

中世のイエメンと酒あるいは発酵飲料

馬場多聞

はじめに

中世のイスラーム世界の酒をめぐる研究としては、文学作品における表象としての酒や飲酒の検討や、その奥に見出される社会構造の分析、ハッド刑の対象ともなり得る飲酒行為についてのイスラーム法学的な考察が、これまで特に行われてきた¹⁾。ムスリムによる酒の消費をめぐるのは、ハイネ (P. Heine) が行ったアラブ圏におけるブドウの栽培ならびにワインの生産・消費を論じた著作、ウマイヤ朝 (41/661-132/750) やアッバース朝 (132/750-923/1517) といった王朝の宮廷の飲酒文化に関するマフジュブ (S. Mahjūb) とハティーバ (D. al-Khaṭība) の著作やムクリー ('A. al-Muqrī) の著作、ティムール朝 (771/1370-913/1507) 下で展開した飲酒文化の変容を追ったホンチェル (S. Honchell) の論文が検討を加えており²⁾、一般に飲酒を禁忌とするイスラームの規範を背景に有しつつも、ムスリムが酒を嗜んでいたことが明らかにされてきた。

他方、中世のイエメンにおける酒や飲酒の実態については解明されていない部分が多い。ムンダイ (D. D. al-Mundaī) やヴァリスコ (D. M. Varisco)、ジャーズィム (M. 'A. Jāzim) は、アイユブ朝 (564/1169-648/1250) とラスール朝 (626/1228-858/1454) においてブドウやナツメヤシから酒がつくられていたことや、後述するナツメヤシの土曜日における飲酒の事例を挙げるが、いずれも素描にとどまる³⁾。時代を下れば、マムルーク朝 (648/1250-922/1517) やオスマン帝国 (698/1299?-1341/1922)、ザイド派勢力の統治下にあったサナア (Ṣan'ā') でユダヤ教徒がワインを製造・売買していたことが、サナアの社会生活や慣習法 (qānūn) に関する論考のなかで言及される⁴⁾。中世のイエメンの史料にはムスリムと酒に関する記事が散見するが、これまで検討の対象とはされてこなかった。

こうした状況に鑑みて、本稿の目的は、中世のイエメンのムスリムが生きた跡を酒に着目して描

1) たとえば、G. van J. Gelder, *Of Dishes and Discourse: Classical Arabic Literary Representations of Food*, New York & London: Routledge, 2011 (2000); K. Dimitriev & C. van Ruymbeke (eds.), *Passed Around by a Crescent: Wine Poetry in the Library Traditions of the Islamic World*, Baden-Baden: Ergon-Verlag, 2022; 堀井聡江「シャリーアにおける飲酒の是非：イスラーム的規範の多元性」『宗教研究』90(2)、2016年、131-154頁（以下、堀井(2016)と略）。

2) P. Heine, *Weinstudien: Untersuchungen zu Anbau, Produktion und Konsum des Weins im arabisch-islamischen Mittelalter*, Wissenschaftsverlag: Harrassowitz Verlag, 1982; S. Mahjūb & D. al-Khaṭība, *al-Wuṣṣā ilā al-Ḥabīb fī Waṣf al-Ṭayyibāt wa al-Ṭayyib*, Ḥalab: Jāmi'at Ḥalab, 1986, vol. 1, pp. 233-238; 'Alī al-Muqrī, *al-Khamr wa al-Nabīdh fī al-Islām*, Bayrūt: Riyād al-Ra'īs li-al-Kutub wa al-Nashr, 2007; S. Honchell, *The Story of a Drunken Mughal: Alcohol Culture in Timurid Central Asia*, Ohio: The Ohio State University, 2015 (Ph. D. Dissertation)（以下、Honchell(2015)と略）。

3) D. D. al-Mundaī, *al-Zirā'a fī al-Yaman fī 'Aṣr al-Dawla al-Rasūliyya 626-858/1229-1454*, Irbid: Jāmi'at al-Yarmūk, 1992 (Master Thesis)（以下、al-Mundaī(1992)と略）, pp. 249-250; D. M. Varisco, *Medieval Agriculture and Islamic Science: The Almanac of Yemeni Sultan*, Seattle: University of Washington Press, 1994（以下、Varisco(1994)と略）, pp. 157-158; Nūr I, p. 307 n. 2204.

4) R. B. Serjeant & R. Lewcock (eds.), *Ṣan'ā': An Arabian Islamic City*, London: The World of Islamic Festival Trust, 2013 (1983), pp. 159-178, 179-232, 391-431.

き出すところにある。かつては、近現代に見られる厳格なイスラーム法が中世のムスリムの生活をも規定していたとみなすことでムスリムによる飲酒の状況を過少に評価する主張も見られたが、ホンチェルが看破するように、これは実態とはそぐわない⁵⁾。以下では、行政文書集や年代記、人名録、農事暦などにおける酒にまつわる記事をもとに、イエメンのムスリムがどのように酒と共に生きていたのかという点を見つめていく。なお、ラスール朝宮廷で特に製造されたアルコール含有率が低いと考えられる飲料（便宜上、本稿では発酵飲料と呼ぶ）についても、併せて検討する。本稿で一次史料として用いたアラビア語文献とその略号は、以下の通りである。

- al-Afḍal: al-Malik al-Afḍal, *The Manuscript of al-Malik al-Afḍal al-'Abbās b. 'Alī b. Dā'ūd b. Yūsuf b. 'Umar b. 'Alī Ibn Rasūl: A Medieval Arabic Anthology from the Yemen*, D. M. Varisco & G. R. Smith (eds.), Warminster: E. J. W. Gibb Memorial Trust, 1998.
- al-Ashriba: Ibn Qutayba, *Kitāb al-Ashriba*, M. K. 'Alī (ed.), Damascus: al-Majma' al-'Ilmī al-'Arabī, 1947.
- al-'Asjad: al-Khazrajī, *al-'Asjad al-Masbūk fī man waliya al-Yaman min al-Mulūk*, Ṣan'ā': Wizārat al-'Ālām wa al-Thaqāfa, 1981.
- al-'Aṭāyā: al-Malik al-Afḍal, *Kitāb al-'Aṭāyā al-Sannīya wa al-Mawāhib al-Hanīya fī al-Manāqib al-Yamanīya*, 'A. 'A. A. al-Khāmīrī (ed.), Ṣan'ā': Iṣdārāt Wizārat al-Thaqāfa wa al-Siyāha, 2004.
- Bahjat: Ibn 'Abd al-Majīd, *Bahjat al-Zaman fī Ta'rīkh al-Yaman*, 'A. M. al-Ḥibshī (ed.), Ṣan'ā': Dār al-Ḥikma al-Yamanīya, 1988.
- Ghāyat: Yaḥyā b. al-Ḥusayn, *Ghāyat al-Amānī fī Akhbār al-Qaṭr al-Yamānī*, 2 vols., S. 'A. 'Āshūr (ed.), al-Qāhira: Dār al-Kutub al-'Arabī li-al-Ṭibā'a wa al-Nashr, 1968.
- al-Hamdānī: al-Hamdānī, *Kitāb Ṣifat Jazīrat al-'Arab (Islamic Geography 88-89)*, 2 vols., D. H. Müller (ed.), Leiden: E. J. Brill, 1993 (1884).
- Ḥisba: Ibn al-Dayba', *Kitāb Bughyat al-Irba fī Ma'rīfat al-Ḥikma al-Ḥisba*, Ṭ. J. al-Rifā'ī (ed.), Makka: Jāmi'at Umm al-Qurā, 2002.
- Idrīs: Idrīs al-Ḥamzī, *Ta'rīkh al-Yaman min Kitāb Kanz al-Akhyār fī Ma'rīfat al-Siyar wa al-Akhbār*, 'A. M. al-Mad'aj (ed.), al-Kuwayt: Mu'assasat al-Shirā' al-'Arabī, 1992.
- Irtifā': anon., *Irtifā' al-Dawla al-Mu'ayyadīya: Jibāya Bilād al-Yaman fī 'Ahd al-Sultān al-Malik al-Mua'yad Dāwūd b. Yūsuf al-Rasūlī al-mutawaffī sanat 721 h / 1321 m.*, M. 'A. Jāzim (ed.), Ṣan'ā': Centre français d'archéologie et de sciences sociales, 2008.
- Lisān: Ibn Manzūr, *Lisān al-'Arab*, 9 vols., al-Qāhira: Dār al-Sādir, 2003.
- Milḥ: al-Malik al-Ashraf, *Milḥ al-Malāḥa fī Ma'rīfat al-Filāḥa*, 'A. M. 'A. al-Mujāhid (ed.), Damascus: Dār al-Fikr li-al-Ṭibā'a wa al-Tawzī' wa al-Nashr, 1987.
- al-Mujāwir: Ibn al-Mujāwir, *Ṣifat Bilād al-Yaman wa Makka wa Ba'd al-Ḥijāz al-musammāt Ta'rīkh al-Mustabshir*, O. Löfgren (ed.), Leiden: E. J. Brill, 1951.
- Mulakhkhaṣ: al-Ḥusaynī, *Mulakhkhaṣ al-Fitan (A Medieval Administrative and Fiscal Treatise from the Yemen: The Rasulid Mulakhkhaṣ al-Fitan by al-Hasan b. 'Alī al-Ḥusaynī (Journal of Semitic Studies Supplement 20))*, G. R. Smith (ed.), Oxford: Oxford University Press, 2006.
- al-Mu'tamad: al-Malik al-Muẓaffar, *al-Mu'tamad fī al-Adwiya al-Mufrada*, M. al-Safā (ed.), Bayrūt: Dār al-Qalam, n.d.
- Nūr: anon., *Nūr al-Ma'ārif fī Nuẓum wa Qawānīn wa A'rāf al-Yaman fī al-'Ahd al-Muẓaffarī al-Wārif*, 2 vols., M. 'A. Jāzim (ed.), Ṣan'ā': Centre français d'archéologie et de sciences sociales, 2003-2005.
- Qilāda: Bā Makhrama, *Qilādat al-Naḥr fī Waḥyāt A'yān al-Dahr*, 3 vols., M. Y. 'Abd al-Nūr (ed.), Ṣan'ā': Iṣdārāt al-Thaqāfa wa al-Siyāha, 2004.
- Samra: Ibn Samra, *Ṭabaqāt Fuqahā' al-Yaman*, F. Sayyid (ed.), Bayrūt: Dār al-Qalam, n.d.
- Simṭ: Ibn Ḥātim, *Kitāb al-Simṭ al-Ghālī al-Thaman fī Akhbār al-Mulūk min al-Ghuzz bi al-Yaman (The Ayyūbids and Early Rasulids in the Yemen (567-694/1173-1295) 1)*, G. R. Smith (ed.), London: Luzac for the Trustees of the E. J. W. Gibb Memorial, 1974.
- al-Sulūk: al-Janādī, *al-Sulūk fī Ṭabaqāt al-'Ulamā' wa al-Mulūk*, 2 vols., M. 'A. al-Akwa' (ed.), Ṣan'ā': Maktabat al-Irshād, 1993-1995.

5) Honchell (2015), pp. 1-11.

- Tāj: al-Zabīdī, *Tāj al-ʿArūs min Jawāhir al-Qāmūs*, 10 vols., N. al-Jarrāh (ed.), Bayrūt: Dār al-Šādir, 2011.
- Thaghr: Bā Makhrama, *Taʾrīkh Thaghr ʿAdan (Arabische texte zur kenntnis der stadt Adem im mittelalter)*, 2 vols., O. Löfgren (ed.), al-Qāhira: Maktabat Madbūlī, 1991.
- Tuḥfat: Ibn al-Ahdal, *Tuḥfat al-Zamān fī Taʾrīkh al-Yaman*, 2 vols., ʿA. M. al-Ḥibshī (ed.), Abū Zabī: al-Mujammaʿ al-Thaqāfī, 2004.
- ʿUmāra: ʿUmāra, *Taʾrīkh al-Yaman*, M. ʿA. al-Akwaʿ (ed.), n.p., 1976.
- al-ʿUqūd: al-Khazrajī, *al-ʿUqūd al-Luʿluʿiyyā fī Taʾrīkh al-Dawla al-Rasūliyya*, 2 vols., M. B. ʿAsal (ed.), Bayrūt: Dār al-Ādāb, 1983 (1911-1914).
- Wuṣāb: al-Wuṣābī, *Taʾrīkh Wuṣāb al-musammā al-Iʿtibār fī al-Tawārīkh wa al-Āthār*, ʿA. M. al-Ḥibshī (ed.), Ṣanʿā: Maktabat al-Irshād, 2006.
- Wuṣla: Ibn al-ʿAdīm, *Wuṣla ilā al-ḥabīb fī Waṣf al-Ṭayyibāt wa al-Ṭīb*, S. Mahjūb & D. al-Khaṭīb (eds.), Ḥalab: Jāmiʿat Ḥalab, 1988, vol. 2.⁶⁾

1. イエメンに見られる酒

アラビア語、特にイスラーム法学の用語では、飲料 (ashriba) や酩酊物 (muskir) といった語が、アルコール飲料を指す総称として知られる⁷⁾。ほかにも、酩酊作用を有する発酵したブドウの果汁を主として意味するハムル (khamr) すなわちワインや、ハムル以外の酒、特にナツメヤシ酒を意味するナビーズ (nabīdh) が、広く用いられた⁸⁾。もっとも、イブン・クタイバ (Ibn Qutayba) (d. 276/889) が述べるように、ハムルの語はナビーズを内包したアルコール飲料全体を指し、イエメンで見られるという蜂蜜からつくられるブトゥ (butʿ) や大麦からつくられるミズル (mizr) もまたハムルのなかに含まれ得たし、ナビーズが酩酊物に含まれるかどうかという議論も存在した⁹⁾。ラスール朝のスルタン・ムザッファル (al-Malik al-Muzaʿfar) (r. 647/1350-694/1295) は、压榨・精製したブドウ水をハムルと呼び、ブドウや干しブドウ、蜂蜜、ナツメヤシ、砂糖、各種の果物からつくられる酩酊作用がある飲料をナビーズと説明する¹⁰⁾。本稿ではこれらの語で示されるものをおよそ「酒」と総称して、議論を進める。

酒の原料となるブドウやナツメヤシ、蜂蜜、砂糖は、中世のイエメンにおいて広く生産されていた¹¹⁾。10世紀のイエメンのハムダーニー (al-Hamdānī) (d. 334/945) の地誌やラスール朝のスルタ

6) 校訂者は本書の著者をアイユーブ朝の宰相イブン・アルアディーム (Ibn al-ʿAdīm) (d. 660/1260) に帰するが、研究者間で意見が分かれている (馬場多聞『宮廷食材・ネットワーク・王権：イエメン・ラスール朝と13世紀の世界』九州大学出版会、2017年 (以下、馬場 (2017) と略)、64-65頁)。

7) 堀井 (2016)、131-154、137-140頁。なおイエメン史料では、酩酊物 (muskir) の語を大麻 (al-nabj) に対して用いる例もある (al-ʿUqūd II, p. 94)。

8) N. Nasrallah, *Annals of the Caliphs' Kitchens: Ibn Sayyār al-Warrāq's Tenth-Century Baghdadi Cookbook*, Leiden & Boston: E. J. Brill, 2010 (以下、Nasrallah (2010) と略)、pp. 552-555。

9) al-Ashriba, pp. 20, 98-99。

10) al-Muʿtamad, pp. 116, 399-401。

11) それぞれの産地の主たる典拠は以下の通り。ブドウ - al-Hamdānī I, pp. 129, 196; Milh, pp. 132-140; Nūr I, pp. 379-380, 401-408; Irtifāʿ, pp. 25, 170, 331, 351-355; al-Afdal, pp. 25-27; Varisco (1994), pp. 186-188。ナツメヤシ - Milh, pp. 121-131; Nūr I, pp. 401-408; Irtifāʿ, pp. 17, 24-25, 30, 45, 77, 100-101, 134, 137-139, 146, 152, 159; al-Afdal, pp. 25-27; Mulakhkhas, p. 16b; Varisco (1994), pp. 191-194; D. M. Varisco, *Date Palm Production in Rasulid Yemen (Ulrich Haarmann Memorial Lecture 14)*, Berlin: EB-Verlag Dr. Brandt, 2017。蜂蜜 - al-Hamdānī, p. 194; Irtifāʿ, pp. 162, 292-295, 300, 301, 305, 309, 319-321, 365-367, 369; Mulakhkhas, pp. 15a-16a, 25a; 馬場 (2017)、276-275頁。砂糖 (サトウキビ) - Irtifāʿ, pp. 326, 328, 330-335; Mulakhkhas, pp. 15a-16a, 25a; Varisco (1994), pp. 180-181; al-Hamdānī I, pp. 76, 192-193; 馬場 (2017)、108、262頁。

ン・アシュラフ (al-Malik al-Ashraf) (r. 694/1295-696/1296) が著した農事暦や農書、13-14 世紀に編まれたラスール朝行政文書集によれば、ブドウは北部山岳地域のサナア周辺や南部山岳地域のタイズ (Ta'izz) 周辺で、ナツメヤシは沿岸地帯のティハーマやアデン周辺で、蜂蜜はティハーマのザビード (Zabīd) 周辺や北部山岳地域、南部山岳地域で、砂糖 (サトウキビ) はジブラ (Dhū Jibla) 周辺で、それぞれ主に生産され、時には課税対象にもなった。また穀物類については、小麦や大麦、ミレット (dukhn)、ソルガム (dhura)、米の生産が、南西アラビアの一角で行われた¹²⁾。

イエメンにおける酒の生産や販売に関して、ハムダーニーはハムルの地 (mawāqī' al-khamr) として北部山岳地域の地名を挙げるとともに、サアダ (Ṣa'da) 近郊にハムルのための压榨所があったことを伝える¹³⁾。13 世紀の南西アラビアを訪れたペルシア系の旅行家イブン・アルムジャーウィル (Ibn al-Mujāwir) は、ナツメヤシの生産に携わる人々が「ナツメヤシや小麦、熟したナツメヤシ (al-ruṭb) から、ファディーフ (al-fadīkh) と呼ばれるナビーズ」をつくっていたことを記録に残す¹⁴⁾。またアデン ('Adan) の「空気が息苦しく、ハムルを 10 日以内に発酵させるほどである」¹⁵⁾ と述べる一方で、サフランの井戸 (bi'r za'farān) の水にオトギリソウ (dādhi) を入れて天日に放置すると甘味を入れていないにも関わらず甘いナビーズになること、アイユブ朝期にはジャナド (al-Janad) やタイズ、サナア、ザビードへこの水が運ばれてナビーズがつくられたことを、報告する¹⁶⁾。さらにサナア東方では、ユダヤ人によってブドウからハムルが製造・利用されていたという¹⁷⁾。ザビードにあっては、ハムルの酢やナツメヤシの酢、糖蜜の酢が流通し、ラスール朝の王族にも消費されたが¹⁸⁾、これらの事実は酢酸発酵で必要となるアルコールが存在したことを示す。

酒がどの程度流通していたのか、個人的な生産・利用の範疇に限られていたのか、史料は十分な情報を提供しない。しかしイブン・アルムジャーウィルは、ザビードの税収に関する記事において、まちへ入って来る野菜類などから得られるものが 90,000 ディーナール (dīnār)¹⁹⁾、鑄造所の館 (dār al-darb) からのものが 30,000 ディーナール、ナツメヤシの税収が 100,000 ディーナールのところ、ナビーズの館 (dār al-nabīdh) からの税収は 12,000 ディーナールであったことを記述し²⁰⁾、ナビーズの生産が為政者によって保護され、課税の対象になっていたことを示唆する²¹⁾。またアイユブ朝期のアデンでは、インド系の奴隷 (al-'awīlī) 一人に課される輸出関税 8.5 ディーナールのうち、0.5 ディーナールがナビーズの館の徴税人 (dāmin) 用にあてられたという²²⁾。ザビードの会衆モスクでハディース学の教鞭を執るなどしていたイブン・アッダイバウ (Ibn al-Dayba') (d. 944/1537) は、

12) 馬場 (2017)、38、41、51、279 頁。

13) al-Hamdānī I, pp. 66, 129.

14) al-Mujāwir, p. 79. ただし、「その製造には一昼夜が適切である」との情報がある後に続くため、アルコール発酵が十分に進んでいたのかどうか、疑問が残る。

15) al-Mujāwir, p. 130.

16) al-Mujāwir, p. 131.

17) Milh, pp. 132-140; Varisco (1994), pp. 186-188.

18) Nūr I, pp. 344, 529-531.

19) 一般に金貨を意味する貨幣単位。詳細については、馬場 (2017)、277 頁、注 39 を参照。

20) al-Mujāwir, pp. 89-90.

21) 第四節で見ると、ラスール朝期にも酒に対する課税が継続していた可能性がある。ムンダイーもまた、典拠が不明瞭なもの、ラスール朝期のハムル税の存在を示唆する (al-Mundā'ī (1992), p. 249)。

22) al-Mujāwir, p. 141.

市場監督官 (muhtasib) の手引書のなかで、ガザーリー (Abū Hāmid al-Ghazālī) (d. 505/1111) に大きく拠りつつも、市場における酒の取り扱い方法を説明している²³⁾。実際ザビードの市場では、カダフ (al-aqdāh) と呼ばれるナビーズ用の容器が100個あたり2ディーナールと2キーラート (qirāt) で販売された²⁴⁾。

このように中世のイエメンでは、酒と呼び得る飲料とその原材料が生産されていた。ムンダイーやジャーズィムは、これまで見てきたイブン・アルムジャーウィルの記事をもとにアイユーブ朝やラスール朝のもとで酒が広く生産・流通したと強調するが、実際にはその規模は詳らかではない。

2. 酒を愉しむ人々

山岳地域に拠点を置いたスライフ朝 (439/1047-532/1138) 治下では、イブン・バハーラ (Ibn Bahāra) (d. 6/12 C.?) と呼ばれる、ハナフィー派の裁判官にして酔漢が登場する。

ハナフィー派の法学者のひとりであるイブン・バハーラが、シャーフィイー派の裁判官アブー・アルフトーフ (Abū al-Futūh) (d. 6/12 C.?) の館を通り過ぎた。彼は既に酒 (al-sharāb) に酔っていた。彼は、自堕落さや詩においてアブー・ヌワース (Abū Nuwās) (d. 198/813) のように恥知らず (mājin) な男であった。彼は太鼓 (の音) のなか、(ロバのような) 甲高い声で歌いはじめた。裁判官 (アブー・アルフトーフ) は、彼に対して叫んだ。

こんなところにまでロバよ

扉の上には救いすらないというのに

イブン・バハーラは即興でつくって、以下のように言った。

酩酊が私にとって当たり前になった

二日酔いと私が慣れた酔いと穴 (nu'ār) が

私を非難される者と言う者が非難される者であり

私をロバと言う者がロバなのだ²⁵⁾

ここではシャーフィイー派の裁判官にして飲酒に厳しいアブー・アルフトーフと、スンナ派四大法学派のなかで飲酒の規定がもっとも緩いハナフィー派の法学者であるイブン・バハーラが、対比的に描かれている。詩人アブー・ヌワースを引き合いに出してその酩酊の様子を批判しつつも、ロバと呼ばれたイブン・バハーラの当意即妙な返しを記載しており、飲酒が日常の一齣として記されている。

ティハーマでスライフ朝と対峙したナジャーフ朝 (412/1022-553/1158) 下では、エチオピア系の君主や宰相の周囲で酒が飲まれていたことを、イエメン出身のシャーフィイー派法学者であるウマーラ (‘Umāra) (d. 569/1174) が複数の記事を通して伝える²⁶⁾。たとえばエチオピアのサフラト (Sahrat)

23) al-Hisba, pp. 62-67, 79.

24) Nūr I, pp. 306-307.

25) al-Sulūk I, pp. 260-261; ‘Umāra, p. 294; Tuḥfat I, p. 189. cf. Samra, p. 247.

26) ‘Umāra, pp. 212, 215-220, 224; Wuṣāb, pp. 77-80; ‘Asjad, pp. 120-121.

の出である宰相ムフリフ (Muflih al-Fātiki) (d. 529/1154-5) が自宅で催した宴席では、参加したトルコ系と目されるアミール・ウスマーン ('Uthmān al-Ghuzzī) (d. 6/12 C.?) や女奴隷たちが酩酊した (sakira) という²⁷⁾。

実際に飲酒を確認できるわけではないが、スファール (al-Sufāl) の法学者アブー・ハーミド (Abū Hāmid Muḥammad) (d. 7/13 C.?) の逸話は飲酒が一般的な習慣として存在したことを示唆する。すなわち、アブー・ハーミドのあまりの美しさに驚いた男が、「小麦や肉を食べ、ハムルを飲まないことには、人間とは思えない」と話したところ、アブー・ハーミドは「アッラーにかけて、私はハムルの名を本以外からは知らない」と述べたという²⁸⁾。ここでは、ハムルを実際に見たことがないとするアブー・ハーミドの敬虔さと同時に、ハムルを飲むことが小麦や肉を食べることと同様に人間らしい行動とみなされたことが伺われる。なおウサービー (al-Wuṣābī) (d. 782/1380-1) は、南部山岳地域のウサーブ (Wuṣāb) の人々の美德として、その気前の良さなどに加えて、「彼らのうちナビーズを飲んだ者を一人として私は知らない」と述べてハムルの罪を持たないことを説明するが²⁹⁾、これもまた逆説的に考えれば、ナビーズが容易に入手できる環境にあったことを示す。

12世紀後半には、エジプトのアイユーブ朝軍がザイド派勢力以外のイエメンの諸王朝を滅ぼし、政権を樹立した。アイユーブ朝軍は在地勢力と戦いを繰り返して、都市を奪取した際には酒宴を催していた³⁰⁾。アイユーブ朝から独立したラスール家のヌール・アッディーン (Nūr al-Dīn) (r. 626/1229-647/1250) にはじまるラスール朝下でも、戦勝時や宴席の際に「飲み会 (majlis al-sharāb)」が開かれた³¹⁾。もっとも、第五節で検討するようなアルコール含有率が低い飲料が提供される場であった可能性も否定されない。

ザビード周辺で開かれたナツメヤシの土曜日 (subūt al-nakhl, sabt al-subūt) では、市井の人々もラスール朝のスルタンも、飲酒を行っていたと見られる。イブン・アルムジャーウィルによれば、ナツメヤシの土曜日はナツメヤシの収穫を祝って行われるもので、老若男女がラクダを着飾らせて、様々な楽器を鳴らしながら海辺のモスクへ向かい、男女の別なく海に入り、飲み、遊び、踊り、酒盛りをするという行楽であった³²⁾。14世紀のモロッコ出身の旅行家イブン・バトゥータ (Ibn Battūta) (d. 770/1368-9) も、飲酒については明言しないものの、ナツメヤシが熟した時期の毎土曜日に行われる行事として記録する³³⁾。695/1296年には、スルタン・アシュラフが参加した際には、「彼とともに、300の輿が(ナツメヤシ園へ向かって)降りた。そのひとつひとつに、側妾 (surriya) と、その女性奴隷がいた」という³⁴⁾。

このように、スライフ朝からラスール朝にかけての記事のなかに、イエメンのムスリムが酒を愉

27) 'Umāra, pp. 218-220.

28) al-Sulūk I, p. 350; al-'Atāyā, pp. 550-551; Qilāda II, pp. 2602-2603. cf. Samra, p. 200.

29) Wuṣāb, p. 113.

30) Simt, pp. 94-95, 183-184.

31) al-Sulūk II, p. 585; al-'Uqūd I, pp. 69, 83-84; Ghāyat, pp. 501-502; 馬場 (2017)、61頁。

32) al-Mujāwir, p. 80.

33) イブン・バトゥータ (家島彦一訳注)『大旅行記』3、平凡社 (以下、『大旅行記』3と略)、124頁。家島は、この行事がイスラーム以前に遡る海神を祀る年中行事の一つであったと推測する (『大旅行記』3、204頁)。なおラスール朝行政文書には、アイヤール月 (グレゴリオ暦の5月) 最後の土曜日に催されるとある (Irtifa', p. 25)。

34) Thaghr II, p. 182. cf. al-'Asjad, p. 279; al-'Uqūd I, p. 244; al-'Uqūd II, pp. 225-226; Qurra, p. 409.

しんでいた様子が散見した。その背景としては、スンナ派のハディースでは飲酒や酒の醸造が禁じられる一方で、「現世で酒を飲んだ者は来世でそれを飲むことは決してない。ただし後悔した場合は別である」とあるように³⁵⁾、当時の社会が酒を完全に拒絶するものではなかったことを想定できよう。

3. 酒に溺れる人々／酒を許せない人々

エジプトのイスマール派の王朝であるファーティマ朝(297/909-567/1171)の強い影響下にあったスライフ朝の君主ムカッラム(al-Mukarram Aḥmad b. 'Alī)(r. 459/1067 or 473/1080-467/1075 or 479/1086)は、北方のザイド派勢力や紅海沿岸部のナジャーフ朝、独立を目指すアデンの勢力と対峙しつつも、イエメンの広範囲を支配下に入れていた³⁶⁾。しかしその統治の後期になると、妻アルワ(Arwa bt. Aḥmad)(d. 532/1138)に政権運営のすべてを委ねてしまう。史料には、その背景として、ムカッラムが母親の死あるいは発症した顔面麻痺を契機として、女奴隷を伴った飲酒や音楽といった愉しみに走り、政治を疎かにしたとある³⁷⁾。このことが結果として、シェバの女王ビルキースにならって「小ビルキース(Bilqīs al-Ṣuḡhrā)」とも称される名君・女王アルワの誕生へつなげた。なおアルワは、ムカッラムの死後、従兄弟にあたるサバ(Saba' b. Aḥmad)と再婚するが、彼はムカッラムと対照的に、「女奴隷(ama)と決して交わらず、酪酊物を飲むこともなかった」という³⁸⁾。

ラスール朝下では、飲酒をめぐる口論が軍の裏切りと勢力の均衡の破壊をもたらした記事も見られる³⁹⁾。スルタン・ムザッファル期に活躍したアラム・アッディーン('Alam al-Dīn al-Sha'bi)(d. 682/1283)が、674/1275-6年、サナアからザマール(Dhamār)へ徴税のために出立した。当時のサナアは、北部山岳地域を治めるザイド派勢力とラスール朝の折衝の地にして、スルタン・ムザッファルと緊張関係が続いていた叔父アサド・アッディーン(Asad al-Dīn Muḥammad)(d. 677/1278-9)がその軍を展開させる場であった。そうしたなかで、アラム・アッディーンに同行していた、ムザッファル旗下のマムルークとアサド・アッディーン軍のマムルークの間で飲酒をめぐる口論が生じ、ついには前者が後者を殺害するに及んだ。これをきっかけとして、サナアのアサド・アッディーン軍がスルタン・ムザッファルに反旗を翻し、好機と見たザイド派勢力がサナアを取り戻そうと侵攻するに至った。その結果サナアは、ラスール朝の手から再度離れることとなった。

またラスール朝の上層部のなかでも、酒をめぐる意見の対立が生じた⁴⁰⁾。スルタン・ムザッファル期にアデンの重臣の一団が大量のハムルで満ちた壺を用意したところ、あるシャイフがそれをすべて流してしまった。人々は、ムザッファルへこのことの不平を伝えたが、「公正なる人や狂人し

35) ムスリム・ブン・ハッジャージュ、磯崎定基ほか訳『日訳サヒーフ ムスリム』3、日本ムスリム協会、2001(1989)(以下、『サヒーフ』3と略)、109-133頁。

36) D. Cortese & S. Calderini, *Women and the Fatimids in the World of Islam*, Edinburgh: Edinburgh University Press, 2006, pp. 127-140; S. Haeri, *The Unforgettable Queens of Islam: Succession, Authority, Gender*, Cambridge: Cambridge University Press, 2020, pp. 79-105.

37) 'Umāra, pp. 138, 151; Bahjat, p. 79; Ghāyat, p. 261.

38) 'Umāra, p. 153.

39) Simt, pp. 454-459; Idrīs, pp. 110-111; Bahjat, p. 158; al-'Uqūd I, p. 168; al-'Asjad, p. 247; Ghāyat, p. 458.

40) Qilāda II, p. 3100.

かこうしたことをやるまい。両者ともに私たちの財であり、両者ともに言い分を持つのだ」とムザッファルは言って、どちらをも咎めなかったという。

スルタン・ムアイヤド (al-Malik al-Mu'ayyad) (r. 696/1296-721/1321) のもとでは、飲酒癖ゆえに職を解かれた者が登場する⁴¹⁾。ハサン・アルマウスィリー (Ḥasan al-Mawṣilī) (d. 8/14 C.?) は、現存する『書記術に関する飾られたる衣装 (*al-Burd al-Muwashshā fī Ṣinā'a al-Inshā'*)』の著者として知られ、ラスール朝の文書庁 (dīwān al-inshā') を率いた法学者ムーサー・ブン・アルハサン・アルマウスィリー (Mūsā b. al-Ḥasan b. al-Mawṣilī) (d. 699/1300)⁴²⁾ の息子にあたる。ムーサーがアデンで亡くなるとその後を継ぐが、重圧ゆえか酒に溺れるようになり、ついには行政文書を偽造し、宝物庫や地方総督から不正に様々な物品を入手しはじめた。ムアイヤドは彼を鞭で打った後に罷免するも、続くスルタン・ムジャーヒド (r. 721/1321-722/1322, 722/1322-764/1363) は彼の能力の高さを認め、再度雇用し、重用した。

ところがハサン・アルマウスィリーは、決して「改心」したわけではなかった⁴³⁾。彼はムジャーヒド期において、東アフリカ出身にして宰相にまで登り詰めたイブン・ムウミン (Ibn Mu'min) (d. 735/1334) の近臣として活躍していたものの、酔いに任せてハッブ城砦 (ḥiṣn Ḥabb) の総督位の布告書 (manshūr) を性懲りもなく偽造したのである。このことはすぐにムジャーヒドに露見し、謀反の疑いをかけられた「イブン・ムウミン」が粛清されるという結末に至った。

飲酒をする者を咎める旨の記事もまた、史料中に散見する。シャーフィイー派の法学者ジャナディー (al-Janādī) (d. 732/1332) は、ラスール朝スルタン・ムザッファルがザイド派勢力より勝ち取った村で大量のハムルを見つけたことに触れ、「シャリーフたちは隠れて飲んでいて。公共の場では人々に敬虔さを見せておきながら、節制を投げ捨ててその恩恵を受けていたのだ」という詩を記録している⁴⁴⁾。一方で、ザイド派のヤフヤー・ブン・フサイン (Yahyā b. al-Ḥusayn) (d. 1080/1690) は、ラスール朝スルタンの飲酒癖や、前述したナツメヤシの土曜日への積極的な参加を非難する⁴⁵⁾。スルタン・ムアイヤドがナツメヤシの土曜日にザビードの女性を連れ出して、「壮大なる腐敗や忌々しい行為、(音楽を) 聴くことや(楽器を) 叩くこと」を行ったところ、嫌悪感を覚えた法学者など700戸がザビードを離れて山岳部に移住した。後にムアイヤドは彼らに懇願し、こうした「逸脱」を起こさないことを約束して、ようやくその一部がザビードへ帰還したという⁴⁶⁾。以上を見ると、スンナ派(シャーフィイー派)対シーア派(ザイド派)、すなわちラスール朝対ザイド派勢力という対立構造のなかで、それぞれに属する史料著者がそれぞれの敵対勢力を攻撃する材料として飲酒やナツメヤシの土曜日を取り上げているように見える。しかし、ラスール朝に仕えた年代記作家

41) al-Sulūk II, p. 567.

42) al-Sulūk II, pp. 566-568; Mūsā b. Ḥasan al-Mawṣilī, *al-Burd al-Muwashshā fī Ṣinā'a al-Inshā'*, 'A. S. Ṣabra (ed.), Bayrūt: Dār al-Kutub al-'Ilmīya, 1990; É. Vallet, "Mūsā b. al-Ḥasan al-Mawṣilī et la correspondance des sultans rasūlides du Yémen Genèse d'un ordre épistolaire", in: D. Aigle & S. Pequignot (eds.), *La correspondance entre souverains, princes et cites-etats: Approches croisées entre l'Orient musulman, l'Occident latin et Byzance (XIIIe-début XVIe siècle)*, Turnhout: Brepols Publishers, 2013, pp. 127-145.

43) al-'Asjad, pp. 375-376; al-'Uqūd II, pp. 59-61; Thaghr II, pp. 228-229.

44) al-Sulūk II, p. 551.

45) Ghāyat, pp. 433, 439-440, 518; 馬場 (2017)、61頁。

46) Ghāyat, pp. 494-495.

ハズラジー (al-Khazrajī) (d. 812/1410) もまたラスール朝のスルタンの飲酒行為をその年代記に残しており⁴⁷⁾、他にもナツメヤシの土曜日を嫌ったハナフィー派法学者がエチオピアへ出立したという記事も存在する⁴⁸⁾。ラスール朝のスルタンの飲酒行為がザイド派による捏造では必ずしもないこと、そして飲酒自体がイスラーム的に咎められることすらあれども起こり得る日常のひとつと認識されたことを、以上の情報は物語る。

ラスール朝後半からターヒル朝期 (858/1454-923/1517) にかけては、スルタン位をめぐる争いやアラブ遊牧民やアブドの反乱、ターヒル家の台頭がために、イエメン社会には混乱が生じていた。たとえば 806/1403-4 年には、徴税人たちがハムルを飲んだり音楽を聴いたりすることに執着した結果、ティハーマやアデン周辺でシャリーフやアラブ遊牧民の反乱が相次ぎ、アデンへ来航する船が途切れたという⁴⁹⁾。またラスール朝のスルタン・ナーシル (al-Malik al-Nāṣir) (r. 803/1400-827/1424) は、絹の取引価格を不当に値引かせるなどして人々の不評を買い、旗下の城塞の独立や反逆行為に悩むこととなり、晩年にはハムルを飲むことを好みはじめた⁵⁰⁾。さらにヤフヤー・ブン・フサインによれば、908 年 /1502-3 年の記事として、イブン・アッダイバウは以下を残す。

ザビードの人々の一部にはある人物がまだ現れていた。彼は石の館 (Dār al-Shajar) の壁とフマー (al-Humā)・モスクの間において、色は濃く、身長は高い。彼の高さはミムラーフ (al-Mimlāh)・モスクのミナレットを超えており、その歩幅は 30 ズイラーウ (dhirāʾ) であった。この時にはザビードにおいて、道徳的墮落、姦淫、ハムルを飲むこと、嘘の証言が生じていた。こうしたことは以前には知られていなかった。ついにはラマダーンの日中にハムルを飲む一団がみつかった。彼らの一部はその父親の妻と結婚を果たし、若者と付き合っているような様子を見せ、忌々しい行為のために不正な場所に少年が運ばれた。こうした理由ゆえに、人々の間でペルシア熱 (al-nār al-fārsī) として知られる水ぶくれが広まった。アッラーは守り給う。⁵¹⁾

ザビードでその生涯のほとんどを過ごしたイブン・アッダイバウは、ターヒル朝が滅亡するまでのイエメン、特にザビードの日常を年代記に書き続けた。人々の倫理観が崩壊していくなかで、ミナレットを超えるほどの大男が現れたり、姦淫が生じたり、ハムルを公然と飲んだりするという墮落を、イブン・アッダイバウはペルシア熱の伝染の原因と位置付けた。前述したイブン・アッダイバウのヒスバの書は、こうした社会状況を憂慮して著されたものだったのかもしれない。

以上本節では、酒による人生の転落や、それをきっかけとした政変、そして酒を腐敗の象徴とみなした社会の風景を見てきた。飲酒自体はある程度は許容されていたものの、実害が生じたり公然と大人数で飲酒したりして周囲への影響が出てくると、悪しき行いとして人々に認識されるに至ったものと考えられる。

47) たとえば、al-ʿAsjad, pp. 200, 209.

48) al-Sulūk II, p. 50.

49) Ghāyat, pp. 560-561.

50) Qurra, pp. 474-475.

51) Ghāyat, p. 632. 今回参照した刊本では、イブン・アッダイバウはこの大男の話を 909 年サファル月 /1503 年 8-9 月のこととしており、ザビードにおける飲酒をはじめとした道徳的墮落を記述していない。(Fadl, p. 173)

4. 酒を禁じようとする人々

前節までで見たように、中世のイエメンにおいてはその量や頻度についてはわからないものの、イスラーム法を形作る知識人層においても政治的な支配者においても、飲酒行為が広く観察された。しかしながら彼らは同時に、人々に対して飲酒を禁ずる者でもあった。

イスマール派の一分派であるカルマト派のイブン・ファドル (Ibn Faḍl) (d. 303/915-6) は、マンスール・アルヤマン (Manṣūr al-Yaman) (d. 4/10 C.?) とともにメッカを経てグラーフイカ (al-Ghulāfiqa) よりイエメンに入り、宣教活動を行った⁵²⁾。以降彼は、ムザイヒラ (al-Mudhaykhira) を中心として軍事活動を展開し、17年間にわたってイエメンを統治することとなる。その最初期には、イブン・ファドルはヤーフィウ (Yāfi') の人々に対して結婚していない男女の同棲やハムルを飲むことを禁ずる旨を伝え、それに従う人々から莫大な喜捨を得て、さらに軍事活動を展開した⁵³⁾。しかし、イブン・ファドルは後には飲酒をはじめとした反イスラーム的な行動を認めるようになったと言われ、ザイド派のヤフヤー・ブン・フサインは、後代の549/1154-5年にバーティン派に生じた姦淫について、そのはじまりをイブン・ファドルに求めている⁵⁴⁾。

イエメンの北部山岳地域に拠点を置いたザイド派イマームによる禁酒令としては、535/1140-1年にイマーム・ムタワッキル (al-Mutawakkil Aḥmad b. Sulaymān) (r. 532/1138-566/1171) によってジャブジャブ (al-Jabjab) で出されたものがある⁵⁵⁾。ムタワッキルはハムルを飲んだ者に対してハッド刑を定め、ある男に適用しようとしたものの、周囲の人々に許しを求められ、その男を見逃した結果、このことをよしとしない人々が離反していくという憂き目にあった。

またマフディー朝の最後の君主となったアブド・アンナビー ('Abd al-Nabī b. 'Alī b. Maḥdī) (r. 559/1163-569/1174) は、アイユーブ朝がイエメンへ侵攻した際、イエメン中の財を自分のもとへ集めた⁵⁶⁾。さらには、ハムルを飲んだ者や歌を聴いた者、姦通した者、金曜礼拝に遅れた者、彼と約束した火曜日と木曜日の会合に遅れた者、彼の父親の墓参りに遅れた者、戦いで敗北した者を、殺害したという。ここでは、アイユーブ朝に攻められるなかで、常軌を逸した厳しい統制によって自軍を立て直すために、酒や歌、姦通にうつつを抜かす者が出てこないようにするという意図があったと考えられる。

サナア北西に位置するミルハーン (Milhān) 山のドゥーム (al-Dūm) 村に居住した法学者イブラーヒーム (Ibrāhīm b. Muḥammad b. Abū Ishāq) (d. 7/13 C.) の逸話もまた、飲酒がイスラーム的に忌避され得たことを物語る⁵⁷⁾。ハムルを飲むことを止めようとしなないイドリース族 (Banū Idrīs) の40人ほどの男性を法学者イブラーヒームが呪ったところ、史料著者の弁を借りれば、アッラーが彼らにハンセン病 (al-judhdhām) と伝染病 (al-fanā) をもたらした。さらには、彼らの間で女兒が生まれなくなり、遺産相続をめぐる争いが絶えなくなった。しかし法学者イブラーヒームの死後には、事態は以前

52) 栗山保之「中世イエメンにおけるカルマト派の活動：イエメン・ザイド派イマーム政権研究の一齣」『中央大学アジア史研究』24、2000年、223-238頁。

53) Idrīs, p. 57; al-Sulūk I, p. 205.

54) Ghāyat, pp. 309-311.

55) Ghāyat, pp. 298.

56) 'Umāra, p. 237; Bahjat, pp. 126-127; al-'Asjad, p. 142; Thaghr II, pp. 127-128; Qilāda II, p. 2438.

57) al-Sulūk II, p. 326; Qilāda III, p. 3133.

のように落ち着いたという。

ラスール朝下の話として、禁酒令の発出を知識人がスルタンに求めた例が残されている。スルタン・ムザッファルは、ハディースを学ぶべくザビードの法学者ヒムヤリー (Abū al-Fidā Ismā'īl al-Himyārī) (d. 676/1278) のもとへ通っていた⁵⁸⁾。ヒムヤリーがハムルの廃止 (ibtāl al-khamr) を暗に求めると、ムザッファルもそれに同意する。ところが法学者にして宮廷詩人であり、宴会でスルタンを賛美する詩を詠ったり後述する発酵飲料フッカーウを受け取ったりしたことで知られる⁵⁹⁾ イブン・ダッアース (Ibn Da'ās) (d. 667/1269) が、ハムルの廃止に伴う税収の減少を理由として、これに反対した。その結果、議論が白熱し、禁酒令の件は有耶無耶になった。またスルタン・ムアイヤドの相談役であった知識人アブー・アルアティーク (Abū al-'Atīq Abū Bakr) (d. 709/1309) は、タイズのアミールとしてイスラーム的な勸善懲悪をすすめ、ハムルを飲むことを禁じたことで知られる⁶⁰⁾。

自身の禁酒に成功し、他人に禁酒令を出すにいたった男もいた⁶¹⁾。南部山岳地域のジャナド東方のアワーディル (balad al-'Awādir) を治めていたシャイフ・ウライキー ('Abd al-Wahhāb b. Yūsuf b. 'Azzān al-'Urayqī) (d. 672/1273-4) は善行で知られる一方で、酒をやめることができないでいた。そこで法学者アカイビー ('Umar b. Sa'īd al-'Aqaybī) (d. 663/1264-5) のもとを訪れて、自身の首とアカイビーの足をハンカチで結び、飲酒についての懺悔を行った。ウライキーは「私が懺悔したことについての宣言と飲酒からの庇護をあなたが私に与えない限りは、このハンカチを解かない」と話し、アカイビーから宣言を受け取ることに成功した。その後も性懲りもなくハムルが入った杯に手を伸ばすことがあったが、背中に鞭で打たれたような痛みを感じ、さらには杯が走って逃げて割れるという神秘体験をしたことで、ついには禁酒に至った。さらに彼は、まちにおいて禁酒を命じ、人々を悲しませたという。

以上本節では、知識人や為政者による禁酒の動きを見た。彼らは飲酒を禁ずるという価値観を公の場で周囲に半ば強制していくという点で、前節で見た酒を許せない人々とは異なる。もっとも、イスラーム的な倫理の流布を必ずしも目的とはしておらず、厳格かつ絶対的・永続的なものではなく、個人的な願いの範疇を出るものではなかったように見える。

5. ラスール朝の宮廷と発酵飲料

ラスール朝のスルタンや配下の者たちが何らかのかたちで飲酒に携わっていたことは、前節までの検討より明らかである。一方でラスール朝の宮廷では、おそらくはアルコール含有量が相当に低い発酵飲料が飲まれていた。スンナ派のハディース集では、発酵そのものを避けることを推奨する内容がある一方で、ナツメヤシやブドウからつくられるナビーズを飲んでもよい期間を製造から三日目までとするものも見られる⁶²⁾。ここからは、時間の経過によってアルコール発酵が進むことが危惧されたこと、逆に言えば、人々が飲んだ際に酩酊するほどでもないアルコール飲料であれば

58) al-Sulūk II, pp. 36-38; Tuḥfat I, p. 397; Qilāda, pp. 3000-3002. cf. al-'Uqūd I, pp. 176-177; al-'Atāyā, pp. 262-263; Thaghr II, pp. 22-23.

59) 馬場 (2017)、72、77、162-163 頁。

60) al-Sulūk II, pp. 119-121; al-'Atāyā, pp. 203-204.

61) al-Sulūk II, pp. 207-208; al-'Uqūd I, pp. 165-166; Qilāda III, pp. 2988-2989. cf. al-'Uqūd I, pp. 136-137.

62) 『サヒーフ』3、130-133 頁。

許容され得たことが、理解される。

ラスール朝の宮廷組織では、ペルシア語で「館」を意味するハーナ (khānāh) を名称中に有する諸組織が存在し、それぞれが専門とする物品の調達・管理を行っていた⁶³⁾。たとえば必要品館 (hawā'ijkhāna) は食材などの宮廷物資の手配に従事し、軍楽器館 (tablkhānāh) は軍楽器を取り扱くと同時に「軍楽器」や「軍楽隊」をも意味する語であった。宮廷食材は必要品館によって各地より送られた後、厨房や飲料館 (sharkbkhānāh) で調理され、王族のもとで料理として給された。

本節で検討する種々の発酵飲料は、この飲料館で準備されたと目される。13世紀の行政文書集には、以下の記事が残されている。

飲料館用、スービヤー (sūbiyā) とフッカーウ (fuqqā') - 白砂糖 : 20 ラトル (ratl) ⁶⁴⁾、蜂蜜 : 20 ラトル、卵 : 10、亜麻布 : 1 ラトル [...] ⁶⁵⁾

この記事からは、飲料館で製造するスービヤーとフッカーウの材料や備品として、白砂糖と蜂蜜、卵、亜麻布が手配されたことがわかる。これらに加えて、以下で見るように、スイカーウ (siqā') やスイクジャビーン (sikjabīn)、フッラーヤ (hullāya)、という飲料も、ラスール朝の宮廷で消費されたり、配下へ分配されたりしたと考えられる。

このうちフッカーウに関して、13世紀のイブン・マンズール (Ibn Manẓūr) (d. 711/1312) は、大麦からつくられる飲料であり、その上に泡が生じることからフッカーウ (泡立ったもの) と呼ばれる、と述べている⁶⁶⁾。スルタン・ムザッファルは、フッカーウが主として大麦からつくられる「酩酊物ではない飲料 (sharāb ghayr muskir)」と明記し、その材料としてフッワーリー (al-ḥuwwārī) と呼ばれる小麦パンや、ミント、セロリ、配合香料であるアフアーウィーフ (al-afāwīh) を挙げる。またその薬効として、利尿作用、腎臓や脳の膜、神経への害を記述する⁶⁷⁾。

13世紀に書かれた、エジプトやシリアの料理知識を含むと言われる料理書『美味しい料理と香料の説明に関する友との絆 (Wuṣṣa ilā al-Ḥabīb fī Waṣf al-Ṭayyibāt wa al-Ṭīb)』(以下、『友との絆』と略) では、フッカーウの詳しい作り方が以下のようにある。

フッカーウ・マドジューズ (madjūz) - (大麦を) 芽吹かせ、乾燥させ、粉にする。小麦粉などを一カイル (al-kayl) ⁶⁸⁾ で二度加える。それから甕 (khābiya) に入れる。大きな鍋で水を激しく

63) 馬場 (2017)、157 頁。

64) 容量単位。詳細については、馬場 (2017)、282 頁、注 53 を参照。

65) Nūr II, p. 14.

66) Lisān VII, p. 144.

67) al-Mu'tamad, p. 288. フッワーリーと配合香料に関しては、併せて P. B. Lewicka, *Food and Foodways of Medieval Cairenes: Aspects of Life in an Islamic Metropolis of the Eastern Mediterranean*, Leiden & Boston: Brill, 2011 (以下、Lewicka (2011) と略), pp. 156, 333-334 を参照。アフアーウィーフのなかには、丁子やカルダモン、肉桂、ショウガ、サフランなどが含まれ得た。

68) 穀物などの乾量単位にして木製あるいは金属製の容器のこと。(N. Nasrallah, *Treasure Trove of Benefits and Variety at the Table: A Fourteenth-Century Egyptian Cookbook*, Leiden & Boston: Brill, 2020 (以下、Nasrallah (2020) と略), p. 645)

沸騰させ、甕に注ぐ。一晚覆いをかけると、蒸気がでてくる。別に水を沸騰させ、甕の縁に至るまで注ぐ。三日間覆いをかける。覆いをとり、それが澄んでいる (qārid) のを確認する。好きなだけ取り、そのなかへミントを切ったり、レモンを搾ったり、ヘンルーダや少量のザクロの実を切ったりする。それから一晚置く。朝、砂糖や干しブドウ、シロップで甘くする。そして用いる。甕については、最初の分量から減らないように、冷たい水を取り出した分をそのなかに入れる。そこから取り出したり追加したりする。その底にあるもの (麦芽など) がその上の方に上がってきたら、新しくする。⁶⁹⁾

以上にもとづけば、フッカーウとは、穀物をおそらくは糖化あるいはわずかにでもアルコール発酵させた後、甘味で味付けをした飲料であったと考えられる。この記述は、10世紀のイブン・ワラーク (Ibn Warrāq) (d. 4/10 C.) の『料理と食養生の書 (Kitāb al-Ṭabīkh wa Iṣlāḥ al-Aghdhiya al-Ma'kūlāt)』や14世紀に成立した著者不詳のエジプトの料理書『素晴らしい料理の宝庫 (Kanz al-Fawā'id fī Tanwī' al-Mawā'id)』に掲載された大麦を用いたフッカーウの製法と類似する⁷⁰⁾。両書を英訳したナスルラーフ (N. Nasrallah) は、料理書にもとづいて製造すれば、発酵期間が短いために酩酊作用を有するほどのアルコール飲料にはならないと考えた⁷¹⁾。

中世のエジプトのカイロの食生活を検討したレヴィッカ (P. K. Lewicka) は、フッカーウが支配者層にも庶民層にも嗜まれる一般的な発酵飲料 (fermenting drink) であること、用いる原材料によってある程度の分類こそできるものの、その厳密な定義は不可能であることを述べている⁷²⁾。395/1005年には、ファーティマ朝のカリフ・ハーキム (al-Hākim) (r. 386/996-411/1021) によって禁フッカーウ令が出されており、またイブン・クタイバが、火が通されていないことを理由にフッカーウをハラームとして取り扱う例を出すなど⁷³⁾、フッカーウが酒と認識された可能性を示唆する。しかし、大麦を原料としたアルコール飲料であるビールに相当するものがミズル (mizr) という別の単語で存在すること、料理書の記述にもとづけば十分なアルコール発酵を見込めないことから、概してフッカーウはアルコールに似た飲料 (quasi-alcoholic drink) であると、レヴィッカはみなした。

以上を総合すると、ラスール朝下のフッカーウもまた、アルコール含有量が低い、発泡した発酵飲料と考えられる。現代のイエメン人研究者であるジャーズィムは、フッカーウを、大麦からつくられる、今日のビール (al-bīra) と同じようなものとしたが⁷⁴⁾、他史料に見られるフッカーウの調理法にもとづけば酩酊作用があるほどのアルコール飲料とはみなしがたい。

次にスービヤーを見てみよう。ラスール朝のタイズの迎賓館の宴席でフッカーウとともに飲料

69) Wuṣṣā, p. 505.

70) Nasrallah (2010), p. 453; Nasrallah (2020), p. 271. これらには他にも、小麦パンや米、アーモンド、蜂蜜を発酵させたフッカーウの製造方法が掲載されている (Nasrallah (2010), pp. 453-459; Nasrallah (2020), pp. 270-289)。

71) Nasrallah (2010), p. 453 n. 3. 一方で同書には、フッカーウやナビーズ、ハムルとは別に非アルコール飲料 (al-sharāb ghayr al-muskir) の作り方に関する章が設けられており (Nasrallah (2010), pp. 453-465)、フッカーウがアルコール飲料に含まれ得たことを示唆する。

72) Lewicka (2011), pp. 465-482.

73) al-Ashriba, p. 92.

74) Nūr II, p. 14 n. 4. ジャーズィムが引用するザビーデー (al-Murtaḍā al-Zabīdī) (d. 1205/1709) の百科事典にも、フッカーウが酩酊作用を有する記述はない (Tāj VIII, pp. 201-203)。

館で準備されたが⁷⁵⁾、スルタン・ムザッファルの薬事書に立項はない。ジャーズィムや13世紀のイブン・マンズール、18世紀のザビーディーは、エジプトでよく飲まれる、小麦や米からつくられるナビーズの一種、すなわち酒であるとする⁷⁶⁾。イブン・ワッラークはスービヤーに関しては沈黙するが、『友との絆』はイエメン風スービヤーのつくりかたを以下のように詳述する。

イエメン風スービヤー—白砂糖をできる限り薄いシロップにする。上質の小麦粉を用いて塩を入れない濃い粥(‘aṣīda)をつくり、冷まし、容器へ移し、手で泡立て、おたまで一杯ずつシロップをかける。泡立てるほど、その泡がよく強く立つようになる。それに、よく振ったごく普通のフッカーウをかける。エジプトではそれにアクスイマー(aqsimā)をかける。薄くなれば、シロップや蜂蜜を保存したことがある容器に入れる。そこに束ねたたくさんのヘンルーダを入れる。同様に、ミントや配合香料、バラ水、麝香、大量の配合香料も入れる。温かい場所に置き、大きく広い覆いで覆う。すると、そのすべてが泡状になる。泡が消えたなら、フッカーウを再度かけ、飲む。分量の記述は書かれないが、すべて、甘さや滑らかさ、辛さといった味によって決められる。なお泡が立ったならば、沈香や竜涎香、イエメン風ハック(haqq Yamanī)を入れた容器を燻し、そのなかに入れ、飲む。⁷⁷⁾

この内容から判断すれば、スービヤーは、小麦粉でつくったお粥を、酵母菌を含むと見られるフッカーウやアクスイマーをスターターとして用いてアルコール発酵させることで得られた。アクスイマーに関して、レヴィッカはフッカーウと同様の発酵飲料と考えるが、その厳密な定義は難しいとする⁷⁸⁾。『友との絆』にはほかにも、米や米粉を用いたスービヤーや、イエメン風シュシユ(shush Yamanī)というやはりフッカーウを用いた発酵飲料の記事が含まれる⁷⁹⁾。これらは14世紀に書かれた『素晴らしい料理の宝庫』にも掲載されており⁸⁰⁾、実際にその調理を行ったナスルッラーフやレヴィッカはこれをアルコールを含まない消化を助ける清涼飲料と説明する⁸¹⁾。794/1392年にスルタンの息子たちの割礼式の際に催された宴席では、食事と砂糖菓子を食べた後、「クルミやアーモンド、干しブドウ、ブドウ、スービヤー、フッカーウ、ピスタチオ、ハイゼルナッツなどがたくさんある宴席」を人々が楽しんだとあり⁸²⁾、スービヤーが前述のフッカーウと同種の飲料として、食後に嗜まれたことを示す。

13世紀の行政文書集にはほかにも、フッカーウやスービヤーと類似した発酵飲料と目されるスイカーウが現れる。タイッズ近郊のサアバート(Tha‘bāt)において、ラスール朝の近臣や王族の女性、

75) Nūr II, pp. 13–15.

76) Nūr II, p. 14 n. 3; Lisān IV, p. 736; Tāj V, p. 526.

77) Wuṣṣa, p. 503.

78) Lewicka (2011), pp. 470–473. フッカーウにしばしば含まれるザクロがアクスイマーには用いられないという傾向があることも、併せて指摘されている。

79) Wuṣṣa, p. 504.

80) Nasrallah (2020), pp. 284–289.

81) Nasrallah (2020), p. 648; Lewicka (2011), pp. 332, 480–481.

82) al-‘Uqūd II, pp. 196–198; al-‘Asjad, pp. 471–473.

鹽館や飲料館といった機関で働く人々、駄獣を管理したり漬物をつくったりする人々に対して、容量単位ラトルで測られたスイカーウが分配された⁸³⁾。ここではスイカーウが手当て (rātīb) と称されており、ラスール朝による富の再分配の一端を成していたと見ることもできよう⁸⁴⁾。

同史料にはさらに、レモン飲料 (sharāb laymūn) やスイクジャビーン、フッラーヤなどの、おそらく今日のレモネードと同じような形状をした、砂糖を用いたシロップ飲料が記載されている⁸⁵⁾。スイクジャビーンについて、イブン・ワッラークの書に現れるサカンジャビーン (sakanjabīn) をナスルッラーフは酢と蜂蜜から成る飲料あるいはシロップと説明する⁸⁶⁾。またフッラーヤに関しては、「大アミールたちや主たる者たちに毎晩消費されるフッラーヤ」と題された記事のなかで、砂糖とレモン、水を大きな容器のなかにいれてつくられるものであり、特に甘いところは高位の者たちに飲まれることが、書かれている⁸⁷⁾。

以上見たように、ラスール朝宮廷では様々な飲料がつけられていた。酩酊作用を持つアルコール飲料の製造を確認することはできず、穀物をアルコール発酵させつつも、発酵期間を短くするなどして酩酊物にならないように調整していたと考えられる。いずれの飲料でも砂糖や香料がふんだんに使われており、人々が発酵による風味や酸味に加えて、甘味や香味を求めたことがわかる⁸⁸⁾。推測の範疇を出ないものの、宮廷の飲料館の主たる目的は、発酵飲料の製造・管理、すなわち経験的に得ていたであろう発酵の方法と培地の継承にあったようにも見受けられる。

おわりに

本稿では、中世のイエメンで見られた酒あるいは発酵飲料について検討してきた。飲酒行為は、イスラームにおいては忌避されるものであり、為政者による懲罰が飲酒者に対して加わることもあった。一方で中世のイエメンの事例は、飲酒が腐敗の象徴とみなされることがあれど、公然性が低い限りにおいては、その頻度や数の測定こそ難しいものの、ムスリムが酒を愉しみ、酒に溺れ、酒に抗いながらも、酒とともに生きていたことを示す。さらにラスール朝宮廷では、アルコール含有率が低い甘い発酵飲料が製造されており、時には下賜品として人々に分配された。本稿で見た酒あるいは発酵飲料は、酩酊や甘味への抗えない欲求の発露であり、人々がこの世界を共に生きていくための潤滑剤であったのではないか。

管見の限りでは、中世のイエメンで書かれた史料において、本稿で触れた記事以外に酒にまつわるまとまった情報はほとんどない。これは、イスラーム的な禁忌ゆえに飲酒に関する出来事を隠そうとしたというよりもむしろ、史料著者が記録するに値すると認識しなかったという、日々消費さ

83) Nūr II, pp. 9–10; Nūr I, p. 575.

84) 馬場 (2017)、160–165 頁。

85) Nūr II, p. 101. cf. Nasrallah (2010), pp. 633–634; Nasrallah (2020), pp. 162–170.

86) Nasrallah (2010), pp. 555, 758. イブン・ワッラークの書にその詳しい調理法の記載はないが、『素晴らしい料理の宝庫』に存在する (Nasrallah (2020), pp. 250–251)。

87) Nūr II, p. 144. 現在のイエメンでも飲まれているという (Nūr II, p. 144 n. 6)。

88) 実際、ラスール朝下では、スルタンが所有するサトウキビ压榨所で精製されたと見られる白砂糖や蜂蜜が下賜品に含まれていた。(馬場 (2017)、108 頁、162–163 頁)

れる嗜好品の類への関心の薄さの問題と関係するものであろう⁸⁹⁾。本稿で見たように、ラスール朝に仕えた年代記作家がスルタンの飲酒の形跡を断片的ではあるが記録していること、飲酒にまつわる逸話が時を超えて継承されていることが、このことの証左となろう。

ムスリムが人口のほぼ100%を占めている現在のイエメンでは、特に20世紀半ばにユダヤ人が大量にイエメンを離れて以降、外資系の高級ホテルの一部を除いては、酒が公に醸造されたり販売されたりすることはない。しかし酒の入手がまったく不可能というわけではなく、筆者が2009年から2011年にかけてサナアに滞在した際には、アラビア半島の対岸のジブチより密輸入されたというペットボトル入りの蒸留酒を持っているイエメン人と出会った。世界遺産であるサナア旧市街の夜景を眺めながら三人で隠れて交わした酒は、灼熱のアラビア海を渡ってきたからであろうか、あまりに不味かった。しかし、こうしたある種の非日常的な行動が、人々の暮らしに潤いを与えているようにも感じてならなかったのである。

[本研究は、JSPS 科研費 (JP20H05827) の助成を受けたものである。]

(本学文学部准教授)

89) 乳香 (lubān, kundur) やギー (samm) に着目した拙稿を参照。(馬場多聞「中世イスラーム世界における乳香」『嗜好品文化研究』2、2017年、109-115頁;同「中世のイエメンとギーとインド洋西海域」『嗜好品文化研究』6、2021年、73-81頁)