

力ザフスタンの広大な草原に位置する村に、2年にわたり暮らしていたことがある。力ザフ人は、ヒツジ、ヤギ、ウシ、ラクダ、ウマを飼育しており、これらすべての家畜の肉を食べるが、最上級とされるのはウマの肉である。

毎年、冬の初めに日中の気温が零度を下回ると、それまで大切に育ててきたウマを、春までの食料として屠る。屠畜と解体は、家族のみならず親族も手伝う重労働である。寒氣のなか、男性が祈りの言葉を唱えてから頸動脈を切り、丁寧に皮をはぎ、解体していく。女性は、内臓を瞬分けし、何度もたらいの水を交換しながらきれいに洗う。零下40度にも達する冬のあいだ、屋外の小屋は大量の肉を保存

みんぱく 食の民族誌

する天然の冷凍庫となる。ウマの肉からは、カズとカルタをつくる。カズは、肋骨を肉と脂身ごと切り分け、腸に詰めて塩漬けにしたもの。脂身に手を添えて「指2本分」「指3本分」などと厚さを測り、脂がのっているほど上等だといふ。カルタは、大腸の外側についている脂肪が内側に

考えろ
舌

17

人々集う際のもてなし料理

くるようにひっくり返し、塩とニンニクに漬けこんだものだ。

骨付きのままの肉にカズ

とカルタを加えて、暖炉で数時間にわたりゆでると、独特の香りが家中にただよう。肉が柔らかくなると、

くるようにひっくり返し、塩とニンニクに漬けこんだものだ。

骨付きのままの肉にカズとカルタをつくる。カズは、肋骨を肉と脂身ごと切り分け、腸に詰めて塩漬けにしたもの。脂身に手を添えて「指2本分」「指3本分」などと厚さを測り、脂がのっているほど上等だといふ。カルタは、大腸の外側についている脂肪が内側に

くるようにひっくり返し、塩とニンニクに漬けこんだものだ。

骨付きのままの肉にカズとカルタをつくる。カズは、肋骨を肉と脂身ごと切り分け、腸に詰めて塩漬けにしたもの。脂身に手を添えて「指2本分」「指3本分」などと厚さを測り、脂がのっているほど上等だといふ。カルタは、大腸の外側についている脂肪が内側に



馬肉を使ってカズを作るカザフスタンの男性。ウマのアバラを切り分けて腸詰めにする(筆者撮影)



カザフスタンの代表的な肉料理ベショバルマク。ウマの肉を使ったものが最上級とされる

予定です。
|| 次回は10月7日の掲載

(国立民族学博物館助教)

る。まだ外は肌寒いが、日差しは明るく降りそそぎ、長く厳しい冬を乗り切ったことを感じさせる。ウマの大好物だ。カズは1、2本だけ春までとつておき、春分の祝祭のときには

ウマは騎乗用としても利用されてきた歴史があるため、馬肉食をめぐる評価は複雑だ。カザフ人の友人は、アメリカ滞在中に「カザフスタンではウマを食べる」と話したところ大変驚かれ、まったく理解されなかつたと語っていた。日本でもあまり一般的とは言えないが、私が育った秋田県の一部の地域では馬肉を食べられる。帰省した際に、近所のスーパーで馬肉が塊のまま売られているのを見つけたので、さっそく買ってきてカザフ料理を作つてみた。カザフスタンの馬肉に比べれば脂身が少なく、似て非なる料理ができた。

京都新聞社 無断複製・転載を禁じます