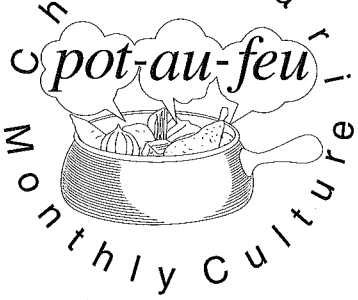
HOKKAIDO UNIVERSITY

Title	食の透視画法(4) : 唐辛子料理の国民文化とグローバリゼーション(上)
Author(s)	高井, 哲彦
Citation	しゃりばり(221), 56-57
Issue Date	2000-07
Doc URL	http://hdl.handle.net/2115/52868
Type	column
File Information	charivari221_56.pdf

Instructions for use

Hokkaido University Collection of Scholarly and Academic Papers : HUSCAP

食の透視画法④
唐辛子料理の国民文化とグローバリゼーション(上)



高井哲彦 北海道大学大学院経済学研究科助教授
同大学院法学研究科附属高等法政教育研究センター研究員

釜ヶ崎の唐辛子

22歳の盛夏、大阪の飯場で朝食の生卵を飲み込んでいた。

日雇い労働者の街、釜ヶ崎で、1泊600円で蚕棚式・シーツ交換なしのドヤ（宿）に泊まり、朝6時に今宮の職安前で数人の手配師と賃金交渉の後、そのうちの1台のトラックに乗って10人組でここに来た。畑の中にポツンと建ったプレハブの食堂に集められ、40～50人ほどの長テーブルで朝食を食べながら、各工事現場に送られるまでの1時間を待つ。

旅館の朝食の量を多くしたようなトレイの横には、真っ赤な唐辛子がドンブリに山盛りに盛られ、大きなスプーンが突き刺してあった。隣の一群は、われわれとは違うトラックですでに到着していたが、赤い山をスプーンで突き崩しては味噌汁にぶっかけて、真っ赤になった汁をすすっている。

彼らは、食堂壁の現場配分表では「高橋」「中村」「田中」と記されていたが、韓国語しか話さなかった。派遣先のゼネコン孫請現場では日本人の日雇いとして記載されるのだろうが、レッキとした韓国人である。

ぼく自身がトラックに乗り込むときも、口頭で名前を聞かれただけで身分証明書の確認などはなく、ここでは名前や身元より、まさに一人のアンコ（日雇い土方）としての労働力だけを求められているのだ。

ぼくもまた、当然のような顔をして唐辛子の山にスプーンを突き刺し、身体をカーッと火照らせながら、目をつぶって熱い汁を一気にすすり込んだ。東京生まれの生活者には初めての味噌汁の味だった。

労働――19世紀末イギリスのチャールズ・ブースが言うところの『生活と労働』――はまず自分自身を渦中に置いて身体から学ばねばだめだという青臭い思いだけで、寄せ場に飛び込んできた。この朝、のどが焼けるような辛みで、これから取り組む重労働への腰が据わった。

パリの唐辛子

辛いものを食べ慣れていなかったぼくにとって、唐辛子との出会いはいつも、異文化との新たな出会いだった。釜ヶ崎の飯場だけではない。パリ、韓国、タイ、イスタンブール、インド……唐辛子の多様な形に自分の舌で触れることは、その国を理解し始めることでもあった。

「キムチの唐辛子はどこから来たのか？」

仏文学専攻の韓国人留学生のジュー君とは、パリ大学都市の学食で、周囲が振り返るほどの大声で、しばしば食文化について激論を交わした。

「フランス人は食事時にメシの話ばかりを延々とする」とはイギリス人による定番の皮肉だが、実際フランスの食卓では、だれかが食べ物について話し始めると、その話題だけで微に入り細に入り、際限なく情熱的に続くことがしばしばある。

食の比較社会史に対するぼくの執着も、多国籍環境での毎食の論争で鍛えられてきたためかもしれない。卓を囲む人たちの出身地が複数の大陸に渡る場合、最も盛り上がる話題の一つは唐辛子である。

タイの味覚については印象的な記憶がある。

東京で在学した高校は教育実験校だったため、タイ政府派遣の留学生が学年に5～6人ずついた。

ぼくのクラスのウイチャック君は、凄まじい集中力で言語・文化に適応し、日本古典の試験でもクラス最高点を取るほど、日本人以上に日本人らしい優等生だった。しかし、一緒に立ち食い蕎麦屋に入ったとき

驚いた。卓上の七味唐辛子を一本使い切る勢いで振りかけ、ドンブリを真っ赤にして食べるのである。

70年代の少年たちは激辛カレーを食べる精神力を競ったものだが、この「事件」から自分には「適性」がないと痛感し、その後80年代のエスニック料理ブームの中でも、インド旅行の後でも、「自分は辛いものを食べられない」としばらく苦手意識がぬぐえなかった。

インドの唐辛子

ところが、パリ国際大学都市でぼくが最初と最後の2年半を過ごしたのは、インド人政府奨学生たちが住民の半数を占めるインド館だった。カレーの香りがいつも廊下中に充満し、友人が遊びに来ると「服がカレー臭くなる」と文句を言うほど、異色な学生寮だった。

上半身裸の隣人がペットボトルを片手に廊下を歩いているのは、歩きながら水を飲むためではなく、そのままトイレに入って尻を洗うためであり、そのためトイレ室の床はいつも濡れていた。

「私の思い描いていたパリ生活と違う」と日本人留学生が何人も途中で逃げ出したことで知られるが、ぼく自身はインド旅行時の楽しい親近感もあり、大学都市自治会の役員も引き受け、日々の発見からいろいろなことを学んだ。

アッサム地方出身の親友アフメッド君が作るカレー料理はまったく辛くなかった。

彼は辛いものを食べると下痢をする。そのため、実家から持ってきた秘伝のカレー粉にはガラムマサラ中心で唐辛子がまったく配合されていなかったのである。インドにも辛いものを食べない人々は存在し、カレー粉というブレンド済み香辛料はイギリス人の発明だと教わった。インド人自身は香辛料を「おふくろの味」として家庭ごとの好みで配分して用いているのだった。

辛みの持つ意味も各国ごとに異なる。日本では、激辛カレーを食べることは大酒を飲むのと同様に雄々しい行為とされるが、韓国ではむしろ若い女性が辛いものを好むという話は興味深い。

唐辛子料理は、西はスペインから、南はアフリカ、インド、東は中国、東南アジア、日本、韓国まで普及しているが、その食べ方の相違は国民性の相違でもある。