



イタリア料理を世に知らしめた本が 日本語版で登場

金丸弘美
食総合プロデューサー

『イタリア料理大全 厨房の学とよい食の術』（平凡社）が届いた。717ページ、レシピが790収録されている。著したのはベツレグリーノ・アルトゥージ（1820～1911）。本が出たことでイタリア料理という概念が生まれ、食文化が広く認識されることとなる。1891年（明治24年）のこと。しかも自費出版だった。それもイタリア統一国家が生まれたばかり。言語もまだ共通語がなく、料理も各地の郷土料理があつて、イタリア料理という概念が生まれていなかった時代。そんなときに出版された。革命的な本だったということが出来る。

当時は料理の実用的な本を創るというのは出版社に興味をもたれなかつたらしく、著者は文学に造詣の深い学識者、次に出版社とその関係者を家に招き料理までご馳走をしたのに、つれなく断られ、こうなつたら自分で本を出すしかない、綿々と恨みとも口惜しさともつかないことが前章に綴られている。

アルトゥージはイタリア北東部エミリア・ロマーニャ州フォルリンポポリ出身。当時は治安がよくなくなつたこともあり、家族はフィレンツェに住まいを移した。親は絹物を扱う商人だった。彼は13人きょうだいの唯一の男児で親の仕事を継いだ。取引の関係から町々を巡り各地の食と料理を知る

こととなる。後に仕事を離れ、遺産で食べながら興味のあつた文筆業に進むと、関心を寄せていたイタリアの食と料理についてまとめた。本は追加補正改訂をしながら20年にわたり15版を重ねた。それが今回の本のベースになっている。ブロード（出汁）のつくり方から始まり、リゾットやフリット、煮物、焼き物からデザートまで、さまざまな料理が彼の思いや出会いを含めて登場する。彼は生涯独身であつた。家の料理人実際に作らせ食べてそれを記してまとめていった。最初の版を出したあと、「うちにはこんな料理がある」と読者から次々と手紙が届き、さらに改訂・追加をしていった。

本には読者から来たレシピのことや、再現した味わいなども書かれている。本はその後、出版社に引き継がれ徐々にひろがつてロングセラーとなる。

彼は生涯故郷には戻らなかつたが、全財産は生まれ故



『イタリア料理大全』厚さは4センチ。読むと食のイメージが広がる

イタリア・スローフード協会が出版している食のガイド



ここでは家庭で食べられるナンに似た小麦をベースにしたピアディーナづく

究機関、料理店、食品店、女性の家庭料理のボランティアとの連携など、徹底させて、食文化が町全体の経済にもしつかりつながらる仕組みになっている。

そのときの体験学習のひとつがアルトゥージの功績を称え、それを町の食文化と観光とを事業展開にする文化センター「カーサ・アルトゥージ」(2006年に開館)見学体験だった。修道院をリノベーションした建物で、中にはアルトゥージの書齋を復元した書籍の展示、4万点の食の図書館、映像が所有され、レストランもある。料理教室もあり郷土の料理を学ぶことができる。

郷フォルリンポポリに寄付されたという。本の存在を知ったのは今回の本の監訳者・中央大学法学部工藤裕子教授の現地での授業だった。工藤先生は大学のゼミで、10年以上も前からイタリア北東部エミリア・ロマーニャ州の山間地の農家で宿泊ができるアグリツーリズムを運営するファジヨリー農場での研修をされていて、2016年、初めて参加させていただいた。

そのときの体験学習のひとつがアルトゥージの功績を称え、それを町の食文化と観光とを事業展開にする文化センター「カーサ・アルトゥージ」(2006年に開館)見学体験だった。修道院をリノベーションした建物で、中にはアルトゥージの書齋を復元した書籍の展示、4万点の食の図書館、映像が所有され、レストランもある。料理教室もあり郷土の料理を学ぶことができる。

この事業がすごい。出版社と交渉して英語版、フランス語版、ロシア語、ポーランド語版も出され遂に日本版も生まれた。プロジェクトは町を挙げてのイベントや食の祭典、町、学校、農家、研究機関、料理店、食品店、女性の家庭料理のボランティアとの連携など、徹底させて、食文化が町全体の経済にもしつかりつながらる仕組みになっている。

この料理教室では家庭で食べられるナンに似た小麦をベースにしたピアディーナづくりを体験したのだが、食材のひとつに黒豚のラード、天日干しの塩チェルビアが紹介された。これらの食材は、インターナショナル・スローフード協会が、ガイドブックで紹介をしているものだ。2020年、再び「カーサ・アルトゥージ」を訪ねることとなった。そのとき改めて本棚をみるとスローフード協会の食の出版物がずらりと並んでいる。スローフード協会は1990年、出版部を作り、チーズ、ワイン、生ハムを始め、イタリア各地の地域の素材を徹底的に調べて本にした。秀逸な一つに「イタリアのプレシディオ」がある。そこにしかない貴重な山羊、鶏、牛などを始め、守り伝えるべき加工品などを取り上げたものだ。とりわけ成功したといわれているのが「オステリーエ・ディ・イタリア」。料理店のガイドブックだ。会員が覆面調査をしてイタリアの料理とワインなどを提供する店を紹介したもの。これによって農村でも商店の路地裏であつても優れた料理店が発掘され、地方まで人が訪ねて行くようになり料理のレベルも上がったと言われる。

実は、今回の本の翻訳者の一人中村浩子さんはスローフードの創設メンバーでもあるカルロ・ペトリニの著作『スローフードバイブル イタリア流・もつと「食」を愉しむ術』(NHK出版/2002年)を訳した人でもある。

つまり、今回の『イタリア料理大全 厨房の学とよい食の術』は古典でありながら、新しい世代によつて、その素材、料理を、さらに掘り起こし、食べ、学び、体験し、観光やグローバルな文化にまで広げるといふ大元になっている。

その壮大で周到で文化を深めあらゆる芸術と同格の場にまで引き上げたイタリアの人々に驚嘆し羨望の念さえ覚えてしまうのだ。そんなイタリアの食文化が本にはちりばめられている。