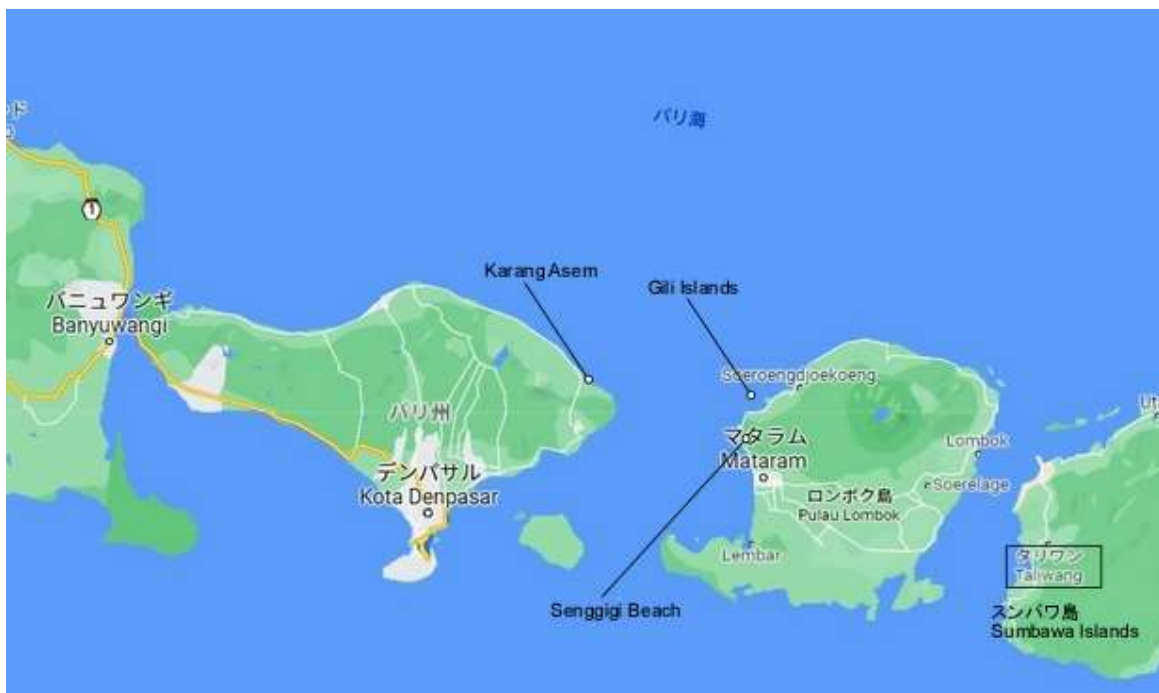


インドネシア東部地方の料理

「イ__ア東部地方料理(1)」(2021年09月29日)

バリ島東方に浮かぶロンボック島は、オルバ期にバリ島に次ぐ観光エリアとして開発が開始されたものの、バリ島観光に満腹感が訪れるまでは観光客の足が伸びず、20世紀終わりごろの促進リバイバルでやっと観光地としての面目が確立されて行った。「残された昔のバリ島」がその当時の売り文句だったように記憶している。確かに1970年代のバリ島の印象をわたしはそのころのロンボックの風景の中に重ね合わせることができた。



スングギ Senggigi ビーチに立ち並ぶ高級ホテルから、漁民の船をチャーターしてギリ三島へ往復したのは嬉しい思い出。夕方から波が高まることを知らずに午後遅い時間までギリで遊んでいたため、戻りの航海が波の谷間に翻弄されてたいへんな目に会ってしまった。波の谷間に入ると、周囲は海水の壁になってしまう。船頭はたいへんな手間暇をかけてその波を乗り越え、無事にわれわれをスングギ海岸まで送り届けてくれた。

定宿にしていたホテルのすぐ隣にイタリアレストランがあって、ビーチから歩いて入ることができた。量がたっぷりで手ごろな値段だったので、タクシーを使って外出することなどせず、夕食はいつもそこにしていた。最近の写真を見てみると、二十数年前のあのころと少しも変わっていないように見える。



Ayam Taliwang

だがロンボツを訪れて、特筆されている地元料理のアヤムタリワン ayam Taliwang とプレチンカンクン plecing kangkung を食べないでは済まされない。このロンボツの特産料理は、バリが観光名所として名前を高く掲げていた時代にバリ島の有名料理のひとつになっていた。ロンボツまで観光客が来ないのだからしかたあるまい。

タリワンは固有名詞であり、地名である。タリワンという名前の郡がロンボツ島の東隣りに位置するスンバワ島にある。スンバワ島西海岸部にあつて、ロンボツと一衣帯水の場所だ。となれば、ロンボツ島の料理と言われているアヤムタリワンも、本当はスンバワ島のものだったのではないのだろうか？



Plecing Kangkung

しかしロンボツの文化人たちはアヤムタリワン発祥の地を、ロンボツ島マタラム市内のカラントリワン Karang Taliwang 町だと確信を持って言う。スンバワ島では郡という規模の地名がロンボツ島のマタラム市内の町内の名称にも使われているこの現象の謎を、歴史学者はこう説いている。

タリワントウガダラム Taliwang Tengah Dalam 王国の名は、マジャパヒツ王国のプラパンチャが書いたナガラクルタガマの書に登場する。マジャパヒツ王国に属すヌサトゥンガラの諸国が次のように列挙されているのだ。Bali (Bedulu), Lua Gaja, Gurun (Nusa Penida), Taliwang,

Sumbawa, Dompu, Sapi (Sape), Sangyang Api (Gunung Api), Seram (Seran), Hutan (Utan), Kedali (Buru), Gurun (Gorong), Lombok Mira (Lombok Barat), Saksak (Lombok Timur), Timor.ガジヤマダ率いるマジャパヒツのヌサンタラ統一遠征軍団が1357年までかかってそれらの地を席卷して平定した。

最初、スンバワ島西部にタリワントウガダラム王国がブギス人によって建国されたのは13世紀で、17世紀まで続いてからスンバワスルタン国に変わった。ただし、ブギス系の王統はしばらくしてからカリマンタンのバンジャル人の王統に交代した。何が起こったのかを示す資料が見つからないので内容がよく分からないものの、その変化は王の名前に付けられる称号がブギス系を示す Daeng からバンジャル系である Pangeran や Gusti に変化したことから判る。バンジャル系の王統はスンバワスルタン国の時代まで継続した。[続く]

「イ__ア東部地方料理(2)」(2021年09月30日)

14世紀以降のいつごろだったか、バリ島東端のカランガスム Karangasem 王国がロンボットのスラパラン Selaparang 王国と戦争した。この時の戦争はオランダが関わった19世紀のものとは別と思われる。カランガスム王国はずっと後になってイスラム化したロンボットの王国を支配し、ロンボット島を操っていたので、スラパラン王国との戦争はイスラム化よりずっと以前のできごとだろう。戦争の発端にまつわるこんな話がある。

カランガスム王家の皇太子が重大な慣習上の違反を犯したため、処刑を怖れてスラパラン王国へ逃亡し、保護を求めた。カランガスムの追跡部隊がロンボット島に上陸してスラパラン王国に皇太子の引き渡しを要求したが、ロンボット王家はそれを拒んだ。怒ったカランガスム王が力づくでも奪い返すと宣言して戦争が始まった。バリ軍はロンボット島に進攻して島の西部をどんどん陥落させていく。スラパラン側は窮した。

スラパランの王統もバンジャル王家の子孫であり、タリワントウガダラム王家とは祖先を同じくしている。親戚のよしみが沸き起こり、タリワントウガダラムから援軍が駆けつけて、スラパランの王都マタラムの陥落を防いだ。そのときにタリワン王国軍が防衛陣地を築いた場所がカランタリワンと呼ばれた。その名は地名となって残され、現在マタラム市チャクラヌガラ郡の町名として残っているのである。おまけに、3千人超のカランタリワン住民は今でも西スンバワのタリワン語を使っているそうだ。

アヤムタリワンはニワトリ一羽が丸ごと皿に乗って、ひとりひとりの前に置かれる。いや、驚く必要はない。子供のニワトリ、つまりヒヨコが一羽なのだから。生後3~4カ月して、親から離れて一人立ちし始めた時期のヒヨコが料理されるのだ。この時期のヒヨコ肉は甘味があって、成長したニワトリの調味に使う砂糖がまったく不要なのだそうだ。

ヌサントラの全土にある、ニワトリを揚げたり焼いたり焙ったりしたものはどれも似たり寄ったりであり、地鶏 ayam kampung かどうかの違いを言い立てるひともいるようだが、鶏肉の調味に使われるブンブ bumbu の違いまで心得た食道楽はあまりいないように見える。

すべからく辛いから、辣味の裏に隠されているスパイスのバラエティを感じるまでなかなか余裕は持てないかもしれないが、その奥にある辣味求真の極意を軽視してはなるまい。アヤムタリワンのブンブは大トウガラシ・チャベラウィツ・塩・ククイ・ココナツミルクと少しのトラシ(エビ醬)を炒めて作る。それを肉に絡めて炒めたり焼いたりするのである。

そのアヤムタリワンに影のように付き従うのがプレチンカンクン plecing kangkung だ。このプレチンという言葉は茹でたカンクンに添えられたサンバルを意味しているそうだ。このサンバルはトマト・チャベラウィツ・塩・トラシそしてライムの搾り汁で作られる。

プレチンの綴りが古い記事では pelecing になっていたり、またプルチンとネット記事に書いている日本人もいる。それらはすべて言語としての揺れの中にあるものであり、正誤という姿勢でこの種の問題に関わろうとしない方が精神の安定を保てるだろうとわたしは思う。わたしの

体験だと、たいていのケースでプレチンという音を耳にしているが、もしも案内したジャワ人がプルチンと発音したのなら、案内された外国人にとってはプルチンが正しい音になるだろう。そのジャワ人がプルチンと発音してなんら問題のない生活を営んでいると言うのに、そのジャワ人は間違っていると別の外国人がカんでみたところで、ピエロにしかなるまい。真理は絶対、正解は唯一無二、という現代教育の弊害に侵された精神から、人類は早く立ち直ってもらいたいものである。[続く]

「イ__ア東部地方料理(3)」(2021年10月01日)

ロンボツのカンクンは他の地方で栽培されているものと異なって、川の流水の中で特別な手法で栽培されている。おかげで茎が大きく、しかも咬みきりやすい。ジャカルタのアヤムタリワン食堂はたいてい、その特別製カンクンをロンボツから取り寄せており、ジャカルタのパサルで手に入るものは使っていないところが多い。なぜなら、ロンボツ産カンクンを知っている客には一目瞭然なのだから。プレチンカンクンには普通、モヤシ・ササゲ・揚げピーナツ・削ったヤシの果肉などが加えられる。



ロンボツのカンクン

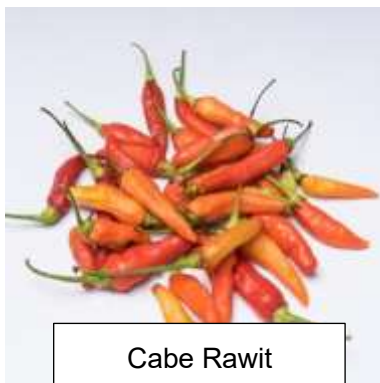
いつのころからか、カンクンを日本人が空芯菜と呼ぶようになった。中国語ネットを見ると、空芯菜を日本語として扱っているページが見受けられるので、日本人の発明なのだろう。しかしまったく中国語として扱っているページもあり、中国人がすんなりとそれを日製漢語として受け入れた様子が感じられるのである。

ジャワ島に出て行ったアヤムタリワン食堂では、カンクンをロンボツから取り寄せているところが多いが、ヒヨコまで取り寄せたりはしない。ヒヨコの味はジャカルタ近辺でもロンボツでも変わらないのだそうだ。しかしブンブ¹の辣味調整は否応なしに行われている。トウガラシの量をその土地のマジョリティ嗜好に合わせるのである。客の舌がササツ Sasak 人²と違うのだから仕方あるまい。

インドネシア人の辣味受容力は外国人の目に同じように映っているかもしれないが、実際はひとによって大違いであり、その地方の標準、その家庭の標準が違っていて、その影響を受けて育っているから、決して同じレベルではない。

ジャワの都会に出て来たササツ人が故郷の味を懐かしんで食べに来ても、故郷の辣味を感じられないために違和感を覚えるばかりという話だ。ヨグヤカルタなどではやたらと甘味が感じられて、アヤムタリワンとは思えない食べ物になっていると言うひともある。

だから店側もその対策を講じていて、ササツ人やマナド人の客が辣味を求めるとそれに応じられるように、故郷の辣味を別に用意している。



ジャカルタの老舗アヤムタリワン食堂では、こんなブンブの作り方をしている。乾燥させて黒くなった大トウガラシとチャベラウィツとトラシ³を擦り石ですり潰し、炒めて水とライム⁴の搾り汁を加える。更にニンニクと塩をすり潰して混ぜ、それを肉にまぶして焼いたり炒めたりする。トウガラシとチャベラウィツの量を調節して故郷の辣味と異郷人の舌を満足させる

味をそれぞれ作り出すのだろう。

¹ Bumbu 調味料

² Lombok と Sumbawa 島の原住民

³ 魚醬のペースト

⁴ コブミカン

もうひとつ、アヤムタリワンに付き添う野菜料理がある。ベベロツbeberokと呼ばれるこの料理は野菜料理である。小さい紫ナス・ササゲ・トマト・チャベラウィツ・トラシを混ぜたものに使用済みの熱い揚げ油を振りかけ、そこに赤バワンの細切れとライムの搾り汁を加えて作る。



これがアヤムタリワンとプレチンカンクンに加われば、三役揃い組になって究極のロンボツの味覚を堪能することができるにちがいないまい。[続く]

「イ__ア東部地方料理(4)」(2021年10月04日)

フローレス島東端のララントウカ Larantuka はポルトガル人が作った町だ。元々は地元の王が王宮を置いていた場所だが、ポルトガル人が居留を求めて許された。そのうちにポルトガル人は地元の王家を懐柔し、西洋文化の紹介と宣教活動を通して地元民を心服させ、指導権を握るのに成功した。そうしてララントウカは西洋文化の町になった。



その時代にポルトガル人がヌサンタラのほとんど全域に手掛かり足掛かりを設けて物産と富

の収集に精出していたことへの認識があまりにも薄いのは残念だ。オランダ人がやってくる前はポルトガル人がヌサンタラをわが庭にしていたのである。それをオランダ人が力づくでポルトガルを蹴落として、その座に取って代わった。東ティモールだけが残ったのは、そこを取ってもメリットがないとオランダ人が判断したためであり、オランダ人とポルトガル人が領域を分け合ったのでは決してない。ポルトガルが威勢を誇った時代の概略は拙著「ヌサンタラのポルトガル人」をご参照ください。

http://omdoiyok.web.fc2.com/Kawan/Kawan-NishiShourou/kawan-34European_in_Nusantara-1.pdf

ポルトガル人が強い土着化傾向を持っていたのは、ポルトガル王国がそれを海外進出の際の方針にしたからだろう。ポルトガル人がアフリカとアジアの各地に拠点を作ったとき、その拠点のひとつの機能である「ポルトガル船隊への物資補給のための寄港地」の充実度を高めるために、ポルトガル人兵士に土着することが勧められた。土着化して原住民を統率し、食糧生産と混血ポルトガル人を作り出すのがその主目的だ。つまりポルトガル王国にとっては、植民とはポルトガル人がその地の社会に入って行ってポルトガル文化を植え付け、そこをポルトガルの一部にすることを意味していたと解釈できる。土地だけでなく、その先住民である人間ごと丸抱えでそれを行うのである。

ポルトガル民族というひとつの人間集団の中に異民族の血の混じった混血者の存在を最初から想定していたところが、あの時代の人間観においてきわめて特異なセンスだったのではないかとわたしは思う。西洋世界の他の諸民族は20世紀後半になるまで自民族混血者を純血者に対する劣等者と見なし、差別していたのが普通だったからだ。ここ半世紀くらいにその差別は西洋世界でやっと大幅に低下したように見えるが、東洋の果ての島国がそのレベルに達するのはいつのことなのだろうか。世の中に混血者が当たり前のようにいる風景が実現しなければ、その島国の民族観は変わらないのではないかという悲観論にわたしは陥っている。

実は、ポルトガルばかりか、スペインも同じような傾向を持っていたような印象がわたしにはある。ヨーロッパの他の地域から、果てはほとんど世界中が民族純血主義に立っていた14～15世紀ごろ、民族の一体感は血統でなく文化が作り上げるものという理解をいったいどうしてイベリア人だけが持つことができたのか、わたしには謎だ。非ヨーロッパ人との混交社会を長期にわたって体験したことがそれを可能にしたのだろうか？

土着化した人間は、その土地で得られる資源資材を使って自分が持っている文化に立脚した生活を営もうとして当然だ。食べ物、そして料理もそうだ。自分の母国で食べていたものや調理法を、土着した土地で得られる素材で再現しようとするために、おのずとクロスカルチャーがそこに出現するのである。



フローレス島東部地方の食卓では、鮮魚あるいは干し魚、トウモロコシ、芋類、ワサビノキ kelor やバナナの花などの野菜がメインを占める。ラントゥカで一般的な料理は魚の酸味スープ ikan kuah asam だ。この料理にはマハタ kerapu やフェダイ kakap が使われる。



酸味は布林ビンウル belimbing wuluh から取られる。スターフルーツと呼ばれる果物の布林ビンとは味もサイズも色も形も大違いの布林ビンウルは料理用スパイスとして使われるため、belimbing sayur とも呼ばれる。[続く]

「イ__ア東部地方料理(5)」(2021年10月05日)

いくつかの野菜と大きいマハタの一切れがショウガ味の勝った酸味スープに入っている。獲れたてのマハタの旨味が汁に溶け込み、魚天国を堪能することができる。風の強い季節になると、マハタはあまり漁師の網にかからなくなって、魚の酸味スープの格が落ちることになり、ファンを失望させてしまう。マハタの旨味が溶け込んだ薄く黄色いスープは喉ごしが軽い。黄色はウコンがもたらしている。フローレス島のあちこちにこのメニューがあるものの、それぞれ多少の違いがあって、酸味をプリンビンウルでなくライムの汁から取るところもあるし、伝統的な酸味スパイスが使われることもある。



ララントウカで好まれている地元料理には、ルンプランペ rumpu rampe というものもある。パパヤの葉、パパヤの花、バナナの花、未熟パパヤ、ニンジン、ジャガイモなどを合わせて炒めただけのものだ。それらは地元のパサルでごく一般的に販売されている食材である。つまり、

簡単に手に入る物を簡単に料理して食べているのが東ヌサトゥンガラ人だと言えないこともない。

どこのパサルでも普通に売られている芋の葉やワサビノキの葉も、澄し汁やココナツミルクを加えた濃いスープに入れられる。パサルで売られているそれらの野菜類には、苦みや渋みの強いものもある。そんな食材はまず茹でて、その後で炒められる。でなければ、細切りに塩を振りかけ、その後で水気を絞ってから炒める。スパイスは赤バワン・ニンニク・ショウガが主役を演じ、トウガラシやコショウはお好み次第で使われる。

祭事によく登場するメニューはラワル lawar と呼ばれる一種のサラダだ。新鮮なキャベツ・ニンジン・クサンビ kesambi の葉・トマト・プリンビンウル・赤バワンの細切れに、塩・赤バワン・コショウで作ったドレッシングをかけたもので、フレッシュな香りが食欲をそそる。魚のおかずがない場合には、このサラダと飯だけで食事することもある。

塩魚も日常のメニューのひとつ。これは取れたての魚を塩でまぶし、3~7日間天日干しするとできあがる。パサルでも、薄い塩に包まれたまだ新鮮な白身の状態で売られている。それをちょっと炒めるだけで、おいしいおかずになる。



しかし何と言っても、祭事の食卓の目玉は肉だろう。赤バワン・ニンニク・コリアンダ・ショウガ・トウガラシ・塩で作ったサンバルを牛肉にまぶして炒めるサンバルゴレンスタイルか、またはそれを水気が無くなるまで熱した乾炒めスタイルが多い。



甘い物ではキャッサバから作るクエプトウ kue putu がある。キャッサバは皮をむいて切り、天日乾燥させる。乾燥したら潰してヤシの果肉フレークと混ぜて蒸す。粘りのあるテクスチャーのクエプトウは大きめのサイズで作られるから、四分の一くらい食べたら相当に腹が満ちる。この菓子は東南スラウェ

シ州ワカトビ群島のローカル菓子ソアミ soami によく似ている。

ラントウカ地方での稲作は、天水農法であるために収穫はたいてい年一回だ。しかし灌漑農法を行っているわずかな地方では、一年中コメが穫れる。パサルで売られている炭水化物はキャッサバ・トウモロコシ・アワ・ソルグム・タロ・種々の芋類や他の穀物などバラエティに富

んでいる。それらはコメの代用もしくは米に混ぜられて食される。またトウモロコシは潰してから炒ってポップコーンのような軽食にすることもある。特にトウモロコシ飯は満腹感が長持ちするので、一部のひとがとても愛用している。

昔ははるかに多種多様な芋類が食されていたが、コメの普及が進展したために芋類のバリエーションは減ったと昔を知っている人たちは語っている。

ララントウカから西方へ280キロ離れた、フローレス島中央部に位置するエンデ Ende の町に、フローレス島のローカルフードを供している数少ないレストランがある。そのひとつが Restoran Pangan Lokal, Center of Flores Traditional Food。コンパス紙記者が10年前にそこを訪れた時の記事がある。その当時は地元料理を食べることのできる唯一のレストランだったようだ。[続く]

「イ__ア東部地方料理(6)」(2021年10月06日)

このレストランの発端は市内のムクティアサ職業高校の実習施設であり、シスター・マルティニ CIJ がそこをレストランにして運営した。地元料理の実習施設なのだから、メニューは地元料理になって当然だ。地元民にとって地元料理は家で普通に食べるものなのだから、わざわざレストランへ食べに行こうとは思えない。そのためにこのレストランを利用するのは外来客と客人を連れて来る地元民に限られていた。それが今では、エンデの人気レストランリストの上位に食い込んでいるのである。

記者ふたりは夜遅い時間に、竹網壁の高床家屋に入った。パンダンのござの上に低いテーブルが置かれ、レセハン lesehan スタイルの質素な店内は客をリラックスさせるに十分な雰囲気だ。

時間が遅いのでメニューは限られるため、トウモロコシ飯と魚の酸味スープでどうですか、とシスター・マルティニがオファーした。魚は ekor kuning だと言う。サウ海 Laut Sawu で獲れた新鮮なエコルクニンを味わえるのは願ったりかなったりだ。ちょっと量が足りないかもしれないと思った記者はマハタの焼き魚も頼んだ。

客が注文してから、厨房ですべてが開始された。魚は奥の薪の炉で焼かれる。ブンブを含めて、前もって作ってあったものなど、何ひとつない。新鮮な素材をブンブに加工する仕事も始まる。付け合わせのパパヤの花とサツマイモが細かく刻まれる。フローレス島にだけ生えている伝統スパイスのゴラゴサ goragosa も使われた。ゴラゴサはチガヤの一種で、さわやかな酸味を持っている。タマリンドやプリンビンウルが手に入らなくても、ゴラゴサがあれば酸味の問題は解消する。

45分くらいして、料理が食卓に並べられた。トウモロコシ飯は黒い焼き物の器チャンブン cambung に盛られ、魚の酸味スープは小型のチャンブンに入ってそれぞれの前に置かれた。焼き魚はパパヤの葉が敷かれた大皿に置かれ、二枚に開いたマハタの身がキュウリとバジルを載せて湯気を噴いている。ゴラゴサ・ウコン・赤バワン・ニンニクが溶け込んだ油のブンブが焼き魚の身にしみ込んで、トウガラシの辣味とさわやかな酸味が新鮮な魚肉の旨味を引き立てている。パパヤの花・芋の葉・ココナツ果肉のフレークを混ぜて炒ったグタ ngeta も供された。トウガラシとトマト・バジルから成るサンバルトマトも欠かせない一品だ。

食べ始めたとたんに記者ふたりは驚いた。エンデのトウガラシがこんなに辣いとは、思ってもいなかったのだ。焼き魚が辣い。そしてサンバルはもっと辣い。飲み物のホットジンジャーも結構辛い。食べ始めてまだ間もないというのに、身体から汗がにじみ出てきた。

このレストランにはセットメニューがあり、赤飯 nasi merah・魚の酸味スープ・グタ・サンバルそして一種類の飲み物で構成されている。飲み物はローカルコーヒー・ジンジャーティー・パン

ダンティー・スレーティー・バジルティーのいずれかひとつ。それで値段がたったの22,500ルピアだと言うのだから、利益などないのではあるまいか。そう尋ねると、シスター・マルティニもうなずいた。

飯もトウモロコシ飯と赤飯の他に豆飯がある。豆飯には緑豆 kacang hijau でなく、エンデのローカル産の黒豆が使われる。

またヌサンタラの伝統的な調理法である竹詰め方式の飯 nasi bambu と肉 daging bambu のメニューもあって、注文に応じることができる。竹詰め調理法は何時間も時間をかけて作るものだから、事前の予約が不可欠だ。

このレストランの客は外国人観光客ばかりであり、料理は注文してから作られることを知っているから、みんな先に予約を入れて食べに来る。既に16カ国の観光客がエンデの地元料理を食べた。一番多いのはイタリア人で、たいてい団体でやってくる。米国人やドイツ人も来ているとのことだった。[続く]

「イ__ア東部地方料理(7)」(2021年10月07日)

フローレス島ララントウカから北東にまっすぐ海を渡ると、およそ8百キロほどの距離にアンボンがある。アンボンの伝統料理はおいしいと誰もが言う。それは料理の主食材である海産物が新鮮であること、そしてパサルで食材を買うイブイブやタンテタンテ⁵の多くが口やかましいひとたちであったことから、耳の痛くなる客の口舌をパサルの売り人たちが聞きたくないため、良い品物を真剣にそろえるようになったからだという話もある。

料理人が吟味して選んだ質の良い食材が使われたためにおのずとおいしい料理になったと

⁵ イブイブ:おかあさんたち、タンテタンテ:おばちゃんたち

いうことらしい。同時にそれはアンボン女性の舌鋒のすさまじさを物語るエピソードなのかもしれない。



アンボンのたいていの家庭では、伝統料理が日々食されている。そのために伝統料理を供するレストランはあまり存在しないのだ。家庭料理の代表選手は kohu-kohu だろう。コフコフは燻したスマ tongkol の身をむしってカリカリに炒つ

たヤシの果肉フレークと混ぜ、それに短モヤシ・ナス・ササゲなどの生野菜を混ぜてドレッシングで和えたものだ。ドレッシングはライムの搾り汁・赤パワン・チャベラウィツ・バジルで作る。

コフコフと茹でキャッサバは絶妙の取り合わせだ。その組み合わせを最高の快適さで味わうには、手づかみが一番適している。食べ方の作法までが味覚に関わっていることを理解している文明人はあまりいないのではないだろうか。現代文明が賤しんでいる手づかみ作法を観念的な価値観で見ているのは、味覚の極意を得ることはできないかもしれない。

豊富な海の幸はシンプルな焼き魚を多彩なバリエーションに変えてくれる。アジ bubara・カツオ cakalang・マハタ kerapu・サバ lema/kembung・フエダイ kakap などさまざまな鮮魚の味わい



を楽しめるのは、海に面した街ならではの愉しみだろう。

あるいは、燻し魚はどうだろうか。カツオの燻し魚 cakalang asar が黒茶色の艶を輝かせていれば、それは良質なのである。輝きが強いほど質は高い。cakalang asar というのは、インドネシア語で

cakalang asap を意味している。その身をちぎり、地元で言うサンバルチョロチョロ colo-colo に付けて食べる。colo-colo は cocol-cocol に由来しているらしい。ライムの搾り汁・トウガラシ・マト・赤バワン・バジルの葉そして塩で作るサンバルチョロチョロはやはり辛い。



アンボンでも、パプア料理のパペダ papeda が一般的な食べ物になっている。サゴが採れる共通した風土になっているマルクからパプア一帯にかけての地域が同一文化圏だからにちがいはない。

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、炭水化物摂取の源泉になっている。

味がたんぱくなためにそのサゴ粥とスープを一緒にして食べる。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のである。スプーンなどは使わないのだ。パパ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。



アンボン市街中心部から18キロ東方にあるスリ村 Desa Sulih のナッセパ Natsepa ビーチはアンボン市民から外来客に至るまでの行楽スポットになっている。そこから7百メートルほどの距離に地元のパサルがあって、地元産のさまざまな果実や野菜、そして新鮮な魚も廉価に買うことができる。

ナッセパビーチで売られているルジャツ rujak が、アンボンの他のビーチのものに比べてとてもユニークだという話だった。

「ブンブが違うんですよ。」と売り娘が言う。ブンブは揚げピーナツを潰したものとヤシ砂糖を混ぜただけで、水や酢などの水分を使わない。水気は果実から出て来るものだけであり、酸味もプリンビンウル一個で十分。ヤシ砂糖はサパルア産もしくはマカッサル産のものだけが使われる。

果実類はパパヤ・プリンビン・バンクワン bengkuan・キュウリ・ジャンブボル jambu bol を食べごろに切ったもの。それにブンブをからめて食べる。ブンブに粘り気がある点が他のルジャツと違っているのだ。[続く]

「イ__ア東部地方料理(8)」(2021年10月08日)

アンボンの町からほぼまっすぐ北に5百キロ近く離れたティドーレとテルナーテの島々には、インドネシアに珍しい魚のルジャツがある。魚を使ったルジャツは他の場所で聞いたことがない。豊かな海に囲まれた島の漁民たちが昔から食べていた gohu ikan がそれだ。

ルジャツは一般に新鮮なフルーツに甘辛いソースをかけて食べるもので、酸っぱい未熟フルーツを混ぜることが多いために甘鹹酸辣の入り混じった味が楽しめる。これをフルーツサラダと呼ぶことも可能だが、こんな味付けのフルーツサラダが世界の他の場所にあるのかどうか？

シンガポールやマレーシアへ行くとロジャツ rojak には揚げ豆腐・揚げエビ・ゆで卵などが加えられてフルーツサラダの趣がなくなってしまう。ましてや、北マルクのゴフはカツオの生あるいは熱油を振りかけただけの半調理の身が使われるのだから、フルーツサラダから離れすぎてしまうことになるだろう。現実にインドネシア人ですら、昨今はゴフィカンをルジャツという感覚で見ることをしなくなっているようだ。

このゴフィカンを単にゴフと呼ぶと北スラウェシの別の食べ物と混同するために、話がまだ

通じていない相手に対してはゴフィカンと言わないと誤解される恐れが高い。話題が共通項になれば、ゴフと省略しても話がおかしくなることはあるまい。だから、この後はゴフと省略させていただくことにする。

因みにマナド人の gohu は半熟パパヤのアシナン asinan であって、魚の要素はまったく混じっていない。gohu は語源が kohu とされていて、kohu は生食を意味している。素材が生のままの調理品が gohu と呼ばれるようになった可能性がそこから感じられる。上で述べたアンボンの kohu-kohu も、最初スマの身は生が使われていたのではないだろうか。

元々、漁民がゴフに使う魚は生食ができるものなら何でも良かった。しかしカツオの身が最高であるのは言うまでもないため、おのずとカツオのゴフが普及して、ゴフと言えばカツオという常識ができあがってしまった。

ゴフにするカツオは漁船から水揚げされたばかりのものを即買って来る。身の肉を薄く短くそいでから落ちる水滴がなくなるまで絞る。それに弱く熱したココナツ油をふりかけて、身の全体に行き渡らせる。表面だけに熱を加え、中は生のままというのは、土佐造りによく似ているが、中には熱をまったく加えないままゴフを作る人もいる。その場合は刺身に近いだろう。その上からライムの搾り汁をふりかけて臭みを抜くと同時に柔らかくする。インドネシア人に言わせると、このゴフィカンもサシミの一種だそうだ。

赤バワン・トウガラシ・バジルの細切れと塩を混ぜたブンブにカツオの身を混ぜ合わせれば



Sagu Kasbi

ゴフができあがる。ブンブの量はお好み次第ではあるものの、地元漁民たちはやはり辛い方を好む。

ゴフを食べるときはたいいてい、キャッサバで煎餅状に作られた kasbi あるいはサゴを3x10センチの板状にした sagu kasbi と、ココナツミルクで煮たバナナと一緒に食べる。カスビをスプーン代わりにしてゴフをすくい、口に入れながらカス

ビを齧るのがゴフを味わう究極の作法だそうだ。サグカスビは少し硬いので、その食感に抵抗があればカスビとバナナにする方が良いだろう。ゴフとカスビとバナナが口中で溶け合うのがゴフを味わう醍醐味になっているが、それだと土佐造りを食べた気がしないという方はバナナを外すのが賢明かもしれない。しかしながら、地元民はこのゴフイカン(ゴフイカ)はコメの飯と合わないと言っているので、土佐造りを期待する方が多分間違っているのだろう。

ゴフを食べ終わったら、濃い甘茶で締めくる。茶の渋みが口中の油を溶かし、温かい茶が胃を温める。甘茶でなくて無色アラツ arak putih を仕上げに使うひともいる。[続く]

「イ__ア東部地方料理(9)」(2021年10月11日)

この北マルクのゴフは十年くらい前、現地でも珍品になっていた。何かのお祝いの時にホスト家庭が用意する代表メニューなのであり、テルナーテへ行こうがティドーレへ行こうが、町中のワルン食堂のメニューには入っていなかった。反対に、家庭での祝祭には魚のゴフが食卓の首座を占めていたのである。ではあっても、おいしさ抜群であることから、食道楽たちは事あるごとにゴフを喧伝していたものだ。現地で知り合いの祝い事があるなら、必ず行って gohu cakalang を食べておいで、と。

ただそのころであっても、テルナーテのドウファドウファ Dufa-dufa やティドーレのトマロウ Tomalou のような漁村へ行けば、ときどきワルン食堂でゴフが一皿5千ルピアで供されることもあったという話だ。しかしグルメ時代に突入したインドネシアは既に変貌した。今や北マルクでは、観光客がゴフイカをメニューに入れているレストランに続々とやってくる時代になっている。

テルナーテの街から海岸沿いを南に20分ほど車を走らせると、標高150メートルほどのガ

デ Ngade 丘に達する。そこにはトゥラタイとフロリダという二軒のカフェレストランが海に面して小高い位置に建っており、店内からマイタラ島とティドーレ島を海の向こうに望見することができる。食事処としては絶好の場所だ。

その間の海を漁船や、テルナーテとティドーレを結んで往復している大小の客船が行き交っている。フロリダは店内がたいへん広く作られていて、結婚披露宴や種々のパーティに借り切れることもできる。

メインのメニューはどちらも多種多彩な魚やイカの焼きもの・炒めもの・燻しものあるいはチャリチャなどだが、昔はヤシガニ katam kenari を求める客が多かった。このヤシの実を食べる陸生のエビ目に区分されている生き物は昔からあまりたくさん収穫されないものであり、人間が高い金を払って食い



尽くすようになったために量がもっと減り、ついに絶滅が危惧される生き物として保護されることになった。1987年の森林大臣決定書で保護動物指定がなされている。

ヤシガニは一生を通して陸上で生きている動物だ。食べ物はヤシの実であり、エラ呼吸のためにエラの周囲にある海綿体を脚を使って濡らすことと、体内の塩分バランスを回復させるためにだけ海水を必要としている。メスの場合は産卵時に海中に入る。

ヤシガニは身体が大きくて身が詰まっており、食べ応えがあって美味であるために、茹で・揚げ・バター炒め・甘酢炒め・オイスターソース・ウオクウオクなどの調理法のどれもが高い人気を誇っていた。しかし、近場で獲り尽くされてしまえば、遠方へ探しに行かなければならない。時と共に Gebe, Widi, Patani の島々からもっと遠くのパプア島まで仕入れの網が伸びて行った。それに連れて値段も上昇の一途をたどった。

政府が保護動物指定を行っても、何年にもわたってヤシガニ食いの習慣は場所によって維持された。20世紀終わりごろにジャカルタの中規模スーパーの鮮魚コーナーの隅の生け簀で数十匹のヤシガニがモゾモゾしているのをわたしはこの目で見ています。数年間にわたって、間をあけて数回見たように記憶しているが、そのうちに禁令が徹底したのだろう、二度と目にすることがなかった。2000年代に入っても、テルナーテのレストランの中にはときどき入荷して客のテーブルに出て来るがあったそうだ。

ところがなんと、首都ジャカルタのスナヤン地区にある5星級ホテルのイタリアレストランで2008年に、期間限定のヤシガニ満喫スペシャルメニューが催された。イタリア人シェフがヤシガニの爪の肉を使って種々のイタリア料理に応用し、人気を博したのである。

たとえば前菜に作られたココナツクラブケーキは爪肉をほぐしてパン粉をまぶし、油で揚げたプルクデルで、それにココナツミルクで作ったソースをかけたものだ。[続く]

「イ__ア東部地方料理(10)」(2021年10月12日)

あるいはエビのブイヨンにニンニクを混ぜて爪肉にかけ、ココナツミルクを加えたトマトソースのかかったニョッキに組合せる。メインディッシュには、爪肉を詰めてレモンソースをかけたドーバーソールはいかが？

爪の肉だけを使ったのは、その部分だけが極上の美味であり、他の部分は美味でないからというのが料理人の理由だった。ヤシガニは太平洋の島々から輸入されなければ手に入らない食材であり、イタリアではたいへん高価のものとシェフは語っている。

パプアのラジャアンパツ Raja Ampat 地区にあるカスアリ島でヤシガニの保護を自主的に行っている住民に関するルポが2017年11月のコンパス紙に掲載された。動物保護民間団体のバックアップを得てフランシス・ディマラさんが行っている個人活動だ。

かれは夜、大カスアリ島に出かけてヤシガニを捕まえ、小カスアリ島に運んで放す。小カスアリ島をヤシガニの放牧地にして繁殖させようという考えだ。無人の小さい場所のほうが、不法採集者を監視するにははるかに容易であるにちがいない。

ある夜、フランシスさんがヤシガニ捕獲に出るときに、記者も同行した。懐中電灯だけを頼りに、ヤシの木の周囲を調べる。大人の両の手のひらからはみ出るくらい大きなヤシガニが光の輪の中に浮かび上がる。「こいつらのハサミはすごく強い。挟まれたら、指がちぎれますよ。」

フランシスさんはそう言いながら無造作にヤシガニをつかむ。「ああ、心配いりません。わたし、コツを知ってるから。」

捕まえたヤシガニをもてあそびながら、持って来た大きな袋に入れる。

確かに、ヤシの実を食べるヤシガニはそのハサミで樹にぶら下がっているヤシの実の茎を切るばかりか、ヤシの実の殻を割るのである。大きいものは足の端から端まで1メートルあり、体重3キロに達する。そんな身体でヤシの木に登って行くのだから、足の強さも相当なものだろう。ヤシの木の高さが何十メートルになろうが、めまいを起こして落ちることはないようだ。

袋がいっぱいになったので、小舟で小カスアリ島に向かった。ほんの10分で到着する。陸に上がると、かれは袋を開いてヤシガニをすべて開放し、ヤシの実を数個置いて帰途に就いた。

「初めてこれを行ったのは2016年11月22日で、40匹を移しました。今夜の分を入れて、275匹移したことになります。」フランシスさんは自宅に置いてある段ボールの切れ端に行動記録を書き残している。

かれが初めてそれを行う前、かれもヤシガニを捕まえて売る住民たちのひとりだった。値段が高い。大きさによるが、一匹で10万から30万ルピアが手に入った。ヤシガニの大きいものは体長40センチ、体重4キロに達する。

フランシスさんが考えを変えたのは、親戚のダウド・ディマラさんに注意された結果だった。ダウドさんはフランシスさんにこう語った。「われわれがヤシガニを捕まえて売ることを続けていけば、われわれの子供や孫はヤシガニを食べるところか、見ることすらできなくなってしまう。」

1999年政令第7号でヤシガニはF2ステータスの保護動物に指定された。飼育して2世代目の個体に限って売買が認められるのである。フランシスさんの活動を支援しているコンサベーションインターナショナルは、小カスアリ島がヤシガニ保存飼育地区に指定されるよう行政に働きかけている。西パプア州天然資源保存館もその計画に賛同しており、法制化への努力が続けられている。[続く]

「イ__ア東部地方料理(11)」(2021年10月13日)

パプアからテルナーテのガデ丘に戻ろう。テルナーテは魚の宝庫だが、野菜や肉が不足している。野菜畑もあり、食用の飼育動物もないわけでないものの、全住民の口と腹を満たすには足りないから、マカッサルやマナドから輸入しなければならない。中でも、ニワトリにしろ牛にしろ、食肉の多くは飼育者が自家消費用に飼っているものだから、たいした量が地元流通機構に流れて来ない。テルナーテの飲食業界にとっては、それがひとつの困難になっている。

バンドンにバンドレッツ bandrek やバジグル bajigur があり、ヨグヤやソロにウエダン wedang があるように、テルナーテには air goraka がある。ショウガをすってヤシ砂糖とパンダンの葉と一緒に水に入れ、およそ一時間くらい煮て香りが十分立ち昇って来ればできあがり。グラスに注

ぎ、砕いたクルミが振りかけられて、テーブルに運ばれる。

冷たくならないうちに飲むのが良い。それにミルクを加えるかどうかというチョイスがあるのだが、ショウガの効用を望む人は入れない方が安心感があるだろう。呼吸器系の健康を気にしているひとには、ミルクなしが勧められている。

この温かいショウガ飲料は、夕方のそよ風の下で、ガデ丘に登って海に浮かぶ山島を眺めながら愉しむのが最高ですと二軒のカフェレストランは異口同音に勧める。ピサンゴレンやカスピゴレンがゴラカ受けには最適だ。テルナーテに足跡を印した思い出はきっと、そのような印象になって観光客の記憶に刻まれることだろう。

ナツメグが原因で大量虐殺の悲惨な歴史を担うことになったバンダ島に、ナツメグを使った魚のスープがある。6つの火山島から成るバンダ諸島にポルトガル人がやってきたのは1511年だった。この島々にだけ生えていたナツメグの実を独占しようとして、ポルトガル・スペイン・オランダ・イギリスが互いに覇を競い合い、最終的に競争相手を蹴落としたオランダが原住民を殺りくし、また奴隷にしてバタヴィアに移住させ、オランダ人農園主のための労働力だけを残して原住民の姿をバンダの島々から消し去った。

中世ヨーロッパではナツメグが万能薬と信じられ、黄金と同じ価値がナツメグに与えられた。ナツメグはペストの治療、赤痢や血便を治癒し、インポテンツや抑うつを治すためなどに高価な薬物として使われた。食肉の保存効果だけで果たして黄金並みの価値に達し得たかどうか？

ナツメグには抗炎症効果があるため、炎症部位や傷口に精油を数滴塗るだけで身体が楽になることは実証されている。服用すれば精神を鎮静化させる効用があり、古い時代から医者には不安症や不眠症の患者に使っていた。アユルヴェーダには、寝る前に温かいミルクにナツメ

グを一滴落として飲むように、またアーモンドとカルダモンを加えるともっと効果的になる、と書かれている。

消化器官の機能を高める効果も持っていて、腹痛に効果を発揮した。ギリシャ～ローマ時代にナツメグは媚薬としても使われた。脳神経の正常な性反応を回復させるのだそうだ。また脳の活動を正常化させることから、不安や精神的ストレスへの鎮静効果もあった。

細菌の働きを抑制する機能の研究から、口腔内の健康保持にたいへん有効であることも発表されていて、歯痛やカリエスへの対応に使用されている。おまけに、肝臓や血圧、皮膚の健康増進、抗がん効果なども語られている。こうして見るなら、中世ヨーロッパ人が信じた通り、ナツメグに付随している万能薬の姿を否定することも難しいようだ。

わたしは1970年代半ばのジャカルタで、しばしばナツメグの果肉の砂糖漬け manisan pala を食べていた。あのころは、住宅地のワルンでもスーパーマーケットでも、果肉のマニサンは実にさまざまな種類が売られていて、それがスーパー内の売り場の一画を占めていた。今でも店によっては似たようなコーナーを設けているところがあるものの、昨今の品物はすべて工場製の印象がたいへん強く、昔のあの家内工業的な手作りの雰囲気を見出すことは稀だ。

わたしは決してナツメグのマニサンを好んで食べていたのではなく、友人たちから食べろと勧められるままに食べていたのだが、まだ若造のわたしには味に違和感があって、自分の嗜好に適合した食べ物とは言えなかった。[続く]

「イ__ア東部地方料理(12)」(2021年10月14日)

ところで、そのマニサンにされているナツメグはヨーロッパ人が戦争までして奪い合ったもの

とは違っているのだ。ヨーロッパでその1グラムが黄金1グラムと同じ価値を持ったのはナツメグの種 biji pala およびフリ fuli と呼ばれる、種の周囲を包んでいる皮だけであり、果肉を求める者などいなかった。精油を作るための重要原料であるこのフリはインドネシア語で bunga pala と呼ばれており、その場合の bunga pala はナツメグの実になる前の花を指しているのではない。英語でも同じようにフリを nutmeg flower と呼ぶひとがいるのだが、本来の英語は mace である。実に紛らわしくてしかたない。

種とフリを抜いたナツメグの実の果肉 buah pala そのものはたいした価値のないただの廃棄物であって、インドネシア人が昔からどう有効利用しようかと頭を悩ませてきた物品なのである。

ジャワ島西部地方で流通しているマニサンパラの本場はブルワカルタだ。オランダ植民地政庁は1830～70年に行ったファン・デン・ボシュの栽培制度時代に、バンダのパラをジャワ島に持ち込んで栽培させた。おかげで廃棄物のナツメグの実がマニサンになってわたしの口に入ったということになる。

1913年には中部ジャワ州スマラン県ウガラン Ungaran 山麓にナツメグ農園が設けられて、ナツメグの種とフリの輸出が行われていた。ナツメグが常にバンダ、あるいはマルクと結びつけられるあまり、インドネシアの他地方にナツメグは古今往来存在しなかったように思っているひとがいるようだが、ジャワでもスマトラでもスラウェシでも、あるところにはあるということだ。「Aという土地にBという産物がある」という記述を読むと、「Bという産物はAという土地にだけある」と解釈して記憶脳に刷り込む精神活動は、いったいどのようにしてそれらのひとびとの脳内に発生するのだろうか？

ナツメグの実の利用に知恵をしぼったひとびとは、シロップ・ジュース・ジャム・ゼリー、そしてアルコール飲料を作り出した。アルコール飲料はインドネシア語で anggur pala、英語で nutmeg wine と呼ばれた。ナツメグワインは、種とフリを抜いた果実だけをジュースにして濾したものに酵母を加えて発酵させればできあがる。この商品は西洋人にたいへんな人気だそうで、ナツメグの保健効用が社会内で常識化された諸国のひとびとであればこそ、欲しがらるものになって

いるのだろう。

バンドの伝統料理であるその魚スープ ikan kuah pala は廃棄物である果肉処理のためでなく、昔黄金並みになっていたフリが使われる。もちろん今では黄金からほど遠い価格で売買されているので、太古の神話を味わいながら食べることになるだろう。

なにしろ、そのスープはバンドがオランダのものにされたあと、そこを訪れるオランダの要人をもてなすために使われるのが恒例だったという地元民の話であり、長い伝統を持っていることについては間違いないようだ。ただ、オランダ時代より古いころの話はよく分からないので、その形が最初からそうだったのか、西洋人のアイデアが原作に混じり込んだのか、その辺りのことは判然としない。

魚はスマ・カツオ・サワラのいずれかを使う。まず魚の切り身に塩とタマリンドの水溶液をまぶして10分ほど置き、水気を落としてから炒める。赤バワン・ニンニク・トウガラシ・ウコン・煎ったコリアンダー・ショウガ・塩・粒コショウを練り合わせてサラム葉・コブミカン葉・ナンキョウを加え、香りが立つまで炒める。それにココナツミルク・砂糖・スレー・フリを加えて徐々に熱し、最後に魚を入れて煮立たせて火からおろす。それからバジルの葉を入れる。

フリから出る酸味と辣味が新鮮な印象をもたらす一品だ。このスープは前菜にしても良いし、締めくくりに食べても良い。締めくくりに食べると、先に胃に納めた食べ物がナツメグの働きで軽く感じられ、もっと食べられる気分になってくる。[続く]

「イ__ア東部地方料理(13)」(2021年10月15日)

バンドでは普通このスープを、茹でてから炒めたパパヤの葉、焼きフェダイ、サンバルブカ

サン bekasang のセットで食べる。もちろん白飯と一緒に食べるのも自由だ。パパヤの葉の苦みを取るには、まず粘土の水で一度煮る。そのあとよく洗って細切りにし、ニンニク・赤バワン・トウガラシ・トラシをすり合わせてパパヤの葉と混ぜ、弱火で炒める。塩・砕いたクルミ・水少々を加えてさらに炒めればできあがる。

パパヤの葉よりもう少し贅沢に作られた ulang-ulang という野菜サラダもある。ウランウランはカンクン・ササゲ・ナス・モヤシ・ニンジン・キュウリをトラシ・潰したトウガラシ・砕いたクルミ・塩・酢のドレッシングで和えたものだ。ウランウランはそれだけで十分な白飯のおかずになる。

ブカサンはカツオの身を挽いて塩を混ぜ、一週間放置して発酵させたもので、魚醤の塊のようなものができあがる。魚の内臓を発酵させて作るブカサンもある。どちらにせよ、一種のトラシと呼べるかもしれない。それにリモミカン jeruk limau やトウガラシ、赤バワンにトマトを加えてサンバルにしたものがサンバルブカサンだ。

バンダではこの種のものがブカサンと呼ばれるが、北スラウェシでは bakasan、南スマトラでは bekasam と少し異なる名称に変化する。

イギリス人ウォレスが船作りの達人と称賛したケイ島のひとびとはカスビを主食にしている。カスビとは英語でキャッサバ、インドネシア語で singkong, ubi kayu, ketela pohon などと呼ばれる物品だ。この南米原産の食用植物をインドネシアに紹介したのは16世紀のポルトガル人で、ヌサンタラ内では言うまでもなくマルク地方が最初だった。

インドネシア東部地方でカスビという名称が一般的なのは、ポルトガル人がカリブ地方のタイノ人の言葉 kasabi という言葉を使ってそれを紹介したからだそう。カスビという言葉がインドネシア語にならなかったのは、インドネシア共和国がヌサンタラ西部のひとびとの主導で建設されたためだろう。

マルクに伝えられたあと、徐々に西方に伝来してきたものの、それは食用にされなかった。

芋の部分に含有されている毒性のためだったのかもしれない。マルク地方ではその毒性のために少なからぬ犠牲者が出たそうだ。西部地方ではカスビという名で呼ばれず、ウビカユという名称が一般化した。ジャワ人はテロ tela と呼び、インドネシア語に取り込まれてクテラ ketela になっている。

ヌサンタラ西部地方でそれを食糧として生産するようになったのはダンデルス総督が号令をかけたためだった。そのためにジャワ人はテロを tela jendral と綽名した。そういう話がネット上に見られるのだが、そのジュンデラルはファン・デン・ボシュ総督だったかもしれないようにわたしには思える。

ジャワ島住民にとっての主食は昔からコメの飯が常識であり、テロを主食として食う者に対する蔑視が起こったのは言うまでもない。オランダ人にしてみれば、地元民が食わないのなら、輸出するまでのことだ。ファン・デン・ボシュの栽培制度が商業作物の生産と輸出を狙ったものであり、そのためにジャワ島農民のコメ生産が激減したとき、農民のみんながテロを食っていれば飢餓は起こらなかったかもしれない。しかしテロを食うくらいなら死んだ方がましだというのなら、テロは輸出すればよいのである。

テロを食用粉末に加工する産業をジャワ島在住華人が担った。華人たちは福建語でウビカユを樹葛 singkong と呼んだ。かれらはまた、テロ粉末を米粒のように作る技術を開発して、コメから離れられないジャワ人の心をくすぐった。tiwul と呼ばれるテロ粒の飯は、ウォノギリ・パチタン・グヌンキドゥルなどの稲の育ちにくい地方でよく食されている。

ケイ島民はカスビの粉末で作ったエンバル embal を主食にしている。エンバルは四角い煎餅状の食品で、汁気の多いおかずに浸して柔らかくし、それとおかずと一緒に食べるスタイルが一般的だ。朝食にエンバルを茶やコーヒーに浸して食べるひともいる。[続く]

「イ__ア東部地方料理(14)」(2021年10月18日)

ポルトガル人がカスビをもたらす前は、ケイ島もサゴ文化圏の中にあつたためにサゴを主食にしていた。そこにカスビがもたらされて二頭立てになったわけだ。1970～80年代にかけて、マルク地方でサゴ危機が起こり、食用に加工されたサゴの供給が激減した。ケイ島民がカスビをせっせと作るようになったのは想像にあまりある。しかし、もっと昔からエンバルが主食になっていたと地元民は語っている。

エンバルの製法は、まずカスビの皮をむいて身をすりおろし、水分を徹底的に絞ってからまたよく洗浄する。そうすることで毒性が極小化される。残った滓を型に入れ、60℃くらいの温度で焼く。焼いたあと天日乾燥させてカリカリに干すと出来上がる。冷暗所で保存すれば1～2年は問題ない。お隣のパプア島ではサゴが依然として主食になっており、パペダの形で普通に食べられている一方、ケイ島ではサゴが見離されてエンバルに変わってしまった。

オルバレジームのコメによるヌサンタラ統一方針の結果、コメを食べるのが文化人であるという意識が非稲作地方に浸透したのは、マルクからパプアにかけての東部地方で共通のできごとだった。稲作が推進され、不足分は米作地帯から廉価な援助米が送られてきたが、海上輸送に難が起こるとたちどころに元の主食が復活した。

ジャワ文化によるヌサンタラ統一の失敗によって、現在のインドネシアでコメへの同調圧は消滅したものの、いまだに習慣的にコメを食べているケイ島民もいる。かれらは朝だけエンバルを食べ、昼と夜の食事にはコメの飯を食べている。

今ではチョコ味やチーズ味のエンバルが作られて、トウアル Tual やケイクチル Kei Kecil 島のラングル Langgur を訪れる外来客のよいお土産になっている。昔、ケイ諸島ではトウアルが地域最大の町だったが、ドウラ島に位置するトウアルからケイクチル島のラングルに東南マルク県の首府が2011年に移転されている。

ニューギニア島はグリーンランド島に次ぐ世界第二位の巨島だ。そのおよそ半分を占めるインドネシア領土は、インドネシア国内で最大の面積を持つ地方になる。この島のエコロジーはオーストラリア大陸型で、中央高地部に人間が住むようになったのは3万年前からだった。ところがそこに住んだ人間たちは統一されたことがなく、いまだにたくさんの種族に分かれて別々の言葉をお話している。パプアと呼ばれるインドネシア領土地域だけでも269の種族語が存在する。

パプア高地部に住んだひとびとは農耕者だった。アメリカ大陸原産のサツマイモがいったいどのようにしてここまで伝来してきたのか分からないものの、パプア高地人はサツマイモを栽培してそれを主食にしてきた。パプアの地勢を沿岸部・高原部・山岳部に分けるなら、山岳部がもっとも人口が多い。沿岸部は暑く、湿度が高く、そしてしばしば大雨が降って洪水になるのだ。

そしてサツマイモの畑作が一番盛んに行われているのも山岳部なのである。かれらが扱っているサツマイモは百種にのぼり、色・サイズ・味に違いがある。ワメナではサツマイモをヒペレ hipere と呼び、バリエム溪谷のひとびとはフプル hupuru と呼んでいる。西部パプア地方へ行くと、エロム erom あるいはンビツ mbik がその名称だ。

高原部や山岳部の人口密度が高いために、限られた土地を利用して食糧生産を最大限に高める技術革新が必要になった。たとえばバリエム溪谷東部に住むヤリ族は、土地の傾斜を5段階に分類して、それに即したサツマイモの栽培方法を5種類使い分けている。

バリエム溪谷にあるどの畑でも、サツマイモ・キャッサバ・ウウイ uwi・タロイモなどが同じ畑に同時に植えられている。インドネシア語ではその農法を tumpangsari と称する。日本語では多分混植に該当するのだろう。二毛作と訳しているサイトがあるが、その語義はインドネシア語の内容と厳密に一致していないように思える。

また guludan と呼ばれる盛り土の長い畝を作ってバナナやブアメラ buah merah を栽培する技術は7千年前から始められ、灌漑用水技術も4千年以上前から始まっている。グルダンは大変な財産である豚の食糧供給にも役立っている。豚は結婚の結納や祝祭または儀式の饗宴のためにきわめて大切な資源であり、高地人にとって豚の飼育も農耕に劣らない重要な活動なのだ。[続く]

「イ__ア東部地方料理(15)」(2021年10月20日)

沿岸部にもサツマイモ・キャッサバ・ウウイ・タロイモの混植畑はある。ただ、沿岸部はサゴが豊富に生えていて、しかもブッシュミートもあれば魚もたくさん獲れる。食糧という面から見たとき、沿岸部ははるかに豊かな食材が手に入る地の利を抱えている。高地部とは芋類への依存度が大幅に異なっているのである。サツマイモ栽培に技術革新が生まれる必然性がどちらにあったのかは一目瞭然だろう。大まかに区分するなら、沿岸部の食はサゴと魚、高地部の食はサツマイモと豚とすることができるかもしれない。

ジャヤウイジャヤ県バリエム Baliem 渓谷は平均気温が15. 2℃、平均湿度が78パーセントで、沿岸部に比べてたいへんにしのぎよい。アソロコバル地区のヘプバ部落を2013年12月にコンパス紙取材班が訪れた。ヘプバ部落はフブラ族の集落だ。パプア高地人が昔から伝統的に行っている石焼調理法を取材したのである。

集落の中のイリアナ・ウエティポさんの家の脇の土地に深さ70センチほどの穴が掘られている。穴のそばで薪を使って石が焼かれた。イリアナさんの姑にあたるマリア・ロコバルさんが先の割れた木の棒を使って焼けた石を穴の壁に添って積み重ねていく。マリアさんの妹のマグダさんは山のように抱えたロコップ、シシカ、ジェレカなどの葉を、熱い石に寄り添わせて葉

の層を作り、食材が直接石に触れないようにする。それらの準備が完了すると、多種多彩なサツマイモを中に入れ始めた。それが終わると、こんどは皮がついたままのトウモロコシを隙間にどんどん詰め込んでいく。

食材を全部入れ終わったら、上からロコップの葉をまた山のように置いて穴にふたをした。更にバナナの葉を置き、塩と植物油をたっぷり注ぐ。ところが、それはまだ終わりでなかったのである。更に大きなバナナの葉を置いたあと、プラスチックや布のボロ切れなどで穴の開口部を完全に密封してしまったのだ。中の熱が外に放出されないための対策だ。食材と石の間に木の葉の層を作ったのは、食材が焦げないようにするためだけでなく、食材に味を付けるためでもある。あとは一時間ただじっと待つだけで、その間にすることは何もない。三人の女性石焼料理人はさっさと家の中に入ってしまった。

取材班に付き添っていたマリアさんの夫のフェリー・アツソさんが怪訝さと期待のあい半ばした記者たちの顔を見て、笑いながら言った。「とても美味しいフプルを食べましょう。バカルバトウ bakar batu(石焼)はいつもコメの飯より美味しい食べ物をもたらしてくれる。石焼をするときは、必ずサツマイモが豚あるいは他のものと一緒に焼かれるのです。」

家の横の土地で行う石焼は日常の食事のためのものだ。その日はイリアナさんが食事当番を担当した。別の日には部落の別の家が食事当番になる。そんな日常生活の中で行われている石焼と、儀式のための石焼は内容が異なっている。

成人や結婚の祝い、あるいは新しく畑を開く時などに部落で石焼の儀式が行われるのだ。穴を掘るのは必ず部落内の定められた場所になる。豚を2頭丸焼きにするため、直径2メートルほどの大きさの穴が掘られる。その時に木の葉の層に使われるのはロコップとルカタだけで、他の葉を使ってはならない。そしてその饗宴には部落の全家族が集まることになっている。

できた食べ物を穴から取り出す時に、慣習に従った祈りが捧げられ、祖霊との交信がなされる。すべての食べ物に熱が通って全員が美味しく食べられるときは万事が良好なのであり、参

加者の全員が幸福に酔いしれる。ところが、中の一部が生や半生の状態であれば、それは部落の共同生活の中で何かが間違っていることを祖霊が教えているのだ。そのとき部落の全員が、どんな間違ったことがあったのかを真剣に考え、思い出そうと努めるのである。間違ったことは必ず見つかるアツソさんは言う。

一時間経って、三人の女性が家から出て来た。穴の様子を見てから、穴の掘り起こしにかかる。穴を覆っていたものをすべて外すと、熱と共に食材の焼けたおいしい香りが立ち昇ってきた。すると、部落のひとたちが続々とそこに集まって来た。[続く]

「イ__ア東部地方料理(終)」(2021年10月21日)

マリアさんが何十個ものサツマイモを掘り出して地面に置く。「ああ、これが一番美味しい。」と言ってアツソさんが中の数個を取り、記者に差し出した。その紫色の芋は普通に乾いている生芋にしか見えない。記者がそれを受取ると、芋が手の中で割れた。湯気と香りが立ち昇る。ひと噛みすると、肉が口の中で溶けた。芋の肉は純粋で素朴で柔らかく、そして蜜のように甘い。

今度はマリアさんがトウモロコシを一本差し出した。皮をむいて乾いている実をかじる。甘味が口の中に広がった。「茹でたり蒸したものより、甘味が全然違うでしょう。」マリアさんはそう言って笑った。

パプアの低地部にはサゴの樹が自生している。サツマイモのように畑作をしなくとも、食糧を得ることができる。アスマツ県カイバル地区にあるシラツ川畔の共同サゴ林でふたりの幼児を

連れたアスマツ族の夫婦がサゴを穫っている。このサゴ林は種族の共有財産であり、種族構成員であればだれが穫ってもかまわない。一家は二日前からピネルビス部落を後にして小舟で何キロも川をさかのぼり、共同林にやってきた。その間は野宿しながらサゴの収穫を行い、必要な量が得られたらまた部落に戻るのである。

妻のアグスティナさんは3歳の長女を背にしっかりと結び付け、杵の形状に作った木の棒を振るって大人の一抱えほどもあるサゴの幹を割り、幹の内部にあるでんぷん層を崩して袋に入れる。アグスティナさんが川辺にそれを持って行くと、川ででんぷん質の抽出作業をしている夫のルーベンさんに渡す。

ルーベンさんはサゴの葉の柄にくくりつけられた布の袋にそれを入れ、強い力で揉む。するとでんぷん質が溶けて流れ出る。すぐ後ろには別のサゴの葉があり、でんぷん質はそこに溜まる。2か月分の消費量が得られたら、やっと部落に帰ることができる。それだけの量を得るためには、この一家は2～3週間この共同サゴ林での暮らしを続けなければならない。

パプアの北東部でニューギニアとの国境に近いジャヤプラのスタニ Sentani 地方では、サゴを熱湯で溶かしてゼリー状の粥にしたパペダが一般に食されていて、アスマツ地方の単に焼くだけの調理法と異なっている。それはスタニ地方の住民が昔から粘土を焼いて作った土鍋を使っていたからで、その道具が普及していないアスマツのひとびとの食べ方とはおのずと違いが出てきている。

パペダの作り方はたいへん簡単であり、サゴ粉にライムの搾り汁と塩と冷水を混ぜて濾し、その上から沸騰した水を注いで平均にこね、ゲル状にする。土鍋がなければ熱湯は作れないのだ。このパペダは魚の黄色スープ ikan kuah kuning とサンタン野菜や魚の透明スープ sup ikan bening などと一緒に食べる。

はしやヤシの葉脈を使って鉢からゲル状のパペダを丸めて取り出し、それをスープの皿に入れてスープと一緒に飲む。葉で噛む必要はまったくない。パペダを冷蔵庫で冷やすと塊りに

なるため、必ず室温にして置かなければならない。熱いのを食べるもよし、冷めたものもよしではあるが、室温が最低限になるのである。パペダは室温のまま二日間保存できる。

焼いただけのサゴでも、パペダでも、低地人たちはサゴが祖霊によってもたらされたものであり、祖霊との交信の媒体であることを信じている。高地人の石焼と同じだ。パプア低地人たちのほとんどどの地方のどの種族であっても、わが身を犠牲にして子孫に食べ物を用意してくれた祖先の霊の神話伝説が、名前や物語の展開にバリエーションを見せながらも、同じように語り継がれているのである。

低地人にとってのサゴは単なる食べ物を超えた畏敬崇拜の対象の位置に置かれていた。しかしジャワ文化によるヌサンタラの食統一の過程で、非米食地域のコメによる制覇が起こり、その動きに乗った現地人たちの食生活が伝統的なものから外来の現代的なものに移行しはじめた。パプアの都市部で若い世代にサゴ離れが起こり、サゴの穫り入れ方法や食用に加工する方法すら知らない者が増加している。過去に連綿と培われてきた伝統的な価値観は、工業製品によって意識のかなたに追いやられる日が近付いているようだ。[完]