

話 題

なぜ鶏肉と魚と一緒に売られているのか？——鈴木 均

日本から遠く離れた異文化の中で現地調査をしていると、はた目にはどうでもいいような問題がいつまでも頭に残って離れなくなることがある。私の場合最初のきっかけはいつの事だったか忘れてしまったが、「イランでは鶏肉と魚はどうしていつも一緒に売られているのだろうか」という疑問がずっと引っ掛かっていた。おそらく初めてイランに長期派遣された1989年から1991年頃に抱いた疑問だったと思う。その後テヘランなどの大都会でも田舎町でもこの点では同様であることを確認するにつけ、ますます疑問は深まっていった。自分でもいろいろと仮説を立てて説明を試みたり周囲の人に尋ねたりしてきたのだが、スッキリと納得できるような答えはずっと得られないままであった。

ところが昨年パキスタンのクエッタで、この問題について初めてある程度納得のいく説明を得ることができた。それはどうやら「臭い」の問題に関係があるのではないかというのである。この説明をしてくださったのはクエッタで教育関係のNGOを主宰しており日本人研究者にも馴染みの深いナズィール先生という方で、同氏によれば鶏肉と魚と一緒に売るのはパキスタンでも同様ということだが、とにかく彼らにとって魚の生臭い臭いは耐え難く、また鶏肉も頭を切落とした頸部の臭いは悪臭で、要するに悪臭のする食べ物を一緒に売っているというわけである。

ところでこの説明、魚を大いに好む日本人としては少しカチンと来る。本当に美味しい魚料理を食べたこともないのに何を毛嫌いしているのかと言いたくなる。だが考えてみれば我々の感覚も似たようなもので、本当に美味しい羊肉を食べたこともないのに「臭いが苦手」などと言って敬遠してはいないだろうか。食生活と体臭は大いに関係があるようで、一般に中東の人は羊臭く、米国人は牛乳臭い、日本人は魚臭いなどと言われる。

ちなみにこの話、同じ中東といってもアラブ世界やトルコ世界では通用しないようで、鶏肉と魚と一緒に売っているのはイランとパキスタンに限られるようである。それではこの「鶏肉と魚と一緒に売る」文化圏、アジアのどのような範囲に広がっているのだろうか？ どうやら一つ答えを得たところで私の疑問はさらに深まってしまったようである。



2001年春、イランのエスファハーン東方100キロに位置するヴァルザネの市内で撮影した証拠写真の1枚。店の向かって左の窓ガラスには大きく「南の魚」、右側には小さく「山鳥、ウズラ」と書かれている。店内左側の冷凍庫に山積みになっているのは鶏肉で、その右側のケースには魚が並べられている。