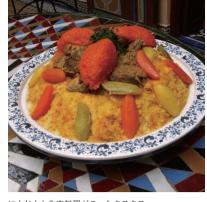


にんじんと牛肉料理がのったクスクス





とってのソウルフード。 団結と友愛のクスクス パリでは、 クスクスは、 忘れることはできまい。 聖なる日・ 貧し

話になったのだが、「どうして無料なの?」と 曜日の食べ物だ。家族だけではなく、 クスクスは皆で一緒に食べられるだろう? クス・ソリダリテ お店のギャルソンに聞くと、「俗にいう、゛クス を無料で食べることができるカフェが数件あ でも健在だ。 クスクスがもつこうした連帯の精神はフランス マグレブでは、 恵まれない人にもクスクスを分け与えるた わたしも、 寺院などにクスクスを届ける習慣がある。 留学時代に無料クスクスのお世 (連帯クスクス) ってやつさ ムスリムでも、 毎週金曜日にクスクス ユダヤ人でも

れ、

クスクスを物心つく前から食べていた彼らに 人が本国へと戻ってきた。 お手伝いさんの作る

サフランやクミンのパウダーとパプリカ を入れたクスクス

味の根に

クスクス(前編)

二村 淳子 ライター/比較文化研究者

# いつから食べ始めたか

につれ、

外国兵として、

あるいは工場の低賃金労働者と

して本国にやってきた北アフリカ移民が増える

彼らが集うパリ十八区のバルベス地区

るのは一九一〇年ごろだ。

当時、

第一次大戦

の

クスクスは、当時の南仏(イベリア半島のイス 之書』にも登場しており、 以前に遡る。 グラタンやシチュ るようになったのだろう? 一五五三)の奇書『パンタグリュエル ム文化の影響が濃かった)の名物料理だっ いつからフランス人はクスクスを食べ フランソワ・ラブレー(一四四三 (いずれも一八世紀の発明) ラブレ じつはかなり古く 第五

ビスもある。 まさに現在フランスを代表する料理なのだ。 家庭の日常にすっかり浸透してお 冷凍料理、

離乳食にも

たそうだ。 (一八〇四

一方、

大衆料理としてクスクスが定着し始め

ビス

七六)

邸の定番料理のひ

とつだ

きた様子が窺える。

作家ジョルジュ・サ

ンド

ティック料理として美食家たちに珍重さ

れて 丰

時代が下って一九世紀になると、

番目に好きな料理で、実際、ステーキの次に食 年の統計によれば、 の国民食としてもすっかり定着した。 アフリカ)で常食されているが、 構造的には、 かなサラサラな小麦粉) トロや学校給食はもちろんのこと、 べている料理でもある。周囲を見渡せば、 けで食すことができる携行食でもあるのだが、 このクスクスを使った料理は、 乾燥させたもの。糒のように水を加えるだ クスクスはフランス人がニ 缶詰、デリバリーサー

たとか。

質小麦の粗粒状のもの) をフラワー スタ」だ。クスクスの「粒」は、セモリナ(硬 スパゲッティなどと同じパスタで クスクスは、「携行できる粒 でコーティングし、 マグレブ(北 今やフランス (きめ細や 一九九八

料理として浸透するようになった決定的な要因だが、やはり、クスクスがフランス人の家庭 マグレブに住んでいた一〇〇万人ものフランス たという)が配られていたそうだ。 マグレブ三国の独立だった。二〇世紀後半

はなくクスクスの配給券(三日月印がついて

た。大戦中は、北アフリカ出身者には、 に庶民的な値段のクスクス料理店が増えてい

ンで

つ

由だけではない。武器も、 とするフランス人たちにクスクスが好まれるの 市民活動家、そして、文化の多様性を楽しもう 団体や社会運動家たちにクスクスが受け入れら ると思う。日本の げてくれるクスクスの性質をよくあらわしてい によく使われていることばだが、 た。このことば、 共生のシンボルだったようだ。彼が教えてくれ があったという。 ると、クスクスを囲んで関係修復をする習わし つての北アフリカでは、異教徒間でもめ事があ 君のようなアジア人でも」 には団結と友愛の精神がある。フランスの人権 た「連帯クスクス」 ただ単にクスクスが美味しいからという理 イベントの機会によく登場するのも頷ける。 マグレブからの移民二世たち どうやら、 「炊き出し」 ということばも印象に残っ ペンも、 と教えてくれ この料理は異民族 同様、 人と人をつな クスクス みん

24 HEURES A PARIS

Un méga couscous

contre le sida

2007 年 12 月 19 日付日刊 『パリジャン』。 クスクスを食べるエイズ支援のボランティアたち

# クスクスのタブレ風サラダ(4 人分) Taboulé de semoule à la menthe

クスクス お湯 1カップ

EX ヴァージン オリーブオイル 適量

豆(グリーンピース、ソラ カップI/5 マメなど)

野菜(きゅうり、コーン、 パプリカ、エシャロットな ど) カップ3/5

レモン汁

レモン1~1.5個分

ペパーミントとパセリ 適量 ① クスクスにオリーブオイルと塩少々を入れて混ぜ、 その後、お湯を加え、ラップをして15分ほど放置。

なでクスクスを食べ

- ② 野菜とハーブを細かくみじん切りにし、①と混ぜる。
- ③ レモン汁、塩胡椒、オリーブオイルを2と混ぜ、 完成。レーズン、えび、ナッツ、ハム、パイナッ プル、トマトなどを入れてもよく合います。
- \* フランスでもっとも好まれ、食べられているクスク スの食べ方で、お総菜屋さんやスーパーの定番料 理です。
- \* タブレ (タッブーレ) とは、レバノンやシリアなど 東地中海地域で食べられている野菜料理で、本 来はクスクスではなくブルゴル(ひきわり小麦) が用いられます。



フランスではサラダとして食べる人



フランスの国民食

14

一言でいえば、

クスクスを打つ女性

15 カラ みぱく 2015年4月号