

カレーの起源

カレーの歴史は古く、9世紀の南インドには、すでにカレーの原形となる料理があったとされている。現存する寺院の碑文には、神に供える食事の一つとしてコショウ、ウコン、ヒメウイキョウ、カラシ、コリアンダーを使った野菜料理の作り方が記されているが、これらの5種のスパイスは、カレーを調理するにはどれも欠かせないものばかり。また、野菜をゆでたりいためたりするときには「ギー」と呼ばれる溶かしバターを使うことも記されている。つまり、野菜をバターでいためて主要なスパイスで味付けする、といったカレー作りの基本となる料理は、少なくとも1,000年以上前から存在していたのだ。

カレーの語源いろいろ

インドには「カレーライス」という一品料理は存在しない。それどころか「カレー」という料理名さえ、近年になって逆輸入されたものである。カレーという単語が誕生した経緯については諸説入り乱れており現在でもはっきりとしていない。教科書にあるようにタミル語由来説 (kari) が有力ではあるが、ほかにも次のような説がある。

◎カンナダ語の “Karil”

……「野菜、肉、コショウ」の意

◎タミル語の “kari-amudu”

……「神に供える野菜ご飯」の意

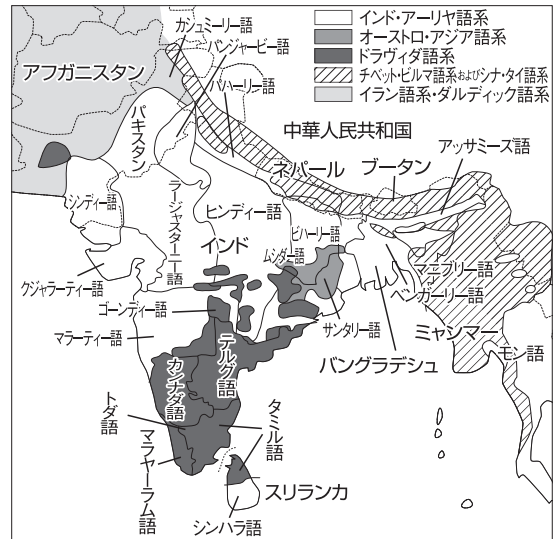
◎ヒンディー語の “Turcarri”

……「香り高いもの、おいしいもの」の意

◎ “kady”

……インド北部に古くから伝わる料理名

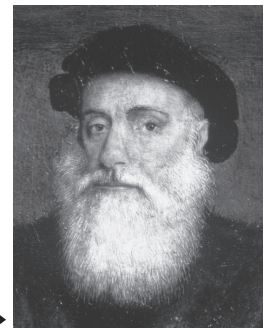
これらの単語のいずれかが16～17世紀のポルトガル人やオランダ人に「カリル」として記録され、英語の「カレー」に変化したと考えられている。



▲インド言語地図 (『インド・カレー紀行』辛島昇著, 岩波書店, 2009, p.23 に掲載の地図をもとに作成)

西欧諸国のスパイス争奪戦

15世紀半ば、ヨーロッパ人のアジア大陸、アメリカ大陸への進出が始まった。いわゆる「大航海時代」の幕開けである。彼らは、当時ヨーロッパでは高価だったスパイスを手に入れるため、東南アジアからインドへの新航路の開拓を目指した。1498年、ポルトガル人のバスコ・ダ・ガマが初めてインドのカリカットへ到着。それを皮切りに、西欧諸国によるインド、東南アジアへの進出が加速した。17世紀になると、勢いを失ったポルトガルにかわってオランダが台頭。しかしその後、スパイスをめぐる争奪戦が激しくなりオランダも撤退。そうして最終的にフランスとイギリスの戦いになり、勝利したイギリスがアジアでの覇権を手にしたのである。



バスコ・ダ・ガマ▶

▼イギリスのインド進出の歴史

年	出来事
1597	イギリスがインド進出を開始。
1600	東インド会社設立。
1639～1640	貿易の拠点として東インド会社がマドラスに要塞を建設。
1661	イギリスがポルトガルからボンベイを譲り受ける。
1690	カルカッタに東インド会社の商館を建設。
1757	ブラッシーの戦いによりイギリスのインド制覇が決定。
1849	シク戦争に勝利しパンジャブ地方を併合。ほぼ全インドを植民地化する。
1858	東インド会社解散。イギリス本国政府による直接統治が開始。

カレーがイギリス本国へ

大航海時代、実に多くのヨーロッパ人がカレー料理と接触した。16世紀には、いち早くアジア進出を果たしたポルトガル人やオランダ人による、現地のカレー料理に関する記述が残っている。

イギリス人も同様に、インド支配への過程で初めてカレー料理に出会ったとされる。イギリス人が雇った料理人がすべてインド人だったからだ。

1747年には、ハンナ・グラス著の『料理の技』という本の中で、イギリスでは初めてとなるインド料理のレシピが掲載された。ちなみに、そのレシピのタイトルは“To make a Currey the India way”となっている。このことは、新しい料理の名前が“curry”というつづりに固定される前の様子を表している。

イギリス式カレーの誕生

イギリス本国にカレー料理を紹介したのは、初代インド総督のウォーレン・ヘイスティングズだった。1772年当時、東インド会社の社員だった彼は、数種類のスパイスと、赴任先のベンガル地方の主食である米を本国に持ち帰った。そして、ベンガル地方では一般的だった「カレー料理と

米」をセットにした形で、イギリス王室をはじめ本国に伝えたのだ。現代の私たちにもなじみ深い「カレー」＝「カレー＆ライス」のイメージの確立である。また同時に、使用するスパイスを簡略化するなどしてイギリス人の味覚に合わせたカレー料理が生み出されていった。こうして、本場のインド料理とは味や見た目、食べ方などが少しずつ異なる、イギリス式「カレー」ができあがっていったのだ。

インドにおけるカレー料理と、イギリス式にアレンジされたカレーとの決定的な違いは、小麦粉の使用の有無である。インド料理のカレーには小麦粉が使われていないが、イギリス式のカレーには小麦粉を使うことによって煮汁にとろみがつけられている。この調理法は、シチューに代表される西欧料理に見られるものであり、こうして元来サラサラした口当たりだったカレー料理は、粘り気の強いイギリス式カレーへと変化したのだ。

イギリスでのカレー人気とカレー粉の誕生

もとは、インドに居住した者だけが味わえたカレー料理だったが、イギリス本国に持ち込まれたことにより、専門的なレシピ本なども登場。それまで文献上や人伝いでしか知られなかった外国料理が、実際にイギリスの人々の目と舌に触れることとなった。このインド由来の新しい料理は、イギリスの人々に歓迎されたようだ。ウォーレン・ヘイスティングズが宮廷のレセプションなどでカレーを披露した際に評判になったということからも、イギリス人がカレーを好意的に受け入れたことがうかがわれる。

そんなイギリスでのカレー人気に目をつけたのが、クロス・アンド・ブラックウェル社(C&B社)だった。C&B社は、18世紀初頭から貴族のパーティーやイベントでの宴会を請け負う企業だったが、顧客の注文に応じてさまざまなカレー料理を提供するうちに、イギリス人の口に合うスパイスの調合法などのノウハウを蓄えていった。そのカレー作りの知識と技術を生かして、C&B社は、より手軽にカレーを作るための商品の開発に着手し、成功したのである。

西洋料理店の登場と西洋料理の普及

1871年、開陽亭という横浜初の西洋料理店がオープンした。同年、東京・神田にも「西洋料理の元祖」とされる三河屋が登場。当時の日本人客はナイフで唇を切ったりスープを膝にこぼしたりと、悪戦苦闘しながら食事をしたという。開陽亭や三河屋でカレーを提供していたかどうかは不明だが、1872年出版の西洋料理本にカレーの調理法が紹介されていることから、少なくともカレーという料理の存在は知られていたようだ。

とはいえ、1870年代当時、カレーを含む西洋料理はまだ高級品であり、一部の上流階級層しか食べられなかった。庶民をターゲットにした西洋料理店がオープンしたのは1880年頃。滋養亭、青陽亭、養老軒、滋養軒など従来よりも低価格な料理店が登場し、庶民の手が届くようになった。その後、婦人雑誌にカレーのレシピがたびたび紹介され、やがて家庭の食卓にもものほり始めたのだ。

カレーが文学作品に登場

カレーの普及に貢献した要因の一つが、1903年、報知新聞に連載され大ヒットとなった村井弦齋の『食道楽』。1900年過ぎには東京の中流家庭では自宅でカレーが調理され食べられていたが、この小説の中で「ライスカレー」が取り上げられたことにより、港町や都市部だけでなく日本全国にカレーという料理が知られることになったという。

その5年後にあたる1908年に朝日新聞に連載された夏目漱石の『三四郎』でも、主人公が友人とライスカレーを食べに行くシーンが描かれている。



◀現在入手可能な岩波文庫版『食道楽』(上)の表紙(岩波書店、2005)

日本でのカレーのレシピ

1872年、教科書p.24掲載の『西洋料理指南』(敬学堂主人著)と、『西洋料理通』(仮名垣魯文著)の2冊の西洋料理本が出版された。右は、後者で紹介されているカレーの材料と調理法。『西洋料理指南』では、具に「鶏、エビ、タイ、カキ、赤蛙など」と書かれている(教科書p.24参照)が、こちらでは「牛の肉、あるいは鳥」となっている。

なお当時の日本にはタマネギが普及していなかったため、ニラやネギで代用していたのだろう。ちなみに、7年後の1879年に出版された『西洋果菜調理法』では、タマネギ、ニンジン、ジャガイモがカレー作りの材料として紹介されている。

カレーと軍隊

教科書p.25でも取り上げられているとおり、カレーは軍隊ともかかわりがある。1910年に陸軍で配布された「軍隊調理法」にはカレーが登場している。海軍にも陸軍とは別のレシピのカレーがあり、陸軍より肉の量が多め。兵舎や軍艦でカレー作りを覚え里帰りした青年の影響で、農村でライスカレーが流行するという現象が見られた。

冷残の小牛の肉、あるいは鳥の冷残肉、いずれも両種の中有合物にてよろし。ネギ四本を刻み、リンゴ四個の皮を剥き去り、刻みて食匙にカーリーの粉一杯、*シトルトプウン匙に小麦粉一杯、水あるいは第三等の白水、いずれにても其中へ投下煮る事四時間半、そののちに柚子の露を投げ混ぜて炊きたる米を四辺にぐるりと円く輪になるようにも(盛)るべし。

▲『西洋料理通』のカレーのレシピ(『日本人はカレーライスがなぜ好きなのか』井上宏生著、平凡社、2000、p.59、1.1-5 *引用元ママ。正しくは「シルトスプウン匙」と思われる)