

# 東南アジア華人の食文化に関する地理学的考察

## —シンガポール・マレーシアを中心に—

山下 清海\*

### はじめに

筆者は、これまで日本、東南アジア、アメリカなどにおける華人社会やチャイナタウンの調査研究を行ってきた(山下、1987、1988、1991)。また同時に、世界の華人の主要な出身地、すなわち「僑郷」(「華僑の故郷」の意)である華南の福建・広東・海南の各省の地理学的研究に取り組んできた。

これらの調査研究の過程で、華人社会あるいは華人の生活様式において、食文化がきわめて重要な意義を有していることを実感した。しかしながら、東南アジア華人に関しては、経済的・政治的・社会的側面からの研究は少なくないものも、文化的側面からの研究は乏しく、とりわけ華人の食文化に関する学術的研究はほとんどないのが現状である。

一方、一般的啓蒙書を見ると、近年、わが国においては、エスニック料理に対する関心が高まっており、東南アジアの食文化に関する啓蒙書の出版も多くなってきた(星野・森枝、1984;長崎、1992;根津、1996;森枝、1997)。これらの文献に共通する特色として、タイ料理、ベトナム料理、インドネシア料理など各国料理がとりあげられている反面、東南アジアに居住する2,000万人近い華人の食文化についての関心が稀薄であることが指摘できる。これは、華人の食文化イコール中国料理というとらえ方がされているため、東南アジアの食文化の中では、華人の食文化が省かれてしまう傾向がみられる。一方、中国の食文化に関する文献では、東南アジア華人の食文化については論じられない。すなわち、中国と東南アジアのはざま、東南アジア華人の食文化に関する研究は全く欠如していたということができよう。

そこで、中国および東南アジアの両地域におけるこれまでの筆者の調査経験を生かして、筆者自身が東南アジア華人の食文化の特色について解明を試みることにした。

一般に、中国本土の文化と東南アジア華人社会の文化は、同一のものとしてとらえられがちである。しかし、東南アジア華人社会でみられる食文化は、出身地である華南の伝統を継承しながらも、東南アジアの多民族社会において、他民族の食文化の影響を受けながら、長い歴史の中で変容を遂げてきたと思われる。筆者が行った横浜中華街の研究においても、同化が進行していく華人の生活の中で、食文化の伝統がよく保持されていることを指摘した(山下、1979)。

いうまでもなく、ある地域の食文化は、その地域の自然環境や社会環境を反映している。また、

---

\*東洋大学国際地域学部; Faculty of Regional Development Studies, Toyo University

人びとが移住する場合には、異なった環境の下で食文化の伝統を継承しながらも、異文化との接触にともない、それを変容させていく。このような文化地理学的観点から、本研究は、シンガポールおよびマレーシアの事例を中心に、東南アジア華人の食文化の特色について明らかにすることを目的とする。

研究の遂行に際しては、まず華人社会における食文化の一般的特色について概観したあと、華人方言集団ごとに食文化の特色を明らかにしていくことにする。

なお本稿は、1978年～1980年、文部省アジア諸国等派遣留学生としてシンガポールの南洋大学に留学し、その際に東南アジア各地の華人社会を調査して以降、断続的に実施してきた調査研究の成果に、シンガポール、クアラルンプール、およびジャカルタにおいて行った現地調査（1997年2月～3月）で得られた資料の分析を加えたものである。現地調査においては、各都市のチャイナタウンの中国料理店や屋台でみられる華人の食文化について、華人から聞き取りを行うことに重点を置いた。

## 2. 華人の食生活と食文化の多様性

### (1) チャイナタウンにおける華人の食生活

東南アジアの主要な都市にはチャイナタウンがあり、華人は東南アジアの都市の形成と発展に大きく貢献してきた。チャイナタウンにおける中国料理店や屋台の経営は、伝統的に華人経済の中核をなしてきた。これら中国料理店や屋台は、海外の華人や現地の住民に中国の伝統的な食事を提供するだけでなく、多数の華人に貴重な職場を与えてきた。すなわち、チャイナタウンに集中する中国料理業は、コック、ウェイター(ウエイトレス)、皿洗いなど、多くの華人労働力を吸収する役割も果たしている。

シンガポールでは、屋台（華語で「小販」<sup>シオフアン</sup>という）を集めた「小販中心」<sup>シオフアンジョンシン</sup>、「ホーカーズセンター」(Hawkers Centre)、「フードセンター」(Food Centre) などと呼ばれる施設が、各所に計画的に設けられている。これは、都市再開発の進行に伴い、路上にあった多数の屋台を(写真1)、衛生管理の整った施設の中に収容したものである(写真2)。それぞれの小販が提供するメニューは、



写真1 シンガポールの広東人街、牛車水 (Kreta Ayer) の魚売り

(Trenghanu St., 1980年1月)

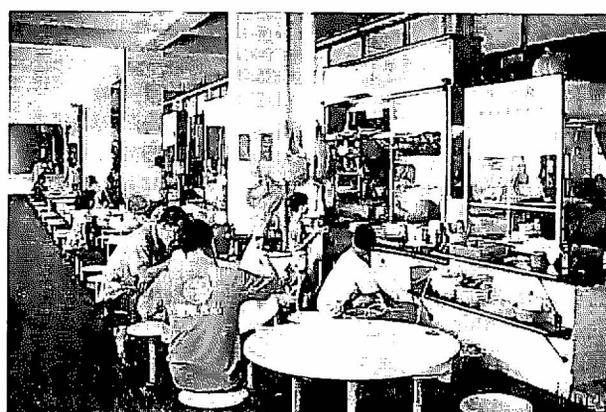


写真2 シンガポールのホーカーズセンター。さまざまなメニューを提供するストールが集まっている。

(牛車水大厦=Chinatown Complexの2階、1997年2月)



写真3 シンガポールにおける華人経営の大衆食堂。チャイナタウンの特徴的な居住景観であるショップハウスの1階にある。  
(Upper Cross Street, 1997年2月)



写真4 東マレーシア、サラワク州ミリの油条売り。揚げたての油条（小麦粉を練って揚げた棒状のパン）を、バザール（市場）で売る。  
(1979年4月)

種類が非常に限定され、専門化されている(山下、1987、pp. 30-34)。屋台は僑郷の郷土料理を安価で提供し、シンガポール華人の日常生活において不可欠のものである。

東南アジアに限らず海外各地の華人社会においては、伝統的に外食が非常に一般化している。どこのチャイナタウンにおいても、中国料理店、食料品店、食材販売店など「食」に関する店舗や露店の多さに驚く(写真3、4)。早朝から、チャイナタウンは朝食を求める人々でにぎわっている。夜になっても、粥、麵類などの「宵夜」と呼ばれる夜食をとり、多くの華人が訪れる。熱帯の東南アジアで暮らす華人は、夕食後、涼しさを求めて散歩がてら、チャイナタウンに立ち寄り、屋台を冷やかし、「宵夜」を味わう。

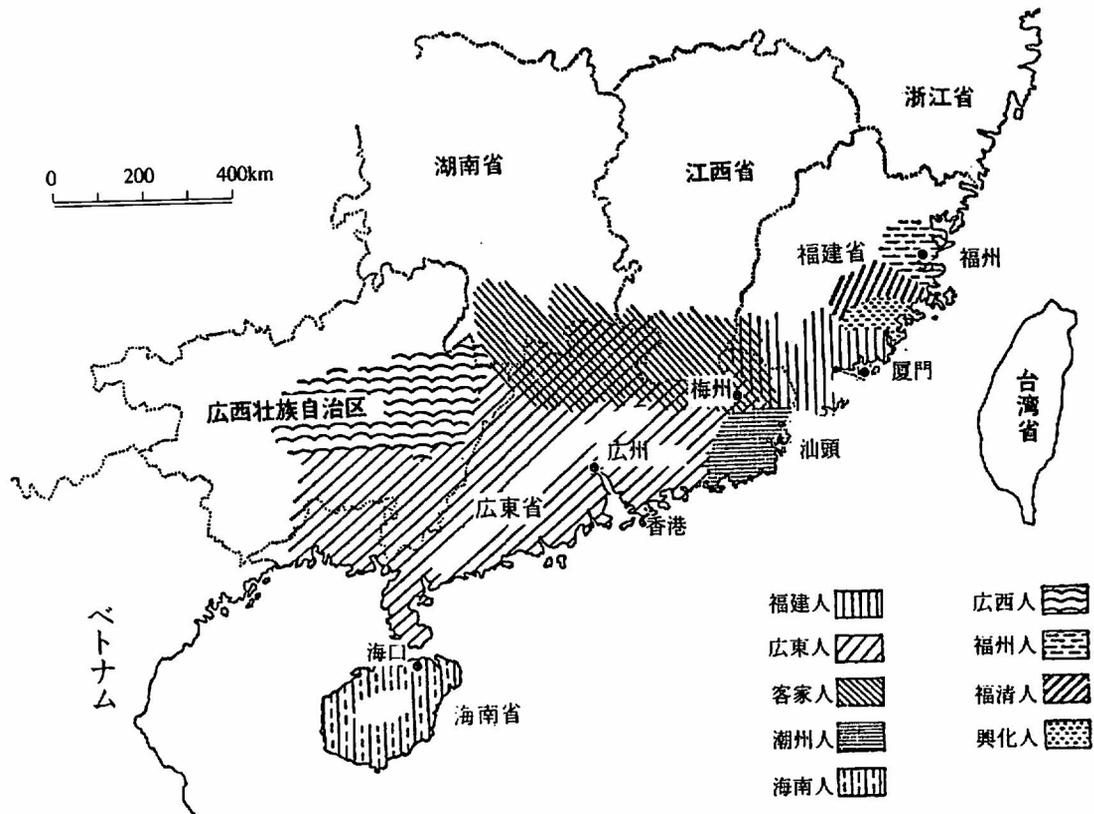
## (2) 華人の食文化の多様性

ひとくちに華人社会といっても、それは福建人、潮州人、広東人など、さまざまな方言集団から構成されている。その一例として、第1表は、シンガポールの華人の方言集団別構成を示したものである。シンガポールでは、1819年の開港以来、福建人が華人社会において最大の方言集団となってきた(山下、1988、pp. 42-49)。それぞれの方言の差異は、相互のコミュニケーションが困難なほど大きい。このため、総人口の約4分の3を華人が占めるシンガポールでは、華人方言集団が都市中心部において互いに明瞭な「すみわけ」を行ってきた(山下、1985a、1988)。華人の食文化においても、方言集団ごとに違いがみられる。

第1表 シンガポールにおける民族別および華人方言集団別の人口構成(1990年)

総人口	2,705,115人	100.0%
華人	2,102,795	77.7
方言集団		
福建人	886,741	(42.2)
潮州人	461,303	(21.9)
広東人	319,322	(15.2)
客家人	153,942	(7.3)
海南人	146,629	(7.0)
福州人	35,883	(1.7)
興化人	19,776	(0.9)
上海人	16,676	(0.8)
福清人	13,065	(0.6)
その他	49,458	(2.4)
マレー人	382,656	14.1
インド人	190,907	7.1
その他	28,757	1.1

注) カッコ内の数字は、華人総人口に占める割合(%)を示す。  
(Singapore Census of Population, 1990による)



第1図 東南アジア華人移民の主要な出身地 (山下, 1996b; Purcell, 1965, p. 6 の図を一部修正)

東南アジア華人の父祖の主要な出身地は、福建・広東・海南の各省をはじめとする中国南部である(第1図)。したがって、東南アジア華人の食文化においては、福建料理、広東料理、潮州料理、客家料理、海南料理などが重要な位置を占める。そのほかに、北京料理、上海料理、四川料理、台湾料理などの専門店もあり、中国各地の地方料理を容易に味わうことができる。

中国料理といっても、地方ごとに特色が認められる。よく知られているように、マクロにみると、中国料理は4つの系統に分けられる。「南淡、北鹹、東酸、西辣」<sup>2)</sup>という言い方は、中国における主要な4つの地方料理の特色を簡潔に示している。

以下は、屋台や大衆的な食堂でみられる「小吃」と呼ばれる手軽な一品料理や「家常菜」と呼ばれる家庭料理を中心に、方言集団ごとに、東南アジア華人の食文化の特色について論じることとする<sup>3)</sup>。このような大衆的なメニューにこそ、かつて単身で東南アジアに渡ってきた華人移民の当時の食生活の伝統が生きていると言えよう。

## 2. 方言集団別にみた華人の伝統的食文化

### (1) 福建人

福建料理は、日本ではあまりよく知られていないが、東南アジアでは非常にポピュラーであり、各地で福建料理を味わえる。シンガポール・マレーシア・フィリピン・インドネシアなどの華人社会では、福建人が最大の方言集団であり、シンガポールでは華人人口の4割あまりを福建人が占める。一般に、東南アジアで「福建人」という場合は、福建省南部(「閩南」<sup>ミンナン</sup>)という。「閩」は福建の

略称)の廈門、泉州、漳州などの福建省南部の出身者とその子孫をさす(山下、1996a)。

庶民的な福建料理の代表は、「福建<sup>フージエンミエン</sup>麵」(Hokkien Mee)と呼ばれる、黄色の小麦製の麵を用いた焼きそばや汁麵である。特に、具にエビを用いた「福建<sup>フージエンシヤミエン</sup>蝦麵」(Hokkien Prawn Mee)が有名である。このように、主として福建人が東南アジアに持ち込んだ麵類は、マレー料理やインドネシア料理の大衆的な麵料理、例えば、ミールブス mee rebus (マレー風汁そば)やミーゴレン mee goreng (マレー風焼きそば)を誕生させた<sup>4)</sup>。

マレーシアやシンガポールの福建人が生み出したポピュラーな料理として、バクテー (bak kut teh、「肉骨茶」と表記する)がある。名前から想像するような茶ではなく、栄養のある豚の骨付き肉を、醤油や香料などで煮込んだ真っ黒いスープで、白飯といっしょに食べる(写真5)。いかにも肉体労働に従事する華人苦力の食事といった感がある。

ところで、台湾の漢族の多くは、明・清代に福建省南部からの移住者の子孫であり、食文化の面でも台湾と福建は密接な関係にある。ビーフン(米粉<sup>ミーフエン</sup>)や肉ちまき(肉粽子<sup>ロウゾンズ</sup>)は、広く中国各地で食されるが、もとは福建料理であるといえよう。シンガポール・マレーシアの華人も、ビーフンをよく食べる。アメリカの中国料理店では、カレー味の焼きビーフンが「星州炒米粉」(シンガポール風焼きビーフンの意)の名前でメニューに載っている。カレーの味付けが、福建や台湾と違って東南アジア的である。

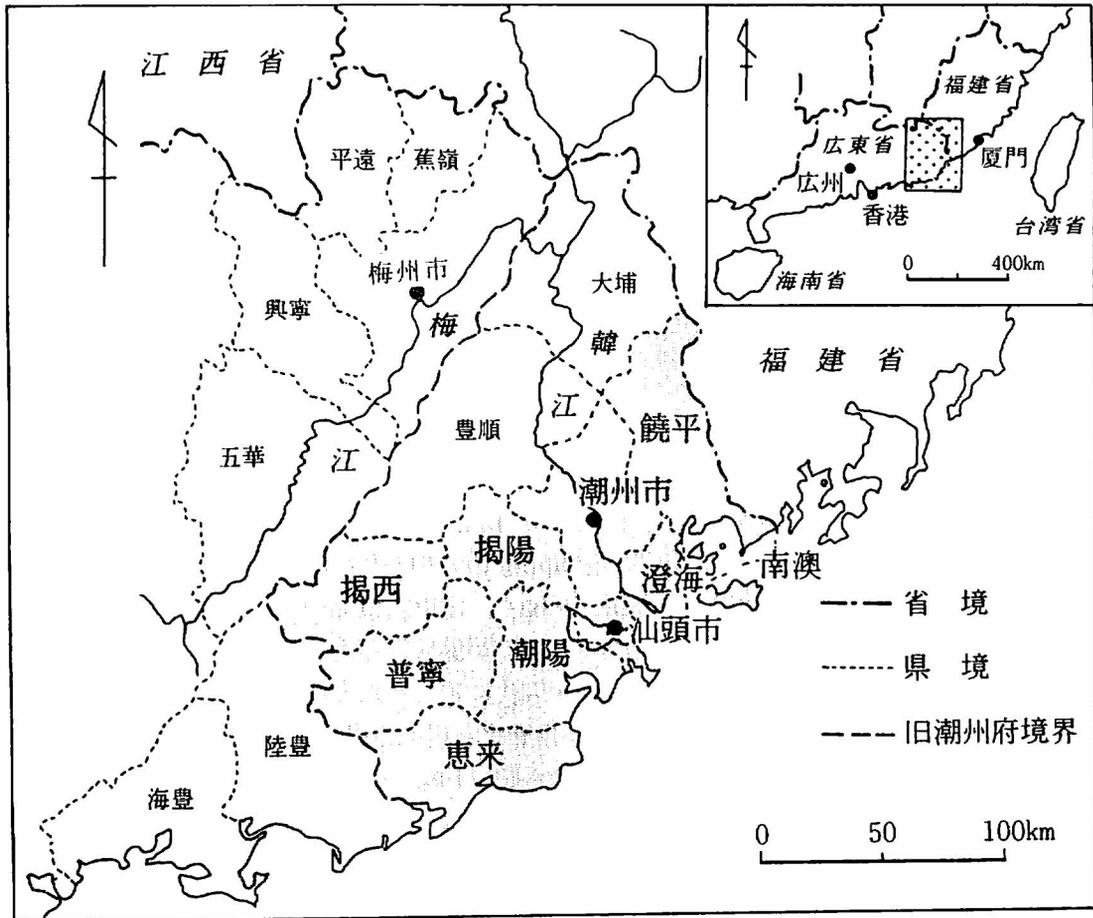


写真5 シンガポールのホーカーズセンターのバクテー(肉骨茶)。まず、杯ほどの小さな茶碗を器(左上)に入れ、茶を注いで温める。また、箸も茶を流しかけて消毒する。そして、<sup>チンニャ</sup>功夫茶を味いながら、バクテーを白飯で食する。(Maxwell Food Centre, 1997年2月)

## (2) 潮州人

潮州地方は広東省東部を流れる主要河川である韓江デルタ(潮汕平原ともいう)に位置している(第2図)。その中心都市は、経済特区にも指定されている港湾都市、汕頭<sup>スワトウ</sup>である(山下、1990)。潮州地方は海産物が豊富であり、東南アジアの潮州人の主要な職業の一つに、海産物の流通や漁業があげられる。東南アジアの潮州料理にも、魚・エビ・カニ・カキなどの魚介類が多く使われている。味付けはあっさりしており、日本人の口によく合う。シンガポールやマレーシアにおいて、海鮮料理店の中には潮州人の経営が多い。中国では珍しく、生魚をさしみ風にして食べるのも潮州人である。日本では「スチームボート」として知られている鍋料理(「火鍋<sup>フオグオ</sup>」と呼ばれる)も、潮州人の料理である。タイ料理の人気の高まっている日本では、この種の鍋料理は「タイスキ」あるいは「タイシャブ」と呼ばれるが、タイの華人社会では、潮州人が最大の華人方言集団である。

潮州人は、常食として白粥をよく食べ、シンガポール・マレーシアの潮州料理店では、白飯の代わりに白粥を食べている客が多い。シンガポールのホーカーズセンターでは、「潮州粥」の看板を掲げた屋台が、「鹹魚」と呼ばれる焼いた塩魚や「鹹菜」と呼ばれる漬け物などをおかずに白粥を提供



第2図 潮州地方

注) アミをかけた地域は、在外の潮州人の主要な僑郷を示す。(山下、1990)

している。

潮州人の出世物語に、麵の屋台から刻苦奮闘して、大金持ちになったという話がよくある。潮州料理の麵といえば、「<sup>ゴテイアオ</sup>稞条」(英語では kway teow という)である(写真6)。稞条は、米から作られた幅の広い麵で、その形態は名古屋のきしめん<sup>キシメン</sup>にやや似ている。稞条のスープは、日本で言えば関西風の薄味である。稞条の焼きそばも、庶民的なメニューである。麵類やスープに入れる「魚丸<sup>ユーワン</sup>」



写真6 広東省汕頭の<sup>スワトウ</sup>稞条づくり  
(汕頭市油樟路の料理店、1988年1月)

(魚肉だんご、fishball)の入った「魚丸湯」も、潮州人の代表的な「家常菜」である。

フカヒレ<sup>ユーチ</sup>(魚翅)料理や海ツバメの巣のスープ<sup>イエンウオータン</sup>(燕窩湯)も、潮州料理といえる。潮州人が多いタイのバンコクのチャイナタウンには、フカヒレ料理専門のレストランが目立つ。インドシナにも潮州人が多く、フランスやアメリカに渡ったベトナム系やカンボジア系の潮州人が経営する中国料理店のメニューをみると、潮州料理が多く含まれている。

### (3) 広東人

「食在広州」（食は広州にあり）といわれるように、広東料理は東南アジア華人社会の中国料理の中でも、もっともポピュラーである。「飲茶」(Dim Sum)も広東人の食習慣である。東南アジアでも、広東人の多い地区、例えばマレーシアの首都クアラルンプールや東マレーシア、サバ州のサンダカンなどでは、飲茶の店が多い。早朝から開いている飲茶の店には、「南洋商報」や「星州日報」などの華字紙（中国語新聞）を携えた華人たち（特に年輩男性が多い）が、大勢集まってくる。従業員は、広東語、福建語、華語などさまざまな言葉で客に茶の種類をたずね、客はウーロン茶やプーアル茶などを指定する。飲茶といえば、ウェイトレスがワゴンを押しながらテーブルの間を回る光景が思い出されるが、東南アジアの大衆的な飲茶の店では、ウェイターが数段重ねの大きなせいろを両手で持って、各テーブルを渡り歩くところも少なくない。

「叉焼」(チャーシュー)に代表される肉の焼きものは、広東人の得意料理といえる。白飯の上に叉焼をのせ、タレをかけた「叉焼飯」(チャーシューオフアン)は、ホーカーズセンターの人気メニューの一つである。広東料理の代表的な麺類は、「雲呑麵」(wan tan mee)すなわちワンタンメンである。ワンタンメンを注文する客は、「湯」または「乾」のいずれかを指定しなければならない。「湯」(英語では soup)は汁麵の形式であり、「乾」(英語では dry)は麵とは別にスープが碗に入ってくる形式である。

### (4) 海南人

海南料理といえば、東南アジアの華人のだれもが、「海南鶏飯」(Hainanese Chicken Rice)を思い浮かべる。シンガポールに移住した海南人は、「海南鶏飯」という新しいメニューを作り出した(王、1992)。これは、新鮮な鶏を煮たものを、ショウガ汁、醤油、チリソースに付け、鶏がらスープを入れて炊いたご飯といっしょに食べる(写真7)。最近、アメリカのチャイナタウンには、シンガポール・マレーシア料理の専門店(星馬菜館)がよくみられるようになったが、このようなレストランでは、必ずメニューの中に海南鶏飯が含まれている。

シンガポールやマレーシアの華人ならば、海南人の伝統的な職業として、必ず「咖啡店」(コーヒ店)の経営をあげよう(山下、1985b)。咖啡店といっても、コーヒー専門店ではなく、コーヒー、紅茶、清涼飲料水などのほかに、麺類やパン・ケーキなどの軽い食事も提供する大衆的な飲食店である。本来、中国ではコーヒーを飲む習慣はなかったが、東南アジアに移住した華人にとって、コーヒーは日常的な飲料となっていった。シンガポールの華人のあいだでは、朝起きてタバコを一服し、そして1杯のコーヒーを飲まなければ、1日の仕事をする元気がでない、と言われてきた(関ほか編、1940, pp.127-161)。

海南島では、かつて東南アジアに居住し、その後、故郷に戻ったいわゆる「帰国華僑」が、



写真7 シンガポールのホーカーズセンターの海南鶏飯 (People's Park, 1997年2月)

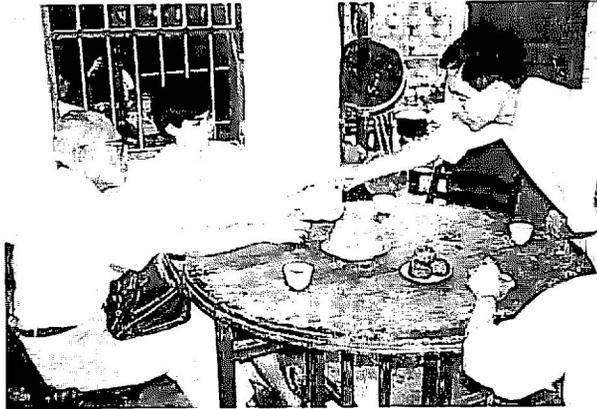


写真8 海南省の僑郷の「咖啡店」で、コーヒーとパンを味わう帰国華僑たち  
(海南省瓊山県、1989年10月)

コーヒーを飲む習慣を僑郷に持ち帰り普及させた。1989年10月、東南アジア在住海南人の僑郷の一つである海南省瓊山県における筆者の調査の際には、次のような状況に出会った。

地元の元中学校校長（1928年出生）は、1950年、22歳の時に、新中国の祖国建設のためにシンガポールから郷里の海南島へ戻った。彼が私を案内した町の食堂では、コーヒーとパンが出てきた。彼は、「コピ・オ」（kopi-o）、「ロティ」（roti）といって、ブラックコーヒーとパンを注文した<sup>5)</sup>。これは、「帰国華僑」がシンガポール・

マレーシア・インドネシアなどの東南アジアの食文化を僑郷へ持ち帰った例といえよう（写真8）。

### (5) 客家人

客家人は、東南アジアのみならず、華人の分布が比較的稀薄な地域であるアフリカ、南アジア、南アメリカなどにも広く居住している。広東省東部の山間部を流れる「梅江」や「東江」の河川名を店舗名に用いた客家料理店（例えば「東江酒楼」）が世界各地で見られる（林、1997）。

客家料理の専門店は、広東料理、潮州料理、福建料理に比べると軒数は少ない。客家人の主要な居住地は、広東省東部や福建省西部の内陸の山間地であったため、そのような風土を反映して、客家料理には、乾物を多く用いた料理や漬け物などの保存食品が豊富であることが特色となっている（黄ほか主編、1993、pp. 295-336）。

東南アジアの屋台や大衆的な食堂において、よくみられる客家人の代表的な「家常菜」とし「釀豆腐」



写真9 クアラルンプールのチャイナタウンにおける釀豆腐専門店  
(1997年3月)

豆腐」（yong tau foo）がある。これは豆腐、野菜、魚のすり身、麺などが入ったおでん風の料理である。クアラルンプールの華人社会は、広東人を中心に構成されているが、すず鉱山の労働者には広東人とともに客家人が多かった（山下、1987、pp. 95-101）。このため、クアラルンプールでは、釀豆腐の専門店がよく目に付く（写真9）。また、シンガポールのたいていのホーカーズセンターでも、釀豆腐のストールが入っている。

### (6) ニョニャ料理

かつてイギリスの海峡植民地であったマラッカ・ペナン・シンガポールでは、華人（特に福建人

が多い)の移住の歴史が古く、先住のマレー人女性と結婚して、しだいに生活習慣の面でもマレー文化の影響を受け、土着化が進んでいった人びと(特に男性)を、一般にババ(峇峇, baba)と呼ぶ。このように海峡植民地生まれでマレー化した華人女性は、ニョニャ(nyonya)と呼ばれる。ニョニャ料理は、伝統的中国料理がマレー料理の影響を受けて文化変容したものである。ココナツミルクやカレーを加えたものが多いのが特色である。その代表的なニョニャ料理の一つであるラクサ(Laksa、中国語名叻沙)やミーシウム(Mee Siam)は、スパイスのきいたココナツミルクの入ったスープの麺である。ラクサは、ババ・ニョニャの多いマレーシアのペナン(中国語名「檳城」<sup>ピンチエン</sup>)のものが有名であり、レストランのメニューには、「檳城叻沙」と書かれていることが多い。

## むすび

東南アジアに多数の華人が居住しているにもかかわらず、これまで華人の食文化についての関心は稀薄であった。そこで本稿では、シンガポールおよびマレーシアの事例を中心に、東南アジア華人の食文化の特色について考察してきた。

東南アジアの華人社会において、中国料理店や屋台は、中国の郷土料理を客に出すだけでなく、多数の華人に貴重な職場を与えてきた。とりわけ屋台では、華人の父祖の主要な出身地である福建省・広東省・海南省など中国南部における僑郷の伝統的食文化を継承した「小吃」や「家常菜」が提供されている。

東南アジア華人の食文化の特色を、華人方言集団ごとにみると、福建人の「福建麺」や「肉骨茶」、潮州人の「粿条」、広東人の「飲茶」、海南人の「海南鶏飯」、客家人の「釀豆腐」などのように、華人方言集団のそれぞれの出身地の食文化の伝統が、今日においてもよく継承されている。

その一方で、スパイスやココナツミルクを多く用いたニョニャ料理に代表されるように、華人の伝統的食文化も、マレー人やインドネシア人など他の民族の食文化からも影響を受けている。また、本稿で紹介した海南島の事例にみられるように、「帰国華僑」は東南アジアの食文化を僑郷に伝播する役割を果たしている。

本研究のように、東南アジア華人の食文化の伝統と変容を追求するためには、今後、中国南部の食文化に関するインテンシブな調査が不可欠であるが、これは今後の課題としたい。

### 〔付記〕

本研究においては、(財)味の素食の文化センター、平成7年度食文化研究助成「東南アジア華人社会における華南の伝統的食文化とその変容」(代表者：山下清海)、および平成7~9年度文部省科学研究費補助金基盤研究(C)「アメリカ・東南アジア・日本におけるチャイナタウンの変容に関する比較研究」(代表者：山下清海、課題番号：07680158)の一部を使用した。

なお、英文要旨については、横浜国立大学教育人間科学部の矢ヶ崎典隆先生に校閲をお願いした。記して感謝申し上げます。

## 〔注〕

- 1) 1978～80年、筆者が留学していた南洋大学の食堂は、週末を除き、毎晩、宵夜の時間（夜9時～10時ころ）になると、学生宿舎から出てきた学生たちでにぎわっていた。
- 2) 「南淡、北鹹、東酸、西辣」とは、南方料理（広東料理など）は薄味で、北方料理（北京料理など）はしょっぱく、東方料理（上海料理など）は酸っぱく、西方料理（四川料理・湖南料理など）は辛い、という中国各地の料理の重要な特色を、端的に表した言葉である。
- 3) シンガポールやマレーシアにおける華人の伝統的料理のレシピについては、Wibisono, D. *et al.* (1995) および Engee & Embee (1995) が紹介している。
- 4) 麵を意味する福建語の“mee”が、そのままマレー語やインドネシア語に取り入れられた。
- 5) シンガポール・マレーシアの華人は、マレー語の影響を受けて、コーヒーを“kopi”と呼ぶ。通常、“kopi”という場合は、ミルク入りコーヒーを意味し、ブラックコーヒーの場合には、“kopi-o”という。また、同様にパンのことを“roti”と呼ぶ。

## 〔文献〕

- 長崎快宏 (1992): 『食は東南アジアの屋台にあり—Mr. ナガサキのエスニック料理食べある記—』 PHP 研究所、206p.
- 根津 清 (1996): 『東南アジア丸かじり!—9カ国、90品、味わいつくせば見えてくる!!—』ダイヤモンド社、257p.
- 林 彩美 (1997): 郷愁を癒す客家菜。中山時子・陳舜臣監修: 『新中国料理大全三 広東料理』小学館、pp.150-153.
- 星野龍夫・森枝卓士 (1984): 『食は東南アジアにあり—未知の味への招待—』弘文堂、206p.
- 森枝卓士 (1997): 『図説 東南アジアの食』河出書房新社、127p.
- 山下清海 (1979): 横浜中華街在留中国人の生活様式。人文地理、第31巻、第4号、321-348.
- 山下清海 (1985a): シンガポールにおける華人方言集団のすみわけとその崩壊。地理学評論、第58巻、第5号、295-317.
- 山下清海 (1985b): シンガポール華人移民の適応様式—海南人の場合—。秋田大学教育学部研究紀要(人文科学・社会科学)、第35集、141-155.
- 山下清海 (1987): 『東南アジアのチャイナタウン』古今書院、201p.
- 山下清海 (1988): 『シンガポールの華人社会』大明堂、163p.
- 山下清海 (1990): 僑郷としての広東省潮州地方の社会地理学的研究—華僑送出地域と東南アジア華人社会との結びつき—。秋田大学教育学部研究紀要(人文科学・社会科学)、第41集、149-159.
- 山下清海 (1991): チャイナタウンの景観と華人の生態。戴國輝編: 『もっと知りたい華僑』弘文堂、59-75.
- 山下清海 (1996a): 福建省における華僑送出地域(僑郷)の地理学的考察—その地域的特色と移住先との結びつき—。可児弘明編: 『僑郷 華南—華僑・華人研究の現在—』行路社、38-55.
- 山下清海 (1996b): 世界に広がる華人社会。高橋伸夫・谷内 達・阿部和俊・佐藤哲夫編: 『ジオグラフィー入門』古今書院、104-107.
- 黄順焯・黄馬金・鄒子彬主編 (1993): 『客家風情』中国社会科学出版社、北京、447p.
- 関楚璞ほか編 (1940): 『星州十年』星州日報社、シンガポール、1,126p.
- 王振春 (1992): 海南鶏飯南下新加坡的故事。華人之声、1992年第5期、34-35.
- Engee & Embee (1995): *Hawkers flavour: a guide to Penang Hawkery food*. S. Abdul Majeed & Co., Kuala Lumpur, 63p.
- Purcell, Victor (1965): *The Chinese in Southeast Asia*. Oxford University Press, London, 610p.
- Wibisono, D. *et al.* (1995): *The Food of Singapore: authentic recipes from the Manhattan of the East*. Periplus Editions, Hong Kong, 119p.

## A Geographical Study on Food Culture of the Ethnic Chinese in Southeast Asia : The Case of Singapore and Malaysia

Kiyomi YAMASHITA

Key Word : Southeast Asia, Chinese, food culture, Chinatown, Singapore,  
Malaysia, Chinese food, cultural geography

Although the number of papers which discuss the ethnic Chinese in Southeast Asia has increased recently, they mainly deal with the economic aspects of the ethnic group. Only a few researchers have analyzed their cultural aspects. The purpose of this paper is to discuss characteristics of food culture of the ethnic Chinese in Southeast Asia, especially Singapore and Malaysia, from the view point of cultural geography.

The Chinese community consists of various dialect groups, including Hokkiens, Teochews, and Cantonese. Their traditional food culture has rich varieties. In Singapore and Malaysia, the ethnic Chinese from the provinces of Fujian, Guangdong, and Hainan in southern China, have kept traditional food culture. There are popular local dishes in Southeast Asia such as *Hokkien mee* and *bak kut teh* of Hokkiens, *kway teow* of Teochews, Cantonese *dim sum*, *Hainanese chicken rice*, and *yong tau foo* of Hakkas.

On the other hand, the Chinese traditional food culture has been modified by those of other ethnic groups such as Malay, Indonesian, and Indian. A typical example is *Nyonya* food with much spice and coconut milk. The *Nyonyas* are Straits-born Chinese females, who have well assimilated into the Malay life style. After going back to China from Southeast Asia, some Chinese introduced Southeast Asian food culture to their homeland. For example, in the Hainan Island, people now drink coffee with Western bread.