

● Buon giorno!

ブオン・ジョルノ
「こんにちわ」



2010.11.21. 駒場祭公開講座

イタリアの食のテクスト ーパスタ、ハム、チーズを読む

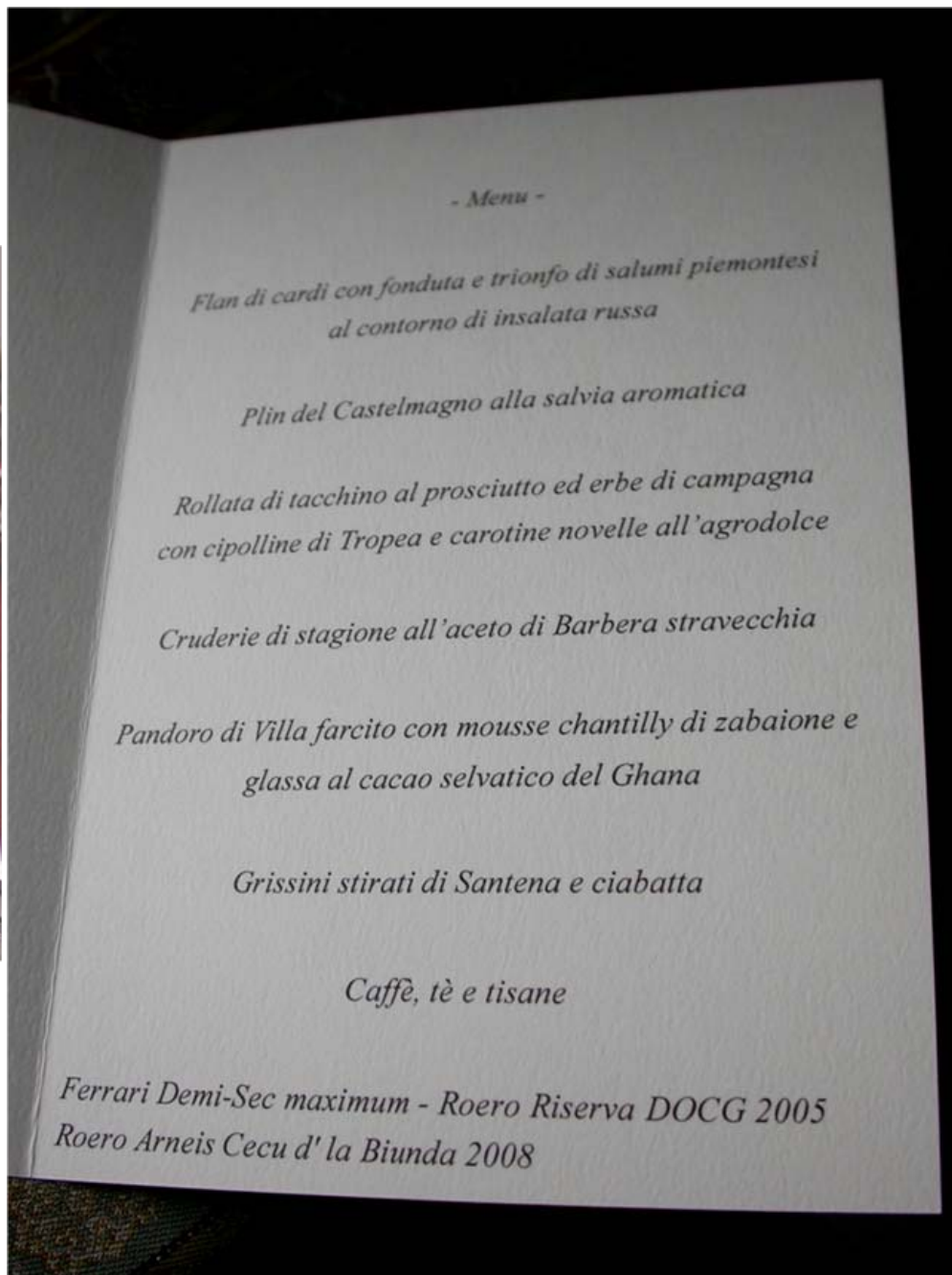
村松真理子

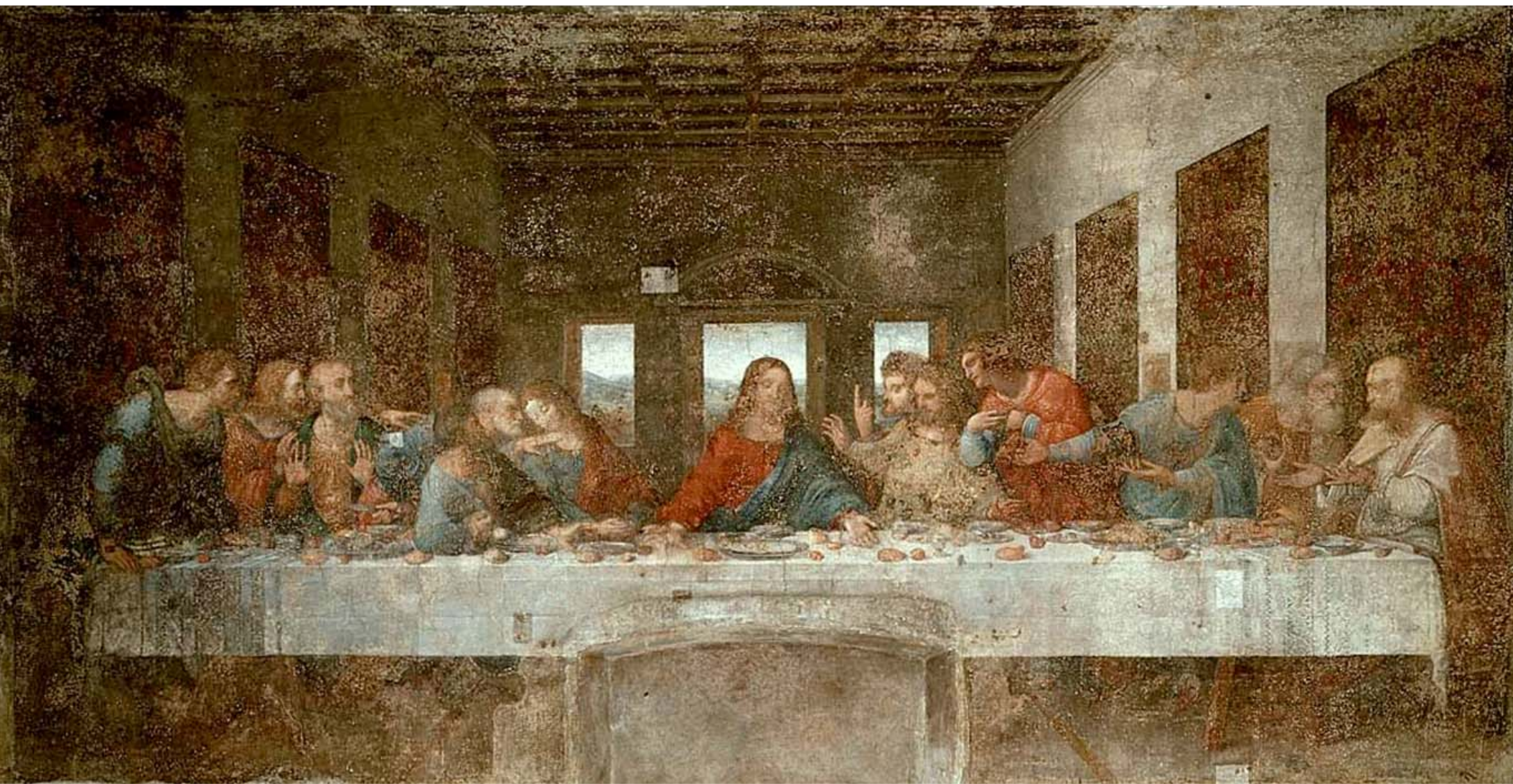


「食」という場と伝統

「食」という場

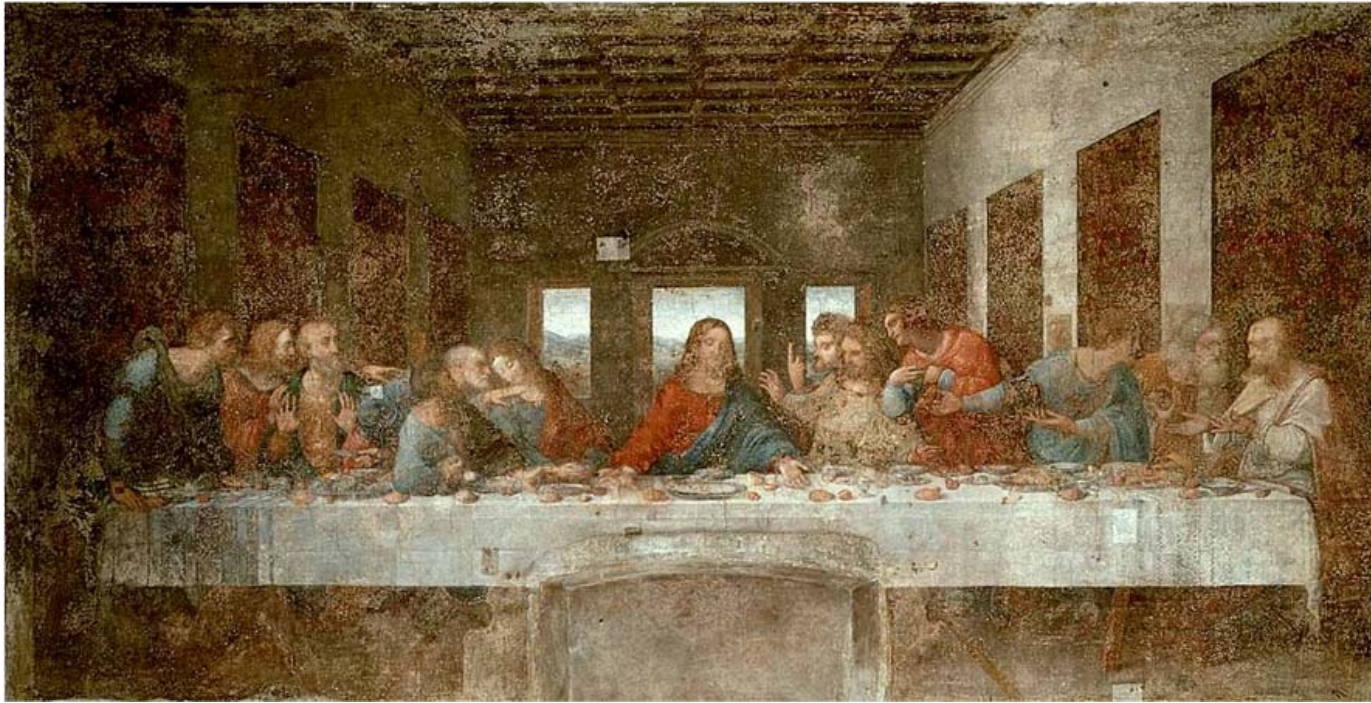
- 人間同士が個人として出合う交換の「場」
- 文化や歴史や伝統が交わる「場」





『最後の晩餐』

- レオナルド・ダヴィンチ(1452-1519)
- ミラノ 「恩寵の聖母マリア教会」 食堂
- 1494年～1497年制作



聖体＝肉－パン（オスティア）

聖血－ワイン

食－永遠の命



『カナの婚礼』

- パオロ・ヴェロネーゼ (1528-1588)
- パリ「ルーヴル美術館」 (ナポレオンの軍隊がヴェネツィアから1797年に運んだ)
- 1562年～1563年制作



「饗宴」という表象
古代→キリスト教→
世俗的な風俗画
(同時代の祝祭的宴会の風景)

「食」のトポス

-イタリア文学の古典的テクストから

- 「饗宴」のイメージとその象徴するもの
-共に食し、共に生きる
ex. (プラトン~) ダンテ
- 社会関係、家庭の絆、 食-生命
ex. ボッカッチョ

ダンテ Dante Alighieri (1265-1321)

『饗宴』 // *Convivio*

- まず「哲学者」（＝アリストテレス）がその『第一の哲学の書』（＝『形而上学I』）で言うように、すべての人間は本性から知を得たいと望む。

それというのは、すべてのものは、摂理によって定められている本性の完成へと向かう傾向があるからである．．． ああ、なんと幸福なことだろう、天使たちのパンを食するあの食卓に座する数少ない者たちは！．．．

- ...私はその**幸福な食卓**に座する者ではないが、民が草を食む草原からは逃れ、食卓に連なる者たちの足もとにいて、彼らのところからこぼれ落ちるものを集める。

それは、少しずつ集めるものの中に感じる甘美さのゆえと、（後に残してきた者たちへの）憐れみの心に動かされるからであり、彼らの目の前に彼らのためにとりおいてやったものを、すでに、見せてやってもいるのである。（第1巻、第1章）

ダンテの知の「饗宴」

- 「天使たちのパン」 = 知（哲学）
= 幸福 = 救い
- 人々に「パン」をわけあたえる者
= 作者
- パンくず
= 「詩」
—— 知の伝達手段

ボッカッチョ Giovanni Boccaccio (1313-1375)

『デカメロン』 *Il Decameron*

- 第4日第9話 グリエルモ・グワルダスタンニョの悲恋愛一死一食（食べられる心臓のモチーフ）
- 第5日第9話 フェデリゴ・デリ・アルベリギ「狩り」・鷹＝もてなし
- 第6日第4話 クルラード・ジャンフィリアッツォのキキビオ「狩り」・鶴＝権勢と富の誇示

- 第8日第3話

カランドリーノとマーゾの空想の国

パルメザンチーズの山、マカロニ、
ラヴィオリ、去勢雄鶏のスープ、
ヴェルナッチャのワイン

地中海的伝統

(→ローマ→キリスト教会)

- パン
- ワイン (ぶどう)
- オイル (オリーブ)
- 乳製品 (チーズ)

アルプス以北の伝統

(ゲルマン)

- 肉一狩り・森（ぶた）
- ビール

中世・ルネサンス・バロックの「食」 —演劇性・象徴

- 15世紀半ば

マエストロ・マルティーノ・ダ・コモ

「くじゃくの姿焼き」

丁寧にはがし、つめもの（調味料、香料等）してから、ローストにして、もう一度皮や羽をかぶせる。アルコールをふくませた綿をくちばしに入れ、炎を吐く演出

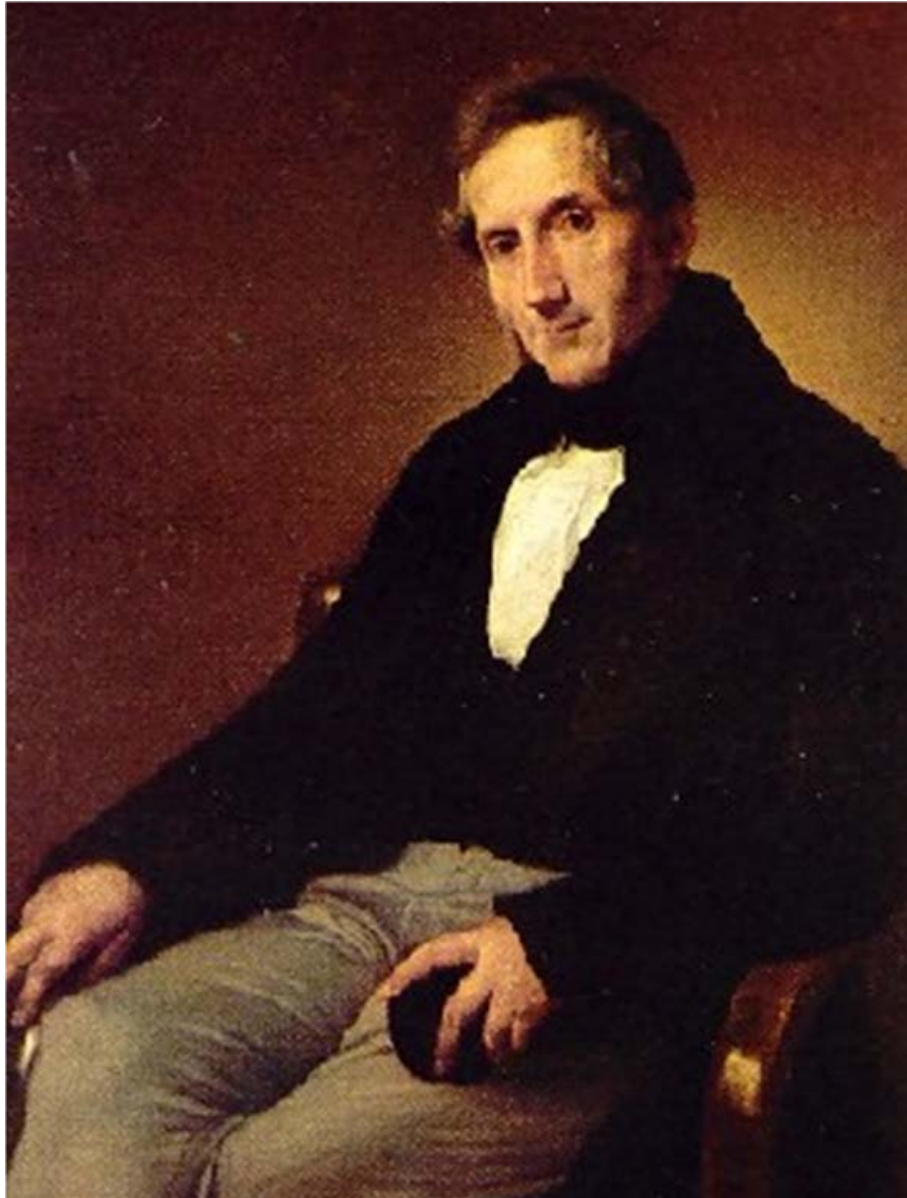
- メディチ家のための1513年9月13日ローマ市の宴会（カンピドリオ広場）
壇上テーブル、観覧席、観客、麻ナプキン、
手を洗う水、オードブル、カシ、
クリーム、果物、10以上の皿からなる料理
群（鳥、羊）の演劇的サービス、
デザート、ワイン

「イタリア料理」の時代

「南」のパスタ、ピザ vs 「北」のポレンタ、リゾット

マンゾーニ Alessandro Manzoni(1785-1873)

『いいなづけ』 *I promessi sposi*



- ヨーロッパ的作家
(ミラノ、パリ)
- 文豪 「イタリア語の父」
→統一イタリアの言語政策
- 『いいなづけ』 (1827, 1840)
新しい小説のための言葉の
創造 (←フィレンツェ方
言)

- レンツォが台所をのぞくと、トーニオが竈の段に片膝をつき、片手では、熱い灰の上においてある銅鍋のふちをつかみ、もう片方の手では曲った麺棒で、**そば粉**で作られた灰色の**ポレンタ**をかきまぜていた。テーブルにはトーニオの母と弟と妻が座っていた。三、四人の子どもらは、父親のわきに立って、鍋を見つめてついでもらうのをじっと待っていた。

- ただし、そこには苦勞してそれにあついた者たちに普通なら与えられる食事を前にした喜びはなかつた。ポレンタの大きさは、その年の収穫に見合っていたが、食事をする者たちの数には見合っていなかつたから．．．
- トーニオは、食卓に並べられていたブナの木でできた皿にポレンタをついだが、それはぼんやりとした暈の大きな円の真ん中にある小さな月のようだった。
- （女たちはレンツォにもポレンタをすすめる）

ポレンター北イタリアの象徴

- polenta←puls（羅）プリニウス～
- polentoneということば



いろいろなポレンタ . . .

- 黄色いポレンタ
← (トウモロコシの粉)
風土病 (ペラグラ病)
- 灰色のポレンタ (ソバ粉)

「イタリア料理」の代表とは？

- ピザ？ スパゲッティ？
- ポレンタ？ （ピッツォツケリ？）
リゾット？

アルトゥージPellegrino Artusi(1820-1911) 『料理の科学とおいしく食べる技法』

- *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene*, Firenze, 1881.
- 章立てー スープ類、ロースト類、デザート等料理の種類別
- 様々な地方料理の様々なレセピー
(中部イタリア中心)
= 「イタリア料理」の大全

- 「マンゾーニよりアルトゥージが先」
統一イタリアの文化的アイデンティティ（カンポ
レージの解説）＝新しい市民階級の言葉と「食」
- cfr.19世紀初フランスのガストロノミー（美食学）
←革命後の市民社会、ジャーナリズム、都市、
レストランという場、観光
ブリア・サヴァラン
『味覚の生理学（美味礼賛）』
グリモ・ド・ラ・ラニエール
『食通年鑑』

ポレンタとうもろこし北イタリア

- 232 「黄色い粉のポレンタ サルシッチャ添え」
（とうもろこしの粉でつくり、ソーセジを添えてトマトソースとパルメザンチーズをかける）
- 233 「ポレンタ・パスティッチャータ」
（そば粉をミルクでゆでて固め、トマトソースかホワイトソースとパルメザンチーズをかけて、オーブンで焼く）

リゾット（米—中世～北イタリア）

- 75 グリンピースのリゾット
（米、バター、パルメザン、タマネギ、グリンピース）
- 78 ミラノ風リゾット
（米、バター、サフラン、タマネギ、スープ）

トマト（アメリカ原産、17世紀末ナポリ～）

- 125 トマトソース
（タマネギ、ニンニク、セロリ、バジル、パセリ、オイル、トマト）
- ロマーニャのある町に、どこにでも鼻を突っ込んでいろいろな家庭に入り込み、どんな家の事情だろうと何かおせっかいしないではいけない神父がいました。ただ、彼は正直な人物で、そのおせっかいからは、悪意より善意が感じられました．．．
「ドン・ポモドーロ」とあだ名されていました。

「イタリア料理」の豊かさ

- 多様な地方性 ← 特殊な歴史性



南北に長い
— 気候の多様性



変化に富んだ風土—山あり海あり平野あり



「豊かさ」のひみつ

- 半島の長さ（南北）
- 変化に富む地形・気候（海、山地、平野）
- 歴史古代—中世—近代 様々な民族・文化交流と衝突（地中海と北方）（「新大陸」）
- 遅れた近代国家の統一＝豊かな地方色
- 様々な社会階層の「食」の混淆
王侯貴族・富裕層＋農民・漁師、都市／田園

- 乳製品、パン、ワイン（ローマ時代）
- お肉（中世のドイツ）
- トマト（アメリカから）
- じゃがいも（アメリカから）
- こしょう（アジアから）
- サフラン（アジアから）



pizza, pasta—南イタリア

- ピザの歴史→ナポリ・南イタリアの食文化と歴史
- 人々の移動（移民）→北イタリア、北米 etc にも広く普及 いつから？！

pastaの歴史

- 起源？
- 小麦粉（パン） ローマ時代以来の伝統
- 近代の産業と技術→ パスタの王道（パスタ・シュッタ）
- =北（資本）と南（気候とイメージ）



- Giovanni Voiello-
- Torre Annunziata という土地一気候
- ナポリのイメージ (Pulcinella、Vesuvio山、ナポリ湾)
- 1879創業

食材の加工法の発達

- トマトなどー 缶詰

[La nostra storia](#)
[In tavola con Cirio](#)
[Lo sapevate che...](#)

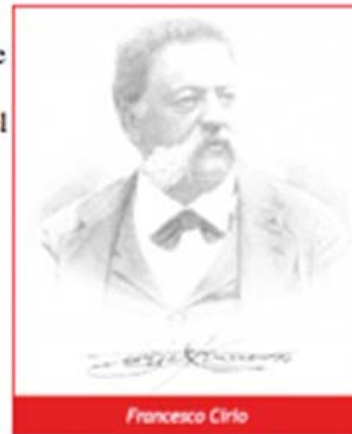


フランチェスコ・チリオ 1856創立の食品加工業者 —北イタリアピエモン州

Il gusto della storia

Francesco Cirio, grandi idee per grandi passioni

Francesco Cirio nacque a Nizza Monferrato (Asti) il 25 dicembre 1836. Il padre era un modesto commerciante di granaglie ed il contatto con questo ambiente segnò profondamente il piccolo Francesco che, a 14 anni, era già attivissimo nel mercato ortofrutticolo di Porta Palazzo a Torino, stupendo per capacità ed intraprendenza.



L'intuizione vincente con le primizie italiane



Dai mercati londinese e parigino giungeva all'epoca una crescente domanda di primizie italiane fresche, che spesso rimaneva insoddisfatta. Da questa osservazione, l'intuito portò il giovane Cirio ad avviare un commercio di frutta e ortaggi verso le città transalpine e britanniche. In pochi mesi divenne così il più importante esportatore agricolo del Piemonte.

Il successo mondiale grazie alla conservazione

Nel 1856, all'età di 20 anni, Francesco Cirio fu tra i primi al mondo a dare credito alla

pizzaの歴史とその象徴

- トマト／フォカッチャ
- ナポリの民衆的・文化的アイデンティティー
- 「真のナポリピッツァ」協会



グローバルゼーションと現代の「食」

「イタリア料理」—移民、戦後の普及

- 人の移動（移民）→「食」の普及
（ヨーロッパ、アメリカ）
- イタリア国内での普及と産業化
- →ステレオタイプ化と地域性の消滅
--- トマトの過剰な普及、消えた食品・品種

人の移動と「食」の伝播 —イタリアのイメージ

- アメリカの移民制限策---
「食」、コミュニティー—ネガティブなイメージ
(パスタ=炭水化物 vs 肉料理=タンパク質)
→アメリカのポジティブな「地中海イメージ」
(健康的なダイエット)
- 日本のイタリア料理---
アメリカ経由「マカロニ」・ピザ→「本物」指向

日本の「イタリアン」

- 戦前～ パスタ（「マカロニ」）
- 70年代 つけあわせパスタ、ピザ（アメリカ風）、スパゲッティ（ナポリタン、ボロネーゼ）
- 80年代 日本風アレンジのパスタの隆盛

- バブル時代 急激な増大と「本格派」の出現
- 90年代後半 ジャンルの特化と専門家
(ファミリーレストラン・イタリア料理／高級イタリア料理、標準イタリア料理／イタリア地方料理— シチリア・ピエモンテ・トスカーナ・サルデーニャ—ecc、ピザ専門店)
- → 「イタリア料理アカデミー」セレクト
『東京イタリアンレストランガイド』(2010年6月--- 27店) 全国のイタリア料理店—4000店？

「食」のグローバルゼーション

- 急激な変化
(cfr.歴史的変化-飢饉・危機を契機、百年単位の時間)
- 食の「産業化」＝「生産」「市場」のグローバルゼーション
←多国籍大企業の「食」への参入と支配
- 食の「政治」化－生産調整、品質の保証 (EU, 中国)
 - 生産・消費の一元化 vs 多様性／地域性
 - 「食」における差別化／格差

「食」をめぐる市民運動

- 消費者運動
- 有機農業・生産者・消費者の結びつき
- 新しい農業経営体 etc

「伝統食品」を守る試み

→統制原産地呼称法D.O.C.1992（ワイン、チーズ）、

- ワイン
- オリーブオイル
- チーズ
- ハム

「スローフード」運動とは？

- cfr.ファーストフード、スローライフ
- 「ピエモンテのチューリップ／オランダのピーマン」の矛盾
- メキシコのとうもろこしー生物多様性／多国籍企業の種＋化学肥料、junk food-成人病、伝統食品の消滅、コミュニティの破壊、環境問題 etc
- → 「**スローフード協会**」（伝統食品・伝統料理の保存振興、伝統的コミュニティ支援、「食」の教育、諸種 等の国際的
市民運動）

スローフード宣言 1989パリ

- 産業文明のしるしの下に生まれ、発展した我々の世紀は、まず車を生み出し、それを生活のモデルとした。スピードは、我らをつなぐ鎖となり、我々は一つのヴィールスに犯されている。それは即ち、「ファースト・ライフ」だ。生活習慣を根本から覆し、家の中まで追いかけてきて、ファースト・フードで食事するよう我々を囲い込む。
- けれど、ホモ・サピエンスは、自らの知恵を取り戻し、人間を絶滅へと追い込みかねない『スピード』から、自らを解放せねばならない。

cfr.未来主義宣言 1909パリ

- 我々は断言する、世界の壮観さは、新しき美によってさらに豊穡にされた、と。それは即ち、スピードの美学である。自らの軌道を回っている地球を、横断し疾走する操縦桿を握る人間をこそ、我々は称揚しようではないか。
- 「反スパゲッティ」と肉の称揚
パロディ→「スローフード」

Slow food

Carlo Petrini

カルロ・ペトリーニ

Massimo Montanari

マッシモ・モンタナーリ

Vandana Schiva

ヴァンダナ・シヴァ





Piemonte州



Bra



Pollenzo

Università di Scienze
Gastronomiche



私たちの「食」と社会と世界

- 日本料理、家庭料理→ さまざまな料理の流入、画一化（レストラン、ファーストフード、コンビニ）
- 食料自給率
http://www.maff.go.jp/j/zyukyu/zikyu_ritu/012.html
輸入される食品、安全（保障）の問題
- 「飽食」／「貧困」（「貧困＝肥満」？ スローフードは「富裕層」の贅沢か？）
- 地球環境、生物多様性

「食」とコミュニティとコミュニケーション

ベルトルッチ監督 Bernardo Bertolucci 『1900年』 (1977年作品)

- 農村（中部イタリア・パルマ）20世紀史

一労働運動、ファシズム、
レジスタンス

コミュニティ、友情

中庭でのハム作り作業

著作権処理の都合で、
この場所に挿入されていた
ベルトルッチ監督『1900年』の
ポスター画像を省略させていただきます。

ルヴェソンヴェール 試食セミナー

- ハム 伊藤文章シェフ（総料理長）
- チーズ 森山岳穂さん（支配人）

「味わう」とは？

- 食べること、味わうこと
— 味覚（甘味、酸味、塩味、**苦味**、うま味）
- 複合的体験（味覚、視覚、触覚、嗅覚、聴覚）
- → 言葉で表現（記述用語）
— 伝達

「食の科学大学」
（スローフード運動）
のテキストから

「味」の専門家

- 試食の訓練
- フランス、ソムリエ（ワイン）→応用
- ex りんごの種類、チョコレート、ミネラルウォーター etc

● Buon appetito!

ブオン・アッペティート

「どうぞめしあがれ」 「いただきます」

主な参考文献

- 池上俊一『世界の食文化15 イタリア』（農文協）
- M.モンタナーリ、J-L. フランドン編『食の歴史I, II, III』（藤原書店）
- M.モンタナーリ『ヨーロッパの食文化』（平凡社）

- 大矢復『パスタの迷宮』（洋泉社）

- C.ペトリーニ『スローフードの奇跡』（三修社）
- 島村菜津『スローフードな日本！』（新潮社）