

みんなくりポジトリ

国立民族学博物館学術情報リポジトリ National Museum of Ethnology

モンゴル万華鏡：草原の生活文化

メタデータ	言語: jpn 出版者: 公開日: 2015-03-23 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 小長谷, 有紀 メールアドレス: 所属:
URL	http://hdl.handle.net/10502/5633

第II部

おいしさのわざ

1 白いごちそう

一日の食事

モンゴルの食生活をわたしがはじめて体験したのは、モンゴル人民共和国の首都であるウランバートルに留学していたときのことであった。

学生寮で朝めざめると、ルームメイトの女子学生がお茶をつくってくれている。ダン茶とよばれるレンガのようなお茶の葉のかたまりを小刀でけずってください、お茶を煮出す。紅茶のような色をしているが、紅茶のような風味はない。草原の食卓なら、その朝しぼった牛乳をくわえて「乳茶」をつくるのだが、学生寮生活では牛乳を手にいれるのもままならず、塩あじをくわえるだけであった。朝食は、このお茶をすする。お茶のおともは、小麦粉からつくったかたいパンなどで、市販されているものでもまかせていた。かたくて歯がたたないようなこともまれではなかった。ゆでたヒツジ肉ののこりものがくわれれば、朝からごちそうである。お茶碗ちやわんに、まずかたいパンをちぎって入れる。そこに肉片をのせ、熱いお茶をそそぐ。サケ茶漬けな

らぬ、ヒツジ茶漬け、ヒツジ肉のお茶づけである。さらに、ルームメイトのふるさとから送られてきた乳製品も、お茶にひたして朝ごはんとする。

寝坊したときには、かたく乾燥したチーズをポケットに入れて登校する。授業のあいまにしがんで食べると、じわじわとすっぱいミルクのあじが口のなかにひろがって、けっこういける。もとがミルクなのだから、もちろん栄養満点。チーズなどの乳製品がまさに携帯食であることを、腹にしみこませながら理解したものだ。

昼食を十分に食べるということはまずなかった。そのため休み時間がなかったからである。お昼の休憩時間は、授業と授業の合間の他の休みとおなじほどの短いもので、昼ごはんをゆっくり食べるひまも、昼寝をするひまもない。とくに忙しくはたらいっているからというわけではなく、ただただそういうスケジュールになっていた。学生食堂からは、「ホーシヨール」という名のお好み焼きのようなものを売りにくるので、廊下でそれを買って、そそくさと食べてすませるのである。

夕食は、自分たちで調理してしっかり食べるけれども、朝食はお茶で、昼食はないに等しい、という一日の食生活パターンがつづいた。このような食事は、多忙な都会生活をもたらした新しい体系というわけではない。じつは、草原の食卓でもおなじようなパターンが毎日くりかえされている。

ウランバートルでの留学からおよそ一〇年後、わたしは中国内モンゴル自治区で草原の生活を経験することができたが、その食生活は、基本的に初体験のバターンとおなじであった。

朝は、お茶をのむ。さつきしぼったばかりのミルクや、おとといしぼったミルクからできた酸乳をくわえて「乳茶」をつくる。そのお茶に煎ったキビをうかせて食べる。さすがに、草原の食卓では毎日かならず乳製品がそえられていて、健康的であることこのうえない。お茶をのむことでビタミンが摂取できるのではなく、お茶のおともとされる乳製品のおかげで、ビタミンをはじめとするさまざまな栄養分を摂取することができるのである。

昼ごはんをつくって食べる家庭もあるが、伝統的なバターンをまもって昼間もずっと、朝と同様の乳茶でやりすごす家庭のほうが多い。日の出から日の入りまで、乳製品とお茶でやりすごし、夕食には肉うどんなどを食べる、というのが草原における一日の食生活の基本パターンである。

このように単純なくいかえしをつづける食生活だから、乳製品がきらいな人はここで生きてゆくことはできないだろう。乳製品は、一日の食事のちょうど前半部をになう主力で、モンゴルにおける栄養のみなもとである。とりわけ初夏から晩秋にかけての季節には、長期保存のきかない乳製品もふんだんにあって、幾種類もの乳製品が食卓をかざる。

さまざまな乳製品は、モンゴル語で「ツァガン・イデー」と総称される。ツァガンは

「白い」という意味で、イデーは「食べもの」という意味であるから、ツァガン・イデーとは「白い食品」を意味する。この白い食品に注目すれば、モンゴル草原で舌づつみをうちながら、人びとのくらしを理解することができるであろう。

家畜の種類と乳の性質

モンゴルで家畜は「マル」とよばれ、ウマ、ウシ、ヒツジ、ヤギ、ラクダの五種類がふくまれる。ウシにはさらに、山岳地帯に分布するヤクと、その雑種とがくわわる。牧民たちは、これらの家畜をすべて搾乳する。しぼられた乳は、家畜の種類によって区別されることなく、すべて「スー」とよばれる。さらには、人間の乳も、野生動物の乳も、区別されることはない。

乳のなかにみられる区別としては、「初乳」だけが特別な語彙ゴシをあたえられて類別されている。出産直後に分泌される乳には、特殊な成分がふくまれており、そのような生物学的事実がはっきりと人びとによって認識されているからこそ、「初乳」は特別な名称をもっているのである。「オーラガ」とよばれる。おなじく初乳を意味する単語として、もうひとつ「ジルベ」とよばれる単語がある。これは、とくに「初産」のときの「初乳」をさしている。

家畜の種類によって乳をしめす名称の差がないように、さまざまな乳はあまり区別されることなく、ほぼおなじように加工される。乳は、人の乳がそうであるように、完全栄養食品であ



ウマの搾乳

る。それだけを食べているだけでも基本的に必要な栄養は摂取することができる。そんなにすぐれた素材であるのだが、残念なことにそのままでは腐敗してしまう。この欠点をおぎなうため、栄養を長期保存するための工夫が、乳加工というものである。

いずれの家畜の乳も、ほぼ同様の加工プロセスをへてさまざまな乳製品につくりあげられる。原料の段階で各種の乳がまぜられることもまれではない。ただし、ウマの乳だけは特別である。ウマの乳は、他の家畜の乳とおなじように加工しようとしても、その本来の特徴ゆえに異なった変化がうまれるために、特別なのである。最終的に馬乳酒にのみ加工されてゆくウマの乳については、別途のべることにして、ここでは、他の四種類の家畜の乳について、その加工プロ

セスをたどつてみよう。

乳の名称は家畜の種類によって区別されないけれども、それらのあいだに微妙な性質のちがいがあつたことは知られている。たとえば、伝統的なモンゴル医学の立場からみて、ヒツジの乳は、気をおさえる性質があり、脂肪分が多く、重く、温かい性質である、と医学書に記されている。これに対して、ヤギの乳は、軽く、涼しい性質であり、それゆゑに伝染病やぜんそく、血の病に効果があるという。腎炎にも効きめがあるらしい。またラクダの乳については、ウシのそれよりもはるかにカロリーが高く、さまざまな慢性病や肺病に効果があるといわれている。消化吸収にすぐれ、呼吸器官を活性化するともいう。腹くだしや、水腫れ、直腸の病気に効くと記されている。

このように、家畜の種類によって乳の性質が異なることを、人びとはそれらをしぼつて加工して、飲食してきた経験から、知識として蓄積してきたのであつた。そうした知識は、もつぱら医学の分野では薬効として了解されているが、一般の牧民たちはもともとそうした薬効の前提としてまず加工にとつての適不適として熟知している。たとえば、ヒツジの乳はヨーグルトづくりには不向きであるのに対して、ヤギの乳は向いている、といわれている。それは、ヒツジの乳のほうがヤギの乳にくらべて脂肪分が多く、乳酸発酵が強く速いことを認識しているからである。こうした加工上の微妙な差があり、それを知っているからこそ、薬効の知識もま



ヒツジの搾乳

た開発されたのであろう。

実際の草原での生活では、搾乳する家畜の種類のほかにも、季節に応じて、また労働時間の有無などによっても、加工の方法は変更されうる。家畜の種類による微妙な差は、諸条件がかさなりあうなかで、臨機応変に活用されてゆくのであろう。

多様性の意味をさぐる

モンゴルの乳製品は、きわめて多様で、種類が豊富である。ざっと三〇種あまりの乳製品の名称が知られている。多様性や豊富さを強調するあまり、しばしばフランスのチーズのようになくさんの種類があるなどと説明されることもある。しかし、そうした説明のしかたでは、モンゴルのチーズを理解することはできない。フ

ランスのチーズが多様であることと、モンゴルのチーズが多様であることは、まったく意味がちがっているからである。

フランスのチーズの場合、それがどんなにヴァラエティ豊富であるといっても、その製法はたった一通りでしかないといっても過言ではない。基本的に、乳をとにかくすべて凝固してしまふという製法が一種類あるだけなのである。あとから風味をくわえるための工夫がいくつも開発されており、そのために風味の異なるチーズが多様に存在している。多様性というのは、もっぱら風味のそれを意味している。

これに対して、モンゴルの場合には、チーズにするかどうかがまず一つの選択肢であるうえに、チーズにいたるまでの過程がまたかなり複雑である。どのように加工するかという製法そのものを選択することもできるほど、そもそも加工のプロセスが複雑なのである。加工の多様性といえるであろう。

モンゴルのこうした多様性をかたちづくる原因はいくつか考えられる。ひとつは、さきほどのべたような家畜の種類があげられる。五種類の家畜がいて、それらをすべて搾乳し、それぞれの乳に微妙な差があるので、その差に応じて工夫することができる。また、アルコール蒸留など明らかに他の地域から伝来した技術も積極的にとりいれられていて、それゆえにヴァラエティは増加している。ユーラシア大陸の東西に長くひろがる乾燥ステップ地帯において、その

東端に位置するモンゴルでは、異なる系列の加工技術がふきだまるように混在しているために、多様になっているように思われる。

いくつかの理由が考えられるなかで、もっとも重要な点は、モンゴルの伝統的な加工法そのものに由来していると考えられる。のちに具体例をあげながら詳しく紹介するが、モンゴルの乳加工は、乳のいろいろな成分をすべてまとめてかためてしまうという方法をとらず、それぞれの成分を順番に分離して抽出してゆくという方法をとっている。いわゆるセパレート方式である。それゆえに、主成分の異なったいろいろな種類の乳製品が析出されてゆく、という特徴をもっているのである。

「白い食品」という総称にはじまって、個々の乳製品をさししめす名称までの途中の段階に、いくつかの乳製品をまとめてしめすような分類の名称があれば、人びとがどのように乳製品をとらえているかということも簡単にわかるだろう。しかし、あいにく、それほど都合のよい分類の名称は用意されていない。わたしたちは、モンゴルの乳製品をよりよく理解するためにならんかのものさしを自前で用意しなければならぬのである。

一般に、乳製品の研究においては、その成分や性質の特徴にしたがった類別名称が使用される。たとえば、カッテージ・チーズといえ、酸乳を凝固させたチーズのことをさす。そのような一般に使われている分類のための概念をあてはめながら説明すると、いかにもモンゴルの

乳製品までもが分類されたかのように錯覚してしまうであろう。しかし、まったく原理がちがう分類をあてはめても意味がない。モンゴルのチーズの大半が酸乳をかためてつくられているときに、酸乳を凝固させたチーズであると区別しても、なにも区別したことにはならないし、どのような理解もすすまないであろう。

モンゴルの乳製品には、モンゴルの乳製品にふさわしい分類をしておく必要がある。また、そのようなふさわしい分類をうみだす原理が加工方法のなかに内在しているはずであるから、それをとりだしてみせる必要もある。モンゴルでの分類原理がまず明らかになつたうえで、それがモンゴルに独特のものであるか、他の地域にもみられるものなのか、一般的なものか、特殊なものかといったことは、あとから自然にわかってくる。まず外在する他のものさしを一般としてあてはめてしまうのではなく、モンゴルの内在的なものさしをさがしたそう。モンゴルの乳製品について紹介した文章は数多いけれども、そうした内在的なものさしをしめしてくれているものは本当に少ない。

モンゴルの乳加工における内在的な原理をさがしたためには、乳製品のすべてを目録のように羅列するよりも、人びとが日頃からどのように乳製品を加工しているのかというプロセスをそのままどってみるほうが有効であるにちがいない。そこで、早朝の搾乳からはじまる一日の台所での作業をおってみよう。

一日の加工作業

例として、中国内モンゴル自治区のシリントゴル地方における、ある牧民の家庭での加工をとりあげたい。シリントゴル地方の方言は、中国内モンゴル自治区のなかでもとりわけモンゴル人民共和国の標準語にちかい。方言のほか、風俗習慣の面でも似ているとされている。乳製品の加工にももちろん地域差があるが、全モンゴルにおける標準的なタイプをまず理解するという意味では、シリントゴル地方はもっとも妥当な対象といえるであろう。

乳製品の加工については、地域差のほかに季節差なども存在しているが、ここでは乳加工の最盛期である夏の場合を中心にのべる。それぞれの乳製品のもつ風味や特徴についてはあとでのべることにして、作業のながれをまずつかんでおこう。

日の出とともに女たちは起き出して、搾乳作業用の上着をはおり、子ウシの寝床へむかう。子ウシはたいい簡単な囲いのなかにいるから、囲いから出してやる。その子ウシの母親であるメウシをつれてくる。母ウシが自分から子ウシのところへやってきて手間がはぶけることもある。母ウシとわかれて一晩やすんだ子ウシは、母ウシと出会うとさっそく乳房をつきあげるようにしながら乳をのみはじめ。女たちはしばらくそれをゆるしておくが、やがて中指や人差し指を子ウシの口につっこむ。人の指というニセの乳首をすわされた子ウシは、そのまま母



ウシの搾乳

ウシからひきさかれ、囲いの外側などここに縄でむすばれる。そうしておいて、母ウシから乳をしぼる。足ぐせの悪いメウシの場合は、足を縄でゆわえることもあるが、慣れておとなしいメウシにはそんな足かせをすることもなく搾乳する。完全に搾乳しきってしまうことはなく、のこりの乳をしばらく子ウシにまた飲ませる。それから、母ウシと子ウシとを別々に放牧する。一緒に放牧してしまうと、子ウシが乳をしょつちゅう飲んでしまつて夕方搾乳することができなくなるから、別々に放牧するのである。

こうして数頭のウシを朝のうちにまとめて搾乳すると、バケツに数杯分の牛乳がえられる。これをまずガーゼのような布でこす。搾乳中にバケツに入り込んだゴミなどを除去するのである。この搾乳したばかりの乳からは、まず「ウ

「ウルム」とよばれる乳製品をつくりはじめ。鉄製の鍋に乳をそそぎ、弱火で煮ながら、何度もひしゃくですくいあげていると、乳脂肪分が上方に泡だつてういてくるので、これをとりだすのこった乳は「ボルソン・スー」とよばれる。直訳すると「できあがった乳」という意味で、「加熱してしまった乳」といったニュアンスをもっている。あらかた乳脂肪分がとりだされたあとなので、脱脂乳とみなすことができる。

「ボルソン・スー」とよばれるのこった乳は、しばらく鍋ごとさましてから木製の樽たるにそそぐ。この樽には、二三日前からそそぎためられてきた脱脂乳がはいっている。この樽のなかの乳を、ひまをみてときおりかきまぜる。羽のついた棒を上下に動かして攪拌かくはんする。樽には温度調節のためにフェルトがかぶせられていることもある。初夏にかぶせていても、盛夏には取りはずし、晩夏にふたたびかぶせる、といった具合に温度を調節する。樽に入れるものは「ボルソン・スー」（できあがった乳、加熱した乳）であるが、樽に入っている状態でのものはふつう「アイラグ」とよばれる。「アイラグ」とは、発酵乳あるいは酸乳と翻訳するのがふさわしい状態の、乳酸発酵中の乳である。

「ウルム」をつくる作業がおわると、つぎに、おとといの夕方にしぼった分の加工をはじめ。それは、しぼってからゴミを濾過ろくわしたあと口の広い器にいたまま放置されていたものである。あえて加工プロセスとみるならば、数日のあいだ静かにおいたままにしておくという加工をへ

ている。そのあいだに、乳脂肪分が上層にういているので、それをとりだす。「ズーヒー」とよばれる生クリームで、そればかりをためている布袋にいれる。

「ズーヒー」をとりだしたあとののこりは「エードスン・スー」とよばれる。「凝固した乳」という意味である。たしかに、全体がヨーグルトのようにかたまっている。静置されているあいだに、乳脂肪分が分離するとともに、乳酸発酵がすすんで、タンパク質が酸のはたらきでかたまってきたからである。ただし、ヨーグルトというほどあまりすっぱくはない。乳脂肪分の多い「ズーヒー」をすでにとりだしたあとなので、これも一種の脱脂乳ではある。

「エードスン・スー」(かたまった乳)を鍋にあげて火にかけると、白いかたまりの部分と、黄色い液体の部分とが鍋のなかではっきりと分離してくる。黄色い液体は、「シャル・オス」すなわち「黄色い水」とよばれ、乳漿(ホエー)である。白いかたまりの部分をすくいとり、黄色い乳漿をすてる。餅もちのようなねばりがある白いかたまりを煮つめてゆき、最後に木製の型に入れる。これを乾燥させてできたのが「スーン・ホロート」とよばれるチーズである。

ここまでは毎日おこなう作業である。さらに、樽のなかのアイラグが十分に発酵していれば、これを煮つめてから布袋に入れて液体の部分を濾過する。布袋は口をしっかりむすんで、そのまま石や木で圧縮する。やや乾燥したところに、酒粕さけかすのような白いかたまりを袋からとりだし、糸をつかって切るなどして手ごろな大きさにして、天日で乾燥させる。これを「フチテイ・ホ



上=チーズのもとを圧縮する
下=糸をつかって手ごろな大きさに切る

ロート」という。

「フチテイ」とは「力のある」という意味の形容詞で、乳製品についてもちいるときは「酸味の強い」という意味になる。さきのスーン・ホロートが「乳のホロート」という意味で「なまっぽい」というニュアンスをもっているのに対して、こちらはいわば「すっぱいホロート」とよばれているのである。

そうじや水くみなどの他の家事もしながら、これだけの乳加工作業をすれば、もう正午がすぎでしまふ。日没がせまるころ、ウシたちはほぼ自発的に宿営地にかえってくる。このウシをつかまえて夕方の搾乳をおこなう。夕方にしぼった乳は、バケツにいれたまま静置することが多い。夕方からまた乳加工をはじめるとなれば大変な家事労働負担となるであらう。そこで、人びとは夕方しぼった分については、放置という方法で対処し、二泊あけたころにさきにもべたようにスーン・ホロートを加工するのである。

加工プロセスの基本方針

一日の乳加工作業のプロセスをたどってみると、複雑なようにみえても、ひとつの原理でつらぬかれていることがわかる。乳からまず最初につくられる製品は「ズーヒー」もしくは「ウルム」であり、どちらも乳脂肪分をたっぷりふくんだクリームのたぐいである。すなわち、ま

ずはじめに乳脂肪分がとりだされる、という原則があるといえよう。乳というすぐれた栄養食品をできるだけ長期間保存が可能なように加工するために、まずもつとも腐敗しやすい部分すなわち乳脂肪分をとりだすのだ、といつてよいであろう。

乳は、いつまでも放っておくといつてのまにか成分が分離して、比重の軽い脂肪が泡のようになつてうきあがつてくる。これを自然の状態のままにしておけば、それは腐敗でしかない。殺菌していなければ、そのスピードはなおさら速からう。しかし、ここで積極的に人間が関与して、このプロセスを有利にすすめれば、腐敗ではなく、加工になる。自然の変化をみつめて、自然の変化を促進させる、という基本姿勢をたもちながら乳製品の加工にあたるのである。

まず乳脂肪分をとりだすという原則およびそこにみられる基本姿勢は、牧畜にたずさわっている人びとならば当然の選択であるように思われるかもしれない。しかし、実際のところ、世界中の牧畜地域でどこでもまず乳脂肪分をとりだすという方針がとられているわけではない。むしろ、このような方針をとっているところは少ない。

たとえば、インドからネパール、チベットにかけての地域では、乳加工のプロセスにおいても大切な位置をしめているのはヨーグルトである。乳を乳酸発酵させてまずヨーグルトをみちびく。そして、ヨーグルトから乳脂肪分をとりだし、「ギー」とよばれるバターオイルを精製する。乳脂肪分は、クリームとしてではなくバターとして抽出されるし、乳脂肪分の抽

出という段階は、まず最初ではなく、途中にあらわれている。このように「あぶらぬき」をヨーグルトから実施する乳加工の体系は、サワーリング系列とよばれる。乳をまずすっぱくさせるという意味であると思えばよい。

もちろん、モンゴルでも「あぶらぬき」をする段階で乳酸発酵がまったく進行していないわけではない。静置されているあいだにも、乳はいわばヨーグルトにむかつて変化している。たしかに、静置して抽出される「ズーヒー」は少々酸味があり、クリームはクリームでもサワークリームになっている。乳酸発酵は乳脂肪分の分離と並行してあらわれる自然現象なのである。その意味では、はじめにヨーグルトにしてバターをとりだすか、はじめにクリームをとりだし、そのことによってヨーグルトにちかづいているという差は微妙なものである。しかし、加熱しながらウルクをとりだすというモンゴル独特の方法をみると、こちらは乳酸発酵をむしろ抑制しながら、もっぱら「あぶらぬき」にのみ努力をかたむけている。したがってモンゴル全体の乳製品加工の特徴としては、やはり「最初にあぶらぬきをする」という方針のもとに「まずはじめにクリームありき」という加工プロセスをたどる点を指摘してよいであろう。これがクリーム系系列とよばれてしかるべき体系なのである。

乳のなかの乳脂肪分を、クリームあるいはサワークリームの状態で常温でとりだすのは、暖かい地方あるいは暑い地方では容易なことではあるまい。乳加工の最初の段階において、クリ

ームの状態で乳脂肪分をとりだす、というモンゴルの乳加工の原則は、冷涼な気候にこそ適していると思われる。きわめて北方的な乳加工といえるであろう。

最初にもっとも厄介なあぶらをぬいてしまうのだから、そのあとにいろいろな加工方法をくっつけてゆくのは容易で、多様化の可能性はおおいにひろがってゆく。モンゴルの北方的な乳加工の特徴は、ひいては多様な乳製品の展開を保証する特徴にもなっているのである。

クリーム製品

おおよそその特徴を了解しておいたうえで、乳加工のプロセスにしたがって、主要な製品をざっと概観してみよう。

まず、乳脂肪分をたっぷりふくんだ乳製品から登場することになる。脂肪分は、寒冷なモンゴルでは健康維持に必要な不可欠であり、もっとも貴重な食品の要素とみなされている。「トス」とよばれるあぶらは富の象徴にはかならない。乳からとった乳脂肪でも、肉からとった脂肪でも、トス（あぶら）の貴さにかわりはない。乳製品のなかでもとりわけ重視されるのが、そうした脂肪を主成分とする乳製品である。乳加工の最初にとりだされるものとして、「ウルム」と「ズーヒー」の二種類がある。

ウルムは、しばった乳を布でこしたのち、鍋に入れて火にかける。煮立ってきたら、弱火に



乳を泡だたせてウルムをつくる

して、何度も何度もひしゃくで乳をすくいあげ
る。そうしているうちに、鍋の表面は一面がこ
まかい泡でいっぱいになる。この作業のことを
モンゴル語で「ホールレーフ」という。泡立
るという意味をもつ他動詞で、自動詞の「ホ
ーフ」から派生している。つまり、乳はもとも
と「泡立つ」ものであり、その化学変化をでき
るだけ促進させる加工作業として「泡立てる」
のである。そのまましばらく放置しておく
と、やがて表面が泡のままにかたまってくる。数ミ
リメートルの厚さをもったウエハース状のクリ
ームとなる。モンゴル独特の乳製品である。

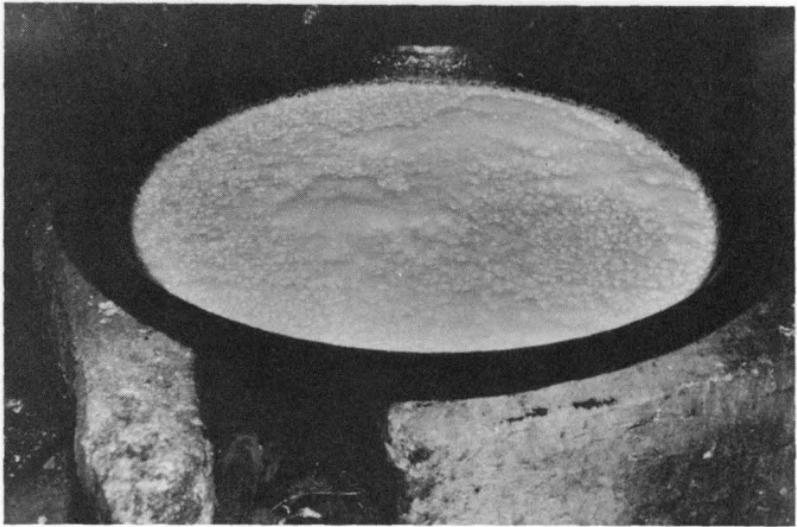
できあがったこの表皮を鍋の上で半分に折
って片側によせ、さらに乳をくわえてすくいあげ
る作業をつづけると、ウルムはさらに厚くなる。
晩夏から初秋にかけては、乳脂肪分の濃度がこ

くなるので、ウルムをつくるのにより適しているという。また、ヒツジの乳も脂肪分が多いという理由からウルムづくりにもむいている。ヒツジとウシとをともに搾乳している家庭では、ヒツジの乳からウルムをつくるのに、ウシの乳からはつくらないこともある。

鍋の一面にひろがってういているクリームの膜を、鍋からとりだすためには、ちょっとしたこつが必要である。ウルムはまわりが鍋にこびりついているので、そこをまずこそぐ。ウルムが厚い場合には、長い菜箸さいばしを左右両側からさしこんで、これにひっかけてすくいあげる。薄い場合には、ウルムの下にのこっている乳をさきに別の器にそそぎだして、鍋の底にウルムをのこす。

とりだしたウルムは、平たくのばして屋内で簡単にかわかず。表面に砂糖やキビをちらしてクレープのようにたたみこみ、かわかすこともある。乾燥させたものはとくに「ハタサン・ウルム」すなわち「乾かしたウルム」とよばれる。泡だつたクリームがやわらかいホワイトチョコのようにかたまつたものだから、とてもおいしい。そのまま食べたり、お茶にうかして溶かして飲む。乳製品は一般に苦手だという人でも、ケーキの生クリームなら好きだということがあっても不思議ではない。それとおなじことで、乳製品が苦手な人でも、このウルムだけは一度あじわってみる価値がある。ぜひともおすすめしたい草原の逸品である。

ウルムはそのまま食べられるもので、それ自体で完成した乳製品であるが、バターの原料にも



ウルムの表面はクレーター

なる。つまり、すべて食べつくしてしまうとバターを大量につくることができなくなる。また、乳脂肪のかたまりなので、おいしいけれども食べすぎると胃にもたれる。そこで、客をもてなす大事な食卓に提供されることが多く、ふだんは少し食べて、のこりは瓶に入れて保存される。バターの原料として保存する予定があるなら、砂糖やキビをくわえたりはしない。

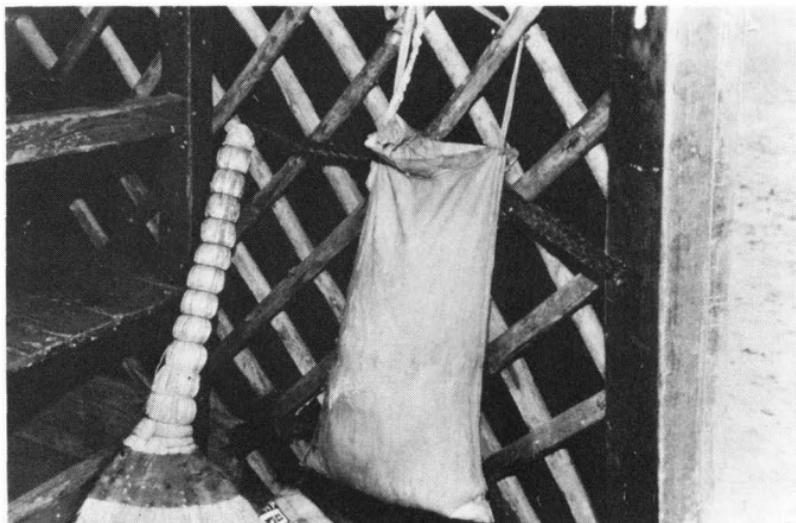
もうひとつのクリーム製品であるズーヒーは、内モンゴル自治区では「ジョーヒー」「ジョッヘ」などとよばれる。ウルムにくらべると、放置されているあいだに乳酸発酵がすすんでいるので酸味をおびている。明らかにサワークリームといえよう。この酸味があるために、あぶらっぽさとうまく調和してますますおいしい。茶碗ちやわんによそって、砂糖やキビをくわえて、箸で練



右の生クリームがズーヒー

るようにかきまぜて食べる。脂肪分が胃にこたえるなら、アイラグやエードスン・スーなどの酸乳をくわえて、さらにおいしくする。こうした草原の逸品は、おみやげにしてもちかえることができないから、こちらから草原にでむいてあじわうしかあるまい。

ウルムとズーヒーはともに、乳脂肪分を主体とし、乳加工過程の最初の段階でとりだされるものであるが、前者は加熱攪拌かくはんして抽出されたものであり、後者は常温で静置して抽出されたものである。方法がちがうために、できあがりの状態や風味に差がある。名前がちがうのも当然であろう。ズーヒーはウルムにくらべて水分が多いので、水気をきることができるように、布製の袋に貯蔵される。ウルムは小さな瓶や壺つぼに貯蔵される。ともにバターの原料として貯蔵



ズーヒーは布袋に入れて貯蔵される

されるのである。

ズーヒーができることをモンゴル語で「ホーロフ」すなわち「泡立つ」とよぶことがある。ウルムは積極的に「泡立たせ」てつくるものであるのに対して、ズーヒーは乳が自然に「泡だつて」できるものであるということを、自動詞と他動詞とのつかいわけによってはっきり区別することができる。両者は似たもの同志の乳製品であるが、加工作業として積極的な加熱攪拌をとった結果できるウルムと、どちらかといえば消極的な常温静置によってできるズーヒーとは対比的である。

積極性と消極性とで対比することのできる「加熱攪拌」と「常温静置」というふたつの加工方法は、いったいどのような基準で選択されるのであろうか。実際の生活のなかでは、朝し

ぼりと夕しぼりとに二つの方法がうまく対応していた。労働時間の有無といいかえることもできる。朝にしぼった分のように時間があるときは前者を、夕にしぼった分のように時間がないときは後者を、というわけである。どちらがすぐれているというわけではなく、両方を並列させておくことに意味があるように思われる。というのは、この最初のあぶらぬき段階をみるかぎりでは、両者にあまり差がないようでも、その後が連続的に微妙に異なってくるので、並列されていれば全体の加工にヴァリエーションが生まれ、融通がきくようになるからである。

バター精製

ウルムとズーヒーをとりだしたあとの乳のその後のゆくえをたどるまえに、ウルムとズーヒーそのもののその後のゆくえをたどっておこう。どのようにしてバターが精製されるのだろうか。

内モンゴル自治区のホロンバイル地方にすむブリヤート族のあいだでは、各家庭にすでに遠心分離機も普及しており、その機械でバターを精製している。また、モンゴル人民共和国では、工場で作られた製品がまわっているようである。工場製品や機械による製品に対しては、ロシア語をもちいて「マースロ」とよばれる。いっぽう伝統的な方法で精製されたバターは「シャル・トス」すなわち「黄色いあぶら」とよばれてきた。



バターの精製

バターづくりをよくみかけるのは、バターの原料がある程度蓄積してきたころ、すなわち晩夏である。原料がウルムであれ、ズーヒーであれ、精製方法にあまり差はない。鍋にいれてよく溶かし、表面にういてくるオイル部分をひしゃくですくう。ひしゃくのなかみを口で吹いたり、布でこしたりしながら、精製して、別の器にうつしかえる。原料のちがいかかわらず「シャル・トス」とよばれ、名称のうえでも差がない。ただし、風味の点ではウルムからつくったもののほうがまさるといわれている。

もともと生のサワークリームであるズーヒーを貯蔵したものは、白くて、半液体半固体といった状態である。いっぽう、加熱しながらつくって乾燥させたクリームであるウルムを貯蔵したものは、黄白色で、ちょっとべとついた固体

という状態である。ズーヒーとウルムの水分含有率をくらべると、それぞれ七三・二パーセントと三・二パーセントというから、相当の差がある。この差はひきもおさず乳脂肪含有率の差でもある。ズーヒーの乳脂肪含有率が二〇・〇パーセントであるのに対して、ウルムのそれは八三・〇パーセントである。

このようにズーヒーのほうは、ウルムにくらべて乳脂肪の割合がひくいので、まず攪拌かくはんして乳脂肪をねりあげるといふ工程をあらかじめ必要とする。攪拌かくはんしているあいだに、粥かゆ状のクリームのようになっていく。これは、いわばウルムを貯蔵したものにちかづけるプロセスでもある。バター精製におけるこの途中の段階でのクリームは、「ツアガン・トス」すなわち「白いあぶら」とよばれている。今日市販されているバターのなかでも発酵バターは、やや白っぽく、とくに熱いトーストのうえにのせて溶けたときなどは白い液体となる。白かったサワークリーム「ズーヒー」は、「白いあぶら」をへてから、「黄色いあぶら」すなわちバターへと精製されるのである。

このように、ズーヒーの場合のもとも発酵がすすんでおり、「白いあぶら」とよばれる発酵バターのプロセスをひとつ余計にへてからバターへと精製される。ズーヒーとウルムとの差は、「発酵系」と「非発酵系」として対比的に区別しておくとかわりやすいであろう。バターの精製するプロセスでは、いわば廃棄物に相当する乳製品がいくつかわかればられる。「シンゲー」

「ツォツギー」「ツォブ」といった名称が知られている。これらが具体的にさししめす内容物は、地域によってかなり異なることが報告されている。そうした混乱の最大の原因は、一つ余分なプロセスをへながら最終的にはおなじところへ到達するというズーヒーからのバター精製と、ウルムからのバター精製とが並列しているからなのである。

これらの二つとはまったく別に、アイラグとよばれる酸乳から乳脂肪分をとりだしたものを「アイラグのあぶら」とよび、これをバターの原料とする方法も知られている。バターを精製する方法そのものは、ズーヒーの場合と同様で、発酵系列のバター精製すなわち「白いあぶら」をへてからのタイプとなる。ただし、この方法は、まず酸乳を用意するので、いわゆるサワーリング系列とよばれる範疇はんちゆうに属する。ヒツジの乳をウシの乳にまぜてアイラグをつくっている地域、およびヒツジの乳を主体としてアイラグをつくっている地域でこの方法が確認された。ヒツジの乳が原料になっていることと、サワーリング系列であることが関係しているように思われる。

そもそも、中央アジアでもつばら卓越しているのは、まず乳酸発酵をすすめて脂肪もそこから抽出するという方法すなわちサワーリング系列である。となると、モンゴルの北方的なクリーミング系列という特徴は、中央アジアとは異質であり、かつまたヒツジではない他の家畜と密接な関係をもったものなのかもしれない。

豊かさを象徴するバターは、だからこそさまざまな儀礼でもちいられる。子どもの誕生祝いや、種オスを選定したときなどは、その額にバターをぬって祝福する。結婚式では、新居にバターをぬって祝福する。このような祝福の儀式は、総称して「ミャラーハ」とよばれる。バターをぬりつけて、祝福のための縁起のよい祝詞のりことをとるとのべるのである。このほかに、屠殺儀礼さうぎらいでは、儀礼にもちいる特定の骨の穴にバターなどのあぶらをぬりこめてかざる。あぶらよごれこそは、草原のくらしにおける豊かさの証なのである。

脱脂乳のその後

最初に乳脂肪分をとりだしたあと、つづいてのこった乳をどのように処理してゆくかというプロセスに注目してみよう。この段階では、バター精製のときにみられたよりもはっきりと、最初がウルムからはじまったか、ズーヒーからであったかという二つのちがいが意味をもっていれる。加熱攪拌して脱脂をこころみたとときの残乳は「ボルソン・スー」（できあがった乳）とよばれる。いっぽう、静置して脱脂をみちびいたときの残乳は「エードスン・スー」（かたまった乳）とよばれる。さききのべたように、両者はともに脱脂乳という点ではおなじようなものであるが、状態がちがっており、名前にもその差があらわれている。前者は発酵がとりあえず抑制されたもの、後者は発酵がすではじまっているもの、と対比的に理解しておくのが妥当

である。このように明瞭な性格のちがひがあるので、その後の過程にも明瞭な差がでるのは当然であらう。

加熱攪拌かくはんしてウルムをとったほうの脱脂乳の場合は、かならず、発酵をすすめるためのきつかけをあたえなければならぬ。アイラグの入った木製の樽たるにそそぐという行為は、なんでもないような簡単なことだが、とても重要な作業を選択している。こうすることによって、乳酸

発酵のためのスターターをくわえているに等しいからである。

ここでこれをそのまま放置しておく、乳酸発酵によって発生する酸のはたきでタンパク質が凝固してくる。したがって、かたまつた乳すなわち「エードスン・スー」とよばれるものになりうる。ところが、こ



アイラグとよばれる酸乳が入っている木製の樽

の樽にあるものは「エードスン・スー」とよばれることがない。実際に、この樽のなかみが均質にかたまることはないからである。アイラグをかもす樽には、つきからつきへと新しい乳がそそがれ、つねにかきまぜられているから、部分的に凝固している状態である。

発酵状態に応じて樽のなかみはとりだすときがくれば、いっせいにとりだされ、また一からためなおしてゆく。このように、この樽のなかみでは、量と発酵の状態とがつねに変化する。この樽は、酸乳の量と質とを調整するものなのである。「エードスン・スー」とよばれるためには、全体が均質にまるで豆腐のようにやわらかくかたまっている必要がある。ところが、この樽のなかみでおこっていることは、豆腐のようなかたまりをつねにかきまぜ、かきくずしながらさらに発酵をすすめるという作業である。だから、エードスン・スーに似ているようでも「エードスン・スー」とよばれることはない。

このように、ボルソン・スーすなわち脱脂のために加熱をへた残乳のほうは、発酵をひとつたび抑制されたがゆえに、スターターがくわるように酸乳とまぜあわせられ、どんどんと乳酸発酵がすすめられる。そして、しばらくしてからチーズづくりをむかえる。チーズとは、乳の成分のなかでもっぱら乳タンパク質を多くふくんだ乳製品である。したがって、チーズづくりとは、乳タンパク質の抽出段階である。かなり乳酸発酵がすすんだ酸乳を材料とするのだから、できあがるチーズのあじはかなりすっぱい。

いっぽう、はじめはボルソン・スーよりよほど発酵がすすんでいたほうのエードスン・スーは、すでにここまでかたまってきたことをできるだけ活用して、そのままタンパク質の抽出という段階へ移行される。結果としてさほどすっぱくないチーズができあがる。むしろ、エードスン・スーを樽に入れてボルソン・スーとまぜあわせても、いっそうにかまわない。樽のなかでかきくずして、さらに乳酸発酵を促進させてもよいのであるが、そうすると樽はただちに満杯になってしまふだろう。樽に入れて乳酸発酵をさらにすすめてからチーズにするタイプと、樽に入れずにそのままチーズにするタイプとを併用すれば、どんだんたまってくる乳量をうまくさばくことができるのである。

ところで、「エードスン・スー」の「エードスン」という語は、「エーデフ（かたまる）」という自動詞の過去形である。乳酸発酵がすすむと、乳酸のはたらきで乳タンパク質のなかでもとりわけカゼインが凝固しはじめる。それが「エーデフ」の意味する実態である。このとき同時にすっぱくなっていて、それは「エセフ（すっぱくなる）」と表現される。「エーデフ」と「エセフ」は同時進行する自然現象であり、これを促進する乳加工作業は二つの自動詞をそれぞれ動詞化して「エードゥーレフ」「エスゲフ」と表現される。このように、乳の腐敗過程と乳製品の加工過程とは、自動詞と他動詞の關係に相当している。自動詞で表現されるような自然のなりゆきに対して、人はあくまでも介添えしているにすぎない。それが、モンゴル風の

乳加工なのである。

すでにこれまでの説明で、ヨーグルトに似たものとして「アイラグ」と「エードスン・スー」の二種類の名称が登場してきた。しかし、どちらもいわゆるヨーグルトではない。アイラグはヨーグルトのようにすっぱいが、全体がかたまっていない。エードスン・スーは、かたまっているがそれほどすっぱくない。かたまっていて、かつすっぱい、まさにヨーグルトは、のちにのべるように「タラグ」とよばれる。

エードスン・スーはふつうはチーズの原料として利用されるので半製品の名称であり、自然にかたまった状態をさす。これに対して、タラグとアイラグは、加工作業をほどこしている。アイラグをつくるための作業は、羽のついた棒をひたすら上下する攪拌作業であり、これを「ブレフ bilek」とよぶ。いっぽうタラグをつくる場合は、乳酸発酵をすすめる必要があるものの、かきまぜてしまうと全体がかたまらないので、かきまぜることは禁物である。あたためて放置する。強力に発酵がすすむように酵母をくわえる。これを「ブレフ biek」という。LとRの音を交替しただけの非常に似た動詞が、まるで対になっているようである。

このように、脱脂乳はその後、すっぱくなり、かたまる。かたまりはじめてすぐにチーズにするか、すっぱくさせてからチーズにするか、すっぱくなりながらかたまらせてヨーグルトにするか、という道筋に分かれてゆくのである。



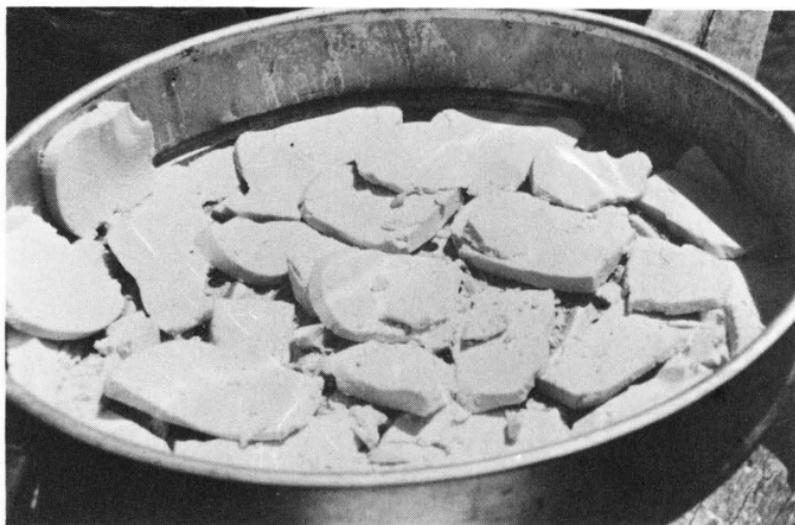
型に入れてつくるスーン・ホロート

二種類のチーズ

乳酸発酵の進行の程度によって、すっぱいチーズとすっぱくないチーズがあることは、さき
にのべたとおりである。こうした風味の差、酸味の差は、樽なごに入れられて「アイラグ」という
名の状態をたもちながらしばらくすごしてからチーズになったか、脱脂後ただちにチーズにな
ったか、という加工系列の差による。そのような加工系列の差は、随時どちらにでも交替でき
るほどの微妙な差にすぎない。それでも、より合理的な方法を人びとは自然に選択している。
最初の脱脂段階で、加熱したほうが乳酸発酵をより促進させるほうへと意図的にみちびかれる
ことが多い。

すっぱいチーズとすっぱくないチーズは、ともに「ホロート」という名でよぶことができる。
区別するために、前者には「スーン（乳の）」という形容がつけられ、後者には「フチテイ
（強力）」という形容がつけられる。後者はまさに「すっぱい」の意にほかならないのだが、前
者の「乳の」というのはいったいどういう意図を反映した形容なのであろうか。

すべてが乳製品である以上、「乳の」などことさらに言及してもなにも意味がないように思
われるかもしれない。この「乳の」ということは、「生の」というニュアンスにちかく、さ
らに付言すれば「全乳の」すなわち「脱脂乳でない」という意味をあらわしている。「スー



天日で乾燥させたすっぱいチーズ

ン・ホロート」とよばれるほうは、ただでさえすっぱくないという点で生の乳のあじにちかい。また、放置方法によって脱脂されただけで加熱攪拌方法かくはんにくらべて脱脂が不十分であるために、全乳に近い状態といってもよからう。二つのチーズにつけられたそれぞれの形容は、このような論理性を背後にそなえているのである。

二つのチーズはいずれもよく乾燥させて保存するうちに、どんどんかたくなる。食事のさいにはお茶にひたしてやわらかくして食べる。酸味のあるチーズというものは、わたしたちにはあまりなじみがないが、しがむほどにあじわいがでてきておいしい。多様な乳製品のなかで、酸味のあるチーズこそは、もっとも大量につくられ、普遍的に存在し、長期間保存されて、日々の食卓にのぼる。

このような二種類のチーズがあること自体はモンゴル全体に一般的に確認することができる。しかし、それぞれに対する名称は地域によってやや異なっている。モンゴル人民共和国では、すっぱいチーズをもっぱら「アーロール」とよび、すっぱくないチーズだけを「ホロート」とよぶことが多い。ホロートという語彙は、クルト、カードなどと少しづつ発音をかえながらも、中央アジア一帯からアナトリア半島までひろく確認することができる。ところが、不思議なことに、語源のひとしいはずのそれらの語がしめす内容は、チーズはチーズでも製法が異なっている。また、すっぱくないチーズであるホロート（スーン・ホロート）は、内モンゴル自治区のなかでもとりわけチャハル地方で洗練されたチーズだといわれている。

このような実態からみて、伝統的なモンゴルのチーズはむしろすっぱいチーズが主流であり、その本来の名称は「アーロール」であって、後世になって洗練された乳製品としてすっぱくないタイプがあり、それには外来語があてはめられた、と想定することができるのではないだろうか。すっぱくないチーズもまったく新しいものではなく、かつてから存在したのであろうが、それは伝統的には別の名でよばれていた可能性が高い。「エードスン・スー」のなかのタンパク質のかたまりは「エーデム」とよばれている。すっぱくないチーズはエーデムからつくられるので、「エードスン」や「エーデム」ということばとおなじ語源をもつ「エーズギー」という語彙がふさわしいように思われる。

今日では、その「エーズギー」なるものはめったにみかけることはできない。老婆の説明によれば、「黄色い水」とよばれる乳漿にゆうしやうをすてないでこれも一緒に煮つめるのだという。乳漿には、炭水化物がたくさんふくまれている、これを捨てるのはもったいない。今ではイヌや家畜にあたえているが、本来は、この部分もしっかりと乳製品に加工する智慧がはぐくまれていたにちがいない。



蒸留装置

蒸留酒

乳から酒をつくることもできる。馬乳酒はどぶろくで飲むが、それ以外の乳酒は蒸留酒である。蒸留酒の材料には、樽たるのなかにはいった「アイラグ」すなわち酸乳をもちいる。鍋に酸乳をみだし、鍋のうえに木製の樽をおく。樽は底のあい

たもので上部にもうひとつの鍋をかさねる。この鍋には水がそがれていて、冷却装置の役割をはたす。酸乳から蒸発したアルコール分がこの水でひやされて、鍋の底をつたわって、酒としてたまる。酒が外部に誘導されるように口をつけてある場合と、内部につるした器にたまるようにしてある場合とがある。

蒸留してできる透明な液体が「アルヒ」とよばれる酒である。「アラキ」あるいは「エリヒ」といった名前でも知られてきた。アラビア語に起源する名称であり、蒸留という方法とともに名称がつたわったのである。

アルコール分を蒸留したとき、鍋にはかなりの量の乳がまだのこっている。これはさらに煮つめられて、チーズとなる。アルコール分が析出するまでに乳酸発酵をすすめていた「アイラグ」を材料とし、それを煮つめてつくるチーズであるから、できあがるのはやはり、すっぱいチーズである。蒸留というプロセスがくわえられても、くわえられなくても、その前後にあらわれる乳製品の状態は変わらない。だから、名称も変わらない。蒸留後の「アイラグ」からつくられるすっぱいチーズは、「アーロール」とよばれ、その別名は「フチテイ・ホロート」である。

蒸留があってもなくても、その前後の名称にゆらぎがないということから、蒸留という技術が、それまでモンゴルに存在していた乳加工のプロセスのなかに、うまくはまりこんだという

ことがわかるであろう。蒸留は、アルコール分を抽出するためにおこなう。酒をつくるための作業ではあるが、酒しかつくれないわけではない。蒸留するために加熱することによって、材料である酸乳が、チーズづくりの方向へむけられている。蒸留のための覆いにしていた樽をとりさえれば、鍋のなかには、チーズづくりをまっている酸乳がのこっているのである。

アーロールとよばれるのは、乾燥させたできあがりのチーズであり、これから乾燥させるという生がわきの段階では「アールツ」とよばれる。一見、酒粕さけかすのような、しかし酒粕よりももっと白いかたまりである。さらに「アールツ」の前の液体状の段階では「ツァガー」とよばれる。「アイラグ」からアルコール分をとばしたものが「ツァガー」とよばれていることになる。アイラグとツァガーとのあいだに実態上の差はほとんどない。アイラグは「アイラン」というトルコ語系の語彙からの借用と推測されている。すると、酸乳をあらわす古語あるいは本来のモンゴル語としては「ツァガー」を候補にあげることができよう。「白いもの」というほどの意味をもつかにも素朴なことばである。ちなみに、このツァガーという語彙のもつ母音をエに替えれば、「ツェゲー」という語彙をつくることができる。これが馬乳酒をあらわす。酸乳は「ツァガー」であり、その原材料がウマの乳のときだけ「ツェゲー」になる、というわけである。

蒸留酒には、なにかしらミルクの風味がのこっているような気がする。アルコール度数は、

当初は八パーセント程度というからそれほどきつくはないが、もちろん何度も蒸留をくりかえせば度数があがる。そして名称も変わる。蒸留度数に応じて、アルザ、ホルザ、サルザ、ボルザといった名称にどんどん出世してゆく。

蒸留をするとき、冷却水は数回とりかえる必要がある。貴重な水がしかもあたたためられているのだから、これを無駄にしてはなるまい。女性たちはこの温水をつかってせっせと洗髪していた。

モンゴルの乳加工体系

これまでみてきたように、モンゴルの乳製品加工は、まず第一に脱脂工程をへている。その後、ただちにタンパク質を分離する工程が第二段階として存在する。そのいっぽうで、乳酸発酵のプロセスをさらにつづけることもできる。これを第三段階とすると、そのあとにタンパク質を分離する工程がもう一度設定されるのは第四段階といえよう。第二および第四の、ふたつの段階でチーズがつくられるわけである。蒸留は、第三段階に対してあとから付加された方法である。

このように加工のプロセスをたどってそれを体系的に整理すれば、それがそのまま乳製品の分類となっていることは明らかであろう。第一段階で抽出されるクリーム類。それらからはバ

ター類。第二段階で抽出されるのはすっぱくないチーズ類。第三段階は、抽出しない段階である。ここで食べてしまってもよいが、食べればつぎの段階の材料がなくなる。第四段階は、すっぱいチーズ類。

こうした体系とは別に、まず最初に脱脂工程をへない系列も存在する。さきにヒツジの乳と関連づけられるように思われるとした系列である。これは、脱脂工程を最初にもたないで、あとで脱脂工程をへる。いわば第一の段階が、第三の段階のあとに設定される。そのため第二の段階はなくなってしまう。このように、最初に脱脂工程をへることが、のちの工程のヴァラエティをふやすことにつながるのである。

さらにまた、脱脂工程をへない別の加工もありうる。「タラグ」とよばれるヨーグルトと、「ビシラグ」とよばれるチーズは最初から最後まで乳脂肪分を分離することなく、つくられることもある。もとが脱脂乳ではないという意味で全乳製品であるが、ただし、これらはかならず全乳でつくられなければならない、というきまりがあるわけではない。そうでなければつくれない、というものでもない。これらは、ポルソン・スーからつくってもかまわない。そのさいには、加熱攪拌^{かくはん}して脱脂したあとだからやはり、スターターをくわえる必要がある。

酸乳をまぜるなどして放置すれば全体が均一に半固体状にかたまるからヨーグルトになる。これを火にかけて水分を分離し、袋にとりだしてからさらに濾過^{ろか}して、圧縮すればチーズにな



ビシラグの断面

る。このように比較的手ばやくつくられる乳製品が、ヨーグルト「タラグ」と、チーズ「ビシラグ」である。ビシラグは、モンゴル人民共和国では「ビヤスラグ」と発音される。つくりかたは、それぞれ「エードスン・スー」と「スーン・ホロート」のつくりかたと似ている。

しかし、ビシラグは、他のチーズ類とまったくちがった様子をしている。なかが均質ではなくもろもろしているように見え、あまり保存できないので生がわきの状態ですぐに食べることも多く、全体がともやわらかくてしなるようなチーズである。「ホロート」はチーズの総称のようにつかわれる単語であるが、ビシラグのことをホロートとよぶことはない。それほど、他のチーズとはちがっているわけである。

脱脂乳でなくともつくれるということにしめ

されているように、スターターのはたらきでスピロディに凝固させるといふ性格を色濃くおびた加工法が採用されているものである。それゆえに、類似する乳製品とくらべて脂肪分が多い。だからこそ、おいしいという長所と、保存がきかないという短所をもつ。乳脂肪分が多くてしなるようなチーズ「ピシラグ」は、わたしたちが日本で通常たべることのできるチーズにいちばんよく似ている。脱脂という加工作業があまりほどこされていないからであろう。その材料でもあるヨーグルト「タラグ」もまた、わたしたちがよく知っている乳製品である。

このような乳製品の存在から、その製品の原料が厳密に脱脂乳であるかどうかということにこだわらずに、製品はつくれるということがわかる。どちらからでもつくれるし、つくってかまわない。ただ、脱脂乳からスタートすれば、加工のヴァリエティがひろがるし、長期保存の可能性なもののみちびきやすい。モンゴルでは、そうした方法が卓越している。まずはじめに乳脂肪をできるだけとりだそうとするモンゴルらしい加工体系は、いかにも保存を心がけた方法なのである。

モンゴルの乳加工は、モンゴルの食文化の一部にすぎない。それでも、これを深く詳細にみつめることで、乳製品のことばかりでなく、モンゴル文化の全体がみえてくるのではないだろうか。これまでのべてきたように、モンゴルの場合、乳加工のプロセスにおいて、まず最初に「あぶらぬき」をするという特徴がみられる。これは、クリーミング系列の特徴であり、北方

的な要素であるといえる。この特徴はまた、他の牧畜地域にもましてヴァラエティ豊かな乳製品の展開を可能にする。しかもモンゴルの場合には「あぶらぬき」に異なる二つの方法が並存しているために、より一層加工が複雑になり、製品が多様になっているのである。いかに複雑で多様であるとはいえ、その基本方針は、あくまでも自然の変化に対して人工的な介添えをするという自然にうまく調和し、適応したものである。

乳製品についてまだまだわからないことも多い。トルコ語系の語彙ごいとのかかわりや、家畜種と地域差との関係などについて、ここではおおいに推測をこころみてもいる。こうした推測部分については、現在の牧民たちが実際にどのように加工しているかというデータを詳細にあつめてゆくだけでも考察材料がひろがって、さらに解明にちかづくことができると思われる。モンゴルのおいしさのわがが理解されれば、モンゴルそのものの理解もさらに深まるだろう。

2 赤いごちそう

食生活の二季性

朝から夕までキビ入りのお茶と乳製品でやりすごし、夕食に肉をたべるといふ一日の食生活パターンは、基本的に一年中変わらない。キビなどの穀類は購買品であるから、秋の収穫シーズン直後に買ひもとめた時点でもっともふんだんにあり、徐々にへってゆく。春にはもう尽きるといふのがふつうだけれども、うまく調節して消費すれば、とりたてて季節的な欠乏をもちますとはいえないであろう。また、乳製品は保存加工食品だから、一年中手元にあつてしかるべきである。肉もまた、かれら遊牧民の場合、所有する家畜のなから随時処分することによつていつでも入手できそうに思われる。したがつて、一日の食生活のパターンはきわめて安定しているように想像される。しかし、実際のところ、それぞれの季節にすみこんでみると、安定しているはずの一日のパターンにも変化がみられる。明瞭な季節性が存在しているのである。夏には、豊富な乳量を背景にして、保存のきかない乳製品などもふんだんにあり、多様な種

類の乳製品があふれる。ただし、肉といえば、干し肉ののこりものばかりになってしまふ。肉うどんであることにかわりはないが、出汁をとる干し肉は、赤身と脂肪のあるヒツジから、赤身のないヒツジ、赤身と脂肪のあるウシ、赤身のないウシ、というようにだんだん貧弱になつてゆく。

いっぽう冬には、越冬食糧として準備したばかりの肉があるので、肉にはめぐまれる。しかし、乳製品のヴァラエティはいちじるしく劣り、もちろん食する量も少なくなってくる。

乳製品も肉も、どちらも保存のきく食品として加工されてはいる。しかしながら、それでもなお、夏の乳製品と冬の肉という二季性が明瞭に存在しているのである。

このような夏と冬の明瞭な対比をもつ食サイクルにおいては、冬がおわり、夏がはじまろうとする前、すなわち春こそが、まさに端境期はまぎわきであり、欠乏の時期となる。モンゴル高原の冬はマイナス四〇度などざらでとても寒い、高気圧の中心にあるために、たいてい天気はとてもよく、口差しは明るい。寒いといつても、雪にとざされて冬ごもりをするようなイメージでとらえることはできない。そしてなおかつ、冬はけっして欠乏期ではない。秋に十分肥えたヒツジをほふつて、その肉をふんだんに食べることができから、欠乏期どころか、むしろその逆である。

主食といえば、わたしたちならコメなどの穀類をさすものと信じてうたがわれないが、モンゴ

ルの食文化においては、夏の食卓に顕著な乳製品と、冬の食卓に顕著な肉とが、二大主食である。夏の食卓をいろどる乳製品と、冬の食卓をいろどる肉料理とは、白と赤の二色で対比させることができる。乳製品が「白い食べもの」と総称されるのに対して、肉をつかった食品あるいは料理は、「赤い食べもの」として総称されてきた。

冬にたくさん肉をたべたあと、夏をむかえて乳製品をふんだんにとることを、モンゴル語で胃袋を「白くする」と表現する。胃腸にたまった肉かすを乳製品で洗濯するかのようという。とりわけ、そのような「白くする」効果にすぐれているのが馬乳酒であるとみなされているが、馬乳酒ならずとも、乳製品はすべて胃腸を「白くする」健康食品である。とりわけ肉食と季節的にくみあわせられていることで健康上の意義をましている。一年の食のサイクルにみられる二季性を代表する二つの食品群は、このように健康的なバランスをもたらすくみあわせになっているのである。

一三世紀のモンゴル帝国に派遣された修道士たちの旅行記には、当時の食生活の様子が書きとどめられている。カルピニの旅行記『モンゴル人の歴史』には、

「黍きびを水で煮て、非常に薄くしてしまうので、食べられず、飲まなくてはなりません。タルタル人の誰もが、朝にそれを椀わんに一、二杯飲んで、日中はそれ以上何も口にしません。しかし、夕方には、みな、少量の肉を与えられ、肉汁を飲みます。これにたいして夏には、馬乳を多量

に持っているので、肉は滅多に食べません」

とあり、一日のバターンと一年のバターンとが的確に記載されている。同様のことを、ルブルクもまたその『旅行記』に記録していた。

「かれらは死んだ動物をどれこれの区別なく食べますが、沢山の羊牛（家畜）群がおれば、自然、非常に多くの動物が死ぬことになるのはおわかりでしょう。しかし、夏にはコスモス酒つまり馬乳がすこしでもある限り、それ以外の食物のことは気にしません」

「夕方のほかは食物は何もくれませんでしたので、空腹と渴き、寒さと疲労とにはかぎりがありませんでした。朝には飲むものを何か、でなければ食べるのに黍を若干くれました。これにたいして夕方には、肉・羊の肩肉・肉汁のついたあばら、それに肉汁を飲めるだけくれました」

一日のうちの夕食として、とりわけ一年のうちでは冬のあいだ、肉あるいは肉汁が主食であったことはつきりとうかがい知ることができる。このような食生活の伝統はいまも変わりが無い。おいしいことは、あえて変える必要があるまい。

おいしさの源泉はヒツジ

「赤い食べもの」すなわち肉には、ヒツジ、ヤギ、ウシ、ウマ、ラクダという五種類の家畜の

すべてがふくまれ、またさらに野生動物もふくまれる。五種類の家畜のなかでもっとも普遍的に食されるのは、なんといってもヒツジである。

宋代の旅行記録『黒鞮事略』には、「牧而庖者以羊為常牛次之」すなわち「牧して庖するもの、羊を以って常となし、牛これに次ぐ」とある。肉のなかの筆頭がずっとヒツジであったことはまちがいあるまい。『元朝秘史』では、ヒツジの群れがイデーすなわち「食べもの」と表現されている。ヒツジの群れはむかしから、いわば移動する生きた食糧倉庫だったのである。

ヒツジの姿をかたどった「羊」という漢字は、吉祥の「祥」や、仁義の「義」、善悪の「善」などのようにしばしば価値観を表現する漢字のなかにとりこまれている。しかもいずれも、良い意味、プラスの価値になっているといえよう。きわめつけは「美」という漢字である。ヒツジが大きいと書いてうつくしくなる。美という漢字は「美味」という熟語もあるように、もともと「おいしさ」を表現する漢字であったという。大きなヒツジはうまい。この端的な事実が「美」という漢字にあらわされている。

おいしさのみなもとがヒツジにあることを、わたしたちの食生活では残念ながら実感することができない。日常の食卓で頻繁にヒツジをたべるわけではないし、おいしいヒツジにめぐりあうこともあまりない。しかし、モンゴルの人びとなら、おいしさのみなもとがヒツジであることをだれでも知っている。

ちなみに、モンゴルからきた人は、日本でヒツジをたべても「ホツ」のようにまずいと言つてきらう。「ホツ」とは種オスヒツジのことで、その肉はくさいにおいがしてまずいとされている。日本で流通しているヒツジのなかには、種オスもあるかもしれないが、その多くが種オスではない。それなのになぜ日本でたべるヒツジは種オスのようにくさくて、モンゴルのヒツジはくさくないのであろうか。日本で流通しているヒツジの多くは、ニュージーランドやオーストラリアから輸入された肉である。現地では、羊毛用のヒツジとか肉用のヒツジというように市場目的にあわせて種類がわけられているから、日本に輸入されるヒツジ肉の多くは肉用であるにちがいない。それなのに、なぜモンゴル人にくさい、まずい、ときらわれるのであろうか。

現在、肉用に育成されている品種であったとしても、もともとオーストラリアやニュージーランドに導入されたのは、ヨーロッパですでに何世紀ものあいだ品種改良がおこなわれたあとのメリノ種という毛用のヒツジであった。このようなヒツジは、暑くなっても毛があまりぬけない。容易に脱毛するような体質をもつヒツジでは、その毛を刈りとって人間が利用するには不適當なので、できるだけ脱毛しにくいという体質を長期間かけて身につけさせた。これが、品種改良の大きな目的のひとつであり、毛用のヒツジのもつ特徴となる。

モンゴルのヒツジも、ユーラシア大陸各地の家畜のヒツジとその血はまじりあつてきたし、

近年では品種改良もすすめられている。ただし、在来種とよばれるものをみるかぎり、毛は容易に脱落する。羊毛をかならずしもハサミで刈り取る必要はなく、手でむしるだけで簡単に羊毛をとることができる。毛がいつまでも身体についておちないタイプと簡単におちるタイプとは、汗や体臭の状態がちがっていて、結果的に肉の風味に影響しているのではないだろうか。そう思えてならないほど、両者の肉のあじは異なっている。

飼いかたのちがいもまた影響しているにちがいない。モンゴルでは原則として一年中、自然草地で放牧される。モンゴルでも柵などにかこつて飼養している家庭のヒツジは、どうしても毛がよごれていて、くさい。

さらに、モンゴルの天然の放牧地にしばしばみかける「アギ」とよばれるヨモギの種類の草をたべているから、くさくないのだというほこらしげな説明をきいたこともある。

こうなってくるともうお国自慢で、さらには、どこの地方のヒツジはうまいだの、まずいだのといったふるさと自慢の話もよくきくが、どの地方の人でもみとめているのは、毛用に改良されたヒツジはまずいという点である。また、メスよりも去勢オスがおいしい。老いたヒツジより、若いヒツジのほうがおいしい。

ヒツジによって微妙な味のちがいはあるけれども、どんなヒツジでも、日本ではあじわうことのできない「美味さ」がある。

ヒツジの屠殺と解体

秋に十分ふとったヒツジを、一月ごろに屠殺して、冬から春への食糧とする。このころになれば日中でも氷点下なので、天然冷蔵庫を利用して、肉を容易に保存することができる。たいていの家庭では、このとき、ヒツジ数頭とウシ一頭を屠殺する。一年に一度定期的に屠殺するのである。

ヒツジもウシも若い去勢オスがおいしいことはよく知られているが、実際には老いたものから屠殺してゆく。なにか特別な祝いごとがあるような場合にかぎって、豪勢にも、立派な体格をした若い去勢オスをえらんで屠殺する。

屠殺の方法は、モンゴル語で「オルルフ」とよばれる。小刀で胸部を少し割いてから素手をつっこみ、人差指と中指で心臓ちかくの大動脈をひねるようにつまんで切断して即死させる方法をいう。家畜の屠殺には、「ノガストラホ」とよばれる別の方法もある。これは「ノガス」とよばれる頸椎の最上部に小刀をつきさして脊髄を切断して絶命させる方法で、ウシなどの大型家畜にもちいるものである。ただし、ウシに対しても「ノガストラホ」の方法をもちいずに、「オルルフ」を採用しているところがあり、とくに犠牲としてささげられる場合は、家畜種にかかわらずあくまで「オルルフ」という方法を採用する、といわれている。



ヒツジの屠殺

モンゴルにおけるヒツジの一般的な屠殺方法である「オルルフ」は、モンゴル帝国時代に法令にさだめられたものであることが、ジュワイニーの『世界征服者の歴史』に記しとどめられている。イスラム教徒のように頸動脈を切って屠殺すべきではなく、モンゴル人自身のやりかたにしたがって胸部を割くべきであるとしている。イスラム教徒とのこのような屠殺方法のちがいは、今日でもそのまま確認することができるし、今日でもそのままその存在が意識されている。

トルコ語系の遊牧民はイスラム教徒となり、屠殺にさいして家畜の首を切断し、血をながす。モンゴル族の人びとはこれを「血で大地をけがす、血をながすなんて残酷だ」と非難する。いっぽう、モンゴル族の屠殺方法をみて、イスラム教徒たちは「血まで食べるなん

て残酷だ」と非難する。屠殺の方法は、民族のアイデンティティをになう明確な指標となつて
いるのである。だからこそわざわざ法令によつて、屠殺の方法がさだめられていた。

二つの方法のあいだにみられる重要なちがいは、血の処理をめぐつて存在している。いっぽ
うは血をながして食さないのに対して、モンゴルでは血がしたたることを忌避しながら、血を
しっかり食の素材としてとりこむ。宗教上の差であると同時に、食のありようの差が厳然と存
在する。

モンゴルでは、まず屠殺のさいには、フェルトを敷いて、その上でヒツジをあおむけにする。
けつして大地を血でけがすことのないようにフェルトを敷くのだ、といわれている。絶命した
あと、ヒツジの動脈からあふれでる血は、内臓をとりだしたヒツジの体内にたまる。これをあ
とからひしゃくですくいとり、腸づめにして、ゆでて食べる。フェルトを敷くべしという形式
的なしきたりのもとに、大地をけがすべからずという形而上的なおきてをまもることによつて、
血を食すという実質的な利をえているのである。

法令までだしてさだめられた「オルフ」という方法は、イスラム教徒との差を明確にしめ
すものであり、したがつてすでにすっかりイスラム化された中央アジアで卓越する方法とは異
質なものとなる。モンゴルとおなじ方法は、北アジアに見いだすことができる。たとえば北方
ツングース族のあいだでは、トナカイを屠殺するのにふたつの方法があることが報告されてい

る。ふつうは「ノガスラホ」と同様の方法で屠殺し、儀礼のさいにのみ「オルフ」の方法を採用するのである。モンゴルと共通しているのは儀礼のさいに採用される屠殺方法であり、そうした儀礼的な方法のほうこそがより古い伝統であると推測される。

血をながすことなく食の素材としてとりこむことを可能にすべく工夫され、規定されてきた屠殺方法は、北アジアにつながっていく性格をもった、モンゴル遊牧文化の特徴的な一面であるといえよう。

ヒツジを絶命させたあと、まず皮と肉とを分離させて、皮を作業台のようにひろげる。皮をはく作業は一般に「オブチフ」とよばれる。まず、小刀で胸から腹にかけてたてに一文字に割り、四肢それぞれも一文字で割く。

そこからは刀をもちいずに、拳で肉を皮からはがしてゆく。拳でおこなう作業なので、拳という意味の「ノドラガ」をもちいて「ノドラガダホ」と表現する。拳をもちいるという動作は、もちろん解体作業だけではない。たとえば、なぐりあいも拳をもちいる動作だから「ノドラガダホ」にはちがいない。しかし、この語彙が「熟練したわざでたくみにしあげる」という意味も派生するようになるのは、けっしてなぐりあいが上達するからではないだろう。皮はぎや解体が、たくみなわざを必要とするからこそ、「熟練したわざでたくみにしあげる」という意味をも派生してゆくのであろう。

皮を肉と最終的に分離させるためには、四肢それぞれの蹄および首の部分で、切りはなし作業をほどきなければならぬ。ここでまた小刀をもちいる。こうして皮はすっかりはがされるのが普通である。ただし、これははがさないでつけたままにしておくという特別な場合もある。最上級のハレの料理をつくる場合は、すでに解体時点から異なっているのである。

皮をはがしたあと、つぎに内臓をとりわけける。屠殺とくまうと解体とは男性が担当すべき作業であるが、内臓の処理は女性が担当する。四つの胃、小腸、大腸、膀胱すいぞう、脾臓ひぞう、腎臓など、それぞれ別個にとりだす。普通はこのように別々にとりだすべき内臓を、ずるっとひとまとめにとりだすこともある。一連につながってとりだされた内臓は「ズルド」とよばれ、祖先祭祀などの儀礼にもちいられる。

このズルドという語は「元朝秘史」に登場している。従属的な立場にあったウリヤンハイ族の人が、狩の獲物を偶然に出会ったモンゴルの祖先にすべてあたえてしまうという場面である。「その後のある日、ドブン・メルゲンがトゴチャク丘の上に野獣狩りに出た。森の中で、ウリヤンカイ族の人が、三歳の牝鹿を殺して、肋骨や臓物をあぶっているのに出会って、ドブン・メルゲンが語るには「友よ、焼肉を」といった。「やろう」と言って、肺臓のついたジュルド皮を自分を取って、三歳の牝鹿の肉は全部ドブン・メルゲンにくれた……」

ここには、狩の獲物は分配されるという習慣とともに、ジュルド（ズルド）とよばれる部分

だけは他人にあたえてはならないという習慣があらわされている。ズルドはころされた当該の動物の魂が存在しているところで、かならず射とめた本人にあたえられなければならないとされる部分なのである。家畜を屠殺する場合でも、儀礼用の屠殺のときにだけは、このような狩猟をめぐる解体の伝統が採用されることが了解されるであらう。

特別な料理や特別な儀礼のためには、特別な解体の作業が設定されているが、通常は皮をすつかりはいで、内臓を別々にとりだしたあとに、血をすくいとって、それからいよいよ肉の本体の解体にはいる。肉の本体は、「オブチュー」とよばれる胸部と、「オーツ」とよばれる臀部と、「ハー」とよばれる左右二つの前肢部と、「ゴヤ」とよばれる左右二つの後肢部と、「フズー・セール」とよばれる首および背骨の部分とにわけられ、「トルゴイ」とよばれる頭部とあわせて、合計八つのかたまりに分解される。ウシについても解体方法はほぼ同様である。

屠殺をめぐる儀礼

特別な儀礼のための屠殺として、さききのべた「ズルド」をもちいてそれを木にかかげる習慣があったらしいが、今日ではほとんどみかけられなくなっているようである。わずかに、オボまつりや結婚式などの特別な場合の屠殺に、儀礼的行為のなごりがみうけられる。

たとえば、シリnhott市(旧アバハナル旗)郊外のチャガン・オボでは旧曆五月七日にオボ

まつりがおこなわれる。このとき、付近にすむ裕福な牧民たちはヒツジの肉をゆでてオボにそなえる。前日、ある牧民の家庭でそなえものをつくるためにヒツジが屠殺された。すでに毛を刈るシーズンに入っており、そのヒツジも丸刈りにされていたが、胸の毛のみ一部そのままのこされていた。その理由をたずねたところ、この部分の毛は刈りにくいので単にのこしたただけだと説明する人もいれば、かつてそういう風習があったと解説する人もいた。

ちょうど毛がのこされていた部位は、「オプチュー」とよばれる胸肉で、オボまつりにささげる肉全体のそなえものとしては除外される。しかし、旧暦一二月二三日ないしは二四日におこなわれる火の神への儀礼では、火の神にそなえるもっとも重要な部分となる。北方アジアにすむトナカイ遊牧民のあいだでは、この部分の毛に神聖な力がやどっていると考えられているらしい。モンゴルでこの部分に毛をのこすのも、本来なにか儀礼的な意味をもっていたのかもしれない。

西ウジムチン旗アルタンゴル・ソムで、ある結婚式がおこなわれた。宴のために数頭のヒツジが屠殺されたが、そのうち一頭のヒツジの頭部は戸内につるされた。解体の途中で左耳に穴をあけられて、ゲル（テント式住居、包）の戸口を入った左側の、ハナ（格子壁の組み木）の先にひっかけられた。なぜそのようにするのかという理由をだれも説明することはできなかったが、草原で狩猟がまださかんにおこなわれていた数十年前までは、狩のえものをちょうどその

位置につるしていたらしい。結婚式のような特別なおりに屠殺とさつされたヒツジの頭をつるすことと、狩のえものをつるすことは、なにか共通した風習であったかもしれない。

このような特別な場合の屠殺における儀礼的行為とは別に、一般的な屠殺でも簡単な儀礼的行為が演出されてきたことが知られている。こちらもまた、今日ほとんどみかけることがないらしい。しかし、記憶にとどめている人がいるかぎり、復活するかもしれない。儀礼を目的とする特別な屠殺ではなく、

日常の食をえるための家畜の屠殺すなわち冬じたくをするさいの儀礼的行為には、「アマン・フズー」とよばれる部分の骨がもちいられる。

アマン・フズーとは直訳すれば「口の首」であり、頸椎けいついの六つの骨のうち下顎骨にもっともちかい骨をさ



戸口付近につるされたヒツジの頭

す。つまり、頭部と胴体とをつないでいる最初の頸の骨である。この骨は、魂の存在する部分であるとみなされていたらしい。たとえば、民話に登場する怪獣マンガスは、この骨とつぎの骨とのあいだを、英雄によって斬りさかれて絶命する。魂の存在はともかくとして、この骨は、そう考えられても当然だと思われるほど、いかにも重要そうな位置にある。

定期的におこなわれる一般的な屠殺は、ヒツジを主たる対象とするにもかかわらず、ヒツジの骨を儀礼にもちいることはない。アマン・フズーとよびうる骨はヒツジにももちろんあるのに、儀礼にもちいられるのは、ウシのアマン・フズーにかぎられる。屠殺期にはいっせいに多くの家畜を殺すので、これらを代表してウシの骨が儀礼にもちいられるといわれている。

まず、肉や内臓の一部をゆでて、同一居住集団のあいだであじわう。このように共食して「食の分配」が確認される。

つぎに、アマン・フズーをゆでてウシを屠殺してくれた人にあたえる。彼はこの肉を食べ、きれいに骨をしゃぶったのち、骨の空洞部に脂肪をつめ、さらに草などをつめる。肉をきれいに食べて骨をしゃぶるといふ行為は、モンゴルの審美眼にかなうと同時に、食糧を無駄にしないことの証明であり、そのことを象徴する行為となっている。

つづいて、豊かさや繁栄を象徴する脂肪と草によってかざられたアマン・フズーの骨についての祝詞のりことがのべられる。さらに、この骨に酒をそそいで火のうえで右まわりに三度まわし、火

にくべる。

ながながとのべられる祝詞もあるが、もっとも短いつぎの例に、祝詞をのべる意図が凝縮されてみるとみることができよう。

打ち倒した所から斑点はんてんの子ウシが生まれる

斑点の子ウシから土の十万となれ

殺した所からまだらの子ウシが生まれる

まだらの子ウシから十の十万となれ

殺してもなお、その子孫がふえるようにという牧民の願いがのべられている。殺しにともなうて再生を祈願するのである。

地域によっては、祝詞のかわりに「シブシルゲー」とよばれる祈禱句きとうくをとなえるところもある。祝詞がとうとうと吟じるものであるのに対して、祈禱句はささやくようにのべられる。こぼれもの呪術的な力がより原初的な形態でみられるといつてよいだろう。

殺そうとして私は殺したのではない

横たわっていて喉がつまりて死んだ

はんすうして置いてころがって死んだ

おまえの魂はスフボドの国へ行け

ホトに住むわれらに心あるウシなら

おまえの仲間は成長して千万になれ

このような祈禱句の場合、再生の祈りにさきだつてのべられている部分は、あきらかに事実
に反した言いわけである。こうした言いわけは、モンゴルばかりでなくさらにその北方の狩獵
民たちが野生動物を殺したときにのべることばとよく似ている。たとえば、「むこうから弾に
あたってきた」「ロシア人が殺した」「私の愛すべきものよ、殺そうとして殺したのではない、
矢が放浪して当たったのだ」などと、狩獵したときには、うそをいうきまりになっている。

北方アジアと連続して、モンゴルにはことばを発することと動物の再生をはたそうとする習
慣がある。野生動物の場合と家畜の場合とは、発話の内容がまったくおなじではないにして
も、いづれについても、殺しがあればその殺しをきっかけにして個体数がふえると信じている
世界観がうかがわれる。



肉と内臓をゆでる

ゆでることと焼くこと

家畜の肉は通常、塩あじでゆでて料理する。

日本では「ジンギスカン鍋」と称する焼肉料理が有名であるが、あのような焼肉料理は、モンゴルで食されてきた伝統的な料理ではない。

焼いてしまうと脂肪分がうしなわれてしまっているのではない。ゆでれば、脂肪分は汁の上部にならずういてくるから、そのカロリーとうまみとを十分に利用することができる。だからこそのゆでる方法がこのんで選択されているのではないだろうか。

一般に、肉料理でもっとも重要な味のエッセンスは、脂肪にあるといってよいであろう。寒冷で乾燥したモンゴルではとりわけ、脂肪分が重要な栄養素となる。ざぶとんのように大きくたれさがったヒツジの尾は、脂肪のかたまりで、

それが大きいほど立派なヒツジとされる。肉を食べることは、脂肪分を摂取することでもある。たとえば、ことわざにいわく、

「唇に油をつけて

肉を食べたと言う」

みえつぱりの人やもったいぶった人を、このような表現でからかうのである。実際に肉をたべると、口のまわりばかりでなく衣服にもあぶらよごれがしみついてしまう。あぶらのしみは、モンゴルでは肉をたべていることの証となる。つまりは豊かさの証である。乳脂肪とともに肉の脂肪は、富を象徴する。それほど貴重な部分をみすみすうしなうような料理法は、食の伝統にそぐわないであろう。

ただし、焼くという調理法が知られていないわけではない。たとえば、「ポートグ」とよばれる料理は、ヤギの体内に焼石をつめた焼肉料理である。ヤギの肉は、「涼しい性質」で「重い」という。また、医療の面では、火傷やけどをなおしたり、回虫の除去に効くともいう。ヒツジと同様にゆでて食べることもできるが、ヒツジにくらべてヤギの場合、脂肪がすぐにかたまってしまう。ヤギのあぶらの融点は高いのである。脂肪をめぐるこのような特質が、「涼しい」とみなされ、焼肉料理を採用する理由になっているのではないだろうか。

ちなみに、ウマの肉は「熱い性質」であるという。だから冬でも凍結せず、とりわけ寒い地

方で冬に食べるのに最適とされる。ウマの肉を食べていれば、厳寒期でも帽子いらすだという。現在ではウマの食用はあまりみかけられないが、ウマの肉の効用は十分に知られている。なお、ラクダについては、蹄ひづめや尾など特殊な部位が、前菜として供応されることで知られている。

オールドスやアラシャン地方では、ヒツジを丸ごと焼いてハレの料理とするらしい。焼くことは、少なくとも現在では一般的ではなく、非日常的な方法であるからこそ、ハレの料理になっているのであろう。

ゆでたヒツジ肉のかたまりをさばいて食べるのが、モンゴルの肉食の基本である。ゆでたヒツジ肉といっても、北京や中国北方の各都市でみかけられるシャブシャブ料理は、モンゴル風ではない。冬の北京料理の代表的なひとつとして有名なのがヒツジ肉のシャブシャブ。その材料となるヒツジの多くがモンゴルから供給されているにちがいないが、その食べかたはけっしてモンゴル伝来のものではない。紙のように薄く切られた肉は、モンゴル人にとってもはや肉ではない。それでも、中国内モンゴル各地で、都市に居住するモンゴル人なら、ヒツジ肉のシャブシャブを食べる。モンゴル語で「ハロイン・トゴ」すなわち「熱い鍋」とよばれている。ところで、モンゴルでの肉のゆがきかたはあさいといわれてきた。半煮えか生肉かというほど軽くゆがくと記録されている。現在でははっきりと確認することができないが、生食にちかいはどのあさいゆがきかたであることから、モンゴルの肉食文化は、肉を生食する北方的な要

素がつよいといわれている。

肉の保存方法

屠殺^{とさう}し、解体し、八つのかたまりにわけられたヒツジの肉は、「シユース」とよばれるハレの食になるときは、ただちにゆでられる。しかし、定期的な屠殺は、そもそも肉の長期保存をこころがけておこなうものなので、一度にすべての肉をゆがいたりすることはない。肉の部分は、屋内につるして干し肉とする。ふだん人びとが生活している屋内ではあたたかいので、別棟や仮小屋をもうけてそこに干したりもする。すぐにつかう予定のある部分は、かたまりのまま干すこともあるが、たいてい小刀をもちいて肉を細いひも状にしてつるす。このようにひも状態にした干し肉は「ボルツ」とよばれ、ヒツジでもウシでもおなじである。当初は、肉らしい様相をみせているボルツも、しだいに乾燥してくると、まったく皮紐^{かわひも}のように軽く、細くなる。一種の携帯食とみることができよう。

ボルツは自然乾燥させる「生の干し肉」である。まれにこれを燻製^{くんせい}することもあるらしい。しかし、けむりでいぶすのは、肉を加工する場合よりも、オオカミやモルモットなどの動物をつかまえたり、ヒツジの皮革を加工するときによくみかける。ヒツジの毛皮をいぶして黄色く染めて冬の上着とする習慣は、もっぱら中国内モンゴル自治区のウジムチン地方にみられると



肉をひも状にして干す

いう。

ボルツのように乾燥させた肉の場合、いざ食べようというときには、ゆでるといふ料理法が最適であるにちがいない。ゆでてそのまま食べることもあるが、ひも状になっているものをあらかじめ小口に切ってゆでて、うどんと煮て食べる人が多い。ボルツは、いわば肉うどんのだしになるわけだから、かつおぶしのようなものである。春がちかづくにつれて、このようなボルツをつかうことが多くなり、春のおわりにはそれも尽きはじめる。ボルツという干し肉は、きわめてシンプルな肉の保存方法である。モンゴルにおける肉の料理法としてゆでるのが卓越している理由のひとつは、このような干し肉を利用することにあるように思われる。

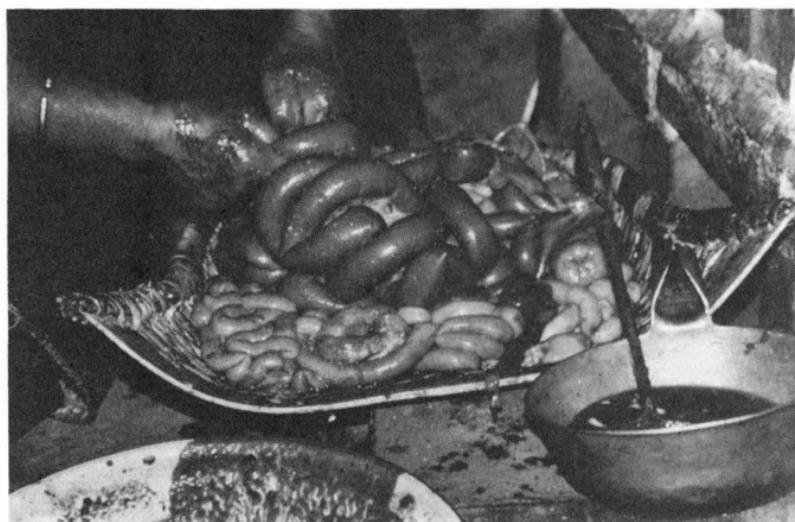
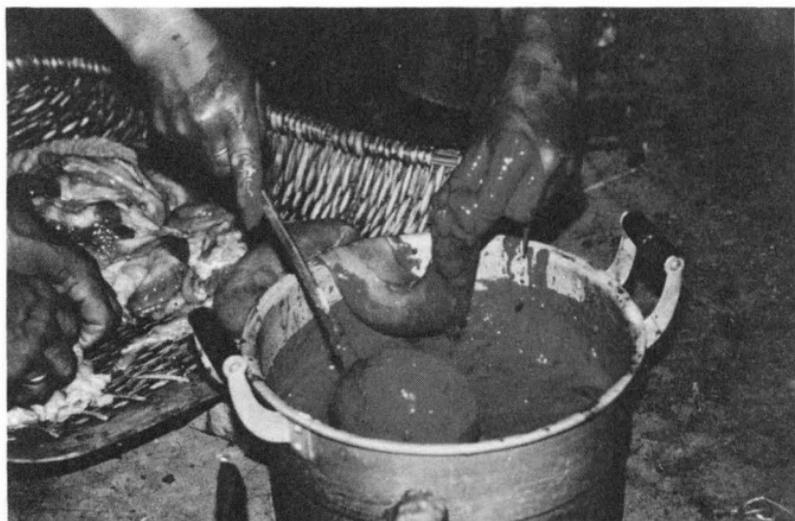
夏にヒツジを屠殺した場合には、干し肉をつ

くることができ、保存期間は二週間程度であるという。また熱湯にくぐらせて干したものはもっと短期間しかもたない。夏はそもそも肉を保存する季節ではないのである。夏に屠殺するならば、大盤ぶるまいでもして客をもてなすにかぎる。

定期的な屠殺でえられた肉は、ただちにゆでられることはないが、同時にえられる各種の内臓については、早速にゆがくなどして加工処理される。料理書によれば、内臓についてそれぞれ、どのような病に効果があり、どのように料理するのがよいか、などと詳細に説明されている。各種の内臓の基本的な利用法は、たいていどの家庭でもおなじである。

小腸には血がつめられる。小腸は、はじめは内部にまだ糞うんがあるのでこれを指でよくしごいて押しだし、水洗いしておく。鍋にすくいとっておいた血に小麦粉をいれると、血は突然真っ赤な色に変わる。これにニラなど野生の薬味をくわえてまぜる。清浄にしておいた小腸にこの血をそそぎこんでゆく。適当な長さずつにねじってしぼる。他の内臓とともにゆでてできあがった血の腸づめは、「ザイダス」とよばれる。大腸にも、きざんだ肉と薬味をあわせてつめれば、ソーセージになる。

四つある胃袋のうち、第一胃は「グゼー」とよばれる大きな袋で、食べないで袋として利用することが多い。バターなどをつめて貯蔵するのである。第二胃は「サルヒナク」とよばれ、内側がギザギザになっているという特徴がある。これはあらかじめきざんでおいてからゆでて



腸に血をつめる

食べることもある。このサルヒナクとグゼーはしばしば対になってことわざにあらわれる。たとえば、

「善人が悪人と一緒に一家をなす

サルヒナクはグゼーと一緒に鍋をみたす」

グゼーはきわめて有用だが、サルヒナクはさほど利用価値がないので、このように対にして表現されるのである。

小麦粉をつかった肉料理

肉はそのままゆでて食べるのが、もっともシンプルでおいしいごちそうである。あじつけは塩だけで、肉をとりだしたあとの煮汁がまた最高においしい。これを飲んでさえいれば、風邪もひかないといわれている。さきに引用した一三世紀の旅記の作者たちは、ときおり不満そうに、肉汁しか飲ませてもらっていないように書いているが、肉汁こそは、おいしさのみなもとであるヒツジの、おいしさの精髓まさにエキスである。

煮汁には、キビや米を入れておかゆにして食べる。塩あじのほかに、ネギを少々くわえたり、最後に酸乳をくわえたりすることもある。市場で売られているネギを利用できるようなところにすんでいる牧民はきわめて少ない。ネギといっても、野生のネギで、「マンギル」とよばれ



上=小麦粉をのぼして麺をつくる
下=肉うどん

る。「フムール」とよばれる野生のノビルや、「ゴゴド」とよばれる野生のニラもあり、これらをつかうこともある。

キビは乳茶に入れることのほうが多いし、コメはそれほど普及した穀類ではない。ヒツジのうまみのエキスをつかってもっとも頻繁につくられる料理は、小麦粉でつくったうどんを入れてできる肉うどんである。

肉うどんのことをあらわす名称はとくにきまっていない。「シヨル」すなわち「しる」と簡単に表現されることもある。「ゴリルタイ・ホール」といえば、「小麦粉をつかった料理」という意味で、その名のとおり、肉うどん以外のものをさすこともできることばになってしまう。都市にすむ人たちは、市販の乾麵かんめんを利用することができるので、それをつかっている場合は、「ゴエモン・シヨル」と表現する。「ゴエモン」とは「掛麵」という中国語からきていて、

「掛麵入りのしる」という意味である。

小麦粉を牧民が自給することはない。市販されている小麦粉を利用して、これを水でねって切り麵をつくって、煮汁にいれる。ネギ少々をくわえてできあがり。フムールなどを夏のあいだにまとめて積みとって、塩づけにしている家庭もある。とはいえ、野菜を食べているといえるほどの量ではない。モンゴルでは野菜を食べなくても、乳製品を食べることでビタミン類を摂取できるし、おつうじのほうも調整できるのである。



ポーズとよばれる肉まんづくり

肉うどんのほかにも、小麦粉をつかった料理は多い。旧正月の祝いに欠かせないのが「ポーズ」である。中国語の「包子」がモンゴル風になまって「ポーズ」と発音されている。ヒツジの肉を細かくきざみ、ネギがあればくわえて塩あじでととのえる。これを、小麦粉をのぼしてつくった皮でつつんで、蒸す。いわば蒸した肉餃子^{ぎょうざ}である。材料は肉うどんとおなじだが、姿が異なる。手のこんだ分だけ、ハレの食べものらしくなっている。おなじ材料をつかいながら、少々小さい皮でつつんで水餃子にしたのが、「ワンタン（餛飩）」や「バンシ（扁食）」である。

このように、小麦粉をつかった肉料理の名前は、中国語から借用されており、もともと漢族の食文化の影響をうけた料理なのである。肉のかたまりを「肉料理」とよびうるようなものに

かえる素材は、なんといつても小麦粉である。この小麦粉そのものが、北方中国の食文化が草原に浸透してきた素材である。

万里の長城以北で活躍した塞外の騎馬遊牧民族のあいだでの主食は、肉と乳製品とであったが、しだいに穀物が普及してゆく。たとえば、『魏書高車伝』には、世祖太武帝の治世（四二四〜四五二）のあいだに、砂漠の南に移動した人たちは、牧民をつづけると同時に、数年のうちにほしいに穀物を食糧とすることを覚えるようになった、とある。高車はトルコ語系の民族である。また、興安嶺の東部をながれるシラムレン河の流域にすんでいたモンゴル語系の民族である失韋しつゐについて、『魏書失韋伝』では、多くのアワ、ムギ、クロキビがあるが、人びとはただイノシシやサカナを食し、ウシ、ウマをやしなう、とある。

こうした記録にさりげなくしめされているように、モンゴル高原の周辺部からしだいに、穀物の食用が浸透していったのであろう。なかでも、もっともモンゴルで身近な穀類として早くから浸透したのは、「モンゴル・アム」とよばれているキビであろう。今日みられるような小麦粉をつかった肉料理が庶民の食卓で定着したのは、それほど古いことではないと推測されている。

野生動物

て逆光になるようにちかづく。こうして好奇心の強い動物の気をひくのだ、という。狩人は、おどりながら獲物との距離をちぢめ、最後に鉄砲でしとめる。古くはもちろん弓矢でしとめた。動物の性格に対応しながら、かなり根気を要するこのような狩の方法は、モンゴル語系のブリヤート族が、バイカル湖で内陸性のあざらしをしとめる方法にも共通してみられるから、別の対象にも応用することのできるほど普遍的な、狩の思想を反映した方法であるといえよう。

モルモットからは手ごろな毛皮をえることができるので、現在ではもっぱら毛皮をえるために狩猟するものとみなされているが、かつては毛皮をとる動物もそうでない動物も区別なく、食の対象であった。タルバガンは、一八世紀になるとモンゴル医学の分野においてペストを媒介する動物として認識されるようになる。タルバガンに関する民話は、その腋わきの部分の肉を食べてはならない、と部分的な食タブーがあることをつたえている。ペストと関連があるのかもしれない。

ある種の動物を食の範囲から除外するという食のタブーはモンゴルではみうけられないようである。しかし、タルバガンの腋の肉のように、ある特定の部位についてのタブーはある。また、家畜の肉でもみられる。ただ、家畜の肉の場合は、食べてはならないというタブーというよりも、食べかたを詳細に規定するようなタブーである。たとえば、「ダル」とよばれる肩胛けんてう骨こつについてのタブーが有名である。肩胛骨は、三角形をした平たい骨で、いかにも特別視され

やすい特異な形態をしている。骨占いにもちいられてきたのもうなずける。火にくべて入ったひびの状態をうらなうというこの肩胛骨については、口にくわえてはならない、ひとりじめしてはならない、男性からうけとらなければ女性は食べられない、といった各種の規定がもうけられている。

— そのような食べかたをめぐる規定は、かならずしも食べてはならないというタブーではない。同様に、食べてはならないわけではないが、食べたらかうなる、という言いまわしも多い。たとえば、上顎の肉を男が食べると落馬するといった言いまわしがされるのである。このような表現は、詳細な部位全般にわたって数多く展開している。食タブーというよりも、ことは遊びのジャンルに属するように思われる。こうした表現をつうじて、部位の名前を記憶することができる。と同時に、「頭韻とういんをふむなどの韻文技法がつかかわれるからである。また、背骨のひとつは、客人と問答をくりかえすということば遊びにもちいるものとして、さだめられているほどである。

骨と遊びといえ、「シャガイ」とよばれるヒツジの距骨きよこつが思い出される。左右のうしろ足の骨で、人間でいうとひざのあたりにあるように見える、ヒツジのくるぶしの骨である。中国内モンゴル自治区では「シャー」とよばれている。この骨は四面が比較的平たく、全体が立方体にちかいかいので、サイコロのようにもちいることができる。おはじきとしても、おじゃみとし

てももちいて遊ぶ。遊び道具があまりみあたらない遊牧生活のなかにあつて、こうした形をした骨はまさに遊び道具にうってつけであるといえよう。

遊び道具としてばかりでなく、骨は結婚式などの儀式でも道具として登場するし、骨や部位に関する言いまわしも多い。これらの習慣はすべて、狩猟と遊牧をながいあいだつづけてきたモンゴルの人びとが、動物の解体をつうじて蓄積してきた解剖学的知識を前提にくりひろげた、イマジネーションの発露といえるのではないだろうか。

おいしいものを口にするわざの周辺には、そうした文化、すなわち頭においておいしいわざもまたひろがっている。