

「スパゲッティ」とイタリア

——「食」に関する人類学的考察の試み——

宇田川 妙 子*

Spaghetti and Italy

Towards Anthropology of Diet

Taeko UDAGAWA*

「あのう、有名なスパゲッティ専門店を教えてください。」

ローマを訪れる日本人観光客は、しばしばこんな問いを口にするが、それは同時に、ローマっ子の嘲りの対象にもなっていることをご存じだろうか。

イタリアに来たなら本場のスパゲッティを食べてみたいと考えるのは、日本人に限ったことではない。スパゲッティを始めとするパスタ料理がイタリア料理の代表であることは、外国人のみならずイタリア人自身も認めている。にもかかわらず、上記の日本人の発言のみが「無知」だと笑われるのは、「スパゲッティ」ではなく「スパゲッティ専門店」という発想にある。スパゲッティとは、後に詳述するように、彼等の生活の中ではそれだけで独立し完結した食事とはなりえないものである。それゆえ「スパゲッティ専門店」などあるはずもない、それなのに日本人は……というのが彼等の論理であろう。確かに現在では、我々日本人も、食習慣の欧米化や所謂グルメブームのおかげで、欧米の食習慣について豊富な知識を身につけるようになってきた。しかし、それらは残念ながら要素的な知識に留まり、未だ彼等の食文化全体の理解には至っていないのである。

さて、このエピソードは、「食」が単に食物や調理法だけの問題ではなく、彼等の社会生活を様々な意味づける表象体系としても機能していることを示唆している。「食」は、誰もが知っているとおり、各社会・文化によって、その内容や食事作法、さらには「食」を語る彼等自身の論理に至る様々な側面で大きな相違を見せている。この意味で、「食」を人類学の重要なテーマの一つとして発展させていく意義は決して小さくない。本稿は、こうした「食」の人類学へ向けての第一歩として、イタリア文化における「食」の意義の一端を明らかにするものである。

*国際文化学科 (Department of Comparative Cultures)

1. イタリアの「食」体系へのアプローチ

ローマ地方の諺の一つに、「*A tavola non ce s'invecchia mai*. (食卓では、人間、歳をとらないものさ)」というものがある。筆者がローマ近郊の一町（以下、R町と仮称）で調査を開始後すぐに驚嘆したことは、何はさておいても彼等の食事量の多さであった。始めのうちは、いずれ自分の胃も慣れてくるだろうと（実際、慣れてしまったのだが）、諦め半分、彼等の「大食らい *forchettoni, mangiatori etc.*」の様子を眺めているだけだった。しかし次第に、単に食べる量が多いだけでなく、その機会が多様多様であり、「食」への関心や知識が非常に豊富であることが見えてくると、彼等の「食」に対する情熱とは、それが彼等の生活を意義あるものとしていく象徴的行為の一つであることに由来しているのではないか——当初の驚きはこのような見解へと変わっていった。

イタリア社会では、R町に限らず、その生活のあらゆる側面で「食」との関連が顕わになっている。自らを大食漢であると認め、食べることが人生の喜びであると豪語して憚らない彼等は、祭り等の機会を見つけては頻繁に集まって調理・会食をする。そもそも *festa* (祭) という言葉が、いわゆる祝祭だけでなく、こうした会食一般をも意味することは非常に興味深い。おしゃべり好きな彼等は、いつも、自分がどこで誰と何を食べたかを語り合い、次の会食の計画を立て、メニューや調理法に関する情報交換を行っている。もっとも、そんな彼等も、一人で食事をしなければならぬ時には、ごくわずかな時間でごく簡単にすませてしまう。つまりイタリアでは、「食」こそ、彼等の社会生活が多彩に展開されている場であると考えられるのである。それは、ロラン・バルド [1985] の言葉を借りれば「ディスクールの普遍的操作子」、即ち、彼等が自らの世界の様々な相を解説する際に有効に機能するグリッドであるということもできる。故に、イタリア文化の「食」体系についての考察とは、単に食物や食行為に関する記述に留まらず、その周囲に浮かび上がる彼等の生活の諸相との関連を含んだ分析でなければならない。そして、この点にこそ、「食」の人類学一般を構築するための基本的な姿勢があると筆者は考える。

勿論、これまでも、非常に多くの人類学者が様々な文化の「食」に関して記述と分析を行ってきた。公式・非公式を問わず、自分の研究対象地の食生活について一言も触れたことのない者はいないだろう。人類学者がフィールドワーカーとして現地で体験するカルチャーショックの契機の一つとしても「食」の問題はさけられない。それは、参与観察と包括的な分析視野をもつことを自認する人類学者にとって必然的な関心事となっている。ところが、こうした関心の高さにも係わらず、これまで「食」を主題に取り上げた人類学的研究は意外と少ないばかりか、その取り上げ方には極端な偏向がある。その殆どが「食」を極めて物理的な関心から注目した分析であるのに対して、「食」の社会的・文化的脈絡についての言及は未だ不十分きわまりないのである。

例えば、前者の「食」研究には、当該社会の自然環境や生態学的条件との関連から「食」を分析していこうとする試みが含まれる。特に1960年代から70年代にかけては、栄養学的な視点に基づいて各民族の伝統的な食習慣が彼等の環境に見事適応していることが見直されるなど、応用人

類学的な関心に沿った多くの調査報告が発表されてきた〔岡田 1975〕。食生活における文化社会的規制さえ唯物論的に説明しようとしたハリスの議論は、この種の研究の典型例と言えるだろう。又、食物の獲得・加工・調理等の知識や技術についての報告や、その通文化的な分布・文化史的な影響関係に関する分析も枚挙に暇がない。

では何故、「食」研究においてこの視点が偏重されてきたのだろうか。これについては様々な議論が考えられるだろうが、その一つに、「食」行為自体が余りに身体に密着した行為であるという問題があることは間違いない。しかし、「食」生活とは、食物摂取の場面だけではなく、食物の獲得・加工・調理を経て、団欒や後片付けまでを含めた一連の社会的行為である。又、例えば「食べられるもの」と「食べられないもの」という食物の民俗分類がどの文化にも存在することからも分かるように、そこには様々な文化的意味付けも施されている。「食」は人間が生きていく上での必須の生命活動の一つであればあるほど、当該社会の諸社会関係や当該文化の意味体系が反映する場としての重要性を高め、人々は「食」の様式化を通して自らの社会・文化を具体化していると言ってもよいのである。

実際、こうした問題意識に触発されて「食」の文化社会的側面に注目した研究も、未だ数は少ないものの、着実に成果を上げつつある。しかしながら、それらについても問題点がないわけではない。その一つは（主に中南米にみられる食物の熱／冷の二元論に関する諸研究や、あまりにも有名なレヴィ＝ストロースによる料理の三角形の議論等の少数の例外を除くと）、その多くが、或る文化・社会の「食」体系の一部分を断片的に取り上げて、別の社会的事実を明らかにするための付带的・補足的材料と見做しているに留まっているという点である。例えば、確かに儀礼・交換に関する研究では特別な食物や会食形式に多くの関心が払われているし、ある食物の交換や授受が、ある特定のコミュニケーションを表象していることを明らかにした分析もある。女性と調理、家族と共食の関係についての指摘は、それぞれ女性論・家族論の中心課題の一つであり、又、あるメニューがその民族のアイデンティティを象徴するという指摘から、文化変容と食生活の関連を論じた研究もある。しかし、これらは総じて「食」が一文化・社会において非常に重要な意義を持つことは示唆するものの、それ全般を一表象体系と見做してその特質を描き出す試みではなかった。

さらにもう一つの問題は、これまでの研究の中で個々具体的に提示されてきた「食」の意味とは、極めて固定的な形で議論されているという点である。これに対して筆者は、「食」体系とは象徴体系であって、その意味はその時々によって解釈されるものであると考える。故に「食」体系の分析の主眼は、それについての固定的な意味の体系を抽出することにあるのではなく、その意味が現れるプロセスそのものを解明することにある。「食」とは、材質的にも手を加えやすい柔軟な象徴であり、しかも毎日の行為として、人々がそれを媒介にして世界・環境と対話を行い現実を作り上げるためには極めて有効な装置である。そしてその対話の過程で「食」の意味が変化したり、新しい意味が付与されたりするとともに、「食」自体にも変化が起こってくる。我々は、こうしたダイナミズムを内包したものとして「食」の体系を考察していかなければ

ばならない。

本稿は、以上の問題点に対する一試答として、冒頭でも触れたパスタ料理を取り上げ、その意味のダイナミズムをイタリアの「食」体系全体の中で考察していくものである。勿論、その過程で、彼等の「食」体系全体の解明についても考察を加える必要が出てくるだろうが、ここではその問題については深く触れず、むしろ「食」についての人類学的な分析一般の可能性をパスタ料理という具体例のもとに探っていくことを主眼とする。

確かにパスタ料理は、その調理法・種類ともにイタリアで独自に発展し、他地域にも多大な影響を及ぼした料理品目である。それゆえイタリア料理の代表と見做されることが多く、実際、後述するようにイタリアの文化・社会の特質と密接な係わりをもっており、本稿の議論はこの点を中心に展開される。しかしその一方で、パスタ料理が、イタリアの「食」体系全体の中では「食」そのものの意義を表象する料理品目ではないことも又、分析の結果明らかになるだろう。では、彼等にとって「食」とは何か——或る文化・社会の「食」体系の解明とは、最終的にはこうした「食物」「食べる」こと自体の意味の探究へつながると考えられるので、最後にこの問題についても若干の展望を述べておきたい。

尚、以下の議論は、筆者のR町での調査資料⁽²⁾を基にしたものである。イタリアの料理は、各地域毎にその内容の相違が甚だしく見られるため、本稿で登場する具体的な料理品目の中には、R町が属するローマ地方に固有のものも少なくない。しかしながら、それは各料理の要素的な相違（それは環境・歴史・経済等の相違に起因する）であって、それらを関連付ける体系の根本的な相違にはつながらないと考えられるので、本稿では、この意味において「イタリア料理」全般を対象とするものであることを付け加えておく。

2. 「食」から見たイタリアの町の一日

しばしば誤解され易いことだが、パスタ *pasta* という言葉は、厳密には小麦粉をペースト状に練った生地から作った食品の総称であって、それをを用いて作った料理は指さない。もっとも彼等自身も、日常的にはこの言葉を両者に対して用いているが、ここではその混同を避けるために、後者の総称としてはパスタ料理という語彙を用いることにする。

さて、現在パスタ料理として一括される料理品目には、次節で詳述するように、パスタのソースあえ（パスタ・アシュッタ）だけでなく、スープ状のもの（ミネストラ）まで実に多種多様な料理が含まれている。ところが、この多様性にも係わらず、パスタ料理一般は、いかなる種類であれ、それだけでは完結した食事とは見做されないという共通点を持つ。それは、一食の中では「第一料理 *primo piatto*」と呼ばれ、肉・魚類の「第二料理 *secondo piatto*」の前に出される料理であり、しかも、しばしば省略される。つまり、極めて個人的な好みを除いて、パスタ料理はそれ単独で食されることは殆ど無いのである。とするならば、パスタ料理を理解するためには、イタリアの「食」全体におけるその位置付けを明らかにしておかなければならない。故に本節では、

パスタ料理について具体的な議論に入る前に、彼等の食生活を概観しておくことにしよう。

彼等の一日の食生活の基本型は、朝食・昼食・夕食の三食である。しかし、その食事の内容・場所・そこで展開される社会関係は、それぞれ大きな相違を示している。

【朝食 *colazione*】

通常、彼等は、起き抜けにはエスプレッソコーヒーを飲むだけで特別な食事をとることはない。故に朝食とは、一日の活動が開始された後、十時頃にカップッチーノ⁽³⁾等の飲み物類と菓子パン類⁽⁴⁾ですます朝食を指す。この朝食は一人でとる場合もあるが、仕事の仲間や通りがかりの友人を同伴することも多く、仕事の打合せ等を兼ねた短時間の息抜きにもなる。しかし、誰とどこで朝食をとるかは当人の置かれている状況によって左右され、朝食によって各々の社会活動の継続に支障をきたすことはない。主婦であれば、家事の合間に家で簡単にすますだろうが、仕事で外に出ていれば、街を離れた農地にいる場合は別として、広場や通りに面したバール *bar* に足を運んで朝食をとる。

ところで、朝食は、後述の昼食や夕食と異なり、人と人のある種の繋がりを象徴する力は殆どない。それは、先述のように、朝食は何かのついでに行われる食物摂取であり、食事として独立した意味を持っていないのである。彼等自身、朝食は「空腹をいやすため、健康のため」ととると説明する。

実際、彼等が朝食にかける時間や関心は、昼食・夕食とは較べものにならない程小さい。勿論、朝食を共にする相手には彼の付き合い関係が反映され、そこで商談などの取引が行われることもある。しかしながら、これは朝食自体の意義を裏付けるものではなく、実は、バールで何か飲み物をとるという行為一般の文化社会的な重要性に帰せられる。バールとは、イタリアの町社会において、男性達がコーヒーや軽いアルコール類を小道具として様々な付き合いを展開する社交の場であり〔宇田川 1986:57〕、朝食とは、たとえそこに何らかの意味が付与されているかに見える場合でも、こうしたバールでの共飲行為の垂型にすぎないのである。このことは、朝食の食事内容の内、飲み物はともかく、菓子パン類には何ら意味を見出すことができないことから分かるだろう。菓子パン類には多様な種類があるが、その量と値段はほぼ均一で、出来合いの状態ですます朝食に置いてあり、客はそれらが作られる過程には関心を持たず、その場で選んで食べる。それはバールのカウンターから口に入る間だけ存在する食物であり、そこには貨幣による購買という行為が介在するのみで、それ以上の意味付けがなされる余地はない。家庭での朝食用に店で売られているパン類についても同様のことが言える。

ところで、こうした朝食に対する文化社会的な関心の低さを最も良く示しているのが、女性もバールで朝食をとるという事実であろう。先述のとおり、バールとは男性の社交空間であり、男女の生活圏の厳格な分離が観察されるイタリアの町社会にあっては、女性が決して立ち寄ることのない空間である。ところが、朝食に関する限り、女性のこの行動は容認される。他の機会に女性がバールに出入りをすれば、手厳しい非難を受けることになるが、朝食を取るという行為に徹する限り、男女の分離という規範に抵触するとは考えられていないのである。これは、朝食が文

化社会的な意義の付与されていない単なる食物摂取行為と見做されているがゆえに生ずる現象であると言えないだろうか。

【昼食 *pranzo*】

午後一時、それはどこの家庭でも、これからたっぷりと時間をかけることになる昼食の始まる時刻である。イタリアでは、昼食は、一日の内で質・量ともに最も豊かな食事であり、本稿で取り上げるパスタ料理が食されるのも、通常、昼食に限られる。

さて、昼食では殆どの場合、パスタ料理の第一料理に続き、肉魚料理の第二料理に野菜類を添えてパン・ブドウ酒とともに食べるという形式が取られる。これは正餐の基本型でもあるが、そもそも *pranzo* という言葉の原意は、このような正餐形式で行う一日の内で最も主要な食事のことであり、昼の食事という時刻上の規定は二義的なものにすぎない。

ところで、昼食の文化社会的な意義は、それが家族 *famiglia* を具体的に現出させる装置であるという点に求められるだろう。イタリアでは、就業時間中に昼休みを3時間程は取り入れているように、昼食は家に戻って家族と一緒にとる習慣がある。主婦はその準備に午前中を費やし、仕事を持つ女性でも何とか昼食の準備には支障を来さないように腐心する。もっともそれが不可能な場合には、その家族にとっては夕食が最も重要な食事になるが、家政婦を雇うことによってこの問題を解決しようとするのも少なくない。

しかしながら最も興味深いことは、日曜日の昼食には、より広い範囲の家族が集まって会食するという点である。通常の昼食では、ほぼ共住範囲に合致する家族が会食するだけだが、日曜祝日には、今は結婚して居住を別にする子供達も親（特に母親）のもとに集まり昼食をともにする。彼等は、この拡大家族的な家族こそ *famiglia* の理想であると言い、客観的にも、或る家族の範囲とは、この日曜日の昼食に誰が集まったかによって判断されることが多い。実際、イタリアの家族は、厳密に規定された外延をもたず、エゴ中心的に凝集された親族組織であるという特徴を持つ〔宇田川1989〕が、昼食とは、こうした凝集体である家族を具体的に発現する文化的な装置であると考えられる。各人は、それぞれ自分の昼食を通して、時には誰かの昼食に加わり、時には自分で企画しながら、自分の家族の範囲を操作し確認しているのである。

もっとも、家族を表出する装置をより限定的に抽出しようとするならば、それは昼食の食事形式全体ではなく、昼食を昼食たらしめているパスタ料理であると言えるだろう。この点については後章で詳しく論じていくが、この問題はさらに、イタリア社会の女性の問題にもつながっていることを最後に付け加えておく。これまでもイタリアに限らず様々な文化・社会において女性と調理との関連が指摘されてきた。R町でも、一日の中心的な食事である昼食を準備するのは女性であるし、彼等自身、調理は女性の仕事であると語る。しかし、これは見かけ程に単純な問題ではない。なぜなら、男性が調理に携わる機会も決して少なくなく、女性と調理との意味関連は、昼食、しかもより限定的にはパスタ料理の準備の際に限って表面化するからである。こうしたパスタ料理・家族・女性の意味連関については、次節で改めて明らかにしていく。

【夕食 *cena*】

家族の統合が意識されている昼食に対して、夕食の特徴を一言で指摘するならば、それは友人関係 *amicizia* が積極的に発現される食事であるということになる。

そもそも夕食は、通常、昼食よりも簡単にすまされる。パスタ料理を作ることは殆どなく、肉・魚類・卵・野菜類等がパン・ブドウ酒とともに食され、どの品目についても調理にかかる時間は昼食に較べると極端に少ない。これは、その調理法の殆どが、焼くという範疇に入るためでもある。煮込み料理は、昼食の残りである場合を除いては食卓に上ることはなく、ハム、チーズ等の保存食も積極的に用いられる。確かに、以上のことから、夕食は手間をかけない略式の食事とも言えるだろうが、それが、時間と人数に拘束されない「開放的」な側面をもつことにも注意しなければならない。実際、昼食ではパスタ料理を含んでいるためか、会食する人数と食事の開始時間が規定され易いが、夕食ではその点の融通性が極めて高く、夕食を共にする者達の関係や食事の場所は多種多様である。例えば、家で夕食をとる場合でも、昼食と違って、各人が勝手にすましてしまうことが少なくない。又、しばしば居酒屋やレストラン、あるいは友人達のたまり場であるブドウ酒倉や農地の出造り小屋等が食事の場所となり、そこでは一回の夕食においてさえ頻繁な人の出入りが観察される。その典型が、居酒屋での男たちの夕食である。

男たちは帰宅後、一旦外出すると夕食のために自宅に戻らずに、バーで出会った友人達とともに居酒屋にパンやハム類を持ち込み、ブドウ酒を飲みながら夕食をすましてしまうことが多い。この会食は厳密に組織されているものではなく、その時々に応じて出会った友人達の集まりである。居酒屋でのテーブル一つを見ても、それは幾つかの友人達の集まりの離合集散によって形成され、彼等は、三々五々、自由に或るテーブルに加わったり抜けたりしている。時には、居酒屋に居合わせた全員の注意が、歌や喧嘩や個人演説等という一つの焦点に向けて集中することもある。さらには一晩で複数の居酒屋を梯子する者も珍しくない。このように彼等は夕食において、奢ったり奢られたりしながら、それ程親しくない友人や知り会ったばかりの者とさえも食事を共にする。居酒屋での夕食は、男たちが友人関係を構築するための装置であり、この意味で彼等の友人関係の重要性を裏づけているとも言えるだろう。実際、彼等は「家にいてもつまらないから暇潰しのために居酒屋にくる」とは言うものの、そこでは、町の出来事について情報交換や批評がなされ、仕事の契約が交わされたり、祭り等の諸組織形成の発起・下準備が行われたりしており、町社会全体におけるその意義は決して低いものではない。

勿論、この種の夕食は男同士だけでなく女たちの間（もっともその頻度は非常に少ない）でも見られ、又、居酒屋以外の場所でも積極的に展開されている。例えば、豚や羊を屠ったり、鳥や小動物を狩猟した機会を利用して、又は、特に土曜の夜には特別な理由もなく各々が食物を持ち寄ってブドウ園で夕食会を開いたり、ピッツェリア（ピザ屋）で会食をしたりする。この時集まる者達の間には親族関係が認められる場合も少なくないが、子供を伴うことは殆どないことから分かれるとおり、彼等の関係は親族概念の文脈で認識されてはおらず、「友人 *amici*」という言葉で語られている。そして、こうした夕食には、やはり飛び入りで参加する者がいたり、各々が自

分の友人を連れてくることにより、間接的な友人をも含む会食になり易い。

以上から夕食とは、開放的に拡大しうる人々の繋がり（友人関係）を表現している食事であり、この点で、先述の昼食とは対称的な性格をもっていると言うことができる。この相違が何に依拠するのかについての鍵は、当然、昼食と夕食の差異であるパスタ料理に求められるであろう。しかし、それに関しては後節で述べるとして、ここでは最後に、彼等の昼食と夕食とは、確かにそれぞれに独立した食事ではあるが、各々の意義は両者の連関の中でこそより明確に発現するということを強調しておきたい。

3. パスタ料理の意味の体系

先節ではイタリアの食生活を朝食・昼食・夕食に沿って概観してきたが、勿論、この三食以外にも彼等は、バルや友人宅でコーヒーや菓子類を口にしたり、間食 *merenda* と称してパンにチーズやハムを挟んで食べたりしている。又、一年や人生のサイクルの中で行われる祝祭・儀礼には盛大な会食が催され、特別な料理品目や菓子類が作られることもある。しかし、既に以上の記述だけからでも、彼等は毎日毎回の「食」を通して自らの生活のあり様を語っていることが浮かび上がってきているだろう。そこには、家族・友人・男女等という彼等にとって極めて重要な社会関係が表現されており、空間的にも、家・バル・居酒屋等、彼等の生活の中で非常に重要な意味をもつ場所が係わっていた。では、その中で、本稿の議論対象であるパスタ料理はいかなる位置を占めているのだろうか。

これまでの記述からまず指摘できることは、それがイタリアの「食」体系において昼食を昼食たらしめる料理品目であり、故に家族概念の表出に深く係わっているに違いないという点である。例えば、家族が皆揃うことが期待されていない夕食や独り暮らしの者の昼食等、家族概念の表面化が求められていない状況では、パスタ料理が作られることは殆どない。又、逆に、友人同士が集まる会食でパスタ料理が調理されることも少なくないが、その場合のパスタ料理はごく簡単なものに留まる。それらは、後述するように、パスタ料理とはいうものの、家族を表徴する力を失ったそれである。

又、調理が女の仕事として意味を持つということも、パスタ料理を介して浮かび上がってくる。このことは「調理する」という言葉の使い方にも反映している。一般に「調理する」にあたるイタリア語は *cucinare* であるが、*far mangiare*（直訳：食べさせる）という言葉も用いられる。しかし、後者の主語になるのは、日曜祭日及び平日の昼食を準備する女たちであり、男が調理する場合や女が夕食を準備する場合にさえもこの言葉は使われない。実際、昼食、特にその内でもパスタ料理の準備は女に限られ、しばしばなされる「彼女は料理上手だ (*Fa mangia*. または *Fa mangia bene*.)」という表現の中で具体的に念頭におかれているのはパスタ料理であり、女の料理の腕はパスタ料理の出来にかかっている。つまり、この言葉は、「食」体系においては、パスタ料理こそが女という性役割を表出させる料理品目であることを示唆しているのである。

ところが、実際のパスタ料理は、その全てがこうした家族・女との意味連関を等しく有しているとは断定できないほどに多種多様な様相を見せていることにも注意しなければならない。パスタ料理が時代・地域によって変化に富んでいることは良く知られているが、特にパスタ製造が機械化され流通機構が飛躍的に発展した現在では、その調理の仕方・食され方は実に千差万別である。しかしながら、逆にこの多様性こそ、パスタ料理のイタリア文化社会における重要性を裏付けていると筆者は考える。彼等は、社会生活の様々な場面でその都度、様々なパスタ料理を調理し食することによって、現実を或る形に解釈しているものであり、それは、先章でも述べたように様々な形の家族の表出につながるばかりでなく、時には家族以外の社会関係を表現することもあるのである。そして、その過程では、パスタ料理自らが変遷し多様化していくダイナミズムすら見られる。故に本節では、こうしたパスタ料理の動態に視点を当てることによって、改めてパスタ料理全般の意味の構図を明らかにしていくことにしよう。

【パスタ料理の多様性の構図】

既に述べたように、本稿でパスタ料理と総称しているものは、ミネストラ *minestra* とパスタ・アシュッタ *pasta asciutta* の二つに大別できる。両者の基本的な差異は、前者はパスタをスープの中で一緒に煮込むのに対して、後者はパスタとソースを別々に調理し最後にあえるという点にあるが、両者は共にパスタ料理として認識されているが、その外見だけでなく歴史および現在の食され方の相違も非常に大きい。

まず、その歴史について。小麦粉を練って加工するというパスタそのものの起源は、古代ローマ時代に遡ることができる。しかし、長い間それはミネストラの様式で調理されてきた。一方、パスタ・アシュッタの料理法が確立したのは中世以降である。そして、16,7世紀に新大陸から伝播したトマトがパスタ料理の基本的なソースとして普及し、同じ頃ナポリ地方から長期保存のきく乾燥パスタが広がってくると、パスタ・アシュッタは急速にパスタ料理の主役の座を占めるようになった。しかし、都市部以外では、戦後、経済的余裕が生まれ、市販のパスタ類が簡単に購入できる程に経済機構が発達して初めて日常的にも食されるようになったという。それ以前は、パスタ・アシュッタは主に祝祭時の料理とされていたのである。一方、歴史的にはより古いミネストラは、現在専ら日常的な家庭料理と見做されており、祝祭時の昼食には殆ど登場しない。

勿論、パスタ料理の多様性はこの二分類に留まるものではない。例えばR町でパスタ料理と言えば、まず誰もが手作りパスタ *pasta casareccia*（直訳：家のパスタ）の名を上げる。今やパスタ・アシュッタは、前述のように日常的な料理品目であるが、通常は市販の乾燥パスタを利用するのに対して、日曜祭日には必ず女性達が各家でパスタ作りに取りかかる。つまり手作りパスタとは、パスタ・アシュッタの内でも主に祝祭の会食に限定されたパスタ料理であり⁽⁵⁾、歴史的に見ても、乾燥パスタが普及する以前から食されてきたパスタ・アシュッタとして、祝祭時の昼食との結び付きは決して浅くはなかったと推察される。しかも、それは乾燥パスタと同様に乾燥させて保存することも可能だが、基本的には或る昼食（即ち家族）のために作られ、その昼食で全て食されてしまうことが期待される生パスタであるという点から、家族の食事というパスタ料理の持つ表

象性を最も典型的に具体化する料理品目であると言うこともできるだろう。故に、女の調理 (*far mangiare*) 品目の中でもそれは最も重要なものの一つと見做されている。家族の範疇を越えた女たちの間では、手作りパスタを共同で調理することは殆どなく、女たちにとって一緒にパスタ作りに加わるか否かは、彼女の家族認識の範囲を示す指標にもなっている。

一方、これに対して、例外的なパスタ料理とでも言えるような、昼食以外でも食されるパスタ・アシュッタも存在する。その代表は、アマトリーチェ風スパゲッティ⁽⁶⁾。これは、塩付けの豚肉 (パンチェッタ) と少々玉葱を油でいためた後、切ったミニトマトをいれ、軽く潰しながら数分火を通して作るという極めて簡単なソースでスパゲッティをあえたものであり、夕方から夜にかけての友人達の集いで空腹を覚えた時や、ブドウ園や菜園の小屋を利用して戸外での昼食を楽しむ場合などに調理される。しかも、その場に男性しかいない場合は、男性も何ら抵抗無く調理する。

以上から、一言でパスタ料理とは言っても、その性格には極めて大きな幅があることが分かるだろう。では一体、その相違は何に起因するのだろうか。確かに一つには、調理の手間の差が考えられるかもしれない。例えば、手作りパスタに対してアマトリーチェ風スパゲッティでは、極めて簡単なソースを使い、パスタも市販のものを使用するため、手軽にどこでも食べられるし、実際、そのように利用されているという説明である。しかしこの時、後者がそのパスタ料理としての意味を大きく変化させている一方で、前者は、パスタ料理の典型ではあっても依然として家族概念を表象していることを考えてみると、その相違の源はソースにあると言えるのではないだろうか。手作りパスタ料理では、パスタについては手作りの生パスタという示差的特徴を持つものの、ソースについては他のパスタ料理と基本的な差はない。他方、アマトリーチェ風スパゲッティではソースが極端に単純化されている。つまり、パスタ・アシュッタのパスタ料理としての意味は、そのソースに凝集されていると考えられるのである。

とするならば、そこには、パスタ・アシュッタとミネストラの接点も浮かび上がってくる。なぜならミネストラとは、パスタ・アシュッタの調理過程で分離していたパスタとソースを分離せずに調理したものであるからである。実際、両者の調理方法に着目すれば、後述のように、パスタ・アシュッタのソース作りの基本はミネストラのそれと同じであり、又、先に述べたパスタ料理の変遷を参照すれば、歴史的にはミネストラからパスタが分離することによってパスタ・アシュッタが生まれたとも言える。では、ここで、こうした着眼に基いて個々のパスタ料理をもう一度振り返ってみる必要があるだろう。

まず、ミネストラからその意義を再考してみると、イタリア風スープ料理とも言えるそれは、古代ローマ時代から現在に至るまでの長い歴史の間、その基本的な調理法に変化はない。鍋に、肉片や骨をセロリ・ニンジン・玉ねぎ等の香料野菜とともに煮込んでだし汁をとり、そこに豆類・野菜類等の具を好みに合わせて煮込み、適時、パスタを加える。この時、具を何にするかによって多様なミネストラが生まれ、さらにパスタの代わりに米を用いればリゾット、パンを浸して食するものはズッパと呼ばれる。しかし、いずれのミネストラ料理も、一つの鍋で煮込むこと

を基本としている。

現在、ミネストラは日常的な昼食においてのみ登場するということは既に述べた。しかしこのことから、日常／非日常の対立をパスタ料理の構図内部に持ち込むのは余りにも早計である。むしろ、ミネストラには、家族を表象するパスタ料理の原形を見てとることができる。例えば、友人同士の食事である種のパスタ・アシュッタが調理されることはあっても、ミネストラが登場することは決してない。同様に、様々な機会でも調理をする男性もミネストラを調理することは皆無である。つまり、ミネストラは、その表象性を家族に限定しているという意味で、最も基本的なパスタ料理なのである。故に、その調理は女性に限られ、女性と家族の係わりを最も直截的に表現するものとなっている。例えば、女性が路地で女友達と豆（ミネストラの主要材料）をむきながらおしゃべりをしている光景は、よく風俗画の題材にもなっているが、そこには彼女達の社交生活だけでなく、彼女達が家族の中で暮らしているという女性の社会生活全般が一シーンで見事に捉えられている。

さて一方、以上のように最初から一つの鍋で煮込むミネストラに対して、パスタ・アシュッタではパスタとソースは分けて調理され、最後に両者を混ぜるという形に変わるが、そのソースの作り方の基本はミネストラと大差はない。パスタ・アシュッタのソースとして最も一般的なトマトソースは、トマトを香料野菜と共に煮詰めたものである。これに肉を加えて煮込んだソースは、ローマ地方の代表的なパスタ料理に欠かせないものとなっている。この他、具として野菜類や魚介類を加えたり、トマトの代わりに牛乳や生クリームで煮込んだり、多様なソース作りが試みられてきた。しかしながら、いかなるソースであろうとも、基本的にソース作りは女性に帰属する仕事であり、どこの家でも昼食前には鍋の一つがこのソースに占められている。

つまり、パスタ・アシュッタでは、そのソースを通じてパスタ料理一般の持つ家族・女性との意味連関が表現されていると言うことができるだろう。故に、このソースが余りに簡略化されると、それは家族や昼食の文脈を離れても食されるようになる。その典型が先述のアマトリーチェ風スパゲッティであり、この他、ニンニクとオリーブ油あえのスパゲッティ等、一般に「白いパスタ」と総称されるパスタ・アシュッタのソースは、鍋で「煮込む」のではなく、フライパンで短時間でいためて作られる。さらには、ゆでたパスタを単にバターと粉チーズであえて食する例もあり、ここではソースやミネストラの調理過程が持っていた象徴性はほぼ失われている。実際、この種のパスタ・アシュッタは、夕食や友人同士の会食が主舞台である。勿論、時には日常的な昼食でも食されているが、祝祭の昼食には決して出されることはなく、彼等自身、それらが家族を出現させるという性格を欠いていることは十分に認識していると言えるだろう。

これに対して、ソースに凝るだけでなく、さらにはパスタの側にも新しい要素を付加することによって、パスタ・アシュッタがその意味をより強化することもある。実際、より広い範囲の家族の統合が求められる祝祭時用のパスタ料理としては、主にこの種のパスタ・アシュッタが好まれる。例えば、先述の手作りパスタを初めてとして、ハウレンソウやジャガイモをパスタ生地を混ぜたり（所謂「緑のパスタ」、ニョッキ等⁽⁷⁾）、肉、ハウレンソウ、チーズ等をパスタに詰めた

り（カッネッローニ、ラザーニャ等）して作られるパスタは、たとえ市販のものであれ、祝祭時に調理される。このように、パスタ・アシュッタとは、特にそのソースの側面にミネストラと同様の表象性を内包しているとはいえるものの、パスタとソースという二つの分離した操作子を持つことによって、その表象性の幅を、祝祭時用から友人同士の会食用まで用意に調節・拡大しうるのではないだろうか。パスタ・アシュッタは、ミネストラに較べて微妙な意味の表現を可能にする構造をもっているのである。現在、パスタ・アシュッタがミネストラよりもポピュラーなパスタ料理となり、さらに一層多様な料理例が作り出されつつあることも、単に乾燥パスタが手に入り易くなった等の経済的理由ばかりでなく、こうしたパスタ・アシュッタ自体の構造上の特質に関連していると考えられる。

【「食」全体におけるパスタ料理の位置】

以上から、総体としては基本的に家族を表象するパスタ料理は、ミネストラとパスタ・アシュッタに分化することによって、さらに複雑で微妙な表現力を自ら生み出していったと言えるだろう。しかし、こうしたパスタ料理一品目に限った考察に留まらず、それをイタリアの「食」体系全体の中に位置付けて考察していくならば、そこには、パスタ料理とは実は極めて特殊な料理品目であることが浮かび上がってくる。

パスタ料理の文化的意義の基盤が、家族との意味連関にあることは既に述べたが、それがより限定的には、ミネストラおよびパスタ・アシュッタのソースの調理過程、即ち「煮る」という調理法に起因することも何度か指摘してきた。この時、かの有名なレヴィ＝ストロースの料理の三角形の〈煮たもの／焼いたもの〉の対立が思い起こされるに違いない。周知のとおり、彼はこの対立を〈内料理（親密な間柄の者達のための閉鎖的な料理）／外料理（客のための開放的な料理）〉、〈女／男〉等の対立と重ね合わせている。確かに、これまで考察してきたパスタ料理は「煮たもの」であり、家族・女性の概念と密接な係わりを持っていることから、イタリア文化の「食」においてもこの図式が有効な解析格子となる可能性はある。しかしながら、問題はこの解析格子の当てはめ方である。

例えばパスタ料理を「煮たもの」とするなら、「焼いたもの」は、「第二料理」の肉・魚料理に代表されると推察されるかもしれない。しかしながら、実際の肉・魚料理は「焼く」だけでなく様々な方法で調理されており、むしろ、まさにこの肉料理こそ、〈煮たもの／焼いたもの〉の意味の対立を彼等の「食」体系の中で表出する場であると考えられるのである⁽⁸⁾。

一般に肉類は、家族の集まる昼食では前者で、友人達の集まっている夕食では後者で調理される傾向が強い。また、男性が肉を「焼く」ことはあっても、「煮る」ことは決してないことから分かるように、男／女の対立もそれを通して鮮明に浮かび上がる。さらには、家族の会食の内でも、より拡大的な家族像を発現する祝祭時の昼食では、この二種の肉料理が両者ともに出されたり、フライパンによる簡単な煮込み（例えば鶏のローマ風煮込み⁽⁹⁾）のように両者の中間形態の調理法が好まれることは非常に興味深い。本稿ではこれ以上、肉料理に言及することは控えるが、いずれにせよ、肉料理とパスタ料理とは互に対立するものでなく、むしろ肉料理こそが「煮た

もの／焼いたもの〉の対立を内に抱えている料理品目であるのに対して、パスタ料理の最大の特徴とは、それが「煮たもの」に特化されて発展してきたという点にあることに着目しておきたい。

そもそも「第一料理（パスタ料理）」と「第二料理（肉魚料理）」の区別は厳格なものではなかった。このことは、現在でも、日常的な昼食では「第二料理」がそれだけ別に調理されることは殆どなく、「第一料理」で一緒に煮込んだ肉類が「第二料理」として出されることから明らかである。両者は食卓上では二つの皿に分離しているが、調理過程では同じ鍋で煮込んだ同一料理であることが多い。歴史的に見ても、祝祭時以外でもフルコースの食事形式が取り入れられ、肉料理がそのコースの一要素として食されるようになったのは古いことではない。彼等は、2,30年前までは、日常的な昼食は肉と共に煮込んだミネストラ（ブイヨン系のミネストラ）だけであったと言う。このミネストラは、「第一料理」と「第二料理」の分離以前の「煮たもの」料理の原形と見做すことができるだろう。つまり、当時は、食物内容いかに係わらず、昼食には「煮たもの」が食され、夕食や特別な祭の時に「焼いたもの」が登場するという図式が支配的であったと想定されるのであり、一食事内における「第一料理」と「第二料理」の分離は、この〈煮たもの／焼いたもの〉の対立に比較すれば後天的かつ二義的なものと考えられるのである（図1参照）。

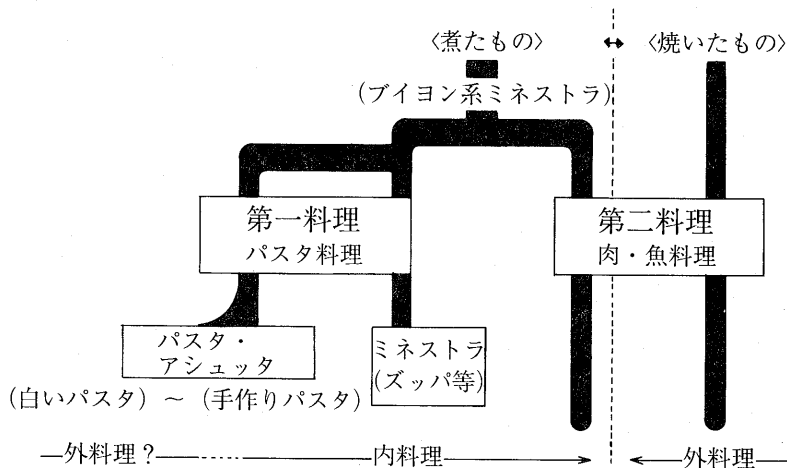


図1 歴史的変遷から見たパスタ料理の分類と位置付け

では、「第一料理」と「第二料理」とが分離する過程で、「第二料理」が依然として様々な調理法を引き継いだのに対して、何故「第一料理」はパスタ料理という「煮たもの」に限定されてしまったのだろうか。実際、パスタ料理以外にも家族を表現する料理としては、肉の煮込み料理等が存在する。しかし、パスタ料理とは、家族の表象に限定され、しかも実際の家族の複雑な伸縮自在さを的確に表現しうるまでに多様化を遂げた「言葉」である。とするならば、このように家族概念だけが料理品目という形を成すまでに強調されて表出する余地を持っていたということが、イタリアの「食」体系の最大の特徴の一つであり、このことは、裏返せば、イタリア文化全

般における家族概念の重要性の高さを示唆しているとも考えられるだろう。もっとも、それでは何故、肉ではなくパスタという食物が家族の表象として選ばれたのかという問題は未だ残されているが。

しかしながら、こうしたパスタ料理の独立・発展の歴史は、また裏を返せば、パスタ料理とは、家族概念の単なる表出ではなく、その強調なのであり、故に「食」体系全体から見れば、それを構成する基本的な要素とは言い難いとも言えるのではないだろうか。これまで見てきたパスタ料理の独立化の現象は、パスタとソースの分離したパスタ・アシュッタが普及し多様化していく過程と軌を一にしている。実際、トマトや乾燥パスタが普及する以前は、パスタは砂糖やハチミツをからめて菓子のように食されていたという説もある。即ち、現在あるパスタ料理とは、「食」の歴史の変遷の中で、材料が豊かになり調理方法が精緻化する等の諸条件の下に生まれてきたのであり、それは「食」そのものの意味から見れば、極めて周辺的な「言葉」として発達してきたのである。しかも、パスタ料理は、あまりにも家族の表象として特化されてきたが故に、それが「食」であるという「食」本来の意味を薄めるにさえ至っていると言うこともできる。実際、パスタ料理はその多様さ・豊富さにもかかわらず未だに完全に独立的な料理とは認められていない。肉料理がそれだけで一回の食事と見做されるのに対して、パスタ料理だけで食事が終わることとはなく、それだけでは「食べたことにならない」と彼等は言う。一食事の中でしばしば省略されるのはパスタ料理である。彼等のパスタ料理に対する執着とは、「食べる」ことそのものに対する関心よりも家族に対する関心に基づいているのかもしれない。

4. 「食」そのものの意味に向けて

以上の議論から、パスタ料理とは、極めて豊かな象徴性を内包し、彼等の食生活を豊かにしている料理品目である一方、「パスタ料理だけでは食事にならない」と言われるように、「食べもの」そのものとしては意味を形骸化してしまっていることも明らかになってきた。確かにパスタ料理は彼等の「食」体系の特徴の一つとしてイタリア文化に深く根差している。しかし、だからといって、それはあらゆる機会に常に食されるものではなく、家族の文脈でのみその豊かな象徴性を発揮するにすぎないのである。それは、家族を具体的に表出する儀礼ではあっても、彼等が「食」自体の文化的意味とその根拠を問い、体現させている装置ではないと言い替えることもできる。

では、これに対して、イタリアの「食」体系において「食」そのものの文化的意味とは何であり、それはいかなる「言葉」によって担われているのだろうか。この問題を明らかにすることは、残念ながら本稿の主旨と力量を越える。しかしながら、彼等にとって「食」とは何かという問題は、「食」に関するあらゆる人類学的な研究が志向すべき最終課題であると同時に、それらの各論を方向付ける「食」人類学の基本的な命題であると筆者は考える。故に最後に、「食」そのものの文化的意味の追求とは何を明らかにしていこうとすることなのか、というこの問題の一般的な定立そのものについて論じながら、イタリアにおける「食」そのものの意味について若干の展

望を提示して本稿の結語としたい。

「食」が文化であるということは、1節でも論じたように自明であるかのように見えるが、それはさらに複雑な問題を抱えている。確かに、個々の食物や食行為の背景には、文化的な意味の体系を積極的に読むことができるし、これまでの「食」に関する分析の殆どはこの点に着目したものであった。しかし、「食」の文化性とはそこに留まらない。なぜなら、「食」とは、常に客観的に認識され、その意味を判断しうる対象としてあるばかりでなく、そうした対象や意味そのものを無から生む行為そのものであるからである。

そもそも「食」とは、我々が生きていく上で非常に重要な生命活動の一つであるが、生命活動一般とは何かという問題自体、それは一生命体の物質的な生死以上の何かを含んでいる。この問題に関して、生理学・生物学者であるヴァイツゼッカーは極めて示唆に富んだ回答を試みている。彼によれば、我々は、環境・世界と絶えず出会いながら「主体」を生み、成立させ、同時に外部世界を対象化させているのであり、まさにこの出会いの「場」を成立させ続けることが「生きている」ということであるという。この議論は、そのまま「食」に関する議論にも当てはめることができるのではないだろうか。つまり、「食」とは、それを通じて自己が生まれ、他者が形作られ、世界が認識されていくという意味で、無から有を生む「場」、即ち主体的行為そのもののなのであり、そしてこの時はじめて、「食べること」の意味や「食べもの」が対象化され、そこに所謂「食」文化が誕生していくのである。

とするなら我々は、「食」が客観的な対象としてあるばかりでなく、自己と世界との出会いの「場」そのものであることも忘れてはならない。このことは同時に、対象として醸成された「食」文化自体、不断に再構築され、その過程で意味も形も変化せざるをえないことを示唆しており、それゆえ、これまでの「食」研究が静態的な「食」の意味体系を抽出しがちであったことに対して大きな警鐘となるだろう。また、ある文化・社会において「食」がその文化・社会の「言葉」になっているということが、まさに「食」がこうした出会いの「場」であるということ自体を意味するならば、この「場」そのものに対する考察も、「食」の人類学の課題としていかなければならない。確かにそこは「食」が対象化される寸前の「場」であるが故に、それを対象的に認識し理解することは難しい。しかしながら、各文化には、その文化固有の形で、「食」がこのように「生」に根差し文化を生む「場」であるということを語っている場面があるはずである。そして、それこそ、当該文化における「食」そのものの意義を根拠付ける象徴なのではないだろうか。

例えば、具体的にイタリアの「食」において、こうした「食」の根源に係わる表象が何であるかを見てみると、彼等の食生活におけるパンの重要性が浮かび上がってくる。彼等にとってパスタ料理が食事に値しないのに対して、パンは、それ無しで「食べる」ことなど考えられない「食べもの」である。確かに、先述のように肉料理もあらゆる「食」の機会に登場してきた。しかし、肉料理が、その様々な種類によって様々な社会関係を語る装置として機能しているのに対して、パンは「食」そのものに係わる「言葉」であると考えられる。例えば、パンは、地域による多様性は見られるものの、一地域内ではほぼ一種類しか作られていない。さらに、イタリア文化にお

けるパンとは、イエスの最後の晩餐におけるパン、即ちイエスの身体の比喻としてのパンでもある。このイメージは、毎日のミサで聖体（＝パン）を受ける（＝食べる）毎に繰り返され、パンは、人間存在の意味を神との関係に位置付けるといふ彼等の世界観を構築する際の要になっている。これは、言い替えれば、彼等にとって「食」が文化であるということ自体の表象ではないだろうか。イタリアにおけるパンの重要性とは、それがイタリア文化における「食」の基本的な意義を表出している点にあると考えられるのである。

この議論は未だ仮説の域を出ないが、以上のように問題を設定し直してみると、本稿のパスタ料理についての分析は、イタリアの「食」全体の理解にとっては、単にその一部分であるというばかりでなく、その中枢についての考察からは離れた論であることが明らかになった。パスタ料理は、対外的にイタリア料理を代表し特徴付けてはいても、彼等自身の生活における「食」そのものの意義を代表している料理品目ではない。しかし、我々が或る文化・社会の「食」を理解するということは、「食」そのものに対する人々の関わり方を中心として、その周りに展開される対象化された「食」の諸意味を、その柔軟さとともに解釈していくことである。故にイタリアについても、今後そうした分析を積み重ねることによって、「大食らい」のイタリア人にとっての「食」の重要性を鮮やかに浮かび上がらせていく必要があるだろう。そして、そこには、「食」の人類学一般への具体的な展望も見えてくるに違いない。

【注】

- (1)本稿の主旨は、「食」に関する人類学研究史を明らかにすることではない。しかし、この種の研究は、人類学において確固とした一分野を成してはいないものの、余りにも幅広く散見される。ここでは、そのそれぞれについて具体的な研究例を上げることは控えるが、こうした「食」研究一般の変遷に関する問題点については、Goody 1982, Messer 1984, 伊藤 1985 等に的確にまとめられている。
- (2)筆者のR町での調査は、1986～87年の約2年間（イタリア政府奨学金の援助による）に亘って行われた。この場を借りて、関連諸機関ならびに、厚意をもって筆者を迎えてくださったR町の人々に感謝の意を表します。
- (3)カップッチーノ *cappuccino*：コーヒーに多量のミルクを入れ蒸気で泡立てたもの。但し、通常、これはパールでの飲み物であって、一般家庭ではカフェ・オ・レ風に泡立てないまま (*caffè e latte* カフェ・ラッテ) で飲む。
- (4)パイ生地クリーム類を挟んだものが多い。パスティッチェリーア *pasticceria* と総称される。
- (5)「手作りパスタ」とは、厳密にはパスタ料理の名称ではなく、パスタの作り方を指す言葉であり、それ故パスタ・アシュッタとしてだけでなく、ミネストラとして料理されることもある。また北イタリアでは、こうした生パスタは南部以上に日常的に食されている。
- (6)アマトリーチェ風スパゲッティ *gli spaghetti alla amatriciana*：ローマ地方北東部の町・アマトリーチェ Amatrice に起源を持つと言われることから名付けられた。
- (7)パスタ料理の各名称は、用いられるパスタの内容物・形態の特徴に由来するもの、その調理法に由来するもの等様々であり、決して統一がとれているわけではない。本稿では、それについて詳しく論じる余裕はないので慣用に従って若干の解説をしておく。

・緑のパスタ *pasta verde*：裏越ししたハウレンソウを入れて作ったパスタ生地の総称。主にきしめん風の形（フェッツッチーネと呼ばれる）に作られる。

- ニョッキ *gnocchi* : 茹でたジャガイモを潰し、小麦粉を加えて練り合わせて作るパスタ。形は丸い棒状に細長く伸ばしたものを2・3センチに切る。
- カンネッローニ *cannelloni* : 筒状のパスタに、肉・野菜等の詰め物をしたもの。ソースをかけてオーブンで焼いて調理する。
- ラザーニャ *lasagna* : 幅広く伸ばした板状のパスタ。ソースだけでなく、チーズ等とパスタを交互に幾層も重ねてオーブンで焼く。

この他にも、二枚のパスタ皮の間に肉やハウレンソウ・チーズ等を詰めて、四辺形の形に作ったラヴィオリと呼ばれるパスタ等、その種類の多様さには目を見張る。実際、日本ではパスタの代表のように言われているスパゲッティ *spagetti* も、正確には、これら多様な形のパスタの内、細長い紐状で、切り口が丸くて穴のないものの一つであって、その太さによってスパゲットーニ (太いもの) やヴェルミチェッリ (細いもの)、さらに、切り口が平たくなるとリングイーネ、穴が開いて管状になっているものはブカティーニ等、名称が異なってくる。又、本稿では登場しなかったが、いわゆる日本で言うマカロニ、即ち、短い穴開きパスタについても、切り口が斜めになっていればペンネ、表面に筋が付いていればリガトーニと呼ばれる。その他、小型パスタでは、貝殻の形をしたコンキリエ、かたつむりの形をしたルマーケ、蝶の形をしたファルファッレ等有名である。

(8)勿論、レヴィ=ストロースの議論も、調理法そのものに見られる意味の対立についてであって、調理される食物に関する議論ではない。

(9)鶏のローマ風煮込み *pollo alla romana* : ブツ切りの鶏をトマトソースと共に煮込むもので、一緒にピーマンを入れるのが特徴。但し、煮込み料理とは言っても、最終的にソースは殆ど煮詰まる程度の量を用いて、しばしば、鍋ではなくフライパンで調理する。

【参考文献】

- バルト, ロラン 1985 『〈味覚の生理学〉を読む: 付・ブリヤ=サヴァラン抄』 松島征 訳 みすず書房
- Boni, Ada 1983 *La cucina romana*, Roma: Newton Compton editori.
- Goody, Jack 1982 *Cooking, Cuisine and Class: A Study in Comparative Sociology*, Cambridge: Cambridge University Press.
- 伊藤亜人 1985 「食べ物と文化」『東京大学公開講座・食べ物』東京大学出版会。
- レヴィ=ストロース, クロード 1968 「料理の三角形」伊東晃, 西江雅之他訳『レヴィ=ストロースの世界』みすず書房
- Messer, Ellen 1984 "Anthropological Perspectives on Diet," *Annual review of Anthropology*, vol.13, 205-49.
- 岡田宏明 1975 「環境と人間」吉田禎吾編『文化人類学読本』東洋経済。
- 宇田川妙子 1986 「*famiglia* と *furberia* : 南イタリア村落社会の非集団論的分析の試み」『民族学研究』51巻1号, 50-72頁。
- 1989 「イタリアの町社会における家族の社会・文化的意義: 経験的事実としての *famiglia* と民俗概念としての *famiglia*」『民族学研究』53巻4号, 349-373頁。
- ヴァイツゼッカー 1975 『ゲシュタルトクライス: 知覚と運動の一元論』木村敏, 浜中淑彦 訳, みすず書房