



〈単語集 sözcük〉

カユス kayısı (名)

- (1) あんず。東アナトリア地域のマラティヤ県の名産。6月前後に収穫されるが、ドライフルーツにすれば年中食べられる。天日干しの場合は日焼けして茶色っぽくなるが栄養はより豊富とされ好まれる。種もほのかな甘い香りがあるおいしい。
- (2) 〈慣用表現〉Kayısı kıvamında 半熟の卵（あんずくらいの柔らかさで）

いきりつき 第四号〈カユス〉

執筆 | 今城尚彦・真殿琴子

編集／デザイン | 川野太郎

表紙写真 | 今城尚彦

発行 | Orcinus Orea Press

Instagram: @orcinusoreapress

Twitter: @kanko_1852

2022年7月3日 初版第1刷発行

チーキョフテ ― 今城尚彦

「よくあんなふうにして魚を食べられるな」——日本といえば「スシ」でしょ、のイメージしかないトルコの人から、馬鹿にしたようにこんなことを言われることがある。

しかし人のことを言えたものではない。トルコにだって生肉を食べる文化があるからだ。「チーキョフテ」と呼ばれる食べ物で、言葉通りに訳せば「生キョフテ」となる。「キョフテ」とは肉団子のような食べ物で、通常はハンバーグのように鉄板で焼いたり、トマトベースのスープと一緒に煮込んだりする。しかしこのチーキョフテは「生の」キョフテというだけあって、基本的に肉に火は通さない。大きなタライに牛ひき肉を入れ、パセリや挽き割り小麦、スパイスなどと一緒にこねて、最後は俵形に整形する。この際、少し握り込むようにして指の跡を残すのが盛り付け時のポイントだ。

最初に生肉のチーキョフテを食べたのは二〇一七年四月、トルコ東部のマラティヤ県にルーツをもちイズミル県在住の友人A君を訪ねた時のことだった。なおチーキョフテ自体はトルコではどこでもファストフードのように売られており、私がそれを食べたのもこの時が初めてではない。しかしそうした外食としてのチーキョフテは衛生上の観点から挽き割り小麦のみで作るスタイルが普通で、生肉で作るチーキョフテを食べたことはなかった。

この日作ってくれた友人のA君に「生で食べて大丈夫か」と聞いてみたところ「力いっぱいこねる時の摩擦熱で加熱され調理されるから大丈夫」と言われた。「肉の鮮度はもちろん、肉のこね方が美味しさの秘訣だから、しっかりと力を込めてこねる必要があるんだ」と彼は言っ

た。「トルコ民族がかつて遊牧民だった頃、彼らは狩った獲物を馬に乗せて運んだ。その時に肉と鞍がこすれるだろう？ その摩擦熱で肉が調理されるんだ。」私は「いや、ウソだろ」と言ったが、彼は真剣な表情で「ほんとだよ!」と言った。にわかには信じ難かったが、力の限り肉をこねる彼に反論するの面倒になり、素直にいただくことにした。

食卓にはトマトやきゅうりなどの野菜と、ラヴァシユと呼ばれる薄焼きパン、そして皿に山盛りになったレタスがチーキョフテとともに並んだ。チーキョフテをラヴァシユやレタスの上に載せ、お好みでレモンを絞って食べるのだ。あればザクロソースをかけても良い。食べてみると、ねっとりとした肉の食感と、口にあたる挽き割り小麦の粒感がおかしい。肉が入っていないチーキョフテと比べると、生肉入りの方が肉のコクがあつてうまいかもしれない。レモンの清涼感とのバランスも絶妙だ。ラヴァシユで食べるのも良いが私はレタスで食べるさっぱり感の方が好きだと思つた。初めて食べた生肉入りチーキョフテの感想とお礼を言う私に、A君は「マラティヤで食べたらもっとおいしいぞ」と言った。「うちの地元では大事な来客時に必ずチーキョフテをご馳走するんだ。お前が来たら必ず作ってくれるはずだ」と彼は言った。

その三日後、私たちはマラティヤ県に向かった。あんずの産地として有名な県で、A君の実家も果樹園であんずの生産をしている。A君の言う通り、マラティヤでは大歓迎を受けた。「日本から来たお客に本場のチーキョフテを食わせてやるよ」となるのは自然な流れであった。A君の親戚のお宅で、一族の屈強な男たちが力を込めながら生肉をこねる。挽き割り小麦、パセリ、スパイス、ザクロソースなどを入れながら何人が交代で肉をこねる。最後、こねた肉を

天井に投げつけてくっ付いたら食べ頃らしい。実際には味見もしていたのでこれはお客向けのパフォーマンスという側面が大きそうだが、「くっ付いたぜ!」と大喜びするところも含めてチーキョフテ作りの楽しさなのだろう。

マラティヤではテーブルと椅子を使わず、床に敷いた布の上にパンや皿を載せ、その周りを囲む形で座して食事をする。家族・親戚が多いこともあり、部屋一面に敷かれた布は料理で埋め尽くされた。チーキョフテの他にも煮込み料理やピラフ、さらにイチリ・キョフテと呼ばれる、挽き割り小麦のボールの中にひき肉を詰めた伝統料理も並んだ。私を瘦せすぎと判断し「太るまでは帰さない」と宣言した彼らは、私が満腹だと言っても耳を貸さない。なんとか食べたと思つたら今度はチョコレートディングが出てきた時の私の気持ちを考えてみてほしい。食後の紅茶が出てきた時はほっとしたが、お茶請けのあんずは遠慮した。

茶を飲んでいるとA君のおじさんからズイクルに来るか誘われた。ズイクルというのはスーフィズムの修行形態の一つで、彼らはナクシュバンディー教団というグループの系譜を引く師のもとで修行をしているようだった。満腹すぎて動けなかったが、ズイクルを見たことはなかったしついて行くことにした。車で走ること十五分、二階建ての小さい建物に到着した。外見には普通の家のようなだが、誰かが住んでいるわけではなくズイクルの時のみ使われる。

どうやら彼らも「外国からお客さんが来るらしい」「日本から来たお客に本場のチーキョフテを食わせてやらねば」と張り切っていたようだ。ドギマギしながら玄関を入った私と目が合ったのは、タライに入った肉を力いっぱいこねる屈強な男たちだった。その日は私の人生でいちばん生肉を食った一日となった。

巡礼、あんずの味 ― 真殿琴子

三月、トルコの大学で日本語を教えながら村上春樹作品を始めとする日本文学の翻訳に携わってきた先生と京都の喫茶店でお茶をした。もうすぐ帰国するというタイミングで何とか約束を取り付けてもらったのだ。残りの滞在期間で何をすることもなのか尋ねると、先生は漱石や芭蕉といった人たちの名前を挙げて、彼らの歌碑や墓碑、旧住居跡などを訪ねるといふ。写真フォルダを見せてもらおうと、案の定文字が刻まれた石の写真ばかりで、それらに伴う先生の思い出話のひとつひとつが好ましく、こっぴど嬉しくなった。観光というより、巡礼に近いような気がした。各地に点在する故人の足跡をたどりながらその霊を感じとることを、私たちがいつの間にかやっている。そしてそれを旅と呼ぶことすらある。というか芭蕉がやっていたのもそれである。芭蕉は自身が敬愛する西行法師の足跡を辿って、蘆野の柳を訪ねる。かつて西行法師が立ち寄り、その木陰で休んだという柳の下で、芭蕉は感慨に耽り、鎮魂の意味をこめてその場で田植えを手伝う。「田一枚植えて立ち去る柳かな」——これはその時のことを詠んだ歌である。

先生の経歴をうかがっていると、話しぶりなどからしても「外国人客員教授」と呼べるほど、先生どの間に何らかの境界線があるように感じなかった。さらに聞いてみると先生は俳句をつくる人でもあり、芭蕉であった。そんな人と自分と重ねるのは恐れ多いが、私もトルコではよく墓参りする。私の場合は、スーフィー（神秘家）たちのうちで、特に「聖者」と言われる人たちの墓参りである。基本的に単独行動で聖地巡礼する先生とは違って、私は誰かに同伴することの方が多い。トルコでは聖者参詣という素朴な行為も政治的な色分けからどうしても

免れないことがある。この背景のひとつには、世俗国家の名の下に、スーフィーたちの組織的な活動が公的に禁じられているということが挙げられる。そういう訳で単独行動だと悪目立ちということで、私はいよいよ「連れられてきました」という立場を貫くようにしている。外国人女性として、トルコで行動の制限を感じる時というのは、「私はただ生きているだけなのに」という気持ちが鋭く表出する瞬間である。ただその場所に行きたい。ただそこに自分として居たい。墓参りというひとつの行為をとってみてもトルコという国が見えてくる。そして結果的に自分自身をも見つめることになる。

時は遡って二〇一七年の夏、友人Dイスタンブルのタクシム広場をぶらぶらしていた時、老父婦が売るこまごまとした工芸品にぶと吸い寄せられた。どこから来たのか聞いてみると、東部の街、マラティヤから来たという。ああ、マラティヤ。何の縁があるかと言われれば、一方的なものではないが、その名を聞くについ感嘆詞が出てしまう。私の夢路はいつもその場所に続いている。芭蕉の足跡を辿る正岡子規よろしく、彼らのいう最上川こそ我がユーフラテス川——マラティヤへと続く川である——と私は強調したくなる。

この縁の始まりは、私が敬愛する十七世紀のスーフィー詩人、ニヤーズイー・ムスリーの故郷であるということであった。過激な発言がもつて度々島流しにされ、今はギリシア領である離島で最期を迎えたムスリーの墓廟はどこにも存在しない。トルコ国内の比較的行きやすい場所、彼の霊を感じられる地域と言えば、彼が長く活動の拠点としていたブルサだろうと思う。もともとブルサの中部にあった修行場も跡形なく郵便局が立っているだけで、弟子たちの墓石もそこから離れた場所に移送されているが、故郷のマラティヤにも特別なものはなく、彼の名前を冠した学校や街区があるらしい。それらは置いておいてもやっぱり行ってみたい。蘆野の柳があるかもしれぬ。

そのほかマラティヤとの縁と言えば、ブルサに住む親友の元上司であるメフメトさんのことが真っ先に浮かぶ。彼もマラティヤ出身だった。そのことを聞いて咄嗟にムスリーの名前を出す。話は早いと喜んでくれて沢山秘密の話をして行ってもらった。私はいつも受け取るだけだった。メフメトさんの縁がさらに多くの出会いを生んで、ブルサが私の居場所に変わった。タクシム広場で遭遇した物売りの老夫婦にも喜び余ってムスリーのことを言うと、それまで黙っていたおじいさんがムスリーの詩を暗唱し始めた。おじいさんは明らかに目が見えていなかったし、私は全てを聞き取ることができなかった。それでもムスリーの詩だと分かると、名前も知らないおじいさんと繋がったという感覚が生まれた。私は詩が本来声に出されるものであることをその時知ったのである。そして、おばあさんはマラティヤから持ってきたという土産物の櫛とキリムの小財布、そして袋いっぱいのおあんずをくれた。お代を払うと言っても聞いてくれず、ただ受け取ることでしかない自分をまたそこに見つけた。

紙袋に入ったあんずはもぎたてのように艶やかで、なんだか寶石を抱いている気持ちになった。実はその味を知ることができなかった。持ち帰ってから冷蔵庫に入れておいたところ、その時に居候させてもらっていた先生が全部食べてしまったからだ。先生はすごく美味しかったと言っていた。どんな味なのか、どんなところなのか。実際にマラティヤに行って確かめるまでは分からない。その地であんずの木に想いをぶつける自分の姿を夢に見る。(了)