文化の混血とエスニシティ

—ペルーにおける中華料理に関する一考察—

Cultural hybridization and ethnicity:

Focusing on Chinese cuisine in Perú

山脇千賀子

Chikako YAMAWAKI DE TAJIMA

While earlier ethnic studies have tended to take the Nation-State scheme of analysis as granted, cultural hybridization have been taking place without or crossing the framework. This article which is based upon participant observation and literature studies of Peruvian culture presents a case study of cultural hybridization focusing upon Chinese cuisine in Peru. The aim of describing Peruvian-Chinese cuisine, not Chinese-Peruvian, as a main theme is to avoid ethnic categorization based on the Nation-State framework. Therefore, this study attempts to make figuration of the hybridization of Chinese cuisine in the Peruvian historical and social context.

1. はじめに—「国民国家」・文化変容・エスニシティ

アメリカ合州国を中心とした移民研究における文化変容というテーマは、社会的同化または文化的同化の脈絡のなかで議論されることが多かった (Gordon 1964:61)。すなわち、文化変容＝文化的同化が進むほど社会的同化が達成されやすい、または社会的同化にともなって文化的同化が進むはずであるという論法である。こうした思考様式は、近・現代社会の分析枠組みとして前提視されてきた「国民国家」の理念に基づくものである。「国民国家」においては、独立した文化集団を解体して個人に還元し、それを「国民文化」という支配的文化システムに吸収しようとするのである (青木 1988:77, 95-6)。つまり、文化変容とは、ある文化が最終的に「国民文化」に同化するまでの過程とされた。そして、国民国家におけるマイノリティ民族集団の文化的同化と社会的統合 (高い教育水準や経済的水準等の達成など) は、表裏一体となって進行するものと前提されたのである。

もっとも近年では、あるマイノリティ民族集団が全体社会において構造的統合を遂げることと、文化的独自性を保つことが、矛盾した事態というより理想とされる事態であるとする「多文化主義」が、少なくとも理念上は支配的な国際的価値観となっている。多文化主義においては、近代的人権思想または文化相対主義の理念から、文化的独自性の保証が前提され、問題の中心は構造的統合の方であることになる。そして、多くの社会学的研究もマイノリティの社会・構造的統合に関する問題について大きな関心を寄せてきており、その際文化的差異が統合を妨げることがあってはならない、という認識が大かれ少なかれ前提とされているといえよう。換言するなら、どのような文化的特徴をもつ民族集団であ

ても、その文化的独自性を保ちつつ全体社会への統合を達成しようという前提が、多文化主義の背後にちらつくのである。しかし、「複数の『文化』が予定調和的に並存しよう保証が、常に存在するとは限らない」ことについて沈黙にふしたイデオロギー的多文化主義は、実際の多文化社会の分析とは区別して考えるべきではないだろうか（梶田1992:55）。

現実には、現代社会において多文化主義が支配的価値観になっても、文化の違いを根拠にした差別が消滅したわけではない。多文化主義を逆手にとって「文化的相違への権利」を根拠に、異文化とは共生できないとしてこれを排除しようとする動きもみられる（同上：55-6）。つまり、「国民国家」の枠組みの中で多文化主義を追求することは、「国民文化」創出に際して明らかになった「国民国家」理念の「暴力性」を覆い隠すことに通底する問題を孕んでいるものと考えられる。

本稿で注目するのは、多文化主義よりもむしろ文化の混血－融合についてである。現代社会においては、特に通信・運輸手段の急速な発展にともない、「国民国家」の枠組みを越えた異なる文化間の相互作用が、加速度的に日常的出来事となったとされる。そして、「国民国家」理念が支配的になる以前の社会においては、「国民国家」枠組みでは把握できない異文化接触が起こっていたのではないだろうか。本稿の試みは、「国民文化」を相対化した上での文化変容論である。文化変容とは、本来的には異なる文化間に起こる相互的影響の及ぼし合いによってお互いが変容を迫られ、新たな文化が創造される過程を指した概念であったことを、もう一度見直してみようということである。本稿では既に上述の「国民国家」枠組みを前提とした意味での文化変容という言葉を避け、本来の文化変容の概念について「文化の混血」と表現することにする。

同様に、「エスニシティ」についても「国民国家」枠組みの中で把握される概念とする見方が一般的といえよう（綾部 1985:9）。とすれば、「エスニシティ」という枠組みについても再考の余地があるということになるだろう。つまり、今後のエスニシティ研究においては、特定の「エスニック・グループ」をあらかじめ想定して、その成員が共有する文化について考えたりような「古典的」エスニシティ研究とは異なる視点が必要になっているのではないか、という問題意識が本稿の根底にある。こうした文脈において、本稿では中国系ペルー人コミュニティを主題にした文化論を展開するのではなく、「中華料理」に焦点をあてて議論を進めようとしているのである。

ここで「料理」を取り上げる理由は、歴史的にも地理的にも普遍的に人々の生活に欠かせない技術あるいは技術の産物としての料理の「混血性」に注目しているためである。結論を先取りするような説明になるが、例えば、日系ペルー人が作る「日本料理」は、日本からペルーに持ち込んだ文化の単なる「再現」とみるべきではない。現地の食文化の影響のもとに、現地で獲得した素材・調理技術・調味料などを巧みに活用して新たに創造された＝混血した「日本料理」と理解する方が適切である。通常、日系人のエスニシティの発現として位置づけられる文化である「日本料理」は、日系人の意図とは裏腹にきわめて「混血的」文化であるといえよう。「日本料理」に限らず、料理は一般に「混血的」歴史をもっていると考えられる。国民国家とむすびつけて考えられる「国民料理」という把握では見えてこない「文化の混血」について、本稿ではペルー社会における「混血的」存在である「中華料理」を素材にしながら論じたいのである。

とはいえ、もとより「中華料理」を語るのに、全く中国人・中国系文化の実際の・理念

的存在を無視することなどできるはずもない。本稿においてはむしろ、19世紀半ば以降のペルー社会における「中華料理」は、どのように「中国人」や「中国系文化」と結びつけられたり、切り離されたりしたのか／するのか、その結果どのような「混血」料理が生まれるのか、という歴史的／社会的過程に注目した議論を展開することになるだろう。

2. ペルーにおける中華料理の起源－19世紀アシエンダにおけるエスニック状況

ペルー共和国政府の率先により、正式な中国人移民（当時は清国）がペルーにはじめて到着したのは1849年のことである⁽¹⁾。彼らはペルー沿岸部のアシエンダ（大農園）における農業労働者として、八年間の労働契約をむすんでいた。当時のアシエンダは、19世紀以降世界経済との結びつきを強めて拡大するペルー経済の主導部門である農業分野を担う主体であり、慢性的な労働力不足に悩まされていた。それまでのアシエンダにおける主要な労働力はアフリカ系黒人奴隷が担っていたのであるが、18世紀末にアフリカからの奴隷「輸入」が禁止され黒人奴隷人口は減少する一方だったのである。もっとも、ペルーにおいて正式に奴隷制が廃止されたのは、宗主国スペインからの政治的独立を達成した1821年から33年も後のことであり、中国人移民が入国した五年後であった。つまり当初の中国人移民は、「近代的」な契約農業労働者という形で移民しているわけだが、実質的には奴隷制下の労働条件のもとで働くことになったのである。

以上の経緯からも分かるように、中国人移民の導入を積極的に進めたのは、アシエンダ主であった。アシエンダ主にとって必要だったのは、自らの経済的地位を確保あるいはよりよくするための「労働力」である。中国人は何よりもペルー経済を支える「手段」として導入されたのである。これと対照的なのはヨーロッパ系移民であろう。彼らは、モンゴロイドの先住民が人口上多数を占めるペルーにおいて、人種の「白色化」＝「良化」を進めるエイジェントとして期待された。さらには、キリスト教とヨーロッパの「進んだ」文化の普及により、ペルー社会を「発展」させる思惑があった。しかしながら、ペルー側の受入れ条件が十分整備されなかったため、ヨーロッパ系移民の大量導入は実現しなかった。19世紀後半を通じてヨーロッパ系移民人口は一～二万人台を推移したのに対し、中国人移民は1849～74年の25年間だけで九～十万人がペルーの地を踏んだとされている。その理由は、中国人移民の形式にあった。それは一般に「苦力貿易」と呼ばれ、1830年代より始まる英領植民地への中国人の渡航は、誘拐や詐欺などの非合法的手段により連行した中国人に対し、ほぼ強制的に契約させて行われた（油井 1988:27）。ペルーへ中国人を送る移民会社の経営にはイギリス人やアメリカ人が深く関わっており、上記の25年間については大部分男性の中国人が、まさに「苦力貿易」によってペルーに渡ったといえるのである。

ところで、19世紀のペルー人にとって中国人は、「美的にも、道徳的にも、品位の面からも、さらにはその他の様々な社会的・キリスト教的側面からも」、全く感興をそそらない人々であった（Arona 1891→1972:89）。「良きカトリック教徒」であるペルー支配者層にとっての黒人奴隷は、少なくとも表面上は、カトリック教司祭に祝福や洗礼を受けて新大陸に足を踏み入れた「キリスト教徒」として把握された。一方の中国人は、キリスト教徒でないという点において黒人奴隷よりも劣等とみられるだけでなく、身体的特徴や言語・習慣・文化の違いなどを根拠に差別的処遇を受けることになったのである。それまで

社会最下層を占めていた黒人奴隷にとって、もっと下に位置づけられる中国人移民の存在は、大きななぐさめとなった (Rodriguez 1994:14)。アシエンダにおける「先輩」である黒人奴隷らが中国人移民に行った虐待は、相当激しいものだったという (Stewart 1951=1976:)。それは、黒人が白人に受けた憎悪を、今度は黒人が中国人に向けた憎悪の転嫁と捉えることができるだろう。実際、黒人らによって多くの中国人が虐殺される事件が、19世紀を通じて後を絶たなかった。それは、ちょうどスペイン人によって「被征服者」とされた先住民が、黒人奴隷を強烈に見下していた構図と重なり合うことになる (Flores Galindo 1991:133-4)。一方、白人のアシエンダ主にしてみれば、人口上は多数派である先住民と黒人あるいは黒人と中国人が連帯して反乱を起こすことを最も恐れていたのであるから、両者が反目した状況は統治上望ましいものだった。つまり、白人支配者層の統治に関する思惑と被支配者層の感情的満足が錯綜するところに、中国人移民は位置づけられたのである。

ペルーにおける中国人の労働条件は基本的には黒人奴隷のそれと同じであったが、アシエンダ主は中国人の習慣・文化に最低限の敬意を払った形跡がみられる。まず、アヘンを嗜好品としてアシエンダの売店に取り入れたのは中国人が導入された後である。その他にも食事を例にとるならば、基礎食料を毎日配給し、炊事は自分たちでさせるという、奴隷制下に整えられたやり方であった。自らの調理をさせることにより、食事に対する不満を回避し、食事準備の手間も省くことができるという一石二鳥な制度である。これは、奴隷や中国人の立場から見ると、アシエンダが自らの料理文化を保持・発達させる余地を与えたということもできよう。また、ここで注目に値するのは配給の中身である。黒人へは一日にコウモロコシとフリホール豆がそれぞれ1リブラ (約500g) づつ与えられたが、中国人へは米が1〜2リブラ与えられた (Maccra:275, Rodriguez 1989:131)。ペルーに渡ったほとんどの中国人は広東省かその近辺の出身者であり、彼らにとって米が生きるのに欠かせない食料であることを、アシエンダ主が認めていたということになるだろう。それは、アシエンダ主にとっては、投資に見合っただけの労働を中国人にしてもらうための方策であったが、中国人にとって米を食べることは、文化的抵抗の表現の一つともなったのである。そして、米と中国人を一層強くむすびつける結果となった。

また、労働契約に記されている年三日の休日は、中国人にとって最も重要な年中行事である陰暦の正月にあてられている (Stewart 1951=1976:90)。陰暦の正月の様子は、中国人移民がいかに自らの文化をアシエンダの人々に提示したかを象徴しており、大変興味深い。まず、中国人にとっての正月といえば爆竹の音と共に始まる。彼らの爆竹に対するこだわりはかなり強かったらしい (Rodriguez 1989:212)。当時花火が一般的ではなかったペルーの人々にとって、アシエンダにおいて華々しく鳴り響く爆竹の音は、中国人の存在を知らしめるシンボルといえただろう。さらに正月の間は、人種や階級を越えて多くの人々に中華料理を振る舞った。既述のように様々なコンフリクトが存在した黒人や労働監督までもが招待されたという。正月料理はアシエンダの中国人らが皆で金を出し合い材料を仕入れて用意した。クーリーとしての中国人移民とほとんど同時に、中国人向け食料品・衣料・医薬品などの生活必需品がペルーに登場していたのである。

19世紀後半のペルー人たちの間では、正月の中華料理をごちそうになることを、“Kon Hei Fat Choy” (恭喜発財) と呼んでいた (ibid:212-3)。この語源は、広東語での新年

のあいさつである。しかし、ペルー人たちはこれを転用し、「私は“Kon Ilei Fat Choy”に行ってきたよ」といった使い方をするのである。スペイン語で表現するのではなく、わざわざこうした言葉を使った背景には、それがペルー人にとって経験したことのない何かであることを表現しようとする欲望があったからだ、と考えることができるだろう。この言い方は、中国系住民が“Kon Ilei Fat Choy”を行い続けた今世紀半ば頃まで、一般に使われていた(Rodríguez 1993:191)。それだけ、ペルー人たちはこうした中国系住民が主催する正月のごちそうを楽しみにし、自らの生活の一部にしていたのである。

3. 社会下層で受容された中華料理－安飯屋から大衆食堂への道程

アシエンダでの契約期間を終えた中国人移民らは、アシエンダの近辺で同郷人を相手にした小売り業を始めたり、都市生活に典型的な職業に参入するものが多かった。具体的には、各種職人、行商、家内使用人、小規模商業(古物屋、安飯屋など)、サービス業(理髪店、洗濯屋など)等である(Hu 1989:134-5)。これらの職業は、いずれも小資本から始めることのできるもので、19世紀末期には中国人に典型的職業とされるようになる。

ペルーの植民地期を通じて、いわゆる外食業として食べ物を商売とするのは、圧倒的に社会下層が多かった。当時、社会上層の人々は自宅か、友人・知人宅で食事をすることはあっても、いわゆる外食をすることはなかった。つまり、社会上層の人々が自宅に雇っている料理人に食事を準備してもらい、使用人に給仕してもらうのと同じようなサービスを受けることができるような外食の場は、存在しなかったのである⁽²⁾。レストランという言葉を生み出したフランスにおいても、美食家のための外食の場であるレストランが登場するのは、18世紀半ば以降とされる(Pitte 1991=1996: 訳131)。つまり、外食業の客となるのは自宅で料理する道具さえないような社会下層の人々で、外食は安く食欲を満足させるための手段という位置づけであった。

そのため、外食業とはいってもレストランのような建物の中で食事をする形態のものではなく、街角の露天に料理の入った鍋と皿だけを並べて立ち食いさせるものや、せいぜい屋台店のような形態のものがほとんどであった(Fuentes:129-30)。そして、これらの外食業を支えたのは、やはり社会下層に属する黒人系、先住民系の女性であった。これらの外食店はピカンテリアまたはフォンダとよばれ、中には社会上層にも評判を博すものがあった。しかし、外食業の中心顧客はやはり下層の人々である。下層には先住民系・黒人系の様々な混血が含まれるわけだが、下層料理は植民地期を通じて進行したスペイン系、アフリカ系、先住民系料理文化の「混血」の産物であった⁽³⁾。

中国人移民が外食業市場に参入した19世紀半ば前後は、グアノ等による経済ブームによって成長した首都リマの富裕層が、フランス人料理人をフランスから雇い始めた時期に対応する(Bonfiglio 1993:242)。フランス人料理人が世界的な名声を確実なものにした時期でもある(Pitte 1991=1996: 訳125-6)。また、リマでレストラン業を始めたのはフランス人に並んでイタリア人移民らであった。フランス料理のレストランが一級だとすると、イタリア料理のレストランは二級に等級づけられた。さらにその下に位置づけられたのが、いわゆるペルー料理の店であるフォンダやピカンテリアである。こうした等級づけは、欧州志向メンタリティの反映であることは言うまでもない。そして、さらにこの下の等級と

されたのが、中国人が経営する安飯屋であった（Middendorf 1893 =1973:138）。こうした等級づけは、レストラン開業の際に行政府に届出する登録料の高低と結びついたものであった。

このような中国人が経営するみずばらしい飯屋を、衛生面などから非難する世の声は根強かった。しかし、そうした世論に反論して、安飯屋の存在を擁護する知識人もいた（Mayer 1924:103）。彼女によれば、中国人の安飯屋は、社会の最底辺に生活する人々の需要に対応する形で出現したものである。他にも、既述のような中国人が営む小規模商業は急速に拡大し、19世紀末にはペルーでも「カリフォルニアでやっているように中国人を強制的に出国させたら、国民の貧困層が大いに不自由を感じるだろう」といわれたほどである（Middendorf 1893=1973:173）。1872年の官報に発表された調査によると、リマにおける最下級の食堂の内約半分は中国人所有だった（Rodríguez 1993:203）。

ところで、リマにおいていわゆる中華街が形成されるのは、19世紀後半の早い時期と考えられている。その形成過程は、リマ中央公設市場の設置と密接に結びつく形で進行したといわれる。中央市場は1852年から1905年にかけて二階建の施設が建設された（Peloso 1988:56）。1873年の有力新聞記事によると、アシエンダでの契約を終えた中国人らが中央市場近辺に職を求めて集中した（Rodríguez 1989:219-20）。中央市場はリマの買い物客を一手に集める商業中心地であり、それだけビジネス・チャンスに富んだ場であったからである。中国人の多くは、小資本で手っ取り早く商売を始められる外食業に参入した。その後、貯蓄で資本を大きくすると、食品や日用雑貨等を扱う小売り店を中央市場内に構えることができた。中央市場の中でなくとも、近辺に商店を構えれば商業地区だけに客が尽きることはなかった。

こうした条件の整った中央市場にほど近いところに、中華街が形成されることになったのである（Middendorf 1893=1973:173）。19世紀末の中華街には、いわゆる富裕層の中国人が経営する大きな貿易商の商店が数件、中国系の銀行もあり、その他多くの食堂や日用雑貨を扱う小売り店が軒を並べた。また、賭博場やアヘン喫煙所があり、中央市場近辺は都市住民となった中国人にとって、労働の場であると同時に娯楽の場であり、生活の場でもあったのである（Rodríguez 1989:219-20）。中央市場という商業活動の場は、他の何にもまして人種、文化、社会階層などを越えた人間同士の相互作用が展開する場である。中国人の料理したものを先住民系や黒人系の貧困層が食べる場＝文化の混血の進行する場が、こうしたトランス・カテゴリーな場に生まれた意味は決して小さくないものと考えられる。

ただし、中国人経営の食堂において、具体的にどのような料理が提供されていたのかについては詳しい資料が残っていない。だが、19世紀後半以降特に米がペルー人にとって毎日の食卓になくってはならない存在になった背景には、中国人の食習慣の影響があったことは確実と考えられる。スペイン系食文化においても米を使用するが、毎日の主食というほどの位置づけはできない。また、同時期に沿岸部において稲栽培が拡大したことと、中国人移民の存在が密接に関連していることも見逃せない事実である（Rodríguez 1993:193）。

その他に、特に重要と思われるのは、調味料としての醤油の普及である。醤油は、ペルーで人気を博した炒飯をはじめとした各種炒めものに使われることが多い。現在のリマにおいては、ほぼ全ての市場で簡単に醤油を入手できる。「炒める」という調理技術も、中国

人がペルーに持ち込んで定着させたものである。元来「炒める」という調理技術は存在せず、「炒める」にあたる言葉もスペイン語に存在しなかった。現在ペルーでは、「炒める」という動詞にsaltar（跳ぶ、跳ねるの意）をあてている。確かな裏づけはないが、おそらく中華鍋を使って材料を跳びはねさせながら炒め料理を作る中国人の様子からsaltarという表現が生まれたものと考えられる。

このように“saltado”＝炒められたもの＝「炒めもの」の名前をもつ料理は、確実にペルー料理の一部になっていった。例えば、大衆の人気のあるlomo saltadoという料理は、字義通りには「ロース肉の炒めもの」である。他のペルー料理では、食事の際に牛肉をナイフで切らずに済むほど細かく切って料理したものはまずないが、この料理は細長く切ったロース牛肉を使っている。さらに、タマネギ、トマトを細長く切ったもの、フライドポテトと一緒に炒めて、最後にパセリで香りづけする。料理人によっては醤油を隠し味に使っている。これは普通、ご飯と一緒に盛りつけられる。そして、中華料理店のみならず、いわゆるペルー料理店でも一般的メニューとなっているのである。このようにペルー独特の変容を遂げた中華風ペルー料理は、他にもいくつか数えあげることができる。

また、このような中華風ペルー料理は特にリマの都市下層の間で、受容されてきた経緯がある。現在では全くのダウンタウン化してしまった中央市場近辺に集まる、いわゆる社会下層の人々が主な顧客となっている大衆中華料理食堂には通常、一般的食堂と同様に各種定食が用意されている。ペルー料理の定食はかならずといってよいほど、スープとセグンドとよばれるメイン料理からなっている。大衆中華料理の定食は、これに模したかたちで、ワントンスープとメイン料理としての炒飯、焼きそば、ご飯が添えられた各種肉料理のいずれかとの組合せであることが多い。こうした中華料理風定食を食べているほとんどの客は、中国系ペルー人ではなく一般のペルー人である。定食は特に一般ペルー人に人気のあるメニューを組み合わせて作られており、本来の中華料理にはないような組合せのものがあ、料理を食べる順番にも変化がみられる。さらに、これらの定食を提供する大衆食堂では、ペルー料理の必需香辛料ともいえるアヒとよばれる唐辛子のソースを料理にかけて食べる人が多い。アヒ・ソースは、ピカンテリアの特徴である辛い料理に欠かすことのできない味のアクセントなのである。食文化の視点からすれば、これらの料理を中華料理と呼ぶよりも、むしろペルー料理と呼んだ方が適当とさえ言えるだろう。アヒ・ソースと中華料理風定食の組合せは、まさしく混血文化の一形態といえるのである。

4. 社会中・上層で受容された中華料理－雇われ料理人から高級レストランへの道程

19世紀半ばごろ、フランス・イタリア人料理人が特にペルー社会の上層の食文化に大きな影響を及ぼしたことは、前節でも既述した。一説によれば、中国人料理人の影響も含めて、1860～70年代がペルー食文化の転換期であったという（Peloso 1988:61）。つまり、それまでは、植民地期を通してスペイン系、先住民系、アフリカ系文化の混血の上に食文化が築かれてきたのに対し、さらにフランス系、イタリア系、中国系文化が混血を進める主体として参入して、新たな「混血食文化」を成立させたのが1860～70年代だといえるのである。本節では、その過程をペルー社会中・上層に注目して分析してみよう。

既述の通り、都市生活に参入した中国人は中・上層の家内使用人としても働いている。

19世紀半ば以降、不足が叫ばれていた労働分野の一つが、都市住民の増大にともない需要も大きくなった家内労働だったのである (Arona 1891→1972 : 153)。同時期における中国人の大量移民にともない、19世紀末には家内使用人のほとんどが中国人に占められるほどとなった。当時の会話で「私の中国人 (mi chino)」といった場合には、「私の家の家内使用人 (mi serviente)」を指す用法が一般的だったという (ibid. : 104)。また、中国人は家内使用人として、中でも家内料理人としての高い評価を得ていた (Fuentes 1867→1985 : 89)。中・上層家庭で中国人料理人が望まれた様は、17～19世紀のヨーロッパ君主がごぞってフランス人料理人を雇い入れようとしたことを思いおこさせる (Arona 1891→1972 : 104, Pitte 1991=1996: 訳125-6)。19世紀末のペルーでもかなりの富裕層家庭ではフランス人料理人を雇い入れたが、一般の中・上層家庭では中国人料理人がほとんどだったという (Middendorf 1893=1973: 176)。

もっとも、フランス人料理人とは違って、中国人料理人の場合はもっぱら本来の得意分野である中華料理ばかりを作っていたわけではないらしい。むしろ、中国人料理人が雇われていた当時の中流家庭の一日のメニューをみると、ほとんどペルー料理で構成されていることが分かる (ibid. : 175-9)。興味深いことに、当時の中国人料理人には「完璧な」ペルー料理の作り手としての評価を得た者が少なくなかったらしい (Fuentes 1867→1985 : 89)。中国人がペルー人以上に美味しいペルー料理を作るということは、一見不思議な現象にみえるが、そのことは翻って料理が「国民文化」の枠に収まりきらないものであることを示している。問題なのは、中国人がもっていた料理の優れたセンスである。

しかし一方では、こうした事実と矛盾するような、中国人の料理としての中華料理に関する否定的イメージが存在していた。当時のペルー人たちにとっては中華料理といえば、猫、犬、ネズミや昆虫といった突飛な材料を使いたいわゆる「下手物」料理であった。このことはよく笑い話の種にされている (ibid., Rodríguez 1989: 237)。こうしたイメージを一新して、中国に対する敬意を獲得しようとする戦略が行われたのは、1885年のことである。同年冬 (7/8/9 月ごろ) の間に連続開催された在ペルー清国大使主催の大舞踏会は、招待者をかなり限定しており、中国人の大貿易商であっても官吏との「身分差」を理由に招待しなかったという。そのため、リマの社交界では、この舞踏会への招待状をぜひとも獲得しようとするブームまで起こったという (Middendorf 1893→1973: 174-5)。

また、在ペルー清国大使館は1884年末に正式に設立されたものであるが、その公邸はリマで一、二を争う大きさのお屋敷であったという (ibid.)。公邸が大きかったのは、当時しばしば暴徒らが中国人を襲う事件が起こっていたため、そうした不幸にみまわれた多くの同胞をかくまったりするために、十分なスペースが必要だったためだろうといわれている。しかし、理由はどうあれ、立派な公邸をもつことはその国の威信を高めることにつながる。移民にとっては、本国の大使館はいわば保護者である。有力な保護者をもつことほど移民にとって誇らしいことはないだろう。だが一方では、このように中国人が「恵まれている」ことに対する嫉妬が社会下層の間で生まれ、社会的上昇を果たす上でのライバルとして敵視されるようになったことも確かである。

さて、中華料理の話に戻るなら、ペルーにおいて初めて高級中華料理店が開かれたのは1921年のことだという (Rodríguez 1993: 206)。その料理長は長年にわたり在ペルー清国大使館の料理長を務めたコックで、開店のためのカトリック儀式では当時のリマ市長と清

国大使が代父 (padrinos) となっている。つまり、当時のリマ社交界でもかなりの有力者が、この中華料理店の支援をしていたということになる。これは、社会上層でも確実に中華料理が人気を博していた証左といえよう。在ペルー中国人の中でも富裕層や外交官は、現地社会上層とのつきあいがあり、彼らはペルー人をもてなすのに必ず中華料理をごちそうしたという (Oriental No. 42, 1935: 中国語頁 1)。そうして中華料理を食べる機会をもった一般ペルー人が、口コミで中華料理のおいしさを広めた。食べたい時に中華料理が食べられる店が、ペルー人に求められるようになるのにあまり時間はかからなかった。

そうして中華料理店が増え、そこを訪れる非中国系ペルー人が増えるようになると、本来中国系の客だけを想定していた「中流」の中華料理店の側では、それらの客にどのように対応すべきかを考えなければならなくなる。中国系ペルー人を主な読者とし、1931年より現在まで発行が続けられている雑誌「オリエンタル」の中国語記事では、安飯屋よりも格上の中華料理店が増えてきた1930年代半ばに、中華料理店が気をつけるべき点をいくつか指摘している (ibid.: 中国語頁 1-2)。例えば、レストランの雰囲気、食器は華美でなくとも清潔に、コックやウエイトレスの身なりは衛生的に、客に対しては丁寧な対応を心がけること、材料も衛生的なものを使うこと等といった内容である。中華料理店は、中国という国の「面子」にかけても、またレストラン業という重要な商業分野を拡大させるためにも、以上の注意点を参考にしてほしいと訴えている。つまりは、中国の「国民文化」としての中華料理の素晴らしさを、ペルー人らに認めさせる努力をしようということである。

中華料理店の高級化は、1940年代を通して急激に進行した。1940年代半ば以降には、生バンドのついたダンス会場を兼ね備えた中華料理店が現れている。主に一世の中国系住民には社交ダンスを踊る習慣はないが、ペルーにおけるダンスは社交上欠かすことのできない重要な文化・習慣である。ダンスと中華料理を結びつけるペルー社会における社交の有り様は、まさに「混血」的といえるだろう。中国系住民の意図とは裏腹に、中華料理をペルー社会に受容させようとすることによって、「中国性」とよりもむしろ「ペルー性」と強く節合せざるをえなかったのである。つまり、ペルー社会における中華料理という「混血」的存在は、「意図せぬ結果」を必然的に招かざるを得なかったのである。

雑誌「オリエンタル」に掲載された中華料理店の広告を年代順に調べてみると、中華料理店のことをチーフア (chifa) というペルー独特の呼び名が定着したのも、同時期と考えられる (Rodríguez 1993: 217) ⁽⁵⁾。ペルーにおける独特な中華料理店のあり様を、既存のスペイン語ではなく、おそらく広東語における「吃飯」(ご飯を食べる)の発音からとったチーフアという造語によって表現しようとしたペルー人の心性は、既述の “Kon Ilei Fat Choy” がもつ意味合いと通底するものと考えられる。その後、一般ペルー社会における中華料理店は、結婚式など様々なお祝い・集会場として位置づけられるようになり、チーフアはペルー人にとってのハレの場となっている。最近の雑誌記事によれば、現在のペルー中・上層にとって、中華料理は「多くの人がともに食べるコミュニタリーな料理であり、同じ皿を囲むだけに値段も理にかなったもの」なのである (ibid.: 211)。

5. 日系ペルー人にとっての中華料理

ペルーへの日本人移民が正式に始まったのは1899年のことである。日本人移民も中国人移民同様、沿岸部のアシエンダにおける契約農業労働者としてペルーでの生活を始めている。そのアシエンダにおいて、日本人移民は初めて中華料理に出会うことになったのである。日本人移民がペルーに渡った頃も中国人移民は続いており、同じ契約農業労働者としてアシエンダで働いていた。日本人移民にとっては、いわばペルーでの生活の先輩格であり、雇い主側からいえば同じ東洋人であるから扱いも中国人に準ずればよい対象である。

日本人移民にも中国人移民同様、毎日の米の配給と週一回程度の羊か牛の肉の塊が配給された。しかし、当時の日本の農村では牛肉の塊などは料理した経験がない。日系一世の証言によると、彼らは近くにいる中国人らに教えてもらい、肉を細かく切り野菜とともに炒める料理を作るようになったという。中国人らは、葉野菜などの東洋野菜も既に持ち込んでおり、時折日本人に野菜をくれることさえあったらしい。そもそも当時の日本人と中国人の食習慣の共通性（主食としての米飯、野菜の多用、調味料としての醤油）があったため、当時の日本人がほとんど食べることのなかった肉と油脂を使う中華料理が、ペルーにおける生存をかけたサバイバル料理として、日本人移民の間に定着したのであろう。

その後の日本人移民の都市住民化も、ほとんど中国人移民と同様の過程を経ているといえる。はじめは小資本で始められる小売業、行商、サービス業、家内使用人等として貯蓄を続けて資本を大きくし、中国人移民同様、店を構えた雑貨店やレストラン業などに進出した。興味深いのは、日本人移民のレストラン業はペルー料理のものがほとんどで、そうでなければ中華料理店だということである。現地の食習慣上好まれる肉や油脂をほとんど使わない日本料理の性質から、日本料理店はあくまでも日本人移民を対象としたもので、市場が限られているので、あまり多くは開店できない。また、レストランといっても大衆食堂であるから、ペルー料理か中華料理となるのはほぼ必然的であった。日本人がコックであるペルー／中華料理店は、その存在そのものが「混血」的である。もっとも、一般ペルー人にとっては中国人も日本人も同じチーノ（chino/a）＝中国人＝東洋人であり、日本人でも中華料理の作り手として「自然」に感じられたに違いない。つまり、ペルー社会における中華料理には、上述の意味での「チーノ」が結びつけて考えられているのである。

ところで、都市にでた日本人移民はすぐに外食場所としての中華料理店を愛用するようになる。1913年創刊された南米最初の日本語新聞「アンデス時報」紙上にも、1915年を通じて「高等支那料理 新燕楽」の広告記事が継続的に掲載されている。日本料理屋もないわけではなかったが、戦前期を通じて中華料理は日本人移民にとってのなによりのごちそうだったという（伊藤・呉屋編著 1974:72）。当時の日本において、それほどまでに中華料理は好まれていない。日本で炒めものをはじめとした中華料理が、一般大衆のレベルで好まれるようになったのは戦後のことである（石毛 1982:146-151）。1941年に創刊された「秘露報知」紙上のコラムでも、中華料理に対する日系人と日本人の感じ方の違いが紹介されている。最近ペルーにやってきた日本人を中華料理店に誘うと「支那料理を食ひに行くとはいけしからぬ」といって憤慨されてしまったというのである（秘露報知 1941年9月25日〔二〕）。日系人の側にしてみれば、歓迎の意味を込めて自分が美味しいと思うごちそうをしようという意図だったに違いない。しかし、当時の日本からやってきた紳士は、帝国主義的＝「国民国家」的思考様式により、中国および中国に関するもの全てについて侮蔑的態度を身に付けていたのである。逆に日系人は、ペルー社会での生活経験によって、

日本社会に生きる同胞とは異なる感覚を身体化している。日系人にとっては、中華料理はすでに「中国国民文化」とは切り離され、むしろ「日系文化」に接続されたといえる。

中華料理が日系人に欠かせない地位を確保していく過程は、ちょうど中華料理がペルー社会全体においてペルー料理の一部として受容されていく過程に時期的に対応している。日本人移民が都市住民として参入したばかりの頃、都市には大衆食堂としての中華料理店が存在し、特に独身男性の絶好の外食の場となった。また、一定の経済力を付けた1930～40年代には、絶好の社交の場としての中華料理店が形成されつつあったのである。そして、特に戦後は、日系人の結婚披露宴会場をはじめとした各種お祝いの場としての中華料理店という位置づけが定着する。戦前、ペルー農村部で生活していた日系人同士の結婚披露宴は新郎の自宅で行われ、ごちそうは近隣の日系婦人らが巻きずしや刺身などを共同調理で用意したのである。しかし、都市住民は招待客を十分収容できるような住宅に住んではいない。日系人の都市住民化が進むほど、どこか日系人の諸行事を行う場が必要になったのである。もちろん、日系人の集会所・クラブなどの施設もなかったわけではない。しかし、戦前日本では行わなかったような家族成員の誕生日祝い等をするようになるなど、日系人のライフスタイル全般の現地化に対応する場合は、日本料理屋や日系人の集会所ではなく、すでに現地化が十分に達成されていた中華料理店であったことは注目に値する。

6. おわりに

以上のように、ペルーにおける中華料理はまずアシエンダにおける“*Kon Ilei Fat Choy*”であり、それはいわば日常の秩序を無化するカーニバルであった。しかし、カーニバルは他方での厳しい日常生活と表裏一体であることを忘れてはならない。また、中国人移民が経営した安飯屋では、ペルー人貧困層の需要に答えるかたちで中華料理が様々な脱形成・創成されながら、独特の「混血文化」である中華風ペルー料理が生み出されることになった。高級中華料理店も同様に、ある程度経済的余裕をもった人々が求める諸機能をレストラン機能とむすびつけることにより、ハレの場にふさわしい「混血」レストランとなったのである。重要なのは、こうした中華料理および料理店の「混血化」過程は、中国系住民が必ずしも意図した結果ではなかったという点である。中国系住民が中華料理を「我らが民族の料理」としてペルー社会に提示したものが、ペルー社会で受容されるにつれペルー人一般にとっての「自らの料理」となってしまったのである。「国民国家」枠組みにとらわれた眼には、これを「ペルー国民料理としての中華風ペルー料理」と定義したくなるが、そうした視点をこそもっと広い文化の混血の視点に開いていくべきではなかろうか。

本稿では「中華料理」に焦点をあわせながら、中国系ペルー人、日系ペルー人等という閉じたエスニック・グループまたは「国民文化」の文化変容を捉える視点ではなく、エスニック／ナショナル・バウンダリーを越えたところでペルーという社会の変容と連動しながら進行した「文化の混血」現象の一端を描き出すことに努めたつもりである。しかし、その反面、料理が社会階層別に分断されたものであることを強調しているような印象を与えるのは、本稿の本意ではない。ペルーのような社会階層の分断がかなり明確に存在する社会を考察対象とする限界がある程度は存在するが、料理が社会階層をクロスオーバーする性質をもっていることについての論考は、本稿で十分展開できなかった課題である。

【註】

- (1) 本稿では、混乱を避けるため便宜的に、言及されている当時の所属国名にかかわらず、「中国人」、「中国系」という表記に統一する。
- (2) ただし、アルコール飲料やコーヒー等の嗜好飲料を飲む場については、カフェなどのかたちで通常の住居外に存在した。また、カフェは通常社会上層の人々の場であり、社会下層の人々にとっては別に居酒屋のようなものが存在した。
- (3) 植民地期・共和制下におけるスペイン系、アフリカ系、先住民系料理文化の「混血」過程については、拙稿を参照されたい(山脇 1998a)。
- (4) 日系人が中華料理への急速な接近・受容を進めた背景には、ペルーにおける沖縄系人口が日系全人口の約六割を占めるほどの多数派だったことが、かなり関連しているものと考えられる。沖縄系食文化には中国系食文化が色濃く影響を及ぼしており、沖縄料理には中華料理に共通する調理方法、食材料がみられる点、非沖縄系の日系食文化とは決定的に異なる。このような沖縄系と非沖縄系日系の関係性とその相互作用等についての詳しい考察は、拙稿を参照されたい(山脇 1998b)。
- (5) 筆者自身による雑誌「オリエンタル」の調査では、1930年代半ば以降チーフアという言葉が登場するが、60年代までは「中華料理レストラン」という一般的なスペイン語表現との並存が続く。チーフアという呼び名が圧倒的多数となるのは、80年代であるが、40年代にはかなり広い社会的範囲での使用が定着していたと推定できる。現在チーフアがもつ意味は拡大し、中華料理レストランのみならず「中華料理」そのものをさすのにも使われる。なお、Rodriguez Pastorは、数少ないペルーの中国系住民に関する研究者の内でも第一人者であり、中国系も含めたペルーにおけるインター・エスニック関係について研究を進めている。本稿は、彼の研究に大いに刺激された側面があるが、基本的な分析枠組みは筆者のオリジナルである。

【文献】

- 青木 保 1988 『文化の否定性』 中央公論社
- Arona, Juan de 1891→1972 *La inmigración en el Perú*. Academia Diplomática del Perú.
- 綾部恒雄 1985 「エスニシティの概念と定義」『文化人類学』 アカデミア出版会
- Bonfiglio, Giovanni 1993 'La influencia italiana en la cultura culinaria peruana', Rosario Olivas Weston Comp., *Cultura, Identidad y Cocina en el Perú*. Universidad San Martín de Porres, pp. 239-255.
- Flores Galindo, A. 1991 *La ciudad sumergida*. Editorial Horizonte.
- Fuentes, Manuel A. 1867→1985 *Lima: Apuntes históricos, descriptivos, estadísticos y de costumbres*. Fondo del Libro del Banco Industrial del Perú.
- Gordon, Milton M. 1964 *Assimilation in American Life*. Oxford University Press.
- Hu, Evelyn 1988 'Chinos comerciantes en el Perú: Breve y preliminar bosquejo histórico (1869-1924)', *Primer seminario sobre poblaciones inmigrantes, Tomo II*. Consejo Nacional de Ciencias y Tecnología.
- 石毛直道 1982 『食事の文明論』 中公新書.
- 伊藤力・貝原勇 1974 『在ペルー邦人75年の歩み』 ペルー新報社.
- 坂田李道 1992 「多文化主義のジレンマ」『世界』 572:48-65.
- Macera, Pablo 1977 *Trabajos de historia, Tomo IV*. Instituto Nacional de Cultura.
- Mayer de Zulen, Dora 1924 *La China silenciosa y elocuente*. Editorial Renovación.
- Middendorf, E. W. 1893 *PERU, I Band*. Robert Oppenheim (Gustav Schmidt) (Traducción de Ernest More, *PERU, Tomo I LIMA*. Universidad Nacional Mayor de San Marcos 1973.)
- Peloso, Vicente 1988 'La lucha para dominar el modo de comer en el Perú. Siglo XIX', *HISLA XII*:63-68.
- Pitte, Jean-Robert 1991 *Gastronomie Française, Histoire et géographie d'une passion*. 千石玲子 (訳) 『美食のフランス 歴史と風土』 白水社 1996.
- Rodriguez Pastor, Humberto 1989 *Hijos del celeste imperio en el Perú*. Instituto de Apoyo Agrario.
- Rodriguez Pastor, Humberto 1993 'Del Kon Hei Pat Choy al chifa peruana', Rosario Olivas Weston Comp., *Cultura, Identidad y Cocina en el Perú*. Universidad San Martín de Porres, pp. 189-238.
- Rodriguez Pastor, Humberto 1994 'Negros y chinos en la historia contemporánea', *Revista de Antropología*. UNMSM, Año 1:9-30.
- Stewart, Watt 1976 *La servidumbre china en el Perú*. Mosca Azul Editores. (traducción de Ana María Juilland *Chinese Bondage in Peru*).
- 山脇千賀子 1998a 「〔食〕と〔母〕と〔女〕をめぐる一考察」『母子研究』 17号.
- 山脇千賀子 1998b 「語られない文化のベクトル」『講座 定住外国人問題』 第1巻 明石書店.
- 油井大三郎 1989 「一九世紀後半のサンフランシスコ社会と中国人排斥運動」『世紀転換期の世界』 pp. 19-80.

【新聞・雑誌】

- アンデス時報 1915 10月1日, 10日, 20日; 11月10日; 12月10日, 20日. 1916 1月1日, 10日.
- 秘通報知 1941 9月25日.
- Revista Oriental 1935 42号.