

17世紀イングランドの主婦の務め

—Gervase Markham の家政書より—

末 広 菜 穂 子

この小論は、一冊の家政書を材料として、その時代の女性の生活の一端に触れようとするものである。家政書は、ヨーロッパでは家を治める家父長のために書かれ、特に16世紀以降、農書として発達したが⁽¹⁾、本稿で取り上げた家政書は、主婦を対象として、主婦の仕事のノウハウについて書かれたものである。もちろん、家政書の内容そのものが当時の女性の生活の現実そのままを物語るわけではないが、そこに書き残された様々な家庭内の仕事、家政や家事についての叙述は、この時代の女性の姿をいくらかでも知る手がかりとなるであろう。取り上げた家政書は17世紀に書かれたものであるが、この時代は、アリス・クラークの業績⁽²⁾以来、ヨーロッパ女性史の中でももっとも関心を寄せられている時期の一つである。この時期の家庭の主婦の仕事とされたものは何であったのか、彼女達に対し期待されていたことはどのようなことであったのかを検討して、当時の主婦の置かれていた位置、活動の範囲を知る手だてとしたい。

I 著者及び史料について

本稿で取り上げた家政書は、17世紀に Gervase Markham という人物によって書かれた *The English Housewife* (London 1615) と題する著作であ

(1) Jean-Marie Barbier, *Le Quotidien et son Economie*, Paris 1981.

(2) Alice Clark, *Working Life of Women in the Seventeenth Century*, New York (Harcourt, Brace and Rowe) 1920, reprinted in New York 1968.

⁽³⁾
る。

Gervase Markham は、1568年に生まれたとされており、1637年に没している。貴族の三男に生まれたが、長兄の放蕩により家産は傾き、終生、経済的に満ち足りることはなかったようである。青年時代は軍人として勤務し、優れた馬の乗り手であったが、負傷のため軍務から退き、その後、宮廷生活を試みもしてみるが、後ろ盾的存在であったと思われるエセックス伯の失脚で、ここでの成功もあきらめざるをえなくなる。1601年、Mary Gelsthorpe との結婚を機に、農場経営者として再出発し、その傍ら著作をものする生活に入ることになった。しかし、著作から得られる収入はささやかなもので、暮らしは決して楽ではなく、農場生活も9年でピリオドを打つことになる。54歳の時には、余生の生活の資を得るための賭を行い、勝ちはしたものの、相手からの支払いを受けられず、苦境に立たされている。彼は熱心なピューリタンとして、簡素な生活を理想とする一方で、貴族的価値観からも逃れられず、絶えず成功を夢見続けてもいた。Markham の晩年については不明だが、ついに自らの夢を果たすことのないまま生涯を終えたようである。⁽⁴⁾

著作家としての Markham は、1607年に、*Cavelarice, or The English Horseman* を出版し、以後、多方面の分野にわたる執筆活動をこなしている。一時は詩人を志したこともあり、文学的評価は得られなかったものの、詩や劇を多数書き残してもいる。文学的情熱を燃やす一方で、実用的知識の吸収にも熱心であった Markham は、農業経営者となってからは農業に勉強意欲を示し、フランス語や古典への教養を活かして、フランス語の農書を翻訳したものを2冊刊行しており、これが *The English Housewife* 執筆のきっかけとなった。自らも、馬に関する知識を生かし、軍事、家畜の取り扱い方、田園生活におけるスポーツ、リクリエーション等々について

(3) テキストとして、Michael R. Best の編集のものを使用した。Michael R. Best (edited), *The English Housewife*, Kington and Montreal (MacGill-Queen's University Press) 1986 (以下、*The English Housewife* と略す)。

(4) *The English Housewife*, pp. xi-xv.

の著作を著している。ただし、自分が実際に経験した軍事や農業経営、馬に関する部分を除いて、彼の著作の多くの部分は、彼自身のオリジナルというより、他の資料からの材料を整理してまとめた編集物と呼んだ方がよいものであった。しかし、彼の著作の各所には、自身の経験にも照らし合わせた上で、実際の用に沿うような言葉の選択や書き直しがなされ、まとめ方の工夫が施されている。そこには、知識欲の旺盛さ、正確な知識に対するこだわり、関心の広さが十分うかがえ、知識提供者としての彼の優れた才能が認められる。⁽⁵⁾

The English Housewife は、1615年に初版が出されているが、これは Country Contentments と題された本の第二部（第一部は The Husbandmans Recreations）として書かれたものである。その後、Markham は1623年と1631年に改訂を二度にわたって行い、構成や語句について自ら手直しや追加を行っている。従って、初版では4章構成であったのが、第三版では9章に分かれることになった。1623年以降の版については、A Way to Get Wealth と題された彼の著作集の中に収められている。1631年の章構成と章題は次のようになっている（ただし、第三校においては章番号のつけ方に Markham 自身のおかした若干のミスがある）。

第一章 主婦ことごとくに備わるべき内面的美徳について

そしてまず、内科・外科両方に関する主婦の一般的知識についてさらに、一家の健康に良いと認められた簡単な薬についてまた、こうした目的にふさわしいすばらしいオイルの抽出について

第二章 主婦の外的および活動的知識

まず、主婦の料理技能
あらゆる種類の野菜・肉・魚料理、ソース、ペーストリー、

(5) *Ibid.*, pp. xv-xxii.

宴会用の材料, 大祝祭のしつらえ

第三章 蒸留とその長所について

香水の使用について

第四章 すべての種類のワインの管理, 保存, 救済

まず, 甘口ワインの選択について

第五章 羊毛, 麻, 亜麻について

そして染色のことをそれに関する知識すべてとともに
いくつかの素材それぞれについて

第六章 酪農, バター, チーズ, そして酪農場に関する

必要な事柄について

第七章 麦芽製造所, そして麦芽製造に関する

いくつかの秘訣と知識について

第八章 オート麦のすぐれた点, そして家庭での

その並外れた多くの長所と使用法

第九章 ビール醸造所, 製パン所, それに関する必要な事柄について

Markham は, 改訂の際, 誤りの訂正に心掛け, 言葉も実際の使用に即するように書き直しに努めたりしているが, 初期からのミスがそのまま改まっていないところも数多い。いずれにしろ, この家政書を執筆するにあたって, Markham は多種類の文献を参照し, 参照した資料の内容につい

(6) 次頁へ。

ては、特に彼自身の知識が十分でない場合、これを基本的には尊重して、整理するにとどめている。しかし、彼はただ知識を受け売りしたわけではなく、自分が必要と感じた変更は加える努力を怠っていない。読み漁った文献に書かれた様々なアドバイスについて、自ら実験し、その効果のほどを試してもいる⁽⁷⁾。さらに、各章の項目を体系的な順序に並べて、読みやすさを工夫している。従って、Markham に対しては、読者に利用しやすく、役に立つ、まとまった形の家政書を編集することを心がけた功績が大いに認められるところであろう。

II 主婦の理想像

第一章の最初の七節を割いて、Gervase Markham は、主婦の持つべき心構えについて述べている。章題にも、「主婦ことごとくが備えるべき面的な心の美徳について」と挙げられており、Markham が、彼の抱く主

(6) Markham がこの本の執筆にあたって、自分の著作以外で参照したり、引用したりしたと判明している文献には以下のものがある。

Charles Estienne et Jean Liebault, *L'agriculture et maison rustique*, 2pt. Paris 1569-70. また、これを最初に英訳した Richard Surflet による *Maison Rustique, or The Countrey Farme* (London 1600) から多くの引用がある。この農書については、Markham 自身が編集した *Maison rustique, or the Countrey Farme* (London 1616) も出版されている。

また、医療に関しては、R. Banckes, *An Herball*, London 1525; Thomas Moulton, *The Myrour or Glasse of Helih*, London 1539; Pope John XXI, *The Treasure of Health*, Trans. Humphrey Lloyd, London c. 1550 などがある。料理技術、ワイン、蒸留法に関しては、A. W. (gathered), *A Book of Cookrye*, London 1584; John Murrell, *A New Booke of Cookerie*, London 1539; Sir Hugh Platt, *Delights for Ladies*, London 1602; Sir Hugh Platt, *A Jewell House of Art and Nature*, London 1594; Peter Levens, *The Pathway to Health*, London 1582; ?, *Closet for Ladies and Gaentlewomen*, A. London 1608. 五章以下については、特に引用・参照文献は見当たらない。 *The English Housewife*, pp. xxviii-lviii.

(7) Markham 自身、次のように述べている。「私は自分の書いたこれらの奥義についてすべて見聞きしたわけではない。……しかし、私は専門家の間で有名とされていることについてよく観察し、経験によって絶対正しいとわかった決まりを自分の記憶にとどめたのだ」。 *The English Housewife*, pp. xxi.

婦の理想型を、特に精神面に触れて描いて示した数少ない箇所の一つである。実際的な仕事役割について書かれた部分では知ることのできない、女性に対する彼の意識がうかがえる。しかし、Markham はこれについてはあまり饒舌ではないので、彼の抱く理想の主婦の特徴として挙げうるのは次のような点にとどめられる。

▶家庭内の存在としての主婦

Markham は、農業経営者としての夫を助けるべき片腕的存在として、主婦を位置づけている。仕事柄、家庭を離れがちな夫に代わって家庭内の仕事を取り仕切るのが主婦の最も大事な責務である。⁽⁸⁾

▶信仰の模範者・生活の規範者としての主婦

家庭内の存在である主婦の精神的バックボーンとなるのは、篤い信仰心である。⁽⁹⁾ 自らキリスト教徒としての務めを果たすだけでなく、家族を信仰の下に誤りなく歩ませることも主婦のもっとも重大な責務である。使用人をはじめとして家族メンバーの信仰の導き手としての主婦の役割がある。⁽¹⁰⁾ しかも、その際、主婦は自らの生活態度によって身を持って模範を示し、導かなければならない。厚い信仰に裏づけられた生活の規範者としての役

(8) 第一章・第一節「一家の父であり主人たる完成された農業経営者にふさわしい農業の外向きの部分については簡潔にはあるがこれまでひとわり述べてきたところである。しかし、この家長の務めや仕事は大部分外国で行われることが常であり、家庭から離れなくてはならない。ここで、できうる限り秩序正しい方法で、イングランドの主婦の務めに話しを移すことが適当であろう。主婦は一家の母であり、女主人である。また、そのほとんどの仕事は全般的に家庭内のものである」。Ibid., p. 5.

(9) 第一章・第二節「主婦はなによりもまず、ひたむきで偽りのない信仰心を、熱意を傾け、しかも常に変わらず、持たねばならない」。Ibid., p. 5.

(10) 第一章・第三節「主人と女主人が神への信仰の勤めについてさらに注意深く召使いにしつけを行えば、召使達は主人に対する勤めにおいてより忠実にふるまうことになるだろうし、家内のすべてに神の恩寵がより豊かに注がれるだろう」。Ibid., p. 7.

割が主婦に期待されているのである。⁽¹¹⁾

▶ 節度の保持者としての主婦

しかし、信仰においても、その他すべてのことに関しても、主婦はつましやかさを旨としなければならない。なにごとも行き過ぎはよしとされず、信仰に関しても熱中し過ぎることは禁物で、宗教活動にのめり込むような行いは慎むべきであるとされている。⁽¹²⁾⁽¹³⁾

▶ 儉約的消費者としての主婦

主婦は、服装については虚飾を廃し⁽¹⁴⁾、空腹を抑える程度にしか食事をせ

(11) 第一章・第一節「主婦によって示される美德の手本や、主婦の持つ知識から由来するもっとも満足のいく技能から、家族メンバーは神に仕えることを学びもし、あらゆる真のキリスト教徒に求められる信仰に満ちた有益な方法で主人を支えることを学ぶのである」。第一章・第二節「主婦の示す模範により、刺激や励ましを家族皆に与えて同じ方向に歩ませ、主婦による生活上の教えにより、善良なる生活の高潔な果実を広めることになり、これは神とその創造物の両方を喜ばすであろう」。 *Ibid.*, p. 5.

(12) 第一章・第四節「生活の神聖なる義務の次に、我がイングランドの主婦は内でも外でも大いにつつましく節度を保つことがふさわしい」。 *Ibid.*, p. 7.

(13) 第一章・第二節「私はここで次のようなことを主婦が行うのだと言っているのではない。それは、正規の聖職者を侮辱し、自分でこしらえあげた空想以外何一つ理にかなったことを考えず、聞き手ないしは信仰者、せいぜいのところ控えめな説得者でしかないのに、聖なる御言葉を説教したり解釈したりする力を自らのものにして（汚れないとはとても思えないような）女性の多くが為しているような精神的暴力のことである。これは良き主婦の務めではないし、良き女性の務めでもない」。 *Ibid.*, pp. 5-7.

(14) 第一章・第五節「美しく清潔で丈夫に作られ、健康を保つとともに着る人を引き立たせるべきであるが、つまらない飾りものや浮わついた色彩の虚飾は一切なく、新規で風変わりなファッションの虚栄から無縁で、つましやかな婦人を立派に真似たものに近いものであるべきである。」 *Ibid.*, pp. 7-8.

ず、⁽¹⁵⁾ 交際好きであってはならない。⁽¹⁶⁾ 贅沢は食欲を増すものになるとして戒められ、金儲けの蓄財ではなく、将来に備えた節約が奨励されている。

▶夫の良き妻としての主婦

優しく快活で、機転が利き、寛容で、頼もしい相談相手でもあり、しかもでしゃばらず、家事万端に通じた女性。このような、夫にとって非のうちどころのない、まことに好ましい妻の姿が、Markham の期待する主婦像である。⁽¹⁷⁾ 夫を模範と仰ぎ、夫に指図されることを好み、夫に対し怒りをあらわにしたり、感情をぶつかけたりすることは避けなければならないことである。万が一、夫が過ちをしておかしても、「怒りの力で夫の悪のささやかな火の粉の勢いを弱めようとするより、暖かい寛容の心で夫を過ちから引き離して家庭に呼び戻す」⁽¹⁸⁾ よう心がけなければならない。

このように、ここで顕著となる主婦像は、家庭内の管理という重要な仕

(15) 第一章・第六節「主婦の食事は、健康のためによく、清潔で、十分な時間をかけて用意され、注意深く苦心して料理されなければならない。満足感を得るよりも身体の生理を満足させるもので、新たな食欲を蘇らせるものであるより、空腹感を抑えるものであることが望ましい。市場で売られているものより、自分の庭にあるものでまかなうことがよい。他の国からもたらされたものの新奇さや珍しさより、ありふれたものでもそのなじみ深さが尊重されるべきである。」*Ibid.*, p. 8.

(16) 第一章・第四節「外に対しては、主婦は、服装や食事におけるように夫の地位や職業にかなりように釣合を考え、つきあいを大きくするよりはむしろ狭くしておくべきである。というのは、最大限度まで広げると増加がもたらされ、毛ほどの幅を越えても消費の中に落ち込んでしまうからである。」*Ibid.*, p. 7.

(17) 第一章・第七節「我がイングランドの主婦は貞節な考えとしっかりした信念の持ち主で、忍耐強く、不屈の精神で、用心深く、勤勉で、才気があり、快活で、常に親愛の情に満ち、良き隣人精神にあふれ、話しをすると分別があるが、やたらにそれをひけらかさず、気の利いた話して反応が早い、辛辣であったりおしゃべりではなく、仕事の秘密を守り、満足のいく相談相手であり、主婦の仕事に属することについては、尊敬に値するあらゆる知識にあまねく通じていなければならない。」*Ibid.*, p. 8.

(18) *Ibid.*, p. 7.

事を担い、多くの使用人を仕事面でも精神面でも指導するような力量と徳を備えながら、夫を助け、夫に従属する立場にあるのが理想とされる主婦である。夫のいたらなさ責めることなく、暖かく包み込んで補い、自己主張することなく、あくまで慎ましかである。家長の支配する家庭の秩序を崩すことは主婦には決して許されないことであった。一方で、Markham は、生産・消費双方での主婦の経済的役割をきわめて高く評価し、家庭経済の運営において、主婦の責任が並々ならぬ重さを占めていることを承知していた。信仰深さを求めたのは、彼が熱心なピューリタンであったからだけではなく、信仰深い者は勤勉であることを知っていたからである。従って、信仰深さも度が過ぎてはならず、日がな一日祈りに明け暮れるのは時間の無駄であった⁽¹⁹⁾。また、主婦に求めた性格上の資質も、家庭の安寧の維持のためには欠かせないものであろう。結局のところ、自らも家父長であった Markham の理想としたのは、家庭の良き運営の保持を完璧に保証する資質（内面・外面ともに）を備えた主婦であったと言えるであろう。

III 主婦の知識と仕事

Markham は、主婦が実際に行うべき仕事、あるいは知識を備えておかなければならない事について、前述のとおり九つの章にわたって述べている。ここでは、内容に従ってそれを5項目に分類し、検討していくことにする。

<医療と看護・薬の処方>

主婦に備わるべき最も主要な美徳の一つとして、第一に挙げられているのが、家族の健康・身体への保護と世話に関わる務めである。健康を保つ

(19) 第一章・第三節「朝や夕べのちょっとした時間を祈りや他の宗教的勤めに割くことは、時間の損失ではないことが週末になってみればわかるのである」。Ibid., p. 7.

処方、病気の予防法、病気に対する処置など、この種の知識を主婦が持つことを Markham は当然のこととしている。⁽²⁰⁾ 家族の健康維持にとって必要な知識として彼がここに記したものは、250の項目にわたっており、すべての章の中で最も多くページを割いている部分でもある。取り上げられた病気はごく日常的なありふれた病いから重い難病まであり、内科的なものも外科的なものも含まれている。

Markham は、博学な医学者の知識を主婦に求めるものではないが、これらの医学知識は主婦の美しさを引き立てる「内的美德」であると述べている。そして、料理や醸造など、二章以下に述べられているその他の仕事に関する部分は、すべて主婦の外的で活動的な知識であるとして、一章の医薬に関する部分と明確に区別している。⁽²¹⁾ これは、Markham 自身が、自分が紹介した薬学を初めとする医学知識が、基本的に、実際的分野ではなく学問的分野に属するものであると見なしていたことに原因があるように思われる。⁽²²⁾ 医学的知識を持っているということそのものが、当時、一般に高尚な美德として見なされていたのであろうか。Markham は膨大で微細にわたる医学知識が、主婦によってすべて実際に利用されることを期待してはなかったので、主婦の手に余るような病気については治療法・処方箋を割愛したりしている。そして、家族の利益に役立つようにという配慮か

(20) 第一章・第八節「健康と体の健全さについての家族への保護と世話は、すぐれて主婦の務めであるので、主婦が体についての知識をもつことは当然であることがおわかりであろう。健康のために良い多くの処方や治療薬を与えたり、病気の発生をまず予防したり、病気が体を襲ったときにもその影響や害を取り去る方法についての知識である」。Ibid., p. 8.

(21) 第一章の最後、第二五九節において、Markham は、これで内的美德に関する記述を終わり、外的で活動的な知識について次章以下で述べる、と予告して第一章を結んでいる。Ibid., p. 59.

(22) 第一章・第八章「実際にはこのもっともすぐれた薬学の技術の奥深さと神秘は、博学な学者の胸に宿るものであって、もっとも有能な女性でも、その能力をはるかに越えるものであると白状しなければならない。しかし、我が主婦達が家族の利益にとって役に立ちうるいくつかの通例の慣習や治療薬についてそうした学者から学ぶについては、(我々の普通の経験では) その立派な技術をなんら傷つけるものではない」。Ibid., p. 8.

ら、記述の内容は平易で実際的なものが大半を占めている。当時の医学書や衛生書は、多種の薬草を用いた複雑な薬の処方だけに終わっているものも多いが、Markham は、具体的な症状に対してどう対処するのかについて説明を加えたり、用いる薬剤も一般的なものを多く取り入れたりしており、看護の方法についての記述が多くなされている点など、主婦が対象であることを意識したいくつかの特徴が認められる。⁽²³⁾

取り上げられている病気や症状は、例外もあるが、患部別に頭から足の順に並べるといったような利用の便を配慮した工夫がされており、おおよそ次のように分類できる。

・熱を伴うもの・頭に関するもの

熱病（毎日熱，隔日熱，消耗熱，四日熱，怪我による熱病，悪疫性の熱病（ペスト）），熱病の際ののどの乾き，熱によるただれ，発汗，頭痛，興奮，昏睡，てんかん，めまい，中風

・目，鼻，口に関するもの

眼病，鼻血，鼻水，咳，口内炎，口臭，歯痛，抜歯，

・内臓に関するもの

心臓病，結核，胃痛，吐血，嘔吐，肝臓病，肋膜炎，黄疸，さし込み，水腫，肥満，脾臓の病気，腎臓病，脱腸，結石，疝痛，下痢，下血，便秘，虫下し，痔，夜尿症

・女性のみに関するもの

子宮の病気，妊娠，出産，流産，母乳不足，月経異常

・皮膚に関するもの

皮膚病，腫れ，湿疹，吹き出物，火傷，打撲傷，傷，毒消し，癩病

・性病

(23) たとえば、熱病について見れば、熱に対する対処方だけではなく、熱の際の喉の渇きやただれなどに対しどのように手当を行うかなどが細かく記述されている。*Ibid.*, pp. 9-11.

梅毒, 淋病

・その他

酒酔い, 座骨神経痛など

各種沐浴法, 各種オイルの作り方

ここには、ペストを初めとして当時の人々が悩まされていた病気や体の悩みが列記されており、それらがどのようなものであったかがわかるが、病気とまではいかないような体の悩み、たとえば「頭の働きを良くするには」というような類のものも混じているところが興味深い⁽²⁴⁾。また、女性にとって関心の深い美容術についてもわずかではあるが触れられている⁽²⁵⁾。全体として、Markham の採用しているのは、当時としては標準的な、古代以来の体液説に則った治療法で、薬効のある薬草などを用いて崩れた体のバランスを回復するというものであった。しかし、同じく当時行き渡っていたとされる占星術的療法や、民間伝承的療法はほとんど採用していない。Markham の、科学志向とまでは言えないが、実効性を重視する経験主義者の側面がうかがわれる。

また Markham は、章を変えて詳しく第三章において、蒸留法⁽²⁶⁾について述べているが、これにより作られるオイル類は、主に医薬品として用いられたものであった⁽²⁷⁾。また、蒸留して作られる香水の類は女性の美容に欠か

(24) 第五四節「理解力や精神力、記憶を鋭くするには6月か7月に集め、きれいな乳鉢で摺った langdebeef を、湯に混ぜジュースにして飲ませると効く」。Ibid., p. 18.

(25) 第六四節には、歯を白くする方法が、第八一節、第一八七節には、養毛の方法が述べられている。Ibid., p. 19, 22, 42.

(26) ヨーロッパにおいては、1500年、Hieronymus von Braunschweig による Liber de Arte Distillandi の出版を契機として、蒸留技術は一般に普及することになった。イングランドではこの本が1527年に翻訳されている。Ibid., p. xli.

(27) 第三章・第二節「まず、あらゆる種類の水を蒸留するための立派な蒸留器を備えてもらいたい。蒸留器は錫製でも土器でもよい。そしてその中に家族の健康に適するように、あらゆる種類の水を蒸留するべきである。たとえば、セージ水の

(次頁へ続く)

せないものであったため、蒸留技術は、家族の健康のためにも、自らのささやかな楽しみのためにも、主婦が心得ねばならない重要な家政の秘訣であったと考えられる。

<料理技術>

現在と同じくこの時代も、健康に対する食事の影響力が大きいと信じられていたため、医療の章に続くのは料理についての章である。当時の料理書はレシピに各食材や料理についての医学的効用に触れているものが普通で、食すなわち医という考え方が色濃く表されており、Markham のように二章に分けて記述しているものは、むしろ逆に珍しいとされる⁽²⁸⁾。一章との多少の重なりがないわけではないが、Markham は、食と医を明確に分け、料理技術の側面にこの章の記述を限定し、家政維持における主婦の料理技術の重要性をきわめて大きく評価し、主婦の資格を問うものであるとさえしている⁽²⁹⁾。

人間の体への食事の影響力は上述のように広く知られていたわけであるが、今日の栄養学とは異なる考え方のもとに組み立てられたものであった

ようにあらゆる鼻風邪や疝痛に効くものや、ハツカダイコン水のように結石に効くもの、アンゼリカ水のように伝染病に効くもの、クラノオウ水のように目の炎症に効くもの、かゆみによく葡萄水、目のかすみに効くバラ水、コゴメグサ水、瘻に効くローズマリー水、口内炎には糖蜜水、胃の痛みには丁字水、膀胱結石や難尿にはユキノシタ水、慢性の胃潰瘍には明礬水、その他様々な水があり、そのうちの幾つかは少なくとも1年中保存できる」。Ibid., p. 125.

(28) Ibid., p. xxxiv.

(29) 「我がイングランドの主婦に備わるべき外的及び活動的知識についてお話しするにあたって、第一のそしてもっとも主たるものは料理における完璧な技能と知識、そしてそれに属するあらゆる秘訣であると私は考える。なぜなら、料理は女性が真に備えるべき義務であるからである。そして、料理について全く無知な女性は、厳格なる正義の定めによれば、結婚の自由に対し異議申し立てをしないのかもしれない。なぜならその場合、実際、彼女は誓約の半分を遂行しうるにすぎないからだ。彼女は夫を愛し、彼に従っているのかもしれないが、常に期待されている真の義務によって、夫に仕え、守ることができないからである」。Ibid., p. 60.

ため、食事内容に現在との違いがあるのは当然である。第二章に見られる料理の種類と順序はおおよそ以下の通りである。

ハーブ・野菜類の栽培と管理。サラダや煮込んだ野菜料理。

フリッター。パンケーキ。プディング。ソーセージ。

肉の煮込み料理。焼き肉料理。肉に添える各種ソース類。

焼き魚。魚の煮込み料理。

パイ。タルト。ケーキ。ビスケット。

果物などの砂糖漬け。マーマレード。

大宴会の準備の仕方

Markham の料理についての記述はハーブについての知識から始められている⁽³⁰⁾。Markham が菜園で栽培すべきであるとしているハーブには、アスパラガスやほうれん草、キャベツ、レタス、キュウリ、タマネギ等々の野菜類も含まれている。2月から8月まで、主婦はこれらの植物の菜園での栽培に忙しく追われることになる。料理すなわち肉料理とされていたこの時代において、料理書の中で野菜料理について触れたのはイングランドでは Markham が最初とされている⁽³¹⁾。野菜や果物についても煮て食べることが普通であった時代に、サラダなどの生野菜料理が取り上げられているのもきわめて珍しい。冬場、特に四旬節の前などには新鮮な食品は払底するので、その時期に備え、野菜のピクルスなど、保存食品の作り方につい

(30) 第二章・第二節「料理のこうした知識に話を進めるにあたって、その第一段階はキッチンに備えるあらゆる種類のハーブについての知識を持つことである。ここでは、鍋料理、サラダ、ソース、食卓での調味、装飾にハーブは用いられる。ハーブについての知識をうまく使いこなす技術は、主婦自らの真の労働と経験から得なければならぬ」。Ibid., p. 60.

(31) Ibid., p. 254, note 29. 当時の医学では、新鮮な果物や野菜は健康上、疑念視され、未熟な水分を含む体液で身体中を満たし、血液を腐敗させると信じられていたためである。従って、当然のことながら、ビタミン不足による壊血病などの症状が当時多く見られた。

ても言及されている。

肉や魚については、揚げる、煮る、焼くといった調理方法が主体で、揚げ物は、薄切りにした肉に衣をつけたフリッターが挙げられている。煮込み料理にされる肉は牛、羊、豚、鶏、兎、鴨などがあり、煮込んだあとの汁も滋養のある食べ物として様々に活用されている。焼き肉料理になると、さらに肉の種類は多く、鳩や鶯鳥の家禽類、鹿や雉などの様々な猟獣・猟鳥類とそれに添えるソースについての言及がある。魚は淡水魚が主で、鯉、鱒、鰻などが茹でたり、焼いたり、パイ料理にされたりして食されている。野菜の場合と同じく冬に備えた塩漬け肉、ベーコン、塩漬け魚などの保存食に関する記述も見られ、腐敗しかけた肉を工夫して食べることもあったと思われる。⁽³²⁾料理名の中にはフランス語やスペイン語の名前が付されたものもあり、大陸の料理法がイングランドに紹介されていたようである。⁽³³⁾

食卓の楽しみを増してくれるペーストリーは主婦の料理技術の見せ所でもあり、宴会料理に欠かせないものでもあり、多くのページが割かれている。レシピーから見る限り、砂糖が多用され、当時の家庭では、果物の砂糖漬けなど保存用に用いるものも含めて、砂糖の需要が相当量あったことがわかる。⁽³⁴⁾

パンについては、料理技術の章とは切り離して、ビール醸造の章において Markham は論じているが、これはビールもパンも、麦などの穀物を加工するものであるという考えからであろう。パンは用いる穀物の種類によって分類されており、小麦だけのパンが最上で、その他、ライ麦だけのパン、小麦とライ麦、小麦とライ麦と大麦、ライ麦と大麦を混ぜたパンが挙

(32) 第二章・第一二六章に傷んだ肉の処理についての記述が見られる。Ibid., p. 103.

(33) ケルクショーズ (quelquechose) と名付けられたフリカッセ料理、パンペルディ (panperdy; pain perdu) という一種のフレンチ・トースト、オリャ・ポドリダ (olla podrida) と呼ばれる煮込み料理などが認められる。Ibid., pp. 67-78.

(34) 第二章における砂糖への言及は114箇所、バター (64箇所)、塩 (60箇所)、酢 (34箇所)、胡椒 (30箇所) などの他の調味料と比較しても、群を抜いて多い。

げられており、ライ麦と大麦を混ぜたもっとも質の悪いパンが使用人や労働者に供されるパンであった。

また、宴会を開く場合には、様々な料理技術に加えて人を動かす統率力など、総合的能力が要求されることになる。この章に記された料理は宴会の食卓に給仕される順に並べられている。大がかりな宴会の場合には、こうした各種の料理の用意を同時にととのえなければならなかった。また、料理人や給仕人など多くの使用人を混乱なく動かす必要があり、主婦の力量が試されるときであった。

<酪農技術>

酪農は主婦の管理下に置かれる最も重要な領域の一つであった。酪農に関する Markham の記述は牛の飼育から始まる。乳牛としてどのような牛を選べばよいか、それをどのように飼育するかが、良い牛乳を得る重要な出発点である。⁽³⁵⁾ 搾乳は原則として朝と夕方の一、二回で、時間は季節により若干異なる。実際の搾乳作業にあたったのは、主婦の下に置かれた乳搾りの女たちであったと思われる。⁽³⁶⁾

濃い牛乳を得ることは、主婦に大きな利益をもたらす。というのは、そこから作られる乳製品は、家族の滋養を満たすだけでなく、市場にも出されて金銭的利益を生み出すからである。例えば、バター作りは週に2回で、しかも火曜日の午後と金曜日の午前中がよいと Markham は記しているが、これは、なにより、できあがったバターを水曜の朝市と土曜の市に出すためである。⁽³⁷⁾ バターを作るには、まず、牛乳からクリームを搾り取らな

(35) 第六章・第二節「まず、酪農場に備える家畜については、我がイングランドの主婦に可能な限りの最高の選択と飼育をした牛でなければならない。つまり、骨格が大きく、美しい体型をし、きちんと飼育され、濃い牛乳を出し、おとなしく優しい牛である」。Ibid., p. 166.

(36) 搾乳方法を述べている箇所については、乳搾り女が主語になっている。Ibid., p. 169.

(37) 他に、水・金・土曜日は精進日のため、この日にバターが食されることが多いという理由もあった。Ibid., p. 171.

ければならないが、これは、一日1度、通常は朝早くに行う作業である。そして、掬い取ったクリームを、前述のように火曜日か金曜日に攪拌してバターを作る。夏場は特に暑さを避けるため、朝の非常に早くか夕方の遅い時間を選ぶ必要があり、逆に冬場はあまりに温度が低過ぎてもいけないので、昼頃に作業を行うようにした。攪拌作業を成功させ、不要な労力を省くには、温度管理が重要であることを Markham は強調している。固まりを水に浸してバターミルクや塵などを取り去り、塩で調味するとバターは出来上がるが、その目方をしっかり量っておくことも主婦の務めである。このバターは壺に入れて塩を被せて、夏場は涼しい場所に保存される。

温度管理と並んで、酪農作業にとって重要なのは清潔さを保つことであった。作業場、取り扱う器具、容器を清潔に保つことを、この章の各所で Markham は何度も繰り返している。容器は用途によってどのような素材のものを使ってもよいが、肝要なのは、一日1回熱湯で煮沸し、外気にさらして乾燥させ、中に入れる牛乳を腐らせることがないように注意を払うことであった。⁽³⁸⁾

また、バターを採取した後に残るバターミルクも無駄にはされなかった。その最良の利用法は、慈善の目的のため貧しい隣人に分け与えることであり、また、チーズを作った後に残る乳漿は、労働者にとって最高の飲み物であると Markham は記している。彼によれば、貧しいものに分け与えることは、地上においても神の国においても、主婦に利益をもたらすものである。もちろん、慈善心を働かさない場合は、家族の食用にしたり、家畜の餌にして利用する道もありうることも、彼は示唆している。⁽³⁹⁾

(38) 第六章・第十六章「酪農場にきた牛乳の上手な処理に関しては、その主要点は酪農場をさわやかにきちんと保つという主婦の清潔好きにある。どのような不潔な塵も決して見えてはいけぬ。鼻につく酸っぱい臭いや目につくだらしなさがまったくなくて、王子の寝室に劣らないほどでなくてはならない」。Ibid., p. 170. その他、この第六章には clean, neat, sweet などといった言葉が頻繁に使われている。

(39) Ibid., pp. 169-170.

(40) Ibid., pp. 174, 178.

<ワイン管理・ビール醸造>

飲み物についても、当然ながら主婦の労働と配慮が必要であった。Markham の家政書には、ワインの管理とビールの醸造が主婦の仕事として取り扱われている。

ワインの選択、保存は主婦の役目であった。また、質の劣化したワインをどのように工夫して飲むかについても主婦の知識を必要とした。⁽⁴¹⁾

Markham の家政書に登場するワインは、甘口のマスカテル・ワイン(スペイン、クレタ島産)、マルムジー・ワイン(クレタ島産)、サック・ワイン(スペイン、カナリア諸島産)、アリカンテ・ワイン(スペイン産)、エステルリンク(ライン産)、ガスコーニュ・ワイン(ボルドー産)、ガロンヌ河上流で産するワインなど多種類のワインがあげられている。甘口ワインがほとんどで、しかも砂糖などを入れて甘くしたり、コリアンダーやハッカ、丁字、ショウガなどの香りの強いものを入れて風味をつけて飲むのが当時の飲み方であった。

不正直なワイン商人が質の悪いワインを売りつけることも稀ではなかったらしく、ワインの善し悪しは味、香り、色などで判定されており、濁ったワインや酸っぱい味のするワインの救済法に多くの説明が割かれている。⁽⁴²⁾ 卵の白身で澄ませる方法が一般的で、質の良いワインと混ぜたり、ショウガなどの風味をつけて飲む、色の悪いものには牛乳を入れる、酸っぱい味のするときは砂糖やハチミツなどの甘味を足して飲むなどの工夫がな

(41) 第四章・第二節「我がイングランドの主婦は、あらゆる種類のワインの選択、保存、及びその救済に長けている必要がある。なぜなら、ワインは通常、主婦の管理下にあり、その管理を怠ると夫に多大な損失を与えるからである」。Ibid., p. 137.

(42) たとえば、ガスコーニュ・ワインの赤ワインの場合など、アメジストのように暗い赤紫だとだめで、ルビーのように明るい赤色で、バラカスミレのように甘く、口当たりが軽いものがよしとされた。一般に、ポートワイン系のワイン以外は軽い味わいのものが好まれたようである。Ibid., p. 143.

(43) 第四章・第三節「美味しいマルムジー・ワインの樽から1パイントかそれ以上を取り、8ガロンほどの粗悪なワインにそれを混ぜ、6個の卵の黄身と白身、一つかみの塩、1パイントの水を加え、澄ませる」。Ibid., p. 137.

された。

ワインと並んで当時イングランドでよく飲まれていた飲み物はビール、エール、ペリー、サイダーで、すべて自家製造されていた。特にビールは単に飲み物としてだけでなく、重要な栄養源とみなされ、パンよりよく消費されていると Markham は述べているほどである。ビールの製造は麦芽づくりから始まるが、相当の重労働であるにもかかわらず、これも主婦の仕事の範疇に含まれることを Markham は強調している⁽⁴⁴⁾。主として大麦、オート麦から麦芽は作られ、こうした穀物の貯蔵所、穀物を水に浸す貯水槽、発芽させる床、乾燥させる窯を備えた麦芽製造所が必要であった。麦芽をすりつぶして湯に浸して漉し、通常家族によって飲まれる一番出汁のビール、使用人、労働者用の二番出汁のビールが作られた。

(44) 第七章・第一節「麦芽製造は女性の仕事であり、女性の管理の下にある。というのは、これは家内の作業で、すべて屋内で行われ、一般に女性の責任の領域だからである。男性がしなければいけないのは穀物を運び込み、準備し、重すぎる荷を女性が運搬しなくていいようにすることだけである。しかし、麦芽を作る技術、いくつかのそれに伴う仕事は、たとえ大桶や乾燥窯を扱うことでも、主婦と彼女に仕える女中だけの仕事である」。Ibid., p. 180. しかし、設備などの点からすでにこの時代には麦芽製造は家庭で行われることが徐々に少なくなっていたようで、同じ節で「多くの優秀な麦芽製造人はいるけれども」と、Markham はその点についても示唆している。

(45) Markham はオート麦の価値をきわめて高く評価し、塩と同じように家族の生活に欠かせないものとして、その活用法についてわざわざ一つの章を設けている。これによれば、家畜の飼料としてだけでなく、麦芽製造や、オートミールにして食べるなど、家族の日常の食生活に大きな役割を果たしていたことがわかる。第八章・第一節「オート麦は、すべての穀物の中で、あまねく普及しているため、もっとも安価で、滋養があり、丈夫な穀物で、どのような土地にもほどほどに育つ。まるで自然がオート麦を人類の唯一の親愛なる道連れとして真実の友としたかのようなのである。しかし、オート麦はその長所の多さのゆえに並外れた穀物で、家族の生活を維持し、支えてゆくのに、他の穀物は比較にならないぐらいなくてはならないものとして利用されている。他の穀物で同じくらい長所があっても、同じ価値ではないし、価値が同じとすれば、大幅に長所が足りないからである。そのため、長所と価値がいっしょになって、どのような主人も、主婦も、家政を預かる者も、オート麦ほどの真の価値ある友を持つことはできない」。Ibid., p. 199.

<衣服の調達>

Markham は、機能別に外衣と內衣にまず衣服を分け⁽⁴⁶⁾、外衣としての毛織物と、內衣としての麻、そして特に亜麻布を取り上げて、その整え方を解説している。

外衣の毛織物の場合、羊の飼育、羊毛の刈り取りまでは、夫である主人の務めである。刈り取った羊毛を夫から受け取ったとき、主婦の仕事が始まる。これを開いて、汚れやもつれ、毛の固まりなどをざっと除いて、毛を梳いたあと、染色するものとししないものとに分けて袋に詰め、重量、染めたい色、同じ羊からとれたかどうかを確認できる札をつけておく。染色作業は、当時すでに外部化されていたようで、Markham も、染物屋に持っていくことを当然のこととしている。しかし、人任せにするにしても、染色についての一通りの知識を主婦は持つておくように彼は奨めており、実際の染め方や、配色の知恵など、様々な記述がなされている。センスを活かして、配色の良い美しい織物を作り上げるため、主婦は大事な決断を下さなければならない。染色後、2度目の梳毛を経て、油に浸し、また櫛で梳いて、いよいよ紡ぐ過程に入ることとなる。これは、主婦または使用人により、家庭で行われていたようで、その技量が試されることになる⁽⁴⁷⁾。良質の糸を無駄のないように長くとることが大切であった。紡いだ糸は再び家庭の外の職人の手に任される。しかし、職人のごまかしを防ぐためにも、渡した糸からどれぐらいの分量の織物が織り上がるのか、経糸、緯糸にどれだけの分量がそれぞれ必要かを主婦は知っておく責任があった。従

(46) 第五章・第一節「我がイングランドの主婦は、家族を守り、家族に食事を与えるための知識を得た後、努力して、いかに家族に外側と内側の衣服を着せるべきかについても学ばねばならない。外側の衣服としては、寒さへの防御と人に対して見苦しくないものを、内側の衣服としては、皮膚の清潔さと身だしなみのいいものを心がける。それによって、肌を汗の汚れや、害虫から守ることができる。前者は毛織物、後者は亜麻布でできている」。Ibid., p. 146.

(47) 第五章・第十八節「そのやり方は生まれつき得られるものではなく、練習によって会得されなければならない。自分の好き勝手ではなく、毛の性質に従って糸を引き出すようひたすら注意深くなくてはいけない」。Ibid., p. 150.

って、外部に仕事を委ねるとはいえ、織り、縮充、仕立ての工程がきちんと行われるように指図を与え、その指図通り作業が実際に行われているかを見届けるという気のもめる仕事が残されているのである。⁽⁴⁸⁾

內衣である麻や亜麻についての仕事はさらに大変なものであり、とりわけ主婦の仕事とされるものであった。⁽⁴⁹⁾これは土を耕し、麻や亜麻の種を蒔くことから始まる。土壌の選び方、種蒔きの方法、栽培の注意点などの記述がある。7月頃収穫し、一昼夜広げて乾燥させた後、束にしてまとめたものを水に浸す作業に入る。流水に浸すのが一番よいが、麻の毒素が魚などに害を与えるため、通常は穴や溝などに水を溜めた方がよいという環境に配慮したアドヴァイスも見られる。葉が取れるぐらいまでよく水に浸したものを引き揚げてよく乾かし、茎から繊維質をはずす作業にとりかかる。これは *braking* と *swingling* と呼ばれる二つの作業から成る。*swingling* は、2度行い。市場に出すためには1度で十分であるが、⁽⁵⁰⁾布を作るためには通常2度行い、完全に皮の繊維質だけを取り除き、良質の糸を取るようにできるだけ丁寧に櫛で梳いて細かく精製していく。麻や亜麻の糸紡ぎは、主婦の手によってではなく職人によってなされており、主婦は糸紡ぎに出す前にしっかりと目方を量り、紡がれた糸についても、糸巻きに巻き直して正確な長さを確認することを忘れてはならなかった。紡がれた糸は洗って良く漂白し、毛織物と同様、再び織り方の職人に委託する。できあがった織物はさらに漂白して上質のリネンに仕上げていく。

毛織物の場合も、麻・亜麻布の場合も、それぞれの加工工程で主婦の間がかけられればかけられるほど上質なものができあがることになるた

(48) 第五章・第二十二節「織りと縮充、仕上げに関しては、主婦は良心をもって職人たちが義務を遂行するようそれぞれに懇願するより以上のことは何もできない」。 *Ibid.*, p. 152.

(49) 第五章・第二十三節「次にイングランドの主婦が技能に長けていなければならないのは、麻であれ、亜麻布であれ、あらゆる種類のリネンを整えることである」。 *Ibid.*, p. 152.

(50) 従って、自家用に回す以外の麻や亜麻の繊維を市場に出荷していたことがここで示唆されている。 *Ibid.*, pp. 158-9.

め、その労を惜しむことがないように Markham は繰り返し記述している。また、織物職人などに任せなければならない部分については、特に監視を厳しくしてごまかしが行われないように注意することが強調されている。無駄を省くとともに手間暇を惜しまず、質の良いものを作り出してこそ、主婦の労働から最大の価値を引き出すことができるのである。

IV まとめにかえて

以上のように、Markham によって書かれたこの家政書に描き出される主婦の活動は、多岐にわたるものである。

比較の材料として、たとえば、17世紀オーストリアの領主ホーベルクの著した『貴族の地方生活』は、17世紀における農業経済文献の中で、最も重要視されている家政書であるが、農業経営に携わる地方貴族のために書かれたまさに百科全書ともいべき豊富な内容を網羅したこの12巻にも及ぶ家政書のうち、主婦の仕事に関しては、わずか1巻しか割かれていない。そして、主婦の仕事としては、子供（特に娘）の教育、料理、パン焼き、肉・果物・飲料の保管、家庭医薬が挙げられているのみである。⁽⁵¹⁾

それに比べて、Markham の家政書はイングランドの農村ジェントルマン家庭に向けて書かれたもので、全体として規模も取り扱う範囲もささやかであるにもかかわらず、主婦の仕事の領域はより広範囲にわたっている。ただ、ホーベルクによって重要視されている教育については、Markham は章を設けてはいない。夫を助ける妻としての役割に Markham の視点は集中し、母親としての役割は割愛されているようである。しかし、II章で触れたように、主婦の教育者としての機能を Markham は無視しているわけではなく、主婦の役割の主要なものとして意識していることは明確であ

(51) 飯塚信雄『男の家政学、なぜ〈女の家政〉になったか』朝日選書 1986年。飯塚信雄「中世貴族世界の伝統とその没落——オットー・ブルンナーのホーベルク研究をめぐる社会経済史的諸問題——」『国学院大学政経論叢』第4巻第2号、1955年。

る。特に使用人の訓練については、家政書の各所に示唆されているところであり、家内を取り仕切る主婦の資格を問うものでさえあった。特に章を設けなくても、日常の様々な模範的行動が主婦によって示されることこそ、実践的教育であると Markham は考えているように思われる。

また、今日では家事として大幅な位置を占めているような清掃、洗濯について、Markham は特に取り上げて触れてはいない。これは、家事の実践者というより監督者であった当時の主婦にとって、これらの家事が主要な活動であると考えられなかったためであろうか。あるいは、この種の家事については、書物にまとめるほどの大した知識は必要とされないと Markham が考えたためであろうか。しかし、清潔を心がけることは肝要とされていたことは確かで、家内や衣服の清潔さを保つ心がけを奨めるなど、関連した記述は随所に見られる。いずれにしても、当時の主婦の生活が掃除・洗濯・料理といった家事にのみ明け暮れるものでなかったことは確かである。

今日との対比で異なっている点はそれだけではない。家庭内の存在として Markham により定義されているはずの主婦が、実際の活動を通じていかに外の世界とのつながりを持っていたかという点がある。定められた収入の減少を厳しい節約と管理によりいかに最小にとどめるかは、主婦に求められた重要な役割であった。しかし、それ以上に、酪農製品、麦芽製造、毛・麻・亜麻糸など家庭生産品の市場への出荷などを通して、定められた収入をいかに自分の力量で増やすかということも当時の主婦には同時に求められていたわけで、その意味では、主婦は真の意味で強力で積極的な家計の支え手であったと言えるであろう。