

オーストリアの料理名をめぐって

坂野 久

0. はじめに

1995年にオーストリア共和国（以下オーストリア）がEUに加盟する際に、EU加盟オーストリア議定書「第10条項」に付加された「オーストリア表現」（Austriazismen）が注目を浴びたことはすでに指摘した¹。ドイツ連邦共和国（以下ドイツ）のドイツ語がEU内での公用語の一つであり、EU内での法的な専門用語もすべてドイツで一般的な用語が使われていたが、オーストリアのEU加盟により「オーストリアドイツ語」の取り扱いが問題とされたのである。本来はEU加盟前に、ドイツとオーストリアにおける各種法的専門用語の比較検討がなされるべきであったが、EU加盟を問う国民投票という政治的な日程に左右されたのであろうか、日常生活に密着しているオーストリア特有の食料品名23語のみが議定書「第10条項」の付帯事項に記載されたのである。この23語に関するその後の調査によると、23語中9語は南ドイツ語あるいはバイエルン語といえるものであり、2語はオーストリアよりはむしろドイツで一般的に使用されている語と判断でき、最終的には12語のみがオーストリア特有の語と判断された²。

EU加盟議定書という公的な文書に、このような曖昧な「オーストリア表現」とされる食品名がなぜ掲載されたのであろうか。「オーストリアで一般的である表現に代わって、ドイツでの表現が使用を強制されることはない」という大衆にアピールする政治的な意図もあったと考えられるが、なぜ食品名・料理名なのであろうか。約820万人が日常的に使用する「オーストリアドイツ語」において、この食品分野の語彙、特に料理名がどのような位置づけにあるのか、オーストリア（ウィーン）料理名とは具体的にどのような料理を意味するのか、さらにオーストリア人にとって料理文化とはいかなる意味をもつのか、本稿ではこのような点を言語的な面から以下の項目に沿って順次考察することにしたい。

1. 「標準言語」と「料理名」
2. バイエルン・南ドイツ由来の「ウィーン料理名」
3. スラブ語起源の「ウィーン料理名」
4. イタリア語起源の「ウィーン料理名」
5. ハンガリー語起源の「ウィーン料理名」

1. 「標準言語」と「料理名」

オーストリアでは、「標準言語」(Standardsprache、Hochsprache という用語が使われている、ドイツではさらに Hochdeutsch とも表示される) の概念については、まだ十分な議論がなされておらず依然としてまだ曖昧である。その点は、ドイツ、オーストリア、スイス、リヒテンシュタインなどのいわゆるナショナルヴァリエーションとしてのドイツ語対照研究の総括的な存在と見なされる *Variantenwörterbuch des Deutschen 2004*³ の出版後も、なんら変わることはない。文化的・歴史的・政治的な事情の結果を根拠にして、幾多の言語共同体は地域的あるいはナショナル的なヴァリエーションを発展させ、それらは各行政区域で「標準語」として定着しているのが実情である。

しかしナショナルヴァリエーションとしての各言語がその「標準語」として自由に扱える語彙が十分でない言語領域が若干ある。それは日常言語領域で、とりわけ地域的な日常文化領域の言語である。ドイツの正書法辞典 *Duden* やオーストリアの正書法辞典 *Österreichisches Wörterbuch*⁴ では、これらの語彙は „landschaftlich“ (地域的), „umgangssprachlich“ (日常語的), „süddeutsch“ (南ドイツ的), „österreichisch“ (オーストリア的) などと記されている。*Variantenwörterbuch des Deutschen 2004* では、これらの語彙は「標準の境界領域 (Grenzfall des Standards)」としてかなり範囲が広い曖昧な表示になっている。そしてこの「境界領域」に、とりわけ方言的な料理専門表現が多く見られる、例えば Blunzen (これはバイエルン語である、東中部ドイツ語では Plunze とも言う、標準語ではいわゆる Blutwurst <ブラッドソーセージ>である)、Strankerl (一般的には Fisole で表現されるインゲン豆のケルンテン方言) など。またその形態上一般的には標準語とはみなされていない Gerstl (大麦ヌードル) と Nockerl (ノッケルル、小さなダンゴ) も料理専門表現となっている。しかし方言 (Mundart) あるいは日常語 (Umgangssprache) を起源とする料理表現が料理本あるいは料理レシピに一旦記載されると、それらは即座に標準語もしくは標準語的なものとみなされる場合が多い。

個々の各料理名の言語別による検討に入る前に、料理名の由来についてここで少し一般的なことを述べておきたい。料理とはそれが生まれた時点では、たいていの場合非常に素晴らしく、まさに cordon bleu⁵ (チーズとハム入りの子牛のカツレツ、「一流の榮譽ある料理」の意味もある) であり Sacher Torte (有名な人気のあるチョコレートコーティングされた杏ジャム入りのトルテ) に相当するかもしれない。しかしどの料理名も狭義での「特色・特質名詞」(nomen proprium)⁶ ではない。即ち、各料理は好みに応じて料理されるが、その料理の特色を表現する名称が付くとは限らないのである。その料理の成分、調理方法、外観、地理的・歴史的な由来など、料理名の付く動機と由来は、以下の分類・区分から理解できるように多種多様である⁷。

- 1) 成分による名称： Beuschel (子牛・子羊の肺・心臓を使った臓物料理)、Blutwurst (ブラッドソーセージ)、Faschirtes (挽肉、鳥・魚・野菜などに詰める刻み肉を意味するフランス語 farce からの借用語)、Fleischknödel (肉入りクネーデル)、Fleischlaibchen (肉入り丸い小型パン)、Schweinsbraten (ローストポーク)、Erdäpfblattl (ポテトパンケーキ)
- 2) 調理・調合による名称： Eintropftes (スープなどに入れるゆるい練り粉、eintropfen / eintäufeln = ~を~にたらし入れる)、Dampfnudeln (発酵生地をまるめて蒸かした菓子、dampfen=蒸す・蒸かす)、Frittaten (パンケーキ、fritieren = 油で揚げる)、Reibekuchen (ジャガイモのパンケーキ、reiben= 擦る、すりおろす)
- 3) 外観・外形による名称： Nockerl (スープに入れる小さいダンゴ、Nock = 岩の頂、丘) Krapfen (クラッペン、揚げパンの一種、以前は形が「鉤」型で、古高ドイツ語 krāpho に由来する)、Schnitzel (カツレツ用牛肉・豚肉の薄切り、布・紙・木などの「小片」に由来する)
- 4) 調理器具による名称： Rein(d)ling (イースト菌を生地に使ったケーキ、小さい平なべ Reindl を使用)、Kessलगulasch (ハンガリー風のグーラシュ、なべ Kessel を使用)、Pfann(en)kuchen (パンケーキ、平なべ・フライパン Pfanne を使用)
- 5) 地理的な由来による名称 (国、都市など)： Frankfurter Würstel (フランクフルトソーセージ)、Wiener Schnitzel (ウイナーシュニッツェル、ウィーン風子牛のカツレツ)、böhmische Dalken (ボヘミア風ダルケン、パンケーキの一種)、Liptauer (スロヴァキアのリプタウ産チーズ)、Tiroler Knödel (チロル風クネーデル)、Linzer Torte (リンツ風トルテ)
- 6) 人物・家系名による名称： Dobos-Torte (ブダペストの菓子職人 Lajos Dobos 由来のチョコレートバタークリーム入りビスケットトルテ)、Sacher-Torte (1832年 Franz Sacher によって造られたチョコレートトルテ)、Malakoff-Torte (甘いビスケットの一種であるビスコッテによって作られたラム酒入りトルテ、クリミア戦争でセバストポリのロシアの要塞を攻略した Jean J. Pélicier、後の Malakoff 公爵名に由来する)、Eszterházy-Torte (ハンガリーの貴族エステルハージー侯の名の付いたヘーゼルナッツビスケットトルテ、この名のつく料理名はブルゲンランド州に多い)、Girardi-Rostbraten (ベーコンとシャンピニオン添えの牛肉料理、有名な民衆劇俳優 Alexander Girardi <1850-1918> にちなんで名づけられた)
- 7) 隠喩による名称： Pafesen (パフェーセ、ジャム・ペーストなどをはさんで油でいためた白パン、語源的には北イタリアの都市名 pavese に由来する、その町の標識に兵士に食べ物を援助・提供することが書かれていたので、その料理名と都市名が結びつ

いたと推測される、そして<貧しい騎士>を意味するドイツの Arme Ritter <パンをミルクにひたしたあと焼いたケーキ>と同様に「粗末な食事」「貧しさ」を隠喩しているのであろう)、Einspänner (ホイップクリームをのせたウィナーコーヒー、「1頭立ての馬車」という意味もあり、比喩的に「一人暮らしの男」も意味する)、Pharisäer (パリサイコーヒー、ホイップしたクリームとラム酒をいれたホットコーヒー、パリサイ派は1世紀ごろのユダヤ教主流派で、律法に厳格なあまり、とかく形式主義に陥ることが多かった、そこから「高慢で独善的な偽善者」も意味している)

- 8) 伝統(行事)による名称: Kirchtagsuppe (屋台や見世物小屋の立つ教会のお祭り、緑日に出されるスープ、特に具が多い)、Stefaniebraten (シュテファニー・ロースト、古いウィーン料理の一つ、キノコ、ブーケガルニ、ケーパー、エンドウマメ、ジャガイモと共にマラガ産ワインで蒸した肉料理、キリスト教最初の殉教者ステパノ聖人の祝日<12月26日>にちなんで命名されたといわれている)
- 9) 事物表示名称: Pasta (パスタ、粉状のものをこねて作ったもの、「粉状のものをまく、振りかける」という意味のギリシャ語 *πάσσειν* からきている)、Crêpe (クレープ、パンケーキの一種、フランス語では「ちぢみ、ちりめん」の意味もある)
- 10) その他の名称: cordon bleu (ハムとエメンタルチーズ入り子牛のカツレツ、パリの料理人組合から一流の料理人に授与される「青大綬」に由来する、注5参照)

食事と料理慣習の変化と共に表示名も大きく変化しているが、国際的になった料理と共に新しい借用語もオーストリアに入ってきた。以前はとりわけフランス語からの借用語、例えば cordon bleu (子牛のカツレツ)、Fricandeau (子牛のモモ肉) 等が多く見られた。しかしまた Fachiertes (挽肉) のようなフランス語 farce からドイツ語化されたオーストリア表現も存在する。そしてイタリア語からの借用語、Pasta (パスタ)、Parmesan (パルメザンチーズ)、Ravioli (ラヴィオーリ、肉と野菜などを小麦粉の皮で包んだもの)、さらに今日では英語からの借用語 Toast (トースト)、Sandwich (サンドイッチ) またUターン借用語 Hamburger (ハンバーガー) などが見られる。さらにまたトルコ語からの借用語 Dönerkebab (デーナー・ケバブ)、ギリシャ語からの借用語 Gyros (平なべ肉料理)、Suvlaki (串刺し肉料理)、またその他の言語からの借用語として、英語経由で入ったドラヴィタ系タミール語 kari を起源とする Curry (カレー粉)、インドネシア語の Nasigoreng (炒め飯の一種)、日本語の Sushi (すし) などがある。原因は様々であるが、異国的なものに対する好みと関心、休暇地での思い出、移民者からの影響などがその主要因と考えられる。

他方、土着料理に対する好みが増すに従って、方言や地域日常語からの借用語の数も飛

躍的に増えた。これらの語が料理メニューや料理本で使われると、それらは専門表現としていわば標準語的になる。いわゆる「特殊でないオーストリア表現」(unspezifische Austriazismen)⁸とされていた Apfelstrudel (渦巻き型アップルパイ)、Vanillekipferl (バニラ入りクッキー)などは、すでに標準語の語彙範疇に入っている。それらの語彙はこの料理に対するドイツ語が駆使できる唯一の名称であるからである。これらの語は語源的には方言から生まれ、専門的な料理表現として定着し、すでに「標準ドイツ語」となっている。その他の例としては、バイエルン人にとっての Radieserln (ダイコン)、ケルンテン人にとっての Strankerln (インゲンマメ)、ウィーン人にとっての Bruckfleisch (肉を捌いた際に残る肉片と臓物を使ったラグーに近い料理)、ケルンテン人にとっての Kasnudeln (チーズヌードル)、シュベールビシュ人にとっての Spätzle (シュベッツレ、塩茹でしたヌードル料理)、ケルン人にとっての Halve Hahn (オランダチーズとカラシを塗ったライ麦パン添えのチキン半羽)、ベルリン人にとっての Hackepeter (挽肉、タルタルステーキ)、ハンブルク人にとっての Labskaus(肉・ジャガイモ・タマネギなどを用いた船員用シチュー)などがあげられる。

また商品として食料品を扱う場合、食品・料理名の表示に注意が向けられている。例えば、オーストリア地域も販売圏としているドイツの冷凍食品メーカー bofrost のカタログを見ると、オーストリアで一般的でない表現、例えば Pilz-ragout und -mischung (Pilz = Schwamm(eri) <オーストリア表現、以下オ>、キノコ入りラグー、キノコの詰め合わせ)、Puten-Kräutersteaks und -brustfilet (Pute = Truthahn <オ>、香辛料風味の七面鳥ステーキ、七面鳥の胸肉・フィレ肉)、Pute gefüllt (詰め物入り七面鳥)、Waffelhörnchen (Hörnchen = Kipfe(r)l <オ>、ワッフル・クロワッサン)、Bunter Bohnensalat (Bohne = Fiole, Strankerl <オ>、多彩なマメ・サラダ)、Frankfurter Würstchen (Würstchen = Würstel <オ>、フランクフルトソーセージ)、Rinderhüftsteak (Rinder = Rinds- <オ>、牛の腰肉ステーキ)などが使われている。しかしこれらの語と並んで、オーストリア表現として一般的な語、例えば Karfiol (= Blumenkohl <ドイツ表現、以下ド>、カリフラワー)、Eierschmmerln (= Pfifferling <ド>、アンズタケ)、Kohlsprossen (= Rosenkohl <ド>、メキャベツ)、Hendl (= Hähnchen <ド>、若鶏)、Fleischlaiberl (= Frikadelle <ド>、フリカデル、小さな肉ダンゴ)¹⁰も見られるので、「オーストリアドイツ語」の言語使用がある程度顧慮されているといえるが、その基準は明確ではない。

このように料理内容とその名称である料理名は、時代の流れと食事習慣などに影響されて常に変化を体験してきた。すでに19世紀の料理本には多くのレシピが見られるが、それらは今日では全く再現ができないかあるいは完全な再現が困難である場合が多い。素材・成分が原因ではなくて、むしろ発酵方法の変化が原因である。他方、中世あるいは古

代の料理はかなり再現が可能であると言われている。20世紀以降の「ウィーン料理」の標準的な作品を記載した1911年の第1版 *Hess* と2001年の第44版 *Hess* を比較すると、この90年間の変化が容易に確認できるが、住民の下層および中流層の料理と、貴族・上流層の料理では、それほど顕著な違いはないといわれている¹¹。むしろ各料理名の語源を遡ることによって、その料理の変遷と同時にその背景となる社会文化状況が理解できるのではなかろうか。そこで次章以降、さらに詳しく起源言語別に各料理名を順次検討することにした。

2. バイエルン・南ドイツ由来の「ウィーン料理名」

国際的な料理分野では、「オーストリア料理」(*österreichische Küche*) という用語は使用されず、その代わりにウィーン会議以来「フランス料理」とまさに競うものとして確立された「ウィーン料理」(*Wiener Küche*) という表現と概念が存在する。これは狭義での単なる「町の料理」ではなくて、むしろオーストリア・ハンガリー帝国全ての領国から影響を受けた多民族料理という意味合いがある。「オーストリア料理」とは、南ドイツ料理のウィーン風の焼き直しであり、ハプスブルク帝国領内のすべての帝室(王室)領地からの様々な刺激を受けて発展してきたものである。それは元来「国民的な」料理ではなく、南ドイツ・オーストリア料理を基盤にした「ヨーロッパ的な」料理であると言われている。そしてそれらの様々な料理とともに各々の多様な国民性も同時に受け入れられ、17世紀から20世紀初めまでのオーストリアの帝都ウィーンで、各種料理文化が結びつき華を咲かせたのである。したがってこの料理は正確には「ウィーン料理」と呼ばれるべきであろう。

Sacher Kochbuch には、この「ウィーン料理」について次のように記されている。

「このウィーンではすべてのものが混ざり調和をなしていた、洗練されたものがその土地特有のものとなり、粗野な(田舎風の)ものが洗練されたものとなった。ある料理を単に受け継いだだけでは、最終的に世界に知られた「ウィーン料理」とはならなかったであろう。そこでは何か特別なことが起こったのである。受け継いだレシピには手が加えられ、さらにそれは同化され、洗練されたものとなった。19世紀の「ウィーン料理」は各々の国民料理のきわめて異なるところを調整し、大まかなところを洗練し、かつ余りにも薬味が効きすぎた刺激の強いところをまろやかにした。共通点を見出すとすれば、この料理には安心感のあるウィーンの市民的な特色が付与されているといえよう。即ち、これはまさに家庭料理であり、市民の簡便で栄養豊かな料理である。そして „kaiserlich“ „Kaiser-“ という「栄誉ある称号・肩書」と「誇り高い評価」を得て表示される場合もある、例えば *Kaiserschöberl* (バターとスライスチーズで味付け揚げたビスケットのような

スープに入れる具)、Kaisergugelhupf (鉢型スポンジケーキ)、Kaiserschmarrn (カイザーシュマレン、卵入りパンケーキの一種)、Kaiserfleisch (ベーコン)、Kaisersemmeln (カイザーゼンメル、縦に数本の筋の入った小さめの丸いパン) のように。』¹²

「ウィーン料理」の中でもとりわけ「古典的」料理といえるものが以下の料理である。

Rindsuppen (ブイヨン)、その具として Schöberln (揚げたビスケットのようなもの)、Frittaten (パンケーキ)、Lungenstrudel (子牛、ラムの肺を挽き詰めたパイの一種)、Leberknödel (レバーのクネーデル) などが入る。さらに Wiener Schnitzel (ウィーン風子牛のカツレツ)、Tafelspitz (牛のフィレ肉料理)、Gulasch (グーラシュ、パプリカ入り肉シチュー)、Beuschel (子牛・子羊の臓物料理)、Schweinbraten (ローストポーク)、Geselchtes (燻製肉)、gefüllte Kalbsbrust (詰物を入れた子牛の胸肉料理)、Schinkenfleckerln (ハムのフレツカール、スープの具として入れる角形の pasta の一種、ラヴィオーリ)、Brat- u. Backhendl (ローストチキン) など¹³がある。

またウィーンの菓子・トルテも重要な意味をもっている。(その成立にはボヘミア料理と密接に関連があるが、それについては次章で述べることにしたい。) 例えば Powidltacherln (スモモ・プラムムース入りのジャガイモ生地による半円形の pasta の一種、ラヴィオーリ)、Milchrahmstrudel (生クリームを添えた渦巻きパイ)、Germknödel (イースト生地によるクネーデル、プラムジャム入りパン)、Marillknödel (ジャガイモ生地のクネーデル、杏入りダンゴ) などの料理には、Sacher-Torte (ザッハートルテ、チョコレートトルテ)、Malakoff-Torte (ラム酒入りトルテ)、Dobos-Torte (チョコレートバタークリーム入りビスケットトルテ)、Linzer-Torte (シナモンとクルミ入りトルテ)、Panama-Torte (アーモンドチョコレートトルテ、1914年のパナマ運河開通記念に名づけられた)、Eszterhazy-Torte (ヘーゼルナッツトルテ) など有名な人名・家名・地名がつく人気の高いトルテが添えられる。また Ischler Krapferl (紅茶に添えて出すクッキー、皇帝 Franz Josef の離宮がある保養地バード・イシュルにちなんだ名がつけられている)、Faschingskrapfen (謝肉祭の揚げパン)、Gugelhupf (鉢型スポンジケーキ)、Punschkräpfel (ラム酒とパンチを滲みこませ砂糖で覆ったビスケット) など¹⁴が添えられることもある。それらは暖かい菓子・トルテの「古典」といえるものである。

さらに個々の連邦州の料理から数多くの典型的な料理がウィーン料理として仲間に加わっている。例えば、Klascelsuppe (シュタイアーマルク州、豚のミンチあるいはアイスバインを具として入れたスープ)、Kasnudeln (ケルンテン州、チーズヌードル)、Salzburger Nockerln (ザルツブルク州、卵・小麦粉・砂糖・バニラなどから作られるスフレ料理)、G'hackknödel (オーバーオーストリア州、ひき肉入りのクネーデル)、Saumaisen (ニーダーオーストリア州、豚肉ミンチなどを入れた丸い小型パン)、Halászlé

(ブルゲンランド州、具として魚を入れたスープ)、Tiroler Knödel (チロル州、チロル風クネーデル、燻製豚肉とゼンメル入りのダンゴ)、Knöpfle (フォアアールベルグ州、小麦粉で作ったヌードルを塩茹でした料理シュペッツレ< Spätzle >の一種) など¹⁵。

ウィーンもしくはオーストリア料理の標準的な料理本である *Hess (1911)*、*Rokitansky (1908)* と、それぞれの 2001 年版と 2003 年版を比較すると、約 100 年間のそれらの変化が容易に確かめられる。即ち、1908 年の *Rokitansky* には約 4000 語の登録があるが、2003 年の新版には 1300 語ほどしかない、また 1911 年の *Hess* には約 3500 語の登録があるが、2001 年の新版には 1500 語ほどに過ぎない¹⁶。それは各連邦州からの料理そのものが消滅しただけではなくて、オーストリア・ハンガリー帝国の各言語による表示が減少していることをも意味している。とりわけボヘミア王領、ガリチア、ブヴィナの国々からの言語表現が減少している、例えば、ポーランド語の *Zrasy* (カツレツの一種)、ウクライナ語とルーマニア語の *Mamaliga* (トウモロコシ粥ポレンタの一種)、チェコ語の *Skubanki*、(ジャガイモ、小麦、バターから作られるダンゴの一種)、*Liwanzen* (表面にプラムムースが塗られているイースト生地ビスケット) などは消滅している。このような表現の多くは今日では古いオーストリア料理の専門家と嗜好家のみ知られている。即ち、20 世紀初頭に「ウィーン料理」が編纂されたときに、「古いオーストリア的なもの」が失われてしまったのである。調査された 47 語のスラブ起源の料理名から今日の料理本には 12 から 16 の名称のみが残っているに過ぎない。約三分の一が消滅し、さらに最近では再びその減少比率が高くなっているようである¹⁷。この「ウィーン料理」と呼ばれるものが再編されたときに、*Zhanhausen* は次のようなコメントを残している。

「ウィーン料理という概念でまとめられた料理を、帝国の多様な民族の名物料理として編纂した東オーストリアの辞典は、第 1 共和国の時代にその完全な発展を成し遂げた。続く数十年の間に、地理的領域ではなく心理的歴史的な領域を反映するウィーン料理の開発が行われ、その伝統を創造することによってさらに過去へと遡り、そして独自の料理が生み出された。」¹⁸

ウィーン料理を巡って発展した幾多の伝説もこれを物語っている。ウィーン料理は決して古典的な様式としてはもはや客観的な判断ができない状態にある。例えば、19 世紀の前半には「ウィーン料理は牛肉を扱うものとは理解されていない」と報告されている¹⁹。しかしそれにもかかわらずウィーン料理の牛肉分野はさらに発達し、1900 年頃に注目すべき水準に達し、「ウィーン牛肉料理の王」といわれる *Tafelspitz* (ボイルした牛のヒレ肉料理) が生み出され、それは今日では最も有名で好まれているウィーン名物料理となっている。さらに *Wiener Schnitzel* (ウィーン風子牛のカツレツ) は *Costoletta alla Milanese* (ミラノ風子牛のカツレツ) から由来しているという伝説があり、オーストリアで出版されてい

る一般的な料理本やイタリアの専門料理本にさえ、「新年にウィーンフィルが演奏する『ラディッキー行進曲』で名の知られるラディッキー将軍がこの料理を気に入り、イタリアからウィーンに料理法を持ち帰った」と記載されているが²⁰、実情は定かではなさそうである。Wiener Schnitzel の Schnitzel は、男性名詞の der Schnitzel ではなく、中性名詞の das Schnitzellein からの派生であり、言語的にはバイエルン・オーストリア方言を基盤とする土着的な料理名であり、料理も土着的だといわれている²¹。

ところで言語的に見ると、Wiener Schnitzel と同様に、その他の食料品を表すオーストリア表現は、バイエルン・オーストリア方言を基盤にしているが、ドイツでの表現よりも「よりドイツ語的」な表現もよく見られる。例えば、塊根を示す Erdapfel（文字通りの意味は「大地のリンゴ」）は Kartoffel よりも「よりドイツ語的」であるといえる。この Kartoffel という語はアメリカから名称なしにイタリアに取り入れられた。イタリア人はこの根茎を単純に Trueffel（トリュフ）と比較し、tartuffoli と名付けた。まもなくドイツ人達はこの語を取り入れ、そして1591年にヘッセン方伯はそれを Tartuffel として言及している。その変化形となったドイツ語の Kartoffel からロシア語の картофель、ウクライナ語 картопли が生じた。チェコ人は brambory と表現し、そこからウィーンでは Bramburi が生まれたが、それは Brandenburg と関連があるともいわれている²²。そして本来のドイツ語的表現である Erdapfel はその後徐々に力を増してきたこの Kartoffel に圧倒されるのである。

類似の現象としてよく取り上げられるのが Paradeiser と Tomate の関係である。オーストリアで一般的な土着の（東オーストリア方言の）Paradeiser が、ドイツで一般的である Tomate によって駆逐されようとしている。Tomate はメキシコからロマンス語を通して入ってきた。tomatl と呼ばれていたアツテカの言語 nahuatl を起源としている。(der) Paradeiser, (der/die) Paradeis は、南ドイツとオーストリア地域では元来 „Paradies-Apfel“（天国のリンゴ）の意味であった²³。

「Obers と Sahne（乳脂・クリーム）ではどちらがドイツ語的だろうか？」と Peter Wehle は自問し、次のように答えている。「Obers という語は説明不要である、それは具体的で、自明であり、まさに『上にかけるもの』である。純粋な牛乳を入れ、その上の部分をすくい取り、それを混ぜると Schlagobers（泡立てた生クリーム）ができあがる」²⁴。Sahne は古フランス語の sain（ブルガリア語とラテン語では sagina）からドイツ語に入ってきた。故に「反論の余地なく、Obersの方がよりドイツ語的である」²⁵。しかしこの食品に対するドイツ語で最も普及している専門的な食品用語名は Rahm であり、ドイツ、オーストリア、スイスでも通用する。しかしまた日常生活で口語的に最も使用されている語は、ドイツでは Sahne、オーストリア（南ドイツの一部を含む）では Obers である。ここ

でもオーストリア表現の *Obers* がドイツの *Sahne* よりも「よりドイツ語的」であると言える。

ところで、料理では「南ドイツ的」という表現は可能であるが、言語学的には「南ドイツ」という概念は正確ではない。オーストリアは方言学的には上部ドイツ語地域に位置しており、二つの上部ドイツ語の大方言であるバイエルン方言（もしくはバイエルン・オーストリア語）とアレマン方言に覆われているからである。前者のバイエルン方言、正確には南バイエルン方言と中部バイエルン方言は、チロルのレヒ渓谷地域と残りの全てのオーストリア連邦地域を覆っており、後者のアレマン方言はフォアアールベルク州を覆っている。オーストリアはその独自の伝統によって多くの言語上の特殊性を発展させてきた。「オーストリアドイツ語」は確かにバイエルン・オーストリア語的な基盤に基づいて成立しているが、しかし同時に国家領域によって定義づけられた上部ドイツ語の一つのヴァリエーションである。オーストリアは非常に多くの言語現象をバイエルンと共有しているが、しかしとりわけ語彙の領域で、特に官庁語と料理用語の領域で、全く独自の特徴を発展させてきた。独自の国家性がまた独自の行政専門用語を生み出しているが、また同時にオーストリア・ハンガリー帝国のドイツ語地域とその他のスラブ・ロマンス・ハンガリー語地域との密接な関係が、文化領域に多種多様な相互の影響を与えてきた。その文化表現の一つが料理でありまたその表現である料理名でもある。料理をこのように豊かにすることによって数多くの新しい語がオーストリア内の「交流語」となっている。例えば、*Palatschinken*（パラチンケン、薄く焼いたパンケーキでジャムなどを包んだもの）のようにハンガリー語を起源とし、チェコ語あるいはスロヴァキア語を経て、今日では典型的なオーストリア料理名とみなされている語も多く見られる。オーストリア料理とは主に「ウィーン料理」であるが、首都ウィーンを経て、調理法の改革がオーストリア全体に伝わり、それと共に新しい語も伝播された。それが官庁・役所の文書で使用されると、国境まで広がりオーストリア全体に到達する、例えば、*Jause*（間食）がそれに該当する。

特別な立場をとっているのがアレマン語の話されるフォアアールベルク州である。役所言語として使用されている大多数の典型的なバイエルン・オーストリアの表現はこの州でも一般的である。しかしそれらの表現が日常語として主に使用されているとは限らない。特に料理分野では、フォアアールベルク特有の表現、例えば、*Brösel*（粗引きの小麦粉料理）、*Knöpfele*（シュペッツレ、小麦粉で作ったヌードルを塩湯でした料理の一種）、*Znüni*（二回目の朝食、午前中の間食）などが日常的に使用され、他方多くの料理分野の「オーストリア表現」はここではほとんど使用されない。例えば、*Faschiertes*（ひき肉）、*Paradeiser*（トマト）、*Ribisel*（スグリ）などの表現が料理メニューに現れることはまれである。

Pohl, D. H. (2005)²⁶ では、このフォアアールベルク州を除くオーストリア全域とドイ

ツのバイエルン地域で共通の食品・料理表現が約 70 語、両地域で異なる食品・料理表現が約 20 語取り上げられ詳細な説明が加えられているが、「食品・料理名」と「食品・料理内容」及び「素材」が一致・対応しているかについては、さらに詳細な検証が必要であろう。

3. スラブ語起源の「ウィーン料理名」

1918 年当時のオーストリア・ハンガリー帝国では、12 種類の異なった言語が話されていた。ドイツ語、ハンガリー語以外に、ロマンス系のイタリア語、ルーマニア語、スラブ系のチェコ語、スロヴァキア語、ポーランド語、ウクライナ語、スロヴェニア語、クロアチア語、セルビア語、ボスニア語である。スラブ系の言語が 8 言語あり、言語・文化的な影響が大きいことが予想されるが、オーストリア帝国側ではドイツ語の優位性が確立していたので、一般的にはドイツ語以外の他の言語が「オーストリアドイツ語」の意味内容に影響を与えるケースは多くはなかった。それでも料理・食品語彙の領域にはその影響がいくつが残っている。例えば、Jause（間食）はスロヴェニア語から導入され、東オーストリアと南オーストリアで使用されている。西オーストリアではロマンス語起源の Marendel が使用されている。スラブ語を起源とする語の影響は地方に限定されている場合が多い。例えばケルンテンではスロヴェニア語の影響が目立つ。Koper（ヒメウイキョウ、スロヴェニア語 koper より）、Sasaka（パンにのせるベーコン、スロヴェニア語 zaseka より）、Potitze（ケシの実・ナッツの入ったパンケーキ・ロールケーキ、スロヴェニア語 potica から）など²⁷が代表的な例である。

言語接触が最も頻繁に行われた場所はウィーンであり、このウィーンを通じて若干のチェコ語起源の語、例えば Kolatsche/Golatsche（コラツチェ、杏ジャム入りのサンドイッチを揚げたもの、ケーキを意味するチェコ語 koláček から）、Kren（ワサビダイコン）などはバイエルン語経由で、Stieglitz（ゴシキヒワ、五色鶉）、Slibowitz（スモモ・プラム蒸留酒、チェコ語 slivovice から）などは共通（標準）ドイツ語経由で、そして Powidl（スモモムース、チェコ語 povidla から）などは東オーストリア方言経由で、オーストリア全域に通用する「オーストリア表現」²⁸となった。

ウィーン料理に関しては、ボヘミア王家の国々の影響が特に小麦粉を使った料理で認められる。*Appetit-Lexikon*²⁹によると、それらは「ウィーン料理の要」「芸術の驚異」と記され、さらに「ヨーロッパのテーブルマナーの革命」と呼ばれている。即ち、ドイツ、英国、フランスの定食には野菜が付くが、ウィーンの定食には穀粉でつくった食べ物（菓子）が付くのである。これは甘いデザートとみなされ、実際今日までこの原則が保たれている。菓子に関してはチェコ語起源の単語の割合が平均以上に高い。それらは有名な「ポ

ヘミア料理人」によって19世紀のレシピとともにウィーンの「上流階級の家庭に」もたらされた。その他のボヘミア料理と調理品はウィーンでは成功を収めていない。例えば Schwarzfisch と呼ばれている böhmische Karpfen (ボヘミア風鯉料理) は、ビールあるいはワインによって調理された甘酸っぱい料理であるが、ウィーンではフライにされた魚が好まれるので、この調理様式は浸透しなかった³⁰。19世紀にはポーランド料理も評価されていた。*Prato 1879* と *Rokitansky 1908* には多くのポーランド料理のレシピが見られるが、今日まで残っている料理として有名なのが Kabanossi, (カバノッシ、香辛料を利かせた細いソーセージ) と polnischer Karpfen (ポーランド風鯉料理) である³¹。

上記以外のオーストリアの料理・食品名における最も重要なスラブ的な語を以下に示しておきたい。Bramburi (ジャガイモ、ドイツの Brandenburg を意味するチェコ語の brambory に由来するが、現在のウィーンでは Erdapfel, Kartoffel が使われている)、Brimsen (現在のスロヴァキア、カルパチア山脈特産のチーズ、パプリカなどの香辛料を利かせた辛口チーズ)、Buchteln/Wuchteln (ブフテルン、酵母入りの生地でジャム、クリームチーズなどを包んで焼いた菓子、チェコ語 buchta から)、Ćevapčići (セルビア・クロアチア語、パプリカ風味のミンチ肉ダンゴ)、Dalken (小さなパンクーヘン、小さな桶を意味するチェコ語 vdolek から、現在ではたいてい böhmische Dalken として表記される)、Dschuwetsch (米と一緒に肉・野菜などを煮込んだ料理、セルビア・クロアチア語では鍋を意味する)、Dubrovna (旧ユーゴスラビアの名物料理で、様々なものと共に串に刺して焼いた挽肉料理)、Hadschiloja (香辛料のヒメウイキョウを入れた黒パン、今日では Bosniak という表示が一般的である)、Haluschka (カッテージチーズとベーコン入りのパスタ料理の一種ラヴィオーリ、小さなダンゴを意味するスロヴァキア語 halušky から)、Kabanossi (ソーセージの一種で、ポーランド語・ウクライナ語の狩猟用語からきている、kaban はブタイノシシを意味する)、Klobasse (大きな茹でソーセージ、チェコ語の klobása から)、Liwanzen (パンクーヘン、チェコ語 lívance から、böhmische Dalken とシノニム)、Maschansker (ドイツのマイセン近くのボルスドルフ産リンゴのことを指す、チェコのボヘミア、モラビア地方でのチョコ語によるマイセンの呼び方 míšenské からきている)、Palatschinken (パラチンケン、卵を使ったパンケーキ、19世紀にチェコ語 palaénka、スロヴァキア語 palacinka からウィーンに入ったが、元来はハンガリー語 palacsinta <タマゴパンケーキ>に由来する。西オーストリアでは Omelette(e) が使われているが、Palatschinken より内容成分の液体濃度が高い。Palatschinken の原形は熱した石の上で焼かれた円くて平たい焼き菓子で、現在でも教会の縁日の屋台で見かける Feuerfleck に近いものといわれている³²)、Pogatsche (白パン、現在は死語になりつつあるが、縮小形でワイン風味のクッキーを意味する Pogatscherl は現在も使われている、

ケーキを意味するスロヴェニア語 *pagača* から)、*Quargel* (小型で円く臭気の強いチーズ、ソルビア語 *twarog* から)、*Ražnjići* (串刺し肉料理、串を意味するセルビア・クロアチア語)、*Skubanki* (ジャガイモ団子料理、「皮をむく」を意味するチェコ語 *škubánky* から)、*Strankerl* (サヤインゲン、鞘を意味するスロヴェニア語 *strok* から)など³³。

4. イタリア語起源の「ウィーン料理名」

イタリア料理の影響はすでに1485年に現れた *Küchenmeisterei* に記されているが、ここではロマンス風の慣習によるペーストが多く見られる³⁴。それらは個別の料理としてではなく、調味料・香辛料・油脂・飾り物などの添物として用いられた。イタリア(特に北イタリア)料理の多くはハプスブルク家の領主地域に含まれていたため、多くのイタリア料理はウィーンでもよく知られるようになり、最終的にはオーストリア料理に不可欠な要素として定着した。若干のイタリアの麺類はすでに *Prato 1879* に現れている、例えば *Maccaroni/Makkaroni* (マカロニ)、*Minestra/Minestrone* (ミネストラ・ミネストローネ、米・パルメザンチーズ・スパゲティーなどの入ったイタリア風野菜スープ、<仕上げる、盛りつける>を意味するイタリア語 *minestrare* から)、*Risipisi* (米とエンドウ豆で作るベネチア風料理、イタリア語 *riso* <米>と *piselli* <エンドウ豆>から)など³⁵。

上記以外のオーストリア料理・食品名で最も重要なイタリア語系の語には次のものがある。*Biskotten* (ビスコッテ、甘いビスケットの一種、イタリア語 *biscotto*、さらに「二回焼いた」を意味するラテン語 *bis contus* からきている)、*Brockerl* (メキャベツ、イタリア語 *broccolo* から)、*Frittaten* (パンクーヘン、卵クーヘンを意味するイタリア語 *frittata* から)、*Karbonade* (子牛・豚・羊の背肉天火料理、イタリア語 *carbonata* から)、*Maroni* (マロン、栗の実、イタリア語 *marrone* からきているが、ドイツ語圏の料理では *Kastanie* が一般的である)、*Melanzani* (ナス、イタリア語 *melanzana* から)、*Pafesen* (パフェーセ、ジャム・ペーストなどをはさんで油でいためた白いパン、北イタリアの都市 *pavese* に由来する)、*Panadel* (パナーデ、パンを粥状に煮たもの、パンを意味するラテン語 *pānis* から)、*Pastasciutta* (バターとチーズを入れた乾燥したマカロニ料理、イタリア語 *pasta asciutta* から)、*Polenta* (ポレンタ、イタリア風のトウモロコシ粥)、*Risotto* (リゾット、野菜・肉などを米と炒めた料理)、*Sugo* (オーストリアではイタリアの麺料理にかけるソースを意味する)など³⁶。

5. ハンガリー語起源の「ウィーン料理名」

オーストリアとハンガリーは常に二つの異なったそれぞれ別々に管理区分された国家で相異なる伝統を持っていたが、1526年以來同じ君主家系をもつことになる。ハプスブルク

家はドイツおよびハンガリー王であり、かつまたローマ皇帝でもあった。さらに1806年から1918年まで、ハプスブルク家はオーストリアの皇帝であると同時にまたハンガリーの王でもあった。オーストリア帝国とハンガリー帝国内の各領国は異なった発展経過を経ているので、オーストリアとハンガリー両帝国間の接触は、各帝国内部の領国間におけるほど頻繁で密度の濃いものではなかったが、それにもかかわらず両文化、ドイツ・オーストリア文化とハンガリー文化は各々の文化領域を互いに体験し影響し合っている。言語的にはいくつかの慣用語法や借用語に影響が現れており、料理分野の語彙でも借用語が多く見られる。その有名で典型的な例の一つがGulasch（グーラシュ）である。この料理はウィーンで、オーストリアの食通にとって欠かせない特別な料理へと発展した。

この料理はPaprikafleischとも言われ、パプリカで風味をつけた牛肉のラグーである。*Duden*では中性形と男性形があるが、オーストリアとバイエルンでは中性形のdas Gulaschのみである。この語はハンガリー語のgulya（牛の群れ）、gulyás（牛飼）からきている。19世紀にプレスブルク（現在のブラチスラヴァ）を経て、ウィーンに入った。ウィーンではパプリカの鞘が粉に置き換えられ、最終的にPörköltとして再びハンガリーにもどり、牛肉を素材とするWiener Saftgulaschとは違って、豚肉あるいは子牛肉を素材としていた。Wiener SaftgulaschあるいはWiener Rindsgulaschと呼ばれるウィーン風の伝統的なGulaschは、切り刻んだ牛のモモ肉（Wadschinken）と白玉葱に、パプリカの粉、マヨナラ（香辛料用の薬草）、キュラウエー（薬味用の木の実）、塩、トマトピューレと少量の酢によってつくられる³⁷。

このGulaschという料理にはハンガリー語の固有名詞を伴う幾多のヴァリエーションも存在する。例えば、Andrássy-Gulyás（添物としてHaluschka〈ノッケル〉をつけるグーラシュ、ハンガリーの伯爵名がつく）、Eszterházy-Gulyás（ブーケガルニ、スープ用根菜〈ニンジン、セロリ、パセリなど〉、ケーパー〈フウチョウボクのつぼみの酢漬け・塩漬け〉、そしてエンドウマメなどを入れたクリーム風グーラシュ、ブルゲンランドのエスターハーザー卿に由来する）、Károly-Gulyás（トマトとサイコロ状に切られたジャガイモ入りのグーラシュ、有名なハンガリー貴族名に由来する）、Pálffy-Gulyás（蒸したブーケガルニを用いたバター風味のグーラシュ、ハンガリーの貴族名がつく）、Debrenziner Gulyás（東ハンガリーの町Debrecenにちなんで名づけられたパプリカ味のソーセージが入ったグーラシュ）など³⁸。

ハンガリー料理名は、ウィーン料理とブルゲンランド料理を通して多くはオーストリア全体で共通の「オーストリア表現」となった。例えば、チェコ語を通じて伝えられたPalatschinken（パラチンケン）、Fogosch（ホタルジャコ魚料理、ハンガリー語fogas〈ギザギザのある〉から）などが有名であるが、さらに一般的に知られるようになった表現と

して Lángos (ニンニク風味の薄い発酵生地で作ったビスケット、クラッペン・揚げパンの一種)、Letscho (トマトと共に肉料理に添えられる野菜としてのパプリカ)、Tarhonya (麦と卵生地のみきわり麦に似たスープに入れる具、米の代わりに肉シチューに添えられる)、Csipetke (ヌードル生地の小さなダンゴ、ノッケルル)、Lekvártascherln (ヌードル生地のジャム入りラヴィオーリ)、Halászlé (魚入りスープ、ブルゲンランドでは数種類の魚が入るが、ウィーンでは鯉が主である)、Dobos (ch)-Torte (ビスケットとチョコレートバタークリームからできたトルテ、ブダペストの菓子職人 Lajos Dobos に由来する) なども存在する³⁹。

このようにウィーン料理とその料理名には、二重帝国時代の多様な民族料理の産物として、古いオーストリア・ハンガリーの息が保たれているといえよう。

6. おわりに

「オーストリアはヨーロッパの中で言語的にかなり不均質の住民がいる国家である」⁴⁰と Haarmann は指摘しているが、上述したように、このようなオーストリアの料理本や料理レシピ等に使われている料理名・食料品名等を調べると、オーストリアの多様な民族性と文化の一片がそれらの料理名に凝縮され反映されているように思える。オーストリア・ハンガリー帝国時代から受け継がれてきた多様な各民族の食文化が、あらゆるものが混沌として混ざり合うウィーンという「ろくろ (轆轤)」の中で、浄化され洗練され、独特の「ウィーン料理」という華を生み出してきた。

オーストリア人は、ドイツとは違った独特の「オーストリア的なもの」、即ち「オーストリアン・アイデンティティ」⁴¹を求めて、EU加盟時にオーストリア特有の食料品・料理名を表現する語彙に目を向けたのであるが、このようなオーストリアの料理名と食文化を見ると、それは決して偶然の突発的な行為ではないことが理解できる。日常的に常に接する料理名・食料品名は、他のいかなる名称にも代えがたい親しみと愛着を感じるものである。オーストリアの料理名は土着的な表現を守り、かつまた少数派である異民族の料理名も維持しようとしている。各料理の内容 (コンテンツ) がウィーン風にアレンジされていたとしても、その名称に起源となる文化を残そうと努めている。

オーストリア人は言語に対して柔軟で寛大であるといわれている。それはドイツのドイツ語に対する「オーストリアドイツ語」の姿勢に顕著に現れている。「標準語」のシンボリックな存在であるドイツの *Duden* を文語の規範として公的な場所でも一般的に使用し、850万人の話者がいるナショナルヴァリエーションとしての「オーストリアドイツ語」の存在を特異な語彙領域に留めようとしている。それはオーストリアの正書法辞書とされる *Österreichisches Wörterbuch* を見れば一目瞭然である。この辞書には、初等・中等教育ま

でに修得する標準語としての語彙以外に、オーストリアの官庁用語と地域的な表現・語彙が掲載されている。もちろん日常生活でなじみのある主要なオーストリア料理・食品名も掲載されている。

オーストリア人の言語に対する寛容さは、多民族を抱え込んだオーストリア・ハンガリー二重帝国時代からの継承であるといわれるが、このような多様な言語を起源とする各種料理名が現在でも使用されている事実から、現在のオーストリア第二共和国でもいわゆる「複言語主義」の伝統が生きていると考えられる。そしてこのような多様性を認め維持しようとする共通の意志が、オーストリア人をして『意志の国民』であると言わしめる一要因とも考えられる。1996年5月19日新宮殿で開催されたオーストリア建国1000周年記念「オスタルリキ祝典」での祝辞で、当時のオーストリア大統領 Thomas Klestil が「オーストリア人は『意志の国民』である」ことを誇りとしている旨の発言をした⁴²。即ち、共通の言語、文化、家系がオーストリアという存在を定めるのではなく、共通性への意志のみがそれを可能にするのである。その意味でこのような多様なオーストリアの料理名も、オーストリアの多様性を認め維持しようとするオーストリア人の意志を表す象徴の一つと言えるかもしれない。

注

- 1 坂野久（2007）を参照。「オーストリア表現（Austriazismen）」、「オーストリアドイツ語」については、坂野（2002）を参照。
- 2 坂野久（2011）を参照。
- 3 Ammon, U. u. a. (Hg.) (2004).
- 4 坂野久（1998）と坂野久（2001）を参照。
- 5 フランス・ブルボン王朝時代の聖霊騎士団の授章「青綬」が起源といわれるが、現代ではパリの料理人組合から一流の料理人に授与される「青大綬」であり、一般的に一流の料理・料理人も意味する。ドイツ語圏では具体的にチーズとハムを挟んだ子牛のカツレツ料理を意味する場合が多い。vgl. Duden（2010）。
- 6 ドイツ文法での名詞の意味的な分類としては、「具象名詞」（Konkretum）、「抽象名詞」（Abstraktum）、「固有名詞」（Eigenname）、「普通名詞」（Gattungsname, Appellativum）、「集合名詞」（Kollektivum）、「物質名詞」（Stoffbezeichnung）などがあるが、料理名は一般的に「普通名詞」であり、「固有名詞」から「普通名詞」へ移行する場合も多い。ラテン文法での「特色・特質名詞」（nomen proprium）は「普通名詞」の下位範疇とみなされる。vgl. Hentschel, E./Weydt, H. (1990), S. 136ff.

- 7 vgl. Pohl, H.D. (2007), S. 14f. 尚、個々の料理についての詳細な説明は紙面の都合で省略するが、詳しくは Pohl, H. D. (2007) u. Hess, A. u. O. (2001), Zabert, A. (1993)、さらに BÖG Online (*Das große Lexikon der Besten Österreichischen Gastlichkeit*) (<http://www.boeg.at/>) ならびに Pohl, H. D. (2012) : *Kleines kulinarisches Lexikon*, in: <http://members.chello.at/heinz.pohl/> を参照。
- 8 vgl. Ammon, U. (1996), S. 171f.
- 9 vgl. <http://www.bofrost.de>
- 10 vgl. Pohl, H. D. (2006b), S. 179.
- 11 vgl. Hess, A. u. O. (2001).
- 12 Maier-Brudk (1975), 32f. u. Pohl, H.D. (2005), S. 360.
- 13 Pohl, H. D. (2007), S. 18.
- 14 *ibid.*, S. 18.
- 15 Wagner-Sedlaczek (1997), S. 149ff.
- 16 vgl. Hess (2001), Rokitansky (2003) u. Pohl, H. D. (2007), S. 19.
- 17 vgl. Pohl, H.D. (2006a), S. 275-293.
- 18 Zahnhausen, R. A. (2003), S. 93.
- 19 Wagner, Ch. (1996), S. 186. u. Pohl, H. D. (2007), S. 20.
- 20 vgl. BÖG Online (<http://www.boeg.at/>)
- 21 vgl. Pohl, H. D. (2006b), S. 170ff.
- 22 *ibid.*, S. 32.
- 23 Kluge, F. (2002), S. 679f. u. Pfeifer, W. (Hg.) (1989), S. 1226f.
- 24 Wehle, P. (1980), S. 32.
- 25 *ibid.*, S. 33.
- 26 Pohl, H.D. (2005), S. 370f.
- 27 vgl. Pohl, H.D. (2004b), S. 37ff.
- 28 Pohl, H.D. (2007), S. 27.
- 29 Habs, R./Rosner, L. (1894, Neuauf. 1997), S. 324f.
- 30 vgl. Wagner, Ch. (1996), S. 78.
- 31 vgl. Pohl, H.D. (2006a)
- 32 Pohl, H. D. (2006b), S. 175f.
- 33 Pohl, H. D. (2007), S. 29.
- 34 Etzlsdorfer, H. (2006), S. 323.
- 35 vgl. Prato, K. (1879) u. Prato, K. (2006).

- 36 Pohl, H. D. (2007), S. 30.
37 Pohl, H. D. (2006b), S. 176f.
38 *ibid.*, S. 177.
39 Pohl, H. D. (2007), S. 31.
40 Haarmann, H. (1993), S. 39.
41 坂野久 (2006) を参照。
42 vgl. de Cillia, (2006), S. 72.

参考文献

- Ammon, U. (1996): *Typologie der nationalen Varianten des Deutschen zum Zweck systematischer und erklärungsbezogener Beschreibung nationaler Varietäten*. In: Zeitschrift für Dialektologie und Linguistik 63, S. 157-175.
- Ammon, U. u. a. (Hg.) (2004): *Varietenwörterbuch des Deutschen. Die Standardsprache in Österreich, der Schweiz und Deutschland sowie in Liechtenstein, Luxemburg, Ostbelgien und Südtirol*. Berlin/New York.
- de Cillia, R./Wodak, R. (2006): *Ist Österreich ein „deutsches“ Land? Sprachenpolitik und Identität in der Zweiten Republik*. Innsbruck/Wien/Bozen.
- Duden 1 (2010, 25. Aufl.). *Die deutsche Rechtschreibung*. Mannheim/Zürich.
- Duden 5 (2010). *Das Fremdwörterbuch*. Mannheim/Zürich.
- Etzlsdorfer, H. (Hg.) (2006): *Küchenkunst und Tafelkultur. Kulinarische Zeugnisse aus der Österreichischen Nationalbibliothek*. Wien.
- Haarmann, H. (1993): *Die Sprachenwelt Europas. Geschichte und Zukunft der Sprachnationen zwischen Atlantik und Ural*. Frankfurt/New York.
- Habs, R./Rosner, L. (1894, Neuaufl. 1997): *Appetit-Lexikon*. Wien.
- Hentschel, E./Weydt, H. (1990): *Handbuch der deutschen Grammatik*. Berlin/New York.
- Hess, A. u. O. (2011): *Wiener Küche*. Wien.
- Kluge, F. (2002): *Etymologisches Wörterbuch der deutschen Sprache*. Berlin/New York.
- Marier-Brudk, F. (1975): *Sacher Kochbuch*. Wien.
- Muhr, R. (Hg.) (2005): *Standardvariationen und Sprachideologien in verschiedenen Sprachkulturen der Welt*. Wien.
- Muhr, R./Sellner, M. (Hg) (2006): *Zehn Jahre Forschung zum Österreichischen Deutsch: 1995-2005. Eine Bilanz*. Frankfurt a.M./Berlin/Bern/Bruxelles/New

York/Oxford/Wien.

Pfeifer, W. (Hg.) (1989): *Etymologisches Wörterbuch des Deutschen*, Berlin.

Pohl, H. D. (2004): *Die Sprache der Kärntner Küche – Jezik koroške kuhinje*. Klagenfurt/Celovec.

Pohl, H. D. (2005): *Die Sprache der österreichischen Küche – Ein Spiegelbild sprachlicher und kultureller Kontakte*. In: Muhr, R. (Hg.) (2005), S. 360.

Pohl, H. D. (2006a): *Slawisches in der österreichischen Küchensprache um 1900*. In: Rheinart, J./Reuther, T. (Hg.) (2006), S. 275-293.

Pohl, H. D. (2006b): *Entwicklungstendenzen in der Sprache der österreichischen Küche*. In: Muhr, R./Sellner, M. (2006), S. 169-186.

Pohl, H. D. (2007): *Die österreichische Küchensprache*. Wien.

Prato, K. (1879): *Die Süddeutsche Küche*. Graz.

Prato, K. (2006): *PRATO Die gute alte Küche. Neu ediert und kommentiert von Christoph Wagner*. Wien.

Rheinart, J./Reuther, T. (Hg.) (2006): *Ethnoslavica. Festschrift für Herrn Univ.-Prof. Dr. Gerhard Neweklowsky zum 65. Geburtstag*. Wien.

Rokintansky, M. (1908): *Die österreichische Küche*. Innsbruck.

Sedlaczek, R. (2004): *Das österreichische Deutsch. Wie wir uns von unserem großen Nachbarn unterscheiden. Ein illustriertes Handbuch*. Wien.

Wagner, Ch. (1996): *Das Lexikon der Wiener Küche*. Wien.

Wagner, Ch./Sedlaczek, R. (Hg.) (1997): *Österreich für Feinschmecker. Das kulinarische Jahrbuch*. Wien.

Wehle, P. (1980): *Sprechen Sie Wienerisch? Von Adaxl bis Zwutschkerl*. Wien/Heidelberg.

Zabert, A. (1993): *Backen. Die neue große Schule*. Augsburg.

Zahnhausen, R. A. (2003): *Was aß Baron von Trotta wirklich am Sonntag? Anmerkungen zum Tafelspitz und zur longue durée des gekochten Rindfleisches in der Wiener Küche*. In: Wiener Geschichtsblätter 58 (2003), S. 81-93.

坂野 久 (1998): 「ドイツ語正書法辞典 Bertelsmann と Duden について」、近畿大学教養部紀要第 30 巻、第 1・2 号、35 - 45 頁。

坂野 久 (2001): 「オーストリアの正書法辞典 – 特に Österreichisches Wörterbuch について –」、近畿大学語学教育部紀要第 1 巻、第 1 号、99 - 111 頁。

- 坂野 久 (2002) : 「『オーストリアドイツ語』をめぐって」、近畿大学語学教育部紀要第2巻、第1号、1 - 10頁.
- 坂野 久 (2007) : 「オーストリア第二共和国の言語政策」、近畿大学語学教育部紀要第7巻、第2号、65 - 85頁.
- 坂野 久 (2008) : 「オーストリアドイツ語とアイデンティティ」、近畿大学語学教育部紀要第8巻、第2号、53 - 74頁.
- 坂野 久 (2011) : 「EUの言語政策と『オーストリアドイツ語』」、近畿大学教養・外国語センター紀要(外国語編)第2巻、第1号、1 - 19頁.