

くっきんぐるうむ

フランスの三大香辛料の伝播について

大 木 吉 甫*

フランス料理の基礎はソースにあるが、その 500 種類もあるソースのもとになるのは香辛料の豊かさにある。香辛料の中でも王者の風格が十分なのはエシャロット (échalote) とにんにく (ail) と玉ねぎ (oignon) の三者であろう。さて、この三大香辛料の由来とフランス国内における伝播の径路を探ってみようと思う。

まず玉ねぎだが、これはすでにハムラビー法典の中にも記述が見られ、ヘブライ人たちはこれを食しており、約束の地カナアンに向けて旅立つとき玉ねぎの味が忘れられなかったということである。したがって中近東に古くから存在したことはまちがいない、一般に北アジア原産とされる。古代エジプト人は玉ねぎを珍重し、ついには信仰の対象にまでなったといわれる。エジプトの玉ねぎ (oignons égyptiens) とはいえ有名品である。

ガリア人 (Gaulois) はもともとヨーロッパ南部に住んでいたケルト系の農民であったが、紀元前 2000 年の頃から今日のフランスの地に定住するようになった。かれらの食事は豚の脂肉と玉ねぎを基本にしたものであったのだから、その頃にはガリアには玉ねぎはすでに存在していたことになる。

この玉ねぎは地中海を経て船でフランドル地方 (北部フランス) に運ばれ、そこからフランスに伝播したものと推定される。面白いことに南フランス料理に欠かすことのできないにんにくとはモンペリエ付近で一線を画しており、オリーブ樹の北限もこのあたりであるが、ここからの南下は困難であった。玉ねぎはフラマン料理にはつきものであってうさぎの煮込み・フラマン風 (lapin à la flamande) などがある。

玉ねぎは気候に馴化しやすく次第に南下し始めたのであるが、にんにくに行先をはばまれて地中海沿岸地方ではあまり目立った活躍はせずに、もっぱら他所者に甘ん

じている感が深い。しかし、マルセイユから離れたところではときたま主役になり、スペインに近いルシヨン (Roussillon) の伊勢えびの煮込み (civet de langouste) に用いられている。

昔マルセイユは小アジアの古代イオニアの都市国家フォセアエ (ポークアイア) の植民地となりマッサリア (Massalia) と称していた頃、ギリシアからオリーブ油、ワイン、パンがもたらされ、ガリア人の食生活に大きな変化を生じさせ、ここにおいて北仏と南仏の料理の差を画すことになる。このように南仏料理の発祥の地はマルセイユである。

紀元前 594 年にフォセアエの水夫たちが真水を求めてマッサリアに上陸し、原住民から歓待をうけたがそのときのご馳走はつぎのようなものであった。海水で煮てういきょうで味つけしたあなご、悪臭をはなつバターで炒めた牛や羊の肉の塊、燻製にした山羊肉、羊のチーズなどであった。この羊のチーズには腐敗のためにできたと思える青い層があり、これはのちの時代のロックフォール (roquefort) チーズの原形であったと考えられる。ワインはまだ見られず、まずい大麦のビールがあるだけであった。

にんにくは南仏料理の大黒柱であるが、この普及はワインの選択とのかねあいにおいてなされた。すなわち、マルセイユがまだマッサリアだった頃、やはり古くから存在したエシャロットも調味料として用いられたのであるが、エシャロットには火のような情熱はあるが中味が甘いのでワインにはあまり向かなかったのである。ここにおいてにんにくが南仏料理の王座を占めることになる。また、強いワインの芳香がにんにくの強い香りを消したのである。スエズ運河の開通の頃にはすでににんにくがマルセイユの料理の基礎になっていた。ついで、ニース、トゥーロンなどに普及する。

* 東京学芸大学教授フランス語学・文学

にんにくは玉ねぎの場合とは反対に絶えずパリ目指して北上を続ける。その通過地にはそれぞれ有名な料理を残した。ドーフィネ (Dauphiné) にはグラタンのドーフィネ風 (gratin dauphinois), サヴォア (Savoie) にはサヴォア風かえる料理 (grenouilles savoyardes), リヨネ (Lyonnais) にはボージョレ煮込みのマトロート (matelote au Beaujolais) などがある。

ところがにんにくが北上するうちに南国育ちの相棒のオリーブがついてこなくなった。ブルゴーニュ (Bourgogne) ではにんにくはバターと握手することによって有名なエスカルゴのブルゴーニュ風 (escargots à la bourguignonne) を残した。

にんにくがなおも北上を続け、モルヴァン山地を越えたところでエシャロットの反撃に出会った。

けっきょくパリではエシャロットと玉ねぎが優位に立っているというものの、にんにくもまた種々な料理に仲間入りすることになる。仔牛の煮込みのマレンゴ風 (veau Marengo) では玉ねぎと仲よく同居する。しかし、北部の国境を越えてベルギー領に入るとにんにくはふたたび歓迎される。

「風車小屋便り」を書いた南仏出身のアルフォンス・ドーデの息子のレオン・ドーデ (Léon Daudet) もやはり文学者であったが食通でもあり、「美食随想」(A boire et à manger) などガストロノミー関係の著作がある。このレオン・ドーデはにんにくを礼讃しており、政治家のシャルル・モラースや歴史家のジャック・バンヴィルと会食したときの見事なブイヤベースの味が忘れられない、と回想している。詩人のレイモン・デュメ (Raymond Dumay) は「にんにくのない一日は太陽の出ない一日だ」といっている。にんにくはまた「貧者の医者」といわれ、気管支炎、肺炎、結核などの良薬である。

古代エジプトではにんにくは玉ねぎと同様に称揚され、ピラミッド建設に従事する労働者の強壮剤であった。ギリシア人はにんにくの使用には慎重であり、シベレスの寺院はにんにく常食者は立入り禁止であった。ローマ人はにんにくの使用については積極的であった。中世にはにんにくは大いに用いられ、かの十字軍の騎士たちも愛用し、その匂いが回教徒たちを辟易させたという話もある。

旧制度下のフランスでは香辛料としてのにんにくの価値が高まったため、売上税の金額がのぼり、領主たちを大いにうるおした。この反動としてにんにく禁止の運動が起こり、Ordre de la Bande という一種の騎士団の組織をつくり、違反者には一か月間宮廷への立入りを禁止したほどである。

にんにくの常用は長寿をもたらすと考えられ、ジャン・ノエル・エスキューディエ (Jean-Noël Escudier) はその著書「本もののプロヴァンス料理」(La véritable cuisine provençale) の中で、にんにくの常用のおかげで104歳まで生きのびた人の話を語り、その息子はあまりにんにくを愛用しなかったため80歳までしか生きられなかったと述べている。

にんにくはソース・アイヨリ (sauce ailloli) はもちろん、プロヴァンス風鱈料理のブランドード (brandade), ブイヤベース (bouillabaisse) に用いられ、その他、各種のスープ、サラダ、オムレツ、ぬめりだけ (cèpe) や川かます (brochet) の料理によく合う。

前述のレオン・ドーデはにんにくの使用を称揚し、「プロヴァンス地方やラングドック地方の国民的料理はアイヨリである」と「美食随想」の中で語り、マルセイユから二人の息子連れて汽車に乗ったときの話をしている。「コンパートメントに入って私たちはくつろいで笑っていたのだが、ちょうどアイヨリを食べた直後だったので同席の四人の婦人があたふたと逃げだしてしまい、そのおかげで私たちはパリまで一つのコンパートメントを独占できた」そして、にんにくの匂いは新鮮なリンゴでやわらげられるとつけ加えている。

パリで本もののブランドード (brandade ソース・アイヨリ入りの鱈鍋料理) を食べさせる店を開いたのはフレール・プロヴァンソー (Frères provençaux) であったが、エシャロットとにんにくは常に相剋の仲であった。エシャロット (échalote) はもともと中近中のカナアン原産といわれており、十字軍に従ってきてボルドー (Bordeaux) に上陸した。しかし、当地にはすでににんにくが定着しており、プロヴァンス (Provence) はもとより、ガスコーニュ (Gascogne), ペリゴール (Périgord), ポアトゥー (Poitou) でもにんにくを用いた料理が市をきかせていた。たまたま、エシャロットはボルドーの大膳鑑付ワイン鑑定官の気に入った。グラヴ (Graves) やメドック (Médoc) などの銘柄ワインにはエシャロットの穏やかな芳香がよく合い、食欲をくすぐる作用があった。とくに熱い焼肉の上に生のままのエシャロットをのせると見事な香りに包まれ、これがワインの芳香とまざり合うのであった。

本来、真正フランス料理の特徴の一つは味を控え目 (sobriété) に作るという点にある。料理の上でのフランス古典精神の顕現といえよう。プロヴァンス料理のもつこの sobriété の一面がボルドー料理に出ているのである。あばらロースのボルドー風 (entrecôte à la bordelaise) はロースを焼いて生のエシャロットを刻んでのせたもので

フランスの三大香辛料の伝播について

ある。

強烈な太陽の国プロヴァンスににんにくがよく合うように、穏暖の国、どちらかといえば寒い国ボルドーにはエシャロットがぴったりなのである。ボルドーは古くから海外との交流が激しく、首都に準じた役割を果たしてきた大都会であるが、ボルドーの町は狭く開放的ではなく、気候の影響で家にとじこもることが多いため、匂いが強過ぎず、しかも芳香のある薬味が好まれたのである。

ボルドーに定着したあとエシャロットはフランス北部に次第に浸透していく。その径路には二つあって、一つはボルドーから船に積まれて遠くブルターニュ半島を迂回し、北部フランスに上陸しそこから南下する。もう一つの径路は船でボルドーの北のナント (Nantes) に運ばれ、ここからロアール河沿いに北上する。そして南下してきたエシャロットと握手するのであるが、この場所はおおむねロアール河の北部あたりであり、ちょうどにんにくの北限にあたっている。

ボルドーのすぐ北に位置するラ・ロシェル (La Rochelle) にもエシャロットは入りこむが、ここではにんにくが優位に立っており不評であった。

一方、ノルマンディーのルーアン (Rouen) に入ったエシャロットは仔鴨のルーアン風 (caneton à la rouennaise) の味のひき立て役になった。さらに北部ではトゥーケ (Touquet) の舌びらめのエルミタージュ風 (Sole Hermitage), カレー (Calais) のまだらのフラマン風 (cabillaud à la flammande) を残した。

にんにくとエシャロットはともにパリに進出し、強い香辛料が要求される料理の中で主位を争い、あるいは仲よく王座についた。エシャロットは太陽が輝く地方ではあまり好まれず、本質的な意味でのエシャロットの南限はボルドーとアルザス (Alsace) のストラスブル (Strasbourg) を結ぶやや北よりに弧を描く線であろう。

さて、南仏料理の主役を勤めるブイヤベース (bouillabaisse) についてその生い立ちを中心に述べてみようと思う。ブイヤベースの起源については諸説があるが、海洋民族のフェニキア人によって始められたというのは一つの有力な説である。しかし、これは単純なかさご (rascasse) のスープであり、本当の意味でのブイヤベースの発祥の地はギリシアかエジプトであろう。その材料は、もともとすぐ入手できる魚をその場で調理して食べるという即席料理的な考え方がその基本であって、最初のかさごが主であったが、そのローマ帝国の版図の拡張に伴い種々な材料が入手できるようになるとブイヤベースの内容も豊富になった。オリーブ油、にんにく、ねぎ、玉ねぎを加えて海水で煮込んだ。サフランが加わ

るのは8世紀のアラビア人によるスペイン征服後のことである。トマトとじゃがいもが加わるのはアメリカ大陸発見後のことになる。しかしマッサリア (Massalia 今日のマルセイユ) でだいたい今日のブイヤベースの原形ができあがったのは8世紀ごろのことである。

ブイヤベースが黄金色のスープ (soupe dorée) と呼ばれることがあるが、これは中世の頃にパン、牛乳、卵を用いて黄色いドロドロしたスープだったことと、サフランの色の両方のせいであろう。

ブイヤベースの基本になる材料にはかさごとくにんにくがあるが、かさごは地中海産の自身の魚で体は毒性のあるトゲで覆われている。この毒は空気につれると無力になってしまうのであるが、かさごの風味はこの毒に由来する。

ここで同じように魚の鍋料理であるブイヤベースとブーリード (bourride) のちがいにふれておこう。前者は一口でいうなら種々の魚を同時に煮たスープであるが、ブーリードは鱈を主に入れ、これにソース・アイヨリ (sauce aïoli) を加えてつないだものである。つまりブイヤベースを簡単にしたものだといえることができる。しかし、ブーリードの方に青身の魚を用いる人もいる。ブイヤベースにはエシャロット、玉ねぎを入れる人もおりまことに多種多様であるが、味つけの基本はあくまでもサフラン、にんにく、トマト、オリーブ油、玉ねぎである。

つぎはブイヤベースの語源についてであるが、もともとはブユ・ベッソ (bouille-baisso), すなわち、bouille して (煮立てて), baisso (消す) という意味である。「カルメン」を書いた19世紀のフランスの小説家プロスペル・メリメは、abbesse (女子修道院長) が魚を bouille したものだといっているが、これはまんざら根拠のないことではない。なぜなら、あるとき、船が難破してその船員が修道院に救われ、そこであり合わせの魚の鍋料理を食べたのがブイヤベースの起りだとする説があるからである。

食通のキュルノンスキー (Curnonsky) は「文学と美食の思い出」(Souvenirs littéraires et gastronomiques) の中でこのことにふれている。

聖なる海の守護神マリー・サロメなどの修道女たちをのせた船がマッサリア (マルセイユ) 付近で恐るべき大台風に見舞われ、野獣のように猛り狂った波浪に吞まれてしまった。幸い砂浜に打ちあげられた一同は翌日目覚めると、壮大な夜明けが輝いていた。

やがて、3人の漁夫が現われたが、その姿は飢え死寸前の修道女たちには慈悲深い神の使いに思えた。2人の

漁夫はピカピカ輝く大きなかめを下げており、黄金色の湯気とともに美味しそうな芳香をあたり一面にただよわせていた。もう1人はワイン、水さし、小皿、大皿を運んできた。そしてあっという間に、黄金色の朝日にかがやく砂浜にご馳走がならべられた。

聖女たちはこの神の高貴な賜物であるブイヤベースを賞味した。かの女たちはこの料理法の伝授を受けると、プロヴァンスの各地ににんにくとサフランの香りと、それに聖女たちの美德の香りをあまねく施したのであった。

新 刊 紹 介

河内一行・川端晶子編著 「応用自在な調理の基礎

—フローチャートによる系統の実習書—日本料理」

(B5判192ページ 定価2,500円 家政教育社)

本書は東京農業大学の調理実習でフローチャートを利用して指導し効果をあげているので、それを同大学の調理実習を担当しておられる方々がそれぞれの経験を生かしてまとめたものである。フローチャートとは本書によると「一定の目的を果たすために行う一連の操作を複数の単位操作に分け、操作の手順に従って配列し、図形と文字を用いて示した図面」となっているが、操作の順に流れを図で示している。そして操作別に調理に必要な理論を述べ(調理科学的な解説をし)、次にその操作の基本的なフローチャートをあげ、次に

それぞれの料理の調理法のフローチャートと説明がされており、著者のねらった応用自在の調理の基礎という点が、ここに示されていると思う。例えば揚げ物であるならば揚げ方の基本的フローチャートとが示され、次にてんぷら、かれいのから揚げ、鶏肉の竜田揚げというように、それぞれのフローチャートがあげられている。われわれも実験をするときに手順を図にしておくとうりなことがあるが、調理法をこのような図で示すということろみは興味のあるところで一読されることをおすすめする。(元 山)