

# ジョージ・オーウェル「イギリス料理」(1946年) 試訳と注解

George Orwell's "British Cookery" (1946):  
Japanese Translation and Notes

川端康雄・熊谷由里子  
KAWABATA Yasuo and KUMAGAI Yuriko

[要旨] 本稿は、ジョージ・オーウェル (George Orwell, 1903-50) のエッセイ「イギリス料理」(British Cookery) の日本語訳に詳注を附し、『一九八四年』の著者がイギリスの食文化についていかなる見解を有していたかを見る資料として役立つように図った。

イギリス文化の振興を目的として1934年に設立されたブリティッシュ・カウンシルは、1946年初頭に「イギリスの食べ物」についてのヨーロッパ大陸向けの小冊子の執筆をオーウェルに依頼、それを承諾したオーウェルは同年春に執筆し、「イギリス料理」と題するタイプ原稿を依頼先に送った。だが第二次世界大戦終結直後の国内外の食糧難の状況で、イギリス料理のゆたかさを詳述したこのエッセイの内容が不穏当だという理由により、原稿は却下された。この没原稿は長らく陽の目を見ずにいたが、1998年にピーター・デイヴィソン編の『ジョージ・オーウェル全集』第18巻に収録され、およそ半世紀をへて初めて一般読者の目にふれることとなった。

『一九八四年』の刊行70周年にあたる2019年、ブリティッシュ・カウンシルはウェブサイトで公式声明を出し、20世紀イギリスの代表的「政治作家」に対しておこなったこの処置について謝罪、「イギリス料理」のテキストをアップするとともに、原稿の却下を伝える1946年5月3日付のオーウェル宛書簡を公表した。その書簡についても本稿の「はじめに」で訳出した。

エッセイ「イギリス料理」は、「少年週刊誌」(1930)や「ドナルド・マッギルの芸術」(1941)などと同様に、オーウェルが小説とは別に書き進めた一連の民衆文化論のひとつとしてとらえることができる。『一九八四年』をはじめとする「政治的」著作と、民衆文化を扱った一連の論考は、オーウェルの仕事のなかでそれぞれ別個のものと思われがちであるけれども、じつは相互に密接な関わりがあると見るべきである。エッセイの最後にイギリス料理の6点のレシピをオーウェルみずから書いて示しているのも本稿の呼び物のひとつとあってよいだろう。

[キーワード] ジョージ・オーウェル、イギリス料理、ブリティッシュ・カウンシル、民衆文化、窮乏の時代

[Abstract] Below is a Japanese translation of "British Cookery," an essay by George Orwell (1903-50) written in 1946, with an introduction and notes by the translators, who intend to show the Japanese reader how the author of *Nineteen Eighty-Four* viewed the British food culture in general.

It was the British Council which gave Orwell commission in January 1946 to write a booklet on "Food in Britain" for the series "Britain Advances." He accepted the offer and presumably wrote the text in late March 1946. The typescript was duly submitted to the Publications Department of the Council, but about a month later, on 3 May, a certain Litah Sykes, one of the editorial staff of the Department, returned the typescript to Orwell, saying that it would be "unwise to publish it for the continental reader." Sykes seems to suggest here that Orwell's text showing in detail the unexpectedly

resourceful qualities of British culture—unexpectedly, to those people abroad who mistakenly believe that Britain has “a hundred religions and only one sauce”—was too much for the reader suffering severe food shortage in the Age of Austerity just after World War II. The text had been unpublished for half a century until 1998, when it was included in *The Complete Works of George Orwell*, edited by Peter Davison.

In 2019, the year of the 70th anniversary of the publication of *Nineteen Eight-Four*, the British Council issued an official statement on the Web apologizing rather belatedly for the rejection of the text, saying that the Council is “delighted to make amends for its slight on perhaps the UK’s greatest political writer of the Twentieth Century, by re-producing the original essay in full—along with the unfortunate rejection letter.”

“British Cookery” is arguably one of the typical essays Orwell wrote on British popular culture, like “Boys’ Weeklies” (1940) and “The Art of Donald McGill” (1941). This aspect of Orwell’s writings has been underestimated by the general reader as well as by most scholars, compared to the other, more famous one, i.e. the aspect of his “political” writings. It is not too much to say that in most cases the two have been regarded as belonging to separate spheres of Orwell’s work. It should be argued that, on the contrary, both are closely interconnected with each other, his “worm’s eye view”(to use the phrase Orwell used in “The Art of Donald McGill”) of the former aspect supporting and reinforcing the positive world view of his seemingly seamless, unescapably dystopian world, as Yasuo Kawabata, one of the contributors here, argued in his book *Orwell no Mother Goose [Orwellian Mother Goose]* (1998; 2nd ed. 2021).

The introduction includes the full translation of the “rejection letter” which has its own historical value. The text of “British Cookery” has an appendix of six recipes for representative British cuisines written by Orwell himself, making the essay more intriguing to read.

[Key Words] George Orwell, British Cookery, the British Council, Popular Culture, the Age of Austerity

## はじめに——オーウェルの没原稿

ブリティッシュ・カウンシル (the British Council) というイギリス文化の普及・振興を目的として1934年に設立された国際交流機関は、日本にも支部が置かれていてかなりよく知られている。「英国文化振興会」という訳語もあるが、カタカナで「ブリティッシュ・カウンシル」としたほうが通りが早いだろう。私 (川端) も学生時代に東京・神楽坂にある日本支部を度々訪れ、ライブラリーを利用したり、あるいは日本未公開のイギリス映画の上映会を観賞したり、いろいろと世話になった思い出がある。

この機関が作家ジョージ・オーウェル (George Orwell, 1903-50) に謝罪したというニュースが最近報じられた。オーウェルの代表作『一九八四年』(*Nineteen Eighty-Four*, 1949) が刊行された70年目に当たる2019年のことだ。『ガーディアン』紙2019年2月7日号の見出しは「ジョージ・オーウェル——ブリティッシュ・カウンシルが料理のエッセイを没にしたことについて謝罪」<sup>(1)</sup> という見出しで、同機関が1946年にイギリス料理のエッセイをオーウェルに依頼し、原稿が書かれたものの、印刷せず没にしたことについて謝罪したというニュースを伝えた。『ガーディアン』のほかにもイギリスの各紙がこれを伝えたのを受けて、日本の新聞でも報道された。『毎日新聞』の記

事を以下に引いておく。

【ロンドン共同】英国の国際文化交流機関ブリティッシュ・カウンシルは〔2019年2月〕7日、英作家ジョージ・オーウェル（1903-50年）に46年に英国料理に関するエッセーの執筆を依頼し書いてもらいながら、最終的に出版を取りやめたことが当時の資料から明らかになったとして、約70年ぶりに謝罪を申し出た。

カウンシルは当時、英国文化を国外に広める活動の一環として「英国料理を弁護する」と題したエッセーの執筆を依頼したが、出版の中止を決断。本人に中止を伝えた当時の手紙を今回発見、エッセー全文と一緒に公表することで「偉大な作家に対する無礼に償いをしたい」と強調した。

カウンシルの専門家は、食料の配給制度を強いられた第二次大戦の直後という時代背景などから、最終的に「食をテーマにしたエッセーの発行を避けたようだ」と当時の判断を分析。エッセーはその後、内容を短縮して英紙に掲載された。

また当時の手紙は、エッセーを評価する一方、難点もあると指摘していた。カウンシルによると、エッセーに添えられた英国の伝統食でもあるマーマレードのレシピに「砂糖と水分が多く含まれて過ぎている」と難色を示したようだ<sup>(2)</sup>。

ブリティッシュ・カウンシルの「謝罪文」は「オーウェル氏へのお詫びをもって」(With Apologies to Mr Orwell) という見出しで同機関の公式ウェブサイトに掲載され、「イギリス料理」のテキストを転載し、併せて原稿を没にした編集社からオーウェル宛の断り状の原本の画像を掲載している。その最後の段落では、「70年以上も後になって、ブリティッシュ・カウンシルは、そのエッセーの全文を（残念な断り状と併せて）掲載することによって、20世紀イギリスでもっとも偉大な政治作家とも目される人物に対して当方がなした無礼なふるまいを喜んで償いたい」<sup>(3)</sup>と書かれている。

末尾に「インサイト編集長アラスデア・ドナルドソン」(Alasdair Donaldson, Insight Editor) の記名があるこの「謝罪文」について若干補足すると、上記の見出しと結びの部分で謝罪のかたちをとっているとはいえ、他の部分は謝罪よりはむしろ弁明といってよい。初めのほうではオーウェルのブリティッシュ・カウンシルに対する否定的な発言を取り上げてそれに反論を加えている。シリル・コナリー (Cyril Connolly, 1903-74) 主宰の文芸誌『ホライズン』(Horizon) 1946年9月号のアンケート「文筆業の経費」(The Cost of Letters) で、質問のひとつ「作家にとってもっとも適した副業は何でしょうか」に対してオーウェルは「文学とは関係ないものの方がいいでしょう。自分の性に合ったものなら、さらにいい」とし、こうつづける。

しかし、思いつくのはたとえば銀行員とか保険代理業といった、そのあとで夜家へ帰ってから本来の仕事ができるものくらい。これに反し、教職とか放送あるいは英国文化振興会 (ブリティッシュ・カウンシル) のような団体の宣伝活動といった、半ば創造的な仕事でエネルギーを費やしてしまったら、そのあとではがんばれません<sup>(4)</sup>。

くだんの「謝罪文」はこのくだりを引いて、「だがこれはオーウェルの時代においてもその後現在までにおいても、不当〔な発言〕である」と言い、その反証として、ロレンス・ダレル (Lawrence Durrell, 1912-90) やジョン・ファウルズ (John Fowles, 1926-2005) など、ブリティッシュ・カウンシルでの仕事をもちつつ作家として顕著な業績を挙げた例を挙げている。また、上記のブリティッシュ・カウンシルへの否定的評価は、オーウェルの料理のエッセイを没にしたことへの恨みも (たしかに同機関のために彼は「エネルギーを浪費」させられてしまったわけなので) 動機としてあったのではないかとも示唆している。

なお、この「謝罪文」には不正確な記述が見られる。「イギリスの文化を海外に紹介する努力の一環として、1946年に彼の有名なエッセイ「イギリス料理の弁護」(In Defence of English Cooking) の原稿依頼をしたのはブリティッシュ・カウンシルなのであった」と記しているのは大間違いで、「イギリス料理の弁護」は1945年12月に『イヴニング・スタンダード』に発表、時系列に誤認がある。この点、謝罪を目的とした一文としては詰めが甘い。前掲の毎日新聞の記事の誤記はこれをそのまま伝えたためのものである。

なお、この「謝罪文」がニュースになった際に、オーウェルの当該のエッセイが初めて世に出たかのように誤解する向きがあったが、この原稿 (オーウェル自身がタイプライターを叩いたと見られる原稿) じたいはユニヴァーシティ・コレッジ・ロンドン図書館内のオーウェル・アーカイヴが以前から所蔵しており、また1998年に完結したピーター・デイヴィソン (Peter Davison, 1926-) 編の『ジョージ・オーウェル全集』(全20巻) の第18巻に収録されているので、初公開の文書というわけではない<sup>(5)</sup>。この全集版の編者注では、これが書かれたが没になったいきさつを時系列に沿ってまとめてくれている<sup>(6)</sup>。それによれば、1946年1月3日にオーウェルは作家のジェフリー・ベルトン・コブ (Geoffrey Belton Cobb, 1892-1976) と「イギリスの食べ物」についての小冊子の依頼原稿について話し合った。ブリティッシュ・カウンシルの「イギリスは前進する」(Britain Advances) と題するシリーズ物の一冊として執筆を打診されたのだった。この少し前にオーウェルは「イギリス料理の弁護」を『イヴニング・スタンダード』に寄稿していたので (1945年12月15日号)、それがきっかけであったと考えられる。コブは推理小説や少年向けの本を得意とする作家でペン・クラブの会員であった。翌1月4日にコブはオーウェルに正式に原稿依頼をした。長さは4,500語から5,500語。原稿料は30ギニー (31ポンド5シリング) で、著作権はカウンシルの帰属とする。提出期限は3月末だが、早いにこしたことはない。

おそらく3月半ばからオーウェルはこの原稿を書いた。これについてのオーウェル自身の言及はほとんどないが、アン・ポパム (Anne Popham, 1916-2018) に宛てた1946年3月15日付の手紙のなかでオーウェルはこう告げている。

BBCのために書いていたくだらない原稿をようやく書き終えたのですが、これからイギリス料理についてブリティッシュ・カウンシルのためにパンフレットを書かなければなりません。どうしてまたこれを引き受けるよう愚かな真似をしてしまったのか、自分でもわかりませんが、かなり短いものなので、一週間もあれば仕上がるでしょう<sup>(7)</sup>。

『一九八四年』の構想があるものの、『動物農場』(*Animal Farm*, 1945)がベストセラーになって以後、原稿依頼が殺到し、それらの多くを引き受けたため、なかなか小説執筆の時間が取れない、そうした状況に不満を募らせていたことが伺える文面である<sup>(8)</sup>。

原稿は3月下旬には脱稿して、依頼主であるブリティッシュ・カウンシル出版部に送られていると思われる。分量は本文のみでおよそ5,000語、それにレシピの部分が800語ほどある。ところが、せっかく貴重な時間を費やして書いたその原稿を、ブリティッシュ・カウンシル側は没にすることを決めた。断り状の日付は5月3日。以下にその全文を引用する。

親愛なるオーウェル様

頂戴したご玉稿につき、かくも愚かしく見える状況が出来してしまったこと、残念に思います。このご時世での食べ物という痛ましい主題について、かくのごとく扱われることはいかなるものかと思った次第で、それについてはキャスリーン・レインがお伝えしたかと存じます。ですが、ご依頼の方針がこれであったのなら、貴殿のなさるべきは理由を問うことではなく、良いエッセイを書くことであるというのは当然至極で、じっさい貴殿はそれをやり遂げられました。いくつか些細な点で異論がございますが、すぐれたお原稿と拝察します。しかしながら、大陸の読者にむけてこれを発表することは不適切であり賢明でないという点についてご同意いただければありがたく存じます。お原稿をお返しするとともに、30ギニーの小切手を同封いたします<sup>(9)</sup>。当カウンシルはもちろんこのエッセイの権利を保持せず、貴殿はこのお原稿、もしくはその抜粋を他に発表していただいて構いません。私がこの件についてどれほど残念に思っているか(またどれほど怒っているか!)、ご理解いただけましたら幸甚です。順調なスタートを切ったところで、いつかまた当方のためにお書きいただけますことを願う次第です。

敬具

出版部 リタ・サイクス<sup>(10)</sup>

オーウェルに返却されたタイプ原稿はトム・ホプキンソン (Tom Hopkinson, 1905-90) の手に渡り (ホプキンソンは1953年にブリティッシュ・カウンシルの英国作家評伝シリーズの一冊としてオーウェルの小伝を刊行している)。その後ホプキンソンはこれをオーウェル・アーカイヴに寄贈した<sup>(11)</sup>。なお、その後オーウェルがブリティッシュ・カウンシルに寄稿することはなかった。

エッセイ「イギリス料理」は、オーウェルが小説とは別に書き進めた一連の民衆文化論のひとつとしてとらえることができる。彼がここで中心的に扱っているのは、上層階級という「少数派(マイノリティ)」をある程度含みはしても、むしろイギリスのふつうの人びとが共有する食習慣である。ただし、第二次世界大戦後、1940年代後半という「窮乏の時代」(the Age of Austerity)における食糧不足、配給制度という特殊な状況が刻印されていて、それ以前の時代の「平時」の食生活を想起しつつ書かれているといえよう。前年に発表した「イギリス料理の擁護」が食をめぐる珠玉のエッセイとしていまなお広く読まれているのであるが、それを元にしてブリティッ

シュ・カウンシルの小冊子用にイギリス料理について詳述した本稿は、「ランチ」「ディナー」「サパー」「ティー」の区分、食事の時間帯、飲酒の習慣、イギリスならではの食材、またパイやプディングやダンプリングなど多種多様な食べ物について広くカバーしており、ポバム宛の手紙で原稿依頼を受けたことを後悔していると述べているのであっても、自身の好む主題について書いているときの文章の伸びやかさが随所にある。自身の嗜好にもとづく断言が散見されるのもいかにもオーウェルらしい。文末でウェルシュ・レアビット以下、6点の料理のレシピを彼がみずから書いて示しているのも本稿の呼び物のひとつとあってよいだろう。1950年に彼が没して以後、イギリスでは経済復興が進み、配給制度もようやく終わり、地中海方面など海外の食材が多く入ってきて食生活が多様化し、このエッセイで描かれる食文化とは異なる様相もあらわれるのであるが、基層部分で変わっていないところが肝心であるように私には思われる。

以下、このエッセイの試訳と注解を載せる。オーウェル・アーカイヴ所蔵のタイプ原稿を底本とし、デイヴィソン編の全集版を（编者注をふくめて）適宜参照した。タイプ原稿にはサイクスによると思われる鉛筆の書込みが数カ所あり、「些細な点」の「異論」がどのようなものかもこれで伺える。デイヴィソンが指摘するように、そのコメントからしてサイクスはスコットランド出身なのであろう。

凡例的なことを書くと、以下の試訳のなかでオーウェル自身の原注は訳注と併せて脚注で示した。ただし短い訳注は本文および原注のなかに亀甲括弧〔 〕で示した。原文のセンテンス中の2つのダッシュ記号で囲まれている挿入文は、多くは丸括弧（ ）に入れるかたちで処理した。また原文でのイタリックによる強調箇所は訳文で傍点を付した。なお、本文中の小見出しは訳者が適宜加えたものである。文末の参考文献表も訳者による。

（川端記）

## イギリス料理

ジョージ・オーウェル著

ヴォルテール曰く、イギリスという国には「宗教なら百あるが、ソースはわずかにひとつ」<sup>(12)</sup>。よく引かれる警句だが、これを述べたときも、いま現在も、等しく事実と反する発言である。それなのにイギリスを訪れてつかのま滞在する外国人旅行者は、ホテルやレストランでの経験から印象を得るものだから、これを真に受けて、いまだに鸚鵡返しでおなじことを口に行っているように見受けられる。なにしろイギリスの料理について留意すべきこととして、それを知りたいなら一般家庭に赴くこと、もっと言うなら、味覚がヨーロッパ風に染まっていない中流階級や労働者階級の家で学ぶにしくはないからである。イギリスの安価なレストランはほぼ間違いなくひどい。かといって、高級レストランはどうかといえば、出されるのはほぼ例外なくフランス料理、というかフランス料理もどきの代物だ。食べ物の種類がそうだが、食事を取る時間帯や、食事の名称でさえも、イギリス国民の少数部分<sup>マイノリティ</sup>をなす上流階級と、祖先の習慣を守ってきた大多数の人びと

とのあいだでは、文化的にくっきりと線引きができる。

さらに一般論を述べると、イギリスらしい食事は単純でこってりして、かなり野性味のある食事と言えようか。地元産の食材のすばらしさから美点の多くを引き出しており、砂糖と動物性脂肪に重点を置いている。いかにも北方の雨の多い国らしい食事で、バターは豊富だが植物油は稀少、温かい飲み物は一日のほほどの時間でも飲めるが、スパイスも味が強めのハーブもすべて異国産である。たとえば、ニンニクは本来のイギリスの料理では知られていない。他方で、ミント〔ハッカ〕はヨーロッパの一部の国ではまったく顧みられていないが、イギリスではひととき目立つ。一般的に、イギリス人はピリツとしたものよりも甘めのを好み、肉料理にまで砂糖を使う。こんな調理法は他の国ではめったに見られない。

最後に念を押しておきたいが、ここで「イギリス料理」を語る際に、イギリス諸島で生まれた固有の食べ物のことを述べるのであって、必ずしもイギリスの一般市民が目下食べているものを指しているわけではない。国民のさまざまな階層間での経済的な相違という問題があるわけだが、それとは別に、もう6年もつづいている厳しい食料配給制度という事情もある<sup>(13)</sup>。したがって、イギリス料理を語るとなると、過去か未来の話をすることになる。イギリスの人びとがいまやあまり目にしなくなった料理、機会があればぜひ食べたいと思う料理、1939年まではたしかにかなりよく食べていた料理——こうしたことを以下に述べてみたい。

## 朝食

まずは朝食の話から。理想としては、ほぼすべてのイギリス人にとって、そして事実上いまでも大半の人にとって、朝食は軽食<sup>スナック</sup>ではなく、どっしりとした食事である。朝食時間は、当然仕事に出かける時間に左右されるが、好きに選べるとしたら、ほとんどの人は9時に朝食を取りたいと思うだろう。原則として三品<sup>コース</sup>からなり、そのうちの一品は肉料理である。伝統的にはポリッジで始まる<sup>(14)</sup>。これは粗めのオートミールを水に浸し、煮込んで粥状にしたものである。ポリッジはつねに温かい状態を出され、冷たいミルク（生クリームならもっとよい）と砂糖をかけて食べる<sup>(15)</sup>。朝食のシリアルは、小麦や米を使った加工食品で、ミルクと砂糖をかけて冷たいままで食べる。これはポリッジの代わりによく食べられている。これにつづいて出るのが魚（通常は塩漬けの魚）、あるいは何らかの肉、あるいは何らかの調理法で調理された卵である。イギリス料理で塩漬けの魚といえ、いちばん美味しくてイギリスならではのものは、キッパーである。これはニシンを開いて薪の煙で濃い茶色になるまで燻製にした食品で、調理法は網焼きか油で炒めるかである。朝食の肉料理の定番はベーコン炒めか（それに目玉焼きが付くか付かないか）、焼いたキドニー〔腎臓〕、ポーク・ソーセージ炒め、あるいはコールド・ハムのいずれかである。イギリス人は、塩ではなく砂糖と硝石〔硝酸カリウム〕で燻製にした赤身のまるやかなベーコンやハムを好む。平時であれば朝食時にビーフ・ステーキやマトン・チョップを食べることは珍しくないし、冷たいロースト・ビーフで一日を始めることを好む昔気質の人びとがいまも存在する。卵の調理法はさまざまあるが、おそらくいちばんよく見られるのが、ミルクとバターを加えてスクランブル・エッグにして、それをトーストにのせて食べるやり方だ。朝食でチーズを食べるのを習慣にしている地域もある。たとえばイースト・アングリア地方がそうだ。

肉料理のあとには、パンが出る。トーストが出ることが多い。パンにはバターとオレンジ・マーマレードがついてくる。蜂蜜で代用できないこともないが、これはオレンジ・マーマレードでなければならない。他の種類のジャムは朝食ではめったに食されず、マーマレードは他の時間帯にはあまり出てこない<sup>(16)</sup>。大方のイギリス人にとって、朝食の飲み物は必ず紅茶である。イギリスのコーヒーは、レストランでも個人宅でも、たいてい不味い。かなり頻繁に飲むにもかかわらず、大多数のイギリス人はコーヒーの味に無頓着なうえに、美味しいコーヒーと不味いコーヒーの区別がつかない。ところが紅茶となるとじつにうるさく、お気に入りの銘柄と煎れ方についてだれにでも一家言がある。イギリスでは紅茶はつねにミルクを入れて飲み、つねにとても濃く煎れる。カップ一杯あたり茶さじ山盛り一杯の茶葉を入れてよい<sup>(17)</sup>。たいていの人には中国の紅茶よりもインド紅茶を好み、砂糖を入れて飲むのが好きである。しかし、ここで階級の区分というか、もっと正確には、文化的な区分に行き当たる。事実上すべてのイギリスの労働者は紅茶に砂糖を入れる。じっさい、砂糖なしで紅茶を飲むことはないだろう<sup>(18)</sup>。甘みを加えない紅茶は上流階級や中流階級の習慣であり、それらの階級でさえも、甘くない紅茶はヨーロッパ化された味覚だと考えがちである。イギリスでビールよりもワインを好む人のリストを作成するなら、砂糖を入れない紅茶を好む層のほとんどがおそらくそこにふくまれることがわかるだろう<sup>(19)</sup>。

## 昼食

このようにしっかりとした朝食を食べたあとでは（そしていまのような配給制の時代でさえ、朝食時にパンを中心としたかなりの量の食品を食べるのがふつうであるわけだが）他の多くの国々と比べると昼食はいくぶんか軽めになるのは当然である。しかし、昼食について語る前に、なかなかわかりにくい「ランチ」、「ディナー」そして「ハイ・ティー」について説明しておく必要がある。イギリスのより豊かな層とより貧しい層とで、食べるものにはそれほど大きな隔たりはないが、食事の呼び方と時間に違いがある。それというのも、過去百年のあいだにフランスから採用されたある種の習慣がまだ一般大衆にまで届いていないためだ。

富裕層は昼食を午後1時半に食べ、それを「ランチョン」と呼ぶ。午後4時半頃に紅茶を一杯飲む。いっしょにバター付きパンやケーキを一切れ食べることもある。これを「アフタヌーン・ティー」と呼ぶ。7時半か8時に夕食を取る。それを「ディナー」と呼ぶ。それ以外の人びとは、イギリス国民の9割方に当たるのではないかと思うが、昼食を少し早めに、通常は12時半頃に食べ、それを「ディナー」と呼ぶ。夕食は6時半頃に食べ、それを「ティー」と呼ぶ。さらに就寝前にたとえばココアやジャム付きのパンなどの軽食を食べ、それを「サパー」と呼ぶ。以上のきわだった違いは、社会階層によるものだけでなく、地域的なものでもある。イングランド北部、スコットランド、アイルランドでは、多くの富裕層が労働者階級の時間割に合わせることを好む。それはひとつには、仕事のある日によく合うから、そしてもうひとつには、昔ながらの慣習を守りたいという動機からであろうか。なにしろ1世紀前の私たちの祖先も、おおむね以上の時間帯で食事をしていただけだ。

だが呼び名と時間は違っても、イギリス人の昼食に対する考え方はほぼおなじである。ここでは、ホテルで提供されるフランスもどきの料理にはかかわらず、あくまでもイギリス料理を扱う



ので、スープとオードブルについては省いてかまわない。ほとんどのイギリス人はスープもオードブルも嫌う傾向にあり、昼間に食べる気にはならない。イギリスのスープが美味しいことはめつたになく<sup>(20)</sup>、またイギリス諸島特有のスープというのもほとんどない。「オードブル」(hors d'oeuvre)<sup>(21)</sup>については、英語にはこれに相当する語さえも見当たらない。イギリスの昼食は、基本的に肉(できればロースト肉)、腹もちのするプディング<sup>(22)</sup>、それにチーズからなる。ここで、イギリス人の生活の<sup>かなめ</sup>要である「ジョイント」が登場する。これは牛の<sup>ラウンド</sup>もも肉、あるいは豚や羊の<sup>レム</sup>もも肉の大きな塊のことであり、まわりにじゃがいもを並べてまるごとローストすると、少量で調理した肉ではけっして得られない風味と肉汁たっぷりの旨味を醸し出す。

なにより特徴的なのはロースト・ビーフであり、すべての牛肉の部位のなかで、サーロインが最高である。つねに真ん中が赤くなっている程度に軽めに火を通す。豚肉と羊肉はもっと念入りに焼く。牛肉はウエハースほどの薄切りにするが、羊肉は厚い切り身にする。牛肉にはたいていヨークシャー・プディング<sup>(23)</sup>を添える。これはミルクと小麦粉と卵を原料とした、カリッとしたパンケーキのようなもので、肉汁に浸して食べると美味しい。イギリスの地域によっては、ヨークシャー・プディングの代用として、ロースト・ビーフに添えて、スエット・プディング(後述)<sup>(24)</sup>を食べるところもある。ときには牛の生肉を焼いたものでなく、塩漬け牛肉を茹でたものが出されるが、その添え物としてはつねにスエット・ダンプリング<sup>(25)</sup>とニンジンまたはカブが付く。

ここで、きわめてイギリス的なじゃがいもの調理法について述べておく必要があるだろう。ロースト肉にはつねに「ジョイントの下で調理された」じゃがいもが添えられる。じゃがいもの調理法としては、これがおそらくすべての調理法のなかでベストである。じゃがいもの皮をむき、<sup>パ</sup>平な<sup>ベ</sup>の焼いている肉のまわりに置くのだが、その結果、じゃがいもは肉汁を吸い、見事な褐色になり、全体的にカリッとする。皮付きのまま丸ごと焼く別の調理法もある。皮付きで焼いたあと、切れ目を入れ、少量のバターを中央にのせる。イングランド北部では、マッシュポテトと小麦粉で美味しいポテト・ケーキ<sup>(26)</sup>が作られている。これを小さな丸いパンケーキにし、鉄板で焼いて、バターを塗る。新じゃがいもは、通常、ミントの葉を数枚入れた水で煮て、溶かしバターをかけて食べる<sup>(27)</sup>。

ここで特製ソースについて述べておこう。これはおおむね料理に欠かせない部分であると言わんばかりに各種のロースト肉にかけるのがつねである。温かいロースト・ビーフには、たいていホースラディッシュ・ソースをかける。これは、ホースラディッシュ<sup>(28)</sup>をすりおろして砂糖と酢とクリームを混ぜた、熱々の甘いソースである。ロースト・ポークには、リンゴを砂糖で煮込んでムース状にしたアップル・ソースをかける。マトンやラム肉には、通常、ミントのみじん切りと砂糖、酢をあわせたミント・ソースをかける。マトンにはたいていカラント〔フサスグリ〕のゼリー<sup>(29)</sup>をかける。これはウサギ肉と鹿肉にも用いる。鳥〔キジヤカモなど〕のローストにはつねにブレッド・ソースをかける。このソースは白パンのくずに玉ねぎを入れたミルクで作り、つねに熱々で食す。

イギリスのソースは甘くなりがちで、冷肉の付け合わせにするある種のピクルスは、ジャムとほぼおなじくらい甘いことはよくおわかりだろう。イギリス人はピクルスをよく食べる。その理由のひとつとして、大きなジョイント肉を好むイギリスの家庭では、冷たい肉がたっぷり残るも

のだから、それを片付ける必要があることと関係しているのだろう。料理を食べ切るのに、イギリス人は他の国の人びとほど想像力を発揮せず、イギリスのシチューにしても、またリッソールなどの「あり合わせの料理」にしても、特筆に値するものではない。とはいえ、イギリスにしかないパイやミート・プディングで特筆すべきものが2、3ある。ひとつはステーキ・アンド・キドニー・プディングで、ビーフ・ステーキと羊の腎臓を細かく刻んでパイ皮で包み、鍋で蒸したもの<sup>(30)</sup>。もうひとつはトード・イン・ザ・ホール<sup>(31)</sup>で、これはソーセージにミルクと小麦粉と卵の衣をつけてオープン焼きにしたものだ。つつましいコテージ・パイ<sup>(32)</sup>というものもある。これは牛肉か羊肉を細切りにし、タマネギで風味付けし、マッシュポテトの層で覆い、ポテトが良い色加減の茶色になるまで焼きあげるシンプルな料理である。そして最後に、名高いスコットランドのハギス<sup>(33)</sup>がある。これは肝臓、オートミール、タマネギ等の材料を細かく刻み、それを羊の胃に包んで調理したものである。

鳥の調理方法でイギリスならではのものはあまりない。多くの鳥、たとえば、ツグミ、ヒバリ、スズメ、ダイシャクシギ、タゲリ、さまざまな種類のカモなどが他国では珍重されているのに、イギリス人はそれを食用とみなしていない。イギリス人はウサギも嫌う傾向があり、食用ウサギの飼育がイギリスで大々的になされたことはない。その一方で、イギリス人はミヤマガラスの若鳥を食べる。これは五月に狩りで仕留められ、パイに焼かれる。イギリス人はガチョウと七面鳥に格別な思い入れがあり、(平時であれば)クリスマスにたらふく食べる。ガチョウと七面鳥は丸焼きにするのがつねで、七面鳥の場合は栗の詰め物、ガチョウの場合はセージとタマネギの詰め物にしアップル・ソースを添える。

魚については、イギリスでは美味しく料理されることは稀である。イギリスの海ではさまざまな種類の上等な魚が獲れるのに、概して想像力をまったく働かせずに茹でたり揚げたりし、調理するのに味付けの技が理解されていない<sup>(34)</sup>。とりわけイギリスの労働者階級が病みつきになっている魚のフライは、じつに嫌なものだ。これは調理済みで低価格で、大都市ならどこでも買えるものだから、家庭料理の敵になっている<sup>(35)</sup>。マス、サーモン、ウナギをのぞいて、イギリス人は淡水魚を食べたがらない。野菜に関しては、じゃがいも以外はふさわしい扱いを受けることはめったにないと認めなければならない。雨に濡れた土のおかげで、イギリスの野菜は、ほとんどすべてが素晴らしい風味を持つが、調理の過程でたいてい損なわれてしまう。キャベツはただ茹でるだけですましてしまう。これはキャベツをほとんど食べられなくする調理法にほかならない<sup>(36)</sup>。また、カリフラワー、ネギ、マロウには通常、味気ないホワイト・ソースを塗りたくる。ヴォルテールが馬鹿にして「ソースはたったひとつ」と言っているのはたぶんこのソースを指しているのだろう。食糧省の教育キャンペーン<sup>(37)</sup>のおかげで、戦時中は生野菜をいくらか好むようになったが、イギリス人はサラダが大好きだとは言えない。サラダ以外では、野菜はつねに肉といっしょに食し、別々に食べることはない。

昼食の後半には、イギリス料理のなかでいちばん誇れる食品のひとつが出される。それはプディングである。プディングは数が膨大にあるため、これを網羅するリストを示すのは不可能だが、イギリスのプディングは、煮込んだ果物は別として、3項目に大別できる。すなわち、スエット・プディング、パイとタルト、そしてミルク・プディングである。

スエット・クラストは、無数の組み合わせで登場し、辛口の料理にも甘い料理にも使われるもので、端的に言えば、バターやラードの代わりに、ビーフ・スエットを小さく切って作った、ふつうのペイストリー・クラストである。焼くのもいいが、多くの場合、布に包んで茹でるか、布で覆った容器で蒸す。とりわけ、すべてのスエット・プディングのなかでも絶品なのはプラム・プディング<sup>(38)</sup>である。これは、非常に濃厚で手が込んだ高価な料理であり、イギリスではクリスマス時期に食べるが、他の時期にはあまり食べない。もっと簡単な種類のプディングでは、スエット・クラストを砂糖で甘くし、イチジク、ナツメヤシ、カレント、あるいはレーズンをたっぷり詰める。ショウガあるいはオレンジのマーマレードで風味付けしたり、リンゴやグーズベリー<sup>(39)</sup>の煮込みの覆いとして使用したり、ジャムの層にぐるぐる巻いてローリー・ポーリー・プディング<sup>(39)</sup>と呼ばれる円筒形にしたり、または、上に糖蜜をかけて、シンプルにスライスして食べる。スエット・プディングの最高のかたちのひとつは茹でたアップル・ダンプリングである。大きなリンゴから芯を取り除き、空いた部分を黒糖で満たし、リンゴ全体をスエット・クラストの薄い層で覆い、布にしっかりと結び、茹でる。

イギリスのペイストリーは際立って良いわけではない<sup>(40)</sup>。だがパイやタルトの詰め物には、とても美味しく他の国ではほとんど見られないものがある。トリークル・タルト<sup>(41)</sup>は美味しい。とりわけクリスマスに食べる大小のミンス・パイは、他の時期にもかなり頻繁に食べ、トリークル・タルトとほぼおなじくらい美味しい。詰め物とされるミンス・ミートは、さまざまなドライ・フルーツをみじん切りにし、砂糖と生のビーフ・スエットを混ぜ合わせ、ブランデーの風味を付けたものである。他のお気に入りの詰め物は、さまざまな種類のジャムやレモン・カード(レモン・ジュースに卵の黄身、砂糖を加えたもの)、それにレモン・ジュースまたはクローブで風味を付けた煮込みリングである。アップル・パイは、約半ダースのリンゴのなかにマルメロ〔セイヨウカリン〕をひとつ入れることで、非常に優れた風味が醸し出されることがよくある。

プディングのもうひとつの主なカテゴリーであるミルク・プディングは、できればここでふれずにやり過ぎてしまいたいところだが、あいにくいかにもイギリス的なものなので、取り上げないわけにはいかない<sup>(42)</sup>。ミルク・プディングは、米、セモリナ粉、大麦、サゴ澱粉<sup>(43)</sup>、さらにはマカロニまでも入れ、ミルクと砂糖を混ぜてオーブンで焼く。大麦で作ったものは他のものよりやや劣る。マカロニで作ったものは、洗練された口には耐えられない。こうしたミルク・プディングはどれも簡単に作れるので、安ホテルやレストラン、集合住宅でよく作り置きされており、イギリスの料理が外国人観光客のあいだで悪名を呼ぶ主要因のひとつになっている。

もちろん、ゼリー、ブランマンジェ、カスタード、スフレ、アイス・プディング、メレンゲや、そういったたぐいのスイーツが無数にある。この手のものは、ヨーロッパのすべての国とだいたいおなじである。上記のカテゴリーのいずれにも当てはまらないちょっとしたものはパンケーキ(イギリスのパンケーキはほとんどの国のものより薄く、つねにレモン汁をかけて食べる)とバター・プディングである。バター・プディングはヨークシャー・プディングとほとんどおなじ材料で作るが、焼くのでなく蒸し、糖蜜をかけて食べる。そして焼きリングである。リンゴの芯はくり抜くが、皮はむかず、バターと砂糖を入れ、オーブンで焼く。調理した皿をそのままテーブルに出すのが肝要である。調理した果物に添えて、イギリス人は手に入れることができればいつ

もクリームを食べる。イングランド西部では、とりわけ美味しいクロテッド・クリームが、ミルクを大きな鍋でゆっくりと煮込んで、クリームが表面に出てきたらすくい取るというやり方で作られている。

昼食の締めにはチーズが出るなら、そのチーズはたぶん外国産だろう。イギリス原産のチーズにはたいへん美味しいものもあるが、大量生産されておらず、ほとんどが地元で消費されている。そうしたイギリス産チーズで極上のものがスティルトンである。スティルトンはロックフォールやゴルゴンゾーラとおなじ種類だが、より味が濃く、質感としてはより肌理きめの細かいチーズである。ウェンズリーデイルは、似ているがよりマイルドなチーズであり、これもじつに美味しい<sup>(44)</sup>。

以上昼食について説明したが、これでもって国民のなかの少数の人びと〔上層階級〕が「ディナー」と呼ぶ夕食について大枠で説明したことになる。もちろん、ランチョン〔昼食〕とディナーはまったくおなじとは言えない。ディナーは、より手が込んだ食事であり、スープかオードブルのいずれかから始まるため、つねに少なくとも3品は出されるだろう。だが絶対にディナーに出さないランチョンのメニューというのではなく、ランチョンに出さないディナー・メニューもない。そして、19世紀に流行した非常に長いディナー・メニューは、20年ほど前に廃れてしまった。〔第一次〕大戦前〔つまり1914年以前〕でさえ、かなり手の込んだディナーでも通常4コース、せいぜい5コースだった。複数の肉料理が出される食事はほとんどなく、スイーツのあとに「セイヴォリー」<sup>(45)</sup>（たいていチーズや塩漬けの魚）を出す習慣は急速に消えていった。一方、夕方の食事では、アルコールを多く飲むのがいまではふつうである。イギリス人で昼間に多く飲む人はほとんどいない。ふつうにお酒を嗜む人ならビール半ポイントがおそらく平均的だろう。また、たとえワインを買う余裕があっても、ワインを飲む人はもっと少ない。ポートワインは、伝統的にイギリスと結びついており、まだかなりの量が輸入されているが、ディナー後に飲むものと決まっている。ジンは食前酒、ウイスキーは食後酒として飲む。ディナー後は通常、小さめのカップで1、2杯のコーヒーを飲む。同様に、ランチ後もコーヒーを飲むが、おそらくイギリス人の大多数は昼食の最後は紅茶で締めくくりたいと思っている。

### （ハイ）ティーと夕食

すでに指摘したように、イギリス人の大部分は、メインとなる夕食を「ディナー」ではなく「ティー」と呼んでおり、おおよそ6時半に取る——とにかく少なくとも、家の稼ぎ手が仕事から帰ってきたらすぐに取る。栄養価で言えば、「ティー」は「ディナー」と必ずしも大きく異なるわけではないが、食事の組み立てが異なる。「ティー」は、一般的に「ハイ・ティー」とも呼ばれ、仕事に疲れ、6、7時間何も食べられずにいた人むけの、ボリュームがあり、くつろげる、本格的ではない食事である。したがって、すぐに準備できるもので組み立てるの必要があり、すべての料理を一度にテーブルに置いてしまうのがふつうである。

ハイ・ティーは、そのたぐいの優れた見本である場合、1品は温かい料理、パンとバターとジャム、ケーキ、サラダ、またはクレソンが採れる季節であればクレソン、それに、簡単に入手できる平時であれば、缶詰の果物で構成される。メイン・ディッシュはコールド・ハム、缶詰のサーモンや貝になることもあるが、通常は温かいものである。それは美味しいウェルシュ・レアピッ

ト<sup>(46)</sup>のようなチーズ・トーストのたぐい、あるいはフライド・ベーコン、ソーセージ、キッパー、ビーフ・シチューやコテージ・パイというようなものであるかもしれない。少なくとも1種類のケーキがふくまれていないティーは、良いティーとは言えない。ケーキはイギリス料理において(より正確にはスコットランド料理で)得意とする料理のひとつであり、ブディングのように数が多すぎて、全部名を挙げることはできない。極上のものをいくつか示することができるだけである。イギリスでもっとも美味しい上に、もっとも特徴的なのは、濃厚でどっしりとしたプラム・ケーキ<sup>(47)</sup>で、スパイスと刻んだ果物がぎっしり詰まっていて、色がほぼ黒い状態になっている。プラム・ケーキの最高の栄光を与えられるものは、ゆがいて皮を剥いたアーモンドがいっぱいに散りばめられており、クリスマスの時期には、アーモンド・ペーストの層で覆い、つぎに粉砂糖で全体を覆うことで、さらに豪華になる。もちろん、他にも多くの種類のプラム・ケーキがある。「プラム」ケーキとは、単にカレントやサルタナぶどうがふくまれているものを意味し、まったく凝っていない安価なものもある。もっとも凝ったプラム・ケーキには、ラム酒やブランデーが入っており、作ってからしばらく寝かしておく、さらに美味しくなる。もっとも手の込んだプラム・ケーキには、ラム酒やブランデーが入っており、作り置きしておく旨味が増す。食べようとしている時期より数週間から数か月前に作るのがふつうである。種類が豊富な別のケーキには、カレントの代わりに砂糖漬けのサクランボが入っていて、かなり凝っていないものでも、自家製のほうがつねにずっと美味しいが、キャラウェイ・シード〔ヒメウイキョウの実〕で風味付けされている。イギリスのジンジャー・ブレッド(非常に色が濃く、ブラック・トリークル〔糖蜜〕が入っているが)は家庭で作ると、たいていの場合美味しいものとなる。ショート・ブレッド(大量のバターをふくむ、非常に味わいのあるビスケットの一種)は、スコットランドで入手できるのがベストだ。数え切れないほどの種類の小ケーキがある。スポンジ・ケーキ、マカロン、ドーナツ(アメリカ製がよく知られるが、イギリス製は真ん中にジャムが少し入っている点が異なる)、ジャムタルト(これはふつうは熱々で食べる)といった品である。さらに、パンはほんの少し甘めで、真ん中で切られるようになっていて、トーストしてバターを塗って食べる。スコーンは、小麦粉、ミルク、調理用脂肪という材料で作られる小さな丸いケーキで、一般的にティータイムの直前に焼き上げ、バターを塗ると熱で溶けるくらいの熱さで食べる。お茶に出されるケーキで格別に美味しいものは、こちらもトーストしバターを塗るのだが、無糖で、さらに塩を振って食べるクランベツトである。クランベツトはたいへん奇妙な外観をしており(白色でグリユイエール・チーズのように穴がたくさんある)ごく少数の人びとのみが知っている工程で作られる。ケーキと同様に、ビスケットはティータイムのときによく食べられる。イギリスのビスケットは格別に美味しいが、工場でなら可能であるような非常に注意深く調整された温度管理が必要なため、自家製で美味しくできることはめったにない。

圧倒的多数の人にとって、紅茶は夕食時に必ず飲むものである。夕食での飲酒は非常に珍しい。イギリスの労働者は、酒を飲む場合でも家で飲むことはあまりない。日曜日の昼のディナー用に、ビールを数本家を買って帰ることは好むが、たいてい酒はパブで飲み、パブは一種のクラブとして機能している<sup>(48)</sup>。多くの人々は、就寝前の最後の<sup>スナック</sup>軽食を取る際に紅茶をもう一杯飲む。この軽食は、おそらくケーキか、ビスケットか、ジャム付きのパンであるが、フィッシュ・アンド・チツ

プス<sup>(49)</sup>を売る店が夜遅くまで営業しているような都会では、フライド・フィッシュとフライド・ポテトをもって1日の締めとするのがふつうだ。

イギリスの料理は、外国からの訪問者が通常認める以上に多様性と独創性を示すものであり、平均的なレストランやホテルは、安価であろうと高価であろうと、イギリス国民の大多数の食事を代表していない。どの国の料理にもそれなりに欠点があるものだが、イギリス料理の2つの大きな欠点は、野菜をまともに扱うべきなのにそれができないこと、そして砂糖を使いすぎてしまうことである。通常、1人あたりの砂糖の平均消費量は他の国よりもはるかに多く、イギリスの子どもすべてと大人の大部分は、間食に甘いものを食べる習癖がはなはだしい。もちろん、甘い料理や菓子類（ケーキ、プディング、ジャム、ビスケット、甘いソース）は、とくにイギリス料理のなかでも輝かしいものであるが、砂糖への国民的依存はイギリス人の味覚に良いものをもたらしてはいない。砂糖のせいで、人びとが副次的な品に気を取られたり、メイン・ディッシュのなかのまずくて創意工夫のない料理を容認したりすることがあまりにも多い。問題のひとつとして、アルコールは、ビールでさえもべらぼうに高く、くつろぎの時間に飲む贅沢品と見なされるようになってしまい、食事の不可欠な部分とはされなくなったことである。大多数の人は毎日の食事のうち少なくとも2回の食事甘い紅茶を飲む。だから食事自体をひどく甘くしたがるのは当然なのだ。イギリスで販売されている無数の瓶詰めのソースとピクルスも、美味しい料理の敵である。しかし、イギリス料理のスタンダードである家庭料理が、紅茶、砂糖、肉、脂肪の供給が配給制で厳しく制限されたために、戦時中に改善されたと考えるのはもっともなことである。平均的な主婦は、以前よりも節約を強いられている。スープやシチューの味付けにいつそう注意を払うようになり、野菜をどうでもいい副菜でなくまともな食材として扱わざるをえなくなった。

### イギリスの美味しい食べもの

本稿の最後に、これまでに略述した特徴的なイギリス料理のうち6点のレシピを載せておく。さらに、イギリスでとりわけ美味しい食べ物のうち、外国からの訪問者にぜひ勧めたいものを列挙しておくのが有益だろう。

まず、イギリスのリングが挙げられる。何がしかのリングであれば、1年のうち約7か月間は入手可能である。ほぼすべてのイギリスの果物と野菜は自然の良い風味を持っているが、リングは格別である。最上のもは、9月以降の遅い時期に実る。イギリスのリングはたいいて色がぱつとせず、大きさも不揃いなのだが、それで手を出さないでいるのはもったいない。最高の品種は、コックス・オレンジ・ピピン、プレナム・オレンジ、チャールズ・ロス、ジェイムズ・グリーヴ、ラセットである。いずれもみな生で食べられる。プラムリー・シードリングは調理用リングとして絶品である。

第2に塩漬けの魚、とくにキッパーとスコットランド産のハドックである。第3にカキ（値段がだいぶ釣り上げられて高価になっているが、大ぶりでもとても美味しい）。第4にビスケット（これは甘いのと甘くないのと両方あり、とくにその商品名がトレードマークになっている4つまたは5つの大会社で作っているビスケットである）。第5に、いろいろな種類のジャムとゼリー（これは通常、自家製がいちばん美味しい。ただしイチゴのジャムは例外で、たいいてい出来合いのも

ののほうがすぐれている)<sup>(50)</sup>。イギリス国外ではあまり見られない品種としては、ブラック・カレント・ゼリー、ブランブル・ゼリー(原料はブラックベリー)、ショウガ入りのマロウ・ジャム、ダムゾン・チーズ<sup>(51)</sup>などがある。最後のは格別に固いゼリーで、厚切りにすることもできる。さらに、デヴォンシャー・クリーム、スティルトン・チーズ、克蘭ベット、ポテト・ケーキ、サフラン・パン、ダブリン・エビ、アップル・ダンプリング、クルミのピクルス、ステーキ・アンド・キドニー・プディング<sup>(52)</sup>、そしてもちろん、ヨークシャー・プディング、ロースト・ポテト、ホースラディッシュ・ソースを添えたロースト・サーロイン・ビーフを味わったことがない人は、イギリス料理に対して正当に物を言えないはずである。

イギリス原産で、世界中で広く飲まれているアルコール飲料は、ビール、サイダー〔リンゴ酒〕、ウイスキーである。サイダーはかなり上等で(ヘレフォードシャーで醸造されたものが最高である)、ビールはとても良い。ビールは他のほとんどの国のビールよりもアルコール度がやや高く、かなり苦みがある。ただしホップで強く風味付けされたものもマイルドで安価な種類のもは別である。ビールの味は非常に地域差がある。イギリスから輸出されるウイスキーは、ほとんどがスコットランド産であるが、アイルランド産ウイスキーも、甘めでライ麦をより多くふくみ、イギリス内でも人気がある。良質のリキュールのひとつであるスロー・ジン<sup>(53)</sup>は、輸出されることはあまりないが、イギリスでは各地で生産されている。自家製のほうがつねに美味しい。美しい紫がかった赤色をしており、チェリー・ブランデーによく似ているが、風味はより繊細である。

最後に一言だけ、イギリスのパンを称えておきたい。一般的には、肌理が細かく、かなり甘い風味のパンであるが、焼き上げてから3~4日は美味しさが保たれる。山が二重になっているパンが最高である。ライ麦パンや大麦パンはイギリスではほとんど食べないが、全粒小麦のパンはとても良い。イギリスのパンでとりわけ良いのは、少量ずつ、どちらかと言うとかなり原始的な方法で焼くため、規格化されていない点である。おなじ通りにある複数のパン屋でも千差万別かもしれない、自分の好みのパンが見つかるまで探しまわることもできる。良き一般原則として、小さな昔気質<sup>かたぎ</sup>の店が焼くパンがどこよりも美味しいと言える。イングランド北部では広い地域にわたって女性が自家製のパンを焼くことを好む。

## レシピ集

### ウェルシュ・レアビット

#### 材料:

バター 1オンス〔約30g〕	出来あいのマスタード 小さじ1/2
チーズ(粗すりおろし) 4オンス〔約120g〕	コショウと塩
ミルクまたはビール 大さじ1	

#### 作り方:

ソースパンにバターを入れて溶かし、ミルク、塩、マスタード、チーズを加える。チーズが溶けるまで加熱してかき混ぜる。焼きたてのバター・トーストにかける。すぐに食べるのがお薦め。

## ヨークシャー・プディング

### 材料：

小麦粉 4オンス〔約120g〕 塩 小さじ1/4  
卵 1～2個 ミルク（またはミルクと水） 半パイント〔約280mL〕

### 作り方：

小麦粉を塩といっしょに容器に入れる。中ほどに穴を開け、卵を割り入れる。よくこね、ミルクを加えて薄い生地を作る。これを2時間寝かせる。調理容器にたまった脂汁を一定量溶かし、それを熱いうちに生地の中に注ぐ。熱いオーブンで30分焼く。

## トリークル・タルト

### 材料：

ショート・クラスト・ペイストリー 12オンス〔約360g〕  
バン粉 2オンス〔約60g〕  
ショウガ1つまみ、またはレモン汁少々  
ゴールデン・シロップ<sup>(54)</sup>

### 作り方：

小麦粉8オンス〔約240g〕、バター5オンス〔約150g〕の比率にし、塩ひとつまみを入れ、冷水を入れてペイストリー生地を作る。平らな金属皿にペイストリーを広げる。パン粉の層で覆い、それからゴールデン・シロップを注ぐ。シロップの上にレモン汁またはショウガを振りかけて残りのパン粉で覆う。温めておいたオーブンで30分焼く。

## オレンジ・マーマレード<sup>(55)</sup>

### 材料：

セビリア・オレンジ 8個 保存用の砂糖 8ポンド〔約3.6kg〕  
甘いオレンジ 2個 水 8パイント〔約4.6L〕  
レモン 2個

### 作り方：

果物を洗い水気を取る。半分に切り果汁を絞り出す。オレンジの中心部の白い部分をいくらか取り除いてから、果物と皮を細かく刻む。モスリンの袋に種を入れて結ぶ。裏ごしした果汁、皮、種を水に入れ48時間浸す。大きな鍋に入れ、皮が柔らかくなるまで1時間半煮る。一晩そのままにし、砂糖を加えて、沸騰してしまわないうちに溶かす。少量を冷たいプレートに置いたときにゼリー状に固まるくらいに、急速に熱を加える。あらかじめ加熱しておいた瓶に入れ、紙カバーで覆う。



## プラム・ケーキ

### 材料：

バター 3/4ポンド〔約330g〕

砂糖 1/2ポンド〔約220g〕

卵 4個

小麦粉 3/4ポンド〔約330g〕

砂糖漬けのサクランボ 1/4ポンド〔約110g〕

レーズン 1/4ポンド〔約110g〕

サルタナぶどう 1/4ポンド〔約110g〕

みじん切りアーモンド 1/4ポンド〔約110g〕

砂糖漬けの皮 1/4ポンド〔約110g〕

レモン1個とオレンジ1個分の皮のすりおろし

ミックス・スパイス 小さじ1/2

塩 1つまみ

ブランデー グラス1杯

### 作り方：

バターと砂糖をかき混ぜてクリーム状にする。卵を1つずつ割り入れ、中身が固く均一になるまでかき混ぜる。ふるった小麦粉にミックス・スパイスと塩を入れ、クリーム状になるまでよくかき混ぜ、それにレーズン（事前に種を取り除いたもの）と半分にかットしたチェリー、サルタナぶどう、砂糖漬けの皮を細かく切って、すりおろしたレモンとオレンジの皮、ブランデーを入れる。よく混ぜ、油を塗った紙を敷いた丸い型に入れ、10～15分間オーブンで焼き、つぎに温度を下げて3時間半ゆっくりと焼く。

## クリスマス・プディング

### 材料：

スグリ、サルタナぶどう、レーズン

各1ポンド〔約450g〕

甘いアーモンド 2オンス〔約60g〕

苦いアーモンド 1オンス〔約30g〕

ミックスピール 4オンス〔約120g〕

ブラウンシュガー 1/2ポンド〔約220g〕

小麦粉 1/2ポンド〔約220g〕

パン粉 1/4ポンド〔約110g〕

塩 小さじ1/2

おろしナツメグ 小さじ1/2

粉末シナモン 小さじ1/4

スエット 6オンス〔約180g〕

レモン1個分の皮と果汁

卵 5個

ミルク 少々

ブランデー 1/8ポイント〔約70mL〕、

またはビール少々

### 作り方：

果物を洗う。スエットを刻む。果物の皮を細切にする。種を取りレーズンを刻む。アーモンドを湯通しして皮を剥き刻む。パン粉を準備する。スパイスと塩を小麦粉にふるい入れる。容器にすべての粉類を入れかき混ぜる。卵を溶き、レモン汁と他の液体を入れ、混ぜる。それを乾燥した材料に加えてよくかき混ぜる。固すぎる場合は、ミルクを少し足す。容器に入れ覆い、数時間寝かせる。つぎにもう一度よく混ぜ、油をたっぷり塗った直径約8インチの容器に入れる。油を塗った紙で丸く覆う。つぎにプディングを茹でる場合は布の上に粉を振っておき、蒸す場合は油を塗った厚紙で、容器の上で布を結ぶ。5、6時間茹でるか蒸す。プディングを食べる当日は、3時間蒸し、再加熱すること。食卓に出すときは、スプーン一杯の温かいブランデーを注ぎ、火

を点ける。

イギリスでは、小銭1、2枚、小さな磁器人形、<sup>チャイナ・ドール</sup>銀のお守り<sup>シルヴァー・チャーム</sup>といった縁起物をすべての〔クリスマス・プディングに入れるのが一般的である<sup>(56)</sup>〕。

#### 注

- (1) Flood, Alison. "George Orwell: British Council Apologises for Rejecting Food Essay." *The Guardian* 7 Feb. 2019. <https://www.theguardian.com/books/2019/feb/07/george-orwell-british-council-apologises-for-rejecting-food-essay>. Accessed 15 Aug. 2020.
- (2) 「エッセー出版中止 70年ぶり謝罪」『毎日新聞』2019年2月9日朝刊8面。この記事の第2段落で「英国料理を弁護する」と題したエッセーの執筆を依頼した」とあるところ、また第3段落で「エッセーはその後、内容を短縮して英紙に掲載された」と記しているところ、いずれも記事のソースとしたブリティッシュ・カウンシルの「謝罪文」中の不正確な記述に起因する事実誤認である。「英国料理を弁護する」(In Defence of English Cooking) はオーウェルが『イヴニング・スタンダード』(*Evening Standard*) の1945年12月15日号に発表したエッセイ (小野寺健訳では「イギリス料理の弁護」)。以下に見るように、ブリティッシュ・カウンシルのためにオーウェルが書いたエッセイはタイプ原稿では「イギリス料理」(British Cookery) と題されている。
- (3) British Council, "With Apologies to Mr Orwell." <https://www.britishcouncil.org/research-policy-insight/insight-articles/apologies-mr-orwell>. Accessed 30 Sep. 2020.
- (4) オーウェル「文筆家の経費」227頁。Orwell, "The Cost of Letters." *Horizon*, September 1946. *CW*, vol. 18, no. 3057, p. 382. 引用は小野寺訳を使用した。
- (5) *CW*, vol. 18, no. 2954, pp. 201-13. 川端はオーウェル全集の完結を受けて1999年に書いた紹介文でこのエッセイにふれて以下のように書いた。「[全集版には] 埋もれていた "British Cookery" のような完成原稿もある。これは1946年初頭にthe British Councilからブックレット用に依頼されて書いたものである。45年の暮れに発表した "In Defence of English Cooking" と同趣旨だが、5倍近い長さに膨らませ、末尾にはWelsh RarebitやYorkshire Puddingなどのレシピまで付されている。終戦直後の食糧難の状況でイギリス料理の豊穡さを説く文は不穏当だという理由であいにくこれが没になったのだった。オーウェルにすれば本意であったろう。そのような厳しい情勢であったからこそあえて書き上げた、読者を元気づけ、人生を明るくするような文章なのだから。このいかにもオーウェル的なエッセイも、半世紀をへてようやく陽の目を見ることになった」(「オーウェル全集の完結」43頁)。
- (6) *CW*, vol. 18, no. 3057, p. 201.
- (7) Orwell's Letter to Anne Popham, 15 March 1946, *CW*, vol. 18, no. 2931, p. 153.
- (8) この時期のオーウェルの著述活動については川端『ジョージ・オーウェル』199頁以下を参照。
- (9) ここの「30ギニーの小切手」(your cheque for thirty guineas) の金額は、タイプ原稿で「20ギニー」(twenty guineas) としていたのを手書きで "[t]hirty" と修正している。単なるタイプミスか、あるいは原稿を没にして刊行しない (しかも著作権も主張しない) ことにしたので20ギニーで済まそうとしたのを考え直して当初の約束どおりの全額にしたのか、何とも言えない。
- (10) リタ・サイクス (Litah Sykes) はここに示されているブリティッシュ・カウンシル出版部 (Publications Department) 所属 (編集者であろう) という以外には詳細不明。なお、ここは自筆署名がなされているが、姓のサイクス (Sykes) は問題ないとして、ファースト・ネームが判読困難である。デイヴィソンは「ファーストネームは判読不能」(the first name cannot be deciphered) とし、頭文字Lで表記したうえで、「Juta」の可能性もあるとしているが (*CW*, vol. 18, p. 201)、私たちは "Litah" (女性名) と読んでおく。
- (11) 現時点 (2020年9月30日) でオーウェル・アーカイヴはこのタイプ原稿のすべて (21ページ) の画像をウェブ上で公開している。 <https://www.ucl.ac.uk/library/digital-collections/collections/orwell>.
- (12) オーウェルはこの言葉を18世紀の啓蒙思想家ヴォルテール (François-Marie Arouet Voltaire, 1694-1778) のものとして引用しているが、通常はナポリの外交官であったプリエンツァ公フランチェスコ・カラッチョーロあるいはカラッチョーリ (Francesco Caracciolo/i, Duke di Brienza, 1752-99) に帰せられている。オクス

フォード大学出版局の『引用句事典』(*Dictionary of Quotations*)では同人物の言葉として、“Il y a en Angleterre soixante sectes religieuses différentes, et une seule sauce”(イギリスには60の異なる宗派があるが、ソースはひとつだけだ)が引かれている。なお、オーウェルには誤ってヴォルテールに帰した引用句がもうひとつある。1945年頃執筆の「出版の自由」(*The Freedom of the Press*)のなかで、「君の言うことが大嫌いだ。だが、君がそれを言う権利をわたしは死を賭してでも護る」を「ヴォルテールの有名な言葉」として引用しているが、ヴォルテールの著作には見当たらない。以下を参照。オーウェル「出版の自由」192頁および206頁(訳注19)。

- (13) イギリスでの食料の配給制は第二次世界大戦勃発から4ヵ月後の1940年1月にベーコン、ハム、ソーセージ、紅茶、砂糖から始まり、肉類、ミルク、バター、チーズ、卵などの食品が順次配給制となった。戦後、配給制はむしろ強化され、新たにパンが1946年から48年まで配給対象になった。1950年代に入っても配給制はしばらくつづき、小麦粉と卵は1953年、チーズと牛肉は54年、ミルクは56年によく解除された。川北244頁以下、および川端ほか『愛と戦いのイギリス文化史 1951-2010年』105頁を参照。
- (14) ポリッジ (porridge) とは大麦やオート麦などの穀物を水やミルクでおかゆのように煮たもの。通常砂糖やハチミツなどを加えて食べる。イギリスでは人気のある温かい朝食であり、歴史的にも長く食べられている。『オクスフォード英語辞典』(*OED*)の定義を引くなら、“A soft food made by stirring oatmeal (or occasionally some other meal or cereal) into boiling water (or milk)” (この意味での文献初出は1643年)。
- (15) タイプ原稿では「と砂糖」(and sugar) が丸で囲まれている。「おそらく [ブリティッシュ・カウンシル出版部編集者である] サイクスによるもので、これはポリッジに砂糖を入れることに疑義を呈してのことであろうか。砂糖が配給制であった当時の状況を考慮してのことか、あるいは砂糖ではなく塩を加えるスコットランドの習慣に敬意を評していたためということも考えられる」(デイヴィソンの注)。以下、サイクスによる書込みについてはすべて注記するが、書き込んだ異論や疑問点を消さずに残したままで原稿をオーウェルに戻したのは、この編集者自身にイギリス料理へのこだわりがあって、それを著者に伝えたいという気持ちが強くあったからなのだろうと推測できる。
- (16) とはいえ、オーウェル自身、自宅での「ハイ・ティー」のときにクーバー社のオクスフォード・マーマレードの瓶がたいいて置かれていたと、友人のポール・ポッツ (Paul Potts, 1911-90) が回想している (ポッツ 316頁および川端『ジョージ・オーウェル』191-92頁を参照)。
- (17) タイプ原稿 (p. 4) の左余白には鉛筆書きで「濃すぎ!」(rather strong!) と記されている。また「カップ一杯あたり」(for each cup) の上に「一人あたり?」(person?) と記されている。茶さじ一杯あれば一人分で十分ではないかという編集者サイクスの示唆であろう。だがこれはオーウェルの誤記であったとは思えない。というのもエッセイ「一杯のおいしい紅茶」(*A Nice Cup of Tea*, 1946) のなかで彼は紅茶の煎れ方で彼が主張する11箇条のうちの4番目としてつぎのように述べているからである。「一リットル強入るポットに縁すれすれまでいれるとしたら、茶さじ山盛り六杯が適量だろう。いまのような配給時代には毎日そんなまねはできないけれども、一杯の濃い紅茶は二十杯のうすい紅茶にまさるといのが、わたしの持論である」(小野寺健訳、14頁)。これを読むと訳者も「濃すぎませんか?」とつい言ってみたくなる。
- (18) 川北によれば、イギリスの民衆の食生活は、1800年頃までに「国産品よりも、輸入品に大きく依存するようになる。オートミールとミルク、チーズ、パンなどを主体としていたかつての食事が、茶と砂糖とバターとパンの生活に転換していったのである。いわば、イギリス食生活史における「帝国化」が始まった」(111-12頁)と言う。その後、産業革命期には、工業化と都市化が進み、長時間調理することが難しくなったという社会情勢もあり、湯を沸かせれば簡単に用意できる砂糖入り紅茶がとくにロンドン周辺で急速に普及した(同、115頁)。
- (19) エッセイ「一杯のおいしい紅茶」のなかでオーウェルは砂糖入り紅茶への反対意見をはっきりと述べている。「紅茶には——ロシア式でないかぎり——砂糖をいれてはいけない。この点は少数派であることくらい、充分承知している。しかし、せっかくの紅茶に砂糖などいれて風味を損なってしまうようでは、どうして紅茶好きを自称できよう。それなら、塩や胡椒をいれても同じではないか。紅茶はビール同様、苦いものときまっているのだ。それを甘くしてしまったら、もう紅茶を味わっているのではなく、砂糖を味わっているにすぎない。いっそ白湯に砂糖をとくして飲めばいいのである」(小野寺健訳、16頁)。見てのとおり極端な論法であるが、その分インパクトが強く、ある種の説得力を持っていると言えなくもない。

- (20) タイプ原稿のこの記載の欄外には編集者サイクスによると思われる「スコッチ・ブ羅斯は常食である」(Scotch broth is a staple diet) というメモ書きが見られる。スコッチ・ブ羅斯は肉(牛肉か羊肉)、野菜に大麦などの穀物を混ぜて煮込んだ濃厚なスープ。「イギリスのスープが美味しいことはめったになく」というオーウェルの断言へのサイクスの反論と思われる。
- (21) 「オードブル」(hors d'oeuvre) は通常英語辞書の見出し語になっているという意味では英語だが、本来はフランス語で、これに相当する(アングロ・サクソン起源の)語がないという点をオーウェルは指摘している。hors d'oeuvreは文字どおりには「仕事の外」で、転じて「食事の各コースのあいだ、あるいは(もっと一般的には)食事の最初に食欲をかきたてるために前菜として供される余分な料理」(An extra dish served as a relish to whet the appetite between the courses of a meal or (more generally) at its commencement) を指す語となった。文献初出は1742年(OED, "hors d'oeuvre, adv. and n.")。
- (22) OEDによれば「プディング」(pudding) はもっとも古い用法としては、「腸詰め、ソーセージ、またそれに関連した意味」(A stuffed entrail or sausage, and related senses) を言い、その意味での文献初出は1287年、現在はスコットランドや北イングランドなどの地方で方言として残っている(OED, "pudding, n." 1)。オーウェルがここでおそらく念頭に置いている「プディング」は、「小麦粉、ミルクなどで作られた甘味もしくは塩味のある料理」(A sweet or savoury dish made with flour, milk, etc.) で、さらに詳しくいえば「a. 甘味もしくは(時として)塩味のあるさまざまな材料を用いて、茹でるか、蒸すか、[オープンで]焼くかした料理。その材料には一般にミルク、卵、小麦粉(あるいはスエット、米、セモリナなど)の混合物が加えられたり、そうした混合物で作られたクラスト[パイ皮]でくるまれたりする」(a. A boiled, steamed, or baked dish made with various sweet or (sometimes) savoury ingredients, added to a mixture typically including milk, eggs, and flour (or other fatty or starchy ingredients such as suet, rice, semolina, etc.), or enclosed within a crust made from such a mixture)。この意味での文献初出は1543年頃とされている(OED, "pudding, n." II, 4a)。そして本エッセイでこれからいろいろ出てくるように、「スエット・プディング」(suet pudding)、「ミルク・プディング」(milk pudding) など、この「プディング」の前に原料その他の語を付して特定の種類の料理を示す複合語が多くある。なお、「プディング」と「パイ」(pie)の区分は必ずしも判然としない。小野二郎には、「パイとプディングといっても、その呼称だけで明瞭な輪郭のある食べ物の定義などは、不可能だろう。パイとプディングの区別だって怪しい」(「パイとプディングとパイのパイ」54頁)と書いている。
- (23) 「文末のレシピを参照されたい」(オーウェルの脚注)。
- (24) 「スエット・プディング」(suet pudding) とは、スエットすなわち牛(や羊)の腰や腎臓あたりの硬い脂肪(「牛脂」あるいは「ケンネ脂」とも称する)と小麦粉、レーズンなどを混ぜて煮たり蒸したりするプディングをいう(Swann, p. 35を参照)。
- (25) ダンプリング(dumpling)とは、一種のプディングで、ペーストや小麦粉の練り粉団子状に丸めて茹でるか、あるいは果実を入れて茹でるかオープンで焼くかした料理。
- (26) ポテト・ケーキ(potato cake)は、じゃがいもをマッシュしてバター、薄力粉、生クリームを入れフライパンに落として焼いた料理。
- (27) 「イギリス料理の弁護」のなかでもオーウェルはじゃがいも料理にふれ、「肉の下にポテトを置いてローストするような国など、世界中どこにあるだろう。これこそとびきりのポテト料理法ではないか。イングランド北部の、下がとろけそうなポテト・ケーキにしても同じこと。新じゃがいももイギリス式に料理するのがいちばんで——ハッカといっしょに茹で、溶けてきたバターかマーガリンをそえて出す。外国のようにフライにするよりずっといい」(小野寺健訳、19-20頁)と述べている。
- (28) ホースラディッシュ(horseradish)はヨーロッパ南東部原産のアブラナ科の多年草。セイヨウワサビ、ワサビダイコンともいう。その根茎をすりおろして薬味やソースができる。
- (29) カラント(currant)は主に北ヨーロッパで栽培されるユキノシタ科の落葉性小果樹。フサスグリ。果実の色でレッド・カラント(アカフサスグリ)とブラック・カラント(クロフサスグリ)に大別される。カラントのゼリーはこの実を鍋で煮て、漉してから砂糖を加えて作る(ベイリーを参照)。
- (30) ステーキ・アンド・キドニー・プディング/パイ(steak and kidney pudding /pie)はかつてはイギリスの家庭料理およびパブで提供する料理の定番であったが、1990年代半ばに顕在化したBSC(いわゆる狂牛病)

- の影響であり見かけなくなったように思われる。
- (31) トード・イン・ザ・ホール (Toad in the Hole) とは、字義どおりには「穴のなかのガマガエル」。ソーセージ (その他の肉類) に小麦粉と卵・牛乳などで作った生地をかけてオープンで焼いた料理であるが、パイ生地にソーセージが埋まっているのが「穴のなかのガマガエル」を連想させることからの命名であろうか。イギリス料理ではこれに限らずしばしば奇体な名前の料理を見かける。
- (32) コテージ・パイ (cottage pie) は牛肉とじゃがいもといった、揚げる前のコロッケの中身をオープンで焼いたような料理。パイ生地を使っていないのにパイという名前が付いているが、これは古いイギリス料理によく見られることである (Dunlopを参照)。
- (33) 小野二郎はハギスについてこう説明している。「これはスコットランドの伝統的な食べ物とされており、ロバート・バーンズも「ハギス頌」(Ode to Haggis) なる一篇を残している。私はエディンバラで初めて食べた。肺臓、肝臓、心臓などをきざんで腎臓のまわりの脂と混ぜ、ひき割り燕麦、たまねぎ、塩、黒胡椒、ナツメグ、カラント、レーズンなどに加えて羊の胃袋に詰め込み、口を縫って三～五時間ほども熱湯で茹でる。ソースやグレイヴィなど何も添えずに供されるのが本当だ。「バッグ・パイブとウイスキを除いては」というわけだ」(「パイとプディングとパイのパイ」56頁)。
- (34) タイプ原稿のこの記載の欄外には「オートミールの衣をつけて揚げたニシン」(Herrings covered in oatmeal and fried) という注記がある。これもイギリス料理で魚のまともな味付けがないというオーウェルの記述へのサイクスの反論と思われる。
- (35) これは「フィッシュ・アンド・チップス」(fish and chips) すなわちコッド (タラ) やハドックなどの白身魚のフライに「チップス」すなわち拍子木形のじゃがいものフライ (フライド・ポテト) を添えた料理 (これにヴィネガーと塩をふりかけて食す) に言及している。19世紀後半にイギリスの都市でファストフードとして導入されたのが大衆に受け、オーウェルの生きていた時代にはどの街角にもフィッシュ・アンド・チップスの専門店があった。20世紀後半には他のファストフードに押されて減少したが、いまでも残っている。OEDによれば、“fish and chips”の文献初出は1876年。その歴史についてはパナイ (Panai) を参照。
- (36) 「茹でキャベツ」への否定的言及は『一九八四年』(Nineteen Eighty-Four, 1949) の冒頭部分と重ね合わせて見ることができる。主人公ウィンストン・スミスが昼下がりに自宅のあるヴィクトリー・マンションに入ったとき、「玄関ホールは茹でキャベツと古いラグマットの臭いがした」(“The hall way smelt of boiled cabbage and old rag mats.” CW, vol. 9, p. 3)。ここで「茹でキャベツ」の臭気は、「ビッグ・ブラザーが監視している」オセアニア国エアストリップ一号の首都ロンドンのみすばらしい状況の一部をなしている。
- (37) イギリスの食糧省 (the Minister of Food) は1939年に農業省から独立して設置された省。第二次世界大戦中および戦後に食糧配給を管轄した。また「国民食堂」(National Kitchen) と呼ばれる食堂のネットワークを後援した。1940年2月に第二代の食糧大臣に就任したウールトン卿 (Lord Woolton, 1883-1944) は、配給制による限定された食材を最大限に利用するための教育プログラム開発を指揮、その方針はリーフレットで示され、またBBC放送でのラジオ料理番組でも食糧省推奨のレシピが紹介された。ちなみにオーウェルの妻のアイリーン (Eileen Blair, 1905-45) は1942年春から2年間食糧省の非常勤職員となり、料理番組の制作に関わっており、その方針についてオーウェルは直接耳にする機会がたびたびあったように見受けられる (Topp 315以下を参照)。こうしたキャンペーンで食材の有効利用や代用食の宣伝の他、ビタミンの重要性が説かれ、イギリスの主婦は野菜の調理方法や栄養価について多くの情報を得た。そのため、それまであまり顧みられなかった野菜が工夫され食卓に上るようになった (川北 242-48頁を参照)。
- (38) 「プラム・プディングについては文末のレシピを参照されたい」(オーウェルの注)。
- (39) ローリー・ポーリー・プディング (roly-poly pudding) は「ジャムや果物を、薄く伸ばした生地に巻いて蒸すか焼くかしたプディング」(『新英和大辞典 第6版』研究社)。なお、ビアトリクス・ポター (Beatrix Potter, 1866-1943) の絵本に邦題で『ひげのサムエルのおはなし』(いしいもこ訳、福音館書店、1974年) というのがあるが、これの初版のタイトルは『ローリー・ポーリー・プディング』(The Roly Poly Pudding, 1908) であった (のちの版でThe Tale of Samuel Whiskers or, The Roly-Poly Puddingとなった)。子猫のトムがねずみの夫婦サムエルとアナ・マライアに捕まり、ローリー・ポーリー・プディングにされて食べられそうになるが、かろうじて危険を回避するという話である。石井桃子訳では「ローリー・ポーリー・プディング」は「猫巻きだんご」と訳されている。

- (40) タイプ原稿では ここの「際だって良いわけではない」(not outstandingly good) に鉛筆で下線が引かれ、欄外に「異議あり！」(Disagree!) と書かれている。
- (41) 「文末のレシピを参照されたい」(オーウェルの脚注)。
- (42) タイプ原稿では、この段落の最初の文に対して、欄外に「否！」(No!) と大書され、その下に「米は上等のものもありうる」(rice can be superb!) と記されている。
- (43) サゴ澱粉 (sago) はサゴヤシ (sago palm) などのヤシヤソテツの幹の髓から採る澱粉。イギリス料理ではブディングを固めるのに使われる。
- (44) スティルトン (Stilton) はイングランド中部ダービーシャー、レスターシャー、ノッティンガムシャーの3州を産地とする青カビタイプのチーズ。ウェンズリーデイル (Wensleydale) は本来はノース・ヨークシャーのウェンズリーデイルを産地とし、青カビタイプのほか、セミハード、フレッシュチーズの3種ある。蜂蜜の芳香を持つ。いまは「ウェンズリーデイル」を自称するチーズがイギリス各地で作られているが、ウェンズリーデイル産のみ「ヨークシャー・ウェンズリーデイル」(Yorkshire Wensleydale) の呼称が許されている。これら2つのイギリス製のチーズについてオーウェルは「イギリス料理の弁護」のなかでも称賛している。「種類はそう多くないが、スティルトン・チーズは、この手のものでは世界一ではないかと思うし、ウェンズリーデール・チーズもそうひけはとらない」(小野寺健訳、20頁)。さらにこれを受けて小野二郎はこう述べている。「これはそう多くはないけれども、スティルトンはこの手のものでは世界一ではないかと思う」というオーウェルに私は大胆にも賛成する。ブルーチーズとしてゴルゴンゾラやロックフォールが一流かもしれない。しかしスティルトンの気品！ほんの少しくリームがかかった緊密な白い肌にも、実に繊細で優美な陰影のある青緑の線が走る、ほとんどチーズの大理石だ。味も重くからみつかない。ポルトとやるのが通だそうだが、ビター〔ビール〕やシングル・モルト・ウィスキーともよく合う」(「オーウェル「イギリス料理の擁護」の擁護」38頁)。
- (45) 「セイヴォリー」(savoury) は伝統的な料理の最後のコースで、スイート・ブディングやデザートのおとに出てくる。典型的なセイヴォリーとして「スコッチ・ウッドコック」(Scotch Woodcock トーストにアンチョビー・ペーストを塗りスクランブル・エッグをのせたもの) や「サーディン・オン・ザ・トースト」(Sardine on the Toast)、「ウェルシュ・レアビット」などがある。
- (46) 「文末のレシピを参照されたい」(オーウェルの脚注)。
- (47) 「文末のレシピを参照されたい」(オーウェルの脚注)。
- (48) 「パブ」(pub) が「居酒屋」(宿泊できることもある) を意味する public house の短縮形 pub として一般に使われるようになったのは19世紀以降 (OEDの初出は1800年)。共同体の社交場としてイギリス人の生活に根づいているパブは、かつては多くの店で入り口が2箇所あり、労働者階級が「一般席」(public bar)、上流階級が「上室」(saloon/lounge bar) に分かれて使っていた。なお、オーウェルは自身の理想のパブを想像した「水月」(The Moon Under Water) と題する短いエッセイを書いている (小野寺健訳「パブ「水月」」)。
- (49) フィッシュ・アンド・チップスについては注35を参照。
- (50) タイプ原稿では「たいてい出来合いの品のほうがすぐれている」(nearly always better as a manufactured product) の文言に下線が引かれ、欄外に「残念！」(shame!) と書かれている。
- (51) ダムゾン・チーズ (damson cheese) は西洋スモモの一種であるインシチチアスモモの実 (damson plum) を材料にした砂糖漬けのこと。チーズのように固いのでこう呼ばれる。
- (52) タイプ原稿ではこの箇所の欄外に「グーズベリー・タルトは？」(gooseberry tart?) と書かれている。
- (53) スロー・ジン (sloe gin) はスロー (リンボクの実。プラムに似た紫色の実で酸味が強い) で香味をつけた赤色のリキュール。
- (54) ゴールデン・シロップ (Golden Syrup) は一般的には糖蜜を主成分としたシロップであるが、イギリスではとくにテイト・アンド・ライル社が1885年より製造している「テイト・アンド・ライル・ゴールデン・シロップ」(Tate & Lyle Golden Syrup) を指し、オーウェルもここでその製品を念頭に置いていると思われる。ライオンが死んで横たわっているところに蜂が群がっているロゴマークが印象的で、いまもイギリスのスーパーでふつうに売られている。
- (55) タイプ原稿では、おそらく編集者サイクスによって、余白に「悪いレシピ！」(Bad recipe!) と大書され、「砂糖も水も多すぎ！」(too much sugar & water) と記されている。さらに、オレンジとレモンの使用、果物

を半分に切ること、果汁を搾り出すことについて、それぞれ「否！」(No!)と記されている。また「オレンジの中心部の白い部分をいくらか取り除いてから」についても「否！」(No!)とし「全部使うべき」(use it all!)とコメントされている。

- (56) 『トリビューン』(*Tribune*)紙の連載コラム「気の向くままに」(As I Like It)の1946年12月20日号の回でオーウェルはイギリス人のクリスマスの食事を話題にしている。折しも「窮乏の時代」のさなか、配給制により満足に食材が得られない時期の記事で、平時であれば得られるクリスマスの格別な楽しみを想起しつつ彼はこう述べる。「子供の目で見れば、クリスマスというのはつつましい楽しみの日などではなく、多少の苦しみはあっても底抜けに楽しみたい日である。朝の四時から起きて、靴下の中身をたしかめる。昼まではおもちゃの奪い合いで喧嘩をしながら、台所から漂ってくるミンスミートや香料のセージと玉葱の匂いに胸をときめかせ、やがて皿に山盛りの七面鳥の鎖骨のひっぱりあいが始まる〔長いほうを取った者の願い事がかなうというので、皿に残った鳥の鎖骨をひっぱりあう〕。窓をカーテンで暗くするころには、炎をあげているプラム・プディングが登場する。まだブランデーが燃えているうちに自分の皿にとろうとする大騒動。赤ん坊が三ペンスの銅貨を飲み込んだとあって、ちょっとした騒ぎになる。午後はずっと茫然自失のまま厚さが一インチもあるアイシングのかかったアーモンド入りクリスマス・ケーキを食べ、あくる日の朝は気分がわるく、二十七日には下剤のヒマシ油を飲む始末。何もかも楽しいわけではなく浮き沈みの連続でも、ドラマチックなことがいろいろあっては、やめられるものではない」(「クリスマスの食事」小野寺健訳、34-35頁)。

#### 参考文献

- British Council, "With Apologies to Mr Orwell." February 2019. <https://www.britishcouncil.org/research-policy-insight/insight-articles/apologies-mr-orwell>.
- Davison, Peter, ed. *The Complete Works of George Orwell*. 20 vols. London: Secker & Warburg, 1998. (脚注ではCWと略記する)
- Davison, Peter, ed. *The Lost Orwell*. London: Timewell Press, 2006.
- Dictionary of Quotations*. 2nd ed. Oxford: Oxford UP, 1985.
- Dunlop, Kerryann. *Jamie's Food Tube: The Family Cookbook*. London: Penguin, 2014.
- Flood, Alison. "George Orwell: British Council Apologises for Rejecting Food Essay." *The Guardian* 7 Feb. 2019. <https://www.theguardian.com/books/2019/feb/07/george-orwell-british-council-apologises-for-rejecting-food-essay>.
- Orwell, George. "British Cookery." (typescript) Orwell Archive, UCL.
- Swann, Amelia. *The Victorian Kitchen Book of Pastries and Puddings*. Godalming, Surrey: World Publications, 1995.
- Topp, Sylvia. Eileen. *The Making of George Orwell*. London: Unbound, 2020.
- オーウェル、ジョージ「イギリス料理の弁護」『一杯のおいしい紅茶』小野寺健訳、中央公論新社(中公文庫)、2020年、18-22頁。
- オーウェル、ジョージ「一杯のおいしい紅茶」『一杯のおいしい紅茶』小野寺健訳、13-17頁。
- オーウェル、ジョージ「クリスマスの食事」『一杯のおいしい紅茶』小野寺健訳、33-39頁。
- オーウェル、ジョージ「出版の自由」『動物農場——おとぎばなし』川端康雄訳、岩波書店(岩波文庫)、2009年、181-208頁。
- オーウェル、ジョージ「パパ「水月」」『一杯のおいしい紅茶』小野寺健訳、23-28頁。
- オーウェル、ジョージ「文筆家の経費」『一杯のおいしい紅茶』小野寺健訳、225-29頁。
- 小野二郎「オーウェル「イギリス料理の擁護」の擁護」『小野二郎セレクション——イギリス民衆文化のイコノロジー』川端康雄編、平凡社(平凡社ライブラリー)、2002年、33-38頁。
- 小野二郎「パイとプディングとパイのパイ」『小野二郎セレクション——イギリス民衆文化のイコノロジー』52-63頁。
- 川北稔『世界の食文化17 イギリス』農文協、2006年。
- 川端康雄「オーウェル全集の完結」『英語青年』第145巻第1号、1999年4月、42-43頁。
- 川端康雄『オーウェルのマザー・グース——歌の力、語りの力』平凡社(平凡社選書)、1998年；増補版、岩波書

店（岩波現代文庫）、2021年。

川端康雄『ジョージ・オーウェル——「人間らしさ」への讃歌』岩波書店（岩波新書）、2020年。

川端康雄、大貫隆史、河野真太郎、佐藤元状、秦邦生編『愛と戦いのイギリス文化史 1951-2010年』慶應義塾大学出版会、2011年。

バナイ、パニコス『フィッシュ・アンド・チップスの歴史——英国の食と移民』栢木清吾訳、創元社、2020年。(Panayi, Panikos. *Fish & Chips: A History*. London: Reaktion Books, 2014.)

ベイリー、エイドリアン『イギリス料理（タイムライフブックス 世界の料理）』タイムライフブックス編集部訳、タイムライフブックス、1972年。(Bailey, Adrian. *Cooking of the British Isles: Cook Book*. Worthing: Littlehampton Book, 1970.)

ポッツ、ポール「自転車に乗ったドン・キホーテ」オードリイ・コパード、バーナード・クリック編『思い出のオーウェル』オーウェル会訳、晶文社、1986年、315-31頁。(Potts, Paul. "Quixote on a Bicycle." Audrey Coppard and Bernard Crick, eds. *Orwell Remembered*. London: Ariel Books/BBC, 1984. pp. 248-59.)

ホプキンソン、トム『オーウェル』（英文学ハンドブック「作家と作品」No. 23）平野敬一訳、研究社、1956年。(Hopkinson, Tom. *George Orwell*. London: Longmans, Green, 1953. Published for The British Council and the National Book League.)

川端康雄（日本女子大学教授）

熊谷由里子（日本女子大学大学院博士課程後期在学）