

カーンメール村の儀礼食に見る麦作秩序と農耕文化の多様性

千葉 一
東北学院大学

1 はじめに

祭や儀礼の場には、それを継承してきた人々の過去、或いは太古の生活様式が表現されることがある。それは発掘調査を行ったカーンメール村においても同様であり、この地域のインダス期の食事文化や生業などを理解するためのアプローチとして、祭礼の構成要素の一つである儀礼食の調査を試みた。具体的には、カーンメールにおけるヒンドゥー暦の年間祭礼リスト(祭場、祭神、祭主、祭態に関しては満足な聞き取りが出来なかった)を作り、特に祭礼毎の儀礼食・神饌、その素材と調理法を調べた。表1は、それらを簡単にまとめたものである。

調査は2011年9月19日から9月29日の期間中の8日間ほどをあてた。シウダーン・ガドゥヴィさん宅の離れにホームステイし、ご家族の方達にインフォーマントになってもらった。ガドゥヴィは、伝統的にはクシャトリヤに仕える詩作カーストで、高位カテゴリーに入る。村、カースト、家族という社会集団ごとの事例数から言っても、カーンメールと言う小村の一カーストの一家族からカッチ地方ラッパル地域を推察することには困難がある。また、インダス期の過去の復元において、ドミナントなどサンスクリタイズした中心から社会的遠距離にある集団の方が雄弁にも思われる。

しかし、カーンメールにはそれなりの可能性も感じられる。これまでも時折、女性達は私達に過去を表現してくれた。bhoo deevi…大地と女性の同置からか、彼女達は土に関する知識と技術を継承してきた。dhooLiという土を使った床のコーティングは、彼女達が歴史的に専管して来た事項と思われる。実際にカーンメールの発掘調査での床面検出作業では、地元の女性作業員たちによって継承されてきた土に関する伝統知が、4000年の時を超えて活用された(図1)。今回の報告は極めて限定されたカーンメールの一事例に尽きるが、その女性たちが専管する儀礼食、その伝統知をインダス理解の一助として報告したい。

2 カールタクの新年とディーパーワリの齟齬

カーンメールでは、年間おおよそ25の祭礼(通過儀礼や3年に一度のパルソートウラムを除く)が催される。その中でも、アースー月(太陽暦9-10月頃)からカールタク月(太陽暦10-11月頃)の2ヶ月間は特に祭礼が集中する時期となっている。年間祭礼のおよそ5分の2が集中する。グジャラート州やラージャスターン州の新年はカールタク月から始まり、この2ヶ月が年末年始の重要な時期にあたっている。

表 1 カーンメール村の祭礼と儀礼食： sivudaan(a) gaD(a)vii 家の場合 (2011 年 9 月)

月名	祭日	祭礼名	儀礼食 (供物)	素材	調理	備考
caitra	白半月 9 日	raam(a) navamii	gar(a)mana(a)	小麦全粒粉 looT(a)、粗糖 gool(a)	甘い粉粥？	
	白半月 3 日	akha(a) tijj(a)	cuur(a)ma(a)	細挽小麦粉 cuur(a)ma(a)jinulooT(a)、バター ghii、ピーナッツ油、粗糖	細挽粉にバターを混ぜ片手で握り整形し油揚げ、それを砕いて揚げパン粉を作る。バターと粗糖を火にかけたシロップにパン粉を入れ、かき混ぜ、玉に整形する。	
jee Th(a)	黒半月 11 日	navani aq(a)yass(a)	sutti laaph(a)sii	粗挽小麦粉 bheeraN(a)、バター、唐人稗粉 baaj(a)ra(a)looT(a)、粗糖	粗挽粉にバターを混ぜ、沸騰した粗糖湯に入れて練る。トウジンビエ粉をバターで溶いて加えて軽く加熱。甘い固粥	10 日間の女神祭
	白半月 2 日	bijj(a)	sutti laaph(a)sii	粗挽小麦粉、バター、粗糖、油揚げした小麦の極細麺を甘いミルク粥に仕立てる。	粗挽粉を炒り、水、バター、粗糖で煮詰める。	この後、夏作の播種
aSaar Th(a)	～ 11 日	deev(a) poodh(a)ni	siira(a)	粗挽小麦粉、バター、粗糖、油揚げした小麦の極細麺を甘いミルク粥に仕立てる。	粗挽粉を炒り、水、バター、粗糖で煮詰める。	
	白半月 1 日	diiva(a)soo	seev(a) khiir(a)	油揚げした小麦の極細麺を甘いミルク粥に仕立てる。	バターと粗糖を熱してシロップを作り、全粒粉を入れ掻き混ぜ、型で固める。	他、儀礼食 suk(a)ni
saavaN(a)	15 日	rakSabamDhan(a)	maatara(a)	小麦全粒粉、バター、粗糖、アマランサス、バター、粗糖	アマランサスを炒り、水と粗糖とバターで煮た甘い粒粥	断食
	黒半月 8 日	gookuul(a)	raajagra(a)nusiira(a)	アマランサス、バター、粗糖	アマランサスを炒り、水と粗糖とバターで煮た甘い粒粥	断食
bhaadrav(a)	白半月 11 日	navani aq(a)yass(a) jhill(a)mi	他にイサゴール、ポテチ、ジャガイモ、果物	小麦全粒粉、米、ミルク、砂糖	khiiir(a)は米を使った甘いミルク粥	断食
	黒半月期間	soora(a)d(a)	小麦 roTii, khiir(a)	小麦全粒粉、米、ミルク、砂糖	khiiir(a)は米を使った甘いミルク粥	命日と同数日に khiiir(a)
aasoo	白半月 1 日	nav(a) raatra(a)	ミルク	hiMg(a)raaj(a) ma(a) 女神寺院に神饌としてミルクをささげる。		小麦の播種儀礼
	8 日	nav(a) raatra(a)	sutti laaph(a)sii	sutti laaph(a)sii の粗挽粉 bheeraN(a) に代って挽割小麦 phaaDa(a) を使う。		
mag(a)shar(a)	9 日	nav(a) raatra(a)	phaaDa(a) laaph(a)sii	ドーナッツのシロップ漬け。家では作らずに買ってくる。		
	10 日	dasheera(a)	jaleebi(小麦?)			
kaar(a)trak(a)	黒半月 13 日	dhan(a) teerash(a)	sutti laaph(a)sii	小麦全粒粉、粗糖、ピーナッツ油	全粒粉を粗糖水で練ったペーストを薄く焼く。	ケツル小豆粉でも作る
	14 日	kali caudash(a)	maal(a)poora	雑豆粉 cananulooT(a)、バター、砂糖 (粗糖)、カルダモン	雑豆粉を炒り、水、砂糖 (粗糖)、バターを加え煮詰める。カルダモンを加えて、型で固める。	グジャラートの大晦日 Mysore Pak に酷似
pooS(a)	15 日	diiapaavali	moohaMthaar(a)	雑豆粉、バター、粗糖	maatara(a) と同様？ 玉菓子	
	白半月 1 日	bees(a)it vara(a)sh(a)	laaDuva(a)	雑豆粉、バター、粗糖	プーリーは雑豆の餡が入った薄焼きお餅	
maha(a)	2 日	bhaat bijj(a)	khiiir(a)、プーリー	khiiir(a)は米を使った甘いミルク粥		「小ディワリ」
	5 日	laabh(a) paMcam(a)	peeDa(a)、or 粗糖	peeDa(a) は：ミルクと砂糖を煮詰めた菓子。家ではつくらずに買ってくる。		
3 年に一度	15 日	deev(a) diivali	laaDuva(a)			
	白半月 9 日	makar(a) saMkaati	kheec(a)Di	米、緑豆、小麦、トウジンビエ、ゴマ、加熱雑豆、モス豆、モロコシ等の穀物から 7 種とバター	米と緑豆をベースに七穀粥を炊く。	断食
phaagaN(a)	黒半月 13 日	mahaa shaviraatrii	サッカリヤ	カシュウ、ナツメヤシ		断食
	白半月 15 日	hoolii	sutti laaph(a)sii			断食
3 年に一度	黒半月 1 日	dhuleeTii	?			断食
	3 0 日間	par(a)sootram(a)	夜に果物やポテチ			断食



図1 ドーリという土を使った土間のコーティング作業。女性達が受け継いできたその伝統知を援用し、カラクワルさんが床面検出を試みている

年末のアーソー月はナヴラトウラ（白半月 1-9 日）の九夜にわたり女性たちが夜を徹して踊るダーンディヤ（女性に限定されてはいない）に始まり、大晦日にあたる灯光の祭ディーパーワリで年が暮れる。ディーパーワリの次の日、カールタク月の年始ベストゥワルシュに人々は互いに「ラーム、ラーム」と祝言を交し、新年を祝う。2 日目のバーイビージに、男たちは姉妹の家に御年始参りに向かう。5 日目のラブパンチャムは仕事始め・藪入りにあたる。そして満月 15 日目には「神様のディーパーワリ」が祝われる。

日本の小正月（女の正月）的な日置きに加え、地方によってはこの「神様のディーパーワリ」を「小さなディーパーワリ」と呼ぶらしい。満月から数える太陰暦の古いディーパーワリが、半月遅れの明るい満月を正月元旦として祝われていたことを意味する。しかし、ディーパーワリは小麦の播種の目安ともなっている。人々はこれより前に小麦を播く事はないと言う。その意味では、ディーパーワリはヨーロッパの小麦の播種期とされる万聖・万霊節（太陽暦 11 月 1-2 日）に近い。その播種の視点から類推すれば、収穫としての新年は復活祭（太陽暦 3-4 月頃）的に、チャイトウラ月（太陽暦 3-4 月頃）と見るのが普通だろう（インドとヨーロッパの暦には横道上のズレがあるので、単純な比較・類推はできないが）。

灯光の祭ディーパーワリは主食作物の発芽という視点に立てば、再生の正月に相応しい儀礼と言える。しかし、小麦の播種と正月との間には齟齬があるかも知れない。カールタク月の新年は、麦作農耕の新年と言うよりは稲作など夏作の収穫に関係する、あるいは太陽の活性化や収穫祭としての性格を持つマカルサンカーティと軸を同じくするような農耕文化の祭と考えら

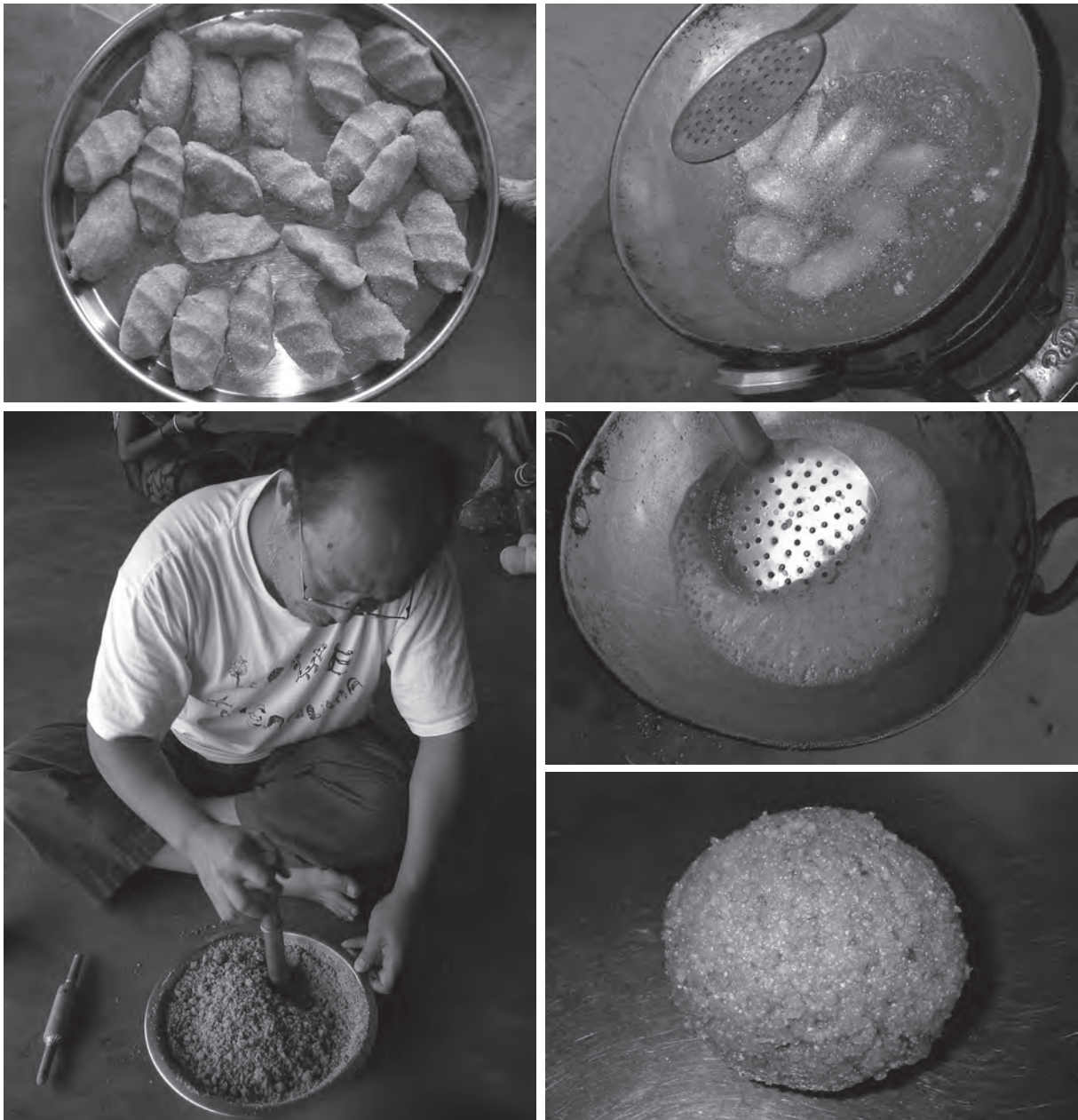


図2 チュールマ cuir(a)ma(a) の調理工程。パン粉を作る事に特徴がある。詳細は表1を参照

れる。飛躍かも知れないが例えば、御年始参りのバーイビージなどは、「姉妹を後見する」母系制的な社会制度の破片のようにも見えてくる。いずれにしても、この時期には夏作と冬作の農耕文化の複合が垣間見られるように思う。

3 小麦儀礼食の特徴

カーンメールの儀礼食を概観した時、小麦が主要素材として頻繁に登場し、その料理の種類も多いことに気づく。ガルマナ、チュールマ、スッティラプスィー、パーダラプスィー、スィーラ、セーウキール、マータル、ロティ、マールポーア（小麦以外も可）など。この中で、

気づいた点を幾つか上げてみたい。

- ①小麦儀礼食の多くが、バター ghii と砂糖黍の粗糖 gooL(a) とともに調理される。
- ②基本的には、儀礼食に特徴的な粥料理が目立つ。特にスッティラプスィー（粗挽粉の甘い固粥）が頻出し、これが一般的な儀礼食と思われる。
- ③非粥系は、チュールマ、マートル、ロティ、マールポーアなど。チュールマには細挽全粒粉チュールマヌロトウ、それ以外には全粒粉ロトウが使われている。
- ④麦作と相性のいいミルクはほとんど使われない。ミルクを使った小麦儀礼食は、小麦の細麵を使ったミルク粥のセウキールのみ。
- ⑤バターは多用され、特にチュールマ、マートルには多量に使われる。

小麦という主要素材を挟んだミルクと根裁の構図が見て取れる。しかし、南インドのカルナータカ州の小麦（エンマー）儀礼食の代表的なものが甘いミルク粥のパーヤサ（フッジ）であった事からすれば、ドウラヴィダよりもインドアーリヤの地において、小麦の儀礼食でのミルクの欠落とも言える状況は意外だった。バターへの偏重は、単にミルクの生産量や長期保存の問題か。しかし、ミルクを直接使うという事よりも、その加工という方向性・多用に熱心という事に目を向けるべきなのかも知れない。

特に、非粥系のチュールマは揚げパン粉を作り、それを多量の溶かしバターのシロップに混ぜ込んだものだ（図2）。しかしこの調理工程から垣間見えてくるものは、バターと言うミルクキングが覆い被さる重要性よりも、その遥か以前のシンプルな「未熟穀粒を加熱処理し、搗いて頰をはずし扁平した焼き小麦やその粉」に始原する粉系の儀礼食の姿かも知れない。シウダーン家では粗挽粉の揚げパンから作ったパン粉を使っていたが、バーティ baaTi（茹でた団子を牛糞ケーキの火に放り込んで焼いた無発酵パン）（図3）から作られるパン粉もある。前者の方が簡便ではある。双方共に、穀粒の脱落性を克服した後の、古代パン粉の模倣と言える。また全粒粉の使用は、製粉技術発達以後の展開と見なせる一方で、同様の模倣とも理解できる。逆説的かも知れないが、小麦穀粒使用の不在は、小麦儀礼食のそれなりの古さを物語っていると思われる。

最も一般的な儀礼食ラプスィーにおける粗挽粉と挽割の使用と粥という調理法は、明らかに古代食の特徴で、育種されながらも、口に入るまでに手間がかかったエンマーなど硬質小麦の使用の痕跡を留める。しかしその調理で気になるのは、仕上げに投入される唐人稗の粉で、雑穀や小麦など複数の素材を使った粥や「掻い餅」風の儀礼食など、ラプスィーの先行形態を想像させる（図4）。しかし、雑穀の関与の後退によって、カーンメールの粥系儀礼食は小麦と粗糖とバターにほぼ限定されたシンプルな方向性を辿って来たかにも見え



図3 バーティ。焼いた後、ジュートの袋に入れ、振って焦げを落とし、食べる



図4 スッティラップスィー sutti laaph(a)sii の調理工程。仕上げに、バター ghii で溶いた唐人稗の粉を混ぜる。
詳細は表 1 を参照

る。

4 カルナータカとの比較に浮かび上がる排他性

粉系の儀礼食はカルナータカ州でも見られる。ポップライスから作るタンビットウ（穂摘み祭の焼き米アワラッキも含めて）、加熱半裁した雛豆から作るプタニヒットウなどが挙げられる。前者は西ガーツ、後者はデカンと地域は異なるが、ともにユガーディ（年始）の儀礼食として使われる。パン粉は、カルナータカでは小麦のロッチェから作られる。それを主要素材としたマーダリは、山車祭や結婚式では欠かせない儀礼食となっている。このマーダリに溶かしバターを適量混ぜて食べる。カーンメールのチュールマはバター使用の肥大化、あるいはカルナータカのマーダリはミルクキング（バター）加味の後退として理解できる。一方、マーダリには、ココナツと砂糖黍の粗糖と加熱半裁雛豆プタニが加味されているが（図5）、チュールマでは粗糖のみとなり、根裁などの複合的な多様性があまり見られない。

多様性の視点から言えば、カルナータカの甘いミルク粥パーヤサ（フggi）の主要素材には、

タロ、ヤム、バナナ、米、小麦、緑豆、雛豆、木豆と言った多様性がある。それに対し、カーンメールにおける粥の主要素材は極端に小麦に偏重している（例外としてはキールとケーチュディのみ）。カーンメールの小麦粥系に類似する、カルナータカのパーヤサやケーサリバトウ（スィーラ）やサッジャカなどには、粗糖（砂糖黍）だけでなく、バナナ、生姜、カルダモン、ココナッツ、カシューナッツ、干しブドウ、パイナップルなどが加味される傾向がある（図6）。それに比して、

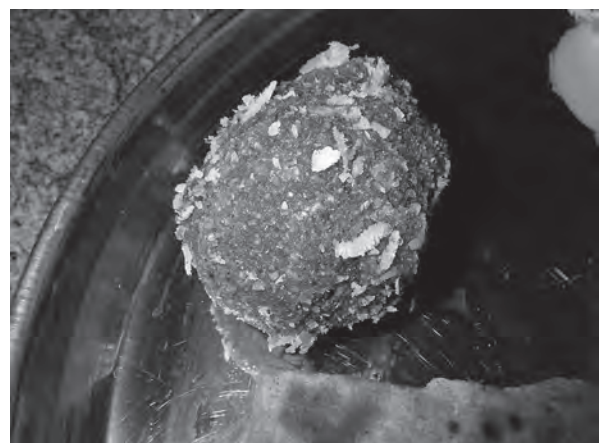
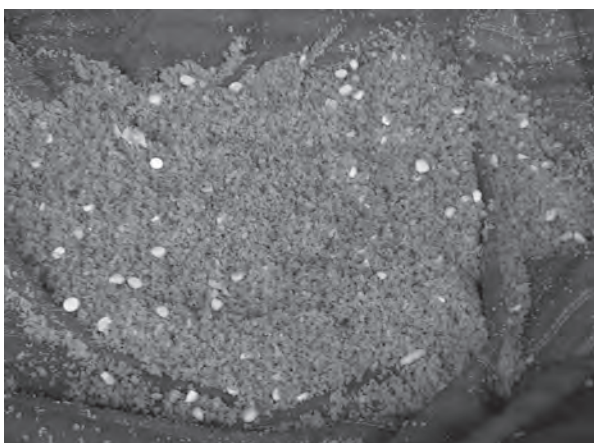


図5 マーダリ。エンマー小麦からロッチェを焼き、焼きたての熱い内におろし金で搗り、パン粉を作る。それにブタニ（雛豆）と搗り下ろした乾燥ココナッツと粗糖を加える

図6 カルナータカの小麦粥系儀礼食。上から、シャールヴィゲパーヤサ、スィーラ、サッジャカ。こうした儀礼食には、しばしばレーズン、カシューナッツ、カルダモン、クローヴ、生姜、ココナッツ、パイナップルなどの具財が散見する

カーンメールの小麦粥系からはそうした根栽・採集系素材がスッポリと抜け落ちている。

根栽などをめぐる上述のような顕在と欠落の傾向を、気候や植生など環境的な要因による食文化の受動的側面として理解する事はた易い。しかし、カーンメールと同様に乾燥するカルナータカのデカン高原での、儀礼食における根栽・採集要素の顕在は変わらない。カーンメールにおいてそれらは、かなり意識的に小麦とミルクキングの儀礼食から排除されているのかも知れない。こうして見てみると、小麦儀礼食が辿って来たある程度の純化の方向性、あるいは排他的傾向が浮かび上がってくる。

5 小麦儀礼食の中断に表出する多様性

小麦という素材の部分的利用、例えば、餡を包むプリーの皮や粥の一具材などと言う用法まで入れれば、小麦はほぼ1年間を通してカーンメールの儀礼食に顔を出していると言える。しかしよく見ると、大きな綻びがある事が分かる。

- ①ヴァイシャーカ月（太陽暦 4-5 月頃）アカティージ祭から、アーソー月（太陽暦 9-10 月頃）カリチャウダシュ祭までを大局的には小麦儀礼食期間と見なす事ができる。
※厳密には、パーガン月（太陽暦 2-3 月頃）ホーリー祭のスッティラプスィーを起点、あるいは始食とすべきかも知れない。
- ②プリー、ケーチュディなどの儀礼食を例外とすれば、アーソー月ディーパーワリ祭からマハ月（太陽暦 1-2 月頃）マハーシャヴィラートウリ祭までの 4 カ月を非小麦儀礼食期間と見なす事ができる。
- ③小麦儀礼食期間には、サーワン月（太陽暦 7-8 月頃）ゴークール祭からバードウラウ月（太陽暦 8-9 月頃）ソーラドゥ祭のキールまでの非小麦儀礼食期間が介在する。
※ソーラドゥでは同時に、小麦のロティによって小麦儀礼食が再開する。

小麦儀礼食の調理に現れる構成要素の視点だけでなく、暦に現れる儀礼食の点からも、年間を通して小麦が優勢な事は間違いない。しかし、小麦儀礼食におけるその排他的傾向を相殺するかのように、小麦とそれ以外の儀礼食が一年の時間を棲み分けしている事にも気づく。その棲み分けの最も明確な分水嶺は、アーソー月の黒半月 14 日目カリチャウダシュ祭の儀礼食マーポア（図 7）と黒半月 15 日目のディーパーワリ祭の儀礼食モーハンタール（図 8）などの間にある。しかし、その非小麦儀礼食に使われる主要素材にも幾つかの特徴がある。管見の恣意に過ぎないが、そこから浮かび上がる比較的優位な農耕のタイプも考えてみたい。

- a アーソー月のディーパーワリは、籾豆を主要素材とした儀礼食（「神様のディーパーワリ」のラドゥワも同じく籾豆を使用しているので、ディーパーワリとして見なす）。・・・・・・
麦作
- b カールタク月の三が日は比較的多様で、米、粗糖、バターの三素材は加工せずそのまま供饌とされる。他に籾豆が使われるが小麦は出てこない。・・・・・・稲作、根栽
- c マグシャル月は、祭礼と儀礼食が不在



図7 小麦穀粒の生と死を分けるマールポーア

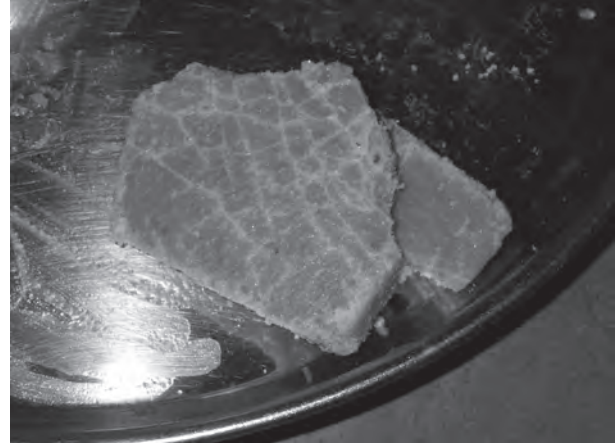


図8 小麦穀粒の生と死を分けるモーハンタール



図9 七穀粥ケーチュディの素材(左)。ケーチュディ(右)はバターを混ぜて食べる。しかし調理の過程でバターは使われず、冬作系の儀礼食と大きく異なる

d ポーシュ月のマカルサンカーティも多様で、ケーチュディは米と緑豆をベース（50%以上、または緑豆だけで50%）に、小麦、モロコシ、トウジンビエ、モスビーンズ、胡麻、雛豆などを使い、食べる時にはたっぷりと溶かしバターをかける（図9）。ミルクを使うタミルのポンガル粥に通じる。……

夏作：稲作、豆作（?）

e マハ月のマハーシャヴィラートウリは、ニンジン（疑似根栽）、カシューナッツ、ナツメヤシ。……根栽、採集

f ゴークール祭からソーラドゥの期間も多様で、アマランサス（擬似穀類）、イサゴール（擬似穀類?）、ジャガイモ、カシューナッツ、バナナ、果物、ドライフルーツ、小麦、米。……雑穀、根栽、採集

ディーパーワリでは、支配的な小麦儀礼食ではなく、モーハンタールやラードゥワ（図10）、プーリー、パコリ（雛豆粉を使ったフライ?）といった雛豆を主要素材とした儀礼食が現れる。それは「小麦から雛豆への転換」を一瞬見せてくれる。しかし転換とは言っても、雛豆自体が麦作農耕の構成要素であり、ディーパーワリが基本的には小麦の播種と関連した、小

麦農耕側の儀礼であることには変わりがない。しかし、小麦の播種に小麦儀礼食が消えるこの現象。冬作・小麦儀礼食側から見て、ディーパーワリは特別な位置を占めている。

一方、ディーパーワリ以外の非小麦儀礼食期間（b～f）から見ても、やはりそれは特異と言える。この「b～f」期間には、かなりの多様性が表現されている。それは主に、夏作、あるいは根栽、稲作、雑穀、豆類、採集といった農耕の複合を見せている。その傾向はディーパーワリの雛豆の儀礼食とは明らかに異なっている。この「b～f」期間における冬作物のプレゼンスは極めて低い。

雛豆を主要素材とするディーパーワリの儀礼食は、冬作の小麦儀礼食あるいはその小麦の恩寵の終止と、夏作物などの復活への過渡に現れている。それはまた、支配的な冬作・小麦儀礼食の世界の表層の窓や綻びから覗く、歴史的に重層されて来た多様な農耕文化提示の起点でもあると思う。



図10 ラドゥワは、満月の「神のディーパーワリ」にも登場する雛豆を使った重要な玉菓子。写真は市販のもので、粗糖ではなく白砂糖、バターではなく他の植物油が使われている

6 小麦の死と寛容

小麦儀礼食の突出という麦作農耕文化の支配的側面の一方で、その中断は他の多様な農耕文化との共存的配慮、あるいはインドという多様性の統一体を具現するようなインド的思考が古代から継承されて来た証と言う事かも知れない。しかし、チャイトウラ月（太陽暦3-4月頃）ユガーディ（年始）に始まる冬作型の暦の後半にちりばめられた、それぞれの正月（例えば、マカルサーンカーティの冬至祭・収穫祭、マハーシャヴィラトウリやホーリーの狩猟と火祭）の噴出を見ると、正月という再生の機会を与えつつも、それらを飽くまでも下位として温存するようなカースト的思考、「統合しつつ排除する」構図も見えてくる。

小麦儀礼食の中断にも関わらず、農耕文化の多様性の表出は麦作農耕文化の枠組みの中、その陰影の中に位置づけられている。それは、小麦の播種を規定するディーパーワリ以後の小麦儀礼食の不在によって理解できる。その不在は、小麦の穀粒が「地に落ちて死を迎える」死の季節に入った事を意味している。その麦作サイクルの中で、結果として許された、諸先住農耕文化の束の間の蘇生と思われる。

傍証として、小麦の生と死は人生儀礼の儀礼食からも窺える。シウダーン家における、子供が生まれて後の命名式、歯固め、散髪式に表れる儀礼食は、スッティラプスィーと小麦ロティであるのに対して、死亡して12日目の葬送 gaDa(a) で準備されるものは、ディーパーワリ同様にモハンタールやラドゥワなど雛豆の儀礼食に限られている。ディーパーワリが1年と言う時間の中で、葬送のガダにあたる事が雛豆の儀礼食から窺える。

7 麦作秩序を攪乱するエンマー小麦の影

小麦の死を契機とした非小麦系儀礼食の蘇生は、小麦が復活し恩寵となって収穫される正月の時期までの事と考えられる。ヒンドゥー暦では、麦作農耕のサイクルに従う形で復活祭的にチャイトウラ月が正月となっている。しかしこの冬作的暦の上での復活に、カーンメールの儀礼食は沈黙する。勿論彼らは3-4月頃のユガーディではなく、10-11月頃のベーストゥワラシュで年始を祝っている故でもある。しかしカーンメールでは、またはインドでは、収穫としての小麦の復活はユガーディに1ヶ月前後先行していた過去があるかも知れない。

ユガーディに先行するパーガン月（太陽暦2-3月頃）ホーリーの火祭は、灰からの再生呪力を呼び込む焼畑の口開けとして理解もできる。しかし人々は、しばしばその炎に小麦の穂をかざす。カーンメールではこの日、アースー月（太陽暦9-10月頃）カリチャウダシュ祭のマルポーア以来となる小麦儀礼食（スッティラプスィー）が復活する。焼畑の火で穂摘み祭の焼き小麦を作るような複合が見て取れる。ホーリーのスッティラプスィーは、穂摘み収穫された未熟穀粒を加熱し扁平した焼き小麦から作られる始食粥の擬似や代替と理解できる。そしてそのホーリーが雑穀型焼畑の炎だとしたら、唐突にも見えた唐人稗のスッティラプスィーへの介入も比較的理解し易い。

冬作的な暦とインドの小麦作の間に横たわる1ヶ月程の齟齬。麦の死の季節に一本突き出たこの攪乱的な小麦、あるいは小麦儀礼食を単なる例外として片付けるのが賢明な事なのかも知れない。しかし、もしこれが西南アジア・ヨーロッパ型の晩生ではない、インドの短期冬作という環境に適した極早生という生理的特長を持った小麦栽培の、アーリヤ侵入以前の痕跡だとしたらどうだろうか。

現在、南インドやマハラシュトウラ州で確認しているエンマー小麦と、ハリヤナ州クナール遺跡やパンジャブ州ローヒラー遺跡から出土したエンマー小麦とは、別の伝播経路で別系統と理解するのが妥当とされている。それは、前者がエチオピア高原の現生エンマー小麦と同系同型であるのに対し、後者を新石器時代に「肥沃な三日月地帯」で栽培化されたエンマー小麦が東進したものと同系と推測するためである。インダスの遺跡から出土した炭化エンマー小麦が、西南アジア・ヨーロッパ型の晩生かエチオピア・南インド型の極早生かについては、葉緑体DNAの抽出が不可能な以上、植物学的には判断のつかない問題かも知れない。

インダス出土のエンマー小麦がもし晩生であったなら、ホーリーの炎にその未熟な穂をかざし小麦儀礼食を作る事は可能だったろうか。インドの暦が、現在よりも約22日早かった古代において、それは明らかに不可能だったに違いない。晩生であるならば、小麦の死の季節への攪乱よりも、正月のチャイトウラ（太陽暦3-4月頃）以降の収穫・復活が順当とも思える。ホーリーの儀礼食スッティラプスィーは、カーンメールにおける小麦の復活を象徴する、そしてカーンメールにおいて最も出番の多い重要な小麦儀礼食でありながら、アーリヤ的な麦作農耕文化の秩序には従ってはいない。それは、エチオピア・南インド型の極早生エンマー小麦が、西インド、あるいはグジャラートで、アーリヤ侵入以前に栽培されていた一つの可能性を示してはいないか。

今、アラビア海を囲むように、類似したプラストタイプのエンマー小麦の系統が分布していることが明らかにされつつある。この「アラビア海の三日月」における一つのミッシングリン

クは、現生エンマー小麦が未確認の西インド（マハーラーシュトラ南部を除く）に横たわっていた。しかし今、その空白にカーンメールのホーリー祭の小麦儀礼食スッティラップスィーを代入する事ができるかも知れない。

8 祖先供養の介入から小麦の予祝へ

小麦の死の季節に現れた小麦の復活という介入の他に、小麦の生の季節に現れた介入として、サーワン月(太陽暦 7-8 月頃)ゴークール祭からバードウラウ月(太陽暦 8-9 月頃)ソーラドゥ(祖先供養)までの期間がある。明らかに儀礼食の内容がわかり、雑穀、根栽、採集的な要素が強くなる。

サーヴァン月ゴークール(クリシュナ誕生祭)に現れる儀礼食は、雑穀(アマランサス)、根栽、採集に限定されている。時期は異なるが、マハーシャヴィラートゥリ(シヴァ神の顕現や狩猟に関係する)でも、ほぼ同様のことが言える。またシヴァやクリシュナなど土着性が強く、肌が青い(黒い)神格には黒半月も当てられる傾向があり、それは死に関係するようなネガティブな扱ひとも理解できる。裏を返せば、そうすべき程の強い性格を有しているということにもなる。それでもマハーシャヴィラートゥリは、小麦の死の季節に表出を与えられている。しかしゴークールなど7~9月にかけての非小麦儀礼食は、小麦の生の季節を突き裂いて噴出する、復活(クリシュナの誕生)や祖先供養(祖霊の来訪・帰館)、収穫(恩寵・正月)に対する強い思いを表現している。

バードウラウ月ナヴァニアギヤスジルニは、家の神像をカーンメールの丘の西裏にある溜め池で沐浴させ、化粧を直し、家の大掃除をする日になっている。明らかに、神霊や新しい何かを迎え入れる事を前提としている。そして同月の黒半月期のソーラドゥ(先祖供養)を迎える。この小麦儀礼食期間(小麦の生の季節)に挿入された非小麦儀礼食期間は、祖先の霊が戻り新年を迎えるような時期、特に雑穀、根栽、採集と言ったものに代表されるようなインドの古層文化を表現していると思われる。

ソーラドゥでは、月命日と同数日に米の甘いミルク粥キール(図 11)が作られ、これが非小麦系儀礼食の仕舞いとなる。また、小麦のロティを屋根に投げ上げる烏勧請が行われる。ロティが小麦儀礼食の再開にあたる。しかしこうした烏勧請は、タミルのポンガル(太陽暦 1 月 14 日)でのポンガル粥や、西ガーツのコダグ族の葬礼での米飯でも見られる。この時期に、ドウラヴィダ的な諸要素が漂っていることは確かで、ナヴァラートゥラをも包摂的に考えれば、時期的にはケララの正月でバリの復活祭・収穫祭であるオーナム、祖先供養的な面を持つアーユダプージャなどとの関係が考えら



図 11 米のミルク粥キール。シウダーン家では実見は叶わなかった。写真はカッチ県の隣のパタン県で撮影したもの。小麦儀礼食と異なり、レーズンとカシューナッツが確認できる



図 12 8～9月のオーナムやアーユダプージャのケララ。門飾りにするバナナの木（茎）があちこちで売られている。穂摘み祭の未熟の稲穂と新米で収穫（正月）を祝う。稲穂は穂掛けされ、新米はミルク粥のパーヤサや里芋の葉で米を巻いて蒸かしたパトゥローデなどの儀礼食に使われる



図 13 オーナムの儀礼食アヴィエール。多量のココナッツスライスを筆頭とした多様な根菜類と生りもの野菜から作られるお雑煮。そして少年たちは、虎狩りの寸劇をしながら家々を門付け歩く

れる（図 12、13）。しかし儀礼食は小麦で覆われる。ここには、南インドなどの土着的な文化や儀礼を、麦作農耕側に援用するような極めて複雑な過程が存在している。

ナヴァラートウラの初日に行われる小麦の播種儀礼ワーディターペは、そうした重層や複合を表現しているかもしれない。それは、ディーパーワリに先行してなされる小麦の予祝儀礼と取れるが、ソーラドゥという祖先供養（祖霊の来訪）の後の死体化生的なモチーフが見て取れる。灯明の壺を頭に載せ家々を門付け歩く少女たち、九夜わたって踊る女たち、ココ椰子の実



図 14 先祖供養の黒半月が明けた日、少女たちは歌をうたって少年たちを宵の舞踏ダーンディーヤへといざなう。その頃には、カーンメールの丘の中腹ヒンガラージバール女神の聖所では、既に播種儀礼ワーディターペが完了していた

から芽吹く小麦を見た時、きっとハイヌヴェレやオオゲツヒメを感じない人はいないだろう(図 14)。しかしそれは、穀粒の死から収穫の再生へと動き出す麦作サイクルの導入部でのオーストリックな神話的祖形の援用なのかも知れない。その呪助は、小麦の死の道程に対して異人の死を殉じる加勢として捉えることができるだろうか。

9 断食に食べる古い食べ物

最後に、儀礼食の一つの範疇としての「断食」食ファラル phara(a)r(a) について述べなければならない。断食時に食べてもよいとされる食事、食べ物であるが、それらは全て非小麦儀礼食期間の中に位置している。単純に表現するならば次のようになる。「籼豆以外の非小麦儀礼食」—「マカルサンカーティの七穀粥ケーチュディ」=「ファラル」。そこに現れてくるものは、擬似穀類アマランサス、ニンジンとジャガイモ、バナナとナツメヤシなどの根栽、カシューナッツ、干しイチジクなどドライフルーツとその他果物だった。

祭礼を特定せずに「他にファラルは？」と尋ねると、サーマ(サーマイ)、バンティー(インド稗)、スィンゴーダ(菱の実)、シャブダナ(タピオカ)、レーズン、ピーナッツ、アーモンド、ピスタと言ったものが次々と挙げられた(図 15)。アマランサスはマイナーな小粒雑穀との類似から、ニンジンとジャガイモはタロやヤムや象蒟蒻などの代替として、ファラルとされていると思われる。つまり、マイナー雑穀、根栽、採集がファラルに割り当てられていることになる。それは断食と言うよりは、日本の「餅なし正月」に近い形式での、根栽など先住的農耕文化の表出に違いない。

カルナータカの粥などの小麦儀礼食との比較で抜け落ちていた根栽や採集系の要素が、断食というイベントにおいて分離的に表現されている事が分かる。その意味からいえば、カルナータカは文化の複合において融合的であり、カーンメールは重層的であるとも言える。その一番上の表層に小麦に代表される冬作物が位置する。その下層として設定される枠組みが小麦の死の季節であり、そこには七穀粥ケーチュディを構成するような夏作物が位置している。さらに

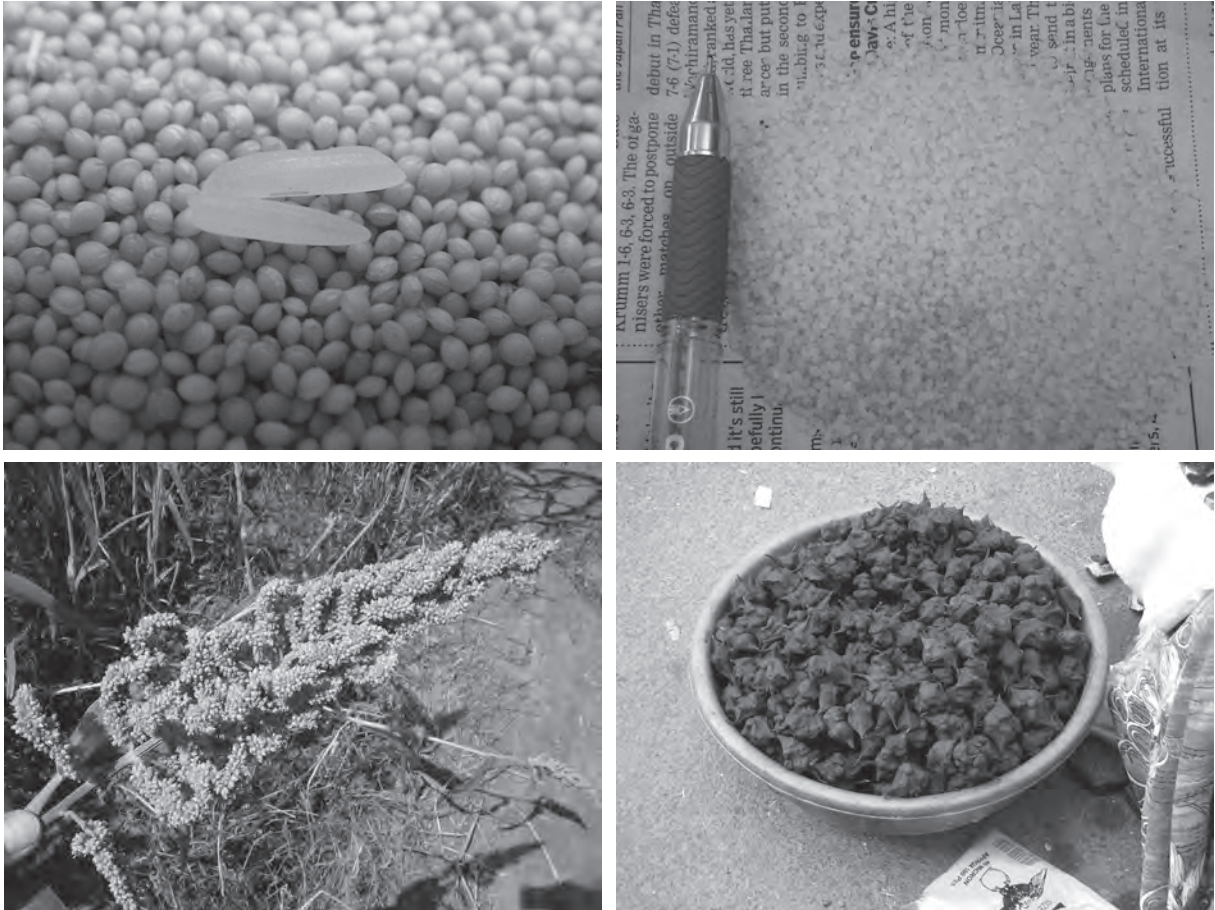


図15 「断食」食ファラル。左から順に、左上から時計回りに、アマランサス（ガンディダンの穀物商）、サーマイ（市販の袋詰め）、菱の実（アーメダバードのシャクマーケット）、インド稗（マンドゥヴィ近郊の農家）。ファラルの中に、カーンメールで収穫されるものは殆どない

深い最下層には、マイナーな雑穀と根菜、採集系の作物が位置し、断食の中に封じられている。この三層構造として、カーンメールの農耕文化の重層的複合を、儀礼食から理解できると思う。

10 まとめ

- ①カーンメールの儀礼食は、使われる頻度や料理の種類からみて、小麦が主要素材として突出している。また、そこに使われる素材の多様性は低く、小麦と粗糖とバターにほぼ限定されたシンプルな方向性を辿って来たかにも見える。その他の雑穀や根菜、採集系素材が抜け落ち、小麦とミルクキングの儀礼食から意識的に排除されていると思われる。インドに展開した麦作農耕の排他的傾向の一端が窺い知れる。
- ②カーンメールにおいてディーパーワリは、正月を迎える重要な祭として位置づけられるが、小麦の播種の目安とされている点からは、それを支持しがたい。播種された小麦の穀粒が「地に落ちて死を迎える」季節と、再生の正月とは相容れない。ディーパーワリ以後の小麦儀礼食の不在は、死の季節に入った事を意味している。その収穫（復活）までの期間、小麦儀礼食あるいはその小麦の恩寵は終止する。しかしその死ゆえに、支配的な冬作・小麦儀

礼食の世界の表層の綻びから、歴史的に重層されて来た多様な農耕文化が提示される。

- ③アーリヤ的な麦の死の季節に従わない小麦作の存在が幽かに窺われる。アーリヤ侵入以前に、インドのサバナ農耕の短期冬作という環境に適応した極早生のエンマー小麦の可能性がある。小麦の死の季節（ディーパーワリからチャイトウラ）にただ一度だけ作られる小麦儀礼食スッティラプスィーが、その存在を映し出している。
- ④小麦儀礼食期間（小麦の生の季節）に挿入された非小麦儀礼食期間が、南インド的な祖先供養の時期や、特に雑穀、根栽、採集に代表されるようなインドの古層文化を強く表現していると思われる。しかし播種儀礼ワーディターペに見られるように、オーストリック的な死体化生的構図が、播種としての小麦の死、麦作のサイクルに援用されるような文化の複合も顕著な現象と言える。
- ⑤「断食」食ファラルに、カーンメールの古層の食文化・農耕文化が秘められている。それらは、マイナーな雑穀、根栽、採集系の要素で構成されている。そうした素材はカーンメールの小麦儀礼食から、意識的に排除されてきたものと言える。その排除が農耕文化の重層的複合、三層構造（上層に冬作：小麦／中層に夏作：稲作・雑穀・豆類／下層にファラル：マイナー雑穀・根栽・採集）を作り出している。