

(聞き取り調査資料2) 世界の弁当

岩 城 万里子

*世界の弁当について、聞き取り調査した記録の第二報。
カザフスタン共和国とバキスタンの弁当に、ナンが携行されている。ナンは、小麦粉を水で溶き窯で焼いた煎餅のようなもの。宮崎市定『東風西雅』によると、小麦粉で作る素朴な煎餅は、調理エネルギーが少なくてすむ食べ物とされている。同じ主食でも、米や麺類は、エネルギー消費が多い。このようなエネルギー史観も、今後の研究課題のひとつである。

1 中央アジア (北部) 地域資料

カザフスタン

サクノフ・ラシッド カザフの遊牧民アルグン族二十四代目。二才まで祖父母のいるパワダル州で遊牧の暮らしをおくる。そのあとカザフスタンの首都アルマータで育つ。京大経済学部在学。

遊牧民は年間に二回引越しするんです。冬のところと、夏のところ。ほとんど羊を飼ったり、馬を飼ったりする民族なんですけど、あるところの草がなくなったら、別のところへ引越しますね。(そのときの) ポータブルランチ(携帯食)は特別です。昔から牛でクルトというかたい食べものをつくったんですけど。

——— どんなものですか。

クルトというのは、夏とかにつくるんですが、牛乳をビンにたくさん入れて、そのままおくんですけど、ミルクが腐って、発酵したものをザルに入れて、沸かします。沸かしたら、ミルクじゃなくてかたいものになるんです。

——— チーズみたいなものですか。

そう、チーズみたいになるんですけど、そのあと、それをおじいちゃんとかおばあちゃんが集めて、手でプレスするんですけど、もつとかたくなるんですよ。それをたくさんつくって、そのままおいて、火にあたるところにおきます。一週間くらい。

あと、もつとかたいものになるんですよ。これは、カザフの伝統的な食べものなんです。引越しするときあんまり時間ないですからね。馬の上で食べるとか。それ弁当と言えませんか？

——言えますね。飲みものはどうするんですか。

飲みもの場合はほとんど馬乳酒ですね。クミスというんですけど、これはほとんど遊牧民の飲みものですね。強さは四割ぐらいかな。でも、とてもからだにいいんですよ。

これは、馬が子馬を生むんですよ、（その）四、五月のときから九、十月まで飲めるんですよ。それ以外の期間は飲めません。

手をつくったビンがあつて、そのなかに（馬の乳）入れて、草があるんですよ、糖分がとれる、あれを集めて、細かい小さいに切つて、鉄でつくった皿にこれを焼きますよ。焼いて、この（ビンの）なかをバターをぬつておいて、風が入らないようにして、二十分くらいおきます。あと、木でつくったありますよ、スピックと言いますが、四〜五百回、毎日、毎日ミルクを入れて、四〜五百回毎日やって、出して飲んで、あと新しいもの（馬乳）を入れるんです。

馬の乳しぼりは、一時間に一回するんです。子馬もつれてきて、乳しぼりの前に、子馬に飲ませてから乳しぼりを、子馬を母親に見せてからでないとミルクを出さない。一日七〜八ぐらいするんですよ。

——学生時代にはお弁当の経験はないんですか。

ほとんど学校で食べたんですよ、ずっと。小、中、高校と一つの学校のなかに入ってるんです。それと食堂も同じ。小学校、中学校のときただで食べたんですけど。ほくは特別の学校、カザフ語の学校に通ったんですけど、そのとき、カザフスタンで二つしかなかったんですよ。だから、こういうことになって。高校の場合は、親からお金もらつて、高校で食べたんですけど。たとえば、あるところ、田舎みたいところで弁当みたいなあるんですよ。

——どんなものですか。

それはですね、村から離れているところに食事をもつていきますね、たとえば農民の人、仕事しているところ。アルミに、一段はスープ、二段はごはんとか、そして、これ全部重ねてもつてくんですよ。入れたらそのままあたたく、そういうものの中に入れてもつてく。

たとえば、村の仕事ですね、農業してる人は一週間ずつとむこうに住んでる。この一週間で小麦粉とらないともうダメ、雨が降っちゃうかもしれません、それで、間に合うように。

仕事するのは男の人で、（弁当を）つくるのは村の食堂で女性で、もつてくのは男性だと思うんです。

——その中身を覚えておられますか？

ほとんどヨーロッパ的なんです。そういうたくさん人が食べるときは、羊だとたくさん殺さないとけないから、それは

めんどくさいから、ほとんど牛肉。

ごはんは味つけますよ、かならず。パンもヨーロッパ的なパンですね。ガルニルというのは、ごはんのかわりにマカロニとか、スパゲッティとか、蕎麦とか。ごはんのように炊いた蕎麦も、ソ連時代にできた食べものですね。サラダとか、そして飲みものは別、カンポット。

カンポットは、ジュースを入れて沸かして、なかに、果物の入っている飲みもの。

首都（アルマータ）にはリングゴ多い。アルマータは、リングゴという意味です。

（一九九七年一月二十五日談）

〈ビシユパルマ〉

特別なお客さんのための羊料理。羊を一頭つぶして、塩ゆでし、ゆで汁のソースで食べる。羊の頭は、特別なお客さんに、胸は花嫁さんに、耳は子どもさんにと、お客さんにすすめる肉の部位が決まっている。「よく聞こえますように」といった祝福の意味がある。

〈カザフのパン〉

・バウルサク（焼きパン。四角く切って油で揚げる）
・タドウルナン（ナンと同じ。窯にくつつけて焼く）

2 南アジア地域資料

パキスタン

ザフル・スマイクム パキスタンで社会人を経験したのち、京大工学部へ進学、情報工学を専攻。パキスタンの一般的な食文化を語るのに熱心。

（お弁当は）日本のようにぜったもってかなければならないようにはなっていないから……。学校時間はだいたい九時〜三時までだったね。親からお金をもらってちよつと食べたこともあったけど、朝ごはん食べてあとは何も食べなかった。帰ってから食べた。

——お弁当はまったくないんですか。

携行食はあるんですよ。たとえば会社に行くときね、ぼくももったことがあるから。

あれは、夜の残りものとか、そういうこともあるし、朝のとき、だれかがつくってもらって、それをもっていくこともある。

おかずだけをもって行って、あそこはね、パキスタンではおかずとナンがありますね。あれは、あたたかなければならないことがあるから、冷たい食べられないから、かたくて、それを会社のとりのナンだけつくる店がある。

——おかずは何を？

残りだったら、カレーが多いでしょうね。カレーというのは、

日本のカレーの感覚とほくらの感覚はぜんぜん違うから。日本でいうと、パキスタンとインドの食べものは全部カレーになりますね。

——カレーのお汁がもれたりしませんか。

あの用の特別な入れものがありますね。丸いですね。それを二つ段階もあるし、三つ段階もあるね。それをもうひとつの中に入れてもつてく人もいますね。ぼくがもつていったのは一つだけの、スチールね、がふつう。ティフィン・ボックスと言いました。お弁当はティフィンと言います。

——このときはカレーが冷めてしまってもいいんですか。

ダメ。そういう店にいつてあたたかくしてもらおう。ナンのお店とか、自分の働いているところでもあたたかくできるようになってるから、そこで…。

パキスタンでは油いっぱい使うことがあるから、それはかたまってしまうから、それはぜんぜん食べられない。

——カレーの中身は？

野菜カレーもあるし、肉とか野菜まぜた、またはチキンカレーとか魚カレーとか。じゃがいもはぜつたいあると思う。どんなカレーにもあるかな。あと、玉葱もぜつたいありますね。ターネツプもあります。チリパウダーね、チリ入れなかったらカレーとは言わないでしょう。塩、それはぜつたい。

カレーは昼と夜の…。朝はカレーは食べない。卵とパンか、ナンとか。

あと、豆料理よく食べます。(お弁当にも) もっていきます。つくり方は人によって違います。ゆでて、味つけします。チリパウダー使わない人もいます。豆と肉、そういうこともあります。ナンとはぜつたい一緒に。ナンと豆、ナンとカレー、あるいは、三つとも一緒。豆はなくてもいいし、カレーはなくてもかまわない。

漬けものすることもありますね。漬けものつくるには、酢ですね、油もあります。伝統的にはマンゴですね。すっぱいマンゴ。カットして、塩もあるし、油もあるし、酢も。漬けものは、アツディッシュヨナルなものです。副食です。ちよつとだけ、すっぱいから食べたり…。(パキスタンから) もってきてますよ。日本でも買えます、神戸とか東京とかね。すっぱい。カレー食べるときね、それをまぜて、すっぱくしてね。アー、食べたい！

——ピクニックなどにお弁当はもっていきませんか。
フルーツのほうが多いんじゃないかな。あとは、クッキーね。または、そこで、焼き肉するとか。(一九九六年十一月十六日談)

〈ラッシー〉

農家の人とか、一日外で仕事をしないといけない人、とても田舎になつてしまふから、夫が外で働いて仕事してるから、(お弁当を) 妻や子どもがそこへもつていく。それか、朝からお弁当をもつていきます。ナンとかがぜつたいあつて、それ以外は、ラッシーと言います。牛乳を発酵させる。朝にそれをまぜる。

よくまぜる。そのなから二つのものになる。一つはバター、もう一つはラッシー。すっぱい。

〈モスリム時間〉

イスラム教のお祈りため、お昼の時間が季節によって変わる。

夏は十二時～十三時。冬は十三時～十四時。

3 北大西洋地域資料

アイスランド

ヒアル・グリオンソン スウェーデン生まれ。十
二才のときにアイスランド・レイキャビックへ渡
る。アイスランド大学在学中に、デンマーク交換
留学生となる。現在、筑波大学大学院地域研究
究科に在学中。

白いパン学校にもってゆきました。プロイス。

お家で作ったパン？

お母さんはふつうは買いました。でも時々つくりました。

パンだけ？ 飲みものは？

ミルク。小さいボトルに入れてゆく。よくコークボトル（コ
カコーラのビン）を使っただけです。ケチャップポケットも

使いました（笑）。子どもはいろいろなこと…。わたしの両親は
離婚した。わたしは十二才のとき。だから、そのときからお母
さんはお弁当つくらなかつた。だから、そんなにいっぱい（お
弁当を）もらわなかつた。

ピクニックなんかのときはどうしたの。

そう！ わたしは昔、一週間ぐらい、山に行きました。ハンティ
ングするときに、雷鳥を…。

雷鳥を殺してたんですか！

とても有名なハンティングの鳥。そして、わたしはとても古
い家を借りました。地図ありますか。（地図を指しながら）こっ
ち、だいたい。

（レイキャビックから）遠いですね。

はい、それは荒野の真ん中。そして、とても古い、そう、昔
農家がいっぱいありました。でも、とてもきびしい自然ですから、
もうないです。でも、友人と、あのところで力があります。そ
して、この農家を一つ、イノベイトされた（改築）、だから、と
ても古いづくり方、石とか、ドウ…。

ドウって？

芝生。そしてインベントリー（造り）は木でとてもきれい。
そして、あそこで何もなし。荒野だけ。わたしは、あそこでひ
とりで住んだ、一週間ぐらい。そして、毎日外にいて、雷
鳥を撃って、またもどって、食べて…。

雷鳥を食べたんですか！

エエ。いや、ほかの食べものをもってきた。あそこにもっていく弁当は、おじさんからもらった古い、そう、羊の肉、とっても脂肪が多い、そして、スモークド。

いぶしたものの？

はい、でもおいしかった。塩味は強い、味も強い、そして、とてもいっぱいもらった。そして、わたしは全部ポットに入れて、その、とても古いコークスオーブンがあった。そして、ほんとに、行くとき、コークスなかった。そして、どこでも売られていないでも、スティールファクトリーがあります。鉄工場。そして、外で鉄をつくるために、コークスの山があります。

もらった？

盗んだ(笑)。で、一年あと、あそこに行つて、まだあった(笑)。そうとうたくさんあったわけですね。

ほんとうにコークスの山が外にあります、荒野の外に。そして、だれもない、田舎の真ん中、だれもない。そして、ガード(警備員)を見つけた。そのとき、彼に聞いた。「コークスをくれませんか」「いえ、それはできない。でも、盗んだらわたしは見えない」(笑)

飲みものとかは？

水だけ…、ん？ コーヒー、コーヒーをいっぱいつくりました。スモークド・ラム(ハンキエット)いつも夜食べました。ちょっとだけ食べたあと、おなかがいっぱい、脂肪は半分、でも力がいっぱい。朝起きて、からだ全部熱い。そして、外にいつて、雷

鳥を撃つて、そう、一日中ずっと歩きました。たぶん、毎日八〜十時間ぐらい。

歩きまわるときは食べものをもたないんですか。

ビスケット、歩きながらビスケットとか、レーズンとか、チョコレートです。でもお金持ちじゃなかったから、いちばんいい弁当もってきませんでした。いちばんいい弁当は古いアイスランドの食べもの。

何と言うんですか。

アイスランド語でスティーンビットル。乾いた魚、タラとか…。とても魚は高い。日本と同じ。そして乾いたあと、重さはとても少なくなります。だから、一キログラムはとても高くなります。でも、たんぱくはたくさん。

おいしいですか。

とてもおいしい。これを食べたあと、(生の)タラはあまりおいしくない。これをわからなかったら、(生の)タラはおいしい。そして、ハオカル。これはちょっとめずらしい食べもの、シャーク。

サメだ。

そして、つくり方、いろいろな…、北の方に海が冷たいです。から、サメの血のなかにアンモニアが入ってます。そして、これはダメです。そう、ポイズン(毒)です。だから、特別なトリートメントしなければなりません。そして、わたしはつくり方そんなによくわからない。いつも、はじめてがくさい。いつもく

さい。でもほとんど乾いた、かたいです。わたしは大好き。子どものとき、お父さんとこの十キログラムのサメ、食べあった。彼は一緒にビール飲んだから、子どももビールあげた。だから、わたしたちは大好き、ビールはおいしかったから(笑)。かたいハオカルは、グリオット・ハオカル。グリオットは石です。ですから、かたい。やわらかいは、スキル・ハオカル。

スモーク・ラムのほかに何かもつていくものはありませんか。

卵も、ボイルもつていきます。そして、いろいろあります。野鳥の卵あります。コンタクトのある人からもらいます。そして、馬のソーセージ、でも、さつき話した羊、これはとてもよく旅行のとき。

ハンティングの伝統は、何のために？

そう、食べるために。雷鳥は食べる。でも、ダッグ(あひる)とかグース(がちょう)は、昔はあんまりとらなかった。そして、牛は高いものですから、人々はそんなにいっぱい買わなかった。

馬は、野生の馬ですか。

アイスランドの馬、特別な種類。馬好きですか？ 国全部でたぶん十萬頭、でも、人々は二十五萬。わたしの、まだ八頭アイスランドにいます。

(一九九七年四月十三日談)

〈羊のスモーク(ハンキエット)〉

羊肉をゆるくゆでてから、いぶす。たれをかけながらいぶすと、

味が入っていく。一、二週間は日持ちする。

