

慶應義塾大学学術情報リポジトリ  
Keio Associated Repository of Academic resources

Title	アンリ・オジェ『アンナン人の技術』に描かれた20世紀初頭北部ベトナムの食文化について
Sub Title	The food culture of early 20th-century Northern Vietnam as depicted in Henri Oger's Technique du peuple Annamite
Author	嶋尾, 稔(Shimao, Minoru)
Publisher	慶應義塾大学言語文化研究所
Publication year	2025
Jtitle	慶應義塾大学言語文化研究所紀要 (Reports of the Keio Institute of Cultural and Linguistic Studies). No.56 (2025. 3) ,p.299- 326
JaLC DOI	10.14991/005.00000056-0299
Abstract	
Notes	研究ノート
Genre	Departmental Bulletin Paper
URL	<a href="https://koara.lib.keio.ac.jp/xoonips/modules/xoonips/detail.php?koara_id=AN00069467-00000056-0299">https://koara.lib.keio.ac.jp/xoonips/modules/xoonips/detail.php?koara_id=AN00069467-00000056-0299</a>

慶應義塾大学学術情報リポジトリ(KOARA)に掲載されているコンテンツの著作権は、それぞれの著作者、学会または出版社/発行者に帰属し、その権利は著作権法によって保護されています。引用にあたっては、著作権法を遵守してご利用ください。

The copyrights of content available on the Keio Associated Repository of Academic resources (KOARA) belong to the respective authors, academic societies, or publishers/issuers, and these rights are protected by the Japanese Copyright Act. When quoting the content, please follow the Japanese copyright act.

# アンリ・オジエ『アンナン人の技術』に 描かれた20世紀初頭北部ベトナムの 食文化について

嶋 尾 稔

## はじめに

本論文の目的は、アンリ・オジエ『アンナン人の技術』[Oger 1909] に収録された食品や料理に関する版画・デッサンとその解説を検討することで、20世紀初頭の北部ベトナムの食文化の特徴を明らかにすることである。20世紀初頭の食文化の歴史的位置を明らかにするためにはそれに先行する時代の食文化の記述との対照が必要になるが、19世紀以前のベトナムに関して食文化に特化した文献は存在しない。断片的ではあるが、17世紀以降ヨーロッパ人が編纂したベトナム語辞書の中に採録された食品や料理に関する語彙の説明を食文化関係史料として使うことができる。本稿は主としてこれらの辞書から得られる諸情報をもとにオジエの本のなかに描かれた料理・食品の歴史的な位置を考察する。

本論文は、加工法や調理法の観点から注目すべき食品・料理と食材の観点から注目すべき食品・料理に分けて食文化の特徴を論じる。さらにそれらの食品・料理が商品である場合、どのような形態で販売されているかに注目しその意義を考察する。

食に関する近代史研究は、食事や料理の政治的・社会的側面に关心を寄せて いる。集団的なアイデンティティの形成と食の関係（国民料理という観念の

成立など）を問うものが一方であり、他方に社会的格差・権力関係を前提とする日常的政治のなかで個々人が社会的位置の向上のために食の選択を行うという側面に注目するものがある〔Peters 2012: 1-6〕。食事や料理を通してそのような政治的社会的な意味を追求する動きは確かにはあるのだろう。しかし、毎日の食の選択は政治的社会的意味の追求と不即不離なのだろうか。これらの研究は毎日の料理が惰性で動いていくということを軽視しすぎではないか。それは親をはじめとする先人から継承したものを繰り返すことである。他方、それが創意工夫や好奇心を完全に不可能にしたわけでもあるまい。近代という時代が新しい味覚への挑戦を容易にしたということもあろう。本論文は、食文化の継承という視点から検討を行い、食文化の近代的変化について政治的でない背景を考える。

アンリ・オジエ『アンナン人の技術』の書誌情報については既発表の研究ノート〔嶋尾 2024〕を参照されたい<sup>i</sup>。

本論文は絵を資料とするものであるが、この論文内に画像を掲載することはしない。アンリ・オジエ『アンナン人の技術』については慶應義塾大学三田メディアセンターのデジタルコレクション（>ピックアップコレクション）のなかのデジタル化資料を利用することができる。三田メディアセンターでは本のタイトルが『安南人の技術』となっているので注意されたい。同書は三巻からなるが、第二巻（4LB@7@2）が版画集、第三巻（4LB @7@3）がデッサン集である。デジタル化された画像の通し番号は巻ごとに別である。本稿で特定の絵を指示するときには以下のように記述する。

（巻数、同巻のなかの頁数、デッサン番号〈順不同で振ってある。振っていない場合もあり、その場合は0としてある〉、デジタル化された画像の通し番号。）

（II.265.662.285）とあれば、第二巻の265頁にあるデッサン番号662の絵を指す。デジタル画像を選ぶときには末尾の285を使用する。

## 0 一覧表の訂正

- [嶋尾 2024] に掲載した一覧表に誤りがあったので訂正しておく。
- ・表2のバインダー (bánh đa) [後述、2.3.3] について材料が芋である可能性も考慮しているが、バインダーコアイ (bánh đa khoai) [芋のバインダー] の干し方の描き方と芋が原料であると明記していないバインダー (bánh đa) の干し方のそれが明らかに異なるので、両者は別のものと考え、本論文では後者は米粉で製造したバインダーであるとみなす。なお、ライスペーパーという言葉は、春巻きや生春巻きを巻くときに用いるバインダーネム (bánh đa nem) / バインチャン (bánh tráng) に限定して用いることにするので、オジエの版画にでてくるような焙って食べるタイプのバインダーにはこの語は用いない。
  - ・表3の末尾に出てくるガオドー (gạo dò) を「パー・ボイルドライス」と解釈したが、デッサンを見ると、普通に蒸しているだけなので、「蒸した米」に訂正する。
  - ・その他のケアレスミスは注2に列挙する<sup>ii</sup>。

## 1 加工法・調理法

本章では『アンナン人の技術』に描かれた食品・料理の中で加工法・調理法の観点から注目すべきものを検討する。発酵、臍、巻く料理、製麺、糊化・固形化にかかわるものを順にみていく。

### 1.1 発酵

『アンナン人の技術』には発酵に関わる食品としてマム (mắm)、トゥオン (tương)、ズア (dưa)、ジエウカイ (rượu cá) が描かれている。

#### 1.1.1 マム (mắm)

マム (mắm) とは現代ベトナム語の辞書の語釈では生の魚やエビを塩漬け

にして長時間おくことによって味がしみて身がくずれたものである。塩漬けにした魚から作られる塩辛く熟成した味わいの液体がヌオックマム (*nước mắm*) である [Trung tâm từ điển học 2011: 965, 1172]。オジェの版画・デッサンには、ヌオックマム (*nước mắm*)、マムトム (*mắm tôm*)、マムテップ (*mắm tép*)、マムクア (*mắm cua*) が描かれている。日本で魚醤あるいは魚醤油と呼ばれている食品・調味料である<sup>iii</sup>。

ヌオックマム (*nước mắm*) については、塩漬けにした魚を入れた甕に蓋をしているところ (II.265.662.285)、塩漬けにした魚が液化したものをろ過しているところ (II.82.775.94)、桶にいれた魚醤油を天秤棒で担いで売り歩く姿 (II.43.0.53)、甕や桶を並べた店舗で魚醤油を売る様子 (II.127.0.141)、魚醤油の瓶をぶら下げていく (買って帰る) 男性 (II.193.682.209)、食事中に食品に魚醤油をつけているところ (II.336.420.358) が描かれている。商品として広く流通し日常生活に溶け込んでいることが知られる。[嶋尾 2024]の一覧表から、ヌオックマム (*nước mắm*) が調理の過程で味付けのために広く使われていることがわかるが、ここでは食事中に食品につける利用法が確認できる。

マムトム (*mắm tôm*) については、それを路上で売っている女性が描かれている (II.40.0.50) が、マムトム (*mắm tôm*) を木の葉で包んでいるようである。現在のマムトム (*mắm tôm*) は緩めのエビ・ペーストであるが、それとは違うものかもしれない。

マムテップ (*mắm tép*) は淡水性の小エビを塩漬けにしたものである。オジェの版画・デッサンにはマムテップ (*mắm tép*) を作るために小エビ (*tép diu*) を買っているところ (III.795b. 2716.125)、小エビを川か池で洗っているところ (II.73.638.85)、小エビを塩に漬けているところ (II.174.676.190) が描かれている。

マムクア (*mắm cua*) はカニの塩漬けである。大きな甕と塩を山盛りにしたザルのよこで男性がカニの処理をしているところ (III.748.1716.54) が描かれている。鉛筆の書き込みによれば、マムクア (*mắm cua*) は搗きつぶしたカニを塩水に入れて炒った米粉 (*thính*) を混ぜて作る。

mámという語が17世紀のアレクサンドロ・ド・ロードの辞書 [Rhodes 1651:450] <sup>iv</sup>に既に現れており、mámと同じ語であろうと考えられる。その語釈によれば、塩漬けの魚あるいは干物という意味である。その用例として chinh mámという語が載せられているが、ラテン語の説明では塩漬けの魚の入った容器のことである。塩漬けの魚を容器に入れて長期にわたって保存しておけば液化してくるであろうから、この容器のなかで魚醤油が作られるようになるのは自然なことではないかと思われる。ロードは『トンキン王国史』という著作を著しているが、その中では住民がmamと呼ばれる海の魚の塩漬けから絞った液を用いると記している [Rhodes 1994: 31] [Nguyễn 2011: 213]。

他方、chinh mámに対する同辞書のポルトガル語による語釈では「balachãoをいれる容器 (boyaõ de balachão)」という説明がなされている。同時代にベトナムを訪れたクリストフォロ・ボルリはマム (mám) のことをbalaciamと呼んでいる [Nguyễn 2011: 213]。

balachãoあるいはbalaciamとはマレー語のbalachanのことであろう。現在のbalachanはエビを塩漬けにして発酵させた堅めのペースト状の調味料であり、魚の塩漬けではない。しかし、19世紀初頭に出版されたマレー語辞書 [Marsden 1812:43] には「キャビア：小魚、エビ、小エビを天日で乾かしすり鉢でつぶしてスパイスと共に保存したもの。魚のキャビア (Balāchan īkan)。小エビのキャビア (Balāchan ūdang kechīl)。」という語釈があり、材料は本来エビに限られなかったようである。同様の説明は19世紀末の文献にもみられる [Maxwell 1878: 139] [Scott 1896-97: 114]。

19世紀初頭のベトナムの状況を記述したビサシェールもすりつぶした魚を塩水に漬けて発酵させて作るソースが最も一般的であると記し、それをbalachanと呼んでいる [Bisachere 1812: 229]。ベトナム阮朝の明命帝期にフエを来訪したアメリカ使節団のエドマンド・ロバーツの記録にベトナム側の用意した料理が詳しく語られている [Roberts 1837: 190]。そのなかに「魚の塩漬けの汁、すなわちbalachangのエキス」が挙げられており、「非常に不愉快なにおいを発している」と評されている。

以上の諸例から、17世紀以降、東南アジアを訪れる欧米人が魚の塩漬けのことをマレー語のbalachanという語で指示していたらしいこと、ベトナムでは塩漬けだけでなくそれが液化したものも食用に供されていたことが知られる。

### 1.1.2 トゥオン (tương)

トゥオン (tương) は「醤」という漢字のベトナム漢字音である<sup>v</sup>。大豆から作られる味噌の事を指す。日本の味噌よりは緩く液状である。基本的な材料は大豆ともち米と塩である。

オジエの版画・デッサンには、もち米を炊いているところ (II.38.628.48)、もち米にカビ<sup>vi</sup>をつけているところ (II.72.642.84)、もち米にカビを付けたものを甕のなかの大豆の液（大豆を炒ってから挽いて水につける）にいれてかき混ぜているところ (II.224.654.242)、発酵させるために甕に蓋をしているところ (II.256.655.276)、味噌をいれた桶を天秤棒でかついで路上で売り歩いている女性 (II.221.567.239) が描かれている。

トゥオン (tương) もロードの辞書 [Rhodes 1651:846-847] に出ており、すりつぶした豆からつくるある種の塊であると説明されている。興味深いことに、日本人がミソと呼ぶところの調味料と同じであるという情報が付け加えられている<sup>vii</sup>。当時の宣教師はマカオに拠点を置き、東アジア方面と東南アジア方面の両地域の諸文化に精通していたはずである。ロードはベトナムの食文化の中に両方の要素が混在していることを指摘しているということになる。上記のマム (mắm) についてはマレー世界との関係が示唆されており、トゥオン (tương) は東アジアの食文化の伝統につながることが示されている。

石毛直道は、極東の発酵食文化を空間的に大きく二分し、東南アジアを魚醤卓越地帯とみなし、東アジアを穀醤卓越地帯とみなした [石毛・ラドル 1990: 355] [小泉編 2013 : 20-21]<sup>viii</sup>。ロードの説明はそれを先取りするようなところがある。ベトナムが両文化圏の交錯する場所であるということが漠然とではあれ認識されていると見ることが出来よう。

### 1.1.3 ズア（dura）

ズア（dura）は野菜や根菜の塩漬けである。オジェの版画・デッサンには、塩漬けにするためにカラシナ（rau cải）を切っているところ（III.720a.1792.27）、円筒形の甕のなかにカラシナと塩を詰めているところ（III.728a.1793.32）、塩漬けにするためにきゅうりを切っているところ（III.886b.2450.309）が描かれている。

ズア（dura）もロードの辞書に出てくる [Rhodes 1651:180] が、その説明によると、ズア（dura）は野菜の酢漬けであり、まず野菜の汁を絞るという工程があることが記されている。18世紀末のピニョー・ド・ヴェーヌの辞書 [Pigneaux.1772-73] では、野菜の塩漬けと説明されている。ロードが間違えていたのか、酢漬けから塩漬けに変化したのか不明である。1931年の開智進徳会の辞書では塩漬けにして味付けした野菜と根菜であると記されている [Hội khai trí tiến đức 1931: 160] <sup>ix</sup>。

### 1.1.4 ジエウカイ（rượu cáí）

オジェのデッサンでジエウカイ（rượu cáí）という名で言及されている食品は、近年ではジエウネップ（rượu nếp）と一般に呼ばれている。ただし、ジエウネップ（rượu nếp）という語には二義がある [Trung tâm từ điển học 2011: 1312]。一つは、もち米を発酵させた酒で、固体部分（米のかたちが残っている。コムジエウ〈com rượu〉とも呼ばれる）も液体部分とともに用いる。もう一つは液体部分を蒸留した酒である。

オジェのデッサンには、こわめしを大ざるに広げて麹を混ぜているところ（III.728a.1794.32）とその麹を混ぜたこわめしを入れたザルを竹竿につるし滴る液体を下に置いた桶でうけているところ（III.724a.1822.31）が描かれている。酒造りでは味噌と違い、自然発酵ではなく麹（men rượu）を混ぜている<sup>x</sup>。

## 1.2 膾

現代ベトナム語のネム（nem）には二つの意味があり [Trung tâm từ điển

hoc 2011: 1034]、豚の生肉を挽いたものに小さく切った豚の皮 (bi) と炒った米粉 (ティン〈thính〉) を混ぜて揉んだ食品を指す場合と揚げ春巻き (ネムザン〈nem rán〉) を指す場合がある。さらに前者と関連のある食品に同様の材料を使い木の葉に包んで発酵させたネムチュア (nem chua) がある。オジエの料理の描写にもドゥムチエの料理の記述にも春巻き (ネムザン〈nem rán〉) は見られない。同時期以前の辞書類にも採録されていない。おそらく、1900年代にはまだ存在していなかったのではないかと考えられる。それは後述するように春巻きの皮に使えるような乾燥した薄いライスペーパーがまだ普及していなかったからではないかと推測する。

オジエの版画・デッサンには、ネム (nem) をつくるために豚の皮を小さく切っているところ (III.761a.1764.66)、生肉 (挽いてあるようにみえる) と茹でて小さく切った豚の皮に塩と炒った米粉 (ティン〈thính〉) を混ぜて揉んでいるところ (III.760a.1768.65) が描かれている。

ネム (nem) もロードの辞書 [Rhodes 1651: 512] に出ており、刻んだ肉を葉で包んだものを指している。18世紀後半のピニヨーの辞書 [Pigneaux 1772-73] にも同様の説明がみられる。また19世紀後半のルグラン・ド・ラ・リラエの辞書 [Legrand 1874: 163] の説明では、刻んですり潰した生肉を葉で包んだものである。本来、細かくした生肉を葉で包むところに特徴があり<sup>xi</sup>、ネムチュア (nem chua) のような発酵食品だったのかもしれない。1931年の開智進徳会の辞書では生の肉を炒った米粉 (ティン〈thính〉) と混ぜて握った料理と記されている [Hội khai trí tiến đức 1931: 362] が、葉で包むことは述べられていない。

同様に主に生の魚を材料とした食品にゴイ (gỏi) がある。近年のゴイ (goi) にも二義があり [Nguyễn 2013: 650]、一つは生の魚や肉を香草や酢と共に食べる料理であり、もう一つは野菜中心の酢の物である。両者は関連があると思われるが、前者が先行するものであろう。

この料理はオジエの版画・デッサンには出てこない。ドゥムチエの記述には「生の魚（鯉がよい）を小さく切って魚の内臓、酢、唐辛子を混ぜた漬け汁と和えて供する。生野菜、レモン汁、炒ったピーナッツとともに食べる」

とあり [嶋尾 2024: 245]、上記の二種の両方の要素を兼ね備えているようである。

ゴイ (gỏi) もロードの辞書 [Rhodes 1651: 297] に記載があり、生の魚を小さく切って食べるものである。ピニョーの辞書 [Pigneaux 1772-73] にも同様の説明がみられる。ビサシェールは、ベトナム人が肉や魚をしばしば生で食し、その場合小さな薄切りにしてその間に香りのする葉を置くと記している [Bisachere 1812: 228-229]。

19世紀末のボネの辞書でも生の魚を調理したものとされている [Bonet 1899-1900: 232] が、1931年の開智進徳会の辞書になると、生あるいは湯通した魚や肉で作ると説明されており [Hội khai trí tiến đức 1931: 208]、必ずしも生肉ではなくなったようである<sup>xii</sup>。

### 1.3 卷く料理

葉で肉を包む調理法が17世紀からベトナムに普及していたことは上に見たおりであるが、そこから派生したと思われる料理がクオン (cuốn) である。ただし、現代ベトナム語のクオン (cuốn) にも二義があり [Nguyễn 2013: 369]、一つは、ブン (ビーフン)、エビ、肉をロメインレタス (rau diếp) やサラダ葉で巻いたものであり、もう一つは一般にバインクオン (bánh cuốn) と呼ばれる料理の略称である<sup>xiii</sup>。バインクオン (bánh cuốn) については後述するが、米に水を加えながら挽いて出来る液を薄く伸ばして加熱して作った皮膜に具を入れて巻いたものである（中国の腸粉と同じようなものである<sup>xiv</sup>）。

オジエの版画・デッサンには、ブン、エビ、肉を米酢と蜜で調理してロメインレタス (rau diếp) で巻いているところ (III.742a.1689.48) が描かれている。

現在のベトナム料理のなかで巻いた食品の代表は生春巻き (ゴイクオン <gỏi cuốn>)<sup>xv</sup>と揚げ春巻き (ネムザン <nem rán>, チャーゾー <chả giò>) であるが、いずれも1890年代及び1900年代の文献にはその名が見えない。この時代には、バインクオン (bánh cuốn) のような米粉のクレープやそれを干した食品 (バインダー <bánh đa> 後述) は存在したが、春巻きの皮に使えるよう

なものではなかったのではないかと推測する。

## 1.4 製麺

オジエの版画集・デッサン集には米の麺と綠豆春雨の製造過程が描かれている。石毛直道が整理したように、米の麺の製法には、小孔から生地を押し出すことで線状にする方式と米粉のクレープを切ってつくる方式がある〔石毛 2006: 87-98〕。ベトナムではブン（bún）が前者の方式で製造され、フォー（phở）が後者的方式で作られる。綠豆春雨は押し出し方式で作られる。オジエの本ではミエン（mién）と呼ばれる。オジエの本にブン（bún）とミエン（mién）が描かれているのは間違いない。一方、フォー（phở）という名前はオジエの本には出てこない。「肉粉（ニュックファン〈nhục phán〉）」と呼ばれる食品を売る様子が描かれていて、これがフォー（phở）のことではないかと推測されている<sup>xvi</sup>。この点について詳しく検討する。

### 1.4.1 ブン（bún）

オジエの版画・デッサンには、ブンを作る過程で穴をあけた布に生地をくるみ炉にかけた大鍋のお湯の中に押し出している様子（II.204.724.222）、ブンをいれた籠にバナナの葉で蓋をしたもの（売り物であろう）（II.78.0.90）、女性が座ってブンを食べているところ（II.53.0.65）、路上でブンチャーという料理を売っている（それを客が食べている）様子（II.29.0.39）が描かれている。

ブン（bún）もロードの辞書〔Rhodes 1651:58〕に出てくる。ポルトガル語で細麺（aletria）のことであると説明されている。ラテン語ではsimilagoとあり粉製品であることが意識されているようである。ピニヨーの辞書にもsimilagoとある〔Pigneaux 1772-73〕。フイン・ティン・クアの辞書でも粉を糸状にしたものであると説明されている〔Huỳnh 1895-96: I-77〕。ルグラン・ド・ラ・リラエの辞書〔Legrand 1874: 31〕は米の麺の一種であると明記している。

### 1.4.2 ミエン（mién）

ミエン（mién）の製造過程についてはオジエの版画集のなかに多くの絵が残っている<sup>xvii</sup>。水に浸して緑豆を洗うところ、豆の皮を洗い流すところ（II.697.0.740）、水を加えながら豆を臼で引くところ、生地を布で濾すところ、生地をこねるところ（II.693.0.736）、生地の水切りをしているところ、それを運んでいるところ、生地に重しをかけているところ、穴をあけた布から生地を押し出しているところ、押し出した生地を茹でるための炉の様子（II.700.0.743）、茹でた麺をお湯から取り出すところ、麺を編み垣状の板のうえに並べているところ、編み垣状の板を外に並べて麺を天日で乾かすところ（II.699.0.742）、ミエン（mién）を量り売りしているところ（II.97.815.109）が描かれている。

管見の限りでは、緑豆春雨という意味でミエン（mién）という語を最初に載せた辞書は1931年に刊行された開智進徳会のベトナム語辞典である〔Hội khai trí tiến đức 1931: 342〕。それ以前の辞書には見られない<sup>xviii</sup>。オジエの解説に字喃でミエン（mién）と記されているが、これは緑豆春雨という意味でミエン（mién）という語が使われた初期の用例ということになろう。

南部方言では緑豆春雨のことをブンタウ（bún tàu）〔中国のbún〕と呼ぶ〔Trung tâm từ điển học 2011: 149〕〔Nguyễn 2013: 154〕。bún tàuという語は19世紀末のフイン・ティン・クアの辞書に出ており、「中国から運ばれるブン」という説明がなされている〔Huỳnh 1895-96: I-77〕。開智進徳会のベトナム語辞典ではブンタウ（bún tàu）について「中国のブンの一種で乾麺であり、song thảnとも呼ばれる」と記されている。ブン（bún）普及後のある時点に、中国から乾麺の緑豆春雨が輸入され中国のブンと呼ばれたものであろう。

現在ベトナムで生産されているミエン（mién）はキャッサバの粉やcủ dong riêngの粉で作られている〔Nguyễn 2013: 1034〕ので、緑豆春雨ではない。

### 1.4.3 ニュックファン（nhục phán）

オジエの版画集のなかで「肉粉（ニュックファン〈nhục phán〉）」に関わる絵は3点ある。その描き方をまず丁寧に見ていく。第一の絵（II.51.0.63）

は男性が天秤棒で道具を担いで食品を売り歩いている絵である。天秤の前には桶のようなもの（上部から下に向かって細くなる）をつるしており、その中に大きめのコップのようなものが見える。後ろには引き出しのついた道具箱をつるしている。男性はてっぺんの尖ったツバ広の帽子をかぶっている。字喃表記の説明には「中国人が肉粉を売る（住客半肉粉）」とある。第二の絵（II.157.0.173）は、大きめの木の枠のなかに蓋つきの寸胴鍋が入れてあるものを描いている。下に熱源をおく空間がある。鍋には「肉粉の店（行肉粉）」とある。第三の絵（II.26.0.36）には字は記されていない。男性が天秤棒で担ぎ売りをしているところを描いている。天秤の前には小さな調理台がつけられて、包丁、水差し、お椀、箸が置かれている。後ろには熱源と箱に入れられた鍋の蓋の部分が見える。男性は辯髪にしており、中国人であることが知られる。

もし「肉粉（ニュックファン〈nhục phán〉）」が温かい汁ものであるすれば、第一の絵に描かれた担ぎ売りの様子は、それには適合しない。むしろ第二の絵の寸胴鍋と第三の絵の後ろにつるされた箱のなかの鍋は類似している。オジェの絵のそれぞれについては第一巻にフランス語による簡単な説明のリストがついている。第一の絵については「冷やした飲み物を売る中国人 Chinois vendeur de boissons glacées」とある。フランス語の解説部分は、緑豆春雨の製造過程を豆腐の製造過程と見誤るなど、必ずしも正確ではないが、この場合は絵に描かれた内容により適合しているように見える。

これらの絵についてよりよく理解するために、1920年代後半にインドシナ美術高等学校の学生たちがハノイの路上の物売りたちを描いた絵を集めたデッサン集〔Viện Viễn Đông Bác cở Pháp 2020〕のなかの担ぎ売りの姿と比較してみたい。極東学院によるリプリント版には同時代の風景写真が挿絵として盛り込まれているので、それらも参照して検討する。

そのなかに中国人の売り子が小さな氷菓製造器（ソルベティエール）を担いでシャーベットを売り歩いている姿が描かれている〔Viện Viễn Đông Bác cở Pháp 2020: 30〕。粗いデッサンなので正確な比較は難しいところもあるが、天秤棒の前には上部から下に向かって細くなる形の道具がつけられており、

そこから食品を取り出している。後ろには直方体の箱がつけられている。オジエの第一の絵の様子とかなり似ている。しかし、1909年の時点でハノイの路上にシャーベット売りは存在したのだろうか。その問いに正確に応える用意はないが、冷たい飲食物を売るための条件は十分整っていたのではないかと考える。*L'Avenir du Tonkin*の記事を見ると、保護国化直後の1886年に既に製氷工場の建設が始まり、1903年には製氷工場が大幅に拡張されている。それによってトンキンの第一の必需品である氷の値段を下げることが期待されると記されている<sup>xix</sup>。

第一の絵に関してフランス語の説明の方が正しいとすると、オジエの第一の絵に付された字喃表記の解説は間違いということになる。それでは何故この絵に注釈をつけた人は、この絵に描かれた人物が「肉粉（ニュックファン〈nhục phán〉）」売りの中国人だとえたのか。ヒントは彼の被っている帽子である。1920年代後半のデッサン集のリプリント版に付された挿絵写真にフォーを担ぎ売りしている男性を写したものが2枚あり、そのうちの1枚に写された男性はてっぺんの尖ったツバ広の帽子をかぶっている〔Viện Viễn Đông Bác cở Pháp 2020: 41〕。これがフォー売りの目印の一つだったのではないか。この点についてはすぐ後にさらに論じる。

1920年代後半のデッサン集のなかにオジエの版画集の第三の絵と類似した絵がある。1920年代のデッサン集の説明には、ニュックファン（nhục phán）という語も、フォー（phở）という語も出てこない〔Viện Viễn Đông Bác cở Pháp 2020: 40〕。しかし、誰が何を売っているのかは記されている。その解説に重要な情報が含まれているので、全文を引用する。

この牛肉の肺や安い部位を使ったスープを売っているアンナン人は、天秤棒の後ろにそのスープを煮込むコンロをつるし、前には接客用の道具類を入れた棚を下げている。

中国人は類似の装備で細い麺と牛肉の入ったスープを売り、同じような売り声で何を売っているかを知らせていた。

この説明にそのまま従うならば、ベトナム人と中国人は同じような熱源や道具類からなる装備で路上で牛肉スープの担ぎ売りをしていたが、売っているものには相違があり、中国人のスープには麺が入っていた。しかし、売り声は類似していた。中国人がベトナム人の売り声を真似していたということではなかろうか。もしこのスープがニュックファン（nhục phán）であった場合、それが正確に発音されていなかった可能性は大きい。

1930年代にハノイで刊行された辞書類にフォー（phở）という語が現れる。管見の限りでは、1930年に刊行されたコルディエの辞書 [Cordier, G. 1930: 923] が最初にフォー（phở）という語を採録した。その語釈は「中国人のスープ（Soupe Chinoise）」であり、その用例として「フォーの帽子（Mũ phở）= 貧相な帽子（chapeau misérable）」が挙げられている。フォーの売り子の帽子が特徴的なものとして認識されていたということではなかろうか。

1931年の開智進徳会の辞書ではフォー（phở）という語について「phán(粉)の字に由来する。小さく切ったbánh（ここでは米粉のクレープ）を牛肉と一緒に煮た料理」と説明している [Hội khai trí tiến đức 1931: 208]。phánの音からphởに変化することは音声学的には起りにくいのだが、中国人がベトナム人の売り声を真似るという状況のなかで生じたことなのではなかろうか。

1937年にフエの辞書 [Hue 1937: 745] は、フォー（phở）売りの帽子とフォー（phở）という名前の成立の両方に触れている。フォー（phở）に「みすぼらしい（minable）」という意味があるとし用例として「Mũ phở」を挙げている。「特有な用語（phraséologie）」と注記されているので、この用法しかないのではないか。また「lục phởの省略形（abréviation de « lục phở »）」という説明もなされている。開知進徳会の辞書の語釈のようにphánがフォー（phở）に転化したのであれば、ニュックファン（nhục phán）からlục phởに転化したということはありそうである。

その中間を繋ぐような用例が文学者のエッセイのなかに見られる。タンダーの『賭博』という短いエッセイ (Tản Đà. 1915. Đánh bạc.<sup>xx</sup>) のなかに「ただ夜更かししてnhục-phởを食べるだけなのか (chi thức đêm ăn nhục-phở?)」という一節がある。中国人の売り声の中で「nhục phán→nhục phở→lục phở」

という転化が起り、それが省略されてフォー（phở）となったということは十分蓋然的であろう。

以上より、オジエの版画のなかの第三の絵が「肉粉（ニュックファン〈nhục phán〉）」を売る中国人を描いており、その料理がフォー（phở）の先駆であるということはありうることだと考えられよう。しかし、それは飽くまで中国人の食品であった。それがベトナムの国民食に転換するのはいつなのかという問題が残る。それに対して即座に確たる答えを出すことはできないのであるが、やはりフォー（phở）という名前が定着する1930年代に起ったことではないかと思う。ピエール・グールーが1936年に刊行した『トンキン・デルタの農民』のなかにフォー（phở）の麺の製造販売を専業にする村としてハドン省のズイチャイック（Di Trach）村とナムディン省のザオク（Giao cù）村の名が挙げられている〔グルー 2014: 441, 487〕。フォーの商人はこれらの村の出身ではないという。彼らは天秤棒で道具類を担いで売り歩く移動料理屋であり「彼らは片方の端には牛肉のスープを煮る石油ブリキ缶の鍋を結び付け、もう片方の端にはスプーン・茶碗・麺のストック・ニヨクマム・ピーマンを並べ納めた小さな戸棚をつるしている」。まさにオジエの版画や美術学校の学生のデッサンのなかに描かれた姿である。

なお、岩間一弘がフォー（phở）の起源に関するベトナム人の諸説を紹介している〔岩間 2021: 254〕<sup>xxi</sup>。フォー（phở）という名称がフランス語のfeuに由来するという説は唐突であり、1930年代の学術的な辞書の記述のほうを尊重したい。「牛肉粉」が起源であるとするのは「肉粉」の誤りであろう。ホン川の埠頭で売られていた水牛のスープに中国人が麺を加えたという説については、いつそれが牛肉のスープに变成了のかという疑問が残る。

## 1.5 糊化・固形化

オジエの版画・デッサンの中には、とろみをつけたり固めたりする類の食品や料理がいろいろ描かれている<sup>xxii</sup>が、ここでは糊化の事例としてチエー（chè）を、固形化の事例としてゾー（giò）を取り上げる。

### 1.5.1 チエー(chè)

チエー (chè) は、現代ベトナム語の辞書の説明では、米や豆などの粉（澱粉質）を砂糖や蜜で煮た甘い料理である [Trung tâm từ điển học 2011: 240]。ベトナム観光などで馴染みが深いのは、蜜豆のような冷やしたチエー (chè) であるが、辞書では何故かそのようなタイプのチエー (chè) には言及がない。

オジエの版画・デッサンには、チエードン (chè đỗng) をつくるために洗った緑豆を炒っているところ (III.744.1694.50)、炒った緑豆を挽いて粉にしてから煮て固めているところ (III.744.1695.50)、砂糖ともち米粉で作ったペーストに茹でた緑豆を散らしてチエーホワカウ (chè hoa cau) を作っているところ (III.744.1696.50)、チエークートゥー chè củ từをつくるためにヤマイモも剥いているところ (そのあと蜜とともに煮る) (III.745.1697.51)、チエーハットセン (chè hạt sen) をつくるために蓮の実を茹でてザルにあけているところ (III.745.1698.51)、チエーハットセン (chè hạt sen) をつくるためにもち米粉を篩にかけているところ (III.743.1699.49)、砂糖・もち米粉・蓮の実を煮ているところ (III.743.1700.49) が描かれている。

チエー (chè) もロードの辞書 [Rhodes 1651: 101] に出てくる。ラテン語の説明では「砂糖で煮たポタージュ」である。ポルトガル語のほうにはレンズ豆やカボチャが材料の例として挙がっている。砂糖で甘く煮た料理としての17世紀以来の連続性は明かであろう。

### 1.5.2 ゾー(giò)

近年の辞書の説明では、薄く切るかあるいはすり潰した肉を葉でしっかりと包んで茹でた料理である [Trung tâm từ điển học 2011: 627]。

オジエの版画・デッサンには、材料を葉で包んでいるところ (III.694.1383.737)、包んだものを道具で圧縮しているところ (III.746a.1691.52)、店先につるして販売しているところ (II.378.0.402; II.471.0.499) が描かれている。圧縮している絵には鉛筆書きでレシピが紹介されている。それによると、豚の頭の肉、きくらげ、胡椒、ネギ、ヌオックマムを炒めて、バナナの

葉で包み籠の平紐でしばり、圧縮して固める。現在ゾートゥー (giò thū) あるいはゾーサオ (giò xào) と呼ばれているものである。

ゾー (giò) という言葉は本来、動物の足を意味している。それがいつから特定の料理の名前として使われるようになったか。18世紀後半のピニヨーの辞書のゾー (giò) の項目には、チャーゾー (chà giò) という用例が載せられ、「豚足を細切れにしたもの」という意味が示されている [Pigneaux 1772-73] (チャー〈chà〉及びチャーゾー〈chà giò〉については後述)。19世紀後半のルグラン・ド・ラ・リラエの辞書 [Legrand 1874: 95] では、ゾー (giò) について「動物の足、動物の足のパテ；挽肉」という語釈を載せており、ゾー (giò) だけで動物の足の肉を挽いたものを表すようになっている。さらに同辞書は、giò nem (sic. nem?) という語を載せ、「葉で包んだ挽肉のパテ」という説明を与えている。この語の省略形としてゾー (giò) が上記のような料理の名称として使われるようになったということではないかと推測する。

なお、現在最もよく消費されているゾー (giò) はすり潰した赤身肉をハム状に固めたゾールア (giò lụa) (チャールア〈chà lụa〉あるいはチャーゾー〈chà giò〉ともいう) であろうが、このタイプのゾー (giò) が1900年代に既に存在していたことはドゥムチエの記述から知られる [鳩尾 2024: 245]。

## 2 食材

本章では『アンナン人の技術』に描かれた食品・料理の中で食材の観点から注目すべきものを検討する。野菜、肉・魚、米・芋を主たる材料とする食品・料理を順にみていく。

### 2.1 野菜

ノム (nôm) は近年の辞書 [Trung tâm từ điển học 2011: 1160] の説明では、小さく切った野菜、根菜、果実を酢、砂糖、ゴマ、落花生などと和えて作る料理である。

オジェのデッサンには一点だけノム (nôm) に関する絵 (III.746.1705.52)

がある。もやし、ゴマ、ネギ、ラード、スターフルーツ、ライム、唐辛子を和えてノムザー (nôm giá) を作っているところを描いている。

ノム (nôm) もロードの辞書 [Rhodes 1651:569] に出ており。肉入りの酢の物・サラダであると説明されている。ピニヨーの辞書 [Pigneaux 1772-73] の説明も同様である。そもそも肉が入っているのが特徴であったようであるが、ある時点で肉がなくてもよくなつたようである。ドゥムチエの紹介するノムザーにも肉は入っていない [嶋尾 2024 :246]。1931年の開智進徳会の辞書の説明では、野菜に調味料を加えた料理のことである [Hội khai trí tiến đức 1931: 370]。

## 2.2 肉・魚

チャー (chà) は近年の辞書の説明では、切り分けた肉や魚を挽くかあるいはすり潰して調味をして揚げたり焼いたりしたものである [Trung tâm từ điển học 2011: 214]。肉や魚を挽いたりすり潰したりするところに特徴がある。ところが、1900年代にチャー (chà) と呼ばれた調理法には別の種類のものがある。材料を切り分けて焙るという調理法である。

オジエの版画・デッサンのなかに出てくるチャー (chà) のなかでミンチではなく材料を切り分けただけのものをまず見ていく。平たい棒状のもの（おそらく竹）に材料をはさんだものを描いた絵 (II.529.871.559) がある。字喃表記の解説では豚肉のチャー (chà) とあるのだが、フランス語の説明では魚とされている。確かにわかりにくい。棒にはさんだ材料を焼いているところ (III.906b.2334.349) のデッサンもあるが、字喃で「チャー (chà) を焼く」と注記されているだけでこれも肉か魚かは判別できない。切り分けただけの材料を棒にはさんでいるところを描いたデッサン (III.893.2359.322) には「豚のチャー (chà) をはさむ」という説明がある。版画として印刷されなかったオリジナルのデッサンの方なのでフランス語の説明はない。切り分けただけの何らかの材料を描いた絵に対して、豚肉のチャー (chà) であるという注記がなされているのは、そのような形態のチャー (chà) が存在していたからであろう。

他方、明らかに魚を切り身にして棒にはさんで焼いている光景を描いたもの（III.746a.1706.52）もある。

また、ひき肉を使ったチャー（chà）を描いたように見える絵（III.314.436.336）もある。それは材料を揚げているところの絵で「豚肉のチャー（chà）を揚げる」と注記されている。切り分けた材料とは描き方が違う。ブン（bún）のところで述べたようにオジェの版画にはbún chàを食べる光景がてくるが、この場合もチャー（chà）は挽肉であろう。ドゥムチエはチャー（chà）という料理について、「赤身肉をすり鉢ですりつぶし、ガレット状に成型して炭火で焼く」と説明している〔嶋尾 2024：243〕。

ただし、チャー（chà）と呼ばれる料理は1900年代でも多様であったようである。オジェのデッサンには、豚のスペアリブを炒めたchả chìa（III.747a.1714.53）やゴカイを使ったお好み焼き風のchả rươi（III.741a.1702.47）も出てくる。

ロードの辞書〔Rhodes 1651:92〕には、chả viênという語が出てくる。挽肉で作った肉団子である。ピニヨーの辞書〔Pigneaux 1772-73〕では、チャー（chà）は細かく刻んだ料理であると説明されており、上述の通り、チャーゾー（chà giò）は豚足を細切れにしたものである。19世紀後半のルグラン・ド・ラ・リラエの辞書〔Legrand 1874〕では、挽いた魚肉のパテであると説明されている。

他方、1931年にハノイで刊行された辞書には全く異なる説明が現れる。開智進徳会の辞書〔Hội khai trí tiên đức 1931:107〕では「しっかりと焼いた肉あるいは魚」と説明され、挽いた肉という特徴は消えている<sup>xxiii</sup>。20世紀前半の独特的の用法と言えよう。

チャーゾー（chà giò）という語は、現在はゾールア（giò lụa）ないしはネムザン（nem rán）の意味で用いられる〔Trung tâm từ điển học 2011: 214〕。このような用法がいつ成立したかについては後放を待つ。また、現在ベトナムで普及しているチャー（chà）には、チャーラーロット（chả lá lót）やチャースオンソン（chả xương sòng）のように挽肉を葉で包んで揚げた料理がある。このような調理法がいつ成立したかも興味がもたれる。

## 2.3 米・芋

もち米を原料とするソイ（xôi）とコム（cóm）、うるち米や芋を原料とするバインダー（bánh da）を取り上げて検討する。

### 2.3.1 ソイ（xôi）

ベトナムはラオスや東北タイのようにもち米を主食とする地域ではなく、うるち米が日々の食事の中心である。しかし、ソイ（xôi）と呼ばれるもち米を蒸したこわめしも日常的に食されている。儀礼の際の重要なお供え物でもある。

オジェの版画・デッサンには、蒸し器でもち米を蒸しているところ（III.747b.1717.53）、販売用にこわめしを握っている様子（II.636.995.675）、路上でソイ（xôi）を売っているところ（II.75.0.87）、お供えのためにソイ（xôi）が山盛りにされている様子（II.249.0.267）が描かれている。

ソイ（xôi）についてはロードの辞書 [Rhodes 1651: 893] に比較的詳しく記述されている。もち米を調理したこと、寺院への供物に用いられること、赤く染めたソイ（xôi）があることが記されている。赤いソイ（xôi）は「xôi ván / xôi gúc」という名で呼ばれている。ナンバンカラスウリで染めたソイガック（xôi gác）のことであろう。

### 2.3.2 コム（cóm）

近年の辞書の記述 [Trung tâm từ điển học 2011: 334] によれば、コム（cóm）にも二義がある。第一はまだ熟していない緑色のもち米の粉を炒ってから搗きつぶしてもみ殻を除去したものである。第二は南部の用法で、もち米あるいはうるち米を炒って膨張させて蜜をからめた食品である。オジェが描いているのは第一の意味のコム（cóm）である。

オジェの版画は、コム（cóm）を作るために炒った粉を杵でつきつぶしているところを描いている（II.633.454.672）。コム（cóm）を原料としてつくるbánh cómというお菓子があるが、それを販売用に製造しているところを描いた版画もある（II.184.0.200）。

ロードの辞書 [Rhodes 1651] は、第一の意味のコム (cóm) について記述している。つきつぶした緑の米であると説明している。ルグラン・ド・ラ・リラエの辞書 [Legrand 1874: 39] も「すりつぶされたまだ緑色の米」と説明している。1931年の開智進徳会の辞書 [Hội khai trí tiến đức 1931: 90] ももち米の粉を炒って搗きつぶして皮を除去したものと説明している。他方、ピニョーの辞書 [Pigneaux 1772-73] は、米や豆を煎って砂糖漬けにしたものと説明しており、南部の食品について記述している。フイン・ティン・クアの辞書 [Huỳnh Tịnh Của 1895-96 184] も同様である。

### 2.3.3 バインダー(bánh đa)

近年の辞書 [Trung tâm từ điển học 2011 :57] の記述によれば<sup>xxxiv</sup>、バインダー (bánh đa) はうるち米或いはキャッサバ・芋などの粉から作られる食品で、液状にした生地を薄く伸ばして加熱して円形の皮膜を作り天日で乾燥させて完成する。食べるときに火で焙る。この辞書の説明には記されていないが、芋そのものを使う場合もあり、その場合は蒸すかあるいは茹でてつぶして円形に成型する。

オジエの版画に描かれたバインダー (bánh đa) には、米粉を原料とするものとサツマイモを原料とするものがある。前者については、米粉のクレープを編み垣状の長い板の上に並べて天日で乾かしているところ (II.311.287.333)、出来上がったバインダー (bánh đa) を焙っているところ (II.126.865.140)、バインダー (bánh đa) を焙りながら売っているところ (II.77.614.89) が描かれている。後者については、サツマイモをつぶしているところ (II.259.331.279)、つぶした芋を円形の枠に擦りつけているところ (II.328.328.350)、大きな円形のザルの上に円形の生地を並べて天日で乾燥させているところ (II.206.330.) が描かれている。

米粉でつくるバインダー (bánh đa) はバインクオン (bánh cuốn) の延長線上にある。米粉のクレープに具をいれてそのまま巻いて供すればバインクオン (bánh cuốn) である。乾燥させて焙って食すればバインダー (bánh đa) である。1899年に刊行された『大南国語』は漢語を字喃表記のベトナム語で説

明する辞書であるが、「捲餅」に「bánh cuôn。bánh đaでもある（餉卷共羅餉多Bánh cuôn cũng là bánh đa）」という語釈を付けている [Nguyễn 2013: 498]。19世紀末のベトナム人が両者を連続的に捉えていたことが知られる。バインダー (bánh đa) [米粉] とバインダーコアイ (bánh đa khoai) [サツマイモ] の関係については、名称からすれば後者が前者を模倣したと考えるのが自然であろう。しかし、つぶした芋を圧縮して成型するだけという方が調理としては簡単であり、生地を伸ばして天日で干して焙って食べるという食の形態がサツマイモ料理において先行していたという可能性もある。

なお、バインクオン (bánh cuôn) という語についてはピニヨーの辞書 [Pigneaux 1772-73] に採録されているが、「お菓子の一種」という説明しかなく、いかなる食品であったかは定かでない。

### 3 販売形態

オジェのためにデッサンを描いた画家が行ったことは主として路上のフィールドワークであったため、路上販売・移動販売（担ぎ売り）を描いたものが少なくない。それらの路上販売者が食の近代化に果たした役割を見落とすべきではない。

既にフォー (phở) の項で示唆したように、1900年代の担ぎ売りが冷たい飲み物（あるいはシャーベット）を販売している。担ぎ売りがフォー (phở) を広めたのも新しい食文化の創造である。

ここではオジェの版画に描かれていらない一つの重要な近代的な食品を取り上げて北部ベトナムにおいて路上販売が食の近代化に果たした役割をさらに考える。パンである。

19世紀末のフイン・ティン・クアの辞書にはバインミー (bánh mì) について「小麦粉でつくるバイン（塊上の食品）である。西洋諸国でご飯として食べている」と記している [Huỳnh 1895-96: 1-35]。ベトナム人もパンの存在を認識していただろうが、西洋の食べ物であるという理解だったようである。他方、ピーターズによれば、フランス人側もパンを食べることと米を食

べることの間に境界線を引き、カレー料理を除いては現地人の食べ物である米を食べることを拒絶したという [Peters 2012: 161-162]。

ベトナム人の側は20世紀に入ってその境界線を越えていく。サイゴンでは1909年には朝食にコーヒーやカフェオレとともに小さなパンを食べるベトナム人が普通に見られるようになっていた。その他の地方のベトナム人へのパンの普及については不十分な情報しか無いようである。下層のベトナム人はベトナム料理しか食べていないという報告がみられる。これに対して、ピーターズは、フランスの官憲は地方のベトナム人がパンを食べるということを想像できなかったから報告に出てこないのだと推測している [Peters 2012: 200-201]。あるいはそうなのかもしれない。ピーターズの発想は近代の流動化した状況のなかで多様化した新たな食の選択肢を前にした人々がそれを各々自らの社会的立場の向上に利用した、当時のベトナム人の近代的エリートも一般人を遅れているとみなしていたが決してそうではないというものだ。食の選択に社会的格差のなかでの定位という側面があるのは確かだろうが、それだけで食の近代化を語るのは一面的にすぎよう。

確かに下層階級のベトナム人も近代化・西欧化と隔絶した環境で生き続けていたわけではないだろう。しかし、近代的な食の選択を社会的な闘争として（のみ）行ったわけではあるまい。

1920年代後半の美術学校の学生たちのデッサン集のなかに、ハノイのパン売りの少年を描いたものがある。そこには次のような説明がある [Viện Viễn Đông Bác cở Pháp 2020: 22]。

布をかぶせた竹製の丸い籠に小さなパンを入れて運ぶ少年。

小さなパンはアンナン人からお菓子とみなされ、ケーキのようにそのまま食されている。

オジェの版画にも各種のお菓子類を路上で売っている様子が描かれている。その延長線上にこのパン売りの姿も位置づけられるだろう。お菓子類はベトナム語で「bánh何々」と呼ばれることが多い。バインミー (bánh mì) あるいは

はバインンタイ (bánh tây) [パン] もその一種とみなされたということであろう。bánh tây というのは「西洋のbánh」という意味である。この少年の売り声は次のようである。

Ai bánh tây ----- ra mu---a  
(誰か西洋のbánhは買わんかねー)

ほかの伝統的なお菓子類の売り方と同じである。商品だけが近代的である。1900年代から路上の庶民的近代化というべき事態が進行していることにむしろ注目すべきではないか。

## おわりに

オジェの版画・デッサン集の中に描かれた食品・料理のうち、マム (mắm), トゥオン (tương), ズア (dura), ネム (nem), ゴイ (gỏi), ブン (bún), チェー (chè), ノム (nộm), チャー (chả), ソイ (xôi), コム (cóm) は17世紀に既に存在していたことが確認できた。クオン (cuốn) やゾー (giò) は17世紀には存在していないようだが、先行する料理の要素を継承している。他方、フォー (phở) はまだその先行形態である「中国人のスープ」のままである。おそらくライスペーパー (bánh đa nem) はまだ存在せず、そのためネムザン (nem rán) (チャーゾー 〈chả giò〉) やゴイクオン (gỏi cuốn) は出現していない。パンがハノイの路上の移動販売の列に加わるにはまだ時間がかかった。それでも冷たい飲み物を路上で提供する担ぎ売りは出てきたようだ。

現在のベトナムの国民食であるフォー (phở) もネムザン (nem rán) もゴイクオン (gỏi cuốn) もバインミー (bánh mì) も存在していない。ベトナム料理はまだ形成されていないとみるべきなのか。それも一つの見方ではある。しかし、ベトナム人の食事を構成する諸要素の組み合わせが少なくとも17世紀以来強靭に持続している<sup>xxv</sup>のを見るときに、そこにベトナムらしさがあると考えることも可能であろう。そしてそれらの諸要素は現在でも

youtubeのベトナム人の食事に関する多くのチャンネルで容易に目にすることが可能なものもある。

## 文献

- Bisachere. 1812. *Etat Actuel du Tunkin, de la Cochinchine et des Royaumes de Cambodge, Lao et Lac-Tho. Tome I.* Paris: Librairie française et étrangère Galignani.
- Bonet, Jean. 1899-1900. *Dictionnaire Annamite-Français.* Paris: Imprimerie National
- Borri, Christoforo. 1633(reprint.1770). *Cohin-China.* London.
- Cordier, G. 1930. *Dictionnaire Annamite-Fraçcais.* Hanoi: Imprimerie Tonkinoise.
- Génibrel, J.F.M. 1898. *Dictionnaire Annamite-Français.* Saigon: Imprimerie de la mission à Tân Đinh.
- Oger, Henri. 1909. *Introduction générale à l'étude de la technique du peuple annamite.* Paris Geuthner & Jouve et Cie.
- Hue, Gustave. 1937(reprint 1971). *Dictionnaire Annamite-Chinois- Français.* Hanoï, Imprimerie de la Mission Trung-Hoà
- Hội khai trí tiến đức.1931. *Việt Nam Tự Diện.* Hà Nội: Imprimerie Trung Bắc Tân Văn.
- Huỳnh Tịnh Của.1895-96. *Đại Nam Quốc Âm Tự vị.* Sài Gòn: Imprimerie Rey, Curiol & Cie.
- Legrand de la Liraÿe. 1874. *Dictionnaire élémentaire Annamite-Français 2nd ed..* Paris: Imprimerie Impériale.
- Marsden, W. 1812. *Dictionary of the Malayan Language.* London:Longman, Hurst, Press.
- Maxwell, W.E. 1878,"Malay Proverbs." *Journal of the Straits Branch of the Royal Asiatic Society.*
- Nguyễn Nhu Ý ed. 2013. *Đại từ điển tiếng Việt.* Nxb. Đại học Quốc gia TPHCM.
- Nguyễn Tân Hưng. 2011. *Le Việt Nam du XVIIe siècle : un tableau socioculturel.* Paris: Les Indes savantes.
- Nguyễn Văn San. 2013. *Đại Nam Quốc Ngữ.* Nxb.Đại học Quốc gia Hà Nội.
- Peters, E.J. 2012. *Appetites and Aspirations in Vietnam.* Lanham: AltaMira Press.
- Pigneaux de Behaine.1772-73. *Dictionarium anamitico-latinum.*
- Pigneaux de Behaine(Nguyễn Khắc Xuyên tr.). 1999. *Tự vị ANNAM LATIN.* TP.HCM.
- Rhodes, Alexandro de. 1651. *Dictionary Annnamiticvm Lvsitanvm, et Latinvm.* ROMAE: Typis & sumptibus eiusdem Sacr. Congreg.
- Rhodes, Alexandro de. 1991. *Tùi Diển ANNAM-Lútitan-Latinh.* Hà Nội: Nxb. KHXH.
- Rhodes, Alexandro de. 1994. *Lịch Sử Vương Quốc Đààng Ngoài.* Nxb.THHCM.
- Roberts, E. 1837. *Embassy to the Eastern Courts of Cochin-China, Siam, and Muscat.* New York: Harper & Brothers.
- Scott, C.P.G. 1896-97. *The Malayan Words in English.* American Oriental Society.
- Tessier, Olivier & Le Failler, Philippe eds. 2009. *Technique du peuple annamite = Mechanics*

*and crafts of the Annamites = Kỹ thuật của người An Nam.* Hà Nội : EFEO  
Trung tâm biên soạn từ điển bách khoa Việt Nam. 1995-2005. *Từ điển Bách khoa Việt Nam.* Hà Nội: Nxb Từ điển Bách khoa.  
Trung tâm từ điển học. 2011. *Từ điển Tiếng Việt.* Nxb. Đà Nẵng.  
Viện Viễn Đông Bác cõ Pháp - Magellan & Cie (Huy Toàn tr.). 2020. *Hàng rong và tiếng rao hàng Hà Nội.* Hà Nội: Nxb. Kim Đồng.  
Viện Ngôn ngữ học. 2000. *Từ điển tiếng Việt.* Hà Nội: Nxb. Đà Nẵng.

石毛直道. 2006. 『麵の文化史』 東京：講談社.  
石毛直道・ラドル, ケネス. 1990. 『魚醤とナレズシの研究』 東京：岩波書店.  
岩間一弘. 2021. 『中国料理の世界史』 東京：慶應義塾大学出版会.  
太田静行. 1996. 『魚醤油の知識』 東京：幸書房.  
グルー, ピエール（村野勉訳）. 2014. 『トンキン・デルタの農民』 東京：丸善プラネット.  
小泉武夫編. 2013. 『発酵食品学』 東京：講談社.  
嶋尾稔. 2024. 「20世紀初頭北部ベトナムの料理・食品の一覧表」『慶應義塾大学言語文化研究所紀要』 55.  
松山晃. 1996. 『東南アジアの伝統的食文化』 東京：ドメス出版.

## 注

- i 本稿で取り上げた料理・食品はオジェが紹介するものの一部であるので、全体像についてはこの研究ノートの一覧表を参照されたい。
- ii 250頁 誤) 通し番号498 正) 499  
252頁 誤) デッサン番号155 正) 156  
252頁 誤) 二番目のmắm tépのデッサン番号が空欄 正) 676  
254頁 表3の最初のbánh cù cảiの説明 「粉を濾して」を削除  
256頁 誤) デッサン番号1700 正) 1706  
256頁 誤) デッサン番号220 正) 221  
260頁 誤) 通し番号220 正) 221
- iii 魚醤、魚醤油については [石毛・ラドル 1990] [太田 1996] 参照。
- iv ロードの辞書 [Rhodes 1651] やピニヨーの辞書 [Pigneaux de Behaine 1772-73] のラテン語による説明については同僚の小池和子氏から詳細なご解説をいただいた。記して謝意を表する。ただし行論のなかで私が曲解した部分もあるかもしれない。誤りがあった場合、すべての責任は私にある。ポルトガル語については deepとchatgptを利用した。適宜両辞書のベトナム語訳を参照した [Rhodes 1991; Pigneaux de Behaine 1991]。
- v オジェの解説中の字喃では「漿」が用いられている。

- vi 『ベトナム百科事典』[Trung tâm biên soạn từ điển bách khoa Việt Nam. 1995-2005] のトゥオン (tương) の項目によれば、伝統的には自然発酵（天然接種法）で製造される。蒸したもち米に*Aspergillus oryzae* (コウジカビ) を繁殖させ炒って挽いた大豆と合わせてつくる。[松山 1996: 330-331] によれば、日本の散麹のように蒸した米などを使用する場合、*Rhizopus*属のカビ (クモノスカビ) などは生育が阻害されるが、*Aspergillus*属はよく繁殖する。逆にベトナムの酒造りでも用いられる餅麹のように蒸していない生澱粉の場合、*Aspergillus*属は繁殖しにくく、*Rhizopus*属のカビはよく生育する。ベトナム以外の東南アジアの大豆発酵調味料の製造には餅麹を作る場合と天然接種法（蒸した大豆にカビをつける）を用いる場合があるが、後者の場合フィリピンを除いて*Aspergillus flavus*系のカビが用いられる。フィリピンにはmisoと呼ばれる大豆発酵調味料があるが、その発酵菌は*Aspergillus flavus*ではなく、*Aspergillus oryzae*が用いられる。これについて松山は朱印船時代に日本から輸入された味噌樽に由来するものだろうと推測している。ベトナムの場合も同様の事情があったのかもしれない。後攷を待つ。
- vii 日本の味噌が特に汁の調味に使われること、それなしにご飯を食べることがない、ということが記されている。
- viii ただし、岩間一弘が指摘するように、中国東南沿海部にも魚醤の長い歴史があることを忘れてはならない [岩間 2021: 260-261]。東アジアと東南アジアの食文化を截然と区分するのは危険ではある。
- ix 19世紀末のジェニブレルの辞書では塩水か酢で漬けた野菜か果物とされている [Génibrel1898: 181]
- x 蒸米の粒にカビを繁殖させた日本の散麹とは異なり、蒸していない米粉にカビを付けて繁殖させた餅麹である [小泉編 2013: 10]。
- xi 調味した挽肉を葉で巻いて揚げた料理にchả lá lótやchả sương sōngがあるが、それらの名は当該時期の文献にはまだ見えない。
- xii 19世紀末のジェニブレルの辞書はgỏiを「ragoût de poisson cru (生魚のragoût)」と説明し、gỏi chàん (chàんは湯通しするという意味) という用例に「ragoût à demi cuit (半分火の通ったragoût)」という語釈をつけている [Génibrel1898: 277]。生の魚や肉を湯通しして使用することは19世紀から行われていたのかもしれない。
- xiii 開智進徳会の辞書でもこの二種の料理がcuốnの名で載せられている [Hội khai tri tiến đức 1931: 100]。
- xiv 岩間一弘が、広東商人がベトナムからbánh cuónを広州にもたらしたという説を紹介している [岩間 2021: 261-262]。
- xv ジェニブレルの辞書 [Génibrel1898: 94] のcuốnの項にgỏi cuốnという用例が出てくるが、「Achis roulé」(Hachis rouléの誤記か) という説明がなされている。挽肉を何かで巻いた料理のようであるが、これを即座に生春巻きと見なすことは難しいだろう。
- xvi [Tessier & Le Failler 2009] のベトナム訳部分では、「肉粉」を“nhục phán [phở]”としている。

- xvii おそらく加工の順番を正確に記録するために通常のデッサン番号とは別の番号が振ってある。
- xviii ジエニブレルやボネの辞書には、小麦粉という意味でmiénが採録されている[Génibrel1898: 453] [Bonet 1899-1900: 1-415]。「麺」という漢字のベトナム漢字音がmiénであるので、漢語系のベトナム語として採録し漢字の意味を説明したものであろう。
- xix *L'Avenir du Tonkin*, 15 avril 1886; 28 avril 1888; 5 mai 1888; 19 mai, 2 juin 1888; 14 mai 1903.
- xx Wikisourceに掲載されたテクストを使用した。[https://vi.wikisource.org/wiki/%C4%90%C3%A1nh\\_b%E1%BA%A1c](https://vi.wikisource.org/wiki/%C4%90%C3%A1nh_b%E1%BA%A1c) (2025年2月15日閲覧)
- xxi 岩間氏が高著を御執筆中に私もいろいろご質問をいただいたのだが、当時の私はphởにも食文化にも不案内で十分な情報を提供できなかった。この論考がその埋め合わせになっていれば幸いである。
- xxii 豆腐 (đậu phụ)、豚肉のゼラチンで固めたティットドン (thịt đông), 海藻で固めたタイック (thạch)、豚の血を凝固させたティエットカイン (tiết canh) やゾイロン (dồi lợn)。
- xxiii コルディエの辞書 [Cordier 1930: 147] ではcháについて、「焼いた肉。ラードで調理した肉の煮込み (viande grillée, bouillie de viande cuite dans de la graisse)。」とあり、焼く場合とラードで揚げる場合が記されている。Viên chàという用例には「グリルないしソテーした肉団子 (boulette de viande grillée ou sautée)」とあり、chá bămには「焼いた肉の煮込み (bouillie de viande grillée)」とある。bămはひき肉にするという意味である。これらの料理はひき肉を使ったものであろうと思われる。
- xxiv bánh daについて、この辞書は別の意味も載せている。ライスペーパーを麺状に裁断したものを指示する用法である。この用法は比較的新しいものであり、2000年の言語学院の辞書には見られない [Viên ngôn ngữ học 2000: 35]。
- xxv 食品・料理に関するオジエの版画・デッサンには家庭料理の諸品目が十分に表現されていない可能性がある。コー (kho) [煮込み] やカイン (canh) [汁] はベトナム料理の定番であり、ロードの辞書 [Rhodes 1651: 85-86; 368] にも出てくるが、それらを描いた絵はオジエの版画・デッサン集には含まれていない。