

エスコフィエの再解釈

五島 学

彼 — やあ先生、まだ、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 — 『ラモーの甥』の冒頭だね。あれは「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。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だよ。

彼 — そりゃお気の毒さまで。でも「エスコフィエ『料理の手引き』全注解」って、こりゃまたすごい注釈の山ですね。ま、俺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。

彼 — 分かるエスコフィエですか。そりゃニーズあるでしょうね？ 完成が楽しみですね。俺もそうだけど、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。俺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……僕よりは若いのに、よくまあ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」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。

彼 — それはそうと、本当にこんなに大量の注がいるんですか？ 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？ 俺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。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は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、フランチパーヌからマカロンへ、ボッカッチョからラブレヘ、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、大丈夫なのかと読んでるほうが心配になるんですが……

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。俺ら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。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。