

「英國の食文化」考

— Henry Ryecroft の主張

清水 隆

ÔBut with ever in view the great English principleÐÐthat food is only cooked aright when it yields the utmost of *its native and characteristic savour*.Õ

George Gissing: *The Private Papers of Henry Ryecroft*, p. 251

George Robert Gissing (1857–1903) は、最晩年に France の PyrenŽe の山麓に住んで、高名な随筆集 *The Private Papers of Henry Ryecroft* を著したが、春夏秋冬に分けた「冬」の章で、英國の食物について、極めて独断的な記述を残して居て、冒頭に引用した部分、特に *Italics* の部分は、「食物はその自然な独特の風味を最も多く出す時にのみ正しく調理されるのだ」と言う Gissing 自身の食物に対する考えを如實に表して居て興味深い。

Ô ÒThe man of superior intellect,Ó said TennysonÐÐjustifying his love of boiled beef and new potatoesÐÐÒknows what is good to eat;Ó and I would extend it to all civilized natives of our country.Õ

(*Ibid.*, p. 245)

‘intelligence’ を最高の ‘virtue’ と考える Gissing の思想は、上記の Alfred Tennyson (1809–1892) の考えに共鳴するもので、「食は智なり」と言う主張の表われと言えよう。巷間のうわさに顕著な英國の料理は駄目だと言う非難に関して、Gissing 自身も、「我國の料理は粗野な智慧の無いもので、ただ焼いたり煮たりしか出来ないのだと言われて居る。我國の食卓は生肉を丸呑みにする肉食動物の外、誰でも厭やになり或いは腹の立つようなものだそう

で、特に常食するパンに至っては欧州中で一番不味くて不消化らしい。」(同書「冬」第七章)と充分承知の上で、かつての英國の食文化は、前述した「勝れた素材を自然のままに食する」と言う美点を持って居たのだと主張するのである。例えば、

ÔI have often enough made believe to satisfy my craving stomach; when I have swallowed Ôsavoury cutlet,Ô Ôvegetable steak,Ô and I know not what windy insufficiencies tricked up under supecious names. One place do I recall where you had a complete dinner for sixpenceÐÐI dare not try to remember the items. But well indeed do I see the faces of the guestsÐÐpoor clerks and shopboys, bloodless girls and women of many sortsÐÐall endeavouring to find a relish in lentil soup and haricot something-or-other. It was a grotesquely heatbreaking sight.Ô

(*Ibid.*, p. 246)

と言う記述に見られるように、肉そのものでなく、加工した肉料理は、素材の善し悪しを誤魔化すためで、「食は智なり」を理解しない粗野な ‘demos’ 達にのみ受け入れられて居る。(些か脱線に過ぎるかも知れないが、現在の日本で街中に点在する hamburger shop を思い浮かべると、‘savoury cutlet’ と ‘vegetable steak’ は ‘beef-burgar’ と ‘chiken-burgar’ に、‘lentil soup’ と ‘haricot soup’ は ‘fresh corn soup’ にそのまま置き換えられるし、‘poor clerks and shopboys’ は ‘salaried-man’ に ‘bloodless girls and women of many sorts’ は厚化粧した OL や派手な身なりの女子高生を想い起こさせて、苦笑を禁じ得ない。) Gissing にとっての最上の肉料理は、その色合い丈でも、非常に濃厚で、しかも非常に微妙で、且つ微妙な変化に富み、更に、類稀れな香気すら具えたものでなければならないのである。

ÔIt is very long since I tasted a slice of boiled beef; I have a suspicion that the thing is becoming rare. In a household such as mine,

the Round is impracticable; of necessity it must be large, altogether too large for our requirements. But what exquisite memories does my mind preserve ! The very colouring of a round, how rich it is, yet how delicate, and how subtly varied ! The odour is totally distinct from that of roast beef, and yet it is beef incontestable. Hot, of course with carrots, it is a dish for a king; but cold it is nobler. Oh, the thin broad slice, with just its fringe of consistent fat !

(Ibid., p. 244)

即ち、十九世紀末の英國に於いて、食文化は將に墮落したと Gissing は嘆くのである。食卓の必需品である butter を例に挙げて、次の様に慨嘆する。

It angers me to pass a grocer's shop, and see in the window a display of foreign butter. This is the kind of thing that makes one gloom over the prospects of England. The deterioration of English butter is one of the worst signs of the moral state of our people. Naturally, this article of food would at once betray a decline in the virtues of its maker; butter must be a subject of the dairyman's honest pride, or there is no hope of its goodness. Begin to save your labour, to aim at dishonest profits, to feel disgust or contempt for your work and the churn declares every one of these vices. They must be very prevalent, for it is getting to be a rare thing to eat English butter which is even tolerable.

(Ibid., p. 249)

英國製の butter の品質が悪化したことが、英國民の徳性を低下させ、更に、製造業者の良心を墮落させて、英國の将来を危うくさせると断ずる Gissing の胸中には、かつての大英帝國の榮光が食文化と言う日常茶飯の些事に於いてすら、二十世紀を迎えて顕著なかげりを見せて来て居ることに対する危惧の念が生じて居たと断じて良からう。

肉料理に加えて、Gissingが非常に愛着を憶えて居たものに、new potatoとEnglish teaとがある。「冬」の第十章は、new potato 礼賛の章である。程良く蒸した英國のnew potatoに匹敵するものを人間世界の何處で得られるだろうか？もっともそれは英國の食卓に何時でも見られる訳ではない。何故ならnew potatoの蒸し方は、料理法の中でも、最も難しいものの一つだから。けれどもそれが實際食卓に供せられた時には、どんなに身も心も躍ることだろう！新しいのは勿論のこと、多少古くても申し分ない。このnew potatoを知らない——否、人聞きでそれを馬鹿にして貶す文明人があることを考えて見るが良い。このような人達は、自分では気が付かないだろうが、生まれてから未だ本当のnew potatoを食べたことがないのだ。彼等がnew potatoだとして食べたものは、その勝れた特性を変化させ台無しにされて了ったものなのだ。老婦人達が‘the ball of flour’と呼んで居る、如何にもふんわりとした、微妙な香氣を発して、一寸触ったらすぐにも崩れそうな、今にも溶けてしまいそうに皿に載って居るところを想像して見るが良い。熱いのも冷たいのも良いが、sliced beefと充分に交り合ったその味わい、また食べた後の氣持を想い出すが良い。そして、その同じnew potatoが、何か他の方法で調理された場合を考えると、どんなにか落胆させられるだろう。Gissingのnew potatoへの深い想いが伝わって来る章である。

午後の散歩から帰って、外出用の服装からくつろいで普段着に着替えて、深いそして肘の柔らかい椅子に腰を落して、紅茶の運ばれるのを待つ一時程楽しい時間はない。

ÔI could but gulp down the refreshment, hurried, often harrassed, by the thought of the work I had before me; often I was quite insensible of the aroma, the flavour, of what I drunk. Now how delicious is the soft yet penetrating odour which floats into my study, with the appearance of the teapot.Ô

(*Ibid.*, p. 236—237)

最初一杯を飲んだ時感じるやすらぎ、ゆっくりと味わいながら飲む次の

一杯、冷たい雨の中の散歩の後などに、それが身体を温めて呉れる仕合わせ、その間、部屋中の本や絵をゆっくり眺めて、現在の境遇に感謝するひととき。辛酸をなめつくした男の、最晩年に訪れた平和な日々が背景となって、English tea の眞価を味わう姿が浮かび上る。将に、英國人の ‘the supreme judge’ 振りが伝わって、

Ô..... I am touched with a half humourous compassion for the people whose necessity, not their will, consents to this chemical view of diet.Ô

(*Ibid.*, p. 246)

と言う Gissing の心境を理解すると共に、現代に生きる者にとっての警鐘とするべきであろう。

Text: *The Private Papers of Henry Ryecroft*, published by ARCHIBALD CONSTABLE & CO LTD, Westminster 1903.

(英文学／文化学部教授)