

# 植民地期インドにおけるイギリス人家庭と料理人

井 坂 理 穂

## はじめに

本稿は、植民地期にインドに滞在するイギリス人家庭、とりわけ「メムサーヒブ(女主人、奥様の意)」と呼ばれたイギリス人女性たち向けに書かれた家事指南書・料理本や、イギリス人滞在経験者たちの残した回顧録などを通じて、これらの家庭で雇用されていた料理人たちの実態と役割とを検討するものである<sup>1)</sup>。ここでは「食」という場において、植民地支配者と在地社会とを結ぶ役割を担っていたともいえる料理人たちに着目することで、イギリス人たちが在地社会との接触・相互作用を通じて、食をめぐる慣習をどのように再構築していったのかを考察する。この過程には、イギリス人支配者層の間で家庭における食のあり方がどのように規定され、それが彼らの理想とする家庭像や、彼らの社会的な地位やアイデンティティといかに関わっていたのかが表れている。

以下で論じるように、インド滞在経験をもつイギリス人著者たちにより、これからインドで暮らす同胞たちを主な対象として書かれた家事指南書・料理本や<sup>2)</sup>、彼らの残した回顧録からは、在地社会においてイギリス人家庭がいかに在地の料理人に依存していたのかが明らかである。インド在住のイギリス人家庭においては、一般に食材の購入や調理は、メムサーヒブの指示のもとに料理人が行うものとされていた。家庭における女主人の役割は、ときには帝国支配そのものとも重ね合わせられながら、いかにインド人の家内労働者たちを指導し、家や家計を管理するかにあるとされていた。またインドにおける家庭は、帝国を統治する場合と同様に、「威厳と名誉」なしには平穏に取りしきることができないとも考えられていた [Crane and Johnston 2010: 18]。

メムサーヒブ向けのある料理本の著者によれば、一家の主婦にとって、自分やその家族の「健康と幸福」は、いわば料理人の手に委ねられていた [“Shalot” 1914: iii]。さらに料理人は、植民地インドにおけるイギリス人たちの社会生活の面でも重要な役割を担っていた。即ち、イギリス人家庭にとって来客の接待や晩餐会の組織を滞りなく行うことは、彼らの社会における地位や名誉を保持するうえで不可欠であり、そのためには有能で信頼のおける使用人、とりわけよい料理人の存在が必要であったのである。しかし本論でみるように、イギリス人家庭の要望にかなうような「よい」料理人を在地社会のな

かで見つけることは必ずしも容易ではなく、たとえみつかったとしても、その料理人との間で仕事内容、賃金、休暇、調理方法その他について、様々な折衝や妥協を重ねなければならなかった。

また、食生活において在地出身の料理人に依存していることは、気候や食材などの環境面での本国との違いとともに、インドのイギリス人家庭における食事の内容にも影響を及ぼしていた。リジー・コリンガムの研究が指摘しているように、確かに19世紀半ば以降のインドのイギリス人家庭では、それ以前の時代に比べると、彼らが「カレー」の名で一括して呼んでいた在地社会の様々な料理が、晚餐の食事のメニューとしては避けられるようになり、食における本国志向が強まっていた [Collingham 2005: 159]。この現象は、1857年のインド大反乱以降、インドのイギリス人コミュニティがインド社会との距離感を強めていたことに呼応している<sup>3)</sup>。しかしながら、彼らの家庭における日々の食生活を詳細にみても、そこにはインドの在地の要素が依然として遍在していたことが明らかである [Leong-Salobir 2011; Procida 2003]。イギリス人の居住空間がどれほど在地の人々の居住空間と離れたところに位置していたとしても、彼らの邸宅の周りにどれほどの敷地が広がっていても、彼らの家のなかには複数のインド人使用人たちが働いており、イギリス人家族の生活を支えながら、その過程でそこに様々な在地の慣習や文化的要素をもち込んでいたのである。こうした状況に対して、イギリス人の側でも、「イギリス人」らしさを保ち、インド社会との差異を強調しようと努めながらも、同時に使用人たちのやり方ある程度尊重し、在地の要素を部分的に受け入れ、様々なかたちで折り合いながら独自の生活様式を確立していくことになる。

本稿は、インドに滞在した経験をもつ著者たちによって、19世紀半ばから20世紀初めにかけて出された家事指南書・料理本や回顧録をもとに、以上のような状況を具体的に描き出すことを目的としている。史料の性格上、被雇用者の立場にあるインド人料理人たちの意識や、彼らの側からみたときの彼らとイギリス人家庭との交流の様子については論じることが難しいのだが、イギリス人側の記述からうかがえる部分を断片的に拾い集めるかたちで、料理人側からのイギリス人家庭に対する働きかけにも着目したい。末尾で触れるように、本研究は将来的には、こうしたインドのイギリス人家庭における料理人の役割や食のあり方が、19世紀半ば以降急速に台頭していったインド人ミドル・クラス家庭の食をめぐる慣習にどのような影響を与えたのか、という問いへとつなげることを目指している。したがって本稿は、インドにおけるイギリス植民地支配の特徴やその影響を、家庭における食という切り口から再検討する試みの導入部にあたるものである。

## 1. 料理人の雇用

まず料理人とはどのような人々であったのかを具体的に把握するために、インド在住のイギリス人、即ち「アングロ・インディアン」と呼ばれる人々の家庭で<sup>4)</sup>、一般にどのような使用人が雇用され、そのなかで料理人がいかなる位置づけにあったのかを簡単にまとめておこう。インドに滞在するイギリス人に向けて書かれた家事指南書や、滞在経験者たちの回顧録には、同地のイギリス人家庭がどのような使用人を雇用し、彼らに通常どの程度の賃金が支払われていたのかに関する情報が詳細に記されている。実際には、インドに渡ったイギリス人官僚、軍人、宣教師、商人らの立場や経済的な状況、生活様式の違いなどにより、指南書にあるほどの数の使用人を雇わない家々もあったのだが、少なくともこれらの文献からは、規範上でどのような使用人の体制が考えられていたのかを知ることができる。そこに挙がっているのは、執事、料理人、給仕、食器洗い人、水運び人、掃除人、乳母、仕立て人、洗濯人、馬丁、庭師その他であり、イギリス本国の上流家庭における使用人の体制とほぼ近いものとなっている<sup>5)</sup>。使用人のなかでも執事はイギリスの場合と同様に地位、賃金が高く、雇用主との間に信頼関係を築くことも多かった<sup>6)</sup>。料理人の地位もその役割の重要性ゆえに相対的に高く<sup>7)</sup>、賃金も執事に次いで高いか、それと同等、ときにはそれ以上である場合もあった<sup>8)</sup>。下位の使用人はその働きや状況次第で、上位の使用人に昇進することもあった [Grant 1849: 72]。

イギリス人家庭で雇用される料理人は、その他の使用人の場合と同様に、知人からの紹介を通じて、あるいは以前の雇用主からの紹介状にもとづいて選ばれていた。イギリス人のインド滞在経験者の回顧録には、紹介状の信憑性のなさ、「よい」料理人をみつけることの難しさが記されている。志願者の雇用を決めるにあたっては、志願者の以前の雇用主に会い、志願者に関する情報を確認したほうがよいと考えられていたが、元雇用主がすでに帰国していたり転勤しているなど、直に会うことが難しい場合も多かった。その場合には、紹介状の内容に頼らざるをえないのだが、紹介状は他人から借りたものであったり、市場で偽造され、売られていたものである可能性もあり、必ずしも信頼のおけるものではなかった [An Anglo-Indian 1882: 53; Hull 1878: 119; Riddell 1860: 1]。ときには志願者のもってきた紹介状にある日付が、当人の年齢に比べてあまりにも古く、当人のものではないことが明らかな場合もあった [Blanchard 1867: 68]。

指南書や回想録にはさらに、料理人やその他の使用人について、どのようなコミュニティの出身者が望ましいのか、あるいは、どのような人々が一般に雇われていたのかを書かれていることも多い。インドのイギリス人家庭では肉の調理が必要となることから、肉に触れることを拒否するような上位カーストで肉食主義者のヒンドゥーは、料理人や給仕には雇用できなかった。20世紀前半にインドに滞在した軍人の妻、ルビー・K・グ

レイによれば、彼女の家では料理人、給仕はともにムスリムであった<sup>9)</sup>。ハイダラーバード藩王国に軍医として勤務し、園芸に関する著書でも知られている R・リドルの記した家事指南書では、料理人は通常、インド出身のキリスト教徒が低カーストのヒンドゥーであり、割合は低いがムスリムもいるとされている [Riddell 1860: 7; Burnett and Saberi 2008]。このほかに、ベンガルのヒンドゥーはときにはワインを飲み、ハムまで食べるにもかかわらず、イギリス人のために給仕をするのは拒否するが、ボンベイのヒンドゥーはより柔軟性があると述べている記述もあれば [Blanchard 1867: 299]、料理人の出身コミュニティとして、ムスリム、ポルトガル人、「マグ (Mug)」と呼ばれるビルマ出身者、低カースト出身のヒンドゥーを挙げている記述もある [Grant 1849: 81]。このほかに、ゴア出身のキリスト教徒が料理人として評判が高かった点も目をひく [Burton 1993: 52; Collingham 2005: 169-70; Chaudhuri 2006: 551]<sup>10)</sup>。彼らはポルトガル領ゴアでキリスト教に改宗した人々やその子孫たちであり、牛、豚などの異なる種類の肉に触れることについても、ワインの給仕に関しても、支障がなかった。ゴア出身の使用人を雇用していたあるイギリス人官僚の妻によれば、彼らは信用がおける人々であり、カトリックであることから、ヒンドゥーやムスリムの祭りに影響を受けることがない点も長所であった<sup>11)</sup>。後述するように、イギリス人家庭の間では、インド人の使用人が頻繁に休暇をとることへの不満も表されており、「ヒンドゥーやムスリムの祭り」の影響とは、宗教的行事によって使用人の勤務状況に支障が出る状態を指していたものと思われる。使用人の出身コミュニティには地域差もあったが、料理人や給仕に関しては、肉食、飲酒などのイギリス人家庭の食習慣に適用できるか否かが、どの地域の場合でも重要な観点となっていた。このほかに、英語を話す使用人は、そのことによって自らが特権的立場にあるかのようにふるまうことから、雇用しないようにとの助言もみられる [An Anglo-Indian 1882: 54; Blanchard 1867: 81]<sup>12)</sup>。

料理人のなかには、代々その家の料理人の職務にあり、調理方法についても前の代から受け継いでいる場合もあった [Burton 1993: 52]。しかしその一方で、腕のよい料理人に対する需要が大きかったことから、彼らはよりよい条件の勤め先があれば移動していった。本稿で中心的に取り上げている時代からはやや後にずれるのだが、1930年代後半から官僚の夫に連れ添ってインドに滞在していたマージョリー・ホールの例をみてみよう。彼女はゴア出身の有能な料理人を雇っていたのだが、彼はそこで支払われる給料の2倍の額が支払われる職場をみつけたために、一家のもとを去っていく<sup>13)</sup>。一家はその後、バローチスターン州のクエッタ、さらにスインド州のジャコババードに転居することになるのだが、このときこのゴア出身のキリスト教徒の料理人は、ちょうど雇用主が休暇でいなくなったことから、再びホール家に合流し、ここで働き始める。ところが彼は、慣れない土地で病いにかかり、夫人の看病のもとに回復した直後に、今度は置手紙だけを残して突然いなくなってしまう。その手紙には、「あなたのもとを去るのは、申し訳な



くと思いますが、この場所は人間が住むにはふさわしくありません」と記されていたことを、夫人はユーモアを交えながら回想している<sup>14)</sup>。ここには自然環境の厳しさを前にして、料理人のほうはこの土地を見限って自由に立ち去ることができたのに対して、雇用主の一家のほうはそこに居続けなければならなかったという、夫人からみれば皮肉ともいえる状況が描かれている。

ホール夫人は料理人の雇用に関して他にも苦労を経験しており、たとえばクエッタに滞在していたときに雇っていた別の料理人は、一家の購入した食材を横領したことをとがめられると、夫人の大切にしていた時計とともに姿をくらましてしまう。この料理人は英語を話すことのできる改宗キリスト教徒であったことから、彼女はこうした改宗者は、「平等に分け合う」というキリスト教精神に染まっているのだと皮肉をこめて記している<sup>15)</sup>。これらの事例からは、料理人が必ずしも一つの地域や家族のもとにとどまっていたのではなく、ある程度の流動性をもっていたことがうかがえる。時代や地域によって雇用状況には差異があったにせよ、「よい」料理人に対する需要は一般に高かったことから、有能な料理人の場合には、条件のよりよい働き口を求めて移動する機会も少なからず存在していたものと思われる。

料理人も含め、使用人は月ごとに支払いを受けたが、彼らが給料を受け取ったのちに無断でいなくならないように、複数の指南書は支払いを遅らせるなどの対応をとることを勧めている [An Anglo-Indian 1882: 51; James 1879: 77; Riddell 1877: 6]。無断で立ち去らなくとも、使用人のなかには理由をつけて頻繁に休みをとろうとする者も多かった。ある指南書の著者は、親の死去を理由に何度も仕事を休もうとする給仕について、「そもそも彼には際限なく両親が補充されていたに違いない」と苦笑めいた調子で記している [Blanchard 1867: 74]。このように使用人への不信感から給料の支払いを遅らせることを勧める記述がある一方で、指南書のなかには、支払いの遅延によって使用人が不満をもち、不正を働く原因になるとして、これに反対する記述もみられる [Dawe 1888: 5]。いずれにしてもこれらの助言からは、イギリス人の間でのインド人使用人に対する警戒心や、彼らとの関係をいかに築くかについての試行錯誤の様子がうかがえる。

このように使用人との関係を模索するなかで、使用人を保護すべき対象としてとらえたり、子どもになぞらえる傾向もしばしば現れている。そこにはイギリス人の間のインド人に対する人種・民族的な優越意識も絡み合っている。たとえばある家事指南書は、「あなたが彼らを自分の家族の一員とみなし、その福利を本当に心から気にかけているのだと彼らに感じさせなさい」と説き、彼らの心理面に働きかける有効性を指摘している [James 1879: 75]。あるいは別の指南書の著者は、インド人使用人たちの頭脳は十分に発達しておらず、「我々と同じようには物事を必ずしも判断できない」と主張し、雇用主は彼らを子どものように「やさしく、しかし断固とした態度で」扱わなければならないと述べている [“Chota Mem.” 1909: 56]。この著者によれば、子どものような彼らを罰する

唯一の方法は、「残念ながら」罰金を科すことであつた [“Chota Mem.” 1909: 55]。

雇用主と使用人とのやりとりの様子は、メムサーヒブ向けに売られていた家計簿のなかに含まれている「役立つ」ヒンドゥスターニー語（ここでは北インドで話されている言語を指す）の会話文からも垣間見える。そこには、「ドアを閉めなさい」などの使用人に具体的な指示を出すための表現とともに、「余計なお世話です」「ちゃんとやりなさい」「面倒をかけないで」「私の言うとおりにしなさい」など、日常生活におけるメムサーヒブと使用人との関係を推測させるような表現も含まれている<sup>16)</sup>。メムサーヒブの間で広く読まれた A・スティー爾、G・ガードナー共著の家事指南書には、料理人に直接語りかける形式で書かれた「料理人への助言」という章が含まれているが、そこには教え諭すような調子で、料理人は先祖代々の慣習を過度に尊重する態度を改めるべきであると書かれており、とりわけ衛生面についての改善すべき点が詳細に示されている [Crane and Johnston 2010: 223-5]。ちなみに著者のスティー爾とガードナーはいずれも、インド高等文官の職にある夫とともに 1860 年代にインドに渡り、同地に長年滞在しており、指南書はその経験をもとに書かれている。同書は 1888 年に初版が出されてから 1921 年までの間に第 10 版まで出されており、数多くの読者を獲得していたことがうかがえる [Crane and Johnston 2010: xxviii]。

使用人に対しては、必要に応じて叱責、説諭しつつも、無礼な言葉や冷酷な言葉を用いることを避けるなど、雇用主の側でも良好な関係を築くべく努力することを促す論調もみられる [Dawe 1888: 5]。インドの使用人についての不満を言い続ける同胞の態度を批判しながら、使用人たちは幸福で居心地がよければ主人に忠実であり、しばしば驚くほど主人を慕うようになると述べている指南書の著者もいる [An Anglo-Indian 1882: 46]。このような見解は、イギリス本国における雇用主と使用人との関係においてもしばしば表されていたが、インドにおいては階級的な上下関係に加えて、人種的・民族的優劣を前提とする考え方が背景に見え隠れしており、雇用主が使用人を保護し、指導するという意識は、しばしばイギリスがインドの人々を保護し、文明化するという意識と重なりあっていた。

## 2. 食材の購入と調理場

次に、食材の購入から調理までの過程における料理人の役割、実態を検討してみよう。まず食材の購入についてだが、使用人との役割分担については地域や家庭ごとに差異があったことから、市場での買い物をもど使用人が分担するかについても異なるパターンがみられる。指南書や回顧録の記述では、執事が市場に赴いている場合もあるが、料理人自らが買い物を担当している場合も多い。前述のスティー爾とガードナーの指南書は、何を調理するのか、何がどれほど必要であるのかを知っているのが料理人だけであ

ることなどから、彼に買い物させざることを強く勧めている [Crane and Johnston 2010: 79]。

市場での買い物については、事前に食材購入のための代金を料理人に渡しておくべきであるとする意見がある一方で [“Chota Mem.” 1909: 77]、事前に渡した場合、料理人がこれを他のことに使ってしまったり、おつりがあるにもかかわらず使い切ったふりをする可能性があるとして、料理人に立て替えさせ、後から請求させる方法をとる家庭もあった。後者の例では、料理人は朝食後の時間帯にメムサーヒブに請求書を差し出し、彼女は品物の内容があっているかどうかを確認したり、帳簿につけたりしたうえで、料理人に立て替え分を支払った [An Anglo-Indian 1882: 67-8; James 1879: 49-50]。使用人が実際の価格以上の金額を請求する可能性もあることから、食物の価格については、月ごとに発行される市場価格表に照らし合わせてみることを助言する記述もみられる。また指南書のなかには、市場での食物の価格を細かく列挙したものもあった。たとえば前述のリドルの指南書では、地域ごとの食物の詳細な価格表が、それぞれの地域の貨幣単位、計量単位などの情報とともに掲載されている [Riddell 1860: 460-509]。使用人を介して購入した食材は、その他の生活用品とともに、鍵のついた倉庫に保管され、女主人がここから必要なものを取り出して渡すことになっていた。

料理人が金額を過剰に請求したり、食材を横領することに関する指摘は、指南書や回想録のなかで頻繁になされている。スティールとガードナーの指南書では、ムスリムの料理人に向けて、クルアーンの言葉を思い出し、わずかな金額のために宗教に背くことはしないようにと述べ、彼らの信仰心に訴えかけることで不正行為をやめさせようとしている [Crane and Johnston 2010: 226]。使用人たちの行う「横領」の形態には様々なものがあると考えられていた。なかには雇用主の家で消費されることになっていた上質の羊肉を、これを取りにいった料理人が市場で質の劣る安価な羊肉と交換し、その差額分を懐に入れるという可能性を指摘する著者もいた [James 1879: 55]。ちなみに、ここで話題となっている上質の羊肉は、「マトン・クラブ」と呼ばれる組織から配給される肉であり、この「マトン・クラブ」とは、同じ地域に住むイギリス人が共同で出資して羊を購入・飼育し、これを定期的に屠り、その肉を会員の間で分けることを目的とした組織であった<sup>17)</sup>。上質の肉は貴重であっただけに、横領されたり交換されることへの警戒心も強かったものと思われる。

こうした横領の可能性を指摘しながらも、指南書や回想録のなかでは、多少の不正には目をつぶることを勧める記述が散見される [“Chota Mem.” 1909: 78; Dawe 1888: 6; Gordon 1913: 49; Riddell 1860: v-vi; Savi n.d.: 70]。というのも、メムサーヒブはいずれにしても、食材の購入を使用人たちに任せざるをえなかったためである。あるメムサーヒブは、好奇心で一度だけ市場を訪れたのだが、「その（一度の）訪問だけで、今後永久に（料理人による）詐欺の犠牲になってもよいと思うには十分であった」と記している [Savi n.d.: 108]。彼女の視点からみた市場は、人混み、悪臭、「らい病の人々や目のみえない乞食た

ち」、ハエの群れや危険な野良犬などのいる場所であり、とても自らで買い物ができるようなところではなかった。こうして使用人に市場での食材の購入を任せていたメムサーヒブたちは、どの季節にどのような食材が入手できるかすら把握できていないこともあり、使用人に買い物の注文を出す際に、季節はずれのことを指示する可能性もあった。このためメムサーヒブ向けの料理本のなかには、それぞれの月に手に入る食材を列挙したものもあった [Burke 1923; A Thirty-Five Years' Resident 1944]。

購入された食材を用いて調理がなされるのは、その一家が「バンガロー」と呼ばれる邸宅に住んでいる場合には、別棟として設けられた調理場であった<sup>18)</sup>。指南書に描かれているバンガローは、周囲に広い敷地をもつ平屋建ての住居で、敷地部分に使用人たちの簡素な住まいも設けられていた [An Anglo-Indian 1882: 57; Crane and Johnston 2010: 14; Savi n.d.: 108]<sup>19)</sup>。調理場について、指南書や回顧録の著者は、こぞってその衛生環境の悪さ、道具や設備の貧弱さを強調している。軍人の夫とともに14年間インドに滞在したクレモンズ夫人によれば、調理場はそれを見るだけで、イギリス人女性たちの「繊細な胃に悪い影響が及ぶ」ほどの汚さであった [Clemons 1841: 187]。建物は泥や煉瓦でつくられており、屋根が低く、通常は部屋の真ん中に1本の煙突がついていた。そこには椅子もテーブルもなく、「たとえあったとしても彼らは使わないだろう」と夫人は著書のかで述べている。彼女によれば、料理人たちは自らの慣習に執着しており、そこによりよい秩序をもち込むことは不可能であった。彼女は、「調理場のようなところに人々がどうやっていられるのかは、我々には驚きである」と述べ、調理場の暑さ、煙、そして汚れはヨーロッパ人には耐えがたいものであり、この環境ゆえに、家族の誰かが調理場を点検することが事実上妨げられている、とも記している [Clemons 1841: 189]。こうした調理場の様子は、当時のインドでのイギリス人たちの日常生活を描いたイギリス人画家

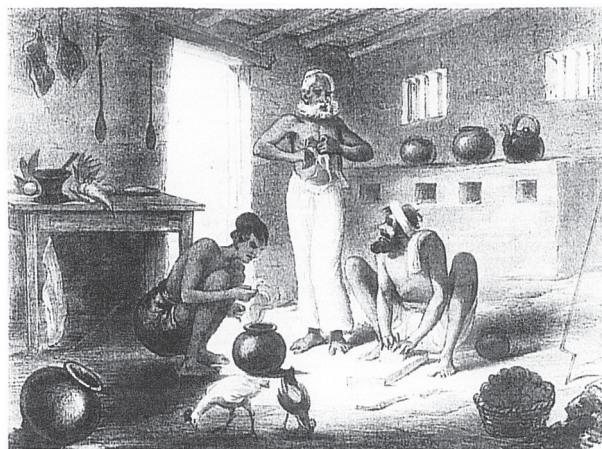


図1 [Atkinson n.d.]





図2 [Grant 1862: 30]

たちの挿絵からもうかがい知ることができる(図1、2)。

このような環境ゆえに、調理場を頻繁に訪れないほうがよいとの助言は、他の指南書や回想録にも記されているが[An Anglo-Indian 1882: 68; Garrett 1887: 19]、その一方で、調理場にまめに足を運んだり、予告なしに点検することを助言する著者もいた[“Chota Mem.” 1909: 75-6; Dawe 1888: 7; *Indian Cookery “Local”* 1887: v; A Thirty-Five Years’ Resident 1944: 1]。水回りをはじめ、調理場の衛生面での点検や指導が必須であるとの認識は、イギリス人の間で広範に共有されていた。その背景には、「原始的」な調理場の環境に加えて、インド人の衛生観念に対する彼らの強い不信感があった。このことは、ムムサーヒブと使用人とのやりとりのかたちをとった以下の笑い話が、インドのイギリス人居住者の間で広く知られていたことからもうかがえる。

「おまえ、ご主人様の靴下はなぜあんなに汚れているの？」

「使ったんです。コーヒーをこしたんです。」

「なんですって、この愚か者、コーヒー、ですって？」

「はい、奥様。でもご主人様のきれいな靴下じゃありませんよ。もうお使いになったやつを使っています。」[A Lady Resident 1864: 68]

この会話が何らかの実話をもとにしているのかどうかは不明だが、ここには、インド人の使用人はコーヒーを入れるのに使い捨ての靴下さえ使いかねないとのイギリス人側の不信感が表れているともいえよう。

調理場のなかで用いられる調理器具もまた、調理場と同様に、イギリス人からみれば「原始的」としかいいようのないものであった。しかしそのような「原始的」な器具であるがゆえに、それらによって優れた料理をつくることのできる料理人の腕は、しばしば

賞賛の的ともなっていた [An Anglo-Indian 1882: 85; Atkinson n.d.; “Chota Mem.” 1909: 72; James 1879: 45; A Lady Resident 1864: 45]。調理器具の選択については、ムムサーヒブは料理人自身に任せていた。たとえば前述のグレイ夫人の場合には、雇用した料理人に市場に行って必要と思われるものを買ってくるように指示したのだが、彼がもち帰った壺や鍋——おそらくきわめて素朴なものであったのだろう——をみて、これでどのように料理ができるのかと驚いている。彼女によれば、調理場の竈は四角形になったレンガのうえに鉄格子がおかれ、前面から木炭を入れるだけの簡素なものであり、料理人はそのうえにこうした壺や鍋をおいていた<sup>20)</sup>。調理場を彼らに任せている以上、ムムサーヒブは彼らによる調理器具の選択を尊重せざるをえず、むしろ彼女たちの側でこれらの器具の名称や用途を覚えられるように、指南書や料理本には、それぞれの現地語名や説明が書かれていることもあった [Crane and Johnston 2010: 77–8; Vieyra 1915: 345–7]。ムムサーヒブはこうした調理器具の清潔さについても点検を怠らず、銅製の台所用品については、定期的めっきをしておしていた [An Anglo-Indian 1882: 68; Crane and Johnston 2010: 224; *Indian Cookery “General”* 1901: v; *Indian Cookery “Local”* 1887: vi; Savi n.d.: 70; Temple-Wright 1912: 42]。

### 3. 献立づくりと調理方法

冒頭部で触れたように、インドのイギリス人家庭の食卓にのっていたのは、必ずしも本国で食べられている料理が再現されたものばかりではなかった。そこにはインド社会の在地の料理や、本国で食べられている料理とインドの在地料理とが混合したのも数多く含まれていた [Leong-Salobir 2011; Procida 2003: 138–41; Procida 2002: 86]。家事指南書や料理本で紹介されている料理の大半は、確かにイギリス本国で一般につくられるもので占められていたが、これらとは別に「我らのカレー」「東洋の料理法」「在地の料理」などの章も設けられており、インドの在地料理の調理方法にも関心が寄せられていたことがわかる [Crane and Johnston 2010: 305–6; Riddell 1860: 373–452; “Wyvern” 2007: 285–313]。スティールとガードナーの指南書の場合には、当初は含まれていなかった在地料理のつくり方の紹介が、要望を受けてあとから挿入されている。冒頭で触れたように、19世紀後半にはイギリス家庭の食生活において、料理としての「カレー」の地位が低下し<sup>21)</sup>、メニューにおける「本国」料理志向が強まったとはいえ [Collingham 2005: 159–60; “Wyvern” 1994: 286–7]、在地の料理やそれに変化を加えたものは依然として食卓にのぼっていた。またその一方で、イギリスやその他のヨーロッパの料理とされるもの自体も、様々なかたちで在地化の過程をたどっている。これは、料理人たちの出自や在地社会で入手できる食材を考えれば、当然の流れであったともいえよう。また、インド育ちのイギリス人家庭の子どもたちは、他の料理よりも「ライスとカレー」を好んでいたとの指摘も

ある [Indian Cookery “Local” 1887: 60]。

食事の献立を決めるのは、一般にはメムサーヒブの役目であったが、料理についての経験が不足していたり、インドにおける食材の知識が欠けているために、献立づくりに苦勞する若いメムサーヒブも少なくなかった。こうしたメムサーヒブたちのために、日々の食生活における献立の例を多数挙げたり、晩餐会などの特別な機会に出す食事の献立を紹介した本も出版されている [An Anglo-Indian 1882; Burke 1923; Carne 1919; *What to Tell the Cook* 1877; “Wyvern” 1994]。たとえば、季節ごとに毎日の献立の事例を列挙したある本のなかでは、朝食、昼食、夕食のそれぞれについて細かな料理の組み合わせが記されている [Burke 1923]。この本には、それぞれの季節の食材を記した「キッチン・カレンダー」や、晩餐のための凝った献立の紹介、さらには料理関連の言葉についてヒンドゥスターニー語をローマ字表記したもの（ここでも動詞部分は命令形で記されており、料理人に指示を出す立場からの表現となっている）も載せられている。

指南書のなかには、晩餐会の献立に関して、よい料理人がいるのであれば料理人に相談するようにと助言している記述もみられる [An Anglo-Indian 1882: 85]。この著者は、晩餐会は料理人自身にとっても自らの名誉がかかった重要な行事であり、彼も責任を感じていると指摘している。スティールとガードナーの指南書に含まれる「料理人への助言」の章でも、料理人に対して、献立に関して女主人の指示をただ受け入れるのではなく、自らも進んで案を出すことが要求されている [Crane and Johnston 2010: 226]。季節の食材に詳しく、経験を経て様々な調理方法を習得した料理人は、献立を決めるうえでもメムサーヒブにとっては頼りになる存在であった。

また、突然の来客があり、即座に献立を考えなければならない際に、料理人が主導的な役割を果たすこともあった。あるイギリス人女性の回顧録によれば、彼女の家で雇われていたムスリムの料理人は、仕事に誇りをもっており、予期せぬ来客がやってきても落ち着いて対応できる有能な人物であった（その彼も、のちにコレラが流行したときには一家のもとを去ってしまうのだが）。彼女の夫は、予告なしに社交クラブの仲間たちを家に連れてくることもあり、家族2人の晩餐であったはずのものが、突然8人分の食事が必要になることもあった。そのようなときにも、料理人は落ち着いて調理可能な料理の献立を考え、缶に入った食材、庭の野菜など、ありあわせのものを巧みに利用しながら、短時間で見事な晩餐を用意するのであった。この回顧録の著者は、「インドの使用人は試されるような状況におかれたとき、驚くほど機知に富んでいる」と感嘆をこめて記している [Savi n.d.: 145–6]。さらに彼女を印象づけたのは、こうした来客のとき、調理場は大わらわな状態になるにもかかわらず、誰も文句をいう者がいなかったことであった。彼女は「イギリス人の料理人であれば、この半分のたいへんさだけでもその場でやめてしまっただろう」と想像し、「イギリスに戻ってから、あの忍耐強くて献身的なインドの使用人たちのことをしばしば懐かしく思うのは、不思議でも何でもないだろう」と

記している [Savi n.d.: 146]。

ムムサーヒブと料理人との間では、調理方法についても慣習や認識が大きく異なっていることも多く、指南書や回顧録からは、ムムサーヒブが調理場を料理人たちに任せながらも、調理方法の詳細に関して、自分たちのやり方を覚えさせようとしていた様子が垣間みえる。しかしその過程で、彼女たちのやり方自体も、在地の食材や環境にあわせて改変を余儀なくされている。たとえばある料理本によれば、イギリスでは食材を生かした簡素な調理方法が適しているのに対して、「肉が貧弱で野菜は味がしない」インドでは、スパイスや調味料が不可欠であった。そのためインドにおいては、クリーム、バターあるいは油、ベーコンにハム、レモン、ハーブ、ダッチ・チーズ、ワイン、リキュールなどの「必需品」を惜しんではならず、にんにくや玉ねぎも欠かせないとされている [“Shalot” 1914: v]。このように在地の食材にあわせて調理方法を工夫する一方で、料理人の調理方法に対する不信感や警戒心が顔をのぞかせるときもあった。同じ料理本によれば、インド人の料理人はソースなしでは「生きていけない」のだが、その「情熱」は抑えられなければならなかった。というのも、彼らはソースを使って古くなった魚や肉の悪臭を隠すことが予想されたからであった [“Shalot” 1914: v]。

同書はこのほかにも、インドの料理人がしばしば午後にゆでた野菜を晚餐のために温めなおしたり、朝食を前の晩に料理するなど、調理のしかたにおいて様々な問題を露呈していることを指摘している。著者は、まさにこれらの「困難」を取り除くことを目的に同書を執筆したと述べており、料理人に指示を伝えられるようにヒンドゥスターニー語と英語の混成語による翻訳もつけている [“Shalot” 1914: v]。この混成語について、著者はムムサーヒブと料理人のみに通じるような言葉であるとして位置づけているのだが、この言葉を選んだ背景には彼女自身の経験があった。彼女はかつて、教育を受けたインド人によって英語からヒンドゥスターニー語に翻訳された料理本を料理人に与えたことがあったのだが、その料理人は翻訳者が用いたなじみのないアラビア語起源の「3分の1 (sulṣ)」という単語にとまどい、それを英語の「スライス (slice)」であろうと解釈して、材料をすべて薄切りにしてしまったのである [“Shalot” 1914: v]。

この事例のように、異なる言語を話すムムサーヒブと料理人との意思疎通を手助けするために、このほかにも二言語で書かれた料理本が複数出版されている。たとえば、タミル語と英語とで書かれた『料理人あるいは在地の料理人助手に何を教えるか』という題名の料理本は、第2版を出す際に読者からの提案を受けて、英語部分がタミル語部分の反対側のページにくるように印刷され、タミル語が読めないムムサーヒブが料理人にどの部分を指し示せばよいのかがわかるように工夫されていた [What to Tell the Cook 1877; Collingham 2000: 163]<sup>22)</sup>。同じように、英語部分とペルシア・アラビア文字表記のヒンドゥスターニー語部分とが向かいあわせになるかたちで印刷されている料理本もある [The Ladies' Committee 1939]。スティールとガードナーの著書では、直接料理人に向



けて書かれた部分については、ローマ字表記のウルドゥー語に翻訳されたものがパンフレットとしても出版されていた [Crane and Johnston 2010: 223]。そのほかにも日常生活に必要な文章や単語について、現地語をローマ字で表記したかたちの翻訳をつけている指南書が散見される。さらにはスティールとガードナーの指南書のように、使用人が理解できるような指示を出すために、メモサーヒブは現地語を学ぶべきであると積極的に主張するものもあった [Crane and Johnston 2010: 12]。

料理人に指示を出すにあたっては、メモサーヒブ自身も料理についての十分な経験や知識をもっていることが望まれた。ある指南書によれば、料理人がなぜ料理がうまくいかないのか、どこで失敗したのかがわからずに困惑しているとき、料理の経験を積んだ女主人であれば、彼が何をしたためにそのように失敗したのかを指摘することができ、料理人の彼女に対する評価が高まると予想された [Crane and Johnston 2010: 80]。逆に料理のできないメモサーヒブの場合には、使用人に対して立場がさらに弱くなり、彼らに利用される可能性が高いと考えられていた。ある料理本の著者によれば、インドにおける若いメモサーヒブは、使用人とのやりとりに疲れきっており、料理人が食料購入に際してどれだけ多額の請求をしようとも、どれほどひどい料理をつくろうとも、料理人が自分のもとを去るのではないかとの恐れから、彼をいさめることができない状態にあった [E.A.M.F. 1906: iv]。

メモサーヒブは調理についての経験・知識をもとに、料理人を指導すべき立場にあると考えられていたが、実際には使用人との慣習、観念の違いに直面するなかで、自分自身のやり方や考え方を通すことができないこともしばしばであった。植民地官僚である夫とともにインドに長く滞在していたあるイギリス人女性の回想によれば、彼女は妊娠しているときに、執事からパイヤは「熱い」食べ物であるから食べれば病気になるとの忠告を受ける<sup>23)</sup>。彼女はそれまでよく庭のパイヤの木になった実を食べており、このときも食べたいと要求するが、執事はパイヤはなっていないと偽り、これを与えようとしなかった。彼女はついに自らパイヤをとりに行き、それを食べたところ病気になる。女性は回顧録のなかで当時を振り返り、インドではパイヤは流産を引き起こすと考えられており、これを食べようとする妊婦はおらず、自らも危うく流産するところであったと述べながら、この事件を通じて、在地の人々が昔から信じていることがらを侮ってはいけなことを教えられたと記している。

この最後の例からもうかがえるように、メモサーヒブたちの多くは、使用人たちに指示を出し、彼らを「教育」するだけでなく、彼らから学ぶことも必要であると認識していた。ある指南書の著者は、料理が美味であり、そのつくり方を知りたいときには、料理人に料理方法を教えさせ、その材料や量を彼のいうとおりに書き留めることを助言している [An Anglo-Indian 1882: 69]。逆に、あくまで在地社会から学ぼうとしない人々に対しては、批判的な見解が示されることもあった。ある料理本の著者は、「カレーは本

質的に東洋の料理であり、満足のいくように作るには、人々から学ばないという高慢な態度ではいけない」と主張し、あるイギリス人女性の例を挙げている [E.A.M.F. 1906: 94]。この女性は、軍隊にいる夫の仕事の関係でイギリスにやってきたインド人の知人に向かって、「あなた方インド人は料理のしかたを知らないんじゃないかしら」と述べ、自分がカレーを調理するところをみていくように促した。知人がこれに応じると、彼女はティーカップ1杯分の米をモスリンの袋に入れてゆで、次に残り物の小皿一杯分の冷たい肉のかけらをカレー粉、玉ねぎ、バター、ストックとともに別の鍋に入れて煮こんだ。調理が終わると、彼女は米を平らな皿に盛り、その真ん中に穴をあけ、そこにカレーを流し込んだのだが、こうしてできあがった料理は、およそ食欲をそそらないものであった。このインド人の知人は、のちにこのエピソードを何度もおかしそうに話したのであった [E.A.M.F. 1906: 94]。

なお、このエピソードのなかに登場する「カレー粉」は、まさにイギリス人の中で、インドの香辛料のきいた様々な異なる料理を「カレー」という概念で一括してとらえる発想と呼応するかたちで発展したものであった。インドの在地社会においては、様々な異なる香辛料を家庭で挽き、料理にあわせて調理のそれぞれの段階で入れていくのに対して、イギリス人の間では、複数の香辛料をあらかじめ調合して「カレー粉」をつくり、それを利用するのが一般的となっていく [Collingham 2005: 140]。19世紀半ば以降に出されたメムサーヒブ向けの料理本には、この「カレー粉」をつくるために、どの香辛料をそれぞれどれだけの分量で調合するのかについて、様々な組み合わせのものが紹介されている [C.C.K. 1906: 39; Gordon 1913: 103; An Old-Lady-resident 1922: 216; Riddell 1860: 404-5; Temple-Wright 1912: 162; *What to Tell the Cook* 1877: 34; “Wyvern” 1994: 291]。なかには「カレー粉」のほかに、「カルカッタ・カレー粉」「マドラス・カレー粉」「ボンベイ・カレー粉」「セイロン・カレー粉」などの地名をつけた異なるカレー粉の調合方法を記したものもあった [Gordon 1913: 103; An Old Lady-resident 1922: 216]。これらを家で調合する手間を省きたい人々に対しては、市販のカレー粉のうちのどれがよいかについて助言が与えられた [“Wyvern” 1994: 288]。指南書や料理本に挿入されている「カレー」や「在地の料理」の章の調理方法をみると、それぞれの香辛料ごとに分けて用いている料理方法もあるものの、「カレー粉」を味付けに用いている事例が数多くみられる [Crane and Johnston 2010: 305-6; “Wyvern” 1994: 285-97]。このように「カレー粉」の使用が広まった背景には、あらかじめ決まったやり方で調合した香辛料を用いることで、インド人の料理人の味覚にもとづく味付けではなく、イギリス人好みの決まった味付けが可能になることがあった [Garrett 1887: 13; “Wyvern” 2007: 287]。カレー粉の使用は、他のいくつかの要因とともに、インドのイギリス家庭において料理人によってつくられる「カレー」や「在地の料理」を、在地のものとは異なる風味の料理へと変化させていった。

## 結びにかえて

本論で示したように、インドにおけるイギリス人家庭のメムサーヒブと料理人との関係は、いわゆる支配者・被支配者の単純な図式ではとらえることのできない相互依存的な側面をもっていた。メムサーヒブは、料理人に「上から」一方的に指示を出すばかりではなく、彼らと絶えず交流し、折衝を重ね、在地のやり方を部分的に容認し、取り入れながら、彼らとの関係や食をめぐる慣習を再構築していった。この過程で、いわゆる「アングロ・インディアン料理」も発展を遂げていくことになる。こうしたインドのイギリス人家庭における食をめぐる慣習や調理方法は、当時出版された数々の指南書や回顧録を通じて、あるいはインド在住の官僚、軍人その他のイギリス人たちの人的ネットワークを通じて、さらには料理人たち自身によって伝えられ、引き継がれながら、インド亜大陸各地に広まっていった<sup>24)</sup>。アングロ・インディアン料理の全インド的な広まりについては、コリンガムやアパドゥライらの研究ですでに指摘されている通りだが[Collingham 2005: 125; Appadurai 1988: 14]、このときインドのイギリス人コミュニティの間で地域を超えて共有されるようになったのは、カレー粉のつくり方やマリガトーニ・スープのような料理の面ばかりではなかった。家庭における料理人のあり方や、女主人と料理人との関係、調理場の点検から家計の管理にいたるまで、多岐にわたる食に関わる慣習も、この過程でインド各地のイギリス人家庭に広く共有されるようになったものと思われる。イギリス人家庭におけるこれらの食をめぐる諸慣習は、まもなく都市部のインド人ミドル・クラス家庭の食生活、食文化にも様々なかたちで影響を与えていくことになる。

最後に、本稿では取り上げることのできなかった関連するいくつかの課題について、簡単にまとめておきたい。第一点目は、ここで取り上げた 19 世紀半ばから 20 世紀初めにかけての家事指南書・料理本の内容についてのさらなる分析である。本稿からもわかるように、指南書や料理本には、インド滞在を経験した著者たちが、現地で生活するうえで役立つと考えた情報や助言が豊富に含まれている。今回扱うことのできなかった晩餐会についての記述、巡回や任地を移動する途中の野営地での食事に関する記述、料理の具体的な調理方法をはじめ、これらの史料のなかには分析すべき点がまだ数多く残っている。

第二点目の課題として、本稿は料理人に焦点を絞ってその実態と役割を検討したが、イギリス人家庭における食生活には、このほかにも執事、給仕、食器洗い人、水運び人、掃除人など、複数の使用人たちが関わっていた。インドのイギリス人家庭における食をめぐる慣習や料理の再構築過程をみていくうえでは、彼らも分析の対象に含めることが必要となる。その際には、メムサーヒブとこれらの使用人との関係だけではなく、使用人間の関係についても検討することが求められるだろう。さらには、イギリス本国

における使用人、料理人のあり方と比較することで、どの部分にインドの在地社会の影響が反映されているのかをより明らかにすることができると思われる。

さらに、これは本研究の今後の方向性にかかわる部分となるが、こうしたインドのイギリス人家庭における料理人のあり方が、都市部を中心に各地で台頭しつつあったインド人ミドル・クラスの食卓や食をめぐる慣習、観念に与えた影響について、今度はミドル・クラスの人々が残した記述を参照しながら考察したい。英語教育の影響を強く受けたミドル・クラスのなかからは、イギリス人家庭における食のあり方を「近代」のイメージと結びつけ、これを模倣しようとする動きが起こる一方で、在地の慣習や「伝統」にたつ立場からの反発や、「伝統」との折り合いを模索する動きなども現れていた。たとえば、上位カーストのヒンドゥーの家庭においては、肉食や飲酒をどこまで容認するのか、どのような料理人を雇えばよいのか、家のなかでの女性たちの役割は何であるのか、カーストや宗教の異なる人々と食事をともにすることができるのかなど、様々な問題がもちあがり、ときには激しい葛藤や議論を引き起こすこととなった。こうした葛藤や議論は、上位カースト・ヒンドゥーに限られたものではなく、他のコミュニティにおいても起こっている。このような植民地期のインドのミドル・クラスにおける食をめぐる慣習や観念の変化や、そのなかでの料理人の役割については、対象地域やコミュニティをある程度限定しながら、今後検討を進める予定である。

## 注

\*本稿は、科学研究費補助金・基盤研究(B)「近現代インドにおける食文化とアイデンティティに関する複合的研究」(平成23年度～、研究代表者 井坂理穂)の成果の一部であり、2012年度日本南アジア学会第25回全国大会で行った報告をもとにしている。

- 1) 本稿では「イギリス人」について論じているが、インド在住のいわゆる「白人」男性、「白人」女性のなかには、イギリス以外の地域の出身者も含まれており、本稿で論じるようなメムサーヒブと料理人との関係は、それらの家庭にもあてはまることが多いと思われる。また、「メムサーヒブ」という言葉も、本稿ではインド在住のイギリス人女性(主に既婚女性)を表すものとして用いているが、この言葉自体はイギリス以外の地域出身の白人女性に対しても用いられていた。
- 2) これらの指南書や料理本の著者には女性が多く含まれているが、男性によって書かれたものや著者名を明記していない文献もある。
- 3) インド大反乱以降のこうした変化については、[Metcalf 1995; Metcalf and Metcalf 2002]を参照。
- 4) 「アングロ・インディアン」という言葉は、20世紀初めまではインドにおけるイギリス人を指すのに使われていたが、1911年になると、「ユーラシアン」と呼ばれていた人々(両親のいずれかがヨーロッパ系出身者で、もう一方がアジア系出身者である人々)が、彼ら自身を表すのに「アングロ・インディアン」の名称を用いるようになった[Collingham 2001: 204]。本稿では「アングロ・インディアン」の言葉は、一貫してインド在住のイギリス人を指すのに用いている。
- 5) 使用人に対する名称や、役割分担の詳細な部分については、インドのなかでも地域ごとに



異なっていたほか、家庭ごとの差異もみられる。イギリス本国における上流家庭の使用人の体制については、[新井 2011; エヴァンズ 2012]などを参照。

- 6) 英語で「執事」を指す言葉としては butler があるが、植民地インドにおいてはこの表現とともに、地域によっては bearer という単語が butler と同じような役割を果たす使用人を表すのに用いられている。地域ごとの使用人の一覧表を記した文献のなかでも、ボンベイ、マドラス管区で butler という言葉があてられている箇所に、ベンガル管区では bearer の言葉があてられている [Crane and Johnston 2010: 64]。
- 7) 「料理人」は、bawurchee, khansama などと呼ばれていた（それぞれローマ字表記での綴り方には様々なヴァリエーションがある）。ただしベンガル管区においては、khansama は料理人ではなく給仕頭を指していた [Yule and Burnell 1968: 247]。
- 8) 使用人の役割や賃金については、[An Anglo-Indian 1882: 49; Crane and Johnston 2010: 64; Garrett 1887: 39; Gordon 1913: 87-8; Grant 1849: 73, 81; Hull 1878: 124-5; James 1879: 47; King 1884: 129; A Lady Resident 1864: 41-2; Riddell 1860: 3-10]などを参照。また、やや時代はあとになるが、レスリー・リッチ夫人の残した家計簿には、リッチ家が雇用していた使用人たちの給与が記されており、そこから同様の傾向を確認することができる。Mrs Leslie Rich, Two Account Books, Dated 1942-45, Mss Eur C403.
- 9) Mrs Ruby K. Gray, “Memoir by Mrs Ruby Gray”, p. 59, Mss Eur D1037/11.
- 10) こうした評判はインド人エリートにも引き継がれ、彼らの間でもゴア出身の料理人に対する需要が高かった。
- 11) Blanche Reynolds, “Recollections of a Political Officer’s Wife in Rajputana”, p. 7, Mss Eur F226/25.
- 12) ある指南書の著者によれば、英語を話すインド人は、教育を受けた層に属している人々以外は、ほぼ全て「ならず者」であり、酒飲みであり、家中を混乱に陥れるに違いなかった [Blanchard 1867: 81]。ここではさらに、こうした人物は英語を話せるがゆえに、主人に話をする特別な権利をもっていると考えており、その権利が実際に主人に認められているか否かにかかわらず、他の使用人たちの嫉妬を招くことにもなると記されている。
- 13) Mrs Margery Hall, “Autobiography and the Nights Were More Terrible than the Days...”, Chapter IV, p. 7, Mss Eur F226/11.
- 14) Ibid., Chapter X, pp. 38-42.
- 15) Ibid., Chapter VI, pp. 8-9.
- 16) Mrs Leslie Rich, *Memsahib’s Daily Account Book, 1942* (Lucknow: The Pioneer Press, 1942), p. 8, Mss Eur C403.
- 17) 「マトン・クラブ」のほかに、良質のパンを得るために、共同で出資して設備を整え、小麦粉を購入し、パン焼き職人を雇うという「ブレッド・クラブ」も存在した [Temple-Wright 1912: 6-7, 197]。
- 18) 「調理場」は、bawurchee-khannah, cook-house, cook-room などと呼ばれていた (bawurchee-khannah については、ローマ字表記での綴り方には様々なヴァリエーションがある)。
- 19) 使用人たちのなかには、敷地の外にある自らの住まいに戻る者や、バンガローのなかで眠る者もいた [Hull 1878: 117]。
- 20) Mrs Ruby K. Gray, “Memoir by Mrs Ruby Gray”, p. 91, Mss Eur D1037/11.
- 21) 「カレー」という料理名は、インドにおける香辛料のきいた料理の総称として、イギリスが用いるようになったものである。そこでは、在地社会においてはそれぞれ異なる名称で呼ばれていた料理が、「カレー」という名のもとに一括りにされており、その意味では「カレー」という概念はイギリスによってつくられたともいうことができる。コリンガムは著書のなかで、「イギリス人によるカレーの発明 (invention)」という表現でこの過程をとらえ

ている。「カレー」の名称自体は、16世紀からインドに進出したポルトガル人を經由してイギリス人に伝わったとされているが、その語源については諸説ある。たとえば、香辛料、あるいは肉や野菜の炒めものを指す南インド諸語（カンナダ語、マラーヤラム語、タミル語）の単語がもとになっているとの説もあれば [Collingham 2005: 115; 辛島 2009: 26]、カレーリーフ（香辛料として用いられる葉）が語源であるとする説もある [Edmunds 1902: 7-8]。英語のなかで用いられるインド起源の言葉を集めて解説を加えた用語集『ホブソン・ジョブソン』（植民地期に編纂・出版）では、タミル語でソースを意味する「カリ」という言葉が語源とされているが [Yule and Burnell 1968: 281]、これに対してコリンガム、辛島はともに、当時のタミル語の「カリ」はソースではなく香辛料や肉、野菜を意味するとして、否定的見解を示している。

- 22) 同じく英語・タミル語の二言語で出版された料理本に [An Old Lady-resident 1922] がある。
- 23) Mrs Margery Hall, “Autobiography and the Nights Were More Terrible than the Days...”, Chapter IV, p. 6, Mss Eur F226/11.
- 24) 本稿で扱ったようなイギリス人向けの文献は、ロンドンばかりでなく、植民地都市のカルカッタ、ボンベイ、マドラスなど、インド国内からも出版されていた。このうちのいくつかは、何度も版を重ね、後に書かれた指南書のなかでも紹介・参照され、インドの広範な地域のメムサーヒブたちに影響を与えている。

## 参考文献

- An Anglo-Indian. 1882. *Indian Outfits & Establishments: A Practical Guide for Persons about to Reside in India; Detailing the Articles Which Should Be Taken Out, and the Requirements of Home Life and Management There*. London: L.Upcott Gill.
- Appadurai, Arjun. 1998. “How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India.” *Comparative Studies in Society and History*, 30 (1): 3-24.
- 新井潤美 2011 『執事とメイドの裏表 イギリス文化における使用人のイメージ』白水社。
- Atkinson, George Francklin. n.d. “Curry & Rice” on *Forty Plates; Or, The Ingredients of Social Life. At “Our Station” in India*. London: Day & Son.
- Blanchard, Sidney Laman. 1867. *Yesterday and To-day in India*. London: W.H. Allen.
- Burke, W.S. 1923. *Every Day Menus for Indian House-keepers with a Kitchen Dictionary and Some Easily Made Cups and Cocktails*. 4th ed. Calcutta and Simla: Thacker, Spink.
- Burnett, David and Helen Saberi. 2008. *The Road to Vindaloo: Curry Cooks & Curry Books*. Totnes: Prospect Books.
- Burton, David. 1993. *The Raj at Table: A Culinary History of the British in India*. London: Faber and Faber.
- C.C.K. 1906. *Indian Cookery and Domestic Recipes Containing Useful Recipes in Cookery, Miscellaneous Recipes and General Notes*. 2nd ed. Madras: Lawrence Asylum Press.
- Carne, Lucy. 1919. *Simple Menus and Recipes for Camp, Home and Nursery*. 2nd ed. Calcutta: Thacker, Spink.
- Chaudhuri, Nupur. 1994. “Memsahibs and their Servants in Nineteenth-century India.” *Women’s History Review*, 3 (4): 549-62.
- “Chota Mem.”. 1909. *The English Bride in India: Being Hints on Indian Housekeeping*. London: Luzag.
- Clemons, Mrs. Major. 1841. *The Manners and Customs of Society in India; Including Scenes in the Mofussil Stations; Interspersed with Characteristic Tales and Anecdotes*. London: Smith, Elder.
- Collingham, E.M. 2001. *Imperial Bodies: The Physical Experience of the Raj, c.1800-1947*. Cambridge: Polity.
- Collingham, Lizzie. 2005. *Curry: A Biography*. London: Chatto & Windus. 邦訳: リジー・コリンガム

- (東郷えりか訳) 2006 『インド・カレー伝』 河出書房新社。
- Crane, Ralph and Anna Johnston (eds). 2010. *Flora Annie Steel & Grace Gardiner, The Complete Indian Housekeeper and Cook*. New York: Oxford University Press.
- Dawe, W.H. 1888. *The Wife's Help to Indian Cookery: Being a Practical Manual for Housekeepers*. London: Elliot Stock.
- E.A.M.F. 1906. *The Wife's Cookery Book Being Recipes and Hints on Indian Cookery*. Madras: Wilson's Artistic Press.
- Edmunds, Joseph. 1902. *Curries, and How to Prepare them: Recipes by Some of the Most Eminent Chefs de Cuisine*. London: Food & Cookery Publishing Agency.
- エヴァンズ、シャーン (村上リコ訳) 2012 『メイドと執事の文化誌 英国家事使用人たちの日常』 原書房。
- Garrett, Elizabeth. 1887. *Morning Hours in India. Practical Hints on Household Management, the Care and Training of Children, & c.* London: Trübner.
- Gordon, Constance E. 1913. *Anglo-Indian Cuisine (Khána Kitâb) and Domestic Economy*. 2nd ed. Calcutta and Simla: Thacker, Spink.
- Grant, Colesworthy. 1849. *An Anglo-Indian Domestic Sketch. A Letter from an Artist in India to his Mother in England*. Calcutta: W. Thacker.
- . 1862. *Anglo-Indian Domestic Life: A Letter from an Artist in India to his Mother in England*. 2nd ed. Calcutta: Thacker, Spink.
- Gray, Mrs Ruby K. “Memoir by Mrs Ruby K Gray Describing her Life as the Wife of an Indian Army Officer, 1922–47.” Mss Eur D1037/11. India Office Records and Private Papers, British Library, London.
- Hall, Mrs Margery. “Autobiography and the Nights Were More Terrible than the Days...” Mss Eur F226/11. India Office Records and Private Papers, British Library, London.
- Hull, Edmund C.P. 1878. *The European in India, or, Anglo-Indian's Vade-Mecum*. 3rd ed. London: C. Kegan Paul.
- Indian Cookery “General” for Young House-keepers Containing Numerous Recipes, Both Useful and Original*. 1901. 4th ed. Bombay: Methodist Publishing House.
- Indian Cookery “Local” for Young House-keepers Containing Numerous Recipes, Both Useful and Original*. 1887. 2nd ed. Bombay: Imperial Press.
- James, Mrs. Eliot. 1879. *A Guide to Indian Household Management: Hints on Outfits, Packing, Bungalows, Furnishing, Servants, etc., etc.* London: Ward, Lock.
- King, Mrs. Robert Moss. 1884. *The Diary of a Civilian's Wife in India 1877–1882*, Vol.I. London: Richard Bentley & Son.
- 辛島昇 2009 『インド・カレー紀行』 岩波書店。
- The Ladies' Committee, F.I.N.S. Women's Workshop. 1939. *A Friend in Need: English-Hindustani Cookery Book*. Madras: F.I.N.S. Women's Workshop.
- A Lady Resident. 1864. *The Englishwoman in India: Containing Information for the Use of Ladies Proceeding to, or Residing in, the East Indies*. London: Smith, Elder.
- Leong-Salobir, Cecillia. 2011. *Food Culture in Colonial Asia: A Taste of Empire*. Abingdon: Routledge.
- Lewis, C.C. 1928. *Culinary Notes for Sind*. Karachi: C.C. Lewis.
- MacMillan, Margaret. 1996. *Women of the Raj*. London: Thames and Hudson.
- Metcalf, Barbara D. and Thomas R. Metcalf. 2002. *A Concise History of India*. Cambridge: Cambridge University Press. 邦訳: バーバラ・D・メトカーフ、トーマス・R・メトカーフ (河野肇訳) 2006 『インドの歴史』 創土社。

- Metcalfe, Thomas R. 1995. *Ideologies of the Raj*. Cambridge: Cambridge University Press.
- An Old Lady-resident. 1922. *The Madras Cookery Book (English and Tamil): Specially Compiled for the Requirements of Europeans and Anglo-Indians in India*. Madras: Methodist Publishing House.
- Procida, Mary A. 2002. *Married to the Empire: Gender, Politics and Imperialism in India, 1883–1947*. Manchester: Manchester University Press.
- . 2003. “Feeding the Imperial Appetite: Imperial Knowledge and Anglo-Indian Domesticity.” *Journal of Women’s History*, 15 (2): 123–49.
- Reynolds, Blanche. “Recollections of a Political Officer’s Wife in Rajputana.” Mss Eur F226/25. India Office Records and Private Papers, British Library, London.
- Rich, Mrs Leslie. Two Account Books, Dated 1942–45. Mss Eur C403. India Office Records and Private Papers, British Library, London.
- Riddell, R. 1852. *Indian Domestic Economy and Receipt Book; Comprising Numerous Directions for Plain Wholesome Cookery, Both Oriental and English*. 3rd ed. Bombay: Bombay Gazette Press.
- . 1860. *Indian Domestic Economy and Receipt Book ....* 5th ed. Calcutta: Thacker, Spink.
- . 1877. *Indian Domestic Economy and Receipt Book ....* 8th ed. Calcutta: Thacker, Spink.
- Savi, E.W. n.d. *My Own Story*. London: Hutchinson.
- “Shalot”. 1914. *Things for the Cook (In English and Hindustani), Part I. — English*. 2nd ed. Calcutta: Thacker, Spink.
- シュトローベル、マーガレット (井野瀬久美恵訳) 2003 『女たちは帝国を破壊したのか ヨーロッパ女性とイギリス植民地』知泉書館。
- Temple-Wright, Mrs. R. 1912. *Baker and Cook: A Domestic Manual for India*. 3rd ed. Calcutta: Thacker, Spink.
- A Thirty-Five Years’ Resident. 1944. *The Indian Cookery Book: A Practical Handbook to the Kitchen in India: Containing Original and Approved Recipes in Every Department of Indian Cookery*. 6th ed. Calcutta: Thacker, Spink.
- Vieyra, Beatrice A. 1915. *Culinary Art Sparklets: A Treatise on General Household Information and Practical Recipes for Cooking in All its Branches*. Madras: Vest.
- What to Tell the Cook, or, The Native Cook’s Assistant: Being a Choice Collection of Receipts for Indian Cookery, Pastry, & c., &c.: In English and Tamil*. 1877. 3rd ed. Madras: Higginbotham.
- “Wyvern” (Colonel Arthur Robert Kenney-Herbert). 2007. *Culinary Jottings for Madras (A Facsimile of the 1885 [Fifth] Edition Originally Published by Higginbotham of Madras with an Introduction by Leslie Forbes)*. Totnes: Prospect Books.
- Young, Marie. n.d. *The Old Lady’s Cookery Book (For India): A Thoroughly Practical Manual: 673 Recipes of Simple and Dainty Dishes Connected with the Correct Method of Serving Them*. Venares: National Press.
- Yule, Henry and A.C. Burnell. 1968. *Hobson-Jobson: A Glossary of Colloquial Anglo-Indian Words and Phrases, and of Kindred Terms, Etymological, Historical, Geographical and Discursive*. London: Routledge & Kegan Paul.