



「ラマダン」その2

5月から週に1度、日本語ができる方（サブリーン先生：女性）から自宅に来ていただいて、アラビア語を教えていただいています。サブリーン先生は、日本に留学された経験があり、とても流暢な日本語を話し、漢字も書けます。そのサブリーン先生が、他の日本人と一緒に私たち家族をラマダンのイフタールに招待してくださいました。

サブリーン先生は、朝の8時から私たちのためにイフタールの食事をつくってくださいました。イフタールは、日没（およそ19時）後に食べ始めるので、ほぼ一日かけて作ってくださいました。いただいたメニューは次の通りです。

- マハシ：味付けしたご飯をキャベツやブドウの葉にくるで蒸した料理。ナスやズッキーニの中をくり抜いてご飯を入れる場合もある。
- モロヘイヤスープ：モロヘイヤを細かく切って、ニンニクを入れたスープ。パンを浸して食べる。
- アタエフ：小麦粉を焼いた生地にココナッツやドライフルーツを入れて油で揚げたお菓子。
- メシュメシュ：あんずのジュース（甘くておいしい）
- アエーシ：袋状になったパン ○チキン ○サラダ

これらの料理を作っている日中は、飲食が一切できないので、味見もすることができません。勘を頼りに味付けや火加減を調節しなければなりません。大変な作業ですが、**みんなで食べるイフタールを毎日楽しみ**にしているそうです。

街では、日没後に人が大勢出てきて、お茶やラマダン時特有のジュースを飲んだり食べたり、また麻雀のようなゲームをする人、お店も夜に開くので買い物する人など、**お祭りのような賑わい**でした。日没後のラマダン期間中は、**家族や親戚、友達が集まってみんなで賑やかに食事を楽しむ**ので、意味合いは全く違いますが、**日本のお盆やお正月のようなもの**だと感じました。

そして、日本の火力の数十倍



イフタールでいただいたご馳走

はあろうかと思われる爆竹が、バンバンならされていました。暑い夏の時期のラマダンは、本当に辛いと思います。でも、**仲間と一緒に耐えて一日を乗り切った喜びが、あの夜の賑わいになるのだろう**と思いました。エジプト人の一体感をちょっとうらやましく思いました。



ラマダンの飾り