

十七世紀における英国人の食生活

ジヨオン・ソースク
鵜川馨訳

Joan THIRSK,

The Englishman's Food in the Seventeenth Century,

translated by Kaoru UGAWA.

昨今、歴史家が、過去数世紀に食せられた食物について新たな関心を抱くにいたったのは当然のことである。今日私達の食生活に多くの変化が認められ、その結果、そのような変化の起源について、そのような変化が異なる階級や王国内の異なる地域に浸透していく複雑な過程について、より深い理解が得られるのである。イングランドにおいて、過去二十年間に認められる主要な変化は、肉食の減退と野菜・豆類に対する関心の増大である。そして、その関心の増大は、食料品店の店頭に認められる商品の多様化にあらわれている。イングランドで栽培しうる新種の野菜を

求めて、多数の人々が、ヨーロッパ大陸を旅行し、アジアを含む他の諸大陸に旅立ち、日本、中国を訪れたのである。この探求の背後にひそむ熱望はふたつあり、多くの種類の野菜を求めることであり、そして、冬期においても食卓に供し得て、しかも菜園で容易に栽培しうる青物を持ち帰ることであった。私共イギリス人が豆類を多く食するようになったのに対し、貴方がた日本人は肉を多く食するようになった。最初の訪日の年、一九七二年（昭和四十七年）と第二回目の訪日の年、一九七七年（昭和五十二年）の間に認められる日本人の食生活の変化に一驚させられた。イングランドでそうであるように、日本でも、食生活の変化に関心があるにちがいない。

今日の状況は、多くの点で、十六世紀末から十七世紀にかけてみられる展開と酷似していて、その展開もまた類似の環境から生じたのである。十六世紀は、急激な物価高騰の時代であり、その結果、多くの富が生み出された。そして貧富の差が激化した。この問題について、ここでは深く立ち入るまい。中産階級や上流階級の手許にあつた富は、それらの人々の家を飾り、服装を優雅に整え、当時海外からイングランドにますます豊かに流入した新奇なもの——決して贅沢とはいえない——を入手するために、惜しげもなく費やされた。これら新奇なものの中には、海外から輸入された新しい食料品や、イングランドで栽培しうる食用の新種の植物が含まれていた。中産階級と上流階級の生活水準は上昇し、奢侈品は直ちに生活必需品となった。十七世紀の推移のうちに、この繁栄の好況期は衰退し、停滞の時代が——ある人は不況と呼ぶ——が始まった。このよき時代と悪しき時代をわかつたために、通例歴史家によって用いられる転期は、一六四〇年であるが、すでに一六二〇年代に、一部の炯眼の士は、この将来の問題を見越していたようである。物価は、一六四〇年から一七五〇年までの約一〇〇年間、安定した水準に納っていた。食料品の生産者で、穀物や食肉といった基本的商品価格の着実な上昇に慣れていた人々にとっては、張り合ひのない時代であ

った。しかし、この不況も発明の才に拍車をかけ、十六世紀にみられた異国風の嗜好を満たす新食品に対する関心は持続された。穀物や食肉よりも市場でよい価格で売れるので、農家の関心は珍奇な食品を需要する多くの人々を育成し、鼓舞することであった。従って、経済的条件が悪い方向に反転したにもかかわらず、イギリス人の食生活の変化は継続し、より多数の人に、より広汎な地域に影響を与えたのである。

そこで、英国人の食習慣の変化について、私達は、何を発見しようのか。第一に、食習慣に関する安易な一般化について警告する必要がある。今日、スーパー・マーケットのレチに運ばれる食料品の山を仔細に点検する時に、その町によって、その家族の属する社会層によって、その嗜好が大きく異なることに気付くであろう。十七世紀においても、その多様性は著しいものであった。しかし、その多くは地理的条件によって決定されたのである。十七世紀の大多数の人々は、近隣で、即ち村内で、隣村で、あるいは近くの市場町で入手可能な食品に依存していた。ロンドンには例外で、かなり遠方の諸州から供給を得ていた。即ち、バターは、ノーサンバランドから、東北に二五〇マイル（約四〇〇キロメートル）も離れた処から、ロンドンへ沿岸航路によってもたらされた。穀物は、六〇マイル（約一〇〇キロメートル）先のテムズ河の上流地域からもたらされた。また東南の諸州からもたらされたが、海路を利用することが容易であった。食肉は、さらに遠方から供給された。即ち、家畜はウェールズやスコットランドから歩かされて、送られてきたのである。しかし首都の場合、需要の巨大さからしても、特別の事例である。

農村において、人々の食事は、地元で容易に入手しうる産物に依存していた。ウースタア州、ヘレフォード州のような中部諸州の西部では、林檎酒用の林檎が大量に収穫されたので、この地方の朝食はトーストと林檎酒であり、事実主要な飲料は林檎酒であった。大麦とホップが栽培されるイングランドの東部、東南部では、ビールが豊富で、林檎

酒は事実上知られていなかった。イングランド北部では、気候の上で小麦や大麦の栽培が困難なために、主穀は、燕麥であり、イーストを入れたパンの代りに、人々は「クラブブレッド」(clubbread)とか「オート・ケーキ」と呼ばれるビスケットを食し、またひき割りの燕麥で、粥やオート・ミールを料理した。北部の気候は穀物より牧草の栽培を容易にするので、ミルクが充分にあり、あらゆる酪農製品が豊富であった。従って、「英国人の食生活」について論ずるに際し、安易な一般化をいまいしめる事実を心の奥にとめねばならない。所が変れば、異なった食事が授られたのである。今日、私達は、十七世紀のイングランドにおいて、異なる地方に異なった農業経済の展開したことを承知しており、その多様性の有する経済的意義を理解せねばならない。不況期の農業経営者の生計は、その多様性の維持と拡大にかかっている。彼等の生産物は、結局の処、食用として栽培されたに他ならないからである。

将来一世紀にわたって、歴史家が勇気を奮い起して、地方の食生活に取り組むものと敢えて断言するが、現在の処地方の食生活についての調査や、あるいは比較可能なまでに突っ込んだ研究があるとはいえない。今日でも、アマチュアであると専門家であるとを問わず、多くの地方史家がこの問題に取り懸ることが可能である。しかし、さし当ってここでは、一般化した議論で満足せねばならない。そうすることによって、他の歴史家をして、さらに探求せんと刺戟し、鼓舞することとなるからである。十七世紀の食生活の変化に関して認められる主要な傾向のふたつをあとづけたい。私の第一の関心事は、英国の食生活の基本的食料品の構成についてである。長い歴史を通じて、それは、穀物、食肉、魚であった。しかし、時代によって支配的になった穀物、食肉、魚の種類は、価格と嗜好の変化によるものである。研究されねばならない第二の傾向は、一五二三年に、フィツハアバート (Fitzherbert) が、「特選の食物」(fancy food)と呼んだものとかかわりがある。私達は、流行を方向づける人が撰択した新しい食品の導入に注目せ

ねばならない。そのような人は、今日でも、十七世紀でも同様に、大抵は、ロンドン在住者か、定期的にロンドンを訪れる人であった。彼等は、外国との接触のある貴族、地主、裕福な商人であった。彼等は、最新の流行をロンドンにもたらし、ロンドンでひろめ、その流行を採り入れる資力のある人々と出合った。彼等は、そのニュースと流行を農村の邸に携え帰り、メッセイチと流行をひろめた。私達の文書史料は、この問題に関して以下の結論を与えるに充分な光を与えている。即ち、かくして新しい作物が、国内の辺鄙な地方の農場に導入され、新しい嗜好の食物が王国の津々浦々にまで普及したと。

イングランドで食されたパンについて、必ずしも無知とはいえない。いかなる時代でも、小麦のパンが最良と考えられ、ふすまを取り除くために篩いによくかける程上質と考えられた。その結果得られるクリーム色の小麦粉が社会的優位の表象とされ、そのように焼かれたパンは、「マンチェト」(manchet)と呼ばれた。しかし十七世紀の庶民の大多数は、大麦のパンを食した。というのも、大麦は耐寒性の強い作物で、またあらゆる用途に適した食物で、ビールや蒸溜酒の原料として用いられ、豊作の時には家畜の飼料としても用いられた。燕麦は寒冷な風土でもよく成育するので、燕麦のパンは一般に北部で食された。ライ麦のパンは、石地の土壌(例えばヘレフォード州)のごく一部の地方で食され、重労働に従事する人々に適していると考えられた。例えばライ麦のパンは、「腹持ちがよい」といわれ、特に採炭夫に好まれたという。しかし、特に凶作の年に、ロンドンにおいて、人々はライ麦のパンや(小麦とライ麦を混ぜた)マスリン(maslin)のパンを食することとなった。何故なら、ライ麦は、バルト海諸国から、ダンチツヒを通じて輸入される唯一の穀物であったからである。特に極端に穀物が不足した時には、人々はえんどう豆やいんげん豆をパン用に用いた。レスター州では、それにふさわしく育てられた人々は、それを好んだが、外来者には無

理だといわれている。そのようなパンについて、ある記者はさげすんで、「固い鉄をも消化できる駝鳥のような胃袋を持つ田舎者におまかせしたい」と記している。勿論、通常は、パン用の小麦を長持ちさせるために、混ぜ物をするのが慣習であった。普通家禽の餌に用いられた蕎麦は、同じく大麦に混ぜて用いられた。しかし、ロンドンの洗煉された紳士諸公は、これにも偏見を抱いていた。トーマス・コガン (Thomas Cogan) は、「人間の食物というより豚の飼料にふさわしい」と述べたのである。誰しもができれば小麦のパンを食べたいと望み、十七世紀の初頭よりも、末葉において、多数の人々が折にふれて、小麦のパンを食し、楽しむ機会が多くなったようである。確かに、国内の多くの地方で、小麦が栽培されることとなったのである。

さて、私達が、食肉に対する嗜好を観察する時に、より本質的な変化が認められる。ヨーロッパ大陸の歴史家も、英国の歴史家もともにひとしく、十五世紀を肉食の増大の時代とみる点で、意見の一致をみる。即ち十五世紀において、人口は（確かに急激に増大することなく）安定していて、農家も市場に供給するよりも、自家用に供給することに関心を抱いた時代であった。この傾向は持続され、十六世紀に入ると、イギリス人の消費する食肉量に驚嘆した外国人のコメントとなったのである。この印象は、勿論、ロンドンやイングランド南部の地主の邸における見聞にもとづくものであった。マントゥヴァから訪れたイタリア人は、そのすべてを物語っている。即ち、ロンドンには、ロンバルディアの主要都市のどのふたつを合せたより多数の肉屋がいると思つたと。牛肉と羊肉とが好んで食されたが十七世紀の推移のうちに、羊肉が牛肉より優先するようになり、この転換は、緩慢に進行し、羊毛価格の下落の事実と関連するものである。即ち、羊を羊毛用に飼育するより、食肉用に飼育する方が有利であったからである。同時に、牧畜業者は、食肉用の家畜の飼育より、酪農がより有利であることに気付いていた。それは、食肉用の家畜飼育より

も酪農の方が回転が早く、従って必要な資本もより少額で済むからである。また、自家消費用の食料を生産することのない都市の工業労働者の数が増大し、農村の一部でも同じ現象が認められる。彼等は、市場でバターやチーズを購入することとなった。酪農製品は、「貧者の精肉」と考えられ、「白肉」(white meat)と呼ばれたのである。その結果特に金属器生産の中心であったバアミンガムや、炭坑地帯であったニューカッスルのような工業都市の近くに、十七世紀に、高度に市場指向性の強い酪農地帯の成長がみられたのである。このことは、酪農業におされて、牛肉生産が相対的に縮小した原因であった。おそらく、また、相対的な価格変化の影響を受けて、どの食肉が健康に最もよいのかという議論に修正が加えられたのである。十六世紀には、羊肉が婦人や子供、病人や老人にふさわしい食肉とみなされるようになった。今や、羊肉は牛肉の犠牲において、前面におどり出たのである。

同時に、豚肉がそれ以前に比べて、はるかに大量にもたらされた。十六世紀において、すべての農場で豚の飼育が行なわれたわけではない。豚の飼育は特に酪農地域で顕著であった。というのは、バターやチーズの製造に際して生じる残滓を飼料としたからである。またどんぐり、ぶなの実、粟も飼料となったので、森林地域で多くの豚の群が飼育された。中部諸州の東部に位置する一州、レスタア州では、大量のいんげん豆やえんどう豆が栽培されたものの、他処へ輸送して販売するために便利な河川交通の体系がなかったために、豚の飼料として用いられた。従ってレスタア州は、「国王の食品といわれたいんげん豆とベーコン」で有名であった。豚の飼育の第四の中心は、この時代、大都市、特にロンドンに見出される。澱粉製造や石鹼製造過程で生じた廃棄物で、ますます多くの豚を肥らせたからである。このような発展の初期の状況について、一六二一年になされた調査に、はからずも垣間みることができ。即ちその調査は、貴重な穀物を全くくだらない目的に浪費するものと目されたロンドンの澱粉製造業者の数の削減を企

凶したものであった。気の毒な澱粉製造業者のジェイコブ・ミード (Jacob Meade) は、調査に悩まされ、激しい非難を蒙った。というのも、彼は十週間にわたって澱粉製造を禁止されたばかりでなく、彼の百頭の豚の飼育も禁ぜられたからである。また蠟燭製造業や脂蠟燭作りによって、獣脂が豚の飼料として転用された。もともと、肉の風味の点では、穀物を飼料とした豚肉に決定的に劣ると判断されたのである。しかし、価格の点では、安価で、従って貧しい人々の間に多くの購買者を得たのである。

もうひとつの豚の重要な飼料は大麥であり、ビール醸造業者によって、ビール醸造の残り滓が豚の飼料として大量に用いられた。十七世紀の推移とともに、穀物価格が、容赦なく下落したので、農家は、収穫した大麥を、大量に、ビール醸造業者や蒸溜酒製造業者に送り続けたのであった。

十八世紀初頭には、蒸溜酒用に麴を加えない大麥が用いられるようになった。というのも、それは麴を加えた麦を用いるより効率がよければかりでなく、養豚業者に、穀物の滓を大量に供給することになるからであった。豚は「いつも酔っ払っております」と。ある人は、ロンドンの東にある醸造所の構内に、二千頭の酔っ払った豚を目撃したと証言している。しかも、その結果、従来十六週間もかかったのに、十二・三週間で、豚を肥育することができたのである。そのため、いんげん豆やえんどう豆で肥育した豚肉の価格が、一ストーン（十四ポンド・六三四二グラム）当り二シリング、六ペンスであったのに対して、醸造業者は、一ストーン当り、一シリング、六ペンスで、即ち四〇%も安く供給することができた。しかしながら、この肥育方法には欠点があり、肉がしまっていない上に、塩づけしても保存がきかないのである。しかし、貧しい人々にはうけたし、海軍に食料品を納入する業者も、究極的には、上等の豚肉より、最も安価な豚肉を撰んだのである。農村で肥育された豚肉は、富裕な階層にのみ許される贅沢であり、貧

しい人々は、安価な豚肉を撰択し、その結果、以前よりも多くの肉を撰ることが可能となったのである。

貧民の食生活は、このような間接的な情報によって推測するしか方法がない。私達は、富裕な人々が、過去においてもそうであったように、様々な良質の精肉を楽しみ続けたことを承知している。しかし、その構成の多様性はいささか変化したようである。十七世紀の文書史料は、ロンドンの市場向けの仔牛の肉の商業的生産について強調している。仔牛は、三週間か一カ月で屠殺され、白亜塊をなめさせて、肉を白くさせることが推奨された。肥育を早めるためにブランドイまで与え、睡眠をとらせている。

荘園領主の特権であったにも拘わらず、十七世紀後半に、多数の地主やいや農民までもが、鳩舎を構えたので、鳩の肉も多量に供給されることとなった。近年、建築史家が、イングランドの特定の地域で、十七世紀、十八世紀に新築された鳩舎に関心を持っている。鹿肉もまた中流階級や上流階級の間で食され、十七世紀初頭よりも、十七世紀の末に普及した。十六世紀末に、トーマス・コガンは、鹿肉を「身体に有害な肉」と述べている。この頃地主達は鹿の獵園を放棄し、より利益の多い家畜の放牧場に転換したのである。おそらく、徳目でさえも、必要からつくられたのである。しかし一六六〇年以降、地主達は、より変化のある食事を求め、野鳥を捕えるためのおとりのあひるを飼い、雉子や鶉のような狩猟鳥を熱心に保護し、鹿肉が再び流行し、鹿肉の贈物は、宮廷や農村の地主階級の間で珍重されることとなったのである。

十五世紀中には贅沢と目されていた兎の肉も、十六世紀中に、さらに十七世紀に入ると一層広汎に入手しうるようになり、野生の兎の飼育場が有利な土地利用法として推奨されることとなった。もはや兎の飼育場がかつてのように不毛の砂地の地に割り当てられることはなくなり、豊かな牧草地が利用され、ケントのある農民は、兎の飼育場の収

益で、農場全体の地代を支払うほどであった。ロンドンでは、兎の肉がよく売れたばかりでなく、その毛皮もよく売られた。それも、兎の毛皮で作られた帽子や縁取りされた帽子が流行したからである。

冬期に肉を保存するために塩づけすることが一般に行なわれたが、私達の文書史料ではあまり顕著でない。イングランドのある地方では、特に冬期に飼料が不足するので、他の地方よりも塩づけ肉を多量に食している。また当時「聖マルチン祭の牛肉」と呼ばれた燻製の肉を食している。しかし、この時代の食肉が主として塩づけ肉であると考へることは誤りであり、冬期においてさえ、食肉の大部分は、生で食されたのである。

すべての階層の人々によって、より多量の、より多種の食肉の消費があったとしても、それに伴って、魚の消費が減少したか明らかではない。しかし、一般の人々の間で、やや減少したものと指摘されている。十六世紀に、政府は金曜日と大齋節中に、魚を食することを強制しようと精力的に努力した。一六六三年には、水曜日をもう一日魚を食する日とさだめた。ある魚は、海で漁られた。まさに政府が推奨したのは、海の魚を食することであった。海での漁撈は、戦時に必要とする水夫を育成するに役立つからであった。しかし、国内のある地域、例えば水路が縦横に走り、さらに十七世紀に干拓が進むにつれて、排水路がふえたフェンの地方、イングランド北西の湖水地方において、様々の淡水魚が供給され、ある淡水魚は特に珍重された。ウィンダミア湖では鱒の一種である「いわな」(charrs)がとれ、ロンドンの宴席で特に珍重された。一六六〇年代以降、大齋節中に魚を食せしめる強制が公式に廃され、ごく普通の魚の消費の減少がその結果として生じ、おそらくイギリスの漁夫がヨーロッパへの魚の販売を撰択したために一層その傾向に拍車がかけられた。しかし、このような展開と対照的に、一六六〇年の王政復古以降、地主の所領の池や沼で、鯉、テンチ、すずきの養殖という嗜好の明確な復活が生じた。かかる企画を推す議論のひとつは、池の

ある土地を牧草地として利用するより、魚を養殖する方がより多くの利潤を得るというものであった。例えば、四エーカーの土地は、千尾の鯉とその他の魚を養殖して、エーカー当り六ポンド五シリングの収益を挙げるのに対し、牧草地として利用した場合エーカー当り二ポンドにすぎない。自家消費を超えて余った魚を売却しうる市場が近隣にあれば、地主にとって、従来の農産物から得られる低利潤を埋めあわせる格好な提案となったのである。

地主のある者は、十七世紀後半に、鯉を食することを流行させようと試みた。例えばクラレンドン伯夫人 (Lady Clarendon) は、テームズ河上流の領地の池に、鯉、ブリーム (鯉科の淡水魚)、テンチを養殖し、食事毎に鯉とかわかますを供した。しかし、その嗜好は十八世紀中葉以降まで継続しなかった。その理由は解明されないが、イギリス人は、魚に対して肉と同じような情熱をそそがなかったため、十七世紀中に民衆に対する公式の宗教的統制が緩和された時に、自分達の嗜好に明らかに従ったのであった。

このコメントによって、私は、食物に対する嗜好を本能的なものと考えると主張するつもりはない。逆に、私達の体験は、過去二、三〇年間、食物に対する嗜好が新しい理論や流行によって変化させられ、操作されたことを明らかにしている。近代初頭においても、同様の力が作用した。将来にわたって、重大な意義を持つはずの食生活の変化がこの時代に開始されたのであり、その開始も、新しい食物に対する嗜好と態度を根底から変化させた新しい理論と流行とによったのである。最初に新しい影響は、外国から、とりわけヨーロッパ大陸から及んだ。始めに理論が到来した。古典をラテン語で、後に英語で注意深く変んだ古典学者によって、その理論は詳述されたのである。コルメラ (Columella) は、野菜と果物を食することに明らかに共感を示した。これらの食物は、貧困の故に貧者のものであったが、彼は、健康のためによいと推奨している。そして、イギリス人が海外を旅行した時に、この理論が実践され

ていることを見聞した。一六一七年にヨーロッパを旅行したフィネス・モリソン (Fynes Morrison) は、イタリア人が、野菜と根菜の安価なサラダを沢山食していたと論評している。このようなコメントの背後に、野菜と果物に対する偏見、即ち無価値で、健康を害するものであるとの偏見がある。しかし、フィネスは、そのような考えは旧式である」と表明している。流行を方向づける人々は、この件に関して異なった態度をとっている。影響力の強いドイツの人文主義者コンラット・ヘーレスバッハ (Konrad Heresbach) の農書（一五七〇年）は、時を移さず英訳され（一五七七年）たので、イングランドでひろく読まれた。彼は、大筋でコルメラの見解を繰り返し、料理するにも必要としない果物と野菜を食する貧しい人々の良識を称賛している。事実、ヘンリー八世が特定の果物や野菜を積極的に愛好し始めた四〇年以前に、この流行は宮廷のサークルに浸透したのであった。ヘンリー八世は、フランスワ一世やその妻アラゴン家のキャサリンによつて教えられたフランスやスペインの諸例に確かに追従したのであった。彼はケント州のテイナム (Teynham) に、多種多様の樹を植え、桜桃の果樹園を作り、野菜の中でも、朝鮮あざみ (globe artichokes) に対して飽くことのない貪慾を示した。かくて、一五四三年、ヘンリー八世がカレイ訪問を計画した時に、副司令官ライル卿 (Lord Lisle) は、「国王陛下のために」近隣のすべての朝鮮あざみを購入すべしとの指令書をロンドンから受領した。

国王の例に従つて、貴族も地主達も、十六世紀後半から十七世紀にかけて、野菜、果物、薬草に対する関心をつのらせた。彼等も領地に果樹を植え、それぞれが集めた果物の品種の多様さを誇りとした。彼等は外国から庭師を招き、温室内で栽培に成功したレモンやオレンジといった異国風の果物を誇示し、楽しみとした。また菜園には、同様に多種多様のレタス、キャベツ等が栽培された。宮廷のサークルで活動した著作者達は、これら新奇なものはすべて

滋養分の豊かな食物であるとす導入者の見解を裏書きし、この新しい流行を確実なものとしたのである。トーマス・モント (Thomas Moffet) は、この種の影響力のある著者の一例である。彼は、サマセット公夫人 (Duchess of Somerset) の侍医で、フランシス・ウォルシンガム (Francis Walsingham) に伺候し、その臨終の床に侍り、晩年には、ペンブルック伯 (Earl of Pembroke) の家中に仕えた。彼は、地上のすべての果実は、その純粹さと滋養分が素晴らしいと明白に表明した。彼の論ずる処では、果樹園の果物、薬草、野菜 (根の部分も葉の部分も) そしてすべての穀物と豆類を含むものであった。

特定の野菜が、優先順位を上下していた。その模様について、私達は一層立入って検討しなければならない。例えば、葱と大蒜は、地主にふさわしく、蕪は貧しく賤い人々にふさわしいものと考えられた。そこで、ウェールズ人と彼等の蕪について、シェイクスピアの嘲るところとなったのである。十六世紀末、茸は食用として危険であると考えられたが、十七世紀の前半には、注意深く賞味され始めた。しかし、それも、勿論、さまざまな偏見を楽しむことのできた富裕な階層の家庭内での話題にすぎなかった。

薬草や野菜に対する一般のイギリス人の接近は、異なった体験に根ざしていた。即ち、それは、オランダやフランスから宗教的迫害を逃れてきた人々もたらした食物に対する嗜好であった。彼等は、下々から比較的孤立した上流階層の人々ではなかった。それどころか、都市の真只中で、仲間のイギリス人の中産の市民と生活をともにしていたのである。彼等は、ロンドン郊外のチームズ河沿いや、イングランド東南部の諸都市で、菜園を構え、自分達の食習慣を維持したのである。彼等の努力で、アスパラガスや朝鮮あざみ、その他の野菜や薬草が普及し、市場で容易に入手できるようになったのである。

中世末期に、イギリスの食物は極度に香辛料を用いる傾向があった。これまでの議論では、新鮮でない食肉の風味をごまかすためとされてきたが、そうではない。ヨーロッパ人がアラブの料理法と接触した結果、香辛料の流行となつたとするトオビイ・ピーターソン (Toby Peterson) の最新の研究成果に私は左袒する。ヨーロッパやイギリスの料理法に認められるアーモンドやばら香水といった材料は、その料理法の起源を物語っている。アラブ風の料理法は長い期間継続した。しかし、十六世紀に、最終的に新しい流行に席を譲ることとなり、野菜や薬草の賞味は、より繊細な風味に対する嗜好を示している。このことは、ジョン・パークンソン (John Parkinson) が、一六二九年に著した植物に関する著作の中で、イングランド南部で知られている様々の野菜や薬草の効用について論議している処から確認される。彼は、熱心に、これらのものに対する興味を外国人特にオランダ人に帰している。しかし、オランダ人はイギリス人が受けつけないような強烈な風味を好むところがある。ともあれ、薬草も、根菜も、「富める者にも、貧しき者にも、食するにふさわしき」ものとされたのである。たとえ、イギリス人の感服するところとならないにしてもオランダ人の慣習は、イギリス人によって、熟知され、記録された。かくして、今日私達が食するようになったように、オランダ人は、バター付パンに芥子菜をのせて食べたのである。またオランダ人は、芥子菜だけを茹でたり、他の薬草とともに茹でて食した。オランダ人は、キャベツについて偉大な鑑定家であり、パークンソンによれば、珍味を楽しむイギリス人もまた、キャベツに目がなかったといわれている。今日、イングランドのパナアド城美術館 (Barnard Castle Museum) の所蔵にかかる「風車のある風景」と題されるフランドル派の絵画に、様々の種類のキャベツが描かれていることに気づくであろう。風車は後景に非常に小さく描かれているにすぎないが、前景に、市場にろばを引いていく若い婦人の背に担われた荷籠にキャベツが描かれている。キャベツは、ヨーロッパ大陸

からロンドン港に到着する船の積荷にも姿をあらわしていた。これらのキャベツは、「新奇なもの」の鑑定家の気むずかしい嗜好を確かに満足させたのである。やがて、彼等は庭師に命じて、イングランドで必要とするキャベツの栽培を成功させたのである。

今日私達が食するように、茹でたほうれん草にバターをつけて食べることを推奨したのもオランダ人であった。しかし、ある薬草は、そう簡単にイギリス人に受け入れられなかった。フランス人もオランダ人も、オランダせり(chervil)を野菜として好み、茹でたが、イギリス人は、薬味として用いるにとどまった。かわら蓬(tarragon)や茴香(fennel)はその香りが強すぎたために、抵抗が大きかった。しかし、その他の果物や青物は、イングランドに到来し、定着したのであった。ウィリアム・コヴェントリー卿(Sir William Coventry)は、一六七〇年に、その影響について一般化した。即ち人々は、一日一回、充実した食事を摂り、「とりわけ大都市の周辺」では、果物、薬草、根菜の消費が増大したと。この観察は、他処よりもロンドンやイングランド南部に詳しい地主のそれである。他の人の観察において、時折明らかにになるところであるが、人々の食生活の多様性について、再び想起する必要がある。例えば、ケンブリッジ大学のブラッドレイ教授(Professor Bradley)は、一七二三年に、貧しい人々が食事に際して食肉を摂りすぎると主張している。このことは、おそらく十八世紀初頭に明らかとなった階級による食生活の違いについての正確な観察であろう。貧しい人々がより多量の肉を摂取するようになり、富める者は、新奇なものを食することを撰択したのである。ともあれ、果物と野菜は、グレゴリー・キング(Gregory King)の一六八八年の統計の上で、全農業生産の五割を占めていた。一六〇〇年には、そのような推計に当って、全く無視されたにちがいない。

より詳しく食物の歴史を研究すればする程、食習慣が絶えず変化していることに気付くであろう。その変化の度

合、範囲は、時代とともに変わり、海外からの影響、あるいは国内の影響、あるいは双方の影響によって左右されたのである。国内の変化には、ふたつの局面がある。即ち、地理的に変化するとともに、階級的にも変化するのである。これまで指摘してきたように、それは今後の研究課題である。しかし、私達の最近の経験に照らして、何がよき食事であり、何が悪しき食事であったかについて、将来確実な判断を下し得るか否か疑問を抱くものである。一九七五年に、ふたりの著名なフランスの歴史家は、十六世紀と十七世紀のヨーロッパの食事を比較して、食肉の消費量の低下から、栄養の水準の低下を示すものと即座に断定したのである。一九八四年の今日、はたして彼等は同じように断言できるであろうか。私達の新聞紙上に、イングランドで菜食主義者が六〇%増大したと報道している。しかし、この報道から、栄養の水準が低下したとは考えられない。確かに、イギリス人の食事についてのひとつの傾向は、蛋白質を食肉ではなく、豆類から摂取するという考え方に变化したことである。この考え方は、私の友人の周辺の多くの人々に影響を与えつつある。医学界で提起された食養生に関する諸理論は、現在の状況のもうひとつの要素であり、イングランドにおいて、さらにアメリカでより効果的に影響を及ぼしつつある。これらの理論は、十七世紀において、人々を説いて彼等の食習慣を变化させた当時の流行について観察する上で、役立つものと考えられる。

今日の私達の生活体験が、過去を理解する上で、新しい展望を与える。ここ数年のうちに、食物の歴史についてより多くの研究が行なわれることであろう。新しい学術雑誌が、一九八四年の秋に刊行されると予告された。その表題は、『食事と食事法——人間の食物の歴史と文化についての探求』(Food and Foodways. Explorations in the History and Culture of Human Nourishment.)である。過去について私達の知識が拡大されるのであるから、七世紀にわたる(一二六四年から一九五四年にいたる)イングランドの生活水準を推定するために一九五六年に設定された食事の

内容について、新しい視点から、新しい研究成果にもとづいて、見直すことを私は強く希望する。何故なら一五〇〇年から一七五〇年の時期についての食事を考える上で、バターとチーズを省略し、豚肉の消費を全く注意を払うこともなく、野菜と果物についても全く無視しているからに他ならないからである。このことは、二十年以前のことであるが、数年のうちに、事態が急速に改善されることを期待するものである。

追記

本稿は「立教大学国際学術交流制度」にもとづき、一九八四年度の招聘研究員として訪日されたジョーン・サーズ博士の公開講演である。本講演は、一九八四年十月十三日（土）立教大学第九号館中講堂で、三〇〇名を超す聴衆を集めて行なわれた。サーズ博士の一連のセミナーについては「立教大学国際学術交流報告書」第五輯、ジョーン・サーズ著、鶴川馨訳『一七〇〇年にいたるイギリス農業史、最近の研究動向について』東京、立教大学、一九八五年五月十五日、を参照されたい。

なお、その後、サーズ博士から送付された参考文献リストを次頁に収録する。

参考文献リスト

本リストは、中世の食事に関する最近の研究をも含む。本講演と直接関係はないとしても特に注目すべき研究と考えられるからである。

C. Dyer, 'English diet in the later Middle Ages', in *Social Relations and Ideas. Essays in Honour of R. H. Hilton*, ed. by T. H. Aston et al., Cambridge, 1983.

J. C. Drummond and A. Wilbraham, *The Englishman's Food*, 1939. 出版年代はやや古く、改訂の必要はあるが、現在の処、本主題に関する唯一の研究といえよう。

Jane Grigson's Fruit Book. Penguin, 1983.

Jane Grigson's Vegetable Book, Penguin, 1980.

Bridget Ann Henishch, *Fast and Feast. Food in Medieval Society*, Pennsylvania University Press, 1976.

Charles Hughes, *Shakespeare's Europe*, New York, 1976.

Toby Peterson, 'The Arab Influence on western European cooking', *Journal of Medieval History*, Vol. VI, 1980.

Joan Thirsk, ed., *The Agrarian History of England and Wales*, Vol. IV, 1500-1640, Cambridge, Vol. V, 1640-1750, Cambridge, 1985.

Joan Thirsk, 'The Horticultural revolution: a cautionary note on prices', *Journal of Interdisciplinary History*, Vol. XIV, No. 2, 1983.

Joan Thirsk and J. P. Cooper, *Seventeenth-Century Economic Documents*, Oxford, 1972, esp. pp. 80, 779-85.

当時の食生活については

Thomas Cogan, *The Haven of Health*, 1584.

なお下記も参照のこと。

M. Aymard and H. Bresc, in 'Dossier. Histoire de la Consommation. Nourritures et consommation en Sicile entre XIV^e et XVIII^e siècle', *Annales S. S. C.*, 30, 1-2, 1975.