
5 ヨークシャー・プディング

イギリスに来て、それまで学校教育で習わなかった英語で驚くことがある。サブウェイが地下道で地下鉄はアンダーグラウンドだったり、休暇で旅行に行ったりするのをホリデイといい、宿泊する施設をさす一般的用語がアコモデーションだとか。

プディングについては、多少の予備知識はあったが、やはり違和感がある。

あるバンク・ホリデイの昼のこと。そうそう、バンク・ホリデイというのもなじみのない言葉だ。もともとは、銀行が仕事を休んだ日らしいが、今では全体の休日になっている。その休みの日に、昼ご飯を食べに近所のパブにでかけた。

サンドウィッチやハンバーガーが多く、あまり食べたいメニューがないので、話に聞いたヨークシャー・プディングにトライしてみた。値段は400円弱。パブの料理は、どれもとても安くて比較的味がよい。

出てきた料理は、パンでできた深皿に挽き肉と野菜を煮たものが入っているという感じだ。アップルパイの縁を高くしたような形だが、パイではなく、どちらかと言えばパンだ。直径は20cmで、高さは6cmくらい。ナイフとフォークでどうやって食べようかと思案しながら、縁を切って中の肉や野菜を乗せながら食べた。地元の人たちが好むものだから、それなりにおいしい。

パブの料理で、私がいちばん好きなのは、スキャンピだ。スキャンピは小エビのフライ。エビの形はしていないが、味としてはほとんどエビフライと同じ。それに、チップスとよばれる、フレンチ・フライドポテトや豆がつく。困ったときのスキャンピだのみで、こればかりは口に合わないことがない。ちなみに、日本でふつうにいうエビはプローンかロブスターでシュリンプは小エビである。

話はプディングにもどるが、このヨークシャー・プディングが、プディングの基本形だとすると、いろいろ派生形がある。シェフィールドのすぐ西には、ピーク・ディストリクトという、丘陵地帯がある。高いところはヒースにおおわれたやせた土地だが、川べりにはあちこちに美しい村が見られる。産業革命は、こうした村のひとつ、クロムフォードというところで、1771年にアークライトが水力を利用した紡績を始めたことからおこった。そのクロムフォードの



ベイクウエルのプディング (1996年撮影、著作権フリー)

北西 10km ほどのところに、ベイクウエルという町がある。このベイクウエルは、独特のプディングで知られている。

解説によると、1860 年ごろ、地元のホテルの料理人が、イチゴタルトをつくろうとして間違え、ジャムの上に溶き卵をかけてしまったというのである。しかし、味がよいのでそのまま定着し、代表的な料理になってしまったらしい。本場のプディングを手に入れようと、たくさんの観光客が訪れており、よくあることではあるが、2軒の店が本家争いをしているという。

ところで、パブで食べたヨークシャー・プディングだが、挽き肉はどうやら牛肉らしい。狂牛病がいちばん騒がれている時期で、イギリスに来てから自分で牛肉を食べたのは、実は初めてだ。イギリスの牛肉を守ろう、という声がある一方で、輸出は止まり、国内消費も落ち込んでいる。牧草地の牛たちには、消費の低迷で命をながらえたものもいるだろうが、予防的な大量屠殺の計画も進められている。何回か宿泊をお世話になったファーム・ハウスの人たちの生活が気掛かりである。

【付記】 狂牛病は BSE または牛海綿状脳症というのが普通だが、あえて当時の呼び方である「狂牛病」のままとした。