

味の根っこ



どこから来て、どこへ行く？ クスクス (後編)

二村 淳子 にむら じゅんこ ライター／比較文化研究者



カビリー地方のソースなし「アマクフル」

リやニジェールの遊牧民たちに珍重され、食されている「アフエズー」とよばれるイネ科の実を模して「よく丸めた」ものからきているのではないかという。ブルゴル（ひきわり小麦）のようにひきわるのではなく、わざわざ丸める理由はここにありというわけだ。

地中海を渡って

クスクスが、アフリカ大陸を南下したのか北上したのかは謎だ。その後、クスクスは、一〇一世紀ごろ、地中海を渡った。現在発見されているクスクス最古のレシピはスペイン南部で編まれたものである。また、一二世紀の書『食卓の秀逸』によると、ムスリムやユダヤ人だけでなく、キリスト教徒もクスクスを食べていたという。アンダルスでは、一度焼いたパンを小さくちぎって「丸めて」クスクスにする方法もあった。

イベリア半島ではクスクスはほぼ消滅したが、イタリアではクスクスはいまだに現役だ。とりわけ、シチリアの西海岸では、クスクスは絶対に欠かせない休日のご馳走の定番になっている。主婦たちは朝五時には既にクスクスを打ち始め、イカスミをまぶしたクスクスや、豚肉とブロッコリーのクスクスなどを作る。トリポリでは、クスクスにムール貝を入れる。世界クスクス祭りが年に一度開かれているのも、ほかならぬこのシチリアである。

マグレブ生まれ？ サヘル生まれ？

クスクスの発祥地は不明である。現在、クスクスが「常食」として食べられているのは、いわゆるマグレブ（日が沈む地）地域。つまり、モロッコ、アルジェリア、チュニジア、そしてモーリタニア、そしてリビア西部だ。ここは、地図上に国境が引かれる以前は、ベルベル人たちが自由に移動してきた一帯でもある。アラブ世界の中心地であるマシユリク（日が昇る地）の国々でもクスクスに似た料理があるが、それらは「マグレブীয়」つまり「マグレブの料理」とよばれている。この呼び名からも、クスクスがマグレブの地の料理だということがわかるだろう。「クスクス」ということばも、ベルベル語の「セクス」が語源とされている。このことばは、「よく丸められた」という意味をもつことばの派生語だという。

ベルベル人が食べていた初期のクスクスにはソースがなかったらしい。カビリー地方に現存する古い料理には、「スクック」や「アマクフル」などがあるが、前者は乳清を、後者は炒めた野菜を加えて新鮮なオリブオイルをかけるシンプルな料理だ。ソースをもたらししたのは、七〜八世紀ごろにアラビア半島から移動してきたアラブ人である。

そして新大陸へ

「新大陸発見」のころになると、今度はクスクスは南アメリカへと渡っていった。運び役は、イベリア半島出身のセファルディム系ユダヤ人だ。ブラジルのサンパウロのクスクス、通称「クスクス・パウリスタ」は、モロッコの西海岸部の港から追われたポルトガル系のセファルディムたちが伝えたものだ。型に入れてオーブンで焼くこの料理、原型からは離れてしまったような感じがするが、モロッコ西部のユダヤ人たちのクスクスと比べてみると、ソースをあらかじめ粒に吸わせていることなど、共通点があるような気がする。

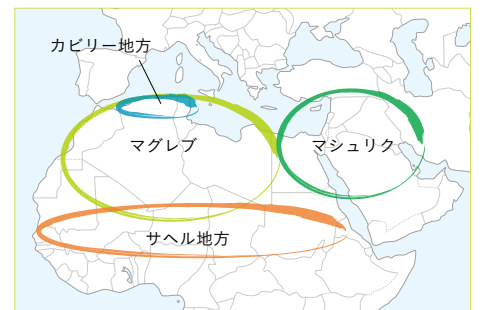
遊牧民や離散民に運ばれ移動を続け、その形も変えてきたクスクスの冒険は現在でも続いている。どんな国の料理にも収まることなく、国境を軽やかに越えていくクスクスの旅はこれからも続くだろう。



モロッコのユダヤ人コミュニティで食されるアーモンド入りクスクス



コートジボワールのキャッサバで作ったクスクス「アディエケ」



モロッコ、アガディールの港の南瓜入りクスクス

パスタがいくつももある。一四世紀半ばのイブン・バトゥータも、その旅行記「諸都市の新奇さと旅の驚異に関する観察者たちへの贈り物」で、サハラ以南でクスクスが食べられていたことを記している。民族学者マルソー・ガスト氏によれば、もとは、クスクス状パスタは、今でもマ



乳、シナモン、砂糖だけの甘いクスクス「スファ」

モロッコ風クスクス (5〜7人分)

肉 (鶏、牛、羊など)	700g
玉ねぎ (大)	2 個
にんじん (中)	3 本
カブ (中)	3 個、トマト 2 個
ズッキーニ	2 本
ひよこ豆	1 カップ
オリーブオイル	大さじ3
* 香辛料 (生姜、パプリカ、ターメリック、クミンのパウダー)、シナモンスティック、コリアンダー、パセリ	適量
クスクス	2.5 カップ
塩コショウ	少々
無塩バター	大さじ1

- ① 鍋にオリーブオイルをしき、玉ねぎと肉を炒める。
 - ② 香辛料を入れてからめ、シナモンスティック、コリアンダーとパセリを糸で束ねて水を入れ、中火で 30 分煮込む。
 - ③ カブやズッキーニなど早く煮える野菜を大きめに切り入れ、さらに弱火で 25 分煮込む。
 - ④ シナモンスティックとコリアンダーとパセリの束を出し、最後にひよこ豆を入れて弱火で 10 分。
 - ⑤ お湯でもどしたクスクス (前号参照) の上にソースをかけ、好みによってアリッサ (ハリッサ)・ソースなどを添えていただく。
- * このレシピは、マラケッシュのダダ (伝統料理人) から伝授されたものをアレンジした。野菜は 7 種類入れるのが縁起がよいとされる。季節の野菜、ブルーベリーなどの果物も可。香辛料は何も入れない地方もあるので、好みによって加減を。