

くっきんぐるうむ

アジアに伝わる各地のポルトガル系食文化

片寄眞木子*

(Makiko Katayose)

はじめに

鎖国以前のわずかの期間に伝来したにもかかわらず、わが国の食文化に衝撃的な影響を与え、その後さまざまな変化を遂げて定着したいわゆる南蛮料理とよばれるポルトガル系の料理や菓子として知られるものに、テンプラ、南蛮漬、ヒカド、ヒリョウズなどの料理やカステラ、ポーロ、アルヘイ、コンペイトウなどの菓子がある。同様に、その伝来経路にあたるアジア各地には、現地の食文化と融合（クレオール化、ハイブリッド化）して定着しているポルトガル系の料理や菓子があり、これらについて調理学的な視点から比較検討を試みている。

鎖国以前の16世紀中葉から17世紀初頭にかけて、ポルトガルから日本までの交通手段は南蛮船とよばれる帆船であり、アフリカ、アジアの各港に寄港しながら片道に2、3年も要したという(図1)。ポルトガル人たちはこれらの寄港地のいくつかについて、その後も植民地として第二次世界大戦以後に至るまで長期的に支配してきた。これらの地域について、筆者はこれまで、インドのゴア、マレーシアのマラッカ、マカオ、インドネシアのチモールおよび本国ポルトガルの現地調査を行った。

それぞれの地に、地域の素材と調理手法を生かした美味で豊潤な食文化が形成されており、現代のわが国に導入されれば相当な人気を博すと思われる独特の料理や菓子がある。個人的な感想をのべると、アジア各地のいわゆる伝統的な郷土料理もそれぞれ味わってみ

たが、そこにヨーロッパ系の調理技法や味覚が加わった「東洋と西洋の融合料理」は、地域の素材の生かし方、見た目の美しさ、スパイスによるアクセントや発酵調味料を加えることによる味の深みなどの点で大いに魅力を感じている。

いずれも短期滞在による調査なので内容的にはまだまだ不十分であるが、幸いいくつかの地域で現地の研究者及び調理専門家のご協力をいただくことができ、これまで外部にほとんど報告されていない知見やレシピも得ることができたので以下にその一部をご紹介します。

1. インド・ゴア地方

ゴアはボンベイの南590kmのところであり、1510年から1961年までの450年間ポルトガルの植民地であった。1961年にインド政府が奪還し、1987年に独立した州となった。このような歴史を反映して、ゴアにはポルトガルの影響が現在もおさまぎまな面で色濃く残されている。市民の約半数はポルトガル時代にキリスト教徒となった者の子孫か混血であるといわれ、町並みにはポルトガル風の洋館や教会がみられ、焼きたてのポルトガル風パンを売る専門店もある。市場には魚介類、野菜、果物などが豊富に並べられている。ゴア料理の名前にはポルトガル語が多く残っているが、内容的には風味が異なっているものが多い。その一つはスパイスの種類と使い方にある。インドでは数種類のスパイスを混合してすりつぶしたマサラ（ヒンドゥ語）が料理の基本となっており、各家庭の台所にはマサラ調整用の石臼が置かれている。もう一つは材料の違いである。ココナッツミルクが牛乳の代わりに

* 神戸女子短期大学

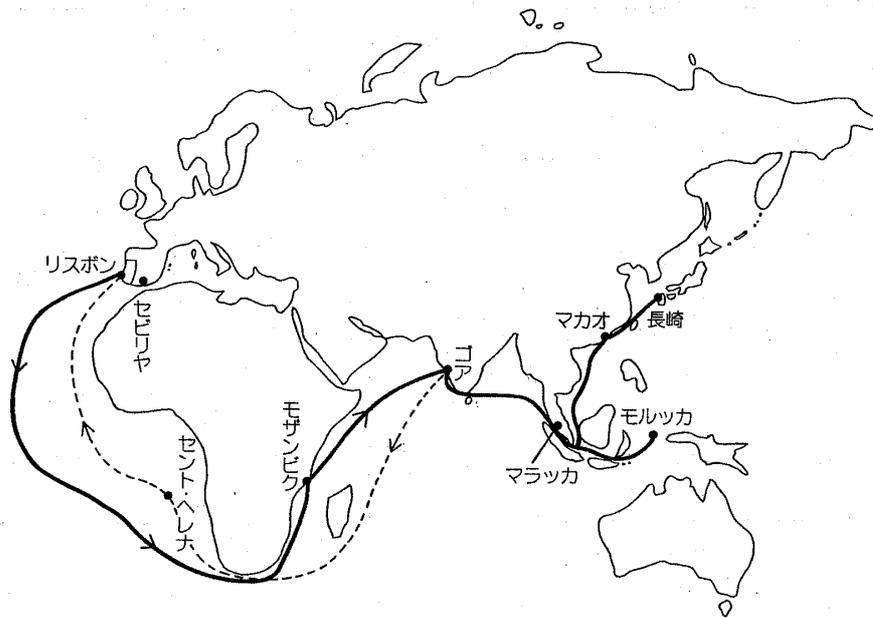


図1. 南蛮船の航路(松田毅一:日本の南蛮文化より)

多く用いられ、アーモンドの代わりに現地産のカシューナッツが用いられている。やし砂糖、やし酒、ギー(バターオイル)も現地産の独特の食品である

ポルトガル船によってアフリカから伝わった料理もあれば、逆にマラッカ(マレーシア)から蝦醬の調味料ベラチャンが伝わって多用されているのも興味深い。インド料理が逆にポルトガル料理に影響を与えた例としてよく知られているものとしては、米と鶏肉でつくるスープ「カンジャ・デ・ガリーニャ」がある。

1) 鯖(魚)の詰め物「カヴァラ・レチアド」

(写真1)

この料理の名前はポルトガル語起源であるが、内容的にはかなり異なっている。ポルトガルでは、鯖をワインとにんにくに漬け、小さく刻んだチョーリッソ(ポークソーセージ)、ゆで卵、レモンジュースを混ぜた詰め物を詰めて腹を糸で縫ったものをオーブンで焼くのであるが、ゴアでは詰め物にチリマサラを用いてインド風の味付けとし、調理法はフライパンで焼く料理に変えられている。この料理は魚料理であるためキリスト教徒だけではなくヒンドゥ教徒にも好まれ、人気のあるゴア料理の一つとして日常的に作られている。

チリマサラは乾燥赤唐辛子、こしょう、にんにく、クミンシード、コリアンダーシード、ターメリック、砂糖、それにタマリンドと塩少々を酢と共にすりつぶし、ケチャップ位の固さにするもので、作り置きができるし、市販品もある。

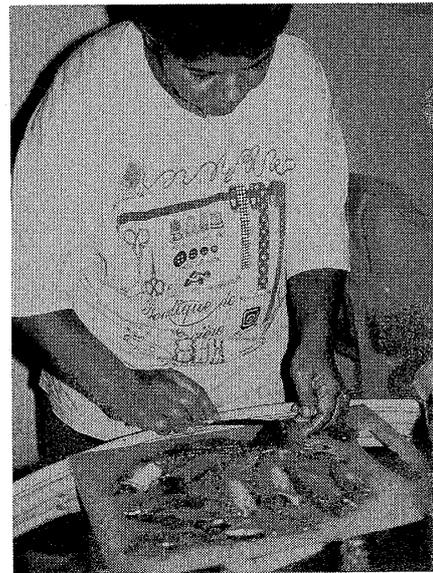


写真1. ゴアの「カヴァラ・レチアド」

2) 層に焼いたパンケーキ「ベピンカ」(写真2)

切り口の層が美しいココナッツ風味のパンケーキで、ゴアの伝統的な菓子として人気があり、クリスマスなどの行事食として家庭で作られるが、工場生産された真空パックの商品も市販されている。

調理法は、①砂糖と水にカルダモンを加えたシロップをつくる。②卵黄をほぐし、ココナッツミルク、小麦粉、シロップを混ぜて(パンケーキのバター位の濃度)、1時間位ねかせておく。③直径18~20cmの円い深鍋の内側にギーを大さじ1位入れて弱火にかけて

アジアに伝わる各地のポルトガル系食文化

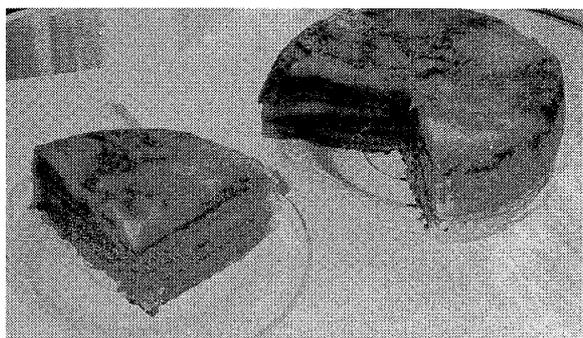


写真2. ゴアの「ベビカ」

溶かし、②のたねを玉じゃくしで円形に流し、ごく弱火のオーブン（150℃以下）で10～20分、表面が焦げ茶色になるまで焼いて取り出す。その上にギーをひき、生地を流して上火だけを効かして焼くことを繰り返す、5～7層に重ねる。

2. マレーシア・マラッカ地方のクリスタン料理

マラッカをポルトガルが占拠していたのはわずか130年間であり、1641年に新しい支配者オランダ人の登場で終わった。ポルトガル時代以前からの国際貿易港であり、マレー人、中国人、インド人、アラブ人、チティ（インド人とマレー人の混血子孫）、ペラナカン（中国人とマレー人の混血子孫、男はパパ、女はニョニヤと呼ばれる）、さらにポルトガル系の混血子孫であるクリスタンらの数多くの民族が混在し、著名なニョニヤ料理にポルトガル料理の影響が加わって、クリスタン料理が生まれた。

クリスタン料理の特徴は、日々の料理に米とカレーとサンバル（スパイシーなソース）が不可欠ということである。一般にクリスタンの女性は料理が上手で、その技は母や祖母から学ぶが、調理の手順やレシピについては各家それぞれの好みで比較的自由である。スパイシー、びり辛い、甘い、酸っぱいのバランスの取り方にコツがあり、デビルカレー、ティーム（アヒルの濃いスープ）、セムール（ビーフシチュウやオックステイルシチュウ）、パングスシ（ミンチ肉あん入りのパン）などの料理が日常食や行事食としてつくられている。菓子、ピクルスも数多くある。

1) デビルカレー（写真3）

とうがらしを使ったぴりっと辛いカレーで、マラッカではたいへんポピュラーな料理である。クリスタンはクリスマスの翌日に、ローストチキンの残りを利用して作ることが多い。

鶏はぶつ切りにし、醤油、酢とスパイス類やナッツをブレンドしたペーストでマリネーして20分間置く。

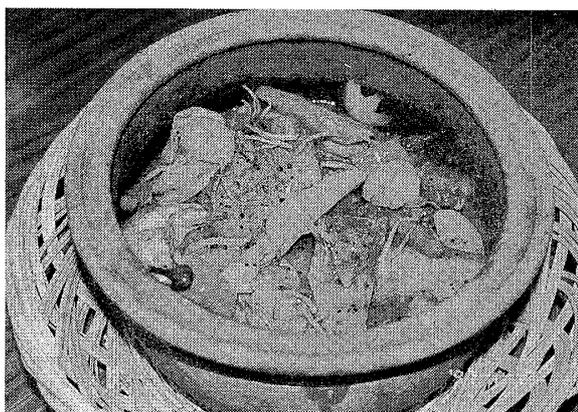


写真3. マラッカ・クリスタンの「デビルカレー」

中華鍋に油を入れ、しょうが、たまねぎ、生赤とうがらしを炒めて取り出す。マスタードシードを入れて、はじけるまで蓋をしておく。ペーストを加えて、表面に油が浮いてくるまで炒める。鶏とじゃがいもを加え、ペーストをよくからめる。タマリンド水と水を、鶏がかぶる位に加えて、しばらく煮込む。しょうが、たまねぎ、赤とうがらしを加え、酢、塩と砂糖で調味し、5分間煮て火を止める。最低30分間は置いてから、ごはんとともに供する。

2) あじのライムソース（チチャルー・ソイ・リマン）（写真4）

これは日本でいうあじの南蛮漬けであり、ポルトガルのエスカベッシュがその起源と思われる。クリスタンの料理法はポルトガルの方法を受け継いでいるが、魚の下味にスパイスをミックスしたペーストを用いるのはインドの影響であろう。また、名前にみるように漬け汁の酸味に現地でとれる香り高い柑橘類が用いられている。砂糖や醤油が用いられているのは、中国の影響であろう。あじをなすに代えた「なすのライムソース」もクリスタンに好まれている。なすを縦2つに

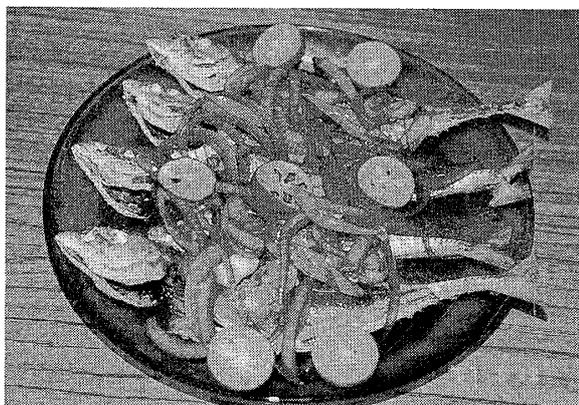


写真4. マラッカ・クリスタンの「チチャルー・ソイ・リマン」

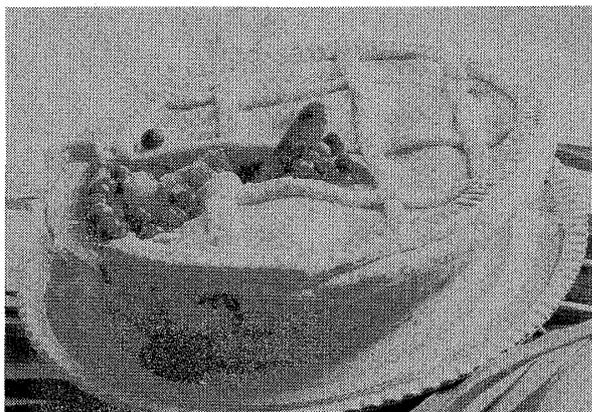


写真5. マラッカ・クリスタンの「パイ・ガリーニャ」

切り、斜めに切り目を入れてブラックペパー、塩、シナモンをすり込んで油で揚げ、あじと同じソースをかける料理である。

3) チキンパイ (パイ・ガリーニャ) (写真5)

ポルトガルのエンパダス・デ・ガリーニャ (チキンパイ)、日本 (長崎) の南蛮料理であるパステイとの共通性がみられるが、材料や調理手法の点で長崎のパステイに共通した点が多い。両者共、鶏肉と野菜を煮てスープごと深鉢に入れ、ゆで卵やグリーンピース加えてパイ生地で覆ってオーブンで焼くという料理である。

3. マカオ料理

現時点ではポルトガルが統治権を有し、1999年に中国への返還予定のマカオにも、ポルトガルと中国 (広東) 文化が融合した独特のマカオ料理がいくつかみられる。代表的なものとしては、血鴨 (血を加えた鴨の煮込み料理、写真6)、達祖 (ダッチョ、干し豚皮やソーセージなど広東とポルトガルの材料をミックスして



写真6. マカオの血鴨

煮込んだ料理)、ポルトガルチキンがある。

文 献

- 1) 熊倉功夫, 石毛直道, 外来の食の文化, ドメス出版 (1998)
- 2) 松田毅一, 東光博英, 日本の南蛮文化, 淡交社 (1993)
- 3) M. L. Modesto, *Cozinha Tradicional Portuguesa*, Verbo, Lisboa (1984)
- 4) M. L. B. C. Rodrigues, *Goa Today*, 29, 7, Goa publications, Panjim (1995)
- 5) J. Fernandes, *Goan Cookbook*, Bhatas Book Publishing Co., Panjim (1990)
- 6) 片寄眞木子, 食生活文化調査研究報告集, 8, 日本食生活文化財団 (1992)
- 7) 片寄眞木子, 食生活文化調査研究報告集, 10, 日本食生活文化財団 (1994)
- 8) Celine J. Marbeck, *Cuzinha Cristang*, Tropical press, Kuala Lumpur (1998)
- 9) Terry Tan, *Nonya cooking: the easy way*, Times editions, Singapore (1996)
- 10) Joan Margaret Marbeck, *Ungua Adanza: An Inheritance*, Loh printing press, Malacca (1994)