者ではない。使用者であるが開発者ではない。そして、プラトンの『国家』に出てくる職人と同じように、彼らは様々な欲求を満たすほど十分に持てるものがあれば幸せだと見なされている。

現代の研究者は、それと同じように、プラトンの国家における軍人に相当する存在と考えられる。軍人は「肉体と魂を結び付ける」行為からは断絶している。通常、白人で男性——時に既婚——は、（妻たちが外で働いているかどうかに関係なく）食料の買出し、食事の準備、後片付けをする妻を持つ傾向にある。研究に没頭するステレオタイプの教授は食事をとることも忘れ、研究室から出て帰宅することさえ出させてやらねばならない。

我々の文化における最高レベルの知を実践する者にとって、彼らの日々の要求に応えるような行為に従事することは、明らかに本質的ではないし、重要でならない。料理や皿洗いなどの仕事は必要悪のようなものである。それらは万人にとって厄介なものであり、避けられるものなら避けるに越したことはない。料理という行為が我々を具象的で具体的な現在に根付かせているからこそ価値がある——根付かせているにもかかわらず、ではなく——という考えには、プラトンにおいても現代の生活においてもまず共感を得られそうにない。

ジョン・デューイはこう述べている。「実践することや作ることといった行為に対する軽視は、哲学者らによって培われてきた。彼らは文章化したり正当化したりしながらこの行為を軽視

し続けてきたが、それを基礎付けはしなかった。実践行為は楽しいものではないため、できるかぎり奴隷に課されてきた。そうして、この階級が受けてきた社会的侮蔑が、彼らのなす仕事にまで拡大された。哲学は、すでに何らかの形で社会生活に存在している実践的なものに対する蔑視を持ち出し、それを体系化する。

近年、多くのフェミニスト哲学者が、具体的な実践行為をめぐる思考について研究し、これらの行為がいかにプラトンや他の哲学者に無視されてきたのかを、そして、実際はこの行為に哲学的な意味があることを検証してきた。この哲学者たちの研究は、哲学的に見てどれが面白い行為であるかを決定するのに階級差、ジェンダー差、人種差がいかに役立ってきたかを明らかにしてくれる。驚くことではないが、教育を受けた者、そして／あるいは、支配階級の男性が従事する行為は特権的であり、哲学者はその行為の価値を維持安定させようと努めてきたのであった。彼らの行為は、理論あるいは「頭脳労働」と分類されるものであった。例えば、天体について、形相について、数と形について、神について思索することは、哲学的に最も大切な人間の行為と見なされてきた。その理由として、かつて有閑階級の男性が行ったこと、そしてこれからも行うことの一つであることが考えられる。一方、彼らの妻や召使い、奴隷、労働者が「手仕事」に従事することが多い。この「手仕事」をドロシー・スミス（一九二六年）。カナダの社会学者。女性学、心理学、教育学のほかフェミニズム論、家族社会学などの分野でインパクトを与えてきた）は「身体モード」の仕事として描写している。

そうすると、思考モードの行為という男性の業務が進むよう（自分の）仕事を済ましておくというのが女性の立場ということになる。女性は家庭を切り盛りし、子どもを生み育て、子どもが病気なら看病し……にかく身体をもって生存する者を保護者として面倒を見るのである。（……）頭で考える行為を女性が具体的に形にする。（……）ほとんどあらゆる点で、思考モードの行為とそれを支えている実際の・具体的現象との関係を、男性のために仲介している。

人間の行為の分類法として知識型と実践型を受け入れるとすれば、料理へのアプローチは二通りになる。しかし、そのどちらも優れて満足させるというものでない。一つ目の方法は、食事の準備を単に「手仕事」として扱い、最小限の注意しか払わず、そうした事は「誰かがやってくれたものを」受けるものだという考えを守る。これはプラトンと、バーガーキングのパイ・カッター製造者（ジツヒヤーマンが彼について論じている）が選んだ方法だ。

もう一つは多少有望な方法で、料理を「知」の活動として扱うものである。これはパトリック・サップス（一九三二年）。アメリカの哲学者。科学哲学、測定力学の基礎、決定理論、心理学、教育テクノロジーに重要な貢献を果たした）が、料理のレシピについての説明で選んだ方法だ（本書に再録）。ここではユークリッド幾何学的作用図が正しいと証明されるのと同じように正当化され得る「手続き」とされている。このようなレシピの扱いが「誤り」であ

るとは言わないが、サップスの方法はレシピと料理の面白さまで到達していない。なぜならこの方法は、面白さの出現を許さない知識型／実践型の枠組を用いているからにほかならない。彼はこの枠組の限界を拡張はするだろうが、その枠内に留まっているのである。

サップスの説明は、あるレシピが正当化され得る方法を形式的に分析したものである。理論的行為と実践的行為の区別が正しいことを受け入れた上で、料理のような行為でも理論的となされ得ると言うのである。料理を例に用いる理由として、サップスは、「ほとんど誰もが多少とも経験することは、決して些細でない手順」を含んだ行為であるからと説明する。彼は、なぜ料理が一般に哲学者から扱われないのかについての分析は全く含めていない。(このように沈黙しているのも、もし我々がこの一文をほんの戯言などと解釈したらいけないだろうかと思ってしまう。)

料理を理論的行為に分類する同じような動きは、中上流階級の料理人が「革新的で」「芸術的な」料理を創作すべく莫大な資金を調理器具や食材に投入するといった現象に見え隠れしている。こうした料理人にとって、料理は日々の営みではなく、特別な余暇活動である。したがって、それは日々を生きていくことを目的としているとは言えない。むしろ、往々にして高度に知性化され、高度に理論化された活動である。これはある意味、彫刻という、手作業を含んではいるものの決して手仕事ではない活動に似ているように思われる。

ジャン＝フランソワ・ルヴェル（一九二四—二〇〇六年。フランス

の思想家、哲学者。保守系の政治家）もまた、料理を理論の領域に移そうとしていると言えよう。それは、本書に再録されている引用において、彼が「万国共通料理 [international cuisine]」と「郷土料理」を区別していることに示されている。万国共通料理は、「レシピの集積体 [copus]」ではなく、ヴァリエーションがつけられる「規則正しい」方法あるいは原則の骨格 [body] である。その地域の様々な可能性、そして経済上のいろんな可能性によってヴァリエーションは付けられる」。彼はこの万国共通の大料理を芸術と表現し、郷土料理と対比させる。郷土料理は「芸術の世界には属しておらず、むしろ民族学の世界あるいは生物学と民族学とが合体した世界に属している」。万国共通料理は、郷土料理の（時としてほほえましい）土着愛を超えて料理の普遍的な原理、方法、技術を確立しようとする。「料理芸術は、もし必要で可能であれば、ある食品やある材料に相当するものを見付け、それを用いてある場所では手に入れることのできない他の食品や他の材料に作り替えることができる」。万国共通料理は科学の芸術であり、正真正銘「プロ」によってのみ実践されるが、郷土料理は「経験や訓練によって得られる」コツや技量、「その地域ならではの」素材などであり、この料理は普遍化されることはなからうし、それゆえ、本物の芸術の一つにはなることはできない。ルヴェルは、万国共通料理を郷土料理から分離することによって、料理分野の中の頭脳労働と手仕事の区別を付ける。彼は、一つの料理形式（専門的で、方法に従う形式）を、他の理論的活動と同格の理論的活動として扱う。その他の料理の形式は、木彫や毛針製作（釣り針の一つ。鳥の羽などを針に巻いて餌

に見せかけた擬餌針」のように、手技あるいはコツとみなしている。料理を一種の理論的行為として再定義する説明は、料理のプロセスについての新たな考えを打ち出すのが、それは料理のプロセスをただ真面目に扱うというだけのことである。サップスにしてもルヴェルにしても、料理を既存の枠組、すなわち理論／実践の枠組に押し込んでいるのである。私はかねてより、この枠組こそが、料理を頭脳労働として扱うのか手仕事として扱うのかという具合に料理を歪めてしまうことを示唆してきた。本章では料理そのものの観点に立つて料理にアプローチする、より有望な方法を提供するために、理論／実践の二項対立を再概念化してみたい。その際、私が「思考の実践」と呼ぶ概念——ジョン・デューイの認識論的思想から引き出された概念が導入される。

第三章 デューイと思考の実践

人間の行為（および人間の「タイプ」）を伝統的な哲学がどのように構成しているかについてのデューイの認識は、「経験と自然」の中の次の文章に示されている。

それゆえ理論と実践との一般的対立、思索型、反省型の間と、行動型の人間、「やり手」「物事をとんとんすませる」性質の人間との一般的対立は確かに経験的に真理である。しかし、それは二つの実践モードの対比である。一つは押しが強く、無鉄砲で、行動が先で考えるのは後という姿勢である。

物事は強い力には勝てないものなので、そういう流儀に従うといえよう。もう一つの態度は慎重で注意深く、ちよつとしたヒントや示唆にも敏感である（…）。「後者の形態をとる人は」よくよく計画して生活している。思考が行動を導き、認識はその賜物である。この場合、行為は抑制されているのではなく、適度に減速されているのである。科学の実験者と同様、そういう人は行動するために行動するのではなく、つまり早まることもなければ、機械的に動くのでもなく、目的意識をもつて学習すべく行動するのである。（河上望訳参照）

デューイは理論と実践の差異を実践の二つの状態における程度の違いとして説明する。彼は哲学の伝統とは対照的に、この二つには質の点での明確な違いはないと言う。むしろ二つは、実践の二つの形式と見なすことが最も有効と思われる。その一つは「理論」と呼ばれるよりも「思考の実践」と呼ばれることになろう。

デューイは、理論的行為と実践的行為の二分化は、近代に見られるような特殊化した形で、誤解を招く不正確なものだったわけではなかったかと述べる。ギリシア人にとって、二分化はもっと「一貫した立場」であり、二つに分かれた現実の局面、すなわち、確固とした永遠の存在と、変化する不確かな生成物を区別するものである。

それに比べ、近代哲学は「奇妙な混同」を見せている。ギリシアの二局型は却下するものの、「少々異なる言語での定式化ではあるが」、理論と実践の区別は保持している。「知識は客観的

事実をそのままのものとして扱うが、「実践」なるものにおいては、欠乏や感情、努力といった主観的要因によって、客観的事実は変化を被り、認識的に歪められてしまう。「奇妙なほど」首尾一貫していない様子は、近代哲学者たちが「フアイン・アート〔優れた技術＝芸術〕という新たなカテゴリーを導入していることからわかる。それは手を使う活動であつても理論的活動の地位を与えられたカテゴリーである。

デュレイ曰く、近代哲学者によってカテゴリーが刷新されたことの理由の一つは、ギリシア人が知識を評価したのはそれが観想的であるがためであつたのに対し、近代哲学者は「芸術と創造を第一位に」置いたことである。しかし、デュレイが指摘するように、そうすることが正当とされるならば、

この〔近代哲学の〕立場が意味するところは公然のものとして、徹底されるべきであろう。とすれば科学は芸術であり、芸術は実践であると見られることとなり、そして取り上げるに価する区別とは実践―理論間の区別ではなく、実践様式間の区別、すなわち知的でなく、本質的・直接的に享受できない実践様式と、享受できる意味に満ちた実践様式の区別である。

この文脈で、デュレイ自身がこの立場の意味を徹底していないことは注目に値する。理論／実践の二項対立についてデュレイ自身が再考しているところでは、従来の哲学的な正当性と地位を有した実践しか念頭に置いていない――なぜならデュレイ

にとつて経験科学が最も重要であつたからだ。デュレイは「頭脳労働」と「手仕事」の関係について理解することで、哲学による科学の分類法を作り変えることになつたが、しかしその際、哲学が伝統的に重要と見なしてきた活動を再考しているだけである。デュレイによる理論と実践の本質についての再定義は、彼を、哲学の伝統的な視界の外にある人間の他の実践に注意を向けさせはしない。デュレイは実践および「実践的なもの」が重要であることを理解するものの、だからといって――おそらく、教育哲学についての著作（そこでは、家事や日曜大工が子どもの教育にとつて有効であると認めている）以外では――哲学者から例のごとく「実践的」だと無視されている活動を吟味しようということにはならなかつた。彼は、人間の活動における相対的な区別は「享受できる意味に満ちた」実践と、そうでない実践との間に引かれるべきであるという彼自身の提言がもつ意味全体に気づいていないようである。もしデュレイがこの見解を受け入れたとすれば、享受できる意味豊かな様々な実践活動について思考を及ぼさだらう。なかでも、料理について考察するようになるにちがいない。

理論と実践の關係の再概念化は、哲学的な意味を帯びている人間の行為の風景にはほとんど手つかずのままである。つまり何も足されていないし何も引かれていない。事実、デュレイは「実践」「実践的」や「プラグマティック」といった言葉を用いることが、変哲のない日常性についての哲学に没頭したり、それに制限されたりすることだと理解されては困ると、躍起になつて主張している。「実践的」に関する補注〔*Essays In Experimental*

loger(1916)の第二章」で、彼は次のように説明している。通常「実践的」は、物質や生活必需品などはつきりと決まった実用物を表すのに使われるが、自分の哲学の場合これは誤りである。つまり、「プラグマティック」という用語は、あらゆる思考、あらゆる反省的熟考を結果へと導き、最終的な意味を確定して吟味するための基準のことだけを指している。見かけとは反対に、デューイは自分の哲学が、日常の実践の哲学ではないと強調している。

デューイがこの問題について敏感だったであろうことは納得できる。というのも、確かにプラグマティズムは、この言葉が正しく理解されないのが常であるために、即座に得られる満足についての複雑な哲学として過小評価されていたからだ。しかしデューイは、プラグマティズムが「すぐに手に入る実践の結果」についての哲学ではないこと——つまりプラグマティズムが即座の成果に目を奪われているわけではないことを、他の哲学者たちに熱心に確約しながら、彼自身といえば日常的な実践活動についての思考から実に一生懸命に身を離そうとするのである。彼は暗に、そうした日常的な行為が実のところ即座の成果としかつながらっていないと前提しているように見える。そして、この前提を検証することもなさそうである。

私は、理論と実践を「二種の実践」とするデューイの再概念化が、彼が気付いていた以上に深長でラディカルな手段であると言おう。理論と実践の区別を土台から崩すことは、「実践的」な料理の諸行為が哲学者に無視されてきた理由を再検討することにつながる。これらは「理論的」行為ではないために無視さ

れてきたのだ、という伝統的で「公式の」正当化を却下すれば、デューイならそこに別の正当化を持つてくるとも考えられるし、反対にこれらの行為を考察したとも考えられる。しかし実際は、彼はどちらも行わなかった。このテーマに関するデューイの沈黙から、彼は料理をすぐに得られる満足としか関わっていないと見なすか、料理がもつ哲学的な重要性を全く考えなかったかのどちらかだろうと推測される。彼の沈黙を目の前にすると、私はラディカルな、しかし明確な方向でデューイの立場を取ることを、つまり料理の哲学的思考を行うことを提案したい。

第四章 思考的实践としての料理

デューイによる理論／実践の区別の分析から、私が「思考的行為」と呼ぶ人間の行為のカテゴリーが登場する。思考的行為とは、「知的」で「本質的かつ直接的に面白い」「意味にあふれている」行為である。それは、「用意周到で、観察力に優れ、わずかなヒントや暗示に敏感である。(…)「それは」行動が抑制されているのではなく、適度に加減されているのである」。食物を栽培する、食事を準備する、食べるとはこのような行為である。デューイは料理という行為を研究するためにこのような概念を使ったのではないが、思考的实践という概念は、料理の重要性に対する理解を深めるのに役立つだろう。料理の分析からはさらに、他の行為にも当てはまる思考的实践という概念をいかに発展させるかについても洞察を得られるだろう。

本論の最後の章では、料理を多様な観点から考察し、思考的

実践という概念を探究する。思考的実践の要素として考えられるのは、自己と他者の関係、共同体が果たす役割、思考的実践の身体的部分、そして感情的なものや性的なものなども意味である。いずれの要素も、思考的実践と見なされる行為と理論構築と見なされる行為との違いを明らかにするために有効である。理論構築を「最も純粋な」形で見た場合、それが抽象的で肉体をもたず、純粹に理性的であり、探求者とその他の世界の事物との間に厳密な境界を引くものであるのに対し、思考的実践は具体的で肉体を持ち、感情的で性的な性質の行為に焦点を当て、探求者とその周囲世界との相互の重要な結び付きを見ようとしていることがわかる。

A. 自己―他者の相互関係

料理を行為そのものの観点から見ると、伝統的な研究のあり方を特徴付け、手仕事からそうした頭脳労働を切り離すのに一役買っている主体／客体の二項対立に、料理は挑戦できる。腕まくりをし、パン生地を手を突っ込むなど、料理をしていると、我々自身と食材との区別など曖昧にしようという気持ちになる。

本論に再掲載された『理論構築の方法』で、私は、理論化の一種として（あるいは、私がここで言う思考的実践の一種として）パン作りを考えることは、自分とパン生地を相互関係の中に置くことであると論じている。その相互関係では、自分が用いる食材からの完全な切り離しや、食材の完全なコントロールは考えられていない。

キャロル・アダムズ（フェミニニストで菜食主義の理論家。アメリカ各

地の大学で講演なども行っている）は、主体／客体の関係を食事の準備——ここでは肉料理の創作の一場面——の観点から再考し、そこから出てくる具体的な結論を示している。本論に再録されている『肉食という性の政治学』からの抄録で、アダムズは次のように示唆する。もし他の動物との相互接続の本質をはつきりと語り出したのなら、その言葉の明確さが、動物という他者と私たちとの実際の関係も変えるだろう。具体的に言えば、動物を食べるのをやめずにはいられない気持ちにさせるだろう。従来の「肉の物語」では、感情をもって生を営む生き物としての動物は、食べ物として殺される時には不可視のものにさせられる。動物は、彼女が本の別の箇所ですべて「不在の指示対象」と呼んでいるものとなる。「名前と肉体をもった動物たちは食用の動物として、不在にさせられる」。この「肉の」物語は「男性に限定される消費者が女性に限定される肉体を食べるといふところ」で終わる。肉食における動物の役割は、物語における女性の役割とパラレルである。動物、女性なしには肉も物語もない。それらは主体として行動する他者にとつての客体であるからだ。」

〔鶴田静訳参照〕

もし、「殺害」のような言葉を用いて物語を語り直し、生きていく豚が「豚肉」のパックに変えられるプロセスを説明したならば、我々は物語に「もう一つの結末」を与えるようにし向けられることになるだろうと、アダムズは述べる。もう一つの結末は二つの考え方、すなわち菜食主義とフェミニニズムの考え方のうちの一つから生じるものである——アダムズは、これらの考え方が他者との真面目な会話に登場すべきだと論じている——。

女性をシステマティックに客体化することと動物を客体化することの「パラレルな」関係が理解されれば、フェミニストたちは、肉食主義の理論的な重要性を進んで理解するようになるであろうし、また肉食主義者もフェミニストの主張を自然と受け入れるようになるだろう。

両者の目論見に不可欠なのは、主体／客体の二項対立を崩さなければならぬということである。女性および人間以外の動物を客体化するとき、伝統的な二項対立が女性と動物を占有し、抑圧し、食い物にするシステムを構築・維持するための強力な道具として役に立っているからだ。

主体／客体の二項対立を、自己―他者関係について相互接続に焦点を当てた考え方に置き換えることは、思考的实践という考えにおいて一つの必要な要素である。伝統的な理論／実践の二項対立は、理論的活動には相互接続がない、あるいは相互接続があったとしても理論には関係がないと思いきんでおり、この思いこみを、実践から理論を区別する一つのやり方として利用している。理論と実践の二項対立を却下し、その代わりに、人間のすべての行為は様々な種類の実践であるという考え方をしていけば、あらゆる行為における「自己」と「他者」との相互接続の重要性にも気づくことになる。自己―他者の相互関係に注目すると、この関係が理論／実践の二項対立の影響のもとに構築されてきたという状況を改変しなければならぬとも感じる。

B. 身体的知

我々が栽培し料理する食物と我々自身がつながっていると考えれば、つまり主体／客体の二項対立を、我々と食べ物との相互連関を受け入れた二項関係へと変えれば、自ずと「身体的知」と呼びうる相互作用の状態も認識するよう促される。思考的实践の概念は、そのいくつかの眼目としてこうした「料理という」行為の具体的な性質を理解すべきである。

デカルトのような理論は、自己の身体を、自己の精神の外延的付属物として捉え、研究における身体の役割を、一連の（かなり信頼できる）感覚データ―理性の能力がそれを操作して知識の客体を産出するのだが―を単に供給するだけのものと見なす。しかし食物の栽培や料理はこうした見方に対する重要な反例である。そうした行為においては、身体的知覚が、理性による精査が必要な計測機能を超える働きをするからだ。ケーキ作りに含まれる知は、単に「頭に」「入る」だけではなく、私の手にも、私の手首にも、私の目や鼻にも同じように「入る」のである。「身体的知」という表現はメタファーではない。それは、私が物事を文字通り私の身体で知る、つまりパン生地が十分にこねられたということ、私自身が手「となつて」知る、あるいは鼻「としての」私がパイの焼き上がったことを知る、という事実を述べているのである。

この章で引用している『食の脱神話化』の中で、ヴェルタ・マエ・スマート・グロスヴノア（アフリカ系アメリカ人で、ソウルフードの料理本や料理に関する著作がある）は、彼女の料理法が「気持ち「vibration」であると説いている。「私は何かの長さや重さを測つ

たりませせん。気持ちで料理をします。長さや重さは見たり嗅いだりすれば分かるのです」。この断言をもってするグロスヴノアの「脱神話化」とは何か。彼女が示唆することの一つは、「デカルト的」料理法——精神と身体に一種の分離と優劣を仮定し、身体的活動を精神的活動に奉仕するものとして扱ひ、その結果、数学的計測や科学的技術を求める——がわざとらしいだけで本物の料理ではないということである。彼らは、料理をデカルト的意味での一種の科学にしようとしている。こうしたやり方が出てくる結果は無味乾燥な料理である——これはグロスヴノアにとって、彼らが信頼できないということを確認する事実である。それに対して彼女が行う料理では、こうしたわざとらしい数学的正確さを避け、「気持ちによって」、つまり彼女が調理している食材を身体的に理解することによって（またそれとつながることによって）美味しい料理を作るのである。

食材を知ること、そして料理の仕方を知ることが要求してくるものは、抽象化され、計量によって正確さを期すような知（脱身体的とされる性質の科学的・理論的知を真似した類の知）ではなく、むしろ目で捉える知、手で捉える知である。ボールの中のパイ生地にも少し氷水が必要か判断するためには、生地を「指でこねる」ことができなくてはならない。油で炒めているニンニクがちょうど焦げ始める瞬間を嗅ぎとることができなくてはならない。寸法も量も問わない簡潔「不明瞭」なグロスヴノアのレシピは、彼女の料理法についての考え、そして、書かれている指示が料理において果たし得る役割についての考えを反映している。もし、相手がどれくらいご飯が好きかその人

自身知らないなら、どれくらいご飯を茶碗によそえばいいのかを教えることができるか？ あるいは、もし相手が米を料理する方法をまだ知らないなら、私がその方法を本に書いたところで、どれくらい習得に役立つだろうか？ 習得のために相手に必要なのは、実演してくれる指導者である。身体的知は具体的な経験を通して獲得されるのである。

グロスヴノアのレシピと添書きしてある説明を、サップスによって書かれ説明されているレシピと比較してみよう。サップスにとってレシピとは、何をどうするのかについての合理的な説明であり、正当性を有するものである。グロスヴノアにとってレシピとは、むしろ原理「[maxim]」に近く、あるいは記憶を呼び起こす言葉、あるいは創造性を刺激するものである。それは完全な説明ではあり得ない。この説明は、グロスヴノアと台所で一日過ごすことでしか可能にならないだろう。相手がその人自身の手と鼻と口を動員させて学ばなければならないことを、言葉では説明できないのである。

ある面から見ると、このような主張は、ごく些細なことに思える明白な事実を述べている。結局、どんな種類の手作業でもどのように行うのかを実際に見せてもらわねばならないということは明らかである。（とりわけ、我々がこのように主張している事柄は、最高レベルの「知」ではない。それにはベストリー「小麦を練った菓子」作りも入っているが、数学は入っていない。）

しかし他面から見ると、料理を学ぶ際に身体的経験が中心となることをこのようにことさらに主張することが、変革を起こす可能性をもっている。この主張に気付けば、人間のすべての行

為を身体的なものとして理解するようになるだろう——それも、複雑で一括りにはできないやり方で。抽象的で脱身体的な理論化として従来見なされてきた行為でさえも、同じように理解することができる。このような理解がデカルトの見解、すなわち自己の本質を脱身体化した思考体とすべきであり、知ることとは根本的に精神的行為で、その際身体は単に補佐的役割を担うにすぎないという見解を変えるであろう。そしてまた、手を使う行為が理論的行為に劣るもので、理論的行為に奉仕するものであるというプラトンの考えも変えるであろう。

例えばプラトンの腸についての説明が、知の身体性を認めることによつていかに形を変えるか考えてみよう。プラトンは、我々の腸の長さの説明で、魂が瞑想というもつと高尚な仕事を「統行する」ことが可能となるための手段として、身体的欲求に注意を払うことの重要性を認めている。つまり、プラトンは（デカルトと違って）少なくとも我々の身体が無視されてはならないことを認識している。しかしプラトンは、身体に現れる欲求という性質を人間の不幸な事実と見なす。我々は基本的な食欲を満たさねばならないが、それを超えて、食べ物への欲望は称賛されるようなものではないのである。一方、身体と身体的行為が従属的なものであると仮定せず、そして我々が身体的存在にほかならないことを認識しながら出発すれば、考えることと食べることの関係をどのように説明することになるだろうか。食事に費やす時間は仕方なしに必要とされるものとは考ええず、それは身体の強壯、楽しみ、発想の源泉とみなされるようになるだろう。食事の時間は「やり過ぎられる」べきではなく、楽

しみにされ、豊かに過ごされるものとなる。

私はこの身体化の概念を変革として描いているが、知る者や知るということについてのデカルトの本質主義的な考え方を、今度は身体を含んでいる新しい本質主義的な考えに置き換えようと提示しているわけではない。ただ私が言いたいのは、もし料理を劣った形の相互行為であると分類するような前提を却下して真剣に考察すれば、身体化された行為として料理を理解することが、世の中に見られる人間の他のかたちの相互行為を探求するのにも応用できるにちがいない、ということである。そうすれば、これらの行為もまた、補助的なあり方ではなく重要なあり方をした身体的行為と捉えられるだろう。

C. 共同体の構成員

料理という行為は、様々なかたちで共同体の行為である。料理のプロセスは共同体員を特徴付け、また、そのプロセスが実践されるかどうか、あるいは次世代の実践者に受け渡されるかどうかは、共同体の存在にかかっている。『理論構築のレシピ』（本論に抜刷）で私が料理法の交換について説明したものであるが、料理法を考案し、交換し、試すことが共同体の行為であるというこの意味について論じている。このように料理法の交換について記述することで、何か平和で素朴なことを示そうというわけではない。私が指摘するように、良心的でも協力的でもなく、さらには悪意すらもつた人々が料理法を交換する共同体の構成員である場合もある。食料の生産がしばしば共同体で行われる活動であるという事態が、自動的に、それが好ましいもの

であるという意味しては、わけではないことは明らかである。共同体のある構成員が他の構成員に対し（品物の入手権利や市場の占有率、他者の行動を指示する能力などのかたちで）不当に大きな権力を持つている場合、その者たちは他者を搾取する環境を作ることが出来る。そのような場合、往々にして共同体の「構成員」の一つが巨大な食品会社、という状況をもたらす。そうした関係性の中では、たいがい消費者は権利を奪われている。とりわけ貧困層の場合はそうである。

バツアロー・バード・ウーマン（二八三九？—一九三二年。ヒダーツア族の出身で、今では稀少となったこの種族の伝統的な生活を営み、その経験を伝授したり本に著したりした）は、本書に抜刷されている選集において、ヒダーツア族の村でのトウモロコシ収穫の監視についての記述で、食事の準備が共同体の機能を果たす固有なあり方を論じている。少女たちと女性たちは、トウモロコシ畑の中に立てられた「見張り台」からトウモロコシを監視する。その台は畑の真ん中にあり、そこでは共同体の女性たちが集まり、草刈や鳥追いから休憩したり、歌を歌ったり——つまり我々が「仕事」と「リクリエーション」と分類しているものが組み合わさった活動を行うのである。そして、そこは老若を問わないすべての女性のための集会場所であるので、そこは幼い少女たちが栽培法を学ぶ場所でもあり、先輩の女性が後輩に歌や物語、さらには種まきや栽培、収穫の技術を教える場所でもある。このように、少女や若い女性たちは自分たちの人生や友人同士の間で起こることについて、長きにわたり教えてもらうことができるのである。

トウモロコシの監視は明らかに女性中心の共同体を規定している。男性と少年たちは決して見張り台には招かれず、彼らの存在は（女性たちに）委ねられていて、それ以上のものではない。このことが相互に作られる女性のアイデンティティ、またトウモロコシ栽培の仕事によつて作られる女性のアイデンティティを強めることになった。それは明らかに「女性の仕事」である。たとえ、「女性の仕事」という言葉が、現代のアメリカ社会において持っている軽蔑的な意味合いを彼女たちに対しては持っていないかつたにしても、あるいは、「女性の仕事」が共同体においてそれほど低い地位になつたとしても、穀物の栽培と収穫は生活の中心であり、共同体全体の生活手段である。このような共同体から出てくるであろう正しさの説明を、プラトンの正しい国家の説明と比べながら考えてみよう。

本書に再掲されているザミ「Zami」からの引用で、オールド・ロード（一九三四—一九二二年。アフリカ系アメリカの詩人で作家、活動家）は、幼い少女が彼女の共同体で大人の仲間入りをする際、初潮の時期のことと、自分の好きな食べ物と塩漬けの作り方について説明をするという話を書いている。彼女が使う乳鉢とすり棒について——それがどこから来たのか、他の民族の人間が使うものどどのように違うのか——また彼女が教わった香辛料の挽き方についての詳述に、その共同体を、そして共同体とロードとの不安定な関係を感じ取ることが出来る。

ロードはその説明のなかで、成長していく彼女自身と母親との葛藤を明かしている。それは食事の準備に対する異なる態度に表れている。ロードにとつて塩漬け用に香辛料を粉状にする

複雑なプロセスは楽しいものだが、彼女の母親にとっては骨折
り仕事に過ぎず、「母は粉状になったものが出てきたら、すべて
料理人の賜物とみなしていた」。ロードの説明が明らかにすると
おり、共同体の一人前の構成員になることは、つねにスムーズ
な移行というわけではない。特に少女あるいは若い女性である
場合、そして絶対的な権力をもって家庭を支配している母の反
対を乗り越えねばならない場合は難しい。「：教わってきた昔な
がらの楽しい香辛料の挽き方が、これからの私にとっては違っ
たものに感じられるということ、そして母の台所では何をする
にしても正しいやり方は一つしかなかったということを理解し
た」。

ヴェルタ・マエ・スマートーグロスヴノアは、食文化と食の
伝統についての白人の考え方に潜んでいる人種主義を指摘し、
食をめぐる共同体に生じ得る他の種類の緊張関係について論
じている。この場合、共同体と共同体の緊張関係である。「ブラッ
クポトムパイ〔上が生クリーム状のフィリングで下がチョコレートの入っ
たクッキー生地。アメリカではパイ生地にこだわらず、丸い皿で焼くケーキ
をパイと呼ぶ習慣がある〕とニガートー（黒人の足の指〔ingertoes〕）
〔ラジナルナッツ。半月形で堅く褐色の種子。中の仁は白く食用〕以外は、
黒人が食の技術（芸術〔arts〕）に寄与したものは何もない。白
人たちはまるで自分たちが食を創案したかのように振る舞って
いる」。彼女の本の他所では、イリエガメ〔北米産の食用カメ〕に
ついて言及している。イリエガメとは「沼地に生息するカメで
ある。彼らはかつて東海岸に多くいた。あまりに数が多いため、
農場経営者が〔黒人の〕奴隷たちにそのカメを与えていたのだ。

今やこの種はいわゆるゴア・メイス〔Gore-mys〕というめつた
に発見されない種である。白人たちはいつでも、私たちが手放
したあとに：：発見するのだ」。

グロスヴノアは、ソウルフード〔米国南部の黒人の伝統的料理〕に
対して文明人に多く見られる態度——ソウルフードは味気なく
平凡なものだとする態度——は、白人がもつ食の「秘技」に対
する思いこみ、あるいは「ジュリア&ジム〔Julia and Jim〕で
食べられるような高級料理と、四〇〇年続いた抑圧の歴史を通
して自分たちの祖先から伝えられてきた食べ物との違いについ
ての思いこみを明らかにしている」。白人たちは、黒人と黒人文
化に対する人種主義者の決めつけた考え方から出発して、ゴア
・メイス料理とソウルフード料理の間に「高級芸術／手技」の
区別をつける。しかし、彼女が指摘するように、「スイートポテ
トを作る方法はたくさんある」。彼女の理論をルヴェルの論と
比較して検討してみよう。「万国共通料理」を賞揚する彼の論で
は、この料理が卓越しているのは、特殊で特異なある共同体を
超えているという事実にあるとしている。しかし、ルヴェルの
分析が実際に明らかにしているのは、万国共通料理と郷土料理
との区別ではなく、すばらしい食べ物や見識の高い料理と見な
されるものについての人種主義的・ヨーロッパ中心主義的観念
である。

共同体に注目することは、思想的実践として探究するという
目論見の重要な一面である。このことは共同体を調査するため
の様々な方法によって実証されているところである。共同体に
注目するようになったのは、人間の行為についての主体／客体

モデルを棄却した当然の結果と言えらるだろう。いったん、料理をする人と食べ物の関係の重要性に気付けば、他の様々な関係——料理する人同士の関係、料理する人と食べる人との関係など——の重要性もまた考えるようになるだろう。

D. 感情的知と性愛的知

食物の栽培および食事の用意は、時に感情的な力、性愛的な力を要求し、またそれらの力を増長させる行為である。そして感情と性愛をこの活動にとつてきわめて重要なものとして捉えている。理性を感情や性愛から切り離そうとする理論と実践について一般に認められている考え方は対照的に、料理にかかわる様々な実践についての一変した考え方は、これらの実践を「理性と感情・性愛が」相互に関係し、相互に構成しあっているかたちで互いに作用している思考的実践と見ている。

グロスヴノアとロードは特に料理について、その感情的要素、性愛的要素に光を当てて描写している。感情に左右されない客観性、すなわち科学的探究の規範は、料理においては理想と変わらない。美味しい料理とは、作ってあげる相手への、また使用する道具や作っている料理への感情的な愛着があるゆえに美味しくなるというところがある。

グロスヴノアにとつて料理とは愛の形、それも最も強力な愛の形の一つである。「もし愛をもって人々に食べ物を提供したならば、すでに二つの力を自家菜籠中のものとしている」。食べ物には滋養物である——この主張はグロスヴノアにとつて、科学的な狭い意味での栄養ということを超えている。「食べ物血とな

り、血は細胞となり、細胞は生命へと変化する力となる。そして生命のあり方が、想像的かつ創造的なもの、愛すべきいきいきとしたもの、そして真面目なものとなるのだから、食べ物とは生命である」。グロスヴノアにとつて料理に投入した愛とエネルギーは、作る相手の中で愛とエネルギーのかたちとなって現れてくるのである。

ロードの香辛料の粉状化作業についての説明では、用いられる香辛料の細かい内容や彼女が使った乳鉢とすり棒などいろいろ紹介されているが、そこには食事の用意が性愛的な出来事になるとある。ロードにとつて性愛的なものについての概念は特に重要である。「性愛的なもの用の方」と題された、野心的ではあるが示唆的な試論で、ロードは、ポルノグラフと同一視する性愛の概念——偽造された、そして時に女性を嫌悪した——を否定し、この概念を作り替える。彼女は性愛的なものを「女性の生命力、すなわち〔女性に〕与えられた産出力の表出」と定義し、「目下、その知と用法を開拓中である」とする。性愛的なものとは「他の人と何らかの目的を深く共有することから生じる」力の源であり、「喜びを享受する力の根源——外へと開かれ恐れを知らない根源」として働くものである。

ロードは喚情的なメタファーを用いて、性愛的なものを食品に色を付けるため粒と描写する。それはかつて無色のマーガリンの包みに付いていたものである。「マーガリンは柔らかくするためにしばらく出しておく。そして小さな球をつまみ出して袋の中でつぶし、その見事な黄色を、柔らかくなった色付きの悪いマーガリンの固まりに解放放つのである。そして指と指の間

で注意しながら扱い、黄色が色付け用の袋に入ったマーガリン全体に広がるまで、優しく前後に何度も捏ねるのである」。

香辛料を粉状にすること——リズムカルな動き、香辛料の香り、手に感じられる乳鉢とすり棒の感覚、ソースを味見した時への期待——はロードにとって性愛的な行為である。そして初潮があった日、この普通の性愛的な経験は新たな段階に入る。それは身体によって遂行される。その身体の内面で「血潮が満ちはじめ、それは私にとって現実的で使える強さと知識へと変わっていく」。ロードにとって性愛と情報、感情と知識は絡み合っているのである。

料理に潜在している性愛的なものや感情的なものを探究することによって、そして性愛的なものや概念を広めていくことによって、これらのテクストは、理論／実践の伝統的な説明が不十分であることの別の層を明らかにしてくれる。これらを読むと、料理や皿洗い、食事のような日常的行為についての我々自身の捉え方を変えたい。そして、こうした行為を、それらがもつ感情的で、性愛的な潜在性に対して開かれた状態で行いたいとなる。

第五章 結語

本論で私は、理論／実践の区別を転換させ、料理行為を哲学的に重要なものとして理解することが可能となるような、人間の行為を捉えるための枠組へと変える一つの道筋を提示した。料理を思考的实践として考えることによって、我々はこうした

行為の深い意味を理解し始めることができる。しかしもちろん、料理を考えるだけでは、料理に対する（哲学的あるいは文化的）偏見を取り除いたり、そうした偏見の温床となっている強力な理論／実践の二項対立を掘り崩したりすることはできない。また、食について考えることは、それ自体が目的となる独自の価値があるような行為ではない。料理やもつと一般的な実践の重要性の捉え方を本気で変えようというなら、我々は食、物を作ることも必要である。他者とともに敬意をもって料理に関わるようになれば、料理を哲学的に無視したり軽視したりすることをやめて、料理を哲学的に理解したり料理へ哲学的に関わったりすることへと態度を変え始められるだろう。

解説

本論は、一九九二年に出版された論文集 *Cooking, Eating, Thinking: Transformative Philosophies of Food* の二〇三—二二九頁に収められた論文であり、原題は *Foodmaking as a Thoughtful Practice* となっている。著者のリサ・M・ヘルドゥケ [Lisa M. Heldke] は、アメリカのミネソタ州にあるギュスターヴ・アドルフス・カレッジの哲学の准教授であり、人種主義、性差別、異性愛者主義などを中心テーマとしている。食の哲学も彼女の大きなテーマの一つである。ヘルドゥケは本書編者の一人でもあり、本書にはこの論文以外に二本を執筆している。本書のほか、*The Atkins Diet And Philosophy* (2005) (共著)、*Exotic Appetites: Ruminations of a Food Adventurer* (2003) (単著) などがあ

食のこととなると、美食や特別な料理など「余暇的なもの」としての現象がクローズアップされやすいが、日常にはりついで、我々を日々規定している食を考えることは、我々人間のあり方を考えることに直結するだろう。しかし、本論でヘルドゥケも指摘するように、食が哲学的なテーマになることは歴史的不なかつた。この状況とその背景にあるものは現在も続いている。確かに日本では、近年「食育」という言葉も定着し、食の安全・安心、食の大切さが（絶えることのない偽装事件とともに）訴えられてはいる。しかしそれは表面的な現象を取り沙汰しているだけで——もちろんそれも大事だが——、人間のあり方を根底から作り支えているものとしての食の本質や、食の現象に隠れている差別や偏見などの問題について触れるものではない。本来そうした問題こそ学問の主要テーマとなるはずであるが、少なくとも日本においては、食の問題を正面から扱っているとはいえない。

本論は、主体／客体、理論／実践という伝統的な二元論を打ち砕くことに（少々冗長ではあるが）取り組み、食が主要テーマとなり得るように土台から作ろうとしている。この姿勢を見ると、食ブームに乗ってにわかにな食を語り出すような浅薄なこととはすべきではないと反省させられるとともに、我々の生活を振り返ると、いまだに二元論によって規定されているところが多くあることに気付く。本論でヘルドゥケは、「実際に料理すること」の重要性を強調していた。訳者は限られた時間の中で翻訳せざるを得なかつたが、そのために日常の料理を「厄介なこと」として省略してはまさに本末転倒であると考え、自分なりに料

理を行った。これは単なる余談ではなく、実際に二元論を打ち砕くために重要ではなからうか。

また、グロスヴノアの料理法を紹介し、「気分」「感情」といった数値化しにくい要素を指摘している点も興味深い。これは食に関わることでだけでなく、様々な領域に共通する重要な要素であろう。食が学問の主要テーマとして論じられることもこれらの課題であるが、食だけを取り出して考えるのではなく、食をめぐる考察から視野を広げ、あらゆる日常的で卑俗な様々な実践行為も——いや、こうした実践行為こそを——学問の対象とすべきであろう。

最後に紙幅の都合で、原注および引用文献が付けられなかつたことをお詫びしたい。

（いしはらみどり・美学／芸術学）