

第2章 肉と狩猟

2-1. 日常の食事と肉

チンランは人の肉を食べる。しかし、人とは、肉とは、何なのだろうか。そして「肉を食べる」とはどういうことなのだろうか。

肉はマイ (may? C.) と言われる。また、特定の食物とアム (?amh C. ご飯)¹やハン (どぶろく)、ロクシ (蒸留酒) などの語彙をマイによって接続すると、マイは「おかずにする」「酒の肴にする」という意味の動詞として機能し、人間にとっての食物 (特に副食) のイメージをもたらす。

「昔は毎日のように肉を食べていました」。ある60代の男性スクラムさんには、子供の頃の森林が豊かだった時代の記憶が鮮明に残っている。

年に25頭から30頭くらいシャア (sya? P. シカ) が獲れていました。魚も一度川に行ったらロム (rom P. 直径3, 40cmほどの目を密に編んだ逆円錐形の竹籠) 一杯捕れて、よくピンネ (pinne P. 家の入り口周辺の縁側 cf. pīḍhī N.) に干して毎日食べていたものです。川の淵にはこんなに大きな魚が沢山いました。

そう言って両手を肩幅ほどに広げて示す。

森は開墾され続けたために今では縮小し、残った森でも多くの人がヤギやウシを放牧し、薪を採り、数年に一度焼畑として伐採するために、以前に比べて木々は細くなり、まばらになった。そうして、シャアの姿も滅多に見られなくなった。川の下流にバザールの人たちが新たに流入し、開墾した水田のために川から水路を引いたため、大きな魚は上流まで遡ってこなくなった。それでも食生活の現状について人びとは肯定的に捉え、つぎのように語ることもある。

今は畑が広がって、毎日トウモロコシ²のアムが食べられるようになりました。昔はアムの苦勞、今はキャン (kyan? C. おかず) の苦勞です。

山のトウモロコシのアムは美味しいでしょう。バザールのトウモロコシはみんなピカシ (bikāsī N. 改良品種) でザラついて美味しくないんです。黄色い色のがピカシで白いのがローカル (地のもの) です。白いローカルのトウモロコシで作ったアムは、コメのアムよりも美味しいでしょう?³

近隣のバザールでは、「チェパンは今でもギター (giṭho N. ヤマイモの1, *Dioscorea bulbifera* プラジャの人びとはラック (lahk P. cf. lak C.) とする⁴) やピヤクル (bhyākur N. ヤマノイモの1) ばかり食べている」というステレオタイプの言説が横行している⁵。確かに、昔は森にヤマノイモ (brangoy? P.) が沢山あって、

一日それを掘りに行けば、ダカル (dhakar N. 底が大きく丈の高い竹カゴ) 一杯採れたと言われるし、現在でも穀物が底をついたときやおやつとして、ギター、つまりラックが食べられているのを見かけることはあるが、朝食や夕食 (ネパールで昼食をとるのはあまり一般的ではない) として食べられるのは、むしろ珍しいことである。

では、日常の暮らしのなかで、実際トウモロコシのアムほどの程度食べられているのだろうか。1月の下旬から2月の初旬に筆者が記録した村の食事のリストを見てみる。

トウモロコシのアムにヤムイモの炒め煮
 トウモロコシとシコクビエのアムにレンズマメの炒め煮
 トウモロコシのアムにソバ芽の炒め煮
 トウモロコシのアムにレンズマメの炒め煮
 トウモロコシとシコクビエのアムにエンドウ豆の炒め煮
 トウモロコシとソバのアムにカラシナの炒め煮
 トウモロコシのアムにニンニクとソバ芽の炒め煮
 シコクビエとソバのアムにカラシナの炒め煮
 トウモロコシとシコクビエのアムにカラシナの炒め煮
 トウモロコシのアムにカラシナの炒め煮
 トウモロコシのアムにカラシナの炒め煮
 トウモロコシのアムにショウガ
 トウモロコシのアムにレンズマメ
 トウモロコシのアムにグンドルック (gundruk N. 野菜をビン等に詰め込んで自然発酵させたのち乾燥した保存食品)、ウイン

このように今日の食事はトウモロコシのアムが基本になり、季節の野菜の炒め煮をおかずにしていることがわかる。トウモロコシの他にもシコクビエやソバ、それ以外にアワやヒエ、コメなどのアムが食されている。

この食事の記録が残されていた頁の最後には、ある肉のおかずの名が記されている。それはウイン (win? C. コウモリ) である。

この地域で食されるウインは、ヨー (yal C.) とされる果樹 (Indian Butter Tree : *Bassia* or *Aesandra butyracea*)⁶の花蜜と果樹を主に食べる小型のフルーツコウモリで、ヨーが開花する2, 3月と果実が熟す7, 8月の4ヶ月に飛んでくる⁷。このヨーの花蜜や果実を村人たちは間食として味わうが、果実は低地に暮らすタルーの村々にも届けられ、糲と物々交換される。また、その種の仁は油脂を多く含むため、食用油の原料にもなる⁸。また石鹼の原料として売ることもできる⁹。そのような人びとにとって貴重なヨーの木のもとにやって来るのがウインである。

今日では、動物が狩猟で得られる機会のごく稀になった。だが、ウインは唯一の例外である。昔ほどはいなくなった、と言われながらも一晩に50匹以上捕獲されることもある。ウインの肉は、近隣の高カーストの男たちが家族に内緒で食べに来る (高カーストの人はコウモリの肉を忌み嫌うことが多い)、この地域の隠れた名産である。

2-2. コウモリ猟の夜

1990年8月14日。夕飯を食べ終わり、日がすっかり沈んでしまうと、やがてあたりは月明かりで照らされる。そんな時刻になると、ちょうど両手のひらを合わせたような大きさのウィンがチッチッと啼きながら家の近くにある果樹の周囲を飛び廻り始める。

「そろそろ行こう」。そう言うと下宿先のヒラ氏は、家の裏に立てかけてある長さ3, 4メートルの竹竿とイラクサの繊維で編んだ網を持ち、家人に何か言うわけでもなくおもむろに出発する。はじめてウインの猟に同行する筆者も竹竿を1本握り、彼の後ろを不安と好奇心で少し昂揚した気分について行く。筆者のあとを追って「転ばないように気をつけるんだよ」というヒラ氏の妻、スンさんの声が響く。

村の家々を繋ぐ道を通り、やがて平坦な畑のなかを横断すると、焼畑の用益地である林に突き当たる。木を伐採し2, 3年耕作したあと地力が落ちたために6, 7年放置され、自然に再生した林である。薄暗いなか、一層暗い木々の足元を覗き込む。急な下り斜面の遠い先からかすかに川の流れる音がする。

あたりの暗さに比べたらほんのささやかな懐中電灯の明かりを頼りにして、林のなかに入って行く。懐中電灯がなくてもものともせず、炬のもえさしを左右に振りながら、暗闇を歩く村人たちの姿を思い出す。

やがて目が暗闇に慣れてくると、ヤギやウシを放牧してできた草と草とのわずかな隙間にある獣道がうっすらと確認できる。筆者はその道を足でまさぐるようにして少しずつ進んでいく。下手なところで道を踏み誤れば、山を転がり落ちかねない。ヒラ氏は、慣れたもので、普段歩くのと変わらないペースでどンドン先に行っては、こちらを心配して立ち止まっている。雨季の林のなかは湿気もかなりあって蒸し暑い。歩くのに四苦八苦している筆者は、手に冷や汗を、額には暑さによる汗をかき始めた。

ここでヨーの果樹を見つける。木の上にはヒャク (hyak P.) という安座台が枝で組まれている。あの上に座るのかと訊いてみると「普段はそうだけど、おまえには無理だから、今日は木の下にしておくよ」。

そこからまた5分ほど歩き、ようやく大きなヨーの木の下に辿り着く。彼は足元の草を押しつけ座る場所を確保する。筆者も隣に行きようやく安堵し腰を下ろす。目の前の夜空には、ちりやほこりのように無数に星が広がる。

それに見とれてぼんやりしていると急に彼の声が飛んでくる。「ヒルが足についているぞ」。見てみると、スネのあたりから出血している。満腹したヒルはもうそこにはいなかったが、念のためにサンダル履きの裸足の指のあいだをまさぐってみると案の定、長さ4, 5ミリのヒルが数匹ついていた。ヒルを手で取ろうとすると、今度は指先に移ってくる。あたりにある葉を使い、何とか拭き取る。塩を持ってこなかったことを後悔する。雨季には小さな布袋に塩や煙草を入れ携行している人がいることは知っていたのだが、面倒で用意してこなかったのだ。

筆者がヒルと悪戦苦闘しているうちに、ヒラ氏は毛糸の玉のように丸めてあった網を解き、竹竿を上手く使って3, 4mほどの高さにあるヨーの木の枝に引っかけた。そして、網を開いたかたちで下に垂らし、そこに持ってきた竹竿を通してしゃがみ込んだ。網のたるんだ部分は結んで、網をピンと張る。横から見ると、釣り竿を持ち、

座りながら釣りをしているように見えるが、竿の上には網が張られた状態になっている。

頭上ではウィンが飛び回りながら、チッチッと啼いているが、なかなかウインは掛からない。ヒラ氏もウインを真似てチッチッと舌を打つ。しばらくすると、彼はアクビをして、ああ眠いと言って筆者に竿を渡した。筆者は、見よう見まねでしゃがみ込んだまま竿を持ち、同じように舌を打ち鳴らし、ウインを待つ。

突然、バタバタッと音がして網が揺れた。どうしていいか判らないままヒラ氏を起こす。慌てて起きたヒラ氏は網に手を伸ばすが、ウインはサッと逃げてしまった。

そこで、ヒラ氏に交替する。しばらくするとウインが網の左側に掛かった。見ているとウインが掛かった左斜め上に網を振り上げ、ウインを網で包み込むようにして退路をしっかりと断っていた。

なるほど、そうやるのかと感心していると、もう一度筆者に網を渡してくれた。今度は筆者も上手く捕らえることができた。捕まえたウインは、その場で胸のあたりを強く押され、絶命した。

結局、一晩で3匹の収穫しかないまま、家路についた。そのまま、森のなかに泊まってしまう人も少なくないと言う。

朝になり、家人たちにウインを見せる。子供は喜び、羽を広げて遊んでいる。そのうちに、それは調理され、朝食に出てきた。捕えられたウインは、そのまま一度丸茹でにされる。そのあと炒め煮にするのもよいし、囲炉裏の上で燻製にしてから炙り、ニンニクやトウガラシなどの香辛料と一緒にミンチ状に潰したアチャール (acār N. : 浅漬け風のおかず) もハン (どぶろく) などの肴として好まれる。肉は非常に繊維が細かく、脂もほとんどないあっさりとした味わいである。

ウインは、今日でも1シーズンで最高250匹ほど捕獲されていて、野生の肉としては最も豊富なものになっている。

しかし、多くの人にとって狩猟で得られる代表的な肉と言えば、上の語りにも出てきたようにシャア (sya? C. シカ) の肉だろう。地域によっては、プラジャの人びとは肉のことをシャアに発音が近似しているシャ (sya C.) と言い、シカのことにはカシャア (kə? .sya? C.) と呼ぶ。

今日では、シャアはすっかり減ってしまい、シャアが捕らえられるのは年に一度あるかどうか、というところだが、筆者も一度だけ、シャア猟に同行する機会を得た。

2-3. シャア猟

いつもはほとんどの人が畑に仕事に行き、静かになっている昼間のM村で、大勢の男たちの声が聞こえてきた。家の前でのんびりしていた筆者は何だろうと、そちらに目を向ける。

近所の少年ナト君が下宿先のスダム氏のところにやって来て、「お爺ちゃん、シャア (シカ) だよ」と言ってきた。彼は80歳をとこの昔に過ぎ、もうじき100歳になると言っていたが、機敏な動きで家の奥から弓矢 (弓 luy? C. ルイイ、矢 la? C. ラア) を出し、すぐさま男たちの列に加わった。

男たちは、総勢20人以上になっている。そのうちの何人かは弓矢を携えている。

ある男性がこう言う。「私たちの民族はラーマ、ラクシマンの子孫だから弓矢を持っているんだ。外の間人が来ても、これがある限り自分たちには敵わない」。

皆シャアがいたと言われる森のほうへ小走りに行く。あまりの人の多さに、これではシャアを捕まえても肉はほんの少ししか手に入らないと言って、引き返して農作業に向かう人もいる。常畑のあいだに造られた道を通り過ぎ、焼畑の用益地になっている林のなかの獣道に分け入って行く。

「シャアは、もう少し先だ」という声が響く。列に加わり、シャアの姿が見えないまま先へ先へと進んでいくが、徐々に道が狭くなっていく。道を知る人たちは、狭い道に人がごった返しているのを避け、別の獣道に迂回しながらシャアのほうへ迫って行く。ひたすら追い続け、列の先頭にあと50mほどまで近づき、もう少しでシャアの姿が見えるかと思われたとき、斜面が崩壊している場所に行き着いた。先頭の人たちやスダム氏を含めた筆者のまわりにいた人たちは、崖崩れで岩が転がり、道が塞がれているところを難なく進んで行くが、筆者は岩から岩へと、飛び移って行くのについていけず、追跡をあきらめた。来た道をとぼとぼと引き返す。家の近くまで戻ったときに、シャアが捕まえられたとの一報が入った。

シャアは結局、崖の先で行き詰まり、30代の男性がラアを射ることもなく、手で捕獲したらしい。そして、そのまま林のなかで解体され、肉は分配された。訊けば、肉はシャア追いの参加者には均等に分けられ、仕留めた人には頭と前足1本が余分に与えられたと言う。シャアを追いながら途中であきらめた筆者にも、肉の割り当てが持ってこられた。最後まで追えなかったから、と言って断ろうとするが、追った人には分けなくてはならないものだからと、葉でくるんだ肉の塊を掴ませてくれた。

下宿先のスンさんに調理して貰い、一かけ味見をした。それまで食べたことがないような柔らかさで、一口で肉の繊維がほぐれてしまった。

後日、シャア猟の話の話を聴いていると、こんな話が出てきた。

シャアを捕らえたら、シャアの主であるマーラン (ma raj P. cf. ma.lan C. : 創造神) にもお供えをしなくてはなりません。マーランには両親と兄弟4人、姉妹5人がいて、全員の分、供物が必要になります。その儀礼はマーランの兄弟の名前を知っている人なら誰がおこなっても構わないものです(50代の男性)。

また、人によってはマーランをラアやニン (nin C. 毒) と結びつけることもあり、その人たちは「獲物を解体する前に矢毒として使ったニンに他の場所に移るよう言い聞かせなくてははいけない」と言っていた。

このようにシャアが狩られたあとの肉の動きを見ると、シャアは林のなかで解体、「切断」され、その肉がシャアを追った参加者全員に対して平等に分けられ(「接続」され)、さらにシャアを人間に与える主マーランにも返礼がおこなわれていることがわかる。こうしてその場にいる全員で厳密に分配するというやり方は狩猟だけでなく、交易で低地に向かう途中、弁当を食べるときにも見受けられる。それはつぎのような方法でおこなわれる。

まず、皆で持ち寄った銘々の弁当をその場にいる人数分に分ける。10人以上で、

ひとりあたりほんの一口にしかならなくてもそうする。つぎに、それぞれが持ってきた弁当の器である葉の上に分けた弁当を盛り付け直す。そして、それを全員で食べる。このようにして、全員が全員の弁当を少しずつ食べることになる。そのため、「恥ずかしくないように」肉や卵など、皆できるだけのご馳走を弁当に詰めていく。そのような狩猟のときと同様な参加者全員での分配、という形式で弁当が食べられる。こうした形式をとる理由は、「参加者全員に配らないと妬まれることがあるから」と言われる

ここで、シャア猟の際のシャアや人びとの動きを振り返ってみよう。すると、それがひたすら先へ先へと進んでいく過程である、ということがわかる。シャアは、捕えられまいと必死で森のなかを走り、崖の岩の上を跳び、進んでいく。人びと、つまり人間は何かして、捕らえようと執拗に追いつける。どちらの眼差しも先へ先へと進んでいく。人間の腕から放たれた矢は、眼差しとともにシャアに向かって飛んでいく。

しかし、このようなひたすら前進するシャアの眼差しが反転し、人間に向かい返って来ることもある。

それは、スラップ (srap P. cf. sarāp N. 呪い) と呼ばれ、人間の目に何かを刺したり目に病をもたらしたりする力であり、シャアのレイ (ri? C. 魂) だと言われることもある。

スラップが原因で目を患った人は、スラップに向かって「森のシャアの眼に戻れ」と言わなくてはならない。同時に、ラアを手に持ち、矢尻を眼に当てながら「レイはラア、茅 (眼に入り傷つけることが多いとされる) のところにずっといろ。人間に憑いては駄目だ」と命じなくてはならない。そして、そのラアで野鷄やキジを仕留めれば眼は治る。

ここで、スラップが、シャアの眼とラアという別々の場所に戻るべきものとされていることは一見矛盾しているように見える。しかし、これは共通するイメージのふたつの表現と見ることも可能である。その場合、スラップは、シャアの眼差しとラアの先端というふたつのイメージが重なりあうところのものだということになる。

では、シャアの眼差しとラアの先端は、どのようにイメージが重なるのだろうか。シャアの眼差しは先へ先へと逃走していくもので、弓矢は人間の眼差しとともにそれをひたすら追跡するものであった。両者の力の向きを見てみれば、それが同じ方向を向いていることがわかる。そう捉えたとき、スラップとは、そのような先へ進む力が反転したもの、あるいは、その転回点として想像することができる。そうすると、スラップに対する治療は、その反転した力、転回点からやってきたものをもとの場所に差し戻すこと、と考えることができる。

このようにシャアの眼差しが反転したイメージは、病を引き起こすものと想像されていると考えられるが、ウィン (コウモリ) の場合はそのようなことはない。

ウィン猟で、ウィンは木の周りを飛び回り、近づいては去るということを繰り返していた。人間はじっくりと腰を降ろし、ウィンを呼ぼうと舌を打ち鳴らす。そして、ウィンはそれに答えて戻って来るが、ウィンが舞い戻るイメージ、ウィンの眼差しは病のイメージと結びつかない。唇をしっかりと丸めた後その円のなかを舌で指し示すことで発せられるウィンという音は、物品を交換する、売るという意味の動詞=ウィン (win? C.) や毎年、雨季になると繰り返し語られる物語=ウィン・ライ (win?.ray

C.)に通じるものである。

2-4. ジャア

ウィン(コウモリ)にせよ、シャア(シカ)にせよ、それは人間が捕らえ、その肉を食べるものである。そして、それらが人間の肉を食べることはない。シャアにまつわるスラップ(呪い)に関しては人間に憑くイメージが語られはするが、それは病という例外的な状況においてである。

一方、人間を食べるものとして恐れられているのがジャア(jaʔ C. トラ, トラの類)である。森が深く、シャアが豊富だった頃、ジャアもかなりいたと言われている。「昔はジャアがいた。特に、塩や鉄を買い付けにインドの都市まで出掛けていたときに、低地の深い森林を歩いて行くときには、ジャア、他にサイやゾウの恐怖があった」。

低地の森林だけでなく、M村を始めとする近隣の山村にもジャアはいたと言われる。筆者が隣村を訪問しようとして山を歩いていたときのことだった。少し平坦な場所に出て、一息ついたとき、その場所の地名を同行していた男性に聞いてみた。すると、その地名にジャアという音が含まれているのに気がついた。訊いてみると、昔その場所で村人がジャアに喰い殺されたのだということだった。

また、ジャアは、動物であるとは限らず、人間のライ(riʔ C. 霊)もジャアになることがあると言われる。それは、ライジャア(riʔ jaʔ P.)と呼ばれる。ライジャアは、死後葬式で天上の世界に送られるはずの人間のライが、何かに留まったり、戻ったりしてジャアの姿になったものと言われる。

ここで、ある葬式の例を見ることで、人間のライとジャアの関係を見てみる。

しばらく病に伏していたある年配の女性が亡くなった。遺体はすぐに家族によって布でくるまれた。家族とその親族は夜通しその傍らについて見守った。朝10時頃、近所の人が集まり埋葬の行列ができ、一行は墓場テスラン(tes ranʔ P.)へと向かった。種火と茅、木の棒を持った人を先頭に茅の束を持った人、遺体を運ぶ人たち、水の入った水差しを運ぶ人、鍬を持った人が続く。

焼畑用益地である林に入り、その奥まったところにある墓場に着くと、若者たちが持ってきた鍬で穴を掘る。そのあいだ、他の人たちは近くの木に登ってそれを眺めている。なぜそうするのかと訊くと、そのあたり一帯は遺体を埋めた場所で、その土は遺体と同じようなものだから、土に触れないようにするためだと言う。その土に触れると、場合によっては死者の霊に取り憑かれる。

穴を掘り終わったら遺体をそのなかに横たえ、その脇に木の棒を遺体と平行に置き、その上に茅を乗せる。そして、1人ずつ土をかけていく。できあがった土饅頭のうえには遺品(装飾品やよく使っていた道具など)を乗せる。最後に水差しをつぶして、その上に乗せる。

この作業と平行して、遺体が乗せられていたムシロと故人の服をその横で焼く。

そして、人びとは家に帰っていく。道の分岐(このときには3カ所だった)には、行くときにおいていったポップコーンとヒエの粒があった。粒がそのまま残っていたということは、死者のライが埋葬の行列について来ておらず、また途中でどこかに行っていないことをあらわす、と人びとは言う。

埋葬のあと、10日後に葬儀がおこなわれた。葬儀はその日でも良いし、何日かあとも構わないという話だった。ある女性は、埋葬に参加した人は葬儀に参加しないと死んでしまうと言っていた。

昼の2時頃から埋葬に参加した人たちが集まる。つぶしたヤギとニワトリ2羽の肉が参加者で分けられる。肉の分配、調理が終わるとハン(どぶろく)で酒盛りになる。肴は鶏肉。ご飯も振る舞われる。夜になるとパンデ (pan.de C. シャーマン, 宗教的治療師 cf. paṇḍit N. 学者) と呼ばれるシャーマンが司祭として訪れ、リイは天上の世界に送られていった。

筆者が、ヒラ氏宅に戻ると大抵ピンネ(縁側)にいる家族の姿が見えない。探してみると、家の奥の部屋で座っているのがわかった。部屋の戸口にはコウモリ猟の網が掛けられていた。それがあると、リイが戻って来てもなかに入れないのだと言う。

ポップコーンやヒエで確認しなくてはならないように、リイは墓場から、そして天上からも戻ってくることがあると言われている。そうした正しい流れから戻ったリイが、リイジャアなのである。リイジャアは墓場で死体を食べ、ときには人を褒めるような言葉を投げかけ、それに応答した人をあとで病気にする。また、身の回りで良いことばかり起きる人のリイを突然食べに来るとも言われる。

リイジャアに対しては、M村にある12の父系親族¹⁰の一部が儀礼をおこなう。7月にトウモロコシの初物が収穫された際、自分たちがそれを食べる前にリイジャアにそれを供えるのである。その儀礼では、パンデがショールなどの大きな布をピンネに敷いて、そこにトウモロコシを投げながら、何やら文言を唱える。その文言の内容についてヒラ氏と隣に住むカジ君に訊いてみた。

はじめに死んだ人たちに言い聞かせます。死んだ人たちはシミ (simi P. 地神 cf. simebhūme N. 湿地に住むと言われる半神の1 (三枝 1997)) と一緒にいるのです。そのシミといる死者たちに断ってから、自分たちも食べることにすると言います。「あなたたちに取り憑かれたら、私たちは病気になるから、憑いてはいけません。今日は、死んでいった祖父や祖母、その子供や嫁、皆に新しいトウモロコシを届けます。タバコを好きな人は喫みに来て下さい。ショールを広げてトウモロコシを受け取りに来て下さい。それが済んだら私たちも食べることにします」。そのようなことをリイジャアに告げます¹¹。

このようなリイジャアには、生前バト (bāṭho N. 利口な, 如才ない)、カルマイ (kar møy? P. 良く仕事をする人 cf. kar N. ~を作成する人 møy? C. 集団) だった人ほど、なりやすいと言われている。

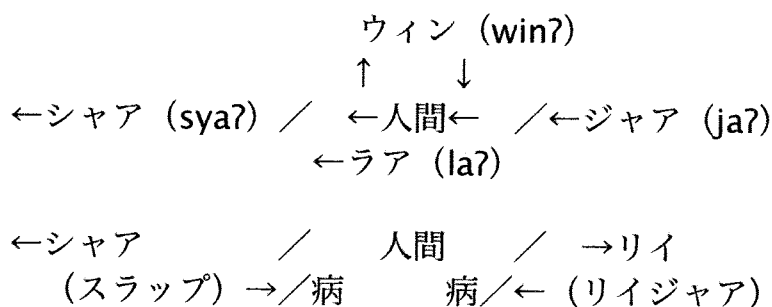
リイジャアの他に、チャクジャア (cyakja? P. cf. cyak- C. 暗い) やギャンジャア (cf. gyan C. 大きい, 長い) と呼ばれるトラもいる。「チャクジャアは新月の暗闇のなかで出てくる¹²。チャクジャアと話すと病気になる。死んだ人間の身体からチャクジャアが出てくる。チャクジャアは人間の魂を掴んでかみ砕く¹³」とか、「ギャンジャア¹⁴は人間の魂を喰う」などと言われる¹⁵。

ジャアについては、動物のトラを越えた、こうした様々なイメージに広がっている

が、いずれも人間を襲いに来て、噛みついたり、かみ砕いたりする恐怖をもたらしていると言えるだろう。

2-5. 肉と狩猟から見た世界

ここまでで、狩猟の対象であり、その肉を人間が喰らうウィンとシャア、そして人間の肉や魂を喰らおうとするジャアの姿が明らかになってきた。それをさらに振り返ってみると、つぎのような構図が浮かび上がって来る。



先へ先へと逃げるシャア。それを追う人間の視線や人間が放つ矢＝ラア。さらにその人間を追ってくる存在としてのジャア。人間は、ジャアから離れていれば何事もなく過ごせるが、追ってくるジャアの方に向かってしまえば直ちに喰われてしまうだろう。そのような「シャア／人間／ジャア」の追跡劇を知ってか知らずか、チッチッと舌を鳴らす人間の上をチッチッと行き来するウィン。

ジャアのように遠ざけられておくべき死者の霊＝リイが人間に翻ってきたとき、それは人間に危害を加えるジャアの姿となって現れる（リイジャア）。また、先に向かって逃げるシャアの眼差し、あるいは弓から放たれたラアの先にあるシャアの魂が逆転し人間に向かったとき、それは人間の眼差しに病をもたらすことになる（スラップ）。

このようなジャア、リイジャア、スラップのイメージのあいだで重なり合うのは、人間から見て一定方向に離れていくべきものが反転したとき、その転回点や反転そのものが人間に危害を加えるものとしてイメージされているということである。

さらに、これらと重なるイメージを喚起するものとして、「火に入れて殺された虫」がある。

筆者が囲炉裏の火に当たっているとき、菜っ葉かトウモロコシについていたと思しき虫（イモムシ）を見つけた隣の男性が、それをつまんで火のなかに投げ入れようとした。そのとき、その家の女性（40代）が大声を出し「クワラン (kwalan P. 影の悪霊 cf. kwa.lan C. 影) が戻って来るから駄目」と言って家の外に棄てさせた。その話を30代の別の男性にすると、「虫を火に入れて殺したら（埋めたとき、他の方法で殺したときは除く）また戻って来るって言うんだ。それはクワランではなく、葬式のときのマラミ (malāmī N. 遺体を火葬場へ運ぶ葬列に加わる人びと) が来ると言うんだ」。

火は火葬場に通じるものであり、マラミにとっては、そこまで行き、引き返す場所であり、転回点だと言うことができる。この村の人びとの葬式では火葬はおこなわな

いが、人びとは火葬についての知識やイメージは持っている。
また、火についてつぎのような物語がある。

地球の大地の果てにラカス (rakas P. cf. rākṣas N. 鬼) という鬼がいる。熱した鉄のように赤く、熱い。川から流れた水が行き着く先にラカスはいて、ラカスが大きな口で水を飲み込むときには、水が蒸発するときのような音がする。だから、ここ (自分たちプラジャの村) では大雨のときに、どうしてラカスが水を持っていかないんだと言うんだよ。

昔、洪水が来たときに火は石に隠れたまま、地の果てまで流されていった。それからチャンシシン (木の 1)、リナムシン (木の 1)、リン (竹) が水に流され、やはり地の果てまで押し流されていった。地の果てに着くと、水はラカスに吸い取られ、石と木が一緒になり火になった。私たちの世界でも山の登り道では火が水よりも先に行き、下りになると水が先に行く。それと同じように、地の果てでは水が先に流れ、それから火が出てきた。

このように火はラカスという鬼のイメージと重ね合わせられていること、火＝ラカスは地の果ての存在だと位置づけられていることがわかる。そう捉えると、火のなかに入れられた虫は、地の果てに届き、やがて反転してくるものとして想像されているように思える。

さらに、このような話もある。

今日、この村のシミという神 (地神) がいるところで赤い火の玉が見えた (その日は隕石が飛んできたようだった)。あれは、神々が闘い、矢を射っているんだ。

夜、地の果てから火が飛んでくることがある。それは太陽を掴もうとする人だ。

火は、矢の先端、地の果てから飛んでくるとイメージが重なっている。これらからも火は人びとによって力の働く先端や地の転回点にあるものとして捉えられている可能性が指摘できる。

こうして見ると、「火に入れて殺された虫」も、スラップやリイジャアと同様な流れにあるものと捉えることができるのである。

注

- 1 アムは、炊いたコメのご飯を指すだけでなく、そばがきのように石臼で挽いた穀物の粉を熱湯の入った鍋に入れて良く練ったものも指す。穀物を粒のまま炊くものとしてはコメ、オカボ、アワなどがあり、粉に挽くものにはトウモロコシ、シコクビエ、ソバなどがある。
- 2 マカイ (makai N.) と呼ばれるトウモロコシは、スイートコーン (甘味種) ではない。おそらく、フリントコーン (硬粒種) やデントコーン (馬歯種) だと思われる。
- 3 コメは儀礼や客をもてなす際に供され、食用として高い評価を得ているが、古くから作ってきた白や黒、茶色のトウモロコシはコメに負けにくいくらい美味しいと言う人が多い。そのような人は、コメは甘すぎる (syokto syawa? P.) と言う。
- 4 ラックは野生のヤマイモとして知られるが、この地域では見た目が全く同じ栽培種 (kim lahk P. cf. kim.lak C.) がある。野生種はアクを抜くために皮を剥き、輪切りにしたうえで、灰と一緒に煮て、さらに一晩水に晒さなくてはならないが、栽培種は野生種のようにアク抜きをする必要がない。
- 5 ポカラ近郊のグルン (guruñ N.) という民族を名乗る中年の男性も、父親の世代では焼畑の収穫で半年、森から採ってきたもので半年食べて生活していたと言う。こうした焼畑での雑穀の栽培とイモの採集、栽培が中心の生業は照葉樹林帯に共通してみられたものだとされる。例えば佐々木は「照葉樹林帯では、・・・温帯系のサトイモやナガイモなどのほかに、おそらくインドから伝来したと考えられるアワやキビ、モロコシ、シコクビエをはじめ、ヒエやソバなどの雑穀類、あるいは大豆・小豆などの豆類が、伝統的な農業のなかでは早くから主作物として登場したらしい」(佐々木 1982: 30) とする。このようにプラジャの生業は照葉樹林文化の一部として位置づけることが可能だが、石井溥 (1984) が論じるように、照葉樹林文化論はあくまで仮説に留まる議論であり、現在でもその実証研究が求められている段階である。
- 6 ヨーには tomyəl (10 月に開花)、wahyəl (マージに開花)、lanyəl (12, 1 月に開花)、chit yəl (2, 3 月に開花)、他に gyamoayəl、yukliyəl、brautoyəl、kaiwayəl などがあると言う。
- 7 この地域のコウモリには 3 種類あると言われている。ネズミの子のように小さいもの、普通のもの、そしてチンラン (cinlan P.) と呼ばれるコウモリである。
- 8 ヨーの種は、ヨールン (yəluŋ) と呼ばれ、その仁から油を搾る。その行程は、まず種を竹で編んだ敷物 (lau P.) に広げて天日や囲炉裏の火のうえで乾燥し、ついで踏み白 (dhikī N.) などをつぶしてザルでふるう。十分細かくなったら、トンポン (thonpon P.: 木の皮を剥ぎ、円錐形に丸めて結わいたもの) に入れる。トンポンは円錐の頂点を下にして、少し緩めて頂点に 10 センチほどの隙間を空け、そこに竹で荒く編んだ網を置き、底蓋にしたうえで、口が絞られた形の大鍋に乗せる。それにヨーの葉やバナナの葉でふたをする。1, 2 時間経ったらヤル (yar P.) という竹で細長く扁平に編んだ籠に

蒸しあげた種のペーストを詰め込む。まだ熱いうちにそれをグラン (gran P.) という 1本の丸太を縦割りにして木の台座に差し込んだかたちの器械に挟み込む。台座と反対側の丸太が開いている側をスイギュウの皮でつくったベルトで縛り、木の棒をテコにして搾っていく。そうすると、丸太で挟み込まれた種のペーストから褐色の油が流れるように滴り落ちる。その油は、さめてくると白色に固まる。それを食用の油や灯明の燃料として使う。ただし、食用に大量にとると下痢をする、とされている。これは、サポニンが豊富に含まれているためらしい。

固まった油は自家用以外にカトマンドゥまでかつて売りに行っていた。カトマンドゥでは寺院の灯明の燃料や鋳造の型としての需要が大きいようである。

油の搾りかすは、村では漁撈の魚毒として用いられる。また田の中の除草や除虫に効果があるとされ、また肥料としても優れると言われており、低地に暮らすタルーのんびりとしたところには、それも物々交換に行く。搾りかすと粉が等価で交換される。

近年は、都市の工場で生産される石鹼の材料に用いられるようになり、工場に種を売る仲買人がプラジャの村々に買い付けに来るようになっている。

9 筆者の 1990 年の調査では、1 家族平均で 560Rs. の収入があった。なお、詳しくは橘 (1991: 62-3) で論じている。

10 この父系親族については、第二部第 5 章で詳しく論じる。

11 リイジャアに初物を供える際、唱えられる文言については、隣村で儀礼を司る通称ゴウルサイラ氏からも聞くことができた。

12 新月と満月には畑を犁いてはいけない。タネ (thane P. cf. thān N. : 寺院、神像が置かれている所) が怒って人や家畜が病気になると言う。

13 チャクジャアとともにグラン (glan P.) も魂を掴んでかみ砕くものとして恐れられる。また、グランについて以下のような話もあった。

学校には 3 人の骨が埋まっていた。学校をつくる時も大腿骨が出てきましたから。でも古いのはあまり怖くありません。むしろ新しいの (死んだばかりの人のグラン) が怖いんです。ここでは知らない人のグランはあまり怖くありません。知らない人には私たちもあまり話しかけられないでしょう。それと同じようにグランも知らない人を掴もうとはしないんです。近所の亡くなったある中年男性は 3 ヶ月もグランになって出てきました。よくないですね。コウモリが啼くくらいの時間にグランが出てきて草が動く音がしました。でも病気にはなりません。早めにパンデのところに行って追い払ってもらいましたから。それに比べて近所のお爺さん、お婆さんはよかったですよ。亡くなったあとに何も出てきませんでしたから。

14 ギャンジャアはマルワ (maruwa P.) のように魂を喰う存在。

15 さらに、どのようなジャアかはつきりしないが、このような話もある。

パンデ（シャーマン）の太鼓を作るときに使われる紐（パンデが採りにいかなくてはならない）が採集される土地（そこにはヘビがいる）に行き、その土地の名前、木の名前、石の名前を言うと太陽が急に暗くなり、雨が降り始め、そしてジャアが姿を現します。

ある村のパンデが死んで、2頭のジャアが出てきました。どこか他の住処に行ったのでしょうか。