



決め手はスパイス。

「味覚“文明の衝突”」



三重大学人文学部・教授
荒井 茂夫 Arai, Shigeo

私の専門は、中国と外国に住む華僑・華人の文学や社会文化を対象とする地域研究ですが、日本のカレー食品の草分けの山崎香辛料振興財団(S&B)から縁あって研究支援を頂いたのをきっかけに食文化研究の脇道に入ってしまった。以来、食文化研究を複数の研究草鞋の一つに加えています。

○いざ!中国&インドへ

数年前、日本から持ち込んだレトルトカレー百袋を廈門大学(中国)の学生に試食してもらい、食後にアンケートをとったところ、9割が「美味しい」とは答えませんでした。「えー!日本では皆がカレーを好きなのに?」中国人にとっては体系化された中華文明の食文化こそが揺るぎない中国の味覚で、その伝統ある味覚の呪縛から抜け出すのは容易ではないのです。つぎに、インドで中国独自の香辛料の山椒を試してもらいました。やはり全く受けつけません。アジアが誇る両極とも言える二大文明は双方が独自の味を主張し、味覚の世界で「文明の衝突」を起こしているように思えます。

○あれ?スパイスは同じ

広大な中国には、インドのカレーに匹敵する滷肉料理があります。これは、20種類以上のスパイスが入っている滷汁で肉類を煮込むものです。さまざまに分かれている中国の料理の体系を中華の食文化として統一する役割を果たしており、中華料理の前菜として必ず供される大衆食品です。驚くべきことに、そのほとんどのスパイスがカレーと共通しています。つまり、味付けを変えればカレーになっても不思議ではないわけです。両極にありながら共通の香辛料文化をもつところは、中国・インドが仏教を共有しているのとそっくりです。インド・中国の中間に位置するインド・シナ半島では東に行くほどシナの味覚、西へ行くほどインド的味覚になり



- 黄薑(ターメリック) 抗菌薬
- 肉豆蔻(ナツメグ) 健胃薬
- ナツメグとメース(薄皮) 下痢止め
- 丁香(クローブ) 局所止痛、補腎薬
- 黄薑粉(ターメリック粉)
- フェネルの砂糖まぶし(カレー食後の口直し) 健胃止痛薬
- 肉桂(中国シナモン) 胃腸薬
- 八角(スターアニス) 五臓の強壮薬

滷肉料理がカレーに変わる??



ます。インド・シナが持つインド・中国の混合文化は味覚にも反映されているわけです。

○おや!?日本流

日本とはいえば、両国の味覚をともに受け入れ、カレーとラーメンという2大衆的の日本料理に作り変えてしまいました。中国からやってきたラーメンは日本でアレンジされ、今や中国を含む世界中に発信されています。

「文明の衝突」の著者S・ハンチントン、日本文明の持つ柔軟な文化力を見抜いて、アジアの代表的文明の一つとしてインド・中国に対置させました。

近年、日本のカレーチェーン店が中国に進出して徐々に広がりを見せていますが、日本の味覚がインド・中国の「味覚文明の衝突」を仲裁してしまうかも知れません。



MAHARAJARAIのスペシャルレシピ

(タマリンド代替ウメボシ・カレー・ケララ風)

- ① 梅干し5~6個、種を除いて、叩いてペースト状にする。
- ② タマネギ2個、みじん切り、少し多めの油で弱火でゆっくり、3分の1の量になるまで炒める。
- ③ カレー粉適量を加え炒る。焦げ付かないように注意。チリーパウダー、①の梅干しペーストを加える。梅干しの量は好みで加減、種を入れてもよい(あればクミンやコリアンダーを少量加えてもよい)。
- ④ 水カップ1~2を少しずつ加えカリールーを作る(水の入れ過ぎに注意する)。
- ⑤ 好みの魚介を入れ、オクラを3センチ幅に切って好みの量を入れ、弱火で10分ほど加熱。

サムエル・ハンチントン (Samuel Huntington 1927~) アメリカ合衆国の政治学者。コロンビア大学戦争と平和研究所副所長を経てハーバード大学教授。主著「文明の衝突」は、種々の論議を巻き起こした。

▲街角の滷肉店(昆明)