

イギリスの料理書の歴史（1）

— Hannah Woolley の *The Gentlewomans Companion* (1673)

小柳 康子

はじめに

ルネサンス期以降に女性が書いたテキストを掘り起こし、出版し、研究する作業が始まってすでに四半世紀以上がたつ。女性たちの手になる、詩、劇、散文などのフィクション、宗教書、政治的パンフレット、哲学的著作、教育書など、多岐に渡るジャンルの著作の出版は、イギリスの文学や文化の研究に新たな実りを生み出しているといえるだろう。また近年はこれに加えて、“technical books”といわれる実用書のジャンルにおいても、女性が書き残したテキストが出版されてきている。医学、薬学、農業、航海をはじめとする専門的な技術や技能を必要とする分野の著作の多くは男性による男性のための本だったが、これら実用書においても女性の書き手は存在していたのである。

ピューリタン革命から王政復古へという激動の時代であった17世紀には、宗教書、教育書、政治的・哲学的著作を残した女性たちのほかに、Jane Sharp が midwife としての長年の経験から *The Midwives Book* (1671) を書き、Elizabeth Cellier が同じく助産師としての立場から、助産師団体の設立を訴えるパンフレット (1687) を書いたことが知られている。また、上流階級のサーバントとしての経験を踏まえて、料理と家政に関する多くの書物を残した Hannah Woolley も忘れることはできない。女性として初めて男性のシェフたちに伍して料理書を書いたハナ・ウリーは、女性のライティングの歴史においても、17世紀の文化を料理という側面から見直す際にも重要な存在といえるからである。そのため本稿では、ハナ・ウリーを中世から17世紀までのイギリスの料理書の歴史を概観する中で紹介しながら、17世紀の文化研究の可能性を探ることにする。

なお、料理のレシピを載せている近代初期の多くの書には、保存食や薬や化粧品製の製法、庭仕事や家畜の世話など、家庭の内外で行われる事柄全般が盛り込まれているのが普通であった。これらは家政書というジャンルに含めることも可能だが、ここではすべて料理書として扱っていく。⁽¹⁾

1. イギリスの料理書の歴史—中世から17世紀まで

人間の営みにおいて必要不可欠なものが食事であることは言うまでもない。料理の歴史は、採取したものをそのまま食べることに始まり、煮たり焼いたりなどと加工して、食材を変化させ、口においしいものを作り出していくところから始まる。料理の歴史は人間の文化の歴史そのものと言えるだろう。⁽²⁾ しかし、王侯貴族の饗宴を除けば、料理は日々の変哲ない行為の繰り返し作業であるため、この技術を文字で伝えるテキストが書かれたのは、他のジャンルに比べて遅かった。これは、現存している最古の料理の manuscript が、14世紀末にまとめられた *The Forme of Cury*⁽³⁾ であったことからも理解される。cury という語は cookery という意味であるため、このタイトルの意味は文字通り『料理の本』あるいは『レシピ集』ということになる。

従来は中世には料理の手稿は多くなかったと考えられていたが、最近の研究では、16世紀に至るまでの間、20を越える料理レシピ集が残されていることが知られている。だがこれらの手稿に出てくるレシピは、ほとんど同工異曲のものであった。この事実は中世の食卓に上る料理にほとんど変化が見られなかっただけでなく、料理のテキストがその性質上、オリジナリティを持つ必要がなかったことも意味している。この状況は、後に料理書が続々と出版される時代になっても変わらなかった。料理書における原典と借用、あるいは剽窃の問題は、扱われる対象が料理レシピという一種の共有技術であり、また近代初期においては剽窃が後世とは異なる意味合いを持っていたためもあり、フィクションと同列に論じられるものではないことだけは確かである。⁽⁴⁾

このような手稿の時代を経て、16世紀に入ると、料理書の印刷・出版が始まった。これは料理が閉じられた空間で口伝えや経験により習得される技能から、不特定多数の読者のための伝達可能な知識領域へと変化していく過程を示していると思われる。しかし、料理書が想定する女性読者層の literacy (読み書き能力) の問題ともあいまって、16世紀の後半になるまでは、料理書の出版が眼に見えて増加したわけではなかった。⁽⁵⁾ プロの料理人は親方か

ら技術を伝授され、女性たちは、母から伝えられたレシピに自分の工夫も加えたノートを参照して料理を作る状況は変わらなかったのである。⁽⁶⁾

手稿より印刷された書物の出版が多くなるのは、16世紀の後半からである。そしてこれらの中には、Thomas Dawson の *Good Housewife's Jewell* (1596-97)⁽⁷⁾ のように、料理のレシピだけではなく、家政に関わる様々な情報が盛り込まれているものもあった。料理、病気の処方、家畜の見分け方や飼育などを2巻に分けて出版したこの書は、17世紀に増えてくる家事全般に関する実用書の先駆けとなった。ドーソンがどのような人物であったのかはよく分かっていないが、サツマイモが Gerard の *Herball* (1597) の中で初めて言及される前に、このレシピをイギリスの料理書の中で彼が初めて載せていることから、ドーソンが上流階級の庭師あるいは料理人だったのではないかと推測している研究者もいる。⁽⁸⁾

16世紀末にはこのように、「主婦」という言葉がタイトルに付けられ始めたが、17世紀に入ると、この傾向は更に強まっていく。その典型といえる書が、Gervase Markham の *The English Housewife* (1615)⁽⁹⁾ である。『イギリスの主婦』には、家庭薬の製法、料理のレシピ、蒸留水や保存食の作り方、パンの作り方、ワインやビールの製造法、羊毛や麻の紡ぎ方と染色、バターやチーズの製法など、近代初期の家庭内労働が網羅的に取り上げられていて、この後何版も重ねるベスト・セラーとなった。詩人であり、農業、軍事訓練、スポーツなど実用書を多く書いたジャーヴェイズ・マーカムは、自分の得意分野ではなかった女性向けの書によって後世に名を残したのである。なお、17世紀以降には、Sir Hugh Plat の *Delightes for Ladies* (1602)⁽¹⁰⁾ のように、「貴婦人」(“lady”) や「淑女」(“gentlewoman”) などの言葉をタイトルに付けた書物の出版も多くなった。料理書が女性読者を想定し、またその女性たちの階層を意識した出版物となっていったからだと思われる。

王党派と議会派の戦闘が激しかった1620年代半ばから17世紀半ばまでは、料理書はそれまでに出されていたもののリプリントを除けば出版されなかった。しかし国王が処刑され、共和政が到来した1649年以後、再び料理書の出版が始まり、1650年から59年の間に、8冊の新刊が出された。共和政は料理書の出版に致命的な影響を与えたのではなかったのである。⁽¹¹⁾ とりわけ、消え去った王政時代に共感を持つ読者に読まれ、18世紀になるまで多くの版を重ねた料理書が、*The Queens Closet Opened* (1655)⁽¹²⁾ であった。Henrietta Maria に仕えた宮廷人 W.M. が、女王の所有になるレシピを集めたとされる

この書は、“The Pearl of Practise”、“A Queens Delight”、“The Compleat Cook”というタイトルを付した3部からなり、それぞれの巻は、菓、砂糖漬けなどの保存食、煮炊きする料理の作り方に当てられている。なお料理書のレシピをこのように分けて提示していくのは、近代初期のレシピの間に、これらの順でヒエラルキーがあったからである。⁽¹³⁾

『女王の開かれた私室』が、上流階級のレシピへの好奇心のために読まれたとすれば、同じく上流階級のレシピへの興味を呼び起こしたのが、1660年に出版された Robert May の *The Accomplished Cook*⁽¹⁴⁾ である。王党派の家に生まれたメイは、パリで料理の修業をした後、複数のイギリス貴族の台所で働いて料理の技を磨いていった。『熟達した料理人』は、その副題が *Art and Mystery of Cookery* であることから知られるように、50数年におよぶメイの料理人としての経験のすべてを盛り込んだ大部な書である。メイはイギリスの中世以来の伝統的レシピは言うに及ばず、フランスの最新の料理の知識も取り入れて、イギリスの料理界に貢献しようとする自負を持っていたのである。またこの書には、71歳のメイの肖像画と、W. W. というイニシャルを持つ人物による短い伝記も載せられており、彼の料理人としての名声がいかに高かったのかを窺うことができる。

メイの『熟達した料理人』の翌年、これに匹敵する大部な料理書が出版された。彼と同じく王党派に属し、チャールズ2世の料理人として働いていた William Rabisha の *The Whole Body of Cookery Dissected* (1661)⁽¹⁵⁾ である。『料理総体の解剖』という象徴的なタイトルを持つこの書には、メイの短い副題とは対照的な長い副題 *Taught, and Fully Manifested, Methodically, Artificially, and According to the Best Tradition of the English, French, Italian, Dutch, & c. Or, A Sympathy of All Varieties in Natural Compounds in that Mystery* が付けられており、これによってラビシャがメイと同じく、プロの料理人として自分の持てる知識をすべて盛り込もうとしたことが理解される。

このように王政復古直後には、ロバート・メイとウィリアム・ラビシャという2人の料理人が大部な料理書を出版し、その後の料理に影響を与えたが、1669年に死後出版された Kenelm Digby の *The Closet of the Eminently Learned Sir Kenelm Digby Kt. Opened*⁽¹⁶⁾ も、17世紀後半のイギリスの料理書の歴史において見落してはならないものである。ディグビーは Bacon、Descartes、Harvey、Ben Jonson などと親交を結び、科学や哲学など様々なジャンルの書を残した特異な人物であった。『学識あるケネルム・ディグビー卿の開かれた

私室』には、彼が宮廷人たちとの交流の中で知りえたレシピが、それぞれの名前と爵位を付けて載せられていて興味深い。たとえば、貴族や奥方や女王の好むレシピが、“The Countess of Newport’s Cherry Wine”、“My Lord of Carlile’s Sack-Posset”、“Portugal Broth, As It Was Made for the Queen”などと命名され、使用する食材と共に丁寧に説明されている。

このように、17世紀後半の王政復古の時代には、本格的な料理書が出揃う。そしてこの時期に、女性として初めて料理書や料理のレシピを含む女性のたしなみにも言及した書物を著したのがハナ・ウリーであった。

2. ハナ・ウリーの生涯と著作

イギリスの女性の中で、ものを書くことを職業として選び取った最初の女性は Aphra Behn だとされている。しかし実際はハナ・ウリーがベーンより10年近く早い時期の1661年に *The Ladies Directory* という料理書を書き、それによって生計を立てようとしたこと、つまり、ウリーが最初の職業的物書きであったということが、女性のテキストの掘り起こしが始まって初めて明らかになった。⁽¹⁷⁾

ハナ・ウリーは、スチュワート朝の始まる数年前の1622年頃に生まれ、ピューリタン革命から王政復古へと至るイギリスの動乱期の只中を生きて1675年頃に亡くなった女性である。⁽¹⁸⁾ ウリーの両親がどのような階級であったのかは知られていないが、母から家事を教わり、17才頃からサーバントとして働き始めたという経歴から、出身は中流下層階級であったと思われる。複数の家で7年間働いた後最初の結婚をした夫は、グラマースクール経営者であった。ウリーは生徒たちの食事の世話や家事をする中で、4人の子供をもうけた。しかし40才になる前に夫が病死したため、子供たちと自分の生活を支える必要に迫られたウリーは、サーバントと主婦の経験を基に、1661年に最初の本 *The Ladies Directory* を、1664年に *The Cooks Guide* (1664) を出版した。この2冊は後に *The Ladies Delight* (1672) として1冊にまとめられて出版されることになる。この2冊の料理書は、それまでの料理書を大胆に引き写し、自分の経験から得たレシピも取り込んだ意欲作であった。これらは何度も版を重ねたことから、かなりの収入を得ることができたと思われる。

この後ウリーは再婚するが、この2番目の夫にもまもなく先立たれた彼女は再び新しい料理書を書く必要に迫られ、*The Queen-Like Closet* (1670) を書

き発表する。タイトルは言うまでもなく、1655年に出版されてベストセラーとなった『女王の開かれた私室』にあやかっただけのものであった。この狙い通り『女王に比すべき私室』は好意を持って迎えられ、1674年には *Supplement* も出されている。

1673年には、それまでのレシピ中心の書ではなく、女性のとるべき振る舞いについてのアドバイスを手紙の実例なども豊富に載せた *The Gentlewomans Companion* (1673) が出版されたが、この『淑女の手引書』は、ウリーが書いたものではなく、出版業者 Dorman Newman が本人に無断で原稿を別の書き手に書き直させ、ウリーの名を付して出版したものであった。⁽¹⁹⁾ ウリーは『女王に比すべき私室 補遺』の中で、自分のあずかり知らぬうちに本が出版されたことに異を唱えている。しかし彼女の不満が、書かれている内容にではなく、このような出版経緯にあるところから、『手引書』の内容が、ウリーのそれまでの本の内容と異なるものではないことが理解される。本稿の目的は、イギリスで初めて料理書を書いたハナ・ウリーを17世紀料理書の歴史を背景に紹介することにあるため、Elaine Hobby や Caterina Albano が議論の中心にしている、この書の男性著者の目指すものと、ハナ・ウリーのめざすものとの不一致という問題には立ち入らない。ともあれ『手引書』は、ハナ・ウリーの手稿を基にしてまとめられ、女性たちに料理や薬のレシピを含めた技術を伝授する興味深い書であることは確かである。また、ハナ・ウリーの名前を付けると本が売れたという事実は、ウリーが17世紀後半の社会において、いかに巧みに女性読者の需要を満たすことのできる書き手であったかということをも示しているといえるだろう。

3. 『淑女の手引書』— 献呈、序、自伝⁽²⁰⁾

『手引書』は、1) 女性に必要とされるアドバイス、2) 魚や肉の切り分け法、保存食や蒸留水や乳製品を含む様々な料理のレシピ、3) 簡単や病気の見分け方や家庭薬の製法、4) 召使へのアドバイス、5) 手紙や会話の実例集から成り立っている。従って『手引書』は、『料理人のガイド』などのウリーの他の本とは異なり、文字通りの料理書とは言えない。しかし、それまでの多くの女性のための手引書とは異なり、料理のレシピという実際の技術も盛り込んだこの書は、ウリーの大きな野心が込められたものであるともいえるだろう。

これをよく示しているのがすべての女性にあてて書かれた “To all young ladies, gentlewomen, and all maidens whatever” という献呈である。ここではまず、自分のこれまでの著作が多くの人に読まれたことを述べた後、まだ誰も書いたことのない新しい内容が盛り込まれていることが以下のように誇らしげに語られている。

It is near seven years since I began to write this book, … And when I considered the great need of such a book as might be a *Universal Companion and Guide* to the female sex, in all *relations, companies, conditions, and states of life even from child-hood down to old-age*; and from the lady at the court, to the cook-maid in the country: I was at length prevailed upon to do it, and the rather because I knew not of any book in any language that hath done the like. Indeed many excellent authors there be who have wrote excellent well of some particular subjects herein treated of. But as there is not one of them hath written upon all of them; so there are some things treated of in this book, that I have not met with in any language, but are the product of my thirty years observations and experience.(55)

貴族の奥方から台所の下働きメイドまでの「階級の異なる」あらゆる女性、また「子供から老年」までのあらゆる年齢の女性のための「普遍的な手引き」は、イギリスはおろか外国でも書かれたことがなかったことが強調された後、ウリーは、内容の多くはすでに出版されてきた書物の寄せ集めであることも認めている。

I will not deny but I have made some use of that excellent book, *The Queens Closet; May's Cookery; The Ladies Companion*; my own *Directory and Guide*; Also, the second part of *Youth's Behaviour*, and what other books I thought pertinent and proper to make up a compleat book, that might have an universal usefulness; and to that end I did not only make use of them, but also of all others, especially those that have been lately writ in the French and Italian languages. For as the things treated of are many and various, so were my helps.(56)

すでに述べたように、近代初期における料理書のありようが、過去の書物の借用あるいは剽窃から成り立っていたことを考えれば、ここに書かれていることはとりたてて驚くにはあたらない。しかし普通は常識ともなっているこの事実を先人の書名と共に明らかにしているのは、オリジナリティー欠如という批判をかわそうとする姿勢ではなく、「有用性」(“usefulness”)という言葉に収斂していく「実用書」の目的をウリーがはっきりと理解していたためだといえるだろう。『手引書』は、内外の書物の内容を盛り込むことによって、女性の役割に関する伝統に支えられた広い情報を伝達することができるからである。

さらに「献呈」は、『手引書』が遠大な目的を持ち、薬の処方や料理についても多くの紙面を割いている理由を次のように述べていく。

If any shall wonder why I have been so large upon it [physick and chirurgery], I must tell them, I look upon the end of life to be usefulness; nor know I wherein our sex can be more useful in their generation than having a competent skill in physick and chirurgery, a competent estate to distribute it, and a heart will thereunto.

The like apology I have for my prolixity about cookery and carving, which being essential to a true housewife, I thought it best to dwell most upon that which they cannot dwell without, unless they design to render themselves insignificant, not only in the world, but in those families where they are. (56-7)

ここでは、「薬と病気の処方」(“physick and chirurgery”)や「料理と肉や魚の切り分け術」(“cookery and carving”)の知識を持たず、それらの技術にも習熟していなければ、家庭の主婦として失格であるという厳しい言葉が使われていることに注目したい。「沈黙、貞節、従順」(“silent, chaste, obedient”)という女性に対する伝統的な戒めが、生存に必須の技術の重要性へと形を変えて強調されているからである。これは近代初期における「実用書」の一般的ありようを示すのか、家庭生活が公的生活とは異なる場として強く意識され始めた一例であるのかは、今後さらに検討を要する問題だと思われる。

「献呈」の次には“The Introduction”が続き、その後に“A short account

of the life and abilities of authoress of this book” と題された「自伝」が置かれている。「序」はないがしるにされている女性の教育に異を唱える箇所であり、これはとりわけ “Most in this depraved later age think a woman learned and wise enough if she can distinguish her husband’s bed from another’s” という有名な言葉に集約されている。ウリーの自筆原稿にはこの一行はなかったようだが、「自分の夫と他人の夫のベッドの見分けがつけば女性は学があり賢いとみなされる」というインパクトのある忘れがたい言葉は、ウリーのフェミニスト的姿勢の一端を示すものとして引用されてきた。⁽²¹⁾

これに続く短い「自伝」では、この本を書くに至った動機が、長年の経験で習熟した技術を他の女性たちに伝え役立ててもらいたいと願うためだと、再び「有用性」を基に説明されている。列挙されている技術は多岐にわたり、まさしくこの時代の女性の労働のリスト一覧ともいえるものである。

The things I pretend greatest skill in, are all works wrought with a needle, all transparent works, shell-work, moss work, also cutting of prints, and adorning rooms, or cabinets, or stands with them.

All kinds of Beugle-works upon wyers, or otherwise.

All manner of pretty toys for closets.

Rocks made with shells, or in sweets.

Frames for looking glasses, picture, or the like.

Feathers of crewel for the corner of beds.

Preserving all kind of sweet-meats wet and dry.

Setting out of banquets.

Making salves, ointments, waters, cordials; healing any wounds not desperately dangerous.

Knowledge in discerning the symptoms of most diseases, and giving such remedies as are fit in such cases.

All manner of cookery.

Writing and arithmetick.

Washing black or white sarsnets.

Making sweet powders for the hair, or to lay among linen. (73)

ここでウリーが誇りを持って教えることができると述べている、針仕事、

料理、洗濯、簡単な薬の製造やそれを使った治療など、女性の仕事とされているものの多くは、この当時すでに料理人やメイドや薬剤師などのプロの職業として分化し始めていたものであった。しかし針仕事、とりわけ古い時代から貴族の女性たちに愛好されてきた刺繍は、余暇を持ってない使用人には無縁の技能であり、時代が進んでも女主人（主婦）の楽しみとして残ることになる。⁽²²⁾

おわりに

ハナ・ウリーの『手引書』は、料理をはじめとする女性の生活に必須の情報を網羅しようとする意気込みのもとに書かれた本であった。16世紀以来、女性の取るべき態度について述べられた作法書は多くの男性によって書かれてきたが、それらに見られる女性へのアドバイスを料理書を合体させた『手引書』のようなテキストはなかったからである。イギリスの料理書の歴史の中でウリーを紹介することを目的とした本稿では、『手引書』に書かれている魚や肉の切り分け方や料理のレシピや薬の製法がどのようなものであるかについては言及しなかったため、これらは次回に考察する予定である。

注

- (1) 料理や料理書の歴史の研究者もみな、これら家事に関する書物を広くその研究対象としているのが普通である。レシピは現在では料理の調理法のみを意味するが、この語はもともと料理だけではなく、ある物事を行う方法を示す言葉でもある。食事の基本は、空腹を満たして生命を維持し、健康を保つことにあるため、レシピには当然、人間の健康や生命維持に関わるものを作り出す方法という意味も付随していた。従って、近代初期の料理書には、肉や魚や野菜の料理法、保存食の作り方などに加えて、ハーブなどを用いた薬や化粧品製の製法も載せられていたのである。
- (2) 料理の歴史を文化の歴史として捉える方法は、社会学的考察を初めとして、様々なアプローチが可能であり、多くの研究書が出されているが、これを料理書を中心にして研究する際に示唆を与えてくれるのが次の書である。特にIntroductionには、料理書とレシピの関係が見事に整理されている。Barbara K. Wheaton, *Savoring the Past: The French Kitchen and Table from 1300-1789* (New York: Touchstone, 1996); 翻訳『味覚の歴史 フランスの食文化—中世から革命まで』辻美樹訳（東京: 大修館書店、1991）。
- (3) この章における料理の歴史については、主に次の2つの論考を参考にした。Gilly

Lehman, “Cookery Books and Cookery Before 1700”, in Gilly Lehmann, *The British Housewife: Cookery Books, Cooking and Society in Eighteenth-Century Britain* (Totnes: Prospect Books, 2003), 17-57; Eileen White, “Domestic English Cookery and Cookery Books, 1575-1675,” in Eileen White ed., *The English Cookery Books: Historical Essays* (Totnes: Prospect Books, 2004), 73-97. また中世の手稿には次のリプリントを使用した。Thomas Austin ed., *Two Fifteenth-Century Cooking-Books* (Oxford: Oxford University Press, 1964); Constance B. Hieatt and Sharon Butler, eds., *Curye on Inglysch: English Culinary Manuscripts of The Fourteenth Century Including The Forme of Cury* (Oxford: Oxford University Press, 1985); Samuel Pegge, ed., *The Forme of Cury: A Roll of Ancient English Cookery* (Charleston: Bibliobazaar, 2006); Constance B. Hieatt, *Concordance of English Recipes: Thirteenth Through Fifteenth Centuries* (Tempe: Arizona Center for Medieval and Renaissance Studies, 2006).

- (4) 研究者の間でもこれが問題とされていることは、次のエッセイの引用からも理解される。“*One theme that recurred through the day* [the sixteenth meeting of the Leeds Symposium on Food History on 24 March 2002] was the question of how far the writers of cookery books were themselves the originators of the recipes, and how far they had taken them from existing texts, whether printed or manuscript.” Anne Wilson, “An Introduction to the Cookery Book Collections in the Brotherton Library, University of Leeds,” in *The English Cookery Books*, 19.
- (5) 料理書の出版と想定される女性読者のリテラシーの関係については次を参照。Elizabeth Tebeaux, “Women and Technical Writing, 1475-1700: Technology, Literacy, and Development of a Genre”, in Hynter, Lynette and Sarah Hutton eds., *Women, Science and Medicine 1500-1700: Mothers and Sisters of the Royal Society* (Phoenix Mill: Sutton Publishing, 1997), 29-62.
- (6) この代表的なものが、1986年に初めて出版された Elinor Fettiplace の手稿である。フェティブレイスの子孫にあたる編著者の Hilary Spurling は、フェティブレイスのレシピから読者が実際の料理を作ることができるように説明を加えているだけでなく、様々な文献を駆使して、カントリー・ハウスの一年を生き生きと描きだしている。Hilary Spurling, *Elinor Fettiplace's Receipt Book: Elizabethan Country House Cooking* (London: Viking Salamander, 1986); また手書きレシピや出版物となった料理書に見られる女性たちの自己意識の確立についての興味ある議論は次を参照。Janet Theophano, *Eat My Words: Reading Women's Lives through the Cookbooks They Wrote* (New York: Palgrave, 2002).
- (7) Thomas Dawson, *The Good Housewife's Jewel*, Maggie Black ed. (East Sussex: Southover Press, 1996).
- (8) Maggie Black, “Introduction”, in Dawson, ix.
- (9) Gervase Markham, *The English Housewife* (1615), Michael R. Best ed.

- (Montreal: McGill-Queen's University Press, 1986).
- (10) Sir Hugh Plat, *Delightes For Ladies: One of the Earliest Cookery and Household Recipe Books*, G. E. and K. R. Fussell eds. (London: Crosby Lockwood & Son Ltd., 1948).
- (11) Lehmann, 38.
- (12) 『女王の開かれた私室』の最後の巻である *The Compleat Cook* は、W. M. が所有していた女王のレシピではなく、女王の名前を付けた本が人気を博したため、それにあやかって出版されたというのが定説である。従って、2008年に出版された Ashgate のファクシミリ版には、初めから『女王の開かれた私室』は2部からなるとされている。また Prospect Books からリプリント出版されたものは1部を除いた2部と3部の合本で、これには “These Books Were First Published in 1655, as Two of a Trilogy Entitled The Queens Closet Opened by W. M.” という但し書きが付けられている。W [alter?]. M [ontagu?]. and Queen Henrietta Maria, *The Queens Closet Opened* (1655), Elizabeth Spiller ed., *The Early Modern Englishwoman: A Facsimile Library of Essential Woks, Seires III, Volume 2* (Aldershot: Ashgate Publishing Ltd, 2008); W. M., *The Compleat Cook and A Queens Delight* (London: Prospect Books, 1984).
- (13) 18世紀までの近代初期の料理と料理書の歴史を広く社会史的視点から研究している Gilly Lehmann によると、料理書に載せられているレシピのうちには、「薬、砂糖漬けや保存食、煮炊きする料理」の間に厳然たる序列があったという。“As we have seen, the assumption in the seventeenth century was that the lady of the house would be interested in receipts for remedies, confectionery and cookery, in that order.” Lehmann, 67.
- (14) Robert May, *The Accomplisht Cook, or The Art and Mystery of Cookery*, Davidson, Alan et. als. eds. (Totnes: Prospect Books, 2000).
- (15) William Rabisha, *The Whole Body of Cookery Dissected, A Facsimile of the Edition Published in 1682* (Devon: Prospect Books, 2003).
- (16) Kenelm Digby, *The Closet of Sir Kenelm Digby, Knight Opened*, Jane Stevenson and Peter Davidson eds. (London: Prospect Books, 1997).
- (17) ウリーは almanac-maker の Sarah Jinner を除けば最初の女性職業ライターとされている。Caterina Albano, “Introduction” to Hannah Woolley, *The Gentlewomans Companion or, A Guide to the Female Sex: The Complete Text of 1675 with an Introduction by Caterina Albano* (Totnes: Prospect Books, 2001), 7; Elaine Hobby, “A Woman's Best Setting Out Is Silence: the Writings of Hannah Woolley”, in Gerald Maclean ed., *Culture and Society in the Stuart Restoration: Literature, Drama, History* (Cambridge: Cambridge University Press, 1995), 179.
- (18) ウリーの生涯については Albano と Lehmann を基にまとめた。Albano, 7-9; Lehmann, 49.
- (19) これに関しては、Albano と Hobby が詳しい経緯を説明している。Albano, 15-16;

Hobby, 181.

- (20) ウリーのテキストは前出の Caterina Albano 編のものを使用し、名詞を大文字で始める当時の慣用は改めた。またページ番号は引用の最後に数字によって示した。
- (21) Elaine Hobby は、これがウリー本人の言葉ではなく、彼女の原稿を元に『手引書』を書いた男性筆記者の言葉だと断定しているが、多くの研究者はこれを知りつつ、この箇所をウリーのフェミニスト的姿勢の表れと解釈してきたという。これに関しては次を参照。Elaine Hobby, 179-82.
- (22) 刺繍に代表される針仕事は義務として行う家事ではなく、余暇を過ごすための一種の趣味であり、掃除、洗濯、料理などの身体を使う労働とは異なる一種の芸術活動でもあった。これに関しては次を参照。Una A. Robertson, *The Illustrated History of the Housewife 1650-1950* (New York: St. Martin's Press, 1997), 150-56.