

その点の便利さが登山人夫として、各国のパーティで使いよいことになり、シエルバとして今日の地位をきざすきあげることのできた一つの原因であろう。彼等はチベット系の民族だが、チベット族より食品に対するタブーはすくない。シエルバでも、日本から持参したカニの罐詰やウニの塩づけのレツテルを見て、しばらく食べることにちゅうちよしたが、結局それを食べた。そのへんがこのシエルバ族のすぐれた点といつてよいだろう。文明国人は一般に食品のタブーと偏見から解放されているようだが、それでも昆虫や爬虫類になるとしりごみすることが多い。どうも動物性食品について、タブーと偏見から完全に解放されている人は、ほとんどいないだろう。これらの点は植物性食品と大きく異っている点である。

食肉の変遷と発達 食用の肉類の給源は、歴史時代に大きく変遷、発達をとげている。日本の王朝時代から徳川時代まで上等の食事には野獸、野鳥は供されていたのに、家畜の肉はそうでなかった。鶴の肉は上等なものだったのに、ニワトリは日本には弥生以来飼われていたが、その肉料理は避けられていた。殺生禁断が仏教のイデオロギーの下に発せられ、それが家畜に適用されてきていた。日本で牛馬が表だって食べられるようになったのは、明治の開化以後であることはよく知られている歴史である。

このことは古来肉食で知られたヨーロッパにも相当あてはまる。ただしヨーロッパには肉専用の家畜であるブタとヒツジがあった。ヒツジは採毛は副産物であつて、採毛用のヒツジ品種、例えばメリヨーロッパで問題はウシとニワトリの肉である。

ヨーロッパでは近世にいたるまで、ウシは農耕用の駄獣であり労役獣であつた。そこでは牛肉も牛乳も副産物であつた。時として勝手な牛の屠殺は死刑が課せられた。その状態は今日の中国やインド、西アジアと事情がかなり共通する。そして中国やインド回教徒では牛肉は劣等な肉とされ、ヒンズー教徒にはタブーである。牛肉や牛乳を供給するのを主目的として牛を飼育することは、ヨーロッパではごく最近の発達であつて、当然牛肉の地位の向上はごく最近のことである。

ニワトリに關しても事情はやや似ている。ニワトリは古来旧世界に全般的(遊牧民を除いて)にひろがったが、その飼養目的は主に愛玩具、闘鶏用であつた。卵と肉は副産物にしかすぎない。ニワトリがその卵、肉をもって人間の基本的食糧の中に関与しはじめたのは近代のことだ。それはあとで述べることにしよう。

人類生活史的な立場にたつてみると、人間の肉類の給源はまずはじめに狩獵の獲物であつた。人類史は採集狩獵の段階から、農耕の段階に入り、家畜もそれに伴つて出現していることは考古学的にもよく知られた事実である。現在の世界にもごくわずかながら、採集狩獵民が残存している。エスキモはその代表の一つで、生肉を食べることで有名である。他にオーストラリアや、東アジアの局部、

味な肺もゆでて食べられる。変った肉は雌のときの乳房だろう。頭は切りおとされて、直火でゆつくり皮を焼いて、入念にけずり出すと、一つの頭で西洋皿二杯分の肉が出る。脳も骨髓も食べられてしまふ。実に羊一頭まるまる、徹底的に食べてしまうのである。残るのは皮と骨と胃袋だけである。胃袋はバター油の容器などの別の用途がある。

ついでながら、モンゴル人のヒツジの肉の食べ方は、ジンギス汗ではない。ほとんど肉は塩を入れしないでゆでたものを、コールドマトンの形で骨つきのまま食用にする。各自に蒙古刀をもって、肉を切りわけて食べる。上等の料理はシユースというが、大形のトレイの上にゆでた股肉一頭分の四つを敷き、その上に大きな脊肉をのせ、その上に生のままの頭がおいてある。頭の上には乳製品のホロートの一塊がおいてある。客人も主人もそのホロートの小片をとり、指さきで四方に散らす儀式をすると、頭は持ちさらされる。それから蒙古刀で勝手に切つて食べはじめ。

こうした家畜の屠殺、解体、加工、料理といった仕事は、彼等にとつて多少興奮的な楽しみであるらしい。私が見聞したものでは、ロシア人の農夫のおかみさん連中のブタに対する場合、チベット人のヤクに対する場合などがその例と言えよう。ただしチベット人は信心ぶかく、ヤクの息のねをとめる作業だけはいやがっている。これは牧畜民にとつて必要な作業であり、いちいち残酷という表現をもっては処理しきれない仕事である。ともかく家畜が肉用として発達すれば、一方にはその全面的利用の体系が発達するのは当然で、モンゴルの場合はその中でも美事な例と言えよう。

ニワトリあるいはアヒルの卵と肉は人類にとつて非常に長い間の副産物的食糧であった。ニワトリはあまねく飼われてきたが、劣等品種が粗悪な管理下の状態では、年間の産卵数が二〇個から四〇個と言われている。野生の鳥としては、それが多分充分な数であろう。その状態では、卵はとうてい普通の食品ではない。こうした所では各農家に二―三羽ずつニワトリが飼われ、その目的は愛玩用といつた方が適當である。

昭和三八年のマナスル登山隊はネパールの中部高地にベース・キャンプをつくり、そこから人夫を派遣して食用としてのニワトリや卵を購入した。私は登山隊の科学班として、登山終了後も附近に残留して調査をつづけた。その時、発見したのは、ベース・キャンプから往復一週間以内という地域のニワトリが、あらかた無くなつてしまつていたことである。わずか十数人の日本人が、数カ月間に消費したニワトリが、その地域のニワトリ人口数に大きな打撃をあたえてしまつていたので。その回復には約二年かかる、とその時私は判断した。それでもマナスル登山隊員はあきるほどニワトリと卵を食べたわけではない。この地域の農家がみなニワトリを飼っているといつても、肉と卵の供給力はそれくらい貧弱なものであったのである。広くニワトリが世界各地に伝播したといつても、それはこのネパールの状態にほとんど等しいものであったと見られよう。

ニワトリが卵生産用として大量に飼育されるようになった歴史はきわめて新しいことで、それは二〇世紀に出現した産業である。鶏卵は人類の最も古くからの食物の一つであつたにもかかわらず、大

規模の鶏卵生産業が自動車やラジオの製作より古くないということは歴史上の驚くべき現象である。ニワトリの肉となると、歴史はもっと新しい。大規模な卵生産がはじまると、廃鶏の処理という形でヒネドリの肉の供給が増大したが、これは品質の悪い肉である。それで若鶏の大規模生産はプロイラーと呼ばれる形で発展した。これは、卵の場合と比較して言えば、プロイラー産業はテレビ産業より新しいものである。伝統的産業の一つのように思われがちな農業の中で、このように卵と鶏肉の供給産業はラジオやテレビより新しい技術的成果の上にたつたものである。なかんづく、プロイラーは技術的に美事なものである。それは肉をつくと、牛や羊ではその飼料のカロリーの一〇分の一くらいが収量になるのに対し、プロイラーははなはだ高能率である。最高最適の条件下では、プロイラーの飼料から肉へのカロリーの転換率は実に五〇パーセントに達すると、これはあるアメリカの飼料会社の広告に書いてあった。鳥類はだいたい卵が孵化すると、二―三カ月の短い期間に親鳥の大きさまで急速に生長してしまい、その後は全然大きくならない性質がある。この急速生長の時期を上手に利用するプロイラーの若鶏生産ははなはだうまい着眼点である。すばらしい技術的成果である。

肉の貯蔵 古来食肉給源の中心であったブタとヒツジをとってみよう。ブタは一匹を屠殺すれば一家族で消費するのには、大きすぎるだろう。その点ヒツジの大きさは毛がふさふさして大きく見える割には、やや見かけ倒しで、肉はそんなに多くない。モンゴルのシユース料理はヒツジ一匹分の肉を一時に客に出すが、話によると、大食漢なら二人で一匹分ほとんどを食べてしまおうとも言われている。

けれどもブタは実質的で、皮下脂肪も多くて、家族単位では一匹のブタは食べきれない。流通経済の未発達な社会では、家畜の肉貯蔵は重大な問題である。

土俗的なブタ肉の貯蔵法で有名なのは北ヨーロッパだ。それはもうローマ時代から知られていた塩漬豚肉である。紀元前後のころローマの町にいたガリア人は、主な商売はハムと塩漬肉を売ることだったとい^(四)う。

当時のガリア人からほとんど中世まで、ヨーロッパでは、ブタをドングリの実のできる落葉性のカシの森で飼い、秋に飽食して脂肪がついたところで冬になる前に、大部分を屠殺して塩漬肉にする習慣を持っていた。ベーコン、ハムはその発展した形態である。二〇世紀になって冷蔵技術が普及するまでは、肉食民といわれるヨーロッパ人は、悪く言えば半分腐りかかったような肉を常食していたようだ。ヨーロッパの中世の家事、料理書には肉のもたせ方や、悪臭のある肉の料理法などいろいろ書かれている。その対策の一つが香料を使うことである。香料の要求、その探索と獲得のための航海が、大航海時代の成立をうながすことになり、世界の近代史の開幕になったことは歴史の教える事実である。

肉の貯蔵法の古代からあったもう一つの方法は、干し肉あるいは燻製にする方法で、これは世界の各地にバラバラとそのような製品が見られるが、たいてい経済的にたいして重要になっていない。しかし、世界にただ一カ所だけ干し肉が重要になっている場所がある。それはチベットである。