

スペイン語圏を知る本(その23)

## 「スペイン料理の本」

評者 坂東 省次

スペインと言えば、闘牛とフラメンコ。特に日本はフラメンコの第2の故郷と言われるほど、人気が高く、只今、フラメンコブームの真っ只中にある。そんな中で、スペイン料理もまたおおいに健闘して各地で人気をよんでいる。

日本でスペイン料理の鉄人といえば、高森敏明、おおつきひろ、渡辺万里のお三方であろうか。なかでも渡辺万里さんはスペイン料理研究者としては、おそらくナンバーワンではないだろうか。

渡辺万里さんの経営する「スペイン料理文化アカデミー」(1989年開設)の館は、東京目白の開静な住宅地の一角にある。スペイン人のご主人カルロスも、そこでフラメンコ教室を開いている。館内はスペイン一色である。

万里さん(と呼ばしていただく)とスペインとの出会いは、学習院大学時代に遡るといふ。たまたま飛び込んだゼミが、「スペイン内戦」の権威、斉藤孝教授のゼミだったのだ。それがきっかけでスペイン語の学習が始まり、その後はむろん本場スペイン旅行が続く。しかし、最初のスペイン旅行で、万里さんはライフワークを決めたというからすごい。それからおよそ4半世紀、この間、スペインと日本を半々に行き来しながら、執筆、料理指導、講演などの活動に携わってきた。スペイン料理の本としては、『太陽が一番のごちそうだった - スペイン食べ歩き・飲み歩き』(新宿書房)、『スペインかすていら巡礼』(扶桑社)、『スペインの電から』(柴田書店)、『エル・ブジ至極のレシピ集』(日本文芸社)などを上梓してきたが、近著に『修道院のウズラ料理 - スペイン料理の7つの謎』(現代書館)がある。出版社からお送りいただいたので早速一読したが、相変わらずの名文で賞かれた本書は、内容の面白さも加わって、あっと言う間に読了した。もう一度、今度は、もっとゆっくり味わいながら読ませていただく。

読む側はたしかに楽しい。読者のなかには、食を求めて各地を旅し、素晴らしい料理を食べ続け

る万里さんに嫉妬を抱くものもいるであろう。しかし、本書を読んで私は、仕事として食べ続けなければならない料理研究家の苦勞に、思わず同情心を抱いた。「哲人の胃袋」なしでは、この仕事は決して成し遂げられないであろう。

副題「スペイン料理七つの謎」からも明らかのように、本書で著者は、スペイン料理の7つの謎の解明を求めて、中央部のカスティーリヤ台地、西北端のガリシア地方、西端のエストゥレマドゥラ地方、東部カタルーニャ地方、南端部のアンダルシア地方そして北部のバスク地方を旅している。しかし、この本書は料理の謎の究明だけをめざした単なる研究書ではない。旅には各地各様に町や風景との出会いがあり、料理との出会いがあり、人との出会いがある。その意味で本書は、「7つの出会いの物語」であり、よく言えば「7つの感動の人間ドラマ」なのである。

万里さんはかつて、スペイン各地をくまなく訪れ、スペイン料理の多様性を見事に証明した。しかし多様性とは、言い換えれば、料理人たちが地方料理という枠の上にどっしり構えていたにすぎなくもなかった。万里さんは、スペイン料理の多様性を見守りながらも、同時にスペイン料理界の動向に注目してきた。そして、今、新しい時代の波が着実に押し寄せていることを、誰よりも早く日本の読者に紹介してくれるのである。

「確かにスペインでは、どこでもいつでもおいしく食べることができる。そしてそれはすでに一つの文化である。しかし「おいしく食べる」ことの更に先に、より高度な、より洗練された料理の世界が今築かれようとしている。ここには、スペインの歴史が凝縮されている。おいしいものを食べるためにスペイン人が費やしてきたすべての時間、すべての努力が凝縮されている。今この時に生まれた幸せを改めて噛みしめながら、彼らの魅力の一端を紹介していこう。」

最終章「二十一世紀のスペイン料理とは？」で、著者はこう言って、最先端に行く5名のスペイン人シェフを紹介している。

渡辺万里さんは、本書で、日本におけるスペイン料理研究者ナンバーワンの地位を不動のものにしたのではなからうか。

ばんどう しょうじ(教授・スペイン語学)