

元代の日用類書『居家必用事類』に みえる回回食品

尾崎 貴久子

はじめに

唐代から元代にかけて、イスラーム世界の商人たちは、内陸アジアやインド洋経由でさかんに中国へと赴き、長安や洛陽、広州、泉州、杭州などの各都市に中国在住ムスリム共同体を形成した。中国でのムスリムの日常生活、とりわけ食生活に関する具体的な記録として、元代の日用類書『居家必用事類（以下『居家』とする）』の料理項目“回回食品”に12品の調理法がある。しかし12品に関しては、食品名の解説をはじめ、それらがイスラーム世界から持ち込まれた食品か否かについての検討も現在までなされていない⁽¹⁾。

本論では、まず“回回食品”の食品名の解説を行う。次に各食品のイスラーム世界での利用状況および使用された食材から、“回回食品”がイスラーム世界の食品か否かを検討し、それらがいかなる食品であったかを明らかにする。さらに中国でイスラーム世界の食品が記録された背景について考察する。

1. 日用類書『居家必用事類』について

元代になると、中国の医学、薬学、天文学などの各分野においてイスラーム文化の影響が現れはじめた。イスラーム世界の食品の情報も漢語百科全書や料理書、本草書などに記録された。その一例に、元代の日用類書『居家』の“回回食品”がある。

『居家』は家庭百科全書といえる書であり、20集で構成され、冠婚葬祭の儀式、料理、長寿のための養生法、病気の治療法といった家政諸般の知識を収めている。『居家』の編者は不詳で、その編纂

年代は不明である。しかし引用文献や文中記載の人物の年代から編纂は14世紀後半と考えられている。

『居家』の飲食物に関する出典についていえば、食養生法の部分は宋代の陳直『養老奉親書』から、茶の部分は蔡襄『茶録』からの引用という以外は明らかでない。食材としては、中国全域にわたる産品が使用されている。調理法は、『多能鄙事』や『事林広記』をはじめ、後の明代の料理書にも多く引用された。日本においては、寛文十三年（1673年）に松栢堂より翻刻された。中国食物史研究の篠田統氏は、食に関する内容の新奇さと後世の食経類に与えた影響の大きさを指摘し、『居家』を「中古の齊民要術」と評している⁽²⁾。

表1 『居家』の料理項目

飲料（茶・甘味飲料類） 香葉類（口中の香） 果食類（果実類の保存法） 麴類と醬類（酒造り法など） 蔬食（蔬菜類の料理） 醃蔵肉品・醃蔵魚品（肉類の保存法や魚の漬け込み法） 焼肉類・煮肉類（串焼き） 肉下酒・肉灌腸紅糸品（酒の肴、飯のおかずとなる肉料理） 回回食品 女直食品 湿麵・乾麵類（麵、すいとん、饅頭類） 従食類（点心類） 素食（もどき料理） 煎酥乳酪品（乳製品類） 庖厨雑用（香辛料類の配合法ほか）

料理の部は已集と庚集前半の部分であり、計373食品の調理法がある。表1において、料理項目を『居家』の掲載順に列記した。各項目の内容は、調理法とその主要材料で分類されている。例えば肉料理の項目は、“醃蔵肉品”、“焼肉類”、“煮肉類（串焼き）”、“肉下酒”、“肉灌腸紅糸品（腸詰類）”など調理法別に立てられている。しかし“回回食品”と“女直食品”の2項目だけは分類法が異なり、肉料理・小麦粉食品・甘い菓子が列記され、その調理法も簡潔に付されており、元代中国で“回回食品”や“女直食品”と認識されていた食品が概観できるようになっている。

2. 『居家』の“回回食品”について

2.1 回回とは

イラン系ムスリムは、唐代から元代の初めまで、ウイグルとひと

まとめにされ「回鶻」と呼ばれていた。その後両者は徐々に区別される場合が多くなり、元代では、ムスリムは「回回」と、他方ウイグルは「回鶻」、或いは音訳転写されて「畏吾兒」と称されることが定着した。しかし両者は、必ずしも厳密に区別されていたわけではなく、時に「回回」と「回鶻」が混同されて、ムスリムとウイグル両者を「回回」と呼ぶ場合もあった⁽³⁾。

2.2 “回回食品”の12食品名の解説

—食品の名称からの回回食品の同定

12品のうち、7品は、アラビア語・ペルシャ語・トルコ語の漢字音写名で、残りの5品は意識、すなわち料理の内容が字義によって理解できる漢語意識名であった。表2では、12品を項目“回回食品”に記載された順に並べ、音写名食品にはアラビア語・ペルシャ語・トルコ語の表記を併記した。なお食品の実体については3章で検討する。

食品名の復元は、寧繼福『中原音韻表稿』と『漢字古今音表（修訂版）』の2書の近代音を参考にし、さらに元明期に外来語を漢字音写した実例に従っておこなった。たとえば秃秃麻失の音写名は tutumuashi である⁽⁴⁾。食品名の同定は、復元した音写名を10世紀から16世紀までのアラビア語ペルシャ語の料理書類に記載されている食品と対照して確定した。確定の際には各食品の調理内容は重要な手がかりとなった。

表においては、食品名がアラビア語の場合 Ar、ペルシャ語の場合 Pers、トルコ語の場合 Turk を（ ）内に記し、どの語からどの語に入ったかがわかる場合には→で併記した。各食品名の読み方は、アラビア語・ペルシャ語・トルコ語名はカタカナで、意識名はひらがなでルビをつけた。各食品の『居家』の調理内容についても併記した。言語名別内訳は、表3に記した。

12品は、菓子4品、粥料理2品、麺料理、ひき肉入り揚春捲き、肉煮込み料理、揚パン、卵料理、肺詰め料理が各1品ずつである。

表2 “回回食品”の12品の名称とその調理内容

回回食品	アラビア語・ペルシャ語表記	『居家』における調理内容
シャカルブーラ 設克兒疋刺（菓子）	Shakarbara/ Shakarbūra (Pers.)	胡桃とパン粉と蜜で作った餡を、薄い餅生地で包み、炉で焼いた菓子
けんせんべい 捲煎餅（揚春巻き）	意識	羊の挽肉や木の実類を小麦粉の薄い生地で包み揚げた春巻き
こうび 饊糜（羊頭スープ粥）	意識	羊頭でだしを取り、糯米粉を入れた粥
さんとう 酸湯（甘酸味肉煮込）	意識	烏梅（酸梅）と蜜で煮こんだ肉料理
トクトゥマージュ 秃禿麻失（麺料理）	Ṭuṭumāj (Turk.→Ar., Pers.)	小麦粉の薄平麺に肉汁をかけた料理
パールーダ 八耳搭（菓子）	Pālūda (Pers.) →Fālūdhaj (Ar.)	豆粉と蜜を溶き煮固めて、酥脂（バター類）をかけ食べる菓子
ハルワー 哈耳尾（菓子）	Ḥalwā' (Ar.→Pers.)	炒り小麦粉と蜜、水で作った練り菓子
クルース 古刺赤（菓子）	Qurṣ (Ar.) → Kulūcha (Pers.)	薄いパンケーキに乾果類を挟み、3、4層に重ねて蜜をかけた菓子
かいらし 海螺廝（卵料理）	意識	溶き卵を羊肉の細切れや葱と混ぜあわせ瓶に入れ湯煎した卵料理
ザリービヤー 即你疋牙（揚パン）	Zalābiya/Zalībiyā (Pers.→Ar.)	小麦粉と豆粉、水でつくった揚パン
ハリーサ 哈里撒（小麦粥）	Harīsa (Ar.→Pers.)	小麦粒と牛肉、羊肉を煮込んだ粥
かさいはい 河西肺（肺詰め料理）	意識	小麦粉類や木の実類を詰め茹でた羊肺

表 3 12品の言語名別内訳

アラビア語名 (ペルシャ語にも入る)	3品: ^{ハルワー} ハルワー (菓子) ^{クルス} 古刺赤 (菓子) ^{ハリーサ} ハリーサ (小麦粥)
ペルシャ語名 (アラビア語にも入る)	2品: ^{ハールダ} ハールダ (菓子) ^{ゼリビヤ} ゼリビヤ (揚パン)
ペルシャ語名	1品: ^{シヤカルブーラ} シヤカルブーラ (菓子)
トルコ語名 (アラビア語ペルシャ語にも入る)	1品: ^{トクトクマージュ} トクトクマージュ (麵料理)
意訳名 (料理の内容を示したもの)	5品: ^{けんせんべい} 捲煎餅 (揚春捲き) ^{こうひ} 饅糜 (羊頭スープ粥) ^{さんとう} 酸湯 (甘酸肉煮込み) ^{かいらし} 海螺廝 (卵料理) ^{かさいはい} 河西肺 (肺詰め料理)

3. 漢字音写名食品は、イスラーム世界の同名食品と同一か否か—アラビア語資料からの検討

アラビア語・ペルシャ語・トルコ語の漢字音写名食品に関して、イスラーム世界での同名食品の利用状況から、名称で同定したそれら食品が、その実体においても同名食品と一致しているのか否かを検討した。

3.1 イスラーム世界の料理書と市場監督官の書での記録より

アラビア語・ペルシャ語・トルコ語名の7食品が、イスラーム世界で編纂されたとの料理書とどの市場監督官の書(以下ヒスバの書とする)に記載されていたかを、表4において整理した。記載がある場合は○で表示した。

イスラーム世界では、料理書は9世紀のイラク・アッバース朝宮廷社会でカリフ側近の文人や医師たちにより編纂が始められた。13世紀以降は、エジプト、シリア、マグリブの大都市の富裕者層やウラマー(宗教指導者)がその編纂を手がけた。ヒスバの書は、市場監督の行政マニュアルであり、内容には市場商品の品質管理面の記録がある。つまり、料理書に記載があれば、その食品は宮廷や都市社会での高級食品、ヒスバの書に記載があれば、その食品はスーク

での販売食品、と位置づけられる。表4で用いた資料は、10世紀から16世紀に編纂されたアラビア語料理書9書と、12世紀から14世紀に編纂されたマシュリク地域のヒスバの書3書、16世紀イラン・サファヴィー朝の宮廷料理書1書である⁽⁵⁾。

表4 “回回食品”のアラビア語・ペルシャ語名食品が記載されたアラビア語文献類

アラビア語・ペルシャ語・トルコ語名の食品	アラビア語料理書 (10世紀から16世紀の9書)	アラビア語市場監督官の書 (12世紀から14世紀の3書)	ペルシャ語サファヴィー朝宮廷料理書 (16世紀の1書)
シャカルブーラ 設克兒疋刺 (菓子) ⁽⁶⁾	なし	なし	○
トゥトゥマージュ 禿禿麻失 (麵・麵料理) ⁽⁷⁾	○ (マシュリクの4書)	なし	○
パールーダ 八耳搭 (菓子) ⁽⁸⁾	○ (6書)	○ (1書 菓子屋商品)	なし
ハルワー 哈耳尾 (菓子) ⁽⁹⁾	○ (菓子名5書)	○ (菓子の総称3書)	○ (菓子の総称)
クルス 古刺赤 (菓子)	なし	なし	なし
ザリービヤ 即你疋牙 (揚パン) ⁽¹⁰⁾	○ (5書)	○ (3書 専門店あり)	○
ハリーサ 哈里撒 (小麦粥) ⁽¹¹⁾	○ (8書)	○ (3書 専門店あり)	○

シャカルブーラ 設克兒疋刺 (菓子) はイラン地域の菓子であった。トウトゥマージュ 禿禿麻失 (麵料理) はマシュリク地域の麵料理であった。ちなみに小麦粉麵そのものもトウトゥマージュと禿禿麻失と呼ばれていた。パールーダ 八耳搭 (菓子)、ハルワー 哈耳尾 (菓子)、ザリービヤ 即你疋牙、ハリーサ 哈里撒 (小麦粥) は、イランを含むマシュリク・

マグリブの料理書に記載されており、ヒスバの書にも記録されていた。

古刺赤（パンケーキの間に乾果類を挟み、3、4層に重ね蜜をかけた菓子）は、イスラーム世界で類似菓子はなかった。アラビア語でクルス *qurs* はもともと「円盤状のもの」という意味で、食品クルスは「灰の中で焼く丸平パン」であった。しかし『居家』の古刺赤は、丸平パンであるクルスとは異なるものであった。またイスラーム世界では、クルスの複数形であるアクラス *Aqrās* という名称の菓子もあった。しかし、この菓子（小麦粉、バター、砂糖で練り上げた生地を丸平状にした焼菓子と揚菓子）の製法もまた、『居家』の古刺赤（菓子）とは異なるものであった⁽¹²⁾。アラビア語クルスがペルシヤ語にはいりクルーチェ（菓子）となったが、16世紀のペルシヤ語料理書には、クルーチェの製法は記載がないため、その内容を確認できなかった。

3.2 各食品のイスラーム世界での利用

各食品の利用をアラビア語文献から検討した。なお設克兒疋刺^{シヤカルブーラ}の利用状況は確認できず、また古刺赤の類似菓子はないため、この2品は検討から除いた。

(1) 禿禿麻失^{トゥトゥマージュ} *Tuṭumāj*（トルコ語名の麵および麵料理）

トゥトゥマージュ料理とは、茹でたトゥトゥマージュ（四角形や円形に切った餃子の皮の様な小麦麵）に、ニンニクとミント入りヨーグルトをかけた料理⁽¹³⁾。トゥトゥマージュに関する、イスラーム世界での最も古い記録は、11世紀のカーシュガリーの『トルコ語辞典』である。「トルコ人によく知られたもの」という記述から、トゥトゥマージュは、中央アジアのトルコ族の食品であった⁽¹⁴⁾。

アラビア語文献で最も古いトゥトゥマージュの記録は、13世紀半ばに編纂されたシリア地域の料理書『友人との絆』にある「トゥトゥマージュの薄さのようになるまで生地をのばす」、「トゥトゥマージュにバターを塗る」という記述である⁽¹⁵⁾。14世紀エジプトの料理書

『美味なる宝庫』でも「トゥトゥマージュの生地のように硬めに捏ねる」などの記述があるように、トゥトゥマージュはアラビア語料理書では練り粉の変形加工の具体例として用いられた⁽¹⁶⁾。すなわち13、14世紀のマシュリク地域では、トゥトゥマージュは、料理書の読者がその形や実体を想起できるほどに定着していた食品であった。なお14世紀のクトゥビーの本草書の「それ(トゥトゥマージュ)はトルコ語からアラビア語に入った言葉である」という記述は、トゥトゥマージュがトルコ族の食品であるとイスラーム社会では認識されていたことを示すものであるといえる⁽¹⁷⁾。

トゥトゥマージュの形状に関しては、14世紀のクトゥビーの本草書の記述「イトリヤ(細長パスタ)の生地を四角形または円形に切り抜いたもの」と、16世紀の料理書の記述「コップの口をその生地の上に押しつけて円形に(生地を)抜き取る」がある⁽¹⁸⁾。これらから、トゥトゥマージュは手のひら大程の薄く平たい円形もしくは四角形の麺であったとわかる。

16世紀以降の資料類からは、トゥトゥマージュの利用がイスラーム世界の各地で定着したことがわかる。16世紀ペルシャ語料理書には「トゥトゥマージュの形のように」との記述があり、イラン地域においても認知された食品であったといえる⁽¹⁹⁾。17世紀に入ると麺を指す名称は、トルコ・イラン地域では異なっていた。医学者アル・アンターキー(d. 1008 A.H.)は「イトリヤ(細長パスタ)の生地を丸く切った場合、ペルシャ人にはブグラ bughra と呼ばれ、トルコ人にはトゥトゥマージュと呼ばれる」と記述している⁽²⁰⁾。

16世紀のウラマー(宗教指導者)のダフマラーウィーは、自己の食見聞を綴った『飲食品の美味しさについての精神の散策』で、ニンニク料理のなかで最高の料理はトゥトゥマージュで、次に美味な料理はシャシャブルグ(トゥトゥマージュ麺の羊挽肉包み)であるとして、上にかけてヨーグルトの強烈な酸味に驚いたことを述懐している⁽²¹⁾。なおシャシャブルグは、17世紀の医学者アル・アンターキーによれば、エジプトの病院での病人食であった⁽²²⁾。

トゥトゥマージュは、13世紀頃から主にマシュリク地域で知られ

はじめ、16、17世紀にはイスラーム世界全域にその利用が定着していた。料理書には製法の記載があるが、スークでの販売記録は確認できなかった。この食品は、特殊な形状や味ゆえにイスラーム世界の都市民に知られていたものの、日常食べられた食品ではなかったと考える。

- (2) ^{パールーダ}八耳搭 Pālūda/Fālūdhaj (最も知られていたペルシャ語名の菓子)
^{パールーダ}八耳搭はペルシャ語名であり、アラビア語に入りファールーザジュと呼ばれた⁽²³⁾。でんぷんや豆粉に蜜や砂糖を加え煮詰めたもので、冷まして大皿に盛り、酥脂（バター類）をかけ食べる菓子。10世紀の地理学者イブン・ハウカルは、この菓子はイスラーム勃興以前に巡礼者の要望により、メッカに持ち込まれたと伝えている⁽²⁴⁾。また11世紀後半の歴史家ハティーフ・アル・バグダーディーの『バグダード史』によれば、この菓子を客に振舞う主人は「洗練された舌と教養を持つもの」と賞賛されたという⁽²⁵⁾。

ファールーザジュは、10世紀から13世紀までの料理書において、最も多くの製法が記載されており、その製法は22種ある⁽²⁶⁾。ところでイスラーム世界は、スークでも多種類の菓子が菓子屋で販売されていた。12世紀のヒスバの書では「菓子は種類が豊富で、各種の菓子の作り方や材料の分量を定めることが出来ない」と書かれている⁽²⁷⁾。

パールーダ（ファールーザジュ）はイスラーム初期にイランから入り、イスラーム世界全域に普及し、その製法は多数考案され、スークでも販売された菓子であった⁽²⁸⁾。

- (3) ^{ハルワー}哈耳尾 Ḥalwā' (アラビア語の“甘いもの・菓子”)

菓子ハルワーは、小麦粉と砂糖、油脂類で作った生地をオーブンで焼いたもの、または揚げたものを指す。アラビア語ハルワーは、10世紀の医学書や料理書では、“甘いもの・菓子（なつめやしや蜂蜜などを含む）”の総称名として用いられていた。菓子名としてのハルワーが用いられるのは、13世紀である。「乾ハルワー（火を通さずに小麦粉、砂糖、油類を混ぜ固めた菓子）」「バラの美味ハルワー（砂糖の

代わりに、バラのジャムを用いたもの)」といった名称の菓子の製法が、13世紀に料理書やヒスバの書に現れる。ハルワーは13世紀ごろから作られ始めた比較的新しい菓子であったといえる⁽²⁹⁾。

14世紀エジプトの歴史家マクリーズイーの年代記『道程』には、乾ハルワーやフシュフナーナジュ khushkhunānaj（ビスケット）が、犠牲祭や断食明けの祭りに庶民に振舞われたとの記録があり、都市民にもよく知られた菓子となっていた⁽³⁰⁾。ところで砂糖は、イスラーム世界では13、14世紀においても高価な食材であったため、砂糖を用いた菓子は、都市の庶民が普段口に出来るものではなかった⁽³¹⁾。

ハルワーは、祭りの祝い菓子として都市富裕層の人々から庶民にまで知られていた。

(4) 即你疋牙 ^{ザリービヤ} Zalībiyā/Zalābiya（ペルシャ語名の揚パン）

ペルシャ語ザリービヤが、アラビア語にはいりザラービヤとなり、13世紀の本草書では「小麦粉の練り粉を胡麻油で揚げたもの」すなわち揚パンと定義された⁽³²⁾。マシュリクのスークには、ザラービヤ専門店が立ち、そこでは、「指」の形、「輪」の形、「円盤」の形など各種形状のザラービヤが売られていた⁽³³⁾。

料理書では、10世紀のアッバース朝宮廷料理書に6種類の調理法が、13世紀以降のマグリブ・マシュリク両地域の書にも1種類の調理法が記載され、中には砂糖シロップをかけて仕上げるザリービヤもあった⁽³⁴⁾。14世紀エジプトの年代記では、ザリービヤは富裕者の巡礼旅行中の朝食であったことが記されており、旅行時の携帯食であったとわかる⁽³⁵⁾。

ザリービヤはイスラーム世界の都市で生活する人々になじみ深い揚パンであった。

(5) ^{ハリーサ} 哈里撒 Harīsa（都市民の好物料理、アラビア語名の小麦粥）

ハリーサは、肉と小麦粒を煮込んだ粥である。この料理に関しては、ウマイヤ朝カリフ・アル・ムアーウィヤ Mu'āwiya（661—680）が、一人のユダヤ人にイスラーム以前からの調理法でハリーサを作

るよう命じたという話があり、ハリーサはイスラーム以前からの料理であったと考えられる⁽³⁶⁾。

ハリーサは、10世紀アッバース朝期や15世紀マムルーク朝期では、宴会に供されており、調理法はマグリブの料理書1書を除く現存する料理書すべてに記載されている⁽³⁷⁾。

都市のスークでは、出来合いのハリーサが食べられるハッラース *harrās* というハリーサ専門店があった。ヒスバの書では、材料である小麦粉、牛肉、羊肉の各分量が規定され、油はゴマ油かオリーブ油を使用することなどが義務づけられていた⁽³⁸⁾。

10世紀の地理学者アル・ムカッダシーは、ナツメヤシの初荷到着時ワースイトの町に、一時出店したハリーサ屋について以下のように記録している。引用部の（ ）内の語句は筆者が補足したものである。

最初のナツメヤシを積んだ船を迎えるために、商人達は、河岸から自分達の店までの通りを布や飾りで飾り付ける。…（中略）ハリーサ屋は、商人達の店の二階に場所が与えられる（そこでハリーサを提供する）。そこには、絨毯、テーブル、ムッリー（小麦発酵調味料でハリーサに塩味とうまみを加える）、召使、水差し、たらい、ウシュナーン *ushnān*（石鹼代わりに使われる灰）が用意されている。もし一人の男が（食べ終えて）階下におりる時には、1 *dāniq* を支払う⁽³⁹⁾。

上記から、ナツメヤシの荷卸時には、商人相手にハリーサ屋が河岸に出店し、ここではレストランのように召使が接客し、手洗いの道具も常備されていたことがわかる。

そしてハリーサはスーフィー（イスラーム神秘主義者）達の常食でもあった。ムカッダシーは「わたしはスーフィーたちとハリーサを食べ、修道層たちとサリード（パン粥）を、漁民たちとアシーダ（ミルク粥）を食べた」と記録している⁽⁴⁰⁾。

肉入りハリーサは、都市民には、普段の食事よりごちそうであった。14世紀カイロの影絵作家で詩人のイブン・ダーニヤール（d.710/1310）は、「普段の食事である野菜とチーズには嫌気がさした。脂

表5 漢語意識名食品の2グループ

<p>①イスラーム世界に類似食品があるもの <small>けんせんべい</small> 捲煎餅—サンブーサク（サモサ） <small>こうび</small> 餛飩—ルウス（羊頭スープ粥） <small>さんとう</small> 酸湯—スンマッキーヤ（甘酸味肉の煮込み） <small>かいらし</small> 海螺廝—ウジャ・ビ・キーナーニー（ピン詰め卵料理）</p>	<p>②イスラーム世界に類似食品がないもの <small>かさいはい</small> 河西肺—元朝宮廷の宴会料理</p>
--	---

たっぷりの肉入りハリーサが食べたい」と詠っている⁽⁴¹⁾。

ハリーサは、宮廷の宴会料理、スークでの常設店での出来合い料理、商業取引場での出店料理、そしてスーフィーたちの常食であった。肉入りハリーサは、都市民のごちそうであった。すなわち都市のあらゆる階層の人々の好物料理であった。

4. 漢語意識名食品はイスラーム世界の食品か否か —アラビア語資料からの検討

漢語意識名食品の5品については、食品の実体から、イスラーム世界に類似食品があるか否かを検討した（表5を参照）。

- (1) けんせんべい 捲煎餅（揚春捲き）—胡桃や松の実、乾柿を刻み、蜜、羊ひき肉、塩、葱を混ぜて作った餡を小麦粉の薄い生地で巻き、揚げた春捲。これは、イスラーム世界の揚春捲きサンブーサク *sanbūsak*（小麦粉薄皮でひき肉や木の実類を包み油で揚げたもの、インドのサモサ）に相当する。サンブーサクはペルシャ語のサンブーセ “三角形” *sanbūse* から派生した名称で、もとは三角形の食品と考えられるが、10世紀のアッバース朝宮廷料理書の調理法では、三角形だけでなく長方形のものも作られていた⁽⁴²⁾。14世紀エジプトのヒスバの書にも記録があり、サンブーサクは、スークでも販売されていた⁽⁴³⁾。
- (2) こうび 餛飩（羊頭スープ粥）—羊頭を煮込んだスープに糯米粉をいれ

た粥。これは、イスラーム世界の羊頭スープ粥ルウース ru'ūs (羊頭で出しを取ったスープの米粉粥) に相当する。13世紀エジプトのヒスバの書では「客に出す直前に (スープに) 塩とシナモンをかけるように」との記述があり、スークの専門店で食べることが出来た⁽⁴⁴⁾。この料理の調理法は、現存するアラビア語料理書類には一切なく、宴会料理やご馳走でもなかったといえる。

(3) 酸湯 (甘酸味肉煮込) —羊の骨付き肉と羊肉団子を酥 (バター)、蜜、すり潰した胡桃、烏梅で煮込んだ料理。この料理は、烏梅 (半黄の梅の実を乾燥させいぶしたもの、酸梅ともいう。中国で酸味料として現在でも広く利用される) と蜜による甘酸っぱい味で、色は黒色であったことが、「(潰した) 胡桃は、烏梅醋 (酢の類) にあうと必ず黒くなる」という『居家』の記述からわかる。これは、イスラーム世界の黒色で甘酸っぱい料理 summāqīya スンマッキーヤに相当する。中東地域特産の酸味料スンマーク summāq (シソ科の樹液粉末で、中世期から現在でも特にマシュリク地域で広く使われる香辛料) は烏梅に類似した刺激性の酸味をもち、料理スンマッキーヤは黒色であった⁽⁴⁵⁾。スンマッキーヤは、マムルーク朝宮廷の宴会料理一覧にも記されている高級料理であった⁽⁴⁶⁾。

(4) 海蝶廝 (卵料理) —羊挽き肉と葱入り溶き卵を瓶につめ、湯煎し固めた卵料理。仕上げにバターと蜜をかける。「海蝶」とはほら貝であり、瓶を割って取り出した形がほら貝に似ていたことからついた食品名であろう。イスラーム世界で相当する料理は、ウジャ・ビ・キーナーニー 'uja bi-qīnānī (ガラス瓶に卵液をいれ栓をし、湯煎で固めたビン形卵料理) がある。この料理は13世紀のマシュリクの料理書一書のみに記載がある⁽⁴⁷⁾。湯煎という調理法は、中世アラビア語料理書では、この料理でのみ確認できる。

(5) 河西肺 (肺詰め料理) —羊肺に小麦粉や豆粉、木の実類を詰め茹でた肺詰め料理。元朝の宮廷料理書『飲膳正要』にも製法があり、宮廷の宴会料理であった⁽⁴⁸⁾。『居家』では、この料理は、大皿に盛って客の面前で切り分けられ、練りゴマを溶いた煮汁をかけて食べられたと記録されている。肺詰め料理は、アラビア語文

献では確認できなかった。「河西」とは、河西地方（甘肅省の西部地域）のことで、河西地方は甘肅ウイグルと呼ばれウイグルの居住地域であるため、この食品はおそらくウイグルの料理であろう。

5. 材料から見た“回回食品”の特徴

—アラビア語資料との比較による検討

表6では『居家』のアラビア語・ペルシャ語・トルコ語名食品の材料を、アラビア語料理書の同名食品の材料と比較した⁽⁴⁹⁾。表7では、意訳名5食品の食材を整理した。

禿禿^{トゥトゥマージュ}麻失は、イスラーム世界ではヨーグルトかけ麺であったが、『居家』では肉スープかけ麺である。イスラーム世界では小麦粉麺そのものも禿禿^{トゥトゥマージュ}麻失^{トゥトゥマー}とよばれていた点からみれば、両地域の禿禿^{トゥトゥマー}麻失^{ジュ}は調味が異なるものの同類の麺食品であるといえる。古刺赤^{クルス}（菓子）と同類の菓子^{ジュ}はイスラーム世界の資料類では確認できなかった。イスラームの禁忌品の酒が使われた食品である海螺^{かいらし}麩が、“回回食品”として記載された理由は不明である。

材料面で見れば、砂糖は、古刺赤^{クルス}（菓子）と捲煎餅^{けんせんべい}（揚春捲き）の2品以外にはみられない。サトウキビからの製糖法はすでに唐代に伝えられていたが、砂糖はこの時期の中国では貴重品であったため蜜が代用された⁽⁵⁰⁾。

食材面で最も際立った特徴は、マスタック、サフラン、ミント、シナモン、バラ水などのイスラーム世界の香辛料類の記載が一切ないという点である。イスラーム世界では、香辛料は風味や贅沢さを示す重要な食材である。料理書類では、食品ごとに使用香辛料の組み合わせと分量が明記されている⁽⁵¹⁾。なお中東地域原産の香辛料は、宋代の書『夢梁録』の70種余りの香辛料類一覧にも一切みられない⁽⁵²⁾。香辛料類は、南海交易により宋代から輸入は増えたものの、高価な商品であった⁽⁵³⁾。中東地域の香辛料類の入手が当時中国では困難で、その利用が都市で浸透していなかったことが、“回回食品”にイスラーム世界の香辛料類が欠落した理由のひとつであ

表6 『居家』とアラビア語・ベルシャ語料理書における
食材類の比較

アラビア語・ベルシャ語・トルコ語名の食品	『居家』での食材	アラビア語ベルシャ語料理書での食材
シャカルブーラ 設克兒疋刺 (菓子) Shakarbara/Shakarbūra	胡桃、蜜、 ^{クルス} 曲呂車焼餅 (54)	アーモンド、ビスタチオ、パン粉、羊脂、糖蜜、バラ水、サフラン (16世紀ベルシャ語料理書より)
トゥットゥマージュ 秃秃麻失 (麵・麵料理) Tuṭumāj	小麦粉の生地、汁、炒め肉、酸肉	小麦粉の生地、ヨーグルト、ミント、サムナ(バター)、揚げた羊肉 (15世紀『料理術の書』より)
パルード 八耳搭 (菓子) Palūda/Fālūdhaj	豆粉、蜜、酥(バター類)、香油	アーモンド粉、砂糖、バラ水(13世紀バグデーディーの『料理書』より)
ハルワー 哈耳尾 (菓子) Halwā'	小麦粉、蜜	小麦粉、糖蜜、ゴマ油、飾り用にビスタチオと砂糖(15世紀『美味なるモノの宝庫』より)
^{クルス} 古刺赤 (菓子) Qurş/Kulūcha	卵白、豆粉、酪(ヨーグルト類)、白糖、松の実、胡桃、蜜、回回油(詳細不明)	同様の調理法なし
ザラービヤー 即你疋牙 (揚パン) Zalābiya/Zalibiyā	豆粉、小麦粉、蜜 錫花(麦芽の水飴)	小麦粉、イースト、ゴマ油(14世紀『日常食物誌』より)
ハリーサ 哈里撒 (小麦粥) Harīsa	小麦、牛肉、羊肉、羊尾脂、羊頭脂	小麦粉、牛肉、マスタック、シナモン、デイル (16世紀『美味なる庭園の花』より)

ろう。この点は次章でも触れる。

しかし、イスラーム世界で利用される香辛料には、当時中国で容易に入手できたものもあった。デイル(蒔羅^{じら})とミント(薄荷^{はっか})は、

表7 漢語意識名食品の食材一覧

漢語意識名食品	『居家』での食材	イスラーム世界の類似食品
けんせんべい 捲煎餅（揚春巻き）	小麦粉の煎餅 胡桃 松の実 桃仁、榛の実、 蓮肉、乾柿、熟蓮根、 銀杏、熟栗、芭攬の実、 蜜、白糖、羊肉、塩、 葱、薑	サンブーサク sanbūsak
こうび 饅糜（羊頭スープ粥）	羊頭 回回豆 糯米、 酥（バター類）、蜜、 松の実、胡桃	ルウース ru'ūs
さんとう 酸湯（甘酸味肉煮込み）	烏梅、糠醋、胡桃、松 の実、酪、羊肋肉、羊 肉団子、回回豆	スンマツキーヤ summāqīya
かいらし 海螺廝（卵料理）	鶏卵、細辛料、葱、酒、 醋、豆粉、酥蜜	ウジャ ビ・キーナー ニー 'ujja bi-qinānī
かさいはい 河西肺（肺詰め料理）	羊肺、豆粉、小麦粉、 蜜、酥、松の実、胡桃、 胡麻	なし

当時すでに中国で栽培と利用は定着していた⁽⁵⁵⁾。シナモン（セイロン産肉桂）については、古来から同風味のカッシア（中国産の肉桂）があった⁽⁵⁶⁾。中国で入手が容易であったこれらも、記載がない点は疑問である。

『居家』は、“日用類書”の一書であるが、いかなる目的で編纂されたのであろうか。唐代以前の“類書”は、詩文作成、科挙試験のために編纂された。宋代・元代に刊行された“日用類書”は、類書の内容に、飲食や服飾などの日常生活分野の事項を新しく書き加えた書である⁽⁵⁷⁾。和刻本『居家』の巻首に付された田汝成による序（嘉靖三十九年）には以下のことが記されている。

この本には若い子弟を教養づける“読み書き”の手ほどき、親に孝行すること、長者を敬う行儀作法、成人して社会に出るまで身につけておくべき冠婚葬祭の儀式、農業と占いの術、食べ物・飲み物のこと、官吏が備えるべき教訓と書籍、長生きす

るための養生法、病気にかかった時の治療法や薬の処方など、心得ておくべき事が巨細となく網羅されている。これはただ家に暮らすもののみ必ず手にすべき読物とかぎらず、ゆくゆく仕官して、官途に出世をはかる子弟にとっても、必ずこの一本を携えらるべきであろう⁽⁵⁸⁾。

序から、『居家』は日常生活に必要な家政全般の知識を収めた書であるといえる。また家政全般の知識が官吏を輩出する都市民層に重視されていたこともうかがえる。そして序は、官吏を志す子弟には、『居家』は必携の書であると勧めている。つまり『居家』の“回回食品”の内容は、調理用レシピではなく、漢人の教養レベルの情報であったといえる。その範疇においては、香辛料類の記載が欠落していたとしても支障はなかったのであろう。『居家』が料理書ではなく、“日用類書”であったことに、香辛料類の記載が抜け落ちた一因があるといえよう。この点も次章で触れる。

6. 『居家』に“回回食品”が記載された背景—中国におけるムスリムの食生活の記録より

元代中国のムスリムは、元朝統治下の泉州などの海港都市を拠点に活動し、各都市では居住地区を形成して、蕃長、法官カーディーを中心とした共同体的生活を営んでいた。『大旅行記』にはイブン・バトゥーター一行が各地で在中国ムスリムの歓待を受けたと記されている⁽⁵⁹⁾。元朝ではムスリムのなかには、高級官僚や宰相の位にまで上り詰めた者が少なくなく、特に江南においては、その財務官僚の多くはムスリムであった。彼らは重用され、特権を与えられていた。

14世紀の旅行家イブン・バトゥータは、彼が杭州を訪れた際に、クルタイ将軍がバトゥーター一行のためにムスリムの料理人を呼び、食事を振舞ったときの状況を記録している。

彼はアミールたちの長であり、われわれをその邸宅に接待し、彼らが一般にトイ TWY/toy (モンゴル語で祝宴の意)と呼んでいる饗宴を催してくれた。その宴席には町の有力者たちも列席し、

イスラーム教徒の料理人たちが呼ばれて、彼らが家畜を屠り、料理を作った⁽⁶⁰⁾。

注目は、クルタイ将軍が、イスラームの戒律を重んじ、ムスリムの料理人を使い肉を（イスラームの規律に従って）屠らせ、調理させた点である。

しかし『帰潜志』には、宗教上の食の規律に理解を示さない支配者の話がある。

金の末期、近衛の軍人あがりの牙虎帯^{ヤフタイ}は、部将とその妻たちを集めて宴会を張った。（中略）たまたま一緒に豚肉の饅頭を食べた。ある將軍の妻で、もともと豚肉を食べないと言うものがいた。牙虎帯^{ヤフタイ}は左右の者に促してその豚肉を他の肉に換えさせた。あっという間に食べ終わると、その妻に問いかけて言った、「お前は何の肉を食べたのだ？」その妻は答えて言った、「宰相さまが羊肉に換えてくださったおかげで、大変美味しゅうございました。」牙虎帯^{ヤフタイ}は笑って言った、「豚肉を食べないのに人肉を食うとは、どうしてだ？お前が食べたのは羊ではない。人間なのだよ。」その妻はひどく嘔吐して、数日間、病に伏せた⁽⁶¹⁾。

いずれにしても、元朝支配者や武將はムスリムの料理がいかなるものであるかを認識していた。また『大旅行記』には、パトゥータ一行が各地で元朝の支配者・武將などから歓迎の接待を受け、その宴席には「町の有力者たち kibār al-madīna」も参列したとある⁽⁶²⁾。記録からみれば、支配者層のみならず、江南在住の官僚を輩出するような家柄の漢人や豪族であれば、ムスリムの商人や有力者との接触の機会、そして料理を見聞する機会が少なくなかったといえよう。当時のこうした社会的状況では、中国都市部の漢人官僚や地方豪族は、ムスリムを接待したり、ムスリムに仕えるために、イスラーム世界の食品に関する情報を必要としたと思われる。この状況は、漢人の“日用類書”である『居家』に、“回回食品”の情報が記載された背景のひとつとして挙げられよう。

都市の漢人が、ムスリムの食品をどのように認識していたかは、

明代の臧晉叔により編纂された『元曲選』の台詞からうかがえる。戦乱の際に捕虜となり回回人の家に連れていかれ召使として働いた江西人が、そこでの食事に対して不満をあらわにしている。

彼等やつらの邸やしきの食べものは、ニンニクやくさいニラ、水答餅かみかたに禿かみかた禿朝食かみかた（トゥトゥマージュ）だ。咽喉になんか通るものか。こちらかみかたとら上方江南で食べていたのは、何よりも海の幸……肉いり豆腐に揚げ冬瓜⁽⁶³⁾。

この台詞から、都市社会の漢人が、回回人の食品を単調でのども通らないほどまずいものであると、蔑視していたことがわかる。またこの台詞には、当時支配者モンゴル人の後ろ盾を得て特権を与えられていたムスリムに対する漢人の屈辱感や憎悪、妬みなどの感情も表れている。漢人のムスリムに対する敵意に満ちた感情は、当時の漢人知識層のムスリムに関する記述類においても同様である⁽⁶⁴⁾。

しかし、すべてのイスラーム食品が漢人に嫌悪されていたわけではない。宋・元代の資料には、エジプトの名産菓子サーブーニーヤ *šābūniya*（洒亭你）とイスラーム世界の砂糖飲料シャラーブ *sharāb/sharbāt*（攝里白、舍兒別、舍刺必、沙刺必）（いずれもアラビア語）の記録がある。菓子“洒亭你”は、北宋の料理書『中饋録』に記録がある⁽⁶⁵⁾。この菓子は、その形状が石饅 *šābūn* に類似していたためサーブーニーヤと呼ばれ、エジプトの名産品であった⁽⁶⁶⁾。飲料シャラーブはイスラーム世界では、砂糖水に果汁や香辛料を加えた嗜好飲料で、医薬品でもあった⁽⁶⁷⁾。宋代の書『東京夢華録』に記録された、夏場の夜市の水入り砂糖飲料はシャラーブであろう⁽⁶⁸⁾。飲料シャラーブの製法は、『居家』の“渴水かつすい番名攝里白ばんめいシャラーブ（渴水アラビア語名シャラーブの意）”の項に5種類、元朝宮廷料理書『飲膳正要』の“諸般湯煎（諸種の薬湯類の意）”の項に「舍兒別シャラーブ」1種類あり、医薬品としての製法は、イスラーム医学書『回回薬方』の“雜證門（諸症状部門）”の項に、7種類の「舍刺必サーブーニーヤ」がある⁽⁶⁹⁾。これら“洒亭你”や“攝里白シャラーブ”は、中国の食品類と併記され、イスラーム食品として特記されていない。つまりこれらの食品は、名称からイスラーム世界の食品と認識されていたものの、食品そのものが美味であったが

ゆえ、都市漢人社会の食生活に受容された一例といえる。

最後に単純な疑問が残る。“回回食品”が、中国ムスリム社会で実際に利用されていたか否かである。『飯膳正要』には“回回食品”の禿禿麻失トゥトゥマージュ カサイはいと河西肺アキ2品の調理法があり、同書の“料物性味”には、マスタック、サフランや阿魏などのイスラーム特産の香辛料類の記載がある⁽⁷⁰⁾。『回回薬方』では、100種類以上のアラビア語ペルシャ語名の香辛料類が医薬品として記載されている。しかし中国ムスリム社会で“回回食品”および中東イスラーム世界の香辛料類が利用されていた証左となる直接的な記録は確認できなかった⁽⁷¹⁾。

おわりに

『居家』の回回食品の12品は、アラビア語・ペルシャ語・トルコ語名の漢字音写名7品と、漢語意識名の5品であった。設克兒疋刺シヤカルブーラと古刺赤クルスを除くアラビア語、ペルシャ語、トルコ語名の5品（禿禿麻失トゥトゥマージュ、八耳搭ハールダ、哈耳尾ハールワイ、即你疋牙ゼリビヤ、哈里撒ハリサ）は、13・14世紀のイスラーム世界のマシュリクの都市社会でよく知られた食品で、いずれも祝宴や祝祭日のごちそうであった。設克兒疋刺シヤカルブーラと禿禿麻失トゥトゥマージュ、古刺赤クルスを除く4品は、スークでも販売されていた。設克兒疋刺シヤカルブーラは16世紀ペルシャ語資料のみに確認できた。古刺赤クルスは、アラビア語文献には類似食品はなかった。なお禿禿麻失トゥトゥマージュと哈耳尾ハールワイの2品が、アラビア語文献では13世紀以降に記録され始めることから、回回食品の情報は、13世紀以降に中国で記録されたものと考えられる。漢語意識名食品では、イスラーム世界に類似食品があるもの4品（捲煎餅ケンセンペイ、餠糜コウビ、酸湯さんとう、海螺廝かいらし）と、類似食品がないもの1品（河西肺カサイはい）であった。なかでも酸湯さんとうは、高級酸味料理スンマッキーヤに相当し、中国産の烏梅を用いて酸味をつけ、スンマッキーヤと同様に黒色に仕上げた食品であった。海螺廝かいらしは、類似食品がアラビア語料理書にあるものの、イスラームの禁忌である酒が使用されていた。河西肺カサイはいは、ウイグルの食品とみなせるものであり、この点で“回回食品”の“回回”は、ウイグルをムスリムと混同していたといえる。

『居家』のアラビア語・ペルシャ語・トルコ語名食品の材料は、

中国内で入手できる食材のみであり、イスラーム世界で使用される香辛料類が一切みられなかった。香辛料類が記載されなかった背景として、イスラーム世界で使用される香辛料類の入手が当時困難であったこと、『居家』が料理書ではなく“日用類書”であったことの2点を指摘し考察した。ただ同時代の元朝宮廷料理書『飯膳正要』とイスラーム医学書『回回藥方』の2書においては、イスラーム世界の香辛料類の利用が認められた。

元朝に重用されたムスリムが、モンゴル支配者層に次ぐ地位を与えられていた元代の中国では、イスラームの食品情報は、支配者層、漢人、両者に必要とされた知識であった。しかしイスラームの食品に対する漢人の認識には、モンゴル支配者層に冷遇されていた漢人側の屈辱感や反ムスリム感情の類がみられた。一方イスラーム世界の食品のなかには、食品そのものの美味しさゆえに、また医薬的効能ゆえに漢人社会に受容され定着したものもあった。『居家』を含めた漢語資料にイスラーム世界の食品情報が記載されたことは、元朝に重用されたムスリムが特権的な地位を保証されていた元代という時代の必然であったといえる。そして『居家』をはじめとする元代の漢語資料に記載されたイスラーム世界の食品の記録は、13、14世紀の元代中国社会におけるムスリムと漢人との社会経済的接触が、以前より頻繁に行われていたことを示している。

イスラーム世界の日常生活レベルの情報が、元代中国のモンゴル社会や漢人社会にどれほど知られていたかについては、従来の研究では充分明らかにされていない。漢人の日用類書『居家』、モンゴル宮廷料理書『飯膳正要』、イスラーム医学書『回回藥方』、それら3書には、イスラーム世界の食品・香辛料類・医薬品が多数確認される。それらの記載内容を比較し、3書の編纂背景を検討することができれば、イスラーム世界の医・食に関する物品と情報が、元代のモンゴル社会、漢人社会にどのように認識されていたかを具体的に提示できると考えている。

註

- (1) 『居家必用事類』の版本として、寛文13年京松栢堂刻本を収めた田中ちた子・田中初夫編『家政学文献集成續編江戸期第七冊』渡辺書店、1969（昭和44）年および明刻版を補足した朝鮮刻本（『居家必用事類全集』書目文献出版社）を用いた。版本の異同については、篠田統『中国食物史の研究』八坂書房、1975（昭和53）年、pp.195-196を参照。部分翻訳として中村喬編訳『中国の食譜』平凡社〈東洋文庫〉、1995年、pp.167-349を参考にした。モンゴル帝国の料理にイラン・トルコ地域の料理が与えた影響については Thomas. T. Allsen, *Culture and Conquests in Mongol Eurasia*, N. Y., 2001, pp.127-140と Paul D. Buell, “Mongol Empire and Turki-cization: The Evidence of Food and Foodways”, *The Mongol Empire & Its Legacy*, ed. Reuven Amitai-Preiss and David O. Morgan, Leiden, 2000, pp. 200-223を参照。
- (2) 篠田統『中国食物史』柴田書店、昭和49年、p.216。篠田氏の『居家』の研究は、同書、pp.197-218と篠田統『中国食物史の研究』、pp.195-212を参照。なお本論で扱う回回食品12品は『多能鄙事』や『事林広記』で確認している。
- (3) 「回回」に関しては、桑田六郎「回々に就きて」『史学雑誌』第30編第12号（大正8年）、pp.1234-1249、田坂興道『中國における回教の傳來とその弘通』上巻、財団法人東洋文庫（東洋文庫論叢43）、1964年、pp. 111-121および森安孝雄「ウイグル文字新考」『東方学会創立50周年記念東方学論集』東方学会、1997年、pp.1226-1238を参照した。
- (4) (A) 寧繼福『中原音韻表稿』吉林文史出版社、1982年と (B) 『漢字古今音表（修訂版）』中華書局、1998年の近代音を参考とした。漢字の音標（IPA）と参照頁は以下のとおり。なお、近代音の表記が無い場合は現代音を参考とし、(現)と記した。設 $\text{ɕi}̥$ (A) 313 (B) 258；克 ke (現)；兒 $\text{y}̥$ (A) 251 (B) 39；疋 pi (現)；刺 la (現)。禿 thu (A) 296 (B) 20；麻 mua (A) 333 (B) 309；失 shi (現)。八 pua (A) 251 (B) 251；耳 $\text{y}̥$ (A) 303 (B) 65；塔 ta (A) 273。哈 ha (現)；耳 $\text{y}̥$ (A) 303 (B) 65；尾 vui (A) 264, vui (B) 67。古 ku (A) 255；刺 la (現)；赤 tʂhi (A) 2317 (B) 385；即 tʂi (現)；你 ni (A) 249 (B) 62；疋 pi (現)；牙 ia (A) 288 (B) 311；哈 ha (現)；里 li (A) 322 (B) 62；

撒 sa (A) 273 (B) 248。以上を参考に、食品名の復元は、設克兒疋 shakarpira。秃禿麻失 tutumuashi。八耳塔 paruta。哈耳尾 haruvui。古刺赤 kulaci。即你疋牙 jinipiya。哈里撒 halisa。

- (5) 10世紀から16世紀のマシュリク地域の料理書として al-Warrāq, *Kitāb al-Ṭabīkh*, ed. Kaj Ohrnberg and Sahban Mroueh, Helsinki: Studia Orientalia, no. 60, Finnish Oriental Society, 1987; al-Baghdādī, *Kitāb al-Ṭabīkh*, ed. Dawud Chelebi, Mosul, 1934; Ibn ‘Adīm (attr.), *al-Wuṣṣa ila’l-ḥabīb fi wasf fi’l-ṭayyibāt wa’l-ṭīb*, ed. S. D. al-Khatīb and S. Mahbūb, Aleppo, vol.2; Anonymous, *Wasf al-aṭ’ima al-mu’tāda*, Ms. Topkapı Library, Istanbul, Ahmet III 2004; Anonymous, *Kanz al-fawā’id fi tanwī’ al-mawā’id*, ed. M. Marín & D. Waines, Beirut, 1993; Ibn al-Mubarrad, *Kitāb al-Ṭibākha*, ed. H. Zayyāt, *Machriq* (1957), pp. 370-376; Ibn Mubārak Shāh, *Zahrat al-ḥadīqa fi’l-aṭ’ima al-anīqa*, ms. Orient. A. 1344 Forshungs und Landesbibliothek Göttingen; 13世紀マグリブ地域の料理書として Anonymous, *Kitāb al-Ṭabīkh fi al-Maghrib wa al-Andalus fi ‘aṣr al-Muwaḥḥidīn*, ed. A. Huici Miranda, Madrid, 1965; al-Tujībī, *Fuḍālat al-khiwān*, ed. M. Benchekroun, Beirut, 1984; 16世紀サファヴィー朝ペルシャ語料理書として Bā’ruchī Baghdādī, *Kār nāmeḥ*, in *Āshpazī-e Doure-ye Şafavī: matn-e do resāle az ān doure*, ed. Afshār Irāj, Tehran, 1981, pp. 34-184; 12世紀から14世紀のマシュリク地域のヒスバの書として al-Shayzarī, *Nihāyat al-ruṭba fi ṭalb al-ḥisba*, ed. M. M. Ziyāda, Beirut, 1981; Ibn al-Ukhuwwa, *Ma’ālim al-qurba fi aḥkām al-ḥisba*, ed. R. Levy, London, 1938; Ibn Bassām, *Nihāyat al-ruṭba fi ṭalb al-ḥisba*, ed. H. al-Sammārā’ī, Baghdad, 1968を参照。なお現存するマグリブ地域のヒスバ書には、これらの食品の記録は確認できなかった。

- (6) Bā’ruchī Baghdādī, *Kār nāmeḥ*, p.142。製法説明にアラビア語の2食品名がある「曲呂車 (曲 khiu (A) 276 (B) 28; 呂 liu (A) 255 (B) 97; 車 kiu (A) 318 (B) 84で kuluku アラビア語 qurṣ で円形パン) 焼餅剂包餡捏作糝亭撒 (糝 sam (A) 299 (B) 448; 亭 bo (現); 撒 sa (A) 273 (B) 248で sambosa; アラビア語 sanbūsak でサモサ) 様 (傍線筆者)」。曲呂車焼餅はパンであり、菓子古刺赤とは異なる。曲呂車のパン粉は菓子材料によく使われた (*kanz*, p.11)。アラビア語 qurṣ について

- は註(12)を参照。sanbūsakについては、第4章の捲煎餅の項を参照。
- (7) トウトウマージュの製法は、Ibn ‘Adīm (attr.), *al-Wuṣṣla*, p.527, p.624, p.630; *Kanz*, p.25, p.117 (2種類の表記 *tutumāj*, *tuṭumāj* がある)。Ibn Mubarrad, *Kitāb al-Ṭibākha*, p.374; *Zahrat*, fol.12a. Bā’ruchī Baghdādī, *Kār nāmeḥ* では製法の記載はないが形や固さの例として *tuṭumāj* が用いられている (Bā’ruchī Baghdādī, *Kār nāmeḥ* p.58, p.59, p.61, p.118, p.172, p.178, p.183)。
- (8) ファールーザジュの製法は Al-Warrāq, *Kitāb al-Ṭabīkh*, pp.242-245 (10種類), al-Baghdādī, p.76, Ibn ‘Adīm (attr.), *al-Wuṣṣla*, pp.642-643; *Wasf*, fol.117b-118a (2種類); *Kitāb al-Ṭabīkh fī al-Maghrib wa al-Andalus*, pp.223-229 (3種類); al-Tujībī, *Fuḍālat al-khiwān*, p.38, pp. 51-53, p.166 (3種類); ヒスバの書では Ibn Bassām, *Nihāyat* p.47。
- (9) 10世紀以前の医学書・料理書類では、ハルワーは“甘い菓子”の総称を意味し(例えば al-Warrāq, *Kitāb al-Ṭabīkh*, p.14; al-Rāzī, *Kitāb manāfi’ al-aghḥiya wa ḍaḥf maḍārrhā*, p.50)、13世紀以降の料理書やヒスバの書では、“甘い菓子”の総称名および菓子名として用いられた (Ibn ‘Adīm (attr.), *al-Wuṣṣla*, p.617; al-Baghdādī, *Kitāb al-Ṭabīkh*, p.75; *Wasf*, fol. 113b; Ibn al-Mubarrad, *Kitāb al-Ṭibākha*, p.372; *Kanz*, p.103; al-Shayzarī, *Nihāyat*, p.40)。
- (10) ザラービヤの製法は、Al-Warrāq, *Kitāb al-Ṭabīkh*, p.267-269 (6製法), Ibn ‘Adīm (attr.), *al-Wuṣṣla*, p.646 (*zalābiya maḥshū*); *Wasf*, fol.148a-b; al-Tujībī, *Fuḍāla*, p.387; *Kitāb al-Ṭabīkh fī al-Maghrib wa al-Andalus* p.216; al-Shayzarī *Nihāyat*, p.25-26; Ibn Bassām, *Nihāyat*, p.41-42; Ibn al-Ukhuwwa, *Ma’ālim*, p.112。
- (11) ハリーサの調理法は al-Warrāq, *Kitāb al-Ṭabīkh*, pp.138-139; al-Baghdādī, *Kitāb al-Ṭabīkh*, p.52; *Wasf*, fol. 51a-b; Ibn al-Mubarrad, *Kitāb al-Ṭibākha*, p.376; *Fuḍāla*, p.98; Ibn Mubārak Shāh, *Zahrat*, fol. 11a; ヒスバの書では al-Shayzarī, *Nihāyat*, pp. 37-38; Ibn al-Ukhuwwa, *Ma’ālim* p.109-110; Ibn Bassām, *al-Nihāyat*, p.39-40。
- (12) E.W. Lane, *Arabic English Lexicon*, London, 1863, s.v. “qurs”; パンのクルスの製法は al-Anṭākī, *Tadhkira Dā’ūd*, n.d., al-Qāhira, p.103を参照。なおクルスは^{クルス}曲呂車煎餅として設克兒疋刺の材料にある(註(6)参照)。菓

- 子アクラースの製法は al-Baghdādī, *Kitāb al-Ṭabīkh*, p.80-81 (2 製法); Ibn ‘Adīm (attr.), *al-Wuṣṣā*, pp.649-650 (3 製法); *Wasf*, fol. 125a-126b (3 製法)、商品として Ibn al-Ukhuwwa, *Ma‘ālim*, p.113 を参照。Kulūcha は Alī Akbar Dihkhudā, *Lughat nāmah*, ed. M. Muin, A.H. 1320-1346, Tehran, s.v., “kulūche” 参照。
- (13) 製法は Ibn Mubarrad, *Kitāb al-Ṭibākha*, p.374; Ibn Mubārak Shāh, *Zahrat*, fol.12a; *Kanz*, p.47.
- (14) Maḥmūd al-Kāshgharī, *Compendium of the Turkic dialects (Dīwān lughāt at-Türk)*, ed. and trans. R. Dankoff and J. Kelly, Cambridge, 1982-1985, vol.3, p.202 および Maḥmūd al-Kāshgharī, *Divānū lugāt it-Türk*, ed. B. Atalay, Ankara, 1985, vol.1, p.452.
- (15) Ibn ‘Adīm (attr.), *al-Wuṣṣā*, p.624 (他の加工例としての記載は p.527, p.630).
- (16) *Kanz*, p.25, p.117.
- (17) Al-Kutubī, *Mā lā yasa‘ al-ṭabība jahl-hu*, ms Orient 5618, British Library, London, fol.25a.
- (18) *Ibid.*; Ibn Mubārak Shāh, *Zahrat*, fol.8a.
- (19) Bā‘ruchī Baghdādī, *Kār nāmeḥ*, p.58, p.59, p.61, p.118, p.172, p.178, p.183。
- (20) al-Anṭākī, *Tadhkira Dā‘ūd*, al-Qāhira, n.d., p.50. 16世紀サファヴィー朝 宮廷料理書では *tuṭumāj* と異なる食品として *baghrā* の製法がある (Bā‘ruchī Baghdādī, *Kār nāmeḥ*, pp.53-56)。
- (21) al-Dahmarāwī, *Nuzhat al-nufūs wa al-qulūb fi ladhdhat al-ma‘kūl wa al-mashrūb*, MS. Staatsbibliothek zu Berlin, Sprenger, no.1119, fols.11b-25a, fol.15a. トウトウマージュの東西アジア地域への伝播の詳細は、拙稿「イスラーム世界の Pasta」『オリент』第42巻第二号、pp.34-36を参照。
- (22) al-Anṭākī, *Tadhkira Dā‘ūd*, p.50.
- (23) al-Jawāriqī, *al-Mu‘arrab*, Beirut, n.d., p. 175; Rodinson, M. “Recherches sur les documents arabes relatifs à la cuisine,” *Revue des Études Islamiques* 17 (1949), p.149, n.4を参照。
- (24) Ibn Ḥawqal, *Ṣūrat al-Ard*, ed. J. H. Kramers, Leiden, 1939, p.28, cf. M.

- M. Ahsan, *Social Life under the Abbasids*, London & N. Y., 1979, p.99.
- (25) Khaṭīb al-Baghdādī, *Ta'riḫ Baghdad*, Cairo, 1931, vol. 5, p.147.
- (26) ファールーザジュ22種類の調理法の記載箇所は註(8)を参照。
- (27) Al-Shayzarī, *Nihāyat*, p.40; 市場での販売菓子一覧は Ibn al-Ukhuwwa, *Ma'ālim*, pp.113-114.
- (28) イラン地域の人々の菓子好きは、10世紀の文学書の「ペルシャ人は甘いもの(の食べすぎ)で死に、ギリシャ人は詰め物料理(の食べすぎ)で死ぬ」という諺があり、イスラーム世界でよく知られていた(Ibn Qutayba, *Uyūn al-Akḥbār*, ed. M. Mufid, Beirut, 1986, vol. 3, p.226)。
- (29) 「乾ハルワー」と「バラのハルワー」の製法は Ibn 'Adīm (attr.), *al-Wuṣṭa*, pp. 639-640. 10世紀の料理書や医学書では、菓子名としてのハルワーの用例は確認していない。13世紀以降の料理書とヒスバの書における菓子ハルワーの記載箇所については註(9)を参照。
- (30) Al-Maqrīzī, *Kitāb al-mawā'iz wa'l-i'tibār bi dhikr al-khiṭaṭ*, Beirut, n.d., vol.1, p.462, pp.490-491.
- (31) 砂糖菓子は病人の滋養食として用いられていた(Abdullaṭīf, *The Eastern Key: Kitāb al-Ifādah wa'l-i'tibār*, ed. & trans. H. Z. Kamel, A. John and E. Videan, London, 1964, p.193)。
- (32) al-Jawāriqī, *al-Mu'arrab*, p.175; Al-Kutubī, *Mā lā yasa'*, fol.170a.
- (33) Al-Warrāq, *Kitāb al-Ṭabīkh*, p.267-268; ザラービーヤ屋に関しては Al-Shayzarī, *Nihāyat*, p.25-26; Ibn Bassām, *Nihāyat*, pp.41-42, Ibn al-Ukhuwwa, *Ma'ālim*, p.112.
- (34) Al-Warrāq, *Kitāb al-Ṭabīkh*, p.267-269 (6製法); Ibn 'Adīm (attr.), *al-Wuṣṭa*, p.646 (zalābiya maḥshū); *Wasf*, fol.148a-b; al-Tujībī, *Fuḍāla*, p.387; *Kitāb al-Ṭabīkh fī al-Maghrib wa al-Andalus*, p. 216; al-Shayzarī, *Nihāyat*, p. 25; Ibn Bassām, *Nihāyat*, p.41.
- (35) N. M. 'Abdul'azīz, *al-Maṭbakh al-Sulṭānī, al-Qāhira*, n.d., p.102.
- (36) Al-Balādhurī, *Ansāb al-Ashrāf*, ed. I. Abbas, Wiesbaden, 1979, pp.98-99.
- (37) 祝宴料理としてのハリーサは、al-Zāhirī, *Zubdat kashf al-mamālik*, ed., P. Ravaisse Paris, 1894; Cairo, 1988, p.125および al-Jāhīz, *al-Bukhalā'*, ed. T. al-Hājirī, 1976, al-Qāhira, p. 69参照。10世紀—16世紀のアラビア語料理書

とヒスバの書におけるハリーサの記載箇所は、註(11)を参照。

- (38) al-Shayzarī, *Nihāya*, pp.36-37; Ibn Bassām, *Nihāyat*, p.39; Ibn al-Ukhuwwa, *Ma'ālim*, pp. 109-110.
- (39) Al-Muqaddasī, *Kitāb aḥsan al-taqāsim*, ed. M. J. de Goeje, Leiden, 1906, p.129.
- (40) *Ibid.*, p. 44.
- (41) Al-Ṣafadī, *al-Mukhtār min Sha'ar Ibn Dāniyāl*, ed. Muhammad al-Daylamī, Mosul, 1979, p.250.
- (42) サンプーサクの製法は al-Warrāq, *Kitāb al-Ṭabīkh*, pp.89-90を参照。
- (43) Ibn Bassām, *Nihāyat*, p.44, 14世紀以前のヒスバの書ではこの食品の記述は確認していない。
- (44) *Ibid.*, p.43.羊屋への指導として、羊頭とヤギ頭の混合調理の禁止や前日売れ残りの頭の再使用の禁止などがある (Ibn al-Ukhuwwa, *Ma'ālim*, pp. 105-106, Ibn Bassām, *Nihāya*, p.43)。
- (45) al-Warrāq, *Kitāb al-Ṭabīkh*, p.173.
- (46) 中世イスラーム世界において、スンマッキーヤのような果汁や酢、砂糖で調味した甘酸っぱい肉煮込み料理は、祝宴料理の代表的なもので、マムルーク朝宮廷の宴会料理・菓子リストにある53品のうち10品は甘酸っぱい肉の煮込み料理である (al-Zāhirī, *Zubdat*, p.125)。
- (47) Ibn 'Adīm (attr.), *al-Wuṣṣa*, p. 717-718.
- (48) 忽思慧『飲膳正要』、四部叢刊、聚珍異饌。
- (49) 比較した調理法は、Shakarbūra は Bā'ruchī Baghdādī, *Kār nāmeḥ*, p.142; ṭuṭumāj は Ibn Mubarrad, *Kitāb al-Ṭibākha*, p.374; fālūdhaj は al-Baghdādī, *Kitāb al-Ṭabīkh*, p.76; ḥalwā' は *Kanz*, p.106-107; zalābiya は *Wasf*, fol.148a-b; harīsa は Ibn Mubārak shāh, *Zahra*, fol.11a。
- (50) 中国の砂糖については、マルコポーロの記述から当時の砂糖の生産額の多さが窺い知れる (マルコ・ポーロ『完訳東方見聞録』愛宕松男訳注、平凡社、2002年、第2巻 p.134, p.148)。杭州の砂糖局の役人職は、至元年間 (A.D.1264-94) には、中国に居住するユダヤ人やムスリム富商に独占されていた (楊瑀『山居新話』叢書集成初編 (知不足齋叢書) 1966年。砂糖局が砂糖や蜜の精製と献上された菓子類の保管を行う部署であつ

た（『元史』中華書局 校点本、北京 1970年；百衲本（明洪武刻）、卷八七、百官志三、宣徽院）。また病に臥した希憲が薬である砂糖を求めたところ、入手困難な事態であり、それを聞きつけた阿合馬^{アフマド}が砂糖を届けたが拒絶された話から、砂糖は当時の貴重品であったことが窺える（『元史』卷一二六、廉希憲傳）。上記の資料類を含む中国の砂糖生産と流通については、四日市康博氏（九州大学人文科学研究院講師）の教示を受けた。

- (51) 例えばハリーサに入れる香辛料は、マスタックとシナモンと規定された（al-Shayzarī, *Nihāyat* p.36, Ibn al-Ukhuwwa, *Ma'ālim* p.110）。料理によっては、規定香辛料は異なった。例えば羊頭スープ粥には、Ibn al-Ukhuwwa の書ではマスタックと肉桂、Ibn Bassām の書ではセロリと肉桂と規定された（Ibn al-Ukhuwwa, *Ma'ālim*, p.105, Ibn Bassām, *Nihāyat*, p.43）。
- (52) 呉自牧『夢梁録3南宋臨安繁盛記』梅原郁訳注、平凡社〈東洋文庫〉、2000年、p. 238。
- (53) 桑原隲藏『蒲寿庚の事蹟』平凡社〈東洋文庫〉、1989年、pp.268-270。
- (54) アラビア語の *qurṣ* の転写名。クルスについては註（6）と註（12）を参照。
- (55) デイル（蒔羅^{じら}）は北宋時代に嶺南（広東省方面）で、ミント（薄荷^{はっか}）は唐代以降各地で、栽培が開始され、薬や調味料として利用された（蒔羅は山崎峯次郎『香辛料Ⅱ』、エスピー食品株式会社、1974年、第2巻、pp.342-344、薄荷は『香辛料Ⅴ』、1983年、pp.361-366を参照）。
- (56) シナモンと中国産肉桂（カシヤ）はいずれも楠科の常緑樹の樹皮からできる香辛料で、風味は一樣である（山崎峯次郎『香辛料Ⅰ』、エスピー食品株式会社、1973年、p.163）。
- (57) 酒井忠夫「明代の日用類書と庶民教育」林友春編『近世中国教育史研究』国土社、1958年、p.54, p.71。
- (58) 橋川時雄「居家必用事類の解説」『家政学文献集成續編江戸期第七冊』田中ちた子・田中初夫編、pp.4-5。
- (59) Ibn Baṭṭūta, *Voyages d'Ibn Batoutah*, ed. and trans. C. Defrémery & B.R. Sanguinetti, 4vols., Paris, Vol.4, pp.268-294、邦訳イブン・バトゥータ『大旅行記7』イブン・ジュザイイ編、家島彦一訳注、平凡社〈東洋文庫〉、2002年、pp.26-56。

- (60) Ibn Baṭṭūta, *Voyages d'Ibn Batoutah*, Vol.4, p.289、『大旅行記7』p.43.
- (61) 劉祁(撰)『帰潜志』中華書局(元明資料筆記叢刊)1983年、巻六。
- (62) Ibn Baṭṭūta, *op. cit.*, p.289、『大旅行記7』p.43.
- (63) 臧晉叔(編)『元曲選』、北京:中華書局 1989年、巻三冊、〈酷寒亭〉。
邦訳は田中謙二編『戯曲集上』平凡社、1970年〈酷寒亭〉を参照。
- (64) 田坂興道『中國における回教の傳來とその弘通』上冊、pp.813-846を参照。
- (65) 浦江呉撰『中饋録』中国商業出版社、1987年、舐食。
- (66) Abdullaṭif al-Baghdādī, *The Eastern Key*, p.191. スークでの販売は Ibn al-Ukhuwwa, *Ma'ālim*, p.113、製法は al-Baghdādī, p.75, *Wuṣla*, pp. 640-641, *Wasf*, fol.114b, *Kanz*, p. 115を参照。
- (67) 中世期のアラビア語の料理書や医学書では、Sharāb は“飲み物”を意味し、嗜好飲料あるいは医薬品として利用された、果汁や香薬品入り砂糖飲料を指す。他方酒類は sharāb muskir “酔わせる飲料”として区別されている(中世イスラム医学者たちの sharāb の定義と酒類を含む sharāb の効能に関する見解は D. Waive, “Abū Zayd al-Balkhī on the Nature of Forbidden Drink”, ed. David Waines and Manuela Marín, *La alimentación en las culturas islámicas*, Madrid, 1994, pp. 111-127を参照)。
- (68) 孟元老『東京夢華録』入矢義高、梅原都訳注、平凡社〈東洋文庫〉、1996年、p.78。中国におけるシャーベットの利用については、前嶋信次「舍利別(シャーベット)考」『東西物産の交流』誠文堂新光社、1982(昭和57)年、31-40頁を参照。
- (69) 『居家』、巳集、渴水番名攝里白。忽思慧『飲膳正要』、四部叢刊、諸般湯煎。宋峴考釋『回回藥方』(中外交通史籍叢刊)、第30卷、雜證門。
- (70) 忽思慧『飲膳正要』、四部叢刊、聚珍異饌、料物性味。
- (71) 宋峴考釋『回回藥方』、第30卷、雜證門。