India

［インド］

パルシー
小さな巨人たち

写真・文＝大村次郷（写真家）

築100年以上のマンションの入り口にある古井戸の上にパルシーの祭壇が置かれていた。パルシーが多く住むこのマンションでは、住民や客が入るたびに手を合わせて祈る（2013年撮影）

ゾロアスター（パルシー）教の入門式、ナオジョテ。白い紐「クスティー」と肌着「スドラ」を授かることで、正式にパルシーとなる（1984年撮影）

インド西部の商都、ムンバイの小高い丘にある住宅街、マラバルヒル。財閥トップやボリウッド映画の俳優も住むこの街に、「パルシー」の人々が住むマンションを訪ねた。

パルシーは、日本人にはゾロアスター教徒、あるいは拝火教徒と言う方が分かりやすい。古代ペルシャで生まれ、火を崇める儀式はシルクロード経由で奈良時代の日本にも伝わった。インドでは「ペルシャ」が転じて「パルシー」と呼んでいる。

自宅に招いてくれたニルハルさんは、ペルシャ人のように端正な顔立ちを伏し目がちにして、こう言った。

「この部屋の改装をしたくても、パルシーの自治会組織から立ち退き命令が出ていて、裁判が終わるまで何もできないのよ」

「どうして？」

「ヒンドゥー教徒の双子を養子に迎えたからなの」

パルシーは宗教の純粋性を守るため、他の宗教と混じり合うのを厳格に禁じている。だが、人口の多いこの大都会でさえ、彼らは6万人くらいしかいない。適齢期の男女がなかなか結婚できない状況だ。このままでは滅び行く運命となりかねない。

ゾロアスター教は約3200年前に生まれた古代宗教だ。ところが、アケメネス朝ペルシャでは紀元前330年、王都ペルセポリスがアレキサンドロス大王の東方遠征で火を放たれ、苦難に遭う。その後、イスラム教の台頭で、流浪の民となってしまう。

彼らは居場所を求め、聖なる火を携えてインドへ。たどり着いたのがムンバイだ。現在、ゾロアスター教徒の人口は世界で15万人程度だが、その半分近くがインド西部にいる。

玄関の隅に描かれるスキ・ラホという吉祥文様。家人が平和であるようにという願いが込められている（2013年撮影）

パルシーが乗るスクーターにも、ファロハルの図柄が付けられていた（2011年撮影）

パルシーのニルハルさんの子どもたちと、同じくパルシーのハキム夫妻の子どもたち。壁に掛かっているのはゾロアスターの絵姿だ（2014年撮影）

厳粛なペルシア建築のたたずまいを見せるパルシーの寺院。一切の異教徒を寄せ付けない威厳がある。門の中央に掲げられているのは、右手を掲げるアフラ・マズダの姿（ファロハル）だ（1984年撮影）

パルシーとキリスト教徒しか口にしない、豚肉を使うヴィンダールー・カレー。振舞ってくれたドーサ夫人の食卓に、ニルハルさん（57歳、右上）の養女スニテイとスルチ（いずれも9歳）も加わった。二人の少女はヒンドゥー教徒だ（2015年撮影）

イランのヤズドで今も絶えることなく燃え続ける「聖なる火」。イランでもっとも古い火とされる（1991年撮影）

マラバルヒルには、彼らのコロニーがいくつもある。結束力が強く、裕福な人が多い。タタ財閥の創業一族に代表されるようなインド経済をけん引する経営者もいる。優れた芸術家や知識人も多い。そうしたパルシーの存在感と独自の文化は「小さな巨人」とも言える。

そのマラバルヒルには、葬祭儀礼を営む「沈黙の塔」がある。そこでは、パルシーの故郷イランでも中止された鳥葬が行われてきた。遺体を鳥に食べさせて自然にかえすのだが、最近はここでもできなくなってきたらしい。故人が生前に服用していた抗生物質などの薬のせいで、鳥たちが死んでしまったというのだ。

一方、南アジア各地で家庭料理の撮影を続けてきた私は、たっての願いをニルハルさんに伝えた。

「ポークを使ったヴィンダールー・カレーを作ってくれる家族を探してほしい」。すると、隣家に住むドーサ夫人（60）が作ってくれた。

これは、カレーの歴史を語るのに不可欠なメニューだ。肉のタブーが多いインドでは、最も手に入れにくい豚肉を使う。これを口にできるのはパルシーとキリスト教徒だけだ。

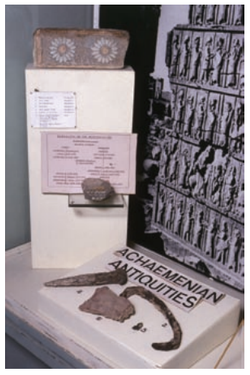
インド学の第一人者、辛島昇東大名誉教授によると、名前はポルトガル料理「ヴィーニョ・エ・アリョス」がインド風になまったとされる。キリスト教の布教とスパイス貿易にかかわったポルトガル人が持ち込んだ料理が現地のカレーと混ざり合ってできたものである。作る過程で知ったのは、多量の酢を入れることだ。これはインドにはない味である。

これが到来した地は、1961年までポルトガル領だったゴアである。ここに住むキリスト教徒たちに愛食されているが、同じく少数派のパルシーたちも食べているのだ。

ムンバイ、そしてゴアは、ヒンドゥー教、イスラム教に飲み込まれまいとして息づいているユニークな食文化の街である。

インドのパルシー寺院。中にはパルシーしか入れない。彼らの多くはビジネスマンなどとして活躍し、豊かな生活をしている（1984年撮影）

ドーサ、アディの夫妻と二人の子どもの家族写真。ゾロアスターの肖像画とともに、祭壇に置かれていた（2015年撮影）



マラバルヒルの博物館には、遠くペルセポリス宮殿から出土した遺物が展示されていた（1984年撮影）

豚肉とシナモン、コリアンダー、しょうが、クミン、コショウ、ニンニク、カルダモン、唐辛子を圧力鍋で煮込む。酢を加えるのがヴィンダールーカレーならではの特徴だ（2015年撮影）

大村 次郷（おおむら つぐさと）
1941年、旧満州、新京（現・長春）生まれ。写真家。オリエント、インド亜大陸、中国を中心にフォト・ルポルタージュを手掛ける。著書に「シルクロード 歴史と今がわかる事典」（岩波ジュニア新書）、「パンがいっぱい」（福音館書店）など。

パルシー人といえば

タタ財閥

インド産業の父と呼ばれるジャムシェドジ・タタは財閥の創始者。インド東部ジャムシェドプルのタタ博物館で

インドでは少数民族のパルシー。しかし、特に経済面では、インド国内はもちろん、世界でも強い存在感を発揮している。

パルシーゆかりの有名人といえば、ロックバンド、クイーンのフレディ・マーキュリーや、オーケストラ指揮者のズービン・メータなどが挙げられるが、現在、世界に最も影響を与えているのはタタ財閥（タタ・グループ）だろう。インド3大財閥の一つに数えられるタタ財閥は、自動車会社タタ・モーターズや製鉄会社タタ・スチールなど、各分野で世界有数の企業を多数抱える、インド経済の要だ。

パルシーの伝説では、彼らの先祖たちがグジャラートの王に謁見したとき、王は新しい民族に与える土地はもうないとして彼らの定住を拒絶した。パルシーの祭祀長は王にコップに満たされたミルクを求め、そこに砂糖を加えて「この通り、われわれは他の人々の中に溶け込み、さらに豊かにしてみせます」と訴えて王を説得したといわれる。その言葉の通り、現在のパルシーはインド経済を豊かにするけん引役として活躍している。

20世紀前半に活躍したJRD・タタは事業を多角化し、エア・インディアの前身タタ航空を設立した

地球ギャラリー

パルシーの文化を知ろう！

ペルシャの伝統がインドの文化と融合して生まれたパルシー料理。インドでは珍しく豚肉や牛肉も使われることや、スパイスが控えめで砂糖やドライフルーツなどを使った甘い味付けが特徴だ。

中でもダンサクは、肉と野菜、豆のすべてが一皿になった、インドでは珍しいカレー。ダンサクにつきもののブラウンライスは、よく炒めたタマネギに砂糖を加えて焦がし、米やスパイスと一緒に炊き込んだやさしい香りのご飯だ。

エリックサウスの稲田俊輔さんは、「ダンサクは、インド国内や欧米のインド料理屋では定番のメニューです。使っているスパイスが日本のカレー粉に近く、具だくさんで、親しみやすい味ですよ」と教えてくれた。豆さえあれば、肉も野菜もあるものを使って作れる。

エリックサウスでは残念ながらダンサクは食べられないが、ポークヴィンダールーや南インド特有のスパイスが効いた料理を楽しめる。

パルシー料理といえば

ダンサク

【RECIPE】

●材料（4人前）
マスールダル（皮むきレンズマメ）もしくはムングダル（皮むき緑豆）100ｇ／牛肉（角切り）400ｇ／野菜（カボチャ、ナス、ホウレン草などお好みで）計200ｇ／サラダオイル大さじ４／タマネギ１個／ショウガ、ニンニク各1かけ／トマト1個／カレー粉大さじ２／塩小さじ２／砂糖小さじ１

❶ 豆はさっと洗い、水カップ２でやわらかくゆでる。
❷ 牛肉を水１カップ半とともに火にかけ、煮立ったらあくを取り、弱火でふたをしてやわらかくなるまで煮込む。角切りにした野菜を加え、火が通るまでさらに煮込む。
❸ タマネギはみじん切りにし、ショウガとニンニクはすりつぶすか細かく刻んでおく。トマトは１センチ角に切る。
❹ 鍋にサラダオイルを熱し、タマネギ、ニンニク、ショウガを炒める。きつね色になったら、トマトを加えて形が崩れるまで炒める。
❺ カレー粉を加えてなじむまで炒め、塩と砂糖を加える。
❻ ❶の豆、❷の肉と野菜を煮汁ごと❺に加え、10分ほど煮込む。ブラウンライスを添え、レモン汁を絞って食べる。

【SHOP INFORMATION】

南インドカレー＆バル エリックサウス
〒104-0028
東京都中央区 八重洲２丁目１
八重洲地下街 中４号
営業時間：11:00～22:00
（土日祝～21:30）