

スマトラの食

このページには以下のスマトラの食に関する記事を合わせて掲載します。

(1) アチェ料理.....	2
(2) 北スマトラの食.....	11
(3) スマトラのムラユ食品.....	23
(4) マサカン・パダン.....	37
(5) テタルア.....	52

「アチェ料理(1)」(2021年07月12日)

アチェ料理にひとびとが期待するのは、そのエキゾチックさだろう。確かにアチェ料理はヌサントラのどこの郷土料理とも違った趣を持っている。インド料理の影響を強く受けたアチェのカリ kari やグライ gulai はアチェ料理の中でも特筆されるべきものとして間違いあるまい。拙作「インドネシアのカレー」¹<http://indojoho.ciao.jp/koreg/kari.html> には、アチェの語が101回登場している。

アチェ料理は多種多彩なスパイスが使われ、そしてお定まりのトウガラシがたっぷりと添えられるから、口に辛く腹に熱い醍醐味を愉しむことができる。その多彩なスパイスの中に、大麻が密かに顔を覗かせる。アチェ料理にひとびとが期待するのは、ひよっとしたらそれかもしれない。

アチェスルタン王朝のころから大麻は最高の調味料として飲食物に使用されてきた。18世紀の書物の中にも大麻のことが記載されている。アチェのブラックコーヒーはつとに有名であり、そこにも大麻が隠れているという話だ。

1970年代ごろまでのアチェでは各家の庭先に大麻の木²が植えられていて、台所で使われるスパイスを高い信頼度でバックアップしていた。料理に使われるのは大麻の実の粉末であって葉ではない。葉を使って喫煙する風習を自分たちは持たなかったとアチェ人は強調している。

さまざまなスパイスがふんだんに使われたアチェ料理の中に大麻の実の粉末を加えることで料理の味は格別のうまさを増し、食欲を増進させ、おまけに料理が日持ちするようになるのである。政府が大麻のすべてを麻薬として厳禁した時から、その実の粉末も公的な場から姿を消したものの、アチェ人が家庭で作る料理の中に無言でその実の粉末が投げ込まれているのでアチェ料理のうまさは伝統から少しも逸脱していない、と多くのアチェ人が小声で物語っている。

¹ このファイルの 37 ページ以降に掲載してあります。

² 実際には樹木ではなく一年生の草本。

ペルシャ人は古代から麻の実 hemp seed を料理に愛用した。日本でも七味唐辛子の中に加えられている。大麻の実はその兄弟分ということになるのだが、政府が麻薬の中に入れてしまった以上、存在しないものとして扱うのが国民には無難ということになるだろう。



Mie Aceh Goreng

2000年代に入ってからジャカルタのあちこちにアチェ料理店やカキリマ屋台、中でもアチェ麺 mi Aceh の店、がオープンした。ジャカルタでお目にかかるミーアチェはたいていカレーっぽい汁の麺で、さまざまなスパイスがたくさん使われているのは確かだが、ジャカルタ人の口に合うように調整されているようだ。本場で食べるものはきっと、はるかにすさまじいものだろう。

う。

「例のアレの入っているものが欲しければ『プゲオツニャンマガツ。』と言えればいい。」とジャカルタっ子の友人にアチェ出身の友だちがささやいた。ふたりはアチェ麺料理店でこれから昼食だ。その Peugeot nyang mangat. というアチェ語は「美味しいのを作ってくれ」という意味であり、アチェ人の客がミーアチェの美味しいものを食べたいと言え、その意味が大麻の実の粉末入りであることはすぐにアチェ人料理人に通じる。

料理人の側にしても同様で、移住したジャカルタで同郷の人間が例のアレが入っている味を懐かしんでいることはすぐに分かる。だから異郷で同胞に出会えば、故郷の味を堪能させてやりたい、と思うのも人情だ。アチェ人には例のアレがそれほど大きな意味合いを持っているということなのだろう。[続く]

「アチェ料理(2)」(2021年07月13日)

アチェ麺を食べて pedas di mulut, panas di perut のセンセーションを味わうのが、あの時期の食通の間で流行した食の道楽だった。口での辛さはトウガラシが立役者だが、腹での熱さ

は調合された種々のスパイスによる。その熱さは腹の中で徐々に高まり、食後の数時間を腹の熱さに戸惑いながら過ごすことになる。もしもそれが身体に負担になるようであれば、「ベックウン bek keueung」と言えばいいそうだ。その意味は、「辛くしないでくれ」である。

ミーアチェに使われるスパイスは24種あると料理人は言う。そのうちのコショウ lada、ナツメグ pala、シナモン kayumanis、カルダモン kapulaga、クローブ cengkih、キャラウェイ jintan、コリアンダー ketumbar、八角 peka、トウガラシ cabai が腹の熱さを作り出しているそうだ。



Mie Aceh Kuah

汁麺には、即席麺の倍も太い黄色の麺に肉とエビ、モヤシ・トマト・キャベツの千切りが入っている。その上にバワンゴレン、ネギ葉、セロリが振りかけられる。それにキュウリと赤バワンから成るアチャルとライムの実が付いてくる。

ジャカルタの有名なアチェレストランのオーナーは、毎月アチェからカリ用の調合スパイスを送らせているそうだ。それには確実に例のアレが混じっていることだろう。例のアレを単独で送れば、見つかった時に禁制品として没収され、わが身は逮捕されることになりかねない。それが調合済みのスパイスに混じっているなら、発見される可能性は大幅に低下するにちがいない。

しかしアチェ人料理人の中には、ジャカルタへ来たのだから、そんなことまでしてアブナイ橋を渡る必要などないのではないか、という意見を持っている者もいる。店に来る客はほとんどジャワ人で、二十数種類ものスパイスを使っただけで、味がすごく効いて美味しいとみんな言う。ジャワ料理の味付けがあっさりして頼りなく、深みや重みがないために魅力を感じないとかれらは言うのだそうだ。

アチェは海産物が豊富に獲れるから、ミーアチェの中に肉を使わずカニ・エビ・貝を使うものがある。この醍醐味はアチェで獲れた新鮮なものが使われる点にあるために、アチェに行かなければならないだろう。

西アチェ県ムラボ Meulaboh の町にある一軒の Kedai Mi Kepiting をコンパス紙記者は訪れた。客はまず水槽の中にいるカニを選ぶ。店主はそれを取り出して適当な大きさに切り、よく水洗いしてから料理にかかる。水槽にいるカニの大きさはさまざまだ。一匹で2百グラム程度か

ら2キロくらいまでのものが混在している。1. 6キロくらいのカニの脚は、重さ一キロのニワトリのもも肉くらい太い。ミークピティン一皿のお値段はカニの重さで決まるのだから、初めての店では5百グラム以下のカニを選ぶのが無難だろう。ひょっとして満足できるかどうかまだ判らない味の店で最初から2キロの大物に取り組むのは、金の使い方に合理性が欠けているかもしれない。

店主は大鍋に油を敷いて熱し、みじん切りのニンニクを放り込む。ニンニクの香りが立ち昇ったらカニを入れて全体が水に浸るくらい水を加え、ふたをする。ときどきふたを開いてかき混ぜ、水を足す。カニがゆで上がったから麺を入れ、野菜・塩・胡椒そして客の要望に応じて化学調味料を加え、すべてに十分熱が通ったら、火からおろして皿に盛る。街中のレストランの中には、更にごま油と白アラツソースを加えるところもあるが、このクダイの店主はカニの旨味を減殺すると言って、それを避けている。[続く]



「アチェ料理(3)」(2021年07月14日)

まず、食べ物の熱を冷ましながらか、その汁から味わってみるのが良い。カニの旨味が溶けだして、実に絶品だ。熱が下がって食べごろになってから、口に入れるのに適切なサイズにカニの身を切る。

アチェ人はカニ kepiting、エビ udang、貝 kerang と、語尾が ng で終わる海産物は栄養豊富で美味しいものだと考えている。ナマコ teripang もその一族だが、麺と一緒に食べることはしないようだ。

乾燥させて木のようになった魚肉だから ikan kayu(木の魚)とも呼ばれるが、アチェ語でカツオ節やマグロ節の名称はクママ keumamah という。この加工処理を行うのは保存が目的であり、昔はアチェ人が遠方に旅をするとき、たいていクママを持参したそうだが、日本のように鮑で薄片に削って食べるような方法をアチェ人は昔からしていない。クママは料理する前に一



Keumamah

晩水に漬けて戻し、柔らかくなったものをカリヤグライに入れて食べる。

他に人気のある海産物はタコ gurita だろう。グリタは語尾が ng で終わっていないものの、栄養豊富で美味しいことには違いがない。タコは炭火で焼いてサテにする。タコサテも海に近い場所で食べる方がおいしい。インドネシ

アの西北端と言われているサバン Sabang の町で、記者はタコサテを賞味した。

サテグリタのソースも普通のサテと同じようなピーナツソース saus kacang とパダンソース saus padang の二本立て。ピーナツソースで食べるサテグリタはサテアヤムと同じような味覚だった。もちろん、食感はまるで異なる。鶏肉にはないタコのシコシコ感は存分に愉しめたものの、ピーナツソースの強力な個性がタコそのものの味を減殺したのかもしれない。記者のお薦めはパダンソースのほうだった。パダンソースをまぶしたタコの切り身とロントン lontong とが口の中で混じり合い、タコの旨味を十分に引き出せたことに、かれはたいそう満足したようだ。



Martabak Aceh

サバンのフードモールには、アチェ独特のマルタバツ martabak もある。インドからインドネシアに伝わったと言われているこのマルタバツ(甘くない方のもの)はアラビア半島でも一般的に見られるものであり、その語源がアラブ語で「折りたたむ」を意味するムルタバツ

murtabak であるという説が有力なため、ハドラマウト³からハドラミが東方移住したときにインドにもたらされたのではないかと推測されている。しかし、ハドラミはやはりインドネシアにもたくさん移住してきているので、どうしてインドにだけこの折り畳み料理が伝えられたのかという点に着目するなら、人間の語源・由来に対する単線思考がここにも陰を落としているように感じられてならない。人間はいつまで「この語源・由来はこれひとつのみ」という御本家主義に拘泥し続けるのだろうか？余談はさておき・・・

アチェのマルタバツはまるで卵焼きのようであり、バンドン式の、あの薄皮で包まれた分厚い、

³ 中東のイエメンにあった王国

油ぎった畳揚げの印象とは大違いだ。玉ねぎと肉を混ぜた卵焼きのような薄さかげんで作られているものの、スパイスはそこにもたっぷり使われている。一緒に飲む飲み物は甘くしたテタリツ teh tarik がインドネシア人にはよく合うとみんな言う。



Mie Sedap goreng

サバンの町中のパサル近辺に夜な夜な出て来るカキリマ屋台の中にミースダップ mi sedap がある。夜食にはもってこいのもので、茹で麺 mi rebus か炒め麺 mi goreng かという選択肢がある。いずれも麺の上に魚のこま切れとセロリが載っている。記者はミーゴレンのほうに旨味を感じたが、甘味が勝っていたと書いている。このミーの夜食には、温かい茶かコーヒー、あるいは温かい豆乳が合うそうだ。[続く]

「アチェ料理(4)」(2021年07月15日)

アチェでは、どこへ行ってもアチェコーヒーを飲ませてくれる店がある。⁴バンダアチェには kedai kopi が1001軒あると人は言う。おまけに、どこのワルンも味が違い、同じワルンでバリスタが違えばまた味が違うと言うのだが、その論理で行けば、一軒の店で二人のバリスタが交代で仕事しているなら、2002種類の味が存在することになり、私の舌が持っている味感はそのような微細な差異を認識できないだろうから、違いはないに等しいという理屈になりかねない。

アチェコーヒーの伝統的な淹れ方は、靴下のようなかっこうの布製濾し袋を使う。そこにコー

⁴ ちなみにコーヒーのブランドで有名な Gayo はアチェ州の中部のタワル湖の周辺地域である。



ヒー粉末を入れて熱湯を通す。濾し袋から最初に出るコーヒーは捨てられる。更に、濾し袋から出る熱いコーヒーに風を当てるために、濾し袋は高々と上にあげて下のポットとの間に距離を置く。それをしないと酸味が残るのだそうだ。

コーヒーの味がそれで引き締まるという話だ。

そのアチエコーヒーと最高の調味料である大麻が結びつかないはずがあるまい。共和国政府が大麻を厳禁していなかった昔は、アチエ社会で大麻コーヒーが大手を振って飲まれていたことだろう。その伝統をそう簡単に消滅させるようなアチエ人ではあるまい。大麻コーヒーは今でもアチエ人の間で、薄暗がりの中に生き延びているそうだ。多分、粉末コーヒーの中に大麻の実の粉末が混ぜられたものがどこかで作られているのだらうと推測される。

インターネットに書かれた体験談によれば、大麻コーヒーは決して大麻の葉を吸うようなものではないそうだ。大麻コーヒーから得られるのは、香りの良さと味のうまさ、そしてしばらく後に、ジャムウを飲んだ時のような活力や元気が湧いてくることだけであって、大麻の葉を喫煙すると起こる、酔ったり幻覚が浮かんだり、といったことはまったく起こらない、とそれらの体験談は述べている。世界的に大流行したコピルアツ kopi luwak の後継手として大麻コーヒーがインドネシア国外で世に出る日は来ないだろうか？

アチエブサール Aceh Besar で始まった面白いメニューがある。揚げた葉野菜の中にアヤム



Ayam Tangkap Aceh

ゴレンが数切れ隠されているもので、その一皿を数人がおかずにして食べる。アヤムゴレンをうまく探し出して食べないと他のひとに取られてしまい、自分は野菜しか食べられない結果になるかもしれない。このメニューにアヤムタンカップ ayam tangkap

と言う名前が付けられてるのは、野菜の中に隠れているアヤムを早く捕まえろという意味を表しているのかもしれない。

もちろん、野菜だけ食べてもおいしいのだから、肉をガツガツと食べる気のないひとはタンカップしなくても構わないのである。1990年代ごろから、アチエ州内でアヤムタンカップの人気

が高まり、最初アチェブサールのレストランで始まったこのメニューがバンダアチェ Banda Aceh に作られた支店でも供されるようになって、幅広く好まれるようになった。[続く]

「アチェ料理(終)」(2021年07月16日)

業務や用事のために州外からアチェにやってきたひとたちをアチェ人ホストたちが接待するとき、このメニューは絶好の小道具としてよく使われる。みんなが同じひとつの皿から食べ物を取るという作法は親睦を高める効果を持ち、しかもアヤムを葉陰の中から探すというゲームじみた面白さが付随するのだから、たいていのひとは面白い趣向だと思うだろう。「客人をここに誘うと、みんな喜んでくれますよ。」と、とある国有事業体アチェ支店に勤務する男性は手放しでほめている。

この料理の作り方はまず、アヤムゴレンを作る。アチェ風アヤムゴレンは、鶏肉にスパイスをまぶし、親指大に切って熱した油で揚げたものだ。スパイスはニンニク・コショウ・キャンドルナツツ・しょうが・塩を練って作る。鶏肉が十分揚がるのに5~10分かかる。それを待つ間、頃合いを見計らって、適当な大きさに切った大量の葉野菜をそこに放り込む。葉野菜は pandan と salam koja の葉である。

パンダンとは英語でパンデイナス pandanus、日本語はタコノキで、その葉は良い香りがする。サラムコジャはカリによく使われる葉であるためカリの葉 daun kari の異名を取っており、英語でも curry leaf と呼ばれている。インドネシア語でも temurui という別名を持っていて、日本語ではオオバゲッキツと言うそうだ。

できあがると、少し大きめの皿にアヤムゴレンを置き、その上に油で揚げられた大量の葉をかぶせてアヤムゴレンが見えないようにする。これを食べるとき、葉っぱをひっかきまわしてアヤムを探すために、ayam sampah と呼ぶことを一部のアチェ人が始めた。しかしそれは別称であって、標準名称ではない。

スマトラの食

2013年3月13～15日にコンパス紙がジャカルタ・バンドン・スマラン・ヨグヤカルタ・スラバヤ・デンパサル・メダン・パレンバン・バンジャルマシン・ポンティアナツ・マナド・マカッサルの住民798人に電話インタビューでアチェ料理に関する調査を行ったことがある。アチェ料理を食べたことのあるひとは四人にひとりしかいなかった。

質問:アチェ料理を食べたことは?

ある:27.8% ない:72.2%

質問:(食べたことがある人に)気に入った料理は?

ミーアチェ 68.9%

グライアチェ 3.2%

ナシカリ(カリご飯) 2.7%

クママ 2.3%

アヤムタンカップ 2.3%

その他 20.5%

アチェを訪れる機会のなかったひとの大部分は、ミーアチェしか比較のまな板に載せられる対象がなかったのではあるまいか。[完]

「北スマトラの食(1)」(2021年07月19日)

北スマトラ州は元々バタツ Batak 人の土地だったようだが、南のムラユ人が徐々に海岸沿いに上がって来て、海岸部で同居するようになっていったのだろう。純然たるバタツ文化が山岳部に残っている一方、雑種文化の印象が濃い東海岸部をオランダ人は東スマトラと呼ぶようになった。経済政策の実施対象として地域名称を特に設けたということなのかもしれない。

ひと口にバタツ人と言っても、いろいろな種族に別れていて、文化も多少の違いがあるようだ。トバ・バタツ族の有名な料理にアルシツ arsik という祝宴用の料理がある。さまざまな祭事の祝宴にアルシツを大量に作って客をもてなしたり、通過儀礼の祝い事に届け物として送ったりするのだが、個人用に作ることももちろんするし、レストランのメニューにも入っている。

このアルシツという料理は多種のスパイスを使うアチェのグライのような料理で、グライの水



Arsik Ikan Mas

気がなくなるまで煮詰めたものと思えばよい。たとえば鯉のアルシツを作るときは、まず鯉を切ってからよく洗ってスパイスをまぶし、一部のスパイスを底に敷いて鯉を載せ、残りのスパイスを上からかけてひたひたに水を入れ、ふたをして中弱火で熱する。水が半分くらいに減ったらネギなどを入れて、水分が無くなるまで煮続けるとできあがり。魚を切

らないで姿煮にする場合は、魚をひっくり返すと身が崩れるので、魚を動かしてはならないことになっている。

しかし単にグライを煮詰めた料理であるなら、バタツ人がわが郷土料理と自慢するわけがないだろう。アルシツは他の土地で作るグライの煮詰物と元々の味が違っているのだ。アチェ人にとっての「例のアレ」と同じような働きをする物がバタツ料理に使われているのである。

その名も、アンダリマン andaliman。アンダリマンはバタツのコシヨウ Merica Batak の異名を持ち、バタツ人がたいていの料理に使って秘蔵の味をもたらすものなのだ。バタツ人が作るア

ルシツをはじめ、ナニムラ nanimura、ミーゴマツ mie gomak などのどれもアンダリマンなくしてはバタツの味が感じられないものになる。おまけに柑橘類の香が魚料理の生臭さを失わせてくれる。

アンダリマンの学名は *zanthoxylum acanthopodium* で、ミカン科サンショウ属のひとつであ



り、中国語で刺花椒、あるいは四川花椒 szechuan pepper とも呼ばれている。この実がスパイスの中に加えられると、辛みが舌を刺してから渋みが後味になって残る。その渋みが多彩なスパイスと混然一体となって口中に得も言われぬ刺激をもたらし、口が次のひと口を求めるようになると言われている。アンダリマンが舌を刺し、舌が感動で

打ち震えるのだそうだ。

バタツ食文化の必需品であるこのアンダリマンはどここのパサルでもお目にかかることができる。樹から採られた生のもの、粉末に加工されたもの、あるいは即席使用のために既に練られたものまで、消費者が望む形態で販売されている。

北スマトラ州の州都メダンにもプチナン Pecinan がある。プチナンとは pe+cina+an が縮まったもので、チャイナタウン又は華人集落など、華人集団居住地を意味している。華人集落を Kampung Cina と呼ぶ用法もあって、その両語がほとんど同等の勢力で併存しているように思えるのだが、都市の中にあるチャイナタウンはプチナンと呼ばれる方がはるかに多いように感じられる。[続く]

「北スマトラの食(2)」(2021年07月21日)

ところがインド人集落を呼ぶ際の Kampung Keling はあっても Pekelingan と呼ぶひとはおらず、またアラブ人集落を指す Kampung Arab はあっても Pearaban という言葉を耳にすることがない。なぜこんな現象が起こるのか？

それは単なる偶然でしかない。pe+cina+an が縮まるのはジャワ語が持っている傾向なのであり、母音で終わる基語に接尾辞 -an が付くと、最終母音が変化する。たとえば

Wiraguna+an=Wiragunan となり、wi が脱落した Ragunan は南ジャカルタの動物園がある土地の地名になっている。buru+an=buron になり、datu に ke-an が付けられると ke+datu+an=kedaton になる。

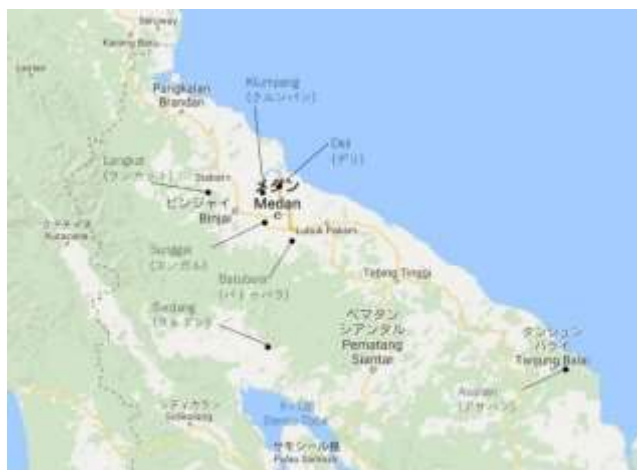
特定種族の集落は pe-an で示されるケースと-an だけが付けられるケースがあつて、母音で終わる2音節語には pe-an、子音で終わる2音節語には-an だけが付けられる。南インドの Koja 地方から来たインド人ムスリムの集落は Pekojan と呼ばれ、バタヴィア旧市街外西側の地区の地名になって残っている。mataram は3音節語だから mataraman となり、それが訛って Matraman という地名になった。バニユワギには Inggrisan という地区があり、これは2音節だが子音で終わっているのでプイングリサンにならない。

更に Kelingan も Araban も見られないのは、ジャワ人がプコジャンのように別の言葉を使ったからだ。一方、ムラユ語ではジャワ語のような形態が作られず、シンプルにカンポン〇〇と表現したために、Kampung Cina, Kampung Keling, Kampung Arab という使い分けが行われている。⁵

メダンへの華人の移住は12～14世紀にメダンとブラワン Belawan の間の川岸にできたコタチナ Kota Cina という名の港町に遡ることができる⁶。その時代の港町というのは遠くの土地で産する商品を求めて航海する帆船の物資補給のための寄港地であり、同時にそれらの商船が欲しがる商品をそろえた市にもなっていたから、コタチナもたくさんの物資が集散する豊かな町であったことは疑いあるまい。人間がそのような場所にやってきて一旗揚げようとするのは古今東西の常識であり、多数の華人が故郷を離れてそこに住み着いたことは十分に想像される。

⁵ しかし、「カンポン・チャム」はカンボジアの大都市のひとつ。意味は「チャムの港」です。カンボジアの住民の一部はチャム人と呼ばれていて言語はインドネシア語族に属し大部分がムスリムです。彼らの先祖と関わっている人が Putri Campa で東ジャワ州の Trowulan に立派な墓地があります。

⁶ コタチナ、Labuhan Dili と Kompai 島での最近の発掘調査で、唐・宋・元・明時代の多数の埋蔵物を発見した。この町は義浄が南海寄帰内法律伝に示した Mohosin あるは Bokkashin(莫訶信)ではなかろうか。引用元”Kedatangan Imigran-imigran China je Pantai Timur Sumatera Abad Ke-19”



川底の土砂堆積がコタチナの港の衰亡を招き、17世紀にできたデリ Deli スルタン国が1814年に少し離れた場所にラブハンデリ Labuhan Deli の港を開いた。そのとき、コタチナは単なる華人集落に変わってしまったようだ。そこから去って新天地を求める者、そこに残って類似の仕事をする者や仕事を変える者がきつと入り乱れたにちが

いあるまい。インドネシアで華人系の人間が農耕を行っている姿は多くの日本人の想像を絶する光景かもしれないが、インドネシアの田舎を走り回って見れば、それほど珍しいものとは思えなくなる。

メダンに向かう華人移住者の流れが作られたのは、1869年にオランダ人ヤコブ・ニンハウス Jacob Nienhuys の設立したデリ会社 Deli Maatschappij がデリタバコ農園を開き⁷、農園作業のための労働力を調達した結果だった。最初は地元民を雇用して働かせるつもりだったにもかかわらず、地元のムラユ人はあまり応募せず、海岸地方へ下りて来るバタツ人も少なかったために、会社はイギリス植民地ペナンで華人やインド人の募集を行った。それがメダンにやってきた華人移住者の第二波であり⁸、ほとんどが肉体労働者から成っていた。

そのうちにデリのさまざまな農園会社は農園労働者としてジャワ人を集めるようになっていった。ペナン経由での華人の応募が減ったのか、それともジャワ人募集の方がコスト安だったのか。ともあれ、ヨーロッパ人が開いた農園事業によってデリスルタン国が大いに経済的に潤ったことから、メダンの町はバタヴィア・スラバヤに次ぐほどの経済都市にのし上がった。

[続く]

⁷ この年に Sunggal 地域にたばこ農園が開かれ、1875 年には Sungai Bras と Klumpang にも開かれた

⁸ 蒸気船の運行により運賃が帆船の十分の一になったので大量の人が安全に移動できるようになった。この時分から華人女性が南洋にわたるようになったとのことである。

「北スマトラの食(3)」(2021年07月22日)

事業マネジメントや種々のサービス業への人材需要が急騰し、知識層に対する求人が増加した。このフェーズには人種的な制限が何も起こらなかったから、プリブミから華人系やヨーロッパ系に至る幅広い層の人間がメダンに集まって来て、その繁栄の分け前にあずかった。それが多分、華人移住者に関する限り、第三の波になったのではあるまいか。

メダンの街の発展史の中で、プチナンは最初、クサワン Kesawan に作られた。⁹華人たちは木造の中華風デザインの家屋を建てて住んだので、地区内に一歩足を踏み入れれば、まるで異郷に来たかのような思いに包まれたそうだ。1890年代の大火で多くの家屋が焼けたために、その後は石造りの建物がマジョリティを占めるようになった。



メダンの植民地行政は1920年代になって、鉄道線路の東側に第二のプチナンを作ることにした。現在のハルヨノ M.T. Haryono 通り、パンドウ Pandu 通り、チルボン Cirebon 通り、アジア Asia 通りなどの一帯がそれだ。その中のスマラン Semarang

通りはいま、中華食堂街になっている。

⁹ この地区の南部にメダンの大立者ジョンアフィ(Tjong A Fie 張阿輝)の旧宅がある。それほど大型の屋敷ではないが装飾などがきれいだ。特筆すべきは柱の材料がすべて黒檀であること。一見の価値あり。

このメダン第二のプチナン地区では、1930年代ごろからスラバヤ通りがアッパーミドル層の食堂街としての地位を得た。中華街にある高価なブランドの商品を扱うブティックで買い物したあとに、エリート階層の仲間入りをしたひとびとが食事をとるのにふさわしいレストランがそこに集まっていたのだ。

しかし時代の変化と共に、通りの顔も変遷を続けた。今やスマラン通りがメダンっ子の食の人気を集めている。そこは、昼間は普通の商店街で自動車部品屋がメインを占めている。だが夜になって商店が閉まると、18時ごろからカキリマ屋台がぼつぼつと商売の準備を開始する。

椅子やテーブルが並べられ、道路の真ん中に料理を運ぶカートや調理器具が置かれて、この全長2百メートルくらいの通りは四輪車が一台通れる程度の幅に狭まる。この屋台食堂街は午前1時ごろまで毎晩活況を呈するのである。

ミークア、ミーゴレン、サテ、北京ダック、海南ダック、貝、カエル、トカゲ、蛇、ナシサユル、ロントンサユル、そしてマルタバットも顔を出す。飲み物はビールにジュース、そして北スマトラで忘れてならない郷土飲料 cap Badak も。

ひとが混みあう時間帯になれば、大家族やら小家族、若者グループから年寄りまでが、テーブルに陣取って腹を満たす。かれらの顔を見るなら、華人系からバタツ、カロ、インド系、ジャワ、ニアス人からパダン人そして西洋人まで多士濟々だ。耳をすませば、福建語・バタツ語・ヒンディ語・ニアス語など、仲間同士で語り合う諸語が聞こえてくる。ところが仲間でないひととの会話はインドネシア語で共通している。

屋台の商人たちの多くは既に第二世代に交代している。父親から息子や娘に、雇い主から雇い人にといった形で、最初に作られた商権が相続されているようだ。なにしろ、スマラン通りの中華料理屋台街の歴史は半世紀を超えているのだ。道路脇を埋め尽くす夜のスマラン通りのこの姿は、1960年代からその前身が始まった。70年代に人気が高まって充実が進み、80年代には完成したという話だ。最初はプチナンで買い物した後、食べてから家に帰ろうと考えるひとびとが集まって来た。しかしそのうちに、スマラン通りで食べるためにやって来るひとが圧倒的に多くなった。地元史家によれば、昔はスラバヤ通りにクスマ映画館、パンドゥ通りにジュウィタ映画館、プガダイアン通りにリア映画館があって、映画帰りにスマラン通りで食べて帰ろうというひとびとも集まって来たそうだ。それらの映画館は既にすべてが店をたたんでしま

ったものの、スマラン通りは夜のメダンのアイコンのひとつとして今も定着しているのである。メダンを訪れたなら、ぜひ夜のスマランへ！[続く]

「北スマトラの食(4)」(2021年07月23日)

植民地時代にオランダ人が豪華な食事様式を作りだした。十数人の給仕がそれぞれ異なる料理を捧げ持って並び、テーブルに座ったトアンたちの前に置かれている皿に料理を順番に載せていくスタイルだ。トアンたちは自分の好き嫌いに応じて、「これはいらない。」とか「これはたっぷり置いてくれ。」などと給仕に注文する。このスタイルを取って一躍その名を高めたのが、ジャカルタのチキニに1968年にオープンしたオアシスレストランだった。



Oasis Restaurant

まずはアピタイザーが出て、それが一段落するとメインコースになり、メインコースはヌサンタラ各地の料理やアジア風に手直しされたヨーロッパ料理が何種類も皿に盛られる。

最後はデザートで締めくくって、フルコースの食事ができあがるのである。このようなヨーロッ



パの正餐コンセプトの中身にインドネシア料理を当てはめて使うスタイルをオランダ人はレイスタフル rijsttafel と呼んだ。英語に直せばライステーブルだ。

当然ながらヌサンタラの料理に合うコメの飯が主体になるが、別に強制されるものではなくて、ジャガイモしか食べられないひとは無理強いされないから安心すればよい。このスタイルをいったい誰が考え出したのか、由来は定かでないものの、白人観光客がオランダ領東インドに続々とやって来た時代に、各地に次々にオープンしたホテルがこの食事を客に供してヌサンタラのエキゾチックさを満喫させたのがその人気に大きく寄与したことは間違いあるまい。その感動は多くの欧米人の心を奪ったらしく、インドネシアが完全独立したあと、一時期インドネシアからレイスタフルは姿を消したが、オランダでしっかりと受け継がれていた。

大勢の人間を使って客に給仕をさせるスタイルは多分、奴隷をたくさん持ったバタヴィア上層階級の自己顕示につながっているように推察できるため、ホテル業界がその給仕スタイルを考え出したのではないかもしれない。現にすべてのホテルがその給仕スタイルを行っていたわけでもなく、中には現代のビュッフェ方式のように、テーブルに全料理を並べて客に自由に取らせるところもあったし、グループ客が座ったテーブルに全料理が一斉に並べられるパダンレストラン式のものもあった。

料理はアピタイザーがスープやクリームスープで、メインコースにはナシゴレン・ルンダン・オポリアヤム・サテバビなどが定番として混じるのが普通であり、またクルプツとサンバルは必ず添えられた。他には、バビケチャップ・ベベツトウトウ・ガドガド・ルンピア・テンペ・ナシクニン・プルクデル・ピサンゴレン・スムルダギン・スルンデン・タフトウルール・トウルールバラド・サユルロデ・ルンプルなどが適宜バリエーションとしてメインコースの中に入り混じった。

ところで、「北スマトラの食」というタイトルにレイスタフルはまったく関係がない。どうしてここに無関係のものを引っ張り出してきたかと言うと、北スマトラ州プマタンシアンタル Pematang Siantar にあるシアンタルホテルでレイスタフルを愉しんだ記事が2010年7月のコンパス紙に登場したからだ。

インドネシア共和国という民族主義の殿堂が植民地主義を打倒したという政治的なフェーズでレイスタフルを見るなら、レイスタフルがコロニアリズムのシンボルと見なされるのは妥当な心理だろう。そもそもインドネシア人がヨーロッパ風のフルコースディナーの形式で十数種類もの肉や野菜のインドネシア料理を少量ずつ食べるようなことをすれば、かれらの腹がおかしくなるのではあるまいか。レイスタフルは原住民の食生活とまったくかけ離れた様式だからだ。

しょせん、レイスタフルは古き良きインディスを懐かしむヨーロッパ人のための豪華な食卓でしかないだろう。共和国独立後、レイスタフルはホテルレストランのメニューから名前が消えてしまった。外国人報道関係者がスカルノ大統領に、ジャカルタでおいしいレイスタフルの店はどこかと尋ねたとき、スカルノは「ハーグへ行け」と返事したそうだ。[続く]

「北スマトラの食(5)」(2021年07月27日)

スイス人ハインリッヒ・ズーベック Heinrich Surbeck は1916年にシアンタルホテルをオープンした。同じ年にかれはシアンタル製氷工場を作り、氷の販売に乗り出したのに加えて、その工場で Badak ブランドを付けた炭酸飲料を生産した。今では cap Badak が北スマトラ州民の郷土飲料になっている。

北スマトラの片田舎にあるホテルが客の注文を受けてレイスタフルを用意してくれるのは、かつて北スマトラに関わったヨーロッパ人とその子孫たちが懐かしのセンチメンタルジャーニーを行うとき、客の要望を受けてこのメニューを饗応するのが常だったからだ。

ホテルレストランのメニューからレイスタフルの名前は消えていても、厨房はそれを作るのに慣れているというのが実態なのである。いまだにヨーロッパからツアーが来る時、ツアー日程の中にシアンタルホテルでのレイスタフルが組み込まれている。

記者はシアンタルホテルでレイスタフルが食べられるという話を耳にして、取材に訪れた。メニューに書かれていないので、ウェイターに尋ねたところ、「ご注文に応じて作ります。」という返事を得た。当然、記者はそれを注文した。

まずはアピタイザーにキノコのクリームスープ。次いでメインコースに入ると、クルプツウダン・チャトゲ(モヤシ炒め)・クリピクンタントウリ(ちりめん魚をまぶしたフライドポテト)・オイスターソース海鮮・ナンカの実入りロデ・サテサピ・アヤムゴレン・塩漬け卵とムンドアン・ピサンゴレンの9種類が出て、キュウリとパイナップルのアチャルが付く。デザートはフルーツカクテルと

茶またはコーヒー。記者は仲間とふたりでそれに当たったが、食べきれなかった。食べ物の量は5人分だそう。価格はたったの8万5千ルピアだった。信じられないほどの廉さだ。

シアンタルホテルでレイスタフルを注文する場合、45分前に注文してからレストランに行くと、出来上がったばかりの料理がすぐに運ばれてくる。記者のようにレストランのテーブルに着いてから注文すると、45分待たなければならない。

アピタイザーを食べ終わると、テーブルに9種類の料理が並べられ、給仕係が皿に白飯を盛ってくれる。給仕係はテーブルからあまり遠くない場所において、客の皿の白飯がなくなると、近寄って来て飯を皿に盛ってくれる。

メインコースにムンドアンがあり、またサテの味付けが甘かったことから、記者はジャワ風味付けという印象を持った。だが、ロデはジャワ風の味でなく、スパイスがたっぷりと使われた塩味のカリ風味になっていた。

中でも記者が不思議に思ったのは、ピサンゴレンがデザートでなくメインコースの中に混じていたことだ。その疑問に給仕係が答えた。オランダ時代から、このホテルではそうしていたのだと。どうやら昔のオランダ人にとって、ピサンゴレンはおやつでなかったということらしい。

パパヤ・バナナ・スイカ・パイナップルのフルーツカクテルのデザートが終わると、給仕係が紅茶かコーヒーかと尋ねる。そのどちらを頼んでも、少量の練乳が添えられる。どうやら北スマトラでは、紅茶もコーヒーも甘いミルクを入れる飲み方が社会的なようだ。

レイスタフルがいかにオランダ植民地主義のシンボルと見られようが、その中身がインドネシア料理で満たされていることをインドネシア文化のひとつと捉えることも可能であるに違いあるまい。それはカリフォルニアロールを日本文化の魂の発露である寿司と認めるか否かという個々人の姿勢の問題に酷似しているようにわたしには思われる。

自民族の文化になかった要素を異民族が付加させたとき、それに対してインクルーシブな姿勢を取るか、エクスクルーシブな姿勢を取るか、ということがこの問題の本質であるように見える。文化というものの中にまで、いったいいつまで民族主義を振り回し続けようというのだろうか？[続く]

「北スマトラの食(終)」(2021年07月28日)

コンパス紙記者はインドネシアの地からレイスタフルを無くしてはならないと書いた。シアンタルホテルの厨房にいるシェフは老人であり、レイスタフルの作り方は誰にも伝授されないまま毎日が過ぎ去っている。このままではレイスタフルメニューは老人と共にここからいなくなってしまうことが、記者には明白に思われたにちがいない。プマタンシアンタルのレイスタフルがこの老人とともにこの地から消滅する日がやってくるのを、記者はまぶたの裏に見たようだ。

田舎へ行くと、ひなびた菓子に出会うことがある。田舎で出会うひなびた菓子にはしばしば、甘いものへの欲求と腹の虫を鎮めることへの欲求が半々に入り混じって、どちらか一方に偏することを避けた食べ物、という趣が感じられる。その兼合いにわたしは古人の知恵を感じるのだが、果たして考え過ぎなのだろうか。

2014年3月、コンパス紙記者は北タパヌリ県タルトゥンからトバサモシルのバリゲに向かう途中、シボロンボロンという小さい町を通過した。この一帯には、オンブスオンブス ombus-ombus という名の伝統的な菓子がある。



この素朴な菓子は米粉を熱湯で練り、中にココナツの果肉を削ったものとココナツシュガーまたは白砂糖を和えたものを入れ、それをバナナの葉で包み、蒸し上げただけの簡素なものだ。

生産者はそれを未明の内に作り、できたての熱いものを販売人が自転車で売り歩く。買ったひとはバナナの葉をむいて、まだ熱いものを口でフーフーと吹きながら食べる。そのフーフーと

吹くしぐさがオンブスオンブスという食べ物 of 名称になったそうだ。語源は多分 hembus/embus かもしれない。

記者は自転車で売り歩いていたブランティ・シマンジュンタツさん44歳からオンブスオンブスを買ひ、インタビューに誘った。ブランティさんは朝暗いうちから夫婦でそれを作っていると物語る。米粉に熱湯を注いでから手でこねる。均質にこねあがったら、ちぎって丸めたものに砂糖を和えたココナツの果肉を中に入れ、円錐形に形作ってバナナの葉で包み、蒸す。たいてい一日に3百個作り、一個1千ルピアで販売している。

確かに大きさは指でつまんで持つ程度のもので、普通の皿に置けば4~5個載るくらいのサイズだから、5個くらいは平気で食べられるだろう。腹に溜まる感じもあまりないから、あつと言う間に一皿たいらげてしまうかもしれない。濃いめの紅茶の友にすれば、素晴らしいひとときが過ごせそうだ。



Tipatipa

やはり米粉を使ったおやつとして、バタツ人のメニューにはティパティパ tipatipa というものがある。これはトバサモシルのポルセアが発祥の地だそうだ。

ティパティパはまだ若い稲モミを二晩水に漬け、水を切ってから炒る。それをまだ熱いうちに細かく砕くのである。砕いたものから粃殻などの不純物を取り除けば、準備完了で、いつでもそのまま食べることができる。

それに果物を混ぜて冷たい牛乳や豆乳をかければ、シリアルのできあがり。あるいはまた、ココナツの果肉を混ぜ、甘いのが欲しければ砂糖、塩気が欲しければ塩をかけてそのまま食べてもいい。

そのティパティパを平らに成型したものはバタツのンピン emping として知られている。このバタツのンピンもポルセアへ行けば道路脇で販売されているから、買って置いて一時の空腹しのぎに役立つこともできる。空腹を感じたら、そのまま食べればいいだけだ。[完]

「スマトラのムラユ食品(1)」(2021年07月29日)

ムラユ料理とひと言で言っても、一筋縄でいくものではない。ムラユ文化はスマトラ南部からマラヤ半島のタイ南部を含む全域、そしてカリマンタン島西部からブルネイを含む北海岸部という、気の遠くなりそうな地域にまで広がっているのであり、地域バリエーションが多岐にわたっているから、おのずと百科事典の趣を呈することになるだろう。

概して言える特徴は、スパイスを多用することと、サンタン santan と呼ばれるココナツミルクを好んで使う点に見ることができよう。中でも、サンタンを使って炊いた飯はムラユ料理の代表選手と言えるかもしれない。ナシダガン nasi dagang、ナシルマツ nasi lemak などという名称はそのサンタン飯を指している。ジャワでは専らナシウドウツ nasi uduk の名前が一般的だが、物自体にほとんど変わりはない。それもそのはずで、ムラユ語の lemak に対応するジャワ語が uduk なのだから。

ムラユのかりもサンタンだらけだし、あのコテコテのマレーシアラクサに魅せられたグルメもきつといらっしゃるに違いあるまい。



Ikan Patin

続いて特徴的なのは、魚料理の多さだろうか。海産はもとより、淡水魚も重要なおかずになっている。その中のひとつがパティン patin 魚だ。パティンは東南アジアのたいていの川に棲む大型淡水魚のひとつで、各地で名前が違って、英語では pangasius、日本語はバサと言う。

パティン料理で高い人気を持つレストランがリアウ州プカンバル Pekanbaru 市内にある。その名も Pondok Patin。ここは市内シンパンティガのカハルディン・ナスティオン通りに位置している名うてのお食事処であり、この店の看板料理がパティン魚の頭のスパイス煮込みだ。



ムラユではその昔、パティン魚の頭はスルタン王宮で王族貴族たちが食べる高級料理だったそうだ。リアウ Riau のスルタン、あるいはカンパル Kampar やシアツ Siak、インドラギリ Indragiri やロカン Rokan のスルタンたちがそれぞれの王宮で、料理人に調理させたパティンの頭を食べていたのである。それら諸王国の名は、王宮が河岸に建っている河の名前でもあり、同時にそれらの河はパティン魚の産地にもなっている。

「漁師の網にパティンがかかったら、それを市場で売ってはならず、世間にふるまうのが伝統的なしきたりになっていた。そうしないと魚がいなくなると信じられていたからだ。」リアウ州カンパルのアイルティリス Air Tiris を故郷にするポンドツパティン店主、ハジ・ムハンマツ・ユヌスはそう語った。今でもパティンは祭事や祝宴、あるいは客人の接待などの特別料理として扱われている。客を歓迎する会食でパティンの頭が自分の前に置かれたら、自分は特別な尊敬を与えられたと思わなければならない。ホスト側はそのつもりで頭をその人に供したのだから。

市場でも、パティンの頭は高値が付いている。頭だけで、頭を落とした胴2匹分に相当するのだ。どうして頭が高価なのか。それは食べて見れば分かる。旨味が全然違うのである。胴の肉はきめが粗いのに比べて頭の肉はたいへんきめ細かく、柔らかくてコシがある。だから頭の肉を歯で噛むには及ばない。舌と上口蓋でこすれば溶けるように喉に落ちて行く。王侯貴族がいかにかそれを愉しんでいたかは、想像に余りあるだろう。

コンパス紙記者はポンドツパティンのメニューに書かれた kepala ikan patin asam pedas を賞味した。酸味も辣味も適度のレベルにあり、口の中を強く刺激して食材の旨味を鈍らせるようなものではなかった。ライム jeruk nipis・赤トウガラシ・ショウガ・ナンキョウ lengkuas・ニンニク・赤バワン・ククイ kemiri・ウコン kunyit・ウコン葉・レモングラス serai・リマウ limau の諸スパイス

が調合された煮汁はウコン特有の黄色が勝ったものだった。またサンタンも使われておらず、客はコレステロールを気にする必要もない。

付け野菜 lalapan は別皿にほうれん草 bayam・もやし taoge・バジル kemangi・サラダ菜・キュウリ・スズメナスビ tekokak・青唐辛子サンバルが付いた。[続く]

「スマトラのムラユ食品(2)」(2021年07月30日)



Jus Pinang Muda

ポンドツパティンのお薦めメニューに、若いピナンの実・ニンジン・卵黄・ハチミツを和えたピナンジュース jus pinang muda があつた。ピナンの実はスマトラ島北部の伝統飲料としてあちこちで飲まれているものだ。ポンドツパティンのピナンジュースはそれぞれのパートが濾されているため、まったく口の中に滓の入らない、気持ち良い飲み方ができる。

若いピナンの実には渋みがあつて、それが少々口中の後味になる。ニンジンと卵黄がそれを癒し、最後のハチミツで拭い去られてしまう。これはスタミナ満点の飲み物ではないだろうか。

店主のハジ・ムハンマツ・ユヌスは1987年に飲食ビジネスを始めた。そのとき、自分は飲食事業の経験を何ひとつ持っていなかった、とかれは回顧する。若いころに、かれはスマトラ・ジャワ・マレーシア・シンガポールを放浪した。生活費を得るために工事人足やら運転手やら、ありとあらゆる仕事をした。放浪を終えて故郷に戻ったとき、かれは無一物で自分の身体以外に財と呼べるものは何もなかった。だがさまざまな体験の果てに得られた、人間が生きる事の奥義の種が撒かれていなかったはずはあるまい。

故郷は昔のままだった。河の魚は豊富で、ナマズやグラミヤパティンが取り放題だ。そうだ、故郷の魚を使って商売をしてみよう。母親がこの放蕩息子にその事業資金を与えた。ユヌスはプカンバルのナンカ通りで借家し、食堂事業を始めた。客は三つの粗末な長椅子に座って食べた。功成り名遂げた今も、かれはその長椅子を店に置いている。

母親がくれた事業資金をかれは自分への投資だと考えた。出資者に配当を返して報いなければならないのだ、と。「最初の三カ月間、アンコツ angkot 運転手たちが車を停めて飯を食いに来た。次の三カ月間はタクシーや中距離バスの運転手たちがそれに加わった。午後1時には、仕入れた魚は全部売り切れた。」

1992年、市行政がユヌスの食堂に移転を命じた。それからあちこちを転々とした挙句、最終的に現在のカハルディンナスティオン通りに8百平米の土地を手に入れて、現在の押しも押されもしないレストラン事業がスタートした。今や、かれの事業はプカンバル市内有数のレストランとして知られており、地元運転手ばかりか、旅行者までもが立ち寄る店になっている。

ポンドツパティンは州内を流れる四つの大河、ロカン、カンパル、シアツ、インドラギリからパティン魚を仕入れている。いずれの河もパティン魚は豊富に獲れるのだが、各河の豊漁期がずれていて、三カ月ごとに仕入れ先が変わる。5～7月はロカン河のもの、8～10月はカンパル河のものというように。二週間分としてパティンを店は一度に4百キロ仕入れる。

たとえばインドラギリ河を深夜24時に出発したトラックは4時間後にプカンバルに到着する。まだ生きている魚はそのまま、敷地内に作られた養魚池に放たれる。死んだ魚は冷凍庫に入れられる。魚料理は魚の鮮度が勝負だ。店主は人間が好むものごとをよく知っている。

魚料理と言えば、かつてジャカルタにバタム風魚スープ sup ikan Batam のブームが起こったことがある。魚は淡水魚でも海魚でもかまわないものの、やはり海岸の町バタムだから海魚が使われる方が普通だったようだ。たいていは魚のすまし汁スープだった。マナドの魚スープはスパイス横溢のにごり汁スープになっている。ジャカルタのバタム魚スープ店でも、客の好みを尊重してスパイスをたっぷり使ったメニューが用意されていたように記憶しているが、流行に乗ってオープンした小さい店の中にはそこまで手が回らないところもあったようだ。[続く]

「スマトラのムラユ食品(3)」(2021年08月02日)

バタムの味覚という触れ込みではあったものの、あんなものは自宅でも簡単に作れるという女房族の話を聞かされて、バタムの有難みがわたしの印象からは影を潜めてしまった。それでも Sop Ikan Batam を看板に掲げている店はいまだに頑張っている事業を維持しているようだ。

バタムへ行くと、食事処は中華風の料理を出して来るのがほとんどらしい。海産物の豊かな土地ではたいていオタコタ otak-otak が作られる。オタコタは魚の身をほぐして調味料と粉を混ぜ、バナナの葉に包んで煮たり焼いたりして作る。おやつにもなるし、飯のおかずにもなる。それを食べる時の漬けソースにも地方色が出る。ジャカルタではピーナツソース、マカッサルでは味噌甘味ソースだ。だがバタムではソースを使わない。魚の身に混ぜた調味料だけで十分に味が付いているからだ。



Pempek

パレンバンでつとにその名を知られた魚の白身の練り食品にペンペツ pempek がある。魚のバソ bakso ikan と似たようなものだが、ペンペツの方はもっと色白できめ細かく、形も大型で上品な雰囲気を漂わせている。Pempek Palembang という看板は今やヌサンタラの全域を制覇しているにちがいない。なにしろ、パレンバンっ子は一週間ペンペツを食べないと頭痛がして来るといふ話なのだから、いかにペンペツがパレンバンで毎日大量に消費されているかが想像できるだろう。

昔はベリーダ魚の肉とサゴ粉を混ぜて練り合わせ、丸い形に作って茹でたり油で揚げたりしたが、昨今では海産のさわら tenggiri とタピオカ粉または小麦粉を使うのが標準になっている。食べ方はチュコ cuko と呼ばれる甘酸辣の三味一体となったつけ汁に浸して食べる。

チュコは酢・ヤシ砂糖・小エビ・トウガラシで作られる茶色い汁だ。酢を使わない場合はタマリンドが使われる。ヤシ砂糖と小エビとタマリンドを煮て水を濾し、トウガラシ・ニンニク・塩をすり鉢で擦り、煮汁に入れて煮立たせるとできあがる。

朝食にペンペツを食べ、更に茶碗に入ったチュコを飲み干すパレンバン市民もいるそうだから、かれらの胃は特別製なのかもしれない。ともかく朝昼晩、ペンペツなしには夜も日も明けないのがパレンバン人の暮らしなのだろう。祝い事で客を招いた時にペンペツがないと祝祭の雰囲気陰ってしまうようで、主催者は恥ずかしい思いをすることになるから、ペンペツを粗末にしてはならないのである。

ペンペツの歴史は古い。言うまでもなく華人が持ち込んで来たものだ。パレンバンダルッサラムスルタン国(1659～1823年)の時代に王宮でエリート食品として供されていた。王侯貴族の暮らしから庶民の食卓に降りて来たのは20世紀に入ってからだと言われている。

サゴはスリウィジャヤ王国の時代から一般庶民の主食になっていて、スリウィジャヤ海軍の遠征には保存食として大量に積み込まれていた。また魚もムシ河で豊富に獲れるベリーダ belida が使われた。ベリーダは英語で Chitala と呼ばれている魚だ。

ところが、この魚肉練り食品はもっと昔の、スリウィジャヤ王国が滅んだ後の1398年から1587年までの時代に南スマトラの地に存在していたと郷土史家は主張している。

スリウィジャヤ王国滅亡後に華人がたくさん渡来した。鄭和の航海に随従した華人の中にもパレンバンに住み着いた者が大勢いたそうだ。華人の移住が盛んになったことで、中国の食文化がおのずとこの地に移植されたということらしい。かれらが地元の食材を使って食のバリエーションを地元にもたらしたできごとが、このペンペツという食べ物が物語っている歴史のようだ。ところで、そのペンペツという名称の由来について、また背景の異なるストーリーが語られている。[続く]

「スマトラのムラユ食品(4)」(2021年08月03日)

その昔、パレンバンのムシ河岸のプラキタン地区に暮らしているひとりの華人の翁が、毎日毎日、炒めたり焼いたり煮たり塩もみや燻製にした河魚料理ばかり食べさせられるのにうんざりして、河で獲れた魚の肉をほぐし、タピオカの粉とサゴを搾った水で魚肉団子を作ってみた。

「フム、これはいけるぞ。」と思った翁は隣近所や知り合いに試食させた。概して好評だったから、翁はその魚肉団子作りに励むようになり、作った製品を毎日自転車に乗って売り歩いた。実際にその商品はよく売れた。巷の噂にも上るようになったのだが、この名前のない食べ物話題にすると、ひとびとは困った。「ほれ、あの爺さんが売りに来る食べ物だよ。」

華人の翁はパレンバンで阿伯 *empek* と呼ばれていた。で、爺さんが売りに来る食べ物を語る時にンペツという言葉が頻繁に登場し、ついにンペツンペツ *empek-empek* が品物の名前として定着した。それがもうひとひねりされてペンペツになったというのが命名譚だ。元来の名称であるンペツンペツをいまだに使うひともいる。ンペツンペツの名称が民衆の間に定着したのは1920年代だったそうだ。



Nasi Minyak Jambi

ジャンビでは、油飯 *nasi minyak* が祝宴祭事によく登場する。名前はおどろおどろしいが、大衆食品にエクストリームはないのが普通だ。とは言っても、豊富な油気を好まない文化のひとびとにとっては、油染みた飯はやはりエクストリームかもしれないが。

上述の *nasi lemak* や *nasi uduk* も脂飯と訳することができるから、同じと言えば同じようなものだ。だがどうも、*minyak* と *lemak* の言葉の選択が食い違っているように思われる。

lemak は本来、動物性の油脂を指しているはずなのに、ココナツミルクを使ったものにその言葉が使われ、動物性油脂を使うジャンビの油飯に *lemak* の語が使われなくなってしまったのだから。*minyak* は総合的な単語であり、植物性・動物性・鉱物性のすべてに使っておかしくないが、*lemak* には動物性のイメージが強い。

nasi minyak に使われるのは minyak samin なのである。サミンとは何か。牛・水牛・ヤギ・ラクダなどの動物の脂から採られたもので、インドではギー ghee と呼ばれており、アラブでの名称がサミンなのだ。

ジャンビでは、油飯はインド文化に由来すると言われているが、ジャンビにインド系のひとびとはあまり住んでいないため、ムラユ人と華人系がせっせと食べている。ジャンビ市東ジャンビ郡カサンジャヤ町の食堂 Sudi Mampir は美味しいナシミニャツを食べさせてくれる店として知られている。

この店は今の店主の親が1960年代に開いたものだ。最初は普通のムラユ食堂であり、祝宴料理のナシミニャツはそのための注文を受けるだけで、来店客用のメニューに入っていなかった。それを個人客にも供するようになったのは20年ほど前のこと。

伝統的な祝祭事にたくさん客を招いて食事を振舞うとき、ナシミニャツとは別にたいていヤギカリ kari kambing が用意された。もちろんそれらは相性が良いからなのだが、祝宴料理は本質的に贅沢料理であり、祝宴があるときに口にできるナシミニャツは自ずと贅沢料理の雰囲気を発散させるようになっていた。だから一般庶民にとってナシミニャツの誘惑は強いものがあったと言えるだろう。

この店が祝宴用ナシミニャツの大量注文を受けるとき、カリカンビンと一緒に注文するひともあるが、カリカンビンは自宅で作ると言うひともある。カリカンビンは料理の得意なひとが巷にたくさんいるのだろう。しかしながらナシミニャツに関するかぎり、この店が昔からピカーだったことをその話は示しているにちがいない。[続く]

「スマトラのムラユ食品(5)」(2021年08月04日)

ナシミニャツの美味しさはスパイスとサミン油の調合に負うところが大きい。代々伝えられてきたこの店の料理人の手腕は、この地方で群を抜いたものにちがいあるまい。スパイスはクロ

ーブ・シナモン・カルダモン・クミン・コショウを水で茹でてだしを取る。続いて大鍋にサミン油を入れて赤バワンの細切れと共に熱し、そのあと潰したニンニクとショウガ、そして擦ったパイナップルとトマトソースを加え、更に先に作ったスパイスのだしを加えたあと、そこに米を入れて飯を炊く。飯が炊けあがったらできあがり、出来上がった飯はなるべく熱いうちに食べるのが美味しい。

汁料理と一緒に食べるのが一般的な作法であり、カリカンビンやソトサピ soto sapi がおかずになる。添え物にはンピンムリンジョ emping melinjo が合う。そしてデザートはパイナップルのアシナン asinan だ。

今の店主が2002年にナシミニャツを店内のメニューに加えてみたところ、15食分が瞬く間に売り切れた。それ以来ナシミニャツは定常メニューになったのだが、水曜日と金曜日だけの特別メニューにした。毎回、30食分を用意して11時ごろから売り始めると、どんなに遅くても14時、たいていはもっと早く売り切れになる。金曜日は礼拝を終えたひとびとが続々とやってきて、早々に売り切れる。客は付近でオフィス勤めしている会社員や家族連れ、中には若者もやってきて注文する。この店でナシミニャツ1食(一皿)と汁物を何か食べれば、それだけで腹いっぱいになること請け合いだ。

ラマダン月になると、ナシミニャツは毎日用意される。ところがブカプアサの時間に大勢が一時に押し寄せるので、すぐに売り切れる。ブカプアサのためにやってきたのに、食いそびれる者が出るのでは気の毒と、店主はその時期45食分を用意するのだが、売れ残ることがない。

このナシミニャツはパレンバンのスルタン王宮から始まったそうだ。それが南スマトラ全域に広がり、さらにジャンビまで遠出したという話をインドネシア語ウィキペディアが来歴として語っている。



Nasi Kubuli Palembang

パレンバンでは、ナシミニャツはパサルクト Pasar Kuto のカンブンアラブで一般的な料理だったナシクブリ nasi kebuli がムラユ風アレンジされてスルトンの食膳に載せられたのが発端だそうで、パレンバンにはインド系プラナカンがジャンビよりはるかにたくさん住んでいるというのに、ここでもインド人は陰に隠れてしまった。

ナシクブリはバスマティ米が使われるのが普通なのに、ナシミニャツはパレンバンでもジャンビでもローカル米が使われている。ナシミニャツに汁物料理を添えるのはジャンビの特徴であって、パレンバンは汁物のおかずを絶対視していない。

ナシクブリの生成はハドラミ¹⁰のインドへの移住がもたらしたものかもしれない。アラブ系プラナカンのお好み料理に飛びついたのがブタウィ人であり、今でもジャカルタのブタウィ系のひとびとはチキニのアラブレストラでナシクブリをよく食べている。

言うまでもなく、ナシクブリはアラブ料理のひとつに該当するため、現代のサウディアラビアでもナシクブリを食べることができるそう。しかしインターネット内には、ナシクブリはインドネシアにしかなく、アラブの地では食べられていないという説も語られていて、ハイブリッド料理であることを印象付けている。サウジを訪問するインドネシア人は昔から数多く、多分そんなひとりがアラブ人も食べていると書いているのだから、故郷を去ったアラブ人が異郷で作ったハラル料理が里帰りしたという、世界によくある文化移動の一現象と考えてよいのではあるまいか。[続く]

「スマトラのムラユ食品(6)」(2021年08月05日)

もちろん、アラブ人はそれをナシクブリと呼ばない。インドネシア語の nasi という語はアラブ語に置き換えられて、ruzzun kaabuli と呼ばれている。ruz は英語の rice の語源になった言葉であり、kaabuli はインドネシア語の kabul の語源だという説明なので、祝宴のために誕生した料理という印象をその名から受ける。

もしもアラブ人(ハドラミ)がインドで考案し、それをインドネシアに持って来たのなら、インドにもその亜流があってよいはずだ。と思ってインドネシアのインド料理店に行くと、nasi biryani というナシクブリによく似た料理が供されているではないか。

¹⁰ 著者註:ハドラミについては、拙著「ダンドウツの系図」をご参照ください。度欲おぢさんのサイトでどうぞ。
<http://omdoyok.web.fc2.com/Kawan/Kawan-NishiShourou/Kawan-49DangdutHistory.pdf>

わたしはジャカルタ在住時、それをブリヤニという名前で覚えたのだが、バリ島のインド料理店でそう言ったらウエイトレスにビルヤニと言い直された。調べたところ、インドネシアではビルヤニ biryani、ビリアニ biriani、ブリアニ beriani、ブリヤニ briyani が同義語として使われていることが判明したので、どれで呼ぼうが常識知らずと思われる筋合いはなさそうだ。

ビルヤニの語源はペルシャ語のベルヤンだとされていて、炒めたり焼いたりすることを意味している。ヒンディ語が使われなかった点になんとなくアラブ文化との関りを感じさせる気がするのだが、考えすぎかもしれない。



最後にデザートで締めくくろう。南スマトラ地方の郷土色豊かな甘いもののひとつにグロプアン gulo puan というものがある。gulo はインドネシア語の gula であり、puan¹¹ は susu を意味している。強いて翻訳するなら乳砂糖にでもなろうか。

ムラユ語の puan はシリの葉の金銀製容器のことでもあるが、女性を意味する perempuan の縮小形でもあり、乳に関連付けられているのはきっと後者を意図しているのだろうという気がする。

グロプアンに使われるミルクは水牛のものなのである。インドネシア語／ムラユ語で水牛は kerbau と書かれるが、セブアノ語源の carabao がスペイン語・英語に取り込まれていて、カラバオの方がクルバウよりも国際社会で幅を利かせている。元々は多分オーストロネシア語族の間で一般的な言葉だったのだろう。

グロプアンのミルクを提供してくれる水牛はパレンバンから100キロ近く離れたパンパガン Pampangan 地方の湿地帯や沼沢地を棲息場所に行っている kerbau rawa に限られていて、他の

¹¹ プアンという語については、著者(西祥郎)著「プルプアン(1)」(2019年05月20日)

http://indojocho.ciao.jp/2019/0520_1.htm をご参照ください。各ページ最下段の more をクリックすれば頁がめくれます。

スマトラの食

土地にいる水牛では用をなさないらしい。kerbau rawa は東南アジアに幅広く分布しているというのに。

パレンバンの歴史の中では、グロプアンもスルタン王宮のエリート食品として上流階層が独占的に賞味していたそう。というのも、その時代にグロプアンの産地はスルタンにこの特産品を献上していたのだから。それが時の流れの中でペンペツと同じように庶民化した。しかしパレンバンの一般庶民にとって、どうやらグロプアンはペンペツのような日常性を持っていないように見える。

昨今、パレンバンの市内でグロプアンを旅行者が賞味することは不可能でないものの、探すのも容易でない。金曜日の礼拝時にパレンバン大モスクへ行くと、それを売っている行商人がいるという話だ。この品物はカキリマ商人が道端で販売するしきたりになっているようで、そんな形の商権が出来上がってしまったのだろうと思われる。産地の水牛が減少傾向にあるために生産量の増加も期待のしようがなく、商品流通機構は維持されるのが精いっぱいなのかもしれない。価格も安いはずがなく、道端行商人が扱う商品の中では破格のもので、キロ10万ルピアという結構な価格がついている。[続く]

「スマトラのムラユ食品(終)」(2021年08月06日)

グロプアンはヤシ砂糖と水牛のミルクを混ぜて熱し、カラメル状にしたものだ。カラメルとチーズの混じり合ったようなグロプアンは密なテクスチャをなし、粒々した感触があって、さらに旨味が乗っている。紅茶やコーヒーに混ぜるもよく、あるいは飲みながら舐めるもよく、食パンやピサンゴレンに塗ってもよい。

2015年3月、コンパス紙記者は幻の味グロプアンを求めてその産地、南スマトラ州オガンコメリンイリル Ogan Komering Ilir、通称オキ OKI 県のパンパガン地方に向かった。パンパガン地方の小さい村プロラヤン Pulo Layang がパレンバンにグロプアンを卸している唯一の村だという話が記者たちの頼りだった。

パンパガン地方で水牛牧畜センターになっているプロラヤン村では、村民の中の4人の女性が毎週100～150キロのグロプアンを生産している。その4人は組合を組んでパレンバン向けの商業用製品を作っており、隣村の女性もひとりその組合に参加して生産している。パレンバンに商業用製品を定期的に出荷しているのはその5人の組合だけらしい。

出荷と言っても、村人が乗合いバスに乗って自ら市内ジャカバリンにある流通業者まで届けに行くのである。プロラヤン村から州内中距離バスの乗場がある隣の村まで地道を通り、バスに乗ってから数時間の旅をしたあと、パレンバンのバスターミナルから業者の場所まで納品をしに行くというたいへんな仕事はその出荷なのだ。

雨季になれば、プロラヤン村のほとんどが水没する。村内の高床式の家々はまるで水上に浮かんでいるような趣を呈する。雨季には隣村のバス乗場へ行く村道も水没するから、そうすると小型発動機船が使われる。

記者はグロプアン生産者のひとり、40歳のバアさんのお宅を訪問した。バアさんはご主人と子供ふたりの一家四人で暮らしている。バアさんの母親も近くに住んでいて、グロプアン作りは母親から娘のバアさんに伝えられた伝統家業なのだ。

5百頭ほど飼育されている村の水牛牧場は集落から離れた場所にある。金曜日を除く毎日、日の出と共にバアさんは夫と一緒に水牛牧場へ行き、必要な分量の乳を自ら搾り、その代金を払って自宅に持ち帰る。家に戻ると、ミルク5リッターとヤシ砂糖1キログラムを混ぜて弱火で熱し、5時間くらい鍋の中を混ぜながら水分が蒸発するのを待つ。水気がなくなって茶色い塊が残ったら、できあがりだ。それを好む形に成型すればよい。

雨季には雌水牛の排乳量が1.5～2リッターに増加する。水牛の食糧が豊富になるからだ。しかし乾季には状況が逆転するから乳の出も悪くなり、必然的に製品価格が高くなる。

とは言っても、生産者段階での季節変動はキロ当たり6万と7万ルピアの間を上下する程度でしかないのだが。それでも、水牛のフレッシュミルクがリッター当たり1.5～2万ルピアにしかならないのに比べれば、グロプアンが持つ付加価値の大きさは歴然としている。

スマトラの食

kerbau rawa のミルクは牛乳よりもタンパク質が多く含まれているので、ひとびとはミルクからサミン油を取る。サミンを作るときはミルクを容器に入れて置いておけばよい。すると脂肪の層が分離するから、そのバターのような香りのする固形分を採るだけだ。他にも水牛のミルクから sagon puan や tape puan が作られている。

水牛ミルクを飲用にしたり、モッツァレラチーズの原料に使っている国も既に出現しているのだが、南スマトラの水牛王国に現代化の光が当たるのはいつなのだろうか。グロプアンはその日まで生き延びることができるだろうか。真の幻の味覚になる前に。[完]

「マサカンパダン(1)」(2021年08月09日)

西スマトラ州のパダンへ行ったところ、レストランパダンの看板がひとつも見えなかった。それでブキットンギからバトゥサンカルを経てサワルトまで回ってみたのに、レストランミンナの看板もまったく出ていなかった。

中部ジャワのトゥガルの町中を街道沿いに走ってみたが、あそこもワルテツ Warteg の看板がどこにも見えなかった。バンドンへ行ってマルタバッバンドンを探したのに、見つけることができなかった。なにしろ、ローマへ行ってもスパゲティイタリアーニの看板を出している食堂がひとつもなかったんだから。(笑)

レストランパダン Restoran Padang の名は全国津々浦々までつとに有名だが、レストランミンナ Restoran Minang も存在する。何が違うのだろうか？店の営業スタイルも同じだし、供される料理にも違いがない。だったら同義語なのだろうか？非ミンナ人にとってはほとんど同義語なのだが、ミンナ人にとっては違うものなのだそう。

パダンという町の形成の歴史を見ればその理由が解るだろう。パダンの町を作ったのはミンナカバウ王国でなく、オランダ人だったのである。内陸高原地区をベースにしたミンナカバウ王国にとって、パダンの町は外来者の町だったということだ。オランダ人が開いてオランダ式の市政が行われたパダンの町にヌサンタラの各地から諸種族の人間がやってきて経済活動を営んだ。ミンナ人ももちろん、例外ではなかった。

パダンの町は本来ミンナカバウ王国の領土であり、最初は高原部に住むミンナ人がランタウ rantau して集落を作った。ところがアチェの南進によって支配権が奪われた。アチェとミンナカバウ間のそんな状況を利してオランダ人が17世紀にアチェ軍現地守備隊を追い払い、そこを奪い取って拠点にしたという歴史になっている。

だからミンナ人がレストランを開けば、かれらがそれをレストランミンナと呼ぶ方が気持ちの上ですっきりすることは大いに納得できる。更に自分のアイデンティティを深くイスラム教に置いているかれらは、ミンナの地に開いた食事処にやってくる同胞ムスリムのために、たいていレストラン内に礼拝所を設けている。レストラン事業と自分の社会生活が混然一体となっているのがレストランミンナであるという講義をわたしはミンナ人の友人からミンナの地にあるレス

トランミンで受けた。

ただまあ、パダンの町中に開かれるレストランに礼拝所を設けても実用性はあまりないだろうから、投下資本の効率的運用を目指す事業者は多分そんなことをしないだろう。なぜなら、町中のいたるところにイスラム礼拝所があるのだから。そこだけを捉えて、だからパダンの町中のレストランはヘビーな商業主義者なのだという見解は少々バイアスが強すぎる気がする。

ともあれ、その伝で行くなら、レストランミンはミンカバウの高原地帯にあるレストランパダンがその名で呼ばれているのだという理解になって、パダンを発進地にして全国に広がったレストランパダンは、たとえ事業主がミン人でもパダンの名を用いているという捉えの方が実態に近いように思われる。

レストランパダンが全国に広がったのは、ミン人にランタウの習慣があったためだ。ランタウというのは、故郷を離れて異郷で生活し、成功者になって故郷に錦を飾る行動を賞賛する価値観に支えられたものだ。どんなに貧しくとも、一家が全員寄り添って扶助し合いながら一生を終えるのを真善美とする価値観とは違っている。

ランタウの価値観を端的に表現するミンカバウの諺に、*dimana bumi dipijak disitu langit dijunjung* というものがある。「どこの土地で立とうが同じひとつの天を頭上に頂くのだ」というイメージをわたしはその言葉に感じる。[続く]

「マサカンパダン(2)」(2021年08月11日)

全国津々浦々、辺鄙な土地にランタウしたミン人が食べ物商売を行った。ユダヤ人も華人も世界中の人間が同じようなことをしてきた。食べ物商売をすることによって、ランタウ先の社会との接触の間口が広がるのだから、その社会に溶け込んでいくための巧みな戦略だと言えるだろう。そんな先輩を頼って、ミンの地から後続のランタウ青年がやってくる。後続の青年たちはレストランで寝泊まりして店の仕事を手伝いながら自分の新しい進路を探り、別の仕事先や新規事業を興して新たな後続青年にレストラン内の自分の場所を譲る。かれらの中に、その近辺の土地でレストランパダンを開く者も少なくない。つまり各地にできたレストランパダ

ンはレストラン業の実習コースの役割を果たし、その成果がレストランパダンの全国展開という形を作り出してきたと言える。

あるレストランのオーナーが語った懐旧談によれば、かれのランタウは叔父が遠くの土地で開いたレストランに転がり込むことで始まった。最初は皿洗いの手伝いをした。数カ月後に飲み物作りをやらされ、次いで客が食べ終わったテーブルのあと片付け、そのあと客のテーブルに料理を運ぶ仕事で、これは客が何をどれだけ食べたかを判断して請求金額を決める仕事が含まれている。そして最後はレストランパダン従業員の最高職である厨房の料理人が総仕上げになり、それを卒業して自分の店を持ったそうだ。

ミナンカバウの歴史を読むと、ミナンカバウ族の中心地であるタナダタル Tanah Datar、アガム Agam、リマプルコタ Lima Puluh Kota の一帯から6世紀ごろにミナン人のランタウが始まったと書かれている。スマトラ島西海岸部は、北はアチェから南はブンクルまでの海岸沿い、更にブキツバリサンを越えてスマトラ東海岸部の北はアサハンからリアウ～ジャンビまで、そしてマラッカ海峡を越えてマラッカの北にあるネグリスンビランまで、ミナン人のランタウ先は広がって行った。古い時代のランタウは個人の意志よりも集団の植民や通商という面が強かったようだ。とはいえ、一定期間定住したとしても、かれらと故郷との関係が途切れることはなかった。

それがより個人的な動きに変質してランタウ先で稼ぐことを基本的な動機にするようになったのは19世紀ごろからで、スマトラ島海岸部の町々が経済発展を強めるようになった時期に合致している。オランダ植民地政庁が道路と通信のインフラ建設に力を注いだために、ミナン人のランタウにそれが大きく貢献したのは間違いあるまい。

ミナン人のヌサントラ各地へのランタウは1950年のインドネシア独立主権完全承認のあとで膨れ上がって行く。インドネシア共和国の首都が1950年にヨグヤカルタからジャカルタに戻されたとき、国内行政機構に膨大な公務員需要が起こった。その需要を埋めるために、高い学歴を持つ諸種族が続々とジャカルタに移住して来た。バタツ人、トラジャ人、ミナハサ人そしてミナン人もその中にいた。

その後行われたインドネシア政府によるオランダ系企業の接管が、また国有企業社員という知的労働力の莫大な需要を開いた。こうしてミナン人のランタウは量的な厚みを増していった。1958年になってPRRI反乱鎮圧戦争がミナンの地で発生し、政府軍がミナンの諸都市を

制圧したとき、ミナン人は行政官僚の職から閉め出され、またさまざまな行動の制限を受けて食って行くことに困難を感じるようになった。そんな故郷で苦勞しながら露命を繋ぐ必要はない。かれらが異郷にランタウする動機がまた増加した。

1930年の植民地政庁が行ったセンサスによれば、西スマトラ住民中の21.1万人がジャンビ・リアウ・東スマトラ・マラヤ半島に散らばって居住していた。インドネシア共和国独立後はジャワ島各地への移住が増加した。1971年にはミナン族の44%がランタウしていて、その年のミナンカバウ在住者人口は278.8万人いるというデータが示されていることから、ミナン人ランタウ者は二百数十万人に上っているという結論が得られる。1962年にジャカルタ在住のミナン人は6万人と推定されたが、1990年には15万4千人になっていたそうだ。[続く]

「マサカンパダン(3)」(2021年08月12日)

インドネシアワルンパダン同盟 Ikatan Warung Padang Indonesia によれば、2013年にはパダン料理を食べさせてくれる場所が首都圏に2万軒あった。そのうちの8割がローミドル層だという話なので、ちゃんとした食堂らしきものはきっと4千軒ほどだったのだろう。

全国のワルンパダンはミナンカバウの特定地方出身者がネットワークを組んでいる。その同郷という要因がランタウの人脈形成を円滑にしているのは間違いあるまい。大きいネットワークは5つあって、次のようになっている。

1. Padangpariaman: Pakandagang, Pauhkamba, Sungaisariak VII Koto, Sumur-Kraitaji, Lubuakalung, Sicincin
2. Padang Kota: Lubuk Minturun, Kototengah
3. Agam dan Bukittinggi
4. Solok
5. Pasirs selatan

パダンパリアマングループが全体の7割を占めているそうだ。つまり小規模ワルンはたいて

いがこのグループだろうという見当がつく。小規模ワルンのスタイルは普通、オーナーが出資者で、給料制や親類縁者を無給で使って寝食と小遣いを与えるスタイルが多い。一方、大きい店を出しているのはブキッティングやパダンコタ出身者だ。こちらは事業者と投資者や上級従業員からの出資などが集められて事業が行われており、店の利益が出資比率に応じて分配される仕組みになっている。

ヌサンタラのどこの町へ行こうが、パダン料理 *masakan padang* はたいていのひとが知っている。ミナンカバウの食を味わいたければ、レストランパダンへ行けばよい。サンバルラド *sambal lado*、赤鯛の頭のグライ *gulai kepala ikan kakap merah*、グライガジェボ *gulai gajeboh*、デンデンバトコツ *dendeng batokok*、そしてルンダン *rendang*。その他もろもろの料理が注文もしないのにテーブルいっぱいにならされる。そのほとんどがミナン人の家庭料理であり、祭事にもそれらがより豪華な味付けで供される。

その数多いパダン料理の中で、どのメニューに人気があるのかをコンパス紙が調査した。ちょっと古いだが、2013年8月に全国12大都市住民672人への電話インタビューで行われたアンケート調査によれば、ルンダンがマジョリティを占めた。

rendang 70.8%
 ayam pop 6.1%
 sate padang 4.5%
 dendeng balado 4.3%
 その他 8.2%

ルンダンとは、牛や水牛の肉をさまざまなスパイスと一緒にココナツミルクの水分がなくなるまで煮込んだもので、水気のほとんどないスパイスの混合物が肉の周りにまとわりついている状態が普通だ。水気がなくなるまで食材を煮込めば、長期保存が可能になる。長旅をするとき、古代ミナン人はルンダンを携えて村を出るのが普通だった。[続く]

「マサカンパダン(4)」(2021年08月13日)

ルンダンを作るとき、牛肉などの食材を食べごろの大きさに切ってから、スパイスを調合する。赤と白のバワン、トウガラシ、ショウガ、ラオス laos、スレー serai から成るスパイスは擦り石ですりつぶすのが普通で、ブレンダーで破碎したものは味が落ちると料理人は言う。

肉厚の大鍋に肉とたっぷりのココナツミルクおよび適量の塩、そしてターメリックの葉とコブミカンの葉を入れ、調合したスパイスも一緒に入れて、かき混ぜながら煮立たせる。煮立ったら火を弱め、ココナツミルクからたっぷり油を出させる。そのあと、また火を弱めて焦げ付かないように混ぜながらじっくりと煮込む。水分がなくなるまでにだいたい8時間くらいを費やす。こうして世界の美味い物と評されたこともあるミナン食の至宝ルンダンが出来上がる。

ただしこれはタナダタルのサンプル Sumpur のひとつが行っている調理法だ。いかにルンダンとはいえ、地方バリエーションがないはずもない。アガムのカパウ Kapau ではサンプルスタイルのスパイスにクトウンバル ketumbar、コショウ、ナツメグ、クミリ kemiri が加えられて、もっと風味豊かなものになる。

ルンダンは水気が完全になくなっていなければならない。水分があるものはカリオ kalio と呼ばれて、ルンダンの名をもらえない。要するにルンダンの仕掛品でしかないのである。とは言っても、カリオだって食べられているのだが。

ミナンカバウの女性も、料理の腕前によって賞賛もされ、またけなされもする。中でも重要な料理の試金石がルンダンであり、他の料理がすべて合格ラインを越えていても、ルンダンだけが合格できなければけなされることになる。逆もまた真で、どんなに料理がへたくそでも、ルンダンだけがみんなに気に入られたら、総合点は合格になるのである。

各家庭で作られる料理はおふくろの味だ。子供たちの味覚はおふくろの味に養育されて成長する。母と子のつながりがルンダンを媒介にすることも起こる。ラマダン月が始まろうとする時期になると、ブキットンギの宅配会社には食品を梱包した段ボールを持って来るイブイブ ibu-ibu が増加する。イブイブのひとりはその中身をルンダン・サンバルラド・デンデンバトコッ、イカンカラヨが入っていると教えてくれた。ジャカルタの医科専門学校で学んでいる娘に送るのだそうだ。ジャカルタにレストランパダンが至る所にあるのは知っているが、娘はサンバルラドの美味しいのが見つからないので「母さんの作ったのが欲しい」と電話をかけてくる。だからつ

いでに他の食べ物も送ってやる。さすがにルンダンを一日何時間もかけて作るだけの時間の余裕がないから、サンバル以外の食べ物は美味しい店から買って来る。

別のイブイブはジャカルタの叔父の家に住んでいる息子と、息子を住まわせてくれている兄と兄嫁に、折に触れてルンダンを作って送っている。たいてい同じボール箱に、かさばるが軽いクルプツやクリピツと一緒に詰めて送っている。「これを食べるときに、あの子が母親のことを思い出してくれるだろうから、それがうれしい。」と母親の心情の一端を垣間見させてくれた。

ラマダン月初日の前日になると、ブキットインギのその宅配会社には段ボール箱が山のよう
に集まって来る。普通は一日で中型トラック一台分くらいの貨物量なのに、その日は半日で大型トラック一台分になった。

貨物の9割は食べ物であり、食べ物が送られるときは必ずルンダンが入っていると窓口係員は言う。送り先のほとんどはジャカルタ向けで、残りはスマトラ東岸のプカンバルやジャンビなどミナン人のランタウ先だ。[続く]

「マサカンパダン(5)」(2021年08月16日)

宅配会社のサービスが開始される前の時代、イブイブたちは長距離バスの運転手に貨物を託した。ルンダンはビスケット缶に入れ、サンバルラドは空き瓶に詰める。時には米と一緒にそれらをパックする。そして夜明け前の暗いうちに、イブイブたちは街道の道路脇に立って、自分の送り先に向かうバスを止めるのである。

運転手もほとんどがミナン人であり、運転手たちはイブイブに金の支払いを求めなかった。バスは乗客を終点ターミナルで下ろすと、バス会社の駐車プールに入る。バスの行き先の地に住む受取人が駐車プールに出向いて品物を受取るのである。このシステムのために各地に住むミナン人たちはミナン人長距離バス運転手を粗略に扱わなかった。

ルンダンはミナン人のランタウの歴史と深く関わっている。6世紀ごろから始まったと言われるランタウに成長した子供を送り出す親は、護身術としてのシラツ silat を身に付けさせ、宗教

の教えを深く理解させ、空腹を防ぐためにルンダンを持たせた。母親から離れて異郷に身を置こうとする子供に母親が与えるものは母の愛を具現化するルンダンであるという観念が伝統と化していたのだろう。

あるミナン青年がイギリスに留学することになった。イギリスにもレストランパダンがあるから食べ物心配はいらないとかれは母親に言い、母親も「ヤー、ヤー」と返事をした。かれがイギリスに着いてホテルでトランクを開いたところ、トランクの下の方にルンダンとサンバルラドが入っていたそうだ。メッカへのハジ巡礼に旅立つミナン人は、一人残らずルンダンを持って行ったという話もある。

このルンダンがいつからミナンの地に存在していたのかについて、ミナン人のランタウの歴史と共に存在していたというのが定説になっている。ただし、ルンダンという名称がこの食品に与えられたのは、文献上では1923年の書物が最古であり、1930年ごろの雑誌の中に頻繁に出現している。

われわれが陥りやすい誤謬に、品物と名称が同時に社会に出現したように思う傾向があることを忘れてはなるまい。ルンダンという食品は1千数百年前から存在していたにもかかわらず、20世紀になるまで、それは違う名称で呼ばれていたのだ。文献だけを根拠にするなら、ルンダンは20世紀になって世に出た食品という理解になってしまうが、それはルンダンという言葉が世に出たのであって、ルンダンと現在呼ばれている物品がそのときはじめて世に出たのかどうかは別問題なのである。ジャガイモの由来(語源ではない)とオランダ人を結びつけるひとは、この誤謬に陥っていないだろうか？

1824年から1829年までパダン駐留植民地軍司令官兼パダン駐在レシデンを務めたユベール・ジョゼフ・ジョン・ロンベール・ドゥ・スチューイー大佐は1827年に総督に提出した報告書の中で、インドラギリ川やクアンタン川を經由してシンガポールやマラヤ半島に商売に出かけるミナン人たちは水気がなくなるまで料理して黒くなった肉を食料として携帯している、と書いた。

17世紀にウラマたちが書き残した文献には料理された肉について触れている部分があり、ハラルでない肉を食べる習慣をハラルな肉に変えさせるべく当時のウラマたちが努めていたことを物語る証拠だとする見解が出されている。イスラム到来のはるか以前からミナンカバウ族は肉食の習慣を幅広に行っていたことを推測させるものだ。

どのような料理方法かは明記されていないものの、携帯食料として持ち歩くものであるなら、ルンダンのような料理法が最適であることは古代人にも判ったはずだ。[続く]

「マサカンパダン(6)」(2021年08月18日)

スマトラ島西岸部のアチェやミナンカバウ海岸部には、紀元前3世紀ごろからインド人宣教師たちが仏教を伝えて来た。もちろん商人たちも同じ船に乗ってやってきた。かれらはタマリンド、赤・白バワン、ショウガ・ターメリック・コショウなどを持って来て、スマトラの住民に紹介した。それらが現在のアチェやミナンの料理に使われるスパイス類のベースになっている。

アチェにはインドの影響を受けたカリがあるが、ミナンにはない、と語るミナン人がいるのだが、ミナンで普通に食されている伝統料理グライはインドのカリ的一种だというのが定説になっている。ルンダンがカリの影響を受けたのかどうかについては、憶測が語られているばかりだ。カリがハイブリッド的進化の結果ルンダンという異なる形になった可能性が感じられても、インド風カリのスパイスはルンダンに使われていないという事実に関して、十分な説明をつけることは難しい。

13世紀にはタミール人がスマトラ西岸の諸地域に移住して来た。14～15世紀にはタミール商人がスマトラ西岸で産するコショウの買い付けにやってきて、ティクやパリアマンの港が大いに栄えた。アチェはその通商圏の支配を目指して南下政策を執り、国力を大いに発展させてスマトラ島の北半分を支配下に置いた。アチェが扱ったコショウの大部分はミナンカバウの高原が産出したものだったそうだ。

インド人がそうしてきたように、スマトラの住民も元々の辣味はコショウを使っていた。しかしポルトガル人が中南米から持って来たトウガラシが東南アジア一帯でコショウの役割に取って代わった。

上で再三登場したサンバルラドのラド lado はインドネシア語の cabai であって lada ではない。コショウはインドネシア語で lada、ミナン語は marica であり、トウガラシはインドネシア語が cabai でミナン語は lado ということになる。

インドネシア料理にバラド balado という言葉の付く料理がいろいろある。udang balado, dendeng balado, ayam balado, ikan balado, telur balado, belut balado などと際限がないのだが、このバラドはミナン語の berlado のことで、つまり種々の食材をたっぷりのトウガラシで炒める料理法を指している。

ミナン人にとって、肉食の重要性は特筆すべきものがある。宗教祭事や通過儀礼の祝宴に牛肉・水牛肉のルンダンがなしには済まないのだから。ラマダン月とイドゥルフィトリに肉のルンダンを食べなければ祝いにならないのだ。ラマダン月が始まる直前になれば、各家庭が大量の肉を買ってルンダンを作る。

各家庭で作ったルンダンは親族への届け物にしたり、モスクに提供して大勢と一緒に食事するための食べ物にする。ルバランの前には、たいていの家庭で主婦が数十キロもの牛肉をルンダンにする。ルバランの祝いに来訪する客に供し、帰省しない親族に送り、帰省した身内に土産として持たせる。だからその時期には、住宅地の空気をルンダンの香りが満たすことになる。

結婚式ともなれば、新郎の家庭から新婦の母親に牛肉が贈られるのがしきたりだ。新婦の母親が大量のルンダンを作って祝い客に供しなければならぬのに、新郎側が何もしないで良いわけがない。一般的には、新郎の父親が牛肉を買って息子に相手の母親に渡すように命じる。しかし金持ちの家庭ばかりではない。牛肉を買う金がない場合、相手の母親が新郎にこっそり金を渡す場合もあるし、牛肉が入っているようなふりをして籠だけを持って来なさいとささやく場合もある。社会生活の中で伝統慣習を破ることは避けなければならないのだ。その家がしきたりを破る婿を迎えたと言われては、一家一族の面目が丸つぶれになる。[続く]

「マサカンパダン(7)」(2021年08月19日)

あらゆる祝い事、更には社会交際のためにルンダンが大量に使われるために、ミナンカバウ族はヌサンタラでトップの肉消費社会になった。19世紀にオランダ人が書いた報告書には、しばしばその言葉が記されている。

東南アジアの原住民社会では、古代から肉食があまり盛んでなかった。土地の大部分が広く密なジャングルに覆われている東南アジアで牧畜業はあまり発展しなかったのがその原因だ。アチェを訪れて長期滞在したヨーロッパ人の見聞録には、2千人のヨーロッパ人がここに住めば、牛と鶏は短期間のうちにこの地から姿を消すだろう、と書かれている。

あるいはフィリピンにヤギが少ないことを書いたヨーロッパ人も、スペイン人が15~20人くらいここに住めば、2~3年でこのヤギはいなくなってしまうだろう、との印象を記している。

肉食に不利な環境は肉に希少価値を与え、肉食を贅沢な行為にし、それを行うことに権威と優位や偉大さという社会的価値を付与した。生贄を祭る儀式は稀な肉食の機会をもたらすものになり、祝宴の権威が高まった。重要度の低い祭事に使われる生贄は質的量的に普通にある魚や鶏で構わないが、重要度の高い祭事では質的量的に稀で内容のより豊かな牛や水牛やヤギなどが必要とされた。

こうして、肉を食べること、しかもルンダンの形で食することが、ミナン人にとっては個人のアイデンティティを示すもの、つまり社会ステータスをシンボライズするものになったのである。事実、数十年昔にわたしがミナンレストランで、肉よりも野菜をたくさん食べる方が好きだと語ったとき、「そりゃ家畜みたいだ」というコメントがミナン人から返って来たことを覚えている。食物連鎖の最高位にいる人類の威厳を示す食物は肉であるという観念をミナン人が持っていることをそのとき感じた。

ミナンカバウでルンダンの中心地とされているのがブキッティングから30キロほど東方にあるパヤクンブ Payakumbuh の町だ。市内タンマラカ通りには、ルンダン売る店が並んでいる。そこへ行けば、定番の牛肉や水牛肉以外の、思いもかけない素材を使ったルンダンが手に入る。卵・シンコン・トウモロコシ・チリメン雑魚・バソ・シダの若葉・・・

リンタウ Lintau やバトウサンカル Batusangkar では、タウナギのルンダンも作られている。一緒に料理される葉野菜にいろいろなバリエーションがあり、それぞれが違う風味をかもしたしている。

カパウでは、家鴨や鶏のルンダンの方が一般的だ。家鴨の肉はまず湯につけてから羽をきれいにし、弱火で焼く。そのあとはじめてルンダンを煮る大鍋に入れる。そうすることによって、

ルンダンのスパイスが肉の隅々にまでしみ込むのである。カパウやリマプルコタの住民は牛や水牛をなるべく耕作作業に使おうとして、昔から家鴨や鶏を食材にする方が普通だったのである。

しかし祭事ともなると話は違ってくる。牛または水牛のルンダンは絶対になければならない。ニワトリやタウナギのルンダンで済ませるわけにはいかないのだ。アダッの祭事でそれが守られなければ、その祭事をご破算になる。ミナン人にとってルンダンは induk samba と呼ばれている通り、最重要なおかずの意味を持っているのである。[続く]

「マサカンパダン(8)」(2021年08月20日)

ミナンカバウには、カパウ飯 nasi kapau という食もある。ヌサンタラの至るところで見られるナシチャンプル nasi campur のミナンカバウ版だ。ジャワでそのスタイルはナシラムス nasi rames と言い、バリ島では nasi campur, nasi Bali, nasi campur Bali などと呼ばれている。インドネシア語としての総称がナシチャンプルで、その各地版がさまざまな名称になっているように見える。

ナシチャンプルというのは、大皿の中央に飯を盛り、飯の周りに地元家庭料理のおかずを添える庶民向け食事スタイルを指していて、訪れた先々の各地元料理の特徴的な味覚を楽しませてくれるものだ。だからナシカパウというのは簡単に言ってみれば、レストランパダンで出て来る大量の各種小皿に載ったおかずを選んで一枚の大皿の飯の周りに置いたものということになるだろう。ただしおかずの味付けはカパウ村が誇るスパイス満点のものになっているのだ。

カパウというのはブキッティングからほど近いカパウ村のことであり、ブキッティングのパサルアタス Pasar Atas にはナシカパウの売場がいくつもある。パサルアタスの中で Los Lambuang と呼ばれる一画に行けば、たいていのひとの口中によだれの分泌を活発化させる売場が並んでいる。ロスランブアンとは perut kosong の意味だ。

売場のひとつを訪れると、各種の鍋に載った種々のおかずが所狭しと並んでいる。豆腐と

卵を混ぜてグライにした練物の腸詰 tambusu、干し肉 dendeng のバラド、鶏ルンダン、アヤムゴレン、キャベツのグライ gulai kol や魚のグライ……

店の前に立つと、「何にしますか？」と柄の長い杓子を手にした店主が尋ねる。客がアヒル肉のルンダン rendang bebek と答えると、その女性店主は即座に炊飯器から飯をよそってバナナ葉の上に置き、ナンカ、キャベツ、ササゲ豆などいくつかの野菜にグライの汁をかけたものを加えてから、ちょっと離れた位置にある鍋のルンダンベベツを杓子で取って飯の横に置いた。

ナシカパウを買う時には、飯をよそってくれる店員の手のサイズをよく見ろ、とミナンのひとびとは言う。手の大きい店員ほど、入れてくれる飯の量が多いのだそうだ。小柄で若い美人女性が店番をしていたら、果たしてミナン人の客は増えるのか減るのか……？

バナナ葉を包んで客に渡す前に、店主は干し肉の鍋から小さい一片を注文もしないのに加えてくれた。ミナン人の友人は、あれがナシカパウのサービスの極意だ、と言った。確かに、ほんの一切れでも無料で追加してもらえば、客は無性にうれしくなるものだ。

女性店主は、25年間ここで商売を続けている、と語った。イドゥルフィトリの休みを除いて、年中無休だ。カパウ村の自宅で夫と一緒に毎日午前3時からおかずを作り、6時ごろに作り終わるとブキッティングのパサルアタスまで40分かけて車でやってくる。

パサルに売り場を持たないナシカパウ売りもいる。カパウ村の住民の中には、市日に合わせて食事時に商品を運び込んで販売する人がいるのだ。日によってかれらが店を張る市場は違っているのである。

いや、そればかりか、カパウ村の住民もヌサンタラの各地にランタウをする。ランタウ先でナシカパウの店を張る者もいる。ジャカルタでもスラバヤでもナシカパウは必ず見つかるし、バリ島にもある。レストランパダンがミナンカバウ料理の高尚な食べ方だとするなら、ナシカパウはそれをもっと庶民的にしたものと思えばよいだろう。ミナンの食文化はいまや、インドネシアを代表するもののひとつになっていると言って過言であるまい。[続く]

「マサカンパダン(終)」(2021年08月23日)

現代ミナン人の朝食選択肢の中に、たいへん珍しいお粥がある。朝食にお粥を食べる民族は数多いが、ミナン人は朝からおやつのような甘いお粥を食べているのである。その名もブブアカンピウン bubua kampiun。ミナン語のブブアはインドネシア語の bubur だ。カンピウンはインドネシア語も同じ言葉で、これは英語のチャンピオンに対応するオランダ語の kampioen がインドネシア語に取り込まれたものである。つまりミナンのブブアカンピウンは向かうところ敵なしの、ナンバーワンの実力者を意味しているにちがいない。

それもそのはず、ヌサンタラの各地で個別に食べられているお粥がひとつの椀の中でせめぎ合っているのだから。bubur sumsum, bubur kacang hijau, bubur ketan hitam, bubur putih, bubur cande, kolak ubi, kolak labu, kolak pisang, bubur delima, srikaya, kolang-kaling などが適宜組み合わせられて同居しているのである。確かにこれはひとつのセンセーションだ。

sumsum とは骨髓のことで、米の粉を熱湯で練ったものの印象が似ているためにその名が付いた。昔、ホンモノの骨髓をそのようにして食べていたのかもしれないが、詮索はしないでおこう。多分語源はあくまでも比喩なのだろう。普通、ブルスミスムはパーム砂糖の溶液で食べる。

kacang hijau は緑豆という日本語になっている。英語は mung bean で、緑色をした小粒の豆だ。それをぜんざいのように甘く煮こんで食べる。これも粥の一種なのである。

ketan hitam, ketan putih は黒モチ米と白モチ米の粥で、やはり砂糖を使って煮込むのが普通だ。cande は candil とも呼ばれ、モチ米とパーム砂糖を煮込んだものにココナツミルクをかけて食べる。kolak はパーム砂糖とココナツミルクを煮込んだもので、中に入る食物が芋・カボチャ・バナナ・ナンカの実などのバリエーションを持っている。

bubur biji delima と呼ばれるブルドゥリマは、ホンモノのザクロの実を使うものではない。一見ザクロの種子のように見えるものはサゴやバンコアンの粉を練って赤い食紅を振ったものだ。水に砂糖とパンダンの葉を入れて熱してから、ビジドゥリマを少しずつ入れて透明にし、最後にトウモロコシの粉を加えてトロミをつければ出来上がる。

スリカヤは同名の果実があるが、ジャムやおやつ類に付けられるペースト状のものは普通、果実とは無関係で、ココナツミルク・砂糖・鶏卵で作られている。果実は一滴も加えられていないものがほとんどだ。

このブブアカンピウンによく合う食べ物はクエスラビ kue serabi だと言われている。スラビは、米の粉とイーストをココナツミルクと卵で練ったドウを中華鍋で炒めて作る。パダンのスラビは他地方のものよりちょっと大きめで、米の風味が強いのが特徴だ。スラビだけを食べる場合にはパーム砂糖の溶液に浸して食べるが、ブブアカンピウンと食べるのなら、そこまで甘くする必要はないだろう。

ミナン人でも「朝から甘い物はちょっと・・・」という人は、ロントンとグライを食べる。lontong gulai toco はサヤインゲンのグライ、lontong gulai cubadak は若いナンカの実のグライだ。そして朝食に飲む茶はなんとテタルア teh talua。

朝からブブアカンピウンを食べると、忙しくて昼食を食べ遅れてもエネルギーが持続する、とミナンのひとびとは言う。テタルアも一緒に飲んでおけば、昼食が2時3時になろうが、心配することはない。テタルアについては、下をご参照ください¹²。

「テタルア(前)」(2020年07月27日)

http://indojoho.ciao.jp/2020/0727_2.htm

「テタルア(後)」(2020年07月28日)

http://indojoho.ciao.jp/2020/0728_2.htm

もちろん、朝からロントンとルンダンを食べても良いし、ブキッティングのパサルアタスでナシカパウを食べても構わない。ミナン食のバラエティの豊富さは、ミナン人だけでなく、その一端に触れた者に尽きせぬ魅力を感じさせずにはおかないだろう。[完]

¹² 72 ページ以降に掲載してあります。

「テタルア(前)」(2020年07月27日)

西スマトラ州のミナンカバウ語でタルア talua は卵 telur を意味している。だからテタルアとは卵茶ということになる。ところがコンパス紙に登場するタルアの表記は第一音節もしくは最終音節に咽喉閉塞音が伴われていて、タッルア ta'lua あるいはタルアツ talua' という発音が示されている。ミナンカバウ語辞典にはその閉塞音が記されていない。

この現象についてわたしは、世界のたいていの言語が文明発展の中で標準化を目指した結果、元々は音であった言語が標準文字化(標準綴り方)というプロセスを通して文字による音の統制に進んだ歴史の流れが、インドネシアにおいては徹底されていない状況を感じるのである。わたしはそこに口承文化の民の本質を見出すような気になるのだが、遅れている進んでいるという価値観を絶対無二のものにしている民には、その現象は見下す対象にしかならないかもしれない。

国語政策に関わっているインドネシア人学者の中にも、その種の強迫観念を抱いて音より文字優先のスタンスを取っているひとびとが存在する。この種の文明化の方向性にわたしは今ひとつ適正感が抱けないでいる。いや、わたしは文字表記を否定しているのではなく、単一標準思想に疑問を呈しているのである。

西スマトラ州パダンの町には、テタルアの茶房 kedai がたくさんある。住民には、朝に一日を開き、あるいは夕に一日を閉めるためにテタルアを飲むひとが多いそうだ。もちろん、一日中でいつ飲もうが、だれもとがめはしないのだが。

ネットサイトに見られるテタルアの作り方はこうなっている。

1. まず紅茶を沸かしておく。ショウガを一切れ、叩いてから入ると良い。
2. 卵黄一個と適量の練乳、パダンではそこに砂糖が混ぜられる。
3. 2. を完ぺきに混ぜ合わせる。ハンドミキサーを使っても良い。
4. 3. に沸騰した紅茶を加えてよくかき混ぜる。
5. しばらく置いておくと、コップの中で上下の層に分かれる。
6. 新鮮なライムのスライスを一切れ添える。これは卵黄の生臭みを軽減させるためのもので、飲む人の好みにまかせる。

まあ平たく言えば、コピSTMJkopi esteemje の紅茶版といったところだろうか。STMJというのは susu, telur, madu jahe の頭字語で、コーヒーにそれらが混ぜられた精力増進コーヒーのことだ。

卵茶に使われる卵はアヤムカンブン ayam kampung もしくはベベツカンブン bebek kampung の卵とされている。ayam は鶏、bebek はアヒル、kampung は村というのが辞書に載っている定義だが、アヤムカンブンとは何か？次のページをご参照ください¹³。

「アヤムカンブンとは何ぞや？」

<http://www.j-people.net/news1001/013/07/0130701-1.html>

<http://www.j-people.net/news1001/013/07/0130701-2.html>

[続く]

「テタルア(後)」(2020年07月28日)

生卵の黄身が使われると聞いて怖気をふるった読者もいらっしやるにちがいあるまい。それとも、パダン人は衛生観念がないのか、と？

テタルア茶房で厳守されている決まりのひとつに、ディギン dingin になった卵を使ってはならないというものがある。卵は産み落とされてから3日間がパナス panas であり、それを越えるとディギンになる。茶房の主人は厨房にある卵がいつ産み落とされたものかを知っていなければならない。商業ルートに乗せられて市場を回っている卵では決してできないことだ。

練乳や粉乳も茶房の主人の目を免れるものではない。最高のテタルアを客に供しようと身構えている茶房の主人が選別する材料は、かれのビジネス環境の中で得られる最高のものが使われている。そんな話を聞いて、その中に茶のクオリティが登場しないことに疑問を抱く必要はない。インドネシアの茶葉の伝統では、庶民の口に入る茶葉のクオリティはローエンドが当たり前になっていたのだから。しかしそれでも、茶葉にこだわりを抱く茶房の主人もいるの

¹³ 第 59 話に掲載してあります。

である。

パダン市Mヤミン通りのテタルア茶房で取材したコンパス紙記者に、茶房の主人は作り方を披露した。まず透明のコップに大匙一杯の砂糖を入れてから卵黄を落とし込む。次に十本をはるかに超えるリディ lidi を手に握って、コップの中をかき混ぜる。リディというのはヤシの葉の葉脈を乾燥させたものだ。それを大量に束ねてほうきにしたものはサプリディ sapu lidi と呼ばれている。

茶房の主人によれば、何本を使うかは決まりも規準もないが、かき混ぜるのはリディが最適だそうだ。「スプーンで混ぜてはいけない。よい結果が出ない。細かくかき混ぜるのはたくさんのリディを使うのが一番だ。均一に混ぜて、全体が膨らんでくる。」

三分間ほどかき混ぜ続けると、パン焼きのドウのような膨らみを感じられるようになる。次いで茶葉を茶こしに入れて上から熱湯を注ぎ、コップの中に流し込む。茶葉は前もって中身をチェックし、茎や塊りなどを取り去った完璧な茶葉にしておかなければならない。他の不純物が入っていると、味がぶち壊される、と主人は語る。

茶こしへの熱湯の注ぎ方は茶葉の全体にかかるようにして、緩慢にそろりそろりで行われる。どっと湯を注いではならないのだ。そして、そのときの湯は必ず熱湯でなければならない。ぬるい湯では、良い卵茶ができないのである。

熱湯が注がれはじめたコップの底は、茶色い液体の中にクリーム色の泡が立ち始める。卵と砂糖のドウは茶に押し上げられて、コップの中が茶色とクリーム色の層に分かれる。するとその上から練乳が加えられて、コップの底に沈む。こうして底の白い練乳の層、その上の茶色い紅茶の層、上部に泡っぽいクリーム色の卵黄という三つの層ができあがる。

たまたまこの茶房でテタルアを飲んでいたポーランド人旅行客は、その実演を見て目を丸くしていた。「わたしはこれをホットチョコレートだと思って飲んでいて、作り方を見なければ、そう思ったままパダンを去ったことだろう。実に驚きだ。」ポーランド人のマルゴルザタさんはコンパス紙記者にそう語った。[完]