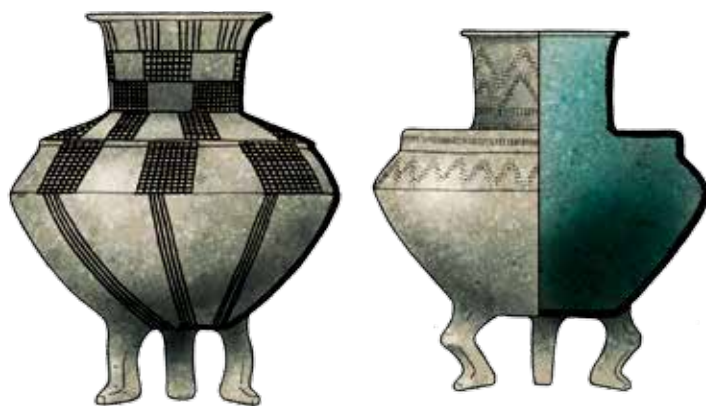


アマラスラノフT. I.

お茶をサモワールで沸かそう

幼年時代もう私が気づいたのはサモワールからとやかんからのお茶と熱湯の味が同じではないことである。おそらく私の学生として最初の科学研究のテーマは「アゼルバイジャン料理にてお茶」となり、後で「私はお茶を飲むとは思わない」という本に変わったわけである。

シャキの原始式サモワール  
(アゼルバイジャン)



原始式サモワールの図案

シャキの原始式サモワール模倣  
発掘中に発見された



その後で私には粘土からできた古代のサモワールを手を持つ無比の運が向いた。その見つけ物に関連して私は特別にアゼルバイジャン国立科学アカデミーの考古学・民族学研究所に招待された。サ

モワールは人類の最も素晴らしい発明の一つであり、そのかまどと容器が兼備されている。今日では全世界が喜んで異なる形状やと構成を持つ金属製のサモワールを使っている。サモワールはアゼルバイジャン人の、イラン人の、トルコ人の名人によって作られる。しかし、今日は多分ロシアの名人の製作品がもっと知られていて、特に価値があるのはトゥーラのサモワールである。ロシアにおいてサモワールの生産は18世紀の終わりモスクワ、ペテルブルグ、ヤロスラーヴリ、アルハンゲ

リスクで成立され、最初のサモワール工場が1778年トゥーラ市に創立された。しかしながらすでにヘジラ紀元1130年（すなわちグレゴリオ暦の1714-1715年）アゼルバイジャンにあるラギーチという村の名人は銅サモワールを製造したという情報がある。特に言いたいのは古代ルーシでサモワールに現在のところ忘れられてしまった「スピテン」という美味しい蜜湯が煮えたことである。この蜜湯が18世紀の終わりまでに「サクリ」という特別な銅やかんで煮えた。けれども「サクリ」

がもっとスピテンを煮るより寧ろ暖かめるために作られ、魔法びんの役割を演じた。

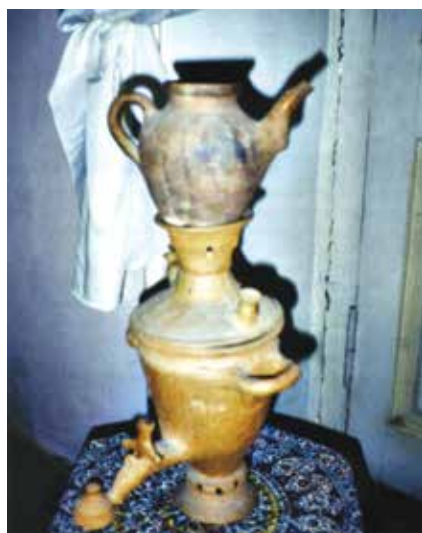
アゼルバイジャンに「サーラブ」という飲料もサモワールで調理され、それらを暖かにしておいて熱いままで出された。調理レシピの類似、この飲料の成分、保存方法、分布、それらの同時の消失さえただ驚くばかりである。

科学者はルーシにサモワールがどこから出現したのか言いかねる。今まで世界で最古のサモワールは2000年のエジプトのサモワールである。おそらくロシアのサモワールの祖先はワインと混ぜるために水が暖まった四角形の開放容器である古代ローマの「アステプス」それとも熱いスープとブイヨンを出すための中国容器の「ほ・ご」であるだろう。

しかし最近行った考古学発掘の際アゼルバイジャンのシェキ市町の近くに発見された粘土のサモワールによって当該の問題を違う観点から判断できるのである。以前には発掘に際して粘土のサージ（大皿）、ネフラー（搾油器）、カザーン大鍋な

どが発見され、その後で金属板で登場しても、サモワールだけは粘土の双子がなかった。地面の下に見つけられた最古のサモワールであるのでシェキの発見は最も重要な検出となった。

考古学者の定義によってシェキの粘土サモワールは3500年以上で、つまりエジプトのサモワールよりずっと古代である。



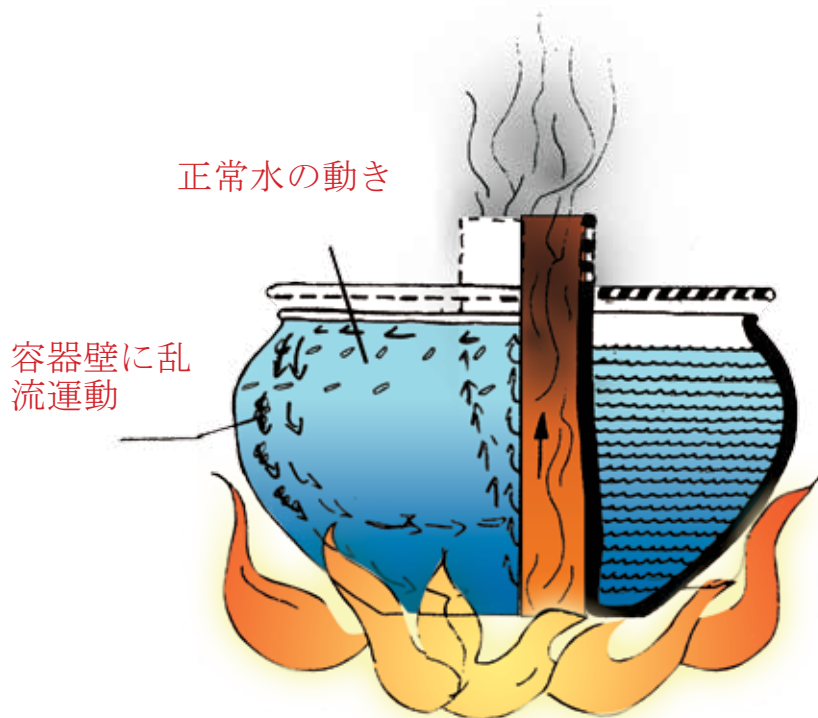
「…丸い穴が付いている平らな底が上部容器を上昇する空管になっている。容器の外表面と特に管が煤煙で覆われている。この容器は見たところではキッチンのもので、常用された。真ん中に絞り管があることは…加熱プロセスを速める」（アブドフT. I.・ムフターロフN. G. 『最古のサモ

ワールを持つ塚。第一コーカサス考古学会議の報告書』、トビリシ、1998年、53-55ページ）

描写には最初のサモワールがどんな風だったか見られる。それらがまずかまど石（通常端に石が3つ）に、その後3本の脚を持つ籬であるサージアヤギ（すなわちサージのための支柱）の上に付けられた。今後の進化中脚と容器は結合され、炉はその間にあるとなった。

食文化の歴史ではサモワールの登場が注目すべきであるのはいくつかの理由からである：

1. 管状器官を通じてサモワールで加熱面の増やしは燃料の節約につながった。
2. 初めて炉は容器の中であるとなり、または初めて入れ物にある管を用いて火のエキスが適用されたことは熱の有効活用につながった。
3. 容器の全上面に熱の最大均等な配当としたがってその内容の均等な加熱へ意欲。大体から言えばこういうことはアゼルバイジャンの食文化の特徴である。例えば、厚さ2ミリメートル、直系1メートルある「ユハ」というアゼルバイジャンの薄



特殊の味) が出現する。ちなみに、1922-1935年間ソ連の食堂やレストランではいわゆる「茶のキューブ」が使われ、その構成方法によって水が四方八方から均等に暖まって、サモワールの効果に達した。

中国人は水沸かすことの16段階を見分けて、各段階独特の味を飲料に与えると思った。実地にほとんどの場合は3段階が使用される。抄出とそれにおうじて味や健康に良くなるために最もよい段階は「白鍵」である。まずは濁り、後は水の漂白がそそりながら表面に大量で水泡が昇るところの水沸かし第2段階である。こういったわけで「白鍵の沸騰」という表現がある。それとともにミツバチの群れのように穏やかな音が聞こえる。第3段階では水はもう集約的に沸騰して、その後しぶきが飛ぶ。音が増えてもその均等が消える。

全体的にサモワールはお茶を沸かす時に質的な水を作るためである。重要なのはサモワールが、煮え湯ができた時目測でおよび(または)音で知らせることだ。沸かすことの第1段階ではサモワール

いパンの焼き上げた際パンの別部分が焼けないように熱がサージ(パンを焼き上げるための凹面プレート)の上面に均等に普及しなければならないのである。それは少し凹面の上面とサージの下側(かまど側)の「シラ」という特別な混合物で塗るおかげで得られた。別の例はピラフ向きの三層で特別台形のカザーン(大鍋)である。カザーンは真ん中に主要な銅層や内側と上部に錫めっき層から成っている。そのおかげでカザーンの底部と側面からの温度がほぼ同じであるからピラフが焼

けることはない。サモワールで最も重要なことはその中の液体が下から上までのみならず管に沿って側面からも暖まる。しかもお湯の中で様々な流れの混合が現れる。熱流の主要部分は接する層を押しつけながら管の上部から上昇し、冷たい水は表面から容器の内壁に沿って下に下がる。水が円形運動をするようだ。こういう運動では容器の内壁に乱流循環が発生する。このような複雑な水運動と熱分布によっていわゆる「サモワールの効果」(電気サモワールにない

が「歌っている」、主な段階（白鍵）である第2段階では「騒いでいる」、第3段階では「荒れている」。沸騰の各段階は液体培地で水・空気バランスの変化だし液体で溶存酸素量の変化だし煮え湯で重水の発生確率である。液体培地で水・空気バランスの変化は順番に可溶性物質と精油の食料品から水性媒体に抄出の程度、すなわち溶液の品質、その密度、透明性、軽さ、味とその他の指標に影響を与える。

水性・空気媒体の変化を通じて食料の味の変化は料理歴史で転換期の一つである。それをやる最初の有名な試みはアゼルバイジャンのシェキ地方のダッシュズ村で実行された。現代までに保存されたサモワールの耐久性の事実はこの発見の重要性の意味をする。ロシアの多くの研究者はこのことに注意を向けた（参照：コワレーフ、モギーニ N.P. 『ロシア料理：伝統や習慣』、モスクワ、1990年、256ページ）。以後はアゼルバイジャンにおいて火のエキスを増やすために主な管に付けられた追加の管を使用す



るようになった。ロシアではそのために「長靴」が使われ、それによってサモワールが釜炊きとして働く。その他に、アゼルバイジャンにおいてはいわゆる「ダムケーシ」（ティーポットのための小さな台）がサモワール管に付けられるようになった。それでは、残っているのは我々のお茶を沸かすし（コーヒー、スビテン、サーラブ）、「アルムダー」というガラスコップに注ぐし、サモワールの歌に耳を傾けながら我々

に恵みを与えたシェキの古代名人を感謝することである。この記事はサモワールの歴史と動作原理、我々がよく知っているサモワールで沸かしたお茶の持っている二度とない味である「サモワールの効果」の発生に専念している。著者は主要な注意をアゼルバイジャンのシェキ市の近くに行った考古学上の発掘の時古代の粘土サモワールの最近の発見に払っている。✿