

# 5

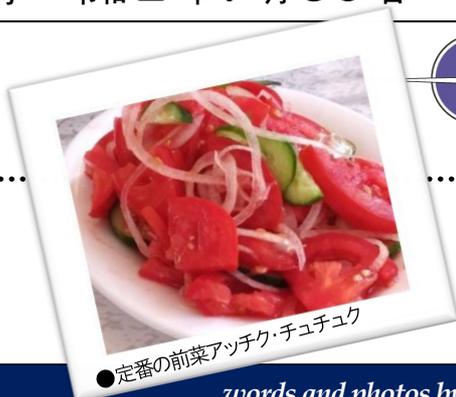
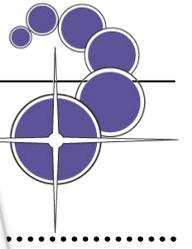
CREATIVE

学年だより

第20号 令和2年7月30日

県立村上中等教育学校 (15期生)

## ●リレーエッセイ 第5弾!



●定番の前菜アツチク・チュチュク

words and photos by 奥山 脩



●道端のメロン売り (筆者撮影。以下同)

**あ** あなたはメロンを知っていますか。

メロンとは、インド原産のウリ科の一年草で、緑色の固い果皮に包まれた果物であり、その果肉は白色・緑色・赤色のものがあり、汁気が多く甘いので、古来より人々の喉を潤してきた。と、説明しましたが、さすがに知ってますよね。では、改めて問いましょう。

## 「あなたは世界で最もおいしいメロンを知っていますか？」

その答えを、14世紀にアフリカから中国まで踏破した大旅行家イブン・バットゥータの『三大陸周遊記』から引用してみよう。

「フワーリズムのメロンは天下無比で、ブハーラーのものを除けば東西両世界にならぶべきものがない。これにつぐのがイスパハーンのものである。皮は緑色で、中は赤く、甘美この上なしであるが、肉はかたくしまっている。」

(前嶋信次訳 1962 グーテンベルク 21)

フワーリズムとはアムダリヤの下流域にあたるホラズム地方、現在のウズベキスタンとトルクメニスタンの西部にあたります。ウズベキスタン国内で言えば、西部のカラカルパクスタン共和国のあたりです。カラカルパクスタンの大部分はキジルクムとよばれる砂漠ですので、メロンやスイカが名物なのだそうです。

先年、古ホラズム王国の遺跡めぐりにカラカルパクを訪れた際に、ツーリストキャンプでメロンが出ました。ここで食べたメロンは果肉は緑色で、シャリシャリとして甘みは薄く、見た目はメロンなのですが、食感はスイカそのものでした。おそらくイブン・バットゥータが言及しているものとは異なる種類であったのでしょう。東西両世界に並ぶものがないメロンはどこにあるのかと思っていたところ、ガイド兼ドライバーのアフマドさんが道端で車をとめました。降りてみると、道路沿いには無造作に果物が山積みされています。縞模様があり、一見するとスイカようですが、大きさはスイカよりも一回り小さいものです。アフマドさんに尋ねると、「ああ、これはメロンさ。メロンを食べるなら、カラカルパクのもの最高なんだ」と教えてくれました。お土産にとアフマドさんに買ってもらったメロンを、さっそく宿で切ってもらったのですが、これぞまさしく天下無比! 果肉は中央部から黄みがかかり、その瑞々しい見た目に違わず、一口含めばあふれるばかりの果汁が口中いっぱいになり、その甘さたるやケーキよりもはるかに甘い。

噛むごとにそのおいしさに驚き、口に運ぶ手は止まることを知らず、自然と笑みがこぼれてくる。まさに名にし負う、至福の逸品でした。

ブハラでガイドをお願いしたムニラさんとそんな話をしていたら、「レストランではスイカもメロンも食べられますよ。どちらが好きですか?」と聞かれました。「メロンかな」と答えたら、ムニラさんは「日本の人はみんなメロンと答えますね。私はスイカの方が好きなのになあ。」と大笑い。日本では、メロン=高級、スイカ=庶民的という感覚が強いので、きっとみなさんそう答えるのでしょうね。私たちにとっては、この上もない絶品なメロンも、普段から食べているウズベクの人にとってはありふれた日常的なものにすぎないというのは面白いものです。私たちの“あたりまえ”も誰かにとっては“贅沢”なんでしょうね。



●至高のメロン



●ウズベクの国民食プロポ(焼き飯)

日本にはないウズベクの“あたりまえ”のひとつにバザールがあります。都市部ではデパートやスーパーマーケットなどもありますが、ほとんどの人はバザールで買い物をします。バザールの方が安いのだそうです。なじみのある果物や野菜から、ドライフルーツ、香辛料、魚の干物に鳥の丸焼き、果ては靴下からスマホまで、多種多様なものが雑多に並び、たくさんの人でごった返すバザールは、そぞろに歩くだけで心が躍ります。そんな庶民の台所のなかでも、とくに注目したいのがハルヴァというお菓子。ユーラシア全域で食べられているお菓子ですが、日本ではまったくなじみがありませんよね。小麦粉をバターで練った素朴なもので、ウズベクでもよく食べられています。特にフェルガナのハルヴァは名物なんだとガイドのハサンさんが教えてくれました。

それではと、バザールで購入してさっそくチャレンジ。一見すると白いキャラメルのようなのですが、食べてみるとしっとりとした柔らかく、口の中でほろほろと溶けて、ミルクィな優しい甘さが広がります。鮮やかな緑色のビスタチオでコーティングされていたり、ドライフルーツが入っていたりと様々な種類があるので見た目にも楽しめます。バザールでは、ブロック状に切り分けられて、一塊600gが12000スム(約150円)で量り売りされていました。こんなに安くおいしいものが手軽に買えるのだから、なるほどバザールに人が集まるわけです。



●フェルガナ地方のナン



●フェルガナのバザールでハルヴァを購入



●ウズベクの伝統料理シャシク(串焼)



●サマルカンドのシヨババザールにて

コロナ禍で世界各地でさまざまな価値観が衝突しはじめています。こういうときこそ、異文化理解とそれを許容するおおらかさが大切でしょう。文化を知るもっとも簡単な方法は食です。その土地の食べ物がその土地の人々を育み、文化を生み出すのです。異文化理解というとハードルが高そうですが、また旅ができるようになったら、あまり肩ひじ張らずに、行く先々でその土地の人と一緒にその土地のものを食べてみてください。おいしいものを食べれば、言葉は通じずとも自然と互いに笑顔になるものです。世界はおいしい食べ物や料理であふれていますよ！

「あなたは世界で最もおいしいメロンを知っていますか？」

●キジルクム砂漠と古ホラズム王国城塞跡