

HGG002-02

会場: 202

時間: 5月25日09:16-09:27

ダルバートから考えるネパールの風土

daalbhaat and climatic environment in Nepal

森本 泉^{1*}

Izumi Morimoto^{1*}

¹明治学院大学国際学部

¹Meiji Gakuin University

1. はじめに

ダルバート daal bhaat とは、ネパールの家庭で一般的に食べられている食事のことで、ダルは豆のスープ、バートはご飯を意味する。これに、タルカリ tarkarii (野菜や肉を調理した副食) やアチャール acaar (野菜類を塩、油、柑橘類、香辛料等で和えて調理した漬物風のおかず) 等が組み合わされて出されることが多い。本報告では、このダルバートとして食されてきた食材やその調理法等からネパールの風土を考えることを目的とする。

2. ネパールの自然環境と文化

ネパールはヒマラヤ山脈に沿って北西から南東にかけて東西に延びる国家である。他方、北は世界最高峰を頂くヒマラヤ主峰から南部のトラヤサイがうろつく高温多湿のジャングルまで、標高差がおよそ8,800mに及び、南北方向に多様な自然環境が広がる。このことから食材の種類が豊富であることが考えられる。また、日本に比べると緯度的には小笠原と同じ位であるが、山間部では佐々木高明 (1982) らが指摘する照葉樹林文化が見られる。多様な自然環境に対し、ネパールは2008年に民主連邦共和制が宣言されるまで世界で唯一のヒンドゥー王国で牛を神聖化してきたため、牛食を禁忌とする文化が広く共有されてきた。これに対し、1996年からマオイスト (ネパール共産党毛沢東主義派) が武装闘争を繰り広げる過程で、兵士たちの食事に牛肉を出していたことが話題になった。現在はヒンドゥー王国ではないが、一般に牛肉は食べないが、ヤクや水牛は、カーストによって肉食の禁忌があるものの、食されることがある。いずれにしても、現在でもヒンドゥー的な文化規範が食文化に対して影響を及ぼしているといえる。

3. ダルバート

ダルバートは日本でいうところの味噌汁とご飯に相当し、副菜としてタルカリやアチャールが添えられる。ダルは通常さらっとした豆スープで、それをごはんにかけて指先で混ぜ合わせて食べる。タルカリやアチャールがあれば、それらも一緒にご飯とダルに混ぜこんだり、タルカリだけで食べたりする。地域差、文化の違い、経済差がありおかずの種類や数に差があるため一般化はできないが、ここではダルバートがどのような食事であるのか、概観する。

①ダル

キマメやリョクトウ、レンズマメ等ダルに利用されるマメの種類は非常に多く、時には数種類のマメを混ぜて作ることもある。塩であっさり味付けし、ショウガやニンニク、香辛料、油が入ることもある。

②バート

米飯は主にインディカ (長流種) 米で、高級米として知られるバシュマティ baasmati 米のように香りのする種類もある。米飯の他にシコクビエ kodo、トウモロコシ makai、ソバ phaapar 等の雑穀も食べる。

③タルカリ

ジャガイモやカリフラワー等野菜を数種類組み合わせるタルカリと、緑菜だけを炒めて作るタルカリ、肉や魚等のタルカリがある。

素材を見ると、同じ野菜でも、タマtaamaと呼ばれる筍を発酵させたものや、グンドルック gundrukのように野菜を発酵させたものを調理したタルカリもある。肉食は特に電気が十分に供給されていない村ではあまり見られず、祭りの時に神に捧げた山羊や水牛を食べたり、干して保存食にしたものを少しずつ食べたりする。

タルカリの味付けは素材や好みに合わせて様々な香辛料が用いられる。最も代表的なものがニンニクとショウガとトウガラシであろう。トウガラシには味や色、大きさについて多くの種類があり、市場に行くと何種類ものトウガラシが並んでいる。また、日本で一般にカレーと言って連想する黄色い色のもとであるウコン、辛味成分のあるコショウやサンショウ、その他クミン、コリアンダー、フェヌグreek、カルダモン、クローブ等がある。

④アチャール

ジャガイモやダイコン、トマトを素材に、タルカリよりも香辛料を利かせて作るのも、一般に少量供される。日本の梅干しのように保存がきくように作られ、少量だけで十分楽しめるものから、浅漬けのように即席で作れてある程度の量を食べられるもの等、作り方や食べ方も多様である。通常酸味と辛味、塩味で味付けをするものが多い。具体的には、トウガラシと岩塩を潰して和えただけのものやトマトを潰してトウガラシ、柑橘類の汁、塩で味付けただけの即席で作れるもの、他方でガラス瓶に切ったダイコンを油や香辛料と共に漬け込み、日当たりの良いところに置いて発酵させて作る保存がきくものがある。

4. おわりに

日本のご飯と味噌汁のようにネパールで常食されているダルバートは、一般に一つの皿に盛り合わせて供する。各地域特産の食材や旬の野菜が入ることもあれば、発酵させたり乾燥させたりした保存食が入ることもある。いわば、このダルバートの皿一枚にネパールの食文化が凝縮されているといえよう。このような観点から、ダルバートを通してネパールの風土を考えていきたい。

キーワード:ネパール,ダルバート,発酵食品,風土

Keywords: Nepal, Daal bhaat, fermentation, climatic environment