

「ブルキナファソを喰う！」

清水貴夫著

ヨミゴロ
です



本

文化人類学者による食の探求。西アフリカの食はなじみがないが、本書を読むと、なんとなく日本人の口に合いそうなものばかりだ。著者によると、基本は、いろいろやそばがきのような食感の「練がゆ」か米食で、そこに魚や野菜のおかずが加わる。極めつけは納豆で、大豆ではないもののマメ科の植物を発酵させたスンバラという食べ物まであるとか。これは、「アフリカ納豆」と言われている。だし汁で煮込んだご飯に野菜と魚が載せられ、納豆ご飯には、くたくたに煮たパスタが混ぜ込まれる。オクラやバオバブの葉のおひたし。ニワトリのおなかに詰められたクスクスの紙包み焼き。ピーナ

アフリカメシは関西人好み!?

ツペースト入りのお餅。なんとも、うまそうではないか。ブルキナファソ人はどうも炭水化物+炭水化物という組み合わせがお好みようだ。関西にも、ご飯にお好み焼きや、きつねうどんにいなりさんという組み合わせがあるし、神戸にはそばめしもある。「ブルキナ食」―案外、関西人の口にも合うに違いない。本書には著者とブルキナファソの人々との交流も生き生きと描かれる。酔いどれの薬草師、今は亡きジェンベ（アフリカン・ドラム）奏者、そして、常に大盛りに盛り付けてくれるメシ屋のおばちゃんたち…。人の記憶と味の記憶が混じり合う。食とは文化の体系だ。本書は、食べることを通じて、他者と地続きにつながるかどうかということかをも示している。

評者 寺田匡宏・総合地球環境学研究所客員准教授
(あいり出版・1944円)