

## 「ロントン(1)」(2022年07月04日)

lontong は白飯の食べ方のひとつだ。バナナ葉を円筒形にして中に白米を入れ、沸騰している湯の上で数時間蒸して作る。バナナ葉の色と香りが円筒形の飯に移り、色は見た目があまりよくないが、独特の香りがして旨さを感じる。食べるときはその円筒形を切って厚めの円盤状にすることが多い。サテ・グライカンビン・ルジャツなどはたいていロントンと一緒に食べる。

ロントンは昔からヌサンタラの各地で作られて来たが、もともとはジャワの食品だったようだ。白飯を食べるよりも、圧縮成形された香りのあるロントンを好むひとも多い。わたしもそのひとりだ。

このロントンが華人プラナカンの陰暦正月の必需品に撮りこまれた。陰暦正月の祝祭期間が終わる15日目に食される Lontong Cap Go Meh がそれである。チャップゴメとは漢字「十五冥」の福建語読みで、冥は夜を意味している。つまりそれは満月の夜なのだ。

昔この陰暦正月祝祭締めくくりの満月の夜は、どの家庭もたいていのひとが街に繰り出して大通りにあふれ、商店や茶店カフェ食堂なども稼ぎ時になって、深夜までたいそう賑わったそう。

特に若い男たちにとって、うら若い娘がおおぜい着飾ってお祭り気分で大通りに出て来るのだから、将来の伴侶の品定めチャンスになっていた。みんながウキウキと夜が来るのを待つこの日は、夕食を家で食べる場合は簡単なものになりがちで、ロントンとオポルで夕食を済ませるひとが多く、それがロントンチャップゴメという料理レシピになったという説を語るひともある。

ロントンチャップゴメという料理の標準版は、ロントン・オポル汁・むしり鶏肉・卵・サンバルゴレン・クルプツから成っている。そこに大豆の粉が振りかけられ、またヤシの果肉を削っただけのドチャン docang、あるいはヤシの果肉を削ってヤシ砂糖を混ぜたアビン abing が振りかけられたりする。

ロントン

秋の満月の夜を楽しむときの食べ物は、言わずと知れた中秋節の月餅だ。月餅はインドネシア語で Kue Bulan と呼ばれており、クエブランはインドネシアのプリブミにとっても季節の風物詩になっている。それと同じように、陰暦正月の満月の夜はインドネシアでロントンチャップゴメがやはり季節の風物詩になっているのである。中国大陸にロントンチャップゴメはもちろん、無い。

レストランスマランのオーナーであるヨンキー・ティオ氏はロントンチャップゴメの由来について、華人プラナカンがチャップゴメにロントンを食べるのは、ムスリムがルバランに ketupat を食べるのと同じなのだと言った。

遠い昔から、プリブミがルバランを祝うとき、隣人や親せきにクトウパツ・汁・おかずをセットにして贈った。隣人や親せきに華人プラナカンがいるムスリムも決して少なくない。華人プラナカンも陰暦正月に際して、ロントン・汁・おかずをセットにしてお返しをするようになった。

クトウパツは若いヤシの葉を編んで箱型にし、そこに白米を入れてロントンと同じような圧縮成形飯を作る。クトウパツは方形であり、ロントンは円筒形だが、両者は兄弟分だ。ロントンを切ると円盤状になる。それが満月の象徴だ、とヨンキー氏は語った。[ 続く ]

## 「ロントン(2)」(2022年07月05日)

ソロにロントンソロと呼ばれるメニューがある。創始者のウイ・ロアンインさんは最初、kapat lontong と呼んでいた。ところが徐々に人気が高まり、愛好者がロントンソロと呼ぶようになったため、店主もそれに従った。一方、それにソロの名を冠することに違和感を抱くひとはそれをロントンオポールとも呼んでいる。飯屋ワルンはもともとロアンインさんの母親が開いたものだ。

5人の姉弟の最年長に生まれたロアンインさんは、貧しい家庭の生計を助けるために結婚しないで働くことを決意し、ソロのクレウェル市場で友人と一緒に氷菓を売る商売を始めた。現在ソロ市庁舎があるグラダッ地区でワルンを借りてロントンの作り売りをしていた母親がそれを見かねて、自分の商売を手伝うよう長女を誘った。そのときロアンインさんは二十歳になっていた。

母親のワルンは地の利の良さも手伝って商品がよく売れた。そのころは、米1キロで作ったロントンが売切れたら終わりという商売をしていたが、今では、ロアンインさんは一日米10キロを消費している。ロントンと一緒に食べるためのオポルアヤムとサンバルゴレントウロールも作る。あれっ、それってロントンチャップゴメとそっくりじゃないの？

いやいや、ソロのロントンオポルは独自の工夫がなされている。牛肉や鶏肉のミンチを丸めたサンバルゴレンクルニ、トゥロールピンダン、むしり鶏肉がロントンと合わされてそこにオポルの汁がかけられ、上からバワンゴレンと白い大豆の粉が振りかけられている。オポルにはウコンとクミンが使われてスパイスが強く感じられ、また濃いめに作られたココナツミルクのおかげで脂気が豊かだ。

わたしの印象では、ロントンチャップゴメは比較的淡白な感じがする一方、ソロのロントンオポルはもっと脂っこい雰囲気になっている。ソロでルバランを過ごすムスリムに、このロントンソロがしばしば推奨されている。

グラダッのロントンオポルワルンは人気が高まり、客も増え、役所も何かの行事を行うときその食事のためのロントンオポルをそのワルンに注文するようにさえなった。数年間そんな状況が続いてから、不運がロアンインさんと母親を見舞った。建物所有者が賃貸契約を延長しなかったのだ。ふたりは商売を続けていくためにソロ市内カリラガンの自宅を使わざるをえなくなった。市内中心部から離れているわけではないが、繁華街でないだけに商売にとっての地の利

ロトン

は良くない。

自宅で10年間商売を続けている間に母親が没した。ロアンインさんは店をもっと良い場所に移すことを計画し、もう少し繁華な場所で再開店した。

昔、わたしは料理ができなかった、とロアンインさんは往時を懐古する。料理をする母親の指図のままに動き、言われたことを行って助手を務めているだけだった。自分が母親に成り代わって料理をするなどということは、まるで思い浮かばなかった。

あるとき母親が急病になり、腹痛のために料理ができなくなった。その日注文されていた料理を作る者がいない！ロアンインさんは自分が何をして良いのかわからず、ただオロオロするばかりだった。その挙句、ロアンインさんが注文主からこっぴどく叱られた。

小学校4年で学歴を終え、一家の生計を助けるために働いてきたかの女は、その事件から教訓を学び取った。自分も料理ができなければダメなのだ。母に何かがあったとき、自分はその代理が努められなければならないのだ。それがかの女に成長することを促した。自分が自分になって、自分として生きることがそれだったのだ。自分という一個の人間になろうと努めたロアンインさんは、今では料理の腕達者になり、しかも味の判断すら自分なりの感覚を築いて自分が作る料理に反映させている。それがかの女の作るロトンソロのファンを生み出しているのである。[ 続く ]

## 「ロトン(終)」(2022年07月06日)

バンドンに移ったひとが、ソロに来るとわたしのロトンを食べたいと言って店にやって来る、とロアンインさんはうれしそうに語る。かの女にとって客というものは、商品を買って金を払って

去って行くひとではないようだ。

ジャカルタへ持って帰りたいと言うひとがいれば、かの女は一皿分の中身をすべて個別包装して腐りにくくする。飛行機に乗ってジャカルタに着き、空港から自宅に戻って包装を開き、全部合わせて再加熱してやればいい。その間に経過した数時間のために食べ物が損なわれることはない。

ロアンインさんと母親が始めたロントンソロワルンは、今ではソロのロントンオポルの老舗として定着している。するとその名を騙る者が出現した。おまけに asli(オリジナル)の言葉まで添えるのだから始末に悪い。ロントンソロアスリくらいならまだしも、カリララガン店の支店などと名乗る店まで現れた。

「わたしは支店なんか開く気はありませんよ。」とロアンインさんは笑いながら言う。

欲張らないことがかの女の人生哲学だ。勤労は正しいことであり、それで得られるものを押し戴くヌリモの精神がかの女の人生を形成して来た。ロアンインさんのワルンに入ると、まるで自分の家の台所のような雰囲気漂ってくる。よそ行きの冷たさがなく、開けっぴろげであるがままの姿と、リラックスして生きている人間の匂いがそこにある。

「ジャカルタでもっと大きい店を一緒にやりませんか、と事業を誘ってくれたひとがありました。でもわたしはそれを断りました。わたしの人生はここにあるんですもの。」ロアンインさんはそう語った。

lontong sayur と呼ばれている料理がある。ここで使われているサユルは肉や野菜の入った汁料理を意味していて野菜の意味ではないのだが、間違った翻訳をするひとが実にたくさんいるようだ。

ロントンサユルとはロントン飯とグライのような汁料理と一緒に食べる食べ方を指している。グ

ロントン

ライでなくとも、トウガラシを含む種々のブンブを炒めてから何かの肉のブイヨンとココナツミルクをそこに加えて煮込み、更に長豆、未熟パパヤ、ハヤトウリなどを入れたものもサユルと呼ばれている。ちなみに、ロントンサユルブタウイは次のようにして作られる。

まず赤白バワン・ヤシ砂糖・ウコン・干しエビ・塩を混ぜて炒め、香りが出たらスレー・サラム葉・ナンキョウ・トウガラシを加える。トウガラシがしおれたらむきエビとブイヨンを加えて熱してから一度火を止める。それを深鍋に移し、そこにココナツミルクと牛乳を入れて混ぜながら沸騰させる。

その鍋に長豆・未熟パパヤ・ハヤトウリなどを入れて熱する。野菜が煮えれば出来上がりで、皿にまずロントンを置き、できたての汁と具を注ぎ、他のおかずを添えて供する。

ロントンをグライと一緒に食べればロントングライになり、オポルと一緒に食べればロントンオポルとなる。そのようにしてロントンを汁料理と一緒に食べることがロントンサユルと呼ばれるものなのだろう。[ 完 ]

## 「ナシトウパンの哲学（前）」（2022年07月07日）

ジャワ人の祝祭には必ず nasi tumpeng が登場する。ソロやヨグヤカルタでジャワ人は、王宮でも庶民の一家庭でもひとりひとりの通過儀礼を必ず祝うために、ナシトウパンも頻繁に登場する。ただ単に婚姻や出産を祝い、死去を悼むことだけでなく、それらに絡んでもっとたくさんの儀式や祝祭が営まれるのだ。

初めて懐妊した子供の妊娠七か月目の祝い・すべての子供の妊娠九か月目の祝い・新生児の5日目の祝い・へその緒がとれた祝い・へその緒を土中に埋める儀式・婚姻儀礼の中で新郎新婦の沐浴の象徴として行われるシラマン儀式・婚礼前に行われる新郎新婦の独身最後の日の祝い・結婚の誓約の儀式・死後40日目の儀式・百日目の儀

式・死後千日に達する前に三回行われるムンダッピサン儀式・ちょうど千日目に行われるニェウ儀式。

コミュニティの共同生活のためには、収穫を共同で刈り取る祝い・墓地をきれいにする共同奉仕の祝宴・植え付ける稲が豊作になるよう共同で祈るときの祭り。

王宮ではまた独自に、大奥が行う喜捨の儀式・王宮で相伝された宝物の浄めの儀式。そして王国の祝祭行事として毎年カレンダーに従って祝われるグルブッシャワル、グルブツマウルツ、グルブツブサールでは山のように大きなナシトウンパンが作られ、たくさんの民衆が取り囲んで食べ物をいただく。

だからどこの家庭もナシトウンパンの作り方を忘れる暇がない。たとえナシトウンパンが祝宴のためにのみ作られて日常の食事として食べることがまったくなされなくても、ジャワ人の暮らしの中にナシトウンパンはいつもあるのだ。

ジャワ人の祝祭は人間が生きることに関わる三つの哲学を常に思い起こさせるものになる。人間と人間、人間と自然、人間と神という、ひとりひとりの人間の生を取り囲んでいる三要素との関係を尊重することが、人間として存在し、生きて行くための重大な命題になるのである。ナシトウンパンはその哲学を象徴している。

例によって、バクロニムの大好きなジャワ人は tumpeng を頭字語にして、意味をかけた。

tumapaking panguripan, tumindak lempeng, tumuju Pangeran.

生とは神の道を目指すことだという考えを人間は保持しなければならない、という意味だそうだ。ジャワの民は人間の生が目に見えない力の影響を受けていることを感じ取り、そしてそれを真理として深く認識している。そのために、ナシトウンパンを開くときには、必ず神への祈りが最初に捧げられる。

ロント

ジャワ文化の中で古代から伝えられてきたラマヤナ物語の中にトゥンパンが述べられており、またアルジュナウィジャヤやキドゥンハルサウウィジャヤでもトゥンパンが祝宴を示すものとして語られる。1814年から23年までかけて制作されたスラッチェンティニの書にも、ナシトゥンパンの登場するシーンが描かれている。

ナシトゥンパンは、竹製の大きな円形の箕にバナナ葉を敷き、その中央に飯が円錐形に立てられる。それをひとびとは gunungan と呼ぶ。そしてグヌガンの周囲におかずが整然と彩りよく並べられるのである。そこに集められるおかずが、ジャワの民の哲学を反映することになる。生野菜 urap-urapan・テンペ tempe・若い果実のルジャック rujak buah・イモ類 umbi-umbian・豆類 kacang-kacangan がそれだ。

昔はグヌガンを作るのに、竹を編んで円錐形に作った蒸し器が使われた。今は金属製の型を使って成形する。飯を円錐形にしてそれを山と呼んだのは、古代文化の中にあつた山を神聖視する観念に由来している。飯が高く積み上がって行く形態は暮らしの向上という希望を反映しており、同時にその希望が神への願いと祈りであることを表している。

周囲に集められたおかずはバラエティに富む自然を象徴し、そしてナシトゥンパンを供食するひとびとにそのバラエティを共有する実質上の繁栄をもたらすのである。そこには、人間は他の人間と共に生きるのだという思想が流れている。

ナシトゥンパンは、万物宇宙を支配する神に向けられた人間の願い、万物世界を構成する自然との調和的な共生、それらの中で生きる人間同士の調和的な共存、という三つの哲学を象徴するものになっている。[ 続く ]



## 「ナシトウンパンの哲学（後）」（2022年07月08日）

ジャワ文化の精髓とも言える gotong royong と呼ばれる相互扶助思想を支えている urip tulung-tinulung（助けあって生きる）、nandur kebecikan（善をなす）、males budi（恩を返す）といった各項目はナシトウンパンを作って供するところに自ずと出現する。ジャワ人の社会生活の中でナシトウンパンがどのように扱われているのを見れば、きっとそれが納得されるにちがいない。

祝宴に出されたナシトウンパンの飯の山は切り分けられるものではないのである。みんなでそれを取り囲み、山の下から削り取って行くのだ。その飯におかずや他の具が添えられる。ナシトウンパンを切ることは、象徴的に語られている三つの関係を切断すると解釈されても仕方がない。そんなことをすれば、ナシトウンパンの意義を損なうものになりかねないのだから。

ましてや円錐の頂上を切り取るようなことをしてはならないのだ。そこには神に向けられた人間の願いが込められているのである。

ナシトウンパンには十数種類ものスタイルがある。その概略は次のようなものだ。

[tumpeng adhem-adheman]

別名 tumpeng asrep-asrepan。王宮もしくは王宮の外で何らかの儀式が行われるとき、その行事がつつがなく行われるように王宮と王宮周辺にいる精霊たちに協力を請い、涼やかな雰囲気を作って支障が起こらないようにしてもらうためのもの。白飯のグヌガンの頂上一帯にバナナ葉が巻かれる。

[tumpeng alus]

祝事のホストの誠意を示すもの。白飯のグヌガンが使われ、おかずはホストの都合に従って用意され、主にホストの手持ちの材料が使われる。

ロント

[tumpeng blawong]

スルタンの誕生日を祝って王宮の奥向きで宗教祭祀を司るキヤイプンフルに贈られるもの。キヤイプンフルもスルタンの一族が就任する。白飯のグヌガン。おかずはグダガン・デンデンラギ・カチャントロ・テンペバチュム・デンデンアゲ・ブンブプラス・ンパル・トゥロルピンダンから成っている。

[tumpeng among-among]

人間界の周囲にいる霊的存在への畏敬を示すもの。白飯と茹で野菜にブンブムゴノまたはグダガンが添えられる。

[tumpeng kapuranto]

赦しと和解を象徴するもの。青色をつけた飯と肉のサンバルゴレン・ウラップ・バツミ・チャプチャイ・トゥロル・スムルダギン・プルクデル・アチャル・クルプッがおかず。

[tumpeng duplak]

祝事のホストの願いを神にかなえてもらうためのもの。白飯を作る時に、円錐形の蒸し器の中に殻付きゆで卵を入れる。箕に白飯グヌガンを置くとき、頂上に卵一個分のくぼみを作るため、頂上は尖らない。おかずはミンチ肉のサンバルゴレン・チャプチャイ・キュウリのアチャル・牛肉のトリッまたはスムルダギン・トゥロルピンダン・トゥロルチェプロッ・プルクデル・クルプッウダンまたはルンペイエが並ぶ。

[tumpeng punar]

祝事ホストが輝かしい人生、幸福で喜ばしい人生、財と繁栄に恵まれた人生を願って行う祝宴。飯は黄色。

[tumpeng kendhit]

困苦や障害に直面している祝事ホストがそれを免れ、悪霊による支障を払うことを願って行う宴。白飯グヌガンの外面中ほどがウコン汁で黄色くされた飯で帯状に巻かれる。おかずはトウンパンドゥプラッと同じ物が使われる。

[tumpeng megana]

祝事ホストが息災・幸福・神の祝福を願う祝宴。白飯グヌガンの中に茹で卵を入れ、周囲に茹でたキャベツ・長豆・空心菜・モヤシ・ブンブムゴノを配する。グヌガンの頂上はバナナ葉のチョントンがかぶせられる。

[ 完 ]