

## 傍目考④c 味覚の翻訳とフュージョン

### 伝統の和食もフュージョンの帰結

#### ◆翻訳禁止による独自の工夫

国・地域の間でか交流が進み、コミュニティーができたとしても、移住先のコミュニティーと、移住先にもともとあったコミュニティーとの交流が阻止されれば、fusion の料理は影をひそめ、新たな調理が起きる可能性がある。

天武帝による肉食制限(675 年)は和食(のちの懐石など)を産む重要な契機になった。それが仏教の伝来に伴うことなのか、稲作奨励のための律令国家としての政策なのか、移住してきた他民族のコモディティに自国住民を近づけないためなのか、その辺は諸説あろう。

しかし、そのいずれであっても、肉(牛・馬・犬・猿・鶏)を、部分的(稲作期間だけ)にせよ、制限したことが、ソースを鶏にではなく、昆布やかつ節に求めた契機になったであろうと予想される。

しかしながら和食が、他の民族や他の文化に影響されずに、京や奈良という日本の一定の範囲内で、純粋に育ったかという、必ずしもそれは該当しない。それどころか、和食の祖である懐石料理、その元祖の大草流から四条流、さらには延喜式祝詞から推察する「大膳職・大御食料理(おおみけつくり)」になるという。これはそもそもフュージョンの成果と解することもできるはずなのだ。

(注)大膳職大御食料理に端を発する料理の流れは、石井治兵衛・石井泰次郎著、清水桂一訳補『増補日本料理大全』第一出版、1965 年に詳しい。なお、この書物の書き出しに、「大日本料理というのは西洋各国の料理法、支那料理法など、そのよいところは、みな吸収したところの大地球に比類ない完全な料理法…」とある。また、序文で「料理は、何十年も長い間多くの人がたべて、忘れられないものがよい」「自分ではじめてこしらえた(実際は、そんなものは、ない…)」とも序している。

こうした発想は、あきらかに料理はフュージョンと主張している。したがって、大膳料理・懐石料理などに、中国料理との融合として説明できるものがあったとしても、なんら不思議ではない。

まして、1654 年に来日した隠元隆琦(禅僧、中国福建省出身)が、61 年、萬福寺(京都府宇治市)を設置し、黄檗宗の開祖となり、あわせて流布した普茶料理は中国風の精進料理である。この黄檗流普茶料理が、まさに、仏事を訪れた者に遍く(あまねく)茶をふるまうという字義かどおり、その後の日本料理の仏事などの儀式料理や健康志向ベジタリアンに与えた影響は、決して少なくない。

隠元が日本に持ち込んだこの黄檗流普茶料理を食した人のなかには、この料理を肯定する者が少なからず存在したのであろう。いつしか黄檗宗と切り離され、だれが翻訳するともなく、大勢のファンがその味覚を翻訳した。日本の法事の料理や、ひいては無自覚的にせよ、「今日の料理(NHK)」さえも取り入れ、日本のベジタリアンから好評を博すに至った。あわせて、インゲンマメのように、その材料の一部にまで、そのなまえがついたのである。

調理の方法、つまりは調理工程、調理品の設計は、徒弟制度のなかで純粋に維持存続する領域と、徒弟制度の外側で、他の調理法を積極的に取り入れる革新的領域とは、相当の大昔から、どうも両立することらしい。fusion cuisine が、カジュアルでコンテンポラリーであるのは、あるいは必然というべきである。



黄檗山万福寺のHPから。

それほど大げさに考える必要は無い。「中範囲」程度のもので、まだ世に出ていない、他の地域に知られていない調理法探し当て、そしてその fusion を考える。これは、新たなビジネスを考える作業として有用である。その意味では、fusion-cuisine の元になる料理法は、古典としての機能をもつことになる。

#### ◆味覚の翻訳

日本のラーメンはほとんど和食に近いが、麺はチュウカメンであって日本の蕎麦ではない。中国(これは圏域を特定する必要があるが)の「拉麺」とは違う。

それであるからといって何も本場の真似をする必要もないし、こちらはこちら、向こうは向こうで構わない。要はそれで売れていれば、店に客がつけば何ら問題は無い。

肝心なことは、このような応用するとそこでは商いになるということである。どちらが本物ということではない。そういう変形の発想がビジネスを産む。このパターンを自覚的に(再現できるのであれば無自覚であってもよいが)、身に付けることが肝要である。



外婆家竹筒面(麵)。同店 HP から。

たとえば左図は、杭州では勝ち組で人気のある「外婆屋」の商品例である。

東京で名前があるレストランを、少し長い間観察すると多分次のようなことが言えるだろう。フランス、イタリア、中国各料理とも、オーナーシェフはそれぞれ本場で長期間に修業したといえども、東京の店で出す料理は、なんとなく和食風になる傾向がある。むしろ、それで客が付くのであれば、何ら異論はない。むしろ推奨すべき考え方である。

彼らは味覚を翻訳したのである。市場は翻訳された味覚を理解する。これは当然のことである。

むしろ、料理人として基礎を学ぶとか、あるいは料理人としてイノベーションを起こす(変容した料理が一定量売れる)のであれば、翻訳なしで本場の味を理解することが重要である。

しかしそれは客の立場ではないし、逆に求めたところで、ただ単に面倒なことである、あえてそのようなことをする客はいないであろう。説明して理解することではなく、食べるという経験を通じて、いわば時間をかけずに、瞬間的に理解できれば、とりあえずはそれでよい。大勢はそのことにあえてコストをかけようとしなからである。

そういう意味では、異文化料理の混合は日常の出来事であって、いまさら言及するに値しない。あえてフュージョン料理というからには、多かれ少なかれ、他者が追随したくなるような内容をもつものを指していることになる。