

シェイクスピア劇に見るワイン消費 Wine Consumption in Shakespeare's Plays

上村 幸弘

UEMURA Yukihiro

はじめに

1587年、ラファエル・ホリンシェッド (Raphael Holinshed) の『年代記』 (*Chronicles of England, Scotland and Ireland*) 第2版が出る (1577年初版)。この版がシェイクスピア (William Shakespeare, 1564-1616) の歴史劇の材源となったことはよく知られている。現在、容易に入手できる第2版の復刻版は全6巻からなる大著で、イングランド、スコットランド、アイルランドの通史のみならず、第1巻はウィリアム・ハリソン (William Harrison) が執筆した「イングランド誌」 (“The Description of England”) が過半を占める。その第2部第6章ではイングランドの人々の食生活について触れられており、「酒類」の記述はビールの製造から始まる。大麦の栽培から麦芽を製造するプロセスを経て醸造の手順が詳述されている。ビール以外の醸造酒として林檎のサイダー (cider)、洋梨のペリー (perry)、ウェールズではミード (mead) という蜂蜜酒にスパイスを効かせたメテグリン (metheglin) などをあげる (284 - 286)。

もちろん、これは当時大量に消費されていたワインが国内生産されていなかったことの裏返しでもある。ハリソンはその事情を次のように説明する。

But as I mean to entreat of these things more largely hereafter, so will I touch in this place one benefit which our nation wanteth, and that is wine; the fault whereof is not in our soil, but the negligence of our countrymen (especially of the south parts) who do not inure the same to this commodity, and which by reason of long discontinuance, is now become unapt to bear any grapes.....(186)

しかし、ここからは主としてイングランドの土壌について議論をしたいのだが、ここでわが国が受けられずにいる神の恩恵についてひとこと申し述べておきたい。つまりワインのことだ。ただし、それは土壌のせいではなく、わが国民 (特に南部の人間) の怠惰によるものである。ワインに適した土壌へと改良を加えず、長期間放置することで葡萄の生産には適さなくなってしまう……。

イングランドにおいて葡萄栽培は繰り返し行われてきた。ヘンリー8世時代 (在位 1509-47) にも王領地で行われていた記録さえある (Johnson 140)。それ以前には、修道院で広く行われていたが、宗教改革の結果 1539年には修道院解散令が発令されて急速に衰退した。^①ホリンシェッドの『年代記』初版が出版された 1577年は、すでにエリザベス1世の治世 (在位 1558 - 1603) で、ワインは、ハリソンが語るごとく、「作付けや維持に膨大な費用がかかるため、海外から購入する方が遥かに安価である」 (186) と考えられていた。

英仏ワイン貿易の歴史は古い。12世紀半ば、フランス南西部のワイン産出地ボルドーを含むガスコーニュはイングランドの領地で、大量のワインがそこから供給された。^②13世紀末の最盛期には全体で年間2万大樽^タのワインが輸入されていたが、その3分の2がガスコーニュ産であった (Crawford 16)。

この地域の赤ワインはクラレット (claret) として知られ、庶民にも安価で流通していた。しかし、英仏百年戦争終盤、1453 年のボルドー陥落とともに、イングランドが大陸におけるほぼすべての領地を失うと、ガスコーニュからのワインの供給が激減する。シェイクスピアの時代は、それから約 150 年後の世界である。

1 甘口ワイン

ワイン商人は奔走した。あらゆるネットワークを駆使して、脱ボルドーに腐心した。その結果、シェイクスピアがロンドンで活躍するエリザベス朝後期には、英仏間の政治的リスクを回避したワインの流通システムが整えられる。スペイン、ポルトガル、ドイツ、ギリシャ等の銘柄がロンドンの酒亭に並んだ。

コマンドリア (Commandaria) はキプロス島のほぼ中央に位置するワイン産地で、キプロス最大手のワイナリー Keo 社 (1927 年創業) の代表銘柄 St. John は、白ブドウから作られる甘みの強いデザートワインである。同社の説明によると、古代からこの地に生息する固有種のジニステリ (Xynisteri) は、トロードス山脈の東斜面で栽培され、収穫後は屋根の上で天日干しにして糖度を上げ、発酵は低温でゆっくり行う、とある。^③このキプロスの甘いワインにキャシオはやられたのかもかもしれない。

He's a soldier fit to stand by Caesar
 And give direction: and do but see his vice
 'Tis to his virtue a just equinox,
 The one as long as th' other. 'Tis pity of him,
 I fear the trust Othello put him in,
 On some odd time of his infirmity,
 Will shake this island. (Othello, 2. 3. 122-28)*

(キャシオは) シーザーと肩を並べても遜色のない軍人で、
 現場の指示も的確です。ですがその悪癖ときたら、
 まさに春分の昼夜平分のごとく、
 ちょうど長所と短所が相半ばという有様、
 まことに残念なことながら、
 オセロはこの男を信頼するまではよろしいのですが、
 偶々、その弱点が露呈されでもすれば、
 この島を揺るがすことにもなりかねません。

シェイクスピア 4 大悲劇のひとつ『オセロ』(Othello) は、その舞台の大半をキプロスに置く。ヴェニス共和国の将軍を補佐する副官キャシオは、酒に弱い。少し飲み過ぎたばかりに傷害事件を犯して要職を解かれてしまう。トルコ軍からキプロス島を防衛する任務を終え、その勝利を祝う宴席でのちょっとした過失であった。

14 世紀、キプロス産のワインは高級品としてロンドンの限られた酒亭だけに置かれていたと言われていた (Johnson 156)。シェイクスピアがコマンドリアを知っていたかどうかは、少なくとも作品からは読み取れないが、マームジー (malmsey) として流通していたギリシャ産の甘いワインなら『恋の骨折

り損』(*Love's Labour's Lost*)、『リチャード3世』(*King Richard III*)、『ヘンリー4世・第1部』(*Henry IV, Part 1*) の中でも言及されている。15世紀末、イングランドの商船が地中海貿易の帰還時にこのワインを積んで帰ることが増えた。独占輸出が阻害されることを懸念したヴェニス商人たちは、自国船以外でのマームジーの持ち出しを禁じた。ところが、ギリシャ葡萄品種のイベリア半島での作付けに成功すると、イングランドのワイン商人は品質においても価格においても競争力のあるワインを手にすることになる (Crawford 54)。

シェイクスピアの全作品中、大酒呑みといえばフォルスタッフ (Sir John Falstaff) の右に出る者はない。『ヘンリー4世』2部作および『ウィンザーの陽気な女房たち』(*The Merry Wives of Windsor*) に登場するフォルスタッフが最も口にするワインがサックと呼ばれる酒精強化ワイン (fortified wine) で、いわゆるシェリー酒である。通常は発酵段階で葡萄由来のブランデーを加えてアルコール濃度を18%程度まで高める。これによって酵母による糖類の分解が停止するため、分解されずに残った糖分が甘味を加える。アルコール度数が高いことで知られる前述のコマンダリアでも15%だから、さらに強い酒となる。

シェリー酒はスペインとポルトガル領カナリア諸島から輸入されていた。シェリス・サック (sherris-sack) と呼ばれるものは、厳密にはアンダルシアのヘレス・デ・ラ・フロンテーラ (*Jerez de la Frontera*) 産をさし、カナリア島産のサック酒は単にカナリー (canary) と呼ばれることが多かった。サック酒の効能を謳い上げるフォルスタッフの有名な長台詞がある。その一部を引いておく。

A good sherris-sack hath a two-fold operation in it. It ascends me into the brain; dries me there all the foolish and dull and curdy vapours which environ it, makes it apprehensive, quick, forgetive, full of nimble fiery and delectable shapes, which, delivered o'er to the voice, the tongue, which is the birth, becomes excellent wit. The second property of your excellent sherris is the warming of the blood, which before (cold and settled) left the liver white and pale, which is the badge of pusillanimity and cowardice; but the sherris warms it, and makes it course from the inwards to the parts' extremes. (*2 Henry IV*, 4. 3. 96-107)

良質のシェリス・サックには二重の作用がある。先ず脳に上り、間の抜けた愚鈍な考えを追い払って、理解力の優れた創造力豊かな頭脳に変える。忽ちのうちに情熱的で愉快的な形を取り始めると、声となり、ことばが生まれ、みごとな知恵が授かる。高級シェリスの2つ目の特徴は、血液を温めること。血液が冷たく滞留していると、肝臓が青白くなる。それは臆病者の証である。ところがシェリスによって血液が温められると、血液は勢いよく体の末端まで行き渡る。

アルコールによる作用の一般的特徴のようにも読めるが、急激な体調の変化を催すことばが所々に鏤められている。『十二夜』という喜劇には、このワインをこよなく愛したサー・トービー・ベルチ (Sir Toby Belch) がいる。

Come, come, I'll go burn some sack, 'tis too late to go to bed now. Come, knight, come.
(*Twelfth Night*, 2. 3. 190-92)

さあ、さあ、サックでも温めようじゃないか。寝るにはもう遅いのでな。さあ、騎士殿、さあ。

サック酒は温めて飲むことがあった。そこに「砂糖を加えたり」(Donno 81, Wison 190)、「アルコールを飛ばしたり」(*OED*) といういくつかの異なる定義が存在するが、ここでは深く立ち入らないでおく。ただし、サック酒に限らず、ブランデー、クラレットなど、ワインを温める用例は *OED* に多い。

このような酒精強化ワインは、海路の流通に耐えられるだけのしっかりとしたものであった。甘みが強く、アルコール度数が高いワインは、温めて飲むことを好んだイングランドおよびオランダへの輸出用として開発された (Millon 66)。繊細なワインを味わう文化を諦めたロンドンのワイン商人たちの必然の着地点であったと言えるだろう。

2 ワインを商う

ジャンヌ・ダルクが変装してルーアンの城門を突破する。『ヘンリー6世・第1部』第3幕2場の冒頭、英仏百年戦争の最終局面で戦況不利に立たされたフランス軍が起死回生の一撃をこの乙女に託す。ジョージ・アンウィン (George Unwin) は、この場面から中世以来のイングランドの地域経済政策の残像を読み取る。

Watch. [Within] *Qui là?*

Pucelle. *Paysans, pauvres gens de France,*

Poor market folks that come to sell their corn.

Watch. Enter, go in, the market-bell is rung. (1 *Henry VI*, 3. 2. 13-16)

門番 [内側で] 誰だ。

乙女 百姓です。貧しいフランス人です。

穀物を売りに市場に参りました貧しい者です。

門番 入れ。市場の鐘は鳴ったぞ。

ジャンヌ・ダルク扮する農民が市壁の中で行われる市場に穀物を売りに来るのだが、門番は、すでに鐘が鳴って取引が開始されている旨を告げている。この鐘の合図は、卸売業者による買占めを防止し、売り手と買い手に公平な機会を与えるための工夫であり、特に中世ロンドンの穀物市場では、開場初日は小売業者に取引が限定されていたという。しかし、このような地域経済の保護政策は、シェイクスピアの時代、国家経済の規模拡大に伴い崩れつつあり、生産者と消費者の需給バランスで価格が決まる市場経済へと徐々に移行していった。小規模生産者は市場の構造変化に対抗するため、協同組合 (*cooperative organization*) を結成し、大規模市場参入への道を繋いだ。このことは、都市部の職人による同業者組合の結成の動きと軌を一にしている (Unwin 316-17)。商工業者による組合結成については、古くは14世紀に勅許が下り、ロンドンのみならず、地方都市においてもコベントリー、ヨーク、チェスター等は同業者組合の結成の動きが早い (Melling 6-8)。いずれも、コーパス・クリスティ祝祭劇の伝統を育んだ土壌を持つ。

職人や商人の同業者組合の多くは、ノルマン征服 (1066年) 以前から教会に集う仲間を中心に結成されたと言われている。ワイン商人たちも、いつの頃からかロンドンのギルドホールの南側、テムズ川沿いの聖ジェイムズ教会と聖マーティン教会境界のヴィントリー地区に集まった。ここは古代ローマが占領していた時代より、ローマ船が着く波止場として知られており、クイーンハイズ (Queenhithe)

とガーリックハイズ (Garlickhithe) はワインの荷が降ろされた波止場とも言われている (Crawford 13-14)。現在も葡萄酒商組合の威風堂々たるホールがそこに建つ。

葡萄酒商組合がヘンリー6世から組合結成の勅許を獲得したのは1437年のことで、皮肉なことに、その頃までには同組合の全盛期は過ぎ去っていた。ワイン貿易の支配およびロンドン市政に対する組合員の影響力という点においてである。ロンドン12大商工業組合の序列第11位という位置づけは1516年に決められたが、あと200年ほど早ければ、第3位か第4位の位置にあったろう。(Crawford 13)

ロンドンには中世に組織された同業者組合が今も残り、特に、影響力の大きい序列第12位までの組合は‘The Twelve Great Livery Companies of the City of London’などと称され、ロンドン市政のみならずイギリスの歴史にその足跡を残してきた。例えば、食料・医薬品としても利用価値の高かったスパイスは、食料雑貨商組合 (The Grocers’ Company) が輸入販売を統括し、12団体のうち、序列第2位の地位を占めた。歴代ロンドン市長の主たる排出母体ともなっている。一方、葡萄酒商組合は序列第11位で、毛織物の仕上げを行う毛織物職人組合 (The Clothworkers’ Company) に次いで低い。14世紀以前には権勢を誇っていたであろうワイン商人たちの12大組合内での地位の低下は、15世紀前半に序列が確定するまでの経緯において、3段階の周辺事情に起因にするとされている。第1に、同組合は元来ガスコニュの独占権しか認められておらず、スペイン、ポルトガル、地中海諸国への貿易圏拡大で、この多様化に対応できなかった。第2に、ホップとビールの醸造技術の導入により、伝統的なエールとワイン文化に代わる選択肢が増えた。第3に、ワイン貿易に関する国政関与である。このうち、第3の事情により、外国船の入港は厳しく制限され、イングランド船籍に限られたため、ガスコニュ産ワインの輸入が激減したのである。

確かに、対仏貿易制限は、政治的な問題として葡萄酒商組合の権限の及ぶところではなかったかもしれない。一方で、第1の要因として挙げられる貿易の多角化に関しては、同組合の戦いは熾烈を極めたようである。ドイツのハンザ同盟はヨーロッパ北部の経済圏の貿易権限を独占した都市同盟であるが、その商館がすでにロンドンにもあった。スティールヤード (Steelyard) として知られるテムズ川北岸の一等地はドイツ商人の居留区で、13世紀以降の歴代イングランド王によってその在留特権を認められ、商業活動が保護されていた (Crawford 58)。ドイツ商人はスティールヤード内だけでなく、イングランドを行商してワインの販売を行っていた。葡萄酒商組合にとって目障りな存在であった。1598年の記録によると、エリザベス女王はロンドン市長および行政長官に命じ、スティールヤード在留民を同年1月28日までに国外退去するように通達を出させている。これはドイツ国内におけるイングランド商人の貿易活動を禁じたドイツ (神聖ローマ帝国) 政府への報復措置としてである (G. B. Harrison 249)。しかし、ワイン貿易の独占および権益確保の絶え間ざる戦いにもかかわらず、葡萄酒商組合の影響力は14世紀末の全盛期には遠く及ばなかった (Crawford 60)。

シェイクスピアの時代には、葡萄酒商人、酒類販売免許を持つ酒亭の亭主、またはその土地の貴族といった人たちがでなければ、自宅にワインを貯蔵しておくことは許されませんでした。非常に多くの酒亭がこの時代にあって、しかもそれらが社会的に重要な役割を果たしていたのは、こうした理由によっていたのです。(シモン 46)

アンドレ・シモン (Andrè L. Simon) が『シェイクスピアのワイン』の中で述べているように、当時の社交の場である酒亭にワインを卸していたのがワイン商人たちであった。シェイクスピアおよび同時代の作家たちは、ロンドンにあった酒亭の名前を度々口にする。テムズ川南岸サザックのファールコン亭 (The Falcon)、旧市街のマーメイド亭 (The Mermaid)、マイター亭 (The Mytre)、ボアズヘッド亭 (The Boar's Head) などである。14 世紀のロンドンには酒類販売免許を持つ酒亭がすでに 400 店ほどあったと言われており (Johnson 156)、フォルスタッフとその仲間たちが屯したイーストチープ街のボアズヘッド亭などもそのうちの一軒であった。

Fal. Ye lie, hostess, Bardolph was shav'd, and lost many a hair, and I'll be sworn my pocket was picked. Go to, you are a woman, go.

Host. Who, I? No, I defy thee. God's light, I was never call'd so in mine own house before. (1 Henry IV, 3. 3. 59-63)

フォルスタッフ この嘘つき女め。バードルフはすっかり坊主。毛なしってことだ。誓って言うが、俺の財布も素寒貧だ。この売女め。

女将 私のことかい？ やめておくれよ。後生だから。これまでこの店でそんな風に呼ばれたことはないんだよ。

当時、酒亭での宿泊は禁じられており、ボアズヘッドの女将にすれば、人聞きの悪い噂を立てられたくもないところだが、シェイクスピアはこの作品だけでなく、後に書かれる『ヘンリー5世』(Henry V) にもこのボアズヘッドの女将を再登場させ、猥談の種にしている。

Host. No, by my broth, not long; for we cannot lodge and board a dozen or fourteen gentlewomen that live honestly by the prick of their needles but it will be thought we keep a bawdy-house straight. (Henry V, 2. 1. 32-35)

女将 誓って申しますが、長い間泊めておりません。針仕事をしながら真面目に暮らす女性を十人ちょっとお泊めするだけで、すぐに売春宿と間違われるんですから。

酒と性風俗は、いつの時代でも結びついているものであるが、宿屋 (inn) を名乗る宿泊施設でも食事や酒類が提供されており、酒亭 (tavern) との境界が曖昧な場合もある。

イングランドの劇場史は、通常、中世の宗教劇から説き起こされる。それは教会から発生し、町の広場へと場所を移してギルド (同業者組合) が担い手となる。いわゆる、コーパス・クリスティ祝祭劇である。その舞台形態は、地域によってさまざまであったものの、すべて野外上演で、特設舞台を設えるものや伝統的な山車を引廻すものなどがあった。その代表的地域と同業者組合については先に述べたとおりであるが、これも宗教改革の影響で 16 世紀前半には衰退する。1500 年代半ば、勢い新たな余興の担い手が現れる。宿屋劇場 (inn-theatre) と呼ばれる施設で、その名の通り、宿屋の中庭に舞台が設えられた劇場である。ディオニュソス以来、演劇と酒が、再び密接な関係を取り戻す、と言え大袈裟だろうか。エリザベス朝に発達するイングランド独自の劇場構造は、シェイクスピアのグローブ座に代表される木造 3 層構造で、中央部が吹き抜けとなった張り出し舞台を持つ。諸説あるが、これが宿屋劇場

の発展系と見る向きも多い。

3 ワインの社会性

『じゃじゃ馬馴らし』(*The Taming of the Shrew*) はシェイクスピア初期の喜劇である。冒頭、クリストファー・スライなる鋳掛屋が酒場で酔いつぶれているところへ、この町の領主が通りかかる。領主はこの豚のように寝転がった酔っ払いに悪戯をしかけようと、この男を自らの館に運び、貴族の身なりをさせる。水盤に花を浮かべたローズウォーターを張らせると、芳しい香りの中でスライは目覚める。

Sly. For God's sake, a pot of small ale.

1. *Serv.* Will't please your lordship drink a cup of sack?

2. *Serv.* Will't please your honor taste of these conserves?

3. *Serv.* What raiment will your honor wear to-day?

Sly. I am Christophero Shy, call not me honor nor lordship. I ne'er drank sack in my life: (1. 2. 1-6)

スライ お願いだ。エールを薄めたやつをくれ。

給仕1 ご領主さま、よろしければサック酒などはいかがでしょう。

給仕2 殿様、よろしければフルーツの砂糖漬けをお一口。

給仕3 殿様、本日のお召し物はいかがいたしましょう。

スライ 俺はクリストフェーロ・スライ様だ。殿様だとか、ご領主様などと呼ぶな。サック酒なんてものは飲んだこともないわい。

貧富の格差、地域間格差は、すでに自明の理であった。「地方都市は労働力が不足し、ロンドン働かない人々で溢れ、酒亭、食堂、博打小屋、ボウリング場はごった返し、悪の巣窟となった」(Whibley 489)。田舎教師の年収が 12.5~20 ポンド程度であった時代に、劇作家として 25 ポンド以上、俳優としても 100 ポンドを超える収入があったシェイクスピアは、飲んでいた酒類も庶民的ではなかったようだ。領主をして鋳掛屋のスライを乞食 (In. 1. 41) と呼ばせしめ、薄いエールを飲ませるあたりに、この劇作家の生活感覚を読み取ることは、あながち妄想とも言えないだろう。

エール 1 ガロンあたり 2 ペンスの時代、同量のサック酒は 41 ペンスであった (Morton 283-84)。前述のフォルスタッフが活躍したヘンリー4世 (在位 1399-1413) の治世には、いまだサック酒はスペインからもカナリー島からも輸入されていなかった、というアナクロニズムを指摘したうえで、シモンは「サック酒の魅力をあの有名な科白の中でかくも愛情をこめて微に入り細に亘って描写しているのはフォルスタッフではなく、ほかならぬシェイクスピア自身だったのであります」(40) と述べ、この劇作家の酒の傾向を見事に突いてみせる。恐らく、これに関しては芝居ではなく、現実であっただろう。

貧困、流行病、災害(火災)が付き纏うテューダー朝(1485-1603)およびステュアート朝(1603-1714)時代、飲酒は社会生活に浸み込んでいた。1590年代前半と1600年代前半、ペストがロンドンを襲う。週間死亡者数が張り出され、死体搬送人が行き交うものの埋葬する墓所が不足する。犠牲者の多くは貧困者である。「目の前の恐怖を消し去るために貧困者はアルコールを口にした」(Thomas 22)。「人生を一時的にせよ我慢できるものに見せる方策として、極貧の者たちにとってはアルコール以外の選択肢はなかった」(Thomas 23)のである。

イギリス・ルネサンス期の医師で、作家でもあったトマス・ロッジは『ペスト論』(*A Treatise of the Plague*, 1603) の中で予防・治療の処方箋を書く。

Take one part of Aqua Vita of the best, thee parts of Malmsey, or other pure wine, of Juniper Berries half a handful, or of common Nuts three or four, these do they steep in the above said Liquor three hours, and afterwards eat them morning and evening. This Remedy in old folks & in the winter time is not to be misliked. (36)

上質の蒸留酒 1 に対して、マームジー(混じりけのないワインでも可) 3。ビヤクシンの実少々、もしくはナッツを 3~4 粒。それを先の酒に 3 時間漬け込み、朝と晩に食べる。この薬は老人、特に冬場には良い。

アルコール含有量の高いワインは他の薬剤を調合する溶剤でもあったが (McGovern 306)、ロッジはこれをペスト流行下のドイツとフランドル地方で用いられた処方と表す。すでに古代ギリシャのディオスコリデスやローマのプリニウスにもその例はある。これは古代、中世と言わず、ヨーロッパでは 19 世紀まで続いた。

ワインには格付けがあり、それを口にする人間にも格付けがある。格差が当然であった階級社会において、ワインは単に料理に添える飲み物ではなかった。1453 年、もしボルドーが陥落していなければ、ワインの格付けは起こらなかったかもしれないが、シェイクスピアの酒の傾向も変わり、高級酒を啣るフォルスタッフの誕生もなかったかもしれない。

おわりに

Port. Faith, sir, we were carousing till the second cock; and drink, sir, is a great provoker of three things.

Macd. What three things does drink especially provoke?

Port. Marry, sir, nose-paining, sleep, and urine. Lechery, sir it provokes, and unprovokes: it provokes the desire, but it takes away the performance.

(*Macbeth*, 2. 3. 24-30)

門番 実は、旦那、二番鳥鳴くまでドンチャン騒ぎしておりました。酒ってのはね、旦那、3 つのことを引き起こすんです。

マクダフ 酒が引き起こす 3 つのことっていったい何だ。

門番 それがですね、旦那、一に赤鼻、二に眠気、三に小便でさあ。助平、と言いたいところですが、やる気は出るが、実行不能と来たもんだ。

四大悲劇『マクベス』のコミック・リリーフ (comic relief) として有名な地獄の門番の場である。このユーモラスな会話の裏側で、陰惨な国王殺しが行われていた。「赤鼻」は血行促進、「眠気」は催眠誘導、「小便」は利尿作用であることは言うまでもない。まさか、酔いどれの門番が、ワインの医薬品としての効能を意識していたことなどあるまいが、酩酊状態とはいえ、鋭く射る。

「ワインに含まれるアルコールが医薬品としてどのように作用するかを見るのに、薬学の知識や、

鋭い観察眼など不要である。それは鎮痛剤であり、殺菌剤であり、総合薬なのだ。同時に、強い向精神薬でもある。エンドルフィンやエンケファリンのような阿片に似た快楽物質を脳内に分泌させる」(McGovern 305)。

ヨーロッパ演劇は、古代ギリシャのディテュランボス (dithyramb) に発するとされる。酒神ディオニュソス(バッカス)を讃える狂信的な歌舞である。紀元前5世紀に書かれたエウリピデス(Euripides)の悲劇『バッカイ』(*The Bacchae*)は、夫を捨て異様な精神状態で踊り狂う女たちのディオニュソス信仰がモチーフとなる。ディオニュソスを信仰しない者はたとえ王家の者であっても体を引き裂かれ、殺されるのだ。

聖と俗を同時に体現する古代ギリシャ酒神の在り様が、中世ヨーロッパ社会を形成してきた。赤い葡萄酒はキリストの血となり、一方、如何わしい宿屋でそれは振舞われた。

注

*本稿のシェイクスピア作品からの原文の引用は、すべて *The Riverside Shakespeare, 2nd Edition* (Houghton Mifflin, 1997) による。

- (1) 古くは3世紀にローマ人が葡萄栽培を定着させ、その後、ローマ支配下の共同体で存続していたと考えられている。北方民族の侵入により一時途絶えたものの、ノルマン征服(1066年)後は、修道士による栽培が復活し、特に大修道院による葡萄農園の経営は、16世紀には巨額の富をもたらした。(スワード 235ff)
- (2) 西ヨーロッパの内陸部であるフランスのガスコーニュやドイツのラインガウが、ワイン産地として商業的な成功を収めているのは、木樽で搬送して劣化しない水路の開けた地域であったためである(Rose 13)。
- (3) KEO's Commandaria St. John is produced from a rare ancient indigenous grape variety, Xynisteri, whose grapes come from a denominated area, on the eastern slopes of Troodos mountain range, giving the wine an "Appellation of origin" status. The grapes grow in volcanic soils, poor and thin, thus producing a low yield but of good quality crop. The grapes are left to overripe and after harvesting they are exposed directly to the sun, on rooftops, to increase their sugar content. Fermentation is slow, at low temperatures, and the wine then ages in oak barrels at KEO's isotherm cellars. (<http://www.keogroup.com/wines/site.14.articles.en.html>)

引用文献

Crawford, Anne. *A History of the Vintners' Company*. London: Constable & Co. Ltd., 1977.

Harrison, G. B. *Elizabethan Journal*. Vol. I-III. London: Routledge & Kegan Paul Ltd., 1938.
Reprinted 1955.

Harrison, William. "The Description of England." *Chronicles*. Vol. I. Ed. Raphael Holinshed. 1586.
New York: AMS, 1965

Johnson, Hugh. *Vingate: The Story of Wine*. New York: Simon and Schuster, 1989.

Lodge, Thomas. *A Treatise of the Plague*. 1603. *The Complete Works of Thomas Lodge*. New York: Russell & Russell, 1883. Reissued, 1963.

McGovern, Patrick E. *Ancient Wine*. Princeton: PUP, 2003.

- Millon, Marc. *Wine: A Global History*. London: Reaktion Books Ltd., 2013.
- Morton, Mark and Andrew Coppolino. *Cooking with Shakespeare*. Westport: Greenwood Press, 2008.
- Shakespeare, William. *Twelfth Night*. 1600. Ed. Elizabeth Story Donno. Cambridge: CUP, 1985.
- Shakespeare, William. *Twelfth Night*. 1600. Ed. Dover Wilson. Cambridge: CUP, 1930.
- Thomas, Keith. *Religion and the Decline of Magic*. London: Weidenfield & Nicolson, 1971.
Reprinted in Penguin Books, 1991.
- Unwin, George. "Commerce and Coinage." *Shakespeare's England*. Vol. I. Oxford: The Clarendon Press, 1916. Reprinted, 1970.
- Whilbey, Charles. "Rogues and Vagabonds." *Shakespeare's England*. Vol. II. Oxford: The Clarendon Press, 1916. Reprinted, 1970.
- シモン、アンドレ・L 『シェイクスピアのワイン』 多田稔訳 丸善プラネット株式会社 2002年
スワード、デズモンド 『ワインと修道院』 朝倉文市、横山竹己訳 八坂書房 2011年

参考文献

- Melling, John Kennedy. *Discovering London's Guilds and Liveries*. Oxford: Shire Publications Ltd., 1973.
- Rose, Susan. *The Wine Trade in Medieval Europe 1000-1500*. London: Bloomsbury Academic, 2011.
- Simon L. André. *Wine in Shakespeare's Days and Shakespeare's Plays*. London: The Curwen Press, 1964.
- 山本博 『ワインが語るフランスの歴史』 白水社 2003年
ジョンソン、ヒュー 『ワイン物語・上』 小林章夫訳 平凡社 2008年
プリニウス 『博物誌』 中野定雄他訳 雄山閣出版 1986年
ディオスコリデス 『薬物誌』 小川鼎三他編 エンタプライズ 1983年