

アシュリャンフーとピロシキ



キルギス共和国・ビシュケクにて2023年9月撮影

日高 晋介（ひだか しんすけ）

日本学術振興会特別研究員PD／新潟大学、AA研ジュニアフェロー
（中央アジアのチュルク諸語に関する記述言語学的研究）

アシュリャンフーとは、小麦粉から成るうどんに似た麺と、ところてんっぽい麺、それに甘酸っぱいスープから成る冷たい麺料理である。キルギス以外の中央アジアでは食したことのない味で、冷やし中華に似ている。どうやら中国由来の料理のようだ。日本に持ってきたら絶対に流行る（と思うがどうだろう）。ちなみに、筆者は5日間の滞在中に三回訪れた。

初回の注文の時に「ピロシキ（ソ連の揚げパン）はあるか」と聞かれ「麺で十分だろう」と思ってピロシキを注文しなかった。二回目には、物は試しと思って二つピロシキを注文した。明らかに食べ過ぎであったが、アシュリャンフーの酸っぱいスープと揚げ物が合い、全て平らげたのだった…三回目には写真のように一つにしたが。

よくよく見たら、麺と揚げパンという mismatch と思われる組み合わせだが、味はたいそうマッチしている。中央アジアで中国とソ連の出会いが生んだ、悪魔的な組み合わせと言えよう。