イギリス南西部にコーンウォールという地域がある。ロンドンから電車で3時間ほどしかかからないところにあるが、首都のロンドンとはとても大きな違いがある。人口は50万に満たず都市はない。一番大きな村でも2万人ほどである。人口は少ないものの、それを埋め合わせるだけの自然の美しさがある。ヨーロッパ屈指とされるサーフィンスポットがいくつかある美しい海岸線が広がっている。鮮やかなペンキで塗られた家屋が立ち並ぶ村も数多く存在する。日常がゆったりとしたペースのため、たくさんの家族が夏休みをここで過ごす。日々の雑事を忘れてリラックスするには、絶好の場所だからだ。

コーンウォールが観光客に人気があるもう一つの理由がパスティだ。パスティは肉と野菜によるパイである。伝統的なパスティは、具として牛肉やじゃがいも、タマネギ、西洋カブが入っている。小さく刻んだ肉と野菜をパイ生地で包み、約1時間オーブンで焼く。パイ生地の中にカレー粉を混ぜるのを好む人や、ラム肉やミントを好む人もいるが、現地の多くの人は伝統的なパスティの味が一番好きだと語る。

本当に美味しいパスティをこしらえるのは容易ではない。料理本を読めば、簡単に習得できるものではないからだ。運が良ければ、作り方を伝授してくれる友人をつくることができるだろうが、コーンウォールの人たちは友好的ではないとよく言われる。彼らの秘伝を守りたいからだ。美味しいパスティを作る上で難しいところは、パイ生地をちょうど良いあんばいにすることだ。乾燥しパサパサしていれば、美味しくない。油でギトギトしていれば、気持ち悪くなる。オーブンからでてきた時に、パイ生地がこんがりときつね色になり、口の中でとろけるくらいにならなければいけないのだ。

たいていのパイのように丸い形ではなく、パスティはラグビーボールのように中央部の幅が広く、端がとがった形だ。大昔、コーンウォールの男たちは、スズを採掘するため地下深くの鉱山で働いていた。朝、鉱山に降りていき、夕方まで戻らなかった。だから弁当を持っていく必要があった。弁当として彼らの妻や母がパスティを毎日作っていたのだ。

鉱員は頻繁、スズを発掘している間に砒素という毒にまみれることがある。肉眼で見分けることは簡単ということではなく、とりわけ鉱山の暗闇の中では困難だ。時として鉱員が気付かないまま手に付着することもあった。地下には手を洗う場所もない。指についた砒素で中毒にならないよう、パスティを食べるときは端をつかんだ。食べ終えたら、端の部分は捨てたのだった。

現在、コーンウォールの全ての鉱山は閉鎖されたが、コーニッシュパスティはイギリスで最も人気のある伝統的なファーストフードとして健在だ。夏休みにコーンウォール行きの列車を待っている時でも、ロンドン駅のホームで購入することができる。