

インド薬膳及び中国薬膳における香辛料利用に関する比較研究（平成11年度）

1 研究課題・内容の趣旨

平成17年度の本助成によって、香辛料使用の文化的特性を抽出する作業を行った。特にマレーシアにおける華人の日常食品のなかの香辛料利用について、マレー人との民族間の食文化の折衷・変化と社会変化、さらには華人食品文化の伝統維持と適応発展という文化社会史的現象の分析を通して、香辛料の役割を明らかにした。（「マレーシア華人料理における香辛料利用の特徴」人文論争16号、三重大学人文学部文化学科紀要、平成11年3月）その過程で、民族による香辛料やその利用方法には相違があり、その原因は「食」を前提とした嗜好の差ばかりでなく、香辛料が持つ信じられている宗教的な或いは象徴的な力と関連した身体観や世界観と深く結びついていることが考えられた。それはまた、歴史的に形成されたもので、香辛料が食文化の枠を越えさらに大きな文化的広がり予想させる存在であることと深く関わると思われる。なかでも薬膳は、古来の伝統的医療、保健思想に関わる知識と習慣を本に形成され、民族的精神性ないしは宗教性と一定の関わりを持つものである。この研究は、香辛料利用方法の民族文化的特徴の背景に潜む深層文化について、アジアの二大文化を形成しているインドと中国の薬膳における香辛料利用の特徴に焦点を合わせて、文献ばかりでなく両民族の薬膳香辛料利用の日常性及びその文化的意味を比較分析し、香辛料の更なる意味と役割を探る。

2 研究成果のアピールポイント

インドの保険思想はアーユルヴェーダの宇宙観・身体観に基づき、中国のそれは陰陽五行思想に基づくものである。両者ともに五元素によって生命は形成され宇宙は生成すると発想する。アーユルヴェーダの五元素は地水火風空で、原始宇宙の無（空）が振動して風が生じ、元素の摩擦によって火、そして土が生じ、水が生じるという宇宙論の展開のなかに物質や生命の誕生、生成が論じられ、身体を宇宙として、宇宙の生成になぞらえた身体観、保険思想が展開される。中国では、老子（書物として）の無（ポテンシャルな）から有が生じ、万物が誕生し生成する。それをあらしめているのが宇宙に偏在する「道」の力であるという思想と、老子的発想から出発する陰陽五行の思想が中国的保健思想、身体観を形成している。五行即ち五元素は木火土金水である。これらがプラス（陽）とマイナス（陰）の相互作用によって存在の状態を作り出している、と考える。両者の保健思想は並列に置けば相応する点が多いのは明らかである。文明の古さからすれば、インドのサドゥーが中国に伝えた思想であるという俗説は否定できないかもしれない。食材はもとより食材としての香辛料もこうした思想のなかに配列され、薬効が発見され、試され、開発されてきたのである。鬱金即ちターメリックの殺菌効果は典型的な例で、コーチンのカンコール社の工場では、ガン治療薬の開発に使われているところを見学した。幼児にの体にターメリックの粉を塗るのは疾病を排除できるという、ターメリックに対する意識の現象である。また高級菓子に使われるメースは下痢止めとして使われている。こうした個々の香辛料の利用状況の対比や含蓄される薬効に対する意識の共通性

と差異の列挙はミクロの作業であるが、マクロの視点から菓膳に対する文明史的考察を加え、インド料理も中国料理も、それぞれの民族・言語・文化が歴史的に保有している多様性を統合する象徴として、香辛料が重要な契機となっていることを指摘した。

### 3 研究成果に対する進捗ならびにその発展性

インドの多様な民族・言語・文化の統合を象徴するのは他でもない香辛料食品のカリーである。細かくは 100 にも分かれるインドの言語、その違いは民族的な違いに結びつくのだが、政策要因ではなく自然要因としてカリーが彼らを統合のしているのである。一方中国も多様な、かつ相互にコミュニケーションが困難な方言に分かれ、四大料理に分類され、下位はさらに細分されるが、それらを統合する食品こそ香辛料食品「滷肉」なのである、四大料理のいずれにおいても必ず前菜に出され、北から南まで全中国の町中に売られている食品である。両者の使用香辛料を比較すると、調味方法の違いを除けば、ターメリックを使用するかしないか、という違いが主に浮上する。換言すれば中国の「滷肉」は、醤油系統の調味料を使わず、鬱金とタマネギを使えば容易にカリーに変わるのである。ミクロの香辛料使用のなかに、また味覚文明の相違のなかに、実はインドと中国という二大文明の現在のまた将来的関係の連想が潜んでいるのではないか。ミクロの香辛料と味覚から、東アジアを文明史的にとらえ直す方向が見えてくるのである。

### 4 研究成果に対する活用と今後の展望

中国では近年日本のカレーチェーン店が出店して、味覚的な広がりを提供しているが、本助成によって平成一二年八月に厦門大学で行った味覚調査では、五〇人中九割がカレー味をおいしいと感じず、中国人には合わないとした。(S.Bのレトルト・カレーを五〇袋担いで、実験的に行った) おいしいという回答はほとんど滞日経験者であった。つまり伝統的中華の味覚からはインド的味覚は拒否される。同様にインドで山椒を試してもらった際には、もちろんインドでは使用されないものであるが、全員拒絶した。このことから仮説として、同じく香辛料文化を持ちながら、インドと中国は相互に聳え立ち、対立する文明である、とすると、インドシナ半島の香辛料使用と味覚状況も、西へ向かうにしたがいインド的になり、東へ向かうにしたがい中国的になる理由が理解できる。つまり二大文明の吸引力に引きつけられている。一方日本はいずれも受け入れて日本化するという特徴的な発見が見えるのである。このように鳥瞰すると、S. ハンティントンが「文明の衝突」の中で、日本をアジアのその他の中国の次文明諸国とは別に、特に一つの文明世界として記述していることと符合してくるのである。ミクロの香辛料や味覚の世界から、東アジアを考える文化論、文明論への発展を試みる。

### 5 代表研究者として研究に関連する自己アピール

唐辛子がまだインドに伝わっていなかった頃のカリーを考えると、味覚的イメージが全く途絶える。ただそれは歴史的事実なのだから、食と味覚と文化との連携で考えなければならない。例えば、日本の麻婆豆腐は中国人にとっては甘くて、イメージとかけ離れている。日本人が四川元祖の陳麻婆豆腐店で食べると、油と辛さで味覚以前の問題となる。しかし何故うまいと感じるのか、それは食とは味覚発展以前は満腹が目的であった、とすればこれほどうまい料理はないのである。穀物をかっ込むにはもってこいである。おそらくカリーもそうだったであろう。刺激的味覚という感覚世界から形而上世界まで思念を羽ばたかせ、文明、アジアを考え、日本を見直す契機としたい。