

マカロニ物語

中山 エツコ

イタリア料理の大ブームが訪れる前の日本では、パスタという言葉を聞くことはほとんどなかった。イタリア由来の料理として知られていたスパゲッティにしても、一般的だったのはミートソースと(どこか焼そば感覚の)ナポリタン、そして和風スパゲッティぐらいだろう。パスタではほかにマカロニがあつたが、いかにもフランス風のマカロニ・グラタンという料理以外、あまりお目にかかることはなかった。次第に本場のイタリア料理が普及し、八〇年代の大ブーム以来、スパゲッティだけではなくタリアテッレ、フェットウツチーネ、フジツリなど、さまざまな形のパスタが知られるようになって、私たちも「パスタ」というカテゴリーに馴染むようになったのはまだ記憶に新しい。

ともあれ、そのなかでもスパゲッティとマカロニをくらべる

とスパゲッティのほつが有名なのは昔も今も変わらないであろう。その事情は現在のイタリアでも同じである。無数にあるパスタ類のなかで代表格はスパゲッティであり、国内でも国際的にも、イタリア料理といってまず筆頭にあがるのがスパゲッティである。しかし、長いパスタの歴史のなかではこの言葉自体は新参者であり、それが文献にあらわれるのは十九世紀になつてからである。細長い紐を意味する「スパール」(spago)の縮小辞の複数形である「スパゲッティ」(spaghetti)は、あきらかにこのパスタの形からきているが、もともとのこのような長いパスタを指す言葉として普及していたのは「ヴェルミチェッリ」(vermicelli)で、今でも地方によってはこちらの言葉のほうが優勢である。これはミミス、蛆虫、芋虫のような足のない虫類を意味する「ヴェルメ」(verme)の縮小辞で、とく

に現代になって「ムシ」よりは食べ物に向いた「紐」のほうが好まれるようになった。今ではパスタ・メーカーが太さによってスパゲッティなりヴェルミチエッリなどの名を製品につけていくようである。

一方、日本ではマカロニと発音される「マツケローニ」(maccheroni)のほうは言葉の歴史も古く、現在のような筒状の短いパスタだけではなく、かつてはソースであえて食べるパスタ一般をも意味した。「パスタ」(pasta)という言葉自体は小麦粉などを練ったパン、ピッツァなどの練り粉、練り粉を使ったプチケーキなども指すし、食物以外でもペースト状のものを意味する。スパゲッティなどのパスタ類を指す場合には正式には「食用パスタ」(pasta alimentare)という。イタリア料理が世界的に流行した今、パスタという言葉も世界的に通用しているようだが、一九〇〇年代前半のアメリカではパスタの訳語として macaroni または macaroni products という語があてられていたという。

「マツケローニ」という言葉の語源はスパゲッティほど明確ではないが、イタリアでパスタが文献に登場するようになったかなり初期のころから使われている。しかし、その意味するところはさまざまで、一様ではなかった。ここではマツケローニを中心に、初期の文献に見られるパスタをあらわす言葉の錯綜した歴史をたどってみたいと思う。

イトウリア

イタリアさらにはヨーロッパにおけるパスタ製造を伝える最初の文献は、十二世紀のアラブの地理学者イドリースーの記述で、シチリア島のトラビアで「イトウリア」(itrya)がつくられ、イスラム教国、キリスト教国を問わず、各地に大量に輸出されていることを伝えている。この言葉はアラビア語で乾燥パスタをさし、中世の医学書(アラブの医学書をラテン語に訳したもの)や料理書に「トゥリ」(توري)、「トゥリア」(توريا)などの形で登場する。細い麺状のパスタと考えられている。保存のきく乾燥パスタはアラブ世界に生まれたものらしいと言われているが、現在のところ決定的な資料はないようである。研究からわかっていることは、アラブ世界の影響を受けた土地であるシチリアで乾燥パスタが活発に生産され、地中海世界の各地に輸出されていたことである。

やがて十三 十四世紀にはサルデーニヤもパスタを盛んに輸出してシチリアのライバルとなった。サルデーニヤのカリアリからスペインのバルセロナ、マリョルカ、ヴァレンシア、イタリアのジェノヴァ、ナポリ、ピサなどに輸出されたパスタは「フィデオス」(fideos アラビア語起源)と呼ばれ、この言葉は現在のフェデリーニ(細めの長いパスタ)の祖先である。カリアリ発のパスタには、「アラトウリア」(alatria イトウリア



Particolare di *Frittole*, da *Le arti che vanno per via nella città di Venezia* di G. Zompini, Venezia 1785.

から、マツケローニの名も見られる。当時のスペインの文献から、フィデオスもアラトゥリアも今日のヴェルミチエッリのような細長い麺であることがわかつている。

ジェノヴァは十二世紀よりシチリア産パスタを輸入してパスタ交易の要になっていたが、イタリアで知られるもっとも古い料理書である十四世紀の『料理の書』(*Liber de coquina*)には「ジェノヴァのトゥリア」という料理がのっている。それにはトゥリアそのものについての説明はなく、市場に出回っているものを買い求めて使うと考えられるが、「タマネギを油で炒め、(いっしょに)熱湯で茹でる。その上に香辛料をかけ、好みで味つけ、色つけする。おろしチーズ、小さく切ったチーズをかけてもよい。去勢雄鶏、卵、その他の肉といっしょに食べる」と、どこか付け合わせ風である。この料理名にはトゥリア、トゥリアのほか、マカロニ(マツケローニの古い言い方のひとつ)、タリエリーニなどの言葉も使われたという。ジェノヴァではその後パスタ生産も盛んになり、十六世紀には乾燥パスタ生産者組合ができている。業者の名称は「フィデラーリ」(*fidelari*)。フィデオスがジェノヴァを中心とするリグーリア地方では「フィデッリ」(*fidelli*)となったのである。

ヴェルミチェッリとマツケローニ

ヴェルミチェッリが起源の古い言葉であることは先に触れたが、十二世紀のフランス、ドイツのユダヤ系の文献にすでに、ヴェルミチェッリに由来する言葉が使われている。イタリアにはこれほど古い資料はないようだが、十四世紀にはあちらこちらに見られる。たとえば、エミリア地方の医師バルナバ・ダ・レッジョは一三三八年の栄養学書に「トゥリ」をとりあげて、イタリアではそれが地方によってさまざまな俗語で呼ばれていると述べ、トゥリア(アンコーナ)、ヴェルミチェッリ(トスカーナ)、オラーティ(ポローニャ)、ミヌテッリ(ヴェネツィア)、フェルメンティーニ(レッジョ)、パンカルデル(マントヴァ)などをあげている。

マツケローニという言葉も十四世紀頃からイタリアの文献に登場し、ヴェルミチェッリ同様現在にいたるまで使われている。つくり方を最初に記したのものとして知られているのは十五世紀半ばの名料理人、マエストロ・マルティーニの手稿『料理法の書』(*Libro de arte coquinaria*)である。ミラノ近郊のコーモ出身のマエストロ・マルティーニは、アクイレイア総大司教のおかかえ料理人としてローマに暮らし、当時随一の料理人であった。この書物には数種のマツカロニ(この書物では *maccaroni* と表記されている)料理がおさめられている。

○ローマ風マツカロニ

良質の小麦粉に水を加えラザーニヤの生地より少し厚めの生地にし、棒のまわりに巻きつける。棒を取り除いてパスタ地を小指の幅に切っていく、細長いリボン状にする。肉食の許される日か小斎日であるかによって、肉のスープまたは湯のなかに入れて茹でる。湯で茹でる場合には新鮮なバターと塩少々を入れること。茹であがったら皿に移し、良質のチーズとバター、甘い香辛料を加える。

○他のつくり方のマツカロニ

上に述べた方法でパスタ地をつくる。パスタを少し厚めにし、細く細かく切って、上のレシピ同様に茹でてあえる。これはトゥリーティ、フォルメンティーニと呼ばれる。

○シチリア風マツカロニ

良質の小麦粉を卵白とバラ水または普通の水でこねる。ふた皿分なら卵白一、二でよい。パスタ地は硬くなるまでこねる。それを手のひらほどの長さの細いわら状にする。手のひらぐらゐの長さで紐ぐらゐの細さの針金をこのパスタ地の上におき、両手でパスタを巻きつける。針金を取り除くと、まん中に穴の開いたマツカロニができる。これを日に干すと、とくに八月に干したものは二、三年もつ。これを湯または肉のスープで茹で、皿に盛っておろしチーズをたっぷりかけ、新鮮なバター、



Polentina, di G. Zampini; veduta di Venezia da *Italy*, di S. Roger, Parigi 1840.

甘い香辛料を添える。このマツカローニの茹で時間は二時間ほどである。

またヴェルミチェッリのレシピも登場する。

○ヴェルミチェッリ

パスタ地を上に言ったようにつくり、糸状にのばして指でムシのように小さく分ける。日に干して乾燥させる。これで二、三年もつ。食べるときには、これを肉のスープまたは脂肪の多い良質の鶏肉のスープで一時間ほど茹でる。

これをミネストラにしておろしチーズと香辛料をふりかける。肉食の禁じられている時期であれば、アーモンドミルクに砂糖を加えたもの、あるいは山羊の乳で茹でる。山羊の乳はヴェルミチェッリにとって十分なほどに煮立たな

いので、その前に米を茹でるときの要領で、湯で少し茹でておくこと。ラザーニヤ、トゥリーティまたはフォルメンティーニも同じように茹でる。これらのパスタの食べ物は、乳のなかで茹でるとき以外は、サフランで黄色くする。

広域交易の対象であったパスタが、おそらくは大規模な工業的ともいえる組織で生産された乾燥パスタであったのに対し、ここには生パスタと乾燥パスタの両方が見られる。ローマ風マツカローニは卵こそ入っていないが、形状は今でいうフェットゥッチーネ風である。「その他のマツカローニ」のなかのトゥリーティは細いパスタを細かく切ったもの、フォルメンティーニは小さな粒状パスタと想像され、スープに使う現在のパステイーナを思わせる。シチリア風マツカローニは表面のすべらかなタイプの外開いたパスタで、私たちのもつマツカローニのイメージに近い。

マエストロ・マルティーニはヴェルミチェッリのレシピのなかで「これらのパスタの食べ物」という言い方をしているが、それがパスタというカテゴリーを認めた先駆的な表現であったことが指摘されている。実際には十六世紀に入っても、パスタの名のもとにくられる食べ物は幅広かった。たとえばトンマーゾ・ガルゾーニは、それぞれの職業にまつわる当時の状況、風習、エピソードなどを満載した博学誌的書物『世界のあらゆる職業の全世界広場』(一五八五年刊)のなかで、「パスタの食

物」としてポレンタ(トウモロコシが普及する以前であるから、この場合はトウモロコシ粉ではなく、さまざまな穀物の粉をこねたもの)、ニョッキ(これも同様にジャガイモではなく他の穀物粉でつくった小型だんごを茹でたもの)、マツケローニ、ラザーニヤ、タリアテッレ、ヴェルミチェッリ、皮あり皮なしのラヴィオリ、ビスケットの類、揚げ菓子などをあげている。

ラザーニヤ

イタリアでは十四世紀頃から少しずつ料理書があらわされるようになり、とくに十五、十六世紀の各地の宮廷、有力者のもとで腕をふるっていた料理人の書物が有名である。しかしマツケローニ、ヴェルミチェッリなどはこれらの書物にあまり登場しない。保存食品である乾燥パスタは高貴な晩餐にはそれほど歓迎されなかったとみえる。一方、生パスタの料理であるラザーニヤ(Lasagna)、ラヴィオリ(ravioli)はよくでてくる。ラザーニヤは古代ローマで食されていたラガヌム(Laganum)が語源とされるが、調理法は異なっている。ラザーニヤを含めた今日のパスタの調理特徴は茹でることにあるが、ラガヌムのほうは、小麦粉と野菜汁でつくったつぶれた形のパスタ地に香辛料を加えて揚げる、薄いパスタを何層かにし、その間に肉の詰め物をはさんでかまどで焼く、という調理法が知られており、揚

げ料理、パイ料理のようである。ただ、紀元一世紀の医学書では「甘い食べ物」の項にあって、水気のなかで調理される食物と一緒に並んでいる。

イタリアでラザーニャが文献にあらわれるのは、先にもあげた十四世紀の『料理の書』だが、そこでは発酵させたパスタを使っている。「ラザーニャをつくるには発酵させたパスタ地をできるだけ薄くのばす。それを一辺指三本ほどの四角形に分け、塩入りの熱湯で茹でる。茹であがったら、おろしチーズを用意する。それに良い香辛料の粉をまぜてもよい。それを皿にまぶす。その上に茹でたラザーニャを並べ、その上にまたチーズと香辛料をかける。その上に皿にラザーニャ、またチーズ、と皿または椀がいつぱいになるまで重ねていく。木の棒を使って食べる」同時代のトスカーナの無名作者による『料理の書』(*Libro della cucina*)ではパスタは発酵させず、去勢雄鶏その他の脂肪分の多い肉のスープで茹でておろしチーズをかけて食べる。これなどは形が四角いだけで、つくり方はマツケローニとほとんど同じである。十五世紀後半のバルトロメオ・プラティナ(サッキ)の『正しき喜びについて』(*De honesta voluptate*)には「マツケローネすなわちラザーニャ」という記述があり、このふたつは同種のものともみなされている。十四世紀にはまた、ラザーニャという言葉はパスタだけではなく、「雄鶏の皮のラザーニャ」など、四角いパスタ状のものを指すのにも使われており、ローマ時代のラガナムの名残りで揚げ料理にも使われて

いたが、十五世紀から次第に「茹でたパスタ」という概念が定着してくる。

「ラヴィオリ」(*ravioli*)はラザーニャが小型化したものともなされ、十五世紀には大いにもてはやされた。しかし、パスタの皮がない場合もあったし、十四世紀のトスカーナの無名作者の『料理の書』には「豚肉の内蔵の近くにある膜」で肉あるいはチーズの詰め物を作るレシピもある。また、茹でるだけではなく、揚げる、かまどで焼くなどの調理法も見られる。十四世紀ヴェネツィアの無名作者による『料理人のための書』(*Libro per cuoco*)の「炒めラヴィオリ」のレシピはこうである。「炒めラヴィオリを十二人分つくるには、豚の腰肉三リップラ、新鮮なチーズ二リップラ、卵八個、** (欠落) 十二個、干しぶどう三オンチャ、同量のパセリ、新鮮なツスマコ(タンニンを含んだもの)二リップラ、砂糖四オンチャを用意する。豚の腰肉をよく茹でて細切れにし、細かくしたチーズとよく洗った干しぶどうと上記の薬味、材料をまぜてたたき合わせ、小さく細かいラヴィオリにする。油に入れて炒める。炒めあがったら砂糖をまぶし、他の料理に続けて出す」調理のしかたはさまざまでも、ラヴィオリに砂糖は欠かせないようである。他のパスタ料理でも特徴的なのは、ルネサンス期にはおろしチーズといっしょに高価な砂糖がふんだんに使われたことである。中世、ルネサンスの料理を見ると、一般に甘辛のまじりあつたはつきりした嗜好が見てとれるが、パスタに関しては、中世の医学書が



Vincenzo Fioravanti, *Canto Maccaronico*, Stamperia e Cartiere del Fibreno, in Trinità Maggiore 26, Napoli 1875.

消化のために砂糖を補つよう勧めていたのも関係しているかもしれない。

腹を満たすマツケローニ(ニヨッキ)

ラザーニャ、ラヴィオリが贅沢な宴にも頻繁に登場する料理であったとすれば、それにくらべてマツケローニのほうはやや庶民的なものであったと考えられる。しかし十五、六世紀の時

代に、それが貧しい人たちの食べ物であったわけではない。その頃貧しい一般庶民が口にしていたのは、さまざまな穀物の粉を湯でこねたポレンタである。そして、その種の質素な食べ物に「マッコ」(macco)というものがあつた。これは茹でたソラマメをつぶしてポレンタ状にした食べ物であつたが、この言葉は一般に洗練されていない粗末な食べ物をも指した。今は使われていない「つぶす、粉々にする」意の動詞 *maccare* と関係する言葉であり、十五世紀から文献にあらわれている。現在ではこのマッコ、動詞のマツカレがマツケローニの語源と考えられている。マッコ同様に穀物をつぶして粉にしてこねた食べ物、ということである。

実際、かつてマツケローニという言葉は穀物粉の小型だんごを茹でた「ニヨッキ」(gnocchi)の同意語でもあつた。ニヨッキも代表的な庶民の食べ物である。著名な例が十四世紀のボツカッチョの『デカメロン』にある、たらふく食べられる楽園ベングーデイの描写の一節である。「そこにはすっかりパルメザン・チーズのおろした粉でできた山があつて、その上にはマツケローニとラヴィオリづくりの人がいて、せっせとつくっては去勢雄鶏のスープのなかで茹で、それを下へところがいよいよ」(第八日第三話)ここでころがっていくマツケローニは、小さなだんご状のニヨッキである。乾燥パスタのマツケローニのほうは中流の人が購入したと考えられているが、マツケローニ/ニヨッキのほうは、庶民が腹を満たす食べ物だった。

マツケローニには「間抜けな人」という意味もあるし、形容詞のマツケローニコ(macheronico)は十五世紀に流行った滑稽な詩の文体も指す。ラテン語の文法を基本にイタリア俗語の語彙をまぜたもので、マツケローニ(ニヨッキ)で腹を満たす粗野な人にふさわしい混淆文体ということである。教養語であったラテン語で表現しようとして俗語まじりの誤った表現をしてしまう人からかつかうことから始まったとされるが、その代表的な作品である十六世紀のテオーフィロ・フォレンゴの風刺とカリカチュアに満ちた『バルドウス』には、やはりこのマツケローニ/ニヨッキがたくさん登場する。

ナポリのマツケローニ

のちには「マツケローニといえばナポリ」というほどにこの両者は切つても切れない間柄になるのだが、パスタの黎明期にはナポリの名はあまりあらわれない。十六世紀にはナポリにもジェノヴァ、ローマ、パレルモなどと同様に生産者組合ができていたが、その当時はマツケローニといえはまだシチリアであった。オルテンシオ・ランディの『イタリアのもっとも注目な値する並外れた物事の記』(一五四八年刊)には、各地の名産、料理が列挙されているが、「豊かなるシチリア島ではマツケローニを食べたまえ」とあり、「ナポリではあの優れて真っ

白のプツチャ・パンを食べること。これこそまさに、天国で天使たちの食するパンである」と書かれている。また、各地の住人の呼び名に食習慣に結びついた言い方があり、たとえばロンバルディア人を「カブ喰い」、トスカーナからエミリア地方にまたがるアペニン山脈の住人を「栗喰い」、クレモーナの人を「インゲンマメ喰い」などと呼んだが、「マツケローニ喰い」といえばシチリア人のことであり、豊かな土地のもたらす野菜類に恵まれたナポリ人は「葉っぱ喰い」と呼ばれていた。

ナポリ風マツケローニという言葉は十六世紀半ば、クリスト・フォロ・メツシブーゴの『饗宴の準備を教える新しき書』にあらわれる。これには揚げて八チミツと砂糖であえたもの、牛乳のなかで茹でてバター、シナモン、砂糖、おろしチーズであえたもの、肉スープのなかで茹でて去勢雄鶏肉やカモ肉などに添えて砂糖とシナモンをまぶしたものがある。のちには穴の開いた長いパスタがナポリの特徴的なパスタになるが、この場合のマツケローニは細長いリボン状である。

十七世紀になるとナポリでのパスタ生産が盛んになり、ナポリ人はしだいに「葉っぱ喰い」から「マツケローニ喰い」の呼び名をものにしていく。それにはパスタ生産の最新技術であった小麦粉こね機そしてパスタ絞り出し機をいち早く取り入れたことも影響している。穴開きパスタをつくるには針金を入れてパスタを巻くか、針金を後から通して穴を開けたりしていたが、絞り出し機のおかげでさまざまな形状のパスタが簡単につくれ



Il venditore di maccheroni, stampa napoletana, 1831.

るようになった。パスタ職人組合の名称も当初の「ヴェルミチエリ職人組合」から十七世紀には「マツケローニ職人組合」に変わる。そして十八、十九世紀を通じてマツケローニはナポリの庶民的な食べ物として定着する。とくに十九世紀にはナポリ近郊のトッレ・アンヌンツィアータやグラニャーノで気候を利用した完璧なパスタ乾燥が行われるようになり、パスタ産業は大規模に発展した。マツケローニという言葉自体はさまざまな形状のパスタを指し得たが、ナポリ人が細長いマツケローニを手でつかんで高く持ちあげ食べる姿はナポリの風物に

もなった。十九世紀にはまだマツケローニ屋という路上で大鍋にマツケローニを茹でて食べさせる職業人がいたのである。

マツケローニの食べ方のほうは中世期からほとんど変わらず、十九世紀の初頭にいたるまでおろしチーズをあえて食べ、トマトソースが登場するのは一八三〇年頃である。トマトをパスタに添えたのはナポリ人の功績とされている。それから現在のイタリア料理の基礎を築いたペツレグリーノ・アルトゥージの『料理の学と正しい食事法』（一八九一年刊）が北イタリアにはあまり普及していなかったトマトとパスタの組み合わせを全国的に認めさせることになる。また特に北イタリアではパスタを長時間茹でるのが普通であったが、ナポリ風はいわゆるアル・デンテであり、結局それが全国的に定着した。アルトゥージはナポリ風マツケローニのレシピに「あまり茹ですぎないこと」との注意を添えている。私たちにも馴染み深いイタリアの国民的料理は、こうしてできあがったのである。

参考文献

- Salvatore Battaglia (a cura di), *Grande dizionario della lingua italiana*, voll.21, Torino, 1961-2002.
- Marco Guarnascelli Gotti (a cura di), *Grande enciclopedia illustrata della gastronomia*, Milano, 1990.

Ottavio Lurati, *Dizionario dei modi di dire*, Milano, 2001.

Giuseppe Prezzolini, *Maccheroni & C.*, Milano, 1957.

Massimo Albertini, *Storia del pranzo all'italiana*, Milano, 1966.

Claudio Benporat, *Storia della gastronomia italiana*, Milano, 1990.

Pellegrino Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene* (a cura di Piero Camporesi), Torino, 1991 (ISBN1970).

Emilio Faccioli (a cura di), *L'arte della cucina in Italia*, Torino, 1992 (ISBN1987).

Jeanne Carola Francesconi, *La cucina napoletana*, Roma 1997 (ISBN1992).

Massimo Montanari, *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione*

in Europa, Roma-Bari, 1993 (山辺規子・城戸照子訳『ヨーロッパの食文化』平凡社 一九九九年).

Jean-Louis Flandrin, Massimo Montanari (a cura di), *Storia dell'alimentazione*, Roma-Bari, 1997.

Emilio Sereni, *I Napoletani. Da 'mangiafoglia' a 'mangiamaccheroni'. Note di storia dell'alimentazione nel Mezzogiorno*, Lecce, 1998 (ISBN1958).

Alberto Capatti, Massimo Montanari, *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Roma-Bari, 1999.

Silvano Serventi, Françoise Sabban, *La pasta. Storia e cultura di un cibo universale*, Roma-Bari, 2000.