

# 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	<a href="http://hdl.handle.net/10502/5633">http://hdl.handle.net/10502/5633</a>

第I部

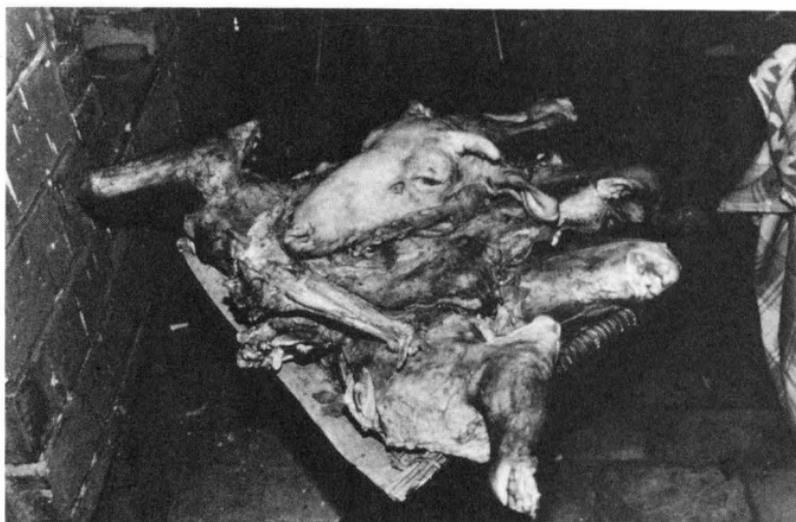
もてなしのわざ

# 1 食のもてなし

## 塩ゆでヒツジの大盛り・シユース

モンゴルでは、大切な客人をもてなすときに、ヒツジを一頭ころして供応する。とりわけ二歳くらいの若い去勢オスがもつともおいしいといわれている。屠殺とぎょうした一頭を解体したあと、肉の部分すべてを塩ゆでにして、まるごと皿などに盛りつけたものが最高級のもてなし料理となる。ヒツジ肉のまる煮とでもいえよう。

塩ゆでにしたヒツジ肉一頭分の大盛りは、モンゴル人民共和国ではふつう「ブヘリ・マハ」などとよばれる。ブヘリとは「すべて」という意味で、マハは「肉」という意味であるから、「ブヘリ・マハ」は直訳すると「すべての肉」すなわち「一頭分全部の肉」という意味になる。このことばは、直訳からも明らかなように、もともと料理の方法を規定しているのではなく、料理の材料の範囲を規定している。したがって、のちに紹介する「ジョマ」もまた、一頭分全部の肉をもちいることから「ブヘリ」の範疇はんちゆうにふくめてもよいことになる。



ヒツジ—頭分の肉

食のもてなしの最高級は、なんといっても一頭分全部であるが、客に応じてさらにどの部分までを供応するかという区別をもうけることもできよう。ゆでたヒツジ肉の盛り合わせもまた、いくつかのランクにわけられることのできるのである。

「ハガス・シユース」とは、「半分のシユース」という意味で、「オーツ」とよばれる腰の部分、「ハー」とよばれる肩の部分、「セール」とよばれる脊椎せきつゐの部分と、顎をとまなわなない頭部という四つから構成される。これらを盛りつけるときには、まず背骨をよこたえ、つぎにふたつの肩の部分を生きているときのようにしておく。つまり、もともと前足の部分だから、前方の左右にふりわけておくのである。そのうえに腰の部分のをのせ、最後に頭部をのせる。このようなシユ

ースを、人びとは第二ランクとして認識している、という。

「オール・シユース」とは、「半身のシユース」という意味で、全身のシユースの片側だけで構成するものである。「オーツ」とよばれる腰の部分はそのまま、「ハー」とよばれる肩は右側一本だけ、「ゴヤ」とよばれる股の部分は左側一本だけをもちいる。このときにも生きていくように盛りつけるので、前方に肩を、後方に股をそれぞれおいて、そのうえに腰をかぶせる。アラシャン地方やオールドス地方では、このようなシユースのことを「オルギル・シユース」ともよぶ。

このようにランキングされた各種の盛りつけかたをふくめて、ゆでたヒツジ肉の盛り合わせは、総称して「シユース」とよばれるわけである。中国内モンゴル自治区では、もっぱらこの「シユース」という語がつかわれている。なかでももつとも上等なのが「ブヘリ・シユース」すなわち「すべてのシユース」というわけである。モンゴル人民共和国ではこれを「ブヘリ・マハ」とよんでいることになる。「ブヘリ・マハ」はあくまでも素材の範囲を明確に規定した総称であり、それに対して「シユース」は調理法にかかわる総称として、とりあえず対比的に理解しておけばよいであろう。

シユースという語はまた、一般に「滋養分」という意味をあらわす。さらに、「汁」という意味の単語と同音でもある。いかにも唾つばがたれそうな、あるいは唾をのみこむような音ではな

いか。モンゴルの人びとはしばしば、

「風邪には薬よりも

ヒツジのシユース（肉汁）」

と、ことわざのようにいう。シユースという語彙は、おいしくて栄養満点な肉汁を連想させることばでもある。ちなみに、肉汁のことは「シヨル」ともいう。この語もまた、唾がたれてしまひそうな音をしている。

### シユースの盛りつけかた

さて、ゆでたヒツジ肉であるシユースは、さききのべた半分や半身のときがそうであるように、つねに生きているがごとくに盛りつけられるものであるらしい。一頭まるごとの場合は、つぎのように盛りつけられる。

まず四肢を左右前後正しく、もとの位置にあつたようにならべる。左右の肩の部分のあいだから、背骨の部分をたてにおく。そのさいには、「セレペー」とよばれる隆起部分を下にする。つまり、もともと下にむいていた部分をそのまま下にむける。背骨の部分の肉のうえには、腰の部分をかぶせるようにして配置する。「オーツ」とよばれる腰の部分は、尻から尾にかけてまでの部分をふくんでいるから、これではば全身が復元されたようになる。最後に、中央に頭



正月のおいおいに盛りつけられたシュース

部をつみあげる。頭部にはもちろん顎もついて  
いる。また、その額には、ナイフで切れめをつ  
けて吉兆のしるしとする。ヒツジの顔が、主賓  
のほうにむくように配膳する。なお、額にバタ  
ーをぬったり、頭部の上にさらにチーズもしく  
はバターなどの乳製品をおくことも多い。

こうした「儀礼的盛りつけ」がなされている  
塩ゆでヒツジ肉が、滋養にみちた「シュース」  
なのである。盛りつけではつねに、生きている  
ときのようにするという基本方針が採用されて  
いる。一頭分まるごとのシュースのときも、部  
分的なものでも、その原則はおなじである。そ  
のような基本方針からみれば、このもてなし料  
理は、いわば「生けづくり」といってよいであ  
ろう。

シュースとよばれるものに、全身、半分、半

身といったランクがあることはさききのべたとおりだが、単なるゆでたヒツジ肉の盛り合わせについてはさらにランクがある。そして、盛りつけにもちいる肉の部位によって、名称が異なり、ランクが異なる。これらについてはふつう「シュース」とよばれない。全身でなくとも、半分あるいはせいぜい半身まで肉を盛り合わせるランクまでが「シュース」とよばれる。おおよそヒツジの姿が再現できる程度の盛りつけでなければ、シュースにはならないということであらう。そういう意味で、シュースはまさに「ヒツジ肉のまる煮」とよんでさしつかえあるまい。

客人が多く、家畜が少ないといった場合には、肉の盛りつけのなかに内臓をくわえることもある、とされている。五臓や血をつめた腸などを、肉の下に配置することになる。ただし、このときには腰から尻にかけての部分を除外しなければならぬという約束ごとがある。そうしなければ、「オーツ」とよばれる腰および尻の部分の貴重な価値がそこなわれるのだ、と説明されている。

これだけ形式的な約束ごとにしばられながら盛りつけられた料理であるから、それをくずして実際に食べてゆくプロセスでもまた、しきたりがきちんと用意されている。食べる段階での解体は「触れる」という原義をもつ語彙（ごい）をもちいてとくに「フンデフ」とよばれている。

「触れる」人は、家長があらかじめ選定しておく。突然の来客の場合とはかく、いわいごと



肉をさばくのは手先の器用なさばき名人

をもよおす場合にはホストとして、刀さばきの名人を招待しておかなければならないのである。まず、家長が客人たちに対して酒をひとおり献じたのちに、シユースについての祝詞のりごとがとうとうと吟じられる。それからいよいよシユースへの「触れる」しきたりをはじめまるのだが、これについてはかなりの地域差があるとされている。

### 子ヒツジのシユース

特殊なシユースとして子ヒツジがもちいられることもある。子ヒツジの肉はやわらかくて汁気が多いので、とりわけ老人たちに供応するのに適しているとされている。ただ、モンゴルでは子ヒツジを食べることはまれである。

地中海地域の牧畜民のあいだでは、ほとんど

のオスの子ヒツジを積極的に屠殺し、群れの軽減をはかるといふ経営戦略が採用される。いっぽうモンゴルでは、オスの子であってもできるだけ育成して、去勢オスとして維持するのがふつうである。病氣などで子ヒツジが死ぬこともあるが、そうした死肉は食卓にのぼらないものである。だから、モンゴルでは通常、子ヒツジの肉を食べることがない。子ヒツジのシユースはかなり特別なものである、といえよう。

この特別な料理には、じつは特別な子ヒツジがえらばれることが多い。「テレー」とよばれる子ヒツジで、このことは「二頭の母親から乳を吸った」という経歴があることをあらわしている。

「テレー」という語彙は『元朝秘史』にも登場する。チンギス・ハーンがまだ少年だったころ、追手におわれていたとき、機転をはたらかせて助けてくれた老人のおかげで、あやうく難をのがれたことがあった。そのとき、少年テムジンは、その協力者から、鞍なしのメスウマと一匹の子ヒツジをもらった。交通手段と食糧とを援助してもらったのである。この子ヒツジについてわざわざ「テレー」だったことを物語はつけている。

「二頭の母親から乳を吸った」という意味から推量して、「肥えた」子ヒツジだったことを表現しているのだから、といわれてきた。太っていたとも考えられるが、それなら「太った」と簡単にいえばすむはずで、ことさらに子ヒツジの育ちかたを表現する必要はあるまい。どうして

そのような特殊な育ちかたが注目され、また選択されるのであろうか。

子ヒツジはふつうなら、実母一頭から哺乳する。二頭から哺乳するということは、実母以外にももう一頭の乳母がいるという状況を意味すると考えてよい。わざわざ乳母をしたということとは、実母の乳だけでは不十分であることを意味している。実母の乳だけでは足りないという状況は、実際の牧畜作業のなかで容易に観察されることである。たとえば、わずか二歳といういまだ十分に成熟していない段階で出産してしまったような場合や、双子を出産した場合に、母乳が不足する。

双子の片方である子ヒツジや未成熟段階の母から生まれた子ヒツジは、本来予定していた誕生からみて余分な誕生である。余分な子ヒツジだからこそ、乳が不足しており、それゆえに乳母がしたてられ、二頭の母親から乳を吸うという運命を享受することになる。そのような子ヒツジは、かりに太ってそだつことがあったとしても、もともとはおおよそ太っていることとは正反対でむしろ悪条件をせおっていたのである。

余分な子ヒツジだから、簡単に手離すことができる。牧畜作業を手伝ってくれた近隣の人たちへのお礼に、そうした子ヒツジをあたえたり、屠殺して食べてしまうこともありうる。「テレー」という特殊な履歴をしめすことばの背後には、そうした牧畜の実状がかくされている。太っているかどうかの問題ではなく、処理されやすい子ヒツジであることを物語っている

のである。

少年時代のチンギス・ハーンがもらった子ヒツジは、「太った」と解説されるほどとりたてて上等なものではなかったろう。かといってみすぼらしい食を援助してもらったわけでもない。一人の道中の食糧としては、成長したヒツジをまるごともらう必要などなく、子ヒツジで十分であろうし、また子ヒツジであるならば、「テレー」のようなちょうど手元にある余分なものこそがふさわしい。「元朝秘史」における「テレー」という語彙は、語る人と聞く人とがともに納得しややすいような現実らしさを、物語にもちこむための、草原の香りをもったキーワードになっていると思われる。

### 歴史文献に登場するシユース

シユースという語彙もまた、『元朝秘史』にあらわれている。巻一二において、チンギス・ハーンの第三子で、第二代のオゴデイ・ハーンが即位して治世方針をのべるなかで、駅伝制度を定めるといふくだりに登場する。

「駅たん站一箇所には二十人の馬夫とする定めに従って、各駅たん站ごとに二十人の馬夫を置くこととした。駅伝用の乗継馬、饗応用の羊ども、乳搾り用の牝馬ども、車に駕くるための牛ども、車両どもをここなるわれらのところより定めたる限りによりて……」

とあり、ここで「饗応用」と訳されているのがシユースである。『元朝秘史』の漢文傍訳には「分例的羊」と説明されており、ヒツジ肉はヒツジ肉でも、解体して盛りつけられていることにポイントがおかれているようである。

モンゴルでは、肉料理といえどもつばらゆでる調理法が採用される。とりわけヒツジ肉は、解体してゆでて食べることが多い。したがって、ことさら「シユース」とよびわけることによって、「解体することや「ゆでる」ことを規定する必要はないにちがいない。となると、「シユース」という名称は、解体され、ゆでられたヒツジ肉に対して、「儀礼的な盛りつけ」という点に着目し、そのことを規定した語彙だということになる。ヒツジの肉以外に何も素材をつかっていないという意味で、もっともモンゴルらしい、もてなし料理といつてよからう。

シユースという語彙はまた、中国文献では「首思」と漢字に音訳され、「祇応」と意識されて登場する。羽田亨博士の研究によれば、「首思」という語彙は、『経世大典』や『元史』『元典章』などの元代の記録にしばしばみられるという。『経世大典』には「站赤（ジャムチ）」の項として駅伝制度に関する条文がまとめられているが、そこでは「首思」が「飲饌」といいかえられており、「使臣に供給する飲膳」という意味であることが了解される。

このように、歴史文献に記載されている「首思」は、「公務で移動し、出張している旅行者に対してヒツジ肉を提供すること、あるいは提供するヒツジのこと」をさしているのである。

こうしたヒツジの提供は、ジャムチとよばれる駅伝制度の一環をなしていた。

現在の辞書には、シユースのことを「客人に供する食物」と説明しているものもある。さらにくわえて古語として「ホーライ・シユース」すなわち「乾燥したシユース」という連語がかげられており、「官人の食糧を賃銀で払うこと」とある。駅伝制度におけるシユースは、当初、駅伝の維持に任命された牧戸が自前で用意すべきものであった。飼っているヒツジを公務出張者に随時供応することが、いわば税金がわりだったのである。ところが、このような負担が激増した場合には、ヒツジが官から配分されることもあった。また、農耕地帯で実施する場合などはとくに、ヒツジにかえて現金で配分されることもあった。「ホーライ・シユース」の語は、そうした状況をしめしている。

このように、かつての歴史的制度上の意味を古語に確認することもできる。いずれにせよ、駅伝制度にくみこまれた「首思」も、現在確認される「シユース」も、食としての実態にかわりはないようである。駅伝制度にくみこまれた「首思」とは、そもそも、伝統的なモンゴルのもてなし肉料理だったのである。

### ジャムチという駅伝制度

モンゴルの駅伝制度は、モンゴル語で「ジャムチ(站赤)」とよばれる。ジャムは「道」の

意味で、「チ」とは人をあらわす接尾辞であるから、「ジャムチ」とはすなわち「道の人」という原義である。すでに北魏に「咸真（ハムチ）」の語が登場しており、モンゴル統一以前の北方遊牧民にも共通していたことが知られる。こうした古い語彙が、モンゴル帝国時代になって、制度や実態をともなつて広く普及したのである。ロシア語にはヤム（駅舎）として、ペルシア語にはヤム（駅舎）として、現在の言語にも浸透している。

この駅伝制度をマルコ・ポーロは絶賛し、その旅行記『東方見聞録』のなかでかなりの紙幅をさいて説明している。かれは、つぎのような三つの部門にわけて理解していた。

一、主要道路上の二五から三〇マイルごとに駅がもうけられ、各駅に常時四〇〇頭ほどのウマがいて、使臣の利用に供される。山間荒野では、駅の密度が低く、意図的に人を移住させ集落をつくらせて駅を確保する。

二、官文書の輸送のためには、三マイルごとに四〇戸の集落が担当させられていて、人が走る。

三、騎馬の使臣が急報するときには、ハヤブサの牌はいをもって印とし、駅のウマを即座にのりついで疾走する。

このうちの二番めは、急通きゆうつう鋪いはいの制度とよばれるもので、狭義の厳密な意味では駅伝制度ではない。マルコ・ポーロは交通通信網としてまとめて記載したのであろう。これをのぞくと明らか

かに、ジャムチの制度の根幹は、公務出張という証明をもった人のために「ウマを提供するシステム」である。

マルコ・ポーロは、ハーンの命をうけて公務出張者として中国南部を旅行した。そのとき、おおいに駅施設を利用したようである。旅行先が中国本土であったために、もっぱら駅舎の宿泊施設がいかに豪華であったかという設備面の優秀さを強調している。

いっぽう草原ルートを東西に移動した修道士たちが強調しているのは、ウマの乗り換えである。一日にいくつもの宿駅を通過し、そのたびにウマをあらたに徴発してすすんだ。そこまで乗ってきたウマはその場で乗りすてる。こうして頻繁にウマを交換して、速度を維持したのであった。「ウマの使い惜しみを全くいたしませんので、馬上の旅行としては最大の速度でありました」という賞賛に似た記述もみうけられる。このように、「ウマを提供するシステム」とは、移動する人にとってみれば「ウマを乗り換えるシステム」にほかならない。

ウマにはガソリンは不要であるが、速度を確保するためにはウマそのものを随時、交換する必要がある。ジャムチの駅は、ウマがもつとも高速だった時代の、ウマ交換のためのいわばガソリンスタンドであった。

こうした性格をもつ駅は、どれくらい距離で配置されていたのであろうか。マルコ・ポーロによれば、三〇マイルとあるからおよそ四五キロメートルである。ラシードの『集史』によ

れば、五フアルサングで約三〇キロメートルと算出される。また、北京からカラコルムまでに三七か所の駅があったとする記述からも、おおよそ三〇キロメートルという数値がみちびかれる。

いっぽうで駅は一日行程ごとにおかれるともいわれてきた。いま算出した三〇キロメートルが一日行程の距離だったとすると、一日八時間のみ移動したとしても、時速は四キロメートル以下である。人があるくほどの速度でしかない。たとえ四五キロメートルが一日行程だったとしても、さほどかわらない。せいぜい牛車のスピードといわざるをえない。

駅がおかれた間隔は、徒歩あるいは牛車による一日行程の距離だったのである。設営地を移動するときの速度といってもよい。ウマを利用すれば、こうした間隔による数日分をいっきに走破することができる。ウマによる疾走を、モンゴル語で「三日の距離をちぢめる」と表現するが、まさにそうした表現が適切になってくる。

北京—カラコルムのように主要な道路は、駅の間隔が短い。それゆえに、ウマの交換が頻繁にできるようになっていたと思われる。路上のガソリンスタンドのきざみが細かく、各スタンドで各駅停車すなわちウマを交換すれば、ウマの速度を最大限にいかすことができた。各駅停車の方が、ウマの時代には特急であったということもできるであらう。

ラシードは、カラコルムからモンゴル帝国にのびた道路を「ダヤン・ヤム」と「ナリン・ヤ

ム」のふたつに分類している。ダヤン・ヤムとは、全ての道、すなわち一般道を意味しており、ナリン・ヤムとは細い道を意味している。カラコルムから南下して漠地へむかう道は、ナリン・ヤムであった。細い道とはじつのところ、細かい道と訳すべきであり、駅と駅の間隔が短いことを意味しており、そのように配置されている主要道路をさしていたのであろう。

現在、モンゴル競馬の距離はおよそ四〇キロメートルである。ちょうど一駅の距離にほぼ相当している。ウマを交替せずに疾駆させうる限界距離とみてよいと思われる。

### ウマのもてなし

ジャムチとよばれた元代の駅伝制度は、使者の往来を促進するための情報システムであると同時に、物資を輸送する運輸システムでもあった。漠地から税として徴収された食糧も、この運輸システムによって首都カラコルムに運搬された。

駅は、物納された税金の倉庫でもあり、それは当然ながら、有事の際には軍事基地と化す。軍事行動の準備として、駅に兵や戦略物資が集結されたのである。したがって、これをふさぐという軍事戦略もありえた。たとえば、元のフビライがカラコルムにいたアリクブカに対して戦闘準備をはじめたとき、フビライはカラコルムへの道を閉鎖して兵糧ぜめにした、という。

このように道の管理は軍事上重要であり、至大四（一三一）年には、駅たん站制度は兵部の管轄

に移行されたほどである。

駅伝制度はまた、税制の一端をになうものでもある。駅の維持をどの人に委託するかを決定するさいには、まずあらかじめ戸口調査がおこなわれていた。各世帯の経済状態を把握し、そのうえで比較的裕福な世帯に駅の維持がまかされていたといつてよい。ウマを人に提供したり、ヒツジを客のためにはふったりするホスピタリティは、赤貧の人びとに可能なことではあるまい。比較的裕福な世帯がはたす大きな負担であればこそ、その他の税が免除されていたのである。これとは対照的に、通信システムの一つである急遞鋪きゅうていほに任じられた世帯はむしろ貧戸であった。急遞鋪の賦役ふせきとは、みずから走る飛脚の仕事であり、接待業務をとまなわれない。だから、貧戸に適していたのである。まことに公平な、累進課税の制度でもあったわけである。

ジャムチは、国勢調査から累進課税まで有機的に結合された行政システムであり、統治の根幹として機能すべき交通・通信システムであったことが了解できよう。ジャムチをどこが管轄するかという異動がはげしかったのも、その重要度をものがたっている。

これほど重要な交通・通信システムであったが、それゆえに頻繁に部分修正を余儀なくされていた。ウマの世話役を雇用にきりかえるために金銭で徴収する、代替納にする、シェース(羊肉)の提供を使臣が到着した日にのみかぎる、ヒツジをまるごと官給にする、さらにそれを金銭で支給する、といったさまざまな変更があったことが、これまでの東洋史学の研究によ

って知られている。概略すると、賦役や物納から金銭へという変遷と、賦役から官給へという逆転現象とがみうけられるといえよう。負担が大きすぎて民が疲弊するために、軽減化をはかり、ついには税ではなく委託業務になっていったのである。本来、移動をめぐる草原のもてなしであった慣習を、農耕地域である漢地に応用していくうえで矛盾が露呈した、といえるかもしれない。

駅制度をめぐる歴史上の修正は、多くの場合、駅の維持を担当する世帯が疲弊消耗しているからという理由が原因になっていた。たとえば、『経世大典』の「站赤」の条、泰定元（一三二四）年には、王侯らが頻繁につかうので消耗しているから、ウマ二〇頭、ヒツジ五〇頭をもつものを基準とし、それ以下の貧戸には「鈔五十錠を官給する」と記録されている。駅伝制度はやがて破綻するが、その大きな理由の一つは、単純な理由、つまり使いすぎなのであった。それほど頻繁に利用されて肥大化し、それゆえに頻繁な改変をへたのである。

しばしば改変されたジャムチの制度であるが、その原初形態については、オゴデイ・ハーンの統治時代にさかのぼることができる。彼がジャムチの制度を整備した様子は、『元朝秘史』の巻一二にいいききと描写されていて、わかりやすい。オゴデイ・ハーンは、税制と牧地分配について指示したあとに、つぎのようにいう。

「また、我々は使臣をつかわすとき、民衆から取り立ててつかわしていたが、つかいの使臣は

行程がおくれ、民衆はこまった。今、我々は一定の場所を定め、各地の千戸千戸からジャムチン（駅官）やオラーチン（馬番）をださせ、場所場所にジャム（駅）をおき、使臣を緊急でなければ民衆から取り立てることなく、ジャムによってつかわす、よろしいか」

このような方針を西方にいる兄チャガタイに伝達したところ、兄はさらに西方にいるバトに伝達し、バトからは「善きことのうちでも、もっとも善きこと」であると返事をよこしてきたのであった。こうしてジャムチの制度は、まさにジャムチの制度によって伝達され、承認された。ジャムチの維持は、連合国としての義務なのであった。

以上のような『元朝秘史』の記述からも、ジャムチの制度が公務出張者のためにウマをより簡単に徴発しようとするシステムとしてはじまったことが了解される。そもそも、公務出張者というものは、統治の体系が確立するにじつがって発生するものである。そのような統治のしくみが確立する以前から、ごく日常の生活においても遊牧民はウマを徴発していた。

たとえば、『元朝秘史』の巻二には、テムジンがウマ泥棒をおいかけるとき、アラルト氏の少年ボオルチュの援助をうけたという話がつくられている。テムジンがぬすまれたウマの毛色をつげると、少年はそれらを見たと言言し、道案内をもうしでる。その時点でテムジンがのっていたウマは、狩に使用したあとただちにウマの搜索に利用していたのだから、すでに三日ものあいだ酷使していたことになる。おそらくかなり疲労していたにちがいない。少年は、その

ウマをただちに草原にはなち、別のウマにテムジンをのせた。こうして二人はともに探索に出発し、無事にウマをとりもどした。そして、二人は生涯の僚友となったのであった。

このように、必要とあらば、自分のウマを休養させるあいだ一時的に他人のウマを借用することができるといって、自分のウマを担保にして人からウマを借りる慣習である。ジャムチの制度は、このような遊牧民の慣習にもとづいている。臨機応変なウマ借用の慣習を、税制の一環として位置づけた制度であったといえよう。

納税のかわりに駅の維持を担当する牧戸の最大の任務は、ウマの提供であることはもはやよくかえすまい。ウシや車の準備はウマの提供と同種の義務であった。

修道士の記録では、宿駅の担当者がつぎの宿駅までの行程をともし、案内役をはたしている。案内役をはたすこともまたウマの提供にとまなう重要な義務である。なぜなら、案内役をつとめてつぎの駅までゆけば、提供したウマが乗りすてられる地点まで同行することになる。つまり、ジャムチの制度は、案内役をはたすことによって、提供したウマを確実につれもどすことができることまでをもふくめたシステムなのであった。

### 歴史文献に登場するシヨマ

食のもてなしが歴史文献に登場している例として「シユース」のほかにもう一つ、「シヨマ」

をあげることができる。

「ジョマ」という言葉は、しばしば元代の詩の題目として登場する。たとえば詩人の周伯琦が、至元六（一三四〇）年の六月二日に草原でおこなわれた宴会について、「詐馬行」と題して詩を書き残した。この「詐馬」という漢字が「ジョマ」の音をあらわしている。このようなジョマ宴については、すでに東洋史学の立場からの研究がある。

藪内巨博士の研究によれば、ジョマ宴とは、六月の吉日を選んで、草原の都である上都開平府でもよおされた皇帝の宴会であった。このような宴会は、清代にいたってもなお、モンゴル諸族が清朝皇帝のためにもよおす饗宴として存続していた。「熱河志」には、「塞宴四事」と題する乾隆帝御製の詩があり、「詐馬」「什榜」「布庫」「騎額爾敏達驛」の四事がえがかれている。それらのうち「什榜」は酒をすすめる歌のことで、「布庫」は相撲のこと、「騎額爾敏達驛」とはウマならしを意味することがわかっている。ジョマすなわち「詐馬」については、「競馬」の意味として理解されてきた。

いっぽうでモンゴルには、「姿を統一させる宴会」がよく知られている。官位の等しい貴族らがおなじ色の官衣に身をつつみ、姿を統一させて宴会にのぞむ。あるいは、そうした官衣を支給する宴会をいう。姿かたちのことはモンゴル語で「ズス」というので、これを統一させる宴会は「ズス宴」といい、「只孫」という漢字が「ズス」にあてられている。

「ジョマ宴」について詩を書いた周伯琦は、この宴会を「ズス宴」と同じものであり、「ジョマ」は「ズス」のいわば俗称であると記録していた。これに対して、藪内巨博士は、ジョマとズスを峻別し、ジョマは競馬の意味と判断したのであった。さらに、この見解に対して、韓儒林という中国の有名な学者は、ジョマはペルシア語であると解して、やはりズスの語とほぼ同義であり、様相という意味であるという解釈をしめた。

ジョマ宴とよばれる宴会とズス宴とよばれる宴会とは、もとは同様のものだったのかもしれない。ただし、それぞれのモンゴル語がしめす原義は明らかに異なっている。ズスとは、姿かたち、風貌、様相などを意味する単語であり、ジョマは実は料理の一種をあらわす単語なのである。さきに言及した「塞外四事」の四つのうち三つは、音楽と相撲と馬ならしであった。宴会の要素であるアトラクションがそろっているのに、かなめのごちそうがないではないか。宴会の四つめの要素である「詐馬」は、ウマという漢字が当てられているけれども、競馬とはもともと関係がない。なんらかのごちそうをさしているのである。文献に記録されるほどのごちそうとは、いったいどんな料理だったのであろうか。

### ヒツジ肉の姿づくり・ジョマ

近年、中国内モンゴル自治区で編集された『モンゴル族食譜』によれば、「ジョマ」という

料理は、去勢オスヒツジをつかったシェースの一種とされている。また、モンゴル人民共和国では「ブヘリ・マハ」の一種とされている。これだけでは、前述した「シェース」とかわるところがない。ゆでたヒツジの頭分の盛り合わせと、どこがどうちがうのだろうか。皇帝をもてなす際に供応した料理なのだから、使者や一般の客に対するもてなしである「シェース」よりも、はるかに上等であるにちがいない。ヒツジをいつたいどのように処理すれば、よりさらなる「ハレの料理」になるのであろうか。

料理読本によれば、まず、ヒツジの胸部を割いて屠殺とぎをしたのちに、毛をむしりとる、とある。ヒツジの胸部を割くのは、一般的な屠殺方法である。しかし、通常なら皮革と肉とを分離してしまうので、毛をむしりとることがない。毛をむしりとるといふ点が特殊であり、つまり皮革をつけたままにしておく点が特殊な調理準備である、といえよう。

毛をむしりとったあと、腹に五香粉などをつめて縫ぬう。鍋もしくはサルヤナギの籠、あるいは石のいずれかの方法でこの肉をおおい、まるごと焼く。サルヤナギ製の籠を使用して焼く場合は、籠の内外全体に、草や砂や木などを泥のようにねってつめるといふから、一種の蒸焼きといえよう。元朝の皇帝料理番であったフスファイは、『飲膳正要』という本を書いて、当時の宮廷料理のメニューと食餌療法しよくりを書きのこしている。そこに「柳蒸羊」とあるのが、まさにジヨマに相当していると推測される。

蒸焼きという焼く調理法が採用されていることは、ケの料理と異なる特殊な点である。しかし、モンゴル人民共和国の資料によれば、あくまでも煮物として説明されている。また、中国内モンゴル自治区でも「シュース」という範疇はんちゆうにまとめられていることを考慮すると、本来の「ジヨマ」が焼きものであったのか煮ものであったのかは判断しがたい。そもそもどちらでもよいのかもしれない。そのような調理法よりも重要なことは、屠殺につづいて解体すべき段階で、通常のように解体していないことであろう。皮革をはぎとっていないばかりでなく、角や蹄ひづめなどもすべてそのままのこされている。内臓は抜いてあるものの、関節や骨はどこも折られていない。こうした解体上の特殊性に注目する必要がある。

中国内モンゴル東部のケシクテン地方では、四脚に銀製の靴をはかせるといふ。さらに、皿などに盛りつける際にも、立った姿、あるいは膝をおった姿など、まるで生きたようにしあげて、上座の客に頭をむける。つまり、ヒツジの「生けづくり」である。けっして生食するわけではないが、生きた姿を模しているという点で「生けづくり」とよんでもよいだろう。さきへのべたシュースよりももっと生きている姿にちかいから、「姿づくり」といつてもよいかもしれない。

ただし、食べるときにはさすがに解体する。解体の順序についてはシュースと同様の細則がある。

## もてなしの制度化

ジャムチという駅伝制度は、移動している官吏などに対して、ウマを提供する制度であり、さらに食糧を提供する制度であった。食糧を意味する語彙はほかにも存在する。飲みもの食べ物という意味での食べ物であれば「イデー」といえばよい。とくに『元朝秘史』では、「イデー」（食べ物）という語彙でヒツジの群れがしめされており、ヒツジの食べ物としての価値が強調されている。しかし、使臣への食べ物という用語としてはイデーの語は採用されなかった。旅行用の食糧という意味なら、「フンス」（食べ物、かて）という語彙がふさわしかろう。この語彙も『元朝秘史』に登場するが、使臣への食べものを意味する制度上の専門用語としては選択されなかった。尊敬語としての「ゾーグ」などの語彙もまた使用されなかった。なぜ、「シユース」という語彙が選択されたのであろうか。

現代語および当時の漢文意識から判断するかぎり、食糧を意味するその他の語彙とはちがってシユースということばにだけは、「もてなし」という概念がふくまれている。シユースが今日しめす実態は、「もてなしの料理」であり、それが本来のシユースであったからこそ、ジャムチの制度に採用されたにちがいない。

ウマを提供することや、ヒツジを供応することは、移動をつづける客人に対しての、ごく一

般的な「もてなしの慣習」として、今日のモンゴルでも確認することができる。生きているウマを提供すると同時に、つぎの乗り換え地点まで案内役をはたす。案内役をはたせば、そこで自分のウマを回収することもできる。困ったときはお互いさまという相互扶助の精神が色濃くあらわれた、ホスピタリティである。また、日常のなかに移動がうめこまれている生活様式と密接にかかわったホスピタリティである。

そのような草原でのもてなしの慣習を、モンゴル帝国の制度として成立させたのが、ジャムチの制度であったといえるであろう。いっぽう、ジョマは、今日の食卓においてごくまれに見ることのできない特別料理である。そもそも特別な場合のハレの料理であればこそ、政治的な宴会用にもまで応用され、それゆえに歴史文献にも記録されたのである。いずれにせよ、食のもてなしはこうして制度にくみあげられていた。

制度化されたこれらの食のもてなしは、いずれも肉料理である。少なくともシュースとジョマをみるかぎり、乳製品よりも肉料理の方がもてなしの上で重要であることがうかがわれる。また、肉料理のなかでも、今日しばしば見うけられるような小麦粉を併用したメニューではなく、まったくの肉だけの料理である。北アジアから出自し、ながいあいだ遊牧とともに狩猟も並行してきた騎馬遊牧民族モンゴル。かれらの本来の肉食伝統をまさにうけついでいるものこそが、もてなしの中核に位置しつづけ、さらに制度化さえされてきたことがうかがわれる。

## 2 歌のもてなし

### 接客の歌

異文化のなかでしばらくすごしていると、ひとつやふたつは心にのこる現地の歌があつて、いつのまにかおぼえたりするものであろう。つきにかかげる歌は、わたしが中国内モンゴル自治区に留学していたあいだにおぼえた歌のひとつである。オラト地方の民謡で、「白鳥」と題されている。

まっ白な白鳥たちが

竹のある湖でおよいでいる、ホー

遠方からわたしの客人が到着したよ

夜をあかし、昼をすごして宴をはってすごそう、ホー

灰色のまだらの鷺鳥がらよちたちが

サルヤナギのある湖でもぐっている、ホー

想っていたわたしの兄弟が到着したよ

夜をあかし、昼をすごしてから旅立つのでしょうね、ホー

とても白い白鳥たちが

透明な湖でもぐっている、ホー

親類や縁者が到着したよ

夜をあかし、昼をすごして宴をはってすごそう、ホー

金色の、まだらの鷺鳥たちが

北の湖でもぐっている、ホー

遠方の親戚たちが到着したよ

夜をあかし、昼をすごして宴をはってすごそう、ホー

このように、歌詞はきわめて単純なレトリックのくりかえしからなっている。つねにまず、

飛来してきた渡り鳥がゆっくりと水辺でくつろぐ風景がえがかれ、その風景を来訪客にたとえるのである。

こうしたレトリックは、メロディにおいてさらに明白にあらわれている。というのは、歌詞のほうが一連四行ずつで頭韻をふんでまとまっているいっぽうで、メロディのほうも二行ずつおなじラインをくりかえすからである。こうしたメロディの反復によって、渡り鳥と客人とのアナロジーは明瞭である。

この歌そのものがどれほどの歴史をもつかは不明であるが、その単純な構成をもつ美しさゆえに、親しみ深い歌としてひろく内モンゴル一帯に知れわたっている。もちろん、モンゴルの他の歌と同様に、頭韻をふむという仕立てが、より一層フレーズを記憶しやすくしている。

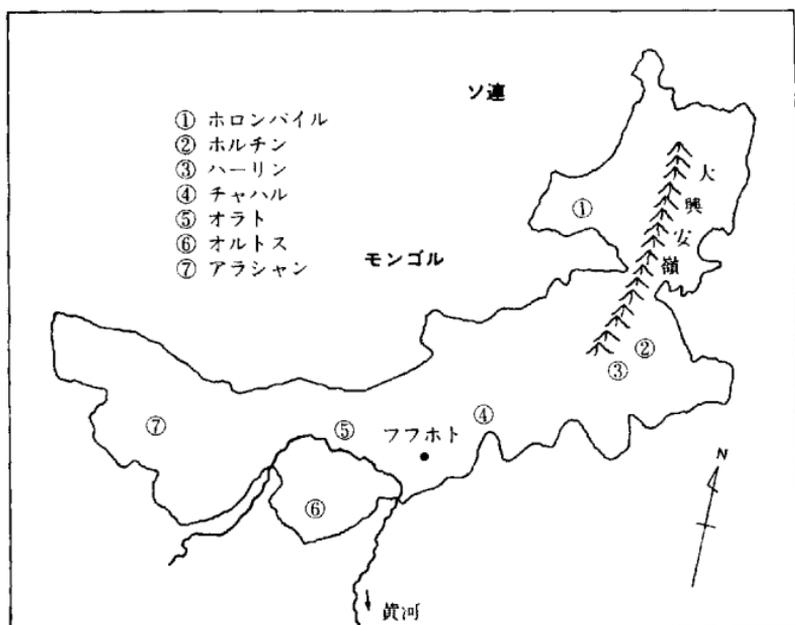
この歌のなかには、あきらかにゲストがいる。遠方の親戚などの客人たちである。一方、歌っているのは、ゲストをむかえたホストすなわち家人である。ホストは、ゲストを渡り鳥にたとえて、ゆっくりたのしんでいけとすすめている。これは、「接客の歌」にほかならない。

異邦人だからという理由で、遠来の客として幾度か宴会にまねかれていたうちに、こうした「接客の歌」を聞くことになる。歌をおほえるきっかけは、いうまでもなく「接客の席」である。

オラト地方の民謡「白鳥」の楽譜



中国内モンゴル自治区



## ハレとケをへだてる歌

客人として十分な接客行動を期待するためには、まず客人のほうで、しかるべき行動をとらなければならぬ。たとえば、簡単なおみやげを用意し、おみやげには、赤い紙もしくは赤い染料をもちいてつつむ、あるいは赤い糸などをむすぶといったきまりごとである。さらに、到着したとき、家の西側からちかづくなどという約束ごともある。

一種の儀礼的なこれらの行為が、どのような意味をになっているのか、また時間的にどれほどさかのぼりうる伝統的なものであり、空間的にどれほどひろがりをもつ規範的なものであるのか、といった諸問題については、今後の詳細な検討を要する。ここでは、一般に伝統的かつ規範的なしきたりとして容認されている範囲内で紹介すると、つぎのような接客の様相があげられる。

まず、挨拶あいさつとともに、かぎタバコを交換すること。どのような相手であれ、季節的に可能なかぎり乳茶をふるまうこと。乳製品が相当のもてなし品として重視されること。正月や、年男のいわいなどの、いわゆるハレの場においては、ハダクとよばれる絹布を礼品としてささげること。そのような場では、しばしば肉もふるまわれること。肉のなかでも最上は、ゆでたヒツジ肉を一頭分つみあげて献じること。このヒツジの煮物の盛りつけかたや食べかたに細則があること。おみやげのおかえしが必要なこと。酒はしばしば歌とともに献じること。客をよろこ

ばせるために、歌や楽器の名手がよばれること、などである。

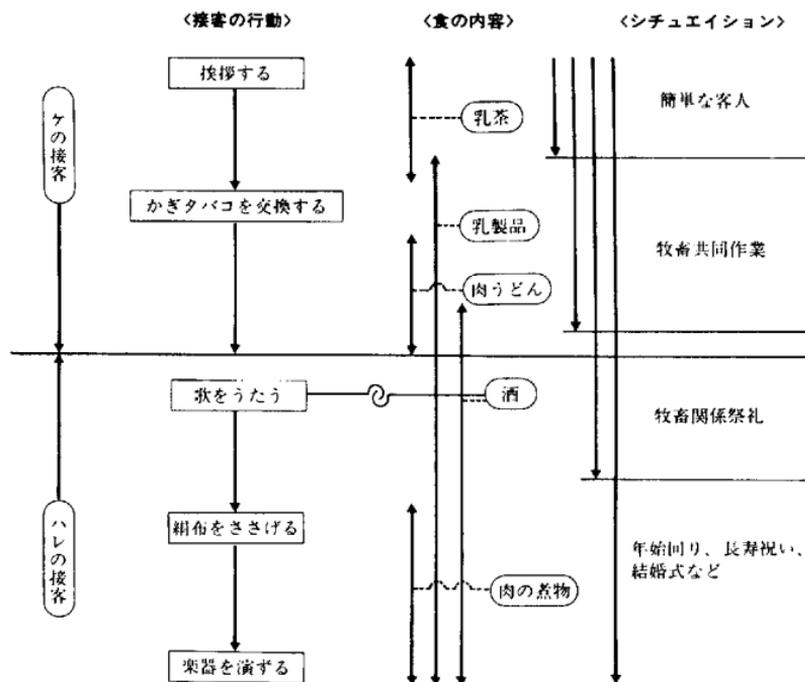
モンゴルでは、知人、親戚などがもてなしをうけるばかりでなく、見知らぬ者、あるいは浮浪者などももてなしをうけることができる、といわれている。たしかに、わたしがフィールド調査として牧民宅に滞在しているあいだにも、見知らぬ者が頻繁におとずれ、かれらに對しても乳茶などがふるまわれていた。しかし、ホスピタリティを自慢とするモンゴルであっても、見知らぬ訪問者にまでむやみに酒や肉を提供することはない。

こうした接客の様相は、全体としてひとつのまとまりを構成している。ひとつひとつの行為をいま、「接客技法」とよぶと、相手の質や、場の質に應じて、それらの技法のうち採用されるべきものとそうでないものがあり、全体は「接客技法の体系」とでもよびうるまとまりになっている。「接客技法の体系」が、当該文化のなかで維持されている。

この「接客技法の体系」においては、疎遠な相手ほど簡略にあつかい、親密な相手ほど念入りにあつかうというスペクトラムがあると思われる。ところが、疎遠な相手であっても、場の性格如何によっては、念入りなあつかいをうけることもある。たとえば、結婚式に偶然あらわれた見知らぬ客は、モンゴルでは粗略にあつかわれることはない。ホストとゲストのあいだの関係および場の性格という双方によって、接客の様相が決定される。

上述したいくつかの「接客の技法」それぞれを要素とみて、それらをいま、ひとつのスペク

## 接客技法の体系



トラムの上にあえて一列として体系化をこころみると、図のようになるであろう。接客の技法は、食にかかわる「食の内容」と、そうでない「接客の行動」とに大別される。その簡単なものから複雑なものへとならべたものが、スペクトラムである。

供應される食の内容は、このようなスペクトラムにおいていわば段階的指標となっている。まず、日常的な乳茶が、あらゆる客に提供される。つぎに、多様な乳製品がある。しばしば乳茶と同時に提供されるものの、実際のところ乳製品は客の質がとわれたうえで、

提供されている。さらに詳細には、どの乳製品を供給するかという選択をホストはゲストに対しておこなっている。それでも、このような乳をめぐる食品の供給は、いまだケの段階にとどまる。さらに肉うどんななどの料理が提供されれば、かなりハレの様相がつよくなり、その最たるものがシューースとよばれるヒツジ肉の煮物一頭分である。酒は、すでに肉うどんななどの料理の段階で登場する傾向をもつ。また、シューースをゆでたときの煮汁をつかって、雑炊が最後にだされることもある。

ヒツジ肉の煮物が登場するときは、ヒツジの頭がいちばん上におかれ、さらにそこに、乳製品もしくは肉の脂肪が一片そえられる。ヒツジ肉のゆで汁をつかった雑炊には、しばしば酸乳をくわえて味がつけられる。また、酒は、乳からつくったものでもありうる。したがって、乳と肉というモンゴルにおける食文化の二大要素は、並存しうる。けっして排他的関係にあるわけではない。ただし、乳から肉へというイメージで、供給のスペクトラムを理解することは可能である。ヒツジを一頭解体するごちそうは、接客技法のひとつの極点であり、乳製品などは簡単に提供できるからである。

ホストとゲストの相互関係と場の性格とを総合して、いまかりにシチュエーションとしておく。スペクトラム上にならべた接客技法に対応させて、シチュエーションもまたならべることができる。単なる訪問客、牧畜の共同作業、さらにその祭礼、年中行事、通過儀礼など多様な

シチュエーションが想定される。これらを厳密に、段階として峻別することはむずかしく、きわめて連続的ではあるが、大別して、「ケのもてなし」あるいは「ケの接客」と、「ハレのもてなし」あるいは「ハレの接客」とに二分しうるであらう。

「ハレの接客」では、肉や酒がとれない、それらを献ずるさいにはしばしば歌がそえられる。すなわち「うたげ」と化す。「ケの接客」では、歌にみちびかれて肉や酒が提供されることはないともなしてよい。つまり、きわめて連続的にみえる「接客技法の体系」のなかに、「ハレ」と「ケ」とをちよつど区分する指標として、歌が重要な意味をもつのである。

### 接客の場面

モンゴルのうたげの歌をいくつか引用しながら、歌が登場する場合の接客の場面をもう少し具体的にさぐっておこう。

まず、ホルチンおよびバーリン地方の民謡として、「西ハンガイ」というタイトルをつけられたつぎのような歌がある。ハンガイとは、森林ステップを意味する一般名詞である。

#### 西ハンガイ

西ハンガイの雉<sup>きじ</sup>たちは



結婚式での献酒

サルヤナギのなかでさわぐ

小さな娘をむかえて宴をはり

われわれみなで楽しくすごそう

北ハンガイの雉たちは

竹のなかでさわぎ

運命の娘をむかえて宴をはり

われわれみなで楽しくすごそう

これは、娘をむかえる場面での歌である。

「小さな娘」あるいは「運命の娘」といわれている主人公は、まぎれもなく「嫁」をさしている。これは、つまり婚礼におけるうたげの歌である。

つぎの民謡は、オラト地方の民謡で「ヒツジ肉を献ずる歌」という。

ヒツジ肉を献ずる歌

ヒツジの煮肉を献じよう

ネヨネヨダー

ホドであるあなたたちに拝謁しよう

ネヨネヨダー

去勢オスヒツジの煮肉を献じよう

ネヨネヨダー

偉大なあなたたちに拝謁しよう

ネヨネヨダー

第一連の歌詞にある「ホド」とは、姻戚にかかわる親族名称である。夫の父親と、妻の父親が、相互に「ホド」とよばれる関係になる。この語がもちいられていることから、おそらくこの歌も婚礼の際に積極的に歌われるものと思われる。

つぎの民謡は、ホロンバイル地方のオルティン・ドーである。オルティン・ドーとは、モン

ゴル語で「長い歌」という意味で、日本の追分おいわけに似たゆっくりとしたリズムと音階をもつ。「栗毛の駿馬しゅんま」と題されている。

### 栗毛の駿馬

奔走する小さなみごとな栗毛を

谷からつかまえて乗ろう

尊敬すべき徳ある多くの人々と

楽しくすごして宴をはろう

この歌詞からは、まだ人をのせたことのないウマをつかまえて調教するという牧畜作業がうかがわれる。こうした作業は、ウマの焼印、たてがみ切り、去勢などとともに、しばしば共同作業として実施され、また一種のフェスティバルと化す性格をおびた生業行為である。そうした祝祭の場で歌われるのであろうか。

つぎの民謡は、アラシャン地方のものである。アラシャン地方は概して砂漠が多く、ウマの少ない地域である。にもかかわらず、ウマにかかわる歌で、「細い小さな栗毛」というタイトルの「長い歌」である。

細い小さな栗毛

細身の小さな栗毛を

精巧にやせさせて乗る

年の小さな弟たち

こちらに座って楽しもう

ウマを調教してやせさせるという旨が記されていること、またゲストとして少年たちがいることの二点から、競馬にかかわるものであることが知られる。競馬は、一般に初夏に開催されるオボまつりの際に実施される。石をつみあげたオボを中心に、旧暦五月八日頃に雨ごいのためにおこなわれるまつりで、メイン・イベントとなる。

つぎの歌もまたアラシャン地方の歌で、ここまで紹介した歌がそうであったように、やはり歌詞の最初の語句がタイトルになっている。

西の峰

西の峰に营地あり

营地をみたす馬群あり

若輩ものが兄であるあなたたちと

酒・馬乳酒で宴をはろう

東の峰に营地あり

芝をみたす馬群あり

心臓の兄であるあなたたちと

杯にはいった酒で宴をはろう

これは、馬乳酒を献じる歌である。馬乳酒については、その初物をいわう祭礼すなわち初乳のまつりともよおされる。この歌の場合、そのような儀礼的な宴であるかどうかは不明である。たとえ、儀礼とは無関係であっても、モンゴルにおいて馬乳酒は一年の疲労をいやすための貴重な保養飲料であり、これを飲む機会にめぐまれることは、ことほぐに値する。したがって、うたげともよおされても当然であろう。

つぎのオラト地方の民謡は、まさに初乳のまつりを思わせ、儀礼的な宴会を想定してもよいであろう。やはり最初の一句である「繩に満ちて」がタイトルとなって紹介されている。

繩に満ちて

繩に満ちた子ヤギ・子ヒツジ

繩をまわってあそんでいるよ

教養ゆたかな師であるあなたたちに

酒をささげて宴をはろう

繩に満ちた当歳駒、二歳駒

繩をまわってあそんでいるよ

位の高い兄であるあなたたちに

酒の逸品を祝してささげよう

ただし、ヤギ・ヒツジの搾乳開始とウマのそれとは、実際の作業としてかならずしも季節的に一致しない。実際の作業がずれているものの、初乳まつりの状況がよみこまれているから、まつりの現場でうたわれてしかるべきであろう。

以上の数曲は、便宜的に選択したものであるが、うたげの本来の開催目的をより具体的に想



歌で酒杯をすすめる

定する材料にはなりうる。当然ながら、婚礼などの人生における通過儀礼や、生業における家畜をめぐる儀礼などが、うたげになるべき接客の場なのである。客人をまねいておこなわれるこのような儀礼の場、ハレの接客こそが、うたげと化す。すなわち、歌が必要不可欠な接客技法の一つとなる。

歌がいかに重要な役割をはたしているかは、つぎの例に端的にしめされている。さきに引用した「縄に満ちて」の最終連である。

酸乳からでた蒸留酒の上等を

胸からでた声の上等を

兄弟全員に

酒の逸品を祝してささげよう

ここでは、酒と歌がまったく並行的に形容されている。酒も歌も、ともにホストからゲストに献じられるべきものなのである。

宴もたけなわになれば、ゲストがホストのもてなしに感謝しつつ歌をうたうことももちろんありうる。いわゆる返歌である。しかし、うたげにとって本質的に必要不可欠な歌というものは、そもそもホストの側の「献酒の歌」であるらしい。

### 酒をすすめるための工夫

接客のなかでも宴会がもよおされる場合すなわち「うたげ」にとって、歌は本質的に不可欠な要素である。モンゴルの場合、歌を献じることができなければ、酒や肉を献じることができないほど、両者は一体化しており、接客技法の体系として密接な関係をもっている。そのようなうたげの歌とはいったいどのようなものであろうか。歌によっていかにもてなそうとするのであろうか。

ちょうど手元に中国内モンゴル自治区の民謡のなかから五〇〇曲をえらんで、いくつかの地域ごとにまとめた書がある。その本の最初にチャハル地方の民謡があげられており、そのうちの最初の六曲が、いずれも献酒の歌である。まさにうたげの歌といえるであらう。一連数行からなり、数連にわたってつづく。歌い手の言語操作能力によっては、さらに幾連にもわたって

つづきうるのだが、ここでは、とりあえず最初の二連までにとどめて記す。

まげをつけた栗毛

まげのある栗毛を

ゆっくりとあゆませてやってくる

陶磁器にはいった酒を

献じ、ささげて宴をはろう

若オスの赤毛に

乗って乗ってやってくる

果実のある良い酒を

献じ、ささげて宴をはろう

雪をいただく白き山

雪をいただく白山の頂上に

白い獅子は威厳あり、威力あり

時の祝福によってであった兄弟たちに

美酒をささげて御挨拶ごあいさつ

まだらのメウシの滋養

ヨモギの草の厚きところに

馬牛をはなつた

はるか遠くからきた奥様あなたたちには  
ゆっくりとしていただいて、めしあがれ

窪地くぼちの芝の厚きところに

羊牛をはなつた

遠方からきた奥様あなたたちには  
杯をささげささげて、めしあがれ

組曲

けだかき運命をもち

安寧喜悅の顔をもつ

ゆっくり献酒して、宴をはろう

時にであって挨拶し、

透明な顔を見て

おだやかにすごし、宴をはろう

涼しき良きハンガイ

涼しき良きハンガイに

透明な泉の流れあり、われら故郷

心に愛あるあなたたちと

座って一緒に宴をはろう、われわれ

しっかりした平原の緑は  
風でたちさわぎゆれうごく、われら故郷  
大勢のすべての人びとと  
一緒に全員で楽しもう、われわれ

聖なるチンギス

聖なるチンギスのつくった  
全モンゴルのしきたり  
色付きの良い酒を  
全員に祝福してささげよう

海のチンギスのつくった  
全モンゴルのしきたり  
まったくすばらしい酒を

全員に祝福してささげよう

以上の六曲は、「組曲」という一曲をのぞいてすべて、具象的なイメージをとまなうタイトルが付されている。「まげをつけた栗毛」とは、競馬に出場するためにたてがみをしばった、黄色い毛並のウマをさす。「雪をいただく白き山」の、具体的な地名は不明であるが、その風景は明瞭であろう。「まだらのメウシの滋養」の滋養とは、牛乳をさしている。乳製品一般を献じているものとみてもよいが、ここで紹介しなかった後半部ではあきらかに乳酒が献じられている。「涼しき良きハンガイ」のハンガイとは、先述したように地形用語であり、豊饒な大地という意味にも置換しうる。「聖なるチンギス」は、いうまでもなくモンゴル民族の歴史的英雄をさしている。ウマ、山、牛乳、チンギス・ハーンなどがタイトルにあらわされており、歌詞でもまた、それらが具体的にえがかれる。

このように、発話の内容はそれぞれの歌において表向きにはかなり異なっている。しかしながら、いずれの歌においても、各連の後半部では、結局のところ献酒が表明されている。タイトルもふくめて、各連の前半部は、歌の表向きの内容が表現される部分である。そのような表層部分では、しばしば、ふるさとの風景や豊饒をもたらす家畜、民族英雄などがとりあげられる。たとえば、それが何であれ、酒を献じることによって、客人をもてなすための歌であること

にかわりはない。換言すれば、客人をうまくもてなすために、このように表向きのテーマが変えられている。じょうずに酒をすすめるためにこそ、多様な言語的工夫をもちいるといえよう。

### 接客の歌の技法・その1——対をつくる

ここまでにとりあげた歌は、モンゴルのうたげの歌のなかのごく一部にすぎない。それでもなお、うたげの歌における一種の法則性を了解することができよう。まず第一に、歌の目的が献酒すなわち接客にあること。第二に、献酒という接客の目的のもとに、多様なテーマを設定し、レトリックを成立させること。換言すれば、多様なレトリックを駆使することができなければ、接客ができないのである。いわば「接客のための修辞学」が要求される。

接客のための修辞学をより具体的に理解するために、つぎに一例をとりあげて詳細に分析してみよう。チャハル地方の民謡としてさきに紹介した「雪をいただく白き山」をもう一度とりあげたい。

雪をいただく白山の頂上に

白い獅子は威厳あり、威力あり

時の祝福によってであった兄弟たちに

美酒をささげて御挨拶ごあいさつ

西の泉の水のように透明

蓮はすの華のように聡明

時の祝福によってであった兄弟たちに  
透明な酒をささげて御挨拶

東の泉の水のように透明

芝に咲いた花のように聡明

心臓の祝福により出会った兄弟たちに  
杯にはいった酒をささげて御挨拶

北の泉の水は透明

窪地に咲いた花のように聡明

運命の祝福により出会った兄弟たちに  
杯にはいった酒をささげて御挨拶

南の泉の水のように透明

草地に咲いた花のように聡明

前からの祝福により出会った兄弟たちに

色付きの酒をささげて御挨拶

タイトルはあくまでも山にあるものの、つぎに泉に転じており、そこから東西南北のパターソンをうんでいる。各連において、前半部で自然を賛美し、いわば客を比喩的に賛美して、後半部で接客のためのよびかけをおこなう。このように、「自然賛美」を「接客のよびかけ」と対に仕立てる構成をとる。こうした対は、メロディにおいても具現されている。

冒頭で紹介した「白鳥」がそうであったように、自然賛美の前半部と、接客のよびかけの後半部とは、おなじメロディを反復する。つまり、メロディの単位を二つかさねることによって、「自然賛美に依拠した接客のよびかけ」という一つの意味単位が構成されるのである。ことばの技法にくわえて、メロディ・ラインという音の技法があるとみてもよからう。

このような対をつくる技法として、頭韻をふむというモンゴルの口承文芸の伝統がいかされる。たとえば、第一連の四行はそれぞれ、*sa sa sa sa*である。こゝとはモンゴル語でもしばし

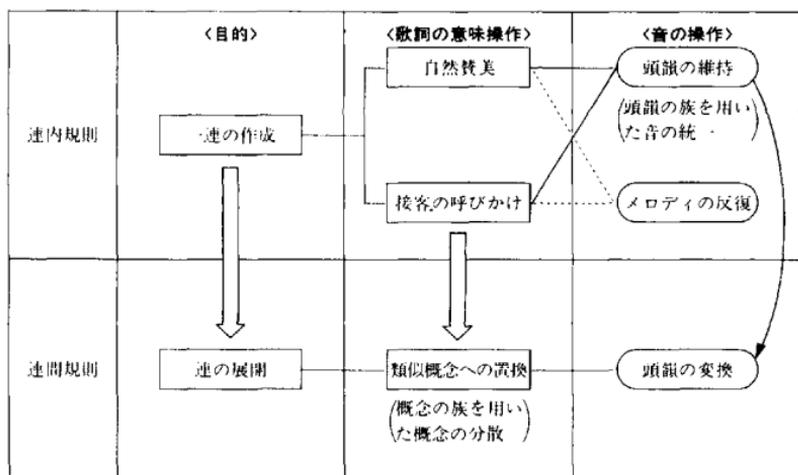
ば子音交替することから、これらはほぼ同音なのである。また、第二連のそれは、すべてDaであり、第三連はつづりにおいては $\text{m} \text{m} \text{m} \text{m} \text{m}$ であるが、実際の発音ではズの音になる。以下もまた同様である。この感性を、日本語で歌詞にうまく訳出することはできないが、おなじ音ではじめることによって、つぎつぎと語彙をひっぱりだしてきて、一連を構成する。ことばを選択する技法として、このようなことばのなかの音の技法があり、接客の歌の修辞学を洗練させているのである。

### 接客の歌の技法・その2——連をつくる

対をなした一連は、さらに何連もつなげられていく。つなげるための技法も存在する。ことばのなかの音の技法にくわえて、類似概念を反復したり、類似概念に置換するというものである。東西南北の方位のほかに、地形、五種類の家畜、色などの概念のグループのなかで語彙を推移させて、つぎの連を展開していくのである。結果として、ちがう音がえらばれながらも、語義の類似した語彙を展開させている。えらばれた音に即して、酒を別の表現にいかえるといった類似概念の反復は、同義で異音の類義語をもちいることになる。

以上のように、「接客の歌の修辞学」には、連の内部的な規則と、連同士のあいだでの規則とをみいだすことができる。まず、一連をつくるための「連内規則」として、自然賛美と接客

接客の歌の技法



のよびかけからなる対をつくること、対はしばしば同じメロディであること、それらをすべて頭韻によって統一すること、があげられる。頭韻をふむことによって、これらの連内規則を具現するのである。頭韻はさらに、連間の規則にもかかわる。すなわち、連をふやすための「連間規則」は、類似概念を展開させていくことにあり、このとき別の頭韻の連がうまれる。☒に示めたように、規則にしたがって、歌詞のことばの意味と音とを同時に操作するのである。複雑な技法というよりもむしろ、単純なことば(音)の修辞学であろう。頭韻をふむことで、一連を完成させ、概念を展開することで連をふやす。「音の統一」と「概念の分散」によって、接客の歌をつくりだすのである。頭韻を維持する「音の統一」においては、頭韻をおなじくす

接客の歌の修辞学

		連間規則										
連 内 規 則	概念の族	方位	季節	色	毛 色	植 物	動 物	地 形	類 義 語			
	頭韻の族								酒	杯	遣 い	
	h	ho/hu	ホイト(北)		ホン(白)		ホルス(竹)	ホニ(羊)	ホンホル (窪地)		ホンダガ	ホル
ha			ハバル(春)	ハル(黒)	ハリヨーン (黒たてがみの栗毛)	ハルガナ (灌木)		ハンガイ (森林ステッ)				
he					ヘール (栗毛)			ヘール (ステッ)		ヘム		
a		アル(背側)		アルタ(金)	アラク (まだら)	アギ(蓬)	アドー (馬群)		アルヒ アイラク		アルス	
ö/ü		ウフル (腹側) オムノ(南)	ウフル(冬)	オンゴ(色)		オブス(草)	ウフル(牛)					
b		ba	バローン (西)		バラー (ものかた)		バダム(蓮)	バルス(虎)				
		bo/bu			ボル(灰) ボーラル (灰)	ボル(葦毛)	ボルガス (柳)		ボラク(泉)			
j		jo/ju		ジョン (夏)								
		jö/jü	ジューン (東)			ジュス (毛色)	ジュレク (芝)					
n		na		ナマル(秋)			ナルス(松)		ナマク (沼地)			
s, ch	sa/cha			チャガン (f1)					サルホード			

る語のグループ、いわば「頭韻の族」とよびうる頻出用語をみとめることができる。一方、類似概念へ置換していく「概念の分散」においては、方位や色などの、いわば「概念の族」というまとまりをもつ頻出用語がある。後者のグループは、頭韻を異にしているために、前者のグループとともに同時にマトリックスにまとめることができる。頻繁にもちいられる語彙をいくつかえらんで、例としてまとめておいた。わずかな語彙を簡単にしめた便宜的なマトリックスではあるが、「接客の歌の修辞学」の概要を了解することができよう。

接客がうたげとしてもよおされるために、歌はかかすことができない。うたげの歌は、接客の歌である。モンゴルの場合、歌を献ずることは、酒や肉を献ずることとレトリックのうえで同義であり、接客技法の体系にくみこまれている。それゆえに、接客の歌を多様に維持するための技法が要求される。その技法はけっして複雑なものではない。むしろきわめてポピュラリティの高い技法であるといえる。もちろん平易ではないが、通俗性をそなえているがゆえに、多様な接客の歌を展開することができる。うたげにおいてつぎつぎと歌を登場させ、接客を遂行することができるのである。

### 地域差をあらわす歌

モンゴルの場合、レトリックのためのテーマとして選択される素材は、いわゆる自然賛美の

なかでもとりわけウマがしばしばもちいられる。このことは逆に、一見ウマの歌であるようにみえても、実際には多様な内容をもちうることを意味する。恋愛、失恋、結婚、別離など人生のあらゆる局面を、ウマによって表現しうるといっても過言ではない。きわめてモンゴルらしい、接客のための修辞学が発達するわけである。

修辞学で採用されるテーマにのみ、モンゴルらしさが表出されているわけではなく、そもそも、接客のための修辞学をかなり発達させていること自体が、モンゴルの現象であるかもしれない。人口密度の希薄な草原に遊牧するために、いわば、すべての人びとが人里はなれてくらしている。こうした居住形態は、おそらくモンゴルにおいてホスピタリティを増大させずにはおかないであろう。

ここでとりあげたモンゴルの民謡は、接客にとって歌がいかに重要な要素であるかをしめす目的で選択し紹介したもので、ごく一部にとどまる。ただし、そうした限定した素材だけを見ても、かなりの地域差が存在しているように思われる。

たとえば、チャハル地方については接客の歌を容易に紹介できるほど、その類の歌が数多く採譜されている。チャハル地方は、中国内モンゴル自治区のなかでも南部にあり、漢族との接壤地域である。いわば異質なものとのかかわりの多い地域であることが、接客の歌を発展させているのかもしれない。清朝の皇帝が毎年恒例の宴会を草原でもよおすたびに、当該地域のモ

ンゴル貴族たちは接待をおおせつかつていた。宴会のさいに、音楽は、競馬と相撲と食事にくわえて宴会の重要な一要素となつていたから、献酒の歌が洗練されたのも当然かもしれない。

モンゴルのことわざに、

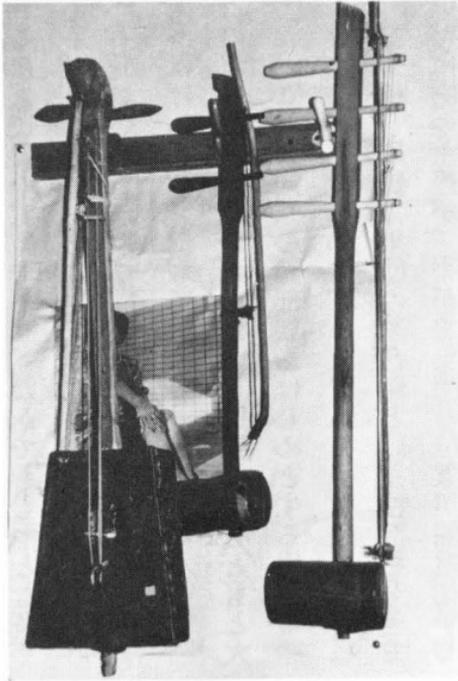
「ある地域にゆけば

その地域の歌を歌う」

とある。まさに「郷に入つては郷にしたがえ」ということわざが歌を例にしてしめされている。そもそも民謡というものは地域差をあらわすのに格好の指標となるものなのである。

モンゴル民謡のなかで重要な位置をしめる「長い歌」にも、地域的な特徴がある。モンゴル各地にみられるが、どちらかというところとホロンバイル地方からシリントンゴル地方にかけて、ちようど広大な草原がひらけている地域に豊富である。

もう一つ、モンゴルの民謡として有名なジャンルに「ホーミー」がある。ホーミーは、喉をまったく楽器として使用して、男性一人で二重奏をかなでるといふめずらしい奏法である。少年の頃から訓練する必要があり、大人になつてしまつてから練習をはじめると死ぬとさえいわれている。発声につかう主要な部位に応じて、「鼻のホーミー」「口と鼻のホーミー」「声門のホーミー」「喉のホーミー」「胸のホーミー」などと分類されるらしい。このめずらしい歌は、西モンゴルのアルタイ地方にかぎられるという地域性をもつ。



上=オルドス地方の牧民宅で  
のもてなし風景  
下=馬頭琴などのモンゴルの  
楽器

内モンゴルは中国でも「歌の海」といわれるほど民謡の宝庫であり、なかでももっとも多くの歌が収集されているのはオルドス地方である。ところが、この地域の歌はどれを聞いてもあまり差がないと感ぜられるほど、みなメロディがよく似ている。しかも、そうしたメロディは、他の地域のものとかなりちがっていて、抑揚がはげしくテンポも速い。

なぜ、このようなさまざまな地域差があるのだろうか。モンゴルという民族は、もともと大興安嶺の北方にすむ小さな集団にすぎなかった。これと同系の諸部族をはじめとする周辺の諸民族が、一三世紀に登場したチンギス・ハーンによってはじめて、モンゴルという名のもとに統一されて大きな勢力をもつ集団となった。本来は、異質な集団の連合体という性格をもっているわけである。もともと集団と集団のあいだにあった差が、やがて集団の位置が固定化することにつれて地域差としてあらわれ、さらに生活様式の変化とともに地域差が加速して今日にいたり、それがまさに歌にもあらわれているのではないだろうか。

### 観光化をあらわす歌

歌は地域差を反映するとともに、時代差をも反映する。とりわけ、接客の歌の場合は、観光化が大きく影響をおよぼす。文化のなかでとどめられていた接客技法が、ひとたび家庭をこえ、親族をこえて、近代社会における産業として確立されれば、それは観光である。すると、接客

オルドス民謡として名高い「銀杯」の楽譜



技法のひとつであった歌もまた観光化する。その例として、オルドス地方の歌をあげることができる。

オルドスは、現在の中国内モンゴル自治区のなかで国内外の観光客をもっともたくさん受容している地域である。チンギス・ハーンの遺品と称する品々をおさめた廟びやうがあるために、多くの観光客がおとずれる。そこでもっとも頻繁に歌われるのが、つぎの「銀杯」という曲である。

### 銀杯

銀の杯に満つれば良し

良きことなり

永遠なるあなたたちと宴をはろう

良きことなり

金の杯に満つれば良し

良きことなり

兄弟であるあなたたちと宴をはろう

良きことなり

羊の煮肉を献ずれば良し

良きことなり

営して大勢の人たちと宴をはろう

良きことなり

去勢雄羊の煮肉を献じれば良し

良きことなり

偉大なるあなたたちと宴をはろう

良きことなり

胡弓<sup>こきゆう</sup>や琴を弾けば良し

良きことなり

姻戚であるあなたたちと宴をはろう

良きことなり

箏や琴をかなでれば良し

良きことなり

祝福のある兄弟たちと宴をはろう

良きことなり

この歌の場合は、一連のなかでメロディまで対になってはいないが、句はあきらかに対になっている。酒、肉、歌と献ずるものを推移させて、連を展開させている。おなじメロディでいくつかの歌詞バージョンがあり、右の例はいちばん普及しているものである。観光による創造の結果、きわめて総合的で完結的なものができあがっているといえよう。さらに、類似のメロディがいくつもつくられて、カセットテープとして販売されている。観光が歌をつくる、あるいはまた歌が観光資源になる、という現代の産業化現象が端的にあらわれている。

観光の原点は、「接客」すなわち「もてなし」にあるといっても過言ではあるまい。もてなしをしないという法則もふくめて、接客の技法は文化によって体系化されている。一連の技法がある接客体系のなかで、ハレの要素があれば、接客の場は「うたげ」となり、「うた」が本質的な機能をもつことになる。

さしずめ、芸能神事はその典型であろう。最大級の接客といえば、神のもてなしであって、うまく供応することによって立ち去っていただくという拒絶さえもが、もてなしになりうる。神をたちさらせるための、あるいはよるこぼせるための、接客技法として、歌謡や舞踏が存在するのである。

観光は、神のかわりに別の「異質なもの」を、うけいれつつ同時にまたかならず立ち去らせるといふ仕組みであるとみることもできる。そんな観光であるのだから、「接客の歌」が重要な役割をはたしたり、また観光化現象が歌に大きな影響をおよぼすのも、もつともなことであろう。モンゴルにおいて、さよならの挨拶は双方同一ではない。とどまる人が「サイン・ヤバーレイ（良くお行きなさい）」というのに対して、たびする人は「サイン・ソーガレー（良くお座りなさい）」と応ずる。ここには、空間を移動するゲストと、固定されたホストとがいて、双方は対照的な挨拶をかわす。文化の壁をこえて遠くからやってくれば、かならずモンゴルの歌がきこえるだろう。それが、もてなしの歌なのである。