

James Bond and His Breakfast

メタデータ	言語: jpn 出版者: 公開日: 2017-05-12 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 武藤, 哲郎 メールアドレス: 所属:
URL	https://otsuma.repo.nii.ac.jp/records/6427

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



ジェームズ・ボンドと朝食

武藤 哲郎

【キーワード】 Ian Fleming, James Bond, scrambled eggs, breakfast

'All right, Quarrel. But first we must have something to eat.'
(*Dr. No*, p. 133.)

はじめに

Ian Fleming (イアン・フレミング, 1908-1965) 原作のスパイ小説 007 シリーズは *Casino Royale* (1953) を皮切りに, *The Man with the Golden Gun* (1965) に至るまで全部で 14 作品におよんでいる。ケネディ大統領が *From Russia with Love* (1957) を「私が最も好きな小説のひとつ」と呼んだのを機に, このボンドシリーズは世界的な人気を博し 6,000 万部以上の売り上げを記録した。*Dr. No* が 1962 年最初に映画化され, 初代ボンド役にショーン・コネリーが抜擢されている。以後, 実に 5 人の俳優が原作も含めて 24 本の映画に主演している。ロンドンオリンピックでは現ボンド役のダニエル・クレイグがエリザベス女王とともに開会式に登場し, 会場をあっと沸かせたのは記憶に新しい。「ジェームズ・ボンド」はいわば英国の「シンボル」なのである。

小説をしばらく読み続けると, 読者はボンドがスクランブルド・エッグを頻繁に食べることに気付く。スクランブルド・エッグが登場しない作品はないと言っても過言ではない。2006 年に映画化された *Casino Royale* でダニエル・クレイグ扮するボンドはアストンマーティン DBS を乗り回し, スーツはブリオーニ, 靴はジョン・ロブ, 時計はオメガと粋な着こなしで, おまけにカクテルは 'Vodka Martini, Shaken not Stirred' がヴェスパと名を変え, いずれも目を見張るような超高級品揃いとなった。ところが, 原作ではトーストにスクランブルド・エッグをのせて食べていたのが, 何故か映画ではキャビアに変わっていた。

「ジェームズ・ボンドが, なぜスクランブルド・エッグを好むのか?」, 「超高級品嗜好のボンドがなぜ質素なスクランブルド・エッグにこだわるのか?」, その違和感がこの小論を書くきっかけとなった。

1 *Live and Let Die* (1954)

シリーズ第 2 作目の作品 *Live and Let Die* (邦題は『007 死ぬのは奴らだ』) はジャマイカを舞台にしている。第二次大戦中海軍諜報部員をしていたフレミングは当時英国の支配下にあったこの島を 1943 年に訪れ, いたく気に入った彼は 3 年後北海岸に別荘「ゴールデンアイ」を建てることになる。結婚した彼は妻とこの美しい南洋の島に移り住み, *Casino Royale* の構想を練り始める。このジャマイカで「ジェームズ・ボンド」が生まれたのである。以来, フレミングは全てのボンド

シリーズをジャマイカで書き上げている。

Live and Let Die では朝食にスクランブルド・エッグを食べる場面がかなり多い。たとえば、小説の冒頭、アメリカのニューヨークに着いたボンドは早速このような注文をホテルのルームサービスに告げる。

'Room Service, please,' said Bond. 'Room Service? I'd like to order breakfast. Half a pint of orange juice, three eggs, lightly scrambled, with bacon, a double portion of café Espresso with cream. Toast. Marmalade. Got it?' (*Live and Let Die*, p. 21.)

次の引用はソリテールとフロリダに向かう列車の中での場面である。朝の7時に起きた彼らはドライ・マティーニを注文し、それを飲みながらメニューを見て何を朝食に食べるか議論する。魚は'Made From Flaky, Tender Boneless Filets', チキンは'Delicious French Fried to a Golden Brown, Served Disjointed'と書かれてあった。ボンドはこのような見せかけだけ繕った料理には我慢ならず次のように言って、スクランブルド・エッグを注文する。

'Eyewash,' said Bond, and they finally ordered scrambled eggs and bacon and sausages, a salad, and some of the domestic Camembert that is one of the most welcome surprises on American Menus. (*Live and Let Die*, p. 99.)

「見せかけだけ」というのは暗にアメリカ文化を批判しているとも考えられる。小説の中では時々アメリカに対する苦言が多い。たとえば、車のオートマチックなどが槍玉に挙げられている。ボンドのアメリカ嫌いは次の引用にも見られる。

早朝追手を撒くためにソリテールと列車を抜け出したボンドは24時間営業の食堂で以下のように注文する。

After a time, one of the waitresses sauntered over and stood leaning against the partition, running her eyes over Solitaire's clothes.

'Orange juice, coffee, scrambled eggs, twice,' said Bond briefly.

'Kay,' said the girl. Her shoes lethargically scuffed the floor as she sauntered away.

'The scrambled eggs'll be cooked with milk,' said Bond. 'But one can't eat boiled eggs in America. They look so disgusting without their shells, mixed up in a tea-cup the way they do them here. God knows where they learned the trick. (*Live and Let Die*, p. 110)

ボンドにすれば場末の簡易食堂であるから、彼好みの美味しい「スクランブルド・エッグ」が食べられるとは期待してはいない。「ミルクを入れて料理される」とあるが、ボンドはまずこれが気に入らない。何故なら、フレミングの正統なスクランブルド・エッグの料理方法はバターを入れるからである。ところが、ボンドはアメリカ風のボイルド・エッグの食べ方（殻を取ってティーカップの中に入れて食べる）には到底我慢がならない。彼は、仕事を終えてロンドンに帰ると、いつもスコットランド人の家政婦が作ってくれた殻付きのボイルド・エッグを食べるのである。このことについては、後で詳しく触れることにする。

さらに *Live and Let Die* の最後でミスター・ビッグと対決する直前にボンドが朝食にスクラン

ブルド・エッグを食べる場面がある。

Paw-paw with a slice of green lime, a dish piled with red bananas, purple star-apples and tangerines, scrambled eggs and bacon, Blue Mountain coffee — the most delicious in the world — Jamaican marmalade, almost black, and guava jelly.

As Bond, wearing shorts and sandals, had his breakfast on the veranda and gazed down on the sunlit panorama of Kingston and Port Royal, he thought how lucky he was and what wonderful moments of consolation there were for the darkness and danger of his profession. *(Live and Let Die, p. 168.)*

ミスター・ビッグが支配する島にこれから乗り込んでソリテールを助け出そうとするボンドの行く手には、生きて帰れないかもしれないという暗い危険が横たわっている。そんな彼に体力的・精神的な「力」を与えてくれるのがスクランブルド・エッグなのである。

校正の段階でのエピソードがある。実はフレミングは、実際に出版された *Live and Let Die* の中でボンドが口にする以上の回数で、初稿の段階ではボンドにスクランブルド・エッグを食べさせている。校正に当たった人物はフレミングに「このままだとボンドの追手は、食堂でスクランブルド・エッグを食べた男はいないかと尋ねるだけでボンドの居場所が分かって、彼は危険な目に合う」と助言し、フレミングはそのまま忠告に従って、ボンドがスクランブルド・エッグを食べる回数をやむなく減らしたそうである¹。

2 ロンドンでのポイルド・エッグ

スパイ活動を行うボンドは海外に赴くことがかなり多い。*From Russia with Love* ではトルコのイスタンブールに出向いてソ連の職員タチアナと出会って、夫婦を装いオリエント急行で暗号解読機レクターを西側に運ぼうとするが彼らを暗殺者グラントが待っている。このような生死をかけた過酷な任務の後、ロンドンに帰ったボンドはいつものように彼のお気に入りのポイルド・エッグを朝食に食べる。

Breakfast was Bond's favourite meal of the day. When he was stationed in London it was always the same. It consisted of very strong coffee, from De Bry in New Oxford Street, brewed in an American *Chemex*, of which he drank two large cups, black and without sugar. The single egg, in the dark blue egg-cup with a gold ring round the top, was boiled for three and a third minutes.

It was a very fresh, speckled brown egg from French *Marans* hens owned by some friend of May in the country. (Bond disliked white eggs and, faddish as he was in many small things, it amused him to maintain that there was such a thing as the perfect boiled egg.) Then there were two thick slices of wholewheat toast, a large pat of deep yellow Jersey butter and three squat glass jars containing Tiptree 'Little Scarlet' strawberry jam; Cooper's Vintage Oxford marmalade and Norwegian Heather Honey from Fortnum's. The coffee pot and the silver on the tray were Queen Anne, and the china was Minton, of the same dark blue and gold and white as the egg-cup.

高級な食器、ジャム、ママレードそしてコーヒーは別としてボンドの卵料理へのこだわりは特別であり、彼自身「いろいろ細かなことに気難しいので、完璧なボイルド・エッグというものが存在すると主張する」ことに喜びを見出すのである。

スクランブルド・エッグもそうであるが、果たして「完璧なボイルド・エッグ」というものは存在するものだろうか。我々素人からすれば、ただ卵をゆでただけのものでそうたいして違いはないように思える。真面目な顔をしてジョークを言う、あのイギリス人のエクセントリックなところと考えれば納得がいく。引用にあるように、ボンドは一個の卵を3分20秒ゆで、濃いブルーに金色の縞の入ったエッグカップに乗せ殻を三分の一ほどはがして中身を食べる。先に引用したアメリカ風の食し方とは異なる。ボンドはさらに卵自体にも気難しい。白い卵が嫌いで、スコットランド人家政婦メイの田舎に住む友人が飼っているフランス産の Marans という鶏が産む新鮮な茶色の卵でなければ満足しない。ここで気付くことは、ボンドがこだわっているのは卵が象徴する「本質」であり、食器が象徴する「形」である。フランス料理のようにやたらと凝ったソースを使うことはしない。「イギリスの料理方法は煮るか、炒めるか、焼くしかない」というのは、イギリスの食事はおいしくないという理由の一つに挙げられる、はなはだ不名誉な言及である。ただ、イギリス人は美味しいものを食べようとするところ自体卑しいと考えるところがあるように思えるのである。‘Hunger is the best sauce’ というところに他の西洋と一線を画すイギリス人の特質が窺えるのである。

このようにボンドは生死をかけた海外での任務を終え、ロンドンに帰るといつも家政婦が作るボイルド・エッグに舌鼓を打つ。ロンドンでのボイルド・エッグがボンドにとって体力的・精神的な「安らぎ」となっている。

3 フレミングの完璧なスクランブルド・エッグ

フレミングは *The Sunday Times* の好意で1959年から1960年にかけて2回世界旅行に出かけている。その記事は1960年 *Thrilling Cities* という名前のシリーズで同紙に発表された。彼は13都市を訪れ、その記事の評判は高く1963年に Jonathan Cape から本として出版された。

アメリカでの出版に際して、New American Library はフレミングの New York に対する厳しいコメントのトーンダウンを求めたが、彼はそれを拒否して、代わりに *007 in New York* という短編をアメリカ版の本に挿入している。今では絶版になったそのストーリーの注でフレミングは“Scrambled Eggs ‘James Bond’” とジェームズ・ボンドが食べるスクランブルド・エッグのレシピを以下のように紹介している。

12 fresh eggs
Salt and pepper
5-6 oz. of fresh butter.

Break the eggs into a bowl. Beat thoroughly with a fork and season well. In a small copper (or heavy bottomed saucepan) melt four oz. of the butter. When melted, pour in the eggs and cook over a very low heat, whisking continuously with a small egg whisk.

While the eggs are slightly more moist than you would wish for eating, Remove the pan from heat, add rest of butter and continue whisking for half a minute, adding the while finely chopped chives or fines herbs. Serve on hot buttered toast in individual copper dishes (for appearance only) with pink champagne (Taittinger) and low music.²

レシピというほどの食材をフレンジングは使っていない。1 ダースの卵の他に、塩と胡椒、150グラムのバター、それに少量のチャイブとハーブだけである。むしろフレンジングがこだわったのはその料理方法である。卵を割ってボールに入れ、フォークでかき混ぜて塩・胡椒で味付けをし、深底のフライパンに30グラムのバターを入れ、卵を落とし込んでかなりの低い温度のもと小さな泡立て器を用いてかき回す。食べたいと思う柔らかさになる直前フライパンを火から外して残りのバターを入れて30秒さらにかき回す。細かく刻んだチャイブとハーブを添え、最後にバターを塗ったトーストの上に卵をのせ銅製の皿（見た目だけのもの）に盛ってピンクのテタンジェと静かな音楽のもとで食べる。

筆者もこのレシピに従って作ってみたが、普段我々が食べるスクランブルド・エッグよりもかなり柔らかめである。どちらかというところ「生」の卵に近い味がする。例えると、牛肉を生に近い状態で食べるような感じである。それにバターをふんだんに使っているのは柔らかさを増すためとバターの風味を生かすためであろう。「ピンクのテタンジェと静かな音楽」とあるが、手の込んだフランス料理ならともかく、ただのスクランブルド・エッグにシャンパンと音楽の取り合わせはどれも不釣り合いで、生真面目な顔をして食べているフレンジングを想像するとどうも滑稽な感じがするのである。最初トーンダウンを望んだアメリカ人へのイギリス人特有のユーモア——表向きは好意で中身は皮肉——とも思ったが、フレンジングは真剣にこの卵料理を美味しく食べようとする「形」にこだわったと解釈すべきであろう。

4 最初に映画化された *Dr. No*

シリーズ第6作目となる *Dr. No* (1958) は1962年に映画化されている。ボンド役に抜擢されたショーン・コネリーは粋にサヴィル・ロウのスーツを着こなし、颯爽と改造されたベントレーを乗り回し、ウォッカマティーニをステアしないでシェイクして飲んでいた。これはのちにダニエル・クレイグら的高级品嗜好に繋がっていくわけだが、なぜか映画では一度もショーン・コネリーはスクランブルド・エッグを口にしていない。あれほど原作ではたくさんあった場面なのに、映画では完全に無視された観がある。映画はどちらかというところ筋においても脚本（セリフ）においても原作にかなり忠実に描かれている。なのにスクランブルド・エッグが一切出てこないというのは、映画製作者あるいは監督らの意識的な削除があったと考えるのが妥当であろう。粋なスーツに、颯爽とした車、おまけにステアしないでシェイクするウォッカマティーニという組み合わせに「スクランブルド・エッグ」はあまりにも次元が違って、庶民的で不釣り合いなのである。この感覚的な違和感が筆者が小論を書こうと思いついたきっかけであった。映画は現代では「広告塔」となっている。有名な俳優があるメーカーのスーツを着れば評判になって売れ行きが伸びるのである。また、あるメーカーの車でカーチェイスをすればたちまちのうちに予約が殺到するのである。映画製作会社もそれを見込んで制作費を捻出するために有名メーカーと積極的にタイアップして、主人公と同様の価値観を置いてこれらの製品を「登場」させ、観客の購買欲を促すのである。このような環境において「スクランブルド・エッグ」が突如として出現した場合、観客は違和感を抱くどころか興奮め

してしまうだろう。フレミングにとって重要な意味を持つスクランブルド・エッグはついに日の目を見なかったのである。

フレミングにとってスクランブルド・エッグがどのような意味を持つのか、1940年代から1950年代初めにかけて彼がボンドシリーズの構想を練り始めたイギリスの社会について少し調べてみたい。1953年に*Casino Royale*が出版されたとき、卵は贅沢品、超高級品だったのである。その数週間前に10年以上に及ぶ配給制が解かれたばかりだった。

Since 1940, adults had been rationed to just one egg a week. Private diaries at the time attest to how longed for and lusted after eggs became.

Vere Hodgson, an air-raid warden in Notting Hill, West London, for example, wrote in her diary on November 7, 1940: 'Very difficult to get any eggs ... almost impossible.' A year later, in October 1941, things are just as bad. 'No eggs again this week ... 3rd in succession, rotten'

By May 1944, she is prepared to do anything to get her hands on them. 'Have had four eggs given me from a Nameless Source. Sh! Sh!' she confides in her notebook.

...

To a reading public who for years had been urged by the Ministry of Food to bake their cakes with mashed potato or the detested powdered eggs instead of the real thing, Bond's lavish breakfasts of scrambled eggs or dinners of oeufs en cocotte must have seemed the height of gastronomic indulgence.³

引用にあるように1940年からイギリスでは卵は配給制となり、大人一人週に一個の配給であった。状況は悪化し、1941年には3週間続けて卵が手に入らない時もあった。1944年、ある女性は4個の卵をたまたま手に入れて、近所には内緒にしておいたと日記に書いている。このような極限の状態においてボンドがスクランブルド・エッグを朝食あるいは夕食にふんだんに食べられるとしたらまさに最高の贅沢だったのである。サヴィル・ロウのスーツ、改造されたベントレーとスクランブルド・エッグは同一次元で並ぶ最高級品であるとフレミングは認識していたのである。それが戦後生活が豊かになって食料が正常の値段で手に入るようになったとき、スクランブルド・エッグだけが高級品から欠落して行ったのである。しかし、フレミングにとっては最高級の贅沢品であることはいつまでも変わらなかった。

フレミングは自他ともに認める美食家である。世界的に有名なフランスあるいはイタリア料理店に精通している。ところがボンドシリーズの小説ではそういった店の紹介や料理の説明よりも、ボンドに数多くの機会をとらえてスクランブルド・エッグを自分と同じように食べさせている。一日70本のタバコを吸う愛煙家でもあったので彼は57歳で亡くなっているが、その直前には医者からスクランブルド・エッグを控えるようにとの指示があった。「美味しいもの」という場合、フレミングにとってそれは美味なフランス料理でもイタリア料理でもなく簡素なスクランブルド・エッグであった。彼が育った時代と社会の影響であろうか。

5 イギリス人と朝食

フレミングと同時代に活躍した小説家モーム (William Somerset Maugham) は『月と六ペ
(219)

ス』(1919)の中でイギリスの朝食に関して‘To eat well in England, you should have a breakfast three times a day.’と言及している。あのシニカルなモーム特有の表現である。彼の文章から我々読者が受け取らなければならないメッセージは「イギリスの料理はまずい」という前提と、それでも「イギリスの朝食は美味しい」という一見矛盾したモーム特有の含蓄のある意味合いである。

「イギリスの料理はまずい」というのは過去においてイギリスに滞在した人々の間で一般的によく聞かれた言葉である。極端に塩辛いか、油っこいか、甘いかが特徴で、絶妙な味わい加減というものがイギリス料理にはない。ただ、塩分、脂肪そして糖分は極端に体を酷使する状況では基本的に必要な栄養素である。植民地時代に長い間海外に出かけた人々にとって、あるいは産業革命以降長い間工場で働き詰めの労働者にとっては、美味しい食事よりも力強い仕事に体力が維持できるこの3つの要素がふんだんに入った食事が必要であった。またイギリス人のフランス人嫌いも一因としてある。料理を美味しく食べようとするフランス人に対抗してイギリス人はそもそも料理を美味しく食べようということ自体卑しい行為であり「簡素な食事に我慢する」ことに美德を感じていた節さえある。加えて、イギリスの土壌は不毛で、豊かな種類豊富な作物が生育する環境ではない。自ずと料理する種類が限られてくる。イギリス料理は、とにかくそのまま焼くか煮るか炒めるかであって、美味しい料理が工夫される環境ではなかった。

しかし、皮肉屋のモームが指摘したようにイギリスの朝食は美味しいのである。「イングリッシュ・ブレックファースト」、あるいは「フル・イングリッシュ・ブレックファースト」という名称で、冷たい卵料理のない「コンチネンタル・ブレックファースト」とは明確に区別されている。スクランブルド・エッグにベーコンとソーセージ、焼いたトマトにビーンズとマッシュルーム、それにハッシュトポテトが付いて、トーストとコーヒーを加えるとその日1日は別に何も食べなくても良いくらいのボリュームである。それも近年は美味しい朝食を食べさせてくれるホテルがロンドンに数多く現れている。モームが言ったように3度1日に食べても良いくらいである。我々日本人にとって最初抵抗があったのは焼いたトマトであった。トマトに限らず全ての食材に火を通すというのは、ペストが大流行したイギリスにとっては伝染病の予防には欠くべからざる手段であった。こう見てくるとイギリスの朝食はかなり合理的で実質に富んだものであることが理解出来る。

加えて、「コンチネンタル・ブレックファースト」に話を戻すが、フランス人が朝このような卵料理のないごく簡単な冷たい少量の朝食に満足しているのは、前日の夜遅くまでたくさんの豪華な美味しい晩餐を楽しんでいたからであり、とてもイギリス人のように朝から「フル・イングリッシュ・ブレックファースト」は食べることはできない。ところが、イギリス人はジェームズ・ボンドのように大航海時代から、それこそ朝早くから夜遅くまで過酷な生死の危険を伴う任務に就いていたのである。朝食がその日1日の栄養価をふんだんに含んだ、味はともかくも、量が多くて合理的で実質的な食事になったのは、イギリスの歴史や社会状況を考えた場合必然的なことである。ジェームズ・ボンドが、そしてフレミングが朝食にスクランブルド・エッグを好む理由が理解出来る訳である。美食家のフレミングはこのフライパンの上でただ卵をかき混ぜるだけの料理を、美味しく食べようとする努力を、前章のポイルド・エッグのように、行っている。

そもそも人間にとって食べるという行為はいかなるものなのであろうか。狩猟時代の人間にとってはそれこそ生きるために獣を捕らなければならなかった。そうしなければ餓死してしまう。大航海・植民地時代になると獣を捕る必要はほとんどなくなるが、異国の地では人々は食料不足に苛まれ生きていく上での最低限のものが食べられれば幸運であった。近代になると産業革命の勃発で人々は朝早くから夜遅くまで工場で働くことになる。食料不足は極限状態ではないものの、人々には「美味しいものを食べる」という余裕も意識もなかった。「美味しいものを食べよう」とする意識が

芽生えたのはつい最近のことである。いわゆる「グルメ」で、テレビ番組を見るとどのチャンネルでも美味しそうに（まずくてもそう見せなければならぬ）料理を頬張る場面がやたらと多い。ところがこの種の番組とおなじようにダイエットの番組も多い。一ヶ月で何キロ減ったと喜んでいる場面が数多い。どこかおかしい。人間生活が豊かに、豊かすぎるくらいになったのかもしれない。フレミングはこのような状況にスクランブルド・エッグで警鐘を鳴らしているように思われるのである。そもそも食べることによって人間が生きていければ最低限良いのであって、できれば美味しいものであればなお良いというイギリス人の「中庸の徳」であろうか。

6 *On Her Majesty's Secret Service* (1963)

邦題『女王陛下の007号』はフレミング第11作目のボンドシリーズとなる。ここでも相変わらずスクランブルド・エッグが登場する。それも、小説の中ではクライマックス・シーンでボンドが今まで出会った最高の女性に結婚の申し込みをするロマンティックな場面での「スクランブルド・エッグ」なので、いささか奇異な感じは拭えない。

ボンドはカジノ・ロワイアルで現金を持たずに大金を賭けていた公爵夫人トレイシーを助けた。自分で立ち直るよう説得に成功したボンドは彼女の父親で犯罪組織の首領ドラコに礼として、宿敵プロフェルドがアルプスの山荘に潜伏していることを告げられる。山荘に潜入したボンドはプロフェルドが10人のイギリス女性を使って生物兵器を運ばせ、家畜や穀物を全滅させイギリスの貨幣価値ひいては国家の滅亡を計画していることを突き止める。しかし、正体を見破られたボンドはスキーで脱出し、トレイシーと合流した彼らは小雨の降る早朝のチューリッヒ空港に着く。ロンドンに帰らなければならない彼は危害が降りかからないように彼女を一刻も早く近くの国境から逃がそうする。

Bond put down the receiver and went up to the restaurant. Tracy had been watching the door. Her face lit up when she saw him. He sat down very close to her and took her hand, a typical airport farewell couple. He ordered plenty of scrambled eggs and coffee.

'It's all right, Tracey. I've fixed everything at my end. ... You'd better finish your breakfast and get the hell on over the frontier. Which is the nearest?'

'Schaffhouse or Konstanz, I suppose, but' — she pleaded — 'James, do I have to leave you now? It's been so long waiting for you. And I have done well, haven't I? Why do you want to punish me?' Tears that would never have been there in the Royale days, sparkled in her eyes. She wiped them angrily with the back of her hand.

Bond suddenly thought, Hell! I'll never find another girl like this one. She's got everything I've looked for in a woman. ... Above all, she needs me. It'll be someone for me to look after. I'm fed up with this all these untidy, casual affairs that leave me with a bad conscience. I wouldn't mind having children. I've got no social background into which she would or wouldn't fit. We're two of a pair, really. Why not make it for always. Bond found his voice saying those words that he had never said in his life before, never expected to say.

'Tracey, I love you. Will you marry me?'

(*On Her Majesty's Secret Service*, pp. 240-241.)

ボンドは自分の前で涙を流すトレイシーを見て、「もうこのような女は見つけれないだろう。彼女は自分が求める全てを持っている女性だ。とりわけ、彼女は私を必要としている」と思う。今までの女性関係に嫌気がさし、子供を持つことも厭わないとボンドは考える。子供のことを考えたボンドは小説の中ではまさに初めてであるし、公爵夫人に見合うだけの社会的地位は彼にはないが、我々は一組のペア、どうして一緒になってはいけないのかと思う。そのあと彼が口にした言葉は今まで生涯で一度も口にしたことのないものだった。

たくさんのスクランブルド・エッグを注文したあとの結婚の申し込みである。プロポーズに体力が必要なのでボンドが意図的にスクランブルド・エッグを注文したわけではない。トレイシーの涙を見たあとのボンドの決意である。しかし、フレミングにとっては意図的であるのは確実である。ボンドが諜報部員としての仕事に見切りをつけ幸せな結婚生活を歩もうと決意した場面にスクランブルド・エッグがあるのは、幸運のシンボルとしてではないだろうか。

ボンドはトレイシーが去ったあと、フレミングのこのような文章とともに搭乗を待つ飛行機に向かう。

Bond stubbed out his cigarette, gave a quick glance round their trysting-place to fix its banality in his mind, and walked to the door, leaving the fragments of his old life torn up amidst the debris of an airport breakfast. (*On Her Majesty's Secret Service*, p. 243.)

まるで今までの人生を紙屑のように食べ残したスクランブルド・エッグに捨てて、とあるが、平凡な幸せな結婚生活を決意したボンドのそばにはあの彼の好んだ「スクランブルド・エッグ」があったのである。

スクランブルド・エッグが何かのシンボルではないかという疑問については、Elizabeth Haleが次のように述べている。

This background to Bond's egg consumption is recognized in Elizabeth Hale's paper, which focuses on two Bond novels to illustrate the nature of Bond's individualism and identity, and the symbolism of eggs. In *On Her Majesty's Secret Service*, Hale suggests, eggs are a source of power — he fortifies himself for the tasks ahead by eating scrambled eggs — and highlight Bond's plain, but discerning, habits, in this case against the glut-tony and luxury of Piz Gloria. In addition, Blofeld's plan to destroy food production (including eggs) in England is an attack on Bond's identity as an Englishman.⁴

ヘイルはボンドのスクランブルド・エッグのこだわりを彼の「特異性」あるいは「アイデンティティ」という言葉で表現している。とりもなおさずそれは筆者が述べてきたようにイギリス人の「特質」でもある。シンボルとしてのスクランブルド・エッグについては「力の源」という言葉に彼女が置き換えているが、筆者は複数の作品をもとに「体力的・精神的な力と安らぎ」ということばで表現してきた。ヘイルはボンドがプロフェルドの秘密基地を襲う前のことに言及しているので「力の源」といっているが、チューリッヒ空港でのトレイシーを前にしてのプロポーズの場面ではボンドの幸せを願って、「幸運」のシンボルとしたほうがふさわしいように思える。

おわりに

フレミングが最初のボンドシリーズ *Casino Royale* を書いたのが 1953 年で、第 14 作目の *The Man with a Golden Gun* (1965) の校正中に心筋梗塞で 57 歳の若さで彼は亡くなっている。ボンドのような不健康なダイエットを地でいったフレミングは大変な美食家であった。彼は *Thrilling Cities* で以下のように広島島の牡蠣を賞賛している。

Tokyo, to quote an old Zen proverb, is a veritable paradise for gourmets. Japanese beef, fish, eels, fruit, mushrooms and vegetables are unexcelled anywhere, and Hiroshima oysters are reminiscent of Colchester's. Eat your fish Western-style in either of the three Prunier restaurants (in the *Tokyo Kaikan*, the *Imperial*, or opposite the *Asahi* newspaper office), in either of the two *Tsujitome* restaurants (operated by maestro Kaichi Tsuji of Kyoto) or in the celebrated *Shin Kiraku* or *Kinsui* (both at Tsukiji).

(*Thrilling Cities*, p. 72.)

築地の「新喜楽」あるいは「錦水」という超高級な料亭にまで足を運んでいるのは驚きであるし、「辻留」の主人辻嘉一に言及するところはグルメを通り越して料理の専門家である。フレミングは後に日本酒に触れるが、これも「刺身を食べるなら爛をした一級の甘口太平山が、松の木のデリケートな香りがしてよく合う」とコメントしていて彼の専門家を通り越した知識には驚かされる。

このようにフレミングは世界各地を旅していて、その国の美味しい料理や、それを食べさせてくれるレストランに精通している。そのことを考えると、やはり「スクランブルド・エッグ」にこだわるフレミングに違和感を感じざるを得ない。映画 *Dr. No* で一度もスクランブルド・エッグが登場しないことは先に述べた。しかし、その映画公開の翌年 1963 年にフレミングは *On Her Majesty's Secret Service* を出版し、前述したチャーリッヒ空港でのスクランブルド・エッグの場面があるのである。映画で完璧に無視されたスクランブルド・エッグを全ての続編で描き続けたところに、フレミングの「こだわり」がある。彼にとってスクランブルド・エッグはベントレーやサヴィル・ロウと同じように高級品だったのである。ところが、映画化されたボンドシリーズは一人歩きを始めスクランブルド・エッグは過去の遺物として無視され、今では動く広告塔として高級車や高級な服飾品が数多く登場している。フレミングにとってスクランブルド・エッグは 1 日の始まりの朝食として欠かせないものだった。ボンドにとっても、過酷な任務の前の朝食ではその日を生き抜くための栄養をふんだんに含んだスクランブルド・エッグはなくてはならないものだったのである。いわば、「スクランブルド・エッグ」はジェームズ・ボンズの力、安らぎ、そして幸せを象徴する「シンボル」だったのである。

《注》

- 1 Leigh, David. 'Scrambled Eggs James Bond', *The James Bond Dossier*. 'In How To Write A Thriller, Fleming mentions that so frequently was Bond's consumption of scrambled eggs in an early draft of *Live And Let Die* that a proof-reader pointed out to him the security risk this posed to Bond, writing that whoever was following him need only walk into a restaurant and ask, "Was there a man here eating scrambled eggs?"'

- 2 Leigh, David. 'Recipe for Scrambled Eggs 'James Bond' from *007 in New York*', 'Scrambled Eggs James Bond', *The James Bond Dossier*.
- 3 Freeman, Laura. 'One thing you never knew about James Bond'
- 4 Biddulph, Edward. 'James Bond and scrambled eggs'.

参考文献

- Biddulph, Edward. 'James Bond and scrambled eggs', *Gastronomica*.
<http://jamesbondmemes.blogspot.jp>
- Leigh, David. 'Scrambled Eggs James Bond', *The James Bond Dossier*.
<http://www.thejamesbondossier.com>.
- Fleming, Ian. *Casino Royale*, Vintage Books, 1953.
_____. *Dr. No*, Vintage Classics, 1958.
_____. *From Russia with Love*, Vintage Books, 1957.
_____. *Live and Let Die*, Penguin Books, 1954.
_____. *On Her Majesty's Secret Service*, Vintage Books, 1963.
_____. *Thrilling Cities*, Vintage Books, 1962.
- Freeman, Laura. 'One thing you never knew about James Bond', *MailOnline*.
<http://www.dailymail.co.uk>