

最近あまり外へ飲食をしに行くという機会がない。が、たまに行く、何を食べようかなとメニューをめくる、あの瞬間も、なかなかいいものだ改めて思う。難しい選択を迫られるという緊張と苦悩の瞬間でもあるが、いろんな味をあれこれ想像しながら選ぶという、至福の時でもある。まあ、オーケストラの演奏会へ行つて、「A」の音で音あわせが始まるときの、あのわくわく感にもどこか似ている。

そこで、料理名のブンボウ。料理名にも文法的規則がありそう。まず、「焼き肉」「焼き魚」のように「焼き」という形になる料理を考えてみると、次のようなルールが見いだせそうである。すなわち、

料理法 + 材料

という順序。例えば、「揚げシウマイ」は、まさに「揚げたシウマイ」、「茹で卵」は「茹でた卵」であり、ルールどおりである。「ふかし芋」「煮豚」も同様に説明できる。これを「揚げシウマイの法則」と呼ぼう（もちろんこれにも例外はある。「卵焼き」は順番が違つ）。

では、次の問題。例えば次の二つはいかに違つか。

鰯子のマヨネーズ和え

マヨネーズの鰯子和え

この二つでは、微妙に「鰯子」の量に違いがありそうである。酒のつまみなら、私は断固「鰯子のマヨネーズ和え」のほうがいい（胡瓜といっしょに食べるとおいしいです）。

すなわち、鰯子にマヨネーズがまぶしてあるという姿を想像するならば、「鰯子のマヨネーズ和え」。そして、マヨネーズの中に少し鰯子が混ざってあるというものなら、「マヨネーズの鰯子和え」。あるいは「鰯子和えのマヨネーズ」。ここで料理名の文法規則を考えるならば次のようになりそうである。

料理名 + 主な材料 + の + 調理法

調理法（複合語）＝調理材料＋加工方法

「鰯子のマヨネーズ和え」は、「鰯子」が主材料、「マヨネーズ」が調理材料なので、まさにこれで説明できる。そこで、これを「鰯子のマヨネーズ和えの法則」と呼ぼう。例えば、サーモンのバター焼き

もこれで説明できる。こちらは、あくまでサーモンが主な材料だろう。一方、

バターのサーモン焼き

はちよつと胸が悪くなりそう。「バター」が主材料になるからである。このルールによれば、「豚肉のボン酢仕立て」「ほうれん草の酢味噌和え」などもちゃんと説明できる。あくまで主材料は「豚肉」「ほうれん草」である。

この法則によれば、次の料理の微妙な違いも説明できそうである。

ローストビーフのほうれん草巻き

ほうれん草のローストビーフ巻き

筆者の語感では、

ローストビーフをほうれん草で巻いた料理＝ロースト

ビーフのほうれん草巻き

ほうれん草をローストビーフで巻いた料理＝ほうれん

草のローストビーフ巻き

という気がするが、これも、「鰯子のマヨネーズ和えの法則」とおりなのだ。嗚呼、偉大なる哉、日本語文法！この文法規則さえ理解しておれば、メニュー選びの失敗はない。（！）

では、「海苔巻き」「卵巻き」「昆布巻き」などはどうか。

これらでも「ローストビーフ巻き」と同じく、「巻く」材料が「巻き」という形になっており、「海苔で巻く」のが「海苔巻き」、「卵（の焼いたもの）で巻く」のが「卵巻き」、

そして、「昆布で巻く」のが「昆布巻き」となっている。規則どおりである。

しかし、実は、ここで少し困つた例がある。それは「胡瓜巻き」「海老巻き」「鉄火巻き」など。寿司屋さんで「胡瓜巻き下さい！」と注文して、出てきた料理が、ものすごい技で「飯を胡瓜で巻いた料理」となるかどうか。確かに「海苔巻き」「卵巻き」は「海苔」「卵」で巻いてあるのだから、文法的には「胡瓜で巻いた」ものが「正統胡瓜巻き」だと言えなくもない。

うーん、でもそんな「胡瓜巻き」はおいしくなさそうだし、ということではいろいろ考えると、参考になるのが「ライオン狩り」と「鷹狩り」。「ライオンを狩る」のが「ライオン狩り」だが、「鷹狩り」は「鷹で別の動物を狩る」という意味だ。このように、それだけで複合語になる場合には、ルールは一筋縄ではなくなる。「巻き」という場合、主材料も、巻く材料も、「」の位置にすることがあるのである。ここが言葉のおもしろいところなのかもしれない。このタイプの複合語の組み立てに限っては、意外に自由もききそう。

文法の規則を見つけたのはおもしろい。しかし、例外を見つけたのはもっと楽しい（もちろん、包括的な説明ができて例外を例外でなくならせることができれば最高！）。さて、今夜の晩酌、胡瓜巻きと鰯子のマヨネーズ和えなんぞはいかがでございますか？