

食文化にみる標準性・地域性・身体性

モンゴル国の食事と饗応より

風戸真理（北星学園大学）

1. はじめに

国家や民族、地域を共にする社会集団の飲食物にはある程度標準的な要素がみられ、また、制度的な規格化がなされていることもある。その一方で、食べ物の選択、認識、調理、そして食べるという行為や他者との共食をおこなうのは諸個人の身体である。

本発表では、まず、モンゴル国（以下、モンゴルとする）の牧畜地域でおこなわれる食事や饗応といった飲食慣行の共通点を抽出し、その上で、地域的な差異を指摘する。最後に、飲食物の摂取が身体的な行為であることに立ち返り、食文化研究者の視線が諸個人の身体的経験に支えられていることを考慮しつつ、食をめぐる集合的な文化と個人の身体との関係を議論する。

古くから様々なスケールの社会集団が、地域・階級・民族などを単位として飲食物とその食べ方をはじめとする食文化を共有することで集団の境界を象ってきた。とはいえ、小集団が相互に差異を強調し合う状況は近代的国民国家の形成過程では不都合であったので「国民料理」が創出され、飲食物はナショナルリズムを日常生活に浸透させる物質文化として機能した。これは民族や階級に関わらず国民を栄養と嗜好の両面で標準化する統治手法といえよう。

モンゴル国民約 318 万人(2018 年現在)は約 30(2010 年現在)のエスニックな下位分節集団に分かれている。分節集団は言語・装い・儀礼などを異にするが、食事に関しては牧畜地域ではどこでも約 10 種類の同じ料理が食べられている[風戸真理 2012]。本発表ではモンゴル牧畜地域の日常的な食事を、世帯メンバー（長期滞在者を含む）だけの食事と訪問者を迎えた際の饗応に分けて検討する。なお、世帯メンバーだけの食事が饗応よりも高い頻度でおこなわれている。

2. モンゴルの食事

モンゴルの民俗分類では飲食機会は大きく「ホール」(hool、食事)と「ツァイ」(tsai、茶)に分けられる。ホールは肉を、ツァイはそれ以外を飲食する機会であり、肉を食べることが食事とみなされている。食事となる料理のレパートリーは全国どこでも同じ約 10 種類である。すべて主食材は肉、これに添える第二の食材として小麦粉と米がある。ときに野菜も加わる。料理は、煮る=茹でる・炒める・蒸す・揚げる、のいずれかの方法で加熱されている。

料理の分類は二つの軸、すなわち第二の食材が小麦粉か米か、「汁あり」(shulteï)か「乾いている」(huurai)

か、で四分割される。もっともポピュラーな献立は「汁ありの食事」と呼ばれる肉と小麦粉麺のスープ料理である。第二の食材が小麦粉である料理が 8 割を占めていた。時間分布としては、世帯メンバーだけの日は日にツァイを、夜に 1 回ホール（肉料理）を食べる。

3. モンゴルの食慣行の地域性

モンゴルは植生によって 3 つに地域区分されており、訪問者に対する饗応において食慣行の地域性が顕在化する。饗応では原則として食事は訪問者のために少量調理され、ホストは原則としてゲストと共食しないという全国共通の特徴がある。

ただし、アルハンガイ県やザブハン県（の一部）などの「森林性草原地域」では他地域よりも多くの手順を踏んで、他地域よりも多くの種類と量の飲食物が訪問者に提供される。森林草原地域での饗応の手順と、飲食する者を以下に 6 段階で示す。すなわち、①茶とお茶うけ：客のみ、②乳脂肪と小麦粉の温かいスイーツ：客のみ、③客のために沸かした茶：全員、④客のために作った食事：客のみ、⑤牛乳蒸留酒：大人全員、⑥市販の穀物蒸留酒：大人全員、である。

他方で、「沙漠性草原地域」では段階の省略、途中での終了、あるいは最初から何もしないことがみられた。

4. 文化の標準性と身体の個性

上述した 10 種類の料理はレストランのメニューの「モンゴル料理」欄にもほぼ記載されており、「国民料理」と呼んでよいだろう。ただし、都市では日本と同様にピザやハンバーガーが人気である。このようなグローバル化に対してユネスコは、和食や地中海食など個別の食文化を無形文化遺産登録して多様性の継承・保護に努めている。

とはいえ日本の食文化研究者が必ずしも集合的な和食文化を継承しているわけではない。彼らは育った家庭・地域・給食・階級・フィールドでの経験の積み重ねの中で作られた「個別的な感覚」をもつ「食べる身体」として異文化の食を参与観察していると考えられる。以上より、食文化研究はある程度標準化された文化・地域と個別の身体との接触領域といえるだろう。

* 本研究は 2018 年度サントリー文化財団助成研究「文化と身体の変遷としての食：文化固有性・産業化・異業種ネットワーク」（代表：風戸真理）の一部である。

キーワード 食研究、標準、身体、個性、モンゴル