

アラブ遊牧民ベドウィンの食文化に関する 歴史考古学的研究

川 床 睦 夫 (中近東文化センター)

はじめに

2002年度は、「ベドウィンの食文化」調査研究の第一年度であるので、概要を把握することに努めた。主食であるパンのフィールド調査を実施す

ると同時に、現地におけるフィールド調査のための基礎研究として、文献史料の研究を実施した。

調査地はエジプト・アラブ共和国シナイ半島南西部のラーヤ・トゥール地域とした。研究代表者が同地域のベドウィンと密接なかかわりを持って

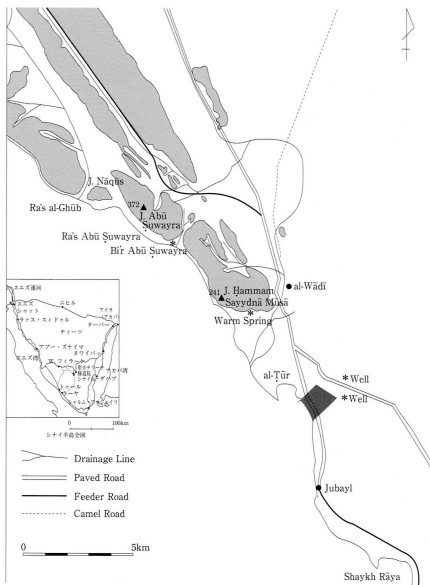


図1 ラーヤ・トゥール地域図



写真1 ラーヤ・トゥール地域全景（北より航空写真）



写真2 サワールハ族サーリム族長

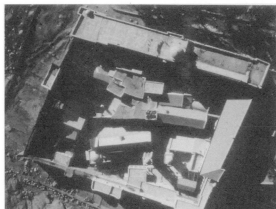


写真3 聖カタリナ修道院（空撮）

いるからである（図1、写真1）。

一般的に、シナイ半島南西部のペドウィンの食は貧弱であった。伝統的に、この地域のペドウィンたち¹（写真2）は、ラクダ、ヤギ、ヒツジの遊牧、修道士、巡礼者、訪問者の輸送、そして修道院の物資のラクダによる輸送、聖カタリナ修道院（写真3）関連施設（農園・果樹園を含む）

と修道士の所有物の警護・保護を生業²としていた。収入源が限定されていたため、食材も限定されており、料理法も限られていた。このような中に、アラブ・イスラーム料理の原点を探ろうというのが本研究の目的である。

1967年にイスラエルがシナイ半島を占領した後、アスファルト道路が敷設されると、多量の物資と情報がシナイ半島南部に流入した。1982年のシナイ半島返還後は、シナイ半島の開発が急速に進められ、ナイル河畔の料理がペドウィン料理を駆逐して、南シナイに広がった。現在では、「昔は食べ物が少ないだったので、人々は健康に暮らしていたが、今ではあまりにも多くのものをた

¹ 15世紀以降、サーワールハ al-Ṣawālḥa 族、アウラード・サイード Awwālād Sa'īd 族、ガラールィシャ al-Qarārisha 族、ムゼイナ Muzayna 族、アリーガート al-'Alīqāt 族、タラービーン al-Tarābīn 族が南シナイの主要部族となり、それ以前に重要であったバダーラ Badāra 族、バニー・ワースィル Banī Wāsil 族、ハマダ al-Hamāda 族などは弱小部族となった。なお、少数ながら、聖カタリナ修道院の警護と雑用を司るジバリーヤ al-Jibālīya 族は変わらぬ勢力を保っている。

² バニー・ワースィル 族は漁業を生業としている。これは今後の調査対象とする。

くさん食べるので、不健康になってしまった」と言いつつ、老人もナイル河谷からもたらされた多様な食材と料理を楽しんでいる。

このような状況の中で、若い世代は伝統的ベドウィン料理を食べたこともない時代になってしまった。そこで、古老たちからの聞き取り調査によって情報を収集し、伝統的食の記録を開始した。また、彼らの指導の下にパン焼きを再現した。イスラエルとエジプトの豊かな食が入る以前の食を調理し、食べた人々が残っている間³に完了しなくてはならない調査である。

I. 概 観

ベドウィンたちは、乳と乳製品、少量の穀物、そしてナツメヤシの実を主に食していた。

ヤギの乳は、極めて重要な食品で、飲料にするほか、チーズ、バター、ヨーグルト、サムヌ⁴、乾燥チーズを作る。肉を食べるのは極めて稀で、祭や賓客があった場合に限られている。

ラクダの乳は、栄養分が高く、アラブ遊牧民の食として有名であるが、南シナイではほとんど飲まないとのことである。

穀物は、大麦、モロコシ、小麦、そして米である。最も頻繁に食べるのは大麦で、大麦粉にモロコシ粉や少量の小麦粉を混ぜて食べた。これは主食で、パンに加工して食べるのが一般的であった。米はエジプトから運ぶもので、高価で食べる機会は頻繁にはなかった。

ナツメヤシの実実は貴重な食べ物で、新鮮なまま、乾燥して、煮て食べた。また、レンズ豆も重要な食材であった。しかし、野菜、果実の類はほとんど食べなかった。

上記のような素材を香辛料は使わず、塩のみで

味付けした。春になると砂漠になる香草シーフ al-shih, ジャルジール al-Jarjir, カリース al-qaris, ザアタル al-Za'tar を摘み、乾燥して、臼でひいて粉にする。これを混ぜ合わせて、ドウッカ duqqa⁵ のような調味料を作って用いることもあった。

このような貧しい食の中で、長老または主賓が手をつける前に食事に手をつけてはならない、胃を圧迫すると同時にすぐに足が痺れるような立膝座りで素早く少量の食事を済ませ、残った料理を次のグループにまわす、などの作法が生まれたのであろう。今後の重要な調査課題である。

I. エジプトのパン

I-1. パンの種類と製法

古代エジプト時代以来、パンを主食にしているエジプトにはさまざまなパンがある。大別すると、酵母なしパンと酵母入りパンがある。前者は下エジプト、後者は上エジプトで一般的である。

下エジプトのパンは、薄い円形で、直径は十数センチメートルから数十センチメートルのものまでである(写真4)。焼き方もさまざまで、半球状の窯の焼成室の床部に置いて焼く地域と焼成室の壁に貼り付けて焼く地域がある。

上エジプトのパンは、パン種を捏ね(写真5)、太陽に2時間ほど晒して酵母を発酵させると、ふくらむ(写真6)。そこで「太陽パン」と呼ばれる。カイロの農業博物館の古代館に展示されている種々のパンと形状を比較すると、「太陽パン」こそが古代の伝統を継承するものであると考えられる。

シナイ半島では、酵母なしの薄いパンと厚いパンが焼かれている。もちろん、大麦、モロコシ、小麦またはこれらの粉の入手は困難で、毎日の食事に供されていたか否かは明らかではない。

薄いパン、ファティール fatīr, ルカーク ruqāq

³ 1967年に20歳だった人は、2003年現在、56歳である。

⁴ ヒツジ、ヤギの脂。乳から採ったものが高級品である。

⁵ 塩とクミン、コリアンダー、ゴマなどの粉を混ぜ合わせた調味料。



写真4 (左) カイロのパン屋



写真5 (左下) 太陽パンのパン種を作る。



写真6 (下) パン種を太陽に晒す。

はサージュ sāj と呼ばれるブリキ製板の上にパン種 'ajīn を薄く伸ばして焼くものである。

クルス qurṣ と呼ばれる厚いパンの製法は次の通りである。砂中に浅い穴を掘り、中に乾燥した薪を置き、火をつける。燃え盛り炎が消えたところで、おき火の上にパン種を置く。表面が焼けたところで裏返し、上に灰を厚く被せて放置する。1時間ほどのパン焼き工程である (写真7～11)。

製粉作業を一般家庭で行うことは、ナイル河谷の都市部ではファーティマ朝時代 (969-1171 年) にはなくなったが、シナイ半島ではごく最近まで継続されていた。直径 50cm 程度の手廻し石臼 rahāya が一般的に用いられる。製粉には専用の織物が準備されており、その上で製粉作業が行わ

れる (写真12)。必要量の大麦粉あるいは小麦粉が整うと、木製の浅い鉢 bāṭiya (写真13) の上で、パン種を捏ねる。旅行時には、石臼を携帯することは稀で、木製乳鉢 hūn (写真15) に穀物を入れて、擂粉木でつぶして製粉した。

I-2. ツール文書の小麦とパン

14 世紀後半以降、紅海の最大遠隔地交易港になったツールの港市遺跡キラーニー遺跡からは 1400 年代以降、20 世紀にわたる古文書が数千枚出土している。発掘者であるわれわれは、保存処理作業を進めると同時に、解読作業を進めている。そこで明らかとなったことは、この文書群の中に、年月日は明記されていないが、多数の食料品台帳が含まれていることである。

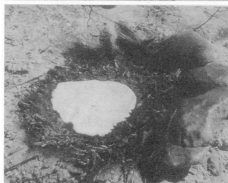


写真7-11 パン種を整え、おき火の上に置き、灰をかぶせ、クルスをつくる。



トゥール文書24番(写真17, 18)を例に挙げると、これは5名分の購入台帳である。A氏はソラマメ *fūl*, サムヌ *samn*, ゴマ油 *sīraj*, チーズ *jibn* (写真14), パン *khubz*, 小麦粉 *daqīq*, 小麦 *qamh*, 新鮮で熟したナツメヤシの実 *rutab*, 魚 *hūt*, 油 *zayt*, 酢 *khal* など, B氏はサムヌ, 小麦粉, 酢, 新鮮で熟したナツメヤシの実, 油, チーズ, パン, 魚, ソラマメなど, C氏はサムヌ, ソラマメ, パン, チーズ, ごま油, 小麦粉, 魚, 酢など, D氏は塩 *milh*, サムヌ, チーズ, 油, 乾燥したナツメヤシの実 *tamr*, 煉ったナツメヤシの実 *'ajwa*, E氏は新鮮で熟したナツメヤシの実, ソラマメ, 小麦, 魚, サムヌ, チーズ, パン, 酢, アーモンド *lawz*, 油を購入した。

それぞれの品名の下にコプト数字で書かれた数字(単位を示している)を見ると、他の商品に比べ多量の小麦粉, 小麦が購入されていることがわかる。また, チーズ, サムヌといった乳製品, そして油とナツメヤシの実が重要な食料品であったことがわかる。なお, 上記の魚は干魚(写真20)を意味し, 塩の代用品としての役割もあった。

I-3. 聖カタリーナ文書の小麦とパン

聖カタリーナ修道院には、ベドウィンが修道院内に侵入して略奪行為を働いたことに関する訴状と和解文書が多数ある。SCM-186(写真19), 196, 198, 202, 206, 208, 209などを見ると、小麦を始め、種々の穀類, サムヌ, 油, 豆類, ナツメヤシの実, 薪と木炭が重要な品であることが



写真 12 手廻し石臼と敷物



写真 13 パーティヤ



写真 14 チーズづくり



写真 15 土製乳鉢



写真 16 釜 (キドウル)

わかる。

Ⅱ．歴史史料に現われたアラブ遊牧民の食について

Ⅱ-1. 研究対象

ジャーヒリーヤ時代（西暦 5 世紀）からイスラーム時代初期（10 世紀頃）までを対象とした。イスラーム時代の史料は膨大な量が現存する。そこで、アラビア語文献によって知り得る最も古い時代であるこの時期の史料にあたり、ベドウィンが何を食べていたか、どのように彼らの食生活が描かれたかを検討し、イスラーム化したベドウィ

ンの食生活、食文化を研究した。文字を書かず自分達の記録を残さなかったベドウィンの生活記録は、アラビア語史料においても極めて少なく、また形式化された表現で描かれている場合が多かったが、今後のベドウィンの食生活のフィールド調査に必要な基礎資料としての具体的な情報を見出すことができた。

Ⅱ-2. 資料類の特質とその問題点

ベドウィンの生活記録に関わる文献史料は、時代順に 4 資料群に大別できる。

- ① ジャーヒリーヤ時代（イスラーム以前の時代を意味する）のベドウィンによる古詩：お

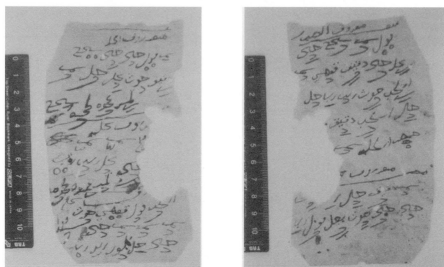


写真 17, 18

トゥール文書 24 番 (表裏)

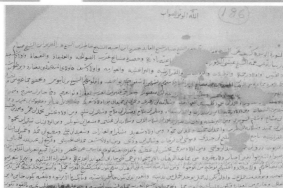


写真 19 (中段) 聖カタリナ文書 186 番



写真 20 (左) トウールの干皮

よそ西暦 5 世紀から 9 世紀ごろまでの文献。

② ハディース (預言者ムハンマドの言行録)

③ イスラム期 (8 世紀から 13 世紀) の文学作品。

④ 18 世紀以降のヨーロッパ人による旅行記、調査報告など。

ベドウィンの食生活を知ることが困難な理由は、ベドウィンの食生活の情報が、すべてベドウィン以外の人間の手によるという点にある。ハディースも同じ条件であるが、ベドウィン世界と隣接したオアシス都市に存在した食品類が具体的に記載されているので、今回の目的に有用な史料と考える。

文学作品は、都市社会がベドウィン世界と完全に切り離された時代の都市に住む人間がベドウィンの世界をどの様に捉えていたかを考察する資料となる。

また、近代におけるベドウィンの食の記録は、過去を類推する上で、かつ現代におけるベドウィンの食生活を調査するために不可欠の比較資料であるが、文献収集が充分ではないので、今後の課題にしたい。

II-3. ジャーヒリヤ時代からウマイヤ期の古詩にみるベドウィンの食生活

II-3-1. カリーム (寛仁) とバキール (吝嗇) と食べ物

ベドウィンの部族社会では、気前の良い行為が美德カリーム *karīm* であった⁶。

一方、吝嗇は恥ずべき行為であった。食物についても同様で、何頭ものラクダを屠めてもてなす大盤振舞こそ賞賛される行為であった。11世紀の『歌謡の書』、13世紀の『薔薇園』にも、カリームに関する記述が見られる⁷。

一方、吝嗇は敵を風刺する詩などの中に多数見られる⁸。

II-4. 預言者ムハンマドの言行録にみるオアシス都市メッカの食生活

預言者ムハンマドの具体的な食生活に関する記述がハディースにある。ここでは9世紀のハディース学者アル・ブハーリーが編纂したハディースの「食物の書」⁹の記述を参照する。

以下に、ムハンマドが食べたとされる食物を一覧とした。なお、下線をひいたものは料理名と菓子名である。

ヨーグルト、かぼちゃ、大麦のパン、バター、羊肉、羊の内臓、ナツメヤシ、サウィーク（麦焦がし）、薄いパン、チーズ、ハイス、蜥蜴、焼いた蜥蜴、ハズィーラ、ハリーラ、砂糖大根、大麦、羊の片肉、驢馬の肉、麦、アカシアの葉と実、タルビーナ、サリード、かぼちゃ入りサリード、焼いた羊の肩と股、菓子と蜂蜜、マラク、カディード（乾した後、塩漬けた肉）、きゅうり、ナツメヤシの髓、アジュワ（ナツメヤシ果肉を練ったもの）、にんにく、ねぎ、カバース（砂漠に生えるアラークという名の木の実）

預言者の食生活は簡素であったと考えられる。

主食は大麦のパンであった。預言者の妻アーイシャによると、預言者がマディーナに移ってから死に至るまで、彼の家族は三日続けて小麦のパンを食べることはなかった¹⁰。肉を食べる機会は少なかった。野菜としては、かぼちゃ、きゅうり、ニンニクやねぎが挙げられる。かぼちゃは、ムハンマドの好物であった。にんにくやその他の臭いが強い野菜については、第49章において「ニンニクやねぎを食べたものは、モスクに近づいてはならない¹¹。」と注意している。

料理では、以下の6品が記載されている¹²。①サウィーク *sawīq* = 麦焦がし、②ハズィーラ *khazīra* = ふすまを入れたスープ、③ハリーラ *harīra* = 小麦とミルクを入れたスープ、④タルビーナ *talbīna* = ふすまにミルクと蜂蜜を混ぜたもの、⑤サリード *tharīd* = 肉と野菜を入れたスープにパンをいれたもの、⑥マラク *marāq* = 肉や野菜をいれたスープの一種。

第32章に「アーイシャによると、神の使徒（預言者）は菓子と蜂蜜を好んだ¹³。」との伝承がある。甘味物は、蜂蜜で、砂糖は10世紀以降にイスラーム社会に登場するが、この時期には存在しなかった。菓子としては、ハイス（ナツメヤシと凝乳やバターを混ぜた菓子）がある。これはサフィーヤ（アーイシャより前に預言者と結婚した）と預言者の結婚式に、預言者が教友たちに振舞った菓子として記載されている¹⁴。

以上のように、預言者の時代のマッカ、マディーナというオアシス都市の食生活は、大麦や小麦のパン、野菜類、乳製品、ナツメヤシを中心とし

⁶ 井筒俊彦『マホメット』講談社学術文庫、1989年、32頁。

⁷ シーラーズのサディー『薔薇園』『アラブ・ベルシア集』蒲生礼一訳、筑摩書房、1964（昭和39）年、187頁。

⁸ Gelder, Geert Jan van, *Of Dishes and Discourse*, Surrey: Curzon, 2000, p.11.

⁹ 『ハディース』中巻 牧野信也訳 中央公論社、1994年、798-819頁。

¹⁰ 前掲書、「食物の書」第23章（6）

¹¹ 前掲書、「食物の書」第49章（1）

¹² 前掲書、「食物の書」の各料理が記載されている章は以下のとおり。サウィークは第7章（1）および第9章、ハズィーラとハリーラは第15章、タルビーナは第24章、サリードは第25章（1）および第30章（2）、マラクは第36章（1）および第38章、砂糖大根と大麦の煮込みは第17章（1）にある。

¹³ 前掲書、「食物の書」第31章（1）。

¹⁴ 前掲書、「食物の書」第8章（3）。

て構成されていた。料理類としては、野菜と穀物を煮たものが中心であった。バターやナツメヤシで作られたハイスなどの菓子は、結婚式や祝いのみに出されるものであり、普段はナツメヤシや蜂蜜をそのまま食べていたことがわかる。

II-5. イスラーム帝国成立以降の文学作品に見るベドウィンの食べ物—その蔑視と再評価—

ムハンマドがマッカを征服してから約 120 年間に、イスラーム王朝の政治的支配は、東はインド地域から西はスペインに達した。そして、イスラーム帝国アッバース朝の首都バグダードは、国際商業都市として繁栄を極め、富裕階層の食生活は、以前に比べものにならないほど豪華なものになった。その贅沢さは、宮廷で活躍する文人、医者、カリフの側近達が編纂した料理書の内容から把握することが出来る。

同時に、この時期の文学作品の中で、都市の文人達はベドウィンの生活を描いた。これらは、ベドウィンの食生活の正確な描写ではない。そこでわれわれは、それらの描写から、当時の都市民のもつベドウィン観を見ることが出来る。

本研究では、対極に位置付けられる記述が見出された。その一つは、ベドウィンの食事を異質なものとして捉えた驚嘆と嘲笑の記述、もうひとつは、ベドウィンの簡素な食事への郷愁にも似た再評価の記述である。

10 世紀の文人イブン・クタイバが著した『知識の泉 'Uyūn al-akhbār』の第三章の食べ物に関わる逸話集には、ベドウィンは、ヘビと蜥蜴を食べる者達であると、驚嘆と蔑みをもって描かれている。反対に、ベドウィンの食べ物に対する態度やその簡素な食事を、都市のそれと比較し評価する記述も見られる。

例えば、ナツメヤシについては¹⁵、肉よりもその栄養価において優れている点を述べ、ラクダ肉

とベドウィンの簡素な料理法については¹⁶、都市でごちそうとされている肉類よりもラクダ肉の方が美味であること、塩と水でゆでるという簡素な調理法が肉の美味しさを見極める最上の調理法であることを述べている。

最後に、真のカリーム（寛仁）とは、いかなることかを語った話を、10 世紀のアッバース朝宮廷料理書の中の、テーブルマナーを記した 131 章に見てみよう¹⁷。

カリーム（寛仁）を示すために豪華な食事を留意し、ベドウィンを招待したカリフが、ベドウィンがつかんだ食べ物に一筋の髪の毛がついていることに気付くほど凝視していた。この行為を吝嗇な行為としてベドウィンが諭す。この逸話は、繁栄する都市社会で、自分カリーム（寛仁）であると見せるために、客にご馳走を振舞いつつ、招待した客が食べ過ぎないように見張るといったことがたびたび行われていたことを暗示しているであろう。

ま と め

古詩では、その主人公である部族や英雄が、どれほどカリーム（寛仁、ベドウィン社会で最も尊ばれる徳であった）であるかを表現する手段として食べ物が描かれた。この場合、ベドウィンにとって最高のご馳走である（最も高価である）ラクダを、惜しげもなく客に振舞う行為が描かれた。しかし、具体的な料理の描写はなされない場合が多かった。食べ物を詠った詩に出てくるベドウィンの食べ物は、ヨーグルト、チーズ、バター類、ラクダや他の獣肉、ヘビや蜥蜴、生のナツメヤシの実、小麦や大麦、砂漠に生える植物の実や葉であった。

¹⁵ Ibn Qutayba, 'Uyūn al-Akhbār, Vol. 3, Cairo, 1930, p. 204.

¹⁶ Ibid., p.199.

¹⁷ Ibn Sayyār al-Warrāq, Kitāb al-Tabikh, Helsinki, 1987, p. 336.

次にハディースに出てくる食べ物一覧から、預言者が生存した7世紀頃のオアシス都市の食べ物は、大麦のパン、ヨーグルト、バター、チーズ、ナツメヤシ、きゅうりやカボチャなどの野菜類が中心であり、また穀物はパンだけでなく、炒って麦焦がしのようにしたり、野菜とともに煮込んだりして、食べられたことがわかった。また焼いた蜥蜴や乾し肉、そして砂漠の木の実、アカシアの葉や実を集めて食べることもあり、総じてハディースに挙げられた食べ物と、当時のベドウィンの食べ物との間には、大きな隔たりはないと結論づけられる。

また都市の文学者たちは、ベドウィンの食べ物を、2つの相反する見方で描いた。ひとつは、異質なもののへの驚きと嘲り、もう一つはベドウィンの食べ物と美德に対する再評価である。ベドウィンの食事に対する相反する都市民の見方は、どのような状況から出てきたのか、今後も引き続き10世紀以降の文学作品を検討していきたい。

なお、今後の文献による研究課題として、19世紀以降に書かれた文献に見られるベドウィンの食生活に関する記述を収集し、検討する必要がある。

る。過去の状況を類推する材料とすると同時に、ベドウィンの食生活の変容に関する資料をできるだけ収集するためである。

本研究を進める中で、文献史料から明らかとなった事実とフィールド調査から明らかとなった事実の類似性を、時間軸、空間軸の上で、あらゆる側面から比較検討する必要性を実感している。今後は、いまだに昔ながらの生活を送っている遊牧民ベドウィンが多数いるサウディ・アラビア王国も研究対象地に加え、調査研究を推進したいと考えている。

[付記：Ⅰは川床、Ⅱは鈴木（尾崎）が草稿を執筆し、川床が全体を書き直した。なお、Ⅱに関しては鈴木が日本生活学会編『生活学論叢』第八巻（104～109頁、2003年出版）に「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らをどのようになしたか —」と題する論考を投稿し、受理されている。これには本研究助成の成果のひとつである旨、明記されている。]

Historical and Archaeological Study of Food Culture of the Bedouins

Mutsuo Kawatoko (The Middle Eastern Culture Center in Japan)

We started the study of "Food Culture of the Bedouins" in 2002, so we first attempted to establish a general outline. The field research for the baking of bread, the principal food, was done, and at the same time, the literature and historical materials were studied in order to facilitate the field research.

The Rāya/al-Tūr area in the southwest part of the Sinai Peninsula was selected as the focus for our research because the representative of this research had a close relationship with the Bedouins there.

In general, the diet of the Bedouins in the southwest part of the Sinai Peninsula was poor. Traditionally, in this area they earned their livings by a nomadic life of breeding camels, goat and sheep, by providing transportation for the monks, pilgrims and visitors, and transporting the commodities of the monastery by camel, and by guarding the facilities of St. Catherine Monastery (including the farms and orchards) and the monks' possessions. As their sources of income were limited, their foodstuffs and cookery were also limited. The purpose of this study is to search for the origin of Arab-Islamic cooking in these economic conditions.

After the Israeli occupation of the Sinai Peninsula in 1967 the roads were paved with asphalt, and a large quantity of goods and information flowed into the south part of the Sinai Peninsula. After the return of the peninsula to Egypt in 1982 the development of Sinai advanced swiftly, and the Egyptian cuisine replaced the Bedouin's cooking and spread to south Sinai. At present the old people enjoy the various food and cooking style brought from Egypt, although they now say: "We were healthy in earlier times because food was scarce, but now we eat so many kinds of food and too much, so that we have become unhealthy."

In this way the young generation has no experience of eating traditional Bedouin food. Then we collected information by interviewing old people and started to record their traditional eating habits. We also tried to bake bread with their instruction. This research should be completed while the people are still alive who cooked and ate the food of earlier days before abundant food came from Israel and Egypt.

The Bedouins drank mainly milk and ate dairy products, a small quantity of cereals, and dates.

Goat's milk is an extremely important source of food. In addition to drink, cheese,

butter, yogurt, *samn* (fat from sheep or goat) and dry cheese are made from it. It is rare that the meat of a domestic animal is eaten. Its consumption is limited to occasions of festivals or feasts for distinguished guests.

Camel's milk is nutritious and famous as a food of the Arab nomads, but they say that the people in south Sinai do not use it.

The cereals are barley, millet, wheat and rice. Barley is most frequently eaten. Barley flour is mixed with millet flour and wheat flour, making this principal food. It was customary for bread to be made from mixed flour. Rice was carried from Egypt and was expensive, so that the opportunity to eat it was not common.

Dates were a precious food and the Bedouins ate them by drying them when fresh and then boiling them. Lentils were also one of the important foods, but other vegetables and fruit were hardly eaten.

They usually salted the above-mentioned food without further seasoning. In the spring herbs, such as *al-shūh*, *al-jarjūr*, *al-qarīr*, and *al-za'tar*, grow in the desert. These were gathered by the Bedouins, dried and ground into powder. They were blended and *duqqa*, a kind of seasoning, was made and used for cooking.

In this poor diet, their manners were probably formed. In respect to protocol, for example they are not allowed to eat before their elders or the main guest starts to eat; they finish eating quickly the small amount of food while sitting with one knee drawn up, leading to numbness in the legs, and pass the remaining food to the next group. The relationship between eating habits and manners should be regarded as an important research subject.