

木簡に記された古代チベットの食文化

西田 愛 にしだ あい / 京都大学白眉センター (人文科学研究所)、AA研共同研究員

本文でいう「古代チベット」とは、時代的には7世紀初めから9世紀半ばごろを指す。チベット高原に初めての統一国家が誕生し、軍事帝国として中央アジアの覇権争いに参加していたこの時代のチベット人の食文化について、文献学からは何が言えるだろうか。

文成公主はウサギの肉がお好き？

古代チベット帝国の礎を築いたソンツェンガンポは、世界史の教科書にも登場する有名な人物である。そして、その王妃として唐から降嫁した文成公主もまた、漢籍にもチベット語資料にも確認される人物であり、おそらく一般にもある程度知られる人物であろう。集英社コバルト文庫から出版された毛利志生子氏の『風の王国』という

小説は、この文成公主を主人公に、彼女の激動の人生とロマンスを描いた全27巻の物語である。本シリーズは、少女向けのライトノベルという枠内で展開されているものの、前述の資料に基づく古代チベット史研究を参照していることが透けて見え、読者層が少女だけに限られない点において非常にユニークな小説である。小説中では、唐から興入れした文成公主がチベット(吐

蕃)の食文化、特に乳製品やパレと呼ばれるパンを苦手とし、ウサギの肉やヤク、羊の肉を好む様子が描かれている。小説の人物設定や出来事が必ずしも史実を反映しているとは限らないし、その必要もないと思う。実際のところ、残念ながら文成公主の食の嗜好がわかるようなチベット語の第一次資料は管見の限り見つかっていない。それでは、小説家が期待するような食の記述は、古代文献の中にはないのだろうか。



写真1 木簡の再利用。
上:ヘラ (©The British Library: IOL Tib N 1407)。
下:ナイフ (©The British Library: IOL Tib N 1061)。



写真2 食料札の作成段階。
上:短冊状の木簡 (©The British Library: IOL Tib N 1107)。
中:割り符を作るための切れ目を入れた木簡 (©The British Library: IOL Tib N 1436)。
下:割り符の小片を切り取った木簡 (©The British Library: IOL Tib N 1103)。

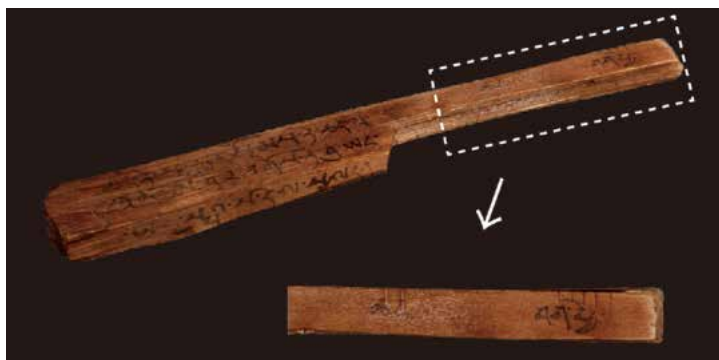


写真3 役人へのボーナスに関する木簡。
上:四角棒状の木簡 (©The British Library: IOL Tib N 1924)。
下:上の写真の右側一部を拡大したもの。上辺に数を表す刻み目が見える。

チベット語の木簡資料

古代のチベットを知るための第一次資料としては、敦煌文書のような紙に書かれた文献や、石碑・磨崖碑^{まがいは}などの石刻碑文、そして、ここで紹介する木簡がある。西域南道のマザールターグやミーラーン、現在の区分で言うと新疆ウイグル自治区の南部に位置するこれらの地域には、かつて古代チベットの軍事拠点が置かれていたため、チベット語の記された木簡が2,300点ほど見つまっているのである。いずれも、砂漠の中でも入手可能なタマリスクの木片を利用した幅2cm程度の小型の木簡である。木簡は表面を削り取れば書写媒体として再利用できるほか、木片として使うことで食具としても二次利用できる点で紙にはない利点を持っている(写真1)。以下、古代チベットの木簡に関する武内紹人氏の先駆的研究から、「食」の様子を探ってみたい。

見張り兵の糧食と役人へのボーナス

武内氏は日本の平城京出土木簡を研究する舘野和己氏との共同研究(「中央アジア出土チベット語木簡の総合的研究」平成12年度~14年度科学研究費補助金・基盤研究C-2)により、チベット語木簡の記述内容だけでなく形状や利用法にも考察している。その中に、興味深い利用法を持つ木簡が紹介されているので、以下に2つ

を取り上げたい。

西城南道地域に駐屯していたチベット軍は、基地となるマザールターグからリ・ズグと呼ばれる見張り、ないし偵察の任務へ兵士を送り出していた。兵士たちは、隊長、副隊長、料理人、料理人補佐の4人ひと組に組織され、当面の食料とともに後に補給される食料の引き換え札を持って任務へ赴いたらしい。その食料札とみられるのが、**写真2**の木簡である。写真の木簡3点

はそれぞれ独立した3片の木簡であるが、この種の木簡の作成段階を説明する形状を持っている。まずはじめに短冊状の木簡が用意され(上)、次の段階で中央下部に三角の切り込みが入れられる(中)。最終的には切り込みの頂点から木簡の右側へ向かって木片を裂き、右下部分が切り取られる(下)。木簡には、兵士の見張り地の名称や配給される穀物の名が記されている(裏面に記される場合もある)ほか、短い刻み目や長い刻線が付けられている(木簡右側)。刻み目は上下両辺で対称の位置にあり、刻線は上下両辺を貫いている。写真(下)のような包丁型をした木簡は補給食料を運ぶ使者が、切り取られた右下の木簡小片は見張り兵がそれぞれ持っており、両者を合わせて形と刻線の位置、刻み目の数が符合すれば食料受領者であると認められる仕組みになっている。いわゆる「割り符」なのである。武内氏によれば、短い刻み目は穀物の量を示している。したがって、写真(下)の木簡では大麦4デーが配給されたことになる。デーというのは穀類や果物をはかる単位であり、20デーが1ケルに相当する。また別の包丁型をした木簡の裏面には「ルガンは麦粉1ケルと4デーを受け取った。後に半デー(以下欠損により内容不明)」というような、配給穀物の一部が未収であるので後に受け取る旨を記したのものもある。

そのほか、刻み目と穀物名が記され、やはり右下部分が切り取られた四角棒状の木簡もある(**写真3**)。この木簡には「新年の[ボーナスである]麦粉と酒は[今は]不足しているので、後で集める。不足分は木簡の小片に分けて[書いておき]、小片はスパサデに与える」と書かれている。武内氏によれば、これはスパサデという名の役人へのボーナスに関する木簡であり、不足分が配給されるまでの間、割り符の小片をスパサデ自身が持つておくようである。木簡右側には、麦粉と酒という書き込みに重ねてやはり数量(ここでは不足分)を示す刻み目がつけられている。



写真4 ザンスカールの家庭での
もてなし(筆者撮影)。
上: 大麦芽粉を自家製酒(チャン)
に入れていただく。
下: パバ。自家製ヨーグルトと
ミックススパイスをつけて。



麦粉の食べ方

上の木簡の例からは、チベット軍の軍事拠点であった地域において兵士や役人には麦粉や酒などが配給されていたことはわかるものの、それをどのように食べていたのか、その詳細を知ることはできない。しかし、麦粉は現代のチベット文化圏で日常的に食される食品でもある。最もよく知られるのは大麦芽粉をバター茶などで練って団子状にして食べるものであろうが、麦粉にはほかにも様々な食法がある。例えば、筆者が調査で訪問したザンスカール(インド・旧ジャンムーカシミール州)の民家では、自家製のバターで作るバター茶や同じく自家製のどぶろく酒などで客人をもてなしてくれたが、その際、大麦芽粉を酒に入れてスープ状にして食べると美味しい、と勧められたことがある(**写真4**・上)。日帰り放牧の昼食でも、体力がつくのでこの食べ方をよくするのだそうだ。また別の家では、大麦芽粉と水を鍋で火にかけてながら練った団子状のもの(パバ)を振舞ってもらったこともある(**写真4**・下)。硬い麦粉の生地をちぎり取って食べるのである。自家製のヨーグルトをつけて食べるとより美味しいそうだ。古代チベットの兵士たちがどのように麦粉を食べていたのかは知る由もな

いが、今みた例などはバターなどの乳製品が入りできないような状況下でも可能な食べ方であろう。

古代のチベット人は何を食べていたのか

今回紹介した木簡資料は、軍事拠点での兵士の糧食という非日常の食の一端を記した資料であった。携行可能で保存可能な食品として選ばれたのが麦粉であったのだろう。しかし同時に、麦粉は現代のチベットでも広く利用される食品でもある。それを考慮すれば、古代のチベット人にとって最も重要な食品であったために糧食として選ばれたと考えることもできるのではないだろうか。

古代資料の中から「食」に関する情報を収集する作業は、まだ始まったばかりである。2020年度から始動したアジア・アフリカ言語文化研究所の共同研究プロジェクトでは、チベット・ヒマラヤ牧畜地域の乳製品をはじめとする食文化についても共同研究を進める予定である。木簡のみならず、手紙や契約文書なども視野に入れ、文献を用いた古代チベットの食文化研究へのアプローチを試みたいと考えている。

