〈論　文〉

トルコの伝統的なタトゥル（甘味類）、アシュレとその容器
―オスマン帝国の食文化における什器類とタトゥルの関係の一例として―
Turkish Traditional Tatlı, Aşure and Plateware
― As an Example of Eating and Drinking Utensils in Relation to the Food Culture of the Ottoman Empire ―

田代　加奈（TASHIRO, Kana）

Abstract

In the Ottoman Empire, sweets called Tatlı were very important for the food culture. “To serve people by the foods” was one of the very important habits for the Turks from nomadic periods. Tatlı was certainly included in the serving foods.

In the days of the Ottoman Empire, people took meals two times a day, in the morning and evening. They ate Tatlı not only as dessert but between meals.

Ottoman Turkish Tatlı are categorized roughly into 6 kinds. Among those Aşure belonging to Tahıllı ve sütlü tatlıar (the foods which used wheat flour and milk) kind is the most popular Tatlı in the Ottoman period. The article introduces traditional food of Aşure and typical Aşure plateware.

オスマン帝国におけるタトゥルの重要性

オスマン帝国（1299―1922）では、タトゥル（Tatlı）と呼ばれる甘味類が食生活において非常に重要であった。「食によるもてなし」の習慣をもつトルコ民族は、遊牧生活からの伝統的な生活習慣のなかで“食”の位置づけを重視した。食事のみならず、食後や食間の飲み物まで、オスマン帝国時代は非常に高価であった砂糖がふんだんに使われた甘味が供された。スルタンの食卓だけでなく、御前会議[1]中の飲み物としてレモネードやシェルベット（果実を使った甘いシロップ水）が出され、

1　オスマン帝国の最高政策決定機関。君主在京時は首都の宮廷で開かれる最高政策決定機関となった。御前会議は、当初君主が主宰したが、遅くともスレイマン時代以降、大宰相が主宰。基本的構成員は、大宰相と宰相たち、国璽尚書、複数の財務長官、イスラーム法官の長たる２人のカーディー・アスケル（＝カザスケル＝軍人の法官）で、ここでの決定は君主に上奏のうえ、執行に移され、発給された勅令の写しは「ミュヒンメ・デフテリ（御前会議発給勅令写し台帳）」として保存された。御前会議は、17 世紀後半、大宰相府が成立すると儀礼の場と化した。『岩波イスラーム辞典』項目：御前会議　鈴木董

甘味類は犠牲祭[2]の祝膳や王子の割礼の祝祭[3]、さらにイェニチェリへの俸給支払日[4]にも欠かせなかった。スープ、ピラフに加え、甘味であるゼルデ（サフランで色付けした米を甘く煮て、小粒の種なしブドウを加えたもの）が宮廷側から出された。一方、イェニチェリ軍団でもアキーデという砂糖菓子（飴）を大宰相や高官、軍団の幹部に俸給支払いの平穏な終了を祈って配るのが通例であった。

また、オスマン帝国時代の食事回数は、午前中と夕方の1日2回、食事と食事の間には間食としてタトゥルを食べることもよくあった。しかし、タトゥルは間食としてだけではなく、食事にも登場することが度々あり、甘味類とはいえ、一概に、現在の食生活で使われる、デザートやスイーツといった表現でくくることはできないほど多様な場面で登場する。「オスマン帝国のスルタンの宮廷の台所の仕入れ帳を見ても、イスタンブルの征服者メフメット二世の場合、金額のうえで、砂糖の支出が、第一位を占めているほどであった。」[5] さらに、トプカプ宮殿では、甘味類を作るキッチンと食事を作るキッチンが別にあった。甘味類と医薬専用のキッチンはヘルヴァ・ハーネと呼ばれる甘味所が調理し、各々が別の支出簿を持ち、独立していた。現在でも、クシュ・ハーネ[6]を除いたトプカプ宮殿のキッチンはその建物を保持している。それほどにオスマン帝国の人々は甘いものを好み、口にしていたのである。

タトゥルの種類

タトゥルは、砂糖、もしくは蜂蜜やブドウ蜜などの甘味料を使って作られる食べ物の総称を指すトルコ語である。本論では、Mariana Yerasimos 著の『500 yıllık Osmanlı Mutfağı』[7] に基づき、オスマン帝国初期の 15 世紀以来続いている伝統的なタトゥルを Helvalar（澱粉質の粉を練ったもの）、Meyveli tatlılar（果物を使ったもの）、Tahıllı ve sütlü tatlılar（粉と牛乳を使ったもの）、Hamur tatlılar（粉を練ったもの）、Macını（薬膳的なもの）、Şeker（砂糖菓子）の 6 種類に大きく分類した。

この中でも、特に代表的なタトゥルとして Tahıllı ve sütlü tatılar（粉と牛乳を使ったもの）に属する Aşure（アシュレ）はオスマン帝国時代から、どの時代にも欠かすことのできない、非常に重要なタトゥルであった。そのアシュレの歴史的変遷、器や食べ方にどのような変化があったか考察する。

次の表 1 の甘味類の種類は注に付す。[8]（アルファベット順）

2　イスラームにおいてもっとも重要な 2 つの祭りのうちのひとつ。クルバン・バイラム（アッラーに近づくために犠牲を捧げる祭）メッカ巡礼のクライマックスの日であるヒジュラ暦の第 12 月（ズー・アル＝ヒッジャ）の 10 日に行われる。『岩波イスラーム辞典』項目：祭　大塚和夫

3　男子割礼は生後 7 日目から 12 歳ぐらいまでの間に行われる。かつて男子の割礼式は盛大な行列行進や宴をともなうものであり、割礼を受ける男子への祝事の盛大さは結婚式の新郎にも喩えられた。『岩波イスラーム辞典』項目：割礼　大塚和夫

4　オスマン帝国のスルタン直属の常備歩兵、およびその軍団

5　鈴木董『世界の食文化⑨トルコ』2003 年 P.236

6　スルタンの食事を調理後、毒見係が毒見をする場所。

7　Mariana Yerasimos『500 yıllık Osmanlı Mutfağı』（500 年間のオスマン料理）Istanbul（2007）

8　Akide・・・砂糖菓子。飴。

表 1

	15 世紀	16 世紀	17 世紀	18 世紀	19 世紀
Helvalar	Helva	Helva	Helva	Helva	Helva
Meyveli tatılar	Reçel	Reçel	Reçel	Hoşaf	Şerbet
	Şerbet	Şerbet	Şerbet		Şurubu
	Şurubu		Hoşaf		Hoşaf
			Ezme		Pelte
Tahıllı	Aşure	Zerde	Aşure	Aşure	Aşure
ve	Zerde	Muhallebi	Zerde	Muhallebi	Zerde
sütlü tatılar	Muhallebi	Güllaç	Muhallebi	Güllaç	Muhallebi
	Güllaç	Palude	Palude	Palude	Güllaç Sütlaç
	Palude	Sütlaç	Sütlaç	Dondurma	Tavukgöğsü
	Me'muniye	Sütlaç			
Hamur tatlılar	Kadayıf	Lokma	Kadayıf	Kadayıf	Kadayıf
	Lalanga	Şeker börek	Lokma	Lokma	Lalanga
		Kurabiye		Kurabiye	Lokma
		Şeker boğaca		Baklava	Kurabiye
				Revani	Baklava
				Lalanga	Revani
Macını		Macunu	Macunu		
Şeker		Akide	Şeker		

Aşure・・・ドライフルーツやナッツがたくさん入った
Baklava・・・パイのハチミツ漬け。ナッツがよく使われる。
Dondurma・・・アイスクリーム。
Ezme・・・ナッツなどを潰し、ペースト状に練り、成形したタトゥル。
Güllaç・・・牛乳とバラ水で作ったお菓子
Hoşaf・・・果物の水煮。
Kadayıf・・・極細の生地で作られた、練り粉菓子。
Kurabiye・・・クッキー状のタトゥル。
Lalanga・・・膨らんでいないパンケーキのようなタトゥル。
Lokma・・・パン生地のような練り粉を揚げたタトゥル。
Lokum・・・澱粉に甘味料を加えて練り上げた求肥のようなものに粉砂糖をまぶしたもの。ナッツやバラ水で風味付けされる。
Macunu・・・ペースト状の薬膳の意味を持つタトゥル。
Me'muniye…米粉をバターで炒め、蜂蜜と乳を加えて練り、焼いたもの。
Muhallebi・・・冷たい牛乳プリンのようなもの。
Palude・・・コーンスターチと果汁から作られたタトゥル。
Pelte・・・ゼリー、ゼラチン質のタトゥル。
Reçel・・・果物の砂糖煮。ジャム。
Revani・・・セモリナ粉で作ったタトゥル。
Sütlaç・・・牛乳のライスプディング。
Şeker・・・ナッツ類果物を砂糖漬けにしたもの。
Seker boğaca・・・焼き菓子。
Şeker börek・・・ユフカという薄いパイシートを使ったお菓子。
Şerbet・・・濃縮果実の冷たいシロップ水。

アシュレ



図１　アシュレ
MUTFAK ve YASAM　P.11

アシュレと呼ばれる甘味はイスラーム国家であるオスマン帝国で、祝賀行事や宗教行事にも重要な役割を持つ甘味である。アシュレは、プディングとスープの中間のような食べ物である。全粒の小麦を水で煮て、米、様々なマメ類（白インゲン、ヒヨコ豆、アーモンド、ハシバミ、ピスタチオなど）、ドライフルーツ（干しブドウ、干しイチジク）と砂糖を加え、牛乳を一緒に煮て冷やす。冷えたら表面にアーモンドやピスタチオ、ココナッツなどを飾り、香りづけにはバラ水が使われる。バラ水はトルコ特有のフレーバーとして、アシュレだけでなく、Tahıllı ve sütlü tatılar（粉と牛乳を使ったもの）にはほとんどの場合使用される一般的な香料である。このアシュレという名前は、アラビア語で 10 を意味するアシュルに由来する。[9]

イスラームの宗教行事の中でも重要な位置づけにあるラマザンの時期には必ず食べられ、「イスラム暦年中行事としてはまず、イスラム暦の一月の一〇日から晦日までに、穀物や豆や干しブドウなどのドライフルーツを入れたプリン様のアシューレなる甘味をつくり、ふるまうのが例であった。イスラム暦の九月は、アラビア語でラマダーン、トルコ語でラマザンと呼ばれ、断食月とされる。この月の間は日の出から日没まで一切の飲食を断つ定めで、そのかわり日没から日の出までは大いに食い飲む。」[10] このときには、家庭でもアシュレを作り、貧しい人や周りの人に分ける習慣があった。現在ではこのような習慣は一般的ではなくなってしまったが、ムハッレビジ（甘味店）には時期に関係なく店頭に並ぶ。

また、旧約聖書に出てくるノアが洪水を起こした時にその方舟がトルコ東部のアララト山に漂着したという。その時期、収穫量が少なかったために色々な種類の穀物を入れて作れば１つの立派な食べ物になるのではないか、と考えられてアシュレが誕生したという伝承がある。この伝承から決まった月（イスラーム暦の１月）にアシュレを作って食べるようになり、別名ノアの方舟と言われるほどである。[11] 特に、メフメット２世（在位 1444-46,1451-81）時代には、アシュレを作る役人係も作られたことからも、アシュレがいかに重要な位置にあったかがわかる。[12] 現在でも食べられているアシュレのレシピは少なくとも 1700 年代から変わることなく受け継がれている。[13]

Şurubu・・・シロップ。甘い薬として食べることもある。
Tavukgöğsü・・・鶏の胸肉が入ったプディング。
Zerde・・・サフランで黄色く色づけた米の甘煮にブドウを加えたもの。
9　鈴木董『世界の食文化⑨トルコ』2003 年
10　前掲書 P.56
11　前掲書 P.241
12　『TÜRK MUTFAĞI SEMPOZYUMU BİLDİLERİ』(1982) Ankara P.148
13　M. Yerasimos　P.272

アシュレの容器とその変化



写真２　パリ製 アシュレリック
19 世紀　トプカプ宮殿博物館所蔵
Saray Porsenlerinden İzler　P.20

Aşurelik（アシュレリック）と呼ばれる器がアシュレの容器として使用されていたことがわかった。アシュレリックはアシュレ入れを意味し、水注型のサービス容器と小分けのカップの総称である。現在残っているものとして 18 世紀頃のフランスのジョコペディ製が多く、現在でも高級ブランドとして認知されているような老舗ブランドの品が揃えられていた。他に金製、銀製のものはトルコ製、後にも述べるように 18 世紀以前のトルコ産陶器イズニクの中にもアシュレリックはあったと考えられるが、はっきり確認できていないため、現物調査は今後の課題である。1890 年イスタンブルで製作された Yıldız（ユルドゥズ）陶磁器のアシュレ入れはスルタンのサイン入りのものもあり、新たにスルタンが即位すると器も新たに作られた。

アシュレ入れは水注しと似た形状だが、水注しとは異なる点として挙げられるのが注ぎ口の幅広さである。アシュレは、水のような完全な液体とは違い、ドライフルーツやナッツ類などたくさんの固形物を含む。そのため、広い注ぎ口が必要であった。現在では、深さのある皿に注ぎいれ、スプーンを用いて食べる。

アシュレ入れとして明確なのは 18 世紀以降に生産されたものである。というのも、セリム 2 世（在位 1566-74）の治世中に生じた火事によって、トプカプ宮殿内にあった貴重な食器類と中国陶磁器の皿や鉢、その他軍需品などが完全に燃えてしまった。同様に、ムスタファ 2 世（在位 1695-1703）の時代、1700 年 7 月にはスルタンの台所で火事が発生し、宮殿の至福の門、謁見の間、クシュ・ハーネ、黒人宦官の宿舎とモスク（現在の図書館にあたる場所）、スルタンの部屋、宝物庫、武器庫まで火は及んだ。この火事の後にキッチンは修復されたのだが、1892 年に発生した地震で大きな被害を受け、陶磁器のコレクションも失われることとなった。そのため、現在、トプカプ宮殿博物館に多数の什器類が残されているとはいえ、オスマン帝国初期からのコレクションは少なく、現存の什器類から判断すると 18 世紀以降に生産されたものが中心となる。

オスマン帝国時代、作られたアシュレは取手、蓋付きで注ぎ口の広い水差し様の入れ物（アシュレリック）に入れられる。そこから、取手のあるカップに蓋があるもの、もしくは蓋付きの少し深さのある皿に注ぎ入れて供されるのである。

現在の甘味店では、このような蓋付きの什器は使われず、ボウル型の深皿に入れスプーンと共に出す。オスマン帝国時代の食文化に関する文献には、スプーンを使って口に運んだという記述はないが、トプカプ宮殿博物館にはデザート用のスプーンが残されており、アシュレやレチェル、ホシャフ、シュトラッチ、ギュルラッチ、タウックギョースュなどの類がスプーンを使って食べられていたと考えられる。

19 世紀以降にはマフムート 2 世（在位 1808-39）の西洋化改革により西洋の文化受容が進んだ。このことによって、什器類もそれまで頻繁に使用していた中国陶磁器や国産のイズニク陶器などの単品で収集したものから、ヨーロッパ製の豪華な什器類のセットへと食卓風景も移行していった。そのため、タトゥルもそれに沿った形で西洋風食器セットでの提供が進んだ。



写真 3　アシュレリック
ユルドゥズ陶磁器



写真 4　水注し
ユルドゥズ陶磁器

まとめ

アシュレは、トルコの伝統的なタトゥルの一つとして、現在までその食文化は続いている。しかし、什器類については、オスマン帝国時代、トプカプ宮殿で使われていたようなアシュレ入れは影を潜めてしまった。西洋化の流れと共に、器もいろいろなタトゥルに対応することのできる器に変化していった。

参考文献

岩波イスラーム辞典　岩波書店、2009 年
鈴木董『食はイスタンブルにあり　君府名物考』NTT 出版、1995 年
鈴木董『世界の食文化⑨トルコ』農山漁村文化協会、2003 年
ANKARA ÜNİVERSİTESİ BASIMEVİ (1982) TÜRK MUTFAĞI SEMPOZYUMU BİLDİLERİ　Ankara
Demet Coşansel Karakullukçu (2007) 150 Yılın Sessiz Tanıkları Saray Porsenlerinden İzler　Istanbul
MİLLİ SARAYLAR YILDIZ PORSELEN MİLLİ SARAYLAR YILDIZ ÇİNİ VE PORSELEN İŞLETMESİ　Istanbul　2007.
TÜRES (2011) MUTFAK ve YASAM　Istanbul

主なタトゥルとその種類

	15 世紀	16 世紀	17 世紀	18 世紀	19 世紀
Helva	Bal Şeker Pekmez	Fıstık Badem Ak Demirhindi	Ak Susamlı Fıstıklı Gaziler Sabuni Şekeri ve miskili Keten	Gaziler Pirinç Özbek Taze peynir Reşıdiyye Yengem duymasun Badem	Gaziler Sabuniye Reşadiye Asude Keten Taze peynir Lamunya İrmik
Reçel	Gülbeşker(Gül	Turunç Ufak limon Kabak Karpuz Kavun Ayva Elma Kızıcık Patlıcan Taze ceviz Armut Şeftali Vişne Kiraz Havuç	Armut Ayva Elma Limon Patlıcan Turunç Kiraz Vişne Kızıcık Kabak Kavun Karpuz Muşmula Ağaç kavunu Ceviz Mürekkeb (karışık)		
Şerbet	Nane Üzüm Bal	Turunç Arap Demirhimdi	Karanfilli gülü Tarçınlı haçı Fışfış Karabaş Loğusa Limon Benefşe (mebekşe) Nilüfer Bal Gül Demirhimdi Turunç Şeftali Öd Kavi Şeker Vişne Dut Hünnap Kayısı		Menekşe Nar Harnup (keçiboynuzu) Sirkeli bal Limon Portakal Turunç Kavun çekirdeği Çilek Demirhindi Kaba koruk Gül Adi sade Vişne Taze vişne Badem
Baklava				Kaymak Kavun	Güllaç Adi Kaymak Kavun Pirinç Tırtıl
Lokum					Kuş