

## ノート

## いわゆる「タンノール」とは何か

赤司千恵<sup>※</sup>

※ 帝京大学文化財研究所

はじめに

## 1. 民族誌における土製オープン

2. 文献資料における *tannur*

おわりに

## はじめに

世界には地域によってさまざまなパンがあるが、伝統的なパンの一つに、シリア、トルコ、ウズベキスタン、キルギスタン、インドなど、西・中央・南アジアや北アフリカなどで広く食べられている円盤状の平たいパンがある。薄い袋状のものから3cm以上と、厚さは地域によって異なるが、このようなパンを焼く方法は類似しており、それは筒状で上部に開口部を持つ土製オープンの内壁に、生地を貼り付けて焼くというものである。この土製オープンは、「タンノール」や「タンドル」(以下「タンノール」で統一)と呼ばれ、ガスや電気が普及した現代でも田舎ではよく見かける。

この「タンノール」という呼称は、考古資料に対してもよく用いられる。西～中央アジアの新石器以降の遺跡で検出される、円形(または馬蹄形)の粘土壁を持つ焼成遺構は、Dalmanの著したパレスチナ民族誌(後述)のタンノールに形状が似ているとされ、しばしば発掘報告書で「タンノール」と記載されている。しかしながら、あまりに普遍的に出土するためか詳しい特徴が記載されず、どんな遺構を「タンノール」と呼んでいるのか実態不明というケースも少なくない。遺跡検出の円形焼成遺構の形、サイズ、上部構造は、実は非常に多様であり、これら全てが同じ機能と用途を持っていたとは考えられない。民族誌で「タンノール」と呼ばれているオープンも、円筒形から円錐に近いものまで幅広く、地下式から地上式まで構造も多種ある。人によって持つイメージが異なる民族誌中の呼称を考古資料に用いることは、誤った情報を伝えることになりかねない。

また「タンノール」という呼称は、西アジアの民族誌のタンノールが主にパン焼き用であることから、パン焼きという特定の用途を想起させてしまうとい

う問題もある。類似の円形焼成遺構を「パン焼きオープン」と記載している報告書も多い。しかし中世アラビア語の文献資料では、*tannur*をありとあらゆる食材の調理に使っているし、現代でもインドやパキスタンなど南アジアの一部では、肉を焼くのものに使われている。それに、焼成遺構の用途は常に特定できるわけではなく、そもそも調理用だったのかどうかから検討しなくてはならない。暖房や乾燥、保温、工芸、農業用など、複数の用途があった可能性もある。

さらに、ムギ類はパン以外に、<sup>1)</sup> 麺、粥、ゆでムギ、フリッケなど、いろいろな食べ方がある。パンは食品の一つに過ぎなかったかもしれず、その調理施設を特定の遺構と結びつけるのは難しい。近年は食品遺存体(穀類などの食品が炭化したもの)の顕微鏡観察により、パンと粥、パスタなどを区別する手法が確立されつつあるので(Gonzalez Carretero et al., 2017, Fuller and Gonzalez Carretero, 2018など)、先入観なく焼成遺構の特徴を記録することはさらに重要となっている。

そこで本稿では、まず民族誌中のタンノールやその他の土製オープンを概観し、考古資料と形態を比較照合するとどのような問題が生じるかを整理する。(なお本稿で「タンノール」という語は、民族誌に対してのみ使用することとする。)次に中世のアラビア語料理書からみる *tannur* がどんな施設で、何に使われているかを詳しく考察し、*tannur* が本来パン焼き用に限らないことを示す。そして、民族誌中の用語を考古資料に対して使用することの危険性と、焼成遺構の基本的な形態情報(サイズや設置方法など)から分類や用途復元を行うことの重要性を指摘することを、本稿の目的とする。

## 1. 民族誌における土製オーブン

まずは民族誌で今も使用されている、伝統的な土製オーブンの種類を見ていく。その前に、「オーブン」という用語も、漠然と使われることがあるので、先に整理しておきたい。焼成施設はオーブんと炉に大別できる。ここではオーブンを、閉じ込めた空気を熱して、その熱した空気を用いて食品等を間接的に加熱する施設、炉は熱源で食品等を直接加熱する施設（食品を炉端で焼く、または三脚等を使って鍋を載せて調理するなど）と定義しておく。オーブンは熱と調理対象を閉じ込めるための何らかの囲いがあるが、炉は囲いを必須としない。後述する Dalman の民族誌のタンノールは、閉じ込めた熱を使ってタンノール内で食品を加熱するのでオーブんに当たる。考古資料の場合、基礎部分しか残っておらず上部構造が分からない場合でも、ひとくくりに「オーブン」や「タンノール」と報告されていることがあり、注意が必要である。

ただし、民族誌の「タンノール」も、炉として用

いるケースがある。トルコでは大型のものをパン焼きオーブン、小型のものは鍋を載せて調理する炉として使い分けている (Erdem, 2013)。パンを焼きながら、上部の開口部に鍋を載せて同時に調理することもある。実際に遺跡から出土する円形焼成遺構も、オーブんと炉、両方の機能があった可能性がある。

今もアジア各地で使われている土製オーブンはいくつもの種類があるが、最も詳細で包括的な土製オーブンの記録は、おそらく Dalman が 19 世紀後半から 20 世紀初頭にパレスチナで行った民族誌的研究である (Dalman, 1935)。Dalman は「タンノール」「タブン」「ワグディーヤ (アルサ)」「フルン」の 4 種について述べている (図 1)。それによると、タンノールは、筒状～円錐で上部に開口部があり、底部付近に換気口があることが多い。タブンも上部に開口部があるが、高さよりも直径が大きい半球状である。側面にも開口部があるもの、底部があるもの、ないものなど、いくつかのバリエーションがある。ワグディーヤまたはアルサと呼ばれるのは、天井が

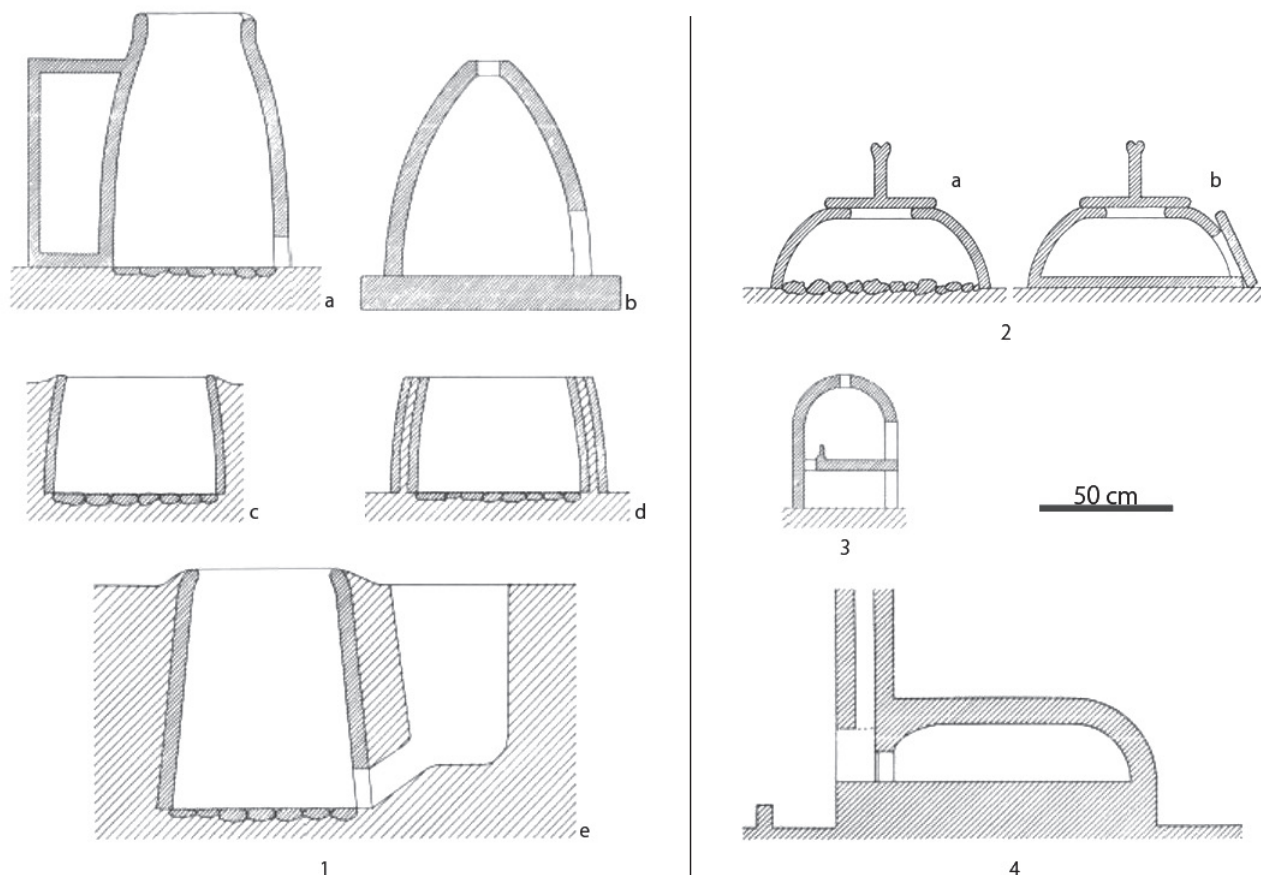


図 1 Dalman による各種オーブン。

1: タンノール、2: タブン、3: ワグディーヤ／アルサ、4: フルン。(Dalman 1935: figs. 12, 17, 18, 28 より作成)

ヴォールト状で、上部開口部がない、あるいは換気のための小孔があり、側面の開口部から燃料やパン生地を投入するが、焼成部と調理部が2段に分かれているタイプである。パンを焼くときは、上段の床、もしくは壁面に生地を貼り付ける。最後のフルンは、開口部は側面のみで、燃焼部と調理部が分かれていない。

Dalman が記述した上記4タイプのオープンのうち、タンノールとフルンは西アジアや中央アジアに広く見られるが、タブンは南レヴァントで特に一般的なオープンとされる。あるシリアの村ではこのうち3種のオープンを、異なるパンを焼くのに使い分けるといふ (Mulder-Heymans, 2002)。

次項からは、便宜上 Dalman の分類と呼称を一部修正しつつ使用しながら、タンノール、タブン、ワグディーヤ／フルン (=横型オープン) の特徴をまとめ、その相違とオーバーラップする点、考古資料にその特徴を適用しようとした場合の問題点について論じる。この他 Dalman が取り上げていないタイプのオープンも民族誌にはあるが、本稿の目的はオープンの分類ではないので、ここではオープンの多様性を示すに留める。

### 1.1 タンノール

ここで「タンノール」として挙げるのは、Dalman がタンノールとして記載したオープンのうち、縦長の円筒～砲弾形で、上部に食材や燃料を入れられるサイズの開口部があり (換気口ではない)、内壁にパンを貼り付けて焼くタイプのオープンとする (図1: 1a, 1c～e。1bについては1.3参照)。地下式～地上式、換気口があるもの、ないものなど、構造にはかなりのバリエーションがある。Dalman 記載のタンノールのうち、筆者が実際に観察した、代表的と思われるタイプ (図1a) でのパン焼きを、3つ紹介することにする。一見よく似ているように見える同じ図1aタイプのタンノールでも、作りにはかなりの違いがあることが分かる。

#### ① トルコ、ディヤルバクル県、サラート村のタンノール (図2: 1～3)<sup>3)</sup>

サラート村で観察したタンノールは、底部最大径が約1m、口縁部は径約50cm、高さは80～100cmほどである。周囲にはタンノールの高さに合わせたテーブルが作られており、生地や水の入った

皿を置いたりする。

パンを焼くには、まずムギワラなどの燃料を入れて点火し、薪を加えて熾火になるまで内部を熱する。径30cm、厚さ1cmほどの円盤状にしたパン生地を、デニムの手袋をして、内壁に15枚ほど貼り付ける。上部開口部を金属の板でふさいで、20分ほど蒸し焼きにする。焼きあがったパンは、径30cm、厚さ2cmほどになり、長い鉤を使って取り出す。Parker が記録している南東アナトリアのオープンも、サラート村とほぼ同じ形態、使用方法である (Parker, 2011)。

サラート村での別の家では、新しくタンノールを設置する様子も観察することができた (図2: 10)。まず専門の職人から、粘土製の「コア」<sup>4)</sup>を入手する。コアは内壁となる部分で、土器と同じように粘土紐を積みあげるなどして砲弾のような形に成形し、よく乾燥させて作る。内壁は平滑に調整してあり、底部はない。下縁部に一か所、換気のための半円形の窪みが開けてある。まず庭や小屋内に石などで土台をつくり、この窪みが手前にくるようにコアを設置し、パン生地が出し入れしやすい角度に調整する。その周囲をムギ殻を混ぜた粘土で覆い固める。火入れをしてコアを焼き締めてから使用する。

#### ② シリア、イドリブ県、アイナータ村のタンノール (図2: 4～6, 11～12)

タンノールのサイズは、サラート村とほぼ同じである。屋外のタンノールと、屋根のあるパン焼き小屋内 (図2: 12) に設置されたタンノールがあった。パンを焼くときの手順は、やはり草本や薪燃料を投入して内部を熱し、熾火になったところで、パン生地を内壁に貼り付けて焼くというものである。ただしアイナータ村の場合は、径40cmほどの薄い生地を1枚ずつ焼く。厚手の布で作ったクッション (図2: 11) の中に手を差し込んで、クッションの上に生地を載せ、タンノール内壁にクッションごと押し付けて生地を貼り付ける。20秒ほどで焼きあげて取り出し、次の生地を貼り付けることを繰り返す、続けて30枚ほど焼く。焼きあがったパンは薄い円形で、2層の袋状になっている。

タンノールの作りについては、何らかの骨組み的な構造を持っているかどうかは分からなかった



が、サラート村のように内壁としてコアを使っておらず、内壁には粘土プラスターが塗られており、道具で平滑にならした痕が残っている。少なくとも土台部分は、日干しレンガや礫を組んで作られている。

③ ウズベキスタン（スルハンダリヤ県）、マチャイ村のタンノール（図2：7～9）

タンノールのサイズはサラート村やアイナータ村とほぼ同じだが、側面の開口部が一辺約30cmと広めに作られている。この村では燃料に草本と薪に加え牛糞を用いるが、パンの焼き方はサラート村とほぼ同じで、10枚ほどのパンを一度に蒸し焼きにする。パン生地は厚さ3cmほどと厚く、どっしりとした食べ応えのあるパンである。生地を平らに成形したあと、中央に専用の道具で3つの円形模様を付ける習慣がある。パンを焼いたあとの余熱を、やかんを保温するのに利用していた。

マチャイ村のタンノールは、明らかにコアを用いておらず、礫と粘土で筒状の形を作った後に、内壁の上半分に粘土プラスターを塗り、平滑面が作られている。また、側面の開口部が広いので、パン焼きの際は必要に応じて石でふさぐなどして温度を調節する。

以上が西アジアや中央アジアで最もよく見られる図1aタイプのタンノールだが、作りはかなり異なることが分かる。他にも様々なバリエーションがあり、作り付けではなく持ち運び式のタンノールもある（van der Steen, 1991）。上記3つのタンノールは地上式だが、地下式や半地下式のタンノールもある。トルコのアヤニス村では、床にコアを埋めた地下式タンノールが使われており、パンを焼いたあとは床が暖かいので、家族が多かった時代には、タンノールのある部屋を寝室にすることもあったという（Erdem, 2013）。

製作方法だが、先に粘土製コアを製作して、地上式であれば設置した外側を粘土などで固め、（半）地下式であれば床に埋めるという場合と、礫や粘土で外形を作ったあとで、粘土プラスターで内壁を平らに調整する場合がある。また、内壁が完全に平滑とは限らず、アイナータのように刷毛目がはっきり残っている場合もある。イエメンのパン焼きオープンの中には、生地が落ちにくいようにするためか、

もしくは火が通りやすいようにするためか、内壁に縞状の溝をつけてある（Bornstein-Johanssen, 1975）。

換気口のサイズもさまざまで、径5～30cmほどまでと幅がある。サラート村やマチャイ村では、広い換気口を石などでふさいで温度調節をしていた。なお、換気口は空気を取り入れるためであり、灰の掃除のために設けられているわけではない。どの村でも、タンノールの床面を毎回掃除したりはしておらず、使うたびに灰や燃え滓が床面に溜まっていくが、あまり頓着していないようだった。床下に埋めたタンノールでも、底部付近に通じる通気口は開けられていることがあるが、そこから灰を掻き出せる構造にはなっておらず、溜った灰はスコップですくい出す（Erdem, 2013）。

## 1.2 タブン

次に、Dalmanのタブンの特徴を詳しく見ていきたい（図2：2a～b）。前述のように、平面が円形で上部に開口部がある点はタンノールと共通している。高さより直径が大きい場合が多く、外形は半球状に近い。側面にも開口部がある場合もある。ヨルダン北部は底面があるタイプが多いが、南部やパレスチナでは底がなく、敷石をした床の上に載せて使うタイプが多い。作り付けにせず、地面に固定しないまま使われる場合もある。（Ebeling and Rogel, 2015, McQuitty, 1984, McQuitty, 1993, Dalman, 1935）。

タブンも現在は主にパンを焼くのに使われており、生地は床面に燃料の隣に置くか、タンノールと同様に内壁に貼り付ける（外壁で焼くこともあり、この場合はオープンではなく炬焼きのパンということになる）。燃料は、内部で燃やすこともあれば、口縁部に蓋をして灰や糞燃料で覆い、外から熱することもある。そのため、タブンの設置された空間は、灰が厚く堆積したままになっていることが多い（Ebeling and Rogel, 2015, McQuitty, 1984, McQuitty, 1993）。

何人かの考古学者が、出土する焼成遺構を径と高さの比で「タンノール」と「タブン」に分類しようとしている（Tkáčová, 2013, McQuitty, 1984）が、実際には中間的な形態もあるし、上部構造がある程度残っていないと高さは復元できない。また、側面の開口部が確認できても基礎部分だけでは、後述するDalmanのワグディーヤやフルンとの区別もできない。民族誌のタブンの最大の特徴は加熱方法で、点



図2 民族誌のタンノール。

1～3：サラート村、4～6：アイナータ村、7～9：マチャイ村、10：タンノールの設置（サラート村）  
 11：パン生地を載せるクッション（アイナータ村）、12：タンノールとタンノール小屋（アイナータ村）。  
 筆者撮影。

火した燃料で覆って熱することができるという点であり、燃料の設置場所は出土資料からも推定できる可能性はある。しかし、タンノールや他のオーブンでも同様の熱し方ができないわけではなく、決め手にはならない。このように、構造も使用方法も多様なタブンは定義が難しく、考古資料にこの単語を適

用するのは現実的ではないといえる。

### 1.3 横型オーブン

次に、Dalman のワグディーヤとフルンである（図1：3～4）。両者はどちらも上部に開口部がなく（あるいは換気口のみ）、側面から燃料やパンなどを出



し入れする点で共通している。違いは上下の仕切りがあるかどうかだが、この仕切りは作り付けとは限らず、足場を組んで金属板や石板を渡して上下を分けることもできる。同じ構造のオーブンは、アジアからヨーロッパまで、一般家庭やパン屋で広く使われていて、粘土製、レンガ製など材質、平面の形、天井の形、平面プラン、サイズ、作り付け／持ち運び式など、バリエーションは非常に幅広い。そこで本稿では、燃料や食材を出し入れする開口部が側面のみを「横型オーブン」と呼んでおくことにする。この定義では、Dalmanがタンノールの一つとして記載している円錐形のオーブン（図1:1b）も「横型オーブン」ということになる。

パン生地は床面に置いて焼くか、ドーム型やヴォールト天井であれば、タンノールのように内壁を利用することもある。燃料効率が良く、大きいものなら一度に大量に焼けるので、パン屋のオーブンは大抵このタイプである。タンノールやタブンと違って、炉としては使えない。

考古資料では、円形の焼成遺構で、内面が平滑に整えられておらず、側面の開口部が確認できたとしても、天井の構造が分からなければ、タブンと横型オーブンの区別は難しい。また、マチャイのタンノールのように、内壁調整が口縁部付近のみのタンノールとも、区別ができないことになる。

#### 1.4 タンノールと考古資料

上記のように、Dalmanの記載を基本にしながら、民族誌のタンノールとその他のオーブンの特徴を述べてきたが、上部構造が残っていることが少ない考古資料を、形態から民族誌のオーブンのどれかに比

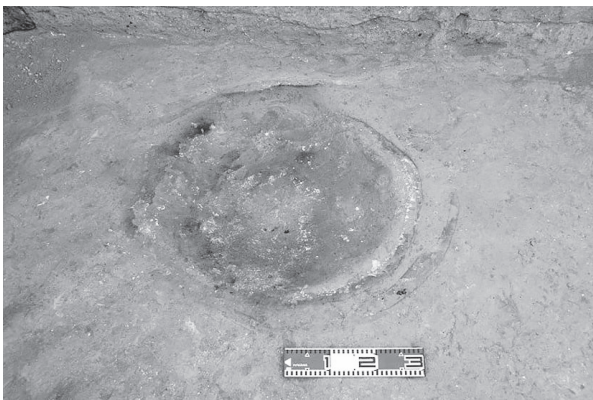


図3 基礎部のみが出土した円形焼成遺構（シリア、テル・ガーネム・アル・アリ遺跡）。（Ohnuma and Al-Khabur 2008: fig. 21）

定しようとするのは、現実的ではないことが分かる（図3）。

さらに、遺跡から検出される焼成遺構は実に多様で、しかも遺跡ごとに大きく異なっているため、分類は個別の遺跡内にとどまることが多いのが現状である。例えばシリアのテル・ベイダール遺跡（Rova, 2014）、エブラ遺跡（Peyronel and Spreafico, 2008）、テル・アルビッド遺跡（Ławecka, 2008）、トルコのケナン・テペ遺跡（Parker, 2011, Parker and Uzel, 2007, van der Steen, 1991）、南レヴァントのデイル・アッラ遺跡（van der Steen, 1991）、アカバ遺跡（McQuitty, 1993）、イラクのアブ・サラビーフ遺跡（Crawford, 1981）などで、タンノールに類似の焼成遺構の分類が試みられている。単独の遺跡ではなく地域的な焼成遺構のレビューも少数ながら存在する（Tkáčová, 2013）が、結局は民族誌のタンノールやタブンとの比較に終始している。

「タンノール」の定義も研究者によってそれぞれで、例えばRovaは、直径40cm以下の円形焼成遺構を、現代の持ち運び式タンノールに類似するとしながらも、タンノールに含めていない（Rova, 2014）。しかしPeyronel and Spreafico（2008）は、直径30～35cmの”horseshoe-shaped hearth”を「タンノール」とも呼んでおり、形状は同じだが地面に固定されていない”portable clay andiron”とは区別している。

さらに、アラビア語の *tannur*、*tabun*、*furn* 等の単語の指すものは、地域や時代によって異なっていることも、誤解を生む要因となっている。*Tannur* という語は、アッカド語の粘土板文書にも *tinuru* として登場し、アラビア語、ヘブライ語 *tannur*、アラム語 *tannura*、トルコ語 *tandır*、ペルシャ語 *tanura*、ウルドゥー語 *tandur*、などに取り入れられ、数千年にわたって使われてきている（Ebeling and Rogel, 2015）。しかし、サマリア人が用いる“ローストピット”や、アレッポでは石灰焼成オーブンも、現地では *tannur* と呼ばれるという（Dalman, 1935）。*Furn* はラテン語由来で、アラビア語やトルコ語ではオーブン一般を指して使われる単語でもある。*Tabun* もエジプトでは、パン焼き用のオーブン全般を指して使われる場合もある（Ebeling and Rogel, 2015）。

このように、民族誌に見られるオーブンは、形態的特徴がオーバーラップする部分が多く、上部構造がなければ考古資料との比較が難しい上、広域の多様な考古資料をカバーできる分類でもない。民族誌

の呼称が指す範囲も地方によってさまざまで、同じ単語が全く異なる施設をさす場合もあることから、広域の考古資料にこれらの呼称を適用すると混乱を来すことになる。

## 2. 文献資料における *tannur*

前章では、民族誌の焼成施設の多様性と、研究者によって「タンノール」を呼ぶものの定義が異なることを指摘したが、本章では中世アラビア語の料理書から、民族誌のタンノールに相当するオープンが、かつては多くの料理に使われていたことを指摘したい。現在ではパン焼き用として使われることが多いが、遺跡で検出された焼成遺構は、安易にパン焼き用と決められないことが分かる。10世紀の料理書であるワッラークの『料理と食養生の書』<sup>5)</sup>(以下『料理書』)で、*tannur* が何の調理にどのように使われているかを詳しくみることで、当時 *tannur* と呼ばれていた調理施設が、実際はどんな構造で、どんな用途に使われたのかを考察する (Nasrallah, 2010)。

### 2.1 パン

ワッラークの『料理書』では、パンのほか、パストリー、パイ、クッキーなど小麦粉を使った食品の多くは *tannur* で焼かれる。内壁に貼り付けて焼くものと、型に入れて *tannur* の床に並べて焼くもの、皿ごと *tannur* 内に入れて焼くものがある。パン一般をさす単語は *khubz* で、材料、焼き方、厚さ、形などによって呼び分けられている。

「ナバテアの水パン」(13)<sup>6)</sup>というパンのレシピに、*tannur* の形態的特徴が分かる使用方法が詳細に描かれている。

生地は、①小麦粉をふるい、イースト・塩を加え、水を少しずつ混ぜながら120回捏ねる。②覆いをして発酵させる。③ゴマ油を付けながら1枚分のボールに分割する。④ *tannur* に点火し、熾火にする。⑤布で *tannur* 内を拭う。⑥生地をゴマ油かオリーブ油を付けながら手で平らにし、*tannur* 内に貼り付ける。一度に15枚を焼く。⑦すべて貼り付けたら、*tannur* に蓋をして少し待つ。⑧(生地が固まったら)半カップの水をまき、再び蓋をして少し待つ。⑨蓋を取って下の換気口も開け、より高温で焼き上げる。⑩焼き色が付いたら取り

出して、重ねて1時間ほどおく。

このパンは、ほぼサラート村でのタンノールと同じ手順、焼き方なので、10世紀の *tannur* も、現在の民族誌のタンノールと同様の構造だったことが分かる。Nasrallah によると、同時代の文献に出てくるパン焼きに必要な道具には、タンノールの蓋、内壁を拭う布、タンノールの床にパンが落ちたときに拾うフック *sinnara*、パンに模様を付ける羽根の束 *tarish*、タンノール用の鉄製火かき棒 *mhrak* などが挙げられており、民族誌のタンノールでも必要とされる道具である (Nasrallah, 2010)。このほか、*tannur* で焼く薄パン *ruqaq* の作り方も書かれており、こちらは薄い生地を一度に1枚ずつ焼くアイナータでのパン焼きにそっくりである。10世紀イラクの *tannur* は、Dalman のタンノールとよく似た構造だったことが分かる。

そのほか、ワッラークの『料理書』には詳しい焼き方などは出てこないが、焼成施設が名前の由来になっているパンに、フルン焼きパン *khubz al-furn*, *furniyya*、灰焼きパン *khubz malla* がある。フルン焼きパンの *furn* は横型オープンだったと考えられ、パンは「イスラムのドーム」という別名があることから、かなり膨らんだドーム状だったと推定されている (Nasrallah, 2010)。*Furn* は通常 “brick oven” と訳され、Perry は「ヨーロッパ的なレンガ製パン焼きオープン」と解説している (Perry 2006: 281)。Nasrallah は、「店舗にある *furn* は床が平らで、木べらに載せたパン生地をオープンの床に移して焼く。もう一種類の *furn* は、小石を埋め込んだ傾斜するレンガ壁にパン生地を貼り付け、火は壁の前で焚く」という (Nasrallah 2010: 681-682)。前者は明らかに横型オープンであり、後者はおそらくドーム型の、やはり横型オープンという解釈と思われる。灰焼きパンは、熱した石や灰に生地を埋めて蒸し焼きにするパンで (Nasrallah, 2010)、原始的なオープンといってもよい。現代のベドウィンのアルブードと同様のパンだったと思われる (藤井, 2006)。しかし、パンやクッキーのレシピにはほとんど *tannur* が使われており、*tannur* が個人の家にある最も一般的なオープンだったと考えられる。

### 2.2 肉料理

肉料理にも *tannur* が使われた。例えば、マリネ液に漬けておいたラムのあばら肉やレバーを、鉤に

吊るして *tannur* 内に降ろしてローストする (87)。鶏肉は丸ごとローストし (31)、切り分けた肉を串に刺して、*tannur* に吊るして焼く料理もある (89)。ソーセージ *laqaniq* は、*tannur* でローストしてから油で揚げる (36)。詰め物をした仔ヤギは、*tannur al-rawwas* という特別に大型のオーブンで焼く (87)。*Tannur* に肉を吊るし、その下でパイを同時に焼いて、落ちてくる肉の脂をパイに吸わせる *judhaba* (92) という焼き菓子もある。

*Tannur* を由来とする、*tannuriyya* (91) というチキンポットパイのような料理もある。作り方は、

- ①鶏一羽、めんどり一羽を塩水でゆでる。
- ②平鍋に油をひいて、パン生地を全体に広げる。
- ③さばいた鶏肉を生地の上に平らに広げる。
- ④コリアンダーとタマネギのみじん切り、クローブなどのスパイス、酢、ムッリー (発酵調味料)、バター、卵5個をよく混ぜ、鶏肉の上にかける。
- ⑤もう1枚のパン生地を平鍋を覆う。
- ⑥平鍋を *tannur* 内に入れ、火が通るまで焼く。

### 2.3 魚料理

魚料理のレシピは3章分と肉料理に比べれば少ないが、やはり *tannur* が登場する。魚の詰め物 *samak mahshu* (33) は、大型の魚のお腹をくりぬいて、魚の身、卵、塩、スパイス、ヘンルーダとコリアンダーのみじん切りを混ぜ、魚のお腹に詰める。*Tannur* の床にタイルを並べて加熱し、魚を載せてじっくり焼く。

### 2.4 デザート

余熱を使って低温調理もできる *tannur* は、繊細なお菓子作りにもよく出てくる。例えば焼き菓子 *halaqim* (103) は、葦にクッキー生地を薄く巻き付けて5cmほどに切り分け、点描や色をつけて装飾し、*tannur* で焼く。焼きあがったら葦は取り出して、空洞部にクルミと砂糖を詰める。獣脂を使った焼き菓子 *shahmiyya* (98) は、獣脂と小麦粉等を混ぜた生地を平らにし、丸皿に広げ、表面にナイフで格子模様をつけて卵液を塗り、低温の *tannur* でゆっくり加熱する。

そのほか、*khabis* というプディングの一種は、ニンジン、ナツメヤシ、ミルクを鍋に入れて、*tannur* 内で加熱する。このとき *tannur* の換気口は、指の太さを残してふさいでおく。ニンジンなどが煮崩れ

たら、砕いたクルミなどを加える (95)。

### 2.5 その他

野菜料理にも、*tannur* が出てくる。牛肉の冷菜の付け合わせには、タマネギを丸ごと入れた鍋を *tannur* で加熱する (42)。トリュフは口径の小さい壺に入れて、オリーブ油をひたるくらい入れ、塩かムッリー、ハーブを加えて蓋をし、*tannur* の火で1時間ほど加熱する (46)<sup>7)</sup>。具入りのオムレット (79) も、最後に *tannur* で焼く。料理だけでなく、パンやアーモンドを乾燥させるのも、*tannur* の余熱が利用されている。

### 2.6 タンノールと *tannur*

肉やデザート調理法に出てくる *tannur* も、「鉤に吊るして降ろす」や「換気口をふさぐ」「上部に蓋をする」などの表現があるので、上部開口部から食品を出し入れしていること、調理中はその開口部に蓋をすること、縦に長い構造であることが分かり、パン焼きレシピに登場する *tannur*、つまりは Dalman のタンノールと同じ形態のオーブンを指していると解釈できる。また、鍋や皿を *tannur* の床に (三脚 *daykadan* を置いて) 設置するといった調理法から、ある程度の大きさがあったことも分かる。

このように *tannur* (= Dalman のタンノール) は、10世紀の料理書では、パンだけでなく、菓子、肉、魚、野菜、卵、煮込み料理、丸焼き、デザートなど、あらゆる調理に使われている。特に低温で長時間じっくり加熱したいときには、タンノールは最適だったようである。もう一種類のオーブンである *furn* は、「フルン焼きパン」や「フルンで焼いて乾かしたケーキ *ka'ak*」をミルクに漬ける、パン粉にしてふるう、などと材料名として出てくるのみで、レシピ中では使われない。

しかも、*tannur* と呼ばれる調理施設の用途は10世紀から現代にかけて変化している。14世紀の料理書『日常食物誌』<sup>8)</sup>では、大部分の肉料理や煮込みには *tannur* が使われ、この頃はまだパン以外にもさまざまな料理に使われている (この時代の *tannur* も、「蓋をして一晩おく」「吊るした肉の下で焼く」などの表現から、おそらくワッラークの *tannur* や Dalman のタンノールと同様の構造だったと思われる) (Perry 2006)。しかし近代になると、このタイプのオーブンは地域によってはほぼパン焼き専用となっていく。



一方、ワッラークの『料理書』ではパン関連でしか出てこなかった *furn* は、14世紀になると、パン以外の一部のレシピにも登場するようになる。例えば、詰め物をした仔ヤギ肉 (374) や魚 (394)、菓子類 (422、426、428、435 ~ 436) などである (Perry 2006)。*Furn* については、ワッラークの『料理書』にも『日常食物誌』にも形状が分かるような記述がないが、一種の横型オープン、特にパン屋にあるような大型オープンを指しているとする、*furn* の使用が個人の家庭にも広がったか、パン屋に料理を持って行って焼いてもらうことが普通になったのかもしれない。現代の西アジアでも、家庭で準備したオープン料理をパン屋に持って行って、焼き代を払って焼いてもらうことがよくある。

中世アラブ世界では、世界的にも稀にみるほど多くの料理書が編纂されており、その多くは上流階級の理想的な食事を描写していると思われる。しかし料理の高級化は、多種類のスパイスと肉をふんだんに加えるという形で行われており、基本的な調理法は一般市民の食事とも共通していたと考えられている (尾崎, 2003)。このように、現在では失われた調理法や調理施設の使われ方があったことを、中世の料理書から読み取ることができ、考古資料の用途の解釈に関しても、より多くの可能性を示してくれる。

## おわりに：考古資料における焼成遺構

以上みてきたように、民族誌中の「タンノール」や「タブン」、「フルン」が、形態的にオーバーラップする部分が多いこと、これらの単語が指す対象も、地域や時代によって異なること、各オープンの用途も時代によって変わっていることを指摘した。このような民族誌上の単語を考古資料に用語として適用すると、さまざまな誤解や弊害が生じる。Ebeling and Rogel も、これらの用語の使用が考古資料への理解を不明瞭にしていると指摘しており、考古資料に用いる用語は歴史的・民俗学的に使用されるものとは別であるべきだと述べている (Ebeling and Rogel, 2015)。民族誌は考えうるバリエーションを押さえるために利用することとし、まずはオープンなのか炉なのか、調理用なのかそうでないのか、焼成遺構をより基本的なところから検討しなおすことが必要である。

遺構の分類のためには当然ながら、全ての焼成遺構の基本的な特徴が、発掘調査時に記録される必要がある。Rova や van der Steen、Tkacova らが、焼成遺構の特徴となる項目を挙げ、それぞれの遺跡での焼成遺構の詳細をまとめている (Rova, 2014, van der Steen, 1991, Tkáčová, 2013)。特に Mulder-Heymans のワークシートが詳細で、サイズ、外形、壁の作り、厚さ、混和材、床面の作り、開口部の位置と数、設置方法、設置場所、付属施設、内外の出土遺物や遺存体など、多岐にわたっている (Mulder-Heymans, 2002)。ただ、これらは基本的に民族誌のタンノールに類似の遺構を想定した項目なので、これに燃料の種類、燃焼部と調理部の位置関係、仕切りの有無、(壁際に設置されている場合は) 周囲の壁の煤の付き方なども加えることが可能だろう。

焼成遺構の用途についても、安易に民族誌との類似から判断するのではなく、炉を含む全ての焼成遺構の全容を把握した上で、調理関係遺物、動物骨、植物遺存体などの遺跡内分布から検討することなどが、用途を復元するためには必要である。食品遺存体の分析方法の確立が進んでいる現在、過去の食文化研究は「何を食べていたか」だけでなく「どうやって食べていたか」まで踏み込める可能性があり、焼成遺構の用途につながる詳細な情報は、より重要になってくると考えられる。

## 註

- 1) 未熟なコムギを炙った食品。
- 2) 他にパン焼き器具として「サージ」「ザントゥ」が記述されているが、オープンではないため除く。
- 3) トルコ語やウズベク語では呼び方が異なるが、ここでは現地ではどう呼ばれているかとは関係なく、形態的特徴のみでもって「タンノール」を定義しているため、「タンノール」で統一する。
- 4) Parker (2011)、Tkáčová (2013) は "core"、Rova (2014) は "corn" と呼んでいる。研究者によって定義も少し異なることに注意が必要である。
- 5) Abu Muhammad al-Muzaffar b. Sayyar al-Warraq による "Kitab al-Tabikh wa Islah al-Aghdhiyah"。10世紀半ばごろ成立。以下、アラビア語料理書名の和名は鈴木 (1994) による。
- 6) カッコ内の数字は、Nasrallah 英訳によるワッラークの『料理書』で、料理が記載されている章をさす。
- 7) この2種の料理は、鍋を *tannur* の上で炉として調理した可能性もある。
- 8) 筆者不詳の "Kitab Wasf al-At'ima al-Mu'tada"。14世紀成立。

引用文献

- 尾崎貴久子, 2003, イスラーム初期の預言者ムハンマドとベドウィンの食事: 10世紀アッバース朝宮廷社会はこれにどのようにみなしたか. 生活学論叢, 8, 104-113.
- 鈴木貴久子, 1994, 中世アラブ料理書の系統と特徴について. オリエン特, 37 (2), 88-107.
- 藤井純夫, 2006, ベドウィンの置き火直焼き無発酵パン「アルブード」について. 藤本強 (編) 生業の考古学, 同成社, 322-337.
- Bornstein-Johanssen, A., 1975, Sorghum and millet in Yemen. In: Arnott, M. L. (ed.), *Gastronomy: The Anthropology of Food and Food Habits*. Mouton Publishers, 287-297.
- Crawford, H. E. W., 1981, Some fire installations from abu salabikh, iraq. *Paléorient*, 7, 105-114.
- Dalman, G., 1935, *Arbeit und Sitte in Palästina IV: Brot, Öl und Wein*. Druck und Verlag von C. Bertelsmann.
- Ebeling, J. R., Rogel, M., 2015, The tabun and its misidentification in the archaeological record. *Levant*, 47, 328-349.
- Erdem, A. Ü., 2013, Arkeolojik ve etnografik veriler ışığında doğu anadolu tandırları. *TÜBA-AR*, 16, 111-132.
- Fuller, D., Gonzalez Carretero, L., 2018, The archaeology of Neolithic cooking traditions: Archaeobotanical approaches to baking, boiling and fermenting. *Archaeology International*, 21, 109-121.
- Gonzalez Carretero, L., Wollstonecroft, M., Fuller, D., 2017, A methodological approach to the study of archaeological cereal meals: A case study at Çatalhöyük east (Turkey). *Vegetation History and Archaeobotany*, 26, 415-432.
- Ławecka, D., 2008, Heating places and ovens of the 3rd millennium bc in sector sd on Tell Arbid. *Polish Archaeology in the Mediterranean: Reports*, 2006, 562-569.
- Mcquitty, A., 1984, An ethnographic and archaeological study of clay ovens in jordan. *Annual of the Department of Antiquities of Jordan* 28, 256-267.
- Mcquitty, A., 1993, Ovens in town and country. *Berytus*, 41, 53-76.
- Mulder-Heymans, N., 2002, Archaeology, experimental archaeology and ethnoarchaeology on bread ovens in Syria. *Civilisations*, 49, 197-221.
- Nasrallah, N., 2010, *Annals of the Caliph's Kitchen: Ibn Sayyar al-Warraq's Tenth-Century Baghdadi Cookbook*, Brill.
- Ohnuma, K., Al-Khabur, A., 2008, Archaeological research in the Bishri region: Report of the fourth working season. *Rafidan*, 29, 170-190.
- Parker, A. G., Uzel, B., 2007, The tradition of tandır cooking in southeastern anatolia: An ethnoarchaeological perspective. In: TAKAOĞLU, T. (ed.), *Ethnoarchaeological Investigations in Rural Anatolia*. Istanbul: Ege Yayınları, 7-43.
- Parker, B. J., 2011, Bread ovens, social networks and gendered space: An ethnoarchaeological study of tandir ovens in southeastern anatolia. *American Antiquity* 76, 603-672.
- Perry, C., 2006, *Kitab Wasf al-A'ima al-Mu'tada*. In: M. Rodinson, A. J. Arberry, C. Perry (eds.), *Medieval Arab Cookery*. Prospect Books, 301-465.
- Peyronel, L., Spreafico, G. 2008. Food processing in the Levant during the middle bronze age: Fire installations cooking pots and grinding tools at Tell Mardikh-Ebla (Syria) - two case studies. In: Fiorentino, G., Magri, D. (eds.), *Charcoals from the past: Cultural and Palaeoenvironmental Implications*. Oxford University Press, 213-236.
- Rova, E., 2014, Tannurs, tannur concentrations and centralised bread production at Tell Beydar and elsewhere: An overview. In: Milano, L. (ed.), *Paleonutrition and Food Practices in the Ancient Near East*. Padova: S.A.R.G.O.N. Editrice e Libreria, 121-170.
- Tkáčová, L., 2013, Near-Eastern tannurs now and then: A close-up view of bread ovens with respect to the archaeological evidence and selected ethnographical examples from Khabur region. BA, Masaryk University.
- Van Der Steen, E. J., 1991, The iron age bread ovens from Tell Deir 'Alla. *Annual of the Department of Antiquities of Jordan*, 35, 135-152.