

アフリカでバナナを使い、 味わい、調べる

佐藤靖明

さとう やすあき / 大阪産業大学、AA 研 Fieldnet ウェブ構築委員

食をめぐる調査は実に楽しい。知らない人とも食を通じてすぐに仲良くなれる。美味しいもの、意外なものを食べることは抜群に面白く、ときにスリルをとまなう。そしてさらに、体当たりで五感を駆使して接近する方法、つまり研究において調査者自身が実際に体験することの奥深さや難しさを、食はいつも認識させてくれる。

調査のツールとしてのバナナ

いかに現地の人びとと仲良くなるか。このことは、フィールドワークを始めてすぐに立ち足る重大な問題である。目立った特技を持つ人ならそれを披露してすぐに打ち解けられるが、そのような才能にあふれた者はそう多くはない。しかし、「平凡」な調査者にも備わる能力がある。それは、食べることである。同じものを一緒に食べて、美味しいと共感する、またはそのふりをすることで、食べる前よりもなぜか親しくなる。このことは、世界のどこに行っても通用する気がする。「平凡」な私は、この共食の特徴を積極的に利用しようと思いついた。共食する→仲良くなる→観察や聞き取り調査がうまくいく、という幼稚だが美しいプロセスを経るうちに、かれらの食文化についても調べてしまうという一石二鳥を狙ったのである。

食べものの中で、私は東アフリカ・ウガンダ共和国のビクトリア湖周辺に住むガンダの人びとが日々の糧にしているバナナ、つまり主食としてのバナナを研究テーマとして選ん

だ。主食について調べることには、いくつかのメリットが考えられる。一つは、実際の食べものを目の前にして頻りに調査をすることが可能であり、モノを数える、測る、といった生態人類学が得意とする調査方法を生かしやすい点である。もう一つは、主食の味はたいていあっさりしていて、強烈な不味さと格闘しなくて済む点である。バナナなら日本で無難に頂いていることもあって、現地のバナナに苦しむことはさすがにないだろう、どうか美味しくあってくれ、という願いにも似た期待を胸にウガンダへと向かった。

バナナは、私とフィールドの村人を結びつける頼もしい媒体となってくれた。かれらの主食はサツマイモやキャッサバなど、イモ類を中心に約 10 種類を数える。その中でもバナナの主食料理は「マトケ (matooke)」と呼ばれ、一番のご馳走とされる。マトケは、東アフリカ特有の種類のバナナを煮るか、もしくは葉で包み蒸して作られるが、とくに後者に高い価値が置かれる。マトケをぜひ勉強させてもらいたいと私が言ったとたん、かれらの警戒心が一気に取り払われていくのが分かった。客間でマトケが振る舞われたときにも話が弾みやすく、「こんな美味しいものは日本で食べたことがない。どうやって作るの?」「台所を見に来なよ」といった具合に、かれらの日常生活に驚くほどすんなりと入り込んでいった。人びとの間では「マトケは我々の食べもの」とする意識が強く共有されており、私はそれを学ぶ子どものように振舞うことが許されたのである。

お礼をするべきなのはこちらの方なのに、逆に「日本からやってきて我々の食べものを勉強してくれてありがとう」といった声もかけられた。もっとも後に分かったことだが、バナナの食文化の調査がしやすいのは、どうもこの地域に限ったことではないらしい。アジア、アフリカ各地でバナナに関するフィールドワークをしてきた人たちとおしゃべりしている



結婚式では、マトケ（バナナを蒸した主食料理）とルウォンボ（肉や野菜をバナナの葉で包み蒸した料理）を皆で食べる。



未熟なバナナの皮をイモのようにナイフで剥き、蒸す準備をする。



と、しばしば「バナナについて調べたいと言うと、人びとはみな親切にしてくれるので調査がしやすい」という話で盛り上がる。そんな単純な話などあるはずがない、とは思いつつも、バナナとのかかわりは人を寛容にさせていく、という思いが頭の片隅から離れない。

バナナの味を知る

生まれて初めてマトケを食べたときのことは忘れられない。ある晴れた日の朝、フィールドワーカーの先輩に連れられて、ウガンダの首都カンバラで一番大きなマーケットに入り、人また人でごったがえす喧噪の中をかき分けて食堂街に行った。調理中で高揚しているおばさんに、「マトケ!」と言い放してみた。一人で抱えるのがやっとなというほど大きなアルミの鍋に、バナナの葉で作られた袋が入っていて、その中から黄色いねっとりした金時のようなものが取り出され皿に山盛りに盛られてきた。これをスプーンで食べてもよいし、手で食べてもよいらしい。右手の指を使って食べることにした。ねっとりとした質感があり、親指と人差し指にへばりついて火傷しそうなほどに熱い。この固まりを慎重に口に運ぶ。すると、甘くも渋くもなく、意外とマイルドでいけるではないか。舌触りは、マッシュポテトをさらになめらかにした感じであり、日本のバナナからは想像もつかないものであった。マトケに付けて食べる落花生のソースも香ばしい。うまいうまいと食べていたら、いつの間にかお皿が空になり、知らない間に胃ももたれてしまっていた。ふとまわりを見渡してみると、他の客はみな静かにマトケを食べている。かれらの日常と私の驚きのあまりの温度差に笑いが込み上げてきた。

のちに首都から農村に移動し、農家に居候させてもらい、食事も家の人と一緒にするようになった。すると、マトケの味が村と首都カンバラで異なることが徐々に分かってきた。村のマトケは首都のマトケのような水っぽさがなく粘り気が高い。村人らは、総じて村のマトケがより美味しいと感じており、カンバラでは不味くて食べられないと説明する人がいるほどである。数ヶ月間村に滞在する中で私も舌が村のマトケに慣れてきて、首都ではあまりマトケを美味しく感じなくなってきた。農村に長く滞在することで感覚も次第にかれらに近づいていることを知り、うれしくなった。

観察とことばをつなぐ

食べものや調理のプロセスをどのように記

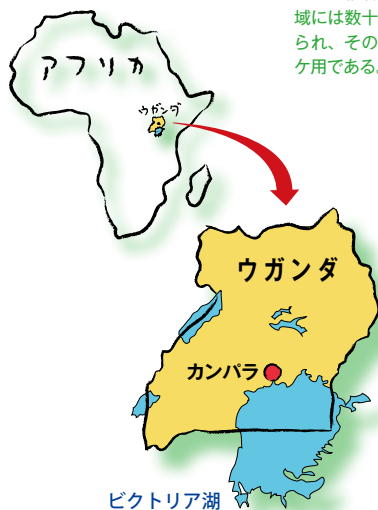
住居とホームガーデン。たくさんのバナナに囲まれて暮らす。



サモサとともに軽食に出されるバナナ。炭火で焼いて供される。



マトケに用いられるバナナの植物体。この地域には数十の品種がみられ、その多くがマトケ用である。



さらに、技術やことばを知った上で味見してみることで、それらが実際の味にも影響していることが実感された。一度はっと気づくことで質問が可能になり、それをもとに観察することで、驚くような発見も次から次と出てきたのである。家の人からすると、調理はあまりに日常的なことなので、私がどんなことを知りたいのかに気づくのに長い時間がかかったそうである。結局、食のフィールドワークにおけるほとんどの時間は、体験・観察と質問の往復運動に向けられた。

味や香りについての調査はさらに困難で、いまだ納得がいかない感じを残している。私にとっての感覚と日本語の対応と、かれらの中での感覚と現地語の対応が異なるために、対話のための接点を見つけるのに苦労する。例えばかれらの言語ではいわゆる「甘い」と「美味しい」が同じ単語として表現される。私が「この食べ物甘いよね」と言おうとすると、「この食べ物美味しいよね」のような意味として伝わってしまうことがある。かれらの感覚の輪郭を掴むために、これからは試行錯誤はつづいていく。

載するかは、民族植物学において常に悩むところである。例えば、マトケの調理の際に大量のバナナの葉が用いられ、調理の後に葉が台所の隅に一見無造作に重ねられている様子は、普段みられる台所の光景である。しかし、はじめはこの壮観を何と表現してよいか分からず、単に「バナナの葉を○枚も使って蒸している」とノートに書くだけにとどまっていた。ここでのバナナの葉は形状が複雑で、図として描くこともままならない。

台所にはりついてマトケの調理を数週間も観察し、家の人の暇を見つけて質問していくうちに、バナナを直接包むための葉、蒸すときにそれを覆う葉、蒸すときに一番外側を囲むための葉、配膳の際に敷く葉などの別に葉が細かく呼び分けられ、それぞれに適する性質が異なることにより気づいてきた。袋を覆う葉は一部再利用されるが、それは仕方なくではなく、内部の密閉度を高めるために積極的におこなわれる行為であった。かれらの技術を知るたびに、かれらが用いることばへの追及も深まった。