



ミサル

まつお みずほ 松尾 瑞穂 民博 先端人類科学研究部



ミサルのセット。パンを浸して食べる。奥にはトッピング用の玉ねぎ。左下は好みで加える激辛のソース。ヨーグルトドリンクも一緒に（提供・ナチケットベンセ）

「男」の食べ物

地域差が大きいインドには、「インド料理」と一言ではくることができないほど多様な文化がある。それは、主食やカレーにとどまらず、スナックと総称される軽食も同様であり、その土地でしか味わうことのできないローカル・フードが各地に存在する。

西インド、マハーラーシュトラ州のミサルという軽食は、そうしたローカル・フードのひとつである。現地語のマラーティー語で「混ぜたもの」という意味のとおり、マトキ（モスビーン）やじゃがいもなどの野菜を香辛料とともに煮込んで混ぜ合わせたペースト状のもので、うえに生玉ねぎとコリアンダーのみじん切り、ファルサンやセーヴとよばれる揚げたチップスをかけ、食パンか丸パンと一緒に食べる。家庭で作られる「おふくろの味」というよりは、どちらかといえば下町の屋台や村の食堂で、お腹を空かした若者や労働者が食べるのにふさわしい、庶民的なB級グルメである。わたしがはじめてミサルを食べたのも、調査村にある食堂で、わたし一人だけ女性という状況で少し肩身の狭い思いをしながらだった。食にもジェンダー・イメージがあるとすれば、ミサルはまさしく「男」の食べ物だといえるだろう。

ミサルの本場

ミサルはマハーラーシュトラ州全土で食べられているが、その本場といえ、なんといつてデカン高原の西端に位置するブネーという都市である。この町は、マラーター王国が内部分裂したのを機に実権を握った宰相が、実質的な王国の首都として治めた古都である。司祭階級にあたるバラモン・カースト出身の宰相は、行政官として同じバラモンを各地からブネーへ呼び寄せた。そのため、マラーターが人口の三、四割を占めるマハーラーシュトラ州のなかで、ブネーは例外的にバラモンが集住し、菜食主義のような食文化が色濃く残る町である。料理も、粗糖を隠し味に使った甘めの味付けが特徴だ。

そんなブネーのミサルは、コルハールミサルほど辛くはない比較的マイルドな味わいで、家族連れにも好まれている。わざわざ「ブネーリー（ブネー風）ミサル」と名付け、コルハールミサルとの差別化がはかられているようだが、こぎれいな食堂やカフェで食べられるところも増え、ミサルのイメージの刷新に一役買っている。

マラーターとバラモンは、ともに上位カーストとしてこの地域の支配集団を形成し、歴史的にライバル関係にあった。だが、両者の競い合いが、政治的葛藤ではなく、ミサルのバラエティの拡大へと進むのならば大歓迎だ。それぞれの町の特徴を生かして展開するローカルフードは、地域アイデンティティを醸成するとともに、B級グルメの食べくらべというあらたな楽しみをインドに生み出しているのかもしれない。



ミサルを食べながらおしゃべりに興じるひととき

も州の南部に位置するコルハールという町である。単なるミサルではなく、わざわざ「コルハール（コルハール風）ミサル」と銘打つ店も多い。

コルハールは、一七世紀にデカンに登場したシヴァージー・ボンズレーが建国したマラーター王国の王家の拠点となった都である。戦士であったマラーターの人びとは肉（ノン・ヴェジ）料理と唐辛子を多用した辛い食べ物を好むとされており、なかでもコルハール料理は、マハーラーシュトラ州のなかでもかなりの激辛で有名だ。マトンやチキンをたっぷり香辛料

で味付けし炒めた料理など、名物も多い。ちなみにインドでは、食べ物があるのパーソナリティをも形成するという思想があり、肉類や辛い物、刺激の強い物を好んで食べていると、気性も荒くなると思われている。「コルハールミサル」は、めっぽう辛いミサルという意味であり、まさにマラーターの人びとに好まれてきた軽食の代表だといえるだろう。

ライバル都市のマイルドなミサル



村の食堂のメニュー表。ミサルは左列の上から4番目。15ルピー（約30円）

そんなブネーのミサルは、コルハールミサルほど辛くはない比較的マイルドな味わいで、家族連れにも好まれている。わざわざ「ブネーリー（ブネー風）ミサル」と名付け、コルハールミサルとの差別化がはかられているようだが、こぎれいな食堂やカフェで食べられるところも増え、ミサルのイメージの刷新に一役買っている。

基本的なミサルの作り方 (3~4人分)

じゃがいも 1個、モスビーン 2カップ、にんにく 2かけ、しょうが 1かけ、タマリンド 1個、マスタードシード 小さじ1、クミンシード 小さじ1

ターメリック粉 小さじ半分、赤唐辛子粉 小さじ1、コリアンダー粉 小さじ1、ガラムマサラ 小さじ1.5

油 小さじ3、塩 少々

トッピング：生のコリアンダー、玉ねぎ 半分、トマト 1個、ファルサン or セーヴ（適量）、ライム or レモン 半分

※モスビーンは緑豆でも代用可。ファルサンやセーヴやタマリンドは、インド食材店で手に入る。

- ① じゃがいもを茹で、つぶす。にんにくとしょうがをおろす。
- ② 圧力鍋に水でゆすいだモスビーン、茹でてつぶしたじゃがいも、ターメリック粉半分、塩、モスビーンが完全に浸るくらいの水をいれて加熱し、2、3回蒸気があがるまで加圧する。火から降ろし、圧が下がるまでしばらくそのまま置いておく。
- ③ タマリンドを半カップの水に20~30分つけて戻しておく。
- ④ フライパンに油を熱し、マスタードシードを熱する。パチパチと音が鳴ったら、クミンシードとみじん切りした玉ねぎを加えて炒める。
- ⑤ 玉ねぎがしんなりし色が変わったら、にんにくとしょうがを加え炒める。

- ⑥ 残りのターメリック粉、コリアンダー粉、赤唐辛子粉、マサラを入れて炒める。
- ⑦ 圧力鍋の材料をすべて入れて混ぜあわせ、タマリンドの汁を加え炒める。
- ⑧ 8~10分ほどかき混ぜながらよく炒め、水分が足りなければ1カップの水を加える。
- ⑨ トッピング用のコリアンダー、玉ねぎ、トマトを大きめのみじん切りにする。
- ⑩ 塩で味を調べ、好みでトッピングとライムの絞り汁をかける。パンと一緒にどうぞ。