

「食」から始める文化認識

沼野恭子編

『世界を食べよう！〜東京外国語大学の世界料理』

東京外国語大学出版社 二〇一五年十月

八木久美子著

『慈悲深き神の食卓〜イスラムを「食」からみる』

東京外国語大学出版社 二〇一五年六月

衣食住という生活文化の中でも、「食」はそのままその人の血となり肉となる、いわば人間の根幹を形成する、最も基本的かつ重要な文化である。一人の人間のとなりは食で決まるといつても決して過言ではない。そして、だからこそ、人間の食への興味関心は尽きることはない。二〇二〇年東京オリンピックの開催が決まり、「おもてなし」が取り沙汰されている中、今年絶妙なタイミングで、そのおもてなしの基本たる食にスポットを当て、本学出版会から刊行されたのが、食に関するこの二冊である。

『慈悲深き神の食卓』は、昨今のイスラム国（IS）の影響もあつてか、日本では残念ながら相当歪んだ形で伝わりつつあるイスラムとその食文化を、宗教学者八木久美子氏がごく冷静かつ客観的に解説した書である。「イスラム教」と称され、多くの規則に縛られた不自由な信仰と誤解している日本人が

少なくとも中、イスラムとは「食」をはじめ、ムスリムの生活全般に深く関わっており、実践を重視する度合いが高いことを説き、異なる宗教や文化に接する度に柔軟な対応を試みようとする肝要な教えであることを根気強く説いている。

八木氏は、まずイスラムにおいて、食がどのように語られているかを明らかにし、イスラムのテキスト（例えばコーランや預言者ムハンマドの伝承）のなかで、食がどのような形で登場するかを丹念に紹介し、ムスリムが何をどのように食べるか、そしてそこにはいかなる思いが込められているのかという点に着眼し、イスラムの教えにしたがって生きることの意味を語る。例えば、筆者の好物であるナツメヤシも、中東の産物だから、滋養があるからという理由からのみならず、預言者ムハンマドの好物でもあったという事実と結びつけられることによってムスリムにとって圧倒的な意味をもつ食物となることが明らかにされていく。

次に、イスラムでは何を食べることが禁じられているかをみたくうえで、そうしたルールが現実のイスラム社会においてもつ意味について論じられている。イスラムでは豚肉を食すことや飲酒が禁止されていることばかりが取り上げられがちだが、このような規定がムスリムの生き方や暮らしとどのように関わっているのか、八木氏の主たる研究対象地域であるエジプトを中心に述べられている。読み進めるうちに自然と、彼らが糧を授けてくれる神に感謝し、ごく自然な形で食の規範を守ることによってムスリムとしての自身のアイデンティティを確立させ、グローバル化の波に抗うことなく新しい食文化を取り入れ自在に変容させる姿がくっきりと浮かび上がってくる。

る。

さらに、イスラーム世界でよく知られているラマダーン月にスポットが当てられる。この月は「断食月」と紹介されることが多いが、ムスリムにとっては「齋戒」の月であり、それと同時に「共食」の月であると八木氏は語る。生命維持に直結し、最も卑しい欲のレベルに属するとされる食欲を制御することによって彼らは何を目指しているのか。それを掘り下げることで、ムスリムの信仰のありようがみえてくる。確かに、筆者のフィールドであるイランでも、ラマダーン月は「おめでたい月 (mah-e mobarak-e Ramazan)」と称されるものの、この呼称に眉をひそめる現地の人々もないわけではないのも事実ではあるが、八木氏の「人間にとつてもっとも根源的な欲求であるところの食欲を自らの意志によって制御することが、それを実行する人に精神的、あるいは霊的な力を与える」という説明に、今更ながら至極納得させられると同時に、基本的に全員が毎年決められた一ヶ月の間「絶ちもの」をおこなう理由として、日中の断食を解いてすぐ、家族や友人とそろってとる食事であるイフタールがスペシャル感のある「共食」であることが挙げられており、この指摘には目から鱗が落ちた。加えて、ラマダーン月のエンゲル係数が跳ね上がる理由も、ラマダーン月の特異な祝祭の雰囲気を手にとるように伝わってくる八木氏の見事な筆致により、この期間にイスラーム圏に滞在したことのない人にも十分に理解されるであろう。とりわけ、本書のタイトルとも深い関係のある「慈悲あまねく御方の食卓」と称される施しの実践である「ラマダーン・テーブル」についての解説部分は、イスラーム世界に馴染みの薄い日本人一般の方々にこそ是

非とも一読していただきたい。ラマダーン・テーブルとは、「イフタールの時間に合わせ、誰であれ訪ねる者に無料で食事を提供する慈善行為」であり、時には国会議員や芸能人がおこなうことで物議を醸し、それが確実に人々に強烈な印象を与えている。施しという行為が売名行為に利用されるという批判もあるが、施しをする側から見れば、善きイスラーム教徒であることを強調し、自らの社会的地位を揺るぎなきものにする絶好の機会でもあるわけである。しかし何にもまして、施しをする者が、施しをすることに喜びを感じ、その意味でイスラームの教えに従って生きる人間であることを伝える有効な方法として「ラマダーン・テーブル」が存在するのである。このように、共食という現象をとおして現代のムスリムの意識がべールを剥ぐように少しずつ明らかになっていくのが、本書の魅力である。

ルールだけにとらわれず、そのルールの先に目を向け、つまりルールが意味するものをしっかりと見つめてみようかと誘ってくれるのが本書である。目先の物事にのみとらわれがちな人にこそ、ぜひ一読いただきたい。また、本書は、オリンピックを視野に入れ、ハラル・ビジネスを手がけようと意気込む人々の必携書となること請け合いである。イスラームについて疑問を抱いている日本人にとつても、本書という「食」という身近な生活文化の解説を通して、いつまでも「遠くて遠い存在」と思ってきたムスリムたちとの心的距離を縮めるきっかけとなるに違いない。

一方、本書の多くの教員が執筆を担当した『世界を食べよう！〜東京外国語大学の世界料理』は、おそらく他の大学や研究機関では出版し得ない、東京外国語大学ならではの世界料

理本である。前述の八木氏もアラブ料理の執筆を担当している。

本書の特筆すべき点は、「食」を通して世界の地域の多様性が浮かび上がってくることである。編者である沼野氏がまえがきで述べているように、つまりは「食」というプリズムを介したユニークな地域研究」書に仕上がっているのである。網羅している地域は、東アジア・東南アジア・南アジア・西アジア・東ヨーロッパ・中ヨーロッパ・西ヨーロッパ・南ヨーロッパ・アメリカ・オセアニア・アフリカと多岐にわたり、言及されていないのは北欧と南極くらいであろうか。昨今、日本で味わうことのできる世界料理は多岐にわたっているとはいえ、例えば筆者の研究対象であるイランの料理店はいまひとつ日本に定着せず、さしたる発展もみられないため普及しているとは言い難いし、イギリス料理やアメリカ料理といわれても正直ピンとこない人も多いであろうが、このような、今ひとつ日本で市民権を得ているとは言い難いような地域の料理についてもきちんと紙幅が割かれているのが喜ばしいし、そこに各研究者のフィールドに対する熱い思いが込められていることがよくわかる仕上がりになっている。

また、各研究者の専門により、それぞれのエッセイのテイストが微妙に異なっているのも魅力の一つである。料理名の言語的特徴の説明に心を砕く言語学者、古い文献にあたって料理の起源を解説する文学者もいれば、歴史からみえる食を丹念に解説する歴史学者、コミュニティに入って地域社会と密な関係を築いてきた中で食をとりあげた社会学者等々、日頃同じ大学にいながら、なかなか感じることでできない、同僚らの養ってき

た知的感覚に触れる絶好の機会が提供されたと思う。

専門的学術研究書という体裁を敢えてとっていないためであるうか、教員らの茶目つ気が垣間見える点も本書に色を添えている。料理のレシピは、正直、日本でその料理を作りたいと思う読者にとってあまり親切な作りになってはいない。が、思わずクスッと笑ってしまうような記述が随所に盛り込まれている。例えば、ミャンマー料理の「モヒンガー・寄進用レシピ」は、おそるべし、材料百人分の記載である！ 麺を三二キロもどうする？ と読む読者もいるだろうが、無論これは二十で割るとか、五十で割るとかすれば、調理実習可能にはなるであろう。さらに、ロシア料理「塩漬けきのこ」のレシピには、最初にさらりと「森へきのこ狩りに行く。食用きのこ毒きのこを峻別すること」とある。そもそも森が自宅近くにはないからきのこ狩りに行けないし、さらにはどうやって毒きのこを食べられるきのこを峻別するのかを教えてほしい、などと至極単純な筆者は思ってしまった、見事に編者の術中にはまるわけである。こういったウイットに富んだ地域文化研究者たちの食のエッセイ集であるゆえ、出版会きってのベストセラーになりつつある(らしい?) という話にも頷ける。

また、教員と学生・卒業生の距離の近さが如実に表れたレシピやコラムも掲載されており、意図せず、本学の魅力が披露される結果ともなっている。例えば、ベトナム料理の「ハイくん家のフォー」。これは、ご両親がベトナム人であるベトナム語の学生の家庭料理のレシピがそのまま紹介されている。また、世界で味わえる「日本料理」について、世界各地で活躍する卒業生によるコラムが色を添え、日本で食するのは異なる「日

本料理」に驚き、納得できる仕掛けになっている。

編者の沼野氏の目のつけどころ、勘の良さ、さらには百人百様の研究者らをまとめあげたコーディネート力に、心から拍手を送りたい。

最後に一言。ここで紹介した二冊とも、「同じ釜の飯を食べる」ことで人が互いに信頼関係を築き、初めて出会う人ともかまわず大勢で食卓を囲み、輪になって食することの喜びを伝えたいという思いが通底している、と筆者には感じられた。両書とも、「孤食」が問題とされている日本社会に対し、警鐘を鳴らす役割をも自然と担った結果となったのかもしれない。

さあ、今夜は何を誰と味わうことにしようか。

(佐々木あや乃)