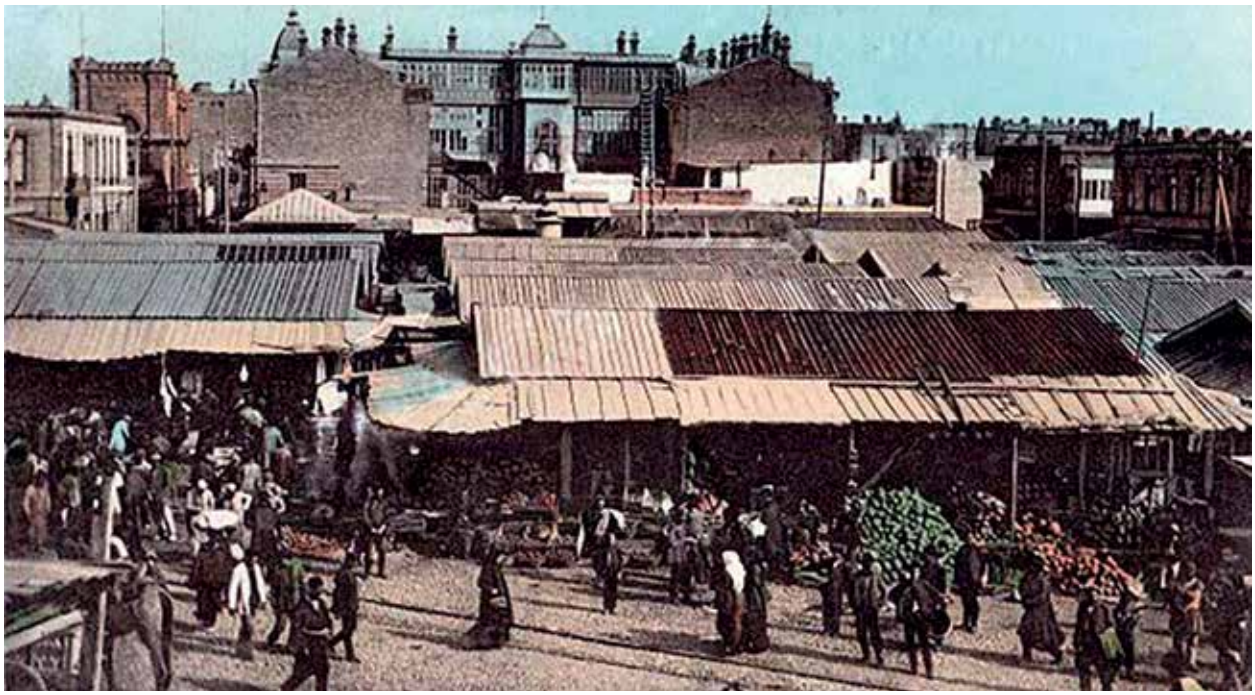
アンドレイ・バシリエブ
モスクワ(ロシア)

バザール日の魔法

バザールの写真、バクー、19世紀末



東洋市の心といえば、やはり、市場です。製品コーナーを眺め、お客さんと売手の会話を聞いたりすると、イキイキしている市場のリズムをよくわかります。

アゼルバイジャン市場の成り立ちについて研究を行いたい専門家は、それの秘密に囲まれた歴史の豊かさにすぐ気が付けます。深く学び続けると、驚きほどの発見が出てきます。

北南また西東を結ぶ、キャラバン隊ルートの横切りにあるアゼルバイジャンが国際交易で重要地であるのが当然です。その重要な役割を果たしはじめたのはヨーロッパとアジア大陸に存する文明の境界がまだ狭い線にすぎなかったころに当たるのです。

1年は10年に重ね、10年は世紀になり、時間が経ちました。人間は樹を伐り、山の通り道を探し、砂漠で新しい道を作り、川や海を渡り新しい土地を開発しました。概して、旅人の後を行商人が追っていました。道が整備され、安全になり、キャラバン隊が販売に泊まる市が富んでいました。市場に行く道が増えるにつれて、市の住民は金持ちになり、城壁が高くなり、支配者の宮殿が豪華になりました。市は商業センターに変えていきました。アゼ

ルバイジャンにはこのような商品を積み替え、保管し、交換され、様々なルートに分配される商業センターが少なくなかったです。長いキャラバンルートを最後まで超えるのが何年間もかかる、経済的にも不利益で、非常に困難な仕事でした。商品が早めに金に換えるのがもっと効果的でした。ですから、キャラバンルートは決まっている商人グループによって経営する多数の短いルートに分けられていました。そのセンターの重要な所は市場でした。

アゼルバイジャンのバザールは商品の豊かさで有名でした。ここで北と西の国から毛皮、セイウチの牙、ハチミツ、蝋、こはくの製品が売られていました。東洋は宝石製品、武器、絹の布、水をかけるための陶土道具、ガラス製品、香辛料、芳香物、タカラガイの殻を提供していました。地元では穀粒、綿、ベイラガンからのザクロ、ギャンジャとシルバンの絹とウールの布、バルだの騾馬、タブリーズの武器と宝石製品、黒錦、覆い布、アルデビルの楽器、グバとカラバフのじゅうたん、アマ布、デルベントのサフランとあかね、バクーの石油と干魚を買えることが可能でした。

シルクロードルートにある市ではその時代にして、非常に便利なキャラバンサライが建てられていました。そこに倉庫、厩舎、何平方キロメートルにも広がる特殊な市場がありました。香辛料、金と銀の製品、宝石製品、じゅうたんと布を商売している市場が特権でありました。しかし、イエメン、エジプト、シリア、イラク、ホラサン、フジスタン、中央アジア、インド、ハ

ザリイ、ヴォルガ・ブルガリア、ルーシ、スカンジナビアから来ている商人がいる市場はもっと盛り上がっていました。

バザールでは重大な取引が結ばれていました。例えば、10世紀の学者イブン・ハウカルの作品に100万頭の羊の購入について書かれています。しかも、支払いは現金ではなく、その時アラブ商人に流行している小切手で行ったのです。

17世紀後期にギャンジャを訪ねたイエズス会の司祭フィリップ・アブリルもそこの商売システムに感動しました。フィリップ司祭は「ギャンジャ市の中心に見たバザールと市場は東洋で最も魅力的です。珍しい形をしている市場に屋根まであり、各製品に決まった所が定まっています。ギャンジャは商業的に有利な地勢にあるので、ここにたくさんの外国商人を見かけます。」と書いていました。

19世紀前期、ロシア軍による支配前はギャンジャ市にいくつかのバザールがありました。政府は商業の発展に重大視していました。市場内では厳しい規則がありました。例えば、市場外で取引禁止、海外の商人は小麦の卸売できるのが午後に限る、タバコとせっけんの商売に特別許可が必要みたいな規則でした。その規則を維持するため、アミル・マルファと呼ばれる官吏がいました。採用された税金と罰金システムでハンの官金が補充していま

した。特別夜警は店と倉庫の警戒を行っていました。また、市場中心に統制のはかりと違反者を処罰するための台がありました。

現在、市場に行う職能が減ってきました。小麦や野菜、果物などの卸売りは電子オークションで行い、小売りは普通の店によって提供されます。それにしても、アゼルバイジャンのバザールが非常に素敵な場所です。市場では印象主義者が書いた絵よりも、カラフルな景色が見られます。ここの香りは世界中に

あるレストランの一つも再生できません。季節を問わず、自然の恵みが多すぎて、どちらに目を向けばいいのか混乱してしまうのです。アゼルバイジャンの市場は博物館や美術館のような重要な観光地です。市場を訪ねると、

地元の名物や人々のライフスタイルを生で見られます。また、市場をアトラクションにも譬えることができます。ここで楽しい、心を引きつける、そして美味しい時間を過ごせるのです。なぜなら、ここで良い香りのリンゴや真赤なザクロの実、辛いモタールチーズを一口味わうことができるからです。パンのコーナーに近づくと熱いパンの香りに負け、パンを買っちゃうのです。山ほどある草のコーナも美しいです。（アゼルバイジャンでは約300種類の草が料理作りで使われています。）調味料コーナーにも寄ってみましょう。調味料名のリストを作ろうとすると、メンデレーエフ周期律の二倍となる表がでてきます。野菜コーナーも忘れてはいけません！大きいアブシェロンのトマト、薄皮のキュウリ、ぶら下がっている紫色のナス、オレンジ色のニンジン、白・紫・芽キャベツ、カリフラワー、黄色のカボチャ、ズッキーニなど…

次は有名なアゼルバイジャンの果物です。リンゴ、ブドウ、モモ、アンズ、ナシ、柿、イチジク、サクランボ、スイカとメロンの山が綺麗に飾ってあります。果物コーナーの後は羊、牛、水

牛、やぎのミルクから作られたチーズがきます。売手に鳥のミルクより作られたチーズを頼めば、すぐ持ってきます。チーズコーナーの横にスメタナやバター、ヨーグルト、カイマクが売られています。

バザールの奥に行くと様々なハチミツや新絞りのオリーブ油、小麦粉と米の俵が置いてあります。肉と鳥の売手は他のコーナーより離れて商売しています。後ろに銀色の魚がピカピカしています。バザール全体が特別に用意された静物のようです。それの絵を描きたく、写真を撮りたくなるのです。

それでバザールの見学がまだ終わっていません。ここで職人の製品も展示されています。またとない手作りのじゅうたん、銅製品、ナイフ、キャラガイという女性用の被り物、刺繍台、靴、毛モジャモジャの帽子、強い吹雪の日に着れば安全、あたたかいやぎ毛製の袖無外套まであります。

市場に朝早く来て、夜遅くまで楽しい時間を過ごせます。のんびりし、昼ご飯も食べられる所もあるので、とても便利です。ここのスープとキャバブを一回食べた方が、また食べたくなります。バザールが毎日営業しています。いつでもようこそ！