



アブル・ファズル著『アーイーニ・アクバリー』訳注(5)

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, 44:49-88

(Issue Date)

2017-03

(Resource Type)

departmental bulletin paper

(Version)

Version of Record

(JaLCD0I)

<https://doi.org/10.24546/81009783>

(URL)

<https://hdl.handle.net/20.500.14094/81009783>



アブル・ファズル著 『アーイーニ・アクバリー』 訳注(5)

真下 裕之 監修
二宮 文子*、真下 裕之、和田 郁子** 訳注

【訂正】

2016年3月に公表した本訳注(4)に訳文の脱欠があったので、以下のごとく訂正する。

(訂正箇所) 56頁5行目より下。「<I, 60-63>」より上。

(訂正内容) 以下を挿入：

各種作物の価格の規則

行軍時や雨期やその他においては大きな差違が生じるが、その中間の値段を表に示して、探求者たちにとっての見識の元手とした。

以上。

* 青山学院大学文学部准教授

** 岡山大学大学院社会文化科学研究科助教

<I, 67>

果物の館の規則¹

世界の主人たる御方は果物を、比類なき神からの尊いお恵みと見なしておられ、多大な配慮を致しておられる。このため、イーラーン、トゥーラーンの栽培者たちが一家を挙げて²やって来て、果物の栽培に上昇の機運が生じたのである。そしてメロンとブドウは大量に栽培され、選りすぐりのものがとれるようになった³。同様に、スイカ、シャフタールー桃 (*šaftālū*)⁴、アーモンド、ピスタチオ、ザクロ⁵なども、【インドに】現れた。カーブル、カンダハール、カシュミールが支配領域に加わって以来、続々と届いている。1年を通じて、商人たちの倉庫に保管されており、市場には山と積まれている。

イーラーン暦ファルヴァルディーニ月【34月】にはヒンドゥースタン産メロンが出始め、ウルディービヒシュト月【45月】にはたくさん出回り、甘く、とろけるほどに柔らかく、薫り高くなる⁶。ナーシュパーティー種 (*nāšpātī*)⁷、パー

1 果物の原語は *mīwah* である。しかし、この規則には、現代日本の感覚では野菜に含まれるナスやウリなどの根菜や、地下茎などの根菜が含まれている。従って、AA における *mīwah* は一般的な果物よりも広い範疇を指す語であるが、便宜上果物と訳した。(N)

2 諸写本を参照して、底本のテキスト *ḥānah-dār* を *ḥānah-wār* と改めた [AA Ms. A: 31v; AA Ms. B: 39r; AA Ms. C: 27r]。(M)

3 本書の別の箇所では、Āgrah 州では「Īrān や Tūrān のように」メロンやブドウが穫れると記されている [AA: I, 441]。(N)

4 本書の別の箇所では、Guḡarāt の Baglānah、Kašmīr、Suwād がモモの産地とされている [AA: I, 492, 562, 585]。また、Kābul 州に属する Palkī ではモモが自生していたという [AA: I, 585]。(N)

5 本書の別の箇所では、Baglānah がザクロの産地とされている [AA: I, 492]。(N)

6 「ヒンド産メロン」は Āgrah 州、Ilāhābād 州、Awadh 州、Dihlī 州、Lāhawr 州、Multān 州、Mālwah 州の春作物として言及あり [AA: I, 305, 312, 319, 326, 333, 340, 346]。(M)

本書の、ムガル帝国の各州の地誌部分においては、Āgrah、Mālwah 特に NDRBAR (Nandurbār の誤りか)、Guḡarāt、Lāhawr、Kašmīr、Qandahār がメロンの産地とされている [AA: I, 441, 455, 457, 485, 538, 562, 587]。また、Multān には野生の小型メロンができることと記録されている [AA: I, 556]。(N)

7 ナシを意味するペルシア語の単語であるが、ここではメロンの品種を指している。18 世紀半ばに Dihlī の宮廷で活動した文人 Ānand Rām Muḥliṣ の著した語彙用例集 *Mir'āt al-Ṣiṭlāḥ* は明らかに本書を典拠として、*nāšpātī* が Balḥ に多く産する生の果物の一種を意味すると同時にメロンの一種も指すと説明し、*bābā-šayḥī* 以下の品種名を列挙してい

バー・シャイヒー種 (*bābā-šayhī*)⁸、アリー・シーリー種 (*‘alī-šīrī*)⁹、アラチャ種 (*alačah*)¹⁰、バルギ・ナイ種 (*barg-i nay*)¹¹、ドゥーディ・チラグ種 (*dūd-i čirāg*)¹²などは格別である。その後2ヶ月、旬が続く。シャフリーヴァル月【8-9月】の初めにはカシュミールからお楽しみがもたらされる。そしてそれがまだ終わらないうちに、カーブル産メロンが大量にもたらされる。アーザル月【11-12月】にはバダフシャーからキャラヴァンがやって来る。ダイ月【12-1月】までその列は絶えることがない。ザープリスターンでメロンが熟する季節には、パンジャブ地方でも選りすぐりのものがとれる。バカルとその周辺では、真冬の40日間以外は、豊富にある。

フルダード月【5-6月】からアムルダード月【7-8月】までは、様々なブドウが歓びを届けてくれる¹³。シャフリーヴァル月にはカシュミール産ブドウが回り、市場に満ちわたる。カシュミールではブドウ8スィールが1ダームで手

る [MI (Etr.): 207-208]。ただし、以下の本文における複数の用例にもあるとおり、ムガル帝国時代の北インドで *nāšpātī* が指したのはメロンではなく、多くの場合ナシであったことは、18世紀初頭のオランダ人 *Ketelaar* の語彙集にナシ (*peer*) の訳語として *nāšpātī* (*nasjpatthia*) が採集されていることから明瞭である [Bhatia & Machida 2008: II, 182]。1617年、*Guḡarāt* 地方を巡幸する *Ġahāngīr* のもとに *Badaḡšān* から届いたという *nāšpātī* はナシのことであろう [JN (T): 244; JN (A): 211]。 (M)

8 16世紀初頭ヘラートで著作された *Iršād al-Zirā‘ah* は、メロンの一品種として *bābā-šayhī* に言及し、「中は白く、外は黄色い。あるいは中は緑で、外は黄色い」としている [IZ: 123]。 (M)

9 *Iršād al-Zirā‘ah* は、*ḡusrawī* という品種の一つとして、中が緑色のものが *‘alī-šīrī* と呼ばれると説明している [IZ: 122]。なお *ḡusrawī* というメロン品種の名称は、*Bābur Nāmah* にも在証できる [BN: 460; BN (Jtr.): 460]。 (M)

10 色付きの絹織物（毛織物）の一種 [*Dihḡudā: alačah*]。本書には、*safīd alačah* 「白アラチャ」なる織物の一種が後出するが [AA: I, 103-104]、織物の名称がメロンの品種名でもある事情は分らない。*Iršād al-Zirā‘ah* に見える *ALĠH* は本書に従って *alačah* と読めるかも知れない。同書は、標準種の *ALĠH* は中が白いと説明している [IZ: 124]。 (M)

11 「葦の葉」を意味するペルシア語だが、*Iršād al-Zirā‘ah* にも言及は無く、詳細は不明である。 (M)

12 「灯明の煙」を意味するペルシア語だが、これがメロンの品種名となった理由は不明。*Iršād al-Zirā‘ah* には、その播種の場所は *ḡusrawī* と同様、との説明がある [IZ: 123]。 (M)

13 *Kašmīr* は「ブドウは多いが選りすぐりのものは少ない」とされる [AA: I, 562]。*Kašmīr* の他には、*Āgrah*、*Mālwah* 特に *NDRBAR*、*Guḡarāt*、*Baglānah* がブドウの産地とされている [AA: I, 441, 455, 457, 485, 492]。 (N)

に入るが、1マンあたり2ルピーが運送料としてかかる。カシュミールびとたちが円錐形のかごを背負って悠然と歩いてくるのだが、それは立派な見ものである。ミフル月【9-10月】からウルディービヒシュト月まで、カーブルからやって来る。

世界の主たる御方が「王様プラム (Šāh Ālū)」と名づけられたサクランボ^{あるじ}¹⁴、種なしのザクロ、リンゴ¹⁵、ナシ (nāšpātī)¹⁶、マルメロ、アムルード (amrūd)¹⁷、モモ、アンズ (zard-ālū)¹⁸、丸プラム (gird-ālū)、小プラム (ālūčah) などがたくさん届く。以上の果物の多くはヒンドでも収穫される。

またサマルカンドからも、メロン、ナシ、リンゴがもたらされる。

世界の主人たる御方が杯を傾けられたり、アヘンや大麻 (後者を SBRS¹⁹ と名

14 本書の別の箇所では、Kašmīr が「王様プラム」の産地とされている [AA: I, 562]。サクランボを Akbar が「王様プラム」Šāh Ālū と名づけたことは、1607年、Kābul を訪れた Ġahāngīr がこの果物を供された際に回想している:「土曜日 [1016.Muh.29 / 1607.05.26] 曲がりくねった峠を越えて Ġarīb Hānah に宿営した。この宿所で Ġalālābād の ġāgīrdār である Abū al-qāsim Namakī がアンズ (zard-ālū) を持ってきた。これは Kašmīr の上質なアンズにも劣らぬものであった。またこの Dakah の宿所では我が父が「王様プラム」と名付けたサクランボが Kābul から持ってこられた。私はこれを食べたい気持ちで強く抱いたので、望ましい状態【空腹】に達していなかったにも関わらず、これは酒の肴として大いに楽しんで食された」[JN (T): 60; (A) 49]。 (M)

15 インドの中では、Kābul の他に Baglānah や Kašmīr がリンゴの産地であった [AA: I, 492, 562]。 (N)

16 *Pyrus communis* [Platts 1884: 1115a]. (M)

本書の別の箇所では、Suwād がナシの産地とされている [AA: I, 585]。 (N)

17 amrūd は、現代の南アジアではグアヴァ (熱帯アメリカ原産) を指すが、[Yule & Burnell 1903] によると、おそらく元々はナシを指していた。また、Blochmann は本書の amrūd を guava と訳しているが、amrūd は後に「トゥーラーン産の果物」の表の中に登場するため、この訳は疑わしい。16世紀の Orta はグアヴァに触れておらず、南アジアにおけるグアヴァの存在が確認できるのは17世紀以降である。なお、南アジアでは、グアヴァは safarī ām (旅する、あるいは外来のマンゴー。Safarī の意味については後注 94 を参照) とも呼ばれていたという [Yule & Burnell 1903: 399-400]。Orta は amrūd という果物にも触れておらず、その情報からは当時のインドで amrūd と呼ばれていた果物の特定はできない。I. Habib は、グアヴァが南アジアに到達したのはムガル朝盛期より後だと推察し、おそらく [Yule & Burnell 1903] に従って、本書の amrūd はナシの一種であると考えている [AA (Etr.): I, 69; Habib 1999: 55, 55n120]。 (N)

18 本書の別の箇所では、Kašmīr がアンズの産地とされている [AA: I, 562]。また、Kābul 州に属する Palkī ではアンズが自生していたという [AA: I, 585]。 (N)

19 大麻に対する雅称であろう。Blochmann は sabras と読むが、根拠を明らかにしていない [AA (Etr.): I, 69]。インド語の sab (全ての) と ras あるいは rasa (味わい) という語

づけられた)を嗜まれたりするときには必ず、果物係たちが数々の小皿に盛りつけて、御前にお持ちするのである。陛下はごく一部を召し上がるだけで、そのほとんどはお下がり (ulūš) となる。いずれの果物にも印がつけられており、それによって等級が識別される。第一級のメロンには、玉の表面を横断して1本の線を引く。等級が下がると、線が1本ずつ増えていく。

この宮内作業所には、マンサブダールたち、アハディーたち、およびその他の兵士たちが奉職している。歩兵たちの月給は140ダームから100ダームの間である。<I, 68>

様々な果物の読み方、旬、味、価格を表にして、当代の状況に関する認識を提供した。

<I, 68>

トゥーラーン産の果物およびその他	
名前	価格
アルハング ²⁰ 産メロン (ḥarbuzzah) 第一級	1個あたり2 ¹ / ₂ ルピー

の合成語と推察される。17世紀初頭のダカニー・ウルドゥー詩人Wajhīが*Sabras*という散文作品を残しており、近い時代地域におけるこの語彙の存在は確認できる [Husain 2000: 158]。ただし、ここでAkbarが意図するところが、Wajhīの*Sabras* (Composition of Flavors, All the flavorsなどと英訳される)と同様であるとは確定できない。なお、*rasa*という語は、14世紀のMawlānā Dā'ud作*Āndāyan*以来、インドのスーフィー詩の中で、詩によって引き起こされる感情・感覚・味わいを指して用いられており、*prēma-rasa* (愛の味わい)といった合成語も見られる [Behl 2012: 31-32, 64-65; Hines 2009: 83]。(N)

- ²⁰ ArhangはBadahšānに属する町の名として史料に見えるが、メロンの名産地としての言及は管見の限り得られなかった。またこの語には本文再建上の問題もあり、ARBNK [Ms. B: 39v]、ARMNK [Ms. C: 27v]のほか、底本の校注にはARSNGおよびUZBKの異読も採録されており、確実な判断を許さない。(M)

Bernierによると、冬のデリーの果物市場には「ペルシア、バルク、ブハラ、サマルカンド」からもたらされて「冬じゅう出回っている素晴らしいメロン」が見られるという。次いで、これらの国々から来る他の果物(ブドウ、リンゴ、ナシなど)と同じくそれらのメロンはとても高価で、「メロンが1エキュ半もの高値で売られる」のを見たとも伝える [Bernier: 245; Bernier (Jtr.): II, 25]。Bernierが他の箇所ですべている換算率に従うなら、1エキュ半は約3ルピーに相当し、本表の「アルハング産メロン第一級」の価格ともそれほど大きな乖離はない。(W)

トゥーラーン産の果物およびその他 (続)	
名前	価格
同第二級および第三級	【1個あたり】1～2 ¹ / ₂ ルピー
カーブル産メロン ²¹ 第一級	【1個あたり】1～1 ¹ / ₂ ルピー
同第二級	【1個あたり】 ³ / ₄ ～1ルピー
同第三級	【1個あたり】 ¹ / ₂ ～ ³ / ₄ ルピー
サマルカンド産リング	1ルピーに対して7～15個
マルメロ ²²	【1ルピーに対して】10～30個
アムルード	【1ルピーに対して】10～100個
ザクロ	1マンあたり ¹ / ₂ ～15ルピー
カーブル産リング、ファラング産リング	1ルピーに対して5～10個
カシュミール産ブドウ	1マンあたり108ダーム
ナツメヤシ (ḥurmā)	1スィールあたり10ダーム
干しブドウ (kišmiš)	1スィールあたり9ダーム
アープジューシュ (ābḡūš) ²³	【1スィールあたり】9ルピー
ブハーラー産プラム	【1スィールあたり】8ルピー
アンズ	【1スィールあたり】8ルピー

21 Kābul産のメロンについてはBāburが「メロンも良くない。しかしホラーサーンの種子を使った場合には、概してメロンは悪くない」と観察している [BN: 201; BN (Jtr.): 202-203]。本表の如く、Kābul産メロンが北方産に比して安価であることは、パーブルの観察に対応しているかも知れない。(M)

Bernierも、「ペルシアから種を取り寄せ、田舎に丹精込めて土地を耕させ、美味しいメロンを食べる」大貴族がいたことを伝える。しかし、そのようにしても「土地がまったく適していないため、種は1年ですぐだめになる」と述べており、Aurangzibの時代になってもこの種のメロンを根付かせるのが困難であったことを示唆している [Bernier: 245; Bernier (Jtr.): II, 25-26]。(W)

本書の別の箇所でも、Kābulに関して「様々な果物が欲びを増すが、メロンはそれほど良くない」とされている [AA: I, 590]。(N)

22 マルメロ (bahī) の漬け物は既出 [AA: I, 66; AA (Jtr.) (4): 68]。(M)

23 「沸き立つ湯」を意味するペルシア語だが、ヒンディー語の語彙 (ābḡōš) としては「湯で煮たムナッカー (munakkā)」および「赤いムナッカー」の意味がある [Dāsa: ābḡōš]。[Blochmannはこれを large raisin と解しているが、根拠は不明である [AA (Etr.): I, 68]。](M)

トゥーラーン産の果物およびその他 (続)	
名前	価格
カンダハール産大黒干しぶどう (mawīz) ²⁴	【1 スィールあたり】 7ルピー
イチジク	【1 スィールあたり】 7ルピー
ムナッカー干しぶどう (munāqqā) ²⁵	【1 スィールあたり】 6 ³ / ₄ ルピー
ナツメ (unnāb)	【1 スィールあたり】 3 ¹ / ₂ ルピー
アーモンドの仁 ²⁶	【1 スィールあたり】 28ルピー
アーモンド ²⁷	【1 スィールあたり】 11ルピー
ピスタチオ	【1 スィールあたり】 9ルピー
チルグーザ松の実 ²⁸	【1 スィールあたり】 8ルピー
ホソバグミ (singīd)	【1 スィールあたり】 6 ¹ / ₂ ルピー
ピスタチオの仁	【1 スィールあたり】 6ルピー
クルミの仁 (ḡawz maḡz)	【1 スィールあたり】 4 ¹ / ₂ ルピー
ヘーゼルナッツ (fandūq)	【1 スィールあたり】 3ルピー
クルミ (girdukān) ²⁹	【1 スィールあたり】 2 ¹ / ₂ ルピー

24 大きくて黒い kišmiš との語釈があるのでそれに従った [Anwarī 1381 Sh: 7508]。なお 20 世紀初頭のアフガニスタンの史料には、mawīz-i ābḡūš なる語が見える。同書の英訳者はこれを boiled raisin と訳し、これが Qandahār の特産品であって、大型の緑色の種ありぶどうを熱湯に浸してから乾燥させたものであることを注している [ST: IV-4, 2245, n. 3]。(M)

25 ムナッカー干しぶどうについては、その漬け物が既出である [AA: I, 66; AA (Jtr.): (4): 68]。なお 20 世紀初頭のアフガニスタンでは、ムナッカーはアーブジューシュ、大黒干しぶどう (mawīz) とともに、干しぶどうの種類を表す単語として用いられていたようである [ST: IV-2, 848]。(M)

26 「アーモンドの仁」と「アーモンド」との違いについて、Blochmann は後者を殻つきの状態と解している [AA (Etr.): I, 69]。「ピスタチオ」と「ピスタチオの仁」についても Blochmann は同様の解釈を与えているが、殻つきアーモンドは仁より安価、殻つきピスタチオは仁より高価である不一致をどのように説明できるか、不明である。(M)

27 Bābur は Farḡānāh 地方の町 Kand-i Bādām (アーモンドの町、の意) から良質なアーモンドが「Hurmuz や Hindūstān へすべてここのアーモンドが運ばれている」と記している [BN: 8; BN (Jtr.): 17]。Akbar 時代に作成された Bābur Nāmāh 写本の、この部分に付された挿絵には、収穫されたアーモンドの仁が袋詰めされ、ラクダで陸送される情景が描き込まれている [Randhawa 1983: 19]。(M)

28 čilgūzah. チルゴザマツ Pinus gerardiana の種 (実) および松かさ、さらにはその木そのものを指す [Platts 1884: 439]。この植物はおもにインド、パキスタン、アフガニスタンの北部に分布するらしい [Gymnosperm: Pinus gerardiana]。(M)

29 girdū に同じ。表に既出の「クルミの仁 (ḡawz maḡz)」との相違は不明。(M)

<I, 69-71>

ヒンド産の甘い果物			
名前	読み	旬	価格
マンゴー※ ³⁰ (ānb)	ハムザ、アリフ、隠れたヌーン、 バーのスクーン	雨期	100個あたり 40 ダーム以下
アナナース※ (ananās)	ハムザと2つのヌーンのファトゥハ、 アリフ、スィーンのスクーン	冬期	1個あたり4ダーム
カンウラー※ (kanwlā)	カーフのファトゥハ、隠れたヌーン、 ワーウのスクーン、ラーム、 アリフ	冬期	2個あたり1ダーム
サトウキビ※ (ūkah nayšīkar) ³¹	ハムザのダンマ、ワーウのスクーン、 カーフのファトゥハ、隠れたハ	冬期	2個あたり1ダーム
ジャックフルーツ※ (kathal)	カーフのファトゥハ、ヒンド語の 上双点付きターのスクーン、ハー のファトゥハ、ラームのスクーン ³²	冬期	2個あたり1ダーム
バナナ※ (kēlā)	カーフのエー発音カスラ、下双点 付きヤーのスクーン、ラーム、ア リフ	雨期	2個あたり1ダーム
ナツメ (bēr) ³³	バーのエー発音カスラ、下双点付 きヤーのスクーン、ラー	冬期	1 スィールあたり 2 ダーム

30 以下、名称の後に「※」を付した果物については、一覧表に後続して底本75頁（本訳注68頁）以下に詳説がある。(M)

31 Ms. A、B、Cいずれにおいても、ūkah nayšīkar と併記して、nayšīkar（サトウキビ）のことであると注釈を付している。(W)

32 Ms. A、Ms. B、Ms. Cに従い、底本の読みを改めた [AA Ms. A: 32r; AA Ms. B: 39v; Ms. C: 27v]。(W)

この果物の果汁をキチュリー（米料理の一種）の材料として用いるレシピがNi‘mat Nāmāhにある [NN: 51r]。(M)

33 ナツメは「トゥーラーン産の果物」の一つとして、‘unnābの語で言及されているが、本表所収のbērとの相違は不明。Ortaは「デカン」でberと呼ばれる果物について触れ、ポルトガル人がanafega（ナツメ）として知っている果物に似た味ではない旨の解説を付している。またこのberなる果物を「ホラーサーン人」os Coraçonesが、デカンのムスリム政権の一つニザーム・シャー NizamoxaのもとにもたらしたというOrtaの記事も注意に値する [Orta: I, 118; Orta (Etr.): 67]。16世紀中のポルトガル語、ペルシア語文献における「ホラーサーン人」の語の意味については[真下 2017] 参照。(M)

Bāburは、ペルシア語でbērは「カナール (kanār)」と呼ばれていたと述べる。また、この木の「果実は、太陽が宝瓶宮と双魚宮にある時」、すなわち大寒前後から春分前後までの時期に熟する、と述べており、本表の旬の時期との齟齬はない [BN: 457; BN (Jtr.): 457]。(W)

ヒンド産の甘い果物 (続)			
名前	読み	旬	価格
ザクロ (anār)		雨期	1マンあたり 80～100 ダーム
アンブリト・パル (anbrit phal)	ハムザのファトゥハ、隠れたヌーン、バーのスクーン、ラーのカスラ、下双点付きターのスクーン、ペルシア語のバーと隠れたハーのファトゥハ、ラームのスクーン	雨期	2【個】あたり 1 ダーム
イチジク (anğīr) ³⁴		夏期	1 スィールあたり 2 ダーム
クワ (tūt) ³⁵		雨期	1 スィールあたり 2 ダーム
サダー・パル (sadā phal) ³⁶	スィーンのファトゥハ、ダール、アリフ、ペルシア語のバーと隠れたハーのファトゥハ、ラームのスクーン	通年	1個あたり1 ダーム
メロン (ḥarbuzah)		夏期	1マンあたり 40 ダーム

34 本書の別の箇所では、Guḡarātがイチジクの産地とされている [AA: I, 485]。(N)

35 本書の別の箇所では、Dihlī州に属するSanbhal県 (sarkār) のNHTWR (Nahtōr ?) で、甘くて大粒のśāh tūt (王様クワ) が穫れるとされている。「王様クワ」の産地としてはKaśmīrもあげられている [AA: I, 523, 562]。(N)

36 上記アンブリト・パルと同じく、Bāburは「オレンジとそれに類する果物」の一つとしてこの果物を挙げ、サダーファル (sadāfal) と呼ぶ。次いで、その実は「西洋なしの形をしている。色はまるめろの色に似ている。甘くなる。しかし甘さは、シトロンのむかつく程の甘さとは異なる」と説明している [BN: 461; BN (Jtr.): 461]。sadā phalの呼称はサンスクリット語のsadā (常に) と phal (果実) に由来し、その語義は「年中実をつけている」である。ただし、[Bonavia 1888] によると、南アジアにおいて同様の呼称で知られる果物は一種類にとどまらない [Bonavia 1888: 242]。なお、Blochmannはこれをcustard-apple (シャカトウ=パンレイシ) と訳すが、Phillottが追記しているように、custard-appleはヒンディー語で一般にSītā-phal (=シーターの果実) であり、本書の語形とは合わない [AA (Etr.): I, 70]。また、新大陸原産のcustard-appleが本書執筆時までに南アジアに広まっていた確証はない。[Yule & Burnell 1903]によれば、16世紀後半のOrtaやLinschoten、あるいは17世紀のDella ValleやBontiusの記録のいずれにおいてもcustard-appleに関する記述はなく、むしろBlochmannによるこの訳語がcustard-appleの導入時期に関する議論を混乱させた可能性もある [Yule & Burnell 1903: 284-286]。(W)

ヒンド産の甘い果物 (続)			
名前	読み	旬	価格
スイカ (tarbuz) ³⁷		雨期の 終わり	1個あたり 2～10 ダーム
キルニー (khirnī) ³⁸	カーフと隠れたハーのカスラ、 ラーのスクーン、ヌーンのカス ラ、下双点付きヤーのスクーン	雨期	1 スィールあたり 4 ダーム
マフワー※ (mahuwā)	ミームのファトゥハ、ハーのダン マ、ワーウ、アリフ	夏期	1 スィールあたり 1 ダーム
デーバル (dēphal) ³⁹	ヒンド語のダールのエー発音カ スラ、下双点付きヤーのスクーン 、ペルシア語のバーと隠れた ハーのファトゥハ、ラームのスク ーン	冬期	1 スィールあたり 4 ダーム
ウスイーラー (ūsīrā)	ハムザのダンマ、ワーウのスクーン 、スィーンのカスラ、下双点付 きヤーのスクーン、ラー、アリフ	冬期	
テーンドゥー (tēndū) ⁴⁰	上双点付きターのエー発音カス ラ、ヤーのスクーン、隠れたヌー ン、ダールのダンマ、ワーウのスク ーン	夏期	1 スィールあたり 2 ダーム

37 Orta は、ポルトガル人の言う Pateca、すなわち tarbuz を「インドのメロン (meloés da India)」と呼び、甘味はそれほどではないが、非常にひんやりしていて瑞々しい、と述べる [Orta: II, 133-144; Orta (Etr.): 303-313]。また、Linschoten も同様の記述を残している [Linschoten: 82; Linschoten (Jtr.): 436]。(W)

38 ヒンディー語で khirnī はアカテツ科高木サワノキ *Mimusops kauki* およびその実を指す [古賀・高橋 2006: 301a]。Bābur は、その果実について、黄色で赤ナツメより細身の形状をし、ぶどうに似た香りだが後味に「ややいやな香りが残る」が、悪くない、と述べる [BN: 456; BN (Jtr.): 456]。(W)

Guḡarāt 地方のアフマド・シャーヒー朝君主 Maḥmūd 一世が果樹園で栽培させた果物の一つとして、マンゴーや、次項のマフワー、後出のアンウラーとともにキルニーが見える [MS: 104]。また 1617 年、Mandū から Guḡarāt への道中で Ġahāngīr はキルニーの木を目撃している [JN (T): 230, 236; JN (A): 200, 205]。(M)

39 dēphal は、クワ科高木リンゴバンノキ *Artocarpus lakoocha* のベンガルでの呼称 [Hamilton 1826: 333]。ヒンディー語では lakuča という [古賀・高橋 2006: 1172a]。(W)

40 Ms. A, Ms. B, Ms. C に従い、tēndū と ūsīrā の順序を入れ替える [Ms. A: 32v; Ms. B: 40r; Ms. C: 28r]。ヒンディー語で tēndū はカキノキ科リュウキュウコクタン *Diospyros melanoxylon* を指す [古賀・高橋 2006: 612a]。(W)

ヒンド産の甘い果物 (続)			
名前	読み	旬	価格
カジュール (khaḡūr) ⁴¹	カーフと隠れたハーのファトゥハ、ジームのダンマ、ワーウのスクーン、ラー	雨期	1 スィールあたり 4 ダーム
アングーハル (angūhal)	ハムザのファトゥハ、隠れたヌーン、ペルシア語のカーフのダンマ、ワーウのスクーン、ハーのファトゥハ、ラームのスクーン		
デーラー (dēlā)	ヒンド語のダールのエー発音カスラ、下双点付きヤーのスクーン、ラーム、アリフ	雨期	1 スィールあたり 1 ダーム
グーラー (gūlah) ⁴²	ペルシア語のカーフのダンマ、ワーウのスクーン、ラームのファトゥハ、隠れたハー ⁴³	雨期	
ボールスイリー※ (bhōlsiri)	バーと隠れたハーのオー発音ダンマ、ワーウのスクーン、ラーム、スイーンのカスラ、ラー、下双点付きヤーのスクーン	冬期	1 スィールあたり 4 ダーム
タルクル※ (tarkul)	上双点付きターのファトゥハ、ラーのスクーン、カーフのダンマ、ラームのスクーン	冬期	2個あたり1 ダーム
パンヤーラー※ (panyālah)	ペルシア語のバーのファトゥハ、ヌーンのスクーン、下双点付きヤー、アリフ、ラームのファトゥハ、書かれただけのハー	雨期	1 スィールあたり 2 ダーム

⁴¹ khaḡūrはヒンディー語でナツメヤシおよびその実を意味する。Ms. A, Ms. Cはkhaḡūr ḥurmāと作り、同義のペルシア語を並記しているが [AA Ms. A: 32v; AA Ms. C: 28r]、Ms. BはBND khaḡūrという語形を呈している。これはおそらく底本の校注にもある異読 pinda khaḡūrであろう [AA. Ms. B: 40r]。ḥurmāは「トゥーラン産の果物およびその他」の表に既出であるが、本書においてkhaḡūrとḥurmāはいかに区別されているのか、今のところ成案はない。なおKetelaarはナツメヤシ (dadel) に対応するヒンディー語としてkasuria (<khaḡūr) を、ペルシア語としてgorma (<ḥurmā) を挙げて、両者が同義であることを証している [Bhatia & Machida 2008: 137]。なおNushah-i Šāh Ġahānīにはカジュールを用いた甘味のレシピがあり、本書の記述とは別にこの果物が加熱調理の材料でもあったことを教えている [NSJ: 123]。(M)

⁴² HI内で、ベンガルで栽培されている、ナーランジュ (Nāraṅg) に似た果物として言及されている [HI: I, 94]。(N)

⁴³ Ms. A, Ms. B, Ms. Cに従い、底本のhā-yi maktūbをhā-yi ḥaḡiと改めた [Ms. A: 32v; Ms. B: 40r; Ms. C: 28r]。(W)

ヒンド産の甘い果物 (続)			
名前	読み	旬	価格
ラサウラー (lhasawrah) ⁴⁴	ラームと隠れたハーのファトゥハ、スイーンのファトゥハ、ワーウのスクーン、ラーのファトゥハ、書かれただけのハー	夏期	1 スィールあたり 1 ダーム
ゲンビー※ (gunbhī)	ペルシア語のカーフのダンマ、ヌーンのスクーン、バーと隠れたハーのカスラ、下双点付きヤーのスクーン	冬期	1 スィールあたり 4 ダーム
カルリー (karhrī) ⁴⁵	カーフのファトゥハ、ラーとハーのスクー、ラーのカスラ ⁴⁶ 、下双点付きヤーのスクーン	夏期	1 スィールあたり 4 ダーム
タルリー※ (tar-rī)	上双点付きターのファトゥハ、ラーのスクーン、2つ目のラーのカスラ、下双点付きヤーのスクーン		
バンガー (bangah)	バーのファトゥハ、隠れたヌーン、ペルシア語のカーフのファトゥハ、書かれただけのハー	雨期	2個あたり1 ダーム
グーラル (gūlar) ⁴⁷	ペルシア語のカーフのダンマ、ワーウのスクーン、ラームのファトゥハ、ラーのスクーン	春期	1 スィールあたり 2 ダーム
ピールー (pīlū) ⁴⁸	ペルシア語のバーのカスラ、下双点付きヤーのスクーン、ラームのダンマ、ワーウのスクーン	夏期	1 スィールあたり 2 ダーム

44 ヒンディー語の *lasōrā* (ムラカサキ科高木スズメイヌゲシヤ *Cordia myxa* ならびにその果実) であろうか [古賀・高橋 2006: 1183a]。(W)

45 *Ni'mat Nāmah* には、カルリーのキチュリーのレシピが言及されているが、この果物を指すのかどうかは不明 [NN: 28r-28v]。(M)

46 Ms. A, Ms. B, Ms. C に従い、底本の *rā-yi duwwum* を *rā* に改めた [Ms. A: 32v; Ms. B: 40r; Ms. C: 28r]。(W)

47 ヒンディー語でクワ科フサナリイナジク *Ficus glomerata* とその実を意味する [古賀・高橋 2006: 356a]。Bābur は、グーラルについて「果実は木の幹から出て、いちじくに似ている。まことに味に乏しい果物である」と述べる [BN: 457; BN (Jtr): 457]。(W)

MS は、Guḡarāt 地方 Gīrnār 山の南方に、グーラルをはじめ、前出のキルニー、後出するマンゴー、タマリンド (*anbilī*) などの果樹が繁茂していたことを伝えている [MS: 118]。(M)

48 ヒンディー語では、*Careya arborea* (英語名 Wild Guava) の木を意味する [Platts 1884: 301a; McGregor 1993: 634b]。緑色の大きなベリーのような食べられる実をつける [Roxburgh 1795: III, 14, 218]。(W)

ヒンド産の甘い果物 (続)			
名前	読み	旬	価格
バラウター (barawtah)	バーとラーのファトゥハ、ワーウのスクーン、上双点付きターのファトゥハ、書かれただけのハー	夏期	
ピヤール※ (piyār)	ペルシア語のバーのカスラ、下双点付きヤー、アリフ、ラーのスクーン	雨期	1 スィールあたり 4 ダーム

<I, 71-72>

干すこともある果物			
名前	読み	旬	価格
ココナツ※ (nāriyal)	ヌーン、アリフ、ラーのカスラ、下双点付きヤーのファトゥハ、ラームのスクーン	冬期	1個で4 ダーム
丸カジュール※ (pinda khaṣṣūr)	ペルシア語のバーのカスラ、隠れたヌーン、ヒンド語のダールのファトゥハ ⁴⁹	夏期	1 スィールあたり 6 ダーム
アフロート (aḥrōt) ⁵⁰ すなわちクルミ (ṣahār maḡz) ⁵¹	ハムザのファトゥハ、点付きハーのスクーン、ラーのオー発音ダンマ、ワーウのスクーン、ヒンド語の上双点付きター	夏期	1 スィールあたり 8 ダーム
チラウンジー※ (čirawnḡī)	ペルシア語のジームのカスラ、ラーのファトゥハ、ワーウのスクーン、隠れたヌーン、ジームのカスラ、下双点付きヤーのスクーン	夏期	1 スィールあたり 4 ダーム

49 Ms. A, Ms. Bでは、これに続けて「カーフ、隠れたハー、ジームのダンマ、ワーウのスクーン、ラー」とある。(N)

50 辞書にはaḥrōtとakhrōtの二つの語形が採録されているが、元来の語形は後者である。Ketelaarはクルミookernoot (sic.) に対するヒンディー語としてoakrootとの音写を示している。なおKetelaarは、クルミに対するペルシア語としてgordakonを挙げているが、これが既出のgirdukānに対応することは明白である [Bhatia & Machida 2008: 212]。そうなると本書におけるaḥrōtとgirdukānの相違は不可解である。(M)

51 Ms. Cは「すなわちクルミ」を欠く。(N)

干すこともある果物 (続)			
名前	読み	旬	価格
オニバスの実 (makhānān) ⁵²	ミームのファトゥハ、カーフ、隠れたハー、アリフ、ヌーン、アリフ、隠れたヌーン	冬期	1 スイールあたり 4 ダーム
ピンロウジ※ (sūpiyārī)	スイーンのダンマ、ワーウのスクーン、ペルシア語のバーのカスラ、下双点付きヤー、アリフ、ラーのカスラ、下双点付きヤーのスクーン	冬期	1 スイールあたり 8 ダーム
カウルガッター (kawl gaitāh) ⁵³	カーフのファトゥハ、ワーウのスクーン、ラーム、ペルシア語のカーフのファトゥハ、シャッダありのヒンド語の上双点付きター、書かれただけのハー	夏期	1 スイールあたり 2 ダーム

<I, 72-73>

加熱調理後に食されるもの ⁵⁴			
名前	読み	旬	価格
パルワル (palwal) ⁵⁵	ペルシア語のバーのファトゥハ、ラームのスクーン、ワーウのファトゥハ、ラームのスクーン	雨期	1 スイールあたり 2 ダーム
カボチャ (kadū) ⁵⁶		雨期	1 個あたり 2 ダーム
ナス (bādingān) ⁵⁷		通年	1 スイールあたり 1 1/2 ダーム

52 ヒンディー語では、makhānā という語形で、スイレン科オニバス *Euryale ferox* とその実を指す [古賀・高橋 2006: 1028a]。(N)

53 19世紀にインドで活動した医師 Irvine は、当時の Aḡmēr 付近では *Nymphaea lotus* (ヨザキスイレン) の実が Kawl-gutti と呼ばれ、食用、薬用にされていたと伝える [Irvine 1841: 143]。(N)

54 この項目には、カボチャやナス、人参など、特に多くの果菜や根菜が含まれている。(N)

55 ウルドゥー語では、ウリ科カラスウリ属の *Trichosanthes dioica* (pointed gourd) とされる。ヒンディー語では、parwal という語形で同様の植物を指す [古賀・高橋 2006: 790a; Platts 1884: 269a]。(N)

56 本書の別の箇所、収穫期が定められていない課税対象の作物の一つとしてあげられている [AA: I, 300]。(N)

57 本書の別の箇所、収穫期が定められていない課税対象の作物の一つとしてあげられている [AA: I, 300]。(N)

加熱調理後に食されるもの (続)			
名前	読み	旬	価格
トゥライー (turayī) ⁵⁸	上双点付きターのダンマ、ラーのファトゥハ、下双点付きヤーのカスラ、次の双点付きヤーのスクーン	雨期	1 スイールあたり 1 1/2 ダーム
カンドゥーリー (kandūrī) ⁵⁹	カーフのファトゥハ、隠れたヌーン、ダールのダンマ、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	雨期	1 スイールあたり 1 1/2 ダーム
セーンブ (sēnb) ⁶⁰	スイーンのエー発音カスラ、下双点付きヤーのスクーン、隠れたヌーン、単独のバーのスクーン	雨期	1 スイールあたり 1 1/2 ダーム
ペーター (pēṭah) ⁶¹	ペルシア語のバーのエー発音カスラ、下双点付きヤーのスクーン、ヒンド語の上双点付きターのファトゥハ、書かれただけのハー	雨期	1 個あたり 8 ダーム
カリーラー (karīlah) ⁶²	カーフのファトゥハ、ラーのカスラ、下双点付きヤーのスクーン、ラームのファトゥハ、書かれただけのハー	雨期	1 スイールあたり 1 1/2 ダーム

58 ヒンディー語やウルドゥー語ではウリ科トカドヘチマ *Luffa acutangula* とされる [古賀・高橋 2006: 608a; Platts 1884: 321b]。(N)

59 ヒンディー語ではウリ科のカラスウリ *Trichosanthes cucumeroides*、あるいはヤサイカラスウリ、学名 *Coccinia indica* を指す。ウルドゥー語では、*Bryonia grandis* を指すとされる [古賀・高橋 2006: 177b; Platts 1884: 853a]。(N)

60 ヒンディー語やウルドゥー語では、sēm という語がマメ科のアオイマメ、フジマメ *Phaseolus lunatus* あるいは *Dolichos lablab* を指すが、この語との関係は不明確である [古賀・高橋 2006: 1376b; Platts 1884: 712b]。(N)

61 ヒンディー語では、pēṭhā という綴りでウリ科のトウガ(トウガン) *Benincasa hispida* を指す。ウルドゥー語でもウリ科の植物の実を指すが、種類は特定されていない [古賀・高橋 2006: 846a; Platts 1884: 297a]。(N)

62 本書の別の箇所、収穫期が定められていない課税対象の作物の一つとしてあげられている [AA: I, 300]。ヒンディー語で karīl はフウチョウソウ科のケーパー *Capparis aphylla* を指す [古賀・高橋 2006: 203a]。ウルドゥー語では、同種の植物あるいはタケノコを指す [Platts 1884: 830b]。(N)

加熱調理後に食されるもの (続)			
名前	読み	旬	価格
カクーラー (kakūrah) ⁶³	最初のカーフのファトゥハ、2番目の【カーフの】ダンマ、ワーウのスクーン、ラーのファトゥハ、書かれただけのハー	雨期	1 スティールあたり 1 1/2 ダーム
カチャーラー (kačālū) ⁶⁴	カーフのファトゥハ、ペルシア語のジーム、アリフ、ラームのダンマ、ワーウのスクーン	雨期	1 スティールあたり 2 ダーム
チャチンダー (čačīndā) ⁶⁵	最初のペルシア語のジームのファトゥハ、2番目の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、隠れたヌーン、ヒンド語のダール、アリフ	雨期	1 スティールあたり 2 ダーム
スーラン (sūran) ⁶⁶	スイーンのダンマ、ワーウのスクーン、ラーのファトゥハ、ヌーンのスクーン	夏期	1 スティールあたり 1 ダーム
ザルダク人参 (zardak) ⁶⁷	ペルシア語のカーフ、アリフ、ジームのファトゥハ、ラーのスクーン	冬期	1 スティールあたり 1 ダーム
スィンガーラー※ (singhārah)	スイーンのカスラ、隠れたヌーン、ペルシア語のカーフ、隠れたハー、アリフ、ラーのファトゥハ、書かれただけのハー	雨期	1 スティールあたり 3 ダーム

63 本書の別の箇所、収穫期が定められていない課税対象の作物の一つとしてあげられている [AA: I, 300]。ヒンディー語では、kakōrā という語がヘビウリあるいはモクベツシ *Momordica cochinchinensis* を、ウルドゥー語では、*Momordica muricata* を指す。なお、kakēṛā という語もウリ科のヘビウリ *Trichosanthes anguina* を指す [古賀・高橋 2006: 179b; Platts 1884: 840a]。(N)

64 カチャーラーの漬け物は既出 [AA: I, 66; AA (Jtr.)(4): 69, 69, n. h]。秋作期に属する作物として、Āgrah 州、Ilāhābād 州、Awadh 州、Dihlī 州、Lāhawr 州、Multān 州の価格統計に見える [AA: I, 309, 317, 323, 331, 337, 344]。(M)

65 ヒンディー語やウルドゥー語では、ウリ科のヘビウリ *Trichosanthes anguina* を指す [古賀・高橋 2006: 388b; Platts 1884: 427a]。(N)

66 スーランの漬け物は既出 [AA: I, 66; AA (Jtr.)(4): 69, 69, n. d]。(M)

67 底本は zardak gāḡar となっているが、gāḡar の語は参照した 3 写本いずれにも存在しない [Ms. A: 33r; Ms. B: 40v; Ms. C: 28v]。なお、zardak を用いる料理のレシピと、ザルダク人参の漬け物は本書に既出 [AA: 57, 66; AA (Jtr.)(4): 48, 50, 68]。また、zardak は、本書の別の箇所で、収穫期が定められていない課税対象の作物の一つとしてあげられている [AA: I, 300]。(N)

加熱調理後に食されるもの (続)			
名前	読み	旬	価格
サーラク※ (sālak)	スイーン、アリフ、ラームのファトウハ、カーフのスクーン	冬期	1 スイールあたり 2 ダーム
ピンダールー※ (pindālū)	ペルシア語のバーのカスラ、隠れたヌーン、ヒンド語のダール、アリフ、ラームのダンマ、ワーウのスクーン	冬期	1 スイールあたり 2 ダーム
セーヤーリー※ (sēyālī)	スイーンのエー発音カスラ、下双点付きヤー、アリフ、ラームのカスラ、下双点付きヤーのスクーン	夏期	
カセールー※ (kasērū)	カーフのファトウハ、スイーンのエー発音カスラ、下双点付きヤーのスクーン、ラーのダンマ、ワーウのスクーン	冬期	1 スイールあたり 3 ダーム

<I, 74-75>

甘酸っぱい果物 ⁶⁸			
名前	読み	旬	価格
タマリンド (anbilī) ⁶⁹	ハムザのファトウハ、隠れたヌーン、バーのカスラ、ラーム、下双点付きヤーのスクーン	夏期	1 スイールあたり 2 ダーム
バドハル (baḍ-hal) ⁷⁰	バーのファトウハ、ヒンド語のダールのスクーン、ハーのファトウハ、ラームのスクーン	夏期	1 個あたり 1 ダーム

68 底本では、この「甘酸っぱい果物」の表は「酸っぱい果物」の表の後に配置されているが、写本はいずれも「甘酸っぱい果物」の表が先行している [AA Ms. A: 33v; AA Ms. B: 41r; AA Ms. C: 29r]。本訳注は写本の順序に従った。(M)

69 写本はいずれも anbilī に並記して tamr-i hindī (タマリンドを意味するペルシア語で「インドのナツメヤシ」の意) を補う [AA Ms. A: 33v; AA Ms. B: 41r; AA Ms. C: 29r]。anbilī については Bābur も記録しており「インドのナツメヤシ」ḥurmā-yi hindī と形容している [BN: 455; BN (Jtr.): 455]。また Orta も、詳細な説明を記している [Orta: II, 319-324; Orta (Etr.): 422-428]。(M)

70 クワ科高木タネパンノキ及びタネナシパンノキ *Artocarpus communis*; クワ科高木リンゴパンノキ *Artocarpus lakoocha* [古賀・高橋 2006: 918a]。バドハルについては Bābur が「柔く熟す。どこでも手で引きちぎって食べられる。味はビヒー (まるめろ) の腐ったのによく似ている。きわめて甘酸っぱい、かなりよい味がする」としている [BN: 457; BN (Jtr.): 457]。この果物の果汁をキチュリー (米料理の一種) の材料として用いるレシピが *Ni'mat Nāmah* にある [NN: 51r]。(M)

甘酸っぱい果物 (続)			
名前	読み	旬	価格
カムラク (kamrak) ⁷¹	カーフのファトゥハ、ミームのスクーン、ラーのファトゥハ、カーフのスクーン	冬期	4個あたり1ダーム
オレンジ (nārangī) ⁷²	ヌーン、アリフ、ラーのファトゥハ、ヌーンのスクーン、ペルシア語のカーフのカスラ、下双点付きヤーのスクーン	冬期	2個あたり1ダーム
山ブドウ (angūr-i kūhī)。たいていはヒンドウスターンの山麓にできる。		夏期	
ジャーマン (ḡāman) ⁷³	ジーム、アリフ、ミームのファトゥハ、ヌーンのスクーン	雨期	1スィールあたり1ダーム
パールサー (phālsah) ⁷⁴	ペルシア語のバー、隠れたハー、アリフ、ラームのスクーン、スィーンのファトゥハ、書かれただけのハー	夏期	1スィールあたり1/2ダーム
カラウンダー (karawndā) ⁷⁵	カーフとラーのファトゥハ、ワウのスクーン、隠れたヌーン、ダール、アリフ	雨期	1スィールあたり1ダーム

71 ヒンディー語では *kamrakh* の語形をとり、カタバミ科小木ゴレンシ *Averrhoa carambola* を指す [古賀・高橋 2006: 196b; Platts 1884: 848b]。kamrak については Bābur が「やや生の時にとったものは非常ににがい。よく熟したものはやや酸っぱい酸味を持っている」と記録している [BN: 456; BN (Jtr.): 456]。また、カムラクからジャムを製するレシピが NSJ にある [NSJ: 109-110]。(M)

72 Bābur は Lamḡānāt, Baḡawr, Suwād をオレンジ (nārangī) の多産地として挙げている [BN: 460; BN (Jtr.): 460]。(M)

73 *Eugenia jambolana* ないし *Syzygium jambolanum* [Platts 1884: 372a]。フトモモ科高木ムラサキフトモモ *Eugenia cuminii*; *Eugenia jambolana* [古賀・高橋 2006: 486a]。ḡāman については Bābur が「果実は黒ぶどうに似ている。やや酸っぱく、特によいという事はない」としている [BN: 456; BN (Jtr.): 456]。(M)

17世紀初頭のオランダ東インド会社関係者による Qutb Šāhī 朝についての記録でも、この果物 (jamood と呼ばれている) のことが記されている。それによると、その果実は「小型のリンゴの一種で、黒チェリーの大きさをしていて、中に核がある。これらはきわめて黒く、酸味で口をすばめさせる」という [Relations: 85]。(W)

74 シナノキ科ウオトリギ属小木 *Grewia subinaequalis*; *Grewia asiatica* [古賀・高橋 2006: 895b; Platts 1884: 282a]。(M)

75 キョウチクトウ科常緑低木カリッサ *Carissa carandas* [古賀・高橋 2006: 203b; Platts 1884: 829b-830a]。Bābur は karawundah という綴りでこの果物を記録している [BN: 457; BN (Jtr.): 457]。カラウンダーを用いたレシピが *Ni'mat Nāmah* に見える [NN: 29v]。(M)

甘酸っぱい果物 (続)			
名前	読み	旬	価格
カイタ (kayta) ⁷⁶	カーフのファトゥハ、下双点付きヤーのスクーン、上双点付きターのファトゥハ	雨期	4個あたり1ダーム
カーンクー (kānkū) ⁷⁷	カーフ、アリフ、隠れたヌーン、カーフのダンマ、ワーウのスクーン		
パーカル (pākar) ⁷⁸	ペルシア語のバー、アリフ、カーフのファトゥハ、ラーのスクーン	雨期	2スィールあたり1ダーム
カルナー※ (karnā)	カーフのファトゥハ、ラーのスクーン、ヌーン、アリフ	雨期	1個あたり1ダーム
ラビーラー (labhīrā) ⁷⁹	ラームのファトゥハ、バー、隠れたハー、下双点付きヤーのスクーン、ラー、アリフ	夏期	
ジャンビーリー (ḡanbhīrī) ⁸⁰	ジームのファトゥハ、隠れたヌーン、バーと隠れたハーのカスラ、下双点付きヤーのスクーン、ラーのカスラ、下双点付きヤーのスクーン	雨期	5個あたり1ダーム
ガルナー (garnah) ⁸¹	ペルシア語のカーフのファトゥハ、ラーのスクーン、ヌーンのファトゥハ、書かれただけのハー		

⁷⁶ ヒンディー語では末尾の子音は帯気音であり、kaythないし kaythā という語形となる。ミカン科小木ナガエミカン *Feronia elephantum* [古賀・高橋 2006: 263b; Platts 1884: 888a]. (M)

⁷⁷ 不詳。(M)

⁷⁸ ヒンディー語では末尾の子音は反舌音であり、pākar という語形となる。クワ科イチジク属の木 *Ficus infectoria* [古賀・高橋 2006: 808b; Platts 1884: 218b]. (M)

⁷⁹ ヒンディー語では labērā という語形である。The fruit *Cordia myza* [Platts 1884: 949b]. (M)

⁸⁰ The common lime or citron, *Citrus acida* [Platts 1884: 388b, 391a]. ミカン科ジャンビーリー (レモン的一种) [古賀・高橋 2006: 455b]. Bābur は、形はオレンジ、香りはシトロン (turang) に似ていて、色は黄色、「よい酸味」があると伝えている [BN: 461; BN (Jtr.): 461]. (M)

⁸¹ 果物を意味する garnah/garnā というインド諸語の単語は不明。なおこの項目について、Ms. A. は旬と価格の欄を別の手でそれぞれ「雨期」「1個あたり1ダーム」と補っている [AA Ms. A: 33v]. (M)

<I, 74>

酸っぱい果物 ⁸²			
名前	読み	旬	価格
レモン※ (lēmū)	ラームのエー発音カスラ、下双点付きヤーのスクーン、ミームのダンマ、ワーウのスクーン	夏期	4個あたり1ダーム
アマルベート※ (amal bēt)	ハムザとミームのファトゥハ、ラームのスクーン、バーのエー発音カスラ、下双点付きヤースクーン、上双点付きター	雨期	4個あたり1ダーム
ガルガル (galgal) ⁸³	ペルシア語のカーフのファトゥハ、ラームのスクーン、ペルシア語のカーフのファトゥハ、ラームのスクーン	雨期	2個あたり1ダーム
ガイプ (gayp) ⁸⁴	ペルシア語のカーフのファトゥハ、下双点付きヤーのスクーン、ペルシア語のバー	雨期	
ビジャウラー (biḡawrā) ⁸⁵	バーのカスラ、ジームのファトゥハ、ワーウのスクーン、ラー、アリフ	雨期	1個あたり8ダーム
アーンウラー (ānwlah) ⁸⁶	ハムザ、アリフ、隠れたヌーン、ワーウのスクーン、ラームのファトゥハ、書かれただけのハー	夏期	1 スィールあたり2ダーム

<I, 75>

ヒンドウースターンの果物には、甘いもの、甘酸っぱいもの、酸っぱいもの

⁸² 底本はこの表題を「ヒンド産の酸っぱい果物」mīwah-i turš-i Hindī とするが、諸写本はいずれも「酸っぱい」turšのみ [AA Ms. A: 33v; AA Ms. B: 41r; AA Ms. C: 29r]。諸写本に従い、「ヒンド産の」を削除する一方、「果物」の語を補って訳した。(M)

⁸³ ミカン科小木シトロン *Citrus medica* [古賀・高橋 2006: 333a; Platts 1884: 913a]。Bābur は「大きいレモン」ūlūq lēmū がインドで galgal と呼ばれていたことを記録しており、「実の形は鶯鳥の卵に似ている。しかし卵の如く両端が細まってはいない」としている [BN: 461; BN (Jtr.): 461]。(M)

⁸⁴ 詳細不明。(M)

⁸⁵ ライムの一種。外見上は大型のオレンジに等しい [Prasād 1989: 810a]。ミカン科シトロン／マルブシュカン *Citrus medica* var. *medica* [古賀・高橋 2006: 959a]。(M)

⁸⁶ Fruit of Emblic myrobalan (*Phyllanthus emblica*) [Platts 1884: 100a]。トウダイグサ科マラッカノキ *Phyllanthus emblica*; *Embolica officinalis* [古賀・高橋 2006: 76a]。ミロバンについては Orta の説明もある [Orta: II, 151-156; Orta (Etr.): 314-320]。(M)

があり、それぞれに豊富な種類がある。そのうちの一部は干しても美味である。いくつかの種類については既に列挙したように、加熱して食べるものもある。一部の果物について、少し詳しく記そう。

【甘い果物】

マンゴー (anbah)⁸⁷。ミール・フスラウが詠んでいるように、ペルシア語ではナグザク (nāgzak) と言われる⁸⁸。色、香り、味について比肩する果物はない。トゥーラーンやイーラーンの好みの難しい一部の者たちがメロンやブドウよりもマンゴーの等級を高く評価している。外見はアンズやマルメロ、ナシ、メロンに似ている。ときには1スィール以上の重さになる。緑、黄色、赤とさまざまな色のものがあり、

87 底本69頁(本訳注56頁)の表に記された発音では、ānbである。このように同じ書物のなかでも表記に揺れが生じているが、この点については「ほとんどのヒンドウスターンの人びとは、ペーを母音無しで発音している」とする *Bābur Nāmāh* の記述が参考になる [BN: 454; BN (Jtr.): 454]。Ġahāngīr はマンゴーについて、「メロン、マンゴーその他の果物は、Āgra とその地方でよく実る。果物の中でとくに私はマンゴーが大好きである。」と述べている [JN (T): 4; JN (A): 3; JN (Etr.)(Rogers): 5; JN (Etr.)(Thackston): 24]。(W)

88 Nāṣir al-Dīn Abū al-Ḥasan Amīr Ḥusraw Dihlawī (1253-1325) は中世インドのペルシア語詩人。父 Sayf al-Dīn Maḥmūd はインド・マムルーク朝 (いわゆる「奴隸王朝」) の第2代スルターン Iltutmīš の時代にインドにやってきたテュルク系の軍人であった。Amīr Ḥusraw 自身は現ウッタル・プラデーシュ州の Paṭiyālī に生まれ、奴隸王朝、ハルジー朝、トゥグルク朝の宮廷に仕えた [Hardy (EI2) Amīr Khusraw]。マンゴーについて詠んだ詩は、BN にも引用されている「パークを美しく飾れるわれらがナグザクよ。／そなたはヒンドウスターンなる最良の果実。」であろう [BN (Jtr.) p.454]。Amīr Ḥusraw の作品はムガル帝国宮廷の蔵書のなかに複数あったことが知られており、New Delhi の National Museum 所蔵の *Duwal Rānī Ḥidr Ḥān* の絵画付き写本 (976/1568) や、Khudabakhsh Library 所蔵の *Diwān* の写本 (978/1571) のように、Akbar 時代に作られたものも確認されている [Seyller 1997]。Amīr Ḥusraw の作品が宮廷に限らずインドのペルシア語知識人たちの間で読み継がれていたことは、16世紀末～18世紀の munṣī たちの自伝に言及されていることから知られる [Alam & Subrahmanyam 2004: 63, 66-67]。(W)

底本の注釈が指摘するとおり、本書が言及している Amīr Ḥusraw の詩句は *Qirān al-Sa'dayn* にある次のものと考えられる: nāgzak-i ḥwuš nāgz kun būstān ; nāgz-tarīn mīwah-i hindūstān [QS: 314]。ただし底本注釈の引用は上記の第二句にある mīwah を nī'mat とするが、Islamabad 版 [QS] のほか、A.H. 1261 年石版本 (p. 166)、1961 年 Aligarh 版 (p. 220) にもこの異読は認められない。なお Bābur は回想録にこの詩句を引用しており、上記の第一句にある ḥwuš を mā としているが、この異読も既出の *Qirān al-Sa'dayn* の諸版には認められない [BN: 454]。(M)

甘いもの、甘酸っぱいものがある。美しい木であり、とくに若木がよい。クルミよりも大きくなり、葉は柳のようだが柳よりも幅広である。秋の落葉 (rīziš) の後には、緑、黄色、橙色、桃色、そして真っ赤な葉が次々に現れる。春の初めに花が咲くが、それはブドウの花に似ている。よい香りを放ち、立派な見ものである。

実がなると、1ヵ月後には酸味が生ずる。<I, 76> その種が硬くならないのは、それからジャムや漬物がつくられ、各種のカルヤ (qalya-hā) とともに【食べると】味わいが増す⁸⁹。木に害が及ぶと、【実の】香りがよくなる。それはコーイラース (kōyilās) (カーフのオー発音ダンマ、ワーウのスクーン、下双点付きヤーのカスラ、ラーム、アリフ、スィーンのスクーン) と呼ばれている。大抵は熟していない実を落として、特別な方法で保存する。このようにして熟させるとより美味しくなる。多くが夏に熟し始め、雨期に熟する。雨期の始めに成熟に向かい、冬の初めに熟するものもある。それはパディーヤー (bhadiyāh)⁹⁰ (パーと隠れたハーのファトゥハ、ダールのカスラ、シャッドありの下双点付きヤー、書かれただけのハー) と言われている。年中花が咲いて、実がなる木は稀である。また、未熟な状態で【樹上で】成熟の過程に進める場合もあるが⁹¹、人々はすぐに落とす。もし少しでも放っておくと、たいへん甘いので虫がつくのである。

⁸⁹ カルヤは既出 [AA: I, 58; AA (Jtr.): (4): 52]。インドにおけるマンゴーの実の漬物 [AA: I, 66; AA (Jtr.): (4): 68] については、Ibn Baṭṭūṭah の『大旅行記』にも以下のような記述が見られる。「アンパの実は大きな梨の実ほどの大きさで、彼らは完熟する以前の、その身がまだ緑色の時に、落ちた実を集めて塩に漬け、丁度、わが地方においてライムやレモンをピクルス漬けにするのと同じようにして漬ける。…彼らは、こうした塩漬け類をほんの一口齧って、それを幾つもの料理と一緒に食べる」[IB: III, 125-126; IB (Jtr.): IV, 303]。マンゴーの漬物を食事に供することについては、Linschoten も伝えている。それによると、マンゴーを青いうちに取って「たいてい壺にいれて塩漬にし、水で炊いた粒のままの米飯にそえて食べる」のが「一般民衆や奴隷の常食」であるという。また、マンゴーは塩漬けにするほか、マンゴーのなかに「生薑とか茹でたにんにくの刻んだのを詰め合わせて塩漬にした」漬け物にもする、と述べる [Linschoten: 74; Linschoten (Jtr.): 427]。(W)

⁹⁰ インドの太陰太陽暦の6月(太陽暦7-8月)である Bhāḍōn 月に関係したものを示す形容詞 bhadaī の名詞化と推察される。ウルドゥー語では、秋作の意味もある [古賀・高橋 2006: 907a; Platts 1884: 184b]。(N)

⁹¹ Blochmann はこの部分を “others commence to ripen, although they look unripe” として異なる解釈をしている [AA (Etr.): I, 72]。(W)

【マンゴーは】ヒンドゥースターンのすべての土地でできるが、ベンガル、グジャラート、マールワー、ハーンデーシュ、デカンで豊富である⁹²。パンジャープでは少ないが、世界の支配者たる御方がラホールを御座所としたときには、少しばかり多くなった。

マンゴーの若木は4年経つと実をつける。乳や果汁を与えることもあり、甘みを強くする。ある年にたくさんの実がなると、翌年は少なくなり、1年間実をつけない木もある。食べ過ぎたときには、マンゴーの種の仁を乳とともに飲み、消化を助ける源とする。マンゴーの種の古い仁は美味しくて甘酸っぱい。23年もの【の仁】には解毒作用がある。もしマンゴーの半分熟したものを2指尺分の枝とともに切り取って、枝の切り口を温めた蠟でふさぎ、牛脂か蜂蜜に入れれば、2-3ヶ月は味が変わらず、1年は色が変わらない。

アナナース⁹³。それは「旅するジャックフルーツ (kathal-i safarī)⁹⁴」と呼ばれ

92 Bernier は、デリーのマンゴーは不味いが、「ベンガル、ゴールコンダ、ゴアのものが見事」だと述べる [Bernier: 245-246; Bernier (Jtr.): 26]。(W)

93 南アジアにおけるアナナースすなわちパイナップルに関する諸史料の記事を整理すれば、以下のごとくである。本書の別の箇所では、パイナップルが Guḡarāt の Rānēr や Baglānah において多く栽培されていたと記されている [AA: I, 488, 492]。1593-4年に成立したとされる HI は、同時期のベンガルについて、マンゴーやバナナ、パイナップルがとれるとしている [HI: I, 94]。また、Ġahāngīr は、Āgrah での大規模なパイナップル栽培について伝える [JN (T): 4]。(N)

Orta は「この果物 (ananaz) については、西インドについて記した Oviedo がその地に固有の果物として記している。それゆえ【インドの植物を扱う本書で】私がそれについて記す必要はない」としている [Orta: II, 380; Orta (Etr.): 468]。Orta が言及する Oviedo とは、*La historia general de las Indias* (Sevilla, 1535) を著したスペインの歴史家 Gonzalo Fernández de Oviedo (1478-1557) のことであり、1563年にゴアで自著を刊行した Orta にとって、この果物はなお文献上の知識に留まっていたと考えられよう (Oviedo によるパイナップルの詳細な記述は [Oviedo: lxxvi-lxxviii; Oviedo (Jtr.): 223-230])。一方、1568年にインドに到着して、1572年まで滞在した Acosta は1578年に出版した自著で、この果物がインドにもたらされ、当初は一つ10ドゥカートだったものが、今や2レアル超ほどでしかないと記している [Acosta: 349-351]。なお Šāh Ḡahān 時代にはアナナースからジャムを製するレシピもあった [NSJ: 109]。(M)

1583年から88年までゴアに滞在した Linschoten も、外来のものであったパイナップルの価格の変化について、「はじめてポルトガル人がブラジリエからもたらした頃」は1個1バルダーウ以上したが、「今日ではいたるところに栽培されており、値もずいぶん安い」と伝える [Linschoten: 69; Linschoten (Jtr.): 420-421]。(W)

94 kathal は後出。safarī「旅する」という形容詞が「外来の」を含意する可能性については [Yule & Burnell 1903: 25-26] を見よ。(M)

る。驚くべきは、その若木を容器に植えて持ち運ぶと、実をつけることである。【実の】色と形は細長いオレンジのようで、味と香りはマンゴーに似ている。株の高さは1ガズで、葉は掌ほど【の幅】で鋸の刃のようである。果実は株の上につき、その上に少々葉が生えている。人々は木から【果実を】もぐと、その葉を引っこ抜いて別々に植える。すると実を結ぶ⁹⁵。1回しか実をつけず、一つ以上はならない。

カンウラー⁹⁶。サフラン色でマルメロのようであり、ヒンドの果実の中でも素晴らしいものである。その木はレモンのものであり、花はかすかに良い香りがする。

サトウキビ⁹⁷。ペルシア語ではナイシャカル (nayšakar) という。様々な種類がある。ある種のものは非常に瑞々しく柔らかく、スズメがついばんでも果汁がにじみ出たり、手から地面に落ちるとばらばらに壊れたりするほどである。<I, 77> 柔らかいか堅いか、二つのうちどちらかである。後者から黒砂糖 (qand-i siyāh)、砂糖 (šakar)、白ザラメ、氷砂糖⁹⁸が作られ、様々な甘味のもととなる。

栽培の規則は以下の通りである。丈夫なサトウキビを涼しい場所に置いて、毎日水をやっておく。宝瓶宮の時期に、親指と小指とを張った長さかそれ以上の長さずつに【切り】、柔らかくした土の中にねかせ、土で覆う。堅いものほどより深く埋め、常に水を与えておく。7-8ヶ月後に成熟する。

サトウキビの果汁からでも作られるが、黒砂糖からは素晴らしい酒ができる。その作り方には色々あるが、その一つは以下のようなものである。1マン

⁹⁵ この栽培方法についてはOviedoが紹介している [Oviedo (Jtr.): 227]。(W)

また、果実の上部に付いている葉は冠芽と呼ばれる [岩佐 1974: 17]。(N)

⁹⁶ [Bonavia 1888: 53] によると、kanwlaあるいはkeonlaはkāmalaの崩れた呼称で、オレンジの一種を指す。[Platts 1884]では、kamālā (俗語でkamlā) はオレンジの一種で、kaulāまたはkaunlāという別称があるとされる [Platts 1884: 849a]。ヒンディー語のkamālāあるいはkaulāはミカン科ヘソミカンないしアマダイダイ Citrus sinensisを指す [古賀・高橋 2006: 197a, 274a]。(W)

⁹⁷ 本書の別の箇所では、Bihār, Mālwahがサトウキビ (nayšakar) の産地とされている [AA: I, 416, 455]。(N)

⁹⁸ ここに列挙された4種類のうち、白ザラメ (qand-i safīd)、氷砂糖 (nabāt) は既出 [AA: I, 66; AA (Jtr.): (4): 66]。(N)

【の黒砂糖】に10スィールのムギーラン樹⁹⁹の皮を粉々にして混ぜ、3倍の水と混ぜる。かめに満たして地面の下に埋める。かめの周りを乾いた馬糞で囲っておく。7-10日発酵させる。完成のしるしは、甘味が渋味を帯びることである。もしより濃いものがほしければ、黒砂糖をさらに少し加える。また、竜涎香や樟脳その他の薬種や香料を混ぜる者もいるし、肉を溶け込ませる者もいる。カス(gaš)を濾してその発酵液を用いる者もいるが、たいていは蒸留する。それにはいくつかの方法がある。最初【のやり方】は、発酵液を銅の鍋に入れ、その真ん中に、ぐらぐらしたり液が入ったりしないようなやりかたで杯一つ据える。【鍋の】ふたを逆さにして置き、練り粉でしっかりとくつつける。そのふたの中に冷たい水を入れ、火を付ける。もし【ふたの中の水が】熱くなったら、冷たい水に入れかえる。【発酵液の】蒸気がそこに触れると、冷たさで結露して、杯にしたたり落ちる。また【別の方法は】、鍋に陶器をかぶせ、【最初の方法と】同じようにくつつける。2本の管をそれに取り付ける。管のもう一方には冷たい水に浸した二つの瓶を取り付ける。蒸気がそれに達すると、冷たさで結露する。また【別の方法は】、土製の容器をその発酵液で満たし、流し口のある受け皿を置いて、【流し口となっている】その柄を管につなぎ、管を瓶に取り付ける。ふたに冷たい水を次々に注ぐと、結露液が受け皿から瓶に流れ込む。結露液を再び蒸留することもあり、それを「2度熱したもの(dū-ātašah)」と呼ぶ。非常に濃く、強くなる。手につけて火にかざすと、火がついて様々な色の炎が上がるが、火傷はしない。驚くべきは、結露液が入った容器の中に火が付くと何を用いても消えないが、ふたをすると火がおさまることである。<I, 78> ジャックフルーツ¹⁰⁰。腸詰め(kīpā)の形をしており、緑色である。長さは1

99 ムギーラン樹については、本訳注(1)の注58を参照。金や銀の精製においても、火床を作るための灰や、薪として用いられていたことが既出である[AA: I, 18, 20, 21: AA (Jtr.) (1): 104, 110, 113]。(N)

100 *Artocarpus integrifolia* すなわちジャックフルーツ(パラミツ)[Platts 1884: 816a]についてはBāburも伝えており、kīpā / gīpā に似ているとの説明や、果実の粘性性など、本書の説明と並行する箇所がある(引用文下線部)。「これはまことに形も、味も悪い果物である。丁度ギーバーの如く胃の内部が外側に出ている羊の胃のようである。味は、

ガズ、幅は半ガズである。小さいうちはスイカに似ている。皮にはいぼがある。枝、幹、根のいずれからも実ができるが、より甘いのは地中にできるものである。二つに割ると、丸い房が出てくる。房には粘りけがあり、食べる時には指が互にくっついてしまう。その木はクルミの木に似ているがそれよりもやや大きく、葉も大きい。その花は、実と同様に良い香りを発する。熟していない状態で収穫することもあり、その場合は石灰などで熟させる¹⁰¹。

バナナ。その木は檜のようなかたちである。葉は幹から分厚くてたいへん柔らかいものが出てくる。その葉は、ひだのある、縫いあわせる前の袖のようであるが、それよりも長く幅広い。【幹の】中心から、紡錘形のユリ色のものが出てくる。これがつぼみである。どの房にも70-80本のバナナができる。形のうえでは、小型の胡瓜に近い。その皮は容易に剥ける。腹に重いので、たくさんは食べられない。バナナには種類がいくつかある。毎年、幹を手の長さ分だけ残して切断する。さもないと実を付けないのである。一般には、樟脳がこの木からできると思われているが、正しくは同じ【樟脳という】名前の別の木からできるのである。それについては別に述べよう¹⁰²。また真珠がこの木からできるという者もいるが、これまた真実ではない。

マフワー¹⁰³。その木はマンゴーの木に似ている。その木材は建物に用いられ

云いあらわしえない程あまい。中にハシバミの実のような種子がある。おおむね、ナツメやしに似ている。これの種子は円く、長くない。この種子には、ナツメやしよりも柔い肉がある。それを食べている。まことに粘りつき易い。粘りつき易いため、ある人びとは、手や口に油を塗って食べていたという話だ。果実は木の枝の所にも、また幹の所や根の所にもできたという。木から、まるでギーバーをいくつもいくつも吊しているようである」[BN: 456; BN (Jtr.): 456-57]。また「老樹になると、地上に現れた根からも果実を生じ、このように地を割って出た果実はとくに美味である」[岩佐 1974: 56] という。(M)

Linschoten は、ジャックフルーツの実について、内部が「栗のような、しかし形は栗とは異なる小室」に分かれていて、そこに収まっている種子が手にべとべとと粘りつく、と述べている [Linschoten: 71-72; Linschoten (Jtr.): 424]。(W)

101 石灰を用いた追熟について、詳細は不明である。(M)

102 樟脳 (kāfur) が kāfur の木から産することについては [AA: I, 92-93] に後出する。(M)

103 マフワーについては Ibn Battūṭah が詳しい記述を残している [IB: III, 128-129; IB (Jtr.): IV, 304-305]。また Bābur は次のように伝えている: 「ゴリ・チャカーン」とも呼

る。その花からは蒸留酒が作られる。その果実はギラウンダー (gilawndah)¹⁰⁴とも呼ばれる。

ボールスィリー¹⁰⁵。その木、花、果実については説明されている¹⁰⁶。その木は大きく、立派である。その果実はオレンジの色をしており、ナツメに似ている。

タルクル¹⁰⁷。その果実と木はココナツに似ている。枝から手の長さ分ほどが、葉を付けずに出てくると、その先端を切って、容器を取りつける。そこから樹液が滴り落ちる。1日に2-3回容器が満杯になる。これはターリー (tārī) と呼ばれる¹⁰⁸。採りたてのものは甘い、しばらく置いておくと、甘酸っぱくなり、酔いをもたらす。<I, 79>

ばれている。この木も非常に高くなる。ヒンドウスターンの人々の建物は、ほとんど全て、この木で建てられる。マフワーの花からアラク酒を造っている。花を大干し、どのように乾燥させて食べている。またこれからアラク酒も造っている。おおむね干し、ぶどうに似ている。悪い香りがする。花の湿り気をおびた新鮮なものも悪くない。食べれば食べられる。これも野生のものがある。果実はうまくない。種子はかなり大きく、皮は薄い。この木の種子の仁から油も造られる [BN 455-56; BN (Jtr.): 455-56]。マフワーの花から蒸留酒が製されることについては [Yule & Burnell 1903: 574b]。(M)

ヒンディー語では、mahuā。アカテツ科高木イリッペ *Bassia latifolia*、またその花を指す。イリッペの花を発酵させて造る酒もこの名で呼ばれる [古賀・高橋 2006: 1057b]。イリッペの油はバターという語の代わりやギーに混ぜて利用される [Platts 1884: 1101b]。(W)

104 本文の説明と異なり、この語はウルドゥー語でマフワーの花を意味する [Platts 1884: 914a]。(M)

105 本書の「芳香の館」の記述において、花の解説や読み方の説明が行われている [AA: I, 86, 97]。Ġahāngīr が mōlsarī と呼び、「姿が美しく、均整がとれており、木陰を作る。その花の香りは大変甘い」と形容している植物と同じものと推察される [JN (A): 3; JN (Etr) (Rogers): 6]。Ni‘mat Nāmah では gum myrtle と訳されている [NN: 97]。ヒンディー語では、mōlsirī という語がアカテツ科のミサキノハナ *Minusops elengi* を指す [古賀・高橋 2006: 1113]。(N)

106 この文のテキストは底本、諸写本とも同一であるが (bar dirāht wa gul wa mīwāh bar-gudārānd)、文意を理解しがたい。Blochmann は自らの校訂の当該箇所疑問符を付する一方、翻訳においては訳文を示していない [AA (Etr.): I, 75]。(M)

107 *Borassus flabelliformis* [Platts 1884: 319a]。この学名をもつ樹木・果実については [岩佐 1974: 27-31]。(M)

108 タール tār はヒンディー語でオウギヤシを意味する。タールおよびその樹液ターリーについては、Bābur が「タールの枝も木の頂部に生える。タールにも、ココヤしと同様に、壺を結びつけ、液を集めて飲む。この液をターリーと呼んでいる。この方が、ココヤしの液よりも酔うという話であった」と記している。[BN 459; BN (Jtr.) 459-60 (日本語訳を一部改変)]。(M)

パンヤーラー¹⁰⁹。アンズに似ている。その木はレモンの木に似ており、葉は柳に似ている。熟していない時は緑色だが、熟すると赤色になる。

グンビー。その株は蔓性であり、葉と果実はハス (kunār)¹¹⁰ に似ている。根の下から掘り出される。

タルリー。根に実を結ぶ。山地に産することが多い。1年ものの蔓には、1マン前後の重さの実ができる。挽き臼に似たかたちで育つ。2年ものの蔓には2マン前後の実ができる。こうして年が経てば立つほど、実は大きくなる。その葉はスイカの葉に似ている。

ピヤール¹¹¹。小さなブドウのように実がなる。深紅の色 (ğagarī fām) をしており、味は甘い。種の仁には油脂分があり、食用になる。これをチラウンジー (ペルシア語のジームのカスラ、ラーのファトゥハ、ワーウのスクーン、隠れたヌーン、ジームのカスラ、下双点付きヤーのスクーン) という¹¹²。その木は1ガ

109 Flacourtia cataphracta [Platts 1884: 275b]。この学名を持つ樹木ナンヨウイヌカンコとその果実については[岩佐 1974: 353-55]。Bābur も言及しているが、その実については「小プラム (ālūchah) より大きく、赤りんご (qīzīl ālūchah) の未熟なものに似ている」といい、味については「やや酸っぱい味がする」、樹木の大きさについては「木はざくろの木よりも大き」とするなど、本書の記述と異なる部分がある [BN: 457; BN (Jtr.): 457]。(M)

ヒンディー語ではpaniyālāといい、イイギリ科大低木ルカムモモ Flacourtia cataphracta とその実を意味する [古賀・高橋 2006: 783b]。(W)

110 以下のごとく、この語には解釈の選択肢が複数あり、本訳注の語釈も読みも暫定案にすぎない。kunār との読みおよび語義は Farhang-i Buzurg-i Suḥan による [Anwarī 1381 Sh: 5947b]。Blochmann はこの単語について kunār との音写を示すのみで、訳していない [AA (Etr.): I, 75]。ただし Richardson は kunār ないし kunnār に対して「ザクロ。ナツメ (lote-fruit)。プラムの一種」と複数の語釈を挙げる一方、kanār との読みに対しては「バナナの実」の意味を与えている [Richardson 1829: 1208a]。なお KNAR という木の樹脂がファルマーンに施す封印に用いられることについては [AA: I, 196]。また Bābur は kunār がナツメ (bēr) を意味するペルシア語であることを説明している [BN: 457; BN (Jtr.): 457]。(M)

111 Chironjia sapida あるいは Buchanania latifolia の果実 [Platts 1884: 295a]。後者の学名を有する植物インドウミソヤの果実の長さは 1.5 cm、ほぼ球形で、果肉は甘く、種子は生食あるいは焼いて食べる一方、種子から抽出される淡黄色の油はチェルーンジ油といい、ときにこれを牛乳に混ぜて飲むという [岩佐 1974: 231-33]。(M)

112 チラウンジーの食用については Bābur が「木は山に生えるという事であった。私たちの庭園に3〜4株あったようである。その事は、後になって知った。イリッペに非常によく似ている。仁は悪くない。くるみの仁とアーモンドの仁の間に位置する感じで、悪くない。仁はピスタチオの仁より小さい。チラウンジーの仁は円い。パールーダやハ

ズほどにさえなる。

【干すこともある果物】

コconaツ¹¹³ これは「ヒンドの木の実」と呼ばれている。その木は、ナツメヤシの木に似ているが、背はより高く、その木材の色はより良く、葉はより大きい。1年を通して実を結び、実は3ヶ月で熟する。熟していない緑色の実を落として、しばらく置いておくと、それから一杯分の乳のような樹液が採れる。美味を呈する。夏に氷砂糖を混ぜて飲むことがしばしばある。熟した実はエンドウ豆のような色である。樹液は凝固しており、油脂と混ぜると黒っぽくなる。甘くて、油っぽい。キンマの葉と一緒に食する。舌をリラックスさせ、

ルワに入れる」と記している [BN: 457-58; BN (Jtr.): 458 (日本語訳を一部改変)]。(M)

ヒンディー語やウルドゥー語では、この語形でウルシ科のカッダフ・アーモンド *Buchanania lanzan* (別称 *Chironjia sapida*) を指す [古賀・高橋 2006: 417a; Platts 1884: 431b]。(N)

- 113 コconaツについては *Bābur* が次のように伝えている (本書の説明と並行する部分には下線を付した): アラブ人はアラブ化して「ナールジール」と呼んでいる。ヒンドゥスターンの人々は「ナーレール」と呼んでいる。おそらく誤ってそう呼んでいるのである。ココヤシの実がジャウズィ・ヒンディーであり、これから黒スプーンが作られる。より大きなものは、ゴジヤクの胴に利用している。木はナツメヤシと同じである。しかし要するにココヤシの枝は、はるかに多くの葉をつけている。葉の色もよりあざやかである。くるみに青い外皮があるように、ココヤシにも青い外皮がある。しかしココヤシの皮は繊維質である。全ての河川の船や小船のロープはこのココヤシの皮で作られるという。小船の合わせ目もこのひもで縫合されるという。ココヤシの皮をとり去ると、一端に三角の形に並んだ3つの穴が姿を現わす。穴の内、2つには中身が入っており、1つは空である。この目印を利用して、[穴を] つぶす。仁ができて上がる前には、ココヤシの内部は液である。この穴をつぶしてその液を飲む。味は悪くない。この液はナツメヤシのチーズを [水などで] 溶かしたような感じのものである [BN: 459; BN (Jtr.): 459 (上記の引用では一部改変した)]。ココ椰子の実が *narel* と呼ばれることは *Orta* も記述しており、*Bābur* の記事に一致する。また *Orta* は「インドの木の実」を意味するアヴィセンナの用語 *jauzialindi* (< Arab. *ḡawz al-hindi*) にも言及している。*Orta* の記事はさらに、ココ椰子が船の用材となること、ココ椰子の樹液から酒や砂糖が製されること、コconaツの液状胚乳が飲用されること、コconaツの外皮が *cairo* と呼ばれ、船の索具に用いられること、乾燥させた固形胚乳が *copra* と呼ばれること、乾燥、未乾燥のいずれの固形胚乳からも油が製されること、それに薬効が認められることなど、この樹木と果実の多用性を詳述している [Orta: I, 235-244; Orta (Etr.): 138-147]。(M)

nāriyāl という語は、ヒンディー語やウルドゥー語でも、ココヤシとその実を指す [古賀・高橋 2006: 729a; Platts 1884: 1113b]。(N)

リフレッシュさせてくれる。その皮で、匙や杯やギチャク (gičak)¹¹⁴ の胴が作られる。ココナツには、四つ穴、三つ穴、二つ穴、一つ穴のものがある。いずれにも特徴があると言われているが、一つ穴のものはるかに良質であると考えられている。またある種のココナツは、解毒薬である。12スィール以上の重さのものが見られる。ココナツの木の皮から縄を綯う。船舶用の太い綱はこれからできる¹¹⁵。

丸カジュール¹¹⁶。ナツメヤシのことを言う。小さな株が地面に這うように育つ。【1本の木から】400個から500個の実が採れる。

ビンロウジ¹¹⁷。ペルシア語ではフーフィル (fūfil) と呼ばれる。美しい木で、糸杉のようにたいそう高い。暴風のために木の頂が地面についても、また立ち上がる【ほどしなやかである】。多くの種類がある。熟していない実の味はアーモンドに近い。熟すと堅くなる。キンマの葉とともに用いられる¹¹⁸。

114 ギチャクは弓で弾く弦楽器の一種。本書ではギチャクの演奏家として、Bahrām Qulī というヘラート出身の人物の名が挙げられている [AA: I, 264]。BNではĞĠĠKと綴られ、BN (Jtr.) ではギジジャクと音写されている。BāburはQul Muḥammad ‘Udī, Šayḥī Nāīの名をこの楽器をも巧みに奏した演奏家として挙げるほか、その呼称からギチャク奏者と考えられる Šāh Qulī Ġiğakīは「イラクの出身で、ホラーサーンに来て楽器を勉強し上達した」と伝える [BN: 283; BN (Jtr.): 287]。なお、Akbar宮廷で奏された楽器の大半はイラン系のものだったが、Šāh Ġahān時代にはインド系のものに入れ替わっており、ギチャク奏者についての言及は見られなくなったという [Bor 1986-87: 64]。ギチャク (Ghichak) と呼ばれる楽器は、アフガニスタン北部と中央アジアの一部地域で今も見られる [Wade 1990: 23, n.7]。 (W)

115 ココナツの綱がインド洋の縫合船の縫合材として用いられたこと、インド産のココヤシ材が船材としてインド洋で取引されたことについては [家島 1976: 189-90]。 (W) ただし16世紀以降、船材を鉄釘で接合したインド船が出現することについては [カイサル 1998: 49-55]。 (M)

116 pindaは、ヒンディー語で「丸い」の意。pinda khaḡūrは、ヒンディー語ではヤシ科サトウナツメヤシ *Phoenix sylvestris* を、ウルドゥー語では野生のナツメヤシやその実を指す [古賀・高橋 2006: 820b; Platts 1884: 273a]。 (N)

117 ヒンディー語では、supārīという語形でヤシ科ビンロウジュとその実を指す [古賀・高橋 2006: 1365a]。ウルドゥー語においては、supārī, sūpārī, sōpārī等の語形がある [Platts 1884: 634a, 693a]。 (N)

118 この種子を「アラビア人たち」os Arabiosがfaufelと、「グジャラート人たち」os Guzaratesや「デカン人たち」os Decaninsがčupari (<sūpiyārī) と呼んだことをOrtaが伝える。Ortaはさらにこの種子が嗜好品として、デカン地方やグジャラート地方に販売されるのみならず、ホルムズ向けに輸出されてさえたことを記している [Orta: I, 325-329; Orta (Etr.): 192-196]。 (M)

【加熱調理後に食される果物】

シンガーラー¹¹⁹。三つの角がある。その蔓が池の中に育ち、水の上にできる。生のものや焼いたものを食用に供する。

サーラク。池の土の中にできる。水に入って取り出して収穫する。<I, 80>

ピンダーラー¹²⁰。その蔓を棒に巻きつけ、2 ガズになるまで育てる。葉はキンマに似ている。根を掘って収穫する。

カセラー¹²¹。池の中にできる。水が少なくなると、土の中から収穫される。生でも煮ても食べられる¹²²。

セヤーリー¹²³。長い円錐形の実が、蔓の根にできる。

【酸っぱい果物】

レモン¹²⁴。鳥の卵のような形である。ある種類のものは「紙の (kāgāzī) 【レモン】」と呼ばれる。その皮と果肉の間には白い薄い膜がある。果汁が多く、美

119 本書の別の箇所、収穫期が定められていない課税対象の作物の一つとしてあげられている [AA: I, 300]。ヒンディー語やウルドゥー語では、singhārā という綴りで、ヒシ科トウビシ *Trapa natans* (bispinosa) を指す [古賀・高橋 2006: 1347a; Platts 1884: 687b]。(N)

秋作期に属する作物として Āgrah 州、Ilāhābād 州、Awadh 州、Multān 州の価格統計に見える [AA: I, 310, 317, 324, 345]。(M)

120 ヒンディー語ではヤマノイモ科トゲドコロ *Discorea esculenta* を、ウルドゥー語ではトウダイグサ科の *Trewia nudiflora* を指す [古賀・高橋 2006: 821a; Platts 1884: 272b]。(N)

121 ヒンディー語ではカヤツリグサ科オオサンカクイ *Scirpus grossus* を指す。ウルドゥー語では、根が果物として食される、カヤツリグサ科のタカオガヤツリ *Cyperus tuberosus*、あるいは *Scirpus Kysoor* を指す [古賀・高橋 2006: 215a; Platts 1884: 835a]。(N)

122 カセラーと豆の粉で製した揚げパンのレシピが *Ni'mat Nāmah* に見える [NN: 7v]。(M)

123 ウルドゥー語では、細長い実が薬用にされる *cassia fistula* (amaltas、ナンバンサイカチ) が *siyāl kī lāṭī* (「メスジャッカルの棒切れ」の意) と言われるが、この語との関係は定かではない [Platts 1884: 708a]。(N)

124 ライム、レモン [古賀・高橋 2006: 1201a; Platts 1884: 975b]。lēmū については Bābur がその大きさも形も鶏卵 (yumurtqah) に似ていると記録している [BN: 460; BN (Jtr.): 460]。なおレモンを用いた各種の漬け物については既出 [AA: I, 66; AA (Jtr)(4): 68]。(M)

味である。ある種類のものは1年中実をつける。

アマルベート¹²⁵。オレンジのようだが、とても酸っぱい。鋼の針を突き刺せば、短時間で溶けてしまい、白い貝殻はその果汁の中で溶ける。

【甘酸っぱい果物】

カルナー¹²⁶。リンゴのようである。その未熟果は3年目から熟するようになる。初めは緑で、酸っぱくて苦味が混じっている。それから黄色くなって苦味がなくなる。熟すと赤くなり、甘くなる。長く置いておくと、緑に戻る。その木はレモンのようなが、その葉は少し幅広であり、そのつぼみは土色の矢じりのようである。また、その花には白い4枚の花びらがあり、金色の葯(hwurdah)がある。とても良い香りで、アビール・マーヤ('abir māyah)はこれから作られる。この話の説明は無知な私の力の及ぶところではないが、その程度で記述は十分であろう¹²⁷。

【果物の一覧表に対応した詳説は以上】

キンマの葉 (barg-i tanbūl)¹²⁸。野菜のひとつであるが、ミール・フスラウ・

125 タデ科ギンギン属1年草 *Rumex vesicarius* [古賀・高橋 2006: 49b]。字義上は「酸っぱい茎」の意。(M)

126 A species of citron [Platts 1884: 828a]。ミカン科低木レモン *Citrus limon* [古賀・高橋 2006: 200a]。Bābur Nāmah には「ガルガル・レモン (galgal lēmū) ほどの大きさ」の酸っぱい果物として、karnah (karnā に同じ) が言及されている [BN: 461; BN (Jtr.): 461]。(M)

127 「その程度で記述は十分であろう」に対応するテキストを Blochmann は訳していない [AA (Etr.): I, 77]。なお、アビール・マーヤという名の香料は本書に後出するが、その材料にカルナーは挙がっていない [AA: I, 84]。(M)

128 本書の他の箇所でもキンマの葉の産地としてあげられているのは、Ōdīsah、Bihār (特に Maghī 種)、Āgrah (特に Antrī)、Mālwah (特に Bāḡalpūr)、Hāndēš である [AA: I, 391, 416, 441, 449, 455, 462, 473; Habib 1999: 52] (N)

秋作期に属する作物として、Āgrah 州、Ilāhābād 州、Awadh 州、Lāhawr 州、Multān 州の価格統計に見える [AA: I, 310, 317, 324, 338, 345]。また Orta はキンマの葉について詳細な記述を残している [Orta: I, 343-348; Orta (Etr.): 202-207]。(M)

ディフラウィーが詠んでいるように、事情に精通する人々は選りすぐりの果物と見なす。

対句

庭園の花の如きたぐい稀なる葉よ

そはヒンドゥースターンで最もよき果物なり¹²⁹

それを噛むと口が良い香りになり、宴は芳香で満ちる。歯茎が引き締まり、空腹は満腹に、満腹は空腹になる。多くの種類があるので、そのうちのいくつかを述べよう。

ビラフリー (bilahrī) (バーのカスラ、ラームのファトゥハ、ハーのスクーン、ラーのカスラ、下双点付きヤーのスクーン)。白く光沢がある。舌をこわばらせることがない。味はすべての種類の中で最も良い。蔓から採って1ヶ月手を加えると白くなる。より手を加えると20日で白くなる。

カーケール (kāker) (カーフ、アリフ、カーフのエー発音カスラ、下双点付きヤーのスクーン、ラー)。白いが、斑点があり、肉厚である。それには固い筋がある。たくさん噛むと、舌がこわばる。

ジャイサワール (ğaysawār) (ジームのファトゥハ、下双点付きヤーのスクーン、スィーンのファトゥハ、ワーウ、アリフ、ラーのスクーン)。白くならない。利益をあげるために<I, 81>【他の種類の葉と】混ぜて売られる。

カプーリー (kapūrī) (カーフのファトゥハ、ペルシア語のバーのダンマ、

129 韻律は、baḥr-i sarī-i musaddas-i matvī-yi ašlam. ~~~~~ (W)

この詩句は *Qirān al-Sa'dayn* にある次のものに対応するようである：nādirah barg-i čū gul-i būstān ; ḥwub-tarīn ni'mat-i Hindūstān [QS: 264] (QSは当該箇所第2句末尾を nağmat-i Hindūstān と作るが、1599年書写の古写本 (British Library, IO Islamic 412, f. 599v (margin)) に従い改めた)。しかし QS のこの詩は本文のそれと微妙に内容が異なり、本文の第2句にある「果物」miwah は、QS では「お恵み」ni'mat となっている。もし原文が後者であったならこの引用は意味をなさないことになる。なおこの詩作品は、1289年、Dihlī のいわゆる「奴隸王朝」君主 Mu'izz al-Dīn Kayqubād が、自らの父にしてベンガル地方に事実上の独立政権を建てた Nāṣir al-Dīn Buḡrā Ḥān との邂逅と別離を謳った叙事詩であり、キンマの葉は両者の会見を彩る様々な物品の一つとして詠み込まれている。それゆえ引用された詩句を、南アジアの政治的社交の中でこの葉が占めた役割を伝える証拠と見なせることは、当の文言がいずれであったにせよ、同じである。(M)

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)。黄色で固くて筋があるが、味はよく香りもよい。

カプールカーント (kapūrkānt) (カーフのファトゥハ、ペルシア語のバーのダンマ、ワーウとラーのスクーン、カーフ、アリフ、隠れたヌーン、上双点付きター)。黄色っぽい緑色である。粒胡椒のように辛い。その香りは樟腦のようである。10枚以上を【一度に】口にすることはできない。バナラス以外では少ししか見られず、その地でさえどこでも育つものではない。

バンガラ (Bangalah) (バーのファトゥハ、隠れたヌーン、ペルシア語のカーフとラームのファトゥハ、隠れたハー)。【葉は】幅広く肉厚で、固くて毛羽立っている。【味は】熱くて辛い。

栽培法は以下の規則による。チャイト月¹³⁰におけるナウルズの始まりに、カルハンジュ (karhang) の葉を45指尺の蔓と共に切り離す。そして、整えられた土地に、葉と葉の付け根の端が見えるような形で覆っておく。15日から20日で、その付け根から新しい蔓が生え始める。新しい付け根が現れたら、そこから葉が生える。7ヶ月目までは、蔓と葉が現れ、その後成長が止まる。それぞれの蔓には、30枚以上の葉がつくことはない。成長すればするだけ、葦材で支えて上に向かわせる。また、側面や上方を木材や木切れで覆い、日陰で育てる。雨期以外、常に水を与える。時々、乳やごま油、その搾りかすも栽培地に撒く¹³¹。

その葉は7種類だけだが、呼び方は九つある。順々に生えて来て、切り離され、手を加えられて用いられる。第1はカルハンジュ (カーフのファトゥハ、

130 Čayt. インドの暦の月名。チャイトラ月ともいう。太陽が白羊宮に入る月であり、多くのインド暦では第一月とされている。ヴェーダ文献では春の始めに置かれている[矢野1992: 155, 167-171]。当時の春分点は、歳差運動によって白羊宮から双魚宮に移行する時期であるため、ナウルズはチャイト月の始めか、チャイト月の前月のパールグナ月の終わりから始まったはずである。(N)

131 現代のインドにおけるキンマ栽培の報告中に、蔓を苗として用いること、垂直に立てた棒などに這わせること、覆い付きの囲いの中で常に適度な湿度を保つことが記されている [Kumar 1999: 26-29]。(N)

ラーのスクーン、ハーのファトゥハ、隠れたヌーン、ジーム）である。これは苗としてとっておかれ、ペーディー (*pēdī*) (ペルシア語のバーのエー発音カスラ、下双点付きヤーのスクーン、ヒンド語のダールのカスラ、下双点付きヤーのスクーン) と名付けられる。また、新しい葉はガダウター (*gadawtah*) (ペルシア語のカーフとヒンド語のダールのファトゥハ、ワーウのスクーン、上双点付きターのファトゥハ、書かれただけのハー) と呼ばれる。2番目はナウティー (*nawtī*) (ヌーンのファトゥハ、ワーウのスクーン、上双点付きターのカスラ、下双点付きヤーのスクーン)。3番目はバフティー (*bahutī*) (バーのファトゥハ、ハーのダンマ、上双点付きターのカスラ、下双点付きヤーのスクーン)。4番目はチーウ (*chīw*) (ペルシア語のジームのカスラ、隠れたハー、下双点付きヤーのスクーン、ワーウのスクーン)。5番目はアディニーダー (*adhinīdā*)¹³² (ハムザのファトゥハ、ダールと隠れたハーのカスラ、隠れたヌーン、下双点付きヤーのスクーン、ヒンド語のダール、アリフ)。6番目はアガフニヤー (*agahniyah*) (ハムザとペルシア語のカーフのファトゥハ、ハーのスクーン、ヌーンのカスラ、下双点付きヤーのファトゥハ、書かれただけのハー)。これはレーワール (*lēwār*) (ラームのエー発音カスラ、下双点付きヤーのスクーン、ワーウとアリフ、ラーのスクーン) とも言われる。7番目はカルハンジュである。【以上のは】ガダウターを除いて、1ヶ月毎に蔓から切り離されて<I, 82>手を加えられる。最後の種類については、食用にとりおく者もいれば、苗として用いるために、蔓と共にとっておく人々もいる。【カルハンジュは】より良く、選りすぐりのものとみなされるが、一部の熟達した者たちはペーディーをより良いものと考え、それに高値を付ける。

以前は11,000枚の葉の束をラハーサー (*lahāsah*) (ラームのファトゥハ、ハー、アリフ、スィーンのファトゥハ、書かれただけのハー) と言っていた

132 原則では、*yā*を長音*ī*として読むためには、直前の子音にカスラがついている必要がある。ここでは隠れたヌーンにカスラはついていないが、その場合発音不能になるため、隠れたヌーンにカスラがついたものと解釈した。(N)

が、現在は14,000枚である。200枚の束はドーリー (dhōlī) (ヒンド語のダール
のオー発音ダンマ、隠れたハー、ワーウのスクーン、ラームのカスラ、下双点
付きヤーのスクーン) と名付けられている。これを集めてラハーサーにする。
冬は45日で葉を裏返し、選り分ける。夏は毎日である。5枚から25枚、場合
によってはそれ以上を重ね、色々なやり方で整理する。ビンロウジの実やカト
(kath)¹³³ 少々を一枚の葉に【のせ】、石灰を別の一枚に包み込み、その中に置いて包む。
樟脳や麝香と一緒に入れる者もある。そして絹糸やその他のもので縛る。
それはベラー (bērah) (バーのエー発音カスラ、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) と呼ばれる。束になっていない
の葉を器に集めて用いる場合もある。また、それを使って料理を作る場合もある。

味の発現の規則

食べ物の一部については説明が済んだので、味の違いについて記す。

熱さは、薄いものに辛味を与え、濃いものには苦味を、中ぐらいのものには
塩味を与える。冷たさは、薄いものに酸味を与え、濃いものには痺れ味 (dahn-
gīr) を、中ぐらいのものには渋味 (zuft) を与える。渋さ (qabḍ) を感じるとき
は、舌の表面が麻痺するが、苦さ (‘ufūṣat) を感じるときは、舌の内部まで麻
痺する¹³⁴。中ぐらいの温度は、薄いものを油っぽくし、濃いものを甘くし、中ぐ
らいのものをこれといった偏りのない味 (bī-mazah) にする。もろもろの味の
範囲は以上のものに尽きる。

一方【味の】根源が次の四つに限られる、という者もある。すなわち甘さ、苦

133 マメ科アカシア属の植物アセンヤクノキ (Mimosa (Acacia) catechu) の抽出物。刺
激があり、キンマの葉と共に食される [Platts 1884: 812b-813a]。 (N)

ビンロウジにカト cate を交ぜて利用することは Orta も記述している [Orta: I, 327;
Orta (Etr.): 194]。またこの樹木について Orta は別の一節を割いて詳述している [Orta:
II, 69-76; Orta (Etr.): 264-271]。 (M)

134 この一文の解釈は Blochmann の訳に従った [AA (Etr.): I, 78]。 (M)

さ、酸っぱさ、塩っぱさである。そしてこれらが混ざりあって発現する味は数限りないという。そのような味のいくつかには名前があり、たとえばバシャーアト (bašā'at) とは渋さの混じった苦さのことをいい、ズーカ¹³⁵ とは塩っぱさと苦さが合わさった味のことをいう。

参考文献

一次文献

- AA: Abū al-Faḍl, *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 Ms. C: Ms. Add. 6552, 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.
AAB: Asad Bīg Qazwīnī, *Aḥwāl-i Asad Bīg*. Ms. Fann-i Sawānīh-i 'Umrī 41, Andhra Pradesh Government Oriental Manuscripts Library and Research Institute.
Acosta: Christoval Acosta, *Tractado de las drogas, y medicinas de las Indias Orientales*. Burgos, 1578.
Bernier: François Bernier, *Voyages de François Bernier docteur en medecine de la faculte de Montpellier contenant la description des etats du Grand Mogol, de l'Indoustan, du Royaume de Cachemire, etc.* F. Tinguely, A. Paschoud & Ch.-A. Chamay (eds.), *Un libertin dans l'Inde Moghole: Les voyages de François Bernier (1656-1669)*, Paris, 2008.
Bernier (Jtr.): 関美奈子・倉田信子訳『ムガル帝国誌』岩波書店, 2 vols., 2001.
BKḥ: Anonym., *Bayāḍ-i Ḥwuš-bū'ī*. Ms. British Library, IO Islamic 828.
BN: Bābur, *Bābur Nāmah*. (Ed.) 間野英二『バーブル・ナーマの研究 I』松香堂 1995.
BN (Jtr.): 間野英二『バーブル・ナーマの研究 III 訳注』松香堂 1998.
HI: Amīn Aḥmad Rāzī, *Haft Iqlīm*. E. Denison Ross and Abdul Muqtadīr (eds), vol. 1, 1939.
IB Ibn Baṭṭūṭah, *Tuḥfat al-nuẓẓār fī Ḡarā'ib al-amṣār wa 'Aḡā'ib al-asfār*. (Ed.) C. Defrémery

135 底本にはZ'WQHとあるが[AA: I, 82]、諸写本は次のごとく作る: R'WFT [AA Ms. A: 37r]; R'WQH [AA Ms. B: 44r]; R'WQH [AA Ms. C: 32r]. 詳細は不明である。Blochmannもzu'ūqaとの音写を示すのみで訳していないし、その音写の妥当性も不明であるが、本訳注はさしあたりBlochmannの案を踏襲した [AA (E tr.): I, 78]。(M)

- & B. R. Sanguinetti (eds. & trs.), *Voyages d'Ibn Battûtah*, 4 vols., Paris, 1853-1859.
- IB (Jtr.) 家島彦一 (訳)『大旅行記』平凡社、8 vols., 1996-2002.
- IZ: Qāsim b. Yūsuf Abū Naṣrī Harawī, *Iršād al-Zirā'ah*. M. Mašūrī (ed.), Tihirān, 1346 Sh.
- JN : Nūr al-dīn Muḥammad Ġahāngīr, *Ġahāngīr Nāmah*. (T) Muḥammad Hāšim (ed.), Tihirān, 1359 Sh. (1980-81); (A) Syud Aḥmud Khan (ed.), Allygurh, 1281/1864.
- JN (Etr.) : (Rogers) *Tūzūk-i-Jahāngīrī or Memoirs of Jahāngīr*. Alexander Rogers (tr.), Henry Beveridge (ed.), London, 1909-1914 (repr. Delhi, 1994); (Thackston) *The Jahangirnama: Memoirs of Jahangir, Emperor of India*. Wheeler M. Thackston (tr. ed. and ann.), Washington, D.C. and Oxford, 1999.
- Linschoten: Jan Huygen van Linschoten, *Itinerario, voyage ofte schipvaert naer Oost ofte Portuguals 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.
- MAI: Mustā'idd Hān, *Ma'ātir-i 'Ālamgīrī*. Āġā Aḥmad 'Alī (ed.), Calcutta, 1870-1873.
- MI (Etr.): Ānand Rām Muḥliṣ, *Mir'āt al-Iṣṭilāḥ*. Tasneem Ahmad (tr.), *Encyclopaedic dictionary of medieval India: Mirat-ul-Istilah*. Delhi, 1993.
- MS: Sikandar b. Muḥammad Maṅghū, *Mir'āt-i Sikandarī*. S. C. Misra & M. Lutf al-Rahman (eds.), Baroda, 1961.
- NN: Anonym., *Ni'mat Nāmah*. N. M. Titley (ed.), *The Ni'matnama Manuscript of the Sultans of Mandu: The Sultan's Book of Delights*, Oxon, 2005.
- NSJ: Anonym., *Nushah-i Šāh Ġahānī*. Syed Muhammed Fazlulla Sahib (ed.), Madras, 1956.
- Orta: García de Orta, *Coloquios dos simples e drogas e cousas medicinaes da India*. Conde de Ficalho (ed.), 2 vols., Lisboa, 1891-1895 (repr., Lisboa, 1987).
- Orta (Etr.): C. Markham (tr.), London, 1913.
- Oviedo: Gonzalo Fernández de Oviedo, *La historia general de las Indias*. Sevilla, 1535.
- Oviedo (Jtr.): 染田秀藤・篠原愛人訳『オビエード：カリブ海植民者の眼差し』岩波書店、1994.
- QS: Amīr Ḥusraw, *Qirān al-Sa'dayn*. A. H. Dani (ed.), Islamabad, 1976.
- Relations: *Relations of Golconda in the Early Seventeenth Century*, W.H. Moreland (ed.), London, 1931 (rep. Nendeln, 1967).
- ST: Fayḍ Muḥammad, *Sirāġ al-Tawārīḥ*. McChesney, R. D. & Khorrami, M. M. (trs.), *The History of Afghanistan*, 4 vols. in 11 parts, Leiden & Boston, 2013-2016. <http://referenceworks.brillonline.com/browse/history-of-afghanistan>

二次文献

- Alam, M. & Subrahmanyam, S. (2004) The Making of a Munshi, *Comparative Studies of*

- South Asia, Africa and the Middle East* 24(2), pp. 61-72.
- Anwarī, H. (1381 Sh.) *Farhang-i Buzurg-i Suhan*, 8 vols., Tihṛān, 1381 Sh.
- Behl, A. (2012) *Love's Subtle Magic*. New York: Oxford University Press.
- Bhatia, Tej K. & Machida, K. (eds.), *The Oldest Grammar of Hindustānī: Contact, Communication and Colonial Legacy*. 3 vols. Tokyo.
- Bonavia, E. (1888) *The Cultivated Oranges and Lemons etc. of India and Ceylon*, London.
- Bor, J. (1986-87) The Voice of the Sarangi: An Illustrated History of Bowing in India, *National Centre for the Performing Arts Quarterly Journal* 15 (3-4) and 16 (1).
- Dāsa, Śyāmasundara *Hindī Śabdasaṅgāra*. <http://dsal.uchicago.edu/dictionaries/dasa-hindi/>
- Dihḥudā, A. A. *Luḡat-nāmah*. Dehkhoda Version5.1, MicroSyncing, 2016.
- EI2 : *Encyclopedia of Islam*, New Edition, Leiden.
- Gymnosperm: The Gymnosperm Database. <http://www.conifers.org/>
- Hamilton, F. (1826) Commentary on the Herbarium Amboinese. *Memoirs of the Wernerian Natural History Society*, Vol. V, Part II, London.
- Habib, I. (1999) *The Agrarian System of Mughal India 1556-1707* (Second Revised Edition), New Delhi.
- Hines, N. A. (2009) *Maulana Daud's Cāndāyan*. New Delhi: Manohar, 2009.
- Husain, A. A. (2000) *Scent in the Islamic Garden*. Karachi: Oxford University Press, 2000.
- Irvine, R. H. (1841) *Some Account of the Medical and General Topography of Ajmer*. Calcutta.
- Kumar, N. (1999) Betelvine (*Piper Betle* L.) Cultivation: A Unique Case of Plant Establishment under Anthropogenically Regulated Microclimatic Conditions. *Indian Journal of History of Science* 34(1), pp. 19-32.
- Platts, J. T. (1884) *A Dictionary of Urdū, Classical Hindī and English*, Oxford.
- Prasād, K. et al. (1989), *Bṛhat Hindī Koś*, Vārāṇasī.
- Richardson, J. (1829) *A Dictionary, Persian, Arabic, and English; with a Dissertation on the Languages, Literature, and Manners of Eastern Nations*, London.
- Roxburgh, W. (1795) *Plants of the Coast of Coromandel : Selected from Drawings and Descriptions Presented to the Hon. Court of Directors of the East India Company*, London, 3 vols.
- Seyller, J. (1997) The Inspection and Valuation of Manuscripts in the Imperial Mughal Library. *Artibus Asiae* 57(3/4), pp. 243-349
- Steingass, F. (1892) *A Comprehensive Persian-English Dictionary*, London.
- Wade, B. C. (1990) The Meeting of Musical Cultures in the 16th-century Court of the Mughal Akbar. *The World of Music* 32(2), pp. 3-26.
- Yule, H., Burnell, A. C. & Crooke, W. (eds.) (1903) *Hobson-Jobson: A Glossary of Anglo-Indian Colloquial Words and Phrases and of Kindred Terms*. London.

- 岩佐俊吉 (1974)『東南アジアの果樹』農林省熱帯農業研究センター.
カイサル, A. J. (多田博一・篠田隆・片岡弘次訳) (1998)『インドの伝統技術と西欧文明』
平凡社.
黒柳恒男 (2002)『新ベルシア語大辞典』大学書林.
古賀勝郎・高橋明『ヒンディー語＝日本語辞典』大修館書店 2006.
真下裕之 (2017)「クトゥブ・シャーヒー朝の起源に関する諸説とその周辺：インド洋西
部海域における人的移動の諸相」『西南アジア研究』86 (印刷中).
家島彦一 (1976)「アラブ古代型縫合船 *Sanbūk Zafārī* について」『アジア・アフリカ言語
文化研究』13, pp.181-204.
矢野道雄 (1992)『占星術師たちのインド：暦と占いの文化』中央公論社.