

都市生活とビール：家庭とノスタルジア

メタデータ	言語: ja 出版者: 静岡大学人文社会科学部 公開日: 2022-03-07 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 鈴木, 実佳 メールアドレス: 所属:
URL	https://doi.org/10.14945/00028651

都市生活とビール

—家庭とノスタルジア—

鈴木実佳

プラトン (427-347BC) が、「ビールを発明した人間は賢明であった。」と言ったとか、言わないとか、そんな議論が行われるほど、人は典拠を立派なところに求めてビールのもので盛り上がりたくなるらしい¹。Oxford Companion to Beer では、「ビールの歴史は人類文明の歴史である。」とまで言っている²。確かに長い歴史をもつ飲料である。また、ビールという飲料は、かなり特別な感情を呼び起こすものである。アンソロジー『ビール』は、ビールを愛する人々の様々な思い入れに満ちた考察が並ぶ³。

本稿のテーマは、家庭でのビール醸造である。イギリスの場合、ビール製造に免許をもつことが必要になり、事実上家庭でのビール製造に規制がかかったのは、1880年 (Inland Revenue Act, 1880, 43 & 44 Vict. Ch.20) のことだった。免許は年間1ポンド、また、施設及び機材登録を要することとなった⁴。その後、イギリス人が、正当な権利の回復であるかのように、自由にビールを醸造できるようになるのは、1963年になってのことだった。その間、免許のない人が醸造をきっぱりやめたとは考え難く、家庭では、無免許であってもビールのレシピを守り、イーストも分け合ったりしていたという⁵。合法的にビールを作ることができる免許所有者は、1960年代、全国で250人しかいなかった。1963年以降は、ビール醸造はルネサンスを迎え、自分で材料を手配してもよし、各ビール会社は、簡単に家庭でビールを作ることができるビールキットを提供している。家庭でのビール醸造が大っぴらにできるのは、1880年以前と、1963年以後

¹ より有名なのは、プラトンが「神を発明した人間は賢明である」と言ったという伝説であるが、それもしばしば否定される。

² The Oxford Companion to Beer, (New York: Oxford University Press, 2011). Kindle., Kindle edition, 'The History of Beer' entry.

³ 杉田淳子 武藤正人, ed. アンソロジー ビール (東京: PARCO出版, 2014).

⁴ <https://homebrewjournals.com/articles/>; Ian S. Hornsey, *A History of Beer and Brewing* (Cambridge: Royal Society of Chemistry, 2003),

⁵ <https://homebrewjournals.com/home-brewing-laws-uk/>

のことで、長い歴史をもっている。

ビール飲用のイメージ

ホガース（William Hogarth, 1697-1764）の版画「ビール通り」と「ジン横丁」（1751）では、1747年の「勤勉」と「怠慢」が対比されていたのと同じように、ビール飲用とジン飲用が対照的に描かれている。18世紀前半は、安価で強いジンが出回り、その悪影響が懸念されて、1729年、1736年、1743年、1747年、そして1751年と立て続けにジンの飲用を抑制しようとする法が議會を通過していた⁶。この時代の芸術家、著作家が積極的に残した作品がつくり上げている印象によれば、労働者の幸福を妨げるものはジンである。ホガースによれば、ジンは、争いと退廃と混沌と共にあり、酔って世話のできない母親の腕から子供は真逆さまに転落し、分別を失った別の母親が泣く子にできるのは、子どもの口にジンをもっていくことであるようだ。犬がしゃぶる骨に手を出す男は、それほど空腹なのか、自分も犬のつもりなのか。そして、身体を覆うものも満足にないのか、裸同然の女が棺にいれられようとしている。ジンを飲む人々は、「ジンという呪われた悪魔」にやられ、「死の一杯がやってくると、生命が奪われ」、「美德と真実は絶望に追い込まれ」、「窃盗、殺人、偽り」がはびこり、破滅に追い込まれる⁷。一方、ビールは、同じようにアルコール飲料であるが、ビール用大ジョッキと共に描かれるのは、勤労する人々で、健康そうに太っている。片手にジョッキを持つ肉屋は、もう一方の手で痩せたフランス人を持ち上げている。ビールは、「われらが島の産物」で、「勤労と技術がビールによって高まり、みごとに発展する」。不老不死の神酒にも比するほどのもので、「イギリス人の寛大な心を自由と愛であたためる。」⁸フランスとイギリスを対比する際にイ

⁶ 1740年代には、一人年間6ガロン（約27リットル）以上を消費していたと言われている。Thomas Maples, "Gin and Georgian London," *History Today* 41, no. 3 (1991), 42-7; Olivia Williams, "Spirit of the Age," *ibid.* 64, no. 12 (2014), 72.

⁷ ホガース「ジン横丁」の下部に記されているホガースの友人で牧師のRev. James Townleyによる詩。https://www.britishmuseum.org/collection/object/P_S-2-122.

⁸ 同じくTownleyによる。https://www.britishmuseum.org/collection/object/P_1868-0822-1593. 神酒は 'the Cup of Jove' (ユピテルの杯) で、Sir Philip Sidney (の *Astrophil and Stella* () のソネット70番に、She oft hath drunk my tears, now hopes to enjoy / Nectar of mirth, since I Jove's cup do keep (ll. 3-4)とあり、これへの言及であると考えられる。このような詩が添えられているので、これを受け止めるしかなく、また「ジン横丁」に比べれば、すっきりした街並みと健全な労働者に見えるものの、その対比だけではこの版画を読み切れていない印象をもつことも否めない。

ギリス人がビールと共に描かれる傾向は、18世紀末から特に目立ち、1779年のギルレイ（James Gillray, 1757-1815）作と思われる風刺画「礼儀」（1779）では、「ポーター（黒ビール）、ロースト・ビーフ、プラム・プディング」がイギリス人と共にあると書かれ、番犬マスティフを従えた典型的イギリス人ジョン・ブルが、彼を獣扱いする痩せたフランス人を睨みつけている⁹。ナポレオン戦争期には、たとえば、ロバーツ（Piercy Roberts, 活動時期1785-1824）の「国の対比、巨漢と痩せこけ」（1803-1807）では、イギリス人は、大量のコインと犬とビール大ジョッキを伴い、大きな腹をして満足そうにパイプをふかしている¹⁰。

『主婦大全』

1880年以前の家庭とビールの関係を、書物から探ってみよう。1727年のエリザベス・スミス（Elizabeth Smith, d. 1732）の『主婦大全』（*The Compleat Housewife*）は、1773年までに18版を重ねるほどの人気を誇った。30年以上にわたって「私は常に上流階級・貴族の家で雇われており」、そのような立派な家で長きにわたって認められてきた腕を彼女がもっていることを主張する¹¹。また、「もっともな理由があって言うのであるが、最も偉大な高みと完璧に私たちは到達しているのである。」と述べ、イギリスの料理を自信をもって記述する¹²。その彼女が扱っている飲み物は、おおまかに言って二種類である。まずひとつめが「酒類全般」である¹³。そして強壮剤または果汁飲料から成り、身体の調子を整えるのが目的の薬的な扱いの飲料がある。前者には、既製のブランデーなどに風味をつけるもの（たとえば、ブランデーにサクランボで風味付けをしたチェリー・ブランデー、白ワインを使ったバーレー・ワイン）なども並んでいる。その最後から二つ目のレシピが「強いビールを作るには」となっており、これは本格的なビール作りである。

⁹ https://www.britishmuseum.org/collection/object/P_1868-0808-5809

¹⁰ https://www.britishmuseum.org/collection/object/P_1948-0214-683

¹¹ 1727年の第一版を確認していないが、1728年の第二版では、2009年版と同様に、30年以上の経験の基づいていることが述べられている。E. S, *The Compleat Housewife: Or, Accomplished Gentlewoman's Companion: Being a Collection of Upwards of Five Hundred of the Most Approved Receipts in Cookery ... With Copper Plates Curiously Engraven ... To Which Is Added, a Collection of near Two Hundred Family Receipts of Medicines ... The Second Edition* (London: J. Pemberton, 1728), no page number.

¹² Elizabeth Smith, *The Compleat Housewife* (Alton, Hampshire: Chawton House Library, 2009 [1753]), p. 5.

¹³ All Sorts of Made Wines, pp. 236-255.

強いビールを作るには

1 バレルのビールを作るには、モルトを2bushels (1bushel: 36.37リットル)、小麦1/2bushelを粉碎機で碎き小麦粉も一緒に。湯を沸かし、大桶に注ぐ。覗きこんで自分の顔がみえるまで放置。それからモルトを入れ、そして小麦。混ぜない。2時間半放置。2ポンドのホップをいれた樽に注ぐ。ローズマリーの花をひとつかみ入れる。溶けたら銅鍋に。2時間煮る。濾す。さます。冷えてから発酵。濁りを取り去ってから発酵させる。少量のイースト。イーストが沈んだら、容器に入れる。発酵したら、全粒粉を1パイントと卵6個。密閉。1年。そうしたらボトルに。つぶす。モルトをよく混ぜ入れる。2時間そのまま。濾してつぶす。混ぜる。すりつぶし用の桶全体にわたって作業するように。濾したものを合わせると、美味しい自家製ビールの出来上がり¹⁴。

そして「酒類全般」の最後は、「ニトコ・エールを作るには」なのであるが、この7行の短いレシピはニトコの実の扱い方で、あとは「普通の醸造の仕方です」となっており、これだけではエールを作る参考にならない項目である¹⁵。

19世紀半ば

19世紀半ばの書物からは、ビートン (Isabella Beeton, 1836-65) の『家政読本』(1861) を選ぼう。この書物は、1859年から分冊出版で成功をおさめていたものを総合した大部の書物である。日本で言うと、江戸時代末期にあたる出版であるが、カバーしている範囲が広く、たとえば醤油が取り上げられている。「497番。最高のピクルス」に「ワイングラス1杯の醤油」が使われており、その後に醤油について説明されている：

醤油：これは、しばしば魚のために使われるソースである。日本からやってくる。豆類の植物の種から作られる。中国でも製造しているが、日本製が最良である。イングランドでこの商品の大規模な粗悪品についての記事が出ることもあるが、記事に書かれていることは本当であると思わざるを得ない。本物は、よい風味がして、さらさらではなく、透明度のある茶色

¹⁴ Smith, *The Compleat Housewife*, p. 254.

¹⁵ *Ibid.*, p. 255.

をしている¹⁶。

世間で出回っている食材について関心を払うジャーナリスト的な視点本領発揮で、用途、生産地、供給源、輸入国であるイギリスの市場の問題、そして真贋を見分けるコツまで伝授する。この頃、都市生活者は、薄められた牛乳や、おが屑の混ざった砂糖、妙に膨らんだパンなど、生産者と消費者が切り離された食品調達の仕組みに乗じて、消費者を騙すことも厭わないような利潤追求に徹した安価な代替品や粗悪品に敏感になっていた。

ビートンのレシピ集は、分冊出版のときには、新聞『タイムズ』1859年10月22日付に、「新たな実用書、毎月3ペンスで、どんな家庭にもぴったりで、これがあれば日々の節約になり、しかも一生モノ」と評され、毎月の支払としてはお手頃価格で売り出した¹⁷。後にまとまった1冊になると、その大きな買い物もしたくなるという仕組みだった。書物としての出版後しばらくした1868年2月29日の同じく『タイムズ』で、既に140,000部を売っているベストセラーであるとされている。その後もこの書物は、形を変えて、出版を重ね、「ビートン」の名前を冠すると、レシピ本は売れるという状況が長く最近まで続いていた¹⁸。

イザベラは、1856年に結婚して、「ビートン夫人」となった。彼女の夫 (Samuel Orchard Beeton, 1831-1877) は出版会社を経営し、たとえば、アメリカのストウ夫人の『アンクル・トムの部屋』(1852) の出版権利を得たことからわかるように、世の中が進んでいくべき道に向くことができ、しかも儲かるということを知りぬく商才をもっていた。イザベラ・ビートンは、実家が大家族 (母は最初の結婚で4人、継父の連れ子4人の他に、新たに13人の子が生まれた) で、その長女として有能に家事と育児補助をこなしていた人物で、ドイツで教育を受け、夫の出版社が発行していた雑誌『英国家庭画報』(*the Englishwoman's Domestic Magazine*, 1852-1879) に1859年から、執筆者として関わるようになっていった¹⁹。分冊出版していったレシピなどは、若い彼女のオリジナルではな

¹⁶ Isabella Beeton, *The Book of Household Management* (London: S.O. Beeton, 2003 [1861]), pp. 238-239. 大豆は現在は「大豆属」の分類であるが、「いんげん豆 (Dolichos)」の仲間としての分類で述べているところを「豆類」と訳した。

¹⁷ 1851年の万博入場料は、3ポンドでこの3ペンスの240倍だった。

¹⁸ S.O.Beeton社が出版したこの書物の版權は、Ward Lock Ltd.に売り渡され、その後Cassellに渡り、現在はOrion Publishing Groupが所有する。現在のOrion Booksでは、*Mrs Beeton's Classic Meat Dishes*などBeetonの8種の書物が販売されている (<https://www.orionbooks.co.uk/?s=beeton>, accessed 12 Nov 21)。

¹⁹ Kathryn Hughes, *The Short Life & Long Times of Mrs Beeton* (London: Harper Perennial, 2006),

く、彼女が集め、編集したものである。ビートン夫妻は、どのような出版物が購買者に訴える力をもっているかに敏感に反応して出版していったのであるから、その内容として選ばれた項目や、提示のしかたは、時代のニーズを映していると考えてよい。

その書物に登場するビールをみてみよう。ビールへの言及は、ビール作りの材料にもなるもの、ビールを使った料理のレシピ、ビールを使った飲料のレシピ、そしてビールそのものの作り方が出てくることが期待される。まず、ビール作りに使える材料として、ニンジンが挙げられている。121番 ニンジンスープに添えられたニンジンについての説明は次のように述べられている：

ニンジン：イングランドには自生するニンジンがあるが、白っぽく小さいもので、あまり重宝されない。よく使われている栽培種のニンジンは、エリザベス女王時代に導入された。当初はたいへん珍重され、淑女たちが葉を帽子の飾りにした。調理法において、特にスープやシチューで非常に高い価値をもつ。モルトの代わりにビール製造に使うことができ、蒸留で大量のアルコール分を生み出す。…²⁰

身近な野菜では、玉ねぎの項目にも触れておこう。1130番の「グレイビーのための焦がし玉ねぎ」の項目に添えられた「玉ねぎの性質」から：

玉ねぎは、白く、えぐく、揮発性の油分をもち、融解した硫黄成分、アルブミン、結晶しない糖分を多量に含み、粘質もある。…アリウム系の種のなかで、玉ねぎは最も多く揮発成分をもつので、根の皮をはがそうとすると必ず目をやられる。汁は、酸性だと感覚的によくわかり、発酵によって酢に変換できる。水とビールカスを混ぜると、蒸留によりアルコール飲料を産する²¹。

他に、ビールを作る際に使える材料では、1224番の「ネリーおばさんのプディング」に添えられた「糖蜜」の項目では、糖蜜が「ビール、ラム酒、色の濃い

esp., pp. 92-3, 95-6, 166, 58-9, 65-69, 188.

²⁰ Beeton, *The Book of Household Management.*, p. 64.

²¹ Ibid., p. 578.

シロップを作るときに使える」とも記されている²²。1718番の自家製パンには、「イタリアキビ、あるいは大インドキビ」についての説明があり、これはビールの発酵に使うだけでなく、人間が食べると書かれている²³。1833番の「ジンジャー・ビール」は、アルコール飲料ではないが、発酵させて作る飲料である²⁴。「ジンジャー・ビール」は、2152番では、「ピクニックに忘れてはならないもの」の中に数えられている²⁵。

ビールはワインなどと同様に、執事がいる家では執事の監督下に置かれる。2163番の執事の仕事リストのなかに、醸造がある²⁶。メイド一人だけを雇っている場合には、ビールを注ぐのはメイドの役である(2348番)²⁷。

子育てや病人の看護の場面にも良質の栄養源としてのビールが登場する。子供は開放的で陽の当たる部屋で育て、病人としてでなく扱い、「肉を食べさせ、牛乳か軽いビールを飲ませるように」とあるのは少々驚きかもしれない(2415番)²⁸。関節の不調には、「栄養をとりすぎないようにせねばならず、ビールは抜きで」過ごさせる(2616番)²⁹。捻挫の場合、許さない方が良いのであるが、普段よく飲む人には、「ビールを少量飲むのを許しても良い」(2761番)³⁰。

191番の「ごたまぜ煮」に使用する「テーブル・ビール」の説明では、自分で作るのではなくて、プロの醸造所が作ったものを使うようにと指示がある。

テーブル・ビール：これは弱いエールに他ならず、強さというよりも、見た目の透明度と心地よい苦味を求めて作られる。これは、良質のペール・エールまたはアンバー&モルトからロンドンのプロの醸造者が製造しているし、またそうでなくてはならない。通常、6バレルができるのは、モルト1クォーター、ホップ4～5ポンドを混ぜたものである。飲み物として、新鮮なときは美味。だが長くもたない³¹。

²² Ibid., p. 621.

²³ Ibid., p. 840.

²⁴ Ibid., p. 839.

²⁵ Ibid., p. 960.

²⁶ Ibid., p. 963.

²⁷ Ibid., p. 980.

²⁸ Ibid., p. 1016.

²⁹ Ibid., p. 1070.

³⁰ Ibid., p. 1089.

³¹ Ibid., p. 101.

自家製を作るのではなく、プロが作ったものを買ってくるのが当たり前になっており、また、これを製造するのは、都市生活者の身近にあるロンドンの醸造所であるべきだと述べている。また、1817番のカウスリップワインには「良質の新鮮な醸造所のイースト」を使うようにという指示があり、醸造所が身近にあって、イーストをそこで手配することが前提になっている。儉約と節制と勤勉に励む都市の文化的な生活を送る女主人は、良質で安全でなるべく純粋な食べ物を求め、多くのものを自らさばき、ローストし、オープンで焼くこと理想としていた。それでも、ビール醸造は、時間がかかるものであり、また、ロンドンには手近に醸造所があり、そしてビールを購入できる店があったので、プロに頼ることが普通になっていたことが窺える³²。

イングランドの自由で美しい家庭

ビートンの『家政読本』には上記のように、ビールへの言及が各所にあるが、ビール自体を作るためのレシピが不在であるということが大きな特徴である。この不在は、かなり衝撃的だ。なぜなら、自家製ビールが本の中で主役になってもいるからである。

『家政読本』を開くと、まず最初の扉絵が目に入る。印象的に訴えかけることを意図して挟まれている絵である。ここには、「イングランドの自由で美しい家庭」が描かれている。この家では、豊かな収穫の時期を迎えて、そこに集う人々の周囲には、牛、アヒル、鶏、犬など家禽が配され、長閑な光景が広がっている。人々は、健康的に肥えていて、大らかに生活を楽しんでいる様子である。その中心に、集まった人たちに自家製ビールをふるまう婦人がいる。この扉絵で、自家製ビールが明らかに主役なのだ。

主役であるはずの自家製ビールのレシピが欠如しているのはなぜか。考えられるのは、この扉絵の性質である。この扉絵は、置かれた位置からいって、この書物のテーマを表している。この書物が訴えかけなかったのは、都市生活者に対してである。そしてここに描かれているのは、彼らが失った理想である。

³² 1814年には、現在の大英博物館にほど近いTottenham Court Roadに位置する醸造所の大樽の籠がはずれ、ビールが洪水を起こし、8名が溺れて亡くなるという事件があったのは有名な話である (<https://www.historic-uk.com/HistoryUK/HistoryofBritain/The-London-Beer-Flood-of-1814/>)。醸造所は大規模化の途上であり、また都会の人々の生活圏内にあった。ビール法 (The Beer Act of 1830) により、当初の8年間で全国で46,000ものビール酒場が新たに開店した。Lynn Pearson, *The Brewing Industry, A Report by the Brewery History Society for English Heritage*, 2010, p. 2.

「イングランドの自由で美しい家庭」は、産業革命によって、風景が一変し、穏やかなリズムをもって暮らしていた人々を、常に急き立てられる生活へ追いやり、助け合っていた親戚一同を離散させて、互いに見知らぬ都市暮らしをするようになる前の理想的な一幕ということであり、この光景は、私たちにとってノスタルジアを誘うものであるだけでなく、19世紀半ばのビートンの時代に既にノスタルジックになっていた。こうした情景を愛情をもって描くことができるのは、彼女や彼女の読者が、既にこれを失って、産業化された世界に生きているからである。読者はこれを見て、便利な産業化された都市の生活が、代償を払って獲得したものであることを確認させられる。

醸造が、大きな醸造所であれ、小さなものであれ、産業化され、専門化されていく途上で、特にこだわりのない人にとっては、家庭からビール醸造が消え、ビールは作るものではなく、近くの醸造所で買ってくる、あるいは醸造所が出している店に飲みに行く、ものになったと考えられる。それでも根強く家庭ビール作りは行われていて、それは味へのこだわりであるのか、ノスタルジーであるのか、あるいはその他の理由であるのか、その根強く続いた家ビール作りについて、出版された書物や18世紀以前の手書きのレシピブックから、都市に存在していた醸造所と家庭のつながりをみていくのを今後の課題とする。

Beeton, Isabella. *The Book of Household Management*. London: S.O. Beeton, 2003 [1861].

Hornsey, Ian S. *A History of Beer and Brewing*. Cambridge: Royal Society of Chemistry, 2003.

Hughes, Kathryn. *The Short Life & Long Times of Mrs Beeton*. London: Harper Perennial, 2006.

Maples, Thomas. "Gin and Georgian London." *History Today* 41, no. 3 (1991): 42-47.

The Oxford Companion to Beer. New York: Oxford University Press, 2011. Kindle.

S, E. *The Compleat Housewife: Or, Accomplish'd Gentlewoman's Companion: Being a Collection of Upwards of Five Hundred of the Most Approved Receipts in Cookery ... With Copper Plates Curiously Engraven ... To Which Is Added, a Collection of near Two Hundred Family Receipts of Medicines ... The Second Edition*. London: J. Pemberton, 1728.

Smith, Elizabeth. *The Compleat Housewife*. Alton, Hampshire: Chawton House Library, 2009 [1753].

Williams, Olivia. "Spirit of the Age." *History Today* 64, no. 12 (2014): 72.

武藤正人, 杉田淳子, ed. *アンソロジー ビール*. 東京: PARCO 出版, 2014.