

Ginger の た ある き 食べ歩記

‘Today you won't go to Abee?’

「今日はアビーに行かないのか？」

‘Well,’ I look at my watch and make sure
that I have no running stomach today.

「そうだな」と時計を見てから、下痢の心配
がないことを確認。

‘O.K. But how about a vehicle?’

「行こうか。でも車はあるのか？」

‘Don't worry. We use that TOYOTA.’

「心配無用。あのトヨタ車があるからな」

昼頃になると必ずワーカーとこんな会話をかわす。ABEE(アビー)というのは職場から3キロ程離れた村の名前で、そこにグラスカッター入りフーフーを食わせるチョップバーがある。ワーカーたちの何よりの楽しみは、そこで腹いっぱいフーフーを食うことだ。

最近やっとワークショップ用の車が手に入った。廃棄処分寸前のオンボロ「プジョーピックアップ」。あまりにボンコツで、もっぱらアビーへフーフーを食べに行くのにだけに使っているのでみんな「アビー行きローリー」と呼んでいる。このプジョーが来るまでは修理に出された車を使っていた。

「アビー、アビー」とみんなを呼び、荷台まで一杯の人を乗せていざ出発だ。

ケープコーストの街道沿いの煙の出ている掘建て小屋に近づくと、手に何か持った村人が立っているのを見たことがあると思う。あれがグラスカッターだ。グラスカッターはその姿からネズミの仲間だと思ふかもしれないが、ウサギの仲間だそう。時々アビーで、解体しているのに出くわすことがあるが、腸が長く、中は緑色の物体で詰まってるのでその名通り草食なのだろう。この解体はチョップバーのかわいい女の子たちの仕事だ。

最近日本では魚もさばいたことがない主婦が増えているというのに！

アビーではスープはやはりパームナッツスープにするべきだ。あの赤いパームオイルとどろりとした黄色いスープがグラスカッター

一の臭みを消してくれる。そしてここの野性味溢れる肉の切り方は、圧巻ものだ。「残った骨2つをよく見ると上顎と下顎だった」とか、「この肉穴があいて中に毛が生えているし、ひょっとしたら耳かな？」なんてことはしょっちゅう。

フランス風にいえば「ジビエ＝狩猟肉(gibier)」。グルメっぽいけど、まあ「ブッシュミート＝野生肉」。でも、とにかくグラスカッターを一度口にすれば、牛肉、豚肉、鶏肉、山羊肉入りのフーフーなんて目じゃない。剃り損なった毛のついた皮も脂がのっていて、柔らかくてとろけるようで、鴨肉の様でもある。

グラスカッターのない日にはアンティロープ(鹿)の肉がある。アンティロープは赤身肉で、皮はグラスカッターと違って固くて、まるで靴の底を噛んでいるようだ。今度仕留めたばかりのアンティロープでも買って帰ってジビエ料理にでも挑戦してみようかなと密かに思ってる。

