

広島大学学術情報リポジトリ
Hiroshima University Institutional Repository

Title	ルッコラは催淫剤？ : 古代人の見方 <エッセイ>
Author(s)	水谷, 智洋
Citation	プロピレア , 20 : 53 - 63
Issue Date	2014-08-31
DOI	
Self DOI	
URL	https://ir.lib.hiroshima-u.ac.jp/00039092
Right	Copyright (c) 2014 日本ギリシア語ギリシア文学会
Relation	



ルッコラは催淫剤？

—古代人の見方—

水谷 智洋

ルッコラという葉菜があります。イタリア料理の他、サラダに入れたり、肉料理の付け合わせにと、用途の広い葉菜です。ですが私とルッコラの付き合いは、まだ2年前に始まったばかりです。たまたま市民農園の利用のくじに当たり、スーパーマーケットで買った100円均一の種をまいたところ、思いの他よく育ち、味わってみるとおいしくて、以来、すっかりファンになりました。本稿は、どうやら地中海沿岸が原産地と思しいこの植物が、ギリシア・ローマ古典にどのように出ているのかの調査報告ですが、その前に呼び名について簡単に触れておきましょう。

「ルッコラ」はイタリア語の *rucola* から来ていますから、より近い音訳は「ルーコラ」でしょう。しかし、「ルッコラ」がもうすっかり定着しているようですから、私もそれに従います。イタリア語には他にも、*ruchetta* 「ルケッタ」とその変形 *rochetta* 「ロケッタ」とがあり、後者からフランス語の *roquette*、さらに英語の *rocket* となったものようです。この植物にもちゃんとした和名があります。「キバナズシロ」だそうです。けれども、花はどう見ても黄色ではありませんから、あまりピンとこない命名です。それはともかく、ここに林弥栄・古里和夫監修『原色世界植物大圖鑑』（北隆館、1986）、197頁の説明と、後出する翻訳書『ディオスコリデスの薬物誌』所載の図を掲げておきます。

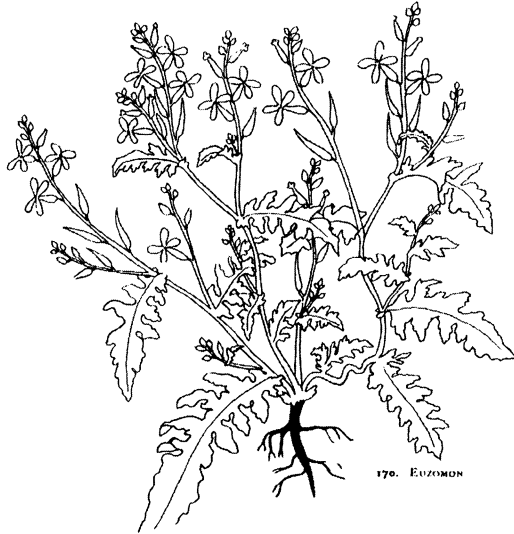
キバナズズシロ

[エルーカ属] あぶらな科

Eruca sativa Mill.

(英) Rocket-salad (漢) 黄花清白

地中海沿岸に分布する1年草。若い葉をサラダ菜として利用するほか、種子から油を採る。葉は辛味があって美味。草丈80cm位。茎は直立し、よく分岐する。葉は長楕円形で平滑、大きく羽裂する。歯牙縁、花は白黄色または乳黄色で、紫色の条脈があり、十字形で、径2.5cm、枝の先に15~50花を総状につける。莢は長線形で硬い。種小名は「栽培している」の意。



上の植物図鑑の記述から、ルッコラのラテン語名は容易に察しがつきますが、ギリシア語名は何でしょうか。そこでマルメロの稿でお世話になった Andrew Dalby, *Food in the Ancient World from A to Z* (Routledge, London & New York, 2003) で Rocket を探してみますと、ちゃんと立項されていました。εϋζωμον がそれでした。ζωμός が「スー

ブまたはソース」ですから、εὔζωμον は「おいしいスープまたはソースになるもの」が原義でしょう。一方、eruca (e と u は長音) については、*Oxford Latin Dictionary* は語源を ‘dub. cf. uruca’ としています。uruca は「野菜につく青虫」ですから、eruca はもともと「青虫が好んでつく野菜」の意だったのかもしれませんが。以下、Dalby の引く典故を手がかりにした、εὔζωμον と eruca の実態検証の集録ですが、例によって、決して exhaustive ではないことをお断りしておかねばなりません。

(1) Hippokratēs (?), *peri Diatitēs* (lat. *Regimen*) 2.54

νάπτω θερμόν· διαχωρεῖ, δυσουρεῖται δὲ καὶ τοῦτο· καὶ εὔζωμον παραπλήσια τούτοις διαπρήσσεται.

カラシナは体を温める。通じをつけるが、排尿を難しくする。ルッコラもこれと同様の効果がある。

Corpus Hippocraticum 『ヒポクラテース全集』中の『食餌法について』に見出される一文です。この論文が古代医学の大成者ヒポクラテース（前 460 頃～370 頃）の真作か否か、またその成立年代等の詮索は私のよくするところではありませんが、内容について一言しますと、ルッコラの「葉は辛味がありますから、それが「体を温める」につながるのでしょう。しかし、「排尿を難しくする」は根拠不明です。なお、後出の (8) を参照してください。

(2) Theophrastos, *peri Phytōn Aitiōn* (lat. *de Causis Plantarum*) 2.5.3

οὐ μὴν ἀλλὰ καὶ τῶν λαχανωδῶν ἐστὶ τισὶ τὰ ἀλυκὰ πρόσφορα, καθάπερ ῥαφάνω, τευτλίω, πηγάνω, εὐζώμω· βελτίω γὰρ γίνεται τοῖς ἀλυκοῖς ἀρδόμενα ταῦτα...

しかしながら塩水は、キャベツ、ビート、ヘンルーダ、ルッコラのような若干の野菜にも有益である。なぜなら、これらは塩水をやると一段と元気になるからである。

テオプラストス（前 371 頃～287 頃）はアリストテレスの高弟で、師の跡を継いでその学園リュケイオンの学頭となった高名な哲学者ですが、植物学の祖でもあります。上に引いたのはその『植物原因論』中、植物と水の関係を論じた個所で、塩水は若干の樹木—たとえばナツメヤシ *φοῖνιξ*—に有益である、と述べたあとにつづく文章です。これには私はなにも口をはさめません。ルッコラに塩水をやったことは一度もないからです。水道水で普通に水やりするだけで十分でした。

(3) Athēnaios, *Deipnosophistai* 4.130d

σὺ δὲ μᾶλλον, ἐν Αθήναις μένων, εὐδαιμονίζεις τὰς Θεοφράστου θέσεις ἀκούων, θύμα καὶ εὐζῶμα καὶ τοὺς καλοὺς ἐσθίων στρεπτούς, Λήνια καὶ Χύτρος θεωρῶν.

しかし君の考えでは、むしろ、アテーナイに滞在して、テオプラストスの教えに従っているのが幸せなのだ、タイムとルッコラとお気に入り入りのねじりパンを食べ、レーナイア祭や壺祭りに参列するほうがね。

これは、『食卓の賢者たち』の著者アテーナイオス（2～3 世紀）が、食卓に集った賢者たちに読み聞かせているヒッポロコス Hippolokhos の「饗宴書簡」*deipnikai epistolai* 中の一文です。マケドニア人ヒッポロコスは、同地の大金持ちカラノス Karanos の結婚披露の大宴会に 20 名のゲストのひとりとして招かれたので、その一部始終をサモスの人でテオプラストスの弟子であるリュンケウス Lynkeus に書き送ったのです。書簡には、ヒッポロコスが堪能した最高級の肉料理、魚料理、ギリシア各地の銘酒その他が、これでもか、これでもかとはばかりに並べ立てられています。そのあとでヒッポロコスは、「それにひきかえ君は、タイムとルッコラとねじりパンで満足しているのだね」と、リュンケウスを冷やかしているのです。ですからこれは、カラノスの宴会に出た山海の珍味の対極にある粗食であるに違いありません。おそらくリュンケウスは、タイムで香りをつけたうえで、ルッコラをねじりパンに添えて食するのでしょうか。ことによると、菜食主義の食事かもしれません。

(4) Vergilius (?), *Moretum* 86

Venerem revocans eruca morantem

ぐずぐずした情欲を呼び戻すルッコラ

ウェルギリウス（前 79～19）の頃に作られた 8 篇ほどの小詩を集めた *Appendix Vergiliana*『ウェルギリウス補遺』なるものが今に伝わっています。そのほとんどは高名な詩人の真作に非ずとされ、124 行から成る *Moretum* も同じ扱いを受けていますが、上記はその中に見える語句です。（ちなみに「モレートウム」とは、ニンニク、パセリ、塩、チーズなどを混ぜ、よく捏ねたものにオリーブ油、酢をかけた団子、とその作り方が詩中に説明されています。）一篇の詩としての *Moretum* は、冬の朝、貧しい農夫が目覚めてから、朝食を用意して食べ、畑へ出るまでを語るものですが、彼の菜園には、たくさんの野菜にまじってルッコラが栽培されているのです。そしてそのルッコラには、なんと、催淫効果があるというのです。この催淫性については、以後、詩人や著述家の証言に事欠くことはありません。

(5) Ovidius, *Remedia amoris* 799-800

nec minus erucas aptum vitare solaces,

et quicquid Veneri corpora nostra parat.

劣らず適切なのは、催淫性のあるルッコラを避けることだ、
また何であれ、われわれの肉体を情欲に向わせるものも。

オウィディウス（前 43～後 17）は『恋の治療』（前 1～後 2 頃）で、狩りや農作業や旅によって恋の^{146r}炎を鎮める方法を示したあと、最後に、性欲を刺激するような食物を摂らないように、というのが恋の病の医師としての勧めなのです。ちなみに、ルッコラの前に忌避すべき食品として名指しされているのは、bulbus「玉葱」です¹⁾。

(6) Columella, *de Re Rustica* 10.109

excitet ut Veneri tardos eruca maritos.

怠惰な夫どもを、ルッコラが性欲に駆り立てるように。

60～65年頃に『農業論』全12巻を著したコルメッラは、cultus hortorum「園芸」を扱った第10巻のみは、ウェルギリウスが *Georgica* 『農耕詩』4.147-8で「これについては後人の筆に委ねよう」とあるのを承けて、短い序文のあと、本論を436行の興趣に乏しい六脚韻の詩行でつづっています。上記はそのうちの1行で、性欲亢進剤として役立つべく、菜園ではルッコラをも栽培すべし、と指示しています²⁾。

(7) Martialis 3.75.3

Sed nihil erucae faciunt bulbique salaces

けれどルッコラも性欲をかきたてる玉葱も、なんの効き目もない

ヒスパニア出身のエピグラム詩人マルティアーリス(40頃～103/4)は、知人ルペルクス *Lupercus* の *mentula* が *jam pridem stare desit* 状態になっているのに、精力剤とされるルッコラや玉葱で *stare* させようとしても、所詮、悪あがきさ、とルペルクスを冷笑しているのです。

ルッコラの催淫性への言及は、1世紀のギリシア語の文献にも見出されます。それは古代の薬物学の大成者 *Dioskurides* (lat. *Dioscorides*) の筆になるものです。彼は *Kilikia* の *Anazarba* (lat. *Anazarbus*) の人で、ギリシア本土、クレータ島、エジプトなどの各地を広く旅して実地に調査し、薬効のある植物、鉱物、動物など、約1000種の薬物を全5巻の *peri Hylēs Iatrikēs* (lat. *Materia Medica*) 『薬物誌』にまとめあげました³⁾。そこで肝心の *EYZOMON* の項ですが、私は、今回、この書物のギリシア語のテキストを見る努力を怠りましたので、鷺谷いづみ氏の訳文をそのまま引用させていただきます⁴⁾。ただし、それは、1652～5年になされた *John Goodyer* の英訳(公刊されず)を *Robert T. Gunther* が校訂して刊行された *The Greek Herbal of Dioscorides* (New York, 1934)

からの重訳です。

(8) ディオスクーリデース、『薬物誌』2.170

エウゾーモンは、生のままで大量に食べると催淫効果をもたらす。種子にもまた類似の効果があるが、こちらには利尿作用や消化を助ける作用もあり腹によい。種子はソースをつくるのにも用いられる。長く薬効を保たせるには、まず酢か牛乳に浸し、ふやかしてからトローチにして保存する。また、野生のエルカは、とくにイベリア西部に生育し、その土地の人々はその種子をカラシのかわりに使う。栽培種に比べてその利尿作用はより強く、またはるかに辛い。

それでは、ルッコラを用いた催淫剤とはどのようなものだったのでしょうか。アーピキウス Apicius の名のもとに伝わる *de Re Coquinaria* 『料理指南書』7.308 に、出典は不明ですが、前1世紀の大学者ウァッロー Varro (前116~27) の処方(?)なるものが記録されています⁵⁾。

(9) Varro

(bulbos) in aquam, qui Veneris ostium quaerunt, deinde, ut legitimis nuptiis, in cena ponuntur, sed et cum nucleis pineis aut cum erucacae suco et pipere.

ウェヌスの戸口を訪おうとする者は、(玉葱を)水に投じて(煮る)、それから、法にかなった婚礼でそうするように、食卓に供する、松の実あるいはルッコラの汁と胡椒を添えて。

この薬膳(?)が婚礼の場に出されたとき、花婿だけでなく、花嫁の口にも入るのであれば、それは、(5)~(7)のような、もっぱら男性向けの催淫剤もしくは回春剤ではなく、新婚の夫婦が同時に食することによって効果が期待される、男女和合の妙薬と考えられていたのではないのでしょうか。その目的は、むろん、一日も早く子宝に恵まれるためです。一般の家庭であれば、倦怠期の夫婦を救ったかもしれません。

あと、催淫効果とは関係なさそうなルッコラの食し方あるいは利用法をも探しておきましょう。

(10) Plinius, *Naturalis Historia* 29.154-5

ことのほか寒さに強いルッコラは、レタス (*lactuca*) とは性質が異なり、情欲を駆り立てる (*concitatrix veneris*)。それゆえルッコラは、たいてい、レタスと混ぜて食される。レタスと混ぜると、ルッコラの熱さがレタスのあまりの冷たさと中和されて、適温をもたらすためである⁶⁾。

(11) Columella, *de Re Rustica* 12.59.1

すり鉢に次のものを入れる：キダチハッカ (*satureia*)、ミント (*menta*)、ヘンルーダ (*ruta*)、コリアンダー (*coriandrum*)、セロリ (*apium*)、リーキの先端 (*porrum sectivum*) —もしこれがなければ緑の玉葱 (*viridis cepa*：鱗茎ではなく、茎でしょう)、レタス (*lactuca*) の葉、ルッコラ (*eruca*) の葉、緑のタイム (*thymum*) またはカラミンタ (*nepeta*)、さらに緑のパニロイアルハッカ (*pulegium*) および新鮮で塩入りのチーズ (*caseus*)。それらすべてをよくすりつぶし、胡椒入りの酢 (*acetum piperatum*) を少量まぶす。これらを混ぜ合わせたものを小鉢に取り、オリーブ油 (*oleum*) をかける。

(10) のプリーニウス (23/4~79) 『博物誌』では、ルッコラとレタスの合い性の良さだけが述べられていましたが、このまま口にするとは思われませんので、両者をあわせてすりつぶすか否かはさておき、(11) のように、酢、オリーブ油、塩などをふりかけて食したのでしょうか。これは今のことばで言えばサラダですが、(10) は「お手軽サラダ」、それに対比して、(11) は「デラックス・サラダ」とでも呼びましょうか。

最後に、アーピキウス『料理指南書』に2度、ルッコラが現れます。1度はソース (*jus*) の、もう一度は香辛料入りの塩 (*sales conditi*) の材料としてです。後者では、原文の *libra, uncia* をグラムに換算した数

値が出ています。これは、ミュラ＝ヨコタ・宣子氏のアピーキウスの翻訳書の該当箇所から借用させていただいたものです⁷⁾。

(12) Apicius, *de Re Coquinaria* 9.427

aliter jus in mugile salso: piper, origanum, erucam, mentam, rutam, calvam, carestam, mel, oleum, acetum et sinape.

塩蔵ボラ用のソースの別の作り方：胡椒、オレガノ、ルッコラ、ミント、ヘンルーダ、ヘイゼルナッツ、ナツメヤシ、蜂蜜、オリーブ油、酢および白辛子。

(13) Apicius, *de Re Coquinaria* 1.29

多用途の香辛料入りの塩：香辛料入りの塩は消化に良く、胃の蠕動を促す。また、あらゆる病、疫病、あらゆる冷え一般を予防する。そのうえ、味の良さは予想をはるかにこえる。(材料) 普通の塩 (sal communis) を焙ったもの 326g、岩塩 (sal Hammonicus) を焙ったもの 652g、白胡椒 (piper album) 81g、生姜 (gingiber) 54g、アヨワン (ammi : セリ科) 40.5g、タイム (thymum) 40.5g、セロリ (apium) の種 40.5g またはパセリ (petroselinum) の種 81g、オレガノ (origanum) 81g、ルッコラ (eruca) の種 40.5g、黒胡椒 (piper nigrum) 81g、サフラン (crocum) 27g、クレータ島のヒソップ (hysopum Creticum : シソ科) 54g、甘松の葉 (folium) 54g、パセリ 54g、イノンド (anetum : セリ科) 54g。

(12) には、ソースの材料のみが挙げてありますが、オープンなり焼き網なりで焼いたボラにこのソースをかけるか、あるいは魚をソースにひたして煮るかしたのでしょうか。また (13) は、André の *commentaire* にあるように、*essentiellement à usage médicinal* (p.141) でしょう。傍証もあるようです。ルッコラの種は、(18) の『薬物誌』に述べられた「利尿作用」、「消化を助ける」という薬効を期待されて、他の多くの植物の仲間入りをさせられたのでしょうか。

さて、これまでギリシア・ローマ古典に出るルッコラのおおよそのところを見てきましたが、その催淫性なるものへの言及が、1世紀のディオスクリデース『薬物誌』以前のギリシア語文献に見出されなかったのは意外でした。ゴシップ大好きな喜劇詩人たちなら、誰某は、この頃、むやみにルッコラを食べている、怪しい、とか、あることないことを書きまくったであろうと容易に想像されるのにです。でも、それが見つかりません。たぶん、まったくの偶然によって、その手のセリフが後世に伝わらなかったのでしょうか、いくばくかの物足りなさを覚える一方で、ルッコラを愛好するようになって、催淫性など頭から信じない私などには、なにか救われたような気持ちにもなるのです。

注

- 1) 同じ詩人の *Ars Amatoria* 『恋の手ほどき』 2.422 には *eruca* という語こそ出ませんが、*herba salax* でルッコラを指しています。ここでも、その直前に玉葱が言及されています。
- 2) 直前の 105-6 には、*quaque viros acuunt, armantque puellis, / jam Megaris veniant genitalia semina bulbi* 「男を刺激し、女に立ち向かわせる玉葱の実り多き種を、メガラから取り寄せよ」とあり、ここでも *bulbus* への言及があります。
- 3) Cf. John M. Riddle, *s.v. Dioscorides* (2), in *The Oxford Classical Dictionary* (3rd ed., 1996), p.483: His medical judgements were well regarded until the 16th century. Manuscripts of the *Materia Medica* in Greek, Latin and Arabic are often beautifully illuminated and indicate that Dioscorides' original text was accompanied by illustrations. けれども、ディオスクリデースの判断が、のちのルッコラの評判にどのような影響を及ぼしたかは、私の調査能力の範囲外です。
- 4) 小川鼎三他編集、鷺谷いづみ翻訳『ディオスコリデスの薬物誌』（エンタプライズ、1983）、213頁。前掲の図も同じ。これは、512年頃の「ウィーン写本」中の植物画を複製したもののようです。なお、注3)を参照してください。

5) Jacques André の校訂本 (Paris, 1974) によります。ちなみに Marcus Apicius なる食通が Tiberius 帝 (在位 14~37) の時代のローマにいて、彼のレシピを記したものがあつたらしいのですが、現存する『料理指南書』全 10 巻は 4 世紀にまとめられた書物と考えられています。

6) レタスの冷たさについては、(1) に引いたヒポクラテース (?) 『食餌法について』のすぐ後に、θρίδαξ ψυχρότερον πρὶν τὸν ὀπὸν ἔχειν 「チシャは、汁ができないうちは体をかなり冷やす」(『ヒポクラテス全集』(エンタプライズ、1987)、第 2 巻、217 頁) とあります。この近藤均氏訳の「チシャ」を私はレタスと解するのですが、「汁ができないうちは」がいかなる生育段階を指すのか理解しかねます。なお、この翻訳書の閲覧等には、東京学芸大学・栗原裕次教授のお力添えをいただきました。ここに記して、お礼を申し上げます。

7) ミュラ=ヨコタ・宣子訳『アピーキウス 古代ローマの料理書』(三省堂、1987)、13-4 頁。Apicius については Ilaria Grozzini Giacosa, tr. by Anna Herklotz, *A Taste of Ancient Rome* (Univ. of California Press, 1992) をも参考にしました。