



7月15日(日)

日曜日は“ボランティア”はない。ホブドから150kmほど離れたチャンドマニ村に行きたい、と数日前からツォゴウに頼んでいた。往復300kmだから、車で日帰りできる距離だと思う。しかし、ツォゴウは「なぜそんな不便なところに行きたいのですか？」と不思議がっていた。

チャンドマニ村は、ホーミーの発祥地といわれ、10年ほど前、NHKテレビで、ユーミンがその村を訪ねて、ホーミーを聴く、という番組が放映されたこともある。また数年前には、“チャンドマニ～モンゴルホーミーの源流”という映画も上映されたから(私は見ていないが)、ホーミー好きの日本人なら、この村の名前を知っている人は多いと思う。

ツォゴウは「チャンドマニ村の人たちも、夏はサマーハウスに行ってしまうし、ホーミーの名人たちも、あちこちのナーダムに出かけていってしまって、村に残っている人は少ないですよ」と言う。ホブドのナーダムで、ホーミーをたっぷり聴いたのに、まだそれでも足りないのか、と言わんばかりだ。

それでも私たちは行きたかった。そこまで言うなら、ツォゴウが動いてくれた。しかしホブド市内を走っているタクシーの運転手で、チャンドマニ村への行き方を熟知している人は少ないし、車もランドクルーザーでなければ無理とのこと。車の手配が難しいようで、前日になってもみつからなかった。

ところが、日曜日朝10時頃になって、ツォゴウから、「車の手配がつかしました。これから行きましょう」と連絡があった。やってきた車は、ナンバープレート0005のホブド県庁の公用車とその運転手(0001が県知事の子で0001から0008くらいまでが公用車)。彼はチャンドマニ村の近くの出身で、そこまでの道もよく知っているらしい。ツォゴウの父のホブド県知事が骨折ってくれたようだ。私たちはそこまでしてチャンドマニ村に行かなくてもと思ったが、こうなってしまうたら、お言葉に甘えて、連れてっていただく、素直に喜んだ。ガソリン代として100,000トゥグルク(Tg)、道中に店はないから、食べ物・飲み物の用意をとのこと。

モンゴルのガソリンは1ℓ約2,000Tg(約120円)、日本とほとんどかわらないが、モンゴル人に



ラクダと友人M(チャンドマニ村への途中で立ち寄った)

としては非常に高い。モンゴルの物価は日本の10分の1程度だから、庶民がマイカーを持つことは無理だ。モンゴルの物価は、民主化後、急上昇し、市民生活に深刻な影響を与え、この国も貧富の差が拡大しているという。

途中市内のザハ(市場)で、食料や水やみやげ用のアルヒやキャンディを買い、出発したのは午後1時頃だった。ホブドから南東へマンハンまではハルオス湖を左手に見ながらの幹線道路。マンハンから左に曲るともう道とは名ばかりで、ほとんど草原のど真ん中を走る。途中車を停めて、ザハで仕入れてきた食料で遅い昼食。腹ごしらえをしてまた出発。運転手は何を目印に車を走らせているのだろう。3000m以上の高い山が左手に見える。1時間ほど走ったところで、ゲルが見えてきた。そこはこの車の運転手の親戚のゲルで、ラクダをたくさん飼育して生計をたてている。そこにお邪魔して、ラクダの乳をご馳走になった。そこでは、4世代20人くらいが生活している。Mはラクダの乳搾りもやった。ラクダの後足を縛って固定し、蹴とばされないようにしてから搾乳する。

そこを出発して、また1時間くらい走って低い峠を越えたところにチャンドマニ村があった。人通りはほとんどない。この村の村長の家を訪ねた。ツォゴウの父が事前に連絡しておいてくれたようだ。私たちは馬頭琴の伴奏でホーミーを聴きたいとお願いした。村長はあちこち電話してくれたが、なかなか見つからないようだ。馬頭琴でなく別の楽器でもかまわないと言う

と、しばらく村の中を走り、ひとつのゲルに案内された。馬頭琴でなくトプショールという楽器を手にした3人が私たちを迎えてくれた。トプショールでの伴奏は2曲くらいで、あとはカラオケでのホーミーだった。

40分くらい演奏を聴いたあと、井に入った麵をご馳走になった。村長の話では、この村の人口は約3000人だが、遊牧民は定住しないから、年中ホーミーをやっているわけではない。結婚式や祭りのとき以外は集まってホーミーをやることはほとんどない。きょうホーミーをやった人は、この村の役場などで働いていて定住している人で、趣味程度にホーミーやトプショールをやっているとのこと。

ツォゴウは、はじめは一人に当たり50,000Tgずつお礼をしてほしいと言っていたが、30,000Tgでいいということになった。麵をふるまってくれたこのゲルの女性にお酒(アルヒ)とキャンディを、村長にアルヒを渡して、午後8時、私たちはゲルを後にした。そろそろ薄暗くなっていた。

帰りは、時々車のライトにびっくりして逃げるウサギなどの小動物のいる草原をひた走り、寄り道もせず、休憩もせず、4時間でホブドに戻ってきた。ホーミーは期待外れだったが、ラクダを飼っている家族のゲルを訪問できたことは、大きな収穫だった。

7月16日(月)

午前中は、“ボランティア”。午後から、“親の会”の人たちから川原でバーベキューをしようと誘われた。ツォゴウは用事があるって行けないという。食べるだけだから、通訳がいなくても何とかかなるだろうと、喜んで連れて行ってもらった。

総勢11人が2台の車に分乗して出かけた。私たちの車は普通の乗用車なので、でこぼこの草原を走ると車の腹をこする。1時間ほど走って目的地の川べり(ボヤント川の支流)に到着。すぐに準備に取り掛かる。持ってきた道具や材料を並べる。出来上がるまで休んでいるようにと、私たちのために小さなテントまで用意してくれていた。Mはすぐに昼寝。私はモンゴルのバーベキューが珍しくて、ずっと見学させてもらった。きょうの料理はホルホグ(行宮焼)というモンゴルの伝統料理だとのこと。

まず男性が石で囲ってかまどをつくり、火をおこす。燃料の牛糞に火がつくと、牛糞の間にこぶし大の丸い石を並べる。石が焼けるまでの間に、女性は大鍋に水を入れてかまどで湯を沸かし、茶葉・牛乳・塩を入れ、



川原でバーベキューの準備

スーティーツアイを作ったり、川で野菜(じゃがいも・人参・ネギ・キャベツ)を洗う。ネギはざく切り、キャベツは1枚ずつはがす、皮を剥いたじゃがいもと人参はまるごと使う。残りの男性で骨付きの大きな羊肉の塊をナイフで切りわけ、塩水につける。材料の準備ができると、大きな牛乳缶に水と羊肉と野菜を入れ、その上に熱々に焼いた石を並べる、羊肉・野菜と石を交互に重ねて、香辛料を入れ、蓋をして密閉して、火にかけて蒸し焼きする。

待つこと1時間、草原に絨毯を敷いて座り、スーティーツアイを飲みながら、おしゃべりをしたり、シャガイ(羊のくるぶしの骨)でゲーム(4個をサイコロのように使って遊ぶ)をしていたが、私は、見えてもルールがわからないので、その辺りを散歩。

料理ができあがり、いよいよ宴会の始まり。酒は、アルヒ・ビール・日本の焼酎(私たちがお土産として持参した)。アルヒと焼酎はモンゴル流に井のような大きな器に入れて飲みまわす。彼らの酒の飲みっぷりも肉の食べっぷりも見事だ。車を運転する2人もかなり飲んでいる。日本だったら即免停だ。

料理と一緒に取り出した石は、患部にあてると薬用効果あるからと、「女性だったらここだよ」と私の下腹部に石を置いてくれた。温かくて気持ちがいい。

後日知ったことだが、焼き石は、熱が食材の奥深くまでじんわりと浸透し、肉に適度な弾力を残しながらも、しっとり柔らかくに仕上がるそうだ。そして、肉は、骨の周りが一番美味しいという。だからモンゴル人は、骨についた薄い膜までこそぎ取り、骨がつるつるになるまできれいに食べる。骨に肉がついて残っているなんてありえない。

バーベキューが終わり、センターに戻ったのは9時過ぎだった。

(次号に続く)