

# ナイルの流れに

カイロ日本人学校 Noboru Ozawa



H. 2 7. 7. 1 1

No. 1 1

## 「ラマダン」その4 ～イフタール in ハーン・ハリーリ～

**ハーン・ハリーリ**の歴史は長く、14世紀の終わりころには市（バザール）ができてたと言われてい  
ます。エジプトを訪れた観光客は必ずと言っていいほど立ち寄る観光名所です。ここは、細い道が迷路  
のように張り巡らされ、道の両側には**おみやげ屋**さんが軒を連ねています。**金銀銅の金属細工、食器類、  
宝石類、皮細工、アンティーク、シーシャ（水パイプ）、アクセサリー**など、いろいろなお店があります。  
お客さんやお店の人の声、時々通る車やバイクのクラクションの音、モスク（イスラム寺院）からのア  
ザーンなど、**いつも喧騒に包まれ活気に満ちています。カイロ市民のもつエネルギーを肌で感じるこ  
とができます。**

そのハーン・ハリーリ地区にあ  
る「**鳩（ハマーム）**」料理をイフ  
タール（ラマダン中の日没後に食  
べる食事）に食べに行きました。  
**エジプトでは、鳩を食べるん  
です！**私が食べた鳩というのは、ハ  
マームのマハシです。つまり、**鳩  
の中に味付けをしたご飯を詰め  
たもの**で、鳩の肉は少ししかあり  
ません。鳩が、写真（手前右のお  
皿）のように丸ごと出てきたの  
で、初めはドキッとしましたが、  
食べてみると驚くほどおいしか  
ったです。写真の手前左のお皿は、



鳩（ハマーム・マハシ）（右）とコフタ（左）

**コフタ（牛肉の細長いミートボールのようなもの）**でこれもとてもおいしかったです。

ハマームのマハシは、ナイフで切ったりしないで手で口まで運んで食べます。胸骨と羽の骨の周辺に  
肉が付いています。それ以外は、鳩の皮ごと炒めたごはんを食べるようなものです。手がとても汚れる

のが、ちょっと難点です。コフタは、フル  
とってそらまめのソース（写真のコフタの  
上のお皿）を付けて、アエーシ（袋状のパン）  
に入れて食べます。

イフタールの後、涼しい夜風に誘われて、  
気の向くままに散歩しました。買い物をした  
りお店をのぞいたり、街の喧騒を耳にしつつ  
身も心もゆったりとした気分になりました。ふと上を見上げると、漆黒の空にライト  
アップされたモスクの**ミナレット（塔）**が、  
薄い緑色や紫色、オレンジ色に照らされてと  
てもきれいでした。



ガーマ・アズハルのミナレット（塔）