

イラクの食事（イランと違うパンとキュウリ）

岩本友則

海外生活では楽しみである反面、最も大変なのが食事です。海外では、日本のファミリーレストランのように写真付きのメニューなど先ずありません。書いてある文字と聞き取りにより想像力を最大限にして、どんな食べ物か思い描く、そして注文します。

さて、イラクではどのような食生活をしたのか、となりの国イランのパンの違いも含めて紹介しましょう。

1. カフェテリアの食事（オクラは、オクーラ）

バグダッドの国連事務（BMVC）は、カナルホテルを改装して事務所として利用されておりカフェテリア（食堂）がありました。イラクで働く国連関係者（私が赴任当時、約400人働いていた）は、この食堂で朝食と昼食を取る事が出来ました。

カフェテリアは、作られたメニューを自分の目で見ることが出来ることから、なれない地では助かります。ここでは、常時4種類程度のメインメニューが用意されていました。しかし、肉は、羊か鶏肉のみ、魚系は極めてまれでした。

また、イラクは、テレビなどの放送では砂漠と言うイメージがありますが、実はチグリス、ユーフラテス川に囲まれて豊かな土地である事から、カフェテリアには、いつも葡萄、スイカ、プラム等豊富な果物そして豊富な野菜がありました。

あるとき、トマトソースで煮た料理で、その中に大きなオクラの様な物が入っているのです。何かと聞くと、「オクーラ」と言うではありませんか！ 注文して食べてみますと、なるほど日本で言うオクラに間違いありません。しかし、いくら日本のオクラに比べ2周りほど大きくても、トマトソース煮は、頂けません。やはり茹でて刻んでオカカ醤油で食べたいと思うのは、私だけでしょうか？

イラクにオクラがあると言う事は、オクラは、いったいどの様に日本に渡ってきたのか興味がわきます。ちょっと調べてみますと、オクラは非常に歴史の古い野菜で、その原産地はアフリカの北東部だそうです。だから、イラクでもオクーラと呼ばれていたのだと納得するのです。また、エジプトでは紀元前2世紀からすでに栽培されていたといわれています。日本に始めて渡来したのは江戸時代の末期ごろですが、ヌメっとした青くさい食感が日本人には好まれなかったようです。

2. レストランでの食事

レストランでの食事ですが、中華料理（私のイラクにおける一番高級な食事でした）、ピザ、スパゲティー、そしてイラク料理などを、私たちは、日ごとに順番に回って食事をしていました。特徴として、中華料理には、麻婆豆腐などの豆腐料理メニューがなく、ミートスパゲティーには、羊肉が使われています。

街中では、シシカバ（サンドイッチの様な食べ物）が、非常に安く美味しく食べる事が出来ました。鳥肉、羊肉の二種類があり、吊って周りから肉を焼く、焼けた肉を吊ったまま肉を外側から薄くそぎ落とし、野菜と共にパンに挟んで食べます。

魚レストランもありました。しかし、泳いでいる魚が鯉の様な魚だったので、とうとう店に入る事がありませんでした。

3. イラク料理のレストラン

イラクで私が最も愛した料理を紹介しましょう。それは、写真のローストチキンです。ローストチキンは、レストランの前に、特別な焼き機があり、鶏4羽を1列、それを3段にして、くるくる廻しながら焼くのです。この鳥の丸焼きを半分注文します。それに、トマト、ピーマン、キュウリの薄切りが盛り合わせられてきます。キュウリの漬け物で、トイッシと言います。これは、日本人には、食べられる漬け物です。イラクのパンは、写真でもお分かり頂ける様にインドのナンです。このパンは、そのまま食べても美味しいのですが、大豆をすり潰し、オリーブ油を入れピーナッツバターの様にした物をパンに付けて食べます。また、これにスパイスを入れた物もあり、私たちは、これをホットフィッシュと言って注文していました。これらは、見た目は良くありませんが、味はとても良くパンを美味しく食べる事が出来ます。



イラクのローストチキンは、私が今まで食べた中で、最も美味しいものでした。そして、このローストチキンが私のイラクでの生活を、支えてくれたと言っても過言ではありません。ローストチキンの他、日本の焼き鳥の様に、鉄の串に刺して焼いたチキンティッカーや羊の肉を串に刺して焼いた物が中心的メニューです。

イラクは、イスラム教の国ですから、牛や豚肉は見る事ができません。また、レストランやホテルには、酒類は一切ありません。酒類を飲みたい場合は、街の酒屋で買う事が出来ます。

さて、イラクの中級以上のレストランでは、食事の最後の頃、右の写真の物が出てきます。皆様これは何に使うか分かりますか？ 何か日本の茶道における茶筌のようにも見えますが、・・・私たちの習慣では、食事の最後と言うとデザートですが、これは、ある植物を乾燥させた物で食べるものではありません。



何に使うのか考えてみてください。ヒントは、一本ずつ折って使います。答えは、爪楊枝です。

4. ハエがいっぱい

イラクのレストランで困ること、それはハエです。私が行った時期が夏だったせいも、ハエがとても多いのです。蚊は暑くていないのにハエはいるのです。最初は、ハエを追い払いながら食事をしましたが、だんだん慣れてくると、ハエが食べ物に止まっても気にすることなく食事が出来るようになりました。

5. イランと違うパンとキュウリ

イラクのパンは、インドのナン、後に訪れたイランのパンは、インドから西の地域の国のパンは、ナンなのかと思いきや、隣のイランのパンは、春巻きの皮のように薄く四角なパン（左下の写真：ラバーシュと呼ばれるパン）です。これに山羊のミルクで作った色黒のチーズを付けて食べるのが絶品です。また、右下の写真：バルバリー と呼ばれるパンが代表的なイランのパンです。このパン



は、焼くときに小石を使うことから、食べる前に、小石が含まれていないことを確認する必要があります。注意を怠ると小石で歯を折ることがあります。



イラクのメソポタミア文明、インドのインダス文明は同じパン、しかし、イランは、異なるパン文化が発達していたのです。

更に、イラクではキュウリを、野菜として、また、漬け物（トイッシ）にもして食べられていましたが、イランのキュウリは少し甘みあり、果物として食べていたのです。

続く