

ウズベキスタン便り

寺尾 千之

これまで10回ウズベキスタンを訪問した中で、最も興味深かった伝統行事は「ナウルズ」です。タジク語で「新しい日」という意味で、中央アジアの主な国々、タジキスタンやウズベキスタンなどで3月にとり行われる新春を祝う行事を言います。

2002年3月下旬に訪問した際、NORIKO学級のガニシエル校長がフェルガナ市のTV局に案内してくれました。敷地内の向こうの方で、何やら湯気があがっていました。近づいてみると、湯気が立つ直径1mほどの大鍋の前で、女性達が長いひしゃくで何かをかき回していました。(写真ご参照) それを見た瞬間、おとぎ話に登場する大鍋をかき回す魔法使いの姿がオーバーラップし、ファンタジーの世界に引き込まれていきました。彼女達は「スマラク」という小麦の芽を24時間煮詰めて作る、日本の「麦こがし」の味に似た甘いジャムのような食べ物を作っている最中でした。

日本人に、春のお彼岸に「ぼた餅」を食べる風習があるように、ウズベク人には、ナウルズにスマラクは欠かせません。小麦の栽培を担うのは、大家族の中の年長者「おばあちゃん」です。秋に小麦の種を蒔くことから始まり、調理法を、祖母から娘、娘から女の子の孫へと受け継がれていくため、おのずとスマラク作りは女性達の役割になったとのこと。男性は水運びなどを手伝います。

今回の寄稿にあたり、NORIKO学級出身のジョエバ・ショヒジャホンさん(一期生)とウリモンジノワ・マディナさん(留学生)



にご協力いただきました。彼女達は異口同音に「ナウルズは、子ども時代の楽しい思い出」と言っています。私がナウルズを体験した2002年頃が、最も盛んだったので大量の水と高価な薪が必要なスマラク作りは年々縮小傾向にあり、コロナ禍で、大勢が集まれなくなったことも拍車をかけ、各家庭での調理やスーパーマーケットで販売され始めた瓶詰めスマラクの購入へと、徐々にシフトしているようです。

スマラク全盛期には、親戚一同、同級生、職場関係者などがスマラク作りの家と日にちを決めて集まり、スマラクが出来上がる翌朝まで、ダンスや歌を歌って過ごすのが恒例でした。当時、子どもだったショヒジャホンさんは「新しい服と靴でおしゃれができたことが嬉しかった」と言い、マディナさんは「8年も食べていない」と、味を懐かしんでいます。

実は、大鍋の底にはスマラクが焦げ付かないよう小石が数十個、入れてあります。ひしゃくですくい上げた小石の個数が、将来の子どもの数になるという占い遊びを私も体験しましたが、ドロリとしたスマラクの中から小石をすくい上げるのは至難の業でした。子ども時代に3,4個すくい上げたショヒジャホンさんが、3人のお子さんのママになったのは、嬉しいファンタジーですね。(リシタン・ジャパンセンター事務局長)