

インド渡航歴40回超!

佐藤良純の No. 4

インド・釈尊あれこれ紀行

インドといえばカレー。写真は
何種類ものカレーが並ぶ豪華版。



果物は種類が豊富で色とりどり。



スパイスやカレー粉も数え
きれない種類がある。



お店や路上でいろいろな
食材が手に入る。

インドの食材

インドの人々の主食は、北インドは麦のチャパティ、南インドはお米である。ただしブツダの属する釈迦族の王には淨飯王など、飯をつかう名前があるので、北インドにも違う食文化をもつた人々がいたようである。ちなみに日本人も米文化人で、天皇が新しく即位する儀礼として一晩稲わらをまとって寝すむ習わしがある。

インドといえば誰しも一番にカレーを思い出すが、カレーの原語は南インドで「カリ」と呼ばれた香辛料でスパイスである。クミン、シナモン、ターメリック、ナツメグなど、漢方薬として使われるものも多い。カレーは辛いと思われがちだが、北インドのカレーは辛



インドの食材

くない。一方、南インドのカレーは辛いと言われるが、そうではないカレーもあり、何とも言えない。

アーリヤ人たちは遊牧畜民族であったが、インドで最上のジャーティ（階級）のパラモンが菜食であったので、アーリア人の中にはそれをステータスシンボルとする菜食主義者が多い。特にジャイナ教徒の中には土の中に育つ根菜類を食べない人もいる。

食材は地域によって大きく変わる。海に近

いベンガル、南インドのチェンナイでは魚が多く、川しかない北インドでは物理的に魚は少ない。私の暮らしたデリー大学ではなんでも食べることができたが、普通の人々はお米のご飯はお祭りの時だけしか食べられない。ただし、炊いている途中で湯を捨てるのでご飯がパサパサになる。いまは北インドではコシヒカリを生産している。

果物も豊富で特にマンゴーやバナナには種類が多い。かつて、南インドで大きいバナナを食べようとしたら、「それは馬用だ」と止められた。マンゴーも「キングオブマンゴー」と呼ばれるアルファンソーが有名であるが、その汁は一度衣類につくと取れないので、「裸で食べろ」と言われたくらいである。インドにはその他数え切れない種類の果物がある。いまやインドでも日本の食材が簡単に手に入れられる。デリーにある大和屋へはしばしば訪れたが、みそ、醤油、とうふ、麺類なんでもある。また、日本にもインド料理が早く



から伝えられている。銀座歌舞伎座近くのインド料理店ナイルは、南インドのナヤールジャーティ出身のナヤールさんが始め、今は二代目である。新宿中村屋は「カレー」ではなく「カリ」の名前にこだわる。中村屋がカリを始め経緯は、インド独立を志したベンガル出身のボース氏を中村屋でかくまい、連絡役をつとめた店主のお嬢さんをボース氏がお嫁さんにした因縁にある。戦後ではインド大使館近くのアジヤンターが有名である。しばらく前のインド料理店ブームもあり、いま日本にあるインド料理店は中華料理店と同じくらいの数があると思われる。

級友とお屋のサンドイッチを食べる佐藤良純師。外国人向けサマーキャンプの宿舎にて。



佐藤良純

大正大学名誉教授

さとうりょうじゅん 昭和7年東京生まれ。大正大学、同大学院、インドテリー大学院に学ぶ。昭和34年より大正大学で教鞭をとり、教授、学科長を経て、平成14年退職。大正大学名誉教授となる。インドへの初渡航は昭和38年、以来インドへ訪れること、40有余回。著書に「ブツダガヤ大菩提寺」「釈尊の生涯」など多数。