

今回は有名な『ビートン夫人の家政書』です。この本は、前回（第一一回）「労働者階級のための平易な料理の本」触れたカレームやエスコフイエの料理書とともに、もつとも有名な料理書の一つです。ところが、この本には、また、この本の著者とされるビートン夫人（Isabella Mary Beeton）についても、実にさまざまな謎があって、現在も新説が登場する一方で、定説といえるほどのものはありません。

家政書か料理書か

この本は全六四章からなります。そのうち、第一章「女主人（mistress）」と第二章「家政婦（the housekeeper）」、第六章「家事奉公人（domestic servants）」、第六十二章「子どもの管理と小児病」、第六十三章「医師」、第六十四章「法律に関する必要知識」を除くなら、第三～六〇章はすべて食事と料理・食材に関する章です。台所の配置と経済性、調理総論から始まって、スープ、魚、ソース・ピクルス・グレイヴィ、

肉総論、牛、羊、豚、仔牛、家禽、兎、猟鳥獣、野菜、プディング・パイ、スウィーツ、ジャム・デザート、乳製品・卵、パン・ビスケット・ケーキ、飲料、高齢者・病人向け食事、正餐と食堂について、実に多彩で詳細なレシピとともに、書き尽くしています。頁数では第六一・六二章が非常に長いのですが、それでも全体の六一・五%は食に関する記述です。

家政とはここでは何よりも食を通じて、女主人が家政婦・奉公人を指揮しながら子を育むことです。いうまでもなく、一九世紀英国の中産階級以上ではすべての宗派・地方において、家産管理と家計は、したがって、増改築・転居や耐久消費財（ヴィクトリア期英国だったら何よりもピアノ）の購入は夫・父の専権事項でした。彼らは妻・女主人に毎週決まった金額を渡して、妻（とその指揮下の家政婦・奉公人）はその範囲内でやりくりして、実際の家事（≠買物・炊事）・育児・介護のすべてを担当しました。本書には、妻・母に割り当てられた役割についての当時の規範が色濃く反映しています。

ビートン夫人という人

この書物は一九世紀後半の英国でも有名になり、『ビートン夫人の「シリング料理」』、『ビートン夫人の毎日料理』、『ビートン夫人の田舎料理』などが続きますが、それらは本書のビートン夫人とは何の関係もなく、「ビートン夫人の」は、英国で料理書の定番形容句になったのです。

それほど権威のある名なのだとすると、ビートン夫人とは年配のちよつと小太りで、料理のことなら何でも知っているカリスマ主婦といった印象をもちがちです。二〇世紀初頭英国の著名な伝記作家リットン・ストレイチーはビートン夫人の伝記を書こうと思いついて、「黒衣で小さな風呂桶みたいな、かなり厳格な佇まいの、ヴィクトリア女王に非常に似通った」女性を想像したのですが、あまりにも資料が少なく、伝記執筆を断念したと述懐しています。こう述懐した一九一八年までの時点でストレイチーはそもそもビートン夫人の肖像



写真1 18～19歳頃のイザベラ

画・写真すら見ることができませんでした。ビートン夫人は一八三六年三月一日にリネン商ベンジャミン・メイソンとエリザベス・ジェロムの最初の子イザベラ・メアリとして生まれました。父ベン

ジャミンが一八四〇年に亡くなり（この時代に三十代で死ぬのは中産階級でも珍しくありません）、母エリザベス独りで商売と三人の子育てはできず、イザベラとすぐ下の妹ベッシーの二人はイングランドの北の果てカンバーランドのベンジャミンの父（ジョン・メイソン牧師）の家に送られます。田舎の貧乏牧師の家の食事は大麦の茶色くて酸っぱいパンや燕麦の粥（oatmeal）でした。

一八四三年にエリザベスがヘンリー・ドーリングと再婚したため、イザベラとベッシーはロンドンに戻ります。ドーリングも前妻との間に四人の子がおり、さらにエリザベスとの間に最終的には一三人の子ができました。都合二〇人の子どもたち全員が両親と同居するのは窮屈なので、イザベラと年長の子どもたちはエリザベスの母とともに、ドーリングが勤めていたエブソム競馬場の観覧建物に移ります。

さらにイザベラは十代前半から数年間、ロンドン北郊イズリントンの寄宿制女学校で、読み書き、裁縫のほか、フランス語、図画、ピアノなどを学びます。当時、中産階級の家庭は娘たちをこうした学校に入れて花嫁修業をして、よい縁組みを狙うのが流行でした。ドーリングはそれだけでは満足せず、娘たちをハイデルベルクに送り込みました。

一八五一年夏、一五歳のイザベラと妹たちはハイデル姉妹の経営する寄宿制女学校に入り、ドイツ語、フランス語、論理学、自然史、数学、裁縫、ピアノ、それに菓子製法など

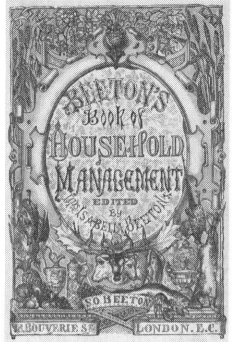


写真2 『ビートン社の家政書』初版表紙 (1861年)



写真3 24歳のイザベラ (1860年)

を学ぶことになりま
す。そこで三年間学
んで一八五四年夏に
イザベラは英国に戻
り、さらにユダヤ系
ドイツ人音楽家の下
でピアノを、パン焼
き工房で菓子製法を
学びました。写真1
はその頃、一八〇
一九歳のイザベラの
写真です。

記者者は、ドーリングがイザベラの菓子修行を認めたのは、ジャガイモの皮剥きをしたり、シチューを煮たりするよりは、菓子作りの方が上流女性にふさわしいと考えたからだとしてます (Kathryn Hughes, *The Short Life & Long Time of Mrs Beeton*, 2005, p.72)。しかし一八五〇年代の英国では、既にかつての豊かな食文化の伝統は失われ、名シェフはほとんど大陸出身者で占められていましたから、料理を教えてくれる学校はなかったし、師匠もいなかったのです。近年の英国の人気テレビ番組『The Great British Bake Off』(日本でも放映されています)はこの延長線上にあつて、菓子作りを趣味とする

人はいても、才能ある料理人はいない状況を反映しています。ハイデルベルクから戻った頃、イザベラはハイデル学院時代の学友の兄サミュエル・オーチャート・ビートン (Samuel Orchard Beeton, 1831-77) と知り合います。サミュエルの父は宿屋兼食堂を経営し、サミュエルは出版業を営んでいました。二人は頻繁な文通を経て、一八五五年六月に婚約を発表します。翌五年七月に二〇歳のイザベラは結婚して、新婚旅行でパリとハイデルベルクを訪れました。

二回の妊娠・出産の合間に(長男は生後すぐに死亡)、ビートン社の『イングリッド女性の家庭雑誌』へ料理記事を書き、また、同誌の四八頁の別刷附録をもとに家政書を刊行する計画を立てます。ビートン夫人編『ビートン社の家政書』の初版は一八六一年一〇月一日に刊行されます(写真2)。イザベラは二五歳でした。S・スマイルズ『自助論』刊行の二年後です。写真3はその前年、次男出産後のイザベラの写真で、ヴィクトリア中期の中産階級女性に多い黒衣に身を包んではいますが、ヴィクトリア女王のように小太りではないし、中年の練達の主婦という佇まいでもない、若い女性です。

次男を一八六三年に幼くして失い、ロンドン郊外に転居し、その後さらに家政書の簡略版の作成などをしながら、三男オーチャートを産み、長女メイスン・モスの出産後、一八六五年二月六日に産褥熱でイザベラは亡くなります。二九歳になる一ヶ月前は当時の女性でも早い死でした。

ビートン夫人は著者か

初版の書名は *Beeton's Book of Household Management*, edited by Mrs. Isabella Beeton。イザベラは編者の扱いでした。この本の元となった雑誌記事は、それまでに出版されていた著名な料理本の記述・レシピや読者から提供されたレシピなどに依拠して作成されていました。著者としてイザベラの名が用いられたのは一八八〇年版から、『ビートン夫人の家政書』と、『ビートン夫人』が書名に含まれるようになったのは一九一五年版からです。サミュエルの存命中は、イザベラが諸種の情報源から取捨選択して本書の元の記事を作ったという事実を反映した書名でしたが、サミュエルの死後、イザベラの「神格化」が進行したことがわかります。

イザベラが幼時から台所で大人たちに立ち交じって日々の、また、祭事の料理をし続けてきたことはありません。この書物の随所に多彩な食材についての詳細な説明があります。おそろくイザベラはその多く、殊に魚や猟鳥獣は見たことも、触れたこともなかったでしょう。一九世紀中葉のロンドンではそうした食材はほぼ入手不可能になっていたからです。それらの記述は先行する料理本や読者投稿からの借用に相違ありません。同書に収録された九百を超えるレシピのうち、諸種の料理のほとんどは、イザベラが一度も作ったことがないし、食べたこともなかったはずで、そもそも一八五〇年代には多くが既に失われた料理でした。同書で活

写されているのはパイと菓子ですが、イザベラが真剣に作り続けたのはそれらだったからです。

ネタ元の大量のテキストを文章として学習し、それを適宜組み合わせて、それらしい新しい文章を創造するのは、近年の生成AIのしていることと本質的に同じです。

日本におけるビートン社家政書を受容

『イングリッド女性の家庭雑誌』別刷附録の料理記事は早くも一八七一年頃、蘭学者の穂積清軒(せいけん)によって『家内心得草』一名保家法および附録』として刊行されています。しかし家政書の全訳はわたしの知る限りありません。

近年は、Cha Tea 紅茶教室『図説ヴィクトリア朝の暮らし』、ビートン夫人に学ぶ英国流ライフスタイル(二〇一五年)や、瀬島治彦『ビートン社の家政書』とその時代…「しあわせのかたち」を求めて(二〇一八年)、小坂真理子『再現ビートン夫人のおもてなし…現代に蘇るヴィクトリア時代の食卓』(二〇二三年)などが刊行されています。ただ、あの家政書から「ヴィクトリア朝の暮らし」、「英国流ライフスタイル」、「ビートン夫人のおもてなし」や「ヴィクトリア時代の食卓」を読み取るのは無理筋だと思えます。同書の料理の多くはビートン夫人も同時代人も作っていないからです。

おのづか・ともじ

東京大学特任教授/名誉教授