

シェイクスピア時代の食文化
— ハンプトン・コートのキッチンから —

Culinary Culture in Shakespeare's England
— From the Great Kitchen of Hampton Court Palace —

石塚倫子（東京家政大学英語コミュニケーション学科）

Noriko ISHIZUKA (Tokyo Kasei University)

要 旨

シェイクスピアが活躍した 16 世紀末から 17 世紀はじめ、イギリスは社会的、政治的、国際的に大きな変動を迎えた。そしてイギリスの食文化も海外からの食材や料理人、料理の知識の移入の影響で豊かな変化を経験する。この時代、すでに食事は単に空腹を満たすだけでなく、楽しみとして、アートとして、富や権力の顕示としての意味を持つようになった。シェイクスピア作品には王侯貴族や豊かな商人の世界が描かれているものが多いが、中でも彼ら富裕層の宴会の場面をはじめ、食べ物、料理に関する言及が多いのも事実である。

この研究は、そうした言及の背景にあるシェイクスピアの時代のイギリスの食文化を理解することを目的とする。その際、チューダー朝のキッチンに忠実に保存している Hampton Court Palace のキッチンに調査し、シェイクスピア作品の食に関する言及箇所を検証しながら、当時の料理が生み出されるプロセスとシステムを考察した。

Abstract

At the end of the sixteenth century and the beginning of the early seventeenth century, when Shakespeare was playing an active part in the theatrical world, the food culture in England was changing significantly, especially among the well-to-do. In Shakespeare's works we also find many references to food and drink, or witness scenes of feasts and banquets. This study examines the process and system of preparing food for English kings and their courtiers in the kitchen of Hampton Court Palace, the largest surviving Renaissance kitchen, in order to understand the culinary culture in early modern England. At the same time, I studied how this culture is reflected in Shakespeare's works.

キーワード：シェイクスピア、食物、 Hampton Court、食文化、キッチン

Key words : Shakespeare, Food, Hampton Court, Culinary Culture, Kitchen

I. はじめに

シェイクスピアの活躍した 16 世紀末から 17 世紀初めにかけて、イギリスはエリザベス 1 世 (Elizabeth I) のもと、大きな飛躍を遂げた。先代から受け継いだ王国は必ずしも安泰ではなかった。父・ヘンリー 8 世 (Henry VIII) の行った宗教改革以降、プロテスタントとカトリックはいまだに対立していたし、スコットランドと同盟を結んでいるフランス、もうひとつのカトリックの強国スペインとの緊張関係は油断のならないものであった。国庫は赤字を引き継ぎ、天候不良による不作と飢饉、ペストや天然痘といった伝染病の被害に加え、宮廷は野心ある人々の駆け引きが渦巻く政治的陰謀の世界でもあった。そうした内外の問題を抱えながら、エリザベスは 1558 年即位したのち、1603 年、70 年近くの生涯を閉じるまで、当時としては奇跡的ともいえる長期の政権を維持し、その間、他国の侵略を撥ね退け、海外貿易に進出し、イギリスをヨーロッパで一目置かれる君主国家に成長させ、自らを神話化したのである。

こうした長期政権と飛躍的な発展のもと、イギリスの食文化も豊かな変容を体験しつつあった。食物史によると、海外貿易でもたらされた食材や他国の料理の知恵はイギリス本来の食生活と融合し、現在のイギリス料理の基本ともなる様々な食文化を出現させてい

た。人は食さなければ生きていけない。長い間、食事は生きるための基本的な目的のものであった。しかし、宮廷の貴族たち、富を蓄え始めた富裕層の新興商人やブルジョワたちは、楽しみのための食事、あるいはアートとしての食事、さらに権力や富の象徴としての食事の意味を見出し始めていた。元来、イギリスには中世以来ホスピタリティの伝統があり、王や貴族は客人に惜しみなくご馳走をふるまうことを美德とする習慣があった。海外との交流が高まるエリザベス時代に、ホスピタリティは政治化し、料理の飾りや珍しさが振る舞う側の権威の象徴となってきたのである。

庶民においても、余裕のある商人やジェントリー階級の妻たちの中で料理本が 16 世紀後半から急速に流行し、食に関する書籍の出版が相次いだ。医師や病院が十分でない社会で、民間の食事療法は医学知識とともに関心が高かった時期である。楽しみと養生を兼ねて、こうした家政書における料理や薬の知識は、家庭を預かる主婦にとって大切な知恵となっていたのである。

このような背景から新たにシェイクスピア作品を眺めると、実に様々な食材や料理、食事場面が劇の随所に見受けられるのも当然といえよう。シェイクスピア作品はほとんどが異国、過去の時代、架空の町を設定して書かれているが、実は同時代のイギリスを描いている。さらに、国王、貴族、ジェントルマン、大商人

を登場人物に仕立てているため、食事場面はとりわけ富裕層の食事や宴会の場面が多い。

たとえば、ロミオ (Romeo) が初めてジュリエット (Juliet) に会うのは、キャピュレット (Capulet) 家で催された宴会の広間である。『じゃじゃ馬慣らし』 (*The Taming of the Shrew*) では、酔っ払った鋳掛屋のスライ (Sly) は、領主のいたずらでお屋敷に運ばれ、目覚めた時に「枕元に豪勢なご馳走」 (“A most delicious banquet by his bed” Ind. 1. 39) ⁽¹⁾ が用意され、召使にかしずかれている。『お気に召すまま』 (*As You Like It*) で、アーデンの森に追放された公爵は、同じく森に逃げ込んできたオーランドー (Orlando) に、「座って食べなさい、ようこそ我らの食卓へ」 (“Sit down and feed, and welcome to our table.” 2. 7. 105) と誘うが、その「食卓」について、家来のアミアンズ (Amiens) は「公爵様の宴会の準備が整った」 (“his banquet is prepar’d” 2. 5. 61) と述べている。『間違い続き』 (*The Comedy of Errors*) では、妻が双子の夫の兄弟を間違えて家に入れ、一緒に食事をしている最中に本物の夫が帰ってきて大騒動が起こるという場面がある。『マクベス』 (*Macbeth*) においては、マクベスが暗殺したバンクォー (Banquo) の亡霊を見てうろたえるのは、王位についた祝杯の席でのことであった。あるいは、晩年の作『嵐』 (*Tempest*) では、魔法によって美しい音楽とともに不思議な姿の者たちが幻の宴会のご馳走を、島に流れ着いた宮廷人たちの前に並べる。一方、少々グロテスクではあるが、『タイタス・アンドロニカス』 (*Titus Andronicus*) の食事会では、タイタスが自らコックとなり、娘を強姦した敵を殺してその骨と肉を砕き、パイに焼きこんで犯人の母親・タモラ (Tamora) に食させる場面がある。

シェイクスピア自身、身分は卑しい劇団員であったが、パトロンである王侯貴族の屋敷や宮殿でお呼びがかかれば、いつでも御前で芝居を演じる必要があった。彼らは、多くは祝宴の席であったり、政の集まり、外

国の大使の歓迎の宴の余興として芝居を演じたことだろう。もちろん、役者たちも宴会のおこぼれに預かり、上演前に別室でご馳走になったはずである。

では、そうした王侯貴族の料理は実際にどのような場で用意され、どのような手順で作られ、どのように供されたのであろうか。そのヒントを与えてくれる格好の場所が、ハンプトン・コート・パレス (Hampton Court Palace) にある。この宮殿はチューダー朝当時のキッチンをもよく保存している。もちろん長い年月の間に改装されたり、破壊された部分もあったが、「ヒストリック・ロイヤル・パレス (Historic Royal Palaces)」 ⁽²⁾ という保存団体の管理下で 20 世紀末に大々的な復元がなされ、今ではこのキッチンはハンプトン・コートの大切な財産のひとつとなっている。本論では、このキッチンから、当時の食事作りの様子を知り、裏方の事情を解明しながらチューダー朝における食文化について考察する。また随所でシェイクスピア劇とのかかわりを考えていきたい。

II. ハンプトン・コート・パレス——歴史と意味

1. トマス・ウルジー (Thomas Wolsey) の宮殿

もともと、ハンプトンという名はサクソン語で「川辺の居住地」の意味であったが、その名の通り、テムズ川沿いに建てられたこの美しい広大な宮殿は、ロンドンのウォータールー (Waterloo) 駅から車で 30 分の駅に降り立ち、数分歩くとテムズ川の畔に今も堂々とした姿を見せてくれる (写真①②)。中世には、十字軍の軍資金を集めたり、負傷者の手当てをしたりする騎士修道会の広大な敷地と建物があった場所だが、現在の宮殿の元となる建物を建てたのは、ヘンリー 7 世 (Henry VII) の廷臣・ジャイルズ・ドーベニー (Giles Daubeney) である。王の式部官 (Lord Chamberlain) にまで上り詰めたドーベニー卿は 15 世紀末、99 年のリース権を得て、現在のキッチンの原型を含む建物を



①ハンプトン・コート正面



②テムズ川側から見たハンプトン・コート

建てた。(Worsley and Souden 17-19)。

しかし、このハンプトン・コートは今も残るルネッサンス風の豪華な建築物に変身させたのは、ヘンリー7世の次の王であるヘンリー8世の腹心として、またカトリック教会の枢機卿として、富と権力をほしいままにしたトマス・ウルジーであった。もとはと言えばイプスウィッチ (Ipswich) の肉屋の息子であったが、優れた頭脳と出世への並々ならぬ野心で権力と富を手に入れたウルジーが、ハンプトン・コートを自らの屋敷としたのは1514年のことであった。ウルジーはその後惜しみなく資金を投じ、当時では最新の豪華な建物を作り上げ、その財力に物を言わせて海外から調達したタペストリーはじめ贅沢な調度品を揃えたのである。

1525年、ウルジーはこの宮殿をヘンリー8世に献上している。それについて、あまりにも豪華な宮殿を王が嫉妬して取り上げた、との言い伝えがあるが、実はウルジーは最初から国王が使うことを念頭に、特に手をかけて改築したというのが真実のようだ(Worsley and Souden 27)。というのも、ウルジーは王や王妃のために特別な部屋を用意しており、海外の大使を豪華な宮殿に招いてイギリスの国力を顕示し、イギリス王が優位に立つよう取り計らったのである。実際、1527年にはフランス大使との重要な会談をここで開いている。ウルジーは王に献上した後も、国家の政治的目的のためにハンプトン・コートの増改築に私財を費やしている。

2. ヘンリー8世と妃たち

権勢を振ったウルジーがヘンリー8世の不興を買ったのは、政治的な理由であった。すでに誰もが知っているイギリス史の大事件であるが、ヘンリーは長年連れ添った王妃・キャサリン (Catherine of Aragon) との間に男子がいないことを理由にキャサリンと離婚し、宮廷に仕えていた若い女官のアン・ブリン (Anne Boleyn) と再婚することを熱望した。王はローマ教皇に離婚の許し得るようウルジーに命じる。しかし、カトリック国スペインの王女であったキャサリン王妃を擁護する強硬な教皇側の意向を覆せなかったウルジーは、王の怒りを買って、1528年、職も財産も奪われ、失脚する。ヘンリーは結局、カトリック教会から離脱し、王を首長とする英国国教会を樹立することとなる。これがイギリス史上有名な宗教改革である。王は離婚を強引に成立させ、アンを王妃に迎えることに成功する。

そこで、ハンプトン・コートはにわかに重要視されることとなる。新しい王妃にふさわしい宮殿として、新たな改築が急ピッチで行われることとなった。ヘン

リーはここに政治の中枢も持つつもりで評議会の部屋、自分用の新たな個室も作らせている。かかった費用はそれまで以上に莫大なものだったと言われていた。特に、キッチンは大勢の家人に食事を提供するため、1529年から30年にかけて、それまでの倍の広さに拡張され、大掛かりな設備も整えられた。また、王と王妃のための食事を作る個人的なキッチン (Privy Kitchen) も別に作られた。このころからイギリスの食生活も海外からの食材や料理が少しずつ入り始め、変化が見られるようになる。

さて、せっかく豪華に作り替えた宮殿をアンが使える期間はほとんどなかった。エリザベスを出産した後、男子が生まれなくて焦りを感じていた王との仲は急速に冷え、結局、反逆罪でアンは1537年に処刑されてしまう。次にこの宮殿で王子エドワード (Edward) を生んだ3番目の王妃ジェイン・シーモア (Jane Seymour) は、産後12日であっけなく亡くなってしまい、彼女もまたハンプトン・コートの王妃の居室をほとんど使わずして世を去ることとなる (Hardy-Gould 22)。その後、ヘンリーは側近トマス・クロムウェル (Thomas Cromwell) の勧めで、アン・オブ・クリーヴズ (Anne of Cleves) をドイツから迎えたものの、言葉も通じなければ外見も気に入らないという理不尽な理由で半年後に離縁し、宮中に仕える18歳の女官キャサリン・ハワード (Katherine Howard) に夢中になる。ヘンリー49歳のときである。しかし、思慮深さに欠けるキャサリンは、王の世話係の若い男性と関係し、激怒したヘンリーに処刑されてしまう。ハンプトン・コートのチャペル・ロイヤルに続く廊下を走り去る幽霊の伝説は有名だが、おそらくそれはこのキャサリンであろうと、今でも言い伝えられている (Dolman et al. 61)。そして、最後に王を看取ったのは6番目の王妃・キャサリン・パー (Catherine Parr) であった。彼女は、かつてのウルジーの部屋を居室としていたが、王亡き後は間もなく結婚前の恋人のトマス・シーモア (Thomas Seymour) と再婚し、スードレイ城 (Sudeley Castle) に移る。ハンプトン・コートは王妃の住まいとして大きな役割を果たしたが、残念ながらどの王妃も長くはこの宮殿にいられずに去っている。

3. エリザベス1世からジェイムズ1世の時代

こののち、ハンプトン・コートは王位を継いだ3人のヘンリーの腹違いの子供たち — エドワード6世、メアリー1世 (Mary I)、エリザベス1世 — の宮殿として利用された。エドワードは残念ながら15歳の若さで病死、姉メアリーの治世は5年で終わったが、

それぞれが多く、王所有の宮殿の中でも、特に重要視したハンプトン・コートは何度も利用している。さらにシェイクスピアとかかわりの深いエリザベス女王は1558年の即位後、公務に集中するときはロンドンのホワイト・ホール（White Hall）を利用したが、ハンプトン・コートを病気療養やレジャー、お気に入りのゲストのために、特に秋冬の滞在によく利用している。そのため、庭園を含め女王の命でこの宮殿に改築を重ねている（Worsley and Souden 45-47）。

エリザベスの後を継いだスチュアート家のジェームズ1世（James I）はこの宮殿で、劇や仮面劇を何度も上演させている。グレートホール（写真③）では、1604年、新年の祝宴で国王一座（King's Men）に芝居を上演させたとされているが、この劇団の座付き劇作家がシェイクスピアなのである。その直後には宗教界の重鎮をここへ呼び、様々な意見交換をさせた結果、欽定訳聖書の翻訳を作成することになった。ハンプトン・コートは、シェイクスピア時代も公私ともに国王の重要な宮殿だったことは明らかである。そして、ジェームズ王の頃、海外進出を基盤にイギリスの食事はさらに豊かに変容することとなった。

ハンプトン・コートはその後、代々の王の宮殿のひとつとして活躍し、1718年にはジョージ1世が見守る中、シェイクスピアの『ハムレット』（*Hamlet*）、『ヘンリー8世』がグレートホールで上演される。シェイクスピア没後約100年の時を経てのことである。1760年以降は王の住まいではなくなったが、引き続き手入れがなされ、1838年、ヴィクトリア女王（Victoria）が一般公開をするようになってからも改築と補修は続き、現在に至っている。

Ⅲ. ハンプトン・コートのキッチン

1. フィッシュ・コート

では、宮殿のキッチンはどのような構造になっていたのだろうか。このハンプトン・コートでは最大1,200人の家臣を収容することができたと言われている。夏の移動の多いシーズンでも常時800人は下らなかつたはずで、日常の食事の提供だけでも大きな仕事であった。そのほか、海外の要人のための席、国内の貴族や司教を集めた政治的セレモニー、クリスマスなど季節の祝宴、結婚や弔いの際の宴など、日常の食事以外のディナー（昼食）やサバー（夕食）を用意する機会も多かった。この膨大な量の食事を滞りなく用意するのは並大抵のことではない。加えて、ヘンリー8世をはじめこの当時の王は移動好きであった。エリザベス1世は貴族の屋敷に滞在して、国家の経費を浮かせてい

たことは有名だが（Sim 128）、夏は貴族の屋敷から屋敷を行幸し、冬はいくつもの王所有の宮殿から宮殿へ、2、3週間ごとに家臣共々大移動していたのである。また、客人の有無によって、食事の時間は変わることもある。臨機応変にミスなく食事を提供するため、そこには想像以上の厳密なキッチン管理のシステムがあった。

キッチンは3種類あり、王と王妃の食事を用意するキッチン（Privy Kitchen）、貴族や上級家臣用の食事を賄うキッチン（Lord's-side Kitchen）、そして下級の大勢の家臣の食事を提供する大きなキッチン（Hall-place Kitchen）があった（Brears 99-100）。全体の面積は約3000m²、50以上のキッチンに係る部屋がある。その中で、今回は公開されている大キッチンの構造を見てみよう。

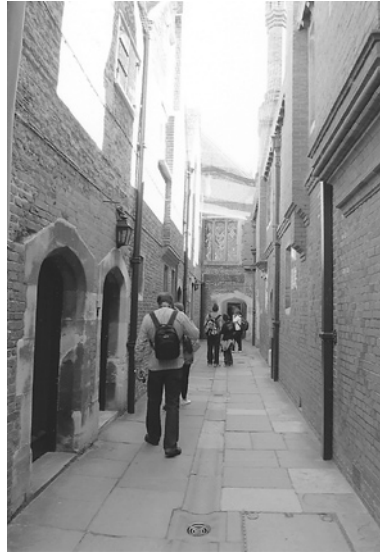
キッチンは、正面のゲートとは別に北西端に入口があり、ここから入る多くの食材や業者を見張ることのできる、二つの細長い通路がある。その両側は管理官、キッチン従業員たちの宿所が並び、今は公開されていないがスパイス貯蔵庫や菓子作り、パン作りのキッチンなどがあった。さらに続くフィッシュ・コート（Fish Court）と呼ばれる細い石畳の通路の両側には（写真④）、乾物、魚や肉などの食料貯蔵庫があり、現在、当時の様子を一部再現している。また、ここは北側の端ということで食料を長く貯蔵するのに適した構造でもあるが、冬は相当寒い場所で、中でも魚の貯蔵庫は特に温度の低い、湿気の少ない場所にある（写真⑤）。

魚はシェイクスピア時代には肉より栄養的に劣った食材とみなされていた（Fitzpatrick 169）。そこで漁業振興と肉の高騰を避けるため、金曜日とレント（四旬節）の間、肉を禁じ、魚を食するよう法令が出されている⁽³⁾。しかし、当時の保存技術では魚をおいしく保つことは難しかった。多くは塩漬けや酢漬けだが、味においても鮮度においても、お世辞にもおいしい食材とは言えず、シェイクスピア作品でも『嵐』の中で、道化のトリンキュロ（Trinculo）は長着の下に隠れたキャリバン（Caliban）を魚と間違えるシーンがあるが、魚は臭くて始末に悪いものというイメージで語っている——「魚のようなにおいがする。ひどく古い魚のような臭いだ。塩鱈の一種だが、とても新しいやつじゃない。」（“...he smells like a fish; a very ancient and fish-like smell; a kind of not-of-the-newest poor-John.” 2. 2. 25-7）。

しかし、ハンプトン・コートで使われていた魚は、庶民の食べる魚とは違い、全国から集めた上級品で、種類も豊富であった。塩漬けウナギ、鱈、鮭などの上質のものがアイスランドやノルウェーから入っていた



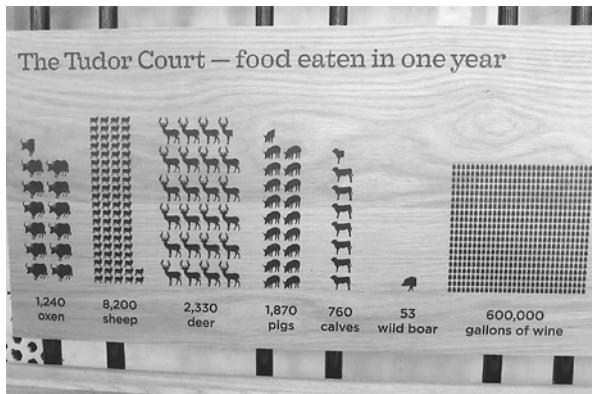
③グレート・ホール内部



④フィッシュコート



⑤魚貯蔵庫



⑥年間に消費する肉の量と種類



⑦肉の下処理部屋

し (Brears 76)、ケントからはイワシ、ニシン、タラ、カレイ、ヒラメ、ボラなどの生魚が樽ごと荷車で運ばれるよう、業者と契約を交わしていた。また、淡水魚はやはり契約業者から一級品を入れるほか、宮殿の庭の池に飼っており、カワカマス、コイ、パーチ、ニジマス、チャブ、ローチなど、種類も豊富だったようだ (Brears 80)。実のところ、想像以上にここだけは、おいしい魚が手に入ったのである。

2. 肉の調理場

だがこの時代、やはりメインは肉である。これだけの大所帯で一体、年間どれだけの肉を消費していたのだろう。ハンプトン・コートに展示ボードに、それを図で示したものがある (写真⑥)。これによると、牛1240頭、羊8200頭、鹿2330頭、豚1870頭、仔牛760頭、野生の猪53頭とあり、膨大な量であったことがわかる。このほか、猟で獲ってきた獲物類や家禽類も種類は豊富であった。サギ、サンカノゴイ、シギ、ヤマシギ、チドリ、鶏、アヒル、クジャク、ガチョウ、

ヒバリ、ウサギなど、さまざまな肉類が料理されていた。現在でもイギリスと言え、ロースト・ビーフを思い浮かべるだろうが、当時の最高のご馳走はビーフより鹿肉であった。これらは丸ごとキッチンに納入されるので、貯蔵庫から取り出した肉をさばいたり、切り分けたりする補助キッチンが別室にあった (写真⑦)。フィッシュ・コートにある肉貯蔵庫と切り分けの補助キッチンの上階には、専門の担当者が寝泊まりしており、午前10時のディナーに合わせて、朝5時には仕事に取り掛かる。外庭では朝8時前には鳥の羽をむしり取る作業が終わり、きれいになった鳥の肉類も運び入れられる。この作業は専門職として給料もよかったようだ (Brears 77)。

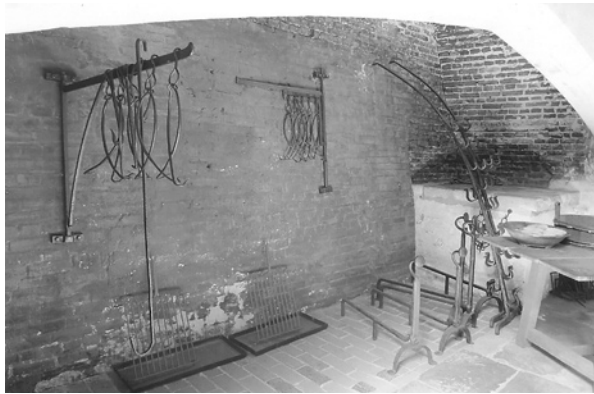
では、肉はどのように調理されていたのだろうか。フィッシュ・コートの端に「茹で部屋」(boiling house) という部屋がある。ここには300キロはある大きな鍋があり、朝80ガロン(364リットル)の水を入れ、薪を吹き始めてから一日中、鍋を煮立て続ける (写真⑧)。この鍋は常に混ぜたり、火加減を見張っ



⑧大鍋（はめ込んである状態）



⑨かまどの上の調理用鍋



⑩魚用の焼き網、炙り器具



⑪パン焼きかまど（手前はパン）

たりする担当者がいて、主に牛肉を茹でていた。800人分の一日二食の食事のために必要な肉は半端な量ではなかった。切り分け部屋で部位にわけられた牛肉の、上等の部分は貴族用キッチンと王のキッチンに運ばれ、関節を含む残りの部位は大勢の下級家臣用にパイの中身などに料理されるため、ここで下茹でする必要があったのである。ここは朝から相当、忙しい場所だったようだ (Brears 82-83)。

ここまで大きなものは珍しいが、こうした大鍋はチューダー朝のイギリスのキッチンにはよく見られる調理器具だった。我々がこの大鍋を見るときシェイクスピア作品で思い出すのは、『マクベス』である。魔女たちが蛇、カエル、イモリといった怪しげな材料を投げ入れてはグツグツと煮立てる大鍋 (cauldron)。魔女が鍋をかき混ぜながら唱える不気味な呪文は、この作品のおどろおどろしい一面を見事に象徴している——「グツグツ煮えろ、釜の中／苦勞も苦惱も火にくべろ」(“Double, double, toil and trouble, / Fire burn, and cauldron bubble.” 4. 1. 10-11)。この鍋は空になったら再び夜の食事のために満たされる。茹で汁はハーブを入れて、最後の一滴までポターージュに利用されるのもイギリス独自の伝統である。

3. 大キッチンの大部屋

フィッシュ・コート行き止まりに、大キッチンの大部屋がある。補助キッチンで下処理をした食材は、いよいよここで調理されるのである。多くの観光客は、キッチン・ツアーでここに足を踏み入ると、皆天井を見上げその広さに息をのむ。部屋は二つに分かれ、手前の部屋には壁際に五つの竈がずらりと並び、その上には調理鍋が置かれている (写真⑨)。ここでソースやフライ、その他繊細な料理が作られるのである。また、別の壁には魚を焼くための炉と大きな焼き網 (写真⑩)、さらにもう一方の壁にはパンを焼く竈 (写真⑪)、そして中央には作業用のテーブルがあり、ここで野菜やハーブを刻んだり、肉や魚に串を差したり、スパイスを砕いたりなどの下ごしらえを行うのである。ハンプトン・コートでは日によっては実際に、当時の衣装を着た調理人たちによる実演があり、見物客の関心を引いている。

パンは別の補助キッチンもあり、たくさんのパンが毎日焼かれているが、当時のパンは一般的に固くて丸い形状であった⁽⁴⁾。また、肉詰めパイも人気の料理で、パイ焼き係りが運び入れたパイが別室にたくさん用意されている (写真⑫)。シェイクスピア時代、パイは庶民にも大変人気のある料理で、作り置きができ



⑫パイ（右）を置いた部屋

るというメリットがあった。中身は鹿肉から魚、カスタード、洋ナシなど、メインの食事にもデザートにも使える便利な一品である。シェイクスピア作品にもパイの言及は何か所かあるが、やはり『タイタス・アンドロニカス』の人肉パイが最も有名である。タイタスは、娘をレイプして舌と両腕を切り落としたカイロン(Chiron)とディミートリアス(Demetrius)の肉と骨を、その母親に食べさせるという恐ろしい復讐を思いつく——「……二人ともこのパイの中に入れて焼き、母親がそれをうまそうに食うのだ」(“... both baked in this pie; / Whereof their mother daintily hath fed.” 5. 3. 60-61)。日常のイギリス人の好物にわが子のミンチが隠されているようとは、だれが想像するだろう。恐らく、当時の劇場にいる観客は、この場面のカニバリズムにリアルな恐怖を覚えたに違いない。

キッチンに戻ろう。隣の大部屋にはヨーロッパ随一と言われる大きな暖炉があり(写真⑬)、手前の机で用意した串刺しの肉を焼くような造りになっている。この暖炉は奥行きも2mほどあり、幅は5mを超えるであろう。煙が上に抜けるよう、換気もうまくできていて、長年の煙の跡が白い壁に黒くこびりついているのが印象的である。この大きさなので、大きな動物でも丸ごと焼けるし、空いているスペースでいくつかの焼き物の作業を同時に行うことが可能である。串に刺した肉は、担当の料理人が常に回転し続ける。この調理法が可能なのは、人手のある富裕層だけである(Sim 22)。『間違い続き』で、召使のドロミオ(Dromio)が、主人が食事時間に戻らないから「鶏肉は焼け焦げで、豚肉は串から落ちこちてしまった」(“The capon burns, the pig falls from the spit” 1. 2. 44)と嘆く場面があるが、この家は普段でも豚の串焼きが食べられるほど裕福であることがわかる——実はこの焼き方にすると肉の中までじっくり火が通り、しかもうまみを逃がさずおいしい焼肉が出来上がるのである。また、余分な脂肪や臭いは下に落ちてしまい、時々乾燥を防ぐ



⑬肉の串焼き用暖炉

ためバターを塗ることで、一層風味が増すというわけだ。

4. 野菜と庭

ちなみに野菜はどのように調理したのだろうか。チューダー朝時代、野菜は多くはサラダにして生で食されていた⁽⁵⁾。ハーブも加え、薬の意味もあったのだ。また、ソースやスープ、肉を焼く際に中に詰めるなど、薬味としての役割もあった。料理の飾り付けの時には彩りを添える役目もある。そして、野菜はほとんど宮殿の庭で栽培されていた(写真⑭)。当時の庭園は散歩や鑑賞用として機能し、それが美しく残されている宮殿や城は多い。例えば、ヘンリー8世の6番目の妃であるキャサリン・パーが、再婚後過ごしたスードレイ城の庭園もその一例である(写真⑮)。ノット花壇(knot garden)と呼ばれるこの庭は、1592年、エリザベスが城を訪れた時の記念として作られたもので、絵の中のエリザベスのドレスの模様がそのまま庭の植木のデザインとなっている。

しかし、食文化の観点から言うと、庭園はハーブを作る場所としても同様に重要であった。当時はハーブという言葉は、食用花、香りや薬効を持つ所謂ハーブ、サラダに入れて生で食すことのできる野菜、すべてを指す言葉であった(Fitzpatrick 211)。グリーンサラダを特に食するようになるのは、ヘンリー8世のころからだが(Thirsk 41)、シェイクスピア作品にも、フェネル、ローズマリー、マヨナラ、ヘンルーダ、スミレといったハーブが言及されている。ロンドンのジェフリー博物館(The Geffrye Museum)には、イギリスで育てていたハーブをほとんど再現したハーブ園が



⑭ Hampton Courtの庭園



⑮ スードレイ城の庭園



⑯ ジェフリー博物館のハーブ園



⑰ 食器の部屋

あるが（写真⑯）、その種類は豊富であった。病気や体調が悪いとき、サラダに薬となる効用のあるハーブを入れることは当たり前のことであり、Hampton Courtでも専門の医師や係官が食事のアドヴァイスをすることになっていて（Brears 105-06）、王の体調によってメニューや食材が決められた。そのため庭園は鑑賞や散歩のためだけではなく、ハーブをすぐ採取できる大切な場所だったのである。サラダには塩、酢、オイル、胡椒が加えられたが、16世紀になって塩の代わりに、新大陸から輸入される砂糖を入れるのも流行となった。

また、16世紀末になると、スパイスや植物の蒸留（distillation）が流行し始め、どの屋敷にも蒸留器具が備えられるようになる（Thirsk 29）。ローズ・ウォーター（rose water）作りも上流の女性たちの間で大流行だった（Thirsk 42）。自家製のエッセンシャル・オイルなども人気となる。そのためにも、庭にハーブを植えることがどの家でも必要だった。

5. 配膳の前に

さて、大キッチンの構造は概ね説明できたが、最後に大キッチンの出口にある小部屋について補足しておきたい。ひとつは皿、ボール、カップ、スプーンなど

の食器を管理する場所である（写真⑰）。出来上がった料理は、ここから出した食器を並べたカウンター・テーブルの上で盛り付けられる。現在と違ってすべての料理を一人ずつ盛り付けるのではなく、肉などは大皿に盛った大きな塊を食卓で給仕が切り分け、その他の料理も隣や向かいの人間とシェアするのが普通であったが、取り分ける各自の皿も必要であったし、王や上級家臣にはより繊細な料理が個々に用意された。

当時の食器は貴重品であった。皿の材質は身分が高いほど高価で、銀や金メッキのものが多く、装飾も施されていた。下級の家来や一般庶民は錫や木製のものを使用した。現在高級な食器ほど残されていないのは、溶かして換金されてきたからであろう（Sim 95）。Hampton Courtではグレートホールで食事をする下級の家臣はさほど高価な食器は使っていないが、王族と貴族、客人用の食器は別であった。これらはすべて王室の大事な財産なので、皿の管理も徹底していたようだ。宗教改革以降、新興のブルジョワ層や豊かな商人は修道院の土地を手に入れ、新たな地主階級となっていく。彼らの富の象徴のひとつは食器であった。食事の部屋に置かれた食器棚には、上等の皿が誇らしげに飾られていたという（Sim 94-96）。

もうひとつ、この食器室に並んでキッチンすべてに



⑱王室会計部の係官のオフィス

とって重要な部屋がある。それは食事に関係するすべての会計を取り仕切る王室会計部の係官のオフィスである（写真⑱）。ここでは食材の買い付けについての管理、一日の皿数、メニューなどを正確にチェックしていた。出来上がった料理もいちいち数えてからホールに運び、戻ってくる皿の数も確認するなど細かな監視をしていたのである（Dolman et al. 31）。この部屋のチェックを受けずして、食堂に料理を運ぶことは許されなかった。コック長同様、台所においてこの部屋の事務官の地位は高く、給料も良かった。

IV. 王と貴族のキッチンと食事のマナー

1. 王と貴族のキッチン

以上が、下の家来たちの食事の用意をするキッチンであったが、実は、王や貴族の料理は別の場所で作られていた。大キッチンから出た給仕は事務官のチェックを受けて通路に出て、そこからグレートホールにつながる階段を上るのだが、当時は隣に貴族のキッチンがあり、ここでは食材は大キッチンと原則的には同じだが、食器や飾り付け、肉の部位や料理の繊細さなどがもう少しグレード・アップされていた。ここでの料理は貴族、古参の召使いのために作られ、彼らはグレートホールの正面にある一段高い台の上、会議室（Council Chamber）、大衛兵室（Great Watching Chamber, 写真⑲）もしくは自分の事務室で食事をした。

王のキッチン（Privy Kitchen）は、王のための食事を専門にするキッチンであった。これは、移動好きのヘンリー8世のときから作られたのだが、狩りなどで食事時間が変則的な王の予定に対応するため、そして何より毒殺から王とその親族を守るための特別なキッチンであった。この時期から、王や領主は特別な場合を除いて個食の習慣が一般的になっていく。王のキッチンは残念ながら今は残っていないが、位置は王の居室の真下にあり、料理が冷めないうちに運ばれるよう



⑲大衛兵室

設計してある。アン・プリンのときに作られた王妃のキッチンも王妃の居室のすぐ下に位置していた。ただしこれはエリザベス女王の時に、居室に階下の音が響くというので、場所を移動することになった。

王のキッチンで作られる料理は特別であった。グレートホール用の料理と違い、味も香りもすばらしく、また調理法も特別であった。フランス人コックの料理、地中海から伝わった料理などもあったと言われている（Brears 110-11）。当時は最高の肉と言われた鹿肉ロースト、様々な魚料理、ポタージュ、黒プディングなど、種類も豊富であった。現在残されているレシピを見ても、王の料理、あるいは貴族や海外の要人との会食では、皿数が10を超えるコースが2コース、さらに菓子類が7、8種類も出されている。特に有名なものが、クジャクのローストで、肉を丸ごと焼いた後、はがした羽根つきの皮を元通りに貼り付け、あたかも生きたクジャクのように飾るというものである。現在ではグロテスクな印象だが、当時はアートとして最高の料理であった。クリスマスには野生のイノシシの頭が月桂樹の葉、果物、ローズマリーなどで飾り付けられ、大皿に盛られて登場する（Sim 115）。ただし、これは王だけでなく、当時のイギリスのクリスマスの伝統的料理であった。

また、王と王妃のために特別に作られる甘い料理もあった。カスタード、フリッター、タルト、ゼリー、アーモンド・クリームなどである。砂糖はエリザベス時代、消化を助ける一種の薬とみなされたが、とても高価な貴重品であった。砂糖の魅力は、しかしヘンリー8世のころから国王や貴族に浸透し、一種のステータスの証として果物の砂糖漬けや上等のワインなどとともに、食後に楽しまれるようになっていく（Hall 49）⁽⁶⁾。エリザベス女王は少食だったが、甘い菓子類には目がなかったと言われている。現在と違い、これらの菓子の材料を用意し、デリケートな味を出すのは至難の業であったが、海外の使節団を迎えた時などは趣向を凝

らした砂糖菓子がテーブルに乗った。例えば、ヘンリー 8 世が 16 世紀の初め、スペイン使節団をもてなしたとき、動物や城の形の 20 種類ものゼリーが出され、人々は美しさに感嘆したという (Brears 113)。

そして、こうした趣向を凝らした砂糖菓子やスパイスの入った上等のワインなどを総称してバンケット (banquet) と呼んでいた。いわゆる宴会のバンケット (banquet) と同じ単語であるが、別物である。『ロミオとジュリエット』において、ロミオたちがキャピレット家の舞踏会から帰ろうとすると、敵の間人だとは気付かずにジュリエットの父はバンケットでもてなすからと引き留めるのである — 「いや、皆さん、帰り支度などなさらずに。つまらぬ菓子 (バンケット) が用意されておりますので」 (“Nay, gentlemen, prepare not to be gone. / We have a trifling foolish banquet towards.” 1. 5. 121-22)。バンケットはまた、上質の食器や趣味の良い家具調度が伴うバンケット・ルームで楽しまれた。このプライベートな空間すべてが芸術であり、細工を凝らした美しい菓子里に感嘆し、気の利いた会話とともに味わうプロセスは、エンタテイメントそのものであった。それは主人の富と権力の象徴でもあり、こうした空間を共有できる貴族たちの特権意識やアイデンティティを成型する (Richardson 143)。しかし、これについては別の機会にまた詳しく論じたい。

2. 食事のマナー

さて、準備万端整った食事は、最後にワインセラーからワインを出して、順番に部屋に出される。ワインは輸入に頼る貴重品だったので、これは王と貴族、上級家臣用であり、下級家臣はグレートホールでビールかエールを飲んだ。食事の順番は王からで、通常午前 10 時が王のディナーの始まりである。食事の合図のファンファーレが鳴り響き、位の順番に食卓につく。貴族たちに出された食事の残りはこれも位の順に召使が食すため、末端の召使は 4 時間後に食事にありついていた (Brears 132)。最後の残りは宮殿の外で待つ貧しい庶民に与えられ、捨てる無駄は全くなかった。

食事のマナーは位が上の人々ほど厳しいルールがあり、想像以上に整然と給仕され、食べ方も決まっていた。テーブルや椅子は今と違い、その都度出しては片づけられる。貴族たちの食事に使った大衛兵室 (写真⑨)、下級家臣が食事をするグレートホールも食事時以外は何も置かれていない。『ロミオとジュリエット』の舞踏会も、食器棚に至るまで片づけられてから始まる — 「折りたたみ椅子を片づけろ、食器棚を動かせ、皿を割らないように気を付けて」 (“Away with the join-stools, remove the court-cubbert, look to the plate.” 1. 5. 6-7)。

会食の席順は、階層の順に厳しく決められていた (Sim 5)。『マクベス』では、王位就任の祝いの席でマクベスは貴族たちに「席順はお分かりだな、お座りください」 (“You know your own degrees, sit down” 3. 4. 1) と声をかける。そしてマクベスがバンクォーの亡霊を見てすっかり取り乱し、宴を台無しにしたあと、マクベス夫人が慌てて皆を退出させる時には「退席の順番など気にせずお立ちください、／すぐにご退出を」 (“Stand not upon the order of your going, / But go at once.” 3. 4. 118-19) と、促す。これは、当時の食事の着席や退出の順番がいかに大切であったかを物語っている。

席に着いた身分の高い人々は、ナプキン、皿、スプーン、ナイフ、上等の白パン、ワインの入れ物が整然と並んだテーブルに着席する。給仕係の召使が肩にかけたナプキンを持って、手を洗うボールを運んでくる。当時は汁ものをスプーンで食す以外、すべて右手の二本の指で食事するのが普通だった。フォークは 17 世紀末まで使われない。ハンプトン・コート王と貴族は別として、ナイフは普通はナイフ入れに入れた自分のナイフを各自持ち歩くのが常識であった (Sim 101-02)。肉をはじめ大皿の料理は、専門の召使が器用にカットして一人一人に給仕する。ワインを注ぐ係りもいる。BGM として食事中、生演奏の音楽が奏でられる。手で食べるマナーと聞くと、野蛮な印象を持つかもしれないが、実は大変優雅に美しく食べていたようである。テーブルは狭いうえ、当時のリネンは高級品だったので、ナプキンもテーブルクロスも汚さないよう最大の注意を払うのが大原則である (Sim 105)。洋服に至っては言うまでもない。スプーンやナイフについた食べ物は、その都度パンできれいに拭って食べ、食べこぼすなどということはあってはならない失態なのである。マナーの良さは社会的地位を表していた。

食事が終わると、始まりと同様、厳格な儀式にしたがってテーブルは片づけられる。そしてその後、客人をもてなす宴会や祝祭のときは、同じ広間で今度は舞踏会や芝居の上演が行われる。シェイクスピア劇もこうした状況で演じられたのである。では、芝居はいつどのように演じられたのだろうか。

V. まとめ——食後の余興としての芝居

『夏の世の夢』(A *Midsummer Night's Dream*) の終盤、アテネの森の妖精たちの魔法によって恋のトラブルは無事に収まり、公爵・シーシェウス (Theseus) はヒポリタ (Hippolyta) との結婚の宴の余興について、

余興係に次のように尋ねる — 「さあ、どんな仮面劇、どんな踊りが／食後のデザートを終えた今からベッドに入るまでの／3時間という長い間を埋めてくれるのか」 (“Come now; what masques, what dances shall we have, / To wear away this long age of three hours / Between our after-supper and bed-time?” 5. 1. 32-34)。公爵のリクエストで、結局、アテネの職人たちの素人芝居が演じられることになるのだが、実は、この作品自体がエリザベス時代の貴族の結婚の宴の余興として書かれ、その貴族の邸宅の広間で上演されたという説が優勢である。ここからわかることは、宮殿や貴族の屋敷で、芝居が上演されたのはおそらく夕食の後、食事のテーブルが片づけられ、たくさんの蠟燭の明かりで照らされた広間の真ん中で、寝室に入るまでの3時間ほどの間に上演された、ということである。

ハンプトン・コートでは、おそらくグレートホールが大衛兵室が、上演の場になったであろう。L. ホットソン (Leslie Hotson) はホワイトホール宮殿のグレートホールで1600年もしくは1601年の1月6日、クリスマスの最後の宴 (十二夜) において、シェイクスピアの『十二夜』(Twelfth Night) が上演された様子を、様々な文献から類推しているが、昼のディナーのあとは仮面劇、夜のサパーのあとは踊りと演劇が催され、芝居はおそらく午後8時半ころから始まったであろうと述べている (86)。そして、夕食後に新たに舞台を設置することは無理があり、観客は玉座に座る王と王妃は別として、広間の周りに置いたベンチやクッションのある床に座り、役者たちが中央の床で縦横に動いて演じていたのだろうと述べている。そうだとすると、ハンプトン・コートの場合、大人数の観客を収容できる場所はグレートホールとなるはずだから、隣の大衛兵室は役者の楽屋として使い、境のドアを除いてホールにはアリーナ状に観客が取り囲んでいたことになる。ディナーとサパーで腹は満ち、アルコールで上機嫌の人々の中で、芝居は深夜まで続いたことであろう。

今でも、ハンプトン・コートのグレートホールにたたずむと、当時の熱気が伝わってくるようである。宮殿の食事は、単に味わうだけでなく、人々の文化的交流の場でもあった。同時に、見事な飾り付け、コックのプライドにかけて生み出した豪華な料理は、ヨーロッパ諸国がうらやむ国力をつけたイギリスという国のエリートたちの自信と力の表象でもあった。エリザベス時代に花開くイギリス・ルネッサンスの土台を築いたヘンリーは、ハンプトン・コートのキッチンで用意される料理を頼張りながら美食の粋を堪能し、意気揚々とルネッサンス文化を謳歌したはずだ。

しかし、長年溜まった過食のつけは、晩年のヘン

リーの体質悪化、そして足の激痛となって襲ってくる。過去の馬上槍試合による傷が元で、潰瘍性の壊疽と骨髄炎に苦しみぬいたようだ。若かりし頃、スポーツマンであると同時にヒューマニストであった王も、次第に短気で傲慢になっていく。ウルジーを追い出し、トマス・モア (Thomas More)、クロムウェル、二人の妃、その浮気相手とされた宮廷人たち、豪気なサリー (Surrey) 伯など側近たちの首を断頭台で次々、はねてしまった。そう考えると、華やかな宮殿の宴と最高の料理の裏で、廷臣たちは駆け引きをし、女たちはライバル争いの炎を燃やし、危うい恋の恋愛詩がやり取りされ、出入りの外交官たちは虎視眈々と国の情勢を探っていたのだろう。父親のお蔭で野心と陰謀の渦中に放り込まれたヘンリーの子供たちもまた、同様に宮廷の栄華と危険を生き抜くことになる。まさに、シェイクスピア劇のように、現実の世界はドラマティックだったのだ。

しかし、それらの歴史的出来事をよそに、宮殿のキッチンでは、日々、最高の料理を生み出すために料理人たちが黙々と働いていた。時代の変動で新しい食材、調理法が入り、工夫と創意で見事な料理が新たに作り出されていたことだろう。ここハンプトン・コートのキッチンはイギリスの当時の食文化の最高の担い手だったことに間違いはない。

* 本稿の研究は、2012年度・人間文化研究所学内プロジェクト研究推進費によるものである。

注

- (1) シェイクスピア作品からの引用は、幕、場、行数すべて *Riverside Shakespeare* に拠る。
- (2) ヒストリック・ロイヤル・パレスは、ハンプトン・コート・パレスのほか、ロンドン塔、バンケティング・ハウス、ケンジントン・パレス、キュー・パレスの維持管理に取り組む慈善団体。
- (3) エリザベスのころ、水曜日、土日も魚の日に定められたが、宮廷では水曜日は肉を出していた (Sim 120)
- (4) パンは王や貴族はマンチット (manchet) と呼ばれる上質の白パンが別に用意されていた (Lorwin 39)。
- (5) グリーン・サラダがイギリスでよく食されるようになるのは、ヘンリー8世の最初の妻、キャサリン・オブ・アラゴンが、イギリスには良いレタスとキャベツがないと嘆き、スペインから持ち込んだことから始まった、と言われている。ヘンリーは生で食する野菜の中でも、特に、

アーティチョークがお気に入りであったようだ (Caton 18)。

- (6) シェイクスピア時代、果物は生で食すのは体に悪いという医学概念があり、当時の養生本でもよく言及されていたので砂糖漬けにされた。しかし、ヘンリー 8 世はよく生で食していたらしい。このころ海外から輸入された果物も増え、レモン、オレンジ、ブドウ、アプリコット、プラムなどが入ってくる。外来種や改良された果物を育てる果樹園も多く作られるようになったが、これも 16 世紀から 17 世紀はじめ起こる食文化の変化の一つと見做せる。

晩年体重が増したヘンリーは、大変な美食家だった。この時代の健康本では、すでに食べ過ぎの害は論じられていて、たとえば『健康の食事』(*Dietary of Health*) を著したアンドリュー・ボード (Andrew Boorde) は、過食は最も健康に悪いと述べている。ヘンリー 8 世の過食による不健康の噂はロンドン中心に広がっていた (Thirsk 18)。

引用文献

- Brears, Peter. *All the King's Cooks: The Tudor Kitchens of King Henry VIII at Hampton Court Palace*. London: Souvenir Press, 1999.
- Caton, Mary Anne, ed. *Foales and Fricassees: Food in Shakespeare's England*. Washington: The Folger

Shakespeare Library, 1999.

- Dolman, Brett and Sebastian Edwards and Susanne Groom and Mrc Meltonville. *Explore Hampton Court Palace*. Surrey: Historic Royal Palaces, 2011.
- Evans, Blakemore, ed. *Riverside Shakespeare*. Boston: Houghton Mifflin Company, 1974.
- Fitzpatrick, Joan. *Shakespeare and the Language of Food: A Dictionary*. London: Continuum, 2011.
- Hardy-Gould, Janet. *Henry VIII and his Six Wives*. Oxford: Oxford UP, 2006.
- Hall, Kim. "Sugar and Status in Shakespeare." *Shakespeare Jahrbach* 145 (2009) : 49-61.
- Hotson, Leslie. *The First Night of Twelfth Night*. New York: The Macmillan Company, 1955.
- Lorwin, Madge. *Dining With William Shakespeare*. New York: Atheneum. 1976.
- Richardson, Catherine. *Shakespeare and Material Culture*. Oxford: Oxford UP, 2012.
- Sim, Alison. *Food & Feast in Tudor England*. 1997. Stroud: The History Press, 2005.
- Thirsk, Joan. *Food in Early Modern England: Phases, Fads, Fashions 1500-1760*. London: Hambledon Continuum, 2006.
- Worsley, Lucy and David Souden. *The Official Illustrated History: Hampton Court Palace*. Rev. ed. London: Merrell, 2011.