

# チベット料理の歴史の解明にむけて 中近世のもてなし料理二例

加納和雄 かとうかずお / 駒澤大学、AA研共同研究員

ひと昔前のチベットの食文化を知るための手がかりは意外にも少ない。  
その謎とくにむけて、中近世の例から、数少ない手がかりを探ってみよう。



写真1 屋台のモモ。ラサのバルコルにて(筆者撮影)。

## 昔のチベット料理を知るためには

インド料理や中華料理と比べると同じアジア料理の中でも日本ではまだ馴染みが薄いかもかもしれないが、今日、チベット料理といえば、モモ(餃子、写真1)、トゥクパ(汁物)、ツァンパ、バター茶、チャン酒などの名が挙げられることが多い。しかし、これらの料理がいつ頃からチベットに定着したのか、また、昔のチベット料理が今とどう違っていったのかなど、チベット料理の歴史には多くの謎が残されている。そしてその謎をとく鍵は、膨大な量のチベット語資料などの中に、人知れず眠っている

と期待されるが、その調査はまだ端緒を開いたばかりである。調査すべき資料はおおよそ、文字資料、モノ、無形文化に分類できる。文字資料には、高僧などの伝記類における食事の記述、儀礼文献類における供物の記述、医学書における薬膳の記述、書簡類における食関連の記述のほか、外国人によるチベット旅行記類における食の記述などがある。モノとしての資料には、絵画中の食事場面の描写、考古学的遺品中の調理器具、食器、厨房の遺構などが考えられ、さらに無形の食文化の伝統などを加えると、調査すべき対象は広範にわたる。チベット料理の歴史は、これらを網羅的に調査することによって次第に明らかになってくるであろう。ここではそのごく一端を示すふたつの例を紹介したい。

## 写経職人を労うフリードリンク

ひとつめの例は、チベット語大蔵経(仏典)の写経職人たちへの「労いの食事」の記録である。類例はいくつか確認されるが、ここでは中央チベットで活躍した高僧ターラナータ(1575~1634)の自伝の中に登場する事例を紹介したい。それによると、彼はタクテン・ブンツォクリン寺(ラ

ツェ地方、1615年起工、写真2)において、180人ほどの民間の写経職人を招き、仏典(テンギユル)の写経事業を組織した。それはおよそ8万枚にも上る仏典を書写する大変な作業であったので、ターラナータは、慰労のために職人たちの給料(穀類で支給)を増やした。それに加えて、「お茶、チャン酒、トゥクパなどや、折々の宴も、できるだけ良いものを振舞うと、写経職人たちも満足した」と記して、職人たちを満足させるためには決して物惜しみしてはならない、と続ける。その理由は、職人が不満を残したまま作業をすると、彼らの造った仏塔、仏像、仏典などに生じる「ご利益」(加持)が薄れてしまうからだと言う。そして、過去に寺院の壁画を担当した絵師50人に「お茶やチャン酒をたったの一籠分しか振舞わなかったため、絵師たちは皆がっかりしてしまった」という例を反省材料として挙げる。このような記述から窺い知れることは、職人たちに丹念に作業をしてもらうために、今風にいうとフリードリンクを振舞い、お茶、チャン酒、トゥクパといった今でも民衆に親しまれる品々で労っていた、ということである。そしてこのような寺院の什物をしつ

写真2 タクテン・ブンツォクリン寺の一堂宇(筆者撮影)。





写真3 作家ツェラン・トンドゥブ氏によるトマ芋入りのトゥル(星泉氏提供)。



写真4 正月に供える揚げ菓子カプセーを積み上げたデルカ(海老原志穂氏提供)。

らえる職人たちへの慰労行為は、仏教徒としての善行にもつながるとターラナータは考えたのである。これらは中世チベットにおける、庶民の食の一風景を窺わせる、貴重な例といえる。なお別の資料によると、作業の節目に催される祝宴では職人たちの功績に応じて一等賞(上質の服飾一式など)から七等賞(羊毛の上着など)までが与えられたという。

### 正月の宴席料理

ふたつめの例は、貴人の宴席料理についての記述である。すなわち、チベット語政治文書資料集『清代西藏地方档案文献選編』の中に、宴席で貴人に献上された料理品目のリストがある(資料番号「康熙朝・10」、資料とその解説は岩田啓介氏のご教示による)。そこには「鉄牛の年、君主リンポチェ親下(ダライ・ラマ)をセラ寺下院に13日にお招きして御祝宴を設けたとき、テンジン王に、(…中略…)33皿(料理品目)を献上した」とある。「セラ寺」はラサにあるゲルク派三大寺院のひとつ。チベットの暦である「鉄牛の年」が1721年を指すとすれば、ダライ・ラマ七世が同年の正月(ロサー)に、青海モンゴルの王侯ロブサン・テンジンを招待したときの宴席を指す可能性が高く、以下にみるようにリストの内容もその可能性を補強する。つまり、このリストは18世紀チベットの最高級の正月の宴席料理の一例を示す、稀少な資料といえる。その内容をみてみよう。解説できた品目

だけを挙げると、まず羊の頭の煮物、豚や羊やヤクなどの肉料理が並ぶ。次にトゥル料理として「細かいトゥル4つ、黒糖のトゥル4つ、白いトゥル4つ」の3品が挙がる。「トゥル」とは『チベット牧畜文化辞典』(<https://nomadic.aa-ken.jp/search/>)によると「牧畜民の伝統的な食べ物で、たつぷりのバターとツァンパ、チーズを混ぜ合わせて作るバター菓子の総称。トゥルは、肉、バターと並び称される牧畜民の代表的な食べ物」とある(写真3)。次に「白い卵20個、赤い卵20個」が続く。

そして砂糖菓子として「氷砂糖、白糖、飴」、果実として「ナツメヤシ、ナツメ、ブドウ、マンゴー、クルミ、ザクロ、リンゴ」が挙がる。チベット高原でフルーツは育成しにくいので、交易で得られた高級品とみられる。そして「蜂蜜の細切り、黒糖の細切り、山羊肉の細切り」といった品目が挙がる。その後に揚げ菓子類として「マルツォ(バター揚げ)の、ゴルワ(丸い揚げパン)、ブカル(揚げ時間の少ない白いブ)、ブムク(深揚げして褐色になったブ)」といったバター揚げ菓子ブと、「キャトゥン(揚げ時間の少ない白いトゥン)、ムクトゥン(深揚げしてパリパリになったせんべい状の菓子)、マルラクカルポ(mar lagdkar po、不明)」といった揚げ菓子トゥンなどが挙がる。以上が料理品目である(未詳の品目は省略)。

これら揚げ菓子は、正月の宴に仏様や土地神などに謝意を込めてお供えするカプ

セー(揚げ菓子)の様々なヴァリエーションである。そしてこのカプセーを井桁に積みあげたもの(デルカ)の上に、砂糖菓子や果実を載せる風習は、僧俗を問わず現代のラサに残っている(星泉氏のご教示、写真4)。その砂糖菓子と果実もこのリストに並んでいる。

各品目には数量が記されているが、とても一人で食べきれない量ではない。おそらくは、主賓テンジン王だけでなくその従者一行をあわせて賓客として迎えたのであろう。このリストは、その頭書きによると、揚げ菓子担当の料理人が準備したもののようである。

### チベット料理史研究の展望

以上、中近世の中央チベットにおける食のもてなしに関する二例を紹介した。ひとつは職人へのもてなし(17世紀前半、ラツェ地方)、もうひとつは賓客への宴席料理であり(18世紀前半、ラサ)、いずれも寺院で世俗の人をもてなす例である。前者にはバター茶、チャン酒、トゥクパなど現代チベット料理におなじみの品目が並び、後者には今日にも伝わるトゥルや正月の揚げ菓子類の名が挙がるが、今では一般的な「モモ」などの名称は確認されなかった。今回扱ったふたつの例は、昔のチベット食のほんの一端を示すにすぎない。チベット料理の歴史をめぐるときは、まだ始まったばかりである。

FP