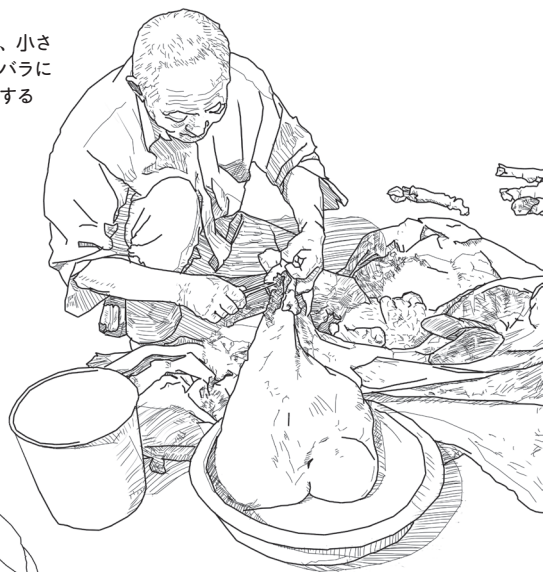


▶血を一滴も地面に流すことなく、小さいナイフだけで、きれいにバラバラにする。あまりの美しい技に感嘆する



▲お腹に切れ目を入れたのはほんの10センチ幅ほど。そこに手を入れて血管を切る。気がつけば羊は死んでいた

たった部分は焼けているし、他の部分は蒸し煮、あるいは煮えている。この料理で興味深かったのが、料理以前の屠畜の方法だった。生きたまま、羊の腹のあたりに十センチほどナイフで切れ目を入れ、そこから手を入れる。大動脈を指で探して、切るのだ。この方法で、血はまったく外に出ない。解体の途中、お腹の中から取り出し、第一胃の中や、大腸などに詰めるという具合に料理に使う。ミルク缶の料理では内臓は用いないが、脾臓ひざうなど食べられない部分を除き、きれいにしてから煮て食べる。この場合も、用いるのは塩とタマネギくらいである。

この血の処理方法、チングスカンが定めた法令でかように処理するように命じているのだという。イスラム教徒のように喉を切って血を大地に流したものは処刑するというものだ。

ゴリルタイ・シュル。肉うどんのようなもの。小麦粉は捏ねて、平たくして、包丁で麺状に切る。お湯を沸かして、刻んだ肉（試したものは羊の新鮮な肉の場合と、牛肉を冬の寒さの中で水分を抜きながら、乾燥させたものをお湯の中で戻すような場合とがあった）をいれ、塩味をつけ煮る。そこに先の麺をいれて煮る。タマネギや野生のニラなどを加える場合もあると聞いたが、私がお実際に食べたものは何も加えなかった。

肉とタマネギやキャベツ、ジャガイモなどの野菜を炒め、そこに油をかけた麺