

異文化の調理法

株式会社東京会館 取締役社長 鈴木 謙一



日本人は比較的純血民族であり、かつその歴史の中に鎖国という長い自閉期間をもっていた割には異文化を自らの生活の糧としてうまく調理する方法には長けているようだ。

明治以降の近代化過程におけるヨーロッパ（特に英・独・仏）文化の摂取、第二次大戦後におけるアメリカ文化の導入によって現在の日本人の生活、文化の中に欧米の文化は随所に融合をとげて生きている。

日本における洋食の場合も同様で、いわゆる「ニッポンの洋食」という独自のジャンルを生み出したのはその一例であるが、最近ではかなりレベルの高い本格的フランス料理やイタリア料理等も供されるようになった。

しかし、いったいどこまで本場そのものの料理を追求すれば足りるのであろうか。たしかに近年における世界的自由化の潮流は料理の世界にも及んで、たとえば食材の利用についても世界的拡がりをもつようになり、世界各地の産品を素材とした料理が一段と私たちの食卓上にお目見えするようになった。そして何よりお客の嗜好、味覚そのものも多様化し、ある意味では多国籍化しているのも事実である。

だが仮に、本場そのもののフランス料理の味をそのままそっくり日本でつくり出すことができたとして、お客はパリまでわざわざ足を運ぶ必要がなくなったといって喜ぶのであろうか。

もちろん喜ぶ客はあるかもしれないし、こうした客に応えるべく本場そのものをめざすレストランがあってもそれはそれでよいだろう。

だがどうしても、料理によっては、ほんものは本場でという通念みたいなものがあって、それ故

に私たちはパリを訪ねる機会をとらえて本場のレストランで旅先の客として美味なフランス料理を食し、「さすがこれこそが本場の味」といって感激これあたわざるといふことにもなるのである。

しかし、これを私自身の体験感覚に照らしてみると、そのとき私は日本とは異なる文化の味ともいべきものを満喫する楽しみを味わっているような気もするのである。

つまり料理ばかりではなく、ラテン的な粋で洒落たレストランのインテリア、洒脱なフランス式サービス、周囲の客席から聞こえてくるフランス語の会話の快い響き、そして何よりも自分がパリにきているという実感、こうしたすべての、試してみれば異文化に触れていることを五感全体で感じとって旅行者である私はそこに旅情を感じ大いに満足しているのである。別な表現を用いれば、いわばパーセプション・ギャップそのものを楽しんでいるのだ。

料理に限らず、こうした場合、一般的に異文化とのギャップが大きければ大きいほど私たちのエキゾチズムへの趣好は満足させられ、驚きと発見の喜びも大きいといえるのである。

ところで、ここで忘れてはならないのは本場のフランス料理そのものも外部からの影響を受けて変化しつつあるということだ。

一時流行した「ヌーヴェル・キュイジーヌ」（新料理）はジャーナリズムによって過度に宣伝された嫌いがあるとはいえ、日本の懐石料理の影響なしとはしないし、私自身の経験でもリオン郊

外に在るミシュランガイド、二つ星レストランのメニューに“Foie de Lotte de mer à la vinaigrette”（お酢味のアん肝）と書かれてあるのを見つけた時には実のところ驚いた。

イタリー料理で使われるパスタやリゾットも巧みに加工されてフランス料理の中に取り入れられている。

しかしこうした風潮にもかかわらずそれによってフランス料理のアイデンティティが失われているのはさすがである。

さて、このところ欧州統合問題がマーストリヒト条約との絡みで注目されている。

ECの核をなす旧EC6カ国はすでに1957年ローマ条約の調印によって統合への“point of no return”（戻ることのない地点）を越え、英国も1972年、ECへの加盟を果たすことによってさしもこのしたたかな「トロイの馬」もルビコンの川を渡ったと報じられた。いずれもジャーナリストティックな表現としては妥当なものかもしれない。だが現実的に統合ということを考えれば考えるほど、それは複雑で紆余曲折を伴う難事業という気がしてくる。

たしかに域内関税同盟、資本・労働力の域内自由移動、共通農業政策、EMS（欧州通貨システム）、共通のユーロ・パスポート等々はすでに実施に移され、これらは統合に向かってのある段階を示すものであろうが、今後の課題として掲げられている共通単一通貨の創設、共通の国防政策、政治統合、これらは国の主権とかかわる統合への一層進んだかつ困難な側面を示すものであろう。

なるほど欧州はキリスト教文明という同床文化をもっているとはいえ、統合への段階が進めば進むほど、個性のモザイク模様のごとき欧州諸国相互の異文化を調和させ融合させる努力は次第に困難を増してゆくに違いない。

だが将来統合がどのように進展するにせよ欧州

人の日常生活上欠くべからざる2つのことはアイデンティティを保ちつつ生き残ってゆくと思われる。その2つとは「言葉と料理」である。

そもそも欧州共通言語とか欧州共通料理を考えると自体いささか滑稽であるし、それこそ反文化的思考といわねばならない。「言葉と料理」は文化の基底的部分に最も深く関わっているからである。

かつてフランスで人生の大半を過し、好著「フランス通信」を書き綴った滝沢敬一氏はその「料理か言葉か」と題した文章の中で「故郷が恋しいというのは、とどのつまりは食物と言葉の二つになってしまふのだと思う。野山の景色をめで四季の移り変りを味ひたいなど言へば、いかにも詩的で日本人の趣味らしくもあるが、具体的には喋るのか味ふのかどちらも舌の問題になるのである。」と実感を述べている。

そういえばやや余談になるが、フランス語で“La langue”という語に「舌」と「言葉」という2つの意味があるのも面白い。

時代は進み、今日では国際交流、情報の世界的共有化の進展によって地球上に存在する多数の異文化が相互接触を繰返し同質化が加速される、そういう世界に私たちは生きている。

しかし、こういうご時勢であればあるほど、私たちは自らが抛って立つ文化の核というか座標軸をしっかりとつとめるとともに、異文化に対しては積極的にこれと交わる姿勢が必要であろう。

思うに、異文化を無定見に受容すれば植民地的隷属に墮するであろうし、これをかたくなに拒否すれば唯我独尊、そしてやがては覇権主義への危険を犯すことにもなる。

異文化を自家菜籠中のものとしながらそれによって自国文化のアイデンティティの多様かつ、たくましい発展を図ってゆける、そうした「異文化の調理法」が身につけばしめたものであるが。