

○片寄眞木子 (神戸女子短大)

【目的】わが国に鎖国以前に伝来し定着したポルトガル系食文化(南蛮料理・菓子)と、その伝来経路にあったゴア、マラッカ、マカオなどのアジア各地に定着し現存しているポルトガル系食文化とを比較検討することを目的として研究をすすめている。マラッカ(マレーシア)におけるキリスト教信者クリスタン(Cristang or Kristang)の人々の伝統的な料理であるクリスタン料理について報告する。【方法】現地調査は1996年8月および1997年8月に行った。文献調査、およびクリスタン料理研究家への面接と調理過程の観察、記録を行った。【結果】マラッカはマレー半島の西南部に位置し、シンガポール建設までは、東南アジアにおける国際貿易の一大拠点であった。ポルトガル人がマラッカを支配していたのは1511～1641年の130年間であり、その後350年余の年月が経過しているが、混血子孫達はカトリックを信仰し、現地文化と融合してクリスタンという独自の文化(言語、慣習、衣食等)を継承して現在に至っている。料理においては、ポルトガル、マレー、インド、中国の食材や調理方法の融合がみられる。例えば、玉葱とにんにくの使い方や酢漬けの方法はポルトガル、ココナッツやスパイスの使用はマレーやインド、小さく切った野菜の甘酢味はニョニヤ料理(中国系)の影響を受けている。豚肉、白いごはんが好まれ、バラチャン(エビの塩辛ペースト)が使用される。料理例を挙げると、debal(デビカレー)、chicharru soy limang(アジのライムソース)、sambal chili bedri(グリーンチリのサラダ)、kueh tat(ハイクアップタルト)、pang susi(ミート入りサツマイモパン)等がある。キリスト教の行事であるクリスマス、サンジュアン祭、イントルード、レントには伝統的な行事食が継承されている。