

## スーダンかつさら随想録 <その6>

### おいしいコーヒーのある生活

スーダン東部カッサラの町はコーヒーでいどころられている。コーヒー原産国エチオピアにほどちかく、スーダンのなかではハルツーム以上にコーヒーが飲まれており、町のいたるところでお香とともにコーヒーをそそぐ光景がみられる。町の各所には簡素ないでたちのカフェがちらばっており、あちらこちらから笑い声がひびきわたる。



素焼きのジャバナ



木陰のカフェで一杯

コーヒーを淹れる独特のひょうたん型の素焼き容器はジャバナとよばれ、お気に入りのコーヒーセット一式でコーヒーが客人にふるまわれる。うちわによる炭火おこしからゆっくりとはじまり、深煎り豆をひいたストロングコーヒーにはショウガがたっぷりはいる。黒コショウ、チョウジ、カルダモン、シナモンなどの香辛料もお好みでくわえられ、辛みを中和するかのように砂糖がふんだんにつかわれる。はじめはショウガなどの辛み成分の刺激にとまどうが、飲みつけるにつけ、はいらないものたりなさを感じだす。



おもてなしのセレモニー



香辛料を好みにおうじてブレンドする

カッサラにはコーヒー木の生産はないため、生豆はエチオピアや南スーダンから輸入されている。オフィスへの出勤前に木陰のカフェにたちよると、仲間があつまってきたてはなんとなく早朝の情報交換がはじまる。食堂で朝食をすませたのちにはちょっと場所をかえて、さらにくつろぎの一杯がまっている。あつい午後フィールド作業を終えて休憩で村にたちよると、いつしか村人たちのコーヒーがはいりお猪口がまわ

される。



野立てコーヒーの風情



深煎りの豆



観光地のジャバナ



乳香をたく

観光地の岩山の麓には色あざやかなカフェがたちならび、ガッシュ川に水が流れるころには季節の風物詩ともいえる涼みのカフェテラスがにぎわいをみせる。ようやく1日の暑さがやわらぎほっと一息つく夕方の時間帯には、仕事の手をやすめてハデンドワ族の守衛のおじさんのコーヒーによばれてこよう。いつものようにフィルターがわりにドームヤシ葉の繊維がジャバナ口につめられ、しわの寡黙な手でコーヒーセレモニーがとりしきられる。おかわりをつがれるままにゆったり時間がながれ、いそがしい業務のあいまにほんらいの「とき」をおもいださせてくれる。



サムライたちのコーヒー



ガッシュ川のほとりで

インターネットの設備があり、空調のきいた日本のカフェで本を片手に飲むコーヒーもいいけれど、紐編みの組み椅子に腰をおろし、ゆっくりおしゃべりしながらジャバナですごくすひとときは至福の時間である。スーダン・カッサラに再度出張する機会がおとずれたなら、なにはともあれ、市内のカフェめぐりといこうか。