

13 北部ルソン島の事例研究から見た ハイ・キュージーヌとロウ・キュージーヌ

熊野 建

Takeshi KUMANO

1 序にかえて

グローバリズムが進行するさなか 21 世紀に生きる私たちが、どれほど文化の標準化を経験しようとも、文化的実践の強固さを感じるのは、宗教や文明の衝突などという大げさな問題ではなく、発話行為の音や発声の文化的嗜好、身体使用のテクネーなどであり、とりわけ食の実践や嗜好のなかにその強度のほどが見てとれる。

例えばテリヤキやワサビなど、日本語がそのまま取り入れられるほど、日本食がブームになっていると仄聞するアメリカ合衆国で、繊細な味よりも強い味が好まれるという表現を目にすると（熊倉・石毛・高橋、2008 年）、それが日本食なのかと考えるのは当然だろう。これなどは文化のコンテキストが異なれば、料理の実践方法は類似していても、嗜好が元の文化から大きく出ないということになり、文化の標準化と差異化が同時に発生する場の例として興味深い現代的な文化現象の 1 つである。

あるいは日本における駅の内外に立食店があり、巷でも立飲み屋が流行していると聞く。日本の家庭生活をみると、洋風化してテーブルと椅子の生活を取り入れたというのにもかかわらず、学生たちに問いかけると立食にたいして否定的な態度が根深い。また食べ物を粗末に扱わない傾向も強く残り、日本人の行儀の良さが確認できる振舞いや意識は大きく変わっていないと思われる。このような態度から見ても、外では立つという行為にも寛容だが、ウチでは座るという行為が当たり前だとしているのだろう。日本人のウチとソトの区別をつける文化的傾向がうかがえるのと同時に、食の実践や慣行が未だに根強いのだと、いささか驚きさえ感じる。

ところで筆者がなぜ食の文化に関心を持つかを述べると、フィリピンでの調査経験から食はどのような場面においても問題となり、関心を持たなければならなかったからである。実際にフィリピン料理の洗礼を受けたのは、1981 年 3 月イースターの前で

あった。その鮮烈な記憶の最たる料理は、3度の食事に3日間続けて出されたココナツ酢と砂糖に漬けた豚の生肝であった。最初は無理をして口にしていたのだが、4日目の朝いつものようにテーブル上に並んでいるのを見て、もう勘弁してくださいと大家に泣きついたことがある。他にもヤシ蟹のギナタアンと呼んだと記憶するココナツミルク煮込み、豚の臓物を刻んで血とともに炒めた料理や、毎夜の酒宴に出てきたヤシ酒の廻し飲みなど、初めて口にするものばかりだった。これらが異文化における食事の原体験である。

食物に適応したといえば良いのか味覚にたいする鈍感さが幸いしたのか、その後フィリピンでの長期滞在にも食事で苦しむような体験をしたことはなかった。ただ山地を調査地を選び、頻繁に山地と低地を行き来するようになると、低地は都会的でほとととする反面蒸し暑く、野菜類が生で食べられないという不満があった。これには相当ストレスがたまっていたようで、マニラから調査地にもどる途中の田舎町に、長距離バスのエンジントラブルで足止めを食い、見知らぬ街で1泊せざるを得ない憂き目にあったとき、偶然入ったレストランでキャベツがあるのを見かけ、半玉くらいを湯がいて出してもらい、醤油をかけてむさぼり食った時には、涙が出そうな思いがしたものである。モンスーン地帯にあるフィリピン中部以北は葉野菜が採れにくく、ビタミンなどは果物で充足するためフィリピン人の野菜摂取量が一般的に少ないと知るのは、後になってからのことであった。

また低地を一人旅したさなか、ふらりと入った中国料理屋で、ラブラブという魚の餡かけとスープに焼き飯を注文したら、いずれも3人前はあろうかという量で、2時間半ほどかけてビールとともに腹に流し込んだこともあった。ことほど左様に人類学者がフィールド調査に携わるなかで、食をめぐるトラブルは枚挙の暇がないだろう。実際に同僚である社会学者に下手物を食べるのを嫌い、人類学への道は断念したと聞いた経験がある。

ルソン島北部のコルディリエラ山脈東南部に位置する、イフガオ州フンドゥアン郡のハパオ村を調査地を選び、その山中でも様々な食材を口にした。米作地帯であるから米にはさほど不自由をせず奨められるままに食べるから、調査地から戻った時に痩せていたという経験はない。副食には日本であまり慣れない食材を口にすることが多かった。調査地ではマニラに比べれば、野菜を食べる機会には恵まれる方だが、台風一過の後しばらくは、唯一ある小さなマーケットに葉野菜が出まわらないのも、無意識的だが半ば気づいていた事実である。

調査地で先輩格の人類学者にであい、村落調査をする際に缶詰など食料を持参する

ことで自衛すると聞いて納得し、すぐさま実践したのは、その後、食の研究をする者に果たして良かったのか、今となっては自問するよりほかはない。

山をおりてマニラに出ると反動が起き、1980年代半ばでもマニラは生まれ育った大阪以上にエスニックな食べ物に触れることができたし、ヨーロッパ系資本のホテルでミシュランの2つ星クラスのシェフを招き、ジェット機いっぱい食材を積んで開催されたフェアがあったときなど、我が身の無教養さも顧みず、キャビア料理の連続に舌鼓を打つという行為にも及んだ。これらの体験が、後で述べるハイ・キュイジーヌとロウ・キュイジーヌの違いと気づいたのも、もちろん後になってのことである。

本稿はフィリピンの料理体系全体をいささかなりとも捉えようとする、ささやかな試みである。特に山地と低地という根深い対立は、民族的な差別に繋がりがねない文化実践の差異に基づいている。また前者の社会的なインフラストラクチャー整備の遅れが（全体的に遅れているという話もある）ともなっている。山地では単純な料理体系であり素材をそのまま活用するが、低地社会でも家庭生活を見るかぎり山地とそれ程変わらず、新鮮な素材を単純に加工する料理体系に属すると考えている。しかしながら、あたかも様々な外来の文化的影響を受けた歴史体験を物語るかのように、低地社会には複雑な料理もある。したがって、本稿は山地と低地の食をめぐる文化的な実践の相違についての論考となる。その前に、ハイ・キュイジーヌとロウ・キュイジーヌとは何かを考えてみたい。

2 ハイ・キュイジーヌとは何か

文化人類学では食物に関する文化への視点が失われつつあるか、弱体化し周辺部に追いやられたとの印象は免れない。しかしながら元々、供犠（サクリファイス）や供物、トーテミズムに関する記述的な研究についても、食物は人類学における密接な研究対象であった。再び物質文化に対する研究が盛んになってきてはいるものの、食物や調理を研究する困難さは、微細な点まで文化実践の全体系を包括的に見る視点を成熟させるのに、時間がかかるということにつきる。食に注目することは象徴として社会関係の隠喩や、文化的アイデンティティと自己の形成にたいする眼差しを保持することでもある。

人類学者でアフリカとインド研究などで知られるグッディ（1982）は、high cuisine と low cuisine つまり「高い料理」と「低い料理」との区分をした。「料理」とだけするよりも「料理法」とか「料理の体系」とすべきかもしれないが、敢えてハイ・キュ

イジーヌとロウ・キュージーヌと記載したい。

グッディの議論によると、おそらくホワイト・アフリカや王国などの例外があるものの、アフリカではおしなべてハイ・キュージーヌが発達せず、人類社会にとってアジアとヨーロッパのみに、流行の言葉を用いれば格差社会で発達を見た、としている。

グッディによると、中国では歴史上早い時期に宮廷料理が洗練度を高め、完成の域に達する。続いて遊牧民族であるアラブ系の人々がイスラム教を信奉し、ペルシアやトルコなどを包摂する過程で、現代でも3大美食とされるトルコ料理として完成する。その後ヨーロッパの宮廷が最終的に精緻な料理体系を完成し、一般社会に流布したと見る。そのいずれにも共通するのは、各地の地方料理を同化・吸収した複合的な過程である。

イスラム世界が拡張する過程で、例えば元々ベドウィン族の部族的なロウ・キュージーヌと呼べる料理体系から、贅をこらした料理を保ってきたペルシアやトルコを包摂し完成に近づいたのを見ても、或いは世界的な拡大から様々な食材を集めるようになったヨーロッパの社会を例にしても、帝国主義的な展開と植民地主義的な意図と、食材をはじめとするハイ・キュージーヌ体系の成立とは深い関係を持っている。また社会的な身分格差を生み出した社会が、身分が高くなるほど手がこみ洗練したハイ・キュージーヌを求め、階層が下がるほど従来どおりロウ・キュージーヌ体系を保持していると言える。当然、ポストコロニアルな状況にある現代社会の多くは、ハイ・キュージーヌの恩恵を受けている。

また大英帝国では植民地を多数保有し食材や調理法に触れる機会がありながら、なぜ世界的に有名な食の大国にならなかったのかは大きな疑問だろう。これについて興味深いのは、グッディがイギリスについて、ヨーロッパ大陸の国々のように文化が混交するのを問題視し、むしろイギリス本国の文化的な単一性と純潔性を誇りにしていたと言う。それはイングランドがスコットランド、ウェールズ、アイルランドを政治的に統合した過程を無視していると捉えられるため、グッディはイギリスの文化的な矜持を述べている、に過ぎないとも考えられる。

質問にたいする別の解答として、おそらく食の産業化がすすみ缶詰製品など本国から送ることができ、世界のどこにいても家庭料理さながらの食事をとることがある程度できたからだろう。或いは単純な食事体系だったから、世界を席卷するような植民地を展開できたという見方も可能だろう。ソースは1つだが宗教（セクト）は多数存在するというイギリスと、宗教は1つだがソースが多数存在するフランスとの文化的実践の相違も、文化の現れ方の差異として興味深い。

それではハイ・キュイジーヌの特徴とは何だろうか。グッディがレヴィ＝ストロースの「料理の三角形」に依拠した定義に従うと、意味が発生するのは項目間の対照であって、ここではハイとロウの対照にこそ意味がある。その根本的な差異を追求するのは、本質主義的な誤りととの誹りを受けることだろう。そしてグッディ自身も、この構造主義的な本質から外れるのを嫌ってか、ロウ・キュイジーヌの定義を明確にしていけないというきらいがある。

その誹りに構わず大まかに言えば、複数の食材や調味料を混ぜ合わせるのがハイ・キュイジーヌにあたり、ロウ・キュイジーヌとは食材を混ぜず単純な料理法を用いる点で対照的だと考えている。その他にも食べ方や給仕の仕方、レシピの書き方などで複雑化し形式化が進み、言葉を換えると洗練するのがハイ・キュイジーヌで、そうではない食の体系がロウ・キュイジーヌとなる。

グッディの考え方を図式化すると、ユーラシアにおけるハイ・キュイジーヌの文化圏と、アフリカを代表するその他の地域がロウ・キュイジーヌという対立で捉えることができる。彼は食物の生産、消費、流通などの体系と、社会的な特に親族体系と王宮などの政治・経済を含む文化体系と村落体系とを考察していて、ハイ・キュイジーヌ対ロウ・キュイジーヌの対照は、格差社会対「平等」な社会として見て取れることを明言した。

これをフィリピンの場合に当てはめると、フィリピンの低地社会と山地社会の対比で捉えることができるだろう。次にフィリピンの食を例に、ハイ・キュイジーヌとロウ・キュイジーヌとの対立から、社会・文化的差異がしめす例を紹介したい。

3 フィリピンに見るハイ・キュイジーヌとロウ・キュイジーヌ

20年来調査を続けてきたルソン島の山地でも、外部社会つまりフィリピン国家や市場経済などの影響を徐々に受けつつある。対照的にフィリピンではマニラなど都市部には、スペイン料理やエスニック料理のレストランや中国料理店がある。1980年代以降は日本料理店が顕著に増え大衆化していくが、1990年代には日本人街の様相を呈していた歓楽街はさびれ、かわりに韓国料理屋が増えた。高級料理店だけでなく、特に日本の庶民的なレストランなどは、マニラのビジネス街ばかりでなく学生街やいたるところに進出している。しかし高級化し外国の料理が増えたとしても、フィリピンは基本的に「平等」な社会を維持し、料理の体系も家庭料理が中心で比較的単純な料理体系が一般的だと思われる。

山地からみた低地の社会は、グッディが述べるイギリスから見たヨーロッパ大陸のように、様々な国や地域から直接的な影響を受けている。しかし低地のいわゆる家庭料理など庶民料理をみると、山地社会とも共通する部分はかなりあり連続的だと考えている。またフィリピンではカトリックが根強く支持され、アメリカ人と変わらない自由主義的な思想や価値観とその自覚が認められる。この点が、フィリピンが東南アジアの他国から「アジアの孤児」として扱われがちなこと、報道などからよく知られている事実である。また山地社会がカトリックや国家への帰順が遅れたことから、低地側には山地民に対して差別的な偏見が強く残っている。この図式つまり洗練された低地文化と粗野な山地文化との対照があるのはフィリピンに限ったことではなく、東南アジア全域にあるいは全世界的に、この対照は潜在している。

ところで食材や食の習慣を調べると、フィリピンが紛れもなく東南アジアにあって、インドや中国の影響を受けているのみならず、むしろアジアを越えた太平洋諸島をつなぐような特殊な位置にフィリピンがあるのを知ることができる。

但し、フィリピンを一括りにする民族料理が成立するかどうかは、大いに疑問である。フィリピンには7000を超える島々があり、言語民族集団が約50から、学者によっては最大で300に区分しているように、国民の大多数を形成する主要な民族集団というのが、そもそも存在しなかった。したがって民族を統一的に見ることが難しく、料理についても統一された国民的な料理があるかと問われると、否定的に答えざるを得ない。これはフィリピンが統一的な王朝を持たなかった歴史と関係があり、文化的洗練には宮廷などエリートの文化が前提となるのに、肝心の宮廷自体が大きく発達する機会がなかった。ただ、それだけに多様な文化や料理体系を柔軟に受け入れることができたとも言える。その混在した結果が現代フィリピン文化だとも言えよう。

フィリピンの文化をケーキのように切った断面から文化層をもとめると、アメリカの影響はステーキハウスや外食産業にもあらわれ、フィリピンの都市住民に親しまれている。しかしながら、これらを単純にハイ・キュージーヌに組み込んで良いのか、いささか疑問と見る向きもあるだろう。日本人の目からすれば、味付けなどの点で手のこんだ料理ではなく、調理法が比較的単純な料理体系と思うからだろう。しかし調理道具や給仕に用いる食器や食具を考えると、ハイ・キュージーヌと呼んで差し支えない。

次にスペイン料理もパンデサル（塩つきパンが原義だが、フィリピンでは砂糖をいれ甘い）やソーセージの類がフィリピン化して普及し、毎日のように食される。パエリアやパスタ類は、フィリピンの典型的なパーティ料理にあたる。



写真1 マニラのハンバーガーショップにて。

中国料理の影響では代表的なレチョン料理があり、レチョンとは丸焼きにする料理で、普通は小豚の丸焼きを指す。他にも鶏など様々なレチョンが可能である。炭を用い遠火の高温で皮をパリパリに焼く料理で、他の東南アジアの都市部でも親しまれる料理法である。おそらく華僑の影響を受けた料理法だろう。レチョンは先ほどのスペイン料理とともに、フィリピンでは典型的なパーティ料理である。当地のパーティの特徴は大量にあることが基本である。父方と母方を問わないという親族構造に基づいているため、数百人単位の参加者をもてなすわけであるから、食物が大量にあるのが当然で絶対条件である。またレチョン以外にも焼きそば、焼き飯の類もパーティに欠かせない。

これらはフィリピンの低地社会に展開するハイ・キュージューヌの典型だが、文化層だけを考えるとヒンドゥー文明や、現在もミンダナオ島の西半分に強い影響力を及ぼすイスラムの文明がある。フィリピン人の大半は、この2大文明の食べ方を必ずしも踏襲しているわけではないが、影響が全くないとも言えない。これらの文化層は言ってみれば氷山の一角であり、現代でもフィリピン人の言語構造、行動規範を規定し、食の文化についても味覚や調理法などと密接にかかわるのが、マラヨ＝ポリネシア文化である。その代表的な家庭料理はどのようなかを見ていこう。

写真家の森枝氏は、フィリピン料理に何か懐かしさを感じながらも、かなり否定的にとらえている。無理からぬことで、氏はフィリピン料理より先にクメールやタイ料理に親しんでいたからである。フィリピン料理の味は良くても、家庭料理の延長と捉える見方は支持したい。しかし1980年代から顕著に、マニラなどの都市部ではカマヤ

ンと言って、手で食べる主に海鮮料理をだすレストランがチェーン展開している。焼いた鶏や魚介類をだす小さな店も多い。

前に紹介したレチョンは家庭料理とは対極にあるが、家庭での食事を見ると、アドボという酢豚に似た炒め物も、中国料理との近縁性を示していると思われる。一般に新鮮な食材を数多く用いるので、料理法は1種でも様々な食材で多様性を求めることができる。シニガンスープという家庭料理は、米の研ぎ汁を利用し、生姜や野菜を煮込んだ酸味のきいたスープである。酸味はフィリピン料理を理解するキーワードでもある。

その酢はココナッツからつくるが、他の東南アジア特に島嶼部で酢の存在は珍しい。フィリピンは東南アジアで酢を生産する唯一の国である、という指摘がある（石毛、1995年）。もちろん柑橘系の果汁が手近にあるから、酸味は酢によらなくても構わない、というのが東南アジアの食体系の特徴だろう。酢は調味料として下味をつけるのにも用いられるが、直接つけて食べる場合も観察できる。後述する魚醤にあたるパティスやバゴオンも、料理そのものに下味として使うと言うよりは、調理後につけて味をととのえる調味料的な役割を果たしている。

フィリピンの米作地域は主食として米を、副食には野菜を添え魚介類とわずかに鶏、豚などの肉類を食べるのが基本である。日本では米離れが進み、米の年間平均消費量は1人あたり60キログラム前後だと聞くが、フィリピンでの米の消費量について、20年くらい前の統計を見た記憶では、年間1人あたり200キロを超えている。基本的に飯を食べるが、パサパサした長粒種の米つまりインディカ米で、しかも炊き方も失敗しないように水をたっぷり用い、オネバにあたるものは取ってしまう。例外として米作を重視しない一部の焼き畑農耕民や、土の質や気候などによってイモを主食にする南部の島や、トウモロコシが好まれる社会があることも申し添えておきたい。

一般家庭の朝食などでは、トヨと呼ばれる干し魚だけで飯を食べる姿を見かけることが多い。普通スープは食事にかかせず、その具材が「おかず」になる。汁をかけることで、喉のとおりがよくなり、この食べ方がフィリピン低地では一般的である。アジアのモンスーン地域で米を常食とする文化では、汁かけ飯が当たり前なのかも知れないが、考えようによっては、カレー粉や香辛料のないインド料理のように思えてならない。実際にサフランはないが、野生の生姜であるターメリックの利用が多い。これを除くと、確かにフィリピンでは、それほど香辛料を用いない。この点で参考文献にあげた森枝氏の論文では、フィリピンの料理体系におけるインドの影響を否定しているのが気にかかる。

キラウインとは沖縄のシーカーサに似たカラマンシの小さな実から果汁を搾り、魚介や肉などを野菜とともに2、3日ほどしめて食べる調理法で、フィリピン諸島の中部ビサヤ地域やルソン島北西部のイロコス地方の郷土料理である。現在では酢も用いられていると思われる。サワラの一種と思われるタギギなどの白身魚などを食べると、シメサバより旨いと感じる。日本でもアジアの無国籍料理と称する店で時折見かけるが、名称は完了形のキニラウと表示される場合が多い。酢の存在と手食、汁かけ飯を見ると、インド文明と中国文明の交錯する場所と思えなくもない。

筆者のフィールドがある山地では僅かだが、唐辛子と野生の胡椒がとれる。前者は直接料理に用いず、調味料として生の唐辛子をつぶし、煮豚を食べる時につけて食べる。辛さはかなりのもので、これを好む者をマニラの韓国料理屋に招待し、低地風に少し甘いのが、それでも辛子を多用した焼き肉やキムチをご馳走したことがある。ところが、彼はまったく平気な顔で食べていた。調査地で胡椒の方は、災難よけのお守りと食あたりなどの時の胃薬として用いる程度だった。

フィリピンにおける酒は地域によって異なり、米、サトウキビ、ヤシからとる。ヤシ酒はココヤシから採取し、地上から1メートルほどの幹に傷をつけて樹液を集めそのまま放置する。暑い季節なら早いと1、2日で酒になる。このヤシ酒を蒸留するのはルソン島南部に独特で、ランバノックと呼んでいる。蒸留法はスペイン人の影響を受けたとするが、東南アジア半島部にも独特な蒸留法があり、そちらとの関連性を探る



写真2 マニラのレストランにて。キラウインとパエリヤ。

のが今後の課題である。この蒸留酒には風味をつけるために香料を使っている。この点はナツメヤシなどを用いた蒸留酒である西アジアのアラキとか、南インドからマレーにかけてのアラックとの類似性が気にかかる。また東南アジアでは砂糖ヤシから酒をつくる地域があると聞く。ともかくランバノックはあまり市場に出まわらず、1980年代半ばには密造酒で失明したという事故が相次ぎ、新聞に報道されたためルソン島南部で一度飲んだきりだが、最近では生産量が増え販売経路が発達したのか、空港などでも瓶詰めされたランバノックを見かけるようになった。

味の嗜好について述べると、フィリピン低地ではプランテーション栽培された砂糖からの甘さと酔っぱささが特徴である。味の嗜好として低地でも山地でも共通する特徴は、肉の脂身を好む点である。レチョンで述べたように、皮を高温で急速に焼くということは、余分を取り除きながら脂肪分を保持する工夫である。キャンベラでフィリピン移民のパーティに出席したところ、出席者はレチョンを見ただけで、ヨダレを流しそうな勢いだった。オーストラリア人配偶者に禁じられている、とは言わないまでも脂身の嗜好を嫌われ、それだけでなく魚を食べることに偏見をもって見られているという、彼らのおかれている現状を如実に物語っている。

ところでマニラに見送りに来てくれたイフガオの友人をもてなすのに、脂身を好むからと考え、何度か東坡肉を食べさせようとした経験があるのだが、口をつけると調味料が多すぎると言い嫌って食べなかった。逆に新鮮な刺身の味を覚えた友人がいる。他にも3人ほど試してみたが、同じ反応を見せた。複雑な味付けを嫌い、脂を単純に味わうという態度と推測するのだが、アメリカ風に多様なピクルスを混ぜたマヨネー



写真3 レチョンを焼く光景。高温の炭火で、意外なほど脂がしたたり落ちている。

ズなどを旨いと言って食べるのに、と複雑な思いがした。

「お袋の味」という表現も、ジェンダーバイアスのかかった言葉なので注意を要するが、フィリピンあるいは世界のいたるところで、女性が料理をするとは必ずしも限らない。お手伝いさんを雇うような家庭で育てば、料理などしたことがないという女性も多く見かける。男性の方が熱心に料理する光景はごく当たり前だから、家庭の味があっても、「お袋の味」は正確な表現ではない。腹がすき手のあいた者なら、男でも女でも調理をするのが当たり前の社会と考えて良い。この傾向は山地でも変わらず、子供も10歳前後の比較的早い時期から料理をつくる事が多い。

フィリピンの家庭料理では、恵まれた新鮮な食材を単純に加工・調理するロウ・キュージーヌの要素がかなり強く認められる。大衆的な料理は、かなりの程度混ぜ複雑な味付けをする点でハイ・キュージーヌへのベクトルが強くなる。ただし複雑さや洗練度は低く、インドや中国、欧米の料理の比ではないと言えよう。

4 ルソン島北部山地にみるロウ・キュージーヌ

レヴィ＝ストロースが南北アメリカ大陸の神話から論じた「料理の三角形」は、数千キロの隔たりがあるが、ルソン島北部においては東西数百キロメートルの範囲で確認できる。南シナ海に面するイロコス地方の海岸部では魚の生食をすると聞く。ところがイフガオの人々は生食など考えられないという者が多い。もちろん彼らとて果物は生で食べるから、部分的な生食というカテゴリーにでも入れておきたい。ちなみに彼らの「料理する」という言葉は「煮る」と同じである。

またイロコス地方では、稚魚や小エビを利用したパティスやバゴオンと呼ぶ魚醤をつくる。上澄みの液がパティス、材料が残った調味料がバゴオンで、これらは代表的な発酵食品である。魚醤は市場で売られているし、瓶詰にして商品化され、海外移民は特に懐かしんで大事に用いている。その利用法は調理に用いると言うより、食べる際に料理につけて食べることが多い。

ところで大戦末期にルソン島北部の記録文学を読んでいたら、現地の人が塩のする泉を利用していた、という文章にであったことがある。ボントックの地域では、そのような塩泉が多いのかも知れない。おそらく塩が豊富にあるため、肉醬を作るのだろう。10年から20年と保存し調味料にする。ところが、私の調査地に近いイフガオ北西部では、アヒンという塩を意味する名の村があるのだが、それほど大量にとれないのか、肉醬が欠落している。あるいは保存という概念が極めて薄い社会と思われる。

逆に塩が大量に取れるのであれば、肉を保存するのを拒否した文化だと考えられる。

レヴィ＝ストロース流に言えば、フィリピンの料理体系は原初的な三角形、つまり「生のもの－火にかけたもの－腐ったもの」という図式から、あまり大きく離れない印象を持つかも知れない。また「焼いたもの－燻製にしたもの－煮たもの」という発展した三角形のうち燻製に目を向けると、イロコス地方では燻製の魚があり、わずかだが市場に出まわっている。或いは、イフガオにおいても、囲炉裏の上に薪をおいて乾燥させ、稲も脱穀する前に同様に乾燥させるというだけでなく、燻すという行為が意識されている可能性がある。

地域によって主要な農作物が変わる傾向が強いフィリピンにあって、イフガオ州は大規模な棚田群で知られ、イフガオの人々は主に水稻を栽培している。ただ海拔高度が高く、二期作を行う地域は少ないのが実情である。またイフガオの人たちでも水田を相続できず焼き畑だけに頼る者や、周辺に移住した人たちのあいだには陸稲栽培を行う者もいる。貧しい家族は、稲刈りや田植えなどの労働を対価に稲を得ていた。

イフガオの主食は米と言うことになるが、低地と異なり年に1回しか収穫できないので、田の所有が少ない人びとのあいだでは、収穫前の4月以降は食糧不足となるのが普通だった。私の調査地であるハパオ村もそのような地域で、昔ならバスケットなどを編み近隣地域に出かけ、米と交換するのが当たり前だった。今では、マーケットに出回る安い低地米を買う者が増えた。

ウルチ米は20種類以上に分類されている。やや種類数では劣るがモチ米もある。後者はもっぱら酒を醸すのに用いられた。米の種類に関しては耕作に携わる女性が詳しく、農作業にまったく関与しない男たちは、稲の名前も定かには知らない。モチ米について最近では、低地風に菓子を作るのに用いる。モチ米を搗いて粉にし、砂糖やサトウキビの汁を混ぜ、ノシ餅様にする農耕儀礼があったのだが、意味が失われてしまった。酒の麴を作るのも女性の役割である。収穫後になると各家で酒を醸し、その味の違いを楽しむのが共同体レベルで祝われた収穫最後の儀礼日であった。

焼き畑でのサツマイモ、畦や田に植えたタロイモやヤムイモも重要な食料である。サツマイモがイフガオの地に伝わったのは18世紀で、そのお陰でイフガオ族の人口が安定したと言われる。種類によってはツルや葉も食用にする。イフガオ北方のボントックと呼ばれる人たちも棚田を発達させているけれども、彼らは元々イモ類を植えるのに水田を用いていた、とイフガオの人たちは言う。

野菜ではサヤエンドウやサヨーテ、ニガウリ、ニンニク、ショウガ、オランダカラシなどを作るが、葉野菜の類は台風シーズンになると風で倒れるため、入手は困難に

なる。しかしながら低地と較べると、野菜の摂取量は比較的多い。ニンニクは実よりも、むしろ葉やツルを料理する。また豆類もよく食べている。オランダカラシとサヨーテについて、前者はクレソン、後者は隼人ウリとする英語辞書があるが、何か違うと考えているし同じ作物であるのかも不明である。

イフガオで胡椒は野生種で伝統的には食用と言うより、お守りや水あたりなどの胃薬として用いられることは既に述べた。唐辛子は渡来した香辛料と考えられるが、辛みを好む者が肉を食べるときに市販の醤油に混ぜて使う。市場経済が浸透しつつある最近になって、白菜やジャガイモ、玉葱、カボチャ、トマトなどの野菜や果物を見ることが多くなった。

キノコは3、4種類あることが知られている。私が確認したのは1種類だけでヒラタケに似たものだった。変わったところでバナナハートと呼ばれる食材は、バナナの房の中心にトウモロコシを大きくした赤い実のようなものをつけるが、実を結ばなくなり枯れる寸前に刈り取り食べる。葦の若芽は本来非常食で独特の苦みがある。これも後述するが、ビンロウの実をつけるアレカヤシの花穂も非常食であった。これも獲れる実の量が減った樹を切り倒した時一度だけ口にしたが、破竹を柔らかくしたような繊維質のかった食べ物だった。

狩猟社会の美風は1980年代半ばにはまだ残っており、狩りでの獲物は近隣に分けるか、わずかなお金で交換されていた。原始的な狩猟法として鹿を追い回して疲れさせ、生け捕るというやり方も伝わっており、小豚などを供犠にかけるとき小豚を放し、追いかけて生け捕りにするのを好む者もいる。狩猟方法は伝統的に槍を用いたと考えられる。その理由は、アグタもしくはアエタと呼ばれる人たちがイフガオ州の東部にいて、毒矢を使うため彼らを軽蔑するからである。銃による狩猟が中心になった今では、獲物の数が減少し狩人自体が少なくなっている。

5 イフガオに見るロウ・キュージーヌの実際

1990年代半ばまで調査地で動物性タンパク質を取る唯一の機会は儀礼の時だけで、供犠にかけた豚や鶏、時に水牛、果ては犬肉を食べる機会もあった。体毛を焼いた後、残った体毛は山刀でこそげとり、即座に解体し水煮にする。あまりにも単純な調理法で、しかも塩だけをつけて食べる。この体毛の焦げた匂いと風味が独特の味付けになるのである。体毛の残った肉と脂肪のかたまりにも閉口し、この食べ方にかなり難渋したのも事実である。長期滞在した調査期間中に最大の苦難は、実にこの調理法、食

事法であった。

何も混ぜず単一の食材をそのまま調理し、素材の味を楽しむのは、山地民のなかでもイフガオ族だけではないだろうと考えるが、この調理法が山地民と低地民を分ける食べ方であるというのは、知らず知らずのうちに身についた。

家畜の屠殺・解体は供犠に限られ、儀礼には欠かせない。野生動物を犠牲にすることは特殊な場合を除き見かけない。鹿の角は装飾用というか、儀礼的に家屋の装飾に欠かせないので、野生動物でも儀礼の意味は付随していると思われる。水牛も耕作用にするのではなく、またミルクを飲まないで食用にした後に、大きな角と頭蓋をとって、その家の社会的威信を表す儀礼と装飾に用いる。最も頻繁に供犠にかけられる豚は、頭蓋と下顎が同様に装飾品になる。

調理法について儀礼時には複数の食材を同時に用いることはないが、供犠にかけた豚や鶏の内蔵を調理する際、あらゆる部位をブツ切りにし血を加えて混ぜる。この料理は低地でも共通するが、イフガオでは煮る方が多く炒めるのは最近である。明らかに混ぜる料理とも思われるが、素材については単一と見なしているのだろう。供犠にかけ解体直後の水牛の胃袋を料理した時、水を汲みに行くのが面倒なのか、よく洗わないまま大釜で煮たのを一度だけ食べたことがある。胃の中に残った消化前の大量の草も一緒に、「胃薬だ」と言いながら、スープとして飲んだ。これなども例外的な食べ方ではある。

犬を調理する場合も犬肉には独特の臭みがあるが、村で食べたかぎり単に煮るだけだった。臭みをおさえるという発想がなく、ショウガやニンニク、胡椒があるのに、伝統的に用いない。これからも複数の食材を混在させない文化の作用が確認できる。山羊を調理する場面に出くわしたことはなかったが、似たようなものと思われる。

イフガオ族は農耕民族であり合理的な性格も強いのに、単一の素材を煮込むだけの単純な調理法である儀礼的な食慣行が、何故日常的に支持されるのかは不思議でならない。もちろん外部で教育を受けてきた世代になると、犬を食べるときには臭い消しに、上に挙げたような匂いの強い野菜類を入れるのを好むし、普通の食事にも複数の食材を煮込むだけでなく、調味料を用いることも増え、プロパンガスとコンロが普及し、炒め物や揚げ物も多くなってきている。

狩猟の対象になるのは、シカや野生の豚が主で、ほかにコウモリ、トカゲ、ヘビ、サイチョウなどがある。シカ肉を調査地で実際に食べたことはあるが、もっとも原始的な狩猟法、つまりシカを追いかけて回し、走れないくらいに疲れたところを生け捕りにしたことは既に述べた。生息数が少ないので、最近では特に食べる機会に恵まれな

い。シカの角は漢方用に高く売れるから、ひよっとすると乱獲された可能性がある。生息数が減ったが、現在では牧場風に柵をつくり、鹿を飼いならす者も出てきている。野生の豚も好まれるが、それほど食べる機会には恵まれなかった。

また果実を食べるコウモリを食用にする地域があり、大型のコウモリは肉食で臭いと言って好まない。野鳥も食べるようだが、貧しい人たちに限られると思われる。カエルもトノサマガエルなどを食べる機会があった。ただ食用蛙ではないので、痩せていて肉はあまりついてなかった。

ハパオ村では小魚を子供たちが川に潜ってとるが、重要な食材ではなさそうである。1970年代以降、木彫工芸の需要などから森林伐採が進み、酸性土壌が流出したため河川に水棲の動物は少ない。1980年代半ばイフガオ州東部では山深くにでも入らなければ、大きな魚をとることはできなかった。友人がダイナマイトを川に仕掛け、イワナに似た魚を10尾近く捕り食べたことがあるが、名前さえ分からなかった。ウナギは嫌われるようだが、地域によっては食べると聞いている。

近年では、水田を利用してアフリカ原産のティラピアを養殖することが多く、現代風に油で揚げて食べることが多くなった。揚げ物のご馳走の部類に入るが、食べる技術がそれほど発達していない。要するに泥を吐かせてから食べるというような面倒なことはしないので、田の泥も一緒に食べることになる。

この食べ方はドジョウでも同じである。ドジョウが入ってきたのは戦前のことで、日本人移民がもたらしたと伝えられている。現地の人たちはヨヨとかジョジョと呼んでおり、ドジョウという音に変化したものと考えられる。ドとジョ、ヨと言う音は相互に入れ替え可能だからである。

田の水棲植物ではタニシに似たクリッポと呼んでいる巻き貝を含め2、3種類を煮て食べる。夜に小さなウケを田に仕掛けて採るか、松明で誘導する姿をよく見かける。

昆虫食では蜂の子、カブトムシを食べていたという話である。イフガオ州東部で海拔が低いマヨヤオ郡で、1986年の3月だったと記憶するが、雨季から乾季に変わる2日ほどのあいだ、カブトムシが孵化し大量発生したのを見た経験がある。夥しい数のカブトムシが天を掩い、家の窓も開けられない状態だった。

Newell (1983) によれば、トンボ数種類の幼虫、水生の昆虫やタガメも食べていたようである。蜂蜜にまじった蜂の子以外に、カゲロウは食べた経験のある唯一の昆虫で、雨期のはじめに2、3日集団発生するから、ケロシンランプをつけて灯に集め、落ちたカゲロウを鍋で煎るといふか、脂が出てくるので炒めるといふ調理法をとる。わずかではあっても脂分を摂るといふことなのだろう。味はエビ煎餅に心なしか似てお

り、なかなか旨いと感じた。

儀礼時のタブーとして野菜や田の水生動物を食べるのが禁じられるから、主催者の主立った者、宗教的職能者＝ムンバキは大きな儀礼の期間、飯と供犠にかけられた後の豚肉か鶏肉、米酒^{バヤ}だけで暮らす。最大で10日前後に及ぶことがある。タンパク質をとる機会は伝統的には儀礼の時に限られ、大規模儀礼、現代では結婚披露宴や葬式、伝統的には二次埋葬儀礼や威信強化の儀礼などでは、地域の集団で誰もが参加できるため、大勢の人たちがつめかける。

犬肉は豚のないときに個人の儀礼、特に現代的な誕生日の祝いや政治集会などで食べる機会があった。それ以外には伝統的な治病儀礼に用いられ、ごく稀に一部の邪術儀礼で、犬を神々に捧げる供物として供犠にかけた。平和になり邪術を用いる機会がへったため、観察する機会はほとんどない。

豚肉の分配方法を述べると、内臓のうち心臓とか肝臓やあばら肉の一部はムンバキが優先的に取り、主立った親族が残りのあばら肉や四肢の肉のうちのいくつかを分け合った後、残りはすべて会食者に分配される。集団的な儀礼の最後を告げるのが、この供物を調理した大勢の食事である。

ところが厳密に儀礼の締めくくりは、主催者の家で3日間保管した豚の頭を煮込み、その料理を家族だけで食べ終えた時である。この時点で儀礼が完全に終了するのであるが、実は人類学者でこの点を指摘した者は、筆者が知るかぎり皆無である。主要な儀礼のみに関心を寄せて、微細ながら最終的な儀礼の局面を見落としているのだろう。



写真4 豚肉の調理。血抜きが十分でないのが見てとれる。

筆者は偶然、高位のムンバキの隣に家を借りて、短期間同じような暮らしをした折に、食べる機会に恵まれた。おそらく脳の一部を含み腐敗した食べ物で、強烈な臭みがある。腐敗した食物を食べなければならないせいで、イフガオの人たちは発酵食品を好まないのかもしれない。

イフガオでも、酒は儀礼のときにムンバキによる儀礼の執行に欠かせない。つまり酩酊状態が神の憑く時なのである。参加者は誰でも飲むことができるが、周囲の者で大飲する姿は見かけない。用意した酒の量が少なくなると、参加者に酒を慎むよう求めるムンバキも出てくる。儀礼の中心は家屋内部か床下になるが、中心部に供物を初め酒ガメが置かれ、取り囲むようにムンバキ、主催者と成年以上の男性が周囲に座り、女性は更に彼らを遠巻きにしているだけである。時折老女が中心に近寄り、若者に酒をつぐよう促し飲んでいる。威信強化の儀礼や治病の朗唱りウリワを唱える儀礼の場では、かなり大っぴらに女性が飲酒できるが、大抵は老女である。

酒以外の嗜好品について述べると、日本ではビンロウの実、ビンロウジなどと知られているがアレカヤシの実で、噛むことが好まれる。ビンロウを辞書で調べたところ、インドまたはマレーシア原産とあり、南アジアから東南アジア、太平洋諸島で好まれる。成分的にはアルカロイド性の物質が含まれ、その実を噛むと酩酊感が得られる。漢方薬にも用いられているようだが、最近の研究では口内の発ガンを促すといわれ、現地でも知識人などは嫌う者が多くなってきている。



写真5 2000年8月バヤ儀礼の風景。バヤ儀礼は社会的威信を強化する儀礼で大勢の人に酒を振る舞うのが特徴。

ビンロウの実を包むキンマの葉は同じ植物を言っているのか不明であるが、辞書には健胃剤の役割を果たすとある。イフガオでは、プドウと呼ばれているツル性の植物から葉と実をとり、両方ともビンロウジを噛むのに用いる。中には自家製タバコの葉を少量ちぎって、ビンロウとともに噛む者がいる。フィリピン低地でもかつては好まれた習慣で、実を噛むうちに口中で酸素に触れて赤く変わる。スペイン時代には赤い唾を吐く習慣が嫌われ、低地で早くに廃れてしまい、少数民族のみが今も好んでいる。イフガオ族でも高齢者ほど好み、普段良く噛まれるため唇が赤く染まり、何ともなまめかしく見える。近隣の部族では、赤く変わった唾液が米の生長を促すといわれ、象徴的に血液と見なしている（Rosaldo, M. & Atkinson, 1975）。

イフガオでビンロウはモマと呼ばれ、一緒に噛むためにビンロウの実を交換するのが、いわば挨拶行動となっている。また結婚を申し込む時に、女性の親族に贈呈する小豚も、その儀礼もモマと呼びならわしている。儀礼の最初の段階、挨拶代わりという意味だろう。普段でも良く噛むが、食後に噛むのも一般的である。イフガオの人たちは実の繊維部分を残して噛むので、歯ブラシ代わりになるのかも知れない。石灰は田の貝を食べた後、貝殻を集め焼いて採取し、モマを噛むときに少量をまぶし刺激剤としている。石灰をあまり多く振りかけると胃にこたえるが、石灰はカルシウムの摂取に良いのかもしれない。

現在ではビンロウだけでなく、一緒に噛む葉や籐類の実も市場に安価で出まわる。



写真6 酒を醸す宗教的職能者＝ムンバキ。米をローストして焼き色をつけ、神人共食の重要な供物になる。

しかし水分が出てしまい、あまり見栄えが良くない。台湾南部を旅行すると、アレカヤシのプランテーションをよく見かけるのにたいし、フィリピンではようやくバギオを中心にピンロウの大きな市場ができたようで、イフガオ州の遠隔地にまで商人が買い付けに来るようになった。ピンロウの実を石油缶に集め、2003年には1缶が1000ペソほどの値段がつき買付けられている。しかし、今でも自家消費が基本で、家の周囲にピンロウの実をつけるアレカヤシを数本、必ず植えている。

6 結論にかえて

イフガオ族の調理法はあくまで、煮ることが中心になる。料理という言葉自体が煮る行為を意味している。焼くのは変則で、家畜を解体する前に毛を焼き、山刀で焼け残った毛をそぎ落とし、ぶつ切りにし皮ごと煮立てる。これらも狩猟民に古くからある調理法で、毛が残るため、見た目はよくないが、慣れると香ばしく感じる。これもフィリピン山地の人々とも共通した食べ方だろう。しかし低地民からすると、粗野な食べ方に見えるようだ。

2種類の調理法をとるのは酒を醸す時にもあてはまる。というのは軽く炙って焼き色をつけた米に、糨の粉を1度だけ振りかけてバナナの葉に包み、3日ほどで液が出始めた頃に瓶に入れる。2、3週間もすればオレンジ色をした米酒ができあがる。酒は神々や精霊、祖霊への供え物になる。なかには米を蒸すというか、軽く煮て糨をかける場合があり、できあがった酒は白く、白は色がないと意識されているため、供え物には用いられない。

イフガオは食材を保存するという考え方の薄い社会である。稲を保存するのに細心の注意を払うからだろう。保存するという考え方は、これ以外にないように思われる。ほとんどは、とれたばかりの食材を直ちに調理するから、食べ物本来の味を素朴に楽しむ食べ方と言える。最初に調査地に入った折、旨味を感じなかったのだが、長期の調査を終えて帰国し、1年後再びイフガオの地に戻ると、こんなに旨い物を食べていたのかと認識を新たにした。現在では肉のところで説明したように、高学歴者ほどこのような食べ方をしていない。

イフガオをはじめルソン島山地民の神話的世界は、いわゆる天孫降臨の神話があり、戦前の日本人は親近感をもった。イフガオの神話は人間世界の反対物として描かれている。つまりイフガオの人たちは生食を嫌うのに、神話に表れる神々は火を知らず、生で肉を食べていると想像されている。火を伝えたのは人間の方で、交換に新種の稲

を神々が与えたという神話になっている。生食を好む私ども日本人の食べ方は、彼らには思いもつかないようである。彼らが食べる物には、当然、果実が含まれるから、部分的には生ものも食べる、とすることができるだろう。通常このことは意識されず、彼らは生で食べないという自覚が強い。文化とはこのように実践とは関係なく、意識されにくいものであるように思われる。またイフガオの儀礼で供犠にかけるのは、もっぱら家畜である。野生獣は、供犠にかけない。おそらく文化と自然の対照を家畜と野生獣の関係に見ているのであろう。

米が主要な食べ物であり、副食類は現代では種類が少なくなってきたように見える。たしかに以前のような昆虫食は伝わらず、川の幸からも見放された状況が続いている。この意味では食物選択の幅が狭まっていると言える。

タンパク質は摂取の機会が限られている中、イフガオの村落で生活する限り、缶詰などの食品は増加する傾向にある。ただフィリピンの中でも際だって所得が低く、購入する量はまだまだ限られていると言わざるを得ない。保存食が少なく、発酵食品と呼べるのは酒だけで、これも一部市販の動きがあるが、発酵を止める技術がなく時間がたつと酸っぱくて飲める代物ではない。技術的な改良が必要だろう。

最後に豚もしくは鶏肉をただ煮て米を炊くという、ある意味で極めて禁欲的な食の実践を一つの極とし、野菜類もほぼ同様の食べ方をしてきたなかで、私どものような調味料をふんだんに使用する近代における食の実践方法を別の極とするとき、わずかに現代における食の実践に近づきつつあるのが、現代のイフガオ社会であると考えている。

フィリピン少数民族イフガオの人々の食べ方はロウ・キュージーヌの典型かもしれないが、新鮮な食材を単純に調理、加工して食べる点は、日本でも最近になってはやされる地産地消の極端な例であるだろう。流通が進み生産者と消費者のあいだに介入する仕組みを簡略にするのが、地産地消の特色であろうが、産業化以前に回帰する運動とも考えられる。ポストモダンなプレモダンをどこまで包摂することができるのだろうか、イフガオにおける食の実践体系をみると、疑問に思わざるを得ない。

最後にイフガオの料理体系は、フィリピン低地の家庭料理と並行関係があると思われる。低地では失われたビンロウジを噛むことも、南アジアから太平洋をつなぐ重要な習慣である。また蒸留酒についても、技術移転が証明できるのであれば、西アジアから東南アジアまでの地域をつなぐ可能性が高いと思われる。中国の影響と思われるような酢の醸造技術、さらに基本的な食べ方の汁かけ飯、酒類やビンロウの実を見ても、フィリピンの国際的な位置は、中国文明とインド文明、西アジアや太平洋の文明

とをつなぐ点で地域的な重要性があると思われる。

参考文献

- Barton, Roy F. 1922 Ifugao Economics. University of California Publications in American Archaeological and Ethnology, Vol.15, No.5, pp.385-44.
- Conklin, Harold C. 1975 Ethnographic Atlas of Ifugao, Yale University Press.
- Goody, Jack. 1982 Cooking, Cuisine and Class: A Study in Comparative Sociology. Cambridge University Press.
- 石毛直道 1995 『食の文化地理』 朝日新聞社
- 熊倉功夫 石毛直道 高橋英一 2008. 「鼎談 達人・日本料理を斬る！ — ニューヨーク・食遊記」 VEST、第70号、pp.33-42. 味の素食の文化センター
- リーチ、Edmond. R. 1971 『レヴィ＝ストロース』 (吉田禎吾訳)、新潮社
- Lévi-Straus, Claude. 1975 The Raw and the Cooked; Introduction to a Science of Mythology, volume I. (Translated by John and Doreen Weightman). Harper & Row, Publishers, New York.
- 1978 The Origin of Table Manners; Mythologiques Volume 3. (Translated by John and Doreen Weightman). The University of Chicago Press.
- Newell, L.B. 1983 Batad Ifugao Dictionary. Linguistic Society of Philippines, Manila.
- 三留理男 2001 『シャッターを切ってアジアを食す』 講談社
- 森枝卓士 1994 「フィリピン料理はまずいのか」 宮本・寺田編 『暮らしが判るアジア読本 フィリピン』 河出書房新社
- Rosaldo, M. & Atkinson, J., 1975 'Man the Hunter and Woman,' in The Interpretation of Symbolism (edited by Roy Willis), pp.43-75. Malaby Press, London.
- 山内 昶 1994 『「食」の歴史人類学』 人文書院