

プロジェクト「エスコフィエ『料理の手引き』全注解」

五島 学

よみがえるエスコフィエ『料理の手引き』

彼 — 先生、木を押して時間を無駄にするようなことしてると聞いて様子見に来たんですが……

僕 — 18 世紀哲学者ディドロの傑作『ラモアの甥』の冒頭だね。それは「女の尻を追いかける」という意味の比喩だから僕には当てはまらないですよ。もうそんな歳じゃないですから。また気の利いた皮肉を言おうとして外してる(笑)。

で、「エスコフィエ『料理の手引き』全注解」のことですか？ あれはそもそも、僕にとっての心理療法みたいなものでね……のんびりやって、出来上がったならネットに PDF でも置いとこうと思ってたんだ。ところがちょっと事情が変わって、世間のニーズなどという、あるんだかないんだかよくわからんものを意識せざるを得なくなったんだよ。

彼 — 見本で公開された PDF¹⁾は拝見しましたが、大量の注釈ですよ。だから「木を押して」みたいに言ったつもりで外しちゃいましたが、私のようなせっかちな人間には注がすぐ下にあると分かりやすいから助かりますよ。客観的には言えませんが、私には少なくとも需要あります。それにしても、「訳文なんてオマケなんです、〇〇な連中には……」って言いたくなる分量のページさえありますね？

僕 — いま『料理の手引き』をどんなにいい日本語で訳したとしても、内容を説明抜きで理解できる日本人ってどのくらいいると思う？ どうしたって詳しい注が必要になってくるよね。なら徹底的に詳しく、料理フランス語の初歩から**教養**までやっちゃおうか、と。

彼 — **徹底的に分かる**エスコフィエですか。「フランス料理は風前の灯」なんて言われてますが、ワインも波こそあれ廃れはしていない。ヨーロッパのガストロノミーに技術を提供してきた実績はダテじゃないですから、滅びはしないと思うんですよ。そうするとやっぱりエスコフィエという存在は無視できない。私もそうだけど、有名なのに理解するのがえらく大変で、プロの料理人になって 20 年以上経つけどまだ分からない、そういう意味でコンプレックスみたいなのはありますよ。**分かっている人への憧れ**、MOF のシェフたちとか。そこから**分かることそのものへの憧れ**につながります。

僕 — でもずっと若い世代だとエスコフィエの名前すら知らないんじゃないですか？

彼 — そりゃそうですよ。一見したところ時代は「フランス料理」じゃないですから。いまのところは寂しいものです。ところが、流行りの北欧も南米の連中もフランスで勉強して帰ってきてああいうのをやってるんです。結局のところフランス料理が根っこみたいな存在として彼らの中にある。そのアンチテーゼとしての表れだったりするんですよ。

僕 — 「知っているがゆえの否定」ですね。知らないものを否定はできない。そもそも知らないんだから肯定も否定もしようがないのが理屈ですしね。でも、日本の料理界ではよく、「知らないものの否定」ばいことをやろうとしてるのを見かけますが……ま、知っていて否定したりアレンジするのと、同じようでも知らずにやるのとでは、見るひとが見れば一瞬でわかりますからね。

豊富すぎる注釈？

彼 — 耳に痛い話です。で、本当にこんなに大量の注、私は嬉しいけど、実際のところ大丈夫なんですか？ ソース・ポワヴラードなんて 16 世紀まで遡ってますね？ 私だって結構詳しいほうだと思うけど、『フランス語版プラチナ』は題名しか知りませんよ。あれは読めない。というか、書名さえ知らない料理人のほうが多いんじゃない？

僕 — そうでしょうね。でも、いま日本語で比較的容易に入手できる本で、そういうところまで歴史を掘り下げたものがないんですよ。つまり、ポワヴラードの起源を知ろうとしたらフランス語で調べるしか方法

1) <https://bitbucket.org/lespoucesverts/escoffier-translation-jp/>にある SPECIMEN.pdf

がない。大抵の料理人さんって、こう言っては悪いけどあんまりフランス語得意じゃないでしょ？ そういうひとたちにアクセスできない知識、ってことになっちゃう。もったいないじゃないですか、あれだけポピュラーなソースなのに、お客さんから起源を訊かれてもはっきり答えられないとしたら。

彼 — 日本語で調べられないというのはもったいないですね。ところで、この本にはマカロンのルセットなんか出ていないのに、フランチパースからマカロンへ、ボッカッチョからラブレーへ、とか、ポルトガル風ソースから「ぼるとがるぶみ」へ飛躍する注なんか圧巻です。

僕 — それ、僕が「ムダ知識」と呼んでいる部分ですね。

彼 — 無駄だなんてとんでもない。料理人は教養ってのがあんまりないから、こういう注はじつにありがたいんですよ。時代背景とか文化とか。ただ、こんなに書きちゃって先生が大丈夫かって心配なんですよ。

僕 — ソース・グリビッシュでブルーストの引用をしたのはさすがにヒヤヒヤしましたがけど、もう僕は大学の仕事を辞めて10年以上経っているから大丈夫でしょう。

彼 — そういうことじゃなくて、知識を貯め込みすぎるとバカになるって言うじゃないですか？

僕 — 今度はシェイクスピアの『リア王』の道化ですか……？ 表現をわずかにズラすことで真理を強調する警句的な台詞って。まったく料理人らしからぬ料理人さんですね……宣伝のための寄稿なのに、こういう料理人さんとの対話でよかったんですかね……？

彼 — 大丈夫ですよ。ウンベルト・エコの小説『薔薇の名前』のウィリアムとアドソみたいなもんですから（笑）。

僕 — そうかなあ、書いている僕からすると、『ラモーの甥』か、せいぜいブリヤサヴァラン『美味礼賛』（味覚の生理学）冒頭の対話篇みたいに感じるんだけど……

彼 — メタ発言はやめましょうよ。いま（2018年7月現在）フェイスブックでクリスティヤン・ルスケールのページに貼られている画像、スパゲティのタンバル、あれ『料理の手引き』を読んでいると、あんなるほど、ってすごくよくわかる。もちろん細部はいろいろ工夫を凝らしているみたいですけど、まずタンバルってのは本来は円いものなのにあえて長方形にしていること。それから、普通のマカロニでタンバルに仕立てるのは珍しくないけど、エスコフィエの時代にはスパゲッティもマカロニの一部として扱われていたから、スパゲティを使うところで「やはりタダ者ではないな」と。

僕 — それは僕も見ましたよ。結びの言葉が「贅沢、それはシンプルさだ」って書いてある。エスコフィエの「シンプルであることが美しさを排除するものではない」という名言を発展的にもじっているんでしょうね。

開かれた『料理の手引き』

彼 — 話を先生のお仕事に戻すと、ごく基礎的な料理用語からルセットや料理名の由来、技術的問題から食材の知識、関連する文化や時代背景にも及ぶ本文以上の分量の注釈。こりゃもう**翻訳**じゃなくて注釈の形を借りた**事典**みたいなものですね。「初心者から第一線のプロまで」が嘘じゃなくなる。

ところで『料理の手引き』のルセットってひとつひとつは短かくて単純じゃないですか？ ところがそれを真剣に理解しようとする、あのページ、このページと芋蔓式に読んでいかないと。それに「概説」部分とか原注になると、とても私のフランス語じゃ歯がたたない。

僕 — そう、そこがポイントのひとつなんですよ。『料理の手引き』という本は徹底した内部参照で構成されている。ある意味では無駄をかなり削ぎ落して、料理をいってみればばらばらのパーツ……素材だけじゃなく、ソースとかアパレイユとかそういういったレベルで分解して、それを組み合わせることで料理の種類を増やしている。レシピ数5千といわれてるけど、料理数が5千あるわけじゃない。せいぜい3千か4千がいいところじゃないでしょうか……？

彼 — でも先生、そうやって本の中で迷子になっていると、結局は何度も事典で調べたり、先生に訊きにき

たりしますよね。迷路のなかで、突然ゴールじゃないのに外に放り出されるみたいな感じですよ。内は外で外は内、って。

僕 — はあ……今度はシェイクスピアの『マクベス』ですか。それとも『不思議の国のアリス』かな？

それはともかく、内部参照を基本として自己完結するはずのテキストが本質的に外部への**開かれ**を持っている。いわば矛盾があるんですよね。でもそれは、序文でちゃんと書かれている。時代の変化に合わせて古くなったものは削除し、新しいものを取り入れていく、と。外部への**開かれ**を宣言しているようなものですよ。でもエスコフィエの「体系」そのものは内側で完成するかのような見かけだし、実際にそういう構造になっている。

新しい「開かれ」

彼 — なんだか小難しい話になってしまってますね。ところで、今回のプロジェクトは先生ひとりでやっているわけじゃなくて、誰でも希望すれば下訳とか校正とかで作業に参加できて、ディスカッションもしているとか。

僕 — そう、それこそがこのプロジェクトの特徴。料理人さんって何か一家言あるひとが多いじゃないですか。言いたいことがあるなら言ってね、仕上がる前にディスカッションしましょうね、という、これも外部への**開かれ**のひとつなんです。

彼 — しかも PDF や EPUB のようなデジタル版も視野に入れているんですよね。

僕 — デジタル版だとネットにつながっていれば、外部リンクも使えるわけです。もちろんそれは殆どがフランス語の本へのリンクですけどね。それに何より、スマホやタブレットなら紙の本より手軽に持ち歩ける。一気に身近になると期待してくれる若い料理人さんもいますよ。もちろん、使いこなせたら中世から 20 世紀初頭までのフランスの主な料理書にはひととおり目を通すことになるでしょうね。

彼 — 文字どおり外部への**開かれ**、と。

僕 — そうです。いろんな意味で、いろんな方向に**開かれた注釈書**が今回の理想ですから。一応、2019 年 6 月の完成を目指しているから、いまこれを読んでもう方もまだ間に合うかも知れない。翻訳の注釈書で読者参加可能型の制作をするというのは非常に珍しい試みだから。

もし間にあうようなら是非とも参加していただきたいですね。もちろん名前がのるかわからないし、おカネになるかもわからない。でもそれは本業でなんとかしてもらおうということで (笑)。

彼 — そんなやりかただと船頭多くして舟山に登りませんか？

僕 — 『料理の手引き』が構築された**体系**の書物であるからには、誰かがトップダウンで方針や結論を出して、文章全体の責任を持たなきゃいけません。今回は僕がそれをやります。多分 8 割方は僕の訳と注になりますし、最終的にほとんどの部分に僕が手を入れることになるでしょう。そのくらいの覚悟がないとこんな前代未聞の試みは出来ませんよ。

彼 — ぜひ私も参加させていただきたいですね。どうすればいいんですか？

僕 — フェイスブックの「エスコフィエ『料理の手引き』全注解¹⁾」というグループに参加してください。それから、フェイスブックのグループページで説明していますが、ビットバケット²⁾というサービスを使って、修正点の提案とか下訳、索引の印をつけたり、校正、それと注釈についてのディスカッションに積極的に参加して欲しいですね。それぞれが実力と時間や精神的な余裕に応じて無理なくやってもらえればいいな、と思っています。また、原稿執筆にはコストがかかるので経済的支援もお願いしています³⁾。プロジェクトが実現したら、読者にとっていろんな意味で**開かれた『料理の手引き』**になってくれると信

1) <https://www.facebook.com/groups/1548833425201180/>

2) <https://bitbucket.org/lespoucesverts/escoffier-translation-jp/>

3) <https://lespoucesverts.org/archives/7042>

じています。

(補足) ……このコラムを作成するにあたり、フェイスブックのグループ「エスコフィエ『料理の手引き』全注解」プロジェクトのメンバーの皆さんには連続でのチャット会議におつきあいいただき、大きな示唆を得ることが出来ました。この場を借りてお礼申し上げます。

文責……五 島 学



