

新大陸発見以前の中世インド食文化の再現 —宮廷料理手引書『パーカダルパナ』をもとに—

加納 和雄

高野山大学文学部 助教 (現 准教授)

緒 言

衣食住は、その地の文化を如実に映し出す、人間の根本的営みであるが、文学系の研究の対象としては、しばしば遠ざけられてきたきらいがある。とりわけ、深遠な哲学体系、精緻で神秘的な儀礼体系、味わい深い文学大系などで際立つインド古典全体の中にあつて、研究者の関心が食そのものに向かうことは、これまで極めて稀であった。

中世インドの食文化史を扱った研究は、従来、概説が多く、文献の読解を軸に据えた緻密なものはいない。モイレンベルドによると、梵文の料理文献(“Pākāśāstra”「料理論典」)は知られているだけでも都合 32 点を数える。その多くが薬膳のレシピ本を占めるなか、例外的に、宮廷料理の食材・レシピを体系的に論じる、『パーカダルパナ』(Pākadarpaṇa「料理の鏡」)という稀有な文献資料が存在する。

同書の著作年代は、およそ 13～17 世紀とされる。下限年代を 17 世紀に設定する主な理由は、同書に唐辛子への言及が欠如していることによるのだが、そこには大きな意味がある。すなわち 1492 年、コロンブスが新大陸を発見した後、そこからもたらされた唐辛子、ジャガイモ、トウモロコシ、カボチャ類、トマト、サツマイモ、ラッカセイ、ピーマンなどといった新食材の流布と受容によって、世界の食文化は大きな変容を遂げたが、インドは世界に先駆けてそれら食材を受け入れ、そして定着したのが 17 世紀なのである。変容を遂げる以前のインドの食の在り方を正確に知る術は、いまや多くは残されていないが、ほかならぬ『パーカダルパナ』は、それを如実に叙述する、数少ない根拠のひとつなのである。

本課題において目指すところは、『パーカダルパナ』の著者および想定される読者層、食材、調味料、調理具、調理方法、レシピ、成立地域・時代といったテキストの内容と背景を明かす文献的な基礎作業から始め、最終的には、料理そのものを復元し中世インドの食の一端を解

明することにある。

方 法

本課題は、次の 2 段階によって遂行した。①『パーカダルパナ』を精読し訳注を作成すること。②読解の成果にもとづいて調理環境を復元し、レシピを作成して料理の再現すること。

読解に際しては下記三種の刊行本を使用し、誤植・誤読を適宜訂正しながら読み進めた。

- ・ *Pākadarpaṇam*. Ed. Vāmācaranabhaṭṭācārya. Vārāṇasī: Vidyāvilāsa Press, 1915. 初版
- ・ *Pākadarpaṇam*, *ibid.* 1983. (ヒンディー語注解つき) 第二版
- ・ *Das Pākadarpaṇa, ein altes indisches Kochbuch*. Ed. Gilbert, Heike. Ph.D. Dissertation, Marburg 1992.

結果および考察

共同研究者たち、およびゲストの研究者たちの協力を得て、3 回にわたるワークショップ (2012 年 9 月 19～21 日、12 月 27～29 日、2013 年 3 月 27～29 日) を京都大学(吉田泉殿)において開催した。各回は 2 セッション構成、すなわち上記①を行う読解セッションと、②を行う調理セッションとからなる。成果としては『パーカダルパナ』全体の九割ほどにあたる第 1～9 章を読了し、テキストを改訂しながら和訳を作成し、さらに読解成果に基づいて 9 品の調理を実行した。

またビハニ・サルカル氏 (ハンブルグ大学) を招聘し公開講演会 (3 月 29 日 The Experience of Food in India—Scenes from a Vārendra Kāyastha Kitchen in Calcutta—) を開催した。そして報告者自身は「近現代インドにおける食文化とアイデンティティに関する複合的研究」班 (代表 井坂理穂 [東京大学]) 平成 24 年度第 2 回研究会 (2013 年 2 月 24 日、千里朝日阪急ビル) において、「中世インドの宮廷料理再現の試み—梵文調

理手引書『パーカダルパナ』をもとに一」と題した発表を行った。

以上の成果、およびそこから導出される仮説は下記の如くである。

1 『パーカダルパナ』の読者層と著者

まず本書の写本は下記5点が知られている (Gilbert 1992: 5-6)。

a) Poona, Bandarkar Oriental Research Institute, No. 932 of 1887-91. (1932年以前)

b) Benares, Kavindrācārya No. 1055. (年代未詳)

c) Benares, Sanskrit College Benares 1910-11, No. 2014. 1894年筆写。

d) Tanjore, Burnell 1880: No. 73a. 貝葉、30枚、グラント文字。18世紀

e) Tanjore, Sastri 1933: No. 11237. (年代未詳)

ギルベルトの提示する校訂本は2点の活字本と1点の写本 (=a) にもとづく。他の4点の写本 (b-e) は未使用であるため、全写本を網羅した校訂本の制定が課題として残る。とくに末尾2点 (d, e) の南インド、タンジャーヴールの古写本は奥書の確認が必須である。

本書の読者として想定される読者層は、内容から判断するに、宮廷仕えの料理長や給仕長とみられる。そして本書は『ナラ王物語』第15章冒頭部をフレーム・ストーリーとして借用する。すなわち、国を追われたナラが、学識者バーフカの姿で、リトゥパルナ王に仕え、王から懇請されて、ヤマ神から得た超世間的な料理知識を書物の形にするといういきさつが語られる(第1章1-20偈)。このように本書の述作は、この伝説上の人物ナラ王に仮託され、実際の作者の名は伏せられ、匿名の作品として綴られる。本書には十分に洗練されていない表現や、正規の古典文法から逸脱した語形などが散見されるため、写本の誤写を差し引いたとしても、この匿名の作者は最高レベルの学識層の者ではないであろう。

2 『パーカダルパナ』の内容・構成

著述スタイルは、調理手順(レシピ)解説の後、料理の効能を解説するという構造が、料理品目ごとに反復される。レシピは、食材、調味料、調理手順を記すが、分量、時間の記述はごく稀にしか見られない。これらより、単品料理の詳細は知られるが、一度の食卓にのる料理の組み合わせ、盛り付け、皿の配置などは不明である。

文献全体は都合、11章760偈からなる。ただし末尾の終わり方が唐突であるため、未完、または写本が不完全である可能性がある。

第1章(章題なし、序文、50余品目の惣菜のレシピ) 499偈

第2章(章題なし、季節に適した食と健康理論) 42偈

第3章「甘味の解説」(bhakṣyavarṇana) 19偈

第4章「ミルクプリンの種類の解説」
(pāyasaparakāranirūpaṇa) 33偈

第5章「清涼飲料の解説」(pānanakāranirūpaṇa) 25偈

第6章「スープ料理」(yūṣapāka) 27偈

第7章「ギーの汁かけごはんの解説」(ghṛtānānirūpaṇa) 26偈

第8章「チャットニー」(lehyaprakaraṇa) 9偈

第9章「香りつきの冷たい水の解説」
(śaityajalanirūpaṇa) 49偈

第10章「ミルク料理の調理法解説」
(kṣīrapākanirmānanirūpaṇa) 22偈

第11章「酸乳の種類解説」(dadhibhedanirūpaṇa) 9偈

3 成立年代

上掲の伝存する写本5点のうち、最古のものは18世紀ころ(タンジャーヴール)とされる。著作下限年代は、さらに遡って南米大陸原産食材の舶来以前に画定しうるであろう(16世紀前半にはゴアなどで赤唐辛子の栽培が開始)。著作上限年代を決める手がかりは見つかっていないが、インドにおけるウコンの使用が9世紀以降という辛島昇の説に従えば、本書にはウコンが登場するのでそれを上限と仮定しうる(辛島2009)。

4 成立地域

現代において、北インド料理が小麦を主食とするのに対し、南インド料理(カルナータカ州、アーンドラ・プラデーシュ州、ケララ州、タミル・ナードゥ州)は米を主食とする。また、料理にタマリンドなどで酸味を付けるのが、他の地域には見られない特徴であり、生のカレーリーフ、ココナッツ、ココナッツミルクをよく使う。したがって赤唐辛子など南米舶来食材の使用の有無を除くと、現代南インド料理と『パーカダルパナ』の料理は多くの共通点を有する。

さらに『パーカダルパナ』の写本伝存地域は、プーナ写本1本、ベナレス2本、南インド(タンジャーヴー

ル Tanjore) 2本が知られるが、概して写本の流伝の方向性としては、タンジャーヴールから、写本回収に積極的なプーナ・ベナレスの研究機関へと伝播したと考えるほうが自然であり、逆は考えにくい。殊に、ダンジャーヴールには古い貝葉本が残っていることもこの方向性を支持する。



[地図：写本所蔵機関所在地ほか]

これらの時代と地域を念頭におくと、本書の成立は、チョーラ朝からヴィジャイナガル王朝期の王都、またはタンジャーヴール周辺の王宮が有力な候補となる。ただし諸写本の由来を確定できない限りこれ以上の追求は難しい。更なる調査を進め、別写本の有無もあわせて突き止め、それらから奥書を網羅することにより、本書の成立地を限定してゆく作業が、今後の課題として残されている。

また、①本書は梵語で記され、②ナラ王物語をベースとし、③インドラ(2章41偈)、ブラフマン(4章32偈)、カーマデーヌ(7章26偈)などの神々の徳性を、料理のもつ効能の引き合いとして巧みに用い、④また写本筆者による冒頭帰敬文はガネーシャに捧げられているので、これらのこともまた、ヒンドゥー文化を軸とする王朝(またはそれに対して寛容なイスラム王朝)が、本書成立の場であったことを支持する。

5 料理の再現

本書には鳥肉料理も若干含まれるが、大半は野菜の惣

菜や乳製品である。調理環境については、調理道具、調理方法など、項目ごとに本書の記述をまとめることによって、かなりの程度、鮮明となった(末尾参考資料)。サンプルとして期間内に再現を試みた料理は、下記の9品目の惣菜である。

①茄子の炒め物 *vṛntākaśāka* (写真1) (第1章219-228偈)

②冬瓜の炒め物 *kuṣmāṇḍa* (写真2)、③ゾウコンニヤクの炒め物 *sūraṇakanda*、④蓮根の炒め物 *padmamūla* (第1章301-308, 312-318, 321偈)

⑤団子 *bhakṣyarāja* (第3章)、⑥～⑨ギー、ゴマ油、タマリンド、マンゴーとヨーグルトの汁かけごはん4種(第7章2-7, 8-11, 12-20, 21-25偈)

①と②については、レシピ(参考資料)に示した通り、一度水煮して具材を柔らかくしたあとで、ヨーグルト、タマリンドなどのペーストを塗ってから、ギーで炒めるという、手の込んだ手順が記される。

水煮の段階で、調味料によって下味をつけるのだが、そこにはウコン、香辛料(ショウガ粉、黒コショウ、白コショウ)、ヒング、オオバゲッキツ、コリアンダー、ニンニク、ショウガなどが使用される。赤唐辛子が使用されないため、派手な刺激味はないが、豊富な調味料を駆使して味覚に奥深さが出るよう工夫されている。

ギーで炒めるので料理自体は油っこくなるのだが、酸味のあるヨーグルトとタマリンドのペーストをその前の段階で具材に塗るため、飽きのこないさっぱりとした風味が残るよう考慮されている。

これらの惣菜は王宮料理であるため、具材の使用の仕方が贅沢であり、ギーの使用量もやや過多である印象を受ける。味付けについては、赤唐辛子が使用されないため、概して、現代のインド料理よりもマイルドではあるが、赤唐辛子に代えてウコンの風味が利いているため、淡泊すぎることもない。

上記の惣菜①～④の調理手順はほぼ同じである。これらの料理には、後に舶来する赤唐辛子の入り込む余地がないほど料理としては完成している。その証左として、特に①の惣菜は現代の南インドでもほぼそのままの形で確認される(写真3)。

残された課題

以上のように助成期間中に設定した課題はほぼ達成さ



写真 1 茄子の炒め物



写真 2 冬瓜の炒め物



写真 3 現代カルナータカ州の茄子の炒め物

れた。当初から継続を予定している課題、および本成果を通じて新たに設定された課題としては、下記のものがある。

・『パーカダルパナ』の写本調査、全文和訳、再校訂テキストの制定。

・他の梵文文献におけるインド中世料理の記述の調査(特に『マーナソッラーサ』III. 1342-1600)

・写本で残る梵文料理文献『パーカヴィディ』、『パーカニグシュタ』、『パーカーヴァリー』『パーカシャーストラ』(ネパール・ドイツ写本保存プロジェクト

NGMPP reel No. A44/10, A44/15, A 214/5; B30/16, A164/10; A214/26, A225/14; A 286/4) の翻刻、校訂テキストの制定、和訳、レシピ作成、料理再現。

謝 辞

本課題を遂行するにあたり、京都大学大学院文学研究科の S. ヴァスデーヴ、D. アーチャールヤ、横地優子各先生、ハンブルグ大学アジアアフリカ研究所の張本研吾先生、P. サント、B. サルカル各先生、北海道大学の森口真衣先生、東京大学の井坂理穂先生、大阪大学の小磯千尋先生をはじめ、多くの先生方の学術協力を賜り、公益財団法人三島海雲記念財団より学術支援金のご支援を賜りましたこと、深く感謝申し上げます。

参考文献一覧

- 1) 辛島昇・大村次郷、『インド・カレー紀行』、岩波書店、2009年。
- 2) 小磯千尋・小磯学、『世界の食文化 8 インド』、農山漁村文化協会、2006年。
- 3) Meulenbeld, J., *A History of Indian Medical Literature*, 3 vols., Groningen: Egbert Forsten, 1999-2002.
- 4) Prakash, O., *Food and Drinks in Ancient India*, Delhi: Munshi Ram Manohar Lal, 1961.

参考資料

『パーカダルパナ』における調理具、調理技術、調味料、レシピ例

1 調理道具・食器

包丁 (kartr)、果物ナイフ、おたま (dravīpuṭa)、鍋 (sthālī, pravañibāṇḍa)、すり鉢 (harattaka)、竈 (cullī)、オーブン (antarāṭṭālaka, karpara)、石の平板、濾過器 (jālīnī)、ビンロウジュ製容器 (pūgapatta, pūgapattasya netra) など。

2 調理方法

洗う、皮むき、切る、水煮、発酵、濾過、ギーで炒める、ペースト状 (kalka) にして塗る、ケーキ状 (vataka) に固める、燻製、香りづけ[麝香 (mṛganābhi)、樟腦 (karpūra)、アダン樹の花、ケータキー樹の花、ククマなど]、温めなおす(熱したギーで器ごと温める、オーブンにいれる)。

3 調味料

- ・三種辛味 trikaṭuka (生姜、白コショウ、黒コショウ)。
- ・六種の粉 (ṣaṭcūrṇam 1.105)。

- ・クミン (jīraka, ajāī), フェネグリーク (methī)、ウコン (niśāvarṇam)、黒コショウ (māricā)、ニンニク (laśuna)、オオバゲッキツ (kaiḍarya)、パルパタ (parpata)、ヒング (rāmaṭha)、レモン汁、タマリンドの酸汁、砂糖、コリアンダーの葉 (kastumburī)、コリアンダーの粉 (dhānya)、マスタードシード (sarṣapa)、レモン (bījapūra)、ココナッツ (nārikela)、玉葱 (palāṇḍu)。

4 油・乳製品

- ・ギー (精製方法記載あり)、ごま油、パニール (kṣīravaṭaka)。

5 薬膳理論 (『チャラカサンヒター』のスタイルを踏襲)

- ・3種のドーシャ (身体要素とその均衡による健康維持) : vāta, pitta, kapha。
- ・体の不調: 消化不良、熱病、心臓病、肺病、下痢、失神、アレルギー (niṣṭhīvanam)、しゃっくりなど。
- ・消化のしやすさ: 軽性・重性。
- ・味: 甘、酸、鹹、辛、苦、渋 (madhu, amra, lavana, kaṭu, tikta, kaṣāya) など。
- ・効能: 肥満 (bṛmhana)、強壮 (bala)、強精 (vr̥ṣya)、体組織収斂 (grāhin)、健胃 (hr̥ḍya)、硬便 (viṣṭambhya)、消化促進 (dīpana)、代謝促進 (pācana)、美容、もの忘れ解消 (apasmārahara)、食欲増進 (rucya)、健康促進 (pathya)、害虫除去、利便作用 (bhedin)、視力回復 (cakuṣuṣya)、鎮痛作用 (śūlahārin)、丹毒 (visarpa) 鎮静、脾臓肥大 (gulma)・血性下痢 (raktātisāra)・尿疾病鎮静、強壮 (ojakara)、身を冷

やす (śīta)、サソリ (vr̥ṣika) の毒排除、など。

レシピの例 (分量・時間は『パーカダルパナ』に記されていないため割愛)

【茄子の炒め物】(『パーカダルパナ』第1章 219-228 偈)

- ①茄子の上部を切り取り、二等分する。水に漬ける。
- ②別の鍋に水を注ぎ、ウコン、香辛料 (ショウガ粉、黒コショウ、白コショウ)、ヒング、オオバゲッキツ、コリアンダー、ニンニクとショウガの粉を入れ、混ぜてから煮る。
- ③沸騰したら、茄子の実を入れる。茄子が煮えたら取り出して別の鍋に入れる。
- ④ペースト (黒コショウなどのスパイス、タマリンドの酸汁、ヨーグルト) をつくり、茄子にまんべんなく塗る。
- ⑤ギーで炒める。
- ⑥火からおろして樟脳などで香りづける。
- ⑦ビンロウジュ製の皿に盛り付ける。
- ⑧食事時に熱したギーの上に皿ごと置いて温めなおす。

【冬瓜の炒め物】(『パーカダルパナ』第1章 301-308 偈)

- ①冬瓜を角切りし、種と中核を除き、水で洗って鍋に入れる。
- ②海塩を入れて冬瓜を煮る。
- ③冬瓜を取り出してから、ヨーグルト・タマリンド・緑豆の粉でできたペーストを冬瓜にまんべんなく塗る。
- ④冬瓜をギーで炒め、表皮をサフラン色にする。
- ⑤フェネグリーク・クミン・マスターシード・ゴマ・緑豆の粉を振り、玉ねぎのみじん切り、カレーリーフの葉、コリアンダーの葉、コリアンダーの粉を入れる。
- ⑥炭の中で燻す。
- ⑦樟脳で香りづける。
- ⑧ビンロウジュ製の器で包んで、熱したギーの中に置く。