

貧者の鴨と戦時人參ケーキ

小野塚知二

今回は第二次世界大戦中および戦後の食料統制期のレシピです。戦時食は第一次世界大戦でも登場しますが、レシピに濃厚な影響を残したのは第二次世界大戦の方です。第一次世界大戦期の英国では配給制度や「国民台所」などの食の社会化には熱心でしたが、戦時向けのレシピはそれほど多く残されていません。第一次世界大戦ではドイツ帝国とオーストリア・ハンガリー帝国(第二次世界大戦の枢軸国とほぼ同じ)と、西で英仏が、東ではロシアが、さらに少し遅れて参戦したイタリアが南でそれぞれ戦っており、ドイツ海軍の行動範囲は英国海軍によって制約されていました。しかし、第二次世界大戦ではフランスが早期にドイツに占領され(一九四〇年五月末ダンケルク撤退、六月一四日パリ無血入城、中立国スペイン(フランコ政権)はドイツの友好国であり、北海と大西洋におけるドイツ海軍の行動は制約されていませんでした。したがって食料輸入に頼る英国にとって、第二次世界大戦の方が食料面では苦しい戦いとなったのです。

貧者のガチョウ

戦時英国では輸入食材だけでなく国産食材も不足して、代替食材を用いたさまざまな模造料理が発明されました。

戦時食料統制期にはありとあらゆる種類の模造鴨と模造ガチョウのレシピが現れましたが、その時期に英国ではこれらの鳥の肉は見掛けませんでした。ペポカボチャを用いたこのレシピはおいしくて、また、楽しいものでした。レヴァは統制食材ではありませんでしたが、肉屋で入手するのはかなり難しい食材でした。その場合は他の肉を用いました。末尾のその他調理法を参照してください。タマネギも冬期には入手困難で、自分で栽培していない人はしばしばリークを代用しました。

〈四ないし六人分〉

中くらいの大きさのペポカボチャ
詰めの具材

五〇gの肉煮汁もしくは豚脂

四ないし六個の中型のタマネギ、みじん切り

皮を剥いたペーコン薄切り二枚、みじん切り

セイジみじん切りもしくは乾燥セイジ茶匙一杯

二二五gの子羊レヴァ、細かな賽の目切り

五〇gの柔らかいパン屑

塩と挽き立ての黒胡椒

生卵一つもしくは乾燥全卵を水溶きしたもの

送風機付きオヴンを一八〇度に予熱します。ペポカボ

チャの皮を剥き、縦半分に割り、種と繊維を取り除きます。

肉汁・豚脂の半分を小鍋で熱し、弱火でタマネギを五分間

炒めます。ペーコンを加えさらに五分間、焦げ付かないよ

うにかき混ぜながら熱します。小鍋をコンロから下ろして、

他の具材を加え混ぜます。半割のペポカボチャに具材を詰

め、それらを再び元のように合わせて、糸で結わえるか、

串で止めます。

それを焼き皿に載せ、残りの肉汁・豚脂を掛け、覆いを

せずに一時間焼きます。りんごのソース、煮詰めたグレイ

ヴィ、および季節の野菜を付けて供します。

〈その他の調理法〉

レヴァが入手できないときは、わたしはソーセージ用挽肉か賽の目切りのスパムもしくはコンビーフ、またベイクトビーフ缶を用いて菜食主義版を作るよう、当時主張し

ていました。

この料理には、子羊のレヴァ一kgを用いる版も、こんなに大量のレヴァを入手するのはすごい離れ業ですが、あります。レヴァを薄切りにして、そのうえに具材を並べ、もう一枚のレヴァを載せて層にして、それを巻いて、大量の糸で結わえて解けないようにします。この、いささか形の整わない「ガチョウ」も上記の通り加熱します (Marguerite Patten's Century of British Cooking, Grub Street 1999)。

ペポカボチャというのは、現在の日本ではズッキーニとして売られているものの完熟果実で、濃緑色のほかに、オレンジ色や縞模様のものもあります。大きく育てると長さ一メートルほどになります(最大記録は一一六・四kg)が、ここでは鴨／ガチョウの代用ですから、五〇cm程度のものでしょう。

精進料理で雁^{ガシ}擬きは、豆腐と摺り下ろした山芋に諸種の野菜を刻み入れて丸く成形し油で揚げますが、二〇世紀の英国ではペポカボチャが雁の胸肉の代用に用いられました。どちらも料理人の想像力のたくましさに驚きます。同時期の日本でも諸種の戦時レシピが考案されますが、英国でも同様の涙ぐましい努力が続けられました。ただし、大戦末期／戦後の日本には飢餓が発生し、英国は飢えませんでした。

少し気になるのは「貧者のガチョウ (Poor Man's Goose)」というレシピの名です。このレシピを書き留めたパト



戦時のパトン

(Hilda Elsie Marguerite Paton, 1915-2015) は二〇代後半の戦時には英国食糧省の料理助言部門の委員として活躍した人物で、戦時食料統制の実態も熟知していました。その彼女が「その時期に英国ではこれらの鳥の肉は見掛けませんでした」と証言しているのだから、文字通りにとるなら、貧者に限らず、誰の口にも鴨やガチョウは入らなかったはず。しかし、家禽としてのアヒルはともかく、野鳥の鴨やガチョウまでが戦時に消滅してしまったとは考えられません。狩猟で捕獲可能であったけれど、食料統制下の食肉流通には載らず、店頭では見掛けなかったということでしょう。カネさえ積めば闇で入手可能な鴨・ガチョウを裕福な人びとは戦前同様に食べていたけれど、普通の人びとの口には届かなかったので、ペポカボチャで模造品を拵えたという事情が、このレシピ名から透けて見えるような気がします。

なお、「昔の日本では肉食が禁忌であった」などの俗説がありますが、近世には肉食をわざわざ吹聴したりはしなかったという程度のことでしょう。食べたことのない雁に似た風味・食感のものを典座^{てんざ}さんは作れないでしょうし、雁を模し

た料理を作ってくれたことを頂く側も評価できなかったはず。役畜や軍用の牛馬も死ねば、皮を剥いで武器・馬具・農具の材料にしましたから、大きな穴を掘って、残りの屍体は丸々埋めてしまったなどは考えにくく、関係者でこっそりと(記録には残さず)肉を煮たり炙ったりして食べたことでしょう。近世の日本で、猪は牡丹鍋、鹿は紅葉鍋として晩秋・初冬の風物でした。「文明開化」期に牛鍋が突如登場できた背景にもこうした肉食の経験が作用していたはず。

戦時人參ケーキ

甘い菓子類は苦難の時にこそ求められました。

食糧省や料理人たちが戦時にあれほど多くの菓子のレシピを提供し続けたのは奇妙に感じられると多くの方々からうかがったことがあります。しかし、わたしたち「食糧省とそれに協力した料理人」は、配給制度下では容易ではないものも、それぞれの状況に対応して何でも提供し続けようと試みなければならなかったから、菓子のレシピも提供したので。この人參ケーキは二つのことを物語っています。第一に、生卵や乾燥全卵がないときは少量の酢を用いて「グルテンの強度を増して」さまざまな菓子を拵えたということ。第二に、当時わたしたちは菓子やプディングに香りと甘さと食感を与えるのに、しばしば人參に頼っ

たということです。

〈六人分〉

二二五グラのパン種なしで膨れる小麦粉(self-raising flour)

もしくは茶匙二杯の膨らし粉を加えた薄力粉

一一五グラのマーガリンもしくはショートニング

一一五グラの精製糖もしくは三温糖ないし利用可能な砂糖

五〇グラの種なし干しぶどう(sultana) 其他の乾燥果物

八五グラの人參、搾り下ろしたもの

茶匙一杯半の麦芽酢

およそ大さじ六杯半の牛乳

送風機付きオヴンを一八〇度に予熱します。直径一八cmのケーキ型に脂肪を塗り、小麦をまぶしておきます。

膨らし粉入りの小麦粉をボウルに移し、マーガリンもしくはショートニングで捏ね、砂糖、乾燥果物、人參を加えます。この生地を、酢を加えた牛乳と他の材料を加えて、

充分に粘り気が出るまで捏ねます。ケーキ型にスプーンで流し込み、一時間一〇分もしくはしっかりと焼き上がるまでオヴンで熱します。



兵器工場を慰問するリン(1941年)

戦時にバターやクリームが入手しがたかった時期にも甘い菓子を国民が食べ続け、戦い続けることができるように努力したのでということ。パトン自身が誇らしげに回想したレシピです(ただし、一一五グラの砂糖を菓子に用いる豊かな食料事情だからこそできたことです)。戦時の英国では兵士だけでなく、後方でも誰もがそれぞれの持ち場で戦ったのだという国民的な物語の一部を構成しています。

食べもので戦ったパトンは一九九一年にOBE(大英帝国四等殊勲章)に、二〇一〇年には一上格上のCBE(大英帝国三等殊勲章)にも叙勲されています。「また会いましょう」や「ドウヴァの白い崖」などの歌で戦ったヴェラ・リン(Vera Lynn, 1917-2020)は一九六九年にOBEに、さらに一九七五年には慈善活動が評価されてDBE(大英帝国二等勲爵士(女性))に叙勲されデイル・ヴェラとなりました。二人とも例外的に長命で、最晩年まで活動的であったため、新聞・雑誌・テレビなどに登場することも多く、エリザベス王妃(ジョージ六世の妻)とその長女エリザベス二世とともに、二〇世紀英国の国民的記憶となった人物です。さて、日本では戦時節約レシピで活躍した女性料理人で叙勲された例はあったのでしょうか。どなたかご存知の方はお知らせ下さるとありがたいです。

おのづか・ともじ
東京大学特任教授/名誉教授