

4 食

<食物>

主食としては、まずはじめにバナナがある。あまり甘くない、澱粉の多いもので、大きいものになると40cmにおよぶ。これはほぼ1年中確保できる。つぎにマンジョーカである。キャッサバあるいはマニオクともいい(学名 *Manihot utilissima*)、ブラジル原産のトウダイグサ科の熱帯落葉灌木で、そのサツマイモに似た根茎を食す。これには青酸を含むものと、そうでない、マカシュラといわれるものがある。そのほかにはサトウキビ、タロイモ、サツマイモなどや、ボボンヤ、ブラジル・ナッツ、カジュー、パパイヤなどの果物がある。

蛋白源として、獣肉にはバク、野ブタ、アリクイ、アルマジロ、猿、ミズブタなどの大型げっ歯類。モットンやオウムなどをはじめとする鳥類。また、魚はピラララと呼ばれる大ナマズをはじめ、ピラニアなどがある。他にカニやヘビも食す。

<食事>

食事の回数は厳密には定まっていない。朝食とか夕食とかいった概念はなく、空腹を感じたときに食物をとっている。ただ、1日3回程度ケモノの肉や魚をまじえた重いものを取り、そのあいだにはバナナやサトウキビなどを始終口にしていく。

部落の中にいる場合、自分の家族の場所(主に寝起きしているハンモックのそば)や、ハンモックに寝ながら食事をする。サトウキビやバ

ナナなどは収穫している最中に食べることも多い。

ケモノの肉など量的に多い料理の食事の際は一家そろって食べるが、バナナやイモ類などはほとんどの場合、個人的に気ままに食べている。親が子どもの食事の世話をいちいちやう、ということはあまりなく、残りものを与えることですませておくことが多い。もっとも、子どもたちの方も、自分の親といっしょに食事をするに限っていない。

彼らの食事の量はきわめて多く(我われから見れば)、ふつう1日にバナナ10本前後サトウキビ1~2m、マンジョーカ2~3本(1本30cmほど)、その他、タロイモ、サツマイモ、果物、それに魚やケモノの肉を合わせると相当なものである。しかし、農作物の収穫期がはずれたり、また狩・漁の収穫がないような時(主に雨季がそれにあたる)はほとんど何も食べないようなこともある。

狩猟に出て得た獲物(バクや野ブタなどの大きいもの)は部落の中心的人物へまず分けられさらに、それから各親族へ2次的分配がなされる。とりわけバクなどの大型獣は、さらに分配がくりかえされ、成員の末端までいたる。ただ鳥類や小動物などは、単にその捕獲した者の核家族内で消費されるにとどまる。もっとも、捕獲者はほとんど獲物を食べない。これは捕獲した者が多く食べると、次の狩猟から獲物をとることができなくなると信じられているからである。

< 調理 >

焼く 直接、食糧を火にくべる。小さなケモノや鳥、魚はふつうこの方法で料理される。焼く前にケモノ・鳥の毛・羽根は焼きむしられ臓物を取り、丸のまま火に放り込む。バナナやイモ類なども同様。最も基本的な料理法である。

魚や肉を料理する場合、ヤノママらは執りなまでに焼き、決して生身のものは食べない。魚の生焼け、というより「生」に近いものを我われが食べたとき、それを見ていた彼らはひどく驚いていた。またナマズを食べた時、残ったので彼らに分け与えたところ、黒こげになるくらいまで焼いていた。

彼らが「生」のものを嫌うというのは気候的にもものが腐りやすいこと、淡水魚には寄生虫が多いことなどから、それなりに納得がいく。

しかし、どういうわけか、彼らは熱い食べもの（我われにはぬるい）を嫌う。というよりも生来の猫舌なのである。さわったり、つかんだり平気なのだが、いざそれを口へ運ぶとなると冷たくなるまで待つか、あるいは口でフーフーさまして食べる。

くん製にする た例えばバクのように1～2日で消費できない大きなものは、解体されたあと焼き台で燻製にされる。焼き台というのは木の三脚を作り、その地上から60～70cmあたりに細い木で三角形の「あみ」を組んだものである。これに肉をのせ、弱い火と煙で1日ばかりで燻製にされる。この料理法は長い狩猟の旅においても行なわれると予想される。なお、「調理後の焼き台解体＝獲物の復讐予防」信仰については未確認。

煮る これは容器を使い調理法で、以前は土器を用いていたのかもしれないが、いまはもっぱらFUNAIなどが搬入しているナベを



小アリクイを調理する。



焼き台でバクの肉を燻製にして
いる。火の中にあるのはバナナ。

使っている。なお、この地域は土質の関係で土器は作れず、ベネズエラ領域の部族から物々交換をして入れている。我われが見た土器はマンジョーカせんべいをつくるフライパン用の皿のような素焼きのもの数枚だけだった。

調理法はほぼこの3つにかぎられる。「腐らす」という方法はなく、したがって酒はない。

調味する 彼らは従来、調味料を持たないのではないだろうか。近年、FUNAIやミッションが塩を大量に入れているため、極微量ずつながら使っている。よくいわれる、ヤシの葉の焼き灰を塩がわりに使うというようなことは見うけなかった。以前には、このようなことも行なわれたかも知れないが、「調味」のために使ったということはなかっただろう。また、ビメンタ(唐辛子)はあるが、これを日常的に使うということはないようである。

バナナとマンジョーカの場合

つぎに主食とされているバナナとマンジョーカについての調理法を説明する。

▷バナナの調理法

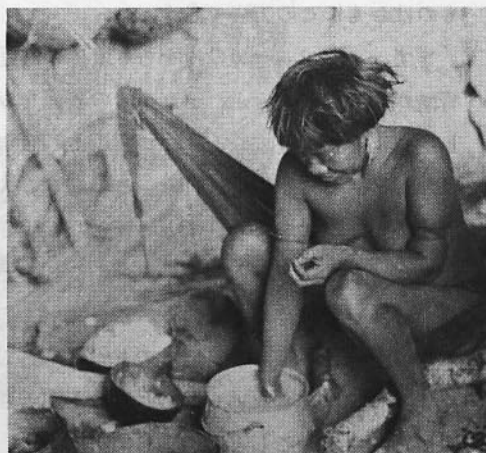
最も基本的な調理法はバナナをそのまま火に入れる方法である。これにはふつう熟したバナナを用いず、焼かなければ堅くて食べられないものを用いる。これは、およそ我われにとってバナナの味ではなく、焼いたイモの味である。この焼きバナナを作るには、皮をむく場合と皮つきで放り込む場合があり、だいたいにおいて前者は青いバナナで、この皮は歯でむき、後者は熟れたバナナである。

つぎに「煮る」方法がある。前にもいったが、おそらくこの方法はナベが入ってからの技術であると思える。これはバナナの皮をむいて湯の中に入れるだけのことであるが、たいていは少し熟したものを放り込んでいるようだ。また、

魚やケモノの肉をともに煮ることもしており、この場合は塩を少量入れる。なお、バナナだけを煮るには調味料は使わない。

第3に熟れたバナナをつぶしてジュースにするということをする。これはナベか<ホロコロア>(ひょうたん)、またはバナナの葉でつくった容器によく熟れたバナナと水を入れ、手でつぶしながらかき混ぜる。よく熟れたバナナはふつうこのように食す。

また、このジュースは来客の接待にも用いられる。部落で祭りが開かれるようなときは、来客にこれでもてなすわけであるが、この場合、一度に大量のバナナが必要になるので、特別な容器を用いる。この容器は長さ2 m、幅50 cmの木の皮で作られたもので、50~70人分のバナナジュースをつくることができる。



バナナジュースをつくる。



マンジョーカをおろす。

▷マンジョーカの調理法

これには3通りの方法がある。第1はそのまま焼く、第2が煮るということである。これらはバナナと同じようなことであるが、もうひとつの方法として<ヨアスイ>〔マンジョーカせんべい〕にして食べる方法がある。マンジョーカには2種類あり、青酸のないものはそのまま焼くなり、煮るなりして食べるが、青酸を含むものはおもにこの方法で食す。

まず、マンジョーカの皮をむき（皮の付近に青酸が集中している）、それを竹の表面をおろし金状にしたものでおろす。つぎにそれを水でさらし、ざるで水気をしぼる。このときの状態は小麦粉を水でかたい目にといったような固さの粗いペースト状である。そののち、これを土器のフライパンで薄く丸く焼く。この食べものは熱いうらはとてもおいしいものだが、冷えるとまずくて口にできない（我われには）。舌ざわりは湿った粟おこしという感じである。



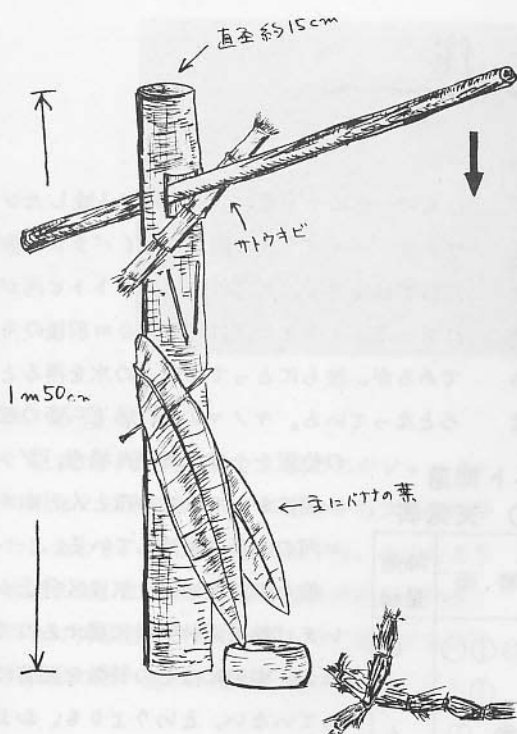
おろしたものを土器のフライパンで焼く。

< 道具 >

ヤノマムが調理に使う器具は、ナベ、ナイフ（以前はケモノの骨）、ザル、ひょうたん、マンジョーカせんべいをつくる竹のおろし板、土器のフライパン等がある。またサトウキビを絞る器具、バナナジュース用の大容器などもあげられる。

食器は、容器としてひょうたんを切っておわん状にしたものがあるだけで、スプーンやフォークのたぐいのものは何もない。

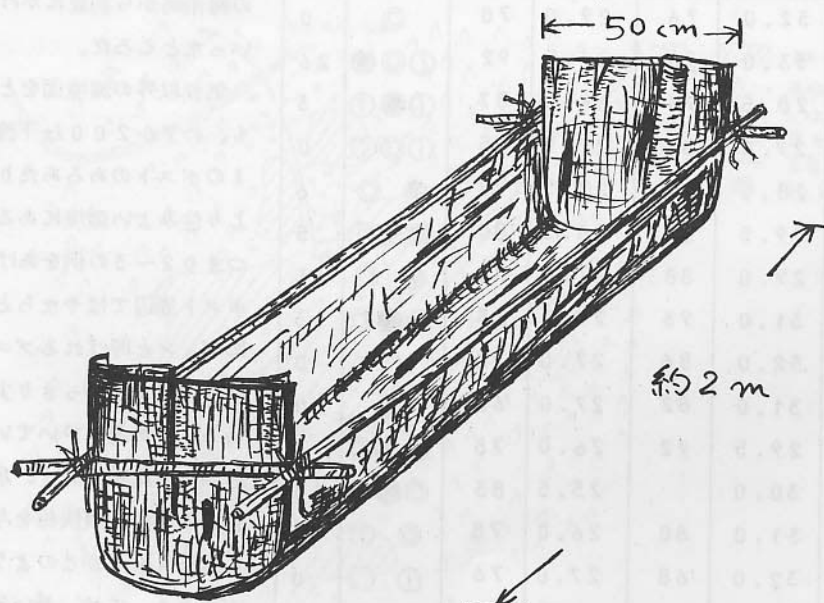
なお食事とは直接関係ないが、タバコについて書いておく。酒をもたない彼らにとって嗜好品はタバコぐらいである。彼らはタバコの葉を下唇と歯ぐきの間に入れ、かみタバコとしてのしむのである。男女の別なく、また子どもたち（10才前後）もこのようにタバコをかんでいる。



◇サトウキビ絞り



サトウキビのジュースをとる。



◇バナナジュース用大容器