



第2回 「魔法の国の普通のお菓子」

— 「ハリー・ポッターと秘密の部屋」 —

最近好きな本の一つに、『午後3時雨宮教授のお茶の時間』という漫画があります。イギリス文学に登場するお菓子を作って食べる、という内容で、登場する食べ物がどれもとても美味しそうですねです。

今回は、その本で紹介されていた『ハリー・ポッターと秘密の部屋』のカスタード・タルトを作りました。それというのも、この本は私にとって少し特別な本だからです。

ハリー・ポッターシリーズは少し前に20周年を迎えたので、現在大学生のみなさんが物心ついた頃には、もう全巻揃っていたことと思います。けれど私がハリー・ポッターと出会ったのは、1冊目の『賢者の石』の日本語訳が出版されたばかりの頃でした。高校の図書室で友人に勧められ、元から児童文学は好きだったので、夢中で読みました。2冊目の『秘密の部屋』が出版された時は図書室の棚に並ぶのを待たずに自分で購入し、夜を徹して一気に読みました。

そして続きが読みたくて仕方がなかった私は、生まれて初めて洋書を購入しました。『Harry Potter and the Chamber of Secrets』と『Harry Potter and Prisoner of Azkaban』です。3冊目である『アズカバンの囚人』の日本語訳は、その時はまだ出版されていませんでした。けれど原書なら、販売されていたのです。今はもう無い、土手町の紀伊國屋書店で。学校の授業くらいでしか英語にふれてこなかった私にとって、自分のお小遣いで洋書を買うというのはちょっと勇気が要る特別な体験でした。

蛙チョコ、百味ビーンズなど、ハリー・ポッターシリーズには不思議なお菓子がたくさん登場しますが、このカスタード・タルトのことは覚えていませんでした。どのシーンに出ていたお菓子だったか確認したくて、数年ぶりに翻訳と原書を読み返してみました。

"Come, Severus, there's a delicious-looking custard tart I want to sample."

「さあ、行こうかの、セブルス。うまそうなカスタード・タルトがあるんじゃない。わしゃ、あれを一口食べてみたい」

カスタード・タルトはその名の通りタルトの中にカスタードクリームのようなフィリングが入ったお菓子です。材料は小麦粉、バター、卵、牛乳、グラニュー糖、生クリーム、牛乳、ナツメグとシンプルで、見た目も素朴です。魔法学校の歓迎会で振る舞われるには「普通のお菓子」に見えます。けれど実際に作るのはなかなか大変でした。タルト生地のみとめ方がわからず、丸めた端からポロポロと崩れてしまったのです。少しずつ卵を足して、無理矢理ラップで包んでまとめました。その甲斐あって、タルト生地はサクサク、フィリングはとろっと美味しくできました。

午後3時、温かい紅茶を添えて、久しぶりに洋書にチャレンジしてみようと思います。