

言葉は通じない、気持ちで語れ！：「RASOI」のインド料理

大阪市立大学商学部教授 宮川 壽夫

今日の昼はひとつカツどん大盛で行くか、「カツハウスオーレ」に向かう途中、両手を合わせて丁寧に私にお辞儀をするインド人がいる。「おっと、ずいぶん行ってないが、覚えておいてくれたか」と少し申し訳ないような気持ちで、こちらも両手を合わせて丁寧にお辞儀を返しておいた。そろそろ久しぶりにこの店のカレー食べにいかなきや、というわけで今回ここでご紹介することにしよう。杉本町唯一の本格インド料理店「RASOI」である。

店主はグナナンド・ラトリさん。年齢不詳だが生粋のインド人である。ここに店を出して10年近くになるにもかかわらず日本語はあまり通じない。そのかわり英語もまったく通じない。しかし、人の好きそうなラトリさんの笑顔には心が通じる気がする。

店はずっとラトリさん一人でやっているが、ラトリさんはときどきインドに帰る。帰ると数か月は戻って来ない。ラトリさん不在の期間はなぜか別のインド人が店を切り盛りしている。どういうシステムになっているのかはわからない。ラトリさんは最近になってインドからまた言葉の通じないインド人を連れて帰ってきた。店名は数年前に RASOI に変わったが、なぜ変えたかを訊ねても詳細はよくわからなかった。聞き取れたのは「RASOI」が「キッチン」を意味するということである。上の写真のように店頭にはインド国旗が堂々と掲げられている。左下の写真、右端がラトリさんなのだが、逆光の上にラトリさん色黒なのでいい笑顔が写らない。

ラトリさんによれば、ときどきインドに帰って地元のインド料理店で情報をアップデートし、新たな香辛料やら料理手法やらを果敢に取り入れて来るらしい。したがって料理は本格的である。銀の大皿の上にカレーが入った銀の小

皿、オレンジ色のドレッシングがかけられた千切りキャベツに特大ナン、さらにタンドリーチキンという、インド料理ではよく見られるオーソドックスなスタイルの料理が出てくる。

カレーの種類は、本日のカレー、キーマ、野菜、エビ、チキンとさほど多くないが、そこにはラトリさんが納得する香辛料のみがいくつも混ぜ合わされている。辛さは、甘口、中辛、辛口、激辛、極辛の五種類があり、それぞれ説明が書かれている。それによれば、激辛は「辛さに自信のある上級者向け」とされている。この店で激辛をオーダーする人はカレー上級者としてのちょっとした優越感に



本稿は大阪市立大学商学部宮川研究室ウェブサイトで開催している「宮川ゼミくいだおれガイド」に掲載されたものです。本稿における観察及び意見は宮川壽夫の主観による個人的見解であって大阪市立大学の考えを代表するものではありません。

Hisao Miyagawa, All rights reserved

浸るに違いない。生きているうちに一度はそのような誉れに浴したいものである。ちなみに、最上位の極辛の欄には「責任持てません」とある。

ランチメニューはカレー1種類にナン、サフランライス、大盛白飯のいずれかを選べるセットが750円。ランチにはサラダとタンドリーチキンがついてくる。お得な学生ランチもあるが、私はRASOIランチをオーダーする(下の写真)。これはカレー2種類が選択可能でサフランライスとナンの両方がついている。本日は私の好きなキーマカレーとチキンカレーのいずれも辛口をチョイスすることにした。さらに写真のようにRASOIランチについてくるタンドリーチキンは手羽先と手羽元の両方が添えられる。ちなみにサフランとは香辛料の一種だが、前ページの店頭の写真にあるインド国旗の一番上の色に配されており、ヒンドゥー教を意味している。



店の入り口左側にラトリさん自慢のナンを焼く壺窯オーブンが備えられている。インド料理ではタンドールと呼ぶ。夏の暑い日でもラトリさんはタンドールでせっせとナンを焼く。ランチをオーダーするとナンは1枚まで無料で追加できることになっている。しかし、追加したナンを食べ終わるとラトリさんは「もう一枚いかが?これサービスよ!」とナンをパンパンと手で薄く伸ばしながら誘いをかけてくる。さすがに私もこの店の特大ナン3枚は昼間から無理である(夜だとしてもちょっと無理かも)。サービスといえばラッシーはサービスしてくれることがある。「プロフェッ

サー、ラッシーどうよ?サービスよ。マンゴーラッシーもあるよ。」私はいつもマンゴーラッシーをお願いすることになっている。辛いカレーには欠かせないアイテムである。

私が初めて本格的なインド料理に遭遇したのは約30年前。ロンドンに留学した時である。ホームステイ先の近くにインド料理店があり、そこにオーダーをしてから子供たちを連れて取りに行くというのがこの家の習慣だった。カレーが何種類もあるのでみんなで取りに行く。この食卓で食べた「curry」は当時の私が日本でご糞屑にしていた「ハウスバーモントカレー」とは似ても似つかないシロモノだった。こんなうまい食物が世の中にあっただのかと感動した。インドがイギリスの植民地であったことからロンドンにはインド料理の名店がいたところにある。日本式のカレーはインドから直接ではなく、イギリスから伝わったともいわれている。

さて、そんなカレー好きの私にとってRASOIは貴重な存在である。昔よく行ったギロッパンのインド料理店の味に似ている。カレーはどれも臭みがなく、まろやかで日本人の味覚に合う。食べた瞬間に甘さが口を広がり、その後に辛さが襲う。そこですかさ



ずマンゴーラッシーをグビグビいく。自慢のタンドールで焼くナンはラトリさんのこだわりである。やや薄めだが、外側のぱりぱり感は適度で中のもちもち感が豊かだ。外側を焼き過ぎたナンは食べているうちに皮のようにペラッとはがれるから少し悲しいが、ラトリさんのナンにはそのような落ち度はない。

あのナンの独特の形はどここのインド料理店でも同様だ。あの形はインドの国土を表していると昔だれかに聞いたことがあるが(おそらく六本木の店)、コトの真偽はわからない。ナンは細い方からちぎる。ちぎったナンは親指と中指で持ち、人差し指で真ん中に谷を作ってカレーをすくえるように成形する。最初は大きくちぎってたっぷりカレーをすくう。特にラトリさんのキーマカレーはひき肉たっぷりなので大きめの「谷」が必要だ。また、サフランライスの場合、まずスプーンに適量のライスを取り、カレーの入った銀の小皿にスプーンごと投入してライスがだぶだぶになるまでカレーに浸す。多少熱くても一気に口に運ぼう。

ナンの量とサフランライスの量を見ながら浸すカレーの量を調整することが大切な課題となる。カレーを儉約して、途中でナンが足りなくならないよう注意したいところだが、ナンに対してカレーの量が残りがちであるなど思った瞬間、ラトリさんから「ナンもう一枚食べない?これサービスよ!」の誘いが飛んでくるので、ここにも注意が必要となる。うっかり調子に乗るとナン何枚食べたかわからなくなってしまう。さて最後に、カレーの残りがなくなったらナンできれいに銀の皿をふき取るようにして最後まで食べよう。



これほど美味しいカレーを出すのに私がこの店にさほど頻繁に通わない理由は二つである。まず、このカレーにはマンゴーラッシーではなく、なんとってビールが合う。キーマカレーだけでビール三〜四杯は軽くイケるはずだ。さすがに不良教授の私でも昼間から大学の近くでビール飲みながらランチするほど豪気ではない。では、夜行けばいいか。写真を見れば明らかだが、この店はゆっくり話をしながらディナータイムを過ごすには狭すぎる。特に私のような大男は自分もキツイが、なにより周りが迷惑である。店はカウンターのみなのでグループで

向かい合って食事することができない。カウンターテーブルの幅も小さいが、椅子も小さいので私のデカイ尻には負担が大きくて長時間座ってられない。

背もたれがある座り心地の良い椅子で、テーブルが広くてゆったりしていて、冷房がこれでもかとガンガンに効いている店、これが私が夜飲みに行くお店の最初の条件である。