

第2章 料理・宴席

はじめに

第1章で検討したように、ラスール朝宮廷には、イエメン内外の様々な食材が集散していた。それらはそのまま宮廷内外へ分配されることもあったが(本書第5章第2節)、スルタンをはじめとしたラスール家王族のもとで「料理」へと変貌を遂げ、「宴席」において供されていた。

本章の目的は、宮廷食材の一つの帰結点である料理と宴席について考察するところにある。中世アラブ世界の宮廷料理については、近年、様々な研究が著されてきている¹⁾。これらの研究はいずれも、主として料理書や年代記、ヒスバ(Hisba)の書²⁾、文学作品を一次史料として用いているが、それらは実際の調理現場より遠く隔たったところで作成された史料であって、一次性が薄い点に難が残る。その点、宮廷の食事に関する行政文書という、従前の研究では用いられなかった史料をもとに宮廷料理の諸相を再構成する本章の試みには、新規性が認められよう³⁾。『知識の光』をもとにすれば、アラブ圏であるイエメンを支配したテュルク(Turk)系のラスール朝宮廷では、どのような傾向を有した料理が見られたのだろうか。それらは、同時代他地域の宮廷料理と比較すれば、どのような特徴を有していたのだろうか。そして、様々な人々が集い、多様な料理に舌鼓を打つ場となった宴席は、どのような機

能を果たしていたのだろうか。

これらの諸点について明らかにするために、本章ではまず、『知識の光』中の関連記事を整理し、料理名とみなし得るものを抽出する。そしてそれらの食材に着目することで、ラスール朝宮廷料理が有した傾向を指摘する。次いで、同時代他地域で編纂された二つの料理書との比較・検討を通して、ラスール朝宮廷料理の特徴を示す。さらに、これら料理が供された宴席の機能について、その参加者と規則を概観することで詳らかにする。このようにして、ラスール朝宮廷における料理や宴席を、世界大のネットワークや地域内ネットワーク、イエメンに立脚した強固な王権が重なるところに現れた一つの事象として位置付けたい。

1 宮廷料理の傾向

(1) 『知識の光』に見る料理

『知識の光』に含まれる料理名へ言及した記事は、以下の三種類に大別できる。その第一は、「宮廷への食材供給記録」であり、主として遠方への食材供給命令書や、実際に宮廷へ供給された食材の一覧より成っている。⁴ このなかには、本書において料理のうちに分類しなかつたソーセイジ (sajzi) などの輸送可能なものが含まれる。第二は、宴席で出席者へ供された料理や、手当てとして支給されたもの、宮廷組織へ分配されたものを記載した、食材分配記録である。⁵ そこでは、下賜品として贈られた砂糖菓子や、種々の発酵飲料が、しばしば見られる。そして第三は、料理名と必要な食材、分量を記録した料理材料記録であり、⁶ 主として以下の体裁をとっている。

サテイトト (satitoto) —— アラビア羊…一頭、ゴマ油…一十二分の一ラトル、コショウ…八分の一、コリアンダー…八分の一、塩…八分の一、小麦粉…二ラトル⁷

この記事からは、料理の名前はサテイトトで、アラビア羊やゴマ油などを用いてつくられていたことがわかる。序章で既述したように、『知識の光』は食材供給に携わった書記 (sabit) などの官僚によって作成されたものである。そのため必要な食材とその分量が言及される一方で詳しい調理方法が書かれていない点⁸が、特徴的である。

こうしたかたちで登場するもののうち、料理名とみなし得るものを数え上げると、数え方如何によって変動はあろうが、その総数は七六点となった⁹。それらを主材料ごとに分類すれば、肉料理 (一九)¹⁰、米・小麦料理 (八)、魚料理 (二)、卵料理 (二)、乳料理 (五)、野菜料理 (三)、パン (一五)、砂糖菓子他 (二四)、飲料・砂糖液 (八)、不明 (二) となる。肉料理や米・小麦料理、パン、砂糖菓子他の種類数が他と比較すると多いが、このことをもってラスール朝宮廷食文化の傾向を語ることはできない。『知識の光』はそもそも一貫性を欠いた文書群であり、すべての料理を網羅しようという意図を有さないためである。ここに記された情報は、ある瞬間の現実を反映しているとは言えないものの、ラスール朝宮廷において共有され、実際に調理され得た料理であった。

(2) 宮廷料理の実際

それではより具体的に、どのような料理がラスール朝宮廷において見られたのだろうか。次の記事は、史料上に頻出する焼き肉シャライーフ (sharā'ih) の一種であるムマツラフ (mumarrah) の材料記録である。

シャライーフ・ムマツラフ (sharā'ih mumarrah) —— アラビア羊…一、蜂蜜…一ラトル、キターラ…四分の一、