

ユニークな名前のインドネシア料理

目次

ガドガド、アルマルム、オセンオセン (アンドレアス・マルヨト著 西祥郎訳).....	2
ボランバリン	
オダディン	6
名前の効用	8
エスリリン	
アイスクャンディー	11
エスゴヤン	13

ユニークな名前のインドネシア料理

「ガドガド、アルマルム、オセンオセン(前)」(2022年12月21日)

ライター：ジャーナリスト、アンドレアス・マルヨト

ソース：2010年8月25日付けコンパス紙 “Gado-gado, Arem-arem, Oseng-oseng...”

それらの食べ物名称を聞いたとき、あなたは何を思い浮かべるだろうか？繰り返し言葉を使う食べ物名称はインドネシアに少なくない。ほかにも食べ物を食べたときの味の印象や雰囲気由来のものもあれば、その食べ物の発祥地の名前を付けたものもある。ヌサンタラの食べ物の世界はたいへんバリエーションに富んでいてユニークだ。そして食べ物に付けられる名称も負けず劣らずユニークなのである。

北スマトラ州プマタンシアンタルの町の端に一軒の土産物店がある。この店はありきたりの土産物屋さんなのだが、店内で売られている土産用の食べ物の名称を見てたいていの客は驚く。驚くに至らなくても、ニタリと相好を崩す。8種類の商品名称を一瞥すればよい。ting-ting, teng-teng, tang-tang, tong-tong, tung-tung, pang-pang, ping-ping, pong-pong. 何というユニークさ！

中部ジャワ州スマランにあるレストランスマラン店主ヨンキー・ティオ氏は食べ物の名称になった繰り返し言葉について、その命名に関する説明を次のようにした。

「その繰り返し言葉は製造プロセスに関係しています。調理プロセスの中に繰り返し作業があったり、混ぜ合わせる作業が繰り返されたり、といった特徴があって、それに似あった名前が付けられているのです。」

ヨンキーのノートにはガドガドやオセンオセンの他にたくさんの食べ物名称が書かれていた。untir-untir, iwel-iwel, hawug-hawug, intel-intel, tela-tela, pia-pia, ote-ote, gela-gelo, suwar-suwir, ating-ating, ongol-ongol, arem-arem, bolang-baling, orak-arik, onde-onde, otak-otak, ting-ting, heci-heci, ento-ento, oblok-oblok. その大部分はジャワ人の食と華人プラナカンの食の世界にあるものだ。



orak-arik

この繰り返し言葉の意味について、ヨンキーはジャワ料理 orak-arik を例に取った。オラッアリツは野菜と卵を混ぜて作る料理だ。この料理を作るとき、料理を火にかけて加熱するだけではすまない。鍋の中の調理素材を何度も何度もかき混ぜることでこの料理が完成する。こうしてオラッアリツという名前が付けられた。



Onde-onde

あるいは onde-onde というおやつがある。オンデオンデは米の粉を団子にして、外側にゴマをびっしりとまぶしたものだ。それを作るとき、ゴマを容器に広げてからその上で団子をゴロゴロ転がすのである。たいして重くない球体がゴロゴロ転がる様子からその名前が付けられた。

ポスマン・シブエア教授によれば、調理の際の繰り返し作業や繰り返される混ぜたりこねたりする作業は味覚との間にシナジー効果を持っているとのことだ。複数の素材が持っている味がひとつになり、そして強まる。それらの繰り返し作業の中でいろいろな元素が影響を受けて発現するために、食べ物に奥行き深い味覚をもたらすことが起こるのだろう。

混ぜたりこねたりする作業についても、昔からの伝統的なやり方を完璧に代替できる機械がいまだに作られていないことがその種の作業と味覚の関係を物語っているように思われると教授は述べている。伝統的な手作業で行われるのを好むひとたちは、そのほうが機械を使って作られたものよりも味覚が優れていることを主張している。

「ブレンダーで作ったサンバルは石鉢ですりつぶして作ったサンバルと辛さが違うとだれもが言う。技術的な分析によれば、ブレンダーを使うと香油が出て来ないものがスパイスの中にある。組織細胞の中にあるその種の香油は石ですりつぶすことによってはじめて滲出するが、それが味覚に影響を及ぼすためにブレンダーと人間がすりつぶすものでは味が異なって来る。」

ガドガド、アルマルム、オセンオセン

この問題はサンバルの場合だけでなく調理手順や混ぜこね作業における繰り返しの場合にも類推が可能であり、機械がいまだに人間の調理や混ぜこね作業を一手に引き受けることができない現象を説明しているように思われる。消費者を満足させることのできる機械がいまだにないため、手作業による調理プロセスを続けているひとのほうが多い。[続く]

「ガドガド、アルマルム、オセンオセン(後)」(2022年12月22日)

名称に繰り返し言葉を使っている食べ物が概して華人食文化の影響の強い地方に多いことを特筆しておこう。この現象に関する分析は更なる研究を待つとして、小麦粉が食べ物の主材料になっている点に注意する必要がある。小麦粉は華人がヌサントラに持ち込んできた食材だった。そして場所によってであったとはいえ、しばしば華人がその販売者になった。

繰り返し言葉を食べ物の名前にするのは、ヌサントラのひとびとが行う食べ物命名法のひとつにすぎない。たくさんの食べ物に地名などを使って適当に名前が付けられている。

「昔の料理名称は雰囲気・地名・身体への影響などから命名されました。たとえば rondo royal というものがあります。これは未亡人の艶っぽいしぐさに関連付けて名付けられたものです。これを食べる時、舌はあまり動きません。舌が大きく動くと艶っぽい印象が出るでしょう。それがこの名前のヒントになったようです。」ヨンキーはそう語った。

昔、ひとは食べ物の名前を、適当に、自由に、発作的に、好きなように、呼んだ。随意気ままというやつだ。たとえそうであっても、なるほどと思わせる規準を持っていたから、その食べ物の名前に似合っているものとして定着した。

たとえば、華人社会の宗教行事で使われる *kuah cemplung* という食べ物がある。その調理プロセスの中



kuah cemplung

で、豆腐のバツを汁の中に入れるときにマップルンという音がある。その結果チュンプルン汁という料理名称が付けられた。

別の例では、trasikan という食べ物は lara gudig という異名でも呼ばれている。口に入ると口中が白黒のがさつ



trasikan

た様子に見えて皮膚病のグディツを思い出させることから、グディツ病というあだ名が付けられた。

飲み物の中に bir Semarang というものがある。これはアルコールのない、スパイスで作られたものだが、ビールという名前が付けられた。オランダ人の住居の番人に雇われたプリブミが、ビールを飲んでいる主人の真似をして類似のものを作った。見かけがビールによく似ていて、しかも飲んだあと身体がホカホカしてくるのもよく似ている。

地名の付いた食べ物もたくさんある。soto medan, dodol garut, pisang pontianak, bika ambon, pecel madiun, sate padang, sate madura, gudeg yogya それらはたいてい、発祥地を表すために付けられたものだ。

ただ奇妙なことに、その町に行ってもその名前で売られているものが見つからないということによく出会う。マドゥラに行ってもサテマドゥラの看板は見つからないし、サテパダンもパダンで売られておらず、グドゥウヨグヤというものもヨグヤカルタの町にない。反対にビカアンボンにはメダンの町でたくさん売られている。一方、ソトメダンやドルガルツはその町でたくさん販売されていて、探せばすぐに見つかる。

地名の付いた料理名のひとつソトメダンはケーススタディにできる。ソトメダンという名称は比較的最近始まった。それは全国各地のソトがメダンに入って来て店開きした時期に重なる。

「ソトメダンというものが始まったのは1980年代だったように思う。そのころ子供だったわたしは、それまでソトと呼ばれていたものをみんながソトメダンと呼ぶようになったことに気付いた。メダンに入って来た全国

ガドガド、アルマルム、オセンオセン

各地のソトと区別するためにメダンの名前が付け加えられたのではないだろうか。」メダン国立大学社会歴史学研究センター長はそう語った。

メダンに入って来たソトパダン・ソトマドウラ・ソトクドウス・ソトブタウイなどとは異なっているメダンの伝統的ソトがソトの世界で自己確立を果たすために、ソトのワルン店主たちがその勢力の存亡をかけて行った対抗策だったにちがいあるまい。

名前に何の重要さがあるだろうか？言うまでもなく、名前は重要な役割を持っている。グルメ観光が盛んになったヌサンタラで、食べ物の命名エピソードはグルメ観光愛好者が視野を広げるために、あるいは歴史学・人類学の研究のために大切な情報だ。インドネシアの食べ物は豊かでユニークであり、食べ物の名前もそれを反映しているのである。[完]

「ボランバリン(前)」(2022年12月23日)

bolang-baling はKBBIに baling-baling がその語義だと記されている。バリンバリンとは何か？風で回るものをそれは意味している。風見鶏もそうだし、おもちゃの風車も、ドンキホーテが突進した巨大な風車の回転する部分も、バリンバリンだ。ところが飛行機のプロペラもバリンバリンなのである。ドラえもののインドネシ



Bolang-baling semarang

ア語版になじみのある方はお解りだろう。タケコプターは baling-baling bambu と翻訳されている。

中部ジャワのスマランを中心にしてその一帯で名前の知られた食べ物の中にボランバリンが入っている。ただし、どこでも誰にでも簡単に作れる食べ物だから、スマランに結び付け

られる必然性がないとわたしは感じている。元々、華人が持ち込んできたものであり、それがヌサンタラの各地で作られるようになった。

どうやらスマランに結び付けられているのは食べ物そのものでなくてボランバリンという名称らしい。その名称がスマランで起こり、それがヌサンタラに広まったことから、名前の発祥地としてスマランに関連付けられるようになったのではあるまいか？

アンドレアス・マルヨト氏が語った、食べ物の名前になっている繰り返し言葉のひとつであるこのボランバリンとは、要するに中華揚げパンなのである。中華揚げパンにもさまざまな種類と形態があるが、ボランバリンは小サイズのコッペパン型やボール型あるいは四角型などで、砂糖またはゴマが外皮に振りかけられている。ボランバリンの作り方はこのようなものだそうだ。

1. まず温湯に砂糖を溶かし、イーストを加える。泡が出たら卵と揚げ油を加えて均等に混ぜる。
2. 別の器で小麦粉と塩を混ぜならし、1. を加えて混ぜ合わせ、二倍に膨れるまで待つ。
3. テーブル上に粉を撒いてからドウを置いてガスを抜き、成形して10～20分くらい置く。こうすると中にガスの空洞部分ができる。もしも中を稠密にしたい場合は、すぐに油で揚げればよい。
4. 成形はお好みの形に作ればよい。四角い棒状にしてから1～1.5センチ幅に切ったり、小さくコッペパン型やコロッケ型に丸めても良い。
5. あとは天ぷら風に揚げるだけ。温度は高くないようにして、表面を柔らかく仕上げるのがコツらしい。

このボランバリンは *odading* という別名を持っている。レミ・シラド氏によれば、それはオランダ語に由来しているのだが、インドネシアで食べ物の名称として誤解の果てに定着したものだそうだ。

植民地時代にバンドンで、プリブミがこの食べ物を家で作り、子供に売り歩かせることが行われていた。誰の専売特許ということでもなかっただろう。なにしろ、名前すらなかったのだ。

バンドンに住む、あるオランダ人の家庭に幼児がいて、家の表を通るプリブミの少年が食べ物を売り歩いているのを見て母親にねだった。「ママ、あれを買って。」

母親は表に出て少年を呼び止め、商品を見せるように言った。少年は荷担ぎ棒に吊り下げられた箱を下ろし、商品を覆っているバナナ葉をどけて商品を見せた。そこにあったのは小麦粉を丸めて油で揚げただけの食べ物だった。母親は幼児に言った。Oh, dat ding?

「あんな物(が欲しいの)?」と言ったのだが、少年はその言葉をしっかりと耳に刻みこんだ。そしてキャンプに戻ると、家の者や隣近所のひとびとにその体験を自慢げに語った。

「この食べ物の名前が分かったよ。オランダ人のニョニヤが確かにこれをオダディンと言ったんだ。」

それ以来、その食べ物の販売者はそれをオダディンと呼ぶようになり、当然消費者もそれに倣うようになって、世の中にその食べ物の名称として定着した。これがオダディンの語源に関するレミ・シラド説である。

[続く]

「ボランバリン(後)」(2022年12月26日)

スマラン市内ロンボツ小路の入り口にボランバリンの作り売りをしている老舗がある。2004年11月のコンパス紙記事によれば、当年54歳で三人の子供と5人の孫を持つ、寡婦のリム・メイインさんが父親の始めた家業を引き継いで営んでいるものだ。どうしてこの揚げパンにボランバリンという名前が付けられたのか、メイインはそれを知らない。父親に尋ねたことがないので、分からないそうだ。しかし父親が始めた事業の発端は話を聞いて知っている。



1930年、広東からスマランに移住してきた三人の仲間が中華揚げパンの共同事業を始めた。その食べ

物は大人の握りこぶし大で、形は四角だが中央が円形に膨らんでいてクッションや枕のような姿をしている。軽い食べ物なのに、食べると腹がいっぱいになる。小麦粉を素材にした揚げ物の一種だ。それにボランバリンという名前が付けられた。

スマラン住民の間ですぐに人気が出て町のトピックになり、地元マスメディアの漫画にまで取り上げられて知名度を高めた。よく売れるようになったことから、三人の仲間はそれぞれが店を構えるようにして分離した。そうして時が経過し、三人のうちのふたりは没したが、それぞれの一家の中に店を継ぐ者が出なかったので、老舗の店舗はまた一カ所だけになった。それがリム・ウンキーの店だ。

リム・ウンキーと妻のタン・グウィニオは8人の子供を持った。メインは6番目の子供だ。ウンキーが没すると二番目の子供が後を継いだ。その子が没すると四番目の子供が後を継いだ。四番目の子が没したとき、その子供(メインの甥姪)たちの中に店を継ぐ者がいなかった。このままでは父の始めた事業が消滅する。メインがその事業を引き継ぐために立ち上がった。



Bolang-baling

だいぶ経ってから、子供がまだ小さい頃にメインは夫を失った。寡婦になったメインは子供たちを育てるためにボランバリン商売に一層力を入れるようになった。一家が食べていくため、そして子供たちに妥当な教育を与えて独り立ちできるようにするためにボランバリンの作り売りが生

計の柱になったのだ。そして54歳の今、ボランバリンのおかげでそれがやりおおせたとメインは思っている。

今、メインの店では cakwe, untir-untir, kue tambang も販売されている。メインが午前中店番を勤め、昼から20時の閉店までは息子の嫁のイエニーとルシが店番を交代する。販売されている四種類の商品はすべて小麦粉を素材にする揚げ物であり、形と味が違っている。チャックウェは油条のことだ。二本の長い揚げパンがくっついている。クエタンバンは長い揚げパンが綱のように撚られた形になっていて塩味だ。ウンティルウンティルも長い揚げパンが綱のように撚られていて甘い。クエタンバンとウンティルウンティルはチャ

ックウェよりもカリカリになっている。

価格はクエタンバンだけが1個2千5百ルピア、他のものは1個1千5百ルピアだ。一番よく売れるのはボランバリンで、一日に2～3百個売れる。休日はたいいもっと多い。しかし三宝公の年祭りのようなたくさんの人出がある日には、ボランバリンだけで一日8百個の売り上げに達することもある。



平常の日々にメインは商品を作るために小麦粉を25キロ消費するが、三宝公の年祭りのような日になるとそれが75キロになる。揚げ油も普通の日々には三日間で10キロ使っている。

この商売で粗利益は一日だいたい20万ルピアになる。年祭りのようなときで50万ルピアだ。それをコツコツと貯めて一家の暮らしを立ててきた。

このボランバリンがスマラン名物のひとつになった。レンバン・ジャカルタ・バンドン・ソロ・ヨグヤカルタ・スラバヤその他あちこちからスマランにやってきたひとたちの中に、お土産にするためにメインの店を訪れるひともし少なくない。スマランを発つ前、空港や駅に向かう途中で店に立ち寄るのである。

「名前に何の重要さがあるのか。バラそのものが他の名前と呼ばれようとも、その美しさに違いはない。」だって？ボランバリンという名前が消費者を引き寄せている事実を、われわれは目の当たりにしているではないか。

ただしボランバリンは日持ちがせいぜい2日程度。クエタンバンとウンティルウンティルはカリカリのおかげで2週間くらいはいける。だから実際にはクエタンバンとウンティルウンティルの方が土産物としてはたくさん売れている。それでもボランバリンと一緒に買わない客はほとんどいない。たとえ品物自体がどうであろうと、スマラン名物のユニークな名前を持つ食べ物を持ち帰って証明して見せるのは意義深いことだ。その心理はきっとユニバーサルなものなのだろう。[完]

「エスリリン(前)」(2022年12月27日)

アイスクャンディは昔、インドネシアで es lilin と呼ばれた。es loli と呼ばれたのは、スティックを手を持ってペロペロなめる食べ方が似ていたからだろう。リリンとはロウを意味しており、長いロウソクの形をしているのに例えられたように思われる。

1970年代のジャカルタではスダ歌謡が優勢だった。どこの家で鳴らしているのか分からないスダ歌謡の女性歌手の歌声が夕闇の中で、あるいは夜のとばりを照らす裸電球の光の下で、わたしの感傷の琴線を共鳴させてくれたものだ。そんな歌の中にブブイブラン¹やエスリリン²があった。

その当時、ジャカルタのクバヨランバルという上流住宅地区の家々で働いている下男下女やジャガはスダ人が多かった。jaga とは今で言うセキュリティのことで、要するにその家を守る番人だ。当時のジャカルタの日本人社会ではその番人のことを「ジャガーさん」と何やら動物めいた言い方で呼んでいた。イメージが合致したのだろうか？

スダ人の使用人の中にはインドネシア語がとつとつしか話せない少年下男もいて、用事を言いつけると見当違いの仕事をしてくれることもあり、大笑いしたものだ。ジャカルタはそのころ、まだスダ文化の色がたくさん残されている土地だったようだ。だからスダ歌謡のファンが多かったのも当たり前のことだったのだろう。

ジャカルタにやってきてインドネシア語もまだ不十分な新参の若僧にスダ語が分かるはずもなく、スダ歌謡の旋律がもたらすエキゾチックな印象とあまりにもソフトなスダ女性歌手の歌声を楽しむだけのわたしだったが、エスリリンの歌詞がこんなものであることを最近はじめて知った。

Es lilin mah didorong-dorong

¹ <https://www.youtube.com/watch?v=Vz2w93wUgtQ>

² <https://www.youtube.com/watch?v=wiGtEV8AFJ4>

エスリリン - アイスキャンディー

dibantuan mah dibantuan ka Sukajadi
abdi isin ceuceu samar kaduga
sok sieun mah aduuh henteu ngajadi

Es lilin mah ceuceu buatan Bandung
dicandakna geuningan ka Cipaganti
abdi isin jungjunan duh bararingung
sok inggis mah aduuh henteu ngajadi

これもパントウン³になっているのだろう。歌詞のメッセージとは関係のない音遊びの部分が混ぜ込まれている雰囲気があって、逐語的に意味を追いかけていくとなかなか核心に迫れずに離れた場所を堂々巡りしている気持ちになる。音遊びと言っても、言葉の意味がかけられているのだから、それが本論に関係しているのかどうかはなかなかつかめず、全編を通してひとつのストーリーが構築されないわけだ。

歌詞の内容は良い男にアプローチされた娘心を歌ったものだそうで、恥ずかしくてどうすればいいのか・・・という昔気質の女性の気持ちが感じられる。この歌詞の中でエスリリンは何を象徴するために使われているのだろうか？

歌詞の出だしに Es lilin ddorong-dorong と述べられているのは、巡回エスリリン売りの荷車のことを言っているのだろうか？昔のエスリリン売りは荷車の中に氷を積んでおき、アイスキャンディーを作る準備を整えてから荷車をゆすってキャンディーを氷結させた。だから販売者はしばしば es goyang と呼ばれた。

冷凍設備などまだまだ一般に普及していない昔、エスリリンを先に作って暑い日射の下を売り歩いていれば溶けてしまうだろう。だから客が集まったらその人数分をその場で作って販売する方法を執らざるを得な

³ 韻を踏んだ詩。歌垣に使われる。

かったにちがいあるまい。材料を氷結させるための氷が荷車の中に置かれていて、エスリリンを作る時には氷に塩を撒いて温度を下げた。要するに荷車の中が一種の製氷室のようにになっていた。[続く]

「エスリリン(後)」(2022年12月28日)

エスリリンの材料である色と味の付いた液体を金属型に入れ、型を氷の中に突っ込んでゆっくりとゆすつてやると液体が氷結する。氷結し始めたときにスティックをさしこみ、しっかりと凍らせる。氷結するまでに15分くらい時間がかかる。凍ったら型から外せばできあがりだ。型から外すときには、型をちょっとだけ水に浸けるとエスリリンが取り出しやすくなる。

液体にはサゴ粉・緑豆粉・ココナツミルクなどが適宜混ぜられていて、中には調味した緑豆やピーナツを別に加えて高級品すら作る販売者もいた。溶かしたチョコレートでコーティングすることは普通に行われていたようだ。

しかし移り変わる時代の中で、揺れるエスゴヤンの作り売り巡回販売者は市場から駆逐されて行った。なにしろ、カンピナやウォルスなどのブランドの付いた棒型アイスクリームを自転車やオートバイの荷台に載せて巡回販売する者たちが奥深いカンピンにまでやってくる時代になったのだから。消費者の嗜好は変化した。100ルピア200ルピアで買えるエスリリンよりも数千ルピアのアイスクリームのほうがずっとおいしい。そんなものをいまだに買っているのは山奥のカンピンの子供たちくらいかもしれない、という記事が2003年のコンパス紙に掲載されていた。

その記事は、ジャボデタベツから姿を消したように思われているエスゴヤン売りをブカシ県の寒村で見つけたという内容だ。その記事が書かれた当時、ブカシ県内スカタニ郡やチャバンブギン郡ではエスゴヤン売りがまだまだ荷車を押して巡回していたのだ。

スカタニ郡バンチョン部落出身のサルダンさん50歳は日々、Es Lilin と書かれた小さい荷車を押して田舎の部落を巡回するのが仕事だ。この仕事は15年前に始めた。この荷車も15年間使い続けてきた。昔はおおぜいエスゴヤン売りがいたが、今ではもう12人しか残っていない、とかれは言う。

部落に住んでいる者ならだれでも買うかと言うと、そんなことはない。アイスクリームを簡単に買うことのできない階層がエスゴヤンの顧客なのだ。顧客層は薄くなる一方だろう。インフレのおかげでみんな収入金額は増加しているのだから。

2003年1月1日、国民の休日であってもサルダンは仕事を休まない。チャバングン郡ジャヤバクティ村のウタンクラマツ部落にかれの姿があった。たくさんの子供たちが荷車の周辺に集まっている。サルダンはそれぞれの注文に合わせて材料をそろえ、型に入れる。緑色・ピンク・白色……。材料を型に入れてから氷の中に突っ込む。人数分を入れ終わったら、荷車をゆすり始める。エスリリンが出来上がったら、チョコレートコーティングを注文した子のために、溶けたチョコの容器の中にそれが浸される。

エスリリンにする液体はココナツミルク・塩・砂糖・ソーダ・着色料・水。サルダンは毎日ココナツを4個使って果肉からココナツミルクをしぼる。湯冷ましバケツ一杯。砂糖750グラムと塩少量。それらを火にかけて種々の色の甘いシロップを作る。

氷は製氷所で作られた大きなブロック氷を四分の三個粉碎して荷車の底に入れる。それに振りかける塩は5キロ。

荷車には氷のふたになるように板が付けられ、板にはエスリリン型をさしこむ穴が55個開いている。ゴヤンの作業は荷車を固定させる棒の上に片足を乗せてから荷車をゆっくり上下させる。

この商売で、一日の利益は売れ行きが良ければ4万ルピア、悪い日は2万ルピア程度。しかし2万ルピア程度という日はあまりない。サルダンは近い将来、ブカン市内への進出をもくろんでいる。町中に進出したら、値段を一個5百ルピアにできるのだ。もちろん材料にはサゴや緑豆の粉を加えて食べ応えのある商品にしなければならない。サルダンの挑戦は果たしてどうなただろうか？[完]

