

題目 中央アジアの食文化 —特にキルギスの接客料理について—

発表者 水谷令子・◎西村亜希子

1. はじめに

キルギス共和国（以下キルギス）は中央アジアに位置する人口約450万人の小国である。この地域はイスラム文化の影響を受けながら、それぞれ民族独自の文化を持つ国が多い。ほとんどの国がソ連崩壊後に独立したが、政治や経済などの混乱が続く国が多く、キルギスも例外ではない。これらの地域の文化については日本ではほとんど知られておらず、特に生活文化についての情報は皆無といえる。われわれは94年と96年の2回にわたりこの地域を訪問し、キルギスを中心とした食文化について、幾つかの知見を得たので報告する。

2. キルギスの接客料理について

キルギスの人は客をととても大切にする。我々も何度も食事をごちそうになる機会に恵まれた。これらの記録をもとにして、キルギスの接客料理について述べる。

キルギスの接客料理の形式は、まず酒や飲み物、果物、前菜（ほとんどの場合は生野菜、サラダや冷菜の場合もある）、お菓子、ナンと呼ばれるパンなどが食卓に並べられている。席につくとそれらの料理を自由にとって食べる。つづいて暖かいスープやメインデッシュの肉料理、サモサなどが出される。多くのもてなしはここで終わったが、すこし丁寧な場合はプロフという炊き込みご飯が出された。これが盛大な宴会になると、休憩を挟み、幾品もの肉料理が運ばれ、宴会は半日以上も続く。このような盛大な宴会では羊を数頭殺し、その肉や内臓を余すところなく料理していた。これらのもてなしでは野菜料理はサラダ以外ほとんどなく、キルギスの食の体系は肉を主体としたものであると感じた。

地域を問わず心温まるもてなしを受けたが、数日するとそれらの内容がとても似ていることに気づく。2度の訪問とも同じ印象を受けた。これらは料理素材の変化が乏しく、肉主体の料理がほとんどであったこと、調味料が塩のみで香辛料もあまり使われないため単調な味付けであったことなどが原因と思われる。油脂や乳製品などで変化をつけてあるのかもしれないが、我々には判別できなかったため余計にそう感じた。

訪問した時期は夏場で、バザールなどには生鮮野菜類は種類も量も豊富にあったが、これらの野菜を使った料理はほとんどなかった。キルギスには中国の食文化の影響を受けた料理も多いが、キルギスの食文化は多彩な材料や調味料を使いこなし変化に富んだ中国とは全く異なるものであった。

3. 料理書にみる中央アジア料理の特徴について

滞在中にキルギスだけでなくカザフスタンとウズベキスタンで食事をする機会もあったが、この場合もキルギスと似た料理であるとの印象を受けた。そこで現地で入手した料理書計3冊をもとに、それらの内容とキルギスの料理を比較した。

料理書の内容は、我々が経験したキルギスの料理と極めて似ており、キルギス・カザフ・ウズベクのそれぞれの国は共通の食文化圏にあるものと思われた。料理に使用されていた材料を集計した結果、肉類、油脂、タマネギ、ニンジンなど特定の材料の使用頻度がきわめて高かった。これは同じような素材で料理が作られていることを物語っている。また調味料もほとんどが食塩のみで、スパイスも調合するなどの複雑な操作はされていない。肉に油脂と食塩、スパイスで味付けする料理はキルギスを含めた中央アジア諸国に共通のようである。