



【1921年に完成した植民地時代の象徴、コルカタのヴィクトリア・メモリアル】

日本や世界で人気のチャイ（チャイラテ）、お好きな方も多と思います。

紅茶好きならおそらく一度は口にしたことがあるインド式ミルクティーのチャイと、意外と知られていない素焼きのチャイカップ「クリ」工場について、インドが英国の植民地だったころの首都コルカタ（旧名カルカッタ）よりお届けします。

- (1) インドでチャイがなぜ飲まれるようになったか
- (2) コルカタのチャイ屋さん
- (3) チャイに使われるクリの工場



(1) インドでチャイがなぜ飲まれるようになったか



インドはとても広い国なので諸説あるようですが、そのなかの一説としてダージリンとアッサムで茶園を経営する友人から聞いた話をご紹介します。

実はインドでは 1920 年代までインド人の普通の家庭が紅茶を飲む習慣がありませんでした。ところが 1920 年頃になると英国と欧州の一部が不況になり、輸出用に作っていた紅茶が余ったことからインドにも紅茶が出回るようになりました。

ただ、インドの家庭にはポットや急須がありませんでした。今でも無い家が多いようです。そこで、主婦たちがキッチンでいつも料理をするのと同じ方法で、鍋にスパイスやお砂糖を入れ、牛乳を入れて煮だすという方法でチャイが飲まれるようになったそうです。家庭によって味がそれぞれなので、招かれた友人の家のチャイの味がいつも楽しみです。

(2) コルカタのチャイ屋さん



【写真右は青空市場内でヤカンをもって移動するチャイ屋さん】

コルカタには大小合わせてたくさんのチャイ屋さんがあります。最近では値段が上がってきており、地域にもよりますが、道で売られている小さなサイズが 10 円ほど。少し大きくなるにつれて 30 円、40 円と値段が上がり、スパイスなどが入ると 70 円、80 円になっていくようです。カルダモンやジンジャーなど混ぜるスパイスやお味もお店によってそれぞれ。人気店の前には行列ができます。



【ビスケット、トースト、オムレットと売られるチャイ】

その中で私がとてもおいしいなと思った少し変わった種類のチャイとチャイ屋さんをご紹介します。

西ベンガル州はバラの産地であり、美容やデザートにローズウォーターが使われます。このハウラー川沿いにあるチャイ屋さんは、さまざまなスパイスをその場で擦りつぶし、隠し味でほんのりローズの味がするととてもおいしいチャイを入れてくれます。



【写真中央はスチール製のスパイスをすりつぶす器とすりこぎ。ここでは茶こしに布が使われていました】

次のページの写真はサフランチャイです。サフランはこちらでも高価なスパイスであることから、数十円ほどですがお値段が、普通のチャイより高くなります。美容やリラックス効果がある、少し高級なチャイということで人気です。



【車をチャイ屋さんの近くに停めるとお店の人が注文をとりに来て、車の中で飲むのもローカルな飲み方のひとつ】

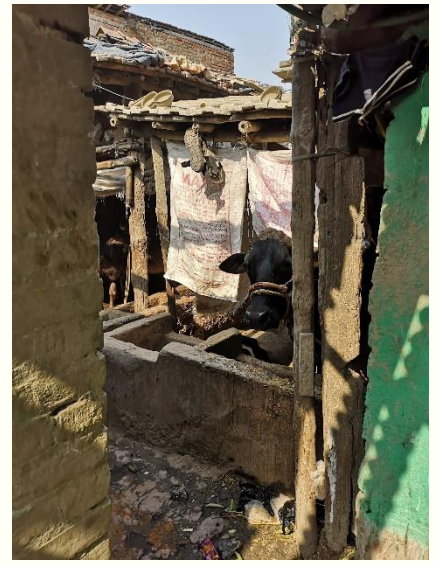
(3) チャイに使われるクリの工場

道端で売られるチャイの魅力はその味だけでなく、クリと呼ばれるカップにあるのではと思います。なんともいえないナチュラルで素朴な感じが、変わらないインドの良さと感じる人も多いようです。



【写真右は青空市場で売られるクリ。中央と右は朝のパンジャブ系チャイ屋さんとクリを搬入する青年。】

クリを作る工場を見学することができました。地元の人もなかなか足を踏み入れることがない、ガンジスの支流であるフーグリ川沿いの細い迷路のような道を奥へ奥へと進むと、突然視界が少しだけぱっと開けて、小さな住居と牛小屋の間にクリ工場があり驚きました。



材料は川岸から採ってきた土と水をこねて作られた粘土。この粘土をこねて形を作り、乾燥させ、窯の中で焼く。ヒンズー語で通訳してもらいながら何度も聞いたのですが本当にそれだけだそうです。粘土に混ぜる水の量、乾燥させる時間、窯の温度などは、季節によって感覚で変えていくとか。何代にもわたってクリを作り続けてきた人たちの技術なのでしょう。



急速な近代化が進むインド。素焼きのクリに変わって、小さな紙コップやプラスチックのカップも使われるようになりました。ただ、インドの人たちはカップをそのまま道などにポンと捨ててしまいます。見た感じも風情があり、雨に溶けて土に戻る粘土で作られているので環境にも優しいクリの文化が、おいしいチャイとともに続くことを願っています。