

# コピティウム、多文化社会のごった煮的食文化

櫻田涼子 さくらだりょうこ / 育英短期大学

マレー半島の中国系珈琲ショップ、「コピティウム」では中国茶ではなく、珈琲やパンが供される。コピティウムがどのように今の形になったのか、その経緯をたどることで多文化社会について考えてみよう。

## コピティウムとはなにか

マレー半島のマレーシアとシンガポールは、主にマレー人、中国南部出身の華人、南インド出身のインド系の人びとによって構成される多文化社会である。そのマレー半島には「コピティウム」と呼ばれる珈琲ショップが人びと（特に華人）の憩いの場所として日常生活に定着している。例えば、シンガポールではHDBと呼ばれる公団住宅に必ずと言っていいほどコピティウムやフードコートが入っていて、朝に夜に人びとの胃袋を満たし団地に暮らす人びとの交流を促す重要な社会空間として機能している。また、マレーシアにおいてもコピティウムは商店街や街角には欠かせない風景となっていて、酒よりも甘い珈琲や紅茶が好まれる土地柄からか、老若男女が早朝から夜半まで飲み物を片手に賑やかに談笑する姿を見ることができ

筆者も、ムラカから車で1時間の距離のマレーシア・ジョホール州の調査地に到着すると現地の友人や家族がバス停まで迎えに来てくれて、まずはコピティウムで冷たい飲み物を飲み互いの近況報告をするのが常だ。家はすぐそこにあるけれど、まずはコピティウムに行く。高い天井に据え付けられた扇風機が生ぬるい午後の空気を攪拌し、アイス珈琲が喉を潤すと、ああ、マレーシアに戻って来た！と改めて感じる。コピティウムは久しぶりに戻って来た「家族」がくつろぐ応接間のような場所として人びとの日常にある。

そんなコピティウムでは、練乳の入った甘く濃厚な珈琲やブラック珈琲、練乳入りの紅茶などの飲み物が看板メニューだ。その他、炭火で焦げ目つけたトーストに、東南アジアではお馴染みの香ばしいバニラのような香りが特徴のパンダンリーフで香りづけしたカヤジャムとバター

をたっぷり塗ったカヤトーストも外せない。蒸し暑い南国では、好みの飲み物を片手に甘いおやつを食べてゆったり過ごすことは何よりも楽しい時間の過ごし方である。実際、珈琲ショップはマレー半島の両国において誇るべき「私たちの文化遺産」と認識されている。

## 人の移動と食文化の変化

マレー半島に深く根ざすコピティウムではあるが、その歴史は意外に新しく、19世紀後半から20世紀初頭にかけて中国海南島出身者によってマレー半島にもたらされた飲食文化だとされる。シンガポール国立博物館の生活展示によると、コピティウムはマレー半島に単身で渡来した中国出身の男性労働者に簡単な朝食を提供する屋台として、1930年代頃に始められたものだという。1950年代になると麺料理や粥などの温かい料理も提供されるようにな



マレーシアで300店舗以上のチェーン展開をするコピティウム、オールドタウン・ホワイトコーヒーの本店とされるマレーシア・ペラ州イポーの南香茶餐店の様子。



オールドタウン・ホワイトコーヒーのアイス珈琲（コピアイス）とカヤトースト。トーストの間に挟まれているのはバターの塊。



コピ（珈琲）は1杯40～60円程度。レンジで珈琲をすすりながらゆっくり飲むのがマレー半島の流儀だ。



砂糖の摂取量が多いマレーシアは糖尿病罹患率が世界的にみても高く、食堂入り口などには、砂糖の使用を控えるよう促す保健省の広告が並ぶ。





かつてコピティウムで使われたカップアンドソーサーもシンガポール国立博物館に収蔵され展示されている。店名や茶葉、珈琲豆のサプライヤーの屋号や電話番号なども印刷されていたという。

\*写真はすべて筆者撮影

る。その後、圧倒的に男性が多いという中国人移民社会の不均衡なジェンダーバランスが改善され、テレビが一般家庭に普及するようになり家庭で過ごす時間が長くなるにつれ、コピティウムは急速にその社会的意味を失った。とはいえ、今日においても人びとを有機的につなぐ場所としてコピティウムは機能している。

マレー半島に移り住んだ中国人移民とともに花開いたコピティウムではあるが、海南島を歩いてみるとコピティウムという喫茶文化そのもの

がそこにあったわけではないことに気づく。確かに珈琲豆は海南島を代表する農産物として近年特に力を入れて栽培されてはいる。しかし広東飲茶文化圏にある海南島では珈琲よりも茶を飲む習慣が一般的である。では海南島の何がマレー半島に持ち込まれたのだろうか。

海南島にはマレー半島のコピティウムに類似した「ラオパーチャー老爸茶」という喫茶文化がある。老爸茶は屋外の喫茶空間で、道端に置かれたテーブルを前に友人と茶を飲みながら中国

将棋をしたり新聞を読んだり雑談をしたりと、午後の日差しをしのぐのにぴったりの空間として定着している。かつては年配男性ばかりが集まる寄りつきにくい場所とされたが、最近では若い人も集まる洒落た老爸茶館も増えつつある。

海南島からはコピティウムそのものではなく、老爸茶のような「飲み物を片手にゆったり過ごす」という文化が持ち込まれたと考えるほうが正しいだろう。それに加えて、後発移民としてマレー半島に渡来した海南島出身者の社会経済的立場も現在のコピティウムのあり方に影響している。福建及び広東出身者に遅れをとった海南島出身者は、イギリス植民地行政官やプランカン（マレー人と中国人の結婚により生じた、より現地化した中国系コミュニティ）家庭のお抱えシェフとして腕をふるう者が多かった。この経験が海南島出身者による洋食に影響された「海南食文化」の創出に一役買ったようである。このようにみえてくると、コピティウムは海南島出身者がマレー半島にもたらしたと人びとに捉えられてはいるが、様々な知識が混じり合って出来上がった、移民社会ならではの、ごった煮的な食文化であることがわかる。

が民族集団ごとに存在する。インド系ムスリムの喫茶文化、ママツなどはその一例だ。ママツでは、テタレと呼ばれる泡立ちミルクティや、精製したバターであるギーを塗りながら鉄板で焼き上げるインド風クレープ、ロティ・チャナイなどが有名である。面白いことに、これらのインド系ムスリムの食文化はマレーシア人が移住するオーストラリアの都市部では、マレーシア出身華人が経営するコピティウムのメニューとして現地でも人気を博している。

外に出て行く人がマレーシアの食文化を自在に切り貼りして紹介する一方で、マレーシア国内ではマレー系も楽しむことができるハラール飲茶のチェーン店などが人気を博している。最近クアラルンプールにチェーン展開しているドリーディムサムは可愛いインテリアで女性たちの人気を集めている。提供される点心類はハラール（イスラム法で許されたもの）なので、店のほぼ9割がマレー人女性に占められている。華人客のほとんどいない飲茶店がマレー人女性の憩いの場所として人気を集める様子は、コピティウムがハイブリッドに諸要素を切り貼りして人びとの憩いの場所になった過程を思い起こさせる。多民族国家マレーシアは、様々な文化要素を取り入れた魅力的なごった煮的な食文化に溢れている。

### 多文化社会のごった煮的食文化のおもしろさ

ところで、マレー半島にはコピティウムに類似する様々な喫茶文化

コピティウムに祀られている商売の神様（財神）もマレー風の衣装を着て、お供え物もごった煮的にたくさん食べ物が並べられている。右からインド風クレープのロティ・チャナイ、ココナッツミルクで炊いたご飯をバナナの葉で包んだ朝ごはんの定番ナシルマ、ピーナッツソースが美味しいマレー風焼き鳥のサテ。奥には饅頭が並ぶ。



ドリーディムサムの店内の様子。



ドリーディムサムでは客も店員もほとんどがマレー人だ。

マレーシアのコピティウムで談笑する男性たち。