

論文

ユダヤ料理 —その歴史的な背景—

佐川 和茂

キーワード

流浪
混成物
儀式的食肉処理者
コーシエル
物語
ベーグル
チキン・スープ
ニシン
カシャ
教育

目次

はじめに
1 よく知られたユダヤ料理
2 好まれる野菜
3 肉類に関して
4 飲み物
5 菓子、パン
6 魚について
7 穀物
おわりに
引用・参考文献

はじめに

「人生はそれほど悪いものではないよ、味わい方を知っていればね」。はるか以前に読んだユダヤ系作家作品のどこかに、このような表現が出ていたような気がする。ユダヤ人は、迫害や流浪の歴史に苦しみながらも彼らの料理を持ち歩き、諸国での影響を受けながらも独自の料理を編み出し、それを今日まで伝えているのである（同様の過程は、彼らの音楽に関しても言えよう）。流浪において明日の分からない人生であっても、一回ごとの食事を心して味わうことは、ユダヤ人が人生を楽しむ秘訣であったかもしれない。

日本においても、『剣客商売』1～12巻、『鬼平犯科帳』1～17巻、『仕掛人・藤枝梅安』1～7巻、『真田太平記』1～12巻を含む諸作品に江戸料理を散りばめた池波正太郎は、『江戸の味を食べたくなくて』において、「今日の一食一飲が大事なのだ」（257）と説くが、「天災・飢饉や流行病や火事と、何が起こるか分からない社会」（『江戸の食空間』166）においても、毎回、心して飲食を味わう態度は、人生を楽しむ存続する秘訣であったことだろう。

料理は、過去との結びつきやルーツを記念するものであり、継続を象徴するものとしても重要である。

ユダヤ人の歴史は、3千年以上に及び、世界の大部分の地域と関わってきたが、それぞれの料理は、特殊な地域の独特な歴史的体験を表わしているのである。

ユダヤ人は、迫害や不況を逃れるために、あるいは貿易を求めて、移動を繰り返してきた。彼らの歴史は、まさに移住と流浪、共同体の崩壊・離散・再建の繰り返しである。紀元70年の第二神殿崩壊によって始まった流浪（ディアスポラ）において、ユダヤ人は以前住んでいた地域より新たな国々へと料理を移動させた。そうした料理が新たな環境で変容し変形した状態は、ユダヤ人にとって特別な混成物を生み出すに至ったのである。

ところで、ユダヤ人の食べ物は、歴史的に宗教と密接に結びついていると言えよう。戒律によって食べてよいもの、禁じられているものが決められているのである。たとえば、ユダヤ聖書の「レビ記」によれば、動物は、ひずめが分かれて反芻するもの、魚は、鱗と鰭があるもの、鳥類は、鶏や七面鳥など、そして野菜や果物は、それぞれ食べてよい。

いっぽう、よく指摘されるように、豚肉を食べることは、戒律で禁じられているが、それはなぜであろうか。「ひずめが分かれているが反芻しない」という理由の他に、豚肉にはばい菌が含まれており、健康に悪影響を及ぼすと思われていた、というものである。「豚肉を禁じるのは、人の行為が恥ずべき汚らしいものとならないようにという戒めである」（『生きているタルムード』*The Living Talmud* 136）とも言う。あるいは、「家畜の中で豚は、人に食べられるためにのみ存在しているように思える。ユダヤ人は、そのような動物を殺して食べることを、いさぎよしとしない」（『ラビ・スモールとの会話』*Conversations with Rabbi Small* 119、『火曜日、ラビは怒る』*Tuesday the Rabbi Saw Red* 196）とも言う。これは、なるほどと頷けよう。というのは、ユダヤ教には動物に対する慈悲が込められており、たとえば、「子やぎをその母の乳で煮てはならない」（『出エジプト記』23章19節、34章26節、「申命記」14章21節）、あるいは「あなたがたは雌牛または雌羊をその子と同じ日にほ

ふってはならない」(レビ記」22章28節)という聖句が見られる。したがって、ユダヤ人は狐狩りのような無益な殺生をしないし、動物を殺して食べる際にも、できるだけ痛みを与えず殺すよう特別な訓練を受けた儀式的食肉処理者が存在しているのである。儀式的食肉処理者は、戒律の知識に優れ、信仰心が篤く、屠殺の訓練を受けた者である。そこで、鋭利な刃物でのど笛と頸動脈を切られ一瞬にして殺された動物の肉は、きれいに水で洗われ、さらに塩漬けにされ、血をきれいに抜き取られる。

より具体的には、「まず、肉を冷水に30分間浸さなくてはならない。それから水洗いをし、次に全体に塩をよくまぶし、斜めにしたまな板に置いて、十分に血抜きをする。一時間後、冷水で3回すすぐ。それで清浄食品になり、料理ができる」(『似た者家族』*All-Of-A-Kind Family* 51)と言う。

ユダヤ教の聖書には、血を生命が宿るものと考え、血を食することを禁じる言葉(『創世記』9章4節、「レビ記」3章17節、「申命記」12章23節、「サムエル記上」14章33節など)が繰り返し記されているのである。

戒律によって食べてよい清浄食品は、コーシェルと呼ばれるが、それは、食べ物を「聖化する」試みと考えたらよい。「私たちユダヤ人にとって、食事は常に宗教儀式のようなものであった」(『ラビ・スモールとの会話』125)と言う。戒律によって定められた食事をすることは、食事を聖化する行為である。もちろん、生きるために食べるのであるが、ユダヤ人にとって生きる意味は、神の戒律に従って暮らし、現世に神の国を築く、というユダヤ教のミッションに身を捧げることである。そのミッションに生きるために食べるのであり、そこで彼らが口にする食べ物は、神の法に適った食事(コーシェル)なのである。

コーシェルは、いろいろと手をかけているので、値段は一般の食べ物より高い場合が多い。また、コーシェルは、健康に有益な場合も多いが、肉は血を抜くために塩をまぶしてあるので、高血圧の人には要注意であろう。

ところで、われわれはさまざまな人生を描く物語を読みながら、しばしば登場人物たちの飲食に注目する傾向がある。それは、村上春樹の作品であったり、ヘミングウェイの『老人と海』(*The Old Man and the Sea*)であったり、池波正太郎の世界であったりするが、誰にとっても飲食は欠かせないものであるだけに、物語にその描写がなされると、われわれは納得し、安心するのである。

日本文学においても、上記の池波正太郎のほかに、食事の描写が魅力的な例は枚挙に暇がない。

たとえば、青春を懸命に生きる若者をつづった石坂洋次郎は、『青い山脈』において、傾いた家計を立て直すべくリングをトラックに載せて運ぶ若者たちを描く。彼らは途中で、「握り飯と干し魚の煮つけとキュウリの丸づけをみんな手づかみで食べた。うまいなあ、とぼくはしみじみ思った」(276)。また、同作家の『陽のあたる坂道』では、独身の大学教授が、「ばあやにつめてもらったお弁当を食うことね……熱いお茶をフーフー吹きながら、四角な形に固まった飯を端から平らげてゆく」(156)という楽しみを語る。

さらに、村上春樹は諸作品において多様な料理を登場させ、読者の味覚をそそっている。『スポーツニクの恋人』(23)、『色彩を持たない多崎つくると、彼の巡礼の旅』(232)、『東京奇譚集』(22)を含む彼の作品の男性主人公たちは、作者自身を反映してか、しばしば自己管理が行き届いており、料

理や洗濯をこまめにこなすのである。

生まれつきの体質、幼少時の環境なども関わってくるであろうが、人が生涯を通して健全な飲食物を摂取し続けるか否かは、その人の老いに至るまでの生産性に大きなかかわりを持つことになる。また、単に生きることを楽しむためにも、健全な飲食物の摂取がいかに大切であることか。

さて、ユダヤ人の料理にはすべて物語が付きまとう。それは、住んでいた場所から追い立てられ流浪する民族の失われた世界を、すなわち、それぞれの料理のレシピは、はるか遠くの村や町の伝統や日常生活を、物語っているのである。それはロマンチックであり郷愁を誘う。失われた世界を思い起こさせてくれ、父祖の記憶を呼び起こし、古い文化を回想させ、それをいつくしむ気持ちをもたらす。それはユダヤ人のアイデンティティにも関わるものである。

ユダヤ人のアイデンティティとは、彼らを経てきた多くの重要体験や歴史のつながりの混交である。「民族としてのアイデンティティは、ベーグルやチキン・スープやアインシュタインやバーブラ・ストライサンドや世界のユダヤ人がほぼ同時刻に同じ行動に従事する懺悔の日（ヨム・キプール）やイスラエル訪問などに関わる」（『ユダヤ人を救う 40 ケ条』 *40 Things You Can Do to Save the Jewish People* 11）と言う。ただし、これは一つの見解であって、ユダヤ人のアイデンティティを形成するものには、さまざまな要素が入り混じっていることであろう。

本稿では、ユダヤ料理の歴史的な起源やその発展を探り、ユダヤ文化とビジネスに絡めて、生きるうえでの食べ物の重要性を考えてゆきたい。

1 よく知られたユダヤ料理

よく知られたユダヤ料理にベーグルがある。ベーグルは、東欧ユダヤ人の言語、イディッシュ語の“beyg”（曲げる）からきているというが、それはかつて貧しい東欧ユダヤ人にとって貴重なご馳走であった。今日では「ベーグルは、ユダヤ人がクリームチーズや燻製のサケを合わせてよく食べるドーナツ状のロールパンで、オニオン・ロールと同じようにユダヤ人の好物である」（『ユダヤ人 5000 年のユーモア』 117）。さらに「ベーグルやチキン・スープは、ユダヤ人の食べ物としてよく知られている」（『ユダヤ人を救う 40 ケ条』 11）。また、「ベーグルを食べると、残るものは穴である」（『レオ・ロステンユダヤ箴言の宝典』 *Leo Rosten's Treasury of Jewish Quotations* 85）というが、ベーグルの丸形は、始まりも終わりもない「完全な」形であり、縁起の良いものと見なされる。それを食べると「残るものは穴である」ならば、穴の空間を埋めるために、比喩的な意味でそこからまた際限のない探求が続くのであろう。

また、ボルシチ（borscht）は、ユダヤ人の必需食品である。『新イディッシュ語の喜び』（*The New Joys of Yiddish* 46）にも言及されているように、安価な砂糖大根（ビート）やキャベツの入ったスープである。サワークリームを入れたり、刻んだジャガイモやきゅうりを混ぜることもある。暖かい、また冷ましたボルシチが食卓に出される。ボルシチは、特に「ロシア系ユダヤ人の好物である」（『ユダヤ人 5000 年のユーモア』 42）というが、迫害や流浪を背景とした『レアの旅路』（*Leah's Journey*）にも冷ましたボルシチを持参したロシアでのピクニックが描かれている（406）。ちなみに、

「卵一個は、皿一杯のボルシチを白色に変える」(『ユダヤ箴言の宝典』266)というが、それは影響力の浸透を比喩的に表現している。

いっぽう、『アダム・チェルニアコフのワルシャワ日記』(*The Warsaw Diary of Adam Czerniakow*)にワルシャワ・ゲットーで「サンドイッチと、ジャガイモの入ったボルシチが配給された」(189)とあるが、これは第二次大戦中の悲惨なワルシャワ・ゲットーの記録である。

「安いボルシチは歯のないものには恵みである」(『ユダヤ箴言の宝典』126)、「ボルシチを食べるのに歯は不要である」(同上354)、「思索にふけている学者は、ボルシチが赤色であることも分からない」(同上403)など、ボルシチにまつわる表現は少なくない。

2 好まれる野菜

それでは、ユダヤ人がよく食べる野菜はなんであろうか。

まず、キャベツは東欧のアシュケナジ系ユダヤ人にとって、歴史的な野菜であったという。ジャガイモを入手できるようになるまで、にんじんを除けば、彼らが唯一食べられた野菜は、キャベツであった。そこで、東欧に散在したユダヤ人町(シュテトル)では、どこへ行ってもキャベツを料理する強烈な匂いが漂っていたのである。

やがて東欧ユダヤ人は差別や迫害を逃れ、渡米して新生活を求めた。移民した彼らの多くが最初に住んだ地域は、マンハッタンのロウアー・イーストサイドであったが、そこでもキャベツや、にんにく、ゲフェルテ・フィッシュ(魚のすりみ団子)の匂いが漂っていた。

また、「ロウアー・イーストサイドの通りを行き交う行商の手押し車より匂ってくるものは、焼き栗や漬物や湯気の立つサツマイモや香辛料を入れたひよこ豆であった」(『ロウアー・イーストサイドの思い出』*Lower East Side Memories* 5)。

その後、ロウアー・イーストサイドには中国系やヒスパニックが進出してゆくが、そこでは今日でもまだユダヤ商店が残っている。たとえば、「ガスの漬物屋」や「キャッツ・デリ」であり、また、「サミーのステーキ・ハウス」は、みすばらしい外見や内部の混雑にもかかわらず、昔日を偲ぶ旅行者を惹きつけている。

それでは、キャベツのほかに、丸く刻んだにんじんは、何を象徴するのであろうか。東欧の民間伝承によれば、それは、「金貨」を連想させ、また、にんじんの副菜(ツイメス *tzimmes*)は、繁栄や幸運を象徴するものとして、ユダヤ人の新年(ロシュ・ハシャナ)に欠かせない。ツイメスは、蜂蜜や砂糖で甘く調理された野菜である。にんじんやジャガイモやプルーンなどが材料となる。ツイメスに含まれる蜂蜜は、「新年が甘美なものであるように」という願いを象徴しているのである。

ところで、蜂蜜といえば、東欧のユダヤ人町(シュテトル)において、幼年学校(ヘデル)の初日に、親や教師は3歳児に蜂蜜を与え、「教育は甘美なものである」と三つ子の魂に論じたという。教育を非常に重視したユダヤ人ならではの話である。

アイザック・バシエヴィス・シンガーのホロコーストを背景とした愛欲の物語『メシュガー』(*Meshugah*)でも、ロシュ・ハシャナにおいて語り手アロンは、「蜂蜜のついた編みパン(ハラー)

を食べ、新年がとても甘美なものとなりますように、また、にんじんを食べ、私たちの長所や美德がますます増えますように、と唱えている」(170)。

そして、後に貧しいユダヤ人たちは、ジャガイモによって命をつないだのである。なお、ジャガイモを用いた柔らかい菓子として、ジャガイモのプリン（クーゲル Kugel）があるが、「クーゲルを作れない妻は離婚せよ」（『ユダヤ箴言の宝典』167）という厳しい言葉が散見される。

また、クニッシュは、すりつぶしたジャガイモ、たまねぎ、刻んだレバー、またはチーズが詰まった小さなパンである。『レアの旅路』でも「ジャガモを詰めたクニッシュを食べた」（140）と記されている。

さらに、ユダヤ人は、玉ねぎとにんにくが好きである。「出エジプト記」において、砂漠を流浪するユダヤ人たちは、エジプトで食べていた玉ねぎやにんにくを懐かしんだことであろう。

アイザック・バシェヴィス・シンガーの童話『シュレミール、ワルシャワに行く』（*When Shlemiel Went to Warsaw & Other Stories*）の中で、ワルシャワまで徒歩旅行をする薄幸の男（シュレミール）は、「2～3切れのパンと、玉ねぎやにんにく」（100）を道すがら食べるために持ってゆくのである。

ちなみに、「オニオン・ロールはユダヤ人の好物で、たまねぎの香りがついたパンだ」（『ユダヤ人5000年のユーモア』117）。

次に、きのこ採りは、かつて東欧で「日々16時間」も聖典学習に打ち込んでいたユダヤ人男性を、まれに自然へと連れ出す機会になったという。

『金のないユダヤ人』（*Jews Without Money*）にもきのこ採りの描写が見られる。スラムに住む主人公マイクの家族は、自然を求めてブロンクス・パークへ出かける。そこで故郷を思い出し、生き返ったようにきのこ採りに夢中になる母親の姿を、子供たちはまぶしそうに眺めるのである。

野菜を漬物にした場合、「ユダヤ人の家庭ではどこでも地下室に少なくとも二つの樽を置いていたという。キュウリとキャベツ（ザウアークラウト）の漬物用であった。それを彼らは一年中食べていたのである」（『ユダヤ料理の本』*The Book of Jewish Food* 163）。

前述したように、かつてユダヤ移民が多く住んでいたマンハッタンのロウアー・イーストサイドには、今日でも「ガスの漬物屋」（Gus's Pickles）が残っており、店先にはたくさんの樽が並んでいる。

ところで、漬物に関して日本の場合と比較してみると、「野菜、山菜から野草、木の芽までを数十種類の塩漬けにしてしまう才能。この塩漬けのほか、粕漬、奈良漬、味噌漬、混合漬と、日本人は無類の風味芸術の腕を振るって、世界一の漬物国となった」（『明治の文化』35）と誇らしげに語られている。

さらに、浅漬けは、大根などを塩やこうじ（または塩やぬか）であっさり漬けたものであるが、「大根、大根の葉、切り昆布、柚子の皮を切って、ボウルに入れ、塩を加え、軽くもみ、ビニール袋に入れて一時間ほど置く」（『池波正太郎の江戸料理を食べる』95）という調理法も紹介されている。

また、「冷や飯に沢庵はうまいものじゃ」（『一日江戸人』158）というが、反対に、熱いご飯を、卵を落とした味噌汁と、沢庵を細かく刻み、白胡麻をかけたものと一緒に味わうおいしさは、本当にた

まらない（『仕掛人・藤枝梅安』3巻 41）、と描写されている。

3 肉類に関して

それでは、ユダヤ人が味わう肉類はどうであろうか。

「鶏はユダヤ人の食卓の主人公である」（『ユダヤ人5000年のユーモア』58）。「チキン・スープは、日本人にとってのお袋の味の味噌汁に当たる。その上、疲労はもちろんのこと、風邪から万病を癒す特効薬であると考えられている」（同上137）。

また、「ユダヤ教に無知なユダヤ人とは、チキンの入っていないチキン・スープのようなものである」（『ユダヤ教への誘い』382）。つまり、日本に生まれたからといって、努力しないで立派な日本人になれるわけではないと同様、日本人にせよ、ユダヤ人にせよ、生涯教育を通してそれぞれの精神の核、アイデンティティを磨いてゆくのである。健全な肉体を維持するためにはバランスのよい食事が大切であると同様に、健全なアイデンティティを構築するためにはそれぞれの領域よりバランスの取れた摂取が必要であろう。

安息日の伝統的な料理は、チキン・スープであり、それに続いて煮た、またはローストしたチキンが供される（『ユダヤ料理の本』121）。

クレップレフは三角形または正方形の肉入り団子である。チキン・スープなどに入れて出される。ユダヤ人は、肉団子（ミートボール）が好きである。

クレップレフが食べられなくなった子供に対して、精神科医はクレップレフを作る過程を体験させたら治ると言う。しかし、子供はその過程を楽しんだが、治療効果は無かったそうである（『ユダヤ人のユーモア事典』*Encyclopedia of Jewish Humor* 275）。

「わしは何をしていたらいいんだい？ クレップレフでも食べていると？」（「馬鹿者ギンベル」"Gimpel the Fool"）。妻エルカの浮気に翻弄されるギンベルの戸惑いを表わしている。

鶏やアヒルなどを飼育することは、ドイツや東欧においてユダヤ人の伝統的な仕事であった（『ユダヤ料理の本』120）。そこで、鶏は、常にシュテトルの世界に存在しており、東欧ユダヤ人のいくつかの儀式で重宝されていた。

鶏は、ユダヤ人共同体の懺悔の日（ヨム・キプール）で食事に出される（同上353）。

戒律にかなった食事をするときでも、動物に対する憐れみの気持ちを持たなければならない（『ユダヤ人5000年のユーモア』105）。前述したように、動物を殺すときは、できるだけ痛みを与えないように、鋭利な刃物で頸動脈をすばやく切断するのである。ただし、戒律にかなった肉は、血抜きをしてあるので、たいてい硬い。

パンケーキ（プリンツ Blintzes）には肉がつめてある。

チョーレントは、安息日に重宝なシチューである。あらかじめ料理してあるので、料理を含めた仕事が戒律によって禁じられた安息日には、それを前もって温めておいて食べるのである。

すなわち、牛肉、たまねぎ、豆、ジャガイモ、パプリカなどを含むチョーレントを弱火で温めておいて、安息日の朝や昼に出すのである。伝統的にパン屋のオープンで温められたチョーレントは、安

息日のために雇われた異邦人が、各ユダヤ人の家庭まで運んでくるという（『ユダヤ人の料理』 *Jewish Cookery* 29）。

4 飲み物

ユダヤ人は一般に酒に酔いつぶれるということは滅多にないが、例外は、「エステル記」にちなむプーリムの祭りにおいて飲む場合である。これは、邪悪な大臣ハマンが企てたユダヤ人抹殺の陰謀を、機知に富んだユダヤ人王妃エステルが打ち砕いたことに由来する祭りである。「憂いから喜びに変わり、悲しみから祝日へ変わったので、酒宴と喜びの日とする」（「エステル記」9章22節）。

ただし、ユダヤ人はワインとの交わりが多い。ワインはユダヤ人の生活において特別に神聖な位置を占めている。それは、金曜日の夕方から土曜日の夕方にかけての安息日を初めとして、過ぎ越しの祭りにおいてグラスに4杯、結婚式において2杯、そして割礼の儀式において一杯のワインが飲み干されることである。いっぽう、割礼を受ける生後8日目の男児は、口にワインを含めた布をあてがわれるので、そのときに最初のワインの味を知ることになる。なお、ワイン・グラスは家族の幸福や聖化を象徴している。

そして、ユダヤ聖書にもワインやぶどうに関する記述が見られる。

「あなたは行って、喜びをもってあなたのパンを食べ、楽しい心をもってあなたの酒（ワイン）を飲むがよい」（「伝道の書」9章7節）。

「ノアは農夫となり、ぶどう畑をつくり始めた」（「創世記」9章20節）。

「わたしはあなたを、まったく良い種のすぐれたぶどうの木として植えた」（「エレミヤ記」2章21節）。

また、「詩篇」104章15節では、「ぶどう酒が人の心を喜ばせ」ることを神に感謝している。

いっぽう、（コーヒーの代用となる）チコリは、イタリアのユダヤ人が大変好んだ。サラダとして食べ、また料理に用いられたとき、少し苦いが心地よい風味をかもし出したのである（『ユダヤ料理の本』511）。

ココナツ・ミルクの入ったパンのプリンも一例であるが、牛乳の代わりにココナツ・ミルクを用いることで、ユダヤ人は肉を食べた後でも（肉と牛乳の摂取には時間を置かなければならないという戒律を気にせず）プリンを味わうことができたのである（同上575）。

また、伝統的なユダヤ料理は、スープなしには終わらない、とはしばしば言われることである。

5 菓子、パン

「僕たちは紅茶を飲んでバプカ（Babka）を食べた」（『メシュガー』21）。

「バプカを食べるのは怖い。コレステロールが心配だから」（『熱情』 *Passions and Other Stories* 所収の「サム・パルカとデイヴィッド・ヴィシュコーヴァー」 “Sam Palka and David Vishkover” 131）。

「家族はその夜、テーブルの周りに座り、伝統的なプリンツを食べた。それは甘いチーズを詰めたパンケーキであり、みんなのお好みだ」（『山の手似た者家族』 *All-Of-A-Kind Family Uptown*

144)。

蜂蜜をつけた編みパン（ハラー）を食べ、「新年がとても甘美なものとなりますように」と唱えた（『メシュガー』170）。

安息日にはハラーを焼き、日没前にろうそくをともした（『レアの旅路』437）。

スペインやポルトガル出身のセファルディ系は、アシケナジ系のハラーのような安息日のパンを食べないし、日常食のパンも同じではない。セファルディ系が最もよく味わうパンは、袋がついたアラブ系の平らなパンであり、ピタと呼ばれる（『ユダヤ料理の本』549）。

ファラフェルは、イスラエルの国民的な食べ物である。外面はぱりぱりしているが、中身はとても柔らかだ（同上273）。

さまざまな練り粉菓子は、人々が習慣的に集まる結婚、婚約、沐浴の儀式、そしてあらゆるユダヤ人の祝祭において、常に出されていた。甘いものは歓喜や幸福の象徴であった（同上579）。ちなみに、ユダヤ人は歴史的に砂糖の取引に携わっていたという。

ミルウォーキーに住む人々は、ニューヨークのロウアー・イーストサイドを訪れ、ユダヤ文化の象徴としてライ麦パンを土産に持ち帰る（『ロウアー・イーストサイドの思い出』9）。

「パストラミ・サンドウィッチは、ユダヤ人の好物である」（『ユダヤ人5000年のユーモア』188）。歌手、監督、女優などマルチ・タレントであるバーブラ・ストライサンドは、何百万ドルともいわれる年収についてインタビューされたとき、「あら、私だってパストラミ・サンドウィッチを一度に一つ以上食べられないわ」と答えたという（『ユダヤ人の機知』*The Wit of the Jews* 102）。

葬儀において遺族は、一週間の服喪期間に訪れるたくさんの親戚や友人たちを接待しなければならない。弔問者は、葬儀のつらさを和らげる菓子や果物やワインを持参するのである（『最後の怒れる男』*The Last Angry Man* 209）。

6 魚について

ユダヤ人が好むというニシンに関してである。主人公サラは、苦学の果てに晴れて大学を卒業し、懸賞論文で一位に選ばれた際の賞金千ドルを懐にロウアー・イーストサイドに戻るところである。そこでこれまでのように「バターをつけないパンにニシンや漬物を乗せて食べる代わりに、チョップとほうれん草とサラダを注文した」（『パンをくれる人』*Bread Givers* 237）。

いっぽう、イスラエルの集団農場（キブツ）に到着した主人公レアは、「サラダやチーズやニシンの朝食をたんまり食べた」（『レアの旅路』437）という。

さて、鯉は安息日の象徴であったが、塩漬けニシンは平日用であった。したがって、「平日にそんな素晴らしい魚を食べるのは悪いと思ったが、安息日にはどんな豪華な魚を食べても大丈夫だ」（『ユダヤの童話』*The Jewish Fairy Book* 178）。安息日には鯉などの魚の肉団子（ゲフェルテ・フィッシュ）を食べるが、平日にはニシンを食べるのである。

しかし、貧しい主人公の5歳の誕生日に集まったスラムの人々は「ブランデーを飲み、カステラやニシンを食べ、歌った」（『金のないユダヤ人』）。

同じく『金のないユダヤ人』において主人公の安アパートに家賃も払わず7ヶ月間も居続けたケチな間借り人は、節約するため朝食にロールパン一個と水、昼食にロールパン一個と3セントのニシンを食べ、決まって夕食時に職場より戻り、取り決め以上の夕食をテナメントの家族にねだったのである。

ところで、これはニシンにまつわるユーモアである。アイルランド系警官とユダヤ人雑貨商の会話。「なぜユダヤ人はこんなに優秀なんだい」「ニシンをたくさん食べているからですよ」「じゃあ、俺にも売ってくれ」。数ヵ月後。「おい、角の店では、もっと安く売っているじゃないか」「申し上げたでしよ。ニシンが効いてきましたね」（『ユダヤ人のユーモア百科事典』244）。

ロンドンのイーストエンドは魚取引の一大拠点であるが、それをユダヤ人は一手に握っていたのである（『ユダヤ料理の本』105）。

魚は水中にいるので、（災いをもたらすという）「邪眼」より逃れられると思われていた（同上326）。

ユダヤの伝承によれば、魚は豊穰と出産の象徴である。

新年に魚は尾頭付きで出される。それは、「ユダヤ人は尻尾でなく先頭に立つように」、あるいは「善行面で秀でて、他の模範となるように」という願いからである。

僕は肉食主義者だから、鯉の尾頭付きに手を出さなかったが、フレイドルが座ってそれを食べ始めたとき、彼女に代わって祈りを唱えた、「今後、僕たちは尻尾でなく先頭に立ちますように」と（『メシュガー』170）。

7 穀物

ユダヤ人の結婚式や成人式（バル・ミツヴァ）のような華やかな機会には、穀物がピラミッド型に積み重ねられ、飾り物が置かれ、甘い料理の付け合せや添え料理も出されるが、それは甘みが幸福を象徴しているからである（『ユダヤ料理の本』488）。

水や牛乳やだし汁で料理された穀物を、ロシアではカシャと呼ぶ。カシャは、肉と一緒に添え料理として、また、乳製品の料理の一部として出される。また、カシャにきのこを混ぜたものは、よい取り合わせである。

主人公は、ワルシャワ時代に好んだ料理として、カシャを味わっている（『メシュガー』222）。

また、ノーベル賞作家アイザック・バシエヴィス・シンガーは、カシャを好み、何をもってしてもその好みが変わることがなかったという（『夢幻の師』*Master of Dreams* 51）。

ポーランドやウクライナでは、貧しい人々の間でカシャは大変な人気があった。カシャはとても安価であったからだ（同上51）。

バーナード・マラマッドの短編「白痴を先に」（“Idiots First”）において病気で死に掛けたメンデルは、白痴の息子アイザックをカリフォルニアのおじのところへ送り届けようと奮闘する。しかし、死の天使ギンズバーグが二人を追い回し、二人が入ったカフェテリアでは太った男に化け、カシャを食べている。

いっぽう、セファルディ系にとって、必需食品は米である。米はほとんど毎回の食事に出てくる（『ユダヤ料理の本』445）。

精米を含んだミルク・プリン、中東ではどこでも食べられる。それは、ユダヤ人にとって、乳製品の食卓では万能デザートであり、プーリム祭や五旬節では伝統的な甘いものである（同上570）。

セファルディ系にとって毎日食べるデザートがあるとしたら、まさにそれはライス・プリンだ。熱くして、あるいは冷まして食べてもよい。朝食に、また、肉を含まない軽食の後で夕方に、あるいは日中、客が見えたときに味わう（同上571）。

おわりに

ユダヤ人の母親は、毎日、新しい料理を実験的に作ってみる。彼女は毎日、実験を繰り返す。好奇心があるのだ。そして子供は、何事にも感染しやすい（『日本には教育がない』145）。

ソーク・ワクチンを発明して、小児まひの脅威から人類を救ったジョナス・エドワード・ソーク博士は、「自分はソーク・ワクチンを発見するまで何千回も実験を試みなければならなかった。私がこのように実験精神を持ったのは、母親が毎日、違う料理を作ったからである」と回想している（同上147）。教育熱心はユダヤ人の特質であるが、これは料理がユダヤ人の教育にいかに関係があるか、を示す一例である。

「25年も結婚しているのに、妻はまだ新婚時代のように（未熟な）料理を作る」（『ユダヤ人のユーモア百科事典』343）という場合もあるかもしれないが、いっぽう、妻は、夫の前ではいつも身奇麗にし、「私の料理の腕前は世界一よ」と示すことによって、夫婦生活は円満になるであろう。

ユダヤ人にとって、一家の主婦が準備する安息日や祝祭日の食べ物、そしてシュテトルやゲットーで味わった料理などは、一生の思い出となって残ることであろう。

引用・参考文献

- Blech, Benjamin. *The Complete Idiot's Guide to Understanding Judaism*. New York: Alpha, 2003.
- Cowan, Lore & Maurice. *The Wit of the Jews*. Nashville: Aurora Publishers, 1970.
- Crishaver, Joel Lurie. *40 Things You Can Do to Save the Jewish People*. Los Angeles: Alef Design Group, 1993.
- Diner, Hasia R. *Lower East Side Memories*. New Jersey: Princeton UP, 2000.
- Friedlander, Gerald. *Jewish Fairy Book*. New York: Core Collection Books, 1920.
- Gold, Michael. *Jews Without Money*. New York: Avon Books, 1965.
- Goldin, Judah. *The Living Talmud*. New York: A Mentor Book, 1957.
- Goldrich, Gloria. *Leah's Journey*. New York: Harcourt Brace Jovanovich, 1978.
- Green, Gerald. *The Last Angry Man*. London: Longman, Green & Co., 1957.
- Hemingway, Ernest. *The Old Man and the Sea*. New York: Charles Scribner's Sons, 1952.
- Hilberg, Paul. et.al. eds. *The Warsaw Diary of Adam Czerniakow*. New York: Stein and Day, 1979.
- Kemelman, Harry. *Tuesday the Rabbi Saw Red*. New York: Fawcett Crest, 1973.
- . *Conversations with Rabbi Small*. New York: Fawcett Crest, 1981.
- Leonard, Leah H. *Jewish Cookery*. New York: Crown Publishing, 1949.
- Malamud, Bernard. *Idiots First*. New York: Farrar, Straus & Giroux, 1963.

- Roden, Claudia. *The Book of Jewish Food*. New York: Alfred A. Knopf, 1997.
- Rosten, Leo. *Treasury of Jewish Quotations*. New York: Bantam Books, 1972.
- . *The New Joys of Yiddish*. New York: Three Rivers Press, 2001.
- Singer, Isaac Bashevis. *Gimpel the Fool & Other Stories*. New York: Farrar, Straus & Giroux, 1957.
- . *When Shlemiel Went to Warsaw & Other Stories*. New York: Farrar, Straus & Giroux, 1968.
- . *Scum*. New York: Farrar, Straus & Giroux, 1991.
- . *Meshugah*. New York: A Plum Book, 1994.
- Spaulding, Henry D. ed. *Encyclopedia of Jewish Humor*. New York: Jonathan David Publishers, 1969.
- Taylor, Sydney. *All-of-a-Kind Family*. New York: Follett Publishing Company, 1951.
- . *More of All-of-a-Kind Family*. New York: A Yearling Book, 1954.
- . *All-of-a-Kind Family Uptown*. New York: A Yearling Book, 1958.
- . *All-of-a-Kind Family Downtown*. New York: A Yearling Book, 1972.
- . *Ella of All-of-a-Kind Family*. New York: A Yearling Book, 1978.
- Telushkin, Dvorah. *Master of Dreams*. New York: Perennial, 2004.
- Yeziarska, Anzia. *Bread Givers*. New York: Persea Books, 1975.
- 池波正太郎『食卓の情景』新潮社、1973。
- 『散歩のとき何か食べたくなって』新潮社、1977。
- 『剣客商売』1～12巻。新潮社、1980。
- 『真田太平記』1～12巻。新潮社、1983。
- 『むかしの味』新潮社、1984。
- 『鬼平犯科帳』1～17巻。文藝春秋、1988。
- 『仕掛人・藤枝梅安』1～7巻。講談社、2001。
- 『江戸の味を食べたくなって』新潮社、2010。
- 石坂洋次郎『青い山脈』新潮社、1951。
- 『陽のあたる坂道』角川文庫、1964。
- 大久保洋子『江戸の食空間』講談社、2012。
- 色川大吉『明治の文化』岩波書店、1970。
- 杉浦日向子『一日江戸人』新潮社、1998。
- 『聖書』日本聖書協会、1955。
- トケイヤー、マーヴィン。加瀬英明訳『日本には教育がない』徳間書店、1976。
- 。助川明訳『ユダヤ人5000年のユーモア』日本文芸社、1998。
- 野崎洋光、重金敦之『池波正太郎の江戸料理を食べる』朝日新聞社出版、2012。
- 村上春樹『スプートニクの恋人』講談社、2001。
- 『東京奇譚集』新潮文庫、2005。
- 『色彩を持たない多崎つくると、彼の巡礼の旅』文藝春秋、2013。
- ロステン、レオ。広瀬佳司監修『新イディッシュ語の喜び』大阪教育図書、2013。