

# 料理本から探る現代メキシコの国民料理： 「チレス・エン・ノガダ」の誕生

Birth of the National Cuisine in Contemporary Mexico:  
A Study of *Chiles en Nogada* from Cookbooks

今泉裕子

Hiroko IMAIZUMI

## キーワード

メキシコ、国民料理、料理本、グローバリゼーション、エスニック・リバイバル  
Mexico, national cuisine, cookbook, globalization, ethnic revival

**Abstract:** “*Chiles en Nogada*,” a dish decorated with the three colors of the Mexican flag, has become the cuisine of Mexican Independence Day. This research explores when and how this dish became a symbol of Mexico. The national cuisine established as such over the period that Mexico formed as a nation-state (1920-1960s). However, the examination of cookbooks about this dish revealed three major changes in this supposition. Over the course of 100 years, the dish was listed in different categories and as appropriate for different seasons and festive days. The custom of eating “*Chiles en Nogada*” on Independence Day was born between 2000 and 2010 as the result of an ethnic revival, a reaction to globalization. It appears that Mexicans embraced the dish as culturally significant to reconfirm their identity as a nation.

83

## 1. はじめに

メキシコ合衆国には独立記念日に食する「チレス・エン・ノガダ（唐辛子のクルミソースがけ）」という料理が存在する。詰め物をしたチレ・ポブラーノ（青唐辛子）とパセリの緑、クルミソースの白、そして、ざくろの実の赤という国旗の三色で彩られた本料理は、独立記念日（9月16日）が近づくと、高級レストランからチェーン店や大衆レストランに至るまでメニューに登場する。『チレス・エン・ノガダ』は独立記念日の料理、メキシコの伝統的な料理、独立記念日

に『チレス・エン・ノガダ』を食べるのが伝統」というのが、メキシコ人へのインタビューの回答であった。興味深いことに料理にまつわる逸話まで存在する。

このように「チレス・エン・ノガダ」は、現代のメキシコの人びとにとって、全国的に、大切な独立記念日の料理として位置づけられており、国家を表象する国民料理と考えられる。本稿の目的は、現代のメキシコにおける代表的な国民料理の一つである「チレス・エン・ノガダ」について、料理書を分析し、一介の地方料理であった料理が国民料理となっていた過程を明らかにすることである。そして、社会・経済的環境に関連づけながら背後にある要因を考察し、国民料理という議論に新たな視点を投げることができればと思う。

## 2. 国民料理とは

国民料理について明確で確固たる定義は存在しないが、本稿においては、国民料理の定義を、国民のなかで、ある程度、料理の味やイメージを共有でき、広く食されていることを基本とし、加えて、その国を代表するものであり、独立や愛国心などと結びついて国家の表象として注目を浴びている料理であると考えられる。

食は、風土や気候など自然環境や、宗教や民族、社会階級などの社会的環境によって構築される部分が多いといわれる（石毛・2009；ミンツ・1988）。そのような多様性をもつ食文化をさまざまな地域や民族集団を包摂する国家という枠で語ることは、ピルチャー（2011, p.135）の言葉を借りると、「さまざまな地方料理をもとに人々が想像力を働かせて作り上げたものであるにちがいない」。国民料理は、19世紀に高揚した国家主義的イデオロギーの結びついた近年の発明であり（池上, 2003）、資本主義やグローバル化が進んだ現代では、商業主義的な戦略の影響が作りだした虚構ではないともいわれる（本間・有賀, 2004）。他方、南（1998）のいうように、古来より人間集団は食を通して、対外的・対内的に自己を表現してきたならば、国民料理という国民的アイデンティティが国民意識の強力なベクトルとして機能しているという廣田（2006）の意見は肯定できる。

国民料理を初めて学術的な研究対象にしたAppadurai（1988）は、カレーに代表される現代のインドの国民料理について、イギリスから独立後、宗主国の人びとや宗主国の教育を受けた人びとが分類し思い描く料理を、レストランや料理本を通して国内の読者が再現することにより再構築された料理であると指摘する。ソースやムースなど宮廷が築き上げた美食文化と技術が、フランス革命後、ブルジョワ、国民へと段階的に簡素化されながら普及していった末に成立されたものがフランスの国民料理であると廣田（2006）は述べる。また、池上（2003）によると、トマトソースの Pasta に代表される現在のイタリアの国民料理は、近代国家の成立時に人びとを統合するための統合化と平準化の手段のひとつであったという。国民料理形成の過程は多様であるが、形成される時期は独立や革命後の国民国家の成立時期と合致している場合が多い。

メキシコの国民料理の形成も、メキシコ革命（1910-1921）後、民族意識の起源をインディヘナに求める先住民運動や、革命の意義やアイデンティティを民衆に伝える壁画運動などが行なわれ「メキシコ国民」という意識が高まった時期に（杓谷, 2005）、トルティーヤやタマル<sup>1</sup>などの先住民の食であるトウモロコシを主体とした料理がエリート層にも受容され、国民料理となっていたといわれる（Juàrez Lòpez, 2013 ; Pilcher, 1998）。

本稿でとりあげた「チレス・エン・ノガダ<sup>2</sup>」は、先行研究で示されたトウモロコシを主体とした先住民の料理ではなく、植民地時代に築かれたスペイン人居住区プエブラ<sup>3</sup>のエリート層が食

する、異文化が混交し形成された料理である (Chapa & Odorica, 2005)。現在、メキシコの独立を祝う料理として全国区で食されている本料理は、先住民の食が受容された国民国家形成期に、メキシコの象徴となったのであろうか。

### 3. 研究方法

松下 (2012) の『江戸の料理読本』によれば、料理本はレシピを読み手に伝えるという主目的はもちろんのこと、食材の名前や種類から食材の処理の仕方や組み合わせ方、料理にまつわる話や地方の習慣などを伝える重要な印刷物であることがわかる。料理本は実用書であるが、その内容は、各時期の社会の状況につねに大きく影響を受けている (江原・東四柳, 2008) といわれることから料理本を調査対象にした。

調査<sup>4</sup>は、料理に関する書物が集積している Biblioteca de la Gastronomía Mexicana<sup>5</sup> (メキシコ食文化図書館) にて行なった。まず、料理書の蔵書のリストを本図書館より入手し、タイトルから調査不要な文献、たとえば、外国の料理を紹介する本、菓子やデザートに特化する本、特定の地域・地方を対象にする本、特定の食材を使うレシピをまとめた本など、を除いていった。対象文献を絞り込み、一冊一冊中身を確認した。「チレス・エン・ノガダ」の記載の有無、レシピや料理についての解説文、また、序文や跋文など確認し、記述があれば書きとった。数が膨大でありすべての料理書を調査するのは不可能なため、隔年で調べるように努めた。

### 4. 調査

調査の手順に従って絞り込んだ料理本は約 90 冊あり、そのなかで「チレス・エン・ノガダ」の記載があったものは表 1 の 35 冊であった。以降、調査結果を 10 年単位で述べていくのであるが、記述のなかでの引用はすべて特別なことわりがない限り、筆者自身が翻訳し要約した。

はじめに、料理に関する逸話で、現在最も広く知られているものを紹介する。1821 年、スペインからの独立を勝ちとったイトゥルビデ<sup>6</sup>がメキシコの新しい皇帝 (アグスティン一世) となり、凱旋帰国の途中でプエブラに立ち寄った際、献上された料理というものである。アグスティン派のサンタ・モニカ修道院の女僧たちが、ざくろやクルミなどの季節の食材を利用して、独立戦争を戦った三つの保障軍<sup>7</sup> (トリガランテ) の旗色である緑、白、赤で彩られた料理を作ったといわれる (Pilcher・1998)。

逸話のとおり「チレス・エン・ノガダ」が 1821 年に作られたのであれば、そのレシピは 19 世紀の料理本に掲載されているはずである。19 世紀に出版された料理本は 10 冊程度あるが、「チレス・エン・ノガダ」のレシピがあるのは、1877 年の『La cocinera poblana y el libro de las familias (プエブラの料理人とその家族の本)』(著者不明, 1877) であった。しかし、料理名は「詰め物をした唐辛子のクルミソース」とされていた。19 世紀には、現在の料理名「チレス・エン・ノガダ」とは呼ばれていなかったようだ。

1900 年代から 1920 年代にかけて出版された料理本の数も少なく、「チレス・エン・ノガダ」のレシピの存在を確認できなかった。

1910 年は、メキシコの独立 100 周年であり、当時の大統領であるポルフィリオ・ディアスは華やかで盛大な祝賀会を催している<sup>8</sup>。残念ながら、宴会のメニューはすべてフランス料理で構成されており、「チレス・エン・ノガダ」は含まれていなかった。この時代は正式な会食はフラ

ンス料理であったように (Long & Vargas, 2005)、首都メキシコ・シティに出現し始めたレストランでも、フランス料理またはヨーロッパ料理を扱っていた (石井, 2013)。

しかし、「チレス・エン・ノガダ」は地元であるプエブラでは食されていたようである。プエブラ出身の第 45 代大統領アブラ・カマチョは、1938 年に、要人を招き大きな宴会を開催した。この宴会のメニュー<sup>9</sup>には、プエブラの伝統料理である「チレス・エン・ノガダ」とモレ・ポブラーノ<sup>10</sup>が並んでいた。

1940 年代にレシピの掲載は 2 冊確認できたが、解説は確認できなかった。1946 年に出版された『Platillo regionales de República Mexicana (メキシコ合衆国の地方料理)』(Velázquez de León, 1946) は、初めてメキシコの地方料理をメキシコ合衆国の名のもとに集約し、国民料理形成の一翼を担ったといわれているが (Juárez López, 2013; Pilcher, 1998)、本料理のレシピをプエブラ地方の一料理として掲載しているにすぎなかった。

「チレス・エン・ノガダ」について逸話が掲載された最初の本は、1952 年『Cocina Poblana (プエブラ地方の料理)』である。その内容は以下のとおりである。

イトゥルビデ率いる三つの保障軍<sup>11</sup>に参加した 3 人の兵士が、恋人が住むプエブラに立ち寄った際にプレゼントを贈った。恋人たちはそのお礼に 1822 年 8 月 28 日の聖アグスティンの日 (St. Agustin Day) に三つの保障軍の旗の色と同じ 3 色 (赤・白・緑) を使った特別に美味しい料理を作ってもてなした。(Velázquez de León, 1952, pp.14-16)

この本のなかで語られている逸話は、現在普及しているものとは異なっている。イトゥルビデに献上された料理ではなく、兵士たちへの料理であった。また独立の記念や修道院の尼僧という文言は登場しなかった。8 月 28 日聖アグスティンの日に準備されたと日付について初めて言及されている。最後に注意書きがあり、「チレ・ポブラーノが大きく、新鮮で、ジューシーな 8 月に作るべきである」とあり、8 月中の料理であることが強調されていた。

つぎに解説が確認できたのは、1956 年に出版された『Libro de Cocina Mexicana para el Hogar Americano (アメリカの家庭向けメキシコ料理の本)』(Velázquez de León, 1956) である。この本では、地方料理のセクションのなかに以下のように紹介されていた。

この料理はプエブラ料理の代表的なものの一つです。古くから 8 月 28 日の聖アグスティンの日はこの料理を用意するのが通例となっています。新鮮なクルミと 8 月に収穫期を迎えるチレ・ポブラーノで作られます。(Velázquez de León, 1956, pp.280-281)

説明文から、本料理がプエブラの地方料理であり、8 月 28 日聖アグスティンの日のために準備されるということ、またチレ・ポブラーノの旬の時期が 8 月ということがわかる。

1960 年代に出版された『Los 365 menús del año; Agosto (365 日のメニュー: 8 月)』(Velázquez de León, 出版年不明) では、本料理は 8 月の献立の一つとして組み込まれていた。

1950 年代と 1960 年代は、「チレス・エン・ノガダ」はプエブラ地方の料理の一つであったが、当時出版された料理本の半数以上を占めるホセフィーナ・ベラスケス・デ・レオンの料理本にとりあげられたことにより、全国に認知される国民料理の一步を踏み出していたと考えられる。注目すべきは、本料理は 8 月 28 日の聖アウグスティンの日に準備されるものであり、料理の旬は 8 月であるということである。

逸話も登場するが、それは現在伝えられているものとは違っており、国民料理への一步を踏み出していたとはいえ、本料理を独立記念日に食する行為は、1960年代には確立されていなかったと考えられる。1963年に出版された『Eating in Mexico (メキシコでの食事)』では、メキシコで行なわれる年の行事とその食事が紹介されているが、独立記念日の行事についての記述はなかった。つまり、この時代には、独立記念日に特別な料理を食する習慣がなかったことを示唆している。1960年代までは、「チレス・エン・ノガダ」はプエブラでは知られていたが、全国的なものではなく、現在のようなメキシコ全土に共通した独立記念日の料理として国民統合・統一の働きを担う役割はもっていなかったと考えられる。

1970年代に、「チレス・エン・ノガダ」は全国区に繋がる記述がみられる。

イギリス出身で、メキシコ料理の大家であるダイアナ・ケネディは、1972年出版の『The Cuisine of Mexico (メキシコの料理)』(Kennedy, 1972)に「チレス・エン・ノガダ」の解説を載せている。

「チレス・エン・ノガダ」はメキシコの有名な料理のひとつです。この料理は1821年8月28日、コルドバ条約<sup>12</sup>に署名して戻ってきたドン・アグスティン・デ・イトゥルビデの聖人の日に、敬意をあらわした祝宴が開かれ、プエブラの偉大な人びとによって作られたといわれています。緑(チリ)、白(クルミ)、赤(グラナダ)の食材を使ったメキシコの国旗の色をした料理です。(Kennedy, 1972, p. 267)

彼女は、「チレス・エン・ノガダ」をメキシコの有名料理として紹介している。メキシコという一語がつくことにより、「チレス・エン・ノガダ」は、地方料理ではなく、全国的の料理というイメージとなっている。そして、彼女の解説の一部は、読むものを少し混乱させる。ドン・アグスティン・デ・イトゥルビデの聖人の日というのは、聖アグスティンの日である。しかし、この解説は、「チレス・エン・ノガダ」を聖アグスティンの日より、独立の立役者であるイトゥルビデにより関連づけているように読みとれる。

つづく80年代には、レシピが書かれたすべての料理本は、「チレス・エン・ノガダ」を、「メキシコで非常に人気のある料理、典型的なメキシコ料理、伝統的なメキシコ料理、メキシコ人の大好物」などの表現を使い、プエブラ地方料理というだけではなくメキシコという全国区の料理として扱っている。『Historia de la comida en Mexico (メキシコにおける料理の歴史)』(Farga, 1980)では、「国民料理」のセクションに「チレス・エン・ノガダ」は掲載されていた。このように、1980年代に「チレス・エン・ノガダ」は地方料理のカテゴリーから全国区料理のカテゴリーへ移動していることがわかる。

しかし、「チレス・エン・ノガダ」を食されるのは、まだプエブラ地方に限られていたようである。1981年出版の『世界の食べ物：中央アメリカ1』(小池, 1981, p.107)では、「クルミの収穫期である8月から9月にかけて、大勢の人がこのデリケートな料理を賞味するためにプエブラにやって来る」と書かれている。ほかに、1986年のニューヨーク・タイムズ紙の記事<sup>13</sup>によると、当時のメキシコ・シティには「チレス・エン・ノガダ」を扱うレストランはほとんどないことを伝えている。そんな稀有なレストランでは、「チレス・エン・ノガダ」は8月から独立記念日までの短い期間のみ提供するとあった。メキシコ中の食べ物が集まる首都メキシコ・シティでも、「チレス・エン・ノガダ」は限られた場所でしか食すことができなかった。つまり、メキシコの有名料理として紹介されているが、1980年代までに本料理はプエブラ以外の州では

食べられていなかったと考えられ、国民のなかで料理の味やイメージは共有できていなかったといえよう。もう一点注意を引くのは、本料理の旬が徐々に8月から8月と9月へ揺れ動いていることである。加えて、提供する日が独立記念日までとっているように、少しずつ「チレス・エン・ノガダ」は独立や国家と結びついていく様子が見えてくる。たとえば、『Comida familiar en el estado de Puebla (プエブラ州の家族の食事)』(Levin Kosber, 1988, p.76)では、Alfonso Reyes<sup>14</sup>の言葉を引用し「チレス・エン・ノガダ」を食べない人は愛国者でない」と伝えているのがそうである。

19世紀から1980年代までの料理本のなかで、逸話についての記述があったのは6冊で、現在と同様の逸話を伝えているのが3冊であった。察するに、1980年代までは、「チレス・エン・ノガダ」にまつわる逸話は広く普及していなかったのではないだろうか。

1990年代には「チレス・エン・ノガダ」は国民料理としてのポジションに位置し始めた。Pilcher (1998)は「チレス・エン・ノガダ」はメキシコの最初の国民料理であると表現し、多くの料理本で、本料理は「独立の日」、「愛国の月」、または「愛国者」という言葉と結びつくようになった。

2000年代には、「チレス・エン・ノガダ」はメキシコ料理の代表としての地位を獲得した。つまり国民に広く認知され、食される国民料理となったと考えられる。

メキシコの有名シェフ、ズリタの『Diccionario Enciclopédico de Gastronomía Mexicana (メキシコ料理百科辞典)』(Zurita, 2000)では、つぎのように解説している。

「チレス・エン・ノガダ」は国民料理と考えられているプエブラの特別な料理である。広く知られている逸話は、イトゥルビデが、1821年にメキシコの独立のためにコルドバ条約に署名したのち、プエブラに立寄った際、サンタモニカの修道女が季節の食材で作ったメキシコの旗色の料理を献上した。食材の旬は7月と8月であるが、プエブラやメキシコ・シティ、周辺の州では、愛国の月と呼ばれる9月に家族で食される。(Muñoz Zurita, 2000, pp. 172-173,)

ズリタが食する時期について9月と指摘しているように、2000年以降に出版された料理本をみると、「独立記念日を祝う『チレス・エン・ノガダ』、この日にしか作らないレストランも多い(WCG編集室, 2001, p.92-93)」、「1821年に勝ちとったメキシコの独立を祝って、プエブラで作られた料理。毎年9月16日の、メキシコ独立記念日の頃に食べられる(渡辺, 2002, p. 67)」、「9月15日の独立記念日、その前後(Tausend, 2003, p.18)」、「9月16日の独立記念日の前後によく食される(横山, 2005b, p.60)」、「8月下旬から独立記念日(9月16日)に食べる(森山, 2015, p.93)」と独立記念日を中心に語られていた。さらに、近年海外で発行された旅行ガイドブックを調べてみると、「チレス・エン・ノガダ」が掲載されていない本はなく、「独立記念日の料理」、「9月にしか食べられないメキシコの有名料理」、「メキシコ人は独立記念日や愛国の月(9月)に食べる」と紹介されていた。イトゥルビデへ献上した日として1821年8月28日が記されている一方、9月が旬、愛国の月に食する、独立記念日に食する、独立記念日の料理という記述が増え「チレス・エン・ノガダ」は恒常的に独立記念日と結びつけて語られるようになっていたことがわかった。食される時期は8月ではなく9月が中心と考えてよいだろう。

#### 4.1. 分析まとめ

調査データから三つの変化が確認できた。

一つ目は、料理のカテゴリーが変化したことである。「チレス・エン・ノガダ」という料理の取り扱いが、プエブラという「地方のカテゴリー」からメキシコ合衆国という「全国区のカテゴリー」へ移行しているのがみてとれる。そして、近年は国を代表する料理、国民料理のカテゴリーとなっていることが明らかになった。

二つ目は、旬の時期の移動である。デ・レオンの記述をみても、以前は8月が「チレス・エン・ノガダ」のシーズンであったが、80年代から徐々に旬の時期が延び、2000年以降には9月とされていることが圧倒的であることがわかった。

三つ目は、祝賀の日付の変更である。80年代までは、聖アウグスティンの日、8月28日に用意され、その後で食されていたようであるが、2000年以降、9月16日の独立日を中心に食されていることが明らかになった。

## 5. 考察

現在、ほとんどすべてのメキシコ人は、「チレス・エン・ノガダ」がどんなものかを知り、料理にまつわる逸話を聞きかじり、そして、独立記念日のある9月に食べるという習慣をもつ。そして、本料理は国内外ともに、独立記念日や愛国心などに関連づけられたメキシコの象徴的な料理であることは明らかである。料理本の調査によって明らかになった三つの変化から、独立記念日に「チレス・エン・ノガダ」を食する習慣が確立されたのは、2000年以降の10年程のあいだであると結論づけることができる。

「チレス・エン・ノガダ」が国民料理となったのは、先行研究で述べられている国民国家形成期ではなく、国民国家形成後何十年もたった近年のことである。その社会的環境を検証すると、1980年後半からの市場開放によるグローバル化が大きく影響を与えていると考えられる。

メキシコの経済のグローバル化は、1982年の対外債務返済の猶予を申し出たあとから始まった。債務国は、厳しい緊縮財政政策、および、経済再建を図る手段として市場経済の導入、国営・公営企業の民営化を含む経済の開放と自由化をメキシコに断行させた(国本, 2002)。その結果1982年に1155社あった国営・公営企業体は、2000年には120社前後まで減った(ヤマザキ, 2011)。1994年に、自由主義経済政策の集大成として、米国とカナダとの北米自由貿易協定(NAFTA)が締結された。現在メキシコは、輸出の8割、輸入の5割が米国であり(中畑, 2010)、巨大ショッピングモールやファーストフード、レストランなど、消費パターンも都市景観も、「米国化」の様相を深めている(谷, 2005)。

このような米国やその他諸国からのグローバル化の時代が、一方で民族的・宗教的な祝祭や民族固有の食べ物、食事法のよみがえり「エスニック・リバイバル」を起こしたのではないだろうか。それは、標準語の促進が地方言語の文化の意識化を呼び起こすように、食の統一と標準をめざす普遍化の傾向は、反対に個別化を呼び覚ますという指摘(石毛, 2009)や、国の食が政治・経済・社会・文化とも国際的な影響のもとに未曾有の変貌を経験すると、伝統的な料理へのめざましい回帰現象「エスニック・リバイバル」が起こる(大貫, 1995)という指摘とも合致する。

2010年にメキシコは独立200周年を迎え、その年にフランス料理と並んでメキシコの食文化が世界遺産登録している。このことは伝統食を見直す意志の表れであると考えられる。

## 6. まとめ

本稿では、19世紀から現在に至る料理書を検証し、現代メキシコの国民料理である「チレス・エン・ノガダ」が独立記念日の料理として誕生する過程を明らかにした。そして、社会的環境に関連づけながら要因を考察した。

料理書の分析から、「チレス・エン・ノガダ」という料理について、カテゴリーの移行、旬の時期の移動、祝宴日の変更という三つの重要な点が明らかになった。その結果、独立記念日に「チレス・エン・ノガダ」を食べるという習慣は2000年以降の10年程あいだに確立されたものであり、多くのメキシコ人がいうような古い伝統ではないことが明らかになった。先行研究では、国民料理は国民国家形成期に形成されているが、独立記念日の料理「チレス・エン・ノガダ」は、2000年以降の10年間という現代に誕生したことが判明した。

独立記念日の料理が生まれた社会的背景は、市場開放によるグローバル化であり、食の統一と平準をめざす普遍化の傾向が、個別化を呼びこみ、エスニック・リバイバル「伝統への回帰」が起こったと考察した。

生産・貯蔵技術、そして流通システムがグローバル化して、食物や食市場が世界中に広がり、食は一般化し平準化された(小嶋, 2006)。そのように平準化されかけた料理や食文化は、文化的な意義を示すことや、自国のアイデンティティを再認識するために、伝統として象徴化する方向に向かったのではないだろうか。グローバル化の時代が、「チレス・エン・ノガダ」という国民料理を生み出したと考える。

本稿は料理本の調査に重点を置いたが、今後は料理本の役割やそれを取り巻く社会環境、さらには、国民(ネーション)国家やナショナリズムなどの議論を加えて本研究を発展させていきたい。

### 註

- 1 トルティーヤの生地を水で練りトウモロコシの葉に包んで蒸したもの。メキシコ人の日常食である。
- 2 ノガダはスペイン語のノガル(クルミの木)に由来する。
- 3 首都メキシコ・シティから120km東にあり、スペインから船が到着する港町ベラクルスとの中間地点にあるコロニアル都市。
- 4 調査は、2016年7月27日から8月31日までの約1カ月間、立教SFR(立教大学学術推進特別重点資金)の資金提供を受け実現した。
- 5 1997年に加工食品部門でリーダー的な会社であるHerdezグループの財団とメキシコ国立自治大学(UNAM)の大学食糧計画(PUAL)の支援を受けて開設された図書館。
- 6 アグスティン・デ・イトゥルビデ(1783-1824)クリオーリョ(スペイン人の両親をもちメキシコで生まれた人)出身でスペイン副王軍の大佐であったが、クリオーリョとカトリック教会を味方につけ独立を達成した。のちに皇帝アグスティン一世となる。
- 7 トリガランテ(三つの保障)軍とは、メキシコのスペインからの独立のための三つの保障(独立君主国、スペイン本国人・クリオーリョ・メスティソ・インディオの平等、カトリック教会の地位と特権)の実現のための新しい軍隊(国本・2002)。
- 8 「Menú del centenario de la Independencia de México」(Sep 8, 2014). Jun 10, 2016 retrieved from <http://blogmenumania.seccionamarilla.com.mx/menu-del-centenario-de-la-independencia-de-mexico/>
- 9 Martínez y Torreg. (May 19, 2016). 「UN MENÚ CON HISTORIA, BANQUETE DE ÁVILA CAMACHO. Los Cinco fuegos Historia de Comida, Cocina y comer」 May 19, 2016. retrieved



from <http://cocinacincofuegos.com/index.php/2016/05/19/un-menu-con-historia-banquete-de-avila-camacho/>

- 10 カカオチョコレートや唐辛子を使って作るプエブラ名物の濃厚なモレソースの鶏肉かけ。
- 11 註5 参照
- 12 ベラクルス州コルドバでイトゥルビデと副王とのあいだで結ばれた条約。これによりメキシコの独立は決まった。
- 13 Conger, L. (Jul 20, 1986). 「Fare of the Country; In Mexico, Walnuts make the sauce」『The New York Times』Aug. 10, 2016 retrieved from <http://www.nytimes.com/1986/07/20/travel/fare-of-the-country-in-mexico-walnuts-make-the-sauce.html>
- 14 Alfonso Reyes (1889-1959) ラテンアメリカ圏の文学に大きな影響を与えたといわれるメキシコの詩人・小説家・評論家・批評家・外交官。

### 引用文献

- Appadurai, A. (1988). How to make a national cuisine: Cookbooks in contemporary India. *Comparative Studies in Society and History*, 30, (1), 3-24.
- Chapa, M. & Odorica, A. (2005). *Con Sabor a Patria: Chiles en nogada toda la temporada*. Mexico D.F.: s.n.
- 江原絢子・東四柳祥子 (2008). 『近代料理書の世界』ドメス出版。
- 藤井龍彦 (1981). 「トルティヤ、フリホル、チレ」藤井龍彦 (編) 『週刊朝日百科世界の食べもの 中央アメリカ 1』(pp.92-99). 朝日新聞社。
- 廣田功 (2006). 「19 世紀におけるブルジョワ料理の展開——ブルジョワ料理から国民料理へ」『Revue japonaise de didactique du francais』1 (2), (pp. 48-66). 日本フランス語教育学会。
- 池上俊一 (2003). 『世界の食文化 15 イタリア』農山漁村文化協会。
- 石毛直道 (2009). 『食の文化を語る』ドメス出版。
- 石井康恵 (2013). 『メキシコ料理』の形成——1900 年代および 1920 年代メキシコ市のレストラン広告からの一考察——」ラテンアメリカ研究 (ILA) No.38. (pp.2-65). 上智大学イベロアメリカ研究所。
- Juarez Lopez, J. L. (2013). *Nacionalismo culinario: La cocina Mexicana en el siglo XX*, Mexico D.F.: la Direccion General de Culturas Populares.
- 小池佑二 (1981). 「プエブラのコロニアル料理」藤井龍彦 (編) 『週刊朝日百科 世界の食べもの 中央アメリカ 1 メキシコ』(pp.105-107). 朝日新聞社。
- 小嶋亜維子 (2006). 「食とナショナル・アイデンティティー日本のコメ輸入反対論を事例として」野村享・山本純一 (編) 『グローバル・ナショナル・ローカルの現在』(pp.207-236). 慶應義塾大学出版会。
- 国本伊代 (2002). 『メキシコの歴史』新評論。
- 本間千枝子・有賀夏紀 (2004). 『世界の食文化 12 アメリカ』農山漁村文化協会。
- Long, J., Vargas, L. (2005). *Food Culture in Mexico*. London; Greenwood Press.
- 松下幸子 (2012). 『江戸料理読本』筑摩書房。
- 南直人 (1998). 『ヨーロッパの舌はどう変わったか』講談社。
- ミンツ, S. W. (1988). 『甘さと権力 砂糖が語る近代史』(川北稔・和田光弘・訳). 平凡社. [原著: Mintez, S. W. (1985). *Sweetness and power: The place of sugar in modern history*. New York: Viking Penguin Inc.].
- 中畑貴雄 (2010). 『メキシコ経済の基礎知識』ジェトロ。
- 大貫恵美子 (1995). 『コメの人類学 日本人の自己認識』岩波書店。
- ピルチャー, J. M. (2011). 『食の 500 年史』(伊藤茂・訳) NTT 出版. [原著: Pilcher, J. M. (2006). *Food in world history*, London: Routledge].
- Pilcher, J.M. (1998). *Que Viva los tamales!: Food and the making of Mexican Identity*. Albuquerque: University of New Mexico Press.
- 杓谷茂樹 (2005). 「メキシコ・ナショナリズム——メキシコ的事実の追求——」吉田栄人 (編) 『メキシコを知るための 60 章』(pp.269-273). 明石書店。
- 谷洋之 (2005). 「北米自由貿易協定 (NAFTA)」吉田栄人 (編) 『メキシコを知るための 60 章』(pp.293-297). 明石書店。

ヤマサキベニート (2011). 「メキシコ経済のグローバル化と外国資本—市場の開放と外貨の進出」 国本伊予 (編) 『現代メキシコを知るための 60 章』 (pp.102-105). 明石書店.  
 横山和加子 (2005). 「メキシコ人の食卓—異文化の出会いが生んだ味とマナー」 吉田栄人 (編) 『メキシコを知るための 60 章』 (pp.56-60). 明石書店.

## 参考資料

表1 「チレス・エン・ノガダ」の記載があった料理本一覧

出版年数	タイトル	著者	出版社	説明	逸話	日付	フエブラ	メキシコ全土	イトゥルビデ	独立・愛国	総ページ数	該当ページ
1 1877	La cocinera poblana y el libro de las familias	no name	Librería del editor Narciso Bassols	×	×	×	○	×	×	×	365	257-258
2 1945	La típica cocina poblana y los guisos de sus religiosas	Monroy, Salazar		×	×	×	×	×	×	×	46	32-33
3 1946	Platillos regionales de la República Mexicana.	Velazquez de León, Josefina	Ediciones J. Velazquez de León	×	×	×	○	×	×	×	399	283-285
4 1952	Cocina Poblana	Velázquez de León, Josefina	Ediciones Josefina Velázquez de León	○	○	1822年8月28日 St.Augustin day 8月旬	○	×	×	×	56	14-16
5 1954	La cocina poblana	no name	Ediciones Cicerón	○	×	×	○	×	×	×	486	234-236
6 1956	Mexican cookbook for american homes	Velazquez de Leon, Josefina.	Academia de Cocina Josefina Velazquez de Leon	○	○	8月28日 St Agustín day 8月	○	×	×	×	320	280-282
7 1966	Cocina mexicana	Castillo, María del, 1925-	Editorial Olimpo	×	×	×	×	○	×	×	141	103-104
8 1960s	Los [365] menús del año : Agosto	Velázquez de León, Josefina	Ediciones J. Velázquez de León	×	×	8月	×	○	×	×	59	47-48
9 1972	The Cuisines of Mexico	Kennedy, Diana	Harper and Row, Publishers	○	○	1821年8月28日 Don Agustín de Iturbide's saint's day	○	○	○	×	378	267
10 1973	Cocina Poblana	Farga Font, J.	Editores Mexicanos Unidos	○	×	×	○	×	×	×	203	37, 103-104
11 1976	Los mejores platillos mexicanos	Ramos Espinosa, Virginia	Editorial Diana	○	×	×	×	○	×	×	228	31
12 1980	multicolor del esplendor y grandeza de la gastronomía mexicana	Farga, Amando, 1893-	Grupo Editorial Diana	○	○	1821年8月28日 St Agustín Day	○	○	○	○	285	122-123
13 1982	Lo mejor de la cocina poblana	Gómez y Gómez Hnos.	Gómez y Gómez Hnos. Editores.	×	×	×	○	○	×	×	64	55
14 1984	The mexican cook book	Style, Sue	Hamlyn	○	○	8月28日 St.Augustin day	○	○	○	×	176	100-101
15 1985	La sabrosa cocina mexicana	Molina, Sara	Editores Mexicanos Unidos	×	×	×	○	○	×	×	239	58-59
16 1988	Comida familiar en el estado de Puebla	Levin Kosberg, Larry (coord.)	BANRURAL	○	○	8月28日 St.Augustin day 7月～8月が旬	○	○	×	○	220	76
17 1990	Cocina Mexicana	Novedades Editores Editorial Offset	Novedades Editores	○	×	×	○	○	×	×	159	122-123
18 1992	Lo más exquisito de la sabrosa cocina poblana	Farga Font, José	Editores Mexicanos Unidos	○	×	×	○	○	×	×	203	31, 103-104
19 1994	Esplendor y grandeza de la cocina mexicana	Verti, Sebastian	Editorial Diana	○	○	8月28日 St.Augustin day	○	○	○	○	63	46-51
20 1996	Las recetas de la Abuela. Platillos tradicionales de México.	Ang, gonzalo (Dir)	Reader's Digest Mexico	○	○	×	○	○	○	×	352	211
21 1998	Las delicias del chile poblano	Flores Trujillo, Germán (ed.)	Radar Editores	×	×	×	○	○	×	×	64	20-21
22 2000	Diccionario Enciclopédico de Gastronomía Mexicana	Muñoz Zurita, Ricardo	Clfo, Fundación Herdez Larousse	○	○	8月28日 St.Augustin day 7月～8月が旬 今は9月に食す	○	○	○	○	624	172-173
23 2000	The essential Cuisines of Mexico	Diana Kennedy	NY: Clarkson N. Porter, Inc.	○	○	8月21日 Don Agustín de Iturbide's Saint's day 7月に旬が始まる	○	○	○	×	525	222-224
24 2002	Excelencia en la cocina.	Patronato proconstrucción de la Universidad Iberoamericana, Puebla	Universidad Iberoamericana, Puebla	○	×	×	×	○	×	×	267	209

25	2002	Puebla y su cocina	Centro Benéfico de Mayorazgo	Centro Benéfico Mayorazgo	○	○	×	○	×	×	×	×	357	2-3
26	2002	魅力のメキシコ料理	渡辺庸生	旭屋出版	○	○	×	○	○	×	○	○	110	67
27	2003	Mexicana	Tausend, Marilyn	Degustis	○	○	×	○	○	×	○	○	119	18
28	2004	Mexican culinary treasures: Recipes from Maria Elena ' S kitchen	Cuervo - Londres, María Elena	Hippocrene Books	○	○	×	○	○	○	○	○	266	116-117
29	2005	Con Sabor a Patria: Chiles en nogada toda la temporada.	Chapa, Martha.; Odorica, Alejandro.	[s.n.]	○	○	×	○	○	○	○	○	107	7-30
30	2009	Las clasicos de la cocina mexicana	Muñoz Zurita, Ricardo	Larousse	○	×	×	○	○	×	×	×	144	48-51, ix-xi
31	2010	Cocina Puebla de los Ángeles	Morales Baltazar, José Carlos	Everest	○	×	×	○	○	×	×	×	191	45138
32	2011	La cocina del pueblo mexicano: Tradición ancestral, cultura y vigencia	Instituto Nacional de Antopología e Historia	INAH	○	×	×	○	○	×	○	○	101	90
33	2012	Elogio de la cocina mexicana: Patrimonio Cultural de la Humanidad	Conservatorio de la Cultura Gastronómica	Artes de México	○	○	×	○	○	○	○	○	180	112
34	2013	El pequeño larousse de la gastronomía mexicana /	Zurita, Ricardo	Larousse	○	○	×	○	○	○	○	○	336	101
35	2015	家庭料理、伝統料理の調理技術から食材、食文化まで本場レシピ100	森山光司	誠文堂新光社	○	○	×	○	○	×	○	○	208	93