

第44回(2010. 9.26 配信)

雲竹齋先生の歴史文化講座 - 「餅とパン」

簡単に食べることができて保存がきくということで便利な食べ物に餅やパンがある。パンは今や主食だという人も多くなった。しかし、パンには塩分がかなり含まれているし、原料の小麦粉にいろいろと添加物が含まれているものもあり、この点は市販の餅も同じである。パンには多量の塩が使われているのは発酵を促すためだが、意外に知らない人が多い。これが「米飯の方がヘルシーだ」といわれている理由でもある。だから、塩分をとりすぎている人はパン食をやめて米を食べる方がいい。どうしてもパンを食べたいという人は、中東に行って「ホブス」と呼ばれるパンでも食べるのがいい。ホブスは東南アジアの「ナン」に形状が似ているが、ナンは発酵パンだがホブスは無発酵パンである。実は、この雲竹齋も朝食はパンである。パンの買い置きがなくなったときは餅を食べる。高血圧症の雲竹齋にはパンより餅の方がよいのだろうが、低血圧で朝に弱い家内がつい便利なもので朝だけパン食にしている。しかし、たとえパン食のために高血圧になろうが、雲竹齋は文句をいわない。それは、雲竹齋は人間ができてから、だけではない。食べ物のことから家庭内でぎくしゃくするのはごめんだ。また、こういったことが拡大して他人を巻き込み、これが発展して深刻な食料問題になって大きな戦争になるのは古今東西論を待たない。過去の戦争の例を見ればわかることだ。だから、じっと我慢をしている。早い話が、世界平和のために、雲竹齋は偉大な貢献をしているのだ。

丸か四角か(餅)

正月には玄関や神棚に鏡餅を飾り、餅の入った雑煮を食すのが古くからの風習だが、餅はふだん食べるうるち米を炊いた米飯とは異なり、アミロースという成分を含まない米(もち米)を、蒸して臼(うす)に入れて杵(きね)で撞いたものである。餅は単なる食糧ではなく、神に捧げる供物であり、神からの下され物として食していた神聖な食べ物だった。そのため、餅を「年玉」ともいって、新年の「年神」からの下賜されるものだった。ちなみに、年玉は「年の魂」の意から来ているというが、そこから雑煮などへは古くより丸い餅が入れられた。また、四角い餅は、武士が戦場に持っていく戦闘食だったから、四角い餅を雑煮などに入れるのは武家の礼法だった。現在では、丸い餅は西日本、四角い餅は東日本に多く見られるが、そのうちに入り乱れてくるに違いない。これは家庭内で夫婦のどちらが実権を握るかで決まってくる。しきたりを知らない現代の若者が成長するにしたがって、鏡餅や雑煮などの風習も家庭からなくなるだろう。

鏡餅の名前は、神社の神鏡が円形であるところからきており、神前に供えた鏡餅は、1月20日に汁粉にしたり雑煮にしたりして、一家の円満な平安を願って食べた行事が武家社会で行われたのが始まりで一般にも広まったが、徳川家光が1月20日に亡くなってからは、1月11日になった。この行事は「鏡開き」というが、大きな丸い餅を刃物で切るのは切腹を連想させ、武家社会で嫌われたため、手で割ったり木槌で砕いたりするから、「鏡切り」ではなく縁起を担いで「鏡開き」とか「鏡割り」ともいわれた。

大晦日の夜は、歳神様を迎えるために野菜などをお供えし、元旦の朝、神棚から下ろして一つの鍋で煮て食べるという習慣がある。室町時代になって、ここに餅を入れた雑煮が食べられるようになったが、沖縄や明治以前の北海道には雑煮の習慣はなかったという。雑煮の作り方にも、地方独特の習慣があって、関東や九州では薄口しょう油仕立てや塩仕立ての澄まし汁が一般的で、焼いて柔らかくした餅を入れるが、関西では白味噌仕立てで、生の餅を入れるところが多いようだ。また、香川県や岡山県の一部の地方では、餡を入れた餡餅を入れるところもあるが、山が多く、昔

は米が生産されなかった地域では、餅の代わりに里いもや豆腐を入れるところがあって、雑煮という文字どおり、味付けや、材料も野菜や魚介類などその土地の特産物を入れるのが、それぞれの地方の雑煮なのである。決して雑な煮物ではないのである。だいたい「雑」という字を使うのは神聖な餅に対して失礼というものだ。

無発酵が原点(パン)

紀元前数千年前に文明を築いたシュメール人は、麦を撒きパンを製造しビールを醸造したと古い記録にある。それ以来パン食文化が続いている。現在のパンと違って、当時のパンは無発酵のパンだが、中東ではホブスと呼ばれる円盤状のパンが一般的で、これは文明発祥以来ずっと続いている無発酵のパンである。パンは堅くて保存が利くので、軍事国家だったローマ帝国では、各地で作られたパン生地を焼くために、ローマの中央広場に公営の巨大なオーブンが作られたという記録もある。ある時、エジプトのなまけ者が、居眠りをしていたところを巡視の係りに見つかって叱られて、投げ捨てたパンを拾ってきたら、空気中の酵母菌によってふくらんでいて柔らかなパンになったというのが、発酵パンがエジプトで誕生したといわれている逸話である。実際は、ビール酵母から発酵パンを焼いていたのだが、発酵が酵母によるものと解ったのは、19世紀にフランスのパスツールによってだった。

1543年、種子島に漂着したポルトガル人によって日本にパンが伝わり、織田信長はワインとともにパンを好んで食べたといわれているが、徳川時代にはキリスト教との関わりから禁止されて長崎などで細々と造られていた。1640年、中国で起こったアヘン戦争がきっかけで、徳川幕府は日本にも外国の軍隊が押し寄せてくることを警戒して、パンを造ることにした。炊煙(ご飯を炊くときに出る煙)が敵の標的になりやすいし、携帯するに便利だと考えた結果だった。そこで、幕府は伊豆韮山の江川太郎左衛門に命じて兵糧パンを焼かせた。このときは外国の軍隊が押し寄せることもなく、活用されなかった。1842年4月12日に最初のパンが焼き上がった、ということから、今日では4月12日を「パンの日」にしている。昭和39年(1964)東京オリンピックを契機に、世界各国のパンが店頭に並び始め、日本のパンの製造技法が飛躍的向上し一般市民に広まった。パンが日本人に瞬く間に広まったのには理由がある。第28回「丑は牛」でふれたが、戦後の食料難の時代、学校給食としてアメリカの援助でパンが支給された。おかげで、日本人はパン食を好むようになり、したがって米飯離れになり、小麦粉をアメリカから輸入せざるを得なくなっている。これが水田の減反政策に拍車をかけ、日本の食料自給率を低下させた大きな原因の一つとなった。アメリカの経済戦略だったという人もいる。戦争に負けた国の悲しい現実である。

「あんパン」で有名な木村屋総本店に聞くと、あんパンにヘソがあるのは、そのまま焼くと餡とパンの間に空間が出来るから、指で強く押さえるために出来るくぼみで、創業時に明治天皇へ献上する際に、ちょうど桜が咲いていたので、桜の花びらを塩漬けにして挟み込んだのがきっかけで評判になったのだという。また、最近は蟹や亀などの動物の形を模した菓子パンを買っていく人も多いが、幼い子供が蟹の爪を千切ったり、亀の首を取って食べたりするのは、考えてみれば残酷で未恐ろしい、と動物愛護団体は文句をいわないのだろうか。

食べられた国旗(クロワッサン)

フランスパンは、パンパンに膨らんでパリッと焼き上がったものもいい、とパリのパン職人が教えてくれた。フランス人もけっこうジョークがきついが、フランス人の中には、簡単な朝食をカフェ・オ・レとクロワッサンで済ませる者も多いから、フランスが発祥の地だと思っている人も多い。また、クロワッサンとはフランス語で三日月の意味だからでもあるが、17世紀、ハンガリー・オーストリア帝国の首都ウィーンに侵入しようとしたオスマン・トルコ軍を撃退したことを祝って、ウィーンのパン屋さんが、トルコの国旗の三日月をパンの形に焼いて食べちゃったのが最初だった。この形がフランスに伝わってクロワッサンになったといわれている。ちなみに、日本でも最近は一般的になったが、ピタといって中が空洞になっているパンは中東では一般的だし、ベーグルはアメリカでは一般的

だが、ベーグルは元々はユダヤ人のものである。アメリカに住んでいるユダヤ人は、イスラエルに住んでいるユダヤ人をはるかに上回っているからだろうが、それだけに、アメリカはイスラエルの建国に必死になったのであり、現在アラブの人たちから非難されている要因の一つになったのである。また、イギリスのパンが移民とともにアメリカに渡り、砂糖やバターなどをふんだんに使った豪華なパンになるとともに、機械化されて合理的なパンへと変身していったのである。

フランスのパンが日本ではなじみが深いのが、ローマ時代以降各国で独自のパン文化が発展していった結果、イギリス、イタリアなどが良質のパンを生産するようになり、フランスのパンなどは決して褒められたものではなかった。16世紀イタリアのメディチ家のカトリーヌ・ド・メディシス姫(1519~1589)が、フランス国王アンリ二世に嫁いだときに連れてきたパン職人によって、フランスのパンが改良されて今日の良質なパンとなったという。パンだけではなく食文化もカトリーヌ妃が広めたといわれている。カトリーヌ妃は、当初イタリアの銀行家の娘だといってさげすまれたが、アンリ二世の死後、摂政として30年にわたって政治を担った。ちなみに、夫のアンリ二世は年上の家庭教師と不倫に忙しく、またイタリア戦争ではハプスブルク家と争って敗退している。そして、馬上の槍試合で落馬して死んだ。現在、世界に誇るフランス食文化は、このイタリア娘のおかげだったのだから、フランス人が自慢することではない。ミシュランという車のタイヤ会社が、偉そうに他国の食を格付けするなど、とんでもない話だ。イタリア人はもっと大きな顔をしてもいい。