

『ガウェイン卿と緑の騎士』と英国中世の饗宴

Sir Gawain and the Green Knight and Feasts in Late Medieval England

松井倫子*

Noriko MATSUI

Parallels are found between feasting scenes, table manners, dietary habits and cuisine described or implied in *Sir Gawain and the Green Knight* and those recorded in some historical documents from late medieval England. Comparisons enrich our reading of the text of this poem while findings seem to provide a clue to the milieu of the anonymous poet, i.e., his intimate acquaintance with contemporary aristocratic life.

Keywords : アーサー王ロマンス (Arthurian romance) 中世の饗宴 (medieval feast)
食卓の作法 (table manners) 中世の料理 (medieval cooking)
貴族の生活 (aristocratic life)

1. はじめに

アーサー王ロマンスには概してキリスト教暦に基づく祝祭時の饗宴が付きものである。アーサー王は復活祭、聖霊降臨節、御昇天の祝日、万聖節やクリスマスなどの時季に饗宴を催し、その折にアーサー王膝下の騎士の冒険に関わる何らかの出来事が起こるのが常である。中英語で書かれた『ガウェイン卿と緑の騎士』もこの伝統に倣っており、ここではクリスマスの時季が取り上げられている。クリスマスの祝祭期間中の元日に王が盛大な饗宴を催しているところへ緑の騎士が闖入してくる。その挑戦をガウェイン卿が受けて立つと、一年後の同じ日に報復を受けることを約束させて緑の騎士は立ち去る。ガウェイン卿は約束履行のための冒険の旅に出て、クリスマスの前日神に祈ってふと森の中で見つけた城を訪れてもてなしを受け、クリスマスの祝祭期間をその城で過ごしたのち、緑の騎士との果たし合いに臨むのである。

この詩は中英語で書かれたアーサー王ロマンスの傑作と言われる。成立は14世紀の末近くとみられ、こ

れはチョーサー (c.1343-1400) の『カンタベリ物語』(1380年代後半-1400年) とほぼ同時期に当たるが、『カンタベリ物語』とは違ってあまり知られていない。一つにはチョーサーとは異なる英国中北西部の地方言で書かれており、詩形もアングロサクソン期の詩の伝統に立つ頭韻体を用いていることが理由として挙げられるだろう。チョーサーの言語はその後標準英語に、詩形も文学史上主流をなす方向へと発展したのに対して、こちらは言語も詩形も廃れる運命をたどったのである。作者についても、この詩が1839年に大英図書館所蔵の写本から初出版されて以来¹⁾ いろいろに考察されてきたが、いまだに不詳で、通常「ガウェイン詩人」と呼ばれる。

ところで作者が著名であれ不明であれ、中世の創作作法は伝統の権威を重んじるのが特徴で、ガウェイン詩人も物語を語るに当たって、先ずはその「権威」に訴える。つまりこれから始める話は決して詩人の独創ではなく権威ある既存の物語で、自分はそれを聞いたままに、あるいは既存の書物にある話をそのままに

* 立教大学観光学部教授

物語るのである、と断るのである。

皆様がしばしの間お聴きくださいますのなら、私が市中で聴いた通りに、この国の長らくの習いのままの真の言葉で綴られているこの勇壮な物語を今この場で朗唱してお聞かせいたしましょう。(30-36) ¹⁾

さらに詩人は、話が進んでガウエイン卿が困難な冒険の旅に向かう様子を語るとき、次のように既存の書物に言及する。

書物の告げるところによると、ガウエイン卿は幾度となく迷路のごとき難路に馬を進めた。(689-690)

このように既存の物語を自分は聴いたままに物語るだけであると詩人は主張するのであるが、チャーサーその他の著名な詩人たち同様、「聴いたまま」あるいは「読んだまま」というのは「そぶり」と思われる。この詩人の言葉を頼りに幾人もの研究者によって調査がなされてきたが、あら筋に関してさえ、この話のままの元といえる物語は見つかっていない。むしろ詩人は極めて創意に富む人物であったようだ。彼は読んだり、聴いたりした文学を適宜参考にしているばかりでなく、中世当時の風習なども物語世界の構築に巧みに利用している様子が認められる。祝祭時の饗宴などの食事に関わる風習もその一例である。この物語の中の祝祭時の饗宴や飲食に関わる描写を当時の歴史的、生活史的記録などと対比して、その類似について考えてみたい。

2. 饗宴の席次と規模

祝宴や食事の場面は物語の中の城中で展開するが、このロマンスには二つの城が現れる。一つはアーサー王がクリスマスの時季を過ごすキャメロットの城。いま一つは、ガウエイン卿が緑の騎士を求める旅に出て、クリスマスの時季に滞在する城である。この城の城主はベルティラック・ド・ホートデザートといい、この人物こそ緑の騎士にほかならないのであるが、このことは果たし合いが終わるまでガウエイン卿ばかりか読者にさえ明かされない。

先ずアーサー王のキャメロットの城の場面だが、ア

ーサー王といえ「円卓騎士団」の名の示す通り「円卓」が想起される。現に詩人はアーサー王宮廷の一同について、「これらうち揃って高貴な円卓の騎士たち(39)」と述べている。しかし宮廷の様子が語られる初めの場面、つまりクリスマスの祝祭期間の新年の饗宴の場面では、円卓は影も形も見当たらない。食卓の様子は次のように語られている。

高位の人は常に、その地位にふさわしく、上座に着いた。(73)

こうして勇敢な王は上座の彼の席でテーブルの前に立ってあれこれ上品な口調で話をしており、グウィネヴィア王妃の隣にはガウエイン卿が、その向こう隣には凄腕のアグラヴェイン卿が座った。ともに王の甥にあたる兄弟で信頼すべき騎士であった。ボードウィン司教は王の右の名誉の席に、その隣にはウリエン公の息子のイウエイン卿が着席して食事を共にした。これらの人々は上座の席に着いて豪勢に料理を供され、そして王の他の忠実な廷臣たちは側面に並ぶテーブルに着いた。(107-115)

アーサー王と王妃、側近や高位の人々は、広間の正面奥にある一段高い段上の長方形の食卓に着き、他の廷臣たちはそれと直角に側面の壁に平行して普通の床に並べられた食卓に着いているのが分かる。着席の仕方には順位が見られるのである。このような食卓の配置と席次は英国の古い大学の学寮の食堂などで今日でも行われているもので、これは中世までさかのぼる伝統である。詩人はアーサー王物語の伝統の中の円卓を採用せず、英国の中世当時の大広間の食卓のあり方に倣っていると言えるだろう。

このように宮廷の一同が席に着き祝宴が始まりかけたところで、この物語の主題であるガウエイン卿の冒険のきっかけとなる出来事が発生する。詩人の語るその次第はこうである。トランペットやティンパニの響きを合図に最初の料理が盛り沢山に運ばれてきて、会食が始まったそのとき、広間の入り口から、一同をあっと思かす怪物のような様相の騎士、衣服も肌の色も全身緑の大男の騎士が豪華な馬具で飾った馬に乗って入ってくる。彼は片手にヒイラギの枝、もう片方の手

に巨大な戦斧を持っている。そして臆することなく奥の上段の席へと馬を進めて祝宴の場の一同を馬上からぐるっと眺めて恫喝したうえ、アーサー王と問答を交わすが、結局ガウェイン卿がその挑戦を受けて立つ。ところで、騎士が馬を乗り入れてきて、しかもその場で挑戦のゲームが行われるという話の成り行きを見ると、一体この広間はどのくらいの広さが想定されていたのだろうか。食卓と食卓の間の狭い空間に緑の騎士が馬を乗り入れたような感じはない。ここには奏楽の者もいれば、料理を運び出す給仕人たちもいる。着席した騎士たちのほかに、立っている者もいた、と詩人は述べている (237)。かなり大勢の参列者が着席した広間で騎乗の騎士がその中央を動き回れるだけの広さが必要だったはずである。

そこで対比してみたいのはフロワサール (c.1337-?1410) の『年代記』(1369年頃-?1410年)²⁾による英国王ヘンリー四世 (1366-1413, 在位1399-1413) の戴冠式の折の祝宴である。これは1399年10月13日の月曜日、エドワード証聖王 (c.1003-66, 在位1042-66) の祭日にウェストミンスターホールで行われた。ヘンリーはこの日、ウィリアム征服王 (c.1028-87, 在位1066-87) 以来歴代の英国王の戴冠式が行われたウェストミンスターアベイで戴冠式を終えた後、当時ウェストミンスター宮殿の中にあつたが現在は国会議事堂の一部となっているウェストミンスターホールへ赴いて正餐に臨む。このときの席次についてフロワサールは次のように述べている。「一番目の食卓は王の食卓であり、二番目は5名の公爵の食卓、三番目はロンドン市民の代表たちのもの、四番目はこのたび新たに騎士に叙せられた者たちのもの、五番目はその他の立派な騎士および騎士見習いたちのものであつた。王の傍らには皇太子が無先刀をもって、またもう一方の側には保安武官長が正義の剣をもって侍し、下座には宮内司法官が王笏をもって侍した。ほかに王の食卓に着席したのは2人の大司教と17人の司教である (VI,381-382)」。アーサー王の祝宴の場合同様、長方形の食卓が幾つも並び、地位によって席順が決められていたのが分かる。この正餐列席者の人数であるが、それを推測するにはこの場面以前、10月12日の行事の記述が参考になる。慣例によって、ヘンリーは戴冠式に備えて一旦ロンドン塔に滞在し、前日の12日の日曜日にロンドン塔からウェストミンスター宮殿に移動するのであるが、その模様は次のように記されている。「王には皇太子と

6名の公爵、6名の伯爵、18名の男爵、それから900人の騎士および騎士見習いが随行した (VI,380)」。そこでこれらの随行者が皆参列したとして、これに先の食卓の説明を合わせると、ロンドン市民がこれに加わるので、人数はおそらく1000人前後の規模ということになる。ここでさらに興味深いのは、会食が進んだところで1人の騎士が馬を乗り入れてくることである。もっともこの騎士は緑の装束ならず馬もともに濃赤色の飾りの鎧を着けて片手に抜き身の剣、片側に短剣を佩き、彼は槍を持つて1人の騎士に先導されている。つまりこれは国王擁護者で、国王即位に異議を唱える者があればその挑戦を受ける役割をする騎士なのである。彼がその旨をしたための文書を国王に手渡すと、王はこれを伝達史によって公告させる。したがってこの騎士は緑の騎士とは立場が違うが、この国王擁護者の入場は、アーサー王の饗宴の場への緑の騎士の入場の場面に似通うものが感じられないであろうか。

1399年といえば『ガウェイン卿と緑の騎士』の成立よりおそらく後のことではないかと思われる。また国王戴冠式の正餐は特別な場合と言えるかもしれない。なにしろこの折にはウェストミンスター宮殿の中庭の噴水やロンドン市中の幾つかの噴水から赤ワインと白ワインが流された、と記されているように (フロワサール, VI, 380, 381)、これは極めて豪勢な行事であつたのは確かである。しかしこれほど豪勢に企画されないうまでも、ウェストミンスターホールでは国王の即位式以外の他の折にも饗宴が行われていたわけで、そのような饗宴の例として上に見たフロワサールの『年代記』の記述は参照に値すると言えるだろう。「円卓」の伝説によると、アングロノルマン詩人のワース (12th-c) が上座下座の区別をなくする円卓に初めて言及したのを受けて (『ブリュ物語』1155年)、英詩人ラヤモン (13th-c) は険悪な争いの発生という円卓創設のさらにに詳しい逸話を記しており (『ブルート』?1200年頃)、ラヤモンは円卓には1600人以上が座れたと述べている。もっとも、円卓に座ることのできる人数は、50人 (ロベール・ド・ボロン (12th-c-13th-c) 『メルラン』1200年頃) あるいは250人 (『流布本版』13世紀前半) と、少ない人数が挙げられていることもある。しかしアーサー王は大ブリテン島やアイルランドばかりでなく、西ヨーロッパの大半を平定した偉大な王で、四方から騎士が参じたと言われて

いるので、アーサー王騎士団の人数はラヤモンの言う1600人と確定できなくてもかなりの多数と想像してよいであろう。このように考えると、フロワサールの記述による当時の饗宴 — 国王が第一の食卓に着き、1000人前後の参列者のある饗宴、そしてその饗宴の場に騎士が馬で乗り入れることができる広さの会場としてのウェストミンスターホール — は、この物語におけるアーサー王の新年の祝宴の情景を思い描きやすくしてくれるのではないだろうか。このような参照例がなければ余気にも留めずにやり過ぎしてしまう詩行が、このような具体例を知ってみると、この場の模様がイメージ化されて、改めて深い味わいを帯びてくる。ウェストミンスターホールそのもの、あるいはウェストミンスターホール相当の大広間での当時の饗宴が、ガウエイン詩人にとってアーサー王の饗宴のモデルとなった可能性は十分考えられる。

3. 食卓の風習、作法や食物のことなど

このロマンスの中でアーサー王宮廷の一同が饗宴の食卓に着くに際して、さらに次のような記述がある。

彼らはふさわしい仕方で手を洗い、食事の席に着いた。(72)

原文では‘waschen’（洗う）という語だけが使われているが、ここでは「手を洗う」ということが意味されている。後にガウエイン卿がベルティラック・ド・ホートデザートの前でクリスマスの前日に食事を供されるときにも、同様のことが述べられる。この食前や食後に「手を洗う」という表現は、中世の他の物語、たとえば、チョーサーの物語などの中でも、食事や饗宴の場面では必ずといってよいほど見られる表現で、初めてこの表現に出会ったとき、私自身、なんで詩人はいちいちこのようなことを記すのか、と不思議に思ったものである。

食事の際の手洗いなどというのは詩の中でわざわざ取り上げて述べる必要のない些細なことではないか、と思ったのである。しかしこれは現代の生活習慣に基づく一種の偏見で、ヨーロッパ中世の生活においては、詩人が言及の必要を感じるだけあって、重要な行為であったのである。

今日私たち日本人は日本食の箸と対比して、洋食といえはナイフとフォークを思い起こす。しかし今日の

ような皿の上で使うナイフとフォークは中世にはなかった。ナイフの代わりに短刀または小刀のようなものが用いられ、フォークがなかったので手で食したのである。今日世界の食文化において食物を口に運ぶ手段について見ると、手食いの食文化圏、箸を使う文化圏、ナイフとフォークを使う文化圏の三つに分かれる。ヨーロッパは中世当時、手食い食文化圏に属していたわけで、フォークが使われるようになったのは近世になってからのことである。それでも、大橋久利氏によると、イギリス海軍において水兵たちは食卓でのナイフとフォークの使用を1897年まで禁じられていた。「風紀上からも男らしさという点からも好ましくない」というのがその理由であった³⁾。また手食いということは、舌で味わう前に指で食物の温度や手触りなどが味わえるという利点があると言われる。

食卓の器具がどのようなものであるかは食事の作法にも関連する。手食い食文化圏に属していた中世ヨーロッパでは、今日のように各自の皿にナイフが用意されていなかったのも、各自身に着けていた小刀の類を用いた。そして貴族の社会では食卓で肉を切り分けるという役目あるいは立場は重要なものとされた。また料理は大抵2人あるいは4人一組で一皿を共にしたため、指で料理を食す作法には決まりがあった。その決まりを実践している模範例を、たとえばチョーサーの『カンタベリ物語』の『総序』に登場する女子修道院長に見ることができる。これは作者が大変興味をもって描いている人物の一人で、見目麗しく物腰優雅な、まさに宮廷の貴婦人が修道女の服をまとったにすぎないという感じの人なのだが、手をのばして食物をとるしぐさは優美で、指をソースに深く浸して濡らすようなことはしない。食物を口に運ぶときはひとかけらも胸の上にはこぼさないようよく気をつけ、両唇の間から一片も漏らすこともしなかった。また飲み物を飲むときには上唇をきれいに拭いたので飲んだあととコップに少しの油の跡も残らなかった、という具合である。同様の内容は作法の本や他の記録にも書いてある⁴⁾。

このように手で料理が食されていたとなると、当然のことながら食前の手洗いは重要な行為となる。上に引用したフロワサールの『年代記』のヘンリー四世の正餐の記述では、手洗いについて触れられていないが、1389年6月に行われたフランス国王シャルル六世(1368-1422, 在位1380-1422)の妃、イザベル(1371-1435, 仏王妃1385-1422)のパリ市入場の儀式的記録で

は、「王と高位聖職者、王妃と貴婦人たちは手洗いを済ませてから食卓に着いた (V.281)」と手洗いのことが記されている。一方ヘンリー四世の正餐に関しては他の記録で次のような説明がある。戴冠式に先立って10月4日にその日の役割が定められ、剣を捧持する役や保安武官長、宮内司法長官の役割が決まったのと合わせて、武部長官は正餐の折に国王に対して食前と食後に手洗いのための水を注ぐ、つまり、洗面器、水差し、タオルを整えて水を注ぐ役に決まった、という⁵⁾。国王即位の折の正餐であるだけに手洗いも物々しくなされたのかもしれないが、食前の手洗いの重要さはこの説明からも知られる。中世の物語の中で食事の描写の際に「彼らは手を洗った」と一言述べられている背景には、手洗い文化圏におけるこのような食事の作法や、また格式ある饗宴の折などの儀式張った手洗いの風習があったのである。

こうして手洗いを済ませて皆が食卓に着くと料理が運ばれてくる。『ガウエイン卿と緑の騎士』ではこの時の様子が次のように語られる。

ついでトランペットの、鮮やかな色の紋章旗を下げたトランペットの甲高い音とともに、料理の最初のコースが運ばれてきた。優美な笛の音に合わせてティンパニも新たに打ち鳴らされると、どよめきとなって音が場内にこだまし、列席者の気分はいやがうえにも高揚した。大変高価なおいしいご馳走が、山ほどの肉料理が出てきて、多くの皿が並び、いろいろなシチュエを容れた銀器の置き場がテーブルの上に見出せない有様であった。(116-125)

ガウエイン詩人はこのような場面を殊のほか詳細に描写する特徴があるのだが、この情景についても、当時の記録に類似のものが見られる。まず饗宴の場の奏楽については、14、15世紀の英仏の写本の挿絵などに、王侯貴族が催す宴会の上座の食卓近くでトランペットやバグパイプその他の管楽器を楽士が吹いている場面を描いているものがあり、その楽器から紋章旗が垂れているものもある⁶⁾、(Singman)⁴⁾。また「銀器」という語が見えるが、当時富裕な階級は銀器を用いることができたが、階層によってはシロメ製、木製、陶製の器具を用いていた (Singman p.166)⁴⁾。

料理についてであるが、中世には食事の内容は階級によって特徴があり、一般の庶民は主として野菜や穀物など繊維分の多い今日の健康食とも言うべき食事を摂り、貴族階級は肉と糖分と脂質を多食した (Singman pp.159-161)⁴⁾。「山ほどの肉料理」と述べられているのは、まさに貴族の食事の最たるものと言える。肉の消費について、1399年、リチャード二世 (1367-1400, 在位1377-99) によるウェストミンスターホール改装後のクリスマス時季の祝宴の記録に、毎日、牛26~28頭、羊300頭、数えきれないほどの家禽類が調理された、とある⁷⁾。また上の詩行には「料理の最初のコースが運ばれてきた」とあるので、これまた全部で幾つのコースが出されたのかと疑問がわく。通常は3コースから6コースであった。盛大な場合はそれ以上のこともあった。そして、最初のコースではさまざまな肉料理など重い料理が出され、ついで軽い料理に移行し、甘いデザートは間に交じって供されたという (Singman pp.163-164)⁴⁾、(Austin pp.57-64, pp.67-69)⁵⁾、(II, pp.100-105)⁷⁾。

ともかくアーサー王宮廷の饗宴の場面は、この盛り沢山な食事の豊かさとも考え合わせると、英国中世後期の富裕で優雅な貴族社会の生活の一面を映しだしていると言えるだろう。

4. 私室での齋日の食事と憩いのひととき

この物語に現れるもう一つの城、ベルティラック・ド・ホートデザート⁸⁾の城でもクリスマス時季の祝宴が盛大に催されるが、大広間での宴会についてはごく手短かに語られるにすぎない。ここでも食卓の配置はアーサー王の饗宴の場合と同じで、上段の食卓に城主と威厳のある老婦人、そして主賓のガウエイン卿と若く美しい城主の奥方が座って最上の料理が供され、他の居並ぶ人々もそれぞれ相応の料理が直ちに供された様子を詩人は10行くらいで簡潔に述べる (999-1009)。代わってここで詳細な描写がなされているのは、クリスマスの前日にガウエイン卿が訪れた際のもてなしである。それまで困難な独り旅を続けてきたガウエイン卿は、せめてクリスマスにはどこかで礼拝にあずかりたいものと祈りを捧げた途端に目にはいったこの城で、極めて心温まる接待を受ける。贅沢なしつらいの客用の部屋に通され、ゆったりとくつろげる暖かい優雅な服を出されてそれに着替える。暖炉のわきの座り心地のよい椅子に座ると、早速食事を供される。

間もなく架台の上に手際よく食卓の板が載せられた。その上に真っ白で清潔なテーブルクロスが掛けられ、上にはテーブルナプキン、塩入れ、幾つかの銀製のスプーンが並べられた。ガウエイン卿はいそいそと手を洗うと食事の席に着く。人々は礼儀正しいやり方で、大変風味よく調理されたいろいろなスープを、この折にふさわしい二倍の盛りつけで、そして魚料理の数々を勧めた---魚のバイ、魚の炭火焼き、茹で魚の料理、香辛料をきかせた風味豊かな魚のシチュー---いずれもこの騎士の味覚に好ましい美味なソースが付いていた。(884-893)

ベルティラックの城には騎士や騎士見習いたち、多くの従者も居ることになっており、また客用の部屋のしつらいや調度、上の詩行に見える純白のテーブルクロスや銀器の使用を考えても、城主は大貴族の面影がある。架台の上に板を載せる組み立て式の食卓は、不要なときには壁に掛けるなどして部屋を広く使える利点があり、伝統的に大広間などでよく用いられてきたものである。これに対して、『カンタベリ物語』の『総序』で語り手が「エビキュルスの申し子」と紹介する郷土は、脚が固定されていつでも使えるように据えられた食卓を持っている。先に引用したフロワサルによるフランス王シャルル六世の饗宴の記録では、王の食卓はこの後者のタイプとして殊さらに説明されているのは興味深い。

なお、ここでガウエイン卿が魚料理だけを供されるのは、この日がクリスマスの前日、すなわち降誕齋期最後の齋日だからである。中世においては齋日は厳格に守られ、肉、卵やチーズなどの乳製品を食すことは禁じられていたが、スープや魚は可とされており、富裕な上流階級の人々はそのような食事を摂っていた⁸⁾、(石井)、(Singman)⁴⁾。それでもガウエイン卿が勧められた料理の数々は持齋日の食事にしては随分豪勢である。彼は自然の過酷さに耐え、日々これ齋日のような旅をしてきたはずで、このようなもてなしを、大広間で行われる宴会ではないにせよ、「大御馳走」(原文は現代英語の‘feast’に相当する‘fest’)(894)と呼んだのも当然である。一方ここに挙げられている魚料理を、中世の料理の本やその再現を試みた本に照らして見てみると、大体においてペッパー、ジンジャ

ー、シナモン、クローブ、ナツメグなどの輸入香辛料を用いたかなり手の込んだ料理であったようだ⁹⁾(Austin)⁵⁾、(石井)、(Singman)⁴⁾。輸入香辛料は高価だったので、富裕な上流の人々に食された料理である。そして詩人がこのように細かい描写をしていることを考えると、彼自身このような料理を賞味した経験があったのではないかと推測される。

食事を終えるとガウエイン卿はクリスマスイヴの礼拝に参列し、その後城主の奥方や皆の敬意を集めている老婦人と挨拶を交わし、居間に案内される。そして暖炉わきで暖まりながら奥方、老婦人、そして城主などとともに香料入り菓子やワインを楽しみながら歓談し、城主が余興やゲームを提案したりして、憩いのひとときを過ごす。この「香料入り菓子」は、原文では現代英語の‘spices’に相当する‘spycez’¹⁰⁾と記されている。中英語辞典(MED)やこの詩の校訂本多くでは、甘い香料入り菓子の類と解されているが¹⁰⁾、(Davis)¹¹⁾、中世に愛飲された薬酒的なヒポクラスなど香料入りワインとの解釈もある¹¹⁾、(Babees Book)、(Singman)⁴⁾。フロワサルは『年代記』でヘンリー四世やシャルル六世が会食の最後に「ワインとスパイス」を摂ったと記している。MEDは‘spice’が「食べる」という動詞と組んで現れる例を挙げているが、場合によってはヒポクラスまたは単に香辛料(スパイス)と普通のワインということもあるだろうか。この点は機会があればいまま少し調べてみたい。この城でガウエイン卿は食事のときにも、また他の日にもこのような食後のひととき、ワインを出される。ワインは当時高価な飲み物で、金持ちでない限り騎士の階級でさえエールを日常用いていたという(Singman p.165)⁴⁾。一方この城のワインを詩人は「特選ワイン(1403)」とさえ呼ぶ。これは特別な時季であったとはいえ、城主は飲み物の点でも贅沢な人物に描かれているのが分かる。

ベルティラックの城でガウエイン卿が齋日の食事のもてなしを受けた部屋の様子や、そのもてなされ方、またクリスマスイヴやその他の日の居間における団樂の場面は、先に見たアーサー王のキャメロットの城における新年の祝宴という宮廷の公式行事とは対照的である。これは貴族の館の内部における私的な生活の場とそのあり方をかいま見せてくれる情景と言える。いずれにしてもアーサー王の饗宴も、またこのベルティラックの城における城内の私生活の場の描写もとも

に、14世紀後半頃の歴史的記録や生活史的記録に類似のものが見出せる性質のものである。

5. おわりに

『ガウェイン卿と緑の騎士』の饗宴や飲食に関わる描写をこのように当時の生活史的脈絡の中に位置づけてみると、それまで読み飛ばしたり、瑣末なこととみなしてきたこと、一つの語が、一つの表現が、にわかには趣のある重みをもって感じられてくる。と同時に、この詩人は一体どんな人物であったかについても想像を巡らしてみたいくなる。この詩の現存写本は詩人の自筆のものではないが、英国中北西部の方言を用い、アングロサクソン期以来の伝統の頭韻体で書かれていることから推察して、おそらく詩人はこの地方に根拠を持つ人であったであろうと考えられる。一方で以上に見てきたように、物語の筋書中、重要な出来事の起きる場である二つの城について、その饗宴や饗宴に準ずる食事などの食卓の風習をも含む場景、供される料理の内容などを考えると、詩人は英国14世紀後半当時の上流社会、特に貴族社会の生活になじみのあった人物ではないかと思われる。殊にアーサー王宮廷の饗宴の様子の詳細ばかりでなく、ベルティラックの城における貴族の私的生活の場と思われる場面の情景描写は、有力な貴族の生活の内部に何らかの立場で立ち入る経験を有していたことを示唆していないであろうか。当時有力な貴族の周辺で働いていた人々は、地方に根拠があってもロンドンなどへ出向く機会があったはずで、アーサー王宮廷の饗宴の場面は、その折の見聞などが下敷きになったとしても不思議ではない。しかも当時の貴族社会の生活の有様といえる要素を物語の展開に合わせてこのように適宜取り入れ、物語世界の細密描写に手際よく活かしている技量は、知的教養の訓練を想定させる。何分作者不詳の作品であるが、以上に見てきた情報やまた他の特徴をも合わせて、詩人を特定できないまでもその境遇へのヒントを求めつつ、このロマンスの主題や意味についての理解を改めて深めてゆきたいと思う。

注

- 1) 写本 Cotton Nero A.x. より。Sir F. Madden, *Syr Gawayne, the Bannatyne Club*, 61, London, 1839, rpt. New York: AMS Press, 1971. 本稿では J. R. R. Tolkien and E. V. Gordon, ed. orig. 1925, 2nd ed. rev. Norman Davis, *Sir Gawain and the Green Knight*, Oxford, 1967. を使用。引用文の和訳に付

した括弧内の数字は行を示す。

- 2) フロワサールの『年代記』は、英訳本、*The Chronicle of Froissart*, tr. Sir John Bouchier, Lord Berners, Annis 1523-25, Intro. W. P. Ker, 6 vols., New York: AMS Press, 1967. を主にして、次の英訳を適宜参照した。Sir John Froissart, *Chronicles of England, France, Spain and Adjoining Countries*, tr. Thomas Jones, 2 vols., London: W. Smith, 1839; Froissart, *Chronicles*, select. tr. and ed. Geoffrey Brereton, Penguin Books, 1978. 本稿中の括弧内の数字は Bouchier 訳の巻と頁を示す。
- 3) 大橋久利, tr. Blake Baxter, *A Global Tour of Dietary Culture*, 成美堂, 1994, p.19.
- 4) ナイフとフォーク、中世における食事の作法については：石井美樹子『中世の食卓から』（ちくま文庫）1997. pp. 108-126; Jeffrey L. Singman & Will Mclean, *Daily Life in Chaucer's England*, London: Greenwood Press, 1995. pp.159-178; 15世紀半ば前後の写本に基づくものだが、*The Babees Book: Manners and Meals in Olden Time*, Early English Text Society, OS, No. 32, orig. 1868, rpt. New York: Greenwood Press, 1969. pp. 1-9, pp. 27-33, 肉の切り分け方について pp. 140-146. 参照。
- 5) Thomas Austin, ed. *Two Fifteenth-Century Cookery-Books*, Early English Text Society, OS, No.91, Oxford University Press, 1888, rpt. 1964. pp.xi-xii; Holinshed's *Chronicles of England, Scotland and Ireland*, 6 vols., orig. 1577, 1586, London, 1808, rpt. New York: AMS Press, 1965. III, pp.1-2.
- 6) Shelly Grimwood, ed. *Life in Medieval England*, Pitkin Guides Ltd, 1997; Noel Grove, *National Geographic Atlas of World History*, Washington, D.C.: National Geographic Society, 1997. p.135; John Southworth, *Fools and Jesters at the English Court*, Phoenix Mill, 1998. p.41.; 4) Singman p.160, p.168.
- 7) Joseph Strutt, *Horde Angel-Cynnan; or A Compleate View of the Manners, Customs, Arms, Habits Etc. of the Inhabitants of England*, 3 vols., London, 1774, 1775, 1776. II, p.100.
- 8) キリスト教暦と関連したクリスマス時季の食習慣については：Ronald Hutton, *The Stations of the Sun: A History of the Ritual Year in Britain*, Oxford University Press, 1996. pp.9-10; 4) 石井 pp.77- 86; Singman p.164. 参照。
- 9) 料理については：Constance B. Heatt & Sharon Butler, *Pleyn Delit: Medieval Cookery for Modern Cooks*, University of Toronto Press, 1979. pp.46-63.; 5) Austin, 当時の香辛料については：4) 石井 pp.45-57; Singman p.162. 参照。
- 10) *Middle English Dictionary*, University of Michigan Press, 1954-2001. 'spice' の項：1(b) a spiced dish or cake, sweetmeat, delicacy, etc. はこの部分を引用。
- 11) J. R. R. Tolkien & E. V. Gordon, ed. *Sir Gawain and the Green Knight*, Oxford, 1925. 1979 の note; ヒポクラスなどの薬酒の飲料については：4) *Babees Book* pp.125-128, p.204; Singman pp.176-177. 参照。

*本稿は2001年度立教大学観光学部プロジェクト研究費による研究「Gawain-Poetと自然」の一部である。