

総序

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¹⁾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。けれども忙しさにかまけてしまい、漸く 1898 年になって、フィレアス・ジルベール²⁾君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に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³⁾。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 年から放ったらかしにしまっていた本書に再び着手出来たのは、多くの同僚たる料理人諸君の助力と、友人でもあるフィレアス・ジルベール君とエミール・フェチュ⁴⁾君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⁵⁾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を明確に説明するのに専念した。

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、いずれはそうなるべく努めねばなるまい。それでもなお、現状でも料理人諸君にとって大いに役立つものと信じている。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した⁶⁾。そもそも若い料理人諸君にこ

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「ボトフ」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) Emile Fétu 生没年不詳。

5) ジルベールとフェチュを指しているが、初版には、この二人の他にも共著者として 4 人の名が挙げられている。第二版以降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も含め大幅な改訂が行なわれた。その作業を実際に行なったのがジルベールとフェチュだったために、他の共著者のクレジットが抹消されたと考えられる。

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。

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）と記しているが、8 フランという価格の典拠は示

その本を読んで貰^{もら}いたい。今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丁¹⁾、書棚の飾りのごとき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、分からないことを常に明らかにしてくれる盟友^{めいゆう}として欲しい。

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、この教本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。まことにも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、エミール・ベルナル²⁾両氏の著作³⁾に昔から慣れ親しみ、その巨大な影響がなお料理の地平を覆い尽している現在、私としては本書がその後継になって欲しいと思っている。カレー以後、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表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、ベルナル両氏がもたらしたサービス（給仕）面での革新⁴⁾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、大きな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⁵⁾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する必要があったのだ。デュボワ、ベルナル両氏が推奨した壮麗な盛り付けを私自身も行なっていた頃はもちろん、今なお二方の思想にはまったく共感している。冗談でこんなことを言っているのではない。しかし、カレーを信奉する者たちは、装飾の才があるが故に、時代にもはや似わなくなってしまう作品に対して改良を加えようとはしなかった。時代に合わせて改良することこそ、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、有用であり続けると

されていない。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」という言葉にはやや疑問が残るだろう。1900 年当時の書籍広告において『料理の手引き』初版と同様の八折版 800 ページの料理書が、フランス装 10 フラン、厚紙の表紙のものが 11 フランとある。初版の 12 フランという価格は、むしろ料理書としては一般的か、もしくはやや高めだったとも考えられる。なお、八折判というのは書籍の大きさを表す用語で、概ね縦 20～25cm、横 12～16cm 程度。

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、何度も言及され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たためとも推測されよう。

- 1) かつてフランスでは、大判の紙の両面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、装丁させることが一般的に行なわれていた。
- 2) Emile Bernard (1827～1897)。クラシンスキ將軍の料理人を務めた。
- 3) デュボワとベルナルの共著は他にもあるが、ここでは『古典料理』（1856 年）を指している。
- 4) 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。食卓に大皿を並べない代わりに、花を飾りナフキンを美しく折るなどの工夫により卓上が洗練されたものになっていった。19 世紀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。
- 5) 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。

思う。全ては変化する。姿を変える。それなのに、装飾芸術の役割が変化しないと主張するなどとは蒙昧^{もうまい}ではないか。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じく既^{すで}にあり、料理が続く限りなくならないだろうものがある。それが料理のベースとなるフォンやストックだ。そもそも、料理が見た目にシンプルになっ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^か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、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、料理芸術の基礎にお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、確かにグフェ¹⁾、ファーヴル²⁾、エルーイ³⁾、ルキュレ⁴⁾はとても素晴らしい著作を残した。だが、『古典料理』という稀代^{きだい}の名著^{ひげん}に比肩し得るものはひとつとしてない。

料理人諸君に、新たに本書を使っていたくにあたり、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、偉大な先達的不朽の名著はしっかり読み込むように、と。諺^{ことわざ}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出来るだろう。

本書を上梓^{じょうし}するにあたって唯^{ただ}ひとつ望むこと、切に願^{ゆい}う唯一^{いつ}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^{げん}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 (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)。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』(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』(1878年)。

4) 『実践的料理』(1859年)の著者 C. Reculet を指していると思われる。