

# ベトナム歩道

連載

地方へ調査に出ると、時に地元の家で食事をごちそうになることがある。

いろいろなケースがあるが、ご自宅ですっきりお話をうかがった後、予期せず食事に誘って下さるケース、あるいは、少し奥地に入つての調査となり、周囲に食堂がなく、地元の方に料理の準備をお願いするケース（この場合、もちろん謝礼をお支払いする）、が主である。二〇一四年一月の中部北方地域に位置するある省での調査の際には、両方のケースを経験した。自宅の庭で食用の鶏、敷地内の小さな池で食用の魚を育てているご家庭がかなりあったが、いずれの機会も、大体以下のような流れで時間が過ぎた。

食事の準備ができるまで、お茶をいただく。濃い目のお茶、香ばしいお茶、口当たりの優しいお茶……、お茶には家ごとの好みが反映されている。急須は白色を基調としたものが大半で、縦長の円柱形のもの、くびれの滑らかなスタイリッシュなものなど種類はさまざま。急須の蓋と本体が細い紐で結ばれていることが多い。急須とセットになっているいくつかの小さな湯呑みのひとつにご主人がお茶を注いでくれ、どうぞと渡してくれる。「結婚はしているのか?」「子どもは何人いるのか?」「日本ではどこに住んでいるのか?」といった筆者に関わる話など、インタビュア時の聞き手と応答者が立場を変えたりしながら時を過ごす。少しでも湯呑みのなかのお茶が減ると、すぐにご主人が注ぎ足してくれる。

しばらくすると、夫人が、卵炒め、茹でた鶏肉やキャベツ、カインと呼ばれるスープ、小茄子の漬物やヌオックマム（魚醤）など、さまざまな料理、調味料を運んで来てくれる。

家によってはイスに座り、机の上に料理を並べて食事、また家によっては床に蓆座を敷き、料理を載せた大振りのお盆を真ん中に置き、その周囲に車座に胡坐をかいて座り、ごちそうになる。

「ご自由に食べて下さいね」とのご主人の言葉で食事が始まる。少しすると、鶏肉料理や魚料理などの主菜を筆者の手元の茶碗にご主人もしくは自身は食べないで場を見守っていた夫人が箸で取ってくれ、小皿に載った塩などにライムを絞った調味料に少し浸けて、骨付きの鶏肉をほおばる。ご主人たちは様子を見ていて、ひとつ食べ終わると、間をおかず次と、筆者のお茶碗は絶え間なく料理で賑わった。

また、お酒を出して下さることも多い。ご主人が取り出した酒ビンに筆者が少し戸惑っているうちに、手元にある小さなガラスコップに注いだお酒をどうぞと勧められる。総じて喉が焼けるように強い蒸留酒である。ご主人秘蔵のタッケイ（とかげ）を漬けたものなどが、登場する時もある（完全にお断りすると、場の雰囲気壊してしまいかねない。筆者はさほどアルコールに強くないため、雰囲気を保つように心掛けながら、後の仕事に影響が出ないよう少量の範囲に止める）。

食事が中盤から終盤に差し掛かると、ご飯の時間に、炊飯器の傍に座っている人がご飯をよそってくれ、大きめのお椀に入った青菜入りのスープをご飯にかけ、歯ごたえのある漬物などを友にしてお茶漬けのようにさらさらと掻き込む。

ひととおり食事が済むと、バナナなど果実をいただく。ご主人から爪楊枝を渡され、左手で口を覆いつつ、歯間に挟まった食べ物を取る。

そして、再びお茶に。

各家によって異なる点は多々あるが、お茶に始まってお茶に終わる大体右のような流れで時は流れた。

他方、料理の準備の間、筆者の相手をして下さっているご主人に失礼がないようにと考え、調理の過程を見ることがどうしても限られる。

しかし、「ちよつとトイレに」と場所をうかがって、ご自宅のゴム製サンダルを借りて母屋の外に出ると、家で育てた鶏を絞めて血を抜く作業中であつたりする。この後羽根を取り除き、解体して、筆者でも想像できる調理の過程に入るのだろう。ガスコンロではなく、細かくした、いくつもの木片を用いた火力で調理する家もまだ多い。ベトナムの農村ではあたり前の風景のひとつである。

しかし、筆者は白い発砲トレイに鳥ササミ肉何百グラム、価格はいくらと表示された食品として鶏肉に接することがほとんどどの国から来た異邦人。右のような場面に立ち会わずとも、食材となった生物やおもてなし下されたご家族に対する感謝の気持ちに変わりはなく、毎回普段と異なる特別な心境になる。

このような風景が日々の生活からなくならない限り、多くのベトナムの人達は、自らの日々の命の由来を見失うことはないのではなからうか。

（つらもと みのる／アジア経済研究所 在ホーチミン海外調査員）

※隔月で掲載いたします。