

ネパール人の琴線に触れる味といえばグンドウルックにつきるだろう。グンドウルックとは乾燥させた発酵野菜で、水で戻してスープにしたり、油で炒めて香辛料で味つけし漬物(アチヤール)にしたりする。大豆と相性がよく、どちらにも炒った大豆を加える。味は高菜やすぐきの漬物に似て、発酵した独特の香りと酸味がある。乾季の冬、畑には収穫しきれずに伸びきったナタネやダイコンがある。その葉や小さなダイコンを1日天日で干し、唐臼で粉碎してから容器につめて重しをする。陽のあたる戸外に1週間ほど置いておくと発酵するが、それを天日で乾燥させるとできあが

## みんなく 食の民族誌

のはじめ、ネパールの村ではカボチャの柔らかい葉や蔓が収穫できるまで野菜が欠乏する。そんな時、グンドウルックは貴重なおかずとなる保存食なのだ。

今から約240年前、ネ

パールを統一したシヤハ王

朝の軍隊がカトマンズのキ

ルティブルに迫ってきた。

農民は逃げる前に、畑の野

菜を刈りとつて容器に入れ

考えろ  
舌

34

## ネパールの「グンドウルック」

南 真木人



出稼ぎ先のカタールで达尔・バートを味わう  
ネパールの人々(筆者撮影)

## 野菜不足補う発酵保存食

## 故郷の味、国外居住者へも

その数はベトナム人に次いで6番目に多い。なかでもインド・ネパール料理店でコックとして働く人は9千人になる。京都にも印度料理店は多数あるが、料理しているのはネパール人だつたりする。タンドールという窯で焼いたナンとカリーを出すのが定番だが、最近やっとネパールの日常のご飯である达尔・バートをメニューに載せる店が現ってきた。ご飯(バート)に豆のスープ(ダル)をかけ、数種類の野菜の炒め煮(タルカリ)と食べるダル・バート。ダルの代わりに、グンドウルックのスープを供する店も増えてくるだろう。スタッフの「まかない食」では、間違いなく食べ

られているのだから。  
そもそもナンとカリーを印度料理と呼ぶこと 자체が、そもそもその国の人があやしい。それはイスラームの影響を受けたタンドール文化圏の食べ物であり、印度の家庭料理とは異なるからだ。グローバル化なかで、ホスト社会の人気が、そろそろその国の人を持つイメージに照らして創造されてきた各国料理。だから、ネパールは現在、人口の約7%の192万人が国外に居住する。軽く保存がきくグンドウルックは、故郷の味として世界中のネパール人の元に届けられている。日本にも5万5千人いるネパール人が暮らし、上るネパール人が暮らし、

らされているのだから。  
そもそもナンとカリーを印度料理と呼ぶこと 자체が、そろそろその国の人があやしい。それはイスラームの影響を受けたタンドール文化圏の食べ物であり、印度の家庭料理とは異なるからだ。グローバル化なかで、ホスト社会の人気が、そろそろその国の人を持つイメージに照らして創造されてきた各国料理。だから、ネパールは現在、人口の約7%の192万人が国外に居住する。軽く保存がきくグンドウルックは、故郷の味として世界中のネパール人の元に届けられている。日本にも5万5千人いるネパール人が暮らし、上るネパール人が暮らし、

らされているのだから。  
そもそもナンとカリーを印度料理と呼ぶこと 자체が、そろそろその国の人があやしい。それはイスラームの影響を受けたタンドール文化圏の食べ物であり、印度の家庭料理とは異なるからだ。グローバル化なかで、ホスト社会の人気が、そろそろその国の人を持つイメージに照らして創造されてきた各国料理。だから、ネパールは現在、人口の約7%の192万人が国外に居住する。軽く保存がきくグンドウルックは、故郷の味として世界中のネパール人の元に届けられている。日本にも5万5千人いるネパール人が暮らし、上るネパール人が暮らし、