

佛蘭西書巡覧 32

平山弓月

20世紀にフランス料理を学んだ者は、エスコフィエの『料理の手引き』と『ラルース・ガストロノミー大事典』があれば、海図と羅針盤を手にした冒険家のように、過去の膨大な知識と技術の蓄積されたガストロノミーの世界を究めることができた。

八木尚子



フランスと聞けば、何を連想されるでしょうか。エルメスやヴェイトンのようなブランドを思われるでしょうか。それともパリやモン・サン・ミッシェルといった観光地が頭に浮かぶでしょうか。フランス料理や葡萄酒を思い浮かべて、喉をごくりと鳴らされないでしょうか。

そうです、「^{うまし}国フランス」は「^{うまし}国フランス」なのです。筆者は、フランスに出かける最大の喜びは美味い料理とうまい酒と心得、長時間の飛行機の旅に耐えるのです。そこで今回は、ちょっと趣向を変えて、一風変わった事典を繙きましょう。

書名は『新ラルース・ガストロノミー大事典』**Nouveau Larousse Gastronomique, 1960**といい、著者は料理人**Prosper MONTAGNÉ(1865-1948)**プロスペル・モンタニエで、改訂者としてジャーナリストの**Robert J. Courtine(1910-1998)**ロベール・J・クルティーヌの名が挙がっています。この事典の元版は1938年に出版された八木の著書が教えてくれています。続けて八木は書きます。元版は「二段組みで1000頁を越えるこの本は、食材、調理法、地方料理、菓子、飲料、調理器具、栄養素、食品加工術、世界の料理と食習慣、料理の歴史、料理史に名を残す人物などの知識を網羅し、1800点以上の図版、写真とともに収録した、まさに食の百科全書である」と。そしてクルティーヌの改訂版は、おおむね元版の体裁を踏襲しているのです。

三大珍味といわれる物のひとつに数えられる、「フォワ・グラ」の項目を読んでみましょう。

FOIE GRAS--- Foie gras d'oie et de canard.
--- Les apprêts faits avec les foies d'oies ou de canards engraissés étaient connus des anciens.

フォワ・グラ、鶯鳥あるいは鴨のフォワ・グラ。肥育された鶯鳥または鴨の肝臓で作られる料理は、古代人たちの知るところであった。

と冒頭で記したのち、記事は文化誌的に、ローマ人の食習慣・料理を記述し、現代におけるフォワ・グラの生産地をヨーロッパ規模で説明しています。その後、小見出しを付けた40種近くのレ

シピが続いています。

Escalope de foie gras aux truffes---
Sauter les escalopes au beurre. Les dresser sur croûtons frits au beurre. Les recouvrir avec les lames de truffes que l'on aura fait chauffer dans le beurre où ont cuit les escalopes. Napper avec le fonds de cuisson déglacé au madère, ou autre vin de liqueur, et demi-glace.

エスカロップ・ドゥ・フォワ・グラ トリュフ添え バターでフォワ・グラの薄切りを焼きます。バターで揚げたクルトンの上に盛り付けます。薄切りに火を通したバターで温めておいたトリュフの薄片で全体を覆います。マデーラ酒あるいは甘口のワインとドゥミ・グラスソースを加えた焼き汁を全体にかけまわします。

いかがでしょうか、できあがった料理が美しく目の前に浮かんできませんか。少し料理ができる方ならば、食材さえ手にすれば、この事典のレシピに従って、立派なフランス料理が確実に作れるのです。

フランス語の記述が、みなれないものかも知れませんが、フランス語動詞の不定形が、不特定多数に対する命令形であることを知れば、文章理解はそんなに難しいことではないでしょう。料理用語自体は、ありがたいことに、お手元の収録語彙数のやや多い仏和辞書なら掲載されています。丁寧にフランス語レシピを二つ三つお読みになれば、この文体にはすぐにお慣れになることでしょう。

この事典には歴史に輝く著名な料理人の評価が、ヴァテルVatel、カレームCarême、エスコフィエEscoffierをはじめとして掲げられ、文化的な読み物としても、読者の好奇心を満たしてくれます。調理場で料理を作る時だけではなく、書齋でゆっくり繙くことも一興だと思われま。

八木の言うとおり、これはまさに「食の百科事典」であり、フランス料理という宇宙を述べ尽くしているといえるでしょう。

(本稿を成すに際し、八木尚子『フランス料理と批評の歴史』を参照しました。)

ひらやま ゆづき (教授・フランス語・フランス文化論)