

### ヨルダン食べ歩き

アラブは料理が美味しい。海外業務のほぼすべてがアラブである私は、最近出張に日本食を持っていくことがほとんどなくなってしまった。今回はヨルダンに3週間滞在する機会があり、北はシリア、イスラエル国境付近から南はアカバまでヨルダン渓谷に沿ってヨルダンを南北に縦断した。案内役の同い年のヨルダン人運転



手は食に対して食欲で、元旅行会社勤務という事もあり、行く先々でオススメ料理を準備してくれ、ヨルダンのアラブ料理を堪能することができた。今回はヨルダンで印象に残った料理をいくつか紹介したい。

### ザルブ

ヨルダン中部、死海のほとりにあるカラック県の農業試験場を訪問しようと場長に電話を入れたところ、「絶対に昼食は取るな！」と注意を受けた。面談後に近くのレストランにでも案内されるのかと思っていたら、ザルブをご馳走してくれるとのこと。ザルブとは元は沙漠に暮らすベドウィンの料理らしく、地面に穴を掘り、炭を加えオーブンを作り、そこに羊や鶏肉、野菜などを入れ地中で蒸し焼きにする料理らしい(写真下)。場長に連れられ建物の裏手に回ると、場長が率先してスコップを握り地中から鶏肉やら野菜やらを掘り出してきた。その調理の豪快さにも驚いたが、よく見ると肉や野菜を載せている棚は扇風機の前面のカバーを溶接して作ったお手製のようで、彼らのDIY精神と食への探求心に感心した。肝心のザルブは、味付けは質素、長時間蒸してあるため鶏肉はホロホロ、ジャガイモはホクホクで、この日は夕食が食べられなくなるくらいザルブを堪能した。

### ギドラ

アンマンから車で南へ6~7時間、アカバへ向かう車中で運転手は「今夜はギドラとマンディ、どっちが良い？」と聞いてくる。どっちも料理の名前らしいが、「紅海へ行ったら魚料理でしょ！」と思っていた私に、彼はアカバはギドラとマンディだと自信満々に言う。とりあえず、どこかで聞いた怪獣の名前のようなギドラにすると答えると、彼はすぐさまレストランへ電話をかけ、何やら事細かに注文を始めた。



およそ3時間後、アカバへ着くなりレストランへ直行すると、他に客のいないレストランに我々の席だけがしっかりと準備されており、ウェイターが大きな壺を抱えてきた。テーブルに置かれた大きな銀皿の上でその壺をひっくり返すと、中からコメやら鶏肉やらがドバドバと現れ、あっという間に銀皿一杯になってしまった。インド料理で出てくるビリヤニにそっくりだが、日本で食べるビリヤニとは量が全く違う。ギドラにはコメと一緒にヒヨコマメも入っていて、スパイスが効いているためか味が濃く、バスマティ米のようだがしっとりとした感じで美味しく、後先考えずに食べ過ぎた。以前、イラクでよく食べていたクージと似ている。

紙面の関係で2品しか紹介できなかったが、他にも美味しい料理を沢山味わうことができ、充実した出張だった。これだから中々アラブからは離れられない。

(2017年5月 中山)

