

〈フイルドノート〉

バルデスターンのパン焼き

山内和也 村山和之

—序文

本稿は、一般民衆がおくる日常生活の描写以上の何物でもない。けれども、アジアの食文化研究の視点から一つの有益な寄与であることは間違いないだろう。

また、突然の来訪者を温かく迎えてくださった一面識もないバルデスターンの家族の方々を通して、ペルシア湾岸のイラン人の生活空間を覗かせてもらったことは、大きな収穫でもある。

彼らの顔は、ペルシア人、アラブ人、アフリカ人の特徴を如実に物語っていた。色白の老婦人に、浅黒い男たち、黒人系の少女たちが、バルデスターンのパン焼き竈の前にすべて集まっていたのである。

同じ家族・親戚のメンバーで、多様な人種の特徴を併

せ持つイラン国民が、この土地では存在していたのである。彼らとの交流は、十分に、調査目的の一つを全うしているともいえよう。

ここで私たちは、あえてこの記録を論文とすることなく、調査体験の余韻が消えぬ状態の形のままで公開することとしたい。

二月二〇日、キャンガンの「イスラーム革命ホテル」なる旅籠で、調査当日の就寝前に、取材メモと互いの記憶をつぎ合わせて、不完全なメモからノートに書き起した覚え書きが以下のものである。

—調査の経緯

バルデスターンは、ブーシエフル州にあり、キャンガンと競い合う古い漁港ダイエルの北側の後背地にあた

る村落の名称である(図1)。

このバルデスターンの、サーダート地区、マズジェド・バルデスターン(モスク)の正面に位置するセイエド・モハンマド・ラフィーフ・キャラクターティ氏のお宅にお邪魔してパン焼きを見せていただけたことになった。遠くから来た客人にお茶の一杯でも呼び止められ、入り口の小さな扉をくぐって中庭のあるお宅に入れてもらうと、偶然にも、ちょうどパン焼きの作業にとりかかる場面に居合わせることとなり、幸運にもその作業の一部始終を記録し、一部を体験することができた。具体的な作業としては、山内がペルシア語で尋ね、村山がメモに書きとめる。その現場を前田がカメラで、佐藤がビデオカメラで撮影し記録を残した。

キャラクターティ氏のお宅で焼かれたパンは、この地方で一般的に食べられているもので、ペルシア語では一般にナンと呼ばれるが、この地方の方言ダイエリーではゲルダク・タニリーと呼ばれる「タニール(パン焼き籠)で焼いた丸いパン」という意味である。

焼いて見せてくれたのは、「おばあさま」の地位にあるキャラクターティ氏の夫人マディーネさんとその娘のヘイリーさんである(図2)。マディーネさんはメッカ、カルバラそしてシリアにも巡礼に出かけた敬虔なイスラム教徒である。

パンの作り方

〈材料〉

この家でパン焼きに必要な材料は、左記のとおりである。

小麦粉(アルド) 一・五〜二キロ

ナツメヤシの汁(アーベ・ホルマー/アーベ・ハ

ールマー)

塩(ナマック)

乾燥イースト(ジューシエ・シーリーニー)

〈生地を作る〉

材料を、金属製の洗面器(ハスイーン/ラギヤーン)で混ぜ合わせ、約一〜一時間半ほど置いて、発酵させ、パン生地(ハミール)を作る。

敷物(ラーカール…簡素な編み物の上に布を縫いつけたもの)の上に小麦粉をおき、パン生地を手で小麦粉をつけてつかないようにし、こぶし大の大きさにしたかたまりをまるめた生地(チャーネ)をとりわけ(図3)。いくつかチャーネを準備した後で、生地を引き延ばす作業(パフン・キヤルダン)にとりかかる。

最初の引き延ばしの作業に用いる道具は、木製で脚つき(図4)の円形台(ホー…径三〇センチ)と丸い引き延ばし棒(チューベ…長さ四〇センチ、径二センチ両端に飾りがついている)である。

台の上に小麦粉をふり、その上にパン生地のかたまりをのせ、棒をころがしパン生地を円形にひきのばす。こ



図1 バルデスターン村



図2 マディーネさん(右)とヘイリーさん



図3 チャーネ(左)とハミール(右)

の作業過程をナン・バーズと呼ぶ。見てみると簡単ではあるが、上手に均等な厚さになるように注意しながら円形に整えるには、長年の経験が必要である。時々、棒に生地がつかないように小麦粉をふりかける。径二〇センチの大きさになったところで、パン生地のほぼ中央を棒の端で一回たたいて、小さな穴をこしらえる。これはパンを焼くときに中央部が膨らんで、竈の壁から剥がれ落ちたり、焼けすぎないようにするためである。これで第一段階は終了となる。

竈の準備

〈竈の構造〉

パン焼き竈は、この地域ではタニールと呼ばれている。一般にペルシア語ではタヌール、ウルドゥー語・ヒンディー語ではタンドゥールと呼ばれるものと同じものである。タニールが設置される施設は、パン焼き小屋（ハーナ・タニール）(図4)と呼ばれ、家の中庭の壁際に構築されている。この小屋には屋根がかけられているが、これは冬季の降雨とその他の季節の暑い直射日光を避けるためである。

タニールは一段高くなった土間のほぼ中央に埋め込まれている。このタニールは、未焼製のままで、タニール作り職人（クレーゼギヤル…ただしこの名称は土器—陶器の未焼製のタニールは家人によつて土間の中央に設置される。何度かその中で火を焚くことによつて、次第に焼成される。空気は土間の下部に作られた通風孔から供給される。タニールの口縁部は土間の床面の上やや飛び出ている。

タニールの内壁は水平方向に凹凸がめぐつており、パンがくつつき過ぎぬように作られている。耐用年数は約六年である。

〈タニールを熱する〉

パン生地を丸める作業をしながら、タニールに火を入

れる。燃料（ヘシャル）は、デラフト・ハールマーと呼ばれるもので、その名のとおりナツメヤシ（ハールマー）の葉や外皮が用いられる。この家では中庭に生えているナツメヤシからこの燃料を得ていた。

この家では、約一日おきにパン焼を行ない、各回約二五枚を焼くとのことであった。パン焼を行なう時間は決まっておらず、必要に応じて朝夕に焼いている。家族の人数は正確には訪ねなかつたけれど、成人六人と子ども八人が常に動き回っていた。

火のつき具合が悪いときには、ひとつかみの小麦粉をくべて、燃焼剤とする。

パンを焼く

パン焼に使う道具は、円形のパン載せ台（ジョラト）とパンを取り出すための道具（アンボール）である。ジョラトは、ナツメヤシの枝を丸めたものを骨組みにし、縫い合わせた布に綿を詰めた直径約三〇センチの大きさのものである。側面から手が入るようになっており、円形の手袋のようなものである。取り出し棒は金属性の金鉢で代用していた。

台の上で引き延ばしたパン生地を受け取った焼き手は、ジョラトの上に載せ端をひっぱつて、径約三〇センチにまで引き延ばす。ジョラトの差込口に右手を差し入れ、そのままタニールの内壁にパンッとはりつける(図5)。

約三〇秒位でパンは焼きあがる。それをアンボールではがし、はさんで引き上げる。縁の部分がよく焼けていない場合、焼けていない部分（ハーム／ゼンデ）をタニールの縁に乗せて再度加熱する。うまきはがし損ねたパンはレチャーヴェレと呼ばれる。見ていただけでも三枚ちかくもあるところを見ると、中にはくつきすぎてしまいう場合もあるのだろう。時には、とり損ねて落とすこと

もあるようだ。騒々しいギャラリーの突然の来訪に、作業に集中できなくなったためであろう。ごめんなさい。さあ、これでおいしいパンのできあがりである（図6）。焼きあがったばかりのこの薄手のパンはやや塩味があり、それだけで食べてもおいしいものである。心温まるもてなしに、いくどもお礼をいい、記念撮影をして立ち去った（図7、8）。

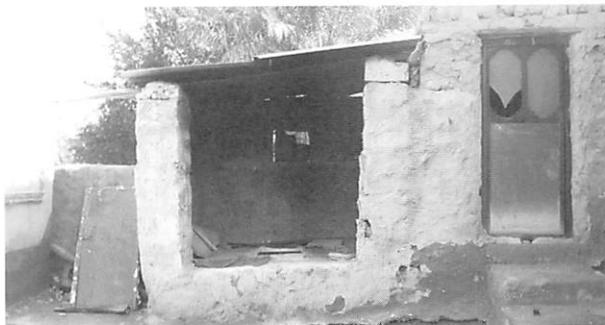


図4 ハーナ・タニール

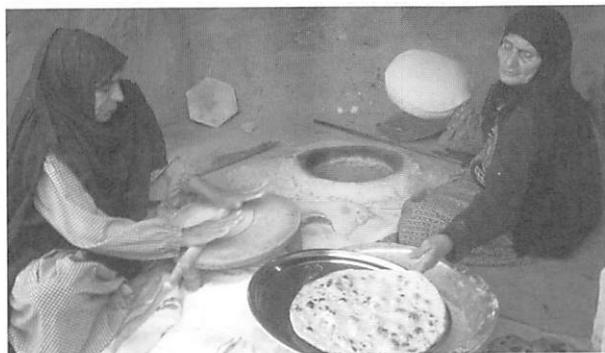


図5 右手にジョラトを持つ。手前は完成したパン



図6 焼きあがったパン（ゲルダク・タニリー）



図8 同家の夫婦と子ども



図7 キャラマティ家の女たち