

## 第4章 食べモノ

著者	佐藤 寛
権利	Copyrights 日本貿易振興機構（ジェトロ）アジア 経済研究所 / Institute of Developing Economies, Japan External Trade Organization (IDE-JETRO) <a href="http://www.ide.go.jp">http://www.ide.go.jp</a>
シリーズタイトル	アジアを見る眼
シリーズ番号	100
雑誌名	イエメンものづくり：モノを通してみる文化と社会
ページ	79-101
発行年	2001
出版者	日本貿易振興会アジア経済研究所
URL	<a href="http://hdl.handle.net/2344/00017649">http://hdl.handle.net/2344/00017649</a>

## 第4章

# 食 べ モ ノ



昼時のサルタ屋。左右共にサルタ屋である。門前には女性が頭の上にホブズを載せて売っている。ガスバーナーの燃える音と、注文をどなる声で騒がしいほどの活気がある。(サナア旧市街，パーブ・サバー八にて)

## サルタ鍋

イエメンの代表的な料理は何ですか、と尋ねられることが時々ある。残念ながらイエメンの食文化はさほど発達しているとは言えない。山岳地には高原野菜を含めてそれなりの素材はあるのだが、食材を加工して目先の変わった料理に仕立て上げることに、人々はあまり興味をもっていない。このためイエメン人の平均的な家庭では、比較的富裕な層も含めて毎日同じようなメニューの繰り返しである。

そうしたなかで、イエメン人が外国人を接待するときに出すのは、サルタ と呼ばれる石鍋料理である。羊のスープをベースにトマト、ジャガイモ、米、卵などさまざまな具を煮込むことができるこの料理は、サナアでは何か祝い事があるときの定番である。石鍋のサイズは一人用の直径一



サルタ屋。鍋は熱いので直接手で持つことはできない。空き缶の上に載せて持ち運ぶ。(サナアのアルガア・スークにて)

五センチ、深さ五センチ足らずのものから、一〇人以上なら直径三〇センチ以上、深さ二〇センチほどのものまである。サウジアラビアとの国境近くのサアダ周辺で産出されるこの石鍋は ハラージー と呼ばれるが、一枚の石からくりぬかれており、保温力に優れている。

サナア市内にいくつもあるスークのなかには必ずサルタ屋があり、昼時は買い物客でいつも大にぎわいである。サルタ屋はどこも人口近くに一段高い調理台があり、調理人が通りを見下ろすようにして調理している。調理人の目の前には羊スープの大鍋がぐつぐつ煮たっていて、注文を受けると人数分を石鍋に取り分け、そこに野菜、米、卵などの具を加え、隣のガスバーナーの火で石鍋ごと強烈に熱する。日雇い労働者にとつて、サルタはいつもよりちよつと収入が多かつたときの食事であり、お金を張り込めばスープに羊肉の肉団子や、羊肉そのものを追加できる。サルタのなかに入っている具や味つけは店によって異なるので、居並ぶサルタ屋のなかでも流行っている店とそうでない店の差は歴然としている。

サルタにはどうしても加えられなければならないトッピング、それが ヘルバ である。辞書で引くと「こころは・豆科の植物、薬草に用いられる」とあるから日本にも存在するら



家庭のサルタ。床に置かれたお盆の中央がサルタで、その上にヘルバが載っている。周りは野菜と米とスパゲティと魚とホブズ。ちょっと贅沢な昼ご飯である。

完成する。ヘルバがなければただの羊スープである。

サルタの器は石鍋が本式である。新品の石鍋は灰色なのだが、使いこむほどに油がしみこんで黒光りしてくるようになる。丈夫で火持ちがいいことが自慢の石鍋もレストランなどでは相当手荒く扱われるので、ひびが入ったりすることがあり、その石鍋を針金で補強して使っている店も多い。黒光りする石鍋にすすけた針金が巻きついている様は、それな

しい。ヘルバは香りの強い草であり、これを乾燥させ粉状にしたものを水で溶くと、緑色のとろろ状のモノができあがる。かなり癖のある香りなので、もともとは肉のにおい消しとして用いられていたのかも知れない。ガスバーナーの上でぐつぐつに煮たっている石鍋のなかに、最後にこのとろろ状のヘルバを載せてはじめてサルタが

りに味わいのあるモノである。しかし最近では石鍋が高価なので、これを素焼きの土鍋で代用する店も珍しくないし、内陸砂漠部やティハマ地方の小さなレストランになると、とくに鉄鍋（形状はハラジーに似せてあるが）で代用されることもある。こうなると、サルタの味はかなり落ちる。「ものは器で食わせろ」である。

#### 指先の味覚

日本のグルメブームは不景気になっても続いている。物を食べるのに食材や調理法ばかりではなく、食事をする場所の雰囲気や盛りつけ、食材に関するうんちく、はては調理する人の人生観までが「味覚」の一部を構成するといわんばかりのこだわりようは、毎日同じ食事でもとくに苦痛を感じないイエメン人にとっては、想像を絶する世界である。

しかし「料理は、味覚、嗅覚、視覚のすべてを動員して味わう総合芸術である」と言つたなら、イエメン人からは「それでは片手落ち」と指摘されるだろう。触覚が欠けているのである。食事を手づかみで食べるのは他のアラブ諸国でも同様だが、彼らにとって「触覚」抜きに料理を語るものではない。

もしもイエメンを訪れ、サルタを食べる機会を得たならば、外人用に出されるスプーンなどには見向きもせず手づかみで召し上がることをお勧めする。理由は二つ。



結婚式の昼食。客が多い場合はテントをいくつか張り、その中で昼食を振る舞う。すべての客に満足するだけ食べてもらわなければならないので、ホスト側の苦労は並大抵ではない。(サナハーンにて)

その一は「手で食べたほうがおいしい」。あなたはあなたの指先にも味覚が備わっていて、ただこれまでは箸やフォークに慣らされて使わなかったから眠っていただけなのだとということに気づくにちがいない。この指先の味覚が目覚めるにつれ、料理に触れた瞬間に、「硬さ」「柔らかさ」や「熱さ」「冷たさ」だけでなく「おいしさ」が感じられ、それだけでよだれが出てくるようになるだろう。

理由のその二、「手で食べたほうが清潔」。水の貴重なこの国では日本のように食器を洗うのにふんだんに水を使ったりしない。まして、めったに使わないスプーンが衛生的であるという保証はない。これに比べて自分の手は自分で洗うのだからはるかに安全ではない

か。

スプーンより手が清潔な理由はこれだけではない。床の上に車座に座り、真ん中にどんと並べられたいくつかの大皿に全員が群がって食べるのである。生野菜や肉の固まりを丸かじりするときはいいのだが、スプーンや煮込み料理の場合、スプーンは一回一回口のなかに運ばれる、それをまた大皿のなかに突っ込むのだから誰か一人が病気でなくてもいればみんなにうつってしまっておそれは大きい。これに対して手で食べる場合、直接手を皿に突っ込んだりはしない。必ずパン ホブズ をちぎり、それをスプーンに浸したり、煮込んだ野菜や肉をつかんだりするのである。そしてよく見ていると彼らはちょうど一口で食べられる大きさにホブズをちぎり、けつして同じホブズが二度皿に入ることはない。早い話がここにおけるホブズは一回ごとの使い切りスプーンにほかならない。これほど清潔なことがあるうか。

底が赤くなるほど熱せられた石鍋を運ぶのに、店員は右手に鍋つかみ（と言っても新聞紙や段ボールの切れ端だが）を持ち、左手に空缶を持って、その上に石鍋を乗せて持つてくる。ぐつぐつと音を立てて沸騰しているサルタが目の前に出てくると、まず誰かがヘルバを全体に行きわたらせるべく、ホブズでかき混ぜる。このとき相当に熱いので、やけどに



注意しなければならない。猫舌の人はこの段階では共食に参加できない。しかし、最初のうちは上澄みのスープの部分が主なので気にすることはない。おいしいのはあらかた水分がなくなつて、石鍋の底にへばりついている卵や米にいたるあたりからである。このあたりをわきまえなると、最初に水分の多い部分をホブズで吸い取つて食べてしまい、おなが膨れた頃においしい具が現れるという羽目になる。サルタはがつついた貧乏人には向かない食べ物なのである。

ホブズ アラブの主食はホブズである。

素材となる穀物や焼き方は多様でそれぞれに名前がついているが、い



ホブズを大きなオープンに入れて焼く。生地をこねて丸めたものを、焼く直前に平たくして釜に入れる。右側が焼き上がり。(サナア旧市街にて)

ずれにせよホブズなしに食事は成り立ちにくい。大衆レベルのレストランではホブズは無料でついてくる。この場合のホブズは工場で焼いた直径一五センチくらいのやや茶色がかつた白色円形のぺたんこパンで、なかは中空になっている。日本でも時々お目にかかる「アラブパン」と言われるモノで、なかに具を挟んでサンドイッチ状にしたりできる。買えば一枚五リヤル程度（二〇〇〇年。一九八五年当時は〇・五リヤルだった）だが、さほどおいしいものではなく、主婦がいる家ではまず食卓には上らない。

レストランでもサルタ屋は完全なサルタ専業であり、サルタ以外のモノはいつさい置いていないので、ホブズも自分で調達しなければならない。そこでサルタ屋の周りにはホブズ売りが「ホブズはいらんかね」と待ちかまえている。サルタ屋の前で売っているのは直径四〇センチくらいのいびつな円形ものが多く、雑穀がベースとなっているため色はやや黒っぽい。小麦 シャイール がベースとなっているもの、大麦 ブル がベースとなっているものもあり、色や価格も少しずつ異なり、それぞれに マルージ、ルシューシなどの呼称がある。これらは近所の女性が自分の家の釜で焼き、平たいバスケットの上に積み重ねたものを頭に載せて売っている。値段は一枚あたり工場ホブズの四〜五倍するの  
で、それなりによい商売なのだろう。サナアでは彼女たちは皆一様に「風呂敷スタイル」

であり、顔も隠しているから、さほど卑しい身分の女性ではないということなのだろ  
う。

サルタには ケダム と呼ばれる兵隊パンもよく合う。握り拳大のフランスパンのような形状をしており、雑穀（ヒエ、キビ、アワなど）を主体としているので煤けたような灰色である。もともと兵隊用なので保存がきくように外側はかなり堅く、中身も詰まっている。これを両手でちぎってはサルタに浸して食べるのだが、液状のモノをしみ込ませて食べるのに都合がよい。雑穀が混ざっているぶん味も良く、ホブズの単調さよりも好ましいが、日が経ったモノは、中まで堅く乾燥してなかなか食べられたも



ケダム売り。焼きたてはそれなりに香ばしい。(サナア旧市街，スーク・ログマにて)

のではない。値段は工場ホブズと同じくらいだが、古いものはもっと安くなるので低所得者用となる。

サルタは昼食専門だが、朝食専門のレストランもいくつかある。こうした店では安さが売り物となるので、最も安い四センチ角（長さ二〇センチほどの棒状のパン）ルーティーが主に用いられ、これは無料であるがわれ、たいていはおかわり自由である。基本的にルーティーはヨーロツパ式のオーブンで焼く工場パンだが、最近では外国人を目当てにオーブンでフランスパンやクロワッサンなどを焼くベーカリーも登場している。

レストランに相当するアラビア語は マ



古くなってかちかちになったケダムは陽に干して碎き、家畜の飼料となる。（サナア旧市街イエメン門裏にて）

タム だが、自分のところでホブズを焼く場合は マフバーザ と呼ばれることがある。こうした店ではホブズは有料となる。家庭ではホブズを焼くのは女性の仕事なので、山岳部族民 カビーリー 男性はホブズを焼くのは恥 アイブ と心得ているが、中部イエメン・南部イエメン出身の男性にとつてホブズを焼くことはアイブではない。このため、サナアでもテイハマでもハドラマウトでも、流行っているレストランはたいてい中部イエメンのイブ周辺か、タイズの近郊ホジャリア地方の出身者が仕切っているところが多いのである。なかでもホジャリア地方のシャイバーン村の男たちは ムラツワ と呼ばれる、小麦を主体にしパイ状に薄い層を重ねたホブズ焼きが得意で、イエメンの主要な都市には必ず「シャイバーニー」レストランがある。

アシード サルタはサナアを中心とする北部山岳地の代表的な料理だが、これに対して、

中南部山岳地の家庭料理に アシード があり、素朴な味を出している。キビ・アワなどの雑穀を粉にし、これを湯で溶いて餅状にする。それを羊のスープのなかに浮かぶ氷山のように盛り上げ、指でちぎってはスープに浸して食べるのである。東アフリカの「ウガリ」と呼ばれる食べ物と基本形は同じなので、アフリカ起源の食事なのかもしれない。大麦を用いたものは ハリーシュ などとも呼ばれる。



アシードのある昼食。他に米と魚，チキン，野菜と客人用のメニューである。中部イエメン出身者のサナアでの食事。

アシードの味の善し悪しは、含まれている穀物とそれが浸されるスープで決まる。スープはここでも羊がベースである。つきたての餅よりももう少しちぎりやすい程度の適度な粘りけのアシードの山に、すばめた指先を近づけ、人差し指と中指の第二関節を効かせて掘り、それを親指で受けてそのまま下のスープに浸す。スープの水気が落ちないように手のひらを上にして口まで運ぶ。このプロセスに指先の味覚が存分に発揮される。

アシードは基本的に農村の料理であり、昼食のメインがアシードということは珍しくない。腹持ちがするので、畑仕事をする人に向いているのかもしれない。ま

たアシードのときにはさほどホブズは必要ないので、食事の用意に時間をかけにくい農繁期などにも貴重な料理であったのだろう。

ホブズを焼く手間が不要だとはいえ、アシードの下ごしらえにはホブズと同じく雑穀を粉にする工程が必要である。イエメンでは臼をひくのも女性の仕事であり、従来は各家庭に備えつけられていた石臼をぐるぐる回して製粉していた。この粉ひきの工程がホブズを焼く以上の重労働として女性には嫌われていたらしい。しかし最近ではモーター式の脱穀機、製粉機が普及したので、村の誰かがこれを持っていけば村人はその家に脱穀・製粉を頼む。さほど高くはないが有料で請け負うので、出稼ぎ帰りの資金を活用した商売としてはなかなか手堅いものであり、同時に多くの女性に喜ばれている。

ところでアシードを食べる際にはホブズが不要という事実は先の「ホブズは使い切りスプーンであるから、共食は衛生的」という理屈にそぐわない。つまり、アシードは非衛生的、という主張があり得る。どうやらイエメン人もそう思うらしく、これが町にアシードを食べさせるレストランがほとんどない理由なのかもしれない。確かに爪の先に垢のたまった指と一緒にアシードを頂くのは、ちょっとためらいを感じないでもない。

では、そんなに「衛生」が気になるならば、銘々皿に盛り分ければいいではないか、と

思うのだが、これは共食の精神に反する。部族民 カビリーに言わせれば、「食事を一人だけで食べるのは犬と同じ」ということになる。イスラム世界において「犬」は最もさげすまれる動物であることは周知のとおりであり、犬が自分の餌をがつがつと食べている姿と、小分けの皿から一人で食べる姿に共通の「非人間的」なものを感じる心性があるだろう。

そういえば、サルタ屋で注文したサルタを待っていると、しばしば隣のグループから「ほら、食べる」と彼らの鍋に誘われることがある。食べ物を分かち合わないことはどうやら、彼らの倫理観においては、かなり居心地の悪いことであるらしい。

#### ハニードとミンディー

同じ素材を使った料理のバリエーションは、基本的には気候風土によって異なる。羊肉はどこでもごちそうだが、紅海沿岸ティハマ地方では温度、湿度が高くものが腐敗しやすいこともあってか、羊や魚を蒸し焼きにする料理が見られる。なかでも羊のもも肉をバナナの幹でくるんで、釜で蒸し焼きにするハニードはつとに有名である。ホデイダから三〇キロほど内陸に入ったマラーウィアという家畜スークで有名な町はジューシーなハニードで名高い。しかし最近バナナの幹の代わりにアルミホイルを用いて蒸し焼きにすることが多くなった。熱効率がいいとか、





ハニード用の釜。アルミホイールや、バナナの幹にくるんだ羊肉をこの釜のなかで蒸し焼きにする。(マラーウィアにて)

安いかいだったことが理由なのだろうが、異国情緒を求めたい外国人にとつては興ざめだし、イエメン人は別に気にしていないようだが、味もいちだん落ちるような気がする。

肉と言えば、南北イエメン統一後、サナアに新たに登場したのが、「ハドラマウト焼き肉」レストランである。サナアで商売をしているハドラマウト出身者は統一前から少なくともなかったが、ハドラマウトとサナアの直接的な交流はほとんどなく、「ハドラマウト料理」など聞いたこともなかった。しかし統一後は政府の役人として、またさまざまな陳情や会議、あるいは病気の治療のためにハドラマウトの人々がサナアに上がってくるようになった。こうした人々を当てこんで始まったのがハドラマウト焼き肉 ミンディー



サナアのハドラマウト焼き肉レストラン。石の下はガスバーナーである。

屋である。中庭の周りに屋根のついた食事スペースがあるだけの簡単な店構えで、通常はリノリウムの敷物を敷いただけの地べたに直接座って食べるのでイスもテーブルもない。客は店に入ると奥の調理場に行き、すでに切り分けられている羊肉を選ぶ。するとその肉が中庭のバーベキュー台に運ばれ、バーナーで熱した石の上で「石焼き肉」となるのである。石焼きイモの原理と同じである。焼いた肉は、トマトをおろしたものにニンニク、シ

ットウガラシ、ピスバスなどの香料を加えた副菜、サハーワクとともに食べる。イエメンではどんな料理にもサハーワクが付き物になっているが和食で言えば漬け物の感覚だろうか。またミンディーをプレーン・ヨーグルトに浸して食べる人もいるようだが、日本人としては肉汁滴る羊肉に醤油を垂らして食べるに勝る美味はない。ミンディー屋に行

くときは醤油を持参することをおすすめする。

一方、ハドラマウトは蜂蜜の本場としても有名なだけあって、蜂蜜の壺に肉を三日間漬けて込んで柔らかくした マズビー という料理もあるという。また羊肉ばかりでなく、ラクダの肉も焼き肉のレパートリーにあるようだ。砂漠を行くラクダの隊商に思いをはせながら食べるラクダ肉も一興だろう。ただし、味についてはさほど芳しい評判を聞かない。

メインは食後に

イエメン全土を見わたしても、ティハマのハニードとハドラマウトのミンディー、そして後述する丸焼き以外には特別な羊肉の調理法はない。後はどこへ行つてもスープでぐつぐつ煮込んだ調理方法が採用されている。もちろん、スープにはさまざまな野菜やスパイスが加えられるが、肉自体の味つけになんらかの工夫が凝らされることはない。それでも羊肉は結婚式やイード（イスラムのお祭り）のときの最高のごちそうである。

ところで山岳地では、「メイン・ディッシュ」であるところの肉は、料理が終わる頃になつてようやく出てくる。慣れないうちよそ者は、最初に供される野菜や米、場合によってはチキンや魚の料理をおなかないっぱい食べてしまい、満腹したところで「ごろり」と肉のかたまりを差し出され、困惑する。

肉が最後に提供されるのは「貴重な肉を空腹時に出したら、すぐになくなってしまふ」というホスト側の戦略という部分は否定できないような気がする。農村部であれば肉、それも羊肉にありつけるのは年に二度のイード（断食明けと巡礼明け）のときか、結婚式のときに限られる。それも、ホストの経済力によつては必ず出てくるとはかぎらない。「肉は出ないか」と虎視眈々とねらっている人々の前に初めから肉を出せば、それをめぐつて醜い争奪戦が起こるかもしれない」とのクレームもありえよう。皆が満腹して心穏やかになつた頃、おもむろに「どうぞ」と出すのが知恵なのだろう。

もう一つの理由として考えられるのは「部族主義的平等観」である。私の調査旅行時にもいつも同行してもらつた運転手のアブダッラーは、サナア近郊のハウライン部族の出身で、イエメンのなかで最も優れているのは自分たちの部族、と信じているばりばりのカビーリー（部族民）であつた。そもそもハウラインはサナアから車でほんの三〇分の距離にもかかわらず、政府の警察力が完全には及ばないので外国人の立入りは禁じられているのだ。彼によれば、ハウラインでは結婚式のときの肉は、みんなが食事を食べ終わつて手を洗い外に出るときに部屋の出口で一人に一つずつ手渡されていたそうである。こうなると、ほとんど混雑しているデパートの「整理券」の感覚である。これなら、二重取りはないし、

配給する側が同じ大きさにあらかじめ切り分けておけば、平等が保証される。それもこれも、稀少な資源をいかに平等に分配するか、という生活の知恵であることはまちがいない。ただし、特別な主賓が存在し、「羊の丸焼き」が出るほどの大がかりなパーティーの場合、羊は初めから一座の中央に置かれる。この場合、真つ先に肉に手をつける名誉を与えられるのが主賓である。こうした場合は初めから心おきなく肉を食べてよい。ただし、同時に義務も生じる。羊の丸焼きが供される場合、当然ながら最も価値のある部位は主賓のものである。それは「脳味噌」であり、「目玉」である。イエメン人によれば、一匹の羊に脳味噌は一つしかないので主賓用、目玉は二つあるので次客、三客用、ということになる。

あるとき私は、日本大使館の援助で水道を引いた村に使用状況を視察に行った。もちろん、私がお金を出したわけではない（私の税金の一部が回り回ってこの資金になった可能性はある）が、村人にとって「日本政府」と村にめつたに来ることはない。「日本人」は同じことであり、私に肉を供することは日本政府に感謝を表明することと同義である。かくして私は主賓の榮譽を担うことになる。それまでレストランで脳味噌を食べたことはあつたが、頭蓋骨から直接食べるのは初めてだった。同行した大使館のローカルスタッフが羊の顎と

鼻の骨をつかんでぐいと力を込めると、ぱかりと分かれて「新鮮な」白い脳味噌が現れたので、僭越ながら日本国民を代表して脳味噌をいただいた。歯触りは白子のようなもので、味にもさほど癖はない。「名誉」というスパイスとともに飲みこめば、そんなに食べにくいモノではないことを御報告しておく。

ビスケット  
イエメンの輸出入統計に「石油」が登場する一九八〇年代後半まで、イエ

メンの主要輸出品は「獣皮」と「ビスケット」であった。「獣皮」とは山羊・羊の皮である。食用に屠殺された山羊・羊の皮を集めて洗浄し、塩漬けにして柔らかくしてからイタリアなどに向けて出荷している。植民地時代のアデンの貿易統計にも現れているので、それなりに伝統のある輸出品である。最近ではゴルフのグローブとして用いられることも多いと日本人の商社マンから聞いたことがある。

一方のビスケット。これは完全に「近代工業」の産物である。代表銘柄は「アブー・ワラド」、文字どおり訳せば「子供の父」、ニュアンスとしては「子供の友」といった感じだろ。パッケージ箱には六歳くらいの子の顔写真が描かれている。このパッケージは過去二十年以上変わっておらず、このモデルとなった男の子もすでに父親になっているだろ（やや西洋人ぽい顔立ちの子がイエメン人であったかどうか定かではないが）。アブー・

ワラドは、真ん中にクリームを挟んだサンドイッチタイプのビスケットで、八個ずつがビニール袋に入っており、通常はこれが二パックで一箱になっている。つまり、一箱一六個入りである。値段は一箱二〇リヤル（二〇〇〇年）で一九八五年当時は二リヤルだったから、十五年間に一〇倍になった勘定である。他の物価もほぼ同じような割合で上昇している。

イエメンではどんなにさびれた村でも人が集まるところには必ずちょっとした食料・雑貨を売るよろず屋 ドウツカーン があるものだが、店の基本的な品揃えの一つがミネラル・ウォーターとアブー・ワラドであり、手軽なおやつとして大人も子供も愛用している。味はそれなりに、ややばさばさしていた欠点は近年少しずつ改善されているし、クリームの甘さも比較的抑え気味になってきたようである。

アブー・ワラドはイエメン最大の財閥  
ハイル・サイド社が生産している。同



アブーワラドの箱と少年。この子が大人になってもやはり同じデザインの箱であるうか。

社は革命直後に最初に近代工場を建設したこの国の産業界の草分けであり、本拠地タイズ近郊には同社のビスケット工場、食用油工場、洗剤工場などが立ち並び工業地帯があり、毎朝タイズの町から労働者を運ぶ専用マイクロバスが何台も走っている。

アブー・ワラドは国内ばかりではなく、紅海を挟んだ対岸のエリトリアの首都アスマラの雑貨屋にも麗々しく並んでいるほどのイエメンの代表的な輸出製品である。だからビスケットには「YEMEN」と誇らしげに英語で刻印してある。ただし、クリームを挟む二枚のビスケットがちゃんと向かい合わせになる（文字が刻まれている面が共に外を向いている）ように品質管理をするのが難しいらしく、一つのパッケージには必ず背中合わせのビスケットの間にクリームが挟まっているものが含まれており、一六組のビスケットサンドがすべて行儀良く向かい合っていた例に私はほとんどめぐり会ったことがない。日本なら不良品としてはねられてしまうだろうが、もちろん味にはまったく関係なく、イエメン人にとっては大した問題ではない。しかし私は、密かにこれをイエメン産業の品質管理水準のバロメーターではないかと思っている。