

帆の皮かじって海を越えた 大航海時代の冒険者の胃袋

世界史上「もつとも男らしい時代」といわれた「大航海時代」コロンブス、マゼラン、パスコ・ダ・ガマら、歴史に残る海の男たちが続出した。

が、当時は、いまのような精密な海図などなく、地球に果てがあるのかないのかさえ定かならぬ「五里霧中」の時代。文字通り、出たとこ勝負の命がけの「かけ」だった。

ある航海記録によると

「毎日が乾パンや塩漬け肉ばかりの食事だから、ノドの渇きがひどく、耐え難い限りだった。水も、一日一匙と決められていたから、甲板から見下ろす海の水が飲めないことが、何とも納得できない気持ちだった」。

当時の探險船は、十四世紀の半ばごろから登場した三角帆の帆船で、頑丈きでは一応の定評があったが、積載量はせいぜい百二十トから百五十ト。一度に三か月分ぐらいの食料を積み込むのが精一杯だった。

航海中の食べ物は、もちろん保存に耐えるものでなければならなかったから

- ブドウ酒 ○オリブ油 ○酢 ○豆類 ○小麦粉 ○ニンニク ○干しぶどう
- チーズ ○ハチミツ ○コショウ ○ビスケット ○干し魚など



が主なもので、肉は塩漬けにした豚肉や、干した牛肉など。ときには生きた豚を積み込むこともあったが、これはあとで食料にするためと航海中の退屈を慰めるための、一石二鳥を狙ったものだった。

このため、食料の欠乏による飢えや、食料の腐敗による病気、野菜不足による壊血病などが続出したという。

当時の航海日誌の一つによると

「船中の食べ物が完全に底をついたため、帆を固定させる柱や腕木に巻いてあった牛皮までかじった」とある。

いま、世界航路の豪華客船では、肉料理だけでも数十種を数えるという。