

## 氷の女王 『マーシャル夫人の料理書』

小野塚知二

デイズニー映画の話ではありません。前回（第一四回）のビートン夫人と並んで有名な『マーシャル夫人の料理書』(Mrs. A. B. Marshall's Cookery Book, 1888) を取り上げてみましょう。マーシャル夫人が氷の女王 (Queen of Ices) と呼ばれるようになったのは、この料理書の三年前に『氷菓の本』を刊行し、それに合わせて氷菓製造器の特許を取って売り出したからです。家庭でも簡便にアイスクリームやシャーベットを作ることもできるようになったのは彼女の大きな功績の一つです。また立ち食いの際に重宝する円錐形の食べられる容器 (cone) に英語文献で最初と言及したのもマーシャル夫人で、それを *cornet* (小角) と呼びました。

現在と同じ原理の冷凍庫が実用化したのは一九世紀後半で、船倉全体を冷凍庫にした牛肉輸送船がニュージールランド⇨英国間に就航したのが一八八二年です。マーシャル夫人の家庭用氷菓製造器は蒸気機関で冷媒を圧縮するわけにはいかない、塩を寒剤に用いる簡易冷凍庫でした。

マーシャル夫人という人

後に料理家・発明家・実業家として有名になったマーシャル夫人は、一八五二年八月二十四日に、ロンドン東部の下層階級の集住地域ハガーストンで、スーザン・スミスの婚外子アグネス・ビア・スミスとして産まれました。ビートン夫人より一六歳年下です。今風にいうならスーザン・スミスはシングル・マザーとしてアグネスを産み、育てたのですが、当時もいまも英国やその他欧州諸国では婚外子が出生数の半ばほどを占めています。ビアはスーザンの父の名です。その後、母スーザンはチャールズ・ウエルズとの間に三人の婚外子を産みました。三人目は以降ウエルズ姓を名乗ります。アグネスは母の姓スミスのままで、ロンドン東部ウォルサムストウで祖母サラ・スミスに育てられていたことが、一八六一年国勢調査個票で判明しています。

アグネスがどのように育ったのかはほとんどわかりませ

ん。一八七一年国勢調査個票に、ロンドン郊外エイヨト・セント・ローレンスという小村の屋敷で住み込み台所女中として働いていたウォルサムストウ生まれの一八歳のアグネス・ビア・スミスの名が記載されています。おそらくは十代半ばから台所の下働きとして料理の基礎を身に付けたのでしょう。一八七八年四月にアグネスはエセル・ドイル・スミスを婚外子として産みます。ロンドン東部ハクニー区ドールストンで発行された出生証明にはドイルが父親の姓として届けられています。その年の八月にはアグネスはアルフレッド・ウィリアム・マーシャルと結婚します。アグネスとアルフレッドの間にはその後三人の子が産まれ、エセルもこの妹・弟たちと共に育てられます。結婚後どこかの時点で、ビアをバーサに改めて、いまわたしたちが知っているマーシャル夫人 (Mrs. Agnes Bertha Marshall) となります。

## 料理書著者と料理学校経営者



マーシャル夫人  
(1891年)

アグネスが台所女中として働き始めた頃には『ビートン社の家政書』（初版一八六一年）は広く知られていましたから、アグネスもこの本を手にとったことがあるでしょう。ビートン夫妻がヴィクトリア期中産階級の「家庭」なる美

徳を売りものにしたのに対して、アグネスはもっぱら料理に関わる特許商品や料理学校経営など料理一筋で生きました。

アルフレッドとの間の三番目の子を産んだ直後の一八八三年一月、夫妻はロンドン中心部マリボン区のモーターマー通りに料理学校を創設します。その建物は前年施行された既婚婦人財産所有権法を利用して、アルフレッドとの共同財産として取得されました。ビートン夫人が夫の出版事業の中で紙上の「カリスマ主婦」に仕立て上げられたのは異なり、アグネス自身が経営者であり、また、料理学校の教師としても、実地の料理を率いる立場にありました。

学校を始めたとき、アグネスは満三〇歳ですが、十代からの台所の経験とその後の自学自修が活かされたのは間違いないありません。一八八五年に『氷菓の本』を出し、さらに、一八八六年からは夫と共同で『食卓——料理、美食、食の楽しみに関する週刊紙』を発刊し、毎号、さまざまな記事を書くことになりました。サミュエル・オーチャード・ビートンの『イングランド女性の家庭雑誌』にイザベラ・ビートンが寄稿したのと同じく似ていますが、実態はアグネス主導で、彼ら夫婦の事業にはアグネスの異父弟妹たちが関わって支えました。そして、一八八八年五月一二日、三六歳のアグネスは満を持して『マーシャル夫人の料理書』を出します。初めからアグネスが著者として明示されていた点で、『ビートン社の家政書』とは成り立ちが異なります。

## やはり消えてしまった食の「記憶」

とはいえ、アグネスを神格化しすぎるのは禁物です。『マーシャル夫人の料理書』も、『ビートン社の家政書』と同様に、英国料理とその食材の伝統が完全に途絶えてしまった後の産物であることを覆い難く随所に表しています。

たとえば、『マーシャル夫人の料理書』の第二章「食材暦」は、家禽・猟鳥獣、魚介類、果物・野菜の各食材ごとに旬の季節と避けるべき季節を明示し、また月ごとの旬の食材を紹介しています。食材で季節感を表すにはたいへん便利な暦です。しかし、一八世紀までの英国料理の全盛期には、そうした季節食材の情報は、わざわざ書くまでもなく、その土地の生活の中では当然のことでした。旬でない食材は収穫も捕獲もされませんでしたから、そもそも旬以外の季節にその食材を用いることは不可能だったのです。ところが、一九世紀には、かつて村内の耕作地や共有地で収穫・捕獲された季節性の在地食材が利用不能となりましたから、アグネスも含めて料理人たちは、食材の季節性から切り離されたところで生きるほかなくなりました。それでも、料理に季節感を求める需要者に応えようとするなら、食材暦に頼るほかなかつたのです。『ビートン社の家政書』でも食材によっては旬の情報が記載されましたが、たとえば、ヴィクトリア期に唯一生食可能な野菜となったきゅうりについて一二五頁と二四八頁で異なる旬の時期が記載されているなど混乱や不統

一が目立ちます。アグネスの書物には、そこに統一感を持たせる工夫が凝らされていました。

第一〇章「炙った猟鳥獣料理」には、雉、ウズラ、ヒバリ、ハシグロヒタキ、マガモ、ヤマシギ、チドリ、野ウサギなどともに、アヒル、イエウサギ、鳩、家禽、雌鶏など明らかに猟鳥獣ではない食材の料理も混入しています。野生鳥獣と家禽・飼育鳥獣との区別が曖昧になっているのです。

たとえば、「炙りアヒルのリンゴ砂糖煮添え (Roast Duck with apples (Canard rôti au compote de Pommes))」や「炙りイエウサギ (Roast Hare (Lievre rôti))」は飼育鳥獣の料理ですが、それらは、「炙り野ウサギ (Roast Rabbit (Lapin rôti))」「マガモのオレンジ・サラダ添えポトワイン・ソース (Wild Duck with Orange Salade, Portwine Sauce (Canard sauvage au sa-lade d'Oranges, Sauce Vin d'Oporto))」や「炙りヤマシギ (Roast Woodcock (Bécasse rôtie))」などの猟鳥獣料理と同じ章の中に混在しています。炙りアヒルのリンゴ砂糖煮添えは英国を含むアルプス以北のヨーロッパ各地で古くから食べられてきた田舎料理で、マガモのオレンジ・サラダ添えポトワイン・ソースは鴨の南欧風の食べ方です。いずれも果物の酸味・甘味と香りを楽しむ料理ですが、西洋でも東洋でもアヒルとマガモは厳密に区別された食材です。

さらに、第一章「猟鳥獣料理の代替レシピ・模倣レシピ」は、猟鳥獣を確保できない現状に対応してアグネスが新たにぜでしようか。第二章は英語の食材名をフランス語に翻訳するには便利ですが、フランス語料理書を読むのには役に立ちません。フランス語の献立表は英語話者には不便です。わたしはかつて、ヴィクトリア後期（一八八〇年代以降）から二〇世紀初頭の英国の正餐の献立表をたくさん集めたことがありますが、そのほとんどは英仏混合かフランス語のみで記されていました。英国で英語話者の料理人が英語話者の客のために調理し、給仕するのに、フランス語をこれほどまでに多用しなければならぬのはなぜでしょうか。

## 英語で記すとまざる

本書所収のレシピ名は、第一〇章の猟鳥獣料理の例で見ように、多くがフランス語で併記されています。あるいは、*Nouilles à la napolitaine*（スパゲティ・ナポリタン）とか *Frietot à l'Armagnac*（アルブニャック風揚物）などのように完全にフランス語だけで書かれていたり、*Salad à l'Adeline* のように英仏混合で書かれているものもたくさんあります。

それどころか、第二章「英仏食材名称」では、食材の英語名称がアルファベット順に並び、そのフランス語訳が記載されています。そして、第三章「正餐・昼餐・舞踏会夜食の献立表」では、さまざまな献立表 (menu) を徹頭徹尾フランス語で記した例が何通りも掲載されています。

これらのことは何を物語っているのでしょうか。本書の読者は英国（やその植民地および米国）の英語話者です。英語話者のための本にこのようにフランス語が随所に現れるのはな

合理的に推測するなら、当時の英国（および英語圏）では、料理の名も献立表も英語で表記するとまざるに見え、フランス語で書くとおいしそう（あるいは、高級風に）見えたからに相違ありません。『ビートン社の家政書』にもフランス語は混入していましたが、ここまで執拗かつ周到にフランス語表記へ読者（料理人と、客を招く正餐の献立を決める主婦）を誘導するようになったのは、アグネスの経験した料理の現場ではフランス語が好まれたのを踏まえてのことでしょう。アグネスの活躍した時代の英国は食文化的には、記号化された「フランス」の植民地的状況にあり、それこそが、本書が、アグネスの死後、次第に忘れ去られた最大の理由でした。

おのづか・ともじ

東京大学特任教授／名誉教授