

できたてのトルティーヤほどおいしいものはない



コパン遺跡の石碑(8世紀)。トゥモロコシの神の装束をまとう13代目王



コパン遺跡の石碑(7世紀)の前で妻と長女



マヤ系先住民の発掘作業員と一緒に。発掘現場を離れると、トゥモロコシ畑で働く農民である



9月15日の独立記念日。「ミス・コパン県」に選ばれたメスティソ(先住民と白人の混血)の女の子

トゥモロコシ (学名: *Zea Mays*)

メキシコ原産のイネ科の一年草で、世界三大穀物のひとつ。イネ科の野生植物テオシンテ(1本の穂に6~10粒の種子をつける)が、採集利用された過程で突然変異してトゥモロコシの先祖になった、という説が有力。メキシコ高地のテワカン盆地にあるコシユカトラン岩陰遺跡から出土した最古のトゥモロコシ遺存体(前5000年頃)は、穂軸の長さがわずか2センチメートルほどの小さなもので、穀粒は平均55粒であった。モンゴロイドの先住民たちが、数千年にわたって品種改良を重ねた結果、現在では何枚もの苞葉に包まれ穂軸に数百の穀粒をつけるものとなり、人の手なしには生存できない植物になっている。



トゥモロコシから生まれたマヤ文明

青山 和夫
(あおやま かずお)

茨城大学教授

マヤ文明の原動力のひとつ

わたしは、中米のホンジュラスで一〇年間マヤ文明の調査に従事した。主食は、何といてもトゥモロコシである。トゥモロコシは、乾燥・貯蔵が容易であり、その余剰生産は、マヤ文明を生み出した原動力のひとつであった。日本の天皇が稲作の儀礼に深くかかわってきたのと同様に、トゥモロコシは、古代マヤの王権や精神世界においても重要であった。古代マヤの王は、宗教儀礼においてトゥモロコシの神をはじめ、さまざまな神の仮面・衣装・装飾品を着用して、しばしば神の役割を果たした。古代マヤの東西南北の色は、それぞれ、赤、黒、黄、白で古代中国の概念と酷似するが、マヤの場合は四種類のトゥモロコシの色に対応した。トゥモロコシは、スペイン人が一六世紀に侵略した後も、現在に至るまで中米の主作物である。ホンジュラスにあるマヤ文明の大都市遺跡コパン(ユネスコ世界遺産)でも、発掘作業員兼農民のマヤ系先住民の話題の中心は、トゥモロコシの発育状況とサッカーである。

できたてトルティーヤのおいしさ

ホンジュラスは、わたしの妻ビルマと長女さくらが生まれた国である。トゥモロコシを製粉して、さまざまな料理を作るのが一般的である(日本と同様に、トゥモロコシをそのままゆでたり、炭火で焼いて食べることもある)。食用の石灰水に一晩漬けたトゥモロコシの粒を、伝統的な調理法では、製粉用の石盤メタテと紡錘形の石棒マノを使って挽き潰し、マサとよばれる練り粉の玉を作る。そこから必要量をとり、薄く平たい円形にして、土製板や鉄板の上で焼いたのが、トルティーヤで

ある。挽き立ての練り粉で手作りした分厚く、ほかほかのトルティーヤほどおいしいものはないといつも思う。首都のテグシガルバ市でも、昼時になると、できたてのトルティーヤを大きな籠に入れた女性が、「トルティーヤはいりませんか! できたてだよ! わたしのトルティーヤはもっと大きいよ」と大声で叫びながら家々を回っていく光景が見られる。

多様でハイブリッドな料理法

トルティーヤが広まる以前のマヤ文明では、トゥモロコシはトゥモロコシの粉を水にとかして飲むポソレやアトレ、蒸し団子のタマルとして食用されていた。一六世紀以降に旧大陸起源の食材を取り入れた現代のタマルは、ハイブリッドな食文化を反映する。マサを砂糖や塩で味つけてトゥモロコシの苞葉で包んで蒸した小型タマルのタマリート・テ・エロテや、鶏や豚の肉をマサでくるみトゥモロコシの苞葉で包んで蒸したモントゥーカ、マサのなかに鶏や豚の肉を入れてフランテン・バナナの葉に包んで蒸したタマル、そしてホンジュラスの「タマルの王様」といえる、クリスマスに欠かせない大型のナカタマルなどがある。

トルティーヤは、タコ(複数形はタコ)の皮でもある。ホンジュラスのタコスは、鶏肉か牛肉に、みじん切りにしたジャガイモやタマネギを加えて炒めトルティーヤで巻き、油で揚げるのが特徴である。ぱりぱりとした食感で、ビールつまみにも合う。トルティーヤにチーズを挟んで焼いたクサティエーヤや、マサにチーズを加えてドーナツ型にしてオープンで焼いたロスキーヤは、朝食やおやつとして好まれる。