

インド人の約8割が信仰するヒンドゥー教には「食物の性質は食べた人に受け継がれる」という考え方があり、今も多くがこれに基づき複雑な食のタブーを守っている。肉、魚、卵は「獣性」を帯びることになるからご法度。海草は植物だが、あらゆるケガレが流れ込む海で育つので食べないという人も多い。一方、牛乳は動物由来なので駄目なように思えるが、彼らにとってウシは聖なる動物であって、それが出す乳は大いに好まれる。

みんなく 食の民族誌

ヒンドゥー教徒にも肉食の人びとはいるが、卵だけ可とか、淡水魚だけ可など、カーストごとに食べて良いものが細かく決まっています。



インドの「ピジャ」

三尾 稔

手軽さ受け、タブー乗り越え普及



インドの街中にあるピザ専門レストラン。独特の厚めのパン生地が人気を集めている (筆者撮影)



ピザ専門レストランも宅配と兼業という形態が増えてきている

けがれたものとして警戒されるのである。それでも外来の食物が劇的に普及することがあるのが、食文化の不思議なところである。その中で近代以降最初で最大の流行は、トウガラシとトウモロコシが16世紀に

現地化メニューも登場

新大陸から伝わり瞬く間にインド中に広まったことだろう。トウガラシは今のインド料理には不可欠だが、ヨーロッパ経由で伝わるまでインド人が口にすることはあり得ない。それまでは値の張る胡椒を大量に使って辛味を出していたと思われる。安くてどこでも出来るトウガラシは辛味のもととして大歓迎され、収量が多く灌漑の手間がかからない穀物のトウモロコシともども貧しい農民の暮らしに根づいていった。

近年これに匹敵する勢いで広がっているのが、意外なことにピザである。ピザはファッショナブルな外国料理として20世紀末頃に大都市のレストランに登場した。しかしパン生地にはチーズを載せ、野菜だけをトッピングしても出来てしまうため、食のタブーを乗り越えて誰でも食べられる手軽な外食として猛スピードで各地に普及した。