

ロンドン「食い倒れの大阪」になれるか ——オリンピックとイギリスの食文化

大阪大学名誉教授 川北 稔

イギリスはまずい

ちょうど20世紀が始まる頃、夏目漱石は、文部省から派遣されてロンドンに「洋行」をした。いまの言葉でいえば、留学であるが、西洋の文明が圧倒的に進んでいて、日本は遅れているとみられていた時代には、憧れのニュアンスをこめて、「洋行」とよばれたのである。それくらいだから、漱石がロンドンで目にしたものは、何もかも、素晴らしいもので、圧倒される思いであった。

しかし、その漱石も、こればかりはいただけなかったものがあった。それはイギリスの食事である。だいたい、今日の東京や、「食い倒れ」の大阪には、あらゆる国の料理を提供する店があるが、イギリス料理屋というものはない。漱石が最も閉口したのが、朝食として供された「ポリッジ」である。「ポリッジ」は、オート麦の硬めの粥をミルクで溶きながら食べるイギリスの伝統的な朝食である。ロンドンで、このまずい粥に悩まされた漱石は、18世紀の英語辞書編者、ジョンソン博士が、その辞書のなかで、オート麦を「イングランドでは馬の食いものだが、スコットランドでは人間が食べる」として、スコットランド人からかかった故事にかけて、「さては、イギリス人が馬になったらしい」と日本に書き送った。

しかし、イギリスの食事についての、このような悪評は、もとより漱石だけのものでもないし、日本人だけの感想でもない。ほとんどの外国人が同じ感想をのべてきたし、ことは、19世紀に始まったわけでもない。イギリスの食事の悪評は、もっと以前にもさかのぼれる。

しかし、近年、この状況はかなり急速に変化しつつある。とくに、オリンピックを控えてイギリスでは、官民あげてこの悪評の払拭にのりだしており、劇的な改善も期待される。そこで、ひとつの手がかりとなっているのは、日本食である。

労働者のイギリスと貴族のフランス

それにしても、イギリス料理は、なぜこんなに

悪評をうけるようになったのだろうか。歴史的には、いくつもの理由が指摘されている。遠く17世紀には、ピューリタンの政権が確立し、芝居やダンスのような娯楽に加えて、香辛料などを禁止したことがある。また、18世紀には、フランスとの断続的な戦争——「第2次英仏百年戦争」——が起こり、対仏感情が悪化して、上流階級の家で雇われていたフランス人のシェフが解雇されたことも、一因となっている。寄宿制を基本としたジェントルマン教育が、寄宿生に「粗食」をよしとして文句を言わず、食べ物の味についてとやかくいうのは、フランスの軟弱とみなしたことも、大きな原因とみられる。

しかし、圧倒的な理由は、イギリス風朝食とフィッシュ・アンド・チップスに代表されるイギリスの国民食が、産業革命時代の都市労働者の食事から派生したことにある。毎晩酒宴で飲み過ぎ、朝食はコーヒー程度という、フランスなどの「コンティネンタル（ヨーロッパ大陸風）」とは正反対で、「重い」ことで知られる「イングリッシュ・ブレックファースト」は、厳しい労働に従う労働者に適した朝食であった。

1970年代のグリーン革命

それにしても、まずいことで定評のあったイギリスの食事情は、20世紀の最後の四半期になって、劇的に変化しはじめた。イギリスでは、外部から持ち込まれる新食材によって食の変化が起こることが伝統になっている。フィッシュ・アンド・チップスのポテトは、16世紀にアメリカから持ち込まれたものだし、イギリス風朝食の紅茶も砂糖も、17世紀に導入されたアジアやカリブ海の産物であった。

1970年代の食革命の原因も、ひとつは、第二次世界大戦後、激増した旧植民地などからの移民の流れであり、いまひとつは、1973年1月のヨーロッパ共同体（いまのヨーロッパ連合）へのイギリスの加入であった。

移民の流入は、それぞれの故郷のエスニック料理を、この国にもたらすことになった。こうした旧植民地食の移入の最初の例は、インドや中国のそれであったが、いわゆるキプロス紛争後、キプロス人の持ち込んだギリシア料理——ケバブなどが中心なので、実際は、トルコ料理というべきかも、たちまちひろがった。

また、イギリスのヨーロッパ共同体への参加は、南ヨーロッパ産の野菜類の流入をもたらした。「イギリス人がはじめてビタミンというものを知った」といわれるほどの劇的な「グリーン革命」が起こった。イギリス人が葉物野菜を、本格的に食べ始めたのだ。

しかし、1970年代以降の食革命には、もっと社会的・政治的な要因もあった。たとえば、同じ頃、付加価値税（VAT）が導入された。この税は日本の消費税にあたるものである。しかし、消費税と違って、教育や医療のような必需品にはかけられておらず、自宅で食べる「食品」にも課税されなかった。この新税が誘因となって、少なくともロンドンのような大都会では、外食に代わって、調理済み食品の「持ち帰り」——イギリスの英語では「テイク・アウェイ」——が、急速に普及した。この頃進行した女性の社会進出も、この傾向をすすめた。しかも、もともとまともなイギリス料理はなかったから、「お持ち帰り」された調理済み食品の大半は、エスニック料理であった。

スーパーマーケットの普及も同時に進行したが、そこでも同様の現象が起こった。こうして、イギリス人の食卓に、エスニック料理が急速に普及していったのである。中華料理の「持ち帰り」が急速にふえたのは、この頃のめだつた現象であった。日本食のすしなども、回転寿司などが出現する以前は、このようなかたちで普及した。

ロンドンは「大阪」になれるか

こうした、イギリス食革命の現実を、マーケットを覗くと一目瞭然となる。そこには、かつてはあまり見られなかった野菜やエスニック料理の素材があふれている。

ロンドンは、昔から青空市（ストリート・マーケット）が盛んなことで知られている。ハイドパークの北西にあるポートベロは、いわゆるガラク

タ市で知られているし、革製品や衣料品で有名なベティコート・レイン、古本のファリンドン、カリブ海の食品やグッズに溢れたシェパーズ・ブッシュなど、その種類も規模も様々である。だから、昔から、ストリート・マーケットの立派なガイドブックも出ている。なかでも、シェパーズ・ブッシュには、カリブ料理の材料がならんで、イギリスの食文化に大きな変化をもたらした。

表のカラー写真のバラ・マーケットは、ロンドンのストリート・マーケットのなかでも、最も長い歴史をもつマーケットの一つで、その紀元は13世紀とされている。ロンドン・ブリッジ駅の近くのガード下を中心に広大な範囲にひろがっている。もともとこの地域は、イギリス南部からロンドンにくる定期馬車の発着地であり、歓楽街でもあったので、売春も行われれば、熊いじめの見せ物もあるという猥雑さにも満ちた場所でもあった。かつて定期馬車の「終着駅」兼ステーション・ホテルであったジョージ・インは、いまも観光地となっている。

バラ・マーケットは、ストリート・マーケットであるが、そこで扱われているものは、食品など、日常的なものであり、卸売りが主流である。その限りでは、シティのレドン・ホール・マーケットや、いまはドックランズに移転した魚河岸のピリングズゲイト、コヴェントガーデンから南西のヴォクソールに移ったニュー・コヴェントガーデン青物市場などとも並ぶものである。

ともあれ、歴史的に、つねに外国の食べ物を取り入れてきた伝統のあるイギリスは、その悪名とは別に、いまや日本食などの導入によって、世界の食文化の結節点となりうる可能性をも秘めている。大阪は、「食い倒れ」といわれ、たしかにリーズナブルでおいしい食べ物屋が多い。しかし、たこ焼きなどの「粉もん」を除けば、「大阪料理」というほどのものはない。「京料理」とは違って、「大阪料理」の店は見かけない。にもかかわらず、大阪には日本中、あるいは世界中の食べ物が集まって、「食い倒れ」の名をほしいままにしている。オリンピックが終わる頃には、ロンドンが世界の「食い倒れ」になっているかもしれないと想像すると、楽しい。