

# On Recipes from an Old Farmhouse : 'The Delicious' Tales of A. Uttley

メタデータ	言語: jpn 出版者: 公開日: 2001-07-01 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 中野, 節子 メールアドレス: 所属:
URL	<a href="https://otsuma.repo.nii.ac.jp/records/4081">https://otsuma.repo.nii.ac.jp/records/4081</a>

This work is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 3.0 International License.



『ある昔の農場の料理帳』より  
 —A. アトリーの「美味しいお話」—

中野節子

‘A charmingly out-of-the way cookery book... The recipes are gleaned from her childhood memories of what went on in the Derbyshire countryside some seventy years ago, and the practical advice is larded with vivid reminiscences of life amid farmhouse plenty and poverty in those distant days. The charm of the text is equalled by that of the drawings by Pauline Baynes.’

—‘Church Times’

自らが生を受けたイングランド中部のダービシャーの小さな村、しかも村はずれの小高い丘の上に一人立つ古い農場で、家族と数人の使用人たちとの閉ざされた生活を送っていた一人の少女。彼女は長ずるに及んで、教育を受けることによって自分の世界を広げ、教師として自立し、土木技師と結婚し、やがては売れっ子作家となって、91歳で没するまでの46年間の作家生活の間に、子ども向けの作品94冊、自叙伝的田園物語とエッセイを中心とした大人向けの作品23冊、合計117冊の作品を残した。彼女の作品世界に共通した特徴は、何れもその素材と背景を、自分が12歳までの少女期を過ごした故郷ダービシャーのクロムフォード村の生活と、その地での思い出のなかに求めていたということである。人はそんな作家A. アトリー (Alison Uttley, 1884-1976) を、「郷愁の作家」と呼ぶ。

数々の作品のなかで彼女の名前を不朽のものにしたのは、小さな灰色うさぎとりすと野うさぎという野生動物の三人組の共同生活を、彼らの回りで繰り広げられる田園の様々なエピソードの中に綴った処女作『りすと野うさぎと小さな灰色うさぎ』(The Squirrel, the Hare and the Little Grey Rabbit, 1929) をはじめとする「グレイラビット物語」シリーズ、そしてまた小うさぎの坊やティム、ぶたのサム、茶色ねずみの姉と弟スナッグとセリーナ、

小ぎつねルーファス等の小動物が活躍する動物ファンタジー・シリーズの作品群と、時を扱ったファンタジーの傑作と目される『時の旅人』(*A Traveler in Time*, 1939)である。憧れの作家キャサリン・マンズフィールド(Katherine Mansfield, 1888-1923)にならって、「わたしも、わたしの子ども時代を書いてみようと思う」という作家生活を始めるにあたっての決心のもとで書き綴られた、いずれも彼女の故郷ダービシャーの寒村の閉ざされた世界での子ども時代に、しっかりと脳裏に刻みつけた風物を、克明に綴った作品であった。代表作の殆どすべての作品世界が公表されたあと、作家生活も晩年に入ったアトリーは、一冊のきわめて特徴的な本を出版している。それが1966年に発表された『ある昔の農場の料理帳』(*Recipes from an Old Farmhouse*)<sup>1</sup>である。その中でアトリーは、自分の生家である古い農場で作られた数々の食べ物や飲み物——ガイ・フォークの日(Guy Fwakes Day)の夜食べるトール・ケーキ(Thor Cake)、春の到来をを告げる年中行事カウスリップ・ワインを作るための「黄ばなの九輪桜」(cowslip)集めの様子、夏は喉を潤し、冬は体を温めてくれる飲み物の数々、様々な薬草で作られる田舎の人々が愛用する薬類——に至るまで、それぞれにまつわる思い出と共に、それらの作り方を事細かに綴っている。特に注目には値するのは、これらの思い出のなかでは、それまでの彼女の自伝的物語においても登場することのなかった二つ年下の弟ヘンリーの姿が並んで描かれていることである。功なり名遂げた人気作家になったアトリーの余裕が、今までかたくなに無視しつづけていた、いわば子ども時代の競争相手であった弟ヘンリーの存在をも認めさせ、美味しい香りや温もりの漂う思い出の世界を蘇らせたのかもしれない。作品との関連を探りながら、この小さな料理帳の意味を考えてみたい。

## I はじめに

Cookery in our old farmhouse was an important part of life, and I was a wide-eyed witness of baking and brewing, of boiling and stewing, as I played with a doll or sat on a stool close to the big table, and watched while I waited to scrape the big yellow bowls with a little tea-spoon to get the fragments left. Children were eager tasters; we had the curly crust which dropped from the edge of the crisp loaves of newly baked bread,

kissing crust, and we had small turnovers, and twists of pastry baked especially for us, for a dolls' tea party. [ROF: 9]

この本の冒頭でアトリーは、料理することの意味を、それは生活の重要事の一つであり、子どもであったときの自分は、人形遊びに興じたり小さな足台に腰掛けたりしながら、その様子を逐一観察していたと述べている。そして料理の後では、容器に残された美味しい断片を、ちいさなスプーンで掻き落としては味わう、素敵なお楽しみが待っていた。子どもたちというのは例外なく、そんな御馳走の熱心な享受者であり、この特権を行使する彼らにとって、料理後のおこぼれを味わう瞬間というのが、まさに至福のときであったのだと語っている。古い調度が置かれ、赤々と火が燃える台所の中、大きなテーブルの脇の椅子に座り、一心におこぼれを擦り取っている小さな女の子の姿を描いた、P. ベインズ (Pauline Baynes) の最初の挿絵からは、この古い農場の雰囲気、香ばしい香りと暖炉の温もりと共に伝わってきて、幸せな子ども時代の一場面を彷彿とさせる。まさにアトリーの子どもの物語全体から伝わってくる雰囲気を、凝縮して象徴している箇所である。

この『料理帳』で、まず最初に登場する食べ物というのは、近くの町ベイクウェル (Bakewell) の名物、「ベイクウェル・タルト (町の人々はプディングと呼ぶ)」というお菓子である。ラズベリーのジャムを、卵とバターをふんだんに使った何層ものパイ生地のなかに焼き込んだ、香ばしいアーモンドの香りがするタルトで、今でもベイクウェルの町で買い求めることができる郷土菓子である。

この名物菓子が生まれた背景には、ちょっとしたエピソードが残っている。

ある日、領主の館の料理人が、何か新しいプディング料理はないものかと工夫を重ねていたとき、ちょっとした手違いで、詰め物の肉の代わりに、甘いジャムをパイ生地のあいだに入れて焼き込んでしまった。けれど出来上がったプディングを食べてみるとなかなかの味、これが大評判になり、以後人々の間で、ベイクウェル・プディング (タルト菓子) として持て囃されていったというのである。ベイクウェルの町には二軒の菓子屋があって、今でも本家争いを繰り広げて張り合う評判のお菓子となっている。12歳で、地区の奨学金を受け、クロムフォード駅から12マイルの汽車通学をして、ベ

イクウェルのグラマー・スクールに通うようになったアトリーも、何回かそのおいしいタルトを頬ばったことであろう。その他にも、次の章では、11月4日のガイ・フォーク・デイの夜、空に輝く星を見上げながら、子どもは熱いミルク、そして大人は香料を効かせたエルダベリー・ワインと一緒に食べるトール・ケイク、北国ダービシャーの人々には特に好まれたであろう、生姜をたくさん使ったジンジャー・ブレッド等の調理法が、それを楽しむ背景と共に紹介されている。

## II パンケーキ (Pancake)

児童文学の世界でのアトリーの名を一躍高めた「グレイラビット物語」シリーズには、郷土の年中行事、パンケーキ・デイ (Pancake Day) のエピソードを題材にした一冊、『小さなグレイラビットのパンケーキ・デイ』 (*Little Grey Rabbit's Pancake Day*, 1967)<sup>2</sup> という作品がある。

パンケーキ・デイというのは、キリスト教の五旬節の火曜日で、シュロヴ・チューズデイ (Shrove Tuesday) ともいわれる聖日の一つである。復活祭 (イースター (Easter)) 前の六週間目の火曜日で、翌日のアッシュ・ウェンズデー (Ash Wednesday) から四旬節 (レント (Lent)) が始まることになっている。キリスト教国ではレントの期間中、すなわちアッシュ・ウェンズデーからイースターまでの日曜日を除いた 40 日間は、肉食を一切慎むという慣習があった。したがってアトリーの故郷のクロムフォード村でも、シュロヴ・チューズデイに教会の鐘が正午に鳴り響くと、人々はその日の夕べの鐘が鳴るまでのあいだに、残っている卵や牛乳のすべてを使ってパンケーキを焼き、皆で心ゆくまで食べたり貧しい人々に恵んだりして過ごし、翌日から始まるレントの肉食抜き期間に備えたのである。この盛大なパンケーキ作りの作業は、教会の中庭や村の広場に、それぞれ材料の卵と粉、フライパン等の道具を持ち寄って集まり、総出で行うのが慣例となっていた。空中高く放り上げられた黄金色のパンケーキを、一番に自分のお皿に受け取ろうと興奮するのは、なにも物語の中の野うさぎのヘアーばかりではなかった。大人も子どもも、また他の動物ファンタジーの主人公たちも大いに闘争心と食欲を燃やして華やぐ、年中行事の一つであったのである。

ある日のこと野うさぎのヘアーは、散歩の途中、草むらのなかから錆びつ

いたフライパンを見つけてくる。グレイラビットはそれを使って、パンケーキを焼くことにした。偶然通りかかったフォックス氏も賢人フクロウも、もう久しく口にしたことのないパンケーキの味を思い出して、何とか一切れのおこぼれにあずかろうと心をときめかせる。小動物の嫌われ者の両者にとっても、パンケーキというのは、特別の食べ物だったからである。こうしてグレイラビットのパンケーキ作りが始まった。

She beat the eggs and some milk in the flour with brush made of birch twigs till they frothed. She put the frying-pan over the fire with a little butter in it, and poured in some of the mixture. She sprinkled a few drops of sorrel juice squeezed from the wild wood-sorrel leaves, to give a sourness to the pancakes. The mixture ran all over the pan, bubbling and spreading out. Everybody watched the clever rabbit, who raised the edges of the pancake with a thin little stick. Then with a sudden jerk of her paw, she tossed the pancake up in the air and caught it in the pan the other side up.

[LGRP: 36]

みんなが、それぞれのやり方で自分のパンケーキを焼きおえたあと、このフライパンは、器用なモグラ氏の手によってバンジョーに変えられ、ヘア愛用の楽器としても用いられるようになった。もちろん時々は、もとのフライパンに戻され、皆の大好物パンケーキ作りが盛大に行われたのである。

このように、何とんでもパンケーキは、人々の幼い日の思い出に結びついた郷愁のケーキなのである。しかし他のアトリーの文学同様、彼女のパンケーキにはカタバミ (wood-sorrel) の葉っぱから絞られたジュースが加えられ、ただ単に甘いばかりでなく、ピリッと苦みもある芯のしっかりとした味となっているところが、なかなかのものと舌を巻く特徴ではないだろうか。大人たちにとっては、人生の甘さと苦さを同時に感じさせるパンケーキでもあり、子どもたちにとっては、ただひたすら楽しいパンケーキ作りの物語なのである。

アトリーのもう一つのうさぎの物語シリーズ、「ティム・ラビット物語」の第一作目『ちょっと変わったうさぎの冒険』(*The Adventures of No Ordinary Rabbit*, 1937)<sup>3</sup>の第一話「ティム・ラビット」にも、このパンケー

キは、特別に印象に残る食べ物の一つとして登場してくる。

第一日目、唸り声をあげてティムの着物をはぎ取ろうとする風に怯えて、一目散に母さんうさぎの待つ家に逃げ込んでくるティム。小さなうさぎの坊やを待っていたのは、母さんの焼くおいしいパンの香りであった。怯えるティムは、焼けたばかりの香ばしいパンの耳をもらって、すっかり慰められたと描かれる。

そして第二日目、固い石を投げつける霰に打たれて、家を目指して逃げ帰ってくるティムは、パンケーキに迎えられるのである。

He raced and he tore towards the snug little house on the common, where his mother was tossing pancakes and catching them in her tiny stone fryingpan. . . . She gave the little rabbit a curly yellow pancake with some sugar on the top, and he forgot his troubles. [ANOR: 11-4]

このように、アトリーの作品には、繰返しこの素朴で温かいパンケーキが登場し、家庭のぬくもりと安全の象徴として用いられているのが分かる。

続く三日目、雷と稲妻に怯えて帰ってきたティムには、ティーケーキが供される。

Tim scampered home as fast as his legs could carry him, to the warm little house on the common, where his mother was toasting currant teacakes in front of the wood fire. . . . She gave him a large teacake, and he sat by the fire munching it, with his troubles forgotten.

[ANDR: 14-5]

ここに登場するティーケーキも、アトリーの故郷クロムフォード村では、忘れてはならない食べ物であった。しかしこの地方でのそれは、他の地方のものとは異なり、材料にたくさんの果物とたっぷりのバターを使って作られたしっかりとしたもので、一般に店で売られているふわふわのケーキではない。ちゃんとした食事の合間に、空き腹を補う食べ物として、野良仕事をする男たちにも供される中身の濃いケーキだったのである。

そして四日目、犬に親近感を持ち、意気揚々と帰ってくるティムに、クラブ・アップルを使ってタルトを作っていた母さんは、白い体、優しい目、長い耳と光る歯を持つ友好的な動物が、うさぎにとってはもっとも用心をしなければならぬ存在なのだと論じている。

このように、小さなティムに生活の中に潜む危険を教える際、有効に使われているのが、パンケーキ、ティーケーキ、そしてタルト等の身近にある、懐かしく美味しい食物の数々なのである。

### III オートケーキ (Oatcake) とパイクレッツ (Pikelets)

イギリスでまだ小麦が貴重な穀物であったころから、田舎の人々の日常食べる主食は、やせた岩の多い土地でも生育するオート麦を使って焼かれたパンであった。毎週一釜のオートケーキを焼き、それをまるで茶色の洗濯物よろしく、綱にぶら下げて乾燥させる風景がどこにも普通に見られたのである。しかし、農場を営むアトリーの生家においては、少々事情が異なっていた。

... We adored oatcakes but they were never made at home, for the oatcake man came every fortnight, walking across the hills on mountain paths with his large basket of oatcakes on his arm. He also sold pikelets, which we bought. Oatcakes were toasted and eaten with dripping, pikelets had butter and this was the rule. [ROF: 59]

続いてパイクレッツの作り方が詳しく記述される。半オンスのイーストに粉、四分の一オンスの温めたミルク、そしてコップ一杯の溶かしたバターに、少々の塩が必要であること、何といたってもコツはその作り方、特にイーストを温めることにあると、『料理帳』には記されている。

... Make the milk warm on the top of the stove and stir into it the yeast. This heating of the yeast is important, for the heat has to be low, and a saucepan should not be used. Instead the milk should be put in an enamel or metal bowl to get slightly warm. Then add sufficient flour to make it into a batter. Set it on the hearth-stone to rise before the fire for an hour, and shield from draughts. Then add the butter melted. Stir it well. Pour



it into iron rings previously placed on a hot plate or griddle, and bake very lightly on both sides. The colour should be pale gold. It takes five minutes to cook after the top has blistered with bubbles. Leave to cool and dry. Then toast and butter well when hot. [ROF: 59-60]

ここに述べられているオートケーキ売りの男については、『田舎の子ども』の18章にも描かれる。小さなこの農場の女中、アリソンのお姉さんの存在でもあったベッキーの恋人であり、後にその恋を实らせて結婚する相手でもある。二人の素朴な恋愛の様子は、何とも微笑ましく健康なものである。

ベッキーはバター作りの名手、頑丈で、よく日に焼けた気立てのよい娘。りんごのような赤く引き締まった頬、熟したハシバミの実のような茶色の瞳の持ち主で、男性に負けず劣らずの力持ち。洗濯、パン作り、ハーブビール作り、馬の馬具も付けられるし乳搾りもできるといった、何でもござれの娘であった。そろそろ年頃になっていて、皆から恋人は居ないのかとからかわれる度に、「そのうち自分にぴったりのひとがやって来るさ」とかわす知恵も持ち合わせている。そしてある日、一人で農場で留守番をしていた彼女のところへ現れたのが、このオートケーキ売りの若者だったのである。

... "Come in, Mister," she cried when she saw him, and he entered the low door and took off his cap. He put his large basket, with its neat piles of brown oatcakes and cream honeycombed pikelets all covered with a white cloth, on the dresser end, and stood shyly by the door.

"You've got quite a family, Miss," said he. Bright blushes flooded Becky's neck and mounted to her forehead. She felt cross with herself for reddening; she and Susan were cautions for blushing at nothing.

[CC: 176-7]

その日、ベッキーがつくづく見つめたこの若者は、青い目、率直で晴々と正直そうな顔、子羊のような巻き毛をもつ、背が高く、脚の長い、姿勢のよい青年であったが、腕は片方しかないという障害をもっていた。話しているうちに、父親は石切り場の事故で亡くなり、彼自身は船乗りだったが片腕を無くしてしまい、今ではやもめの母親と一緒に住んで、彼女の焼いたオート

ケーキとパイクレッツを売り歩いて、生計を立てていることが判明する。ベッキーは、このゲイブリエル・ソーンという若者に好意を持ち、二人の間にゆっくりとした恋が進行してゆくのである。

無学で字が書けないというコンプレックスを持つベッキーは、スーザン（アトリー自身）の指導の下に、単語の学習に励む。ある日その成果をオートケーキ売りの若者に見せるベッキー。彼女の習字帳には、愛（Love）、孤独（Loneliness）、笑い（Laughter）という単語が並んでいた。若者は戸惑いながら、頑丈な腕に金色のうぶ毛を輝かせ、健康そうなバラ色の頬とキラキラした瞳をもつこの娘の姿を、眩しそうに見つめるのだった。二人の恋の進行の様子は、次のように描写されている。

The courting had begun, slow love-making, inarticulate with gifts of flowers and peppermints. They met sometimes in the leafy lanes, and wandered up the fields on Sunday nights, and spoke a few words at the door. Becky had done her share, and it was for him to be the pursuer, her boldness left her now she had found her man. [CC: 182]

まさしく茶褐色のオートケーキと薄い金色のリング状のパイクレッツに象徴される、確かな感触と暖かいぬくもりを感じさせる、田園の素朴な恋の物語である。

#### IV カウスリップ・ワイン（Cowslip Wine）とハーブ・ビール（Herb Beer）

節だらけの黒い木にスモモの花が咲き、ライラックが蕾を膨らませ、大きなリンゴの木の洞にムクドリが巣を作る頃、農場では子羊たちや子牛たちが次々と生まれ、生命の躍動する春になった。そんなある日、カウスリップの花を摘んで、ワインを作る年中行事が始まる。淡い黄金の色と香り、キラキラ光る木々の芽吹き、そよ風の息吹きが心地よい春の一日、母さん、ベッキー、そしてスーザンという女たちの一行は、大きな洗濯籠を持って、丘の斜面や川の土手と、その年毎に生育の場所を変えて咲く、移り気なカウスリップの花を求めて、春の野原に繰り出すのだった。子どものスーザンは花摘みの仕事にすぐに飽きてしまい、専ら小花の底に溜まった蜜を吸ってみたり、

カウスリップの中に混じって咲く、王さまのように立派な花オックスリップをみつけては、人の願いを叶えてくれるというその花の力を信じて、願い事をしたりするのだった。やがて一杯になった洗濯籠は農場の台所に持ち運ばれて、茎と花とに分けられる。摘み取られた花の方は、砂糖と卵白を加えて沸かされた泉の水の中で煮詰められ、よい香りのする液体の入った大鉢の中で、九日間、昼夜かき混ぜられ、最後にはモスリンの布で漉されて樽に注ぎ入れられる。仕上げにブランデーを加えてねかされて、通常二ヵ月後には、瓶に詰められた泡立つ黄色いワインへ変身するのだった。この貴重なワインは、様々な用事で農場を訪れる訪問者たちに供される飲み物となるのである。台所の床の上のところ狭しと積み上げられてゆくカウスリップの花の山。それとは対照的に、美しさも芳しさも奪い取られて、床の上に投げ出された薄緑色のカウスリップの茎の山の様子は、美しい春の季節に毎年繰り広げられる、生と死の象徴のような、鮮明な印象を残す場面となって読者の脳裏に留まる。

『料理帳』でも、カウスリップ・ワイン作りの様子は、「飲み物」(‘Beverages’) という章で、細かく描写されている。

One morning in April my mother would announce that we would pick cowslips for cowslip wine. We would set off after breakfast, the servant girl, my brother, my mother and I, with a clothes-basket, and several smaller baskets. It was exciting to run down the first big field, deep down to the gate that led to the cowslip. By the gate we left the clothes-basket, and we each took another basket and began to gather the flowers. The air was scented, sweet, aromatic, and the birds sang joyously. We stooped low and picked the flowers, leaving the small ones and gathering those with long stalks and multitude of bells. [ROF: 85-6]

前かがみの姿勢で花を摘みつづけるのは、かなり厳しい労働である。アリス(アリソンの本名)とヘンリーの姉と弟、この二人の子どもたちは直ぐに作業に飽き、作業の邪魔になるからと追い払われて、野原を登ったり、ブランコをこいだりして、遊び始めるのだった。作品化された『田舎の子ども』では現れてこなかったこの弟と共に春の野で遊ぶ女の子の姿が、ここでは生

き生きと描かれる。

もう一方の飲み物「ハーブ・ビール」の作り方は、次のように記されている。

.... The great drink for summer was Herb Beer, made from the herbs of the hedgerows - the goosegrass, the nettles, the fruits and plants gathered by an old man who knew all about this beverage. It was brewed in a large tin pancheon, which stood on the dairy floor with pieces of brewer's yeast on toast floating on the surface, making a white bubbling foam. We dipped our little china mugs into it and an enamel mug for the servant boy and we all drank, licking our lips, blinking our eyes against the potency of ginger and fizziness. [ROF: 88]

こうして作られたビールは、収穫のときにアイルランドからやって来る、季節出稼ぎ労働者たちの喉を潤す飲み物として供されるために、水漆喰で白く塗られた壁に寄り掛かるように置かれた大樽に詰められて、納屋に用意されていた。

## V 台所で

アトリーは自叙伝的物語の第二作目『若い頃の潜みの場所』(*Ambush of Young Days*, 1937)<sup>5</sup>の中で、農場の台所の大切さを、次のように述べている。

The centre of life for me as a child was the farm kitchen, where all was bustle and motion, where people passed and repassed, to save the longer journey round the house walls, on their way to farm buildings, or to water-troughs, where brilliant sunshine poured in at one open door, splashing the oak dresser and grandfather clock with light, where cool breezes fluttered at the second door, to the north, and milk-cans rattled with a gay tinkle of bells as they were lifted to the wall....

[AYD: 13-4]

そしてまた、彼女のタイムファンタジーの傑作『時の旅人』の第六章「サッカーズ台所の噂話」(‘Gossip in Thackers Kitchen’)の、生き生きとした喧騒が思い出される。この物語の背後に流れるテーマ曲「グリーンスリーブズ」(‘Green-sleeves’)の哀切なメロディーに象徴される、人間にとって如何ともしがたい時の流れのただ中で、スコットランドの女王メアリー救出事件——バビントン事件——の首謀者一家の運命とかかわりを持つことになった少女ベネロピーの心の様を知り、その痛みを伴う成長につき合うことになる読者の心を、しばし慰めてくれるエピソードを綴った章である。そこには、いつの世にも必ず存在する確かな人物、サッカーズ館の家政婦を務めるシリリーおばさん(19世紀のダービシャーの農園ではティッシーおばさん)が、一家の采配を振るっている。生命力溢れた庶民の生活の様子が、大きな救いとなって存在する場面である。

アリソン・アトリー、この女流作家の私生活は、様々な悲劇と矛盾に満ちたものであった。しかしその作品世界は、その影の分だけ一層明るく輝き、読者に生命の喜びを伝えている。生きているという喜びの中でも、もっとも確かで豊かな歓喜、それは美味しい食事と飲み物があるという、ごく普通の生活なのではないだろうか。しかしそこには、厳然たる事実も存在する。それは作品が成立したときには、アトリーの故郷ダービシャーのクロムフォードでの生活は、すでに時のなかに失われ、幻の田園生活となってしまっているということである。

古いものに限りない愛情を抱き、時の経緯のなかに存在してきたものの価値を大切にす国イギリス。おのずから人々の関心は、そんな風物がより長く生きつづけることを可能とする田園へと向かい、「田園生活」(‘Country Life’)が理想の生き方になる国でもある。そんな中では人々もまた、年を重ねるということに特別な価値を見いだすことを求められる。しかしそこにはまた、全ては移りゆく万物流転の宿命のもと、世に一つとして以前と同じものは存在しえないという、喪失の痛みもこだまする。

こんな大人たちの過去の追憶と子どもの未来の希望とが重なるイギリスは、理想と現実の狭間で呻吟しつつ生きることを余儀なくされた生身の人間の国であり、同時にまた、喪失の痛みと未来への憧れが渾然と混じり合った不思議な世界、児童文学の王国でもあるのである。

アトリーのタイムファンジーの傑作『時の旅人』の主人公、少女ベネロピーが繰り返し耳にした、「いつまでも、いつまでも！」（‘For ever and ever!’）という、切望と悲哀に満ちた囁きが、常に我々の記憶の彼方にもこだましている。

### 注

1. 以下 ROF と記す。数字はページを表す。
2. 以下 LGRP と記す。数字はページを表す。
3. 以下 ANOR と記す。数字はページを表す。
4. 以下 CC と記す。数字はページを表す。
5. 以下 AYD と記す。数字はページを表す。

