

特集／アジアの海を渡る人々～一八世紀～二〇世紀

序章

18・19世紀にいたる渡海者の変遷／上田信	3
18-19世紀ビルマにおける海上貿易／渡邊佳成	14
海のアルメニア商人たち	
—近世・近代アジアの海域交易集団を考える／重松伸司	27
リヴィングストンの最後のアフリカ探検にみえる第1期ナーシク・ボーイズの渡海経験	
—1866年から1873年まで／鈴木英明	42
東インド文学とインドネシア民族主義	
—植民地支配者と異なるヨーロッパ人との出会い／弘末雅士	63
モハンマド・ラシディの「知識を求める旅」	
—20世紀前半におけるインドネシアからカイロへの留学／山口元樹	71

渡海者的食材探訪

バカリヤウ(干しダラ)／疇谷憲洋	89
編集後記／上田信	90
海域アジア史研究の泰斗／弘末雅士	90

●「なじま」とは

身近なアジア、親しみあるアジア、行きやすいアジア。「親しみ深い」というコンセプトを一言でいうと「なじみ」。「アジアになじむ」という意味をこめて、日本語で「なじま」というタイトルを思いつきました。NAJIMIにASIAをかけています。「～ま」のいい方で「アジアになじもうよ」という勧誘の意も表しています。

表紙写真／

Yin-shan, or Silver Island, on the Yang-tse-Keang (揚子江の銀山)
個人所有：上田信

渡海者的 ● 食材探訪 ●

バカリヤウ(干しダラ)

文／疇谷憲洋(大分県立芸術文化短期大学 国際総合学科)



(左) ゆでたバカリヤウ
(中央) 「バステイシュ・デ・バカリヤウ」とビール(ポルトガル・コインブラ)
(右) 「バステイシュ・デ・バカリヤウ」と白ワイン(東京の某ポルトガル料理店)
撮影(すべて)：疇谷憲洋



ユーラシア大陸最西端に位置し「ここに陸終わり、海始まる」と16世紀の詩人カモンイスが詠ったポルトガルでは、大西洋の豊富な魚介類が日々の食卓を彩っているのですが、中でもポルトガル人のソウルフードとして不動の位置を占めている食材が「バカリヤウ」(干しダラ)です。

古代から製塩業が行われていたポルトガルの沿岸部に塩を求めて北欧の海洋民族が到来し、こうした出会いがポルトガル人を北大西洋へと駆り立て、グリーンランドやニューファンドランド沖合にまで進

出して漁獲されたタラは、塩漬けにされて天日で干され「バカリヤウ」へと姿を変えます。その後、タラ漁船がスペインの無敵艦隊に徴発されるなどしてポルトガル人によるタラ漁は下火になっていたのですが、19世紀から20世紀にかけて復活、ポルトガル船団によるタラ漁の黄金時代を迎えるとともに国民的食材として定着します。スーパーや市場ではうずたかく積まれたバカリヤウを目にする機会も多く、首都リスボンにはバカリヤウの専門店もあるほどです。保存食として大航海

時代を陰で支えたバカリヤウは世界に進出し、かつてポルトガルの植民地であった中国・マカオでは「馬介休」として、コロッケやチャーハンなどマカオ料理の一翼を担っています。

ポルトガルを旅すれば、至る所でこのバカリヤウ料理と出会います。ゆでたバカリヤウにオリーブオイルとワインビネガー、生ニンニクのすりおろしで味付けしただけのクリスマス料理「バカリヤウ・コジード」、バカリヤウとフライド・ポテトの卵あえ「バカリヤウ・ア・ブラス」、その他バカリヤウのグリルやサラダ、グラタンなどなどバカリヤウ料理だけで365通りのレシピがあるのだとか。

お勧めは「バステイシュ・デ・バカリヤウ(干しダラのコロッケ)」です。ポルトガルのカフェでは簡単な食事ができるのですが、カウンターのガラスケースに並ぶ様々な揚げ物類の中に紡錘形の「バステイシュ・デ・バカリヤウ」を見つけると、二つ三つ注文するのがお定まりのコースです。タラ肉の繊維独特の食感と塩味がビールにも白ワインにも合う、ポルトガルを感じさせる一品です。



「バカリヤウのパッケージ」バカリヤウ専門「ルグラード社」のパッケージ。写真はタラ漁師と母船から出た小舟でタラ漁をする様子(撮影：上田信)



「市場のバカリヤウ」ルグラード社の高級品、乾燥20か月の「ヴィンテージ・バカリヤウ」(撮影：上田信)