2003年(平成15年)10月11日

マ

ンマ

の味は世界

救う?

イタリ

感覚」の持つ文化的意味が

ないが、本書では 人タというのは誰も否定し

パスタ

材を受け入れてきながら、

中で形成され、

あらゆる素

ローマ以来の長い歴史の

イタリア料理といえばパ

とりわけ深く考察される。

母が全身を使い捏ね上げ

たパスタ。トロリとしたソ

-スとともに味わう官能的

の個性から浮かび上がる〈人間にとっての食〉

世界の食文化

世界中のグルメ情報はイヤというほど氾濫してい る日本だが、それぞれの国の料理がきちんとわかる 本は少ない。全集「世界の食文化」は、現地での生 活体験を持つ第一線の研究者が、しっかりした史料 に基づく研究と、目と足と舌で感じた実体験を融合 本格派の食文化論だ。単なる食べ歩きでは 物足りないという人にはもってこいの全集と言える。 同時に、ちがう国を読み比べる面白さもあり「= 初回配本の4冊を味わってみよう。



なイタリア人。まさに「食

俊一氏(東京大学)。隣国

著者は西洋中世史の池上

つっこく

家族主義が濃厚

タリア文化における母性と なそれは母乳の延長で、イ

"文化の流儀" をイタリア

なグローバリズムでもない ョナリズムでなく、無個性 容されている。偏狭なナシ 料理は、いまや世界中で受 ることをやめないイタリア 確固としてイタリア的であ

から学ぶことができるので

家族の重要さを読み解く鍵

であると解析される。人な

はないか。

は人なり」だ。

で多くの外来の食材をイタ

識的に作ったのに対して、

家を形成し、国民料理を意

フランスはいち早く国民国

パスタはソースという形

文化の交差点が生 んだ

くなってしまった。新大陸」

ではイタリア料理を語れな

なったことなど、文化とし

メの国に思えてくる。

ての食を考える上で興味深

書が国家統合のシンボルと

の商人が著した一冊の料理

かったイタリアでは、市井 近代国家としての統一は遅

あまりで、いまやそれ抜き紀末からのわずか三〇〇年 きた。その代表が、十七世 リア的な食文化に包摂して

「世界三大料理

認知されていない。丁度今 す、日本ではまだそれほど 年」でもあり、トルコの巻 年は「日本におけるトルコ と称される。にもかかわら 中国と並び、世界三大料理」 が、トルコ料理はフランス、 成する

一員が

トルコ人だ たものと言えるだろう。 が刊行されるのは時宜を得 西アジア法学・政治学、 では何が「三大料理」な イツの多文化社会を構 著者の鈴木薫氏 ぞれはローマ字圏、中国文 伝統、バルカン半島のギリ のがトルコ料理なのだ。 を誇ったオスマン帝国で培 徴するという。かつて栄華 圏という大きな文化圏を象 化圏、そしてアラビア文字 東京大学)によると、それ に定着し、ビザンツ帝国の われた食文化を今に伝える さらにさかのぼれば中央 た地の食文化は興味深い。 べてみるのも面白いだろ 少し先行したイタリアと較 トマトや唐辛子の受容を、 西文化の結節点となってき

食についてはほんの二〇年 西欧化されたトルコだが、 ほど前までは家庭料理はも

現代でも、衣や住は相当 を増す中で、トルコの食文 能性がうかがえる。 化も新たな展開を見せる可

トウガラシの出会い 田に米、水に魚」と タイ

合させることで、イスラム

シア文化とアラブ文化を融

さて、ヨーロッパと中近

やすい食文化をつくってき にも西洋にも受け入れられ

たのかも知れない。

た感もあるタイを訪れてみ ニック料理の代名詞となっ 東から離れて、いまやエス ウガラシの強烈な辛さを思 い浮かべるが、これも「新 タイと言えば、誰でもト イタリアやト はそれ以前のタイ料理と 辛さを出していたという。 ク・タイ」、タイのトウガ 降の新顔の食材である。で ってはせいぜい一六世紀以 で「プリック」と言うのに トウガラシのことをタイ語 は?どうやらコショウで してコショウは「プリッ

ジしかないケバブも網焼き

日本では串焼きのイメ

から煮込みまで幅広い。麦

一米の接点でもあり、禁酒

が教えのイスラムゆえに発

ルコのトマト、

ランスノイギリスノドイツノロシアノ極北

カノアメリカノ中南米ノスペインノイタリアノフ

ンドネシア・マレーシアノオーストラリア・ニュ **ージーランドノインドノトルコノアラブノアフリ**

降はファーストフードも広 がり始めたが、それに対抗 たという。一九八〇年代以 でにトルコ料理一辺倒だっ ちろん、外食でも頑固なま が、たとえばスコータイ王 理はなかなか想像しにくい トウガラシ以前のタイ料

バ」が原型)などなど、東

じつはトルコ東子「バ

ヴァランの名を冠した菓子 達した各種の甘味(食通サ

野に入れて、再び世界史の 動きもある。EU加盟も視 ルコの役割が重要性 国」という意味で、まるで 称は「一〇〇万の田んぼの興ったラーンナー王朝の名 に魚あり」。チェンマイに きさがうかがえる。 世界の食文化の大変動の大 のだから、一六世紀以降の まや世界一の辛さが特徴な 「瑞穂の国」だ。それがい

ジア仏教史の山田均氏(名 さてタイの著者は東南ア

ャガイモと同様、タイにと る。教師や公務員からホスの聞き取り調査をしてい 部出身か、南部出身かが食 出自の違い。中国系か、北 る老若男女一二人に食生活 クで出身も社会階層も異な に迫る手法として、バンコ 桜大学)。 タイ料理の現在 のは貧富の差というよりは テスまで多彩だが、顕著な

8頁、予価各巻3200円、揃予価64000

/ 【巻構成】韓国/中国/モンゴル/ベトナ ・カンボジア・ラオス・ミャンマーノタイノイ

A5判・上製、平均256頁、

撮り下ろしカラー

世界の食文化」全公巻

ラシというのだそうであ 他国と比較すると面白

事内容を大きく分ける。そ

れだけ固有の食文化の敷居

朝では国の豊かさを讃える 言葉が「田には米あり、 た。同時に、それぞれの出 数の民族の共生をもたらし 国家の伝統は、この地に多 が高いのだろう。 目が求める食文化を提供す アユタヤ王朝以来の交易

それ以前の食文化を見直す

するように、オスマン風や

知れない。 のアジア的あり方なのかも国際化時代の、これも一つ 場・屋台は旺盛なエネルギ る庶民の台所としての市 ーで人々の胃袋を支える。 このように、全巻書き下 * *

速しくなりそうだ。 も、全体として「人間にと 食文化に分け入りながらろしでじっくりとその国の 域をほぼ網羅しており、 文化」。世界の特徴ある地 集になりそうな。世界の食 度読み始めると新刊が待ち っての食」を考えざせる全

さとは違うが、奥深いのが ソ イタリアのような華やか の奥深さードイツ セージとジャガイモ い。南のイタリアでトマト

る」鮮度が命のミュンヘン ドイツ。ソーセージといっ でなくホースラディッシュ 白ソーセージ。マスタード 午の鐘が鳴るまでに食べ 種に及ぶ。「作った日の正 ても地域色豊かに一五〇〇

種が用途別に栽培される。 だ。ドイツがいきなりグル び、南部の淡水魚・北部バ ど。ジャガイモも一三〇品 ルト海のシーフードも豊富 パンも大小一六〇〇種に及 を添えるのが正式なニュル ベルグ焼きソーセージな 新大陸」の物産の受容 中世以降のキリスト教文化 ドイツでは茹でてそのまま として奨励された。現在イ だ。同じ外来ものでも、コ り物にはよく使われるが、 でできたものなのだ。 ようやくここ二〇〇年ほど メージするドイツ料理と に対し、ジャガイモは国策 ようと禁令まで出されたの 揚げたり炒めたりと万能 食べ、スープやパンにし、 ャガイモはニョッキなど練 ていった。イタリアではジ ツではジャガイモが定着し が広がって行くころ、ドイ に新大陸の物産が融合して -ヒーは上流階級が独占し 古代のゲルマン文化、 民族主義も経験したが、

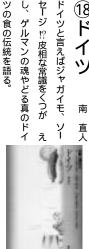
める現在、ドイツ社会その う。移民も人口の9%を占は『国際化』に傾いたとい 化はさらに姿を変えていく であろうことが示唆されて いくなかで、ドイツの食文 ものが多文化社会となって



世界の食文化

18ドイツ

ドイツと言えばジャガイモ、ソー セージ !! 皮相な常識をくつが



ツの食の伝統を語る。

② 中 国 現代の中国の食文化は社会同様、激しく流動し変容し きを伝える。 ている。流行の奥菜、海鮮料理など、近年の新しい動

韓国/中国/モンゴル/ベトナム・カンボジア・ラオ リス/ロシア/極北 ス・ミャンマー /インドネシア・マレーシア/オース トラリア・ニュー ジーランド / インド / アラブ / アフ カ/アメリカ/中南米/スペイン/フランス/イギ

⑨トルコ

後ドイツ人のメンタリティ <u>南</u>直人氏(大阪国際大学)。 一度の大戦を経る過程では

今こそ見直そう地域と民族の文化 監修 石毛直道

つくられ続けてきた各地のローカルフード。 席捲する世界で、 グロー バリゼーションとファーストフードが

り下ろし) 予価各3200円、揃予価64 A5判・上製、平均256頁、カラー8頁(撮 クデザイン 杉浦康平 山紘一、川北稔、熊倉功夫、本間千枝子、南 写真 大村次郷、廣津秋義 ブッ

編集委員 大塚滋、樺

第1回配本 000円 (2007年完結予定) 10月下旬刊行予定

チェンマイからバンコク、ソンク の写真・解説つき小事典も。 がいっぱい!70余種の食材・料理 ラーまで、各地の名物料理の香り









周 達生 農文協〒107-8668 東京都港区赤坂7-6-1 ご注文は

2503(3585)1141

FAX03(3589)1387 URL=http://www.ruralnet.or.jp/

⑤タイ

価格は税込