

# 羊— قوی (コイ) ～捌き方と調理法～ 本多裕美子

羊はコイ、山羊はイチケ。子供の羊はコーザ、山羊はオグラック。羊や山羊をよく食べるウイグルの人々は日本人が出世魚と言って魚に細かい区分をしたり、それを捌いて食べるのと同じ感覚である。羊と山羊、私には味の違いはよく分からなかったが、ウイグル人によると“人それぞれの好み”だそうだ。かわいい目をした羊たちの中で一頭だけが捌かれ、回りではメェメェと鳴き声がする。一瞬たじろいでしまいそうになるけど、これも彼らの生活の日常の場面。初めて見た羊の捌き方と調理法。これをマスターすればウイグルの世界にお嫁にいけるかも？！

## ◇捌き方

- ①羊の肩のあたりを両膝で押さえて、ウイグルのナイフで首に（喉の方から）切り込みをいれる。《血が飛び散る》
- ②頭を後方に押し首の骨をポキッと折る。《暴れていた羊がおとなしくなる》
- ③脚の膝の辺りから一ヵ所切り込みを入れて、そこから皮と肉の間に空気を吹き込む。すみずみまで空気が入って皮と肉とが分かれたら四本とも同じようにする。《風船をふくらますように》
- ④腹部の皮の中心を縦に切り、そこからナイフで皮と肉をきれいに分ける。《血は一滴も落ちない》
- ⑤はいだ皮を皿にして腹から内蔵を出す。《ポテポテときれいに出る》。腸や胃の中の物もしごき出すようにして出す。出てきたものは捨てる。
- ⑥アバラ骨を逆にバキッと折り、後は斧やナイフで肉を切り分ける。

## ◇調理法

### 羊肉を使った料理

§ カワップ（シシカバブー）：羊肉の焼き鳥のようなもの。スパイスがきいている。

切り分けた羊肉を串に刺して塩とツレーンという独特の香りのスパイスをかけて火にあぶって焼く。砂漠では塩のみの味付けだった。

§ ポロ：羊肉とニンジンのピラフのようなもの

羊肉とたくさんのニンジン（黄色）、タマネギ少しをたっぷりの油で炒めてから米を加えて炊く。《祭りや結婚式のときなど特別な時に食べる。》

～正式な食べ方～

- (1)手を水で洗う。
- (2)大きな皿に盛られた自分の前のものだけを右手で直接つまんで食べる。
- (3)食べた後、老人は自分の髭で手をふいたりするが普通は洗う。

§ ファイメン：羊肉とタマネギの塩味スープ

たっぷりの水に羊肉を入れて煮立ってからタマネギと塩を入れる。《塩味はそれほど効いておらず羊の独特の匂いがする。これでゆでた内臓は10月下旬の気温で約1週間程もつ。》

§ ヘミ：羊の脂とタマネギのサモサのようなもの

小麦粉を水で耳たぶほどの柔らかさにこねたものの中に羊の脂と細かく刻んだタマネギを入れて包み込む。砂漠で作ったときは大きなギョウザのような形で、焚き火の後の灰の中に入れてゆっくりと焼いた。

§ ラグメン（拌麵）：羊肉とトマトを炒めたものを麺の上にかける。

町では油でかっている黄色っぽい生地をパンパンと叩きつけながら手で延ばした麺であるが、砂漠の中ではグァメン（挂麵）と呼ばれる日本の干しうどんに似た麺を使った。



羊の群れ



皮を剥ぐ



内蔵を出す様子



羊肉をウイグルナイフで切る



シシカバブーを食べる野口



ヘミを作る

### 砂漠に埋まるぬいぐるみ

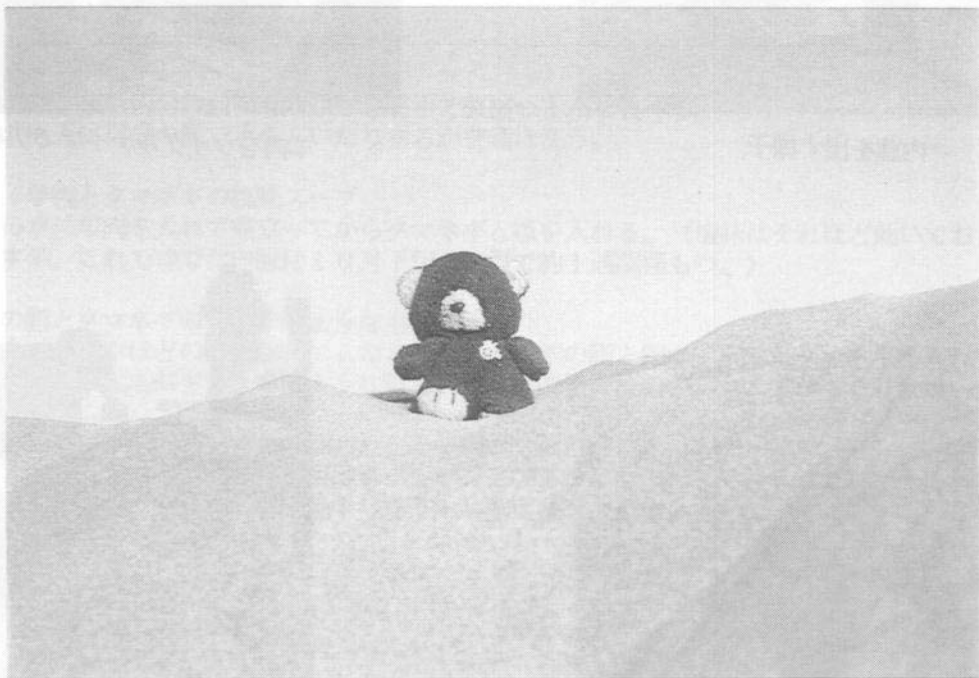
遠征開始から15日目には今回僕たちの遠征ルート上最大の砂丘地帯が、大ボリュームで横たわっていた。そのまたクライマックスにあたる一番大きくて高い砂丘のてっぺんには、今でも茶色くて可愛い手のひらぐらいのクマのぬいぐるみが寝ているだろう。

クマの名は「クロちゃん」。僕の大学のゼミのとある女性から預かってきたものである。なんでも、幼い頃から彼女の枕元でいつも一緒に寝ていたそうだ。どういう心の変化がそこに隠されているのか僕には分からないが、遠征出発直前のとある日のとある時間に「これを砂漠に埋めてきて」と渡されたのである。「おっしゃ、砂漠の一番深いところに埋めてくるわ」と言って日本をたった。

クロちゃんは、とてもかわいかった。ウイグル人のエメルは「もう首ったけ」という意味のウイグル語を発するがごとく興味深くクロちゃんと遊んだ。ケリムは「娘のお土産に」などと言う。大食いのアザホンも食べようとした。僕も気に入っていた。万里の長城やカラクリ湖にもみんなと一緒に観光して回った。いつの間にか、砂漠では隊員の寝袋の横で寝ていたりした。

そして、深い砂丘のクライマックスで、タクラマカンを見渡すようにクロちゃんは埋められたのであった。一木一草も、人跡さえ全くないところだった。あんな所を通る人はいないだろうから、永遠にクロちゃんはタクラマカンで時を過ごすだろう。うーん、良い話だなあ。

(マナボン)



↑問題のクロちゃん