

## わらで「生肉」を包んで埋めた 古代中国の生肉保存法？

古い時代、肉の保存法としてもっとも一般的だったのが、「塩蔵肉」と「乾燥肉」。いずれも自然の原理に従ったものだから、かならずしも完璧なものではなかった。

たとえば、中世のヨーロッパでは、晩秋、豚を椎しいの木の森に放ち、椎の実をたらふく食べさせたあと、これを殺して塩づけ肉にし、長い冬の間の食料にした。このため冬が終わる春先になると、人々は原因不明の皮膚病に悩まされ、なかでもたらふく塩づけ肉にありつけた貴族や金持ちクラスにこの皮膚病に悩まされる者が多かった。以下は、中国の古い書物から拾った肉の保存法だが、その可否はともかく、当時の人々がかなり頭を悩まされていたことがよくわかる。

中国は魏ぎの時代、六世紀の初頭に書かれたとみられる技術書の中に「苞肉」と名づけた保存法があつて、そのつくり方は、十二月に豚を殺し、翌日これを割いて、その肉を茅ちやか稲わらで包む。その上に厚く泥を塗り、裂け目のないようにする。保存中にひびが入ったら、そのたびに泥を塗るようになれば、翌年の七、八月ごろになつても殺したての肉のようである、とある。

てっとりばやくいえば、肉をわらで包んで土の中に埋めたようなものだが、これが当代屈

指の農業技術書に出ているのだからおもしろい。

ついで、ジングスカンが、当時の欧亜の天地に覇を唱えた元代（一三〇〇年代）の家庭百科全書によると、夏の間、牛肉や煮た肉を保たせておく方法として

「夏日收生肉」というのがあり、そのレシピ（処方）によると、まず小麦粉をこねて、パン種ぐらいの硬さのものにする。つぎに、これで生肉を包み、さかざきぐらいの大きさの塊にし、そのあと油壺につける。こうしておく、いつまでも肉の色が変わらず、まるで殺したての肉のようである。

また、肉を包んでおいた衣は、ギョーザの皮などとして利用できるから、まったくむだがない。

というもので、このほかに、羊肉や鹿肉の保存法として、条すじまたは小片状に切った肉を塩づけしたあと酒と酢をませたものに二昼夜つけ、その後、これを天日乾燥する方法などが紹介されている。現代のわれわれにはあまりゾツとしないものだが、こうした先人の苦勞の上に現代文明は花開いたのだ。

