

## サラダ

小野塚知二

## 危機の中の歴史、料理、音楽、工業技術

レシビと楽譜と工業図面はいずれもミネルヴァ書房の出版物にはあまり登場しないと思います。しかし、料理、音楽、工業技術において作品・製品の考案者が表現し、書き付けた何らかの意図を、作り手の側がいかに読み解いているのかという問いは、人文社会科学の分野でも同様に立てることができまます。たとえば、拙稿「読者に届かない歴史——実証主義史学の陥穽と歴史の哲学的基礎」(恒木健太郎・左近幸村編『歴史学の縁取り方——フレイムワークの史学史』東京大学出版会、二〇二〇年九月)は、歴史を書くとはどのようなことであり、また、それが読まれる／読まれないとはどういうことなのかについて考えを廻らせました。歴史は書かれただけでは未完成で、読まれてはじめて成立するのです。

実は日本に関していうなら、いま歴史だけでなく、料理も音楽も工業技術も危機的な状況にあります。それらを成り立たせてきた条件が変容し、また外的な力によってねじ曲げら

れて、それらを成り立たせてきた人的基盤と、その基盤を涵養する過程が衰弱しつつあるのです。この危機は、どこかの省庁や地方自治体が、振興助成金を出せば五年で解決するというような簡単な危機ではありません。何かを書き記し、それを読むとはどういうことなのかという哲学的な問題がそれらの危機の根底にはあります。

## サラダのレシビ

今回から具体的なテクストを読みます。手始めにレシビです。凝った料理のレシビは食材の説明をするだけで一苦労なので、簡単なところでサラダから。スーパーかコンビニでサラダ用野菜の詰め合わせとドレッシングを買ってくればサラダがすぐ食べられるようになったのは、たかだかこの三〇年ほどのことです。それ以前はサラダにもちゃんとレシビがありました。それを読んでみましょう。まずは五百年ほど前のイングランドの元祖サラダです。

サラダ(綴りはドイツ語風というか中世風に Salat)

「パセリ、セイジ、んにく、小玉葱、長ねぎ、リーク、るりじさ、薄荷、大玉葱、ういきょう、クレソン、ヘンルーダ、ローズマリー、すべりひゆを用意し、水に漬け、綺麗に洗います。良いところだけを選び出し (pike hem)、細かくちぎり、十分な油と混ぜます。酢と塩を振り掛けたら、すぐに供します」(John Russell's *Boke of Nurture*, c.1460, compiled in F.J.Furnivall, ed., *Early English Meals and Manners*, Early English Text Society, 1868)。

この古いレシビ(中世英語なので読むのに苦労します)でまず特筆すべきは、香りや味の個性的な野菜ばかりが選ばれていることです。パセリとういきょう(フェンネル)はセリ科の独特の香りがあります。んにく、小玉葱、長ねぎ、リーク、大玉葱はいずれもネギ属の野菜で、ご存知の香りとピリツとした辛みがあります。セイジと薄荷(ミント)はローズマリー、オレガノ、タイム、バジリコなどと同様にシソ科の芳香の強い植物です。クレソンはアブラナ科の水辺の植物で、わさびやルッコラと同じように、独特の辛みと香ばしい匂いを楽しみます。ここまでは、現在の日本でも良く知られ、また、用いられています。

るりじさ(瑠璃苜)は和名で書くよりも、近年はボリジ(borage)というカナ表記で、ハーブや蜂蜜の原料花として

知られているかもしれません。ちさ(ちしゃ、乳草)と呼びますが、キク科のちさ (lettuce) ではなく、ムラサキ科の植物で、瓜のような香りです。夏に青紫の星形の花を咲かせ、これも食べられます。おそらく昔のイングランド人は花をサラダにあしらって色合いも楽しんだことでしょう。

ヘンルーダはミカン科の低木で、山椒に似た香りです。古くから薬草として、また料理や酒の香りづけに用いられ、また葉から抽出された精油成分も薬として使われてきました。ただ、この成分が皮膚にかぶれやただれをおこすこともあるため、いまは日常の食用としては使われません。

すべりひゆ (purslane) というのは世界に広く分布する植物で、小さな丸い多肉質の葉をたくさんつけた茎を長く匍わせ、先端に花を付ける、ちよつと地味な植物です。日本中ほとんどの場所に生えています。庭や路傍で種が芽吹き、辺りを覆い尽くす繁殖力があります。畑などではびこるため嫌われていますが、実は結構旨いのです。多肉質の植物に特有のぬめりと、若干の酸味・苦味があつて、生でも加熱しても食べられます。花の観賞用ではポーチュエラカの名で出回っている近縁種があり、これも食べられます。

現在、サラダの食材は(あまり味も香りもない近年の)レタス類、水菜、キャベツ、少量の玉葱や人参辺りが定番です。それに比べると、このサラダは、何と華やかで多彩な香りと味のるつぽであったか想像してみして下さい。遠隔地産香辛料

は高価でしたが、このレシピではそれも不要です。

このレシピで特筆すべき第二の点は、先に野菜と油を混ぜ、食べる直前に酢と塩をかけるよう指示していることです。酢や塩を生野菜に掛けてしばらく時間が経つと、酢・塩水の浸透圧で野菜の水分が出てきて、サラダ全体が水っぽくなるとともに、生野菜のしゃきっとした食感が損なわれます。六百年前のイングランドの料理人はそのことを知っていて、酢と塩は直前にと的確な指示をしているのです。

右の食材をすべて用意しなくても、そのうち何種類かを庭先で採取できれば充分でした。昔の人が、一斉に芽吹く春から夏にかけて、長い冬を保存野菜で越して欠乏した栄養を補い、夏の到来を体感したのを想像すると楽しくなります。ヘンルーダ（山椒の若葉で代用可）以外は現在の日本でも容易に入手可能なので、拵えてみてはいかがでしょう。

### 茹でサラダ

以上が薬物生野菜サラダの元祖ですが、それは一八世紀末〜一九世紀初頭の英国では廃れて、一九世紀中葉にはサラダはかなり様変わりしてしまいました。

さきほどのサラダの多彩な薬物は田園の邸宅や農家の庭先の菜園で栽培されていました。庭先なので犬猫が糞尿を掛けたり、鶏や羊が食べたりしないように管理することが可能で、生食できました。しかし、一八世紀後半の農業革命と議会開

い込みで、小農が農村から追い出され、代わりに農業労働者が農繁期だけ農場で働くようになると、庭先は常時管理可能な場所ではなくなり、そこでの薬物の栽培はできなくなったのです。農閑期の農場は管理人以外は無人になりますので、従来のような季節ごとの祭もなくなりました。こうして、夏を彩るサラダが作られなくなってしまったのです（拙稿「イギリス料理はなぜまずいのか？」井野瀬久美恵編『イギリス文化史』昭和堂、二〇一〇年参照）。その結果、一九世紀中葉以降の英国ではかなり不思議なサラダが生まれました。様変わりの果ての一つが「茹でサラダ (boiled salad)」で、もう一つが午後の茶会 (アフタヌーン・ティー) の定番「きゅうりのサンドイッチ」です。

茹でサラダの一九世紀中葉のレシピを紹介します。

「ビートルートをよく茹でて (boil it well) 適切に (neatly) 刻みます。セロリをよく茹でて大きめに切ります。ジャガイモも刻んで、茹でて、適切に切ります。芽キャベツ (brussels sprout) を加えることもあります。クリーム、卵、マスタードから濃厚なサラダ・ソースを拵えて、それらに掛けます。冷たくして食べます」 (Josie Wentworth, ed., *Janie Ellice's Recipes 1846-1859*, MacDonald and Jane's, 1975)。

このレシピでまず注目してほしいのは、サラダと言いなが

ら、オリーブ油などの植物油 (常温で液状) ではなくて、こつてりとした動物性油脂を用いていることです。バターと卵黄で作るオランダーズ・ソースに近い味わいでしょう。

オランダーズ・ソースといえば、春の白アスパラガスに絡めて食べるのが有名ですが、この茹でサラダは旬などない、年中食べられるサラダだというのが第二の注目点です。ビートルート (beetroot, table beet, 赤い甜菜の根。砂糖大根の仲間。ヒユ科) もセロリもジャガイモも、そしておそらくは芽キャベツもあまり季節を選ばない食材です。さきほどの古いサラダが晩春〜初秋限定だったのと対照的です。収穫期 (夏) に食べきれないビートルートを茹でて瓶詰めにするのは現在でも欧州各地で行われています。ジャガイモはむしろ年中入手可能です。セロリも根付きで収穫して濡れ新聞紙にでもくるんでおくなら保存がききます。右の食材以外にも蕪、人参、キャベツ (英国ではしばしば茹でて食べます) などの保存性の高い野菜を用いるなら、このサラダは季節を問わずいつでも作る事ができます。

このレシピは突っ込み所満載です。「よく茹でる」とは、水に入れて火に掛けるのか、それとも沸騰した湯に投入するのか、茹で時間は何分か。水にどれほどの塩を入れるか、こうしたことが不明ですから、現在のレシピとしては通用しません。「適切に刻む」とは、どんな刻み方でしょう？

諸他の証拠から茹で方はさまざまであったと推測されま

す。このレシピでは食材ごとに別に茹でることになっていますが、ビートルートもセロリもジャガイモも芽キャベツも一緒に茹でてしまう (みなビートルートの赤紫色に染まる) という乱暴な方法があったことも知られています。

### きゅうりのサンドイッチ

きゅうりの薄切りを薄いパンに挟んだだけのもので、パンに塩味と若干の酸味があるのでドレッシングは不要です。これは一九世紀後半の中産階級女性の茶会では重要な食べ物でした。庭先の菜園が消滅した後の英国で生食可能な唯一の野菜がきゅうりです。生野菜のサラダが食べられなくなった後、生野菜で夏の到来を感じるという点で、きゅうりのサンドイッチは象徴的・記号的な役割を果たしました。そこには、スコンやタルト、茶器などとともに茶会の主人が金を掛けずに「よい趣味」を表す工夫が凝らされていました。

元祖薬物サラダから、茹でサラダやきゅうりのサンドイッチにいたる過程には、食文化だけに留まらない、英国文化史上・社会史上の大きな転換と分化が関わっていました。その点は紙数を要するので、また後日改めて論じましょう。

\* 訂正とお詫び…前号三一頁下段一行目の調性感 (tonality) は「正しくは」調性感 (tonality) でした。お詫び申し上げます。(編集部)

おのづか・ともじ

東京大学特命教授 / 名誉教授