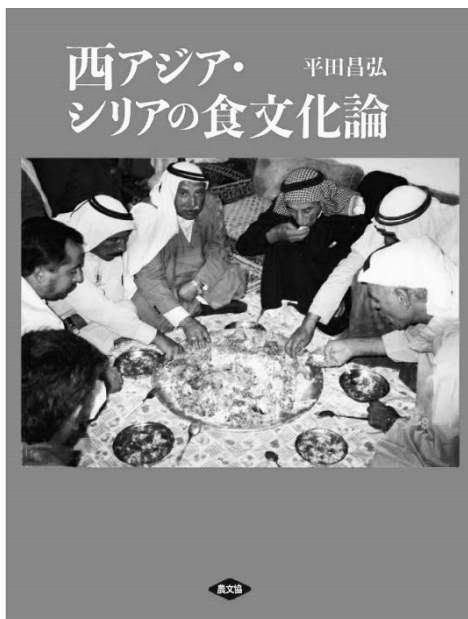


【書評・紹介】

平田昌弘著『西アジア・シリアの食文化論』

(東京, 農山漁村文化協会, 2022年4月, A5判上製, 401頁, 6000円+税)

平田 昌弘



西アジアの食文化の特徴を、「季節性」から描きあげたかった。これが本書の一番の目的であった。これまでに、西アジアの食文化については多くの書物で報告されてきた。西アジアの食文化で強調されてきたことの一つに、独特な調味の仕方がある。インドから西方域は油と香辛料の多用が特徴的であり、アラブ・タービル圏とも称されてきた(石毛・吉田 1998)。タービルとは、アラビア語で香辛料のことをいい、強烈な香辛料を多用する地域とされてきた。実は、確かに香辛料を多量に用いた料理も見られるが、むしろ西アジアのシリアでは季節に応じて繊細な味付けで調理され、食の季節変化が楽しまっている。西アジアでも見られるこの食の季節感を本書を通じて伝えたかったのである。食の季節感は現地に長期滞在していなければ語れないことである。私は、

1994年1月から1996年12月までの約3年間、青年海外協力隊員としてシリアに派遣されていた。この3年間、過放牧による自然環境への影響評価をおこなうと共に、牧畜についての文化人類学的な調査をおこなっていた。このような活動の傍ら、ほぼ毎日のように八百屋を訪ねていた。野菜はパッと現れパッと消えていき、果物は街の空間を鮮やかに彩っていた。そして、大家家族がもてなしてくれたシリア料理の数々に魅了されていった。大家家族は、暑い時期には暑いなりに食が進む料理の味付け体系と価値観を持ち、冬には冬の食のあり方で対処し、短い春には新緑の食材を楽しんでいた。このシリア滞在3年間という長期滞在からしか語れない食文化論を、食の季節感として本書では描こうとした。

食の季節感を形成しているのは、西アジアの生態環境である。シリアは地中海性気候にある。地中海性気候の特徴は、乾期(主に夏)の高温乾燥、雨期(主に冬)の低温湿潤にある。5月中旬から10月中旬にかけての乾期は、40°Cをゆうに越え、降雨がほとんど見込めず、天水による農業ができない時期となる。10月中旬から5月中旬にかけての雨期は、ヨーロッパの湿った西風が優勢となり、シリアに降雨をもたらす、天水による農業生産が盛んにおこなわれる時期となる。乾期・雨期の移行期には、それぞれ短い春と秋がある。3月や4月の春は、赤、青、黄色の花々や緑の若葉で大地が覆われる。春の訪れは、農耕民にとっては農作物の栽培・収穫の訪れであり、牧畜民にとっては搾乳シーズンの訪れとなり、シリアの人々は自然と笑顔が溢れる。このように、シリアでは雨期の緑の世界と乾期の茶色の世界の移ろいが鮮やかであり、一年を通じて激変する自然の変化が印象的であ

る。この雨期・乾期の存在、気温の変化が、野菜や果物に季節性を与え、そして、保存食をつくり、料理にも影響し、西アジアのシリアらしい食文化を形成することになる。この季節性を描くために、シリアの地勢や季節を言及してから、どのような食材がいつ登場するかという野菜カレンダー、果物カレンダー、生乳供給カレンダーを語った。これが第1章となる。

食材の供給に季節性があるからこそ、保存食が存在する。季節の移ろいがあるからこそ、収穫できる時期に食材を加工し、収穫できない時期にも利用できるように保存食が発達する。雨が全く降らない乾期が半年も続く厳しい環境であるからこそ、保存食の存在は重要である。季節性のある野菜や果物、地中海域起源のオリーブやムギ類、牧畜から供給される肉と乳など、保存食の種類豊富さ、そして、その加工法や特徴を描いた。これが第2章となる。シリアの保存食においては、地中海性気候と石灰岩土壌といったシリアの自然環境が保存技術と保存食の特徴を形成し、微生物の発酵を利用した保存方法は少なく、保存方法は主に乾燥法、水分含量低下法、塩漬け法に依存し、乳製品の加工と利用が多様化し、多種類の香辛料を常備し、果実の圧搾・濃縮による酸味調味料が発達していると、その特徴をまとめることができる。シリア料理は保存食によって特徴づけられているといっても過言ではない。

本書の二つ目の目的が、西アジアのシリアでどのような料理や菓子がつくられているのか、その全体像をまとめることであった。料理や菓子の詳細を記述し、シリア料理の事典的な役割をも持たせた。その上で、中世の料理書や料理についての文明論テキストを参考にし、具体的事例を鑑みながら、西アジアに伝わる調味の特徴を抽出することを目指した。シリアの菓子は、バターオイルと砂糖水、ピスタチオ、そして、乳で彩られていた。シリアの調味法の特徴は、オリーブオイルやヒツジの脂肪のこってりさと果汁を用いた甘酸っぱさの調味が特徴であり、多種類の香辛料を控えめに利用して素材の味を引き出し、一般的にニンニクとトマトによる風味添加をおこなっているとまとめることができる。そして、ユーラシア大陸の東側と比べると、東アジア・東南アジアでは味噌・醤油のうま味、西アジアでは油の質感を利用した食文化が発達しているといえる。

そして、シリアの食文化の事例を通じ、主食論の再考（第5章）、ムギの粉食論に通じるヒトとムギの当初の史的関係性（第6章）、シリアの発酵文化の特徴（第7章）についても言及した。主食論再考では、西アジア・シリアの食事は中心食（惣菜）と不可欠食（アラブパン）とが結合し、中心食の味を不可欠食が引き立て、惣菜の摂取を促進するのに副菜を利用しているということが特徴であり、農牧複合社会の食事を稲作社会の主食・副食とは異なる視点で捉えるべきことを問うた。ムギの粉食論では、シリアにおけるムギ類の収穫と脱穀、ムギ類の保存・貯蔵、ムギ類の挽き割り処理、ムギ類の粒利用の料理事例を通じて、ムギがなぜ粉食となっていたかについて、考古学の成果も取り入れながら考察した。ムギ類の穀実の粒食から粉食への転換は、ムギ類の挽き割り処理を経て、処理の工程で生成してしまうパウダー状破片の副生産物的利用より始まったということが結論となる。シリアの発酵文化の議論では、本書を通じて体系立ててまとめた食文化の事例をもとに、発酵を利用した調味料・油類の種類が少なく、発酵保存する食材の種類も少ないことを指摘した。発酵には、酵母と細菌類のみを利用し、カビを利用していないことが特徴であり、高温乾燥となる期間が長くある地中海性気候という生態環境が特徴的な微生物利用を形成する土台となっていることを問うた。

ヒトは、何らかの食料を毎日摂取して生き継いでいる。食料の生産には本来は季節性がある。新芽が伸びるのに時がり、収穫するのに時がある。ヒトは、この季節性のある食料生産を、如何にして一年に亘って利用可能な資源とするか、その試行錯誤の中で食文化を発達させてきた。つまり、それぞれの地域の食文化を考察する際、食材の季節性、食材の保存は不可欠な文化要素である。本書は季節性から西アジアの食文化を新たに問い直した挑戦的な書となっている。

目次

はじめに	第4章 シリアの菓子
第1章 シリアの自然	第1節 ベストリー
第1節 シリアの生態環境	第2節 ムアッジェナート（ムギ生地が主体の菓子）
第2節 季節を告げる日	第3節 クナーフェ（麺でつくった菓子）
第3節 野菜カレンダー	第4節 乳菓
第4節 果物カレンダー	第5節 サカーケル（砂糖菓子）
第5節 生乳供給カレンダー	第6節 ディープフライした菓子
第2章 保存食	第7節 その他
第1節 野菜の保存	第8節 シリアの菓子の特徴
第2節 オリーブの利用と保存	第5章 シリアの食事
第3節 果物の保存：ジャムと濃縮ジュース	第1節 食事のあり方
第4節 ムギの保存：フリーケとブルゴル	第2節 食事の季節感
第5節 乳の保存	第3節 特別な日の食事
第6節 肉の保存：バストゥルマとシジューク	第4節 主食と食事不可欠食考
第7節 その他の保存食	第6章 ムギ粉食論考
第8節 いつも世帯にある保存食	第1節 ムギ類の収穫から保存・貯蔵まで
第9節 シリアの保存方法と保存食の特徴	第2節 ムギ類の粒としての利用
第3章 シリアの料理	第3節 ムギ類の粉としての利用
第1節 家庭料理	第4節 ムギ粉食論考
第2節 店頭の料理	第7章 微生物の発酵を利用した保存食
第3節 シリアの料理の特徴	第1節 日本における食材利用と保存食
	第2節 シリアの食材利用と保存食の特徴
	第3節 シリアの発酵保存食の特徴
	あとがき
	附表

引用文献

石毛直道（監修）、吉田集而（編著）

1998『第一巻 人類の食文化』味の素食の文化センター、東京。

（ひらた・まさひろ／帯広畜産大学人間科学研究部門）