

粉好きの系譜 第 15 回

## 歯応えの良いオアシスのナン

今回も砂漠の話題。砂漠から国道 218 号沿いのベースキャンプまで戻ると生き返った心地がする。ここには集落があり、時間制限はあるが電気も来ている。驚いたのはケータイで、電波の強さを示す棒がなんと 3 本も立っている。ために日本にも電話してみたがさすがにこれは無理だった。

中国・新疆ウイグル自治区のタクラマカン砂漠。ここまで来るとしかしいろいろなものが食べられる。脱水した身体には、ハミウリと呼ばれる甘みの強い楕円形のメロンやスイカが美味である。パンの一種であるナンも、砂漠で食べたあの硬いナンではなく、少し柔らかめの、直径が 40 センチほどの薄型のナンが登場する。厚さは 1, 2 センチだが、中央部ほど薄くなっている。ナンというとインドのナンを思い浮かべる人が多いだろうが、このナンとインドのナンとはその形が少し違う。大きな違いはその縁の形にある。インドのナンは縁がなんとなく分厚くなっているだけだが、このナンは一チーズケーキかタルト生地のように一縁の部分が鋭角的に盛り上がっている。もちろん、タルトのように中央のくぼみに何かが塗られているというようなことはない。そして、フォークの先か何か鋭利なもので多くの穴が幾何学模様のように空けられている。この縁にはねじったような装飾が施されているので、ひも状にした縁だけを本体にくっつけているのかもしれない。

作り方はインドのナンと同じである。小麦粉を水でこねてよく練った生地を手で器用に薄く延ばし、熱したかまどの内側の壁に弾みをつけて投げつけるように貼り付けてゆくのだ。出来立ては熱々で柔らかいが、置くほどに硬くなってゆく。硬いといっても、砂漠でお目にかかったあのナンに比べればずっと柔らかい。このナンはポピュラーで省都ウルムチの街角にも随所で売られている。それを手でちぎっては羊肉を鉄串に刺して焼いた「ケバブ」とともに食べる。塩味が実に絶妙でまた歯応えもよく、日本の食パンなどよりはずっと食べ応えがある。