

### スリランカのカレーと紅茶

スリランカといえばカレー、そして紅茶(セイロンティー)である。今回は今年2月から1か月半の業務でスリランカに滞在した際に出会ったカレーと紅茶について話をしてみようと思う。

#### スリランカのカレーの話

「何を食べても辛いから逃げ場ないよ」「一ヶ月辛いものを食べ続けて、胃を壊した」「世界中、いろんなものを食べたが、スリランカカレーが一番辛かった」。筆者の派遣が決まった時、スリランカ経験者の方々が教えてくれたことである。しかしその実、スリランカカレー自体はさほど辛くない。スリランカで「ライス&カレー」を店で頼むと、レンズマメやインゲン、ジャガイモ、ウリなど4~5種類くらいの野菜カレーが出てくるが、これらはさほど辛くない。それでは何が辛いという、別料金で注文する肉(魚)煮込みである。これがカライ!最初はほんのり甘さを感じるが、そのあとに辛さが脳天を突き抜け、毛穴から汗が噴き出る。そしてビリビリとしたイタさとも、カラさとも言えないものが口の中を支配する。この悪魔のように辛いカレーをスリランカでは「デビル(Devil)」と呼ぶ。誰が名付けたか知らないが、言い得て妙である。この辛いデビルとマイルドな野菜カレーを手で混ぜ、適度な辛さにして食べる。慣れると複雑なスパイスの取り合わせが癖になり、毎日食べても飽きなくなるのである。



たくさんのカレーの小鉢、デビル以外はお変わり自由



皿に盛りつけたスリランカカレー、右手前がチキンデビル

#### スリランカの紅茶の話

スリランカではキリティーと呼ばれるミルクティーが好んで飲まれる。これが甘い。筆者ははじめて農家で出してもらった紅茶を半分しか飲むことができなかった。紅茶は茶葉の大きさでグレードが分けられる。日本では比較的大きいオレンジペコーが好んで飲まれるが、スリランカではもっと細かいダストと呼ばれる茶葉を煮出して紅茶にする。水色はオレンジではなく、かなり濃い色になり、そのままでは苦くて飲めない。これにミルクを加えて、泡立ててマイルドにしたものがキリティーである。お店によってはちょっとココアのような風味がする。しばらくして聞いた話では、キリティーにミロをいれることもあるらしい。ミロといえば筆者が子供のころによく牛乳に混ぜて飲んでたカカオ飲料である。そうとわかるとこ

の不思議なココア風味の紅茶にもちょっとした懐かしさを感じる。

ところでスリランカでは「ベッドティー」という習慣があるということを知った。上流家庭では使用人が、一般家庭では母親が、朝家族のためにキリティーを作り、ベッドまで持ってきてくれるというのである。何という優雅な習慣か! 起き抜けに甘い紅茶、なるほど贅沢である。「今でもそんな習慣があるの?」と友人に聞いたところ、あるのだという。自宅においては奥さんが、実家において母親が毎朝紅茶を寝室まで持ってきてくれるとのこと。素晴らしい! しかし別の人の話では「結婚してしばらくは入れてくれたけど、今は自分で入れているよ」と苦笑いをしていた。この辺は家庭により状況は様々らしい。この「ベッドティー」について調べてみると、もともと英国の習慣らしく、使用人が主人のために、または旦那が愛する妻のために紅茶を入れるらしい。これを友人に話したところ、ニヤリと笑い「その話は妻には内緒にしておこう」ということになった。



有名な紅茶産地ヌワラエリヤ、見渡す限り一面の茶畑



スリランカミルクティーとキリティー、泡立ててさらにマイルドに

#### 滞在を終えて

派遣前、さんざん先輩方に脅されていたことから、食生活を如何に乗り切るかを考えたが、案ずるよりは...である。結局は毎日カレーを食べ、甘い紅茶も一日2~3杯飲むようになり、それが美味しいと思うようになった。スリランカの滞在中、おいにカレーと紅茶を堪能することができた。

#### 帰国して

筆者はもともとコーヒー党である。帰国後は紅茶を毎日飲むことはなくなってしまった。それでも紅茶を見かけると気になって目が行ってしまう。大手飲料メーカーの「〇〇の紅茶」や「紅茶〇〇」を手にとってみると「ヌワラエリア産茶葉使用」と書いてあったのには驚いた。他にもキャンディー産、ディンブラ産など、今まで気づかなかつたが、いずれもスリランカの紅茶の産地である。意外にもスリランカを身近に見つけられると知って、嬉しくなった。コーヒー党の皆様も、たまには紅茶などいかがだろうか? その紅茶はセイロンティーかもしれませんよ。

(2016年4月 澤田)