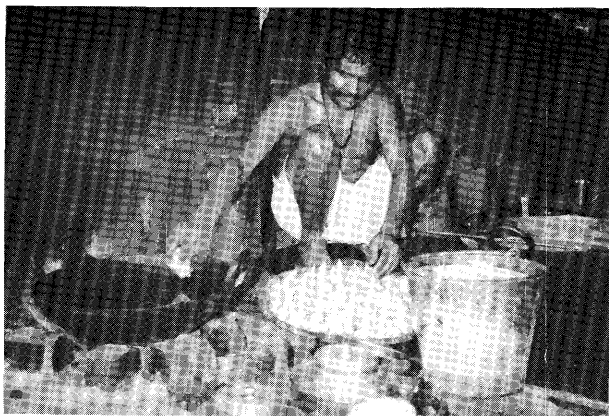


Ⅲ 南 ア ジ ア



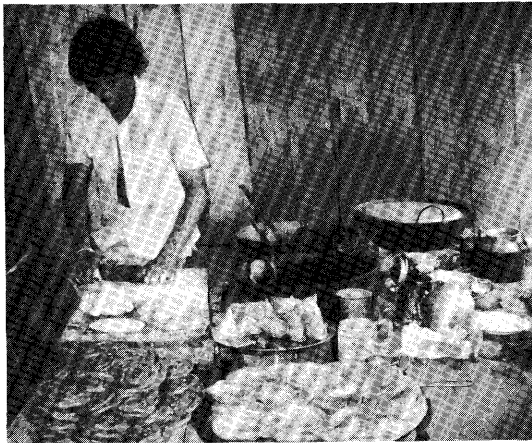
ネパール南部平野側国道沿いの町の食堂（写真：井上恭子）

タカリ族の旅籠

井上恭子

二回型からネパールでは、食事は基本的には朝食と夕食の二回である。朝食と夕食でなにかをつまんだ後、一仕事して朝食をとる場合もあるが、その場合朝食は、質的には昼食に近いものになる。昼食がないことから、役所や事業所には昼休みがないところも多い。時間内に適宜、お茶、または軽いものをお茶と一緒にとったりしている。ただし農作業などに雇われる労働者で、賃金に食事支給が含まれる場合は、朝昼晩の三回型が多いようである。

しかし、二回型の食事習慣は、生活のパターンが変わってきた都市から、崩れつつあるようだ。仕事の種類が増えて、勤務時間も厳しく長くなると、勤労者の生活リズムは変わらざるを得ない。朝食、昼食、夕食の三回型が定着し始めている。そうなると、帰宅時間は以前より遅くなるし、まず昼食時間が締めつけられることになる。今までのところ都市勤労者は、弁当を職



ネパール南部、国境沿いの食堂で。
メニューはインド的。

場に持参するか、あるいは昼休みに家に戻って食べたりにして状況の変化に対処してきた。
弁当持参はそれほど多くない。感覚的になじまないようである。家に戻る人の方が多い。首都とはいえ、カトマンドウの町の規模はあまり大きくないので、家に戻って昼食をとることは時間的に可能である。それに、誰も食事はくつろいでほしいものである。

とはいえ、家での昼食は諦めざるをえないような時代になりつつあるようだ。勤務時間とか昼食時間の制限もあるが、核家族が増え、共働きが増えたりすると、家での昼食の作り手がいなくなる。こうした勤労者の労働条件や生活・食事パターンの変化から、カトマンドウなど都市の外食産業が変化し発展しているのではないかと思われる。

都市と交通抛 ネパールには、近代的
点に 外食堂 外食産業と伝統的外食
産業が並存している。

近代的外食産業を、「食事の楽しみ」を提供する外食産業という点に比重を置いて考えると、カトマンドゥなどの都市に見られる食堂やレストランということになるが、それは、今のところはまだ都市に限られた現象にすぎない。本来食事は家でとるべきものとされているが、都市では、「たまには外で」とか「誰々さんと外で」とか「何々だから外で」と外食する機会が徐々に増えてはいる。しかしこれは金がかかるのと、食生活のタブーに触れる場合もあるので、なかなか一般的にはなりがたいようだ。

食事の習慣も併せ考えてみると興味深い。たとえば、カトマンドゥのネワール人（かつてカトマンドゥ盆地に王国を築いた人々）の食事習慣では、家庭において男女が食卓を囲んで一緒に食べることがない。男性が食事を終えた後で、女性が食事を台所でするという形が普通である。もし、「家族で外食」が一般化するならば、その場合、男女が同じテーブルで同時に食事をするのであろうか。外食の場合は男女が共に、家庭では別々に、と外と内で使い分けるのである。または、「家族で外食」とは男性の家族だけの外食となるのであろうか。

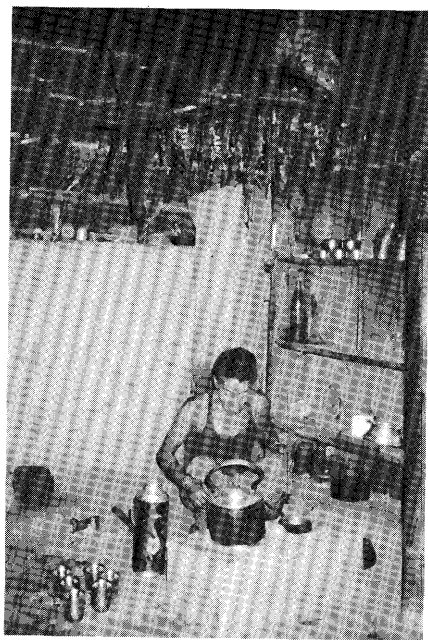
次に、必要を満たすための外食産業を考えてみると、これは、都市や各地の貨物集積地、交通拠点などの大衆食堂や軽食屋に代表されよう。これらは、インドと国境を接する平野部に特に多くみられる。

筆者がピラトナガルという国境の町で入った食堂は、その典型であった。出される食事は、御飯と野菜炒めと豆スープからなる定食が一種のみ。客は男性ばかり、ほとんどが肉体労働者

のようであった。国境の町であることから貨物の輸送作業、積み替え作業が多く、その関係らしいネパール人労働者とインド人労働者が肩を並べて黙々と食べていた。定食は原則として食べ放題だから、要求すれば何回でも給仕してもらえる。御飯やおかずの大鍋を抱えてテーブルの間を飛び回る給仕の少年たちの素早さと、客の旺盛な食べっぷりに呆気にとられた。味は、結構いけたと記憶しているが、食べた量は他の客の足元にも及ばなかったと思う。

徒歩で旅する 伝統的
人々と「外食」 外食産

業とは、言うまでもなく全土に無数に散らばる旅籠、茶店のたぐいである。そそり立つ山々、深い谷、南北に走る無数の河川に分断された国土には、南北を結ぶ古くからの交易路・交通路と、それを繋ぐ間道が縦横に走っている。何日、何週間もかかる徒歩の旅には旅籠と茶店はなくてはな



ネパール中部、茶店の内部

らない。出稼ぎの旅、商いの旅、遠い親戚を訪ねる旅では、途中の旅籠と茶店は、一時の安息を与えてくれる。

この点では外国人トレッカーの気持もネパールの人々とさして変わらない。自前の宿泊施設を運んで歩く重裝備のトレッカーや登山者であっても、泊まる場所は旅籠のある村である。ネパールの旅とは、旅籠のある村をつないで歩くことなのである。

ネパールの人々の旅は、多くの場合、食料携帯である。これは外国人トレッカーの多くも同様だが、違う点は携帯する食料の内容である。ネパールの人々は、碾割穀物、穀物の炒り粉、乾チーズといった保存の利く携帯に便利な伝統的食品を携えて移動する。炒り粉などは熱の通りが良いため、加工しやすいし食べやすい。気圧の低い高地では特に便利である。これらを旅籠で簡単に調理して食べたりの比較的新しい習慣であり、まだ全面的に普及しているわけではない。と宿泊に代金を払うのは比較的新しい習慣であり、まだ全面的に普及しているわけではない。

同族や知り合いの家に身を寄せたり、どこかの軒先を借りて一夜の宿とすることも多い。外国人トレッカーが頻繁に往き来するいわゆるヒマラヤ街道筋の旅籠は、旧来の旅籠とはくらべものにならないほど垢抜けている。電気、水道が来ているところは少ないが、ベッドがあり、定食風の食事が出る。アラカルト・メニューさえある旅籠もある。もちろん、宿代は割高である。

タカリ族の筆者は一度、中央ネパールでトレッキングの真似事のようなものをした。旅籠にて場所は、二十世紀の初頭に禅僧河口慧海がチベットに潜入すべく骨折つたルートのも、それもほんのとは口である。時は夏の雨期。雨に降られ、蛭には怯えたものの、河口慧海師の苦難に満ちた旅とは比べものにならないほど楽しい山歩きであった。

トレッキングの出発点は中央ネパールのポカラという町であった。そこから北部一帯は、タカリ族の居住地域になる。タカリ族は、ネパール屈指の商業民族と称され、中部ネパールを南北に貫くガンダキ河に沿って、広くチベット、ネパール、インドを結ぶトランス・ヒマラヤ貿易に携わってきた。

このタカリ族の旅籠の食事のおいしさには定評がある。



タカリ族の旅籠で。蒸溜酒“ロキシー”の仕込み中。

土地の人はもとより、アンナプルナ、ダウラギリといった秀峰を擁する土地であるから外国人登山者、トレkkerが多く、彼らの間でも評判になっている。

商業民族としての移動の歴史と異文化への接触の経験がタカリ族の味覚を鍛えたのか、それとも本来食事に深い関心をもっているのか、どのような理由があるのかは知らないが、ネパールのほかの土地で食べるものにくらべると歴然たる差がある。外国人客の多さが食事の質を高めたのだとは言い切れない。同じように外国人客の多いエヴェレスト街道筋の旅籠の評判はさほどでもない。材料は同じように質素であるから料理の仕方で差が出るのであろう。どうも、タカリ族の旅籠の評判が良いのは、彼らの味覚と感覚に負うところが多いようだ。

ヒマラヤの さて筆者のトレッキング体験である。と言うより、タカリ族の旅籠の食
コーンブレッド 事体験である。その旅籠は、男衆がたまく、皆どこかに出はらっていて、働きの姉さんが一人で切り盛りしていた。このようなことはタカリ族だけでなく山地では珍しくない。夕食に出されたものは、ネパールの一般的な食事である御飯と野菜の煮物と豆スープのセット。羊の乾燥肉を熱湯で戻して調理した肉も頼んだ。歩き通しであったせいかこのほかおいしかった。それ以上に感激したのが、今でも時々思い出す朝食の「トウモロコシ揚げパン」である。外の皮がカリッと香ばしく、中はフカフカで、トウモロコシの自然な甘さが利いていて、けっこう大きかったにもかかわらず、あっという間に平らげてしまった。揚げパンはネパール料理にもあるが、油をふんだんに使うために日常の食事にはあまり出な

い。まして朝食に食べることはない。外国人が多く利用する旅籠ならではの朝食である。メニューにはコーンブレッドとあった。材料は土地のものながら、客筋に合わせて、出す食事を柔軟かつ上手に変えているのである。その揚げパンを食べながら、ここにも商業民族タカリの面目躍如たるところがある、といたく感心したのである。

〔参考文献〕

- (1) Christoph von Fürer-Haimendorf, *Himalayan Traders*, London, John Murray (Publishers) Ltd., 1975.
- (2) 飯島 茂 『ヒマラヤの彼方から—ネパールの商業民族タカリ—生活誌』、NHKブックス、一九八二年。
- (3) 柳本查美 『ヒマラヤの村—シュルパ族とくらす』、社会思想社、一九七六年。
(いのうえ きょうこ/アジア経済研究所動向分析部)