

酒めん肴 5

ウイグルの拌麵 (ラグマン)

中国の新疆ウイグル自治区あたりには、拌麵というちょっと変わった麵がある。コムギの麵の上に、マトンやピーマン、玉ねぎなどを炒めトマト味にした具をトッピングした一品である。「地中海風マトンのパスタ」というふうにも聞こえるが、これを注文すると、店員が皿にもった山ほどの太麵とどんぶり一杯の具を同時に持ってくる。具の方を麵の上にどばっとかけて、それを箸で食べる。太麵は噛み応えがある上に量がすごい。私は、食が細いわけではないのにいつも食べきれず、同行の中国人たちに「もったいない」と叱られる。うまいのだが、太麵をかんでいる間にあごが疲れてきて、最後には腹が張ってくるのである。

NHKの「新・シルクロード」制作の責任者である井上隆史さんは、この麵が「さぬきうどんのルーツ」ではないかと考えた。讃岐生まれの彼は、これでさぬきうどんをアピールしたい考えのようだが、拌麵の食べ応えはなるほどたしかにさぬきうどんに似ている。つくり方は日本のうどんとはちょっと違う。小麦粉を水でこね、少し寝かせた後、ひっぱたりたたきつけたりして生地を伸ばして麵にする。引っ張ってつくるからこれはラー(拉)麵だ。製法からいえば手延べ素麵が一番近そうだ。日本でラーメンといえば中華麵のことだが、本来のラーメンは意味が違う。しかし製法の違いはルーツの違いを必ずしも意味しない。小麦粉を水で溶きよくこねて太麵にしたもの、という意味では拌麵の麵もさぬきうどんの麵も良く似ていることは確かだ。

新疆ウイグルには、タクラマカン砂漠にある小河墓遺跡から三〇〇〇年以上も前の小麦の種子がみつかって話題になった。このコムギもまた欧州のパスタに使われる四倍体のコムギではなく、東洋の六倍体だったことがわかっているが、このコムギと今の拌麵のコムギ、それにさぬきうどんのコムギが系譜的につながるかどうかが、そこが面白そうな点だ。もし三者が品種のレベルで同じものならば、拌麵も、さぬきうどんも、どちらもが三〇〇〇年以上前から新疆にあったコムギに由来する可能性が高くなる。しかし今のところ、そこまでの分析は進んでいない。将来研究が進んでその答えがイエスであったとき、井上さんにはもう一本NHKのスペシャルをつくっていただこう。「さぬきうどんの始まりは新疆の砂漠にあり」。それにしても、拌麵を日本で紹介すればはやると思うのだが、どなたかこれに挑戦してくださる方はいないだろうか。こちらのほうは「N スペ」よりずっと早く達成できるとおもうのだが。