

Durham 2013/4/15

皆さま

その12をお届けします。

3月27日は久しぶりにお会いできて、嬉しかったです。

英国の人も思っていた以上に「おいしい食事」を楽しみにはしていますが、

そのために金や手間をかけるかどうか、どうも日本人やフランス人と

違うようです。おいしさへの努力をしない。

「英国料理もおいしい」なんていう本を出している日本の

著名料理家がありますが、「受け」を狙っているとは思えません。

ロンドンあたりのおいしいレストランと言えば、要するに英国料理ではなく、

限りなく「フレンチ」です。

尊敬していたサッチャーさんが亡くなりました。

あの当時の英国人の「怠けもの根性」をたたき直した大変な政治家だと

思っていますが、英国の庶民にはそんなことはわからない。労働者をいじめた

「怖い女」と言うことで、人気が無いですね。

次回はできればサッチャーさんへのオマージュにしたいと思っています。

増淵 文規

英国ダラム便り（その12）

【食を語る】

英国の食については「いかにまずいか」とか「意外においしい英国料理」などといった本が世の中に溢れていますので、あまり触れたくはないのですが、当地へ来て一年たちますので、人一倍「食」にうるさい人間として少しだけ、語らせて下さい。結論としてはとてもまずいのです。勿論これは私の主観ですから、おいしいと感じる人もなかにはいるだろうと思います。何故まずいのかについて考察してみたいと思います。まずは「食」に対する関心の薄さでしょう。日本人やフランス人、中国人とはこの辺のエネルギーが違う気がします。英国の人もおいしいものは大好きですが、おカネや手間暇かけてまで「うまいもの」を追求しようという気合いに欠けている。おいしいラーメン屋に2時間も並ぶ、あの日本人の根性は何でしょうね。英国人にはとてもクレージーに映るでしょう。英国に限らず欧州の北部では食材も限られていて、バラエティーに富んだ料理の開発は出来なかったんだと思います。「食」を楽しむのは欧州の南部ですね。英国でもTVの料理番組は大はやりですが、どれもいかに簡単に素早く調理できるかを競っているようです。次に食材の「煮過ぎ」、「焼き過ぎ」。これは英国人に独特のものかもしれません。ステーキが **very very well done** なのは聞いていた通りでしたが、野菜もくたくたに煮込んでとろけそうになっていることが多いです。ここまで煮込むと味が無くなりますね。なぜとことん火を通さないと収まらないのかはわかりませんが、当方の若い英国人教師は「半熟玉子は体に悪い」と親から習ったそうです。それから島国なのに色々な魚を食べない。英国で魚料理とは「Fish and Chips」とほとんどイコールでそれ以外はサーモンソテーばかり。海に囲まれているのもったいないと思います。生臭いのがイヤなんでしょうか。ダラムから近い海辺の街へ行こうと思って魚料理屋を調べましたがいずれも「Fish and Chips」のことだとわかって愕然としたものでした。「Fish and Chips」はおいしいし、大好きですが、海辺へ行けば違う魚料理もあろうと期待したわけです。英国では金曜日が「Fish and Chips」の日です。日曜の夕方は肉のローストの日で、こうやってパターンを決めるのが英国流か。毎食何を食べようかなどと頭を悩ますのは、彼らにとっては時間の無駄なのかもしれません。軽食といえばどこでもいつでも必ずサンドウィッチ。さすがにそろそろ勘弁してほしくなります。

好みの問題なのですが、英国でチキンと言えば胸肉の脂の無いパサパサしたところ。これが大きな塊で出てきますと、味もそっけもなく戦意を喪失してしまいます。大学の公式ディナーの時には事前に「チキン胸肉の大きな塊料理」でないことを確認するのが生活の知恵になりました。胸肉の塊なら「Vegetarian」料理に代えます。英国には **Vegetarian** がとても多い。宗教・哲学の問題ではなく、健康上でのチョイスのようです。学食でも必ず **Vegetarian Menu** が存在します。厳格な **Vegetarian** を **Vegan** といいます。インド人の客員教授に多い。乳製品や卵もダメですから、葉っぱと豆だけを食べているように見えます。それでもしっかり太っているのはなぜでしょうか。毎食時、乳製品等が入っていないかチェックが大変です。たった一人か二人のために学食も特別メニューを用意します。インドの人は要求がきつい人が多いから、学食に感謝するより、学食に注文をつけていることの方が多いようです。この人が日本に来たら大変ですね。奥さんが英国人で在住20年以上の日本人（当方の講師）に「増渕さん、うまいパン屋を知りませんか？」と聞かれたことがあります。これも好みな

がらうまいパンが見つかりません。そもそも田舎の食料品店は大手のチェーンかスーパーで、専門店というのが無い。パン屋、魚屋、肉屋、ワイン屋、いずれも専門店が無いことがつらいですね。パリのどこでも見かける、新鮮な野菜や肉や魚が溢れかえる店がずらっと軒を並べる光景は、そういえばロンドンでも見た覚えはないですね。英国にはパブ以外の外食の習慣が余り無かったとも聞きました。ダラムでもフレンチ風高級レストラン、**Fish and Chips**、外国料理、パブがあるだけで、いわゆる英国料理屋が見当たりません。それから英国には地方独特の料理と言うものがほとんど存在しないようです。ダラムでもケンブリッジでもメニューの品書きも、出てくる中味も一緒。全国統一同じものを食べている。スコットランドに行くと多少名物料理があるようですが、プロバンス料理だとかアルザス風などと言うのは存在しないのですね。

食を語るとどうしても英国に厳しくなってしまいます。この辺で少し流れを変えましょう。以上の話は英国の伝統料理の世界です。台所でも学食でも食の国際化が進み、昔に比べると「英国の食」がぐんとレベルアップしているのは間違いないようです。パスタ、ラザーニャやカレーは日常当たり前に出てきます。食に保守的な英国人も外国料理の良さを取り入れるようになってきたと思います。また田舎と大都会は大きく違います。特にロンドンでは全く不自由のない食生活が楽しめます。すしも（ロンドンでは）安く食べられるようになりました（残念ながらダラムの田舎の人には生魚はまだ無理です）。私の当国での「食」体験の半分は学食です。学食のレベルは昔のフランスの学食よりも豪華だと思っていますし、帝京大学の学食より上ではないかと思っています。スープ、サラダ、デザートが必ずあるのは立派です。少ない予算で学生向け高カロリーを狙うので年寄りには少々きついのですが、帝京の学生には十分。スペースが広く天井も高いのでゆったりできます。最後に「食」のマナー。これは素晴らしいですね。フォークはめったなことでは右手に持ち替えないで、小さな豆も左手で裏返しフォークで器用に拾っていきます。この点はフランス人は平気で右手に持ち替えますし、英国人から見るととてもマナーが悪いと映るようです。おいしさでついマナーを忘れてしまうのでしよう。

2013年4月10日

増淵 文規