

### 「中国ムスリムと食」 奈良雅史（国立民族学博物館准教授）

(1) 通り抜け禁止 2020年8月1日刊行

中国雲南省昆明市のとあるモスクの入り口には通り抜け禁止との立て看板が設置されている。そのモスクの表門と裏門はそれぞれ別の通りに繋がっており近道できるのだ。しかし、立て看板があるにもかかわらず、ムスリムに限らず、次々と人びとが出入りしていく。モスクの職員たちもそれを咎めることはない。どういうことなのだろうか？

一般的にモスクには儀礼などで食事を提供するための厨房と食堂が併設されている。このモスクではそれらを平時には一般向けの食堂として営業している。モスクでの人の出入りが多いのはそのためだ。

食堂では出来合いのおかずを何品か選ぶ定食のような形式の食事が提供されている。安くてボリュームもあり、なかなか美味しい。もちろんハラール（イスラーム法的に合法的な）料理だ。食事時となると、それを目当てに近所で働く人たちなどがやって来る。

食堂のテナント料はモスクの運営資金の一部だ。その意味で、ムスリムかどうかを問わず、食事客はモスクの資金繰りの一助となっている。ただし、食事客と単に通り抜けて近道をする人の見分けはつかない。実際、通り抜けをしている人も少なくない。一見閉鎖的に見えるモスクも、多様な人びとが行き交う、存外、開かれた場所なのだ。



中国・昆明市にある伝統的なモスク＝2008年10月、  
筆者撮影

ハラール（イスラーム法的に合法的な）料理と聞いて、中国をイメージする人はあまりないかもしれない。しかし、中国でハラール料理はムスリムに限らず日常的に食される庶民の味のひとつだ。

中国のハラール料理でおそらく最もポピュラーなものは、最近日本でも人気のある蘭州拉麺だろう。牛骨スープに手で伸ばした小麦粉の麺を入れた料理だ。そこにパクチーやラー油、黒酢などを入れて食べる。蘭州拉麺店では、その他に炒飯などの料理も安価に手早く食べられる。

ただし、その手軽さに加え、ハラールであるということも蘭州拉麺店が広く受け入れられてきた重要な要因だ。中国では食の安全がよく問題となる。例えば、地溝油（排水溝に溜まった油を再利用した油）の流通が10年ほど前から問題視されている。そのような中、ムスリムではない中国の友人たちもハラール食堂は安全だと言って安心して食事をしてきた。ラードを含む地溝油は使われないと考えられているためだ。

また、ハラール食堂は他の飲食店に比べ清潔だとみなされている。イスラームでは清潔さが重視されることもあり、ハラール食堂は常に綺麗に清掃されている傾向があるためだ。

中国のファストフード店ともいえる蘭州拉麺店。その人気の秘密は「やすい、はやい、うまい」だけでなく、「きれい」にもある。



蘭州拉麺店の店内の様子＝中国浙江省義烏（ぎう）市で2019年9月、筆者撮影

中国・雲南省昆明市に暮らす回族（イスラーム系少数民族）のNさんは、漢族の友人たちに「頑固なやつ」だと言われていた。それを表すエピソードに、高校時代、Nさんが昼食にいつもカップラーメンを食べていたということがある。ハラール（イスラーム法的に合法なこと）の学食がなかったためだ。

私自身も似たような経験がある。回族のWさんとその漢族の友人たちと出かけた際、ハラール食堂がなかなか見つからなかった。結局、友人たちだけが食事に行き、Wさんと私は外で彼らを待つこととなった。

中国には日本に比べ多くのハラール食堂があり、広く受け入れられているが、回族の友人たちは多かれ少なかれ誰もが同様の経験をしているようだった。ただ、これは回族にとって対処がなかなか難しい問題だ。食物禁忌をしっかりと守ると「頑固だ」と言われてしまうし、妥協すると「偽の回族」と陰口を叩かれてしまう。まさにダブルバインドだ。

一方で、回族同士あるいはムスリム同士での食事ではこうした煩わしい問題を回避できる。昆明市に暮らす回族たちのあいだではスポーツや慈善活動などを行ういくつかのグループが作られている。それらの集まりでは最後に皆で食事をするのが定番だ。食事に関する気がかりの少ない回族同士の付き合いは、参加者曰く「心地良い」ものとなるのだ。



北京市で売られていたハラール即席めん＝2018年3月、筆者撮影

(4) 断食の快味 2020年8月22日刊行

5月下旬にラマダーンが明けた。中国・雲南省昆明（こんめい）市にあるモスクの宗教指導者にお祝いのメッセージを送ると、「(COVID-19の影響で)今年のラマダーンは寂しいものだったよ」との返事。ラマダーンというと「断食」で辛く苦しいことが想起されるかもしれない。しかし、彼の言葉には「いつもなら賑やで楽しいものなのに」との含意がある。

ラマダーン期間中、ムスリムには教義上、「断食」が義務づけられる。ただし、「断食」は日中のみで、日没後と日の出前に食事をとる。

モスクにはたいてい厨房と食堂があり、ラマダーン期間中、礼拝に来た者に日没後の食事が振る舞われる。毎晩200名ほどのムスリムが一堂に会して食事をとる。モスクに住み込む者も数十人おり、彼／彼女らは日の出前の食事モモスクでとる。

献立は喜捨の多寡によって異なるが、多くの場合、1卓10人で9品ほどの料理が提供される。食べ切れないほどの量で、ご飯もおかわり自由。日の出前も同様の献立だ。朝からたらふく食べて「断食」を乗り切る。

普段それほど賑やかではないモスクだが、ラマダーン期間中には多くの人たちがやって来て、親族や友人たちとわいわい食事をとる。毎日がお祭りだ。彼／彼女らはそれを「楽しい」と語る。来年は「楽しい断食」の実施がかなうよう祈るばかりだ。



ラマダーン期間中の賑わうモスクの食堂＝中国・雲南省箇旧（こきゅう）市で2009年9月16日、筆者撮影

(5) 共食の現在 2020年8月29日刊行

中国でも7月末、イスラームにおける主要な祝祭のひとつであるイード・アルアドハー（犠牲祭）が行われた。この祭礼は、預言者のひとりイブラヒーム（アブラハム）がアッラーの命に従い、息子をアッラーに捧げようとした際に身代わりに羊を与えられたという伝承に基づくもので、それを記念して羊や牛を犠牲に捧げ、一族などでその肉を食べて祝う。

供犠を行った家では犠牲獣を使ったご馳走が作られ、親族や友人と共にそれを食す。羊の場合、「手抓（手掴み）羊肉」と呼ばれる骨付き肉の煮込み料理が作られることが多い。

ただ、その際、私のようなムスリムでない者がいると、物議を醸す場合がある。犠牲に供された動物の肉を非ムスリムに食べさせてよいかどうかで意見が分かれることがあるのだ。高齢者のあいだでは食べさせてはいけないとする意見があるが、若い世代の回族はそれほど気にしない傾向にある。

回族は伝統的にモスクの周辺に集住し、凝集性の高いコミュニティを形成してきた。しかし、1978年に始まった改革開放以降、社会の流動性が高まり、回族と非ムスリムとの混住化が進んでいる。

食は重要なエスニック・マーカーのひとつだ。宗教的・民族的境界を顕在化させる。しかし、同時に食は共食を通じて他者を包摂する契機を内在させてもいる。



イスラームの祭礼で犠牲に供される牛＝中国・雲南省箇旧（こきゅう）市で2016年9月、筆者撮影