



## テンパリングする精神



早稲田大学文学学術院 教授

**細馬宏通** (ほそま ひろみち)

Profile—

京都大学大学院理学研究科(理学博士)、滋賀県立大学人間文化学部教授を経て現職。専門は行動学。単著に『うたのしくみ 増補完全版』(ぴあ)、『介護するからだ』(医学書院)、編著に『ELAN入門』(ひつじ書房)など。

スパイスに手を出してしまった。カレーをスパイスから作るという知人は何人かいたし、勧められたことも何度かあった。が、生来ズボラな性分で、なかなか気が向かなかつた。だいたいスパイスというのが、物理的に細かすぎる。カレーを作るなら、野菜と肉をひたすら煮込み、できあいの板状のやつをぼんぼんと鍋に放り込めば、どうにか格好がつくではないか。小さじ何杯だの、ひとつまみだの、ちまちまやってくれるか。そう思っていたのだ。

この夏、とある研究学会で、ことばと食べ物をテーマにしたイベントがあった。登壇者は、南インド料理の著作で知られる稲田俊輔氏で、簡単な実演付きだった。

大教室の壇上にIHヒーターが一台据えられている。稲田氏はおもむろに鍋を置き、油を温めてから、スパイスを入れ始めた。まず、マスタード・シードをばらばら、それからウラド・ダルという豆。「この作業はテンパリングといいまして、油で香味野菜やスパイスの香りを引き出すところからスタートするのが世界でよくあるやりかたなんです…」そう語りながら、白くあがる煙を眺めている。「テンパリング」ということばは、初めてきいた。ばちばちじゅうじゅうという音がきこえてきて、ようやくたまねぎ、しょうが、青唐辛子、そしてカレーリーフが加わる。それからさらにしばしして、匂いがようやく大教室の中程にいるわたしに届いた。豆? せんべ

い? 嗅いだことがないのに懐かしいような、不思議な匂い。「この香りなんですよ、この香りを記憶に焼き付けておいて下さい」。

二日後、仕事を終えて新大久保に向かった。インド系の食材店に入ってみると、見たこともないスパイスが一袋100円でずらりと並んでいた。名前に覚えのあるものをいくつか買って帰った。

何を作るあてもなく、油を弱火にかけ、そこにマスタード・シードとウラド・ダルを適量に入れてみた。鍋の上が熱を帯びてきたものの、油の温まる匂いしかなかった。だめかと思ったが、さらに待っていると、マスタード・シードの周りが泡立ち始め、ばちばちと弾けて、やや大粒のウラド・ダルもつやつやしてきたところで、明らかに油とは異なる匂いがしてきた。ここだなと思って、たまねぎとしょうがを入れて、カレーリーフをばらばらと加える。根気よく待つと、あの匂いが来た。これか。火にかけてからせいぜい5分くらいだったのかもしれないが、いつも仕事を終えてから急いで作るので、素材を入れるまでにこんなに時間をかけるということがなかった。

炊飯器の余った飯と塩を放り込んで炒めた。名状しがたい、焼き飯のようなもの。これがなんとも美味かった。テンパリング、いいじゃないか。スパイスを加えるというよりは、油で素揚げするような感覚なのだ。そういえば、「天ぶら」ということばに似てい

る。「天ぶら」は江戸期の南蛮渡来のことばではなかったっけ。ポルトガル語の辞書を引いてみたら(いまはネットのおかげでこういうことが気軽にできる)、意外にも、もとのことばは天ぶらそのものではなく「tempero」、すなわち「調理」の意味だとある。

あ、そうか。これは英語の「temper」と語源が同じだ。今度OEDを引いてみる。もともと「temper」は、さまざまな要素や質の混ざったもの、あるいはそれがうまく混ざった状態を意味しており、そこから、さまざまな感情の状態が混ざったもの、あるいは精神状態の均衡としての「temper 気質」の意味が発生したらしい。温度を表す「temperature」も、もとは感情の混合したものを意味したらしい。そういえば、ピアノには、それぞれの調の特徴を引き出す「ウェル・テンパード」という調律法があるが、あれも「temper」のもともとの意味からきているのだろう。つまりこうだ。スパイスを調合し、温度を調整し、油に味を混ぜ合わせる。その時間がテンパリングしている者のtemperに変化を与え、微かな高揚をもたらす。

スパイスは籠いっぱいになった。近頃は毎食、料理本と首っ引きでインド料理を作っている。テンパリングとは精神の天ぶらである。そんな、心理学的にはいささか不用意なフレーズを思いついて悦に入っている。