

## イギリスの料理書の歴史（2）

— Hannah Woolley とイギリス近代初期の料理書における薔薇水

小柳 康子

はじめに

前回の論考ですでに述べた通り、イギリスで女性として初めて料理書を書き、女性のライティングの歴史に名を残しているのは、17世紀の Hannah Woolley (c.1622~c.1675) である。<sup>(1)</sup> ウリーの最初のテキストである *The Ladies Directory* (1661) には、花やハーブの砂糖漬け、ジャム、芳香蒸留水を作る方法、ケーキの作り方などのレシピが載せられていた。次に出された *The Cooks Guide* (1664) には、保存食や芳香蒸留水を除いた料理のレシピが説明されている。これらは後に *The Ladies Delight* (1672) というタイトルの1冊本として出版された。ウリーはこれ以外に、当時のベストセラーとなっていた *The Queens Closet Opened* (1655) にあやかっただけのタイトルを持つ *The Queen-like Closet* (1670) とその補遺としての *A Supplement to the Queen-like Closet* (1674) を書き出版した。なお、*The Gentlewomans Companion* (1673) は、彼女の手稿を基にして別の記述者によりまとめられたものであり、同じく彼女の名前を付けて出版された *The Accomplish'd Lady's Delight* (1675)、*Compleat Servant Maid* (1677) は、全く別人のものである。<sup>(2)</sup>

ウリーは *The Accomplished Cook* (1660) を表した Robert May や *The Whole Body of Cookery Dissected* (1661) を書いた William Rabisha とは異なり、自分の料理書の読者を、上流階級の奥方や中流階級の家庭の主婦からメイドやコックとして働くあらゆる階層の女性たちまでと想定していた。それは彼女が自分のテキストの前書きや献呈で、自らの経験からくる技能が女性たちの役にたつと常に述べていることから伺うことができる。またこれと同時にウリーは、自分の料理書を読んだ読者がより多くの知識や技能を得たい時はいつでも歓迎するという宣伝文を載せることも忘れてはいない。このことから、

ハナ・ウリーを、料理書という実際的なテキストを通して女性の教育者たらんとした女性であり、これを手段として経済的自立を図ろうとしたイギリスにおける最初のビジネスウーマンと位置づけることが可能だと思われる。そのため本稿の前半では、このようなウリーのありようを、彼女の料理書の前書きや献呈を手がかりとして考察する。

ところで、ウリーのテキストに載せられている薬や化粧品のレシピは、近代初期の料理書に共通するものであった。当時の薬や化粧品の多くはハーブや花を蒸留して得られる芳香蒸留水を用いたものであったが、これらは現代の私たちには、アロマセラピーの専門家や関心を持つ人々を除けば縁遠いものだと思う。しかし中世のイスラム圏で発達した蒸留技術と分かちがたく結びつき、その後ヨーロッパ世界に広がった歴史を持つ「薔薇水」(“rosewater”)は、西欧世界における薔薇の特別な意味とも相まって多くの芳香蒸留水より強い興味をかきたてずにはおかない。従って本稿の後半では、薔薇水製造の歴史とそれが料理書の中でどのように取り上げられているのかを概観する。

## 1. 女子教育書としてのウリーの料理書

ハナ・ウリーは、17歳頃からサーバントとして働き始め、何軒かの上流家庭で働いた後結婚をし、家庭の主婦となった。ほどなく夫が亡くなったために、子供をかかえて自活を迫られたウリーは、サーバントと主婦の経験を基に料理書を書き出版し始める。このようにウリーは、17世紀という早い時代において、生活を支えるために本を書くことを職業として選択した女性であった。しかし彼女は、自分と子供たちの生活を支えるためにだけ本を書いたのではなく、自分の本が他の女性たちにとって有意義なものであることを十分に認識していた。これは、第1作の『貴婦人のディレクトリ』(以下『ディレクトリ』)から、著作生活の最後に出された『女王のような戸棚 補遺』(以下『補遺』)<sup>(3)</sup>までのテキストの前書きや献呈に明らかに読み取ることができる。

第1作の『ディレクトリ』の前書きでは、自分のレシピが今まで出された同種の書物の内容より役立つものであり、この書が受け入れられれば、第2作には肉や魚介類のレシピをまとめたテキストを出したいという希望が次のように述べられている。

I here present you with a true, and most easy way of practicing what you shall find mentioned in this little book: which though but little, contains more than all the books that ever I saw printed in this nature, they being rather confounders, than instructors. I do assure you all, that they are very choice receipts, and such as I have not taken up on the credit of others; but do commend them to you from my own practice, who have had the honour to perform such things for the entertainment of his late majesty, as well as for the nobility. ... If I find this book so generally accepted on, as it is by those who know both me and my practice herein, I shall then present you with some of my choicest cookery, which may be very useful to all that do delight in neat and noble entertainments.<sup>(4)</sup>

この前書きでは特に、このささやかな書が今まで出版された多くの料理書と異なり、読者を「当惑させるもの」(“confounders”)ではなく「導くもの」(“instructors”)であるとされていることに注目したい。ウリーのこの言葉は、自分のレシピが読者の女性を教え導くものだという意味で使用され、彼女がすでに料理を通して女性を教育するという意識を早くから持っていたことを示していると考えることができるからである。これは『ディレクトリ』から3年後の1664年に出版された『料理人のガイド』(以下『料理人』)でより明確になる。『ディレクトリ』とは異なり、奉公先の上流階級の奥方 Lady Anne Wroth とその娘 Mary Wroth を名指した献呈が付けられている『料理人』でウリーは、約束通り2作目を出したこと、そしてそれが若い女性たちに役立つものであることを次のように強調しているのである。

I would not willingly die while I live, nor be quite forgotten when I am dead; therefore have I sent forth this book, to testify to the scandalous world that I do not altogether spend my time idly; somewhat of benefit it may be to the young ladies and gentlewomen; and such I wish it; (however) it may serve to pass away their youthful time, which otherwise might be worse employed. ... It is now about two years since I sent forth a little book entitled, *The Ladies Directory, or The True Way of Preserving*, with a promise, that if that found

acceptance, I would then present you with some of my choicest cookery; which now I have done; also some few recipes more of preserving.<sup>(5)</sup>

ここでウリーは、自分がこれまで怠惰に日を送っていたのではないこと、また、第1作で約束した通り出版された『料理人』が若い女性に有益なものであり、彼女たちが時間を有意義に過ごすための役に立つものでもあると述べている。とりわけ注目すべきは、これによって若い女性たちが他の低俗な気晴らしに関わる時間をなくすことができるとされていることである。ここからは、料理という行為が女性たちの人間形成に役立つものであり、それを書く女性パイオニアとしての自分は女性たちの教育に資するテキストを書く者だというウリーの意気込みを読み取ることが出来る。

『料理人』から6年後の1670年に出版された『女王のような戸棚』（以下『戸棚』）における女性たちに当てた献呈でも、ウリーは様々なレシピに通じている女性たちを満足させるような「価値ある」（“precious”）ものを載せると書いて、料理のプロフェッショナルとしての自負と自信を示している。

I presume those books which have passed from me formerly, have got me some little credit and esteem amongst you. But there being so much time past since they were printed, that methinks, I hear some of you say “I wish Mrs. Woolley would put forth some new experiments” and to say the truth, I have been importun’d by divers of my friends and acquaintance to do so.... I am not ashamed, nor do I disown what I have already printed, but some of you being so perfect in your practises, and I very desirous still to serve you, do now present you with this *Queen-like Closet*: I do assure you it is worthy of the title it bears, for the very precious things you will find in it.<sup>(6)</sup>

ここでウリーは、自分の以前の書が女性読者に受け入れられ、友人や知人に新しい本を書くよう求められたと誇らしげに述べ、それに続けて、新しい料理書を出すからには、そのタイトルにふさわしい内容を持つレシピを載せると宣言しているのである。

この4年後に『補遺』が出版されたが、これは1673年に出された *The*

*Gentlewoman's Companion* が自分の手稿を基にした別人の手になるものであることに憤慨したウリーが、改めて自分の手でまとめたものである。<sup>(7)</sup> しかしこの書は『戸棚』の補遺というタイトルから予想される通常の料理書ではなく、料理、洗濯、インテリア、編み物やレース編み、子供のしつけ、手紙の実例集などの情報も詰め込んだ17世紀型 *conduct book* となっている。このような情報の多様さを持つ『補遺』には、これまでのテキストよりウリーの意図が一段と強く示されており、それは「読者の方へ」という献呈において明確にされている。ウリーはこれらの技能を習いに行けば多くの費用と労力がかかるが、自分の本を読めばそれが安く手に入ると述べ、さらに家事技能を安い費用で伝えることに反対の人々を非難しているのである。

...all these you may help, by my directions, with a small matter of cost; whereas else, you may be at a great charge and long trouble, and perhaps endanger your eyes, or limbs. I shall give you none, but such things as I have had many years experience of, with good success, I praise God....Some are of that mind, that they value nothing but what is, *far fetcht, dear bought, or hard to be had*, and will rather prize those things which are kept secret, though if known, are but simple: and such are apt to slight what is made known to them, not regarding the reality of the friend who doth impart it to them, merely out of their good-will, and to save their purses. Such is the vanity of this wicked world, that whatsoever one doth out of a sincere and Christian-like mind; yet it is slighted.<sup>(8)</sup>

長年の経験から得たものを安い費用で授けることが読者のためになると誇らしげに述べた後、続けてウリーは、このような行為に反対する人々を非難していく。知識や技能を秘密にしておくことを好み、それを読者のために安く教える者を蔑む人々を糾弾しているのである。ウリーのこの言葉から、読者である女性たちに料理を含む家事全般の技能を伝えたいという教育者の面だけではなく、これらの技能について本を書くことが、女性に経済的安定をもたらす手段となっているという事実を読み取ることができる。

つまり『補遺』には料理書を通して女性を教育しようという目的に加えて、料理を含む家事全般をビジネスにするというウリーの意図が明確にみられる

ということである。これは同時代の Bathsua Makin による *An Essay to Revive the Ancient Education of Gentlewomen* (1673) が、ラテン語教師としての経験をもとに設立した女学校案内であると同時に女子教育論になってもいるということと繋がっているであろう。ウリーの教えるものが家庭における女性に必須の技能であり、メイキンがラテン語であるという相違はありながら、知識や技能が女性の力になりうることを二人は認識していたからである。<sup>(9)</sup> そして女性によるこのような書が出版されたということは、女性が教師として働いたり本を書いたりするを通して収入を得ることの可能な時代が、17世紀後半には到来していたことを示しているといえるだろう。『補遺』にはまた、金を払えば書かれていることを自宅で教えるという宣伝も載せられており、ウリーは17世紀に多くなる家族経営のプライベートな女学校を自宅で開いていたという可能性も考えられる<sup>(10)</sup> が、これに関しては、今後のウリー研究の深まりが明らかにすることになると思われる。

## 2. 歴史の中の薔薇と薔薇水

薔薇は4千万年前に北半球に生息していたことがアメリカのコロラドで発見された化石から知られており<sup>(11)</sup>、非常に長い歴史を持つ花である。「原種」(“spices”)と呼ばれる野生の薔薇は、中国、日本、中近東、エジプトなど北半球の多岐に渡る地域に自生し、風や昆虫による自然交配の繰り返しによって、人間の美意識に合致する美しい色や形や香りを獲得していった。紀元前5000年頃に栄えたシュメール文明の発掘現場から、薔薇のブッシュの間に立つ雄羊の金の像が出土した<sup>(12)</sup> という事実が示す通り、薔薇が人間の生活と関わりを持つようになったのは古い時代に遡る。また、ヨーロッパにおける最も早い薔薇の表象は、ギリシア文明以前に起こり滅びたミノア文明の中心地クノッソスのクノッソス宮殿内壁画であるとされ<sup>(13)</sup>、ギリシア・ローマ時代になると、交配を重ねた園芸種(栽培種)として、薬用、食用などの実用的な用途を担うようになっていく。その後薔薇は実用を離れて鑑賞目的で栽培されるようになり、さらには文学や絵画などに表されて不朽の姿を留めるようになっていった。

薔薇の持つ実用的用途のうちで最も早くから知られていたのは「薔薇油」(“rose oil” or “attar of rose”)である。紀元前1200年にはギリシアのペロポネソス半島に住んでいたミケーネ人の間で、薔薇油の使用が認められるとい

う。<sup>(14)</sup> これより時代が下ったローマ時代の軍人で博物学者の Pliny (c.23-79) も、薔薇油が傷口の軟膏に用いられ、眼薬などにも混ぜ合わされて使用されることを記述しているが、これは花卉を油に浸して得られる香油であった。<sup>(15)</sup> 本格的な薔薇の精油は、強い香りを持つ薔薇の花弁と水を加熱し、発生した蒸気を集めて冷やすという方法で作られる薔薇水の副産物として得られることになるからである。

紀元前 9 世紀の中国にまで遡る蒸留技術は、エジプト、ギリシア、ローマにおいても広く知られており、1 世紀のエジプトではすでに 3～4 種類の蒸留器が使用されていた。<sup>(16)</sup> しかしこの蒸留技術が本格的に発達したのは 9 世紀頃の中東であったため、この過程を経て製造された薔薇油と薔薇水が実用的な文献や文学などにしばしば言及されるようになるのは 9 世紀まで待たなければならなかった。<sup>(17)</sup> このように中世半ばからシリア、イラン、イラクを中心としてイスラム地域で大規模に生産され日常生活に欠かせないものとして用いられていた薔薇水は、11 世紀になると十字軍遠征の結果ヨーロッパにもたらされる。イギリスでは最初輸入された薔薇水を使用していたといわれているが、その後まもなく自国でも製造されるようになった。<sup>(18)</sup>

この蒸留法の基本となったのは、不純物から純粋な物質を得ようとする錬金術に起源を持つ加熱蒸留法と呼ばれる方法である。<sup>(19)</sup> 加熱蒸留法による薔薇水製造のためには、1) 花卉と水を入れる蒸留瓶、2) この蒸留瓶の上にかぶせて発生する蒸気を集める「アンビーク」と呼ばれる蒸留器、3) この蒸気を冷却して出る水滴を集める受け器が必要とされ、この一続きの装置を下から加熱させることによって発生した蒸気を冷却して得られるのが薔薇水と呼ばれる。初め修道院など限られた場所で作られたに過ぎなかった薔薇水は、16 世紀から 17 世紀になると多くの家庭で製造されるようになり、料理書にもその製法と薬や化粧品や料理における使用法が載せられるようになっていった。このため一般家庭でも台所とは別の「蒸留室」(“still room”) が作られ、そこで働く女性たちの姿が料理書のイラストとなることも増えていく。ウリーの『ディレトリ』の表紙にも、蒸留室で働く 2 人の女性の姿—1 人は三脚で支えられた蒸留装置から芳香蒸留水を水差しに注ぎ、もう 1 人は花の花弁を混ぜ込んだクッキーを作っている—が載せられている。

中世のイギリスの料理書には薔薇水への言及はみられないが、1393 年に出版されたフランスの *Le Menagier de Paris* (*The Goodman of Paris*) には、すでに簡便な方法で薔薇水を作る方法が述べられている。<sup>(20)</sup> 16 世紀末になると

イギリスの料理書にも薔薇水が登場するようになり、1594年に出版された Sir Hugh Plat の *Delights for Ladies* には、単なる製法だけでなく、古くなった薔薇水の回復法、薔薇水と薔薇油を同時に作る方法など、バラエティーに富んだ記述が頻出する。<sup>(21)</sup> そして17世紀になると、薔薇水は薬や化粧品に止まらず、クッキー、スープ、肉料理、魚料理など様々なレシピに用いられるようになり、料理書にもこれらのレシピが取り上げられるようになったのである。

### 3. 料理書の中の薔薇水

すでに述べた通り、ウリーの第2作である『料理人』は、薬や化粧品の製法を含まないテキストであるが、ここに載せられている195のレシピのうち24に薔薇水が使用されている。このうちプディングが6で最も多く、次にはケーキ、タルト、シラバブなどのデザートが続く。この他には、メイド・ディッシュ、スープ、「去勢雄鶏」(“capon”)と米の煮込み、トーストのフライなどにも薔薇水が使用されている。<sup>(22)</sup> ここではそのなかから、まさにイギリス料理の花形ともいえるプディングのひとつである「ライス・プディング」(“rice pudding”)のレシピを引用してみよう。この説明には米と牛脂にだけ量が述べられていて、卵や調味料の量や調理時間は示されておらず、現代の私たちには不親切に感じられるが、これは近代初期の料理書の一般的な書き方である。なお“manchet(s)”とは最上等の小麦粉で作られたパンを指す。

#### To make a rice pudding

Boil half a pound of rice over night in milk, the next morning put to it the crumbs of two manchets, a little cream, and a quarter of a pound of suet; put in salt, spice, sugar and currants, and the yolks of eggs, boil it, and serve it in with rosewater, butter and sugar.<sup>(23)</sup>

プディングは長い歴史の中で“boiled pudding”、“baked pudding”という2つの系統に分かれ、多くの材料を取りこんで変遷を重ねてきたため、定義するのが難しいレシピとされている<sup>(24)</sup>が、ボイルする伝統的なプディングがどのように作られるのかはこの簡単な説明からでも理解できるだろう。しかし冒頭の「米 1/2 ポンドを一晩牛乳でボイルする」という箇所は、当時の



オープンがそれほど火力の強くないものであったことを考慮しても信じがたい方法であると言わざるを得ない。そのためウリーも参考にしたと思われる17世紀のベストセラーであった Gervase Markham の *The English Housewife* (1615) の記述と比較することが役立つであろう。なお “farme” とはプディングを作る際の重要な道具で、材料を入れて茹でる動物の腸のことであるが、これはその後「プディング・クロス」(“pudding cloth”) に取って代わられることになる。<sup>(25)</sup>

### Rice puddings

Take half a pound of rice, and steep it in new milk a whole night, and in the morning drain it, and let the milk drop away; then take a quart of the best, sweetest, and thickest cream, and put the rice into it, and boil it a little; then set it to cool an hour or two, and after put in the yolks of half a dozen eggs, a little pepper, cloves, mace, currants, dates, sugar, and salt; and having mixed them well together, put in great store of beef suet well beaten, and small shred, and to put it into the farmes, and boil them as before showed, and serve them after a day old .<sup>(26)</sup>

ウリーとマーカムのライス・プディングの比較からわかることは、1) ウリーの記述はマーカムのレシピを参考にしてそれを簡潔にまとめたものであること、2) その際ウリーは「米 1/2 ポンドを一晩ミルクに浸す」とするところを、「米 1/2 ポンドを一晩ミルクでボイルする」と書き間違いをしていること、3) マーカムには薔薇水の使用はなくウリーのレシピでのみ言及されていることである。これは、17世紀はじめには一般的ではなかったプディングにおける薔薇水使用が、それから50年後にはめずらしいものではなくなったということかもしれないが、このように言い切ることができるかどうかは、ウリーやマーカムの料理書だけでなく、他の料理書のレシピをさらに検討する必要があるだろう。

薔薇水はここでみたように出来上がった料理をサーブする際の風味付けとして用いられるだけでなく、アーモンドの粉を水溶きして混ぜ合わせビスケットなどを作る際にもよく用いられた。本来的には解熱剤として利用された薔薇水は、その香りと薔薇という花の持つ象徴性のために薬としての用途を離れて食用としても多様に使われ、人間の文化と深く関わる存在となって

いったといえるだろう。薔薇はもちろん薔薇水や精油という形で利用されるだけでなく、花卉やヒップはジャムやお菓子にも利用され、それらは16世紀末からヴィクトリア時代までの料理書を華やかに彩るレシピとして残されている。料理書の中のこのようなレシピを読み解くことによって見えてくるものを探ることは、今まで見過ごされてきたものの価値を改めて認識させる作業となると思われる。

### おわりに

ウリーはイギリスの女性としてはじめてまとまった料理書を書き、それを自分の生きる手段とした人物として、女性のライティングの歴史において重要な位置を占めている。この後18世紀に入ると、Hannah Glasse (1708-70)をはじめとする多くの女性たちが料理書を出版するようになっていくが、ウリーの後に続くこれら女性たちの料理書を読む作業は、文化研究としても、女性のライティングの歴史の研究としても今後ますます大きな意味を持つようになるであろう。また料理は純粋な料理書以外にも家政書というジャンルのテキストに載せられていることも多いため、これは必然的に、ガーデニング、洗濯、針仕事、インテリア、子育てなど、家政書の内容である家事とそれを担う女性（主に主婦）の研究へと広がってゆくことになる。今回はこれを踏まえて、新たな方向から女性のテキストを考察する予定である。

### 注

- (1) 小柳康子「イギリスの料理書の歴史（1）— Hannah Woolley の *The Gentlewoman's Companion* (1673)」『実践英文学』第61号(2009): 21-33。
- (2) ウリーが実際に書いたテキストが特定されるようになったのは、近代初期の女性のライティング研究が、料理書という実用書の分野にまで広がったことによる。また、彼女の名前を付けて出版されたテキストが複数存在している事実は、17世紀におけるウリーの人気がいかに高かったのかを示しており、料理書とジェンダーとの関係を新たに考察する可能性を開くものだといえるだろう。これに関しては以下を参照。Elizabeth Tebeaux, "The Emergence of Women Technical Writers in the 17th Century: Changing Voices Within a Changing Milieu," in Teresa C. Kynell et. als. eds., *Three Keys to the Past: The History of Technical Communication* (Stamford: Ablex Publishing Corporation, 1999), 105-122; Sara Pennell, "Perfecting Practice? Women, Manuscript Recipes and Knowledge in Early Modern England,"

- in E. Burke, Victoria and Jonathan Gibson eds., *Early Modern Women's Manuscript Writing: Selected Papers from the Trinity/Trent Colloquium* (Burlington: Ashgate, 2004), 237-58.
- (3) 「イギリスの料理書の歴史(1)」では、*The Queen's Closet* を『女王の開かれた私室』と、また *The Queen-like Closet* を『女王に比すべき私室』と訳したが、これは『開かれた女王の戸棚』、『女王のような戸棚』と訂正する。
- (4) テキストは *EEBO (Early English Books Online)* の1662年版を使用した。引用部は現代英語に改め、段落は省略した。 *Ladies Directory*, A2<sup>r</sup>A3<sup>r</sup>.
- (5) テキストは *EEBO* のものを使用し、多くは現代英語に改め、段落は省略した。 *The Cooks Guide*, A2<sup>v</sup>A2<sup>r</sup>. ここに引用した文章は、“To the honourable and truly virtuous Lady Anne Wroth, wife to the right worshipful Sir Henry Wroth” と “To all ladies and gentlewomen in general, who love the art of preserving and cookery” とに当てられた献呈文の一つにまとめたものである。
- (6) Hannah Woolley, *The Queen-like Closet or Rich Cabinet* (Charleston: Bibliobazarr, 2005)、9. なおこの『女王のような戸棚』ではウリーのスペルは Wooley となっており、テキストにより Wolley、Woolly など様々な表記がされているが、本稿ではすべて Woolley に統一した。引用部は現代英語に改め、段落は省略した。
- (7) 『淑女の手引書』の出版経緯と構成および位置づけについては、小柳「イギリスの料理書の歴史(1)」を参照。
- (8) テキストは *EEBO* のものを使用した。引用部は現代英語に改め、段落は省略した。 *A Supplement to the Queen-like Closet*, A1<sup>v</sup>A2<sup>r</sup>.
- (9) バトスーア・メイキンは、ギリシア語・ラテン語をはじめとする語学に通じ、チャールズ1世の皇女エリザベスやハンティンドン子爵母娘などに語学を教えた女性である。メイキンは70歳近くになった時、長年の経験を基に女学校を開き、女子にもたしなみだけではない語学や科学教育が必要であると強調した。2部からなる『淑女教育復活論』の前半部は、女性の知的伝統を踏まえた女子教育の必要性が、後半部では女子に短期間でラテン語を教える方法が述べられている。くわしくは次を参照。小柳康子「バトスーア・メイキンと17世紀女子教育論」青山誠子編『女性・ことば・ドラマ 英米文学からのアプローチ』(東京:彩流社、2000)、63-72。
- (10) ジェントリ階級の娘に対する教育はルネサンス期には主に家庭や修道院で行われていたが、17世紀になると私立の寄宿学校が多く作られていくようになる。特に気候や治安がよく中流・上流階級の人々が多く住んでいたロンドン北郊の Hackney を中心として女学校が作られていき、中には100人を超える生徒が在学するものもあった。この時代の女子教育については様々な切り口が可能だが、本稿で焦点を当てた組織や場所などについての情報は次を参考にした。Liza Picard, *Restoration London: Engaging Anecdotes and Tantalizing Trivia from the Most Magnificent and Renowned City of Europe* (New York: Avon Books, Inc., 1997), 188-90; Kenneth Charlton, *Women, Religion and Education in Early Modern England*

- (London and New York: Routledge, 1999), 131-41; Helen M. Jewell, *Education in Early Modern England* (London: Macmillan Press, 1998), 12-13; 103-06; 滝内大三『イングランド女子教育史研究』(京都: 法律文化社、1994), 88-98。
- (11) Tommy Cairns, "Introduction" in *Botanica's Roses: The Encyclopedia of Roses* (New York: Welcome Rain, 1998), 16.
- (12) Allen Paterson, *A History of the Fragrant Rose* (London: Little Books Ltd., 2004), 6-15.
- (13) Peter Harkness, *The Rose: An Illustrated History* (London: Firefly Books, 2003), 31; Penelope Hobhouse, *Plants in Garden History: An Illustrated History of Plants and Their Influence on Garden Styles—from Ancient Egypt to the Present Day* (London: Pavilion Books, 1997), 22. クノッソス宮殿の壁画の花が果たして薔薇かどうかに関するについての議論は次を参照。大場秀章『バラの誕生 技術と文化の高貴なる結合』(東京: 中央公論社、1997)、3-13。
- (14) 大場秀章、14-20。
- (15) プリニウスは第13巻「樹木」の項における様々な香料に関する記述の中で薔薇油についても言及している。また第21巻の「花と花冠」の項における「バラ」の説明では、とりわけ薔薇を油に浸して利用する方法がトロイア戦争の時代から知られており、薬にもなると述べられている。プリニウス、大槻真一郎編集責任『プリニウス博物誌 植物薬剤篇』(東京: 八坂書店、1994)、78-81。
- (16) C. Anne Wilson, *Water of Life: A History of Wine-Distilling and Spirits: 500 BC to AD 2000* (Totens: Prosect Books, 2006), 17-34.
- (17) Jean Gordon, *The Art of Cooking with Roses* (New York: Walker and Company, 1968), 21; Allen Paterson, 192; 杉田英明『葡萄樹の見える回廊』(東京: 岩波書店、2002)、3-52。なおこの書の「第一章 薔薇水」では、薔薇水の中東世界での製造方法、料理や薬への利用法だけにとどまらず、薔薇水が『千夜一夜物語』やアラブの詩の中でどのようにうたわれているのかが、中国や日本への伝播の歴史にも言及しながら記述されている。
- (18) Melitta Weiss Adamson, *Food in Medieval Times* (Westport and London: Greenwood Press, 2004), 52-53.
- (19) 蒸留技術の発達は錬金術に負うところが多く、それが西洋における化学の発展を促したことは周知の事実であるが、これは現在の筆者の手に余る議論であるため、これについての考察はまたの機会に譲りたい。今回の論考では次の書と雑誌『aromatopia』の特集記事を参考にした。Wilson, 133-65; アフマド・Y・アルハサン & ドナルド・R・ヒル『イスラム技術の歴史』多田博一ほか訳(東京: 平凡社、1993)、176-92; 「特集 芳香蒸留水について」『aromatopia』第44号(2001): 6-48; 「特集 イスラム文化の香りとハーブ—中近東を中心に」『aromatopia』第48号(2001): 6-86; 「特集 ルネサンスの文化とハーブ」『aromatopia』第53号(2002): 4-61。

- (20) 筆者はこの書の中で、「床屋の洗面器」(“baber’s basin”)という容器の全面を布で覆い、その布に薔薇の花弁を載せ、その布の上に熱い薪などの燃えカスや木炭が入った容器を載せて上から加熱して蒸気を発生させ、それを冷やすと書いている。本格的な装置を必要としないこの方法ではどの程度の薔薇水が作れるか不明だが、ともあれ、ここに書かれている薔薇水の製法がヨーロッパのテキストにおけるきわめて早い時期の記述であることは確かである。Eileen Power trans., *The Goodman of Paris: A Treatise on Moral and Domestic Economy by a Citizen of Paris, c. 1393* (Woodbridge: The Boydell Press, 2006), 198-99. 『パリの家政の書』は、パリに住む老年の裕福な男性が年若い自分の妻のために書いた家政書で、1部には神を敬い夫に貞節であるべき妻の務めが、2部では料理、ガーデニング、召使いの使い方、シミ抜きなど家事全般について述べられている。これまで英訳は Eileen Power による1928年の部分訳しかなかったが、2009年に *The Good Wife’s Guide* というタイトルで全訳が出版されたことにより、主婦のための家政書の歴史の研究が進展することが期待される。Gina L. Greco & Christine M. Rose trans., *The Good Wife’s Guide* (Ithaca and London: Cornell University Press, 2009). この書を含む3冊の中世フランスにおける料理書の詳細な研究は次を参照。森本英夫『中世フランスの食 『料理指南』・『ヴィアンディエ』・『メナジエ・ド・パリ』』(東京: 駿河台出版社、2004)。
- (21) Sir Hugh Plat, *Delights for Ladies: One of the Earliest Cookery and Household Recipe Books*, Reprinted and Translated by G.E. & K.R. Fussell (London: Crosby Lockwood & Son LTD., 1948), 65-67. 『淑女の楽しみ』は3部からなり、花や野菜やハーブの保存食の作り方、芳香蒸留水の製造法と利用法、最後に料理のレシピが説明されており、薔薇水は次の小見出しのもとで4度言及されている。1) An excellent rosewater; 2) Rosewater, and yet the roseleaves not discoloured; 3) How to recover rosewater, or any other distilled water that has gotten a mother, and is in ganger to musty; 4) To draw both good rosewater, and oil of roses together.
- (22) メイド・ディッシュというのは様々な材料を混ぜ合わせて作る料理であり、去勢雄鶏と米の煮込みはブランマンジェだと思われる。
- (23) *The Cooks Guide*, 71.
- (24) ブディングの歴史と伝統的なレシピの作り方に関する書は多く出されているが、ここでは次の書を参考にした。Alan Davidson, *The Oxford Companion to Food* (Oxford: Oxford University Press, 2006), 638-39; Mary Norwak, *English Puddings: Sweet & Savoury* (London: Grub Street, 2004), 8-16.
- (25) Davidson, 639; Norwak, 9.
- (26) Gervase Markham, *The English Housewife*, Michael R. Best ed. (Montreal & Kingston: McGill-Queen’s University Press, 1998), 72.