

レシピの翻譯

あかたにけいこ
赤谷慶子

これまで國際會議の一環として、日本語から英語に翻譯する作業多かりき。殆どは政治經濟なるが、中には環境もありき。今月、未知の翻譯依頼來たれり。この數週間取り組みたるは、レシピなり。これ案外難儀にて、曖昧なる表現を用ゐれば料理する人理解する能はず。ドイツ・ムンスター在住の妹は料理の腕高く、プロ並みに上手ければ、英譯終りたる原稿を送信すれば、曖昧なる箇所ありて理解に難澁せりと指摘せらる。大體大さじ、小さじ、カップ等にて調味料の分量を表示したるが、塩を振る程度の「鹽少々」といふが如きは、如何に表現すべしや困惑するばかりなり。妹はこれを a pinch にせよと言ふ。なるほど、ひとつまみなり。このやうなる表現多く、頭をひねりながら英譯をしたり。

數年前日本にて開催せられし A P E C の首腦會議の晩餐會全メニューを英譯せよといふ依頼舞ひ込みたり。これもまた無理難題、日本全國津々浦々の特産品を驅使しての料理多かれど、非常に高尚なるものにて、日本有數の料理人たち腕を揮ひたりき。素人は理解に難澁す。今歐州等にて人気の高き日本酒の「獺祭」もこのメニューにて初めて知りたりき。例へば茶碗蒸しは普通の茶碗蒸しに非ず、いと凝った泡の出汁かかりたる一品にて、依頼者に聯絡しいかなる料理なりやを教示せられたしと問ひたるに、直接料理人に問合せよと言はれ、プロの料理人の説明を聞けど我ら料理人に非ず、これまたいと難しく、翻譯に難澁す。我家の本棚に藏したるニューヨークタイムズのハセンチもあるレシピ本と首っ引きにて、唸りつつ調べて英譯をしたり。

(令和二年一月二十九日受附)