

## 労働者階級のための平易な料理の本

小野塚知二

この連載の第二回、第五回、第八回で、英国食文化は物的基盤と人的基盤の両面で、一八世紀後半から一九世紀前半にかけて、ゆっくりと着実に衰退し、英国は、今日わたしたちが知っている「まずい国」になったと述べました。詳しくは以下の拙稿をご参照ください。「イギリス食文化衰退の社会経済史的研究」アサヒビール学術振興財団『食生活科学・文化及び地球環境科学に関する研究助成研究紀要』第一七巻、二〇〇四年五月 ([https://researchmap.jp/search\\_Tomo/published\\_papers/31548055/attachment\\_file.pdf](https://researchmap.jp/search_Tomo/published_papers/31548055/attachment_file.pdf)) 「イギリス料理はなぜまずいか？」(井野瀬久美恵編『イギリス文化史』昭和堂、二〇一〇年)、「産業革命がイギリス料理をまずくした」(文藝春秋編『世界史の新常識』文春新書、二〇一九年)。

これは、わたしだけが唱えていることではなくて、食に関する総合的研究のいろはである Kiple & Ornelas eds, *The Cambridge World History of Food*, 2 vols, 2000 (和訳あり) によれば、以下のように述べられています。「囲い込み諸立法の効果は

徹底的だった。農村の生活は根底的に変わり、部分的には破壊され、一村全体が放棄されたところもある。一世代のうちに料理の技量と伝統的レシビが永久に失われたのだが、それは土地と食卓の間の創造的な相互関係（つまりすべての優れた食文化の源泉）が危機に曝されたためである」(第V部C 第四章 (Colin Spencer 執筆) p.1222)。

そのことは一九世紀中葉以降の英国で刊行された料理書(たとえば Isabella Mary Beeton, *The book of household management*, 1861 や Agnes Bertha Marshall, *Mrs. A. B. Marshall's cookery book*, 1887) に収められたレシビの多くがすでに刊行当時は作られなくなっていた疑いがあることから知る事ができます。この点については、いずれ、ビートン夫人の家政書の謎を探ってみることにしましょう。

## 大陸出身の料理人たち

一九世紀中葉以降、英国では名シェフほぼ例外なく大陸欧州出身者でした。ユード (Louis Eustache Ude, c.1768-1846) は、一九世紀初頭から後半生を英国各地で活躍し、英語でフランス料理の本を刊行した初期の料理人です。カレーム (Marie-Antoine Carême, 1733-1833) は一八一六年から一年余り英国皇太子(後のジョージ四世)の料理長を務めます。浩瀚な料理書をフランスで刊行した初期の料理人です。フランカテリ (Charles Elme Francatelli, 1805-1876) はイタリア人の両親のもとロンドンで生まれますが、パリで料理の勉強をし、カレームの弟子として修行します。英国に戻ってから、さまざまな貴族の家、ヴィクトリア女王の王宮、クロクフォード・クラブなどでシェフを務めます。ソワイエ (Alexis Benoit Soyer, 1810-1858) は一八三〇年の七月革命を逃れて渡英し、リフォーム・クラブのシェフとして厨房と調理器具の近代化を推進し、アイルランド飢饉やクリミア戦争でも貧民や下層兵士向けの食事供給で活躍しました。エスコフィエ (Georges Auguste Escoffier, 1846-1935) は、カレームの技法の

ものが、実は英国のクラブ、ホテル、商船会社などを通じて形成されたことがわかります。英国では一九世紀前半から料理の名前にフランス語が侵入し、記号化された「フランス」が英国食文化を席巻するようになります。大陸から渡ってきた料理人たちはしばしば、英国の下層階級の食事情に驚きました。一八二〇年代生まれの英国人の平均身長(男性)は一六九・一cmだったのに、一八五〇年代生まれは一六五・六cmと、わずか三〇年間で三・五cmも小さくなりました。栄養状態の悪化の結果です。

大陸出身の料理人たちは、英国の食が食材も調理器具も、そして料理の技という点でも、貧しいことに気がきます。フランカテリとソワイエは、上流階級や中産階級向けの仕事で儲けただけでなく、自分たちの手で下層階級の栄養状態と食文化を回復させようと試みた数少ない人物です。

## 序文

うえに、フランス料理を文字で集大成した人物です。彼は一八九〇年以降、サヴォイ、リッツ・ロンドン、カールトンなど英国のホテルの料理人を務め、また商船会社の顧問として客船の料理を担当して、フランス料理を「世界標準」としました。この五人はいずれも下層の出身です。

このように見ると、現在わたしたちがカレームやエスコフィエの著作に基づいて「フランス料理」と認識している

以下、フランカテリの『労働者階級のための平易な料理の本』(*A Plain Cookery Book for the Working Classes*, Routledge, 1852) を読んでみましょう。まずは序文です。

「本書を書くに当たってのわたしの目的は、みなさまに日々の食事を留意し調理する仕方をお教えることです。それによって、最低の支出で最大量の栄養を摂取でき、さらに、そのことは同時にみなさまの愉楽を増し、また、みなさま

まのどちらかというならささやかな資力を増すことにもなるでしょう。所収のレシピはさまざま種類があり、毎日の簡単なものから、誕生日、クリスマス、その他祭事のためのよいおいしい料理まで含まれています。

わたくしの指示を適切に実行するためには、若干の調理器具が必要です。勤勉で、健康で、雇用が途切れないならば、多くの場合、本書の読者はながしかの金額を貯えることができるかと信じています。そうした金銭の一部は以下のような調理器具を購入するのに費やしてもよいでしょう。すなわち、焔炉（片側もしくは火床下にオヴンを備え、火力を調節できるもの）。この器具があれば熱と燃料を節約できます。火床の後ろ側は湯沸かし器になっているべきです。そうすれば、みなさまは常に熱湯が使えます。その利点は非常に大きいのです。そうした貧民向け焔炉は大規模なものは近代的な寄宿舎などにはすでに備え付けられています。この焔炉に加えて、三ガロン（約一三・五リットル）の蓋付き深鍋、一ガロン（約四・五リットル）の小鍋、半ガロンの小鍋、フライパン、焼き網、丈夫なパン焼き皿です。

フランカテリはこれらに桶や樽なども加えて、それぞれの価格を挙げて合計を六ポンド一二シリング四ペンス（一六・六二ポンド）と計算しています。

「もし読者のみなさまの中に病やその他の障碍でこれだけの貯えがない方は、週賃金の中からわずかでも貯めてこれら得額は、地域や職種や季節によって異なりますが、およそ年収で七五〇ポンドほどです。フランカテリの求めた調理器具の合計額は、およそ一ヶ月分の稼得額に相当します。熟練労働者は一週一・五ポンドほど稼いでいましたが、彼（she）は技能や腕前ではなく、入職資格を意味しており、当時は熟練職に就けるのはほぼ成人男性だけ）は、妻子を賃労働に就かせてはならぬという強い不文律に縛られていましたし、子は男女とも十代前半までは学校に通わせましたから、その授業料も週一・五ポンドの中から支出しなければなりません。そのうえ老親の介護でもあったら、彼らは労働者全体の中では高賃金層ですが、生活はかつかつだったでしょう。不熟練労働者（技能や腕前が低いのではなく、熟練職種への入職資格のない者）は一週一ポンド弱稼ぎ、妻子も働くので、家計稼得額が一・五ポンドを超える家庭もありました。ただ、彼らは労働の時間帯がそれぞれ異なり、家庭での食事は稀で、外食に頼っていましたから、調理器具を揃えるのに六ポンド以上も支出することはしませんでした。

フランカテリもそんなことは承知のうえで、労働者上層（熟練労働者）の家庭向けにこの本を書いたはずで、労働者上層や節約の美德を守り、労組に加入して将来に備え、飲酒を控え、新聞や本を読み、知的向上を怠らず、夕食は家族でともに摂るという生活習慣（“respectability”）を実践する人びとでなければ、本書を手取ることもなかったでしょう。

の品物を買って下さい。そうすればみなさまのご家族はきちんとした食事ができ、ご家庭は快適になります。

最後にご自分でパン焼きをすることについて一言。この優れた行いを採るならば、支出を節約できるのみならず、より実質的で滋養になる食材を入手可能になると請け合います。そうするならばジャガイモ、米、豆粉、明礬に頼らずに済みます。これらはパンを焼くには不適な材料です。パン作りに必要なのは、一ないし二ブツシエル「二八〇五六キ」の小麦粉を捏ねることのできる樽か捏ね鉢（tough）だけです。この樽は発酵に便利です。パン生地が発酵法については本書中で平易に示してあります。

これら調理器具を入手する必要性を右で指摘しましたが、さらに、大きな注意を払ってこれらの器具を完璧に清潔に保つことも大切です。実用的で経済的な調理過程にとって器具保全がどれほど有益かを一度どこかでお示ししましょう。そしてそれが堅実で平易であるのをみなさまご自身がご家庭で試すことができるよう切に願うものです」。

### 想定されている読者

あるべき食生活のイメージを懇切に教え込もうとする強い意思を感じさせる序文です。熱湯の常備はその象徴です。では、その食生活を実践できる人びとは労働者階級の中にどれほどいたのでしょうか。本書刊行当時の熟練労働者の平均稼

### レシピ第三番 ベーコンとキャベツのスープ

「ベーコンとキャベツから夕食を拵える段になると、しばしば、それらを茹でた煮汁を捨ててしまいか、よくても豚がいればその餌にしてしまう人がいます。しかし、それは間違いです。以下の指示を注意深く守るなら、それらはすべて人が食べられるのです。入手したベーコンの塊を二ガロン（ベーコンの量に応じて加減）の水で茹でます。沸騰したらアクを取り、キャベツ、ケール、青物、芽キャベツをよく洗い刻んで加えます。蕪や人参も入れましょう。胡椒で香りをつけますが、ベーコンがスープに十分な味を出してくれるから塩は不要です。すべてを二時間ゆつくりと煮たら、ベーコンを取り出し、野菜はスープの中に残し、パンを入れた大皿にスープを盛り付けます。野菜スープを含んだパンを先に食べ、最も多くのスープを食べた者が、最も大きなベーコンを食べるという規則にしましょう」。

英国は獣脂食文化圏に属しますが、一九世紀中葉の下層階級は動物性脂肪や動物性蛋白質の摂取量が僅かだったことは諸種の証拠からわかっています。顕著な体格悪化の最大の原因です。フランカテリはベーコンという脂肪・蛋白質摂取源として最も安価な食材を用いて、野菜とパンもたくさん食べられる料理を勧めたのでした。

おのづか・ともじ

東京大学特任教授／名誉教授