

II 東南 ア ジ ア



代表的な軽食モヒンガー。店によって味がずいぶん違う。(ミャンマーの露店にて、写真：桐生 稔)

ビニール袋のタイ料理

重富 真一

バンコクのちょっと庶民的なデパートに昼ごろいくと、かわいい売り子さんがカレーかなにかをかき込んでいるのに出くわすことがある。「これいくら？」なんて話しかけると、スプーンをもった手を休めて少々ぶっきらぼうに答えてくれる。実はこのおかずとご飯、道端の屋台や食堂でビニール袋に入れて売っているものなのである。

日本にも持ち帰りの弁当屋があるが、ビニール袋に入れたおかずを出して食べるというのはわれわれにはちょっと抵抗があるう。ところがタイの場合、このビニールご飯が昼のみにとどまらず、晩ご飯にもかなり登場している節がある。『ネーション』紙（一九九〇年八月三十日付）は、「料理をする時間がないので、どうしてもこのビニールご飯に頼ってしまう」という共働きの女性（四十三歳）の声を載せている。タイでは女性が外で働くのはごく一般的であり、お手伝いさんを雇える層が限られていることを思えば、このような声は決して例外的ではない。

また都市の貧困層であれば、住居に炊事の施設などないから、外に食べに行くかこのビニールご飯ということになる。

タイ人の「食」に タイ人の食習慣を外食との関連で特徴づけるならば、**対する観念**（内での食事）の区別が曖昧で、その両者の垣根がきわめて低い、ということになるのではなからうか。それは次のような三つの面で見ることができよう。

(イ) 文化的意味づけ、あるいは価値観上の区別が曖昧である。つまり、家庭内で食べられるほうが美味しいのだという観念、あるいは家庭内での食事は家族の絆や団らんのために意味があるという意識は、あるにしても脆弱である。

(ロ) 食事の種類においてほとんど区別が認められない。家庭内で作れる食事は、表の路地に一歩出ればたいへい容易に見つけることができる。逆に手のかかる料理は**外食**でしか食べられない状況が生まれている。例えば庶民的なメニューのひとつ「焼き豚かけご飯」など、豚肉を自分で焼く手間をかける家庭が今だけあるだろうか。

(ハ) 価格の点でほとんど差がない。例のビニールご飯ならむしろ安い。もっとも、コストを比較したわけではないし、世帯員数によってどちらが安いかは違ってこようが、そういう印象を都会のタイ人自身が持っていることは事実である。

以上のような条件があるために、タイ人の意識の上で内食と外食は連続して理解されている。おそらく(イ)の側面がタイ人の外食行動を特徴づける基底条件となっているのであろう。なぜな

らば、そのような価値観は必ずしも近年の生活の変化によってもたらされたものではないと思われるからである。例えば十七世紀の後半にタイを訪れた西洋人は、タイ人の家族の食事のとり方について、「各自が自分の分をバラバラに食べ、西洋のような食事の楽しい会話など望めない」と記している¹⁾。現在のタイの家庭でも各自が勝手に好きなおかずを作ったり買ってきたりして食べているというのは、それほど特異な姿ではない。このような食習慣のあるところに、いろいろな料理を安く供給する商売が出てくれば、それがすみやかに受け入れられるのは当然であろう。

誤解のないように付け加えておかねばならないが、タイ人にとっても美味しい食事を楽しむとることとは価値あることである。しかし、その美味しい食事が家庭料理に限られる必要はないし、食事をしながらの楽しい会話の相手は家族に限るというのでもなからう。たまたま食事時に通りかかった知り合いに、「いっしょに食事しましょう」とさそうことは礼儀であるし、実際一緒に食べてもらって何の不都合はない。さそわれた方はその結果、自分の家族との食事を放棄するわけだが、それをとがめる家族もないであろう。そんなわけだから、外食でも楽しく美味しく食べられて、しかも安いのであれば、それで十分素敵な食事になる。ピニール袋に入れて買ってきた料理でも、その条件さえ満たせば何の不満があるう。「一家水入らずの団らん」といった集団主義的観念を食べて感動している民族のほうが、よほど気色悪いではないか。ある種のプラグマティズムが社会意識の通奏低音をなしていることこそタイ社会の特

色である、と筆者は考えているのだが、ビニール袋のタイ料理は食習慣においてそれを徹底した姿のように思えてならない。

伝統的外食産業

このような外食の種類豊富さと安さを支えているのは、かつて今もタイ農業の豊かさである。タイ人の主食である米はもちろん、野菜、果物、そして魚の自給が脅かされるという経験はほとんどなかった。つい最近まで張り巡らされていたバンコクの運河は、周辺に広がる米作地、果樹園につながっていて、そこから新鮮な食料品が小舟で供給されていた。そのため、今世紀の初めごろにはすでにさまざまな料理や菓子⁽²⁾が外食の形で人々の口に入っていたようである。ある回顧録によれば、当時のバンコク(チャオプラヤ河の東岸)中心部は中国人のコミュニティが多く、小さな食堂などは皆中国人の経営だったという。彼らは主にカレーなどをかけたご飯(これはタイ人が食べた)や雑炊(こちらは中国人に好まれた)を売った。「お持ち帰り可」の焼きそばもあった。ただし、ビニール袋ではなく木の葉に包んで持たせてくれたという。菓子や飲物を売る店もあって、タイ人がホットコーヒーを飲む時はカップの受け皿にコーヒを注いで飲んでた、という話もある。これらの店の中にはその味で有名になったものもあり、たとえばチムおばさん(もち菓子を売っていた)と、たとえその娘や孫娘の代になっても「チムおばさんの店」という名前で見られるのだ。

このような店を持つにいたらない者は、天秤棒で売りに歩く。あるいは、網の目のような運河沿いに小舟で売って回る。そのようにして売られているものは粥、麺類、菓子の類が多かつ

たようで、たとえばうどん（グイッティオ米の粉で作る）、おかゆ、菓子ではアイスクリーム（これはココナツツミルクで作る）、かき氷、それに飴細工に似たようなものもあった。

もちろん庶民相手のもの以外に、高級レストランもあり、海天楼（ホイティアンラオ）という店はその中でも特に有名であった。昼時には「日替りセット」なるものもあったそうで、一・五バーツ出すと肉または魚料理三品、デザート、菓子、果物、アイスクリーム、コーヒーのうちどれかひとつ、そして「おかわり自由」のパンも食べられた。このメニューと同じものを庶民的な店で食べれば〇・五バーツで済んだというから、やはり海天楼の料理は高かったのだ。しかしそこは高級料理店だけのことはあり、テーブルクロスからボーイの制服にいたるまで真っ白で清潔だったという。

このような伝統的形態の外食産業は今も街のあちこちで見かけることができる。かつてに比べればその数も種類も圧倒的に多くなっているといえよう。天秤棒や小舟でうどんや粥を売るのは少なくなったが、その分屋台がとってかわった。

ファーストフード店 このような外食の街バンコクに、いわゆるファーストフードの店が登場
進出はファッシュョン してきたのは約十年前である。ところが、もともと外食の習慣があったにもかかわらず、ファーストフード店は当初あまり成功を収めなかったという。ハンバーガー屋は、「座るところもなく、手掴みで食べさせ、しかも高い」と敬遠されたのだそうだ。しかし、タイ人の生活が忙しくなり、すさまじい宣伝の効果もあって、いまやファーストフード店

で軽食をとることはファッションのようになってきている。それだけ中間層の厚みが増した、ということでもあろう。一九九〇年二月の新聞は、バンコクだけでも四〇のファーストフード店がすでに営業していると報道している（『ネーション』紙一九九〇年二月二十六日付）。それらの顔をれをみると、マクドナルド、ケンタッキーフライドチキン、ピザハット、ダンキンドーナツなど日本でもお馴染みの外資系が圧倒的である。一九九一年初めには、日本のファミリーストランもオープンした。ファーストフード店はこれから地方へもどんどん広がってゆく傾向をみせている。

このような国際的な看板をもった店に比べれば、ビニール袋のご飯のほうがまだタイらしいのかも知れない。しかし、木の葉で包んだ焼きそばや小舟で売りにくるお菓子に何ともいえぬ味わいを感じるのは、やはり私がいらぬ観念を食する国の人間だからであろうか。

注(一) Nicolas Gervaise, *The Natural and Political History of the Kingdom of Siam*, Bangkok, 1989, p.89.

(2) サガー・ガンチャナークパン著『きのうのバンコク——七十年前のこと』(タイ語)、バンコク、一九七七年、六五〜七一、二八二〜二九八ページ。同『わが人生八〇年』(タイ語)、バンコク、一九八〇年、二八二〜二八三ページ。

(しげとみ しんいち/アジア経済研究所地域研究部)