

## 西アフリカ外食紀行 その4

### — ワガドゥグの巖母 —

#### ワガドゥグのある「メシ屋」の光景

注文を取る声と食べ終わった客が発するお礼の言葉以外は麺をすする音しかしない。頑固おやじのラーメン屋にしばしば見られる光景だが、このような屋台が、このエッセイの舞台となるブルキナファソの首都ワガドゥグにもある。

「西アフリカ外食紀行 その4」は、「その1」<sup>1</sup>でも紹介した「牛皮メシ」を売るオバチャンの話である。このオバチャンの屋台は私の定宿の並びに店をだしており、コメ食いの私にとっては、最も手軽に、そして唯一朝食でコメが食べられる屋台である。「その3」で紹介した「メシ屋」の分類から言えば、2つ目の模擬店舗型にあたる。私はすでに7～8年間このオバチャンの店に通っているが、実は私は未だにこのオバチャンの名前すら知らない。ただ、一人の客として、ひたすら腹を満たし、その背徳的なほどの旨さに舌鼓を打つのみである。

オバチャンの屋台の開店は朝6時半ころだ。暑いワガドゥグでは、日の出の前までの涼しい時間帯が最良のデスクワークの時間だ。私は6時ころになると定宿の2階のテラスからそちらを

覗く。オバチャンが山盛りのコメのタライを頭の上に乗せて、古びた木のテーブルに運び込むさまが見えると、私はすぐに小銭をもってそちらに向かう。

以前は7時半、8時にオバチャンの屋台に行くことも多かった。しかし、8時半ころに行ったときには、ほとんどの場合が売り切れている。そして、なによりも、早い時間に行けば、アツアツのメシが食べられるので、6時半ころにノコノコとオバチャンのところに行く、という日課であった。

#### オバチャンの「メシ屋」

オバチャンは柄が折れたお玉でメシをよそう。一玉にトマトソースがついて50セーファ・フラン(約10円、以下フラン)。これに牛皮<sup>2</sup>を煮込んだものが一片で50フランだ。数年前までは、つまり、今よりも少し若く、いくらでも食べられたころには、コメ200フラン、牛皮150フランが私の定番だったが、最近ではコメ100フランということもある。それでも普通の「メシ屋」の一人分よりも多いくらいだ。いずれにしても、200フラン～350フラン、これがこのオバチャンの屋台の価格帯である。「その3」で紹介した有名なセネガル料理のレストランを営むFさんの店は、平均よりもかなり高いものの、大方700

フラン〜800フランだから、このオバチャンの屋台の安さはよくわかるだろう。

現在は牛皮ソースと揚げ魚のみの具材しか出していないが、以前は、ムギラという、炊いたコメをすりつぶして団子状にする料理も出していた。ガーナでよく食べられるオムトゥという料理と同じものだ。ムギラは牛皮ソースと並ぶ、オバチャンの屋台の看板メニューだったが、ここ数年はやらなくなってしまった。

### オバチャンの流儀

ワガドゥグの「メシ屋」では、注文の時も押しが強くなければ、後から来た客にどんどん先を越されて注文されてしまう。すっかりブルキナファソとはそのようなものだと思い込んでいた私は、初めてこのオバチャンの屋台で食べた時も前の人を押しつけて注文をしようとした。すると、なんとオバチャンは「わかってるから



写真①牛皮ソース

ちょっと待ってなさい」と外国人の私を叱りつけたのだ。周りで並んでいた人は、聞かなかったフリをしていたのだと思うが、きっと外国人がオバチャンに叱られている姿はなかなか面白い光景だっただろう。私は、とてもばつが悪かったことをよく覚えている。言わずもがなだが、それ以降は、私は静かにオバチャンが注文を取ってくれるのを待つようにしている。だが、オバチャンは、ちゃんと客が来た順番を見ている、

黙っていても私の順番になると、「ナサラ（モシの言葉で「白人」）」と呼んで注文をとってくれる。順番が逆になったのは、学校に行く前に急いで朝メシを駆け込もうとする小学生が居た時くらいである。もちろん、オバチャンからは「悪いね。先に食べさせてやって」という声掛けがあった。

オバチャンの屋台には、毎朝テーブルが3組しつらえられ、15名ほどがそこに座って食べる。しかし、その安さとボリューム、そしてオバチャ



写真②ムギラ

ンの作るメシの旨さからだろう。近くの家から大きなホーローの鍋を持って家族分を買いに来る人たちも少なくない。そのようなわけなので、目の前で食べている客の数以上にオバチャンの屋台で腹を満たしている人は多いのだ。

ある日、私はいつものように一皿を頼み、テーブルに座って静かに牛皮メシを食べていた。基本的にスプーンを付けてもらうのだが(手で食べるには熱すぎるので)、そのスプーンはブリキ製だ。ブリキはご存知の通り、アルミ製品に比べると非常に曲がりやすい。そして、その日の牛皮はいつも以上に固く、ブリキ製のスプーンを曲げないように、細心の注意を払っていたつもりだった…しかし、スプーンは曲がるどころか、ポキッと音をたてて折れてしまった。絶望的な気分で、オバチャンに謝罪するが、「外人はスプーンをまともに使えないのか」とひとしきり怒られて、新しいアルミのスプーンに替えてくれた。その後、僕はオバチャンの中でスプーンすら使えない奴になったからか、ようやく常連客として認められたからかはわからないが、トロトロの柔らかい牛皮を盛ってくれるようになった。そして、これがとてつもなく旨いのだ。

また別の日に何人かの日本人を伴ってオバチャンの屋台を訪れた時のことである。早朝から脂ぎった山盛りのメシを食べさせられて、一緒に来た人たちからは「朝メシにしては重すぎ

る」とクレームの嵐。私たちがこのように色々と言いつつあいながらノロノロと食べていると、「ほかのお客さんが待ってるから食べたら帰りなさい!」とやはり怒られる。このような光景はこの日だけでなく、また、私たち外国人に対してだからというわけでもない。議論が盛り上がったブルキナベ<sup>3</sup>に対しても頻繁に投げかけられるオバチャンのセリフだ。アフリカとは言え、一国の首都ワガドゥグの朝はみな忙しいのだ。

### 嚴母の優しさ

こんなオバチャンなので、写真を撮らせてくれなどと頼めるわけもない。自分の皿の写真を撮るのには怒られたことはないが、無謀にもオバチャンの写真を撮ろうとした私の知人たちは悉く撃沈している。とにかく、ぼんやりと食事をしていると怒られるので、最初に述べたように、頑固おやじのラーメン屋よろしくサッと注文をし、サッと食べ、きれいにして帰る。この屋台はそういうところなのだ。

しかし、都度の滞在初日にこの屋台を訪れると、嚴しい顔つきで仕事をするオバチャンがにっこりして「ボナリベ(ようこそ)」と言ってくれる。そして、頼んでもいないのに、私が注文したよりもはるかに多く盛った「メシ」と何枚か余分に牛皮を盛ってくれて歓迎してくれる。おかげで

初日の午前中はいつも以上に腹が重くて困ってしまう。おっさんとなった愚息のメタボな腹回りを気にする実家の母とは若干方向性が違うのだが、母の愛に触れたような気がして、なんだかほっこりして一日を過ごすことができるのである。

清水貴夫

<sup>1</sup> 田中樹(編) 2017年3月 『フィールドで出会う 風と人と土』(総合地球環境学研究所に収録)

<sup>2</sup> 「牛の皮」は屠殺した牛の皮を天日で干して板状になったものを水でもどしてから調理する。牛はブルキナファソの北部、マリやニジェールの牧畜民フルベが生産したもので、肉あしらいがうまいとされるハウサの職人によって乾燥した牛の皮が作られる。以前は西アフリカの乾燥地と海岸部との交易の重要な品目であったとされている。

<sup>3</sup> ブルキナファソ人のこと。ブルキナファソは1984年の国名変更の際に、ブルキナファソの3大民族の言語を「ブルキナ(モシ語):誇り高き」、「ファソ(ジュラ):人びと」、「ブルキナベ:「べ」はフルベ語で「…人」と振り分けて民族の融和を象徴した。