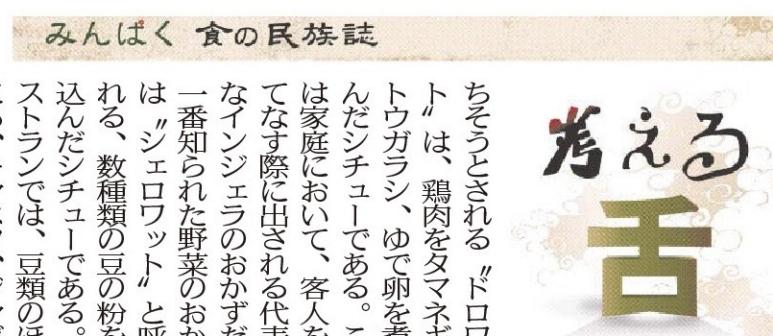


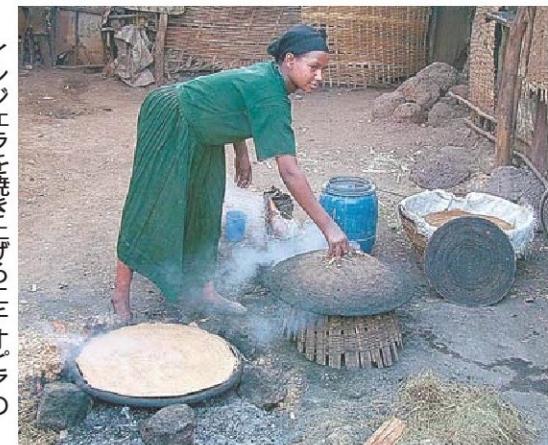
インジエラ。この食べ物についてふれることなくエチオピアの食文化を語ることはできない。インジエラは日本人にとってのごはんに相当する、エチオピアの大多数人々にとっての主食である。見た目は灰色っぽい色をしたクレープのような薄いパンといったところであろうか。インジエラをつくるにはまず、イネ科の穀物、テフの粉を水と捏ねて数日発酵させる。そしてさらに水でのばして液状にして、再発酵させてから焼き、少し冷ませば完成である。

このインジエラで肉や野菜のおかずを包んで食べる。肉のおかずには、牛、羊、鶏などが好まれる。ご



エチオピアの「インジエラ」

川瀬 慶



女性(筆者提供)
「インジエラを焼き上げるエチオピアの



多彩な野菜のおかずを
載せたインジエラ

「酸味」に潜む本音と建て前

の野菜をインジエラの上に載せて出す「イエツォム・トゥガラン」、ゆで卵を煮込んだシチューである。これは家庭において、客人をもてなす際に出される代表的なインジエラのおかずだ。

一番知られた野菜のおかずは、「ジエロワット」と呼ばれる、数種類の豆の粉を煮込んだシチューである。レストランでは、豆類のほかにも、キャベツ、ジャガイモ、ビートなど色とりどり

の独特的な酸味を挙げるだろう。ただし、インジエラの味だけでなく、エチオピアでの食とコミュニケーションをめぐる「酸っぱい経験があつたことも確かだ。私が15年ほどフィールドワーク

を行っている古都ゴンダールにおいて、人が食事をする場でくわすと「インネブラ! (現地のアムハラ語でざあ、いつしょに食べようの意)」と必ずといっていいほど声をかけられる。逆に言えば、食事をする場を見られた者は、知人であろうとなからうと、この一種の儀礼的なことばを相手に投げかけねばならない。しかししながら、声をかけられた側は、どれだけ腹がすいていたとしても、うかつにこの誘いに乗ってはいけない。なんらかの建前を述べて、誘いを断ることが美德とされる。その言葉を文字通り受け取り、誘われままにインジエラに手をつけたらどうなるか? そ

の人物は、非常識で浅ましい人として非難されるのである。知人は知る、京都の「ぶぶ漬け」の話を少し思出してしまわないだろうか。調査をはじめたばかりのころ、私はこの食をめぐるコミュニケーションについてちんぶんかんぶんであった。そのため幾度となるべく気まずい思いをしてきた。今でもこのコミュニケーションについて理解した

とができる。私自身、インジエラの何が好きかと聞かれたら、そ

おかず包み客人にも

ア流の食をめぐる本音と建前に翻弄され、その理解に苦労すると同時に、その内奥に潜む歴史文化に好奇心を刺激されてやまないのである。

(国立民族学博物館助教)