

みんなくりポジトリ

国立民族学博物館 学術情報リポジトリ National Museum of Ethnology

文献紹介 『韓国料理文化史』

メタデータ	言語: jpn 出版者: 公開日: 2017-03-14 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 朝倉, 敏夫 メールアドレス: 所属:
URL	http://hdl.handle.net/10502/00008381

『韓国料理文化史』

李盛雨著／鄭大聲・佐々木直子訳



平凡社
1999年6月刊
本体4,600円

朝倉 敏夫



(あさくら としお)

専門領域◇社会人類学

現職◇国立民族学博物館

民族社会研究部助

教授

主要著書◇『食は韓国にあり』一九八六年 弘文堂

『日本の焼肉・韓国の刺身』一九九四年 農文協

本書の原著者である故李盛雨博士(一九二八—一九二)は、「韓国における食文化研究史の開拓者であり、朝鮮半島の飲食に関する自然科学と人文科学での研究を代表する学者であった」(日本語版によせて)。

李博士には、「高麗以前韓国食生活研究」(一九七八)、『韓国食経大典』(一九八二)、『朝鮮時代調理書の分析的な研究』(一九八二)、『韓国食品文化史』(一九八四)、『韓国食品社会史』(一九八四)など数多くの著作があるが、本書は「これらの研究論文をわかりやすく噛み砕いたものと、筆者がこれまでさまざまな雑誌に掲載した記事を再度整理したもの、それに作家や主婦が繊細な観察と筆致でくり広げてきた料理に関する随筆や詩を、該当する料理に添えて一冊の単行本にした」(序文)もので、原著は一九八五年に刊行された。

さて、本書は全体が四九章からなっている。「料理と調理」という章に始

まり、「韓国の古料理書」「韓中料理略史」「過熱料理の起源」「東洋版の栄養学と料理原理」と続く。そして最後に「李朝時代の料理衛生」「李朝時代の料理科学」という章で締めくくられている。その間には、私たち日本人にもよく知られてきた「ビビンバ」「チゲ」「冷麺」「ナムル」「ブルコギ」「チシャのサム」といった料理から、なじみのない宮廷宴会食の「勝佳妓湯」、平壤名物の「魚腹鏝盤」、それに「伝統的な郷土料理」まで、様々な韓国料理の内容や由来が、四二の章となつて叙述されている。あたかも「韓定食」の食膳のように何十種類もの皿が並べられているわけである。読者は、これらの皿をはじめから順に食べて(読んで)いてもよいが、巻末に「書人名地名」と「食品名・料理名・その他」の二つの索引がついており、これを利用して「事典」として読むこともできる。

こうして本書に登場する料理名は、優に七〇〇を越える。もちろん「豆腐

料理」など一つの素材でも調理法によつて料理名が違うし、「チョリム(煮つけ)」「クイ(焼きもの)」など調理法による分類では素材によつて料理名が違つてくることもあるが、「粥」だけでも五種類を数えるのだ。韓国料理と聞いて「焼き肉」と「白菜キムチ」しか思い浮かばない人には、驚くばかりの数だろう。

朝鮮半島の食文化史について知ることが少ない日本で、著者自身が数多くの著書の中から「最初に翻訳すべきものとして最もよからう」(日本語版によせて)と認め、まさしく「日本の読者に一番役立つと思われるもの」(訳者あとがき)になつている。

翻訳の困難さにもかかわらず、「料理の表現」や「韓国料理の全料理名」まで日本語にひとつひとつ置き換えられておるなど、たいへんな労を取られたことが察せられる。訳者に敬意と感謝をささげたい。