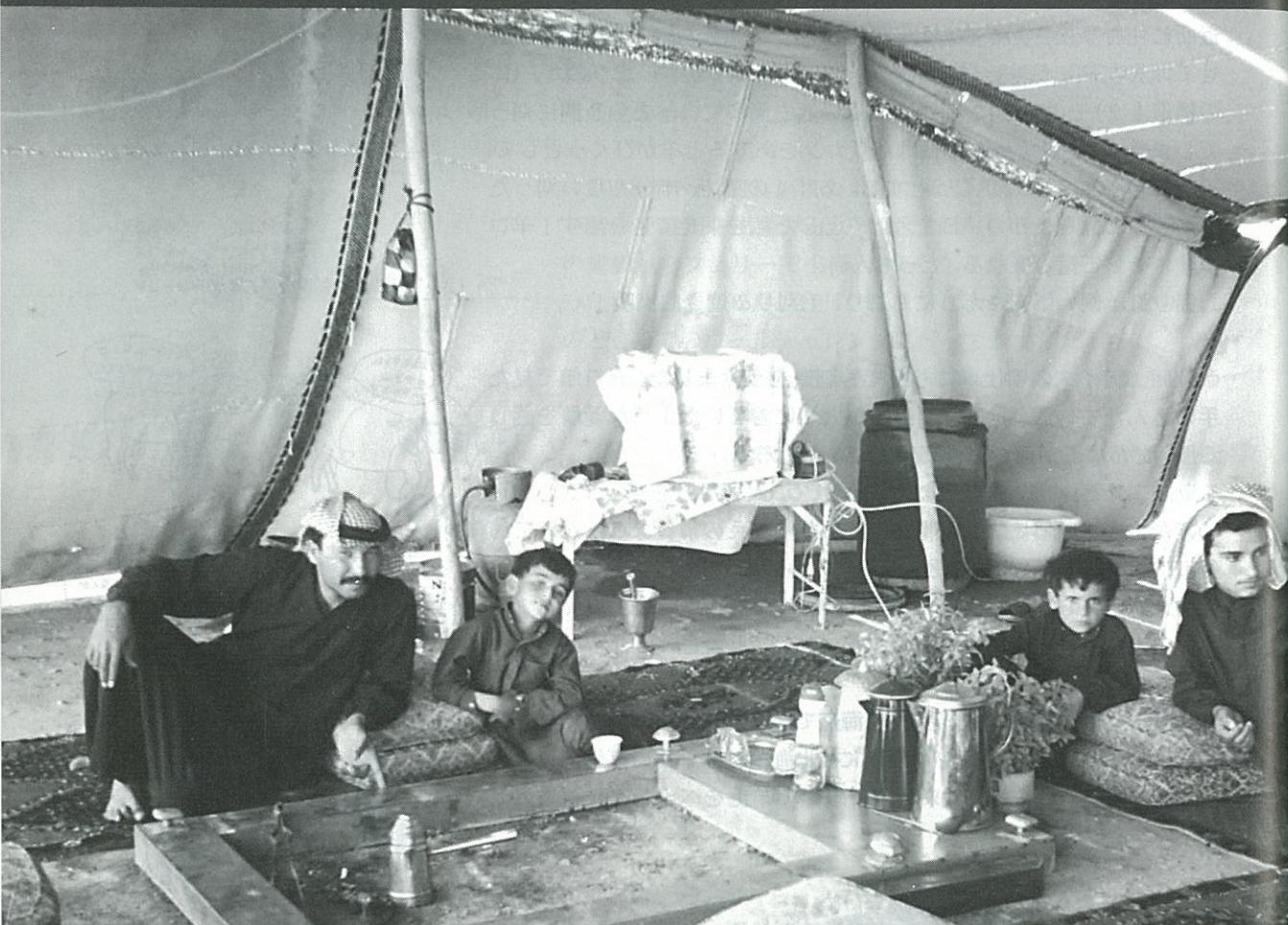


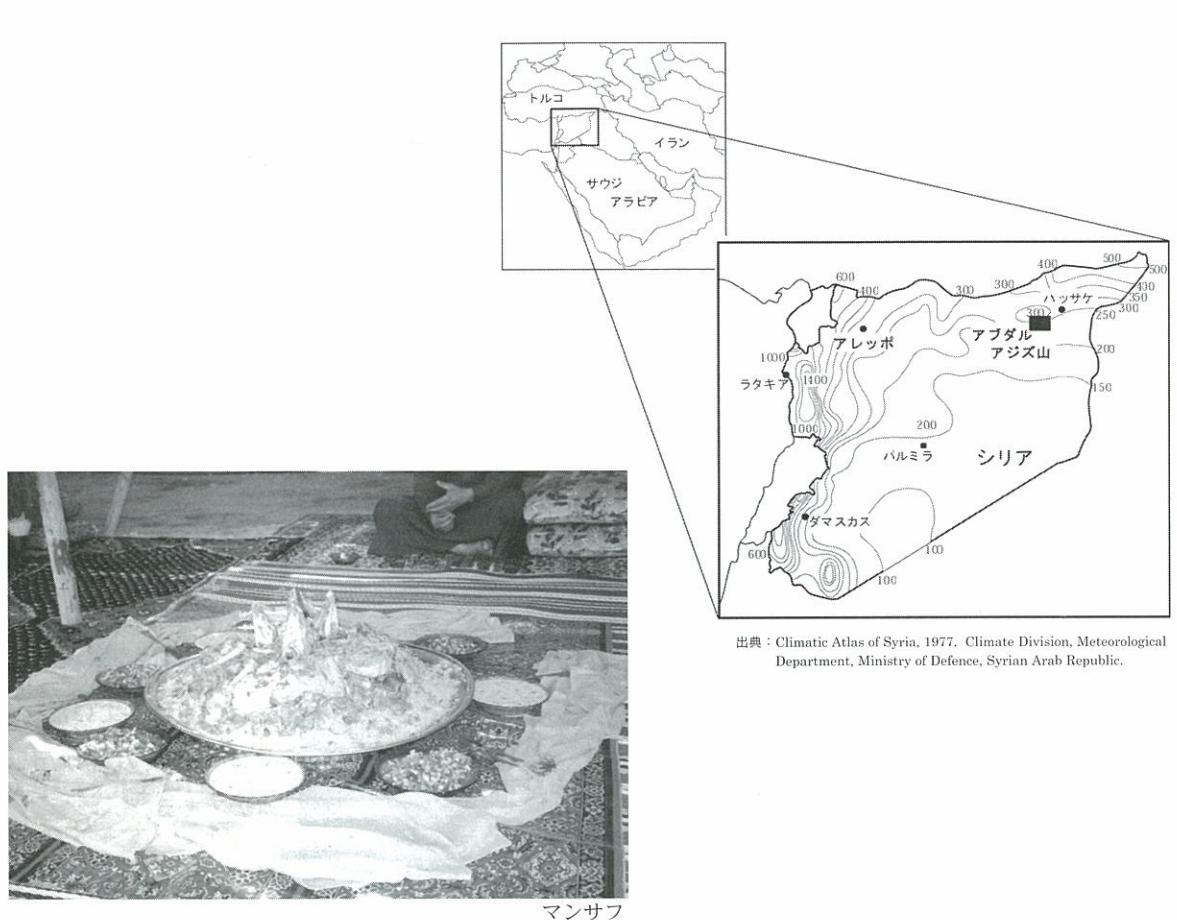
シリヤのヒツジ・4

# ヒツジの肉料理としきたり ～マンサフ～

写真・文 平田昌弘



アラブ系牧畜民ベドウィンはヒツジ・ヤギと共に暮らし、ヒツジとヤギから生活の多くを得ている。そんなベドウィンは、ヒツジ・ヤギをどのように料理しているのだろうか。興味が尽きない。今回は、そんなベドウィンの肉料理について紹介したい。



出典 : Climatic Atlas of Syria, 1977. Climate Division, Meteorological Department, Ministry of Defence, Syrian Arab Republic.

## ベドワインは肉をほとんど食べない

答えから先に言ってしまうと、ベドワインは肉をほとんど食べないのである。意外にも思われるが、ヒツジに頼って生きている人々が、肉をほとんど食べないのである。では何を食べているのであるか。それは、前回紹介した乳製品なのである。ベドワインの日常の食は、乳製品にホブス(薄焼き発酵パン)、街で購入してきた野菜、そして、チャイ(甘いお茶)がついたくらいの質素なもの。ベドワインは、肉をほとんど食さないばかりでなく、肉を保存することもしない。全て肉を生のままで消費する。乳に対しては保存技術が発達しているのに、肉を保存する技術は欠落している。それほど肉に対する食習慣が無いのだ。このような「ヒツジ・ヤギの資本(個体)を生かしておいて、その利子(乳製品)に頼って生き抜いてゆく」という生活戦略は、乾燥した厳しい西アジアの自然・社会環

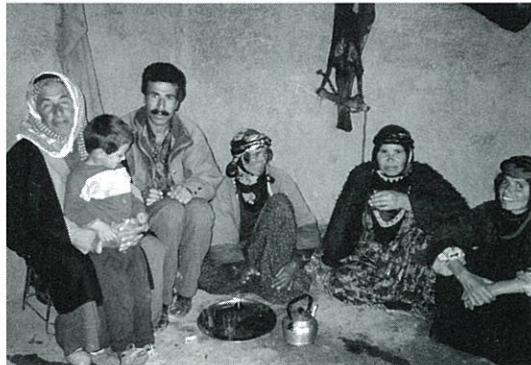
境にあっては、食文化にとどまることなく、ベドワインの生き方そのものを貫く生活観となる。

ベドワインが肉を食する時は、大切な客人を迎えた時や親族と久しぶりに再会した時などであり、特別な場合である。日常では肉を食さないからこそ、ベドワインが肉を食する時、それはそれは華やかに肉料理を飾りたて、大勢の人々と共に食し、富を共有する。

ベドワインの肉料理、それは一つしかないといつても過言ではない。マンサフである。マンサフとは「料理付きの大きい皿」をもともとは意味するアラビア語で、この料理はたいてい大皿の上に乗って供されるため、この名がつく。それでは、そんなベドワインの肉料理マンサフの調理法や供し方をみてみることにしよう。

## “マンサフ”は客人をもてなすもの

ベドウィンの招きを受けテントを訪ねると、先ず紅茶が出される。紅茶は家族団欒の時はもちろん、日常頻繁に飲まれている。紅茶は、カップに半分ぐらい砂糖が入っているのではと思うくらい底抜けに甘い。厳しい自然環境を生き抜くベドウィンにとっては、この甘すぎる紅茶が疲れを癒す。裕福なベドウィンのテントを訪ねると、客席(男部屋)に絨毯が敷き詰められ、肘宛にもたれて横になれるようになっている(巻頭写真)。客人として招待された場合、写真にあるような気楽な姿勢でアラビックコーヒーや紅茶を飲みながら会話をすることになる。



しかし、料理はなかなか出てこない。砂漠に時が静かに流れゆくのを感じながら、延々と話しが始まる。背後に控える女性陣が料理を作り出すのは、客人が来訪してからなのである。料理が出るまでには相当な時間を経ることになるが、ここで苛立ってはいけない。話をいい加減にあしらってはいけない。この長い会話を通して主人

は客人の品定めをするのだから。ベドウィンが客をもてなすのは、ヒトとヒトとの関係を楽しむためであって、料理を主目的とはしていない。料理は最後の付けたしなのである。

## 先ずヒツジを解体するところから始まる

マンサフの調理は、先ずヒツジを解体することから始まる。冷蔵庫のない砂漠地では、家畜は生きた肉の貯蔵庫。首の大動脈を切開してから、ヒツジを三脚に逆さに吊るして体内から血を排出させる。皮をナイフで剥ぎ、次に内臓を切り落とす。最後に肉が残る具合である。

内臓料理は、3年間のシリア滞在中にベドウィン世帯では一度だけ供されたことがある。肝臓、心臓などの内臓を玉葱と一緒に、灌木であぶったものである。おそらく、内臓料理は家族内のみ

で食する料理なのである。客のもてなし料理はあくまでマンサフなのである。



調理方法は、ヒツジの肉を適当な大きさに切り、約1時間程度煮るだけである。味付けは塩だけ。他に何も足さない。料理法がシンプルだからこそ、肉そのものの味が優れて引き立つ。この肉に文句があるか、厳しい環境で自然の草を食べて生き抜いているヒツジそのものの味で勝負だと言わんばかりの味付けである。

盛りつけ方法は、大皿に先ず米、ブルゴル(挽割りコムギ)もししく

はホブスを山盛りに盛る。米やブルゴルは、ヒツジの煮汁で炊かれており、非常に油っぽい。この上に塩煮の肉が添えられるのだ。ヒツジの場合、頭が乗ることになる(p.25 マンサフの写真)。味付けは濃くなく、肉は優しい味がする。そんなマンサフは疲

れた身体に活力を満たし、砂漠の灼熱を柔らかく包み込む。ヒツジ肉が持つ独特の臭みはない。用いられる肉は、ヒツジの他、ニワトリや七面鳥が供される。

## 招待を受けるのにたじろいではいけない

マンサフは、ヨーグルト、塩味のヨーグルトジュース、サラダなどと一緒に出されることが多い。油っぽいヒツジ肉は、酸味の効いたヨーグルトやヨーグルトジュースに良く合った。

マンサフを食べる際には、主人1人と客人の男達がぐるりとマンサフをとり囲む。主人の長男が加わることもある。男のみである。どちらかの片足を立てて座るのが正座で、左手は腰の当たりにしっかりと保持し、右手だけで食べるのが礼儀とされる。左手は不浄の手なのである。量はもとより多く、主人と客人達が食べても半分以上は残る量である。残りはすぐさま下げられ、隣の女性部屋で待機している次男や女



性達が富を享受する。食べきれない程にマンサフが盛られていたのにも意味があつたのである。

ベドウィンは言う、「招待を受けるのにたじろいではいけない。食事の際にたじろいではいけない。快く食べる。それが礼儀であり、もてなす方も客が

充分に食べて喜んでくれるのが喜びである」と。招待を受けて、マンサフを頂くと、習慣に従って、間を空けずにテントから退散したものだった。テントを後にする時、満たされた胃袋と崇高な精神性とを感じながら、砂漠を再び歩き始める気力が湧いてくるのを感じていた。

### 参考

都市には保存肉が2種類存在した。バストゥルマとシジュクだ。バストゥルマは肉の塊を、シジュクはミンチ状の肉を乾燥させ、塩と香辛料とを利用して保存したものだ。香辛料には、チャマン(レイリョウコウ属コロハ *Trigonella foenum-graecum*)と呼ばれる独特な臭いを放つスパイスが利用される。このチャマンなのであるが、その臭いは人を情熱的にさせる香りで、心の底をソワソワさせる。稿を改めて、この2種類の保存肉を紹介できればと思っている。

### 平田昌弘プロフィール

1967年に福井の小浜に生まれる。少年時代は山登りとテニスに明け暮れる。大学院在学中に休学し青年海外協力隊に参加。シリアでヒツジの魅力に出会う。現在は日本のヒツジを追いかけている。帯広畜産大学畜産学部助教授