

# 多国籍民族が生み出す絶品料理

● 放 眼 日 中



マレーシアのクアラルンプールから鉄道で3時間弱のところに、イポーという古い街がある。ここはその昔、スズ鉱山で栄えた。マレーシアと言えば、ピューターを思い出すのは筆者だけではあるまい。その鉱山で働いたため多くの中国人労働者が流れ込み、今でも中国系が人口の70%を占めるマレーシアでは珍しい街だ。中国や台湾に慣れている者にとつて、イポーは実はほっとする街なのである。

そして何より、現在のイポーは美食の街としてマレーシアでは広く知られており、週末はおいしい食事を求めて国内外から多くの観光客がやって来るらしい。そのイポーで出会った華人の3代目に誘われて、彼らが経営する食堂に足を運んだ。朝8時前、かなりの席が埋まっており、その味に期待がかかる。

そこで彼が薦めてくれたのは、「カレー麵」。何とも不思議な名称だが、まさに焼きそばの上にインド風カレーがかかっている、一瞬ためらう一品。さらに筆者には特製の、半分がカレー麵、残り半分は中華風たれとチャーシューが乗った麵という豪華な一品が提供され、しかもこれを混ぜると絶妙な味になり驚いてしまった。カレー麵、奇跡の融合と言つてよい。

インドの聖地バラナシに行った際、入ったカフェに「日印奇跡のコラボ」というメニューがあったのを思い出す。思わず注文してみると、出てきたのは何と普通のカレーうどんだった、というオチなのだが、単なる日本料理であるカレーうどんをインド人も日本人も黙々と食べているのが面白かった。

マレーシアやシンガポールにはフ

イツシュヘッドカレーという食べ物があるが、これもインドのカレーを使って中国人が食べる魚の頭を煮込んだ、中印融合の絶品料理だった。タイで人気のパッポンカリも、海鮮などの具をカレースープを使って中華鍋で炒める融合料理なのだ。いずれも、ご飯にかければいくらでも食べられる。

このような料理が生まれる背景として当然、マレー人以外に、中国系とインド系が移住してきた歴史が大いに関連している。そしてマイナーな中国系が自らの商売を伸ばすために、誰でも食べられる多民族料理（ベジタリアンなどを含む）を開発した歴史があるということだろう。中国系は19世紀にスズ産地へ入植したが、それ以前からいわゆる苦力（クーリー）としてたくさん移民が沿岸労働者としてやって来ている。



コラムニスト・アジアウォッチャー  
須賀 努

すが・つとむ 東京外語大中国語科卒。金融機関で上海留学、台湾2年、香港通算9年、北京同5年の駐在を経験。現在は中国を中心に東南アジアを広くカバーし、コラムの執筆活動に取り組む。

一方インド系は、ゴム園開拓のために英国人に連れて来られた者が多く、いずれも厳しい労働、低賃金の中で自らの味を持ち込み、何とか食べ物を作らして生き抜いてきたという歴史があるようだ。肉骨茶（バクテー）のように、港町の苦力から生まれた名物などがそれを象徴している。クアラルンプール郊外の港町クランが発祥といわれており、そこで食べる肉骨茶は今でも肉厚だが、その濃い味付けはいかにも労働者の食べ物といった感がある。

食べることにかけてはかなりの情熱を燃やすのが中国人。彼らはどんな環境でも知恵を絞り、決して高級ではない食材を使って魔法のような料理を作り出してきた。正直、こういう料理に出会うと、その味がより一層おいしく感じられるのは果たして筆者だけだろうか。