

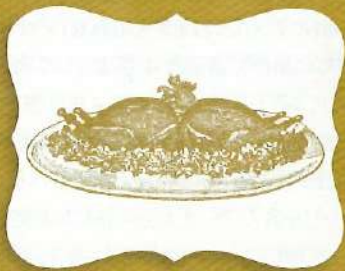
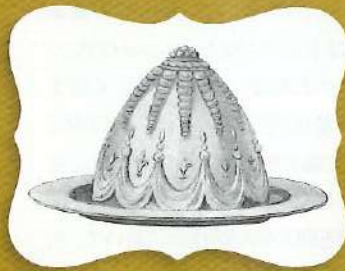
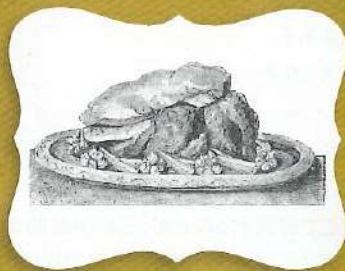
Athena Sources in Consumer Culture

THE ENCYCLOPÆDIA OF PRACTICAL COOKERY

A Complete Dictionary of All Pertaining to the Art of Cookery and Table Service
Illustrated with Coloured Plates and Engravings by Harold Furniss, George Cruikshank, W. Munn Andrew, and Others

Edited by Theodore Francis Garrett

19世紀イギリス『実用料理百科事典』



15000点に及ぶ料理に関するあらゆる項目を実用的に記述！ 図版総数2300点以上！
ヴィクトリア朝の繁栄を映す世界の食材を、多様な調理法と共に多数掲載。

厨房機器、テーブルサービスなどにも言及、
19世紀イギリスの食文化の全容を示す包括的資料！

定価 本体 **198,000**円+税【全4巻】

ISBN 978-4-86340-188-4 • c. 2000 pp., incl. c. 2330 ill. & 77 col. pl. • A4判

Athena Press

本当は美味しい国、イギリス

—セオドア・フランシス・ガレット編著『実用料理百科事典』の魅力—

原田 範行 ●東京女子大学教授

近代小説の祖とも目されるサミュエル・リチャードソンの『パミラ』(1740)の末尾近く、新婚ホヤホヤのパミラとミスター・Bが、ベドフォードシャーの邸宅から爽やかな空気を吸いつつ馬車を駆って近郊の村の農場を訪れるという場面がある。やはりこの農場を定期的に訪れていたミスター・Bの隠し子グッドウィンに



パミラが遭遇するという、重大な局面がここで展開するのだが、この印象的な場面は、農場で供されるクリームやバターの新鮮な美味しさに彩られ、それが、グッドウィンを引き取って大事に育てて行こうとするヒロインの純粋な気持ちと見事に調和している。パミラは少女に呼びかける。「こんなに気持ちのいいお出掛けができて、こんなにおいしいクリームやパンやバターが召し上がれるのですものね。」家政に関わる内容を主とする作品だけに、『パミラ』にはたびたび食事の場面が描かれるが、それが「不味い」という描写はひとつもない。イギリスで供される食事は概して不味い、という当今の定評はいつから広まったのかと思わず問いたくなってしまふ。

今般、アティーナ・プレスから復刻刊行される『実用料理百科事典』は、あるいはこの謎に答えてくれるかも知れない。ヴィクトリア朝末期の1892年から94年にかけて瀟洒な4巻本として刊行された本書は、「実用百科」の名にふさわしく、全体で約2,000頁、各種の料理はもとより、食材から食器、食卓の装飾や作法に至るまで、およそ15,000に及ぶ大小の項目が整然とアルファベット順に並べられている。その記述は具体的なレシピを含んでいずれも明快にして実用的、しかも食材や調理の歴史の説明にはヘロドトスやプリニウス、タキトゥスらも登場する。巻末には、索引はもちろんのこと、1890年代初頭に開催された主な晩餐会のメニューが掲載されていて往時をしのぶこともできる。モノクロの解説図版がほとんどの項目に付されており、これに加えて精細な彩色図版も多く、読者はどの頁を開いても、文章からだけではなく視覚的にも食欲をそそられることになる。

当時のヨーロッパを見渡せば、もちろん類書がないわけではない。フランスの料理百科や解説書の充実ぶりは言うまでもなからう。だが本書は、それらの影響を受けつつも、確固たるイギリスの食文化に裏打ちされた尽きせぬ魅力がある。項目をアルファベット順に並べることなど当たり前のようにも感じられるが、そもそもこの方法を活用して各種の食材やレシピを、専門の調理師にではなく一般家庭で使えるように解説したのは、今日でもその名を冠した料理書の多い、1852年から刊行されたイザベラ・メアリー・ビートン(1836-65)の『イギリス女性のための家庭雑誌』を嚆矢とするとよい。王侯貴族が食する高級料理ではなく、平凡ながらも豊かな自然に囲まれ、その中で育った食材

を調達してこれを大事に調理し、笑顔のあふれる食卓に提供する—ビートンのこの精神は、本書の、例えば食材に関する、あるいは食器に関する各項目などを典型として、確実に受け継がれていると言える。なるほど本書は編者代表のガレットをはじめ多くの男性調理師の手で編纂されたものではあるが、男性のシェフを中心に完成されたフランス料理とは明らかに異なるイギリスの伝統がここにはある。

もちろん、19世紀末イギリスの食文化が、当時の帝国主義的世界支配に支えられた繁栄にほかならない、ということは、例えば“Sugar”の項を見ても一目瞭然ではある。そうした繁栄があったからこそ、フランスをも凌ぐこのような規模の『実用百科』が多くの読者に迎えられたとも言えよう。だが、イギリスの食事が不味くなるのは、むしろその後の、経済効率を優先させた食品流通とそれに伴う生活様式の根本的な変化によるところが大きい、というのが、例えば『イギリスの食べ物』(1974)の著者として知られるジェイン・グリッグソンの見立てである。なるほど本書には、例えば“Beef”については35頁、“Rabbits”については15頁、“Potatoes”については16頁などと、基本的な食材や料理に関しては詳細な記述がある半面、今日の、例えばいささか観光名物的な“Scones”についての記述は1頁にも満たない。(その代り、“Cakes”については40頁ある。)つまり本書は、帝国主義的世界支配の反映という側面を持ちつつも、大量生産と大量消費の波の中で変質を迫られる伝統的な、そしてある意味できわめて人間的な食文化の最後の豊かな輝きを湛えたものと言えるのではあるまいか。いや、それは「最後の」輝きではない。21世紀を迎えた人間社会において、自然と調和した豊かな生活と人生を実現するための大事な糧についての情報と言うべきであろう。だから本書の読者は、本当に美味しいものとは何かを問い、そして間違いなく、そうした食事を十分に味わうことになる。あのクリームを堪能したパミラのように。

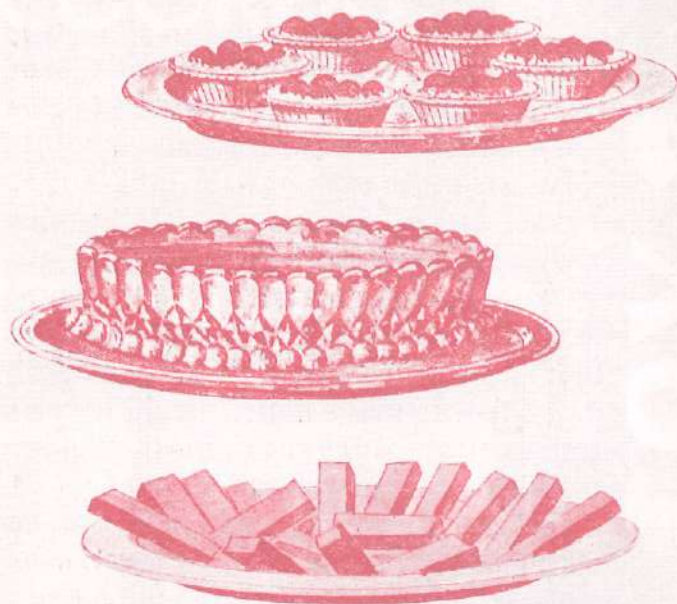


エスコフィエ以前の イギリス料理百科事典復刻出版によせて

飯田 文子 ● 日本女子大学准教授

このたび、2014年9月にヴィクトリア朝末期の1892年から94年に刊行された「実用料理百科事典」が全4巻で復刻出版されることになった。料理本はフランス料理に関するものが多いので、通常フランス語で書かれているが、この料理百科事典は英語版であるので、フランス語版のものよりも広い層に読まれることが期待される。

この書の特徴として第1に挙げられることは、掲載されているおびただしい料理の数であろう。もともとこの頃のイギリス料理はフランス料理とほとんど変わらないものであり、今日のイギリス料理の簡素なイメージとは異なる。例えば、日本でも親しまれている、カaramelカスタードプディングを第4巻のインデックスで調べてみると、“Cream caramel”、“Caramel custard”、“Caramel crème renversée”、“Custard caramel”、“Custard pudding”などいくつもの料理品目として掲載されており、それぞれにきちんと分量と作り方が記されている。現代から見ると同じものであり、その後作り方が整理され、一つの料理名に統一されていくのであるが、料理本がそれほど多くはない時代、しかも料理自体がその国や地方で、また各ホテルやレストランで等々、まだ情報交換の術がなく整理されていなかったため、様々な呼び方、異なった作り方があり、それらすべてを網羅し掲載したためであろうと推測される。それもあってか、19世紀以降、こうした状況を整理して、宮廷やホテルの料理人たちの5,000種の料理レシピを掲載したといわれる、オーギュスト・エスコフィエ著の「料理の指針」(1903年)は料理人のバイブルとも呼ばれ、さらにプロスペル・モンタニエとアルフレッド・ゴットシャルク共著「ラルース美味学辞典」(1938年)などにより次々と料理名と内容が整理され統合されていく。それでもなおかつ現代でもさまざまな料理名は残されているので、その本来の姿を調べられることはむしろうれしい限りともいえる。いわばこの時代の料理を研究している者にとって、様々な名称やその当時の詳細な記録・レシピは大変貴重であるから



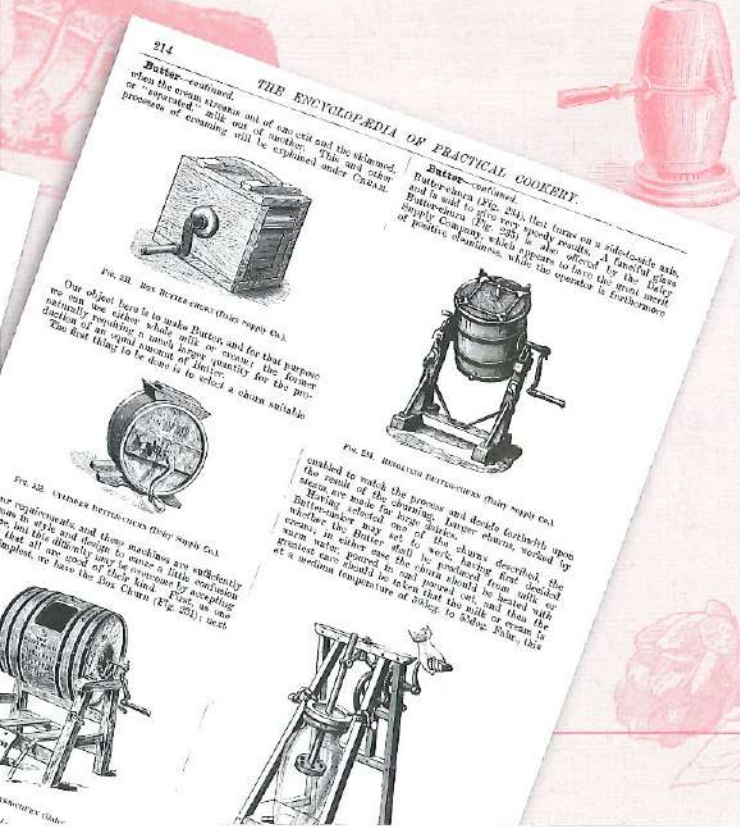
である。だれかの意図した整理がされてしまう前の実録の研究利用価値は高いと考える。しかしながら、改めて星の数ほどあったこの時代の料理に比較し現代人の料理はいかにシンプルなことであろうか。ちなみに、ソースベシャメルは現代の日本では、ホワイトソースのことを指すが、ここにはベシャメルブラウンソースなるものの記載もあったことも付け加えておこう。

第2に、その料理の定義、謂われが非常に詳しく書かれていることである。さらにその項目に関係する道具も詳細な絵付きで書かれている。例えば、“Tea”の項には、インドの王様の息子 Darma が中国に宗教行事で修行に出かけた際に茶葉の効用により成果を得た故事にはじまり、茶葉の位置による呼び方の違い、茶用の道具などの記事を読んでも大変興味深い。またケーキの項では、ケーキという言葉の定義、また日本では良く混同されているブラムケーキやメリークリスマスケーキ、ミンズミートの名前の由来、ショートケーキの本来のレシピなど調べていると興味は尽きない。

最後に、その時代の要人のパーティー献立集もある。例えばルーマニア国王夫妻をウインザー城にお招きしたときのメニューなどの記載から、当時の献立がわかる。献立というのは、単なる料理名の羅列ではなく、その時に出された一人分の提供順序も示しているのだから、どれくらいの料理が一人分として考えられていたか、サービスの状況なども良くわかる。ここではスープ、魚料理、肉料理は牛肉と鶏肉、その他サイドテーブルにコールドビーフやタンもあり、肉料理が現代のように1品でなく、種類が多い。肉料理に入るアントレ(入り口)という献立名があったのもうなずける。また、カラーのすばらしい挿絵も楽しみである。

このように、19世紀の料理は現在の簡素に整理されてしまった料理とは比較にならないほど種類が多く、当時の生活を反映する資料の宝庫である。もう一度混乱した料理名を整理してみるとときに、また統合されて、いろいろな呼び方をもつ料理を調べる際にこの百科事典は有益であろう。

時代が進化し、料理は退化した?とも思える、大変な数の料理を楽しんでいただきたいものである。



19世紀、大英帝国の繁栄の中でロンドンにはイギリス出身者とはよりフランスをはじめとする各国の優れたシェフが数多くいました。イギリス王室や貴族の館、ReformやCrockford'sといった社交クラブ、Café RoyalやCriterionなどの高級レストラン、St James, Westminster Palace, Langham, Midland Grand, Métropole, Victoria, Savoyといった高級ホテルで働く優秀な料理人が集まっており、フランス料理界では今でもその名を知られるルイ・ウスターシュ・ユード Louis Eustache Ude (1769-1846)、アレクシス・ソイエ Alexis Soyer (1810-1858)、チャールズ・エルミー・フランカテリ Charles Elmé Francatelli (1805-1876)のほか、フランス料理の現代的発展に尽くした人物として有名なオーギュスト・エスコフィエ Auguste Escoffier (1846-1935)もそうした一人でした。1890年代までに5000人ものフランス人シェフがイギリスに移住して働いていたとされ、ブルジョワ化した中産階級の美食への欲求も絡んで多くの料理展覧会や料理競技会が催され、料理学校も開設されるようになり、パリよりもロンドンのレベルが上がっているのではないかと考える人がいたほどです。そんな背景のもとで19世紀末になって刊行された、非常に充実した内容の料理百科事典が本書です。19世紀末までのイギリスで実際にされていた料理について最も詳しい、同時代の類書の中でもはるかに分量が多いもので、2006年刊の *Oxford Companion*

to Food (2nd ed.)によれば「この手のものとしてはこの以前にもまたこの以後においても最大規模の編纂もので、現在でも利用価値が高い」「記念碑的」な書物として紹介されています。

当時活躍していたイギリスほか各国のシェフと菓子職人たちが執筆にあたり、それをフードライターのTheodore Francis Garrettが編集、1892年から1894年にかけて24分冊で刊行され(製本のバリエーションは複数ある模様)、2300点以上の挿画と、77枚の色刷り図版が含まれています。当時のあらゆる食材や飲料が説明され、それらの多くにかなりの種類の調理法が示されているほか、調理器具、厨房機器、食器、テーブルサービスと装飾、地方の料理、専門用語など、19世紀の料理に関する事項が余すところなく掲載されています。

このように高級料理＝フランス料理のレシピと調理技法のほぼすべてが示される内容ですが、イギリス独自の食べ物とレシピについても相当量の記述があり、イギリスの志向性がよく映し出されています。また現代の我々の常識からしても、掲載事項の多様性は目を見張るものがあり、特に肉類、魚、スイーツ、ベリー類、木の実、飲料の種類の高さは驚くほどです。さらに、南欧、東欧、インド、中近東、カリブ海や北米の料理や食材、飲料も多く記されていることも特徴的です。



■テーマ項目一例

British food-related entries and recipes

Almack's confection • Bacon • Bakewell pudding • Balmoral cakes • Banbury cakes • Bannocks • Bath buns • Batter • Black puddings • Bloaters • Bovril • Brandy snaps • Brawn • Bride cakes • Brose • Broth • Brown Betty • Bubble and squeak • Buns • Candied peel • Caudle • Cecils • Chitterlings • Chowder • Cock-a-leekie • Colcannon • Crackers • Crowdly • Crullers • Crumpets • Cup cakes • Curds • Custards • Devonshire cream • Dough-nuts • Dumplings • Eel • Elder • Fadges • Fagots • Filberts • Flummery • Fools • Force-meats • Fowls • Fritters • Frumenty • Galantines • Gallinawfries • Giblets • Gingerbread • Gravies • Groats • Gruel • Haggis • Hasty pudding • Hips • Hokey-pokey • Hotch-potch • Howtodie • Irish stew • Ivory • Jellies • Jersey wonders • John Dory • Jumbles • Kale • Kid • Kipper • Limes • Maids of Honour • Marsh-mallow • Mince pies • Muffins • Mutton • Oatmeal • Ox • Parkin • Periwinkles • Pickles • Pies • Pigeons • Pilchards • Plum puddings • Porridge • Puffs • Sally Lunns • Scones • Scotch woodcock • Shortbread • Sowans • Thumb-bits • Tid-bits • Topsy cake • Toad-in-the-hole • Treacle • Trifles • Turtle • Twelfth cakes • Whitebait • Yorkshire pie • Yorkshire pudding など

European food-related entries and recipes

Ayoli • Baba • Bacalao • Barszcz • Bisk • Blinis • Bouillabaisse • Boutargue • Brandade • Choucroute • Cocido • Fondues • Gaspacho • Gnocchi • Guisado • Khulash • Macaroni • Nouilles, or Nudels • Olla-podrida • Pacla • Pizza • Polenta • Ravigoles • Ricotta • Rissoles • Sauerbraten • Semolina • Sour-croust • Spaghetti • Tutti frutti • Vermicelli • Zwickbuchen など

Non-European food-related entries and recipes

Allspice • Amnastich • Arrowroot • Bael • Ballachony • Bamboo • Bhajjecs • Bobotee • Bread fruit • Burdwan • Calalon • Capsicums • Cardamoms • Cassava • Chuppatee • Chutney • Cinnamon • Coca • Curry • Cuscus • Däl • Doopajias • Elva • Ghee • Gums • Hominy • Indian corn • Jhal freeze • Kabob • Kedgerie • Mangoes • Nutmegs • Okra • Passover cakes • Pilau • Pine-apples • Rahat Lakoum • Soy • Tapioca • Taro • Terrapin • Vanilla • Yams など

Drink-related entries

Absinthe • African beer • Alcohol • Ale • American drinks • Barrel • Beer • Birch beer • Bishop • Bitters • Bottles • Brandy • British wines • Casks • Cellaring • Champagne • Cider • Claret • Cobblers • Cocktails • Coffee • Cordials and liquors • Corks • Cups • Decanters • Flash • Gin • Grog • Het pint • Hoek • Imperial • Lager beer • Loving-cups • Madeira • Malmsey • Maraschino • Marsala • Mead • Palmwines • Perry • Port • Porter • Possets • Punch • Rum • Sherry • Soda-water • Spirits • Spruce • Stoppers • Stout • Syrup • Tankards • Tea • Toddy • Tokay • Toasts • Tumblers • Wassail • Whiskey • Wines など

Cookery terms and implements

Aspic • Baking • Barding • Basting • Blanching • Boiling • Bomb • Boning • Braising • Brine • Broiling • Broth • Browning • Carving • Choppers • Clarifying • Cleavers • Colanders • Coring • Cornets • Cradle-spit • Crusts • Crystallising • Curing • Devils • Digesters • Dipper • Drainers • Dredgers • Dripping • Emulsions • Essences • Extracts • Filters • Frying • Gelatine • Glaze • Graters • Griddle • Gridirons • Grilling • Heat-conductors • Hot-closets • Icing • Jiggers • Larding • Mashing • Ovens • Pickle • Poaching • Potting • Reducing • Roasting • Salamander • Sauté • Seasoning • Simmer • Singeing • Skewers • Skimmers • Slicers • Spatchcock • Spatula • Spits • Steak-tongs • Steaming • Stewing • Stewpans • Stock • Stuffing • Suet • Terrins • Timbales • Tongs • Trussing • Turcen • Turning • Warren's cooking-pot and curry-pan • Wisks • Zest など

Meals, dishes and presentation

Appearances • Ball suppers • Banquets • Barbecue • Baskets • Bills of fare • Borders • Breakfasts • Buffet • Christmas fare • Cocks' combs • Cornucopias • Cruets • Dinners • Dishes • Dish-covers • Dome-moulds • Easter eggs • Entrées • Feasts • Forks • Garden parties • Garnishes • Knives • Luncheons • Picnics • Plates • Salads • Sandwiches • Sauceboats • Serviettes • Spoons • Sultanes • Suppers • Table customs • Table decorations • Table linen • Table service • Trays • Weddings など

Food and cooking chemistry and hygiene

Additions • Air • Albumen • Alkali • Alum • Ammonia • Annatto • Appetite • Carbolic Acid • Carbon • Carbonic-acid gas • Cellulose • Charcoal • Citric acid • Coal • Colourings • Diet • Digestion • Ether • Fat • Fermentation • Flavourings • Food and food preserving • Freezers and freezing • Freezing mixtures • Fuel • Fusel oil • Gas • Heat • Ice • Refrigerating • Salt • Saltpetre • Soda • Store-room • Stoves and ranges • Sugar • Sulphuric acid • Tartaric acid • Ventilation など

Other various entries

Accounts • Amphitryon • Cooks and cooking • Economy in the kitchen • Gourmands and gourmets • Kitchens • Marketing • Menus • Seasons • Taste • Waste • Weights and measures など

【発行】

Athena Press

株式会社 アティナー・プレス



〒112-0011 東京都文京区千石4-33-18

Tel: 03(3946)2117 Fax: 03(5977)8026

E-mail: eigyo@athena-press.co.jp

http://www.athena-press.co.jp

【取扱書店】