

調査とスープ

以前、大学の入学案内資料作成のために、当時役職上使用していた教務主任室で、専門家に写真撮影をお願いしたことがあった。そのプロの写真家は、私が自然体で写真の撮影に応じるように、話術たくみに、「いろいろなところへ調査・研究に出かけているようですが、なにか楽しみなことはありますか。」と話しかけてきた。私は、「1年の内、合計で2,3ヶ月、海外へ調査や研究のために出かけることもあり、これらの出張は楽しみというより、時差などに悩まされ、少々苦痛に感じることも多いと思います。しかし、大げさなものではありませんが、いろいろなところへでかけ、現地のスープを飲み比べることが、ささやかな楽しみになっています。」と、返答した。これに対し、シャッターを押しながら写真家は、「いままで味わったスープのうちで、どこのなが一番おいしかったですか。」と尋ねてきた。私は、「楽しんで味わえるのは、ハンガリーのグラージスープですかね。パンもおいしいですし、いっしょに最後まで楽しめます。」とかなり考えて答えた。その間にもカシャカシャとカメラのシャッターは連続して切られ、またたく間に撮影は終了した。会話は写真撮影のために行なわれたので、そこで終了した。なにか楽しそうにしゃべっている写真は、入学希望者のための大学案内に収まったが、まさかスープの話をしているところを撮った写真だったとは、その写真を見た方は思わなかっただろう。

暑い中、調査のため歩き回ったあとのスープは本当においしい。日本のグラスまで冷たくして出てくる冷えた生ビールは、調査対象の体制移行国や途上国ではあまり期待できない。生ぬるいビールを飲むよりは、しっかりと煮込んだ暑いスープを楽しむ方が疲れを癒すことができるような気がする。ハンガリーのスープは、パプリカのパウダーが味付けに使われ、辛くないパプリカをはじめとして各種の野菜と肉などが入っているもので、しかもスープが入っている容器は15分くらいは冷めないようになっている。その上、どうしても熱いものがのどを通らないときには、チェリーやりんごなどが入った冷たいフルーツスープがあるのもありがたい。また、次の約束までに時間があまりないときには、食事を簡単に切り上げるのに、スープは重宝である。

味については、同じ国・地域でも、家庭でつくられるスープの方が、健康に配慮してか塩分が低く、味がうすい。また量も、たいがいの家庭では、お腹のすき具合に合わせて、加減してくれることが多い。沢山の量を客人が食べるのを見て満足する人だけでなく、食事中も楽しく過ごしてもらうように、こちらの希望にそって盛りつけをしてくれる家庭が増えてきている。大変にありがたいことである。これもグローバル化の流れであろうか。

ただし、まだ現地の料理に胃腸があわずにどうしても食事の時間が少々つらくなることもある。中央アジアのウズベキスタンの田舎へ聞き取り調査に行った時のことである。付近には食堂もなく、農家をお願いして食事を用意していただくことになった。まだまだ中央政府のお役人の影響力は強く、そのルートからのアレンジで訪問した我々に対して、昼食時に羊をまるまる一匹調理して出してくれた。まず、肉をたっぷり入れ、ジャガイモ、にんじん、玉ねぎといっしょに2時間ほど煮込んだ塩味のスープがどんぶりで出てきた。脂でスープの表面がテカテカ光っている。以外とあっさりとした味で、パンを食べながら、そのスープを終了した。その後、羊の丸焼きが出てきた。魚の尾頭付きではないが、頭の部分も大きなお盆の上に乗っている。しかも、頭蓋骨の中に、ギョロツとした眼が2つ収納されている。すると、この農家のご主人が手でその眼球をほじくりだして、私の皿の上に置いた。「この部分が、羊の体の中で一番おいしいのです。客人にぜひご賞味いただきたい。」と言う。「さきほどの大変においしいスープで、お腹がいっぱいになってしまいました。目で楽しませていただきます。ただし、せっかくですので、ここにいるタシュケントからきた客人に一番の幸せを味わってもらいましょう。」と返答すると、タシュケントの研究所の若手研究員は目を白黒させながら、眼球を手でつまみ、飲み込むようにたいらげた。都市で生まれ育ったこの人に大変に気の毒なことをしたが、ご主人は我々の対応に大変に喜び、「おかげさまで調理したかいがありました。」と述べ、以後いろいろと調査に関係することがらについて説明をしてくれた。スープに関しては、熱がよく通っていることもあり、お腹をこわすことなく、どこへいっても心から楽しむことができる。調査遂行上、必要不可欠なものとなっている。

(早稲田大学社会科学部教授 弦間正彦・げんままさひこ)