


ミートパイ物語

パイの起源説として、新石器時代 BC6000 年頃の古代エジプトとされ、石器と合わせて挽いた麦等を調理の際に蓋として利用していた様です。パイ料理の存在を確認できるのは BC1200 年代頃、ラメセス 2 世王の墓の壁からポットパイのようなものを持つ人物像を発見。エジプトの神殿に刻まれている絵文字をヒエログリス（神聖な刻まれた文字）と呼ばれ、パンは  で表しています。当時は酵母菌の入らないパンでした。BC1180 年頃ラメセス 3 世王の神殿には上記のパンを焼く厨房が描かれています。

ミートパイ料理は古代ローマ人の発案とされています。

ローマ帝国 AD4~5 世紀間に書かれた調理法、料理のレシピを集めた書籍「アピシウス Apicius/ラテン語」にはミートパイに極めて近いレシピが登場します。

肉を焼く時には小麦粉の生地で包み、焼き過ぎを防いだり、うま味を逃さない工夫で焼き上がると、この肉の周りの包みを剥がし、中の肉だけを食べていました。

次第に中世には北ヨーロッパを中心に小麦粉に油やラードを加えて、扱いやすい生地に変えていき、型（コフィン・coffinと呼ばれる硬い生地で作られた長方形の箱）を使って焼くようになり、パイ生地の部分も食べるようになりました。

パイ料理はイギリスの典型的な料理とされています。

イングランドの征服王3代目のヘンリー1世（1100-1135）は ランプレー=ウナギ類が大好物でした。当時、王室の人たちはクリスマスにはグロスター地方で過ごしていたので、地元の人々はクリスマスには王達にランプレーのパイを作り献上しました。王がクリスマスをグロスターで過ごす習慣がなくなっても、王にこのパイを届ける習慣はヴィクトリア女王時代まで続き、1977年エリサベス女王2世の即位25周年記念日に、このランプレーパイが贈られました。

ヘンリー3世はアーモンドとりんご酒で味付けしたサケの入ったパイが大好物でした。

フランス語はパイを *pate* と綴ります。

フランス・ベリー地方では古くから復活祭にミートパイの包み焼き「Pate de Paques berrichon」を食べる習慣があるそうです。17世紀、ロレーヌ生まれの画家クロード・ロランが菓子職人として働いていた学生の頃、小麦粉とバターを層状に練り混ぜる折り込みパイ生地のフィユタージュを発案しました。フィユ/feuilleとは木の葉の意味で焼き上げると薄い層が何枚にも重なり、現在のサクサクとしたパイが生まれました。