Kobe University Repository : Kernel

PDF issue: 2026-11-28

多民族文化の「ペパー・ポット」：カリブ海文化の特徴の一側面

長嶋，佳子
柴田，佳子

(Citation)
黒人研究,57:6-11

(Issue Date)
1987

(Resource Type)
journal article

(Version)
Version of Record

(URL)
https://hdl.handle.net/20.500.14094/90001825

KOBE UNIVERSITY

黒人研究　57号　1987

多民族文化の「ペパー・ポット」

——カリブ海文化の特徴の一側面——

長　嶋　佳　子

序　「ペパー・ポット」とは

1978年10月～1980年7月のジャマイカ滞在中、何度か手作りの「ペパー・ポット」（Pepper-pot）を御馳走になった。そのスパイスが利き複雑でとろっとした美味と、栄養たっぷりのボリュームは、お代わりを要求せずにはいられなかったものである。

「ペパー・ポット」とは西インド（West Indies）／カリブ海地域の伝統的料理の一つで、栄養豊かなごった煮スープ（シチュー）のことである。この作り方は地域、家庭、個人によってまちまちだが、『ジャマイカ英語辞典』（第2版）では基本的には塩漬け豚ないし牛肉、カラルー（calalu）[1]と呼ばれる葉の部分を食する緑色野菜、オクラ、胡椒を用い、時にキャサリープ（cassareep）と呼ばれるキャッサバの濃縮汁を含めると説明してある。[2]さらに派生的には、「様々なうま味のある要素を持つか持つとされているいかなるもの」も指す。[3]

筆者の記憶に最も深く残っているのは、友人の女主人が、「何でもごたごた入れて煮込んだのが一番おいしいのよ」と言いながら料理してくれたものである。それにはヤム、コウコウ（coco＝タロの一種）、タニヤ（tanya＝コウコウの一種）、エドウ（eddo〔e〕＝ヤムの一種）といったイモ類、グリーン・バナナ、プランテン（plantain）、パンの実（breadfruit）、それにダンプリン（dumpling）と呼ばれる小麦粉を練って作った丸型ないしはイモ虫形のモチが主食代わりに入っていた。あとは少量の肉片（非常な物価高と物不足のため）、オクラ、カラルー、ニンジン、タマネギ、ワケギ、インゲン、うずら豆が加えられ、タイム、月桂樹の葉、塩、胡椒、ココナツ・ミルク等でじっくり煮込み、味を濃くしたものであった。

このスープないしシチューは、まさにカリブ海文化を象徴するものと言える。その文化的特徴を的確に表現する要素として、ここでは次の5点を取り出して検討してみよう。それは①これが一つの大鍋で料理され、かつ多くの人に分配可能で、共食の場にふさわしいこと（共有性）、②種々雑多な材料が混在し、長時間煮られるため、どろどろに融け出ていること（融合性）、③にもかかわらず、多くの素材はその原形を（辛うじてにしろ）断片的にとどめていること（断片性）、④多種のスパイスがよく利いていること（刺激性）、⑤栄養価が高く、しかもおいしいこと（豊かさ）である。

この小論で各々について包括的に論ずることはもとより不可能だが、将来展開すべき問題点を抽出する作業をここでは試みることにしたい。

I.　共有性

ペパー・ポットの大鍋は、いわばカリブ海地域という一特定輪郭にたとえられる。それは共通の歴史体験の場としてのカリブを指し、より狭義には、社会構造や文化を共有してきた枠組としてのカリブである。

ところでカリブ海地域という場合、実は人によりその範囲設定の仕方に差異がある。政治的あるいは研究の便宜上のため等の理由で、むしろ境界線を明瞭に引かない傾向さえある。用語も「西インド（諸島）」が頻出したが、近年はその濃厚な植民地主義的含意を払拭するかのように、「カリブ」（the Caribbean）が一般的になってはきた。それでも前者は多用されている。

また West Indies は即ち英語圏（Anglophone）ないし British W.I. を想定する場合が多く、異言語圏への関心は二の次になっていることもある。Spanish—、French—、Dutch—、Danish W. I. と特定ラベ

ルが貼られる以外は、数の上でも優位を誇る英語圏が幅をきかせている。(ただしキューバの位置は 例外的で、他のスペイン語圏もそれに続く。)

通常含まれる範囲は、大アンティル諸島のジャマイカ、プエルトリコ、バハマ諸島、バーミューダ諸島、英領ケイマン諸島、米領・英領ヴァージン諸島 そして、小アンティール諸島のリーワード諸島群 (主なものはセント・キッツ=ネヴィス、アンティグア=バーブーダ、英領アングイラ、英領モンセラット)、 ウィンドワード諸島群のドミニカ (連邦)、 セント・ルシア、セント・ヴィンセント及びグレナディーン諸島、バルバドス、グレナダ、そしてトリニダード・トバゴといった島嶼部、及び大陸部では南米のガイアナ (スリナム)、そして中米のベリーズである。西語圏はキューバ、ドミニカ共和国、(プエルトリコ)、仏語圏はハイチと仏領海外県 (マルチニーク、グァダループ、仏領ギアナ) が含まれる。ただし近年、沿岸部のスペイン語圏も組み込んで、拡大カリブ圏を視野に入れる必要のあることを内外知識人が主張してきたが、これは民衆レベルの意識とかけ離れている部分もあることは見逃せない。

ともかく歴史的共通体験としては、コロンブスらスペイン人の到来と原住民アラワク、カリブ諸族の撲滅化、アフリカ黒人の強制大量移民による奴隷制、それに基盤を置く社会構造と人種・色に基づく階層化 (少数の白人を頂点に、中間にムラート、下層に大半の黒人を位置づけて形成されるピラミッド型ヒエラルキー)、奴隷制廃止以降のインド=パキスタン、中国、(ジャワ=インドネシアからは主に蘭領スリナムへ) を中心とするアジア系移民[4]の大量導入と黒人、ムラートとの競合、黒人間の階層化の進行、そして絶えざる抑圧、植民地主義、低開発の諸弊害等々が挙げられよう。多くは砂糖他熱帯産品のプランテーション・システムを経験し (それゆえ米国の人類学者ワグレイ〔C. Wagley〕は、 米国南部からブラジル北東部を含むこの一大地域を「プランテーション・アメリカ」と呼んだ[5])、また独立国家としての歩みを続けている。

以上共有性の枠組と内容をかいつまんでみたが、もう一つ別の視点を加えると、カリブ海地域の歴史的変遷はその「世界史」への登場以来、西欧植民地主義により人為的に設定され、史的展開のプロセスにも大きく介入されてきたという点も強調されるべきである。

II. 融合性

大鍋に入れられる材料は前述の通り雑多であるが、それは換言すると「そこに手近に見つかるもの」となる。カリブはいわゆる移民社会であるが、強制的であれ自発的であれ、そこに移民してきたのは、植民地宗主国が「そこに手近に見つけた」人々である。主要徴募先は自国内はもとより、アフリカやアジアにしろ、覇権拡大の触手が容易に届き得た範囲内にあった。若干の原住民カリブ族は残存していたが、彼らも含めヨーロッパ人、アフリカ人、アジア人は新天地で真に出会いを経験した。そしてこれら移民の波は続々と押し寄せ、カリブ海社会と文化には、常に雑多な要素が混在する状態が継続してきたことになる。

新来者たちはヨーロッパ、アフリカ、アジアから各に異質な文化をもたらしたが、これらの異文化接触において、当事者が最も強烈に意識し、かつ過激に反応したのは、身体的特質に顕現する人種性だったと考えられる。そしてこの人種性は当初より力関係を伴ったものであったため、その後もヨーロッパ白人とその文化は優位に、アフリカ黒人及びアジア黄色人は劣位にと自動的に設定され続けた。植民地主義は武力・権力を体現したものだけに、当初より故地での接触から新天地での力関係を十分想定させていたからである。

しかし全く新しい環境下での実生活において、異文化間の相互交渉はまもなく始まった。それは必然的に人種間混交と混血層の増大、言語を始めとする文化の諸側面でのコミュニケーションの促進、及びその創造的営為、プロセス、成果としての「クリ (レ) オール文化」の形成と発展をもたらすことになる。

このような異文化接触は、長期に亘った場合に特徴的に見られる現象であった。ペパー・ポットが時間をかけることにより大鍋の中の異質な要素の型崩れや溶出をもたらし、他の要素とも汁の中で融合し、独特のうま味を作り出してゆくように、カリブの水、空気、土壌、景観、動植物等の環境世界の中に放り込まれて

すぐには、異質な要素の輪郭も変形せず、また融合することもない。どろどろになるためには、量質共に主要な塊であるイモ類がよく煮える必要があった。このイモ類にたとえられうるアフリカ黒人系の人口比率は、その受入れ社会によって差違があり、西語圏は低いものの[6]、ほとんどは80%以上と見てよいし、90%台も少なくないのが、この地域の一大特徴でもある。

文化的融合の諸相についてここで詳述する余裕はないが、例えばそのあり方の種類にしても混在、並列、変形（型）（一つのものが他のものによって形〔型〕が変わること）、結合、創造（結合よりも新しい要素が顕在化すること）等々の様々な形態を認めることができる。また当事者が付与する意味を重視し、変換や再解釈といった側面にも留意し、これらを交錯させて現象を把握することは重要である。

ところでクリオール文化の例としてよく参照されるのは、言語ではパトワ（patois）ないしクリ（レ）オール（creole）で、スリナムではタキタキ（taki-taki）ないしスラナン・トンゴ（Sranang tongo）、蘭領キュラソーではパピアメント（Papiamento）という新しい言語を生み出した。宗教文化ではハイチのヴードゥ（voodoo, vodûn）、キューバのサンテリア（santería）、トリニダード他のシャンゴウ（shango）、プエルトリコのプロフェタス（profetas）、ジャマイカ他のリバイバリズム等がある。またカーニヴァル等の祝祭やその他の儀礼、あるいはトリニダードのカリプソ、スティール・バンド、キューバのチャチャチャ、マンボ、ルンバ、ドミニカ共和国のメレンゲ、ジャマイカのレゲエといった音楽は世界的に有名である。以上の例でもすぐわかるように、カリブの主要な融合の形態の一大特徴は、ヨーロッパとアフリカの二大文化圏を基調とし、かつ後者の躍動する生命力が脈打って表現されることである。

III. 断片性

ところで諸々の異文化は融合して新しい形態を創出してきたが、それでも原形をとどめずに変形ないし溶解してきた部分は、実は非常に大きくも多くもないと考えられる。その原形はヨーロッパ、アフリカ、アジア各文化圏の中の多様な言語、宗教、その他民族文化の下位体系に基づく共同体や特殊集団といった単位に根ざしたものだが、その差異は当初から認識され、強調され、そして保存化への努力も、時と状況に応じて真剣に払われたからである。

西欧からは様々な民族、宗教、階級、職業的背景の人々がカリブへ渡った。例えば同じ白人でも、民族的には異質な面も強調されるスペイン、ポルトガル、イギリス、アイルランド、スコットランド人の他、ドイツ、デンマーク、オランダ、フランス人が続々と大西洋を渡った。その他イベリア系ユダヤ人（Sephardic Jew）やシリア系（シリア、イスラエル、レバノン人）も、商業界を中心に入っていった。

奴隷化されたアフリカ黒人は、主にセネガルからギニア湾沿岸を経てコンゴ、アンゴラに至る、広大なサハラ以南ブラック・アフリカ地域の諸民族の出身者であった。東アフリカからも徴募されなかったわけではないが、数の上では西アフリカの比ではない。奴隷の出身地は、奴隷貿易の歴史的経過に伴って、セネガル近辺から順にその中心が南下する、という大雑把な推移を見せた。沿岸諸民族が比率としては高いが、奥地からも戦争捕虜、奴隷、誘拐、略奪等の奴隷狩りで集められた。その民族名のリストは長くなるので省略するが、マンディンゴやウォロフ、エウェ、ダホメ、アカン諸族（アシャンティ、ファンティ他）、イボ、ヨルバ、コンゴ人は有名な例だが、相互の身体的特質や文化的差異は当初より認識され、時に強調されもした。

アジア系移民の中で最大の人口を誇るインド＝パキスタン人にしても、ヒンドゥ文化が最大公約数となったが、出身地、言語、宗教やカーストによる差異はやはり明瞭に意識されていた。主要徴募先は北インドの農村部、出航地カルカッタ、マドラス、ボンベイ近辺、そして様々な寒村地帯であった。中国系も同様で、福建、広東省といった出身地域ごとのアイデンティティもしばしば強化された。以上のような移民のほとんどは、入れ子式構造のアイデンティティを持ち、対人関係など対象との相関関係で、自己規定の枠組と規準を取り出してきたと考えられる。協調や連帯、競

合や反目などもレベルの違うアイデンティティの所産である。

これらのエスニシティに基づいた自己主張と文化保存、個人及び集団的アイデンティティは、まずヨーロッパ諸民族文化とアフリカ諸民族文化との混淆、融合化をもたらしたが、しかし例えばブラジルで見られたほどの文化的「連続体」(continuum) は生み出さなかった。このような連続性は、混血層が人口の70%以上を占めるドミニカ共和国等の西語圏社会で最も顕著に現われたが、それでもブラジル程ではない。また同じカトリック圏でも仏語圏で英語圏に近い現象も見られたり、時期や経済的要因に大きく左右されたので、タネンバウム (F.Tannenbaum) 的図式[7]は当てはまらない。

むしろカリブでは断絶性、断片性、不連続性の方が顕在化し、アメリカのかつての「るつぼ」論よりは、むしろ近年使用される「サラダボウル」やカナダの「モザイク」論に近似した特徴を持っている。この断片性は、植民地統治方法としての分断政策、分割統治の帰結でもあった。それは被支配者間のコミュニケーションの疎通を妨害し、一致団結しての反乱を防ぐ一大手段とさえなった。被支配者側のエスニック・アイデンティティは、支配者の政治・経済・社会・文化的利害のため引裂かれたが、代わって放り込まれた新たな環境で、相互の共通性を手懸りに再解釈を試み、新たなエスニシティを構築、再編成していったと考えられる。

特に黒人奴隷の多くは、カリブの大市場で次々に親族関係さえも分断されて売り飛ばされ、各プランテーションへ配属後、1～3年の馴化 (調整) (seasoning) 期間を経て、プランテーション労働者として各セクションに配置された。ここでいわば新社会に適応するための通過儀礼を経験するわけで、古いエスニシティは死に、カリブの「味つけ」(seasoning) をされて、新しいエスニシティを身にまとい再生するというプロセスを通った。ただ彼らの間で様々なレベルでの (例えば新来のアフリカ人とクリオール、黒人とムラート、家内奴隷と野外奴隷、出身地別) エスニック・アイデンティティ間の反目・対立が存在したこと、そしてそれは支配者の断片化理由でもあり、かつ必然的帰結でもあったことは忘れてはならない。

IV. 刺激性

カリブ海の伝統的料理にはスパイスを豊富に使用するものが多い。ペパー・ポットにも多種のスパイスが入り、風味は複雑で、かつ刺激的である。タイム、黒胡椒、月桂樹の葉、ワケギ、ナツメグ等がよく用いられるが、これらは味覚のみでなく嗅覚にも大きく作用する香料であり、その刺激性は多くの訴え得るチャンネルを持っている。またペパー・ポットは一切の材料を鍋に入れて火にくべた後、時々かき混ぜる必要があるが、この撹拌作用も一種の人為的刺激と把え得る。

カリブ海文化も実に刺激的である。今その刺激性を内在的なものと外来的なものとに大別してみよう。内在的刺激とは例えば民衆レベル、支配者レベル共に一共有社会 (共同体、プランテーションの下位レベルを含む) 内で日常的、非日常的に生起する出来事から、身辺の環境社会に激変 (脅威的反乱にしろ、解放にしろ) をもたらすものまで、一切社会内から生まれたものを指す。また外来的刺激とは、例えばハリケーン、干魃、地震等の天災や当該社会への西欧の介入、移民等の外からの影響を指す。

内在的刺激と外来的刺激は時に因果関係を持ったり、あるいはほぼ同時に生起して相乗効果をもたらしたり、または弁証法的相互作用さえ惹起して、当該社会・文化へ良くも悪くも衝撃や影響を与えてきた。これらの関係は簡単に二分も歴史的区別もできないが、これらの刺激があってこそ歴史的展開のプロセスに一定の方向づけを与えたり、その変更をもたらしたり、また速度調整さえ行ってきたと考えられるわけである。

カリブ地域の歴史はまさに刺激の連続であった。特に外来的刺激は、コロンブス以降、西欧列強の絶え間ない介入として続き、その度に文化的遺産も程度の差はあるものの注入された。探険家、海賊、船員、商人、宣教師、後来の移民から近年の世界中からの観光客に至るまで、実に多くの種々雑多な外来者が異文化を携えて来たことになる。一度カリブに定着し、ある

いはさせられた人々の中には、自由意志で外部世界を容易に経験することができず、これら異人を異文化の体現者として観察し、外界との窓口ないしフィルターとしてきたことも少なくなかった。そしてカリブの場合、当初より多くの異文化に頻繁に接触した経験は、そうでない所よりも異質性に対して、排除よりも寛容の態度を一般に示し、それらとの共存にむしろ積極的でさえあることも明らかにしてきたのである。ただしこのことは、排除や攻撃の未経験を意味はしない。

内在的にも幾多の出来事としての文化的刺激は繰り返し生起している。それは特に日常生活に区切りをつけ、諸々のサイクルを成員に喚起し、かつ活力を注入するものとしての非日常的諸儀礼（通過儀礼や臨時の儀礼）や祝祭に端的に表われる。そこでは部外者には見せたくない秘儀（数は多くないが）を除いて、当該関係者のみならず、他のコミュニティの成員や、成員以外の異文化の傍観者にもそのエネルギー、感情の発露、人や物の移動と再配置、言語的、非言語的コミュニケーションのあり方、明示・暗示される象徴、ドラマとしての筋書きの解釈等々、伝達されうるものは少なくない。そしてそれらは各のエスニシティの差異を意識し、認識させると共に、その差異を超えて同じ地域内に共存している事実を再認識させる機能も持ってきたのである。

V. 豊かさ

ペパー・ポットは栄養価が高く、長時間煮込むので消化吸収も良く、しかも美味で、きわめて豊かな料理である。そしてこの豊かさは、自然の恵みを人間の手で改変することでもたらされる。材料の動植物の世話、管理（誕生～成育～屠殺、播種～収穫、出荷を含む）、市場の喧騒の中での売買や料理の一連の準備から実際に食されるまで、ことごとく人間的営為を必要とする文化の所産なのである。材料は生では食べないものを用い、火という人類の発明物に長時間通し、レヴィ＝ストロースの「生のものと火にかけた（料理された）もの」の対立を持ち出さずとも、ペパー・ポットは豊かな文化の一産物としての属性を証拠立てている。また味覚は一般的に「保守的」感覚であり、自文化優越のエスノセントリズムから解放されにくい領域の一つと言われるが、きわめて美味と舌鼓を打った異文化保持者は筆者一人ではない。そのおいしさと豊かさの普遍性を謳歌する可能性は見い出せると考えている。

この料理を生み出したカリブ海文化もまた豊かさに満ちている。カリブの土壌で生起し、常に変成しつつあるプロセスとしてのクリオール文化そのものに、豊かさの象徴的表現を見ることができる。そしてその豊かさは消化吸収から身体的諸活動へのエネルギー変換プロセスを惹起し、このエネルギーのもたらす質量共の無限的可能性を開花させ得ると思われる。

クリオール文化は、新しい環境の中でクリオール社会生成に伴って醸成され、発展してきたものである。かつてバルバドス生れの詩人／歴史学者ブラスウェイト（Edward Kamau Brathwaite）は、『ジャマイカ1770—1820年のクリオール社会の発展』[8]の中で詳しくジャマイカを事例として、当時の二大異民族カテゴリーであるヨーロッパ白人とアフリカ黒人の双方からの相互交渉が、相互に影響と変化を及ぼしつつ新しい形の文化を生成していった過程とその独自性を分析した。ヨーロッパ文化もアフリカ文化も原形は崩れ始めるが、断続的に主に新来の移民を通して原形の有様にも接触し、各が彼の言う「ユーロ・クリオール」、「アフロ・クリオール」文化へと変容していったと解釈される。

白人の中には新天地に「ユートピア」を求めて移住した人もいたが、ほとんどの新来者は、カリブが実は「憂トピア」であることにまもなく気づく。そして容易に帰郷もできない諸関係や環境の中で、根もなく多くの異民族との共存を強要され、各人はアイデンティティの模索、確認へと向かう。それは各人がいかに状況依存的に自己の社会的位置づけや存在の意味を問い直し、価値基準を随時変更させても、納得のいく答を見い出すのが困難だったからである。しかし「有トピア」としてのカリブでのこのような知的試行錯誤の繰り返しは、新しい「カリブ海人」としてのアイデンティティを築き上げ、豊かな独自の文化も開花させてきたのであり、そのバイタリティには目を見張らされ

る。

ペパー・ポットはかつては貧しい黒人大衆の食事であったが、今や人種・民族や階層にかかわらず、また客へのもてなしにまで供されるに至った。それと同様カリブ海文化の中には、社会の底辺でしかも限られたセクションで生れ広まったものが、今や社会内の既存の枠や偏見を越え、表向きにも世界的な注目を浴びているものが少なくないのである。

〈注〉

1) calalu は食用となる葉を持つ幾種類かの植物の総称だが、サラダ、つけ合せ、スープの材料となる他、薬用にも利用される。葉の硬さや細い柔い刺のあるものもあり、ほとんど熱を通して食す。また濃いスープ名の他、近年特に民衆の間では、緑色野菜の総称としても使用されている。

2) F.G.Cassidy & R.B.Le Page, *Dictionary of Jamaican English*, 2nd ed., 1980 (c.1967), Cambridge U.P., p.346.

3) *Ibid.*

4) この中には少数ながら日本人移民も含まれる。島嶼部では主にキューバとドミニカ共和国に彼らのコロニーがあり、主に農業、園芸部門で活躍し、その功績は国からも認められている。

5) Charles Wagley, "Plantation America: A Culture Sphere", *In* Rubin, Vera, ed., *Caribbean Studies: A Symposium.*, 2nd. ed., 1960, Seattle, Univ. of Washington Pr., pp.3-13.

6) 例えばキューバでは、古い（1952年）統計だが黒人系12%（白人73%、混血14%）、ドミニカ共和国では（1981年）11%（白人16%、混血73%）となっている。

7) Frank Tannenbaum, *Slave and Citizens: The Negro in the Americas*, 1947, NY.: Alfred A. Knopf. で主に展開された奴隷の待遇と宗教文化（カトリックとプロテスタント）との結びつきから布衍し、黒人と異人種との混淆状況までも宗教文化圏ごとに類型化しようとする考えをここでは指す。カトリック圏では混淆・融合に穏やかな態度で臨み、プロテスタント圏では厳しい、という単純図式。

8) E.K.Brathwaite, *The Development of Creole Society in Jamaica 1770-1820*, 1971, Oxford: Clarendon Press. □