

ブリア＝サヴァランに学ぶ 食卓を囲む楽しみ

玉村豊男 先生



全国調理師養成施設協会設立50周年おめでとうございます。式典に講師としてお招きいただき、ありがとうございます。式典に講師としてお招きいただき、ありがとうございます。

1980年に出版の『料理の四面体』は、僕が世界中を食べ歩いた体験がもとになっています。1968年フランスへ留学しました。同年パリ五月革命の余波で大学は閉鎖。しかし学生が大学の周りに集まって議論しており、僕もそこに加わりました。ソルボンヌで言語学をやりたかったのですが、音声学の講座に一度出られただけです。

汽車やヒッチハイクでヨーロッパを旅しました。お金は時々パリで通訳をして貯めました。他に中東・アジアも回り、結果2年放浪旅行するためだけに奨学金をもらった形でした。

旅先で勧められたものを「おいしい」と言うと喜ばれるので、まずくてもおいしい顔をしなければならない(笑)。食べ物コミュニケーションツールです。言語学も料理も同じだと思いました。

1970年に帰国し、大阪万博で通訳ガイドをしながら大学を卒業。その後、雑誌『面白半分』に応募したエッセイがきっかけで、物書きへの道が開けました。

『料理の四面体』は、火を頂点として、水・空気・油と四要素で料理をとらえた内容です。ヨーロッパ系の言葉では、料理イコール火を使うことです。対して日本料理は生ものの世界。魚の締め方、さばき方、切り方によって作品ができる。この視点は今むしろ世界中に衝撃を与えています。

最近、合羽橋の道具屋に行ったら、半分以上包丁屋さんでびっくりしました。多彩な包

丁が売られていて、外国人客が皆買いにくるようです。それくらい日本の生魚の扱い方と道具に注目が集まっています。

私はフランスで三つのことを学びました。「食事は決まった時間に」「食事にはワインを」「食事中は仕事のことを忘れる」です。

イタリアも同様で、「食卓は学校である」といいます。食卓での会話でさまざまなことを学ぶのです。子供でも食卓に着き、「学校どう?」「将来どうしたいの?」などと聞かれて答える。そこでコミュニケーション能力も鍛えられます。

今回のタイトルのブリア＝サヴァラン(1755-1826)は、フランスの大食通です。裁判官と判事を務め、政党にも関わり、フランス革命時に王党派とみなされてアメリカに亡命。フランスに戻ってからは田舎で美食三昧をして、邦題『美味礼賛』で知られる本を著しました。

彼が一番重視したのは会食です。料理は音楽やアートと同様、文化的な作品で、食卓での会話を盛り上げるという考え方です。著書には食に関する蘊蓄が出てきますが、実は料理の味わいについては「おいしい」「とても良い」程度しか表現されていません。その「おいしい」にどれほど熱い気持ちを込めるかが大事であるということです。



ブリア＝サヴァランの時代はレストラン勃興期で、フランス革命を境に店舗が増えました。初期のレストランでのサービスはフランス式といい、最初からいろいろ出ている料理を取り回して食べるスタイルでしたが、できたものを順番に運ぶロシア式に変化し、コースで食べる習慣が根付きました。

昨今は日本の寿司屋のように、カウンターに横並びのスタイルも出てきました。女性の一人客でも入りやすい形式です。今や普通のキャリア女性が一人で夜中にとすることも珍しくないのです。19世紀、ロシアがフランス料理のサービスの仕方を変えたように、21世紀、日本料理がフランス人の食事の仕方を変えようとしているのかもしれませんが。最近「ベントウ」も人気とのこと。

私は20年前にワイナリーとレストランを始めました。東京の町中とは違う不便な場所ですが、最初から食事を楽しむために来てくださるので、リラックスした表情でおいしく召し上がっていただけ、店をつくって本当によかったと思っています。

来月で78歳になります。そろそろ毎日が「最後の晩餐」気分ですが、まだまだ元気ですし、今後もさまざまな歴史や軌跡を持つ「食」を盛り上げるための一翼を担って頑張りたいと思います。本日はどうもありがとうございました。