

イタリアの食の文化

カンボレイジとアルトゥージ

中山 エツコ

カンボレイジと料理の学』

ピエーロ・カンボレイジ（一九二六—一九九七）は、ウィットリオ・アルフィエーリ、ルドヴィーコ・ディ・プレーメなどの十八—十九世紀の文学研究に出發しながら、七〇年代の後半からは民衆文化、放浪の職業人たち、食べ物、肉体などに焦点をあてた文化史的考察を、数多くの著作において展開した。なかでも、「食」そして「飢え」はカンボレイジの主要なテーマのひとつであり、食文化をめぐるその著作は現代イタリアにあってもっとも重要かつ刺激的なものに数えられる。農民の食にまつわる伝統、都市と農村部の食習慣の差異などを扱う論文を集めた『食・フォークロア・社会』（Alimentazione, folklore e società、パルマ、一九八〇）、それを発展させた『大地と月』

（La terra e la luna、ミラノ、一九八九）、社会の底辺に生きる民衆の苛酷な現実であったひもじさ、それをしのぐために策をめぐらす人々を描いた『空腹のくに』（Il paese della fame、ボローニャ、一九七八）、産業化以前の社会では飢えと質の粗悪な食糧のために人々は半ば幻覚状態にあったとする『野生のパン』（Il pane selvaggio、ボローニャ、一九八〇）、十八世紀における食べ物また文化・社会一般の嗜好の変化を語る『インドスーブ』（Il brodo indiano、ミラノ、一九九〇）などがまず頭に浮かぶが、その他の作品においても食べ物はその大きな重みを占める。カンボレイジが、ロマン主義時代の純粋に文献学的な研究からこのような著作活動を始めるにいたったには、ひとつの契機があった。十九世紀末のベッレグリーノ・アルトゥージの著書、『料理の学と正しい食事法』（La scienza in cucina e l'arte di

mangiar bene)のエイナウディ社からの刊行である(一九七〇)。イタリア人なら誰もが知るこの古典的料理書に、カンボレージは詳細な解説と註を施し、『料理の学』がイタリアにおいて果たした役割を位置づけるとともに、アルトゥージの著述を補って、イタリアの食の文化を歴史的また地方的な観点から見渡した。食材、料理への註には主に十五世紀から十九世紀までの料理書その他の文献の説明を加え、食の習慣・伝統についても詳しく説明している。ちなみにカンボレージはエミリア・ロマーニャ地方のフォルリ生まれであり、アルトゥージの生まれたフォルリンボリはそこから東南十キロほどの小さな町であるから、ともに同じ食の伝統をもつことになる。

カンボレージはこの刊行のための研究を母胎として、その後多くの食にまつわるテーマを発展させた。八十年代、九十年代の著作を知っている今日の目で見直すと、『料理の学』の仕事がカンボレージにいかにか大きな示唆を与えたかが明らかに見てとれる。カンボレージの愛弟子であるエリデ・カザリ氏はこう書いている。「アルトゥージの刊行にあたって註やコメントを添え、解説を書く作業をすすめるうちに、カンボレージはかなりの文献資料をリストアップし、著者名・署名をカード化していったが、医学書、薬草図鑑、経済学、農学、広場の文学(G・C・クローチェ)などのこれらの資料は後年の著作にも使われた。アルトゥージの『料理の学』をめぐる博学的・文献学的な註解の仕事を見ると、カンボレージが食の歴史について研

究の展望を抱いていたことは明らかである。何世紀にもわたるラテン語・イタリア語の医学・食・家政学などの文献資料がそれを物語っている。それらは、アルトゥージのテキスト解釈上の参考文献にとどまるものではなく、多くの場合単なる博学の域をも越えたものであり、カンボレージの全著作の中においてみてはじめて、複雑多様ながら整然とした、新しい方向をめざした研究計画を明らかにするものである。」²

本稿では、膨大なこれらの文献に触れることはしないが、『料理の学』とカンボレージによる解説・註を紹介し、とくにその後のカンボレージの食の文化史をめぐる著作に大きくかわる点をとりあげたいと思う。

「アルトゥージ」

まずはじめに、ベッレグリーノ・アルトゥージ(一八二〇—一九一〇)の『料理の学と正しい食事法』について少し説明しておきたい。国外的にはさほど知られていないが、上で触れたように、これはイタリアでは知らぬ人のない書物である。個人的な思い出になるが、私がこの書物を知ったのはイタリアに留学してからであった。「ヨーロッパではほとんどこの家にも聖書がおいてある」とどこかで読んだ記憶があり、はじめて滞在するイタリアで私はそれを確かめようとしていた。ところが、カトリックのお膝元のイタリアにあって聖書のない家は意



ペッレグリー・ノ・アルトウージ

呼ばれている料理書、一八九一年初版刊行の『料理の学と正しい食事法』であった。料理書といっても無味乾燥なレシピ集ではなく、健康上の注意や勧告、食材についての科学的知識、文学からの引用や蘊蓄、個人的なエピソードまでも品よくユーモアのきいた文章でつづった読み物で、古めかしい表紙絵と簡単な装丁のまま今も版を重ねている。イタリアの、少なくとも台所のパイブルは、ぼろぼろになるまで使い古された「アルトウージ」なのだというのが私の実感であった。

このように一般の家庭の主婦に広く読まれ使われている実用書が、マルクス、マキャヴェッリ、ボッカッチョ、スウィフト、あるいはアゴ스티ニスなどと並んで、古今の古典的名著を集めたヌオヴァ・ウニヴェルサル・エイナウディ叢書の一冊として、詳しい註を添えられて出版されること自体、この書物の特異性を物語っていると言えよう。また、一九九一年は「アル

外に多く、むしろ勉強の必要上何冊かの聖書をもっているこちらのほうが珍しげられた。「誰もがもつ聖書」の幻想が崩れつつあった頃、どここの家庭でも見かける一冊の本があることに気づいた。それが一般に親しみをこめて「アルトウージ」と

トウージ」の初版出版百年にあたり、ミラノとアルトウージの故郷であるフォルリンポリで記念の展覧会やイベントが華やかに催され、カタログも出版された。³百年にわたるロングセラーとはいえ、その古さゆえにどこか地味な感じが拭えなかった「アルトウージ」であるが、このときはイタリアきつての名シェフが「アルトウージ」をアレンジした料理を競い合い、時代にあわせてカロリーをおさえた『新アルトウージ』が出版され、マスコミをにぎわせた。

ここ十年ほどは、世界的なイタリア料理ブームの影響で、イタリアでも料理書の類が格段に増え、古き良き「アルトウージ」の姿は以前ほどは目立たなくなっている。しかし、それに取って代わる書物はあらわれていない。料理の歴史や食文化を扱う書物も増加しており、最近ではカンボレイジ編『料理の学』もペーパーバックが出版されているから、「アルトウージ」はいまだ健在と言えるであろう。

料理によるイタリア統一

カンボレイジは『料理の学』を解説するにあたって冒頭でまずアルトウージの社会的意図、そしてこの書物が実際に果たすことになった社会的役割を説いているが、そのなかに、「カンボレイジの解説中もっとも多く引用されている」⁴という、有名な一文がある。『料理の学』は『いいなずけ』以上に国家

統一に貢献したことを認めねばなるまい。マンゾーニの文体素や音素には果たせなかったところで、アルトゥージの味覚素は国民的アイデンティティーのひとつのコードをつくり出すことに成功したのである。」(解説、XVI頁)「一八九一年といえば、統一イタリア王国が成立して三十年、形式上は「イタリア人」としてくられる人々が、現実には各地のさまざまな言葉を話し、さまざまに異なる食習慣をもち、同一の国民意識も希薄であった時代である。『料理の学』はまず料理において、次いで民衆の意識において、結果として半島のさまざまな人々を統一する役割を果たしたというのである。(解説、XII頁)

しかしアルトゥージ自身はこの書物を著すにあたってイタリア人の全階層を対象としたわけではなかった。レシピに先立つ「健康のための心得」と題する章には、はっきりこう書かれている。「むろんこの本はゆとりある階級の人々を対象に書いている。生活に事欠く人々は、不本意であっても、あきらめて、多忙で質素な生活こそが強い体をつくり健康維持にもよいのだと考えることで、自分を慰めるしかないのであるから。」(アルトゥージ、一五頁)

『料理の学』はアルトゥージ自身も属するブルジョア階級のための料理書であり、まずなによりこの富裕な階級に食事の手本を与えた。それ以前の時代の料理書が(これらは主に宮廷の料理にもとづいている)豪華、奇抜さ、過度、快楽を追ったものであったのに対して、アルトゥージは十九世紀的な教育的精

神にのっとり、健康と経済を考慮に入れて、「必要以上に食べない、無駄遣いやふつう以上の贅沢・奇抜さを避ける」(解説、XXII頁)ことを原則としている。

こうしてできあがった料理体系は、「そうとは知らずにブルジョアの食卓の平均化を予告することとなった。今日のイタリアに見られる食の画一化を先駆け、その責任の一端を負っていることは疑いを入れない。」(解説、XIV頁)アルトゥージの書物によってさまざまな地方料理がイタリア料理としてまとめられ、今や国民的料理とされるスパゲッティやトマトソースがイタリア半島全域に広まる先鞭をつけるのだが、その功績の影に統一画一化への第一歩があつたこともカンボレージは指摘している。⁵ いずれにせよ、アルトゥージは『料理の学』のなかに自身の階級の倫理をもちこみ、そこにできあがった料理や食習慣は、「そのなかに当時の中産階級が自身の集団意識を認めることができ、所属意識をもてるものであった。このアイデンティティーゆえに、この実用書は単なる料理書にとどまらず、社会的・教育的価値をもつのである。つまり、『クオーレ』(そして『ピノッキオ』)とともに、十九世紀後半のイタリア社会が生んだ最高の作品のひとつなのであり、イタリアの社会的稷健主義が、ブルジョアの倫理にもとづく市民の形成のために表現した、民間のバイブルのひとつなのである。」(解説、XVII頁)

下層民の食と飢え

興味深いのは、アルトゥージがきつぱり切り捨てた問題へのカンボレージのこだわりである。『料理の学』を著すにあたってアルトゥージは「不平等を受け入れ、……富裕な人々のために筆をとって下層階級の食料問題は気にかけない」（解説、XVII頁）が、カンボレージは三ページにまたがる長い註を添え、十九世紀当時の文献を紹介して労働者階級の腹具合を北から南まで概観している。

それによると、労働者階級の食料事情は北イタリアでも都市部・田園部とも厳しく、とくに農村の季節労働者が口にするものはトウモロコシのポレンタのみであった。夕食にはそれにタマネギと質の悪いチーズが加わる。労働期には週に一度はパンとミネストラ（具入りのスープ）も食べるが、冬は日に三度のポレンタのみの食事が一度になることもある。そのうえ、ポレンタの材料となるトウモロコシ粉は往々にして最悪の質のものであったという。同じくひもじさを耐えるにしても、シチリアの農民のほうが小麦粉のパンを食べている分、栄養には恵まれていた。当時、農民のなかでかなり恵まれた食料事情を享受していた例としては、トスカナ地方の肥沃な丘陵地帯の小作人たちの、「質素ながら健康的で変化に富んだ」食事があげられている。主食であるパンは混じりけのない小麦粉の、良質のものである。冬は二食で、塩で味付けした温かい栗の粉のポレ

ンタを昼に食べ、夜にはスープ、パン、パンのおかず。夏は三食だが、火を使った食事は昼だけで、スープ、パン、塩漬け肉または干し魚、あるいは豆類、野菜のおかずをパンといっしょに食べる。日曜日には新鮮な肉の料理が出るが、家族が何人であれ一家族で三〇〇グラム程度であったという。（解説、XVII頁の註2）

庶民の食糧難、栄養不足はイタリアの社会問題のもっとも深刻なもののひとつであった。それにもかかわらず、現代にもつながるイタリアの食の伝統の集大成であり、建設的な意図に満ちた『料理の学』にそれについて何の言及もないことに、カンボレージは不満であったと見える。アルトゥージの時代にこの問題を扱った書物がいくつも書かれていることを紹介し、さらに主要文献のページには農民の食料事情、国家統一以後のイタリアの食料問題についての文献もまとめてあげている。

また、アルトゥージは民衆的な料理、典型的な農民の料理をもレシピに取り入れているが、伝統的に貧民の食べ物とされる食材（カブ、豆類など）はあまり好まず、一定の社会階級臭が強すぎると判断したものは含めていない。たとえば、ヴェネト地方コネリアーノの婦人からの「主顕祭に食べるピンツァをのせてほしい」という要望に対しては、この菓子は「善良な農民たちが食べるもので、誰よりもそういう人々、その気候にふさわしいものなので、ここでは取り上げない」と書いている。（アルトゥージ、五七九―五八〇頁）カンボレージはアル

トゥーージがこのように軽視した慎ましい食べ物についても、多くの言葉を費やしている。註のなかから料理や食材の階級性に言及した部分をいくつか拾ってみよう。

ミネストラ（スープ類と水気の少ないもの、パスタ類などのふたつに分かれる）の章では、『アルトゥージは『料理の学』の中流・ブルジョア路線を忠実に守り、庶民的な性格の強調され、所属階層があまりにはつきりしているミネストラを除外している。そのため、ロマーニヤ地方の貧しいミネストラもここにはあらわれない』と述べ、たとえばマルムルテ（トウモロコシ粉と小麦粉をまぜた大形パスタ入りのインゲン豆のスープ）、パバルーチャ（ゆるめのポレンタにインゲン豆とワインを加えたもの）、ロマーニヤの農民が子どものお祝い祝いに食べる小麦粉ニョッキの牛乳煮などをその例としてあげている。（四三頁の註1）

また、数多いカボチャ料理のなかからスープ一品しか取り上げられていないことを指摘している。『アルトゥージはフェッラーラのカブラッツもモデナ田園部のカボチャのカブレットにも触れないばかりか、マントヴァのカボチャのトルテッリも入っていない。カボチャは今日ではあまり使われなくなっているが、北イタリアの農業プロレタリアにとっては重要な食料であった。モデナの季節労働者は収穫期のあいだ、インゲン豆とタマネギのほか揚げたカボチャで栄養をとり、ロマーニヤ地方の季節労働者は焼き網で焼いたカボチャを食べた。カボチャと

ジャガイモをつめたトルテッリはエミリア・ロマーニヤ地方の丘陵地帯でよく食べられた。（六九頁の註1）

トウモロコシのポレンタについては、これを主食とした北・中部イタリアの農民が、ビタミン欠乏のために最後には狂気にいたる病（ペラグラ）に冒された周知の事実のほか、ポレンタ（ラテン語でブルス）が何千年にもわたってイタリア半島の住民のあいだで食べられていたことを説明している。ただし、この場合のポレンタは新大陸由来のトウモロコシではなく、スぺルト小麦や豆の粉を練ったものであった。十六世紀の文献にあらわれるポレンタも白い小麦粉を練ったもので、トウモロコシのポレンタは十八世紀の後半になって書物に登場する。そして、もともと農民の食べ物であったポレンタが、貴族や都市の住民の食卓に、より美味しく味付けされて登場したのもやはり十八世紀だったという。（二二七頁の註1）

アルトゥージが食材として使う穀物粉は白い小麦粉とこのトウモロコシ粉だけであるが、庶民の食卓ではありとあらゆる種類の、小麦粉より下級な粉が主食となっていた。このような民衆の、とくに農民の食事についてはカンボレージののちの論文「食の地理学と社会史」、「都市の料理、田舎の料理」などに詳しい（ともに『食・フオークロー。社会』）。

郷土料理の全国化

アルトゥージが『料理の学』に取りあげた料理は、宮廷料理の伝統に汲むものと庶民的なものの両方があり、また地理的にもさまざまな地方料理が入り込んで、さまざまな伝統を総合したものとなっている。地方的にはトスカナ地方の郷土料理とロマーニヤ地方のものが主体である。アルトゥージ自身はロマーニヤ人であり、ロンバルディア地方ともつながるポー平原の食の世界に属していたが、長年フィレンツェに暮らし、トスカナ料理もアルトゥージには身近なものであった。バター、ラード、動物性脂肪で脂ぎった重たいロマーニヤの食と、オリーブ油、多量の野菜を使う軽く脂気の少ないトスカナの食がまざりあい、そこにその他の地方の料理も加えられている。「数は少なくても、『料理の学』を全国的レベルの書物にするには他の地方料理も必要」(解説、^{xxviii}頁)なのであった。ヴェネト地方の米料理、シチリアのイワシのマッケローニ、ナポリ風マッケローニ、ローマ風ニョッキ、ジェノヴァ風ラヴィオリ、ミラノ風リゾット……。著者自ら出所を明記しているレシピもあれば、それには触れない場合もある。

アルトゥージが「上品な料理ではなく、家庭的なもの」(アルトゥージ、四六六頁)として紹介している「鶏のポルケッタ風」のページでは、カンボレージは、ロマーニヤ地方のすぐ南東のマルケ地方の同様の料理であり、聖グレゴリオウスの祭りの

日に食べる「ウサギのポルケッタ風」への言及がないことをはじめ、マルケ料理が全巻を通じてまったく登場しないことを指摘している。それを補ってこの地方の料理を紹介したあと、「基本的に脂肪分の少なく質素な農民の料理であり、都会的なアルトゥージにとってはあまりに田舎的で一定の地理的条件に結びついたものであり、その圏外への輸出は困難だったのである」としている。(四六六―四六七頁、註1)

カンボレージは『料理の学』は民衆的な地方料理から学ぶことはあっても、それを我がものとし、ブルジョアジーの食卓の上に持ち込んでそこから利益を得るばかりで、利子を払おうとしない」(解説、^{xviii}頁)と書いているが、カンボレージ自身が解説と註を通してその付けを払い、イタリアの食の歴史の全体を見渡そうと試みたと言えよう。

ジャガイモとトマト

料理内容においてカンボレージがアルトゥージの大きな功績としているのは、ジャガイモのニョッキを全国的に定着させたことと、トマトのスーゴ(トマトビュレ)とトマトのサルサ(トマトソース)をきちんと区別した上でイタリア全土に認めさせたことである。ジャガイモもトマトも新大陸からかなり早い時期にイタリアに到来していたが、食材としてはなかなか普及しなかった。ジャガイモのニョッキは十八―十九世紀頃に

誕生し、意外にも庶民的な環境から生まれたものではないという。ジャガイモは富裕階級の食卓には十八世紀には登場していたが、民衆のあいだにはなかなか広まらず、農学者や経済学者たちがその有効性を力説して普及に努力した。（解説、XXXIII—XXXV頁）

「さらに近代的かつ革新的であったのが、トマトのサルサを認め（それも正しくトマトのスーゴと区別をして）、それを最終的に受け入れて、スパゲッティとともに、言わば全国の料理体系のなかに公認したことである。アルトゥージによる新しい全国的料理にはトマトが堂々たる登場を果たすが、それはリソルジメント料理とでも呼べるもののおかげであった。あるいはガリバルディ料理といったほうがいいかもしれない。千人隊の遠征のあと、トマトはイタリア半島を端から端まで意気揚々と駆け巡り、ロマン主義時代の折衷的で没個性的な料理（だいたいがフランス風で、独創性も想像力もなく王政復古の時代も生き延びた）に新しい食感と味覚を与えたのだった。トマトはジャガイモ以上に、十九世紀イタリア料理の激しく革命的な要素なのである。」（解説、XXXVI頁）

パンとチョコレート

一方、アルトゥージがパンについてとくに一言もないことを、カンボレージは欠落とみなしている。それについての註を見て

みよう。「アルトゥージは本書のなかでさまざまな種類のパンのことは扱っていない。この脱落を埋めるにはアレックス・サンドロ・ダレッサンドロ「ナポリー四六—ローマー—五二三」、ロディージノ「ロヴィーゴ—四六九—五二五」、カルダーノ「パヴィーアー—五〇—ローマー—五七六」らを参照されたい。

十六世紀にはパドヴァのパン、ナポリのブッチャ・パン、ローマのジャッケットなどが有名であった（サツバ・カステイリオーネ『回想あるいは教訓』、ヴェネツィア、ミケーレ・ボネッリ刊、一五七四年、? ? ? ?を参照のこと）。『世界のあらゆる職業の全世界広場』のなかで、T・ガルゾーニはイタリアのパンには大きくふたつの地域に分かれることを記している。軟質小麦による白パンの地域と強質小麦、つまり今日の言葉では硬質小麦による黒パンの地域である。『……パドヴァ、ボレージネ地方ロヴィーゴ周辺、フェッラーラ、ボローニャ、ラヴェンナ、そしてローマーニャ地方のほぼ全域では、パンは非常に白い。白い小麦粉を使うからだ、低湿地帯であるために土地に活力や力がなく、味はそれほどよくない。その他の土地、ブーリア、イストリア、アンコーナの辺境地方、シチリア、コルシカ、ジェノヴァの沿岸地などは、ほとんど外皮のないような小麦を産するが、ナポリ王国では強質小麦、ヴェネツィアでは大型小麦と呼ばれている。これからは少量のふすまと黒いパンができるが、上に言った白パンとは違って甘い味がする』（ヴェネツィア、ジョヴァン・パッティスタ・ソマスコ刊、一五

八七、八四二頁）（一四五頁、註１）

十六世紀の知識人がパンの種類に言及していること、その頃から各地にさまざまな名称のパンが存在し、大きくふたつのパン圏にわけられたことを指摘するだけで、十九世紀当時また現代にいたるパン事情には触れていないが、参考文献にはパンの文化についての資料がまとめられ、古代から現代までをカバーしている。カンボレージ自身は、小麦粉のパンを手に入れられない民衆のパン、小麦粉以外の往々にして質の悪化した穀物の粉のパンについて、一冊の書物を書いている（『野生のパン』）。それによると、ひもじさのため、あるいは幻覚作用のある薬草や香辛料をパンや治療などにふんだんに使っていたために、十六―十七世紀の民衆は常に現実と非現実の境をさまよっていたという。

「食」の象徴であり、民衆の生存の夢であったパンの対極にあるのが、十七世紀にヨーロッパに広がりはじめ、十八世紀以降上流階級のあいだで流行したチヨコレート、そしてコーヒー、茶という、エキゾチックな嗜好品である。アルトゥージは「その他」の章にそれぞれ項目をもっている。「この貴重な飲み物「コーヒー」は体じゅうに心地よい興奮を広げるもので、『知性の飲み物』、『文人・科学者・詩人の友』と呼ばれている。神経を目覚めさせることで、考えをはっきりさせ、想像力に活気を、思考にスピードを与えるからである。コーヒーの美味さは実際に試してみないと理解できないだろう。」（アル

トゥージ、六八一頁）そしてコーヒー豆の産地、焙煎から歴史、消化までを詳しく述べ、「一世紀前にはイタリアでの普及はまだ限られたものだった」と書いている（同、六八四頁）。茶についてもアジアの産地、ヨーロッパでの飲用などに触れたあと、「イタリアのいくつかの地方、とくに小さな町では、茶はいまだに稀である」という（同、六八六頁）。

チヨコレートの項はこう始まる。「すべての人を満足させるのはむずかしい。とくに食べ物の話題においては、人の好みはさまざまである。私のこの書物のなかに一人の紳士を落胆させる欠落があるうとは、どうして予測できただろうか。この御仁はこう言うのである。コーヒーとお茶をあんなにほめたたえて、『神々の食べ物』、私の大好物の飲み物であるチヨコレートに一言も触れないことなどあり得るだろうか。と……私が前にチヨコレートに触れなかったのは、その歴史や加工などを説明しようとしたらあまりに長くなるし、飲むチヨコレートの作り方はたいがいの人を知っているからである。」（同、六八九頁）

コーヒー、チヨコレートが十九世紀の少なくとも富裕な人たちのあいだではたいへん普及していたことがわかる。

アルトゥージは結局チヨコレートにはコーヒー、お茶ほど言葉や費やさないが、カンボレージの註は十七世紀以来の文献を詳しく紹介している。そして一九九〇年には、これら嗜好品のなかでもとくにチヨコレートに焦点をあて、十八世紀に起こった料理・文化一般の嗜好の変化を『インドスूप』にまとめて

いる。これまでヨーロッパの料理作法をリードしてきたイタリアがフランスに主導権を奪われ、衣服、物腰、料理などの流行のすべてが「軽やかさ」をめざすようになったことを、この変化の時期を生きた人々の証言から描いたものである。

実際、十八世紀以後アルトゥージの時代にいたるまで、料理用語にはフランス語が氾濫していた。そこにイタリア語の料理用語を復活させたのもアルトゥージの功績のひとつである。

(解説、^{LXVI}—^{LXVIII}頁)「アルトゥージの成功の秘けつのひとつにはイタリアの料理がまったく地方的な料理とフランス風の料理とに二分され、疲労・衰退していた過渡期にうまく入り込んだこともある(宮廷料理、公式な晩餐は形式的にも本質的にもフランス料理であった)。本書に見られる言語・料理における純粋主義、愛国主義は、『好意の薄い隣人』フランス人に対する怨みと敵意が盛りあがりつつあったこの時代に、国民意識の空白を埋めることになった。食卓ではまづぶたつに分かれていた国に、国民の料理が、共通の故郷が与えられたのは、まさにアルトゥージのおかげである。実際その頃は『フランス風の用語』を使って調理された料理を食べるイタリアがあり、もう一方に方言を話し食べるイタリアがあったのである。」(解説、^{III}頁)カンボレージは『料理の学』刊行の際に、アルトゥージの見据えたものではなく、そこで軽視されたものをいねいに解説しているが、その後の著作はとりわけ、見過されがちな食文化の現実をとらえて展開されたと見えよう。

- 1 Pellegrino Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*. Introduzione e note di Piero Camporesi, Torino 1970°. 初版は一八九一年に出版され、レシビ数は四七五であった。著者は一九〇九年の第十三版まで加筆・訂正を続け、最終的なレシビ数は七九〇に達した。著者生存中は自費出版で、はじめは本の発送も自分で行っていたが、後には販売を出版社に託した。カンボレージの編んだ『料理の学』は第十三版にもとづいている。本稿中のカンボレージ編『料理の学』からの引用はすべて一九九一年の第三版による。初版、第二版(一九七四年)との違いは新しい参考文献を加筆している点である。アルトゥージの『料理の学』からの引用、参照箇所は「アルトゥージ」と記し、カンボレージによる解説、註の引用・参照は「解説」「註」と記し、すべて本文中に書き込んだ。
- 2 Elide Casali, Piero Camporesi e l'edizione dell'Artusi, in "Atti e memorie", XLIX (1998), p. 177.
- 3 *La cucina briconcella: 1891/1991. Pellegrino Artusi e l'arte di mangiar bene cento anni dopo*, a cura di Andrea Pollarini, Bologna, 1991.
- 4 Elide Casali, Piero Camporesi..., cit., p. 169.
- 5 カンボレージの現代の食卓に対する皮肉な視点は、のちの著作でも一貫している。とくに『乳の道』(*Le vie del latte*, Milano, 1993) 所収の「地中海とポー平原的食餌法と」『体を治めろ』(*Il governo del corpo*, Milano 1995) 中の記事など。