

# タイ料理における食物の物語

ジョン・クラーク  
山本直樹訳

私にとって、食物を理解することはいつも、それまで人が食べてきたものに（あるいはそれをきつかけとして）何かが起こったときに語られる物語や、その物語がいかなる感情的負担を携えているのかという点に起因するものであった。ならば、世界がコンピューターによって統合されるのみならず、料理という習慣の原材料とそれによつてまつわる物語自体が地球上のあらゆる場所へと流出するとき、つまり、もはや人々が直接関知できない経験を食物が示すような場合に、そうした物語のあいだで何が起るのかについても理解すべきではないだろうか。

これらの問題は、場所を限定するなら、オーストラリアにおいて独特で同時代的な重要性を持っている。というのも、ある特有の文化的起源を公言し、正しい材料を使っておいしい料理

を提供するはずのレストランによつて、この種の問題に至るところで直面させられるからだ。だが文化的にいつて、そこで出される料理は、それがみずからについて語っているように見える物語そのものではない。結局のところ、オーストラリアのタイ料理においてたびたび見られるケースのように、多くの料理でキビ糖がパーム糖の代わりに使われたとしても、パーム椰子による甘さとサトウキビによる甘さは、それぞれが起源を持つ土地や文化との別個の具体的な関係性を宣言しているのである。また給仕者側が、素材は正式でなくとも、本物の知識だけは提供していると考えていたとしても、客が「タイの甘さ」として望むものとレストランが料理として提示する「タイ料理の甘さ」とのあいだには、避けようのない隔たりがあるように思え

るのだ。オーストラリアのこうした状況は、他の文化が食卓に差し出すものを欲すると同時に、そのなかの「優れた」ヴァージョンを見極めようとする意思によって複合的に成立している。しかし現実には、ひとつの味覚を完全なものにするための試みが全く受け入れられないばかりか、その味覚がどのように他の文化を暗示しているかを知ろうとする協調的な努力さえ、決してなされることはないのである。

では現在、まさに流行しているタイ料理を例として取り上げてみよう。ココナッツミルクの使い方や、あっさりとしたスープとガランガル（生姜に良く似たタイの食材）の効いたスープの違いについてであれば、アマチュア用のタイ料理の本からタイ移民によって供される食物にいたるまで、十分な配慮と表層的な知識が幅広く混在している。が、魚の味から魚らしさを引き出すナンプラーの役割についてとなると、ここオーストラリアではそれを強めるためというよりも、生半可な理解しかなさされていないようである。こういう深い知識は、塩味の麺料理に添えられるカフェアイムの一片や、絞られたライムの量が正確であるかどうかなどにもあらわれる。私の知っているレストランのなかで、これを正式なやり方で行っているのは、ビジネススマンや弁護士向けの高級なランチタイム営業の食堂だけである。とはいえ、そこはおそらくシドニーのレストランのなかでもっとも騒がしい場所であり、他のどこよりも不潔なステンレス製のテーブル。それでも一番高価なのだが、の上で食事をし

なければならぬ。いくらタマリンド・ペーストの量が正確であつたとしても、見知らぬ人のヒゲ剃りや携帯電話の音に苛まれるせいで、それを堪能することなど不可能なのだ。それに比べ、タリンチャン（バンコックの郊外）にあるタラート・フルー（Talat Phlu）に集う人々の、なんと慎ましかで思慮深いことだろう。そこで気をつけなければならぬのは、フロアマットに座るときに、油で揚げられた薫製ナマズに自分の素足が触れないようにすることや、隣に座った他の客が見ている前で、自分の好みにあわせて作られたグリーンパイヤサラダをこぼさないようにすることだけであり、あとは微笑みを絶やさずに食事を楽しめば良いのである。このように料理を提供する際の深い知識とは、文化的な礼儀作法に対する表層的な知識があつてこそ、はじめて伴われるものだといえよう。

けれども、大好きな料理と大嫌いな場所に関する食物の物語を考慮するのであれば、当然ながら、それとは反対のケースもあるはずだ。そしてそれはもっと理解しがたいものかもしれない。なぜなら私たちは、味覚によってどのような感情が語られるのかをつねに確信しているわけではないし、またいくらその感情が真実であつても、それがどこから生じたものだと語られるのかを把握できるわけでもないからだ。食物の経験が私たちに語りかける事柄には、どこか奇妙な情熱が結びついている。そればかりか、こうした感情を引き起こす原因となつた経験には、ある種の複雑な儚さがつきまとつているものなのである。

「このような傳さは、ときとして物語の源泉ともなりうる。以下の話をどこで聞いたかは定かではないが、この話が持つ具体的な信憑性は、そういつた確証のなさの影響を受けないと思う。ある著名なフランスの外交官が、同僚によりロンドンの「紳士」クラブに招待された。そこには通じる程度のフランス語を話せる上に、フランス料理や礼儀作法を賛美する、最高裁判事や弁護士といった社会的に一流とされる人々が集っていた。だが、そのクラブのダイニング・ルームで出されたのは、実に酷く茹であげられたキャベツと明らかに煮込み過ぎの肉であった。しかもあるうことが、それを給仕していたのは、名譽ある人々に向かつて「さつさとあんたのキャベツを片づけちまいな」と叱りつけることを何とも思わない、人を小馬鹿にしたような態度の女性だったのである。ある不可解な理由のために、老紳士たちは、叫び声をあげるその年老いた女性に対して、喜びをたたえた微笑を投げかけていた。まず頭をよぎったこととはうらはらに、外交官はジェンダーと社会的地位に関するイギリスの慣習的規則に興味を惹かれたが、よくよく調べてゆくうちに、なぜ彼らがあればとまでにまずい料理と、あれほどまでに恐ろしく人好きのしないウエイトレスを容認したのかを理解することになった。イギリスの支配者層は皆、九歳か一〇歳の少年のとき、寄宿舎学校に送られる。いつも彼らは食物を絶望的なまでに欲しており、そこで唯一感情的な交流をはかることができるのは、思いやりの表現として、親しげな毒舌の吐き方を教える

てくれる「寮母」だけなのである。要するに判事たちは、感情的に張りつめ、悲惨なものともなりかねない環境下での気配りや、その場を生き延びられたことに対する感謝の念を体験していたのだ。この感情的に払拭することのできない、まずい食事や行儀の悪さとの原初的なつながりゆえに、彼らは食物や礼儀作法に関して今現在有している知識や、享受している事柄をひとまず脇へと追いやってしまったのである。

告白すると、私もそのような寄宿舎学校で二、三年過ごしたことがある。それほど感情的に傷つきやすい年頃でもなかったが、やはり上級のクラスには進まなかった。とはいえ、その年老いた判事たちの感情もわかるような気がする。どんなに節度を欠いた礼儀作法や配慮であったにしろ、それなりに食べられる料理を提供してもらったならば、私もいまだに深い感謝の念を覚えずにはいられないからだ。私は生き延びられたのだし、そのために誰かが感情的な心遣いをしてくれたのだとも思う。しかしながら、食事を準備する段となると、こういう生い立ちの不都合を生じさせる。つまり、より深遠で本物の文化的価値観を具現化する料理という表現に対する進歩的な考え方からではなく、すべての食物を生存のための栄養という観点から判断しがちな人もいるという、ごく明白な点を見過ごしてしまいう可能性があるので。だが一方で、栄養学的な生存への要求や利用できるものを廃棄したくないという思いは、いくつかの食物をないませにしてしまうことにもなりかねない。なかでも、

スープやシチューを作るために、調理済みの食材を少しずつ混ぜ合わせることであり、他の文化においてこの行為は避けられる傾向にある。

多くの文化は、味覚の混ぜ方についての規則を持っている。良く知られるように、ある種の「古典的」なフランスの美食法は甘さと酸っぱさを混ぜ合わせることを嫌う。にもかかわらず、大変な英国通であるフランス人の友人は以前、豚肉やラム肉をリンゴやミントのソースで食べるのが好きだと語ったことがある。しかし実際に、彼を厳密な意味でのフランス人と呼ぶわけにはいかない。彼はノルマンディー地方の果てにあるブルトンで生まれ育ったのであり、そこではリンゴをベースにした味つけが好まれるからだ。

別の文化では、あらかじめ調理されたもの同士の組み合わせによって味覚を混ぜ合わせることが嫌われる。そこではまるで味覚の系譜学こそが、料理レヴェルにおける差異の意味を保持しているかのようであり、それは普通の習慣どおり、調理後すぐに供される食物とともに存在している。さらにはこの系譜学によって、文化的なものや特定の食物の供給基盤に属さないものとのあいだの差異が保持されてもいるのである。タイ料理では、食べ残しの材料を組み合わせて禁忌とされ、それはタイ語において *may suphaab*、「不作法な」という言葉で表現される。この言葉には、社会的地位に見合った上品さの基準からの失墜だけでなく、新鮮で出来たての料理を提供することで示

される客への敬意、すなわち礼儀作法の基準からの失墜という意味も含まれている。他方、一度手が加えられた食材の残りは犬にのみ与えられる。タイではこうした配慮が大きな愛情のもとに行われているが、現実として犬は汚くて劣った存在とみなされており、言語においても同様の意味を示すのに使われる。

人々がいつも腹を空かせていて餓死するような状況、もしくは環境的な危機に晒されているような状況にない文化であれば、人間の世界が消費するものと、動物の世界が消費するものとのあいだの区別に神経を使うこともあるだろう。これは純粋物と混合物という考え方に組み込まれた文化の話。いずれにせよ英語の「洗ソフ練スライクする」という言葉は、もともと不純な材料を混ぜ合わせるという意味であった。であるが、その基礎となる実用的な側面も多少持ち合わせている。先述したように、タイの家で飼われている犬の多くは、いつも調理済みの食物を与えられるため生肉の味を知らない。これは家畜を襲うことがないよう、そうやって習慣づけているのである。

ある文化が料理のしきたりに出会ったとき、そのしきたり自体が覆されてしまうことがある。そして時折これは意図的に行われる。私はかつて、縁の欠けた茶碗を使って慎重に日本人の教授にお茶を出したことがあるが、その茶碗は当時私が住んでいた茶室の前のオーナーが打ち捨てていったもので、実際に庭から掘り出したものであった。しかも、そのとき私が出したのは、緑色で砂糖の入っていない渋い日本茶ではなく、ミルクと砂糖

の入った暖かいダージリンティだったのである。ひとかどの脱構築主義者であった。ボードレールの翻訳者として有名な。その同僚は、貧しさと年期の入った茶器からなる茶道の美学の表面的な掟を文字どおり書き換えた私の試みを、とても楽しんでくれた。むろんこの試みは、茶道の美学的な価値判断に対する姿勢からもたらされる格式を前に、客と主人のあいだに結ばれる深みのある自己特権的な協定を全く顧みないものではあったのだが。

しかし、料理に関する事柄の転覆は、毎回これほど入念に行われるわけではない。というのも、意味の深層構造やそれにもなう感情は、それらが深刻な問題に晒されたときにこそ明らかになるからであり、普段から鈍感であるか、異文化間におけるサディズムに自覚的な実践家でない限り、わざわざやってみようなどと思わないほど不愉快な経験であるからだ。日本を訪れたひとりのタイ人観光客を乗せた列車が田舎へと向かってゆくに連れて、しだいに彼女の顔には不愉快で不安そうな表情が浮かびはじめた。彼女を案内する男性は、寂しげで廃墟のような城郭の内部にある博物館の中庭で学芸員と面会していたが、どこにでもあるチョコレートやジュースの販売機以外に栄養補給ができるものが何もないことに気づき、話が終わるとすぐに昼食場所を探しはじめた。そして、道路の向かい側に地元の名な蕎麦屋を見つけると、ようやく胸を撫で下ろしたのだった。タイから来た友人も喜んでくれるはずだと思いつながら、かなり

高価だけれど大きな車海老の天ぷらがのった蕎麦を、彼は二杯注文した。だが結果的に、この料理が彼女により大きな苦痛を与えることになり、彼はほとほと困惑してしまった。「どこが気に入らないの？」と彼が尋ねると、彼女はこう答えた。「これはケーキの味だわ。それに蕎麦は小麦粉の味じゃない。」

このケーキの味がするという食物の物語は、別に想像を絶するようなものではない。男性は友人が示した情動的な苦痛が、あらゆる栄養学上の欠乏よりも明らかに大きかったことに驚いたのであり、どちらにしる彼女は非常に空腹であったのだ。ここには、いくつもの両立しえない系譜学が重なり合っている。男性は料理に関する経験が乏しいわけではなかったが、出汁の味つけとか添えられた肉や魚、あるいは茹で加減や舌触りによる少しの差はあるにしても、すべての麺類の味が同じだと考えていた。けれども、それがタイ人の舌にも同じように感じられるはずもなく、彼女にとって蕎麦の出汁はあまりに甘く、彼女の料理に関する知識のなかで幾分なりとも匹敵するのは、ケーキぐらいのものであったのである。また、麺が小麦粉の味ばかりするというのは、彼女がそれを *paeng*、すなわち粘り気が強いと感じたことを示しており、この言葉はタイにおいて、誤って茹で過ぎてしまった麺に対する最大の侮辱をあらわす。さらにいうなら、こうした評価の美学的な位置づけが転倒されたことに対する反感は、彼女が食物からもたらされる栄養学的な価値すら受け入れることができなかつたことを意味しているのであ

る。

そう、食物は誰にとっても同じものではない。私たちを取り巻く社会的なカテゴリーによって、同じく集団化され、肯定的ないしは否定的な価値判断を与える味覚の受け止め方も分け隔てられているからだ。とはいえ、今しがた述べたタイ人の否定的な経験があるにせよ、味覚の体系は諸文化を超えて移動することもできる。ただし、ひとつの体系を他の体系のなかに取り込もうとするなら、それは否定されることになる。最近、カナダ系中国人の広東料理のシェフが中華鍋を使って料理を作るテレビ番組を見ていたとき、非常に興味深い事例が生じた。缶入りのココナッツミルクを始め、その番組では正式な食材が用意されていたのだが、彼はココナッツミルクを加える前に、まず肉を油で揚げてしまった。それからカレーペーストを加え、最後に砂糖で味を整えた。そして私は、この二重に間違った素材の使い方に対しておぼえる瞬間的な恐怖を楽しみながら、その光景を注意深く見守っていたのだ。ココナッツミルクを使ううほとんどのタイ料理では、肉や魚を最初に油で揚げることはせずに、それ自体が脂肪分を含むココナッツミルクに投入してから調理する。しかも、彼が使ったような独特の渋みを持つグリーンカレーペーストを利用する場合、砂糖は加えないのである。この事例において私は、標準的なタイ料理が持っている価値観が移動したことを認めつつ、その有名なシェフが決められた手順を変えてまで、直接ココナッツミルクのなかで調理する

ことや砂糖を使わずに済ませることを許さなかった、料理における継承物の力にも興味を惹かれた。広東料理の慣習のなかにタイ料理を取り込むことは、油っこさに対するタイ人の嫌悪感や、本来ならばここで必要とされる渋みがかった塩味ゆえに否定されてしまう。おそらく砂糖とは、そのシェフが受け継いだ料理において、規定の事実ないしは不可分のものとして尊重される価値観の具体的なシンボルとして機能しているのだろう。が、ここで砂糖が使われようが、先に触れたパーム糖とキビ糖の対立のごとく、実際に甘さを引き出す素材が使われようが、どちらもそれは、ある味覚の組み合わせのなかで継承された自然さの徴候しごうをあらわしている。いいかえるなら、いくらそれが適切であっても、この種の料理が甘くされる限りは、広東料理の体系内で味覚が生成されているのであり、またそうしなければ、これらの料理が認められることはないのである。

では、食物の区別や快楽についての文化的分類が、いくつかの文化のあいだで重複しているとしたらどうであろうか。私は脂っこさに対する日本人の反感を何度か耳にしたことがある。と同時に、想像上のごちそうであるクジラの肉<sup>1</sup>や脂肪の多い霜降りの神戸牛など、日本には非常に脂っぽい料理がたくさんあることにも驚かされてきた。だとすれば、日本人の「脂っこい」「脂っぽい」に対する嫌悪感と、それと良く似たタイ人の *nan hian* に対する嫌悪感に対応させることは可能だろうか。あるいは、日本人が嫌いな人について語るときに使う食物に関する

る形容詞は、タイ語の形容詞と一致するのだろうか。日本語には、食物だけでなく、服装や容貌を評価するのに使われる「渋い」という言葉がある。一方、タイ語の *khem* (しょっぱい) や *prizaw* (酸っぱい) という言葉は極めて多様な連語法を持つており、少なくとも一八世紀日本の言語体系とは全く対応しない。けれども実際に、食物の好き嫌いをあらわす単語や、料理に関する概念のなかで社会的に成文化されたものと考えられる味覚のレヴェルにおいて、人間の性格や視覚的な対象、衣服のスタイルなど、食物とは直接関係のない美学的感性を修飾する際の用法が、文化そのものを超越しているとしたら、それらはどれほどの一致をみせるのだろうか。<sup>2</sup> この問いに答えることは、おそらく不可能だろう。すでに実生活で明らかのように、肯定的に評価された味覚が不快感を示す場合もあるし、またそれは社会的に媒介された美学的価値の幅広い解釈を必要とするからだ。そのため、どんなに個人的で突飛な印象を与えるような特定の価値観に対して適用されようと、味覚は全体的な体系のなかで記述されなければならない。ここで射程とされる範囲は、あらゆる一連の価値観に関する膨大な議論であって、それはたとえば食物の価値観が服装を評価するのに使われると、途端に見た目についての評価に陥りやすいといった内容から、少なくとも限定的な一般化可能性として存在する味覚体系のなかで認識されるような価値観まで含んでいる。こうした価値観はまた、イデオロギー的な攻撃にも容易に用いられる。あの悪名

高いイギリスの右翼を呼称するのに使われる「乾いた」「湿つた」という言葉は、彼らが強硬派であるか穏和派であるかの區別を示しているのだ。

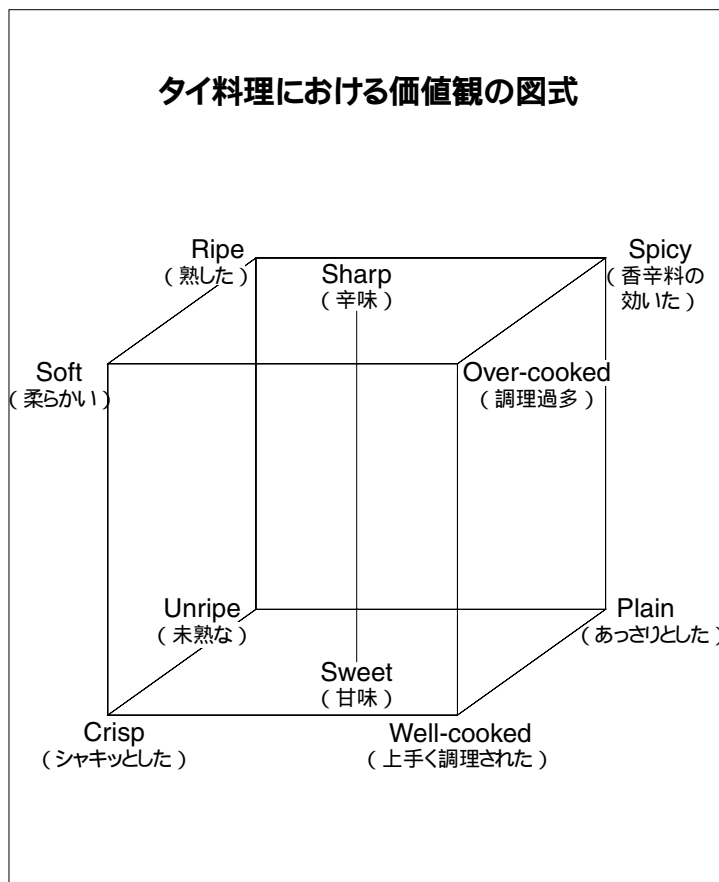
食物に関する言説の内部で習慣化された単語の使用法を通じて、ある特定の文化が持っている美学的な価値観の地図を作製する試みが、その文化自体をどれほど理解することになるのかという問題は興味深いものだろう。

ここで私たちは、タイ料理の美学が三つの主要な対比によって分節されていると考えてみたい。すなわち、シャキツとして新鮮なものと形が崩れるほど煮込んだもの、きちんと調理されたものと調理の不十分なもの、香辛料の効いた辛酸っぱいものとあっさりしたものという三つである。もしタイ料理がオーストラリアの街角で、新鮮さとスパイシーさのために評価されているのだとしたら、すぐさまそれらがタイ料理の六つある価値基準のなかの二つでしかないことや、構造的に対立するものではないことに気づくだろう。そしてもっと詳しくタイ語の語彙を見てゆけば、甘さやしょっぱさ、さらにはココナッツミルクの油分の豊かささえもが、上記の三つの基本的な組み合わせに付け加えられる変数でしかないことを理解するはずだ。ヨーロッパの大部分では、甘味と塩味が主要な対立関係を構成するが、このような対立はタイ料理の価値観においてさほど重要なものではない。付け加えると、スープのあっさり感やココナッツミルクを使ったソースの深みなど、肯定的にも否定的にもな

りうる価値観も存在しているのである。

他の言語と同じくタイ語においても、甘さ、酸っぱさ、しょっぱさなどは、人格を修飾する際にしょっちゅう使われる。だが、とりわけタイ語は *ขี้*「食べる」という動詞と結びついた表現に恵まれているようだ。この単語は、消費する、使い切る、生き延びる、依存する、勝利する、占拠する、取り込む、存在する、生きるなどの意味を持ち、それ以外にも、欲望をもった眼差し、視覚的な推測、眼を喜ばせる景色など、食べるという概念を他の知覚のメタファーとしてあらわす表現も見られる。しかし、「食べる」という表現がもっとも顕著に使われるのは、生存と消費に関係する場合であり、ここには偶然によって勝負に勝つとか、働かずに生きるといったものまで含まれている。さらには、潜在的な動機の本質を見抜くとか、道徳的に価値のない行動を暴露するなどの意味をあらわすものもあり、このように「食べる」をともなつた表現は、実に広範囲に渡って頻出するのである。こうした言語表象から判断すると、タイ人にとって食べることは、経済的な実現可能性や虚偽の意識に関する評価と関係していることがわかる。またこれにより、実際に満喫した料理の評価とはかけ離れた価値観についての理解が促されるに違いない。ただし、「食べる」を使った表現は、料理に関する日本語の表現が服装を評価する際のように、別種の美学的評価と明確な関係を取り持つわけではない。そのような場合には、現代的な服を身につけるといった意味を持つ

*teng hua priao* など、他の表現が用いられる。より徹底した比較言語学的な鑑定によって理論的な憶測を調整すると、タイ料理における価値観は以下のような直六面体<sup>3</sup>として図式化することができるだろう。



右に掲げた図式は、「熟した」と「未熟な」と名付けられた二つの平面上に投影される、「甘味」と「辛味」とのあいだの基本



的な対立関係を示している。が、ここで注意しておきたいのは、「調理過多」をのぞくすべての価値には、肯定的な評価をあらわす用法があるということだ。たとえばタイ語の「未熟な」(pos)は、英語の「新鮮な」に近いニュアンスを持っている。

もつとも、原則としてどのように一般化できるのかという抽象的な問題が残っている。なぜなら文化的に確立された実践活動においては、それとは別のものに働きかけるようなひとつの実践領域から、あらゆる特定の美学的価値の組み合わせが生じるからだ。ここには知に関する哲学的な問題が横たわっている。食物について何かが語られるとき、私たちは自分で食べることのできないものについての解釈を見聞きしているのであり、解釈を行うのは実際にその食物を口にした人である。だからこそ、特に批評的な解説が添えられたレシピは、地図や音符、哲学的な定理、ときには宇宙図のようなものとして機能する。であるにせよ、やはり言説の場としての料理の価値体系という側面を無視することはできない。料理を食べること、料理の作り方について語ることは全く別の行為なのであり、どちらの場合においても、それ自身として認識できる味覚と、その味覚と他の味覚との違いを識別できる状況が要求される。タイ料理では非常に明白なことだが、ライムの酸っぱさとレモンの酸っぱさは区別されなければならない。しかし、スクランブルエッグやチキンカレーなどを食べて「ライムらしさ」を味わう場合であっても、そこで使われたのがライムの果実であるかジューズであ

るかによって、それぞれ区別されなければならないのである。こうした経験の価値や状態を区別するために必要なのは、調理を行うコックと料理を食べる人たちからなる解釈者の集団内における仲流通可能性である。それがなければ、私たちが作った料理を食べたときに感じた味覚が、その料理の作り方について書かれた記述とどのように一致しているのかという点に、何の感情も考えも持てなくなってしまうだろう。多くの美学的価値と同様、味覚における区別も、つねに作るべきと受け取るべきという二つの領域において機能しなければならないのだ。

認識の問題も、食物の美学やそれに関する価値観がどのように流通してゆくかを理解する際に見過ごすことのできない点である。先程例として挙げたタイの友人は、蕎麦を評価するにあたって差異を認識していたのだろうか。それとも彼女の味覚が日本食とはあわなかつたために、差異を認識することができなかったのだろうか。音楽のメタファーを使うなら、彼女の料理に関する経験は音を外していたのだろうか。あるいはチューニングが違ったのだろうか。この世界において、異文化的な美学を評価する際のこうした二つの立場は、たいがい相互的な因果関係にある。とはいうものの、そのような因果関係が決まって必要とされるものであるかどうかは確信が持てない。それら二つの立場が因果的に依存しあっているからこそ、十全な努力をともなった文化の移動や同化、さらには価値観の変容の必要性が示されるように思われるし、逆にそれが依存しあっていないか

らこそ、より緊張の度合いの少ない文化の移動のための努力を期待することもできるのである。

### 訳者付記

本稿の著者であるジョン・クラーク教授は、現在シドニー大学の美術史・理論学科教授を務めており、アジア美術研究における第一人者として旺盛な執筆活動を続けている。彼は一九六九年から七二年まで東京大学大学院に留学し、美術史と政治学を学んだ。英語や日本語はおろか、中国語、タイ語にまで精通する彼の研究対象は、まさにアジア全域をカヴァーするほどの深さと広がりを持ち、その成果は『近代アジア美術』*Modern Asian Art* (Sydney: Craftsman House, 1998) という大著にまとめられている。また二〇〇二年六月には、言語文化研究所の招聘により、本学でも刺激的で示唆に富んだ講演を行い、その報告もかねて「アジア美術の現代性について」という論文が『言語文化』第二〇号(二〇〇三年三月)に掲載された。

教授は、アカデミックな美術の領域の他にも、漫画から料理にまでいたる日本文化全般に対する深い造詣を有しており、その一端は本稿でも言及される九鬼周造の『いき』の構造』の英訳などに認めることができる。原文においては、九鬼の試みを批判的に継承、展開するかたちで、タイ語における料理に関する

る用語とそれらがあらわす美学的価値を、英語の場合と対照させた一覧表が添えられている。が、訳稿では紙数の関係から残念ながら割愛した。内容を簡単に要約しておく、まず本文中に掲げられた図式上の五つの基本的な味覚の対立関係が説明された後、*wan*「甘い」や *priaw*「酸っぱい」など、食物の価値評価についての単語を使ったメタファーの用例が示される。それから生存や決断、隠蔽や暴露など多様な意味を持つ、*kin*「食べる」という単語を使った表現の注釈へと進み、こうした連語法のすべてを俯瞰することができれば、タイの思考世界のあり方を描き出せるのではないかという野心的な抱負とともに締めくくられる。これはもはや比較言語学の範疇であり、彼の専門分野でないことは承知しつつも、一日も早く完全版が読める日が来ることを心待ちにしたいと思う。

### 註

- 1 一八世紀の江戸の語句である「けもの店の山鯨」(イノシシのこと)は、その脂っこさに起因する鯨肉などに対する嫌悪感を示唆している。Kuki Shuzo, *Reflections on Japanese Taste: The Structure of Iki*, trans. John Clark, with notes by John Clark and Matsui Sakuko(Sydney: Power Publications, 1997), p.142. 「九鬼周造『いき』の構造 他二篇」岩波文庫

一九七九年（原著一九三〇年、一九四一年）、五九頁）。また日本の料理に関する美学用語が、いかに料理とは関係のない美学用語と明示的な関連があるかを示した p. 64（四四頁）の彼の有名な図式も参照して欲しい。

2 この問いに答えられるのは、九鬼のような本質主義に傾倒した試みだけだろう。さらにこうした試みが行う概括化には、限定された期間と、外部との交渉を制限されながら

も、広範かつ急速な価値観や諸様式の流通によって統率のとれた地域が必要とされる。つまり、中世のイスラム都市や南宋時代の杭州、さらには江戸（東京）、難波（大阪）、平安（京都）といった一八世紀の日本の三大都市においてのみ可能であるように思われるのである。

3 註1で触れた『いき』の構造』にならっている。