

味の根っこ



ネパール、マガル人の豆コロッケ

バーラ

南真木人 民博文化資源研究センター



サラノキの葉の器にもられたバーラと豚肉 (2014年)

バーラと酒、ヨーグルトなどを持参する。その際、バーラは新しく編んだ平たい竹かごふたつにびっしりと詰めていく(このバーラかごはその後も魚を入れて干したり、少し広げて鶏を入れて持ち運んだりするのに使い続けられる)。結婚式当日のごちそうでもバーラは欠かせない。サラノキの葉で編んだ器には、ふううー〇



木串とおして油をきる。油はラード (2000年)



葉の上でバーラの形を作り揚げる (2012年)

ほのかな塩味

中部ネパールのマガル人という人びとのごちそうは豚肉とバーラである。バーラはマガル語でテーツォ、ネパール語でカーロ・マースとよばれるケツルアズキを水でもどし、よくつぶしてラード(豚脂)で揚げたドーナツ形の軽食だ。ケツルアズキはあまりなじみがないかもしれないが、南アジア原産の黒いダール(豆汁)にする豆であり、日本ではもやしの原料として使われることがある。バーラはミニドーナツのように見えるが甘くなく、ほのかな塩味がする。少し黄色いのはウコンを入れているからだ。わたしの調査地ナワルパラシ郡ではバーラとよばれ、隣のバルパ郡のマガル人はバトゥックとよぶ。

祭りのごちそう

村でバーラを食べる機会は年に数回ある。なかでもバーラの日とされるのはマング・サンクランティという祭りの日だ。これはマング月(西暦一月中旬〜二月中旬)の第一日(同一月一五日ごろ)に開かれる祭りで、太陽がマカラ(マングの語源)宮に入り、吉祥の季節を迎えることを祝う。村の人は祭りの由来などあまり気にとめず、妻ないしは母の実家に家族全員が招かれ、バーラなどのごちそうを食べる日だという。祭りの朝、前日揚げたバーラは酒などとともに手土産とされる。どの家にも自家製のバーラの他に、よその家で作られた味も形も、揚げ色も異

く一二個のバーラと豚肉のおかずが入っており、誰も手をつけていない清浄の印としてサラノキの葉で封がされている。小さめの結婚式でも約二百人の招待客が集まるので、二千個以上のバーラが用意される。それらは花婿の父系の親族が持ち寄ったものだ。こうして味、色、形とどりのバーラが招待客に出されることになる。バーラは家々のあいだをめぐり、家と家をつなぐ社会的な食べものなのである。ところで、バーラは一度にたくさん食べるものではない。多くても七、八個にしておく方がよいといわれる。生のアズキをつぶして揚げているので、なかまで火がとおっていても消化に悪いからだ。こうして食べ残したバーラは、孔に木綿糸をおして室内にぶらさげておく。そこは豆だ、数日すると、なかが発酵し納豆のように少し糸がひくようになる。これをおき火で軽くあぶって食べるのもまた格別だ。

豆食文化へ

マガル人の祭礼食としてなくてはならないバーラ。だが、じつはこれとよく似たものがインドにもあり、バダ(バラ)とよばれる。原料は同じケツルアズキ(ヒンディー語ではウラド・ダール)で、違いはトウガラシや玉ねぎなどの刻んだものが生地に入っていることだ。またインドでは、バダの上にヨーグルト(ダヒ)やスパイスをかけたダヒ・バダが軽食の定番だ。マガールの伝統食のように思えるバーラが、「大



結婚式のごちそうには必ずバーラと豚肉 (2014年)

なるバーラが集まる。もつとも美味しいとされるのはケツルアズキだけで作ったもので、小麦粉など混ぜものをしたもののや、緑豆(ムング・ダール)で作ったものは評価がさがる。主婦はよその家のバーラを味見しては、何某の家の美味しいとか、あの家はケツルアズキが不作だったのかしらなどと噂する。

色とりどりのバーラ

バーラを食べる機会のもうひとつは結婚をめぐる行事においてである。花婿側の親族が花嫁の家に正式に女性を求めにいく、いわゆる日本の結納にあたる日、花婿側は二〇〇個以上の「インド」のバダの起源だなどというつもりはない。だが逆に、バトゥックという別名があり、ケツルアズキもマガル語固有の名があることから、バダがバーラに先んじるというの更容易に説明できない。ここは伝播論に与するよりも、多元的に発生した類似した豆食文化と考えるほうがよさそうだ。何あろう、この連載の最初で紹介されたアラブのファラーフェルも、豆の粉の生地を揚げた塩味の軽食という点で広く共通するのである。

バーラ (bada) の作り方 (4、5人分)

- | | |
|------------|------|
| 挽き割りの黒いダール | 250g |
| 塩 | 少々 |
| ウコン | 少々 |
| ラードまたは揚げ油 | |
- ① 輸入食材店などで入手できる挽き割りの黒いダールを一晩たっぷりの水につけておく。
 - ② 手でよくもんで、豆の黒緑色の外皮を水面に浮かせては捨てることを繰り返し、豆の白い部分だけに水をよくきる。
 - ③ すり鉢またはフードプロセッサーでよくつぶし、パン生地より少し柔らかい状態にして、塩とウコンを加える。
 - ④ 塩とウコンを入れた水で表面を濡らした葉(日本では柿の葉)を掌に置き、その上に適量の生地をのせ、同じ水で濡らした人差し指で真ん中に孔をあけながら成形する。
 - ⑤ 葉から油に滑り落とし、なかまで火がとおる茶色くなるまでゆっくり揚げる。

※日本のネパール料理店のなかには、ネワール人式のバーラを出すところがある。こちらも原料はケツルアズキだが、よりゆるい生地にしてパンケーキのように両面焼いたもので、マガールのバーラとは食感が異なる。