

マラーティー語料理本に見るヒンドゥー儀礼食と「マハーラーシュトラ料理」

小磯 千尋 (大阪大学)

●マハーラーシュトラ料理とは？

コンカン地方の料理＝マールワニー料理、サーラスヴァット・バラモンの料理、カンデーシー料理、ソーラプール料理、コールハプール料理、パールスイー料理、グジャラート料理

他地域の料理（イドゥリー、サンパール、ドーサー、チョウラー、パトゥーラー
アップム、イディヤッパンなど定着）

●特色あるマハーラーシュトラ料理

・豆のウサル（常備されている乾燥豆の種類）、ターリーピート（数種の豆の粉と香辛料を混ぜて焼くお好み焼き）、キチュリー、コーシンビール（＝サラダ）、バリート（＝ヨーグルトサラダ）ポーヘー、パーヴバージー、ワーラー・パーオ、パークリー、ディルディー、サトイモの葉のバージー（揚げ物）ナーチニー（＝ラーギー、シコクビエ）などの雑穀

*学校給食（パスタの要望＝モダンの象徴？）→伝統的マハーラーシュトラ料理給食

●マハーラーシュトラ料理の調理法と味の特色

・フォールニー＝テンパリング（熱した油にカーリーーフと香辛料を入れて、油に香り
を移す過程（ポルトガル語の「テンペラード」）（炒めて味を調える）

数は少ないが、蒸す料理（モーダク、スルリー・チーワリー）→南インドの影響？

（ムガル料理のダムブフト）

・カーリーーフとココナツの果肉、ヒーング（アサフェティダ）

・タマリンドの酸味、粗糖の甘さ、

・甘さと酸っぱさにプラスされる塩

・チャトゥニー（バライティーの豊富さ＝野菜の皮まで上手に利用、果物を使ったもの
＝グァヴァ、ザクロ）

・スターラス（ジャムよりもゆるい甘いソース状のもの）マンゴー、パパイヤなどの果物を利用

・ロンツァー＝アチャール、油と香辛料を使った漬物（長期保存用、短期で食べるもの）

・ドラムスティック＝歯でしごいて食べる野菜（「ダントル」＝（茎もの）

・サトイモの葉（→そのまま食べるとシュウ酸カルシウムを含みえぐみがあるが、タマリンドなどの酸を加える問題ない）

*ジュニャーネーシュヴァルの時代に食べられていたもの（背中を熱くしてチャパーティーを焼いたエピソード）

*トゥッカーラームのアバンガより推察できる当時の食

(パークリー、プランポーリー)

●ブネーの料理

コンカナスタ・バラモンの食文化=ペーシュワールの時代に大勢のバラモンがコンカン地方からブネーに移住(任官登用)

・ *Chitpavanism* の作者の記述

・メートウクト(黄な粉)、マウパート(おかゆ)、ココナツの利用

Laxmibai Tilak の *Smrticitre* の食の記述

コンカンのウェルネーシュワルの食事 米とココナツを主体にした食

●Times of India の食のガイドブック

・インド料理レストランの分類

ベンガリー、海岸地方、グジャラティー、ハイデラバーディー、ケーララ、ラクナヴァー、マハーラーシュトリアン、北インド、北西地域、カシミリ、パールスイー、ラージャスタニー、南インド

・外国料理のレストランと数

アメリカン(1)、アラビアン(1)、ビルマ(2)、中華(123)、コンチネンタル(34)、ギリシャ(1) インドネシアン(4)、イラニアン(3)、イタリアン(20)、ジャパニーズ(5)、韓国(4)、レバニーズ(2)、マレー(2)、地中海(3)、メキシカン(4)、モンゴリアン(1)、タイ(12)、ベトナム(2)

*東京には、中華、フレンチ、イタリアンを除いても50以上の国(地域)のレストランが500軒以上あるという。そのうちタイ料理が近年目立ち、120軒以上あるともいわれている。タイレストランは宮廷料理、家庭料理、屋台料理、地方料理、タイスキ専門店、タイカレー専門店、タイ風居酒屋、カフェなどに分けられる草野[Vesta No.42; 2001: 75-76]

*日本におけるインド料理店(数は多いが差異化は少ない)

パンジャブ料理、ベンガル料理、ムガル料理、南インド料理

●レシピ本

『ルチラー(美味)』2巻 by Kamara Ogle 1970年に初版、50版を重ね、20年で25万冊の売り上げ

『ハムカース パークスイッディー(失敗しない調理達成法)』by Jayshri Deshpande

『メーラー サヘーラー(私の女友達)』(週刊誌)150... レシピシリーズ、40冊以上出版され続けている

「150の美味しいスナック(ヴェジ)」、「150のヴェジ・ディライト」、「150のダール料理」、「150のティフィン・レシピ」、「150のスープとサラダ」、「150のクール・フレーヴァー」、「150のローティーとパラター」、「150のライス レシピ」、「150のアチャール、ムラッパ、ジャムとチャトニー」、「150のノン・ヴェジレシピ」、「150のポ

テト・レシピ」、「150のブレッド レシピ」、「150のクイック・レシピ」、「150のノンオイル レシピ」、「150の電子レンジ レシピ」、「150のデーシー・ヴィデーシー レシピ」、「150のディップスとチャトニー」、「150のジャインレシピ」、「150のスイート・ディッシュ」、「150のウプワース料理」、「150のラージャスタニーレシピ」、「150のパニール レシピ」、「150チャイニーズ レシピ」
「C.K.P=Chandraseniya Kayastha Prabhuの特別料理」、「おばあちゃんの宝石箱より 1000の家庭の薬草」 各 Rs.20
エヴェレスト、イージー・トゥー・クック、ラソーイー・マジックなどのレディー・メードマサーラー会社のスポンサー付き

●料理コンテスト 出版社などがスポンサーとなって、地域のマヒラー・マンダル (= 婦人会) 主催で行われる

賞金 1位 Rs.2000、2位 Rs.1500、3位 Rs.1000 ほか、入賞者は雑誌1冊分担当できる

●断食食

ウプワースの意味=消化器官を休めて、精神を神に集中しやすくする

チャートウルマース (6月~9月の4か月) 神無月にあたるので自身を守る、雨季の健康保持=ヴラタ (警戒儀礼) 多数

プラーナ: プラーフマー神の頭から落ちた汗が悪魔となり、棲家を求めたところ、プラーフマー神が、「エカーダーシーに食べられる穀物に宿り、それを食べたもののお腹で虫になるように」と指示したため、エカーダーシーには穀物を食べない=月2回の断食
信仰する神にゆかりの曜日にする週1回の断食 (月曜=シヴァ、火曜=女神...)

健康のための意味あいも

・ナーチニー (シコクビエ)、サマイー (粟) などの雑穀、ラッカセイ、サツマイモ、ジャガイモ、サブダナー=タピオカなど消化がよいとされるもの、ターリーピート (タピオカとラッカセイの粉)、ヴァリヤー (雑穀、アマランサス) を炊いたもの (ご飯の代わり)

マラーティーの諺「エカーダシー ドゥバトゥ カーシー (=11日には2倍食べる)」

●儀礼食

祭りの特別料理

- ・ガネーシャ祭=モーダック、カランジ
- ・マンガラガウリー (何十種類もの野菜を使った十六種類の料理)
- ・ヴラタ=警戒儀礼 神にゆかりの食べ物、草など
- ・ホーリー=プランポーリー
- ・ディーパーワリー=ファラールと総称される各種スナック (日持ちのする揚ものや甘い菓子)
- ・マカラサン克蘭ティー=ティルグル (ゴマと粗糖を用いたお菓子)

Cerebration Cooking by Shobha Indani Raso Magic というレディーメイドのスパイスを出している会社による出版本 2010年(「15分の魔法のレシピ」が謳い文句)
カラー写真つき、マラーティー語のレシピ本→スピードと簡便さをアピール
主婦の起業によるケイタリングサービス(儀礼食、祭りの特別食)

●新しいレシピを受け入れる過程

知人宅でご馳走になる(実際食べてみることの重要性)

レストラン、フードコートなどで食べたものを再現してみる

レシピ本、料理番組を見ただけでの挑戦は難しい

食材が手に入りやすいかも重要

(フライドヌードル、フランキー、肉団子の甘酢あんかけ、イディアッパム)

味覚の変化と安全性(浄不浄)

*ある国の文化を紹介するには「料理」が大きな目玉となっている→インディア・メーラー、ナマステ・インディアの例

参考文献

Chaudhuri, S. & R. B. Chatterjee: *The Writer's Feast*. Orient Black Swan, 2011

Banerji, C.: *Life & Food in Bengal*, Penguin Books, 2005

Dixit, J.: *Chitpavanism—A Tribute to Chitpavan Brahmin Culture*, Chitpavan Research Associates, 2003

Indani, S.: *Celebration Cooking*, Raso Magic, 2010

Kare, R. S. (ed.): *The Eternal Food*, State University of New York Press, 1992

Patil, V.: *Food Heritage of India*, Vakils, Feffer and Simons Ltd., 1999

Patil, V. & M. Bharadwaj: *Festival Cookbook*, Rupa Co., 2002

Oearson, A. M.: "Because It Gves Me Peace of Mind" *Ritual Fasts in the Religious Lives of Hindu Women*, State University of New York Press, 1996

Rakesh, P.: *Sampurn Vrat aur tyohaar*, Sadhna poket buks, 1989

Singh, K. S. (ed.): *People of India*, vol. 30-pts. 1-3, Maharashtra. Anthropological Survey of India, 2004