

十一月

齒科醫の待合室で順番を待つあいだ讀むともなくページをめくっていたグラビア雑誌に、秋田縣角館町に傳はる「胡桃の味噌漬」の記事が載っていた。

まだ陽射しが柔らかい初夏、熟す前の幼い胡桃の實を採り、糠を溶いた水に晒し澁とアクを抜き陰干しにする。シンナレリしたら新味噌に漬ける。一年ほど寝かせた後に味噌から取り出し、丁寧に拭き再び新味噌に漬け込む。此れをもう一度更に練り返し三年目に漸く仕上がる。出来あがった「胡桃の味噌漬」は切り分け酒の肴、茶うけ、時には飯の菜にもするらしい。

記事によると、かつては角館一帯で極く普通に造られていた。しかし熟す前の若い胡桃は澁が凄まじい。漬け込む際に掌や指の爪まで真っ黒に染まって仕舞う。其れが婦人たちに嫌はれ、次第に疎んじられ近年は細々したものになっているとのことだ。

角館一帯で味噌漬にする胡桃は、東北各地で澤胡桃とか鬼胡桃と呼ばれているものに相違無い。山のきざしや澤沿いに茂る木立によく見かける野生の胡桃だ。自分も少年時代に疎開先の福島縣白河で随分採った覚えがある。白河邊りでは山胡桃と呼んでいた。胡桃は葡萄の房のような實をつける。ひと房に七、八個もついているとズッシリとして、嬉しい重みは今も忘れられない。

胡桃は庭先や畠の隅に埋め果肉が腐るのを待つ。一、二ヶ月後、土中から掘り出し水洗いすると土くれの中から艶やかな焦げ茶色の仁二種が姿を現はす。

長く雪に閉ざされる季節、胡桃は栗、橡などと共に自分たちのような田舎暮らしの貧しい家の子供には大切な菓子二このみだった。播り潰し野菜に和へれば滋養に富んだ惣菜になる。正月や盆のハレの食膳を飾る御馳走にもなった

胡桃ばかりでなく山野に自生する自然薯、百合根も貴重な惣菜になった。

自然薯や百合根は冬になると枯れ草に紛れこみなり處が判らなくなる。自分たち子供は夏のあいだに自然薯や百合根の蔓や株の傍らに篠竹を刺して目印にしておく。篠竹の先端には驛で使う荷札、チッキの札を結びつける。札には「何町の誰それ」と書き込みイザという時に所有権を主張する大切な証據となる。

胡桃や柴栗、自然薯は、育ち盛りの子供を抱へ食膳を調へるのに苦心する母親の助けになった。自分たち子供は母親に「手柄をたてた」と褒められたい一心で、早春の山で蕨、ぜんまい、うるい、しどけ、独活、ミズなどの山菜を採り、初夏は川や沼地で鯉、鮒、鯰、鰻を追いかけた。其して秋には堅果類、幾種類もの茸を採り、秋深まるころ枯野で目印を探し當て自然薯や百合根を掘った。胡桃の味噌漬に話を戻せば、なぜ澁やアクが凄まじい胡桃を、貴重な新味噌を惜し氣もなく費いやしてまで食用にしようと考へたのだろうか。

角館、田澤、阿仁合など北秋田の山間部は民俗學者太田雄二が活躍した舞臺だ

太田は同郷の民俗學者武藤鐵太郎の影響を受けた。武藤鐵太郎は澁澤榮一が提唱するアチックミューゼウム屋根裏の博物館運動に参加している。太田は秋田魁新報社の角館支局長を勤める傍ら、北秋田の山間地に傳はる民俗の記録採集にとり組んだ。とりわけ田澤周邊、生保内、阿仁川上流の習俗の記録は出色だ。

手許にある太田の著書を改めて読みかへしてみた。意外や太田は「胡桃の味噌漬」に言及していない。太田は山間地の漬物や干物など保存食に特別な關心を寄せていた。話は脇道に逸れるが、阿仁合に傳はる「柿の味噌漬」の記録は秀逸だ。

「柿の味噌漬」も矢張り新味噌が決め手になる。

先ず蒔柿を大量に播り下ろす。大きめの木桶を用意し新味噌で満たし、真ん中に直径二寸ほどの竹を突き立てゆつくりと引き抜く。竹で穿った新味噌の孔に、播り下ろした液状の蒔柿を流しこむ。数日経つと蒔柿の液が表面から幾分沈みこむ。沈んだ分だけ蒔柿の液を流しこむ。此れを幾度か繰り返して蒔柿の液が表面から幾分沈みこむ。沈んだ分だけ蒔柿の液を流しこむ。此れを一年後、味噌の中から蒔柿の液を引き抜くと、餡色に染まった圓筒状の羊羹のような「柿の味噌漬」が仕上がっている。阿仁合の人は茶うけや酒の肴にすると云うのだが、残念なことに「柿の味噌漬」がどんな味か太田は觸れていない。

「胡桃の味噌漬」や「柿の味噌漬」のような、手間と時間を惜しまず拵へる傳統食は何んとも云い難い凄みがある。おそらくは何世代も試行錯誤を繰り返した末に完成した技術に相違ない。此うした本當の贅澤を自分たちは消へ去るまゝにしてよいのかと思う。

秋田縣一帯の民俗を記録採集した太田が、地元角館の食習俗、「胡桃の味噌漬」を見落とすだろうか。或いは太田が活躍していた頃の角館では、特筆に値する習俗ではなかった。極くありふれた習俗だったのかもしれない。

胡桃は種を食べ果肉は捨てる。繊維質で蒔やアクが凄まじい果肉を食べるなど常軌を逸している。だが英國や米國でも胡桃の果肉を食べる習俗が存在した。「胡桃のケチャップ」という不思議な食習俗だ。

偶々、自分はケチャップという食品のルーツを調べていた際に此の食習俗の存在を知った。

ケチャップと聞くと誰もがトマト・ケチャップを思い浮かべる。しかしケチャップはソースの総稱、コード・ネームなのだ。現在でこそ世界中で愛されているトマト・ケチャップだが、かつては単なるソースの一種類に過ぎなかった。

一八〇〇年代半端に大變なブームとなり、英國や米國東海岸の都市で数多く出版された「主婦の家庭料理Ⅱクックブック・オブ・ハウスワイフ」には、多様なケチャップ類が記録されている。其のひとつに「胡桃のケチャップ」があった。

古都フィラデルフィアでケチャップの歴史に精通しているフード・ヒストリアンⅡ食物史家W・ウィーヴァー氏の「ケチャップの歴史」と題した講演を聴いたことが大きな契機となった。

講演の主旨は次の内容だった。

ケチャップまたはキチャップは、中國南部で使われていたソース「茄汁ⅡKetchup」をルーツとする。茄汁の分布は廣くインドシナ半島にまで及んでいた。十九世紀初頭英領マレーシアだったマラッカ經由で英國に傳播し、ウースターシャーのウースター・ソースをはじめ澤山のケチャップ類に進化してゆく。雖て英國移民により米國東海岸に傳はり現在もニューヨークランド地方に幾種類ものケチャップが残存している。

講演會場はフィラデルフィアのザ・ライブラリー・カンパニーという所で、會費は二十ドル足らずだっ

たと記憶している。講演後さゝやかなパーティーがひらかれた。ライブラリー・カンパニーは名前が示す通り株式會社形式の圖書館で第三代大統領トーマス・ジエファーンソンも出資者に名を連ねていたらしい。米國で最も由緒ある圖書館のひとつで、館内の調度は往時をしのばせる優美なものだった。ジエファーンソンと云へば例の一七七六年の獨立宣言で知られる。すれば安政年間に開設された圖書館であるなど、妙に感心したのを憶へている。

パーティーの席でウィーヴァー氏にニューヨークランド地方のどの邊りで話に出ていた「變りケチャップ」を見ることが出来るか尋ねた。ピッツフィールドと其の周邊の町だろうとの助言を得た。ピッツフィールドはニューヨーク州とマサチューセツ州の州境に近い町だ。

後日、ニューヨーク州の州都オルバーニーへ出向く機会があり、所用を済ませた後、俄かに思い立って州間高速道路、インター・ステイツをつたいピッツフィールドを訪ねた。

ピッツフィールドは古めかしい町で石造りの家が目立った。町中の食料品店を覗いて驚いた。どの店も棚に林檎のケチャップ、桃のケチャップを並べている。瓶詰あり罐詰ありメーカーもいろいろとあるようだ。隣り町のシエフィールドでも同様だった。シエフィールドの食料品店の主人に、町から一時間ほどのハンコック・シエイカーズ・ヴィレッチでクラシクなケチャップ造りの實演を見ることが出来るかと教へられた。

十一月の半端、晩秋のニューヨークランドは名物のシュガー・メイプル糖楓が鮮やかに町々を金色や朱色に染め上げ、言葉に尽くせない美しさだった。ハンコック・シエイカーズ・ヴィレッチはかつてシエイカー教徒のコミュニティーが在った處で、糖楓の木立の中に祈禱所、集會場、大食堂、宿舍、穀物倉庫、厩舎、厨房などクラシクな建物が往時の儘に保存されている。

キリスト教の特異な宗派シエイカー教は、戒律が厳格なアーミッシュンよりも厳しいことで知られている。建物の出入り口は総て男女別。食堂のテーブルも別々。たとへ夫婦といへども寝所を共にすることは許されない。厳しい戒律の結果、子供が生まれず後継者が絶へてしまい、現存する信者は数へるほどしかないらしい。

祈禱所では名前の由來となった「シエックする」激しく躰を震はせる「獨特の祈りの實演が行なはれていた。

厨房ではシエイカー教徒に扮した土地のボランティアが胡瓜のケチャップ造りの實演を見せて呉れた。

キニーカンバ・ケチャップ

材料 太く長い胡瓜五、六十本。玉葱五キロ。

調味料 グラニュー糖二キロ。粗ら鹽カップ一杯。ワイン・ヴィネガー四本。白ワイン五本。

香辛料 黒胡椒。唐辛子。デイル・シード。タイム。セージ。レモン・バウムなどを大量に加薬する。

調法 胡瓜を粗い下ろし金で挿り下ろす。玉葱は微塵に。水四リットルにヴィネガーと白ワ

インを等量加へ、鐵鍋で一時間ほど絶へず掻き混ぜ弱火で煮込む。胡瓜のツブツブ感が残る程度に煮込むのがコツ。

厨房に甘酸っぱい香りが立ち込める。味はコクのあるレリッシュといった感じ。鮮やかな濃みどり色

をしていて、スパイス類の芳醇な香りが非常に魅力的だった。

ステーキ、チキンやターキーのロースト、フライ・フィッシュなどの料理にスパイスとして使う。マヨネーズと和へれば極上のサンドイッチ・スプレッドになるとのことだった。

ワシントンにある國會圖書館には膨大な量の「米國主婦の家庭料理書」が收藏されている。レア・ブツク・ルーム、稀覯本室の館長シ・ベック氏にクラシックなケチャップの記述があるクックブックを閲覧したい旨申し入れ承諾を得た。ベック氏は優にカート六臺分のクック・ブックを用意し待っていた。レア・ブツク・ルームに收藏されているクック・ブックは数百冊に及ぶとのことだった。

一八三九年、マリール・ンドルフ夫人の「ザ・ヴァージニアン・ハウスワイフのクックブック」には「トマト・ソイ」の記述が見られた。「ソイ」は醤油。ケチャップの一種に醤油が挙げられているのは目からうろこが落ちる思いだった。ベック氏はケチャップが西洋の産物ではなく、東洋に源があるのは疑いようの無い事實だろうと言っておられた。

一八三〇年、ビートン夫人の「ヴィクトリアン・クックブック」には珍しい「胡桃のケチャップ」のレシピが載っていた。

ウォルナツツ・ケチャップ

材料 胡桃一〇〇個。エ・シャロット二十個。アンチョビ一罐。鹽、片手一杯。ヴィネガ、カップ二杯。ポットワイン、カップ二杯。

香辛料 メース。ナツメソグ。クローヴ。ブラック・ペッパー。ジンジャー。ホース・ラディッシュ。各四分の一オンス。

調法

胡桃は若いみどり色のもの。仁の殻が柔らかく縫い針が刺せるもの。

胡桃を水洗いし、鹽とヴィネガーを加へ八日間漬ける。毎日攪拌する。八日後、癩液を捨て真水で濯ぐ。

エ・シャロット、アンチョビとスパイス類を加へ三十分煮る。ヴィネガーとポットワインを仕上げに加へ瓶に詰め堅く栓をして保存する。

ボストン、セイラムハウス出版社刊

胡桃の澁とアクはたとへ洋胡桃でもきつい筈だ。果たして鹽とヴィネガーだけで澁やアクを除くことが本當に可能なのだろうか。また胡桃のケチャップはどのような料理に使ったのか。味はどのようか。其うした疑問に就いては記述が無く不明のまゝだった。

ベック氏に薦められ更にもう一ヶ所クックブックを所蔵している圖書館を訪ねた。ワシントン郊外モンテ・チェッロにあるトマス・ジエファーン山荘の圖書館だ。

モンテ・チェッロの丘の中腹に位置するジエファーン山荘からはヴァージニアの美しい森が遙か地平線の涯まで見渡せた。晩年ジエファーンは此の山荘をこよ無く愛した。周囲の反對を押し切り當時は不便だったモンテ・チェッロからワシントン通いを續けている。廣大な庭にハーブ園と實驗農場が往時のまゝに設けられていた。ジエファーンはとりわけ農業に深い關心があり、新種の作物を實際的に育成し、少しでも可能性のあるものは積極的に普及させようと試みている。

図書館にはクックブックが何冊も保存されていた。

一八三〇年刊、マリー・ランドルフ夫人のモンテ・チェロ・クックブックには、「牡蠣のケチャップ」「スグリのケチャップ」「トマトのケチャップ」などの記述があり興味深かった。トマトは當時まだ観賞用の植物で食用にする例は珍しかった。残念ながら「胡桃のケチャップ」のレシピが載っているクックブックは見當らなかつた。

ケチャップのルーツを追う自分の旅は其の後マレーシアの舊英領マラッカまで続いた。

秋田縣角館の「胡桃の味噌漬」とニューイングランドの「胡桃のケチャップ」。奇しくも遠く離れた二つの場所で「胡桃の果肉を食へる習俗」が存在した。

思へば人間の歴史は飢餓との闘いの歴史だ。今日の飢へをどう凌ぐか。人間は何萬年も此の重苦しい課題を突きつけられ、絶へず眉を顰め生きなければならなかつた。しかし其んな暮らしの中でも人間は「愉しみ」の為の食へ物を必要とした。胡桃を材料にした味噌漬もケチャップも食卓に必要不可欠な物とは思へない。嗜好食品、つまり愉しみの為の食へ物と見てよいのではあるまいか。