

エスコフィエの再解釈

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やってるって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名作『ラモーの甥』の冒頭だね。それは「女の尻を追いかける」という意味の比喻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 (笑)。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のみたいなものでね……のんびりやって、出来上がったならネットに PDF でも置いて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 — そりゃお気の毒さまです (笑)。見本で公開された PDF は拝見しましたが、大量の注釈ですね。まあ、私みたいなのは注がすぐ下にあると分かりやすいから助かりますけど。「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るじゃないですか？

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。ニーズあるでしょうね？ 完成が楽しみです。「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、名前だけは有名なのに、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。私より上の世代だとそれこそ「ルサンチマンの書」じゃないんですかね？

僕 — ルサンチマンって……君は僕より若いのに、よくそんな言葉知ってますね。でも逆に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。もう時代は「フランス料理」じゃないですから。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」っぽ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。

中世から近代までの豊富すぎる注釈？

彼 — 耳に痛い話です。で、本当にこんなに大量の注、大丈夫なんですか？ ソース・ポワヴラードなんて 16 世紀まで遡ってるじゃないですか？ 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』なんて題名しか知りませんよ。あれは読めない。というか、その本の存在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、フランジパニヌからマカロンへ、ボッカッチョからラブレールへ、とか、ポルトガル風から「ぽるとがる^{ぶみ}文」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・グリビッシュでプルーストの引用をしたのはさ

すがにヒヤヒヤしましたけど、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の対話ですから（笑）。

僕 — そうかなあ、アドソはアラフォーの皮肉屋じゃないよ（笑）。僕には『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、ああなるほど、ってのがすごくよくわかる。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が、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、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、スパゲティを使うところで「やはりタダ者ではないな」と（笑）。

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きゃいけない。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、そうやって本の中をさ迷っていると、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？ そういうオヤジギャ

グ的なもじりは通じないことが多いから嫌われますよ（笑）。

それはともかく、内部への開かれたテキストが本質的に外部への開かれをも持っている。いわば矛盾があるんですよね。でもそれは、序文でもう書かれている。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ね。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、それこそが今回のプロジェクトの特徴。料理人さんって何か一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作成さ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 — これもまた外部への開かれ、と。

僕 — もちろんそうです。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ところみだから。小説では筒井康隆が昔、実験していましたね。あれはなかなか面白かった。

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。そのくらいの覚悟がないとこんな前代未聞のころみは出来ませんよ。

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」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。読者にとっていろんな意味で開かれた

『料理の手引き』になってくれたらと願っています。

(補足) ……この小文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」のメンバーの皆さんには3晩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あげます。

文責……五 島 学

