

食はマレーシアにも在り

山 影 進

借家を捜すあいだ宿泊したある古いホテルの日曜日のランチはいつもチキンカレーだった。牛肉ではなく鶏肉を使うとはけちなホテルだ、と悪口をいていたのだが、これがとんでもない思い違いと判ったのは、ホテルから食へに出かけた夜店のビーフカレーがチキンカレーの半値ほどだという事実に気付いた時だった。私の舌（と鼻？）の異文化接触はこのようにして始まった。

マレーシアの主要3民族のうち少数民族はインド人だ（11%）。彼らの多くは南インドからゴム・プランテーションの労働者として来たので、この国のインド料理は南インド風が主流だ。30センチ・メートル平方ほどに切ったバナナの葉の端に、まず芥子種をそのまま入れた野菜の煮付けなどを4種類、ひとつかみずつ盛り付ける。それから中央にパサパサの飯の小山を築き、その上にカレーで煮た肉を適当に盛って、最後にウコンの黄と唐辛子の赤とで色付いたカレー汁をドボドボとかける。家庭では肉は山羊を使い、鶏はごちそうだ（もちろん牛は食べない）。また、魚はサバやサメも使うし、野菜だけでも油をたっぷり用いるので旨い。具の種類によっても調理法によっても香辛料の配合は大きく変わり、材料と方法の組み合わせで無限の味と匂いが作り出される仕組みだ。従って、インド料理の場合、一番美味なのは香辛料を吟味する家庭料理だ。家ごとに違う味を持っているし、レストランではあまり見かけないレンズ豆のスープも食べられるので、招かれると喜んで出かけたものだ。

中国人は全人口の35%だが都市部に集中しているので、チャイナ・タウンを思わせる町が多い。彼らのほとんどが嶺南出身であり、その地方の料理といえば当然粵菜だ。ところが私の期待に反して、マレーシアの中国人家庭では日常は単調な蒸し料理や炒め料理を食べている。そして、週末になると一家眷族大挙してレストランに出かけるので、町中のレストランは大円卓を囲む家族連れで

大変な混み合いようとなる。一言に粵菜というが、一膳飯屋は福建、海南が多く、レストランは広東、潮州が多い。「食は広州に在り」と称される広東料理の醍醐味は最低8人集まらなないと味わえないが、名物の粥や点心は路端の小店でもひとりで楽しめる。朝起きたら、生姜の効いた魚生粥で胃を眼覚めさせ、昼になれば研究室の仲間と香片茶を飲みながら水晶焼売をつまみ鶏足をかじれば話に花が咲く。晩には、友人家族と誘い合って雪菜スープに鴨のロースト、草魚の酒蒸しでも注文すれば、満足して帰宅できるだろう。

最多民族（53%）のマレー人の多くは農村部におり、首都近郊に住んでいた私は農民の家庭料理に接する機会は少なく、とうとうドリアンずしも口にできなかった。東南アジアは中国とインドという2大文明のはざまだといわれているが、今日のマレー料理では炒飯や炒麺がその実例だろう。牛肉のカレー風煮込みにしても、使う香辛料の種類はインドのそれに遠くおよばない。魚（例えばアジ）のフライと独特の風味のエビ味噌を使った野菜炒めとに、山羊肉のスープでもつけば豪華版の夕食だ。しかし、有名かつ高価なマレー料理といえば、やはり牛や鶏のサテだろう。夜の巷を散歩していると、味付けした肉の小片を竹串に刺して焼いている匂いが屋台から漂ってくる。サテをつけて食べる甘辛いピーナツのタレは中国に伝えられて沙茶醬に化けた。中国食文明に影響を与えた東南アジア料理はこのサテのタレと川魚の馴れずしぐらいだろうか。

早朝のアザーン（コーランの斉唱）も済み、家々の台所からトントンと石鉢で香辛料をつぶす音が聞こえ始めると、熱帯特有の朝もやが闇の中から次第に白々と浮かび出てくる。日の出はもうすぐだ。（京都大学東南アジア研究センター助手）

筆者は1978年5月から翌年4月までマラヤ大学で国際政治の研究に当たった。