

読書案内

マーガレット・B・フリーマン著 遠山茂樹訳

## 『西洋中世ハーブ事典』

八坂書房 二〇〇九年二月二五日刊 四六版 上製 一七六頁 二二〇〇円＋税

遠山 茂樹

本書はMargarete B.Freeman, *Herbs for the Mediaeval Household: For Cooking, Healing and Divers Uses*, The Metropolitan Museum of Art, New York, 1943(全訳)による。

著者のマーガレット・ビーム・フリーマン(一八九九～一九八〇)はメトロポリタン美術館の分館クロイスターズ(西洋中世専門の美術館)の館長をつとめた美術史家で、専門は西洋中世美術。本書はクロイスターズとともに半生を歩んだフリーマン女史の最初の著作であり、その行間からも中世のハーブによせる彼女の愛情が伝わってくる。クロイスターズの館内には、十五世紀にフランスのベリー公が制作させた有名な『ベリー公のいとも豪華なる時禱書』や一角獣ユニコーンのタペストリーなども所蔵されている。フリーマン女史にはこのふたつの作品に関するものも含め、本書以外に次のような著作がある。 *Les Belles Heures du Duc de Berry*, Thames and Hudson, New York, 1959 ; *The St. Martin Embroideries*, The Metropolitan Museum of Art, New York, 1968; *The Unicorn Tapestries*, The Metropolitan Museum of Art, New York, 1976.

本書は邦題では『事典』と銘打ってあるが、原題が示すように、中世ヨーロッパの家庭用ハーブを扱ったものである。大別して料理用ハーブ、治療用ハーブ、毒性ハーブ、芳香性ハーブの四つの章から構成されているが、どのジャンルにおいてもハーブの薬効が記されている。それゆえ、本書は一種の中世薬草文化誌たる性格を備えている。叙述スタイルの観点からみると、各々のハーブの効用や逸話を当時の文献から引用し、直接、文献にかたらせている点に大きな特徴がある。訳文にカギ括弧が多く使われているのは、そのためである。

周知のように、ハーブに関する本は枚挙にいとまがない。だが、その大部分は植物学者や薬学者、あるいはアマチュアの愛好家によって書かれたもので、歴史家の手になるものは思いのほか少ない。しかも中世のハーブに関するもので、一般読者向けとなると、なおのこと数も限られてくる。その意味では、本書は美術史家によって編まれたユニークな一書といえるかもしれない。一九四三年に初版が出されて以来、一九七〇年代の末までに七回も版を重ねているが、そのこと自体、本書が多くの読者にうけいれられていることの証左であろう。

治療用ハーブでは、その薬効が「今日」、すなわち原著の初版が刊行された一九四三年当時であって、どの程度有効であったのかについても触れている。同様に、料理用ハーブについては、「今日」の利用法についても言及している。こうして、読者は七〇余種のハーブの効用や民間伝承をめぐる「過去と現在との対話」に耳を傾けることになるのである。

## I

まず本書の「治療用ハーブ」のなかから、われわれにもおなじみのカモミールの項を引用してみよう。

カモミール *Chamomile Anthemis nobilis L.*   ローマカミツレ   キク科

『バンクスの本草書』によれば「このハーブの効用はかくの如くである」。「ワインといっしよに飲むと、結石を

砕き、黄色い有害物を破壊する。それは、肝臓の痛みと病に効く。頭痛や偏頭痛にも有効である。「顔にできた吹き出物を取りのぞくには…」と『大本草書』は述べ、こう続けている。「青々としたカモミールをハチミツで煮詰めて、それを顔に塗りなさい。『パリの家長』によれば、カモミールの花卉をオレンジの皮といっしょに煮ると、「食卓で手を洗うのに適した水」ができる。ジョン・ラッセルのレシピでは、カモミールは「薬用液をつくる」ためのハーブのひとつに数えられている。

現代の医者にいわせればカモミールの薬効性はゼロだが、フランスではひじょうに多くの主婦が胃弱、神経性の頭痛、神経や筋肉系統の疲労時に、あるいは顔が青白くなったときにカモミール・ティーを飲ませている。いくつかの国では、美容院で洗髪のとカモミール・リンスが使われているが、ことに金髪の場合はそうである。

著者のマーガレット・フリーマンは右の説明文を書くにあたり、『バンクスの本草書』、『大本草書』、『パリの家長』、そしてジョン・ラッセルのレシピと四つの文献史料を用いている。以下、これらの文献について若干説明しておこう。『バンクスの本草書』 *Banckes's Herbal* は、一五二五年に印刷業者リチャード・バンクスによって出版された本草書で、印刷に付された本草書としてはイギリス最古のものである。著者は不明だが、ハーブに関する中世の写本をもとに編纂されたものと推測されている。植物の薬効や処方よりも、植物そのものの形態描写により多くの紙面がさかれている点に特徴があり、図譜は皆無だが、その人気の高さは本書が多くの版を重ねているところからもうかがえる。

『大本草書』 *The Grete Herball* は、ピーター・トレヴェリスによって一五二六年に出版されたもので、十二世紀イタリアはサレルノ出身の医師マテウス・プラテアリウスの『薬用植物誌』 *De medicinis simplicibus* がもとになっている。初期の本草書のなかではイギリスで最も高い評価を得ていたもので、収載されている木版画はペーター・シエファアのドイツ語版『本草書』 *Herbarius* やヤコブ・メイデンバッハによって出版された『健康の園』 *Hortus Sanitatis* から模写さ

れたものである。

ペーター・シェファー（一四二五頃～一五三〇）はドイツの出版・印刷業者で、活版印刷術の発明で知られるグーテンベルクとともに工房で働き、のち独立した。グーテンベルクの後継者と目される人物である。一四八四年にラテン語で『本草書』*Herbarius*を出版したが、これにはドイツの植物が一五〇種あまり記載されている。その翌年、シェファーは母国語であるドイツ語（といってもババリア地方の方言）で書かれた最初の本草書を出版した。ドイツ語で *Der Gart der Gesundheit*（『健康の園』）とよばれる本書は、一四八五年マインツで出版された。この本には三百七十九点もの木版画が収載されている。前掲ラテン語版の『本草書』と同じく作者不詳であるが、その編者はペーター・シェファーであると考えられている。

同じくマインツで、一四九一年に『健康の園』*Horus Sanitatis*もしくは『健康の源』*Orus Sanitatis*なる書物が刊行されているが、これはヤーコブ・メイデンバッハの手によって出版されたものである。この書物は部分的にペーター・シェファーの『健康の園』に依っているが、それよりも約百種類以上の薬草を扱っており、なかには動物、鳥類、魚類、鉱石についての広範な記述や尿に関する論考も含まれている。

『パリの家長』*Le Ménager de Paris*は、一三九三年頃にパリの裕福な一市民によって年若の新妻——一説によれば十五歳——のために書かれたもので、道徳・義務・家事・社交などに関する教えがもりこまれている。実用的な内容のものが多く、晩餐会の立案の仕方、衣服のシミを抜く方法、白ワインから赤みを取る方法、キャベツから毛虫を取りのぞく方法などのほか、園芸、買い物、鷹の調教、馬の治療についての叙述もある。この本には三百八十種類以上にも及ぶ料理のメニューが含まれおり、その大部分にハーブが使われている。さしずめ中世版よき妻の心得といったところだ。

主人公の家長はヒソップ、フェネル、セイボリーその他のハーブの播種に適した時期が、一年のうちいつかを指南している。またローズマリーの苗を挿し木用の切り枝から育てる方法や、スマイレやマジヨラムを冬の寒さからまもる方

法についても説明している。さらに、ヨウシュトリカプトによるネズミの退治法なども記されており、興味は尽きない。ジョン・ラッセルは十五世紀前半、グロースター公爵ハンフリー（ヘンリー六世未成年期の摂政）に仕えた人物である。その著『養成書』*Boke of Nurture*は、宮廷に仕える奉公人たちを養成するために著された一種の教習本で、内容的には食事の作り方や礼儀作法のことなどが書かれてある。執筆年代は一四六〇年頃と推定され、十九世紀後半にフレデリック・ファーニヴァル博士によって最初の刊本が出された。この書物にはハーブを用いた薬用入浴のことも書かれてある。すなわち、汝の主人を入浴させるには、汝の手で「温かく」て新鮮なハーブをいっぱい敷きつめた浴湯を準備し、手にした柔らかなスポンジで主人の身体を洗ってあげなければならない、とラッセルはいう。

いずれにせよ、カモミールの項目ひとつをとってみても、これまでみてきたように、著者は四つの重要な文献史料にあたっている。そして、現代の医学においてはその薬効性は認められていないものの、フランスではいまだに民間療法のひとつとしてカモミールが使われていることを指摘し、このハーブの息の長さを示唆しているのである。

## II

ところで、ジョン・ラッセルは上述のように、薬用入浴をする際には「温かく」て新鮮なハーブをいっぱい敷きつめた浴湯を準備するよう勧めているが、ここにみられる「温かい」ハーブ、あるいは「冷たい」ハーブといった観念は、古代ギリシア以来のものであった。これに関連して、本書の「料理用ハーブ」のなかから一例をあげておこう。

タンジー *Tansy* *Tanacetum vulgare* L. ヨモギギク キク科

タンジーの若葉に卵を加えた料理は「タンジー」とよばれていた。タンジーは四旬節の終わりを祝うため、復活祭の時節によく食された。タンジーには塩漬けの魚を長期間食べ続けてきたあとで、体内の「悪い体液」を清める

効果があると考えられていた。イギリスの作法書によれば、「タンジーはかなり温<sup>ホット</sup>かい」。十五世紀の写本では、タンジーは「蒸留用ハーブ」のひとつに数えられている。また十四世紀の処方箋では、ペストの治療用ハーブのひとつに挙げられている。

タンジーの風味は、現代人の味覚には強すぎる。しかし、田舎の人たちは、今なお胃痙攣をやわらげ、子供の体内から寄生虫を駆除するためにタンジー・ティーを飲んでいる。医者はタンジーには薬効性がないと主張し、多量にタンジーを摂取しないよう警告している。

右にみるように、タンジーはかなり温<sup>ホット</sup>かく、体内の「悪い体液」を清める浄化作用があると考えられていた。こうした考え方の背景には次のような事情があった。

古代ギリシア以来、人間の身体には四つの体液（血液、粘液、黄胆汁、黒胆汁）があり、その配合の具合で人間の体質や気質が決まるとされていた。病気はこれら四体液の均衡がくずれ、いずれかの体液が過剰になるか、もしくは不足して起るものと考えられていたのである。温／熱 (hot)、寒／冷 (cold)、湿 (moist)、乾 (dry) はこれらの体液に対応するもので、二つずつ組み合わされて体質や気質が決まった。例えば温／熱・湿が組み合わされると多血質、寒／冷・湿が組み合わされると粘液質、温／熱・乾が組み合わされると胆汁質、寒／冷・乾が組み合わされると憂鬱質といった具合である。

このいわゆる「四体液」(Four Humors) 説は、万学の祖アリストテレス(前三八四～前三二二)の説を西洋医学の祖ヒポクラテス(前四六〇～前三七七)が拡大し、ギリシア医学の大成者であるガレノス(一二九頃～二〇〇頃)が踏襲した体液病理学(humoral pathology)のことで、中世からルネサンス期をへて、十八世紀まで連続と命脈を保っていた。

ハーブが治療に使われたのは身体の熱や水分の状態を変化させるためであり、中世ではハーブも四体液に依じて、温

／熱、寒／冷、湿、乾に分類されていたのである。たとえば、ドクニンジンコシロトは「寒にして乾である」がゆえに、温かい痛風を撲滅し、大きな腫れを和らげるといった按配である（本書「ドクニンジン」の項を参照）。それゆえ、料理人や医師あるいは薬剤師は、ハーブや食べ物で人間の体液に、ということとは人間の体質や気質に影響を及ぼすことができたのである。もともと病気の治療に用いられたのはハーブや食べ物とは限らない。たとえば、粘液は冷たく湿っているとみなされていた。それゆえ粘液質の人は熱くて乾いた空気が充滿しているサウナに入る熱気浴を勧められた。

さて、タンジーに再び話を戻すと、肉食を禁じられた四旬節レントの時期に食卓にのぼるのは、たいてい塩漬の魚である。魚はいうまでもなく「冷たい」水中に棲息する。塩漬の魚は中世では「乾」の性質をもつと考えられていた。右記のように寒／冷・乾が組み合わされると憂鬱質となる。換言すれば、黒胆汁が過多になるわけである。かくして、塩漬の魚を四十日間食べ続けて体内にたまった邪悪な体液、すなわち黒胆汁を浄化するには、「かなり温かい」タンジーが必要とされるのも、中世人にしてみれば道理であった。黒胆汁は悪しき体液とされ、それが過剰になると憂鬱質になるという言葉は、中世を経て、ルネサンス期以降、とくに知られるところとなったといわれる。

ついでながら、ジェフリー・チヨースー（一三四〇頃～一四〇〇）の代表作『カンタベリー物語』の「尼僧付の僧の物語」には、気質や病気のみならず、夢もまた四種の体液のバランス状態によって決まるといふ観念がよくあらわれている。たとえば、弓矢や、赤い炎や、赤い獣が自分を咬もうとしている夢をみるのは、赤い胆汁があり余っているためであるとか、黒い悪魔が自分をとらえようとしているかのように夢をみるのは、憂鬱の体液のせいである、といった具合である。こうした悪夢をみないようするには、赤い胆汁も黒胆汁も体から下してしまふのが一番よいことだと説かれ、そのためにハーブが用いられたのである。

ちなみに、チヨースーはスパージ（Spurge, *Euphorbia lathyris* L. ホルトソウ、トウダイグサ科）を「カタピユセ」とよび、「尼僧付の僧の物語」のなかでチャントイクレールとよばれる雄鶏に対して、悪夢をみないようにするための通じ薬の

ひとつとしてそれをすすめている。

スパージは語源的には「浄化する、(不純物を)取りのぞく」という意味の *purge*<sup>スパージ</sup> と姉妹語で、このハーブがかつて下剤として使用されていたことを連想させる。属名のエウフォルビアは、紀元前一世紀のギリシア人医師エウフォルボスにちなむ。彼は北アフリカのベルベル人が地中海沿岸に建国したマウレタニア王国の国王ユバ二世の侍医でもあった。

スパージの茎からとれる乳液は、その昔、脱毛剤として使われたほか、魚の目を取りのぞくためにも使われた。西暦六〇年頃に活躍したギリシア人医師ディオスコリデスは、その著『薬物誌』*De materia medica*のなかで、「その種子を六粒ないし七粒、丸薬にして、あるいはイチジクもしくはナツメヤシの実といっしょに服用すると、下から水、粘液、胆汁をくだす」と述べ、スパージを瀉下薬としてすすめている。フランスの田舎では、十九世紀になってもこうした昔ながらの方法でスパージを下剤として用いていた。十六世紀、南米のアステカ族はその根からつくった薬で鼓腸をやわらげ、寄生虫を駆除したという。今日スパージは下剤としてはほとんど用いられていない。あまりにその作用が強すぎるためである(本書「スパージ」の項を参照)。

### III

中世にあつては医療も食事も自然の制約をうけていたことは事実で、見方をかえれば、中世では自然になつた医療や食生活がおこなわれていたともいえる。他方で、中世の「食」は四旬節<sup>レント</sup>における肉食の禁止にみられるように、宗教の規制をうけていた。これに関連して、本書の「料理用ハーブ」のなかからセイボリーに関する記述をあげておこう。

セイボリー Savories

*Satureja hortensis* L., キダチハツカ、サマーセイボリー

*Smontana* L., ウィンターセイボリー

シン科

中世の料理では、多少「コシヨウ」風味が欲しいときに、セイボリーが加えられた。『料理の形式』によれば、「マダムソース」をかけたガチヨウ料理をつくるには、「セージ、パセリ、ヒソップ、セイボリー、マルメロ、洋梨、ニンニク、ブドウを採取し、それをガチヨウの腹部に詰め、脂が出てこないように裂け目を縫い、よく焼く」。『バックスの本草書』によれば、セイボリーは「人を淫乱にさせる」ため、「肉料理でそれを多量に使うことは禁じられている」。「しかしながら、ワインに入れて飲むと、胃の調子がひじょうに良くなる」であろう。クレスケンティウスは下剤として、また肝臓病、肺病の治療薬としてセイボリーを推奨しているほか、日やけた肌の美白効果もあると述べている。

セイボリーは今日、家禽やソーセージ、煮魚の調味料として人気がある。セイボリーをえんどう豆のスープに入れるとおいしい。ポーンククラウト\*サマーセイボリーは、ドイツでは豆のハーブとよばれている。なぜなら、セイボリーは豆と肉の入ったポターージュには欠かせない調味料だからである。

\*サマーセイボリー

セイボリーは、サマーセイボリーとウィンターセイボリーに大別される。前者は一年草、後者は多年草。スパイスとしては、サマーセイボリーの方が芳香性に富むため、広く利用されている。

著者のフリーマン女史はここでは既述の『バンクスの本草書』のほかに、『料理の形式』とクレスケンティウスを典拠として用いている。『料理の形式』*The Forme of Cury*は一二九〇年、イングランド王リチャード二世（在位一三七七～九九）の料理長によって編集されたもので、これにはハーブを使った料理も含め、一九六種類ものレシピがあげられている。著者の料理長によれば、それらのレシピは宮廷の日常的な料理に加え、祝宴用の特別料理の作り方を料理人に伝授するために書かれたという。表題にみられる *cury* とは中世英語で *cookery*（料理法）の謂である。

また、クレスケンティウスとは、その昔イタリアのポローニア近郊に暮らしていた地主で、当地の判事などもつとめたペトルス・クレスケンティウス（一二三〇頃～一三二〇頃）のことである。その著『田舎暮らしの利得』*Opus Ruralium Commodorum*（一三〇六年頃）は、農業・園芸の実用書で、穀物・豆類の栽培法、ブドウの栽培とワインの作り方、果樹・野菜・薬草の栽培法、樹木の手入れ、畜産、養蜂など、幅広いテーマを扱っている。クレスケンティウスはこの書物の執筆に際して、カトー、コルメラ、ウァローといった古代ローマの作家たちの著作にもあたっており、同書は十八世紀にいたるまですぐれた農書・園芸書として權威を保っていた。

セイボリーは右にみたように、豪華なガチョウ料理をつくるときに用いられたが、反面、肉料理でそれを多量に使うことは禁じられていた。なぜなら「人を淫乱にさせる」からである。いうまでもなく、こうした考え方の根底にはキリスト教的禁欲観があった。中世の隠者がおもに植物からなる食べ物をとっていたのは、肉の欲望を抑えるためでもあった。クレスケンティウスによれば、「甘い香りがする」アイリスの根には制淫効果もあったという（本書「アイリス」の項を参照）。いずれにせよ、中世の食は自然のみならず、宗教の制約をも受けていたのである。

本書では七〇余種のハーブがとりあげられているが、中世の家庭用ハーブとはいえ、実用性のみならず、俗信や迷信がないまぜになったようなハーブの効用に関する記述を通して、中世に生きた人びとの生活や心情の一端にふれること

ができれば、それも一興であろう。また、ハーブの歴史をひもときながら、フェルナン・ブローデル流に言えば、歴史を長期持続ロング・テールの相においてみることも可能であろう。いずれにせよ、本書をきっかけとして、読者諸氏がハーブの沃野に足を踏み入れ、知的な悦びにみだされる時間ときがあるとすれば、訳者としてこれにまさる欲びはない。

最後になるが、本訳書の刊行にあたっては、前著『プラントハンター東洋を駆ける』と同様、八坂書房編集部の三宅郁子さんに、ひと方ならずお世話になった。折にふれて貴重な助言を頂戴したうえ、原著にはないカラー図版や植物画までとりそろえ、掲載して下さった。そのご尽力とご厚意に対して、あらためて感謝の意を表したい。

【追記】 本書は「読売新聞」(二〇〇九年四月六日付夕刊)〈本よみうり堂〉ならびに「日本農業新聞」(二〇〇九年三月

三十日付)読書欄において、紹介記事を得た。また、雑誌『フローリスト』(誠文堂新光社)二〇〇九年七月号、『花時間』(角川SSコミュニケーションズ)二〇〇九年八月号においてもご紹介いただいた。この場をおかりして、関係各位に心よりお礼申し上げます。