

読めるとはどういふことか

小野塚知二

レシピはいかに読みづらいのか

レシピは明晰な記述からほど遠いのに、なぜ読めてしまうのでしょうか。近年の調理学校で用いられる詳細なレシピや、ネット上に溢れている饒舌なレシピは、分量・時間・温度が明晰に記述され、写真なども駆使してそれなりに詳しく記述されていますが、それ以前のレシピは、単に食材の一覧表と調理方法の簡単な覚書にすぎませんでした。

ほうれん草を茹でて水にさらします。水気を絞ったら、適宜の大きさに切り揃えて器に移します。そこに好みのだし汁を注ぎ入れ、最後に鰹節をあしらいます。

右のほうれん草のおひたしのレシピはこれで充分でしょうか、それとも、不十分でしょうか。このレシピがいかにわずかなことしか語っていないか見てみましょう。

まず、「ほうれん草を茹で」とは何を意味しているので

適切な茹で時間が異なるからです。まだ若いほうれん草と、薑が立つほど育ったほうれん草では、茹で時間は当然異なりますし、収穫直後のほうれん草と、収穫後二日ほど経て少し萎れてきたほうれん草とでも茹で時間は異なります。しかし、レシピはそうしたことは記述せず、現場の判断に委ねます。ほうれん草のさまざまな状態に応じた適切な水の量、茹で時間、塩・酢・重曹の有無や量を事細かに書いたら、レシピの文字数はたちどころに一〇倍ほどに増えてしまうから、こうした情報は記述されたいのです。第二の理由は、調理環境がどのようなものか一概に想定できないからです。用いうる鍋の大きさ・材質・重さ（鍋を温めるのに必要な熱量はどれほどか）。水は硬水か軟水か。コンロの火力はどれほどか。調理する場所の標高（水の沸騰温度）はどれほどか。これらの要素によっても茹で時間や茹で方は変わります。そして第三に何よりも、レシピとは一覽性に優れなければ、調理の現場で役に立たないからです。もし、第一や第二の理由にしたがってさまざまな条件下での調理法を逐一記していたのでは、ほうれん草のおひたし一つ作るのに何頁ものレシピが必要になるでしょう。レシピは読書の対象ではなく調理場での道具ですから、長大重厚は禁物なのです。

しかも、これは日本の料理の文脈でのほうれん草の茹で方です。英国でほうれん草を茹でるといえば、少量の水にほうれん草を入れて、蓋をして五ないし一〇分ほど蒸し煮にする

でしょうか。(1)ほうれん草の量と水の量の比率はどれほどでしょうか。(2)水には塩や酢、あるいは重曹を入れるのでしょうか。(3)ほうれん草は冷水から茹でるのでしょうか、それとも熱湯で茹でるのでしょうか。(4)どれほどの温度で何分茹でるのでしょうか。このレシピにはこうした情報が欠けているので、作業指示書としてはきわめて不完全です。

日本の小中学校で家庭科の授業を受けた者なら、おそらく次のようにするでしょう。ほうれん草が完全に漬かるほどの量の沸騰した熱湯に、茎の方から先に入れ、三〇秒ほど経てから葉も入れて、さらに三〇秒ほど茹でたら、火から外し、すぐに筴たきに上げて、水に放ち、熱がとれたら再び筴たきに上げてから、水気をよく絞るでしょう。

レシピが読みづらい理由

しかし、こうした細密な情報は通常のレシピには書き込まれません。その理由は第一に、ほうれん草の状態によつて、

でしょう。茹でた後、筴たきに上げるかもしれないですが、水で冷やすことはせず、温かいままバターやクリームと和えるでしょう。日本の文脈ではほうれん草は茹でた後もしゃきしゃきとした食感を保ち、冷たい状態で供され、英国では繊維がとろける寸前まで加熱し、歯ごたえがないほど柔らかくなつたほうれん草を温かいまま、肉料理などの付け合わせにします。韓国のナムルのほうれん草は、茹で方は日本に似ていますが、茹でてから切るのではなく、予め四〜五cmほどに切って茎と葉を分けて、加熱するようです。

単に「ほうれん草を茹でる」とだけ書いてあっても、実にさまざまな方法があります。また、ほうれん草の状態によつても適切な茹で方は変わります。この連載でこれまでに見えてきた英国のさまざまな料理は、単にほうれん草を茹でるよりはるかに複雑な作業を求めていますでしたが、実際のレシピには実に簡潔なことしか書かれていませんでした。

求められるのは調理の過程ではなく結果

それにもかかわらず、簡潔な覚書のようなレシピが書き続けられ、読まれ続け、使われ続けてきました。さまざまな条件・環境に対応した多様な茹で方はそもそもレシピには書かれませんが、なぜならば、料理に求められるのは調理過程ではなく結果、すなわち調理によつてどのような料理ができたかの方だからです。過程ではなく結果が重視されるのは、ある

料理体系の中では、調理結果の正しく適切なあり方というのが暗黙のうちにはあれ厳然として存在しているからです。さまざまな条件・環境での適切な調理法（ありうる過程）をすべて記載することなどできませんが、正しく適切な調理結果も、文字では表現できません。実際にさまざまに調理された料理を食べてみて、味覚・嗅覚・触覚・視覚・聴覚のすべてを動員して、何が適切な結果なのかを体得するしかありません。調理学校の教科書やネット上のレシピでは標準的もしくは平均的な条件・環境での過程は記述されますが、料理人に大切なのはその過程を守ることではなくて、与えられた条件・環境下で適切な結果を生み出すことです。

しかも適切な結果自体が一義的に決まるものではありません、不変のものでもありません。もし適切な結果というのが一義的で不変なら、料理には何の変化も革新もたらされません。仮に縄文中期（農耕牧畜定着以前）に、当時の条件・環境の中で多くの者が認める（多数を満足させる）正しく適切な料理の結果が一義的に確立し、それは変化すべきではないとして墨守されたのだとすると、農耕牧畜による食材の変化や自然環境の変化、渡来人や外来食材の登場などに対応してその後、日本列島の各地でさまざまな特色と個性をもった料理が紡ぎ出されることはなかったでしょう。

特定の場所と時代の中で、とりあえず正しく適切な調理の結果を指定し共有することはできませんが、それは言語化・文

字化できません。テレビのグルメ番組で芸能人が何か旨そうなものを食べて、表情・身振り手振り・音声などでいかに旨いかを表現しようとはしますが、視聴者にはその旨さは一つも伝わりません。実際にその場で同じものを食べるほかないのです。五線譜である程度は結果を表現できる音楽や、図面・計算書で結果（要求仕様）を紛れなく表現できる工業製品と、料理との間には大きな相違があるのです。

古楽ともんじゅの火災事故

調理の結果は言語化できません。調理の過程は、前提とする条件・環境に応じて言語化はできるものの、どれほど様々な条件・環境を前提とするかによって、調理過程の職務記述書は、いくらでも長くなってしまう。五線譜や図面は、特定の条件・環境を前提にしているから簡潔でも有用なテキストを作ることができのです。前提の条件・環境から外れたら、五線譜や図面の有用性は大きく損なわれます。

たとえば、基準音A（ハ長調のラ）の音高が四四〇（四四四Hz）ほどなら、現在わたしたちが用いる楽器で、作曲家や記譜者の意図した音を出すことができますが、二〇世紀初頭（現在よりも基準音Aの音高が半音ないし全音低い四一五〜三九二Hz）ほどの古楽の場合、現在の楽器をそのまま用いても作曲者・記譜者の意図した音は出せません。

また、工業図面も標準温度（0℃）と標準気圧（一〇一三

hPa）から大きく外れる場合、機械の運用条件を考慮して設計し、強度を計算し、図面を書かなければなりません。日本の高速増殖炉もんじゅで一九九五年に冷却剤（金属ナトリウム液体）が漏出して火災事故が発生した原因は、二次冷却系の温度計（熱電対）を覆う鞘が、設計時には想定されていなかった異常な振動を繰り返した結果、疲労破損したことにあります。この鞘の製造を依頼された都内の金属加工業者は、どのような条件下（温度、圧力、流体の速度・密度等）で用いるのかを発注者（動力炉・核燃料開発事業団）に問い合わせたところ、図面通りに（すなわち暗黙のうちに常温・常圧かつ動圧ゼロを前提にして）製造せよ指示され、訝しみながらも「図面通りに」製造したのだそうです。この鞘は実際の運用環境（五〇〇度を超える重く粘稠な金属ナトリウム流体の中）で、図面に記載されない膨脹・変形に起因する振動を繰り返して疲労破壊にいたり、金属ナトリウムが空气中に撒き散らされ、統御不能な火災を引き起こしました。

現在、古楽の演奏ではピリオド楽器（古楽用の音高・音色・奏法の楽器）を用います。また、機械で休止時と運用時の温度・圧力等の差が大きい場合は、部材の膨脹・変形・強度低下等を考慮するのが産業革命以降の近代工学の常識です。もんじゅの火災事故はこの常識を破った結果です。殊に部品を外注する際に、運用条件を外業者に伝達することと技術上の秘密保持とは簡単には両立しません。

レシピが読める理由

料理のレシピとは、簡潔な覚書のようなものだから、それで現実の料理を作ろうとするなら、その料理の世界の語らねざる規則や流儀や作法を熟知していなければなりません。一八世紀以前の英国料理は失われて、それを供する料理人も店も現在はありませんが、それがいかなる料理であったのかをかるうじて推測しうるのは、かつての英国料理がアルプス以北の獣脂食文化圏に属していたことに注目して、近隣のフランス北部、ベルギー、オランダ、ドイツ、デンマーク、スウェーデンなどの現在の料理を参照するなら、レシピに書き記されていない規則・流儀・作法を類推できるからです。

記されない規則・流儀・作法を文脈（context）と呼びます。ある文の意味や機能は他の文との関係（文脈）の中で成り立ちます。さまざまな料理で構成されていた英国料理はそれ自体が一つの文脈であり、一冊の書物に喩えることができます。その書物はもはや失われたのですが、いくつかの頁（個々の料理のレシピ）が断片的に残っています。その断片を他の同系統の書物を参照して読むこと、つまり「書脈（condocument）」[拙稿「アジア研究図書館の可能性と方向性」doi.org/10.15083/0002014186]を辿ること失われた料理群は再現できます。読めるとはそういうことなのです。

おのづか・ともじ

東京大学特任教授／名誉教授