

挽肉パイ

小野塚知二

英国や北米には「挽肉パイ (mince pie)」という食べ物があります。現在は通常、スーパーマーケットの菓子の棚に配架されています。直径6cm程度の小さな、賞味期限は数ヶ月程度の乾いたパイで、特に一〇月から一二月にかけてよく見掛けます。挽肉パイと呼ばれるのですが、パイの中身 (filling) に肉は一片も入っていません。なぜでしょう。

一六世紀の挽肉パイのレシピ

イングランドが新興のスペインと海上覇権を争っていた一六世紀末、エリザベス女王 (初代) の頃に以下のような挽肉パイのレシピが残されています。『オクスフォード英語辞典 (OED)』でも「挽肉パイ」の初出は一六世紀末です。

羊 (もしくは牛) 肉のパイ

肉とスエット [suet, 羊や牛の腎臓付近の硬い脂肪組織] を細かく刻みよく混ぜます。それにクロウヴ、メイス、胡

椒、サフランで香りを付け、大きな干葡萄、干酸塊 [currant, 赤か黒の漿果を干したもの]、干李 (prune) を混ぜて、パイ生地(すゐも)に包み「それをオヴンで焼き」ます。

中身

赤身の羊肉もしくは牛肉一ポンド半 (約七〇〇g)

スエット四オンス (約一〇〇g)

クロウヴ細挽き茶匙半分 (二・五ml)

メイス細挽き茶匙一杯 (五ml)

胡椒茶匙半分 (二・五ml)

サフラン一つまみ

干葡萄二オンス (五〇g)

干酸塊二オンス (五〇g)

干李種抜き二オンス (五〇g) みじん切り

パイ生地

中力粉一ポンド (約四五〇g)

塩茶匙二杯 (一〇ml)

を用いたものもあります。多彩な香辛料を多用するのは海上覇権と東洋産品への憧れの表れでした。

挽肉パイの前身

料理は、いつから、どこで、それが作られ、食べられていたのかわからないことが多いのですが、挽肉パイはその起源が判明している例外です。

一三世紀の十字軍が、現在のギリシア、トルコ、シリア、イスラエルや北アフリカ諸地域で食べられていた挽肉パイをヨーロッパに持ち込んだと信じられています。羊肉とその獣脂を用いるのは、西アジアや北アフリカのイスラーム教徒の主たる食肉が羊であることを受け継いでいます。挽肉パイがヨーロッパに入って、羊の代替として牛も用いられるようになりますが、ヨーロッパでソーセージ、ハム、ベーコンの原料として好まれてきた豚肉は、ヨーロッパの挽肉パイの諸種のレシピでも出現しません。

小麦粉を油脂で捏ねて生地を捲え、それに肉、干果物、木の実、豆などの中身を入れてオヴンで焼くというのは地中海沿岸で古くからなされてきた料理法です。

イスラーム教以前の西アジアや北アフリカは古代ローマが支配していました。そこでは農耕神サートゥルヌスを祝う農神祭 (Saturnalia) が行われていました。冬至の前後一週間ほど、奴隷も含めて飲み食い浪費する祭で、後にクリスマス

豚脂 (lard) 四オンス (約一〇〇g)
水1/4パイント (二五〇ml)
牛乳大匙四杯 (六〇ml)
パイ生地表面の艶出し
バター、砂糖、薔薇水各大匙一杯ずつを溶かし混ぜる
(A.W.: *A Book of Cookery. Very necessary for all such as delight therein.*, printed by Edward Allde, London, 1587, 1591)

焼き上がった状態で直径二〇cm、高さ五cm、重さ一・五kgほどになる大きなパイのおよそ半分は挽肉と獣脂ですから、これはその名の通り立派な肉料理です。立食の宴会などで気軽に食べることでできるご馳走でした。冷めると、挽肉やみじん切り干果物をスエットが結び固めるので、片手で食べても、中身がぼろぼろと崩れ落ちることはありません。

肉・獣脂、諸種の干果物の味が渾然となり、アジア産香辛料をふんだんに用いているので、軽食とはいえ豪華絢爛な味、香りが楽しめます。英国の食べ物というと、薄い塩味だけなので、食卓で各自が塩、胡椒、酢、グレイヴィー、ケチャップ等で味付けしなければならないと思われるのですが、このレシピのように手間暇を掛けて、しっかりと味・香りを演出する食べ物がかつてはあったことがわかります。挽肉パイの別のレシピでは、ナツメヤシやリンゴの乾物、レモンなどの甘煮果皮、ナツメグ、シナモン、諸種のリキュールや蒸留酒

に継承されます。この祭では、小麦粉、羊・獣脂、果物を多用した料理でサートゥルヌスを讃えたのです。豚は人間が餌を遣って養う家畜なので神の恵みを感じにくいのですが、羊は大地の草を食んで成長し、繁殖するので、まさに神の恵みの象徴でした。それはまた、冬至後の太陽の復活を祝う、もつと古い祭の系譜に属していました。

十字軍後のヨーロッパに伝わった挽肉パイが、待降節（降臨節、Advent）から降誕節（クリスマスから公現祭（Epiphany、グレゴリオ暦では一月六日）までの二週間）の時期に食べられてきた習慣には、こうした背景が作用していたようです。英語の mince（挽肉、細かく刻む。日本語の「メンチ」の語源）は一四世紀末にフランス語から入った語です。

挽肉パイにおける羊肉の意味

では、いつ頃、どのようにして、挽肉パイから肉が脱落してしまったのでしょうか。一九世紀英国の料理書やレシピ集には、肉入りの挽肉パイのレシピが多く収録されています。ただし、連載第二回と第五回でも述べたように、一九世紀英国では手の込んだ料理、季節感のある料理、香辛料を多用する料理、料理人がしっかりと味を調える料理は衰退しましたから、レシピが本に載っているからといって、それが実際に食べられていたことの保証になりません。

殊に産業革命後の下層階級では、夫と妻と子どもたちがそ

れぞれ異なる時間に異なる場所で働くので、大きなパイを作る誘因が低下し、また、時間を要する料理を家庭で作ることもなくなりました。前掲の二六世紀の挽肉パイのレシピは、下ごしらえ（中身とパイ生地の準備）に一時間、焼き上げるのに二時間、冷ますのに二時間は要しますから、月曜日から土曜日まで家族全員が異なる時間帯・場所で働いている家庭では、食べたくても無理な料理でした。

それでも、二千年以上にわたって手を変え品を変えて作られ食べられ続けてきた料理を簡単に諦めることはできなかったでしょう。一七世紀中葉のピューリタン支配の時代には、挽肉パイに聖像が描かれていたり、固い豆が聖遺物の象徴として入れられていたりしたので、カトリック的な偶像崇拜であるとの理由で禁令が出ましたが、この料理は途絶えませんでした。降誕祭で羊肉を食べて祝うのは、イエスの受肉をなぞるという意味もありました。

しかし、そうした宗教的表象を剥ぎ取っても、年末・年始に挽肉パイを食べる習慣は維持されてきたのです。この長い習慣は、教会暦の確立以前から続く、太陽信仰や農耕神信仰に根ざしたものでした。その伝統の強さと深さに比べるなら、カトリック的表象の有無は相対的に些事でした。

菓子屋が作る「挽肉パイ」

欧州各地で近代産業社会への転換が進むと、信心深い善男

善女でもこの伝統を守るのは難しくなりました。しかし、この伝統を擬似的に再生したのも近代産業でした。かつては各家庭で作っていた菓子や挽肉パイを、全国津々浦々に出現し始めた菓子屋が作るようになったのです（専業の菓子屋は、クリームやバターの相対価格が低下した近代の産業です）。そこではまだ挽肉の入ったパイもあつたでしょう。

菓子屋が作る「挽肉パイ」の痕跡は現在も、たとえば、イタリア北東部トリエステでさまざまな菓子屋（pasticceria）が競って作り、謝肉祭（春の到来を祝う祭）で食べられるプレスニッツ（Presnitz）や、フランスで公現節の際に食べられるガレット・デ・ロワ（galette des rois）として残っています。プレスニッツというドイツ風もしくは南スラヴ（ないし西スラヴ）風の名称の起源はわかりませんが、中欧で広く楽しまれている焼き菓子と同じ系譜にあると思われる。形状が蝋局を巻いたソーセージのようなのは独特ですが、中身に羊肉を入れるならまさに挽肉パイです。四旬節（断食期間）向けに意図的に肉を抜いたレシピになったのかもしれませんが（<https://www.greatitalianchefs.com/recipes/presnitz-recipe/>）。

ガレット・デ・ロワの「デ・ロワ」が複数形になっているのはイエスの誕生を祝いに訪れた「東方の三博士」を意味しており、公現節のお菓子です。これは羊肉が入っていないことを除くなら、形状も上述の挽肉パイそのものです。

しかし、そうした高価で大きなパイを購う資力を欠く貧困

家庭も産業社会では増えます。そうした消費者向けに、近代的な菓子工場が挽肉もスエットも抜きだけの固く焼き締めた小型パイを製造し、安価に販売するようになったのが一九世紀末から二〇世紀初頭にかけてです。

こうして「挽肉パイ」から挽肉が抜け落ちてしまったのですが、それは廉価を追求したからだけでなく、賞味期限を長くし、一九世紀には欧州各国で問題視されるようになった食品偽装の疑念を回避する意図も作用していたでしょう。

本物の挽肉パイ（real mince pie）だった頃の中身は「ミンスト・ミート（minced meat）」文字通り「挽肉」と呼ばれていました。ところが、挽肉抜きの「挽肉パイ」が近代食品工業製品として大手を振って市場に流通するようになると、「ミンスト（mincemeat）」という語が、一九世紀末頃より、おもに干果物・甘煮果皮・木の実などを細かくして混ぜ合わせた（必ずしも肉や獣脂を含まない）ものを意味するようになり、挽肉抜きの「挽肉パイ」の中身もこの語で表現されるようになりました。他方で、本家本元の挽肉入りの挽肉パイを指示するために、元来の mince pie ではなく、minch-pie という新語が一九世紀末に登場したのです。さて、映画や漫画で「お前を挽肉にしてやるぜ！」などというときの挽肉は、minced meat, mincemeat, minch のいずれでしょうか。

おのづか・ともじ

東京大学特任教授／名誉教授