

[ワウ]

11

No.

2017

3月号

マレー風Wau(ワウ)のように、色鮮やかで誇り高いマレーシアの伝統芸能、ごはん、映画に焦点をあて、専門家がディープにご紹介するフリーペーパー

TAKE FREE

Malaysia Cultural Post

芸能・映画・ごはん...
マレーシア文化通信

多民族 多言語 多宗教の モザイク社会を

多様な民族が隣り合わせに共生し、お隣さんは食文化も言語も違うマレーシア。マレーシア現代演劇で代表的な「インスタントカフェ・シアターカンパニー(ICT)」の劇作家、演出家として、民族、宗教、政治など様々な側面を巧みに切り出し表現するジョー・クカサスさん。昨秋、フェスティバル/トーキョーのマレーシア特集『NADIRAH』でも演出家を務めました。公演のため来日した同氏にマレーシアの現代演劇と同作について聞きました。

取材・文 Aki Uehara
(Mutiara Arts Production)

写真提供 フェスティバル/トーキョー 16



表現する

JO KUKATHAS

ジョー・クカサス

劇作家/演出家/俳優



ジョー・クカサスという人物

大きな目で相手を見つめながら、演劇の話になると息継ぎの間もないほどの早口で語るジョーさん。政治ジャーナリストであった父親の仕事の関係で幼少期からオーストラリア、香港、インドなど海外を拠点に過ごし、イギリスの大学を卒業後、母国マレーシアに戻ったのは20歳を過ぎてから。そんな生い立ちが、人種問題や政治風刺をテーマに、英語に限らず多言語で舞台を作り上げる彼女の演出スタイルにも影響しているようです。

彼女の中には社会に対し辛辣に、皮肉たっぷり発言する様々な人格が存在します。公の場での公演には上演許可が必要なマレーシアで、社会のいわゆる「微妙な」問題を扱う彼女の舞台は、検閲、上演許可との折り合いをつけながら創作活動を続けているのです。「これは権力者とのゲーム。それも舞台芸術の一部なのだと思います。」

1990年代から国際交流基金や世田谷パブリックシアター等のプログラムで日本との国際共同制作に参加。「日本はアジアのなかで独特の立ち位置を築いています。だからこそ、日本がアジアの舞台人が集い交流する機会を創出することは、アジア諸国にとっても、日本にとっても重要と語ります。」

マレーシアの現代演劇

1960年代、マレーシアでは生活やアイデンティティに関する多くの演劇作品が英語で書かれていました。しかし、1969年の民族衝突の後、「文化政策」が作られマレー語演劇に支援が集中するようになり、多くの劇作家は書くことをやめてしまったといえます。「これは私たちに与えられたものなりの打撃でした。『書く』文化が育たなかったのもそのせいだと思います」。その後、マレーシアの演劇はマレー語、英語、中国語など、言語による住み分けが起りましたが、近年、ジョーさんが手がける多言語の作品が人種を超えた聴衆を集めているようです。



『NADIRAH』東京公演 撮影 青木司

舞台字幕用の翻訳を終えて

『NADIRAH』東京公演に際し、字幕用の台本翻訳を担当しました。多くの日本人には馴染みの薄いイスラムの慣習、男女の密会を取り締まる機関があるということ、異教徒の愛する者同士が結婚を望むことで家庭が壊れるような衝撃となる現実、それが日常的に話題になるような社会をどのように日本語で表現し、伝えるのか。そのことに苦労しましたが、公演を終えて感じたのは、この作品の根底にあったのは、どこの国でも変わらない信仰心と親子、家族の愛という普遍的なテーマだったのです。

『NADIRAH(ナディラ)』

2016年秋、フェスティバル/トーキョーで上演された『NADIRAH』では宗教や信仰、他者を受け入れる寛容さなどについて様々な問いかけがありました。異教徒間の恋愛や宗教的なテーマを描くこと、語ることにあまり馴染みがない多くの日本の観客がこの舞台をどのように受け止めるのか、とても興味深い作品でした。「マレーシアの観客はとてもオープンですが、このようなテーマの作品を切望しているのです。権力者たちは、センシティブな問題を扱った作品は気に入らないでしょうけど。限られた資金の中で、貴重な時間と労力を使って作り上げる舞台ですから、本当に大事だと思えるテーマを扱いたいのです。日本では、宗教などをテーマに描くことはタブーだと聞いたことがありますし、観客は字幕を読み、それと同時に舞台の設定を理解する必要がありますので少し不安もありました。でも、日本のお客さんの反応を見て、とても嬉しかったです。これは、今後の交流につながる良いサインだと感じました。」

「1989年にカンパニーを始めた頃、マレーシア人にはユーモアのセンスがないからブラック・コメディや政治風刺はやめた方がいいと言われました。でも、実は社会の時事問題や政治的な皮肉は伝統的な影絵芝居の中でも道化などによってよく語られているし、この土地に根付いた文化なのです。」

現在、ジョーさんはこのようなテーマで作品を書ける作家を養成するためクリエイティブ・ライティングの講座を開いています。そして、マレーシアでも、日本でも、若手の舞台人がさらに活躍をし、交流が深まることを期待していると言ってくれました。

※あじだの島(2001)、『ホテル・マンダラ』(2005)、『ブレイク・イン』(2008)などの作品に携わる。

映画・演劇 ×ごはん

マレーシアの映画や演劇のなかには、食事のシーンがたくさんあります。そのシーンは、登場人物の民族性や人となりを表現し、物語のカギになっていたりします。あのシーンで食べられていたごはん、登場人物が語っていたごはん。それは、どんなごはんだったのでしょうか。想像をふくらませてみました。

文・撮影 Oto Furukawa (Malaysia Food Net)
Special Thanks ムヴィオラ、フェスティバル/トーキョー 16



映画『イスタンブールに来ちゃったの』

| Istanbul Here I Come | 2012年 | 監督:バーナード・チョウリー |

最後の一袋、アッサムラクサ

イスタンブールで出会ったディアンとハリスはケンカばかり。ディアンが台所で発見したのは、ハリスが大事にしていたインスタントのアッサムラクサ。このアッサムラクサをめぐって、恋が急展開!



アッサムラクサは、マレーシア人が大好きなラクサ。魚のだしに、酸味と辛味が効いていて、かなり特徴的な味。実際、旅先や海外の滞在先にインスタント・ラクサを持ち込む人は多いです。

映画『パパドム〜パパの味』

| Papadom | 2009年 | 監督:アブドゥリン・シャウキ |

パパの味、パパド

主人公のお父さんは、ペナンでナシカンダー(インド系の食堂)を経営。手作りする「パパド」が評判になり、店はチェーン展開するほどに。大学生の娘と父親をつなっているのが、パパドの味。



水で溶いた豆の粉をサクサクに揚げた薄焼き煎餅、パパド(写真右下)。クミンや黒胡椒が入ったものもあります。ナシカンダーやバナナリーフカレーにはかかせないものです。

映画『ナシレマ2.0』

| Nasi Lemak 2.0 | 2011年 | 監督:Nameewee(黄明志) |

民族の結集、ナシレマ

主人公は中国料理店の料理人。腕は良いにもかかわらず、店は閑古鳥。一方で、店の前の路上にある小さなナシレマ屋台はいつも大行列。ふとしたきっかけでナシレマのおいしさに目覚めた料理人は、ナシレマを探る旅に出る。



マレーシアの国民食、ナシレマ。ココナッツミルクで炊いたごはん、辛味ソースのサンバルや煮干しなどの具を混ぜて食べます。映画の中では客の好みに合わせて盛りつけています。

映画『タレントタイム』

| Talentime | 2009年 | 監督:ヤスミン・アフマド |

おばあさんをもてなす夕飯のシーン



蒸籠で蒸された本格的な点心が食卓に並び、家族みんな大喜び

© Primeworks Studios Sdn Bhd

点心の数々

主人公メルーは、マレー系ファミリーの長女。イスラム教徒である彼女の家で、久しぶりに英国からやってきたおばあさんのために用意されたのが、手作りの点心。メルーの家のお手伝いさんであるメイリンが華人系なので、点心を作ることができました。メルーフAMILYはみな、箸使いも慣れたもので、おいしそうに点心を食べています。

映画冒頭、メルーの家の朝ごはんのシーン



お手伝いのメイリンに、点心のソースの作り方を教えて、とメルーのお母さんが頼んでいる

© Primeworks Studios Sdn Bhd

ポテトカレーほか

おばあさんを空港に迎えに行く日の朝。いつもの会話を楽しむメルー家の食卓に並んでいるのは、パンあり、お菓子ありの様々な料理。「ポテトカレーをこっちに」というセリフがあり、朝カレーのようです。イギリス系のお父さんの前にはトースト、手前にはサンバルソース。好みはそれぞれでいい、というメッセージのようなバラエティに富んだ料理が並んでいます。

点心は本来豚肉を使うが、マレーシアには、豚のかわりに鶏肉を使用するハラルの点心レストランがあり、イスラム教徒にも人気。このシーンで登場した点心も、鶏を使用したものだと思います。



ポテト入りのカレーといえば、たぶんチキンカレー。朝からカレーを作ることはあまりないので、昨日の夕飯の残りか、朝市で買ったものかも。



マレーシアの食パンは、厚さ1センチ未満の薄切りサイズ。ココナッツミルクで作ったカヤジャムをはさんだカヤトーストの可能性あり。

演劇『NADIRAH』

| NADIRAH | アジアシリーズ vol.3 マレーシア特集 |
| インスタントカフェ・シアターカンパニー |
| 演出:ジョー・クカサス | 作:アルフィアン・サアット |

サヒラがロバートに手料理を紹介するシーン



マレー系の民族衣装に身を包み、ロバートと語り合うサヒラ(撮影 青木司)

ニョニヤ料理の数々

主人公ナディラは、大学でムスリム・ソサエティの副代表をつとめる優等生。お母さんサヒラと二人暮らし。中華系のサヒラは、元夫との結婚によってイスラム教に改宗しています。サヒラが思いを寄せるロバートに食べさせたい、と用意したのは、ルンダン、サンバルソトンなどのマレー料理。改宗したので、豚料理のバビボンテが作れなくなった、というセリフがありました。



ピリ辛ソースで炒めたイカ、サンバルソトン。香ばしい辛味で、ごはんのおかずぴったり。



じゃがいもと豚の煮込み、バビボンテ。すりおろした玉葱の甘みに、椎茸のだしがきいた家庭料理。ちなみに豚のかわりに鶏を使うと、アヤムボンテになり、これも人気の料理です。

映画『タレントタイム』 原題:Talentime

上映情報

2017年、全国順次公開決定!
この機会をお見逃しなく!

3月下旬 シアター・イメージフォーラム、4月 シネマート心斎橋 ほか



2009 | カラー | 115分
マレー語・タミル語・英語・広東語・北京語
監督・脚本:ヤスミン・アフマド
撮影:キョン・ロウ 音楽:ピート・テオ
出演:パメラ・チョン、マヘシュ・ジュガル・キショールほか
配給:ムヴィオラ moviola.jp/talentime

高校の音楽コンクール「タレントタイム」。オーディションで選ばれた生徒たちが最終選考にのぞむ。恋、友情、家族の死。民族の違うそれぞれの家族の姿をていねいに描き、美しい数々の音楽が心をつつ作品。亡きヤスミン・アフマド監督の最高傑作としても名高い。

バティックの世界

Batik

マレーシア、インドネシア、インドなどで生産されている生地「バティック」。ろう(ワックス)で模様を描き、細やかに染色。生地全体にのびやかに広がる曲線美も魅力です。洋服やインテリアなどで幅広く活用されている伝統的な布地、バティックの世界を紹介します。

文・撮影 Oto Furukawa
(Malaysia Food Net)



マレーシアバティックの歴史 History

16世紀ごろにジャワから渡ってきたバティック。19世紀初頭には広く知られるようになりましたが、そのころは自国で生産することはなく、ジャワ北部の職人から購入していたようです。その後、腰に巻くサロンなどでバティックを身に着けるようになったマレーシア人は、自国での生産をスタート。1930年代にはマレー半島東海岸のクランタン州やトレンガヌ州で盛んに作られるようになりました。20世紀後半ごろから、バティックは工芸品としてだけでなく、芸術品としての地位も確立。空間を彩るインテリアやアクセサリーとしても活用されるようになっていきます。

さらに現在では、マレーシアの伝統やアイデンティティを象徴する存在として、国家セレモニーの衣装から観光客用の土産品まで、様々な使い方がされています。なお、バティックという言葉の語源は、ジャワ語の「amba」(描く)、マレー語のtitik(点をうつ)からきています。

柄と色 Pattern and Color

伝統的な柄は、目に見える写実的な柄が中心でした。それが今ではさまざまに進化を遂げ、多民族国家マレーシアらしいデザインが開花しています。たとえば、イスラム教のモチーフである繰りかえしの文様、ヒンズー教の神々を描いたもの、中国で人気のドラゴン、不死鳥などのモチーフです。もっとも一般的なデザインは、マレーシアの土地で生き生きと咲く南国植物。ハイビスカス、オーキッド、プルメリアなどになります。

柄を描く方法には2つのスタイルがあります。ひとつは、職人がフリーハンドで自由に描く手描き。世界でひとつしかない柄です。もうひとつは、木製や銅製の型をスタンプのように押しつけていくブロックプリンティング。細かなパターンが生地全体に広がります。

伝統的な染色には、果物の皮、木の皮、木の根、葉などを原料とする天然の染料が使われていました。そのため、黄色、赤、ブルー、茶色の色合いのバティックが多かったようです。



参考文献 『Malaysian Batik - Yayasan Budi Penyayang Malaysia』
『Kulit Manis - A Taste Of Terengganu's Heritage』



カラフルなバティック雑貨

マレーシアで見つけたバティックを使った可愛いアイテム。洋服だけでなく、普段使いできる雑貨にもバティックが大活躍!

- ①バティックのテーブルランナー。食卓の中央にさっと敷くと、部屋全体がアジアテイストになる。軽いので土産品としても最適。
- ②化粧ポーチ、帽子。2色使いのデザインが多いので、落ち着いた上品な色使い。ほかにティッシュケースなども人気。
- ③木綿で作られたバティック柄の子ども服。水彩画の透け感のある色使いが涼し気で、南国の気候にぴったり。
- ④クッションカバー。ビビッドな色使いのバティック柄を選べば、インテリアのアクセントになる。こちらは、シルク生地。
- ⑤バティックもあしらった靴。セレブご用達靴職人ジミーチュウ氏のもとで学んだマレーシア人デザイナー Fion Poon氏によるもの。

独自の切り口でマレーシアと日本の2つの土地の感性をハックし、アートとして昇華させる連載企画。第1弾はマレーシア華人の「紙銭」文化と、それを使って制作した現代アート作品の紹介から。



⑤



①



⑥



②



③



⑦



④

マレーシア華人が寺院や道端でキャンプファイヤーのように紙の造形物を盛大に燃やす光景(写真①)をマレーシアで目撃したことはありませんか?紙幣を模った紙片から、色とりどりの服、牛馬(写真②)、一部の骨組みは竹でできていますが、豪邸まですべてが紙で作られています。「現世で果たせなかつた豊かな暮らしをせめてあの世で」という願いが込められた調度品の数々は、やがて炎の中で、故人と同じく灰と化して姿を消し、別の世界に届くというわけです。この道教的な世界観の中で、「紙銭」はいわば二つの世界を媒介する役割を果たしています。

想像力で補完するこの伝統行事は、1960年代に世界的に広がった「コンセプチュアルアート」の概念に似ていることから、私は、2001年から紙銭を使って「存在のリアリティ」をテーマにした作品をシリーズ化し、アート展に出品しています。

2008年には、名古屋「hope -社会・地域とアート-」展にて、冥土への配達サービスに見立てた参加型インスタレーション『めいど・イン・ジャパン』(写真③、④)を発表しました。荷物伝票の宛先と送りたい内容を自由に書けるというアート作品です。来場者は人生を振り返り、自分が執着するものが何かを気づかされたのか、感慨深げにみえました。

神戸ファッション美術館の「KOBE ART COLLECTION 2009」には、紙銭を貼り合わせた大小16体の『神戸中央信託地蔵』を出品しました(写真⑤、⑥、⑦)。願いが込められた絵馬のような自撮りポラロイド写真を、見ず知らずの体験者と交換して持ち帰ることができるインタラクティブな仕掛けが観光スポットのように人気を博しました。

日本人が慣れ親しむ宅配サービス、地蔵、絵馬やおみくじなどの様式をつかい、異文化を織り交ぜる手法はある種のグロースハックであり、日馬両方の文化に触れて相互に理解を深める狙いがあります。今後も両国を媒介するようなアートをお届けしたいと思います。



TANJC

陳維錚。デザイナー、現代アート作家。<WAO>創刊号からデザイン担当。76年生まれ。96年来日。山形の東北芸術工科大学映像専攻と京都精華大学芸術学博士課程出身。京都を拠点に国内外にてメディアアートを中心にクリエイティブ活動中。

2017.3.3-12 OSAKA ASIAN FILM FESTIVAL 2017

第12回大阪アジア映画祭

大阪の街を元気に!



今年マレーシアからの作品がいっぱい!

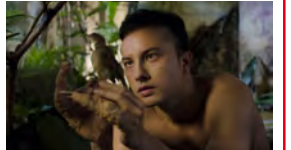
オープニング上映「ミセスK」

原題: "MRS K" | 監督: ホー・ユー・ハン(何宇恒)

「インターチェンジ」

原題: "INTERCHANGE"

監督: デイン・イスカンダル・サイド



Hati Malaysia 監修レシピ動画 YouTube で公開中!

AYAM BRAND Since 1992

アヤムを使って本格アジア料理 レシピ動画を見て作ろう!

南国ごはんナシレマ、ニョニヤチキンカレー、ココナッツデザートなどがお家でカンタンに作れます!

スキャン

本場マレーシア人がおもてなし Authentic Malaysian Cuisine

サテ、ローストチキン、ナシレマ、ロティなど多彩な料理をお楽しみください

We hope you will enjoy the taste of Malaysian Halal dishes. You can contact us in English, Bahasa, Mandarin and Japanese.

マレーアジアンクイジーン 渋谷店 青山246通り沿い 03-3486-1388 横浜店 元町中華街近く 045-307-9839 malaysiancuisine.com

マレーカンボン 東京・八丁堀 03-3537-6690 malaykampung.com

屋台祭り 料理教室も定期的に開催

マレーシアリゾートクラブ

http://mrcj.jp

マレーシア、ボルネオ地域専門旅行会社

(株)エムアールシージャパン / 東京都知事登録旅行業 3-5248号

マレーシア航空

http://www.malaysiaairlines.com

マレーシアごはんの会

http://www.malaysiafoodnet.com

料理教室、ごはんイベントコーディネーター

ムティアラ・アーツ・プロダクション

http://mutiara-arts-production.com

文化交流事業の企画制作、通訳・翻訳業

古川 音

Oto Furukawa

物語のなかで食事のシーンを描くことは、その人の生き方を表現すること。ある作家さんがそう言っていました。食を調査していると、ときに、人の心を動かす源のようなものに触れる瞬間があります。それは、民族の歴史だったり、暮らしたとる文化の味だったり。その瞬間がおもしろくて、この活動はやめられません。食べるとは、生きることですね。

編集ライター。首都クアラルンプールに4年滞在した経験を活かし、「All About」や「CREA」ウェブサイトにてマレーシアの記事を執筆。また「マレーシアごはんの会」にてイベントや料理教室を主催。来場者2000人規模のマレーシアごはん祭り、現地ごはんツアーも開催。マレーシアごはんの会 HP <http://malaysiafoodnet.com>

上原 亜季

Aki Uehara

ムティアラ・アーツ・プロダクション代表。AFS生として一年間マレーシアの高校に留学。Universiti Sains Malaysiaの大学院にてマレーシアの伝統芸能の研究を行い、修士号取得。国際文化会館勤務を経て、現職。東南アジア芸能コーディネーター、イベント企画・制作、記事執筆、マレー語通訳・翻訳。 <http://mutiara-arts-production.com>

高塚 利恵

Rie Takatsuka

映像プロダクション、株式会社オッドピクチャーズ代表。インディペンデント映画プロデューサー。日本国内にて映像によるプロモーションの企画、撮影。マレーシアの映像制作プロダクション (ODD PICTURES MALAYSIA) と連携した映像・映画製作など。 <http://odd-pictures.asia>

2017年3月、「タレントタイム」が待望の劇場公開となります。日本で「マレーシア映画」と言えば名前の挙がる故ヤスミン・アフマド監督の遺作で、マレーシア人監督によるマレーシア映画が日本で商業公開されるのは、ホー・ユー・ハン監督の「レインドックス」以来。そのユー・ハン監督の新作「ミセスK」も、3月3日からの大阪アジア映画祭でオープニング上映されるという、ミラクルな2017年! WAOでも注目していきますよ!