

3 パリの国際性とエスニック料理

岩崎輝行

棲み分けと民族料理

パリは民族の坩堝である。それは単に多くの民族を見かけるというだけではない。かつて植民地であった北アメリカ、インドシナ、南太平洋諸島だけでなく、イタリア、ギリシャ、アルメニア等ヨーロッパ諸国、アラブ、中国、韓国、タイ、インド亜大陸、南米、そして日本、その他の国々からやってきた多くの人種がパリとその周辺に住んでいるからである。パリ市内は、ほぼ所得水準によって居住区が分けられるが、それが人種の棲み分けを自ずと形成しているようである。一八区と一九区には主として北アフリカ人、一三区には中国人が集まるごとくである。日本人の場合は、企業の駐在員のような高所得者は一六区、一七区に集中し、学生は各区に散らばっている。したがって、それぞれの民族が集中している区域ではその民族独特の料理屋が数多くあり、しかも本来の味を保っているようである。パリに在住する民族は多いものの、民族料理屋となるとそれほど多くはない。や

はり、パリ在住の人口の大きい民族の料理屋が目につく。

民族料理の中にはフランス人に受け入れられ、家庭料理に入ったものがある。イタリア料理、中華料理の類である。しかし、それらの「根城」からはなれた民族料理は、日本におけると同様、概して、味が変わり、値段も高くなる。しかし、筆者の独断ではあるが、一般的に、東京のエスニック料理の味よりはまだ本来の味をとどめているように思われる。

「安い」エスニック　パリの中でも、学生街であり、観光客の集まるカルチエラタンでは、安レストランは、い各種のエスニック料理を味わうことができる。この界隈の裏道を散策してそれらしき店を探すのも一興である。

パリのレストラン案内はミシェルランを始め数多くあるが、安い買い物案内として名が通っているものに「パリ・パ・シェール(安いパリ)」という題名の出版物がある。ワイン、食料品から葬儀屋に至るまで日常生活にかかわる四五項目にわたって安い店の紹介を行っている。内容は読者からの情報に基づいて毎年改訂される。その中にレストランの項があり、一人分一〇〇フラン(二五〇〇円)以下を中心に、約二〇〇フラン止まりのレストランを紹介している。一八九店あり、そのうち二七店がエスニック・レストランである。パリジャンの普通の好みを表わしていると思われるので、ここで紹介されているエスニック料理の国名を書き出してみよう。イタリア(三)、アルゼンチン、インド、レバノン(二)ブラジル、スペイン、エチオピア、アナンチレス、ニューオーリーゼンズ、レユニオン、地中海(イタリア、シシリー、ポルトガル、ユーゴ

スラビア等一七カ国に及ぶ)、キプロス、マルチニク、タイ、ギリシャ(二)、シシリー、ロシア、ポーランド、ポルトガル、マグレブ、ユーゴスラビア、ゲルジアである(一軒は不明)。ほとんどが南国料理であるのは分かるような気がする。

中華・イタリア フランス料理以外で最も一般的な料理は、イタリア料理と、「パリ・日本料理 パ・シエール」にてでないが、やはり中華料理である。

「中華街」の中華料理屋は、その味はもとより内装、サービスの仕方まで東南アジアの大都市における中華料理屋と大差はない。買い物物ついでにこの地区で中華料理を食べると、アジアにいたる錯覚に陥ったものである。買い物物といえば、その周辺にある中国人経営のスーパーマーケットでは醤油のような調味料からインスタントラーメンまで扱っており、しかも、値段は日本食料品の専門店の半額以下である。この区域以外における中華料理屋はほとんど、ベトナム料理をも兼ねている。しかし、メニューを見るとベトナム料理らしきものは薄荷の葉で包んで食べる春巻きぐらいである。どういうわけかフランス人はこの料理を好む。一方、ベトナム料理専門店は数えるほどしかない。

補章 VII イタリア料理屋はパリ全市に散らばっているといても過言ではない。しかし、筆者の探究不足の故であろう、値段と比較して感銘を受けたイタリア料理に出会った記憶がない。ことに、イタリアで本場の料理を味わったあとは、パリのイタリア料理屋にはいる興味を失ってしまった。これは筆者の偏見であり、ミシュラン、「パリ・パ・シエール」を始め、パリの料理案内

には必ずイタリア料理が紹介されている。

同様のことはパリの日本料理の場合にも経験した。いわゆる一流日本料理屋は数軒あるが、サーブに値段がついている感がある。筆者の少ない経験では、唯一軒、刺身・豚カツなどのおいしい料理を食べさせる高級料理店があるが、客のほとんどはフランス人であった。それ以外はほとんどラーメン、どんぶりものの、いわば一膳飯屋であり、オペラ座近辺に集中する。日本人観光客相手に始まったと思われるが、結構、昼時にはフランス人が利用する。確かに、ビストロの定食よりは安くおいしい。日本料理は料理屋に限らない。家庭で作る日本料理に関するかぎり、パリは東京より一面では恵まれている。魚介類と野菜は新鮮で、結構種類も豊富である。それも、スーパーマーケットではなく、街角に立つ朝市に限られる。入荷する魚介類は日により異なるが、いいものが手に入るとおいしい刺身を作ることができる。鮭、マグロ、ひらめ、鰯が主なところ、時には、生海胆が手にはいる。マグロは端から計り売りするので、脂身のところにくるまで待つ。フランス人には、五目飯に焼き豚か焼き鳥に吸い物の組み合わせか、刺身と焼き豚の組み合わせが喜ばれる。いずれも、東京で得られる材料より味がよく作れる。

美味 だった 筆者がパリで始めて出会った料理の中でおいしく飽きない料理は、クス北アフリカ料理 クス料理とレバノン料理であった。いずれも北アフリカの料理である。香辛料を組み合わせてつくる味は濃い、乳製品をたっぷり使うフランス料理に比べ素材に味が十分に通り、日本人の舌に合う。クスクスは、小麦粉からつくる粒々の主食だが、この付け

合わせのおかずが美味。マトン、鳥肉あるいは魚を主とし、それに野菜、ハム、ソーセージを合わせたスープが家庭料理風で食欲をそそる。そのスープをクスクスにかけながら具をおかずに食べる。ハウスワインを飲みながら数人でテーブルを囲むと賑やかな居酒屋風の雰囲気醸し出され、気がおけない。

食欲をそそる、あるレバノン料理屋の上手な紹介記事をパリの日本語新聞にみつけたので、その一部を失敬しよう。

所はモンパルナス・タワーの足元にあるというレバノン・レストラン。「アニスの香りの食前酒 *arak* を飲みながら待っていると、目の前にずらりと並んだのは名物の前菜メッセ (*messe*)。空豆の揚げ団子 (*fatafel*) や挽き肉のつくね風 *kedde*、それにほうれん草の包揚げ、赤空豆のサラダなど一二種類 (!) のそれぞれが異なった繊細な味わい。中でも、エジプト豆と胡麻油のピュレや、茄子のキャビアは、ちょっと日本の懐石料理を思わせる滋味がすばらしい。この前菜に三種の肉料理を盛り合わせた一皿がついて二人前一九〇フラン。とても食べきれないと思ったが、脂っこくないので意外に大丈夫。デザートは揚げ菓子もぜひ試してください。」二人で一九〇フラン (約四七〇〇円) は安い (この記事は九一年七月)。

概してフランス人は他の国の料理を食べなくとも自国の料理が世界一と自負しているが、それでも他国の郷土料理の数が多いということは、パリの国際性を表していると言えるよう。

(いわさき てるゆき / アジア経済研究所総合研究部長)