

スペイン料理の本(その2)

評者 坂東 省次

スペイン料理といえばパエーリャと答える人は少なくないが、スペイン料理を代表する「エル・ブジ」は今や世界を席卷している。そして「エル・ブジ」の創作料理を真似た料理がマドリードやバルセロナといった大都会のレストランにも普及しようとしている。

日本にあっても、これまでスペイン料理店はすでに多数あるが、スペインの有名なバルを真似たバル街が函館に生まれ、熊本、広島にも生まれようとしている。これから大いに注目されるのではないだろうか。

日本で初めてスペイン料理が紹介されたのは、小説家壇一雄による「スペインの蟹の足」(1960)である。ポルトガルにしばらく住んでいた壇ならではの記事である。しかし、スペイン料理が本として紹介されるのは、1970年代のことである。1973年にまず翻訳『スペイン・ポルトガル料理』が、また1977年にも翻訳『スペイン料理名作選』が刊行されるが、1973年には日本人の手による最初のスペイン料理の本が上梓されている。田辺潤子の『スペインの料理—世界の味』がそれで、1979年には貝塚エミリーの『スペイン料理』も出版されている。

本格的にスペイン料理の本が出てくるのは、1990年代のことである。その先陣をきったのは、荻内勝之の『ドン・キホーテの食卓』(1988)であるが、90年代に入って渡辺万里の『太陽が一番のごちそうだった』(1990)やおおつきひろの『わたしのスペイン食探検』(1991)といったスペイン料理の名作が登場し、以来数々の料理の本が出版されて今日に至っている。

こうしたスペイン料理の本の歴史に新しい1頁を付け加える名著が今年刊行された。立石博高の『世界の食文化 14 スペイン』(農文協、2007)がそれである。

著者は日本を代表するスペイン史研究者であり、自身もそのことを意識して「あとがき」で次のように述べている。

「この「世界の食文化」シリーズのスペインの巻の執筆を依頼されたとき、少なからず躊躇した。私は、スペインを研究対象とするが、一介の歴史研究者であり、食文化についての論文など一つも書いていなかったからである。」

それでも著者は自らの専門の歴史家の立場から執筆に踏み切ったのである。

「我が国でこれまでに著されたスペイン料理の書物は、その多くが高級料理に偏ったり、「歴史性」を無視して伝統料理として紹介したりしているようにみうける。それらと比べて本書では、スペイン食文化のあり様を、多少なりとも歴史的視座に立って描くことができたのではないかと自負している。」

1990年代から出版されてきたスペイン料理の本だが、それらに何よりも欠けていたのは歴史的視座に立って書かれることであった、つまりスペイン料理を歴史的コンテキストの中で位置づける必要性があったのだ。

スペインは気候的にも自然的にも多様であり、食生活が地方で大きく異なることはわかっていたが、歴史的に眺めると、社会階層ごとに大きくことなることが分かってきた。大きな成果であろう。

今、スペイン人は、歴史上かつて経験したことのない豊かな食生活を享受している。表紙の帯に「ドン・キホーテのつましい食卓から、ヘミングウェイの多彩な食卓へ」と書かれているように、スペインの食生活の豊かさはせいぜい19世紀末か20世紀初めからのことなのであり、1960年代以後の経済発展と観光ブームのなかでスペインが大きく変容し、現代のガストロノミーの豊かさへとつながったのである。

スペイン人は従来質より量を重んじてきたが、近年は「健康のための食事管理」に目覚め始め、地中海型食生活の利点を再認識する動きが見られる。スペインでも今日、日本食ブームが到来している。スペイン人が豊かさの中で健康管理の重要性に目覚め始めた結果ではないだろうか。