

『ふるむ・マラウイ』～おやつ～

23th /July/2011 第23号

Muli bwanji ! (ムリブワンジ: チェワ語でこんにちは, ご機嫌いかがの意)

これまでシマ, チプシとマラウイでの主食に位置する食べ物を紹介してきました。今回は軽食として良く食べられているものをご紹介します。これらのものは, ティータイム(午前10時, 午後3時)に食べられることも多く, また昼食の代わりになることもあります。まずは『トーバ(Thoba)』。これは, メイズの粉とヒエ・アワのような雑穀をすり潰して軽く発酵させたものです。味は少し酸っぱく, 独特の香りがあります。通常は冷やしたものが多いですが, デッサでは温めて飲む方式ものが売っています。うそっ! というほど砂糖を入れて飲みます(カレースプーンに山盛り二杯くらい)。



トーバ売り(一杯MK20, 10円位です)



日本の甘酒のようにとろみがある

正直言うとあまりおいしいと思ったことはありません。

次は『サトウキビ』これは, マラウイアンは大好きでみんな食べます。一本(1.8m)でMK30(15円位)。これを歯でむきながら食べていきます。皮が固い。ひたすら固い。ほぼ竹。へたをすると歯が折れる位固いです。味はおいしいですが, 疲れます。



竹ではありません。サトウキビです



これを歯で齧ってむきます



生のキャッサバ

3つめは『生のキャッサバ』。これもマラウイアンは好きで, 歩きながらカリカリ食べています。村に巡回に行くと, よく村人からもらえます。香りはいいと思いますが, 生栗を食べているような味と食感で, 一本完食は私にとっては高いハードルです。茹でたり, 油でチプシのように揚げるとおいしいです。また, キャッサバを粉にしてシマとして食べる地域もあり, そのシマはモチモチしておいしいです。



これはサツマイモ(焼きいも)おいしい!

個人的な考えですが, その国の常食(普段の食事)が, 口に合わなくてもその国のことを理解するきっかけになるような気がします。