

日本人のスリランカ・カレー史を辿ってみると、1886年に日本人の僧「釈興然」、1年遅れて「釈宗演」らが留学生としてセイロンでの生活を体験し、カレーの食文化に触れている。それ以前の1873年、大久保利通使節団、1900年には夏目漱石もセイロンでカレーを食べたという記録が残されている。

私とスリランカのカレーのそもそものなれ初めは、日本スリランカ仏教センター・蘭華寺^注とご縁が深かった中里法海師から「佐原のカレーは絶品ですよ。タッパーを持参してカレーをいただいて帰りなさいよ」と勧められたことに始まる。パサパサしたライスと野菜、魚肉などの何種類かのカレーがセットになって供され、日本のカレーライスとはかなり違っていた。並べられたそれらのカレー料理を自らの好みに合わせて皿に取り分け、皿の上でライスを混ぜて自分の味をつくって頂くのだ。親指で押し出すように口に入れるのが、スリランカスタイルである。箸や西欧のフォーク、スプーン、ナイフに比べて自然体の食べ方であるが、馴れないと結構難しい。

これまでに私が訪れたカレー^{けん}圏の国々は、スリランカと同じ作法で食事をされる。カレーそのものの味は、トマト味が効いていたり、スパイスの分量と種類の組み合わせなど千差万別であったが、どのカレー料理でもそれなりに食が進んだ。スリランカ・カレーは、インドに比べてマイルドでソフトであるというのが、私の印象である。

その頃、蘭華寺に滞在されていたらっしゃったタランガッレ・ソーマシリ師との絆が強くなるに従って、私の中のスリランカ・カレーは、ソーマシリ師の手作りで決まってしまった。

お母さんの味

スリランカ人の食生活は明けても暮れてもカ

レー、カレー、カレーである。日本人の私から観ると、よくもまあ、厭^あきないものだと驚かされる。然し、毎回微妙な味の世界を堪能しているらしい。北海道の8割程度の面積の中に、タミール人とシンハラ人のカレー味がある。前者はギーという油を使い、後者はココナッツミルクとオイルで、味付にはかつを節が不可欠である。タミール人とシンハラ人は争い乍らも共生し、両者の文化が融合して今あるスリランカ文化を創り上げてきた。食文化でも相互に影響を与え合っている。どちらのカレー料理も美味しい。

さて、僧侶の食事は施食制度に依っているが、スリランカと日本を往来するソーマシリ師は、手作りを余儀なくされる。師は手際よく料理をされしかも味は実に決まっている。私にとっては究極のカレー料理である。

「どうしてそんなに上手に作れるの？」

「子どもの頃、お母さんの作り方をじっと観ていたんだ」

なる程、やっぱりそうなのだ。スリランカに行って「最も美味しいカレーは？」と問えば、誰もが答える「お母さん(アンマ)の味」である。

ダーナの風景

ダーナは日本語訳で「布施」を意味する。信徒が僧侶に財物を施すことや食を差し上げることである。これに報いるために僧侶が法を説くことも布施である。スリランカでの施食は勿論ライスとカレーである。スリランカで通常ダーナと云う時は、施食がメインイメージであり、僧侶へのダーナは命をつなぐ施しが大半を占めている。

私が初めてスリランカ・ガンパハ市のサママハ・ヴィハラヤ(ヴィハラヤは寺院の意 日本名・平和寺)を訪れた2012年3月21日に、スリランカの法要儀礼に接した。

「これからダーナがあるので加われますか」

と誘われて、境内に在る蓮華学舎2階のフロアに入った。読経後に70人余の僧侶達に食事の布施が行われようとしていた。午前11時30分頃である。近隣の高僧やサママハ・ヴィハラヤの僧侶たち及び養育学校の生徒たちに至るまで、ご招待を受けるらしい。

日本仏教で法要が営まれる際は精進料理を頂きながら故人を偲ぶが、スリランカでは何処へ行ってもカレー尽しである。机を前にして座された僧侶各自の皿に、檀家信徒たちの手づくりの一品、一品がのせられていく。私も僧侶たちの後に続いて並び、エビカレーを皿にのせて頂いた。仮にそのカレーを望まないならば、僧侶たちは片手を皿にかぶせる仕草(しぐさ)でお断りを表わしていた。カレーは30種位あり、デザート、アイスクリーム、飲み物まであった。「このような立派な法要は誰の為なのかしら?」と思っていたら、当寺院住職ソーマシリ師のご両親や亡くなられた弟さんの為であった。師が多くの人々の信頼を一身に集めて蓮

華道(ほとけのみち)を歩んでいらっしゃる証しであると感じた。徳の高い僧侶に布施をすることで功徳を重ねることは最も大きな善行となり、死後は天界に生まれ安楽な生活が得られるのだ。

その布施の折、ソーマシリ師は「サンギカダーナ」について話されたが、現世の幸福は前世の業によって支配される。即ち、輪廻転生の教えが込められた話である。施しを受けることと、そのお礼として僧侶が法を説くことは密接不離である。法話によって人々は心を豊かにさせ、善を行う慶びへと導かれる。法話は厳かにしてそれを聞くものが仏様に近づく第一歩でもある。私にとってダーナ風景は異文化体験として貴重であった。

■注) 蘭華寺は日本国内における唯一のスリランカ寺院。創建は1988年。パナガラ・ウパティッサ師を責任者として1988年に仏舎利と共に来日し、都内で借家生活をしながら小乗仏教活動を開始した。現在は千葉県佐原市に活動拠点を移す。その主な活動は、全国の仏閣や団体を回り法話を通して正しい仏教の導きの布教活動をしている。

(蘭華寺ホームページより抜粋)

【トピックス】香取の蘭華寺でカレー料理

一昨年の秋(2014年)、立川で開催中だった友人の個展で、スリランカの僧侶・ソーマシリ師に出会った事を‘わんりい’のどこかで書いたが、その時に、師のカレー料理はとても美味しく、旅行会社が佐原方面のツアー企画にスリランカ寺院・蘭華寺をコースに加えてお昼を頂くというようなこともあると聞いた。

ソーマシリ師は、スリランカのコロンボ郊外にある平和寺の住職であるが、在日スリランカ人への布教活動などで、両国を行ったり来たりのことだ。その時はスリランカへ帰国される直前で、次回の来日の折に師のカレー料理を頂いてみたいと約束した。



昨年3月末、師は「はだしのゲン」のスリランカ語訳出版記念で一度来日されたが直ぐ帰国、10月にはスリランカ・西部州の最高位僧正となられて身辺がお忙しくなられ来日が延びた。が、今年1月末に師から突然、「今、日本にいます」の電話を頂いた。

急遽、我が家周辺の‘わんりい’関係の有志メンバーで香取の蘭華寺を訪問し、やっと念願の師のスリランカカレーを味わうことができた。大僧正になられたが高ぶらず気さくな方で、「町田でカレー料理を皆さんに教えて頂きたい」とお願いした。若しかしたら、スリランカ仏教の大僧正によるスリランカカレー料理の会が実現するかもだ。

(田井 記)