

## 豚梨二人組直方体

小野塚知一

今回はジョールディ (Geordie) のレシピを読んでみましょう。ジョールディといふのは英國ニューカスル (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られて、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この国でも「標準的」な言語を話してくれるのです。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。グラズゴウの下層階級の言葉よさらにはわかりません。ジョールディ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です。それはジョールディ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があります。

ジョールディが独特なのは、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、まことに豚の如き一人組のならず者が闖入したら四人分 (Serves six. Fower, if the oothaws 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

四オーンス (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 叩きのめして搔き回す (が、卵を青ざめさせではない)  
乾燥西洋がらし 茶匙半分  
塩と胡椒

この材料をすべて混ぜ合わせ、獸脂を塗った二ポンド用の直方体型 (loaf tin) に入れる。  
適当なオーブンで華氏三七五度、摂氏一九〇度、ガスマード五度四五分間加熱する。十進法でなら〇・七五時間。  
型の中で冷ました後、皿の上にまとんと出す (Lett it gan caed in the tin afore ploppin it oot on to 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く (Geordie Ink. ed. *Offishal Geordie Cook Book Volume I: Posh Nash for Geordies Far and Wide. Yul be wider after this hot, 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ーブンが普及した二〇世

紀 (殊に後半) には欧米各地で手軽に拘えられた料理で、特に難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がむわーっ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 (もちろん洋梨) 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ーリック (Warwick) で一冬越したときに、社会史研究センターのトニー・メイスン教授が日曜日の昼食に招いてくれたことがあって、そのおりに奥様が拘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、「まことに豚の如き」一人組 (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なぐり食うという、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つた」と曰つただけでなく、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、確かにいよいよ時代だったのかもしれません。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、手放しで繁栄と飽食を喜ぶ雰囲気があります。

英國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つたのです。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、獸脂をふんだんに用いたこのミートローフを豚のように食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つた夢だったのです。

### 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。一〇世紀英國の都市下層階級の日曜や祭日の食事は、およそそれくらいの多様性だつ

たでしょう。

主菜は、*スモークド・ハーブのマーテローフ*のほかに、「鱈のトマト煮込み (Fishy Dishy)」、「燻製鯖のフライ (Crunchy Crasters)」、「鮭とマッシュルームのスコーン (Salmon Roly wi Mushroom Sarsse)」、「鶏やきそば (Chick an Chow Main)」、「挽肉とジャガイモのオヴァン焼 (Mince an Match)」、「牛肉 Broon」、「仔羊のマッシュポテト添え (Lambton Wormup)」、「コーンシ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 (Cidor Bacon)」、*のジョールディ・ブラン・エイル煮込み (Geordie Beef an Broon)」、「仔羊のマッシュポテト添え (Lambton Wormup)」、「コーンシ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 (Cidor Bacon)」、「チーズと果物のサラダ (Cheesy Salad)」、「スモークド豚カツ (Auf Wiederschnitzel)」が載つてます。*

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。燻製鯖 (kipper herring) を茹でて身をほぐし、ジャガイモと混せて油で焼く料理は、地中海沿岸諸地域の干し鱈 (baccala) 料理を思わせます。英國では鱈は日の前の海から上るので生鱈を食べますが、鱈は日持ちしないので塩蔵干物の燻製にします。ちよつ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はじめ

め、中華街や中国人墓地もあります。英國の他地域では街のあちこちにある簡単な中華料理店で肉と野菜の炒め煮 (wok) を麵か米飯に掛けたものがお持ち帰り (take-out) で提供されていますが、それを家庭で作るのはイングランド北東部の特徴です。北東部は機械産業、造船業、鉄鋼業、炭鉱業などに成人男性熟練労働者が多く、彼らの家庭では妻たちは二〇世紀半ばでも専業主婦の比率が高かつたので、英國の他地域の下層階級ほどには外食に依存していなかつたという事情を反映しているのかもしれません。

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。そうしたお上品ぶつた (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。

### 肥満への道

最初に見た豚と梨のミートローフは、七〇〇グラムのソーセージ用「脂肪分の多い」豚挽肉と一一〇グラムのパン粉、卵二個、そして獸脂を用いて、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との書き振りで、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。

一八五〇年代に英國の成人男性の平均身長は一六五・六cm

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「これに載つ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つた時点での知恵で、一九五〇年代中葉にはまだこれらの人弊害は眼前には迫つていませんでした。

年齢調整 BMI を見ると、英國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、一九八〇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つています。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國は男女とも OECD 平均より高く、日韓や南欧諸国が極端に低いとの対照的です。英國よりはるかに高いのはスロヴェニア、ハンガリー、チエコの中欧三国とフィンランドです。

おかげ・ともじ

東京大学特任教授／名誉教授