

イランでの「食にまつわる衝撃的な体験」を綴ってほしい、という連載企画者からの依頼を前にしばし考え込む。というのも、イラン料理は基本的に万人向けでクセがない。スパイシーと誤解されがちだが辛いものはほとんどなく、「シシ・カバブ」の名で知られる羊肉の串刺し肉やら、各種ハーブや果物をふんだんに混ぜ込み洗練された味付けの野菜煮込みやら、サフランの黄金色が光り輝く大盛りご飯やらは、一度もイラン料理を食べた事がない人でも意外やすんり舌に馴染む美味しさだ。大盤振る舞いが大好きなイラン人のテールコーデイネートもじつに豪奢である。

したがってイランでは、未知の食材や調理法、衛生環境などの要因によってグローバル・スタンダードから大幅に逸脱するような食の事例はとんと見当たらない……と、ここまで書いてひとつの衝撃的な例外を思い出した。

その例外とは何をかくそうイランの「パン」である。と言っても、伝統的な石窯で焼く例の平たい「ナーン」ではない。ナーンはもちろん、毎食窯から出たばかりのアツアツを食べるためにナーン屋の近所へ引越した日本人駐在員までいるほど、香ばしくたいへん結構だ。食べ物が美味しいのが普通であるこの国で「えええっ?」と驚愕するイケてなさ、という意味においてかなり衝撃的なのは、伝統的なナーンではない別の種類のパンである。

それは当地で「ファンタジー」という幻想的な名前と呼ばれている。これは平たくない西洋風のパンを総称する呼び名だ。いったいこの外国語を冠したパンの名はどういう趣旨かとイラン人に訊けば、みな「うーん、なんか素晴らしいパンで感じ?」とか「豪華でスゴい、みたいな」などとすこぶる曖昧なお答えの数々。ファンタジーと呼ばれるパンにはバゲット、クロワッサン、デニッシュといった(見た目が)お洒落な品々のほか、四角いパンや日本の学校給食で常用されたいわゆるコッペパンのようなものもある。



石窯から出てきたばかりの香ばしいナーン

えの数々。ファンタジーと呼ばれるパンにはバゲット、クロワッサン、デニッシュといった(見た目が)お洒落な品々のほか、四角いパンや日本の学校給食で常用されたいわゆるコッペパンのようなものもある。

これはしかし、すべてその姿形が一見バゲット風だとかクロワッサン風だとかいうことに過ぎず、味はまったく似て非なるものなのである。ファンタジーは、おそらくバターをけちっているせいでボソボソと噛み応えがなく、半日も放っておけばかじった先からこぼれてしまうほど乾き切っている。また名称・形状に拘わらず味が一樣なものも不可解で、正直、じつに不味い。

売られ方もやぞんざいで、ビニール袋に一〇本ひとまとめのファンタジーがスーパのレジ脇に積んである、といった風だ。ファンタジーの白い中身を掻き出して捨てたところを見れば、当のイラン人もけっしてこの味を高く評価しているわけではないことが窺われる。しかしなぜか本場フランスに行って修行してきました、というようなパン焼き職人は見当たらず、イランのファンタジーはB級のまま、美味しいものを食べついているイラン人の小腹を紛らわせたり、おかずをはさんで弁当代わりにされたりしている。あたかもみなファンタジーとはこういうもの、と達観しているのである。

年配のイラン人に訊いて回ったところ、第二次世界大戦後にこのジャンルのパンをファンタジーと命名した最初のパン屋がその形だけ模倣してファンタスティックに売り出して、爾来味もそのまま定着したとか。この「舶来もの」を印象づける珍妙なネーミングが、グローバル化以前のアジア諸国では絶大な宣伝効果を発揮したものと推測される。日本の「スパゲティ・ナポリタン」がイタリアには存在しないという事例によく似た話だが、そもそも本物がどんな味かを知らない国民が本格的な改良を望むことは稀だ。

かくしてイランのファンタジーは、イランにしかない欧風パンとして、華麗な呼び名とは裏腹なその庶民的味を守り続けているのである。

(いわさき ようこ) / アジア経済研究所 中東研究グループ



店頭でビニール袋に詰められて売られるファンタジー