



ベンチに並べた焼きたてのパンはライ麦粉と小麦粉半々で、サワー種で発酵させ、薪で焼いたもの(オーストリア)



パン生地こね機(ベネチアのパン屋Majerにて)
(撮影・F. Candiz)

特集

パンヨーロッパの



パン焼き窯(オーストリア)



ライ麦生地でくるんだジャガイモパイ(フィンランド)



プッラとよばれる菓子パン(フィンランド)



堅くなったパンとベーコン、卵でつくる団子のスープ。イタリア、オーストリア、ドイツ、スイスの山岳地帯の日常食(オーストリア)



町のパン屋さん(ベルリン)

パンにもあるヨーロッパの意思

みなど えいこ
舟田 詠子
東海大学非常勤講師

ヨーロッパでパンの文化にかなするフィールドワークをおこなっている。専攻はヨーロッパ生活史。著書に『パンの文化史』、『誰も知らないクリスマス』など。

ウィーンの夏、地下鉄が停車したホーム。その壁に貼った大きなポスターが目にとまった。左官の作業着姿の中年の男と若い男が鉤の手に座り、伏せたバケツに腰掛け、それぞれありふれた丸パンのサンドイッチを食べている。

パンだからこそ伝わるもの

若い方は食べながら、中年の男に楽しげになにか話している。恋人のことか、生まれたばかりの子どものことを話しているかのようだ。中年の男は優しい面持ちで耳を貸しつつ、食べかけのパンにしみじみとした視線を落とす。

この男の両肩には家族の生活が、胸の内には過ぎた日の思い出があるにちがいない。ポスターの隅には、

ヨーロッパ人のアイデンティティの底流にはなにがあるのだろうか。数少ない候補者のなかで、おそらく有力なものひとつがパンである。日常の食生活のなかで中心的な存在であるだけではない。宗教儀礼でも言語表現においてもパンをキーワードとする慣習には根深いものがある。かといって、ヨーロッパで材質も形状も作り方も同じパンが同じように食されているわけでは決してない。多様性のなかにもパンという存在自体が重要なのだ。起源がヨーロッパ以外にあるとはいえず、ヨーロッパにとってのパンの存在は東アジアのコメに勝るとも劣らない。ここでは、どのようにヨーロッパ人がこだわっているパン文化の一面に触れてみた



小さく、「町は君のもの」とある。かりに、この二人がジューズを飲んでいたとしたら、ただ作業の休憩を表したにすぎないだろう。パンだから、愛する人の話をしていように見える。肩にかかる家族まで感じられるのだ。それはどうしてだろう、と私自身自問をくりかえしている。

ムギは手間のかかる食材

ヨーロッパのパンは、「肥沃な三日月地帯」からムギが伝播した初期の段階で、すでにふっくら発酵させた状態をめざしていた。これは、紀元前三六〇〇年余のスイスの遺跡から出土した、パンのかけらからも明らかになっている。

それとは異なり、収量が乏しく、パンを焼く窯もなかった。あつたと推測されるのは、枝を燃やして熱した石板の上に平たいパン生地を置き、なにかを被せ、その上に煖あきを載せた



窯に入れる前に、きれいにふくらむよう、パン生地にナイフの先で「神の目」の印を切り込む



「生きるためのパン」と描かれたライ麦パン

らしい、ということ。しかし先土器時代には、これも無理なこと、パン生地の上に直に熱い灰をかぶせていた。ムギというものは、植物的構造上、食べるにはどうしても外皮をはがさなければ、ヒトは消化できない。だから皮を石でこする。すると粒は粉々に砕けてしまう。それを水でよくこねなければまともにならない。そのうえ、加熱しなければでんぷんは消化できないのだ。ご飯に比べると、パンとは、なんと手間のかかるものだろうか。

分けあい、共に生きていこうよ

にもめげず、麦の栽培法、製粉の技術、発酵法、パン窯という四本立ての改良がたゆみなくあつたからこそ、今日に至ったのである。パンとは、ヨーロッパの生きる意思の固まりのように思える。



屋外に建つ薪専用のパン焼き小屋。薪でパンを焼く習慣はほとんどの農家で廃れてしまい、この窯で焼いた人ももうこの世にはいない

パンは食べ物。しかもその総称でもある。パンを共にする伴侶をコンパニオンと言い、パンを共にする人びとの集団をカンパニーと言う。パン生地をこねる女をレディ、パンを配り与える男をロードと呼んだと、英語の語源は教えている。とすれば、食糧の乏しい人びとへパンを配るのは、ヨーロッパのロード的な行爲だ。パンとは分けあうものなのだ。だからこそ、あのようなポスターも発想される。「町は君のもの」つまり共に生きていこうよという意思を伝えたいのだ。こうしたヨーロッパの精神土壤に、私は脱帽する。

町の暮らしに根づく イタリアのパン屋さん

うだがわ たえこ
宇田川 妙子

民博 先端人類科学研究部

主にローマ周辺で調査をしてきたが、最近、北部のトレント市での調査を通してイタリアの地域的な多様性を目的に当たらし、あらためてイタリアという国を考え直している。

イタリアで日常的に食されているパンは、イタリア料理全般への期待度が高いせいか、意外とシンプルで味らしい味がしなると言われる。実際、塩分は控えめで、他の味付けをするにはあまりない。パンはあくまでも料理の味を引き立たせるものだから、とも言われている。



イタリアでもっともよくみられるバゲット風のパン「フィローネ」(ベネチアのパン屋 Majerにて) (撮影・F. Candiz)

形は、直径三〇〜五〇センチほどの円盤状か楕円状という変哲のないものが多く、食べるぶんだけ薄切りにして食卓に出す。また、日持ちがするように、とくに外殻はかなり固めに焼かれる。二、三日もすると中身も固くなってくるが、それほど気にはされない。菌が立たないほどコチコチになると、スープやサラダに入れるというレシピもある。

根底にある愛郷精神

こうしてみると、イタリアの食におけるパンの位置は若干低いようだが、決してそうではない。とくに「カザレッチャ(ホームメイドの意)」とも呼ばれる地元の手づくりパンへのこだわりは強い。最近では、工場での大量生産のパンもスーパーなどで出回っているが、彼らの食卓を支えているのは、いまでも土地、土地に根づく自家製造のパン屋である。そもそも、地域的な多様性の高いイタリアでは、パンも同様である。基本的な材料は小麦粉、水、酵母、塩であっても、地域によってゴマやオリブなどをトッピングしたり、トウモロコシなどを生地に加えたり



動植物をかたどったパンもある。上から「はりねずみ」、「カメ」、「薔薇の花」(撮影・F. Candiz)

する。そしてなによりも、基本的な四つの材料の質や配分、焼き加減の違いによって、さまざまなパンができあがるためパン屋ことにも微妙に味が違う。その製法は代々の秘伝である。彼らのパンにかんする味覚は、こうした地元のパン屋のカザレッチャによって育まれてきたものである。パンは、地元で強い愛着をいだくイタリア人の愛郷精神と深くつながっているのである。

ひと時の解放感を楽しむ

ところでパン屋は、食以外の場面でも欠かすことのできない存在である。朝の開店時間に合わせて早朝から働くパン屋の物音は、かつては町の人びとの時計がわりになっていたという話はよく聞く。そのうえたいいは、町の女性たちのたまり場でもある。彼女たちは、

買い物客として集まってくるだけではない。祝祭用のパンやケーキなどを自分でつくるうとして、量が多くて家のオーブンでは不十分な場合には、窯だけをパン屋に借りにくる。もちろん有料だが、とくに昔ながらの薪の窯での調理は格別。薪の窯があるパン屋には、肉料理などにも借りにくる人もいる。私が調査をしていたローマ近郊の町では、クリスマスや復活祭の一、二週間ほど前になると、多くの女性が自慢のケーキ生地を窯場に持ちよって、焼きあがるまでの間、みんでうわさ話に興じていた。日々忙しい女性たちにとって、パン屋でのひと時は、家事の一端という弁解もあるせいか、心おきなく楽しめる時間なのだろう。イタリアのパン屋は、その町の人たちの生活ぶりが凝縮されている場所のひとつなのである。

ドイツのパン ブローツとブレトヒェン

もりあきこ
森明子

民博 研究戦略センター

オーストリア農村とベルリンで調査を続けている。生活世界と近代の構成について考えている。著書に、「土地を読みかえる家族」、「歴史叙述の現在」、「ヨーロッパ人類学」など。

ドイツで「ブローツ」Brutは、一キログラムほどのクロパン。これに「小さい」という意味の接尾辞をつけた「ブレトヒェン」Bröchenは、六〇グラム前後の小さいパンを意味する。ブレトヒェンの大半はシロパンである。ブローツもブレトヒェンも日常的なパンだが、その性格は対照的である。

クロパンとシロパン

ブローツは、コムギとライムギにイースト菌や香辛料を加えて焼く。日本人にとってはどれもクロパンだが、コムギとライムギの混合比によって、また粗挽き麦や野菜の種子などを入れることで、さまざまなバリエーションが生まれる。ブレトヒェンの多くはコムギを主成分とし、地方によって多種多様な

形と名前がある。ハイジがペーターのおばあさんに買ってあげたシロパンがブレトヒェンで、白くて柔らかい。ブレトヒェンは、店で買ってくるものである。焼き立てのブレトヒェンを買ってきてすぐ朝食に供するのは、ドイツの都市民のライフスタイルといっている。ブレトヒェンは時間がたつと味が

おち、半日たてば売りものにならない。必要とき食べるぶんだけ買ってすぐに消費するブレトヒェンは機動性もあり、都市の独身者の生活スタイルにも適合する商品である。一家の主が切り分けるブローツブローツは重く腰があり、かすかな酸味を含む。焼き立てよりも数日たったブローツのほうが、口のなかで独特の食感を持ち、肉料理にも負けない味を増す。

ブローツの大きさは家族が数日かけて食べるのに向いていて、ひとりではもて余す。保存性にもすぐれ、ナイフを入れなければ数カ月も持つ。こうしたブローツの特徴は自家製に向いている。ブローツを焼くには、専用の窯やこね鉢などの道具と、窯の火を管理したり大量の粉をこねたりする人の手間が必要である。月に一回、数十個のブローツをまとめて焼く日は、家族総出で朝から働いたという。焼きあがったブローツを貯蔵室の棚に並べて保存し、一列に並んだブローツの数が少なくなっていくと、次に

ブローツを焼く日の算段をした。ブローツを各人に切り分けるのは家の主人である。左の腕と胸のあいだに大切に抱くようにして固定し、右手のナイフで薄くていねいにスライスする。ブローツにはじめにナイフをいれるときは、神への感謝をこめてナイフで軽く十字をきるのだという。自然食ブームがブローツの追い風に人びとのライフスタイルが都市化してきたのと歩調を合わせて、都市的な環境に根を張ったブレトヒェンの消費量は拡大した。ブローツの消費量は減る傾向にあるが、その存在感が小さくなっていくかといえは、それは違う。ブローツとブレトヒェン、異なる味を使い分けるところにドイツのパンの味わい方がある。食のグローバル化がすすみ、さまざまな選択肢がふえるなかで、ブローツの独自の味わいは再評価され、新たな愛好者を生産し続けているといったほうが、ポイントをついているだろう。

自然食ブームはブローツの追い風になっている。素材で力強いブローツの味の愛好者は、遠く離れたこの日本にも、増えてきているように思われる。



客人をもてなす自家製のブローツとリンゴ酒(オーストリア)



自家製ブローツを切る(オーストリア)

パンと塩の儀礼

しんめん みつひろ
新免光比呂

民博 民族文化研究部

専攻は宗教学、東欧研究。とくにルーマニアにおける民族と宗教文化を中心に研究する。最近、バルカン地域におけるトルコの文化的影響や宗教と商業のネットワークに関心があがる。



食べる。挽肉と米をキャベツでくるんでトマトベースのスープで煮ることも共通する。だが、大きな違いがある。パン屋である。

ルーマニアではパン屋がいたるところにあるというか、どんな小さなキオスクでもパンを売っている。焼きたてのパンを売る店も多い。そしてうまい。だが、ブルガリアではパン屋を見かけることが少なく、また



夏期講座会場の入り口でパンと塩を捧げもつスタッフ

レストランなどでのパンの味も私の個人的見解をいえば期待したほどではない。もちろん、村に行けば家庭で焼いたおいしいパンを食べられることはいつまでもないのだが。

パンと塩で迎える女性

そのブルガリアで珍しい儀礼を経験した。大学の夏期講座の開講式にもぐりこんだら、会場の入り口で女性スタッフが大きな円形のパンを捧げ立っている。講座の参加者たちはパンを一口ちぎりとってパンの上に置かれた塩をつけて食べながら会場へと入っていく。これが、うわさには聞いていた賓客を迎えるパンと塩の儀礼であった。

その起源はスラヴ民族にあって、ロシア、ベラルーシ、ポーランド、チェコ、ブルガリア、セルビア、隣国のリトアニア、ルーマニアなどで広くおこなわれる。



珍しい催しにテレビ取材も



民俗村でのお祭りに出品された村それぞれのポガチャ

現在のロシアでは、国家的儀礼にさいしても民族衣装の女性がパンと塩を捧げもつて供応している。プーチンの姿とともにニュースをこらんなった方も多いだろう。

チーズもワインもうまいのだが……

ブルガリアでは、ポガチャという特殊なパンを儀礼に用いる。丸い形で文様が描かれた巨大なパンである。お祭りなどで村々に伝わる独自の文様のパンを出品したり、博物館に昔のパンの模型が展示されていたりして、目にする機会が多い。

このようにパンに関わる独特な文化が息づいているわりに、パンの味がいまひとつなのはなぜであろう。ブルガリアのチーズもワインもうまい。もちろん、ヨーグルトはいうまでもない。バルカンの歴史と民族文化探求の旅に、またひとつ課題が加わったようである。

パンではない菓子パン フィンランドのパン文化

しょうじ ひろし
庄司博史

民博 民族社会研究部

言語学・言語政策論 二〇〇四年に特別展「多みんそくニホン」を企画。近年は移民言語や多民族化の諸現象に関心をもっている。共・編著書に『多みんそくニホン』、『日本の言語景観』など。



いわゆる温かい食事で、肉や魚などと一緒に食べて、ボリユームの面で食事をささえているのはジャガイモだが、近年はスパゲティやグラタン類などの粉食類もけっこう多く、ジャガイモはいつも食べているわけではない。

これに対し、パンは毎回の食事に欠かすことがない。スープのときはもちろんだが、たとえジャガイモがメインの食事でも、バターを塗った小さなパン切れは皿の片隅におかれ、食事のあいだに時折かじる程度だが、なくてはならない存在なのだ。

こうしてみると、フィンランド人にとっては、心的空腹をみたすという意味でやはりパンが主食といえなくもない。

ライ麦パンと小麦パン

ところで、フィンランドのパンは大きくライ麦パンと小麦パンに分けられる。いまではパン屋には何十という



ライ麦から作る穴あきパン。普通は上下ふたつに切り、バターを塗って食べる

時折、「フィンランドの主食はなんでしょうか」と聞かれる。

形や色の異なる種類がならぶが、基本的にいづれかの一種である。

このふたつは単に原材料が異なるだけではない。小麦パンは、一般に私たちのなじみの深い柔らかいパンで、イースト菌で発酵させ、ふくらませたものである。一方、ライ麦パンは、主に乳酸菌をパン種としていて酸味があり、ふくらみは少なく固いかわりに日持ちがする。かつては数カ月一度しかパンを焼かず、固いパンは水で柔らかくするか、専用の道具で砕かないとのも通らないこともあったらしい。

かつてフィンランドでパンといえば、このライ麦パンをさすのが一般的で、小麦パンは新参ものらしい。寒い北欧で小麦よりライ麦が生育しやすいかったことから納得できる。

フィンランド語でパンのことはレイパ(Leipä)というが、この語は英語のローフ(Loaf)やロシア語のフリエブ(Хлеб)などと同系のことばで、古くからパンをさす言葉として用いられてきた。フィンランドと文化的に類似するエストニアでは現在もレイブ(Leib)のままにライ麦パンのことである。

パンを区分する不文律

おもしろいことに、現在のフィンランドでは、パン(レイバ)ということばは小麦パンやライ麦パンなどバターを塗り食事のさい口にするパ



ティータイムに食べる菓子パン、プッラ

ンのみを意味していて、コーヒーやお茶と一緒に食する菓子パンは決してレイパとは呼ばれない。

砂糖やクリームをのせ一目で甘そうな菓子パンならともかく、うっすら砂糖やカルダモンなどで味をつけただけで、私にはちょっと普通のパンと区別のつかないものでも、菓子パン(プッラ Pulla)と呼ばれるかぎり、バターを塗ったりチーズやハムをのせて食されることはないのだ。フィンランドでお茶を飲みながらプッラを食べたときの話である。あまりの味気なさに近くにあったバターを塗ってみた。周囲の驚きのまなざしが手元の「パン」に集中するのを私は鋭く感じたが、あれは欧米人が味が無いと言って白いご飯に突然しょうゆやソースをかけておどろかせてくれるのとまさに同じ雰囲気であった。パンは食事に、菓子パンはティータイムにという不文律の存在を実感した瞬間であった。