

## 「ヌサンタラのお粥(1)」(2022年06月02日)

インドネシア語で粥のことを bubur という。多分ムラユ語源なのだろう。わたしの持っている古いマレー語辞典には bubor という形で載っている。クメール語では babor という名称だそうで、ムラユ語との関連性を感じさせてくれる。はたして、どちらからどちらへという方向性になっていたのだろうか？何かの事象を根拠に推論しても、残されなかった事象の存在しないことを証明するのは不可能だろうから、人類がたいそう好んでいる語源や由来の話は可能性のひとつだと思っていればよいのではあるまいか。

中国の周書に「黄帝始烹穀為粥」という記載があるそうで、黄帝の時代と言われている西暦紀元前2千数百年のころから粥が作られていたことになる。いや紀元前4千年ごろからだったと述べているひとすらある。ともかく起源は相当に古そうだ。人類が穀物を煮て食べる方法を実践するようになって以来のことだろうから、ともかく古いことには間違いあるまい。

現代中国語では稀飯という語が使われているが、粥の文字の中国語発音は北京語が zhou、広東語 juk/zuk、福建語 chok/chuk、呉語 tsoq などとなっている。中古音発音はチウツであり、日本語音読みのイクやシュクに対しては広東語の jukの方が似ている気がする。

中国語ウィキペディアの維基百科で粥の項目を調べると、種類として広東粥・潮州粥・福建粥・江南粥・・・と中原から南部にかけての名称が続々と並ぶ。華人がいかに粥を日常食の一バリエーションとして食べていたかが、そこらうかがえるようだ。

香港やシンガポールのホテルの朝食で、congee という札が粥のところに置かれているのを見て、わたしははじめてその言葉を知った。他のメニューはみんな英語で書かれているので、どうして英語の porridge と書かないのかと怪訝に思って調べたところ、コンジー(ひとによってはカンジーとも発音される)は米粥のタミル語だった。

英語のポリッジは元来、当たり前のことだが素材が米でない。イギリス人がインドで米のポリッジを知り、その米のポリッジの名称をインドで覚えたその語で表現し、それがシンガポールや香港に持ち込まれて、

地元華人たちもそれを英語のポキャブラリーとして取り込んだという流れかもしれない。タミル語の発音は kanji または kanci と書くそうで、実音はカンズィという響きに近い。

実はこのタミル語がインドネシア語に撮りこまれていた。インドと縁の深いアチェ人の料理メニューの中に Kanji Rumbi という粥がある。ところが、カンジという語が粥の意味で使われているものは他に見当たらない。それよりもっとインドネシア人の日常生活に溶け込んでいるカンジは洗濯物につけてパリッとさせる糊のことだった。

その糊を作るのに昔は、米・トウモロコシ・キャッサバ・小麦・ジャガイモなどが使われたことだろう。中でもキャッサバの粉であるタピオカ粉はキャッサバを粥状にして製造する。そこに関係したのかどうかは判然としないものの、今ではタピオカ粉の別名が tepung kanji になっている。だからインドネシアのお菓子作りレシピにカンジ粉という言葉が頻繁に登場するのである。

ブブルとは、固形状と液状のものが混じりあった姿をしており、固形状のものが比率のより大きい液状のものの中にバラバラに散らばって存在しているものを指している、というのがインドネシア語ウィキペディアの解説だ。製紙工程の中で作られるパルプはインドネシア語で bubur kertas と呼ばれるし、また日本人が紙粘土と呼んでいるものもインドネシア人は bubur kertas と呼んでいる。モルタルのドロドロの状態のものは bubur semen だ。あるいは農業や生物学の分野でも、bubur bordeaux あるいは bubur bordo と呼ばれる殺菌剤の名称に使われている。[ 続く ]

## 「ヌサントラのお粥(2)」(2022年06月03日)

つまりブブルというのはそういう状態になっている物を指す言葉であり、インドネシア語日語辞典で粥と

という言葉に対応させられているものの、日本語で粥はもっぱら食べ物を指し、食べ物でないものについては粥と呼ばず「粥状の」という言葉で形容するのが常道と思われるため、インドネシア語でブブルは食べ物でない物も含んでいるという点に完全対応していない印象を受ける。辞書の語義に導かれてブブル＝粥＝食べ物という連想を持ってしまふと行き違いが起こるかもしれないから気を付けた方が良さそうだ。

食の世界では、ブブルは食材をととも軟らかくなるまで煮る方法で作られる。単にブブルとだけ言う場合は米のブブルが普通で、まず水を沸騰させてから、洗った米を入れ、もう一度沸騰して米が軟らかくなるまで煮たものを意味する。脂気が欲しい場合はココナツミルクやヤシの果肉フレークを混ぜて好みの濃さ薄さにする。

インドネシア語ウィキには Bubur kanji, bubur beras, bubur nasi atau kadang hanya disebut bubur adalah sejenis hidangan bubur yang dibuat dari beras yang dimasak dengan sejumlah air yang cukup banyak. という説明文が登場する。それに続いて、それはアジアの諸国で米飯の代替品として好まれている食べ物だという説明になっている。

ブブルカンジはまるで二重語のようだ。好意的に解釈すれば、多義性を持つカンジの語をそれ自体が多義的であるというのに世間一般で食べ物の粥と認識されているブブルという語で限定させていると見ることもできる。だが、カンジがタピオカ粉という理解の下にあっては、ブブルブラスやブブルナシと同義語になるはずがあるまい。

インドネシア語インターネットを調べても、bubur kanji の語はカンジルンビというアチェ料理レシピを指して使われており、米粥の一般名称という用法にはお目にかからない。アチェのカンジルンビ粥は、ラマダンのブカプアサのための食べ物として現在も一般的に作られ食されている。長時間断食したあとに粥を食べるのは、人間の消化機能への労りを示すものだろう。

何百年も昔にタミル人がアチェに持ち込んだと思われるその習慣がアチェ人のイスラム共同体生活における断食の慣習の中に溶け込み、断食の慣習が継続されることによってその食べ物も生き永らえ、カンジという言葉がタミル語の本来的な意味で使われ続けているという姿をわれわれはそこに見出すのであ

る。

日本の粥は、雑炊・おじや・重湯などのバリエーションを持っている。雑炊はきつと、後ほど紹介するブルマナド的なものだろう。おじやは水分を過剰に使った米飯、つまり飯に近いものという印象だ。重湯は飯を湯に半溶解させたもので飯からはるかに遠いものと感じられる。

インドネシア語では重湯もブルと呼ばれる。しかしその液体部分を *tajin* と呼ぶこともある。タジンは米を炊く時にできる濃い液体と定義付けられているので、ブルの液体部分をタジンと呼ぶのは正確だろうが、病人はタジンを食べろと言われて出された薄い粥には溶けかかった米粒もたくさん含まれていて、液体だけをすくおうとしてもどうしても米粒がスプーンに紛れ込んで来る。それで結局、タジンを食べる話はブルを食べることになってしまい、現実生活がなかなか言葉通りにならない実例をわれわれは体験することになるのである。とどのつまりは、インドネシア語では、雑炊・おじや・重湯はすべからくブルと呼んで構わないようだ。[ 続く ]

### 「ヌサントラのお粥(3)」(2022年06月06日)

数十年前の日本では、米粥は病人食であり、せいぜい梅干しが入っただけの、淡白な食べ物だった。インドネシアでは、言うまでもなく病人食バージョンもあるにはあるものの、基本的に米粥は昔から健康者の食事メニューの一バリエーションだった。華人の風習に倣って朝食にそれを食べるプリブミもたくさんいて、早朝から *bubur ayam* のグロバツ屋台が街中のあちこちに出現した。

ブルアヤムは中国あるいは台湾から伝来したものと語るインドネシア人もいる。ところが百度百科で中国風鶏肉粥の作り方を見てみると、まず濃い粥を作り、その中に油や揚げた鶏肉の細切れ、野菜の細切れ、醤油などを混ぜ入れて煮込む作り方が記されている。インドネシアのブルアヤムは揚げ鶏肉をむしったものやネギ葉などを米粥の上に載せて供するのが普通であり、まったく同じものとは思えない。

もちろん華人の鶏肉粥をヌサンタラ住民が模倣し、細かいところで変化を加えた形で今日に至っている可能性もあるにはあるが、ヌサンタラ住民が中国粥を知らない時にそのようなものを作っていた可能性をどう論理的に否定し得るのだろうか。

[Bubur Ayam]



インドネシアのブルアヤムは、まず丼にブルルだけを入れ、その上に鶏肉をむしったもの、ネギ葉やセロリの細切れ、パワンゴレン、トンチャイ冬菜、チャクウェ油炸口(口=米+果、北京語の油条)、揚げピーナツ、醤油、甘醤油、コショウ、塩、時には鶏のブイヨンまでが載せられる。サンバルは別皿で出されるので、辣味に辟易しているインドネシア初心者にとってはブルアヤムが救いの神になるだろう。

ブルアヤムを朝食に食べるひとが多いとはいえ、深夜の夜食に食べるひとがいれば、昼食に食べるひともある。老人も青年も小さい子供も、誰にでも食べられるブルアヤムは万能食とすることができる。

万能食だから、ヌサンタラの全国津々浦々でブルアヤムは食べられており、地方によっては特徴を持たせたものが地元料理として登場する。たとえば Bubur Ayam Sukabumi は丼にまずアヤムカンプンの卵を生のまま割り込み、その上から熱々のブル



ルをかけて生卵を



覆う。客が食べる時にブルルをかき混ぜれば粥と半熟卵の混ざったものが口に入るという寸法だ。Bubur Ayam Tegal は黄色いブンブを使うので、黄色いブルルになっている。

## ブブルアヤム

他にもご当地名を付けたブブルアヤムに bubur ayam Cirebon がある。ジャカルタで食堂からカキリマグロバツに至る随所で売られているブブルアヤムがこのブブルアヤムチルボンだと言われている。これは鶏ブイヨンとウコンを加えた汁で作られた米粥に、むしり鶏肉・揚げ大豆・セロリとバワンゴレン・ンピンやクルプッを載せたもの。鶏の臓物のサテもオプションに用意されている。ウコンが入っているために粥汁は黄色味を帯びている。チャクウェが使われないのがブブルアヤムチルボンの特徴だそうだ。



bubur ayam Cianjur はヌサンタラ筆頭の米どころであるチアンジュルの名にもとらず、美味しい米でブブルが作られるので、ブブルの旨さが際立っている。トッピングは鶏肉・揚げ大豆・セロリ・クルプッなどであり、時に冬菜が載ることもあるが、チャクウェは使われない。

スカブミとチアンジュルが近い位置にあるとはいえ、ブブルアヤムに関してはお互いに差別化をしているように見える。スカブミの方はチャクウェが使われ、更にワンタンも入ることがある。チアンジュルはネギ葉を粥の中に混ぜて一緒に煮るが、スカブミはネギ葉をトッピングとして上から振りかけるだけ。[ 続く ]

## 「ヌサンタラのお粥(4)」(2022年06月07日)

バンドンもブブルアヤムにかけては名が知られている。bubur ayam Bandung は粥が濃くてよく粘っており、ブブルを入れた皿を逆さまにしてもブブルが下に落ちない。トッピングは鶏肉・セロリ・ネギ葉・チャクウ

エ・バワンゴレン・クルプツになる。

ブルアヤムバンドンはまず米を水で炊いて粥を作る。そのとき、サラム葉と塩が加えられる。食べるときは、この濃い粥にココナツミルク・水・コブミカン葉・サラム葉・スレー・ナンキョウ・植物油で作った汁がかけられる。



首都ジャカルタの朝はブルアヤムの屋台と共に明ける。住宅地区を巡回するグロバツもあれば、定位置に場を占めて客を招き寄せるカキリマ屋台もあって、その数は数千台にのぼると言われている。ブルアヤム売りの多くは西ジャワ州スカブミ・タシツマラヤ・チルボン、中部ジャワ州ブルブス・プマラン、ヨグヤカルタ州グヌンキドゥルなどから上京して来た者が多い。

南ジャカルタ市プルマタヒジャウ商店街の一角でブルアヤム食堂を営んでいるスロさんはブルアヤム売り成功者のひとりだ。ヨグヤカルタ州グヌンキドゥル県スルンブ村で高校を終えたかれは、食っていくために1985年に上京した。家を出たときの手持ちの金は1万3千ルピア。そのうちの6千5百ルピアがジャカルタまでのバス代に消えた。ジャカルタには伯父がいて、ブルアヤム商売を行っている。

ジャカルタでかれはさまざまな仕事をした。肉体労働・オフィスボーイ・レストランのウェイター・警備員・・・だが、自分に向いている仕事にめぐり合わない。ジャカルタ生活も一年を経過し、かれは伯父の手伝いをした。グロバツを押してブルアヤムの巡回販売をする。どうやらその仕事が自分に向いているような気がしてきた。独立してこの商売をやってみたい、とかれは伯父に申し出た。

グロバツは5カ月の分割払いで購入し、その他必要な物一切をそろえると、かれはプルマタヒジャウ地区でグロバツを押しながら巡回販売を始めた。しばらくして地の利が呑み込めたところで、プルマタヒジャウのオジェツ溜りに腰を据えた。ある日、プルマタスーパーのマネージャーがかれの所へ来て、スーパーの駐車場で商売しないかと誘った。スーパー側にとっては従業員の昼食が確保でき、しかも従業員の休憩時間に余裕ができるために休憩後の勤務開始が安定する。おまけにスロさんから地代を徴収できるのだから、たいへんなメリットだ。一方のスロさんにとってもその話は成功への飛躍の第一歩になった。



ブブルアヤム

スロさんがグロバツに書いた屋号「ブブルアヤムプルマタ」の知名度が上昇した。プルマタスーパーに車でやって来る客は、都内のあちこちに住んでいる。やって来る客や運転手はみんな車の中でブブルを食べた。

スロさんはブブルアヤムに使う醤油や甘醤油にまで、気を配っている。かれは中華食堂で働いたこともあり、醤油の使い方のコツをそこで覚えた。しかも醤油はメダンで作られているものをわざわざ取り寄せている。ありあわせの醤油を使うと、客から苦情が出るそうだ。甘醤油も、最高品質のものを使っている。

ブブルアヤム商売を始めてから10年後にかれは自分の家を持ち、その翌年には自動車を購入した。たいていの成功者が採るパターンがそれだ。そして20年以上続けた駐車場でのグロバツ方式は、次のステップへと進んでいった。

2010年にかれはプルマタヒジャウ商店街の中に食堂を開いて、ランクアップを果たしたのだ。家賃は駐車場の地代の数倍になったが、商売の規模も大きく伸びた。かれのブブルアヤムプルマタ食堂は午前6時から21時まで営業している。

特徴的なブブルアヤムバンドンの発明者マンオヨは西ジャワ州マジャレンカの生まれだ。ふるさとを後にして大都会のバンドンへ出て来たオヨ・サルヨ少年はそのとき13歳だった。最初にはじめた仕事は荷車を引いて灯油を売る巡回販売だった。それから bubur lemu の巡回販売に移り、25歳のときにブブルアヤム売りになった。そのときのブブルアヤムは全国のどこにでもある、タジンがたっぷり含まれている粥だった。[ 続く ]

## 「ヌサンタラのお粥(5)」(2022年06月08日)

かれが考案した濃くて粘り気のある粥が世間の人気を集め始めたのは1989年で、そのときかれは38



歳になっていた。かれは自分の考案を法的に保護するため法務省知的財産権総局に登録し、また保健省の衛生基準合格とウラマ評議会のハラル認定も1995年に獲得した。

「ブブルアヤムMHオヨテア」の看板はバンドン市内のサリジャディ、グラップニヤワン、ジュアンダ通り、スラパティ、スランジャナの5カ所の店に掲げられている。ブブルアヤム商売で大成功者のひとりとなったマンオヨはバンドンとマジャレンカに自邸を持ち、マジャレンカでは水田とヴィラをも擁している。営業用の自動者ももちろんバンドンに数台持っている。そしてマンオヨの店で作られているブブルは、かれのマジャレンカにある水田で穫れた米が使われている。

保険の仕事をやめてブブルアヤム商売に転身し、成功者になった例もある。タングランのBSDにブブルアヤムの店を構えるバダルディンさんは元々保険の仕事をしていた。あるときクライアントが商談の場所を南ジャカルタのホテルのレストランに指定したので、かれはそこに出向いた。小ぎれいなレストランのメニューにブブルアヤムがあった。それがかれに発想の転換を促した。道路脇や駐車場のグロバツでなく、エアコンのきいた小ぎれいな場所で味わうブブルアヤム。アッパーミドル層が望むスタイルがそれだろう。高級な場所でカキリマ屋台のブブルアヤムを食べさせれば、喜ぶにちがいあるまい。

料理を趣味にするバダルディンさんは、ブブルアヤムに関する調査を4カ月間行った。美味しいという評判を取っているブブルアヤムを軒並み食べにまわった。チパナスまで食べに行ったこともある。ブブル用の米もいろいろとテストしてみた。7種類の米でブブルを作り、比較検討した結果、チアンジュル米の大粒ブラスクパラが一番適していることが分った。そんなあれやこれやの果てに、ついに開店の運びとなった。

かれのブブルアヤム食堂はともかくホテルのように清潔であることを追及した。そして美味しいブブルアヤムが安い値段で食べられること。開店初日、ブブルアヤムは75杯売れた。ところが二日目はなんと200杯も売れたのである。

2011年の記事では、一杯が1万ルピアで販売されている。そのころ、週日は50~60杯、週末はその三倍の売上になっていたそうだ。かれは三年間その賃貸店舗を借りていたが、4年目にそれを買って自己所有にした。

南タングランのカンブンウタンにいるブルアヤム売りのひとりであるイリさんは、午前中住宅地区を巡回したあと、昼前にとあるモスクの脇に来て、グロバツを停めた。

その日、モスクでは百人を超えるひとびとが集まってクルアン読誦会が行われていた。ご婦人方がメインを占める参会者たちが表に出て来てブルアヤム屋台を取り巻き、イリさんに注文する。ほとんど同時に、モスク付属のイスラム学校であるマドラサからも生徒たちが出て来てグロバツを取り巻く。集まった数十人の客の注文をこなすために、イリさんの手は休みなく動く。

イリさんの商売物をかれは定価5千ルピアにしている。これも2011年の話だ。ところが、かれは定価販売に固執しない。客が2千ルピア分欲しいと言えば、かれは通常のサイズの器にいつもの量の粥を入れる。ところが鶏肉はほんの気持ばかりといった感じで、「すくうおお〜し」だけ載せられる。

昼食時間が過ぎると、かれは売れ残った粥を売り尽くすために、また巡回にまわる。毎日10キロを歩くイリさんの一日の売上は7万5千ルピア前後。西ジャワ州タシマラヤ出身のかれにとって、妻ひとり子供ふたりの毎日の暮らしを支えるには不足のない金額だそうだ。[ 続く ]

## 「ヌサンタラのお粥(6)」(2022年06月09日)

ジャカルタのコタ地区にはブルアヤムのたいへんな老舗がある。1950年代にチン・サウスー氏がコタのハヤムルツ通りにグロバツ屋台を置いた。夜間営業で、夜から翌朝まで営業した。輸入自動車と自転車の販売店 Olimo に近い場所だったのでブルオリモと呼ばれたが、後にブルホステスがニックネームになった。その名称は時代の移り変わりを端的に示すものだ。

1960年代後半から70年代半ばまでのアリ・サディキン都知事が首都ジャカルタの経済活性化を強力に推進した時期に、ジャカルタの夜はカジノやナイトクラブなどの煌々たる灯りに満ち満ちて、金を持って

いる階層は毎晩のように金を費やしに外出した。

カジノはサリナデパートビル地下、PIXと通称されたグロドツのペタッスンビラン、ジャカルタシアター、アンチョルのハイライビル、パサルスネン、と至るところに設けられた。他にもハイアライ、競馬、ドッグレース、スロットマシンなど多種多様な賭博が合法化された。

それらの遊興施設は金持ち層に向けられたものであり、ジャカルタに夜の娯楽がなければかれらはマカオやマニラやシンガポールに行って金を使ってくるだけなのだから、ジャカルタで金を使わせるためにはこの手にかざる、というのがこの政策のホンネだった。

本質がそこにあるのだから、プリブミ一般市民はシャットアウトされた。プリブミ一般市民はほとんどがムスリムであり、イスラム教で賭博はハラムにされている。ムスリムに破戒を行わせるために用意されたものではないという論理がアリ・サディキン都知事の時には通用した。

賭博場にやってくるムスリムはその信仰心に問題があるのであり、そんなやわな信仰心はもっと強固に鍛えられなければならないというのがアリ・サディキンの信念だったにちがいない。これは要するに、誘惑に吞まれるかどうかは本人の問題だという人間観ではないだろうか。

ところが都知事の交替が行われた途端、邪悪と破戒の元凶である賭博場はすべて閉鎖せよという宗教界の強い抗議のために、次の都知事は全賭博場を閉鎖してしまった。それ以来、ジャカルタにカジノや他の賭博施設を設けるための許可が下りたことは一度もない。

人間が破戒の罪を犯すのはカジノのせいだという論理が都知事の交替と共に飛び出して来たにちがいない。人間が間違いや罪を犯すのは外在する誘惑要因が本人を誤らせるのだから、できるだけそれらの悪の源泉からムスリムを遠ざけて保護し、可能なら悪の源泉を滅ぼして罪から護ってやるというのがそこにあるコンセプトのようだ。

人間は弱い(弱くてかまわない)存在だから悪を犯すことができないようにしてやるのが人間を善に導くための方法だというのがそこにある人間観だろう。「臭いものにはふた」式の形式主義と、人間を過保護に

ブルアヤム

扱ってマリオネット人形にしようとする方向性の過保護主義の併存は、どうも人類の未来を象徴しているように思えてしかたない。

賭博場ばかりか、大勢のホステスを擁するナイトクラブも作られた。マジヤパヒツ通りからガジャマダ・ハヤムルツ通りにかけては夜な夜な高級車がたくさん集まり、ナイトクラブ前の通りは駐車した高級車で道路が半分以上ふさがれるありさまだった。ブルーオーシャンやラテンクォーターの名前はヌサンタラの各地に鳴り響いたことだろう。

たくさんのグループバンドが生まれ、有名歌手たちの稼ぎ場が激増した。アリ・サディキンの考えたジャカルタに金を落とさせることは、大いに成功したように思われる。それはオリモ自動車販売店近くでブルアヤム商売をしていたチン・サウスー氏にも及んだ。毎日夜半にナイトクラブが閉店したあと、ホステスを連れた頭家が夜食を求めてブルアヤムを食べにやってきたのだ。誰言うとなく、そのグロバツの屋号がブルホステスという名称で呼ばれるようになった。[ 続く ]

## 「ヌサンタラのお粥(7)」(2022年06月10日)

アリ・サディキンの時代が終わり、ジャカルタコタのドウゲムに陰りが漂うようになって来たころ、深夜にブルアヤムを食べに来るホステスは見られなくなり、ホステスに替わって夜鷹がやってきても、一度しみ込んだブルホステスの愛称は永遠に残った。そして今や、ブルオリモの事業は三代目に受け継がれている。

21時から翌朝7時まで営業しているブルオリモは、決して豪華なトッピングを載せているわけではない。それほど濃くない米粥はアヤムカンプンのブイヨンが足されていて、美味さにはもちろん定評がある。そこに、セロリ・チャクウェ・アヤムカンプンが載る。それでは賑わいが足りないという客には、オプションの冬菜・生鶏卵の黄身・ゆで卵・ピータンが用意されている。

因みにオリモという名称は、トランスジャカルタバスのバス停名称にもなっている。1914年に Molenvliet Oost 121 番地にオープンした NV Olimo は自動車自転車とアクセサリや部品を輸入販売したオランダ資本の店であり、バンドン・スラバヤ・メダンに支店を置いた。

モーレンフリートオースト121番地は今のハヤムルツ通りとマンガブサール通りが会う三叉路の角地だ。あの時代に自動車を購入するひとびとはバタヴィアの大金持ちに決まっていた。そういった持てる人々を客層とするオリモはハイソサエティのショーケースになっていた。

オリモの輸入車販売はインドネシア共和国独立後も続けられたが、1970年代になってインドネシアの会社法に即した PT Olimo に変わったものの、オルバ期に始まった日系自動車メーカー誘致によって市場競争力が落ち込み、ついには行き詰まってしまった。1990年代にPTオリモの会社ビルは取り壊され、跡地に銀行ビルが建ってオリモの看板は姿を消したとはいえ、その名は地名になって生き続けている。

#### [Bubur Betawi]

ブブルアヤムのご当地版として地名の付いているものもあれば、ブブルアヤムでないブブルのローカル版として地名が付けられているものもある。たとえば、ブブルブタウィだ。



このブブルにアヤムは使われない。bubur ase の別名を持つこのブブルブタウィは元々ブタウイトウガ Betawi Tengah(ブタウィコタ)人のメニューとして登場したものである。ブタウィ人は昔から sedekah bumi の神事の際にこのブブルを作っていたそうだ。

簡単に言ってしまうと、ブブルアセはブブルとブタウィ名物料理 semur daging と asinan Betawi がスリーインワンになったものと思えばよい。アセは Asinan+SEmur の短縮語だと言うひとがいる。

米粥はココナツミルクが加えられて作られる。その粥にスムの汁と肉、さらにモヤシ・漬物白菜・酢漬けキュウリとニンジン・揚げピーナツが載せられる。時にはジャガイモ・豆腐・ゆで卵なども追加される。面

ブブルマナド

白いのは、粥は冷たくなったものが器に入れられ、その上から熱々の汁をかけて供されることで、全部をかき混ぜて食べると豊かな味のバラエティと食べ物の温度差が口の中を満たす。アセはまたブタウィ語で「冷たい」を意味し、冷たい粥を食べるのでブブルアセと呼ばれているという説もある。

[Bubur Manado]



ご当地版ブブルとして必ず登場するのがブブルマナドだろう。地元では tinutuan と呼ばれている。マナドという地名が付けられているとはいえ、ティヌトゥアンはミナハサ料理だという説を語るひともある。肉を使わないのが基本であり、たいていは魚をおかずにすることが多い。肉を使わないのは、インドネシアの諸宗教でさまざまな肉が禁忌にされているためという話を

するひともある。[ 続く ]

## 「ヌサンタラのお粥(8)」(2022年06月13日)

ティヌトゥアンがマナドの町に頻繁に姿を現すようになったのは1970年とも1981年とも言われていて、比較的新しい大衆料理という印象を抱かせてくれる。やはり朝食としてマナドの街中に広まり、ブブルのワルンがあちこちに出現した。しかしブブルは万能食なのであり、ティヌトゥアンも一日中いつでも食べることができる。

ブブルマナドの特徴は、粥がおじやのように柔らかくした飯状になっていることだ。そこに種々の野菜が混ざって煮込まれ、カツオやマグロの燻製・プルクデル・サンバル・揚げ豆腐などをおかずにして食される。

ブブルに混じる野菜類はカボチャ・キャッサバ・ほうれん草・空心菜・gedi 葉・トウモロコシ・バジルなどだ。

煮上がるのに時間がかかるものから粥の鍋に入れていかなければならない。葉野菜は火を止める少し前に入れるのが秘訣だそうだ。

ゲディという植物は学名を *Abelmoschus manihot* と言い、北スラウェシのひとびとは昔からその葉を薬用植物として使っていた。特に糖尿病に大きい薬効があると信じているひとが多い。ブブルマナドにそのゲディ葉が入らないとブブルマナドにならないと語るひともある。マナド人にとってゲディ葉は郷土の味覚をもたらすものかもしれない。

北スラウェシ州マナド市内ワケケ通りは、まだ朝だというのに駐車する自動車で混雑している。朝から開店している食堂に、市民がブブルマナドを食べに来るのだ。そのうちの一軒、カフェゴデゴの表も、駐車している車が列をなしている。

やって来た客の一行がしばらく待つうちに、テーブルの上にティヌトゥアンが並べられた。バジルの香りが立ち昇り、黄色い汁に包まれた粥の中にはカボチャや粒トウモロコシ、そして緑野菜がたっぷり混じっている。野菜類が新鮮な緑色を保っているのは、調理の仕方に秘訣があるのだ、と店主のデシさんが洩らした。

カボチャ・トウモロコシ・イモは粥の中で煮込み、濃く粘り気のある粥にする。注文を受けると、その粥の鍋から粥を取り出して人数分を別の鍋に入れ、水を加えて熱する。緑野菜はその加熱を終える少し前に入れるのだそうだ。客の中にはほうれん草とカンクンを入れないように求めるひともある。

ティヌトゥアンは普通、他のおかずと共に食される。その筆頭はカツオやマグロだ。他の塩魚もある。ブルクデルも広く好まれている。タフ・テンペもよく合う。そして何よりもマナド人の食に欠かせない辣味として、*sambal roa* や *sambal bakasang* が登場する。サンバルロアはロア魚を混ぜたサンバル、サンバルバカサンはカツオの内臓を発酵させたバカサンの混ぜられたサンバルだ。

全長およそ3百メートルのワケケ通りには7軒のティヌトゥアン食堂があって、ティヌトゥアンセンターのひ



ブブルマナド

とつとして、マナド市民や観光客の間で有名だ。ワケケ通り住民のひとりデシさんの回顧談によれば、その通りで最初にティストゥアンを売り始めたのはタンテスリで、1984年に小さいワルンを開いたそうだ。そして、それを見倣って他のタンテたちが次々にワルンを開いた。

カフェデゴデゴになっているその家はデシさんの実家だった。その家を売るという話になったとき、かの女はそこを食堂にしようと考えて、2007年12月28日にカフェデゴデゴをオープンした。デゴデゴとは木製のベンチのことで、マナドの庶民が集まって世間話に興じるときに座るのがたいていデゴデゴだ。

カフェデゴデゴはティストゥアンに特化した食堂ではない。メニューには mi cakalang や es brenebon、そしてマナドで必須の pisang goreng sambal bakasang も書かれている。[ 続く ]

## 「ヌサンタラのお粥(9)」(2022年06月14日)

サム・ラトゥラギ大学人類学者はティストゥアンの歴史について、ミナハサ人は16世紀ごろからティストゥアンを食べていたと物語る。移動式農耕を行っていた昔のミナハサ人はショウガと野菜類を混ぜた米粥を作っていた。nanaran と呼ばれるその粥は移動先で採れる食材が使われ、それが地方別のバリエーションになった。今でもトンパソ族の社会ではナナランが食されており、ティストゥアンの原形がそれだと考えられている。

今やブブルマナドはマナド人のライフスタイルになった。「マナドを訪れてブブルマナドを食べなければ、マナドへ行ったとは言えない」という軽口がたたかれるほど、マナド人はこのブブルを愛しているようだ。

ティストゥアンにアズキのスープであるブレネボンをかけて食べることもしばしば行われている。ブレネボンは肉ブイヨンの豆スープを指しており、オランダ語 bruine bonen に由来しているとの話だ。ジャワのスラマタンのような特別な祭りのときには、このブレネボンの豚足入りがよく供される。

あるいは、ティストゥアンの粥の代わりに麺が使われているものは midal あるいは midaal と呼ばれる。そ

んなブルマナドの変種の存在はマナド人の食に対する限りない追求心を示しているように思われる。

[Bubur Pontianak]

カリマンタンにはブルポンティアナツがある。しかしどうやらこのブルのより一般的な名称は bubur pedas Kalimantan (Barat)の方らしい。ポンティアナツの名を冠したのは、ポンティアナツへ行くとすぐに見つかるからだと言うひともある。ポンティアナツにはグロバツのブルプダス売りが街中にたくさんいるそうだ。



発祥は西カリマンタンのサンバスで、東マレーシアのサラワクのムラユ人がそれを摂り込み、ムスリムのブカプアサの食べ物にしたそうだ。断食後にそんな辛いものを食べるなんて・・・と心配するには及ばない。辣味はトウガラシでなくてコショウがそこそこ入っているだけであり、ムラユ人がプダスという言葉の本気で付けたのかと思うような辣さでしかない。ひょっとしたら、淡白なブルに気持ちばかりの辣味をという意図で名付けたものかもしれない。しかし中には本気で名前通りプダスにしようとする几帳面なムラユ人もいて、かれらはトウガラシを鍋に投げ込むから、一筋縄ではいかなくなるのである。

米粥はヤシの果肉もしくは肉ブイオンが混ぜられるので、脂飯版ブルになる。ブルを炊くときに、茹で牛肉の細切れ・あるいは鶏肉・赤白バワン・スレー・コショウ・サラム葉・ニンジン・空心菜・ラクサ葉・長豆・モヤシ・タケノコ・ジャガイモ角切り・サツマイモなどが鍋の中に混ぜられる。もちろん種々のスパイスも使われる。

お好みでチリメン雑魚・ピーナツ・ネギ葉、そしてライムの搾り汁が皿の上にかけてられることもある。

ご当地名の付いたものに bubur Madura もあるのだが、これは上で見てきた塩味系米粥の範疇に属さないものであるため、後回しにしたい。インドネシアには甘味系のブルもたくさん存在しているのだ。[ 続く ]

## 「ヌサンタラのお粥(10)」(2022年06月15日)

[Bubur Mengguh]



ご当地名の付かない塩味系米粥は、まだまだたくさん残されている。ブブルムングッもそのひとつだ。これはバリ島ブレレン地方の郷土料理だそうで、ブレレン県テジャクラ村が発祥と言われている。鶏肉が使われるためにブブルアヤム系統のひとつと見ることもできるだろう。バリ人はムングッを mangguh や

mungguh とも発音するので、バリ島でこのブブルを試食してみようと思うひとは、発音の混乱に当惑してはならない。

ブブルムングッの作り方は、まずブンブ類を炒めた中に鶏の胸肉を入れて加熱し、火とブンブが十分に通った肉を鍋から取り出して別にする。次に米を軟らかくなるまで煮てからココナツミルクと塩とサラム葉を入れて熱し、米粥を作る。粥に長豆やネギ葉などを混ぜ込むひともあれば、プレーンの粥にして肉野菜類すべてをトッピングにするひともいる。

肉とブンブ類を炒めた汁は皿の粥に注がれる。ピーナツやチリメン雑魚がトッピングに足されることもある。

[Bubur Lemu]

ヨグヤ・ソロへ行けば、ブブルルムがお待ちかねだ。ジャワ語のルムは脂肪や油脂を意味している。地元民は jenang lemu と呼ぶほうが多いらしい。ジュナンは濃い粘液状の粥や



モチモチした固形菓子を指す言葉で、ドドルをジャワ人はしばしばジュナンと呼ぶ。

ブブルムは水とココナツミルクを混ぜて炊かれた米粥が使われる。モチモチした菓子であるジュナンはたいてい米の粉が使われるが、ジュナンルムを米の粉で作るひとはまずいないだろう。

ヨグヤとソロは例によって対抗意識が強く、名前が同じでもヨグヤとソロでは中身が違うことが多い。ソロでは粥に opor ayam や opor telur がかけられる一方、ヨグヤはココナツミルクとブンブの汁をかける。トッピングは鶏卵・豆腐・テンペなどで、ヨグヤ名物グドゥツをおかずにするひともいる。

#### [Bubur Manggul]

マドゥラの塩味粥がブブルマングルだ。ブブルマドゥラという名称の粥は甘粥なので、混乱しないように



気を付けなければならない。ブブルマングルの米粥は鶏のブイヨンで炊くために脂飯の粥になる。ところが、おかずは鶏肉よりもエビを揚げたもの・卵焼き・豆腐などの方が一般的になっている。

米粥には汁がかけられる。汁の作り方は、ククイ・トラシ・赤と白バワン・ナンキョウ・コリアンダー・クミンを少量の油で

炒め、サラム葉・スレー・塩コショウを加えてからココナツミルクと合わせて熱する。

粥を皿に入れてからココナツミルクで作った汁をかけ、その上にスルンデンを載せて供する。この粥はトッピングのスルンデンが特徴的だ。

スルンデンは、ヤシの果肉をすり下ろしたもの、焼いたウコン、トウガラシ、赤と白バワン、粉末コリアンダー、サラム葉、スレー、塩・砂糖、植物油を均一に混ぜて弱火で熱し、水気を半減させてからタマリンドの汁を加えてさらに熱し、水分を無くしてパラパラにしたものだ。

ブブルバンジャル

[Bubur Banjar]

ブブルバンジャルと呼ばれているものの、これはご当地粥ではないのだ。スラカルタ市内セレガン郡ジャイエガン町一帯に住むバンジャル系プラナカンたちが断食月のブカプアサのために作っているブブルがそう呼ばれているのである。[ 続く ]



## 「ヌサンタラのお粥(11)」(2022年06月16日)

かれらの先祖はもちろんバンジャル人であり、1930年前後から、南カリマンタン州マルタプラからソロにやってきた。目的はカリマンタンで採れるダイヤモンドをメインにした高額商品の販売であり、その時代にソロがたいへん潤った都会になっていたことがそこから分る。

例によって、同郷人がカンブンを作って住み、ムスリムだから地元の礼拝所を利用していた。1910年に建てられたその礼拝所でバンジャル人は断食月の集団ブカプアサのためにブブルを作るようになった。外来者が地元で溶け込もうとするのは世のならいだらう。

滞在が長期に及ぶと地元女性を妻にして家庭を持つ者が増えて行く。当然、妻の実家との行き来も起こるし、子供たちは地元民として育つ。そんな一家に文化の融合が起こることになる。毎年ラマダン月に作られるバンジャル粥は、バンジャル人の血が混じったひとつとびにとって、たいへんシンボリックなものになったにちがいない。

礼拝所は1965年に改築されてダルッサラムモスクになった。このモスクで今でもバンジャル粥が作られる。およそ35キロの米が粥にされ、マグリブのアザンが終わると150人分の粥が集まったひとたちの間で食される。その時、ミルクコーヒーが添えられる。もちろん粥が150人分で終わるはずがない。まだまだ5百人分くらい粥はたっぷり残っている。

アサル<sup>1</sup>のアザンが終わると、近隣のひとびとがランタン・椀・ジャーなどを持って粥をもらいにやってくる。中には、ブブルを作っている最中の真昼間に、ランタンやジャーを持って来て委託するひともある。アサルのアザンの後で来ると長蛇の列ができているのだから、遊んでいる器があるなら誰もがそうしたいだろう。クラテンやスコハルジョなどの遠方からわざわざバンジャル粥を食べに来るひともある。近郷近在どこの食堂でも売られていないものなのだから、だれでも一度は食べてみたいようだ。

このブブルバンジャルはメニューが二種類ある。ひとつはさまざまなスパイスを入れた sop スタイル、もうひとつはシンプルな bumbu kuning スタイルで、三日間ソップ風ブブルを作ると、次の三日間はブンブクニンのブブルを作り、その日程が断食明けまで繰り返される。ソップスタイルは白米の粥にコショウ・ウイキョウ・カルダモン・クミン・コリアンダー・ククイ・スレー・ショウガ・ナンキョウ・ナツメグ・ニンニク・ネギ葉・玉ねぎ・ニンジン・牛肉・牛乳が入る。ブブルブンブクニンには赤バワン・ココナツミルク・ウコン・牛肉が入る。

大量のブブルを作るのは大仕事だ。12時に作り始めて、15時ごろ終わる。高さ1メートルの大鍋で粥が煮られるのだから、男の力が求められて当然だ。女性は洗ったり切ったりするのに忙しく、男は自主的に鍋と奮闘して汗を流す。

作るのは、バンジャル系の家族が協力して料理する。しかし3代目4代目のかれらはすっかり地元化していて、その大家族の輪の中に純血ジャワ人もたくさん混じっている。自分の体内にバンジャル人の血が混じっているかどうかで、その仕事を手伝うか手伝わないかを決める人間はどうやらないようだ。

#### [Kanji Rumbi]

アチェのカンジルンビも脂飯のブブルになる。米粥はココナツミルクや肉ブイオンを混ぜて煮るから、脂気たっぷりだ。さらにエビ、細切れ肉、ニンジン、ジャガイモ、ネギ葉、さまざまなスパイスが粥といっ



<sup>1</sup> 午後三時半ころの礼拝



しょに煮られる。[ 続く ]

## 「ヌサンタラのお粥(12)」(2022年06月17日)

上で述べたように、カンジルンビはムスリムのその日の断食行を終えるブカプアサのための食べ物になっている。イスラムがインドや東南アジアに伝えられて来たとき、断食というきわめて重要な宗教の行が広まったのはもちろんだったが、断食行を終えるときの食べ物の中に米粥が混じり込んだ。イスラム行の中に入り込んだ米粥という慣習の史的推移を調べてみるなら、ひょっとして「粥はすべからく中国発」という思い込みに対する反証が出て来ないとも限らない気がする。

ヌサンタラで、米でない素材のブブルはたいていが甘粥になっているが、塩気のものがないわけでもない。そのいくつかとして、次のようなものが挙げられる。

### [Bubur Barobbo]

南スラウェシに住むブギス人のブブルがトウモロコシを使うこのブブルバロッポだ。トウモロコシの収穫期になると、ブブルバロッポが各家庭で食された。おかずにはトウモロコシのプルクデルが添えられるのが普通で、つまりはトウモロコシづくめになる。



粥に使われるトウモロコシの粒は粘り気のあるものが選ばれる。粘り気の少ないサラサラしたものでは粥らしい粥にならないのだから、理の当然だろう。粥はまず鍋で水を沸騰させ、そこにトウモロコシ粒とシナモンを入れて煮る。トウモロコシが軟らかくなったら、炒めたブンブと鶏肉やエビの細切れを入れ、最後に野菜を入れて煮詰める。



ブンブに使われるのはコショウ・赤白バワン・ナツメグ・トマト・塩など。野菜はそれぞれの土地で容易に手に入るものが何でも使われる。白菜・ほうれん草・空心菜など、好き好きにすればよい。

[Bubur Sagu]

サゴの樹のでんぷん質を取り出し、それを水に溶いて加熱した粥状の食べ物がこれであり、現地語で papeda と呼ばれている。パペダという名称が粥状のものを指しているのだから、それをブルパペダと呼ぶ必要はないように思えるのだが、わざわざそう呼んでいるインドネシア人も決して少なくない。



Papeda, Bubur Sagu

マルクからパプア一帯にかけてのインドネシア東部地方のサゴ文化圏では、伝統的にパペダが主食の位置を占めていた。だから粥という語感が飯の変種という趣を持つインドネシア西部地方のひとつに向けて、パペダは粥ではないのだ、と語る論調が飛び出すこともある。論者の意図が、「粥」という言葉が持つ形態としての意味にあるのではない

ということが理解できなければ、かれの論は馬耳念仏になってしまうだろう。

このパペダはサゴを直接ゼリー状の粥にしたものであり、地元民には炭水化物摂取の源泉になっていた。サゴの樹からでんぷん質を取り出すための伝統的工法はたいへんに人間の体力を消耗する作業であり、モダンな工法で作られるサゴ粉とは異なるものになる。伝統的方法で作られたサゴは粥状にして食べるのがシンプルであるため、パペダというものが自然とできあがったように思われる。

サゴ粥を食べるときは、マグロの切り身をライムの搾り汁とウコンその他の調味料で味付けして作った黄色いスープを入れた皿に、まるで糊のようなパペダを入れ、その皿を口元に持って来てすする。

黄色いスープはスレー・トマト・サラム葉・ショウガ・ウコン・ナンキョウ・ライム果汁・コショウ・ニンニク・コブミカン葉・赤バワン・バジル・塩砂糖などのスパイスで作られ、マグロやタイなどの魚が主菜になる。パペ

ヤの花を炒めたり煮たりしてそれに添えると、苦みが加わって食欲をそそる。[ 続く ]

## 「ヌサンタラのお粥(13)」(2022年06月20日)

[Bubur Kebuli]

ブブルクブプリは別名 syurbah bil Lahm と呼ばれる。シュルバビラームはアラブ風の粥であり、オートミールの粥になっている。牛乳と一緒に作るおやつ的な軽食としてしかオートミールを見て



いなかったひとには、新しい世界が開けるかもしれない。羊肉がアラブの風情をかきたててくれるこの料理は、朝食や夕食によく食べられている。

作り方は、まず赤白バワンと玉ねぎを少量の油で炒め、熱が通ったらトマトを加える。そこに水を足してから羊肉を入れ、塩とグライのブンブを入れて煮る。肉が煮えたら取り出し、それを細切れにする。羊肉を出した後の鍋にオートミールを入れて粥を作る。

粥が出来上がったら皿に入れ、その上に羊肉・トウガラシ・セロリ・チャクウェ・バワンゴレンを載せて供する。

甘粥はたいてい米でない素材を使って作られるものが多い。だが、米を素材にした甘粥もちろんある。黒モチ米が使われる bubur ketan hitam や米の粉を使う bubur sumsum がそれに該当するだろう。あるいはいかにもインドネシアっぽい bubur merah putih という粥もジャワにある。これは独立インドネシア共和国の国旗にちなんだものでなくて、むしろその国旗の源流として存在していたものと捉えられるべきだろう。こ

ここからは、おやつとして食べられている甘粥をご紹介します。

[Bubur Ketan Hitam]

黒モチ米を使うブブルクタンヒタムはジャワ人が昔から慣習祭事の際に作っていたそうで、ジャワからヌサンタラの各地に波及したのではないかと見られている。ジャワ人とは中部東部ジャワ州とヨグヤカルタ特別州の土着民だ。

ムラユ文化の影響が強い地方ではこれを bubur pulut hitam と呼び、またバリや東ヌサトゥンガラでは bubur injit と呼んでいる。



作り方はいたって簡単で、一時間ほど水に浸した黒モチ米をパンダン葉と一緒に鍋で煮る。沸騰したら火を弱めて、粥状になるまで煮込む。柔らかくなったらヤシ砂糖を混ぜ込む。ヤシ砂糖の代わりに白砂糖を使っても良い。

食べるときにそれを器に入れ、上から濃いココナツミルクをかける。ココナツミルクは普通のものにパンダン葉と塩を混ぜて煮るだけ。出来立ての熱いのもおいしいし、冷めたものでも、あるいは冷やしたのもおいしい。

バリエーションとして、白モチ米と黒モチ米を混ぜたり、トウモロコシ粒・食パン・サツマイモの細切れを混ぜたりする。

このブブルクタンヒタムは後で述べるブブルカチャンヒジャウとセットにして食べることもよく行われており、ブブルカチャンヒジャウを売っているところではブブルクタンヒタムが必ず用意されていると言っても過言でないから、ブブルクタンヒタムだけを食べたいときにはブブルカチャンヒジャウ売りを探せばきっと手に入るだろう。

またブブルクタンヒタムとブブルスルスムをセットにして食べることもよく行われている。もっとさまざまな甘粥をセットにして、それに別の名前を付けて販売されているものもある。bubur Madura や bubur kampiun

甘粥

がその例だ。

[Bubur Sumsum]

スムスムというインドネシア語は骨髓を意味する。わたしがインドネシアではじめてブルスムスムを供されたとき、その言葉からホンモノの骨髓で作ったものと思ったが、実はそうでなかった。骨髓に似ているからそう名付けられたという話だ。[ 続く ]



## 「ヌサンタラのお粥(14)」(2022年06月21日)

このブルは米粒でなくて米の粉が使われる。米の粉を水とココナツミルクに溶いて熱する。パندان葉と塩を忘れてはいけない。出来上がったら、ヤシ砂糖の汁をかけて食べる。ヤシ砂糖の汁は水とパندان葉と一緒に熱して作る。濃い汁がお好みならカンジ粉を混ぜる。

このブルもジャワが発祥だと言われている。ジャワ人は現在も結婚式のような伝統祭事の中で、祝い物としてブルスムスムを作って供している。ただ、その習慣がいつから始まったのかについては、よく分からない。結婚式にブルスムスムを食べるのは、健康と恵を招くためだとジャワ人は語っている。

[Bubur Merah Putih]

これはジャワ文化において、子供の誕生・命名・改名などの祝い事の際に自宅で作って近所に配るのに使われた伝統的なブルだ。伝統的儀式の中の一環として、新生児の名前や新しく替えた名前を紙に書き、ブルと一緒に近所に届けて隣人たちの祝福を願うことから発したものである。



ジャワ文化では、名前を替えることは生まれ変わることを意味しており、本人が何歳になっようが新生児の誕生に通じるものと理解されているため、その新しい名前で築かれる新たな人生がより良きものになるように祝福を請う意図がそこに示されている。

作り方はいたって素朴で、まず米と水とココナツミルク、そしてパンダン葉と塩で白米粥を作る。それを二分し、片方にヤシ砂糖を加えてもう一度煮る。すると白いブブルとヤシ砂糖の色が付いた甘いブブルができる。現実の色がどうなっようが、ヤシ砂糖入りポーシヨンはメラと呼ばれるのである。二分する比率をどうするのか？それは盛り付けの仕方に関係している。メラ粥を器一杯に盛り、その中央にわずかばかりの白粥を載せるスタイルと、器の左右に同量のメラとプティを載せる形のどちらかが一般に使われている。

ある調査研究によれば、前者は中部ジャワで一般的なスタイルであり、後者は西ジャワで好まれている様式だそうだ。確かに前者は甘い部分が後者よりも多く、甘い物に対する嗜好の強弱がそこに反映されていると見ることもできるだろう。

メラプティのシンボリックな意味付けは勇気と神聖さだとされているのだが、あなたはこの甘いメラと勇気とをどのように関係付けるだろうか？

#### [Bubur Gunting Banjar]

南カリマンタン州バンジャルマシンの郷土料理と言われているブブルグンティンバンジャルは米の粉を使う。米の粉・ココナツミルク・ヤシ砂糖・塩・消石灰(水酸化カルシウム)、スジ葉とパンダン葉及びスジ葉の汁を混ぜてドウを作り、長い円筒状に成形する。



Bubur Gunting Banjar

このドウをソーセージのように少し斜めに切るのだが、そのときにハサミで切るからグンティンという名前が付けられたという話になっている。ドウを作るのに、米の粉の代わりにサゴの粉を使うこともあるそう



甘粥

だ。

次にココナツミルクとヤシ砂糖と塩を鍋に入れ、切られたドウをそこに混ぜて煮込む。ココナツミルクを加熱するときは、ミルクの脂肪分が分離しないように気を付けなければならない。ココナツミルクが沸騰すれば出来上がりだ。

[Bubur Gunting Singkawang]

やはりカリマンタンだが、西カリマンタンのシンカワンにもブブルグンティンがある。こちらのブブルグンティンは米の粉のドウでなくて、チャクウェが使われる。そして汁はブブルカチャンヒジャウなのだ。つまり、ブブルグンティンという名前がユニークさを示しているものの、ブブルカチャンヒ



Bubur Gunting Singkawang

ジャウにチャクウェや揚げパンを実として加えたものがシンカワンのブブルグンティンなのである。[ 続く ]

## 「ヌサンタラのお粥(15)」(2022年06月22日)

こちらも、チャクウェを一口大に切るときにハサミを使うからグンティンの名前が付けられたという由来譚になっている。このブブルは朝食や昼食に食べることが多い。

ブブルグンティンのワルンでは、チャクウェもたいてい自家製だ。ブブルカチャンヒジャウは緑豆・パンダン葉・白砂糖と水で作られる豆粥であり、濃い粥がお好みならそこにカンジ粉が加えられる。これを作るのは時間がかかり、またときどき混ぜてやらないといけないから、時間とエネルギーをとられるのは間違いないだろう。ワルンの中には、緑豆を蒸してから粥にする店もあれば、ただ煮るばかりというところもある。

## [Bubur Kacang Hijau]

カチャンヒジャウとは英語の mung bean のことだ。この緑豆は栄養豊富なので、甘粥にして食べられている。朝食に食べるひともいるくらいだ。あるいは夜食として食べるのもよい。作り方はたいへん簡単で、豆を一晩室温で水に浸けておけば煮る時間が短くて済む。熱い湯に30分間浸けておくだけでも効果がある。



水を入れた鍋によく洗った緑豆を入れて煮る。食べられない豆粒は前もって取り除いておかなければならない。豆が軟らかくなったらパンダン葉を入れ、ココナツミルクと一緒に煮る場合はココナツミルクを入れて、最後に砂糖を入れる。砂糖が汁に溶け込んだら出来上がりだ。

ココナツミルクと一緒に煮ないで、食べるときにブルルにかける食べ方もある。熱いブルルカチャンヒジャウを食べるのもおいしいし、冷めたものを食べてもおいしい。ブルルクタンヒタムと一緒に食べることもよく行われている。食パンと一緒に食べるひともいる。ブルルを作るときにショウガを加えると、味に深み加わる。

## [Bubur Candil]

ジャワ人はブルルチャンドイルのことを jenang grendul と呼ぶ。バリ島では jaje batun bedil、スラウエシでは katiri mandi と呼ばれている。bubur hintalu karuang というのが南カリマンタンでの呼び名だそうだ。



ブルルチャンドイルにはまず、常に団子が入っている。サツマイモで作ったこの団子は biji salak と呼ばれている。時にフルーツスネークとも呼ばれるあのサラツの実の中に入っている種の意味だが、サラツの種からこの団子への連想は、わたしには少々困難だ。ともあれ、そのためにこのブルルは bubur candil biji salak あるいは bubur biji salak と呼ばれる。ビジサラツを使っ



甘粥

たブルチャンドイルは一瞥すると、ブタウィの甘いおやつである kolak biji salak とそっくりに見える。



それらは同じ物ではないかとたいのインドネシア人も思うそうだ。コラツというのはあまり甘くない果実を甘く食べるための料理法であり、バナナやドリアンあるいは芋などがヤシ砂糖とパンダン葉を混ぜたココナツミルクの中で煮られる。十分に甘い果実はそのまま食べる方が美味しいので、コラツにするにはもったいないということだろう。コラツドゥリアンなどは、蒸したモチ米飯の上にかけて食べれば腹にたまるおやつ

になる。

言うまでもなく、コラツとブルは違うものなのである。では、なぜブルビジサラツという名称が出現したのだろうか？そこには歴史がからんでいる、と料理文化研究者は語る。

コラツビジサラツはブタウィ料理であり、ブルビジサラツはジャワ料理だった。ブタウィのコラツビジサラツはこのようにして作られる。

まずサツマイモを蒸してから潰し、サゴ粉あるいはカンジ粉と混ぜる。多少の水と塩を使って団子に成形する。形は球形より少し長めにするのが普通だ。次に、ヤシ砂糖と白砂糖・水・塩・パンダン葉を鍋で沸騰させる。不純物が混じっているだろうから、一度濾した方がよい。団子は別の鍋に水を入れて加熱する。出来上がると浮き上がって来るから、それをさっき沸騰させた砂糖水に入れて加熱し、色が茶色になるまで煮る。最後にココナツミルクを鍋に加えて沸騰させれば出来上がる。[ 続く ]

## 「ヌサンタラのお粥(16)」(2022年06月23日)

ところが、もう一方のブルチャンドイルの団子は元々、モチ米で作られていたのだ。作り方はこのようになっている。

モチ米粉と塩を混ぜ、温湯を少しずつ加えながら練る。成形可能な状態になったら、丸めて団子にする。次に鍋に水をたっぷり入れて沸かし、湯が沸いたら団子を入れて、浮き上がって来るのをすくい取る。

別の鍋にヤシ砂糖・水・パンダン葉を熱し、団子を入れる。更にカンジ粉を加えて汁が濃くなるようにする。出来上がったら皿に盛り、上からココナツミルクの汁をかける。この汁もココナツミルク・塩・パンダン葉で作る。

ブルチャンディルは汁にカンジ粉を加えて薄いブル状にするから、確かにブルとよぶことは可能だ。だからコラッとは違うものなのである。ところが、ブルチャンディルのモチ米団子の代わりにブタウイのビジサラッを使うひとが出現した。そのときにブルチャンディルビジサラッの名称が誕生したようにわたしには思われるのである。果たしてモチ米団子は昔からビジサラッと呼ばれていたのだろうか？ともあれ、こうして物の名称とは無関係に、いくつかのバリエーションが誕生したのではあるまいか。

モチ米団子とビジサラッを取り換えただけならまだしも、ひょっとしたら汁までコラッビジサラッのように作りながらそれをブルと呼んでいるひとは本当にいないだろうか、とわたしは危惧するわけだ。

話では、食堂などでビジサラッを注文すると、タピオカ粉やモチ米粉で作られた団子が入っていて、サツマイモの使われていないものに遭遇することが決して稀でないそう。その一方で、サツマイモ製ビジサラッがブルスムスムに入って供されているケースもある。こうなってくると、物の名称は由緒来歴が明らかであっても、現物を呼ぶときに混乱が起こっているのであれば、だれもがその混乱に巻き込まれないでは済まないだろう。ブルスムスムとブルチャンディルを混ぜて供することも頻繁に行われている。種々の甘粥を同時に食べることの究極が甘いブルのセットということにちがいはない。

#### [Bubur Bassang]

ブルバッサンはトウモロコシ粒とトウモロコシ粉で作られる。トウモロコシ粒はもちろん粘りのあるものを使う。作り方はまず、トウモロコシ粒を洗って一晩水に浸ける。それを水で煮て軟らかくする。そこにココナツミルクとパンダン葉を入れて沸騰させる。脂肪を分離させないように。トウモロコシ粉を水で溶いたも

甘粥

のをその鍋に加えて汁を濃くする。別に作っておいた濃いココナツミルクとバニラと塩を入れて煮込む。出来上がったら火を消し、アツアツを供するときに白砂糖を加える。

ブブルバッサンは南スラウェシ郷土料理のブブルバロッポに対する甘粥版である。この甘粥を朝食に食べるひとが多い。

[Bubur Sagu Rangi]

名前通りに乾燥サゴを使うのが一番良いのだろうが、レシピにはサゴ粉が書かれているものもかなりある。作り方はまず、乾燥サゴを水に浸けておく。崩れたら水分を捨てる。次に水とヤシ砂糖とパンダン葉を煮て、濃いめの砂糖溶液を作る。サツマイモまたはタロイモをダイスに切ったものとパンダン葉を水で煮て軟らかくする。芋が軟らかくなったら崩れたサゴをそこに加え、更にヤシ砂糖と白砂糖を入れてかき混ぜる。出来上がったら皿に盛り、上からココナツミルクの汁をかける。この汁はココナツミルクと水と塩を加熱して作る。

[Bubur Sagu Mutiara]

サグムティアラはサゴ粉を球形の粒状にしたもので、それを甘く煮て食べる。まずムティアラの粒を水に浸けて軟らかくしてから水で煮る。そこに白砂糖を加えて溶かしこんでから火を止め、ムティアラ粒は水から取り出す。砂糖と一緒にバニラを入れても良い。

[ 続く ]

「ヌサンタラのお粥(17)」(2022年06月24日)

ムティアラ粒を取り出さなければ、カンジがもっと水に溶けだして、粒が粘り、互いにくっつきあう。その方が好きなひとは取り出す必要がない。

次にココナツミルク・パンダン葉・塩を混ぜて加熱し、ココナツミルク汁を作る。器の中でムティアラ粒とココナツミルク汁を合わせて供する。熱い状態でも、冷めた状態でも、特に選り好みはされない。

ブブルの主材であるサグムティアラはその名称で市販されている。全部白色の粒になって袋に入っているものもあれば、赤・白・緑の粒が混じっているものもある。最初はサゴ粉(サゴと言ってもアレンヤシの幹から取ったでんぷんの sagu aren だったのかもしれない)で作られていたと思われるのだが、昨今はほとんどがタピオカ粉で作られているらしく、sagu mutiara というインドネシア語に対応する英語は tapioca pearl になっている。英語話者の中には、サグムティアラを英訳して sago pearl と言っているひともいるようだが、

素材はまず間違いなくタピオカのはずだ。

球形のサグムティアラと少し異なる角形や菱型の粒も、pacar cina という名称で市販されている。こちらもタピオカ粉で作られていて、ムティアラ粒よりもっと多色的印象が強い。作り方もサグムティアラとそっくりであるために、サグムティアラとパチャルチナはまるで同義語扱いされ、ついには袋に入ったタピオカ粉の形態や色使いとは無関係に名称の相互乗り入れが起こり、どちらもがともかくどちらかの名称で市販されているという現象になっている。

それは材料生産者が行っていることだが、消費者もまったく同じようにそのふたつを扱っていて、皿に入っているものが球形であろうがなかろうが、パチャルチナと呼ぶひともおり、あるいはムティアラと呼ぶひともいる。つまり社会全体がそうなっているということなのだろう。

行き着くところは、球形と角形が両方汁の中に入ることになって、タピオカの形態で食べ物の名称を区別するのは不可能になり、完璧な同義語となってしまった。だからパチャルチナ・サグムティアラ・ムティアラサグは同義語として使われている。

自宅でムティアラの球形を作り出すのは道具が必要になるが、パチャルチナの角形なら特別の道具がなくとも問題はない。作り方はこうだ。

器にタピオカ粉と塩を混ぜ、熱湯を少しずつ注いで木べらで混ぜる。熱さが手で触れるくらいまで下がったら、こねてドウを作る。

ドウを分割して、それぞれに着けたい色を混ぜる。軟らかすぎると思えば粉を加え、硬すぎるなら湯を足す。着色が終わったら、全部のドウを薄く平らにのばして重ねる。よく押さえて接着させてから小さく切る。

鍋にたっぷり湯を沸かし、切ったドウを投げ込んで、浮いてきたものをすくい取る。少しドウに透明感が出るほうがよい。すくい取ったものをすぐ冷水に入れて、ドウ同士が粘りでくっつかないようにする。

それを当初に述べたムティアラ粒の代わりに使って甘い物をこしらえればよい。パチャルチナであれムティアラであれ、それを茹でてからブルススムスムやコラツ、ショウガ飲料の sekoteng、アイスクリーム類、プリン類、菓子類に混ぜてもおいしいし、中には asinan や野菜の炒めものに混ぜるひともいる。

ところが、事態を更にややこしくするものがあつた。それは bubur delima あるいは bubur biji delima と呼ばれているものだ。ザクロの実の粒に似た赤いサグムティアラだけで作ったものに、そういう名前が付けられたのだ。ところがなんと、どうやらこれもサグムティアラやパチャルチナと同様の同義語関係の中に紛れ込んでしまい、袋の中身はパチャルチナとまったく同じ物なのに、サグドゥリマという名前が付けられて売られているものもある始末だ。[ 続く ]

## 「ヌサンタラのお粥(18)」(2022年06月27日)

[Bubur Jali-jali]

ジャリは enjelai や jelai、もっと別の言い方では hanjeli と呼ばれる、水辺に生育する大型のイネ科植物の一種であり、学名を *Coix lacryma-jobi* と言う。日本ではジュズダマ(数珠玉)と呼ばれ、食用になるものをハトムギと呼んだ。日本でもハトムギ茶やハトムギ粥にして飲食の用に供している。

日本にもハトムギの粥はあるのだが、塩味の薬膳食として作られていて、日本人にとっての粥という言葉の本質がそこに投影されているようにわたしには思える。日本人が粥と名付ける食べ物は元来塩味のもを本義とし、文明開化以降に変化が起こったことは別にして、徹底的に甘い粥状の食べ物に粥という言葉を使わない原理を抱いてきたようにわたしには思われるのである。そこにブルと粥という言葉の間の、用法上の大きな違いが横たわっているのではあるまいか？

このジャリは一般的に英語で Job's tears と呼ばれているが、国際市場で Chinese pearl barley という名称で取引されている。一方、中国語では意以(それぞれ上に草冠を付ける)と呼ばれていて、それらの漢字は大麦の意味を示さないように思われるのだが、どうだろうか？

日本でジュズダマと呼ばれたように、ジャリの実を糸に通して数珠のように作ることはブタウィの少年少女たちも行ったし、輪にせず上から下に垂らしてすだれ状に並べ、屋内を飾ることもした。少年たちは竹筒を切って実の中に入れ、後ろから棒で突いたり輪ゴムを使ってその弾丸を敵に向けて撃つ鉄砲玩具を作って遊んだ。

ブタウィの俗謡の中に Jali-Jali と題する歌があるように、このブルジャリジャリはブタウィ料理だとされている。ブルジャリジャリのレシピにはこう書かれている。

まずジャリの粒をよく洗ってから、二時間水に浸ける。

次いで水を入れた鍋でパンダン葉と一緒に煮る。

少し軟らかくなってきたところで砂糖と塩を加えて十分に溶けるまでかき混ぜる。

ブルブルジャリジャリ

ココナツミルク・パンダン葉・塩を別鍋で熱する。

器の中でそれらを合わせる。

ブルブルジャリジャリが器の中でたっぷりのココナツミルクに浸っているものもあれば、ブルブルジャリジャリの中央に濃いココナツミルクが載せられているものもある。トウモロコシの粒がブルブルに混ぜられたり、あるいはブルブルカチャンヒジャウにジャリが混ぜられたりもする。

最後に、Ini dia si jali-jali と唄いながらこの項を終えようと思う。元々はガンバンクロモンの伴奏だったようで多分、ブタウィ華人楽団のレパートリーとして始まったのではあるまいか。しかしその後クロンチョン伴奏の方に移って行ったのだろう。どこかの時点でガンバンクロモン楽団が衰退してクロンチョン楽団に取って代われ、伴奏スタイルがその流れによって変化したことが推測される。

Ini dia si jali-jali

Lagunya enak lagunya enak merdu sekali

Capek sedikit tidak peduli sayang

Asalkan tuan asalkan tuan senang di hati

Palinglah enak si mangga udang

Sayang disayang pohonnya tinggi buahnya jarang

Palinglah enak si orang bujang sayang

Ke mana pergi ke mana pergi tiada yang m'larang

Di sana gunung di sini gunung

Sayang disayang di tengah tengah kembang melati

Di sana bingung di sini bingung sayang

Samalah sama samalah sama menaruh hati

Jalilah jali dari Cikini sayang

Jalilah jali jalilah jali sampai di sini

[ 続く ]

## 「ヌサンタラのお粥(19)」(2022年06月28日)

この歌詞は完全なパントウン形式であり、よくあるように第一連は単なる踏韻の遊びであるために言葉の意味を深く考える必要はないようだ。どうも第二と第三連に男と女の永遠の問題という深淵なる意味が込められているような気がするのだが、わたしの頭ではなかなかうまくまとまらない。奥底までお見通しなされた方はいらっしゃるだろうか？

ところでこの歌詞を読んだ限りでは、これが本当にブルブルジャリジャリと関係があるのだろうかという疑問を禁じ得なくなるのではあるまいか？それを疑い出せば、ブルブルジャリジャリがブタウィ料理であるという根拠がひとつ消えてしまうことになりそうだが、まさかそれだけでブタウィ料理でないと決めつけることもできるまい。

jali という語はハトムギの実であることに間違いはない。それ以外の語義として、ブタウィ語では「胸のすくように片付いている」という語義を持っている。「この問題はあいつが乗り出しゃあ、ジャリに終わるだろう」というような用法だ。

またアラブ語源の jali は「意味が明白になった」「納得した」「意味が呑み込めた」といった語義を示す。歌詞の最後の jalilah はひょっとしたら、この語義が使われているのかもしれない。こうして見ると、bubur jali-jali とこの歌がいったいどのように結びついているのか、どうにもわたしは途方に暮れてしまうのである。

[Jenang Garut]

このガルツは地名でなくて粥の素材の名称だ。ガルツが地名でないことを明示するために jenang pati garut という表現がなされることもある。

ガルツという植物は日本語で葛ウコンと呼ばれている。ウコンのように根が食用にできるのだが、ウコンのようにブンブに使われるのではなく、炭水化物摂取のためにイモのように食される。ただし、ガルツはあくまでも主食である米の代用品としてしか使われず、農村部では米の凶作時に備えてガルツを家の周りに植えていた。つまりガルツ芋は西ジャワ州ガルツの特産品でなく、全国至るところに生えていたのである。その証拠に、各地方ごとに個々の名称を持っている。



バタツ語 sagu bamban

パレンバン語 sagu

ムラユ語 sagu belanda, sagu betawi, ubi sagu

ミナンカバウ語 sagu rarut

スندا語 patat sagu, larut

ジャワ語 angkrik, garut, gaerut, irut, larut, rarut, jlarut, klarut, waerut

マドウラ語 arut, bilus, larut, laru, salarut

バリ語 krarus, marus

北スラウエシ arerut towang, tawang, labia walanta, pi walanda

北マルク peda-peda, peda sula, huda sula, hula moa

そうは言っても、ガルツ芋が非常食として保護され、平常時にはだれも手を付けることがなかったということでは決してないのだ。何か特徴をひとつ書くと、それ以外の書かれていないものを全否定して捉え、書かれたものだけがすべてであると考え人間が増えているような気がするのだが、読者のご同意を得られるだろうか？これはやはりラベル思考の繁茂と表裏一体をなしていることを証明するものであるようにわたしには思われる。

人間は個性を持ち、個人の自由を最優先し、決して金太郎飴になるような本質を持っていないにもかかわらず、秩序・横並びの平等・同調などといった社会的方向付けの前で構成員が自分の人間性を押し隠して生きることを善としている社会は、意図してかどうか分からないものの、ラベル思考が繁茂することを誘導しているように思えてしかたない。[ 続く ]

## 「ヌサンタラのお粥(20)」(2022年06月29日)

ガルツ芋は、まだ筋ができる前の状態であれば、蒸したり焼いたりしてそのまま食べることができる。ガルツ粉は種々の食べ物・グンプ・スープや汁・デザートやアイスクリームなどの粘り気を高めるために使われている。また粉を牛乳に溶いたものは、胃腸の調子を正常化させたり、あるいは毒素への抵抗力を高めるために使われている。

イモをブブルにしたものは、傷や膿傷に効果があると言われている。ただし、作ってすぐのものが使われなければならない。製紙工場ではそのブブルを、紙・ボール紙・ウオールボードなどの生産に使っている。粉そのものも、白粉・糊・石ケンなどの製造原料の一部になっている。ガルツ粉製造工程で出る廃棄物は家畜飼料や肥料に使われている。

ジュナンパティガルツは現代人の暮らしから忘れられかけている食べ物だ。まるで工業化社会が個人の暮らしからガルツを奪い去ったようなありさまに見えないこともない。しかし、ガルツ粉は市販されているから、それを買って来てジュナンガルツを作ることはできる。作り方はこのように説明されている。

まずガルツ粉と水を混ぜて完璧な水溶液を作る。

鍋に水とパンダン葉を入れて加熱し、沸いたらヤシ砂糖を溶かしこむ。

砂糖が溶けたら、更にガルツ粉の水溶液を、かき混ぜながら流し込む。

鍋の中は滑らかな粘液 jenang になっていなければならない。

ココナツミルク汁を、ココナツミルク・水・パンダン葉・塩を混ぜたものを熱して作る。

鍋からジュナンをすくって皿に置き、その上からココナツミルクの汁をかけて供する。

#### [Bubur Kampiun]

カンピウンはオランダ語 *kampioen* がインドネシア語になったもので、どちらもカンピウンと発音され、英語の *champion* を意味している。このブブルは西スマトラ州パダンが発祥であり、パダン人がブブルのチャンピオンをこのようにして作ったことを示しているにちがいない。

ブブルカンピウンの標準形はまず皿にモチ米白飯を置き、ブブルスムスム・ブブルクタンヒタム・*kolak pisang* または *kolak ubi*・ブブルカチャンヒジャウ・ブブルチャンディルを次々に載せたものだ。

モチ米白飯の代わりに *lupis* を置くこともある。ルピスはモチ米白飯を三角のおにぎり形あるいはロントンのような円筒形に成形してバナナ葉で包んだものだ。それにヤシ砂糖溶液とヤシの果肉フレークをまぶしたものが *kue lupis* で、おやつとして食べられている。もちろん、甘くせずにゴマ塩をまぶして食べてもかまわないのだ。

甘粥

ブブルカンピウンの中には、ブブルチャンドイルが抜けている場合もある。この場合はどちらを標準と見れば良いのか、わたしには分からない。またブブルチャンドイルの代わりにブブルドゥリマが載せられるケースもある。

ミナンカバウ語で bubur は bubua と呼ばれる。パダン市内のパサルラヤパダンブロックAにあるワルンはブブアカンピウンが有名だ。この店ではなんと、モチ米白飯・ブブルスムスム・ブブルカチャンヒジャウ・ブブルクタンヒタム・ブブルチャンドイル・ブブルドゥリマ・カボチャのコラッ・サツマイモのコラッの8種類が一皿に載って出て来るそうだ。

このブブアカンピウンと一緒に食べるとよく合うと言われているのが kue serabi で、このスラビもスラビパダンと呼ばれるちょっと大きめの、必ず米の粉で作られるものが最適であるという評価になっている。

[Bubur Madura]

ブブルマドゥラと呼ばれている食べ物も、ブブルカンピウンのように既述の甘粥数種類をひとつの皿に載せて供しているものだ。たいていブブルスムスム・ブブルクタンヒタム・ブブルビジサラッ・ブブルムティアラなどを載せて、上からココナツミルクの汁とヤシ砂糖溶液をかける。[ 続く ]

## 「ヌサンタラのお粥(21)」(2022年06月30日)

ブブルカンピウンもそうだが、ブブルマドゥラも自宅でゼロから用意しようとするれば、たくさんの甘粥とその実をそれぞれ少量だけ用意することになってたいへんだ。多種の甘粥を作っておくうちに頭の黒いネズミやネコがやってきてちよっかいを出すかもしれないから、なおさら手がかかることになりかねない。

マドゥラや東ジャワの町へ行けば、あちこちでブブルマドゥラが売られている。空腹になったとき、ブブルマドゥラは高くない金額で十分腹にたまるものだから、それで一時しのぎをしておいて、家に帰ってからし

っかり食事をするという便法にも使われている。ブブルマドゥラの人気はそんなところにあるのかもしれない。

#### [Bubur Srontol]

一部のジャワ人社会で好まれているスロントルというおやつはタピオカを材料にしている。grontol というよく似た名前のおやつもあるが、こちらは粒トウモロコシを蒸したものであり、スロントルとは関係がない。

ラマダン月のブカプアサにスロントルを食べるひとはたくさんいる。田舎へ行くと、スロントルを手作りして、近隣住民に販売している家もかなりある。ヨグヤカルタ州クロンプロゴのある生産販売者はラマダン月になると毎日20キロくらいスロントルを作って販売しているそうだ。買いに来るのは近隣諸村の住民で、住民はほとんど毎日ブカプアサを茶とスロントルで行うため、スロントルがないとブカプアサが空虚な感じになると語るひともいる。

スロントル生産者はまず、シンコンの根をよく洗ってすりおろし、十分しぼって水気を抜く。それに塩とブンプを加え、小さく丸めて油で揚げる。出来立てのパリパリしたものを食べるのが一番おいしいそうだ。

東ジャワ州モジョクルトに、ブブルスロントルという郷土料理がある。名前はブブルスロントルなのだが、実体はブブルカンピウンなどと同じように甘粥の実を集めたものだ。ブブルスロントルのレシピによれば、ヨグヤー帯で作られている揚げタピオカのスロントルとは違うものが使われている。作り方はこうなっている。

モチ米粉・サゴ粉・消石灰(水酸化カルシウム)水溶液・塩を容器に入れて混ぜ合わせ、温湯を少しずつ加えて均等に練る。ドウは全部小さく丸めてスロントルにする。

鍋に水を入れ、ヤシ砂糖・塩・パンダン葉を加えて熱する。できた砂糖溶液は濾しておく。そこにスロントルを入れて加熱し、スロントルが浮いて来るのを待つ。全部浮いたところでモチ米粉をその鍋に加え、ブブルがブツブツ破裂するまで煮込む。モジョクルトのブブルスロントルというのはどうやらこれらしい。

しかしこのブブルスロントルだけが供されることはないようで、必ずブブルスムスムがその傍らに侍る。

甘粥セット

更にジャワのおやつ dawet hijau とサグムティアラの茹でたものが足しこまれ、例によってココナツミルク・塩・パンダン葉で作られた汁が上からかけられる。こうして、晴れてブルスロントルのお目見えとなるのである。

ブルルのカテゴリーに入らないが、ブルスロントルの構成員として使われる dawet についても触れておこう。

ダウェツもジャワのおやつで、緑色の細長いものがたくさん入っている甘い物だ。これが飲み物になるのか、それとも食べ物に区分されるべきなのか、わたしにはよく分からない。インドネシア人はしばしば minuman と呼んでいるから、飲み物と見られているようだ。緑色の細長いものは太い麺をちぎったような姿をしている。ダウェツの発祥はジュバラだと言うひともあるし、バンジャルヌガラという説もある。[ 続く ]

## 「ヌサンタラのお粥(終)」(2022年07月01日)

その緑色の細長いものは、米あるいはモチ米の粉にタピオカ粉またはカチャンヒジャウの粉であるフンクエ hunkue(粉◇)(◇=米+果)を少し混ぜて作られる。粉類を全部合わせてから水と塩で練ってブルル状のドウを作り、そのドウにスジ葉を絞った汁で緑色をつける。パンダン葉ペーストを使ってもよい。

それを火にかけ、スプーンですくっても分離しなくなるまで熱する。できあがったら大きい器に冷水を張り、穴が多数開いた皿状の道具にまだ熱いドウを入れ、冷水の上で上から圧迫すると、熱いドウは適当な長さまで道具の下に押し出され、ちぎれて冷水に落ちる。落ちなければ揺すって落とすまでだ。道具がなければ穴あき杓子で代用することもできるが、効率はあまり良くない。

次いで、鍋にヤシ砂糖・白砂糖・水・パンダン葉を混ぜて熱し、砂糖溶液を作る。これは沸騰させる必要がなく、中火で加熱し、砂糖が完全に溶けてそこそこドロリとしてくれれば完成だ。最後に上からかけるココナツミルク汁を、ココナツミルク・塩・パンダン葉で作る。こちらは一度沸騰させればできあがり。この汁は大量に使われるから、濃くなくてよいかもしれない。お好み次第というところだろう。

透明なコップの底にまずヤシ砂糖溶液を入れ、その上に緑色のダウエツをたっぷり置き、最後にココナツミルク汁を注ぎ込む。ココナツミルク汁はダウエツの隙間を埋めるから、コップの底は茶色、その上が緑と白の混合、一番上は白という見映えの良いおやつができあがる。たいてい一番上には氷が載せられて、これが es dawet というデザートになるのである。時に黒モチ米を発酵させた tape ketan hitam が混ぜられることもある。

まったくそっくりなものに、西ジャワが発祥と言われている es cendol がある。ただしまったくよく似たチェンドルはもともと sagu aren やフンクエが使われていた。サグアレンはアレンヤシの幹から採ったでんぷん質で、袋詰めされた粉末が市販されている。

フンクエのチェンドルは粘り気があって噛み応えがコメ製のダウエツと違っていたが、チェンドルもダウエツのように米の粉で作られるようになり、名前は違えど中身は同じという相互乗り入れ状態になってしまった。しかし、エスダウエツにタペクタンヒタムが加えられるように、エスチェンドルにはナンカの実の細切れが混ぜられることが多い。

ともあれ、チェンドルの作り方も上で述べたダウエツと同じようにして作ればよいのである。しかしまったく同一のものを異なる名前で供するの芸がなさそうだから、コップに作る層の順番を変えてみたりスレーの莖を挿したりして、印象を変えてやるのがいいのかもしれない。

歴史の中でチェンドルとダウエツは、1866年に出版された Oost-Indisch kookboek に Tjendol of Dawet と書かれたのが史上最古だそうで、オランダ人もそのふたつを同一のものに見なしたようだ。1869年の Maleisch-Nederduitsch Woordenboek には、チェンドルはサゴ・ココナツミルク・砂糖・塩で作られる飲み物の一種、あるいは薄いパスタであると書かれている。[ 完 ]