

みんなのポジトリ

国立民族学博物館学術情報リポジトリ National Museum of Ethnology

イラン：
もてなしの脇役、アジール（世界のクリスマス・正月：各国の正月の時期と過ごし方）

メタデータ	言語: jpn 出版者: 公開日: 2015-03-23 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 山中, 由里子 メールアドレス: 所属:
URL	http://hdl.handle.net/10502/5553

Iran もてなしの脇役 アジール

イラン

国立民族学博物館・准教授

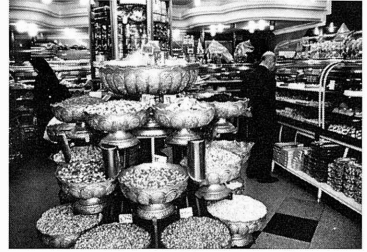
山中 由里子

(やまなか ゆりこ)

Profile

専門分野 ● 比較文学・比較文化・中東

著書 ● 『アレクサンドロス変相—古代から中世イスラームへ』、"Arabian Nights and Orientalism: Perspectives from East and West" (共編)、他



菓子屋で売られているアジール。
テヘランにて筆者撮影

イランの正月はノウルーズと呼ばれ、イラン暦のファルヴァルディーン月一日、つまり西暦の三月二日、春分の日にあたる。年末の大掃除や「ハフト・スィーン」(七つのS)と呼ばれるお飾りの準備、年賀カード書きなどで忙しくなるのは、日本の正月、あるいは欧米のクリスマスと共通している。

一連の新年行事は、年末最後の水曜日に焚き火の上を飛び越えて無病息災を願う「チャハールシャンベ・スーリー」に始まり、ノウルーズ二三日目、家族や友人と連れ立って公園や郊外にピクニックに出かける「スイーズダ・ベ・ダル」で締めくくられる。この二週間ほどの間は、人の家と呼ばれたり、あるいは客を家に迎えたりすることがとにかく多くなるのである。

新年に互いの家を訪ねあうことを、ペルシア語で「ディード・バーズ・ディード」というが、「見舞合い」とでも訳すことができる。挨拶まわりのようなものであるが、日本のように、目上や旧年お世話になった方の家を訪れるというのとは少し違う。親族や知人のお

宅を訪ねて、もてなしを受け、そのお返しに数日内にその方々を自宅にお招きしてもてなす、というものである。

イラン人は、親戚・近所・友達づきあいにはとても礼儀をつくす人々なので、受けた見舞いを返さないことは、大変な失礼にあたる。新年の時期は特に、毎日が訪問と接客の連続になる。私がノウルーズを体験したのは、イスファハーンという落ち着いた古都であったが、巨大都市テヘランの劣悪な交通事情の中でディード・バーズ・ディードを実行するとなると、相当の計画性と忍耐が必要だろう。

さて、ノウルーズの二週間ほどの間、この「もてなし合戦」が繰り広げられるのであるが、おせちのような特別な料理は準備しないし、お酒も御法度である。ひっきりなしに出入りする親戚縁者を饗する際に欠かせないのが、紅茶、菓子、そしてアジールである。

サモワールという伝統的な湯沸しには常にお湯がしゅんしゅんと沸き、いつ何時お客様が来ても、すぐにお茶をふるまうことができるようになってい

各国の正月の時期と過ごし方

る。茶うけの菓子には、シーリーニーエ・ホシユク（乾いたスイーツ）と呼ばれる、日持ちのするクッキーが用意される。そしてアジールはナッツやドライフルーツの総称で、市場の乾物屋や街角の菓子屋で、巨大な袋や容器に山盛りなつて、キロ単位で売られている。クルミを百五〇グラム下さい、などというけちな買い方はしない。最低でも半キロずつは買うはめになる。何種類かのナッツやドライフルーツが美しく盛り合わせられたものも売られており、手土産として重宝される。

アジールはノウルーズの時期に限らず、一年を通して売られており、各家庭に常備されている。不意の訪問客があつても、紅茶とアジールさえあれば一応は格好がつく。イラン人の家に招待されると、応接室のテーブルには小ぶりの椀にもられたアジールが必ず置いてある。食事に招待されても、食前の歓談の時間、お茶を飲みながら、アジールをつまむ。飲めば飲むほど、つまめばつまむほど、どうぞどうぞともしっかりと勧められ、食事がやっと始まる頃には、すでにお腹がお茶とナッツで一杯、とい

うことにもなりかねない。

アジールの代表選手はなんといつても「ペステ」、ピスタチオである。ファンドギー（丸いタイプ）、アクバリ（長いタイプ）、バーダミー（アーモンド形）など形や大きさによって名称が異なる。上質なものはそのなりの値段がするが、カルフォルニア産なんぞとは比べものにならないくらいおいしい。その他、アーモンド、カシューナッツ、ハーゼルナッツ、クルミ、ひまわりやかぼちゃの炒った種、干しブドウ、干しクワの実などが挙げられる。

アジールの中でも、私の好物はアンジール（干しイチジク）である。中国やトルコから輸入された干しイチジクは見たことがある方も多だろうが、干し柿のように平たくて柔らかめの中産・トルコ産に比べると、イラン産は硬くて、水分がより抜けていて縮んでいる分、一回り小さい。イチジクの原型を残したまま、かちかちに硬くなるまで干しておくのがイラン独特の製法なのだろう。

私がこの干しイチジクに出会ったのは初めてイランに行き、田舎町でタク

シーに乗ったときだった。運転手がおもむろに振り向き、何かを差し出してきた。手のひらの上にコロコロつと五、六個のつた淡黄色のかたまりは、動物の干からびたフンのように見えた。「ヤギだろうか、ヒツジだろうか、はたまたラクダか。なぜこのおじさんはこんなものを私に見せるのだろう」、と当時まだペルシア語会話能力が限定的であった私は怯んだ。だが、どうも空気を読むと、まあ食ってみろ、と勧めているようだった。匂いを嗅いでから（とにかくフンではなさそう）、恐る恐るかじってみると、ヌガーかキャラメルのようなしつかりとした歯ごたえの後に、イチゴの種のようなプチプチとした食感が続く。噛み続けると、自然な甘みがじわっと口の中に広がる。フンだから何だか知らないが、とにかく美味である。

いまや、イラン人のお宅でミックスナッツがふるまわれたり、イラン土産のナッツ盛り合わせをいただくと、この干しイチジクを真っ先に選び出して食べてしまう私である。