

第3回 「食事」

今回は人々の生活の一部、食事に焦点を当てたいと思います。

エリトリアの料理には、残念ながらあまり種類はありません。ただし、なかなか珍しいことは確かです。エリトリアでも米を炊いて食べるのですが、主食はパンです。といっても日本で食べるようないわゆる食パンではありません。とても大きいのです。インジャラと呼ばれるその白いパンは、薄っぺらく、50センチくらいの円形をしています。水分を含んでいるため食感はやわらかなのですが、かなり酸味があります。さて、このインジャラですが、そのまま食べるわけではなく、上に煮込んだ肉や野菜をのせ、これらを右手でうまく包んで食べるのです(友人同士で食卓を囲むときには、友情の印として手で2 - 3口お互いに食べさせ合います)。当然煮汁が染み込んできてインジャラはやわらかくなるので、数枚のインジャラをあらかじめ煮物の下に敷いておきます。もちろん民族や宗教によって食べるものは若干異なるようですが、少なくとも首都アスマラで食べるエリトリア料理はインジャラと、それにのせる数種類の煮込み料理くらいです。

以上のように、確かに現地料理を食べ歩くというような楽しみはありません。マクドナルドをはじめとする外資系ファーストフード店が1軒も存在しないアスマラですが(ソフトドリンクは圧倒的にコカコーラ、ファンタ、スプライトですが)、イタリアによる当地の名残でとてもおいしいイタリア料理があります(伊のあとで英の植民地になったのですが、英国料理はありません)。実際、どんな小さな地元の食堂でもスパゲティがあります。またイタリア人が経営している料理店もちろほらあり、若干高いのですがそれこそ絶品のピザ、ラザニア、スパゲティなどを食べることができます。他のアフリカや中東の国々の料理はあまり見かけませんが、さすが、中華料理店は2軒あります。中華料理店は国際機関などに勤める外国人で賑わいます。

エリトリア人の大多数は外食をほとんどしません。なんと昼食も家に帰って食べるのです。そのため昼休みは正午から午後2時まであります。以前紹介したようにアスマラは首都といってもとても小さいので、こういったことが可能です。習慣といえば、「コーヒーセレモニー」があります。これは日本でいう「お茶」です。来客があるときや祝日などに、コーヒーの豆を炭で時間をかけて炒って、砂糖をたくさん入れたお猪口くらいの小さなカップに注いで何回も飲みます。ポップコーンがお茶請けです。エリトリア人はコーヒーだけでなく、紅茶(かなり甘い!)も大好きです。これもまたイタリアによる当地の名残ですがカプチーノもよく飲まれます。街には喫茶店も多く、いろいろな種類の手作りケーキを売っています。昔からの喫茶店には古めかしいイタリア製のコーヒーメーカーがあり、映画の中のような雰囲気です。

イタリア料理について少し書いたことに関する余談ですが、エリトリア人の多くはイタリアやイタリア人に対して好意的だといえます。イタリア語教育をする私立学校もいくつかあります。また植民地時代の

過去に関しても割と肯定的です。というのもイタリア植民地時代には都市整備、職業訓練などが行われたからのようです。イタリアの後でイギリスがやって来たのですが、イギリスの印象は比較的悪く、「イギリス人」は現地語でけちの代名詞になっているようです。イギリス人は搾取が主目的で、イタリア統治時代の工場設備などの多くを他国に持って行ってしまったからです。

最後は食事の話から少しそれてしまいましたが、以上がアスマラでの食生活全般です。次回はエリトリアの外国人に関して書いてみたいと思います。

(アスマラ通信第3回終わり)



アスマラの大聖堂