

地理資料シリーズ

フランスの食文化と
ランジス中央市場

〔写真解説〕パリ中央市場は1862年以来パリ中心部にあったが、そこが手狭になったため、1969年にパリ郊外南のオルリー空港に程近いランジス中央市場として生まれかわった。パリ中央市場の約10倍、東京ドームの約50倍に相当する市場内には、専門棟、冷凍倉庫、ショッピングセンター、銀行、会社、鉄道駅、バスターミナルがあり、毎年250万tもの食料品を扱っている。それらの75%はフランス南部から、15%はフランス西部から、10%はフランス北部と東部、イスラエル、アルゼンチン、カナダ、オーストラリアなどからやってくる。1千万人以上のパリ住民が1年に消費する75万tの野菜、同量のパン、50万tの肉、10万tの魚、15億ℓのワインも、ここから食卓にのぼるのである。ヨーロッパにこれほど重要な市場は他にない。

(写真 ユニフォトプレス)

食べることはどこにいても必要なことだが、音楽や建築と同様に、料理もまた芸術である。中国料理は東洋で最も奥が深く、フランス料理は西洋で最もおいしいとよくいわれるが、世界には、文化の数だけ異なった料理や食べ方がある。

フランスの食文化について考えてみよう。ここでは、数多くある有名なフランス料理店ではなく、家庭での料理について語ることにしよう。フランスの家庭料理においては、パンとワインが2大シンボルである。この2つがない食事など考えられないし、おいしいパンとワインの作り方は古くから伝わっている。フランスでは300種類以上のチーズが生産されており、チーズのない食事でもまた想像できない。

ところで、20世紀以降、フランス料理は徐々に「女性化」してきている。つまり、男性が好むパン・豚肉・獣肉・ロースト肉よりも、女性が好むビスケット・茹で肉・卵・野菜・魚が家庭の食卓にのぼることが多くなったのである。

しかし、食材や調理法が変化しても、フランス料理の真の秘訣たるソースの役割が非常に重要なことは変わっていない。「ラルースの料理事典」では97種類ものソースの作り方—とても簡単で誰でも自分の好みに合わせて作ることができるマヨネーズソースから作るのがたいへんむずかしいソースまで—が主婦に紹介されている。

ところで、フランスは異なる歴史をもつ諸地域から構成されているため、各地方にそれぞれ特徴のある料理がある。その代表的な例は、アルザス地方のシュークルト、プロヴァンス地方のブイヤベース、オーヴェルニュ地方のアリゴなどである。シュークルトは、発酵したキャベツ、ジャガイモ、ソーセージなどを混ぜたもので、白ワインにあわせる。ブイヤベースは地中海のさまざまな魚をトマトやスパイスで味つけた

料理である。アリゴはクリームやチーズとジャガイモを混ぜ裏ごしして分厚い生地にしたもので、ねっとりしている。

どこの国でも、食事は非常に重要なしきたりであり、食事の支度のしかたも文化によって異なる。フランス人は左右対称を重んじるので、フォーク・スプーン・ナイフを皿の右と左に、グラスをちょうど真中に置く。皿やグラスは驚嘆されるものをそろえたい。そして、食事を出す順序はほぼ完全に規則正しい。スープや前菜が最初に出され、魚や肉が出て、それからサラダが出て、チーズが続き、最後にデザートが出てくる。好みにもよるが、さまざまなワインを料理に合わせて飲むことになる。

しかし、世界中の家庭料理と同様に、フランス料理が何よりも大切にするのは友情である。家庭でもレストランでも、おいしい食事を通して親交を深めることがフランス人にとって非常に大切なのである。ラブレの時代から今日に至るまで、フランスのあらゆる偉大な作家たちは、自分の書く小説の中で登場人物が作るごちそうについて語っている。食事の席でフランス人はしょっちゅう料理について話し、その作り方を教え合ったり、互いに自宅に招いて料理をふるまったりする。彼らにとって料理とは大切な芸術であり、偉大な「シェフ」はスポーツのチャンピオンと同じくらい有名であるし、主婦たちもそれぞれ自分の料理に誇りをもっている。

このようなわけで、フランス人の食生活にとって、世界各国からの食材が集まるランジス中央市場は重要な役割をもつ。それは、フランス人の料理に対するこのような大いなる情熱を満たす市場なのである。

(文学博士(人文地理学)ジャック・ブズー=マサビュオ)

翻訳：編集部