

さまざまな食文化の混在

シネヘン・ブリヤートの食

山越康裕 やまこしやすひろ / AA 研



約1世紀前にロシアから中国へと亡命したブリヤートの子孫、シネヘン・ブリヤート。彼らの食生活はモンゴル高原に暮らす他の民族集団とは少し異なる、さまざまな食文化が混在した独特なものとなっている。

シネヘン・ブリヤートという人々

中国・内モンゴル（内蒙古）自治区フルンボイル（呼倫貝爾）市の中心部を北に向かって流れるイミン川（伊敏河）。そのイミン川の支流の一つ、シネヘン川（錫尼河）流域にシネヘン・ブリヤートと自称するモンゴル系の人々が生活している。筆者は、彼らが使用するシネヘン・ブリヤート語の文法記述をおこない、中国語やモンゴル語などの言語接触の状況を明らかにするため、継続して調査地に通っている。

シネヘン・ブリヤートは、モンゴル系・ツングース系の少数民族を中心に数多くの民族集団が混在するフルンボイルでは比較的新しい住民だ。国境を越えたロシア領内に、現在30万人以上が居住するブリヤートというモンゴル系民族集団がいる。

シネヘン・ブリヤートの祖先ももとはロシア領内に暮らすブリヤートだった。しかし、1917年の十月革命を端緒とする内戦から逃れ、ブリヤートの一部が国境を越えて亡命した。彼らはシネヘン川流域に居住することを認められ、現在その子孫約6,000人が暮らしている。「シネヘン川流域に暮らすブリヤート」ということで、彼らは他のモンゴル系の人々から「シネヘン・ブリヤート」または「シネヘンのブリヤート」と呼ばれ、また自らもそう呼んでいる。

こうした経緯もあって、シネヘン・ブリヤートの食生活には「古くから受け継いできたであろうモンゴルらしさ」「亡命後あらたに取り入れた『中国』らしさ」「かつて祖先が暮らしていた名残が垣間見えるロシアらしさ」が混在している。

モンゴルらしい食文化

ウシやヒツジ、ウマなどの家畜を飼育する彼らにとって、家畜から得られる肉や乳製品はもっとも重要な食材の一つだ。これは、周辺に暮らすモンゴル系の民族集団にも共通する。飼育するウシやヒツジを解体し、それを食べる。屠殺・解体は外気温が氷点下となる11月におこなわれるが、客人をもてなすときには季節に関係なく、ヒツジを一頭その場で解体し、肉を内臓・血液とともに塩茹でにして食卓に供する。このとき、苦味がきつく他の部位にもその苦味に移ってしまう胆のうと、食材として市場で取引される小腸以外はすべて消費する。茹でられた肉や内臓はナイフを使って食べる。

肉はただ茹でられるだけではなく、少量の野菜とともに餡にし、小

ヒツジが茹であがるまで



1 美味しそうなヒツジが連れてこられる。



2 みぞおち部分を切り、そこから手を入れて動脈を断ち切るとヒツジは瞬時に絶命する。



3 胸から尻にかけてナイフを入れる。



4 まるで服を脱がすかのようにきれいに皮をはく。



5 肋骨部分を切り、まず内臓を取り出す。



6 腹腔にたまった血液はたらいに取り分ける（左下）。この後、胃腸内の洗浄と肉の切り分けをおこない、茹でる。



7 ジャガイモとともに茹でられたヒツジ肉。右側には上あご部分が見える。



8 胃袋に詰めて茹でられた血液は絹ごし豆腐のような食感だ。



ボースを包んでいるところ。ブリヤートのボースは他のモンゴル系の人々のボースよりもヒダが細かく形が美しいのが自慢だという。

シャルピンを揚げているところ。揚げたて熱々のシャルピンは大変美味しい。

麦粉の生地で包み蒸したポーズ（中国語「包子（パオズ）」からの借用語）や、同じく餡を包んで揚げたシャルビン（同じく中国語「餡児餅」から）を作ったり、赤身肉・脂身を別々に細かく刻んでうどんの具としたりする。長期保存のために干し肉を作ったり、ウシの胃袋に内臓を詰めて冷凍保存したりもする。以上のような加工は、基本的に肉・小麦粉をメインの食材としている。これがモンゴルの食文化の特徴といえる。

中華風の料理

この地に暮らすことで新たに加わったのが、野菜などの食材も使っ

た、いわゆる「中華料理」風の食事だ。内モンゴル自治区東部に近い東三省（黒竜江省、遼寧省、吉林省）の中華料理は醤油ベースの濃い味付けが特徴となっている。この醤油ベースの炒め物も、各家庭で夕食時によく出される。フルンボイル特産のキクラゲを使った玉子炒め、ヒツジ肉とキュウリ・ニンジンなどの炒め物など、ありあわせの食材を炒めることが多い。このほか、鶏手羽や川魚を使ったスープ、干豆腐とよばれるシート状の豆腐とキュウリなどを和えたサラダなど、モンゴル国やロシアの牧畜民の家庭料理ではまず目にする事のない料理が並ぶ。こ

のときの主食は白飯。そこにモンゴルらしさは感じられない。

ロシアらしさが残る朝食

一方、亡命前の食文化が色濃く残されているのが朝食だ。朝食はおもにパンと茶で済ませる。この朝食のパンと茶が、かつて祖先がロシア領内に暮らしていたことを示す象徴となっている。各家庭で小麦粉をこね、パンを焼いて食べるのは、ロシア領内に暮らすブリヤートにも共通する慣習だ。パンはブリヤート語で（シネヘン・ブリヤート語でも）ヒレムと呼ばれる。これはロシア語でパンを意味するフリエブからの借用語だ。このことからロシア文化からパンを焼く習慣が取り入れられたことが推測される。さらにもとの単語と発音がかなり異なっているため、その習慣がある程度古くから存在しているということも考えられる。

フルンボイル地域に暮らす他のモンゴル系の人々や漢民族にはこのパン食の習慣はない。彼らは小麦粉をこねた生地を蒸したマントー（万頭）を食べる。そのためパンはシネヘン・ブリヤートの一つのアイデン

ティティにもなっており、フルンボイルについて紹介したブックレットにも「ブリヤート・パン（布利亜特面包）」がシネヘン・ブリヤートの慣習としてとりあげられている。パンを切らしているときはやむなく商店からマントーを買ってきて食べる日もあるが、パンでなければイヤだという人がシネヘン・ブリヤートには多い。

こうして、彼らはさまざまな食文化を自らの食生活に柔軟に取り入れてきた。こうした姿は、いまの日本の食生活にも共通している部分がある。もちろん、彼らの嗜好も少しずつ変化してきている。筆者がお世話になっている家庭の青年T君は、両親からブリヤートらしくないとかかわれている。ポーズや肉うどんを好まず、鶏肉と白飯を好んで食べるからだ。亡命後約1世紀を経て、彼らの言語は中国語や他のモンゴル系言語の影響を受けて変化しつつある。その言語変化の状況だけでなく、（調査の本筋ではないのだが、）彼らの食生活の変化も、今後気になるところだ。



ウシの胃袋にその他の内臓を詰め込んで冷凍保存した「ヒャルマス」と呼ばれる食材。使用する分だけ切り取って、ポーズやシャルビンの餡として使う。



トマトと卵の炒め物など、家庭的な中華料理が並ぶこともある。



ヒレム（パン）。いわゆるハード系で、少し酸味がある。切り分けてバターやジャム、砂糖などを塗って食べる。



手前の飲み物が朝食で飲む茶、フテー・サイ（ミルクティ）。周辺のモンゴル系の人々は鍋で茶葉を煮出すのだが、シネヘン・ブリヤートはもっぱらロシア製のティーバッグで紅茶を淹れ、そこにミルクを足す。