

マーロー発の「名著」を立ち読み!



1. コンプリート・アングラー
アイザック・ウォルトン著
世界中の釣り人たちの「バイブル（聖書）」とも呼ばれる。英国随筆文学の代表作の1つ。釣魚術だけでなく、魚の生態、風俗、料理法、さらには人生にも通じる詩、格言などがちりばめられている。英国のカントリー・サイドの巧みな描写、英国らしいユーモアに満ちた文章も味わい深く、釣り人以外にも愛されている1冊。日本では「釣魚大全」などの訳本がある。1653年初版。

2. フランケンシュタイン
メアリー・シェリー著
世界的に有名なゴシック/ホラー小説。自然科学を学ぶ研究生、フランケンシュタインは、墓場の死体などから得た脳、内臓、手足といった体部と、「理想の人間」の設計図を元に人造人間を完成させる。しかしその姿は怪物としか呼べないほど醜いものだった。人間たちから迫害を受け続け、嘆き悲しむ人造人間は、「もう人間の前には現れない。だから、自分に異性の人造人間のパートナーを作って欲しい」とフランケンシュタインに懇願。しかし、その申し出が拒否されたため、人造人間は復讐を開始する…。1818年初版。

※映像でこのストーリーを追いたい方は、ロバート・デニロ主演の映画「メアリー・シェリーのフランケンシュタイン Mary Shelley's Frankenstein (1994)」をぜひどうぞ。

その平和なマーローの

その二カ所を訪れば名所巡りは終了。あとは、テムズ河沿いの散策、食事やアフタヌーン・ティーを満喫しよう。

「気軽にミシユラン」

名所めぐりのために移動手段やオープン時間を気にして焦る必要もない。この英国らしいのどかな田舎町をただのんびりと歩く中で、心が和むはず。

籠は後にこの本の名前にあやかっつ名前を変え、現在は四百年以上の歴史を持つ名門ホテル「コンプリート・アングラー」として、マーローの街を象徴する一つの名所となっている。



West Streetにあるシェリー・コテージ。「Shelley's Cottage」と表記された小さな看板や、シェリー夫妻が暮らしたことを記すプレートについてはものの、「フランケンシュタイン」の面影などは全くない。だが、一度訪れてみる価値はあるだろう。

原題を直訳すると「釣りの達人、瞑想する人の休息」。十一ページで紹介した言葉からも伺えるように、彼にとつて釣りは単なる娯楽以上のものだった。コンプリート・アングラーに記された釣魚術は、もちろん三百年以上経たない現代では時代遅れでそぐわない部分も多い。それでもいまだに本書が世界中の釣り人のバイブルとして愛され続けているのは、真の釣り人の原点を語る、色あせることのない「釣りの哲学」が説かれているからである。

世界の大怪物のひとつも誕生

マーローでもう一つの名所が、世界中の誰もが知るホラー/ゴシック小説『フランケンシュタイン Frankenstein; or The Modern Prometheus』に縁のある「シェリー・コテージ Shelley's Cottage」。フランケンシュタインの作者メアリー・シェリー Mary Wollstonecraft Godwin Shelley が、メアリーの夫で、当時の英国を代表する詩人、パーシー・シェリーと一八一七年三月から翌年の二月まで住み、同作を執筆した家だ。

この怪奇談義から生まれた話を、メアリーは一八一八年にゴシック小説『フランケンシュタイン』として発行。興味深いことに、その怪奇談義に居合わせたいたジョン・ポリドーリは、もうひとつの世界三大怪物である「吸血鬼 The Vampire」(一八一九年発行)を書き上げた。ちなみに、ポリドーリは、バイロンの主治医で彼の同性愛のパートナーだったともいわれている。

その年は長雨に見舞われ、一行は室内で時間を余した。そこでバイロンが退屈しのぎに提案する。「各々で二つずつ怪談を書こうではないか!」

今回のランチに取材班が訪れたのは、シェリー・コテージから近い、「ハンド&フラワーズ The Hand & Flowers」。一見バブのようだが、ミシユラン一つ星を獲得するレストラン。十ポンドからというお得なセット・ランチ(二または三コース)では、同店の実力の片鱗垣間見ることができる。テールクロスのない木のテーブルなど、温かみのある雰囲気も心地よい。「サンデー・テレグラフ」紙の十点満点中九点という高評価にも納得である。

また、テムズ河を見渡しながら、優雅に食事を堪能したい人は、「コンプリート・アングラー」の二つのレストランへ。一つは、河沿いのテラスでも食事やアフタヌーン・ティーが楽しめる「ボウ・ウオーターズ Bowaters」。そして、もう一つは同ホテルの大改装を経て、二〇〇八年にオープンした、チェルシーの有名レストラン「オーバシン Aubergine」の二号店だ。

さらには、マーローの隣町、ピシヤムにあるレストラン「ブル・イン The Bull Inn」も、マーローで覚えておきたい店の一つである。(レストランの詳細は十四、十五ページ)。

きらびやかな建築物はなくとも、『テムズ河の宝石』と呼ばれるこの街の景色と美食があれば、心も舌も満たされる休日となるだろう。



メアリー(左)とパーシー・シェリー

『フランケンシュタイン』に劣らぬ悲劇? メアリー・シェリーの生涯

1814年、ゴシック/ホラー小説『フランケンシュタイン』の作者、メアリーは、無神論者であるメアリーの父、ウィリアム・ゴドウィンと出会い、恋人、恋人の妻ハリエットがいたが、変人としてのメアリーに身重の妻ハリエットに「メアリーを事実上として、共に暮らす」と提案。もちろん、ハリエットは激怒し、ゴドウィンも節操のないパーシーと大事な娘との結婚に大反対。それでも愛し合う2人は「駆け落ち」という決断に至った。

メアリーとパーシーは、メアリーの妹(血縁関係はない)で、詩人、ジョージ・ゴードン・バイロン卿の愛人だったクレア・クレモントと共に、金に困窮しながらもフランス、スイス、英国を転々とする。そして本文でも述べたように、1816年、バイロン卿を頼って訪れたスイスの別荘で行われた「ディオダティ荘の怪奇談義」から、『フランケンシュタイン』の話が生まれた。

メアリーの生涯は悲しい死に満ちている。母親はメアリーを生んだわずか11日後に死去。「ディオダティ荘の怪奇談義」が行われた年の暮れには、シェリー以外の子どもを身籠り、入水自殺したとみられるハリエットの遺体がロンドンのハイドパークの池で発見される。これによりシェリーとメアリーは正式に結婚に至り、4人の子どもが生まれたが、長女は生後11日後に死去、長男、次女もそれぞれ3歳、1歳の時に病死。さらに、パーシーは1822年、イタリヤでヨットが転覆し、無残な溺死体として発見された。享年29。当のメアリーは1851年に53歳で生涯を閉じた。



マーロー橋 Marlow Suspension Bridge とオール・セイント教会 All Saints Church



遊歩道 Public Foot Path



コンプリート・アングラー Macdonald Compleat Angler

「テムズ河の宝石」

六月の澄み渡る青空と、深々とした緑が描き出す申し分のないコントラスト。それを背景にたたずむ、街のシンボル、マーロー橋 Marlow Suspension Bridge の傍には、背の高い尖塔が目を引きオール・セイント教会 All Saints Church と、格調高きホテル、コンプリート・アングラー Macdonald Compleat Angler。

また、街を悠々と流れるテムズ河沿いの遊歩道 Public Foot Path を歩けば、やさしく穏やかな時間に身をまかせることができる。河には水鳥たちが優雅に戯れ、爽やかな初夏の風が駆け抜ける度にキラキラと水面が光る。

まさに、一幅の絵のような眺め。我々取材班が訪れているこの地がなぜ「テムズ河の宝石 The Jewel of the Thames」と呼ばれるのか、説明を受ける必要があるはずもなかった。

街の名をマーロー Marlow という。バックinghamシャーの南西に位置し、ヒースロー空港から西へ約十五マイル。アングロサクソン語(古英語の「湖が干上がった後にできた地」という言葉を語源とする街で、実際この地には大きな湖があったという)。

マーローは C P R E (the Campaign to Protect Rural England) が主催する Buckinghamshire Best Kept Village に幾度となく選ばれている。隅々まで手入れの行き届いた景観に、この地に住む人々から街へ注がれている深い愛情を感じずにはいられない。

世界中の釣り人の聖書

「釣りこそが、神が与えた最も安らかなで、穏やかで、純粋な休息である。God never did make a more calm, quiet, innocent recreation than angling. — Isaac Walton」

英国随筆文学の代表作の1つとされる「コンプリート・アングラー The Compleat Angler or The Contemplative Man's Recreation」(ちなみに「Compleat」はCompleteの旧式の綴り)。その著者である英国の随筆家、アイザック・ウォルトン(一五九三—一六八三)は、釣りをこよなく愛し、多くの聖職者、知識人、詩人、劇作家たちとも親交が深かったことから、伝記文学でも多大な功績を残した。

この著書の大半を、ウォルトンはマーローにある古い旅籠で書き上げたという。その旅



「コンプリート・アングラー」の著者、アイザック・ウォルトン

マローMAP

着いてしまえば、徒歩で十分まれる。
美しい景色を眺めながら、気ままに散歩しよう。

目抜き通り High Street
ティーハウスなど、様々な店が並び。

マロー橋 Marlow Suspension Bridge
街のシンボルの一つ。

ブル・イン
The Bull Inn Tel: 01628 484734

The High Street, Bisham, Bucks SL7 1RR
www.bullinnbisham.com

マローの隣町、ピシャムにあるレストラン。1252年創業というパブの奥の店では、本格的でクラシックなフランス料理が楽しめる(料理ははややヘビーなスタイル)。

さらに車で3~4分走ると左手に「ブル・イン」が見える

コンプリート・アングラー Macdonald Compleat Angler

マロー・ロック (水門) Marlow Lock
この辺りからの眺望もおすすめ。

オール・セント教会 All Saints Church

堰 (せき) Weir

マロー・ロック (水門) Marlow Lock

「Buckinghamshire Best Kept Village」の看板

BR マロー駅 方面 →

目抜き通りから2~3分車を走らせた場所にある、ミシュラン1つ星獲得のレストラン。セット・ランチは£10~ときわめて良心的で、内容についても、味・盛り付け共にこだわりが感じられ好印象。英国らしい、パイ包み系の料理が多い。利用客には地元の人も多く、接客もフレンドリーで、パブのようにカジュアルに活用できる。シェフは今年BBC2の番組「Great British Menu」に出演した1人。宿泊用の部屋も4つあり。

コンプリート・アングラー

Macdonald Compleat Angler
Marlow, SL7 1RG
Tel: 0844 879 9128
www.macdonaldhotels.co.uk/compleatangler

※ツインルーム1部屋、1泊 £127~ (VAT込み、朝食別)

ボーウォーターズ

Bowaters Tel: 01628 405406

テムズ河に面した、白が基調の明るいレストラン。テラスもあるので、河を眺めながら食事を楽しむことができる。アフタヌーン・ティー£20もおすすめ。

オーバジン

Aubergine at the Compleat Angler
Tel: 01628 405405

チェルシーの有名レストランの2号店。店内全体に紫やオリーブ色の配色が施され、血の絵柄やドアノブにいたるまで、「ナス」がモチーフとなっている。

トラベル・インフォメーション

2010年6月15日現在

アクセス

車: ロンドン市内からM40を使って車で行く場合は、オックスフォード方面に走り、ジャンクション4で下り、あとは道路標識に従っていけばOK。所要1時間弱。

BR: ロンドン Paddington 駅から1時間ごとで、Marlow 駅まで約1時間。Marlow 駅から High Street までは徒歩で10分かかる。



ハンド&フラワーズ

ミシュランの味を超リーズナブルなセット・ランチで!



気兼ねのない雰囲気。テラスもあり。

セット・メニュー (3コース) £13.50



ポーク・パイ

Pork Pie with Piccalilli

ハーブ、スパイスが効いた豚肉のパイ包み。カリフラワーのピカリリ(マスタードの入った野菜のピクルス)が味のアクセントになっている。

セット・ランチ 月~土

2コース £10
3コース £13.50

※スターター、メイン、デザートはそれぞれ、2種類のメニューから選べる。
※ワインは、ボトルで15ポンド前後からあり。20~30ポンド代のものが中心。

目抜き通りから2~3分車を走らせた場所にある、ミシュラン1つ星獲得のレストラン。セット・ランチは£10~ときわめて良心的で、内容についても、味・盛り付け共にこだわりが感じられ好印象。英国らしい、パイ包み系の料理が多い。利用客には地元の人も多く、接客もフレンドリーで、パブのようにカジュアルに活用できる。シェフは今年BBC2の番組「Great British Menu」に出演した1人。宿泊用の部屋も4つあり。

The Hand and Flowers

126 West Street
Marlow
SL7 2BP
Tel: 01628 482277
www.thehandandflowers.co.uk

ランチ
月~土 12pm - 2:30pm
日 12pm - 3:30pm

ディナー
月~土 6:30pm - 10pm

プレ・スターター

自家製ソーダ・ブレッド

Home-baked Soda Bread

中はふんわりとした食感で、噛むほどに甘みを感じられた。



小魚のフリッター

Whitebait

衣がサクサクとした小魚のフリッター。マヨネーズかウチナーダをつけてつまむ。

アラカルト・メニューから



タラのオムレツ

£9.50

Glazed Omelette of Smoked Haddock and Pearsan

とろとろの半熟卵とタラの食感の融合が秀逸。塩加減、火の通し具合も文句なしで、この店の実力を見た1品。小さなフライパンの皿もかわいらしい。



チキンとフォアグラのパイ包み

£21.50

Sutton Hoo Chicken and Foie Gras "En Croûte" with English Asparagus and Vin Jaune Sauce

鶏肉と、フォアグラ、ワインベアスのソースの組み合わせは、みっちり濃厚で、サイズは小ぶりだが予想以上にボリュームあり。アスパラガスの緑が目目をひいた。

ピスタチオ・ケーキ

£8.00

Warm Pistachio Sponge Cake with Melon Sorbet and Marzipan

鮮やか、かつ繊細な盛り付けに心ひかれたデザート。甘さ控えめのピスタチオのケーキと、さっぱりとしたメロン・シャーベットが好相性。



あなたの**ブログ**をジャーニーのホームページに**リンク**しませんか?

個人ブログ大募集!!

現在、インターネット・ジャーニーへのアクセス数は月平均約11万。
あなたが発信している英国での生活に関するブログを、
今よりちょっと多くの方にご覧いただくためのお手伝いができるかもしれません。
営利を目的としない個人のブログであれば、リンクはもちろん無料です。
お申し込みはインターネット・ジャーニー「個人ブログの部屋」をご覧ください。

※掲載にあたり、事前に一定の審査をさせていただきます。内容によってはリンクをお断りしなければならない場合もございます。予めご了承ください。

www.japanjournals.com

インターネット・ジャーニー

ササッとできる

ごくウマ3選

過去にご紹介したレシピの数々...

全てネットで公開中です

今夜の献立に、ぜひご利用ください。

ワンクリックで、A4サイズに即印刷!

www.japanjournals.com