

擂鉢文化にし・ひがし

The Culture of the Mortar in the East and the West

萩野繁春

はじめに

- ①日本の料理書に登場する擂鉢
- ②中国の料理書に登場する擂鉢
- ③ヨーロッパ古典期の料理書に登場する擂鉢

おわりに

【論文要旨】

擂鉢は、洋の東西を問わず重要な役割を果たしてきた。

擂鉢なくしては日本料理の世界も成立しえなかったであろう。中世以降、擂鉢は重要な陶器の一つとして大量に焼かれ、あらゆる階層の人々の食生活を支えた。日本の昔の料理書には擂鉢が数多く登場する。料理書だけでなく、中世以降の絵巻や風俗画にも登場する。日本の擂鉢は、初期には擂り目のないタイプであったが、主に中国の影響をうけて擂り目が採用されることになった。12世紀代、擂鉢は生産・消費とも増え、人々の生活になくてはならない物となった。

中国では、古く新石器時代に擂り目をもった鉢形の容器が登場する。擂鉢としての機能があったかは不明だが、世界最初の擂り目であり、東アジア形擂鉢の原形と考えられる。擂鉢は発掘資料が少なく不明な時代が続くが、宋の時代になり擂鉢が目につく。

ヨーロッパ古典期にも同じような機能のある容器がある。ローマ時代には、料理書にモルタリウム (mortarium) として登場する。ティベリウス帝時代 (14~37年) の料理書, "De Re Coquinaria" には、36%の料理に登場する。中でもソース作りに重要な役割を果たした。ローマの擂鉢は、東アジアの擂鉢のような擂り目のかわりに、表面に石粒の目立つ物が多い。擂鉢はローマ帝国の拡大に伴って各地で出土し、ローマ文化の指標ともなる。このような擂鉢はギリシア世界にもある。古くはアリストファネスのコメディにも登場する。ローマ時代の擂鉢を考える時、イタリア半島のエトルリアと東地中海の擂鉢が注目される。特に東地中海地方の擂鉢は、ローマ時代の擂鉢の原流であった可能性がある。このような擂鉢はローマ以降なくなっていく。かわって擂鉢としての機能を受け継いだ陶製や石製の臼形容器が出土する。