

随筆

イラクを訪ねて (3)

塙 輝 雄*

4. 食物のあれこれ

中近東の回教国では酒は飲めず、豚肉は食べられず、専らあの臭い羊肉を食べねばならないと想像し、それだけでもうゲンナリしてしまう向も少くないように思われる。しかしイラクはサウジアラビアやクウェートとは異なり戒律のゆるい国に属し、アルコール飲料に不自由することはないし、羊肉は予想に反し大変美味であり、豚肉は食べられないが、安く美味な鶏、牛肉、魚等の料理を楽しむことが出来る。実際、バグダードには趣向を凝らした一流レストランが数多く店を開いており、西欧風料理でも、アラビア料理でも自在に安く食べることが出来る。例えば、1ポンドはあると思われる上等のビフテキが約1,700円でフルコースのディナーをとっても2,000円程度(1977年)であった。ビールは小瓶1本が500円前後で料理に比して割高であった。ビールは国内で生産しているのもっと安くなる筈であるが、余り飲ませないような価格政策をとっているのかも知れない。

牛肉は主にニュージーランドから輸入しており、小売価格は1,000円/kg程度と聞いた。羊肉に関しては、私共日本人は毛用又は羊肉兼用種の老廃羊の肉をあてがわれて来たため、一般に悪印象を持っているが、この地では食用として飼育された羊の肉が供されるので臭くなく、日本で食べるものとは味がまるで違うのである。ただし、羊の脂肪は私共日本人の肝臓にはやや負担が重いように思われる。

私共日本人はどうやら野菜喰い人種に属するらしく、海外生活では肉や魚よりむしろ野菜の方が重要である。実際、日本人の登山隊が滞在したネパールの村では忽ちにして野菜が無くな

ってしまったという位である。イラクは産油国として知られているが、むしろ農業国であり、野菜や果物も充分産出する。しかし、生産計画や流通に問題をかかえている如きである。例えば4月にレタスが大量に出回っていたかと思うと5月になって突然無くなりキウリばかりが店先に並ぶといった具合であった。7、8月の酷暑の時期には恐らく新鮮な野菜は口に入らないものと思われる。こんな状態であるから、余裕のある家庭では食料の長期保存用に巨大なフリーザーを備えて料理の変化を心掛けているようである。当然、我々日本人にとって長期間の外食は問題となろう。

さて一般論はこれまでとして、イラクの料理の若干を紹介することにしよう。

(1) パンと米

イラクのパンはホブズと呼ばれるコッペパンであるが私共が見馴れているものに比して扁平で、かなりキメの荒いものである。すなわち発酵パンではあるが皮の占める割合が大きい。初めてイラクレストランに入ったとき最も驚いたのは、このパンを割って中味の白い部分を丹念に取除き、皮の部分のみを食べる人がかなりいたことである。取除いた中味は勿論惜しげもなく捨てられる。これを見たとき、この地に住む



図1. ホブズ(イラクの扁平なパン)の
行商人(バグダード)

* 塙 輝雄 Teruo HANAWA 大阪大学工学部、
電子ビーム研究施設部、教授、理学博士、表面
物性

人々は古来飢とは無縁であったのだと直覚した。また、ある日、イラクの友人の家に招かれたとき主人はホブズの耳の部分を客である私のために最先に切り取ってくれたものである。

家庭では米飯もよく食べられている。最も普遍的な米の食べ方は、鶏、羊、牛等の肉を野菜と共に煮込んだスープを一つの深皿に盛り、それを各人が自分の皿にとり別けた米飯にスプーンでかけて食べるものである。インド、パキスタンではこのスープは口の中が燃えるように辛い、イラクでは辛くはなく、日本のハヤシライスによく似ている。米は勿論粘り気の少いものが普通に用いられているが、日本米によく似たエジプト米も容易に入手出来る。米飯もまた“おこげ”が好まれ、私が客として食事に招かれたとき主人はまづ、私のために“おこげ”を取別けてくれたものである。パンの耳にせよ、おこげにせよ私共日本人もその美味は判っているが客にすすめることはしない。確かに日本料理のデリカシーは、おこげとは相容れぬものがあるが、私共はまづ、このような物を客に出すのは失礼であると思込んでいるので、最初は一寸驚いた。しかし最も美味しい部分を提供して客をもてなそうとする心はすぐ伝わるものである。

米の食べ方としては単に炊くのみではなく、ピラフとかビリアーニといった肉入りの混ぜ飯が中近東地域で広く普及しており、地方によって混ぜものや、味付けが異なるが、いずれも日本人の口に合う料理である。米はまた、ひき肉や香辛料と合わされて、ドルマと呼ばれる詰め物料理として広く用いられている。ドルマとはブドウの葉（桜餅を包んでいる桜の葉のように軟かく風味がある）、レタス、キャベツ、ピーマン、ナス等に米を主体とする詰め物を包み込んだ料理で、これも親しみ易いものである。

(2) カバブ

炭火で焼かれた串焼きの羊肉で、中近東では最も安くてうまい食物に属する。写真2はバグダードの街角で見掛けた青空カバブ屋で労働者らしい人々がカバブと紅茶で朝食を摂っている所である。主人は扇風器を使って炭火に風を送りカバブを焼き、焼き上がった肉を串から外して



図2. 青空カバブ屋で朝食をとる労働者
(バグダード)

ホブズの中にピクルスと共に挟んで客に供していた。私もよくはやっている純イラクカバブ屋へ入ったことがある。その雰囲気は丁度日本の焼トリ屋のようなもので、まことに気楽なものであった。他のイラク人の客達は私の方を見てヤバーニ（日本人）などと云っていたが、彼等と同じコースを注文した。まづ最初にドンブリー一杯のよく冷えた薄いヨーグルトが出され、次に直径30cm位のチャパティ（インド式の薄焼きパン）三つ葉を盛った皿、焼トマトと生玉ネギを付合わせた焼立てのカバブの皿がテーブル上に並べられた。そのころはどこのレストランでも野菜と云えばキウリばかりであったので、三つ葉や生玉ネギを見て全く嬉しくなってしまう、今に到るまでよく憶えているのである。ここではカバブはチャパティに挟んで食べるわけであるが、そのチャパティは近所で焼いている店があるらしく、余り清潔とは云えない服装をした少年が数十枚のチャパティを重ねて無雑作に肩にかついで配達に来ていた。ローカルな飲食店は安くおいしい面があるが、衛生面では若干問題があるように思った。またこのような店ではビールが飲めないのが普通である。

鶏の丸焼きもまた好まれ、日本のものと異なり美味である。街を歩けばガラス箱の中で数羽の鶏が鉄串にさされて回転しつつガス火で焼かれている光景にしばしば出会わすであろう。

(3) クバ

イラク北部に起源をもつ詰物入りの団子である。とあるアラブレストランでクバ・モースルというものを注文したところ、出されたものは直径25cm、厚さ2cmはある巨大な白い円板であ

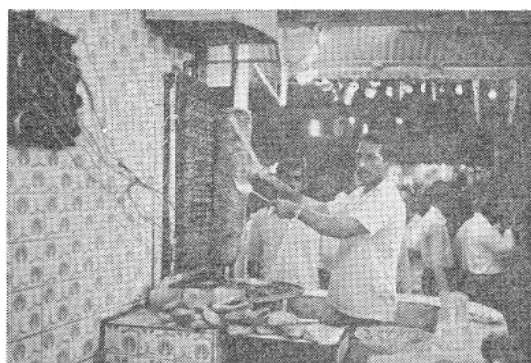


図3. Guss 屋, 恐るべきタコ足配線に注意 (パスラ)



図5. 屋外のパーティー (バグダード郊外)

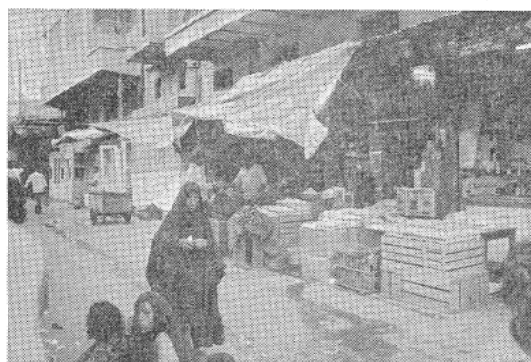


図4. 裏街の食料品店, 店頭の商品は玉子, 生きた鶏, キウリ (バグダード)

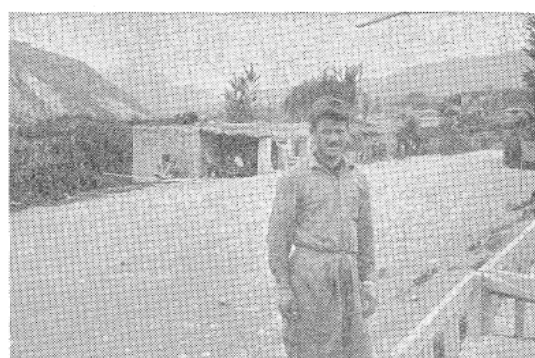


図6. クルド人と街道の茶店 (北部山岳, スワラトゥーカ附近)

った。聞くと、これは茹でた小麦を粉碎したボーグルと呼ばれるものに挽き肉を混ぜ、よく叩いた後玉ネギ、パセリ、サルタナ、香料等を包み込んで平板状に整形して茹で上げたもので、球形にすることも多いとのことであった。クバはアッシリアのアッシュール・ナシルバル2世の催した宴会のメニュー(約2,800年前)にも記録されている古くからの料理であるが、このモースル風クバは余り美味しいものではなかった。

(4) パーチャ

あるイラクレストランでかなり多くの人が食べているのを見て試みて見た。ボーイに聞くとイラク風パーチャであると云われもので、中華ドンブリを一回り大きくした位はある大きなガラス製のボールに盛られた一種の雑炊であった。底にはチャパティを干して大割にしたものが堆積し、その上に子羊の胃袋に米を詰めたものとよく煮込んだ骨付の羊肉の大塊が乗せられ、スープがなみなみと注ぎ込まれていた。どうして食べるべきか一瞬迷ったが、やはりアラ

ブ人と同様、手づかみで食べる以外に道はないことが判った。この料理は感覚的にも味覚的にもかなり抵抗を感じさせるもので、さすがの私も半分食べるのがやっとであった。なお興味深く感じた点はイラクではとうとうメン類に出会いはなかったことである。恐らく干したチャパティがウドンの代りをつとめているであろう。

(5) クジ

小さな子羊の丸焼きで、イラクの名物の一つである。子羊は丸ごと茹でられ、米、ひき肉、香料等を詰めて丸焼きにされて大きな盆に盛られた米の上に乗せられて供せられる。この料理も量が多く、イラク人のように全部平げることは難かしかった。

(6) ガス

スライスした羊肉を香料と共に鉄の棒の回りに円筒形に積み上げたものを回転させつつ、強力な電熱器の放射熱で焼く(写真3参照)。当然表面から焼けて行くが、それを大きなナイフで削り落とし、ピルクルスと共にホブスに挟んで

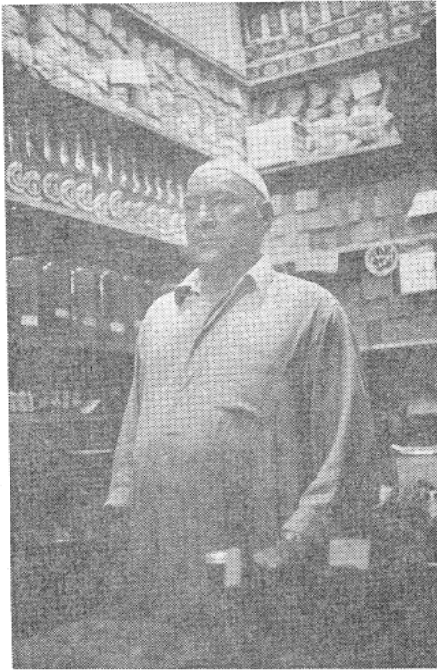


図7. 香料店と主人（バグダードのスークにて）

食べる。この店に近づくと実に食欲をそそる匂いがする。

(7) 魚

イラクでは海産の魚類はまづ食べられないと思った方がよい。しかしチグリス、ユーフラテスの両大河は淡水魚をめぐんでくれている。最も高級とされているものはシャブットと呼ばれる40cm位の細長い体形の魚で4~5,000円位はするそうである。次に来るのはギタンと呼ばれる鯛のような形をした40cm位の魚で、生きたものは6,000円位はすると聞いた。バグダードのチグリス河畔の公園にはこの魚を屋外の焚火で丸焼きにして食べさせる“マスグーフ”の店が数多く並んで名物となっているが、かなり高価である。最も安い魚はビズと呼ばれ80cmから2mに達するものもあるとの事であり。これは1kg1,000円程度で通常フライにされる。何れにせよイラクでは魚は高価な食物である。（ここに示した値段は1975年当時のものである）

以上思いつくままにイラクのローカルな食物や料理について述べた。日本と比べて直ちに感ずることは、総じて塩味が非常に薄いことである。空気が乾燥し汗が流れないでただ蒸発するのみで、しかも水が不足勝ちになるような地域ではこれは当然かも知れない。この地を旅する日本人は醤油を持って行けば食欲不振に陥った

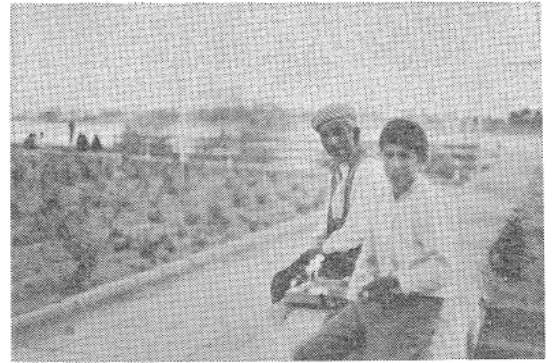


図8. タバコ売りの少年（チグリス河畔）

時、大いに役立つのではないかと思う。勿論梅干しも有効である。また味付けには各種の香料が巧みに用いられているが、バグダードはその昔、香料の大集散地であった伝統をよく伝えていると感じた。

飲物の主体は何といっても紅茶で実に多量に飲まれている。大学では講義の前に一杯、済んで一杯レコード屋でも貴金属屋でも一寸した買物に行けばまづお茶を一杯といった具合である。街には実に多くの茶店があり、日が落ちると多くの男達が屋外のテーブルに陣取り、お茶を飲みながら談笑し、歩く人を眺め、或はドミノに興じている光景を見ることが出来る。コーヒーを飲みたくなれば“カーフェ”と云えばよいが、出てくるものは小さなカップに入った、ドロドロのトルココーヒーである。もし普通のコーヒーが飲みたくなれば“ネスカフェ”と云えばよい。するとお盆の上にネスカエのビンと砂糖とお湯のポットが乗せられてくるが、何杯飲んでも構わないのである。

タバコに関しては、日本で好まれているセブンスターのような軽いタバコは現地で吸って見ると、全く不味く感じられた。念のため、イラクの友人達の意見を聞いた所、やはり同じであった。タバコの風味もまた風土の影響を受けるのである。最後に水道の水はそのまま飲んでも大丈夫であることを付け加えておこう。

今回は余り知られていないイラクの食物や料理の若干を紹介した。私自身、1ヶ月以上に及ぶ滞在中、時には食欲不振に陥ったこともあるがむしろ当地の食事をエンジョイしたと思っている。しかし家へ帰ったとき“羊臭くなり、行儀も悪くなった”と家内に云われたのであった。