

Part 13, Vols 52–56: Cultural History, 4th Series

全5巻セット定価(本体95,000円+税)・ISBN 978-4-86340-227-0・菊判

## イギリス食文化:歴史

イギリス食文化研究のための基本図書を集成!

イギリスの「食」に関する文化や歴史についての要となる8つの資料を構成。

## Contents

Volume 52: George Dodd *The Food of London* (1856)

ISBN 978-4-86340-228-7・536 pp.

定価 本体 20,000円+税

著者ジョージ・ドッドは多くの著作を残したノンフィクション作家で、チャールズ・ナイトやチェンバースの刊行物に数多く寄稿している人物。本書は19世紀半ばのロンドンでの食品の供給、流通、消費についての押さえておくべき基本資料。

Historical Sketch: The Food of London in Past Ages • Rapid Transit an Aid to Food-Supply • The Food of London in Its Wholesale Aspects • Corn and Bread for London • Cattle and Cattle-Markets for London • Country-Killed Meat and Cured Provisions • Dairy Produce and Poultry for London • Billingsgate and the Fish-Supply • Covent Garden: Fruits and Vegetables • The Supply of Groceries and Colonial Produce • The Beverages of London • Remarkable Aspects of Food-Retailing in London

Volume 53: W. Carew Hazlitt *Old Cookery Books and Ancient Cuisine* (1886) & Arnold Whitaker Oxford *English Cookery Books to the Year 1850* (1913)

ISBN 978-4-86340-229-4・476 pp.

定価 本体 18,000円+税

1850年までの料理に関する書誌研究の主要な2冊で構成。ともに当時についての基本資料。それぞれの著者はともに好書家かつ書誌研究家として知られる。ハズリットは著述家でウィリアム・ハズリットの孫。オックスフォードは英国教会の聖職者。

[*Old Cookery Books*:] The Early Englishman and His Food • Royal Feasts and Savage Pomp • Cookery Books • Diet of the Yeoman and the Poor • Meats and Drinks • The Kitchen • Meals • Etiquette of the Table • Index

[*English Cookery Books*:] English Cookery Books, 1500–1850 • Index

Volume 54: Frederick W. Hackwood *Good Cheer: The Romance of Food and Feasting* (1911)

ISBN 978-4-86340-230-0・424 pp.

定価 本体 18,000円+税

特定の視点からのイギリスの「食」の歴史書としてよく知られたもの。著者ハックウッドは教師で郷土史家。多くの興味深い逸話を詰め込み、食に関する故事来歴をわかりやすく書き記した独特の概要書。

“The Sacred Rage of Hunger” • Culinary Art the Mainspring of Civilisation • The Dietary of the Scriptures • The Foods and Culinary Practices of the Ancients • A Roman Banquet • Early English Fare • Monastic Culinary Influences • Right Royal Feasting • Baronial Profusion • Table Manners of Tudor Times • A Period of Change • Introduction of Forks • Forks and Refinement • When England Fed Itself • The Roast Beef of Old England • “The Staff of Life” • Seasonal Festivals and Periodic Feastings • Local Comestibles of Widespread Fame • County Feasts • The Cook and His Art • Cookery-Book Diversions • Epicures • Gastrolators • “Good for Food” • National Foods and National Prejudices • Influence of Diet on National Character • Curiosities of Diet • Vegetarianism • Anthropophagy • Diet and Health, Tastes and Traits • Food Adulteration • Hospitality • Aristology • The Aesthetics of the Dinner-Table • At the Festive Board • Feasts, Historic or Notable • Good Cheer in Fiction • Index

Volumes 55: Charles Cooper *The English Table in History and Literature* (1929\*) & J. R. Ainsworth-Davis *Cooking through the Centuries* (1931)

ISBN 978-4-86340-231-7・496 pp., 14 pl.

定価 本体 20,000円+税

特定の視点からのイギリスの「食」の歴史書で Vol. 54 同様よく知られたもの2点を合本。クーパーの *English Table* は文献資料を重視してまとめた概説。これらに対してエインスワース=デイヴィスの *Cooking through the Centuries* は、大学教授で農業分野や自然科学分野の著述家だけあって、イギリスの歴史を踏まえうえで食料品や調理技法の進化をより詳しく記述したもの。

[*The English Table*:] Dining under the Plantagenets • Early Table Service • Knives and Forks • The Wisdom of Andrew Borde • The Elizabethan Table • *Archimagirus Anglo-Gallicus* • Country Housekeeping in the Seventeenth Century • When Charles II Was King • The Art of Cookery • The Sublime Society of Beefsteaks • Drinks of the Country • The Rise of the Brewer • The Science of Distilling • Flowers in Old Time Cookery • The Famous Mrs Glasse • *The Experienced English Housekeeper* • Dr Kitchiner *The Cook's Oracle* • “Megg Dods” • Cookery Book • Thomas Walker's “Aristology” • Hayward's *Art of Dining* and Its Author • Dinners of the Past Century • Dinners Out of the Common • English Cookery of To-Day • Index

\* Date according library catalogues

[*Cooking through the Centuries*:] Food and Cookery in the Stone, Bronze and Early Iron Ages • Romance of the Spice Islands • Food and Cookery in Roman Britain • Food and Cookery among Anglo-Saxons and Danes • Food and Cookery in Norman and Plantagenet Times • Food and Cookery in the Fifteenth, Sixteenth, Seventeenth, Eighteenth, and Nineteenth Centuries • Scientific Work on Food and Its Production • Food and Cookery in the Twentieth Century • The Empire Dinner Table: Food Resources of the British Empire • Index

Volume 56: William Edward Mead *The English Medieval Feast* (1931) & Victor MacClure *Scotland's Inner Man: A History of Scots Food & Cookery* (1935)

ISBN 978-4-86340-232-4・486 pp. 8 pl.

定価 本体 19,000円+税

イギリスの「食」の歴史をより具体的に取り扱っている2タイトルを合本。アメリカの英文学研究者ミード教授の *The English Medieval Feast* は先駆的な研究として知られ、中世の食物と飲料、その調理と提供の仕方、饗宴とその支度を説明した内容。スコットランド出身の俳優で流行作家だったマクルアーの *Scotland's Inner Man* はスコットランドの食物と料理についての歴史を書いた珍しいもの。

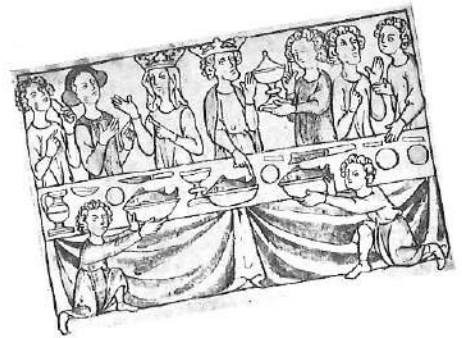
[*The English Medieval Feast*:] Some Features of English Medieval Life • The Food for the Feast and the Cost • Preparation of Food • Medieval Drinks • The Scene of the Feast • Serving the Feast • Notable Feasts • Food and Health • Index and Glossary

[*Scotland's Inner Man*:] The Barren Years • Scotland's Fertility • The Agricultural Revolution • The French Influences • Scots Viands Considered • Scots Drink • Conclusions • Appendices

# 食はなぜ語られなければならないのか

—イギリス生活文化の基層に迫る珠玉の選集—

原田 範行 ● 東京女子大学教授



イギリス食文化をテーマとする、アティーナ・ライブラリー・オブ・イングリッシュ・スタディーズ待望の第13シリーズ(全5巻)および第14シリーズ(全5巻)が刊行された。この第13シリーズは、古代・中世から20世紀初頭に至るイギリスの食文化の変遷と特色を網羅的にまとめた8点の名著を正確に復刻したものである。私はこのシリーズを強く推薦したい。その理由は次の通りである。

言うまでもなく食は人間の営為の原点であって、それは古今東西、さまざまな場面においてさまざまな形で語られてきた。その豊かな広がりには、たんに料理のレシピや食卓での作法、食材の選定などの具体的な方法論にとどまるものではもちろんなく、今日の学問分類で言えば、医学、農学、生物学から社会学、経済学、民俗学、美学、哲学、文学、あるいは異文化間交流といった実に多くの分野にまたがるものである。本シリーズに収められた Charles Cooper の *The English Table in History and Literature* (1929) のタイトルページには、「自然の美しさを楽しむ真の哲学者であれば、飲食を愛するはずである」というイギリス19世紀を代表する文人ウィリアム・サッカレーの名言が引用されているが、「飲食を愛する」真の「哲学者」とは、おそらく、人間らしい生活を送るよき人間と置き換えてもよいであろう。また、やはり本シリーズに収められた George Dodd の *The Food of London* (1856) には、「(ロンドンという)大都市に食料をどう提供するかという問題は、社会現象を考える上でとりわけ注目すべきことである」という一節があって、食材の獲得から食卓での食事に至る食のプロセスが、社会の諸活動を包摂すると言ってもよいような広がりを持っていることに読者は改めて気づかされる。Dodd

の著書が19世紀半ばのロンドンで刊行されたものであることを考えれば、この社会の諸活動とは、言うまでもなく大英帝国最盛期のそれであって、そこには、機械化や大量生産に伴う文化の変容や植民地に関わる深刻な問題が横たわっているのである。本シリーズが優れているのは、人間の営為にかかわるこうしたきわめて多様な項目を通観しつつ凝視することのできる8点の名著を選び取った、その慧眼にある。食に関心を抱き、食というテーマが、多くの学問分野と密接にかかわるものであるということは、賢明な読者であれば、ある程度の察しはつく。だが、食材の何が、あるいは調理の過程のどこが、どのように人間の文化の変容に大きな役割を果たして来たのか、そのさまざまな具体的項目を、人間の歴史の中で実証的に検討しようとするれば、その読者や学生は、膨大でまとめようのない資料の前に戸惑うばかりであろう。本シリーズに収められた原典は、いずれもそれを手際よく、しかし決して細部を無視したり端折ったりすることなく、実に丁寧に扱っている。それゆえ本シリーズは、イギリス食文化の、いや、イギリスばかりではなくスコットランドもヨーロッパも、そして広く言えば人類の、そして食文化だけではなく食を媒体とするあらゆる人間の生活文化の基層に迫り得る珠玉の選集となっているのである。

本シリーズに収められたこの8点の著書は、いずれも19世紀後半から20世紀初頭に刊行されたものである。なぜこの時期なのか、という点についても付言しておこう。それは、この時期を境に、食料生産においても、流通においても、食卓をめぐる家族のあり方や生活様式などにおいても、人間社会がかつてないような大きな変化を経験し、それゆえ、21世紀に生きる私たちにとっては、食文化が人間の歴史の基層において果たしてきた重要な役割への理解が難しくなっている、ということによる。19世紀後半から20世紀初頭にかけてのいささか古めかしい文献に注目するのは、決して時代錯誤ではない。近代社会構築に際して、人間の文化の基層がどのように変容し、何を得了、何を失ったのか、そうした問題を根本的に考察しようとするとき、私たちは、現代社会の枠組みからいったん距離を置き、少なくともこの時期までさかのぼって、当時の人間の声を聞く必要がある。例えば、現在注目されつつある環境やエコロジーの問題への理解もまた、本シリーズに収められた名著が発する各種の情報とそれらが醸成する香気によって確実に進むはずだ。



DR. JOHNSON TAKES TEA AT BOSWELL'S HOUSE.  
A cartoon by Collings & Rowlandson, 1786, of a great occasion,  
when Dr. Johnson visited Scotland.

【発行】

Athena Press

株式会社 アティーナ・プレス



〒112-0011 東京都文京区千石4-33-18

Tel: 03(3946)2117 Fax: 03(5977)8026

E-mail: eigyo@athena-press.co.jp

http://www.athena-press.co.jp

【取扱書店】