

国民性を反映する食の文化及びその変遷

—チェコの食文化を中心に—

シーコラ・ヤン

一、

90年代以降、地域統合の深化及びその地理的な拡大に向けた動きが進展している。その結果としては、それぞれの地域性が次第に消えているし、それぞれの国民がアイデンティティーを失う恐怖が広がっている。そのアイデンティティーを議論する場合には、「食」または「食文化」という問題はよく取り上げられている。確かに、グローバリゼーションが進めば進むほど、各地域の独自の食文化が消えつつあるということが間違いない。この頃、チェコにはどこのスーパーに行っても、まさに納豆の味がする、元々東モラビア地方のみで作られた独自のチーズが手に入れることや、つい最近まで各地域で作られていた地ビールが今こそ殆ど同じ味がすること等などの例をたくさん挙げるができる。

ところが、こうした流れに逆らっている動きも見えてくる。元々欧米企業を主体にしたファーストフード店が、世界各国の地域都市にまで展開していたり、インスタント食品やスナック菓子などが流通するようになってい一方で、それぞれの独自の食文化はそれほど変わらない側面もある。例えば、日本には、材料や調理法に季節感を重んじて、食器の色・形・材質がさまざま、盛りつけにも繊細な配慮が加えられている。これは、日本料理が舌だけでなく目で楽しむことも大切にしているからである。別の例を挙げてみると、日本のマック・ドナルドで販売されているビッグ・マックとチェコ風のビッグ・マックの味付けが微妙な違いを表している。日本の顧客の好みに対応する照り焼きソースは、チェコでは提供されていない一方で、チェコ人がよく注文している「マック・ブーチェック」¹は多分日本人の口に合わないかもしれない。こうした特徴は、食文化だけでなく、国民性の本来の要素との密接な関係を反映している。拙稿は、食文化の国際的・学際的な比較を目指して、チェコの国民性、それを反映しているチェコの食文化の特徴にテーマを絞っているものである。

二、

まず、チェコの国民性を形成する要素、その中に主

に、風土について触れてみたい。

日本の有名な論理学者、文化史研究者である和辻哲郎は、海外旅行の体験を踏まえて、1935年に『風土』という著作を出した。その中には、自然環境がいかに人間生活を規定するかという問題を掲げて、人間存在の構造契機としての風土性を明らかにしました。

和辻哲郎によれば、「人間の存在は歴史的・風土的なる特殊構造を持っている。この特殊性は風土の有限性による風土的類型によって顕著に示される。もとよりこの風土は歴史的風土であるゆえに、風土の類型は同時に歴史の類型である。自分はモンスーン地域における人間の存在の仕方を「モンスーンの」と名づけた。我々の国民もその特殊な存在の仕方においてはまさにモンスーンの的である。すなわち受容的・忍従的である。」²

さて、こうした和辻哲郎の方法論を借りて、チェコの風土の特殊性を見てみると、日本と違って海や活火山などがなく、地震や津波、台風のような気象的な現象がない大変穏やかな風土である。一般的には、ほとんどの所まで人間の手が届き、日本にあるような人気のない荒涼たる山はない。川に沿ってのロマンチックな谷、牧草地、田畑などが多く、恐らく恐ろしい感じがする自然はあまりないのである。要するに、チェコの風景は母性的な感じがするように見える。

国民性を形成するもう一つの要素は、勿論歴史である。それは何かと言うと、通史という意味での歴史よりも、むしろ物質的な要素に対して、国民の存在の精神的な側面を総括しているという意味での歴史の概念である。チェコの地理的な位置に少し触れると、日常生活文化から思想に至るまで幅広い多様な影響が交わったり、依然として、チェコの狭い文化的な風景を形作っていたのは、周知の事実であろう。その中には、最も強いインスピレーションは、ケルト、ゲルマンそしてスラブ文化から受けられた影響である。

上述の多文化の影響で、重要な位置を占めているのは、多様な「食文化」である。「食」というキーワードは、18世紀後半から、19世紀前半にかけてチェコ人のアイデンティティーの復活などを目指していたチェコ民族再生運動にも主要な役割を果たしていた。



写真1：チェコの典型的な風景（著者撮影）

そのテーマをカレル大学からの別の報告者が後程詳しく議論するが、ここで料理と国民のアイデンティティーとの関連を手短かに考えてみたい。19世紀は、チェコの民族運動が育っていった時代であるが、その誕生に貢献したのは、作家・詩人・批評家としての名声を得たヤン・ネルダ（Jan Neruda, 1834-1891）である。彼は、プラハのマラー・ストラナ（小地区）と呼ばれる地区に食料品屋の子として生まれ、哲学と文献学を学んだ後、教師として働き、フリー・ジャーナリストとして当時のプラハ庶民の日常生活を巧みに描写していた。フェイエトン（文芸欄）、旅行記、短篇などの手法ばかりか詩歌の形式で料理のレシピをたくさん書いた。その一例は、下記の『鷺鳥の血』という詩である。

俺はチェコ人で、俺の紋章はライオンだ！
俺はチェコ人で、血だけが欲しい！
しかし現代のチェコ人は異なった方法でそれをやるべきだ：
現代のチェコ人は血が欲しいとき鷺鳥の血が欲しい。
どんな甘み、どんな味なのかなあー
ああ、心よ、落ち着きなさい！
3銭で鷺鳥2羽の血をとったあと、
ぐずぐずしてはいられないよ！
鍋にバター3匁を入れ、
クミンを少々付け加え、
玉ねぎをちゃんと切って、
みじん切りになるように。
玉ねぎを炒めて黄色になったら、
（ああ、どんに美味しくひき上がるのかなあ！）
よくすりつぶした血を加えなさい。

そして、もうすぐできあがりそうになったら、
血がまた固まらないように、
土くれに見えないように
ちょっとだけパン粉を入れなさい。
そして、少し乾きすぎたら
元気の出るスープをスプーン一杯加えなさい。³

この詩には、多くのチェコの歴史・文化的な象徴（ライオンや血等など）を巧みに織り込んで隠していた。勿論、この調理法に従って料理を作りことができるが、本来の意味は料理を通してチェコ人のアイデンティティーを追求して、当時の偽愛国者を風刺することであった。

更に、風土との密接な関係のあるのは、やはり食べ物であろう。チェコの典型的な食料は、豚肉、小麦粉、砂糖、ビールなどで、消化しにくく、脂肪過多（油っぽい）の料理が多いのは、承知の事実であろう。その結果は、日本と比較してみると、チェコには太った人が割合に多い。勿論、食べ物と気候との関連もあるが、それは今別にして、それより強調したいのは、チェコ文化における美の理想との関連なのである。どちらかという、昔から、チェコ人にとっては、少し円やかな形のほうが理想に近付いてくると言えるのかもしれない。国家、国民意識が形成されていた19世紀の美術品を見ると、直ぐ理解できると思う。

そして、伝統的な肥満への傾向という、もう一つの原因を付け加えると、17、18世紀のハプスブルク家の軍隊におけるチェコ出身の兵卒の美点は、いわゆる「飢饉に強い」というのでした。つまり、相対的には、チェコ地方の人口は、食料があったとき、ただ食べるだけではなく、「たくわえて食べる」、要するに、状況が許す限り食べ過ぎる習慣があったわけである。率直に言えば、この習慣は今まで殆ど変わらなかったと言えよう。

三、

殆どのチェコ人は、栄養豊富な食べ物の象徴として、まず「豚」を連想している。チェコ語には「豊かな生活をおくる」と言う表現は、「豚がライ麦に生活するような」ことに喩えられている。

本来は、ヨーロッパを初めとして世界各国の文化には、猪（あるいは豚）という動物は、様々なイメージをもたらしている。その一つは、人間の食料としての食べ物、もう一つは、人間と競争する邪魔者、そして最後と言っても決して最小ではない象徴・儀礼的な意味での立派なものである。神話や伝説の中の猪のイ

メージは、主にケルト文化と北欧文化に極めて強い。ベルギーのアルデンヌ地方の名の由来となった豊穡と勇気を象徴するアルデュイナ（Arduinna）という女神は、猪に乗る狩人として表現されている。また、古代北欧歌謡『エッダ物語』や9世紀のアイルランド叙事詩『マック・ダトー猪物語』をも列挙できる。

ところが、チェコ人にとっては、猪よりむしろ豚、またその豚のイメージは、依然として、神のお使いよりも、むしろ「ザビヤチカ」（豚殺し、豚屠畜）というチェコの田舎における典型的な肉祭りに根強く結び付けられている。この肉祭りは、元々、文字通りの祭りではなく、ただ飼育していた豚を殺して食肉を確保することに過ぎない行為であった。豚屠畜の時期は、別に決まっていないが、主に晩秋から早春にかけて、つまり寒いときしか行われなかった。勿論、豚を殺して解体することは、手伝いを要る、かなりきつい仕事であり、最後に、お礼として手伝いに来た近所の人に豚肉及びヘッドチーズ（豚の頭や膝肉、舌、内臓などを混ぜて味付けをして、天然のゼラチンで固めた肉ジェリー）ミンチ・ソーセージ、ブラック・ソーセージ（ぶなの血を多量に入れて作った黒っぽいソーセージ）等などの肉製品を配ることは社会的な義務であった。

村落の各家庭は年1回か2回しか豚を殺さなくても、まだ冷蔵庫や冷凍庫のない時代には、継続的に新鮮な肉を確保できる合理的な方法であった一方で、「ザビヤチカ」は、村人の強い相互依存性を引き起こして、村の共同体における人間関係を深めるという社会的な役割をも果たした。こうした雰囲気をよく描写しているのは、戦前のチェコの村における日常生活を巧みに描いた画家ヨゼフ・ラダ（Josef Lada, 1887-1957）の作品『ザビヤチカ』（写真2参照）やボフミル・フラバル（Bohumil Hrabal, 1914-1997）の短篇に基づいた映画『断髮式』（Postriziny, 1980年、Jiri



写真2：ヨゼフ・ラダ『ザビヤチカ』（1935年）

Menzl監督）である。

現在は、豚肉の生産と消費は、時間的・空間的に完全に分けられているが、こうした社会的な役割、つまり祭りとしての「ザビヤチカ」は、未だにチェコ人の意識に深く根付いている。チェコにおける多くのリゾートは、スポーツ活動や学校の野外教室とともに「ザビヤチカ」の体験をも提供している。豚殺しを目で見るだけでなく、豚の解体に手伝ったり、料理や豚肉製品を作ったりすることも経験できる。お手伝いが歓迎されているという写真付の広告はリゾートのウェブサイトに掲げられている（ウェブサイト <http://www.tvrzholesice.cz/zabijacka.htm>参照）。

四、

結論にかえって、また最初のところ、つまりグローバル化は地域文化にどのような影響を与えるかという話に戻りたい。実は地域統合は、それぞれの地域文化の破壊を起こす一方で、新しい地域性や新しいアイデンティティの形成をも促進している。ヨーロッパの典型的な分け方を乗り越える新しい概念は、その一例である。日本を始めとする多くの国々には西ヨーロッパと東ヨーロッパ、もしかしたら西欧、中欧、東欧というイデオロギーに基づいた分け方は根強く意識されている。ところが、今こそ、西対東、つまり資本主義に対する社会主義、こうした考え方は、古臭いものであろう。仮に食文化の共通点を追求して新しい文化圏を定義してみると、ここで仮に「アップル・パイ」⁴文化圏という新しい概念を提供してみたい。どちらかという、同じアップル・パイが伝統的に作られている地域を一つの文化圏を考える観念である。勿論、国際化の結果、アップルパイはどこのレストランでも注文できるが、昔から手作りの本物のアップル・パイは、チェコとオーストリア全域、そして、西スロバキア、南ポーランド、北イタリア及びドイツの東南部しか作られていない。そして、料理を別にしてその地域の文化や歴史など繋がりを追求してみると、驚くべき多くの共通点を発見できる。要するに、地域統合は消極的な側面ばかりか、積極的な影響をも及ぼすのである。

さて、東アジアにも欧州連合のような連合体（通貨同盟を含めて）ができれば、新しい文化圏を代表する「食」はいったい何なのか？

注

- 1 ブーチェックというのは、油っばい豚の脇腹肉のベーコンである。
- 2 和辻哲郎『風土』、『和辻哲郎全集 第八巻』、岩波書店1962年、134頁。
- 3 Jan Neruda, *Basne* (『詩集』、第二巻) Praha, SNKLHU 1956。
- 4 「アップル・パイ環境」(apple pie habitat) という表現を始めて使っていたのは、チェコの地質学者ヴァーツラフ・ツィーレク氏である (Vaclav Cilek, *Krajiny vnitřní a nejsi* (『内部と外部の風景』), Praha, Dokoran 2005, 79頁参照)。

シーコラ・ヤン／カレル大学 東アジア研究所所長 日本研究学科主任