

ボルシチの起源と調理法

[PDF 文書 2025. 6. 1 改訂版]

宮崎 武俊

(I) はじめに	1	(V) ボルシチの出現	58
(II) ボルシチの語源を巡って	8	(VI) ボルシチのレシピ (ロシア帝国時代)	79
(III) ボルシチの基本食材 ビート	29	(VII) ボルシチのレシピ (旧ソ連～現代)	117
(IV) 古代ローマ起源説について	37	初出一覧	129

- 凡例 1 拙論の本文と註では、ロシア文字表記の食物、その関連語、および引用文には原則として**アクセント記号**を付けた。ただし人名・書名には付けない。
- 凡例 2 **註**と**参考文献**の番号は、各章ごとに1から始まる。
参考文献が **ローマ数字** [アラビア数字] と表記される場合、
たとえば **III** [3] は 第**III**章の参考文献[3] を意味する。
- 凡例 3 引用文の中の**角括弧** [] 内は、すべて拙論の筆者による註釈である。
- 凡例 4 ボルシチの食材となるビートは「**料理用ビート**」に、
砂糖の原料となるビートは「**サトウダイコン**」に、それぞれの名称を統一した。
詳しくは拙論 37 頁 (第IV章の始め) を参照されたい。
- 凡例 5 参考文献のうち、ロシア語・英語などの洋書の出版社名は省略した。
ただし類似書と区別するために必要な場合は、**出版社名**に下線を付けて表記した。
- 凡例 6 参考文献の版数・刷数は原則として省略した。ただし必要に応じて表記した場合もある。

第 I 章 はじめに

ユネスコの無形文化遺産に登録された борщ (ボルシチ) は、пирожки (ピロシキ)、блины (ブリヌイ)、икра (イクラ) などとともに、ロシア語から日本語 (外来語) になった食べ物の名称である。実際の発音はカタカナ表記で борщ [ボールシ] に近い。語末の **Щ** は元来 **Ш** と **Т** を合成した文字で、旧い名称は <шта>、現在の名称は <ща>。似て非なる別の文字 **Ш** (発音記号 [ʃ] カタカナ表記 [シ]) との混同を避けるために、露和辞典では **Щ** [ʃʲ] を [シシ] と表記することがある。料理名 борщ の場合は、文字 **Щ** [シシ] を [シチ] と呼び慣らすのが日本では定着している (固有名詞の場合も同じ、例: Шедрин シチェドリン)。後述のように、ロシアの伝統的なキャベツの汁物 щи (シチー) は、もともと **шти** の綴りで古文書に登場し、それが現在の **щи** になったこと (拙論 19 頁 [追記 1] 参照)、および борщ (ハナウド) から作った борщевые щи (ハナウドのシチー) が現在の борщ (ボルシチ) になったとの語源説を考慮すれば、料理名 борщ [ボールシ] を「ボルシチ」と表記するのは、いくぶん理にかなっていると言えよう。

ロシアの古文書には、次のようなスープの名称が出てくる：「シチー」、「キャベツのシチー」、「ハナウドのシチー」「カブのシチー」。これらの名称は、シチーの種類がいかに豊富であったかを物語っている。その後〔若干の例外を除き〕、キャベツで作ったスープだけを「シチー」と呼ぶようになった。([1] 50 頁)

各種文献によれば、ボルシチはウクライナ語 борщ からロシア語 борщ (綴りは同じ) に伝わった言葉で、両者のうちいずれかを經由して世界中の言語に広まったとされる。ちなみにスラヴ語派のベラルーシ (白ロシア) 語では борщч、ゲルマン語派の英語では borscht (または borsch のほか、別の綴りもある)。

さてボルシチの起源を巡っては、この料理名がポーランド語からウクライナ語に借用されたとする説は否定され⁽¹⁾、いまではウクライナを発祥地と見なす説が最も有力である。したがってボルシチはロシア料理として広まった経緯により、ロシアの伝統的なスープだと誤解されているが、本来はウクライナ起源の郷土料理であり、ロシア料理とは言えない⁽²⁾、との見方もある。ロシアの料理研究家 В.В. Похлёбкин は、その著作 ([2][3]) の中でボルシチを一貫してウクライナ料理に分類し、ロシア料理の範疇には入れていない⁽³⁾。またベラルーシで出版された『ソ連の諸民族料理』([4]) にも、ボルシチはロシア料理に一切含まれず、ウクライナ料理として 19 のレシピが載っている⁽⁴⁾。いっぽうロシアの中高生用の教科書『調理基礎』には、「ボルシチはウクライナの民族料理であり、ロシア料理の中にも広く行き渡った」([5] 50 頁) との記述がある。ボルシチのレシピだけを集めた小冊子の一節：「ボルシチはウクライナ料理と正當に認められる、それがずっと前に民族料理の枠を超えたとしても」([6] 3 頁)。たとえロシア料理の中にボルシチが取り込まれ、シチー (キャベツの汁物) に劣らぬほど人気の高い国民食となったとはいえ、その起源を辿ればウクライナに行き着くのは必然であろう。

同じような本家争い(?) の例としては、フランス料理の「クレープ」とロシア料理の「ブリヌイ」や、中国料理の「水餃子」とロシア料理の「ペリメニ」ではどちらが古いのか、あるいは蒸留酒「ウォッカ」や木炭式湯沸かし器「サモワール」の発祥地はどこなのか、などを巡る議論が挙げられる。またビートの煮込み料理はすでに古代ローマで、さらに遡って古代メソポタミアで作られていたという説も存在する。

☞ 一般的にはブリヌイはクレープよりも、水餃子はペリメニよりも古くから存在し、ウォッカとサモワールはロシアで初めて作られたとされている。ただしサモワールの起源については諸説あり。

☞ 古代ローマ説：拙論 37 頁以下、古代メソポタミア説：拙論 45 頁参照。

さて、現在のかたちのボルシチは、西洋松露のような高級珍味ではなく、どこでも手に入り、家庭菜園でも育てやすいビートを主要食材としているため、「きわめて庶民的な料理」([7] 138 頁) と言われている。その調理法も、固守すべき絶対的な統一基準はなく、自由にアレンジしやすいのが特徴で、「具の種類や量は場合によって変わる」。ビートの「ほかにもさまざまな野菜を入れるが、分量は一定していない」(同 138 頁)。言い換えれば、新しい食材との出会いが、新しいボルシチを生み出すきっかけとなる。このことは、ボルシチが庶民的な料理として世界中に広まった大きな要因のひとつである。

したがって、ウクライナからロシアに伝わる過程において、① ボルシチはすでにロシアの国民食として全国に広まり、各地方にはそれぞれの地域食材 (例：ニシン、ナマコ、昆布)⁽⁵⁾ を生かしたアレンジレシピが根付いていること、② 東スラヴ人の国家としてのキエフ・ルーシ (9 世紀末～13

世紀半ば)が現在のウクライナを中心に、ロシアとベラルーシなどの地域も含めて存在したこと⁽⁶⁾、③ ウクライナは旧ロシア帝国に組み込まれ、旧ソ連を構成する 15 共和国のひとつでもあったこと、④ 同じ東スラヴ系の民族として、ロシア人とウクライナ人は近縁関係にあり、言葉のうえでもウクライナではロシア語が日常的に話されている⁽⁷⁾こと、等々の理由により、ボルシチをロシアの郷土料理から切り離すことは、もはや不可能である。またボルシチが世界中に広まった過程において、ウクライナ系はもとより、ロシア系の移民が果たした役割も決して無視できない。

☞ 「ボルシチ [中略] フランスでは、1920 年代のロシア人移民の流入とともに、大々的に広まった」 ([7] 138 頁)。

「ボルシチ [中略] ロシア皇帝の料理人であったカレムがフランスに紹介し、1918 年のロシア革命以後にロシア人亡命者がパリを中心に増加したため、フランスでよく見かけるようになった」 ([8] 626 頁)。

☞ 日本におけるロシア料理とボルシチの事始め：青木ゆり子の著作 ([9] 100-118 頁「ロシア正教とともに函館に伝わった『洋食』ロシア料理」) 参照。

ある絵本の一節：「日本ではロシア料理として知られているボルシチの起源は、ロシアではなくウクライナだが、ロシアから日本に伝わってきた。ウクライナのボルシチ (→p5) は、『ビーツ』という赤いサトウダイコンの一種が多めに使われているため、あざやかな赤い色をしている」 ([10] 21 頁)。後述のように、世界中に広まったボルシチの主要食材は料理用ビートであって、サトウダイコンではない (拙論 38 頁「フツル風白いボルシチ」は例外で、一部の地域に限られる)。

現代ロシアの大学教科書『ロシア料理の歴史』 ([11] 52 頁) には、ボルシチをウクライナ起源と認めたとうえで、キエフ・ルーシはロシア文化の母なる故郷^{ふるさと}であり、ボルシチがウクライナとロシアのどちらの料理なのかを論じることは意味がない、と述べられている⁽⁸⁾。この主張を言い換えれば、キエフ・ルーシは現在のウクライナ人、ロシア人、ベラルーシ人共通の「母国」であり、これら三民族に分かれる以前のキエフ・ルーシ時代において、ボルシチをどれか特定のひとつの民族に帰属させることはできない、ということであろう。しかしそれはまた同時に、キエフ・ルーシ時代の全期間を通して、その広大な領土の南部を占めていた現在のウクライナで、ボルシチの原型らしきものが生まれた可能性が極めて高いことを否定する根拠とはなり得ない。したがってボルシチはウクライナ料理であるとの主張には正当な理由がある。ただしこの文脈における「ウクライナ料理」とは、「ウクライナの領域で出現した料理」を意味する。それが個々の民族特有の食文化として形成され、発展してゆくためには、さらに多くの歳月とさまざまな要因とが積み重なる必要があったことは言うまでもない。

ウクライナのハルキウ (旧ハリコフ) で出版された 2 冊の料理書より、その序論の一部を紹介する。以下の引用文は、主に『ウクライナ料理』 ([12] 1994 年) に基づくものだが、それを別の料理書 ([13] 2013 年、書名は同じ) がほぼ踏襲している。

ウクライナ民族料理が成立したのはかなり遅く、およそ 18 世紀初めから半ばにかけて、最終的には 19 世紀初めであった。それまでは [ウクライナ人と] 近縁のポーランドやベラルーシの料理と区別することは殆どできなかった。なぜならウクライナ民族およびウクライナ国家の形成が、長きにわたり複雑な過程を経てきたからである。キエフ・ルーシに対するモンゴル襲来のあと、ウクライナは、リトアニア、ハンガリー、ポーランドの封建国家の侵略を受けてきた。その結果、[ウクライナ] 領土の各地域はさまざまな国の版図に組み込まれた。[中略] ウクライナ料理が実際に形成され始めたのは、17 世紀からである。ウクライナの個々の領土は長いあいだ分断されていたため、ウクライナ共通の料理 (общееукраїнська кухня) は極めてゆっくりと、ウクライナ民族が団結したあとに形作られるようになった。 ([12] 6 頁、[13] 3 頁)

- ☞ 上記の三民族が分化した時期は、いわゆる「通説」に従った。拙論 71 頁 註(8)参照。
- ☞ 現在の都市名としての「キエフ」は「キウ」に変更された。ただし国家名としての「キエフ・ルーシ」は、① 歴史上の名称であること、② 「キウ」は現代ウクライナ語の発音に基づく表記であって、キエフ・ルーシ時代にはどのように発音されていたのか、推測はできても断定はできないこと、③ 三民族共通の母国の名称であるゆえに、ウクライナだけの言語事情によって表記を変えるわけにはゆかないこと、以上3つの理由により、拙論では現在の都市名は「キウ」に変更し、国家名「キエフ・ルーシ」はそのまま使用する⁽⁹⁾。

これに対してロシア料理と称されるものは、ウクライナ料理と比べてずっと早い時期に、たとえばイワン雷帝の時代(16世紀)に成立していたのであろうか? 少なくとも記録に残っている具体的な食材と調理法に関して言えば、拙論の第VI章で触れるように、ロシアで初めて料理書が出版されたのは、ようやく18世紀末になってからであり、それ以前のロシア料理の歴史を研究するための一次史料は極めて少ない(フランスでは中世に料理の手稿本が出回り、15世紀以降、活版印刷の発明によって料理書が多数現れた)。したがってキエフ・ルーシからロマノフ王朝に至るまでのロシア社会で、国民の大半を占める農民の食事や、贅沢な宮廷料理の品目については、当時の文献・考古資料などに基づいて列挙することは可能だが、正確に復元できるほど詳細な調理法は分かっていないのが実状であろう(いわゆる古代食の再現がいかに難しいかについては、拙論の第IV章を参照されたい)。

拙論の筆者は、ボルシチは現在のウクライナでその原型らしきものが生まれ、それがビート栽培の普及につれて、ウクライナ人を始めとする東欧諸民族によってさまざまな郷土料理に変化しつつ、^{おのおの}各々の地名や形容句を冠した「^{まるまる}○○風ボルシチ」と呼ばれるものが形成され、さらに移民や旅行者などによって世界中に広まったとの見解に立つものである。したがってボルシチはウクライナとロシアのどちらの料理なのか、と二者択一的に問われれば、① ボルシチはウクライナ発祥の料理であり、② それがウクライナ起源のロシア料理となつて、③ さらに現在のような世界各地の食材に適合した、いわばコスモポリタニズム的な料理、すなわち特定の国家や民族に^{とら}囚われない料理に進化した、と総括することができよう。

ここに提供する拙論は、筆者の紀要論文「ロシア料理ボルシチの起源と調理法(1)(2)(3)(4)」(「初出一覧」参照)をもとに書き改めたものである。当初「ロシア料理」に限定したのは、拙論が主にロシア食文化史の流れに沿って、ボルシチの出現過程を見極めようとしたからであり、それは今回の改訂版でも変わっていない。当然ながら、その論述の多くはロシア語文献・資料に基づいており、それが拙論の守備範囲を示すとともに、いわば限界(視野の狭さ)ともなっている。

今後、ボルシチの発祥地とされるウクライナにおいて、またボルシチが国民食となっているロシアにおいて、それぞれ個別に、あるいは両国が一致協力して、あるいは広く世界各国の共同プロジェクトとして、その起源を探る学術的かつ多角的な調査が始められることを期待したい。料理は平和をもたらす使者であり、料理に国境はない⁽¹⁰⁾、と信じるからである。

プーシキン記念ロシア語大学編『ロシア 言語学的地域研究大事典』([14] モスクワ 2007年)より、「ボルシチ」の項目を引用する。この事典の編纂者は、ロシアの生活様式・歴史・文化・自然などのレアリアを知るためのキーワード約2000を選び出し、それらのうち半分の約1000を立項している(見出し語のあとの解説文中で、すべてのキーワードは**太字**で、さらに立項されたキーワードは**太字**と星印*で示す。ただし初出の場合に限る)。同上書の内容はインターネットでも閲覧できるが、同上大学公式サイト内の Web テキストは改訂されている([14] URL 参照)。以下、紙媒体の初版([14])のテキストを掲げる:

ボルシチ 熱い液状の料理、**ビート***と他の野菜から作られたスープ。

ウクライナとロシアの伝統的な料理[下線部「ウクライナと」は大学公式サイト内の Web テキストでは削除された]。

シチー（シチー*を見よ）とともに、最も普及したスープのひとつ。ボルシチがなければ、ロシアのレストランと食堂のメニューは成り立たない。

ボルシチは、肉、ときにはキノコ（キノコ*を見よ）のブイヨンで煮込む。ウクライナ風ボルシチには特別なビート製クワス*とトマトを加える。ボルシチを作る基本的な野菜はビートである。ビートはボルシチに独特の風味と赤色をもたらす。そのほか、ボルシチには、**タマネギ***、**ニンジン***、**トマト**、**ピーマン**、**キャベツ***、**ジャガイモ***、ときおりインゲンを入れる。すべての野菜は細かく刻み、油または溶かした豚脂を注いだ鍋で蒸し煮する。ボルシチにはニンニク、ディル、パセリ、その他の香味野菜、さらに黒胡椒やローリエを加える。すでに仕上がって食卓に出されたボルシチには、サワークリームを入れる。ウクライナ風ボルシチには、ニンニクとともにすり潰した豚脂を入れて [味を調え]、**パンプーシキ** [ちぎりパンの一種] と呼ばれる、ふっくらした小さな丸パン [の上部にすり下ろしたニンニクを塗り、それ] を添えて出す。([14] 70-71 頁) 同上書「ビート」の項目の一節:「ビートから、他の野菜も加えて、ロシアとウクライナ料理の伝統的なスープであるボルシチが作られる」。[この箇所の「ウクライナ」は大学公式サイト内の Web テキストでも削除されていない] ([14] 500 頁)

【第 I 章 註】

- (1) 参考文献 ([15] 80 頁、[16] 58 頁) の記述に基づく。
 - (2) 「日本ではロシア料理だと誤解されているのが、ボルシチ борщ。実はウクライナの伝統料理であり、ウクライナに来るロシア人の多くが本場のボルシチを食べるのを楽しみにしている」 ([17] (a) 229 頁)。
 - (3) たとえば В.В. Похлёбкин の没後、著作 11 点を収めた 1 巻本 ([2] モスクワ、2022 年) の中で、ある著作の第 3 章「ロシア・ソビエト料理」(同 430-498 頁) にはボルシチの記述は一切なく、第 4 章「ウクライナ料理」には詳しい説明がある。また同上書所収の事典の項目「ボルシチ」は、次のような定義で始まる:「**ボルシチ** ウクライナ料理の基本的なスープ。国際的に広く行き渡り、好評を得ている」(同 794 頁)。なお、上記の第 3 章「ロシア・ソビエト料理」は、『ロシア料理』の書名で単行本化された ([3])。当然ながらボルシチのレシピは載っていない。
 - (4) 同上書にはベラルーシ風ボルシチのレシピがひとつ ([4] 66 頁)、またリトアニア風ボルシチのレシピが 2 つ (同 147-148 頁、温製と冷製) 収められた。
 - (5) ベラルーシで出版されたスープの料理書には、バルト海沿岸・ロシア極東などの地域特産の魚介類や海藻を用いたボルシチのレシピが載っている ([18] 86-92 頁)。例: борщ с сала́кой (バルト海ニシン入りボルシチ)、борщ с трепáнгами (ナマコ入りボルシチ)、борщ хо́лодный с мо́рским гребе́шкóм (帆立貝入り冷たいボルシチ)、борщ с мо́рско́й капу́стой (昆布入りボルシチ)。
 - (6) これを根拠として、ボルシチの発祥地を「ウクライナとロシア南部」とする説もある ([19] 104 頁)。拙論 61 頁参照。
 - (7) 平野高志によれば、「ウクライナでは、民族言語であるウクライナ語と歴史的経緯から普及したロシア語が幅広く使われている」 ([20] 132 頁)。同上書 132-135 頁には、「ウクライナ語とロシア語 並存する 2 つの異なる言語」と題する興味深い解説がある。また中澤英彦によれば、ウクライナ語とロシア語の混交語 (сýржик スールジク) も存在するという ([17] (b) 104 頁)。在日ウクライナ人 ユリヤ・ジャブコは、スールジクの特徴を次のように述べている:「語彙の大部分はロシア語からきており、文法と発音はウクライナ語からきているようなもの」 ([21] 86 頁)。その話者の割合は、本国におけるウクライナ人の「およそ 10%」(同 87 頁)。
- ウクライナ生まれでイギリス在住のオリア・ハーキュリーズのウクライナ料理書 ([22]) には、ウクライナ語ではなくロシア語で書かれたレシピ本の写真が載っている (同 322 頁)。このことが図らずも示すように、ウクライナ語とロシア語=並存する 2 つの異なる言語 ([20] 132 頁) は、いわば不即不離の関係にあるのだろうか。

しかしながらウクライナでは「現在まで大衆メディアを支配してきたのはロシア語」であったが、2014年に「ロシアによる一方的なクリミア併合があり、ウクライナ東部での戦闘が始まった」([23] (a) 47頁)。さらに2022年2月以降、ロシアによるウクライナ侵略を受けて、ウクライナ国内の言語事情は急速に変化しつつある。渡部直也の著作([24])第5章「ウクライナ語とロシア語のはざまで一ウクライナの言語模様」(同83-101頁)には、もともと共存していた2つの言語の関係が悪化して、戦争によるロシア語離れ(ロシア語からウクライナ語への切り替え)の現象が広く起きていること、それに伴って「より複雑な言語状況になると予想される」(同100頁)ことなどが、統計資料をもとに詳しく述べられている。

- (8) この記述のうち、「ボルシチがウクライナとロシアのどちらの料理なのかを論じることは意味がない」との一節は、Н.И. Ковалёв 他『ロシア料理』(共著 [25] 209頁、以下「Ковалёв 他」と記す)の該当箇所をそのまま引用したものである。
- (9) キエフ(キーウ)の表記について、小山 哲は次のように述べている:「本書でも一部、『キエフ=ルーシ』や帝政ロシアの『キエフ大学』など、歴史上の概念や名称として使われている場合には、ウクライナ語表記の都市名『キーウ』にしたがわなかった箇所があります」([26] 201頁)。「キーウ・ルーシ」と表記する歴史書の例:「『キーウ・ルーシ』という言葉は、コンスタンティノープルを指す『ビザンティウム』と同様に、のちの時代につくられたもので、当時そこに暮らしていた人々は使っていなかった。『キーウ・ルーシ』と叫び出したのは十九世紀の学者である。今日、この名称は十世紀からモンゴル襲来で崩壊した十三世紀半ばまで存在した、キーウに都を置く政体を指して使われる」([27] 87頁)。同上書によれば、「キーウ・ルーシ」は「十世紀から〔中略〕十三世紀半ばまで存在した」。
- (10) 『国民食』と呼ばれる料理があります。〔中略〕ヨーロッパでローマ帝国が分裂して主権国家が現れたころ、国としての存在証明を確立するため、また競合国との差別化のために国民食を開発したのが始まりとされ、自然発生的な郷土料理よりも政治的な意味合いが強いように思います。〔中略〕国境は人間が引いたものであり、料理は平和の象徴であってほしいものなのですが」([28] 167頁)。「ヨーロッパ各地に見られる固有の料理には、〔中略〕他者との違いをはっきりさせ、地域意識やナショナリズムの動きと連動したものが多い」([29] 201頁)。しかしそのいっぽう、本当に旨い料理は、起源や国籍に囚われることなく、「味が国境を越えている」([30] 39頁)と言うこともできよう。「旨い料理は、国籍を持たない」—「ただ、旨いという事実だけが、そこにある」(同39頁)。
- ボルシチが世界中に広まったのは、ただそれが本当においしい料理だからであって、特定の民族料理だからではない。

〔第 I 章 参考文献〕

- [1] Рыкова Е.В. Кулинарное искусство России. М., 2010.
- [2] Похлёбкин В.В. Большая кулинарная книга. М., 2022. [ЛитРес 電子書籍]
- [3] Похлёбкин В.В. Русская кухня. М., 2017.
- [4] Кухня народов СССР / Сост. Т.В. Реутович. Минск, 1983.
- [5] Ермакова В.И. Основы кулинарии. Учебник для 8–11 классов общеобразовательных учреждений. М., 2000.
- [6] Борщи / Сост. В.М. Рoshаль. М.–СПб., 2001.
- [7] 『新ラルース料理大事典』第1巻、辻調理師専門学校・辻静雄料理教育研究所 訳(同朋舎、1999年)。
- [8] 日仏料理協会編『フランス 食の事典』(白水社、2000年)。
☞ 同上書[8]には、普及版(白水社、2007年)もある。
- [9] 青木ゆり子『日本の洋食 —洋食から紐解く日本の歴史と文化—』(ミネルヴァ書房、2018年) シリーズ・ニッポン再発見。

- [10] 稲葉茂勝『狙われた国と地域1 ウクライナ』（あすなろ書房、2023年）。
- [11] Щербакова Е.И., Корнилова О.В. История русской кухни. Учебное пособие. Ч. 1. Челябинск, 2010.
- [12] Украинская кухня. Харьков: Каравелла: Лианда, 1994.
- [13] Альхабаш Е.А. Украинская кухня. Харьков, 2013.
- [14] Россия. Большой лингвострановедческий словарь. М., 2007.
 ☞ 筆者は同上書[14]の原本から直接引用した。
 [電子版]「ボルシチ」解説文「ウクライナと」削除（プーシキン記念ロシア語大学 公式サイト、参照：2025.6.1）
<https://ls.pushkininstitute.ru/lsslovar/?title=%D0%91%D0%BE%D1%80%D1%89/C1-C2>
 [電子版]「ボルシチ」解説文「ウクライナと」非削除（Словари онлайн サイト、参照：同上）
<https://rus-lingvostranovedcheskiy-dict.slovaronline.com/58-%D0%91%D0%9E%D0%A0%D0%A9>
- [15] Ковалёв Н.И. Рассказы о русской кухне. О блюдах, их истории, названиях и пользе, ими приносимой, а также об утвари, посуде и обычаях стола. М.: Экономика, 1984.
- [16] [前掲書[15]とは別の出版社による再版]
 ただし堅表紙からソフトカバーに変わり、イラスト・写真などの図版も大幅に差し替えられた
 Ковалёв Н.И. Рассказы о русской кухне. О блюдах, их истории, названиях и пользе, ими приносимой, а также об утвари, посуде и обычаях стола. М.: Исида, 1992.
- [17] 服部倫卓・原田義也編『ウクライナを知るための65章』（明石書店、2018年）エリア・スタディーズ。
 (a) 第39章「ウクライナ料理へのいざないーボルシチはロシア料理にあらずー」
 （オリガ・ホメンコ 執筆）。
 (b) 第17章「ウクライナ語、ロシア語、スールジクー進展するウクライナ語の国語化ー」
 （中澤英彦 執筆）。
- [18] Классические первые блюда / Сост. С.Р. Коробач, Л.А. Ивлева. Минск., 2006.
- [19] Меджитова Э.Д. Русская кухня. М., 2001.
- [20] 平野高志『ウクライナ・ファンブック 東スラヴの源泉・中東欧の穴場国』（パブリブ、2022年）ニッチジャーニー。
- [21] ユリヤ・ジャブコ『日本が知らないウクライナー歴史からひもとくアイデンティティー』（大学教育出版、2023年）。
- [22] オリア・ハーキュリーズ『サマーキッチン 故郷ウクライナ追憶のレシピ』（横倉直美訳（誠文堂新光社、2023年））。
- [23] 沼野充義・沼野恭子・坂上陽子編『ロシアの暮らしと文化を知るための60章』（明石書店、2024年）エリア・スタディーズ。
 (a) コラム1「ウクライナとロシアーウクライナ語とロシア語」（原 真咲 執筆）。
 (b) 第55章「ボルシチとその他のスープースプーンが倒れないほど具たくさん！」（沼野恭子 執筆）。
- [24] 渡部直也『ウクライナ・ロシアの源流 ～スラヴ語の世界～』（教養検定会議、2024年）リベラルアーツコトバ双書。
- [25] Ковалёв Н.И., Куткина М.Н., Карцева Н.Я. Русская кухня. Учебное пособие. М., 2000.
- [26] 小山 哲・藤原辰史『中学生から知りたいウクライナのこと』（ミシマ社、2022年）。
- [27] セルヒー・プロヒー『ウクライナ全史（上）ーゲート・オブ・ヨーロッパ』（鶴見太郎監訳・桃井緑美子訳（明石書店、2024年））。
- [28] 青木ゆり子『見て、読んで楽しむ 世界の料理365日』（自由国民社、2024年）。
- [29] 加賀美雅弘『食で読み解くヨーロッパー地理研究の現場からー』（朝倉書店、2023年）。
- [30] 秋元 康『世の中にこんな旨いものがあつたのか？』（小学館、2005年）小学館文庫。
 ☞ 同上書[30]には、単行本（扶桑社、2002年）もある。

第Ⅱ章 ボルシチの語源を巡って

ボルシチの語源については、いくつかの説がある。それらのうち、筆者が収集した文献に基づいて、次の2つを挙げてみよう。なお、この章では主にロシアを始めとする外国の資料を用いる。日本語文献（翻訳書を除く）については、拙論 58-59 頁を参照されたい。

БОРЩ

Борщ — наиболее популярное и распространенное блюдо украинской кухни.

В далекую старину оно называлось «вариво з зіллям», а уж позднее получило название «борщ», поскольку обязательной составной частью его является свекла (бурак), которая по-старославянски называлась «брьць».

Борщ — найпоширеніша перша страва української кухні. Назва походить від старослав'янського «брьць» — буряк, який є обов'язковою складовою частиною всіх борщів.

Из истории борща. Слово «борщ» известно с давних времен. В старославянском языке бурак имел название «брьць». А поскольку обязательной частью этого блюда был бурак, его и называли «борщ».

図 1

Фельдман 他 ウクライナ料理書 ([1] 59 頁)

図 2

上：ウクライナ料理書 ([2] 87 頁)

下：С.В. Спивак ロシア料理書 ([19] 49 頁)

(1) 古代スラヴ語 **брьць** (ビート) ⇒ **борщ** (ボルシチ) 語源説

ボルシチの基本食材として欠かせない **свёкла** (ビート) は、ウクライナ語で **буря́к**、ロシア語方言で **бура́к** と呼ばれている。料理名としてのボルシチは、ウクライナでは当初 **ва́риво з зілля́м** (ロシア語 **ва́рево с зе́льем** 「薬草入りの汁物」または広い意味で「野菜スープ」) という名称だったが、その後、ビートを意味する古代スラヴ語 **брьць** が転じて現代ロシア語 **борщ** になった、つまり食材名がそのまま料理名になったと考えられる：

食材名 **брьць** (ビート) ⇒ 料理名 **борщ** (ボルシチ)

- ☞ 古代スラヴ語ビート⇒ボルシチ語源説は、Исай Фельдман の名を冠するウクライナ料理書 (共著 [1] 14 頁・59 頁、2014 年=図 1、以下「Фельдман 他」と記す) に基づく。同上の語源説の記述があるのは、筆者の知る限り、年代順に並べると、キーウ (旧 キエフ) で発行されたウクライナ料理書のうち、① ウクライナ語原典 ([2] 87 頁、初版 1957 年=図 2 上)、② ウクライナ語原典 ([3] 17 頁、初版 1967 年、英語訳 [4] 13 頁、1975 年)。前掲書①：ボルシチの「名称は古代スラヴ語 **брьць** ビートに由来し、それはすべてのボルシチの必須成分である」([2] 87 頁=図 2 上)。
- ☞ この語源説は、③ Н.И. Губа ([5] 38 頁、1970 年、[6] 39 頁、1976 年)、④ С.А. Шалимов 他 (ウクライナ語原典 1974 年：筆者は未見、ロシア語訳 [7] 22 頁、1977 年、ドイツ語訳 [8] 12 頁、1985 年) が踏襲した。さらに ⑤ 『ソ連の諸民族料理』([4] 43 頁、1983 年)、⑥ Л.П. Ляховская ([9] 41 頁、[10] 196 頁、[11] 234 頁、[12] 72 頁、1984~2000 年)、⑦ ウクライナ料理書 ([12] 17 頁、1994 年)、⑧ В.А. Липинская ([13] 359 頁、[14] 330 頁、1997 年・2008 年)、⑨ 外国人用ロシア語教科書 ([15] 107 頁、1997 年)、⑩ 編著者不詳のロシア料理書 ([16] 75 頁、2000 年)、⑪ С.А. Мазуркевич ([17] 18 頁、2004 年)、⑫ С.В. Спивак ([18] 49 頁、2005 年=図 2 下)、⑬ В.Б. Перепаденко ([19] 4 頁、2009 年、第 IV 章 図 1 参照) 等々が受け継いだ。
- ☞ この語源説を支持するものとして、⑭ 旧ソ連時代に一世を風靡した『おいしくて健康に良い食べ物の本』の改訂版 (2003~2009 年、詳しくは拙論 119 頁参照)、さらには ⑮ 旧ソ連 5 か国の料理書の英語版⁽¹⁾ ([20][21] 144 頁、2012・

2015年)にも、同じような記述が見られる。

- ☞ ただし上掲⑧の例 ([13][14])の該当箇所には「古代スラヴ語 **бършь**」への言及はなく、「その [=ビートの] 古い名称はボルシチ」とだけ書かれており、後述の ⑯ 歴史教科書 ([22] 28頁) や ⑰ Г.В. Судаков ([23] 36頁) はその短い表現を模倣している。

上掲⑧の原文は «Популярным стал *борщ* из огородной свёклы (её старинное название – борщ)» 「栽培野菜ビートから作ったボルシチも普及した (その [=ビートの] 古い名称はボルシチ)」 ([13] 359頁, [14] 330頁)。ところが同じ文献・同じ執筆者の別の箇所では、**борщ** の言い換え・説明として **борщевик** が使われている: **борщ (или борщевик)** 「ボルシチ (すなわちハナウド)」 ([13] 378頁, [14] 356頁)。つまりこの文献では、ロシア語「ボルシチ」が「ビートの古い名称」または「ハナウド」として、いわば両論併記のかたちで載っている。

- ☞ 古代スラヴ語 (старославянский язык) とは、古代教会スラヴ語とも呼ばれ、10～11世紀ごろ南方のブルガリア・マケドニア圏において、キリスト教文献の翻訳に用いられた最古のスラヴ文語であり、それをさらに遡って系統図の根幹に当たるものが、スラヴ祖語 (共通スラヴ語 **праславянский язык**) である。スラヴ祖語の場合は推定される語形の前に星印 (*) を付けて表記する。
- ☞ 上記の語源説に見られる古代スラヴ語 **бършь** の綴りは、スラヴ祖語の推定形 ***bъrŝь** を参考にしたものと考えられる。
- ☞ 旧ソ連時代に出版された『18世紀ロシア語辞典』 ([24] 第2巻114頁, 1985年)、**борщ** の項目には、① 食用の甘い茎を持つ草 **Heracleum Sphondylium** [ハナウドの一種、原文の学名は立体・種小名 S 大文字表記]、② 小ロシア人 [ウクライナ人の旧称] のあいだで: **квашеная свёкла и кушанье из неё** (発酵ビート、およびそれから作った食べ物)、との語義が載っている。その典拠として、ロシア帝国時代の『ロシア・アカデミー辞典』初版⁽²⁾ ([25] 略記 САР¹, 1789～1794年) を挙げている。
- ☞ 『ロシア・アカデミー辞典』初版 ([25] 第1巻289/290頁, 1789年)、**бóрщъ** [原文にアクセント記号あり、新正字法では **борщ**] の項目には、学名 **Heracleum Sphondylium** [ハナウドの一種、原文の学名は立体・種小名 S 大文字表記] のあとに、① ハナウドの説明として「野原に生える草、ヒマワリのような花と種を付ける [後略]」、② 「小ロシア人のあいだで、**квашеная свёкла** (発酵ビート)、およびそれを用いて牛肉と豚脂を入れて作ったスープ」、「大ロシア人 [ロシア人の旧称] のあいだで、ときには牛肉を入れたもの、ときには魚を入れたものは **бураки** と呼ばれる」との語義が載っている。この2つの語義に関連して、後掲の М. Марусенков の説 (拙論13-14頁) を参照されたい。
- ☞ 『ロシア・アカデミー辞典』初版・第2版よりも後代に出された『教会スラヴ語ロシア語辞典』 ([26] 第1巻77頁, 1847年)、**бóрщъ** [原文にアクセント記号あり、新正字法では **борщ**] の項目には、① **Heracleum Sphondylium** [ハナウドの一種、原文の学名は斜体・種小名 S 大文字表記]、② 「小ロシア人のあいだで: **квашеная свёкла** (発酵ビート)、および牛肉と豚脂を入れてビートから作ったスープ」、との語義が載っている。
- ☞ 古代スラヴ語 **бършь** に「ビート」の意味があったとする上記の語源説は、ひょっとしてこれらの辞典の語義②の前半「発酵ビート」に基づくものかもしれない。しかし「発酵ビート」は加工食品名であって、ボルシチの食材としての野菜名「ビート」ではないことに留意すべきである。

ロシア語ではビートをギリシア語 **σείκλον** 起源⁽³⁾の **свёкла** [スヴォークラ] (アクセント注意、× **свекла́** [スヴェクラ́] は誤り・非標準) と呼ぶが、同じビートを食材として、ボルシチとは異なる調理法のスープは **свекóльник**⁽⁴⁾ と名付けられた。前段のように、ボルシチの語源を古代スラヴ語の食材名ビート (または発酵ビート) そのものとするならば、この **свекóльник** は、まさにビート **свёкла** から派生したスープの料理名である。

Одинаково древни общеславянскія названія — дыня, тыква, рѣпа и «борщъ» (*byřčъ*) — буракъ²⁾, который передалъ свое имя русскому горячему блюду. Полабскіе славяне уже издавна ѣли грибы (ст.-сл. *gъba, gôba, hub*), что подтверждается сохранившимся лѣтописнымъ свидѣтельствомъ (1018 г.) объ отравленіи ими.

¹⁾ «Прошу тебя, сынъ мой, оставь такое занятіе, ибо ты наносишь безчестіе роду своему; не могу слышать, какъ всѣ надѣваются надъ тобою за сіе дѣло, да и неприлично отроку заниматься такимъ упражненіемъ» (Жит. преп. Феодосія, изд. митр. Филарета, стр. 135).

²⁾ *Heracleum Spondylium*, чешск. ботанич. болѣвникъ. *Rostafinski. Burak i barszcz. Krakow. 1880.*

znám *sořivo*.⁴⁾ Rovněž všeslovanská a stará jsou jména *dyně* (*Cucumis sativus*) a *tykev* (*Lagenaria vulgaris*,⁵⁾ dále *bršť*⁶⁾ a *rěpa* (*Brassica*), jejichž různé druhy rostou odedávna v stř. Evropě a v jižní Rusi.⁷⁾

[中略]

⁴⁾ Stsl. *dynja*, lit. *džnis*, mǎď. *dinnye*; stsl. *tyky, tykva* (Miklosich EW. 55, 369, *Bevneker* EW. 250, *Budšlovič* Слав. I. 88, 313). Slov. *tyky* souvisí snad s ř. *stičes*. K historii těchto druhů srv. *Hehn*, Kulturpflanzen 304 sl., *Schraeder*, Reallex. 483. Pro dýni jsou u *Srezněvského*, Mat. I. 765 doklady teprve pozdější.

図 3

プラハ 1924 年版 ([27] 65 頁)

図 4

チェコ語原典 ([29] 189 頁)

(2) борщ (ハナウド) ⇒ борщевые щи (ハナウドの汁物) ⇒ борщ (ボルシチ) 語源説

チェコの考古学/民族学者ルボル・ニーデルレ (1865~1944) が残した研究業績の数々は、これまでいくたびもロシア語に翻訳されてきた⁽⁵⁾。ここでは彼の代表的な論叢“Slovanské starožitnosti” (『スラヴの古代』チェコ語原典 1902~1934) のうち、2つのロシア語翻訳書に的を絞ってみよう。① プラハ 1924 年版とその復刻版⁽⁶⁾・改版、② モスクワ 1956 年版とその改版。後述のように、さまざまな出版社から上梓された改版の多くが原著の内容を正しく伝えていないために (誤植・省略など)、いくつかの問題を引き起こすことになる。ここではまず、① プラハ 1924 年版 ([27] より、キエフ・ルーシ時代の野菜に関する記述を紹介したい。この版は旧正字法で書かれており、改版 ([28] 2013 年) では新正字法に書き換えられた。本文中の「byřčъ」の綴りは、改版では「byřčь」、つまり語末が Ъ (硬音記号) で終わっているが、誤植と見なして、原著 ([27] 65 頁=図 3) およびチェコ語原典 ([29] 189 頁=図 4) の綴り「byřčь」に基づき、Ь (軟音記号) で表記した。脚注番号は、改版では「82」、原著では「2」。以下、原著のテキストを新正字法に書き換えて引用する：

Одинаково древни общеславянские названія – дыня, тыква, репа и «борщъ» (*byřčъ*) – бурак², который передал своё имя русскому горячему блюду.

[下記の野菜の] スラヴ語共通の名称は、同じく古代から伝わるものである。すなわち、ウリ、カボチャ⁽⁷⁾、カブと「ボルシチ」(*byřčъ*) つまり *бурак*² ビート、それはロシアの熱い料理 [ボルシチ] に自分の名前を授けた。 ([27] 65 頁)

この一節は、「ボルシチつまりビートがロシア料理ボルシチの名前となった」、すなわち前項 (1) 「古代スラヴ語 *byřčъ* (ビート) ⇒ *борщ* (ボルシチ) 説」を唱えているように見える。しかし本文の *бурак* (ロシア語方言「ビート」) に付された脚注「2」には、次のような説明がある：「*Heracleum Spondylium* (ハナウドの一種)、チェコ語の植物名 *bolševnik* (ハナウド)」 ([27] 65 頁、下線部：引用者、正しくは *pho/nik*、この誤植はそのまま改版 [28] にも受け継がれた)。したがって著者は明らかに本文の「ボルシチ」を「ハナウド」と解しており、*бурак* は著者または翻訳者による誤訳と考えられる (正しい訳は *борщевик*)。ちなみにチェコ語原典の該当箇所 ([29] 189 頁=図 4) では、短い本文「*dále bršť*⁶」に付された脚注「6」の中で、「古代スラヴ語 *byřčъ*」は、学名 *Heracleum Sphondylium* (ハナウドの一種) とチェコ語の植物名 *bolševnik* (ハナウド) を意味するとの説明があり (学名とチェコ語の綴りは正しい)、ロシア語 *бурак* の記載は見当たらない。

вянскими и частично засвидетельствованы уже в X—XI веках. Также древними являются и другие славянские названия овощей: *дыня* (*Cucumis*), *тыква* (*Lagenaria*), *репа* и *капустка* (*Brassica*) и *бршчъ* (*Heracleum sphondylium*), из которого приготавливали суп, известный позднее под названием русского борща³.

[中略]

³ „Ziv. st. Slov.“, I, 187—189, 382. В „Заповеди св. отец“ в качестве обычной пищи русских монахов XI века перечисляются: молоко, сыр, яйца, рыба, сочиво, горох с оливковым и маковым маслом и мясо к обеду или ужину (Е. Е. Голубинский, История русской церкви, I, II изд., 531, 532, 546). *Сочиво* в древней Руси являлось также собирательным названием всех стручковых. Польские отшельники питались овощами и только изредка хлебом. Рыбы и мяса они вообще не ели, а стручковые или пшею — только по праздникам (K o s t a s, II, 26 под 1004 годом).

図 5

モスクワ 1956 年版 ([30] 200 頁)

§ 50. Далее речь пойдет лишь о той пище, которая характерна для отдельных народностей. Первым и основным горячим блюдом у украинцев и у части белорусов считается *борщ*, т. е. суп из свеклы, а у русских капустный суп — *щи*. В пограничных районах это различие подчеркивается особо. Например, украинцы, отказываясь жониться на русских дедушках (жоскожа), говорят: «Хоть они и красивы, да борщ варить не умеют». Тем не менее это довольно поздний видоизмененный вариант старого кушанья, супа из диких трав, преимущественно из бордевки (*Heracleum sibiricum* L.). У белорусов и у русских это растение до сих пор сохраняет свое старое название *бордевки*. Белорусы, особенно Вилзенской и Минской губ., до сих пор варят из этой травы кислую похлебку и называют ее *борш* или в польской форме *барш*. Добавление разных трав, например крапивы, лебеды, характерно и для украинского борща, но его главной составной частью являются свекла (*бураки*) и свекольный квас. Главной же составной частью щей служит капуста. Свекла родится на севере плохо и очень мало там распространена. В некоторых районах Белоруссии щи называют *капустой*.

図 6

Д.К. Зеленин ([35] 150 頁)

それから 32 年を経て、著者の没後出版となった ② モスクワ 1956 年版 ([30] 200 頁=図 5) では、誤訳 **бура́к** は消えて、次のように改訂された：

Также древними являются и другие славянские названия овощей — *дыня* (*Cucumis*), *тыква* (*Lagenaria*), *репа* и *капустка* (*Brassica*) и *бршчъ* (*Heracleum sphondylium*), из которого приготавливали суп, известный позднее под названием русского борща³.

[上記の野菜とは] 別の野菜の斯拉ヴ語名は、同じく古代から伝わるものである。すなわち、ウリ (*Cucumis* キュウリ属)、ユウガオ (*Lagenaria* ユウガオ属)、カブ、キャベツ (*Brassica* アブラナ属)、**бршчъ** (*Heracleum sphondylium* ハナウドの一種)、それを食材として後代に有名となった「ロシア風ボルシチ」というスープが作られた。([30] 200 頁、下線部：引用者、正しくは *ca*。チェコ語原典[29] 189 頁では *ca* と正しく表記)

同上書には別々の出版社による改版があつて、そのうち 2000、2010、2015 年版 ([31][32][33]) では、本文の脚註がすべて巻末の後註にまとめられ、また原著の巻頭にある解題 (П.Н. Третьяков 執筆、全 13 頁) と著者の序文 (全 3 頁) が省略された。原著にある学名 *Brassica* の誤植はそのまま残っている。さらに後掲の『ロシア文化の歴史』([34]) では、解題・序文・脚註・参考文献・目次・地図・本文中の挿絵と学名表記などがすべて削除された。

以下述べることは、筆者の単なる推測に過ぎない。ルボル・ニーデルレの著作のうち、プラハ 1924 年版 ([27]) のボルシチに関する本文が **бура́к** (ロシア語方言「ビート」) の誤訳を残したまま、脚註なしで伝わった。たとえば「«борщ» (бѣгъщъ) – бура́к²」は学名・チェコ語で「ハナウド」を意味すると書かれた脚註「2」が省略されて、本文だけの改版が現れた。「ビート」はロシア標準語で **свёкла**、ウクライナに隣接するロシア南部の方言で **бура́к**、ウクライナ語では **бура́к** と言う。後二者 **бура́к** / **бура́к** の綴りが近いこともあつて、とくにウクライナで「бѣгъщъ = бура́к」すなわち「古代スラヴ語 бѣгъщъ = бура́к (ビート)」と読み替えられた。これが「古代スラヴ語ビート ⇒ ボルシチ語源説」の生まれるきっかけとなった。言い換えると、何らかの文献的な裏付けがなければ、この説はこれほどまで広まらなかったはずであり、その典拠のひとつとして、プラハ 1924 年版、またはその改版が考えられよう。この説を唱える文献の中には、「古代スラヴ語 бѣгъщъ」の意味を、ロシア語方言 **бура́к** を引き合いに出して説明するものもある (図 1・2 参照)。それは両者の前半の綴り бѣгъщъ / бура́к が似ていることに加えて、プラハ 1924 年版の本文に **бура́к** と記されているからではなからうか。

このように原著の内容が不正確なカタチで伝えられ、それがまるで別のものに変化する例として、前掲の『ロシア文化の歴史』([34] 2006 年) を挙げてみよう。同上書は 10 冊の関連書を収めた

1 巻本で、その中にルボル・ニーデルレのモスクワ 1956 年版 ([30]) も含まれる。ボルシチの該当箇所は次のとおり：

Также древними являются и другие славянские названия овощей – дьбня, тыква, репа и капуста и бршьчъ, из которого приготавливали суп, известный позднее под названием русского борща.

[上記の野菜とは] 別の野菜のスラヴ語名は、同じく古代から伝わるものである。すなわち、ウリ、ユウガオ、カブ、キャベツ、**бршьчъ**、それを食材として後代に有名となった「ロシア風ボルシチ」というスープが作られた。([34] 9 頁)

一見して分かるように、この改版では野菜の学名がすべて省かれた。そのため現代ロシア語の語彙にはない **бршьчъ** は読者にとって意味不明であり、文脈から **бршьчъ** をボルシチの食材「ビート」と読み違える恐れがある。もしそうなれば、「古代スラヴ語 **бршьчъ** (ビート) ⇒ **борщ** (ボルシチ) 説」に結び付く可能性も出てくるだろう。

さてロシアの民族学/言語学者 Д.К. Зеленин (1878–1954) は、ルボル・ニーデルレと同じく、ボルシチをハナウドと結び付けている。以下、『東スラヴ民族学』ドイツ語原典 (ライプツィヒ 1927 年) からのロシア語訳 ([35] モスクワ 1991 年=図 6) の一節を引用する。なお、ロシア語訳の改版 ([36] 2012 年) では、本文の § 番号、学名、アクセント記号、巻末の解題・註釈・索引などが省略された (同 141 頁、次の引用文では下線部の § 番号、学名とアクセント記号が除かれた)。

§ 50. Далее речь пойдёт лишь о той пище, которая характерна для отдельных народностей. Первым и основным горячим блюдом у украинцев и у части белорусов является *борщ*, т. е. суп из свёклы, а у русских капустный суп – *щи*. В пограничных районах это различие подчёркивается особо. <...> Тем не менее это довольно поздний видоизменённый вариант старого кúшанья, супа из диких трав, преимущественно из борщевника (*Heracleum sibiricum* L.). У белорусов и русских это растение до сих пор сохраняется своё старое название *борщóвник* [原文にアクセント記号あり]. Белорусы, особенно Виленской и Минской губ., до сих пор варят из этой травы кислую похлёбку и называют её *борщи* или в польской форме *барщи*. Добавление разных трав, например крапивы, лебеды, характерно и для украинского борща, но его главной составной частью являются свёкла (*бураки́* [同上]) и свекольный квас. Главной же составной частью щей служит капуста. Свёкла родится на севере плохо и очень мало там распространена. В некоторых районах Белоруссии щи называют *капустой*.

§ 50. ここからは個々の民族に特徴的な食べ物について話を進めてみよう。ウクライナ人および一部のベラルーシ人にとって、基本的な温製スープは「ボルシチ」、つまりビートから作ったスープであり、ロシア人にとってはキャベツのスープ「シチー」である。国境を接する地域では、この差異はことさら目立つようになる。[中略] とはいえ、これ [ボルシチ] は、古い食べ物、つまり野草とりわけハナウド (*Heracleum sibiricum* L.) から作ったスープが、かなり後世になって変形したヴァリエーションである。ベラルーシ人とロシア人のあいだでは、いまに至るまでこの植物の古い名称 *борщóвник* (ハナウド) が残っている。ベラルーシ人は、とくにヴィリナ県とミンスク県では、いまに至るまでこの草から酸っぱい汁物を作り、それを「ボルシチ」またはポーランド風に「バルシチ」と呼んでいる。さまざまな草、たとえばイラクサ⁽⁸⁾、ハマアカザ [など] を加えるのは、ウクライナ風ボルシチに特徴的なことであるが、その [ウクライナ風ボルシチの] 主要な成分はビート (*бураки́*) およびビート製クワスである。[いっぽう] シチーの主要成分はキャベツである。ビートは北部では生育が悪く、殆ど普及していない。ベラルーシのいくつかの地域では、シチーを「キャベツ」と呼んでいる。([35] 150 頁、下線部：引用者)

これらの文献によれば、東スラヴ人は борщевик (ハナウド) というセリ科の植物を食用にしていたことが分かる。セリ科ハナウド属は 40 種ほどが旧ソ連(7)全域で知られているが、ロシアのヨーロッパ地域で自生するのは、① борщевик обыкновенный (*Heracleum sphondylium*)、② борщевик сибирский (*Heracleum sibiricum*) などのほか、危険かつ有害な外来種として、③ борщевик Сосновского (*Heracleum sosnovskyi*) が急速に増えつつある⁽⁹⁾。これらのうち主に①②の食用植物としてのハナウドの葉・茎・若芽は、生食・塩漬け・酢漬けなどに適しており、キャベツの汁物 щи (シチー) の材料にもなった。「ハナウドと сныть (エゾボウフウ、セリ科の野草) さえあれば、パンがなくても満腹になれる」(В.И. Даль 編『ロシア語詳解辞典』борщ の項目)。

かつて борщ (ボルシチ) はスープの名称ではなく、борщевик (ハナウド) を意味する単語で、たとえば «Домострой»『家庭訓』(16 世紀ロシアの古典、[37] [38]) には、свёкла (ビート) と並んで борщ (ボルシチ) つまりハナウドの栽培が保存食材として奨励されている(『家庭訓』第 45 章または第 48 章、底本によって章数が異なる⁽¹⁰⁾)。

ロシア古来の汁物 щи (シチー) の基本食材はキャベツだが、それ以外の野菜が主要となる場合は、その野菜の名前が付けられた。当初 борщ (ボルシチ=ハナウドの古語) を入れて煮た щи (シチー) は、борщевые щи (ハナウドのシチー、つまりハナウドの汁物) と呼ばれ、しだいにビートの ботва (葉と茎) や корень / корнеплод (根) の部分も加えて作られるようになった。そしてハナウド抜きで作ったビートのシチーも、元の食材 борщ (ハナウドの古語) から派生した борщевые щи (ハナウドの汁物) が慣習的に残って⁽¹¹⁾後世に伝わり、それが最終的に борщ (ボルシチ) と呼ばれるようになったと考えられる。言い換えれば、食材名ハナウドを意味する古語 борщ (ボルシチ) から作られた汁物 борщевые щи が、現在では料理名 борщ (ボルシチ=ビートのスープ) の語源となったのである：

食材名 борщ (ハナウド) ⇒ 料理名 борщевые щи (ハナウドの汁物) ⇒ 料理名 борщ (ボルシチ)

先ほどの古代スラヴ語ビート⇒ボルシチ語源説の場合は、食材名 бърщь (ビート) がそのまま料理名 борщ (ボルシチ) になったと見なすわけで、これと同じような現象が、борщ (ハナウド) ⇒ борщ (ボルシチ) 語源説の場合に起こっても不思議ではない。つまり、борщ (ハナウド) がそのまま борщ (ボルシチ) になってもよかったはずである。しかし実際には食材名 борщ (ハナウド) が料理名 борщевые щи (ハナウドの汁物) へと派生して、それが最終的に料理名 борщ (ボルシチ) へと変化した。この派生語を経由することについて、ロシアの食文化史研究家 М. Марусенков は、次のように述べている ([39] 日刊新聞『イズベスタヤ』電子版 2020 年 12 月 25 日、下線部：引用者)：

当初ロシア語とウクライナ語で борщ (ボルシチ) と名付けられたのは、食べ物ではなく、食用植物 [ハナウド] のほうで、その後ロシア語で борщевик、ウクライナ語で борщівник と呼ばれるようになった。[中略] この植物は無害であるばかりでなく、古くより食用とされてきた。ロシア語で борщевик [ハナウド、別の綴り борщевник] という名称は、ようやく 19 世紀初めになって現れた。16～17 世紀の文書において борщ (ボルシチ) という語は、汁物ではなく、常に植物 [ハナウド] を意味していた。

[中略] さまざまな (生野菜・乾燥・漬物の) ハナウドから熱い汁物が作られたが、それ [ハナウドの汁物] は現代の зелёные щи (緑色のシチー) と似ている。しかしそれは борщ (ボルシチ) とは名付けられなかった。不思議なことだが、事実である。16～17 世紀のロシア語資料では、それは шти борщевыя [= борщевые щи] と呼ばれ、ウクライナ語資料では борщик と呼ばれた。[中略] ある段階において植物の名称は食べ物 [の名称] へと移行したが、その主要食材はすでにハナウドではなく、ビートに代わっていた。[中略] борщ

(ボルシチ) という語は、18 世紀末からは植物名 [ハナウド] とスープの両方を指すようになった。([39])

☞ 前段の M. Марусенков の新聞記事をもとに、下記の一覧表を作成した。ただしハナウドを意味するウクライナ語 борщівнік が現れた時期は明言されていないので、とりあえずロシア語 борщевік と同じ 19 世紀初めと仮定しておく。ボルシチ борщ が 18 世紀末からは植物名とスープの両方を指すようになった、との説については、『ロシア・アカデミー辞典』([25] 第 1 巻、1789 年) борщ の項目に、「ハナウド」と「発酵ビートおよびそれを用いて牛肉と豚脂を入れて作ったスープ」の 2 つの語義が載っていることが、その良き実例となるだろう。とはいえ半世紀後に出された『教会スラヴ語ロシア語辞典』([26] 第 1 巻、1847 年) борщ の項目には、『ロシア・アカデミー辞典』の 2 つの語義が継承されている (拙論 9 頁参照)。また 19 世紀後半の В.И. Даль 編『ロシア語詳解辞典』борщ の項目にも、2 つの語義が併記されたままである。それゆえ 19 世紀初めにハナウドを意味する新語 борщевік が現れたあとも、ある一定期間 борщ はハナウドの語義を保ち続けたと考えられる。現代では борщ はハナウドの語義を完全に失い、スープの名称「ボルシチ」だけを意味するようになった。

	16～17 世紀		18 世紀末～	19 世紀初め～現代	
ロシア語	ハナウド борщ	ハナウドの汁物 шти борщевыя	ハナウド ボルシチ борщ	ハナウド борщевік	ボルシチ борщ
ウクライナ語		ハナウドの汁物 борщик		ハナウド борщівнік	

拙論の第三章 (29 頁) でも触れることになるが、ビートはボルシチの必須食材であるにもかかわらず、現代ではビートを全く入れない、トマト風味の赤いスープを「ボルシチ」と呼び慣らす例が見られるようになった。この現象は、伝統的な作りかたを守る立場からは決して許容できない。しかしながら、すでに第 I 章で述べたとおり、絶対的な統一基準を持たないゆえにアレンジしやすいことが、ボルシチの特徴である。それゆえ過去の食文化史の流れを辿ってみれば、かつてハナウド (古い名称: ボルシチ) がビートに置き換わったのと同じように、こんどはビートからトマトへの主役交代が起こった、とも考えられる。しかもスープの名称として「ボルシチ」をそのまま継承していることは、**元の食材 (ハナウド) ⇒新しい食材 (ビート) ⇒新しい食材 (トマト) ⇒料理名は元の食材 (ハナウド) のまま**、という流れにおいて「ボルシチ」の語源を見出そうとする説に、強い説得力を持たせるものとなるだろう。

☞ 食材が全く変わっても料理名は元の食材名のまま、という現象の具体例については、拙論 23 頁 註(11)を参照されたい。

Поэтому можно предположить, что «щи борщевые» варили уже в XV веке, а может быть и много раньше. В «Домострое» свекольная ботва упоминается наряду с борщевиком. Позднее, вероятно, стали использовать для варки щей не только листья борщевика и свеклы, но свекольные корнеплоды, сохранив старое название — «щи борщевые». Вот этим «борщевым щам» мы и обязаны появлению на нашем столе борщей.

図 7

Н.И. Ковалёв ロシア料理解説書 ([40] 22 頁)

(leaves, young stems, and roots) were eaten also by humans. In Russia, *Heracleum sibiricum* was the variety most commonly consumed, with other varieties such as cow parsnip (*Heracleum maximum*) serving various flavoring roles. According to Pokhlebnikov, *Heracleum sibiricum*, which has an identifiable mushroom taste, was in particular use among populations whose dietary culture did not include mushrooms. Today, borsch recipes with *borshevik* are difficult to find. In this book I present one Cow Parsnip Borsch recipe.

図 8

N. Burlakoff ボルシチ解説書 ([53] 11 頁)

☞ 文中の Pokhlebnikov は誤植で、Pokhlebin が正しい。

- ☞ 前掲の『ロシア・アカデミー辞典』、『教会スラヴ語ロシア語辞典』、『18世紀ロシア語辞典』、В.И. Даль 編『ロシア語詳解辞典』などの諸文献は、борщ の項目の中に「ハナウド」と「ビートから作ったスープ=ボルシチ」の語義を載せている。それゆえこれらの辞典は、ハナウド⇒ボルシチ語源説を認めていると見なすことができる。
- ☞ ハナウド⇒ボルシチ語源説は、前掲のルボル・ニーデルレ、Д.К. Зеленин の著作を始めとして、Н.И. Ковалёв の著作にも受け継がれている (I [15] 80–82 頁、I [16] 58 頁、I [25] 208–209 頁、[40] 21–22 頁=図 7、[41] 214 頁、1984～2000 年)。同上の著作 (I [15] 1984 年) 以降に現れた文献の中で、筆者の知る限り、この説に言及しているものを挙げておこう。① В.М. Ковалёв、Н.П. Могильный (共著 [42] 54 頁、[43] 120 頁、[44] 137 頁)、② Н.П. Могильный、В.М. Ковалёв (共著 [45] 230 頁)、③ Н.П. Могильный (単著 [46] 21 頁、[47] 108 頁)、④ Т.В. Лаврищева ([48] 82 頁)、⑤ Е.В. Рыкова (I [1] 215 頁)、⑥ ウクライナ料理書 ([49] 14 頁、I [13] 9 頁)。大学教科書の例 (⑦⑧⑨) : ⑦ Е.И. Щербакова、О.В. Корнилова (I [11] 52 頁)、⑧ В.С. Бузин ([50] 259 頁、[51] 46 頁)、⑨ М.Н. Куткина、С.А. Елисеева ([52] 159 頁、以下「Куткина 他」と記す)。前述の ⑩ 古典『家庭訓』校訂本 ([37] 393 頁、拙論 19 頁〔追記 2〕参照)。
- ☞ ⑪ ロシア系移民作家 N. Burlakoff は、ボルシチの解説書の献辞 ([53] iii 頁、2013 年) にハナウドの写生画を載せており、第 2 章ではハナウド語源説を紹介している (同 10–11 頁=図 8)。⑫ 食文化史研究家ジャネット・クラークソンも、「パースニップに似た」植物 [=ハナウド] がボルシチの「最も重要な材料だったのかもしれない」と述べて、この説を認める側に立つ ([54] 119–120 頁、2014 年)。⑬ 上掲の М. Марусенков は、ハナウド⇒ボルシチ語源説を前提として議論を進めている ([39] 2020 年)。⑭ 辞書編集者ジョン・エイトウによれば、「ロシア語の borshch (この語は英語の bristle の遠い親戚である) とは、本来ニンジンの仲間の植物『ハナウド』をさす語であり、もともとはこのハナウドがボルシチのおもな材料であった」 ([55] 491 頁、2021 年)。
- ☞ これらのほか、同上説を認める研究論文、雑誌記事と語源辞典については後述する。
- ☞ 古代スラヴ語説とハナウド説の両論併記の文献 ([13][14]) があることは、すでに拙論 9 頁「☞ ただし上掲⑧の例」以下で指摘した。
- ☞ ハナウド борщевик について :
- (a) ロシア北部では栽培野菜が不足し、野生植物の採集・狩猟と漁労は食料確保に欠かせなかった。野草のハナウドは、毎年春～夏に干して挽いたものを穀粉に混ぜて使い、生鮮なものは、キャベツが育たない所ではその代わりとなった。また冬の保存食材として葉を刻み、ゆでて塩漬けにした ([13] 378–379 頁、[14] 356 頁)。ちなみに現在では、ハナウドの代わりにビートの根を混ぜたパン (хлеб со свёклой) が焼かれ、販売されることもある。
- (b) 2015 年ミラノ万博に向けて出版されたロシア料理書には、シベリア・ロシア極東の食用野生植物として、2 種類のハナウドが挿絵とともに載っている ([56] 422–423 頁)。そのひとつ (борщевик сибирский) の干した茎は、かつてカムチャツカ半島のイテリメン人の子供が飴のようにしゃぶっていた (同 422 頁)。
- ☞ エゾボウフウ сныть について :
- ウラル地方のコミ・ペルミヤク人は、春が到来したあと、エゾボウフウの葉を土筆に次ぐ大切な自然の恵みとして採集し、パイの詰め物やスープの調味料などに使い、冬に備えて塩漬けにした ([57] 11–12 頁、[58] 157 頁)。

これら 2 つの語源説を比べてみると、上述の古代スラヴ語 бърщъ ビート⇒ボルシチ語源説には、致命的な欠陥があることが分かる。なぜなら古代スラヴ語 бърщъ に食材名「ビート」の意味があったとする典拠が明らかではなく、しかも後述のように、古代スラヴ語よりも遙か昔に遡るスラヴ祖語では、この単語は「ハナウド」を意味していたからである。前掲の『18世紀ロシア語辞典』([24])、『ロシア・アカデミー辞典』([25]) などによれば、борщъ の語義②の前半「発酵ビート」は食材名ではなく加工食品名であり、語義①「ハナウド」から後世になって派生した二次

的な意味 (=語義②)、つまり広義の料理名と捉えることも可能である。

一般的にビートは、ギリシアから 10～11 世紀ごろキエフ・ルーシに伝来して、すでに述べたように、ギリシア語起源の **свёкла** (ビート) というスラヴ系の単語 (外来語) が生まれた⁽¹²⁾とされる。この時期が正しいと前提すれば、かりに古代スラヴ語 **бърщь** にビートの意味があったと仮定しても、新しい野菜に **бърщь** と **свёкла** の 2 通りの名称が初めから並存していたのであろうか？むしろビートがキエフ・ルーシに到来した時点で、ビートは初めて **свёкла** と名付けられた、と考えるのが自然である。

そこで 2 つの語源説を折衷するかたちで、やや込み入った話になるが、食材名のスラヴ祖語 ***бырсь** (ハナウド) を起源として、古代スラヴ語 **бърщь** では「ビート？」に意味が変わり、それが外来語 **свёкла** (ビート) に取って代わったあと、**борщ** (**борщевик** ハナウド) ⇒料理名の **борщ** (ボルシチ=ビートのスープ) になったと唱えても、このような変化の多い筋書きは理解に苦しむ。たとい **бърщь** (ビート?) ⇒ **буряк** (ビート) ⇒ **бурак** (ビート) ⇒ **борщ** (ビートのスープ) というウクライナ語 **буряк** 経由説⁽¹³⁾を唱えても、後代の単語 **буряк**/**бурак** (ビート) が急に「先祖返り」して **бърщь**=**борщ** (ビート?) になり、それが **борщ** (ビートのスープ) の語源となったとは考えづらい。

さらに 16 世紀以降の『家庭訓』を始めとする古文書において、ロシア語の食材名 **борщ** (**борщевик** ハナウド) と外来語 **свёкла** (ビート) が別々に存在していた⁽¹⁴⁾ことが確認され、後者の食材名 **свёкла** (ビート) からはビートを主要食材とする料理名 **свекольник** (ビート汁) という派生語ができています。したがってロシア語 **свёкла** (ビート) ⇒ **свекольник** (ビート汁) という派生語が確かに存在する以上、古代スラヴ語 **бърщь** (ビート?) が料理名「ボルシチ」(ビートのスープ) になったとの語源説は、その合理的な論拠を失ってしまう。これらのことを総じて判断すれば、古代スラヴ語ビート (食材名) ⇒ボルシチ (料理名) 語源説は、それを裏付ける史料 (古文書) が不明であること、およびこの説が唱える**食材名⇒料理名**の過程がすでに別のロシア語 (**свёкла** ⇒ **свекольник**) で起きていること、などの理由により、同じく**食材名⇒料理名**の過程を唱える、ハナウド⇒ボルシチ語源説に取って代わるほどの説得力を持つものではあり得ない。とはいえ前者の説は、ウクライナを始めとして、ロシアの国内外を問わず、日本の文献も含めて (拙論 58-59 頁参照)、かなり浸透しているのが現状である。

たとえば、MGU (モスクワ国立大学) の講師陣が執筆した大学の歴史教科書 ([22] 28 頁) には、古代ロシア⁽¹⁵⁾の食生活について、次のような記述がある：

Из огородных овощей в пищу чаще всего употреблялись капуста и репа. Известная нам свёкла называлась борщом. Древнерусским людям были знакомы также огурцы, тыква, дыня.

栽培野菜のうちキャベツとカブが常食され、おなじみのビートは「ボルシチ」と呼ばれていた。古代ロシアの人々には、キュウリ、ユウガオ、ウリも広まっていた。 ([22] 28 頁)

またロシアの食文化について広く考察した Г.В. Судаков のモノグラフ ([23] 36 頁) にも、同じような記述が見られる：

Белые щи готовили из свежей капусты <...>, кислые щи – из квашеной капусты, борщевые – из свёклы (её старинное название – борщ).

「白いシチー」は生キャベツから⁽¹⁶⁾ [中略]、「酸っぱいシチー」は発酵キャベツから、「ボルシチェヴィーエ・シチー」はビート (その古い名称はボルシチ **борщ**) から作られた。 ([23] 36 頁)

つまりこれらの文献 ([22] [23]) は、結果的に古代スラヴ語ビート⇒ボルシチ語源説を支持しているわけだが、свёкла (ビート) の古い名称が борщ (ボルシチ) であったことの典拠は示されておらず、また対立するハナウド⇒ボルシチ語源説についての言及がどこにも見当たらないのは、同上書の学術的な価値を些か損ねるものであろう。

さて、ハナウド⇒ボルシチ語源説について、より詳しく見てみよう。食材としてのハナウドは、たとえば борщевик сибирский の項目で、現在もキノコを食べない諸民族のあいだでは、葉と茎がスープやサラダなどに利用され、葉の煮汁は上品なキノコの香りがするという B.B. Похлёбкин の記述がある ([59] 27–28 頁, [60] 56 頁 ⇨ 図 9 N. Burlakoff による引用文参照)。またベラルーシの料理百科事典 ([61] 34 頁)、同上の項目によれば、ハナウドの葉・茎・若芽・蕾・根などがさまざまなメニューの食材となり、ペリメニやピロシキ用の詰め物などに調理されるほか、根は生や乾燥したものがスープの調味料として使われる。葉と葉柄の煮汁は鶏肉ブイヨンの風味があるという。さらに現代ロシアの調理学校教科書 ([62] 93 頁) には、ボルシチの食材のうち、キャベツの代わりにビートの葉と茎、ダイオウ、ホウレンソウ、スイバ、ハナウドなどを入れてもよいと書かれている。

いっぽう、言語学的な観点からは、ロシア語・ポーランド語を始め、スラヴ諸語の詳細な比較を通してロシア料理の各種スープの語源を考察した И. Лукашук は、ボルシチのハナウド語源説を支持している ([63] 250–259 頁)。この論文によれば、語彙素 *bъrstjь は、スラヴ諸語はもとより他の印欧語族にも共通して見られるもので、原義「尖ったもの」→「尖った葉」→「(尖った葉を持つ) ハナウド」→「発酵して酸っぱくなったハナウドの葉」のような転義が起こった。スープの食材に発酵野菜を使うのは、ロシア古来の伝統的な調理法である。さらに **食材名⇒食品名** という転義のプロセスにおいて、同上の「ハナウドの葉」から「発酵して酸っぱくなった食べ物」、最終的には「свекóльный квас (ビート製クワス) から作った食べ物」、すなわち現在の「борщ (ボルシチ)」に近い意味になったと考えられる (同 253 頁)。ビート製クワスをもとに作るボルシチは、いまでも旧来の調理法として、多くのロシア料理書の中で継承されている。その具体例として、拙論の第 VI 章では、ビート製クワスの作りかたとそれを用いた古いレシピをいくつか紹介した。前掲のオリア・ハーキュリーズ ([22] 116 頁) は、「ボルシチの最も古いレシピは発酵させたビーツのクワス」を用いたものであったかもしれない、と述べている。

▲ Из праслав. *bъrstь «борщевик, растение с острыми листьями». Первоисточник: и.-е. bhrstis «острый стебель, щетинистый (о листве)». Соответствия: др.-инд. bhrstis «острие», лтш. burkšis, burkši, burši, burški «растение», лат. festuca (< *ferstuca) «стебель», нем. Borste «щетина» и Bürste «щетка».

В знач. 'похлебка из свеклы, борщ, щи' (с XVIII в.; о реалии см. Агапкина РР 2, 1982: 118–119; СДЭС 1: 239; Зел. 1991: 148) рус. б° из укр., где это знач. у слова борщ возникло из 'похлебка из борщевника' (ЕСУМ 1: 236; ЭСРЯ МГУ 1/2: 172). Из укр., также через рус. посредство, назв. борща получило широкое распространение, ср. болг. (< рус.) борш (БЕР 1: 69), франц. bortsch (DDM: 91) и др. Исходное кулинарное знач. б° — 'борщевник' — сохраняется в сочетании борщевые щи, т. е. щи из борщевника (Невойт РР 4, 1990: 122–126).

図 9

А.К. Шапошников 編 語源辞典
([64] 第1巻 75 頁)

図 10

А.Е. Аникин 編 語源辞典
([65] 第4巻 102 頁)

筆者が調べた限りでは、各種のロシア語語源辞典は一貫してハナウド⇒ボルシチ語源説を唱えており、古代スラヴ語ビート⇒ボルシチ語源説に関する言及は見当たらない。ロシアで出版され

た直近の辞典のうち、А.К. Шапошников 編『現代ロシア語語源辞典』2巻本、борщ の項目〔64〕第1巻75頁、2010年=図9〕には、次のような記述がある：「スラヴ祖語 *брьщъ (ハナウド、尖った葉を持つ植物) より。その源は印欧語 bhrstis (尖った茎、剛毛状の〈葉に関して〉) に遡る〔17〕」。同じく現在刊行中の А.Е. Аникин 編『ロシア語語源辞典』、борщ の項目〔65〕第4巻101-102頁、2011年=図10〕には、2頁にわたって詳細な解説と参考文献の一覧があり、ロシア語の борщ は「ハナウドの汁物」を意味するウクライナ語から来た言葉としたうえで、その典拠のひとつにキエフ(旧キエフ)で刊行中の『ウクライナ語語源辞典』7巻本〔66〕1982年～、略語 ЕСУМ)が掲げられた。同上書 борщ の項目には、ウクライナ語 борщівнік (ハナウド)を語源とする説が展開されている：борщівнік (ハナウド) ⇒ юшка з борщівніка (ハナウドの汁物) ⇒ юшка, суп з буряка і капусти (ビートとキャベツの汁物、スープ) (同 第1巻236頁、1982年)。

前掲の И. Лукашук の論文〔63〕で援用され、А.Е. Аникин 編の語源辞典〔65〕第4巻102頁)にも書誌情報が記された、雑誌 «Русская речь» のボルシチに関する В.И. Невойт の論文〔67〕122-126頁)も、同じ語源説を展開している：「борщ (ボルシチ) という単語は元来 борщевік (ハナウド) を意味し、スラヴ民族のあいだで古くから知られており、さまざまな用途に、とりわけ薬として、よく使われた」(同 123頁)。後述の〔追記3〕でも触れるように、ハナウドは太古よりロシアに自生する薬用植物のひとつであり、薬草スープの具材として用いられ、その食習慣のもとで、10～11世紀にキエフ・ルーシで舶来野菜ビートの栽培が始まり、同じ薬用植物という位置づけのビートが徐々に広まった。やがてこの新しい食材はハナウドの汁物にも加えられるようになり、ボルシチをみずから作った経験のある人には周知のとおり、調理の過程でビートを鍋に入れた瞬間、色・味・香りともにすべてが変わってしまう。そして最終的にはハナウドよりもずっと利用価値の高いビートが好まれるようになり、日常よく食べられる薬草スープの主要食材に取って代わったのではなかろうか。ただし料理名は、元の食材名 борщ = борщевік (ハナウド) が慣習的に残って、борщ (ボルシチ) のかたちで引き継がれた、言い換えれば、元の食材名から料理名への転義が起こったのである。

このように考えれば、古代スラヴ語ビート⇒ボルシチ語源説については、брьщъ (ビート?) の真偽はさておき、元々の名称 вариво з зіллям (薬草のスープ) に薬用植物ビート(後述のようにビートは薬草として用いられた)を入れるようになって劇的な変化が起こり、ビートが他の食材を圧倒して、最終的には борщ (ビートのスープ) という全く別の名称になった、と一部修正して読み替えることが可能になる。それゆえ古代スラヴ語ビート⇒ボルシチ語源説は、ハナウド⇒ボルシチ語源説と全く相容れぬものではなく、逆に後者の主要食材入れ替わり(ハナウドからビートへの主役交代)の過程を説明する補強材料となり得るであろう。

なお、ビートの収穫期(夏～秋)の前、保存食材としてのビートが底をつく春先には、スイバ、ホウレンソウなどの新芽・若葉を煮込んだ зелёный борщ (緑色のボルシチ) や、зелёные щи (緑色のシチー) が作られることがある。前掲のオリア・ハーキュリーズは、「実は1850年代半ばにトマトが入ってくるまで、現在のウクライナ地域のボルシチは必ずしも赤くはなかったのです。それ以前は、ビーツのボルシチはむしろ『黒』く、若いイラクサやソレル、ビーツの葉などを使った春のボルシチは地域によって『白』『黄色』『緑』などと呼ばれていました」と述べている〔I〔22〕116頁〕。同上の「緑色のボルシチ」に代表される「変わり種」は、ビートを全く使わないか、または脇役として加える〔18〕ため、厳密にはボルシチとは言い難い。同じくポーランド料理の zurek (ジ

ューレク)は、別名 **barszcz biały** (白いボルシチ：実際は白みがかかった茶色のスープ) と呼ばれるが、ビートを全く入れない ([68] 90-91 頁、[69] 20-21 頁、[70] 108-109 頁、[71] 82 頁、[72] 138 頁、I [28] 298 頁)。この奇妙な(?)料理名やレシピが存在すること自体、ボルシチは元々ビート以外の野菜(葉草)から作ったシチーであることを物語っており、その名残として現在もビートを用いない、または少しだけ加える古い調理法が伝わっている、と考えればつじつまが合う。これもまた、ハナウド⇒ボルシチ語源説の正当性を別の面から裏付けるものではなかろうか。

⇒ 伝統的なボルシチを ①「赤いボルシチ」②「緑色のボルシチ」③「冷たいボルシチ」の3つに分類する考えかたについては、拙論 117 頁を参照されたい。

⇒ 飼料用ビートまたはサトウダイコンを食材とする「白いボルシチ」については、拙論 38 頁を参照されたい。

【追記 1】

ハナウド⇒ボルシチ語源説に出てくるシチーについて。シチーはウクライナ起源のボルシチと異なり、ロシア固有の伝統的な料理で、主にキャベツを煮込んだスープのことである。現代標準語では **щи** と表記するが、И.С. Лутовинова によれば、いまでもロシア各地の方言によっては [шти] / [сти] などと発音され、これらは **щи** の有力な語源説 **сьти** (食物) を裏付けるものである ([73] 63-64 頁)。同上書は М. Фасмер 編、П.Я. Черных 編の各語源辞典に拠っており、後者の П.Я. Черных は、**щи** < **шти** < 古代ロシア語 **сьти** [複数] を「滋養のある飲み物」「液状の食べ物(野菜の?)」と解釈する ([74] 第2巻 435 頁)。

いっぽう、前掲の А.К. Шапошников は、全く別の語源説を唱えている。同上書によれば、**щи** よりも古い語形は **шти** で、それはさらに東スラヴ語 ***шчи** [複数] / ***шча** [単数] に遡って ***шчавь** (酸味) とつながり、後者は古代ロシア語 **шавьнь** (= **шавель** スイバ) と近い関係にあるという ([64] 第2巻 554-555 頁)。なお、前掲の А.Е. Аникин ([65]) は第15巻 «друг I-еренга» まで刊行され、項目 **щи** にはまだ遠く至っていない(2022年6月1日現在)。

【追記 2】

ハナウドについて、『家庭訓』校訂本 ([37] 393 頁) には次のような註釈がある：野菜畑の垣根に沿って植え付けたハナウドの「葉の部分だけを冬に備えて乾燥させたり、塩漬け・発酵の作業を行なったりした。ハナウドの煮物はシチーの調理に用いた〔中略〕(のちにビートの茎や根を加えて作った料理はボルシチと名付けられるようになった)」。

【追記 3】

Н.И. Мазнев の薬用植物事典 ([75] 82-86 頁) には、ハナウドの仲間 **борщевик сибирский** と **борщевик Сосновского** に関する詳細な記述がある。とくに前者の **борщевик сибирский** については、さまざまな病気に対する効能を始めとして、根・葉・花・種などから生薬を作る方法、接触による火傷(拙論 22-23 頁 註(9)参照)の程度と応急処置法その他が説明され、また健康サラダ・シチー・ボルシチなどの食材になることも書かれている。

【追記 4】

雑誌 «Наука и жизнь» (『科学と生活』) には、食用ハナウド **борщевик сибирский** および有毒ハナウドで「侵略者・異星人」の **борщевик Сосновского** に関する数多くの記事⁽¹⁹⁾が載っている。とりわけ Н. Замятина の記事 ([76] 2009年7月号 130-132 頁) には、「ロシアとシベリア」の住民は、ハナウドの葉柄を束ねて日干しにしたものを、甘い珍味として食べている、というイギリスの植物学者ロジャー・フィリップスの著作からの引用がある(拙論 15 頁 ⇒ (b) イテリメン人 参照)。さらに筆者の個人的体験に基づく食用ハナウドの調理法、ハナウド入りボルシチの作りかたなどの解説は興味深い。

同上記事は、ハナウド⇒ボルシチ語源説を 概ね支持している：「私たちは不当にも太古の栽培野菜 [=ハナウド] を忘れていた。ボルシチ **борщ** はハナウド **борщевик** から名付けられたのか、その逆か、いまでは知る由もない。しかしこの料理と植物 [=ボルシチとハナウド] との関連性は明らかである。ただハナウドから作ったボルシチは、イラクサから作ったそれよりもずっと暗く、殆ど黒い色になる」 ([76] 131 頁)。

「ハナウドは開花前の、まだ柔らかい葉と花芽^{かが}のあるうちに食べるのが最も良い。刈り取った後、この植物 [= 保存食材のハナウド] は簡単に戻すことができる。それは『家庭訓』[の時代] にも知られていて、しばしば煮て [食べるよう] 推奨された」(同 131 頁)。ハナウドの「とても若い葉か、または葉柄のみを用いれば、ハナウド入りのボルシチを作ることができる。そうすれば、ボルシチはもっと食欲をそそる [直訳: より気持ちの良い] 色になる」(同 132 頁)。同上記事の終わりには、ハナウドの若い葉身・葉柄の塩漬けと、若い葉柄だけの酢漬けのレシピが紹介されている。

インターネットの画像検索 (入力例: суп из борщеві́ка) で見る限り、ハナウドの新鮮な若葉・若芽を入れたスープは緑色のものが圧倒的に多い。この場合、食材を長く煮込むのではなく、緑色を保つために短時間で仕上げるよう工夫されている (例: 湯通ししたハナウドを調理の最後に加える)。

〔追記5〕

前掲のオリア・ハーキュリーズは、次のように述べている:「ボルシチの原形は、今私たちが知っているスープとはあまり共通点がありません。紀元 900 年、キエフ大公国で初期のスラブ民族が酸味のあるブタクサからボルシチを作ったといわれています。その後、アカザ (アマランサスの仲間)、ビーツの葉、やがてビーツの根そのものが使われるようになっていきました。ビーツの根を指すウクライナ語『ブリャク』が名前の由来で、古スラブ語で赤を意味する『ボル』とも語源的な関係があるとされています」(I [22] 116 頁)。

この文章にはいくつかの情報が錯綜しているため、額面どおりに受け取ることは難しい。第一に、「ボルシチの原形」と今日のボルシチ^{こんいち}とは食材が異なる⇒ビーツの根を食材に用いるのは後世になってから⇒それゆえ両者にはあまり共通点がない、という見解は全面的に支持できる。ただし初めに「酸味のあるブタクサ」から「ボルシチの原形」が「紀元 900 年」に作られたとする説の歴史的な根拠 (例: 古文書の記録) が示されていない。第二に、著者は料理名「ボルシチ」は食材名「ブリャク」に由来すること、さらに古代スラヴ語「ボル」には「赤」の意味があり、ボルシチとも「語源的な関係がある」と述べているが、文責不明のインターネット情報は別として、その是非を判断するための学術文献を筆者は持ち合わせていない。なおボルシチは **бу́рые щи** (褐色のシチー) を語源とする説については、拙論 24 頁 註 (17) を参照されたい。

〔第二章 註〕

- (1) 原著はドイツ語、初版 2006 年。筆者は英訳書の原本 2 冊 ([20][21] 2012・2015 年) を参照した (ドイツ語原典は未見)。同上書 144 頁の一節: “It takes its name from the old Slavic word *brsh* for beet”。新版 ([21] 2015 年) は書名が変わっただけで、旧版 ([20] 2012 年) と内容・頁数は全く同じである。
出版社の公式サイト: <http://www.ullmann-publishing.com/> (参照: 2025. 6. 1)
- (2) 『ロシア・アカデミー辞典』初版 ([25] 第 1 巻 289/290 頁)、**бо́рщ** [原文にアクセント記号あり] の項目には、語義①②ともに、後代の『教会スラヴ語ロシア語辞典』([26]) よりも詳しい語釈が載っている。筆者は『ロシア・アカデミー辞典』初版の電子版 (PDF 文書) を参照した。
- (3) 植物学者ドゥ・カンドルは、ギリシア名「テウトリオン (Teutlion)」のほかに「セヴクレ (Sevkle)」または「スフェケリエ (Sfekelie)」も挙げて、後二者のギリシア名が「セルグ (Selg)」というアラビア名、ナバテアン人の間におけるシルグ (Silg) に似ている」と指摘する ([77] 138 頁)。
- (4) ボルシチ **борщ** とビーツ汁 **свекóльник** の違いについて: キャベツとトマトなど、ある種の野菜を使わず、肉ブイヨンの代わりにビーツだけの液汁を用いて作る温製・冷製スープを **свекóльник** と呼ぶ。食材の数が比較的少なく、調理時間も短くなる。この分類に従えば、**холо́дный борщ** (冷たいボルシチ) は **холо́дный свекóльник** (冷たいビーツ汁) と名付けるほうがふさわしい。
- (5) プラハ 1924 年版は、『スラヴの古代』の後半 (第 2 部) を要約して、モスクワ 1956 年版はその全体 (第 1・2 部) を要約・改訂して、ロシア語に翻訳したものである。『スラヴの古代』第 1 部第 1 巻のロシア語訳が 1904 年にキーウ (旧キエフ) で出版されたが、その続刊は実現しなかった。プラハ 1924 年版のロシア語翻訳者の氏名は不詳 ([78] 446 頁)。

- (6) プラハ 1924 年版の復刻版は、ロシア国内でオンデマンド版として出回っているほか、ネット通販会社 Amazon 経由で取り寄せ可能である：

<https://www.amazon.com/Byt-kultura-drevnih-slavyan-Russian/dp/545846785X> (参照：2025. 6. 1)

- (7) 原文のロシア単語 **тыква** は通常一語^{いちご}では「カボチャ (南瓜)」と訳されるが、後述のように、キエフ・ルーシでカボチャ (ウリ科カボチャ属) が普及していたとの確証はない。なぜなら新大陸アメリカ原産のカボチャ **тыква** がヨーロッパに渡来したのは 16 世紀 ([79] 79 頁)、ロシアには 19 世紀初め、一説によれば 16 世紀 ([80] 380 頁) とされるからである。現代ロシアで広く流通しているペボカボチャ **кабачок** (ウリ科カボチャ属、栽培種のひとつ) も、カボチャと同じ時期に旧大陸へ伝来したと言われる。それゆえキエフ・ルーシ時代 (9 世紀末～13 世紀半ば) に、カボチャはまだスラヴ民族に知られていなかったはずである。

それでは上記のロシア単語 **тыква** は何を指すのだろうか？ 栽培植物の歴史から見て、おそらくはキュウリやメロンと同じ **тыквенные** (ウリ科) の植物で、カボチャとは別の農作物、たとえばユウガオ (ウリ科ユウガオ属) またはヒョウタン (同上) ではなかろうか。『研究社和露辞典 改訂版』によれば、ユウガオは **тыква-горлянка**、ヒョウタンは **тыква-горлянка** (ユウガオの訳語と同じ) と **бутылочная тыква** (原義「ボトル型のカボチャ」) の 2 通りに訳されている。そのほか **горлянка** 一語^{いちご}だけで、さらに **посудная тыква** (原義「食器用カボチャ」) も、ヒョウタンを意味する。このことが示すように、**тыква** (カボチャ) が多くの訳語に含まれており、また **тыквенные** (ウリ科) も **тыква** の派生語であることを考慮すれば、キエフ・ルーシで栽培されていた **тыква** を「ウリ科ユウガオ属」と解釈することは充分可能である。

ユウガオとヒョウタンは同一種。ある事典では両者を総称してユウガオと呼び、その変種としてのヒョウタンをユウガオの中にも含める ([81] 94 頁)。ヒョウタンは観賞、日除けのほか、柄杓、各種容器、装飾品、楽器、浮袋 等々、多岐にわたって利用されるが、その果肉は苦みが強く食用にならないものが多い。

「かんぴょうの原料となるユウガオの系統は中国、日本で栽培され、ヒョウタンから苦みがなく果肉の軟らかいものが選択された」 ([82] 552 頁)。

レベッカ・ラップによれば、アフリカ原産のユウガオおよび同一種のヒョウタンは、「ヨーロッパで古代や中世に栽培されていた」。両者のうち「おそらくユウガオ」は「古代ローマ人」がその「未熟な実を酢とマスタードをつけて食べていた」 ([83] 128–129 頁)。ちなみに後掲のアピキウス『料理書』には、「ヒョウタン」と訳された野菜の料理レシピが 10 種類ほど出てくる (IV[26])。

「ヒョウタンの栽培や利用はきわめて古くから知られており、新大陸と旧大陸にわたって、古くから栽培されていた植物はほかに例がない」 ([84] 136 頁)。その意味において「古代では世界的に重要な植物のひとつであった」 ([85] 163 頁) と言えよう。

以上、これらの情報を総合すれば、キエフ・ルーシ時代に栽培されていた **тыква** は、ルボル・ニーデルレの著作 ([30] 200 頁、1956 年) では学名 *Lagenaria* (ユウガオ属) が付いているように、「カボチャ属」ではなく、「ユウガオ属」と解釈できる。以下、拙論では **тыква** に「ユウガオ」の訳語を当てるが、それには「ヒョウタン」も含まれる。

ついでながら、聖書時代の料理に関する本 ([86]) の中で、「ソロモンのごちそう」として「かぼちゃのシチュー」が伝統レシピ (同 81 頁) とカラー写真 (同 51 頁) で紹介されている。「かぼちゃの他にうり、ひょうたん、とうがんなど、ウリ科の野菜」を用いてもよい (同 81 頁)。とはいえ、ソロモンは紀元前 10 世紀の第 3 代イスラエル王であり、実際に「かぼちゃのシチュー」が宮廷料理として供されたのかどうかは分からない。なぜなら聖書にカボチャは登場しないからである。もちろんこれだけの理由でカボチャの存在を否定することはできない。ただ先述のように、栽培植物の伝播の歴史に鑑みれば、古代イスラエルにカボチャが渡来していたとは考えにくい。もっともヒョウタンを意味する訳語は聖書に出てくる (列王記 上 / 第一 6:18、7:24)。しかしこの植物は、苦くて食用には適さない「コロシントウリ」(ウリ科スイカ属) だとする説がある ([87] 197–199 頁、[88] 86–87 頁)。もし同上説が正しければ、ヒョウタンの可能性は低くなる。別の箇所では、ディルアンという地名 (ヨシュア記 15:38) の由来はヒョウタンだとする説もある ([89] 104 頁、[90] 53 頁)。いずれにせよ、ヒョウタン (ウリ科ユウガオ属) が太古より世界各地で広く栽培されてきた

歴史を考慮すれば、ソロモンの時代にこの植物が存在していたことは、ほぼ間違いなからう。したがって「ソロモンのごちそう」としてカボチャではなく、ヒョウタンまたはユウガオの料理が供されていた可能性はある（ただし聖書にその記述がないため、断定はできない）。

同じように、古代ギリシア・ローマにもカボチャは伝わっていなかったと考えられる。それゆえこの時代に書かれた古典の中で「カボチャ」「セイヨウカボチャ（カボチャの一種、アメリカ原産）」「ペポカボチャ（同上）」などの訳語が出てくるとすれば、それはヨーロッパへのカボチャの渡来は16世紀以降とする学説を翻訳者が採用せず、カボチャは当時すでに地中海沿岸にあったと見なして、これらの訳語のひとつを選定した、ということになる。

たとえば、ギリシアの文人アテナイオス（2世紀ごろ）『食卓の賢人たち』抄訳版の一節にいわく、「ある冬の^{かぼちの}こと、食卓に南瓜が出されたので一同びっくりしたことがある。むろんこれは畠からとれたての南瓜だと思っていた。〔中略〕ま、とにかく一月に南瓜を食べていることにわれわれは驚いたというわけだ。新鮮だしちゃんと特有の風味もあったしね。〔中略〕ただ彼は南瓜のことを瓢箪^{ひょうたん}と呼んでいるがね。こういうのだ、『瓢箪の実は切って糸に通し、風にさらして干す。干したら吊して煙でいぶす』（[91] 222-223頁）。巻末の「訳注」によれば、「南瓜」の原語は *kolokynte*（英字表記）、「瓢箪」は *sikya*（同上）。前者は円く、後者は細長いのが「特徴だと辞書は教える」。それゆえ円いもの＝南瓜、細長いもの＝瓢箪と訳した（[91] 453頁）。

同じ翻訳者による『食卓の賢人たち』完訳版において、この箇所（第9巻372）は「南瓜 (*kolokynte*)」（[92] 350-352頁）が踏襲され、別の箇所（第2巻59）では「西洋南瓜 (*kolokynte*)」（[93] 209頁）となっている。その理由について、翻訳者は側註で次のように説明する：「ギリシア語で *kolokynte* と呼ばれるものは、従来『南瓜』と訳されてきたが、南瓜は新大陸の原産で、それが古代地中海世界にあったはずがない、あれは瓢箪だという説が近年有力である。しかし古代の文献のあちこちに見える *kolokynte* が瓢箪では、いわゆるイメージが違いすぎるので、アリストテレス『動物誌』やテオフラストス『植物誌』の和訳に従って『西洋南瓜』をとることにする」（[93] 209頁）。ここでの『動物誌』とは岩波書店版（[94] 1969年、[95] 1999年）を、『植物誌』とは八坂書房版（[96] 1988年）を指す。これらの翻訳書の該当箇所には、それぞれ「セイヨウカボチャ *Cucurbita Pepo*」（[94] 141頁 訳者註(29)、[95] 245頁 訳注(31)、原文の学名は立体・種小名P大文字表記）、「セイヨウカボチャ (*κολοκύντη*)」（[96] 植物名索引10頁）の記述がある。

その後、別の出版社から別の翻訳者による『植物誌』が刊行された。その第1分冊（[97] 2008年）では、*κολοκύντη* は「コロキエンター [ペポカボチャ]」と訳されている。ただし翻訳者は、『植物誌』底本の編纂者アミグの提案による「ペポカボチャ」の同定には「問題が多い」として、次のように述べている：「ホート索引（一九一六年）はこれをセイヨウカボチャ (*Cucurbita maxima*) としたが、最近は否定されている。〔中略〕一般的にはセイヨウカボチャは南米高地、ペポカボチャは北米（メキシコ）原産で、ヨーロッパに伝わったのは十六世紀とする説が多い。「上記のアミグ説以後、一九九一年にサレアズ〔中略〕が、コロキエンターは「当時知られていたヒョウタンなどウリ科植物すべてを総称する名称だったとみなし、カボチャの類との見方を斥ける」。とはいえ『植物誌』本文が描写する植物の特徴から見て、やはり「ペポカボチャとするアミグに従った方がよさそうである」。ゆえに「明確な同定は難しいが、仮にアミグの同定を記した」（[97] 144-145頁）。この「アミグの同定」に従って、アリストテレス『動物誌』の新訳（2015年）では「ペポカボチャ」が選定された（[98] 29頁 側註(41)、学名 *Cucurbita pepo*）。

- (8) イラクサ^{いらくさ} (*κράπινα*) の若葉を干したものがスープ・煎じ茶用の具材として、ロシアの薬局や自然食料品店などで販売されている（商品名の例：*Κράπινα μάρκεια*）。

以下、中世後期ヨーロッパの食生活におけるイラクサの栽培と利用について：

「イラクサは今ではただの野草だが、中世には家庭菜園で栽培されていた。口あたりがよく少々苦みがあって、ミント風の味がするためよく使われていたのだ。中世の台所ではイラクサは、ピューレやスープ、煮込み料理、パンなどさまざまな品に生まれ変わった。薬草としても利用され、若葉を摘んで乾燥させ煎じた薬は、貧血、リウマチの症状、関節痛、皮膚疾患、出血性の痛み、風邪症状、咳、鼻炎や気管支炎の

治療に効果があった」 ([99] 71 頁)。

- (9) 『ロシア大百科事典』 ([100] 第4巻 69-70 頁, 2006 年) борщевік の項目によれば、ロシア国内ではハナウド属の「多くの種は家畜の飼料 (サイロ) 用としての経済的価値を有するが、殆どすべての種は人間にとって (接触のさい) 火傷に似た皮膚の炎症を惹き起こすことがある。その中には борщевік Сосновского (*Heracleum sosnovskyi*) も含まれる。この種はカフカースから持ち込まれたもので、サイロ用の植物として栽培されていたが、いまやロシア各地の草原や森の切れ目で危険な雑草と化して、第二の分布圏を勢いよく拡大しつつある」 (М.Г. Пименов 執筆)。

ロシアではこの巨大な怪物 *Heracleum sosnovskyi* を駆除するための実用書も出回っている ([101])。

- (10) 『家庭訓』初版：第 48 章、シリヴェストル版：第 45 章「野菜畑と果樹園の営みかた」 ([37])。ただしロシアで市販されている別の現代語訳書によっては、さらに章数が異なる場合もある (例：第 44 章)。
- (11) ①「羊羹」は、羊肉の羹 (スープ) から和菓子へと激変したにもかかわらず、元の食材・料理名が残った好例である (拙論 118 頁参照)。NHK のテレビ番組『美の壺』では、File 566「黒の風格 羊羹」の中で、この語源説が紹介された (2022 年 9 月 16 日放送)。② 洋菓子「マシュマロ」英語 marshmallow は、かつてアオイ科の多年草「ウスベニタチアオイ (薄紅立葵)」英語 marsh mallow を原料として作られたが、いまではマーシュマロウの代わりにゼラチンと卵白などを用いる。③「がんもどき」の関西での異称「飛竜頭」は、ポルトガル語「フィリョース filhós」由来とする説。ポルトガルの伝統的な揚げ菓子 (基本食材：小麦粉・卵・砂糖・植物油など) が日本に伝わり、油揚げの一種 (大豆食品) になったという。④ トマトケチャップすなわち「ケチャップ」の語源として、「保存した魚のソース (魚醬)」を意味する中国南部の方言「ケ-チャップ ke-tchup」から来ているという説 (魚からトマトに食材が変わっても名称は変わらない) ([102] 75 頁)。⑤「片栗粉」は、現在ジャガイモのでんぷんによる代用品が一般的だが、慣習的にユリ科の多年草の原料名「カタクリ (片栗)」がそのまま残った。⑥ ロシア単語で元来の意味と現在のそれが異なる果物の例：хурма (元 ペルシア語「ナツメヤシ」⇒現 ロシア語「柿」、хурма の綴りはそのまま残る)。⑦「ショートケーキ」英語 shortcake の語源として、油脂製品「ショートニング」英語 shortening を用いたケーキが、この食材を使わない現在でも、元の食材名の前半が残って「ショートケーキ」になったという説 (ただし諸説あり)。

これらはすべて、食べ物の語源とされる元の言葉の全体 (①~⑥)、または前半だけ (⑦) が、新しい食べ物の名称として受け継がれた例である。そのほか、元の料理名に新しい食材名を付け加えた例として、ロシア料理「ベフストロガノフ」のアレンジレシピを挙げてみよう (この料理の語源について：拙論 70-71 頁註 (5) 参照)。ベフストロガノフには、「ベフ (=牛肉)」を全く使わず、代わりに鶏・七面鳥・羊・豚・馬などの肉を用いたレシピも存在する。たとえば鶏肉の場合、新しい食材名「鶏肉」を付け加えて、「ベフ (=牛肉) ストロガノフ」という元の料理名は残したまま、ロシア語で「鶏肉から作ったベフストロガノフ」бефстро́ганов из кúрицы と名付けられた。言葉の意味を考えると、いくぶん奇妙な命名かもしれないが、すでに定着した料理名はそのまま受け継がれることの適例と言えよう。ただし現代では「ベフ (=牛肉)」を省いて、「チキンストロガノフ」英語 chicken stroganoff、「ポークストロガノフ」英語 pork stroganoff などという料理名も現れた。筆者の知る限り、ロシア本国ではこれに対応した「ベф беф」抜き料理名 (例：стро́ганов из кúрицы) はまだ認知されていない。それどころか、これらのアレンジレシピと区別するため(?)、「牛肉から作ったベフストロガノフ」бефстро́ганов из говя́дины という重複表現も見受けられる。

- (12) В.Ф. Белик 監修『園芸小百科』によれば、キエフ・ルーシにビートが伝わったのは 11 世紀とされ、そこで「ギリシアの作物名 сфекели がスラヴ系の呼びかた свёкла になった」 ([80] 327 頁)。
- なお、現代ロシア語では ё を е で代用してもよい (ただし前掲書 [77] は全文 ё 表記)。現代ロシア語辞典の見出し語の綴りは свёкла。ふつう свёкла の綴りで代用され、アクセントは第 1 音節 ё にある。ちなみに 1847 年発行の『教会スラヴ語ロシア語辞典』 ([26], 全文 ё 不使用) では、見出し語すべてにアクセント記号が付けられ、ビートの項目は свёкла (同 第 4 巻 97 頁) となっているが、実際には [свёкла] と発音され

ていたであろう。なぜなら文字 **ѣ** は 18 世紀末に誕生した「最も若く、そして最も不幸」な文字であり、「不安定な地位にあつて」 ([103] 32 頁)、実際の発音がそのまま文字化されるとは限らないからである。

- (13) А.Е. Аникин 編の語源辞典 ([65] 第 5 巻 145 頁)、**бурак** の項目によれば、ロシア語 **бурак** はウクライナ語ではなく主に南西のベラルーシ語から伝わったとされる。

- (14) 「買ったりしないですむよう柵園の周囲全体にボルシチ (草) [=ハナウド] を播き、春に芽を出したら己れのためにたくさん煮るか、神が喜ぶように困窮者に与えるようにする。家族の少ない者はそれを他の食料品を買うために売ればよい。キャベツとビートも播いて、生えてきたらそれを食べるようにする。キャベツが捲き始めたら、適宜に切り、煮て食し、残りを細かくして家畜にやる。秋までの適当な時期にボルシチを切って干し、一年間以上使えるようにする。キャベツとビートは夏の間は煮て食し、秋に塩漬けにする」 (『家庭訓』 [38] 96-97 頁)。

『11~17 世紀ロシア語辞典』 ([104] 第 1 巻 301 頁)、**борщ** の項目には、前段と同じ『家庭訓』のほか、**борщ** と **свёкла** が併記された別の古文書からの引用文も載っている。

なお、後掲の **Сюткины** (拙論 45 頁参照) は、Е.А. Авдеева の家庭実用書 (1846 年) のレシピを援用したうえで、発酵キャベツや発酵ビートなどの漬物も、生野菜と等しく「乾燥保存」の対象となったと述べている ([105] 222-227 頁)。「総じて野菜の乾燥は、かつてロシアでは次の季節まで保存する方法として広く行なわれていた。〔中略〕どの農家にも広い貯蔵庫があったわけではない。その中で生キャベツは稀にしかクリスマスまで保たれなかった。それは塩漬けの野菜でも同じであった」 (同 223 頁)。「乾燥野菜は一年中、いつでも食料として利用できた。しかも乾燥した状態の発酵キャベツまたは発酵ビートは、生の状態と比べて 8 分の 1 の場所に収まり、10 分の 1 の重さに減少した。〔ゆえに〕 それらを保存するための貯蔵庫は必要なかった」 (同 225 頁)。

- (15) 「古代ロシア」は **Древняя Русь** (古ルーシ) の訳語。拙論では「キエフ・ルーシ」の同義語として用いる。ここでいう〈古代〉とは、紀元後 9 世紀末~13 世紀半ばのキエフ・ルーシ時代を指すロシア史の用語で、たとえば「古代ギリシア」の〈古代〉とは大幅な時間のずれがある。それを避けるため「古ロシア」と縮めて表記すれば、「殺し屋」に通じて言葉の響きが悪くなる (日本では以前「ロシア」を **Россия** の綴りどおりに「ロシヤ」と表記していた)。なお、「古代ロシア」を「キエフ・ルーシ」に限定せず、9 世紀からピョートル大帝以前の 17 世紀までとする時代区分法もあるが、拙論では採用しない。

- (16) これに対して И.С. Лутовинова は、「白いシチー」という語結合はおそらく燕麦スープを意味するものでであろう」と述べている ([73] 65 頁)。

- (17) この記述は А.К. Шапошников 編の語源辞典 ([64] 第 1 巻 75 頁) によるものだが、その内容は『スラヴ諸語語源辞典』 ([106] 第 3 巻 131 頁)、**бѣръсь** の項目を概ね踏襲したものである。

А.К. Шапошников は、**борщ** の項目 ([64] 第 1 巻 75 頁) ではハナウド⇒ボルシチ語源説を専ら唱えているのに対して、**щи** の項目 (同 第 2 巻 555 頁) の末尾では、**борщ** は **бұрые щи** (褐色のシチー) を語源とする説を紹介している。ただしその論拠は示されていない。

- (18) ビートを必ず用いるという絶対条件を守って、「緑色のボルシチ」にもビートの若葉や根を加えるレシピは数多く存在する。それゆえ「緑色のボルシチはビートが全く入っていない変わり種である」という説明は正しくない (拙論 117 頁参照)。

- (19) 食用ハナウドの記事 (2009 年 7 月号) : Н. Замятина. Мой друг борщевик.

<https://www.nkj.ru/archive/articles/16099/> (参照 : 2025. 6. 1)

有毒ハナウドの記事 (2004 年 7 月号) : С. Семиков. Ах, не трогайте меня: обожгу и без огня!

<http://www.nkj.ru/archive/articles/2230/> (参照 : 同上)

雑誌『科学と生活』の公式サイトでは、1961・1965・1974 年、並びに 2007 年以降のバックナンバーの電子版 (PDF 文書、雑誌原本の頁数表示) を販売しており、筆者は 2009 年 7 月号の電子版を購入した。

なお、公式サイトでは過去の記事を無料で検索・閲覧することも可能である (HTML 文書、ただし雑誌原本の頁数は非表示)。

〔第二章 参考文献〕

- [1] Фельдман И.А., Мазараки А.А., Пересичный М.И. Знаменитые украинские блюда. М., 2014.
- [2] 〔ウクライナ語原典〕
Українські страви / Ред. Л.П. Денисенко. Київ, 1957.
☞ 筆者は同上書[2]の初版原本から直接引用した。
〔電子版〕第3版 1960年 <https://archive.org/details/stravy1960/page/n5/mode/2up?view=theater> (参照: 2025. 6. 1)
- [3] 〔ウクライナ語原典〕
Георгієвський М.І., Мельман М.Є., Шадура О.А., Шемякінський О.С. Українська кухня. Київ, 1967.
- [4] 〔前掲書[3]の英語訳〕
Georgievsky N.I., Melman M.E., Shadura E.A., Shemjakinsky A.S. *Ukrainian Cuisine*. Kiev, 1975.
- [5] Губа Н.И. Приглашаем к столу. Днепропетровск, 1970.
- [6] Губа Н.И. Тайны щедрого стола. Днепропетровск, 1976.
- [7] 〔ウクライナ語原典からのロシア語訳〕
Шалимов С.А., Шадура Е.А. Современная украинская кухня. Киев, 1977.
- [8] 〔前掲書[7]のドイツ語訳〕
Schalimow S.A., Schadura J.A. *Ukrainische Küche*. Leipzig, 1985.
- [9] Ляховская Л.П. Кулинарные секреты. Л., 1984.
- [10] Ляховская Л.П. Молодой семье о кулинарии. М., 1989.
- [11] Ляховская Л.П. Искусство кулинарии. СПб., 1991.
- [12] Ляховская Л.П. Основы кулинарного мастерства. СПб., 2000.
- [13] Русские / Отв. ред. В.А. Александров, И.В. Власова, Н.С. Полищук. М., 1997.
354—397頁「食べ物 (12~20世紀)」(В.А. Липинская 執筆)
- [14] 〔前掲書[13]の抄録版〕
Русские. История и этнография / Под ред. И.В. Власовой, В.А. Тишкова. М., 2008.
- [15] Глазунова О.И. Давайте говорить по-русски. Учебное пособие по русскому языку для иностранцев. М., 1997.
- [16] Кулинария. Супы, борщи, солянки. Сборник. М., 2000.
- [17] Мазуркевич С.А. Кулинарные мифы. М.—Донецк, 2004.
- [18] Спивак С.В. Супы по-русски. Лучшие старинные и новые рецепты. М., 2005.
- [19] Перепаденко В.Б. Рецепты домашней кухни. Борщ. Ростов на Дону, 2009.
- [20] Trutter M. *Culinaria. Russia, Ukraine, Georgia, Armenia, Azerbaijan*. Potsdam, 2012.
- [21] 〔前掲書[20]の新版〕
Trutter M. *Culinaria. Russia. A Celebration of Food and Tradition*. Potsdam, 2015.
- [22] Российская повседневность. От истоков до середины XIX века. Учебное пособие / Под ред. Л.И. Семенниковой. М., 2015.
- [23] Судаков Г.В. Застолье по-русски. Из истории слов. Монография. Вологда, 2012.
☞ 筆者は同上書[23]の原本 (220部発行) から直接引用した。
〔電子版〕 <http://www.booksite.ru/fulltext/sudak8/text.pdf> (参照: 2025. 6. 1)
- [24] Словарь русского языка XVIII века. Вып. 2. Л., 1985.
〔電子版〕 <https://feb-web.ru/feb/sl18/slov-abc/> (参照: 2025. 6. 1)
- [25] Словарь Академии Российской. Ч. 1. СПб., 1789.
〔電子版〕 <http://it-claim.ru/Projects/ESAR/SAR/PDFSAR/Framesetpdf.htm> (参照: 2025. 6. 1)

- [26] Словарь церковно-славянского и русского языка. СПб., 1847. [復刻版]
『教会スラヴ語ロシア語辞典』1847年初版本復刻 全4巻2分冊 (大空社、1989年)。
- [27] Нидерле Л. Быт и культура древних славян. Прага: Пламя, 1924.
〔電子版〕<https://h.twirpx.link/file/425810/> (参照 : 2025. 6. 1)
- [28] Нидерле Л. Быт и культура древних славян. М.: Вече, 2013.
〔電子版〕<https://www.klex.ru/14dv> (参照 : 2025. 6. 1)
- [29] Niederle L. Slovanské starožitnosti. Oddíl kulturní. Život starých Slovanů. Dílu I. Svazek 1. Praha, 1911.
〔電子版〕<https://dn790002.ca.archive.org/0/items/ivotstarchslov11nieduoft/ivotstarchslov11nieduoft.pdf>
(参照 : 2025. 6. 1)
- [30] Нидерле Л. Славянские древности. М.: Изд-во иностранной литературы, 1956.
〔電子版〕<https://www.twirpx.com/file/1372664/> (参照 : 2025. 6. 1)
- [31] Нидерле Л. Славянские древности. М.: Алетейа, 2000.
〔電子版〕https://archive.org/details/2000_20230824/mode/2up (参照 : 2025. 6. 1)
- [32] Нидерле Л. Славянские древности. М.: Новый Акрополь, 2010.
- [33] Нидерле Л. Славянские древности. М.: Институт русской цивилизации, 2015.
〔電子版〕<https://www.academia.edu/15575166/> (参照 : 2025. 6. 1)
- [34] История русской культуры. М.: Эксмо, 2006.
- [35] Зеленин Д.К. Восточнославянская этнография. М., 1991.
〔電子版〕https://static.iea.ras.ru/books/Ethnographic_library/Zelenin_Vostochnoslavjanskaya_etnografija.pdf
(参照 : 2025. 6. 1)
- [36] Зеленин Д.К. Восточные славяне. Кто они? М., 2012.
- [37] Домострой / Изд. подг. В.В. Колесов, В.В. Рождественская. СПб., 2005.
- [38] 『ロシアの家庭訓 (ドモストロイ)』佐藤靖彦訳 (新読書社、1984年)。
- [39] Марусенков М. Игра в бурачки: почему борщ – исконно русское блюдо.
Как и где появился самый вкусный суп на свете // Известия. 2020. 25 дек.
〔電子版〕<https://iz.ru/1101694/maksim-marusenkov/igra-v-burachki-pochemu-borshch-iskonno-russkoe-bliudo>
(参照 : 2025. 6. 1)
- [40] Ковалёв Н.И. Блюда русского стола. История и названия. СПб., 1995.
- [41] Ковалёв Н.И. Энциклопедия гурмана. О продуктах и блюдах, посуде и утвари, их названиях и истории. СПб., 1996.
- [42] Ковалёв В.М., Могильный Н.П. 500 рецептов славянской трапезы. М., 1990.
- [43] Ковалёв В.М., Могильный Н.П. Русская кухня. Традиции и обычаи. М.: Советская Россия, 1992.
- [44] [前掲書[43]とは別の出版社による再版] ただレイラスト・写真などの図版はすべて省略された
Ковалёв В.М., Могильный Н.П. Традиции, обычаи и блюда русской кухни.
М.: Терра-Книжный клуб, 1998.
- [45] Могильный Н.П., Ковалёв В.М. Этюды о питании. Скатерть-самобранка. М., 1991.
- [46] Могильный Н.П. Русская кухня. М., 2001.
- [47] Могильный Н.П. Книга о вкусной и здоровой пище. М., 2018.
- [48] Поваренная книга / Сост. Т.В. Лаврищева. Рыбинск, 1997.
- [49] Ройтенберг И.Г., Скопненко А.И. Практическая энциклопедия украинской кухни. Челябинск, 2007.
- [50] Бузин В.С. Этнография русских. Учебное пособие. СПб., 2009.
- [51] Бузин В.С. Этнография восточных славян. Учебное пособие. СПб., 2012.
- [52] Куткина М.Н., Елисеева С.А. Русская кухня. Из глубины веков и до наших дней. СПб., 2023.

- [53] Burlakoff N. *The World of Russian Borsch. Explorations of Memory, People, History, Cookbooks & Recipes*. New York, 2013.
- [54] ジャネット・クラークソン『スープの歴史』富永佐知子訳（原書房、2014年）。
- [55] ジョン・エイトウ『食のことば由来事典 食材・料理・飲み物』
石川久美子・おおつか のりこ・児玉敦子・中村久里子訳（終風舎、2021年）。
- [56] Кухня России, региональная и современная. М., 2016.
- [57] Долдина А.Г. Коми-пермяцкая кухня. Пермь, 1989.
- [58] Чагин Г.Н. Народы и культуры Урала. XIX–XXI вв. Екатеринбург, 2015.
- [59] Похлёбкин В.В. О кулинарии от А до Я. Словарь-справочник. Минск, 1988.
- [60] Похлёбкин В.В. Кулинарный словарь. М., 1999.
- [61] Культура питания. Энциклопедический справочник. Минск, 1993.
- [62] Мальчикова И.Г., Мурадова Е.О., Рамзаева Н.Н. и др. Кулинария. Учебное пособие. М., 2008.
- [63] Лукашук И. Лексика пищи в русском и польском языках – общее и различное // Русистика и современность: лингвокультурология и межкультурная коммуникация. Материалы IV международной научно-практической конференции 28–29 июня 2001 г. СПб., 2002. С. 250–259.
- [64] Шапошников А.К. Этимологический словарь современного русского языка. Т. 1–2. М., 2010.
- [65] [現在刊行中、全巻数は未定]
Аникин А.Е. Русский этимологический словарь. Вып. 1–17. М.–СПб., 2007–2023.
☞ 筆者は同上書[65]の第4～5巻原本から直接引用した。
[電子版] 第1～39巻 (40～42巻 未掲載) <https://georgewladlukas.livejournal.com/62133.html> (参照 : 2025. 6. 1)
- [66] [第1～6巻 А–Я まで既刊、第7巻「索引」未刊]
Етимологічний словник української мови. Т. 1–6. Київ, 1982–2012.
[電子版] 第1巻 http://history.org.ua/LiberUA/EtSIUkrM_1982/EtSIUkrM_1982.pdf (参照 : 2025. 6. 1)
- [67] Невойт В.И. Борщевые щи // Русская речь. 1990. № 4. С.123–125.
- [68] 荻野恭子『大地が育むユーラシアの味 ロシアの郷土料理』（東洋書店、2006年）。
- [69] 荻野恭子『ロシアのスープ』（東洋書店、2014年）。
- [70] 荻野恭子『荻野恭子が伝える ロシア、大地が育む家庭料理』（文化出版局、2018年）。
- [71] 荻野恭子『世界の味をおうちで楽しむ 旅するスープ』（ナツメ社、2019年）。
- [72] 佐藤政人『世界のスープ図鑑 独自の組み合わせが楽しいご当地レシピ 317』（誠文堂新光社、2019年）。
- [73] Лутовинова И.С. Слово о пище русской. СПб., 2005.
- [74] Черных П.Я. Историко-этимологический словарь современного русского языка. Т. 1–2. М., 1993.
- [75] Мазнев Н.И. Высокоэффективные лекарственные растения. Большая энциклопедия народной медицины. М., 2013.
- [76] Замятина Н. Мой друг борщевик // Наука и жизнь. 2009. № 7. С.130–132.
- [77] ドゥ・カンドル『栽培植物の起源 (上)』加茂儀一訳（岩波書店、1991年）岩波文庫。
- [78] Чернышенко Д.Ю. К 150-летию юбилею Любора Нидерле: «Славянские древности» и другие переводы // Археология и история Пскова и Псковской земли. Вып. 31. М., 2016. С. 444–450.
[電子版] <https://archaeolog.ru/el-bib/el-cat/el-periodical/aippz/aippz-31> (参照 : 2025. 6. 1)
- [79] 星川清親『改訂増補 栽培植物の起原と伝播』（二宮書店、2013年）。
- [80] Ваш огород. Маленькая энциклопедия / Под ред. В.Ф. Белика. М., 1995.
- [81] 青葉 高『日本の野菜文化史事典』（八坂書房、2013年）。
- [82] 『世界大百科事典』改訂新版 第28巻（平凡社、2007年）552–553頁「ユウガオ」（金目武男 執筆）。
- [83] レベッカ・ラップ『ニンジンでトロイア戦争に勝つ方法 下 世界を変えた20の野菜の歴史』
緒川久美子訳（原書房、2015年）。

- [84] 『世界大百科事典』改訂新版 第24巻 (平凡社、2007年) 136–137頁「ヒョウタン」
(引用箇所：金目武男・堀田 満 執筆)。
- [85] 『園芸植物大事典』第5巻 (小学館、1989年) 163–164頁「ユウガオ」(大井美知男 執筆)。
- [86] 山口里子『食べて味わう聖書の話』(オリエンツ宗教研究所、2019年)。
- [87] ウィリアム・スミス『聖書植物大事典』藤本時男編訳 (国書刊行会、2006年)。
- [88] ハロルド・ノーマン・モルデンケ『聖書の植物事典』奥本裕昭編訳 (八坂書房、2014年)。
- [89] 廣部千恵子『新聖書植物図鑑』写真 横山 匡 (教文館、1999年)。
- [90] [イスラエルで出版されたロシア語図書、原著は英語版 2004年発行]
Фейнберг Вамош М. Кухня библейских времён. От Райского сада до Тайной вечери.
Герцлия, [2011?].
- [91] アテナイオス『食卓の賢人たち』柳沼重剛編訳 (岩波書店、1993年) 岩波文庫。
- [92] アテナイオス『食卓の賢人たち 3』柳沼重剛訳 (京都大学学術出版会、2000年) 西洋古典叢書。
- [93] アテナイオス『食卓の賢人たち 1』柳沼重剛訳 (京都大学学術出版会、1997年) 西洋古典叢書。
- [94] 『アリストテレス全集8 動物誌 下 動物部分論』島崎三郎訳 (岩波書店、1969年)。
- [95] 『アリストテレス 動物誌 (下)』島崎三郎訳 (岩波書店、1999年) 岩波文庫。
- [96] 『植物誌』全9巻の完訳、1巻本
『テオプラストス 植物誌』大槻真一郎・月川和雄訳 (八坂書房、1988年)
- [97] 『植物誌』全9巻の完訳、3分冊、人名表記「テオプラストス」
テオプラストス『植物誌 1』小川洋子訳 (京都大学学術出版会、2008年) 西洋古典叢書。
- [98] 『アリストテレス全集9 動物誌 下』金子善彦・伊藤雅巳・金澤 修・濱岡 剛訳 (岩波書店、2015年)。
- [99] ハンネレ・クレメッティラー『[図説] 食材と調理からたどる 中世ヨーロッパの食生活 王侯貴族から庶民に
いたる食の世界、再現レシピを添えて』龍 和子訳 (原書房、2023年)。
- [100] Большая российская энциклопедия. Т. 4. М., 2006.
[電子版] <https://bigenc.ru/c/borshchevik-4476cc> (参照：2025. 6. 1)
- [101] Венденская М. Борщевик Сосновского. Как побороть пришельца-гиганта. М., 2019.
- [102] ダン・ジュラフスキー『ペルシア王は「天ぷら」がお好き？ 味と語源でたどる食の人類史』
小野木明恵訳 (早川書房、2015年) 70–87頁、第4章「ケチャップ、カクテル、海賊」。
- [103] 小林 潔『ロシアの文字の話 —ことばをうつしとどめるもの—』(東洋書店、2004年)
ユーラシア・ブックレット。
- [104] [現在刊行中、全巻数は未定]
Словарь русского языка XI – XVII вв. Вып. 1–31. М., 1975–2019.
[電子版] <https://azbyka.ru/otechnik/Spravochniki/slovar-russkogo-jazyka-11-17-vv/> (参照：2025. 6. 1)
- [105] Сюткина О.А., Сюткин П.П. Тысяча лет за русским столом. Непридуманная история суздальской
кухни. Суздаль, 2024.
[電子版] <https://www.academia.edu/122738687/> (参照：2025. 6. 1)
- [106] [現在刊行中、全巻数は未定]
Этимологический словарь славянских языков. Праославянский лексический фонд. Вып. 1–42.
М., 1974–2021.
[電子版] 第1～39巻 (40～42巻 未掲載) <http://etymolog.ruslang.ru/index.php?act=essja> (参照：2025. 6. 1)

第Ⅲ章 ボルシチの基本食材 ビート

ボルシチの調理法を巡って、A. Торин は料理エッセーの中で、次のように述べている：「ボルシチの作りかたを話すのは、命に関わる危険なことである。ロシアやウクライナでは、ボルシチをさまざまな方法で煮込んでいるし、調理のレシピは山ほどあって、作る人はみんな、自分のレシピこそが最もおいしく、最も正しいと信じている。だから私はまず、ただボルシチにまつわる話をしたいと思う」([1] 79頁、下線部：引用者)。それゆえ前掲のA. Торин に倣って、筆者も自分の命に関わる危険を避けるために、ここではまず、ボルシチの基本食材であるビートについて話を進めてみよう。

ビートはボルシチに欠かせない食材であり、ビートの入っていないものをボルシチと呼ぶことはできない。ここで言う「ボルシチ」英語訳 *beetroot soup* とは、第Ⅱ章でも触れたビートなしの変わり種^{たね}ではなく、ウクライナ発祥の料理として世界的に有名な「赤いボルシチ」*красный борщ*、または「正統的なボルシチ」*классический борщ* のことである。残念ながら、わが国では「ビートは入手困難」「日本人の味覚に合わない」「露国人直伝」などという口実のもと、ビートの含有量ゼロの代物を、「ボルシチ」と偽って提供するロシア料理店⁽¹⁾、または缶詰のかたちで販売する会社⁽²⁾があるらしい。某チェーン店の「東京ボルシチ」に至っては、ビートもキャベツも入っていない（キャベツを入れないのは「ベラルーシ風ボルシチ」の特徴のひとつ）。その作りかたは、「ロシアでは牛肉とビーツを使うボルシチを、トマトベースにアレンジ」したものである([2] 36頁)。ロシアの料理研究家 В.В. Похлёбкин によれば、ボルシチの第一条件は「ビートが不可欠な成分となり、ビートの味と色がスープの決め手となっていること」([3] 65頁)。当たり前と思われるかもしれないが、この最低条件が守られない限り、日本でロシアの伝統的な家庭料理が普及し、レストラン業界でもロシア料理が少数派の地位から脱却するのは、遙か遠い未来のことになってしまうであろう。

前述のように、ビートがあってこそそのボルシチであり、ビートを使わない場合は料理名も変わってしまう。たとえば「シチー」はロシアに古くから伝わるキャベツの汁物で、食材も作りかたもボルシチと共通する部分がある⁽³⁾。このシチーを作る食文化圏の中にビートが伝来して、「ハナウドのシチー」が「ハナウドやビートを煮込んだシチー」になり、その後ビートに特化した「ボルシチ」になった、という語源説は第Ⅱ章ですでに紹介した。つまりビートが入っていない汁物は単に「シチー」と呼ぶべきで、それを「ボルシチ」と強弁するのは、味噌が入っていないものを味噌汁と呼ぶ⁽⁴⁾のと同じくらいに、言葉の由来をないがしろにする無神経な行為である。

さて植物学の分類では、ビートは「アカザ科フダンソウ属 2年生草本」([4] 173頁)であり（新しい分類によれば、アカザ科は「ヒユ科」に含まれて「ヒユ科アカザ亜科」と表記される）、《学名 *Beta vulgaris* 直訳「ふつうのビート」*свёкла обыкновенная*》を共通の源^{みなもと}として、根菜類の「料理用ビート」*столовая свёкла*、「飼料用ビート」*кормовая свёкла*、「サトウダイコン」*сахарная свёкла* の3つに分かれ、それらとは別の変種として葉菜類の「フダンソウ」*листовая свёкла* / *мангольд* も存在する([5] 475頁)。ある系統図によれば、① ベータ・ヴルガリス 母種 ⇒ ②「プロヴルガリス亜種」、ここから③④^{ふたて}の二手に分かれる：③「シクラ亜種」⇒「フダンソウ」、④「ヴルガリス亜種」⇒ 料理用ビート・飼料用ビート・サトウダイコン [下線部の名称は書き換えた]([6] 257頁=図1)。二手のうち③の

「シクラ亜種」⇒「現代のフダンソウ [中略] に似たもの」、すなわち葉菜類としてのビート＝「フダンソウ」は、古代ギリシア・ローマ時代に「貴重な食物であったらしい」 ([6] 258頁)。これらはすべて同一種である ([4] 173頁・178頁)。

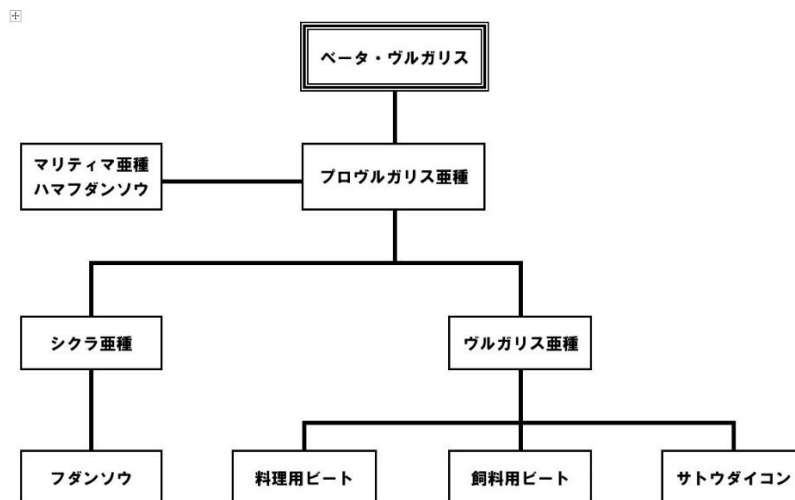


図 1

ビートの系統図

(参考文献 [6] 257 頁 図 2 をもとに Word で作成、名称の一部書き換え)

栽培用ビートの起源を巡っては、諸説入り乱れてかなり複雑化しているが、現在もヨーロッパ各地の沿岸部で見られる自生種《学名 *Beta maritima* 直訳「海辺のビート」和名「ハマフダンソウ (浜不断草)」「свёкла приморская》を祖先と見なすことに異論はない ([7] 380 頁)。「今日見られるビートは、地中海沿岸のヨーロッパや北アフリカの海岸および大西洋沿岸で見つかった、野生のハマフダンソウを祖先とする」 ([8] 147 頁)。このことからビートは海辺を原産地とする耐塩性の強い作物と見なされ、発育期にごく少量の食塩を施すとビートの根がより甘くなる、または収穫量が増すと言われている (5)。

☞ ただし前掲の系統図によれば、③「マリティマ亜種 ハマフダンソウ」と④現在の栽培用ビートはそれぞれ、②「プロヴルガリス亜種」を起源とする。つまり、③ハマフダンソウから直接、④現在の栽培用ビートが分かれたのではない、言い換えるとハマフダンソウは今日栽培されているビートの直系の祖先ではない、と見なす ([6] 257 頁)。

ビートの栽培はフダンソウから始まったとされ、古代文明の地バビロニアでもフダンソウはよく知られた野菜であり、紀元前 8 世紀には同土地で最初の記録が残っている ([7] 380 頁)。ただし後述のように、最初(最古)の記録を巡ってはいくつかの異なる見解がある(拙論 49 頁 註(1)参照)。三上哲夫によれば、「信頼のおける文献に最初に登場するビートは、ギリシア・ローマ時代に地中海沿岸で栽培されていたリーフビート [=フダンソウ] である。葉は食用に、根は主として薬用に供されたというが、根といってももちろん肥大根の形成はみられない。肥大根を形成するビートがヨーロッパの文献にあらわれるのは 12 世紀のことである」 ([9] 29 頁)。

ビートの先祖は柔らかく水気の多い葉と、樹木のように枝分かかれした細い根を持ち、葉は食用、根は医療用となった⁽⁶⁾ ([10] 34 頁)。古代ギリシアの医聖ヒポクラテスの著作には、ビートが薬用植物として登場する (拙論 39 頁参照)。当時のギリシア人はビートを不思議な力を持つ野菜と考えて、デルフォイのアポロン神殿にビートをかたどった銀製の供え物として捧げた (プリニウスによる、詳しくは拙論 38-39 頁参照)。

別の文献によれば、紀元前二千~千年紀にはフダンソウの栽培がおそらく地中海の島々で始まり、また紀元後 1 世紀までには、上記の母種 (ベータ・ウルガリス) から根菜類のビートが育成され ([5] 475-476 頁)、それがギリシア・ローマより西ヨーロッパに広まり、またバルカン半島を経て ([II][80] 327 頁)、東方のキエフ・ルーシには 10~11 世紀に到来した。この変種は 16~17 世紀になって現在も栽培される料理用ビート (=16 世紀の『家庭訓』に出てくるビート) と飼料用ビートに分化し、さらに 18 世紀には飼料用ビートの雑種からサトウダイコン (別名テンサイ) が選び抜かれた ([5] 476 頁)。その後ヨーロッパ各地で砂糖工場が建設され、甜菜糖^{てんさいとう}の生産が始まったのは 19 世紀初めのことである。

ボルシチに欠かせない料理用ビートは、根の部分および早い時期の葉と葉柄を食用とする。その根は約 9% ([11] 41 頁)、または 5~6% のショ糖を含み、他の根菜類の糖分 2~3% に比べて、かなり甘味の強い食材である ([4] 174 頁)。甘味の素となる主な糖分はショ糖であるが、品種によってはオリゴ糖の一種、ラフィノースも検出されるという ([12] 49-54 頁)。

料理用ビートの重要な特性は、その根が長期保存できること ([II][61] 328 頁)。むしろ適切な貯蔵方法を守るという条件付きで。かりにある地域でビートが生野菜として通年出回っているとすれば、それはまさにこの特性に負うところが大きいと言えるであろう。

- ☞ 生野菜のベビーリーフには、ビートの葉も含まれることが多いが、この場合は料理用ビート (品種の例:「デトロイト」) またはフダンソウ (同上:「スイスチャード」) の 10 cm 以下の若葉が用いられる。
- ☞ 甘味との関連で言えば、ハナウドは優れた蜜源植物であり、地上の甘い部分に誘われた子供が接触して皮膚の炎症を起こす危険性が高いとされる ([II][75] 84 頁)。
- ☞ 料理用ビートの主な糖分はショ糖とされる。したがって「ビーツは砂糖の原料となるテンサイの仲間なので糖分 (オリゴ糖) が多く、やや土臭さのある甘みが特徴です」 ([13] 5 頁) という記述は部分的に正しい。

薬草としての料理用ビートには、たとえば心臓血管系に対する作用 (血管壁の強化、血圧の正常化、コレステロール値の低下) や、脂肪の燃焼・肝臓と腸の働きを良くする作用、等々が期待できる。また予防医学の観点から、料理用ビートの生ジュースは高齢者に推奨されており、風邪の諸症状を緩和する効果もあるという。民間療法者のあいだでは、同上のジュースには抗がん作用があると考えられている ([II][80] 327 頁)。「強壯剤」として「生の赤ビートのしぼり汁を、毎日コップ 1 杯」飲めばよいとされる ([14] ii 頁)。このような効能を集めて紹介するロシアの各種サイトや薬膳書も数多く見られる (後者の例:『薬の代わりになるビート』[15])。近年、日本でも料理用ビートはスーパーフードまたはアスリートフードとして注目され、輸入品はもとより、国産の真空パック・乾燥粉末 (パウダー)・錠剤・ドリンク剤などが市場に出回るようになった (ネット通販では「奇跡の野菜」「食べる輸血」「飲む輸血」「アンチエイジング効果」等々の宣伝文句が用いられる)。さらにテレビ番組でも話題になることがある。

- ☞ テレビ番組の例: テレビ東京『主治医が見つかる診療所』では、血管を柔らかくする食材として群馬県産のビートが紹介された [2017 年 11 月 9 日放送]。出演者の秋津壽男医師の話によれば、ビートに多く含まれる

硝酸塩 (NO₃) が胃の中で一酸化窒素 (NO) に変わり、それを体が吸収して血管が柔らかくなるという。

- ☞ ビートは尿路結石の原因となるシュウ酸を多く含むため、日常的に過剰摂取しないこと。またカリウムも多く含むので、腎機能低下でカリウム制限が必要な人は注意されたい。いかなる食材にも万人向きの完全無欠なもの存在しない。
- ☞ シュウ酸とともにカルシウムを同時に摂取すれば、尿路結石を防ぐ効果があるとされる。したがってボルシチに乳製品のサワークリームを混ぜて食べるのは、とても理にかなっている。

ビートの根の果肉は白・黄・赤とその中間色 (橙・桃・紫・緋色など) の各系統に分かれ、それらの中でもサトウダイコンは白色、料理用ビートは赤色が多い ([16] カラー別刷 XI・287 頁)。B.Φ. Пивоваров によれば、かつて自生種のビートは黄色が主流を占め、そこから派生した料理用ビートのうち、赤色系統のものが 12~13 世紀にヨーロッパで育成され始めた⁽⁷⁾ ([17] 137 頁)。「欧米ではこの色 [=赤色] が好まれましたが、日本では喜ばれず」、ビートは「江戸時代初期⁽⁸⁾に渡来しましたが、普及しませんでした」 ([18] 236 頁)。「しかし色が濃厚であることや幾分土臭さがあることなどからあまり普及しなかった」 (II [81] 355 頁)。わが国では紅白の幕が式典会場に張られたり、紅白の食品が引き出物に使われたりして、赤と白の組み合わせを愛でる風習があるにもかかわらず、トマトのような鮮やかな赤色 (トマトレッド) ではなく、やや黒みを帯びた赤、または褐色がかった赤 (ビートレッド) は、不浄な血液の色を連想させるものとして、日本人には歓迎されなかったのだろうか。とりわけビートの場合、下ごしらえの段階で手・調理器具・流し場などが真っ赤に染まり、皮ごとゆでただけでも煮汁が濃い血液のようになり、混ぜ合わせた他の食材をも自分の色に同化してしまう (例: ビート入りサラダ「ヴィネグレート」винегрёт)。玉村豊男は、「指が赤くなるとしばらく消えない [中略]。まるで出血したような色」と表現する ([19] 216-217 頁)。その意味では、ビートは自己主張が強過ぎて、紅白のような対照的な色合いを創り出すことに適さないために、応用範囲の限られた個性的な食材であると言わざるを得ない。

- ☞ 稲垣榮洋によれば、「人間は赤い色を見ると、副交感神経が刺激されて、食欲が湧いてくる [中略]。赤色は、甘く熟した果実の色である」。しかし「赤く色づくとは言っても、植物が持つ色素には、真っ赤な色素が少ない。 [中略] 果実は紫色や橙色の色素を使って、少しでも赤色に近づけようとしている」。その少ない色素のうち、「トマトはリコピンという真っ赤な色素を持っている」 ([20] 112-114 頁)。これに対してボルシチの基本食材である赤ビートは、ベタシアニンという赤紫の、熱に弱く退色しやすい色素を持っているため、ビートを用いた煮込み料理は動脈血のような鮮やかな赤色ではなく、静脈血のような暗赤色になりやすい。この退色を防ぐ目的で、古来いくつかの工夫がなされてきた。詳しくは拙論 95-96 頁「(5) ビートの色を出すための工夫」を参照されたい。

さらにビートがわが国であまり普及しなかった別の理由としては、ビート特有の色や風味 (土臭さ) に加えて、その甘味自体が日本人好みではなかったから、と筆者は考えている。これはちょうどキノコの高級食材「ボルチーニ」 (和名「ヤマドリタケ」) の甘い香りが日本人に嫌われる⁽⁹⁾ のと相通じるもので、ボルシチに代表されるビートの甘味を生理的に受け入れない同国人は、地域の差こそあれ、相当な数にのぼるであろう。たとえば大手の食品会社から、カレールウと同じような包装でビート入りの「ボルシチの素」⁽¹⁰⁾ が売り出されたことがある。ひとつはビートの特製ソースを売り物にし、もうひとつはトマトの旨味を強調したものだが、あまり需要が伸びなかったのか、最近では殆ど見かけなくなった (前者は製造中止)。たしかに異国料理の好きな人はお金を払ってでもボルシチを食べようとするが、一般の人は試食用に提供された場合でも、口を付けた

だけで残してしまうことがときどき起こる。

☞ これはロシア語授業にロシア料理を採り入れる試みをしていた筆者の経験に基づくものであり、学生たちの嗜好の変化や、ボルシチのでき具合などが大きく影響することは否めない。ちなみに筆者がよく作るのは、ポルチャーニとプルーンを隠し味とする牛肉入りのボルシチで、ビートとディルは筆者の旧宅での自家栽培（写真1-3）、基本食材の比率は後述の И. Лазерсон による（拙論 124-125 頁参照）。



写真1

自家栽培のビート（釧路市、筆者撮影）
堆肥や土壌改良材を入れて連作障害を防ぐ



写真2

収穫したビート（同左）
収穫時期は8～10月、品種によって異なる



写真3

自家栽培のディル（同左）
夏季に2～3週ほど間隔をあけて種をまく

在日ロシア人 Д. Шамо́в は著作の中で、「日本ではビートを見つけるのに苦労する、農家や専門店で売り出されても数に限りがある。それゆえボルシチを作るのはかなり難しい」（[21] 260 頁）と述べている。しかしながらこれは一面の真理に過ぎず、個人の努力と工夫次第では、ボルシチを随時作ることは決して困難ではない。たとえばビートをまとめて購入し、ゆでる・蒸すなど加熱調理したあと、粗くおろして冷凍保存する方法もある。かつてビートは日本で希少価値が高く、手に入らないときはアメリカの S & W 社製の缶詰で代用する場合もあった。しかしいまでは国産の生ビートを店頭販売しているスーパーや、季節限定で Web 注文を受け付ける栽培農家も数多く現れた。また自家栽培用の種（国産品）も、ホームセンター、百元ショップ、ネット通販などで気軽に購入できるようになった⁽¹¹⁾。さらに専門雑誌で特集記事（ビート栽培の体験談・雪室の活用で貯蔵期間を長くする取り組み・土壌改良によってビートの土臭さをなくす工夫・調理方法など）が組まれることもある（[22]）。その意味では、ビートはもはや入手困難な〈幻の食材〉ではなく、必要なときに自由に買い求められる、ウクライナ起源の料理の代表的な食材であると言うことができよう。

☞ ビート栽培で地域おこしの例：兵庫県姫路市では、日露戦争のロシア兵捕虜が「ロシヤのかぶら」「故郷の蕪」を市内の河原で育てたという言い伝えがある（[23] 著者の祖母の口伝、第二十四話、178 頁）。この「かぶら」を「赤かぶら」と解釈し、さらに「ビート」と同定して、それを姫路の特産品にしようと民間のプロジェクトが立ち上げられた。2017 年以降、ビートの栽培・販売・料理教室・商品開発などの活動が行なわれている。「かぶら」をビートと同定したのは、「あっちの蕪は赤うて雑炊か汁かにすると甘いのがやそうな」という日本人番兵の話（[23] 178 頁）に基づくものであろう。二年生植物（越冬して翌春に開花・結実・枯死）のビートについては、「ロシヤ人が去んだ次の春、もう草まみれになった河原に、うす紫の菜の花がひと塊かたまり咲いた」「捕虜の蒔いた、かぶらの花は三・四年ちよろちよろ咲いたが、もう消えてしもうて咲かん」（同 180-181 頁）と伝えられる。「姫路ビーツプロジェクト」<https://himeji100.com/beets/>（参照：2025. 6. 1）

- ☞ ビートの商品開発の例：香川県立多度津高等学校では、海洋生産科（食品科学コース）の生徒たちが、2021 年以降、地元産のビートを用いて、この食材の入ったパン・アイスクリーム・ボルシチ缶詰・冷凍食品素材などの開発に取り組んでいる。

「香川県立多度津高等学校」公式サイト⇒「海洋生産科」⇒「食品科学コースの話題」

<https://www.kagawa-edu.jp/takouh01/takou2019/index.php/>（参照：2025. 6. 1）

- ☞ 最近では「ボルシチの素」に限らず、すでに調理されたボルシチ（濃縮/非濃縮スープ）を売り出す試みも始まっている。古くは日本の老舗のロシア料理店が独自ブランドとして製造販売し、現在ではウクライナ、リトアニアなどからの輸入品や、日本の食品会社のボルシチも流通している（冷凍品・瓶詰・缶詰・缶飲料・レトルトパウチ食品など）。

【第三章 註】

- (1) 「ただ日本ではときどき、ビート（てんさい）が入っていないのにお目にかかる。あれはいけません、ボルシチではない。ボルシチの作り方は千差万別だが、ビートが入らなければボルシチとはいえない。あの甘さと赤い色こそがボルシチの命なのだから」（[24] 28 頁）。

- (2) 「ロシアの代表的家庭料理」、「日本初の味覚として世に出た伝統のボルシチ」云々の謳い文句（日本語と英語）が印刷された、某社製造の缶詰の原材料名には、9 種類の野菜が表示されているが、その中にビートは入っておらず、実質的にはトマト風味のビーフシチュー以外の何物でもなく、宣伝と中身がかけ離れている。

青木ゆり子によれば、「ウクライナ生まれの盲目の詩人ワシリー・エロシェンコの提案による〔中略〕ボルシチは、キャベツや肉（牛肉）、じゃがいもなどの具はロシアと一緒に、日本人にあまりなじみのなかったビーツが入らず、トマトのみで赤い色を出していました。〔中略〕以後、日本人の好みは定められて、トマトがベースになった、ビーツがまったく入らないか、少量のみというボルシチが国内市場の主流を占めています」（I [9] 111-112 頁）。

- (3) かつてロシアの農民は「手近かにあるものを何でも煮込んでしまうので、『ボルシチ』か『シチー』か見分けるのがむずかしいこともあったが、キャベツの多いスープが『シチー』、赤味がかかっているのが『ボルシチ』である」（[25] 66 頁）。「ボルシチはその中にビートを入れることによって、シチーとは異なるものとなる。それ以外はシチーと同じである」（[26] 56 頁）。これらの記述は、ボルシチとシチーが極めて近い関係にあることを示しているが、ボルシチの中にビートを入れなければシチーが作れるという意味ではない。たとえばボルシチの多くのレシピにおいてトマトは必須食材となっているが、シチーの場合はそうではなく、ロシアの伝統的なレシピではトマトを入れないものが圧倒的に多い。ちなみに В.В. Похлёбкин の前掲書 ([3] 19-21 頁) にあるシチーのレシピ 11 品のうち、トマトを入れるのは僅か 1 品に過ぎない（щи ленивые「即席シチー」、直訳「怠惰なシチー」、形容詞 ленивый「怠惰な」⇒「手早く料理された、即席の」）。

別の言いかたをすれば、トマトの旨味成分に頼らず、ロシア古来の伝統料理シチーを作るのは、決して容易なことではない。『亡命ロシア料理』の著者は、「シチー、つまりロシア風キャベツ汁」は「われわれの文化と歴史を一身に背負うものである」（[27] 19 頁）、直訳：「シチーの中にはわれわれの文化と歴史が凝縮されている（сосредоточены）」（[28] 45 頁）と述べて、シチーに最大限の敬意を表しつつ、その調理法と食べかたについて熱っぽく語りかける（トマトは食材に含まれない）。まさに щаной дух（シチーの香り）こそ、ロシアの風土が生み出した民族固有の香りである。

もし日本のロシア料理店でシチーが提供されているならば、真っ先にこのスープを注文することをお勧めしたい。なぜならロシアの郷土料理シチーを味わってみれば、「ロシア料理」を看板に掲げるお店の実力がすぐに分かるからである。

- (4) この喩えは、「ボルシチは、日本でいえばみそ汁だと思えばいいですよ」というロシア料理店「バラライカ」調理長、田中 清の発言を参考にしてしている。「みそ汁の味やつくり方は、地方ごとに、ある

いは家庭によって違うでしょう。どれが本物か、議論したって始まらない。みそが入っていれば、みそ汁の形はとれる。ボルシチも同じですよ」([29] 94頁)。

[参考]

小説の中の会話：「彼女は一転、満足げに何度もうなずいてみせる。『ボルシチってさ、言ってみれば家庭料理みたいなどこあるじゃない。日本でいう味噌汁っていうか、具たくさんスープっていうか。そういうのを本格的な料理に仕上げるって、けっこう難しいと思うのよ。具が煮崩れてもいけないし、味がぼやけてもいけない』」([30] 69頁)。

- (5) 筆者の知り合いのロシア人(サンクトペテルブルグ在住、家庭菜園所有)の体験談に基づく。ビートの「耐塩性」солевы́носливостьに関する情報は、ロシア・日本の各種サイトでも数多く公表されている。後掲の専門書の記述：「アカザ科植物、なかでもビートの耐塩性は、他の根菜類と比べて著しく強い」(IV[9] 113頁)。「耐塩性のレベルは、植物の生命力と〔中略〕不良環境耐性、および生産力(収穫力)と深く関わっている。私たちの研究で選ばれた耐塩性の強い料理用・飼料用ビートは、生産力も高かった」(同 116頁)。

- (6) ビートの先祖の「葉は食用、根は医療用となった」([10] 34頁)という説は、「最初に栽培されたビートは、それらの葉〔中略〕を収穫するためだけに栽培されるようになり、紀元初期まではその根の価値は認められなかった」([31] 168頁「ビート」)、「古代のビートはすべて薬部を利用するものであり、根部を利用するテーブルビートが登場したのは一二世紀ごろと考えられる」([6] 258頁)という説と真っ向から対立する。

なお、別の文献によれば、「他の民族がまだ葉だけを利用していたころ、ローマ人はすでに根の赤色のものも白いものも利用していた」([32] 42頁)。この説は、始めに引用した文献([10])を支持するものだが、根の色(赤・白)については、おそらく誤りであろう(次の註(7)参照)。

- (7) 根菜類としての「料理用ビートのうち、中国の古来種は白みを帯び〔中略〕、イランとイラクのそれは黄色く、トルコとアフガニスタンのそれが橙色であるのは、おそらく偶然ではなかろう。現在の赤みを帯びた料理用ビートの品種は、その根が持つ癖のある味を和らげるために、専ら煮て食べるようになった後の時代に開発されたものと考えられる」(IV[9] 7頁)。

- (8) ビートが日本に初めて渡来した時期については、「江戸時代初期」([18] 236頁・II[81] 354頁)のほか、より具体的に「18世紀」([4] 173頁)とする説もある。その根拠は、貝原益軒『大和本草』(1709年)に初めてビートがダイコンの一品種「暹羅大根」として紹介されたからという(II[81] 355頁、[33] 91頁)。

- (9) 「ボルチーニ及びセップ ヨーロッパを代表する優れた食茸。〔中略〕甘い香りと強い旨味、弾力のある食感で、幅広い調理法に適應できますが、日本では、この甘い香りを嫌い、最近までほとんど食用にされてきませんでした」([34] 68頁)。

- (10) ① ハウス食品(株)「びすとり厨房 ボルシチ 特製ビーツソースつき」☞ 製造中止
② エスビー食品(株)「世界の食卓から ボルシチ ロシアで育まれた家庭の味」☞ 購入可能
③ 上記以外の例：(株)にんべん「だしとスパイスの魔法 ボルシチ」☞ 購入可能

- (11) ビートの店頭販売の例：紀ノ国屋インターナショナル(東京都港区北青山)。

ビートの通信販売の例：「ビーツの部屋」<https://www.redbeet.jp/>(参照：2025. 6. 1)

ビートの種(栽培用、国産品)の通信販売の例：「タキイネット通販」<https://shop.takii.co.jp/>
商品名「食用ビーツ・デトロイト・ダークレッド」(参照：同上)

[第三章 参考文献]

- [1] Торин А. Новеллы о кулинарии, или Кулинарная книга памяти. СПб., 2008.
[2] スープレックトトーキョー『Soup Stock Tokyo のスープの作り方』(文藝春秋、2012年)。
[3] Похлёбкин В.В. Национальные кухни наших народов. Основные кулинарные направления, их история и особенности. Рецептура. М., 1983.

- [4] 杉田浩一・平 宏和・田島 眞・安井明美編『日本食品大事典 カラー写真 CD-ROM 付』(医歯薬出版、2010 年)。
- [5] Сельскохозяйственный энциклопедический словарь / Гл. ред. В.К. Месяц. М., 1989.
- [6] 鶴飼保雄・大澤 良編『品種改良の世界史 作物編』(悠書館、2015 年) 第 11 章「テンサイ」(島本義也 執筆)。
- [7] Жизнь растений. Т. 5. Ч. 1. Цветковые растения / Под ред. А.Л. Тахтаджяна. М., 1980.
- [8] バーバラ・サンティッチ、ジェフ・ブライアント編『世界の食用植物文化図鑑 起源・歴史・分布・栽培・料理』山本紀夫監訳(終風舎、2012 年)。
- [9] 山口裕文・島本義也編『栽培植物の自然史 一野生植物と人類の共進化一』(北海道大学図書刊行会、2001 年) 第 3 章「テンサイにおける細胞質ゲノムの系譜」(三上哲夫 執筆)。
- [10] Донченко Л.В., Надыкта В.Д. История основных пищевых продуктов (введение в специальность). Учебное пособие. М., 2002.
- [11] Ковалёв Н.И. Супы. Блюда из круп и зернобобовых. М., 1992.
- [12] 久保友彦・早川 諒・森 春英「ガーデンビートはオリゴ糖原料作物になりうるか：てん菜との関係から考える」(『砂糖類・でん粉情報』2022 年 3 月号)。
[HTML 版] https://www.alic.go.jp/joho-s/joho07_002641.html (参照：2025.6.1)
[PDF 版] <https://www.alic.go.jp/content/001205384.pdf> (参照：同上)
- [13] 山崎志保『ビーツ！ビーツ！ビーツ！免疫力を高める北のスーパー健康野菜ビーツの食べ方』(寿郎社、2022 年)。
- [14] ジャン=マリー・ペルト『おいしい野菜』田村源二訳(晶文社、1996 年)。
- [15] Покровский Б. Свёкла вместо лекарств. М., 2010.
- [16] Руководство по апробации овощных культур и кормовых корнеплодов / Под ред. Д.Д. Брежнева. М., 1982.
- [17] Пивоваров В.Ф. Овощи России. М., 1995.
- [18] 『non・no 野菜基本大百科』(集英社、1997 年)。
- [19] 玉村豊男『世界の野菜を旅する』(講談社、2015 年) 講談社現代新書。
- [20] 稲垣栄洋『世界史を大きく動かした植物』(PHP エディターズ・グループ、2018 年)。
- [21] Шамов Д. Русский дух в стране самураев. Жизнь в Японии от первого лица. М., 2016.
- [22] 『現代農業』2020 年 2 月号(農山漁村文化協会)、品種特集「世界のヤミツキ野菜が激アツ！」ビートの記事：37 頁、40-51 頁。
- [23] 三木治子『捕虜たちの赤かぶら 一明治期播磨の農婦口伝一』(培養社、1985 年)。
- [24] 小町文雄『ロシア おいしい味めぐり』(勉強出版、2004 年)。
- [25] ヘレン・パパシヴィリ、ジョージ・パパシヴィリ『ロシア料理』(タイム ライフ ブックス、1972 年) 世界の料理。
- [26] Бесценная Ф.Д. Жива душа калачка просит. СПб., 1996.
- [27] ピョートル・ワイリ、アレクサンドル・ゲニス『新装版 亡命ロシア料理』沼野充義・北川和美・守屋 愛訳(未知谷、2014 年)。
- [28] [前掲書[27]のロシア語原典、上製本・カラー版]
Вайль П., Генис А. Русская кухня в изгнании. М.: КоЛибри, 2007.
- [29] 朝日新聞日曜版編集部『サライ ムック 地球食材の旅 行き巻の巻』(小学館、1998 年)。
- [30] 徳永 圭『ボナペティ！ 臆病なシェフと運命のボルシチ』(文藝春秋、2020 年) 文春文庫。
- [31] 『ケンブリッジ 世界の食物史大百科事典』第 5 巻 食物用語辞典(朝倉書店、2005 年)。
- [32] 『カラー版 世界食材事典』(柴田書店、1999 年)。
- [33] 荻野恭子『ビーツ、私のふだん料理』(扶桑社、2020 年)。
- [34] 山岡昌治『山岡シェフのキノコ料理』(雄鶏社、1996 年)。

第IV章 古代ローマ起源説について

「ボルシチは古代ローマで広く普及した料理であった。これは別に驚くほどのことでもない、なぜならビートはボルシチの主要な野菜であり、ビートとともに用いる野菜（タマネギ、キャベツなど）は地中海原産だからである」。これは拙論の第II章で「古代スラヴ語 бѣръщъ ビート⇒ボルシチ語源説」の典拠のひとつに挙げた、В.Б. Перепаденко 編『ボルシチ』（II [19] 4頁=図1）の冒頭に書かれたもので、○○^{まるまる}食材の原産地がすなわち○○食材を用いた料理の発祥地でもある、という極めて単純な発想に基づいている（ロシア語原文では、ビートではなく「ビートとともに用いる野菜」が地中海原産であるとも読める）。この起源説の真偽を確かめるためには、当時のビートが現在と同じような「色」「かたち」の「根菜類」であったかどうかについて、詳しく検証する必要がある。当然ながら、「二千年前に[古代ローマで]使われた食材は今日私たちが使っているものとは違っていた」（[1] 4頁）との認識に立つことが求められよう。言い換えれば、二千年前の古代ローマでも現在と似たような「料理用ビート」が存在していた、という〈前提〉を証明しなければ、同上説は成立しないことになる。

- ☞ 拙論では、広義の「ビート」のうち、現在の栽培種として ①「フダンソウ」、②「料理用ビート」、③「飼料用ビート」、④「サトウダイコン」の4変種を使い分けている。
- ☞ ボルシチの基本食材となる「ビート」（英語単数形 *beet*）は、「ビーツ」（複数形 *beets*）のほか、「食用ビート」「テーブルビート」「ガーデンビート」「レッドビート」「ビートルート」「火焰菜」「珊瑚樹菜」「渦巻大根」「西洋赤蕪」等々と呼ばれている。「デトロイト」は品種名。
それらのうち「食用ビート」の名称は、基本的には上記①～④すべての変種に当てはまるため、ここではとくにボルシチの素を「料理用ビート」と表記した（飼料用ビートは家畜を通して、またサトウダイコンも砂糖やビート製クワスの原料として、人間の食用となる）。厳密には葉菜類の「フダンソウ」も料理用だが、根菜類の「料理用ビート」とは別名（フダンソウ）であるゆえに、両者を混同することはない。
- ☞ 「フダンソウ（不断草・恭菜）」の別名：
「唐高苣（とうちさ・とうちしゃ）」「リーフビート」など。「うまい菜」「スイスチャード」は品種名。
- ☞ 「サトウダイコン（砂糖大根）」の別名：
「甜菜」「甘菜」「砂糖高苣（さとうちさ・さとうちしゃ）」「シュガービート」など。
- ☞ 同一の種でありながら、これほどさまざまな名称を持つ野菜は珍しい。このことがしばしば誤用の原因ともなっている。たとえば、「料理用ビート」を「甜菜」または「赤蕪」と呼ぶのは間違い。「甜菜」はサトウダイコンの別名であり、砂糖の原料となるほか、一部は家畜の餌に活用されるが、そのまま料理の食材とはならない（灰汁が強く、土臭いため。ただし下記「白いボルシチ」は例外）。「赤蕪」はヒユ科のビートとは全く別の、アブラナ科の野菜であり、中身は白いものが多い。また「大根」も同じくアブラナ科の野菜であって、ビートの仲間と言うのは誤り。
- ☞ ロシア語の名称：① フダンソウ листовая свёкла（原義「葉のビート」、英語 *leaf beet*）または мангольд（英語 *mangold*）、② 料理用ビート столовая свёкла（原義「食卓のビート」、英語 *table beet*）、③ 飼料用ビート кормовая свёкла（原義「飼料のビート」、英語 *fodder beet*）、④ сахарная свёкла（原義「砂糖のビート」、英語 *sugar beet*）。
- ☞ ロシア語で красная свёкла（赤いビート）は、料理用ビートを指す。また белая свёкла（白いビート）は、(1) 飼料用ビート、(2) サトウダイコン、(3) 料理用ビートの白い品種、のどれかである。(3)の場合、中身が白色のほか、黄色、橙色、紅白渦巻きなど、いくつかの希少品種が出回っており、それぞれの品種名で呼ばれている。

例：жёлтая свёкла（黄色いビート）。

☞ 主に発酵させた飼料用ビートまたはサトウダイコンを入れて作る、белый борщ（白いボルシチ）のレシピが存在する。例：ウクライナ系の少数民族フツル人の伝統料理 гуцульский белый борщ / ウクライナ語 гуцульский білий борщ 「フツル風白いボルシチ」。同上のボルシチには、(1) 白いビート、すなわち飼料用ビートまたはサトウダイコンを入れる、(2) それと一緒に赤い料理用ビートも混ぜて作る、2通りのレシピがある。いずれの場合でも、ボルシチには必ずビートを入れるという条件を満たしているため、これらを「正統的なボルシチ」に分類することができる。

拙論の第Ⅲ章では、古代ギリシアにおけるビートの利用法（葉は食用・根は医療用）について簡単に触れておいた。ビートがアポロン神殿に「銀製の供え物」として捧げられたことは、参考文献 ([2] 658頁、Ⅲ[10] 34頁) 以外にも、たとえば『美食家大百科』([3] 214頁) で言及されている：

ビートに関する最初の記述⁽¹⁾は、紀元前4世紀に遡り、ギリシアの哲人・学者テオフラストスが残している。古代ギリシアでは、ビートは高価な供え物として、アポロン神殿に捧げられるほどであった。当時、ビートの根は野菜というよりも薬用植物と見なされたゆえ、通常は ботва（葉と茎）が食用となり、根は医者が治療に使っていた。([3] 214頁)

この引用文は、インターネットの各種サイトに広まったロシア語の文章と酷似しており、コピーの連鎖によって歪められた情報が流布する悪しき例となっている。なぜなら「ビートをかたどった銀製の供え物」([2]、Ⅲ[10]) に対して、ビートの「高価な供え物」([3] 214頁) という表現では、「生野菜のビート」が神殿に供えられた、と曲解されてもおかしくないからである。このような連鎖はいわば負の遺産となって、別の書物に引き継がれてゆく：

Древние греки очень ценили свёклу и приносили её в жертву богу Аполлону

古代ギリシア人はビートを高く評価して、神アポロンに供え物として捧げた。([4] 41頁=図2)

前掲書([4])はロシアの子供向けの語彙に関する絵本であり、随所にちりばめられたカラー図版のうち、アポロン像と深紅色のビート(図2)を見る限りでは、ビートの根が生野菜のまま神殿に捧げられた、と若い読者が誤解する恐れがある。同上の図版の〈前提〉となっているのは、二千数百年前も現在と同じ столовая свёкла(料理用ビート)がギリシアで栽培されていた、ということである。

Борщ был популярным блюдом в древнем Риме. И это не удивительно, ведь свекла — главный овощ борща, а сопутствующие ей овощи (лук, капуста и другие) имеют средиземноморское происхождение.



Древние греки очень ценили свёклу и приносили её в жертву богу Аполлону

図1

В.Б. Перепаденко 編『ボルシチ』(Ⅱ[19] 4頁)

図2

С. Лаврова『楽しい語彙』([4] 41頁)

アポロン像と料理用ビート(半分カット・1個全体)

上述のアポロン神殿への供え物⁽²⁾に関する情報源は、古代ローマの博物学者、プリニウスの著作『博物誌』(第19巻26章86節)とされている：

さて、デルフォイのアポロン神殿では、ラファヌス [=ダイコン] が他の食物よりずっとすぐれているとされ、黄金でできたラファヌス、銀製のビート、鉛製のカブが奉納されていたというが、これはギリシア人の見栄である。([5] 508 頁)

『博物誌』の和訳 ([5] [6] [7]) のうち、供え物としての「ビート」 ([5] 508 頁)、「ビートの根」 ([7] 842 頁) と訳された箇所は、前後の文脈 (大根^{だいこん}〜蕪^{かぶ}、いずれも根菜類) や金属加工の難易度から見て、ビートの「葉」ではなく、医療用の「根」と解釈したほうがよいだろう⁽³⁾。『博物誌』ローブ (Loeb) 版のラテン語原典では **beta ex argento** (直訳「銀から作られたフダンソウ」)、その英語対訳は **a silver beetroot** (直訳「銀のビートの根」) ([8] 476-477 頁)。

☞ 同上書ローブ版、別の箇所 (第 19 巻 40 章 133 節) の訳註によれば、“The ancients ate only the leaves and not the root of beet” ([8] 506 頁)、「注 1 昔の人はビートをその根でなく葉を食べた」 ([7] 852 頁)。この場合のビートは、明らかに葉菜類のフダンソウを意味している。それゆえ「ビート」を「フダンソウ」に読み替えたほうが分かりやすい場合もある。たとえばフダンソウの地上部の直径を広げるために、重しをのせる栽培法を述べた箇所 (第 19 巻 40 章 134 節) : 「レタスと同様、色づき始めたとき軽い錘りをのせることによって広げる」 ([7] 851 頁)。

☞ プリニウス『博物誌』のロシア語完訳はまだ存在しない。2021 年よりロシアの出版社から、ラテン語原典とロシア語対訳のかたちで全訳の刊行が始まった。現在、第 5 分冊 (『博物誌』第 8~9 巻) まで上梓された。

プリニウスは『博物誌』編纂に当たり、約 4 世紀前のテオフラストスの著作『植物誌』をよく参照・引用した。その引用回数は「いちいち数えきれないほど」あるという ([6] 466 頁)。『植物誌』和訳 (Ⅱ [96] Ⅱ [97]) のうち、ギリシア語原文の τεῦτρον を、ある版ではただ「テウトロン」と音写して、フダンソウに近い自生種 (学名 *Beta maritima*、和名「ハマフダンソウ」、拙論 30 頁参照) と解釈する⁽⁴⁾ (Ⅱ [96] 「索引」11 頁)。別の版では、同上の自生種から出た栽培種「フダンソウ」 (Ⅱ [97] 42-43 頁) と訳している。後者の註釈によれば、「古代ギリシア人が食用植物としてフダンソウを栽培していたのは確かとされる」 (Ⅱ [97] 59 頁)。

ロシアの植物学者 Б.И. Буренин と В.Ф. Пивоваров ([9]、以下「Буренин 他」と記す) によれば、ビートは当初、葉菜類および薬草として用いられ、「ヒポクラテスの医薬書 (紀元前 5~4 世紀) には、ビートの葉と根を主要材料とする調合法が十足らず⁽⁵⁾記されている。〔中略〕古代ローマの医者ディオスコリデス (紀元 1 世紀⁽⁶⁾) は、胃の治療や火傷の手当のために、白・黒⁽⁷⁾ビートの根を煮たものを広く使っていた。ビートは『ローマの草』римская трава または『ローマのキャベツ』римская капуста という名称で、フランス、スペイン、スイス、遅れてドイツに広まっていった」 ([9] 22 頁)。

前段の「ローマの草・キャベツ」が示すように、ビートは主に葉菜類 (例: フダンソウ) として、ローマ帝国の領土拡大に伴って普及したと考えられる。ただし上掲のヒポクラテスの著作 ([10]) を繙く限りでは、ビートの葉=食用、根=医療用という厳密な使い分けではなく、医療の場合は葉の部分も幅広く活用していたことが分かる (例: 食餌療法、拙論 50 頁 註⁽⁵⁾参照)。また栽培種のフダンソウのほかに、「野生ビート」も存在した。この野生ビートは近縁の自生種 (学名 *Beta maritima*) と見なされるが、プリニウス『博物誌』 (第 20 巻 28 章 72 節) やディオスコリデス『薬物誌』 (第 4 巻 16 項) には、野生ビートとして「リモニウム」その他の別名も掲げられ、とくに『薬物誌』の和訳 ([11] 509 頁) と研究書 ([12] 205 頁) では、上記の自生種とは異なる学名が 2 通り書かれている⁽⁸⁾。しかし岸本良彦訳 ([13-15]) はリモニウムを全く別の植物「イソマツ」と同定し、野生ビート説を

斥ける ([14] 98-99 頁、イソマツの属名: *Limonium*)。また E. Biancardi 他 (共著 [16]、以下「Biancardi 他」と記す) も、リモニウムをビートとは「別の種」とする ([16] 13 頁)。これらの分類に従えば、上記の野生ビートは自生種に相当し、その和名(「ハマフダンソウ」)が示すとおり、明らかに葉菜類であり、当時はまだビートが根菜類として認識されていなかったようである。

さて前々段で引用した「白・黒ビートの根を煮たもの」([9] 22 頁)について、さらに検討を加えてみよう。ここで注意すべきは、「白・黒」は必ずしも「根」の色とは限らないことである。テオフラストス『植物誌』(第7巻4章4節)には、次のような描写がある：

テウトリオン [=前出の「テウトロン」と同じ] の場合でも白い種のほうが黒い種より液汁の味がよく、種子の数が少ない。この白い種をシチリア種と呼ぶ人もいる。(II [96] 269 頁)

プリニウス『博物誌』(第19巻40章132節)にも、明らかに上記のテオフラストスから引用したと考えられる箇所がある：

ギリシア人たちは、色によってビートを二種類に区別した。黒いビートと比較的白いビートである。白ビートのほうがすぐれているとされており一種子の数は少ないが一シチリア種と呼ばれている。(II [5] 522 頁)

☞ 前掲のアテナイオスも、『食卓の賢人たち』第9巻371の中で、テオフラストスの同上箇所を引用している。この作品の翻訳者は、ギリシア語 *seutlon / teutlon* (英字表記) に「砂糖大根」の訳語を当てる (II [92] 345-346 頁)。しかし一般にサトウダイコンは18世紀に飼料用ビートを品種改良して出現したものとされる(拙論31頁参照)。したがってアテナイオスの時代(2世紀ごろ)にはすでにサトウダイコンがあったという確証はない。

再び Буренин 他 ([9]) によれば、テオフラストスを含む古代文書の中で、ビートの根に関する描写は著しく矛盾する点があるため、それらを整理して、①1年生草本、②2年生草本、③葉菜類、に三分すればつじつまが合うという。おそらく当時は葉菜類のフダンソウ、および1年生から2年生に移行する段階の「半根菜類」*полукорнеплады* のビートが広まりつつあったと考えられる。たとえば『植物誌』にある「主根しゅこんと何本かの側根そっこん」(第7巻2章6節)を葉菜類のビート、「肥大した肉質状の根」(同上)を半根菜類のビートの特徴として捉えれば、その矛盾を解消できるであろう⁽⁹⁾ ([9] 7-8 頁)。

この時代には、葉菜類と半根菜類の混じり合った交雑種が現れたため、前掲の古代文書におけるビートの分類・描写は過渡的なものと見なされる。それゆえ半根菜類のビートがいつ根菜類となって出現したのかを特定するのは難しい⁽¹⁰⁾。このような移り変わりの過程では、ビートの体系的な描写方法がまだ存在していなかったはずである。言い換えれば、テオフラストスたちによる「白」「黒」の区別は、おそらくビートの「根」ではなく「葉」の色合いに基づくものであり⁽¹¹⁾、葉と根をはっきり区別する描写方法は、葉菜類に続いて根菜類のビートが出現した後の時代に確立されたものである ([9] 7-8 頁)。

これらの指摘を念頭に置いて、上記の『植物誌』や『博物誌』の描写を読み返すと、たしかに色の修飾語は「根」ではなく、「ビート」にかかっていることが分かる⁽¹²⁾。したがって当時の植物・医療・食文化などに関する書物の中で、たとえば「白ビート」(原典・翻訳)という表現が出てきても、それが直ちに後世の変種サトウダイコンのような「白い根のビート」を意味するとは限らず、「白っぽい葉のフダンソウ」かもしれないことに、充分留意すべきであろう。

☞ これはひとつの学説に過ぎない。たとえば前掲の Biancardi 他は、プリニウスが伝える「白/黒」ビート(『博物誌』第19巻40章132節)について、ラテン語「白い *candida*」「黒い *nigra*」を、それぞれ「白い根を持つ

with white roots」 「暗緑色の葉を持つ [with] dark green leaves」と解釈したうえで、「白」 = 「白い根を持つビート」、「黒」 = 「暗緑色の葉を持つビート」と表現しており、「白」を巡っては Буренин 他の学説と対立する ([16] 11-12 頁)。

なお、上述の〈前提〉のうち、ビートの「かたち」に関して一言。拙論 30 頁では、ビートの祖先は「樹木のように枝分かれした細い根」を持っていた ([10] 34 頁) と紹介したが、実際にどのような形状であったのか、いまとなつては想像するほかはない⁽¹³⁾。ここでは参考までに、Буренин 他 (1998 年) の先行文献である、ロシアの植物学者 В.Т. Красочкин の著作 (1971 年) から、現在栽培されているビートの根の「分枝度」 *степень разветвлённости* を示す挿絵を掲げておこう ([16] 289 頁 = 図 3 この図は、先行文献 [17] 135 頁の挿絵を、後続文献 [16] が模写して受け継いだものである)。同じ〈ひとつの種〉に属するビートであっても、じつに多様性に富むかたちの主根と側根を持っていることが一目瞭然であり、まるで〈葉菜類→半根菜類→根菜類〉の変異の過程を物語っているようでもある。たしかに「ビート類は変異に富む」 ([18] 第 7 巻 259 頁) ことがよく分かる。このような「変異性」 *измѣнчивость* は、根の形状に限って言えば、料理用ビートの品種に最もよく現れるもので、飼料用ビートには比較的少なく、サトウダイコンにはあまり見られない ([16] 289 頁)。これまで述べてきた医療用の根のうち、「樹木のように〔中略〕細い根」の分枝度は、おそらく挿絵 (図 3) の⑤、半根菜類は同じく④~③に相当するものと考えられる。ちなみにテオフラストスがビートの根について「ダイコンのようである⁽¹⁴⁾」 (『植物誌』第 7 巻 2 章 6 節、 [96] 263 頁) と形容したのは、この半根菜類のことかもしれない。

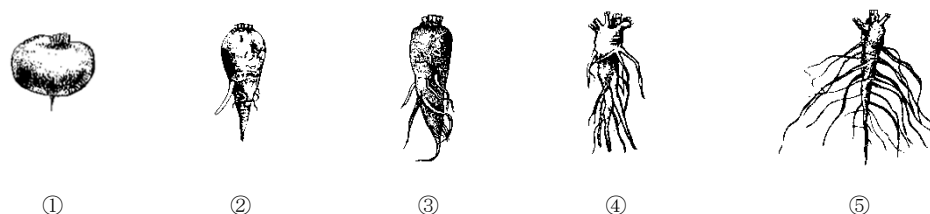


図 3

ビートの根の分枝度 ([16] 289 頁)
料理用ビート・飼料用ビート・サトウダイコン

前掲の В.Т. Красочкин は、「食用となる栽培植物としてのビートの歴史」を 7 つの時代に分けている。この時代区分は日本語文献 ([19] 243 頁) にも紹介されたが、ここではロシア語原典 ([17] 79 頁) からの拙訳を掲げておこう。同上書では、プリニウス『博物誌』(第 19 巻 26 章 86 節、アポロン神殿への供え物「銀製のビート」) を引用したうえで、この場合のビートは「初期の根菜型」 *первичные корнеплодные формы* すなわち「半根菜類」だと解釈する (同 81-82 頁)。

- (1) 野生ビートを食べ物として利用する (太古の昔より)
- (2) フダンソウを栽培 [植物として] 導入する (紀元前 2000~1000 年前)
- (3) 初期の根菜型が出現する (紀元前の最後の世紀) [初期の根菜型=半根菜類 最後の世紀: 複数形]
- (4) ビートが広く普及する・根菜型が優勢となり始める (中世)
- (5) ビートの経済的な価値が高まる・栽培の中心がモスクワ大公国と西ヨーロッパに移る (16~17 世紀)
- (6) 料理用ビートと飼料用ビートの品種としての分化が完成する・サトウダイコンの出現と進化 (18~19 世紀)
- (7) ビートが最も重要な栽培植物として認識される・新しい品種が西ヨーロッパからロシア、世界各地に伝播する

(19世紀末～20世紀) ([17] 79頁)

以上のことがらを整理してみれば、冒頭で掲げた「古代ローマ＝ボルシチ起源説」の〈前提〉、すなわち現在と同じような料理用ビートが当時も存在していた、という前置きの条件は、いくつかの点でかなり疑わしくなったと言うことができよう。古代ローマでは葉菜類のフダンソウが栽培・調理され、根菜類のビートはようやく出現しつつあったこと、また根の部分は主に薬草として食べられていたこと、さらに葉と根の色に関する描写方法がまだ確立されておらず、「赤い根」と認められるビートはずっと後の時代に品種改良が始まったこと等々、これらすべては同上の起源説に否定的なものばかりである。

それでは根菜類のビートは、医療用に止まらず、日常の「料理用」食材として、いつどのよう
に広まっていったのだろうか？ この問題については、いくつかの資料が参考になる。まず、テオ
フラストス（『植物誌』第7巻2章6節）はフダンソウの根が「甘い」ことに着目している：

テウトリオン [=フダンソウ] の根は [中略] 肉質状で、味は甘く、口あたりがよい。そのため、生のままでも
食べる人がいる。(Ⅱ[96] 263頁)

生の料理用ビートの根を粗くおろしたサラダのレシピは、現在でもよく知られており⁽¹⁵⁾、古代
の人々が「生のまま」フダンソウの根を食べていたとしても不思議ではない。ただしフダンソウ
を含む広義のビート特有の土臭さ⁽¹⁶⁾は、生の状態ではじかに伝わるため、それが原因でビートを
嫌う人が多いのも事実である（拙論 32 頁参照）。レベッカ・ラップによれば、ビートは「泥 (dirt)
のようなおい」のせいで、アメリカで最も嫌われる食べ物の第7位に入っているという ([20] 70
-71 頁・[21] 54-55 頁)。むろんこれは現在の栽培種に対する現代人の反応であり、テオフラストス
の時代のビートもそうであった、という証拠にはならない⁽¹⁷⁾。とはいえ前掲の Буренин 他は、
ビートの「根が持つ癖のある味を和らげるために、専ら煮て食べるようになった後の時代」に、
現在の「赤い根」の品種が開発されるようになった ([9] 7 頁、拙論 35 頁 註(7)参照) と述べて、ビート
特有の好ましくない風味は古にもあったとの前提に立っている。В.И. Буренин は共著 ([9]) と
は別の単著論文 ([22] 9 頁) の中でも同様の見解をくり返しており、これは彼の自説と考えてよい
だろう。

いずれにせよ、テオフラストスの記述にもかかわらず、生のビートの根が「甘い」という情報
は、プリニウスの『博物誌』には受け継がれていない。ただしプリニウスは根の薬効と処方につ
いて詳しく書き留めている（第20巻27-28章）。Biancardi 他はそれをもとに、「柔らかくて甘い変
種」が古代ローマに出現したと推測する ([16] 12 頁)。B. Neelwarne 編著 ([23] 2 頁) によれば、紀
元2世紀にはビートの太い根が冬期の糖分補給のために利用されたい。しかしその後、ビー
トの甘い根が再び脚光を浴びるのは、12～13世紀にヨーロッパ（一説によるとゲルマン諸国⁽¹⁸⁾）で赤
い根の料理用ビートが作られた ([17] 137 頁) あと、さらに飼料用ビートからサトウダイコンが育
種され、甜菜糖^{てんさいとう}の工場生産が始まる19世紀初めまで待たなければならない。それでもビート製の
砂糖がヨーロッパ大陸で売り出された直後は、ブリア＝サヴァランの『美味礼讃』によれば、「偏
狭な人間や無知な手合は、味が悪いとか、甘味が足りないとか、悪く言った。中には毒だと言う
ものさえあった」 ([24] 149 頁)。プリニウスは『博物誌』の中でビート有害説を紹介しており（拙論
50-51 頁 註(17)参照）、ビートにまつわる世間の評判はいつの時代も揺れ動いているようである。

前掲のブリア=サヴァランは、人類の歴史において「かなり長い間〔中略〕生食の時代が続いた後ついに火が発見され」、獣肉を「焼いて食べる」ようになった〔25〕88頁〕と述べているが、火に耐える調理器具の発明のおかげで、「野菜を煮たり」「ブイヨンや肉汁やゼリー」を作ったりできるようになったことを、「料理術は〔中略〕長足の進歩をした」〔25〕93頁〕と語るだけで、「煮る」ことの調理上の意義⁽¹⁹⁾についてはとくに考察していない。ディオスコリデス『薬物誌』の註釈によれば、「ごく最近まで、人類にとって食用になる野菜とはすなわち煮野菜であった」。なぜなら野生またはそれに近い段階の野菜は、ゆでることによって灰汁を取ったり柔らかくしたりして、「はじめて食用に適すものになる」からである〔11〕274頁「第2巻 訳注」煮野菜(1)〕。

古代ローマの美食家アピキウスの名を冠する、ラテン語で書かれた⁽²⁰⁾『料理書』(和訳〔26〕〔27〕)には、フダンソウを用いたレシピがいくつか載っている。ミュラ=ヨコタ・宣子の完訳では約10種類のレシピがあり、たとえば①「胃腸のためのつけ合わせ料理」、②「フダンソウ」、③「温前菜」〔26〕①32頁、②40頁、③72-73頁〕。同上レシピ、千石玲子の抄訳では①「胃によいポタージュ」、②「フダンソウの料理」、③「アントレ」〔27〕①66-68頁、②79頁、③120-123頁〕。

☞ ミュラ=ヨコタ・宣子訳のレシピ①と③には「フダンソウの根」、②では「フダンソウの葉肋」が使われる。訳註「フダンソウは主として葉と葉柄が食用とされたが、白色の根は肉厚で、食用としても用いられた」〔26〕72-73頁〕。千石玲子訳のレシピでは①②③ともに「フダンソウ」、つまり葉の部分が食材となる。

☞ プリニウス『博物誌』(第19巻40章133節)：「ビート [=フダンソウ] を使うときは、〔中略〕レンズマメやソラマメと一緒に調理する。〔中略〕ビートの味の弱さをカラシの辛味で刺激する」〔5〕523頁、下線部：引用者)。この箇所は、アピキウス『料理書』にも一部受け継がれている。

上記のレシピ② 千石玲子訳「フダンソウの料理」：「フダンソウはゆで、からし、油少量、酢を混ぜあわせたソースを添えて、供する」〔27〕79頁〕。別のレシピ「大麦と豆類のクリーム」：「〈材料〉ヒヨコ豆、レンズ豆、エンドウ豆〔中略〕フダンソウ」〔27〕141-142頁、下線部：引用者)。

☞ アピキウス『料理書』にはさまざまな異本があり、著者・レシピの数と内容・成立年代なども決して同じではなく、ウィニダリウスによる「抜粋」本も存在した。エウジェニア・サルツァ・プリーナ・リコッティ(以下「リコッティ」と記す)によれば、『料理書』の原型となるものは4世紀末に成立したと考えられる〔28〕368頁〕。ミュラ=ヨコタ・宣子訳では「4世紀末から5世紀初め」とする〔26〕「まえがき」xxi頁〕。いずれにせよ、ローマ帝国の末期に編纂された料理書ということになる。

筆者が調べた限りでは、アピキウス『料理書』の和訳(ラテン語原典からの直接訳)には、根菜類としての「ビートの根」を用いたレシピは見当たらない。

☞ ミュラ=ヨコタ・宣子訳(ラテン語原典 Milham 版・André 版の完訳)：「フダンソウ」「フダンソウの根」「フダンソウの葉肋」〔26〕33頁・40頁他)。前掲の千石玲子訳(André 版の抄訳)：「フダンソウ」〔27〕)。アピキウス『料理書』の引用文を含む翻訳書のうち、ジャン=フランソワ・ルヴェル『美食の文化史』(フランス語原典)、リコッティ『古代ローマの饗宴』(イタリア語原典)の和訳(『料理書』レシピは重訳に当たる)：「ふだん草」〔29〕59頁)、
「フダンソウ」〔28〕414頁)。以下すべて重訳：英語→和訳「ビート」〔30〕96頁)「ビーツ」〔31〕153頁)「ビーツの根⁽²¹⁾」〔20〕73頁)、オランダ語→英語→和訳「ビートルート〔赤蕪⁽²²⁾〕」〔32〕363-364頁、オランダ語原典〔33〕218-219頁・英語訳〔34〕212-213頁)、英語→ロシア語訳⁽²³⁾「свёкла(ビート)」〔35〕75-76頁)。

☞ Николай Горелов 編訳⁽²⁴⁾：「свёкла(ビート)」〔36〕19頁他)、**красная свёкла**(赤ビート)(同20頁)、**белая свёкла**(白ビート)(同33頁)、**свекольная ботва**(ビートの葉と茎)(同23頁)。

当然ながら、葉菜類の(1)「フダンソウ(=葉)」、(2)「フダンソウの根」、(3)根菜類の「ビート(=根)」ではそれぞれ食材が異なり、レシピに基づいて作った料理も全く別物となる。『料理書』

和訳 ([26][27]) に基づいて、拙論の筆者は、(1)(2)「フダンソウ (葉または根)」が正しいと解釈する。(3)「ビート」については、和訳 (例: [31][32]) の場合は英語 *beet* / *beetroot* からの重訳による影響が大きく、そのまま無批判に受け入れることはできない。

先述のように、初期の根菜型つまり半根菜類のビートは、紀元前の最後の世紀に、遅くとも紀元後の初めには出現したらしい (拙論 41 頁参照)。しかし当初、その根が主に医療用として使われただけで、日常的にはフダンソウの葉が食卓に供されていた。古代ギリシア・ローマの食生活に詳しい塚田孝雄の著作には、たとえば農夫シミュルスシミュルスの育てる「広く腕を伸ばすビート」 ([37] 49 頁) が出てくるが、これは明らかにフダンソウを意味する (腕を伸ばす=葉を広げる、リコッティの和訳では「広い葉っぱのフダンソウ」 ([28] 80 頁)、詩『モレトゥム』からの引用)。また別の資料、『食の歴史』全 3 巻 ([38-40]) の中で、古代から中世初期までの野菜品目にフダンソウがあるのに対して、根菜類のビート (25) が登場するのは、東ローマ帝国の古文書 (6 世紀編纂、10 世紀再版の『ゲオポニカ』) とされる ([39] 449-450 頁)。この時代は 4 世紀末から始まる民族大移動と西ローマ帝国の滅亡 (476 年) を経て、ヨーロッパ全域の地図が書き改められる変革期に当たり、以前と比べてビートに関する記録が乏しく、まるでいつとき途切れているようにさえ思われる (26)。

ジャン=マリー・ペルトによれば、古代ローマではさまざまな種類の野菜が盛んに作られたが、「中世に入ると、そのほとんどが栽培されなくなった。消えずに残ったのは、エンドウマメ [中略]、リーキ、キャベツ、フダンソウなどである」 (III [14] 22 頁)。「中世になると、フダンソウは当時いちばんよく食べられていたスープであるポレ (*porée*) の主要な具となる。そこからフダンソウの異名であるポワレ (*poirée*) という言葉も生まれた。[中略] ついでポワレは青菜いっばんを意味する言葉になった」 (同 90 頁、料理用語ポワレ *poêler* と混同しないこと)。前掲のレベッカ・ラップは、カール大帝 (742-814) の荘園令に記された野菜を列挙しながら、「八世紀終わりから九世紀初めには、ビーツは北ヨーロッパで広く栽培されるようになった」と述べている。ここでのビートは、「香味野菜」に分類された「葉を食べるチャード」、つまりフダンソウを指す ([20] 73-74 頁)。さらに別の研究者によれば、ある菜園たねの種の一覧表 (イギリス、1360 年) にはビートが含まれるが、「ビートは根よりも葉を取るために育てられたと考えられる」 ([41] 177 頁)。このビートは葉を食べるフダンソウと解釈できる。これらの資料を見る限り、古代ローマから中世ヨーロッパに至るまで、根菜類ではなく、葉菜類としてのビート、つまりフダンソウの栽培が伝統的に受け継がれてきたようである。

それでは今日見られる根菜類のビートは、どのように育成されてきたのだろうか。すでに述べたように、ビートの根は古代ギリシア・ローマで主に薬として用いられ、さらにローマ帝国軍の遠征とともに、主にヨーロッパ地域で栽培が広まった。したがってその意味では「ローマ人がビートを普及させた」と言ってもよい。R. Phillips と M. Rix は、赤い根のビートを「ローマ人が育成し、実際に中世後期になってもビートの根は『ローマのビート』と呼ばれていた」と述べている ([42] 70 頁)。言い換えれば、本来は薬用であったビートの根がフダンソウと肩を並べて「常食」野菜の地位を得るまでには、いくつかの紆余曲折を経て長い期間が必要であり、そのためには後世の品種改良を待つほかはなかったのであろう (27)。

前掲の Буренин 他によれば、近世になって根菜類のビートが数多く現れたのは、資本主義と畜産業の発達に伴い、根が太くて収穫量の多い飼料用ビートを育成する必要に迫られたからである ([9] 23-24 頁)。第 III 章でも触れたとおり、共通の母種から飼料用ビートと料理用ビートが分岐

して、V.Ф. Пивоваров の説では、12～13 世紀に赤い根のビートが作られた (III[17] 137 頁)。玉村豊男によれば、この野菜は「ローマ人が北方に伝え」たあと、12 世紀頃に根を太らせる品種改良が始まり、「十五世紀には赤い根のビーツがイタリアまで知られるようになった」(III[19] 218-219 頁)。ロシアの食文化史研究家 Ольга и Павел Сюткины (以下「Сюткины」と記す) は、ビートのさまざまな栽培種は 15 世紀末までにヨーロッパ全域に伝わり、16 世紀以降はビートの葉ではなく、根を食用とすることが主流となったと述べている ([43] 352 頁)。同じようにレベッカ・ラップは、「ローマンビーツ [中略] として知られる赤く丸い根の赤ビーツ (28) は、ヨーロッパでは一六世紀になるまで普及しなかった」、つまり 16 世紀以降に広まったとの見解を示している ([20] 74 頁)。

この普及時期について別の資料は、「根が深紅色の品種は 16 世紀以降のもの」とする ([11] 276 頁「第 2 巻 訳注」149-(1))。さらに別の文献によれば、「根が太くて薄い赤色のビートは、1550 年ごろに初めて記録され」、現在のような「濃い赤色のビートは、17 世紀の中ごろに登場してきた」(III[8] 147 頁)。「赤くて甘い根のビートは 1580 年代にイタリアから」イギリスに導入された ([44] 113 頁)。いっぽう Буренин 他は、イタリアなど南欧の「カブのように太い根を持つ赤ビート」は 16 世紀半ばに栽培され、さらに「太くて短い、とても甘い根を持つ赤ビート」、すなわち「ローマの赤ビート」*римская красная свёкла* は著しく変異性に富み、料理用ビート、ひいては飼料用ビートの数多くの品種はこのビートを共通の祖先とする、という学説を紹介している ([9] 22-23 頁)。これらの資料をもとに、太くて赤い根を持つようになったビートがヨーロッパ各地で普及した時期については、16～17 世紀とするのが最も妥当であろう。

これまでの議論を総括してみれば、古代ローマで食卓に供された「ビート」とは、葉菜類のフダンソウであり、ボルシチの必須食材となる根菜類の赤ビートはまだ出現していなかった、と結論づけることができる。それゆえ今日と似たような料理用ビートがすでに存在していた、という〈前提〉が崩れるため、古代ローマをボルシチの発祥地とする説は、その論拠を欠くものとなる。

☞ 古代メソポタミアでビートの煮込み料理が作られていたという説もある。この説を主張する遠藤雅司によれば、「前一七三〇年頃までに」書かれた粘土板には、解読・翻訳の結果、さまざまな料理レシピが記されており ([45] 3 頁)、そのひとつとして「ビーツ汁 (トゥフウ アルトゥウ)」(同 106-107 頁) があるという。「ビーツの料理といえば、ロシア料理のボルシチが代表的なものになるかと思いますが、本書で世界最古のビーツ料理を知っていただいたことですので、是非ビーツ料理のルーツは古代メソポタミアにあり！ と声を大にして周りに語っていきましょう」(同 107 頁)。しかしながら、トゥフウは「明確にどんな食材なのか定義されてい」ない (同 106 頁) こと、また「ビーツ汁」の再現レシピとカラー写真を見る限り、赤い根のビートが用いられている (同 104-105 頁) ことは、大きな弱点となっている。それゆえ古代メソポタミアにも現代と同じ赤ビートがあったとの前提に立つ同上説は、古代ローマ説と全く同じ理由により、確固たる根拠を持つものとは言えない。ただし粘土板に書かれた 2 つの単語 (「トゥフウ」「アルトゥウ」) が明らかに「フダンソウ」と同定できるのであれば、それが自生種・栽培種のいずれの場合でも、広義のビート、つまりフダンソウを用いた料理の一種として、「世界最古」のレシピとなる可能性は残されている。

同上説が典拠のひとつとしているのは、ジャン・ボテロ『最古の料理』に紹介された粘土板のレシピである。該当箇所の和訳は「ビーツの粥状煮込み」([46] 49 頁)。フランス語原典 ([47] 50 頁) では、この箇所の食材名は *bette à carde* (葉菜類の「フダンソウ」) ではなく、*betteraves* (根菜類の「料理用ビート」複数形) となっており、フランス語からの和訳「ビーツ」は正確である。けれども約 3800 年前の古代レシピを解読・翻訳するためには、いま流通している野菜と同じものが当時もあったのかどうか、詳しく検討したうえで、慎重に訳語を決定しなければならない。栽培植物の歴史を考慮に入れるならば、この時期に根の肥大した赤い料理用ビートが出現していた可能性は、かなり低いと言わざるを得ない。

とはいえ「世界最古」とされるレシピを再現する試みは、本の出版や動画配信などで一定の広がりを見せている。たとえば青木ゆり子 (I [28]) のレシピは「ボルシチの元祖のようなラムとビーツのスープ『トゥフ』を、オリジナルに基づきながら日本で手に入る材料に置き換えた」(同 161 頁) もので、先行文献 ([45] [46]) に倣い、赤ビートを用いる。また YouTube で料理チャンネルを主宰するマックス・ミラーは、共著 ([48]) の中で、前出「ビーツ汁」と同じ品の再現レシピ「トゥフウ」、つまり「ビーツとラムのシチュー」(同 19-21 頁) を公開した。彼は「歴史料理の再現とはひたすら推測を重ねること」であり、「学問的な研究というよりは楽しむためにある」と述べたうえで、再現レシピの「具体的な記述の大部分はぼくの創作だ」(同 10 頁) と認めている。

それでは、古代ローマ起源説は成立しないという見地に立ったうえで、ローマ帝国の東西分裂 (395 年) と時期的に重なる、前掲のアピキウス『料理書』(400 年頃成立) に再び戻ってみよう。

オランダの食文化史研究家パトリック・ファース (以下「ファース」と記す) は、『古代ローマの食卓』([32]) 第 II 部の中で、アピキウス『料理書』のレシピを頻繁に引用している。とりわけ注目されるのは、「ローマ風ボルシチ」という名のレシピである。“De beroemde Russische soep van rode bieten was bij de Romeinen al in zwang” 「赤ビートから作る有名なロシアのスープは、古代ローマ時代にはすでに人気があった」(オランダ語原典 [33] 219 頁) と前置きしたあとで、著者はアピキウス「64 番」のレシピを引き合いに出し、ラテン語原典とオランダ語対訳を並べながら解説を加えている (図 4、ラテン語原文は『料理書』校訂本 ([49] 160 頁) と照合し、異同箇所を示した)。以下、和訳を引用する ([32] 363-364 頁、英語訳からの重訳)。

ローマ風ボルシチ

ビートルートのスープはすでに人気があった。

ビートルートのもうひとつの料理法をウェアロから引用する。「赤蕪を用意して、汚れをきれいにこすりおとし、少々塩と油を入れたムルスムのなかで茹でるか、あるいは塩と水と油を入れてそれでスープを作る。このようにして食す。鶏肉を入れたスープにすれば一層おいしい。[閉じ引用符なし] (アピキウス 64)

[以下ファースによる解説] 水と甘いワインと塩とガラ同然の鶏で煮出し汁を作る。次に、ビートルート 4 個の皮をむいて煮出し汁に加える。鶏を取り出す。スープが暗赤色になっておいしい味になったら液を濾過して鍋に戻す。しばらくおいて冷ます。お好みしだいで、鶏肉の脂肪分を取り除いて、代わりに少々オリーブオイルを加えてもよい。ロシア人はしばしばビートルートの汁を発酵させたものを使ってボルシチを作る。おそらくローマ人も、このスープは数日おいたあとのほうが味がよくなるということを発見したであろう。12 時間ごとに煮立てて、腐らないようにすること。ぶつ切りにしたビートルートを加えて供する。

([32] 363-364 頁)

ROMEINSE BORSCHT

De beroemde Russische soep van rode bieten was bij de Romeinen al in zwang:

ALITER BETACIOS VARRONI. VARRO: 'BETACIOS, SED NIGROS, QUORUM DETERSAS RADICES ET MULSA DECOCITAS CUM SALE MODICO ET OLEO MEL SALE, AQUA ET OLEO IN SE COCTAS IUSCULUM FACERE ET POTARI, MELIUS ETIAM SI IN EO PULUS SIT DECOCTUS.'

太字=校訂本 [49] との異同箇所

Een ander bietengerecht van Varro. Varro: 'Neem rode bietjes, waarvan je de knollen schoonwrijft en kookt in mulsum met een beetje zout, of maak er een soepje van met zout, water en olie. Zo wordt het gedronken. Het is nog beter als er een kip in gekookt is.'

(Ap. 64) レシピ 64 番 オランダ語訳

図 4

パトリック・ファース『古代ローマの食卓』
ローマ風ボルシチ (オランダ語原典 [33] 219 頁)

Roman bortsch, Apicius 3.2.3

This soup combines two separate recipes attributed to the agriculturalist and linguist Varro. As a remedy it could be drunk to aid the digestion, and it also served as a soup with the chicken included. I choose to leave the meat in, to give some texture to the soup. The dish is quite unusual in not using fish sauce. The sweet/savoury balance is surprisingly good.

500 ml white wine

500 ml water

100 g honey

1 leg and thigh of a large chicken

2 tbsp olive oil

4 medium-sized raw beetroot

salt and freshly ground black pepper to taste [以下省略]

図 5

S. Grainger アピキウス『料理書』
ローマ風ボルシチ (英語原典 [50] 40 頁)

前段のレシピ（オランダ語→英語訳→和訳 [32]）を読めば分かるように、ファースの記述は「古代ローマ＝ボルシチ起源説」の出所のひとつと考えられる（オランダ語原典 [33] 219 頁、1994 年）。アピキウスの料理を現代風にアレンジした S. Grainger（以下「グレインジャー」と記す）も、ファースの Romeinse borscht を踏襲して⁽²⁹⁾、レシピ「64 番」（3.2.3）を英語で Roman bortsch と名付けている ([50] 40 頁、2006 年＝図 5）。

☞ 下記の動画では、古代メソポタミアの粘土板およびアピキウス『料理書』のレシピに基づく、2つのボルシチ(?)が紹介されている。後者については、アピキウス『料理書』ウクライナ語訳（Марта Тимошенко 訳、リヴィウ、アブリオリ出版社、2021 年）所収のレシピ「Борщ по-римськи（ローマ風ボルシチ）」が画面に出てくる。この文献を筆者は入手していないが、動画を見る限りでは、レシピ「64 番」（Апцій, III, 2, 3）の食材表は、前掲のグレインジャーによるアレンジをほぼ踏襲したものである（例：ウクライナ語 4 буряки середнього розміру ビート中型 4 個、英語 4 medium-sized raw beetroot 生ビート中型 4 個＝図 5 参照）。

「Історія борщу（ボルシチの歴史）」<https://www.youtube.com/watch?v=9Ml4InS1KvY>（参照：2025. 6. 1）

アピキウス「64 番」（André 版 70 番）の原レシピは、ミュラ＝ヨコタ・宣子訳 ([26] 33 頁) では次のとおり。前掲のファース、グレインジャーによる応用レシピと比較されたい：

「胃腸のためのつけ合わせ料理」4-70 別の作り方 [別の作り方、ウァッロー^①によるビート（フダンソウの根）料理：ウァッローが述べるところによると、フダンソウの根、ただし黒い根^②を用い、根をこすって（汚れを除き）、塩少々と油とともに蜂蜜酒（mulsum）^③の中で煮る。又は、塩を加えた水と油の中で煮て汁を作り、それを飲む。もし、その中でトリを煮ておくとも更によい。]

（[26] 33 頁、①②③は原本の註番号）

先述のように、アピキウスの原典（和訳 [26]）には、フダンソウを食材とするレシピが 10 種類ほど載っている（「フダンソウの根」67/69/70/175 番、「フダンソウの葉助」97/98/140 番、「フダンソウ」174/202/380 番）。これらのうち、ファースが「ローマ風ボルシチ」と名付けたレシピは、この「64 番」（André 版 70 番）ひとつに限られる。両者を注意深く読み比べてみれば、ファースによるレシピが現代の料理知識に基づく個人的な解釈であり⁽³⁰⁾、ウクライナ起源のボルシチと安易に結び付けたため、本来の目的とすべき〈古代ローマ料理の再現〉とかけ離れてしまったことは明白である。

第一に、ファースは食材「フダンソウの黒い根」（ラテン語 *betacios, sed nigros*）を、ボルシチの食材「料理用ビートの赤い根」と取り違えている。古代料理を再現するためには、栽培植物の歴史を詳しく調べることが不可欠であり、いわば綿密な時代考証に基づいて、原レシピに最も近い食材を探し当てなければならない。第二に、この「64 番」をファースは現在と同じような「スープ」と思い込み、当時の食文化の中でスープが占めた地位を考慮していない。たしかにロシア料理においてスープは、ザクースカ（前菜）に次ぐ *первое блюдо*（直訳「第一の皿」）⁽³¹⁾として独立した重要な地位を占めているが、古代ローマの食卓、とりわけアピキウスが属した上流階級の晩餐会において、液体のスープは献立表に入らないほどの脇役的な存在に過ぎなかった。

アピキウス『料理書』の中で、液状に近いものは各種ソースかピューレが圧倒的に多く、スープと呼べるものは殆ど見当たらない⁽³²⁾。この「64 番」は前掲の千石玲子訳では「胃によいポタージュ」（食材：フダンソウの葉）と名付けられ、便通に効果のある薬のレシピとされている ([27] 66-68 頁)。しかしミュラ＝ヨコタ・宣子は、同上レシピを前菜用に出す「胃腸のためのつけ合わせ料理」であり、ポタージュつまりスープの類^{たぐい}ではないと解釈する⁽³³⁾ ([26] 32 頁)。むしろ当時もスープはごくふつうの料理として、社会階層の違いを問わず、日常的によく食べられていた。スープ

(フランス語 *soupe*) はもともと「液体をかけたパン切れ」を意味し、「かたくなったパンを楽に食べるための料理で、おそらくパンの歴史と同じくらい古いものであろう」(I [8] 321頁)。しかしここで問題となっているのは、ドレスコード(服装規定)としてトーガを身にまとうことが求められる([32] 63頁)、正式の晩餐会のメニューである。アピキウス『料理書』全10巻には、「普通の家庭料理のレシピ」もあれば、「ごちそうのレシピ」も集められ([51] 90頁)、とりわけその第7巻は「贅沢な料理」と名付けられている([26] 105頁)。

現代のイタリア料理では、フルコースの場合、*primo piatto*(直訳「第一の皿」)としてパスタ、リゾット、スープなどが供される(選択可)。けれども古代ローマでは、先述のように、アピキウス『料理書』が伝える晩餐会のメニューとして、スープは含まれていなかったようである。その理由は、当時の上流階級のあいだで広まっていた、いわゆる「レクチステルニウム(臥宴)」([25] 102-103頁・[52] 251-252頁)、すなわち食事用寝椅子(*lectus tricliniaris*)と呼ばれるベッド([53] 309頁)に横臥する食習慣にあったと考えられる。前掲のジャン=フランソワ・ルヴェル(以下「ルヴェル」と記す)は、「ギリシア人やローマ人が、細かく刻んで〔中略〕肉団子、〔中略〕ピュレにした食べ物を好んだ理由の一つは、食事の際の姿勢に関係がある。寝そべて片ひじをついて食べながら、ナイフでものを切るのはいかにも不都合である」([29] 55頁)と述べている。さらにケイティ・スチュワートは、「ギリシアの臥台 [=寝椅子] には〔中略〕低い背もたれがあって、〔中略〕横になった者も必要とあれば両手を使えた。だが、ローマ人のばあいは、臥台の上で終始片肘をついて身体を起こし」ていたので、片手しか使えなかった([54] 27頁)と指摘する⁽³⁴⁾。「このため食卓に供される食物の形態も限定され、とくに肉は適当な大きさに切ってから出さねばならなかった」(同 27頁)。当然ながら、熱いスープを手の指で(当時は基本的に素手で食べた)、またはスプーンで容器からすくって飲むことは不便極まりなく、火傷の恐れさえあるため、この種の「厄介なしろもの」はしだいに敬遠されていった⁽³⁵⁾。言い換えれば、横になって食べる習慣が決定的要因となって、料理の種類や形状、盛り付けかたなどを制限したのである(同 25頁)。したがってアピキウス『料理書』に野菜をゆでる記述があっても、それを直ちに野菜スープのレシピと解釈することは早計に過ぎよう。この習慣はやがて廃れ始めて、「いったん人々がテーブルにつき、スプーンを使って食物を口に運ぶようになるや、彼らははるかに多様性に富んだ食事ができるようになった」(同 25頁)。

ファースは自著の冒頭で、古代ローマの調味料が現代イタリア人の好みに合わないことを例に挙げて、彼らは「先祖から受け継いだ遺産の価値を正しく評価することができない」([32] 2頁)と批判している。そのうえで、人間の経験に基づく「味の好み」が失われてしまったのであれば、もう一度作って味わってみること、つまりローマ料理の再現と試食を通して、忘れ去られた古代食を「再評価」すべきではないか、と提言する(同 2頁)。このようにファースは、人間の「味の好み」はいったん失われても蘇^{よみがえ}る可能性があるから見なしており、ルヴェルによる次の主張とは真っ向から対立する。ルヴェルは、「かつてあまねく普及していた味、香り、料理法、調味料」などは、時代とともに「絶えず変化」するものであり([29] 8頁)、それらの「再現はまず不可能」(同 10頁)との見地に立ったうえで、さまざまな料理書や文学作品を渉猟しながら、時代の流れに埋もれた「料理の雰囲気」を蘇^{よみがえ}らせることを目指した(同 267頁)。ルヴェルは古代食の再現の試みを頭ごなしに否定するのではなく、料理の歴史を文献学的に深く丹念に掘り下げて、「言葉の背後に隠れている事実」を知る(同 267頁)ことの重要性を訴えたかったのであろう。

拙論の筆者は、いくつかの事例⁽³⁶⁾に基づいて、ルヴェルの見解のほうが正しいと判断する。それゆえファースによるアピキウス『料理書』の個人的な解釈、とりわけウクライナ起源のボルシチは「古代ローマ時代にはすでに人気があった」、「数日おいたほうが美味しくなることをローマ人は発見した」([32])などという記述は、古代と現代を短絡的に結び付けているため、説得力を失ってしまう。なぜなら彼の主張は、古代においても現代と同じような食材(例:ビート)と調理法、味覚と嗜好があったとの前提に立つものであり、これまで見てきた多くの資料に基づく確証が得られない以上、今と昔を混同した「時代錯誤^{アナクロニズム}」との批判を免れないであろう。(ファースによるレシピ解説のうち、食中毒の危険性について:拙論 52 頁 註(30)参照)

〔第四章 註〕

- (1) 拙論の第三章で述べたように、ビート(フダンソウ)の栽培に関する最古の記録が残っているのは、紀元前8世紀のバビロニアとされる(Ⅲ[7] 380頁)。「前八〇〇年ごろ、バビロニア王朝の庭園でビートが栽培されていたとの記録が残されている。この作物はおそらく、ベータ・ヴルガリスの一つの亜種である、現在のフダンソウ(亜種シクラ *cicla*、図2)に似たものであろう」(Ⅲ[6] 258頁)。後掲の B.T. Красочкин は、より具体的に「バビロンの王メロダク・パルアダン」の時代の記録とする([17] 80頁、この王の名前は旧約聖書に出てくる)。ちなみに日本の製糖企業の社史にも、「バビロン」についてごく簡単な記述がある(例:[55] 本史1頁)。ただし「この植物の最も古い記載は紀元前425年頃の ARISTOPHANES によるもの」とする説もある([56] 2頁)。

さらに遡った時代のビート栽培については、推測の域を出ない(拙論 41-42 頁 7つの時代区分 参照)。ある説によれば、フダンソウは「紀元前1000年くらいにはすでにシチリア島で栽培されていたという」([57] 330頁)。後掲の Biancardi 他は、紀元前2000年頃のベニハサンの壁画などをもとに、ビートの栽培種は古代エジプトにもあったらしいとする説を唱えている([16] 7-9頁)。しかしこの説について V.T. Красочкин は、確証はないとして否定する([17] 80頁)。また北海道大学農学部・遺伝子制御学研究室(久保友彦教授)のサイトでは、次のような指摘がなされている:

(5. フダンソウの歴史と伝播)「古代エジプトにおいて栽培化が行われたという説に対しては、支持するデータが無い上に強い反対意見があり〔中略〕、採用する理由がない」。

<http://lab.agr.hokudai.ac.jp/ikushu/gelab/beet-world/tameninarukamo.html> (参照:2025.6.1)

- (2) デルフォイのアポロン神殿のテラスには「記念碑や奉納品が何百と林立して」いた。「ほとんどが大理石の台座に載った彫刻品だが、これらの奉納品は一つとして近代まで残っているものはない」([58] 191頁)。同上書 277 頁には、「アポロンへの供犠」と題するアッティカの赤像式陶器(紀元前5世紀、ルーブル美術館所蔵)の白黒写真が掲載され、供え物を祭司が素手でつかむ姿が見える。

この図版のカラー写真はインターネットで閲覧できる:

https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Bell-krater_sacrifice_Pothos_Painter_Louvre_G496.jpg

(参照:2025.6.1)

- (3) H. Phillips は、『栽培野菜の歴史』2巻本(初版1822年)、第1巻「ビート(BEET)」の章の中で、ギリシア人たちはビートの「根(root)」を「銀製品の上ののせて(on silver)」アポロン神殿に奉納した、と述べている([59] 79頁)。これに対してレベッカ・ラップは、「古代ギリシャでチャードは銀の皿ののせてアポロン神に捧げられた」([20] 72頁)、すなわち葉菜類のチャード [=フダンソウ] が「銀の皿」に盛られていたと解釈する。ただし H. Phillips とレベッカ・ラップはともに、アポロン神殿に奉納されたのは「銀製のビート」([5] 508頁)ではなく、その実物(生野菜)であるとする点では一致している。なお、拙論の第二章で引用したロシア語文献(Ⅱ[43] 137頁、Ⅱ[44] 160頁)には、アポロン神に「ビートが銀製の皿ののせて捧げられた」とあって、「ビート」は H. Phillips と、「銀製の皿」はレベッカ・ラップと共通している。

- (4) ただし同じ編訳者による『ヒポクラテス全集』([10])では、**τεῦτρον** を「テウトロン」ではなく「フダンソウ」と訳している。
- (5) 和訳『ヒポクラテス全集』([10] 第3巻「事項索引」18頁)によれば、『全集』本文に出てくる「フダンソウ」の箇所は40余り。それらの大半は、日常的に食べる「葉」を治療に役立てるもので、「根」の処方のごく僅かである(例: 便通改善、同上書第2巻217頁)。なお、和訳([10])の索引が示す箇所を調べる限りでは、ヒポクラテスはフダンソウを2種類の色によって区別していない。
- (6) ロシア語原文 **И в. до н. э.** 「紀元前1世紀」([9] 22頁)は誤りのため、「紀元1世紀」に訂正した。
- (7) ディオスコリデス『薬物誌』第2巻149項(岸本良彦訳: 第2巻123項)「フダンソウ」には、「黒っぽい種類」と「白っぽい種類」の薬効に関する短い記述([11]194頁)がある。それゆえロシア語原文 **сваренные корни белой и красной свёклы** 「白・赤ビートの根を煮たもの」([9] 22頁)のうち、「赤ビート」を「黒ビート」に訂正した。
- (8) ディオスコリデス『薬物誌』第4巻16項(岸本良彦訳も同じ)には、写生画の下に「野原〔湿原〕に生えている」野草で「フダンソウに似た葉をもっている」という原著者の説明がある([11] 509頁)。しかし和訳の底本(R.T. Gunther 校訂、1934年)の編纂者は、後世の解釈として「*Beta sylvestris* アカザ科フダンソウ属の植物」と「*Statice limonium* イソマツ科イソマツ属の植物」を併記するだけで、どちらかに特定していない([11] 509頁)。
- (9) テオフラストス『植物誌』(第7巻2章6節)のビートの根に関する描写は、特定の箇所だけを切り離して読むと、たしかに矛盾しているように見える: 「テウトリオンの根は一本だけで、長く、太く、まっすぐで、ダイコンのようである。太い根をわきへ出しているが、それは二本のこともあれば、三本のこともあり、一本だけのこともある」(II [96] 263頁)。
- (10) Буренин 他は、根菜類のビートが「紀元後の初めまでに出現したと大半の研究者たちは見なす」([9] 22頁)と述べながら、みずからは時期の特定を避けている。D. Zohary、M. Hopf と E. Weiss によれば、紀元前1世紀には地中海沿岸で、葉菜類のフダンソウと、たぶん(probably) 根菜類のビートが栽培されていた([60] 160頁)。これに対して Biancardi 他は、巻末のビート年表(全2頁)の中で **garden (red) beet** (「料理用(赤)ビート」)は紀元前250年頃に広まったとする([16] 259頁)。
- (11) この箇所は Буренин 他([9] 8頁)の見解であるが、拙論の筆者は、ヒポクラテスやテオフラストスの時代には、各種ビートの中でも葉菜類のフダンソウが主流を占めており、色の修飾語はおのずと「食用・医療用の葉」にかかっていた、と解釈する。
- (12) テオフラストス『植物誌』ロシア語訳([61] 186頁): **Белая свёкла вкуснее чёрной и даёт меньше семян** 「白ビートは黒ビートよりも美味しく、種子は少ない」。同上書は **τεῦτρον** をビートの自生種 **свёкла морская** (学名 *Beta maritima*) と解釈している([61] 「植物名索引」520頁)。
- (13) ディオスコリデス『薬物誌』の和訳([11])には、6世紀の初めに「あるビザンチンの画家」(「序」ii頁)が描いたフダンソウの植物画が載っている(「第2巻149」194頁)。
- (14) テオフラストス『植物誌』(第7巻2章5節)のダイコンに関する記述: 「野菜類の多くは太い根を一本だけもっており、これが地中深くのびる。〔中略〕ダイコンやカブでは、ただ一本の根から小さな根がわきへ分かれ出ている」(II [96] 263頁)。
- (15) レシピの例: **Салат из сырой свёклы с черносливом и орехами** 「生ビートのサラダ プルーンと胡桃入り」([62] 7頁)。
- (16) フダンソウの土臭さについて: ①「独特の土臭さが好まれず、あまり普及していない」([63] 148頁)。②「独特の土臭さもあって、現在はあまり栽培されていないが、ほうれんそうの代用とされることがある」([27] 89頁)。
ビートの土臭さについて: ①「特有の泥くさいにおいと味を愛して、昔からボルシチの中へ必ず加えることになっています」([64] 7頁)。②「アクが強く土臭いうえ、とても硬いので、しっかりした下処理が必要です」([65] 56頁)。

- (17) この土臭さとは別の理由により、ビートは古代ローマでも「有害」と見なされ、それを食べるのが敬遠されていたことを、プリニウスは次のように記している（『博物誌』第19巻40章133節）：「医者たちは、ビートは〔中略〕有害だと判断したが、そのせいで食卓で出されたビートを味わうことに誰もが不安を抱くことさえある」（[5] 523頁）。ディオスコリデスは「硝石を含む有害な液汁」を理由に挙げている（『薬物誌』第2巻149項「フダンソウ」、[11] 194頁）。同じ項目の岸本良彦訳：「ソーダ分を含んでいるので液汁は有害である」（[14] 24頁）。この「液汁」は「植物細胞中に含有される、シュウ酸カルシウムをさすものと考えられる」（[11] 277頁「第2巻 訳注」149-②）。
- なお、フダンソウの現在の栽培種は「シュウ酸を含まないことや耐暑性が高いことから、ホウレンソウの育種素材として注目されている」（[57] 331頁）。
- (18) ビートの「根を太らせるための品種改良がはじまったのは、十二世紀頃のゲルマン系諸国であった。きっと、根を食べてみたらびっくりするほど甘かったので、根菜にしようと思ったのだろう」（III[19] 219頁）。これに関連して、ジェイン・グリグソンは「ビーツは中世のドイツの園芸家が開発したといわれている」と述べて、中央ヨーロッパ説を支持する（[66] 84頁）。別の文献によれば、「野菜として食べるテーブルビートは16世紀にドイツで初めて栽培した。これをフランスで広めるために、1600年にオリヴィエ・ド・セールは『真紅の大きめの根で味がよい』と書いて宣伝している」（I[8] 505頁）。
- (19) 「古代ローマ人は、直接火にあてる『あぶり焼』は最も原始的な調理法で、『茹でる』ことは進歩的な方法と考えていた。〔中略〕ゆでるとアク・くさみ・塩けをとることが出来るとすでにローマ人は知っていた」（[67] 74頁）。同上論文は、アピキウスの和訳（[26]）を「全面的に引用・参考にしている」（[67] 63頁）。
- (20) ローマ料理は基本的にギリシア料理を受け継いだものであり、「ラテン語による料理文献は、ギリシャ語文献のラテン語訳と考えてもよい」という説を、ミュラ＝ヨコタ・宣子は紹介している（[26]「まえがき」V頁）。しかしラテン語はローマ帝国の公用語であったことを考慮すれば、アピキウスの原典がラテン語で書かれたという事実は何の変わりもない。
- (21) アピキウスは「ビーツの根のレシピをふたつ書き残している」（[20] 73頁）。「ビーツの根」の英語原文は **beetroot**（[21] 57頁）。
- (22) ヒユ科（旧 アカザ科）のビートを「赤蕪」（[32] 363-364頁）と訳すのは誤り。赤蕪はアブラナ科に属し、一般的に赤いのは皮だけで中身は白い。たとえば通訳ガイド参考書（[68] 12頁）、「赤蕪」の項目には、語義「ビートの食用根」と書かれているが、このような誤用は避けるべきである。
- (23) A. Soyer 著“The Pantropheon”ロシア語訳（[35] 75-76頁）には、アピキウス『料理書』から **свѣкла**（ビート）を食材とするレシピが3つ引用されている（上記の註(21)では「ふたつ」）。
- (24) この翻訳書（[36]）の前半は、アピキウス『料理書』のロシア語訳（ラテン語原典からの完訳）が収められている。H.C. Горелов は本書の編集集中に34歳で急逝し、遺稿が没後出版された。
- (25) 「畑や菜園の耕作に関する規則集」である『ゲオポニカ』には、コンスタンティノープルで生育する農産物が列挙され、フダンソウ（5月播種）と並んで「テンサイ」（2・5月播種）、「野生のテンサイ」（9月播種）もあった（[39] 449-450頁）。なお、同上書は「テンサイ」という訳語を用いているが、日本語の「甜菜」は18世紀に育成されたサトウダイコンを意味するため、6～10世紀にはまだ存在しなかったはずである。それゆえ拙論44頁の本文では「根菜類のビート」と言い換えた。
- (26) Biancardi 他の巻末にあるビート年表には、紀元「78年ごろ」以降、「1000～1300年」または「中世」に至るまでのあいだ、ビートに関する特記事項が全く載っていない（[16] 259頁）。後掲のケイティ・スチュワートは、「ローマ帝国の崩壊」が洗練されたローマ文化の継承を途絶えさせ、その中には料理も含まれるとして、「料理の技術が復活してくるまでには、何百年もの年月を要した」と指摘する（[54] 54-55頁）。前掲のルヴェルは、「中世の料理が古代の水準に完全に追いつくのは十三世紀も終わり頃」と述べて、同上の指摘を概ね支持している（[29] 107頁）。

このような長い空白の期間は、単に記録が残っていないだけかもしれないが、栽培植物の歴史においても起こり得るものであろう。たとえば古代ローマで珍重され、アピキウス『料理書』にも調理法が載っているアスパラガスの「情報」は、「ゲルマン民族の大移動により」ヨーロッパでは「ぶつつり途絶えてしまった」。その後「どうやらアラブ人がスペインにもち込み、そこからフランスに伝わったらしい」アスパラガスの栽培について、パリ周辺で「ふたたび話題にのぼるようになったのは一三〇〇年ごろ」であったという ([69] 728 頁)。同様のことがらをレベッカ・ラップも述べている ([20] 23-25 頁)。

(27) ビートは「紀元前 1000 年ころからヨーロッパで薬用として栽培され、2～3 世紀からは食用とされたが、野菜用に普及したのは中世からという」 ([70] 785 頁)。

(28) 「赤く丸い根の赤ビーツ」の英語原文は **the bulbous bright red beetroot** (直訳「太くて鮮やかな赤色のビートの根」、[21] 58 頁)。

(29) グレインジャーは自著の巻末に、参考文献のひとつとして、ファース『古代ローマの食卓』英語訳 ([34]) を掲げている ([50] 123 頁)。

(30) 同上のグレインジャーは、共著の中で「古代食の再現」は「個人的な解釈」によるものだと認めている：「古代の食べ物をつくるにあたっては、まず『どんな味だったかどうしてわかるの?』という疑問が浮かびます。答えは誰にもわかりません。[中略] ですからこの本の中のレシピは、二五〇〇年も前の料理を、個人的な解釈によって再現したものです」 ([71] 11 頁)。

イタリアの料理研究家 **I. Gozzini Giacosa** は、ビートを **beet greens** (ビートの「葉」の部分) と見なしたうえで、アピキウス「64 番」(André 版 70 番) を **kale soup** (「ケールのスープ」、[72] 83-84 頁) と名付けている。しかしラテン語原典に食材の「ケール」は見当たらず、ファースやグレインジャーがこのレシピから「ローマ風ボルシチ」を導き出したと同じように、かなり恣意的で飛躍した解釈と言わざるを得ない。

なお、ファースによる「ローマ風ボルシチ」のレシピ解説のうち、スープを「12 時間ごとに煮立てて、腐らないようにする」 ([32] 363 頁) 方法は、彼の個人的な解釈とはいえ、食品衛生上好ましくなく、細菌性食中毒の原因ともなりかねない。なぜならスープを煮たあと冷めるまでの過程で、病原菌の大半を占める中温細菌が繁殖しやすくなり (適温 20~45°C)、また細菌が出す毒素には強い耐熱性を持つものもあって、食品を再び加熱しても不活化されにくいからである ([73] 746 頁・831 頁)。

(31) ロシア料理のフルコースは、パンや飲み物は別として、ザクースカ (前菜)・第一の皿 (スープ)・第二の皿 (メインディッシュ)・第三の皿 (デザート) の 4 つから成る。ロシア語で **первое блюдо** (第一の皿)、略して **первое** (第一の) は「スープ」を意味する。シチーやボルシチを始めとして、スープは正餐に必要な不可欠なものであり、その種類も豊富である。

後述のように、イタリア料理では「第一の皿」としてパスタ、リゾット、スープなどが供される。それらの中からひとつ、または複数の品を選ぶことができる。言い換えれば、ロシア料理やフランス料理のように、スープが単独で正餐の一部となっているのではない。つまり、イタリア料理におけるスープの地位は、相対的に低いと言えよう。これは単なる憶測に過ぎないが、古代ローマの饗宴ではスープが献立表に含まれなかったことが、現代のイタリア料理にも影響を及ぼしているのだろうか。

(32) 前掲のジャネット・クラークソンによれば、『アピキウスの料理帖』には「すでに何種類もの『スープ』があったと記されている」 (II [54] 33 頁)。この説を支持するものとして、前掲のファース、グレインジャー、**I. Gozzini Giacosa**、千石玲子訳などがある。そのほかにも、たとえばアピキウスのレシピを抜粋した解説書 ([31] 英語からの重訳) には、「豆のスープ・ミネストローネ風」(同 43 頁) と「レタスの冷たいスープ」(同 62 頁) が載っている。また同上書の著者が別の本で「現代風に再現した」ものとして、「パイアエのシーフード・シチュー」[中略] 海の幸を使ったコク深いスープ風シチュー」と題する「アピキウスのレシピ」が紹介されている ([74] 46-47 頁)。さらにレイチェル・ローダンの著作 ([75] 90-91 頁) にも、古代ローマの晩餐会の「メインコース」として「鶏肉のシチュー」がひとつだけ挙げられ

ている。ただし同上書はファース『古代ローマの食卓』英語訳〔34〕とグレインジャーの著作〔50〕を巻末（参考文献）33頁・37頁）に掲げており、「鶏肉のシチュー」はファースの解釈による「ローマ風ボルシチ」を言い換えた可能性もある。

これに対して、拙論の筆者は次のように指摘したい。

① アピキウス『料理書』約五百のレシピ（ラテン語校訂本によって数は異なる）のうち、「○○スープ（ポタージュ）」という訳語は、翻訳者の解釈によって加えられたものであり、その数もごく僅かしかない。

② 「ローマ風ボルシチ」の例が示すとおり、時代錯誤に陥った解釈もある。

③ ラテン語原典⇒英語訳⇒和訳、つまり重訳の場合、英語底本には「スープ」という訳語が無くても、それを「スープ」と和訳したため、重訳の結果として「スープ」のレシピ数が増えることもある。

③の例：上記の料理名「レタスの冷たいスープ」〔31〕62頁）は、ラテン語原典から英語訳を介した和訳（重訳）であり、その英語底本では ANOTHER MASHED VEGETABLE ALITER OLUS MOLLE [EX LACTUCIS]〔76〕85頁）と訳されている。別の校訂本の英語対訳では Another vegetable mash recipe made with lettuce leaves〔49〕169頁）。いずれの英語訳も、その料理名は「すり潰された野菜」「野菜のすり潰し」を意味しており、そこから「スープ」を訳出することはできない。

(33) ミュラ=ヨコタ・宣子によれば、アピキウス『料理書』第3巻「菜園の庭師」(II)のフダンソウ・セロリなどの料理は「必ずしも、汁を飲む物ばかりではない。〔中略〕ギリシャ・ローマ時代には所謂スープは知られていなかった」。それゆえラテン語 *pulmentarium* の「本来の意味をとって、主食（粥、パン）につけ合わせて食べる料理と解釈した」〔26〕32頁）。

(34) 前掲のプリア=サヴァランは、「アンキュピタシオン（横臥体位）」の姿勢で飲み食いする習慣に強い疑問を投げかけている〔25〕102-104頁、〔52〕251-253頁）。とはいえ、「気楽で行儀の悪い姿」〔74〕45頁）のテーブルマナーは、当時「上品な座り方」〔51〕88頁）、「上品な作法」〔77〕47頁）とされて、「当時の常識だった」〔74〕45頁）のである。たしかに「今日の見方からすれば居心地よくないように思われ」て〔53〕385頁）、「健康的であったかどうかは疑わしいにしても、ローマ人はこのギリシャの慣習にあつという間に徹底してなじんでしまった」（同 309-310頁）。なぜなら、「まさしく寝そべるこの姿勢こそ、彼らにはストレスのない楽しくつろぎと思われ」たからである（同 385頁）。

ちなみにバーナード・ルドフスキーは、この食習慣の視点から「最後の晩餐」における会食者の「横になる」姿勢について考察している〔78〕22-33頁）。福音書の記事によれば、晩餐の席で「弟子の一人がイエスの胸のところで横になっていた」（ヨハネ13:23、新改訳2017）。

(35) これに対して高平鳴海は、古代ローマの晩餐会には汁物（スープ）が出されていたと解釈する：「ローマ人も基本はギリシャ人のように素手で食べ、他は汁物用のスプーンを使う程度だった」〔79〕68頁）。「多くの料理は、〔中略〕高価な大皿に盛られ、列席者が取り分けて食べた。汁物は鍋に入ったまま出されてスプーンを用いた」（同 69頁）。ただしスプーン使用に関する典拠は示されていない。なお、「ローマの平民や貧民の夕食」と題する項目では、「貧民の平日の夕食メニュー」として、「ヒヨコマメ、ヒラマメ、エンドウマメなどを煮たスープ」が挙げられている（同 70-71頁）。別の参考書には、「庶民の味」として「エンドウ豆のスープ〔中略〕家庭はもちろん、屋台などでも供された豆のスープ」のレシピがカラー写真付きで載っている〔74〕47頁）。

(36) 人間の味覚が時代とともに変わることを示す例を挙げてみよう。モンゴル支配以前のロシアでは、タマネギとニンニクは食卓に欠かせない必需品で、現在とは比較できないほど大量に食べられていた（Ⅱ〔13〕355頁、Ⅱ〔14〕323頁）。とくにロシア北部では栽培可能な野菜が乏しく、タマネギとニンニクはその数少ない品目に入っていた（拙論63頁参照）。この嗜好はモスクワ大公国時代になっても変わることなく、「ロシア人が好み、価値を置く果実の王者は玉葱とニンニク」であった。「彼らは普通、ニンニクと玉葱を使って調理するので、クレムリン内にある大公の宮殿の豪華な部屋を含め、彼らの部屋という部屋、家という家すべてが、われわれドイツ人にとっては不快な臭いを発している」〔80〕23頁）。外国人は悪臭のするウハー（ロシア風魚スープ）を食べられなかったが、それは魚と水のほか、ときおり

ニンニクだけが入っていたからである ([81] 88 頁)。17 世紀半ばのイギリス大使館の記録によれば、タマネギとニンニクへの偏愛のせいで「目よりも鼻でロシア人を見分けることができた」([82] 179 頁)。これに関連して A.V. Павловская は、現代ロシアでもタマネギとニンニクへの「忠誠心」は保たれており、「それらを調理に加えるだけでなく、塩や黒パンとともに自然なかたちで、特別なごちそうとして食べられている」と主張する ([83] 459 頁)。しかしながら「目よりも鼻でロシア人を見分けられる」ほど、タマネギとニンニクがいまも大量に消費されているわけではない。このような嗜好はすでに廃れてしまい、口臭の主な原因は別のもの (例: 喫煙) に移ったと言えるであろう。

前掲書 ([81]) による別の例: 「中世ロシアでは料理を作るときに塩を入れなかった。これはむしろ、ルーシの時代に無塩食療法が守られていたわけではない。塩を始めとして、より裕福な家では胡椒や酢がいつも食卓に並べられ、出された料理に各自が好みに応じて味を付けた。きっと私たちの先祖は、調理中に塩を入れた場合と、調理後に塩を振りかけた場合の味の違いが分からなかったのだろう」(同 169-170 頁)。

〔第IV章 参考文献〕

- [1] ブリジット・ルプレトル『古代ローマの料理と食文化 現代に蘇るレシピ 35 種』海田英柚悛訳 (三恵社、2022 年)。
- [2] Лосев А.Ф. Мифология греков и римлян. М., 1996.
☞ 筆者は同上書 [2] の原本から直接引用した。
〔電子版〕 <http://www.sno.pro1.ru/lib/losev2/28.htm> (参照: 2025.6.1)
- [3] Большая энциклопедия гастронома. М., 2012.
- [4] Лаврова С. Занимательная лексика. М., 2015.
- [5] 『博物誌』全 37 巻のうち第 12~19 巻 (翻訳書では植物篇 第 I~VIII 章表記)、ラテン語原典からの和訳
『プリニウス博物誌 植物篇 (新装版)』大槻真一郎編 (八坂書房、2009 年)。
- [6] 『博物誌』全 37 巻のうち第 20~27 巻 (翻訳書では植物薬劑篇 第 I~VIII 章表記)、ラテン語原典からの和訳
『プリニウス博物誌 植物薬劑篇 (新装版)』大槻真一郎編 (八坂書房、2009 年)。
- [7] 『博物誌』全 37 巻の完訳、第 12~25 巻、ただしラテン語原典の英語訳 [8] からの重訳、3 巻本・第 II 巻
『プリニウスの博物誌 II』中野定雄・中野里美・中野美代訳 (雄山閣、1986 年)。
☞ 同上書 [7] には、縮刷版 6 巻本 (雄山閣、2012 年、縮刷第 2 版 2021 年) もある。
- [8] 『博物誌』全 37 巻の完訳、第 17~19 巻、ラテン語原典と英語対訳、ローブ古典叢書、10 巻本・第 V 巻
Pliny. *Natural History*. Volume V. Libri XVII-XIX. Trans. by H. Rackham. Cambridge, MA, 1971.
- [9] Буренин В.И., Пивоваров В.Ф. Свёкла. СПб., 1998.
- [10] 『新訂 ヒポクラテス全集』大槻真一郎編、3 巻本 (エンタプライズ、1997 年)。
- [11] 〔英語訳からの重訳〕
『ディオスコリデスの薬物誌』鷺谷いづみ訳 (エンタプライズ、1983 年)。
- [12] 大槻真一郎『ディオスコリデス研究』(エンタプライズ、1983 年)。
- [13] 〔[13][14][15] ギリシア語原典からの直接訳〕
岸本良彦「ディオスコリデス『薬物誌』訳注 前書き 第 1 巻」
(明治薬科大学研究紀要『人文科学・社会科学』第 39 号、2009 年) 9-52 頁。
- [14] 岸本良彦「ディオスコリデス『薬物誌』第 2 巻 第 3 巻 第 4 巻」
(明治薬科大学研究紀要『人文科学・社会科学』第 40 号、2010 年) 1-149 頁。
- [15] 岸本良彦「ディオスコリデス『薬物誌』全 5 巻序文 第 1 巻 (修正版) 第 5 巻」
(明治薬科大学研究紀要『人文科学・社会科学』第 41 号、2011 年) 1-88 頁。
- [16] Biancardi E., Panella L.W., Lewellen R.T. *Beta maritima. The Origin of Beets*. New York, 2012.

- [17] Культурная флора СССР. Т. 19. Корнеплодные растения / Ред. В.Т. Красочкин. Л., 1971.
〔電子版〕 <https://i.twirpx.link/file/1125677/> (参照: 2025. 6. 1)
- [18] 『朝日百科 植物の世界』第7巻 (朝日新聞社、1997年) 259頁。
- [19] 『野菜園芸大百科』第2版 第20巻 特産野菜70種 (農山漁村文化協会、2004年)
243-246頁「テーブルビート」(芹澤正和 執筆)。
- [20] レベッカ・ラップ『ニンジンでトロイア戦争に勝つ方法 上 世界を変えた20の野菜の歴史』
緒川久美子訳 (原書房、2015年)。
- [21] 〔前掲書[20]、II [83]の英語原典〕
Rupp R. *How Carrots Won the Trojan War. Curious (but True) Stories of Common Vegetables.*
North Adams, 2011.
- [22] Буренин В.И. Современная систематика рода *Beta* L. // Энциклопедия рода *Beta*.
Биология, генетика и селекция свёклы. Сб. науч. тр. / Отв. ред. С.И. Малецкий.
Новосибирск, 2010. С. 9-14.
- [23] Neelwarne B. ed. *Red Beet Biotechnology. Food and Pharmaceutical Applications.* New York, 2013.
- [24] プリアー-サヴァラン『美味礼讃 (上)』関根秀雄・戸部松実訳 (岩波書店、1967年) 岩波文庫。
- [25] 同上『美味礼讃 (下)』(岩波書店、1967年) 岩波文庫。
- [26] 『アピキウス 古代ローマの料理書』ミュラ=ヨコタ・宣子訳 (三省堂、1987年)。
- [27] アピキウス『古代ローマの調理ノート』千石玲子訳 (小学館、1997年)。
- [28] エウジェニア・サルツァ・プリーナ・リコッティ『古代ローマの饗宴』武谷なおみ訳
(平凡社、1991年)。
☞ 同上書[28]には、講談社学術文庫 (講談社、2011年) もある。
- [29] ジャン=フランソワ・ルヴェル『美食の文化史 ヨーロッパにおける味覚の変遷』福永淑子・鈴木 晶訳
(筑摩書房、1989年)。
- [30] スージー・ワード他『世界食文化図鑑』(東洋書林、2003年)。
- [31] 上田和子『おいしい古代ローマ物語 アピキウスの料理帖』(原書房、2001年)。
- [32] 〔英語訳[34]からの重訳〕
パトリック・ファース『古代ローマの食卓』目羅公和訳 (東洋書林、2007年)。
- [33] 〔前掲書[32]のオランダ語原典〕
Faas P.C.P. *Rond de tafel der Romeinen.* Diemen, 1994.
- [34] 〔前掲書[33]の英語訳〕
Faas P. *Around the Roman Table.* Trans. by S. Whiteside. New York, 2003.
- [35] 〔アレクシス・ソーヤー『ごちそう尽くし』(27) 257頁参照) のロシア語訳
Сойер А. Таинства кулинарии. Гастрономическое великолепие античного мира /
Пер. с англ. В.В. Левченко. М., 2015.
- [36] Закуска для короля, румяна для королевы. Энциклопедия средневековой кухни и косметики /
Авт.-сост. и пер. с латин. Н.С. Горелов. СПб., 2008.
- [37] 塚田孝雄『シーザーの晩餐 西洋古代飲食綺譚』(時事通信社、1991年)。
☞ 同上書[37]には、朝日文庫 (朝日新聞社、1996年) もある。
- [38] ジャン=ルイ・フランドラン、マッシモ・モンタナーリ編『食の歴史 I』宮原信・北代美和子監訳
(藤原書店、2006年)。
- [39] 同上『食の歴史 II』(藤原書店、2006年)。
- [40] 同上『食の歴史 III』(藤原書店、2006年)「索引」: 第III巻所収。
- [41] ブリジット・アン・ヘニッシュ『中世の食生活 断食と宴』藤原保明訳 (法政大学出版局、1992年)
叢書・ユニベルシタス。

- [42] Phillips R, Rix M. *Vegetables*. London, 1995.
- [43] Сюткина О.А., Сюткин П.П. *Русская кухня. От мифа к науке*. М., 2022.
- [44] Spencer C. *British Food. An Extraordinary Thousand Years of History*. London, 2002.
- [45] 遠藤雅司『古代メソポタミア飯 ギルガメシュ叙事詩と最古のレシピ』（大和書房、2020年）。
- [46] ジャン・ボテロ『最古の料理』松島英子訳（法政大学出版局、2003年）りぶらりあ選書。
- [47] Bottéro J. *La plus vieille cuisine du monde*. Paris, 2006.
- [48] マックス・ミラー、アン・ボークワイン『人類4000年のレシピ バビロニアのごちそう・アステカの主食・華麗な宮廷料理 一食の歴史をたどる65皿』神奈川夏子訳（日経ナショナルジオグラフィック、2024年）。
- [49] [アピキウス『料理書』ラテン語原典と英語対訳]
Apicius. A Critical Edition with an Introduction and an English Translation of the Latin Recipe Text Apicius. Trans. and ed. by C. Grocock and S. Grainger. Totnes, 2006.
- [50] Grainger S. *Cooking Apicius. Roman Recipes for Today*. Totnes, 2006.
- [51] ポール・フリードマン編『世界 食事の歴史 先史から現代まで』南 直人・山辺規子監訳（東洋書林、2009年）。
- [52] 川端晶子『いま蘇る ブリア=サヴァランの美味学』（東信堂、2009年）。
- [53] カール=ヴィルヘルム・ヴェーバー『古代ローマ生活事典』小竹澄栄訳（みすず書房、2011年）。
- [54] ケイティ・スチュワート『食と料理の世界史 各時代・各国の代表的料理111種付』木村尚三郎監訳（学生社、1981年）。
- ☞ 同上書[54]には、新装版『料理の文化史 各国の代表的111レシピ付』（学生社、1990年）もある。
- [55] 『日本甜菜製糖60年史』（日本甜菜製糖株式会社、1979年）。
- [56] 細川定治『甜菜』（養賢堂、1980年）。
- [57] 『地域食材大百科』第2巻 野菜（農山漁村文化協会、2010年）。
- [58] P. ファンデンベルク『神託 古代ギリシアをうごかしたもの』平井吉夫訳（河出書房新社、1982年）。
- [59] Phillips H. *History of Cultivated Vegetables*. Vol. 1. London, 1822.
[電子版] <https://archive.org/details/historyofcultiva00phil>（参照：2025.6.1）
- [60] Zohary D., Hopf M., Weiss E. *Domestication of Plants in the Old World*. Oxford, 2012.
- [61] Феофраст. Исследование о растениях / Пер. с древнегреч. и примеч. М. Е. Сергеевко. Рязань, 2005.
☞ 同上書[61]の前付によれば、「テキストはソ連科学アカデミー出版社、1951年版に基づく」。
- [62] Поскребышева Г.И. *100 лучших блюд на скорую руку*. М., 2010.
- [63] 『世界有用植物事典』（平凡社、1989年）。
- [64] 長屋美代『標準ロシア料理』（柴田書店、1964年）。
- [65] 『からだにうれしい野菜の便利帳 世界の野菜レシピ』（高橋書店、2010年）。
- [66] ジェイン・グリグソン『西洋野菜料理百科 野菜の博物誌』平野和子・春日倫子訳（河出書房新社、1995年）。
- [67] 水島 裕「食生活史と宗教（第十六報）—アピキウスの古代ローマの料理書—」
（『金城学院大学論集 家政学編』第38号、1998年）61—77頁。
- [68] 山口百々男編『和英：日本の文化・観光・歴史辞典 [改訂版]』（三修社、2014年）。
- [69] マグロンヌ・トゥーサン=サマ『世界食物百科 起源・歴史・文化・料理・シンボル』
玉村豊男監訳（原書房、1999年）。
- [70] 『日本大百科全書』第4巻（小学館、1985年）785頁「カエンサイ」（星川清親 執筆）。
- [71] アンドリュウ・ドルビー、サリー・グレインジャー『古代ギリシア・ローマの料理とレシピ』
今川香代子訳（丸善株式会社、2002年）。

- [72] [イタリア語原典からの英語訳、ペーパーバック版]
Gozzini Giacosa I. *A Taste of Ancient Rome*. Trans. by A. Herklotz. Chicago, 1994.
- [73] 『改訂 調理用語辞典』(全国調理師養成施設協会、2003年)。
- [74] 『図解 古代ローマ人の日常生活』(洋泉社、2012年) 洋泉社MOOK。
- [75] レイチェル・ローダン『料理と帝国 食文化の世界史 紀元前2万年から現代まで』ラッセル秀子訳
(みすず書房、2016年)。
- [76] [アメリカ Martino Publishing による復刻版、2012年]
Apicius. Cookery and Dining in Imperial Rome. Trans. and ed. by J. Dommers Vehling.
Chicago, 1936.
- [77] 新保良明監修『イラストでわかる 古代ローマ人のくらし図鑑』(宝島社、2012年)。
- [78] バーナード・ルドフスキー『さあ横になって食べよう 忘れられた生活様式』奥野卓司訳
(鹿島出版会、2016年) SD選書。
- [79] 高平鳴海『図解 食の歴史』(新紀元社、2015年)。
- [80] R. E. F. スミス、D. クリスチャン『パンと塩 ロシア食生活の社会経済史』
鈴木健夫・豊川浩一・斎藤君子・田辺三千広訳 (平凡社、1999年)。
- [81] Костомаров Н.И. Очерк домашней жизни и нравов великорусского народа в XVI и XVII столетиях. СПб., 1860.
[電子版] <https://runivers.ru/upload/iblock/c13/ocherk%20domashney%20zhizni.pdf> (参照 : 2025. 6. 1)
- [82] Занков Д. Русь за трапезой. М., 2016.
- [83] Павловская А.В. Русский мир. Характер, быт и нравы. Т. 2. М., 2009.

第V章 ボルシチの出現

拙論の筆者は第II章において、ボルシチの語源に関する複数の説を紹介し、「ハナウド борщ (食材名)の汁物」が新しい食材のビートと出会って劇的な変化を遂げ、深紅色のスープ「ボルシチ борщ (料理名)」が生まれたとの説を支持・展開した。料理名の由来を調べることは、単なる語源の探究に止まらず、その食べ物が成立した歴史的な経緯を明らかにすることにもつながる。それゆえ第IV章で「古代ローマ＝ボルシチ起源説」の真偽を確かめるために紙幅を割いたのは、かりにこの説が正しいとすれば、ボルシチの語源を巡る議論にも大きな影響を与えると判断したからである。古代ローマ説は明確な根拠に乏しい情報として筆者は斥ける。

- ☞ いわゆる「アリバイの証明」をボルシチに置き換えてみれば、ボルシチがローマ帝国時代に「なかった」と証明することは、すでに「あった」と証明することよりも、はるかに難しい。なぜなら「あった」と肯定するためには、たったひとつの記録を見つければよいのだが、「なかった」と否定するためには、古代ローマのすべての期間を通して記録がないことを証明する、または「あった」ことの証拠とされる記録をさまざまな角度から検証・評価して、肯定・否定のどちらかについて合理的に判断しなければならないからである。
- ☞ 同じことは古代メソポタミア説にも当てはまる。世界最古のレシピとされる粘土板の解読・翻訳だけを典拠として、ボルシチが当時すでにあったと見なすことは早計に過ぎる。

拙論の第II章では、ボルシチの語源に関する日本語文献をとくに挙げなかった(翻訳書II [54-55]を除く)。ここでは参考までに、筆者の手元にある和書を繙いてみよう。

まず、古代スラヴ語ビート⇒ボルシチ語源説については、いくつかの記述が散見される：

- ①「ビーツで赤い色をつけるボルシチ Борщ も好まれた。16世紀ころまではビーツそのものをボルシチと呼んでいた」([1] 146頁)。この情報は、以下の諸文献にも表れる：②「ビーツ(甜菜⁽¹⁾)で赤い色をつけるボルシチも好まれたが、十六世紀ごろまでは甜菜そのものをボルシチと呼んでいた」([2] 109頁)。③「ボルシチ borshch ロシアとウクライナの最も代表的なスープで、テンサイを具とする。16世紀ごろまではテンサイそのものの名称であった」([3] 443頁)。この百科事典([3])の項目は、同じ出版社の別の事典④([4] 557-558頁)⑤([5] 707頁)に転載され、また次の児童書⑥や用語辞典⑦、野菜読本⑧、料理書⑨⑩などにも部分的に受け継がれた：⑥「ボルシチに欠かせない真っ赤な野菜・ビーツは、かぶやだいこんの仲間。『サトウダイコン』ともよばれます。この別名のとおり、ビーツからは砂糖もとれます⁽²⁾。[中略]なお、16世紀ごろまでのロシアでは、ビーツそのものを『ボルシチ』とよんでいたとか。ボルシチは、まさに『ビーツのスープ』なのです」([6] 7頁)。⑦「教会スラヴ語ではボルシチとは、ビーツのこと。いってみればボルシチはビーツ汁のこと」([7] 303頁)。⑧「もともとはウクライナの郷土料理で、ボルシチはスラヴ語でビーツのことを意味するそうだ」(III [19] 217頁)。⑨「ボルシチもそのひとつで、語源は古いスラヴ語のビーツから」([8] 101頁)。⑩「『ボルシチ』とは古代ロシア語で『ビーツ』の意味」([9] 17頁)。

これに対して次の文献は、拙論の筆者と同じく、ハナウド⇒ボルシチ語源説を唱えている：

- ①「борщ, -á ボルシチ」[中略]「~евік [植] はなうど属」(『コンサイス露和辞典』第5版 62頁、борщの項目の中に борщевік を含める)。②「ロシア語 borsch 『はなうど(セリ科の植物)』が語源」(I [8] 626頁)。③「ウクライナおよびポーランドの民族料理として知られるボルシチは、赤ビートのスープだが、元来はこのスープの名称(ボルシチ、バルシチ)で広くスラヴ人に知られていたハナ

ウドを煮たスープであった」([10] 69頁)。④「昔、ポフレプカと言われた〔中略〕スープにボルシェビク（ハナウド属科の植物）の若い茎を入れて作った物をボルシチ（ボルシェビクから）と呼んでいました」([11] 14頁)。この箇所はロシア語文献Ⅱ[43] 120頁からの引用。⑤「ウクライナ語でボルシチとは、草（ハナウドの類、現代のロシア語では『ボルシチェヴィーク』という）や、そういった葉草の煮汁を意味する単語だった」([12] 75頁)。⑥「もともと『ボルシチェヴィク（ハナウドの類い）』という草の若芽や茎を煮出してつくったものだった」([13] (a) 244頁)。⑦「ボルシチはもともとウクライナが発祥の地で、『ボルシチ』という名前はハナウドの類の草を指すウクライナ語の『ボルシチュニーク』に由来すると考えられている」(Ⅰ[23] (b) 332頁)。⑧「5～6世紀頃⁽³⁾のウクライナで、ビーツとはまったく違うハナウド属の植物で作られたのが最初だとされている」(Ⅱ[72] 147頁)。

いっぽう別の文献は、「ボルシチには『投げこむ』という意味がある」と述べて、「豊かな農耕地」のウクライナで「収穫される色々な作物を大きな鍋に投げこんで作るシチュー」のことだと説明する([14] 234頁)。さらにこの語源説を受け継いだ別の文献は、「ボルシチには投げ込むという意味があり、何でも大鍋に投げ込む煮込みである」([15] 318頁)、「ボルシチには、投げ込むという意味があり、何でも大鍋に投げ込む料理でもある」([16] 375頁)と主張する⁽⁴⁾。しかしながらこれらの文献はロシア語・ウクライナ語の典拠を全く示しておらず、ベフストログノフの語源説([14] 235頁、[15] 310頁)とともに、この解釈は説得力に欠けると言わざるを得ない。とはいえ、同じような都市伝説を鵜呑みにする人々があとを絶たないのも事実である⁽⁵⁾。前掲のルヴェルによれば、料理書の著者たちは「料理の歴史や解釈」を述べる場合は「上っ面をなで」るだけで「原資料まで溯らず」、「互いに丸写しし合うことでお茶を濁し、過去の伝説や偏見を永遠にはびこらせる」(Ⅳ[29] 7頁)。ルヴェルの批判は、原資料を自分の目で確かめようとせず、インターネットで得た情報を安直にコピーして公開する人々にも向けられている、と解すべきであろう。

さて、ボルシチが現在のようなスープとして成立した時期を巡っては、いくつかの見方がある。なかでもウクライナ人の書いた料理書には、ボルシチがあたかも太古より存在していたかのような、思わせぶりの記述が目につく。「ボルシチははるか昔からウクライナじゅうで作られているスープ料理」([17] 43頁、下線部: 引用者)。拙論の第Ⅱ章で引用した **Фельдман** 他(Ⅱ[1] 14頁・59頁)は、古代スラヴ語ビート⇒ボルシチ語源説を唱えているが、その主張を裏返せば、すでに古代スラヴ語の時代(10～11世紀)からボルシチの原型がウクライナにはあった、ということになるだろう。たしかに **свёкла** (ビート) がキエフ・ルーシに伝播したのは10～11世紀とされ、それはちょうど古代スラヴ語の時代と重なる。しかし **Н.И. Ковалёв** は、キエフ・ルーシに「料理用の品種〔根菜類のビート〕が現れたのはもっと遅くなってから」と述べて、10～11世紀にはフダンソウ(葉菜類のビート)が最初に伝わった可能性を示している([18] 124頁)。

これに近い見解に立つ **Сюткины** によれば、「すでに11～12世紀にはビートがビザンチンから〔キエフ・〕ルーシに渡来したことは間違いない。〔中略〕しかし当時の食習慣としては、ビートの根ではなく、葉(葉と茎)が用いられていた」(Ⅳ[43] 354頁)。そのうえで「16世紀までビートの根は赤色ではなく、白、黄、または黒色であった。ヨーロッパで品種改良により現れた赤色のビートは、15世紀から16世紀にかけてスラヴ諸民族に知られるようになった」、それゆえ「ビートから作った標準的な赤いボルシチは、ロシアにもウクライナにも16世紀以前に出現することはあり得なかった」と主張する(同 354頁)。

すでに拙論の第IV章(45頁)で論じたように、ヨーロッパで赤い根のビートが普及したのは16～17世紀と考えられ、この新しい品種による赤色のスープが作られたのは、早くとも16世紀以降となる。したがって『家庭訓』(16世紀の古典)の時代には、ロシアでボルシチの〈原型らしきもの〉が現れたと推測することは可能である。この場合の〈原型らしきもの〉とは、第II章(13頁)で述べたとおり、「ボルシチ(=ハナウド)の汁物」、またはそれに新しい食材のビートが加えられたものを指す。後者のビートが入ったものは、すでに赤みを帯びていたかもしれない。ただし『家庭訓』のテキスト(拙論24頁註(14)参照)には「ハナウド」と「ビート」が出てくるが、これらの食材は自家栽培・食用・保存などが勧められているだけであって、何らかの料理名や、そのレシピが書かれているわけではない。それゆえ『家庭訓』では「ボルシチ(=ビートのスープ)」について言及されているとか、『家庭訓』はボルシチを執拗に勧めている⁽⁶⁾とか、そのような拡大解釈をすることはできない。

同じように、ドイツの商人・修道士 M. Gruneweg が1584年にキエフ(現キーウ)を訪れたときに見聞した「ボルシチ」борщ ([19] 161頁)は、前掲の M. Марусенков によれば、スープの名称ではなく、「ハナウド」борщевік の古語と解すべきものである⁽⁷⁾。なぜなら16～17世紀の文書における「ボルシチ」борщ は、先述のように(拙論13-14頁参照)、常に植物名(=ハナウド)を意味しており、18世紀末からは植物名とスープ(=ボルシチ)の両方を指すようになり、19世紀初めになってようやく、ハナウドを борщевік と呼ぶようになったからである(II [39])。したがって16世紀末に M. Gruneweg によって記録された「ハナウド」は、ボルシチの〈原型らしきもの〉を作るために用いられたと推測することができよう。

そして最終的にビートがハナウドに取って代わり、「ビートの汁物」、つまり現在のボルシチに近いかたちでの〈原型〉が現れたのは、早ければ17世紀以降、あるいは遅くとも「ボルシチ」борщ をハナウドだけでなく、スープの名称としても認識し始めた18世紀末のことと考えられる。次の第VI章で述べるように、18世紀末はロシアで初めて料理書が出版された時期と重なる。ちょうどこのころ『ロシア・アカデミー辞典』全6巻が上梓され(II [25] 1789～1794年)、その第1巻所収の「ボルシチ」борщ の項目には、次のような記述がある：語義①「ハナウド」、②「ウクライナ人のあいだで、発酵ビート、およびそれを用いて牛肉と豚脂を入れて作ったスープ〔後略〕」(拙論9頁参照)。M. Марусенков によれば、現在のボルシチの〈原型〉は、この辞典の記述(語義②)に見られるという(II [39])。当然ながら、新しい料理が作られたあと、それが広まり、公の記録に残されるまでには、ある一定の期間を必要とする。したがってボルシチの〈原型〉が現れたのは、18世紀末よりも少し早い時期に遡ってもよいだろう。

13世紀から始まるモンゴルの侵略と支配(タタールのくびき)の前後、ある説では12世紀から14世紀にかけて(最終的には15～16世紀までに)、別の説では14世紀ごろ(または14～15世紀)、さらに別の説では14世紀半ばから17世紀半ばまでの約三百年のあいだに、キエフ・ルーシを拠点とする東スラヴ系の民族は、ロシア人・ウクライナ人・ベラルーシ人に分かれるようになった⁽⁸⁾。前掲の Ковалёв 他によれば、モンゴルへの従属を脱しようとする動きが強まり、中央集権国家としてのモスクワ大公国が形成される過程の中で、多民族国家の特徴も併せ持つようになり、さまざまな「物質文化の相互浸透」が起きた(I [25] 4-5頁)。これに関連して、В.А. Липинская は次のように指摘する：「南の辺境の住民は、タタール人の襲撃を真っ先に受けたため」、野菜・果物栽培などの「農業経験と南国料理の技能を携えて北方へと逃れた」(II [13] 357頁、II [14] 327頁)。これ

らの移民の多くが最初に行き着いたのは、交通の要衝にあったモスクワである⁽⁹⁾。そして食文化の分野では、おそらくこの時期にウクライナからハナウドの調理法が北方へ伝わり、赤い根のビートの普及につれて、16世紀の『家庭訓』などの古文書に、ボルシチの〈原型らしきもの〉が記録されるようになったと考えられる。

再び Ковалёв 他⁽⁹⁾の見解に従えば、ピョートル大帝以前の時代、とりわけ17世紀には、ロシア料理の基本的なスープ類が形成された。すなわち、シチー（キャベツの汁物）、ボルシチ、カリヤー（калья）、ウハー（уха）⁽¹⁰⁾等々である（I [25] 5頁）。ロシアの歴史学者 Б.Н. Миронов によれば、18～19世紀前半、ウクライナ・ロシア南部・ベラルーシの各地域では、農民の食生活の中でシチーではなくボルシチが主要な地位を占めていた（[20] 358頁）。つまり遅くとも18世紀までには、東スラヴ人のあいだでボルシチがスープ類のひとつとして認められていたことになる。

これらの食文化が伝わる過程において、その南方の源流を遡ってゆけば、キエフ・ルーシ時代の主要な領土を占めていた、現在のウクライナに^{たど}辿り着く。したがって上記の東スラヴ系の民族（ロシア人・ウクライナ人・ベラルーシ人）に分かれた時期を巡る議論とは関わりなく、少なくとも地理的な位置としてボルシチの発祥地はどこかと問うならば、それは現在のウクライナであるとする見方が最も妥当であろう。

ただし、① 食用となり得るハナウドの品種がキエフ・ルーシの全域にわたって分布していたと仮定すれば、ハナウドの汁物は現在のウクライナ以外の領土にも、古くから知られていた可能性があること。② キエフ・ルーシの南部は、野菜栽培に適した暖かい気候と肥えた土壌（黒土）に恵まれているため、ハナウドは北方の寒冷地域のほうが、数少ない野菜の種類の中でも、より貴重な食料となった可能性があること。③ 16世紀ごろ品種改良された赤い根のビートが南ヨーロッパ（例：イタリア）からバルカン半島を経て渡来したのであれば、まずウクライナの南部に伝わり、そこから北方に広まった可能性が高い。しかし新しい品種が主に中央ヨーロッパのドイツ（拙論51頁 註(18)参照）で開発されたのであれば、そこからポーランド・リトアニアを経て、ベラルーシとロシアの南部やウクライナに伝わった可能性もある。以上のことがらを考慮してみれば、ボルシチの発祥地は現在のウクライナおよび隣接するベラルーシとロシアの南部、と見なすこともできよう。前掲の Сюткины は、「ボルシチの帰属を巡る論争を公平に見るならば、その答えはひとつではあり得ないことは明白である」（IV [43] 349頁）と述べている。この主張は、ボルシチの発祥地はウクライナに限らず、複数の候補が挙げられるとの見解に立つものであろう。いまや世界中に広まったボルシチの出現と伝播には、ウクライナを始めとする東スラヴ人の国々がともに深く関わっていることは、紛れもない歴史的事実である。それゆえウクライナ以外の地域を完全に無視することはできないし、また逆にそこからウクライナを意図的に排除することもできない。

☞ 拙論5頁で引用した事典の一節、ボルシチは「ウクライナとロシアの伝統的な料理」（I [14] 70頁）から公式サイトでは下線部「ウクライナと」が削除された例は、ウクライナを意図的に排除しようとする動きと見なすことができる。

拙論の第II章では、ハナウド⇒ボルシチ語源説を支持する М. Марусенков の新聞記事（II [39]）をもとに、食材名「ハナウド」⇒料理名「ハナウドの汁物」⇒料理名「ボルシチ」の流れを一覧表にまとめた（拙論14頁参照）。ロシア語とウクライナ語共通の「ハナウド」борщ から、それぞれ語形と語数の異なる「ハナウドの汁物」が分かれ出て、最終的には共通の「ボルシチ」борщ ひとつになったことは、決して偶然の一致ではあり得ない。ロシアとウクライナが食文化の交流を

通して互いに触発され、響き合ったからこそ、このような共通の料理名「ボルシチ」が生まれた、と言えるのではなからうか。

これまで筆者は、16世紀以降、赤い根のビートが普及するにつれて、ハナウドの汁物からボルシチの〈原型らしきもの〉が作られ、18世紀までには現代のボルシチに近い〈原型〉が現れた、という推測のもとで議論を進めてきた。以下、同じく筆者の推測を述べておこう。先にボルシチの〈原型らしきもの〉と〈原型〉を使い分けたのは、食材の種類と下ごしらえ、およびその調理法の如何によっては、両者に大きな違いが出てくるためである。おそらく当初の〈原型らしきもの〉は食材の数が少なく、調理法もただ容器に入れた具材を煮るという単純なやりかたで、今日のボルシチとはかなり異なるものであった。それが新しい食材のビートと出会い、すべてを赤く染める強力な作用に人々は衝撃を受けて、ちょい足し程度だったビートの分量を徐々に増やしていった。すると元来は「ハナウドの汁物」борщевые щи と呼ばれていたが、「汁物」щи の概念を超えて、全く新しい料理に生まれ変わったように思われた。そのうちビートの作付け面積や収穫量が増えるにつれて、ハナウドはしだいに利用されなくなった。そしていつのころからか「ボルシチ」борщ はハナウドではなく、発酵ビートを、さらに発酵ビートから作られた汁物をも意味するようになった（拙論9頁参照）。そのさい、広義の「汁物」щи の範疇に止めておかず、新たに独立した料理としての名称が必要となり、従来の「発酵ビートの汁物」борщевые щи は2語で長いと、短く1語で「ボルシチ」борщ と名付けられた。結果として、もともとの食材「ハナウド」борщ と同じ綴りになった。

☞ 料理名が短縮された例として、たとえば「ベフストログノフ」беф а-ля Стрѳганов (3語) ⇒ бефстрѳганов (1語)、「オリヴィエ」салат Оливье (2語) ⇒ оливье (1語)、「ヴィネグレート」салат винегрет (2語) ⇒ винегрет (1語) などがある。これらの短縮形 бефстрѳганов / оливье / винегрет は、正式の料理名として用いられる。

☞ ロシア語には、「シチーとボルシチ」щи и борщ、
「サラダとヴィネグレート」салаты и винегреты という表現がある。前半の「シチー」と「サラダ」は、それぞれに分類される料理の全体を指しており、後半の「ボルシチ」と「ヴィネグレート（ビート入りサラダ）」は、それぞれ前半の料理の一部であることを示している。すなわち、「ボルシチ」は「シチー」に分類される汁物の一部であり、「ヴィネグレート」は「サラダ」類の一部である。

この2つの料理名の組み合わせは、いくぶん奇妙に見えるかもしれないが、ここで注目すべきは、ボルシチとヴィネグレートはいずれもビートを主要食材としていることである。シチーやサラダの従来の食材が、新しい食材のビートと出会った結果、まるでシチーやサラダとは別物のようになった。しかし実際には同じ分類の料理、正餐のメニューで言えば同じコースの品目であることに変わりはない。そこで「AとB」のかたちで両者を併記することとした。筆者の想像に過ぎないが、この表現にはビートと出会った当時の人々の新鮮な驚きが隠されているように思われる。

☞ 前段の「シチーとボルシチ」には、「シチー・ボルシチ」щи борщ または逆の語順「ボルシチとシチー」борщ и щи というヴァリエーションも存在する。現代ロシアでは料理書の題名や、飲食店の名前として用いられる。同じく「サラダとヴィネグレート」салаты и винегреты も、料理書の題名になっている。

さて、ボルシチの〈原型〉が生まれた要因のひとつとしては、前掲の『ロシア・アカデミー辞典』の語義に「牛肉と豚脂を入れて作ったスープ」（拙論9頁参照）とあるように、野菜と肉類、香辛料を含む食材の種類が豊富になったことが挙げられる。あるウクライナ料理のレシピ本の中で V. Струц は、約 20 種類の食材が渾然一体となったものをボルシチと呼ぶ、と定義している ([21]

11 頁)。この定義に従えば、ビート以外にどの食材がレシピに加わったかによって、ボルシチの〈原型〉とされる料理の成立時期も大きく異なつてこよう。

基準どおり正しく作られたボルシチ (公共の外食施設や、レストランごときで提供されるものではない!) は、濃厚な汁物となつて、鍋から皿に盛られるとき、まるで溶岩流のように、ぎっしりと、燦然とあふれ出てくる。ボルシチとは、20 種類以上の成分がいつも複雑に絡み合つてできた料理である。([21] 11 頁)

上記の「20 種類」は、前掲の В.В. Похлёбкин の料理事典 (II [59] 27 頁、 II [60] 56 頁:「平均して 20 までかそれ以上」) や、Фельдман 他 のウクライナ料理書 (II [1] 11 頁:「20 まで」)、旧ソ連時代の調理学校用教科書 ([22] 44 頁:「20 まで」) 等々にも挙げられている数であり、いつでも気軽に作れるほど易しい条件ではない。それゆえ次に掲げる平野高志の指摘は的を射ている:

ボルシチのレシピは、ウクライナの数あるスープの中でも最も複雑と言われ、調理時間は少なくとも 3、4 時間はかかる。そのため、ボルシチは、味噌汁のように毎日作るものではなく、休日に多めに作り、冷蔵庫に入れて 1 週間かけて食べるタイプの家庭料理なのである。(I [20] 110 頁)

とはいえこの食材数は、現代のボルシチに適用されるべきものであつて、ボルシチの〈原型らしきもの〉が生まれた 16 世紀ころには、ハナウドの汁物にビートを付け足す程度だったと考えられる。『東スラヴ人の民族学』によれば、かつてロシア最北の地で栽培された野菜はネギ (玉葱と長葱)・ニンニク・ワサビダイコンだけに限られ、南方へ下るにつれて野菜の種類も豊かになった ([23] 298 頁)。上記のほか、「北国の厳しい気候に耐えられるカブは、重要な根菜作物だった」 ([24] 258 頁)。古代ロシアではカブとキャベツが備蓄食料として大量に作られ、ビート、ダイコン、キュウリなども記録に残っているが、それらの普及率は低かつた (II [13] 355 頁、 II [14] 323 頁)。16 世紀にはカブ、キャベツとともにビートが修道院の会計文書やその他の史料に数多く見られるようになった (II [44] 178 頁)。さらに 17 世紀になると、カブとキャベツに並び、エンドウ、ビートなどがさまざまな料理の基本食材とされ ([25] 226 頁)、ビートの栽培がかなり広まっていたことが分かる。「16~17 世紀にビートは完全にロシアの作物となり」、まるで古くからある地域食材のように扱われていた (II [45] 128 頁)。「17 世紀には、ロシアのオリジナル野菜だと信じられるほど」になった ([9] 55 頁)。大まかに見て、ロシア北部とシベリアでは魚が主食となり、南部では多種多様な野菜があつた ([26] 76 頁)。当然ながら、ボルシチが生まれる前提として野菜の汁物があり、いくつかの зелье (薬草・野菜) を煮込んだ варево (熱い汁物) を作る食文化がなければ、ハナウドやビートを用いた汁物も現れなかつたであろう。南方のウクライナは黒土地帯に位置して、多くの野菜が栽培され、ハナウドからビートへのいわば「主役交代」は、農作物に恵まれたゆえの自然の成り行きだったとも考えられる。

ただしビートは地中海から北方に伝わる段階で品種改良がくり返され、寒冷地でも生育する作物 (11) となつたはずであり、ロシア南部ではボルシチ、北部ではシチーがより好まれることの説明として、前段の気候条件をそのまま持ち出すことは当を得ていない。なぜならシチーの必須食材で南国生まれのキャベツもまた、ビートと同じように品種改良の長い歴史を持ち、耐寒性に優れた野菜 (12) となつたからである。したがってロシア北部の寒冷地ではビートが育ちにくいいため、キャベツの汁物 (シチー) が必然的に多く食べられるようになった、という説明は論理的に成り立たない。

先ほどの議論に戻ってみよう。香辛料以外でボルシチに欠かせない食材のうち、キリスト教の精進日（食事制限の日）によく使われるキノコは、ロシアの一般家庭では天然物が主流であり、それらがいつ出現したのかを特定することは難しい。野生キノコは大昔から存在していた、と言うほかはない。さらに薬用や観賞用ではなく、食べる野菜として、ボルシチの主要食材がロシアで広まった時期は、だいたい次のようになる。

旧大陸系の野菜、たとえばキャベツは10世紀（Ⅰ[14] 248頁）、11世紀（Ⅱ[80] 38頁）、タマネギは「太古より」（Ⅲ[10] 29頁）、12～13世紀（Ⅱ[80] 301頁）、またニンジン「キエフ・ルーシ時代より」（Ⅱ[80] 169頁）、「14世紀」（Ⅲ[10] 33頁）、ロシア各地で栽培が広まったのは16～17世紀から（[27] 17頁）、等々とされる。当時のニンジンの根は紫色の品種が圧倒的に多く、それを用いたスープは見た目の悪い「紫褐色になるので好まれず」、17世紀初めにオランダで橙色種が作られて以来、後者が主流となった⁽¹³⁾。つまり、スープの色合いを良くする橙色のニンジン、同様の効果を持つ赤い根のビートとほぼ重なる時期に出現したと言えよう。前掲のジャン＝マリー・ペルトによれば、17世紀中頃のフランスでは、根菜類は「飢饉のときにしかたなく」口に入れる「最悪の食べ物⁽¹⁴⁾」であり、「それよりも下位のものとは土しかなかった」（Ⅲ[14] 27頁）。しかしニコラ・ド・ボンヌフォンの著作『田園の美味』によって、6つの「貶められていた根菜類の名誉」が回復され、その中にはニンジンとビートも含まれた（同 27頁）。このニンジンは橙色、ビートは赤色の品種であったと見なしてよい。いっぽうキエフ・ルーシでは、「さまざまな種類の果物と野菜」が栽培され、「ニンジン、ビート〔中略〕もまた重要な位置をしめた」（[24] 258頁）。その後、モスクワに政治の中心が移ってからは、ビートは16世紀以降、ニンジンも17世紀以降、それぞれ新しい色の品種に置き換わったと考えられる。第Ⅱ章で触れたとおり、ハナウドの汁物は「殆ど黒い色」になって見栄えがしないため（ただし若葉の場合は緑色を帯びる）、食欲をそそる赤色のビートの登場は、ハナウドがしだいに遠ざけられる要因となったのである。

さてボルシチの主要食材のうち、新大陸系のジャガイモは、ピョートル大帝による導入以来、なかなか耕作が進まず、ようやく普及し始めたのは18世紀末から19世紀初め⁽¹⁵⁾にかけてであった。この^{よそももの}他所者は、しだいに救荒作物として認められるようになり、19世紀後半にはロシア独自の品種も育成された（Ⅲ[10] 30～32頁）。同じ新大陸系のトマトは1760年にイタリアから渡来し、19世紀に栽培が本格化した（Ⅲ[10] 35頁）。レシピによっては上記の新大陸系の食材を加えない場合もあるが、現在ではボルシチの最も基本的な調理にこれらを欠かすことはできない。それゆえ私たちが^{こんにち}今日味わっているボルシチは、約二百年前の19世紀に主要食材が出そろったという意味において、比較的新しい料理と見なしてよい。

☞ ある料理書には、ボルシチは「18世紀と19世紀の境目に現れた」（[28] 60頁）との記述が見られるが、これは上述の主要食材が出そろった時期とほぼ重なっている。

☞ E. Глазкова によれば、3万以上の用例が集められた В.И. Даль 編『ロシア民衆の諺』（1862年）には、ボルシチにまつわる諺と慣用句がひとつも載っていない。ボルシチはまだ歴史が浅く、いま私たちが思い描くようなものを作る習慣は、「かなり最近」になって現れたからであろう（[29] 50頁）。

辻原康夫は、伝統料理はまるで大昔からあったかのように錯覚されやすい、と述べている（[30] 18頁）。たしかに個々の料理の起源を調べて、それらを年代的に数値化すると、「民族料理といわれるものの多くは、せいぜい二〇〇～三〇〇年の歴史にすぎない」ことが分かるらしい（同 18頁）。ボルシチもまたしかり、と言えそうだが、味覚は時代とともに変わるという前掲のルヴェルの言

葉を思い起こせば、さらに踏み込んで、民族料理は百年～数百年単位で別のものに変貌する、と解釈してもよさそうである。実際にハナウドの汁物は、その強烈な色によって「キッチンをわがもの顔に支配する」(IV[66] 84頁) 新品種の赤ビートと出会って劇的な変化を遂げ、やはり新品種の橙色のニンジン、新大陸系のジャガイモ、トマトなどが次々に加わって、約20種類(またはそれ以上)の食材から成るボルシチができあがった。とはいえ、現在のレシピに基づく味覚が永久に伝わってゆく保証はなく、ルヴェルによれば「一千年後の読者」に正しく理解される可能性はゼロに近い(IV[29] 9頁)。このように考えてみれば、ボルシチは数世紀前にその〈原型らしきもの〉が生まれて以来、新しい食材と調理技術を食欲に吸収しながら、絶えず「進化」し続けてきたスープであり、すでに地域ごとの「〇〇風ボルシチ」も数多く存在して、今後も大きく発展する可能性を秘めた、魅惑的な料理であると言えることができよう。

それでは、ビートがハナウドに取って代わった理由を、ここでまとめておこう。

- ① 保存食材としてのハナウドから作った汁物は、黒みを帯びることがあるため、食欲をそそる色合いではなかった。
- ② ロシア北部と異なり、南方のウクライナは土地が肥えて野菜の種類も多く、食料確保のための野草の重要性は低かった。
- ③ それゆえ野草のハナウドは、すんなりと栽培野菜のビートに取って代わられた。
- ④ ビートは自己主張の強い色と風味を持つにもかかわらず、ハナウドと比べてより広く料理に応用できる利点を持っていた⁽¹⁶⁾。

上述のハナウドからビートへの主役交代は、カブとジャガイモにも当てはめられる。かつて「寒冷地でも簡単に栽培でき、収穫量が多く安価」なカブ(III[13] (b) 241頁)は、19世紀初めまで野菜の中で主要な地位を占め、ロシア北部ではパンの代用食にもなっていたが、19世紀半ば以降、ジャガイモがその役割を担うようになった(III[23] 299頁)。ウクライナではジャガイモは「19世紀末までに第二のパンの地位を得た」(III[31] 243頁)。「カブをジャガイモが押し退けて、ロシア料理に変革をもたらした。栄養に優れ、数多くの食品との相性が良いからである」(II[50] 260頁、II[51] 46頁:同じ著者)。

☞ 「カブ(ре́па)は、東スラヴ人が栽培を始めた最初の野菜のひとつである。生長がとても早く、2か月も経てば成熟する。これは夏*の短いロシアの中部地帯、とりわけ北部(北部*を見よ)[の住民]には極めて重要なことである」(I[14] 469頁)。[北部:北緯82~44度のロシアの領土(同502頁)]

☞ 「カブは、多くの果物よりも糖分が高い。昔の人たちはペチカで蒸し煮したあと、乾燥させた。そうすれば干しアンズのようなものができた。それは冬期に手に入る唯一の甘味となった。ジャガイモが現れるまで、カブはロシア人の食生活で主要な野菜であった。今日、カブは殆ど忘れ去られたが、残念なことである」(III[27] 15頁)。

ボルシチの具体的なレシピについては、拙論の第VI~VII章に譲るとして、ここではボルシチの先駆けとなったシチーの出現と密接な関わりのある、ロシア式暖炉「ペチカ」(写真1・2)に目を向けてみたい。

☞ 「暖炉」はロシア語で печь(ペーチ)と言う。その指小形は пёчка(ペーチカ)。前者は「暖炉」を指す一般的な言葉で、後者はそれとほぼ同義、または限定的な意味(例:小型の暖房器具)で用いられる。日本では後者の「ペチカ」が定着しているので、拙論もその表記に従う。ただし日本語の「ペチカ」は、主に「ロシア式暖炉」を意味する。

☞ とくに形容詞を付けて *русская печь* (ロシア式暖炉) と呼ぶのは、一般的な *печь* (暖炉) と区別したり、たとえば *голландская печь* / 略語 *голландка* (オランダ式暖炉) や *шведская печь* / 略語 *шведка* (スウェーデン式暖炉) などとの混同を避けたりするためである。



写真1

ペチカと調理器具の模型 (特注品、筆者所蔵)
組み立て式の木製教材、寝台を除く本体の幅: 約 38 cm
Марина Суховская 制作



写真2

ペチカの実物 (筆者撮影)
サンクトペテルブルグ郊外 Выра 村
「駅長の家」博物館 軽いアルミニウム製の壺



写真3

後: 鋳鉄製の壺 (筆者所蔵、ベラルーシ製)
前: 粘土製の壺 (同上、ロシア製)
前左: 壺の口にパン生地^{パン}の焦げ跡が見える

ロシア式暖炉は、煙突のないもの⁽¹⁷⁾と煙突のあるものに二分される。歴史的に見て、煙突のない暖炉が先に造られ、後世になってから煙突が付けられた。当初は粘土や石造りのかまどが現れ、そのあと粘土、または煉瓦と接着用の粘土、さらに土台用の丸太・角材 (この上に暖炉を設置する) が主な材料となった。粘土製の暖炉の場合でも、薪^{まき}をくべる炉床や煙突にはふつう煉瓦を用いた。後述のように、16～17世紀までには「ロシア式」と呼ばれる暖炉が現れる。ペチカに煙突がない農民の木造家屋は「黒い家」*чёрная изба*、煙突がある場合は「白い家」*белая изба* と呼ばれた。Сюткины によれば、16世紀の『家庭訓』(第61章「屋敷〔中略〕をいかに管理するか」、II [38] 125頁) は、煙突のない暖炉を前提としている ([32] 30頁)。そして17世紀に入っても農村部では「黒い家」が当たり前で、この時期に現れ始めた「白い家」は殆ど見当たらず、逆に都市部では「白い家」がかなり多くなった。煙突付きのペチカがあることは、都市部の住民にとっては裕福さを表すものであった (同 34頁)。別の文献によれば、18世紀から19世紀前半まで、たいていのロシア式暖炉は粘土で造られていた ([33] 71-72頁、[34] 42頁)。ところが19世紀末までに煉瓦が一般の農民にも手が届くほど安くなったことに伴って、同世紀末には多くの村落で煉瓦製のペチカが現れ始めた。とはいえ、煙突のないペチカは消滅することなく、第二次世界大戦の前まで (さらに戦後も)、存在し続けたという (II [50] 197-198頁、次の引用文「19世紀半ばまで」と比較されたい)。

暖炉 [中略] 上面が平らで、広く大きな暖炉は、**ロシア式暖炉**と呼ばれるようになった。ロシア式暖炉に煙突が取り付けられるようになると、「黒い」 [=煙突のない] 家は「白い」 [=煙突付きの] 家が変わっていった。そのおかげで住居は煙、煤^{すす}や一酸化炭素中毒から免れた。しかし「白い」家はあまり経済的でなかったため、農民の家では19世紀半ばまで、ずっと「黒い」暖炉を見かけることができた。(I [14] 436頁「暖炉」の項目) そのような「煙突のない」暖炉は全く意図的に造られた。というのも、壁に付着した煤^{すす}は丸太が腐るのを防いでくれると見なされていたし、さらにまた、この方式のほうが住居をより速く、より経済的に暖められたからである (研究者たちの試算では、それ [=煙突のない方式] は薪^{まき}の消費量が半分で済んだ)。(IV [83] 464頁)

周知のように、ペチカとは薪^{まき}の直火が収まったあとの炭火、またはその余熱を利用してゆっくりと調理するオープン機能を持つ、大がかりな暖房設備のことであり、農民の木造家屋 (изба / ウクライナ・ベラルーシ・ロシア南部 хата) は、常にこの炉を中心に建てられた。その役割としては暖房と調理 (パン焼きを含む) のほかに、通気、乾燥 (食品・衣類・靴など)、寝床 (主に子供・老人・病人用)、蒸し風呂、治療、サモワールの排煙、防腐・防疫 (煙突がない場合)、儀式、天気予報 等々、じつに驚くほど多岐にわたり、かつて「ペチカはロシア民族の生活のなかで常にもっとも重要な位置を占めていた」 ([35] 8頁、[36] 18頁)。

前掲の Фельдман 他によれば、ボルシチは「ゆで」варка、「炒め」жарка、「蒸し煮」тушение の熱処理を経て作られる (II [1] 11頁)。このような調理法はウクライナ料理の特徴を成すもので、複数の熱処理によって「風味の相乗効果⁽¹⁸⁾」が生まれるという ([37] 174–175頁)。ふつうビートは上記の「ゆで」または「炒め」の工程を経るが、「蒸気加熱」варка на парú や「オープン焼き」запекание の方法もある。もしボルシチの食材に干しキノコ、キャベツの漬物・ビート製のクワス、ハム・ソーセージなどを使うときは、さらに下ごしらえの段階で「乾燥」сушка、「発酵」квашение や「燻製」копчение の手順が加わる。かつてハナウドは乾燥したものを常用し、キャベツとビートは塩漬け (発酵食品) を寒冷期に使っていた (『家庭訓』の記述、拙論 24頁 註⁽¹⁴⁾参照)。ボルシチがいくつかの調理法を複合して作られるのは、その〈原型らしきもの〉から〈原型〉に至るまでの過程で進歩した食品加工技術とも深くつながっているからであろう。

多くの機能を持つことは、他の諸民族のかまどには見られない、ロシア式暖炉の特徴である。その構造は比類なく、良いペチカを造ることは、[中略] 常に卓越した職人技とされていた。多くのアジア諸国では、[ペチカと] 似た構造のパン焼き窯が存在するが、それらは屋外に置かれて、他の機能は果たさない。ヨーロッパの [壁取り付け式の] 薪ストーブは、焚き火が快適な雰囲気^{ほんづう}を醸し出し、その中に吊るされた飯盒で煮炊きしたり、肉を焼いたりした。しかし火が燃えているあいだは暖かくても、消えたあとは熱を殆ど与えない。[それに対して] ロシア式暖炉は多くのことを同時にすることができた。 (IV [83] 464頁)

ただしペチカには油で急速に「揚げる」機能がない⁽¹⁹⁾。強いて言えば、ブリヌイ (ロシア風クレープ) をペチカの残り火で「焼く」(動詞 печь) ときの状態がそれと若干似ている⁽²⁰⁾。もしボルシチの具材のタマネギやトマトを個別に炒める場合は、ブリヌイ以上にゆるやかな熱処理の工程が必要となる。つまり「揚げる」機能を除けば、上記の「ゆで」「炒め」「蒸し煮」「乾燥」「発酵」「燻製」などの調理・加工法は、ペチカでゆっくりと時間をかけて、いくつかの工程を同時に行なうことが基本的に可能であり、これらの機能を兼ね備えたロシア式暖炉があったからこそ、シチーやボルシチのような煮込み料理が発達したと考えられよう。

ペチカは薪^{まき}で焚いた。食べ物は焚きつけのあいだ、またはそれが終わったあとで調理した。パンやピローグ [ロシア風パイ] は焚きつけが完了して、炭火が掻き出され、炉床も帚^{ほうき}で掃き清められ、煙突が閉じられたあとで、ペチカの中に入れられた。ペチカで食べ物を調理するためには、特別な容器が必要であった。何よりもまず、ゴルシヨーク [粘土製の壺] やチュグーン [鋳鉄製の壺] がペチカで用いられた。それらの下部は、上部よりも狭かった。そのような容器は、下のほうを炭火で囲むことによって、加熱を速めることができた。 ([38] 431頁)

ゴルシヨーク [粘土製の壺] の形状は、その存在の全期間を通して変わることがなく、ロシア式暖炉で食べ物を調理するためにうまく適合していた。ゴルシヨークは [ペチカの中で] 燃える薪^{まき}と同じ面に置かれて、焚き火台のように下からではなく、横から熱が伝わった。ペチカの炉床に置かれたゴルシヨークは、下の狭い部分の回り^{まきび}が薪火または炭火で囲まれているため、四方からの熱に包み込まれた。 ([39] 160頁)

ペチカの優れた特徴は、ゴルシヨーク (горшóк、指小形 горшóчек = 写真3、欠点: 割れやすい) と呼ばれる粘土製の壺、チュグーン (чугún、指小形 чугуно́к = 写真3、欠点: 重たい) と呼ばれる^{ちゆうてつ} 鑄鉄製の壺、または軽量なアルミニウム製の壺 (写真2) に食材を入れたまま、「ゆで」と「蒸し煮」の工程 (「2段階の熱処理」: [36] 174 頁) を連続して行なえるところにある⁽²¹⁾。これらの容器は、それぞれ口と底の面積は狭いが、楕円状に膨らんだ胴のおかげで容量は多くなり、熱効率にも優れており⁽²²⁾、ペチカとの相性が抜群に良い。小型の粘土製 (горшóчек) の場合は、グラタン皿のように調理容器と食器を兼ねるので、そのまま食卓に出すことも可能である。蓋の代わりに発酵パン生地をかぶせて焼けば、日本で人気のある「壺焼き」として供せられる。蓋をかぶせて調理する場合は、気密性が高まって、無水鍋のような効果も期待できよう。

しかしながら多くの機能を備えたロシア式暖炉の欠点は、その設置面積が住居の中で大きな割合を占めることであった (II [50] 198 頁)。それは「床面積のほぼ3分の1」 ([40] 44 頁)、「全面積の四分の一まで、または三分の一まで」 (II [50] 196–197 頁)、「家のまるまる四分の一」 ([34] 43 頁)、「小屋全体の四分の一」 ([41] 331 頁)、あるいは「家の約四分の一から五分の一」 (II [52] 18 頁)、「居住空間の四分の一から五分の一」 ([12] 189 頁) を占めていた。ロシアのある地方では、次のような言い回しがあった: 「家の中のペチカは、教会の中の至聖所と同じ。そこ [=ペチカ] でパンが焼かれるから」 Печь в дому́ – то же, что алта́рь в це́ркви: в ней печётся хлеб ([42] 189 頁)。この言い回しは、「パンが焼かれる場所=暖炉は、家の中で最も神聖なところ」 ([12] 191 頁) であることを教えている。後述のように、ロシア人にとってパンは「神の賜物、または神のかたち」 (I [14] 592 頁) そのものであって、それを焼くときには炉床が専用の^{ほうき} 箒で掃き清められ、ふつうの調理というよりも、特別な儀式のように執り行なわれた ([43] 32 頁)。したがってこの言い回しは、ペチカが占める割合の大きさを、至聖所 (алта́рь 別訳「祭壇」) になぞらえているわけではない⁽²³⁾。

パン [中略] **ロシア人***の民族文化的な意識の中で、パンは最も価値の高い存在である。パンは東方正教 (東方正教*を見よ) のキリスト教儀式 [例: パンとぶどう酒の聖体礼儀] の中で用いられ、神の賜物、または神のかたち [創世記1: 27] 自体と理解される。パンを投げ捨てる行為は大きな罪となる。その昔、硬くなったパンは乾燥させて、乾パンは「黒い日に」、つまり飢饉のときに備えて保存した。(I [14] 592 頁「パン」の項目)

「ある郷土史家が十九世紀中頃に書いているように、『ロシア民族にとってペチカは乳母のようなものである。それはパン焼き窯でもあり、料理女でもあり、寝床でもあり、風呂でもある』」 ([36] 18 頁)。この見方に対して、ペチカの歴史を考古資料に基づいて調べた Сюткины は、ロシア料理の形成にペチカがすべて関わっているとの考えは「素朴な誤解」 ([32] 22 頁、IV [43] 70 頁) であり、「ロシア式暖炉は私たちの祖先のあいだで決して唯一の調理器具ではなかった」 ([32] 38 頁、IV [43] 82 頁) と述べて、とくに 19 世紀以降、ロシア料理はペチカの枠をはるかに超えて発展したと主張する ([32] 43 頁、IV [43] 88 頁)。さらにこの暖炉が独特の構造を持つようになったのは太古の昔からではなく、ずっと後代の 15~16 世紀 ([32] 38 頁)、そして「ロシア式」と名乗るにふさわしく進化して、調理機能も充実し始めたのは、ようやく 16~17 世紀になってからだと指摘する (同 42 頁)。これは前述の品種改良による赤い根のビートや橙色のニンジンが現れたと推測される時期とほぼ重なっている。つまり、これらの諸条件 (新しい食材との出会い、調理機能の進化など) が出そろったときに、新しい料理=ボルシチが生まれたと言うこともできよう。

☞ ロシアにおける暖房の歴史に関する研究書によれば、石または粘土製の原始的なかたちの暖炉は、ロシアでは長いあいだ、地域によっては17世紀まで存在し続けた。より複雑な構造を持つ暖炉は、15世紀にどこかで偶発的に作られたかもしれないが、一般的には16世紀初めになってようやく現れた ([44] 15頁)。この見解は上述の Сюткины の主張を裏付けるものである。

以上、ロシア式暖炉がボルシチの出現と形成にどのように関わってきたかについて、若干の考察を試みた。すでに第I章(4頁)で述べたように、拙論の目的は、主にロシア食文化史の流れに沿って、ボルシチの出現過程を見極めようとするところである。ここではさらに具体的な時期を絞り込むことはせず、筆者の推測に過ぎないとの断り書きを付けたうえで、ボルシチの〈原型らしきもの〉は16~17世紀に、ハナウドからビートへの主役交代を経た〈原型〉は18世紀までに現れた、と述べるに^{とど}止めておきたい。

先に指摘したように、ペチカの欠点は大きかりな暖房設備として場所を取り過ぎることにある。それゆえ17世紀末~18世紀初め以降、ピョートル大帝に始まるロシア社会の近代化が徐々に進み、ペチカの代わりに直火で調理する暖炉が広まるにつれて、とくに都市部の集合住宅の人たちは、ロシア古来の料理をペチカの無い条件で作ることが難しくなった。言い換えれば、いままでロシア式暖炉に頼ってきた数々の調理法による味づくりを、いわば「再現」する必要に迫られたのである。それが要因のひとつとなって、ペチカでは同時にできた複数の調理法を別々の容器に分けて行なったり(例:「ゆで」と「蒸し煮」)、具材や調味料の種類を増やしたりして、失われたペチカの機能を補おうとしたのではなかろうか。そしてこのような時代の変化に合わせて、19世紀にロシアで出版された料理書のレシピは、その大半がすでにペチカの無い台所を前提とするものになっていた。ただし^{まき}薪を節約する目的で、ペチカの焚き口に直火の調理台を取り付けたり (24)、富裕層の^{やかた}館ではヨーロッパ式とロシア式の異なる暖炉を併設したり (25) して、いくぶん改善策が講じられてきた。旧ソ連時代のロシアでは、ガス・電気レンジや石油こんろなどが普及して、都市部と同じく農村部でも日常の調理はこれらの器具を用いるが、ペチカの備わった家では、冬季に限って昔ながらの熱源を使う所もある ([23] 311頁)。さらに最近では、圧力鍋が進化した多機能家電のマルチクッカー (мультиварка) も現れて、その複合的な調理法により、ボルシチやポトフなど時間のかかる煮込み料理を手軽に作るできるようになった。

もちろん、上述の新しい調理器具がペチカの役割を十分に果たせたわけではない。ある料理書によれば、「ペチカでじっくり煮込んだシチーの味は、決して忘れ去ることができない。直火の調理台の出現は、ロシア料理が発展するために新たな段階を迎えたことを意味していた。[しかし]直火で調理した食べ物の最大の欠点は、その比類なき味と香りが失われてしまったことにある」 ([45] 12頁)。とりわけシチーの奥深い風味は、ボルシチ (広義のシチー) も含めて、ペチカ以外の調理器具ではなかなか出せないのもであろう。「シチーはロシア式暖炉の中で何時間も置かれるが、そうして初めて、そのすべての成分が一体化した料理となる」 ([46] 143頁)。このような優れた特質を持つペチカは、現代ロシアでも見直されつつある。たとえば両首都 (モスクワとサンクトペテルブルグ) のレストラン (26) では、ピザ窯のように調理機能に特化したペチカで作る料理を売り物にしており、同様の例は他の地域でも見受けられる。またペチカで調理するためのレシピ本 ([47])、ペチカを自宅で手作りするための指南書 ([48]) と復刻本 ([49])、修理の手引き ([50]) などの実用書も出版された。これら一連の動きは、まだ小さなうねりに過ぎないが、いわばスローフードにも通じるものであり、とくにロシアの農村部や別荘地においてペチカが日常的に用いられ、その良

さが再認識されたことを如実に物語っている。

これまでの議論をまとめてみると、ボルシチが作られ、変化してゆく過程は、次のようになる。

- (1) 東スラヴ人の国家キエフ・ルーシに、10～11世紀ごろビートが渡来した。それは主に葉と葉柄を食用とする品種であった。
- (2) 13世紀から始まるモンゴル支配のもと、分化した東スラヴ諸民族のあいだでモスクワ大公国を中心に国家統合の動きが強まり、南方の肥沃な黒土地帯にあるウクライナの食文化も北方へと伝わった。
- (3) 15～16世紀には現在に近いかたちのペチカが現れ始めて、その複合的でゆるやかな熱処理の機能を活かした煮込み料理が発達した。
- (4) 16～17世紀ごろ、品種改良により赤い根のビートが普及し、ハナウドの汁物にビートが加えられて、ボルシチの〈原型らしきもの〉が生まれた。
- (5) いくつかの理由により、ビートがハナウドを押し退けて、ボルシチの主要食材に取って代わった。ただし料理名は元の食材名（ハナウド⇒発酵ビート）が慣習的にそのまま残った。
- (6) 18世紀以降、ロシア社会の近代化に伴ってペチカが減少し、直火の調理台でボルシチの味を継承するため、熱処理や食材の面でさまざまな工夫がなされて、今日のかたちに近いボルシチの〈原型〉が現れた。
- (7) 19世紀以降、基本的な食材が出そろい、ボルシチはウクライナ起源の代表的なスープとして確立した。また今後も新しい食材や調理法と出会って、さらに進化を遂げる可能性もある。

〔第V章 註〕

- (1) 甜菜^{てんさい}は料理用ビートではない。両者を同一視すると、そこから後掲の児童書〔6〕のような誤解が生じてくる（次の註〔2〕参照）。
 - (2) この記述には2つの根本的な誤りがある。まず、カブやダイコンはアブラナ科に分類され、ヒユ科（旧アカザ科）に属するビートと同じ仲間ではない。次に、サトウダイコン（テンサイ）は料理用ビートの「別名」ではなく、別の変種であり、砂糖の原料となるのは料理用ビートではなく、サトウダイコンのほうである。この誤りを意識したかどうかは分からないが、この本〔6〕のあとに出された別の児童書には、次のような説明がある：「アブラナ科のダイコンやカブに形は似ていますが、違う仲間です。栽培されているビーツには食用のほか、砂糖を採るテンサイ、家畜の飼料用ビーツがあります」（〔5〕12頁）。
 - (3) 東スラヴ人の国家としてのキエフ・ルーシが成立したのは9世紀末。それゆえ「5～6世紀頃」には、まだ「ウクライナ」と呼ばれる国家も民族も存在しなかった。
 - (4) 「ボルシチ＝投げ込む」語源説は、『食の文化話題事典』（〔14〕234頁）に載っている：「ボルシチはウクライナ地方の代表的な料理の一つである。この地域はロシアで最も豊かな農耕地でいろいろな種類の作物が実る。ここで収穫される色々な作物を大きな鍋に投げこんで作るシチューの事であり、ボルシチには『投げこむ』という意味がある」。この説は、岡田 哲『世界の味探究事典』、「ボルシチ」の項目（〔15〕318頁）に受け継がれた：「ロシアのウクライナ地方の煮込みスープ。〔中略〕ボルシチには投げ込むという意味があり、何でも大鍋に投げ込む煮込みである」。同上書373頁には、参考文献として『食の文化話題事典』が挙げられている。
- その後、岡田 哲『世界 たべもの起源事典』（〔16〕374-375頁、文庫版644-645頁）では、ハナウドに言及した箇所が新たに追加された：「ロシア語の（borsch／ハナウド）が転じて、ロシア語のボルシチになる。

ボルシチには、投げ込むという意味があり、何でも大鍋に投げ込む料理でもある。〔中略〕ボルシチの調理法の面白さは、多種多様な素材を〔中略〕最終的に一つの大鍋に収めることである。つまり、岡田 哲は《ロシア語 борщ 「ハナウド」⇒「投げ込む」⇒「ボルシチ」》という独自の語源説を唱えているわけだが、борщ に「投げ込む」意味があると主張する根拠（例：ロシア語辞典）をどこにも明記していない。

前掲の Фельдман 他によれば、16～18 世紀にウクライナの領土を守ったカザークたちは、金属鍋や粘土製の壺がないときに、木の器^{うつわ}に食材と水を入れ、焼け石を次々に「投げ込みながら」（бросая ← бросать 投げる）煮炊きした（Ⅱ [1] 9 頁）。この故事に、彼らが野営地でボルシチを発明したとする主張が結び付いて、同上の語源説が生まれたのだろうか？

- (5) 前掲『食の文化話題事典』（[14] 235 頁、1993 年）によれば、「ビフストロガノフのビフはビーフと思われ、ストロガノフ風牛肉料理の意味ととられる事が多いが、ロシア語ではベフ・ストロガノフと言い、ベフは〇〇流とか〇〇式とかという意味で『ストロガノフ流』という事になる」。この語源説は、岡田 哲『世界の味探究事典』（[15] 310 頁、1997 年）にも受け継がれた：「ビーフには、何々流、何々風という意味があり、直訳すると、ストロガノフ流の肉料理となる」。さらにこの説は、21 世紀研究会編『食の世界地図』（[52] 328 頁、第 7 刷 2007 年〔第 1 刷 2004 年：筆者は未見〕）にも継承された：「ベフ・ストロガノフとは『ストロガノフ流』の意味」。同上書は「おもな参考文献」（329–331 頁）の中で『世界の味探究事典』（[15]）を掲げており、「ベフ＝何々流」説はこの事典から引用したものと思われる。しかし岡田 哲は後年『世界 たべもの起源事典』（[16] 2005 年・文庫版 2014 年）、「ビーフストロガノフ」の項目（324 頁・文庫版 559–560 頁）において、「ベフ＝何々流」説を削除し、「ストロガノフ流の肉料理という意味がある」とだけ述べて、この説を事実上撤回している。

それにもかかわらず、この誤情報は拡散され続けて、ついに某テレビ局のクイズ番組でも取り上げられた（第 28 回 2016 年 7 月 10 日放送）。同番組では、牛肉に限らず、豚肉や鶏肉を用いる場合もあることが紹介され、「名前の由来の衝撃の事実」（テロップ）として、ベフは英語のビーフ（牛肉）ではなく、ロシア語で「～流」の意味がある、したがってベフストロガノフは「ストロガノフ流」という意味になる、と報じられた（都内のロシア料理店店主・ロシア語話者による解説付き）。たしかに牛肉以外のアレンジレシピ（拙論 23 頁 註(11)参照）があることは事実だが、その論拠としてベフには牛肉の意味がない、という誤情報を鵜呑みにしたテレビ局のチェック体制の甘さが問われよう。同番組は再放送も含めて結果的に、日本人の三割も知らない、いやロシア人の十割も知らない都市伝説を広めたことになる。

前掲の В.В. Похлёбкин によれば、ベフストロガノフには бефстро́ганов のほか、беф а-ля́ Стрóганов という綴りもある（Ⅱ [59] 20–21 頁、Ⅱ [60] 40–42 頁）。前掲の А.Е. Аникин は、この綴りはフランス語 bœuf à la Stroganoff（ストロガノフ流 牛肉）をロシア文字で表記したもので、галлици́зм（フランス語風表現）の一種と見なしている（Ⅱ [65] 第 3 巻 161 頁）。これに対応する短縮形は бефстро́ганов、ロシア語訳は говя́дина по-стро́гановски（ストロガノフ流 牛肉）。当然ながら、科学アカデミー版ロシア語辞典（例：МАС〔第 2 版 全 4 巻〕第 1 巻 88 頁、БАСРЯ〔全 30 巻予定・刊行中〕第 1 巻 628 頁、бефстро́ганов の項目）にも「フランス語 bœuf（牛肉）より」とあるように、名詞 беф（別綴 бѣф）の語義は「牛肉」であり、「何々流、何々風」という意味は全く無い。この意味を作り出すためには、ロシア語では接頭辞 по-（…流）または外来語 а-ля́（…流）を用いる。たとえば「ストロガノフ流」という意味では、上記のように по-стро́гановски または а-ля́ Стрóганов となる。ただし а-ля́ はフランス語 à la 起源の外来語であり、ロシア語における実際の用例はごく限られている（例：торт а-ля́ Наполео́н ナポレオン風レイヤーケーキ）。ちなみに日本語の用例では「アラモード」「アラカルト」などがある。

かりに百歩譲って「ベフ＝何々流」説が正しいとすれば、ベフストロガノフの直訳は「ストロガノフ流の肉料理」（[15] 310 頁）ではなく、食材名が消えて副詞「ストロガノフ流」だけが残るため、ロシア語の料理名としては極めて異例かつ不自然である（拙論 74 頁 註(21)参照）。

最後に、料理名の表記について一言。日本ではフランス語由来のロシア語「ベフ (беф)」を英語「ビーフ (beef)」に替えて、なぜか英語風に「ビーフストロガノフ (beef Stroganoff)」と呼び慣らすのが定着している (例：国語辞典の見出し語、露和辞典の訳語など)。しかし本来ならばロシア語の料理名を尊重して、「ベフストロガノフ (бефстрога́нов)」と表記すべきではなかろうか。この料理名のアクセントは第2音節にあるので、それを考慮するならば、「ベフストローガノフ」となる。

- (6) М.Г. Рабинович ([53])によれば、「Борщ же в XIX в. готовили преимущественно в южнорусских губерниях. Однако о более раннем времени этого нельзя сказать с уверенностью, поскольку в XVI в. борщ настойчиво рекомендует Домострой – московский источник, возможно, новгородского происхождения» 「ボルシチは19世紀には主に南ロシアの各県で作られていた。しかしながら、より早い時期について断言することはできない、なぜなら16世紀に、おそらくノヴゴロド起源の、モスクワの史料『家庭訓』はボルシチを執拗に勧めているからである」([53] 227頁、下線部=引用者)。この文章は論旨不明で、理解できない。にもかかわらず、16世紀にはロシアでボルシチが作られていたと主張するために、しばしば下線部だけが切り取られ、各種ロシア語サイトで援用されている。
- (7) M. Gruneweg の旅行記はドイツ語で書かれ、ロシア語への抄訳が独露対訳のかたちで出版された ([19])。ここで「ボルシチ」борщ と訳された原語は barʑcz (同 161頁) で、当時の発音に基づく表記と思われるが、訳註は付けられていない。M. Марусенков によれば、「ボルシチ」борщ は歴史的な文脈から見て、「ハナウドとそれから作った汁物」を指すことは明らかである ([39])。たしかに旅行記の一節には、キエフ (現キーウ) の人々は「これ [борщ] は毎日の食べ物かつ飲み物なので、それぞれ自宅で作る。それゆえめったに、または決して、[市場では] 買わない」([20] 161頁) とあって、barʑcz から борщ と訳された語をボルシチ (ビートのスープ) ではなく、ハナウド борщевик と解したほうが、筋が通って分かりやすい。かりに市場で売られていたとすれば、それは食材のハナウド (生野菜・乾物・漬物など) のほうがはるかに可能性が高いからである (拙論 24頁 註(14) 『家庭訓』のテキスト参照：「家族の少ない者はそれ [=ハナウド] を他の食料品を買うために売ればよい」)。
- (8) ① 12～14世紀⇒15～16世紀：ロシア人、ウクライナ人、ベラルーシ人の「三民族 (およびその言語) の起源については、学者間に大きな見解の差があるが、一般的にはつぎのように考えられている。三民族はある時期 (およそキエフ時代の終わり) までは単一の『ルーシ』民族を構成していたが、十二世紀から十四世紀にかけて分化しはじめ、十五～十六世紀にはほぼ完全に独立の存在となった。分化にいたる背景として考えられるのは、まず十二世紀にはいり、キエフ大公国の分裂傾向が急速に進んだこと、ついで十三世紀前半のモンゴルの侵入とその後の支配がこの分裂を固定化させたこと、さらに十四世紀になって、南西・西部地方がリトアニア、ついでポーランドの支配下にはいるにいたったこと、である」([54] 175–176頁)。
- ② 14世紀ごろ (または14～15世紀)：「スラヴ人の分化は、[中略] 移住の初期からはじまっているが、東スラヴ人の分化は最も遅く、モンゴル侵入後にヨーロッパ・ロシアにおける政治勢力の版図が変化し、その結果東スラヴ人の居住域が政治的に分割された結果、十四世紀ごろにはじめてロシア人、ウクライナ人、ベラルーシ人 [=ベラルーシ] 人が分化する。ウクライナの名称は、当時のモスクワ公国からみた『辺境』を意味する言葉に由来し、『白ロシア』を意味するベラルーシについては、諸説があってその語源は不明である。なお革命前は、対比的にウクライナは『小ロシア』、ロシアは『大ロシア』とも呼ばれた」([10] 57頁、[55] 51–52頁)。
- 「第二段階は十三世紀前半のモンゴルの襲来です。特にひどかったのは一二三〇年代で、このときキエフ・ルーシはモンゴルに滅ぼされ、国家として完全に滅亡したとっていい状況でした。これをきっかけに、十四世紀から十五世紀にかけてロシア、ウクライナ、ベラルーシの三つの国が生じていくこととなります」([56] 47頁)。
- ③ 14～17世紀：「十四世紀半ばにハーリチ・ヴォルニニ公国が滅亡してから、十七世紀半ばにコサックがウクライナの中心勢力になるまでの約三〇〇年間、[中略] リトアニアとポーランドがウクライナ

を支配した。〔中略〕キエフ・ルーシ公国の時代にはほぼ全域にわたって単一のルーシ民族であったものが、この期間中に、ロシア、ウクライナ、ベラルーシの三民族に分化した。〔中略〕キエフ・ルーシ公国の末期からすでに分化し始めていたと想定される言語も、この時期にロシア語、ウクライナ語、ベラルーシ語というそれぞれ独立した言語になっていった。また『ウクライナ』という地名が生まれたのも〔中略〕この時期である」(〔57〕 59-60 頁)。

④ 上記の通説に対する異論：「以上のような見解に反対する研究者も少なくない。とくに問題となるのは、キエフ時代まで単一の『ルーシ』民族が存在したと考えられている点である。反通説論者によれば、『ルーシ』はがんらいキエフを中心とする地方とそこに住む住民(ポリャーネ族など)をさす語であり、のちにキエフ諸公の支配圏が拡大して、キエフ大公国領の諸地方の人びともその名でよばれるようになったが、彼らが単一の民族であったわけではない。キエフ中心の『ルーシ』はのちにウクライナ人となり、大ロシア人はキエフ大公国領北東部のいくつかの諸族から成立した。三民族の成立期もそれぞれことなり、ウクライナ民族は九～十一世紀、大ロシア民族は十二世紀から、ベラルーシ民族は十四世紀中ごろ形成されはじめた」(〔54〕 175-176 頁)。

- (9) 「もともとモスクワ川のほとりに作られたこの国は地の利を得ていた。「もっとも重要だったのは南からの水路で、南ロシアがモンゴル支配下に衰えてくると、多くの移民が北東ロシアへと移動したが、モスクワはその最初の居住地となった」(〔58〕 91-92 頁)。
- (10) ここでは詳細を省くが、Ковалёв 他は、「カリヤー」「ウハー」ともに現在の一般的な定義とは異なる意味で用いている (I〔25〕 5 頁)。
- (11) 料理用ビートは「かなり耐寒性が強い」(II〔80〕 328 頁)。「冷涼性の野菜で、高温下での栽培は困難である」(IV〔57〕 230 頁)。
- (12) 「キャベツは寒い土地でもよく育ち、収穫量も多く、冬のあいだ保存もきくため、あつというまに北ヨーロッパの主要野菜となった」(〔59〕 63 頁)。「冷涼な気候を好むが、栽培適温は 5～25℃と範囲が広く、耐寒性も強く、露地条件でも北から南まで広く栽培できる」(〔60〕 122 頁)。
- (13) ①「初期のニンジンほとんどが紫色で、そのほかに白や黒もあったが、オレンジ色はなかった」(〔59〕 128 頁)。
- ②「もともとは白か、淡い黄色あるいは紫色をしていた〔中略〕。とにかくニンジンは長いあいだあまり評価されていなかったが、それは皮が固く、えぐみが強いうえに、芯もあまり軟らかくなかったから。〔中略〕「今日われわれが知っているような、オレンジ色で甘みをもったニンジンが現れたのは、17 世紀のオランダで、さまざまな交配の結果だった」(〔61〕 167 頁)。
- ③「現在、西洋系の代表的なニンジンとされる短根で橙黄色の品種群(三寸ニンジン)は、17 世紀になってからオランダで改良されたものがもとなっている」(IV〔63〕 365 頁)。
- ④「欧州系は〔中略〕世界中に広く栽培されている。1618 年オランダのウトレヒトで 4～5 本絵に書かれているのが初期で、その後オランダで改良され、オランダを中心に発展した」(〔62〕 133 頁)。
- ⑤「当時は紫色長ニンジンが主で、橙黄色種は、オランダのロッテルダムで 1650～1652 年ころ Late Horn の記載と、1636～1684 年同じロッテルダムで Half Long Horn 型の赤橙色の中長種の記載とがあり、オランダで初期の改良が行なわれ、オランダを中心に発達したものとみられる」(〔63〕 11 頁)。
- ⑥ ニンジンの「一六世紀までの品種は紫色または黄色の長根系で、とくに紫色種が普遍的であった。しかし、紫色種はスープの材料に用いた場合、紫褐色になるので好まれず、黄色種が主体となり、さらに一七世紀の初め、オランダで黄色種から橙色種の選抜に成功し、以後、橙色種が普及するようになった」(〔64〕 196 頁)。
- ⑦ レベッカ・ラップは、紫色のニンジン「加熱すると色がまずそうなくすんだ茶に変わってしま」い、料理人に敬遠されたため、黄色や「見栄えのいいオレンジ色のニンジン」が現れたあと、紫色の「人気は急落した」と述べている (IV〔20〕 109 頁)。「まずそうなくすんだ茶」とは、おそらく大便を連想させる色を指すのであろう。

- (14) 中世ヨーロッパでは、「食べ物が地に近いか、天に近い」によって、創造の上位・下位のランク付けが決まるという考えかたが存在した。それゆえ果樹は野菜よりも上位であり、地中で成長する根菜類は、地上で成長する葉菜類よりも下位であった ([65] 147 頁)。
- (15) 前掲の **Фельдман** 他によれば、ウクライナで赤いボルシチにジャガイモを入れるようになったのは「19 世紀後半から」という ([I] 59 頁)。別の文献：「ウクライナでジャガイモは 18 世紀後半に現れたが、食用作物として広く普及したのは 19 世紀後半になってからである」 ([II] 49] 14 頁)。
- (16) さまざまなビート料理に特化したレシピ本の存在は、ビートが比較的広く応用できる食材であることを示している。以下、いくつかの例を挙げておく。
- ① **Поскребышева Г.И. Свёкла столовая и листовая. М., 2000.**
『料理用ビートとフダンソウ』内容：各種レシピと保存法
 - ② **Дубровская Л.А. Лучшие рецепты салатов из свёклы. Сборник. Б. м., б. г.**
『ビート入りサラダの最良レシピ集』[LitRes 電子書籍]
 - ③ **Дубровин И.И. Всё об обычной свёкле. Б. м., б. г.**
『いつものビートのすべて』内容：栽培・レシピ・薬効・化粧・保存法など [LitRes 電子書籍]
 - ④ 荻野恭子、前掲書 ([III] 33)。
 - ⑤ 山崎志保、前掲書 ([III] 13)。
- (17) 煙突のないペチカは、いくつかの欠点と利点を併せ持つ。欠点としては、天井や壁に煤がこびりつくこと、焚きつけのときは一時的に煙が充満すること。それゆえ煙で燻された室内にはゴキブリやトコジラミなどの害虫がいなくなるので、防疫の面では利点となる ([48] 61 頁)。さらに、より少ない燃料でより多くの暖房が効率的にできるため、また室内の通風・乾燥・消毒・木材の防腐などに優れているため、下記の引用文 ([I] 14] 436 頁) にあるとおり、19 世紀半ばまで、大多数のロシア農民は煙突のないペチカを焚いていた。このようなペチカのある家屋は耐用年数が長くなることが知られている ([39] 50 頁)。
- (18) 「ボルシチの例でみたように、多種多様な材料のうち、あるものは炒め、またあるものは煮て（1 次処理）、次にこれらをいっしょにしてとろ火で煮たり、オーヴンで焼いたりする（2 次処理）。こうした 2 段階の熱処理は、それぞれの材料の持ち味を生かすとともに、最終的には風味の相乗効果によって独特の味を作り出すのである」 ([37] 174–175 頁)。
- (19) ペチカの焚き口はオープンのように周りを囲まれているため、「Жарить во фритюре（熱した多量の油で揚げる）ことは、ロシア式暖炉では不便である」 ([I] 25] 50 頁)。同上箇所を 6 行にわたって引用した前掲の **Сюткины** は、共著者のひとり **Н.И. Ковалёв** の名前を記すだけで、文献名と頁数は明示していない ([32] 40–41 頁)。
- 「もともと油を使って強い直火で急速に『炒める』[中略] という調理法自体がペーチ [=ペチカ] では無理なため、長いこと一般化しなかった」 ([12] 193 頁)。
- (20) ブリヌィのような薄いクレープ生地を焼くことは、ペチカの中で残り火がまだ燃えている状態では充分可能である。複数のブリヌィを同時に作るため、フライパンを 2～3 枚連結したものが用いられた ([23] 311 頁)。ちなみに現代ロシア語で「ブリヌィを焼く」は **печь блины́** と言う。熱処理の違いによって、動詞 **печь**（オープンで焼く）と **жарить**（直火で焼く）の 2 つを使い分けるが、ペチカではなく直火でブリヌィを焼く場合も、慣習的に **печь** を用いるのがふつうである。ただし熱処理の実態に合わせて、**жарить блины́** の言いかたもかなり広まっている。
- (21) かつてシチーはロシア式「暖炉の中で、蓋をした粘土製の壺に入れてゆでていた (**варили**) ので、発酵キャベツを個別に蒸し煮する (**тушить**) 必要がなかった」 ([I] 25] 203 頁)。

[参考]

ロシア語の **горшок**（ゴルショーク）には、「壺」のほか「おまる・便器」の意味がある。とくに郊外の別荘で、トイレが母屋から離れている場合などは、**ночной горшок**（夜間のゴルショーク）は大人に

も必需品（ふつう蓋付きポリバケツで代用）。

『研究社露和辞典』392頁、горшóк の項目には、「4 [料理] ゴルショーク ((クリーム入りじゃがいも・肉などの壺煮))」とあるが、これは日本のロシア料理店やレシピ本で見かける名称を載せたものと考えられる。例：「ГОРШОКЪ СЪ ГРИБАМИ」(IV[64] 199頁、前置詞 С の発音「ズ」、正しくは「ズ」)。しかしながら他の露和・露露辞典に同上の語義は載っていない。たしかにロシアでは горшóк の指小形 горшóчек の前置格形 в горшóчке (直訳「壺の中の」) を用いて、たとえば борщ в горшóчке (壺入りのボルシチ) と表記する例も見られるが、この場合でも ロシア語の料理名には食器名を主格形で使わないことに留意すべきである。

筆者の知る限り、文責不明のインターネット情報は論外として、少なくともロシアで出版された紙媒体のロシア語料理書の中で、主格形 горшóк / горшóчек を用いた料理名は見当たらない。つまりロシア語で「ゴルショーク」という料理名は存在しない。

ロシアには日本の「箆 (=箆蕎麦)」「茶碗蒸し」「天井」「寄せ鍋」のように食器名を用いる習慣はなく、あくまでも食材名の主格形が料理名の基本となり、それに食器名を付け足すときは、食器名を主格形以外に変化させるのが通常である。

フランスの代表的な家庭料理 pot-au-feu (「ポトフ」、原義「火にかけた鍋」) は、同国料理の中でも食器名が料理名の主体となった、極めて珍しい例と言えよう。☞ 同じく「鍋」から派生した potage (「ポタージュ」、原義「鍋の中身」) について：拙論 82 頁参照。

ちなみにサンクトペテルブルグで発行されたロシア料理書 (7か国語版) のうち、ロシア語原典 ([66] 98頁) では русское жаркóе в горшóчке (直訳「壺入りのロシア風 肉料理」) [壺=前置格形]、日本語版 ([67] 98頁) では「ゴルショーク (壺焼き)」となっているが、前述のように、食器名・主格形の「ゴルショーク」はロシア料理名として不自然であり、的確な訳語とは言えない。

- (22) ふつうの鍋と比べてゴルショークの口と底が狭いおかげで、中に入れた食材は水気を保ちやすく、焦げ付きにくくなる。丸い胴はオープンな熱を広く分散して吸収するため、より少ない燃料でより多くの加熱ができる。
- (23) 前掲の絵本の一節：「農民のくさぶきの木造小屋では、ロシアふうのだんろ、つまりペチカは、巨大な祭壇のようなもので、床面積のほぼ3分の1を占領していました」([40] 44頁、下線部：引用者)。文中の「巨大な祭壇のようなもの」という喩えはふさわしくない。なぜならペチカを至聖所に喩えるのは、教会の至聖所の中で聖体礼儀が執り行なわれるからであって、ペチカが家の中で大きな割合を占めるからではない。この意味において、次の指摘は正しい：「これらの人々 [=ロシアの農民] にとってパンは神聖なもので、パンを焼く場所も同様だった。 ロシアのストーブ 『家庭のストーブは、教会の祭壇のようなもの』ロシアの諺⁽³⁵⁾ ストーブとその中の火は、最大の敬意を払って扱われた。ロシアのストーブを理解するためには、ストーブについての考えをすべて一掃しなければならない」([41] 330-331頁)。
- (24) 『ロシア式暖炉』([48] 60-61頁) には、ペチカの焚き口の前の空間を、直火の調理台に改良してゆく過程がイラストとともに解説されている。前掲『東スラヴ人の民族学』には、次のような記述がある：農民と労働者の家では「朝、ペチカで調理し、その中で食べ物は終日温かく保たれていた。もし昼間に何かを煮て作る必要があるときは、焚き口で火を熾し (北部と中央部)、ロシア式暖炉の前に取り付けられた調理台 (西部)、または屋敷内の夏用ペチカ (ウクライナ・西シベリア南部・中央アジア) で焚き始めた」([23] 307-308頁)。
- (25) 「富裕層の館」に限定するのは、参考文献 (IV[80] 38頁) の記述に基づく。世界の食文化史における同様の例：「フランス料理と自国の料理両方を料理するため、余裕のある者はそれぞれの料理用に二つの台所をつくった。インドの [中略] 宮廷は、一八〇〇年には二つの厨房があった」(IV[75] 332頁)。
- (26) モスクワにある「ロシア式暖炉料理レストラン」«Ухват» の公式サイト の宣伝文句：「当店の料理は本格的にペチカでゆっくり蒸し煮される、すなわち6、12、さらには18時間かけて、とろ火で作られる。この不当にも忘れ去られた調理方法によって、食べ物が新しい角度から見えてくる」。ちなみに店名の

ухват は、ペチカ用のゴルシヨーク（壺）を出し入れするための道具（拙論 66 頁 写真 1・2 参照）。
公式サイト：<https://uhvat.restaurant/>（参照：2025.6.1）

〔第 V 章 参考文献〕

- [1] 中村喜和「土の香りのロシア料理」（『週刊朝日百科 世界の食べもの』第 4 卷 36 号「ロシア 1」、朝日新聞社、1981 年、145－151 頁）。
- [2] 中村喜和編『イワンのくらし いまむかし ロシア民衆の世界』（成文社、1994 年）108－118 頁「ロシア食物誌」（中村喜和 執筆）。
- [3] 『世界大百科事典』改訂新版 第 26 卷（平凡社、2007 年）443 頁「ボルシチ」（中村喜和 執筆）。
☞ 「ボルシチ」の項目は、執筆者が大竹武夫（初出：『世界大百科事典』第 27 卷、1958 年、15 頁）から中村喜和（初出：『平凡社大百科事典』第 13 卷、1985 年、1161 頁）に変更され、今日の改訂新版に至っている。
- [4] 〔同上書[3] とほぼ同じ内容の項目は、次の事典[4][5]にも転載された〕
『ロシア・ソ連を知る事典』（平凡社、1989 年）557－558 頁「ボルシチ」（中村喜和 執筆）。
- [5] 『新版 ロシアを知る事典』（平凡社、2004 年）707 頁「ボルシチ」（中村喜和 執筆）。
- [6] 『国際理解にやくだつ NHK 地球たべもの大百科 13 ロシア ボルシチ』（ポプラ社、2003 年）6－7 頁「ロシアの赤いスープ『ボルシチ』（前原政之 執筆）。
- [7] 『最新 海外旅行者のための 世界の料理・メニュー辞典』（学習研究社、2001 年）301－332 頁「ロシアの料理」（秋元里予 執筆）。
- [8] 青木ゆり子『世界の郷土料理事典 全世界各国・300 地域 料理の作り方を通して知る歴史、文化、宗教の食規定』（誠文堂新光社、2020 年）。
- [9] ヴィタリ・ユシユマノフ『はじめてでも美味しく作れる ロシア料理』（世界文化社、2021 年）。
- [10] 森安達也編『民族の世界史 10 スラヴ民族と東欧ロシア』（山川出版社、1986 年）68－93 頁「第 I 章 4 生業」（伊東一郎 執筆）。
- [11] 荒木瑩子『ロシア料理・レシピとしきたり』（東洋書店、2000 年）ユーラシア・ブックレット。
- [12] 沼野充義・沼野恭子『世界の食文化 19 ロシア』（農山漁村文化協会、2006 年）。
- [13] 沼野充義・望月哲男・池田嘉郎編『ロシア文化事典』（丸善出版、2019 年）
(a) 244 頁「ボルシチとピロシキ ボルシチという名前」（坂内知子 執筆）。
(b) 241 頁「伝統的食材 新大陸からの野菜」（小林清美 執筆）。
- [14] 杉野ヒロコ監修『食の文化話題事典』（ぎょうせい、1993 年）
234 頁「ボルシチの作り方は？」 235 頁「ピフストロガノフのピフの意味は？」（加藤幸子 執筆）。
- [15] 岡田 哲編『世界の味探究事典』（東京堂出版、1997 年）。
- [16] 岡田 哲編『世界 たべもの起源事典』（東京堂出版、2005 年）。
☞ 同上書[16]には、ちくま学芸文庫『たべもの起源事典 世界編』（筑摩書房、2014 年）もある。
- [17] オレナ・ブライチェンコ、マルィナ・フルィミッチ、イホル・リリョ、ヴィタリー・レズニチェンコ『ウクライナの料理と歴史』田中裕子訳（小学館、2022 年）。
- [18] Ковалёв Н.И. Кухня народов России. М., 1993.
- [19] Мартин Груневег (отец Венцеслав): духовник Марины Мнишек.
Записки о торговой поездке в Москву в 1584–1585 гг. / Сост. А.Л. Хорошкевич. М., 2013.
〔電子版〕https://inslav.ru/images/stories/pdf/2013_Martin_Grunevog.pdf（参照：2025.6.1）
- [20] Миронов Б.Н. Благосостояние населения и революции в имперской России.
XVIII – начало XX века. М., 2012.
- [21] Рецепты украинской кухни, которые вы любите. М., 2012.
- [22] Титюник А.И., Новожёнов Ю.М. Советская национальная и зарубежная кухня.
Учебное пособие. М., 1977.

- [23] Этнография восточных славян. Очерки традиционной культуры / Отв. ред. К.В. Чистов. М., 1987.
- [24] 『ケンブリッジ 世界の食物史大百科事典』第1巻 祖先の食・世界の食 (朝倉書店、2005年)。
- [25] Очерки русской культуры XVII века. Ч. 1. Материальная культура. Государственный строй / Под ред. А.В. Арциховского. М., 1979.
- [26] Народы России. XVIII – начало XX века. СПб., 2014.
- [27] Ильиных Н.В., Ройтенберг И.Г. Практическая энциклопедия русской кухни. Челябинск, 2005.
- [28] Аношин А. Русское застолье. М., 2004.
- [29] Глазкова Е. «Борщ» в языке и культуре русского народа // *Studia Rusycystyczne*. Kielce, 2021. Т. 29. С. 49–57.
〔電子版〕 https://ilij.ujk.edu.pl/studia-rusycystyczne/numery/part_29/6.pdf (参照 : 2025. 6. 1)
- [30] 辻原康夫『イラスト図解版 食の歴史を世界地図から読む方法』(河出書房新社、2008年)。
- [31] Украинцы / Отв. ред. Н.С. Полищук, А.П. Пономарёв. М., 2000.
242–259 頁「民族料理」(Л.Ф. Артюх 執筆)。
- [32] Сюткина О.А., Сюткин П.П. Непридуманная история русских продуктов. От Киевской Руси до СССР. М., 2014.
- [33] Лаврентьева Л.С., Смирнов Ю.И. Культура русского народа. Обычаи, обряды, занятия, фольклор. СПб., 2004.
- [34] Третьякова Т.Н., Сыромятникова Ю.А., Локтева М.С., Первушкина М.Н. Традиции и культура русского быта. Учебное пособие. Челябинск, 2006.
- [35] Бани и печь в русской народной традиции / Отв. ред. В.А. Липинская. М., 2004.
- [36] 〔前掲書[35]の和訳・抄訳、原典のカラー図版は省略された〕
V. A. リピンスカヤ編『風呂とベチカ ロシアの民衆文化』齋藤君子訳 (群像社、2008年)。
- [37] 井上紘一「ウクライナの料理」(『週刊朝日百科 世界の食べもの』第4巻37号「ロシア2」、朝日新聞社、1981年、173–178頁)。
- [38] Шангина И.И. Русский традиционный быт. Энциклопедический словарь. СПб., 2003.
- [39] Русская изба. Иллюстрированная энциклопедия. Внутреннее пространство избы, мебель и убранство избы, домашняя и хозяйственная утварь / Авт.-сост. Д.А. Баранов, О.Г. Баранова, Е.Л. Мадлевская, Н.Н. Соснина, О.М. Фишман, И.И. Шангина. СПб., 1999.
- [40] バレンチナ・ラペンコバ、エドワード・ランプトン『シリーズ世界の食生活⑤ ソビエト』横山美智子訳 (リブリオ出版、1996年)。
- [41] リンダ・チヴィテッロ『食と人の歴史大全 火の発見から現在の料理まで』栗山節子・片柳佐智子訳 (終風舎、2019年)。
- [42] Байбурын А.К. Жилище в обрядах и представлениях восточных славян. М., 2005.
〔改訂第2版、ЛитРес 電子書籍〕
- [43] Глянц М., Пименова М.А., Потапенко В.В. Роль русской печи в жизни восточных славян // Национальные приоритеты России. Омск, 2017. №. 5 (27). С. 30–36.
〔電子版〕 <https://cyberleninka.ru/article/n/rol-russkoy-pechi-v-zhizni-vostochnyh-slavyan/viewer>
(参照 : 2025. 6. 1)
- [44] Козлов А.А. История печного отопления в России. М.–СПб., 2017.
- [45] Рыкова Е.В. Кулинарное искусство России. М., 2010.
- [46] Короткова М.В. Застольные и кулинарные традиции. Энциклопедия. М., 2005.
- [47] Стрижибикова О. Русская печь. Семья, деревня, счастье. М., 2021.

- [48] Федотов Г.Я. Русская печь. М., 2001.
- [49] Скачков А. Хорошая русская печь. М., 1925. [復刻版]
- [50] Дувакин-Комаров Н.Л. Руководство по эксплуатации, обслуживанию и ремонту кирпичных печей. Б. м., 2014. [ЛитРес 電子書籍]
- [51] 銀城康子・山本正子『絵本 世界の食事 18 ロシアのごはん』（農山漁村文化協会、2009年）。
- [52] 21世紀研究会編『食の世界地図』（文藝春秋、第7刷2007年）文春新書。
- [53] Рабинович М.Г. Очерки материальной культуры русского феодального города. М., 1988.
☞ 筆者は同上書[53]の原本から直接引用した。
〔電子版〕 原本の頁数は非表示 <http://rusarch.ru/rabinovich4.htm> (参照: 2025. 6. 1)
- [54] 田中陽児・倉持俊一・和田春樹編『世界歴史大系 ロシア史 1 9世紀～17世紀』（山川出版社、1995年）175－178頁「補説17」（栗生沢猛夫 執筆）。
- [55] 伊東一郎編『山川セレクション スラヴ民族の歴史』（山川出版社、2023年）31－53頁
「第一章 2 分裂と移住」（伊東一郎 執筆）。
- [56] 黛 秋津編『講義 ウクライナの歴史』（山川出版社、2023年）46－70頁
「第2講 キエフ・ルーシ ―ロシアとウクライナの分岐点」（三浦清美 執筆）。
- [57] 黒川祐次『物語 ウクライナの歴史 ヨーロッパ最後の大国』（中央公論新社、2022年）中公新書。
- [58] 外川継男『ロシアとソ連邦』（講談社、1991年）講談社学術文庫。
- [59] サイモン・アケロイド『ボタニカルイラストで見る 野菜の歴史百科 栽培法から料理まで』内田智穂子訳（原書房、2015年）。
- [60] 板木利隆『カラー版 家庭菜園大百科』（家の光協会、2001年）。
- [61] ジャン=リュック・トゥラ=ブレイス『イラストで見る 世界の食材文化誌百科』土居佳代子訳（原書房、2019年）。
- [62] 『最新園芸大辞典』第8巻 N・O（誠文堂新光社、1983年）133頁「ニンジン 来歴」（井上頼数・勝又広太郎 執筆）。
- [63] 『野菜園芸大百科』第2版 第11巻 ニンジン・ゴボウ・ショウガ（農山漁村文化協会、2004年）11頁「ニンジンの原産と来歴」（伊藤八郎 執筆）。
- [64] 『日本大百科全書』第18巻（小学館、1987年）196頁「ニンジン」（田中正武 執筆）。
- [65] ブリュノ・ロリウー『中世ヨーロッパ 食の生活史』吉田晴美訳（原書房、2003年）。
- [66] Русская кухня. 235 рецептов, 300 иллюстраций. СПб., 2015.
- [67] 〔前掲書[66]の和訳〕
『ロシア料理 235種類のレシピ 300枚のイラストレーション』樽見和徳訳（サンクトペテルブルグ、青銅の騎士、2015年）。

第Ⅵ章 ボルシチのレシピ（ロシア帝国時代）

この章では、筆者が収集したロシア帝国時代の料理書の中からボルシチのレシピを抜粋し、それらのテキストを読み解きながら、現在の調理法（旧ソ連時代以降、次章）に至るまでの過程を辿ってみよう。

(1) 古いレシピの読みかた

初めに、古い料理書を読むときに留意すべきことがらを挙げてみよう。

拙論の第Ⅱ章で引用した料理書には、次のような解説がある：

かつてボルシチは борщевик（ハナウド）の汁物と呼ばれていた。〔中略〕その後、ボルシチにはビート製クワスが用いられた。作りかたはおよそ次のとおり。ビート製クワスを水で割り、それを粘土製または鑄鉄製のゴルシヨーク（壺）に注いで沸かす。その中に切り刻んだビート、キャベツ、ニンジン等々の野菜を入れて、壺をペチカの中に置く。煮えたボルシチに塩を振り、獣脂または植物油で炒めたタマネギ、ニンニク⁽¹⁾、細かく砕いた豚脂で味を調える。〔中略〕裕福な家ではボルシチに肉を入れて煮込んでいた。（Ⅱ [43] 120 頁、Ⅱ [44] 137 頁）

第Ⅴ章で述べたように、この作りかたは食材を入れた壺をペチカの中で調理することを前提としたもので、ペチカを持たない現代の一般家庭には適用できない。したがってボルシチの古いレシピを読むに当たり、概ね 19 世紀以前と以後において、台所の設備が旧式のペチカなのか、それともペチカの焚き口に直火の調理台が取り付けられているのか、あるいはペチカなしで直火の調理台だけなのかを区別する必要がある。

また、現代人から見て古いレシピの説明があまりにも簡潔で、食材の分量、調理の時間や温度などが記されていない場合もあることを、あらかじめ心得ておかなければならない。

前掲のケイティ・スチュワートは、昔のレシピの曖昧さに触れて、次のように述べている：

昔の料理書の作り方の説明は、楽しくなるくらいあいまいで、きわめて個性的だ。〔中略〕われわれは材料の重さや〔中略〕オーブンの温度など細かい説明に慣れているので、「十分に粉を上にもふる」とか「適当にする」といった説明に最初とまどうだろうが、けっきょく、料理はいつの時代でも、適切な判断と個人の味覚の問題なのである。だから中世の料理人は、作り方の指針である必要な材料だけを教えて、おいしい料理を生み出すインスピレーションをわれわれに残してくれたのだ。（Ⅳ [54] 247–248 頁）

しかしこのような好意的、かつ楽観的な考えかたは、古いレシピを現代風にアレンジする場合は有効かもしれないが、それを史実に基づいて正確に復元しようと試みる場合は、むしろ誤った方向へ導かれる危険性があるだろう。後述の В.А. Лёвшин（以下「リョーフシン」と記す）『ロシアの台所』校訂本 ([1]) には、この復元作業に対する極めて慎重な姿勢が示されている：

この素晴らしい本を 200 周年に向けて再発行するに当たり、私たちは歴史的なレシピを復元しようとは努めなかった。遊び半分ではない、真剣で学問的な復元作業は、長期にわたる多面的な考証を要するもので、ごく限られた専門家の関心を引き起こすかもしれない。いっぽうレシピを無理やり現代化することは、その対極にあって、私たちはそれを避けたかった。（[1] 401 頁）

拙論の第IV章で取り上げたアピキウスの料理書について、次のような指摘がある：

実際、アピキウスのレシピはそのままではほとんど使えないものなのです。というのは分量を全く記しておらず、調理法と調理時間にも言及していないからです。(IV[1] 4頁)

最も議論を呼ぶ問題は、アピキウス、あるいは誰にせよこのレシピを書いた人物は、どの程度の分量の材料を用いて、どんなふうに組み合わせるかについて、わざわざ明記していないことにある。料理方法や料理時間についても、ほとんど指示がない。どれにせよ、このようなことにヴァリエーションがあると、結果として作り出されるものも劇的に変化することが予想される。(IV[51] 90頁)

バーバラ・ウィートンは、昔のレシピを読み解くことがいかに難しいかを率直に認めている：

中世のレシピには、材料の分量と割合、そして調理の時間もほとんど記されていないため、その解釈は困難である。従ってできあがった料理があっさりしているのか、しつこいものなのか、また、汁が多いのか少ないのかを知る手がかりはほとんどない。(2] 33頁)

前掲のルヴェルは、いまでは欠かせない情報が抜けている理由について、次のように推察する：

料理書は同じことばを話す人々に向けて書かれているので、いちいち説明したりはしないものなのだ。[中略] 確かに、昔の料理書と今の料理書との違いは、前者が調理時間を分量と同じく明らかにしていない点にもある。当然誰でも知っていると考えていたのかもしれない。(IV[29] 126-127頁)

ロシアの古いレシピを集めた **Б.Н. Головкин** も、ルヴェルと同じような見解を示している：

古いレシピは簡潔に書かれていた。それは経験豊かな主婦に対してわざわざ解説するまでもなく、詳細にわたって述べる必要がなかったからであろう。[中略] 17~18世紀、さらに19世紀前半に至っても、家庭の主婦はもとより裕福な貴族のコックですら、台所に時計は持たなかった。したがって調理時間を時・分・秒で計ることもなかった。時間はいつも別の尺度で、いわば調理特有の兆しで計っていた、たとえば「泡立ち始めるまで」「指で潰せるほど煮て軟らかくなるまで」「粥のように濃くなるまで」等々。しばしば次のように書かれていた：「パンを焼くときと同じようにペチカを焚き、そこに一晚、壺を置いておくこと」。これは時間の計測であり、かつ温度の計測でもあった。(3] 156-157頁)

前掲のマックス・ミラーも、これらと同じ意見を述べている：

歴史上ほとんどの時代において、レシピは料理人によって料理人のために書かれたものであり、レシピを読む人はみな『よき材料』とは何なのか、『適当な頃合い』とはいつなのかを心得ていたのだ。(IV[48] 10頁)

なお、中世末期のフランスでは、「読み書きのできる料理人がたいへん少なかった」(2] 10頁)。このことも、レシピが簡潔に書かれていた理由のひとつと考えられる。14世紀の宮廷料理人「タイユヴァンの頃は、料理の技術は観察と実践によって伝達されていた。[中略] ほとんどの料理人は文盲であり、料理の知識は体で覚えたものであった」(同 38頁)。「当時は、料理は親方から見習いに、口承の伝統にのっとなって伝えられていた。タイユヴァンは口伝の料理を体系化し、書き残して本にした最初の一人だった。印刷技術の発明以前のことである」(4] 10頁)。この「口伝の料理」のレシピは、すでに「誰でも知っている」(IV[29] 127頁) ことがらについては省略されることが多かったため、現代では肝心な情報が抜け落ちているように見えるのであろう。

以上、ロシアの古いレシピを読むさいの注意点として、① 台所設備 (ペチカまたは直火の調理台) の区別、② 現代とは異なる簡潔な記述、の2つを挙げておいた。これらのほか、さらに③番目と

して、レシピがその時代の料理を正しく伝えているのかどうかについて、あらかじめ考慮に入れておく必要がある。前掲のバーバラ・ウィートンは、次のように指摘する：

ある特定の時代の料理を考察する場合、その時代の料理書が、当時の人々が実際に作っていた料理の記録であると断定すべきではない。遠い過去に発案された伝統的な料理を作る料理人もいれば、数々の新しい料理に挑戦する者もいる。これらの新しい料理は全く記録されないこともあり、また書き記されたとしても、それは往々にしてずっと後のことなのである。([2] 55 頁)

Сюткины は著作の中で、ロシア料理には「レシピを記録する習慣が無い」ことが大きな欠点であった、しかし外国料理が押し寄せた 18 世紀を総括する気運の高まりを受けて、同世紀末にはまるで雨後の筍のように、レシピを体系化して記録しようとする出版物が相次いで現れた、と述べている ([5] 9-11 頁)。それらの中でも特筆すべきは、「この時期としては極めて先駆的な—ロシア料理復興のきっかけを作った」(V [12] 282 頁) と評されるリョーフシンであろう。В.В. Похлёбкин によれば、彼は 1816 年に «Русская поварня» 『ロシアの台所』を初めて出版した (III [3] 11 頁)。けれども А.В. Аношин と В.С. Михайлов (以下「Аношин 他」と記す) は、それより約 20 年早く「1796 年にリョーフシンは『ロシアの台所』を上梓した」と述べており ([6] 6-7 頁)、さらに Сюткины はこの「1816 年初出」説を誤りと断言して、同上書はリョーフシン翻訳・編集の料理事典に収められたと指摘する⁽²⁾ ([5] 39-43 頁、285-286 頁)。拙論の筆者は料理事典 (全 6 巻、1795~1797 年) の復刻版 ([7]) を入手して、Аношин 他と Сюткины の初出に関する情報が正しいことを確認した。1796 年発行の料理事典第 5 巻、40-90 頁には『ロシアの台所』前半のレシピが収められている。これに対して М. Марусенков は、『ロシアの台所』の初出が料理事典であることを認めたくて、「ロシア料理、調理技術と食料保存の方法に特化した」単行本に限ってみれば、1816 年版がロシアで初めて出された同国料理書であると主張する⁽³⁾ ([1] 398 頁)。細かな書誌情報はさておき、リョーフシンは自著の序文の中で、外国文化の影響によってロシア古来の料理が失われつつある現状を嘆きながら、次のように述べている (この序文は料理事典第 5 巻に初めて現れ、後年『ロシアの台所』単行本に再掲された⁽⁴⁾)：

それゆえ本書ではロシア料理のすべてを叙述することは不可能であり、まだ記憶に残っているものだけを拾い集めて満足せざるを得ないであろう。なぜならロシア料理の歴史において、他のヨーロッパ諸国とは異なり、[レシピを] 記録して印刷したという例^{ためし}が全くないからである。([7] 第 5 巻 1 頁、[1] 417 頁)

Сюткины の前掲書には、リョーフシンの料理事典 (第 1 巻 1795 年) よりも 23 年早く、1772 年に公刊された С.В. Друковцев の著作を皮切りに、1790 年まで合計 4 名の著者と 7 点の図書 ([5] 10-11 頁) が挙げられ、同じく別の著作では、1772 年から 1791 年まで合計 5 点の図書 (IV [43] 24 頁) が載っている。したがって前段の一節は、これらの先行文献、すなわちリョーフシンよりも早く現れた料理書について何も言及しておらず、彼の独りよがりな見解に過ぎない、と批判することはできよう⁽⁵⁾。とはいえ、危機感を抱いて自国料理のレシピを収集した著者のひたむきな姿勢は、高く評価されてしかるべきである。そして 18 世紀末から 19 世紀初めにかけて出版されたりョーフシン『ロシアの台所』(料理事典と単行本) には、先ほどのバーバラ・ウィートンの指摘を考慮するとしても、その時代に作られた料理が基本的に反映されていると考えてよいのではなかろうか。

いずれにせよ、18 世紀末にはロシアで初めて料理書が出版されたことは確かである。Сюткины は著作の中で、前掲のリョーフシンの指摘 (ロシアでは料理を記録・印刷する習慣が無い) を受けて、

次のように述べている：「最初のロシア料理書が現れたのは、ようやく 18 世紀末になってからである。それよりも以前の、すべての [料理に関する] 情報は、[中略] 年代記 [の写本] に稀に出てくる言及や、たいていの場合、19 世紀の著者たちによる二次的な記述に負うところが多い」(IV[43] 21 頁)。これとは対照的に、15 世紀半ばにドイツで印刷技術が発明されて以来、ヨーロッパでは数多くの料理書が世に出たことは周知の事実である。

このようにロシアでは料理の記録が疎かにされてきた原因のひとつとして、ロシア文化の中で料理そのものを「低俗なもの」と見なす傾向があったことが挙げられる。「ロシア文化の環境において食べ物を話題にすることは歓迎されません。なぜならそれはその人の精神性が乏しいことの徴であり、その人の関心が狭いことの証明でもあるからです。[中略] ロシア料理は芸術ではなく、伝統や習慣に基づいているのであり、したがってその品々はより単純かつ合理的に作られるのです⁽⁶⁾」([8] 第 2 版 67 頁)。この A.B. Сергеева の言葉に象徴されるように、ロシアでは人間が生命を維持するための食物摂取、すなわち「食べる行為」と、人間の精神的な活動としての「文化」「芸術」とを切り離す傾向が強かった。それはキエフ・ルーシ建国以来の国教であった東方正教では、「齋」と呼ばれる食事制限が導入され、キリスト教の他の宗派と比べてより厳しく守られてきたこととも深く関わっている⁽⁷⁾。その結果、食事制限が習慣化されるに伴い、本来の正しい宗教的な意味が見失われ、食事は肉体的な必要を満たすための「低俗な」営みであって、「高尚な」、創造的な営みではないとする考えが人々の中に浸透していった。

それゆえ日常の食生活に関する古い伝統的な考え(固定観念)がしだいに薄れて、人間の活動全般における「文化」の一部としての「食文化」の意義が認められるようになったのは、比較的最近のことである。このあたりの消息について『亡命ロシア料理』の著者は、次のように述べている：「食べ物について読むことはおろか、書いたり話したりすることはなおさら堅く禁じられていた、古からのロシアの伝統によって。[中略] 事情が大きく変わったのは、ようやく 1990 年代の末になってからである。ロシアの人々はついに、おいしい食べ物について遠慮せず語るようになった。料理本や雑誌の特集記事、テレビの料理番組が大量に、ありあまるほど現れた」(III[28] 7 頁)。とはいえ、永らく続いた伝統が一朝一夕に廃れるわけではない。次の A.B. Павловская の指摘(苦言)は、ロシアにおける料理の研究がいまなお低い地位にあることを物語っている：「国民の栄養の諸問題を研究することは、不幸な運命を背負っている。錚々たる学者たちはこの問題をくだらないものとして無視する。いっぽうこれに関心を寄せる者たちは、何とか科学的な体裁を整えて、たいていは難解な専門用語に満ちあふれた論文や本を書くのだが、2 頁目まで読み進めるのは不可能である」(IV[83] 357 頁)。

さて、この章の冒頭で引用したボルシチの古い作りかたは、食材を壺に入れて煮込み、濃厚なスープを作るという点において、フランス料理のポタージュと相通じるものがある。フランス語の potage (ポタージュ) は、ケルト語から変形した pot (壺、鍋) を語源として、現在では「液体料理の総称」を意味する (I [8] 619 頁)。玉村豊男によれば、ポタージュとは「鍋 POT」に入れて調理したもの、つまり「なべもの」であり、「鍋にぶちこんで火にかけた」ポトフーと同じような「ごった煮」である ([9] 157 頁)。ボルシチもまた、ハナウドの汁物から始まり、時代とともに新しい食材を取り込みながら、料理用ビートを中心とする本格的な「なべもの」へと進化したと言えるであろう。その要因として、シチーと同じくボルシチは「もともと、家にある手近な野菜をあれこれ煮込むスープであった」([6] 6 頁) ことが挙げられる (拙論 34 頁 註(3) 参照)。

この章の初めに掲げた料理書には、さらに次のようなくだりがある：

かつては、といっても今日と同じように、主婦は誰でも自分のやりかたで、ありあわせの食材を用いて、ボルシチを煮込んでいた。(Ⅱ [43] 120 頁、Ⅱ [44] 137 頁)

ウクライナに近いロシアのクバン地方のボルシチを紹介した一節より：

どの村でも、どの家庭においても、ボルシチは自分のレシピで作っていた。主婦にとって食べ物が手に入りやすくなればなるほど、食材リストも長くなっていった。(Ⅱ [56] 179 頁)

これらの記述に共通して言えることは、自己主張の強い料理用ビートを必須食材とするボルシチの包容力、言い換えればいかなる食材に対してもビートが優越性を保ち、それらをひとつの煮込みスープにまとめ上げる統率力、といったものであろう。さまざまな食材を自分の色に染め上げるという点において、ビートはカレー粉の原料ターメリックに匹敵するほど強烈な個性を持っている。しかしながらその反面、個性が強いゆえの裏返しとして、たとえば他の食材の色を保ったまま組み合わせることが難しい、くり返し煮ると色褪せてしまう、土臭い独特の風味に対して人々の好き嫌いがはっきりと分かれる、等々の〈弱点〉があることも否定できない。これは結果的に食材としてのビートの応用範囲を狭めることにもつながっているのである(ただしその応用範囲を広げる試みについては、拙論 74 頁 註(16)参照)。

(2) 18 世紀後半の料理書

前掲の Куткина 他は、ロシアで初めて料理書が出版されたのは「1772～1816 年」とする(Ⅱ [52] 62 頁)。Сюткины によれば、リョーフシンの事典(第 1 巻 1795 年)よりも早く現れた料理書の著者(姓)は次のとおり：1773 (正しくは 1772)～1786 年 Друковцев (別の綴り：Друковцов、以下この綴りで記す、著作 4 点)、1787 年 Аненков (正しくは Анненков、同 1 点)、1790 年 Осипов (同 1 点)、Яценков (同 1 点)、合計 7 点。前述のように、Сюткины の別の著作(Ⅳ [43] 24 頁)には、1772～1791 年、合計 5 点の図書が載っている。

料理名「ボルシチ」の最も古いレシピは、『ロシアの台所』校訂本の編者によれば、1779 年に С.В. Друковцов が『料理雑記』に書き留めているという([1] 49 頁、ただレシピ本文の引用は無い)。ここではロシア国民図書館(略語 РНБ、サンクトペテルブルグ)所蔵の『料理雑記』([10]) 原本から筆者が書き写したテキストを紹介してみよう。同上書の全頁は、ロシア国立図書館(略語 РГБ、モスクワ、旧称レーニン図書館)の公式サイトでも自由に閲覧できる(8)。

☞ 以下に引用するロシア帝国時代の文献の書名とレシピ本文は、すべて新正字法に基づき、単語の綴りや語尾変化も含めて、現代ロシア語の基準に従って書き換えたものである(例：レシピ 1 пастирнакъ → пастернак、レシピ 3 書名 кандиторский → кондитерский)。ただし他の模倣作と比べやすくするため、句読法、古語・廃語などはそのまま残した(例：レシピ 3 обще → обще のまま、現代の同義語 вместе に書き換えない)。

【レシピ 1】(図 1)

С.В. Друковцов «Поваренные записки» СПб., 1779. (С.В. ドルコフツォフ『料理雑記』サンクトペテルブルグ、初版 1779 年) ([10] 12-13 頁=図 1)。

レシピ本文は通し番号「21」で始まり、料理名「ボルシチ」の見出しは無い。なお、同上書のレシピは動詞の不定形が常用され、動詞の命令形は珍しい。このことは、著者が一部の項目（たとえばボルシチ）については、何らかの理由により、文体の統一をしないまま掲載したことを意味している。（囲み線=動詞の命令形）

21. **Возьми** коренья, петрушки, пастернак, сельдерей, лук, морковь, репу, свёклу, капусту свежую, всего по равной доле, очисти **изруби**, **налей** красным бульоном, **положи** без жиру всякого мяса, ветчины, говядины, телятины, баранины, изрезав мелко кусками, горсть перцу нетолчёного, **вари** в котле под крышкой, и как всё оное поспеет, **заквасы** крепко уксусом, **положи** соли по пропорции, будет борщ. (図1)

21. パセリの根⁽⁹⁾、パースニップ、セロリ、タマネギ、ニンジン、カブ、ビート、生キャベツをそれぞれ同量ずつ用意せよ、洗って切り刻め、赤いブイヨン⁽¹⁰⁾を注ぎ、小さく切った、脂身のない種々の肉類、[すなわち] ハム、牛肉、仔牛の肉、羊肉や、また挽いていない胡椒 [の粒] ひと握りを入れよ、蓋をした鍋で煮よ、それらすべてが煮えたら、酢を充分に加えよ、適量の塩を入れよ、[そうすれば] ボルシチができる。(10) 12-13 頁)

21. Возьми коренья, петрушки, пастернак, сельдерей, лук, морковь, репу, свеклу, капусту свежую, всего по равной доли, очисти изруби, налей красным бульоном, положи без жиру всякого мяса, ветчины, говядины, телятины, баранины, изрезав мелко кусками, горсть перцу нетолченого, вари в котле под крышкой, и как всё оное поспеет, заквасы крепко уксусом, положи соли по пропорции, будет борщ.

図1

С.В. Дольковцов 『料理雑記』
(初版 1779 年、[10] 12-13 頁)

БОРЩЪ.

Приготовь часть лучшаго мяса, небольшой кусок ветчины и курицу или цыпленка, положи в горшок перекадывая квашеною изрезанною свеклою и свежую капустою; даь вскипеть под крышкой. Потомъ взявъ пшённыхъ или овсяныхъ крупъ, кусок солёнаго ветчиннаго сала или шпикку, положи в деревянную ступку толочь, дабы сделалось тестом; и положи сие в горшокъ, приложи туда немного петрушки, пастернаку или чабру; покрывь крепко и поставь в вольной духъ часа на два или и болѣе не вынимая ничего. При постановленіи на столъ посыпать немного перцемъ.

図2

Н.П. Ошипов 『古いロシアの主婦 [下略]』
(第3版 1794 年、[11] 8-9 頁)

【レシピ2】(図2)

Н.П. Осипов «Старинная русская хозяйка, ключница истряпуха» СПб., 1794. (Н.П. Ошипов 『古いロシアの主婦、食料管理人と料理女』 Санкт-Петербург, [第3版⁽¹¹⁾] 1794 年) ([11] 8-9 頁=図2)。

著者名は Н. О. のイニシャル表記。「真正かつ古来のロシア料理」(副題の表現) のレシピ・食物保存法・家事全般に関する項目は、すべてアルファベット順の配列。

БОРЩ. Приготовь часть лучшаго мяса, небольшой кусок ветчины и курицу или цыпленка, положи в горшок перекадывая квашеною изрезанною свеклою и свежую капустою; даь вскипеть под крышкой. Потомъ взявъ пшённыхъ или овсяныхъ крупъ, кусок солёнаго ветчиннаго сала или шпикку, положи в деревянную ступку толочь, дабы сделалось тестом; и положи сие в горшокъ, приложи туда немного петрушки, пастернаку или чабру; покрывь крепко и поставь в вольной духъ часа на два или и болѣе не вынимая ничего. При постановленіи на столъ посыпать немного перцемъ. (図2)

ボルシチ 良質な肉の一部、ハムの小片、鶏または若鳥を用意し、それらと切り刻んだ発酵ビートや生キャベツを重ねながら、ゴルシヨーク（壺）の中に詰める。蓋をして沸騰させる。そのあと黍^{きび}またはオートミール、塩漬けハムの脂身または豚脂1切れを取って木製の鉢に入れ、ペースト状になるまですり潰す。それをゴルシヨークに入れながら、パセリ、パースニップまたはチャービルを少し加える。[蓋を]しっかり閉じて、2時間またはそれ以上、[ペチカから]何も取り出さずに、余熱のもとに置く。食卓に供するさい、胡椒を少し振りかける。（[11] 8-9頁）

『ロシアの台所』校訂本 ([11]) の編者 **М. Марусенков** は、**Н.П. Осипов** 『古いロシアの主婦 [下略]』には家事全般に関する助言がちりばめられており、もしそれらが入っていなければ、ロシア料理に特化した初めての出版の榮譽はこの本に帰せられたであろう、と述べている ([11] 397-398頁)。同上の助言とは、たとえば害虫駆除 ([11] 83頁・178-179頁・193-194頁)、紡績糸の染色 (同 90-96頁)、床掃除 (同 156-157頁) などに関するものである。

なお、『古いロシアの主婦 [下略]』 ([11] 15-16頁) には **буракí** (ビートの汁物) のレシピが2つ収められているが、18世紀末の料理書では、**буракí** とボルシチとの明確な区別はなかったとされる ([11] 49頁)。

Б о р щ ъ.

Говядину кусками и немного вешчины, также цѣлую курицу приставить вариться съ водою. Возьмь бураковъ обще съ ихъ правою, скрошии полосками, обжариши въ маслѣ коровьемъ, смочиши ошваромъ наъ горшка, въ которомъ вариши говядину и курица; послѣ бураки совсѣмъ выложити къ говядинѣ, приправити солюю, прибавиши укропу, луку и увариши очень сѣло.

図 3

V.A. リョーフシン 『ロシアの台所』単行本
(初版 1816年、[12] 9頁)

6. какъ дѣлать борщъ.

Надобно говядину кусками и немного вешчины, также цѣлую курицу приставить вариться съ водою. Возьми бураковъ обще съ ихъ правою, скроши полосками, обжарь въ коровьемъ маслѣ, смочи изъ горшка ошваромъ, въ коемъ варится говядину и курица; послѣ бураки совсѣмъ выложь къ говядинѣ, приправь солюю, прибавь укропу, луку и увари очень сѣло.

図 4

M. アンドレーエフ 『新しい完全な料理ハンドブック』
(初版 1837年、[15] 142頁)

(3) リョーフシンの料理書

次に、リョーフシンの著作とその剽窃本からレシピを引用してみよう。後述のように、料理書の盗作はいつでも行なわれており、この分野における草創期にあったロシアも例外ではない。

【レシピ 3】 (図 3) (盗作: 図 4-6)

① V.A. Лёвшин «Словарь поваренный, приспешничий, кондитерский и дистилляторский» M., 1795-1797. (V.A. リョーフシン 『料理人、助手、菓子職人と酒造係の事典』モスクワ、1795~1797年、全6巻)。料理事典の第5巻 (1796年) 40-90頁には、「Поварня русская」『ロシアの台所』前半のレシピ集が収められた。ボルシチのレシピ: 第5巻 45頁所収。

② V.A. Лёвшин «Русская поварня» M., 1816. (V.A. リョーフシン 『ロシアの台所』単行本、モスクワ、初版 1816年)。ボルシチのレシピ: 原本 9頁所収。(図 3)

☞ 書名 «Поварня русская» (1796年) または «Русская поварня» (1816年) のうち、повárня (台所) は現代では廃語となっており、文脈のうえで「ロシア料理」とも訳せるが、ここでは他のロシア料理書と区別するため

に、あえて「ロシアの台所」と訳した。

ここでは筆者が購入した料理事典の復刻版 ([7] 第5巻45頁)に加えて、『ロシアの台所』単行本の① 原本 ([12] 9頁=図3)、② 復刻版 ([13] 9頁)、③ 新正字法・新度量衡への書き換え版 ([14] 33頁)、④ 200周年記念の校訂本 ([1] 49頁・420頁)をもとに、リョーフシンのレシピを紹介してみよう。これら5点の文献所収のテキストはすべて同一である(ただし書き換え版[14]では、現代風に改変された複数の箇所がある)。なお、彼のレシピにはジャガイモが含まれていない理由について、校訂本の編者は、16~17世紀、つまりこの食材のなかった時代のロシア料理が反映されているからだ、と指摘する ([1] 45頁)。

Борщ. Говядину кусками и немного ветчины, также целую курицу приставить вариться с водою. Взять бураков обще с их травою, скрошить полóсками, обжарить в масле корóвьем, смочить отвáром из горшкá, в котóром вáрится говядина и курица; пóсле буракí совсём вьлòжить к говядине, приправитъ сóлью, прибáвить укропу, лúку и уваритъ óчень спéло. (図3)

☞ 下線部の箇所は、書き換え版 ([14] 33頁) では次のとおり :

обще ⇒ **вместе** / курица; после ⇒ **курица. После** / укропу ⇒ **укропа** / лúку ⇒ **лука**

ボルシチ 牛肉の薄片数個、ハム少々、および鶏丸一羽を [ゴルシヨークに入れて] 水煮する。発酵ビート⁽¹²⁾をその葉茎とともに取って千切りにして、バターで炒め、牛肉と鶏肉が煮られているゴルシヨークから煮汁を加えて [ビートに] 含ませる。そのあとビートをすべて [ゴルシヨークの] 牛肉 [と鶏肉] に移し、塩で味を調べ、ディル、タマネギを加えて、さらによく煮込む。([7] 第5巻45頁、[12] 9頁、[13] 9頁、[14] 33頁、[1] 49頁・420頁)

前掲の Ковалёв 他 (I [25] 209頁) は、リョーフシンのレシピ本文(前段と同じ)を引用したあと、原レシピには無い食材の分量を記しているが、これは現代人による解釈の試みに過ぎない :

Наибóлее раннее описáние блю́да из свёклы тíпа борщá привóдит В. Лёвшин (1797 г.): <...> На 2 порции: свёкла 300, говядина 200, ветчинá 50, ку́рица 100, вода 1 л, ма́сло топлёное 50, зéлень.

ボルシチのようなビート料理の最も古い記述は、B. リョーフシン (1797年) が残している :

[レシピ本文省略] 2人前 : ビート 300 g、牛肉 200 g、ハム 50 g、鶏肉 100 g、水 1 ℓ、バターオイル 50 g、香味野菜。(I [25] 209頁)

[ボルシチの調理法に関する「最も古い記述」は、レシピ1の C.V. Друковцов (1779年) と見なされる]

次に掲げる『ロシアの台所』校訂本 ([1] 49頁)には、編者の解釈によるレシピと分量が載っている。この章の始めに引用したように、編者は「レシピを無理やり現代化すること」を避けようとしたはずである(同401頁)。しかしながら下記の文章を見る限りでは、かなり自由な解釈がなされており、しかも原レシピにあるディルとタマネギは除外され、逆に原レシピには無いローリエと黒胡椒が付け加えられた。その理由について編者は何も語らない(同49頁)。

400 г говяжьей грудíнки 100 г ветчины 1/4 суповой ку́рицы 250 г бураков (квашеной свёклы)
75 г свекóльной ботвы 30 мл растителного ма́сла соль 2–3 лавровых листá
свежемóлотый чёрный пéрец

- 1 Говядину и ку́рицу промóйте, залéйте 2,5 л холóдной воды и поставьте на плитú.
- 2 Доведите до кипéния, снимите пéну и варите на слáбом огнé 2–3 часа́ до пóлной готóвности мя́са.
- 3 Буракí нарежьте крупнóй солóмкой и бы́стро обжарьте на сýльном огнé.
- 4 Процедите бульóн чéрез мéлкое сýто, добавьте буракí и варите на слáбом огнé 10 минúт.

- 5 Говядину и курицу нарежьте кусочками, ветчину – солóмкой, свекольную ботву нашинкуйте.
- 6 Доба́вьте все ингредиенты в бульо́н, положите лавро́вый лист, соль и пéрец и варите ещё 5 минут.
- 7 Снимите с огня и да́йте настояться 20–30 минут. Обратите внима́ние, что э́тот борщ гото́вится без карто́феля и капу́сты. Вме́сто капу́сты мы испо́льзуем свекольную ботву́.

牛バラ肉 400 g ハム 100 g 煮出し用の鶏 1羽の 1/4 発酵ビート 250 g ビートの葉と茎 75 g
 植物油 30 ml 塩 ローリエ 2～3枚 挽きたての黒胡椒

- 1 牛肉と鶏肉をよく洗い、2.5ℓの冷水を注ぎ、レンジに置きなさい。
- 2 沸騰させて灰汁を取り、さらに弱火で2～3時間煮込んで肉を完全に調理しなさい。
- 3 発酵ビートを粗く千切りにして、強火で手早く炒めなさい。
- 4 目の細かい濾し器にブイオンを通し、[濾したブイオンに] 発酵ビートを加えて、弱火で10分煮なさい。
- 5 牛肉と鶏肉を角切り、ハムは千切りにして、ビートの葉と茎は細かく刻みなさい。
- 6 これらすべての食材をブイオンに加えたあと、ローリエ、塩、胡椒を入れて、さらに5分煮なさい。
- 7 火から下ろし、20～30分蒸らしなさい。このボルシチは、ジャガイモとキャベツを入れないで作ることに留意せよ。キャベツの代わりに私たちはビートの葉と茎を用いている。([1] 49頁)

なお、校訂本の編者 M. Марусенков は、18世紀後半に料理を含む参考書が続々と刊行された理由について、Сюткины とは別の見解を述べている。すなわち、この時代には貴族階級の国家と軍隊への強制的な勤務が免除されたことを受けて、多くの貴族が自分の世襲領地に移り住み、その経営に専念し始めた。そしてこれらの領主たちに向けた実用書、たとえば布地染色から家畜の病気治療・家庭料理のレシピに至るまで、広い分野の知識を集めた農村経営の指南書が、相次いで出版されるようになったのである ([1] 398頁)。

さて上掲のバーバラ・ウィートンも指摘するように、料理書の歴史において盗作があとを絶たないことは、よく知られた事実である。「完全なる剽窃は料理書にみられる不変の特徴であり、その結果一つのレシピは、その発案者の死後も長年にわたって様々な著作にみられることになる」 ([2] 12頁)。残念ながらリョーフシンが記録したレシピもまた、その例外ではない。筆者の知る限り、単行本『ロシアの台所』(1816年)の刊行から約20～60余年を経て世に出た料理書5冊には、程度の差こそあれ、彼のレシピが剽窃または模倣されている。

盗作 1 まず、M. Андреев 『新しい完全な料理ハンドブック』 ([15] 142頁、初版1837年、書名：抄訳 = 図4) の後半は、リョーフシン『ロシアの台所』のレシピを巧妙に、つまり部分的に書き直したテキストから成っている。その改変箇所多くは、語順入れ替えや同義語への書き換えのほか、原レシピに書かれた動詞の不定形を、ただ命令形に変化させたものである。(囲み線=動詞の命令形)

6. КАК ДЕЛАТЬ БОРЩ. Надо́бно говя́дину куска́ми и небольшо́го ветчи́ны, та́кже це́лую ку́рицу приста́вить ва́риться с водо́ю. **Возьми́** бурако́в о́бще с их траво́ю, **скроши́** поло́сками, **обжа́рь** в коро́вьем ма́сле, **смочи́** из горшка́ отвáром, в ко́ем ва́рится говя́дина и ку́рица; по́сле бураки́ совсе́м **в́ыложи́** к говя́дине, **припра́вь** со́лью, **приба́вь** укро́пу, лу́ку и **ува́рь** о́чень спе́ло. (図4)

6. **ボルシチの作りかた** 牛肉の小片数個、ハム少々、および鶏丸1羽を水煮する必要がある。発酵ビートをその葉茎とともに取れ、千切りにせよ、バターで炒めよ、牛肉と鶏肉が煮られているゴルショーク(壺)から煮汁を取って含ませよ。そのあとビートをすべて牛肉に移せ、塩で味を調えよ、ディル、タマネギを加えよ、さらによく煮込め。([15] 142頁)

盗作 2 次に、著者不明『台所と貯蔵庫におけるハンドブック』（[16] 15-16 頁、第2版 1854 年：復刻版、〔初版 1851 年：筆者は未見〕、書名：抄訳＝**図 5**）には、露骨な丸写しとは言えないが、明らかに『ロシアの台所』を下敷きにしたと考えられるレシピが載っている。

14. Борщ. Нарѣзав говядину, нѣсколько ветчинны и очищенную курицу небольшими кусками, всё это, перемыв, налить водою и дать хорошо увариться. Между тем взяв бураков или свѣклу с еѣ травою, скрошить тоненькими полосками, обжарить в коровьем маслѣ, налить мясным отваром, положив туда и упомянутую мясную провизию, приправить по вкусу солью, укропом, луком и всё уварить хорошенько. К борщу подают по большо́й части хорошую сметану. (**図 5**)

14. **ボルシチ** 牛肉、ハム少々および皮を剥いだ鶏肉を小さく刻む。それらすべてを洗い直し、水を加えてよく煮込む。いっぽう、発酵ビートまたは葉茎付きのビートを千切りにして、バターで炒め、肉汁を注ぎ、そこへ先述の〔3種類の〕肉を入れ、好みにより塩、ディル、タマネギで味を調え、すべてよく煮込む。ボルシチには主として⁽¹³⁾良質のサワークリームを添える。([16] 15-16 頁)

リョーフシンの原レシピでは、(フライパンで炒めた) ビートに肉汁を加え、蒸し煮 (тушить) したあと、それらを (ゴルシヨークの中で煮込んだ) 肉類に入れる。つまり、最終的には煮込み用のゴルシヨークの中で仕上げる。現代風に言えば、炒めた食材を深鍋に入れるわけで、ごく自然な手順である。しかし上記の盗作レシピによれば、ビートに肉汁を加えたあと、そこへ、つまり全く逆に、炒めたビートの中へ肉類を入れる。この場合、ビートを炒めるための器は、底の浅いフライパンではなく、煮込み用の深鍋を使う必要がある。これは、原レシピの字句を改竄^{かいざん}したために起きた混乱であり、盗作がもたらす弊害 (原作の破壊) のひとつの典型的な例である。後述の**レシピ 6**「ウクライナ風ボルシチ」でも触れるように、『台所と貯蔵庫におけるハンドブック』（[16]）は、複数の種本からの寄せ集めに過ぎない。

14. Борщъ.

Нарѣзавъ говядину, нѣсколько ветчинны и очищенную курицу небольшими кусками, все это, перемывъ, налить водою и дать хорошо увариться. Между тѣмъ взявъ бураковъ или свеклы съ ея травою, скрошить тоненькими полосками, обжарить въ коровьемъ маслѣ, налить мяснымъ отваромъ, положить туда и упомянутую мясную провизию, приправить по вкусу солью, укропомъ, лукомъ и все уварить хорошенько. Къ борщу подаютъ по большо́й части хорошую сметану.

図 5

著者不明『台所と貯蔵庫におけるハンドブック』
(第2版 1854 年、[16] 15-16 頁)

14. Борщъ.

Нарѣзавъ говядину, нѣсколько ветчинны и очищенную курицу небольшими кусками, все это, перемывъ, налить водою и дать хорошенько увариться. Между тѣмъ, взявъ бураковъ или свеклы съ ея травою, скрошить тоненькими полосками, обжарить въ коровьемъ маслѣ, налить мяснымъ отваромъ, положивъ туда и упомянутую мясную провизию, приправить по вкусу солью, укропомъ, лукомъ и все уварить хорошенько. — Къ борщу подаютъ по большо́й части хорошую сметану.

図 6

Н. В. Г. 『最新料理書』
(第3版 1865 年、[17] 第1巻 91 頁)

盗作 3 第三に、Н. В. Г. 『最新料理書』（[17][18] 全3巻、第3版 1865 年：復刻版＝**図 6**）は、『台所と貯蔵庫におけるハンドブック』（[16]）所収のすべてのレシピを並べ替え、字句をほんの少し書き換えただけの、いわば「完全なる剽窃」である。ただし『最新料理書』は全3巻に膨れあがっている

ため、コピー元の種本を数冊寄せ集めたものと思われる（後述のレシピ6「ウクライナ風ボルシチ」参照）。ボルシチのレシピはその第1巻 ([17] 91頁「14.」) に収められ、『台所と貯蔵庫 [下略]』 ([16]) とほぼ同じテキストである。言い換えれば、盗作が新たな盗作を生む構図が浮かび上がってくる。

〔囲み線= [16]との異同箇所〕〔訳文省略〕

14. Борщ. Нарéзав говядину, нéсколько ветчинý и очíщенную кúрицу небольшо́ими кускáми, всё éто, перемéв, налítь водоó и дать хорошéнько уварítься. Мéжду тем, взяв буракóв íли свéклу с её травóю, скрошítь тóненькими полóсками, обжáрить в корóвьем мáсле, налítь мяснým отвáром, положív тудá и упомянутую мяснúю провívизию, припрáвить по вкúсу сóлью, укрóпом, лúком и всё уварítь хорошéнько. К борщú подаёт по бóльшей чáсти хоро́шую сметáну.

〔17〕 第1巻 91頁= 図6〕

盗作4 第四に、Найденов『若い主婦のための手引き』 ([19] 14頁、初版1865年) 所収のボルシチのレシピは、前段の『最新料理書』 ([17] 第1巻91頁) の文章とほぼ同一である。〔囲み線= [17]との異同箇所〕〔訳文省略〕

Борщ. Нарéзатъ говядину, нéсколько ветчинý и очíщенную кúрицу небольшо́ими кускáми, всё éто, перемéв, налítь водоó и дать хорошéнько уварítься. Мéжду тем, взявъ буракóв íли свéклу с её травóю, искрошítь тóненькими полóсками, обжáрить в корóвьем мáсле, налítь мяснým отвáром, положív тудá и 削除 упомянутую мяснúю провívизию, припрáвить по вкúсу сóлью, укрóпом, лúком, и всё уварítь хорошéнько. — 削除 К борщú подаёт по бóльшей чáсти хоро́шую сметáну. ([19] 14頁)

盗作5 第五に、А. Макарова『ロシア料理書』 ([20] 1880年、新正字法・新度量衡への書き換え版) のボルシチのレシピには、『台所と貯蔵庫におけるハンドブック』 ([16]) と酷似した表現がいくつか含まれている ([20] 52頁)。調理の後半でビートの中へ逆に肉類を入れる、おかしな手順も同じである。それゆえこの料理書は、80余年前に書かれたリョーフシン『ロシアの台所』(料理事典第5巻、1796年) の部分的な盗作であり、もともとペチカを前提とした古いレシピの寄せ集めであって、少なくともボルシチに関する限り、もはや時代遅れとなったと言わざるを得ない。〔ロシア語テキスト・訳文省略〕

14. Борщъ. Возми два фунта говядины, парéжь лосятии, фунтъ ветчины также взрéжь лосятиками, налей двумя штофами холодной воды и поставь на плиту или въ печь. Между тѣмъ искроши пол-кошия капусты, обдай кипячюмъ и дай постоять; свеклу папенкуй полосками. Потомъ отвини капусту на сито, выжми изъ нея воду и выбей со свеклой и лукомъ поджарь въ коровьемъ маслѣ, всыпъ ложку муки, размишай хорошенъко, выложи въ бульонъ. Фунтъ сосисекъ пжарь на сковородѣ въ коровьемъ маслѣ и также положи въ бульонъ. Когда позавать на столъ, заправь сметаною.

図7

E.A. アヴヂェーエヴァ『料理ポケットブック』
(初版1846年、[21] 21頁)

15. Борщъ малороссійскій. Возми четыре фунта говядины, одну молодую курицу, мелко искрошенной свеклы, пол-кошия свѣжей искрошенной капусты, кореньев петрушки, па-

стерляку, обжареннаго въ маслѣ луку; все это павей по пропорции бульонюмъ и приквасъ изъ сыпъи пдми съ огуречнымъ разеоломъ, положи тудá же ветчины и дай всему кипѣть. Когда мясо въ половиню поспѣетъ, положи чайную чашку проса и, сваря въ густую десятъ яицъ, разрѣжь ихъ пополамъ и, вынувъ желтки, начини блиннъ слѣдующимъ фаршемъ: пзрубн личные желтки, прибавивъ шпеку, бѣлаго хлѣба размоченнаго въ бульонѣ, соли, перцу, рубленой зеленой петрушки и, обвазавъ ихъ сырыми яйцами, обжарь на сковородѣ въ коровьемъ маслѣ, положи въ борщъ и заправь сметаною.

図8

E.A. アヴヂェーエヴァ『料理ポケットブック』
(初版1846年、[21] 21-22頁)

(4) アヴヂェーエヴァの料理書

Е.А. Авдеева (以下「アヴヂェーエヴァ」と記す)は、リョーフシンに続いて19世紀半ばに現れ、後述のЕ.И. Молоховец (以下「モロホヴェツ」と記す)が名声を博すまでのいわば先駆けとして、みずからの経験に基づいた実用的なレシピを書いた女性作家である。

【レシピ4】(図7)

Е.А. Авдеева «Карманная поваренная книга» СПб.,1846. (Е.А. アヴヂェーエヴァ『料理ポケットブック』Санкт-Петербург、初版1846年) ([21] 21頁=図7)。

14. *Борщ*. Возьми два фунта говядины, нарежь ломтями, фунт ветчины также изрежь ломтиками, налей двумя штофами холодной воды и поставь на плиту или в печь. Между тем искроши полкочня капуста, обдай кипятком и дай постоять: свёклу нашинкуй полосками. Потом откни капусту на сито, выжми из неё воду и вместе со свёклой и луком поджарь в коровьем масле, всыпь ложку муки, размешай хорошенько, и выложи в бульон. Фунт сосисок изжарь на сковородке в коровьем масле, и также положи в бульон. Когда подавать на стол, заправь сметаной. (図7)

14. **ボルシチ** 牛肉2フント⁽¹⁴⁾ [819g] を取って厚めに切り、ハム1フント [409.5g] は薄く切れ、冷水2シトフ [2.46ℓ] を注ぎ、[直火の] 調理台またはペチカに置け。いっぽう、キャベツ半玉を細かく刻み、熱湯を注ぎかけて、しばらく待て。ビートを千切りにせよ。その後キャベツを^{ざる} 策に上げて水気を切り、ビートやタマネギと一緒にバターで炒めよ、小麦粉 [大] 匙1杯を振りかけ、よくかき混ぜて、[牛肉・ハムの] ブイヨンの中に入れよ。ウィンナソーセージ1フント [409.5g] をフライパンでバター炒めにせよ、それを同じくブイヨンに入れよ。食卓に出すとき、サワークリームで味を調えよ。([21] 21頁)

アヴヂェーエヴァ以前の料理書と比べてみて、『料理ポケットブック』には具体的な数値が度量衡(フント・シトフなど)とともに明記されていること、また調理の説明もより詳しくなっていることが特徴的と言えよう。彼女の原レシピによれば、肉類(牛肉・ハム・ウィンナソーセージの合計)と水の量の比率は、約0.7対1である(肉類1638gに対して水2.46ℓ)。前掲の**レシピ3**では、現代人による解釈とはいえ、肉類(牛肉・ハム・鶏肉の合計)と水の比率がほぼ半分の0.35対1(Ⅰ[25] 209頁)となっている。もしアヴヂェーエヴァの指示どおりに作ってみれば、さぞや汁気の少ない固形物ばかりのスープができあがるであろう。むろんゴルシヨーク(壺)に入れてペチカでじっくりと蒸し煮すれば、どろりとした具材の食感と濃厚なスープの味わいが楽しめるだろう。これは、水分蒸発量の極めて少ない、蓋付き(またはパン生地を蓋代わりにかぶせた)ゴルシヨークならではの長所である。

前掲の **В. Струц** によれば、ウクライナ人にとってボルシチとは単なるスープ、つまり液体ではない。それゆえボルシチは皿に「注ぐ」(налить)ものではなく、「盛り上げて出される」(насыпают: 不定人称文)ものである(Ⅴ[21] 11頁)。また美食家として知られるロック歌手 **А. Макаревич** (以下「マカレーヴィチ」と記す)は、ある雑誌の料理記事の中で、「ボルシチの中には肉がたっぷり、すべて[の食材]がたっぷりとなければならない」、そして彼の作ったボルシチを食べたあとは、メインディッシュが欲しいという考えは浮かんでこない、と述べたうえで、彼のレシピを公開している([22] 70-71頁)。昔からよく言われているように、本物のシチーとボルシチは「スプーンが立つ(ложка стойт)」くらいに具たくさんである。同上のマカレーヴィチのレシピは、水と食材の比率に関する限り、明らかにアヴヂェーエヴァ以来の伝統を受け継ぐものであろう(彼のレシピの詳細

は拙論 127-128 頁参照)。

なお、前章で述べたように、ウクライナ料理の特徴を成す「複数の熱処理」は、アヴヂェーエヴァのレシピにおいては「ゆで」と「炒め」、また「蒸し煮」(ペチカの場合)の方法が用いられ、さらに下ごしらえの段階で「塩漬け」と「燻製」(=ハム・ソーセージ)の手順が加わる。これらの複合的な調理法は、ボルシチの滋養豊かで濃厚な味わい(сытность и наваристость)を創り出すために欠かせないものである。

【レシピ5】(図8)

同上のアヴヂェーエヴァ『料理ポケットブック』([21] 21-22 頁=図8)より、「ウクライナ風ボルシチ」のレシピを紹介する。(網かけ=動詞の不定形、囲み線=動詞の命令形、下線部=副動詞)

15. Борщ малоросійский. Возьми четыре фунта говядины, одну молодую курицу, мелко искрошенной свёклы, полкочня свежей искрошенной капусты, кореньев петрушки, пастернаку, обжаренного в масле лука, всё это налей по пропорции бульоном и приквас кислыми щами с огуречным рассолом, положи туда же ветчины и дай всему кипеть. Когда мясо вполовину поспеет, положи чайную чашку пшена и, сваря вгустую десять яиц, разрежь их пополам и, вынув желтки, начини белки следующим фаршем: изрубь яичные желтки, прибавив шпик, белого хлеба, размоченного в бульоне, соли, перцу, рубленной зелёной петрушки и, обмазав их сырыми яйцами, обжарь на сковороде в коровьем масле, положи в борщ и заправь сметаной. (図8)

15. ウクライナ風ボルシチ 牛肉4フント [1638g]、若鶏1羽、細かく刻んだビート、刻んだ生キャベツ半玉分、パセリとパースニップの根、油で炒めたタマネギ、[以上のもの]を用意せよ、これらすべてに適量のブイオンを満たせ、そして塩漬けキュウリの汁を混ぜたクワスで酸味を付けよ、そこにハムを入れて煮立たせよ。肉がある程度 [直訳: 半分ほど] 煮えたときに、ティーカップ⁽¹⁵⁾ 1杯の黍を入れよ、また卵10個を硬くゆでよ、それらを半分に切れ、卵黄を取り出し、卵白 [の穴] の中に次のような詰め物をせよ: 豚脂・ブイオンで柔らかくした白パン・塩・胡椒・刻んだ生パセリを加えて卵黄を潰せ、そして [溶いた] 生卵で塗ったあと、フライパンの中でバター炒めにせよ、[それらを] ボルシチに入れよ、サワークリームで味を調えよ。([21] 21-22 頁)

О ДВЛАНІИ УКРАЇНСЬКОГО БОРЩА.

Взявши говядину четыре фунта и еще оварившую куриную молодую курицу, свежую искрошенную свёклу, не очень много свежей капусты, пережаренные коренья

петрушки, пастернаку и обжаренный в масле лук, и все оное влей бульоном и приквас; еще положи туда ветчины и дай всему этому кипеть; а когда скоро мясо вполовину поспеет, тогда положи чашечку пшена сарачинского пшена; сваривши в густую десять яиц, разрежь их пополам; вынувши желтки, начини белки таким фаршем, а изрубивши вареные желтки, положить должно лука говяжьего сала, французского хлеба, соли, перцу, рубленной зелени, сырых яиц; смажь яйцами, обжарь на сковороде, положи в суповую чашу, при посылаи же забьши смешанно и вапри мушканным орешку.

図9

M. アンドレーエフ『新しい完全な料理ハンドブック』

(初版 1837 年、[15] 97-98 頁)

15. Борщ малоросійский.

Взять 4 фунта говядину, одну молодую курицу, мелко искрошенную свеклу, несколько свежей капусты, накрошенных кореньев петрушки и пастернаку и обжаренного в масле лука, все это налить хорошим бульоном; потом, приквасив, положить туда же ветчины и дать всему кипеть. Когда мясо в половину поспеет, положить $\frac{1}{4}$ фунта сарачинского пшена. Наконец, сварив в густую и разрезав

пополам десяток яиц, вынуть желтки, а белки начинить фаршем из желтков и, обмазав их сырыми яйцами, обжарить на сковороде и вложить в суповую чашу. При подаче борща к столу, должно заправить его сметаной.

Примечание. Фарш для белков готовится из изрубленных вареных желтков, говяжьего сала, белого хлеба, соли, перцу и рубленной зелени.

図10

H. B. Г. 『最新料理書』

(第3版 1865 年、[17] 第1巻 91-92 頁)

【レシピ6】(図9)

生前のアヴヂェーエヴァは数多くの模倣作に悩まされていた。新聞『モスクワ報知』1844年第114号には、アヴヂェーエヴァの名前を騙る偽作に向けた警告文が現れ、これらの贋物^{にせもの}に対する抗議文を、彼女自身も雑誌『祖国雑記』1851年3月号に投稿した⁽¹⁶⁾。しかしながら前項のレシピ5、つまり『料理ポケットブック』([21]、初版1846年=図8)所収の「ウクライナ風ボルシチ」に限って言えば、このレシピは彼女の書き下ろしではなく、同時代の先行文献の書き写しである可能性が極めて高い。なぜなら、次に掲げる M. Андреев 『新しい完全な料理ハンドブック』([15]、初版1837年=図9)のレシピ6と酷似しているからである。もっとも、すでに明らかのように、『新しい完全な料理ハンドブック』そのものがリョーフシンの料理書を剽窃しており、そこに収められた「ウクライナ風ボルシチ」([15] 97-98頁)が著者の書き下ろしであるという保証はない。以下、その全文を紹介する。(網かけ=動詞の不定形、囲み線=動詞の命令形、下線部=副動詞)

О ДѢЛАНИИ УКРАЙНСКАГО БОРЩА. Взъвши говя́дины четы́ре фунта и ещё офарширо́ванную кури́ным мя́сом молодю́ю ку́рицу, свѣклу искро́шенную ме́лко, не о́чень мно́го све́жей капу́сты, пере́мытые коре́нья петру́шки, пастерна́ку и обжа́ренный в ма́сле лу́к, и всё о́ное налі́й бульо́ном и прикв́ась; ещё положи́ть ту́да ветчи́ны и да́ть все́му́ э́тому кипе́ть; а ко́ль ско́ро мя́со впло́вину поспе́ет, то́гда положи́ть че́тверть фунта сараці́нского пше́на; сварі́вши вгусту́ю де́сять яйц, разре́жь их попола́м; вы́нувши желткі, начині́й белкі́ та́ким фа́ршем, а изрубі́вши варёные желткі, положи́ть должно́ ту́да говя́жьего са́ла, францу́зского хлѣ́ба, со́ли, пе́рцу, ру́бленой зе́лени, сы́рых яйц; смажь яйца́ми, обжа́рь на сковоро́де, положи́ в супову́ю ча́шу, при отсы́лке же забелі́й сметано́ю и натрі́й муска́тного оре́шку. (図9)

ウクライナ風ボルシチの作りかた 牛肉約4フント [1638g]、さらに挽肉用の部位を除いた若鶏1羽、細かく刻んだビート、適量 [直訳：多過ぎない量] の生キャベツ、よく洗ったパセリとパースニップの根、油で炒めたタマネギを用意して、これらすべてにブイオンを満たせ、酸味を付けよ、そこにハムを入れてすべて煮立たせる。まもなく肉がある程度煮えたときに、米1/4フント [約102g] を入れる。卵10個を硬くゆでて、それらを半分に切れ、卵黄を取り出し、卵白 [の穴] の中にそのような詰め物をせよ、ゆでた卵黄を潰して、牛脂・フランスパン・塩・胡椒・刻んだ香味野菜、生卵を入れなければならない。[溶き] 卵で塗れ、フライパンの中で炒めよ、スープ容器に入れよ、出すときにはサワークリームで味を調えよ、ナツメグをすり潰せ。
([15] 97-98頁)

この文章には、動詞の不定形・命令形・副動詞などが不規則に混じり合っていて、読みにくい箇所も散見される。それはおそらく他人のレシピを盗んで切り貼りしたせいであろう。そこでアヴヂェーエヴァは、主に命令形を用いて文体の統一を図り、語句を修正して読みやすいレシピに改良した(例：「挽肉用の部位を除いた若鶏」⇒「若鶏」、「米」⇒「黍」⁽¹⁷⁾)。そして次に掲げる『台所と貯蔵庫におけるハンドブック』([16] 16-17頁、第2版1854年)の著者は、この修正方針を受け継ぎ、さらに理解しやすいレシピになるよう努めている。(網かけ=動詞の不定形、下線部=副動詞)

15. Борщ Малоросійский. Взъв 4 фунта говя́дины, одну́ молодю́ю ку́рицу, ме́лко искро́шенную свѣклу, не́сколько све́жей капу́сты, накро́шенных коре́ньев петру́шки и пастерна́ку, обжа́ренного в ма́сле лу́ку, всё э́то налі́ть хоро́шим бульо́ном; пото́м прикв́асить, положи́ть ту́да же ветчи́ны и да́ть всё кипе́ть. Ко́гда мя́со впло́вину поспе́ет, положи́ть 1/4 фунта сараці́нского пше́на, наконце́ц сварі́ть вгусту́ю и наре́зав попола́м 10 яйц, вы́нуть желткі, а белкі́ начині́ть фа́ршем из желтко́в и, обма́зав их сы́рыми яйца́ми, обжа́рить на сковоро́дке и вложи́ть в супову́ю ча́шу. При пода́че борщ́а к столу́,

должно забелить его сметаню.

Примечание. Фарш для белков готовится из изрубленных варёных желтков, говяжьего сала, белого хлеба, соли, перца и рубленой зелени.

15. **ウクライナ風ボルシチ** 牛肉4フント [1638g]、若鶏1羽、細かく刻んだビート、いくらかの生キャベツ・よく切り刻んだパセリとパースニップの根・油で炒めたタマネギを用意して、これらすべてに良質のブイヨンを満たす。そのあと酸味を付け、そこにハムを入れてすべて煮立たせる。肉がある程度煮えたときに、米1/4フント [約102g] を入れる。最後に卵10個を硬くゆで、半分に切ってから卵黄を取り出し、卵白 [の穴]の中に卵黄から作られた詰め物をする。それらを [溶いた] 生卵で塗り、フライパンの中で炒めて、スープ容器に入れる。ボルシチを食卓に出すときに、サワークリームで味を調えなければならない。

註：卵白用の詰め物は、ゆでて潰した卵黄、牛脂、白パン、塩、胡椒と刻んだ香味野菜から作られる。

[16] 16-17頁

同上書 [16] の著者は、動詞の命令形をすべて不定形に書き換えて、さらに卵白用の詰め物についての長い説明を「註」のほうへ移すことにより、ボルシチのレシピ本文が簡潔になるよう工夫している。とはいえ、このレシピは先行文献2点 [15][21] からの剽窃であることに変わりはない。

前掲の Н. В. Г. 『最新料理書』にも、明らかに先行文献のレシピ、とりわけ『台所と貯蔵庫におけるハンドブック』 [16] とほぼそっくりのものが収められた [17] 第1巻91-92頁=図10)。すでに述べたように、ここにも盗作が盗作を生む負の連鎖がくつきりと現れている。(囲み線=[16]との異同箇所) [訳文省略]

15. Борщ малороссійский. Взяв 4 фунта говядины, одну молодую курицу, мелко искрошенную свёклу, несколько свежей капусты, накрошенных кореньев петрушки и пастернаку и обжаренного в масле лука, всё это налить хорошим бульоном; потом приквасив, положить туда же ветчины и дать всему кипеть. Когда мясо вполвину поспеет, положить 1/4 фунта сарацинского пшена. Наконце сварив густую и разрезав пополам десяток яиц, вынуть желтки, а белки начинить фаршем из желтков и, обмазав их сырыми яйцами, обжарить на сковородке и вложить в суповую чашу. При подаче борща к столу, должно забелить его сметаню.

Примечание. Фарш для белков готовится из изрубленных варёных желтков, говяжьего сала, белого хлеба, соли, перца и рубленой зелени. ([17] 第1巻91-92頁=図10)

1-е. Малороссійскій борщъ. Взять говядину, ветчины, пол-утки или четверть гуся. вымыть; налить сколько нужно воды, поставить вариться и собравшуюся наверху пену слить до-чиста. Положить кочанной кистей капусты, кистей лука, испикованных буряковъ, да одну луковицу, и дать увариться. Заправку для всакиихъ борщей дѣлаютъ слѣдующую: взять чайную чашку проса и хорошо вымыть; четверть фунта ветчиннаго сала толочь въ деревянной ступкѣ, или чашкѣ, вмѣстѣ съ просомъ, пока сѣбяется тѣсто, заправить имъ борщъ и дать прокипеть.

Борщъ можно дѣлать разными манерами. Къ говядинѣ прибавляютъ дичину, гуся, утку, но всегда кладутъ ветчину, а для вкуса заправляютъ просомъ съ ветчиннымъ саломъ. Борщъ изъ зелени хорошо варить съ курицей, а кто любитъ, прибавляетъ по вкусу бурячнаго рассола.

図 11

E.A. アヴヂェーエヴァ

『ロシアの経験豊かな主婦のハンドブック』

(第6版1848年、[23] 198-199頁)

66. Борщъ на манеръ настоящаго малороссійскаго.

Борщъ этотъ варятъ изъ говядины, баранины, свинины, утки и гуся, или берутъ разныхъ мясъ и живности, варятъ все вмѣстѣ; также кладутъ ветчину и сосиски. Взять 2 фунта говядины, фунтъ ветчины и половину гуся, вымыть, положить въ горшокъ, чтобъ мяса было долгореза, налить водой, поставить вариться и снимать пену. Свѣжую капусту начинивать крупою, полосками въ палецъ шириною, а свеклу обыкновенныхъ манерою; положить въ кастрюлю, обжарить въ масле, прибавить ложку муки, вымыть, развести бульономъ, положить въ горшокъ, вмѣстѣ съ двумя нашинкованными луковицами. Кому угодно, можно положить передъ обѣдомъ фунтъ сосисокъ, обжаривъ ихъ сначала въ масле, подправить двумя ложками сметаны и приправить по вкусу уксузомъ. Послѣ подправки, дать борщу прокипеть ключомъ. Борщъ варятъ иногда изъ кистей буряковъ, съ кисловатой капустою. (6)

図 12

著者不明

『ロシアの経験豊かな主婦の完全な料理書』

(新增補版1875年、[25] 198-199頁)

【レシピ7】(図11)

アヴヂェーエヴァが生前に著し、自分の真作であることを言明した家庭実用書4点のうち、最も早く世に問うた『ロシアの経験豊かな主婦のハンドブック』([23] 198-199頁、第6版1848年、[初版1842年：筆者は未見])=図11)より、「ウクライナ風ボルシチ」のレシピを紹介する。同じ著者による上掲のレシピ5([21])、および先行文献([15])のレシピ6と比較されたい。

1-е. Малороссійский борщ. Взять говядины, ветчины, пол-ўтки или четвѣрть гуся, вымыть; налить сколько нужно воды, поставитъ вариться и собравшуюся наверху пену снять дочиста. Положить кочанной кислой капусты, кислых ишинкованных бураков, да одну луковцу, и дать увариться. Заправку для всяких борщей делают следующую: взять чайную чашку прѣса и хорошенько вымыть; четверть фунта ветчинного сала толочь в деревянной ступке, или чашке, вместе с прѣсом, пока сделается тесто, заправить им борщ и дать прокипеть. Борщ можно делать разными манерами. К говядине прибавляют дичину, гуся, ўтку, но всегда кладут ветчину, а для вкуса заправляют прѣсом с ветчинным салом. Борщ из зелени хорошо варить с курицей, а кто любит, прибавлять по вкусу бурачного рассола. (図11)

第一品 ウクライナ風ボルシチ 牛肉、ハム、家鴨半羽または鶯鳥1/4羽を用意して洗浄する。必要な量の水を注ぎ、煮立てる。表面に浮いてきた灰汁をきれいに取る。丸ごと漬けたキャベツ、細かく刻んだ発酵ビート、タマネギ1個を入れて煮込む。どんなボルシチにも合う調味料は次のとおり：黍1ティーカップを用意してよく洗う。ハムの脂身1/4フント[約102g]を、黍と混ぜ合わせて、ペースト状になるまで木臼または鉢の中で押し潰す。それをボルシチに加えて沸騰させる。ボルシチはさまざまな方法で作られる。牛肉には野禽、[家禽の]鶯鳥や家鴨を加えることがあるが、ハムは必ず入れる。うまみを出すため、ハムの脂身を混ぜた黍で味を調える。香味野菜を入れたボルシチは鶏肉とよく合う。好みにより、塩漬けビートの汁を加える。

([23] 198-199頁)

アヴヂェーエヴァの同上書第5章([23] 198-219頁、全46品)は、次の見出しで始まる：РАЗНЫЕ КУШАНИЯ, ВОШЕДШИЕ В УПОТРЕБЛЕНИЕ У РУССКИХ (ロシア人のあいだで流行り始めた各種の食べ物)。その一品目に前段の「ウクライナ風ボルシチ」が登場している。したがって著者が紹介するレシピは、ロシア帝国の一部であったウクライナの純粋な民族料理というよりも、むしろ当時のロシア人社会の中で流行っていた、いわば異国風料理のひとつとして捉えるべきものではなかろうか。

先に触れたように、アヴヂェーエヴァの家庭実用書には数多くの贋作が存在した。それらは彼女の没後も多様なかたちで出版され続けて、今日に至っている。その中でも『料理の秘訣(18)』([24] 170頁、第11版1877年：復刻版、書名：抄訳)に収められた「ウクライナ風ボルシチ」のレシピは、真作『ロシアの経験豊かな主婦のハンドブック』([23])とほぼ同一のテキストである。(囲み線=[23]との異同箇所)〔訳文省略〕

1-е. МАЛОРОССІЙСКИЙ БОРЩ. Взять говядины, ветчины, пол-ўтки или четвѣрть гуся, вымыть; налить сколько нужно воды, поставитъ вариться и собравшуюся наверху пену снять дочиста. Положить кочанной кислой капусты, кислых ишинкованных бураков, да одну луковцу, и дать увариться. Заправку для всяких борщей делают следующую: взять чайную чашку прѣса и хорошенько вымыть; четверть фунта ветчинного сала толочь в деревянной ступке, или чашке, вместе с прѣсом, пока сделается тесто, заправить им борщ и дать прокипеть. Борщ можно делать разными манерами. К говядине прибавляют дичину, гуся, ўтку, но всегда кладут ветчину, а для вкуса заправляют прѣсом с ветчинным салом. Борщ из зелени хорошо варить с курицей, а кто любит,

□ прибавлять по вкусу бурячного рассола. ([24] 170 頁)

【レシピ 8】 (図 12)

次に、「アヴヂェーエヴァの著作」(СОЧИНЕНИЕ ЕКАТЕРИНЫ АЛЕКСЕЕВНЫ АВДЕЕВОЙ)と銘打った贋作、著者不明『ロシアの経験豊かな主婦の完全な料理書⁽¹⁹⁾』([25] 93 頁、新增補版 1875 年、書名：抄訳＝図 12)の中から、「ウクライナ風ボルシチ」のレシピを引用してみよう。

66. Борщ на манёр настоящего малороссийского. Борщ этот варят из говядины, баранины, свинины, утки и гуся, или берут разных мяс и живности, варят всё вместе; также кладут ветчину и сосиски. Взять 2 фунта говядины, фунт ветчины и половину гуся, вымыть, положить в горшок, чтоб мяса было полгоршка, налить водою, поставить вариться и снимать пену. Свежую капусту шинковать крупно, полосками в палец шириною, а свёклу обыкновенным манером; положить в кастрюлю, обжарить в масле, прибавить ложку муки, вымешать, развести бульоном, положить в горшок, вместе с двумя шинкованными луковичами. Кому угодно, можно положить перед обедом фунт сосисек, обжарив их сначала в масле, подправить двумя ложками сметаны и приквасить по вкусу уксусом. После подправки, дать борщу прокипеть ключом. Борщ варят иногда из кислых буряков, с кислую, шинкованною капустою. (6) (図 12)

66. 純正ウクライナ風ボルシチ このボルシチは牛肉・羊肉・豚肉・家鴨・鶯鳥から作られる。つまり、さまざまな家畜・家禽の肉をみんな一緒に煮て作られる。またハムやウィンナソーセージも用いられる。牛肉 2 フント [819g]、ハム 1 フント [409.5g]、鶯鳥半羽を用意して洗浄する。[それらを] 容器の半分を満たす程度に、ゴルシヨークに入れる。水を注ぎ、煮立てて、灰汁を取る。生キャベツを指の太さほどに粗く、ビートをいつもと同じように、千切りにして、フライパンに入れ、油で炒め、小麦粉大匙 1 を加えてよくかき混ぜ、ブイオンで[全体を] 溶かし、細かく刻んだタマネギ 2 個と一緒にゴルシヨークに入れる。必要に応じて、食卓に出す前に、まず油で炒めて、サワークリーム大匙 2 で味を調べ、好みにより酢で和えたウィンナソーセージ 1 フント [409.5g] を [ゴルシヨークに] 入れてもよい。味付けのあと、ボルシチをよく沸騰させる。ボルシチは発酵ビートや、切り刻んだ発酵キャベツから作られることもある。(6 人分) ([25] 93 頁)

さらに、アヴヂェーエヴァと Н.Н. Маслов の「共著」とされる『ロシアの経験豊かな主婦の料理書』([26] 90 頁、第 5 版 1912 年⁽²⁰⁾：復刻版、書名：抄訳)の中から、「ウクライナ風ボルシチ」のレシピを紹介する。この本は、上掲『ロシアの経験豊かな主婦の完全な料理書』([25])の書名から「完全な」を省き、Н.Н. Маслов を共著者として加えており、レシピ数の増加 (1258→1346) を考慮すれば、その改訂新版に当たるものと考えられる。この「共著」は、現代ロシアにおいて新正字法による書き換え版として再発行され⁽²¹⁾、あたかもアヴヂェーエヴァの真作・単著(?)のように見なされている。旧版 ([25]) の料理名「純正ウクライナ風ボルシチ」から「純正」が削除され、「家庭料理風に」が追加された「ウクライナ風ボルシチ (家庭料理風に)」のテキスト ([26] 90 頁) は、旧版とほぼ同じである。(囲み線 = [25] との異同箇所) [訳文省略]

[121]. Борщ ~~на манёр настоящего~~ 削除 малороссийский. (По домашнему). 追加 (家庭料理風に) Борщ этот варят из говядины, баранины, свинины, утки и гуся, или берут разных мяс и живности, варят всё вместе; также кладут ветчину и сосиски. Взять 2 фунта говядины, фунт ветчины и половину гуся, вымыть, положить в горшок, ~~чтобы~~ □ мяса было полгоршка, налить водою, □ поставить вариться и снимать пену. Свежую капусту шинковать крупно, полосками в палец шириною, а свёклу обыкновенным манером; положить в кастрюлю, обжарить в масле, прибавить ложку муки, вымешать, развести бульоном, положить в горшок, вместе с двумя шинкованными луковичами. Кому угодно,

мóжно положить пéред обéдом фунт сосíсек, обжáрив их сначáла в мáсле, подпáравить двумя лóжками сметáны и приквáсить по вкусу ўкеусом. Пóсле подпáровки, 削除 дать борщú прокипéть ключóм. Борщ вáрят иногдá из кíслых буракóв, 削除 с кíслоу, шинкóванною капúстоу. (6)

Примечáние: е́сли борщ подаётся с сосíсками, то назывáется: „пóльский“. 追加

(註：もしボルシチがウィンナソーセージを添えて供されるときは、「ポーランド風」と呼ばれる) ([26] 90 頁)

(5) ビートの赤色を出すための工夫

これは経験的に知られていることだが、ビートは「煮込み過ぎると色が悪くなるので注意し」なければならない ([27] 14 頁)。煮込み料理のボルシチにとって、まさにビートの鮮やかな赤色は、その風味とともに不可欠な要素のひとつである。ボルシチはよく煮込まないと深みのある味が出て来ず、かといって煮込み過ぎるとビートの赤色が褪せてしまう (レシピ 14 「着色料」参照)。いわば相反する命題を抱えている、料理人泣かせの厄介なスープかもしれない。

☞ ボルシチは「たくさん作って、あたため直していただくのがおいしいのです」 ([28] 181 頁「ボルシチ」)。ただしビートの赤色が完全には保たれないことに留意されたい。作り置きを再加熱する場合、筆者の経験によれば、鍋に入れて強火で沸騰させると色褪せが起きやすく、一人分 (一皿) ごとに電子レンジで温めると色褪せが起きにくい。ただし会食などで多人数分をまとめて提供するときは、電子レンジの方法では間に合わない。したがって多人数の場合、時間的な余裕をもって、鍋に入れたボルシチを弱火～中火でゆっくり再加熱し、沸騰させないことが望ましい。

それゆえまだ流通量が少なく、食材としてのビートの希少価値が高い日本では、たとえば酒井宗康シェフ (ロシア料理店「サモワール」) のレシピのように、ボルシチを仕上げる直前にビートを加えて赤色を保つ工夫がなされている ([29] 78-79 頁「ウクライナ風ボルシチ」、82 頁「野菜のボルシチ」)。「ビーツは火を通しすぎると色が悪くなってしまいますから、スープ作りの最後の工程で下ゆでしておいたビーツを加え、さっと煮るだけにして美しい色合いに仕上げます」 ([30] 11 頁「ウクライナの伝統料理 ボルシチ」)。またビートの缶詰を用いる場合、同じく最後に缶詰の汁を加えることも推奨されている ([31] 20 頁「チェルボニ・ボルシチ/紅いボルシチ」)。

このようなひと手間をかけること、つまりビートの食欲をそそる赤色を出すためのさまざまな工夫は、筆者の知る限り、すでに 19 世紀半ば以降、ロシアの料理書に記録されている。ここではそのようなレシピをいくつか拾い集めておこう。

☞ すり下ろして炒めたビート・ニンジンなどを煮込んだボルシチの中に、さらにビートだけを別のフライパンで炒めて加える、ラザレフ夫妻の「独特のレシピ」がテレビで紹介された (NHK BS プレミアム「スープの魔法『ロシア・ボルシチ』」、2019 年 5 月 3 日放送)。この作りかたは、以下に掲げる赤色を保つ工夫と基本的に同じである。

【レシピ 9】 (図 13)

著者不明『最新ロシアの経験豊かな熟練料理人、経理係と菓子職人』 ([32] 第 1 巻 17-18 頁、第 2 版 1844 年：復刻版、[初版 1837 年：筆者は未見]、書名：抄訳＝[図 13](#)) より、「ウクライナ風ボルシチ」を引用する。

(囲み線＝原文の誤植)

2. БОРЩ МАЛОРОССИЙСКИЙ Разбív на чáсти 4 фúнта говядины грудíнки, положи в кáстрюлю, налéй холóдною водо́ю и кипя́ти; присы́пав лóжку со́ли, накрóй, кипя́ти час.

Ме́жду тем, положи́в в супо́вую кáстрюлю 5 штук свéклы, по два ко́рня: петру́шки, сельде́ря,

пастернака, порея, луку, мелко шинкованных с четвертью фунта чухонского масла (или, собственно по-малороссийски, свиного сала), поджаривай на плитѣ, мешая лопаткою, чтобы смесь не пригорела ко дну кастрюли. Присыпав горсть муки, разведи бульоном, в котором варится говядина.

Перемыв говядину, клади в борщ, накрой и кипяти час. Подлив бутылку кислых щей, за полчаса до стола положи в борщ полфунта разваренного в бульоне и протёртого скво^сь [正 скво^зь] сито риса, и выпустив с ложки готовый фарш, положи разрезанную жареную утку, накрой и тихо кипяти.

Выжав сквозь салфетку стакан соку из тёртой красной свёклы, смешай его с полфунтом сметаны, клади в борщ и, вскипятив один раз, подавай с петрушкой. (図 13)

2. **ウクライナ風ボルシチ** 牛バラ肉 4 フント [1638g] を小片に分けて鍋に入れよ、冷水を注いで沸かせよ。塩大匙 1 を振り、蓋をして 1 時間沸かせよ。

そのあいだに、ビート 5 個、パセリ・セロリ・パースニップ・リーキ・タマネギそれぞれの根を 2 個ずつ、細かく刻んだものを、バター（または純ウクライナ風に、豚脂）1/4 フン [約 102g] とともにシチュー鍋に入れて、直火の調理台で炒めよ、鍋底に [野菜の] 混ぜものが焦げ付かないように、へらでかき回しながら。小麦粉 1 握りを振りかけて、牛肉を煮ているブイヨンで溶かせ。

牛肉を [取り出して] よく洗い、[シチュー鍋の] ボルシチに入れ、蓋をして 1 時間沸かせよ。[ビート製] クワス 1 ボトル⁽²²⁾ を注ぎ、食卓に出す 30 分前に、ブイヨンで柔らかく煮て篩^{ふるい}で裏ごしした米 1/2 フント [約 205g] をボルシチに入れよ。この練り物 [=米] を加えたあと、切り分けて炒めた家鴨を入れて、蓋をして静かに沸かせよ。

すり下ろした赤ビートの汁 1 カップ⁽²³⁾ をナプキンで絞り、サワークリーム 1/2 フント [約 205g] とともに混ぜて、ボルシチに入れよ、そしてひと煮立ちさせたあと、パセリを添えて供せよ。([32] 第 1 巻 17-18 頁)

上記のレシピには、ビートの赤色を鮮明に出す工夫として、炒めたビートその他に牛ブイヨンを加えて煮込んだあと、最後の仕上げ用に赤ビートの濾し汁を注ぐという、いわば二度手間をかけることが記されている。もしクワスを「ビート製クワス」と解釈するならば、じつに三度手間となる（次のレシピ 10 参照）。

なお、このレシピによれば、サワークリームを鍋に入れて煮立てることになっており、同じようなやりかたは他の料理書にも登場する。むろんボルシチを食卓に出したあとサワークリームを加える調味方法は、当時もよく知られていた（例：レシピ 3 盗作 2~5）。参考までに、A.H. Толиверова 『若い主婦のための料理書』 ([33] 20-21 頁、初版 1885 年：復刻版) より、「ウインナソーセージ入りウクライナ風ボルシチ」の一部（同 21 頁）を抜粋してみよう。ここでは、① 食卓に出すまえにサワークリームを熱いボルシチに注ぐ、② サワークリームを別の容器に入れて提供する（現代ではこちらが主流）、のいずれかが推奨されている。（囲み線=原文の誤植）

В свёклу можно положить, кто любит, счи^кованную [正 счи^нкованную] луковицу и 1/2 ложки муки и сахара. Когда капуста и свёкла упрёют, прокипятить и прибавить для цвета соку из натёртой сырой свёклы с примесью уксусу, дать немного постоять и затем пропустить этот сок через сито в борщ и дать снова прокипеть. Перед тем, как нести на стол, положить сметану или подать её отдельно.

ビートには、好みにより細かく刻んだタマネギ、小麦粉と砂糖 [各々] 大匙 1/2 を入れてもよい。キャベツとビートがとろりとしてきたら、ひと煮立ちさせて、色を良くするために、酢を混ぜた生ビートのすり下ろし汁を加える、[すなわち] しばらく置いてから篩^{ふるい}を通してこの汁をボルシチに注ぎ、再び沸騰させる。食卓に運ぶまえに、サワークリームを [ボルシチに] 入れる、または別々に提供する。([33] 21 頁)

前掲書 ([33]、初版 1885 年) のレシピで「色を良くするために～再び沸騰させる」のくだりは、先行文献『非精進と精進の料理⁽²⁴⁾』 ([34]、初版 1876 年) にある「ウクライナ風ボルシチ」の箇所を思い起こさせる。とはいえこのような類似の例は、枚挙にいとまがないのも事実である。

Для краснаго цвѣта, растерѣть 1/2 красной сырѡй свѣклы, налить ўкусу, дать немно́го постоя́ть и мину́т за 5 до ѳтпуска прибавить ѳтот сок сквозь сѣто в борщ, дать прокипѣть и подава́ть.

赤色を良くするために、生の赤ビート 1/2 個をすり下ろし、酢を注ぎ入れ、しばらく置いて、[食卓に] 出す約 5 分前に篩^{ふるい}を通してこの汁をボルシチに加え、沸騰させてから提供する。 ([34] 26 頁)

БОРЩЪ МАЛОРОССІЙСКІЙ

Разбивъ на части 4 фунта говядины грудники, положи въ кастрюлю, налей холодною водою и кипяти; присыпавъ ложку соли, накрой, кипяти часъ.

Между тѣмъ, положивъ въ суповую кастрюлю 5 штукъ свеклы, по два корня: петрушки, сельдерея, пастернака, порея, луку, мѣлко шинкованныхъ съ четвертью фунта чухонскаго масла (или, собственно по Малороссійски, свиного сала), поджаривай на плитѣ, мѣшая лопаткою, чтобы смѣсь не пригорѣла ко дну кастрюли. Присыпавъ горсть муки, разведи бульономъ, въ которомъ варится говядина.

Перемывъ говядину, клади въ борщъ, накрой и кипяти часъ. Подливъ бутылку кислыхъ щей, за полчаса до стола положи въ борщъ полфунта развареннаго въ бульонѣ и протертаго сквозь сѣто рису, и выпустивъ съ ложки готовый фаршъ, положи разрезанную жареную утку, накрой и тихо кипяти.

Выжавъ сквозь салфетку стаканъ соку изъ тертой красной свеклы, смѣшай его съ полфунтомъ сметаны, клади въ борщъ и, вскипятивъ одинъ разъ, подавай съ петрушкою.

図 13

編者不明『最新ロシアの経験豊かな熟練料理人〔下略〕』
(第 2 版 1844 年、[32] 第 1 巻 17-18 頁)

90) БОРЩЪ МАЛОРОССІЙСКІЙ.

Potage borche à la russe.

Нашинковать мелко свеклы, порея, яструшки и луку, изрѣзать на 8 частей кочанъ капусты, сложить въ суповую кастрюлю, а между тѣмъ обланжиритъ кусокъ говядины съ верхнимъ жиромъ и когда вскипитъ, выбрать въ

холодную воду, вымыть, разрѣзать въ порціонные куски, сложить въ кастрюлю вмѣстѣ съ свеклою, налить процеженнымъ бульономъ, прибавить по вкусу свекольнаго квасу, соли и пряностей, поставить на огонь и варить до готовности. — Обланжиритъ особо копченую свиную грудничку и когда закипитъ, выбрать въ холодную воду, вымыть, очистить кругомъ, разрѣзать порціонными кусками, положить въ борщъ и варить вмѣстѣ (*). — Предъ ѳтпускомъ снять жиръ, выбрать пряности, положить рубленнаго укропа, свекольнаго колера (**) и снабдить по вкусу солью и перцемъ. — Можно прибавлять гарниръ и лейзонъ, см. кн. 1, стр. 63. Борщъ польскій лейзованный съ уцзани.

図 14

И.М. Радецкий 『美食家大鑑』
(初版 1855 年、[35] 第 3 巻 81-82 頁)

【レシピ 10】 (図 14)

И.М. Радецкий 著『美食家大鑑』 ([35] 第 3 巻 81-82 頁、初版 1855 年：復刻版=図 14) より、「ウクライナ風ボルシチ」を紹介する。

90) БОРЩ МАЛОРОССІЙСКІЙ. Potage borche à la russe. Нашинковать мѣлко свѣклы, порея, петрушки и луку, изрѣзать на 8 частей кочанъ капусты, сложить в суповую кастрюлю, а между тем обланжиритъ кусокъ говядины с верхним жиромъ и когда вскипитъ, выбрать в холодную воду, вымыть, разрѣзать в порціонные куски, сложить в кастрюлю вмѣсте с свеклою, налить процеженнымъ бульономъ, прибавить по вкусу свекольнаго квасу, соли и пряностей, поставитъ на огонь и варить до готовности. — Обланжиритъ особо копченую свиную грудничку и когда закипитъ, выбрать в холодную воду, вымыть, очистить кругомъ, разрѣзать порціонными кусками, положить в борщъ и варить вмѣсте (*). — Пред ѳтпускомъ снять жиръ, выбрать пряности, положить рубленнаго укропа, свекольнаго колера (**) и снабдить по вкусу солью и перцемъ. — Мѡжно прибавлять гарниръ и лейзонъ, <...> (图 14)

[以下 82 頁脚註]

(*) Наблюдать чтобы ветчина и говядина успели вместе с кореньями и не переварились.

(**) Кн. 1, стр. 280.

90) **ウクライナ風ボルシチ** ロシア風ポタージュ・ボルシチ ビート・リーキ・パセリとタマネギを細かく刻み、キャベツ 1 玉を 8 等分して、シチュー鍋に積み重ねる。そのあいだ、表面に脂の付いた牛肉 1 塊を湯通しする。沸き立ったら取り出して冷水に浸し、洗い、人数分に切り、ビートの入った鍋に積み重ねる。濾したブイオンを注ぎ、好みによりビート製クワス、塩、香辛料を加え、火にかけてじっくり煮込む。特級燻製の豚バラ肉を湯通しする。沸き立ったら取り出して冷水に浸し、洗い、回りをきれいにし、人数分に切り、ボルシチに入れて一緒に煮る(*)。提供するまえに脂を除き、香辛料を取り出し、刻んだディールとビートの着色料(**)を入れ、好みにより塩・胡椒を振る。付け合わせとリエゾンを添えてもよい。〔下略〕

〔脚註〕(*) ハムと牛肉が〔香味野菜の〕根と一緒に仕上がるよう、また煮え過ぎないように、注意すること。

(**) 第 1 巻 280 頁参照。〔35〕第 3 巻 81–82 頁)

КОЛЕР СВЕКОЛЬНЫЙ. За 5 минут до отпуска натереть на тёрке очищенную красную свёклу, положить в кастрюлю, влить суповую ложку бульону, скипятить на огне, процедить сквозь салфетку и употреблять.

ビートの着色料 提供する 5 分前に、皮をむいた赤ビートを下ろし器ですり下ろし、鍋に入れ、ブイオン大匙 1 を注ぎ、火にかけて沸騰させ、ナプキンで濾してから用いる。〔36〕第 1 巻 280 頁)

上記のレシピは、同じ著者による『サントペテルブルグ料理』〔37〕108–109 頁、初版 1862 年：復刻版) の中にも載っている。「ビートの着色料」は「ビートのエッセンス」に替えられた。そのほか加筆・訂正された主な箇所は次のとおり：(下線部=加筆・訂正、囲み線=原文の誤植)

406. — Борщ малороссийский. Potage borche à la russe. Потаж борш [ш ではない] а-ля рус. <...> положить в борщ и варить вместе. За 15 минут до отпуска изрубить мелко 1/2 фунт. шпика, истолочь в ступке, положить 2 столовые ложки муки, размешать и развести немного холодным бульоном, вылить в кипящий борщ и прокипятить. Потом снять жир, выбрать пряности, положить рубленного укропа, свекольной эссенции, и снабдить по вкусу солью и перцем. Желающие могут прибавлять гарнир и лейзон.

406. **ウクライナ風ボルシチ** ロシア風ポタージュ・ボルシチ〔中略〕ボルシチに入れて一緒に煮る。提供する 15 分前に、豚脂 1/2 フント〔約 205g〕を細く切り刻み、鉢の中ですり潰し、小麦粉大匙 2 を加え、冷たいブイオン少々をよく混ぜて溶かし、それを熱いボルシチに注ぎ入れ、沸騰させる。そのあと〔浮いた〕脂を除き、香辛料を取り出し、刻んだディールとビートのエッセンスを入れ、好みにより塩・胡椒を振る。希望者は付け合わせとリエゾンを添えてもよい。〔37〕108–109 頁)

【レシピ 11】(図 15)

В. Завадзкая 『リトアニアの料理女⁽²⁵⁾』〔38〕12–13 頁、初版 1885 年：復刻版=図 15) 所収の「ボルシチ」のレシピは、先行文献よりもさらに詳しく、ビートを用いた赤色の出しかたについて述べている。〔囲み線〕=原文の誤植)

26. Борщ. Чтобы борщ был вкусен, необходимо делать его из рассола свежезаквашенной свёклы, иначе он будет горек на вкус и неприятен. — Взять по несколько фунтов говядины <...> и ветчины, несколько грибов и штуки по две луку и порёу; залить всё это водою, прибавить свекольного рассола такое количество, чтобы борщ не был слишком кисел, и варить до тех пор, мясо не будет мягко. Жир снять, суп прочистить белками и <...> выдать к обеду.

Суп это M [正 ́отот] лучше всего подавать красным, что достигается следующим образом: истереть несколько больших свеклович на терке, выжать сок, вскипятить и прибавить к борщу во время выдачи его к столу. Отдельно изжарить несколько свекл, мелко изрезать их и, подавая к столу, бросить в миску: свекла придаст цвет и вкус супу, который, вместе с тем, делается гуще. Подбаливают этот суп сметаной, в количестве четырех стаканов; для этого смешивают ее с рубленною свеклой, разбавляют борщом и подваривают. Поджаренные колдуны из мяса или грибов и жаренные сосиски, мелко изрезанные, также употребительны к этому супу. Несколько вилок изрезанной на части капуста, положенной в этот суп, сообщают ему приятный вкус. (图 15)

26. **ボルシチ** ボルシチをおいしくするためには、新鮮な塩漬けビートの汁が欠かせない、さもないと苦みを帯びて不快なものになる。[中略] 牛肉とハム各々数フント、キノコ少々、タマネギとリーキ約2個ずつを用意する。水を満たし、ボルシチが酸っぱくならない程度に塩漬けビートの汁を加える。肉が柔らかくなるまで煮込む。[浮いた] 脂を除き、卵白でスープの濁りを取り、[中略] 昼食に出す。

このスープは赤色で提供するのが最も好ましい。次のようにすればよい：大きなビート数個を下ろし器ですり下ろし、汁を搾り、煮沸して、食卓に出すさいに加える。それとは別にビート数個を炒め、細く切り刻み、食卓に出すとき、[スープ] 容器に入れる。ビートが色と風味をスープに与え、しかもスープはいっそう濃厚になる。このスープにサワークリーム4カップを加える。その作りかた：[サワークリームに] 刻んだビートを混ぜ合わせ、ボルシチで薄めて、加熱する。このスープには、肉またはキノコ入りの焼いたコルドゥスイ(ダンプリングの一種)や、細かく切り分けて炒めたウィンナソーセージを添えてもよい。このスープに入っている小さく切り分けたキャベツの結球も、まろやかな味を醸し出す。([38] 12-13 頁)

26. Борщъ.

Чтобы борщъ былъ вкусенъ, необходимо дѣлать его изъ рассола свѣжезаквашенной свеклы, иначе онъ будетъ горекъ на вкусъ и неприятенъ.— Взять по нѣсколькѣ фунтовъ говядины отъ позвоночной кости и ветчины, нѣсколько грибовъ и штукъ по двѣ луку и порею; залить все это водою, прибавить свекольнаго рассола такое количество, чтобы борщъ не былъ слишкомъ киселъ, и варить до тѣхъ поръ, пока мясо не будетъ мягко. Жаръ снять, супъ прочистить бѣлками и, положивъ въ него мясо при костяхъ и свиные, выдать къ обѣду.

Супъ этотъ лучше всего подавать краснымъ, что достигается слѣдующимъ образомъ: истереть нѣсколько большихъ

свеклович на терке, выжать сок, вскипятить и прибавить къ борщу во время выдачи его къ столу. Отдѣльно изжарить нѣсколько свекль, мелко изрезать ихъ и, подавая къ столу, бросить въ миску: свекла придастъ цвѣтъ и вкусъ супу, который, вместе съ тѣмъ, делается гуще. Подбаливаютъ этотъ супъ сметаной, въ количествѣ четырехъ стакановъ; для этого смѣшиваютъ ее съ рубленною свеклой, разбавляютъ борщомъ и подвариваютъ. Поджаренные колдуны изъ мяса или грибовъ и жаренныя сосиски, мелко изрезанныя, также употребительны къ этому супу. Нѣсколько вилокъ изрезанной на части капусты, положенной въ этотъ супъ, сообщаютъ ему приятный вкусъ.

图 15

V. ザヴァツカヤ『リトアニアの料理女』(初版1885年、[38] 12-13 頁)

(6) モロホヴェツの料理書

ロシア帝国時代の後期にいくたびも版を重ねて、ロシア料理書分野で大きな影響を与えた、モロホヴェツ『若い主婦への贈り物』(書名：抄訳、以下『贈り物』と記す)の中から、「ウクライナ風ボルシチ」のレシピを抜き出してみよう。同上書について、詳しくは拙論「エレナ・モロホヴェツ『若い主婦への贈り物』—あるロシア料理書の系譜— (1) (2) (3) (4)」(釧路公立大学紀要『人文・自然科学研究』第20・22・23・25号)を参照されたい。

☞ 『若い主婦への贈り物』版数/出版年/出版地

初版 1861年 クルスク(著者の夫の勤務地)

第2~28版 1866~1914年 サンクトペテルブルグ(同上)

最終第29版 1917年 ペトログラード(旧称サンクトペテルブルグ)

37.) БОРЩ МАЛОРОССИЙСКИЙ.

3 фунта говядины с верхним жиром вымыть в теплой воде, вскипятить раза два, снять накипь, вынуть, вымыть в холодной воде, разрезать на части, сложить в кастрюлю, налить процеженный бульон, положить кореньев и кочан капусты разрезанный на 8 частей, когда капуста уварится, прибавить по вкусу свеклольного рассола или хлебного кваса или уксуса, соли, варить до готовности. В борщ этот можно прибавить 1 фун. копченой ветчины, которую вымыть в горячей воде, очистить, вскипятить раза два, вынуть, перемыть в холодной воде, нарезать кусочками, положить в борщ и варить вместе. Перед отпуском снять жир, вынуть капусту, положить ее в кастрюльку, сложить туда же 1 фун. отваренной или печеной мелко нашинкованной свеклы, налить процеженный бульон, вскипятить, влить для цвета сок от натертой сырой свеклы, соли, перца.

ВЫДАТЬ:

2 1/2—3 фунта говядины	10—20 зёрен английского перца
1 фун. ветчины	1 мален. кочан свежей капусты
1 сельдерей, 1 порей	Свеклольного рассола
2 моркови, 1 петрушка	1 фунт свёклы
2 луковицы	Соль, перца
2—3 шт. лавров. листа	Зелёной петрушки и укропа

К этому борщу подаются фрикадельки № 105, которые сварить в борщ, или ушки жареные с мясом или грибами № 133, или жареные нарезанные кусочками сосиски, жареная каша из гречневых круп № 112 или № 113.

В Малороссии готовится борщ этот еще следующим манером: взять белого хлебного кваса пополам с водою вскипятить, опустить в него 3 фунта мяса, кореньев, лаврового листа, английского перца, сварить, процедить. Потом положить в него нашинкованную или кусками нарезанную капусту, или нашинкованную свеклу, или капусту со свеклою, сварить до готовности; взять 1/2 ложки мелко изрубленной зелёной петрушки и 1/2 ложки сельдерея, кусок свиного солёного сала, величиною в половину куриного яйца, 1/4 стакана пшена, всё это истолочь вместе, подправить щи или борщ.

图 16

モロホヴェツ『若い主婦への贈り物』(初版 1861 年、[39] 90—91 頁)

【レシピ 12】(图 16)

まず、『贈り物』初版 1861 年 ([39] 90—91 頁=图 16) の本文は次のとおり：

(下線部：引用者、囲み線：原文の誤植)

37.) БОРЩ МАЛОРОССИЙСКИЙ. 3 фунта говядины с верхним жиром вымыть в тёплой воде, вскипятить раза два, снять накипь, вынуть, вымыть в холодной воде, разрезать на части, сложить в кастрюлю, налить процеженным бульоном, положить кореньев и кочан капусты разрезанный на 8 частей; когда капуста уварится, прибавить, по вкусу, свеклольного рассола или хлебного кваса или уксуса, соли, варить до готовности. В борщ этот можно прибавить 1 фун. копченой ветчины, которую вымыть в горячей воде, очистить, вскипятить раза два, вынуть, перемыть в холодной воде, нарезать кусочками, положить в борщ и варить вместе. Перед отпуском снять жир, вынуть капусту, положить ее в кастрюльку, сложить туда же 1 фун. отваренной или печеной мелко нашинкованной свеклы, налить процеженным бульоном, вскипятить, влить для цвета сок от натертой сырой свеклы, соли, перца.

ВЫДАТЬ:

2 1/2—3 фунта говядины. (1 фунт <u>ветчины</u> .)	10—20 зёрен английского перца.
1 сельдерей, 1 порей.	1 мален. кочан свежей капусты.
2 моркови, петрушку. (2 <u>луковицы</u> .)	Свеклольного рассола.
2—3 шт. лавров. листа.	1 фунт свёклы.
	Соль, перца.
	Зелёной петрушки и укропа.

К этому борщу подаются фрикадельки № 105, которые сварить в борщ, или ушки жареные с мясом или грибами № 133, или жареные нарезанные кусочками сосиски, жареная каша из гречневых круп № 112 или 113.

В Малороссии готовится борщ этот еще следующим манером: взять белого хлебного кваса пополам с водою вскипятить, опустить в него 3 фунта мяса, кореньев, лаврового листа, английского перца, сварить, процедить. Потом положить в него нашинкованную или кусками нарезанную капусту, или нашинкованную свеклу, или капусту со свеклою, сварить до готовности; взять 1/2 ложки мелко изрубленной зелёной петрушки и 1/2 ложки сельдерея, кусок свиного солёного сала, величиною в половину куриного яйца, 1/4 стакана пшена, всё это истолочь вместе, подправить щи или борщ.

(图 16)

37) **ウクライナ風ボルシチ** 表面に脂身のある牛肉3フント [1228.5g] を温水で洗い、[鍋に入れて] 2回ほど沸騰させて灰汁を除き、取り出して冷水で洗う。小片に切り分けて鍋に積み重ね、濾したブイオンを注ぎ、[香味野菜の] 根、8等分したキャベツ1玉を入れる。キャベツがよく煮えたら、好みにより、塩漬けビートの汁、またはパン製のクワス、または酢、[さらに] 塩を加えて、煮上げる。このボルシチには燻製ハム1フント [409.5g] を加えてもよい。ハムは熱水で洗い、[表面を] 削ぎ落とし、[鍋に入れて] 2回ほど沸騰させ、取り出して冷水でしっかり洗い、小片に切り分け、ボルシチに入れて一緒に煮ること。[食卓に] 出すまえに[浮いた] 脂を除き、キャベツを取り出して小鍋に移し替え、そこに煮た、または[オープンで] 焼いた、細かく切り刻んだビート1フント [409.5g] を積み重ねる。濾したブイオンを注ぎ、沸騰させる。色を良くするため、すり下ろした生ビートの汁を注ぎ入れ、塩、胡椒 [を振る]。

[召使に食材を] 渡す: 牛肉 2 1/2~3 フント [約 1024~1228.5g] (ハム 1 フント [409.5g]) セロリ [の根] 1 個
リーキ [の根] 1 個 (タマネギ 2 個) ローリエ 2~3 枚 オールスパイス 10~20 粒 生キャベツ 小 1 個
塩漬けビートの汁 ビート 1 フント [409.5g] 塩、胡椒 生のパセリとディル [の葉]

このボルシチには、レシピ 105 番の肉団子が供される。それはボルシチの中で煮込む。またはレシピ 133 番の肉またはキノコ入りの炒めた小型餃子、または炒めて小さく切り分けたウィンナソーセージ、レシピ 112 または 113 番の炒めた蕎麦の実の粥 [が供される]。

ウクライナでは、このボルシチは次の方法でも作られる。白パン製のクワスと水を半々に混ぜて沸騰させ、そこに肉 3 フント [1228.5g]、[香味野菜の] 根、ローリエ、オールスパイスを加えて、煮込んで濾す。その後細かく刻んだ、または粗く切ったキャベツ、または細かく刻んだビート、またはキャベツとビートの両方を入れ、じっくりと煮込む。細かく切り刻んだパセリ [大] 匙 1/2 とセロリ [大] 匙 1/2、鶏卵半分ほどの大きさの塩漬け豚脂 1 切れ、黍^{きび} 1/4 カップを用意して、これらすべてをすり碎き、シチューまたはボルシチを調味する。([39] 90-91 頁)

このレシピ 37 番には、接続詞 **или** 「または」(下線部)の多用、つまり同語反復による文章の冗長さや、誤植(食材表 左 2 行目 1 **фунт**. ピリオド不要)など、改善すべき点があることは否めない。

すでに前項(6)で紹介したように、ボルシチの色を良くするため、すり下ろした生ビートの汁を入れるという調理の秘訣を、モロホヴェツも自著の中で述べている。彼女の助言に従えば、酢を混ぜる・ナプキンで濾す・煮沸する、といった手間をかけないで、そのまますり下ろした汁を作ればよい。この簡略化された方法は、いくつかの和書にも受け継がれている(26)。ただし別の著者による**レシピ 14**「着色料」の中で、「生ビートはボルシチに生臭い味をもたらす」ゆえに、「このやりかたは良くない」という批判があることを付言しておく(拙論 109 頁参照)。

Борщ.

Примѣчаніе. Всѣ борщи варятся одинаково въ слѣд. отношеніи: берутся одинаковыя отъ грудки, огузка, отъ толстаго или тонкаго края, отъ завѣтки и не кладутъ телячьихъ костей; варятъ бѣлый бульонъ, кладутъ корни, англійскій перецъ, шпр. джестъ и квасъ, который приготоуяется разными манерами, а именно:

48) **Квасъ для борща.** 1) Употребляется квасъ отъ молочной свеклы: см. часть II. № 3975.

2) Берутъ 1/2 фун. самого прѣснѣго, чернаго, солдатавскаго хлѣба и 1/2 фун. краснаго, чернаго хлѣба побѣльѣ. Нарѣзать крупами, залитъ 3 бутылками толстагобѣй, кипяченой воды, положить 6 шт. очищенной, догнѣванной парабалной, сырой свеклы, дать постоять два дня, двѣть на солѣцѣ, а ночью въ лѣтней, душной дежи, чаще зѣная. На третій день квасъ готовъ и, наливъ борщъ, употребить всѣ 15 стакановъ этого кваса, если будетъ пріятной кислоты, если же будетъ слишкомъ кисло, то разбавить кипяченой водой.

3) Квасъ трет. ман. Очищающую свеклу натереть на терекъ, залить кипяченой водой, поставить въ теплое мѣсто на 3—4 дня, процѣдить.

Примѣчаніе. Ко всякому роду борща подается тоже поджаренные сосиски, каша и крутоны, какіе указаны въ примѣчаніи о щавлѣ.

49) **Борщъ малороссійскій.** Сварить бульонъ № 1, изъ 2—3 ф. говядины отъ грудки, отъ толстаго или тонкаго края или завѣтки, но лучше всего положить со свѣжѣю свижиною, залить 15 стакановъ не всѣмъ, а процѣженнымъ вышерепотоуяленнаго кваса, если отъ будетъ пріятной кислоты, если же будетъ кисло, то разбавить кипяченою водою и тогда уже вслѣдъ его 15 стакановъ.—Взвѣсннть его съ кислотъ, снять наливъ, опустить прѣжѣ свѣжнннхъ между собой основныя корни, свеклы, будетъ зелена, 6—8 листовъ свѣжаго свекельскаго и зеленого дубу отъ одной дуновны, положить еще 2 дуновны, шпр. перецъ, шпр. джестъ, сварить, процѣдить.

Между тѣмъ 1/2 ф. шведск. капусты выжать, обильно заправить, выжать.
1 ф. красной свеклы вымыть, очистить, вычистить. 2—3 луковица, вычистить, вымыть, надрѣзать догнѣвами и 1/2 стак. свеклы 60-60-60 отпарить въ бульонѣ отъ дѣла, 3а 1 1/2 ч. до отпарки, положить въ процѣженный бульонъ, всѣмъ, шпр. капусту, сварить ее 3а 1/2 часа, положить, поварены, бобы, нѣсколько варюфелекъ, 1/2 стак. муки, размытой въ 1/2 стак. оставшаго бульона, процѣпить, залить 1/2 стак. сметаны, опустить разбавленную на моряхъ грудку, можно прибавить куски жареной утки, подлить по вкусу квасу, добавить соли, выспитнть. Въ туловую кислоту можно влить сокъ натертой красной свеклы, сокъ сырой или разъ выспитнченныя, нѣкоторые кладутъ и самую натертую сырую свеклу, зеленую черну, залить кипяченой борщомъ. Подать къ нему натрушки съ творогомъ № 355, мясной пышки № 356, или пышки съ грибами, или съ говядиной № 351, 352 или крутоны изъ гречневыхъ кругъ и др.

図 17

モロホヴェツ『若い主婦への贈り物』(最終第 29 版 1917 年、[40] 126 頁)

【レシピ 13】 (図 17)

次に掲げる『贈り物』最終第 29 版 1917 年 ([40] 126–127 頁、図 17 : 126 頁) では、ビート製クワスの作りかた、および「ウクライナ風ボルシチ」の新しい、ほぼ全面的に書き改められたレシピが載っている。(下線部 : 引用者、囲み線 : 原文の誤植)

Борщ. Примечание. Все борщи варятся одинаково в след. отношении: берут говядины от грудинки <...> и не кладут телячьих костей; варят белый бульон, кладут коренья, английский перец, лавр. лист и квас, который готовится разными манерами, а именно:

48) **Квас для борща.** 1) Употребляется квас от мочёной свёклы, см. часть II № 3975.

2) Берут 1/2 фун. самого простого, чёрного, солдатского хлеба и 1/2 фун. кислого, чёрного хлеба побелее. Нарезать кусками, залить 3 бутылками тепленькой, кипячёной воды, положить 6 шт. очищенной, ломтиками нарезанной, сырой свёклы, дать постоять два дня, днём на солнце, а ночью в летней, духовой печи, чаще мешая. На третий день квас готов и, варя борщ, употребить все 15 стаканов этого кваса, если будет приятной кислоты, если же будет слишком кисел, то разбавить кипячёной водой.

3) Квас трет. ман. Очищенную свёклу натереть на тёрке, залить кипячёной водой, поставить в тёплое место на 3–4 дня, процедить.

Примечание. Ко всякому роду борща подаются тоже поджаренные сосиски, каши и крутоны, какие указаны в примечании о щак.

49) **Борщ малороссийский.** Сварить бульон № 1, из 2–3 ф. говядины от грудинки <...>, но лучше всего пополам со свежей свиной, налить 15 стаканов не воды, а процеженного вышеприготовленного кваса, если он будет приятной кислоты, если же будет кисел, то развести кипячённой водой и тогда уже взять его 15 стаканов. — Вскипятить его с мясом, снять накипь, опустить пучок связанных, между собою основных кореньев, букет зелени, 6–8 листочков свежего свекольника и зелёного лука от одной луковицы, положить ещё 2 луковицы, англ. перцу, лавр. листу, сварить, процедить.

Между тем 1/2 ф. кислой капусты выжать, обдать кипятком, выжать.

1 ф. красной свёклы испечь, очистить, шинковать. 2–3 помидора, вычистив семечки, нарезать ломтиками и 1/4 стак. белых бобов отварить в бульоне отдельно. За 1 1/2 ч. до отпуска, положить в процеженный бульон, ветчины, шпик, капусту, сварить её. За 1/2 часа положить] помидоры, бобы, несколько картофелек, 1/2 стак. муки, размешанной с 1/2 стак. остывшего бульона, прокипятить, влить 1/2 стак. сметаны, опустить нарезанную на порции грудинку, можно прибавить куски жареной утки, подлить по вкусу квасу, добавить соли, вскипятить. В суповую миску можно влить сок натёртой красной свёклы, сок сырой или раз вскипячённый, некоторые кладут и самую [Акцент注意] натёртую сырую свёклу, зелёного укропу, залить кипящим борщом. Подавать к нему ватрушки с творогом № 358, мясные пышки № 353, или пышки с грибами, или с говядиной № 351, 352 или крутоны из гречневых круп и пр. (图 17)

Выдать. 3 фунта разного мяса говядины свиной, ветчины, сосисок.
Пучок основных кореньев.
Пучок зелени с зелёным луком и свекольником.
1/2 ф. кислой или свеж. капусты]

1 ф. свёклы. Квас.
1/2 стак. муки. 1/2 стак. сметаны.
5–10 англ. перцу, 1–2 лавр. листа.
2–3 шт. помидоров.
1/4 стак. бобов и 6 шт. картофеля.
Укроп.

Вместо муки можно взять 1/2 ложки мелко изрубленной зелёной петрушки и 1/2 ложки сельдерея, кусок свежего свиного сала, величиною в пол куриного яйца и 1/4 стакана [正 стакана] пшена, всё это истолочь, подправить борщ.

ボルシチ 註：すべてのボルシチは次のように作ることが共通している：牛肉 [の部位] はバラ肉 [中略] から [選び]、仔牛の骨は用いない。白いブイヨン⁽²⁷⁾を煮て、[そこに煮出し用の] 根、オールスパイス、ローリエ、クワスを加える。クワスにはさまざまな作りかたがある、すなわち：

48) ボルシチ用クワス

1) 水漬けビート製クワスが [ボルシチに] 使われる。[作りかたは] 第Ⅱ巻 3975 番参照。

2) ごくふつうの兵隊用の黒パン⁽²⁸⁾ 1/2 フント [約 205g]、および酸味のある、あまり濃くない色の黒パン 1/2 フント [約 205g] を用意する。[黒パンを] 細かく切り刻み、まだ温かい湯冷まし [直訳：沸騰させた水] 3 ボトル⁽²⁹⁾を注ぎ、皮をむいて薄く切った生ビート 6 個を入れ、2 日間そのまま置く。何度もよくかき混ぜながら、昼は日光に当て、夜は夏用ペチカ⁽³⁰⁾の中に保つ。3 日目にクワスはできあがる。もし口当たりの良い酸味があれば、このクワス 15 カップをすべて、煮込み中のボルシチに投入する。もし酸味が強ければ、湯冷ましを加える。

3) クワス [の作りかた] 第 3 の方法。皮をむいたビートを下ろし器ですり下ろし、湯冷ましを注ぎ、3～4 日暖かいところに置いて濾す。

註：ボルシチ各種には、炒めたウィンナソーセージ、粥、クルトン [スープ用の浮き実] も添えられる。詳しくはシチーの註を見よ。

[訳註] 黒パンは、発酵を促進させるサワー種^{だね} (サワードウ) として用いられ、またクワスの風味を増し加える役割も果たす (Куткина 他 II [52] 297 頁 [№. 508 ビート製クワス])。前掲のハーキュリーズは、ビート製クワスを作るときは、「有機ライ麦全粒粉またはライ麦スターター」(I [22] 68 頁)、あるいは「硬くなったライ麦パン」(同 74 頁、ライ麦パン=黒パン) などを入れることを勧めている。もし入れないと「ビーツの影響でクワスが濃くねっとりしてしまう」(同 68 頁)。「これは [中略] 望ましい出来上がりではない」(同 74 頁)。

49) **ウクライナ風ボルシチ** バラ肉、[中略] しかし最も好ましいのは [牛肉と] 新鮮な豚肉を半々に混ぜたもの、[いずれか] 2～3 フント [819～1228.5g] の素材より、[レシピ] 1 番のブイヨンを煮て作る。[初めに] 水ではなく、上記の濾したクワスのうち、もし口当たりの良い酸味があれば、15 カップを注ぐ。もし酸味が強ければ、湯冷ましで薄めて、[その中から] 15 カップを用いる。[準備した] 肉とともに煮立て、灰汁^{あく}を取り、主要な [香味野菜の] 根をまとめて縛ったもの、香味野菜の束、生ビートの葉 6～8 枚、ひとつのタマネギから採れたナガネギを入れる。さらにタマネギ 2 個、オールスパイス、ローリエを加えて煮込み、濾す。

いっぽう、発酵キャベツ 1/2 フント [約 205g] を絞り、熱湯をかけて水気を切る。

赤ビート 1 フント [409.5g] を [オーブンで] 焼き、皮をむき、細かく刻む。種を取り除いたトマト 2～3 個を薄く切る。シロインゲンマメ 1/4 フント [約 102g] を個別にブイヨンで煮る。食卓に出す 90 分前に、濾したブイヨンの中へ、ハム・豚脂・[発酵または生] キャベツを入れて、煮込む。30 分前には、トマト・豆・ジャガイモ数個・冷めたブイヨン 1/2 カップに小麦粉 1/2 カップをかき混ぜたものを加え、よく煮立て、サワークリーム 1/2 カップを注ぎ、人数分に切った [牛] バラ肉を投じる。焼いた家鴨の肉片を加えてもよい。好みでクワスを足し、塩を振り、沸騰させる。スープ容器には、すり下ろした赤ビートの [絞り] 汁 (生またはいちど煮沸したもの) を注いでもよい。[絞り汁ではなく] すり下ろしたままの生の赤ビートや、ディルを入れることもある。そこに熱々のボルシチを流し込む。ボルシチには、カッテージチーズケーキ ([レシピ] 358 番)、肉入り丸パン ([レシピ] 353 番)、またはキノコ入り、または牛肉入りの丸パン ([レシピ] 351・352 番)、または蕎麦の穀粒から作ったクルトン等々を添えて食卓に出す。

[召使に食材を] 渡す： さまざまな [=直訳] 牛肉 3 フント [1228.5g] 豚肉・ハム・ウィンナソーセージ
[香味野菜の] 基本的な [=直訳] 根 1 束 ナガネギおよび **свекольник** (ビートの葉と莖) を含む香味野菜の葉 1 束
発酵または生のキャベツ 1/2 フント [約 205g] ビート 1 フント [409.5g] クワス 小麦粉 1/2 カップ

サワークリーム 1/2 カップ オールスパイス 5～10 粒・ローリエ 1～2 枚 トマト 2～3 個
豆 1/4 カップ [レシピ本文：シロインゲンマメ 1/4 フント] およびジャガイモ 6 個 デイル

小麦粉の代わりに、切り刻んだパセリ [大] 匙 1/2 とセロリ [大] 匙 1/2、鶏卵半分ほどの大きさの新鮮な豚脂 1 切れ、^{さび} 黍 1/4 カップを用意して、これらすべてをすり碎き、ボルシチを調味する。

[40] 126-127 頁)

(7) アレクサンドロヴァ=イグナーチエヴァの料理書

モロホヴェツが名声を博していた時代の後半に、明らかにこの料理書とは一線を画するかたちで、先行文献の長所 (例：幅広いメニュー) を活かしつつ、レシピ数の多さを競うのではなく、特定のテーマ (例：畜肉の部位) に絞って詳しく解説する実用書が現れた。著者の名は П.П. Александрова-Игнатъева (以下「アレクサンドロヴァ=イグナーチエヴァ」と記す)。彼女の^{たど}辿った数奇な運命については、前掲の Сюткины が詳しく述べている ([5] 205-227 頁、[41] 416-429 頁)。モロホヴェツとは発行部数が桁違いに少ないとはいえ、アレクサンドロヴァ=イグナーチエヴァの料理書は、今日でも新正字法への書き換え版が出回っており、少なからぬ人気を保っていると言えよう。

それでは、『調理技術の実践基礎 料理学校用および独習用の手引き』と題する彼女の著作のうち、ウクライナ風ボルシチの 2 種類のレシピを紹介しよう。拙論の筆者は、同上書の初版 1899 年と第 10 版 1914 年、いずれも原本のレシピを比較したうえで、大幅な改訂が見られる第 10 版のテキスト ([42] 183-188 頁) を引用する。

Малороссійскій борщъ, какъ его принято готовить въ Петербургѣ.

Правила приготовления. Разрѣзать мясо грудки на порціонные куски такъ, чтобы каждый кусокъ былъ съ косточкой, поставить вариться въ бульонъ. После снятія пѣны прибавить въ бульонъ соли и букета. Свежлу и коренья очистить отъ кожицы и тонко нашинковать. Затѣмъ спассеровать въ отдѣльной глубокой посудѣ на отколерованномъ маслѣ мелко нашинкованный лукъ, прибавить къ нему наръзанную свежлу. Если масла въ спассерованномъ лукѣ окажется слишкомъ мало, то слѣдуетъ прибавить еще кусочекъ. Дать свежлѣ немного спассероваться (не закрывать посуду крышкой), прибавить къ ней коренья (рѣпа, морковь и сельдерей) и варить помногу бульона. Когда коренья прожарятся до полной готовности, прибавить обжаренную и тонко нашинкованную свежлу капусту и, когда послѣдняя нѣсколько спассеруется, всыпать пшеничную муку (замѣняющую отдѣльно приготовленную пассеровку), затѣмъ прожарить еще немного. За 1 или 1½ часа до подачи къ столу, когда всѣ заправочные продукты дойдутъ до полной готовности, процѣдить изъ нихъ бульонъ, обмыть бульонное мясо горячей водой и опустить его тоже въ супъ и, не закрывая кастрюлю крышкой, варить борщъ на медленномъ огнѣ. Въ это же время слѣдуетъ прибавить въ борщъ обжаренную косточку ветчины, нѣсколько зеренъ англійскаго перцу и

図 18

アレクサンドロヴァ=イグナーチエヴァ
『調理技術の実践基礎』(第 10 版 1914 年、[42] 184 頁)

Малороссійскій борщъ, какъ его варятъ въ Малороссіи.

Пропорція необходимыхъ продуктовъ на 5 чел.

Гуся или утку—1 шт. Сурица—по вкусу.
Мяса грудки—1½ ф. или 6а Свиной копченой грудки—
равны, или свиныи. ½ ф.
Бураковъ квашенныхъ—1½ ф. Шпеку свиного—½ ф.
Кореньевъ—½ ф. Шпета—3 столовыхъ ложки.
Луку—1 шт. Соли—по вкусу.
Помидоровъ свежихъ—10 шт. Воды для бульона 5 тар.

Правила приготовления. Сложить въ горшокъ или кастрюлю: варѣнные порціонные куски сырого мяса говядины или баранины, кусокъ копченого гуся, копченую свиную грудку, квашенные бураки (свекла) вмѣстѣ съ сокомъ (квашенный), очищенные и наръзанные ломтиками белые коренья (сельдерей, шорей, петрушка), очищенный, наръзанный сырой лукъ и, наконецъ, свежле или соевые помидоры, очищенные отъ шпика. Все это залить холодной водой, прибавить по вкусу сурицы, закрыть крышкой и поставить въ русскую или духовую печь. Когда появится пѣна, то снять ее, посолить и варить борщъ 3-4 часа. Передъ подачей заправить толченымъ шпеномъ со свинымъ шпикомъ, но предварительно ишшо нужно ошарать шпикомъ, потомъ сложить въ ступку, положить туда свиного шпеку (малороссійскаго сала) и все хорошенько прожарить. Передъ подачей къ столу положить эту заправку въ борщъ и вскипятить одинъ разъ, можно еще прибавить сметаны и тертаго чесноку.

図 19

アレクサンドロヴァ=イグナーチエヴァ
『調理技術の実践基礎』(同左 187 頁)

【レシピ 14】(図 18) (下線部=原文のまま、囲み線=原文の誤植)

Борщ малороссійскій.

Мяса — 2 1/2 ф. Кореньев — 5/8 ф. Свежлы — 1 1/4 ф. Капусты свеж. — 5/8 ф. Муки — 2 стол. ложки. Масла столов. — 1/4 ф. Соли, перцу Лавр. листу } по вкусу. Воды — 8 глуб. тар. Помидоров — 5 шт. или 1/4 ф. томату-пюре. Ветчинны косточку — 1/2 ф. Шпеку свин. — 1/4 ф. Сметаны — 3/8 ф. или 5 стол. лож. <...>

Малороссийский борщ, как его принято готовить в Петербурге.

Правила приготовления. Разрезав мясо грудинку на порционные куски так, чтобы каждый кусок был с косточкой, поставить вариться белый бульон. После снятия пены прибавить в бульон соль и букет. Свёклу и коренья очистить от кожицы и тонко нашинковать. Затем пассеровать в отдельной глубокой посуде на отколерованном масле мелко нашинкованный лук, прибавить к нему нарезанную свёклу. Если масла в пассерованном луке окажется слишком мало, то следует прибавить ещё кусочек. Дав свёкле немного пассероваться (не закрывать посуду крышкой), прибавить к ней коренья (репа, морковь и сельдерей) и влить немного бульона. Когда коренья прожарятся до полной готовности, прибавить обжаренную и тонко нашинкованную свежую капусту и, когда последняя несколько пассеруется, всыпать пшеничную муку (заменяющую отдельно приготовленную пассеровку), затем прожарить ещё немного. За 1 или 1 1/2 часа до подачи к столу, когда все заправочные продукты дойдут до полной готовности, процедить в них бульон, обмыть бульонное мясо горячей водой и опустить его тоже в суп и, не закрывая кастрюлю крышкой, варить борщ на медленном огне. В это же время следует прибавить в борщ обжаренную косточку ветчины, несколько зёрен английского перца и (рис 18) лаврового листа. За 1/2 [分数] часа до обеда опустить туда же нарезанные ломтиками помидоры. За 10 минут до подачи к столу можно опустить в борщ отдельно отваренные белые бобы фасоль, затем, сняв весь лишний жир, заправить борщ изрубленным свиным шпёком и сметаной.

Перед самой подачей на стол вливают в борщ подкраску, которая готовится так: натерев на тёрке очищенную от кожицы красную сырую свёклу, залить её бульоном; дать настояться 15—20 минут. Затем поставить кастрюлю с подкраской на плиту и, не закрывая крышкой, вскипятить несколько раз, потом процедить через сито и полученный отвар вылить в борщ.

За полчаса [分数ではない] до подачи на стол можно ещё прибавить в борщ жаренную и нарезанную на порционные куски утку, которая придаёт борщу очень приятный вкус. Также можно прибавить ломтики очищенных кислых яблок и утушённый отдельно картофель, нарезанный чесночком. Картофель прибавляется перед подачей, потому что, положенный заранее, может развариться и потерять форму.

Объяснения и примечания.

Мясо. Для борща необходимо брать грудинку, как сорт наиболее отвечающий требованиям хорошего борща. Борщ должен быть 1) наварист, 2) жирен и 3) содержать хорошую порцию супового мяса. Грудинка заключает в себе губчатые кости с большим количеством красного мозга, дающего хороший навар. Как всякое мясо, предназначенное для варки супа, грудинку следует разрубить на небольшие куски; кроме того, следует соблюдать это правило в данном случае для того, чтобы кости грудинки были раздроблены, через что сок их мог бы перейти в навар.

Свёкла. Для малороссийского борща нужно пассеровать свёклу на брезе или на масле, а не отваривать в воде, так как в последнем случае она теряет цвет и отдаёт часть своего вкуса воде; в пассерованном виде она сохраняет и цвет и вкус. Для сохранения цвета свёклу надо пассеровать в открытой посуде.

Ветчина. Косточку копчёной ветчины, прибавляемую к малороссийскому борщу, необходимо предварительно обжарить для того, чтобы легче было счистить с неё покрывающую её копоть. Ветчину можно разрезать на порционные куски перед варкой, но можно это сделать и перед самой подачей борща на стол.

Помидоры. Помидоры составляют необходимую принадлежность малороссийского борща. Из них необходимо предварительно вынуть семена, так как иногда последние придают борщу горький вкус. Помидоры следует опускать в борщ по крайней мере за 1/2 [分数] часа до подачи к столу, иначе

они не успеют развариться и передать свой вкус борщу. Помидоры придают борщу приятный кисловатый привкус. Зимой, когда нет свежих помидоров, можно брать солёные или пюре томат[-]консервы, которое прибавляется в то время, когда прожаривается свёкла.

Свиной шпек. Для заправки следует мелко изрубить свиной шпек ножом на доске, затем, смешав его в чашке с хорошей сметаной, развести немного борщом. Влив заправку в борщ, следует прокипятить его. Свиной шпек так же, как и свежие помидоры, составляет необходимую принадлежность малороссийского борща, каким бы способом его ни готовили, великорусским или чисто малороссийским. Шпек берётся свежий или солёный, но только не копчёный. После прибавки шпека борщ не следует долго кипятить, потому что тогда он получает запах сала.

Подкраска. Ввиду того, что свёкла варится в борще долгое время (иначе она не передаст своего вкуса) и оттого теряет свой цвет, перед подачей к столу борщ необходимо подкрасить.

Варить подкраску следует в эмалированной или какой-нибудь другой нелужёной посуде; от лужёной посуды навар получает синеватый цвет и, кроме того, изменяет свой вкус. Подкраску необходимо процедить, чтобы в борщ не попала протёртая свёкла.

Многие подкрашивают борщ сырой потёртой свёклой, но этого делать не следует, так как сырая свёкла передаёт борщу вкус сырости.

Уксус. В малороссийский борщ обыкновенно не принято прибавлять уксус, в особенности, если борщ готовится на суровце и кладётся достаточное количество помидоров.

Капустя. Если любят кисловатый борщ, то вместо свежей можно брать шинкованную квашенную [正 квашенную] капусту.

ウクライナ風ボルシチ [5人分の食材表]

[牛]肉 2 1/2 フント [約 1024g] [香味野菜の] 根 5/8 フント [約 256g] ビート 1 1/4 フント [約 512g]
生キャベツ 5/8 フント [約 256g] 小麦粉 大匙 2 食用油 1/4 フント [約 102g] 塩・胡椒・ローリエ (好みで)
水 深皿⁽³¹⁾ 8 トマト 5 個またはトマトピューレ 1/4 フント [約 102g] ハムの骨 1/2 フント [約 205g]
豚脂 1/4 フント [約 102g] サワークリーム 3/8 フント [約 102g] または大匙 5 ([42] 183 頁)
[ボルシチに添えるコテージチーズケーキ、ゆでた鶏肉 ご飯付き、ベリー類のゼリー：食材表 省略]

ウクライナ風ボルシチ [サンクト] ペテルブルグではどのように作っているか

調理法 [牛]バラ肉を、それぞれ肉片に骨が付くように、人数分に切って [5人であれば5等分する]、白いブイヨンを作る。灰汁を取ってから塩とブーケガルニを加える。ビートと [香味野菜の] 根の皮をむき、細かく切り刻む。そして [ブイヨンとは] 別の深鍋の中にバターオイル⁽³²⁾を入れ、みじん切りのタマネギを炒める。そこへ刻んだビートも加える。炒めたタマネギにバターが少ないときは、もう少し付け足せばよい。ビートがややしんなりしてきたら (鍋に蓋をしないこと)、 [香味野菜の] 根 (カブ、ニンジン、セロリ) を入れ、ブイヨンも少々注ぐ。根に充分火が通ったあと、ゆがいて細かく切り刻んだ生キャベツを加えて、それ [=生キャベツ] がいくぶんしんなりしてきたら、小麦粉を振りかけて (作り置き炒り小麦粉の代わりに) [レシピ 17・20 参照]、さらに炒める。食卓に出す 60~90 分前に、できあがった調味野菜の中へブイヨンを濾して入れ、煮出し用の肉を熱湯で洗い、肉もスープに投じる。鍋に蓋をしないまま、ボルシチを弱火で煮込む。この [煮込みの] あいだ、ゆがいたハムの骨、オールスパイス数粒、ローリエを加えるべきである。昼食の 30 分前に、トマトの薄切りを鍋に入れる。食卓に出す 10 分前には、別の鍋で煮たシロインゲンマメをボルシチに投じてよい。そのあと、余分な脂をすべて取り除き、切り刻んだ豚脂とサワークリームでボルシチの味を調える。

食卓に出す直前には、ボルシチに着色料を入れる。作りかたは次のとおり：皮をむいた赤い生ビートを下ろし器ですり下ろし、そこにブイヨンを注ぐ。15~20 分置いてなじませる。そのあと、この着色料を入れた鍋を火にかけて、蓋をしないで数回沸騰させ、濾し器に通してから、その煮汁をボルシチに注ぎ入れる。

食卓に出す 30 分前には、焼いて人数分に切った家鴨の肉片を、ボルシチに加えてもよい。すばらしい風味がボルシチに付く。また皮をむいた酸っぱいリンゴの薄切りや、別の鍋でじっくり煮込み、くし形に切ったジャガイモ⁽³³⁾を加えてもよい。ジャガイモは直前に入れること、さもないと煮過ぎて形が崩れてしまう。



写真 1

骨付きの牛バラ肉（煮込み前）
モスクワの友人宅にて（写真 1-3）
（筆者撮影）



写真 2

骨付きの牛バラ肉（煮込み中）
香味野菜の根：タマネギ
（同左）



写真 3

骨付きの牛バラ肉（煮込み後）
左下に肋骨が見える
（同左）

説明と註釈

〔牛〕肉（写真 1-3） ボルシチには必ずバラ肉を使う。おいしいボルシチの条件を最もよく満たす部位だからである。ボルシチは、1) 濃厚な味わいがあり、2) 脂^{あぶら}っこく、3) スープ用の肉が惜しみなく入っている、〔以上の 3 点〕が求められる。バラ肉には、良い出汁^{だし}の素となる赤色骨髓をたっぷり含む、海綿骨が付いている。スープ煮出し用のすべての肉と同じく、バラ肉は小さく切り分けること。さらに言えば、骨は打ち砕いたほうが、〔骨髓の〕液が出やすくなるため、この〔スープを煮る〕場合の調理法を守ってもらいたい。

ビート ウクライナ風ボルシチには、ビートを水煮せず、浮き脂⁽³⁴⁾またはバター〔オイル〕で炒める必要がある。なぜなら、水煮の場合は色を失い、うまみの一部が溶け出してしまうからである。炒める場合は、色もうまみも保たれる。色を保つために、ビートは蓋をしなくて炒めること。

ハム ウクライナ風ボルシチに加える燻製ハムの骨は、回りに付着した煤^{すす}を取り除きやすくなるように、あらかじめ湯通しする必要がある。ハムは煮込むまえに、人数分の小片に切っておく。この作業はボルシチを食卓に出す直前でもよい。

トマト トマトはウクライナ風ボルシチに不可欠な食材である。あらかじめ種を取り除いておかねばならない、なぜなら種がボルシチに苦みを付けるかもしれないから。少なくとも食卓に提供する 30 分前までに、トマトをボルシチに投入すること。さもないと煮て軟らかくなったトマト独自の味がボルシチに伝わらなくなる。それはさわやかで少し酸っぱさのある後味をボルシチにもたらし。生トマトが出回らない冬には、塩漬け・またはピューレの缶詰を、ビートによく熱が通ったときに加える。

豚脂 調味料としての豚脂は、まな板に載せ、包丁で細かく切り刻み、小鉢に移したあと良質のサワークリームとよく混ぜて、ボルシチ〔の一部〕と少し合わせて薄めること。この調味料をボルシチに入れて、煮立たせる。豚脂は、ロシア式の、または〔後述の〕純ウクライナ式のいずれかで調理するにせよ、生トマトと同じく、ウクライナ風ボルシチにとって必須の食材である。豚脂は生^{なま}または塩漬けを用い、燻製は避けること。この調味料を加えたあと、ボルシチを長く煮てはいけない、煮過ぎると豚脂の香りが〔強く〕付いてしまう。

着色料 ボルシチを作るさい、ビートは長い時間をかけて煮込む（そうしないとビート独自の味が出てこない）。それゆえ色褪せが起きやすいので、食卓に出すまえに、ボルシチを少し着色しなければならぬ。

着色料は、ほうろく引きの、または錫メッキ以外の鍋を用いて作る。錫メッキの鍋を使うと、煮汁が青みを帯び、さらに味も変わってしまう。着色料は必ず濾すこと、すり下ろしたビート〔の滓^{かす}〕がボルシチに混ざらないために。

多くの人はすり下ろしたままの生ビートでボルシチを着色しているが、このやりかたは良くない。なぜなら生ビートはボルシチに生臭い味をもたらすからである。〔拙論 102 頁参照〕

酢 ウクライナ風ボルシチにはふつう酢を加えない決まりがある。とりわけ、ふすま製クワス⁽³⁵⁾〔次のレシピ 15 「ふすま製クワスの作りかた」参照〕を入れ、トマトをたっぷり投じてボルシチが作られるときには。

キャベツ やや酸っぱいボルシチが好まれる場合、生キャベツの代わりに、細かく刻んだ発酵キャベツを入れてもよい。〔42〕 184—187 頁)

【レシピ 15】 (図 19) (下線部=原文のまま、囲み線=原文の誤植)

Малороссийский борщ, как его варят в Малороссии.

Пропорция необходимых продуктов на 5 чел.

Гуся или утку — 1 шт. Мяса грудины — 1 1/2 ф. или баранины, или свинины.

Бураков квашенных [正 квашенных] — 1 1/2 ф. Кореньев — 1/2 ф. Луку — 1 шт. Помидоров свежих — 10 шт. Суровца — по вкусу. Свиной копчёной грудинки — 5/8 ф. Шпёку свиного — 1/2 ф. Пшенá — 3 столовых ложки. Соли — по вкусу. Воды для бульона [— 欠] 5 тар.

Правила приготовления. Сложить в горшок или кастрюлю: нарезанные порционные куски сырого мяса говядины или баранины, кусок копчёного гуся, копчёную свиную грудинку, квашенные [原文 **н** 1 字] бураки (свёкла) вместе с соком (квасом), очищенные и нарезанные ломтями белые коренья (сельдерей, порей, петрушка), очищенный, нарезанный сырой лук и, наконец, свежие или солёные помидоры, очищенные от семян. Всё это залить холодной водой, прибавив по вкусу суровца, закрыть крышкой и поставить в русскую или духовую печь. Когда появится пена, то снять её, посолить и варить борщ 3—4 часа. Перед подачей заправить толчёным пшеном со свиным шпёком, но предварительно пшено нужно ошпарить кипятком, потом сложить в ступку, положить туда свиного шпёку (малороссийского сала) и всё хорошенько протолочь. Перед подачей к столу положить эту заправку в борщ и вскипятить один раз; можно ещё прибавить сметаны и тёртого чесноку. (图 19)

Приготовление суровца. Выпарить обыкновенную кадку <...>. Когда кадка приготовлена, положить в неё пшеничных отрубей не менее 10 ф. (если меньше, то получится очень малое количество суровца), залить их кипятком в таком количестве, чтобы были покрыты, накрыть кадку крышкой и поставить её в тёплом месте до тех пор, пока отруби осядут на дно, а сок поднимется кверху, что может произойти дня через 3 или 4. Сцедить этот сок (квас), не давая стоять дольше с отрубями, иначе он прогоркнет, и употреблять для борща. Ввиду того, что суровец имеет резкий кислый вкус, в особенности, если он давнего приготовления, то при прибавке его в борщ всегда нужно руководствоваться вкусом.

Приготовление квашенных [正 квашенных] бураков. Взять хорошие красные бураки (свёклу), очистить их от кожи, нарезать тонкими ломтиками, залить кипячёной водой в таком количестве, чтобы были вполне ею покрыты, закрыть и поставить в погреб на 2 недели. Если желают приготовить свекольный квас более скорым способом, то очищенную сырую свёклу нужно натереть на тёрке, залить кипячёной водой и поставить в тёплое место. Такой квас поспеет через 3—4 дня.

Свекольный квас. Если свекольный квас приготовлен из тёртой свёклы, то в борщ кладётся отдельно испечёная и очищенная свёкла, нарезанная ломтиками, и только свекольный процеженный квас, тёртая же свёкла не кладётся.

Общее примечание. Каждая губерния варит малороссийский борщ на свой лад; разница встречается в деталях приготовления, но основные правила почти везде одни и те же. В некоторых местностях свёклу варят, и этот отвар прибавляют в борщ.

ウクライナ風ボルシチ ウクライナではどのように作っているか

5人分の必須食材表

鶯鳥または家鴨1羽 牛バラ肉1 1/2 フント [約 614g]、または [同量の] 羊肉、または豚肉
発酵ビート1 1/2 フント [約 614g] [香味野菜の] 根1/2 フント [約 205g] タマネギ1個 生トマト10個
ふすま製クワス (好みで) 燻製豚バラ肉5/8 フント [約 256g] 豚脂1/2 フント [約 205g] 黍 大匙2
塩 (好みで) ブイヨン用の水 深皿5

調理法 壺または鍋に入れるもの: 人数分に切った生の牛肉または豚肉、燻製鶯鳥の薄片、燻製豚バラ肉、発酵ビート (漬け汁を含む)、皮をむいて薄く切った (セロリ・リーキ・パセリの) 白い根、皮をむいて切り刻んだタマネギ、そして最後に、種を抜いた、生または塩漬けのトマト。これらすべてに、好みでふすま製クワスを加えてから冷水を注ぎ、蓋をして、ロシア式暖炉またはオープンに入れる [原文: поставить в русскую или духовую печь]。灰汁が出れば取り除き、塩を振り、3~4時間煮込む。提供するまえに、豚脂を混ぜてすり潰した黍で味を調える。黍はあらかじめ熱湯をかけてから臼に投じ、豚脂 (ウクライナ風豚脂) を加えて完全にすり潰す。食卓に出すまえに、この調味料をボルシチに入れてひと煮立ちする。さらにサワークリームやすり下ろしたニンニクを足してもよい。

ふすま製クワスの作りかた ふつうの桶 [中略] を蒸気・熱湯消毒する。この作業が終わったら、小麦のふすま10 フント [4095g] 以上を桶の中に入れる (それ以下の分量では、ふすま製クワスがほんの僅かしか作れない)。[ふすまが] 浸るくらいに熱湯を注ぎ、蓋をして、暖かい所に置く。3~4日すれば、ふすまが底に沈み、[発酵により] 液汁が膨れてくるだろう。この状態がさらに続くと変敗するため、液汁 (クワス) を濾過して、ボルシチの調味料とする。ふすま製クワスは、とくに作ってから日数の経ったものは、強烈な酸味を持つ。それゆえボルシチの味を調えるさい、入れ過ぎないように細心の注意を払うこと。

発酵ビートの作りかた 良質の赤ビートを選んで、皮をむき、薄く切り刻み、全体が浸るくらいに熱湯を注ぎ入れ、蓋をして、地下貯蔵庫に2週間寝かせる。もし [発酵ビートから得られる] ビート製クワスをもっと早く作りたいときは、皮をむいた生ビートを下ろし器ですり下ろし、熱湯を注いで暖かい所に置く。そうすれば3~4日後にクワスが熟成する。

ビート製クワス もしすり下ろしたビートから作ったクワスがある場合は、[皮付きのままオープンで] 個別に焼いて皮をむき、薄く切り刻んだビート、および濾したビート製クワスだけをボルシチに入れる。すり下ろしたビートは加えない。

一般的な註釈 各県ではそれぞれのやりかたでウクライナ風ボルシチを作っている。その調理法は細かい点では異なるものの、基本的な作りかたはどこでもほぼ変わらない。ある地方ではビートをゆでて、その煮汁をボルシチに加えている。([42] 187-188 頁)

拙論の第II章 (17 頁) で筆者は、「ビート製クワスをもとに作るボルシチは、いまでも旧来の調理法として、多くのロシア料理書の中で継承されている」と述べた。この「旧来の調理法」、すなわちビート製クワスを用いる方法は、第VI章で紹介した、いくつかの「古いレシピ」が推奨するものである。ビート製クワスは、ボルシチに ① 色を付ける、② 酸味を加える、という2つの重要な役割を持っている。アメリカの料理研究家 D. Goldstein によれば、「ビート製クワスはボルシチにとって格別に風味豊かなベースとなる」([43] 22 頁)。ところがボルシチの発祥地とされるウクライナにおいて、伝統的なクワスに関する事情が少し変わってきたようである。第V章でも引用した文献には、次のように書かれている：

ボルシチには、甘みが強いものや酸味が強いものもある。伝統的には、クワス (P. 21) という発酵飲料によって酸味を加えられる。クワスはもともとは野草から作られていたが、のちにビーツやライ麦パンから作られるようになった。トマトが普及すると、手に入りやすくて使い勝手がよいことから、クワスの代わりにボルシチの酸味づけに使われるようになった。(V [17] 45 頁)

「手に入りやすく使い勝手がよい」とは、つまり手間暇をかけず、上記のレシピ 15 のように、「地下貯蔵庫に 2 週間寝かせ」たり、もっと早く「3～4 日」で熟成させたりする必要がない、ということであろう。このように時代の状況に応じて、あるメニューで用いる食材も A から B に入れ替わることは、すでに第 V 章で述べたとおりである（例：ハナウド⇒ビート、カブ⇒ジャガイモ）。

前掲の文献には、さらに次のようなくだりがある：

ほんの数十年前まで、発酵ビーツは多くの料理に利用されていた。ビーツのクワスは有名な国民的煮込み料理のボルシチをはじめ、多くの肉料理に積極的に使われた。発酵ビーツやビーツのクワスは今もボルシチに使われてはいるが、ごく少数派にとどまっている。（V [17] 21 頁）

その理由として、同上書は「クワスの工業製品化」を挙げている：

伝統的な微炭酸飲料のクワスは、かつては穀類や野菜を無殺菌発酵させて作られていたが、そのまま飲むだけでなく、料理の食材としても利用されてきた。とくにビーツのクワスとライ麦パンのクワス（シリヴェッツという）の人気はとても高かった。現在、クワスは工業製品化され、20 世紀になると自然発酵による自家製クワスはほぼ壊滅状態に陥った。（同 21 頁）

けれども自家製クワスを再興させる動きもあるという：

ところが近年、料理ブロガー、料理研究家、料理愛好家、プロの料理人の間で、ビーツのクワスに関心を示す人たちが増えつつあり、自家製にチャレンジする向きも現れはじめています。（同 21 頁）

ウクライナ出身のオリガ・ホメンコによるボルシチの説明も、「自家製にチャレンジする」例のひとつかもしれない：

例えばキエフ風ボルシチは、最初にビーツを発酵させて、ビーツのクワス（酸汁）を作る。それをベースにして、肉と炒めた野菜を煮込み、仕上げに刻んだリングオのピクルス、豚のラード、ローレル（月桂樹）などを加える。（I [17] (a) 230 頁）

同じくウクライナ出身のハーキュリーズは、ボルシチに「酸味を加える大切な材料」（I [22] 116 頁）として、手作りのビート製クワスの作りかた（同 68 頁）、およびそれを用いたボルシチのレシピ 2 種を紹介している（同 126 頁・132 頁）。ただし「ウクライナの田舎」では「発酵に適した細菌やイースト菌が存在」するのに対して、「都会では、化学物質や汚染物質によって良い細菌の成長が阻まれ」るために、都会の条件に合うアレンジレシピを紹介したと述べている（同 25 頁）。

【第 VI 章 註】

- (1) タマネギとニンニクは、かつてロシアでは非常に好まれ、口臭の主な原因となっていた（拙論 53-54 頁註(36)参照）。
- (2) リョーフシン編集の料理事典（1795～1797 年）の発行年、巻数と頁数について、Сюткины は「1795～1796 年または 1795～1797 年、全 10 巻、1500 頁以上」（[5] 11 頁・39 頁・285 頁）、あるいは「1795～1798 年」（IV [43] 24 頁）とする。これに対して В.В. Похлёбкин は、「1795～1797 年、全 6 巻、各巻平均 460 頁」、つまり総頁数 2760 とする（II [59] 3-4 頁、II [60] 6 頁）。両者の記述は大きく異なっているが、インターネットで公開されているロシア国民図書館（РНБ）の電子目録や、拙論の筆者が入手した復刻版（[7]）を見る限りでは、В.В. Похлёбкин の書誌情報のほうが正確である。ちなみにこの復刻版によれば、料理事典は 1795～1797 年発行、全 6 巻、総頁数 2746（目次・図版を除く）。したがって Сюткины

の書誌情報は正しくない。

なお、ロシア国立図書館 (РГБ) の公式サイトでは、料理事典全6巻のうち第4巻の全頁 (図版を含む) が画像として公開され、自由に閲覧・ダウンロードできる :

<https://dlib.rsl.ru/viewer/01005430856#?page=1> (参照 : 2025. 6. 1)

- (3) この主張は、リョーフシン『ロシアの台所』出版200周年 (1816~2016年) 記念の校訂本 ([1] 398頁) に載っている。M. Марусенков の解題によれば、『ロシアの台所』はレシピ集と食料保存の2部に分かれ、料理事典第5巻40-90頁 (1796年) には前半のレシピ集のみが収められた。拙論の筆者は、同上書の復刻版 ([7]) を参照して、この書誌情報が正しいことを確認した。それゆえ外国料理の翻訳書としての料理事典の中に、『ロシアの台所』の前半が含まれるという意味において、同上書第5巻は「ロシア料理〔中略〕に特化した」単行本には当てはまらない。これが M. Марусенков の主な論拠である。なお、同上書第5巻は『ロシアの台所』の全編 (前半・後半) を含むとする Сюткины の記述 ([5] 43頁) は誤り。
- (4) リョーフシン『ロシアの台所』校訂本 ([1] 401頁) によれば、この序文は料理事典に初めて所収。
- (5) 当時の出版事情を考慮すれば、モスクワの南方にあるトゥーラ県在住の貴族リョーフシンが、これらの先行文献を知らなかっただけかもしれない。けれども校訂本の中で M. Марусенков は、リョーフシンが同時代の先行文献の一部を自著に「引用した」 (つまりそれらの存在を彼は知っていたことになる!) と述べたうえで、この箇所について、『家庭訓』を始めとする16~17世紀の料理関連書が、リョーフシン (1826年没) の生前には出版されなかったことを指している、と解釈する ([1] 401頁)。たしかに16~17世紀の関連書、たとえば『家庭訓』は印刷物として1849年に初めて公刊された (同401頁)。つまりリョーフシンは、同時代の先行文献もすべて含めたうえで、それら以前には料理を記録する例がなかったと指摘している、と見なすわけである。
しかしながら、この解釈にはかなり無理があるように思われる。ここはやはり、リョーフシンが同時代の先行文献 (1772~1791年) の存在を知っていたにもかかわらず、それらをいわば「黙殺」して、自分の著作を売り込むために書いた宣伝用の誇張表現であると解釈したほうが、より自然ではなからうか。
- (6) 後半の「ロシア料理は芸術ではなく、伝統や習慣に基づいている……」以下の文章は、19世紀ロシアの歴史学者 Н.И. Костомаров の著作 (IV[81] 81頁) から А.В. Сергеева が引用したもののだが、出典は明記されていない。また原文の過去形「基づいていた」 (同81頁) は、引用文では現在形「基づいている」に書き換えられた。
- (7) 聖書の思想によれば、「食べ物^{ためし}は神からの贈り物」 ([44] 15頁) であり、「祝福のしるし」である (同23頁)。したがって人間の「食べる行為」は神からの恵みとして祝福されたものであり、決して低俗な、卑しむべきものではない。それゆえ広義の「禁欲」が食事制限のかたちでなされる「断食」、つまり「宗教的理由に基づく飲食の部分的ないし全面的停止」 ([45] 743頁) は、信仰者が自発的に、かつ人知れずに行なう場合に限り、上述の聖書の思想から逸脱するものではない。聖書の中に断食の記述はいくつも見られる。しかしそれがいつのまにか制度化されると、本来の趣旨から離れて形骸化してしまう恐れがあり、そのことは聖書の中でたびたび警告されている。
- (8) ロシア国立図書館 (РГБ) の公式サイトでは、『料理雑記』の全頁が画像として公開され、自由に閲覧・ダウンロードできる : <https://dlib.rsl.ru/viewer/01003335612#?page=11> (参照 : 2025. 6. 1)
- (9) この箇所は коренья, петрушки のコンマ (,) を誤植と見なして取り除き、коренья петрушки 「パセリの根」と解釈した。「パセリ」単数主格 петрушка、単数生格 петрушки、複数主格 петрушки (単数生格と同じ語尾)。ここでは単数生格 петрушки 「パセリの」。
- (10) С.В. Друковцов 『貴族、農民、料理人、女性料理人のための経営指南』 ([46] 第2版1773年、59頁、ロシア国民図書館所蔵) によれば、「赤いブイヨン」の食材は、野鳥・牛肉・カブ・ビート・ニンジンその他。なお同上書にはボルシチのレシピは含まれていない。

- (11) 同上書の復刻版 ([11]) の底本は、1794 年発行、ただし版数不明。ロシア国民図書館 (РНБ) の電子目録によれば、同上書の第 2 版は 1793 年発行。したがって 1794 年=第 3 版と推定した。
- (12) 原語は **бураков** (бураки の複数生格、「料理用ビート」)。ここでは校訂本 ([1] 49 頁) および書き換え版 ([14] 193 頁) の解釈に従い、「発酵ビート」と訳した。
- (13) 原語は по **большой** части。ここでは形容詞比較級 **большой** の表現 по **большей** части 「大部分は・主に」と解釈した。
- (14) **フント** : 原語 **фунт**、ロシアの古い重量単位。(1) 薬局用フント=358.3g、(2) 商業用フント=409.5g (『岩波ロシア語辞典』2110 頁)。ラテン語由来のロシア語 **рецепт** には「処方箋」と「料理用レシピ」の 2 通りの意味があって、料理書を読むときは、(2)の商業用フント 409.5g に換算する。ただし現代ロシアにおいて、ロシア帝国時代の料理書を新正字法・新度量衡への書き換え版として発行するさいに、1 フント=400g に切り捨てて換算することが広く行なわれているので、注意されたい。
- (15) **ティーカップ** : 原語 **чайная чашка**、ここでは家庭にある紅茶用カップを指す。後述の液量単位の **カップ** (註 [23] 参照) とは異なる。ちなみにロシア製の伝統的なティーカップの容量は約 250ml。
- (16) 詳しくは拙論「エレーナ・モロホヴェツ『若い主婦への贈り物』—あるロシア料理書の系譜— (4)」（釧路公立大学紀要『人文・自然科学研究』第 25 号 60—61 頁）を参照されたい。
- (17) アヴヂェーエヴァは『料理ポケットブック』 ([21]) において、**сараці́нское пше́но** (米) を **пше́но** (黍の碾き割り) に訂正したと考えられる。彼女は前作『ロシアの経験豊かな主婦のハンドブック』 ([23]) の中で、同じ意味の **про́со** (黍) を用いている (レシピ 7 参照)。
- (18) アヴヂェーエヴァの伝記資料 ([47] 31 頁) には、『料理の秘訣』 ([24]) は「贗作」と明記されている。
- (19) 詳しくは拙論「エレーナ・モロホヴェツ『若い主婦への贈り物』—あるロシア料理書の系譜— (3)」（釧路公立大学紀要『人文・自然科学研究』第 23 号 96—97 頁）を参照されたい。
- (20) 筆者が参照した復刻版 ([26]) には、発行年を特定できる数字がどこにも見当たらない。ロシア国民図書館 (РНБ) の電子目録に基づき、第 5 版の発行年を「1912 年」とした。
- (21) たとえば下記の図書を挙げておく。いずれも新正字法に基づく書き換え版である。
- ① **Авдеева Е.А. Поваренная книга русской опытной хозяйки. Супы и похлёбки. СПб., 2013.**
156—157 頁 : Борщ малоросси́йский (По-домашнему) 「(家庭で作る) ウクライナ風ボルシチ」
同上書①は、レシピ番号をすべて削除して、本文にある「フント」を「グラム」に換算・表記する。
- ② **Авдеева Е.А. Поваренная книга русской опытной хозяйки. М., 2014.**
120—121 頁 : Борщ малоросси́йский по-домашнему 「家庭で作る ウクライナ風ボルシチ」
同上書②は、レシピ本文にある「フント」を削除して、原典にはなく、独自に設けた食材表の中に「グラム」換算・表記する。「カップ」「大匙」などの数値も本文から消し去り、食材表にその分量を記す。
- (22) **クワス** : 原語 **кислые щи** 「酸っぱいキャベツ汁」、ここでは古い意味の「(ビート製) クワス」。
ボトル : 原語 **бутылка** 「細首のガラス瓶」、ロシアの古い液量単位。(1) ワイン用ボトル=0.77ℓ、(2) ビール・ウォッカ用ボトル=0.615ℓ (『岩波ロシア語辞典』118 頁)。前述の **フント** (註 [14] 参照) や後述の **カップ** (次の註 [23] 参照) と同じく「二重基準」の単位である。
ロシア帝国時代のビール・クワス製造の解説書 ([48] 1898 年発行) によれば、1 ведро = 20 бутылок (1 ヴェドロ=12.3ℓ=20 ボトル)、すなわちビール・ウォッカ用ボトルと同じく、クワス用 1 ボトル=0.615 ℓ と換算できる (同上書 129 頁他)。
- (23) **カップ** : 原語 **стакан** 「取っ手のないコップ」、現行の液量単位。ただし ① 2 通りの解釈 (二重基準) があること、② 日常よく使う料理用語であるにもかかわらず、既存のロシア語辞典には液量単位としての語義が記されていないこと、に注意されたい。一般的には、1 カップ = (1) 200 ml、(2) 250 ml のいずれかに解釈できる。この二重基準は現代ロシアでも存続しており、料理書にカップの定義が記されていない場合、すぐに判断できないこともある。大まかに見て、(1) カットグラス **гранёный стакан** 1 杯=約 200 ml、(2) 金属製ホルダー (**подстаканник**) 付きの耐熱ガラスコップ **тонкий стакан** (直訳

「細いコップ」1杯=約250ml、と換算できる。前者の利点は丈夫で長持ちすること、後者の欠点は割れやすいことである。それゆえロシアの一般家庭では、金属製ホルダーは先祖から伝わっていても、その中のガラスコップは失われていることが多い。

前掲のビール・クワス製造の解説書 ([48]) によれば、1 кружка = 6 стака́нов (1クルシカ=1230ml=6カップ)、すなわち1カップ=205mlとなる (同上書123頁他)。

- (24) 詳しくは拙論「エレナ・モロホヴェツ『若い主婦への贈り物』—あるロシア料理書の系譜— (4)」（釧路公立大学紀要『人文・自然科学研究』第25号75-76頁）を参照されたい。
- (25) 同上書 ([38]) の扉の表記：Перевод с шестого польского издания 「ポーランド[語]第6版からの翻訳」。
- (26) たとえば下記の図書を参照されたい。
- ① 「すりおろしたビート（赤カブ）を加え赤色に仕上げたシベリア風が一般的。出来上りにサワークリームをかけて風味を加える」（『小百科事典』平凡社、1954年、1307頁「ボルシチ」）。
 - ② 「すりおろしたビート（ビーツとも）を加え赤色に仕上げたものが一般的。出来上りにサワークリームをかけて風味を加える」（『百科事典 マイペディア 電子辞書版』日立ソリューションズ・ビジネス、2013年、カシオEX-wordロシア語版所収）。
 - ③ 「ビーツをすりおろして入れると、赤味がついて美しい。サワー・クリームをかけて食べる」（[49] 328頁）。
- (27) 「白いブイヨン」とは、モロホヴェツの同上書 ([40] 122頁)「シチー」の註1)によれば、肉・塩・ブーケガルニだけを入れて煮込み、濾したブイヨンのことである。
- (28) 原語 солдатский хлеб「兵士のパン」。ロシア帝国陸軍の糧食として定められ、ライ麦サワー種を用いた植物性乳酸発酵による、ライ麦100%のパン。ロシアの伝統に従えば、「パン」とはすなわち「黒パン（ライ麦パン）」のことであった。
- (29) クワス用ボトルと同じであると解釈すれば、1ボトル=0.615ℓ、3ボトル=1.845ℓとなる（前頁註(22)「ボトル」参照）。
- (30) 「夏用ペチカ」：ここでは簡易な構造のペチカを指すものと考えられる（拙論75頁註(24)参照）。
- (31) 原語 глубокая тарелка「深皿・スープ皿」。液量単位の「深皿」1枚=1.5カップ（1カップ205ml）とすれば、その容量は深皿1=307.5mlとなる（註(23)参照）。
- (32) 原語 отколерованное масло「変色したバター」。アレクサンドロヴァ=イグナーチエヴァ独自の用語で、топлёное масло「バターオイル」を指すものと考えられる。モロホヴェツの料理書では русское масло「ロシアのバター」（『贈り物』最終第29版、レシピ番号3643）。バターオイルは、乳脂肪分99%以上の製品が固形の状態で市販されている。なお、растопленное масло「溶かしバター」と混同しないこと。
- (33) 原語 картофель, нарезанный чесночком 直訳「ニンニク（ひとかけ）の形に切った」。ここでは чесночком を долька́ми「くし形に」と解釈した。
- (34) 原語 брез「ブイヨンから取った脂」（拙論128頁註(10)参照）。
- (35) 原語の綴り：суровец (В.И. Даль 編『ロシア語詳解辞典』の綴りとアクセント：сурове́ц / сурове́ц / сыро́в / сырове́ц)。сырове́ц「〔(方) 熱処理されていないクワス』（『岩波ロシア語辞典』1925頁）。ここではアレクサンドロヴァ=イグナーチエヴァの製法解説に基づいて、「ふすま製クワス」と訳した。「ふすま」は小麦粉を作るときの副産物で、家畜の飼料となる。現代の料理書における別の表現：квас-сырове́ц (II [1] 62頁)、квас-сырове́ц (III [3] 67頁)。ただし原料はふすまではなく、ライ麦パン (II [1] 62頁) またはライ麦粉 (III [3] 67頁)。

〔第Ⅵ章 参考文献〕

- ☞ ロシア帝国時代の文献の書名は、すべて新正字法に基づいて書き換えた。
- [1] Лёвшин В.А. Русская поварня – 200 лет спустя. Юбилейное издание. М., 2016.
- [2] バーバラ・ウィートン『味覚の歴史 フランスの食文化—中世から革命まで』辻 美樹訳 (大修館書店、1991年)。
- [3] Головкин Б.Н. Исконно русская кухня. Рецепты, обычаи, традиции. М., 2007.
- [4] エドモン・ネランク、ジャン=ピエール・プーラン『よくわかるフランス料理の歴史』藤井達巳・藤原 節訳 (同朋舎、2000年)。
- [5] Сюткина О.А., Сюткин П.П. Русская и советская кухня в лицах. Непридуманная история. М., 2016.
- [6] Аношин А.В., Михайлов В.С. Русские блюда на нашем столе. Краснодар, 1990.
- [7] Лёвшин В.А. Словарь поваренный, приспешничий, кондитерский и дистилляторский. Ч. 1–6. М., 1795–1797. [復刻版]
- [8] Сергеева А.В. Русские. Стереотипы поведения, традиции, ментальность. М., 2004.
- [9] 玉村豊男『料理の四面体』(鎌倉書房、1980年)。
☞ 同上書[9]には、中公文庫(中央公論社、2010年)その他がある。
- [10] Друковцов [Друковцев] С.В. Поваренные записки. М., 1779.
- [11] Осипов Н.П. Старинная русская хозяйка, ключница и стряпуха. СПб, 1794. [復刻版]
- [12] Лёвшин В.А. Русская поварня. М., 1816.
☞ ロシア国民図書館(РНБ)所蔵の原本は、「Повар королевский, или новая поварня, приспешная и кондитерская для всех состояний」第3巻との合冊本となっている。
- [13] Лёвшин В.А. Русская поварня. М., 1816. [復刻版]
- [14] Лёвшин В.А. Русская поварня. М.: Э, 2017. [書き換え版]
- [15] Андреев М. Новая и полная для всех состояний ручная кухмистерская книга, или опытный повар, кухмистер и кондитер. М., 1837.
- [16] Ручная книга в кухне и погребе для русской хозяйки. М., 1854. [復刻版]
- [17] Г. [Гросс] Н.В. Новейшая поваренная книга. Ч. 1–2. М., 1865. [復刻版]
- [18] Г. [Гросс] Н.В. Новейшая поваренная книга. Ч. 3. М., 1865. [復刻版]
- [19] Руководство для молодых хозяек. Новейшая поваренная книга / Сост. Найденов. М., 1865.
- [20] Макарова А. Русская поваренная книга. По изд. 1880 г. М., 2016.
- [21] Авдеева Е.А. Карманная поваренная книга. СПб., 1846.
- [22] Макаревич А. Немного о борще // Дилетант. 2016. №4. С. 70–71.
☞ 筆者は同上誌[22]の原本から直接引用した。
〔電子版〕<https://diletant.media/articles/28403892/> (参照: 2025. 6. 1)
- [23] Авдеева Е.А. Ручная книга русской опытной хозяйки. Ч. 1. СПб., 1848.
☞ 筆者は同上書[23]第6版の原本から直接引用した。
☞ 同上書[23]第5版第1巻(1846年)の原本は、ロシア国立図書館(РГБ)の公式サイトでも閲覧できる:
〔電子版〕<https://dlib.rsl.ru/viewer/01003820049#?page=114> (参照: 2025. 6. 1)
- [24] Секреты кухни. Руководство к домохозяйству, составленное из сорокалетних опытов и наблюдений доброй хозяйки русской Екатерины Авдеевой. Ч. 1–3. СПб., 1877. [復刻版]
- [25] Полная поваренная книга русской опытной хозяйки, или руководство к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве. Сочинение Екатерины Алексеевны Авдеевой. СПб., 1875.
- [26] Авдеева Е.А., Маслов Н.Н. Поваренная книга русской опытной хозяйки. Руководство к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве. СПб., 1912. [復刻版]

- [27] 荻野恭子『ロシアのスープ』（東洋書店、2014年）。
- [28] 『おそうざいふう外国料理 暮らしの手帖版』（暮らしの手帖社、2007年）。
- [29] 『ヨーロッパのスープ料理 フランス、イタリア、ロシア、ドイツ、スペインなど11カ国130品』（誠文堂新光社、2012年）。
- [30] 平野顕子、イーゴ・キャプション『キャプション家に伝わる日々のごはん ウクライナの家庭料理』（PARCO出版、2022年）。
- [31] WAREHOUSE『UKRAINIAN FOOD HOUSE x KOMORAのウクライナご飯』（2022年）。〔Kindle 電子書籍〕
- [32] Новейший русский опытный практический повар, эконом и кондитер, совершеннейший мастер своего дела для городских и сельских жителей. Ч. 1–5. М., 1844. 〔復刻版〕
- [33] Толиверова А.Н. Поваренная книга для молодых хозяек. Скоромный и постный домашний стол. СПб., 1885. 〔復刻版〕
- [34] Павловская О. Скоромный и постный стол. СПб., 1876.
- [35] Радецкий И.М. Альманах гастрономов. Кн. 3. СПб., 1855. 〔復刻版〕
- [36] Радецкий И.М. Альманах гастрономов. Кн. 1. СПб., 1852. 〔復刻版〕
- [37] Радецкий И.М. Санкт-Петербургская кухня. СПб., 1862. 〔復刻版〕
- [38] Завадзкая В. Литовская кухарка. Вильна, 1885. 〔復刻版〕
- [39] Молоховец Е.И. Подарок молодым хозяйкам, или средства к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве. Курск, 1861. 〔下線部 a=中性名詞複数形〕
- [40] Молоховец Е.И. Подарок молодым хозяйкам, или средство к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве. Петроград, 1917. 〔下線部 o=中性名詞単数形〕
- [41] Сюткина О.А., Сюткин П.П. Непридуманная история русской кухни. М., 2011.
- [42] Александрова-Игнатьева П.П. Практические основы кулинарного искусства. Руководство для кулинарных школ и для самообучения. СПб., 1914.
- [43] Goldstein D. *The Kingdom of Rye. A Brief History of Russian Food*. Oakland, 2022.
- [44] 奥田和子『なぜ食べるのか 聖書と食』（日本キリスト教団出版局、2002年）。
- [45] 『旧約新約聖書大事典』（教文館、1989年）。
- [46] Друковцов [Друковцев] С.В. Экономическое наставление дворянам, крестьянам, поварам и поварихам. СПб., 1773.
- [47] Русский биографический словарь. Т. 1. СПб., 1896. 〔復刻版〕
 ☞ 筆者は同上書[47]の復刻版を参照した。
〔電子版〕 <https://dlib.rsl.ru/viewer/01002886034#?page=33> (参照：2025. 6. 1)
- [48] Пивоварение и квасоварение. М., 2017. 〔書き換え版〕
 ☞ 同上書[48]は、1898年発行の原著 Л.М. Симонов «Квасоварение и домашнее пивоварение» のテキストを、旧度量衡のまま新正字法に書き換えたものである。
 ☞ 旧正字法による原著は、ロシア国立図書館（РГБ）の公式サイトでも閲覧できる：
〔電子版〕 <https://dlib.rsl.ru/viewer/01003685678#?page=1> (参照：2025. 6. 1)
- [49] 奥山益朗『味覚辞典 一西洋料理一』（東京堂出版、1974年）。

第Ⅶ章 ボルシチのレシピ（旧ソ連～現代）

（1）ボルシチの分類

この章では、1917年のロシア革命を経て成立し、1991年末に解体した旧ソ連、およびそれ以降の現代に至るまでのボルシチのレシピを紹介しよう。ただしウクライナだけでも100種類以上⁽¹⁾とされるレシピを網羅することはせず、前章と同じく「ウクライナ風ボルシチ」と呼ばれるものを中心にして、その食材と調理法がどのように変わってきたかを知る手がかりを提供したい。

前掲の Фельдман 他のウクライナ料理書（Ⅱ[1] 59-60頁）によれば、伝統的なボルシチは次の3つに分類される：

- ①「赤いボルシチ」 *красный борщ* 主要食材：ビート
- ②「緑色のボルシチ」 *зелёный борщ* 原則としてビートを入れない（拙論24頁 註(18)参照）
- ③「冷たいボルシチ」 *холодный борщ* 主要食材：ビート 夏期限定

☞ ウクライナの民俗学者 Л.Ф. Артюх（[1]、参考文献 V[31] 執筆者）によれば、ボルシチは①「キャベツ入りボルシチ」、②「緑色のボルシチ」、③「冷たいボルシチ」の3つの基本的な種類に分けられる（[1] 53頁）。このうち①「キャベツ入りボルシチ」は、前掲の①「赤いボルシチ」に相当すると考えてよいだろう。

一般的に「ボルシチ」と呼ばれるスープは、とくに断らない限り、①「赤いボルシチ」を指している。主要食材はビートであり、これが無いものをボルシチと呼ぶことはできない。ある種のレシピでは、ビートは少なく、トマトを多く用いて、ボルシチの赤みを主にトマトに頼っているが、その場合でもビートは必ず入れる。大まかに見て、南方のウクライナでは豊かな食材に恵まれ、中南米原産のトマトを惜しまず使う傾向にあり、ロシア北部の寒冷地では逆に少なくなる（例：拙論110頁 レシピ15「トマト10個」に対して、107頁 レシピ14「トマト5個またはトマトピューレ1/4フント」）。

②「緑色のボルシチ」については、拙論の第Ⅱ章で述べたように、ボルシチはもともとビートを入れない野菜スープから始まったことを考えれば、その存在理由に説明がつく。言い換えれば、この作りかたは例外的な「変わり種」ではなく、赤い根のビートがまだ普及していなかった時代の野菜スープが、「緑色のボルシチ」という名称で今日まで伝わっているのであろう。

③「冷たいボルシチ」には複数のレシピがあって、とくにサワークリームをたっぷり混ぜたものは根強い人気がある。ビートの熱処理さえ終わってれば、その調理時間は①②のボルシチよりも圧倒的に短くなる。主に夏の暑い時期に冷たいまま（または冷やして）食べる。ただしビートの ботва（葉と茎）を入れた *лётний борщ / лётний борщóк* 「夏のボルシチ⁽²⁾」は、①②と同じく温製スープであり、冷製ではないので注意されたい。

拙論の第Ⅴ章（60-65頁）で、筆者はビートがハナウドに取って代わったいくつかの理由を考察した。その議論の流れに沿って言えば、ある種のレシピにおいて、いまや新参のトマトが古参のビートを押し退けようとしている、とも考えられる。このような2つの食材のあいだでの「主役交代」は、すでに述べたように、ボルシチの出現の過程においてときどき起こってきた（例：紫色のニンジン⇒橙色のニンジン、「パンの代用食」としてのカブ⇒ジャガイモ）。それゆえ筆者は「ビートを入れないものはボルシチではない」と主張しつつ、ある種のレシピを非正統的な作りかた、または「^{まが}粉い物」として排除するつもりはないことを、ここで明記しておきたい。とはいえ、ビートの入手が不可

能な場合や、ビートを生理的に受け入れられない人々（拙論 32 頁参照）のために、この食材抜き「ボルシチもどき」が代替品として存在する、と筆者は考えている。

前段の「ある種のレシピ」には、ビートを全く入れず、トマトで赤みを付ける調理法も含まれる。それにもかかわらず、「ボルシチ」という名称が残っている場合が多い。これは注目に値する。なぜなら、必須食材のビートを使わない、という意味で食材内容が変わっても、元の名称はしっかり受け継がれているからである⁽³⁾。拙論の第Ⅱ章で筆者はボルシチの語源を巡って、ハナウド⇒ボルシチ語源説を支持・展開したが、この説では元の名称が継承されるという前提に立っている。したがってある種のレシピではビートが無くてもボルシチと呼んでいること自体、まさにこの説を傍証していると言えよう。ちなみに和菓子の「羊羹」は、字義どおり「羊肉の羹」であったのに、中国から日本に伝わったあと、主要食材の羊肉が小豆に入れ替わり、スープから甘いデザートへと変貌を遂げ、しかも元の名称がそのまま残っているのはとても興味深い（拙論 23 頁註(11)参照）。

(2) 『おいしくて健康に良い食べ物の本』

«Кгіга о вкусной и здоровой піце» 『おいしくて健康に良い食べ物の本』（直訳「**についての**本」、以下『**食べ物の本**』と記す）は、次の項目(3)で扱う『料理法』とともに、旧ソ連時代の古き良き家庭の味を伝えるレシピ本として、まさに双璧をなすものである。後者の『料理法』が現在では一部の復刻版⁽⁴⁾も含めて、古書店やネット通販などで売られているのに対して、前者の『食べ物の本』は、いまなお複数の出版社から改訂版が発行され続けている。なお、この本と同一の書名（例：Ⅱ[47]）、ほぼ同一の書名（例：『おいしくて健康に良い本 DVD 付』）、または紛らわしい書名（例：『おいしくて健康に良い食べ物の**新しい**本』）を持つ、全く別の著者による数多くの料理書が出回っていることに注意されたい。このような現象は、かつて書名の模倣に絶えず悩まされたモロホヴェツ（ロシア帝国時代）を彷彿とさせる。

【レシピ 16】

『食べ物の本』の初版 1939 年 ([2]) には、ウクライナ風ボルシチのレシピが載っていないため、ここでは同上書より「[牛]肉入りボルシチ」の調理法を紹介しよう。

☞ この章では、ロシア語テキストはすべて省略する。

[牛] 肉入りボルシチ

[牛] 肉のブイヨンを作る。[次に] ビート、ニンジン、パセリ [の根] とタマネギの皮をむき、千切りにする。[それらを] シチュー鍋に入れ、トマトまたはトマトピューレ、酢、砂糖、ブイヨン少々を加え、蓋をして野菜を蒸し煮する。蒸し煮のあいだ、野菜が焦げ付かないように注意すること。そのために、必要に応じてブイヨン少々または水を加えながら、かき混ぜる。

蒸し煮を始めて 15～20 分後に、千切りにしたキャベツを加えて、よくかき混ぜ、さらに 20 分蒸し煮する。そして [これらの] 野菜に、作っておいた [牛] 肉のブイオンを注ぎ込み、胡椒、ローリエ、塩を加えて、野菜をじっくりと完全に煮込む。食卓に出すときに、サワークリームをボルシチに注ぐ。

ボルシチを煮るさい、ジャガイモを丸ごと、またはくし形に切って入れてもよい。同じく生トマトをくし形に切り、煮込みが終わる 5～10 分前に加える。

仕上がったボルシチには、[牛] 肉のほか、煮たハム・ウィンナソーセージまたはソーセージを入れて

もよい。

ボルシチを着色するために、ビートの煮汁を作ってもよい。まずビート1個を輪切りにして、熱いブイヨン1カップを注ぎ、酢小匙1を加えて、10～15分弱火にかける（沸騰させないこと）。そのあと煮汁を濾して、提供するまえにボルシチに注ぎ入れる。

[牛] 肉 500g に対してビート 300g、生キャベツ 200g、[香味野菜の] 根とタマネギ 200g、
トマト 100g（またはトマトピューレ大匙2）、酢と砂糖それぞれ大匙1。（[2] 43-44頁）

【レシピ 17】

ウクライナ風ボルシチのレシピは、『食べ物の本』1952年（版数の表記なし）に初めて現れた。ここでは第12版⁽⁵⁾2003年（[3]）より引用する。次に掲げる文章は、それまでの旧版のレシピをほぼ踏襲したものである。なお、第12版73頁には、ボルシチの語源として「古代スラヴ語 *бѣръщъ* = ビート」説が紹介されている⁽⁶⁾。筆者の知る限り、1939年から始まる『食べ物の本』各版の中で、この語源説が載っているのは、第12版2003年（[3]、重版2006・2009）だけである。同じ版数が記された「第12版」1997年（重版1998・1999）や、あとで紹介する『食べ物の本』2017年版（[4]）には、この語源説は見当たらない。

ウクライナ風ボルシチ

[牛] 肉のブイヨンを作り（「[牛]肉のブイヨン」参照）、濾す。皮をむいた[香味野菜の]根とビートを千切りにする。トマトピューレ、酢とブイヨン[の一部]を加えてから（パン製またはビート製クワスを注いでもよい）、ビートを20～30分蒸し煮する。切り刻んだ[香味野菜の]根とタマネギを軽くバターで炒め、炒り小麦粉と混ぜ合わせ[レシピ14・20参照]、ブイヨン[の一部]を[注いで]かき回して沸騰させる。

ボルシチ用に作られたブイヨンに、粗くさいの目切りしたジャガイモ、粗く刻んだキャベツ、蒸し煮したビート、塩を入れ、10～15分煮る。[そこへ]小麦粉をまぶして炒めた[香味野菜の]根、オールスパイスと黒胡椒を加えて、ジャガイモとキャベツが柔らかくなるまで煮込む。

最終段階のボルシチは、ニンニクとともにすり潰した豚脂で味付けをして、くし形に切ったトマトを加え、ひと煮立ちさせたあと、火から下ろし、15～20分蒸らす。[食卓に]出すさい、ボルシチを注いだ皿にサワークリームを入れ、細かく刻んだパセリの葉を振りかける。[下線部：引用者、後述の説明参照]

[牛] 肉 500g に対して水 3ℓ、キャベツとジャガイモそれぞれ 400g、ビート 250g、トマトピューレとサワークリームそれぞれ 1/2 カップ、酢大匙 1、パセリとセロリの根それぞれ 1/2～1 個、タマネギ 1 個、豚脂 20g、バター大匙 1、小麦粉大匙 1、ローリエ 1 枚、黒胡椒とオールスパイスそれぞれ 4 粒、ニンニク 1 かけ、トマト 1～2 個、塩 好みで。

（[3] 74頁）

すでに項目(2)の冒頭で、『食べ物の本』と同一の表題を持つ、全く別物の料理書⁽⁷⁾（II[47]）があることは触れておいた。この本には、ハナウド⇒ボルシチ語源説が載っている（同 108頁）。この本を2018年に上梓したモスクワの«Э»出版社は、2017年に従来の、つまり1939年から版を重ねる『食べ物の本』⁽⁸⁾（[4]）を刊行した。ただし版数（たとえば第13版）の表記はない。筆者は第12版2003年（[3]）と、2017年版（[4]）双方のウクライナ風ボルシチのレシピを見比べたうえで、後者にはいくつかの問題点があることを指摘しておきたい。

まず、第12版のウクライナ風ボルシチのレシピ（[3] 74頁）を、2017年版は概ね受け継いでいる（[4] 114頁）。しかしながら、「ボルシチを注いだ（直訳「ボルシチの入った」）複数の皿にサワークリームを入れ、細かく刻んだパセリの葉を振りかける」箇所を、2017年版は「ボルシチを複数の皿に注ぎ分けながら（副動詞現在 *разливая*）、サワークリームを入れ、細かく刻んだパセリの葉を振りかける」に書き換えた。その結果、「ボルシチを注ぎ分ける」「サワークリームを入れる」「パ

セリの葉を振りかける」作業は、実際には順を追って行なうにもかかわらず、レシピの文面では同時進行（「ボルシチを注ぎ分けながら」）を指示していることになるこのおかしな(?)表現は、筆者の知る限り、『食べ物の本』1952～1989年の各版がずっと受け継いできた。それがようやく第10版1990年になって、「ボルシチを注いだ複数の皿にサワークリームを入れ〔後略〕」に訂正されて、第12版2003年に引き継がれた。したがって2017年版は、かつてのおかしな(?)表現に逆戻りさせたことになる。

次に、2017年版の食材表〔4〕114頁には、それまでの旧版（第12版含む）では明記されなかった 1 морковь「ニンジン1本」が初めて登場する。しかしレシピ本文では、「ニンジン」がどこにも見当たらない。この場合、根菜類のニンジンを、レシピ本文の коренья「〔香味野菜の〕根」のひとつに含めて解釈することが妥当であろう（次項のレシピ18・19本文では、明らかにニンジンは「〔香味野菜の〕根」に含まれている）。

第三に、2017年版の食材表〔4〕114頁では、第12版に倣って чёрный и душистый перец「黒胡椒とオールスパイス」（「それぞれ4粒」は欠落）とあるのに対して、レシピ本文では душистый и горький перец「オールスパイスと唐辛子」となっている。この「唐辛子」は、それまでの旧版（第12版除く）のレシピ本文には必ず出てくるものである。したがって2017年版では旧版に倣って、「黒胡椒」から「唐辛子」に逆戻りさせた、と考えられる。しかしながら2017年版の編集者は、ウクライナ風ボルシチの食材名（黒胡椒または唐辛子）を、食材表とレシピ本文のあいだで統一しなかったために、読者の混乱を招く結果となった。

☞ 「唐辛子」は、ふつう красный перец（直訳「赤いピーマン」）または кайёнский перец（英語 cayenne pepper）。同上レシピでは горький перец（直訳「苦いピーマン」）を用いる。『食べ物の本』1952年（版数の表記なし）、「ボルシチ」のレシピと同じ頁にある解説によれば、「唐辛子」острый горький перец（直訳「辛くて苦いピーマン」）の最良品種は кайёнский перец であり、唐辛子は多くの料理の調味料として黒胡椒の代わりとなる〔5〕90頁）。なお、ロシア語では「胡椒」にも перец を当てる。例：чёрный перец（黒胡椒）。それゆえロシア語のレシピに перец と書かれている場合、ナス科の①唐辛子、②ピーマン（パプリカ）、コショウ科の③黒胡椒または④白胡椒、フトモモ科の⑤オールスパイス、以上5つの食材の可能性がある。これらは主に形容詞によって見分けられる。ただし食卓で形容詞を付けずに перец と言えば、たいてい「胡椒」を指すことが多い。

(3) 『料理法』

先に紹介した『食べ物の本』とともに、旧ソ連時代の代表的な料理書のひとつである、「Кулина́рия」『料理法』初版1955年〔5〕のレシピを、①ボルシチ〔簡単な説明〕、②ボルシチの2つの調理法、③ウクライナ風ボルシチ、の順に引用してみよう。

ボルシチ〔簡単な説明〕

ボルシチは、（ハム、燻製胸肉、豚脂、ソーセージ、家鴨、鶯鳥を入れた）〔牛〕肉のブイヨン、または（チョウザメのあらも含む）魚のブイヨンで作る。キノコ、プルーン、ドライフルーツを入れて、または野菜のみを入れて作ってもよい。

ボルシチの基本となる野菜は、キャベツとビートである。そのほか、ボルシチにはニンジン、タマネギ、パセリ、セロリ、トマトピューレまたはトマトを入れる。キャベツの代わりに、ビートの葉と茎、ダイオウの葉、ハウレンソウ、スイバ、ハナウドなどを用いてもよい⁽⁹⁾。ある種のボルシチには、ジャガイモを入れる。ビートの色を保つため、また風味を良くするため、ボルシチには酢、酸っぱいクワス、クエン酸、〔発酵〕キャベツの漬け汁、トマトを加える。〔食卓に〕出すまえに、細かく刻んだパセリまたはディルの葉を

振りかける。

食材の組み合わせ、または野菜を切った形によって、ボルシチは「ウクライナ風」「モスクワ風」「艦隊風」[等々]と呼ばれる。「ウクライナ風ボルシチ」は豚脂とジャガイモを入れて煮込み、「モスクワ風ボルシチ」は[食卓に]出すまえに牛肉・ハム・ウインナソーセージを入れる。「艦隊風ボルシチ」は野菜を輪切りに、それ以外すべて[のボルシチ]は千切りにする。(〔5〕213頁)

【レシピ 18】(ボルシチの2つの調理法)

448. **ボルシチ** ボルシチには2つの調理法がある。

第一の方法 千切りまたは輪切りにしたビートを、[蓋で]閉じた鍋の中に脂⁽¹⁰⁾・トマトピューレ・砂糖を加えて、蒸し煮する。ビートの色を保つために([食材の]色合いにもよる)、酢2〜3gを加えてもよい。ビートが焦げ付かないように、必要に応じてブイヨンまたは水を足しながら、かき混ぜる。最初は強火でビートを加熱するが、煮え立って容積が減り始めたら、火を弱めて軽く沸き立つ程度に保っておく。[収穫後]古くなった[直訳:熟した]ビートは30〜40分、新しい[直訳:若い]ビートは10〜15分蒸し煮する。

[別の]鍋のブイヨンが沸騰したあと、生キャベツを入れて、鍋に含まれるもの[=ブイヨンとキャベツ]を再沸騰させる。蒸し煮したビート、炒めた[香味野菜の]根とタマネギを加えて、ボルシチを20〜30分煮る。調理が終わる5〜10分前に、ホワイトソースで味を付け、香辛料(ローリエ・胡椒)を入れて、塩を振る。

発酵キャベツ入りボルシチの作りかたは同じであるが、発酵キャベツはあらかじめ脂を加えて蒸し煮する。[まず]発酵キャベツの汁気を取る。もし酸味が強過ぎるときは、冷水で洗う。鍋に入れ、発酵キャベツが焦げ付かないように、脂、ブイヨン少々または水を加えて、蓋をして、1時間半〜2時間半ほど蒸し煮する。

ボルシチにしかるべき色を着けるために、ビートの煮汁を作る。まず、よく洗ったビートの根を細かく切り刻む、または下ろし器で下ろす。熱いブイヨン(ビート500gにつき1ℓ)の入った容器に移し、酢、酸っぱいクワスまたは発酵野菜の漬け汁を混ぜて沸騰させる。[蒸らすために]15〜20分ほどレンジ台に置いたあとで、濾過する。[食卓に]出すまえに、ボルシチを注いだ皿にビートの煮汁大匙1を入れる、またはボルシチを提供するまえの鍋に、必要な分量の煮汁を[まとめて]加える。

第二の方法 皮をむいて洗ったビートを、少量の酢または酸味料の入った水の中で、個別に煮る。ゆでたビートは千切り、または輪切りにする。ブイヨンまたは出汁が沸き立つ鍋の中に、生キャベツを投じて沸騰させる。トマトピューレとともに炒めた[香味野菜の]根、ビートと酢を加える。ボルシチを煮込む。塩と砂糖で味付けする。第一の方法と同じようにして[食卓に]提供する。この[第二の]方法は[第一の方法と比べて]より簡単で、ビートの色はより明るく、風味はいつそうまるやかとなり、舌触りはもっと柔らかくなる。

[食卓に]提供するまえに、サワークリームを皿に入れ、[パセリ・ディルなどの刻んだ]葉を振りかける。サワークリームは個別にソース入れに注いで出してもよい。ボルシチには、カッターチーズケーキまたはひき割りプディングを添えてもよい。

[1人分の食材表] ビート100g、キャベツ60g、ニンジン20g、パセリ5g、タマネギ20g、トマトピューレ15g、小麦粉5g、マーガリン10g、砂糖5g、酸度3%の酢8g、サワークリーム10g、ローリエ、胡椒、香味野菜。(〔5〕213-214頁)

【レシピ 19】

451. **ウクライナ風ボルシチ**

ブイヨンが煮えている鍋の中に生キャベツを入れ、沸騰させる。ジャガイモ、炒めた[香味野菜の]根、タマネギ、切り刻んで蒸し煮した[=第一の方法]、またはゆでた[=第二の方法]ビートを加える。通常の方法で煮込む。

豚脂をニンニク・香味野菜と合わせてすり潰す。煮込みが終わる5〜10分前までに、ボルシチに加える。生トマトを切り刻み、ボルシチに入れることが推奨される。

[1人分の食材表] 豚脂10g、ビート77g、キャベツ60g、ジャガイモ50g、ニンジン16g、パセリ7g、タマネギ17g、

ニンニク 1.5g、トマトピューレ 20g、小麦粉 3g、砂糖 5g、酸度 3%の酢 8g、サワークリーム 15g、ローリエ、胡椒、香味野菜。(〔5〕 214 頁)

(4) 『有名なウクライナ料理』

ウクライナ在住の料理研究家 3 名の共著であり、これまで何度も引用してきた **Фельдман 他** (〔II〕[1]) の『有名なウクライナ料理』から、まずボルシチの一般的な作りかた、次にウクライナ風ボルシチのレシピを紹介しよう。

【レシピ 20】

同上書 (〔II〕[1]) から、60–62 頁を抜粋・引用する。なお、ボルシチ用クワスの作りかた (同 62–64 頁) は省く。

下記の文章 (〔II〕[1] 60–62 頁、2014 年) は、**В.В. Похлёбкин** の著作 (〔III〕[3] 65–66 頁、1983 年) をそっくりコピーして、部分的に書き直したり、付け加えたり、段落の順番を入れ替えたりした **〈盗作〉** である。一例を挙げると、コピー元の原作 (〔III〕[3]) では、炒り小麦粉のくだりがボルシチ解説の最後に載っている (同 66 頁)。ところが **Фельдман 他** (〔II〕[1]) の編集者は、このくだりをボルシチ解説の前半に移しておきながら、文頭の **Наконец** 「最後に」を削除しなかったために、この副詞が全く場違いなものとなってしまった (同 60 頁)。盗作が原作を破壊する悪しき例のひとつである。以下、原作 (〔III〕[3]) と異なる部分を、下線部および **囲み線** 内の補足によって示しておく。

ボルシチ

〔中略〕 **最後に**、いくつかのボルシチは、より濃いとろみを付けるために、炒り小麦粉を混ぜる場合もある [レシピ 14・17 参照]。しかしながら、これは絶対に必要なことではなく、おいしい料理を作るうえで望ましいこととできない。なぜなら、[小麦粉を] 下手に炒った場合、ボルシチの香りを損ねてしまうからである。ボルシチを食卓に出したあと、調味料としてのサワークリームは絶対に必要である。

さまざまな種類のボルシチは、それらが現われた土地の名前に因むことが多い：キウ風、ポルタワ風、リヴィウ風、ヴォルニニ風、チェルニヒウ風、ハリチナ風等々。それらの違いはどこにあるのだろうか？ 第一に、ブイヨンが異なる：骨、肉、肉と骨を煮出したもの、さまざまな品質と肉の組み合わせ (牛肉・豚肉・家禽)。第二に、ビートの熱処理が異なる (蒸し煮・オープン焼き・半ゆで)。のみならず、野菜の種類も異なっよう。ボルシチの必須食材は、ビートのほか、キャベツ、ニンジン、ジャガイモ、パセリ、タマネギ、トマト。選択食材として、インゲンマメ、リンゴ (酸味が強いもの、とくに未熟なものがよい)、ペポカボチャの一種 [ズッキーニの近縁種] (拙論 126 頁 **写真 1**)、カブ。これらの野菜は千切りにする。ただしペポカボチャの一種はさいの目切り、ジャガイモは一口大^{ひとくちだい}に切る。インゲンマメはゆでるのに 1 時間以上かかるため、あらかじめ個別に煮たうえで、ボルシチの仕上がる 15 分前に投入する。カブはニンジンとともに炒める。リンゴとペポカボチャの一種は炒めない。それらは最も早く 柔らかくなる 原作：**煮える** ものであって、ほかの野菜をすべて入れたあと、仕上がる 10 分前までに加える。

〔中略〕

ふつうボルシチは 肉または骨 原作：**肉、骨、または肉と骨** のブイヨンから作る。ブイヨンに最もふさわしいのは胸肉である。骨は 4～6 時間、肉は 2～2 時間半煮込む。

ブイヨンは沸騰したあと弱火で煮続ける。肉と骨のブイヨンを作るときは、まず骨を入れて、骨の煮込み終了の 2 時間前に、肉を加える。肉が煮えたあと、[鍋から] 肉を取り出して、そのブイヨンでボルシチ用の野菜をゆで始める。料理が完成する 10～15 分前に、肉を再び [鍋に] 戻す。

ボルシチの煮込みが終わるころ、1 人あたり 300～350 ml 原作：**1.5 カップ** 未満のブイヨンが残っていないけ

ればならない。それゆえ [ブイヨンの] 煮込みを始めるときは、少なくとも2倍量の水を入れるべきである。牛バラ肉と豚肉の比率は、ふつう2：1または1：1。

さらにボルシチの種類によっては、ブイオンを煮込み終わったあとで、原作：細かく刻んだ 羊肉、ハム、ウインナーソーセージ、自家製ソーセージを少量加えることもある。それらと基本の肉の比率は1：4。

原作：ボルタワ風とオデーサ風 ボルシチは、鶯鳥または鶏肉のブイオンでも作られる。この場合、他の種類の肉を入れてはならない。

ボルシチ用の野菜を調理するときの特徴として、それらを個別に下ごしらえすることが挙げられよう。ビートの加熱時間は長いため、他のすべての食材とは別に蒸し煮する。その色 原作：赤色 を保つべく、酢またはクエン酸を加える 原作：あらかじめ酢を振りかけ、またはクエン酸やレモン汁を加える。切り刻んだビートに酢をかけ、塩を振り、よくかき混ぜて、ソテーパンまたはシャローパンに入れる。沸騰して脂の浮いたブイオン(ビートの重さの20%)または脂の浮いた水を注ぎ、蓋をして十分に蒸し煮する。底に焦げ付かないように、絶えずかき混ぜる。ビートの蒸し煮は1～1時間半。☞ 二重下線部の箇所は、コピー元の原作(III[3])のうち、「ボルシチ」の項目には見当たらない。[それ以外に] オープンで焼く、または半煮え程度にゆでることもある。[いずれも] 皮付きのまま [で加熱して]、そのあとで皮をむき、切り刻み、ブイオンに投入する。

みじん切りのタマネギ、パセリ [の根]、千切りのニンジン 原作：千切りにしたニンジンとパセリ を15～20分炒める。最後にトマトピューレまたは細かく切り刻んだトマトを加え、脂がトマトの色に染まるまで炒め続ける。

野菜をブイオンに入れる順番はとても重要である。それは野菜のゆで時間と関係している。ジャガイモはボルシチの仕上がる30分前に、キャベツは20分前に、蒸し煮のビートと炒めた野菜は15分前に、香辛料は5～7分 原作：5～8分 前に、ニンニクは 原作：他の香辛料とは別にして 2分前に入れること。

[調理器具の] 蓋をしないうまま、野菜や [香味野菜の] 根を炒めたり、蒸し煮したり、ゆでたりすれば、香り成分が失われる。また [野菜に加えた] ブイオンが強火で沸き立つと、その脂が^{はんか}酸化 [=加水分解] されて、ブイオンは濁った色や不快な臭いと味を帯びてしまう。それゆえ野菜をゆでる・炒める・蒸し煮する場合は、必ず蓋をして、弱火の状態を保つ必要がある。このことに留意されたい。☞ 同上、コピー元の原作「ボルシチ」の項目には見当たらない。

ボルシチに用いる基本的な脂は、豚脂である。ニンニク、タマネギ、パセリの葉とともに豚脂を小鉢の中で 原作：滑らかになるまで すり潰し、ボルシチの仕上がる2～3分前に入れて味を調える。

仕上がったボルシチは、冷めない程度のごく弱い火にかけて、さらに20分蒸らしたあと食卓に出す。

かくしてボルシチの調理には最低3時間、骨ブイオンで作る場合は5～6時間を要する。(II[1] 60-62頁)

【レシピ 21】

【牛】肉入りウクライナ風ボルシチ

【牛】肉 400g、キャベツ 400g、ジャガイモ 400g、ビート 250g、トマト⁽¹¹⁾ [ピューレ] とサワークリームそれぞれ 130g、ニンジンとパセリの根それぞれ 30g、タマネギ 60g、豚脂 20g、バター 20g、酢と砂糖それぞれ 25g、ローリエ、ニンニク 5g、挽いた黒胡椒、粒のままのオールスパイス、塩 適量 [直訳：好みで]。

よく洗って細かく切断した骨を3～4時間煮る。【牛】肉を加えて、ゆで上げる。[取り出した牛]肉を人数分に切り、ブイオンは濾す。洗って皮をむいたビートを千切りにする。塩と酢を振りかけ、混ぜ合わせて、鍋に入れる。煮汁から取った脂、トマト[ピューレ]、砂糖を加え、半煮え程度に蒸し煮する。タマネギ、皮をむいたニンジンとパセリの根を千切りにして、バターで軽く炒める。くし形に切ったジャガイモを濾したブイオンに入れて、沸騰させる。千切り⁽¹²⁾の生キャベツを加えて、10～15分煮る。そのあと、蒸し煮のビート、刻んだ生トマト⁽¹³⁾ (タマネギと一緒に軽く炒める)、黒胡椒、オールスパイス、ローリエ、煮汁に溶かして軽く炒めた小麦粉⁽¹⁴⁾を投入する。沸騰状態を5分続ける。パセリの葉、塩、ニンニクとともにすり潰した豚脂で味を調べて、沸き立たせる。15～20分蒸らす。食卓に提供するさい、ボルシチ [を盛った皿] には分量のゆで肉とサワークリームを入れ、パセリの葉を散らす。(II[1] 64頁)

(5) ラゼルソーンのレシピ

ウクライナ出身で、サンクトペテルブルグの現役シェフであり、数々の料理書を執筆し、テレビ・ラジオの料理番組にも出演している И. Лазерсон (以下「ラゼルソーン」と記す) の著作より、ボルシチのレシピを紹介しよう。「Готовим без кулинарных книг」『料理書なしで料理を作ろう』⁽⁷⁾ は、いささか冗談めいた書名⁽¹⁵⁾だが、類書には見られない特徴を持っている。何よりもまず、料理人としての豊かな経験に裏打ちされた、信頼できる解説とレシピ。これは当然かもしれないが、しかし前項の Фельдман 他 (II^[1]) のような〈盗作〉がまかり通っている⁽¹⁶⁾ ロシアにおいて、彼の料理書はとりわけ存在価値がある。次に、いまさら聞けないような素朴な疑問に対しても、彼は率直かつ丁寧に答えている (例: ビートに加える酢の効果について、下記参照)。さらに、いくつかの品目について、食材の重さの比率を示していること。これは В.В. Похлёбкин の著作⁽¹⁷⁾ に倣ったもので、とくにラゼルソーン独自のものではない。とはいえ、筆者の知る限り、ボルシチの食材の比率を明らかにしているのは、ラゼルソーンの同上書⁽⁷⁾ だけである。

【レシピ 22】

ボルシチ [食材の重さの比率] ⁽⁷⁾ 40 頁、抄訳

ビート4に対して、キャベツ3、ニンジン1、タマネギ1、セロリ1 (なくても可)、トマトペースト⁽¹⁸⁾0.5。

☞ 著者はボルシチにジャガイモを入れることを勧めていない。なぜなら、ボルシチの酸味がジャガイモを硬くして、スープの味を損ねてしまうからである。それでも好みによって入れる場合は、ジャガイモを粗く下ろして、キャベツと一緒にブイヨンに加える⁽⁷⁾ 43 頁)。著者はジャガイモの比率を記していないが、おそらくニンジンよりも少ないと思われる。ジャガイモを粗く下ろすのは、その澱粉をスープに溶け込ませて、とろみを付けるためである。これに関連して、В.В. Похлёбкин は、シチー (キャベツの汁物) にとろみを付ける目的で、小麦粉の代わりにジャガイモ1~2個を丸ごと鍋に入れて煮込み、キャベツや酸味のある食材を投ずるまえに、それを鍋から取り出す方法を紹介している (III^[3] 18 頁)。

☞ 拙論の筆者は、このレシピでボルシチを作る場合、牛肉ブイヨンを煮るための水の分量を、ビートの重さの約 3.5 倍としている。

ボルシチ [ビートの蒸し煮 砂糖と酢] ⁽⁷⁾ 40-41 頁、抄訳

厚底の鍋に、千切り⁽¹⁹⁾にしたビートを入れ、バター1かけらを加え、そこに作ったばかりのブイヨンを、ビートが隠れない程度に注ぎ入れる。弱火で蒸し煮する。ぐつぐつと煮えて容積が減り始めたら、トマトペーストと砂糖を加える。ボルシチと砂糖はとても相性が良い。スープがほぼ完成したときではなく、まさにこの段階で、ビートに砂糖を加える。するとボルシチの風味は、いっそう調和のとれたものとなるだろう。もしあなたが何人分作るのかを知っていれば、1人当たり小匙 1/2 の砂糖をためらわずに入れなさい。あとで味見をして少ないと感じたら、仕上がったボルシチに足せばよい。

☞ 拙論の筆者は、砂糖の代わりに、細かく刻んだ種抜きプルーンを隠し味として入れている。その分量は、ビートの重さの 15~20%まで。プルーンはビートとの相性が抜群に良い。なお、干したヤマドリタケの甘い香りも、ビートとよく合う。

規則に従って、砂糖とともに酢を少し加えなさい。酸度 6% のワインビネガーはお勧め。1人当たり小匙 1/2 強。酢のように酸っぱいものは、ビートの色を保つと言われている。

実際には、この説はあまりにも強調され過ぎたようだ。たしかに酸っぱいものはビートの色褪せを防いでくれるが、酸っぱいものを入れてビートを煮ると、その調理時間はすごく長くなってしまふ。〔中略〕

酢を加える必要はない。たとえ酸っぱいものにはビートの色を保つ優れた効果がある、と信じていても。酸味による [ボルシチの] うまみは、トマトだけで充分に出せる。

(6) マカレーヴィチのレシピ

前章でも触れておいた、ロック歌手マカレーヴィチのボルシチに関する雑誌記事 «Немного о борще» (直訳「ボルシチについて少々」、VI[22] 70-71 頁) の中から、その内容をかいつまんで紹介しよう。食通としても知られるマカレーヴィチは、テレビの料理番組 «Смак» の元司会者であり、この分野でのさまざまな執筆活動を行なっている。

☞ この雑誌記事には、бурые щи ⇒ борщ 語源説が載っている (VI[22] 71 頁 囲み記事、文責=雑誌編集部?)。

☞ 下記のレシピには食材の分量が記されていない。

【レシピ 23】

「ボルシチについて少々」(月刊雑誌 «Дилетант» 2016 年 4 月号 70-71 頁、抄訳)

多人数分でないとうまく作れない料理がある。ボルシチはそのひとつ。私 [マカレーヴィチ] は最低 6 人の鍋を使う。

[中略] 市場に出かける。まず肉売り場へ。牛肉、それも仔牛ではなくて牡牛の肉、軟骨を多く含むバラ肉がよい。ときには太い骨髄が見えるスネ肉も、また手に入ればオックステールも加える。ボルシチの中には肉がたっぷり、すべてがたっぷりとなければならない。私の作ったボルシチを食べたあとは、メインディッシュが欲しいという考えは浮かんでこない。

次に野菜を選ぶ。ビートは古いのがよい(新しいビートは冷製スープに向いている)。大き過ぎるのは避けること。キャベツは新しく、小さく、葉の詰まったものがよい。さらに、ブロッコリー、小さいサヤインゲン、インゲンマメの缶詰、ピーマン、セロリの茎、タマネギ、ニンジン、ニンニク、香味野菜など。私はジャガイモを用いない。ボルシチには合わないから。そしてオリーブの実、ケイパー、レモン 1 個 (または 2 個)、香辛料、ウスターソース、トマトペースト。

肉は水煮する、3~3 時間半ほど。牛の年齢や育成環境によって、ゆで時間は変わる。ブイオンを透明にするためには、沸騰したあと、灰汁を取り、火を最も弱くすること。沸き立たせず、ことごと煮込む程度でよい。濃い赤色に染まりながら、しかも透明感のあるボルシチは、この段階で決まる。肉をフォークで持ち上げると崩れ落ちそうになれば、それで煮込みは終わり。

野菜を刻む。時短のためスライサーを使う。タマネギは薄い輪切り、ニンジン、ビート、キャベツは千切り。深型フライパンにヒマワリ油を引く。油が熱くなったら、香辛料を振りかける。唐辛子、クミン、コエンドロ、混合スパイス、またはあなたの好きなものを入れて、さっと炒る。(いっぽうブイオンには、黒胡椒とオールスパイスの粒、ローリエを加える。) フライパンにタマネギとニンジンを投じて、かなり強火で 5 分ほど、かき混ぜながら炒める。ブイオンの鍋に移す。フライパンに再び油を引いて、ビートを入れ、トマトペーストを加える。そして注目! 酸度 9% の食酢を惜しみなく注ぎかける。さもないとビートは色褪せて、華やかな彩りが消えてしまう。トマトペーストにケチャップを少し混ぜることもある。絶えずかき混ぜながら、火を弱めてゆく。やがてビートは軽く泡立つようになる。さらに 5~10 分ほど経ってから鍋の中へ。

キャベツと残りの野菜は、スプーンですくえるように、同じ大きさに切りそろえねばならない。ただしキャベツは長い千切りになってもよい。オリーブの実、小粒のケイパーを、それぞれ漬け汁とともに鍋に入れる。スタッフドオリーブは不可。トマトソース、またはそれなしで煮たインゲンマメの缶詰を加える。インゲンマメは繊細でまろやかな味をもたらす。そして塩を入れる。私はこの作業を一挙に行ない、失敗した例がない。レモンを 2 つに切り、片方の房を細かく刻んで鍋に、もう片方の汁を絞って、同じく鍋に。

味見する。ボルシチはできたばかりで、まだ馴染んだ味になっていないことに留意せよ。とはいえ基本的

なこと、すなわち塩味、甘味、酸味の釣り合いは明らかである。ビートの甘味が足りないと思えば、ちょっと砂糖を加えなさい。酸味が足りなければ、もう1個レモンを絞りなさい。もし辛味が好きならば、唐辛子を入れなさい。このあいだ、ボルシチは沸き立っておらず、いわば静かに息をしている。10～15分後に、もう一度味見をして納得がゆけば、最後のひと仕事にかかる。刻んだ香味野菜の葉、つまりパセリ、ディル、コエンドロ、ナガネギ（なくても可）、みじん切りのニンニクを加える。30秒後に火を止め、鍋に蓋をする。鍋は厚板のものがよい、せめて底が厚ければ、ボルシチはおのずと余熱でじっくり仕上げられる。これは重要なこと。厚い大鍋の中で、ボルシチは客が来る夕方まで冷めない。(VI[22] 70-71頁)



写真1

кабачок ペポカボチャの一種
サンクトペテルブルグの家庭菜園
(筆者撮影)



写真2

сало 豚脂：赤身と脂身
モスクワの市場 Фуд Сити にて
(筆者撮影)



写真3

шпик 豚脂：脂身のみ
同左
(筆者撮影)

〔追記1〕

拙論の第VI～VII章に収めたレシピ本文で「バラ肉」と訳した原語は、牛・豚ともにすべて грудінка「胸肉」である。

〔追記2〕

同じく第VI～VII章のレシピ本文で「豚脂」と訳した原語は、сало と шпик (別綴 шпиг、旧綴 шпек) のいずれかである。これに修飾語「豚の」「塩漬けの」などが付くこともある。筆者の知り合いの料理人たちの意見によれば、「豚脂」は塩漬け・燻製の〈赤身〉と〈脂身〉の両方を含み、それらを総称して сало (写真2) と呼び、〈脂身〉の部分だけを шпик (写真3) と呼ぶ。ただし第VI章のレシピ14「豚脂」には、この2つの単語が全く同じ意味で用いられている。またレシピ15「調理法」の中で、「豚脂(ウクライナ風豚脂)」と訳した原語は、それぞれ свиной шпик と малороссийское сало であり、この場合も両者のあいだに意味の違いはない。同様にレシピ19で「豚脂」(「豚脂をニンニク・香味野菜と合わせてすり潰す」と訳した原語は шпиг、食材表の「豚脂」の原語は сало свиное (шпиг)。後者の場合、丸括弧内の (шпиг) は同義語による言い換えに過ぎず、訳文には反映させなかった。

〔追記3〕

これまで紹介してきたロシア帝国・旧ソ連・現代ロシアの調理法では、ボルシチの具材を細かく刻むことが主流となっているが、日本で出版された料理書の中には、具材を大きく切り分けるよう指示しているものもある。たとえば入江麻木のレシピ「ボルシチ」(8] 26-27頁、1983年)によれば、「5cm角に切った牛肉」を深鍋に入れてブイヨンを作り、キャベツは「8cm幅にしんをつけたまま切り」、カブとジャガイモはそれぞれ「皮をむいて半分に切り」、小タマネギ(ペコロス)は「皮をむいて、根を付けたまま半分に切」って、ブイヨンの中で煮込む。また久保脇敏弘のレシピ「ボルシチ ロシアンスープ」(9] 54頁、1999年)では、この切りかたの適用範囲をさらに広げて、牛バラ肉(塊800g)は「4つに」、ニンジン(小)、セロリ、タマネギは「半分に切り」、ジャガイモは「大きければ50～60gくらいの大きさに切る」。ビートは「ゆでて皮をむき、4～6つに切って」、トマトは「湯むきして

半分に切る」。久保脇シェフは「ボルシチもポトフも日本のおでんのような感覚でいただくスープ。ほくほくになった大きな野菜のあったかスープは、体中にしみ渡るロシアとフランスのお母さんの味」(同 54 頁)と述べている。しかし少なくとも具材の切りかたに関する限り、ポトフ・おでんとロシアで作られるボルシチとの共通点は殆ど見当たらない。

〔第七章 註〕

- (1) ウクライナには現在、ボルシチのレシピが 100 種類以上あると言われる (V[17] 43 頁、[10] 81 頁)。前掲の Фельдман 他 (II[1] 57-84 頁) は、ウクライナ料理として 35 種類のボルシチのレシピを載せている。この中には「モスクワ風」「シベリア風」など、ロシアの地名が付いたボルシチは含まれていない。また前掲の N. Burlakoff (II[53] 140-200 頁) は、モロホヴェツを始めとする料理書・インターネットなどの各種資料をもとに、77 種類に及ぶボルシチのレシピを収集した。そこには著者 N. Burlakoff の名を冠したオリジナルレシピも含まれている。
- (2) レシピの例：борщ лѣтний ([4] 114 頁) / борщок лѣтний ([3] 74 頁)。
- (3) ビートが全く入っていないものを「ボルシチ」として販売する事例については、拙論 34 頁 註(2) 参照。ついでながら、ビートがほんの少しだけ入ったスープや、ビートなしのスープを「ボルシチ」と呼ぶレシピも存在する。
 - ① 植木もも子『ひとり暮らしのおかずになるスープ 101 品』(日東書院、2008 年) 56 頁「野菜ジュースで驚くほどのうまさ！ お手軽ボルシチ」。このレシピでは、ビートそのものではなく、代わりに「野菜ジュース (紫系)」が用いられる。具体的な食品メーカーと商品名は載っていないが、たとえば「キリン 無添加野菜 48 種の濃い野菜 100%」ジュースは、ビートを含む 48 種類の野菜が原料となっている。
 - ② 宮沢うらら『はじめてのだしクッキング 合わせだしで世界のごちそう』(汐文社、2016 年) 14-17 頁「ボルシチ ロシアの具たくさんスープ」。ビートとトマトの缶詰を用いた解説のあとに、ボルシチの「アレンジレシピ」として、「ビーツ缶^{かん}がないときは、「ビーツとビーツ缶汁^{かんじり}のかわりに、中濃ソース^{ちゅうのう}大さじ 2、さとう小さじ 1/2~1」を加える (17 頁)。この場合、スープの赤みの素は「トマト缶 (カットトマト)」だけとなる。
- (4) 詳しくは拙論「エレーナ・モロホヴェツ『若い主婦への贈り物』—あるロシア料理書の系譜— (2) (釧路公立大学紀要『人文・自然科学研究』第 22 号 70 頁 註(35))、および同上の連載(3) (第 23 号 107 頁〔記述の訂正]) を参照されたい。
- (5) 第 12 版は 1997 年に発行された (モスクワ、《Колос》 出版社)。筆者は同じ版数表示の「第 12 版」2003 年 ([3] モスクワ、《АСТ-ПРЕСС СКД》 出版社、重版：2006・2009 年) の原本を参照した (次の註(6) 参照)。
- (6) 「古代スラヴ語 бѣръшь = ビート」語源説は、ロシア国民図書館 (РНБ) における筆者の文献調査によれば、『食べ物の本』各版のうち、初版 1939 年から第 12 版 1997 年 (モスクワ、《Колос》 出版社、重版：1998・1999) までは掲載されていない。この語源説は、「第 12 版」2003 年 ([3]) において初めて登場する。しかしながら 2017 年版 ([4] モスクワ、《Э》 出版社) には載っていない。
- (7) 同上書 (II[47]) には、旧版 1999 年 (モスクワ、《ЭКСМО-Пресс》 出版社) その他がある。
- (8) 同上書 ([4]) には、旧版 2016 年 (モスクワ、《Э》 出版社) がある。
- (9) この記述は、現代ロシアの調理学校用教科書 (II[62] 93 頁) にそのまま引用されている (拙論 17 頁参照)。
- (10) 原語 жир 「脂肪」。同じ頁の欄外に、жир の説明がある：「ブイヨンから取った脂^{あぶら}は、とくに揚げ物にふさわしい。なぜなら上品な味と香りに秀でているからである」 ([5] 213 頁)。この意味に限定された脂肪は、брез と呼ばれる (拙論 114 頁 註(34) 参照)。
- (11) 原語 томат ①「トマト (помидор)」②「トマトピューレ」。同上書 (II[1]) の別のレシピでは、明らかに томат-порé「トマトピューレ」と同じ意味で томат が用いられており、ここでも「トマトピューレ」と解釈した。

- (12) 原文には「さいの目切り」とあるが、明らかな誤記。ここでは「千切り」に訂正した。同上書 (II [1]) のレシピ 20 参照：「これらの野菜は千切りにする」(拙論 122 頁下から 12 行目)。
- (13) 原語 **свѣжие помидóры** 「新鮮なトマト」。ただし食材表には記されていない。
- (14) 同じく食材表には記されていない。
- (15) この書名の趣意に近いものとして、たとえば次の料理本を挙げておく：
- ① 稲垣えみ子『もうレシピ本はいらない 人生を救う最強の食卓』(マガジンハウス、2017 年)。
 - ② 有元葉子『レシピを見ないで作れるようになりましょう。』(S B クリエイティブ、2017 年)。
 - ③ 上田淳子『レシピ以前の料理の心得 日々の料理をもっとおいしく』(青幻舎、2024 年)。
- (16) その最たる例は、モロホヴェツ『贈り物』の本文をそのままコピーして、別の著者名と別の書名を付けて出版した現代ロシアの偽作である。詳しくは拙論「エレーナ・モロホヴェツ『若い主婦への贈り物』—あるロシア料理書の系譜— (3)」(釧路公立大学紀要『人文・自然科学研究』第 23 号 104 頁) を参照されたい。
- (17) たとえば、ビート入りサラダ **винегрѐт** の食材の比率：ビート、ニンジン、ジャガイモ、塩漬けキュウリ、発酵キャベツ、タマネギと(または)ナガネギ、これらはすべてほぼ同量、ただしタマネギ・ナガネギは他の野菜よりもやや多く、ニンジンはやや少ない (II [59] 41 頁、II [60] 84 頁)。これに対して、ラゼルスーンのレシピでは、ビート 2、ニンジン 1、ジャガイモ 2、塩漬けキュウリ (または発酵キャベツと合わせて) 3、グリーンピースの缶詰：ジャガイモとキュウリの一部と取り替え、ナガネギ：好みで ([7] 14 頁)。
- (18) 原語 **томáт-пáста** 「トマトペースト (томáтная пáста)」。類語 **томáт-пюре́** 「トマトピューレ」よりも濃度が高い。日本の食品会社カゴメによれば、生トマトに比べてトマトピューレは約 3 倍、トマトペーストは約 7 倍に濃縮されている。
- (19) 著者はビートの切りかたについて言及していない。ここでは根菜類のニンジンと同じく、「千切り」と解釈する。

〔第七章 参考文献〕

- [1] Артюх Л.Ф. Українська народна кулінарія. Історико-етнографічне дослідження. Київ, 1977.
〔電子版〕 <https://archive.org/details/artyukh1977/mode/2up> (参照：2025. 6. 1)
- [2] Книга о вкусной и здоровой пище. М.–Л. Пищепромиздат, 1939.
- [3] Книга о вкусной и здоровой пище. М.: АСТ-ПРЕСС СКД, 2003.
- [4] Книга о вкусной и здоровой пище. М.: Э, 2017.
- [5] Книга о вкусной и здоровой пище. М.: Пищепромиздат, 1952.
- [6] Кулинария. М.: Госторгиздат, 1955.
- [7] Лазерсон И.И. Готовим без кулинарных книг. М., 2008.
- [8] 『クッキングフォーユー⑨ シチューとカレー』(主婦の友社、1983 年)。
- [9] 『野菜たっぷりのおいしいスープ』(成美堂出版、1999 年)。
- [10] 『世界の郷土ごはん 75 カ国の伝統メニュー』(パイ インターナショナル、2025 年)。

〔初出一覧〕

このPDF 文書は、下記の拙論をもとに、誤植を訂正し、新しい情報を加えて書き改めたものである。

宮崎武俊

「ロシア料理ボルシチの起源と調理法(1)」(釧路公立大学紀要『人文・自然科学研究』第28号1-18頁)

「ロシア料理ボルシチの起源と調理法(2)」(釧路公立大学紀要『人文・自然科学研究』第29号1-30頁)

「ロシア料理ボルシチの起源と調理法(3)」(釧路公立大学紀要『人文・自然科学研究』第30号3-31頁)

「ロシア料理ボルシチの起源と調理法(4)」(釧路公立大学紀要『人文・自然科学研究』第31号17-50頁)