

[論文]

## スラヴ諸語におけるワイン醸造術の用語とその文化史的考察

佐藤 規祥

### 1. スラヴ文化における「ワイン」

スラヴ諸語には古くからワインを表す語が存在し、それらを比較することで祖語における語形を難なく再建することができる。この事実は疑いなく、スラヴ諸族がその原郷地から分裂、拡散するよりはるか以前の時代からすでにワインを知っていたことを証する。しかしながら、原スラヴ人がどれほど古くから、どのようにワイン文化を育成し始めたのかについては、これまでのところほとんど解明されていない。これには、主に二つの理由があると思われる。

第一の理由は、スラヴ諸語でワインを意味する語が他の印欧諸語における語と同源であり、より古層の祖語に発するものと見なされるのか、あるいはむしろ古い借用語にすぎないのか、決定的な論拠を見出すのが困難だからである。次の通り、スラヴ諸語の比較により、祖語の語形が再建される。さらにそれらは、他の印欧諸語にも対応する同源語を見出される。語義はいずれも「ワイン、葡萄酒」である。

スラヴ祖語 \*vino (> ポーランド語 wino, チェコ語, スロヴァキア語 víno, スロヴェニア語, セルビア・クロアチア語 vino, ブルガリア語, ロシア語 вино)

ギリシア語 woinos, ラテン語 vīnum, ゴート語 wein, アルメニア語 gini

スラヴ祖語においては、(延長階梯に) 母音交替した語形が規則的な音変化を経て、発達したものと認めることは十分に可能である。とは言え、その二次的な母音交替はラテン語と同じであるため、語形が非常に似通っている。そのためにこの事実は、ラテン語がスラヴ祖語に借用されたのではなかろうかという推測を成り立たしえる。ただし、こういった推測は決定的な論拠に欠けており、ワインを意味するただ一つの語の語源解釈に基づく議論では解決できないものである。

第二の理由は、原スラヴ人の原郷地の位置付けという厄介な難題に関わる。言うまでもなく、ワイン造りにはブドウ栽培が必要不可欠であるから、ブドウを栽培できる環境に居住していなければ、ワインを醸造することは不可能である。しかしながら、原スラヴ人は分裂、拡散するまではほぼ間違いなく、寒冷なカルパチア山系の北側一帯に定住していた、と一般に考えられている。したがって、そこでブドウ栽培を定着

させることは不可能かまたは少なくとも困難を伴ったに違いない。それゆえに、あえてそのような土地でワイン文化を育成したとは認めがたい。それでも、かりに彼らが古くからワインを知っていたとしたら、それは交易によって他所の民族、文化から取り入れたものだという解釈も成り立ちそうである。いずれにせよ、スラヴ人の原郷地の位置づけについての議論は、決して十分に解明されている事実ではないので、この論点からはひとまず離れたい。上述の通り、ワイン醸造とブドウ栽培の文化は一体を成しており、そこには一貫した議論が求められる。

以上の二つの理由から、スラヴ文化におけるワインの起源について議論する場合、これまでとは異なる論点から解明することが求められる。本論の筆者は以前、スラヴ諸語におけるブドウ栽培術の用語に焦点を当て、スラヴ文化においてブドウ栽培がかなり早い年代から行われていたらしい、という説を提示した（佐藤 2012）。その主旨については、10章で簡単に述べることにし、論点はワイン醸造に焦点を絞りたい。

## 2. 検討の対象

すでに述べたように、ワイン醸造術はブドウ栽培術と緊密に結びついた文化である。それゆえに、古くからブドウ栽培術を伝承、記録する文化は、自ずとワイン醸造術について伝える書記記録を残すことになる。そこで、収穫したブドウをワインに熟成するまでの作業を記述する文献を活用し、醸造において重要で不可避的な作業や用具についての語彙を特定する。こうすることで「ワイン」という語彙以外にも、ワイン醸造を裏付ける語彙の語源学的根拠が得られるはずである。こういった語彙を検討の対象とし、「ワイン醸造用語」と仮に名付ける。

ワインの醸造にもう一つ重要な役割を果たしたのが、製樽術である。すなわち、ワイン樽を作る高度な木工技術である。けれども、これに関して論じるのは、論旨があまりに複雑化してしまうので、本稿では避けたい。

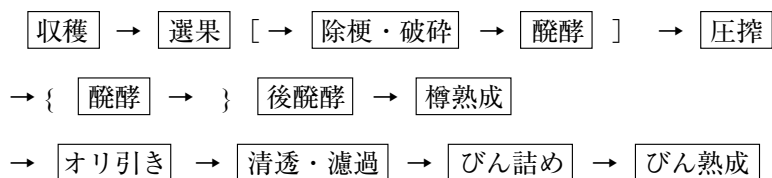
次の3章においては、本論のワイン醸造を理解する上で最も基本的な一般概念について確認する。4章にて考古学的証拠について触れる。5章では古代ローマ時代に書かれたラテン語の文献中に現れる語彙を調べる。6章では主にスロヴァキアで行われているワイン文化について記述された文献を参照し、古来の醸造の作業や用具がスラヴ文化に連綿と受け継がれてきていることを確認する。7,8章ではスラヴ諸語における「ワイン醸造用語」の語源を検討し、9章以下でその結論を導きたい。

## 3. ワイン醸造の工程

ブドウの栽培にはできる限り多くの手間暇をかけることが求められるのとは対照的に、ワインの醸造には何も手を加えずに、自然のまま熟成させるのが理想であると古来より考えられてきた（Columella 1968: 12, 19, 2）。それにもかかわらず、実際には、

自然の収穫物には変化に富んだ性格があり、作り手の判断でそれに適切な処理を行ってきたのであった。その方法は、時代を経て受け継がれたものもあれば、廃れたり、改良または新たに考案されることもあった。それでも、最も基本的な作業には、本質的な変化はなかったと考えられる。本論考の性格上、ワインの醸造についての概要を理解するために、不必要で専門的な化学反応に関しての言及は避けたい。以下では可能な限り、最低限の作業と用具で行うのに必要で本質的な点にのみ簡単に触れる (Law 2010)。

現代のワイン醸造について解説した事典の項目を参考に、製造工程を簡略化して図示すると、次のようになる (大塚謙一ほか 2010, 59)。



上の図中で比較的新しい近代的な工程は、「オリ（澱）引き」以下であり、説明は省略する。

まず初めに選果とは不良果を取り除く作業である。赤ワインの場合は図の [ ] 枠内に示した除梗、すなわち果房の軸を取り除く作業と、果皮を割る破碎を行うが、除梗しなくてもよい。これに対し、白ワインでは除梗と破碎をせずに、直ちに圧搾する。破碎は古来、大桶に入れた果房を脚で踏みつぶしたが、これは今日でも行うことがある。破碎すると 24 時間以内に醱酵が始まるので、開放型の桶やたらいの様な醱酵容器を使用する。醱酵中に果皮が容器内で浮き上がるので、果汁内に押し戻す。

圧搾は圧搾機という装置を利用するが、これには時代ごとに発達してきたというよりは、収穫量、醸造量、経済力という規模に比して、機具の大小を選択するようである。その比較的少容量の圧搾機の一つは、木製の板でかご状に囲んだ形状をし、上部から圧力をかけると、搾汁が底から流れ出す仕組みになっている。始めのうちは、圧力がなくても自然とフリーランワインという上質の液が流れ出る。

白ワインの場合、圧搾は果房を絞った搾汁のみを容器に入れて、固形物を沈降させる。次いで、果汁を別の醱酵容器に移し、アルコール醱酵させる。この醱酵で果汁が泡立つが、発泡が完了したら、別の容器に移し替え再び後醱酵させる。赤ワインでは、圧搾すると図内の { } 枠内の醱酵ではなく、後醱酵に移る。後醱酵ではワインが空気にできる限り接触しないよう、樽などの密閉した容器内に入れ、さらに数か月間かけて熟成させる。

なお、それぞれの工程自体あるいは各工程間にどれほどの日時をかけるかは、作り

手の判断次第で柔軟に変わってくる。

#### 4. ワイン醸造の考古学的証拠

ワインの醸造が行われていたことを裏付ける有力な考古学的証拠は、ワインを貯蔵する土製の容器である。しかし、その中にワインが貯蔵されていたことを実証するのは、決して容易ではない。ワインは腐敗して発掘されない木製の樽や皮袋にさえ保存されることがあったので、さらにその証拠を得るのはまず不可能と言っても良い。近年では、例外的に土器中に残存していた添加物の樹脂とブドウに固有の酸を検出したことで、ワイン壺を特定したという画期的研究が知られている (McGovern 1996)。これは、イランの北部ザグロス山脈において発掘された土器で、紀元前 5400-5000 年頃に製作されたものであり、おそらく最古のワインの化学的証拠である。

ヨーロッパにおけるワイン醸造を裏付ける遺物は、ずっと後の時代になってからのことである。青銅器時代のスイスの遺跡で野生種ブドウの種子が発掘された事実から、ワイン醸造が行われていたことを想定することがある (Renfrew 1973, 131)。これは、採集かまたは収穫した大量のブドウの果実が醗酵しないうちに、即日、食用として消費することができないから、醸造したにちがいない、という考えに基づく説である。けれども、直接的にワインの成分を検出する同時代の遺物は、これまでのところ発見されていないようである。

アンウィンの図表によると古代ローマ人が交易に利用したワイン用のアンフォラという土器は、当時のローマの属州においてかなり広範囲に発見されている。その最もスラヴ人の居住地に向いた土地でも、ドイツ南部のドナウ河上流域またはアドリア海北部のイストラ半島であり、スラヴ文化域からはあまりに遠く離れていた (Unwin 1996, 122)。すなわち、スラヴ人はローマ文化から少なくとも直接的にはワインを取り入れていなかったはず、ということになる。

この他にワイン醸造を決定的に裏付ける用具は、ブドウ果汁を絞り出すための圧搾器である。この圧搾機がパンノニア地方で発見された報告から、3世紀後期までにドナウ中流河谷でワイン醸造が行われていたと推論される (Unwin 1996, 118)。

以上のように、遺物の発見のみに基づいて、ワインの醸造や原料のブドウの栽培が確実に行われていたことを実証するのは、どうしても限界がある。本論考においては、先に触れたワイン醸造を裏付ける用語に着目し、語源的に検討したい。

##### 5-1. 古代ローマにおけるワイン醸造

古代ローマ人が文献記録を残し始めた時代には、すでにブドウ栽培とワイン醸造は行われていた。彼らはワインを醗酵、熟成させるために、木の樽を用いていたので、製樽技術が発達していたのも間違いない。他方で、古代ギリシアではワインの貯蔵は

樽ではなく、専らアンフォラという壺を利用していたことが知られている。そこでは古代ローマにおけるような製樽技術は発達していなかったかもしれない。ヨーロッパで最初にワイン醸造が行われていたギリシアからの影響は、意外にも当初は受けていなかったに違いない。また、ラテン語とギリシア語におけるワイン醸造に関する語彙を比較しても、共通する要素があまり顕著でない。確かに、古代ローマはその進展とともにアンフォラの使用やワインの調合の仕方において、ギリシアの影響を受けるに至った。けれども、そういった後代のギリシア伝来の習慣は別にして、古代ローマのワイン文化は決して外来のものではなく、独自に発達したようである。その意味では古代ローマにおけるワイン醸造の起源を、地中海世界以外の土地に求めることは、必ずしも不自然な議論ではなからう。

共同体ローマでは年間を通じて執り行われる伝統儀礼として、3回のワイン祭りが記録されている (Plinius 1960-68, 284-287)。しかし、その意味と執り行われ方についての記述は、一切残っていない。これと関連するワインの宗教的側面については、デュメジル (1994, 106-113) がコルメラの記録に基づき分析している。これはコルメラが単にワインの調合の仕方を記していると思われる箇所に、供犠の意味を彼は読み取ったのである。ワイン醸造は技術と宗教が一体となっていたからこそ、連綿と継承されてきたとも言えそうである。

コルメラに限らず、ワインの醸造法を記録した諸作家は、様々な種類のワイン醸造の手順とその調合法に詳しい反面、用具の使用法などにはあまり触れずに省略される。当時からすでにブドウ栽培とワイン醸造は広く一般に行われていたので、その実践的側面はある程度、説明を要さない自明の作業であったのがその理由の一つかもしれない。

## 5-2. 古典期作家の記述と原文例

古典期の諸作家は時代をこえ、ブドウ栽培とワイン醸造の手順について好んで詳細に記述した。しかも、常に先に書かれた著書を意識し、引用することもあれば、さらに自らの考えを加えたりした。ワイン醸造についての記述は、しばしばブドウ果汁を煮詰める方法や压榨した後に調合する成分、容器の洗浄などの説明にも割かれている。なかでも特筆すべき点は、防水の目的でタールを樽の内面に塗りつけたり、多くの場合に滅菌の目的で松脂などの樹脂をブドウ液に調合していたことである (ラシヴェール 2001 95)。このようなことは言うまでもなく、科学技術の発達した時代に行なう必要はすでになくなっている。

他方で、貯蔵するために欠かせない樽の製造法については記述されなかった。樽もその他の容器も、用具類は通常、市場で購入していたのである。ただ例外的に、樽は幾度か再利用するため、使用後は必ず清潔に洗浄し、たがとして用いられた植物の蔓

をはずして劣化した箇所を修復し、再び締めなおす作業について触れることはあった。いずれの作家の記述にも言えることだが、ブドウ栽培術については相当丁寧に繰り返し論じられるのとは対照的に、ワイン醸造については簡潔でどこか物足りなさすら感じられる。事実、ブドウ栽培は台木に接ぎ木してから収穫までなら数年も要し、絶えず手間も掛かる作業である。これに対して、ワイン醸造は収穫した後、樽に詰めるまでなら、早ければ数日で済む。実際、本当に良いワインは何も余計な手を加えず、ただ自然のままに作れば出来上がることを彼らはよく知っていた。つまり、ワイン造りで大切なのは、むしろブドウ栽培術にかかっていたのであった。

ワイン醸造について著述した主な古典作家とその作品は、時代順に挙げると次の通りである。以下でそれぞれの作品から原文の引用例を取り上げる。

大カトー (Marcus Porcius Cato B.C.234~149) : 『農業論 (De Agri Cultura)』

ワロー (Marcus Terentius Varro B.C.116~27) : 『農業論 (Res Rusticae)』

コルメラ (Lucius Junus Moderatus Columella 生没年不詳) : 『農業論 (de Re Rustica)』

ウェルギリウス (Publius Vergilius Maro B.C.79~19) : 『農耕詩 (Georgica)』

大プリーニウス (Gaius Plinius secundus A.D.23/24-79) : 『博物誌 (Naturalis historiae)』

本論考で着目したいのは、とくにワイン醸造において欠かせない語彙表現である。すなわち、ワイン醸造術を言葉で伝承するうえで、必要不可欠であると考えられる行為や用具などを表す語彙である。しかも、後の7,8章でそれらを語源的な視点から検討するため、スラヴ諸語の語彙に他の印欧諸語の同源語が現れる実例のみを対象とする。本論考においては、そのような語彙を仮に「ワイン醸造用語」と名付ける。ラテン語の引用例に現れる「ワイン醸造用語」は、7,8章で比較、検討の対象になることに配慮し、太字で示す<sup>1</sup>。

ワイン醸造の作業はブドウを収穫したあと、直ちに間断なく行われるが、それゆえ事前の準備が整っていなければならない<sup>2</sup>。(文例1)の通り、樽 (dolium) や編みかご (corbula) は洗淨したあと、ピッチを塗った (picō)。ただし、dolium は「樽」だけでなく、「壺、甕」の意味も表す。動詞 picō は名詞 pix から派生した語であるが、pix は「樹脂、松脂、ピッチ、瀝青」の意味で用いられ、必ずしも各箇所での正確な意味を特定できるわけではない。ブドウ園で収穫されたブドウは、作業場に運び込まれ、(文例2) から分かるように選果される<sup>3</sup>。

(文例 1: Cato 23, 1)

Fac ad vindemiam quae opus sunt ut parentur. Vasa laventur, corbulae sarciantur, **picentur**, **dolia** quae opus sunt **picentur**, quom pluet; …

「ブドウの収穫に要するものを全て備えよ。容器は洗浄しておき、編みかごは修繕し、ピッチを塗り、必要な樽は雨の日にピッチを塗っておく。」

(文例 2: Varro 1, 54, 2)

Itaque lecta defertur in forum vinarium, unde in dolium inane veniat ; electa in secretam corbulam, unde in ollulas addatur et in **dolia** plena vinaciorum contrudatur,...

「そして、集めたブドウはワイン作業場に運び出され、そこから空の壺に行く。選別されたブドウが別々の小籠に仕分けられ、そこから小型の壺に入れられるか、ブドウの絞りかすで満たされた壺に放り込まれる。」

選果されたブドウ果房は早速大型の桶に放り込み、脚で踏みつぶし、果皮を破碎する (文例 3)。現代でもそうだが、破碎は徹底して行わず、つぶれていない果房を残すことも (文例 4) から分かる。動詞 *calcō* 「踏む」と接頭辞のついた動詞 *prō-culcō* 「踏みつける, 踏みつぶす」は、名詞 *calx* 「かかと」から派生した。

(文例 3: Columella 12,26,1)

In quo agro vinum acescere solet, curandum est, ut cum uvam legeris et **calcaveris**, prius quam vinacea **torculis** exprimantur, ...

「ワインが酸化しやすい畑では、ブドウ果実を集め踏みつぶすときと、葡萄を圧搾機で搾り出すより前に、注意せねばならないことがある。」

(文例 4: Columella 12,27)

Vinum dulce sic facere oportet. Uvas legito, in sole per triduum expandito, quarto die meridian tempore calidas uvas **proculcato**, mustum lixivum, hoc est, antequam prelo pressum sit, quod in lacum musti fluxerit tollito :

「甘いワインは次のように作らねばならない。果実を集めて広げ、三日間日に当てて置け。四日目の昼時にブドウが熱いうちに踏みつけよ。つぶれていないブドウのマストは、圧搾機で搾り出す前にマスト桶に流れ出したものだから、取り除くように。」

(文例 5: Varro 1, 54, 2)

Quae **calcatae** uvae erunt, earum scopi cum folliculis subiciendi sub prelum , ut, siquid reliqui habeant musti, exprimatur in eundem lacum.

「ブドウを踏みおえたら、それらの果梗や果皮は圧搾機の下にやり、残っているどのマストも同じくらいの中へ搾り出されるようにする。」

次いで、(文例 6) では、ピッチを塗った壺 (または樽) などの容器に踏みつぶしたブドウを入れ、数日おく。ブドウはすぐに醗酵が進むので、現代と同様に、樽でなくても開放した壺かたらいでも良いことがわかる。そのあと、(文例 7) の場合は半醗酵のブドウを取り出し、再度ここでは圧搾機で絞る代りに踏みつぶすだけで、壺 (または樽) に入れて密封し貯蔵、熟成させる。(文例 6) の *conculcō* 「踏みつける」は *calcō* から派生した動詞である。圧搾室を意味する *torcularium* は動詞 *torqueō* 「ねじる、回す、巻く」または名詞 *torquēs* 「首輪、首飾り」から派生した語である。同じ動詞から「圧搾機 (*torculum*)」が派生し、これには革紐が利用されたい。

(文例 6: Cato 25)

Eos **conculcato** in **dolia picata** vel in lacum vinarium **picatum**.

「踏み潰したあとで、それら (= 篩にかけた葡萄の皮) をピッチを塗った壺かワイン用のピッチを塗ったたらいに入れよ」

(文例 7: Cato 112, 3)

Ubi triduum praeterierit, eximito de **dolio et calcato** in **torculario** et id vinum condito in **dolia** lauta et pura et sicca.

「三日経ったら、ブドウを壺から取り出し、圧搾室で踏み潰し、そのワインを洗ってきれいにし乾かした壺に貯蔵せよ」

ここまで見てきた、余計な手を加えずに自然に醗酵して醸造するのは、上質なワインの場合である (Columella 12, 19, 2)。しかし、出来の悪いブドウの果汁には、圧搾の前後に何らかの手当てが必要であり、その果汁に別のブドウ果汁を調合することがある。そこで、未醗酵のブドウ果汁を沸騰させ煮詰めると、マスト (*mustum*) という飲み物ができる。これをさらに 2 分の 1 まで煮詰めたのがデーフルトゥム (*dēfrutum*)、3 分の 1 まで煮詰めるとサパ (*sapa*) という醗酵液になる (文例 8) (デュメジル 1994, 107)。このサパをしばしばワインに調合することがあった (文例 9)。(文例 10) は最高の二番だしワインの作り方を説明したものである。現代と同様に、醗酵して浮き上がった滓 (*spūma*) や、沈殿した澱 (*faex*) も混ぜ合わせた。

(文例 8: Plinius 14, 80)

nam siraeum, quod alii hepsema, nostri **sapam** appellant, ingenii, non naturae opus est musto usque ad tertiam mensurae decocto ;

「なぜなら、他所ではシラエウムとかヘプセマと呼ばれ、我々がサパと呼ぶものは、自然にできた性格でなく、3 分の 1 の量にまで煮詰めたマストから作ったものである



からだ。』

(文例 9: Plinius 14, 24, 121)

aliquibus in locis decocunt ad **sapas** musta infusisque his ferociam frangunt.

「いくつかの場所ではマストを煮詰めてサパにし、これをワインの中に注いで、雑味を和らげている。」

(文例 10: Columella 12, 40)

eodem et **spumas** defruti, sive **sapae**, et faecem ex lacu confundito et permisceto, eamque intritam macenari una nocte sinito, postero die pedibus **proculcato**, et sic permixtam prelo subicito : quod deinde fluxerit, aut **doliis** aut amphoris condito, et cum deferbuerit, obturato.

「デーフルトゥムかサパの浮き滓と桶から取った澱とを同じ容器に注ぎ込み、混ぜ合わせ、一晚浸して軟らかくさせよ、翌日に脚で踏みつぶしなさい、こうしてよく混ぜ合わせたものを圧搾機の下に置きなさい。それから、流れ出てくるものは樽かアンフォラで調合し、発酵したら、容器を密閉せよ。」

時には、ブドウ果房から得られる果汁、果皮、種などの成分だけでなく、さらに松脂をマストに混ぜることも珍しくなかったことを(文例 11)では伝えている(ラシヴェール 2001, 95)。

(文例 11: Columella 12,22,1)

**Picus** liquidae alterum medicamen, quo mustum condias.

「液状の松脂でマストを調合するもうひとつの方法がある。」

以上の通り、「ワイン醸造用語」が用いられた、わずかな数の文例を断片的に提示したにすぎないが、いずれの作品もワイン醸造について記述した箇所においては、同様の表現が繰り返し現れる。少なくともこれらの用語はワインを醸造する作業の伝承、記録において、不可欠な語彙であることは明白である。もちろん、古典時代までに語義がすでに変化し、醸造の文脈では用いられない語、例えば *fracēs* 「オリーブの搾り滓」もある。これらの語彙がはたしてどのような原義を有していたのかについては、後の7章で語源学的な視点から論じたい。

## 6. スラヴ文化におけるワイン

ロシアなど東スラヴ諸族の土地では気候条件が適さず、古くからワイン醸造は行わ

れなかったはずである。このために、ロシア語の вино は必ずしもワインを指すとは限らず、むしろ一般に諸々の果実酒を意味するようになった。

ワインに関する民間信仰の大部分は南スラヴ諸族の間で広まっている。家庭行事、婚礼、葬儀、年間行事においてワインを用いて執り行われることがある。H. И. Толстой他編纂の辞典（Толстой, Н.И. и др. 1995, 373-374）に掲載されているその事例を参考し、簡略に取り上げる。それによると、子供の誕生後すぐ母乳とともにワインを「与える」。婚礼においては地方によって様々な形で、ワインが重要な象徴的役割を果たす。葬儀では死者の棺中にワインを入れることがある。クリスマスや新年、その他の年間行事ではワインを一口ずつ（по плотку）飲んだり、灌いだりする。これらの信仰の形態は地方色が濃厚で、全体的に一貫した特徴は感じられないようである。しかし、その異教的な信仰の起源は、紛れもなくキリスト教化する以前に遡ることは疑いない。

南スラヴ諸族が定住した土地の一部は、それよりはるか以前から古代ローマもしくはギリシアの文化的影響下でワイン造りが定着していたことがほぼ間違いない。それゆえ、このような歴史的事情を考慮に入れると、南スラヴにおけるワイン文化全般を直ちに古来のスラヴ文化と結び付けて考察するのは、むしろ危険であるかもしれない。

西スラヴ諸族のうち南方に位置するチェコとスロヴァキアにおいても、伝統的にワインの醸造が行われてきた。ここは歴史時代にドイツ文化の強い影響を受けた土地であるが、それ以前はスラヴ諸族が定住した時代から、比較的古来のスラヴ文化を保持してきたと想定することができる。そこで、ワイン醸造の実態について著したものとして、以下の例が参考になる。

#### (1) チェコ

チェコでは主として、伝統的に温暖な気候に恵まれたモラヴィア地方南部においてブドウ栽培並びにワイン造りが盛んである。その近くのパノニア地方においてワイン用の圧搾機が発見されたことから、3世紀後期までに付近一帯でワイン造りが始まっていたことが想定される（Unwin 1996, 118）。

文献記録が現れてからは、ワイン造りを明確に説明したものに、17世紀にコメンスキー（Jan Amos Komenský 1542-1670）が著した『世界図絵（Orbis sensualium Pictus）』がある（Comenius 1685, 113）。彼はその著書の55章「ワイン造り（Winobráňij）」でラテン語テキストに基づき、翻訳したチェコ語、ドイツ語、マジャール語テキストを絵図と併せて対比掲載したのであった。ただし、当時の一般のチェコ人にとって、どの程度その内容とチェコ語の表現が自然に理解できたか、やや疑わしい。本文の一部を以下に抜粋する。画中に描かれた事物の名称に番号（5~16）が付記され、作業の手順を追うように描写している<sup>4</sup>。

a znaššegj Putnamj (Butamj) 5 y wšypugj do Winneg kadij 6  
tjšknau (tlačj) nohamj 7 aneb wibjgegj dřewennym tlukem (stupau) 8  
a witlačugj Sok prešem 9 ktery še gmenuge Muššt 11  
a do džbera (kadičky) 10 wtekagjcy do Winnych bečky 12  
wlity zaššpuntowany 15 a do Pivnjc na Podwaly (gantnary) 14  
zložen w Wjno še obrácy. Z Bečky točeno býwá  
Hewijřem 13 anebo trubkau 16 ( w kterege gešt| kohútek / čepjk)  
kdy býwá otewřeno (odššpuntowano.)

「そして、背負い籠で5運び集め、ワイン用大桶の中に6振り撒く  
脚で7踏みつぶすか、または木製の杵で8つぶし  
圧搾機で9葡萄液（ムシュト）11という名の果汁を搾り出し、  
たらい（小桶）に10流れ出る液を受ける。ワイン樽の中に12  
注ぎ込んで栓をする15。そして、地下の貯蔵室（ワイン庫）に14  
寝かされたらワインになる。樽から汲み上げるには  
サイホン13または管16（これにはひねりがついている）を用い、  
（栓を抜いて）開ける。

このように、確かに大部分の語彙はチェコ語であるが、所々ドイツ語をチェコ語化した箇所も見つかる。例えば、putnamj (butamj)（ドイツ語 Bütte）「背負い籠」、zaššpuntowany（同 spunden）「栓をする」、gantnary（同 Kanter）「ワイン庫」、hewijřem（同 Heber）「サイホン」などである。チェコ語として一般に表せる語彙が見当たらなかったことが考えられる。また同時に、当時のワイン醸造の技術者はドイツ人が占めていたことをうかがわせる。後の章で比較検討する「ワイン用語」にあたる語は、少なくともこの簡潔な本文中には一つとして見当たらない。

## (2) スロヴァキア

スロヴァキアはモラヴィア南部と同様、気候が温暖で、古来よりワインの醸造が盛んな土地であった。近代的に機械化されたワイン産業がはびこる一方で、今日でもスロヴァキアの農村地方では、中世以来ほとんど変化していないという印象の伝統的で小規模のワイン醸造が行われている。ドラービコヴァーはその著書で、ブドウ栽培とそれに続くワイン醸造の実態とその歴史、これに関連する民間儀礼の諸相について豊富な図版と併せて、民族文化論的視点から詳細に研究している（Drábiková 1989）。そこに掲載されている数々の用具類は、まさにコメンスキーの絵図に描かれているよう

な木製の容器である (Drábiková 1989, 84-88)。そればかりか、ブドウ栽培術の場合にも言えることだが、ワイン造り自体がローマ時代以来の方法を伝えているのに驚かされる。意外なことかもしれないが、キリスト教の布教活動がワイン醸造自体の伝承に影響した形跡は見られない。これまでワイン造りに変化をもたらしたのは、主として衛生観念の発達と大量生産を目的とした用具類の機械化や大型化、化学製品化であったと考えられる。

次に、ドラーピコヴァーの研究に基づいて、ブドウを収穫した後のワインの醸造過程を簡略に記す (Drábiková 1989, 110-114)。圧搾機の種類を始め、各用具の利用法も醸造するワインの種類も多様である。圧搾機の形態は果房を編みかごに入れ、梁で上から加重するものと、より単純な縄を用いるものがある。ここではそのうちの一例のみ取り上げる。

集めたブドウはまず始めに、杵でつつくか脚で踏みつぶし果皮を破碎する。選果や除梗についての記述はとくにない。大がかりな圧搾機を持たない小規模生産者は、脚で破碎する。果房は目の粗い麻袋に入れて、底に穴の開いた大型の桶に入れ裸足で踏みつぶし、その穴から果汁が下に置いた木製の桶に流れ落ちるようにする。ブドウ果房を杵で破碎することもあるが、この破碎果房を桶の中に置いたふるいを通す。果汁を手桶で汲み取り、破碎果房は圧搾機で搾汁する。濾し器から得られた搾汁は、木製の漏斗を用いて樽に注ぎ入れる。通常、一週間おいて果皮が軟らかくなってから、繰り返し圧搾機で絞り出す。

以上の通り、スロヴァキアに今日まで継承されてきたワイン醸造は、前述の古代ローマ時代に記録された内容とある程度一致していることが分かる。そこで共通している点をあげると、圧搾する前にまず「脚で踏みつぶし」破碎するのは全く同じである。圧搾機の仕組みは多少変化したに違いないが、果房を「編みかご」の濾し器に入れて搾汁する方法と、「縄または革紐」で搾汁する方法があることは変わっていない。また、「ふるい」で果汁を集めることもある。ただし、ピッチが添加されることはない。したがって、これらの共通点を表す語彙は、語形と語義の変化を考慮に入れたうえで、「ワイン醸造用語」とみなすことができる。

## 7. 「ワイン醸造用語」の比較

ワインを醸造するために欠かせない語彙表現は、数多くあるかも知れないが、すでにラテン語原典の文例で検討したように、本章でスラヴ諸語と比較するために、その実例を特定する。それらは実際、ラテン語において「ワイン醸造用語」として機能している場合が多いにもかかわらず、スラヴ語ではしばしば語義が変化してしまっている。いずれの言語においても、語源学的視点で比較して想定される原義から、ワインを醸造するために使用された用語として認められる語彙を検討の対象にした。

スラヴ祖語に想定される語形（\*印を付す）とその「原義」から記し、スラヴ諸語のうち代表例の語形を続ける。太字のラテン語は5-2章の文例で示したものである。ラテン語以外の印欧諸語に対応する同源語をそのあとの〔 〕内に示した。先行する言語の例と語義が同じ場合、とくに記さない。

- (1) \*dъly 「樽」 (> マケドニア語 d'elva 「酢・ワイン容器」, ロシア語 делва 「樽」)  
 : ラテン語 **dōlium** 「(ワイン用の) 大型の樽, 甕, 壺」 [アイルランド語 delb 「形」]
- (2) \*droždъja 「底に沈澱した発酵した果実, 澱, 酵母」 (> ポーランド語 drożdże 「ワインの澱, 酵母」, チェコ語 droždí 「酵母」, スロヴァキア語 droždie, スロヴェニア語 drožja 「澱, ワイン酵母」, セルビア・クロアチア語 drožda ロシア語 дрожжи)  
 : ラテン語 fracēs 「オリーブ・ブドウの搾り滓, 油の澱」 [リトアニア語 dragės 「酵母」, 古アイスランド語 dregg, アングロサクソン語 draerste] < \*dhrak-.
- (3) \*gъly(ъk)ъ 「一飲み, 一口, 一杯」 (> チェコ語, スロヴァキア語 hlt 「一飲み, 一杯」, スロヴェニア語 govt 「獣の口」, セルビア・クロアチア語 gut 「のど」, ロシア語 глоток 「一飲み, ひと口, 一杯」)  
 \*gъlytati 「飲み込む」 (> チェコ語 hltati 「飲み込む」, スロヴァキア語 hltat', セルビア・クロアチア語 gutati, ロシア語 глотать) < \*glut-  
 : ラテン語 glūtus 「一飲み」, glūtio 「飲み込む」 [古アイルランド語 gelid 「食い尽くす」] < \*glut-
- (4) \*košъ 「編みかご」 (> ポーランド語 kosz 「編みかご」, チェコ語 koš, スロヴァキア語 kôš, スロヴェニア語 koš, セルビア・クロアチア語 koš 「魚用かご」, ロシア語 кош 「円錐籠」) < \*kwasio-.  
 : ラテン語 **quālum** (< \*quas-lom) 「編みかご, 詰めかご」 < \*kwas-.  
 \*koš(e)ь 「小型の編みかご」 (> 古ポーランド語 koszela 「編みかご」, スロヴェニア語 košulja, セルビア・クロアチア語 košlje, ロシア語 кошель)  
 : ラテン語 quasillum (< \*quas-illom) 「小型の編みかご, 詰めかご」
- (5) \*křida 「ふるい」 (> 下ソルブ語 křida 「ふるい」, 上ソルブ語 křida) (Трубачев 1963, 165) < \*krīdh- .  
 : ラテン語 **cribrum** 「ふるい」 [古期高地ドイツ語 hrīttara, 古アイルランド語 criathar] < \*krīdhro- .
- (6) kъlkъ 「太腿?」 (> チェコ語 kelka 「シカの尾」, スロヴェニア語 kolk 「太腿」, セルビア・クロアチア語 kuk 「股関節」, ブルガリア語 кълка 「太腿」, ロシア語 колк 「牛角下の骨」) < \*klk- .  
 : ラテン語 calx, -cis 「かかと」, **calcō** 「踏みつける, 踏みつぶす」 [リトアニア語 kulšis 「太腿」, kulkšnis 「くるぶし」] < \*klk- .

- (7) \*lotokъ「木製の樋(ト)」(ポーランド語 lotok「小麦用の樋」, ベラルーシ語 лотак「白樺樹液をとる木管」, ロシア語 лоток「桶, 雨どい, 排水溝, 樹脂の流れ落ちる樋(アルハンゲリスク), 樽の板材 (ヴォロネジ), ビール・クワスを作るための麦芽汁が流れ落ちる木製の樋 (クイビシェフ)」(CPHG 156))  
 :ラテン語 latex,-icis「水, 流水, 液, 泉, ワイン」[リトアニア語 latakas「溝」, leketas「木とい」(< \*letekas), 古期高地ドイツ語 letto「泥土」, アイルランド語 lathach「軟泥」, ギリシア語 lataks「杯に残したワイン」] < \*latek-.
- (8) \*ръкъло/-ъ「樹脂, 松脂」(> チェコ語, スロヴァキア語 peklo「地獄」, ポーランド語 piekło, スロヴェニア語 pəkəl「樹脂」, セルビア・クロアチア語 pakao, ロシア語 пекло「灼熱, 地獄」) < \*pikul-  
 :ラテン語 **pix**, -icis「樹脂, ピッチ, 瀝青, 松脂」, picul「樹脂」[ギリシア語 pissa「樹脂」] < \*pik-(ul)-.
- (9) \*sorъль「鼻汁, つらら」(> ポーランド語 sopol「鼻汁, つらら」, チェコ語 sopol, スロヴァキア語 sopol', セルビア・クロアチア語 sopolj, ロシア語 сопля) < \*sapil-.  
 :ラテン語 **sapa**「煮詰めたワイン・ブドウ液」[古アイスランド語 safi「樹液」, アルメニア語 ham (< \*sapmo-)「樹液」]
- (10) \*torkъ「革ひも, 縄」(> ポーランド語 troki「革ひも, 縄」, チェコ語・スロヴァキア語 trak, スロヴェニア語 trak, セルビア・クロアチア語 trak「リボン」)  
 :ラテン語 torquēs「首輪, 首飾り」, **torculum**「压榨機」, torqueō「回す, 巻く, ねじる」[ラトヴィア語 terka「漁網にブイを固定する縄」, 古期高地ドイツ語 drāhsil「旋盤工」, ギリシア語 atraktos「ひも」, 古アイルランド語 torc「鎌」, サンスクリット tarkuṣ「紡錘」] < \*torkw-.
- (11) \*(s)pěna「泡」(> ポーランド語 piana「泡」, チェコ語 pěna, スロヴァキア語 pena, スロヴェニア語 pena, セルビア・クロアチア語 pjena, spjena (ダルマチア), ブルガリア語 пяна, ロシア語 пена)  
 :ラテン語 **spūma**「泡, 浮かす」[古プロシア語 spoayno「醗酵中のビールの泡」, リトアニア語 spainė「帯状の泡」, 古期高地ドイツ語 feim, サンスクリット phēnah「泡, 浮かす」] < \*spoim- ~\*(s)pein-.

上記の「ワイン醸造用語」に共通しているのは、スラヴ諸語とラテン語に一貫して同源語が現れるが、他にはラテン語に関係の最も近いケルト系の(古)アイルランド語にそれらのうちの半数が共通しているに過ぎない。意外にも、スラヴ語派と関係の深いバルト語派の同源語は、それに次ぐ半数の例だけが現れる。それにもかかわらず、いずれの対応例もインド・ヨーロッパ祖語に発する語彙であると想定される。つまり、スラヴ語派とイタリック語派の間における「ワイン醸造用語」という語義に限定され

る特別な「等語線」であると認められる。

## 8. 「ワイン醸造用語」の原義

語源辞典においても多くの場合、難解な原義の想定はあえて避けられる。けれども、本論考においては、これらが「ワイン醸造用語」として原義に想定できることを以下で説明する必要がある。そこで、前章で比較した「ワイン醸造用語」の原義について、順に検討したい。

(1) スラヴ祖語 \*dъly とラテン語 dōlium はいずれも間違いなく木製の「樽」を意味した。ただし、古代ローマでは貴重な樹木であった樽用のオーク材よりも、土製の容器「壺, 甕」が取って代わった。そのため、樽以外の語義を併せ持つに至った。スラヴ文化では、早くから次第にワイン造りが行われなくなり、その「ワイン樽」もまた使用されなくなったことが、ごく一部の言語にのみ保持されるに至ったと考えられる。

(2) スラヴ祖語 \*droždъja は厳密には派生語形であり、ラテン語の語形と異なる。さらに、他の印欧諸語でも別の拡張辞を伴う。ブドウのない北方諸語の文化で「酵母」というのが果たして何から得られたのかが謎である。スラヴ祖語とラテン語の語形の違いは別にして、原義はおそらく、破碎や压榨で生じる「自然醗酵したブドウの果皮またはその澱や滓」であろう。「酵母」としての醗酵食品やビールなどへの利用は、後の二次的な発達と考えられる。

ラテン語 fracēs は新たに地中海文化の影響下で「オリーブの搾り滓」を専ら意味するようになり、代わりに「ブドウの搾り滓」は faex で表すようになった。

(3) スラヴ祖語 \*glъt(ъk)ъ 「一飲み」は動詞 \*glъtati 「飲み込む」からの派生語でラテン語 glūtus も同様の派生語である。原義も変わっていない。単に喉の渴きを潤おすために「飲む (\*piti)」とは区別され、熟成中のワインの出来具合を見るための「試飲, きき酒」あるいは儀礼上の「献酒」の目的で、「一献, 一口分を飲む」ことに用法が限定されていたと考えられる。

(4) スラヴ祖語 \*košъ, košelъ の原義はともに明らかでありとくに問題はない。トゥルバチョフが強調するように、ラテン語にのみ同源語が見いだされるというだけでなく、その接尾辞による派生形が平行しているという事実に注目すべきである (Трубачев 1966, 164)。彼はその語義を大枠で木工文化の術語の一つとしている。一方、本論で強調したいのは、その「編みかご, 詰めかご」という語義自体から機能的な側面に目を転じて見えてくるものである。言うまでもなく、「編みかご, 詰めかご」には多様な用途、機能があり、ただ一つの目的で利用されることはない。ただ、次の16世紀の古ポーランド語で記録された用例の語義の一つは特筆するに値する (Bak et al. t.11, s.12)。

Kosz : Do cedzenia (zwłaszcza wina); Calus, est vas vimineum, per quod mustum colatur  
koszh

「かご：(とくにワインを) 濾すため; 詰め籠, マストを通す枝編みの容器」

これは詰めかごが「特にワインの濾し器」として用いられたことを示している。正確にはラテン語の説明にあるように、醗酵する前の「ブドウ果汁 (mustum)」を濾し出す容器である。文献の性格が不明であるため、単にラテン語の訳語として当てたに過ぎないという疑いは残る。

けれども、ドラービコヴァーの記述は実際に、同種の濾し器に用いる詰めかごがスロヴァキアで今日に至るまで利用されていることをはっきりと示している (Drábiková 1989, 85-86)。これは縦長状で底の抜けた目の粗い詰めかご (cedidlo na mušt 「ブドウ果汁用濾し器」) であり、破碎したブドウ果実をその中に詰めて圧搾し、下に据えた搾汁桶の中に果汁を濾し出すために用いられる。このように古風で伝統的な手作りの編みかごが、小カルパチア地方その他各地において利用されていることを、絵図とともに描写、記録している。

他方、次の(文例 12) は、対応するラテン語 *quālum* 「詰めかご」が古典期において実際にこれと全く同じ用途、機能を有していたことを示している。

(文例 12: Vergilius 2, 241-2)

: tu spisso vimine **qualos** colaque prelorum fumosis deripe tectis ;

「煙ですすけた垂木からは、葡萄圧搾機の濾し器に用いる細枝でみつに編んだ籠をひきおろせ」

したがって、スラヴ祖語の \**košь* または \**košelь* とラテン語の *quālum*, *quasillum* が共に共通の接尾辞の語形に同一の語義と機能を合わせ持つということになる。この事実からは、おそらく互いの祖語がかつて同じ文化圏において接触しえたことが推定される。そのために、「ワイン用語」として「ブドウ果汁の濾し器」を表す共通の語を用いるに至ったのではなかろうか。

なお、スラヴ祖語の \**korbьja* 「編みかご」と、それと同源のラテン語の *corbis* 「編みかご」には、物を集めて運ぶという別の機能があり、前述の語と区別される (佐藤 2012, 58,61)。

(5) の例は「ふるい」の一種を意味する古語がスラヴ諸語のうち上・下ソルブ語にのみ保持され、ラテン語にのみ同源語が見出される。

「ふるい」には様々な用途がありえるが、ラテン語 *cribrum* 「ふるい」はとくにブドウ果汁を濾し出すために用いられたことが、カトーが圧搾用具一式を列挙した次の一節から分かる。



(文例 13: Cato 11, 3, 13)

In **torcularium** in usu quod opus est. …, **cribrum** 1, …

「压榨室に必要な道具は次の通り。[中略] ふるい 1 つ…」

(6) の原義は難解である。スラヴ諸語では語義の発達が進んでいる<sup>5</sup>。本来は家畜や獲物の解体部位に関係した表現であったと仮定すれば、それが「後足の関節の後部突出部」であったかもしれない。そこから二次的に人体の各部に当てられ、「かかと」「股関節」と「膝の裏にあたる太腿」が個別に発達したと考えられる。スラヴ祖語では混乱を避けるため、「かかと」は \*peta で表すようになった。ラテン語 calx から動詞 calcō「踏みつぶす」が発達したが、スラヴ祖語ではそれに対応する動詞が消失した。「ワイン醸造用語」としては、果房の破碎をこの名詞かまたは動詞を用いて「かかと」で「踏みつぶす」と表現したと推定される。

(7) \*lotokъ の語源についてトゥルバチョフは、ファスマーが対応させるラテン語の単語 latex には結び付けて解釈せず、原義の想定が難解であると見なす (Трубачев 1966, 220-221)。確かに、それぞれの語義は無関係ではなさそうな印象を受けるが、ただその意味する範囲が広すぎているため、容易には共通の原義から発達する経緯が推定しがたい。

スラヴ諸語においてこの語は一部の北方諸語にのみ保持される。しかも、その意味と用途がとくにロシア語の諸方言において実に多岐に及ぶ。この語が指し示す用具の形態あるいは種類は、利用する対象 (雨水, 白樺樹液, 樹脂, 麦芽汁など) によって異なる。しかし、それらは基本的に機能が共通している点に注目すべきである。すなわち、いずれも「飲用とりわけ植物の樹液などを採取し、別の容器に流し込むための木製のとい状の用具」ということになる。この点では、ドラービコヴァーの掲載した図が大変興味深い (Drábiková 1989, 88)。まさにブドウの搾り汁を濾し器から樽に流し込むたらい状の漏斗 (lievik na mušt「ブドウ果汁用漏斗」) が、スロヴァキアで利用されているのである。

他方のラテン語では、これと同じ状況下で利用する用具に採取、注入するため、「流れている状態の液体」の意味が、二次的に一般化したと解釈される。次の (文例 14) は、latex が「(灌がれる) ワイン」を意味する『アエネーイス (Aeneis)』からの引用である。

(文例 14: Vergilius Aen. 1, 736)

in mensam **laticum** libavit honorem.

「卓上に酒を灌いで」

したがって、かりにそれがブドウ果汁であれば、「圧搾機から流れ出した搾汁を樽あるいはたらいなどの容器に移し替えるための漏斗様の用具」または、その「搾汁そのもの」を意味しえたとは推定できる。ワインは本来、熟成したブドウ酒を意味するので、それ以前の「醗酵途中の果汁や搾汁」を指す別個の表現があったと想定するのは、理にかなっている。

(8) スラヴ祖語 \*ръкъло/-ъ とラテン語 *pix* の原義は「樹脂, 松脂」であり、「ピッチ」はその副産物である。スラヴ諸語では \**smola* 「樹脂」が一般化したため、後に「地獄」の意味を担った。

(9) スラヴ祖語 \**sop-ъль* は (4) \**koš-elъ*, (8) \**рък-ъль* と平行して発達した、かなり古い接尾辞要素 \*-l- で派生された名詞である。印欧祖語 \**sap-* に発し、その粘性の「樹液」の意味がラテン語におけるように、限定的に粘性の「煮詰めたブドウ果汁」を表わすことになった。後にスラヴ文化ではブドウ、ワインが次第に忘却されたため、その原義が想定されるが、検証されない接尾辞のない語形 (\**sopъ* ?) は消失した。他方これとは別に、接尾辞 \*-ъль で派生された語は、様態から連想される「鼻汁, つらら」の意味を発達して保持されたと考えられる。

(10) スラヴ祖語 \**torkъ* もラテン語 *torquēs* 「首輪, 首飾り」も「縄, ひも」が原義であったと考えられる。ラテン語では鉄の普及により「鎖」が用いられ、語義が変化した。「革紐」は縄より強い張力が求められる作業に用いられたことで、新たに意味することになった。古代ローマ時代から今日のスロヴァキアでもブドウの圧搾機には、縄や革紐が利用される (Cato 12)。この事実がラテン語の *torculum* 「圧搾機」, *torcularium* 「圧搾室」という語を発生させた。

(11) スラヴ祖語も他の印欧諸語も原義は「泡」であることは間違いない。とくに、「醗酵した飲料の) 浮きかす」を表わすことがあったようでもある。サンスクリットにも見られ、印欧祖語に発する語と見なされる。

以上で 11 例のスラヴ諸語とラテン語の間で対応する「ワイン醸造用語」について検討した。それらの語彙には一見、語義の相違が顕著な例も認められるが、それぞれの原義を想定したところ、それらがワインの醸造作業において欠かせない重要な用具や作業を表す語であることが分かった。

## 9. 借用の可能性とその実例

これまで検討してきた「ワイン醸造用語」とされる語彙は、ラテン語の発したイタリアック祖語とスラヴ祖語の過去の同時代において、それぞれに平行して発達したものであると考えられる。すなわち、互いに文化的な影響を及ぼしながらも、決して一方的にこれらの用語を借用したのではなかったということである。

何故ならば、仮にそれが借用語であったとすれば、その源の言語の音韻もしくは形

態論的特徴を示しているはずである。しかしながら、そういった疑わしい例は見当たらない。というのは、(2) (4) (5) (9) (10) (11) の場合、決定的に接尾辞の相違がある。また、(1) (3) (6) (7) は語幹の母音度の相違がある<sup>5</sup>。そして、(10) の例は、語形はほぼ同一だが、印欧諸語に広く現れることから、とくにスラヴ語において借用されたとする説明には根拠がない。他方、ラテン語には古形の動詞、名詞があり、借用によってはやはり説明しえない。

語形が一致するために、議論となり得るのは (8) である。ラテン語のワインの醸造に関する原典では *pix* だけが現れるが、これに対応するスラヴ語形は存在しない。そればかりか、スラヴ祖語にはすでに \**smola* 「樹脂」があり、それを利用してきたはずであるから、とくに借用する必要がない。ずっと後の時代における借用だとすれば、何故一般に使われる *pix* でなく、*picul* を借用しえたのか、そのうえさらに、スラヴ諸語における語義の発達もうまく説明できない。スラヴ祖語からイタリック祖語への借用は、やはり *pix* の存在を説明できないから無理なのである。

何か他の状況において、互いの祖語の間で借用があったと果たして想定可能であろうか。もし、一方の言語を話す集団が自分たちにとって馴染みのない文化を取り入れるとするなら、その文化を理解するのに必要な語彙の総体を借用するものである。ここでは「ワイン醸造用語」の断片ではなく、その大部分のはずである。それが交易によって運ばれる単なる商品であれば、その名称さえ借用すれば済む。けれども、ワインの醸造は何か月にも及ぶ生産文化であり、共同生活の中で経験して獲得される技術を伝える文化でもある。実際、本論で想定した「ワイン醸造用語」はそのような文化を伝えるために発達したと思われる。スラヴ祖語では早くから、ワイン醸造の文化を衰退させたため、次第に用語としての機能を失い、一部のスラヴ諸語では消失した語 (1) (5) (7) や、語義を全く変化してしまった語 (6) (8) (9) ばかりが保持されたのが実態である。

語源学的な視点から論じる場合、絶えず借用という可能性を考慮に入れなければならないことは、よく知られている。けれども、反対に容易に借用によって説明することもまた、誤った結論に導かれる危険性があるということを忘れてはならない。

ただ一つ確実に借用語として認められる次の語がある。

\**mbъstь* 「ブドウ液」(古チェコ語 *most mstu* 「ブドウ液」, スロヴェニア語 *mest*, セルビア・クロアチア語 *mast*, ロシア語 *мост*) <ラテン語 *mustum* から借用。

これは、スラヴ文化においてワインの醸造法が衰えてしまった時代に、ローマ文化との交易を通じ、商品として取り入れたと考えられる。他方で、チェコ語 *mošt* 「ブドウ液」はラテン語の同じ単語に発するドイツ語 *Most* から歴史時代に借用された。

## 10. ブドウ栽培術とワイン醸造術

本論考で言うところの「ワイン醸造用語」は、決して借用によってもたらされたのではなく、スラヴ語とラテン語との間で偶然とは認められないような等語線で結ばれていることが分かった。そこで、この現象をどのように説明するかが、次の課題である。筆者は以前、これと同じ現象を「ブドウ栽培用語」の19例で検討した（佐藤 2012）。本稿ではその内容を繰り返し論じないが、要点のみは大まかに記しておく必要がある。というのは、ブドウの栽培が間違いなく、ワインの醸造を目的に行われていたと考えられるので、それらの用語はいずれも同じ起源に発したものと推定されるからである。

「ブドウ栽培用語」はスラヴ祖語とイタリック祖語がある一定期間の年代において、かなり密接な関係を保ち、言語接触を続けていたということを示唆している。両言語間で接触があったという仮説は、早くからトゥルバチョフによって提唱されてきた。その説によると、紀元前 2,000 年期におけるスラヴ祖語の原郷地はドナウ河中流域にあったとする。しかも、スラヴ祖語とイタリック祖語との言語接触を反映する語彙には、さらにゲルマン諸語に対応する例が付け加わることもあるが、バルト諸語の対応例が極端に少ないという観察は注目すべきである。というのは、この言語接触が生じていた時代には、スラヴ祖語がバルト祖語と接触しえる地域から離れていた、という説明を可能にしているからである（Trubačev 1985, 216; Трубачев 1966, 393）。

「ワイン醸造用語」の場合も、同様の説明が可能であると思われる。その用語 10 例のうち、バルト諸語とゲルマン諸語に対応する例はともに 4 例しか現れない。その一方でほとんどの対応例は、ワインの醸造が開始されるよりも以前の、さらに古い時代に発する語彙であることが分かる。したがって、それらの語彙は、ワインの醸造を開始した年代に新たに「ワイン醸造用語」としての語義または語形を確立させた、と推論することができる。

## 11. 年代論

一握りの「ワイン醸造用語」のみに基づいて、年代論的な位置づけについて論じるのは限界があるとはいえ、これは「ブドウ栽培用語」の議論と無関係ではない。原イタリック人はおよそ紀元前 1,100 年頃、南部ドイツに想定される原郷地からイタリア北部へ移住した、という有力な説がある。したがって、原スラヴ人が原イタリック人と接触していたとすれば、この年代以前の青銅器時代に遡る以外に考えられない。また、野生種ブドウの植生するドナウ河中流域であれば、ブドウの栽培は青銅器時代でも可能なはずであった。その時代の原スラヴ人の原郷地を厳密に位置付けることはかなり難しいが、少なくともその周辺域には原イタリック人と直接的に接することができた、ドナウ河中流域を含んでいたはずである。この点を考慮に入れると、ボヘミア南部、モラヴィア南部、スロヴァキア西南部、ハンガリー、さらにオーストリア北部

のうちのどこかに位置していた可能性がある。

スラヴ諸族は分裂、拡散するまでカルパチア山脈の北方に居住していた事実には誤りはないはずである。したがって、それまでの間に原スラヴ人は、おそらく南から北へ原郷地を移したことになる。その結果として、ワイン醸造術は衰退し、「ワイン醸造用語」は次第に語義変化し、廃れていったと推論できる。これは、原郷地を地中海域に移した原イタリア人とは全く対称的である。後者はワイン文化を一層促進し、古典作品中に連綿と続く「ワイン醸造用語」を生き生きと著したのであった。

以上のように、スラヴ文化におけるワイン醸造の開始に関する議論は、否応なく原スラヴ人の原郷地についての厄介な問題に直面する。しかしながら、本論考においてはこれ以上、それを論点にするのは避けたいと思う。

## 12. 結語

本論考においては、スラヴ文化におけるワイン醸造の開始について論じた。そこで、ワインを醸造する工程には、ブドウを破碎、醗酵、压榨、熟成する作業とそのための用具類を必要とすることから、これらに対応する個々の語彙表現が「ワイン醸造用語」として発達したと推論した。これが正しければ、それらの中でもスラヴ諸語においてワインそのものを表す語は、スラヴ祖語における最古の年代から継承されてきた語であることは、おそらく間違いなからう。何故ならば、「ワイン醸造用語」が辛うじて保持されてきたにもかかわらず、ワインのみを借用語で表すというのは、あまりにも不自然だからである。

原スラヴ人は原イタリア人との文化接触を背景として、青銅器時代にワイン醸造を育成したと推論することができる。しかし、やがてブドウ栽培の困難な寒冷な土地に移住したため、ワイン文化は徐々に衰退していったにちがいない。そのような状況にあっても、醸造術自体は例えばプラムのような他の果実で代用することによって、貴重な文化の伝統を失い去ることだけは免れたかもしれない。そして、ようやくスラヴ諸族の拡散後、温暖な土地へと定住していった人々が途絶えかけたワイン醸造文化をついに復興したのではなからうか。

### 【註】

<sup>1</sup> 作家名は示すが、作品名は掲載したものに限るので、とくに示さない。数字は作品の引用箇所、巻、章、節の順である。

<sup>2</sup> 実際には具体的に、一度に収穫される量だけでなく、用具の形状と大きさ、数量、作業場の広さ、各作業に要する時間など大部分が不明であるから、作業全体はかなり大雑把

なことしか推測できない。

- <sup>3</sup> (文例 2) の *dolium* は木製の樽ではなく、壺の意味で解釈される。
- <sup>4</sup> 原文の表記をできる限り反映したために、現代語の文字表記法とは少し異なる点がある。引用例の文字 *g* は現代語の *j* に、*j* は *i* に対応する。当時、*§* の文字は「*様*」の文字で表記されていたが、この文字は引用文中では *§* で表した。また、*y* と *i* の表記の区別は不統一である。さらに、原文の改行箇所は煩雑さを避けるため、とくに記さなかった。
- <sup>5</sup> (6) の母音度は厳密な意味では、同じ印欧祖語のゼロ階梯に発する (\**klk-*)。ただし、それぞれの語派で異なる音変化が生じた結果、別様の語形になった。

### 【参考文献】

- Bąk, S. et al. 1966~ : *Słownik polszczyzny 16 wieku* (t.11) Wrocław : Zakład Narodowy im. Ossolińskich.
- Cato, M. P. 1967: *On agriculture (De Agri Cultura)*. Harvard University Press. Cambridge.
- Columella, L. J. M. 1960, 1968: *On agriculture (de Re Rustica)*. Harvard University Press. Cambridge.
- Comenius, J.A. 1685 (1979): *Orbis sensualium pictus*. SPN Praha. [邦訳 : コメニウス 『世界図絵』 井ノ口淳三訳, 平凡社 1995 年]
- Drábiková, E. 1989 : *Človek vo vinici*. Bratislava: Veda.
- Ernout, A., Meillet, A. 1979: *Dictionnaire étymologique de la langue latine*. Klincksieck. Paris.
- Forcellini, A. 1965 (1864-1926): *Lexicon totis latinitatis*, Bologna. Alnaldo Forni.
- Glare, P. G. W. (Ed.) 1982: *Oxford latin dictionary*, New York : Clarendon Press.
- Hancock, J. F. 1992: *Plant evolution and the origin of crop species*. Prentice Hall. Englewood Cliffs.
- Mallory, J. P., Adams, D. Q. 1997: *Encyclopedia of Indo-European culture*. Fitzroy Dearborn Publishers. London.
- McGovern, P.T., Glusker, D.L., Exner, L.J., Voigt, M. M. 1996: “Neolithic resinated wine” *Nature*, Vol.381, p.480-481.
- Plinius secundus G. 1960-68: *Naturalis historia*. Cambridge, Harvard University.  
[邦訳 : 『プリニウスの博物誌』 (中野定雄他訳) 雄山閣 1986 ]
- Renfrew, J. M. 1973: *Palaeoethnobotany*. Methuen. London.
- Słowski, Fr. (red.): *Słownik prastłowiński*, tom 4. Wrocław.
- Trubačev, O.N. 1985: “Linguistics and ethnogenesis of the Slavs: The ancient Slavs as evidenced by etymology and onomastics” *J IE S* 13, No.1/2. 203-256.
- Thesaurus linguae latinae* 1-10. 1975-1982. Teubner. Leipzig.
- Unwin, T. 1996: *Wine and the vine: an historical geography of viticulture and the wine trade*. Routledge. London.
- Varro, M. T. 1967 : *On agriculture (Res rusticae)*. Harvard University Press. Cambridge.

- Vergilius, P. M. 1978: *Eclogues, Georgics, Aeneid*. Harvard University Press. Cambridge.
- Walde, A., Hofmann, J. B. 1982: *Lateinisches etymologisches Wörterbuch*. Bd.1-2. Carl Winter. Heidelberg.
- Zohary, D., Spiegel-Roy, P. 1975: "Beginnings of fruit growing in the Old world" *Science*, vol.187. p.319-327.
- СРНГ: *Словарь русских народных говоров*. т.15, 17. 1969-. Москва.
- Толстой, Н. И. и др. 1995: *Славянские древности : этнолингвистический словарь*, т.1, Москва. Международные отношения.
- Трубачев, О. Н. 1966: *Ремесленная терминология в славянских языках*. Наука. Москва.
- Трубачев, О. Н. 1963: «О праславянских лексических диалектизмах сербо-лужицких языков» *Сербо-лужицкий лингвистический сборник*. Академия наук СССР. Москва. 154-172.
- Фасмер, М. 1986: *Этимологический словарь русского языка*. Москва.
- Этимологический словарь славянских языков* 3-17. 1974-1990. Наука. Москва.
- デュメジル (Dumézil, G) 『ローマの祭 ; 夏と秋』 大橋寿美子訳、法政大学出版局、1994年。
- ラシヴェール (Lachiver, M) 『ワインをつくる人々』 新評論 2001年。
- Law, J. 『ブドウ畑から始まる職人ワイン造り』 亀和田俊一訳アールアイシー出版、2010年。
- 大塚謙一 [ほか] 監修 『ワインの事典』 柴田書店、2010年。
- 佐藤規祥 「スラヴ諸語におけるブドウ栽培術の用語とその文化史的考察」 『西スラヴ学論集』 第15号 2012年、41-70頁。

## **The Vinification Terms in Slavic Cultural History**

**Noriyoshi SATO**

Since the Slavic languages have the word for wine, the ancestors of Slavic people are, undoubtedly, considered to have known the wine in prehistory. It is, however, hitherto utterly obscure when vinification had been initiated in the Slavic culture. Moreover, from the etymological point of view, it is quite difficult to establish whether the word „wine“ could be traced back to an autochthonous proto-Slavic source, or whether it had been borrowed from another language. If the former were the case, it may encounter a vexing argument about location of their original homeland. Since both of these two incompatible interpretations are conceived to still be valid ad hoc, we will shed light on more obvious, alternative evidence.

Of importance in the practice of making wine is, above all, substantial embedded works and the indispensable equipment. Furthermore, it is noteworthy that this practice had remained unchanged since the ancient Roman era, as had been repeatedly attested in the classical Latin instructions for vinification. Thus, we have attempted to scrutinize the etymology of the words, referred to as „vinification terms“ in this study, which had presumably reflected the meanings of preceding works, equipment and others.

It turns out that the cognate vinification terms in Slavic languages are conspicuously found in Latin, but rarely in other languages, and are in no way conceived to have been borrowed from any other languages. This evidence suggests that the vinification terms had been developed in the course of close contact with proto-Italic people. It follows that vinification in proto-Slavic culture had been initiated simultaneously under close cultural contact with the proto-Italic people who had previously inhabited the middle Danube basin. This fact indicates that the earliest homeland of proto-Slavic people might presumably have been situated in the vicinity of the proto-Italic homeland. In the cause of subsequent decline of the wine culture after emigration further north, the vinification terms had either become gradually obsolete, or had been retained in other senses.

Our conclusion is substantially compatible with the widely known, but still not accepted hypothesis proposed by Trubachev, according to which the proto-Slavic and proto-Italic peoples had belonged to common cultural areas along the middle Danube basin in the Bronze age.