



アラブの豆コロッケ

ファラーフェル (後編)

すがせ あまこ 菅瀬 晶子 民博 研究戦略センター



日本で手に入るファラーフェル・ミックス。左はイギリス、右はレバノンの製品



東エルサレムの有名なアラブ系書店で売られている絵はがき。イスラエルで製造されているものに、手加えられている



イスラエルで売られている、ファラーフェル・サンドウィッチの絵はがき。近年国内で急増したロシア系移民を意識して、ロシア語のうたい文句が追加されている

国民食」などというものは本来存在せず、東欧系や中東系、アフリカ系など、さまざまなユダヤ人が各自の食文化を持ち寄ってできあがったものが、現在のイスラエルの食の実態である。そ

ベジタリアンの定番へ

ファラーフェルに出逢ったのは学生時代、はじめてパレスチナへ行ったときのことだ。エルサレム旧市街最大の門、ダマスカス門に入ってすぐのところにあったスタンドで、昼も夕もファラーフェル・サンドウィッチばかり食べていた。あまりに気に入って、帰国時に即席のファラーフェル・ミックスを買ったほどである。水を注いで混ぜれば簡単にファラーフェルのタネができるというもので、帰国後すぐに家で試し、その完成度におおいに満足したものだ。

今や、ファラーフェル・ミックスは日本でも簡単に手に入る。売られているのは、おもに自然食品店だ。欧米のベジタリアン、ことに動物性食品をいっさい採らないビーガンから注目を浴び、中東のみならず、イギリスでもミックスが製造されるようになったためである。もはやファラーフェルはパレスチナのソウル・フードにとどまらず、全世界のベジタリアンの定番になっている。中東料理の代表格としての地位も健在で、本来ファラーフェルを食べる習慣がないイラン人やトルコ人が経営する中東料理店でも、ファラーフェルを出すところが増えている。「トロントでもファラーフェル・スタンドを見かけたよ」というと、パレスチナ人の友人たちは大いに喜ぶ。ただし、店のオーナーが誰であるのかはとても重要だ。それがイスラエル人であり、ファラーフェルがイスラエル料理として喧伝けんでんされているとなると、彼らは眉を曇らせる。

のなかで、イスラエル建国以前からこの地に居住しているアラブ人(パレスチナ人)の食文化も取り入れられてゆく。くせのないファラーフェルは万人に受け容れられ、イスラエルのどこでも食べられるもの、つまりイスラエルの食の代表格となっているのだ。

「あいつらはおれたちの土地だけでなく、文化も奪っている」。ヨルダン川西岸地区の大学に留学していたとき、パレスチナ人学生から幾度となく聞かされたことばだ。イスラエル建国前後、ユダヤ人民兵による破壊行為によって、八〇万とも一二〇万ともいわれるパレスチナ人がすみかを失い、難民となった。彼らの帰還が果たされぬまま、パレスチナの文化もまたイスラエルに奪われ、あたかも建国後にユダヤ人によって育まれたものであるかのように、観光資源として利用されている。食文化だけではなく建築物や伝統衣装、手工芸もまた、「イスラエル文化」と称される。それに対抗して、パレスチナ側も訴える。この土地は我々のもの、ファラーフェルもまた我々のものだ。近年ついに、エルサレムのアラブ系書店がくだんの絵はがきに手を加えて売りはじめた。イスラエルの国旗の上にはパレスチナの旗のシールが貼られ、うたい文句のイスラエルの文字の上には、修正ペンで大きくxが書かれている。

ただし、ファラーフェルはパレスチナだけの食文化ではない。シリアやレバノンなど、周辺



トロントのグリーク・タウンにあるトルコ料理店。メニューの看板にファラーフェルの文字がみえる

彼らにとって、それは「文化の篡奪せんたつ」にほかならないからだ。

ファラーフェルは誰のもの？

「イスラエルの国民食、ファラーフェル」
そんなうたい文句とイスラエルの国旗が添えられたファラーフェル・サンドウィッチの絵はがきが、エルサレム旧市街で売られている。エルサレムだけではなく、イスラエルのどこでも見かけるものだ。エルサレム旧市街でファラーフェルに出逢った外国人観光客たちは、無邪気にその絵はがきに手を伸ばす。そこに込められた意図に、とおりがりの彼らが気づくことはない。

一九四八年に、シオニズムに基づくユダヤ人国家として建国されたイスラエルは、全世界のユダヤ人が移民してできた国である。「イスラエルの東地中海アラビア語圏でもソウル・フードとみなされてきた。今年建国六五年を迎えるイスラエルでは、もはや移民ではなくイスラエル生まれの国民が多数を占めており、彼らにとってファラーフェルは生まれたときから身近にある、自身の食文化にほかならない。しかしそれでもやはり、パレスチナ研究者であるわたしは、イスラエルで例の絵はがきを見かけるたびに、つひつひや いてしまうのだ。「ファラーフェルは、パレスチナの食べ物だよなあ」と。

ファラーフェル・サンドウィッチの作り方 (2人前)

ファラーフェル 6~8個程度	① トマトとキュウリを1センチ四方程度の角切り、タマネギとキャベツを千切りにする。
ホブズ (ピタパン) 2枚 (丸く平たい、中空のアラブのパン。自然食品店や輸入食料品店で入手可能)	
トマト 1個	
キュウリ 1本	
タマネギ 1/2個	② *をつけたものを味をみながら混ぜ合わせ、ソースを作る。さらさらとした状態に仕上げる。
キャベツ 1~2枚	
* 練りごま 大さじ4	③ ホブズのふちを切り、中空部分を広げてポケット状にする。絵はがきにあるように、半分に切ってもよし。
* レモン汁、オリーブオイル、塩 それぞれお好み	
* 水 お好み (少々)	
* おろしニンニク 1かけ	
	④ ファラーフェルと刻んだ野菜類を詰め、ソースをかけてできあがり。中身を潰しつつ食べますが、ソースが染み出さないように気をつけて! お好みでチリソースをかけてもおいしいです。
	* ファラーフェルの作り方は、先月号をご参照ください。