

国立民族学博物館の収蔵品 36

ウズベキスタン・タシュケントの民家の台所



写真1 中央・北アジア展示場の「タシュケントの民家の台所」。モデルとなった民家の台所が実物大で復元展示されている。右奥の一段高くなった所にあるのがタンディル。



写真2 タンディルに火を熾している様子。窯の左側には鉄鍋をかけたかまどが見えている。(サマルカンド、2016年9月、寺村裕史撮影)

本館展示場の刷新(新構築)事業に伴い、二〇一六年(平成二十八年)の六月に「中央・北アジア展示場」が新しく生まれ変わった。リニューアルに当たっては、一九七九年に中央・北アジア展示場が開設された当初の標本資料も残しつつ、新しく収集した資料を追加し、共通テーマである「自然との共生」「社会主義の時代」の二つをふまえて、地域別のセクションとして「中央アジア」「モンゴル」「シベリア・極北」が設けられた。

その「中央アジア」セクションの「オアシス都市のくらし」では、「タシュケントの民家の台所」や、すぐ隣にある「民家模型」、「ハウリ(民家)の内部」と合わせて、オアシス都市での現地の生活を直に感じとれるような展示がなされているのが特徴である。「タシュケントの民家の台所」は、ウズベキスタン共和国の首都であるタシュケント旧市街に存在するウズベク人の家の台所(一九八〇年代)が復元されたものである。台所にある大小のかまどや調度品などはリニューアル

ル前と同じだが、パン作りの道具やレブリカのノン(平たい円形のパン)、ドライフルーツといった細々としたものが新しい標本資料に置き換えられ、解説パネルの文章や写真も新しくなっている(写真1)。それら展示物の中でもひととき目をひくのが、壁際に設置されているタンディルと呼ばれるパン焼き窯と、かまどであろう。写真パネルや解説文をみれば、窯の内側にパンを貼り付けて焼き、かまどにかけられた鉄鍋でスープなどを調理するのだということが容易に想像できる。その一方で、台所での三〇年以上前の調理スタイルが、現在ではどのようなになっているのか、とても興味をひかれ、調査でウズベキスタンを訪れた際に、(タシュケントではなく別の街ではあるが)サマルカンド近郊の民家の台所を見学させてもらった。

訪れた民家の台所を見て驚いたのは、タンディルとかまどの組み合わせ(配置)が、展示場とほとんど変わらなかったことである(写真2)。タンディルでノンを焼き、そのすぐ隣のかまどに大きな鉄鍋を

かけて、プロフ(炊き込みご飯)やスープを作る。まさに展示場で復元されている台所(の様子)が、三〇年が経過した現在でも現地の人々の生活の一部となっていることを知った瞬間である。

もちろん現代のウズベキスタンではガスコンロも広く普及しているが、このようなタンディルとかまどの組み合わせによる伝統的な調理法を用いた食生活スタイルが今でも存在する。温故知新ではないが、復元展示とはいえ民家の台所からオアシス都市での暮らしがや食生活の一端が見えてくる。

(寺村裕史)