

滞英2年の 生活を顧みて

— 6 —

庶民の生活(1)

砂川 一郎

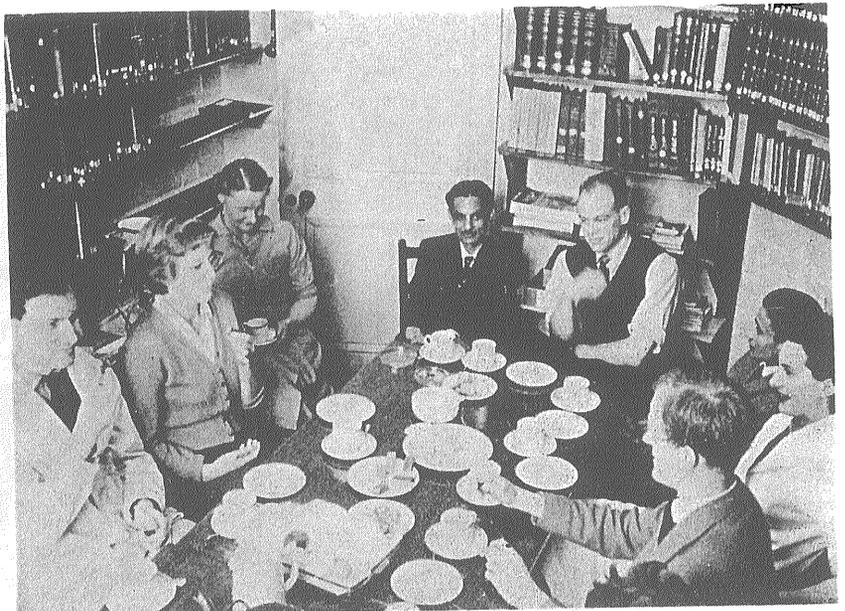
私は 2年間の滞英中2軒の英国人家庭で下宿生活をした。最初の一年半は70歳を越える老人夫婦の家庭で残りの半年はそこで知り合った私と同年輩の若い機械工場の技師長の家庭で下宿生活を送った。いずれも典型的な英国の庶民たちである。カレッジでの生活も典型的とはいえないまでも 英国庶民の生活の一部を代表しているであろう。これら英国庶民の間にまじってすごした2年間の生活を思い起こしながら 庶民の生活様式や生活感情などを思いつくまに書きつづってみよう。

「お茶」

英国人のお茶好きは あまりにも有名な話で ホッテントットの間にまじって原始生活を余儀なくさせられても お茶をとる習慣だけは決して失わないであろう。どんな場合でも どんな所へ行ってもお茶の時間を決して忘れないのが英国人である。カレッジの生活でも午前と午後のお茶の時間は大切なものでこれに出席しないような外国人留学生は 英国人の仲間からたいていボイコットされてしまう。お茶の時間は 午前は10時半か11時近く 午後は3時半か4時近く このころになると お茶の準備をする教室本館の工作室から “Tea is ready” (お茶の準備ができましたよ) と電話がかかってくるか あるいは実験室のだれかが “tea time” と声をあげる。私たちはぞろぞろと教室本館の方へ移動するのである。(私たちは リンゴ小屋と通称する別びねの実験室で研究していた) 途上講義を終え お茶の時間に配給される砂糖パンを口にくわえながら ぞろぞろ歩いてくる undergraduate course

の女学生たちに出会う。玄關の石段に腰をおろしてパンをばくついている学生たちもたくさん居る。ちなみに カレッジのお茶の時間には カレッジの食堂特製のパンが 学生・職員の全員に配給される。このパンは日本の菓子パンと同じで 砂糖を上塗ったもの ジャムやクリームをはさんだものなどである。お茶は 職員には各教室で準備され 学生には学生控室で供されるこのお茶の代金が 1週間1シリング(約50円)だからたいへん安い。

お茶の出し方にも身分制がはっきりしていて 教授 教授秘書 助教授には それぞれの個室に運ばれ 若手研究者 博士課程の学生は図書室で 工作室の工員 研究補助員たちは工作室でといったぐあいである。大きなやかんにいっぱい紅茶も カレッジの食堂から配給のパンも 図書室に集まる若手研究者に会っては たちまち征服されてしまい 遅れて入ってくると “I am all right, Jack (残念でしたとでもいう意味)” とからかわれてしまい やかんの底の方に残った紅茶のかすを飲まざるを得ない破目におちいる。大体において皆食欲おう盛で お茶も大きなカップに2・3杯は平げてしまう。やいていのがミルクとお茶を半々位にしたのみ 日本式のレモンティーは きわめて殊殊なカフェバーでもなければお目にかかれぬ。お茶の時間は20~30分 自動車のことやフットボールのことに雑談の花を咲かせたり 学問上の討論が始まったりする。私の居た当座物理学教室にいた研究者の国籍は 英国をはじめインド パキスタン カナダ 南阿 日本と6種類にもわたっていたので しばしばお国自慢が出たり 激しい批判がと



お茶の時間 カレッジでも……



お茶の時間 道ばたでも……

びだしたり たいへんにぎやかであった。

ことにインド人は 自尊心が極端に強くまた反英意識がさかんなので 一生懸命英国のあらさがしをしては攻撃していた。英国のお茶は tea ではなくてたんなる brown hot water で こんなひどいやつはインドではこじきでも飲みはしないといった調子である。英国人たちは決して負けてはおらず インドやインド人に対して痛烈な皮肉をとばす。

朝のお茶が終り近くなると 博士課程の学生たちは教授に会いにゆく。教授のあいている時間が少ないので 会える時間はせいぜい5～6分位なのだが その間にそれまでにした研究経過を説明し つぎの教示を仰ぐわけである。学生たち ことにインドから来た人たちは なんとか自分の業績を教授に認めさせようと必死である。早く研究成果を認められれば それだけ早く Ph. D. がもらえるというわけであろう。インド人の留学生にとっては Ph. D. がとれるかと思われるかは サラリーや地位が倍増するのみでなく 留学費用を月賦返還しなければならなくなるかどうかの問題にかかってくるわけであるから 必死である。その気持は わからないわけではないが それがこうじて時にはそれほどまでしなくても思うようなところまで行く男がいるので いささかいやな感じを受ける時もあった。もっともインドから来ていた連中にいわせれば 私はそういうことを心配する必要がないから



お茶の時間 海水浴に行っても どこに居ても英国人はお茶の時間を忘れない

全たく幸福な身分だということになる。

お茶の時間は午前と午後の2回だが この他に毎食後と夜食に飲むことはもちろん お客があるとすぐ出したりする習慣など日本のお茶と大変よく似ている。しかし どんな環境に居ても つまり 旅行中でも仕事が忙しくても 外国に居ても お茶の習慣を決してくずそうとしない点 日本人よりもはるかに徹底しているようである。たぶん戦場に居てもお茶の時間には戦闘を止めてお茶をとっていることであろう。そのような漫画にしばしばパンチ誌 (英国の有名な風刺雑誌) などでお目にかかったものである。

「食 事」

英国の食事がたいへんまずいということは有名であるし 私も出かける前から聞かされていたので かなりの覚悟をしてはいたものの 実際に2年間毎日英国料理を食わされつづけると そのことのほかのまずさと単調さに あきあきするばかりでなく憎悪すら感じてきたものであった。料理は 国によって特徴があり その国の人々は自国の料理を一番エンジョイしているわけなのだから それを他国の者がとやかくいうのはたいへん礼儀にはずれることなのであろうが 英国人にはしばらく目をつぶってもらって 私の印象をあげすけに書かせてもらうことにする。

朝食は ヨーロッパ大陸の諸国と異なり大分重いものをとる。コーンフレークスやオートミルなどのセリアルに砂糖とミルクを加えたもの ベーコン・エッグ 紅茶にバター付きパンといったところが一般家庭の朝食のコースである。ところが 卵もベーコンもフライパン

いっばいの油の中で泳がせるようにして料理し おまけにその油を料理の上に一さじ位たらしめて持つてくるのであるから あっさりした朝食に慣れている私にはやりきれたものではなく 午前中 慢性的な吐気に悩まされ続けたものである。せめて卵だけでも あっさりといいた油の上で黄味が固まらない程度に料理してくればよいものを そうしたさらっとしたセンスなど さらに持ち合わせていないのが英国人なのである。

昼食 および夕食はふつう main dish と sweet dish の2コースで main dish は金曜日に魚料理となる以外は全部肉料理である。肉料理とじゃがいも 人参 青菜のゆでたもの又はすりつぶしたものを大皿いっばいにもりつけて 塩 こしょうをふりかけて食べる。こうして文章で書いてみるとちょっとおいしそうに感じがするが 実際は まるで味もそっけもないしろものである。まず肉料理だが 英国料理の肉料理は 全部かきあつめても おそらく7~8種類位しかないのではなからうか。ローストしたもの シチュー グリルしたもの等 いずれもが調味料をほとんど使わず 肉そのものにラードでものせて天火で加熱しただけ あるいは野菜と一緒に煮ただけという種類のものである。こうしたものに肉から出たグレービーをかけて供する。日本料理のしょうゆに類する いわゆる調味料は全く使わず いわんや砂糖やみりんのような甘味調味料は ここでは完全な御法度である。化学調味料は ごく一部の料理に深い関心を持っているの間では珍重されているが 一般にはこの種の調味料は全然知られていない。だから英国料理にはいわゆる味というものがない。



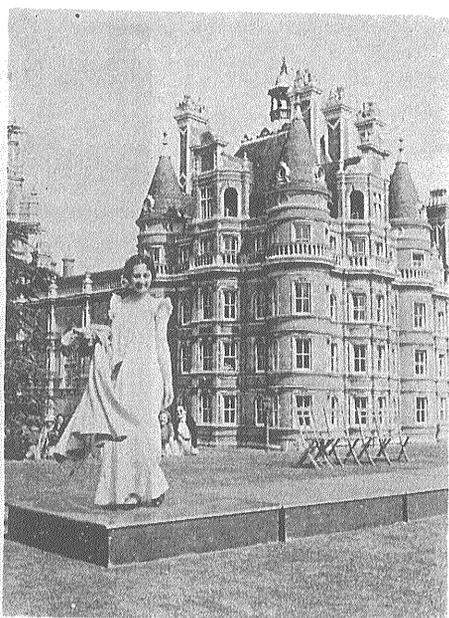
カレッジの庭での ひる休みの散歩

少なくとも日本料理に慣れた私には 味がほとんど感じられなかった。味つけはめいめいが塩とこしょうでやれというわけであろう。

金曜日ごとに食べさせられる魚料理も タラやサメのような大味の魚の大切れをフライにしたり蒸したりしたものにレモン汁をかけていどで 日本式の小味の魚にはお目にかかりたくても不可能だ。(ただし英国人ご自慢のスモークドサモンやキングサモンの料理は 仲々良い もっともこれは高級料理店でなければ味わえぬし べらぼうな値段である それにしても 私は英国のものより日本の小料理屋で作ってくれる サケのパタ焼きなどの方に文句なしに手を上げるし この間来訪した英国人に新宿の飲み屋でそれを出したらひどく感激していた 又食通をもって鳴る英国人の友人に日本から送ってもらった かんずめのサケのくん製を食べさせたら こんなすばらしいものは始めてだと感嘆これを久しゅう



カレッジの夏祭りでのバザー



同じくファッションショー

していた)

肉や魚に味がないのに加えて 一緒に供されるじゃがいも 人参 青菜などの野菜類は いずれもただ水でゆでたり煮たりしただけ又はすりつぶしたただけのもので味つけはしていない。 スプリングキャベッジと称する青菜も ほうれん草も 日本でならさつとゆでて緑の色あざやかな時に供するのに 英国では徹底的にゆでてゆでぬいて 青菜変じて黒菜となってから出すのである。これに又例のごとく塩・こしょうをふりかけて食べるわけで ほんとうにうんざりしてしまう。

その上料理法の種類が少ないので 毎週ほとんど同じ順序のメニューがくり返して出てくる。 さらにまずいことに 私は昼食をカレッジで 夕食を下宿でとっていた。 だからしばしば昼食にレパーを食べ 夕食に又同じ料理法のレパーを食べねばならぬ破目になったものである。 だから毎日 今日のお昼は何が食べられるだろうかといった期待がもてる代わりに 今日は何曜日だから何の料理だろうと 食べる前からわかってしまうのである。

こうなると食事の楽しみなど完全に半減してしまう。なるほど 1日3食ともに肉がつき量も豊富なのでカロリーの点からいったら 英国料理は日本料理よりも数段まさっているであろう。統計からみても 英国料理は世界一カロリーが高いそうである。私が2年間の滞英生活で約17kg(4貫500匁)も太ったのもその豊かなカロリーによるものと感謝している。しかし 楽しむ食事としては 味も もりつけも 色の配合もすべての点からいって世界中で最下級の食事に属するといっても過

言ではなからう。 私は帰国早々神戸の旅館で出されたふつうの日本料理の鮮烈な美しさに実に深い感動を覚え日本人のこの鋭い美的感覚 デリカシーにどれほど自分の国に帰って来たという感激を味わったかしのれない。こうしたデリカシーや美しさというものは 英国料理には絶対にみられない。ただ高いカロリーをとりさえすればよい思っているらしい 英国人の料理に対する無感覚さは 又その他の日常生活 感覚生活の面でもはっきりとあらわれて来ているように私には思えるのであるがこれについては またあとでふれることにしよう。

main dish のまずさにくらべると sweet dish は格段にまさっている。 sweet dish とはいわゆるデザートに相当するものだが 我々の想像以上に大量に食べる。お米をミルクと砂糖でかゆ状に煮たライスプディングとか チョコレートプリンとか イチジクやリンゴを天火で焼いたり 煮たりしたものをお皿に山もりにとって食べるのである。 ルーズベリー ブラックベリー イチゴ イチジク リンゴなどのくだものは たいいてい料理されて供されるが 多くはひどくすっぱくて私たちの口にはあわない。 オレンジ パナナ ブドウ ナシなど皆輸入もので リンゴだけが国産品である。このリンゴはたいへん小粒で味も良くない。これらの値段は日本よりも割り安だが 生のモモは英国では王侯のとるくだものに属する。

こうした日常の料理のほかに 日曜日とクリスマスには特別料理が作られる。日曜日の特別料理はサンデーディナーと称し たいいてい家庭で日曜日の昼食に供さ



→
ピカデリーサーカスの角の新聞売り
ペーパーのことをパイパー 2ペンス半のことをターペンスヘーペニーなどと発音しているのだからなかなか聞きとれない

れる。特別料理といっても 料理法そのものはふだんとあまり変りばえがしない。豚か牛の肉塊を 時におごつて鶏を丸のまま ラードや ジャガイも玉ねぎと共にガラスのうつわの中に入れて天火で焼くだけのことである。これをテーブルの真中に置き 一家の主人が肉片をきりそいでめいめいの皿に取ってくれる。野菜類はいつものとおり たいいていローストされた肉塊の半分はとっておいて月曜日の夕食に形を変えて出される。サンデーディナーといっても 料理そのものはこれでわかるように ふだんとあまり大差はないが ただ違う点は 朝食をわずかしかつら 昼食に大食し 夜食は又かゝるくすませるといったぐあいに サンデーディナーで大量に食事をとるといった点だけである。

クリスマスのディナーもほとんど同じで 豚や小牛の代わりに お金持の家では七面鳥の丸焼きを ちょっと程度が下がってあひるか鶏の丸焼きを 貧乏な家では豚を同じようにして料理するだけである。その代わり sweet dish に有名なクリスマスプディングを作る。

これはクリスマスの1週間前位から作っておく。小麦粉 干しブドウ クルミ たまご 月桂樹の葉その他をラム酒やチェリーブランデーでねり 天火で焼いて作るのであるが 味がきつくてしつこいこと われわれにはせいぜいひとときれししか食べられないしろものである。ところが英国人はこれが好物のようで クリスマスに訪問するとどこの家でもこれを出されるし 彼らは幾切れでも平気で平らげている。英国人にとっては クリスマスプディングのないクリスマスなど考えられないのであろう。ちょうど日本人にモチのない正月が考えら

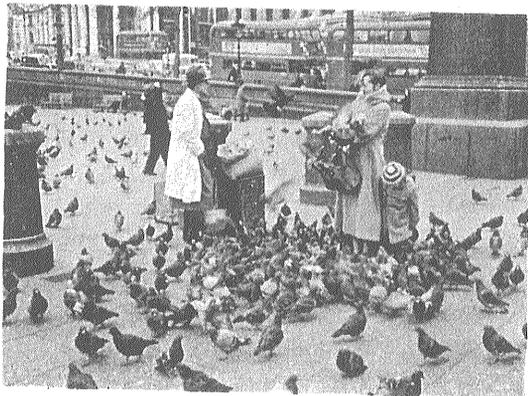
れないのと同じように。

四方海にかこまれていながら どういうわけか英国人は海のさちをほとんど食べない。せいぜい タラ サケ サメのたぐいだけである。エビもロブスターと称する大型のはさみを持ったものは食べるが 車エビ さくらエビのような シュリムプスと称する小型のエビはほとんど全く食べようとしない。イカやタコなど彼らにとっては 見ただけでもぞつとするようなしろもので 食膳に供するなど思いもよらないことなのであろう。貝類も全くといってよい位食べないし 海藻類など完全にそつばをむいてしまう。ロブスターやカキ あるいは サケなども 非常に高級な料理屋か 海岸の特殊な食堂に行かなければ食べられないのである。

イタリーや南仏 南スペインなどを歩くと イカ タコ 小エビのたぐいも結構おいしく料理したものが 一般の食堂でも食べられるのだが どうして英国人はこういう小味なデリケートな海のさちを食べないのかふしぎである。善意に解釈すれば 英国をとりまく海ではこれらの海のさちがとれないからであろうし 悪意に解釈すれば 英国人には本来こうしたデリケートな味を賞味する感覚 味覚の才能がないのであろう。生きるために食べるのであって 楽しむために食べるのではないということばが 英国人の食事に対する態度を一番びつたりあらわしているように私には思えるのである。そのくせ good food のガイドブックが結構ひろく読まれているのである。もっともこのガイドブックをたよりに 入った レストランではほんとうに感激するような良い



←
ハイドパークコーナ
ーに出ている
たじき絵かき
さん
チョークで路上
に絵をかいて喜
捨を待っている



有名なトラファルガースクエア

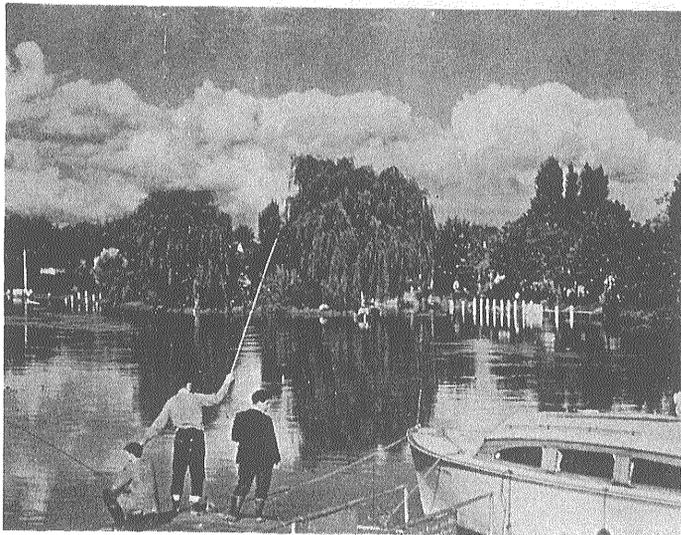
食事に出くわしたためしはなかった。おいしいなあと
 思ったところは たいていフランス式の料理を出しており
 純英国式の料理は ずいぶん高級なレストランでも ほん
 とうによいものにはなかなか出くわさないのである。

ましてや 市中の食堂では せいぜい腹をふくらませ
 ることのみを目的として入れば無難で おいしいものを
 食べてやろうなどという大きな望みをもって入れば た
 いていの日本人ならガッカリすることうけあいである。
 もっともそんな中に われわれ日本人でも とうやう満足
 することができる料理がひとつだけある。それは コ
 ルドミート 魚の酢づけそれにチーズ たまごとレタス
 ウォータークリス トマトなどの生野菜のみのサラダで
 食事をするのである。色のとりあわせもよいし ウ
 ォータークリスや レタスは新鮮で適当なかおりもあり
 なによりもまず英国ふうな料理の手を全然加えていな
 からである。

英国料理のうち main dish に比べて sweet dish は
 格段においしいと前に書いたが それにもましてすばら
 しいのは ホームメードのクッキー類である。 たいて
 いの家庭で土曜日から日曜日に 1週間分作っておくが チ
 ヨコレートケーキ コーヒーケーキ ビスケット類 ク
 ッキー類と種類もたいへん豊富であるし 第一ふんだん
 に濃厚なミルクやクリームが使っているのだからたいへんお
 いしく これだけは私も感心し 帰るまぎわには下宿の
 奥さんから 各種のケーキの作り方を書いてもらってき
 た。 もっともまだ日本でためしてみてはないが……

日本で作っても英国製ほどおいしくできるかどうかは
 ちょっと疑わしい。 というのは 英国のミルクは日本
 のに比べると格段に濃厚で美味であるから ミルクを主
 として使うクッキー類の味は 日本のミルクでは十分よ
 く出せないであろうと思うからである。 じっさい英国
 の各家庭に毎朝配達されるミルクは びんの3分の1位
 のところまで黄色いクリームが浮かんでいる。 これほ
 ど濃厚で純粋なミルクは 日本では牧場にでも行かない
 かぎり手に入らないであろう。 英国ではミルクを水で
 うすめることは法律で禁止されており これに違反した
 業者はきびしい罰則を適用される。 こうした濃厚なミ
 ルクを子供もおとなも実にふんだんに飲む。 平均して
 1日に1人3合〜4合位は 飲んでいるのではなからう
 か。 生で飲むし お茶と共に飲むし ケーキや料理に
 使って飲んでいる。

1日3食の肉料理と 3合の牛乳をとるのであるから



テムズ川畔

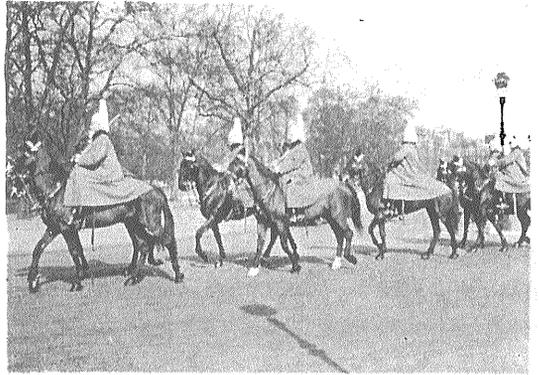


セントジェームス公園

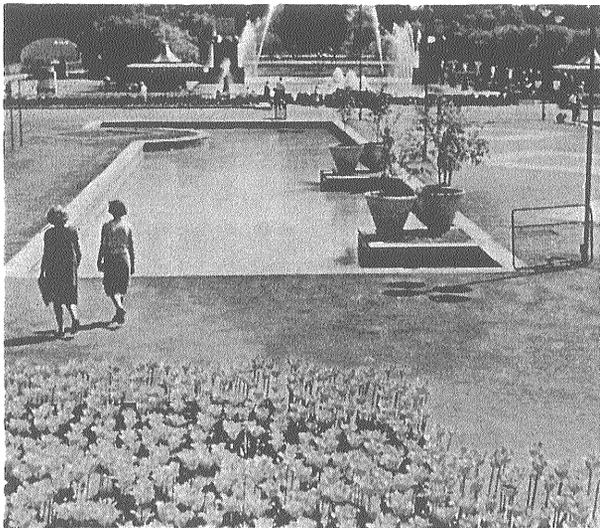
栄養価は満点だといえる。今までさんざん英国料理をこきおろしてきたが 栄養価の高さを考えてみると 見た目には美しいばかりでカロリーは いっこうに高くない日本料理と どちらが良いか 軽卒にいえなくなってきた。

実際 ひるめしをザルそば一杯でごまかしている日本のサラリーマンの食事と 英国のサラリーマンたちの昼食を比べてみるといささか考えさせられる。 もっとも日本料理のカロリーの低さは 日本人の生活水準の低さに由来するもので 収入さえ上昇すれば 美しくてカロリーの高いものに日本料理も変ってゆくかもしれない。

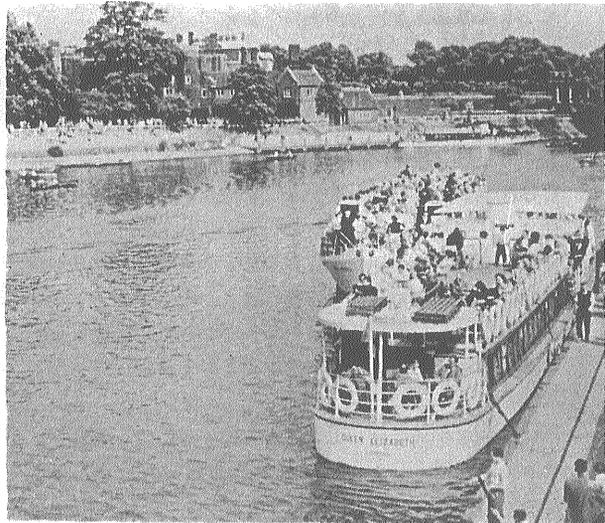
(筆者は技術部 地球化学課)



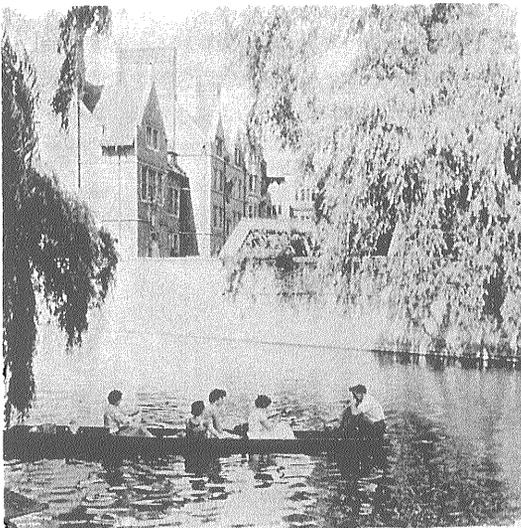
女王の騎馬衛兵の行進 (ハイドパークにて)



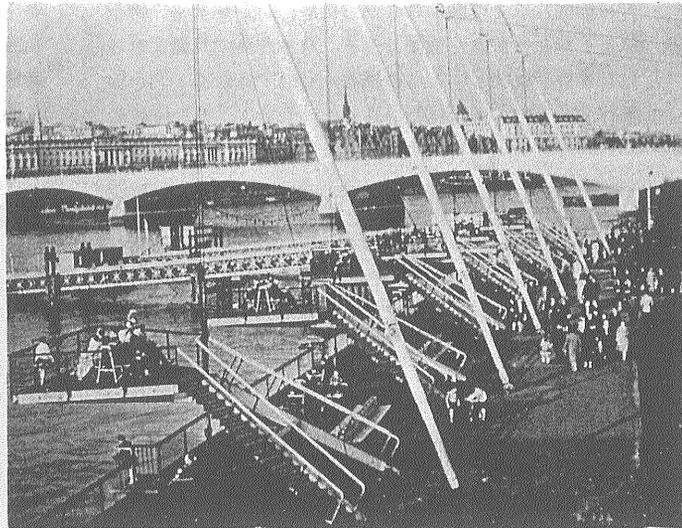
パタシー公園



テムズ川の遊覧船



ケンブリッジ大学学生の船遊び



映画に出てきたウォークロー橋 手前は Royal Festival Hall の前庭で夜ともなれば 若い人たちのいこいの場所となる