

私には毎日通過するたびに気になっているパティスリーの看板がある。単語のスペル「œ」が「oe」なのである。一度改装したときに看板を塗り替えたので「直るかな？」と思ってちょっと期待していたのだが、新しい看板も「oe」なのである。良心的に考えられることは、日本が「œ」という表記を認めていないのでは？ということである。その他に「des yeux」は「デズユー」と発音すると思うのだが、日本語表記はことごとく「デ ユー」なのである。これは日本語基本表記に小さい「ズ」自体がないのと、濁点は好まれないことが理由ではないかと思われる。

フランス語の日本語変換にはこういう不便が多々ある。上記のような理由の場合は致し方ないとしても「de (ド) = 厳密には(ドウ)」を「デ」と表記したパティスリーは疑った。その名前を頭から口に出して発音してみる。滑らかなネーミングのために「デ」にしたとは思われない。「これ本当にフランス菓子なのだろうか？」そういう疑問に到達した。もっとも日本には「フランス菓子」は少ない。ほとんどが「フランス風菓子」である。なのに堂々とトリコロールのデザインを掲げている。なぜか「フランス菓子」はトリコロールを掲げていない。したがって見た目ではどこの国の菓子かわからない。味がわかる人にだけわかるのである。ついでに言うならば、イタリア料理店に「フォンダンショコラ」や「ニューヨークチーズケーキ」がある。日本人好みのイタリアのドルチェは結構あるのに、肝心のイタリア物は「ティラミス」だけだったりする。それはその店で作ったドルチェではなく、どこかの菓子メーカーから仕入れているからである。「イタリアで修行してきました」=「イタリアへ行って何軒かの店を食歩いてきました」程度が多い。最近恐ろしいことに、店の雰囲気だけ高級感を醸し出し、やたらに待たせた挙句「パエリア」でなく「煮込みご飯」を提供された店に出くわした。隣席の若い人は「たいして美味しくないわね」と言いつつも、それほど気にしていないようだったが、要するにデートに必要なのは「高級な雰囲気」なのだろう。「雰囲気」だけを醸し出す店は「待たせること」=「ゆったり感」と勘違いしているようだ。フランスやイタリアのサーバーの目は鋭い。たとえ何人が同じ席にいても、食べ終わりそうな状況を見て、個別に間を開けすぎることなく絶妙なタイミングで次の皿を提供する。それが職業意識なのだろうと思う。だから店によって「気に入りのギャルソンがいる」状況になるのだろう。チップという関係もあるかもしれないが。

スイーツについて話を戻すと、和食系日本人が濃厚な味が苦手なのは歴史上やむを得ない。しかしそれは食材の特徴や料理方法がほのかな味に適しているからであって、西洋物を単純に和風に変換すれば、料理でいえばボケた味であり、スイーツであれば「水っぽい」味であると私は感じる。本国以上の「繊細」を表現できるのは一流のシェフ&パティシエであろう。けれど日本の人気は、その実力ではなくマスコミが作り出したブームの知名度によるところが大きい。おしゃれっぽい雰囲気が第一であって、味は二の次である場合も多い。私は「この味にこの金額を払うのか？」という人間であるから、スイーツの名前のカタカナ表記の間違いが気になるのである。「本当にフランス菓子なのだろうか？」と考える。言語の正しい発音表記が日本の表記規定で許されないのであれば、他の表現はないのであろうか？「なんか変だなあ」と思う私の中で、表記の矛盾を水に流して許せる日は果たして来るのだろうか？ (2012.4.14)