

まずはロースト・ビーフからいまも息づく英国の「肉歌」

婦人雑誌などを開くと、煮ものの味つけは「サシスセ」でいこう——つまり、砂糖、塩、酢、しょうゆの順で味つけするのが決め手——といった暮らしの知恵があなたかも真理を語るかのごとく披露されている。が、食の評論家でコラムニストの玉村豊男氏によると、英国にはつぎのような古くからの「肉歌」にくうた（？）があるそうである。

日曜あつあつロースト・ビーフ　月曜日には冷えきって

火曜になつたらコマ切れた　水曜残りは挽きつぷし

木曜カレーで匂い消し　金曜日にはスープの出し

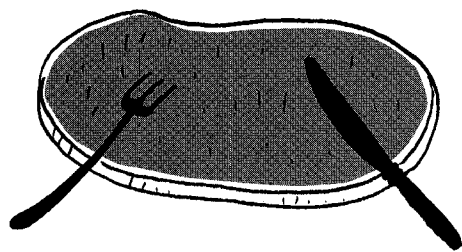
それでも肉が残つたら

土曜でとうとうコッテージ・パイ（同氏訳）

氏は、このように、一回のロースト・ビーフを一週間がかりで食べるしふとさが英国人の身上とおっしゃる（同感！）

しふとさといえ、この古歌では「月曜日には冷えきって」となっている月曜日にも、じつはいつのころからか「バブル・アンド・スクイーク」（牛肉とキャベツのかき揚げ）とよばれる料理が工夫され、十九世紀にはこれに刻んだタマネギが加わり、戦後はさら

日 月 火 水 木 金 土



にゆでたじゃがいもにキャベツや芽キャベツをまぜ合わせ、コールドビーフとともにすりつぶしたものを両面がこんがりとし色づくまで揚げる——といった料理となつてレパトリーを広げて来ている。

食べ残りの肉がだんだん少なくなつて土曜日のフィナーレに登場する「ゴツテージ・パイ」は、文字通り「田舎家のパイ」とよぶにふさわしい素朴なパイ。英和辞典には、これを一種の「肉まんじゅう」としたものもあるが、決してまんじゅうではない。ロー

スト・ビーフが「ハレの日」のごちそうなら、ゴツテージ・パイはふだんの代表で、パイ皮を用いたパイではなく、英国伝統のプディングのバリエーションとみられるものである。

パイ皿に挽いた牛肉を入れ、その上をタマネギでおおい、上にマッシュポテトをのせてオーブンでキツネ色になるまで焼いたもので、これらの材料を小麦粉でとろみをつけて焼けばまぎれもないプディングとなる。かつての英国の剛健さがこんなところにもあった。