

豚梨二人組直方体

小野塚知二

今回はジョールデイ (Geordie) のレシピを読んでみました。ジョールデイというのは英国ニューカスル (タイン河下流域) の人びと、殊に鉱山・造船所・港湾等で働く労働者を指し、また、彼らが話す非常に独特の方言をも意味します。

三十年ほど前に史料調査でニューカスルを訪れた際、国教会 (聖公会) の日曜日のミサを覗いて見たことがあります。そのとき、当時のわたしより少し年長の男性が声を掛けてくれて、いろいろと話しているうちに、これから昼食で家族や友人たちが待っているから来ないかと誘われて、あつかましくもお邪魔したことがあります。この人物とその妻 (ドイツ出身) の話す英語は聞き取れたのですが、中高生のお子さんたちやその友人たち同士で話している言葉は一言もわかりませんでした。わたしが訪れるのはほとんどは文書館・図書館・博物館や大学で、そういう場所ではどの国でも「標準的」な言語を話してくれるので、わたしでもわかるのですが、地元の人同士の会話でわからないところがあるのは普通です。

しかし、そのおりのニューカスルで若者たちの話す言葉のわからなさは空前絶後でした。グラスゴウの下層階級の言葉よりさらにわかりません。ジョールデイは語彙も音韻も文法も、現在の標準英語とはかなり異なり、古英語の特徴を色濃く残しているのだそうですが、それはジョールデイについて書かれた標準英語の本を読んでわかったことで、聞いて耳でわかることはありません。

ジョールデイが独特なのは、文字でも表記され、出版物や辞書もあることです。辞書なしではまず読めません。

《豚と梨のミートローフ (豚のように貪り食いたいときは
(When ye wanna pig it))》

六人分 ただし、まさに豚の如き二人組のならず者が闖入したら四人分 (Serves six. Fower, if the ootlaws are comin.

A reet porky pair.)

一と二分の一ポンド (七〇〇^{グラム}) のソーセージ用豚挽肉

四オンス (一一〇^{グラム}) のパン粉

玉葱一つ 叩き切る (chop)

梨二つ 皮剥き、芯抜き、叩き切る

乾燥セイジ 茶匙二杯

小振りの卵二つ 叩きのめして掻き回す (が、卵を青ざめさせてはならぬ)

乾燥西洋からし 茶匙半分

塩と胡椒

この材料をすべて混ぜ合わせ、獣脂を塗った二ポンド用の直方体型 (loaf tin) に入れる。

適当なオヴンで華氏三七五度、摂氏一九〇度、ガスマーク五で四五分間加熱する。十進法なら〇・七五時間。

型の中で冷ました後、皿の上にとんと出す (Lerrit gan caad in the tin afore ploppin it oot on te a plate)。

以上断然簡単。世の中のすべての時間をミートローフに捧ぐべし (Geordie Ink. ed. *Offishal Geordie Cook Book Volume I: Posh Nosh for Geordies Far and Wide: Yui be wider after this lot*, 1989, pp.16-17)。

言葉遊び

これは要するに豚挽肉のミートローフです。下層階級の食肉消費量が増え、また下層家庭にもオヴンが普及した二〇世

紀 (殊に後半) には欧米各地で手軽に拵えられた料理で、特に難しいところはありません。つなぎにパン粉を用い、セイジやからしが乾燥であるのは労働者の家庭料理では普通のことでした。言葉遣いが乱暴であるところは、タインの下層階級の雰囲気かむわ一つと押し寄せてくる感じです。イングランドで料理に好まれる梨 (むろん洋梨) を刻み込んでいるところが特徴といえば特徴です。四十年ほど前にウォリック (Warwick) で一冬越したときに、社会史研究センターのトニー・メイソン教授が日曜日の昼食に招いてくれたことがあって、そのおりに奥様が拵えてくださった料理にも大量の梨が使われていました。自己主張の強くないやさしい甘味と香りはいかにもイングランド人好みなのだと思います。

この料理の名前は、おそらく半ばほどは言葉遊びから来ています。「豚と梨のミートローフ (Porky Pear Loaf)」の梨と、[maɪn] に豚の如き二人組 (A reet porky pair)」の二人組は同音異綴です。一家の食事時に闖入した豚の如き二人組 (ポールキ・ペア) が、豚梨 (ポールキ・ペア) 直方体を豚のように貪り食うという、ちょっと粗雑な感じの語呂合わせです。

一九五〇〜六〇年代というのは、保守党のハロルド・マクミラン首相が「こんなよい時代はいまだかつてなかった」と曰っただけでなく、一九三〇年代の大恐慌や第二次世界大戦という苦難を経験した貧しい人びとにとっても、確かによい時代だったのかもしれない。この粗雑な言葉遊びの裏には、

タインの炭鉱業や造船業が衰退するなど予想だにせず、手放して繁栄と飽食を喜ぶ雰囲気があります。

英国では第一次世界大戦期に引き続き、第二次世界大戦期にも食料の配給制度が実施されます。戦後の労働党政権の中には、配給制度を通じて食の社会化を推進しようとする政治家・官僚・学者が少なからずいました。「配給 (ration)」制度という言葉には、苦難の時を耐え忍ぶという面だけでなく、食料配分の統制を通じて無駄を減じ、食の効率化を達成しようという社会進歩の響きもあったのです。

しかし、一九五〇年代に入ると、保守党政権に変わったこともあって、配給制度の解除が目指されるようになります。鶏卵の配給は一九五三年に、肉類と油脂の配給は翌五四年に解除され、誰でも対価さえ支払うことができるなら、いくらでも食料を消費できるようになりました。豚挽肉、鶏卵、獣脂をふんだんに用いたこのミートローフを豚のように貪り食うというのは一九五〇年代中葉以降、多くの下層階級にも手の届くようになった夢だったので。

ジョールディ料理書のその他の主菜

この簡便な本には、前菜 (starters) 四種、主菜 (middles) 一二種、食後の甘味 (afters) 八種、そして、おやつ (potty fowers) が三種紹介されています。二〇世紀英国の都市下層階級の日曜や祭日の食事は、およそこれくらいの多様性だったでしょう。

肉料理も豚、鶏、牛、羊と一通りありますが、豚肉やベイコン、コンビーフなどの加工肉に偏っている印象があります。イングランド中部以南で好まれるビーフステーキやローストビーフがないのはジョールディの特徴でしょう。そうしたお上品ぶった (posh) ものはわざわざ食べないのがニューカスルの下層階級の矜持です。

最初に見た豚と梨のミートローフは、七〇〇グラのソーセージ用「脂肪分の多い」豚挽肉と二一〇グラのパン粉、卵二個、そして獣脂を用いて、それで六人分でしたが、大食漢なら四人で食べることもありうるの書き振りで、そうするとタンパク質だけでなく、油脂摂取量も一・五倍になります。

肥満への道

一八五〇年代に英国の成人男性の平均身長は一六五・六cm

たでしょう。

主菜は、さきほどのミートローフのほかに、「鱈のトマト煮込み (Fishy Dishy)」「燻製鯊のフライ (Crunchy Crastors)」「鮭とマッシュルームのスコン (Salmon Roly wi Mushroom Sarse)」「鶏やきそば (Chick an Chow Main)」「挽肉とジャガイモのオヴン焼き (Mince an Match)」「牛肉のジョールディ・ブラウン・エイル煮込み (Geordie Beef an Brown)」「仔羊のマッシュポテト添え (Lambton Wormup)」「コンビーフのマッシュポテト焼き (Corned Beef Mash)」「ベーコンとキャベツのりんご酒煮込み (Cider Bacon)」「チーズと果物のサラダ (Cheesy Salad)」「ちよなら豚カツ (Auf Wiederschmitze)」が載っています。

豚梨二人組直方体と同様に、言葉遊びのような料理名が多く並びます。魚料理が三種類もあるのはさすがに北海に面したニューカスルならではの食文化です。燻製鯊 (kipper herring) を茹でて身をほぐし、ジャガイモと混ぜて油で焼く料理は、地中海沿岸諸地域の干し鱈 (Baccala) 料理を思わせます。英国では鱈は目の前から上がるので生鱈を食べませんが、鯊は日持ちしないので塩蔵干物の燻製にします。ちよと茹でたくらいでは強烈な塩味が抜けません。

中華料理が下層階級の家庭料理に入り込んでいるのもニューカスルの特徴です。ニューカスルには一九世紀末から中国人の港湾労働者とそれに付随する雑業層が定住しはじ

にまで縮み、それが一九世紀初頭の平均一六九・一cmを回復するのは一九〇〇年代です。以後も平均身長は伸び続け、一九五〇年代には一七六・〇cmにまでなります。しかし、それ以降、平均身長はほとんど伸びず、むしろ、栄養摂取量の増加は肥満をもたらすようになります。

今回読んだジョールディ料理書の副題は「これに載っている料理をたくさん食べると太るぞ (You be wider after this lot)」ですが、それは一九八〇年代に肥満化と冠動脈疾患の増加傾向が明白になった時点での知恵で、一九五〇年代中葉にはまだこれらの悪弊は眼前には迫っていませんでした。

年齢調整BMIを見ると、英国は男女ともに二七辺りで、日本の肥満基準二五を超えて、現在も緩やかに肥満化傾向が続いています。日本は男性が戦後一貫してBMIは上昇してきましたが、二〇一〇年代末に二四の少し下まで到達した後は微減しています。日本の女性は一九七〇年に二二・五ほどだったのが、微減を続けて現在は二二を下回るほどになっています。一七歳から三〇代の女性に限るとBMIは二一ほどです。虚血性心疾患死亡率を見ると英国は男女ともOECD平均より高く、日韓や南欧諸国が極端に低いのと対照的です。英国よりはるかに高いのはスロヴァキア、ハンガリー、チェコの中欧三国とフィンランドです。

おのづか・ともじ

東京大学特任教授／名誉教授