

先史スラヴ文化における乳加工技法

～スラヴ諸語における語彙例に基づく史的考察～

Milk Processing Technique in a Prehistoric Slavic Culture —Historical study on the basis of vocabulary in Slavic languages—

佐藤 規祥

SATO Noriyoshi

Abstract

In this paper, I attempt to explore the technique for milk processing in the prehistoric Slavic culture in the light of etymology of the vocabulary concerning the rennet. The Slavic languages have a pair of words denoting the cheese, which are assumed to have been inherited from profound antiquity in an initial stage of proto-Slavic language. Of these words, one is obviously conceived to be a type of cheese, which is coagulated with the help of rennet. Furthermore, I propose the hypothesis that besides the rennet obtained from the forth stomach of young ruminants, also had been utilized the sorrel for coagulation of milk, which is denoted in a cognate word amongst Slavic languages.

1. 序説

先史時代における原スラヴ人はすでにその形成期から歴史時代に至るまで、他の多くの印欧諸族もそうであったように、農耕民であったと同時に牧畜民としての性格も表していた。同一の民族がこの二つの性格を表すということは決して矛盾しないが、実態として個々の集団が農耕と牧畜を同時並行して営むことはまずない。そればかりか、牧畜民はその家畜によって農地が荒らされないように、広大な農地で作業する定住民たちからは、通常遠く離れた山間地を含む土地で放牧地の牧草を得るために、移動生活を余儀なくされる。このため、農耕民が村落に集密的に居住するのに対して、牧畜民は互いに離散して居住する傾向がある。

農耕民は本来の農作業の目的で、ウシを役畜として畜舎に繋ぎ飼養してきた。その肉や皮は副次的な産物であり、忌避されてきた牛乳はずっと後の時代になってから利用され始めたと考えられる。そうでなくとも、ヒツジやヤギと異なり、催乳の知識を獲得するまでウシから搾乳する習慣がなかったということも否定できない(谷 1990:27-28)。これに対して、牧畜民がヒツジやヤギなどを飼養する目的は、主としてその肉、毛、乳を利用することにある。そのうち、

肉は自然死したものや間引きの対象になったものから不定期的に得られ、羊毛は一定の季節にのみ得られ、何れも安定した供給源にはなり得ない。

しかし、羊乳は少なくなる冬季中を除けば、ほぼ毎日搾乳することで長期的にかつ大量に供給される。こうして搾乳された生乳は極めて腐敗し易いために、直ちに何らかの処置を施して加工することによって、当日中に消費するか、あるいはむしろ長期の保存に向け備えなければならない。

ところが、実際に家畜を飼養する個々の集団内で日々消費できる分量はせいぜい限られているため、その大部分は遠隔地に居住する定住者たちのもとへ定期的に供給する必要がある。こういった遠隔地に離散した生産者と大量の消費者との間にある距離は、その地域の自然環境に大きく左右されながら、乳製品の加工文化に多彩な様相を発達させてきた。それ故に、生乳の加工技法とは、個々の民族が居住してきた土地の環境の特徴を反映していると言える。

上記の意味において、今日のスラヴ社会全体の乳加工技術の観察に基づき、短絡にそれらに共通した起源を求めるのは、きわめて難しい課題になるであろう。極寒のロシアと比較的温暖なバルカンの南スラヴ諸族の間では、歴史的にも異なる発達が生じた可能性が否定できないからである。また、原スラヴ人が拡散する前後で発生しえた近隣の諸民族との間における文化的影響も考慮に入れる必要がある。

しかしながら、スラヴ諸語におけるチーズを指す表現には、以下に記すようにただ二つの異なる共通した古来の語彙がある。すなわち、(1)の「チーズ」を意味する語と(2)の「カッテージチーズ」を意味する語である。

(1) ロシア語 сыр, チェコ語 sýr, セルビア語・クロアチア語 syr, ブルガリア語 сир など。

(2) ロシア語 творог, チェコ語 tvaroh, ブルガリア語 тварог など。

(1)と(2)いずれの語もそれぞれスラヴ祖語の語形 *syrъ 及び *tvorogъ ~ *tvarogъ に起源を遡ることができ、その区別が今日に至るまでスラヴ社会全体で引き継がれてきた。この区別は単に外見上の違いに基づくものではなく、その製法の違いにある。さらには生産者の立場で製法の違いを語彙で区別することによって、長期の保存に適しているか否かに関わる事実を反映させている。これは丁度、前述の事実を言語的に反映させている実例と言って良い。すなわち、先史時代からスラヴ人が一方では山間地で牧畜を営む集団から成り立ち、他方では農耕に従事する集団からも成り立ち、共通の言語を用いて互いに緊密に依存する社会を形成してきたことを裏付けている。

そこで、本稿においては言語学的視点からスラヴ諸語における乳加工に関する語彙に焦点を当て、それらに想定される本来の語義から、先史時代における乳加工文化の発達段階について解明することができないか試みてみたいと思う。

2. 比較言語学の果たす文化史的意義と問題点

これまで幾度となく比較言語学的方法論に基づき、そこから導き出される仮説から、書記記録の欠ける先史時代における特定の言語集団がどういった文化、社会を反映していたかにつき論じられてきた。それは確かにあくまでも仮説を前提とする議論ではあるけれども、考古学的な物的証拠に欠ける年代において、しかも文化的活動を再現することなど、他には依拠すべき手段方法がないという意味では、その果たすべき意義は過小評価できないはずである。

しかしながら、多くの比較言語学者たちは穏当であり続けるあまりに、言語的事実の提示以上の議論を極力避けてきた。自らの研究成果を一般読者向けに著した著書の中で、風間は印欧諸語の比較語彙の実例に基づき、牧畜民であった印欧語族が「乳を搾る」とその動物の「乳」を意味する語彙を用いていた事実につき論じた(風間 1982, 93-96)。そこで、古代ギリシア、ローマの作品例を抜粋し、搾乳した乳は飲用ではなかったことを示したが、代わりにどのように消費されたかについては述べていない。

ここで「搾乳する」行為を示す語彙の存在が何を裏付けるのかについて、幾つかの疑問が生じる。搾乳の対象となる家畜は、ヒツジ、ヤギ、ウシなどの全てを含むのか、あるいはその一部に限られるのか、時代により変遷したのか。生乳はチーズ、バター、酸乳などのいずれに加工されたのが始まりであったのか、それらはどのような技法で作られたのかなどである。谷の説に従えば、そもそもヒツジから搾乳した契機は、人間が飲食に利用するためではなく、人間が介入して子羊に哺乳するのが目的であったという(谷 1997)。その意味では、本来は家畜から搾乳する行為が直接的に飲食に利用した証拠にはならない。そのためには、風間が史料に記録された実例で証拠立てた手法がある。それだけでなく、以下に述べるように、乳製品を表す語彙の存在がなくてはならない。それでもまだ、それらの生産法までも特定することは決して容易ではない。以上のように、確かに比較言語学的な裏付けは、考古学的な遺物からは得られない情報を提供しえる点では優れているが、学際的な視点に欠けていると事実を見過ごしてしまう危険性もある。

3. スラヴ諸語における乳加工語彙

J. P. マロリーと D. Q. アダムズらは自身が編纂した『印欧文化百科事典』の中で印欧祖語に想定されえる乳製品の語彙リストを再建形別に 9 例提示した(J. P. Mallory & D. Q. Adams 1997: 382-383)。このやや楽観的な例示はむしろ議論を呼ぶかもしれないが、比較的著者の主張が現れていると言える。ここから分かることは、印欧祖語には「バター」「バターミルク」「クリーム」「乳漿」「凝乳」など幾つもの乳加工食品を示す語彙が想定されるにもかかわらず、スラヴ祖語にはそのうち「凝乳」の一つを除き、ほとんど印欧祖語の語彙が継承されていないという事実である。

それにもかかわらず、スラヴ祖語にはこの前記の意味を表す語彙がいずれも欠けているのではなく、ただスラヴ祖語で独自に早くから新たな語彙で表わされるようになったので

ある。奇妙なことに、それとは対照的にスラヴ語派に最も近い関係にあるバルト語派では、比較的良く印欧祖語の語彙を保持し続けた。このような語彙表現の違いは単なる言語的事実に過ぎないと見るよりは、何か文化的な背景の相違によって説明されるかもしれない。その違いを反映する実例の一部を以下に示す(J. P. Mallory & D. Q. Adams 1997:382)。

	ロシア語	リトアニア語	古プロシア語
(3) 「ミルク」	молоко	pienas	dadan
(4) 「バター」	масло	sviestas	anctan

同じバルト語派に属するリトアニア語と古プロシア語では「ミルク」と「バター」を意味する語彙に違いが現れる。それでも、バルト語派に保持される前記の語彙は、いずれも他の印欧諸語に対応例が現れる。つまり、これは語義が変化しすぎない。ロシア語の молоко 「ミルク、牛乳」はチェコ語の mléko、セルビア語・クロアチア語の mleko などに対応し、スラヴ祖語の *melko に起源を発する。ただし、このスラヴ祖語の音形は、ゲルマン語に特徴的な子音推移(*g > *k)を示すことから、ゲルマン祖語からの借用語であることが間違いない。

前述の (1) ロシア語の сыр 「チーズ」にはリトアニア語の sūris 「チーズ」が対応するが、これはさらにゲルマン諸語の古アイスランドの sýra 「酸いミルク」や英語の sour 「酸い」にも対応し起源を同じくする。これらの対応はスラヴ祖語では形容詞的な語義が二次的に名詞化したことを示している。それだけでなく、生乳を何らかの手段で酸化させて凝固する工程が含意されていることが推定される。しかも、それはカッテージチーズとは異なる長期の保存を視野に入れた製法であったはずである。

他方、もう一つの (2) 「カッテージチーズ」を表すロシア語の творог は、ギリシア語の tūros 「チーズ」とイラン語派のアヴェスタ語の tūiri- 「凝乳、乳漿」に対応することから、この語の起源が印欧祖語に遡るほど古いという事実を示している(J. P. Mallory & D. Q. Adams 1997:382)。スラヴ祖語に再建される *tvarogъ または *tvorogъ は *tvorъ 「型、形」に接尾辞 *-og- が付加された派生語である。これは乳漿を取り除いた凝乳を何かの型に入れて作ったことを示している。丁度この例と並行して生じた、別の例がロマンス諸語にも観察される。フランス語の fromage 「チーズ」やイタリア語の formaggio 「チーズ」は俗ラテン語の formaticum 「型に入れた」から発した語である。ともにチーズの製法が語義に反映した例として認められる。

ただし、ここで注意せねばならないのは、スラヴ祖語ではギリシア語とは異なり、その接尾辞 *-og- によって二次的な派生形態を示すことである。すなわち、これはギリシア語で示されているような種類の古来のチーズとは異質で、それとは製法に違いが表れていることを接尾辞で派生した形態で意識的に示す意図があったと解釈することもできる。今日の科学的認識では、

カッテージチーズとは熟成させないチーズで、本来牛乳を自然に乳酸発酵させてカゼインを凝固しつくられる、と山鳥によって記されている(山鳥 1963:90)。その製法のどこに違いを認め、祖語における語彙表現の区別を図ったのかに我々の関心が向けられる。いずれにせよ、スラヴ祖語の一時代において、乳加工の技法に新たな側面が加わったという仮説を立てることができよう。

以上のようなスラヴ諸語に見られる事実は、その先史時代において乳加工文化における技法が独自に開発された経緯が背景にあることを思わせる。すなわち、文化あるいは技術としての乳加工は、すでに祖語時代の始まりから継承されてきたが、その技法に後に改変が生じたことを考慮に入れるべきである。何故ならば、平田の実地調査が示すように、生乳の加工には幾つもの手段があり得るからである(平田 2013)。生産されたものが消費者側にとって単に一種のチーズと称されるものであっても、生産者にとってはその作業手順や取り扱い方、あるいは採取する凝固剤についての知識や専用の道具により深い関心が向けられるものである。その技法を正確に伝承する目的で、言語表現に意味のある区別を反映させたと考えるべきである。

従って、単に言語学的な資料に基づくだけでは、当該の問題の解明は難しいばかりか、誤った結論に導きかねない。実際に、フィールドワークに基づく民族学的、文化論的な視点からの検証は、比較言語学的な考察にとっても少なからぬ役割を果たす。けれども、広範なスラヴ社会全体を見渡した伝統的な乳加工文化の実地調査やその歴史的記述については、筆者の知る限りでは、これまでのところあまり十分には進んでいないのではないかとと思われる。ただし、個々の地域別にはある程度、研究成果が表れている。次節では当該の論題に関わる成果の概略を紹介したい。

4. 近年の乳加工文化に関する研究成果

ヨーロッパにおける乳加工文化の始まりは、牧畜の開始と連動しているか否かに焦点が当てられる。これはヒツジやヤギの飼養の開始が必ずしもその乳の利用が目的であったとは限らず、本来は肉を得るためであった可能性が否定できないからである。そこで、中東欧のとくに中部バルカンにおける乳加工が新石器時代の初期から後期に開始されたことを裏付けるといふ、近年行われた三つの理化学的調査が眼を引く。グリーンフィールドは動物骨の徹底した調査、分析に基づき、前 3,300 年頃には搾乳を目的とした飼養が行われたと主張した(Greenfield 1988)。また、クレイグらは土器片に残存した沈着組織の解析により、さらに古く前 6 千年紀には乳加工が開始されていたと主張した(Craig et al. 2005)。これと同様の試料を用いて、エヴァーシェドらは同地域における乳加工の始まりをより深く前 7 千年紀に求めている(Evershed et al. 2008)。これらの研究成果から明白なように、乳加工文化の開始時期は印欧祖語に想定される年代をはるかに超えている。従って、バルカンに定住した牧畜民の印欧語族が乳加工技術を利用したことは疑いないと言える。本稿においては

前述したように、原スラヴ文化におけるその技法の特質が語彙面にどう反映しているかが問題となる。

同じく、今日に至るまで牧畜が行い続けられているカルパチア地域は、民族学の分野では調査対象となり易い。グンダはチーズの凝固に用いられるレンネットに着目し、その多民族地域でどのような植物が利用されているかについて論じた(Gunda 1969)。植物性のレンネットの利用は地域環境に強く依存するので、その利用可能な植物名に当てた語彙の語源は乳加工の歴史の解明に役立ち得る。

また、言語学の分野では、クレピコヴァが同じく他言語地域として知られる、カルパチアで話されるスラヴ諸語における牧畜用語の詳細な方言調査をまとめた(Клепикова 1974, 94-161)。それらの中でも、出産後に数日間のみ分泌する「初乳」には、3つの異なる語彙による表現があるというのは興味深い。すなわち、ラテン語の *colostra* を起源とする語、スラヴ祖語の **melzivo* と **sěra* を起源とする語である。これら3つの同義語がカルパチア地域に話されるスラヴ諸語とルーマニア語に広く用いられているという事実は、哺乳目的だけでなく、乳加工におけるその役割と無関係には論じられないであろう。

平田は乳加工技術を文化論的な視点から捉え、ユーラシアの各地に赴き精力的にフィールドワークを実施し、その調査に基づき乳文化の発達史に踏み込んだ議論を展開した(平田 2013)。その中でもヨーロッパ地域は、ブルガリアとフランスが調査地とされた。我々にとってブルガリアはスラヴ語圏であるという意味では興味深い。平田の考えによると、ブルガリアは西アジア地域から最初に乳加工文化が伝播した土地であり、冷涼な気候に特化した乳加工体系が発達したとする(平田 2013, 304-330, 391-395)。

しかしながら、彼の見解に誤りはないが、正確ではないと言える。そこで見過ごされている議論に気付かされるからである。というのは、調査された乳加工文化が現状の姿であり、歴史的変遷が考慮されていない。仮に先史時代から長く伝承されてきた技法であるとしても、ブルガリアにおけるそれがバルカンという地域の中で受け継がれてきたものなのか否かが問われていない。バルカンにおける乳利用の開始は、新石器時代の最初期にすでに始まったと先の理化学的研究成果が示している。それ以来、ブルガリアを含むバルカンには数千年の間に数多くの文化的背景の異なる諸民族が入れ替わり定住し、最終的にスラヴ系の文化を伝えるブルガリア人が定住した。すぐ北にはローマ文化の流れをくむルーマニア人と接する。そこで、ブルガリアの乳加工文化とは一体、古来のスラヴ文化を反映しているのか、それともそれ以前から土地に伝わるトラキア文化を、あるいはさらに古い新石器時代の文化を反映しているのか、歴史的な視点が求められて然るべきである。確かに、歴史的な変遷を経たことは念頭に入れてあるとしても、それが民族文化的な伝統なのか、それとも地域環境に支配された特質なのかは議論が俟たれるところである。こういった論点が未解決であるが、この優れた調査研究は我々にとって貴重な情報を提示してくれる。

5. レンネットによる加工法

すでに第1節でも触れたが、スラヴ諸語には「チーズ」を意味する二つの語彙があり、それらが祖語の (1) *syrb 及び (2) *tvorogъ ~ *tvarogъ という語形に起源を発すると述べた。以下では、そのうちとくに *syrb の製法に関わるとされる幾つかの語彙につき検討したい。

平田の調査によれば、ブルガリアにおける複雑な乳加工体系は醗酵乳系列群と凝固剤使用系列群の大きく二つに分類され、それぞれがさらに細分化される(平田 2013 : 318-319)。凝固剤には、本来の動物性のもので後代の植物性のレンネットとがある。前者はヒツジ、ヤギ、ウシなどの授乳中の仔畜の第4胃に含まれる酵素である。死亡した仔畜からその小さい粒(ядка)を取り出し、乾燥保存する。使用時にはその抽出液を添加する(同 312)。

このレンネットで生乳を凝固するという技法は西アジアでは発生せず、ヨーロッパで発達したが、いつから始まったか不明である。しかし、キンステッドが主張するように、すでにヒッタイト時代に小アジアでレンネットを利用したチーズが作られていた可能性は排除できない(キンステッド 2013 : 70)。最も古い記録としては、すでに古代ローマ時代の農学者コルメラ(Lucius Junus Moderatus Columella)が紀元65年の著書『農業論 (De re rustica)』の第7巻8章1節で仔ヒツジか仔ヤギのレンネット(coagulium)で乳が凝固すると書き記していた(Columella 1968 : 284)。そのラテン語 co-agulum は接頭辞の付く派生語であり、必ずしもこの語彙自体の起源が古いとは言えない。また、とくに第4胃を意味する語彙がラテン語には見当たらない。少なくとも、古代ローマで仔畜のレンネットを利用した乳加工は、あまり古い歴史を持たないのではなかろうか。実際、コルメラも同箇所書き記したように、古代ローマではアザミやとりわけイチジクの樹液を凝固剤に利用する方法が好まれていた。

ラテン語とは対照的に、ゲルマン諸語の中でもドイツ語には「レンネット」を意味する Lab という古い語彙がある。語源は不明であり、ゲルマン祖語に発するが、印欧祖語には遡らない基層の語彙が保持されたと推定される。つまり、これはゲルマン文化においてはレンネットの利用開始が相当早かったことを暗示している。また、ドイツ語の Labkraut「ヤエムグラ(Galium)」は字義通りに「レンネット・草」である。語形成が自由なドイツ語としては、この語の起源は比較的新しいと認められる。

スラヴ諸語においては、このレンネットまたは第4胃を意味する複数の語彙が以下のように見られる。

- (5) セルビア語・クロアチア語 sirište「第4胃, レンネット」, sirilo「レンネット」
- (6) ブルガリア語 сирище「第4胃」
- (7) ロシア語 сычуг「第4胃」, сычужина「レンネット」
- (8) チェコ語 syřiště「レンネット」, syřidlo「レンネット」
- (9) 教会スラヴ語 сырище「胃」

上例のうち、チェコ語の *syřišť, syřidlo* に対応する語はスラヴ祖語の **syr-išče, *syr-idlo* に起源を發する語である。いずれも **syrь* 「チーズ」の語基から派生した動詞語幹 **syr-* に接尾辞 **-šče* と **-dlo* を付加して派生した名詞である。ここで想定される動詞 **syr-iti* は「凝固したチーズを作る」を意味したと考えられる。前者の接尾辞 **(i)šče* を伴う名詞は他の語派に対応する同源語が現れないことから、スラヴ祖語において独自に新しく發達した語形であると言える。他方、接尾辞 **-dlo* はより古くからの生産性があるが、名詞から派生した動詞語幹自体があまり古くないと言える。これら二つの名詞の語義に本来の区別があったか否かは、不明である。接尾辞の **(i)dlo* は道具名詞を形成するのに使われるので、これが本来「凝固剤、レンネット」を意味したということはある。ただし、その第4胃とレンネットを表現のうえで区別すること自体に実質の意味はないようにも思われる。

次に、ロシア語における *сычуг* 「第4胃、皺胃」は形容詞 *сытый* 「腹を満たした」の語根 **syt-* に接尾辞 **-jug-* を付加して派生した名詞である。さらにこの語に接尾辞 **-ina* を付加して派生した語が *сычужина* である。そのスラヴ祖語の名詞派生接尾辞 **-jug-* または **-ug-* は、スラヴ諸語に広く現れるが、必ずしもその起源は祖語を古くまで遡ることができないと考えられる。このロシア語の語彙は他のスラヴ諸語に残るより古い語彙の代わりに、後から生じたのであろう。

そこで、専ら牧畜を生業とし乳加工を行うことがなければ、通常の生活で必要とされない知識でもある、第4胃やレンネットなどという概念が複数の語彙によって表現されていたという事実は奇妙にも思える。けれども、これは生乳の加工法に用いる凝固剤には、動物由来のものとそれに代わる植物性のレンネットがあることを語彙表現で区別されたと仮定することも可能である。植物性のレンネットには生産者の居住環境によって、異なる植物が利用される。従って、その植物名自体がレンネットを意味するには至らないと思われる。

6. 植物性レンネットの利用

スラヴ文化においていつから植物由来のレンネットを利用し始めたのかは、その考古学的証拠が得られていないことからほとんど検証する術がない。ただ、コルナシによるポーランドにおける古植物学的研究は、ある程度その手掛かりとなり得るような記録を示している(Kornaš 1990 : 25)。それによると、現在から 1,350 ~ 700 年前の植物遺物としてヤエムグラ(*Galium tricornutum*)が検出された。野草が遺跡内で検出されたことは、この当時にヤエムグラが凝固剤として利用されたことを傍証している。チェコ語でヤエムグラは *svizel* であるが、語形はさほど起源の古さを示さない。このようにスラヴ諸語においてヤエムグラの名称は必ずしも歴史性をもたない。

古くから凝固剤として利用されてきたことで知られる植物のひとつに「スイバ (*Rumex*)」がある(Gunda 1969 : 510)。これもまた、レンフルーが古民族植物学の調査において、デンマークの鉄器時代の遺跡でスイバが検出されたことを示した(Renfrew 1973 : 184-185)。スラヴ語圏にお

けるその報告例は知られていない。しかしながら、スラヴ諸語にはスイバを意味する非常に古風な語彙が見られる。これは農耕地で嫌われた雑草であったため、単に食用にされていただけかもしれない。けれども、今日まで一般にスープの素材として食用にされてきた酸味の強い美味な野草であり、その凝固剤としての効能にはかなり早くから気付かれていたに違いない。その利用法を知り、他の野草と区分して収穫するために、その語彙が必要になったと推量するに難くない。畜舎で家畜を飼養する農耕民にとっては、自ら入手し難い動物由来のレンネットに頼らなくても、身近に生えている野草をいつでも代用するようになったという説明も成り立ちえる。以下に「スイバ」を意味した語とその派生語の対応例を示す。

(10) セルビア教会スラヴ語 *щавь* 「スイバ」、ポーランド語 *szczaw* 「スイバ」

(11) チェコ語 *šťovík* 「スイバ」(モラヴィア方言では *štěvík*) この語は *šťáva* 「果汁」の語根に接尾辞 **-ik-* を付加して派生した語形である。

(12) ロシア語 *щавель* 「スイバ」、セルビア語・クロアチア語 *štavalj* 「スイバ」。この語は接尾辞 **-ьl-* を付加して派生した語形である。

上記の例のうち、最も古い語形に当たる(10)のスラヴ祖語の再建形は **ščavь* となる。(11)のそれは **ščavíkь*, (12)のそれは **ščavьljь* である。いずれも(10)の語形から二次的に派生した。とりわけ(12)の接尾辞は(11)よりも古い年代に生産性が認められる。また、これらの語形は他の語派には対応例が見当たらない。この事実からは植物性のレンネットを利用し始めた年代を定めるのは難しいけれども、祖語の比較的古い時代であったと考えられる。また、この乳加工技法は農耕民が居住する自然環境に依存した、原スラヴ社会の内部で発生したと推定される。

7. 醃酵乳

上述のように、レンネットを利用したチーズはスラヴ祖語において **syгь* と称されていたと考えられる。他方で、(2) **tvorogь* 「カッテージチーズ」とは本来はどのような製法で作られていたのか疑問が残る。平田の図表によると、ブルガリアでは多くの場合に、醃酵乳は凝固剤を用いたチーズから生じた乳漿(ホエイ)をもとに加熱してできたイズヴァラ(*извара*)というものである(平田 2013: 318-319)。この *извара* がロシア語の *творог* にあたり、「加熱した」乳を意味する。しかし、レンネットが利用されるようになる以前は、どのように醃酵させていたのか、必ずしも明確な結論が得られない。生乳を加熱しただけでは酸乳になり、さらに何らかの加工が必要になる。先にも論じたが、**tvorogь* はギリシア語の *tūros* に対応するように、その起源は相当古いのは間違いない。仮にその接尾辞 **-og-* の有無によって製法の区別が成されていたとしたら、確かにブルガリアに残る *извара* は、それに最も近い姿であるかもしれない。そうなると、**tvorogь* の語形自体とその語義の表すチーズとは、レンネットによって凝固したチー

ズの副産物として生じた乳漿をもとに加工したチーズであることになる。しかしながら、実際の醗酵乳の加工法はより複雑であり、それほど短絡に解明できるとは思えない。そのためには、他のスラヴ文化における同様の調査が俟たれるところである。

8. 結び

先史時代において原スラヴ人は早くから、レンネットに頼らない何らかの方法で (2) **tvorogъ* に当たるチーズを作っていたのは間違いない。その後、乳加工の手段の一つとして、仔畜の第4胃から抽出したレンネットを利用する凝固法を開始した。この製法のチーズに (1) **syръ* の語を当てたと考えられる。さらに時代が下り、植物性のレンネットにスイバを利用して、同名のチーズを作るようになったと考えられる。今日までスラヴ文化に伝わってきた乳加工技法は、実際にはより複雑であり、それにより生産される乳製品も多様である。それらがいつの時代にどのような文化的背景で作られるようになったか、まだ多くの疑問が残されている。それらもまた、言語学的な視点を含め解明されるか、今後の課題としたい。

参考文献

- 風間喜代三 (1987) 『ことばの生活誌 : インド・ヨーロッパ文化の原像へ』 平凡社選書 平凡社
- ポール・キンステッド (2013) 『チーズと文明』 築地書館
- 谷泰 (1990) 「家僕としての家畜 - 放牧家畜管理の技法とその地中海・中近東的特質 -」
『生活の技術 生産の技術』所収 シリーズ 世界史への問い2 岩波書店, 17-45 頁.
- 谷泰 (1997) 『神・人・家畜 牧畜文化と聖書世界』 平凡社
- 平田昌弘 (2013) 『ユーラシア乳文化論』 岩波書店
- 山鳥辰夫 (1963) 「熟成させないチーズ類」 乳業技術講座編集委員会『乳製品製造 1』所収
乳業技術講座 2 朝倉書店, 181-193 頁.
- Columella, L. J. M. (1968): *On agriculture (De re rustica)*. Harvard University Press.
Cambridge.
- Craig, Oliver E., John Chapman, Carl Heron, Laura H. Willis, László Bartosiewicz, Gillian Taylor,
Alasdair Whittle & Matthew Collins. (2005): Did the first farmers of central and eastern Europe
produce dairy foods? *Antiquity* 79, p. 882-894.
- Ernout, A., A. Meillet, (1979): *Dictionnaire étymologique de la langue latine*. Klincksieck.
Paris.
- Evershed, Richard, P. et al. (2008) : Earliest date for milk use in the Near East and southeastern
Europe linked to cattle herding. *Nature*, 455, p.528-531.
- Greenfield, Haskel J. (1988): The Origins of Milk and Wool Production in the Old World. A

- Zooarchaeological Perspective from the Central Balkans. *Current Anthropology* 29/4, p.573-593.
- Gunda, Béla (1969): Pflanzliche Labstoffe in den Karpaten. In: (ed.) László Földes, *Viehwirtschaft und Hirtenkultur*. Akadémiai Kiadó, Budapest. p.503-516.
- Kornaś, Jan (1990) : Plant invasions in Central Europe: historical and ecological aspects. In: (eds.) F. di Castri, A. J. Hansen & M. Debrussche. *Biological Invasions in Europe and the Mediterranean Basin*, Kluwer Academic Publishers, Dordrecht / Boston / London. p.19-36.
- Mallory, J. P., D. Q. Adams. (1997): *Encyclopedia of Indo-European culture*. Fitzroy Dearborn Publishers. London & Chicago.
- Renfrew, J. M. (1973) : *Palaeoethnobotany*. Methuen, London.
- Бернштейн, С. Б. (1975): *Болгарско-русский словарь*. Русский язык. Москва.
- Клепикова, Г. П. (1974) : *Славянская пастушеская терминология. её генезис и распространение в языках карпатского ареала*. Москва.
- Фасмер, М. (1986): *Этимологический словарь русского языка*. Москва.