

## マレーシア華人料理における香辛料利用の特徴

荒 井 茂 夫、リム・ハウセン（林孝勝）

**要旨** 本論文はマレーシア華人の料理における香辛料利用の特徴を、特にニョニャ料理、客家料理の「擂茶」、華人が作り出した「骨肉茶」（バクテー）について現地調査を行い、また歴史、社会、文化を背景として考察したものである。前二者については荒井が、後者についてはリム・ハウセン（\*）が担当した

## I、ニョニャ料理と擂茶

## 1. はじめに

かつて「華僑」と呼称された海外に居住する中国人は、第二次大戦後、中華人民共和国の成立によって故郷と断絶される一方、在住国の独立運動や建国過程の勃興するナショナリズムに直面し適応と変容を余儀なくされた。その結果在住国の国籍を獲得して在住国に対する帰属意識を強めるようになった。今日では「華人」と呼称され、中国に帰属意識を抱く「華僑」という用語と区別されるようになっている。第二次大戦を分水嶺とすると、一般的に戦前の華僑の生活意識は中国の故郷の延長であったが、戦後は様々な側面で現地化の方向に向かっていった。とりわけ中国からの新移民が途絶え、華人人口の80%以上が現地生まれの2、3世以上の世代で占められるようになり、在住国の経済社会に深く根を下ろした今日では、すでに中国本土の生活スタイル、価値感とは違った東南アジア独自の中国人世界が形成されている。こうした政治社会的変遷と華僑定住の古い歴史は彼らの食生活にも少なからぬ影響を与えているのである。

マレーシアは人口1,800万人、マレー人62.3%、華人29.4%、インド人6%、その他2.3%で構成され、民族色豊かな食生活の様子は都市の景観や賑やかな市場に溢れている。パサ（市場）に飛び交う言葉はマレー語、福建語、広東語が入り交じり食文化の多様な姿とその交流を察知することができる。マレー人優先の民族政治に対する適応と社会的文化的融合、および長い定住の歴史によって形成された華人文化の独自性は、当然伝統と変化の二つ側面を持つに至っている。即ち、中国人としての伝統文化を保存しようとする姿勢と多民族国家の発展に適応する新しい価値の選択による変化である。この伝統と変化は華人の食生活についても言えることで、華人は「豆乳」と「油条」、「油餅」、「粥」あるいは麺類による伝統的朝食をとらなくても、ココナツ味の「ナシ・ルマ」（NAS Iはご飯、LEMAK はうま味、豊かな味という意味。米をココナツミルクで炊き、イカンビリス、サンバルウダンやアチャールなどの香辛料の効いた副菜をバナナの葉で包んだマレー人の伝統的家庭料理）で安上がり、に済ませることもできるし、チャパティやロティチャナイなどとテータリックでインド料理の味を楽しむこともできる。実際華人が日常多様な料理を食べているのは朝の市場の賑わいの中で簡単に観察できることである。また比較的大きなホテルの中華レストランが皆“ハラール”であることは、国教であるイスラム教に対する配慮というよりも多民族社会に対する経営上の適応と言うべきである。それによってモスレムと華人エリートとの政治的社会的交流

の場が作られると同時に、様々な国際会議を宗教上の支障なく開催できるという国家的要求にも応えているのである。豚肉のない中華料理は適応と変化の典型であり、中華料理にとってはイスラムの習慣に従って処理された食肉を使用することよりも、基本的中華食材の常識を崩した大きな変化であるといえよう。

本章では伝統と変化という視点からマレーシア華人の食生活における香辛料利用について検討する。ところでマレーシア華人の料理は福建、広東、海南、潮州或いは客家等の地方的個性のある中華料理に分けられることになるが、こうした完成された伝統料理の中に目立った変化を発見するのは困難である。また中華料理は本来香辛料を多用するものではなく、香辛料の使用は薬膳が中心となる。このために薬膳研究に向かってしまうならば、マレーシア華人の料理及び香辛料使用の特徴を探ることにはならない。マレーシア華人が日常食べている料理の中にこそ長い定住の歴史がもたらした食文化の変化や香草、香辛料の応用を発見することができるのである。マレーシアの大衆的な中華料理店では福建、広東、四川料理などのメニューが混在しているばかりか、「亜参魚」(ASAM IKAN、タマリンドで調味した魚料理。マレー料理に属す。)[加里魚頭](FISH HEAD CURRY)など、華人が日常家庭料理に取り入れているマレー人やインド人の料理に属する香辛料の強い料理もごく普通にみられるのである。こうした民族料理の混在する中でマレーシアにおける華人の料理の典型的变化と適応はニョニャ料理の成立にみることができる。一方伝統の固執と適応という面では客家の家庭料理である「擂茶」が現地の香草もと入れた独特の味わいを伝えている。本章では民族文化の適応と融合による創造とも言うべきニョニャ料理と中国三千年の茶の文化の延長に息づく伝統の家庭料理である「擂茶」について検討する。前者については主にマラッカで聞き取り調査を行った。南洋商報の沈墨義氏の協力を得て、ニョニャ料理レストラン「僑生餐館」のマネージャーで10年間ニョニャ料理の師父をつとめた経験を持つチャーリー・カム氏から取材した。カム氏はもちろんパパ華人である(写真1)。後者については主にクチンの漢方医師で気功師範でもある鄭憲文氏宅で取材を行った。鄭氏はまた漢方薬材店を経営する傍らクチン市の華人文化活動を指導している(写真2)。沈氏、カム氏、鄭氏に貴重な時間を割いていただき、ご協力戴いたことを記して感謝する。

なお、今回の調査経過は以下の通りである。



写真1、左から沈氏、カム氏、筆者



写真2、右鄭氏

1996年12月9日～12月13日、シンガポール

共同研究者リム・ハウセン氏（シンガポール国立博物館館長）と打ち合わせ。リム氏は華人が創始してアジアに広がっている「肉骨茶」（バクテー）について担当することになった。同博物館にて資料収集。客家の食生活に関する聞き取り調査。

同 12月14日～12月20日、マラッカ

ババ・ニョニャ博物館。ニョニャ料理レストランでの聞き取り調査。市場での食材香辛料調査。

同 12月21日～12月23日、クアラルンプール

客家料理レストランでの聞き取り調査。

同 12月24日～12月28日、クチン

鄭憲文氏（中医師、漢方薬食材店経営者）宅での聞き取り調査。「擂茶」の調理。

同 12月29日、帰国。

## 2. ババ文化の発生とニョニャ料理

ババとは華僑史の初期に東西交易の拠点であったマラッカ、ペナン、シンガポールなどに定住し、長い年月を経てマレー文化と中国文化を融合した独特の文化を持つに至った人々を言う。彼等の先祖は、多くは明清の南海交易の時代に南来した海商たちや、集荷などのために残された中国人とマレー人女性との通婚によって生まれた人々である。またその子孫の間で婚姻が行われて世代を重ねた結果、母系の言語であるマレー語に父系の中国方言的要素が参入したマレー語が話されるようになり、中国語は忘れられた。そして所謂「ババマレー語」と呼ばれる一種のマレー語方言と言うべき言語が形成され、同時に衣服、住居、装飾なども両文化が混融するに至ったのである。後に新たに南来した中国人が徐々に華僑社会を形成するようになると、彼等は純粋中国人である華僑から異端視され、また自らも上着華人即ちババとしてアイデンティティをもつようになったのである。こうした混血土着化した華人の子孫は東南アジアの各地にみられる。タイではルーク・チーンと称し、インドネシアではペラナカン（PERANAKAN, 現地生まれの意）と称される。マレーシアでも同じくペラナカンではあるが、ババ（BABA）は男性を、ニョニャ（NYONYA）が女性を指す用語として分かれている。

ババ華人はマレーシアの独立初期にマレー人と華人、またイギリスとの間にたち重要な役割を果たしたこともあるが、今日では近代化教育の過程でババの子弟はババマレー語を失い、また華人と通婚することによってババ独自の文化を保持する家庭も少なくなった。マラッカの発展に寄与したババの居住地区に、今でも住んでいるババ華人は少ないし、サロン・ケバヤ（ニョニャの伝統衣装）を着た婦人を見かけることもほとんどない。彼等の伝統的社会組織も存続しているが、もはやコミュニティとしては実体を失っていると言える。このように生きたババ文化の存続が心配される中で、ニョニャ料理はマレー、中国両文化の融合物としてマレーシア料理の体系の中に確固とした位置を占めているのである。本来ババ華人の家庭料理であったものが華人の中華料理屋のメニューに並び、ニョニャ・クエ（ニョニャの菓子）、ニョニャ・ツァン（ニョニャ粽）、ラクサなど屋台や市場で売られている日常化した食べ物になっているばかりか、すでにそれらを商いしている人々さえババ華人であるとは限らないほどに一般化しているのである。また大手食品メーカーではニョニャ料理のインスタン



ト食品も製造し、スーパーのエスニック食品コーナーの主要な商品となっている。ニョニャ料理専門のレストランが開かれたのは1984年、マラッカのオレ・サヤンが最初であるというが、歴史の町マラッカにとってババ文化やニョニャ料理は重要な観光資源としての役割を持っているのである。今では市内にニョニャ料理専門店が三店ある。またクアラルンプールなど大都市の一流ホテルのレストランでもニョニャ料理をメニューに加えることによってマレーシアの味覚の多様性を紹介しているように、ニョニャ料理の観光資源としての役割はマラッカ、ペナンだけにとどまらない。

### 3. ニョニャ料理の典型と香辛料

ニョニャ料理の特徴を簡潔に言うと、「母の味」（マレー文化）と「父の好み」（中国文化）の混合である。従って食材には豚肉も使用されるし、通常マレー人があまり食べない家鴨、タケノコ、椎茸などの中国料理の基本食材も使われる。ただニョニャ料理店では当初豚肉を出していたが、最近ではどのレストランも使用していない。「母の味」としての特徴は様々な香辛料によって作り出される豊かで個性的な味わいにある。ニョニャ料理の主な香辛料は次のようなものがある。

1. CILLI（唐辛子）
2. 胡椒
3. GLANGAL（藍薑、写真3-1）
4. KUNYIT（黄薑、写真3-2）
5. DAUN KUNYIT（黄薑葉、写真3-3及び4の左）
6. DAUN LIMAU（レモン葉、写真3-4及び4の右）
7. DAUN KARI（カレー葉、写真5）
8. SERAI（レモングラス。写真3-5）
9. DOUN PUDINA（ミント）
10. DOUN PANDAN（SCREWPINE LEAVES。デザートやニョニャ菓子の色、香り付けに使われる。写真6）
11. ASAM（タマリンド、写真3-6）
12. カレーミックス（コリアンダー、クミンなど）
13. BLACAN（写真7）
14. SAMBAL（複合香辛

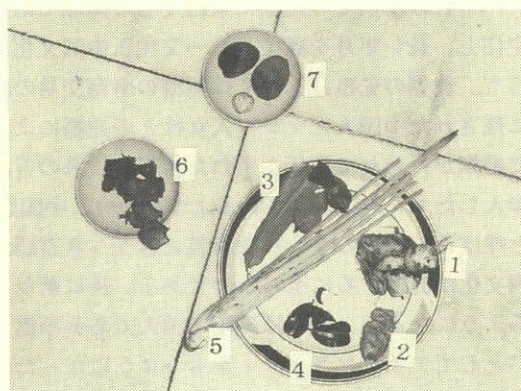


写真3、ニョニャ料理香辛料の一部



写真4、左クミン（黄薑）の葉



写真5、カレー葉



料)

15. BUA KERAS (キャンドルナツ)
16. BUA KERUAK (写真3-7及び8)
17. BUA PALA (ナツメグ)
18. ココナツ及びココナツミルク

ニョニャ料理はチリとサンバルが味の基本で、全般的に辛い。この点マレー料理と共通する。サンバルはチリ、ニンニク、藍薑、ブア・ケラスなどを石臼で練り混ぜたもので、通常はブラチャンと併せて使われる。もっとも単純なものはチリとブラチャンのみ。いわば複合香辛料である。野菜や魚にそのままつけて食べることもあるが、大抵は調味のベースとして使われる。ニョニャ料理では酸味料としては酢を使わずにプリンビン（BE LIMBING写真9）やタマリンドを使う。また酢やゴマ油、オイスターソースなどを使わないことなども中華料理と大いに異なるところである（カム氏談）。さらに中華料理では普通使わないココナツミルクによって豊かな味わいを演出するのが「母の味」の特徴である。

写真10は僑生餐館のカム氏が典型的なニョニャ料理として紹介してくれた8品の料理である。

1. 揚げナスと茹でオクラ。7のサワラのフライと同じくサンバルをつけて食べる。
2. “KANG KONG BELACAN”（峇拉煎炒空心菜）。空心菜をブラチャンとサンバルで炒めたもの。

中華ではブラチャンは使わない。空心菜は中国野菜でいわば「父の好み」である。「母の味」ブラチャンとの合体作品である。

3. “NYONYA CHAPCHAI”（娘惹雜菜）。野菜炒め。主な材料は金針菜、木耳、春雨、豆腐干（湯葉）、蝦米などの中国食材で、「父の好み」に重点をおいた料理である。香辛料は芹菜と黃薑。

4. “AYAM PONTEH”。ポンテはパバマレー語のスラング。鶏肉、竹の子、椎茸など



写真6、パンダンの葉

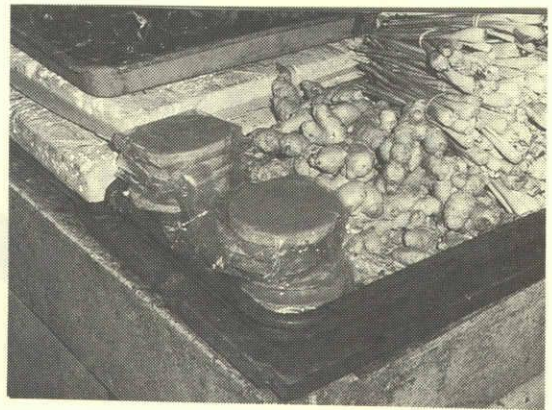


写真7、ブラチャン



写真8、ブア・ケラ



を“豆醬”（中国南方の味噌）で煮込んだもの。本来は豚肉を使った料理で、単にポンテと称した。「父の好み」に重点を置いた作品である。「母の味」はブラチャンとプリンピン、グランガル（藍薑）を使用。

5. “ITIK TIM”（鹹菜鴨）。高菜の塩付けをもどして家鴨と炊き合わせた料理。鹹菜は中国からの輸入品でマレー料理にはない。「父の好み」に重点が置かれている。香辛料はグランガルとペッパー。

6. “UDANG LEMAK NANAS”（黄梨蝦）。蝦とパイナップルをサンバルとココナツミルクで調理したもの。「母の味」に重点が置かれた作品である。香辛料はコリアンダー、レモングラス、黄薑、チリ、ブラチャン、ミント。

8. “AYAM BUA KELUAK”（肉骨栗鴨）。タマリンドの酸味の聞いた料理。ブア・ケルアはマレー

料理の食材にはない。もちろん中華料理の食材でもない。ニョニャ料理独特の調味食材であるという。マラッカ市最大の市場でもブア・ケルアを売っている店は一カ所だけであった。インドネシアから輸入していると言うことである。この料理も本来豚肉を使うバリエーションがあった。「母の味」「父の好み」の合体作品である。香辛料はタマリンド、レモングラス、ブラチャン。

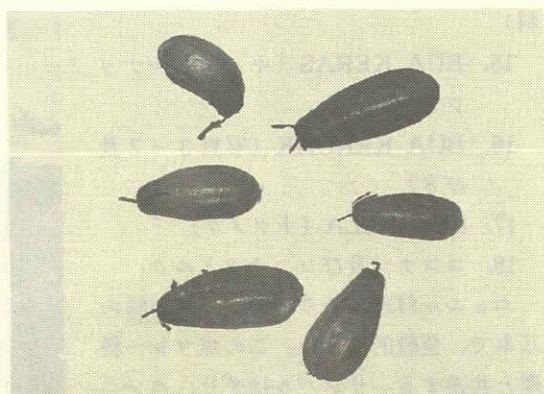


写真9、プリンピン

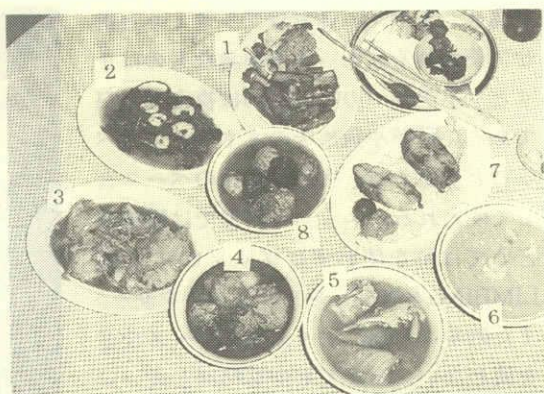


写真10、代表的ニョニャ料理

#### 4. 擂茶の歴史と文化

マレーシアの華人人口は540万人（1990年現在）で、その内訳は福建人34.2%、客家22.1%、広東人19.8%、潮洲人12.4%、海南人4.7%、広西人2.5%、福洲人1.8%、興化人0.5%となっている。従ってマレーシアには八種類の中華料理があることになる。各々特徴を備えているが、食膳の香りの要素としての茶は古来から共通するものである。ただ茶粥以外の茶の食用文化は客家の家庭料理である「擂茶」のみである。茶が飲料として発達するのは北宋（960-1227）頃からである。この時期に茶樹の新芽をお湯でいれて飲む習慣が広まり、「闘茶」（茶の優劣を競う文人の趣味）が流行し始めたのであるが、それ以前即ち古代からの茶の用法は飲料としてより食物として利用されていたのである。所謂「茗粥」がそれである。茶葉、米、生薑などを水に浸し、すり鉢ですりつぶして煮た茶粥である。さらには葱、橘皮などを加えたり、塩、木のみ、山椒、橙などの様々な香味を加えて食用にしていたのである。

茶粥には「苦羹」という名称もあるように「苦味」に分類されていた。食用にする一方飲料としても発達し、塩、生薑、山椒、橙などを入れた「香料茶」も流行したが、元末明初にはこうした使用法は茶の本来の味を損なうとして嫌われるようになり次第に廃れていったのである。

こうした茶の食用文化が客家の伝統的家庭料理として残されているのは客家形成の歴史と深く関わっている。客家は本来中原に居住していた漢民族である。永嘉の乱（311年）で匈奴が洛陽を陥れてより後、中原から戦乱を避けて南方に移住し、福建省、広東省、広西省に跨る山がちな地域に集落を作り定住したのである。その後清初までに大きく5回に分けて中原から南方に移動があったとされる。中原漢民族の長い移住の歴史の中で客家という自己認識が成立したのは宋代に入ってからと考えられ、それ以前の移住者を「客家先民」と呼んで区別しているのであるが、今日の客家の茶の食用文化は宋代に「闘茶」の文化が生まれる以前の「客家先民」の原初的茶食文化の伝統をとどめているものなのである。換言すれば廃れてしまった古来からの漢民族の原初的茶食文化は客家の社会で生き続けているのである。さらに国外に移住した客家の人々はその土地の産物も取り入れて茶食文化を継承している。

客家研究の特徴は中原文化の正統な継承者としての客家の自負を強調する点にある。たとえばその言語は中原の音韻をとどめ、衣食住においても近隣の福建人や広東人と異なった独自の性格を備えていることなどは、古い中華の伝統を継承しているという意識の背景となるものである。また太平天国の指導者たちや国父孫文、近くは鄧小平や李登輝、またリー・クアンユーなど客家出身の傑出した人物が多いことなども、「客家ナショナリズム」と言われる根強い客家人意識を醸成する背景となっているのである。そうした文脈で見れば、客家文化が中国古来の正当な茶食文化を継承していることは、客家の人々にとっては実に日常に潜む重要なエスニック・アイデンティティの契機でもあったのである。

「擂」はすりつぶして粉にするという意味である。「擂茶」そのものは居住環境のあまりよくない山間地域に定住した客家の健康食品である。茶葉に加える香草は季節気候によって変化し体調を整える効果があるとされる。春夏の湿熱の時期にはヨモギやミントなどを加え、秋の乾燥した時期には金盞花や白菊を加え、冬には冬山椒などを加える工夫が凝らされている。一般的な製法はこれらを茶葉とともにすり鉢に入れ、茶の木あるいは山査子の木で作った擂り粉木を用いてすりつぶし熱いお湯を注ぐ。これにゴマ、落花生、キノコ、竹の子、粉条（緑豆などの澱粉で作った春雨の類）や肉類を合わせて食するのである。（王、PP28,29）

擂茶を作ると人が集まってくるという風習がある。近所の人々は呼ばれなくとも手に手に落花生や塩豆、橘餅（蜜柑の砂糖漬け）や揚げ物などを持って集まって来て、賑やかに談笑しつつ食べるという。（王、同）これは鄭氏宅で実際に体験することができた。鄭氏自身も何故に人が集まってくるのか説明しかねるようすであったが、恐らく客家が古来体験してきた移住の苦難と定住後の先住漢族との争いの中で団結を強めたことと深く関わっていると思われる。客家研究で強調されている彼等の団結心の強さは、その居住形式の一つである円楼（城壁をめぐるせた巨大な円形の土楼建築に数十世帯が祖廟を中心に居住する）に代表されるが、擂茶のもつこうした風習は限られた共同空間に居住する彼等が、相互理解と信頼関係を作り出すうえで重要な役割を果たしていたと考えられるのである。鄭氏宅では節日や祝い事があるときなどに擂茶を作るそうで、人が集まるときに欠かせぬ家庭料理であるということであった。



## 5. 擂茶と香草

既述のように擂茶は気候によって材料の香草を変えることができる。また好みによって変えることも自由であり、家庭によって異なるが、茶以外の主要な香・薬草はヨモギ、ミント、金不换（ニンジンサンシチ）であるという。以下に紹介するのは鄭氏宅で作られた河婆客家スタイルの擂茶である。

主要な材料は写真11にある七種の香草である。それぞれ独特の香りと薬効がある。共通する味は「苦味」に属し、「涼心火」（体内の熱をしずめる）、「解表」（発汗）、「驅風」、「散寒」（「風」「寒」などの病因を散らす）、「開胃」（食欲増進）などの効果があるとされる。鄭氏によると全体が苦味に属するので心臓機能の保養に効果があるという。

1. 鷓鴣菜：庭先にも叢生しているが、サラワクの土着の人々は食用にしない。中国にはない葉菜で、サラワク客家の発見である。苦味、薬効は「涼心火」。(写真11-1及び12)
2. 大風草：「作月子」（婦人が出産後一ヶ月の間養生すること）の間大風草の乾燥品を煮出して体を洗い、汚れを落とすために使う。「驅風」の効果。苦辛味。(写真11-2及び13)
3. 紫蘇葉：解熱、抗菌、発汗作用、食欲増進に効果。苦味。(写真11-3及び14)
4. 金不换：ニンジンサンシチ。解熱解毒、健胃、止痛、嘔吐、下痢止めに効果。苦味。(写真11-4及び15)
5. 薄荷：ミント。「涼心火」。辛味。(写真11-5及び16)
6. 艾草：ヨモギ。「理気血」（気血の渋滞を解除し通行させる）、止血、腹痛、下痢に効果。苦辛味。(写真11-6)
7. 苦食心：柑橘葉。「涼心火」。苦味。(写真11-7及び17)

これらを乾煎りして水分を飛ばし、ゴマを加え擂り鉢に入れ胡椒の木を擂り粉末としてすりつぶし、(写真18) 熱い茶水を加えてスープ状にする。(写真19) 茶の木や山査子の木がなかなか手に入らないサラワクでは、一定の薬効があると考えられる胡椒の木を擂り粉末とするのである。

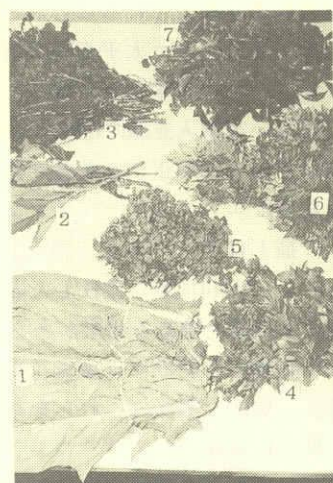


写真11、擂茶の香草



写真12、ゴーギャーツァイ（鷓鴣菜）

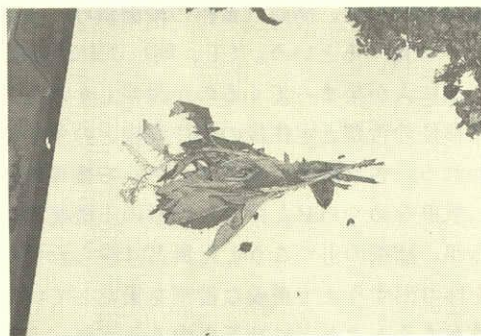


写真13、大風草



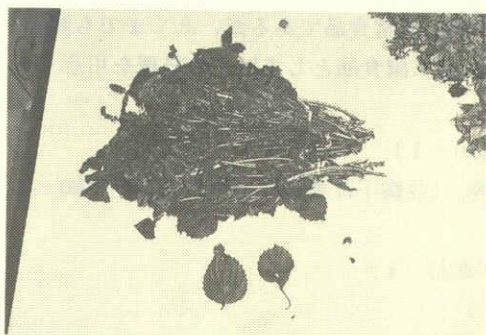


写真14、紫蘇葉

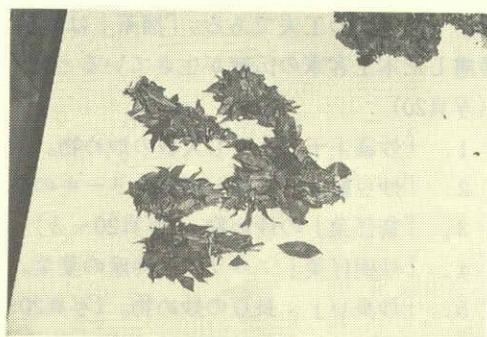


写真15、金不换

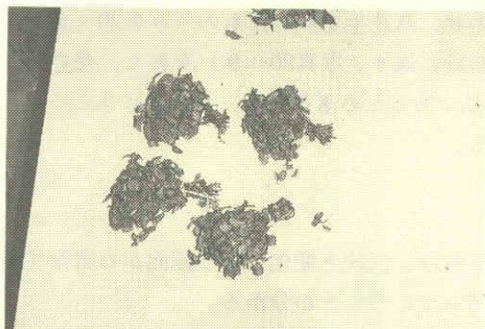


写真16、薄荷（ミント）



写真17、柑橘葉

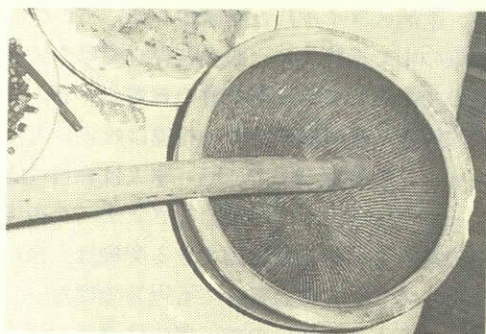


写真18、客家の擂鉢と擂り粉木(胡椒の木)

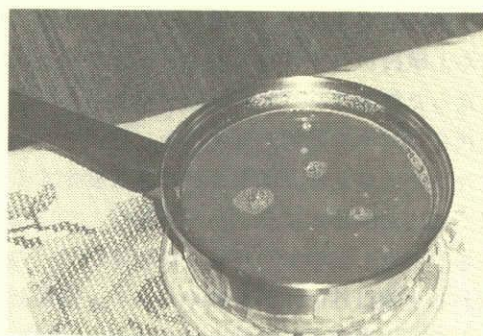


写真19、完成した擂茶

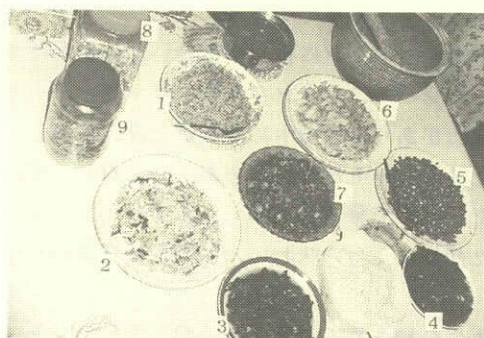


写真20、擂茶の副食料理

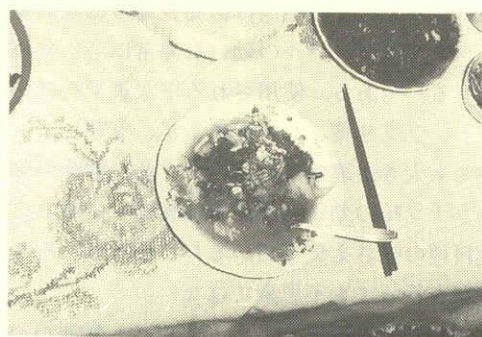


写真21、盛り付け

サラワク客家の工夫である。「擂茶」は薬膳ではなく日常食品であるが、あくまでも健康を考慮した本土客家の伝統が生きていると言える。別に副食品として以下の料理を用意する。（写真20）

1. 「炒羅卜干」：干し大根の炒め物。（写真20－1）
2. 「炒豆腐干」：干し豆腐とリーキの炒め物。（豆腐干は客家の日常食材、写真20－2）
3. 「鶯仔菜」の炒め物。（写真20－3）
4. 「炒樹仔菜」：サラワク特産の葉菜。（写真20－4）
5. 「炒長豆」：長豆の炒め物。（写真20－5）
6. 「炒芹菜」：セロリの炒め物。（写真20－6）
7. 「炒芥蘭」：カイランの炒め物。（写真20－7）

食べ方は温かいご飯の上にこれらの副食物をのせ、落花生を煎ったもの（写真20－8）とイカンピリス（小魚を油炒りしたものでマレー料理に属す、写真20－9）を加え、熱い擂茶をかけて食する。（写真21）全体が汁気の多い食品であるため落花生と、イカンピリスによって歯触り、食感をよくする効果を作り出している。

### おわりに

マレーシア華人の香草、香辛料使用の特徴と意味は、伝統と変化という側面から考察すると、彼等のアイデンティティと一定の関わりを持っていることが分かる。

ババは BABA CHINESE（ババ華人）と言われるように、血統的にマレー人に同化しているわけではない。かつて植民地時代にはイギリスに忠誠を尽くし、マラヤに帰属意識を抱き、英語教育を受け、華僑とは違った外観（服装、生活スタイル）と価値観を持っていた。しかし戦後から今日までのマレーシアの近代化政策の中で正統マレー語の教育を受けるようになった彼等はババマレー語を失うようになったのである。また英語教育の普遍化と華人の近代化に対する適応と変化によって、ババと華人の外観や価値観の上での相違はほとんどなくなったと言える。即ち今日の発展変化するマレーシアの現実の中で、ババ華人は独自性を保つことが困難になり、かつて保有していたコミュニティとしての政治力さえ失ったのである。そうした中でババ華人が自身がババの出自であることを日常確認できる契機は、家に伝わる文物以外には、もはやニョニャ料理だけになってしまったと言っても過言ではない。もちろん土着華人には地方のカンボン（村）に居住する人々も多いので一概には決めつけられないが、しかしそうした地方カンボン出身の土着華人が都会で教育を受け、とりわけエリートになると、その生活は結局彼等の伝統的要素を失ってしまうのである。

ラクサはサンバルの効いた非常に辛い食品（太めのビーフンに香辛料の効いた汁をかけて食べる）である。使用される主な香辛料はチリ、サンバル、レモングラス、タマリンド、ミント、ラクサ葉、などであるが、家庭によって秘伝があり辛さの中にも微妙な違いがある。中でも大きな違いは北方のラクサが酸味の効いたストレートな味わいであるのに対し、南はココナツ味の効いた円やかな味わいであることだ。都会で華人と結婚し、すでにニョニャ家庭料理の味さえ失っているババ華人は、そうした微妙な「母の味わい」の中に無意識の自己確認を行っても不思議ではない。

ババ華人は福建ババ、広東ババ、潮洲ババなどに分類されることもあるが、客家ババという分類はない。この方面の詳しい研究は見られないが、恐らく福建ババや広東ババに含まれ



ているのかもしれない。しかし華人を漢民族の民系で分ける際には客家という項目をたてるのであるから、もし客家ババとしてみるべきものがあるならば分けるべきであろう。客家は土着華人化していないのかもしれないが、換言すれば、それほどに客家は伝統的中華意識を先験的に備えていると言うこともできる。既述のように客家研究で指摘される彼等の団結力の強さ、勤勉性、進取の気性、伝統に対する自負、「客家ナショナリズム」などを殊更強調することには問題はあるが、実際そうした傾向があるのも事実である。こうした側面から見ると、「擂茶」はまさしく明確な形と味覚で示すことのできる伝統に対する自負であり、さらに客家の団結力の形成に果たした役割も暗示しているのである。そこにはまた客家の伝統的香・葉草の用法が背景となっているのである。ただマレーシアの客家は常夏の国である故に、「擂茶」の持つ季節によるバリエーションをすべて伝えているわけではない。湿熱時期の「擂茶」のみを伝えていることや、「鶯仔菜」や「胡椒の木」など地元の産物を巧みに応用していることが変化と言えなくはないが、それはむしろ発見と言うべきであろう。客家レストランのメニューに普通「擂茶」はない。「擂茶」を売る店は殊更それを強調する。また客家で「擂茶」を知らない人はいない。香・葉草を用いた「擂茶」は客家アイデンティティの象徴でもある。

#### 参考資料

1. Tan Chee-Beng “Chinese Peranakan Heritage” Fajar Bakti Sdn.Bhd.1993.
2. Cecilia Tan “Penang Nyonya Cooking” Times Books International, 1983.
3. 羅香林「客家研究導論」衆文図書、1993年
4. 瀬川昌久「客家」風響社、1993年
5. 王增能「客家飲食文化」福建教育出版社、1995年

## II 骨肉茶（バクテー）— 海外華人独特の香料食品 —

### 起源

骨肉茶（バクテー）は豚肉と香辛料、漢方薬材を煮込んだ大衆食品である。東南アジアの華人居住地域ならばどこにでも見られるものである。大富豪から小市民まで人々に喜ばれているこの食品の起源は確定し難い所がある。第一に文献資料がほとんどないこと、第二に様々な説があつてまとまらず、いささか神秘化されている点があることである。いつ頃どこで作られるようになったのか、なおまだ文献の発掘と聞き取り調査が必要である。

収集した範囲の資料から見ると二点確定できることがある。一点は骨肉茶の呼称は潮州語（広東、福建の境界沿岸地域、訳注）あるいは福建語音で読まれ、BAK KUT TEH と発音されることである。この呼称はどこでも同じであることから、骨肉茶が潮州人と福建人の独特の食品であることがわかる。しかしどちらが考案者であるかについては調べる術がないのが実状である。

第二点は興味深い現象で、骨肉茶は正宗潮州料理あるいは福建料理の食譜に入っているに関わらず中国の史籍や地方誌に記載されていないことである。このことから骨肉茶は中国に起源があるのではなく、華人移民が海外に居住するようになってから居住地で作り始めた独自の食品であると考えられるのである。また骨肉茶は広東人の移民が多い欧米の華人居住地域ではなかなか見当たらないが、福建人や潮州人の多い東南アジアの華人居住地域ではどこ

でも見られるし、町中の屋台ばかりか高級レストランでも提供されているものである。

こうしたことから東南アジアが骨肉茶の故郷であることは明らかで、さらにシンガポールとマレーシアが骨肉茶の発祥地であることも断定できるのであるが、ではどちらが先かということになると諸説紛々として定まらないのである。ただ概ねマレー半島のクランとする説とシンガポールとする説に分けることができる。

《亜洲週刊》（1991年10月6日）はこのクラン説について、クランで骨肉茶の混合香料を製造している可豊食品工業の田富福社長の説を次のように紹介している。「骨肉茶の発源地はクランで、50年前に（1941年、筆者注）福建人の漢方医師が発明したものである。当時この漢方医師はどうしても薬湯を飲もうとしない子供に手を焼いていたが、ある時厨房で思い立ち、豚骨と蔬菜を薬材に加えてスープにしたところ、子供がやっと飲んだ。その後彼は様々な工夫をしてついにクラン正宗の骨肉茶を作り出した」という。<sup>(1)</sup>

一方シンガポール説は、元荷役労働者の老人の話に基づくものである。それによると、骨肉茶は第二次大戦前シンガポールの潮洲人と福建人の労働者が作り始めたものだという。戦前の華人労働者は2～30人がまとまって、彼らの食と居住の空間となるわずかな寝台スペースを家主から借り、所謂〈估俚間〉（クーリー部屋）と呼ばれる共同宿舎で生活していた。多くは荷役労働者として、荷物の積み卸しを短時間に完了しなければならい、体力を消耗する重労働に従事していたのである。このため親方と労働者は体力を付けるためしばしば共同で豚の骨付き肉を買い、香料と漢方薬材とともに煮込んで骨肉茶を作り出したというのである。また、骨肉茶を食べる際には、豚肉の油を流すために中国茶を飲むようになった。骨肉茶の茶はこのお茶を指すである。<sup>(2)</sup>

この二つの説はともに起源を第二次世界大戦前としていることから、骨肉茶は大戦前の華人が作り出した食品であることは確かである。しかし、華人の移民はクランよりもシンガポールの方が早いし、19世紀以来シンガポールは東南アジア華人労働者の集散地であり、彼らはシンガポールを經由してマラヤ各地あるいはインドネシアに散っていったのである。骨肉茶の食品として具有する栄養効果は、論理的に見れば過酷な消耗を強いられる労働者の体力を増強することと結びつくものである。とはいえ両者ともに根拠があるわけで、諸説が成立する可能性は大いにあるのである。

#### 骨肉茶の材料と調理

骨肉茶の起源に諸説あるように材料についても作る者によって異なる点はあるが、その基本的材料、香料、薬材及び調味料は以下のようなものである。

材料：	排骨（豚の骨付きバラ肉）	1 斤
	ニンニク	4～5 片
	椎茸	4 枚
	油揚げ	2 枚
	油条（小麦粉を練って棒状にあげたもの）	2 本
	水	2 杯
香料：	花椒（山椒）	1 茶さじ
	白胡椒	1 茶さじ
	丁香（クローブ）	4 粒



小茴香	10グラム
薬材：	
当帰	20グラム
川蓼	20グラム
党参	20グラム
甘草	20グラム
淮小	20グラム
肉桂	20グラム
玉竹	20グラム
八角	1粒
杞子	2茶さじ
調味料：	
砂糖	1茶さじ
塩	半茶さじ
醤油	1匙

#### 調理方法

- (1) 肉を洗い角切りにする。
- (2) 水2リットルを鍋に入れ、香料、薬材とニンニクを加えて火にかける。沸騰したら肉を加えさらに沸騰させ、その後弱火で1時間煮込む。調味料を加えてしばらくしたら椎茸と油揚げを入れさらに5分煮込む。碗に盛りつけ揚げ葱をかける。

骨肉茶は骨付きバラ肉以外に肝臓や粉腸（澱粉を麺状にしたもの）を加えて煮込むこともできる。今日では鶏肉、鴨肉、牛肉などを使う骨肉茶もあるばかりか、スープを利用した骨肉茶麺も作られるようになった。また、従来は土鍋を使っていたが、今では鉄鍋が一般的になっている。

#### 食事方法

骨肉茶は大衆的な食品であり、町中の屋台ばかりか高級レストランにもある。食べる際には油条や海苔を加える。通常テーブルの上には焜炉と茶道具が置かれ、常に熱いお湯が供給され、鉄観音（ウーロン茶）をいれることができるようになっている。骨肉茶の油をお茶を飲んで流しながら楽しむ料理である。このため骨肉茶というのである。

#### 香料、薬材の効能

骨肉茶で使用されている香料と薬材はみな滋養のあるもので、体力の回復に効果がある。その起源が華人労働者と深く関わるというのも頷けることである。以下に香料と主要な薬材の薬理作用をしるす。<sup>(3)</sup>

#### 香料

花椒：血圧降下、呼吸機能増強、止痛、殺虫止痒。

胡椒：（玉椒，胡月とも言う）果実が熟してから採取し、干して乾燥したものが黒

胡椒、水に浸して外皮をとったものが白胡椒となる。血液循環促進、解熱、  
温中散寒、鎮気、消痰

丁香：（クローブ）、局所止痛、回虫駆除、温中鎮静、補腎助陽。

小茴香：（ウイキョウ）、散寒止痛、理気（気の渋滞をのぞく）、健胃。

#### 薬材

当帰：鎮痛消炎作用、補血、活血（血液循環）、生理調整止痛、整腸通弁。

川芎：鎮痛安眠作用、活血行気、驅風（リュウマチ、風邪）止痛。

杞子：血糖降下、コレステロールを減らし動脈硬化を和らげる作用、腎肝強壯。

党参：貧血改善、強心、血糖上昇、五臓の強壯、肺の保養。

肉桂：健胃、消化系の気の滞留を排除して腸や胃の痙攣を直す、血液循環促進、散寒止痛。

甘草：咳止め、痰の駆除、強心作用、食欲増進、五臓保養、清熱解毒、緩急止痛。  
諸薬の調和。

八角：五臓の強壯、理気止痛、風邪。

結局骨肉茶は血液の循環を良好にし、体内の悪い気を駆除し、腰痛や関節痛を癒し、食欲を増進させ、体力の増強、栄養補給の効果があるものなのである。

#### 今日の骨肉茶

労働者大衆の栄養食品であった骨肉茶は数十年の時間を経て大いに広まった。東南アジア各地ばかりか広州、廈門、台湾、香港、澳門まで骨肉茶の屋台があり、また高級レストランでも提供されている。特にマレーシアのクランジー帯では骨肉茶の店が三百店以上ある。<sup>(4)</sup> シンガポールにおいても同様で、屋台センター、市内の食堂、高級レストラン、さらに五つ星クラスのホテルにもある。値段は2～5米ドルである。香港では〈海南村〉や〈沙漁屋〉などのレストランがよく知られている。<sup>(5)</sup> 台湾では嘉南地方が有名である。<sup>(6)</sup> 廈門のシンガポール・ホテルや澳門のポルトガル・ホテルでも提供されている。マレーシアではクランジー帯以外に南のジョホールから北のペナンまで何処にでも見られる食品である。

このように骨肉茶が人々に喜ばれ需要が増大したために、多くの食品メーカーが1980年代はじめに袋詰め骨肉茶香料を生産販売するようになったのである。この袋詰め骨肉茶香料は全ての香料、薬材を粉状にしたものと、原型のまま詰めたものと二種類ある。またこれらメーカーがシンガポール、マレーシアに集中しているのは両地が骨肉茶の発祥地だからである。推計ではおよそ50社のメーカーがある。香港やタイにも骨肉茶メーカーがある。また〈余仁生〉などの有名な漢方薬会社でも製造販売している。袋詰め骨肉茶の内容はどのメーカーもほとんど同じであるが、人参や虫草などの薬材を入れて滋養効果を高めているものもある。価格はどれも5米ドルを超えることはない。名称は様々で〈巴生骨肉茶調味品〉〈潮州骨肉茶香料〉〈骨肉茶湯料〉〈当帰骨肉茶香料〉〈人参骨肉茶湯料〉〈骨肉茶茶葉材〉〈骨肉茶〉などがある。

このように骨肉茶は簡単に家庭で作れるようになったため販売量も急速に増加し、欧米や中国にまで広がり国際的な食品になろうとしているのである。



注

1. 「骨肉茶滋補香味漂洋過海」〈亜洲週刊〉香港、1991年9月6日。同資料は葉鐘鈴氏の教示によるもので、記して感謝する。
2. シンガポール前立法議員林子勤先生口述資料より。
3. 賈玉海主編「常用中藥八百味精要」による。北京、学苑出版社、1995。
4. 前掲「骨肉茶滋補香味漂洋過海」
5. 同上
6. 郭衍基「台湾地方小吃」台北、暢文出版社、1995、60頁。

（＊）リム・ハウセン（林孝勝）氏はシンガポール国立博物館館長

（本論文は平成8年度山崎香辛料財団の助成による調査に基づき作成されたものである。）