

パスタ小史

～ お蕎麦とパスタの琢磨 ～

江戸ソバリエ認定委員長 ☆ ほしひかる

1.小麦+碾臼=小麦粉

パスタの原料には、蕎麦、トウモロコシ、ジャガイモなども使われることもあるが、主として小麦(デュラル小麦)である。

その小麦は、紀元前 9000～7000 年頃にメソポタミア(ティグリス河・ユーフラティス河流域)で栽培されるようになった、と子供のころの教科書に書いてあった。

「それが段々と広まって」とよくいわれるが、この「段々と」というのは「具体的にはどうなんだ?」と思って、ある人が計算してみたというから面白い。その計算はどうやったかは知らないが、とにかく 1年に 1.1km の速度で伝播していった、エジプト、ギリシャ、ローマの大文明の繁栄の元となったという。



【小麦】
☆ ほし絵

ところが、われわれ日本人が主食としている米は粒のままでも美味しいが、小麦は粒のままだと美味しくなくない。そこで現地の人たちは小麦をより美味しくするための努力を重ねてきた。それが碾臼の発明 — 小麦も粉にすれば美味しいことを発見したのである。

ただ、これもいつごろ、何処で発明されたのかは定説がない。どうも、アジアとヨーロッパの境辺りの何処かで 3000 年ほどの往古に・・・、と曖昧に推測されているていどである。



【粉を挽く女性の像】
☆ ギザの墓地
(前 2465～前 2323)

そして、この碾臼もまた小麦の伝搬ルートを追いながら、発展していった。

すなわち、エジプト時代のサドルストーン(石皿) ⇒ ギリシャ時代のロータリーカーン(回転碾臼) ⇒ イタリア(16世紀後期)のロール製粉が、スイスやオーストリアなどに普及し、それからヨーロッパ全土へ広まった。

しかしながら、「苦労は財産」というが、小麦が米と違って厄介な穀物であるがゆえに知恵を使った。彼の地の〔小麦の民〕たちは碾臼を効率よく動かす力を常に追い求めてきたのである。すなわち「動物力・奴隷力 ⇒ 蒸気力」と。このことが、西洋の工業への道を拓いたことはよく指摘されていることである

かくて、【小麦+碾臼=小麦粉】文明が栄えることになるのである。

ちなみに日本の場合は、鎌倉時代の禅僧円爾(聖一国師)が明州碧山寺の水磨の図を写してきてから、碾臼文化 = 粉文化が始まった。

2.小麦粉+水=パスタ

さて「パスタ」の話であるが、パスタが最もパスタらしいのは、食感のなめらかさにある。それは粉を焼くことでは得られるものではなく、【粉+水】= 水で捏ねて、茹でることによって初めて可能となる。このことは、われわれアジア人はアジアの【粉文化=麺】でよく知っている。

だがしかし、ヨーロッパの粉文化は、最後の晩餐のイエス・キリストの言葉「これが私の肉体(パン)。これが私の血(葡萄酒)である」とあるように、【パン=粉+火】である。

それがなぜ、突然パスタだけが異端児のようにアジア的な水を求めたのだろうか？ 謎である。それゆえに「パスタの迷宮」などと称する人もいる。

ともあれ、パスタの本来の意味は「粉を練る」というから、この水との出会いからパスタ発展の歴史が始まるのである。

ところが、そのパスタ自体がいつごろから始まったか？ ということも明確ではない。おそらく 11~12 世紀のルネサンス期には北イタリアで《生パスタ》が誕生していたであろうと推定されているといどである。

たとえば、ボッカチョは『デカメロン』(1348~53年)の 8 日目の第 3 話で、フィレンツェに住む冗談好きのマーズがサンロレンツォ地区に住む画家ジョヴァノツツォをからかう場面を書いた。そのとき、マケローニとラヴィウオーリ(中に卵や野菜を詰めた餃子のような食物)を持ち出しているし、またフィレンツェを取りまくセッティニャーノ山やモンティシ山から産出する石で作った碾臼の優秀さについても述べている。

あるいは、13 世紀末~14 世紀半ばにナポリやトスカーナ地方で出版された『料理書』によると、彼らは茹でて、チーズを振りかけたりして食べているようであるし、またそれ以降、ショート、ロング、詰め物などの多様なパスタが史料に見られるようになっているという。

そして、生パスタに少し遅れ、南イタリア・シチリアのバレルモにおいて《乾燥パスタ》が発明されたらしい。バレルモといえば、『ゴットファーザーⅢ』でお馴染みの光景であるが、乾燥パスタの風土はあれかと映画のシーンを思い出したりする。

これらパスタの食材である小麦は、南イタリアでは乾燥パスタに適した硬質小麦が生産され、イタリア北部を横断するポー川(全長 652km)流域の平野では生パスタに相応しい軟質小麦が栽培された。

料理法としては、歴史的には、

1) 半茹でて、水を切って冷まして、ソースで味付けしてから、オーブンに入れたラザーニャなどの《パスタ・アル・フォルノ》(注：フォルノ=オーブン)と呼ばれるものが出現。

2) 次が、茹でたパスタを肉か、野菜のスープに入れて食べる方法。それを《パスタ・イン・ブロード》(注：ブロード=スープ)という。

3) 最後に、茹でて、水切りして、ソースで和える。これが《パスタ・アシュッタ》(注：アシュッタ=乾いた)である。

つまり、1) 最初はオーブンしていたが、2) 3) 次第に茹でるようになったというわけである。

せっかく加水したり線状にしたりして、ツルツルの食感を心地よく感じているというのに、わざわざ焼くことはないというわけであろう。

だから、現在のイタリア人は、3)《アシュッタ》だけがパスタだといい、1)《フォルノ》はパスタに入れたくないという人も多いと聞く。

かくて、アジアの【小麦粉+水=麺】に似た、【小麦粉+水=パスタ】文化が発展するのであるが、その形だけでも約 2,300 種+その地方独自のパスタを含めると 1 万種類は存在するという。

3. パスタ+ソース

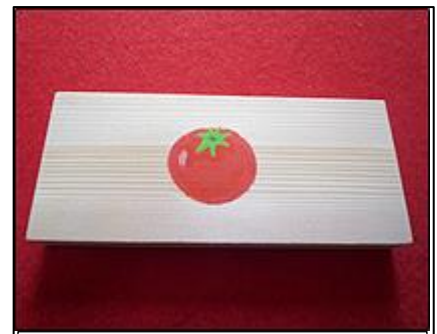
わが国でも「蕎麦とつゆの絶妙なマッチング」というように、この国においてもソースとの絶妙なマッチングが、パスタのもっともパスタらしいところであるといわれる。

結論からいえば、15. 16 世紀の大航海時代の到来がパスタを激変させたのである。

大航海時代 — 音楽でいえば、ドヴォルザークの交響曲『新世界』のような時代であろうか。ヨーロッパ人にとっては、まさに雄々しい時代の幕開けそのものであるが、彼らはアフリカ南端の喜望峰、アメリカ新大陸、インドを発見し、やがてはスペインのコルテスとピサロがアステカ帝国やインカ帝国を征服するや、植民地政策競争時代へと突入していった。

一方、その大航海によって、トマト、唐辛子、カボチャ、トウモロコシ、ジャガイモがヨーロッパにどっと流入してきたのであるが、トマトは 1544 年にイタリアに入って普及し、パスタのソースを得がたい高貴なものにした。

かくてイタリアとトマトは、日本人と醤油、韓国人とコチュジャンのような恋人同士になり、海外に出たイタリア人たちはトマトの缶詰だけは本国が送ってもらっているという人がいるくらいだ。



【トマト】☆ ほし絵

そういえば、日本にあるイタリアン・レストランでは、必ずといっていいほど緑白赤の縦三色旗が掲げられているが、赤はトマト、緑はバジル、白は皿を象徴しているのかと思うほどだ。もっとも、日本でも日章旗そっくりの日の丸弁当があるから、人さまのことはあまりとやかくいえないが……。

4. パスタ文化

モノが入ってきたからといって、すぐに新しいコトが創造されるとはかぎらない。そのものが知的に発展するためには、たいていは文化=都市の洗礼を受けなければならない。

日本においては、室町時代の「京」における、能・華道・茶道・料理などや、江戸時代の「江戸」における、蕎麦・川柳・浮世絵・歌舞伎などは、都市における技の競い合いや、文化的センスがあったからこそ成長したといえるだろう。

蕎麦でいえば、江戸蕎麦から、麺のコシ、つゆのキレ、イキな食べ方などの食文化が生まれたのである。

同様に、イタリアにおいては、11世紀の北・中イタリアの各地に発達した自治都市 **Comune(コムーネ)**がその舞台であった。

それらの都市では、知識人たちが周辺の農民たちが作った食材を使って、より洗練された、より美味なる料理を工夫していった。

たとえば、アマチュアのシェフであった**ジョバンニ・デル・トゥルコ(1577～1647)** はパスタの茹で方を工夫した。彼はフィレンツェの名家出身で、『エプラリオ』という料理書を著しているほど料理好きであったらしいが、彼が「コシ」の出る茹で方を奨めて以来、18世紀以降は「茹ですぎないように」というパスタ(乾麺)料理法が散見されるようになった。

このトゥルコの本職は音楽家であり、「美しい瞳」などの作曲家として有名らしいが、玄人はだしの素人が新世界を切り開いていくことは、古今変わらないようである。

また、食べ方においては、古い絵にはパスタを手で食べている姿が描かれているが、14世紀以降からイタリアではフォークが使われるようになった。他のヨーロッパ諸国では17.18世紀以降だということから、先んじていたわけだが、それはパスタを生み出したことが、手食からの脱皮につながったものと思われる。

アジアでは麺と箸の、相互の寄与が指摘されているが、イタリアにおいてもパスタとフォークのいい関係がいえるのである。



【手食パスタ】
☆『TESTENINE』より

時代は下って1970年代後半、伝統的なイタリア料理に新風を吹き込み、“ヌオーヴァ・クチーナ”(新イタリア料理)の旗手として活躍したミラノのグアルティエーロ・マルケージ氏は来日したとき、『ざる蕎麦』に感動してパスタも、氷水で冷やして絞めることを始めた。いわゆる《冷製パスタ》の誕生である。

一方、日本のパスタも、わが国伝統の盛付けである高く美しく盛付けることを始めた。

食文化は進歩する。その進歩のひとつが美味しくなること。そのための琢磨もまた文化であろう。

参考：W.S.ヴァンダイク 2世監督『マリー・アントワネットの生涯』(1937年)、マーガレット・ドラブル『The Millstone』(河出文庫)、ジョヴァンニ・ボッカチョ『デカメロン』(岩波文庫)、ゲーテ『イタリア紀行』(岩波文庫)、エルマンノ・オルミ監督『ポー川のひかり』、佐々木昭一郎演出「川の流れはバイオリンの音～ポー川 イタリア編」(『川三部作』NHK 1981年)、ルキーノ・ヴィスコンティ監督・脚本『山猫』、フランシス・フォード・コッポラ監督『ゴットファーザーⅢ』、Eテレ『美の壺 — パスタ』、Giovanni Del Turco「美しい瞳よ」(『アマリリ麗わし:古いイタリアの愛の歌』)、『TESTENINE』、『カイロ博物館』(ニュートンプレス)、

(おわり)