

粉好きの系譜 第 14 回

硬いナンと塩の関係

先週、シルクロードの調査でタクラマカン砂漠に行った。砂漠で大変なのは食事。居間でこそ砂漠専用車に荷物を詰め込めば大概のものは食べられるが、同行してくれた新疆ウイグル考古研究所のイディリス所長によればかつての調査とは雲泥の差だという。

かつての調査では歩くか、せいぜいラクダが使える程度で、食料は水と、ナンと呼ばれる無発酵のパンだけ。たまに見つかる枯れ木の残骸をかつぎ、野営地を決めると、それで火をおこして湯をわかす。つまりはナンと湯だけで命をつないだという。

今、ナンといえば、たいていは軟らかで平たいものをさすが、いくら乾燥地とは言えこれは長持ちしないという。砂漠に持ち込むのは直径 15 センチくらいの甲高のもので、これなら 2 月でも 3 月でももつのだそう。これは硬く、床に落とすと乾いた音を立てて転がってゆく。ためしにとかみついてみたが、とても歯がたたない。どうして食べられるのかと思ったらイディリス所長が手本を見せてくれた。

ナンを両手でしっかりつかむと、それを力任せに 2 つに割る。半分になったナンをさらに割ってゆき、適当な大きさになったところで、めいめいに配られた、洗面器ほどもある大きさの椀の牛乳の中にほうり込んだ。

なるほどこうすればさしものナンも数分のうちにふやけて食べられるようになる。この牛乳が以前は湯だったのかと思うと、牛乳まで持参してくれたイディリス所長には感謝のことばもなかった。

ところでこのナン、適度に塩味がきいていて、かむほどに味がする。以前にも書いたように、この地方の水は硬水で、飲むとわずかに塩分を感じることもさへある。この塩分が腰をもたせ、ナンの場合にはしっかりした生地にしあげるのだが、より強い腰を与えるために塩を加えて生地をこねるという。

こうして作ったナンが硬い種類のナンになるが、どうも塩には地（土）ばかりかパンをも硬くする作用があるようだ。