

中東から見た食文化史

尾崎 貴久子

食の有り様^{さま}を歴史のなかで捉えること——食文化史には、魅力がある。なぜなら、食を知ることが、遙か昔に生きた一人を、個人として知る最も近道だから。けれども、『歴史』の一要素として食文化を扱う試みは、一九七〇年代のフランスにおけるアナル派の活動をきっかけに、約三〇年前からや々と始まったばかりといえる。研究の積み重ねにおいては、政治・経済などの他領域にくらべ、まだ若い分野といえよう。

世界各地で、食に関する記録資料が『発見』されるのも、この三〇年間であった。そしてまた、従来の歴史観の再考を促すような研究が出され始めた。中東でも、この二〇年間に多数の新資料の『発見』が続ぎ、中東の食生活史研究の進展もめざましい。

中東は、文字資料の量の豊富さで、希有な地域である。絶対量は少ないながらも、世界のどの地域よりも、その量は多い。

この地に現れた文明が、それぞれの言語で残した文字記録は、考古学遺物・遺跡とともに、ヴァリエーション豊かな情報を私たちに提供してくれる。わたしたちは、時間軸に沿って、歴史資料によって、古代期よりこの地の食の変遷をたどることができるのである。

また、中東は、残っている記録資料の有する内容の質においても、豊かである。注目すべきことは、この地には、料理レシピが古代から存在していることである。そもそも記録史料の中で、『どんなもの』を食べていたかは、比較的知り得やすい。しかし、『どのように』調理や味付けがなされたかは、知ることが難しい。その時代に生きた人々の調理方法や味の嗜好を明示してくれるのは、料理レシピ以外にない。中東には、その集成である料理書が複数残存している。

最も古い料理書は、いまから約三五〇〇年前の古代メソポタミアのものである。その後、古代ギリシャ・ローマ期においても、料理書は編纂された。現存しているのは、美食家アピキウスの『料理』のみであるが、この時代には複数の料理書が存在していたことは、他史料において確認されている。さらに、九〜十六世紀には、アラビア語の料理書が複数編纂された。それぞれの時代で、その編纂の理由はさまざまであるにせよ、この地では、調理と味つけには、『規範』があった。その『規範』

は、何世紀にもわたり、若干の変化を加えられつつ、その間、文字で書き留められた。

一 中東という場における食の歴史

レイ・タナヒル『食物と歴史』（小野村正敏訳、評論社、一九八〇）は、世界史という大きな枠組みのなかで、古代メソポタミア、古代エジプト、古代ギリシャ・ローマ、そして七世紀以降のイスラーム時代の食の特質を描いている。ジェフェリ・M・ピルチャー『食の五〇〇年史』（伊藤茂訳、NTT出版、二〇一一）は、十六世紀以降から現代までの食の変容を扱っている。牟田口義郎『食の起源——メソポタミアとイスラーム』（れんが書房新社、一九九九）は、現代中東の食の歴史に関する概説書である。

ジャン・ボテロの『最古の料理』（松島英子訳、法政大学出版局、二〇〇三）は、いまからおよそ三五〇〇年前に楔形文字で記された料理レシピの解説を行っている。さらに、古代メソポタミアの食生活全般を、供給や習慣、宗教儀礼などの多方面から明らかにしている。

中東の牧畜経営と乳利用の歴史については、谷泰『神・人・家畜——牧畜文化と聖書世界』（平凡社、一九九七）がある。

谷泰の「自然管理者としての人間の位置——人はなぜ神に似て

いるのか」（川田順造編『ヨーロッパの基層文化』（岩波書店、一九九五）所収）では、ユダヤ・キリスト教的 세계観と牧畜文化との関わりを検討している。

古代期の他地域に関する研究は、J・L・フランドラン、M・モンタナリ編『食の歴史』第一巻（宮原信・北代美和子監訳、藤原書店、二〇〇六）にある。古代エジプトは、E・ブレッシャーニ「古代エジプトの食文化」（第三章）、ヘブライ人の食物戒律は、J・ソレル「聖書の道理——ヘブライの食物戒律」（第四章）に、フェニキアとカルタゴは、A・S・ジャンメッラーロ「フェニキア人とカルタゴ人」（第五章）において、論じられている。

その後の環地中海地域沿岸に展開した古代ギリシャ・古代ローマの食文化については、多数の研究がある。それらは圧倒的に初期の時代の食生活を扱ったものである。ローマ帝国末期の食生活については、アダルベール・アマンの『アウグスティヌス時代の日常生活 上巻』（東丸恭子訳、リトン、二〇〇二）がある。これは、教父アウグスティヌス（四三〇年没）が生きた北アフリカのチュニジアの食生活について、彼自身の著作内容から検討したものである。

イスラーム時代については、鈴木貴久子「ムスリムの食生活」（後藤明編『文明としてのイスラーム』（栄光教育文化研究

所、一九九四）所収）が、十世紀イラクのアッバース朝廷料理と、十四世紀エジプトの都市庶民の食生活の実態について検討している。B・ロザンベルジェ「アラブ料理、およびそのヨーロッパ料理への寄与」（J・L・フランドラン、M・モンタナリー編『食の歴史』第二巻、第二〇章）では、イスラーム世界の味の嗜好傾向と、それが中世ヨーロッパの料理に与えた影響が論じられている。

キリスト教徒とユダヤ教徒の食については、E・キスリング「オリエントのキリスト教徒——ビザンティン世界における食の規則と現実」（同書第十九章）と、M・A・モテイス・ドラデル「中世のユダヤ教徒の食」（同書第二二章）がある。前者では、東ローマ帝国の食物供給が、また後者では、地中海沿岸地域における中世のユダヤ人共同体の食規律と慣行が、ヨーロッパ地域のそれとの関連に配慮しつつ、論ぜられている。

鈴木董「食はイスタンブルにあり——君府名物考」（N T T出版、一九九五）では、オスマン帝国の食文化が、そのイスラームの伝統を受け継ぎ、さらに多様性を含みつつ、独自の洗練を遂げた過程が描かれている。この書は、社会階層による食生活の差異にもまた着目している。オスマン帝国の料理の特徴は、小松香織「トルコ料理の世界——オスマン宮廷料理の復元」（常木見編『食文化——歴史と民族の饗宴』〈悠書館、二〇一

〇）所収）において検討されている。

いまの中東での、料理や食習慣にみられる国柄は、鈴木董『世界の食文化9 トルコ』（農山漁村文化協会、二〇〇三）と大塚和夫編『世界の食文化10 アラブ』（農山漁村文化協会、二〇〇七）において描かれている。それぞれの場所での食生活は、自然の生態的条件を土台に成立していることが再認識できる。

これらの研究を総括すれば、中東社会とは、いずれの時代でも、いずれの地域でも、信じる宗教が違う人びとが、ひとつの都市で、同じ地理的・人種的・文化的な環境のなかで、同じ言語を話して、お互いを区別しながら混じり合って住んでいたことである。この地は、数千年の間、そうした生活の場であり続けた。この状況は、現在でも全く変わっていない。

二 二つの食品からの世界史

ところで、ひとつの食品が、その地の食文化に大きな変容をもたらすことがある。中東では、サトウキビや米、レモン・オレンジは、七〜十一世紀に徐々に栽培が始められ、その栽培は大規模な形となっていく。これらの有用作物栽培の導入を可能としたのは、イスラーム王朝の支配のもとで各地で発達した農業技術、とりわけ灌漑技術であった。十一世紀以降には、サトウキビや米の栽培は、スペインやイタリアなどヨーロッパにも

伝播した。砂糖や米は、スパイス類と同様に、イスラーム医学のなかで、初めは薬として重用された。

山田憲太郎『スパイスの歴史——薬味から香辛料へ』（法政大学出版局、一九七九）は、コシヨウやシナモンなどの香辛料一つ一つが、いつ、どこで、どのように、薬・スパイス・香りとして利用されたかを解き明かしている。佐藤次高『砂糖のイスラーム生活史』（岩波書店、二〇〇八）は、十世紀末から本格化するエジプトでの砂糖生産と流通の実態、都市での消費を分析した。

コーヒーが、世界で初めて飲用されたのは中東である。R・S・ハトックス『コーヒーとコーヒーハウス——中世中東における社交飲料の起源』（斎藤富美子・田村愛理訳、同文館出版、一九九三）は、十五世紀中頃からのコーヒーの飲用の開始と拡大、さらにヨーロッパへの伝播を検討している。また十六世紀頃から各地で出現したコーヒーハウスの社会的機能を併せて論じている。なお十六世紀以降の砂糖とコーヒーの生産と消費については、A・ユエ・ド・ラン「植民地原産の飲料と砂糖の飛躍的発展」（J・L・フランドラン、M・モンタナリー編『食の歴史』第三巻所収）に説明がある。

豚肉を食べることは、宗教イスラームの教えによって禁じられ、徹底的に守られている。ユダヤ教徒も同様に豚肉を禁じて

いるから、中東で豚肉を食べているのはキリスト教徒だけである。M・ハリスの『食と文化の謎——Good & Evilの人類学』（板橋作美訳、岩波書店、一九八八）においては、中東の豚肉食の禁止は、生態的諸要因や宗教心に依拠すると同時に、豚を食べないこと^①の経済上の利点を加味した決定であると論ぜられていく。

常木晃「オリーブの地中海」（常木晃編『食文化——歴史と民族の饗宴』所収）では、オリーブという植物自体が、環地中海沿岸地域の人々の精神性と深い関わりをもってきたことを明らかにしている。

トマトは十九世紀になって、ソースや保存食の形で、中東やヨーロッパに広く一般に普及した。現在、中東の料理はこの食品なしでは成立しえない。しかし、この食品の受容の過程については、史料の不足からいまだ詳細な検討はなされていない。

この地は、食に関わる史料は豊富である。それら史料の情報は、すべて断片的で一面的である。史料が書かれた中東社会は、異教徒同士が隣り合わせて住んできた場であった。現在もそうである。そうした場である中東社会の全体像を描きながら、記録情報^②が、どこだれのいつの食生活を描いているのか、この点を明示した食文化史研究が生み出されることが、今後も期待される。

（おざき きくこ／防衛大学校准教授）