



2007年1月1日

通巻1054号

発行：金沢大学教職員組合執行委員会
〒920-1192 金沢市角間町
TEL076-262-6009 角間内線2105
E-MAIL kanazawa@ku-union.org



金沢大学版 地球の歩き方

《トルコの田舎町 パル》

大藪 加奈 (外国語教育研究センター)



パル全景

トルコを訪れる日本人も最近は増え、観光地を巡るパッケージツアーも多く企画されています。今回は、観光ツアーでは、訪れることがないトルコ東部の田舎町を紹介し、トルコ的雰囲気の一端を感じていただきたいと思います。

エラズ州にあるパルは、人口約1万人の町です。国際線が発着するイスタンブールから、国内線に乗り換えて1時間半、飛行機の着くエラズ市から更に車で1時間走ると、この町に到着します。

町に着いてまず驚くのは、目抜き通りに女性がいないこと！数々あるカフェから歩道に張り出して小椅子に座っているのは、男ばかりなのです。ここパルでは、メインストリートは、男性が商売と娯楽を兼ねてカフェでお茶を啜る場所なのでした。

女性は、というとメインストリートから一本はずれたおんな子供用(?)の道を歩いています。隣のエラズ市内では、ジーンズ姿の女子大生がショッピング街を闊歩しているのですから、あまりの違いに驚いてしまいます。でもパルでは物はキロ単位で売られていますし、いちいち値段の交渉をしますので、買い物は腕力と強面で勝負する男の仕事といえます。

とはいっても、女性が全く買い物をしない訳ではありません。自分で選びたいものは、行商の人から買ったり、女性だけがはいれる店で買ったりします。これらの店には、なんの看板も出ています。外から見ても、店なのかどうかさえ分かりません。

普通の家の玄関から入り、普通の居間を通って奥にいくと、商品が並べてある部屋にでる、という具合です。こんな店の存在は、口コミで女性の間に広がっていくようです。

パルの家々は周りが開けてあるので、中がよく見えません。一歩入ってみると、広い庭や果樹園があって、牛が放牧されていましたので驚きます。トルコは土地が広くて、「家」に対する考え方も違うのですね。家の前の道路は、誰も掃かない上にゴミまで捨ててあるので、とても汚いのですが、開いた中に入ると部屋にもパーティオにも塵ひとつありません。トルコ人はきれい好きで、毎日ソファーの後ろやタンスの下の埃までふき取り、パーティオを水洗いしている主婦も多いそう



おんな・子ども用(?)の道



パルの城跡から見た町

です。以前日本にきたトルコ人が、「日本は道路や家の周りはとてもきれいなのに、中に入ると外ほどきれいでなかったりして、すごく不思議です。」といっていましたが、確かに家の中と外についての考え方は、日本とかなり違います。

バルの住居で、もうひとつおもしろいのは、冬はセントラルヒーティングのあるアパートメントに住み、夏は広くて庭のある伝統的な家に住む、というふうに、2軒の家を持っている人々が多いことです。これは、近年人々が裕福になってからはじまつことではなく、昔からバルの人は、冬は固まって町の中心部に住み、夏になると郊外に点在する田舎家へ移って暮らしていたそうです。この習慣は、家畜の放牧などとも関係があるかもしれません。日本と似ているのは、玄関で靴を脱いで部屋に入り、食事はちゃぶ台のような低い机か大きなお盆の上で取り、布団を敷いて寝るところでしょうか。

バルは一見、時代から取り残された場所のように見えます。7、8年前までは、ロバや馬で物を運ぶことが普通でしたし、外出する女性は全身をチャーシャフとよばれる黒い布で覆っている人の方が多数派です。しかし、人々と話してみると、オスマン帝国時代はバグダットで商業を営んでいたとか、おじいさんの代に

ブルガリアから移住してきたとか、以前町に多く住んでいたアルメニア人の子孫だとか、周辺部のクルド人と町部のトルコ人の混血だとか、出稼ぎ先で知り合ったドイツ人のお嫁さんと混血の子どもたちのいる家族だとか、それぞれの時代の歴史が確実に感じられます。大陸の十字路にあるトルコでは、小さな町でも閉ざされた空間ではないですね。自分たちと、文化、習慣、人種、宗教が違う人がバルに来ることにも、自分が異なった場所に行って住むことにも、なんら抵抗はないようでした。

世界三大料理の一つと言われるトルコの家庭料理はとても美味です。日本の味噌のように使う赤ピーマンの自家製ペーストや、数十キロずつ薪で炊いて作る保存肉が、味の基本。肉は臭いがなくてやわらかいヤギを好む人が多いとか。スープ、お肉と野菜のシチューに新鮮なサラダ、そして庭にあるタンドールで焼いた自家製パンか、碎いた麦のピラフ、といったところが典型的な料理でしょうか。家にパンがない時は、町のパン屋さんのかまどから、毎食アツアツを買ってきます。おいしくて、おもわず食事までに、つまみ食いしてしまうので、注意が必要！

男女の世界が分かれているバルでは、家族以外の男性が家に来ると姿を隠して全く出てこない女性もいます。けれども、

子供の教育には男女差がありません。よくできる子は男女を問わず都会の名門寄宿リセにいれますし、医学部や法学部を目指して何浪もしながら予備校に通う女の子も珍しくありません。女性同士のホーム・パーティー(多い時は40人ぐらい集まります)でよく話題になっていたのは、どこの大学の合格ラインは何点か？娘を浪人させて来年もっと上を狙うか、今年入れるところに入っておくのが無難か？というようなことでした。今、受験ブームなのだそうです。

行き届いた掃除、すべて自家製の料理や保存食——ここでは主婦の仕事が山のようにあります。大学を出て働いている女性はどうしているかというと、掃除婦さんやパン焼き屋さん、保存肉作り屋さんを雇って、昔ながらの豊かな家庭環境は手放さないで暮らしていました。ちょっと羨ましいバルの暮らしでした。



タンドールパン作り



パン屋さん



町を流れるユーフラテス河支流



ケティル・ビヨルンスタ

西澤 明(附属中学校)

筆者の実家がある長野県松本市に中町という古くからの裏通りがあります。通りには古い建物や蔵を改装した落ち着いた民芸調の店が並び、その一軒に“陶片木”という器屋さんがあります。やわらかい白熱灯の光の店内には陶器を中心に塗りやガラス器などが並び、いつも静かに音楽が流れています。いつの頃からか帰省する時にはお店に顔を出し、ご主人と短い会話をするようになりました。ある年の帰省時、いつものように店に向かい、店内に入ると、どこかで聴いたことのある音楽が流れています。持っているCDを思い出しながら、ご主人に「もしかしたらビヨルンスタ…ですか?」と尋ねると、「知っています



したか! ?」と少し驚いた様子でした。その音楽は、以前雑誌で紹介されていて眼にとまり、購入したCDで、雑誌の紹介文も気になった覚えがあるのですが、それ以上にそのシンプルで美しいジャケットのデザインに心魅かれたものでした。それはケティル・ビヨルンスタというピアニストの「ザ・リヴァー」という作品で、陶片木でかかっていたのはそのCDだったのです。その一件のあと、あらためてビヨルンスタのCDを引っ張り出して聴き直し、ほかの作品も聴くことになったのですが、どの作品にも共通するのは、いわゆるヒーリング系の音楽とは違い、聴くことを意識させられる“静けさ”と、美しいジャケットのデザインでした。このビヨルンスタの作品を出していたのが、ドイツの“ECM”というレーベルです。

ECMは1969年に、創始者のマンフレッド・アイヒャーが「沈黙に次ぐ最も美しい音」をポリシーに立ち上げたレーベルで、ジャズの作品を多く製作しています。ビヨルンスタに限らず、さまざまなアーティストの作品を発表していますが、その音楽は聴いただけでECMだとわかる共通した世界を持っています。それは楽しく聴きやすいメロディといった美しさではなく、余計なものを廃し、純粋に音そのものを追求する厳しい美しさといったらいいでしょうか。ただ決してそればかりではなく、例えばレーベルを代表するアーティスト、ピアニストのキース・ジャレットなどは、ジャズの素晴らしさを代表するような聴きやすい作品も発表していますし、クラシック作品を扱うECMの独立部門“ニュー・シリーズ”では、最近ベートーヴェンのピアノ・ソナタ全集が進められたりしています。

最後に美しいジャケットのデザインについてお話しをおきましょう。写真でもわかると思いますが、風景や物の写真を使ったもの、抽象絵画のようなデザインを使ったもの、そして無地の背景に文字だけのものなどがありますが、どれも音楽と同様に余計なものを廃し、純粋に色や形、位置といった要素を構成した美しいものばかりです。機会があれば、是非一度手に取り、耳を傾けてみることをお薦めします。



あああめの♪

ちょっといいは店

沖縄料理 チャンブル
三田 耕平(附属中学校)



沖縄料理のお店「チャンブル」を紹介します。金沢にいながら、沖縄を味わえるこのお店。おすすめです！

最大の売りは、料理でも酒でもありません。何と言っても、「店長さん」です。沖縄出身の20代の店長さんの魅力は、沖縄そのものと言ってもいくらい深いものです。(半分、店長さんに会いに行くため、通っています！)

美味しい泡盛(沖縄の焼酎)は各種とりそろえられており、暑い沖縄で育まれた素朴で工夫を凝らした料理、琉球王朝の宮廷料理の流れをくむもの、アメリカ占領下で取り入れられたものなど料理も深いです。(まさにチャンブル：意味は「ごちゃまぜ」！上手に様々なものを取り入れ、武器を持たずに暮らしてきた人々の歴史と知恵！)有名な豚を使った料理は、泡盛との相性もばっちりです。料理でも毎回、沖縄を満喫できます。

メニューの一部を紹介しますと、ナーベラーやババイヤのチャンブルー、中身汁、ミミガー、スチカー、ミヌダル、ラフテー、クーブイリチー、海ぶどう、グルケンのから揚げ、ソーキそば、中身そば、タコライス、ジューシー、豆腐よう、ヒラヤーチー、アンダンスーなど・・・。お店では、店員さんがどんな料理か親切に教えてくれますので、心配はいりません！(ホームページのメニューにも、各料理の説明が載っています。)今まで「食べたことのないもの」が多数。こんな機会も滅多にないのではないでしょうか？

電話は、0762の後、「ムーチー・ミミガー・ゴーヤー！」(わかりますか？)



金沢市片町2-23-18 二口ビル2階 TEL: 076-262-3358

営業時間: 17:00~24:00 定休日: 毎週日曜日

○○○編集後記○○○

「ゆにゆに」新年号をお届けします。バル紀行、ビヨルンスタのCD紹介、沖縄料理のお店の紹介のいずれも、語り口は違いますが、執筆者の思い入れと愛情が伝わる素敵な文章で、編集をしながら校正も忘れてすっかり読み入ってしまいました。お寄せ下さったみなさま、どうもありがとうございました！

「ゆにゆに」ではみなさまの原稿を募集しています。旅行記、読書紹介、映画評、おいしいお店の紹介など、ぜひお寄せ下さい。また、これについての記事が読みたい、近くに詳しい人がいる、などのご意見も大歓迎です！心から、お待ちしています。

(編集者/K)