

## 序

もう 20 年も前のことだ。本書の着想を我が尊敬する師、今は亡きユルバン・デュボワ<sup>1)</sup>先生に話したのは、先生は是非とも実現させなさいと強く勧めてくださった。けれども忙しさにまかしてしまい、漸く 1898 年になって、フィレアス・ジルベール<sup>2)</sup>氏と話し合い協力をとりつけることが出来た。ところがまもなく、カールトンホテル開業のため、私はロンドンに呼び戻され、その厨房の準備や運営に忙殺されることとなった<sup>3)</sup>。本書の計画を実現させるために落ち着いた時間を取り戻さねばならなくなってしまった。

1898 年から放つたらかしにしまっていた本書に再度着手出来たのは、多くの同僚たる料理人諸氏の助力と、友人でもあるフィレアス・ジルベールとエミール・フェチュ<sup>4)</sup>両氏の献身的な協力を得られたからに他ならない。この一大事業を完成させることが出来たのは、ひとえに皆の励ましと、とりわけ辛抱強く、粘り強く仕事を手伝ってくれた二人の共著者<sup>5)</sup>のおかげだ。

私が作りたいと思ったのは立派な書物というよりはむしろ実用的な本だ。だから、執筆協力者の皆には、作業手順を各自の考えにもとづいて自由にレシピを書いてもらい、私自身は、40 年にわたる現場経験に即して、少なくとも原理原則、料理における伝統的基礎に関する部分を明確に説明することに専念した。

本書は、かつて私が構想したとおりとは言い難い出来だが、それはいずれ実現せねばなるまい。それでもなお、現状で料理人諸氏にとって大いに役立つものだと信じている。だからこそ、本書を誰にでも、とりわけ若い料理人にも買える価格に設定した<sup>6)</sup>。そもそも若い料理人にこそこの本

1) Urbain Dubois (1818～1901)。19 世紀後半を代表する料理人。

2) Philéas Gilbert (1857～1942)。19 世紀末から 20 世紀初頭に活躍した料理人。料理雑誌「ポトフ」を主宰した。

3) エスコフィエはセザール・リッツの経営するホテルグループにおいて料理に関わる重要な役割を一手に担っていた。1890 年～1997 年にかけてロンドンのサヴォイホテルの総料理長を勤めた後、1898 年にはパリのオテル・リッツの、1899 年にはロンドンのカールトンホテルの開業に携わり、1920 年までカールトンホテルで総料理長を務めた。

4) 初版には、この二人の他に共著者として、A. Suzanne, B. Bebout, Ch. Dietrich, A. Caillat らの名が挙げられている。第二版では共著者としてジルベールとフェチュの名しかクレジットされていない。第二版は初版から構成などの異同が多い。レシピの入れ替えや書き換えの他、第二版以降が「フォン（ストック）」から始まるのに対して、初版は「ポタージュ」を第 1 章としている点など。おそらくは、第二版での大幅な改訂作業を実際に行なったのがジルベールとフェチュであったことから、他の共著者のクレジットが抹消されたと考えられる。

5) フィレアス・ジルベールとエミール・フェチュのこと。

6) 1903 年の初版の売価は、フランス国立図書館蔵のものの表紙には、フランス国内で 12 フランと記したシールが貼られている。また、リーズ大学図書館蔵の第二版にも同様に国内売価 12 フランのシールが貼られている。なお、同じくリーズ大学図書館蔵の初版および訳者個人蔵の第二版に売価を示すものは何も認められない。

辻静雄は「1903 年の初版発売当時は、800 ページでたった 8 フラン、全く破格の値段だった」（『エスコフィエ 偉大な料理人の生涯』、『辻静雄著作集』、新潮社、1995 年、729～730 頁。）と記している。しかし、8 フランという価格の典拠が『辻静雄著作集』では示されていない。この典拠なしの数字と、現在と当時の通貨価値、物価の違いが分りにくいため、この「破格に安い」という言葉を鵜呑みにしてしまうのは危険だろう。

例えばオド刊『都市および地方における女性料理人のための本』Louis-Eustace Audot, *La cuisinière de la campagne et de la ville* 第 78 版（1900 年）の巻末に付された広告ページに掲載されているレオン・スーシェ著『挿絵付き、美味しい料理の本』Léon Souchay, *Le Bon Cuisinier illustré*, in-8°, Audot, 1885. が「美装、八折判、挿絵 300」と謳われており、『料理の手引き』初版とほぼ同じ 800 ページ、フランス装で 10 フラン、厚紙の表紙のものが 11 フランとなっている。当時、急激なインフレがあったとは考えられていないため、初版の 12 フランという価格が、むしろ料理書としては一般的か、もしくはやや高めのものであったと判断した方がいだろう。

なお、判型の八折判判というのは、元来は大きな紙の両面に 16 ページ分印刷し、3 回折ることで 8 枚にしたもの。具体的なサイズは時代、地方によってまちまちだが、『料理の手引き』の時代のフランスにおいては、概ね、縦 20～25cm、

を読んで欲しいのだ。彼らは、いまはまだ初心者であったとしても、20 年後には組織のトップに立つべき人材なのだから。

私はこの本を豪華な装釘<sup>1)</sup>、書棚の飾りのようにはして欲しくない。そうではなく、いつでも、どんな時でも手元に置いて、わからないことは常に明らかにしてくれる伴侶のようなものにして欲しい。

本書には五千を越えるレシピが掲載されているが、それでも私は、この手引書が完全だとは思っていない。たとえ今この瞬間に完璧であったとしても、明日にはそうではないかも知れぬ。料理は進化し、新しいレシピが日々創案されているのだ。まことにとって不都合なことだが、版を重ねる毎に新しい料理を採り入れ、古くなってしまったものは改良を加えねばなるまい。

ユルバン・デュボワとエミール・ベルナル両氏の著作<sup>2)</sup>に昔から慣れ親しみ、その巨大な影がなおも料理の地平を覆い尽くしている現在、私としては本書がその後に続くものになって欲しい。カレーム以後、最高の料理の高みに達した二人に対し、ここであらためて心から敬意を示ささせていただきたいと思う。

調理現場を取り巻く諸事情により、私は、デュボワとベルナル両氏がもたらしたサービス(給仕)面での革新<sup>3)</sup>に対し、こんにちのようなとりわけスピードが重視される目まぐるしい生活リズムに合わせて、大きく変更を加えざるを得なかった。そもそも物理的理由から、料理を載せる飾り台<sup>4)</sup>をやめて、シンプルな盛り付けにする新たなメソッドと新たな道具を考案せざるを得なかった。もちろん冗談なんかではなく、デュボワとベルナルが推奨した壮麗な盛り付けを私自身も行っていた頃はもちろん、今だって彼らの考えにはまったく共感している。しかし、カレームを信奉する者たちは、装飾に才があるが故に、その時代もはや似<sup>そ</sup>わなくなってしまった作品に改良を加えようとはしなかった。それこそがまさに重要なのに。本書で奨励している盛り付けは、少なくともそれなりの期間、必要とされ続けると思う。全ては変化する。姿を変える。それなのに、装飾芸術の役割を変化しないと主張するなんて愚かなことだろう。芸術は流行によって栄えるものだし、流行のように移ろいやすいものだ。

だが、カレームの時代にはこんにちと同様に既にあり、料理が続く限りなくなるまいであろうものがある。それが料理のベースとなるストックだ。そもそも、料理が見た目でシンプルになっ

横 12～16cm 程度で、フランス装の本を購入者が製本、装釘業者に依頼する場合、端を裁断するため、それより若干小さくなる。具体的には、訳者個人蔵の第二版は表紙が縦 22.5cm、横 13.5cm。感覚的には、日本のハードカバーに多い「菊判」に近い。

この序文でことさらに「実用性」や入手しやすい価格であることが強調されているのは、何度も言及しているデュボワとベルナルの名著『古典料理』が四折判(概ね縦 45cm、横 30cm)の豪華本であったことを意識しているためとも推測されよう。

- 1) かつてフランスでは、大判の紙に印刷して折ったものを糸で綴じただけの状態(いわゆる「フランス装」)で販売された本を、書店で買い求めた者が別途、業者に製本、装釘させることが一般的に行なわれていた。
- 2) 『古典料理』*La Cuisine Classique* (1856), 『芸術的料理』*La Cuisine Artistique* (1870) etc.
- 3) 19 世紀後半に少しずつ一般的となった「ロシア式サービス」のこと。それまで中世以来、正式な宴席では卓上に大皿盛られた料理が一度に何種も並べられ、食べる者がそれぞれ好きなように取り皿に移して食べていた。これを、献立を食べる順に 1 種ずつ、大皿料理の場合は食べ手に見せて回ってから、給仕が取り分けて供する方式に改めたものがロシア式サービスである。ロシア式といっても、19 世紀にパリに駐在していたロシア帝国の外交官クラークンが提唱したと言われている。デュボワとベルナルの『古典料理』序文において詳述されている。
- 4) socle ソークル。パンや米、ジュレなどで作った、料理を盛り付けるために銀の盆の上に据える飾り台。カレームの時代、つまり 19 世紀前半にはその装飾に凝ることが多かった。食べもので作られてはいるが、料理の一部ではなく、あくまで装飾的要素でしかなかった。

ても、料理そのものの価値は失なわれないが、その逆はどうだろう？ 人々の味覚は絶え間なく洗練され続け、それを満足させるために料理そのものも洗練されることになる。こんにちの余剰活動が精神におよぼす悪影響に打ち克つためには、料理そのものがいっそう科学的な、正確なものとなるべきなのだ。

その意味で料理が進歩すればする程、我々料理人たちにとって、19世紀に料理の行く末に大きく影響を与えた三人の料理人の存在は大きなものとなるだろう。カレームとデュボワ、ベルナールはともすれば技術的側面ばかり評価されるが、料理芸術の基礎について何よりも優れているのだ。

既に物故した名だけ挙げるが、確かにグーフェ<sup>1)</sup>、ファーヴル<sup>2)</sup>、エルーイ<sup>3)</sup>、ルキュレ<sup>4)</sup>はとも素晴らしい著作を残した。だが、『古典料理』という稀代の名著と同列といえるものはひとつもない。

料理人諸君に、新たに本書を使っていただくにあたり、言うべきことがある。いろいろな料理書、雑誌を読み散らかすのもいいが、偉大な先達の不朽の名著はしっかり読み込むように、と。諺にあるように「知り過ぎることなはい」のだ。学べば学ぶ程、さらに学ぶべきことは増えていく。そうすれば、柔軟な思考が出来るようになり、料理が上達するためのより効果的な方法を知ることが出来るだろう。

本書を上梓するにあたって唯ひとつ望むこと、切に願う唯一のことは、上記の点において、本書の対象たる読者諸君が我が言に耳を傾け、実践するさまを見ることに尽きる。

A. エスコフィエ

1902年11月1日

1) Jules Gouffé (1807～1877)。ナポレオン三世の料理人として知られる。著書も多く、代表作『料理の本』*Le Livre de Cuisine* (1867年) は前半が家庭料理、後半が高級料理(オートキュイジーヌ)の二部構成となっており、レシピの書き方も、まず材料表を掲げた後に調理手順を説明するという現代のそれに近いものになっている。

2) Joseph Favre (1849～1903年)。スイス生まれの料理人で、パリ、ドイツ、イギリス、ベルギー等において腕を活躍した。『料理および食品衛生事典』*Dictionnaire universel de cuisine et d'hygiène alimentaire*(1884～1895年)は、こんにちでも事典としての有用性が失なわれていない。

3) Edouard Hénoussier (生没年不詳)。イギリスのアルバート王配(ヴィクトリア女王の夫)およびサルデーニャ国王ヴィットーリオ・エマヌエーレ二世の料理人を務めた。著書『王室の晩餐』*Les Royal-Diners – Guide du Gourmet*(1878年)。

4) 『実践的料理』*Le Cuisinier praticien ou la Cuisine simple et pratique* (1859年)の著者C. Reculetを指していると思われる。cf. G. Vicaire, *Bibliographie gastronomique*, Paris, P. Rouquette et fils, 1890, p.733.