

西北ベトナムの盆地に住む少数民族「黒タイ」の食事なら、「日本料理以外は苦手」という人でも大丈夫かもしれない。彼らの主食はジャボニカ米である。おかずは季節ごとの旬の食材を窯炉裏である、蒸す、煮る、が基本なので、ベトナム料理ほど脂っこない。調理にトウガラシをあまり使わないからタイ料理みたいに辛くもない。パクチー(ゴリアンダ)のにおいが嫌いという方も心配無用。黒タイで言うパクチーとは、タイ語とは異なり、冬野菜のセリのことなのだ。

石毛直道・前国立民族学博物館長の表現では、どうやら日本料理には「料理をしないことこそ料理の理

みんぱく 食の民族誌
考える舌 7

想」という思想がある。肉でも、野菜でも生のまま至上とする黒タイ料理の理想も、これに近そうだ。そのかわり素材の味を際立たせるために、各種スパイスとして頻繁に用いられる黒タイ語を知っている。日本山椒とは同属異種のマツケンの実は、少し小

ベトナム・黒タイ族の山椒

樺永 真佐夫



市場で乾燥させた枝付きの山椒を売る
黒タイの女性(ベトナム・ソンラー省)
写真はいずれも筆者撮影



山椒や塩を混ぜた調味料(手前)を添えた黒タイの料理

素材の味引き出す「森の胡椒」

いだでの利用の歴史は古い。しかし山がちな西北部に胡椒は普及せず、もつぱら現地の山椒が用いられて

いた。だから黒タイ語で胡

椒を意味する語はハットテ

イエウ。ベトナム語そのままである。一方、一般的な

ベトナム語に山椒を示す語

ぶりである。

東南アジアではショウ

ガ、ニンニク、ターメリックその他を生のまま塩やト

ウガラシとすりつぶしてス

パイスにすることが多い。

しかし、山椒にかぎっては

もっぱら乾燥させて用い

る。未熟な実の佃煮のよう

な黒タイ料理はないし、実

の形のまま料理に入っている

こともない。

愛される万能スパイス



食卓には、実を手臼つき、塩といっしょに小皿に盛つて供する。それのみでなく、方々おられるかもしない。たしかにベトナムは世界有数の胡椒生産国である。少数民族キン族の

歴史をさかのぼると、かつて東南アジアの辛味調味料といえば山椒か胡椒だった。新大陸からトウガラシがやってきて、その強烈な刺激に、味覚でも視覚でも敗北した。実は黒タイの村でさえ、大事な姻族をもてなす食卓に不可欠な調味料は、すでに生トウガラシなのだ。とはいっても、山椒は今でも食卓で愛され続けている。

(国立民族学博物館准教授)