古代ジャワの酒とインド・中国の影響

高度情報化社会となり、国内だけでなく海外の状況にも気を配り酒造りに取り組まなければならない情勢となったが、一方で、我が国固有の酒文化をしっかりと把握しておくことが必要となっている。そのためには、近隣諸国の文化を知ることが有効である。

そこで、古代にインドと中国の影響を強く受けたジャワの酒文化について、古代ジャワ・インドの食文化研究に携わっている筆者に解説していただいた。

松 山 晃*
永ノ尾信悟**

古代ジャワの酒及び関連する食品をそれぞれ個別に紹介するが、さらに次の諸点についても述べる。(1) 古代ジャワの酒類と関連飲料は糖質原料と澱粉質原料の両方から造られ、その造り方については前者はインドから後者は主に中国から伝来したと言語学的その他の根拠により推測する。(2) 中国より米醸造酒造りに用いる種培養ラギがジャワに導入された時期は、古代ジャワ史料を調べた結果、遅くとも11世紀初めA.D.1000前後と想定される。(3) ジャワ史料に蒸留酒シドゥが登場するのは10世紀初頭のワトゥクラA銅板以降であるが、アラクは14世紀のナーガラクルターガマに初めて登場する。飲料としての酒に蒸留法がジャワで用いられるようになったのは歴史時代がかなり経ってからであろう。(4) 古代ジャワ社会の寺院や王宮での饗宴では参会者にいろいろの酒が振舞われたが、神への捧げ物には用いなかった。しかしバリ島のバリ＝ヒンドゥー教にはトゥアク、ブルムなどの酒類を神事・儀礼に用いる伝承がある。

1. はじめに

インド及び中国の二大巨大文化圏の間に存在するという地理的事情により、古代のジャワは交易や移民の定住などを通じて文化上の大きな影響を受けたことが知られている。しかし一方ではジャワには先史時代か

らの住民によるジャワ固有の文化が存在し、外来文化とその基層にある固有の文化が融合して、14世紀にはヒンドゥー＝ジャワ期と呼ばれる文化的繁栄の時代を迎えた。酒造りの文化についてはどうであろうか。本稿では文献学的調査を中心に述べてみたい。

ここで古代というのは、ジャワがイスラム化、ヨーロッパ化の波に洗われる以前の時期、すなわち14～15世紀頃までのヒンドゥー＝ジャワ期の時代を指している。

2. 古代ジャワ史料に登場する酒類及び関連飲料・食品

まず碑文、文学書の古代ジャワ史料に登場する酒類と関連食品の名称並びにその内容を次にローマ字名のアルファベット順に紹介する。酒名の半数近くはサンスクリット語からの借用語あるいはその派生語である。言語だけでは必ずしもインド伝来と決めることはできないが、インド文化との強い関連を示唆するものであろう。10世紀初期の碑文に見られる酒名はすべてジャワの文学書に登場する。同じ品目に異なる名称があるのはカカウィンなど韻文の文献のためと思われる。各品目の内容の説明は文献の間で必ずしも一致していないが、現代に伝承されているものは現代の造り方を参考にした。

Ancient Javanese Alcoholic Beverages with Influences of India and China
Akira MATSUYAMA (Nodai Research Institute, Tokyo University of Agriculture)
Shingo EINO (Institute of Oriental Culture, The University of Tokyo)

(1) アラク arak, アラック arrack

蒸留酒, 史料〔文学書 Nag, KHWj, KS, Td (第1表文献略号参照, 以下同様)〕¹⁾。原料としてはヤシ糖液, サトウキビ搾汁又は糖蜜及び米が用いられ, それらを発酵させて蒸留したもので, 現在のアラクのアルコール濃度は35~60%程度。アラクの語源はアラビア語の alraq (汁の意)といわれるが, アラクがジャワ史料に初めて登場するのは14世紀中期の年代記ナーガラクルターガマで, ヨーロッパの文献にはアントニオ=ピガフェッタにより16世紀初頭に書かれたF. デ=マガリャンイス (英名マゼラン) の世界周航記録²⁾である。また中国史料では, 「瀛涯勝覧」(15世紀前期の書)³⁾にシャム国に米酒とヤシ酒があり何れも焼酎すなわち蒸留酒であると記されている。

飲料としての蒸留酒が造られるようになったのは, 歴史時代がかなり経過してからで, 恐らく10世紀以降になってアラビア人との技術的なし交易上の影響下でアラクが製造されるようになったものと思われる。

18世紀から19世紀初頭にかけてヨーロッパ市場やバタヴィア港 (現ジャカルタ) の寄港船員の間で“バタヴィアのアラク” Batavian arak として有名であった蒸留酒は, 現地中国人によりつくられていたが, その製法がラッフルズの著書“ジャワ史”(1817)⁴⁾に次のように述べられている。

「モチ米約70ポンドを小さなバットに積重ね, この堆積の山に400 can (1 can=623.69 g) の水を注ぎ, その上端に20 can の糖蜜をかける。このバットに2日おいた後, バットの内容物を隣のより大きなバットへ移し, 400 can の水と100 can の糖蜜を添加する。この工程はずっと外気中で行われる。また別のバットに40 can のヤシ酒ないしココヤシからのトディ (ルエゲン) を入れ, すぐに900 can の水及び150 can の糖蜜を混合する。両方の調製液は2日間そのままにしておいて, 前者の調製液を大きな方のバットへ移し, 後者の調製液を加える。このままで2日間放置して発酵させる。各約20 can 容の土器製容器に分注し, さらに2日間おいてから蒸留する。」

1回目の蒸留により第3級または並製のアラク酒, 2回目の蒸留によりタンポ tampo とよばれる第2級のアラク酒, 3回目の蒸留によりキジ kiji とよばれる第1級のアラク酒が得られるとしている。後2者はアラック=アピ arrack api として区別されたという。

(2) バデック badeg, バディアク badyag, badyak

ヤシ糖又は米からつくられる醸造酒, 史料〔文学書 Ad, AWj, Sut, KHWj, Mal〕¹⁾。ラッフルズ著「ジャワ史」(1817)⁴⁾には次のように米醸造酒として記されている。

「まずあらかじめ煮熟しておいた米を, ジャワでラギ ragi と呼ばれる発酵のスタート=カルチャとともに混合し, どろどろにする。ラギは玉ネギ, 黒コショウ, トウガラシから成り, 混ぜて小さなケーキ状に成型してあり, 毎日市場で売られている。頻繁に攪拌して, どろどろの混合物をボール状に固めて背の高い土製容器の中に交互に積み上げる。つまり固体発酵である。発酵が始まると液体が滲み出てきて底にたまる。これがバデックである。」中部ジャワの調査によると「ジャワ史」の記述が現代でも生きている。

(3) ブルム brēm, brm

米, トウモロコシなどから造る一種のアルコール飲料, 史料〔文学書 RY, AWj, Sut, KHWj, Mal, TK, Ww, Ww (A), Ws)〕¹⁾。ラッフルズの「ジャワ史」⁴⁾によると,

「モチ米を大量に煮て, バデックの場合と同様に, ラギとともに混和してドロドロにして発酵が始まるまでふたの開いた桶に入れておき, ついで土製容器に移し密封しておく。通常数か月土中に埋めておいて発酵過程を調べる。時間が経過するにつれて酒の強さ (アルコール濃度) が増加する。煮沸して濃縮する。酒の色は様々で, 使用したモチ米の種類に応じて, 褐色, 赤色, 黄色を呈する。数年間貯えたものはジャワ人の間では大いに珍重され, 飲むと酔い馴れていない人は頭痛に襲われる。」

現在ブルム酒はバリ島で多く造られていて, ブルム=バリとも呼ばれている。その製法は固体並行発酵法によっており, 液体発酵を主体とする中国老酒の製法と全く同じではないが, その前段階の^{リンファン}淋飯酒の製法によく似ている⁵⁾。バリ島ではブルム酒は日常生活だけではなく, バリ=ヒンドゥー教の儀礼のなかでも用いられている^{6,7)}。バリ=ヒンドゥー教はインド的要素と土着要素とが融合した一種のシンクレティズムである。神々や祖霊を迎える儀礼デワ=ヤドニャにおいて, 儀礼の場を浄化するため地下界の悪霊への供犠としてヤシ酒, アラクと共にブルム酒を地面に注ぐ。また先祖まつりの儀礼ピトラ=ヤドニャではブルム酒は

祖霊に供えられる。

ブルム酒は赤色、白色両方のモチ米で造られるが、赤米を用いて醸造したブルム酒は種皮のアントシアニン色素により赤色を呈する。この赤色は造物神ブラフマーを象徴する色とされている⁶⁾。ブルム *brēm* という語のジャワ史料での初出はラーマーヤナ=カカウィンで、この語は西ジャワのスンダ語 “*beureum*” (ブルムと発音、赤を意味する。)に由来すると思われる^{5,8)}。マレー語でもかってヒンドゥー教のブラフマー神 *Bṛma* に関係する赤色を *bṛma*、米醸造酒をブルム *bṛ-ram* と称した⁹⁾。ジャワではブルム酒はマジャパイト王朝時代によく飲まれたとみられるが、イスラム色の濃い現在ではあまり造られず、モチ米をラギで糖化したブルム菓子が製造・市販されている。

(4) ブドウル *buḍur*

アレンヤシからつくられる一種のアルコール飲料、史料〔文学書 Ad, KHWj, CA, KD〕¹⁾。

(5) チンチャ *ciñca*, キンチャ *kiñca*

一種の飲料、史料〔文学書 KBW, RY, AbhW, Td, vN〕¹⁾、碑文 Watukura A, Rukam, Lintakan。チンチャはタマリンドの木または種子のことであるから、その搾汁から造ったシロップであろう。

(6) ダディ *dadhi*

濃厚な酸性乳、史料〔文学書 Ad, BhP, AW〕¹⁾。

Dadhi はサンスクリット語で、ヒンディ語では *dahi* とよばれる。スマトラ中部にはダディッヒ *dadih* とよばれる水牛の乳を乳酸発酵させた一種のヨーグルトがあり、伝統食品として伝承されている¹⁰⁾。この語はサンスクリットのダディ *dadhi* に似ているので、インドから伝来した乳製品であると思われる。マレー語では同じヨーグルト様の発酵乳は “*dadeh*” 又は、 “*dadi*” と呼ばれる⁹⁾。

(7) ドドル *dodol*, ドウウドウワル *dwadwal*

モチ米からつくる一種の甘味食、史料〔文学書 RY, AWj, NR〕¹⁾。現代に伝承されているジャワやマレーの *dodol* はモチ米から作る甘味菓子で、甘味は微生物による澱粉の糖化によってではなく、砂糖の添加によって与えられる。主な材料はモチ米、ヤシ糖、ココナツミルクで、マンゴーやドリアンを用いることもある。Zoetmulder の OJED¹⁾ では、*dwadwal* は *dodol* と同じものとして取扱われているが、ラーマーヤナ=カカウィンの第 XVII 歌章第 112 節の記述による

と、*dwadwal* はモチ米菓子のほかさらに発酵食品タペを含む各種の甘味スナックの総称のようにも思われ、さらに検討を要する。なお AWj には *dodol* と同じモチ米から作る砂糖菓子 *wajik* も登場している。

(8) ドウラクシャ *drākṣa*

ブドウから造る一種の飲料、史料〔文学書 RY, AbhW, Td〕¹⁾。

恐らくブドウ酒様のアルコール飲料であろう。

(9) ジャーティラサ *jātirasa*

サンスクリット語で *jāti* はジャスミンの花のことで、古代インドではそれから作った酒をも意味しているが、ジャワのジャーティラサもジャスミンの花から造った酒である。史料〔文学書 BK, PYn, AbhW, KHWj, Mal〕¹⁾、碑文 Panggumulan I & II。

(10) キラン *kilang, kilan*

サトウキビから造る酒、史料〔文学書 BrP, Sum, AWj, Sut, Nag, PYn, SW, KHWj, Mal, Ww, Ws〕¹⁾、碑文 Watukura A。発酵原料としてはサトウキビの搾汁や糖蜜が用いられたとみられるが、現在のキラン造りから推測すると、蒸留したものとしいないものがあつたようである。

(11) ルェゲン *legén*, ニラ *nira*

ヤシ花茎から採集した未発酵の糖液 (ショ糖濃度は 10~15%)、ジャワではアレンヤシ、ココヤシ、シワランヤシ (パルミラヤシ) から採集するが、他の地方ではニツパヤシの花茎からも採っている。

(12) マドウ *madhu, madu*

蜂蜜、蜂蜜酒およびシロップ、史料〔文学書 Udy, SI, RY, AW, BY, Sum, PYn, SW, HWj, KHWJ〕¹⁾。

(13) マディア *madya*

酒酔いをもたらす飲料の総称、史料〔文学書 Ad, BhP, Udy, RY, BK〕¹⁾、碑文 Panggumulan I & II。

(14) マーサワ *māsawa*, マースタワ *māstawa*

砂糖または糖蜜を発酵、蒸留したラム酒で、リキュールの総称、史料〔文学書 RY, Td〕¹⁾、碑文 Watukura A。

(15) マスターワーヤナ *mastāwāyana*

一種の飲料、史料〔文学書 AS (A)〕¹⁾。

(16) ニニューン *ninyung*

ココヤシ花序から集めた糖液または若いココナツ果

実の中の内胚乳液（ココナツ水）、碑文 Panggumulan I & II. nyū はココヤシを意味する。

(17) サジュン sajəŋ, サジェン sajöŋ

ヤシ酒, 史料〔文学書 Ad, SI〕¹⁾。

(18) サジュンガン sajəŋgan

ヤシ酒, 史料〔文学書 Tk〕¹⁾。

(19) サユブ sayub

発酵によりつくられる飲み物、とくにヤシ酒のことであろう, 史料〔文学書 Sum, Ww (A), APr, VG, CSt, STC〕¹⁾。

(20) シードウ sīdhu, シンドウ sindhu, シドゥ siddhu, シドゥ siddu

糖蜜から発酵, 蒸留により造るリキュール, ラム酒, 史料〔sīdhu: 文学書 RY, GK, SD, vN; sindhu: 文学書 AgP, Ww〕¹⁾, 碑文 Watukura A, Panggumulan I & II, Rukam, Lintakan。

(21) スラー surā

リキュール, 史料〔文学書 Udy., BrP, RY, Sum, Kor〕¹⁾。スラーは古代インドのヴェーダ儀礼において神への供物として造られ, また紀元前のベーダ時代の民衆の娯楽として広く飲まれた酒である。しかしインドでは歴史時代に入りヒンドゥー教が普及するに伴いスラー飲みは罪悪視され, 下層階級民や労働者を除きヒンドゥー教徒の間では飲酒されなくなり, また宗教儀礼にも用いられなくなった。

スラーの主原料は米, 大麦, 豆並びにそれらを発芽させたものである。酒造りのための蒸留が行われたのは10世紀頃以降と思われるので, 少なくともスラーがインドからジャワへ伝えられたごく初期にはスラー造りには, 蒸留の工程はなかったものと思われる。ジャワ史料のスラーの初出は10世紀に成立した Brahmanāḍa-Purāṇa (散文テキスト) やほぼ同時代の Rāmāyaṇa kakawin などである。

スラーはジャワ史料に特に多く登場するわけではないので, ジャワではあまり愛飲されなかったようなある。インドにおけるスラー造りについては次稿「古代インドの酒」で紹介する。

(22) スラーパーナ surāpāna

リキュール, 史料〔文学書 Ad, AbhW, AS(A)〕¹⁾。

(23) タンポ tampu

米またはキャッサバを発酵させた酒, 史料〔文学書 AWj, Sut, Nag, KHWj, Mal, Tk, NR〕¹⁾。ナ

ーガラクルターガマ (Nag) についての T.G.T. Pigeaud の注釈¹¹⁾によると, タンポは米を2回発酵させて造る酒とされているが, ラッフルズの「ジャワ史」⁴⁾ではバタヴィアのアラク酒製造の際, 2回目の蒸留により得られる第2級のアラクをタンポ tampu としている。

一説によれば, 米をブルムと同じようにして, しかしアルコール濃度を上げるため長時間または2回発酵させてから, 蒸留するタンポと蒸留せずそのまま沔過するタンポがあったという。Tampo は現在では使われていない古代ジャワ語である。

(24) タペ tapé

モチ米を発酵させたもの, 史料〔文学書 RY〕¹⁾。蒸煮したモチ米に澱粉糖化力の強い種培養ラギを加えて発酵させると, 甘味の強いアルコールを含む甘酒様のスナックが得られる。現在でも家庭でつくられているジャワの伝統食品である。マレーではタパイ tapai とよばれている。原料に赤色のモチ米を用いることもある。

(25) トウワク twak, tuwak, トウアク tuak ; トク tok

ヤシ酒, 史料〔文学書 Ad, Brp, SI, RY, HW, GK, Sum, TK, Kor, KHWj〕¹⁾, 碑文 Taji, Watukura A, Panggumulan I & II, Rukam, Lintakan。地方によっては新鮮な未発酵糖液と発酵したヤシ酒を区別せず両者ともトゥアクとよぶ場合もある。

(26) ワラガン waragang, waragan

一種の強い飲み物 (ヤシ酒?), 史料〔文学書 Ad, Awj, Sut, KHWj〕¹⁾。

3. 古典叙事詩「ラーマーヤナ」にみる古代ジャワの酒とインド・中国の影響

ジャワでは古くからインドのラーマーヤナの翻案としてラーマーヤナ=カカウィン (略号: RK) が広く知られており, 単に文学作品としてではなく社会生活上も宗教的, 芸術的にも多大の影響を及ぼした文学書である。インドの原典 (サンスクリット語で書かれたヴァルミーキの「ラーマーヤナ」, 略号: VR) と RK の両方にいくつかの酒名が登場するので, VR とその翻案 RK について酒名を比べてみよう。成立年代はいまだ確定していないが, 原典 VR は西紀前数世紀, 翻案 RK は異説が多く西紀後9世紀から12世紀初期

第1表 史料の文献略号 (アルファベット順)

AbhW, Abhimanyuwihaha; Ad, Ādiparva (Juynboll 1906); AgP, Agastyaparva (Gonda 1933-36); Apr, Arjuna Pralabda; AS (A), Ariśraya (romanized from cod. LOr 3888); AW, Arjunawihāha (Poerbatjaraka 1926); AWj, Arjunawijaya (Supomo 1977);
BhP, Bhiṣmaparva (Gonda 1936); BK, Bhomakāwya, Bhomantaka (Friederich 1852); BrP, Brahmāṇḍapurana (Gonda 1932); BY, Bhāratayuddha (Gunning 1903); CA, Calon Arang (Poerbatjaraka 1926); CSt, Cohen Stuart (1875); GK, Ghaṭotkacasraya;
HW, Hariwaṇśa (Teeuw 1950); HWj, Hariwijaya; KBW, Kawi-Balineesch-Nederlandsch Woordenboek (van der Tuuk 1897-1912); KD, Kāṇḍawawanadahana; KHWj, Kidung Harsa-Wijaya (Berg 1931); Kor, Korawāśrama (Swellengrebel 1936); KS, Kidung Sunda (Berg 1927);
Mal, Malat; Nag, Nāgarakṛtāgama (Pigeaud 1960-1963); NR, Nawaruci (Prijoetomo 1934); PYN, Pārthayajña; RY, Rāmāyaṇa (Kern 1900); SD, Smaradahana (Poerbatjaraka 1931); SI, Sanskrit in Indonesia (Gonda 1952); StC, van Stein Callenfels;
Sum, Sumanasāntaka; Sut, Sutasoma; SW, Subhadrawihaha; Td, Tantri (Démug); Tk, Tantri (Kaḍiri); TK, Tantri kāmāndaka (Hooyskaas 1931); Udy, Udyogaparva; VG, Verspreide Geschriften (Kern 1917-1922); vN, van Naerssen (1941); Ws, Wasen Sari; Ww, Waṅbaṅ Wideya; Ww (A), Waṅbaṅ Wideya (Robson 1971)

頃までといわれている。両者の間には千年以上の隔た
りがある。いずれも後世になって部分的に加筆された
可能性がある。

まず多くの酒名が登場する RK の第8歌章と、そ
れに対応するとみなし得る VR の第5篇美麗の巻
(スングラ=カーング) についてみると、何れの筋書
きも同じで、羅刹王ラーヴァナに誘拐されたラーマ王
子の愛妃シータ救出のため派遣された猿軍の将ハヌマ
ーンが苦心の末、アショカ園でシータを見つけ無事
偵察と伝令の役を果たしたというのである。

しかし物語の筋書は同じでも個々の場面の設定は異
なっていて、翻案 RK の作者の創意も認められる。
VR ではラーヴァナの住いには飲酒の場所(宴会ホー
ル)が設けられていて、いろいろの種類の肉の料理が
並べられ、またスラー、砂糖から造るシャルカラア
ーサヴァ、蜂蜜酒マドゥピーカ、花から造るプスプア
ーサヴァ、果物から造るファルアーサヴァ、そして酒器
に満たされたシードゥをハヌマーンは見ている。禁酒

であったヒンドゥー社会では飲酒は王侯の館か最下層
民の間で行われたという。これに対してジャワの RK
では、若い羅刹の兵士たちが売店に群がり女性の売り
から酒類の給仕を受けたり腹一杯食べたりするなど、
日常的な場面が設定され、VR の場面とは異なる独自
のものである。これは RK の作者がこれらの場面を
インド社会自体ではなく、RK 作成時のジャワ社会の
状況に即応して設定したためではなかろうか。

さて RK 全体に登場する酒類と関連食品は第2表
に示すように、ブルム、キンチャ、ダディ、ドゥラク
シャ、ドゥウドゥワル、マドゥ、マディア、マースタ
ワ、マーサワ、シードゥ、スラー、タペ、トゥワクな
どである。これらのうちブルム、タペ及びドゥウドゥ
ワルの3者を除くすべてが VR に登場する。またチ
ンチャ、ダディ、ドゥラクシャのように RK と同じ
内容のものがサンスクリット語に見出される。南イン
ドの先住民、古代ドラヴィダ族はトゥワクに相当する
ヤシ花茎糖液を採集・利用していたといわれ、ヒンデ
ィ語の *tāri* それに由来する英語 *toddy* はヤシ糖液な
いしそれが自然発酵したヤシ酒を意味している。また
古代ジャワと交易を盛んに行った南インドのタミール
語の *kal* (lu) もヤシ酒に関係しているといわれる。

サンスクリット系でないブルム、タペなどの発酵食
品は、何れも澱粉質原料の米に種培養ラギを加えて糖
化・発酵させたものである。ドゥウドゥワル造りにも
同じ可能性がある。ではこのラギはどこから来たもの
だろうか。現在バリ島などに残っている伝統的なブル
ム酒造り、ジャワのタペ造り、市販ラギが殆ど華人・
華裔によって家伝の手法により造られていること、ラ
ギは中国南部の紹興酒造りに用いられる酒薬に似てい
ることなどを考慮すると中国から伝来したものと思わ
れる。しかし東南アジアでは古くから草麴がつくられ
ていたことが3世紀の中国史料「南方草木状」¹²⁾に記
されているので、古代ジャワの酒造りが外来技術だけ
に頼っていたとはいえない。

このようにみてくると、古代ジャワには大別して二
つの異なる外来技術により造られた酒があったことが
考えられる。すなわちヤシ花茎糖液やサトウキビ搾汁
のような糖質原料からつくられるインド伝来の酒と、
モチ米など澱粉質原料を中国伝来の種培養を用いて糖
化・発酵させた酒が造られていたことが推測される。
酒文化においても古代ジャワはインド・中国両文化圏

第2表 古代ジャワの酒類と関連食品

品 名	サンスクリット語	ジャワ史料	OJED	RK	VR	JED
Arak, arrack	Saraka	L	+	—	—	+
Baḍyag, baḍeg, baḍyak		L	+	—	—	+
Brēm, bṛm		L	+	+	—	+
Buḍur		L	+	—	—	+
Ciñca, Kiñca	Ciñcā	I, L	+	+	—	—
Dadhi	Dadhi	L	+	+	—	—
Dodol		L	+	—	—	+
Drākṣa	Drākṣā	L	+	+	—	—
Dwadwal		L	+	+	—	—
Jātirasa	(Jāti, jāti)	I, L	+	—	—	—
Kilang, kilañ		I, L	+	—	—	+
Madhu	Madhu, madhvika, madhvāsava	L	+	+	(madu+)	+
Madya	Madya	I, L	+	+	+	—
Māsawa, māstawa	Āsava	I, L	+	+	+	—
Mastāwāyana		L	+	—	—	—
Ninyung		I	—	—	—	—
Sajēng, sajōñ		L	+	—	—	—
Sajēngan		L	+	—	—	—
Sayub		I, L	+	—	—	—
Sidhu, sindhu, siddhu, siddu	Sidhu	I, L	+	+	+	—
Surā	Surā	L	+	+	+	—
Surāpāna	Surāpāna	L	+	—	—	—
Tampo		L	+	—	—	—
Tapé		L	+	+	—	+
Tok		L	+	—	—	—
Twak, tuak, tuwak		I, L	+	+	—	+
Waragang, waragañ		L	+	—	—	—

[注]

- (1) OJED: 参考文献 1) 参照
- (2) RK: ラーマーヤナ カカウィン Rāmāyaṇa Kakawin (ジャワ).
- (3) VR: サンスクリット語で書かれたヴァールミーキのラーマーヤナ (インド).
- (4) JED: E.C. Horne, Javanese-English dictionary, Yale University Press, New Haven (1974), 現在中部ジャワの都市部で話されている標準語を収録.
- (5) I: Inscription (碑文).
- (6) L: Literature (文学書).
- (7) +: 記載.
- (8) -: 不記載.

の強い影響を受けたと思われる。

4. 考 察

碑文や文学書などの古代ジャワ史料にはそれぞれの酒の製法についての記述はない。J. Zoetmulder の OJED¹⁾ にはかなり記載されているが、その内容 (前述 (1)～(26) の各項の冒頭に収録) は必ずしも他の文献と一致しない。しかし OJED の記述は中部ジャワの現代語を集めた JED (第2表の注 (4) 参照)

の説明と同じものも多く参考になる。

これまでの記述にはいくつかの問題が見出される。まず酒造りのジャワへの伝来時期は何時であったのだろうか。古くから東南アジアと域外との海上交通が発達していて外来文化の導入は容易であったと思われる。インドとは紀元前から、中国とは7世紀以降には盛んに行われるようになったとみられている。インドからの酒造りの伝来については、歴史時代初期のジャワの関係記録がなく確認できないが、おそらく歴史時代の

始まり頃からインドージャワ間の交易・文化の交渉、インドからの移民の渡来に伴ない酒造りも伝来したことが想像される。一方中国からのブルムなどの穀物酒造りの伝来時期を推測するために、酒名が登場するジャワ史料を成立年代順に並べて調べてみた（第3表）。ブルムの出現はラーマヤナ＝カカウィン以後である。またブルムと同じように米を糖化・発酵させたタペ、タンポやバディアクもこの時期、10世紀以降になると登場してくる。ここで重要と思われるのは、米澱粉

第3表 古代ジャワ史料に登場する酒類と関連食品

史料名	成立年代(AD)	品名
碑文		
Taji	901	twak
Watukura A	902	twak, kilang, siddu, māstawa, kiñca
Panggumulan I & II	902& 903	twak, madya, siddu, jātirasa, ninyung
Rukam	907	tuak, siddu, ciñca
Lintakan	919	tuak, siddu, ciñca
Sangguran	928	siddu, ciñca
Linggasuntan	929	(manggula, mangragi)*
Paradah II [Siman]	943	siddu, ciñca, tuak, (dwadwal, manggula)*
Cane [Surabaya]	1021	(manggula)*
文学書		
Brahmānda-Purāna	10世紀	(散文) twak, kilan, surā, tok, (tēbu)** (韻文) twak, killan, (tēbu)**
Rāmāyana Kakawin	9.10(前期)または11世紀	surā, māstawa, sidhu, brēm, drākṣa, kiñca, twak, tapé, madya, (dwadwal)
Indonesian Mahābhārata, Adiparva	10世紀(後期)	madya, sajñ, sajñ, twak, waragan, budur, badyag, twak in tal
Sumanasāntaka	12世紀	brēm
Arjunawijaya	14世紀(後期)	twak, badyag, tampo, kilang, brēm, (dodol, wajik)#
Nagaraker-tagama	1365	twak, kilang, arak, brēm, tampo
Kidung Harsa-Wijaya	16世紀(?)	brēm, arak, kilang, tampo, sajñg
Wajbaj Wideya	16世紀(後期)	arak, brēm

* mangragi：ラギを造る；manggula：砂糖を造る。

** tēbu：サトウキビ。# dodol, wajik：何れもモチ米から作る砂糖菓子。

を分解・糖化するために種培養ラギが用いられたのだろうということである。スタータとして中国の酒薬がジャワへ導入されて種培養ラギとなり、初めて澱粉質原料からの発酵食品の安定した製造が可能になったと推定される。ラーマヤナ＝カカウィンの成立年代は前記のように確定されていないが、ラギ導入の時期は遅くとも11世紀初めA.D.1000前後と想定される。10世紀前期(A.D.929)の古代ジャワ Linggasuntan 碑文にラギを造るという意味の“mangragi”という語がみられるのである¹³⁾。

次の問題として、酒は古代ジャワではどのような機会に飲まれていたのだろうか。10世紀の碑文には寺院の所領地シマ創設の際の饗宴（タジ銅板、パングムラン銅板、リントカン銅板）、王の催した祝宴（ワトゥクラ銅板）で参会者に酒が振舞われたことが記されているが、酒が神に捧げられたという記録はない。ヒンドゥー教のせいであろうか。これについては次稿「古代インドの酒」で述べる。ヒンドゥー＝ジャワ期最盛期に書かれたナーガラクルターガマには王宮での盛大な祝宴の様子がうたわれており、まず食べて飲みそして歌い遊ぶ様子が詳しく韻文で記されている。

発酵原料をみると、インドと同じように蜂蜜酒の記録は多いが、花から造る酒はジャスミンの花から造るジャーティラサだけである。トゥアク、シードゥ、キランのような糖質原料からの酒が古くから造られていたのは、ヤシやサトウキビなど原料植物がジャワ、インドで栽培されまたは自生していたからであろう。穀物酒は前記のようにラギを用いた微生物による糖化・発酵により造られたようであるが、スラー造りの際の発酵作用の主役は問題のようである。この点についても次回「古代インドの酒」で論ずる予定である。

< * 東京農業大学総合研究所 ** 東京大学東洋文化研究所 >

引用文献

- 1) P.J. Zoetmulder: Old Javanese-English dictionary, Martinus Nijhoff, 's-Gravenhage (1982).
- 2) 長南 実訳, 増田義郎注: マガリャンニス最初の世界一周航海, 大航海時代叢書 I, pp. 477-670, 696-707, 岩波書店, 東京 (1972).
- 3) 馮承鈞校注: 馬欽 瀛涯勝覽, 商務印書館, 上海 (1935).

- 4) T.S. Raffles : The history of Java, Vols. I&II (1817), republished in 1965.
 - 5) J.K.D. Saono, 細野明義, 友松篤信, 加藤清昭, 松山 晃 : インドネシアにおけるラギとその発酵食品への利用, 日本食品工業学会誌, 第 29 巻, 685-692 (1982).
 - 6) 吉田禎吾 : バリ島民 祭りと花のコスモロジー, 弘文堂, 東京 (平成 4 年).
 - 7) 中村 潔 : バリの儀礼と共同体 (河野亮仙, 中村 潔編 : 神々の島バリ バリ=ヒンドゥーの儀礼と芸能 第 2 章), 春秋社, 東京 (1994)。
 - 8) C. Hanny W. (インドネシア国, ボゴール農業大学) : 私信 .
 - 9) R.J. Wilkinson : A Malay-English dictionary (Romanised), printed by Salavopoulos and Kinderlis (1932), reprinted by Daitōa Syuppan, Tokyo (1943).
 - 10) R.M. Yodoamijoyo, Z. Tirza, S.R. Herastuti, A. Tomomatsu, A. Matsuyama, A. Hosono : Chemical and microbiological aspects of dadih in Indonesia, Japanese J. of Dairy and Food Science, Vol. 32, No.1, pp.A 7-A 14 (1983).
 - 11) T.G. Th. Pigeaud : Java in the 14 th century, the Nagara-Kertagama by R. Prapanca of Majapahit, 1365 A. D., Vol. III, Martinus Nijhoff, the Hague (1960).
 - 12) 「晋」 嵇含 : 南方草木状.
 - 13) J.L.A. Brandes (uitgegeven door N.J. Krom) : Oud-Javaansche Oorkonden, XXXIX, 19, p. 70 (1913) .
-