

## 羊のカツレツ・リフォームクラブ風

小野塚知二

この連載では、第二回が英国中世のサラダ、第五回が一九世紀末のシャーロック・ホームズの時代の料理としてフアン・クラドックによって捏造された鰻のスープ、第八回が近世の豪華な挽肉パイのレシピをそれぞれ読んできました。第一一、一四、一七回は一九世紀英国の有名な料理書を扱いました。これからは二〇世紀英国の料理を眺めてみましょう。

### 「希望と栄光の国」

今回は二〇世紀初頭、大英帝国の栄光の時代のレシピを読みます。E・エルガーの有名な連作行進曲「威風堂々 (Pomp and Circumstance)」のうち四曲は一九〇一〜〇七年の作品で、まさにこの時代の雰囲気をよく表しています。

「威風堂々」は、元はシエイクスピア『オセロ』第三幕第三場で、ヴェネツィアのムーア人軍人オテッロがイヤーゴから妻デステモーナの不貞疑惑を吹き込まれ、戦に明け暮れて妻を顧みなかった己を悔いて、「光栄ある戦につきものの、

誇りも誉れも立派さも (pride, pomp and circumstance) も、すべてさようならだ」と、戦争への訣別の気持ち述べているところですから、決して「威風堂々」を称揚しているわけではありません。

しかし、エルガーがヴィクトリア女王の没した一九〇一年(二〇世紀最初の年)に作曲し、初演した「威風堂々」第一番の中間部は、後にエドワード七世の戴冠式頌歌の終曲「希望と栄光の国 (Land of hope and glory)」に転用しましたから、エルガーはオテッロの「威風堂々」が戦争訣別宣言であったことは端から無視しています。「希望と栄光の国よ、自由の母よ、我らは汝をいかに称えむか、我らを生みし汝を。真実と正義と自由という神聖な宝石で、莊厳に光り輝く星々が汝の王冠に鑲められたり」という自国中心主義的で帝国主義的な詞は当時はさほどの躊躇もなく高唱されたでしょう。ポーア人入植地で発見された金やダイヤモンドが欲しくなると、大義も道理も欠いた戦争を仕掛け、さんざんな苦戦の末にそ



J.C. ドルマン「飢饉」(1904年)

こを奪い取った一九〇二年に、この戴冠式頌歌は初演されていますから、「真実と正義と自由という神聖な宝石が希望と栄光の国の王冠に鑲められている」という歌詞は、内なるポーア戦争批判でないとしたら、かなり脳天気な言い分です。

### 第一次世界大戦前

むろん、第一次世界大戦前ですら、帝国主義批判や反戦の発想などほとんどありません。第一次世界大戦前の英国は文化的にはしばしば一九世紀(殊にヴィクトリア期)の延長として論じられます。それほどに第一次世界大戦は英国の生活と文化に大きな影響を与えました。第一次世界大戦

前の英国は、たとえば戦時の「食の社会

化」(たとえば配給制度、「国民台所」での共同炊事・食事の試み)を経験していませんでしたから、貧富や地域の差は依然として強く残っていました。

とはいえ、北海トロール漁業産品の鱈やオヒョウ、大量生産されるようになった鶏卵、大洋州から赤道とスエズ運河を越えて二ヶ月掛けて運ばれる冷凍牛肉、そして従来よりはるかに衛生基準が高まった牛乳などが貧民の蛋白質摂取量を増しました。それらの結果がフィッシュ・アンド・チップスであり、ベイコン・エッグであり、学童への牛乳給食であり、また朝食の牛乳掛けシリアルです。

他方で富裕な階級(上流階級や上層の中産階級)の食事はヴィクトリア中期以降のフランスの文化的植民地状況を継承していました。猟鳥獣はそれが捕獲できる領地を有する貴族の顕示的な食材となり、通常食べる贅沢な食事はむしろ油脂の豊富さで特徴付けられるようになりました。クラドック『シャーロック・ホームズ家の料理読本』に収録されているレシピの多くも大量の油脂、殊に乳脂肪を用いていました。

しかし、この「栄光」と「飽食」の時代にも、漠然とした飢餓や衰亡の恐怖は確実に人びとの心を蝕んでいました。ドルマン (John Charles Dollman, 1851-1934) の陰気きわまりない「飢饉 (Famine)」という絵(一九〇四年)はそれを象徴的に物語っています。痩せさらばえた狼の群々と低く飛ぶ鳥を率いる死神が、草一本生えない不毛の大地のはるか彼方あ

るいは天を指差しています。熱量ベースで四四％という低い食料自給率の上に成り立つ脆弱な英国の「繁栄」の行方を指し示しているようにも見えます。ちなみに、現在の日本の熱量ベース食料自給率は三八％で、しかも肥料も飼料も種苗もほとんどは輸入依存ですから、自給率の低さは当時の英国の比ではありません。

### 羊のカツレツ

仔羊や仔牛を都市住民が普通に食べられるようになる前は、牛豚鶏以外に英国の食卓に変化を与えた肉は羊です。ソワイエ（第一四回参照）も、羊のカツレツをリフォームクラブの会員に供しました。リフォームクラブとは、住宅改築のための互助会ではなく、重商主義から自由主義への「政治改革（reform）」を求めた実業家・政治家の集会所です、念のため。

#### 羊のカツレツ四人前の材料

〈ソース用に〉  
バター二五<sup>グラム</sup>  
オリヴ油大さじ一杯  
小タマネギ二つみじん切り  
マッシュルーム一一五<sup>グラム</sup>薄切り  
小麦粉二五<sup>グラム</sup>  
羊の出汁三〇〇<sup>ml</sup>

フライパンでバターを熱し、羊肉を入れて、柔らかくなるまで揚げます。ソースと茹で野菜とともに供します。

### 乳脂肪依存

このレシピは大量のバターを用いており、香り高く旨みの溢れる一品ですが、常食するなら冠動脈疾患の原因ともなります。四人前で一〇〇<sup>グラム</sup>のバターを用いるような料理は、現在の日本はもちろん、英仏でも滅多に出ないでしょう。英国に出現した一九世紀的「フランス料理」が供されるのは、いまや日本の結婚披露宴くらいかもしれません。その結婚披露宴自体がすっかり廃れてしまいました。このレシピは *Marguerite Paten's Century of British Cooking* (Gub Street, 1999) から取りました。パトン (1915-2015) は二〇世紀英国の料理が二度の大戦を経て脱「フランス料理」化する過程を観察し、またみずから実践した料理家で、第一次世界大戦前にこの料理を食べた経験はありませんが、彼女が育った戦間期にもなおリフォームクラブ風の濃厚な「フランス料理」は生きていました。第二次世界大戦後になると、英国の冠動脈疾患死亡率が他の欧米諸国より顕著に高いことが知られるようになり、その背後には乳脂肪食材（バター、クリーム）の相対価格の低下と、こうした食文化とが作用しています。フランスも一人あたり乳脂肪摂取量は英国と同程度ですが、冠動脈疾患死亡率は英国よりはるかに低いことが「フ

シエリー、ポトワイン、もしくはマデイラ大さじ四杯  
ハム賽の目切り大さじ二杯  
調理済み牛タン賽の目切り大さじ三杯  
固茹で卵の白身一個分みじん切り  
レッドカーラント・ゼリー大さじ一杯半  
塩、挽き立ての黒胡椒

〈カツレツ八枚の衣用に〉  
溶かしバター二五<sup>グラム</sup>  
ハムみじん切り大さじ一杯  
調理済み牛タンみじん切り大さじ一杯  
パセリみじん切り大さじ一杯  
〈揚げ油用に〉  
バター五〇<sup>グラム</sup>

まずソースを先に用意し、カツレツが揚がったらすぐに供せるようにします。バターとオリヴ油を小鍋で熱し、タマネギを五分間弱火で炒め、マッシュルームも加えてさらに三分間熱します。小麦粉を入れて炒め、出汁を加えて沸騰させ、濃厚になるまで煮ます。ソース用の残りの材料を加えます。

カツレツ用羊肉の形を整え、溶かしバターを塗ります。塩胡椒した小麦粉を肉にまぶします。その他の衣用材料すべてを混ぜ合わせて塩胡椒し、肉に押し付けます。

レンチ・パドクス」として英語圏で話題となったのは二〇世紀末です。

カツレツ八枚を揚げるのにバター五〇<sup>グラム</sup>では、油の量としては少なすぎるように感ずるかもしれませんが、英国でも大陸欧州諸地域でも深鍋に大量の油を入れて泳がせるように揚げるのは稀です。フィッシュ・アンド・チップス屋では身の厚い魚の切り身に厚い衣を付けて、大量の油の中で泳がせて短時間で揚げますが、これは大量に調理する必要があるからです。料理屋でも家庭でも揚げ物は肉を薄く伸ばして少量の油で両面を何度か焼くようにして調理するのが通例です。英語の“*fly*”は、油で炒めたり、フライパンに食材を横たえて加熱することを意味しています。大量の油で天ぷらのように揚げることを指す場合は、“*deep-fly*”とこの語を用います。

このレシピのもう一つの特徴は、衣にハム・牛タン・パセリが仕込まれ、ソースも大量のハム・牛タンと茹で卵、レッドカーラント・ゼリー、さらにシエリーなどの酒で、濃厚な味と香りを演出しているところです。素材（ここでは羊肉）の風味や食感を活かすよりも、料理人が設計した「理想状態」を実現するためにさまざまな食材を惜しみなく用いて味を作り上げる、つまり、悪くいえば、ごてごての過剰調理こそがこの時代の「フランス料理」の本質です。

おのづか・ともじ

東京大学特任教授／名誉教授