

ない 牧畜民族の徹底内臓利用術

稲作民族であるわれわれの祖先が、ワラを使って様々な生活用品を編み出してきたように、ヨーロッパや中近東の牧畜民たちも、早くから家畜の徹底利用にかけての驚くべき知恵を身につけてきた。

そのひとつが、豚や羊などの内臓を「容器」あるいは「バケージ」などとして活用する術で、たとえばスコットランド名物のハギス料理は、羊や子牛のレバー、心臓、くず肉などを細切りにし、たっぷり香辛料を加えたあと、オートミルなどと一緒に羊の胃袋に詰め込むのである。そして、これをコトコトと時間をかけて気長に煮込むのだが、この調理法は、弾力がありすぎて食べられない羊の胃袋を巧みに利用したものといわれる。

豚肉を腸詰めにしたソーセージは改めて説明するまでもないが、月の砂漠のロマンチックな童謡とともに、われらの思いを夢心地に誘うあのチーズは、その昔、砂漠を行く隊商たちが、羊の胃袋を水筒がわりにしていたのがそもその因縁だった。あるとき、この天然水筒にヤギの乳を入れておいたところ、いざ飲むという段になって口にもつていくと、なんと中のヤギの乳が固まっていた。羊の胃袋に含まれているレンネット（たんぱく凝固酵素）の予期せぬ贈り物だったのである。



もともと、なかにはわれわれ稲作民族を一步も二歩もたじろがせるようなものもあって、それと知らなければ「世の中にはこんな毛色の変わった風船もあるのか」と、それなりに納得しかねないところだが、その正体たるや、なんと牛や豚などの膀胱を乾燥させたものなのである。これに、各種の肉とともにコンニャクやマデラ酒などを注ぎ込みニワトリのスープ

などでじっくり煮込むという料理。食卓にはたいていそのままの「姿」で出し、これを客の前で主人などがナイフで切り裂いて供するが、そのとき発する「えもいわれぬ匂い」が人をえもいわれぬ気分にする。

フランス語で膀胱を表す言葉は「ベシー」だが、その言葉を使った「ブルーラルド・アン・ベシー」なる料理がパリの一流料亭のメニューなどにも載っている。われわれ稲作民族としては、せめて、「マラゲーニャ」ぐらいにはしゃれのめしてもらわないことにはなんとも食欲減退。とまれ、この素材の徹底利用ぶりだけはさすがにあっばれ。その徹底精神をズバリことわざにしたのが「豚は泣き声以外に捨てるところがない」である。われわれもぜひこの精神は見習いたい。