



アブル・ファズル著『アーイーニ・アクバリー』訳 注(4)

真下, 裕之(監修・訳注)

二宮, 文子(訳注)

和田, 郁子(訳注)

(Citation)

神戸大学文学部紀要, 43:35-73

(Issue Date)

2016-03

(Resource Type)

departmental bulletin paper

(Version)

Version of Record

(JaLCD0I)

<https://doi.org/10.24546/81009428>

(URL)

<https://hdl.handle.net/20.500.14094/81009428>



アブル・ファズル著 『アーイーニ・アクバリ』 訳注(4)

真下 裕之 監修
二宮 文子*、真下 裕之、和田 郁子** 訳注

<I, 51>

飲料水系の館 (ābdār-ḥānah) の規則

世界の主人たる御方は、この命の源泉を生命の水と呼び、その番人の役目を
活き活きた知性の行い正しい者たちにお命じになる。多く【使うこと】を控
え、配慮をもって見守っている。移動中も滞留中も、ガンジス川 (Gang) の
水を飲んで¹いる。幸福なる正しき者たち数人がそのほとりにいて注意深く【水

* 青山学院大学文学部准教授

** 京都大学白眉センター／人文科学研究所特定助教

1 Ibn Baṭṭūṭahによると、デリー・サルタナト時代のTuḡluq朝スルターンMuḥammadは、デカン高原のDawlatābād滞在中にも、ガンジス川から駅通制度で飲用水を運ばせていた。ガンジス川からDawlatābādまでの道のりは40日行程であったという [IB: 96-97; IB (Jtr.): IV, 281]。ガンジス川の水は王権儀礼にも用いられており、8世紀に北インドで書かれたプラーナ文献に見える abhiṣeka (灌頂) 儀礼の中でガンジス川の水が用いられている事例や、11世紀にチョーラ朝のRājendra王がガンジス川の水を壺に入れて新都に運ばせチョーラ・ガンガーと呼ばれる戦勝記念碑を建造した事例が見られる [Davis 1993: 38-42; Inden 1998: 69]。なお、これらの儀礼における使用と、スルターンMuḥammadの事例を同列に論じる研究もあるが、後者は飲用と明記されており、儀礼に用いられた事例とは文脈が異なると考えられる [Eaton 2000: 269; Flood 2009: 246]。本文中のAkbarの事例も同様である。(N)

ムガル宮廷におけるガンジス川の水の飲用については、Ġahāngīr時代以降も続けられていたと伝えられる。Edward Terryによると、Ġahāngīrはどこにいてもガンジス川の水を飲用するために、とくに任命した者に常に水を運ばせていた。Ġahāngīrの利用に

を】汲み上げ、水瓶の口に封がされる²。幸運なる御一行がカリフ権の館 (dār al-ḥilāfat) たるアークラーやファトゥフプルにあった時は、ソーローン³のまち (qaṣabah) から運ばれていた。パンジャープの地に帝王がお越しになっている今日では、ハルドワール⁴から運ばれている。調理にはジャムナー川およびチャナーブ川の水と雨水が用いられ、一部は混ぜても使われる。【帝王の】思いやりから、移動や狩り際には、洞察力のある鋭敏なものが任じられ、思慮深さによって水の検査がなされる。

世界の王は、遠くを見通す知性の輝きによって、弾薬の起爆剤に用いる硝石を、水を冷やす素とされ、老いも若きも喜んだ。それは塩の混ざった土である。それで穴のある容器を満たし、それに水を少し振りかけて出て来た滴を沸かす。そしてそれを土から分離して結晶にするのである。トゥーティヤーの精 (rūḥ-i tūtiyā⁵) や銀やそれに類似のもの【で出来た】の水瓶に1スィールの水が入れられ、口がしっかりと閉じられる。1つの容器の中で2½スィールの硝石と5スィールの水を混ぜ、口を閉じた水瓶を半刻 (nīm-gharī) 【12分】の間それ

供する場合、その水は「素晴らしく見事に内側に錫メッキが施された、立派な銅製の水瓶」に入れられ、封をしたうえで運ぶことになっていた。また、この水を利用する理由について Terry は、「ガンジス川 (the Ganges) の水1パイントは、その大王国の全土のどの水よりも1オンス軽い」(と信じられている) からだと述べている [Terry: 99]。ガンジスの水の比重については、Ġahāngīr が実際に御計量の際に計らせ、他の水と比べたこともある。このときは、「きれいで美味なことで知られる」「AWHR の水が Gang の水より3マーシャー重くなり、Gang の水は Lār 渓谷の水より半マーシャー軽くなった」という [JN (A): 347 / JN (T): 396]。なお、Thackston は AWHR を Ūhar と読むが、その根拠は示していない [JN (Etr.) (Thackston): 381]。一方、Rogers は同じ箇所について、Ashar, Uhar, Adhar,あるいはUdharと読む可能性があることを伝える [JN (Etr.) (Rogers): II, 238] (W)

2 Tuḡluq 朝の Muḥammad 時代にも、スルタンの飲料水の水瓶に封をする muhr-dār なる役職が存在した。南インドの Kampili 王の息子で、ムスリムに改宗した人物がその任にあっていたことが記録されている [IB: 320; IB (Jtr.): V, 205-206]。 (N)

3 Sōrōn はガンジス川南岸に位置する小都市であり、本書第3部の地誌篇においては Āgrah 州 (šūbah) Kōl 県 (sarkār) の一部として記述されている [AA: I, 447]。アークラーまでの直線距離はおおよそ 100 km である。 (M)

4 今日のウッターカンド州西部、ガンジス川の西岸に位置する都市。 (M)

5 rūḥ-i tūtiyā については [AA (Jtr.) (2): 108, n. 106] を参照。 (M)

に浸して回転させる。【それで】十分に冷たくなる。【冷えた水は⁶】1ルピーで $\frac{3}{4}$ マンから4マンである。

吉兆の旗がイラーヒ暦30年にパンジャーブに定まった時には、雪や氷が用いられた。ラホールから45クロフのパターン⁷のまちの近くの北の山から、水路、あるいは陸路の荷車屋 (bahal)⁸や駕籠屋 (kahār)⁹による駅通 (dāk-čawki) で <I, 52> 運ばれた。【運ばれた雪や氷で】商人は利益を得、老いも若きも喜びを得た。1ルピーで2スィールから3スィールの価格であった。もっとも利幅が大きいやり方は、船で運ぶ方法で、次いで荷車、そして駕籠である。また、山に住むものたちが裾野に運んで来て、ひと塊まりずつ売る。そのいずれもが30スィール以下25スィール以上である。それで5ダームをとる。【運ぶ距離が】遠くなると24ダームと17ジェータルにまでなる。運ぶ距離が長い場合や短い場合をあわせると【平均】15ダームになる。また、10艘の船のうち、毎日1艘が王権の館 (dār al-saltanat¹⁰) にやって来る。それぞれの船には4人の水夫が乗

6 以下の価格は硝石のものという可能性もある。ただし、金の精製作業で用いられている硝石と塩 (šūrah namak) については、該当箇所では価格が挙げられていない。また、この項の後半に見える氷の価格が季節によって大きく変動しており、冷えた水も同様の事情を持つと考えられることから、冷えた水の価格とするのが妥当と判断した [AA (Jtr.) (1): 100; AA (Jtr.) (2): 77]。なお、後出の物価表に基づいて計算すると、塩は1 rūpayah で2.5 mann、全粒小麦粉は1 rūpayah で2.6mannとなる [AA: I, 60, 66; 本訳注 61, 67頁]。(N)

7 底本ではPNHANとあるが、Ms. AではPathānになっている [AA Ms. A: 26r]。おそらくPathānkōtのことを指すと推察される。同時代史料においてはPathānあるいはBathānの形で現れ、パルガナ名ともされる [AN: III, 510, 712; MT: II, 348]。Pathānkōtはラホールから直線距離で150 kmほど北東、ラーヴィー川の上流に位置し、ヒマラヤ山脈まで数10kmである。また、Abū al-Faḍlはkurūhを5000 gaz-i llāhīに相当すると伝えている。里程標の距離やタージ・マハルの実測を用いて計算されたgaz-i llāhī値は80.55 cm、81.37 cm、81.89 cmなどであり、その値をもとに計算すると、1 kurūhは概ね4 kmから4.1 kmとなる。従って、ラホールからの距離が45 kurūhという位置関係とも合致する [AA: I, 597; AA (Jtr.) (1): 113, n. 72]。(N)

8 bahalについては、Delocheの図を参照 [Deloche 1980: I, 268]。(N)

9 デリー・サルタナト時代にも、料理用の器を運ぶkahārの事例が記録されている [IB: III, 415; IB (Jtr.): V, 330, 375 n. 119]。(N)

10 dār al-saltanatの語は、Akbar時代の史料において、ラホールを指して用いられた。一方、その時代の帝都アーグラーおよび新都ファトウフプルについてはdār al-ḥilāfat「カリフ権の館」が、デリーについてはdār al-mulk「王国の館」が用いられた。但しこれらの用語法が定式化された経緯については、なお検討を要する。例えばdār al-saltanat

り込む。それぞれの包みは6スィールから12スィールであり、寒暑によって変化する。荷車には1台あたり2梱が載せられる。14駅逡分 (čahārdah-čawki) であり、【そのうち】1駅逡分は象で引かれる。毎日12梱が到着し、それぞれが4スィールから10スィールである。1スィールあたり、冬は3ダーム21ジェータル、雨期は14ダーム21ジェータル、その間は9ダーム21^{1/2}ジェータルである。平均は5ダーム15^{1/2}ジェータルである。駕篋で14駅逡分を運ばれる場合、28回【の交替】が必要である。毎日1梱がやって来て、その中には4包みある。始め【の季節】は1スィールが5ダーム19ジェータル、半ばは1スィールで13ダーム2^{1/8}ジェータル、最後は1スィールで19ダーム15^{5/8}ジェータルになる。平均は8ダーム3^{3/8}ジェータルと決まっている。庶民は夏に献上し、貴人たちは年中それを楽しむ。

厨房の規則

世界の主人たる御方はこの業務に関しても深慮¹¹を致され、知識に照らして望ましい施策を実行された。

気質の平衡、身体の強壮、内面・外面における恩寵の享受、宗教上・世俗上の幸福へのつながりは、正しい思慮と適切な食べ物の豊かさに関係している、

がファトゥフブルに対して用いられている貨幣資料がある一方、dār al-ḥilāfat を付した例は管見の限り知られていない。また dār al-saltanat の語を備えたラホール打刻の貨幣の実例は、ヒジュラ暦977 (1569/70) 年から同989 (1581/2) 年にかけてのものが知られているが [Lyll & Fanshawe 1893: 63, no. 74; Wright 1908: 14, 25, 52, 53, nos. 98, 208, 463-466; Whitehead 1914: 57, 101-102, nos. 393-397, 751-759; Brown 1920: 12, 49, 87, 88, nos. AV 93, AR 565-572, AE 1043-1058; Rode 1969: 9, 41, nos. 44, 45, 248, 249]、同じ dār al-saltanat の語を備えたファトゥフブル打刻の貨幣の実例はヒジュラ暦982 (1574/5) 年から同989 (1581/2) 年にわたっており [Lyll & Fanshawe 1893: 61, 62, 109, nos. 61, 67, 68, 72, 73, 150-153; Wright 1908: 23, 24, 49, 50, nos. 192-196, 434-440; Whitehead 1914: 24, 52-53, 97, nos. 150, 356-361, 716-720; Brown 1920: 11, 46, 88, nos. AV 88, AR 532-541, AE 1005-1011; Rode 1969: 22, 23, 40, 41, nos. 132-135, 242-244]、同じ時期に dār al-saltanat の語が二つの都市に対して用いられていたことを示している。(M)

¹¹ Ms. A, Ms. B に従い、底本の <DWR ANDYŠYHA> を <DWR ANDYŠHA> に改めた [AA Ms. A: 26v; AA Ms. B: 34v]。(M)

という考慮が【アクバルにおいて】生じないはずがない。食べるという点で四つ足の獣と同等の人間は、このような仕方によって【動物と】区別され、相応のバランスを保つものなのである。もし大きなちから、豊かな知性、そして万民に対する親愛が顔^{かんばせ} 煌めかすことがなければ、【アクバルは】脱俗の道を選び、睡眠・飲食が意識に上ることはなかっただろう。部隊が両方の集団【人間と動物】に対する指揮官【アクバル】を戴いている今日、宝石撒き散らす如く雄弁な御口に「どんな食事が準備されているか」との言葉が上ることは決してない。一昼夜のうちに、食事を摂るのは一度きりであり、それも満腹になる前に手控える。食事には時刻は定められて <I, 53> いない。御命じがあれば百皿を一瞬で調えるよう、担当係の者たちが準備しているのである。また御寝所の僕たちに支給される食事は、夜明けから始められるが、これが夜まで長引くこともしばしばある。

【君主は】この職務のために、業務に通暁した篤信の者たちを任じる。また王朝の謁見場の、相応のバランスを備えた随臣たちには、引き立てられた者が優れたお仕えによって認知を得る、という考えがある。この集団の長は全体のお目付 (nāẓim-i kull) としての助力をすることになっている。国の主人たる御方は王権の職務、とりわけこの重大な業務をこの賢明な人物に割り当てる。とはいうものの、ご自身による監督を手控えることはない。忠義厚い第一の誠実者を内膳長官 (mīr bukāwul¹²) に任じて、洞察と廉直によってこの宮内作業所を彼がもり立てるようにする。そして彼とともに節度ある性質の者たちを多数任命し、配下の典膳 (bukāwul) の任務をこの者たちに割り当てる。また幸福なる美質を備えた者たちを現金・物資の出納のために選任し、心根の善良な料理人たちを任命する。さらに筆の確かな書記の一人を監督のために選ぶ。また各国の調理人たちが様々な食べ物を調える。そしてあらゆる手段を通じて、様々な

12 bukāwul は元来「毒味役」の意であるが、この文脈においては、調理も含め君主の食事の準備にあたる役職者を意味している [Doerfer 1963-1975: II, 301-307]。(M)

穀物、野菜¹³、肉、油脂、甘味料、ニンジン¹⁴が準備されている。

毎日の御膳は、祝宴の際に大人に対してさえ稀にしか供されないほどのものが調えられる。ここから、特別の【機会に調えられる】御膳の程度を推測することができよう。

ナウルーズの開始の折に、一年分を見積り、配下の出納係に預ける。袋の口や倉庫の扉は内膳長官と監督官 (*mušrif*) の印によって封印される。そして毎月一部、出納簿が作成され、それに従って上記二名の捺印を付された受領書が作られ、その上で支出がなされる。農作期の開始の折には、宮内部財務官 (*dīwān-i buyūtāt*) と内膳長官とが洞察力をもって、適切な物資を調達するのである。

スクダース (*sukhdās*) 米のほとんどはバフラーイチュ (*Bahrāyič*¹⁵) から、デーヴ・ズィーラー (*dīw zīrah*) 米はグワーリヤール (*Guwāliyār*¹⁶) から、ジンジン (*gingin*) 米¹⁷ はラージュワリー (*Rāḡwārī*) とニームラー (*Nīmīlah*¹⁸) から、また黄色油脂はヒサル (*Hiṣār*¹⁹) から、鶯鳥や鴨や一部の野菜はカシュミールからもたらされる。それらの見本は、別途保管される。

羊、ヤギ、バルバリー山羊²⁰、鶏、鶯鳥その他は御膳係が肥育する。鶏は少な

13 翻訳は底本の語形 <TRKARY> (*tarkārī*: Esculent vegetables [Platts 1894: 319a]) に従ったが、Ms. A、Ms. B はいずれも <TRH KARY> と作る [AA Ms. A: 27r; AA Ms. B: 35r]。<TRH> *tarah* は Garden herbs in general [Steingass 1892: 298a] の意なので、こちらでも意味をなすかも知れない。(M)

14 *hawīḡ*. Blochmann はこれを *spicy dishes* と訳しているが、その根拠は不明である [AA (Etr.): I, 60]。(M)

15 今日のウッタール・プラデーシュ州北部に位置する都市。(M)

16 今日のマディヤ・プラデーシュ州北端に位置する都市。(M)

17 以上三種の米については、[AA: I, 61-62] に秋作期の作物として、読み方とともに挙がっている。(M)

18 底本の <RĀḠWARY> に対して、Ms. A、Ms. B はいずれも <RĀḠWRY> と作る [AA Ms. A: 27r; AA Ms. B: 35r]。いずれの語形としても、AA にはこの一箇所に見えるに過ぎないので、翻訳は底本の語形に従った。カシュミール地方における *Rāḡawrī* という地名が史料に見える [AN: III, 503, 539, 540, 725] が、これと同じであるかは不明。一方 *Nīmīlah* についてはカーブル地方の峠の名称として AA に言及されている [AA: I, 590]。[Habib 1982: 1A-B] はその東方の地域一帯を米の産地としているが、その根拠は不明。(M)

19 *Tuḡluq* 朝君主 *Firūz Šāh* が造営した *Hiṣār-i Firūzah* に因んで名付けられた都市。今日のハルヤーナー州西部に位置する。(M)

20 *barbarī*. これを「バルバリー山羊」と解する理由については本訳注 63-64 頁の注 a を見

くとも一ヶ月飼育する。【屠殺のために】市街や <I, 54> 陣営の外に敷布を敷く。川や池がなくてはならない。その上で、水で晒し、袋に入れる。これは御膳係の封印を施されて、調理場に届く。そしてあらためて洗浄し、鍋に入れる。

水運び係は【水を】皮袋から瓶に入れ、その口を布で縛り、業務に通曉した者たちがしっかりと封印する。砂が底に沈んでから使う。

野菜は根を切り取って、新鮮なうちに消費される。

内膳長官と監督官は各々の食べ物について量を見積もり、その見積もりの結果を指示書 (dastūr) にする。両名は、日誌、見積書、引き渡し (taḥwīl) の受領書、職員たちの月給【の書類】に捺印し、【業務の】糸口に目を配り、非行、愚昧、愚行、短慮を生じさせないようにし、身分の保証のない者は受け入れない。誰かの知己であるからといって、中に入ることはできない。

御用の御膳 (ḥaṣṣa-ḡī) は金製や銀製、それに石や土でできた小鍋で用意される。中には配下の典膳たちのうちの一人に任せ、その者の知る技を使って完成されるものもある。煮炊きをして配膳する場合は日覆いを立て、あれやこれやの目配りのために番人を置く。料理人たちは袖と裾を捲り上げ、口と鼻を覆う。配膳する前に膳部 (bāwar-ḡī) と典膳が試食をして、それから内膳長官が味を見た上で、大皿に盛られる。金器と銀器は赤い布に、陶器と銅器は白い布に包まれ、内膳長官が封印をする。そして料理の名前をその上にしたためる。配膳所監督官 (mušrif-i ṭabaq-ḡānah) はすべての器【の料理名】を1枚【のメニュー表】に書き、内膳長官の印を捺して奥 (darūn) へ送り出す。間違いが起きないようにするためである。それを調理人たちと毒見役たちとその他の職務を行う者たちが運んでいく。ヤサウルたち (yasāwul-ān)²¹ が前後から【料理を守り】

よ。(M)

²¹ yasāwul は、イルハン朝 Ḡāzān Ḥān の政治改革によって国制に採用されたモンゴル語起源の官称号のひとつで [本田 1991: 71]、「整理する、秩序立てる」(トルコ語 yasa-、モンゴル語 jasa-) の派生語である [Doerfer 1963-1975: IV, 166-172]。「軍隊の隊列の整備や宴会の参加者などを整理する整治官」で、「君主の副官・補佐役的な役割も務めた」役職とされる [BN (Jtr.): 312, n.731]。宴会での yasāwul については、『東方見聞録』にその一例が見られると Doerfer が指摘しており、その職務に関する記述は以下の通りで

人々が近寄らないようにする。【料理が】奥に送り出されるときには、種々のパンと凝乳 (gūgrāt) の塊と、数杯の漬物 (āčār) と新鮮な生姜、レモン、様々な野菜が載せられた小皿も、小袋に入れられ内膳長官の印²²が施されてから、従僕たちが運び出す。奥の業務従事者たちが改めて試食を行い、食布に【料理を】整え、しばらくしてから世界の王はお食事を始める。給仕たち (sufrah-čī-ān) はお仕えるために【君主の】向かい側に控えている。【君主は】最初にダルヴィーシュたちの分を取り分けておく。そしてご自分の食事を乳または凝乳から始めて、食べ終わると称賛の跪拝をする。<I, 55>

内膳長官は【質問に対して】当意即妙に答える。器は書付にしたがって片付けられる。また、先を見越していつも幾らかの料理は途中まで調理して予備に置いておく。

【君主が使う】銅器は月に2回は錫メッキが施される²³。王子たちなど【の器】については1回【だけ】である。壊れたものは銅鍛冶に渡され、新しく作られる。

ある(ただし、『東方見聞録』ではこの役職名を表す術語は伝えられていない)。「またいく人かの家臣には、そこにやってきたが宮廷のしきたりを知らない他国人を然るべきふさわしい場所に案内する役目が委ねられている。これら家臣は、広間の中をたえずあちこち歩き回り、席に付いている者に何か足りないか尋ね、もし酒か乳か肉かその他何か欲しがっている者がいれば、すぐさまそれを給仕たちに運ばせる」[Polo (Jtr.): 206]。また Monserrate の報告には、本文における yasāwul と同様に、Akbar の食卓に運ばれる料理を前後に挟んで守る役回りについての記述が見られる。「王の用いる食卓は実に豪華なつくりである。この食卓に供される料理は四〇種類以上あり、大きな皿が用いられる。料理を盛った皿は蓋がしてあり、その上から麻布で包み料理人が封印をほどこす。毒殺の危険と不安を避けるためである。料理を食堂の入口まで運ぶのは若者であるが、そのとき若者の前と後ろにそれぞれ召使が進む。入口で料理を受け取るのは宦官で、王の食卓へは女の召使が運びそのままそこで給仕する」[Monserrate (Jtr.): 181]。なお、軍隊での yasāwul については、『パーブル・ナーマ』に、Bābur がベンガル軍との戦いに備えて、大きな白砲の設置場所を準備するためムハッスィル(ここでは人夫を集めて監督する職)をおいた際に、「1団のヤサーウルと元氣な若党をその補佐に任命し」た、との記述が見られる [BN (Jtr.): 592]。(W)

²² 底本では bi-muhr-i bukāwul であるが、Mss. A, B に従い bi-muhr-i mīr bukāwul に改めた [AA Ms. A: 27v; AA Ms. B: 35v]。(W)

²³ 君主の利用に供する銅器に錫メッキが施された事例については、本訳注 35-36 頁の注 1 を参照。(W)

調理の規則

料理は数多くあり、叙述するのは難しい。一部は【書かずに】おいておくが、一部は記すことにしよう。加熱調理することで出来上がる料理はどれも3種類に分けられる。【まず】肉なし【の料理】で、これはよく使われる言葉では「スーフィー食」と呼ばれている。【次の種類は】米と肉【の料理】で、もうひとつは肉とスパイス (abāzīr) 【の料理】である。各種類のうち10ずつを書き出した²⁴。

第一

黄飯 (zard biring²⁵)。【材料は】米10スィール、砂糖 (qand) 5スィール、黄

24 本書の以下の記述は、料理に要する材料と分量を記すのみで、調理の手順は説明していない。材料の分量と出来上がりの量の記述に終始していること、そしてこの後に食材の価格一覧が続くことを考え合わせると、この部分は料理のレシピ集ではなく、宮廷厨房の経費を導くための説明の一部と見なすべきであろう。(M)

25 以下本書のレシピに見える重量単位について、1 mann = 40 sīr = 1200 dām という等式で理解すべきことについては [AA (Jtr.) (1): 100-101, n. 51] を見よ。本書執筆時点の Akbar 時代については 1 dām = 322.7 grains という Habib の前提を受け入れるなら、1 dām ≅ 20.91 g、1 sīr ≅ 627.3 g、1 mann ≅ 25.09 kg という換算を得られる [Habib 1999: 420-421]。一方 mitqāl については、1 mitqāl = 26 surḥ という等式 [AA: II, 60] に、1 surḥ = 0.125525 g という前提 [Hinz 1955: 33] を適用すれば、mitqāl ≅ 3.264 g という換算を得られる。以上の仮定にもとづいて「黄飯」の材料の重量表示を示すと以下のごとくとなる：米 6273 g、砂糖 3136.5 g、黄色油脂 2195.55 g、干しぶどう 313.65 g、アーモンド 313.65 g、ピスタチオ 313.65 g、塩 156.825 g、生姜 78.4125 g、サフラン 31.365 g、シナモン 8.16 g。以下のレシピそれぞれについては、上記の仮定によって、重量表示を確認されたい。

さて Šāh Ġāhān 時代に著された料理レシピ集 *Nuṣṣah-i Šāh Ġāhānī* (以下 NSJ) に見える「黄色ピラフ」zard pulāw は、サフランで着色された甘い米飯という点で本書のものと同じである。「米 1 ātār、黄色油脂 $\frac{3}{8}$ [ātār]、砂糖 (šakar-čīnī) $\frac{1}{2}$ ātār、サフラン 5 māšah、干しぶどう $\frac{1}{8}$ [ātār]、アーモンド $\frac{1}{8}$ [ātār]、ピスタチオ $\frac{1}{8}$ [ātār] 【以上材料】。まず砂糖をすり、サフランを挽いて、少量の油脂を混ぜ、置いておく。米を半分程度まで茹でて、サフランで色を付けて、【砂糖の】すり汁の中で蒸らし、その上に油脂をかける。ピラフを浅鍋の中で仕上げたら、干しぶどう、アーモンドやその他の果物を油脂で炒めて、ピラフの上に散らす」[NSJ: 47-48]。引用文中の ātār は重量の単位であり、同じく Šāh Ġāhān 時代の著作にも ātār-i akbarī, ātār-i šāh-ġāhānī などの熟語の例も含め、在証できる用語であるが [BKH: 33r, 35v, 36r, 40r, 53r, 66r et sic passim]、詳細は不明である。いずれにせよこのレシピの指定する材料は、本書に比するに、塩、生姜、

色油脂3¹/₂スィール、干しぶどうとアーモンドとピスタチオ¹/₂スィールずつ、塩¹/₄スィール、新鮮な生姜¹/₈スィール、サフラン1¹/₂ダーム、シナモン2¹/₂ミスカル。【この分量で】標準の皿の4皿分が作られる。スパイスをこれより少なくしたり、スパイスなしにしたりして作られることもある。また肉入りのものや塩味のものも作られる。

フシカ (ḥuškah)²⁶。上と同量の米に塩¹/₂スィールを入れるが、いくつかの調理法がある。上と同じだけの【4】皿分になる。デーヴ・ズイーラー米の粉1マンからは25スィールの米が得られて、そのうちの17スィールで鍋がいっぱいになる。またジンジン米ならば【1マンの粉から】22スィール【の米】が得られる。

キチュリー (khičrī)²⁷ (カーフのカスラ、隠れたハー、ペルシア語のジームの

シナモンを欠くが、その他の材料の分量の比率はおおよそ一致している。このことは、本書の伝える Akbar 時代のレシピがのちの時代に忠実に継承された事例をうかがわせる材料である。そして上記の引用が示すとおり「砂糖」についてはその搾り汁が利用されるのだとすると、その「砂糖」šakar-čīnī も、本書の記事における「砂糖」qand も、砂糖黍を意味していると考えるべきであろうか。もしこの解釈が許されるなら、「黄飯」の材料に占める「砂糖」の過大とおぼしき分量も理解できるかも知れない。(M)

26 ḥuškah「乾いたもの」はこの場合、油脂分の無いピラフを指す[BQ: 754b]。おそらく、油脂分がないために、バラバラの状態で供される米飯を言ったものだろう。なお ḥuškah pulāw なる語の用例は TW に在証できる。サファヴィー朝のもとに亡命した Humāyūn が設けた宴席に臨席した Ṭahmāsp は、「インド料理」のうち「豆料理 (dāl)」とともに供された ḥuškah pulāw をいたく好んだが、それは彼の地では ḥuškah pulāw を卵と交ぜて食べていたからだというから [TW: 150-151]、インド風のこの食べ方は Ṭahmāsp の好奇心と味覚を満たしたということだろう。なお ḥuškah を豆料理 (pahit) とともに食することについては本書にも後述される通りである [AA: I, 56; 本訳注 46 頁]。(M)

27 米と豆を煮込んで作るキチュリーについては、その独特さゆえ Ibn Baṭṭūṭah も kišrī と音写して記録している [IB: III, 131; IB (Jtr.): IV, 306]。ひとくちにキチュリーといっても、さまざまなヴァリエーションがあり、例えば 1617 年から 1618 年にかけてグジャラート地方を訪れた Ġahāngīr は、bāgrā という雑穀で製する当地特有のキチュリーを実食し、自らに課した肉食忌避である「スーフィー食」(šūfiyānah) の期間にはこれを食べることと決めた [JN (A): 207-208 / JN (T): 239]。キチュリーがあまねくインドで食されていたことは、17 世紀前半の在スラト英国商館の食事として記録されていることから明らかである [Mundy: II, 28]。以上他、諸文献に見えるキチュリーの記事については [Yule & Burnell 1903: 476b-477a; Dalgado 1919-1921: I, 164a-b]。なおキチュリーのレシピについては、1495 年から 1505 年の間にマールワー・ハラジー朝のもとで著作された料理レシピ集 Ni'mat Nāmah (以下 NN) および NSJ に言及があり、いずれも多数の種類のレシピを紹介している。NN における「キチュリーの作り方」は以下の通

スクーン、ラーのカスラ、下双点付きのヤーのスクーン)。米と挽き割りムーング豆と黄色油脂5スィールずつ、塩 $1/3$ スィールで5皿用意できる。

乳粥 (šīr biring²⁸)。乳10スィールに、米1スィール、砂糖1スィール、塩1ダームで5皿が一杯になる。

トゥーリー (thūlī²⁹) (上双点付きのターのダンマ、隠れたハー、ワーウのスクーン、ラームのカスラ、下双点付きのヤーのスクーン)。3分の1が除かれる挽き割り小麦10スィールに対して、その半分の油脂を用いる。胡椒10ミスカル、シナモン4ミスカル、クローブとカルダモン $3\frac{1}{2}$ ミスカルずつ、塩 $1/3$ スィール、乳と甘味料も加える場合がある。【この量で】4皿が作られる。

り：「洗ったムーング豆3に対して米1をあわせ、フェスグリークの風味 (khār-i mēthī) を加えた香り高い油脂に投入して炒める。それから水と塩を投入し、よく煮込んでから、皿に盛る」[NN: 28r]。このほかNNには「カラリー・キチュリー」karharī khičrī (karharīは豆の一種) [NN: 28r] という名前のキチュリーや「トゥーリーからできたキチュリー」[NN: 135v] (thūlīについては本書に後述の通り)のほか、既製のキチュリーを「ムスクと薔薇水を加える」[NN: 59r] など、さらに手を加えるレシピも複数記述されている [NN: 51v, 52r, 58r]。またNSJには「キチュリー・ピラフ」khičrī pulāw [NSJ: 76]およびKHPH khičrī [NSJ: 77-78]のほか、「塩味キチュリー」šūlah khičrīというセクションにおいては、「よく知られた塩味キチュリー」、「ダーウッド・ハーン風キチュリー」のほか、既製のキチュリーに手を加えて製する「皮むきキチュリー」、「グジャラト風キチュリー」、「ジャーンガリー・キチュリー」、「水無しキチュリー」「ターヒル風キチュリー」のレシピが挙げられている [NSJ: 105-108]。以下にはそのうち「よく知られた塩味キチュリー」のレシピを示すが、それが肉入りの料理であることには注意すべきである：「米1 ātār、黄色油脂 $3/4$ ātār、肉1 ātār、シナモン5 māšah、クローブ2 māšah、カルダモン2 māšah、胡椒1 tānk、チュグンダルビート $1/4$ ātār、シャルガムかぶ $1/4$ ātār、ザルダク人參 $1/2$ ātār、ムーング豆 $1/4$ ātār、レンズ豆5 dām、エンドウ豆 $1/4$ ātār、ほうれん草のサーグ $1/4$ ātār、生姜1 dām、玉葱 $1/4$ ātār、コリアンダー1 dām、塩2 dām。最初に油脂5 dāmの中で玉葱を炒め、このバガール 【baghār. 香辛料等を油でよく炒め合わせたもの】に肉を加えて、豆3種を投入し、よく交ぜて、炒める。コリアンダーを投入し、水をたっぷり入れて煮込む。肉が半ばほど煮えたら、チュグンダルビートその他を投入する。肉が煮えた後、チュグンダルビートその他を取り出し、汁と豆を布で漉す。そして油脂5 dāmとクローブでバガールを作り、肉をこれに加えて交ぜ合わせる。そして米を汁、肉その他【漉し取った豆など】とあわせて、よく煮込む。【鍋の？】縁まで十分に沸き上がってきたら、サーグを投入する。ここまで済んだら、シナモン、クローブ、カルダモン、胡椒のパウダーを投入する。そして米粉を投入し、油脂5 dāmのバガールを加える」。(M)

28 šīr biringについては、NNに数種類のレシピが挙げられている [NN: 6r-7r, 149v]。(M)

29 thūlīについては、NNに数種類のレシピが挙げられている [NN: 27r, 52r, 63v, 135v]。(M)

チキー (čikhī) (ペルシア語のジームのカスラ、カーフと隠れたハー、下双点付きのヤーのスクーン)。小麦粉 (gandumīn) 10 スィール<I, 56>を用意し、こねて洗うと、生【のチキー】2 スィールができる。人参を混ぜて、色々な肉のように成形する。白色油脂と玉葱1 スィールずつ、サフランとカルダモンとクローブ¹/₂ ダームずつ、シナモンと粒胡椒とコリアンダー1 ダームずつ、生の生姜と塩3 ダームずつで2 皿が出来上がる。また、レモン汁を加えることもある。

茄子 (bādingān³⁰)。前述の量【10 スィールの茄子】に、黄色油脂1 ¹/₂ スィール、玉葱2 ³/₄ 【スィール】、生姜¹/₄ スィール、レモン汁、胡椒とコリアンダー5 ミスカルずつ、クローブとカルダモンとアサフェティーダ (angūzah) ¹/₂ ミスカルずつで6 皿になる。

パヒト (pahit³¹) (ペルシア語のパーのファトゥハ、ハーのカスラ、上双点付きのターのスクーン)。ムーング豆、マーシュ豆 (māš)、エンドウ豆 (nuḥūd)、皮を除いたレンズ豆 (‘adas) などで作られる。例の量【10 スィール】に、黄色油脂2 ¹/₂ スィール、塩と生の生姜¹/₂ 【スィール】ずつ、クミン2 ミスカル、アサフェティーダ1 ¹/₂ ミスカルで15 皿が用意できる。フシュカと食されることが多い。

サーグ (sāg³²) (スィーンとアリフ、ペルシア語のカーフ)。ほうれん草 (isfināḡ) や多くの野菜で作られる。好ましい料理である。前述の量【10 スィール】のほうれん草や芹 (šibit) などに、白色油脂1 ¹/₂ スィール、玉葱1 スィール、生の生姜¹/₂ スィール、胡椒5 ¹/₂ ミスカル、カルダモンとクローブ¹/₂ 【ミスカル】ずつで6 皿が出来上がる。

30 NNには「つぶした茄子」bhurt-i bādingān [NN: 137v]、NSJには「茄子ピラフ」bādingān pulāw [NSJ: 59-60]と šīš-rangah bādingān「六色茄子」[NSJ: 96]というレシピが挙がっている。(M)

31 pahitについては、NNが「ムーング豆のパヒト」[NN: 32v]、「エンドウ豆のパヒト」[NN: 32v]のほか、4種類のレシピを記述している [NN: 33v, 51v, 55r, 58v]。(M)

32 sāgについてはNNが3箇所それぞれ異なるレシピを記述している [NN: 34r, 71r, 135v]。NSJには「アマランサスのサーグ」sāg-i čūlāīなるレシピが見える [NSJ: 31-32]。(M)

ハルワー (ḥalwā³³)。精製小麦粉 (maydah) と砂糖と油脂10スィールずつで15皿分になる。様々な方法で工夫が凝らされる。【工夫を凝らす点では】色々な果物煮 (murabbayāt³⁴) や飲み物 (ašribah) も同様であるが、【それは】叙述の範囲を超えている。

第二³⁵

カブリー (qabūlī³⁶)。米10スィール、肉7スィール、黄色油脂3 1/2スィール、皮をむいたエンドウ豆1スィール、玉葱2スィール、塩 1/2スィール、生の生姜 1/4スィール、粒胡椒およびクミンそれぞれ1ダーム、カルダモンおよびクローブそれぞれ 1/2ダーム。またこれにアーモンドおよび干しぶどうを加えることもある。【以上の分量で】5皿ができる。

泥棒炊込飯 (duzd biryān)。上記と同量の米および油脂、肉10スィール、塩 1/2スィール³⁷。【以上の分量で】5皿ができあがる。

挽肉ピラフ (qīmāh pulāw³⁸)。上記と同量の米および肉、黄色油脂4スィール、皮をむいたエンドウ豆1スィール、玉葱2スィール、<I, 57> 塩 1/2スィール、生

33 ḥalwā, ḥalwah の語形もある。ḥalwā は砂糖を用いた甘菓子の総称である。NNが挙げている ḥalwā のレシピは、「甘いざくろ」に油脂で炒めた米粉および各種の豆粉等を合わせ、各種の香辛料で風味を付けた甘菓子となっている [NN: 115r-115v]。NSJは甘味を扱う第10章に個別のセクションを設けて、「ぶどうのハルワー」、「ザルダク人参のハルワー」、「生姜のハルワー」、「アーモンドのハルワー」などの ḥalwah のレシピ24種類を記述している [NSJ: 110-121]。(M)

34 NSJには「マンゴーの煮物」murabbah-i anbah、「パイナップルの煮物」murabbah-i ananās、「スターフルーツの煮物」murabbah-i kamrakh、「バナナの煮物」murabbah-i kēlā、「ファールサーの煮物」murabbah-i phālsā のレシピが記述されている [NSJ: 109-110]。

35 第二の範疇は既述のとおり [AA: I, 55; 本訳注43頁]、米と肉の料理であるはずだが、そこに挙げられたもののうち、ブグラ、ハリーサ、カシユク、ハリーム、クターブは米を用いないレシピとなっている。(M)

36 NSJには、pulāw の一部として、pulāw-i qabūlī-i Mahābat Ḥānī 「マハーバト・ハーン風カブリー・ピラフ」 [NSJ: 41-42]、qabūlī-i ḥāṣṣah 「御用カブリー」 [NSJ: 46-47]、qabūlī-i BHWRY (不明) [NSJ: 56-57]、qabūlī-i Islām Ḥānī 「イスラーム・ハーン風カブリー」 [NSJ: 57-58] が記述されている。(M)

37 Ms. A はここに校正を付して「生の生姜 1/4 sīr、胡椒、クミン、カルダモン、クローブ 1 dām ずつ」との文言を欄外に補う [AA Ms. A: 28r]。(M)

38 qīmāh pulāw なる料理のレシピはNSJにも見える [NSJ: 53-54]。(M)

の生姜^{1/4}スィール³⁹、胡椒、クミン、カルダモン、クローブそれぞれ1ダーム。
【以上の分量で】5皿になる。

シュラ (šulah⁴⁰)。肉10スィール、米 $3\frac{1}{2}$ スィール、黄色油脂2スィール、エンドウ豆1スィール、玉葱2スィール、塩 $\frac{1}{2}$ スィール、生の生姜^{1/4}スィール、ニンニクおよび粒胡椒それぞれ2ダーム、シナモン、カルダモン、クローブそれぞれ1ダーム。【以上の分量で】6皿ができあがる。

ブグラ (buğrā⁴¹)。肉10スィール、精製小麦粉3スィール、黄色油脂 $1\frac{1}{2}$ スィール、エンドウ豆1スィール、酢 $1\frac{1}{2}$ スィール、砂糖1スィール、玉葱、ザルダク人參 (zardak)、チュグンダルビート (čügundar)、シャルガムかぶ (šalgām)、ほうれん草、芹、生姜それぞれ^{1/4}スィール、サフラン、クローブ、カルダモン、クミンそれぞれ1ダーム、シナモン2ダーム、粒胡椒8ミスカル。【以上の分量で】12皿ができる。

39 Ms. A はここに校正を付して「ニンニク2 dām」との文言を欄外に補う [AA Ms. A: 28r]。(M)

40 Ms. A、Ms. B はいずれも、底本の šulah という語形を šūlah と作る [AA Ms. A: 28r; AA Ms. B: 36r]。NSJ には šūlah pulāw という料理のレシピが見える [NSJ: 72-73]。šulah pulāw なる用語は、サファヴィー朝君主 Šāh ‘Abbās のスープ係 (āš-paz) であった人物によって書かれた料理書 *Māddat al-Hayāt* において、複数の料理の総称として用いられている。すなわち同書の第5章は「各種のシュラ・ピラフ」と題され、そこでは「プレーンなシュラ・ピラフ」、「ヨーグルト・ピラフ」、「鶏ピラフ」、「レモンとオレンジのピラフ」などと並んで、本書で後出するハリーサのレシピが記述されており、本書とは異なる分類を呈している [MH: 248-250]。(M)

41 Buğrā Hān なる人物に帰せられる buğrā が麵料理の一種であることについては [Doerfer 1963-1975: II, 295-7] を見よ。FR では「Buğrā Hānī の Hānī を落として Buğrā と呼ばれる」とされている [FR: I, 159]。buğrā については NN が「ギヤース・シャー風の buğrā」あるいは「米の buğrā」などのレシピを挙げているが、いずれもすでに製されている buğrā の調理に関する説明であり、材料としての buğrā の製法や原料は不明である [NN: 41r, 46v, 184v-185r]。ただしそのいずれにおいても buğrā を「切って」用いると説明されていること、「ギヤース・シャー風の buğrā」について buğrā を「金貨より少し大きく切る」[NN: 41r] と説明されていることはその形状を知るうえで参考になるだろう。また NN の記述するレシピのいずれにおいても調味料として酢が用いられていることは、本書の記事と同様である。なお buğrā なる料理がムガル帝国宮廷でも供されていたことについては、Čahāngīr が記録しており、その調理者の一団は buğrā’iyān と呼ばれている [JN (A): 51 / JN (T): 63]。なお当該箇所は JN (A) で YGRA、JN (T) で AFZA、YQRA とされ、いずれも意味を成さないが、大英図書館所蔵の古写本によって buğrā の語形を導ける (IO Islamic 164, f. 43r/19, 20)。(M)

挽肉スープ (qīmah šūrbā)。上記と同量の肉、米および黄色油脂それぞれ1 スィール、エンドウ豆 $\frac{1}{2}$ スィール。他【の材料】はシュラと同様である。【以上の分量で】10皿ができあがる。

ハリーサ (harīṣah⁴²)。肉10スィールに対して、挽き割り小麦5スィール、黄色油脂2スィール、塩 $\frac{1}{2}$ スィール、シナモン2ダーム。【以上の分量で】5皿ができる。

カシュク (kašk⁴³)。上記と同量の肉および挽き割り小麦、油脂3スィール、エンドウ豆1スィール、塩 $\frac{1}{4}$ スィール、玉葱1 $\frac{1}{2}$ スィール⁴⁴、生姜 $\frac{1}{2}$ スィール、シナモン1ダーム、サフラン、クローブ、カルダモン、クミンそれぞれ2ミスカール。【以上の分量で】5皿ができる。

ハリーム (ḥalīm⁴⁵)。肉、小麦、エンドウ豆、ニンジン、サフランはカシュク

42 harīṣahについてはNNが言及するが、その食材は定かでない。いずれにせよ、トゥル スィー (ホーリーバジル)、バジル、シトロンおよびレモンの生葉の束を入れた湯で、「スプーンで食べられるほど」柔らかくなるまで煮込み、ヤマウズラ、ウズラあるいは 子山羊の肉とともに調理されるという [NN: 52v]。一方NSJは第8章第1節を harīṣah に割き、「王様のハリーサ」harīṣah-i pādšāh、「絹のようなハリーサ」harīṣah-i rišmīn、そして小麦を用いない「レンズ豆のハリーサ」harīṣah-i 'adasという3種類のレシピを 挙げている [NSJ: 92-94]。このうち「王様のハリーサ」の内容は以下のごとくであり、 本書と比べるとかなり多くの食材を用いている：「洗って挽いた小麦1 āṭār、肉2 āṭār、 黄色油脂 $\frac{1}{4}$ āṭār、乳5 āṭār、シナモン2 māšah、クローブ2 māšah、玉葱 $\frac{1}{4}$ āṭār、ニ ンニク2 dām、コリアンダー2 dām、生姜2 dām、フェネル2 dām、塩3 dām、クミン 1 dām。肉を玉葱、生姜、ニンニク、コリアンダー、油脂2 dām、塩と交ぜ、フェネ ル、クミンを束ねて投入する。そして煮上がった肉 (yakhnī) を塩になじませて、煮汁 を布で漉す。クローブと少量の油脂でバガールを作り、肉をほぐし、置いておく。乳5 āṭārと水 $\frac{1}{2}$ āṭārを合わせて、小鍋の中で小麦とともに煮込む。tarz-i nahārī (?) を小鍋 の上に据え付け、油脂5 dāmとクローブのバガールを加え、ひと煮立ちしたら、さきほ どの肉を煮汁とともに投入する。そして小鍋の下から薪を取り除け、炭火の上に置き、 【具が】なめらかに煮崩れるまでフタを密封する。そしてクローブとシナモンを混ぜ、 上から熱した油脂を投入して、供する」[NSJ: 92]。(M)

43 NN, NSJのいずれにも在証されない料理名である。Steingassは「小麦粉ないし大麦 粉と羊の乳でできた濃厚なスープ」との語釈を載せるが [Steingass 1892: 1033b]、小麦 の粉を用いたり、羊乳を用いたりする点は、本書の説明と大きく異なっている。

44 底本にはyak nīm sīrとあるがMs. Aに拠ってyak wa nīm sīrと読んだ [AA Ms. A: 28v]。(M)

45 NN, NSJのいずれにも在証されない料理名であるが、サファヴィー朝君主Šāh Ismā'īl (r. 1501-1524) の時代に書かれた料理書KNには「ハリームのスープ」という料理が言 及されている [KN: 65]。

と同量である。黄色油脂1 スィール、シャルガムかぶ、ザルダク人参、ほうれん草、芹それぞれ $\frac{1}{4}$ スィール。【以上の分量で】10 皿ができあがる。

クターブ (quṭāb)。ヒンドの人々はサンボーサー (sanbōsah) (スィーンのファトゥハ、隠れたヌーン、バーのオー発音ダンマ、ワーウのスクーン、スィーン of ファトゥハ、書かれただけのハー) と呼ぶ⁴⁶。様々な作り方がある。10 スィールの肉に対して、4 スィールの精製小麦粉、黄色油脂2 スィール、玉葱1 スィール、生の生姜 $\frac{1}{4}$ スィール、塩 $\frac{1}{2}$ スィール、胡椒およびコリアンダーそれぞれ2 ダーム、カルダモン、クミン、クローブそれぞれ1 ダーム、スマーク $\frac{1}{4}$ スィール。【以上の分量で】20 個になり、4 皿に盛りつけられる。<I, 58>

第三⁴⁷

ビリヤーン (biryān)。ダーシュマンド羊⁴⁸ まるごと1 頭に対して、塩2 スィールと油脂1 スィール、サフラン、クローブ、胡椒、大カルダモン⁴⁹、クミン2 ミスカルずつが用いられる。様々な作り方がある。

ヤフニ (yahni⁵⁰)。肉10 スィール、玉葱1 スィール、塩 $\frac{1}{2}$ スィール。

46 sanbōsah はヒンディー語の samōsā に同じ。sanbōsah については、NN が数種類のレシピを挙げている [NN: 1v-4v, 36v, 185r]。デカン地方の見聞を踏まえて17世紀前半に書かれた *Taḍkirat al-Mulūk* にも sanbōsah への言及がある [TM: 111r]。NSJ も数種類の samūsah のレシピを挙げている [NSJ: 22-23, 97-98]。(M)

47 第三の範疇は既述のとおり [AA: I, 55; 本訳注43頁]、肉とスパイスの料理からなるが、二つめに列挙されているヤフニが含まれていることは不可解である。玉葱は後出の価格一覧表で「青物」として挙がっており、「スパイス」とはされていない。(M)

48 ダーシュマンド羊 (gūsfand-i dāšmandi) は後出する食材の一覧表にも見えるが、詳細は不明である [AA: I, 65; 本訳注63頁]。(M)

49 Ms. A, Ms. B とも、ここに qāqlah を補う [AA Ms. A: 28v; AA Ms. B: 36v]。翻訳はこれに従った。(W)

50 この語が蒸された肉煮込みを意味するテュルク語であることとその詳細な語釈については [Doerfer 1963-1975: IV, 140-141]。ただし NN が「魚のヤフニ」のレシピを記述していることは、この料理の食材が獣肉とは限らないことを示している。なお NN の説明からはこの魚のヤフニが蒸し料理であることは明らかである [NN: 21r-21v]。NN はこの他、「ヤズダーイー・ヤフニ」(名称の意味は不明) や「モンゴル風ヤフニ」[NN: 23r-23v; 187r-187v] にも言及しているほか、出来上がったヤフニに香り付けを施すための燻煙の工程について説明する箇所もある [NN: 41v-42r]。一方 NSJ は、第8章第2節をヤフニに割いて、「プレーンなヤフニ」、「船乗り風ヤフニ」、「新春ヤフニ」など5

ユルマ (yūlmah⁵¹)。羊1頭を全部の毛がむしりとれるように沸騰したお湯で下ごしらえする。ヤフニなどと同様に仕上げられる。子羊や子山羊 (barrah wa ḥalwān) 【で作る方】がより好まれる。

カバーブ (kabāb⁵²)。多様な作り方がある。肉10スィールに対して、黄色油脂 $\frac{1}{2}$ スィール、塩と生の生姜と玉葱が $\frac{1}{4}$ スィールずつ、クミン、コリアンダー、胡椒、カルダモン、クローブが1 $\frac{1}{2}$ ダームずつである。

ムサンマン (muthamman⁵³)。鶏は、首から【先を】骨ごと取り除いて、丸のままにしておく。【材料は】挽肉と油脂を $\frac{1}{2}$ スィールずつと、鶏卵5個、玉葱 $\frac{1}{4}$ スィール、コリアンダーと生の生姜を10 ミスカルずつ、塩5ミスカル、粒胡椒3ミスカル、サフラン $\frac{1}{2}$ ミスカル。カバーブと同様に仕上げられる。

ド・ピヤーザ (dū piyāzah⁵⁴)。適度に脂身の入った肉10スィールに対して、黄色油脂と玉葱を2スィールずつ、塩 $\frac{1}{4}$ スィール、生の生姜 $\frac{1}{8}$ スィール、クミン、コリアンダー、カルダモン、クローブが1ダームずつ、胡椒2ダーム。【以上の分量で】5皿分ができる。

羊のムタンジャナ (muṭaṅṅanah-yi gūsfand⁵⁵)。適度に脂身の入った肉10スィールに対して、黄色油脂2スィール、エンドウ豆 $\frac{1}{2}$ スィール、生姜 $\frac{1}{4}$

種類のレシピを挙げている [NSJ: 78-80]。ただしヤフニの語が、料理名ばかりでなく、煮込みの工程を経た、食材としての肉を指して用いられ得ることは、前注42におけるNSJの引用に見えたとおりである。(M)

51 この語が羊毛をむしり取ることを意味するテュルク語であることについては [Doerfer 1963-1975: IV, 226]。(M)

52 kabābについては、NNが「魚のカバーブ田舎風すなわちクンワリー」なるレシピを伝える一方 [NN: 20v]、NSJは第8章第3節をカバーブに割いて、「海のカバーブ」、「魚のカバーブ」、「魚団子のカバーブ王様風」、「鶏卵のカバーブ」、「シャーム風肉団子のカバーブ」、「鶏カバーブ」、「挽肉のカバーブ市場風」など17種類のレシピを挙げている [NSJ: 81-91]。(M)

53 「高価な」あるいは「八重の」を意味する単語であるが、いかなる料理を指すのかは不明。(M)

54 「玉葱倍量」を意味する dū piyāzah については、NSJが第3章の後半部を割いて、「伝統的ド・ピヤーザ」、「青瓜入りド・ピヤーザ」、「苦瓜入りド・ピヤーザ」、「茄子入りド・ピヤーザ」など10種類のレシピを挙げている [NSJ: 26-31]。(M)

55 muṭaṅṅanahは鍋で焼いたり煮たりして製する料理を意味する [Steingass 1892: 1262a]。(M)

スィール、クミン1ダーム、粒胡椒、クローブ、カルダモン、コリアンダーが2ダームずつ。【以上の分量で】7皿分たっぷりできる。鶏や魚でも作られる。

ダム・プフト (dam puḥt⁵⁶)。肉10スィールに対して、黄色油脂2スィール、玉葱1スィール、生の生姜11ミスカル、胡椒10ミスカル、クローブとカルダモンが2ダームずつで仕上げられる。

カルヤ (qalyah⁵⁷)。肉10スィールに対して、黄色油脂2スィール、玉葱1スィール、胡椒2ダーム、クローブとカルダモンが1ダームずつ、塩 $\frac{1}{8}$ スィール。【以上の分量で】7皿分ができる。この料理では、ムタンジャナとは異なり、肉はより細かく、スープはより濃くなっている。インドでは多様な種類が作られる。

マルグーバ (malgūbah⁵⁸)。肉10スィールに対して、凝乳10スィール、油脂と玉葱が1スィールずつ、生の生姜 $\frac{1}{4}$ スィール、クローブ5ダーム。【以上の分量で】10皿分が用意できる。<I, 59>

56 dam puḥt とは、口を密閉した容器の中で蒸し焼きにした料理を意味する [Platts 1884: 525a]。(M)

57 qalyah については、NNが「米のカルヤ」なるレシピを伝えており、米を材料に用いる点で、本書の所伝と大きく違っている [NN: 26v]。一方NSJは第3章の前半部を割いて、21種類のレシピを挙げている [NSJ: 11-26, 31]。そのうち「御用のカルヤ」のレシピは以下のとおり、肉入りスープのごとき仕上がりとなるらしい：「肉1 ātār、油脂 $\frac{1}{4}$ ātār、シナモン2 māšah、クローブ2 māšah、カルダモン2 māšah、胡椒1 tānk、サフラン1 māšah、生姜1 dām、玉葱 $\frac{1}{8}$ ātār、チュグンダルビート $\frac{1}{4}$ ātār、シャルガムかぶ $\frac{1}{4}$ ātār、ムーング豆2 dām、コリアンダー2 dām、ザルダク人參 $\frac{1}{4}$ ātār、塩2 dām。まずアーモンドのかたちに切り、油脂5 dāmと玉葱とともに炒め、バガールをまとわせる。塩を混ぜた水お玉2杯分を加え、かき混ぜる。コリアンダーを入れ、汁として適量の水、生姜、チュグンダルビート、シャルガムかぶ、ザルダク人參、ムーング豆を投入する。煮えたら、肉、チュグンダルビートその他を汁から取り出し、布を半折りにして【汁を】漉す。そして再び汁に肉その他を合わせて、残りを油脂でクローブのバガールをまとわせる。ひと煮立ちしたら、米粉を投入する。その後で挽いたスパイスを投入し、水で戻したサフランを投入する。お玉で適量をよそって供する」[NSJ: 11]。叙述史料に見える用例としては、断食明けの食事として、Humāyūnに牛肉のqalyahが供されたことをTWが伝えている [TW: 161]。(M)

58 NSJには「マルグーバのカルヤ」qalyah-i malgūbahなる料理のレシピが見える [NSJ: 12]。(M)

ナーンの規則

【ナーンは】料理に含まれるのだが、基本を知るために別個に記す。配膳室 (rikāb-ḥānah) で用意される。かまど焼きの大型のものは、精製小麦粉10スィール、牛乳5スィール、黄色油脂1 $\frac{1}{2}$ スィール、塩 $\frac{1}{4}$ スィールで用意される。これより小型のものも作られる。鉄板焼きの薄いもの (tunuk-i tābagī) は1スィールで15枚かそれ以上が仕上げられる。何通りかで作られる。この一種でチャパーティーと呼ばれるものは、全粒小麦粉からも作られることがある。熱々で食布に供されると、味わいが増す⁵⁹。

御用のためには、1マンの小麦からその半量が精製小麦粉として得られ、2スィールが粗挽き粉 (ḡarīš)、残りはふすまとなる。これほどの質でなくともいい場合は、【精製のあとに】得られる量が多くなる。

59 ナーンについては、NNが数種類のレシピを挙げており、「薄いナーン」nān-i tunukについても複数のレシピを紹介している [NN: 11r-12r, 42r-43v, 47r, 53r, 55r-56r, 57v, 59r, 62r]。またNSJは第1章をナーンに割いて、16種類のレシピを挙げている [NSJ: 1-7]。
(M)

スーフィー食 (ṣūfiyānah) の規則⁶⁰

世界の主人たるお方は、物事への理解から肉食には余りご執心されず、しばしば宝石のようなお言葉でも【そのように】語っておられる⁶¹。【肉以外の】様々な食物が人間のために用意されているのに、【人々は】無知や残忍さから、命持つものたちに苦痛を与えることを好み、殺し食することから手を引かず、【生き物の】苦痛の軽減という善に決して目を開かず、自らを生き物達の墓穴とする。肩にかかる重責がなければ、【アクバルは】一気にそれから手を引いていたであろう。徐々に【肉食を】捨て去ろうという段取りである。【それなら】世の人々の気分を害することも少なくなる。しばらくは金曜日に【肉食を】望まれ

60 以下で述べられているのは菜食主義、あるいは肉食の忌避に基づく食事である。Qūt al-Qulūb、'Awārif al-Ma'ārif、Kaṣf al-Maḥgūbといった、南アジアで広く読まれていた古典的なスーフィズムの思想書においては、確実に適法 (ḥarām) と分かっているものを食すること、修行の一環としての断食や空腹の維持、さらに小食や質素な食事を勧める言説は存在するが、菜食主義 (肉食の忌避) を明確に打ち出す思想は見られず、従来研究でもそのような思想の存在は指摘されていない [ʿAwārif: 193-206; KM: 413-422; QQ: 281-315]。極めて稀な例として、Farīd al-Dīn ʿAṭṭārの聖者列伝において、Rābiʿah Baṣrīが、Hasan Baṣrīに動物が近寄らないのは動物の油を食べたからだ、と指摘する逸話は、菜食主義思想に近いものを示す [ʿAṭṭār: 64; Foltz 2006: 80-81]。デリー・サルタナト時代の主要なスーフィー文献においても、スーフィーの食事が実質的に菜食主義に近いものになっていたとしても、肉食の忌避を積極的に主張する言説は見られない [SA: 399-402, 413-420]。一方で、現代の南アジアのスーフィーはしばしば菜食主義を取り、また、イスラームの菜食主義の事例としてスーフィーを挙げる言説も良く見られる [Walter 2001: 171; Werbner & Basu 1998: 107]。この「規則」の記述は、スーフィーと菜食主義を明確に結びつける前近代の言説として、注目すべき事例である。(N)

南アジアのムスリム君主が肉食と殺生を忌避した事例としては、カシュミールのスルターン Zayn al-Ābidīn (r. 1420-1470) がある。この君主は「動物が殺されることのないよう、狩りを禁止し、ラマダーン月には肉を食さなかった」という [TA: III, 438-439]。またスール朝の攻勢に敗れて、首都から敗走を余儀なくされたHumāyūnは、その流浪の間、「デリーに帰還し、ヒンドウスターンを征服するまでは、動物の摂食を停止」していたという [AN: I, 351]。さらにĠahāngīrも父Akbarの禁忌を意識して、日曜日と木曜日に肉食を避けることとしていた。日曜日は、Akbarが自身の誕生日として肉食を絶っていたことを継承したものであり、木曜日はĠahāngīr自身の即位の日であったことによったものであった [JN (A): 89, 151-152 / JN (T): 105-106, 175]。またこれとは別に、Ġahāngīrは自らが「動物の肉を絶つという責めを果たし、肉を含まない食事を摂るṣūfiyānahの期間」を設けていた [JN (A): 207-8 / JN (T): 239]。(M)

61 本書の第5部をなすAkbarの語録には、「自らの胃を動物たちの墓場とするのは褒められることではない」といった肉食への批判や、自らが肉食を控えていることに関する発言が複数収められている。この語録は「アクバル箴言集」として日本語訳されている [AA: II, 239, 241; 近藤 2003: 401, 404]。(N)

なかった。次いで日曜日、現在は、【太陽の宮から宮への】移行日【すなわち】太陽月の初日、ミフル日【太陽月16日】、月食と日食の日、2つのスーフィー食の日の中間【に位置する日】、ラジャブ月の月曜日⁶²、イラーヒー暦各月の祭日、ファルワルディーン月および神聖なる誕生月であるアーバーン月の全月に増えた。さらに、アーバーン月のスーフィー食の日数が貴い御歳の年数に達したら、アーザル月のうち数日をスーフィー食にすると定められたので、現在は【アーザル月は】全てスーフィー食になっている⁶³。真理の探究が増すにつれて毎年【スーフィー食が続く日数が】増えており、5日を下ることはない。スーフィー食に中断が生じる際には、わずかな日数を【肉食に】振り替えて、【振り替えた日数を】他の月々に配分する。長期のスーフィー食が終わると、最初の <I, 60> 肉料理はマルヤム・マカーニー (Maryam-makānī⁶⁴) の館から運ばれ

62 Blochmann は、Akbar のヒジュラ暦での誕生日が Raḡab 月 5 日日曜日であることを指摘した上で、同月の月曜日がスーフィー食の日とされたのは、日曜日はすでにスーフィー食の日と定められていたからだと推察している [AA (Etr): I, 64]。 (N)

63 1 歳年を取るごとにスーフィー食の日数を 1 日ずつ増やしていったものと推察される。Ābān 月の日数は 30 日なので、31 歳以後は Āḡdar 月のスーフィー食の日数を増やしていったのであろう。ただし、Akbar は 1542 年生まれなので、『アーイーニ・アクバリ』完成時の 1595/6 年における太陽暦での年齢は 53-4 歳であり、Ābān 月と Āḡdar 月の日数を足した 60 日には満たない。前注の Raḡab 月の例と同様、すでにスーフィー食の日と定められた日以外を、年齢の増加に伴ってスーフィー食の日に切り替えたと考えられる。あるいはこの記述が、1602 年まで行われていた『アーイーニ・アクバリ』の補訂によって改められたものという可能性もある [真下 1999: 50-54]。 (N)

Akbar が肉食と殺生を忌避するようになったきっかけとして AN は、治世第 27 年 Amurdād 月 18 日 (1582 年 8 月) に新都ファトゥフブルで発生した洪水を挙げる。この洪水による死者が自身のチャーター係であったことに Akbar はチャーター狩りに対する「神の警告」を見出し、同月同日における肉食を止めることを決意したという。これに併せて講じられた慈善の一環として、太陽暦による自身の誕生月である Ābān 月における計量施与を導入し、「この月には食事を肉抜きとする」こととした。そして自身の年齢に合わせるべく、Āḡdar 月の一部の日も、肉食停止の対象としたという [AN: III, 391-392]。この洪水の時点で、Akbar は太陽暦年で満 39 歳であったから、確かに Ābān 月だけでは日数が足りなかったことになる。 (M)

64 「(イエス・キリストの母) マリアの地位にある者」という意味で、Akbar の生母 Ḥamidāh Bānū の称号。Ḥamidāh Bānū は 1541 年、14 歳の時にスインド地方で Humāyūn に嫁ぎ、翌年に Akbar を出産した。Akbar の即位時はカーブルにいたが、Akbar 治世 2 年に宮廷に合流した。Humāyūn の異母妹 Gulbadan と親しく、また、Akbar と息子 Salīm との関係が悪化した際に両者の間を取り持ったことが知られる。1604 年に死亡 [AN: II, 54-56; HN: 51-54, 237-241]。 (N)

てくる。その後に他のベギムたちや王子たち、一部の近しい者たち【の館から運ばれてくる】。

この宮内作業場【厨房】には、アミールたちやアハディーたち、その他の騎兵たちが奉仕の栄誉を得ている。歩兵の手当は100ダームから400ダームまでである。

<I, 60-63>

春作物		
名前	読み	1 マンあたりの価格 【単位ダーム】
小麦 ^a		12
カーブル・エンドウ豆 (nuḥūd-i kābulī)		16
黒エンドウ豆 (nuḥūd-i siyāh)		8
レンズ豆 ^b		12
大麦		8
きび ^c		6
亜麻 ^d		10
べにばな種 ^e (tuḥm-i mu'şafar)		8
フェスグリーク (šimlīt)。ヒンド語では、メーティー (mēthī) と呼ばれる ^f 。	ミームのエー発音カスラ、下双点付きヤーのスクーン、上双点付きターのカスラ、隠れたハー、下双点付きヤーのスクーン	10
ムサング ^g (musang)	ミームのダンマ、スィーン、隠れたヌーン、ペルシア語のカーフのスクーン	6
からし種 ^h (saršaf)		12
ケーヴー ⁱ (kēwū)	カーフのエー発音カスラ、下双点付きヤーのスクーン、ワーウのダンマ、さらにワーウのスクーン	7

^a ハラジー朝君主 'Alā' al-Dīn (r. 1296-1316) が導入した穀物の1マンあたりの公定価格は、次の通りである。マンの重量も通貨の単位もムガル帝国時代とはむしろ異なるが、作物ごとの価格を比較する材料として示す：「小麦7.5ジェータル。大

- 麦4ジェータル。粳穀付き米5ジェータル。マーシュ豆5ジェータル。エンドウ豆5ジェータル。モート豆3ジェータル」[TFSB: 305]。(M)
- b 'adas. AA: I, 298で春作物の一つとしてあげられており、「ヒンド語ではmasūrと呼ぶ」とされている。masūrは現代ヒンディー語でも同様に用いられている[McGregor 1993: 797b; 古賀・高橋 2006: 1051a]。(N)
- c arzan. AA: I, 298, 299では、春作物でも秋作物でもあるが、多くは春作物だとされる。また、「インド生まれの者(Hindī-būm)はčīnahと呼ぶ」とされている。現代ヒンディー語のčīnāはきびや粟など様々な雑穀を指す[McGregor 1993: 321a; 古賀・高橋 2006: 419b]。FĠでは、arzanは「細かい穀物でčīnahとも呼ばれる」とされ、BQやFRではdānah-i murġānという呼び方も示されている[BQ: II, 678; FĠ: II, 1802-1803; FR: I, 265]。(N)
- d AA: I, 298で春作物の一つとしてあげられており、「インド生まれの者(Hindī-zādah)はalsīと呼ぶ」とされている。alsīは現代ヒンディー語でも同様に用いられている[McGregor 1993: 59a; 古賀・高橋 2006: 56b]。(N)
- e tuḥm-i mušafar はAA: I, 298で春作物の一つとしてあげられており、「ヒンド語話者はkararと呼ぶ」とされている。kararは、現代ヒンディー語では、ベニバナ油のようなポリオイルがとれるキク科の草本(英名をwild safflowerという)を指すとされる[古賀・高橋2006: 201a]。(W)
- f AA: I, 298で春作物の一つとしてあげられており、ヒンド語ではmēthī、アラビア語ではḥulbahと呼ばれるとされている。mēthīは現代ヒンディー語でも同様に用いられている[McGregor 1993: 832b; 古賀・高橋 2006: 1103b]。(N)
- g AA: I, 298では春作物の一つとしてmušangがあげられており、「ヒンドウスターンの者(Hindūstānī)はmairと呼ぶ」とされている。現代ヒンディー語では、mairという発音でエンドウ豆を指す[McGregor 1993: 832b; 古賀・高橋 2006: 1784b]。(N)
- h AA: I, 298で春作物の一つとしてあげられており、「インドの人々はsarsūnと呼ぶ」とされている。現代ヒンディー語では、sarsōmという語が、ナタネやカラシナの総称として用いられている[McGregor 1993: 991b; 古賀・高橋 2006: 1323b]。(N) FĠでは、「saršafは、辛子に似ており、苦い油が取れる。その花は黄色で、赤いものもある」とされる[FĠ: I, 1023] (W)。
- i この語は様々な辞書で解説されている。FĠでは、kūkとも呼ばれ、アラビア語ではḥassだとされる。FRでは、食すると眠くなる葉で、kībūとも呼ばれるとされる。一方BQではkaywとされ、食用の水気のある葉で、アラビア語ではḥassと呼ばれると記されている[BQ: III, 1760; FĠ: II, 2334; FR: II, 201]。(N)

秋作物		
名前	読み	1マンあたりの価格 【単位ダーム】
粳穀付き香り米		110
通常の粳穀付き米		100

秋作物		
名前	読み	1 マンあたりの価格 【単位ダーム】
スクダース米 (birinġ-i sukhdās)	スイーンのダンマ、カーフのスクーン、隠れたハー、ダール、アリフ、スイーンのスクーン	100
ドゥーナール・プラサード米 (birinġ-i dūnah prasād)	ダールのダンマ、ワーウのスクーン、ヌーンのファトゥハ、書かれただけのハー、ペルシア語のパーのファトゥハ、ラーのスクーン、スイーン、アリフ、ダール	90
サーム・ズィーラー米 (birinġ-i sām zīrah)	スイーン、アリフ、ミームのスクーン、点付きザーのカスラ、下双点付きヤーのスクーン、ラーのファトゥハ、書かれただけのハー	90
シャクル・チーニー米 (birinġ-i šakr čīnī)	点付きシーンのファトゥハ、カーフ、ラーのスクーン、ペルシア語のジームのカスラ、下双点付きヤーのスクーン、ヌーンのカスラ、下双点付きヤーのスクーン	90
デーヴ・ズィーラー米 (birinġ-i dēw zīrah)	ダールのエー発音カスラ、下双点付きヤーのスクーン、ワーウ、点付きザーのカスラ、下双点付きヤーのスクーン、ラーのファトゥハ、書かれただけのハー	90
ジンジン米 (birinġ-i ġinġin)	ジームのカスラ、ヌーンのスクーン、ジームのカスラ、ヌーンのスクーン	80
DKH 米 (birinġ-i DKH) ^a		50
ズィルヒー米 (birinġ-i zirhī)	点付きザーのカスラ、ラーのスクーン、ハーのカスラ、下双点付きヤーのスクーン	40
サーティー米 (birinġ-i sāthī)	スイーン、アリフ、ヒンド語の上双点付きのター、隠れたハー、下双点付きヤーのスクーン	20
ムング豆 (mūng)	ミームのダンマ、ワーウのスクーン、隠れたヌーン、ペルシア語のカーフのスクーン	18
マーシュ豆 ^b (māš)		16

秋作物		
名前	読み	1 マンあたりの価格 【単位ダーム】
モート豆 ^c (mōih)	ミームのオー発音ダンマ、ワーウのスクーン、ヒンド語の上双点付きのター、隠れたハー	12
白ごま ^d		20
黒ごま		19
ロービヤー豆 ^e		12
ジュヴァーリー ^f (ḡuwārī)	ジームのダンマ、ワーウ、アリフ、ラーのカスラ、下双点付きヤーのスクーン	10
ラフダラー ^g (lahdarah)	ラームのファトゥハ、ハーのスクーン、ヒンド語のダールのファトゥハ、ラー、書かれただけのハー	8
コードラム ^h (kōdram)	カーフのオー発音ダンマ、ワーウのスクーン、ダール、ラーのファトゥハ、ミームのスクーン	7
クーリー ⁱ (kūrī)	カーフのダンマ、ワーウのスクーン、ラーのカスラ、下双点付きヤーのスクーン	7
シャーマーフ (šāmāh)。ヒンド語ではサーンヴァンク (sānwank) と呼ばれる ^j 。	スイーン、アリフ、隠れたヌーン、ワーウのファトゥハ、隠れたヌーン、カーフのスクーン	6
ガール。ヒンド語ではカングニー (kangunī) と呼ばれる ^k 。	カーフのファトゥハ、隠れたヌーン、バルシア語のカーフのダンマ、ヌーンのカスラ、下双点付きヤーのスクーン	8
きび。ヒンド語ではチナー (čīnah) と呼ばれる ^l 。	バルシア語のジームのカスラ、下双点付きヤーのスクーン、ヌーンのファトゥハ、書かれただけのハー	8

^a Ms. A, Ms. Bとも底本と同じテキストであるが、意味不明。プロフマンは‘Dakah (?) rice’としている [AA (Etr.): I, 65]。底本の注釈には、birīng-i dēkarおよびbirīng-i WKMNHという異文が示されているが、いずれも意味は不明であり、この異文のいずれかを採ることはできない。(M)

^b AA: I, 299では māš について、ヒンド語では mūng という、と述べる。(W)

^c AA: I, 299では mōih について「緑 māš 豆 より劣り、黒 māš 豆 よりよい」とされている。(N)

^d AA: I, 299で秋作物の一つとしてごま (kunḡid) があげられており、「ヒンド語で

- はtilと呼ばれる」とされている。tilは現代ヒンディー語でも同様に用いられている [McGregor 1993: 453b; 古賀・高橋 2006: 603a]。(N)
- ^e lōbiyā. AA: I, 300で秋作物の一つとしてあげられており、「bāqilā (そら豆) と似ており少し小さい」とされる。(N)
- ^f AA: I, 299で秋作物の一つとしてあげられている ġurut (アラビア語のduratの訛化とされる) が、「このくには ġuwār と呼ばれる」とされる。現代ヒンディー語ではjavārā と発音される語と同一のものと推察される [McGregor 1993: 364a; 古賀・高橋 2006: 477a]。(N)
- ^g AA: I, 300で秋作物の一つとしてあげられており、「穂や種はkāl と似ている」とされる。kāl (gāl) については以下の注kを参照。(N)
- ^h AA: I, 299で秋作物の一つとしてあげられており、「šāmāh に似ているが外側の皮が暗い赤色である」とされる。(N)
- ⁱ FĠ と FR では ċīnah に似た食用の穀物、BQ では、野生の穀物で ċīnah あるいは鳥の食物 (ḥwūrāk-i murġān) と呼ばれる、とされる [BQ: III, 1727; FĠ: II, 2060; FR: II, 186]。現代ヒンディー語では、kūrī はイネ科の雑草を指す [古賀・高橋 2006: 258b]。(N)
- ^j AA: I, 299で秋作物の一つとしてあげられ、sānwān というヒンド語の読みが示されている。sānwān は、現代ヒンディー語ではイネ科ヒエを指すとされる [古賀・高橋 2006: 1335a]。(N)
- ^k AA: I, 299ではkāl という綴りで秋作物の一つとしてあげられており、この表と同様のヒンド語の読みが示されている。kangunī は、現代ヒンディー語では雑穀一般あるいはイネ科アワを指すとされる [McGregor 1993: 152b; 古賀・高橋 2006: 176a]。BQ では、kāl は細かい穀物でgāwras とも呼ばれるとされる [BQ: III, 1764]。(N)
- ^l きび (arzan) については本訳注57頁の注cを参照。(N)

<I, 63>

各種の豆 (dal)		1 マンあたりの価格 【単位ダーム】
ムーング豆		18
エンドウ豆		16 1/2
レンズ豆 ^a		16
モート豆		12

^a レンズ豆は春作物の一覧表にも見えるが、そこでは1マンあたりの価格が12ダームとされている [AA: I, 60; 本訳注56頁]。(M)

各種の粉	1 マンあたりの価格 【単位ダーム】
精製小麦粉	22
全粒小麦粉	15
エンドウ豆粉	22
大麦粉	11

<I, 63-64>

青物		
名前	読み	価格【単位ダーム】
スーワー (sūwah)、すなわち 芹 ^a	スイーンのダンマ、ワーウのスクーン、もう1つのワーウのファトウハ、書かれただけのハー	1 マンあたり 10
パールク (pālk)、すなわちほうれん草	ベルシア語のバー、アリフ、ラーム、カーフのスクーン	16
ミント		40
玉葱		6
にんにく		40
にんにくの花		1
ウパルハーク (upalhāk) (カシュミールで育つ) ^b	ハムザのダンマ、ベルシア語のバーのファトウハ、ラームのスクーン、ハー、アリフ、カーフのスクーン	1
ĜYTW		3
アドラク (adrak) 【生姜】 ^c	ハムザのファトウハ、ダールのスクーン、ラーのファトウハ、カーフのスクーン	1 スィールあたり 2 1/2
ポーイー (pōī) 【スプラウト】	ベルシア語のバーのオー発音ダンマ、ワーウのスクーン、下双点付きヤーのカスラ、2つめ【のヤー】のスクーン	1
大根 ^d		20 1/2
ぶどう		1 スィールあたり 1

青物		
名前	読み	価格【単位ダーム】
カンカチュー (kankačhū)。カシュミールの森の野菜である。	カーフのファトゥハ、隠れたヌーン、カーフのファトゥハ、ペルシア語のジーム、隠れたハー、ワーウのスクーン	1 スィールあたり 4
ドゥスーレートゥー (dunūrētū)、すなわちなツツ (ḡawz) の花	ダールのダンマ、隠れたヌーン、ワーウのスクーン、ラーのエー発音カスラ、下双点付きヤーのスクーン、上双点付きターのダンマ、ワーウのスクーン	2
野生人参 (zardak-i šahrāī) ^e		3
カチュナル (kačnār) ^f の花 (春もの)	カーフのファトゥハ、ペルシア語のジームのスクーン、ヌーン、アリフ、ラーのスクーン	1/2
チューカー (čūkā) ^g	ペルシア語のジームのダンマ、ワーウのスクーン、カーフ、アリフ	1/2
バトゥワー (bathwah) ^h	バーのファトゥハ、上双点付きのターのスクーン、隠れたハー、ワーウのファトゥハ、書かれただけのハー	1/4
ラトウサカー (ratsakā)	ラーのファトゥハ、上双点付きのターのスクーン、スィーンのファトゥハ、カーフ、アリフ	1
チャウラーイー (čawlāī) ⁱ	ペルシア語のジームのファトゥハ、ワーウのスクーン、ラーム、アリフ、下双点付きのヤーのカスラ、2つめ【のヤー】のスクーン	1/4

^a FR は、šibt はヒンド語で suwā と呼ばれるとする [FR: II, 49]。現代ヒンディー語では、sōā という語形でディル、インディアン・ディルを指す [McGregor 1993: 1040b; 古賀・高橋 2006: 1379b]。(N)

^b カシュミール地方をはじめ南アジア北西部に自生する野草 [Nasir & Rafiq 1995: 115]。カシュミールでは、スーフィーともみなされる、菜食主義を採用したリシたちがこれを食べたことが知られる [Nizami 1984: 43]。(W)

^c BQ では、adrak は水気のある生姜で、ヒンド語でも同じとされる [BQ: I, 94]。(N)

^d AA: I, 300 で、収穫期が定められてない課税対象の作物の一つとしてあげられている。BQ では turab は šalḡam の兄弟と説明されている [BQ: III, 1625]。(N)

^e BQ では野生の人参 (zardak-i šahrāī) とされる [BQ: III, 1273]。(N)

^f 現代ヒンディー語では、マメ科小木ファイリソシンカ (斑入り蘇芯花) を指すとされる [McGregor 1993: 155b; 古賀・高橋 2006: 180a]。(W)

- g 現代ヒンディー語では、čūkāはスイバの仲間で食用になるギシギシを指すとされる〔古賀・高橋 2006: 425b〕。(N)
- h 現代ヒンディー語では bathuā と表記され、アカザ科の野菜シロザ、シロアカザを指すとされる語と同じものであろう〔McGregor 1993: 702b; 古賀・高橋 2006: 921a〕。(N)
- i 現代ヒンディー語ではヒユ科ヒユ、あるいはハゲイトウとされる〔McGregor 1993: 334b; 古賀・高橋 2006: 435a〕。(N)

<I, 65>

動物と精肉 ^a	
名前	価格
ダーシュマンド羊	【一頭あたり】 6 ¹ / ₂ ルピー
第一級のアフガン羊	2
第二級のアフガン羊	1 ¹ / ₂
第三級のアフガン羊	1 ¹ / ₄
カシュミール羊	1 ¹ / ₂
インド羊	1 ¹ / ₂
第一級のバルバリー山羊	1
第二級のバルバリー山羊	³ / ₄
羊肉	1マンあたり 65 ダーム
ヤギ肉	54
鶯鳥	1羽あたり 20 ダーム
家鴨	1 ルピー
大野がん (tuḡdarī)	20 ダーム
クラング (kulang) ^b	20 【ダーム。以下同】
チャルズ (čarz) ^c	18
ドゥッラージュ (durraǧ) ^d	3
カブク (kabk) ^e	20
ブーダナ (būdanah) ^f	1
ラワフ (lawah) ^g	1
カルワーナク (karwānak) ^h	20
じゅずかけ鳩 (fāḡatah)	4

^a 本表の本文は底本のみならず Ms. A, Ms. B も、「第一級のアフガン羊」 gūsband-i

afgānī-i awwal に続く項目について「羊」gūsbandの語を省略している。それゆえ同項直後の本文に afgānī-i duwwum および afgānī-i siwwum とある動物名については、「羊」の語を補って訳出した。これに後続する「カシュミール羊」「インド羊」も同様に処置した結果である。なおこの二項目は Ms. A, Ms. B のいずれにおいても、単一行に kašmīrī hindawī と記されているが、これは「ダーシュマンド羊」「アフガン羊」以外の種類の羊を最後にまとめて記述したものと解せるので、これを別項目に分けた底本の処置は妥当であろう。本訳注では、ここまでが各種の羊の列挙と解し、後続する barbarī-i awwal および barbarī-i duwwum は山羊の一種を指したものと見なして、それぞれ「第一級のパルバリー山羊」「第二級のパルバリー山羊」と訳出した。その根拠は、第一に、現代のウルドゥー語、ヒンディー語において barbarī の語が 'a large kind of goat (from Barbary)' [Platts 1884: 145a], 'a Barbary goat' [McGregor 1993: 709a] のごとく、一種の山羊を意味することである。第二の根拠は、同時代のペルシア語史料に 'buz-i barbarī' 「パルバリー山羊」という語句が散見することである。例えば Akbar は「デカン地方からもたらされた」パルバリー山羊を鹿と交尾させる実験を行わせているし [TAk: 42-3], Ġahāngīr も「雌のパルバリー」barbarī-i mādah を用いた異種交配を試みている [JN (T): 306-07; JN (A): 271]。またその肉が食材であることについて Ġahāngīr は美味の獣肉として「羊」gūsband と「パルバリー山羊」buz-i barbarī のものを挙げている [JN (T): 70; JN (A): 58]。なお「パルバリー山羊」の由来地を Ġahāngīr は「アラビスターン」'Arabistān とし、とくにシフル Šīhr およびズファール Zufār というアラビア半島南岸に位置する港市を挙げているが [JN (T): 306-07; JN (A): 271]、この所伝は、ラスール朝時代イエメンの港市アデンにアフリカ東部の諸港市から「バービル羊」barābir; ganam/agnām barābir が輸入されていたこと、またその名がソマリアの港市バルバル (現 Berbera) に因んでいたことと何らかの関係があるのかも知れない [NM: I, 445, 577-79; II, 83; MF: 27a, 65] (アデンにおける「バービル羊」の輸入については [馬場 2011: 11, 20; 栗山 2012: 60, 114, n. 55; 馬場 2013: 43, 48])。これらのラスール朝史料の記事を重視して考えれば、本表の項目名「パルバリー」barbarī を、「羊」gūsband の語が省略された結果と読み取り、これを、羊の一種を指す語と解釈することも可能であろう。しかし、管見の限り「パルバリー羊」gūsband-i barbarī という語句は諸史料に在証できないし、Ġahāngīr のいう「アラビスターン」産の「パルバリー山羊」が何であるのかという別の問題も生じるので、本訳注ではこの考え方を採らなかった。(M)

- ^b 首が長く大型の狩猟鳥 [BQ: III, 1671]。(N)

[Alvi & Eahman 1968: 65, 88] では、kulang を Anthropoides virgo (アネハヅル) に比定するが、その根拠は明示されていない。(W)

- ^c アラビア語で habārī、トルコ語で tuğdarī と呼ばれる [BQ: II, 632]。(N)

Ġahāngīr は自らの巡幸に絵師を同行させ、自らの興味を引いた動植物の写生画を描かせることを常とした。その作例は複数伝世しているが、写生の年代と絵師の名前、被写体の名称とともに叙述史料の所伝に定位できる数少ない例の一つが、チャルズの写生画である (インド博物館 (コルカタ) 所蔵 no. R31)。その画面の下端には Ġahāngīr の親筆によって「亜麻色のチャルズ (čarz-i būr) の似絵。当代無比のマンスール師 (Nādir al-'Aṣrī Ustād Maṣūr) の作。Akbar Šāh の子 Ġahāngīr がこれを記す。14 年」との識語がある。この君主が治世第 14 年 (1619 年 12 月) にチャ

ルズと大野がん (tuḡdarī) をねらう狩りを挙行したことは当人の回想録に見え、その際 Ġahāngīr は例によって獲物を計量させ、その結果を細かく記録している [JN (T): 321; JN (A): 283]。このような彼の観察意欲が、この写生画の作成を絵師に命じさせたのだろう。その絵師 Maṣṣūr が Akbar 時代以来、帝国宮廷に仕えてきていた「当代無比」という雅号にたがわぬ名工の一人であったことはよく知られている。Maṣṣūr をはじめとするこの時代の絵師による動植物絵画については [Verma 1999; Das 2012] など、この絵画の精細な写真は [Das 2012: 116] を見よ。(M)

BN に見える čarz の説明は以下の通りである。「大野がん (tuḡdarī) よりやや小ぶりである。雄の背は大野がんの如くである。胸は黒い。雌は一色である。チャルズの肉も非常にうまい。インドがんが大がんに似ているように、チャルズも大野がんに似ている」[BN (Jtr.): 451]。また、JN には、čarz および kulang についての Ġahāngīr 自身による解剖学的な観察に関する記述と、čarz の種類に関する以下のような記述が見られる。「čarz には 2 種類のものがある。ひとつは黒い斑のもの、もうひとつは亜麻色 (būr) のものである。最近では、2 種類のものがあるのではなく、黒い斑の方が雄で、亜麻色のものはすべて雌だということが知られるようになった。このことの証拠は、斑のものからは睾丸が、亜麻色のものからは卵が得られることである。実験を繰り返して証明されたのである。」[JN (A): 379 / JN (T): 434]。なお、ここでは、BN (Jtr.) に倣って、tuḡdarī を「大野がん」čarz を「チャルズ」と訳したが、これらは分類学上確定されたものではなく、現時点での暫定的な訳語である。参考までに、[Alvi & Rahman 1968: 65-66, 88] では、tuḡdarī を *Choriotis nigriceps* (インドオオノガン)、čarz を *Sypheotides indica* (インドショウノガン)、または *Houbaropsis bengalensis* (ベンガルショウノガン) に比定する見方が提示されている。(W)

- d BN (Jtr.) では、「やまうずら」と訳され、以下のように述べられる。「これはヒンドゥースターンの特産ではない。温暖な諸地方に居る。…やまうずらの大きさは、赤脚やまうずらと同じ位である。雄の背は雌のきじの色に似ている。首と胸は黒色である。真っ白な羽毛を持っている。両眼のわきに赤い線がある。よく叫ぶ。…雌はきじの灰色のひなのような色をしている。ニジュラーウより下にいる」[BN (Jtr.): 449-450]。また、JN では、狩猟の獲物としてたびたび登場する鳥である。あるとき Ġahāngīr は、鷹に捕らえさせた「黒い durrāḡ」の胃袋を面前で割かせたところ、中から未消化のネズミが出てきたのを見て、「その喉の管はこれほど狭いの、ネズミをまるごとどうやって飲み込んだのか」と大いに驚いた、と記している [JN (A): 376 / JN (T): 430]。また、片方の足には蹴爪 (ḥār) があるが、もう一方の足には蹴爪がない durrāḡ が見つかった折のエピソードについて、以下のように述べる。「雌には識別のもとになるこの蹴爪があるので、彼【狩猟場の主 Imām Wirdī】は試みに「これは雄でしょうか、それとも雌でしょうか」と私【Ġahāngīr】に訊ねた。私は即座に「雌だ」と言った。その後、その鳥の腹を割いてみると、その腹から古い卵が出てきた。そんなことはあり得ないと、随行していた人々が「どうしてお分りになったのですか」と訊ねた。私は言った。「雌の嘴は雄に比べて小さいものだ。多く観察し見分することで、特徴がつかめるのである」[JN (A): 379 / JN (T): 434]。(W)

- e BN では、ルージャという鳥の説明の箇所に kabk-i darī (「谷のやまうずら」「コーカサスやまうずら」の意 [BN (Jtr.): 449, n. 258]) と呼ばれる鳥のことが述べられ

ている。それによると、「次はルージャである。この鳥をブーカムランとも呼んでいる。頭から尾まで、5～6色である。鳩の首のようにまばゆく輝いている。大きさはカブキ・ダリーほどである。おそらくヒンドゥスターンのカブキ・ダリーである。カブキ・ダリーが山々の頂上へ行くように、これも山々の頂上へ行く。カーブル地方のニジュラーウの山々とそれより下の山々に居る。それより上には居ない」という [BN (Jtr.): 449]。(W)

- f **tīhū** (シャコ) あるいはそれに似るがより小型の鳥 [FĠ: II, 1413]。アラビア語では **salwā** と呼ばれる [BQ: I, 314]。(N)

būdanah は **wuṣm** (ウズラ) の別名で、**tīhū** (シャコ) のような、より小型の鳥の名前のひとつとされる。この鳥は、他に **walaḡ** (または **walḡ**)、**wartīḡ** と呼ばれる [FĠ: I, 1168, 1271, II, 1413]。また、**Bābur** はヒンドゥスターンの **būdanah** について以下のように伝える。「うずら (**būdanah**) はヒンドゥスターンの特産というわけではないが、ヒンドゥスターンにのみ居る4～5種類のうずらがある。一種は、われわれの地方へ来るうずらより大きく育成している。次の一種は、あちらの地方へ行くうずらより小さい。翼と尾はやや赤色である。この種のうずらはチルの如く群れをなして飛ぶ。別のうずらが居り、これはあちらの地方へ行くうずらより小さい。首と胸の所は黒が勝っている。さらに別の一種があり、このうずらはカーブルへごく少数行く。かなり小さいうずらである。黄せきれいよりやや大きい。カーブルではクラトゥーと呼んでいる」 [BN (Jtr.): 450]。(W)

- g ヒンド語 (**luḡat-i hindī**) では **tīhū** (シャコ) に似た狩猟鳥のこととされる [BQ: III, 1916; FĠ: II, 2101]。(N)

- h JNにおいて狩の獲物として度々挙げられている鳥 [JN(A): 92, 114, 171, 172, 365 / JN(T): 109, 133, 197, 199, 370]。[Steingass 1892: 1025b] では、野がん、鶴、あるいはイシチドリとされ、[Alvi & Rahman 1968: 88] では **Burhinus oedicnemus** (イシチドリ) のこととされる。(W)

油脂その他	
名前	1マンあたりの価格【単位ダーム】
黄色油脂	1マンあたり 105
液状油脂 (rawḡan-i tēl)	80
乳	25
ヨーグルト	18

甘味料	
名前	価格【単位ダーム】
氷砂糖	1スィールあたり 6
白ザラメ (qand-i safid)	5 ¹ / ₂
白砂糖	1マンあたり 128
赤砂糖	56

<I, 65-66>

スパイス	
名前	価格【単位ダーム】
サフラン ^a	1 スィールあたり 100
クローブ	60
カルダモン	52
丸胡椒	17
長胡椒 ^b	16
乾し生姜	4
生の生姜	2 ¹ / ₂
クミン	2
トウキ	2
ターメリック	10
コリアンダー	3
ニゲラ	1 ¹ / ₂
アサフェティードすなわちヒング ^c	2
アニス	1
シナモン	40
塩	1 マンあたり 16

^a Ġahāngīr は、カシュミール地方のサフランの産地について以下のように述べている。「カシュミールのすべてのサフランはこの地で収穫されている。これほどのサフランが得られていると知られるところは、世界のどこにもない。毎年、ヒンドゥスターンの重量で500マン―すなわち wilāyat 【イラン】 の4000マンに相当する一のサフランの収穫がある。私は、サフランの花の季節に、わが尊敬すべき父上のお供でこのくにに来たことがある。世界のあらゆる花はまず枝、それから葉、そして花が出てくるが、逆にサフランの花は、乾燥した地面から4指尺分の茎が出てくると、【まず】4枚の花弁から成るユリ色の花が開いていく。【花の】真ん中には、指の関節一つ分の長さの黄色い花のようなオレンジ色の4本の根をつける。サフランとはこのようなものである」[JN (A): 45 / JN (T): 55]。ここで「根」と呼ばれているのが、乾燥させて料理等に用いられるサフランの雌しべである。なお、このサフラン産地の地名は、JN (A) では YMPWR、JN (T) では BMPWR とあるが、Thackston に従い Pampūr と読む。Pampūr は今日に至るまでサフランの産地として知られる。また、Pelsaert が伝えるところによれば、カシュミールのサフランには、「Cassamier 【カシュミールの町。Srinagar のこと】の周辺で生育するもの」と「その町から10コスの Casstuwari 【Srinagar から Pampur よりもさらに東南に位置する Kishtwar】で生育するもの」の2種類があり、後者が最良のもので価格も高い、という [Pelsaert: 283]。(W)

- b AA では、長胡椒がベンガル地方の Maḥmūdābād、およびビハール地方の Čanpāran の森で育つと述べられている [AA: I, 390, 417]。なお、長胡椒がベンガルで産出されることは、同時代のヨーロッパ語史料に散見され、ベンガル以外の産地としてはジャワ島やペグーなどが知られていた。例えば、[Linschoten: II, 112-115; Linschoten (Jtr.): 473-476; Fitch: 32] を参照。(W)
- c FĠ においては、angzah は angudān の樹脂 (ṣamağ) を指し、アラビア語 (tāzī) では ḥalfīt、シーラーズ方言 (? šīrāzī) では anguštak-i kandaḥ だとされている [FĠ: II, 1758]。(N)

酸味	
名前	1 スィールあたりの価格 【単位ダーム】
酸っぱいレモン	6
レモン汁	5
ぶどう酢	5
甘酢	1
ういきょう 茴香の根 (ušturgāz) ^a の漬け物	8
油漬けのマンゴー	2
酢漬けのマンゴー	2
油漬けのレモン	2
酢漬けのレモン	2
塩水漬けのレモン	1 1/2
レモン汁漬けのレモン	3
生姜の漬け物	2 1/2
漬け物 (adaršāḥ)	2 1/2
酢漬けのシャルガムかぶ	1
ザルダク人参の漬け物	1/2
竹 (bāns) の漬け物	4
りんごの漬け物	8
マルメロ (bahī) の漬け物	9
にんにくの漬け物	1
玉葱の漬け物	1 1/2
茄子の漬け物	1
干しぶどうとムナッカー干しぶどうの漬け物	8

酸味	
名前	1 スィールあたりの価格 【単位ダーム】
カチュナール (kačnār) の漬け物	2
シャフタールー桃の漬け物	1
サハジュナー (sahaḡnah) ^b の漬け物	1
カリール (karīl) ^c の花の漬け物	1/2
カリールの実の漬け物	1/2
スーラン (sūran) ^d の漬け物	1
カラシ種の漬け物	1/4
トゥワーリー (tuwarī) ^e の漬け物	1/2
胡瓜 ^f の漬け物	1/2
バードラング (bādrang) ^g の漬け物	1/2
カチャールー (kačālū) ^h の漬け物	1/2
大根の漬け物	1/2

^a FĠ では、ušturgāz は angudān の皮とされる [FĠ: II, 1339]。(N)

^b 現代ヒンディー語の sahaja はワサビノキを指す [McGregor 1993: 997a; 古賀・高橋 2006: 1330b]。(N)

^c karīr は現代ヒンディー語ではフウチョウソウ科の低木であるケーパーを指す [McGregor 1993: 173b; 古賀・高橋 2006: 203a]。(N)

^d sūran は現代ヒンディー語ではサトイモ科のゾウコンニャクを指す。[McGregor 1993: 1036b; 古賀・高橋 2006: 1373b]。(N)

^e 現代ヒンディー語の tuwar はマメ科のキマメを指す。[古賀・高橋 2006: 609b]。(N)

^f AA: I, 300 で、収穫期が定められてない課税対象の作物の一つとしてあげられている。(N)

^g AA: I, 300 で、収穫期が定められてない課税対象の作物の一つとしてあげられている。FR では小型のキュウリ (ḡayār-i kūčak) [FR: I, 95]、BQ ではキュウリの一種あるいは皮をジャムにするシトロンの皮とされる [BQ: I, 209]。(N)

^h AA: I, 300 で、収穫期が定められてない課税対象の作物の一つとしてあげられている。kačālū は現代ヒンディー語ではサトイモを指す [McGregor 1993: 156a; 古賀・高橋 2006: 189b]。(N)

参考文献

一次文献

AA: Abū al-Faḡl, *Ā'in-i Akbarī*. H. Blochmann (ed.), Calcutta, 2 vols., 1867-1877.

- AA Ms. A: Ms. Add. 7652, British Library.
AA Ms. B: Ms. Or. 2169, British Library.
AA (Etr.): H. Blochmann (vol. 1) & H. S. Jarrett (vols. 2, 3) (trs.). (Rev. ed. D. C. Phillott & J. Sarkar), Calcutta, 3 vols., 1927-1949.
AA (Jtr.): (1): 二宮文子・真下裕之・和田郁子訳「アブル・ファズル著『アーイーニ・アクバリ』 訳注 (1)」『紀要 (神戸大学文学部)』40, 2013, pp. 69-118.
AA (Jtr.): (2): 二宮文子・真下裕之・和田郁子訳「アブル・ファズル著『アーイーニ・アクバリ』 訳注 (2)」『紀要 (神戸大学文学部)』41, 2014, pp. 75-120.
AN: Abū al-Faḍl, *Akbar Nāmah*. Mawlawī Āghā Aḥmad ‘Alī & Mawlawī ‘Abd al-Raḥīm (eds.), 3 vols., Calcutta, 1877-1886.
‘Attār: アッタール (著)『イスラーム神秘主義聖者列伝』藤井守男 (訳), 国書刊行会, 1998 年.
‘Awārif: Šihāb al-Dīn Abū Ḥafs ‘Umar Suhrawardī, ‘*Awārif al-Ma‘ārif*. (ed.) Muḥammad ‘Abd al-‘Azīz al-Ḥālīdī (ed.), Beirut, 1999.
BKḥ: Anonym., *Bayāḍ-i Ḥwuš-bū’ī*. Ms. British Library, IO Islamic 828.
BN: Ḥāḥir al-Dīn Muḥammad Bābur, *Bābur Nāmah*. 間野英二編『バーブル・ナーマの研究 I 校訂本』松香堂, 1995.
BN (Jtr.): 間野英二訳『バーブル・ナーマの研究 III 訳注』松香堂, 1998.
BQ: Muḥammad Ḥusayn b. Ḥalaf Tabrīzī, *Burhān-i Qāri’*. Muḥammad Muṭīnī (ed.), 5 vols., Tehran, 2014.
FĠ: Ġamāl al-Dīn Ḥusayn b. Ḥasan Inḡū Šīrāzī, *Farhang-i Ġāhāngīrī*. Raḥīm ‘Afiḥī (ed.), 3 vols., Mašhad, 1972-1975.
Fitch: *Aanmerklyke reys van Ralph Fitch, koopman te Londen, gedaen van anno 1583 tot 1591*, Leiden, 1706.
FR: ‘Abd al-Rašīd Tattawī. *Farhang-i Rašīdī*, Mawlawī Dū al-Faqār ‘Alī & Mawlawī ‘Azīz al-Raḥmān (eds.), 2 vols., Calcutta, 1875.
HA: Anonym., *Ḥudūd al-‘Ālam*. Manūčīhr Sutūdah (ed.), Tīhrān, 1983.
HN: Gul-badan Bīgīm, *Humāyūn Nāmah*. A. S. Beveridge (ed. & tr.), London, 1902.
IB: Ibn Baṭṭūṭah, *Tuḥfat al-Nuẓẓār fī Ḡarā’ib al-Amṣār wa ‘Aḡā’ib al-Asfār*. C. Defrémery & B. R. Sanguinetti (eds. & trs.), *Voyages d’Ibn Battūta*, 4 vols., Paris, 1853-1859.
IB (Jtr.): 家島彦一訳『大旅行記』平凡社, 8 vols., 1996-2002.
JN (A): Nūr al-dīn Muḥammad Ġāhāngīr, *Ġāhāngīr Nāmah*. Syud Ahmud Khan (ed.), Ghazeeepore & Ally Gurh, 1863-1864.
JN (T): do. Muḥammad Hāšim (ed.), Tīhrān, 1359 Sh.
JN (Etr.) (Rogers): A. Rogers (tr.), H. Beveridge (ed.), London, 1909-1914.
JN (Etr.) (Thackston): W. M. Thackston (tr.), Washington, D.C. & Oxford, 1999.
KM: ‘Alī b. ‘Uṭmān al-Huḡwīrī, *Kaṣf al-Maḡḡūb*. Valentin Alekseevich Zhukovskii (ed.),

- Tehran, 1958.
- KN: Muḥammad 'Alī Bāwarī, *Kār Nāmāh*. Īrağ Afšār (ed.), Tihṙān, 1360 Sh.
- Linschoten: Jan Huyghen van Linschoten, *Itinerario, voyage ofte schipvaert naer Oost ofte Portugaels Indien*. H. Kern & H. Terpstra (eds.), 3 delen, Den Haag, 1955-1957.
- Linschoten (Jtr.): 岩生成一・中村孝志訳注, 渋沢元則訳『東方案内記』岩波書店, 1968.
- MF: al-Ḥasan b. 'Alī al-Ḥusaynī, *Mulāḥḥaṣ al-Fiṭan*. G. Rex Smith (ed. & tr.), Oxford, 2006.
- MH: Nūr Allāh, *Māddat al-Ḥayāt*. Īrağ Afšār (ed.), Tihṙān, 1360 Sh.
- Monserrate: Anthonio Monserrate, 'Jesuit Letters and Allied Papers on Mogor, Tibet, Bengal and Burma, Part I: Mongolicae Legationis Commentarius', H. Hosten (ed.), *Memoirs of the Asiatic Society of Bengal*, 3 (9), 1914, pp. 513-704.
- Monserrate (Jtr.): 清水廣一郎・池上岑夫訳「ムガル帝国誌」『ムガル帝国誌・ヴィジヤナガル王国誌』岩波書店, 1984, pp. 3-223.
- Mundy: Peter Mundy, *The Travels of Peter Mundy in Europe and Asia, 1608-1667*. R. C. Temple & L. M. Anstey (eds.), 5 vols., London, 1907-1936.
- MT: Badā'unī, *Muntaḥab al-Tawārīḥ*. M. A. 'Alī & Kabīr al-Dīn Aḥmad (eds.), 3 vols., Calcutta, 1864-1869.
- NM: Anonym, *Nūr al-Ma'ārif*. M. 'Abd al-Raḥīm Ġāzim (ed.), Ṣan'a', 2 vols., 2003-2005.
- NN: Anonym, *Ni'mat Nāmāh*. Norah M. Titley (ed.), *The Ni'matnama Manuscript of the Sultans of Mandu: The Sultan's Book of Delights*, Oxon, 2005.
- NSJ: Anonym, *Nuṣṣah-i Šāh Ḡahānī*. Syed Muhammed Fazlulla Sahib (ed.), Madras, 1956.
- Pelsaert: *De Geschriften van Francisco Pelsaert over Mughal Indië, 1627: Kroniek en Remonstrantie*, D.H.A. Kolff & H.W. van Satnen (eds.), The Hague, 1979.
- Polo (Jtr.): マルコ・ポーロ／ルスティケッロ・ダ・ビーサ, 高田英樹訳『世界の記——「東方見聞録」対校訳』名古屋大学出版会, 2013.
- QQ: Abū Ṭālib al-Makkī, *Qūt al-Qulūb*. 'Āṣim Ibrāhīm al-Kayyālī (ed.), 2 vols., Beirut, 2009.
- SA: Sayyid Muḥammad b. Mubārak Kirmānī (Amīr Ḥwurd), *Siyar al-Awliyā*. Delhi, 1302AH.
- TA: Nizām al-Dīn Aḥmad, *Ṭabaqāt-i Akbarī*. B. De & Muḥammad Hidāyat Ḥusayn (eds.), 3 vols., Calcutta, 1913-1941.
- TAK: 'Ārif Qandahārī, *Tārīḥ-i Akbarī*. Ḥ. S. Mu'in al-Dīn Nadwī, S. A. 'Alī Dihlawī & I. 'Alī 'Arshī (eds.), Rāmpūr, 1962.
- Terry: Edward Terry, *A Voyage to East-India; wherein some things are taken notice of, in our passage thither, but many more in our abode there, within that rich and most spacious empire of the Great Mogul. ... Reprinted from the edition of 1655*, London, 1777.
- TFSB: Dīyā' al-Dīn Baranī, *Tārīḥ-i Fīrūz Šāhī*. S. A. Khan (ed.), Calcutta, 1862.
- TM: Rafī' al-Dīn Ibrāhīm Shīrāzī, *Taḍkirat al-Mulūk*. Ms. Hist. no. 142, Salar Jung Museum, Hyderabad.

TW: Ġawhar Āftābačī, *Taḍkirat al-Wāqī'āt*. W. M. Thackston (ed.), *Three Memoirs of Humáyun*. Volume One, Costa Mesa, 2009.

二次文献

- Alvi, M. A. & Rahman, A. (1968) *Jahangir: The Naturalist*, New Delhi.
- Brown, C. J. (1920) *Catalogue of Coins in the Provincial Museum, Lucknow: Coins of the Mughal Emperors. Vol. II: Catalogue*, Oxford.
- Dalgado, S. R. (1919-1921) *Glossário Luso-Asiático*, 2 vols., Coimbra.
- Das, A. K. (2012) *Wonders of Nature: Ustad Shah Mansur at the Mughal Court*, Mumbai.
- Davis, R. H. (1993) Indian Art Objects as Loot. *Journal of Asian Studies*, 52 (1), pp. 22-48.
- Deloche, J. (1980) *La circulation en Inde avant la révolution des transports*, 2 vols., Paris, 1980.
- Doerfer, G. (1963-1975) *Türkische und mongolische Elemente im Neupersischen. Unter besonderer Berücksichtigung älterer neupersischer Geschichtsquellen, vor allem der Mongolen- und Timuridenzeit*, 4 vols., Wiesbaden.
- Eaton, R. M. (2000) Temple Desecration and Indo-Muslim States. In D. Gilmartin & B. B. Lawrence (eds.) *Beyond Turk and Hindu: Rethinking Religious Identities in Islamicate South Asia*, Gainesville, pp. 246-281.
- Flood, R. B. (2009) *Objects of Translation: Material Culture and Medieval "Hindu-Muslim" Encounter*, Princeton.
- Foltz, R. C. (2006) *Animals in Islamic Tradition and Muslim Cultures*, Oxford.
- Habib, I. (1982) *Atlas of the Mughal Empire*, Delhi, 1982.
- Habib, I. (1999) *The Agrarian System of Mughal India 1556-1707* (Second Revised Edition), New Delhi, 1999.
- Inden, R. (1998) Ritual, Authority, and Cyclic Time in Hindu Kingship. In J. F. Richards (ed.) *Kingship and Authority in South Asia*, Delhi, pp. 41-91.
- Lyall, J. & Fanshawe, H. C. (1893) *The Coins of the Mogul Emperors of India, Collected by Chas. J. Rodgers, and Purchased by the Panjáb Government*, Calcutta (Reprint: New Delhi, 1985).
- McGregor, R. S. (1993) *The Oxford Hindi-English Dictionary*, Delhi.
- Nasir, Y. J. & Rafiq, R. A. (T. J. Roberts (ed.)) (1995) *Wild Flowers of Pakistan*, Karachi.
- Nizami, K.A. (1984) Impact of Šūfī Saints on Indian Society and Culture. *Islamic Culture*, 58, pp. 31-54.
- Platts, J. T. (1884) *A Dictionary of Urdū, Classical Hindī and English*, Oxford.
- Rode, V. P. (1969) *Catalogue of Coins in the Central Museum, Nagpur: Coins of the Mughal Emperors. Part I*. Bombay.

- Steingass, F. (1892) *A Comprehensive Persian-English Dictionary*, London.
- Verma, S. P. (ed.) (1999) *Flora and Fauna in Mughal Art*, Mumbai.
- Walter, K. S. & Portmess, L. (eds.) (2001) *Religious Vegetarianism: From Hesiod to the Dalai Lama*, Albany.
- Werbner, P. & Basu, H. (eds.) (1998) *Embodying Charisma: Modernity, Locality and the Performance of Emotion in Sufi Cults*, New York.
- Whitehead, R. B. (1914) *Catalogue of Coins in the Punjab Museum, Lahore, vol.II, Coins of the Mughal Emperors*, Oxford.
- Wright, H. N. (1980) *Catalogue of the Coins in the Indian Museum, Calcutta, Including the Cabinet of the Asiatic Society of Bengal. Volume III: Mughal Emperors of India*, Oxford.
- Yule, H. & Burnell, A. C. (W. Crooke (ed.)) (1903) *Hobson-Jobson: A Glossary of Anglo-Indian Colloquial Words and Phrases and of Kindred Terms*, London.
- 栗山保之 (2012) 『海と共にある歴史：イエメン海上交流史の研究』中央大学出版部。
- 古賀勝郎・高橋明 (編) (2006) 『ヒンディー語＝日本語辞典』大修館書店。
- 近藤治 (2003) 『ムガル朝インド史の研究』京都大学学術出版会。
- 馬場多聞 (2011) 「13世紀ラスール朝下イエメンにおける宮廷への食材供給元の分析」『日本中東学会年報』27-1, pp. 1-28.
- 馬場多聞 (2013) 「13世紀ラスール朝宮廷の食材：インド洋交易との関わりを中心に」『西南アジア研究』79, pp. 40-55.
- 本田実信 (1991) 『モンゴル時代史研究』東京大学出版会。