「エスコフィエ『料理の手引き』全注解」のこと

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傑作『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PDF[[1]](#footnote-21)は拝見しましたが、大量の注釈ですよね。 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けど、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、○○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。そうな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」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。

## 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？

**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、フランジパーヌからマ 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「ぽ 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、 こんなに書い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** — そうかなぁ、アドソはアラフォーの皮肉屋じゃないですよ。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と、あのページ、この ページと芋蔓式に読んでいかなけやいけない。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** — はぁ……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クストが本 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、いまこれを読んでる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[[2]](#footnote-25)」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[[3]](#footnote-26)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[[4]](#footnote-27)。 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 りてお礼申しあげます。

文責……五 島　学

1. https://bitbucket.org/lespoucesverts/escoffier-translation-jp/ にある SPECIMEN.pdf [↑](#footnote-ref-21)
2. https://www.facebook.com/groups/1548833425201180/ [↑](#footnote-ref-25)
3. https://bitbucket.org/lespoucesverts/escoffier-translation-jp/ [↑](#footnote-ref-26)
4. https://lespoucesverts.org/archives/7042 [↑](#footnote-ref-27)