

## 鰻のスープ

小野塚知二

今回は鰻のスープです。鰻は日本では夏が旬ですが、食材としては冬に脂が乗り、旨くなります。このスープも寒い季節の料理です。そのレシピは、シャーロック・ホームズの家政婦(一) サラ・ハドスン夫人が書いたという設定の料理書 (Fanny Craddock, *The Sherlock Holmes cookbook*, W. H. Allen, 1976 (フアンニー・クラドック/成田篤彦訳『シャーロック・ホームズ家の料理読本』晶文社、一九八一年、朝日文庫、二〇一二年)) に載っています。

鰻のスープ ◆材料 2 1/2 インチずつ胴に食い込んで切り落とした鰻の尾と頭。私の特製魚のお出し、3クオート。新鮮で香りのよいバター、4オンス。洋葱(不要部分を除いて洗ったもの)、1本。ごく小さいマリゴールドの葉と花、5本分。莢から出した新えんどう豆、1/2パイント。パセリの茎6本とパセリの葉のみじん切り紅茶茶碗半杯。タイムを小さく束ねたもの。ふるった小麦粉、大匙山盛り2

杯。牛乳、1パイント。塩・胡椒。

♥作り方 分量のお出しの中にパセリの茎を入れ、その中に鰻の尾と頭を入れて、かまどの端で2時間ないしは鰻の肉がホロホロと骨から剥がれるまでグツグツと煮ます。そうなたらこれを漉します。この時、私はいつも陶製の漉し器を使います。鍋を丹念に拭いて、そこに煮汁を戻します。これにバター、薄切りにした洋葱、モスリンの小切れに包んだタイム、それにえんどう豆とマリゴールドの葉を細かく刻んで入れて下さい。そうしたら蓋をして、洋葱がすっかり軟らかくなるまで煮ます。タイムを捨て、小麦粉に冷たいままの牛乳を加えてペーストを作り、残りの牛乳の中にマリゴールドの花弁を入れて沸騰させ、これを漉して下さい。この漉した牛乳を小麦粉のペーストにかき混ぜながら加えます。このペーストをこそげるようにして鍋に戻します。充分に濃度がつくまでかき混ぜ、そこにさきほどのスープを少し加えては、全体が滑らかになるまでよく

かき混ぜながら、徐々に牛乳を全部スープに溶けこませます。紅茶茶碗半杯のパセリを混ぜ入れてから、塩と胡椒でお味を調えます。温めた深皿の底にトーストを4切れ敷き、この上からスープを注ぎ、食卓にお出しします。

要するに、これは鰻出汁のビスク (bisque, 鰻・魚・鶏などを煮詰めた濃厚なスープ) にトーストが沈んでいる一皿です。アメリカ風に表現するなら鰻のチャウダーといってもよいでしょう。牛乳・バター・クリームを用いて小麦粉でとろみをつけたスープに魚介類や野菜が入った料理は、ヨーロッパ北部の獣肉食文化圏では近世に好んで食べられたご馳走です。フランスで「魚のスープ (chaudrée)」と呼ばれていた料理が北アメリカ東部でチャウダーとして作られたのです。この『料理読本』にも、牡蠣のスープ、鶏の臓物スープなど、白い濃厚なスープが何種類も載っています。

### 謎

まず素朴な疑問をいくつか。鰻のスープを拵えるのに、なぜ、「私の特製魚のお出し」を用意しなければならないのでしょうか。そもそも、この本をいくら読んでも、その特製出汁の作り方は出てきません。書くまでもないほど当たり前のものなら、「私の特製の」とは書かないでしょう。次に、特製という割には、「魚のお出し」というのはいかにも大雑把

な書きぶりです。一九世紀末の英国では食材の種類はかなり極少化していたとはいえず、魚屋では貝類や蝦蟹を別にして、鰻、鱈、大鰾、鱈、舌平目、鯖、鱈など何種類かの魚は扱っていました。それぞれに味も香りも異なりますから、鰻のスープに合う魚を指定すべきではないでしょうか。第三に、このスープには鰻の頭と尾をそれぞれ六センチほど使うのですが、残りの胴体はどこに行ってしまったのでしょうか。

### ヴィクトリア期英国の魚食文化

一九世紀後半以降の英国の魚食文化を特徴付けるのはトロール漁業です。北海の海底に鱈 (cod, haddock) や大鰾などの大型魚がいることは昔から知られていましたが、それらを効率的に捕獲する技術はありませんでした。しかし漁船に蒸気機関が装備され、長く重い網を引いて航走し、また、動力で網を巻き上げることが可能になって、鱈や大鰾が大量に獲れるようになり、それが一九世紀末以降のフィッシュ・アンド・チップスの技術的な基礎となります。こうして鱈と大鰾が大量に消費されるようになると、従来の沿岸漁業・内陸漁業で捕獲された魚種の重要性は相対的に低下しました。

トロール漁業以前に、ロンドンで食べられていたのは鰻と牡蠣でした。テムズ川は市内からの排水で汚濁し、すでに一七世紀には悪臭を放つようになっていましたが、ロンドンの住民は、この「栄養豊か」な川で獲れた鰻や牡蠣を重要な

蛋白質摂取源としていました。鰻はヨーロッパ各地で古くからさまざまに食べられてきましたが、ロンドンでよく食べられていたのが鰻の煮凝り (Jellied eel) と鰻のパイです。

臓物を抜いた鰻の胴体をインチ (二五ミリ) ほどにぶつ切りにして茹でると、身 (筋肉) と皮・骨とを結合している膠質が煮汁に溶け出します。それを冷ますと、骨付き鰻のぶつ切りを含んだ煮凝り (ゼリー) になります。鰻は臭いのので、元来は臭い消しのさまざまな香辛料・香草を駆使して、塩味を付けた煮凝りでした。ところが、ヴィクトリア期の料理人は全般的に臭いの処理や味付けの責任を放棄する傾向にあったので、臭い煮凝りはロンドン東部の下層階級だけしか食べない特殊な料理となりました。食べる際に各自が塩、胡椒、酢などを掛けて臭みをこまかじて食べたのです。

ペーカー街二二番地Bでホームズとワトスン医師が楽しんだ(とされる)鰻のスープは、この煮凝りに用いられなかった頭と尾を活用しているのです。ただし、身がほろほろになるほど長時間、弱火で煮た後は漉してしまうので、鰻は出汁を取るために用いられてはなりません。

### 「魚のお出し」

鰻の出汁ができているのに、それに加えて「私の特製魚のお出し」が必要な理由は何でしょう。この『料理読本』のネタ元と推測される書物 (Isabella Mary Beeton, *The book of*

*household management*, 1861) や Agnes Bertha Marshall, *Mrs.*

*A.B. Marshall's cookery book*, 1887) には、牡蠣のビスケットや鰻

のマトロト (matelote (水夫風)、赤ワイン・葱・小麦粉で作

る魚のシチュー) が載っていますから、クラドックがそれら

を適宜組み直して書いたのが右のレシピでしょう。その過程

で、どうやら、牡蠣のビスケットが鰻のスープに変換されたよう

です。牡蠣は長時間の加熱には向きませんから、バター・小

麦粉・牛乳のホワイトソースを延ばすのに用いる出汁ができ

ません。そこで牡蠣のビスケットでは、別に魚出汁を用意します。

ここで牡蠣を単純に鰻に置き換えたのが、クラドックの『料

理読本』の「鰻のスープ」の正体だとわたしは考えます。

鰻の臭みを消す工夫 (パセリ、洋葱、タイム、マリゴール

ド) は、鰻のマトロトのレシピ (一九世紀前半までにフラン

スから伝わったはず) から継承しています。一九世紀後半の

英国の料理書に鰻のマトロトは載っていますが、それが実際

に作られていたかは大いに疑わしいのです。鰻は丁寧に料理

するならば旨い食材ですが、ヴィクトリア期にはそうした料理

の技は喪われて、鰻の煮凝りのような雑な調理法だけとなり

ました。それゆえ鰻は中産階級の食卓に出せる食材ではなく

なっていたからです。ハドスン夫人に、あとがきで次のよう

に述懐させているのは、右の疑いを予測したからでしょう。

さて、ここで鰻についてお話ししておかなければなり

たのだと、クラドックはハドスン夫人に語らせています。いかにも一六世紀の地方貴族にありそうな話であり、また映画『プリキの太鼓 (Die Blechtrommel)』(一九七九年)の、馬の頭で鰻を捕獲する場面を想起させる話でもあります。

「魚のお出し」という大雑把な言葉遣いは、ヴィクトリア期英国で魚食文化が廃れてしまったことを示しています。魚料理のレシピから魚の種類を示す語が消え、単に「魚」とか、「何であれ魚 (any kind of fish)」といった言葉が登場します。ネタ元の本では諸種の魚料理が詳しく書かれています。調理の現場では、ビスケットには「魚出汁 (fish stock)」を用いるという大雑把なことがなされてきました。それは、たとえば、鰻の中骨を煮出したもので充分だったでしょう。

ジェーン夫人という方とのお小姓のお話で、この夫人は「中略」ご主人のサー・ジョンが自分よりずっと年上であるからというので、悪趣味にもこのお小姓とけがわらしく懇ろな関係になられたのです。あるとき、サー・ジョンが行方不明になられます。八方手をつくして捜した拳句、結局鰻の生簀(いし)にうつ伏せに倒れているのが見つかったのでございます。ひとりの下僕がこの悲しい報せを持って夫人の所にまいりますと、何と夫人はご自分の居間に例の若者をひき入れている最中でした。正確な言葉は覚えておりませんが、夫人は下僕に向かって、鰻だけ取ってご主人の遺体をもう一度もとの所に戻しておくように叫んでからこう申されたのです。「そうすれば、私達二人のために(！)もっと鰻をつかまえてくださるだろうからね」。

この話を聞いて私はすっかり鰻のスープに嫌気がさしましたが、お二人はこのお話について冗談を言いながらも、このスープをたいそうお好みになられたのです。

### ホームズとワトスンの話題

二人は次のような話に笑い興いながら、鰻のスープを食べ

おのづか・ともじ

東京大学特命教授/名誉教授