

早いものでもう三月になります。メキシコは、もう半袖で外を歩いて回れるような気温で、日本のゴールデンウィークの頃のような暑さが続いています。ただ日本のように湿度は高くないのでだらだら汗を流し続けることはなく、気温ほど暑さを感じません。晴れているのに雨が降ったり風に砂が巻き上げられて室内がとんでもないことになったりするので、学校の先生たちは二月と三月は狂った季節だと言っています。

三宅 優美

Tortilla(トルティージャ)製作体験

メキシコでは、日本でもあるような土曜、日曜、月曜にかけての三連休を **puente(プエンテ)**と呼んでいて、多くの人が遊びに出かけます。私もかつて同じ家に住んでいた友人の誘いで、彼女の親せきの家にお邪魔してきました。場所は**Guerrero(ゲレロ)州**。地図にも載っていない場所で、携帯電話の電波も届くことのない山奥でした。この場所で、メキシコシティにいたら見ることのできない経験をさせてもらうことが出来ました。

それは、生まれて初めて、パンとTortilla(トルティージャ)を作ったことです。

パンを焼く窯はとても大きく、焼き立てのパンはとてもおいしかったです。

そして、Tortilla(トルティージャ)とはタコスの具を包むものなのですが、これを作るのが大変でした。トウモロコシの粒を石灰水に漬けて軟らかくし、それを潰してマサと呼ばれる粉にしてから、小さく丸め、丸く引き延ばして、専用の窯 **Comal de Barro(コマル・デ・パロ)**でさっと焼きあげます。丸めて丸く引き伸ばすまではいいのですが、その生地を窯に乗せるのがとても難しいのです。何回かチャレンジしたのですが綺麗に乗せられたのは3回のみ。貴重な成功例を友人が写真に収めてくれました。

Tortilla(トルティージャ)は大きく厚みがあり、トウモロコシの甘みも強く味わい深いです。



☆トウモロコシをすりつぶしてマサと呼ばれる粉にする機械とパンを焼いたかまど☆

日本人は主食にお米を炊いて食べますが、メキシコ人にとってはT o r t i l l a（トルティージャ）が主食に当たり、どこのレストランで何を頼んでも必ず一緒に出てきます。ちなみに、メキシコでもナイフとフォーク、そしてスプーンを取って食事をするのが通常ですが、私が訪れたお宅ではT o r t i l l a（トルティージャ）を食器代わりに使っていました。最初はうまく使えませんでしたでしたが今ではT o r t i l l a（トルティージャ）マスターといってもいいくらいになりました。



☆窯に Tortilla(トルティージャ) を乗せる私と成功した Tortilla(トルティージャ) ☆

余談ですが、メキシコ人もお米を食べるのですが、それは主食としてではありません。スープの具にしたり、ピラフのようにしてメイン料理の付け合わせにしたりと様々です。お米をミキサーにかけグラスに注ぎ、表面にシナモンをかけるオルチャータという甘いジュースもあり、私は気に入っていますが、甘いお米に拒否感を感じる日本人も多いようです。

いつの間にかどンドン時間が経過し、メキシコでの生活も残すところ約四か月前後となりました。悔いのないよう、過ごしていきたいと思っています。