

ミニシリーズ

乾燥地域の植物あれこれ <その4>

シリーズの第 4 回目として、アラビア地方では最も一般的な食べ物の一つでもあるヒヨコマメ(アラビア語でホンモス)を紹介したい。

アラブ首長国連邦の古都アルアインにある試験農場で働いていた 1970 年代の中頃、我々現地研究員の宿舎の近くにお気に入りの食堂があった。白いワイシャツに黒いパンタロン姿のお兄さん達が給仕をするちょっと小奇麗で小洒落たレバノン・レストラン。そのお兄さん達と友達になったこともあって、昼は毎日のように通っていた。そこで最初に覚えた料理が、ホンモスとムタツバルとタツブーレ。ホンモスはゆでたヒヨコマメにニンニク、練り胡麻、オリーブオイル、レモン汁等を加えてすりつぶしたペーストで、これをホブスと呼ばれるアラビアパンに付けて食べる。ホンモスとパンと漬物は注文したメインの料理が出てくる前にテーブルに並ぶので、つついパンをちぎってはホンモスを付けて口に運ぶ。これがなかなかうまい！常に腹が減っているその頃の我々研究員はいつもこれを食べ過ぎて、メインが出てくるころにはお腹がいっぱいなんてことも度々。ムタツバルは同じようなペーストを焼きナスから作る。これもうまい！これの方が日本人受けするかも知れない。タツブーレというのは、細かく刻んだイタリアンパセリにタマネギやトマトそしてブルグルと呼ばれる挽き割りコムギを混ぜた、ちょっとおしゃれなサラダ。この名前は、タツブーレ、タツペーロですぐ覚える。

ホンモス



ムタツバル



タツブーレ

アラビア語で単にホンモスというヒヨコマメそのものを指す。この豆を手にとってじっと眺めていると一粒一粒が本当にひよこみたいに見えてきて、ヒヨコマメと呼ばれる所以がよく分かる。中近東で暮らすとヒヨコマメ以外にも、豆類を食する機会が多いと感じる。その中でも特に有名なのが、エジプト人が大好きなフール。これはソラマメのこと。

ドバイの農水省で働いていた頃のこと、事務所で仕事をしていると朝っぱらからエジプト人がいきなり机の上に新聞紙を広げ始める。今日はフールの朝食だ。柔らかく煮込んだソラマメをオリーブオイルとレモンで味付けしたシンプルなこの料理をみんなで囲んで、ちぎったホブスに付けて食べる。こんな朝食パーティーが結構頻繁にある。そして、スープなら何と言ってもシューラバ・アダス。シューラバはスープ、アダスはレンズマメのこと。特に暑い夏、シューラバ・アダスにレモンを絞り込んで食べれば、夏バテ解消間違いなし！中近東で暮らす限り、このようにいろいろな豆たちと付き合いしていくことになる訳だが、湾岸にいる間はホンモスの畑を見る機会は無かった。



収穫したヒヨコマメ



1990 年代中頃、シリアの地中海に面したタルトゥースという町から小舟に乗って、沖合にあるアルワード島という小島に渡った。フェニキア人が住み始め、十字軍の拠点ともなった歴史的な島だ。船の中では子供達がなにやら小さな実の付いた植物を持っていて、緑色の実を莢から出しては食べていた。何かと聞くと、以外にもホンモスという答え。ペーストしか知らなかった私の緑色のヒヨコマメとの衝撃的な出会いだった。その後農業普及局の職員と一緒に現地に出かけた際、農家の畑から失敬してきた緑のホンモスをつまみながら調査をする機会が幾度となくあった。緑のヒヨコマメをつまむのはこの国の春先の風物詩のようだ。日本人が夏、枝豆で一杯やるのと似たようなものかも知れない。



緑色のヒヨコマメ

