

古代インド祭式文献に記述された穀物料理

著者	永ノ尾 信悟
雑誌名	国立民族学博物館研究報告
巻	9
号	3
ページ	521-532
発行年	1984-12-25
URL	http://doi.org/10.15021/00004423

古代インド祭式文献に記述された穀物料理

永ノ尾 信 悟

Definition of Ancient Indian Food from Grain Based on Vedic Ritual Literature

Shingo EINOO

Many types of food from grain were offered to the Gods in Ancient Indian Vedic sacrifice. The old Indic dictionaries provide definitions for the various words for food made from grains, but since they are given in isolation determination of a particular food is uncertain. To remedy this situation, this paper describes methods of preparation of food from grain, based on my analysis of the Vedic ritual literature of Ancient India. Nine types of food from grain are discussed here; 1. *lāja/parivāpa*, 2. *taṇḍula*, 3. *caru/odana*, 4. *caru* for Pūṣan, 5. *puroḍāśa*, 6. *dhānā*, 7. *saktu*, 8. *mantha*, and 9. *karambha*. Further, I propose that henceforth *dhānā* be interpreted as “parched grain,” and that its traditional meaning of “grain in general” be deleted.

1. 古代インドシュラウタ祭式は供物の種類により、1. 穀物料理を用いる haviryajña 祭と、2. 興奮性をもつ飲料 soma を主要供物とする soma 祭に大別される¹⁾。シュラウタ祭式を式次第にしたがって記述するシュラウタストラ文献は、いろいろな祭式記述の過程において、供物としてもちいられるいくつかの穀物料理の調理法を詳しく記録している。祭式の記述であるので、調理の各所作には、これに伴って唱えられる韻文や散文の大小の祭文も規定されているが、本稿においては祭文など以下の記述の目的とは直接に関連していない部分は度外視し、各穀物料理の調理に最少限必要な所作のみをとりだして、調理過程そのものをあきらかにすることを試みる。

本稿において論じられる穀物料理をしめす語の意味は、すでに辞書や、この種の問

1) LāṭyŚS 5,4,22 sapta haviryajñasamsthāḥ sapta somasamsthāḥ //22//. 「haviryajña 祭は7つ。soma 祭は7つ。」シュラウタ祭式の種類については [WEBER 1870: 325–326; HILLEBRANDT 1981: 105–166] を参照。soma については [BROUGH 1971: 361] を参照。

題を論じる参考文献²⁾において与えられている。しかしこれらの文献においては、調理過程から分離されて、個々に語の意味が与えられているため、時としては、ある語によってどのような料理が意味されているのか判断に迷う場合がある。たとえば *lāja* に対して「炒られた穀粒」という意味が与えられている [BÖHTLINGK-ROTH 1976: s.v.] が、その穀粒はすでに脱穀され、 粳穀がとりのぞかれていると考えると誤りをおかすこととなる³⁾。 *dhānā* に対しては、一般的に「穀粒」という意味が付与されてきた [ZIMMER 1879: 269; MAYRHOFER 1956-1976: s.v.; GRASSMANN 1964: s.v.; MACDONELL-KEITH 1967: s.v.; BÖHTLINGK-ROTH 1976: s.v.] が、字句の表面上は *lāja* と同じく「炒られた穀粒」を意味すると考えられたり [OM PRAKASH 1961: 8], 少なくともシュラウタ文献においては「炒られた穀物を粉にしたもの」を意味するともみなされている [RENOU 1954: s.v.; SEN 1978: s.v.; GONDA 1980: 181]。この *dhānā* に対して与えられた最後の意味は、また、 *saktu* なる他の語に与えられている意味「穀粒を炒って、 おおまかに粉にしたもの」 [BÖHTLINGK-ROTH 1976: s.v.] とも似ていて、両者間の明確な区別がつけにくい。

シュラウタ文献の祭式規定の中より、穀物料理の調理過程の記述をここにとり出すことによって、穀物料理の語の意味付けに附随するいくつかの曖昧な点をとりのぞき、あわせて古代インド社会における食事文化の一端を明確にすることができるものと思われる。なお、資料としては Veda 文献の最新層に属するシュラウターストラのみが考慮されるが、祭式文献の保守性を考えると、この考察の成果はより古層の *R̥gveda*, *Atharvaveda* の用語法にも適用されると期待される。また、インド社会の食事文化の変容を考えるうえでも、確固たる出発点が与えられうるものと思う。

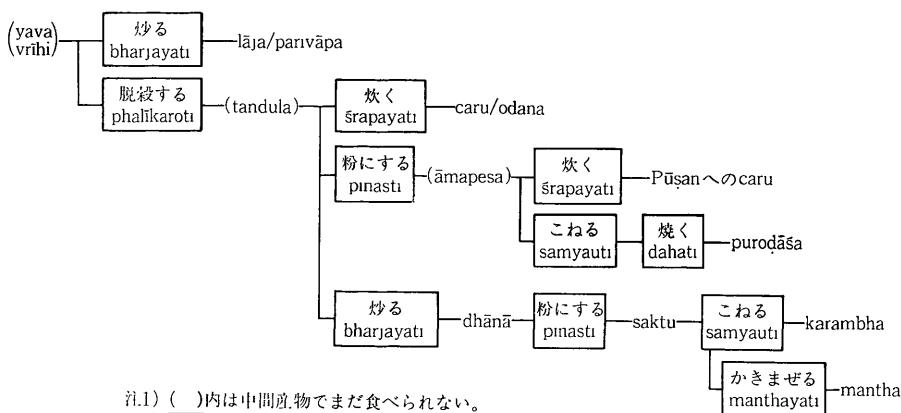
2. まず最初に、穀物料理の調理過程を示す流れ図をあげ、以下において、シュラウターストラより該当箇所をとりだし、個々の穀物料理を説明していく。

3. 本稿において論じる穀物料理は以下の9つである。1. *lāja* または *parivāpa*, 2. *taṇḍula*, 3. *caru* または *odana*, 4. *Puṣan* 神のための *caru*, 5. *puroḍāśa*, 6. *dhānā*, 7. *saktu*, 8. *mantha*, 9. *karambha*。

これらの料理名は、米 (*vrihi*) を材料にしたものに対しても、また大麦 (*yava*) を

2) 辞書としては [MAYRHOFER 1956-1976; GRASSMANN 1964; BÖHTLINGK-ROTH 1976], 参考書としては [ZIMMER 1879; RENOU 1954; OM PRAKASH 1961; MACDONELL-KEITH 1967; SEN 1978; GONDA 1980] などがある。

3) 本稿3.1.の項を見よ。



注.1) ()内は中間産物でまだ食べられない。

2) □内は調理法

図1. 古代インド祭式文献に記述された穀物料理の調理法の流れ図

材料にしたものに対しても、共通に用いられている。というのは、供物の材料についてシュラウターストラは単に「米、大麦ともに供物として用いられる」と一般的に規定するか⁴⁾、初穂祭とのかかわりで、「秋の米の初穂祭から春の大麦の初穂祭までは米を供物とし、春の大麦の初穂祭から秋の米の初穂祭までは大麦を供物とする」と規定していて⁵⁾、ある料理名が米または麦の産物にのみ用いられるという言及がないからである。

3.1. lāja または parivāpa⁶⁾: まだ脱穀をしていない粳穀のついたままで炒ったもの。

ĀpŚŚ 12, 4, 8–10... lājārthān parihāpyetarān avahanti /8/... dhānārthaṃ ca lājārthaṃ ca kapāle adhiśrayati /9/... vṛihīn opya lājān karoti /10/.

「lāja の分をのぞいて他の分を脱穀する。dhānā のためと lāja のために二個の素焼き皿を（調理の火の）上に置く。（脱穀されていない）米を（素焼き皿に）いれて（炒って）lāja を作る。」⁷⁾

4) BaudhŚŚ 28, 13 [365, 12] atha haviṣām arthe vṛihiyavau. 「そこで供物のために米と大麦が使われる。」 KātyŚŚ 1,9,1 vṛihīn yavān vā haviṣi //1// 「米または大麦を供物として。」 MānŚŚ 1,2,1,29 mitrasya vaś cakṣuṣā prekṣa iti haviṣyān prekṣate vṛihīn yavān vā /29/ 『Mitra 神の目でもって彼らを見る』となえて、供物の材料の米か大麦を見る。」

5) BhārŚŚ 6,18,16 vṛihibhir iṣṭvā vṛihibhir eva yajetā yavebhyah /yavair iṣṭvā yavair eva yajetā vṛihibhyah/. 同種の規定はほかに、ĀpŚŚ 6,31,13; HīrŚŚ 3,8 [389, 29–30]; VaikhŚŚ 8,2 [79, 13–14]; VārŚŚ 1,2,4,18 にもあり。さらに [HILLEBRANDT 1981: 86] をも参照。

6) この二つの語は同意語として用いられている。BhārŚŚ 13,18,2 lājān parivāpa iti. 「lāja を parivāpa の意味で（用いる）。」同種の規定は ĀpŚŚ 12,4,13 にもあり。

7) lāja の調理はほかに BhārŚŚ 13,18,3–7; HīrŚŚ 8,1 [784,21–22; 785,25; 787,1; 17]; VaikhŚŚ 15, 4–5 [192, 7–11] にあり。特に HīrŚŚ 8, 1 [787, 1] および VaikhŚŚ 15, 4 [192, 11] は動詞 bhṛjj- を用いて「炒る」ことを明示している。

粃穀がついたままなので、食べる時には爪で粃穀をとりのぞくとされる⁸⁾。

3.2. taṇḍula: 脱穀され粃穀がとりのぞかれた状態。

粃穀のついている穀粒は臼 (ulūkhala) と杵 (muṣala または musala) で打たれ、箕 (śūrpa) を使って粃穀は風に吹きとばされる。この脱穀 (avahanana) と箕を使っての粃穀除去 (parāpavana) が数度繰り返されるが、この二つの所作を総称して phalikaṛaṇa といい、意味するところは果実=食べられる状態 (phala) にするということである [EINOO 1983: 3-6]。従って、taṇḍula は玄米、玄麦をあらわし、糠と胚芽をともなっている⁹⁾。

3.3. caru または odana: taṇḍula を水または乳で煮たもの。玄米粥、玄麦粥。

caru は元来青銅製または土器製の料理鍋のことであり [RAU 1972: 19]、この鍋で料理された粥が odana であったが、他方 caru は料理された粥そのものをあらわすようになった [WEBER 1869: 215-216]。そして caru が粥を意味する場合、それを料理する鍋を carusthālī という。しかし、ともに粥をあらわす二つのことば caru と odana は用語法において差異をしめず。シュラウタストラ文献においては、caru は供物として用いられる粥をさし、odana はそれ以外の日常生活に食べられる粥を意味している¹⁰⁾。

BaudhŚS 2, 13 [55, 18-56, 5]

athainān vṛihīn śūrpe samupyādbhir abhyukṣya carmodūhaty athaitas-

8) ĀpŚS 12, 4, 14 nakhair lājebhyas tuṣān samharati /14/ 「爪で lāja から粃穀をとりさる。」同種の規定は BhārŚS 13, 18, 9 にもあり。

9) 糠と胚芽が脱落したものをあわせて kaṇa という。脱穀の際に臼と杵で打たれるので、なかには糠と胚芽の一部も剥落することがある。AV 10,9,26 の描く状態はこれにあたると思われる：

ulūkhale mūsale yās ca cārmaṇi yó vā śūrpe taṇḍulāḥ kāṇaḥ/
yām vā vāto mātariśvā pāvamāno mamāthāgnīś ṭād dhōtā sūhutam kṛṇotu//

「臼や杵に、(下敷に敷いた)皮に、箕にある taṇḍula と kaṇa、または風 Mātariśvan が吹いて奪っていったもの、それらを Agni は Hotṛ 祭官として、うまく献供されたものにせよ。」

10) MS 1,10, 1 [140, 14-15] において odana が供物として挙げられている場合がある：marūdbhyo gṛhamedhébhyah sārvasām dugdhé sāyām odanāḥ 「家庭祭を行う Marut 神群に対して、夕方すべての(乳牛)から搾った乳で(炊いた)粥(が献じられる。)」しかしこの粥が献じられる Marut 神群の「家庭祭を行う」というエピテットより、この神々の家庭的日常生活との関連を考慮に入れると、供物ではあるが caru ではなく odana が用いられているということを理解できると思う。いろいろな粥の種類としては Mylius [1976: 505] が以下のものを列挙している：udaudana (水で炊いた粥)、kṣiraudana (乳で炊いた粥)、ghṛtaudana (バターで炊いた粥)、tilaudana (ゴマを炊いた粥)、dadhyodana (ヨーグルトで炊いた粥)、māmsaudana (肉といっしょに炊いた粥)、mudgaudana (豆を炊いた粥)。

minn eva carmaṇy ulūkhalamusale nidhāyāvahanty athaitenaiva pātreṇa catura udapātrān ānayati yadi vīḍitā sthālī bhavati yady u vā aṅḍitā pañca vā bhūyaso vā sa samodakaḥ sampadyate taṃ ya eva kaś ca kuśalaḥ parīndhena śrapayitvābhīhārya.

「そこでその米を箕の中に入れ、水をかけ、毛皮を広げて敷く。そしてこの毛皮の上に臼と杵を置いて、打つ。そしてもし粥をかために料理する場合は、この（米を荷車から箕に入れたのと）同じ容器で水瓶の水を四杯（粥を料理する鍋に）入れる。そしてもしやわらかめに（料理する場合は）、五杯かそれ以上入れる。そうして米を水といっしょにする¹¹⁾。誰か熟練したものが、まわりから火を燃やして料理し¹²⁾、（炒きおわった粥に）溶けたバターを注ぎ込む。」

粥の調理法はシュラウタ祭式文献においては二つの場合に規定されている。一つは今、上に例示したように祭火設置祭 Agnyādheya の中での brahmaudana の準備の時であり¹³⁾、今一つは初穂祭 Āgrayaṇa-iṣṭi での供物の準備の時である。この場合は3.5. で扱う puroḍāśa とともに準備されるので、脱穀の後に、粉にされる puroḍāśa 用の穀粒と、粒のまま料理される caru 用の穀粒が分離される規定が加わるだけで、粥の調理法そのものは同一である¹⁴⁾。

3.4. Pūṣan 神のための caru (pauṣṇa caru): 玄米, 玄麦の粉で炊いた粥。

シュラウタ祭式の過程において中心をなす供物の献供が終わったあと、その供物の残りの一部が祭官達によって食べられる。Brahman 祭官に与えられる分は prāśitra と呼ばれる [HILLEBRANDT 1977: 130] が、その prāśitra を許可なく食べた Pūṣan 神は歯をうしなってしまうと、いくつかの Brāhmaṇa 文献に語られているエピソードは伝えている¹⁵⁾。このため Pūṣan に献じる粥は粉をつかって作られる。

11) この部分の訳は不確か。[KRICK 1982: 246] は “Mit gleicher Menge Wasser (wie Reis) glückt er (der Brei am besten).” と訳しているが、sampadyate を “Er glückt am besten.” と訳すのはいきすぎのようにも思える。

12) 粥を料理する際、まわりから火を燃やすということについては MS 1,10,14 [154, 5-6] を参照。madhyāṃdine carūr nirūpyas tārhy ubhā āntau tapati carūḥ syāt tām hī sarvātas tāpati. 「正午に粥を献ずべし。その時彼 [太陽] は (大地の) 両端を熱す。粥とすべし。なぜならそれ [粥] をすべての方から熱するから。」

13) この場合に属する例としては更に VaikhŚS 1,5 [7,2-9] と MānŚS 1,5,2,17-20 がある。

14) この第2の場合に属する例としては BaudhŚS 1,7 [11,3-4]; BhārŚS 5,14,5-9; 12-16; ĀpŚS 24,3,20; 24-28; HirŚS 3,8 [383, 7-15; 19-26; 384, 27-28] がある。

15) このエピソードを伝えるのは TS 2,6,8,5; ŚB 1,7,4,7; KB 6,8,16-19; GB 2,1,2 である。MS はこのエピソードそのものは伝えないが、2, 1, 4 [6, 5] で saumāpauṣṇām carūṃ nīrvapen nēmaṇiṣṭam paśūkāmāḥ 「家畜を望む者は Soma-Pūṣan に粥を献ずべし、しかも半分粉にしたもので炊いて。」と規定している。材料の半分に粉を用いるのは Pūṣan のためであり、この考えは MS にも知られていたのである。MS のこの部分の解釈については、[CALAND 1968: 26, 注 94] を参照。

ĀpŚS 8,2,4 piṣṭānām pauṣṇam śrapayati

「Pūṣan への（粥）を粉から料理する。」¹⁶⁾

3.5. puroḍāśa: 脱穀された玄米、玄麦は石臼を使って粉にされ、その粉は水を加えてねられ、ねり粉は kapāla という素焼きの皿 [RAU 1972: 17] の上に広げられ、下からの炭火と、上からチガヤなどを燃やした上下の火で焼いて作られる。シュラウターストラにおいて、この puroḍāśa の調理は非常に詳しく記述されている。

以下に各過程を追って説明していく。

i. peṣaṇa: 穀粒 (taṇḍula) は上下の石臼（下が dṛṣad, 上が upalā といわれる）を使って粉にされる。

ĀpŚS 1,21,3–8... kṛṣṇājine... śamyām nidhāya... śamyāyām dṛṣadam atyādhāya
...dṛṣady upalām ādadhāti /3/... dṛṣadi taṇḍulān adhvivapati... /5/...
saṃtatam pinaṣṭi /6/... kṛṣṇājine piṣṭāni praskandayitvā... asaṃvapantī
piṃṣāṇūni kurutād iti saṃpreṣyati /7/ dāsī pinaṣṭi patnī vā /8/

「黒羚羊の皮の上に支え棒を置き、支え棒の上に下臼をのせ、下臼の上に上臼を置く。下臼の上に穀粒をいれる。中断することなく粉にする。黒羚羊の皮の上に（すでに Adhvaryu 祭官が）粉にしたものをまき、『(とび出したものを石臼に) 入れることなく¹⁷⁾、粉にせよ。微細にせよ』と命じる。召し使い女、または祭主の妻が粉にする。」¹⁸⁾

ii. kapālopadhāna: 素焼きの皿 kapāla がいずれかの祭火 gārhapatya か āhavanīya¹⁹⁾ の上におかれる²⁰⁾。

16) 同種の規定はほかに BhārŚS 8,1,20–23; HirŚS 3,8 [385, 9–14]; VaikhŚS 8,4 [81, 14–16]; MānŚS 1,7,1,21–22; KātyŚS 5,1,9 にもある。

17) asaṃvapanti のこの解釈は Caland [1921: 42] に従う。

18) この過程については、Hillebrandt [1977: 36–38] を参照。更に BaudhŚS 1,7 [10,6–11, 2]; BhārŚS 1, 23, 1–24, 1; HirŚS 1, 5 [131, 9–132, 19]; VaikhŚS 4, 8 [47, 5–15]; MānŚS 1,2, 2, 25–33; VārŚS 1,2,4,61–70; KātyŚS 2,5,2–7 に対応規定がある。

19) シュラウタ祭式は三つの祭火 gārhapatya, āhavanīya, dakṣiṇāgni を用いる。穀物料理を主要供物とする haviryajña 祭の代表、新月・満月祭の祭場と祭火の見取り図については [HILLEBRANDT 1977: 191] を参照。ĀpŚS 1,22,1 および HirŚS 1,6 [133, 8] によれば āhavanīya, gārhapatya の両火が供物の料理に使用されうるが、VaikhŚS 4,8 [47, 15–16] は gārhapatya のみの使用を認めている。

20) この過程については、Hillebrandt [1977: 32–36] を参照。さらに BaudhŚS 1,8 [11,5–12, 6]; BhārŚS 1,24,2–9; ĀpŚS 1,22,1–4; HirŚS 1,6 [133, 8–134, 24; 136, 4–5]; VaikhŚS 4,8–9 [47,15–48, 5]; MānŚS 1,2,2,34–3,4, 7; VārŚS 1,3,1,1–5; KātyŚS 2, 4,26–34 に対応規定がある。

iii. madantī といわれる熱湯が準備される²¹⁾。

iv. saṃyavana: 粉は水と湯でこねられ、ダンゴ状に形作られる。

ĀpŚS 1,24,1-5 prakṣālitāyāṃ pātryāṃ niṣṭaptopavātāyāṃ... piṣṭāni saṃvapati .../1/... sruveṇa praṇītābhyā ādāya... piṣṭeṣv āniya... taptābhir anupariplāvya... saṃyutya... piṇḍaṃ kṛtvā... vibhajya samau piṇḍau kṛtvā .. /5/ 「水洗いされ、火にかけて温ため、乾かされた pātrī なる容器に粉を入れる。sruva なる柄杓で praṇītā 水を汲み、粉の中に入れ、(さらに熱湯を注ぎ込み²²⁾、そして) その熱湯を (pātrī 容器の) まわりにあふれさせる²³⁾。粉をこねてダンゴにし、それをわけて、さらに同じ大きさの二つのダンゴにする。」²⁴⁾

v. ダンゴ状にしたねり粉を素焼きの皿 kapāla の上に広げる²⁵⁾。

vi. śraṇaṇa: 炭火の上に kapāla があり、その上からチガヤなどを燃やし、上下からの火で puroḍāsa を焼く。

21) BaudhŚS 1,8 [12,6-7]; BhārŚS 1,24,10; ĀpŚS 1,23,6; HirŚS 1,5 [132, 25]; VaikhŚS 4,8 [47, 15] に規定がある。

22) 熱湯を粉の中に注ぎ込むことは他のシュラウタストラにおいてははっきりと規定されている。BaudhŚS 1, 9 [12, 12-13] praṇītābhyāḥ sruveṇopahatya... evaṃ madantībhyas tā ubhayir āniyamānāḥ [praṇītā 水を柄杓で汲み、同じようにして熱湯を汲み、それら双方を注ぎ込む時に。]; HirŚS 1, 6 [137, 30] taptā ānayati 「熱湯を注ぎ込む。」; VaikhŚS 4, 9 [48, 15-16] madantīr ninayati 「熱湯 (madantī) を注ぎ入れる。」; MānŚS 1,2,3,13 āsiṅcati taptās ca 「(水を) 注ぐ。熱湯も。」; VārŚS 1,3,1,15 madantībhiḥ (saṃsṛjati) 「(粉を) 熱湯と (あわせる)。」

23) Caland [1921: 44] は 'taptābhir anupariplāvya' を 'darauf verrührt er es mit dem kochenden Wasser' と訳している。この所作はブラーフmana文献の一つ TB 3,2,8,2 に基づいている: adbhyāḥ pāri prājātā stha sām adbhiḥ pṛcyadhvam itī paryāplāvayati 「『汝らは水より生まれたものなり。水といっしょになれ。』と唱えて 'paryāplāvayati'。」この所作は BhārŚS 1,25,6 では TB と同じ動詞によってあらわされ、BaudhŚS 1,9 [12,15-16] と HirŚS 1,6 [138, 1] では ĀpŚS と同じく anupariplāvayati によりあらわされ、VaikhŚS 4,9 [49, 16] は pariplāvayati を、MānŚS 1,2,3,14 は parisārayati を用いている。これらの動詞は「かきまぜる」ということを意味するより、「まわりに流れ出させる」ということを意味していると思われる。TB 3,2,8,2-3 は上の規定につづいて、この所作の解釈を与えているが: yāthā súvrṣṭa imām anuṣīṣṭya //2// āpa ṛśadhīr mahāyanti / tādīg evā tát 「丁度よく雨が降った場合、水はこの(大地)にいきわたり、草を喜ばせる、そのようなものである。」、この動詞 paryāplāvayati などによってあらわされている所作は、大水の時、水が大地に氾濫するさまと結びつけられて解釈されていると思うので、Caland の解釈より拙訳の方がよりよいように思える。

24) この過程については Hillebrandt [1977: 39-41] を参照。さらに BaudhŚS 1,9 [12,8-18]; BhārŚS 1,24, 11-25, 8; HirŚS 1,6 [136, 24-138, 13]; VaikhŚS 4,9-10 [48,9-49, 2]; MānŚS 1,2,3,10-16; VārŚS 1,3,1, 11-17; KātyŚS 2,5,10-15 に対応規定がある。

25) この過程については Hillebrandt [1977: 41-42] を参照。さらに BaudhŚS 1,9-10 [12, 19-13, 7]; BhārŚS 1, 25, 9-26, 3; HirŚS 1,6 [138, 15; 141, 14-142, 11]; VaikhŚS 4, 10 [49, 2-9]; MānŚS 1,2,3,17-23; VārŚS 1,3,1,17-22; KātyŚS 2,5,20-21 に対応規定がある。

ĀpŚS 1, 25, 9–12... darbhair abhijvālayati jvālair vā /9/... āgnīdhro havimṣi
 suśṛtāni karoti /11/... vedena puroḍāse sāṅgāraṃ bhasmādhyūhati /12/
 「チガヤを上で燃やす。あるいは何か燃えるものを。Āgnīdhra 祭官が供物を
 うまく調理する。草箒で puroḍāsa の上に燂のまじった灰をのせて広げる。」²⁶⁾

vii. puroḍāsa が焼かれると、草箒で灰をはらい、火より取り出す²⁷⁾。

3.6. dhānā: 玄米, 玄麦を炒ったもの²⁸⁾。

ĀpŚS 8,13,18–19 triṣṭhalīkṛtāms taṇḍulān... vibhajya dhānārthān nidhāyetaṛān
 piṣṭāni kṛtvā... dakṣiṇāgnau... dhānārtham adhiśrayati /18/ ... taṇḍulān
 opya bahurūpā dhānāḥ karoti /19/.

「三度脱穀された穀粒を分けて、dhānā 用の分はおいておいて、残りの分を
 粉にし、dakṣiṇāgni 祭火に dhānā 用の(素焼きの皿)を置く。(その皿に
 dhānā 用にとっておいた)穀粒をいれ、いろいろな色合いをもつ²⁹⁾dhānā に
 する^{30),31)}。

26) この過程については Hillebrandt [1977: 43] を参照。さらに BaudhŚS 1, 10 [13, 9–15];
 BhārŚS 1,26, 6–9; HirŚS 1,6 [143, 1–14]; VaikhŚS 4,10 [48, 10–14]; MānŚS 1,2,3, 27–31;
 VārŚS 1,3,1, 26–28; KātyŚS 2,5,23–25 に対応規定がある。

27) この過程については Hillebrandt [1977: 69] を参照。さらに BaudhŚS 1,14[21,8–9]; BhārŚS
 2,10,3; HirŚS 1,8 [174, 9–10]; VaikhŚS 5,8 [59, 3]; MānŚS 1,2,6,17; VārŚS 1,3,3,26 に対応
 規定がある。

28) 古くから dhānā を「穀粒」と解してきた (p. 522 を参照)。しかしこの解釈は、元来「穀粒」
 を意味する類似の語 dhānya と混同されて下されたのではないかと思う。Turner [1966: 387]
 によれば dhānā は、各方言における多くの対応語とともに、常に「炒った穀粒」を意味し
 ているのに対して、dhānya は、各方言対応語とともに首尾一貫して「穀粒」一般を示し、
 dhānā と dhānya が意味するものははっきりと異っているということがわかる。RV 3,35, 3;
 7; 10,28,1 において dhānā は Indra 神に食べ物として捧げられるとされ、また、RV 3,52,5–8
 では dhānā は puroḍāsa (本文 3.5. を参照) とともに登場しているが、この puroḍāsa はすで
 に調理されたものである。VS 19,21 では karambha (本文 3.9. を参照), saktu (本文 3.7.),
 parīvāpa (本文 3.1), payas (ミルク), dadhi (ヨーグルト), āmikṣā (凝乳), vājina (乳漿),
 madhu (蜜) などの食べ物といっしょに論じられている。MS 3,10,5 [137, 5–6]; AB 2,24,1 で
 は5種の代表的な供物に数えられ、TB 3,8,14,2–6 では10種類の食べ物 (daśānna) の一つとさ
 れている。こう考えると dhānā は未加工の穀粒一般を意味するより、むしろ既に調理され、
 食べられる状態になっている「炒り玄米, 炒り玄麦」をあらわすと考える方がよいように思え
 る。RV 4, 24,7b bhṛjīti dhānāḥ を Geldner [1951: 451–452] のように “(Wer)... Körner
 rösten wird” と訳さず、「(穀粒を) dhānā へと炒る」と解することもできると思う [DELBRÜCK
 1968: 172]。従って dhānā に対して古くから与えられてきた「穀粒」という意味を削除して、
 あらゆる時代を通じて「炊った穀粒」という意味を確定してよいように思える。

29) 玄米, 玄麦を炒ると、本来の茶色が少しくげ、こげ茶、さらには黒にもなり、又、炒って破
 裂して中身の白い色が現われ、白から茶色の系統を通して黒までいたるさまざまな色合いを呈
 するが、この状態をさすものと思う。

3.7. saktu: dhānā を粉にしたもの。

ĀpŚS 8,14,14 ardhāḥ piṣṭānām āvṛtā saktūn kṛtvā

「(dhānā の) 半分を粉にする方法で saktu にする。」³²⁾

3.8. mantha: saktu に水またはミルクを加えて、かきませたもの。

ĀpŚS 8,14,14-15 ... abhivānyāyai dugdhasyārdhaśarāve saktūn opyaikayekṣu-
śalākayā... upamanthati /14/ śalākāsthāṃ manthāṃ kṛtvā

「自分のでない仔牛に授乳している牝牛 (abhivānyā) から搾ったミルクを śarāva なる容器に半分まで満たし、その中に saktu をいれ、サトウキビの茎でかきまわす。サトウキビの茎に mantha がねばりつくようにまでする。」³³⁾

3.9. karambha: mantha の場合より少ないミルクでねったもの。

ĀpŚS 12, 4, 12-13... piṣṭānām āvṛtā saktūn karoti /12/ manthāṃ saṃyutaṃ
karambha ity ācakṣate... /13/

「粉にする方法で saktu を作る。こねただけの mantha を karambha という。」³⁴⁾

4. 以上が、古代インド祭式文献に記述された穀物の調理法である。シュラウタースー
トラのいろいろな祭式の規定に散在する調理法を一括して考察することにより、古代
インドにおける穀物調理法の概観が与えられたと思う。それによると、生の穀物を
食べられる状態にする調理法として三つのものがあったことがわかる。つまり、煮る
ことと、炒ることと、焼くことである。また穀物も、穀粒のまま料理される場合と、
粉にして使用される場合の二つがある。Mylius [1976: 505] (注10) が挙げている粥

30) 他のシュラウタースートラでは「炒る」と明示されている。BaudhŚS 5,11 [144, 12] bharjāyanti; HirŚS 5,4[479,16] opya dhānā bharjayati 「(素焼きの皿に) いれ、 dhānā を炒る。」: MānŚS 1,7,6,8 bhṛjyamānāsu 「(dhānāが)炒られている時に。」: VārŚS 1,7,4,16 dakṣiṇāgnau yavān bhṛjati 「dakṣiṇāgni 祭火で大麥を炒る。」: KātyŚS 5,8,16 dhānābharjanaṃ dakṣiṇāgnau 「dhānā を炒るのは dakṣiṇāgni 祭火で。」

31) さらに BaudhŚS 5,11 [144, 10-13]; HirŚS 5,4 [479, 8-18]; VaikhŚS 9,4-5 [93, 15-94, 2]; MānŚS 1,7,6,7-8; VārŚS 1,7,4,14-16; KātyŚS 5,8,14-17; 19-20; VādhS 4,4 [Acta Orientalia II, p. 63,15] に対応規定がある。

32) さらに BaudhŚS 5,11 [144, 13]; BhārŚS 8,17,3; HirŚS 5,4 [480, 20]; VaikhŚS 9,6 [94, 11] に対応規定がある。

33) さらに BaudhŚS 5,11 [144, 17-18]; BhārŚS 8,17, 8-11; HirŚS 5,4 [480, 25-27]; VaikhŚS 9,6 [94, 11-14]; MānŚS 1,7,6,9; 20; VārŚS 1,7,4,17-19; KātyŚS 5,7,18; Kāthaka: KātyŚS 5,8,18 に対する注 [510, 5-6] に対応規定がある。

34) さらに BhārŚS 13,18,2; 13-15; HirŚS 8,1 [785, 25]; VaikhŚS 15,4-5 [192, 7-10]。

のいろいろな種類より、穀物の調理の際にいろいろな乳製品が用いられていたことがわかる。供物に関してではあるが、古い祭式解釈文献はすでに、調理された供物には必ず溶けたバターをかけるべきことを教えている³⁵⁾。原始的なオープンともいうべき上下からの火で焼かれた *puroḍāśa* にも、丁度ホットケーキにするように、溶けたバターをかけることが教えられている³⁶⁾。

この考察によって、*dhānā* に対して古くから与えられてきた「穀粒」という意味を削除すべきこと、また、この語に対して *Gonda, Renou, Sen* (p. 522 を見よ) が与えた「炒られた穀物を粉にしたもの」という意味も誤りであることがわかった。

このように調理法を確定することにより、古代インドの語を翻訳する際に、もし、ある文化に対応する穀物料理がある場合に、より確信をもって行うことができると思う。

略 字 解

ĀpŚS: Āpastamba Śrautasūtra.

AV: Atharva Veda Samhitā.

BaudhŚS: Baudhāyana Śrautasūtra.

BhārŚS: Bhāradvāja Śrautasūtra.

HirŚS: Hiraṇyakeśi Śrautasūtra.

KātyŚS: Kātyāyana Śrautasūtra.

KS: Kāṭhaka Samhitā

LāṭyŚS: Lāṭyāyana Śrautasūtra.

MānŚS: Mānava Śrautasūtra.

MS: Maitrāyaṇī Samhitā.

RV: Ṛg Veda Samhitā.

TB: Taittirīya Brāhmaṇa.

TS: Taittirīya Samhitā.

VādhS: Vādhūla Sūtra.

VaikhŚS: Vaikhānasa Śrautasūtra.

35) MS 1,10,20 [159, 19] *nā hi havir ānabhighṛtam āsti* 「(溶けたバターを) かけていないものは供物ではない。」 KS 36, 14 [80, 19] *na hi havir anabhighṛtam*.

36) BaudhŚS 1,14 [21, 15–16]; BhārŚS 2, 11, 2–4; ĀpŚS 2, 11, 3–4; HirŚS 1, 8 [176, 5; 9–10]; VaikhŚS 5,8 [59, 7–9]; MānŚS 1,2,6,24; VārŚS 1,3,3,27–29; KātyŚS 2,8,14 にこれに関する規定がある。

VārŚS: Vārāha Śrautasūtra.

VS: Vājasaneyī Samhitā.

文 献

BÖHTLINGK-ROTH

1976 (1855-1875) *Sanskrit-Wörterbuch*. 東京：名著普及会 (St. Petersburg: Kaiserliche Akademie der Wissenschaft).

BROUGH, J.

1971 Soma and Amanita muscaria. *Bulletin of the School of Oriental and African Studies* 34(2): 331-362.

CALAND, W.

1921 *Das Śrautasūtra des Āpastamba*. Aus dem Sanskrit übersetzt. 1.-7. Buch. Göttingen: Vandenhoeck & Ruprecht.

1968 (1908) *Altindische Zauberei: Darstellung der altindischen "Wunschopfer"*. Wiesbaden: Dr. Martin Sändig oHG.

DELBRÜCK, B.

1968 (1888) *Altindische Syntax*. Darmstadt: Wissenschaftliche Buchgesellschaft.

EINOO, Sh.

1983 Studien zum Śrautaritual I. *Indo-Iranian Journal* 25(1): 3-16.

GELDNER, K. F.

1951 *Der Rig-Veda. Aus dem Sanskrit ins Deutsche übersetzt und mit einem laufenden Kommentar versehen*. Harvard Oriental Series, vol. 13, Cambridge, Mass.: Harvard University Press.

GONDA, J.

1980 *Vedic Ritual: The non-solemn Rites*. Handbuch der Orientalistik 2. Abt. Indien, 4. Bd. 1. Abschnitt. Leiden-Köln: E. J. Brill.

GRASSMANN, H.

1964 (1872) *Wörterbuch zum Rigveda*. Wiesbaden: Otto Harrassowitz.

HILLEBRANDT, A.

1977 (1879) *Das altindische Neu- und Vollmondsopfer in seiner einfachsten Form mit Benutzung handschriftlicher Quellen dargestellt*. Graz: Akademische Druck- u. Verlagsanstalt.

1981 (1897) *Ritual-Literatur: Vedische Opfer und Zauber*. G. Bühler (ed.), Grundriss der Indo-Arischen Philologie und Altertumskunde, III. Band, 2. Heft. Graz: Akademische Druck- u. Verlagsanstalt.

KRICK, H.

1982 *Das Ritual der Feuergründung*. Österreichische Akademie der Wissenschaften. Philosophisch-Historische Klasse, Sitzungsberichte, 399. Band. Wien: Verlag der Österreichischen Akademie der Wissenschaft.

MAGDONELL-KEITH

1967 (1912) *Vedic Index of Names and Subjects*. Delhi: Motilal Banarsidass.

MAYRHOFER, M.

1956-1976 *Kurzgefasstes etymologisches Wörterbuch des Altindischen*. Heidelberg: Carl Winter. Universitätsverlag.

MYLIUS, K.

1976 *Sanskritischer Index der jungvedischen Namen und Sachen*, Teil III. Ethnogr.-Archäol. Zeitschrift 17: 501-532.

OM PRAKASH

1961 *Food and Drinks in Ancient India*. Delhi: Munshi Ram Manohar Lal.

- RAU, W.
1972 *Töpferei und Tongeschirr im vedischen Indien*. Akademie der Wissenschaften und der Literatur. Abhandlungen der Geistes- und Sozialwissenschaftlichen Klasse, Jahrgang 1972, Nr. 10. Wiesbaden: Franz Steiner Verlag GMBH.
- RENOU, L.
1954 *Vocabulaire du rituel védique*. Paris: Librairie C. Klincksieck.
- SEN, Ch.
1978 *A Dictionary of the Vedic Rituals*. Delhi: Concept Publishing Company.
- TURNER, R. L.
1966 *A Comparative Dictionary of the Indo-Aryan Languages*. London: Oxford University Press.
- WEBER, A.
1869 Über Haug's Aitareya Brāhmaṇa. *Indische Studien* 9: 210–380.
1870 Zur Kenntnis des vedischen Opferrituals. *Indische Studien* 10: 321–396.
- ZIMMER, H.
1879 *Altindisches Leben*. Berlin: Weidmannsche Buchhandlung.