

酒めん肴 20

砂漠の狐

中国北西部新疆ウイグル自治区に広がるタクラマカン砂漠に調査に入った。砂漠の只中にいたのは三泊四日だけだったが貴重な体験だった。当地には食べられるものはまずないから、あらゆる食べ物は全部持参。今でこそ、砂漠専用の車に水から野菜までを積み込めば何日でも滞在できるが、かつて徒歩で探検していたころは大変だったという。背中に担ぐのは、最低限の水と、二カ月はもつだろうという硬いナン嚙もうとしても歯もたたないほどの代物だ。途中枯れ枝を探し当てるとそれを担ぎ、野営地で燃やして湯を沸かす。湯の中に、その硬いナンを力任せにちぎっては入れ、数分おけばふやけて柔らかくなる。私たちの旅では、湯の代わりに温めた牛乳が出された。

日本ならばソーセージでも持参するところだが、何しろここに住むウイグル族の人々の多くは回教徒。宗教上の理由から豚肉はご法度である。ハムもベーコンもソーセージも、豚肉入りはだめ。それらを持参しないよう、あらかじめ言われていたのだった。肉は牛か、大半は羊だ。驚いたことに、コック長はあらかじめはらわたを抜いた羊を用意していた。腐らないかと心配だったが、空気が乾燥していてしかも朝晩はぐんと冷え込むためか、それともそもそも微生物がないためか、特別なことをしなくとも肉が腐ることはなかった。

ぶつ切りにした羊肉を、たらいほどの大きさのなべで三、四時間ぐつぐつと煮込み、一部を残して別の容器に取り出す。肉を並べては上から薄切りの玉ねぎを散らし軽く塩をして、その上からまた肉を並べる。これは翌日の遠征時の昼食に出された。塩みがほどほどに利きなかなかの美味であった。一方、鍋にはゴルフボールほどの大きさにぶつ切りにしたニンジンや、「万願寺トウガラシ」を一回り大きくしたようなピリ辛のトウガラシの輪切りを加えたスープができあがった。マトンのシチューという方がぴったりくるかもしれない。先ほどの硬いナンは、このスープとの相性も抜群だった。一段落するとお定まりのように、高粱を主原料とする蒸留酒、「白酒」が出てくる。瓶は割れやすいとかで、四角い金属製の缶入りの「砂漠の狐」という強い香りのする銘柄が振る舞われた。五十度もあるというこの白酒は、生で飲むのはさすがにつらくお湯割りで勘弁してもらったが、それでも飲み干すと強い香りが鼻をつんと刺し五臓六腑にしみわたった。用足しにテントの外に出ると、満天の星と冬の銀河が鮮やかに見えていた。