

ポンペイの風習（カマテップとダンス）

ポンペイの一部風習について紹介します。

（１）カマテップ（Kamadipw）／儀式

ポンペイでは酋長就任、位階昇進、婚姻、葬儀、客人歓迎、初物収穫時等に伝統的な作法に基づいた儀式が行なわれています。これを総称してカマテップと呼ばれています。その規模は様々で、各自地区単位で行われるもの、各自地区の各地域で行われるものがあります。ナンマルキやナンケン



（数人掛りで会場に運ばれる大ヤム）



（１００Ｋｇ以上の大豚もカマテップの献上品）



（カマテップ会場に飾られた大タロー芋）

人々の力の入れ様、張切り様が異なります。カマテップに参加する方、招待された方は、夫々に豚、ヤム（山芋の一種）、シャカオ、



（シャカオ会場へ運搬）

その他を持参します。参加する方達はこれを『ワリアテ／割当』と発音しています。主催地区の住民の方達にもそれ相当の割当があり、女性達は前夜から、はたまた早朝から料理作りに駆り出されています。料理や割当で持って来られた物はその場で食べる物の他は儀式の作法にのっとって参加者に再配分されています。

豚、ヤム、シャカオがカマティップの三種の神器に相当すると思われます。ポンペイの伝統的な位階が高い人は、これら三種のいずれかを大きさや派手さを競って会場に持ち込んでいます。カマテップはその大小が主催者の権力誇示、又は酋長への忠誠心を図るバロメーターになるようで、主催者とその関係者はカマテップの成功のためには数日前から凄いい気配りをしているそうです。



如何なるカマテップもシャカオで始まりシャカオで終わると言われる如く、会場では数人の男達がコショウ科のシャカオの木の根を平たい石の上に置き石で砕き、ハイビスカスの木の皮を水に浸した物に砕いた物を入れて絞った汁をココナツの器に入れて客人達に回しています。シャカオの作り方、頂き方にも厳しい作法があるとの事です。鎮静作用があるそうです。私も数回経験してますが舌がピリッとする感じを受けました。残念ながらそれ以上は深入りしない事にしています。製造工程で男達が石でリズムを取る、その音が何とも言えません。素晴らしい音楽です。



(①石を熱する・蒸し焼きスタンバイ)

会場になる所には必ず蒸し焼きの場所があります。ここで石を熱し、石が完全に熱した頃に豚やヤム等を重ねて置き、その上に数枚のバナナの葉をかぶせます。20数頭の豚を一度に蒸し焼きにしたカマテップに出くわした経験がありますが、昔

献上された豚やヤム（一部）はウムと言って石を利用した伝統的な蒸し焼き方法で料理されます。



(②焼けた石を広げて豚を重ねて置く)



(③多量の葉を載せて約1時間待つ)

了しナンマルキやナンケンへの献上に接した後に出席者に分配されています。



(④蒸し焼き終了)

ナンマルキとナンケン酋長が出席するカマテップは凄いですよ。



ナンマルキを迎えるために通路に布が敷かれてます。



ナンマルキとナンケンが最上段に着席します。ナンマルキには2名、ナンケンには1名の介添えが必ずつきます。介添えの腕の組み方や座り方には古くからのしきたりがあり、俄か仕込みでは勤まらず長い修行と経験が必要との事です。



シャカオを造る石にも格式があり最上段の席に向かって左がナンマルキ、右がナンケン専用のシャカオ造りの石となっています。この二つ以外の石が参列者用の石となります。



式の進行中、引き出物がナンマルキ（酋長）の前に積上げられます。これらは直ちに参列者に分配されます。終了近くには豚の蒸し焼きが酋長の前に積上げられ分配のための裁断が始まります。その後ナンマルキより位階昇進する方に伝達の式が行なわれます。開始から終了まで5～6時間かかります。最初から最後まで見聞するには相当の体力が必要だと思います。カマテップはポンペイの魂の源泉ではないかと思っています。

(2) ローカルダンス



上は少年少女隊、下はベテラン隊、上の少年少女が数年後にはベテラン隊に変身するかと思えば楽し



くもあります。キチ自治区のカルチャーセンターに予約すればキチ地区のローカルダンスが見られますが数人で予約しないと割高となります。前ページのダンスはポンペイ州観光局主催のコンテストの際のショットです。観光局の事務所横の広場で行なわれました。観光局が時々、ダンスの催しを企画しています。その際は躊躇わずに鑑賞に行く事としています。離島の男達のダンスも時々見られます。又、最近は各ホテルでディナーショーと銘打って現代風なダンスも披露しております。



あるホテルの金曜日の夕食時のショーの一コマです。
ポンペイの看板娘です。

法螺酋長得意の接待料理

遠来の客に対し法螺酋長得意の接待料理はマングローブ蟹のボイルです。



店頭で活きが良いのを購入し沸騰した鍋でボイルします。
味に不服を唱えた方は皆無です。皆様沈黙の内に黙々と平らげてしまっています。
食う前にボイルされた蟹と記念撮影が呼び物となっています。



一匹を平らげるには相当の胃袋の容量が必要です。
筆者が出来るのは蟹のボイルと刺身だけです。