

## 古典に見えるマルメロあれこれ（承前）

水谷 智洋

(9) Antiphilos, *A. P.* 6. 252<sup>13)</sup>

μῆλον ἐγὼ στρούθειον ἀπὸ προτέρης ἔτι ποίης  
 ὄριον ἐν νεαρῶ χρωτὶ φυλασσόμενον,  
 ἄσπιλον, ἄρρυτίδωτον, ἰσόχροον ἀρτιγόνοισιν,  
 ἀκμὴν εὐπετάλοις συμφυῆς ἀκρεμόσιν,  
 ὄρης χειμερῆς σπάνιον γέρας· εἰς σὲ δ', ἄνασσα, 5  
 τοίην χῶ νιφόεις κρυμὸς ὀπωροφορεῖ.

わたしは去年生ったマルメロ、  
 新鮮な肌に包まれて、まだみずみずしい、  
 傷も皺もなく、生ったばかりのように、綿毛におおわれ、  
 いまだに葉の美しい枝についたままなのは  
 冬の季節の珍（めずら）かな贈り物。でも、御后（きさき）様、  
 あなた様のためとあらば、雪のような霜でさえ、このような  
 実をつけましょう。

この詩の作者アンティピロスについては、*Anthologia Palatina* (略称 *A.P.*)  
 『ギリシア詩華集』および *Anthologia Planudea* (Maximus Planudes 編の詩  
 華集) に約 50 編の作品が収められているにもかかわらず、*A.P.* 9.178 に Καῖσαρ,  
 Νέρωνα の語が見えるところから、たぶん 1 世紀の人で、そしてかなりの数の作  
 品に付された Ἀντιφίλου Βυζαντίου から、ビュザンティオンの出身であったら  
 うと推測される程度のことしか分かっていません。また、5 行目の ἄνασσα も、  
 これだけではどこの貴婦人かを判断するのは困難なようです。わたしたちはた  
 だ、大事に貯蔵されたマルメロは、冬の最中に貴人に献上されるような果物で

ありえたと受け取めておけばいいのです。

詩が出たついでです、ローマの詩人からも引いてみましょう。

(10) Propertius (c. 50 BC—c. 16 BC) 3.13.25—29

felix agrestum quondam pacata juvenus, 25  
divitiae quorum messis et arbor erant!  
illis munus erant decussa Cydonia ramo,  
et dare puniceis plena canista rubis,  
nunc violas tondere manu, nunc ...

かつて平和に暮らしていた田舎の若者は、幸せだった。

彼らの富は、取り入れと果樹だった。

彼らの贈り物は、枝からもいだマルメロの実、

また、深紅の木イチゴを満たした手籠をあげること、

あるときはスマレを手で摘むこと、あるときは....

(11) Ovidius (43 BC—AD 17), *Ars Amatoria* 3.703—705

palluit, ut serae lectis de vite racemis  
palescunt frondes, quas nova laesit hiemps,  
quaeque suos curvant matura cydonia ramos 705  
cornaque adhuc nostris non satis apta cibis.

(彼女は) 青ざめた、ブドウを摘んだあとに残った葉が

初冬の寒さに傷ついて、青くなるように。

また、熟れて枝をたわめているマルメロや

まだ食用には適さない、サンシュユの実のように。

この『恋の手ほどき』の詩行には少々説明が必要です。この少し前の 685 行で、「早合点してはいけないよ」との戒めが語られます。その例として、Cephalus の妻となった Procris が、夫がしばしば aura 「そよ風」に呼びかけていると人に告げられ、それが夫の愛人の名と思い込んだプロクリスは卒倒して、口も利けなくなってしまいます。その有様は...、という次第です。

(12) Martialis (c.40–103/4) 10.42

Tam dubia est lanugo tibi, tam mollis ut illam  
halitus et soles et levis aura terat.  
celantur simili ventura Cydonea lana,  
pollice virgineo quae spoliata nitent.  
fortius impressi quotiens tibi basia quinque,  
barbatus labris, Dindyme, fio tuis.

5

君のうぶ毛はひどく薄く、ひどく柔らかなので  
息吹や日差し、また微風にもこすれ落ちそうだ。  
熟れ頃のマルメロも、同じような綿毛におおわれていて  
乙女の指にもがれて、白く輝く。  
だがぼくが五度、ちょっと強く君にキスすると、その都度  
ぼくは君の唇のせいで、ディンデュムスよ、ひげが生えるのさ。

マルティリアーリスは、Hispania Tarraconensis の Bilbilis (現 Calatayud) で 3 月 1 日に生まれ、20 歳すぎにローマへ出て活躍した風刺詩人です。この詩では、むろん、ディンデュムス君は男、というのがおちです。

(13) Martialis 13.24

Cydonea

Si tibi Cecropio saturata Cydonea melle  
ponentur, dicas: “Haec melimela placent.”

マルメロ

もしも君に、アッティカの蜜に漬けたマルメロが出されたら、  
君はいうね、「この蜜リンゴは気に入ったよ」と。

昔は蜂蜜といえば、アッティカのヒューメーツス山で採れるそれが最高とされてきましたから、<sup>14)</sup> その蜜に漬けこんだマルメロも、さぞかしい味がしたのでしょう。それを味わった「君」は、むろん、それがマルメロと承知のうえで、蜜の味がするというのでその名があった melimela (μελίμηλα)「蜜リンゴ」で洒落たお返しをしたのでしょう。

次は、前号で予告されたマルメロと子宝の関連に触れたのではないかと解されるブルータルコスの記事です。

(14) Plutarkhos (c.46–c.120) *Solōn* 20.3

そして女子相続人が、誰でもいいというわけではなく、生まれる子が親族の出であり、氏（ゲノス）を共にするために夫の親族の中で欲する者と交わるというのもよい規定である。花嫁がマルメロ *μηλον κυδωνιον* を食べた後に *καταπραγοῦσαν* 花嫁と一室に引き下ろすのや、女子相続人を娶った者は毎月少なくとも三度は彼女に近づかねばならぬというのも同じ目的にかなっている。たと子供ができなくても、これは貞淑な妻に対する夫の敬意であり、愛情のしるしであって、その時々溜った気まずいことを取り除き、二人が不和になって全く離れるようなことを防ぐからである。<sup>15)</sup>

(15) Plutarkhos, *Aitia Rhōmaika* 65

ソロンは、はじめての挨拶が不愉快なものにも、鬱陶しいものにもならないように、新婦がマルメロを食してから *ἐνπραγοῦσαν* 夫婦の寝間へおもむくべしと法律で定めた。

ソロンは、ご存知のように、前6世紀前半に活躍したアテーナイの政治家・立法家。(14)は、そのソロンが制定した法律の一つに、花嫁はマルメロを食してから新床に就くべしというものがあったということです。実はブルータルコスにはもう一つ、(15)『ローマに関する諸問題』65と同趣旨の文章が *Gamika Parangelmata* 『結婚訓』1 にあって、それと(15)だけを見れば、マルメロは花嫁のたんなるお口の匂い消しか芳香剤にすぎないようにも思われかねませんが、(14)と併せ考えれば、新婦が初夜にマルメロを口にすれば子宝を恵まれやすという俗信があったと判断されましょう。<sup>16)</sup>

ところで、一口に「マルメロを食す」といっても、この果物はそんなに簡単に口に入れられるものでしょうか。<sup>17)</sup> これには(14)のような加工品の場合もありえますから、その方面の考察も必要でしょうが、ブルータルコスはなら「手を加えた」という趣旨の語を使っていません。そこで、とりあえず生食と受け取めたくて、ほかの古典文献を探ってみますと、プリーニウス『博物誌』

のマルメロの品種を列挙した文章中に、これぞと思しき品種が見出されます  
((16)には品種のみを掲げます)。

(16) Plinius (23/4-79) *Naturalis Historia* 15.37-38

- 1) cotonea (*sc. mela*) コトーネアス種 (普通のマルメロ)
- 2) chrysomela クリュースメーラ種 (「黄金のリンゴ」の意; 最も香りがよい)
- 3) Neapolitana ネアーポリス種
- 4) struthea ストルーテア種 (στρουθός 「雀」から「雀のリンゴ」の意; 小型種なのでしょう)
- 5) mustea ムステア種 (mustum 「発酵前のブドウ液」に由来する名称; 果汁が多いのでしょう)<sup>18)</sup>
- 6) Mulvianum (*sc. cotoneum*)<sup>19)</sup> ムルウィアーヌム種 (cotonea に struthea を接ぎ木してできる品種; Mulvius という氏族名に由来すると思われる)
- 7) parva silvestria 野性の小型種<sup>20)</sup>

上記7種のうち、6番目のムルウィアーヌム種についてのプリーニウスの説明はこうです、*sola vel cruda manduntur* 「生でも食べられる唯一」のマルメロ、と。この、コトーネア種にストルーテア種を接ぎ木してできる品種のマルメロが、はたしてソローンの時代のアッティカ地方に存在したかは、むろん、また別の問題です。ですが、(2)のステーシコロスの詩の断片や上記のブルータルコスの記事から推して、なんらかの品種の生食可能なマルメロが、古くからギリシアの地にもあったと考えておきたい気がします。

(17) Plinius, *Naturalis Historia* 15.60

マルメロ cotonea は、風がまったく入らない閉め切った場所で貯蔵するか、蜂蜜で煮るか、または蜂蜜漬けにしておくのがよい。

冬場の珍しい贈り物として ἄνασσα に献げられた (9) のマルメロは、明らかに加工品ではありませんから、きっと風のあたらない冷暗所で大事に貯蔵され

たものだったのでしょうか。

マルメロの貯蔵法に関しては、65 年頃に執筆されたコルメツラ *Columella, Res Rustica*『農業論』12.47 に詳細な記述があります。それによれば、最善の方法は、よく熟れたマルメロを口広の容器に隙間を空けて並べ、上から柳の小枝をかぶせて一種の重しにしてから、良質の蜂蜜を注いで浸すというものだそうです。こうすると、果実の貯蔵によいだけでなく、当然、マルメロの風味がついた蜂蜜 *melomeli* (μηλόμελι) ができますが、これは熱を出して苦しんでいる人の良薬となる由です。

マルメロの薬効に筆が及んだついでです、1 世紀のディオスクーリデース『薬物誌』の該当する文章を引いて、この稿のしめくくりとしましょう。もし、これが全部本当なら、マルメロは大した果物といわねばなりません。

#### (18) Dioskurides, *Peri Hyles Iatrikes* 1.115.1-3<sup>21)</sup>

マルメロ τὰ κυδώνια は胃によく、尿の出をよくし、— 熱を加えるとより軟らかになるが— 生で与えれば、腹部の疾患、赤痢、吐血、コレラに効く。また、その煎じ汁はこれを服用すると、胃や腸からの出血に苦しむ患者に効果がある。

生のマルメロの果汁を服用すれば、起坐呼吸（上体を立てていないと呼吸できない症状）に効果があり、煎じ汁は肛門と子宮の脱垂の外用薬となる。

蜂蜜漬けのマルメロにも、またマルメロそのものにも利尿作用があるが、蜂蜜にも同じ効能がある。酸味に収斂性があるからである。また蜂蜜といっしょに煮立てたものは胃の働きを助け、口あたりもよくなるが、収斂性は失われる。

生のマルメロの罨法は便秘、胃の不調と炎症、乳房の張り、硬化した脾臓、こぶに効く。刻んで絞ったマルメロからは酒ができるが、酸味があるため、果汁 12 に蜂蜜 1 の割合で混ぜて保存される。これは上述のすべての症状に適する。

また、これからメーリノン μήλινον（「マルメロからつくった」の意）と呼ばれる軟膏がつくられ、オリーブ油の収斂性が必要なときに用いられる。ただし、小ぶりで、丸く、香りのよい本物のマルメロを選ぶ必要がある。いわゆるストルーティア στρουθία と大ぶりのものは、あまり役に立たない。

マルメロの花は乾燥したのもでも、新鮮なものでも、ブドウ酒といっしょに飲み下すと、収縮の必要な症状、眼の炎症、吐血、下痢、生理不順に効果がある。

ところで、日本語の「マルメロ」はポルトガル語 *marmelo* に由来するということは、前号の冒頭に国語辞典を引いて御紹介しましたが、それではポルトガル語の *marmelo* はどこから来ているのでしょうか。もうお察しでしょう、それは *μελίμηλα*, *melimela* のなまったものなのだそうです。<sup>22)</sup> 私たちがなにげなく、マ・ル・メ・ロと4つの音をつづけて口にするとき、そのひびきは遠くギリシア、ローマのそれに連なっているのですね。

#### 注

13) この詩は、A.S.F. Gow & D.L. Page (edd.), *The Greek Anthology, The Garland of Philip* (Cambridge, 1968) では、'Antiphilus II' と番号が付され (Vol.I, p.92)、Vol.II, pp.115-117 に commentary があります。

14) E.g. Strabon 9.1.23 C339 : ὁ δ' Ὑμητιὸς καὶ μέλι ἄριστον ποιεῖ.

15) 訳文は『世界古典文学全集 23 プルタルコス』(筑摩書房, 1966) 所収の村川堅太郎先生のものです。

16) Cf. J.Hall, *Dictionary of Subjects and Symbols in Art* (London, 1974), p.257 : Quince. .... a symbol of fertility and marriage. In portraits commemorating a wedding the woman may hold a quince.

17) *LSJ* は *κατατροφή* を 'eat up, esp. fruits and vegetables', *ἐντραγεῖν* を 'eat dessert' としています。

18) この *mustea* には、いささか問題があります。というのは、ウァッロー Varro (116-27 BC), *Res Rusticae*『農業論』1.59.1 に、*quae antea mustea vocabant, nunc melimela appellant* 「かつてはムステアと呼んでいたが、今ではメリメラと称する」という一文があるのですが、*Oxford Latin Dictionary* (以下 *OLD*) は *musteus* の項で '2 The name of a variety of quince' とし、*melimela* の項では 'A variety of sweet apple' としているからです。また、プリーニウス自身も 15.51 で、*mustea a celeritate mitescendi, quae nunc melimela dicuntur a sapore melleo* 「ムステアは早く熟すところから (その名があったが)、今では蜜

のような味からメリメーラと言われる」と記述していて、(16)のそれと首尾一貫しないように思われます。

19) (*sc. cotoneum*) の部分は、*OLD, s.v. Muluianus* の解釈に拠っています。

20) ついでながら、*Columella, Res Rustica* 5.10.19 には、「マルメロには *struthia*、*chrysmelina*、*mustea* の 3 種がある」と記されています。

21) 原文は、M. Wellemann (ed.), *Pedanii Dioscuridis Anazarbei de Medicina Libri Quinque*, Vol.I (Berlin, 1909, rep.1958), pp.107–108. これを薬学、病理学等になんの心得がない素人が、辞書だけを頼りに訳出したものですから、誤りだけであることは必定です。識者の御教示をいただければ幸いです。なお、マルメロの薬効については、プリーニウス『博物誌』23.100–103 にも (18) とかなりの部分で重複する記事がありますが、他の書物からの知識を書き連ねただけの百科全書より、広く各地を巡って実地研究を積み重ねた薬物学の大家の方が尊重されるべきでしょう。

22) 中平解『郭公のパン』(大修館, 1955, 第 2 版 エース・ケイ, 2000) 所収の「14 Marmalade」124–125 頁にその説明があります。同書 124 頁には、「牧野さんの『日本植物図鑑』を開けてみますと、マルメロは將軍家光の寛永 11 年 (1634 年) に日本に渡来しています。」との一文もあり、念のため同図鑑を見てみますと、「寛永 11 年 (1634) 日本に渡来」とのみありました。それが家光への献上品であったのか等には、私の調査は及んでいません。なお、もっと新しいところでマルメロのあれこれをお知りになりたい向きには、Jean-Luc Hennig, *Dictionnaire littéraire et érotique des fruits et légumes* (Paris, 1994) の邦訳、ジャン＝リュック・エニグ著、小林茂他訳『「事典」 果物と野菜の文化誌 — 文学とエロティシズム — 』(大修館, 1999) 所収の「マルメロ」(534–540 頁) が楽しい読み物です。