

Title	元代に於ける蒙古人の飲物：乳製品について
Sub Title	The Mongolian's drink in the Yuan period : on dairry products
Author	堀田, 穰 (Hotta, Yutaka)
Publisher	三田史学会
Publication year	1954
Jtitle	史学 Vol.27, No.4 (1954. 11) ,p.30(528)- 65(563)
JaLC DOI	
Abstract	
Notes	
Genre	Journal Article
URL	https://koara.lib.keio.ac.jp/xoonips/modules/xoonips/detail.php?koara_id=AN00100104-19541100-0030

慶應義塾大学学術情報リポジトリ(KOARA)に掲載されているコンテンツの著作権は、それぞれの著作者、学会または出版社/発行者に帰属し、その権利は著作権法によって保護されています。引用にあたっては、著作権法を遵守してご利用ください。

The copyrights of content available on the KeiO Associated Repository of Academic resources (KOARA) belong to the respective authors, academic societies, or publishers/issuers, and these rights are protected by the Japanese Copyright Act. When quoting the content, please follow the Japanese copyright act.

元代に於ける蒙古人の飲物

——乳製品について——

堀 田 穰

動物の乳が、人類に嗜まれた形跡は、かなり古くより認められるが、特に遊牧民にとつては、それが極めて重要な飲食物であり、今日に到るまで、幾多の乳製品が造られてきたことは、周知の事實である。そして今日、我々が知るところの乳製品の大部分は、また彼等より學んだものであることも、略々間違いないことと思う。しかし、過去に於いて、彼等が如何なる乳製品を有していたか、と言うことは、必ずしも明らかではなく、ただ、接觸農耕民の文献中に残された、断片的な記録により知り得るのみである。が、それは、おそらく、今日の遊牧民が有する乳製品と、大差のないものに違いないと、推察される。この意味に於いて、東亞に於ける典型遊牧民としての蒙古人を例に、比較的、記録の豊富な元代以後を中心として、遊牧民族の乳製品について一考してみたいと思う。

×

×

×

「酪」—— 中國の文献には、古くより「酪」なる文字が見られ、これが、一つの乳製品を表わしていることは、間違いないと考えられるが、元代の蒙古人間に於いても、それは普遍的に用いられていたようである。假えば、その初期の風

習を記した契丹國志(卷二二)に、

每四季出行 惟逐水草 所食惟肉酪而已

とある他、心史(下)大義略叙にも、同じく食物について、

人好飲牛馬乳酪 極肥腴

と見え、更に長春真人西遊記(上)には、

其俗牧且獵 衣以韋毳 食以肉酪

あるいは、

車帳千百 日以醍醐湏酪爲供

などとある。而して、之は古く史記(卷一〇一)匈奴傳に、

得漢食物皆去之 以示不如湏酪之便美也

と記されている湏酪と同種のものと考えて差支えない。乳酪とは、乳より造られた酪の意味であろうが、湏酪の湏については、説文解字(卷一一上)水部に、

湏乳汁也

とあり、單に乳汁を意味するものと解釋され、ここに酪、乳酪、湏酪は、何れも同一の飲食物に對する名稱と思われるのである。

この酪については、かつて江上波夫氏は、「匈奴の飲食」なる論著に於いて意見を述べられ、「酪とは今日の凝乳

(curd) であろう」と考察された。⁽¹⁾而してその根據とされたところは、西河舊事及び涼州記の記事である。即ち、涼州記に、⁽²⁾

祁連山……………宜牧牛乳酪濃好 夏寫酪不用器物 刈草著其上不散 酥特好 酪一斛得升餘酥

とある寫酪を以て、チーズを造る場合の乳水 (whey) を除く作用と見られ、従つて、酪より得られる酥とは、固乳 (kurt) のことであると論じられた。この文は、確かに酪より酥を製する記事と考えられるが、しかし酥と言うのは、どうしても固乳の事とは考えられない。それは後に述べる如くに、乳より得られる脂肪を指しているものと推察され、寫酪とは、その場合の乳の上皮を取除く作用を言うものと考えられるのである。しからば、酪の説明に對する根據は、極めて薄弱といわねばならないが、それが凝乳——即ち酸乳を指すものであることは、略々間違いないと信ずる。以下それについて述べてみたい。

ユウラシア遊牧民中、最大の發展を遂げた元代、及びそれ以後の文献中には、彼等の習俗、其他に關する記述も比較的多く見受けられるが、この酪についての積極的な記事もまた見出される。即ち、元代の類書、飲膳正要（本草綱目卷五十所收）によれば、⁽³⁾

造法 用乳半杓鍋内炒過 入餘乳熬數十沸 常以杓縱橫攪之 乃傾出罐盛 待冷掠取浮皮 爲酥 入舊酪少許 紙封放之 即成酪

とあつて、その製造法が明らかに知られるが、同じく居家必要事類全集（卷一四）飲食類にも、詳細な技術にまで及んで述べてある。また本草綱目（卷五十下）獸部には、李時珍自ら

酪種北人多造之 水牛犍牛犛牛羊馬駝之乳皆可作之 入藥以牛酪爲勝 牛乳亦多爾
と記す他、唐の蘇恭の言を引き、

恭曰牛羊水牛馬乳 並可作酪

などに見え、酪の如何なるものであるかを、略々明らかになし得るのである。即ちこれ等によれば、酪とは、北人（北方遊牧狩獵民）の間に多く造られるもので、主として牛、馬、羊の乳を煮沸、攪拌し、その浮皮を取除き、酵母（文中の舊酪がこれに當る）を入れることによつて造つた一種の乳製品である。而してこれが、實際に如何なるものであるかは、今日の遊牧民との比較に於いて、一層明らかとなる。

即ち、この酪の製造法は、今日の蒙古人を始めとする多くの遊牧民間に、普遍的に用いられ、且つ主要飲食物となつている酸乳の製造法と、全く同一である。今日、家畜の乳は、生まのままで飲まれることは極めて少く、殊に蒙古にあつては、茶を沸かし、中に乳を注いだ乳茶 (*üstē tsū=tea with milk*) が盛んに常飲されているが、その他、主として牛、羊の乳を鍋類で煮沸した後、皮袋あるいは木桶に注いで攪拌し、浮いた乳皮を取除き、酵母（大抵は前の残り）を加えることによつて造つた飲物も、極めて多く用いられている。⁽⁵⁾ この場合、その製造法には、多少の地域的相違も見受けられるが、何れにしても乳は、強い乳酸發酵を起し（極く少量のアルコール發酵も伴う）ここに酸っぱい飲物——酸乳（江上氏の言われる凝乳）が出来上る。これは、そのままか、穀類に混じて食すのであるが、性質上、營養分も多く、そのまま飲めばまた、渴を癒す効果も存在する。⁽⁶⁾ 而してまた、飲膳正要（卷三）獸品の項に、

牛酪味甘酸 寒無毒主熱毒 止消渴 除胃中虛熱身面熱瘡

元代に於ける蒙古人の飲物（堀田 穰）

と見え、更に上引の心史に「極肥膾」ともあり、あるいは遡れば、釋名（卷四）釋飲食にも、

酪澤也 乳汁所作 使人肥澤也

などあることによつて、酪も同じく、榮養分に富んでおり、渴を癒す効果を有していたことが知られるのである。

一方、乾燥圈に生活する遊牧民にとつて、榮養の手段としては、限られた少量の穀類の他は、動物の肉及び乳より無く、その乳が、

(一) 極めて酸敗し易く、酸乳の如きは、偶然の所産により得られる。

(二) その酸乳は比較的長期間の保存に耐え得る。

(三) 更に、それが、乾燥圈に於いて極めて好適の飲物である。

などの性質を有しているとすれば、元代以後のみならず、古く匈奴時代以前より、それが遊牧民間に愛飲されていたであらうことは、容易に相像なし得るところである。事實、スキタイがこの種の飲物を製造していたことは有名であるが、なお、ゼンド語 *tuimam*、サンスクリット語 *sra* が、ラテン語 *serum* (watery part of curled milk) と同一語であり、夫々チーズ、凝乳の意味であることよりして、⁽⁸⁾アリア人が既に分裂當初より、かかる乳製品を所持していたのではあるまいか、とも考えられるのである。おそらくは、酸乳の歴史は、遊牧の起源と並行していると推定しても差支えないであらう。

かくて、酪が、今日遊牧民に常用されている酸乳であることは間違いないと思われるが、それは如何なる名稱を以て呼ばれていたのであらうか。

今日の遊牧民間に於いては、キルギス語にて *airan* と言うが、蒙古語にては *airak, arik, erag* などの語が普遍的に用ひられてをり、地方によつては（假えばカルムック、オルドス地方）*larag* の語も併稱されているようである。⁽⁹⁾ これ等の語は二つの系統に分けられると考える。即ちキルギス語を含めた前者四語（何れも同一語と見られる）と、*larag* とがそれである。一方遡つて元代を中心とせる蒙古について見てみると、十三世紀の中葉に蒙古地方を訪れたルブルック（William of Rubruck）は、旅行記中に、それが *aira* と呼ばれていたことを告げているが、⁽¹⁰⁾ 秘史によれば酪に對する語としては、塔刺黒（*ta-la-kai*）が擧げられ、華夷譯語にも同じく“塔刺黒”（*ta-la-q*）とあり、ルブルックの *aira* に相當する語は見られないのである。ここに、當時の蒙古に於いても二つの系統、即ち *aira* と塔刺黒—*tarag* に分けられるようであるが、それは明らかに地域的相違に基づくものと考えられる。即ちルブルックの *aira* は、蒙古本國に於けるものではなく、中亞に於ける呼稱を指しているものであることは、文中よりして察せられるが、秘史に表われる語は、蒙古本國のそれであり、華夷譯語は秘史に従つていゝものと思われ。⁽¹¹⁾ 故に、塔刺黒—*tarag* が酪を意味する本來の蒙古語であると考えられるが、それが今日、蒙古に於いて一般的用語として用いられていない所以は、おそらく *tarag* の語が、蒙古王朝の崩壊によつて明代のある時期までしか使用されず、その後はカルムック、あるいはオルドスの如き比較的古語を傳える地方にのみしか、残らなかつた爲であろう。こうした事情はまた元代に於いてもこの語が、蒙古本國などの限られた地域以外には、普遍性を有していなかつたことを推測せしめるものである。これに對し、*aira* は蒙古語ではない。それは今日のキルギス語 *airan* と同一語であり、ヴァンベリー（H. Vambery）の解釋に従へば、正しくは *agiran* であつて語幹 *agu*（辛い、酸っぱい）が基礎となつてゐるのであつて、⁽¹²⁾ チュルク

語と見られる。而してこの *aira* あるいはそれに類似の音を有する語は、元代に於いてかなりの普遍性を有していたらしく、明代に及んで蒙古地方に傳わり、そのまま今日の蒙古語 *airak, arik, erag* などを派生せしめたと考えられるのである。かくて酸乳を意味する今日の蒙古語は、何れもチュルク語よりの派生と見られるのであるが、*tarag* の語はまたチャガタイ語に残り、チベット語の *dar-ra* を派生せしめたことがラムステッド (G. J. Ramstedt) によつて指摘されてお⁽¹³⁾り、中亞に於ける言語關係の一つを示すものとして興味ある語と言えよう。

しからば中國の文献に古くより見られる「酪」の一字は、何に基ずくものであるか。宮崎道三郎博士によれば、それを渾と結びつけ、先に述べた渾酪が實は *tarag* の對音であると言⁽¹⁴⁾うことであるが、若しこの説が正しいとすれば、*tarag* の語は匈奴時代まで遡らしめ得ることとなるわけである。しかし渾は説文解字（卷一一上）水部にもある如く、單に乳汁を意味するものと思われ、酪に對する形容的意味を持つに過ぎないであらう。それよりもむしろ酪に對する本質的な解釋が考えられるのである。即ちカールグレン (B. Karlgren) 並びにラムステッドの意見が擧げられるが、いまカールグレンに従えば「匈奴語か、西紀前に普遍化した中央・北方アジアの言語に起源するが、中國に於いては遙か以前より文献以外の現用語としては存在しなくなった」一つの言語である。更に彼はその語幹として *arak, rak* を示し、これが中國語にて表わされた場合に *lak* となつたと説明している。⁽¹⁵⁾ いまこの説に對する檢討は爲し難いが、確かに匈奴以前における *lak* あるひは *glak* (酪の古音) に類似音を持つある言語（その系統は明らかではないが、イラン語系に起因するものではないかと考える）が、匈奴を介して中國に傳わり、酸乳が多少のアルコール醱酵をも伴うところより酉篇が附されてその音を表わしたのではあるまいかと相像されるのである。而して當時酸乳のみを指した酪の語

も、やがて乳を醗酵させたすべての製品に用いられるようになり、文献のみに残されるようになったのであらう。⁽¹⁶⁾後に乾酪、熬酪などの、酪の性質を示す形容が附された語が用いられるようになった所以も、そこにあると思われるのである。

—乾酪— 次に、江上氏が「酪より得られる酥とは固乳のことと思われる⁽¹⁷⁾」と言われた固乳について考えてみよう。

今日の遊牧民間に廣く酸乳と共に用いられている製乳品の一つに、チーズの如き固乳と稱するものがあることは、また周知の事實である。それは酸乳を更に煮沸し攪拌し、再び上皮を取除いた後、太陽に晒して固めたものであつて非常に固く、冬の食糧、あるいは長期に亘る旅行などの際に用いられる保存用の乳製品である。⁽¹⁸⁾それを適當に水に溶かし煮沸すれば酸乳と同様のものが得られるわけであるが、今日に於いては必ずしも保存用としてのみではなく、一般に削つて茶と共に食したり、あるいはそのまま食したりすることもあるようである。この様な乳製品はまた、元・明時代の蒙古に於いても用いられていたと考えられるが、先に引ける飲膳正要に見られる乾酪、また本草綱目(卷五十下)獸部に、
藏器曰 酪有乾濕 乾酪更强

とある乾酪がそれであらう。この乾酪の製法については居家必要事類全集(卷一四)飲食類に、

曬乾酪 七八月間造之 烈日炙酪 酪上皮成掠取更炙 又掠肥盡無皮乃止 得士許鍋中炒少時 卽出盤盛曝乾 過過時作圃 如梨大 又曝極乾收 經年不壞 以供遠行 作粥作醬 細削以水煮沸 便有酪味

とあり、今日の遊牧民の製造法と殆んど同じであつて、それが固乳であることは間違いない。而して同様の製法はまたルブルツクの旅行記にも見える。⁽¹⁹⁾即ち、

「バターを取つた後の乳はできるだけ酸敗させ、沸騰、凝結させ、その凝乳を太陽に乾かす。それは鐵片の如くに固くなる。……」

とあり、更にそれを冬期用として袋に保存すること、冬にはそれを水に溶かし乳の代りに飲むことなどを記しているが、マルコ・ポーロ (Marco Polo) も遠征に行く時、全員がこの乾燥ミルクを携える事實を傳えている。⁽²⁰⁾ しかしその當時は、今日の如くに種々の用途に用いられたのではなく、ルブルツクの言うが如く家畜が乳を出さぬ冬のため、マルコ・ポーロの傳える如く遠征のためが、その重要な目的であつたことが知られる。

しかしこうした遊牧民にとつて極めて重要な固乳も、古代に於ける存在は明らかではない。ただ漢書（卷八七下）揚雄傳に、

歐橐它燒燼蠶

と見える注に、

張客曰燼蠶乾酪也 以爲酪母

とあつて、匈奴が既に乾酪、即ち固乳を有していた如くに察せられるのである。しかし何れにせよ、それが酪の乾燥によつて得られるところより、最初は同じく偶然の発見によるものであつたに違ひなく、ヴァンベリーが既に指適した如く⁽²¹⁾、その起源は古いものと考えられる。

この固乳は、今日キルギス語にて *kurt*、蒙古語にて *hurul*, *horol*, *khurul* あるひはまた *xuru*, *xursin* などと呼ばれているが、⁽²²⁾ ルブルツクは *gruit* と傳え、⁽²³⁾ 華夷譯語には “忽魯惕” (*hu-lu-d*) とあり、何れも同一の語幹に基づく

ものと見られる。而してヴァンベリーによれば *Kuru* (*Kurmak* = 乾燥させるに由來する) がその語幹に當り、⁽²⁴⁾ チュルク語であると思われるが、いま本來の蒙古語については明らかでない。⁽²⁵⁾

かくて酪とは今日の酸乳のことであり、乾酪とは固乳のことであることは明らかであるが、彼等草原の民は、これ等の乳製品を、主として如何なる家畜に頼つていたのであろうか。言うまでもなく、今日の遊牧民にとつて重要な家畜は牛、馬、羊、山羊、駱駝の所謂五獸であり、このすべてより乳を得ることが可能である。しかし彼等は手當り次第に乳を搾つてゐるわけではなく、家畜の性質、乳の性質、あるいは牧民の事情によつて、乳を對照とする場合の主たる家畜が存在している筈である。これについては、蒙古の場合としては牛が最も重要であると言ふことが梅棹忠夫氏によつて強調されてゐる。⁽²⁶⁾ 事實、酸乳を製造するに當つて、牛の例が極めて多いことが觀察者の手記によつて知られるのであるが、キルギスに於いては羊の例も少くないようである。ただキルギスの場合は、羊乳は、貧乏人の用いるものとして見られてゐるのであるが、⁽²⁷⁾ その一因として、羊乳が牛乳より味の劣ると思われる點が存在するらしい。⁽²⁸⁾ これに對し固乳の製造に當つては、蒙古にては酸乳同様に牛が主たるものであろうが、キルギスにては逆に羊乳の例が多く、殊に固乳の一種である *Trimschik* と稱する富裕人の食物は、牛乳から造ることは稀でさえあると言われている。⁽²⁹⁾ こうした事實はおそらくは種々の乳質からくるものと考えられるのであるが、果して元代の蒙古に於いては如何であつたらうか。

ルブルックは *aira* を「バターを採つたあとの酸っぱい牛乳」と記し、*gruit* もまた牛乳より造るが如くに述べているが、⁽³⁰⁾ 一方、居家必要事類全集(卷一四) 飲食類の造酪法の項にも、

牛乳不拘多少 取於鍋釜中 緩火煎之

元代に於ける蒙古人の飲物(堀田 穰)

(五三七)

三九

とあつて牛乳より造ることを述べており、本草綱目にも先に引ける如く「牛乳亦多爾」と見え、更に固乳の一つと思われる乳餅の造法に對しても居家必要事類全集に「取牛乳一斗 絹濾入鍋煎三五沸……」などとあり、當時に於いても牛乳の例が頗る多いのである。尤も羊の例も飲膳正要、蒙韃備錄、あるいはルブルツクの旅行記などに見えるのではあるが、牛に比較して極めて少いようであり、むしろ食用としての方が重要であつたらしい。假えば蒙韃備錄に、

食羊盡則射兔鹿野豕 爲食

あるいは、

出入只飲馬乳 或宰羊爲糧 故彼國中有一馬者必有六七羊謂 如有百馬者必有六七百羊羣也

と見え、羊が食糧に供されてをりその數も極めて多かつたことが知られるが、また元朝秘史にもさうした事實が屢々述べられている。かくて蒙古に於いては、元代以後今日に及ぶまで、乳製品の製造に當つては主として牛乳が用ひられていたと考えられるのであるが、蒙古以外の地域に於ける實情は明らかではない。しかし、今日の狀態より察するに、家畜を左右する自然環境に激變の存せざる限りは同様であつたと推察し得るのである。

しからば從來より屢々記されている馬乳は如何なのであろうか。次にそれについて記し、牛乳との比較に及んで見たいと思う。

—馬嬭子—

古くよりユウラシア遊牧民間に常飲の風を傳えられてきた馬乳酒が、彼等にとつて如何なる意義を有するものであるかということは、極めて興味ある問題であるが、この馬乳酒そのものは、實は馬の乳より造られた酸乳に

他ならない。しかし正確に言えば、馬乳酒と言う語は酸乳ではなく、それを何等かの操作によつて強いアルコール醗酵を伴わしめたアルコール分の強い飲物を指さねばならず、牛乳酒、羊乳酒に對する馬よりの乳酒でなければならぬ。しかるに、馬の酸乳に限つて馬乳酒と言う語が用いられているが、これはそうした意味で正しくないわけである。以下馬乳酒と馬の酸乳を區別し、後者を特に馬酪と呼ぶことにする。

馬酪はその製法に於いて、一般の酪（以下單に酪と稱することとする）と稍々異るところが存するようである。黑韃事略によれば、

馬之初乳日 則聽其駒之食 夜則聚之以泔 貯以革器瀕洞數宿 味微酸始可飲 謂之馬孀子
と見えているが、同じく徐霆の疏證にも、

霆常見其日中泔馬孀矣 亦嘗問之 初無拘於日與夜 泔之之法 先令駒子啜教乳路來 却趕了駒子 人自用手泔下皮桶中 却又傾入皮袋撞之 尋常人只數宿便飲

とあり、その製法を傳えているが、一方ルブルックも詳細な製法を述べ、それが *cosmos* と呼ばれていたことを記してゐる。⁽³¹⁾ 即ち、

「乳を澤山集めて皮袋かビンに入れ、下端を人頭大にくり抜いてある専用の棒で攪拌を始める。而して激しく攪拌した時に新酒の如くに沸騰し始め、酸敗、醗酵し始める。それをバターを抽出できるまで続け、味つてみて柔らかく刺す味になつた時飲むのである。」

とある。この *cosmos* が黑韃事略の馬孀子、疏證の馬孀で、馬酪のことであることは言うまでもないが、これ等の記事

から見られる製法に於いて知られることは、酪の如き煮沸の条件の存しないことである。而してかかる事實は元代のみでなく、今日に於いてもその製造に當つて地域の如何を問わずに、ただ攪拌、震盪のみが主たる条件となつてをり、更に遡つて、漢代にあつて馬酪について記したと思われる諸文献にも、煮沸する事實は見えていない。假えば漢書（卷一九上）百官表に「武帝太初元年更名家馬爲柁馬」とあるその注に、

應劭曰 主乳馬取其汁柁治之 味酢可飲 因以名官也 如淳曰 主乳馬以韋革爲夾兜 受數斗 盛馬乳柁取其上肥 因名曰柁馬 ……今梁州亦名馬酪爲馬酒 晉灼曰 柁音捷柁之柁……

と見えるが、また同書（卷二二）禮樂志の「給大官柁馬酒」の注にも、

李奇曰 曰馬乳爲酒 撞柁乃成也

とあり、撞柁することを強調している。この事實は古くスキタイに於いても同様であつたらしい。即ちスキタイが馬乳を木の桶に注ぎ奴隸をして攪拌せしめたことは、ヘロドトス (Herodotos)、ヒッポクラテス (Hippocrates) あるいはストラボン (Strabon) などの傳えるところであるが、やはり振ることのみによつて乳を分離したことが記されている。なに故馬乳の場合には煮沸をしないのであるか、その明確な理由は明らかではないが、おそらくは馬の乳そのものの性質にあるのではないかと考えられる。馬の乳が他の家畜の乳と多少異つた性質を持つてゐる事實は、飲膳正要（卷三）獸品の項に、

馬乳性冷

と見え、更に本草綱目（卷五十下）獸部にも、

時珍曰 水牛馬駝之酪冷 犛牛羊乳酪溫 恭曰……馬乳作酪性冷 驢乳尤冷不堪作酪

とあることにより略々推察なし得るが（水牛、驢の場合は他に例がなく明らかでない）、ベルグマン（B. Bergman）は馬乳にて造つたバターは他の家畜の乳より造つたそれに比して、全く保たない事實を述べており、ルブルックもまたその理由と共に馬乳が凝結しないことを記している。⁽³⁵⁾ 確かに馬酪の製造に當つては、ルブルックの言う如くバターを抽出するようであるが、それよりバターを造つたと言う例は殆んど無く、また馬乳より固乳を製造したと言う例も見出さないのである。この様に乳を凝固せしめることが出来ないと言うことは、そこに牛、羊の乳と何等か異つた性質を有していると推察されるのであるが、その性質が煮沸すること、即ち熱を加えることによつて異狀を呈し、馬酪の製造に支障を來すのではないかと思われるのである。而してそれは乳酸菌及びそれに伴う他の菌類の影響によるものかも知れぬが、ここで考えられることは皮袋である。言うまでもなく皮袋は遊牧民の有する特有の器具の一つであるが、それに乳を注いだ場合、特に醱酵を促進せしめる効果を有するらしく、牛、羊の乳にあつても、煮沸後は皮袋に注いで攪拌するが、南方の遊牧民ベドウィン人の間に於いては、駱駝の乳をそれに注いだまま攪拌しないと云うことである。⁽³⁶⁾ この皮袋と菌類との結合が、馬乳をして煮沸せずに容易に酸乳を造らしめるのではあるまいか。⁽³⁷⁾

かくて造られた馬酪はまた、酪よりも多くのアルコール分を持つていたらしい事實が見受けられる。即ち先に引いた漢書（卷十九上）百官表の注に「名馬酪爲馬酒」とあつたが、なに故馬酒と名づけたのであるかと言つと、同書（卷二二）禮樂志の注に、

師古曰 桐音動 馬酪味如酒 而飲之亦可醉 故呼馬酒也

元代に於ける蒙古人の飲物（堀田 穰）

とあり、飲めば酔うものであつたからに他ならぬことが知られるが、降つて心史（下）大義略叙にも、

攪馬乳爲酒 味腥酸飲亦醉

と見え、更にルブルックもまた「心を陶酔させ、弱い人を酔わせる」ものであつた事實を述べている⁽³⁸⁾。而して漢書に見える馬酒が馬乳酒を指しているものではないことは、その記述より察せられるのであるが、今日に於いてもそれが多少の酔をもよおせしめる飲物である事實は、ラドロフ以下多くの草原地帯觀察者のひとしく傳うるところである⁽³⁹⁾。しかしそれはまた極めて弱いものでもあつたらしく、秋澗文集（卷四九）袁先生傳に、

烹煎馬酮 云謾說千杯不醉

とある他、ルブルックも「弱い人を酔わせる」と言つており、今日に於いてもキルギス人は一度にその多量を飲み、またランゼル（H. Lansell）は「それを味つて少しもアルコールを感じなかつたので大變好きになつた」など⁽⁴¹⁾と記している。しかし酪については、それが酔を催せしめるといふ事實を傳えたものは見えないようである。勿論、酪にあつても、先に述べた如くにアルコール醸酵を伴つているところより、アルコール分は皆無ではなく、その含有比率はおよそ一パーセントと見られるが、⁽⁴²⁾馬酪の場合は、江上氏によれば弱いもので二パーセントとのことである⁽⁴³⁾。だが馬酪に於ける實際のアルコール含有比率は、もう少し大きいのではないだろうかと思われるが、何れにせよ、かかる事實はまた、馬の乳の性質によるものであるう。

かうした性質を持つ馬酪は、また、酪とは異つた呼稱で呼ばれている。即ち、先に述べた如くにルブルックは、それを *cosmos* と呼び、マルコ・ポーロは *keniz* と記し⁽⁴⁴⁾、秘史には、*額速克*（*é-su-k'ai*）として表わされており、華夷

譯語にも同じく、額速克 (*e-su-g*) と見えている。また雙溪醉隱集 (卷六) 行帳八珍詩序に述べられている行厨八珍のうち、二番目に挙げられた「麿沈⁽⁴⁵⁾」も、その注に「麿沈馬飼也」とあつて、馬酪の一名と思われるが、降つて西陲要略 (卷四) 回俗紀聞の條にも

酸乳爲氣格 卽馬飼也

の一文があり、氣格とも表わされている。これ等の名稱は地域的相違に基ずくものであろうが、大體三つの系統に分けられる。これに對し、今日の遊牧民間に於いては、キルギス及びヤクートにては *kumys* 蒙古及びアルタイにてはチグー、チゲン、*tschegan* と呼ばれているが、特にオルドスに於いては *uskui, esuk* の語も併稱されており、⁽⁴⁶⁾ やはり三つの系統に分けられるようである。

而してルブルツクの傳える *cosmos* は、今日のキルギス、ヤクートに於ける呼稱 *kumys* の轉訛であり、マルコポーロの *keniz* と共に同一語であることは既に知られているが、他の語に比して最も普遍化しており、先の *airan* と同じくチュルク語であることは間違いないであろう。これについて白鳥庫吉博士は、雙溪醉隱集に見える麿沈は實は沈麿の倒置であり、*kumiz* の對音と思われ、その注に「奄蔡語也國朝因之」とあるところより蒙古人もこの名で呼んでいたであろうとされ、更に黑韃事略などに見える馬廐子は駒廐子の誤寫であり、*kumys* の音を寫したものであると言われている。⁽⁴⁷⁾ しかし中國の文献中に駒廐子あるいは駒廐子と見える記事は一つも見出し得ないのであり、馬廐子が駒廐子の誤寫であるとは考えられないのである。更に麿沈が沈麿の倒置であるとの根據も極めて薄弱であり、少くとも當時より今日に到るまで、蒙古地方に於いては *kumys* の語は用いられた形跡が認められないようである。而して秘

史に見える額速克の語が元代に於ける蒙古本國の呼稱であつたのであろう。これについては塔刺黒と同様のことが言えるのではないかと考えるが、今日オルドス地方になお *usuk*, *esuk* として残っており、更にカルムク語にて醸酵する、酸化するを意味する *isxa*, *iskür* などの語も、その派生と思われる。しからば麩沓、氣格などの音は何を表わしているのかと言うと、これが今日の蒙古語ケグー、チゲンなどの對音に當ると考えられるのである。即ち麩沓は *chiu* *khang* 氣格は *che-ko* の音を有し、チグー、チゲンの音とは極めて近似している。しかしそれは、元代にあつて耶律鑄が「奄蔡語也」と記しているところより、キプチャック方言と思われ、チユルク語の一つであると思はれるが、その分布は廣かつたらしく、「國朝因之」とある所以もそのためであろう。かくてこの語が額速克に代り蒙古地方に傳わつて今日の蒙古語を派生せしめたのであろうが、次に述べる如くに、今日蒙古に於いては馬酪は殆んど飲用されておらず、⁽⁴⁸⁾ ユウラシア草原地帯に於ける普及は *kumis* の名の方がはるかに廣いのである。

さて、従来より馬酪は單にユウラシア遊牧民にとつて最大の嗜好的・必需的飲料の如くに傳えられてきているが、⁽⁴⁹⁾ いま述べた如くに性質も異り、名稱も區別されており、それは單なる飲物ではなくして特別の意義が存するように考えられるのである。假えば今日に於いて、ヤクトに於ける「クミズ祭」は有名であるが、またキルギスに於いても宗教と結びついているのみでなく、⁽⁵⁰⁾ 日常も特別の觀念を以て扱われている。一方、⁽⁵¹⁾ 蒙古にあつては、その飲用は極めて稀であり、その製造は廟會、オボ祭などの宗教的行事の場合に限られるようであつて、地域による飲用の多少はあつても、何れも何等かの行事と結合していると言う點が認められる。而してかかる意義は今日のみならず、元代にあつても認められ、それは特に蒙古に於いて著るしかつたようである。

即ち、元朝秘史（卷二）に帖木眞が、ブルハン山麓に於いて太陽に九度跪拜し、馬嬪子を大地に灑いで祈りを捧げた
ことが見えているが、その注に、

元潘昂霄金石例卷十神祇祭享條曰 本朝無郊社 如灑馬乳之類事跡中可見 則書據此 則馬嬪酒奠 是元代旧俗祭天
禮也

とあり、彼等が祭天に當つて馬酪を灑ぐ風習が古くより存したことが知られる。而して元史（卷七二）祭祀志郊祀上に
も、

世祖中統二年親征北方 夏四月乙亥 躬祀天于舊桓州之西北 灑馬湏以爲禮
とあり、また宗廟上に、

其祖宗祭享之禮 割牲奠馬湏 以蒙古巫祝致辭 蓋國俗也
あるいは郊祀下に、

三祭酒 以爵授侍中 太官丞注馬湏於爵 以授侍中 侍中跪進 皇帝執爵亦三祭之

などとあり、祭天のみならず、遠征の祈願、祖先の祭享、官廷の儀式などに於いても馬酪を灑ぐか、祭る風習の存した
ことを知り得るが、その他、春秋に於ける皇帝の行事の際に、春新しい馬酪を造つた際に、あるいは一般の祭享、宴會
集會、結婚、葬送などの際に同様の風習が行われ、またそれ等の際に限つて馬酪が飲用に供される事實が、ルブルック、
マルコ・ポーロの旅行記を始め長春真人西遊記などの當時の紀行文によつて知り得るのである。しかも、それ等によれ
ば、ただ蒙古本國のみならず、ユウラシアに廣く行われ、見られた事實であつて、馬酪が全く酪と異つた意義を有して

いた飲物であつたことを窺知せしめる。なに故馬酪がこのような意義を有するものであつたのかと言うと、おそらくは、彼等の殆んどすべてが騎馬民族か、あるいはかつて騎馬民族であつた遊牧民であり、馬は極めて重要な、且つ貴重な家畜であつたからに他ならぬ故であろうが、そうしたことは飲物のみならず他の場合にも現われており、黑韃事略に、

牧而庖者 以羊爲常 牛次之 非大宴會不刑馬

と見えるのもその一例であると思われる。

しかし馬酪はこうした意義を持つのみでなく、また一般の必需飲料としても、酪に於ける場合ほどの普遍性は無いようである。これを見るに當つては、先に重要性を強調しておいた牛の乳との比較が必要である。

遊牧民にとつては獲得し得る乳の量は極めて重要であるが、その決定要因としては、梅棹氏の言われる如く家畜が分泌する乳の總量と搾り易さが擧げられる。⁽⁵²⁾ この場合前者は、一匹の分泌量と家畜の數に分けられるが、牛は泌乳期に於いて一日約一升であるに對し、馬は約二 Quart（二分の一リットル）である⁽⁵³⁾と報告されており、ここに同一の乳の量を得る爲には約四倍近くの馬が必要となるわけである。而して今日、遊牧民間に於ける牛馬の數は明らかには爲し難いが馬は純遊牧民の主畜であり、半農半牧民あるひは農耕民に近接せる牧畜民にとつては牛が主畜であるとすれば、⁽⁵⁴⁾近年次第に半定住化し農耕民と接觸しつつある彼等遊牧民間にあつては、牛の數が多く、また激増しつつあると考へて差支えないであろう。純遊牧民の場合に於いてさえも、牛・馬の比率は略々同數であると見られるのである。⁽⁵⁵⁾ しかれば元代に於いては如何であつたらうか。當時の文献に現われる家畜は馬・牛・羊が主であるが、特に馬に關する記述は極めて多く見られる。しかしそれ等の文献より知り得ることは、假えば蒙韃備錄に、

韃人生長鞍馬間 人自習戰 自春徂冬且且逐獵乃其生涯 故無步卒悉是騎軍

とある如くに、また黑韃事略に

其軍即民之年十五以上者 有騎士而無步卒

とある如くに、戰鬥、狩獵のための騎乘馬が主であつたと言うことである。言うまでもなく蒙古に於ける騎乘馬は騶馬——去勢馬であり搾乳の對照とはなり得ない。併も彼等の間に於いては牛もまた車を牽く爲の重要な家畜であり、元史（卷一〇〇）兵志馬政の條に、

凡病死者三則令牧人償大牝馬二 二則償二歲馬一 一則償牝羊一 無馬者以羊駝牛折納

とある如くに、馬を有しない者はあつても羊、牛は所有していたらしい事實が見られる。特に初期の蒙古社會より次第に統一され所謂ステップ貴族社會の成立を見るに及んで、馬は王公貴族の所有と化して行つたらしく、元代に於いては元史の同條項に、

周邊萬里無非牧地 馬之羣或千百或三五十……………牧人曰哈赤哈刺赤……………有千戶百戶父子相承任事 自夏及冬 隨地之宜行逐水草

とある如く、大小の馬群の散在は傳えているものの、王公の牧地に關する記述であり、一般民——被支配民は殆んど馬を持たなかつたらしいのである。

しからば當時、馬の乳は如何にして求めたのであるかと言うと、王公貴族たちはその爲の牧馬を有していたらしく、ルブルック、マルコ・ポーロ、カルピニ (John of Plano Carpini) は何れも皇帝がミルクをとる爲の牝馬の群を持つ

元代に於ける蒙古人の飲物 (堀田 穰)

(五四七) 四九

ていた事實を傳えている。⁽⁵⁶⁾がその總數に於いて比較し得ないまでも、決して馬の方が牛より多かつたとは思われないのである。

次に搾乳の難易が考えられるが、ルブルックは牝馬よりの搾乳の方法について詳細に記し、且つそれは男子によつて行われていた事實を述べている。⁽⁵⁷⁾これは今日のキルギスに於ける事實と全く同一であり、併もそれが男子によつて行ふ言ふことは、單なる民族習慣によるものではなく、馬の搾乳が非常な重労働であり、搾乳者に對する危険が存する故であることをラドロフは記しているが、一方牛の搾乳は家畜の中で最も容易であることが梅棹氏により報告されており、⁽⁵⁸⁾こうした點より見ても牛の方が乳を得る爲の一般的家畜であつたことが解かるのである。

かくて乳を對照とする限りに於いて牛の方が重要な家畜であつたと見られるのであるが、事實、ルブルック自身もスカタイの居所を離れる際の食糧のことにつき「食糧として山羊一頭と牛乳數個の皮袋をくれたが、*COSMOS*は貴重なものではほんの少しをくれた」と記し、西陲要略（卷四）厄魯特旧俗紀聞の條にも、馬漣について述べた後、

斯蒙古亦然 但不如其盛耳

と見られ、更には今日の蒙古に於いては殆んど飲用に供されていないなど、馬酪の利用は傳えられる程のものではなかつたことが知られるのである。⁽⁶⁰⁾

—黒馬嬭子— 馬の乳からはまたアルコール分の極めて高い馬乳酒も製造した。而してこの飲物についてルブルックは *CARACOSMOS*（黒い *COSMOS*）と呼び次の如くに傳えている。⁽⁶¹⁾

「また *caracocosmos* を造る。それは即ち黒い *cosmos* で王公用として造る。……その乳をかき攪ぜ濃い部分が酒粕のように底に沈み、純粹の部分が表面に残るまで攪拌するとそれは *whey* か白新ブドウ酒のようになる。粕は非常に白く召使いに與えて睡氣を催おさせる。澄んだ液は王公が飲む。それは確かに、大變風味の良い飲物で、効果が著るしい。」

また徐霆の疏證にも、

初列金帳 韃主飲以馬孀 色清而味甜 與尋常色白而濁味酸 而羶者大不同 名曰黑馬孀 蓋清則以黑 問之則云此實撞之七八日 撞多則愈清 清則不羶 只此一次得飲 他處更曾見 玉食之奉如此 与見え、ルブルックの記述に相應するが、降つて北虜風俗牧養の條にも、

馬乳初取者太甘 不可食 越二三日則太酸 不可食 惟取之以造酒 其酒與我燒酒無異 始以乳燒之 次以酒燒之 如此至三四次則酒味最厚 非奉上敬賓不輕飲也

とあつて、それが馬乳酒について述べているものであることは明らかであるが、當時としても王公貴族のみの飲物、あるいは敬賓に對する飲物であり、且つまた乳製品の中で極めて長期の保存に耐えるものであつたことも知り得る。⁽⁶²⁾ 而してそれが黒い *cosmos* と呼ばれ黒い馬孀子と記されている所以は徐霆の疏證にも「蓋清則以黒」とある如く、極めて澄んだ液であつたからに他ならぬであろうが、また元史(卷一二二)昔兒吉思傳に、

初昔兒吉思之妻爲皇子乳母 於是皇太后侍以家人之禮 得同飲白馬渾 時朝廷舊典 白馬渾非宗戚貴胄不得飲也 とある白馬渾、あるいは張德輝の紀行(秋澗文集卷一〇〇所收)に、

王師摩下會干大矛帳 灑白馬渾脩時祀也

と見える白馬渾も馬乳酒のことではないかと思われる。即ち今日のカラ・アリヒ (*kara arishi*) は中國の白酒を呼ぶ名であつて、蒙古と中國とでは白、黒の形容が逆になつてゐるのである。⁽⁶⁴⁾ 若しこれが正しいとすれば馬乳酒は馬酪と同様に祭祀にも用いられたのであらうが、更に王公貴族または宮廷人以外には全く飲むことができなかったものと言へるのである。

この馬乳酒は今日の遊牧民間に於いては殆んど見られないが、ロツクヒルの言うが如き「知られていない」わけではなく、⁽⁶⁵⁾ その製造法も過去のそれと異り蒸溜操作によるものであるらしい。⁽⁶⁶⁾ 而して蒙古に於いては、廣く他の乳酒と同様にエルヒ、*araku*, *areki* などと呼ばれており、キルギスに於いてはアラック、*ariqui* などと呼んでゐる。⁽⁶⁷⁾ これ等の名稱は何れも同一の語源に基ずくものようであるが、なに故、乳酒に限りすべて同一の語で呼んでゐるのであらうか。そしてその語源は何に基ずくのであらうか。次にそれについて考えて見たい。

飲膳正要（卷三）米穀品の項に、

阿刺吉酒味甘酸 大熱有大毒 主消冷堅積去寒氣 用好酒蒸熬取露 成阿刺吉

の一文があるが、草木子（卷三下）雜制篇にも、

酒法 用器燒酒之精液取之 名曰哈刺基酒

とあつて當時の中國に於いては蒸溜酒を阿刺吉 (*a-la-ki*) 哈刺基 (*ha-la-ki*) と呼んでいたことが知られる。しかし中國に於ける蒸溜酒は決して古いものではなく、本草綱目（卷二五）穀部に、

燒酒非古法也 自元朝始 創其法用濃酒 和糟入甑蒸 令氣上用器承取滴露 凡酸壞之酒皆可蒸燒

とある如くに、またラウフアー (B. Laufer) やブレットシュナイダー (E. Bretschneider) も説く如くに、⁽⁶⁸⁾ 元代の所産と見られ、阿刺吉、哈刺基の語も實はアラビア語 *araq* に起因すると思われる。この *araq* の語の起源については色々論ぜられているが、とに角アラビアに於いては「發汗」と言う意味より「滲出」「椰子より抽出した液汁」の意味を持つようになり、それが「強い蒸溜酒」の意味に轉訛し北方アジアに擴がつた語であるとの説は大方の認めるところである。⁽⁶⁹⁾ 而してそれが中國にも及び阿刺吉、哈刺基の字を以て表わされたのであろうが、また蒙古に於いても同様の語を用いたらしく、華夷譯語に

熬酪 阿兒赤 (a—r—ci)

と見えているのである。この熬酪が乳酒を指すものであることは間違いないであろうが、主として馬乳酒であつたらしく、當時としては一般の乳酒に關する記事は殆んど見られない。而して、その事實を推察せしめる一文が元史(卷一二八) 土土哈傳に見える。即ち

欽察人嘗侍左右掌尙方 馬畜歲時捫馬乳以進 色清而味美 號黑馬乳 因目其屬爲哈刺赤

とあり、黑馬乳即ち馬乳酒がキプチャックより傳わつたものであることが、先に引用した徐霆の疏證と併せて知られるが、また馬乳酒あるいはそれに類するもの(乳酒類)を哈刺赤 (*ha—la—ci*) と呼んでいたことが知られる。この哈刺赤についてはブレットシュナイダーは「黑馬乳を造る人々」と解している。⁽⁷⁰⁾ 確かに「赤」は人々を表わすのであるが、その音はまた *ki* とも轉じ得るところより *araq* あるひはその派生語の語尾をも表わし得るのであり、華夷譯語

の阿兒赤などはそれに相當すると言えよう。しからはハ刺赤を *araq* の音譯と見て差支えないであろうし、乳酒類をすべてハ刺赤と稱したの意に解しても差支えない筈である。

かくて今日の蒙古語エルヒ、*araka, areki* キルギス語アラック、*arigai* は何れも元代に於けるアラビア語 *araq* に起因すると考えられるが、當時の蒙古に於いては慣れぬところより *xara*—黒いの形容を附して呼んでいたのである。

—酥、醍醐— 最後と同じく遊牧民の乳製品の一つと見られ、酥、醍醐として表わされたものについて考えて見よう。

長春真人西遊記（卷上）に先に引いた如く、

車帳千百 日以醍醐湏酪爲供

とあり、また雙溪醉隱集（卷六）行帳八珍詩併序に「一日醍醐 二日麩沈……」とある如く元代の蒙古人間に醍醐と言うものが用いられていたことは確かであるが、更に古く魏書（卷一〇二）西域傳にも、

其風俗言語與高車同 而其人清潔於胡俗 翦髮齊眉 以醍醐塗之 昱昱然光澤

とあつて悦般も醍醐を用いていたことが知られる。而してこの醍醐は、梁の陶弘景によれば（本草綱目卷五十所引）⁽⁷¹⁾

佛書稱 乳成酪 酪成酥 酥成醍醐 色黃白 作餅甚甘肥是也

とあり、酥より得られるものであることがわかるが、これにつき江上波夫氏は「酥とは固乳であり、醍醐とは通俗文中の酪酥曰飴餹なる一文よりして飴餹と同一異字のものであり、酪酥の一名に過ぎぬものである」とされた。⁽⁷²⁾ しかし酥は

既に述べた如くに固乳ではなく脂肪分の如きものと見られるところより、醍醐も當然江上氏の言われる如きものではなく、それは今日のバターの類を指すものであると考えられる。假えば飲膳正要(卷二)諸般湯煎の項を見ると、

酥油 牛乳中取浮凝 熬而爲酥

とあるが、また本草綱目(卷五十)所引の同書にも酪の造法を記した箇所

用乳半杓鍋内炒過 入餘乳熬數十沸 常以杓縱橫攪之 乃傾出罐盛 待冷掠取浮皮爲酥

とあり酥が乳の上皮より造られたものであることが知られる。更に本草綱目(卷五十下)獸部にも、

酥乃酪之浮而所成……按臙仙神隱言 造法 以乳入鍋煎二三沸 傾入盆内冷定待面結皮 取皮再煎油出 去渣入在

鍋内即成酥油 一法 以桶成乳 以木安板搗半日 焦沫撇取 煎去焦皮即成酥 凡入藥 以微火溶化濾淨 用之食

と詳細に記されているところよりして、それが乳脂であることは間違いないと思う。元史(卷七七)祭祀志國俗旧禮の條によれば、

銀槽貯火置米糠其中 沃以酥油 以其煙薰

とあり、秋澗文集(卷三三)詠梅の條には、

銅切塗黃點酪酥 細薰婆律發溫鑪……

ともあつて、酥が脂肪分であることにより燃料としても用いられたらしい事實が窺知されるが、しからば江上氏が引かれた涼州記、西河舊事に、酪一斗より得られる升餘の酥と言うのもこの酥と同一のものであり、そこに見られる「寫酪」とは whey を取除くことではなくして、酪の上皮を取除く操作であると考えられるのである。

さて今日の遊牧民間に於いても、乳より脂肪を抽出しバター(73)の類を造ることは盛んに行われているが、それは固乳と同しく冬季用、獵用として保存されることが多く、その製法について見ても略々前記の引用文と同じである。而してそれは蒙古に於いてはウルム、*urime, urym*, などと呼ばれてゐるクリームと、シヤラ・トツソ、シヤラ・トスン (*Sara tosun*) と呼ばれているバターの二種が存するが、(74)一方華夷譯語には、

酥油 失刺脫孫 (*si-la-to-sun*)

と見え、酥油はその名稱よりして今日のバターであつた如くに思われる。しかし私は、當時の酥はむしろ今日のクリームに近いものであり、醍醐がバターに當るのではないかと考へるのである。即ち醍醐が酥より得られるものであることは、先に引いた陶弘景の言により知られるが、飲膳正要（卷二）諸般湯煎の頃にはその製法について、

醍醐油 取上等酥油約重千斤之上者 煎熬過濾淨 用大磁瓮貯之 冬月取瓮中心不凍者 謂之醍醐

と記してある他、本草綱目（卷五十下）獸部には、

蘇恭曰 醍醐出酥中 乃酥之精液也 好酥一石有三四升醍醐

韓保昇曰 在酥中 盛冬不凝 盛夏不融者是也

寇宗奭曰 作酪時上一重凝者爲酥 酥上如油爲醍醐 熬之即出 不可多得 極甘美用處亦少

などと諸家の言を引いてあり、醍醐が酥を熱し精製して得られるもので、適度の堅さを有する甘美な脂肪分であることが知られる。しからばこの醍醐が今日同じくクリームよりも精製されていると見られるバター、即ちシヤラ・トツソに當るものと考えても差支えないであろうが、また先に引いた魏書の一文はそれを裏づける一つの根據ともなるである

う。それによれば悦般が醍醐を髮、眉などに塗つたことが記されているが、古く遊牧民間にはバターを體に塗る風習が存したらしいのである。

このバターの起源に關しては、比較的新らしいとする説もあるが⁽⁷⁵⁾、ヘン (V. Hen) はそれを古いものとし、次のような諸事實、即ち古くソロンがミルクを攪拌して造つた脂肪についての見聞を記していること、ヒツポクラテスがスキタイが馬乳よりバターを分離していた事實を傳えていること、またヘカタイオスはペオネルン達がミルクより造つた油を自分等に塗つていたことを述べていることなどを引用している。而してこのバターが實際に食糧を始め髮油として、傷に塗る油として役立つていたことを説き、その風が今日のポマードとして傳わつたことを論じている。⁽⁷⁶⁾ このヘンの見解は多分に肯定できる。そしてこのように西方遊牧民間に見られた風習は、同じ遊牧民としての東方の民についても考えて差支えないであろう。かくて悦般が髮に眉に塗つていたと言う醍醐はバターのことであつたと思われるが、元代に於いては、酥、醍醐とも *si-la-to-sun* と呼稱していたのに相違なく、⁽⁷⁷⁾ 醍醐は極めて貴重であつたところより、一般には殆んど用いていなかったのであろう。ルブルックが旅行記中に記しているバターも、實は酥のことと思われる。⁽⁷⁸⁾

しかし、その後に於いて次等に醍醐即ちバターも普及し、これがシヤラ・トツソと呼ばれ、酥の如き類をウルムと稱するようになったと考えられるが、ただ酥、醍醐と言う名稱の起源はいま明らかには爲し難い。あるいは華夷譯語に「油 脫孫」とあつて、今日と同じく當時より脂肪分を *to-sun* と呼稱していたものとすれば、酥とはその語尾 *sun* の對音ではあるまいかとも考えられるのである。⁽⁷⁹⁾

しからば通俗文に見える醍醐とは如何であるかと言うと、酪や酥の如き胡族の乳製品を指した字義からくる名稱であ

つて、醍醐を意味するものとは思われない。魏書(卷一〇二)西域傳に、

其國西北大山中 有如膏者 流出成川 行數里入地 如餠餠甚臭

とある餠餠も、その文中より察するに餠餠と同義のものであろう。

×

×

×

以上元代の蒙古を中心として遊牧民の乳製品につき若干の考察を行つてきたのであるが、これを要約すれば、今日の遊牧民間に用いられている酸乳、固乳、バターなどは何れもその起源は古く、彼等の間に常用されていたが、馬乳酒以下の乳酒類は新らしく元代以後の所産とみられる。これ等のうち牛乳より得られる酸乳が主たる必需飲料であり、馬乳より造る酸乳は何れの民族に於いても宗教、その他の行事と結合しており、特に蒙古にあつてはその風が著るしかつた。而してそれ等乳製品の名稱は元代以前に於いては明らかに爲し難いが、今日傳わるものは何れもチュルク語などの西方に起因するものが多く、乳酒の如きはまたアラビア語起源とも見られるのである。かかる事情は、おそらく乳製品の發達が西方遊牧民間に殊に著るしく、質などに於いても勝るものが存したことを物語るとも見られるのであるが、今日に於いても、キルギス乳製品の優秀なことはラドロフ以下の多くの草原地帯觀察者の傳うるところである。

【註】

(1) 江上波夫氏「匈奴の飲食」(ユウラシア古代北方文化) 八七一―八頁。

(2) 太平御覽卷五十所收。なお、西河舊事(太平御覽卷八五八所收)には「祁連山宜牧牛羊 羊肥乳酪好 受寫畧不用器物 刈草著其上不敢解散 一斛畧升餘酥」とあるが、江上氏の引文には、「宜牧牛馬」となつてゐる。

- (3) 元秘史季註補正(卷五)にも同文が見られるが、いま、飲膳正要には見当たらない。
- (4) 生乳を飲むかどうかについては、梅棹忠夫氏、「モンゴルの飲みものについて」、(遊牧民族の社會と文化)一八〇—六頁参照。私は少例ではあるが、蒙古人の間に飲まれていた例を、江上氏よりお聞きした。
- (5) W. Radloff; aus Sibirien, Leipzig 1893, Bd. I. ss. 297, 439. W. W. Rockhill; The Journey of William of Rubruck to the Eastern Parts, London 1900, p. 85, noto 2.
ポターニン「西北蒙古誌」第二卷(東亞研究所譯)二二〇—一頁。東亞研究所「綏遠に於ける蒙古民族」—生活と風習—二二—四頁。二九頁。他。
- (6) 酸乳の效能については清野謙次氏「民俗學上より觀たる酸變凝乳嗜好と乳酸菌療法」(民俗學第二卷)七〇八—二七頁に詳し。
- (7) 遊牧民間に於いて、早くより穀食の風が見られることについては、江上氏、前掲論文、一〇一—一四頁、参照。
- (8) V. Hehn; Kulturpflanzen und Haustiere in ihren Übergang Aus Asien nach Griechenland und Italien sowie in das übrige Europa, Berlin 1902, s. 160.
- (9) W. Radloff; op. cit., ss. 297, 439. G. J. Ramstedt; Kalmückische Wörterbuch, Helsinki 1935, ss. 26 a, 380 b. A. Mostaert; Dictionnaire Ordos, Peking 1941, pp. 40 b, 647 a. H. Vámbéry; Die Primitive Cultur des Turko-Tatarischen volkes auf grund sprachlicher Forschungen, Leipzig 1879, s. 93.
ポターニン、前掲書二二〇頁。東亞研究所、前掲書二四、二七、二九頁。梅棹氏、前掲論文、一九七頁。他。
- (10) W. W. Rockhill; op. cit., p. 85.
- (11) 秘史に見える蒙古語が、即ち當時の王朝を形成せるモンゴル部の言語であると考ええる。
- (12) H. Vámbéry; op. cit., s. 93.
- (13) G. J. Ramstedt; op. cit., s. 380 b. 但しチャガタイ語としては *torag* となっている。
- (14) 宮崎道三郎博士「阿利那禮河と新羅の議會」(法制史論集)五七頁。

- (15) B. Karlgren; *Philology and Ancient china*, Oslo 1926. pp. 138—9. 尤も彼はこの語とアラビア語 *arak* とを結びつけ
て考へてゐるが、これにはなほ疑問がある。
- (16) カールグレンは、酪にクリーム、チーズの意味をも含ましてゐる。
B. Karlgren; *Analytic Dictionary of chinese and Sino-Japanese*, Paris 1923, p. 142. cf.
- (17) 江上氏、前掲論文、八九頁。
- (18) W. Rodloff; op. cit.; ss. 297, 427. 江上氏、前掲論文、八九頁。 後藤十三雄氏「蒙古の遊牧社會」一六三頁。
ギルキョ「蒙古人の友となりて」(後藤富雄譯)三〇〇頁註②、東亞研究所、前掲書、二四、二八頁注⑧、二九頁。
- (19) W. W. Rockhill; op. cit., p. 68.
- (20) H. Yule & H. Cordier; *The Book of Ser Marco Polo*, London 1929, Vol. I. p. 262.
- (21) H. Vambery; op. cit., s. 92.
- (22) W. Rodloff; op. cit., ss. 427, 428, 439. E. Bretschneider; *Mediaeval Researches from Eastern Asiatic Sources*, Vol. I, p. 94, note 244. A. Mostaert; op. cit., p. 29 a. G. J. Ramstedt; op. cit., s. s. 199 a, 203 a. 江上氏、前掲論文、八九頁。 後藤氏、前掲書、一六三頁。 ギルキョ、前掲書、三〇〇頁。註②。ポターニンは、*aral* 論文、一頁。 東亞研究所、前掲書、二四、二八頁註⑧、二九頁。 なほ江上氏は、カラミシエンの *kurut* を “*aral*” “*bislik*” と記してゐるのは誤りであらうと言われているが、ポターニンはチーズの種類として、*khurut* と共に *aral, bist-yahn* の名を擧げてゐる。
- (23) W. W. Rockhill; op. cit., p. 68.
- (24) H. Vambery; op. cit., s. 92.
- (25) この「バゼル汗叙事詩傳記」蒙古譯書中の八種の酒類を表わす語の二つ、*xoradsa, xuradsa* を想ひ出す。ラウナーはこれを蒙古語 *kurut* からの派生であらうと述べてゐるが (B. Laufer; *Sino-Iranica, Chinese Contributions to the History of Civilization in Ancient Iran*, Chicago 1919, p. 235.) もとの「チャル」語 *kurru* に起因すると思ふべきである。

- (26) 梅棹忠夫氏「乳をめぐるキムユルの生態」(自然と文化) 1、二〇四—二一頁。
- (27) W. Radloff; op. cit., s. 438. H. Lansdell, Russian central Asia, Vol. I. p. 337.
- (28) 徳廣桂濱氏「蒙古の實態を探る」七八頁。
- (29) W. Radloff; op. cit., s. 427.
- (30) W. W. Rockhill; op. cit., p. 68.
- (31) *ibid.*, pp. 66, 67.
- (32) W. Radloff; op. cit., s. 450. J. W. Atkinson; Oriental and Western-Siberia and Chinese Tartary, London 1858, p. 287. H. Yule & H. Cordier; op. cit., Vol. I. p. 259. note 1.
 キルキス、前掲書、三三九頁。梅棹氏「キムユルの飲みものについて」(遊牧民族の社會と文化) 一九四—六頁。
 江上氏、前掲論文、九七頁。
- (33) H. Yule & H. Cordier; op. cit., Vol. I, p. 260. note. V. Hehn; op. cit., s. 155.
- (34) W. W. Rockhill; op. cit., p. 68. note 1.
- (35) *ibid.*, p. 67. ルナルックは次のように言っている。「胎兒の胃の中で凝結乳が見られない動物の乳は、凝結しないと云う事實がある。牝馬の仔の胃の中には凝結乳はなないので、牝馬乳は凝結しない。」と。
- (36) A. Musil; The Manners and Customs of The Rwala Bedouins, New-York 1928, p. 89.
- (37) 今日、キルキス及び中、西、北蒙古に於いては、馬酪の製造に當つては革袋を用いているが、南蒙古のみ土甌を用いているようである。この皮袋を用いるということは、本文に述べたような必然性があるとみられ、決して單なる古式を傳えているものではないであらう。
- (38) W. W. Rockhill; op. cit., p. 67.
- (39) W. Radloff; op. cit., s. 450. Voyage du Professeur Pallas, dan plusieurs province de L'Empire de Russie, Lr II, p. 284. H. Yule & H. Cordier; op. cit., p. 259, note. H. Lansdell; op. cit., p. 337.

ギルモン、前掲書三四〇頁。

(40) W. Radloff; op. cit., s. 450. T. W. Atkinson; op. cit., p. 287.

梅棹氏、前掲論文、一九九頁。

(41) H. Lansdell; op. cit., p. 337.

(24) 清野謙次氏、前掲論文、七一八頁。

(43) 江上氏、前掲論文、九七頁。

(44) H. Yule & H. Cordier; op. cit., p. 257.

(45) 湛淵遺稿卷中續演雅十詩及び口北三廳志卷十五藝文四にも八珍について述べてあるが、前者には、八番目の元玉漿が玄玉漿となつてをり、註に「即馬嬾子」とある。しかしこれは誤りであつて、玄玉漿はおそらく黒馬嬾子、即ち後に述べる馬乳酒のことであらうと思われる。

(46) W. Radloff; op. cit., ss. 297, 445, 451. P. S. Pallas, op. cit., p. 284. H. Lansdell; op. cit., Vol. I, p. 337.

E. Bretschneider; op. cit., p. 94. note 244. T. W. Atkinson; op. cit., pp. 286, 287. H. Yule & H. Cordier;

op. cit., p. 309, note 7. G. J. Ramstedt; op. cit., s. 438 b. A. Mostaert; op. cit., pp. 249 b. 702 a. 764 b.

H. Lansdell; Through Siberia, London 1882, p. 159, note.

梅棹氏、前掲論文一九二―七頁。ポターニン、前掲書二二〇頁。江上氏前掲論文九五頁。但し江上氏が蒙古語 *alaki* と記されたのは梅棹氏も言われる如く誤りである。

(47) 白鳥庫吉博士「西域史上の新研究」（西域史研究）上、一〇五―六頁。

(48) 馬酪の元代以前に於ける名称は明らかでない。白鳥博士は、プリスユスがフン人の飲物として傳えた *Kauros* をこれに當てられるが、それは、實は *Barley* から造つた飲物であつて、馬酪のことではないらしい。H. Yule & H. Cordier; op. cit., p. 260. note. cf.

江上氏、前掲論文、九五頁。

- (49) *ibid.*, Vol. I. p. 259. note. F. Bretschneider; *op. cit.*, p. 94. note 244.
- (50) W. Radloff; *op. cit.*, s. 450.
- (51) 梅棹氏、前掲論文、一八七—九〇頁。また、ロックヒルは蒙古にてはクミズは見ないと言っている。H. Yule & H. Cordier; *op. cit.*, p. 259. note. cf.
- (52) 梅棹氏「乳をめぐるモンゴルの生態」(自然と文化) I、二二—二一頁。
- (53) 同論文、II、一三三頁。
- (54) W. Radloff; *op. cit.*, s. 445.
- (55) 江上氏「ヤクトの遊牧性とその原住地に關する一考察」(ユウラシア北方文化の研究) 一五九頁。
- (56) 同論文、一六〇頁。
- (57) W. W. Rockhill; *op. cit.*, p. 67. 但しルブルックの記述は拔都のオールドについてである。なほマルコ・ポーロによれば皇帝の馬はすべて白馬であつたと言ふ。
- (58) *ibid.*, pp. 66. 75. ルブルックに記された搾乳法は次の如くである。
- 「地に立てた二本の杭に長い索を張り、これに搾乳しようとする牝馬の仔馬を三時間ほどつなぐ。而して母馬を仔馬の近くに立たせ、靜かに乳をしぼられるようにする。若しあまり暴れる時は、一人がその仔馬を母馬の所に連れて行き、少し乳を吸わせる。それから引離して、搾乳者が乳をしぼる。」除靈の疏證にも同様の搾乳法が記されている(本文三九頁参照)が、ラドロフの記述は一そう詳しい。(註 58 参照)
- (59) W. Radloff; *op. cit.*, s. 445.
- (60) 梅棹氏、前掲論文、I、二二—二一頁。
- (61) しかし、今日のキルギスに於いては極めて普通化しているようである。それが何故であるかは明らかではないが、それとも *airan* ほどではないのではあるまいか。
- (62) W. W. Rockhill; *op. cit.*, p. 67.

- (62) この場合と雖も接待者は王公貴族に限るのであらう。
- (63) ルブルックは Mangu 汗のオールドに於ける冬の四種の飲物のうち、*caracosmos* の名を擧げている。W. W. Rockhill; op. cit., p. 173. cf.
- (64) しかしこれにはなほ疑問がある。即ち今日の蒙古で透明な液に對し黒い (*xara*) の形容を附すことは間違いないが、中國に於いても例えば黒水の例があり、必ずしも白の形容を附すとは限っていない。しかも、マルコ・ポーロは皇帝の馬群が白馬であつたことを記し、ルブルックは「白く牝馬の乳」と言う語を用いている。故に白馬種は皇帝用の白い馬の種畜の意味とも受けとれるのである。W. W. Rockhill; op. cit., pp. 67, note 5. 208. cf.
- (65) *ibid.*, p. 67, note 2.
- (66) ギルモフ、前掲書、三四〇頁。なほ乳酒の製造法については、東亞考古學會篇、「蒙古高原横斷記」一二五頁に詳し。
- (67) H. Lansdell; op. cit., p. 302. W. W. Rockhill; op. cit., p. 67, note 2.
梅棹氏「モンゴルの飲みものについて」(遊牧民族の社會と文化)一九二一—四、一九六一—七頁。
- (68) B. Laufer; op. cit., pp. 237—8. E. Bretschneider; *Botanicon Sinicum*, Note on Chinese Botany from Native and Western Sources, London 1882, Vol. II, p. 155.
- (69) B. Karlgren; *Philology and Ancient China*, Oslo, 1926, pp. 137, 138, 139. B. Laufer; *Loan-Words in Tibetan*, (Toung Pao 1916) p. 483.
小倉進平博士「朝鮮方言の研究」下、一八〇—一頁。
- (70) E. Bretschneider; *Mediaeval Researches from Eastern Asiatic Sources*, Vol. II. p. 73. note 835.
- (71) 涅槃經に次の如くある。「從乳出酪 從酪出酥 從生酥出熟酥 從熟酥出醍醐 最上佛亦如是」。これに基ずくものである。
- (72) 江上氏「匈奴の飲物」(ユウラシア古代北方文化)九四頁。
- (73) W. Radloff; op. cit., s. 426. W. W. Rockhill; op. cit., p. 68. note 1.
後藤氏、前掲書、一六三頁。 徳廣氏、前掲書、八七頁。 東亞研究所、前掲書、二三一六、二九頁。

(74) G. J. Ransstedt; op. cit., ss. 349 b, 403 b.

ポターニン、前掲書、二二二頁。後藤氏、前掲書、一六三頁。 德廣氏、前掲書、八七頁。 東亞研究所、前掲書、二
三一六、二九頁。

(75) H. Vámbéry; op. cit., ss. 93, 94.

江上氏、前掲書、一〇〇頁。

(76) V. Hehn; op. cit., ss. 154—160.

(77) 華夷譯語中に醍醐の語が見えないのもその爲であろう。

(78) W. W. Rockhill; op. cit., p. 68.

(79) 今日は *toza* であるが、その音は *so* が強調される。元代も同様であつたらう。

前述の四種の西洋事情初編のうち、一、二は見返し及び口繪用紙の相違だけで、いづれが先か判定し難いが、二の方がやゝすれてゐる點で後のやうにも考へられる。三は「慶應義塾藏版之印」がある點、義塾命名の後即ち慶應四年四月以降の刊行であらう。とに角、相當後まで慶應二年の刊記本を出したことは注意すべきことで、慶應四年の刊記本が、發兌書店奥書を缺く點と共に僞版たる疑を増大せしめる。

四の薄葉本は版木及び奥付の印が異り、從來刊行された事を裏付ける資料が無い點僞版とされてゐたが、最近大童信太夫宛福澤書翰(未發表)に「何れ其中薄葉摺りも出来可申ニ付改而指出度云々」と、薄葉本存在の資料が発見されたことより、一應眞版として取扱ふべきかとも考へられる。大童宛の書翰は十二月廿六日付のもので、恐らく慶應二年かと思はれるのであるが、慶應三年暮春刊行といはれる雷銃操法第一冊發賣のことが記されてゐる。三年とすれば事情二三卷の製本出来の時期が遅すぎ矛盾が存する。尤も慶應二年?十二月七日付隈川宗悅宛福澤書翰にも、事情二三卷製本完了と操法發賣の事を記してゐる點よりみて、或は操法が刊記より早く慶應二年十一月末までに出来て發賣されてゐたのではないかとも考へられるが、この點はもつと資料を得た上で考察しなければ決定は出来ない。

(河北展生)