

Part 14, Vols 57-61: Cultural History, 5th Series

全5巻セット定価(本体92,000円+税)・ISBN 978-4-86340-233-1・菊判

イギリス食文化: 美食評論

イギリス食文化研究のための基本図書集成第2弾!

歴史を踏まえた、美食にまつわるあらゆる話を集めて書かれた6タイトルを構成。

Contents

Volumes 57 & 58: John Cordy Jeaffreson *A Book about the Table* (1875; 2nd ed., 1875)

ISBN 978-4-86340-234-8 • 2 vols • 688 pp.

定価 本体 32,000円+税

著述家で文書管理官であるジョン・コーディ・ジェファーソンがまとめたイギリスの美食についての歴史。社会史的、文化史的な観点からよく知られた古典的事例や逸話的な内容を取り上げている。



Grace at Meals • Britons at Table • Antique Feasting • Apician Precepts • *The Forme of Cury* • Culinary Colourists • Death in the Pot, and Dish-Covers • Mediaeval Menus • Warners and Carvers • Forks and Napery • Horn, Bell, and Gong • Manners, and the Want of Them • Spits and Jacks • Cruelties and Curiosities • Numbers at Table • Soup • Fish • Joints and Steaks • Pie and Pie-Tart • Poultry • Goose • Game • Bread and Vegetables • The Salad • Eggs • Dessert • Ordering of Feasts • Cook-Shops and Club-Houses • The Folk-Lore of Feeding • Epicures • Political Gastronomy • Cooks and Their Natures • Cookery Books

Volume 59: Elizabeth Robins Pennell *The Feasts of Autolycus: The Diary of a Greedy Woman* (1896) & Mrs de Salis *The Art of Cookery Past and Present: A Treatise on Ancient Cookery* (1898)

ISBN 978-4-86340-235-5 • 466 pp.

定価 本体 18,000円+税

Volume 60: Edward Spencer [Mott] *Cakes & Ale: A Memory of Many Meals* (1897) & Frank Schloesser *The Greedy Book: A Gastronomical Anthology* (1906)

ISBN 978-4-86340-236-2 • 586 pp., 6 pl.

定価 本体 22,000円+税

Vol. 59 と Vol. 60 には 19 世紀末独特の小論を集めている。

Vol. 59 に収めた二点は、当時としてはまだ珍しい女性の書いた美食評論。1 番目はイギリスに拠点を置いていたアメリカ人エリザベス・ペネルによるもの。世紀末期に多くの文章をものした著述家・批評家で、彼女の広範囲にわたる料理本のコレクションはアメリカ議会図書館の一角を成している。2 番目のハリエット・アン・デ・サリスは 1880 年代から 1890 年代にかけて人気があった一連の料理本シリーズの著者。

Vol. 60 の二点は男性の著者によるもの。

これらを見ると、イギリスの食に関する著作が、19 世紀末になって美学的視点から書かれるようになったことが窺える。

Volume 59

[*The Feasts of Autolycus*:] The Virtue of Gluttony • A Perfect Breakfast • Two Breakfasts • The Subtle Sandwich • A Perfect Dinner • An Autumn Dinner • A Midsummer Dinner • Two Suppers • On Soup • The Simple Sole • Bouillabaisse • The Most Excellent Oyster • The Partridge • The Archangelic Bird • Spring Chicken • The Magnificent Mushroom • The Incomparable Onion • The Triumphant Tomato • A Dish of Sunshine • On Salads • The Salads of Spain • The Stirring Savoury • Indispensable Cheese • A Study in Green and Red • A Message from the South • Enchanting Coffee

[*The Art of Cookery*:] Cookery Is a Science • Celebrated Cooks • Anecdotes of Gourmets, Gourmands, and Gluttons • Ancient Cookery Books • Ancient Customs • Manners at Table • Ancient Foods • Ancient Cookery • Some Ancient Recipes • Curious Menu Quotations • Miscellaneous Gleanings • Culinary Proverbs

Volume 60

[*Cakes and Ale*:] Breakfast • Luncheon • Dinner • Vegetables • Curries • Salads • Salads and Condiments • Supper • "Camping Out" • Compound Drinks • Cups and Cordials • The Daylight Drink • Gastronomy in Fiction and Drama • Restoratives • Index

[*The Greedy Book*:] Cooks and Cookery • Byways of Gastronomy • The Poet in the Kitchen • The Salad in Literature • Mrs Glasse and Her Hare • Menus • Oysters • Waiters and Snails • Dishes of History • Lenten Fare • Index



Volume 61: George H. Ellwanger *The Pleasures of the Table: An Account of Gastronomy from Ancient Days to Present Times* (1902; 1903 ed.)

ISBN 978-4-86340-237-9 • 494 pp., 32 pl.

定価 本体 20,000円+税

アメリカの園芸家ジョージ・H・エルヴエンガーによる重要な古典的名著。ヨーロッパで受けた教育と、フランス語とドイツ語に堪能であったことから、本書には国際的な視座がもたらされていて、英仏独の資料に基づく「食卓に関する歴史、文献、美学」が描き出したと評される。

Cookery among the Ancients • With Lucullus and Apicius • The Renaissance of Cookery • Our English Dishes • *L'Almanach des Gourmants* • A German *Speisekarte* • The School of Savarin • From Carême to Dumas • The Cook's *Confrère* • American vs. English Cookery • At Table with the Clergy • Sundry Guides to Good Cheer • Of Sauces • The Spoils of the Cover • Two Esculents *Par Excellence* • Sallets and Salads • Sweets to the Sweet • Index

食の快楽、知性の愉楽

——豊饒な英国生活文化を味わう現代的意義——

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・オヴ・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。第13シリーズに続く、この第14シリーズは、6点の名著を正確に復刻したもので、第13シリーズが古代・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通史的にまとめることに主眼を置いているのに対して、この第14シリーズは、イギリス食文化の豊饒にして多様な広がりを、あたかも読者を食卓にいざなうかのように体感的に伝える文獻を適切に選び出してシリーズとしてまとめたものである。英語には *gastronomy* (美食学) という言葉があるが、食を媒介として輝く人間の知性と文化の輝きの諸相が、この第14シリーズには豊かに収められている。

本シリーズを強く推薦し、私自身、ぜひとも手元に置いて常に参照したいと願う理由は、少なくとも二つある。一つは、本シリーズに収められた名著6点によって、食の快楽と知性の愉楽を、妙な現代的学問分類などによってばらばらに切断されることなく、包括的に堪能できるからだ。例えば、本シリーズに収められた Frank Schloesser, *The Greedy Book: A Gastronomical Anthology* (1906) の第3章「キッチンに詩人」には、次のような一節がある。「将来刊行される選集には、キッチンの選集が含まれるべきでしょう。多くのことがこれまでに書かれ、今やそれが編纂されるのを待つばかりなのです。著名な詩人でキッチンのことを書いていない人などまずいません。シェイクスピア、バイロン、ベランジェ、ブラウニング、バーンズ、コールリッジ、クラブ、ドライデン、ゲーテ、ハイン、ランダー、プライアー、ムーア、ロジャーズ、ヴィオンなどはもちろん、これと並んで参照されるべき詩人は数多くいます」—ここに名前のある詩人だけでも、時代的にはルネサンスから19世紀末まで、地域的にはイギリスのみならずフランスやドイツを含んでいる。シェイクスピアやバイロンといった個別作家の研究ではなく、シェイクスピアやバイロンが、例えば、ベランジェやヴィオン、ゲーテやハインと同時に想起されるところに意味がある。食文化は、人間の生活文化の基層にかかわり、それゆえその表象は、時空を超えて多様な広がりを見せる。その広がり多様性こそが、食文化の真髓なのである。そういう広がり前に、もし何らかの逡巡や躊躇を覚えるなら、それは、あらゆる面で専門分化をよとする奇妙な習慣に浸りきった現代の私たちが、文化の持つダイナミックな創造性を忘れかけていることの現れとも言えよう。それは人間が人間であることを忘れかけている、ということでもある。

このシリーズに見られる多彩な広がり、もちろん、詩人に限ったことではない。本シリーズには、Elizabeth Robins Pennell と Mrs de Salis という二人の女性作者による著書が含まれていて、そのことにより、従来、男性作家の文章に限られがちであった美食学を、ジェンダーの枠組みをはるかに超えたものになっている。*The Feasts of Autochthon: The Diary of a Greedy Woman* (1896) の序文において、「キッチンにはサッフォーが必要だ」(サッフォーはギリシャの女流詩人)と自著の意義を高らかに唱えるペンネルの文章は、本シリーズの中で、シェイクスピアやバイロンと交わり、豊かな果実を私たちの生活と思索にもたらしてくれる。18世紀イギリスの文豪サミュエル・ジョンソンがいささか否定的に言及していたハナ・グラスの美食学の著作も、ここでは生き生きと蘇っている。そういう広がりを原典で読めるのは、実に魅力的だ。

個別の詩人を超え、ジャンルを超え、社会的差別や区別も超え、時空も超え、人間の生活文化の基層が美食学を手がかりに姿を見せる—ここに、本シリーズをひも解く大いなる醍醐味があると言ってよい。それは、高度に産業化され、人間の生活文化が私たち自身の手から乖離しつつあると言ってもよい現代にあって、人間の営為とは何か、生活から生み出される文化の本質的な力とは何かを、余すところなく教えてくれる。本シリーズに収められた6点の名著が、いずれも19世紀後半から20世紀初頭にかけて刊行されたものであることの意味はここにある。現代社会を考えるためには、現代社会が有するもろもろの束縛をいったん解き放って見なければならぬからだ。ちなみに、本シリーズに収められた文獻に、「イギリスの食事はまずい」などという含意はまったく見られない。シェイクスピアを生み、バイロンを育てたイギリスの食文化が貧弱であるはずはないのだ。



【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】