

滞 歐 雜 記 帳 (その八)

工 學 士 山 本 峰 雄⁽¹⁾

7. ゲルマン食物談義

日本では昔から食物の話をする事は卑しい事と教へられて居た。海山の幸豊かな我國では明治以來の交通機關の發達に依つて、事實上國民が飢餓に迫ると云ふ事は一度も起らなかつたのであるから、深刻に食糧問題を考へる必要がなかつたのは當然である。食物に對する慾望も美味しいものを攝る事であつて、如何にして食物を手に入れ、一定量の食物から如何にして最大の榮養を取るかと云ふ問題ではなかつた。人を饗應する時は必要以上の皿數を揃へ、客は箸を付けない皿を残すのが禮儀であつた。支那事變勃發後一年、未だ我國の食糧問題が今日程やかましい問題にならなかつた當時、惠まれた我國を出て、ゲルマンの國に旅装を解くと、其の日から食物の問題が我々の頭を悩まし始めたのである。そして彼等の食物に對する態度を觀て、我國の夫れと比較して感慨無量なものがあつたのである。

獨逸の各地を廻つて見ると其の地味の瘠せて居る事は驚くべきものがある。一望の原野は全て白い砂であつて、厚さ數纏から 10 數纏の黒土が之を覆つて居るに過ぎない。樹木や草は根を下に擴げる代りに横に伸ばして居るのである。それでも伯林附近の湖沼地帯や各河川の沿岸は未だよい方であつて、殊に伯林南方約 90 軒附近のスプレーワルトの附近の湖沼地帯は昔から有名な農耕地で今でも此處許りは昔乍らに農業を營み獨特の風俗

(1) 航空研究所

を遺して居る。

地味が此の様に瘠せて居る上に、龐大な軍隊とその背後を護る大規模な工業とが控へて居て勞力の不足は著しいものがある。今次の大戦前既に 98 個師團の常備國防軍を備へ、其の外に莫大な數に昇る親衛隊、突撃隊等の黨の軍隊がある譯である。重輕工業に従事する人員は 1936 年に既に 795 萬人に達して居た。又 1938 年のナチス黨の統計を見ると、全獨逸の勞働者 18,045,601 人の内、農業勞働者は僅かに 2,185,096 人、又食糧生産勞働者は 681,812 人に過ぎない状態であつて、1938 年には 12 萬人の農業勞働者を外國から入れて居る状況である。之等の數字は獨逸の食糧問題を雄辯に物語つて居るものである。ナチス政權樹立直後から行はれた第 1 次四ヶ年計畫に、其の主要目標として失業者救済と共に農村復興が取上げられ、第 2 次四ヶ年計畫の主題目たる國防工業振興の基礎を据ゑる事が計畫されたのは當然であり、又農産物特に麥の收穫時はヒットラーユーゲント、軍隊及び有志者が農夫の手傳ひに出る原因をも諒解する事が出来るであらう。

斯くして獨逸はナチス政權樹立以來銳意農村復興、勞働奉仕團に依る荒蕪地開拓、食糧生産工業の振興、漁業の獎勵を行つたのであるが、然かも今日でも其の食糧問題は仲々重大なものである。

1937 年獨逸は食糧品のみ 20 億 4500 萬馬克の大量を輸入し、中でも植物性食糧品は 11 億 3500 萬馬克を輸入して居るのである。此の數字は全商品の輸入額の 37.4パーセント及 20.7パーセントに

相當するものである。

獨逸がバルカン、波蘭、丁抹、白蘭、佛國等に伸びて行く一つの原因は、石油や鐵礦、ボーキサイトの資源を求める事も重要な原因ではあるが、其の食糧問題解決の爲でもあらう。獨逸の周圍に張繞らされた包圍陣を突破して其の目的を達する爲には、龐大な航空工業が必要となつて來たのである。而して其の龐大な所謂生活圏 (Lebensraum) を守る爲に更に大なる軍隊と工業力を必要とし、之が更に大量の軍需資源と食糧を必要とするのである。斯くして伸びる國家は外に向つて發展して止まないであらう。

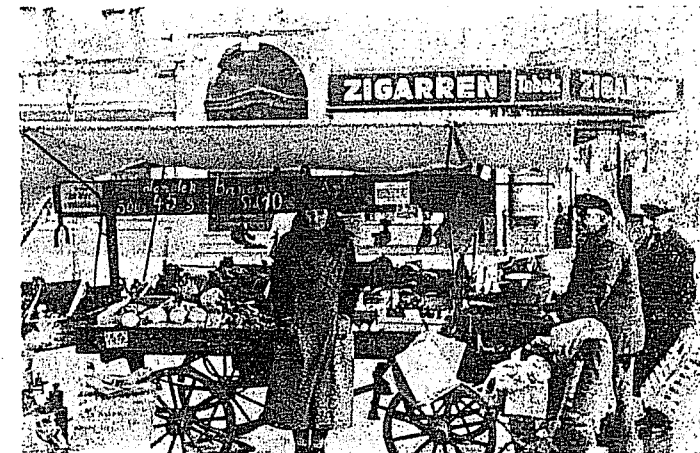
私が一昨年の 11 月の末、獨逸の冬も酷しとならんとする伯林に獨逸の第一歩を印した時は、此の北國には冬のたくましく冷厳な息吹がすさんで居た。木々の葉は落ちて一望蕭條たる伯林に

は、既に生の野菜の一葉も見られなかつた。僅かに赤い莖と廣い葉を持つた露に似た Rhabarber の束が、八百屋の軒に凋れた姿を曝して居たのである。八百屋の平たい桶の中には、黄色い皮膚の上に虫喰ひの斑點のある枇杷の果位の大きさの林檎がわびしく飾られて居た。此のあはれむべき果物が林檎である事を知つたのは大分後の事であつた。此の二つの生野菜は何れも其の儘喰べられない事は云ふ迄もない。苦味のあるラバルベルは砂糖で煮て Kompott とし、林檎はおろしでおろして果物の代りに食後に食べるのである。

レストランに行つて野菜サラダを註文すると、生サラダの代りに必ず隠元豆とセロリの酢漬けが運ばれて來た。

冬の中中にコロラドのセロリやカリフォルニアのメロンを楽しめる米國から獨逸に入つた私は、こんな状態で果して健康が保たれるかどうかを危み、昔山の中のスキー宿に越冬して壞血病で死んで行つた後輩の墓等を思浮べて暗い氣持になり、冬になつても山東白菜や胡瓜等の生物が喰べられる母國を思起して、其の天惠の豊かな事に感謝せずには居られなかつたのである。

然し長い此の様な忍従の冬が終つて、春がきざして先づ伊太利や和蘭やバルカン方面から野菜や果物が入る頃になると、全く蘇生の思ひがするるのである。五月に入ると天地の春と共に波稜草の走りがバルカン方面から市場に表はれ、ハ



伯林街頭の八百屋(啓者)

ンガリーや和蘭からは夫々サラダ菜と高菜が齎され、更に和蘭からは廿日大根と胡瓜が運ばれる。伊太利からは櫻桃が華かな姿を現はして、長い冬をバナハで過した果物黨を喜ばすのである。斯くして獨逸産のアスパラガス、波稜草、アブラ菜等が砂地に育つた清潔な味覺をそよめるのである。五月も末となると李や巴旦杏が現はれ、次いで獨逸の櫻桃や莓が顔を出し、八百屋の店頭は華かさを加へ、街頭に屋臺店を出して居る果物屋も其の數を増して來る。櫻桃の實る並木道をドライブして、櫻桃を口に五月の風を切つて緑の平野を走るのも

獨特の楽しみであるし、ピヤホールに五月大根 (Mai-Rettich) の味覺を楽しむのも興趣の深いものである。葉ごとに土を付けた五月大根を、テーブルを縫つて賣歩く少女から求めて皮を剥き、薄く切つて鹽を振り水が出るのを待つ間も五月の野菜は楽しめるものである。之がビールのほろ苦さと調和する時、バイエルの春を想起させるのである。

苺は獨逸のものは地味の滑せた爲か餘り大粒ではないし、味も感心しないが、然かも高級な果物に属するのである。日本の苺の大きさと艶は、獨逸人を驚倒させずにはおかないであらう。苺 (Erdbeere) の代りに大衆的の Beere としてはすぐり (Stachelbeere), ちぢいちぢい (Himbeere), あかすぐり (Johannisbeere), くらまめの果 (Blaubeere) 等とおよそ大部分の日本人の口には合はないが物が存在する。我々は子供の時代からすぐりはおもちやにして遊ぶ果實であると思ひならはされて居るし、くらまめの果やあかすぐり等は日本の都會の人は見た事もないであらう。喰べると口中紫色になるくらまめの果等は特に有難くないものである。森の民族ゲルマンの異色ある特徴が之等の Beere に表はれて居る様である。然し米國等でも之等の愛すべき小粒の Beere は、若い人達の一部に人氣があるさうであるから、北國の果實として古くから人類に親しまれた者共であるかも知れない。

春になると Apfelsine も伊太利やスペインから獨逸の市場に頻繁に顔を出す。上質物はシリヤ當りから遙々地中海、大西洋、北海を渡つて獨逸に運ばれるらしいが、之等は市場には姿を現はさない。Apfelsine は獨逸語の辭書には「くねんぼ」と譯されて居るが、日本のくねんぼでは無く全くオレンジの一種である。然かも Blutapfelsine と稱する内容の赤いものもあつて我々には珍しい。

森の民族ゲルマンがあらゆる野草とその果を色色な形で食用に供して居るにも拘はらず、獨逸の森の中に多い蕨を食用する方法を知らないの一寸不思議である。此の點では我々は一枚上である。

獨逸の秋の果物としては林檎があるが、之は其の香りと味覺と大きさに於て日本や滿洲のものと比較すべくもない。伊太利、南佛、スペイン、アフリカに産する蜜柑も獨逸迄は仲々行渡らない。假令へ獨逸迄來たとしても種子の多い蜜柑は本場の日本人の口には合はないのだ。日本から苗を移植したものとしては此の外に佛蘭西の kaki (柿) がある。獨逸には入らないから獨逸人は其の存在すら知らない。

馬鈴薯は四季を通じて獨逸の食卓には缺くべからざる食物であり、我々の米に相當するものである事は誰も知つて居る事である。貴賤を問はない此の食物は獨逸の氣候と地味に適して居る様である。5, 6月の交には新馬鈴薯が獨逸人を喜ばせる。大きな器に盛られて食卓をまはされる Schwenkartoffel 等に味覺を感じる様になれば、永久に馬鈴薯は嫌ひにならないであらう。

獨逸の材料で、野菜以上に貧弱なものは魚である。不味いせぬもあるし、魚の料理法を知らない事もあるが一般に魚を好まない。政府は食糧問題解決の一助として魚を喰べる事を奨励して居る。日本で云ふ所謂「文化映畫」に依つて漁業の實況を映し、魚の化學的成分と營養を紹介して居る。此の映畫に依ると世界中で最も魚を喰べる國民は云ふ迄も無く日本であつて1年1人當り52 疋餘、次は英國であつて25 疋、之に反して獨逸は12.5 疋に過ぎない。然かも海の幸は無盡藏であり、その營養價も多いと云ふのであるが、日本の魚は味に於て、營養に於て遙かに北海の魚に比して優れて居ると云ふ重要な點は説明が抜けて居た。

淡水産の魚として獨逸の食膳に最も普通に上る

ものは云ふ迄も無く鯉である。伯林近傍からマルク、ボンメルンの地方の沼澤地には鯉は無盡藏である。日本と同様鯉は硝子張りの箱の中に生かしてある。魚を専門に販賣して居る店はないが、肉屋や食料品店にいつでも置いてあるのは鯉である。フランスに行くとき鯉は高級な魚であるらしいが、獨逸では餘り多過ぎて人にも珍重されない。淡水産の魚で鯉と共によく引合に出されるのはヘヒト (Hecht) である。「鯉の中のヘヒト」等と云ふ諺もある。鯉と共に獨逸の太公望にねらはれる魚である。鰻も獨逸の沼澤地に多いが、料理の方法は鯉やヘヒトと同様に油で揚げるか或は Aal grün と稱してポイルしてマヨネーズで味ふ。蒲燒等と云ふ天下第一品の料理法を知つて居るものは1人も居ない。

山間には鱒がとれる。ラインの上流マデノ線の附近の溪流等には鱒が多い。變つたものとしてはざりがに (Krebse) が賞味される。形から云つても我々には好意が持てない。

海の魚は舌鰈 (Seezunge) や赤舌鰈 (Rotzunge) が最も愛好される。日本の舌平目と同じ様な形をして居る。之等はから揚げに限られて居るが我々にも之なら満足出来る。先づ獨逸の魚の王者と考へてよいだらう。鱈 (Steinbutt) も獨逸では珍重されて居るが、北海道の大物の鱈と同じく大味である。北國の魚らしいものは和蘭の鯡、東海の鱈 (Dorsch), アイスランドで取れる鮭、鱈 (Kabeljan) から Schellfisch (鱈の一種), Bratschollen (平目) Blei (鯛の一種) 等が北海から東海から或はアイスランドから入つて来る。

鱈の類は ^{スズキ} Rotbarsch と云ふ海産のものは五月の魚として都會に入つて来る。ポーデン湖にも Barsch が取れる。所で Barsch と云ふ字は不味と云ふ事だから、日本産の鱈等を考へたら大違ひであらう。

其他獨逸の魚としてはとげうを (Zauder), 鰈の一種 Scholle 等も普通のものである。

伊勢蝦や手長蝦等と云ふものは獨逸では最も高級なもので、一流のレストランに行かなくては姿もおがめない。捕鯨は最近獨逸が盛んに捕鯨船を作つて南氷洋に進出し始めたのであるが、之は食料問題と云ふよりも石鹼等を作る油脂原料を獲るのが目的である。

魚が一般に不味くて國民の間に其の料理法の知識が缺けて居る爲に魚の需要が少ないので、大部分の魚は魚粉と化して貯藏して不時に備へられるのである。

鶏卵はバタや珈琲と共に獨逸の日常生活に最も不足して居る食糧品である。伯林等では一週間に2個の鶏卵が手に入ればよい方である。之も獨逸産は A, B, C 等の品種に區別され、外國産はルーマニヤ、デンマーク等から入る。何れも一つ一つの卵に丁寧に印が押してあつて一目して判る様になつて居る。「私の家には卵が20個ある」等と云つて人に自慢するのも笑へない實話である。然し田舎に行くとき至る所に鶏がかつてあつて鶏卵は豊富である。片田舎のレストラン等で食事をするときスープには鶏卵を二つも落してある。かう云ふ田舎では他の物資も豊富である。春のきざし始める頃の復活祭のお祭りには鶏卵はつきものである。赤く色をつけた卵を部屋の中にかくして、子供は之を捜すのに大重である。復活祭の菓子等も卵の形をしたものが多い。此の頃に白樺が芽を出して佐保姫の駕近きを思はせるのだ。田舎では門口に新芽の出た許りの白樺の枝を立てる。獨逸の子供は復活祭と云へば卵を思出すのである。

魚と違つて獨逸の肉類は、其の種類が豊富であり、其の利用方法も徹底して居る。獨逸の原野には野性の鹿や兎が實に豊富である。森の近くに自動車を止めて休んで居ると鹿にあふ事もあるし、

夜は自動車道路に鹿の眼が碧く光つて居るのを屢々見かける。自動車道路の標識に緑地に白く鹿の形を畫いて、其の下に500米と書いてあれば500米先きに鹿の通ふ路がある事を示して居るのだ。此の標識が實に多い。野猪の通路にも同じ様な標識が建つて居る。野兎は伯林の郊外に行けば至る所に姿を見かける。之等の可憐な動物がよく保護されて居る事は羨しい限りである。

然し冬になると一定量を捕獲するらしく、鹿や兎や時には猪が肉屋の店頭を飾つて居るのは壯觀でもあるし、心強くもあり、師走の東京の山くぢらを思出すのである。ポツダムの鹿料理等通のかよふ料理である。之等の野獸(Wild)の外に鳥類は鶯鳥、鴨等獨逸の特産であつて旅人の味覺をそそるものである。鶏料理は敢て他奇はない。ミルクで飼つた肥育雌鶏を葡萄の枝で炙ると云ふフランスの様な雅致のある料理はないが、硝子の圓筒型の箱の中央に立てた金串に雛鶏をさして、階段的に溫度を變化する自動電熱装置で炙る獨逸式のやり方がある。

ソーセージ(Wurst)に至つては獨逸の獨擅場であつて、其の種類の豊富な事と味のよい事は他の追隨を許さないものがある。我々にもなじみの深いウインナー・ソーセージのやうなものからBockwurst, Dampfurst, さてはニルンベルガー, レーゲンスブルガー等産地の名を冠したものから、農家手製のソーセージ迄多種多様で一々擧げる追もない程である。ビールとソーセージ等と聯想するのはソーセージの効用を知らないもので、Kaltpeise(冷食)にはチーズと共にソーセージはつきものである。百貨店にもソーセージ部があつて此處許りは豪華な陣容を誇つて居る。

ハムは煮沸ハムの外に生ハム(roher Schinken)は獨逸の特産であつてアスパラガスとの取合せでアスパラガスの出始める頃には獨逸特撰料理の部

に加へられる。豚の爪の酢漬け、酢漬キヤベツ(Sauerkraut)等割合によく知られた獨逸の食物の話は抜きにして今度は薬味(Kraut)の話をしよう。

獨逸の家庭の臺所には必ず薬味を入れる陶器製の壺が大抵6個一組になつて箱に入つて壁に取付けられて居る。それ程薬味と料理とはよく結付いて居る。月桂樹の葉(Lorberblatt)は肉を料理する時には必ず入れる。豚の焼肉にはNelkenを、肉桂(Zimmt)はミルクや米飯に、肉荳蔻(Muskat)は馬鈴薯等に、葛縷子(Kümmel)はキヤベツに、丁香の實(Gewürzkerne)は肉や魚の料理に、パプリカ(Paprika)は牛肉や獨逸特有のグーラシの料理に、更に鶯鳥焼肉にはタケジャコウサウ(Thymian)を入れる。又以上の様に乾燥した薬味でなく、生のまゝの草としては洋芹(Petersilie)をサラダや魚に加へる。更に蔴蘿(Dill)は生サラダや胡瓜サラダに加へ、又ざりがに等の臭味を抜くのに之を加へてゆでる事は藤原銀次郎氏の「實業人の氣持」の中に見えて居る通りである。又ルリヂサ(Boretsch)は胡瓜サラダに、ヤマヨモギ(Beifuss)や孜蘭(Majoran)は再び鶯鳥の料理に加へられシヤク(Kerbel)はスープの味を出すに云つた具合である。氣のきかない女をつかまへて dumme Gaus(馬鹿な鶯鳥)等と云ふが獨逸の鶯鳥料理は仲々丁寧な取扱ひを受けて居る。之等の薬味のある物は日本でも薬屋で賣つて居る程であるから、高級な西洋料理屋や味覺を追ふ人々の中には既に充分知つて居られる人もあらう。

飲物の方は林檎汁や各種の礦泉水が下戸の飲料として樂しまれて居るが、上戸の飲料は實に豊富である。ミュンヘンビールやビルスナービールは今更云ふ迄もないが之等にも勿論種類が多く、又獨逸の各地到る所にビールの醸造所がある。三月に醸造するメルツビーヤ(Märzbier), アルコール分の強いミュンヘンのボツクビーヤ(Bockbier)

等はビールの中でも上戸の好むものである。大都市から片田舎迄到る所の數知れないビヤホールは酒を飲んで楽しむ所であると同時に大衆的社交場でもある。音楽に合せて隣席同志腕を組んで民謡を歌ふ風景は實にほゞえましい。之がミュンヘンのホーフグロイの大ホール等では特に壯觀であるが比較的小さな所でも亦其處に楽しい氣分が醸し出される。客の中でピアノに自信のある婦人はキイに向つて自ら民謡を弾いて聞かせ、最後には客の合唱の伴奏をやり一同の歡呼をあげて満足するのである。而して決して深く酔つて終ふ事はない。

葡萄酒は辛口のモーゼル、甘口のライン等があつてフランスの葡萄酒とは異つた風味である。矢張り年に依つて出来、不出来があるから醸造の年を見て注文する。葡萄酒専門のレストランは、Weinstubeであつて此處はビヤホールと違つて一段と高尚な客が集り、古典音楽を聴いてゆつくり琥珀の酒を楽しむ。

然し最も森の民族ゲルマンの情緒をしのぶ酒は各種のボーレ(Bowle)であらう。ボーレの最も普通なのは五月ボーレ(Maiboule)であつて透明な甘い此の酒は五月の景物である。獨逸の森に咲く可憐なクルマバサウで作つたクルマバ草ボーレ(Waldmeisterbowle)やヘビイチゴボーレ(Walderdbeerenbowle)は野趣満々たるものがある。桃ボーレ(Phirsichbowle)になると魅力が薄いが、パイナップルボーレ(Ananasbowle)となるといかものたるを免れない。ボーレは何れも以上の材料から作つた酒に砂糖と炭酸水を加へた飲料である。

此の外にバイエル附近の山の草で作つたシュナツプス(Schnaps)と云ふ火酒や櫻桃の實で作つたキルシュワツサー(Kirschwasser)は強い酒の部である。キルシュワツサーは食後の珈琲の後で飲むのが宴會等の例である。

其他卵黄で作つたリキユール等數々の酒があつ

て此の方面は仲々盛んである。

最後にバタとパンと珈琲が残つた譯である。バタは滿洲大豆から作つたマーガリンが其の大部分を占めて居るが、稀には農家自製の白い半透明のBauerbutterが手に入る。見掛けに依らず味は上々である。獨逸人は一體に我々に比して多量のバタを消費するが、愈々バタが足りなければ豚油をパンに塗りつけるのである。1週間1人當り125瓦の切符制は戦争前からの話でバタの獲得には仲々骨を折る。外國に旅行した時にバタをお土産にするを受けた方の喜び方は筆紙に盡し難い。パンは質が悪いが不自由はして居ない。

珈琲は紅毛人が缺くべからざる飲料であつて軍隊では士氣を鼓舞するのに絶對必要である。之も獨逸では1週間1人當り50瓦に制限され、一般には豆が入つて居る珈琲を飲まされて居る。珈琲を飲んで飲む事は巴里遊りと全く同じでカフェーのテラス等一杯の珈琲を2時間も楽しんで外を眺めて居る人もあるさうである。どうやら出揃つた様であるから此の位でゲルマン食物談義を終る事としよう。獨逸人は食物等は問題ではないとよく云つて居るし又書いて居る。我々美食にならされた日本人も早く其の位の意氣になりたいものである、と考へるのは筆者のみではあるまい。

新刊紹介

- ◆滑空訓練教程草案(昭和十五年版)男子中等學校に於ける滑空訓練の指導上所要の事項につき文部省が編纂せる標準教程書(菊半蔵260頁、定價50錢、文部省内・學校滑空訓練中央聯盟發行)
- ◆滑空訓練手帳 文部省滑空訓練教程草案に基き訓練生の必携の爲に作成せるもの(140頁、定價40錢、文部省内・學校滑空訓練中央聯盟發行)
- ◆文部省標準型滑空機第壹型 本型滑空機製作の爲め仕様書及び青寫眞設計圖22葉を収む(定價5圓、文部省内・學校滑空訓練中央聯盟發行)