

## パン焼きにともなう文化の継承と断絶の条件 — オーストリア・マリア・ルカウ村の日常パン — 1981年の調査から

舟田詠子

### 序

世界の多くの民族が、その生存を賭けて頼る基礎食品として、穀物の食べ物をもっている。しかもそれは神から与えられた食べ物の総称として、尊ばれてきた。ご飯もパンも、世界に多種多様に存在する、そうした穀物の基礎食品のひとつである。日本のご飯はツブのまま水で炊くのに対し、ヨーロッパのパンは、コナをこねて、発酵させ、形をつくり、パン窯で焼く、という複雑な過程をたどって、やっと口に入る食べ物となる。そのため、パン焼きは、パンを焼く技術とともに、その過程の要所々々に現れる儀礼を合せ持つ特殊な仕事である。

ヨーロッパの農村において、日常食べるパンの種類はひとつで、しかも、ある一定の地域内においては、素材、外形、大きさ、厚さなどが、どの家もほぼ同じという特徴をもっていることが、長年にわたる筆者の調査から明らかになっている。そればかりか、パン焼きに使われる道具も、地方によりさまざま異なるものの、一定地域内においてはほぼ同じである。本稿で例に取るマリア・ルカウ村でも、大多数の農家で、同様のパンが焼かれてきたが、たとえばこの村から約6キロ谷を下った別の村では、筆者の観察によると、すでに異なるパンを焼いている。また、谷を5キロ遡ると、パンは前2者とはまた異なる様子を示す。このように農村のパンは、一定の地域を単位に、常に、その地域独特のパン焼き方法による、パンの外形と質を保ってきたのである。そのため、それぞれの地域には、

まず第一に、地域固有のパンの伝統というべきものがあり、第二に、そのパン焼きは、世代を経て伝えられるということが出来る。このパンを中心にひとつの文化的単位が形成されていると考えることも可能なほどである。

こうした地域特有のパンづくりにからむ習慣が崩壊する過程と、その要因を探ることにより、村の生活の近代化への展開を明らかにする目的で、私は23年に及ぶ調査を行ってきた。本稿においては、その一端として、筆者が1981年に行った調査をもとに、その時点での村のパン焼き継承経路の変化を捉えてみたい。それは近い将来まとめる、その20年後、2001年の調査結果と比較し、近代化の全体像を知る基盤となるべきものである。

本題に入る前に、まず調査地の概況を報告する。

### 1. マリア・ルカウ村の地域概況

#### 1.1. 地理

マリア・ルカウは北緯約43度、東経約12.4度に位置し、東アルプス山中に現存する。オーストリアのケルンテン州レーザッハ谷行政区に属す人口450人弱<sup>1)</sup>の小村である。

南方、カルニツシュ・ドロミーテン山脈（最高峰は2780メートル）とはイタリアとの国境を、北方、リエンツァー・ドロミーテン山脈（最高峰は2590メートル）とは東チロル州との州境をなす村である。村の登記面積は、東西に約4キロメートル、標高差にして247メートル（1179メートルから1426メートルまで）の範囲におけ

※日本民俗学会々員・東海大学文学部講師

る、3430ヘクタールである。この村を西端から東端に流れるガイル川は、この村の15キロ上手を源流とし、レーザッハ谷、さらに下流のガイル谷を貫流、ドラウ川を経てドナウ川へ合流する。

#### 1.2. レーザッハ谷への入植期およびマリア・ルカウ村への交通路

こうした地理条件ゆえ、モータリゼーション以前のマリア・ルカウ村と町を結ぶ交通路は、イタリアのサバダSappadaへぬけるいくつもの峠道（内、最高地点2280メートル、全行程徒歩約12時間）と、東チロル州の町リエンツへぬける峠（1880メートル、全行程徒歩約8時間）越えの道、およびケルンテン州のケチャッハKötchachへ至るガイル川ぞいの道（徒歩約6時間）で、いずれも難所の多いアルプスの山道であった。そのうち人の往来のもっとも多かったのは、村人大多数の話によれば、リエンツへぬける道のようなのである。しかし谷の名称 Lesach がスロベニア語〈Lěvschah=森人のもと〉に由来するように<sup>2</sup>、過去にはドナウ、ドラウ、ガイルをさかのぼって入植したスロベニア人の多かったことも事実である。その後、レーザッハ谷へ現在の大半の住民の祖先である、ドイツ語を母国語とする人びとが入植したのは、10世紀への転換期以前と推測されている<sup>3</sup>。

#### 1.3. 気候

マリア・ルカウ村では、1170メートル地点において、1901年から1980年までの過去80年間の気温は、年平均摂氏5.5度、最高は7月の14.8度、ついで8月の14.2度。最低は1月の零下4.2度である<sup>4</sup>。降水率は、レーザッハ谷のマリア・ルカウ村から12キロ下った地点において、年間降水量が1424ミリメートル。うち、最大降水量は10月の約155、次いで11月の140ミリメートル、最低は1月の75ミリメートル。7、8月が約130ミリメートル<sup>5</sup>、その他はだいたい平均している。この降水量はケルンテン州では多い方

ある<sup>6</sup>。

#### 1.4. ムギ

マリア・ルカウ村の農家で、伝統的に栽培されてきたムギの種類は、ライムギ、コムギ、オオムギ、エンバクである。この4種のムギのうち、パンの素材となるのは、まずライムギとエンバクであった。コムギでパンをつくることはごく稀で、復活祭につくられる祝いのパン、ラインリング *Reindling* のほかは、ほとんどがムース *Mus* と呼ばれるコナガユに用いられた。家によっては、団子 *Knödeln* [かたくなったパンを水でふやかし、卵、粉、ベーコンをませ、まるめてゆでる] 用のパンを、コムギでつくることもあった、という程度である。オオムギはエンバクとならんでウシの飼料であったが、オオムギのスープ *Gerstensuppe* [オオムギ、ザワークラウト、ベーコンを煮込んだツブガユ] や、粒を炒ってひいた粉を、コーヒーの代用とする使途もあった<sup>7</sup>。

もっぱらパンになるライムギは、9月にまく秋まき（刈り入れは7月末）と、4月はじめにまく春まき（刈り入れは9月はじめ）があるが、寒冷地では苗の越冬がむずかしいため、春まき種が多く利用されていた。また、コムギ、エンバク、オオムギは、ライムギの春まきとほぼ同時期に行われた<sup>8</sup>。

#### 1.5. 生業

マリア・ルカウ村にかぎらず、アルプスに住む人々の自給自足時代の農業は、伝統的には個々の農家が独立して行う、半農半牧であった。所有地の中でも日当たり、土壌ともに良く、居住地に近い所を畑にあて、そこに4種のムギ、ジャガイモ、マメ（ソラマメ）、アマの畑を、そして母屋に最も近いところに、野生動物対策の垣根をめぐらして、小規模の菜園をつくる。残りの土地はすべて牧草地となる。牛一頭の維持に必要な牧草は、牧草地に換算すると、アルプスでは1ヘクタールになる。所有する牧草地

が許す範囲のウシ（役牛および乳牛）を飼い、その乳を食用にする。つまりパンやカユなどの穀物食と、乳製品の組み合わせによる食生活が営まれていた。ウシのほか、ヒツジ、ヤギも、自給自足の暮らしにはかかせぬものであった。ヒツジは毛を衣類にするほか、ときどきその肉を食用とした。ヤギは乳を利用するほか、年に1、2匹を食用とした。しかし1950年代半ばの電力の導入による生活の近代化にともない、1960年頃を境に半農半牧の均衡はくずれ、ムギ作は減少の一途をたどり<sup>13</sup>、牧畜専門化が進みつつある。同時にアルプスの景観を売る観光化政策をうけて、1960年ごろから、民宿経営が牧畜のかたわら増えつつある。

#### 1.6. 戸数

村のすべての家屋数〔納屋をのぞく〕は92、うち居住されている家屋数は78、主婦のいる家は75軒である。農地を所有する農家はそのうち50戸（ごく零細な農業と手工業を兼ねる家 *Keuschler* たとえば靴職人、洋裁師、左官、指物師などの兼業もふくむ）、その他は自営業（食料雑貨店2、飲食店3、製材所1軒など）、修道院、そして近隣町村で、観光施設、食堂、運送業、教職、警察、道路工事などに従事する給与生活者である。すべての家には、他のオーストリアの農村同様、通称（屋号）*Vulgoname* があり、もっぱらその通称で呼び表される。農業の規模は、フーベ *Hube* で表される慣習で、そのフーベの所有者はフーパー *Huber* と呼ばれている。17世紀以降、漸次分割されたので、マリア・ルカウ村では1フーベ *Vollhube* の所有者は存在しない。現在は2分の1フーパー、4分の1フーパー、8分の1フーパーのみである<sup>14</sup>。

#### 1.7. 家族構成

伝統的には、農家の跡取りは<sup>15</sup>、母屋をふくむ一切の建物、所有地、家畜、諸設備など、その農家のすべての財産を相続する。それはしばしば当主の死後ばかりでなく、当主がまだ生存

中に、隠居後の自らとその妻の生活保証を公正証書によって取り決めたうえで（*Übergabungsvertrag*）、跡取りに譲渡されることも多々見られる。跡取りとの結婚は、嫁が婚家へ入ることにより、新しい家庭が形成されるが、跡取りの両親、独身の兄弟と同居の形をとる。跡取りは嫁を取ることができるが、その跡取りの兄弟が、事情で家に居残るばあいは、跡取りの手伝い役に徹し、独自の所帯を営まず、独身で終わる習慣である<sup>16</sup>。

1981年のマリア・ルカウ村の全戸にかんする私の調査によると、村人の通婚範囲はほとんどが村内にかぎられていた<sup>17</sup>。99人の生存する主婦の中、村内生まれは70人、村外から嫁入りした人は29人、うち13人がガイルの上流からマリア・ルカウ村へ嫁に来た。そして同じ谷の、ガイルの下流からの嫁入りは5人である〔表1・1、列4および列6を参照のこと〕。

「嫁は上から、家畜は下からつれてこい」  
“*Das Vieh soll man von unten holen und Bräute von oben*”

という言い伝えが村にはある。アルプスでは、谷の上手に行くほど生活条件は厳しく、農家の規模は小さくなる。だから、女は難儀な暮らしで養われた辛抱強さと勤勉を買われる<sup>18</sup>。反面、家畜は下手のより良い生活条件下で成育したもののほうが質がよいとみなされている。

谷の下方から来るのは家畜だけではない。跡取り息子のいない家が、娘に婿をとる場合、この婿も、谷の下手から来る傾向にあることも、注目すべき点である。婿をとったケース18件のうち、その婿は12件が村内から、6件が村外からそのうち1例は亡くなった妻の妹と結婚（表1-1、家番号III-2、列4）、さらに、この村外からの婿入りのうち5人はレーザッハ谷の下手から来た。逆に上手から婿入りは1人のみである。その理由は、婿の側が、より谷の下手へおりて、規模の大きな農家の下男となるより、谷をさかのぼっても、農家の当主の座を選ぶからであると言えよう<sup>19</sup>。そのうえ婿の出身地は、

表1 マリア・ルカウ村のパン焼きにかんする基礎的データ — 1981年現在 (作成: 舟田詠子)

注

- 列1 家番号: 筆者が整理上マリア・ルカウ村のすべての家屋に付した番号で、そのうち、ローマ数字は筆者が区分けした地区別に付した番号。アラビア数字はその地区内の各戸に付した番号。いずれも実際の住所とは関連がない。番号の後にアルファベットがつく場合、例えば家番号 VI-4a は、家番号 VI-4 から派生して生じた新しい家で、古い家の所有者またはその後継者によって建てられたことを指す。姓と各家につけられている通称名(屋号、Vulgoname) は、プライバシー保護のため匿名とする
- 列2 主婦の名前: 上段が、下段より1世代前の主婦。つまり下段の姑にあたる。姓は、プライバシー保護のため匿名とした。(・・) 主婦のいない独身者、または事業所
- 列4 生地または生家: 村外に生まれた主婦の場合はその生地を、村内に生まれた主婦の場合はその生家を、列1の家番号にしたがって示した  
両親の家督をつぎ、婿を取った娘; Adk: 養子; Unehel.: 非婚
- 列5 婚年: Ledig: 独身
- 列6 主婦への特記事項: →ガイル川の上流からの嫁入り; ←ガイル川の下流からの嫁入り  
(→) 結婚を契機とせず、結婚前、または結婚後にガイルの上流から移住;(←) 同様に、ガイルの下流から移住  
Ehefrau: 最初の妻; 2. Ehefrau: 後妻; 1. Ehe: 最初の結婚; 2. Ehe: 二度目の結婚; Cousine: いとこ関係; Mutter: 実母; Schwester: 姉妹
- 列8 主婦の結婚時における姑: S: 嫁が来た時点で、その婿家である農家に、姑が主婦として生存  
S 5 6: 嫁が来た時点で、姑の年齢は56歳  
S bis 1977: 姑は1977年まで嫁と同居し、同一の所帯を営む  
-: 嫁が来た時点で、その婿家である農家に、姑が主婦として生存していなかった、または嫁と姑は別居
- 列9 パンを焼いている: + 自家用のパンを日常的に焼いている; (+) 過去には日常的に焼いていた; - 日常的には焼いていない(=買っている)
- 列10 主婦が過去に使用した、又は使用中(下線)のパン窯のタイプ  
H: 薪を燃料とする旧来のパン窯; ST: 居間ストーブ; Z: 二段式パン窯; E: 電気のパン窯; K: 電気の小オープン  
H-E: 嫁入り時薪燃料のパン窯、その後電気のパン窯へ移行; -: どのタイプのパン窯もない
- 列11 誰にパン焼きを習ったか: M: 実母; S: 姑; A: その他の人; B: 学校または料理書
- 列12 最初にパンを焼いた時期: -∞: 結婚前; ∞: 結婚と同時期; ∞+: 結婚の2, 3年後; ...: その他
- 列13 最後にパンを焼いた時期: ...今もつづいている
- 記号: †: 死亡; →: 列6参照のこと; ←: 列6参照のこと; (→): 列6参照のこと; (←): 列6参照のこと; \*: 列4参照のこと; x: 該当せず

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
家番号	主婦の名前	生年-没年	生地、生家	婚年	特記事項	結婚 時の 年齢	嫁入り 時の 年齢	パンを焼 いている か	使用中の パン窯の タイプ	誰にパ ン焼き を習っ たか	最初のパン焼きの 時期	最後のパン焼き の時期	電気のパン 窯の購入期	備考
I-1	Theresia † Maria	1876-1960 1936	VI-6 I-2	1903 1956		32 ? 19 S 80	(+) +	H E	? M	? ∞	? ...	1955	Maria: 結婚当時家を新築、姑は 高齢	
I-2	Maria † Elisabeth (Joseph)	1877-1941 1913 1935	III-2 Koetschach I-2	1898 1933 x	(+)	21 S 20 S 56 x x	(+) +	H H-E	? S	? ∞	1941 ...	1965 x	Elisabeth: 10歳で村へ奉公に来 た	
I-3	Hedwig Elisabeth	1919 1953	I-3* Kartitsch	1949 1972	→	30 - 19 S 53	+ -	S T-E x	M S	∞ x	...	1954	姑がパンを焼き続けている	
I-4	Agnes † Rosina	1877-1956 1924	VI-6 X-10	1901 1950		24 ? 26 S 73	(+) +	H H-E	? A	? -∞	? ...	1963	1953-63: S T 奉公中に パン焼き習う	
II-1	Josefa † Maria Cecilia	1876-1949 1912 1942	II-1* XI-6 Ausservill- graten	1900 1902 1939 1970	1.Ehe 2.Ehe	24 - 26 - 27 S 63 28 S 54	(+) (+)	S T S T x	M ? M	? ? -∞, ∞+	? 1970 1970	x x x	Cecilia: 嫁家ではパンを焼いたこ とはない。	
II-2	Maria † Cilae	1870-1965 1930	Vierschach- Pustertal Innervill- graten	1899 1956		29 ? 26 S 86	(+) (+)	H K	x M	? -∞	1960 1978	x	Maria: 嫁が来てもパン焼き続け る。Cilae: 姑の死後パンを焼く	
II-3	Anna † Josefa † Elisabeth	1901-1930 1898-1979 1935	IX-6 XI-2 Kartitsch	1922 1932 1972	1. Ehefrau 2. Ehefrau →	21 ? 34 ? 37 S 74	? (+)	H H -	? H M	? ? -∞	? x	x	Elisabeth: 結婚後一度も焼いたこ とがない	
II-4	Hedwig	?	Kartitsch	?	→	? ?	-	? ?	? ?	? ?	? ?	? ?	取材拒否	
III-1	Sophia † Anna Theresia	1861-1926 1902 1931	XIII-3 I-2 VIII-4	1891 1928 1956		30 ? 26 S - 25 S 54	(+) (+)	H H-Z Z	? M M	? -∞ -∞	? 嫁が来た時 ...	x	Anna: 母親が他家へ再婚のため 不在。結婚前からパン焼き Theresia: 実母は病弱だったた め、14歳からパン焼き。嫁家の パン窯は働いていた修道院と同じ	
III-2	Agnes † Agnes † Philomena † Anna	1852-1939 1879-1926 1895-1971 1919	IV-2 III-2* III-2* XIII-1	1875 1911 1928 1949	1. Ehefrau 2. Ehefrau 1. Ehefrau	23 S 69 32 - 33 - 31 S 54	(+) (+) (+)	H H H H-E	? M M S	? ∞ ∞ ∞+ (電気のパン 窯購入時)	? 死亡の直前 1960 ...	1960		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
III-3	Juliane †	1870-1905	XI-4	1903	1. Ehefrau	33	S 55	?	H	?	?	電気のパン窯購 入時 ・・・ 1954	電気のパン窯は当初自家発電による	
	Juliane †	1878-1908	IX-5	1906	2. Ehefrau	32	S 58	?	H	?	?			
	Rosalie †	1879-1956	VI-6	1909	3. Ehefrau	30	S 61	(+)	H	?	?			
	Anna †	1910-1951	V-2	1934	1. Ehefrau	24	S 55	(+)	H	?	?			
	Josefa	1922	V-3	1953	2. Ehefrau	31	S 74	+	H-E	M	∞+			
III-4	Maria	1928	X-7 AdK	1958		30	S bis	+	H-E	M	∞+	・・・	1961	
							1977				電気のパン窯購入時			
III-5	x	x	x	x		x	x	x	x	x	x	x	x	
IV-1	Josefa †	1874-1949	XI-4	1900		26	?	?	H	?		?		Rosa: 実母病弱
	Rosa	1902	III-1	1936		34	S 62	(+)	H-E	M	∞+	1981		
	Maria	1957	Nikolsdorf/ Osttirol	1980		23	S 78	+	E	S	∞	・・・	1975	
IV-2	Rosina	1933	IV-2*	1956		23	-	+	Z	M	∞+	・・・	x	
IV-3	Katharina	1935	Spittal	1958		23	-	+	H-E	M	-∞	・・・	1978	
IV-4	Theresia	1922	VI-6	1946		24	?	-	-	?	?	?	1960	息子離婚。取材拒否
	(Peter)	1948	IV-4	x		x	x							
V-1	Philomena	1912	VI-3	1937		25	?	(+)	H-ST	M	∞	1977		Maria: 実母は焼かない
	Maria	1956	X-2	1976		20	S 64	+	S-T	S	∞+	・・・	x	
V-2	Maria	1912	XII-2	1931		19	?	(+)	H-E	?	?	嫁が焼き始めた時		Josefa: パン生地 の切り込みは姑と同じ。
	Josefa	1947	XI-3	1969		22	S 57	+	E	M	∞+	・・・	?	
V-3	Josefa †	1878-1968	VI-6	1907		29	S 56	(+)	H	?	?	?		テレジア: 実家と異なるパン窯
	Angela †	1911-1981	VI-3	1935		24	S 57	(+)	H	S	∞+	嫁が焼き始めた時		
	Theresia	1931	X-8	1960		29	S 49	+	H	S	∞+	・・・	x	
VI-1	Elisabeth	1932	X-10	x		x	x	x	x	x	x	x	1965	村外へ移住のため無人
VI-2	Theresia	1943	X-7	1964		20	S	+	S-T-E	?	∞	・・・	1960	
VI-2a	(Ferienhaus)	x	x	x		x	x	x	x	x	x	x	x	バカンス客の家
VI-3	Maria	1919	VIII-4	1947		28	-	+	E	M	-∞	20歳	1961	実家では長女だった
VI-4	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	
VI-4a	Maria	1894	Obergail	?	(←)	?	?	(+)	ST	?	?	?		?
	Josefa	1922	X-8	1948		33	S 54	+	ST-E	M	-∞	・・・	1972	
VI-5	Edith	1952	St. Jakob	1975	-	23	-	-	-	x	x	x	x	



IX-6	Philomena † Anna Mana	1863-1956 1903 1939	IV-2 XI-6 IV-1	? 1927 1961		? 24 22	? S 64 S 58	(+) (+) +	H H-E E(2台目)	? M M	? -∞ 14歳 -∞	? 1961 ...	1928 1956	Anna: 実母病弱 嫁の結婚の時、2台目のE	
X-1	Marianne	1920	X-10	1952		32	-	- (+)	H-E	x	x	x	x	XII-1 から移住	
X-2	Hilda	1927	XII-1	1955		28	-	- (+)	x	x	x	x	1965	結婚前実家で焼いたのみ。給与生活者	
X-3	Theresia Anna	1911 1956	XI-1 IX-4	1947 1977		36 21	? S 66	(+) +	H-E E	? S, A	? ∞+ 1年後	1978 ...	1974	Anna: 半身不随の姑、実母はパンを焼かない	
X-4	Hildegard	1940	Spittal	1960		20	S	+	H-E	S	∞+ 2年後	...	1962	E 導入とともに嫁のパン焼きはじまる	
X-5	Anna † Anna	1892-1975 1923	IX-3 XIV-7	1912 1952		29 29	? S 60	- -	H x			1954 ...	1954	E 導入とともに嫁のパン焼きはじまる。村の雑貨商	
X-6	Johanna	1938	IX-3	1963		25	-	-	x	x	x	x	x	給与生活者	
X-7	Pauline Paula	1908 1948	I-3 Obertilliach	1931 1980	→	23 32	S S 72	(+) -	H x	? x	? x	1949 x	x	Pauline: 戦後はパンを焼かない 家具職人の家庭	
X-8	Josefa Hilda	1892 1933	III-2 Obertilliach	1920 1961	→	28 28	おば S 69	+ -	Z x	A S	∞+ x	...	x	Josefa: 嫁入り時、姑は他界、婚家にいた夫のおばが姑代わり	
X-9	(Tischlerei)	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	家具製造作業場	
X-9 a	Anna	1937	I-2	1963		27	-	-	x	x	x	x	x	給与生活者	
X-10	Maria † Josefa	1892-1964 1935	III-1 VII-3	1921 1958		29 23	? S 66	(+) +	H-Z Z	? A	? ∞	嫁が来たとき ...	x	Josefa: パン焼きを修道院(婚家と同じパン窯)で習う	
X-11	(Ehem. Geschaeft)	x	x	x		x	x	x	x	x	x	x	x	無人、以前商店	
X-12	Karoline + Filomena + Karoline + Gisela *	1848-1885 1863-1933 1869-1959 1914-?	X-12* Penzendorf Kornat Wien	1877 1886 1899 1939	1. Ehefrau 2. Ehefrau	29 23 30 25	- - S 36 S 70	x x x x	x x x x	x x x x	x x x x	x x x x	x x x x	無人、以前パン屋、食堂、酒屋を兼業。しかし主婦はパンを焼かなかった	
X-13	Philomena	1924	XIV-7	1953		29	? -	-	x	x	x	x	x	パン焼き誰にも習わず、一度も焼いたことはない	
X-14	(Ehem. Geschaeft)	x	x	x	Amerikanerin	x	x	x	x	x	x	x	x	妻はアメリカ人。1960年代アメリカへ移住、以来無人	
X-15	Caecilia Margarethe	1906 1951	V-2 IV-4	x 1946 1970	1. Ehe	x 40 19	- - S 64	? (+) -	? S T -	? ?	? ?	? x	x x	x x	靴職人の家庭
X-16	Anna	1934	III-2	1924	2. Ehe	32	? -	-	x	x	x	x	x	夫は修道院の下働き、給与生活	



X-17-2	Antonia	1918	XIII-3 Unehel.	1941 1946	1. Ehe 2. Ehe	23 28	- ?	x -	x (+)	x S T	x A	x ∞	x 1956	x x	最初の夫は新婚で戦死 村の雑貨商
X-18	Rosalia Edith	1913 1951	III-2 Untertilliach	1938 1971	→	25 21	? S 58	(+) +	H H-E	? S	? ∞+	1975 ...	1978		Rosalia: 姑にパン焼きを習う
X-19	Mathilde	1926	XIV-7	1954		28	-	-	H	S	∞+	1960	x		姑と同居中、パン焼きを見習う
XI-1	Maria Marianne	1914 1949	VI-6 VIII-2	1938 1973		24 24	? S 59	(+) +	H-E E	? M	? ∞	1973 ...	1961		
XI-2	Anna † Theresia	1899-1980 1950	XI-2* VI-3	1922 1977		23 27	- S 78	(+) +	H-E E	M M	∞ ∞	1977 ...	1962		Theresia: 嫁入り時すでにEあり
XI-3	Theresia Anna	1919 1951	V-3 Eggen	1946 1978	→	27 27	- S 59	(+) +	S T S T	M S	=∞ ∞+	1980	x		Theresia: 嫁入り時姑はすでに他 界。Anna: 実家はE
XI-4	Anna	1924	XI-4*	1954		30	-	+	H-E	M	?	...	1956		
XI-5	Agnes	1907	XI-5*	1948		41	-	+	K	M	?	...	K1971		3人家族になったので、パン焼き は小さい電気オープンで
XI-6	Rosina	1936	XI-6*	1980		44	-	+	E	M	-∞	...	1960		
XII-1	Agnes † Monika	1891-1947 1952	XI-3 Zams/Tirol	1920 1976		29 24	- -	(+) +	H E	? B	? ∞	? ...	1960		Marianne: 家番号 X-1へ移住 Monika: パン焼きは本で習う
XII-2	Marianne	1920	XI-3 Unehel.	1950		30	?	+	E	A	-∞	...	1956		実家の養母からパン焼きならう。 15歳から焼く。嫁入り時、姑は 70歳。結婚後すぐ焼き始める。
XIII-1	Agnes	1919	XIII-1*	1946		27	-	+	Z, K	A	-∞	...	x		実母16歳の時他界。パン焼きは 近所の主婦に習う
XIII-2	Agnes	1906	IV-1	1937		31	-	- (+)	S T	M	-∞	1964	x		
XIII-3	Maria † Anna † Maria † Maria † Philomena	1824-1866 1830-1880 1862-1934 1888-1940 1918 1930	IX-5 I-1 St. Lorenzen Lienz Gailtal III-2	1847 1867 1891 1921 1941 1959	1. Ehefrau 2. Ehefrau ←1. Ehe- frau ←2. Ehe- frau 1. Ehefrau	23 37 29 32 33 29	S 44 S 64 S 61 S 59 -	? ? ? (+) (+)							Maria 1918: 後妻、パン焼きを夫 にならう  Philomena: 修道院と同じタイプ のパン菓
XIII-4	(Saegewerk)	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	製材所
XIV-1	(Kirche)	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	教会

XIV-2	Bngitte	1944	Thoerl-Maglern	1966	←	22	-	-	-	x	x	x	x	マリア・ルカワ村の小学校教師
XIV-3-1	x	x	x	x		x	x	x	-	x	x	x	x	無人
XIV-3-2	Maria	1917	Kornat	1966 Kirchlich	(←) 2. Ehefrau v. X-10	49	-	-	-	x	x	x	x	
XIV-4	(Gehaeft)	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	雑貨屋
XIV-5	(Volksschule)	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	村の小学校
XIV-6	(Bank)	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	銀行
XIV-7	Maria Anna	1901 1941	VII-3 Obertilliach	1921 1960	→	20 21	? S 59	(+) -	H-E E	? M	? -∞	嫁が来た時 1970	1958	喫茶店を経営
XIV-8	Antonia	1948	Heinfels/ Sillian	1969		21	-	-	-	x	x	x	x	雑貨屋
XIV-9	(Postamt)	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	郵便局
XIV-9-1	Anna Angelika	1924 1956	Birbaum Hermagor/ Unteresgail- tal	1946 1980	(←) von Niedergail ←	22 24	? S 56	- -	- -	x x	x x	x x	x x	食堂兼ペンション
XIV-10	Maria	1944	Wacht	1967	→	23	-	-	-	x	x	x	x	
XIV-11	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	税関
XIV-12	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	税関
XIV-13	(Hans)	1932	X-7	x	x	x	x	x	-	x	x	x	x	独身の男性の一人暮らし

1例 (IX-2) をのぞけば、村内と同じ谷の出身にかぎられている。

以上見たように、村人の通婚範囲はほぼ村内を出ず、その範囲を越えるわずかなケースでも、同じ谷を一日のうちに、徒歩で上り下りできる行程内にとどまっていた。

つぎに86件の、知りえた母親の生年と生まれた子ども数との関係を見ると、子ども数は1912年生まれの主婦までは子ども数10人以上が21件中9件と顕著だが<sup>8</sup>、それ以降は1例をのぞき10人以下。しかも1947年以降に生まれた主婦の、平均子ども数は約2.5人である。

## 2. パン焼きの習慣にかんする量的および質的資料

冒頭で述べたように、パンはある一定地域においては、形、素材において大差ないパンがつくられる。とはいえ、マリア・ルカウ村のパンは、どの家もまったく同じようにつくられ、同じ文化を持っているかといえば、細部では、家ごとに異なる様子を示している。では、パンの作り手である主婦が担うパンの文化は、誰から誰に伝えられて来たのだろうか。

マリア・ルカウ村のすべての世帯を、事情の許すかぎり<sup>9</sup>、設問項目にそって調査を行った。その第1回目は1981年である。その後数年をかけて、これを補足したものを表1-1として示す。これは1981年現在、パンを焼いている（または、焼いていた）主婦たちの基礎的データと、パン焼きにかんして、村人から得た回答を集計したものである。また、22年来機に応じて採取した、自由に語られた村人の口述<sup>10</sup>の抜粋を示し、この両資料から、パン焼きの継承方法の変化を捉えてみたい。

### 2.1. 1981年現在の、パン焼きにかんする表

1981年現在のパン焼きにかんするデータから、本稿に関係する項を示したものが、表1-

1である。これを表の列ごとにまとめると、以下のようになる。

#### 列1：「家番号」

総戸数：	92
居住中の戸数：	78
所帯数：	78

#### 列2：「主婦の名前」

主婦（独身で家を切り盛りする女性もふくむ）と姑の総数：	136
内、生存中の主婦と姑の数：	100人
主婦の存在する家：	75軒

#### 列4：「生地、生家」

100人の主婦のうち、村内生まれの主婦と姑の数：71人（71%）

#### 列9：「パンを焼いているか」

主婦のいる家75軒のうち	
パンを焼いている家：	42軒（主婦のいる家75軒に対する割合：約59%）
焼いていない家：	32軒（同じく40%）
不明：	1軒（同じく約1%）

#### 列10：「使用中のパン窯」

合計	43基	〔1軒の家で2基使用中1例 [XIII-1] をふくむ〕
内訳：		
電気のパン窯：	30；	薪燃料のパン窯：
1；		居間ストーブ：2；
二段式のパン窯：	7；	台所の電気のオープン：3

#### 列11：「誰にパン焼きを習ったか」

知りえた件数：	73
実母に習った：	43人（知りえた件数に対する割合：約59%）
姑に習った：	17人（同じく：約23%）
その他の人に習った：	12人（同じく：約16%）
料理書で覚えた：	1人（同じく：約1%）

列12：「最初のパン焼きの時期」

結婚前： 19人  
 結婚とほぼ同時： 22人  
 結婚の数年後： 22人  
 不明： 35人

列13：「最後のパン焼きの時期」

嫁が来た時： 11人  
 嫁がパンを焼き始めたとき： 8人  
 電気のパン窯を購入したとき： 8人  
 体力の果てるまで： 4人  
 (うち89歳でなお継続中：1人)  
 結婚直前： 1人  
 子どもたちが巣立ったとき： 3人  
 家を新改築の直前： 3人  
 他家へ再婚の直前： 1人  
 その他： 3人

列14：「電気のパン窯の購入期」

電気のパン窯の購入年と購入台数は、グラフ1のようになる。

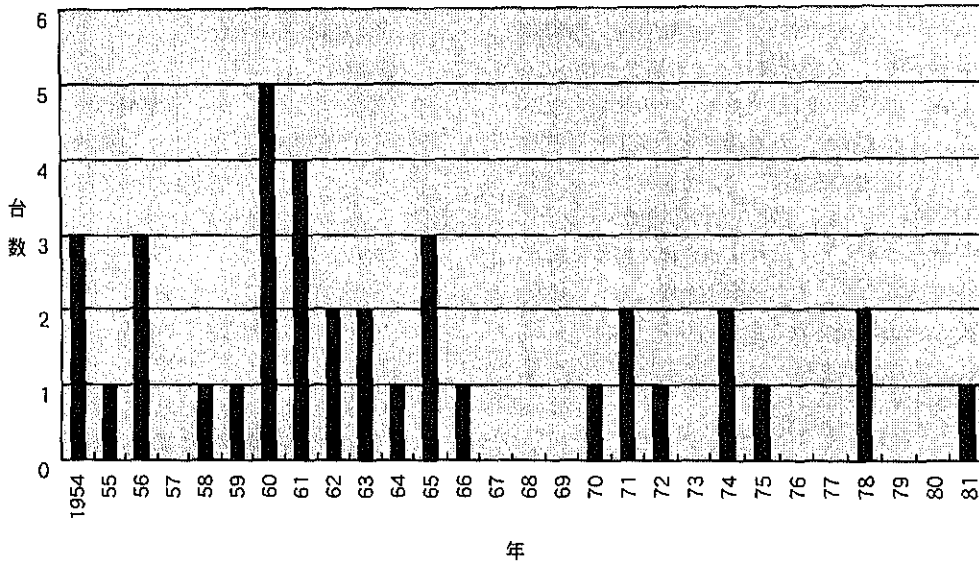
また、村に存在した電気のパン窯の台数の推移は、グラフ2のようになる。

2.2. 1981年現在の、パン焼きの継承にかんする人びとの口述

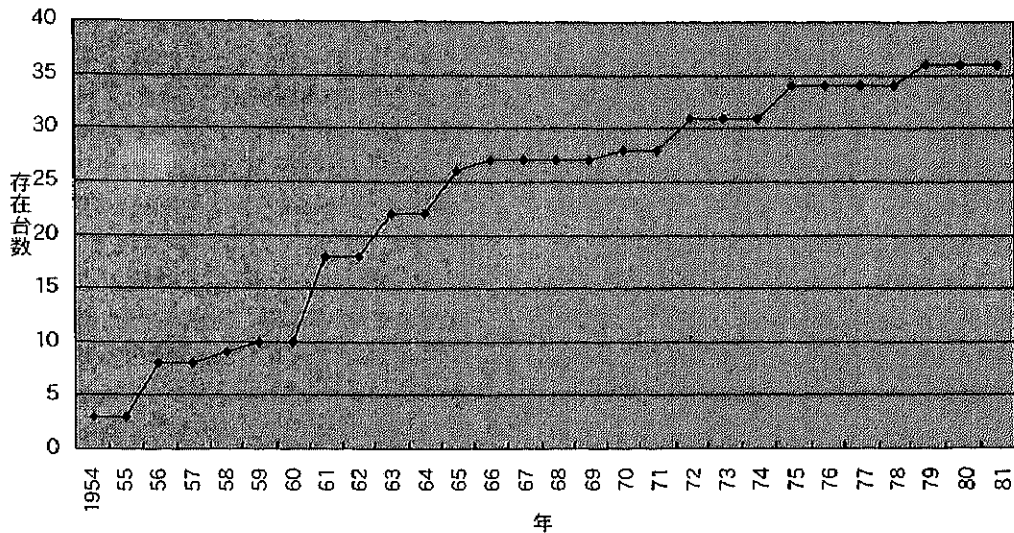
本稿冒頭で述べたように、パンは地域独特の質と形をもっている。それは家庭内において継承されることなしには、伝統として存続しえないものである。そのパンがどのように継承され、あるいはどのように断絶するののかを知るために、村人の口述の一部を記す。

2.2.1. V-3 (=表1-1家番号V-3, 以下同様) テレジア

マリア・ルカウ村のパンは、軒並ほとんど大差ない大きさ、重さ、素材でつくられる。即ち直径約25センチの円形、厚さ最大7センチ、重さ約1キログラム、素材はコムギ粉50%、ライムギ粉50%、生イースト〔市販品〕、水、塩、コリアンダー、フェネル、アニス、キャラウェイシードを混合した香辛料〔市販品〕である。年寄りのいる数件の家で、生イーストのほか、自家製のサワー種も併用してパンを膨らませる、という以外に差は、見られない。しかもそのパンには決まった名称がない。「このパンは何という名前?」と言う私の問いに、人びとは



グラフ1 電気のパン窯の購入



グラフー2 電気のパン窯台数推移

げげんそうな顔で言う。「これは“パンだ”」。さらに言う。「パンなんてどこだっておんなじよ」しかし、あるとき筆者が、テレジアにもらったパンをもって道を歩いていると、テレジアに出くわした。彼女はそのパンを一瞥してこう言った。「おや、あんた、私のパンもってどこへ行くの?」このように、どの家も同じはずの、だから名称さえ必要のない“パン”が、実は焼き手には見分けがつくのである。それゆえ、村のパンは、量産される規格品のようにおなじと見なすことはできない。

#### 2.2.2. IX-5 ヨゼファ

「パンなんてどこだっておんなじよ」と言っていたヨゼファが用事でアンナ (VII-1) の家に来た。アンナがパンをこね、丸めるところを、筆者は見ている最中だった。ヨゼファはいつときそれを一緒に眺めて、言った。「他人のパン焼きをじっくり見たのは初めてだ。なるほど、ちがうもんだねえ」

#### 2.2.3. IX-3 フリーダ

「パン焼きをマリア (嫁) に教えたのは私 [姑]。みっちり教えたので、マリアはよくでき

る。でも、一度だけ妙なことをしたの。突然細長いパンを焼いた。私は「百姓のパンというものは、代々丸いと決まっているんだ。細長いパンなど気持ち悪い。二度とこんなことをするな」と叱った。その後はまた教えた通りにやっている」

#### 2.2.4. III-3 ヨゼファ

「パン焼きは実家にいるとき、母にならっていたから、知っていたんだけど、嫁入り当時、姑は焼かせてくれなかった。薪のパン窯が壊れたとき、当時まだ自家発電だったけど、夫は電気のパン窯を買った。姑は大反対だった。電気になってから、やっと私にパンを焼かせるようになった。姑は電気の勝手が分からなかったからね。でも、自分のパンだけは自分でこねて、まるめて、焼くときだけ、私にやらせた」

#### 2.2.5. III-2 アンナ

「結婚 [1949] してから、電気のパン窯を買った1960年まで、パンは姑が焼いた。電気のを買ったとき、“電気のことばよう分からんから、お前が焼け”と言って、私にまかせるようになった」。まったく同様の話が、このほかIII-

3, およびI-1, III-2, III-4, VII-2, VIII-4, X-4, X-5にもある。

#### 2.2.6. XI-3テレジア

「姑はいなかったから、結婚するとすぐ私がパンを焼いた。パン焼きは実家 [V-3] の母に習った通りにしている」[同様の例はXIII-3マリア1918年生まれ、にもある]。この他、「姑がすでに年老いて、身体不自由だったので、結婚後すぐにパンを焼き始めた。実家の母のとおりになっている」というケースもある [I-1マリア]。

#### 2.2.7. V-3テレジア

「パン焼きは姑に習った。姑は一通り教え、私が出来ようになると、もうあとは全部私まかせ。どんなに子どもを抱えて忙しくても、少しも手伝ってくれなかった。姑は終日刺繍三昧で明け暮れた。パンはうまく焼けたと褒めてくれたけど」

#### 2.2.8. III-1テレジア, VIII-4マリア

「母親が病弱だったから、実家で14歳からパンを焼いていた。その後村の修道院で働いた。その修道院のパン窯は二段式で、婚家と同じタイプだった」

#### 2.2.9. XII-1モニカ

「パン焼きなんて誰にも習わなかった。本【料理書】を見ればできる。簡単よ」

#### 2.2.10. VII-1アンナ

「うちのパン窯は地下室にあったが、戦争中に壊れてしまった。折悪しく修理が出来ない。やむなく居間ストーブで焼いてみることにした。ところが、何しろ、それ以前にこのストーブでパンを焼いた人がいないから、薪を何本くべればいいのか、どのくらいの時間それを燃やせばいいのか見当がつかず、苦労した。何度やっても焦げすぎたり、生焼けだったり。とうとう居間ストーブで焼くのをあきらめてしまっ

た」

### 3. パン焼きの継承経路にかんする考察

マリア・ルカウ村のいわゆる“パン”は、他の地域とは区別される特徴をもっているが、村内では、どの家のパンも一見同じようである。しかし子細にみると、焼く技術およびパン焼きの過程、使われる設備、道具は、その家ごとに多少のちがひがある。では、こうしたパン焼きにからんで生じる文化は、誰から誰に伝えられるのか。その継承には一定の経路が存在するのか、あるいは継承が断絶するとすれば、それはどのような条件下に起きるのか。パン焼きにとりもなう文化の継承と断絶という問題を、以上挙げた資料をもとに考察してみたい。

本来、パン焼きというものは、他の家事同様、実家で生育する過程において、実母の手伝いをしながら、自然にある程度は会得できるものである。しかし、その実際は、結婚して、婚家に入って初めて行われるのが一般的である。そのさい、実母に習ったものが、結婚後婚家で継承されるのか、あるいは婚家の事情に従って変えられてしまうのか。さらに、婚家の姑から嫁に継承されることもあるのか。パンにからむ文化は、どのような継承経路をたどるのか。これを明らかにするために、まずパン窯のタイプについて説明する。というのは、このパン窯が、後述するように、パン焼き文化の継承経路をとらえるための鍵を握ると思われるからである。

#### 3.1. パン窯の類型

マリア・ルカウ村のパンを焼く設備、すなわちパン窯には、5種類のタイプがある。

1は、新石器時代からその原形がヨーロッパに存在していた、最も単純なパン焼き専用の窯である。本稿では単に「薪のパン窯」と呼ぶことにする。内部の床は長径約2メートル、その上部に最大高さ約1.5メートルの円天井がある。天井、床ともに耐火レンガを張り、その外部は

粘土、石でかためたもので、農民が自分で、家屋の内部に築くのが伝統であった。そのため、その大きさ、設置場所、構造など、家ごとに異なっている。燃料を焚く空間とパンを焼く空間とが同一の構造である。すなわち、パン窯の中で薪を燃やし、十分な熱を得られたところで、その焔をすべて掻き出し、こんどはそこへパン生地を並べ、密閉して、窯の内部の余熱だけで1時間焼く仕組みである。構造は単純であるが、焼き方は非常にむずかしい。パン窯の大きさ、内部の構造を考慮し、また焼くタイミングなどにより、余熱の加減をしなければならぬ。失敗すれば、2週間から1ヶ月分のパンが食べられなくなってしまう。これは食糧の乏しい自給自足時代には、深刻な影響があった。このパン窯でパンを焼くことは、食うや食わずの時代には、もっとも厳しい作業のひとつであった。

2は、居間のストーブを兼ねたパン窯で、燃料は薪を用いる。パン窯兼居間ストーブは、大きさがほぼタタミ1枚分のかまぼこ形、構造は上記1のパン窯と変らないが、居間にあるため、外部は体裁よく漆喰やタイルで仕上げている。ストーブ兼用のパン窯は、比較的小規模の農家や、小さい家に主に設置されていた。扱い方は薪のパン窯と同様である。

3は、2段式のパン窯でこれも燃料は薪。1930年代後半に登場してから、電気のパン窯が現れるまで、愛好されていた。内部は耐火レンガ製。中仕切りによって上下二段の空間にわかれ、下段で薪を燃やすと、熱が上段にも伝わるよう、仕切りのあいだにすき間がある。1の旧来型にくらべ、燃焼部を二段にすることで、設置場所の空間の節約、および温度計つき、という長所がある。この窯は、部品が規格品なので窯屋に造らせた。温度計がついているので、薪のパン窯に比べ、温度が数値でわかるという利点があるが、それでも焼くタイミングをつかむのはむずかしい。

4は、電気のパン窯。長方形、4脚付き、大きさはタタミ1枚弱。温度計がついている。村

に電力が来てから、一気に数を増やした。内部は、村で標準の1個約1キロの“パン”が6個一度に並ぶ面積がある。大量生産される規格品で、温度、湿度の調整ができるうえ、いつでも加熱が可能なので、説明書どおりにすれば上手に焼くことができる。

5は、電気の台所オープン。都会の一般家庭の台所で見られる、各種のオープンと大差のないもので、マリア・ルカウ村の“パン”が1個焼ける。小家族の家庭で使われている。条件は4と同様、火加減は難しくない。

### 3.2. パン焼きの継承経路

パン焼きの継承経路を知る最も直接的な質問は、表1-1、列11の「誰にパン焼きを習ったか」というものである。その回答の59%が「実母」という答えである。姑に習った人は23%にすぎない。しかしこの数値をもって、パン焼きは実母から娘へ継承される傾向にあったと、判断できるだろうか、検証しなければならない。

#### 3.2.1. 実母にパン焼きを習ったケース

パンを焼く〔焼いた〕主婦たちは、表1-1、列12によると、必ずしも結婚と同時にパンを焼き始めるわけではなく、結婚前にすでにパンを焼いていた例、あるいは結婚後年月を経てから、初めてパンを焼く例など、さまざまである。「実母に習った」とする人びとを、表1-1から抜粋し、結婚当時の婚家のパン窯のタイプ、および最初のパン焼きの時期と重ねて見ると、以下の表1-2のようになる。この表から、「実母に習った」とする人の理由を明らかにしたい。

##### 3.2.1.1. 表1-2の実母にパン焼きを習った人びとへの考察

###### 3.2.1.1.1. 電気のパン窯

電気のパン窯は、現代の教育を受けた女性には、上手下手の差異はあれ、窯の扱い自体はむずかしいものではない〔参照2.2.9.〕。実

表1-2 実母にパン焼きを習った人びとの、結婚当時の婚家のパン窯

注：表中の記号は表1-1，注を参照のこと。

家番号の後のアルファベットは主婦の頭文字

	電気のパン窯	薪のパン窯	2 段式パン窯	居間ストーブ	電気の台所オーブン
該当する	I-1M ∞	III-2A* ∞	III-1 A ∞	II-1J* ?	II-2C ∞ と姑の死後焼く
家の	V-2J ∞+_	III-2P* ∞	III-1 T ∞	I-3H* ∞	VII-2F ∞
主婦	VI-3M ∞	<u>III-3J ∞+</u>	結婚前も同様の窯	IX-2J ?	IX-1T パンは焼かない
	VI-6H ∞+	<u>III-4M ∞+</u>	IV-2R* ∞+	XI-3T ∞, S:-	
	VIII-1J ∞+	<u>IV-1R ∞+</u>	VIII-3M* ∞	XIII-2A ∞, S:-	
	VIII-3A ∞+	IV-3K ∞, S:-	IX-3F* ∞	<u>VI-4aJ ∞, S</u>	
	IX-6M ∞	V-1P ∞, S:?			
	XI-1M ∞	VI-6a ∞ [VII-1A* ∞]			
	XI-2T ∞	VII-3J* ∞			
	XI-6R* ∞	VIII-2A ∞, S:-			
	XIV-7A ∞	<u>VIII-4 ∞+</u>			
		<u>IX-6A ∞, ∞+</u>			
		XI-2A*			
		XIV-7M ?			

母のパン焼きのほか、料理書や、学校時代、家庭科で習ったことを、そのまま応用できるからである。それゆえ、嫁入った当時、婚家に電気のパン窯がすでにあった場合は、原則的には嫁がすぐにパンを焼ける。その場合は、嫁の実母のパン焼きがおのずと婚家に導入される。具体的に言うと、結婚と同時に、あるいは結婚前からひきつづき、パンを焼いた7件の場合、実母のパン焼きが継承された。また、結婚数年後に初めてパンを焼いたケースでは、姑の代に電気のパン窯が導入されており、嫁が来た後も、電気で姑がパンを焼きつづけたことを示している。しかし、その後嫁が焼くようになったとき、姑の方法は嫁には継承されなかった。電気のパン窯は嫁にはむずかしいものではないから、姑にパン焼きの全工程を習う必要がないのである。電気のパン窯では、必然的に実母のパン焼きが婚家に導入されるとみなすことができるだろう。

### 3.2.1.1.2. 薪のパン窯

つぎに、嫁入り当時、婚家に伝統的な薪のパン窯があったケース15件を見る。このうち、\*印のついた5件は、当家に生まれ、家督を継いだ娘である。このとき、実母のパン焼き文化が継承されるのは当然である。また結婚当時、姑が当家にいなかった2件 [S:-] においても、当然実母のパン焼き方法が婚家に導入される [参照2, 2, 6.]。その他、子細不明 [?印] の2件は、考察の対象から除外する。VI-6aは、実家と婚家のパン窯の大きさがほぼ同じ [パン12個分の大きさ] だったという。結婚後すぐにその窯でパンが焼けた理由が見いだせる。この場合も、姑でなく、嫁の実母のパン焼きが継承された。下線付きの5件は、いずれも実母に習ったが、婚家では姑がパンを焼きつづけたという点に注目しておきたい。そしてこのうちのIX-6aを除く4件は、電気のパン窯導入を契機に、姑と嫁がパン焼きを交代したのである [参照2.2.4. および2.2.5.]。このケースでは、姑は生まれて初めて知った電力というものについてい



けず、パン焼きから全面撤退せざるをえなかったこと、また、嫁は姑にならわなくてもすぐにパンを焼けたこと、その場合も実母のパン焼き方法が導入されたことを示している。以上はどれも、実母のパン焼きが継承された必然的理由をもっている。しかし残る1件IX-6Aはこれに該当しない。この場合は、実母に習った嫁が婚家に入った後も、姑がパンを焼きつづけ、後になって嫁が焼くようになったが、当時はまだ電気のパン焼き設備はなかったという。嫁は姑の使用していたパン窯を引き継いで、パンを焼き始めたという。このように、婚家が薪窯の場合にも、実母のパン焼き方法が実際に継承されたかどうかは、疑問の余地がおおいにあるが、ここでは保留し、3.2.3.で再び言及する。

#### 3.2.1.1.3. 2段式のパン窯：

III-1Aには、姑はすでにいなかった。III-1Tは、結婚前働いていた修道院と、婚家のパン窯が同じタイプだったため、姑から教わらなくともすぐにパンが焼けたので、姑には習う必要がなかった。そのため実母のパン焼きが婚家に導入された。また他の3件は、実家の跡を取ったので、これも当然実母のパン焼きが継承された。以上、このパン窯にかんしては、実母のパン焼きが継承されなければならなかった必然的理由が、すべてに見いだせる。

#### 3.2.1.1.4. 居間ストーブ：

知りえた6件のうち、2件は実家の家督を継いだ家付き娘のため、実母のパン焼きが継承された。また他の2件は、結婚当時婚家に姑はいなかった。以上の4件は、実母のパン焼きが継承される必然的理由がある。また、不明の1件は検討から除外する。残る1件、VI-4a]は、村外へ奉公に出て、パンを焼いた経験がある。その嫁が結婚当時、姑は54歳。姑は1年ほどパンを焼き、その後嫁がパン焼きの仕事を「受け継いだ」(uebernehmen)という。このケースでは、嫁の実母のパン焼き文化が継承されているかど

うかは疑問の余地がある。これについても3.2.3.で言及したい。

#### 3.2.1.1.5. 電気の台所オーブン

II-2cのケースでは、嫁が結婚当時、姑はすでに86歳であったが、なお薪のパン窯で、90歳までパンを焼き続けた。その姑が亡くなった後、嫁は薪のパン窯を使わず〔壊れてしまったので〕、台所の電気オーブンで、パンを焼いた。その場合「実母のようにした」と言う。XI-1Tは、夫が町でトラックの運転手をしている、給与生活者である。実家で母親のパン焼きは見覚ええたが、婚家で日常的にはパンを焼かないし、姑もいない。VII-2Fは、姑は53歳と若く、まだパンを焼ける年齢であったが、嫁は結婚にさいし、電気のオーブンを婚家に持ち込んだ。姑は、電気のオーブンは経験がなかった。嫁はこのオーブンで結婚と同時にパンが焼けた。姑の使用していた薪のパン窯はそのまま放置されている。この場合も嫁の実母のパン焼きが導入された。以上どれも、必然的な理由から、実母のパン焼きが継承されたことが分かる。

#### 3.2.1.2. 実母に習ったケースのまとめ

以上、パン焼きを「実母にならった」とする主婦たちと、嫁入り当時の婚家のパン窯との関係から、次のことがわかる。

実母に習ったとする人びとは、実家の家督を継ぎ、実家に残った、または、婚家に姑がいなかったのである。この場合は実母のパン焼きを継承せざるをえなかった、必然的な理由によるものである。あるいは、電気のパン窯や電気のオーブンが婚家にあつたり、嫁がみずから電気のパン焼き設備を持ち込んだケースで、実母のパン焼きを見覚えていれば、応用ができた。言い換えれば、実母のパン焼きが継承されたのは、電気のパン窯だったからである。さらに、電気のパン窯以外でも、結婚前に使用していたパン窯と同じ規格サイズの2段式の窯が婚家にあつた場合は、姑に習う必要がない。一つ屋根の下

に暮らしても、姑のパン焼きは継承されないの  
である。

ところで、ここで注目すべき点は、嫁が来た  
後も、パンを焼きつづけた姑がいたこと（参  
照・表1-2下線の6例）、しかしそのうち4  
例は電気のパン窯導入とともにパン焼きから撤  
退したことである。もし、電気のパン窯が導入  
される以前に、パンの焼き手が姑から嫁に交代  
したとすれば、嫁は実母のパン焼きを踏襲する  
ことができたのだろうか。電気のパン窯でパン  
を焼くことは、難しくないからこそ、姑から教  
わる必要がなかっただけで、他のタイプのパン  
窯であったなら、状況は異なっていたのかも知  
れない、という疑問が残るのである。

そのため、次にパン焼きを「姑に習った」と  
回答した人びとを検討してみる。

### 3.2.2. 姑にパン焼きを習ったケース

姑にパン焼きを習ったとする主婦たちの、結  
婚当時の婚家のパン窯を表1-1から抜粋し、  
以下の表1-3のようになる。比較のために実  
家のパン窯も併記する。

表1-3 姑にパン焼きを習った人びとの、結婚当時の婚家のパン窯

注：表中の記号は表1-1と1-2を参照のこと

	電気のパン窯・実家の窯	薪のパン窯	2段式のパン窯・実家の窯	居間ストーブ・実家の窯	台所オープン
該 当 す る 家 の 主 婦	IV-1M ∞+ .	I-2E ∞+ H	IX-3M ∞+ E	V-1M ∞+ .	該 当 者 な し
	X-3A ∞+ -	I-3E ∞+ ?		XI-3A ∞+ E	
		III-2A ∞+ H			
		V-3A ∞+ H			
		V-3T ∞+ Z			
		VII-2E ∞+ H			
		X-4H ∞+ ?			
		X-5A ∞+ H			
		X-8J ∞+ H			
		X-8H ∞+ H			
		X-18E ∞+ ?			
		X-19M ∞+ H			

### 3.2.2.1. 表1-3のパン焼きを姑に習った人び とへの考察

#### 3.2.2.1.1. 電気のパン窯

婚家に電気のパン窯があれば、前述のとおり、  
実母のパン焼きが婚家においても継承された可  
能性の高いケースであるが、この2件は、実母  
がパンを焼いたことがないので、姑にパン焼き  
を習ったという。つまり、料理書だけでパンが  
焼けるようになった人（参照2.2.9）もいる一方  
で、たとえ電気のパン窯であっても、実母がパ  
ンを焼かなかったケースでは、姑に習う例もあ  
ったことが分かる。そして2件とも、嫁は結婚  
の数年後に、はじめてパンを焼いたことに注目  
しておきたい。

#### 3.2.2.1.2. 薪のパン窯

ここで特筆すべきは、すべての人に共通して  
いることが、結婚の数年後にパンを焼きはじめ  
たことである（1-3Eのみは見習い中で、姑  
がまだ焼いている）。実家のパン窯については、  
不明3件、2段式のパン窯1件、他はすべて薪  
のパン窯である。すなわち、実家が薪のパン窯  
であれ、その他のパン窯であれ、婚家が薪のパ  
ン窯であった場合は、姑に習った、と見てよい

であろう。

### 3.2.2.1.3. 2段式のパン窯

婚家は2段式、実母は電気の窯を使用している。すなわち、実家の電気のパン窯から婚家の2段式のパン窯への移行の場合、実母がパンを焼いているにもかかわらず、姑に習った。嫁にとってパン窯が2段式から電気へ移行した場合は、実母のパン焼き方法が継承されるが、その逆に、旧式の窯への移行の場合は、姑に習うのである。ちなみに、その姑が2.2.3のフリーダである。フリーダによれば、嫁は細長いパンを焼き、姑に修正された。実は、嫁の実母アンナが、電気の窯で細長いパンを焼いているのである。

### 3.2.2.1.4. 居間のストーブ

1件は、実母がパンを焼いていなかった。婚家で姑にパン焼きを習うのは必然である。他の1件は、実母は電気のパン窯を使用しているので、パン窯が旧式のものへ移行したケースに当たる。そのため姑に習ったわけである。

### 3.2.2.1.5. 台所のオープン

該当者がいないのは、台所の電気オープンが村に導入されたのが1970年代で、まだ年月が浅く、普及していないことを示している。

### 3.2.2.2. 姑に習ったケースのまとめ

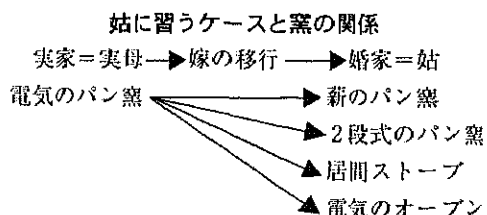
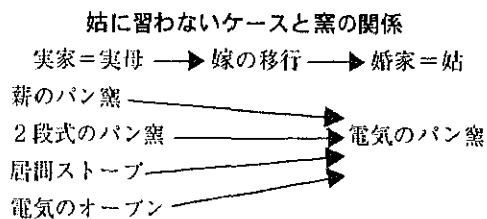
姑に習ったという人々は、婚家と実家のパン窯が異なるタイプで、しかも電気のパン窯をもつ実家から、旧式のパン窯をもつ婚家へ移行したケースに見られる。そしてその場合、数年に及ぶ見習い期間を経て、パン焼きが姑から嫁へ移行したことが分かる。

### 3.2.3. パン焼きの継承経路にかんする考察

嫁の実母がパンを焼いていた場合、嫁が婚家でも実母のパン焼き方法を継承する条件は、必然的理由を持つケースをのぞくと、婚家が電気のパン窯を持っていたり、嫁が結婚にさいし、

そのパン窯を持ち込んだ場合である。しかし、嫁の実母がパンを焼いたことがない場合は、結婚後に姑にパン焼きを習う。

これを図式にすると以下ようになる。



一つ屋根の下に暮らしても、嫁の婚家が電気のパン窯をもつならば、嫁と姑との間に、パン焼きを「教える?教わる」の関係が発生しない。姑のパン焼きは嫁に継承されないのである。言い換えれば、実母のパン焼きが継承されたのは、電気のパン窯だったからである。この窯はグラフー1に見るように、1954年に初めて購入されて以来、60年をピークとして、1981年まで数を増やしてきた。その台数推移はグラフー2の表すところである。1981年現在、村にある電気の窯は36台に達している。この数は、パンを焼いている家の総数44軒の約82%にもなる。電気の窯がこのように多数使用されているため、実母に習ったとする主婦が多いのである。

しかし、村にまだ電気がなかった1954年以前は、上記の理由は、当てはまらないことになる。すると、実母に習ったパン焼き方法が婚家で継承されるのは、1954年以降の現象にすぎない、と言ってもよいだろう。さらに、2段式という、規格サイズのパン窯がはじめて村に出現したのは、筆者の調査によると1936年からである。こ

の規格サイズの窯は、同じ構造と大きさをもつ窯なので、一度焼き方を会得すれば、他家の窯でも、同じタイプなら同じように焼ける。しかし1936年以前となると、村にあったのは、薪のパン窯と、やはりほぼ同じ構造をもつ居間ストーブのみである。この2種の窯は、規格品ではなく、農民が自分で築くのが通例だったので、家により、大きさ、窯の癖、設置場所などが実にさまざまである。ということは、この2種の窯の場合は、それぞれ異なる条件下でパンを焼かねばならない、ということである。その上、これらの窯には、パン焼きに必要な温度計もついていない。どのように、パン焼きに適した温度を得るか、どのようなタイミングで窯の襖を掻き出し、どの程度窯の内部を水拭きすればよいか、などはすべて経験知によるものである。たとえ実母の方法を見覚えていたとしても、窯が異なるとパン焼き技術は白紙状態に戻ると言っても過言ではない。嫁が婚家の窯でパンを焼けるようになるには、その窯を熟知する人、つまり姑から習わなければならなかったと推測される。

ひとつの例を挙げよう。テレジアの家V-3は、村でただ1基となった薪のパン窯を使用している。その窯で彼女は2週間ごとにパンを焼いている。その窯はテレジアが嫁に入る前、1949年に、隣家の主人が造ったという。それ以前の窯がこわれてしまったそうである。テレジアはパン焼きを姑に習ったという[参照・2.2.7.]。しかし彼女の実母、X-8ヨゼファは、89歳になっても嫁を従えて、まだ2段式の窯でパンを焼いている。ヨゼファはサワー種[前回のパン焼き前に取りのけておいた、パン生地の一部]と市販のイーストでパン生地を発酵させ、丸めたパン生地には包丁で川の字のような切り込みを入れ[形よく膨らませるため]、パン布巾にはトウモロコシ粉で打ち粉をする習慣である。しかしテレジアは、ヨゼファの実の娘で、同じ村内に生活しているにもかかわらず、イーストだけでパン生地を発酵させ、丸めたパン生

地には肉刺しフォークで点状の穴を数ヶ所につけ、パン布巾にはライムギ粉で打ち粉をするのである。テレジアの姑がそのようにしていたからだという。1981年にその姑が亡くなった後も、その習慣を変える気配さえない。

このように、2段式のパン窯をもつ実家から、薪のパン窯をもつ婚家へ入ったテレジアは、実母が村に在住し、しかも実によくパンを焼けるにもかかわらず、姑に習ったことを自認し、実際そのようにパンを焼きつづけている。彼女が姑にパン焼きを習ったのは、実家とパン窯が異なるためであり、しかも薪のパン窯という、技術的にもっとも難しい窯だったからであろう。すでに村でただ1基となってしまった薪のパン窯であるが、1936年以前は村のすべての家にあった。その当時は、実家から婚家へ移り住んだ嫁は、テレジアのように、婚家のパン窯を前にして、姑から実地にパン焼きを教わったはずである。なぜなら、経験なしに薪のパン窯でうまくパンを焼くのは、至難の業であることは、VII-1アンナの語るとおりである[参照・2.2.10.]

結婚の数年後[∞+]に婚家でパンを焼きはじめた嫁は、婚家で姑にパン焼きを仕込まれたケースが多い。3.2.1.1.2. および3.2.1.1.4.で考察を保留した2例(IX-6A, VI-4aJ)も、姑のパン焼きが継承された可能性が大いにあると思われる。姑のパン焼きを数年見習い、その後パンを焼き始めた嫁は、パン焼きの技術だけでなく、生地の原料となるムギやマメの配分、発酵剤[サワー種、イーストなど]や、香辛料の種類、こね上がった生地の表面につける十字の印、生地につける切り込みの形、生地をパン窯に入れるときの儀礼、使用する道具、設備など、すべてを継承するのである。薪のパン窯時代には、女が嫁ぐと、実母のパン焼き、およびその文化は断絶し、婚家の文化が伝えられると推定してもよいだろう。すなわちパン焼きの文化は、婚家のパン窯をめぐる、それにかかわる女達の間で、代々継承されてきたとみることができよう。

#### 4. 結び

薪のパン窯でパンを焼いていた時代には、パン焼きにまつわる文化は、パン窯と密接に関係していた。パンを焼くために不可欠の設備であるパン窯が、嫁入りによって実家のものから婚家のそれへ変化すると、実母から継承されたパン焼きの文化も同時に断絶し、婚家の姑の文化が新たに植え付けられ、それが次世代へ継承された。すなわち、パン焼きの文化は、婚家に据え付けられた一つのパン窯をめぐって展開し、それに支配されるものであった。その文化は、血縁間の継承を遮断し、パン窯を使用した女から女へと、代々継承された。パン焼きの伝授にさいしては、技術だけでなく、こね上がった生地を描く十字の印の形まで、また、折りのタイミングまでもが、技術とともに伝えられた。パン焼きは、最重要な家事であるばかりか、パンを主たる穀物食とする人々にとっては、命を養う食べ物の中の食べ物をつくる仕事である。それゆえに、そのパン作りの過程には、要所々に小さい儀礼が現れる。そのさいの仕草、文言にいたるまで、姑から嫁へ、そっくり継承されたのである。言い換えれば、パン焼きの文化は、実母から娘への系統をたどらず、婚家の一つ窯をめぐって、姑から嫁へ代々継承された。パン焼きは失敗は、かつては生存そのものを脅かすほどのものであったからこそ、嫁が来たのちも、パン焼きは経験ある姑の領域に長く留まり、数年の伝授、教育期間を経て、ようやく嫁に譲られたのである。たとえば嫁がパンを焼く知識があっても、体のきくかぎり、自ら焼くことにこだわった姑の精神的背景には、近代化以前の厳しい自給自足の暮らしがあったと思われる。

電気のパン窯の導入で、その継承経路は一変した。実家のパン窯の如何にかかわらず、婚家での電気のパン窯は、外来の嫁が直に支配できるほどの普遍性を備えている。したがってそこには、姑の関与の余地はもう残されていない。実家で多少習った実母のパン焼きの知識だけで

十分である。ゆえにおのずと、実母の文化がもちこまれる結果となる。従来、婚家にあつて姑のパン文化に従って生きた嫁は、電気の導入以来、パンという生活の根幹部分において、姑から解放されたのである。薪のパン窯は、17世紀に建った婚家の家屋とともにあった。代々の嫁はこのパン窯に支配されてきたといっても過言ではない。それに比して電気のパン窯は、外の世界から到来した新しい設備である。これを使いこなす嫁は、もはや婚家に不動の位置を占めていた、薪のパン窯に代表される、婚家の諸々の文化からも解放された。嫁と姑は対等の関係、ひいては、電気でパンを焼く嫁は、近代化の象徴とみなされるようになった。見方を変えれば、電気という近代化の原動力は、旧来の姑のパン焼き権と、パン焼き文化の伝統を破壊してしまったとも言えよう。時代の変化につれて、誰にも習わず、料理書を片手に、簡単にパンを焼ける人々がふえつつある。だが、料理書には、こね上がった生地の表面を水で撫でつけ、そこにかくかくの十字を描き、こう唱えよ、とは記されていない。

#### 註

- 1 人口が一定していないのは、村の子弟が14歳から村外の学校へ入学し、寄宿生活をし、週末だけ帰省するためである。
- 2 Kranzmayer, Eberhard (1958): Ortsnamenbuch von Karnten 2. Teil, Klagenfurt 1958, S. 141.
- 3 Neumann, Dieter (1977): Das Kaerntner Lesachtal-Werden und Wandlungen einer bergbaeuerlichen Kultur- und Wirtschaftslandschaft. (Das Kaerntner Landesarchiv 6) 3.unveraeanderte Aufl. Klagenfurt 1977, S.21.
- 4 Mittlere Monats- und Jahrestemperatur, Nr. 906, angeboten von der Hydrographischer Dienst, Amt der Kaerntner Landesregierung.
- 5 Schnoegl, Kurt: Durchschnittliche Tagestemperaturen, ausgerechnet nach Abmessungen um 7, 14 und 21 Uhr - Maria

- Luggau. Hausarbeit. Maschinenschriftlich. (Aus der Ortskundliche Stoffsammlung der Volksschule Maria Luggau.)
- 6 Neumann (1977): S. 16.
- 7 Agnes, Haus XII-2 の談話。1981年採取。
- 8 August, Haus I-1 の談話。1978年採取。
- 9 電力の導入期は村の中心地では1954年、その後数年かけて村の全域に普及した。
- 10 とくに1996年ヨーロッパ連合加盟以降は、麦作は壊滅状態にある。
- 11 Tiefenbacher, Thomas: Die Entwicklung der Luggauer Bauernhoefe (handschriftlich). および舟田詠子 (1986): 「アルプスの谷に亜麻を紡いで—オーストリア, マリア・ルカウ村の人びと」筑摩書房 1986年, 表「マリア・ルカウ村の農家の細分化」.
- 12 伝統的には長男が跡取りになったが、現在は子供たちの希望で定められている。あるいは息子ではなく、娘夫婦があとをとるケースもある。
- 13 跡取りの兄弟、姉妹らが家に居残る場合、保証される権利は、「未婚での居住権」"Wohnrecht im ledigen Stand" と表現される。跡取り以外の者が所帯を持てば、生計を維持できずに、生活補助をうけることが必至であるから、役所がそれを許さなかった、と村人は説明する。Marianne XII-1 (生年1920年) の談話、2000年採取。
- 14 たとえばHaus I-1の場合、当家の家系図によると、1706年から1956年までの250年間に、代々10人の嫁が来たが、村外からはただひとり、南チロル出身者が1735年に嫁入っているだけで、他はすべて村内からである。
- 15 Leopold XIV-2 談話。2000年採取。
- 16 しかし1990年頃以降は、村人の行動範囲の広がりから縁が結ばれ、嫁はさまざまな土地でからやってくる。一方で、嫁のいない40代以上の跡取りが2000年現在9人もいることが、村の問題になっている。
- 17 外来の未知の人物、ことに「調査」にたいする警戒心と誤解は、山岳の閉鎖的社會では避けられない状況である。ほとんどの村民の、日本人という、村民には見慣れぬ外見をもつ筆者と、初めて話をかわす不安は、十分斟酌すべきである。さらに、父権制度の残る社會で、女性の調査者はいっそう不利である。そのため20年以上に及ぶ調査にもかかわらず、いまだに調査が不可能なケースもある。
- 18 インフォマントの談話は、主として筆者との対談形式をとり、すべて記録された。しかし1984年以前においては、もっぱらインフォマントの面前での筆記による記録、録音は行われていない。これは、話題がプライバシー?に立ち入るため、村人の警戒心を考慮する必要があったからである。その談話は、筆者がその夜に日本語で書き起こすという方法をとった。記憶に頼る場合、母国語のほうが内容が正確に記録できるからである。これは後に高地ドイツ語に逆翻訳し、Times New Roman の字体で書き、ドイツ語からの直接の書き起こしとは区別した。その際、ウィーンのPhonogramm Archiv der akademischen Wissenschaften の Herr Dr. Wilfried Schabusのご厚意により、筆者の表記の誤りが正された。
- 1984年以降は、筆者の意図に協力的なインフォマントの談話は、録音が可能となった。すべての録音は高地ドイツ語、courier の字体で書き起こした。しかし村、あるいはその地方においての、パンなど生活文化にかんする独特の表現と専門語は、語られた方言どおりに表記、その語に当たる高地ドイツ語、およびその語源を付記した。