

食べたい！

山本慎一（鍼灸師、マッサージ師、編集者）

僕がグアテマラにいたのは1997年から98年にかけての数ヶ月間なので、もうずいぶん前のことになります。

当時、地方の村をまわって鍼治療やマッサージをしていたのですが（詳しくは青木書店刊行の『国境なき鍼灸師をめざして』を読んでください）、訪れた家で治療費代わりに食事をご馳走してもらうことがよくありました。なかでも楽しみだったのは、それぞれの家庭で作ってくれるトルティーヤ。

茹でたトウモロコシをゴリゴリとすりつぶして捏（こ）ね、それを両手でパンパンパンと挟んでのばして鉄板の上で焼く。しばらくすると香ばしい匂いがあたり一面にただよいます。

そうして焼き上がったアツアツのトルティーヤをハフハフと頬張るのが何よりも好きでした。味も歯ごたえも焼き加減もそれぞれの家によって違うのですが、どれも本当においしいのです。やや小さめで厚みのある素朴なトルティーヤが特に僕のお気に入りでした。

優しくなおばあさんがマヤの言葉でニコニコと何か話しながら作ってくれたホカホカのトルティーヤ、ちょっと太めの陽気なおばちゃんが「もっとたくさん食べなさい」と山のように焼いてくれたトルティーヤ、幼い女の子が恥ずかしそうに小さな手でいっしょうけんめい作ってくれたトルティーヤ・・・。

トルティーヤには、そんな人々の温かい手のぬくもりが感じられます。

食事と言っても、おかずがほとんど何も無い時もよくありましたが、僕はトルティーヤだけあれば大満足！ 少しだけ塩をつけて食べれば何枚でもイケました。

日本にいとトルティーヤを食べられないのがホントに残念。あーあー、おいしいトルティーヤ、食べたいなあ。今からグアテマラまで食べに行こうかなあ。