

3 インド

内食文化社会のなかの外食産業

押川 文子

規範の厳しい インドに暮らしたことのある人なら誰しも、家庭料理の美味しさに感激
伝統的食生活 したことがあるのではないだろうか。季節の新鮮な野菜に数種類の香辛
料を加えて調理された日常的なサブジ（野菜カレー）やダール（豆スープ）は、作る人の心遣い
が感じられる優しい味で、贅沢な高級ホテルの料理とはまったく違ってよいほど異なる。最
近でこそインスタント食品や「○○ミックス」といった手軽な食品も出回り始めているけれど
も、インドはまだまだ家庭料理を大切にするお国柄である。

毎日料理する主婦ばかりではなく、男性も食べることになかなか詳しい。買い物は男たちの
仕事という家庭も多く、勤め帰りのサラリーマンが市場で大根やカリフラワーを慎重に選んで
いる光景も珍しくない。これは独断だが、ちゃんとした料理を作れる男性も日本よりずっと多
い気がする。

こうした「肉食」が大切にされる生活には、「食」をめぐるインド独特の文化的背景も見落とせない。ヒンドゥー文化の中の食は、浄と不浄の規範にかかわる重要な事項だった。食べ物自体にも浄と不浄、あるいは穢れやすいものとそうでないものがあり、また誰によって調理や給仕がなされ、そして誰と食べるかも問題にされた。特に調理済みの食べ物は穢れやすいと考えられ、相対的に低いカーストの人が触れることは重大なタブーとされていた。家での食事は美味しいだけでなく、もっとも安全かつ正しい食べ物だったわけである。

またこうした食の規範は、食を共にすることにも特別な意味を与える。前近代社会ではジャーティ・ボージャン（カースト単位の会食）が、カーストの正当な成員の確認の儀礼として機能していた地域もある。食は生命を維持する個人的行為ではなく、すぐれて社会的な行為でもあった。

もっとも今日では、上記のような食の規範がおおっぴらに主張されることは少なくなってきた。特に都市部ではそうである。よく知られている菜食主義にしても、その理由を尋ねれば「体に良いし、長年の習慣だから」と答える人が大半である。ただそれでも他の社会に育った目からみると、インドの人々の食に対する感性のなかに、独特の鋭さ、言ってみれば「清浄かつ正当」な食を嗅ぎ分ける感覚が生き続けているように見える。インドの外食産業の形成にはこの独自の感性が大きな影響を与えてきたのだった。

外食産業の 資料がないために確実なことは言えないが、インドの外食産業の誕生は 發生と發達 十九世紀以後のこととみてもよいだろう。それ以前にも例えば巡礼宿や

商人宿などで食事が供されることもあったが、基本的には自分の家で食べられない場合は、かかるべき親戚や知り合いの家で食べるのが原則だった。食客はどの家でもごく当たり前のことで、夜遅い客にも長逗留の客にも文句を言わず食事を用意するのが家の女子たちの当然の義務だった。しかし植民地期に入り、人と物の動きがはるかに大きくなるとこれでは済まなくなる。外食産業發生の契機は、こうした新しい生活様式とともにもたらされたに違いない。そしてそこで發展した外食のスタイルには、なんらかの形で内食中心文化との折り合いをつける工夫がされていたように見える。

たとえば、大学の寮食堂の場合。十九世紀の半ばから主要植民地都市を中心に設置された大学、カレッジなどの学生は、今世紀半ばまでは上位カースト集団によって占められていた。当然食事は問題になる。北インドでは多くの場合学生がグループを作ってバラモンのコックを雇入れたりしたようだ（バラモンのコックというのは奇異な感じを与えるかも知れないが、もっとも安全な調理人としてコックを職業にしているバラモンは少なくない。それを看板にしているレストランもある）。当然ヴェジタリアンとそれ以外は食堂を別にしてたり、同じ食堂でもついていたてを立てたりテーブルを別にすることが行われた。

見ず知らずの多種多様な人が一時同席する列車などでは、問題はもっと深刻だったに違いな

い。車内食のサービスは請負業者によって早くから始められたようだが、兩大戦間期になると、各種の鉄道調査委員会報告書のなかで「劣悪で、不潔で、高価」な食事内容への改善案が論議されている。列車内だけというわけではないが、「使い捨て食器」(南インドのパナナの葉皿やチャイを入れる素焼きコップなど)の使用も、物心両面での「清浄」を保つ工夫だった。それも、現在でも弁当や水を持参する人は多い。

また都市部に形成された通勤サラリーマン層の昼食問題を解決するために、ボンベイでは「弁当運び屋」というシステムも生み出された。彼らは毎朝郊外の各家庭から手料理を詰めた数百個の三段式弁当箱を集めて昼休みまでに都心部の夫の勤務先まで届けるのである。集荷・輸送・配達といくつものグループの迅速正確な連携プレーが必要なサービスであることはいうまでもない。

こうした事例が外食せざるを得ない状況への対応だったとすれば、「共食」の形も変化し「仕出し屋」のような職種を成立させていった。たとえばヒンドゥーにとって一大儀礼である結婚式は、都市部ではコミュニティの儀礼から拡大したネットワークの確認誇示の場になり、招待客が数百人に及ぶことも珍しくない。映画「サラーム・ボンベイ」のなかでの、披露宴を請け負う仕出し屋に雇われた子供たちが、屋外の会場で給仕したり天幕の陰で皿を洗うシーンを思い出される方も多いだろう。彼らは鍋、コンロ、食器から給仕人まで一式を持参する。最近では高級食器と立派な制服給仕を用意してホームパーティーを請け負う仕出し屋に注文が増え

ていると聞く。

「陰の部分」とし、もちろん上記のような内食文化との接点に成立した外食産業以外にも、
 ての庶民の街頭食、外食の場がなかったわけではない。一方では大都市を中心に高級レスト
 ランやホテルも存在するし（ただし中小地方都市ではその数は極端に少ない）、他方では市場の片隅、
 街道沿い、スラム、駅やバス乗り場、建設現場や炭坑など人が働くところにはどこでも、
 大鍋をならべて一皿・一個いくらで食べさせる一膳飯屋や屋台が軒を連ねている。しかしこれ
 らは言ってみれば内食文化の陰の部分として形成されたものだった。高級レストランは一般人
 の生活とは無縁の存在だし、一膳飯屋はマイナスの選択、つまり内食できない状況下での最後
 の選択であり、一般の庶民が家族でそれなりの食事ができる場はほぼなかったといってもよい。
 現代的な外食、このインドで最近、従来とは異なる食文化が生まれつつあるのではない
 産業の台頭か、と思わせる現象が目につく。

列挙すると、まずレストラン、特に超高級というのではなく、といって街角の一膳飯屋とい
 うのでもない中級レストランの増加。ちょっととした商店街には必ずといってよいほど中華料理
 の店ができてきたし、アイスクリームとサラダ・バーを売り物にしたポップな店も家族づれや
 若い人で賑わっている。持ち帰りができる店も多い。

つぎにインスタント食品や半調理済み食品の普及。そして台所と家事の変化。プロパンガス
 が徐々に普及してきたのに加えて、一九七〇年代には圧力鍋、続く八〇年代にはオーブン付き

レンジが、モダンなサリー美女の笑顔とともに中間層向け女性雑誌の紙面を飾った。最近では日本企業との技術提携をうたい文句にして電気炊飯器と洗濯機が購買欲を煽っている。

もちろんこうした商品を実際に購入できる層は限られているが、肉食文化を支えてきた主婦像や家庭生活のありかたと規範が、今、大都市から徐々に変化しているのではと思わせられるのである。この種の家庭自体の変化こそ、外食が男たちの仕事がらみの会食や例外的な贅沢ではなく、日常生活の一部としてより広い階層に根づく土台ともなる。今日のインド社会では、かつての「分相応」生活志向型ではなく一つ上の生活を願う人々の意識の変化が、あらゆる面で顕在化しつつあることも見落とせない。都市中流の生活スタイルが、より広い階層に、また農村部にも憧れをもって受けとめられ始めているのである。

その意味では、今ようやく外食産業が産業として拡大を遂げ得る基礎条件を獲得しつつあるといってもよいだろう。この変化のなかで肉食文化も今後少しずつ変化していくのではないだろうか。下宿先のフルゴビー（カリフラワー）サブジの味を思い出すと、少し残念な気持ちもするけれども。

（おしかわ ふみこ／アジア経済研究所地域研究部副主任調査研究員）