

ウィリアム・キングの食通詩『料理法』

海老澤 豊

18世紀の英国では、さまざまな分野に関する技術指南書を装った教訓詩が多数書かれた。その手本となったのは、ウェルギリウスの『農耕詩』とホラティウスの『詩論』である。『農耕詩』は穀物を栽培し、果樹を育て、家畜を飼い馴らし、蜜蜂を養育する方法について教授しながら、内乱で疲弊したローマの復活を願って、崇高な文体で書かれた4巻2188行の教訓叙事詩である。『農耕詩』の影響を受けて書かれた18世紀英国の作品については、すでに別のところで詳述した。(1)

一方、ホラティウスの『詩論』はピソー父子に宛てた書簡詩で、いかに詩作すべきか、詩人としてどう立つべきかを指南していくが、いかめしく教訓を垂れる重厚な『農耕詩』に比べると、軽妙な筆遣いが目立ち、滑稽味にあふれた476行の作品である。18世紀英国の詩人たちは、『詩論』の語り口や構成を借りながら、これをパロディ化することで、教訓を授けるというよりもむしろ滑稽な表現を用いて時代の風潮を諷刺することに腐心した。

詩人たちは作品に『詩論』(*Ars Poetica*)をもじった『～法』や『～術』(*The Art of...*)という題名をつけ、副題には「ホラティウスの『詩論』に倣って」などの文言を付して、自分たちがホラティウスの模倣者であることを明らかにした。ロススタインはこれらの作品がほとんど一種のジャンルを形成するまでになったと指摘する。(2) 本論では『詩論』に倣った作品を「技法詩」と呼称するが、これに属する作品としては、ウィリアム・キングの『料理法、ホラティウスの詩論を模倣して』、ジェイムズ・ブラムストンの『政治術、ホラティウスの詩論を模倣して』、ジェイムズ・ミラーの『おどけホラティウス、すなわち現代の詩法』、ロバート・ドズリーの『説教術、ホラテ

ィウスの詩論を模倣して』などが挙げられる。(3)

本論では「技法詩」の先駆けとなったウィリアム・キングの『料理法』を取り上げる。キングはウェストミンスター校を経て、オックスフォードのクライスト・チャーチで民事法の博士号を取得し、イギリス支配下のアイルランドで要職を歴任した人物である。彼は諷刺的な散文を多数書いたが、料理を主題にした詩も少なくない。小麦に香料と干しブドウと砂糖を加えてミルクで煮た料理を題材にした「フルメンティ。実に無垢で無害な三巻の詩」を始めとして、(4) アップルパイやブディンクの作り方に関する短詩もある。

ダブリン時代の作品である「マウントタウンのマリー」は、牝牛のマリーが牛肉になるまでを歌った作品だが、詩人の目にはダブリン近郊にあるマウントタウンの動植物が、まるで食卓に載っているかのように映っている。その冒頭を引く。(5)

マウントタウン、汝はダブリンの心労からの
甘美な避難所、汝はリンゴやナシで有名だ、
カブやニンジンやレタスや豆やエンドウ豆、
ペギーのバターや、ペギーのチーズも有名だ。
ハトの群れが汝のまわりを飛び交っているが、
時には身を落としてパイになるように。
太ったガチョウは音楽的な声でガーガー鳴き、
スグリカリングのソースを欠かないように。
汝の池にはアヒルが、汝の囲いにはニワトリが、
汝の七面鳥は雌鶏に劣らずたくさんいる。
黒豚が小さな豚小屋で体を温めるように、
死ぬまで悲しい想いを持たぬように。

(11. 1-12)

1. 『料理法』の成立について

1705年に王立協会のメンバーで医師・博物学者のマーティン・リスターが、古代ローマの美食家アピキウスが著したとされる（現在では否定されている）料理本をラテン語で編纂して出版した。(6) フーパーによれば、この初版には予約購読者として、アイザック・ニュートン、クリストファー・レン、ハンス・スローンなど当代の著名な学者（王立協会のお歴々である）の名前が記されているという。(7)

この料理本に刺激を受けたキングは、600行あまりの『料理法』を1708年に公刊したが、副題に「リスター博士と他の方々への書簡つき、主として博士が出版した書物、古代人のスープとソースに関するアピキウス・カエリウスの作品の題名に誘発されて」とあるように、詩の前後には9篇の書簡が収められている。つまり『料理法』は散文と韻文が入り混じったメニッポス的な作品と言うことができ、さらに韻文の部分には、偶数頁にホラティウスの『詩論』を原語で掲げ、奇数頁にそれに対応するようにキングの『料理法』が印刷されている。

実はキングがリスターの著書に触発されて作品を著したのは、『料理法』が初めてではない。リスターが1699年に『1698年のパリへの旅』を出版すると、キングは同年に「マーティン・リスター博士がものした独創的な手法を模倣して」と副題をつけた『1698年のロンドンへの旅』を発表した。(8) キングは自分が著者であることを隠すために、同著がフランスの医師で文人のサミュエル・ソルビエールが書いた旅行記の新たな翻訳だと謳っている。(9)

『ロンドンへの旅』には随所に『パリへの旅』の頁数が記され、キングがいかにリスターを模倣しているかを示しているが、その大半は意地の悪いあてつけに他ならない。一例をあげれば、リスターの「パリジャンの食物は主にパンと香味野菜で構成される」という文言に対して、キングは「ロンドン子の食物は主にパンと肉で構成され、

肉は香味野菜の代わりに用いられる」と記す。(10) パリの優れた点を称揚するリスターに憤ったキングは、母国の首都の美点を強調するために『ロンドンへの旅』を上梓した。キングは『散文と韻文の雑録』の序文で、『ロンドンへの旅』が「我が国の擁護」であり、「英国がフランスに劣らず好ましいことを示す」ために書かれたと記している。(11)

またキングは『散文と韻文の雑録』の献辞を「不滅のビーフステーキ・クラブの面々」に捧げ、この気高いクラブには「あらゆる重要な貴顕がバラバラに君臨しているが、善良な性質と良きユーモアの絆で全員が結ばれている」と述べ、英国人は「フランスのマッシュルームや、トリュフや珍味を軽蔑する」一方で、「食いである牛肉や太ったリンカンシャーの牡牛」を好むと主張する。(12) キングが『料理法』の着想を得たのもおそらく同じ理由で、古代ローマの料理法を紹介するリスター版アピキウスに対抗するように、英国の食材や料理法が彼の地にいささかも劣らないことを面白おかしく歌い上げたのだ。このようなキングの母国愛は、『料理法』がビーフステーキ・クラブに捧げられていることから明白である。

『スペクテイター』第9号は「ビーフステーキ・クラブとオクトーバー・クラブは、その立派な名称から判断すれば、どちらも飲み食い嫌ってはいない」と記している。(13) またチェトウッドによれば、喜劇役者リチャード・エストコートが「ビーフステーキ・クラブの食糧調達役を務め、榮譽の印としてバッジをつけていた。これは黄金製の小さな焼き網で、緑色をした絹のリボンで首から下げていた。このクラブは英国の名だたる才人やお偉方で構成されていた」という。(14)

ところで『料理法』は1708年に正規版よりも先に海賊版が出版された。(15) 海賊版の表紙には「桶物語の著者による」とスウィフトが作者であるかのごとく記され、「すべてをごたませに調理する」というユウェリナスの一節（該当する原詩は見出せない）を掲げている。さらに海賊版は『料理法』の韻文のみを収め、ホラティウスの原

詩と書簡は一切含まれていない。これが詩人の意図に反していたことは明らかで、キングは正規版の序文で、草稿が「召使かその他の手段によって書肆に渡った」ために「多くの不完全さと多くの間違い」に満ちた海賊版が流布していることを嘆いた。(16) 本論では正規版の初版をテキストに選ぶ。

2. 『料理法』の書簡について

すでに述べたように、『料理法』はホラティウスの『詩論』を模倣して書かれた韻文と、匿名の知人に宛てた散文の書簡9通から成る。まずは書簡について略述しておこう。(17) 第1書簡でキングはリスターの「古代人のソースとスープについて」が刊行されたようだが、自分は未見であり、ロンドンに住む君がうらやましいと述べる。続いてキングは、パブリック・スクールの生徒が休暇に実家に帰ると「塩を振った羊肉やヴィネガーをかけたローストビーフ」しか食わず、大学へ進学した後も料理法に関する知識は少しも増えず、彼らの食べる物はずっと同じで、ソースに関してはひどく無知なままだと嘆き、あらゆる家庭でフランス人を料理人として雇うべしと訴える。

第2書簡でキングはリスター博士と文通する機会を得たいので、同封の手紙を博士に渡してほしいとロンドンの友人に頼む。第3書簡がその手紙にあたるが、内容は爪楊枝やフォークや箸が発明されるまでの経緯に関する、学術的かつ冗談に満ちた論考になっている。たとえば、古代エジプト人はワニが食事の後にナイル川の水で口をすすぎ、さらにエジプトマングースに歯を掃除してもらうのを見て、これを真似するようになったとか、自分の高い中国人は爪を驚くほど伸ばしているのだから、箸を使うようになったなどという戯言が延々と続く。なおプリニウスの『博物誌』第8巻には、満腹になったワニが口を開けて寝ていると、トロキルスと呼ばれる鳥がワニの歯や喉をきれいにしてくれるが、その様子を見ていたエジプトマングースは、投槍のようにワニの喉から飛び込んで内臓

を食い荒らすという記述がある。(18)

第4書簡でキングは、リスター博士に捧げる『料理法』を執筆中だと述べ、ホラティウスの『書簡詩』第1巻第5篇をもじった短詩を挿入する。ホラティウスの原詩は、アウグストゥスの誕生日(休日)の前夜に友人のトルクアトゥスを夕食に誘う招待状で、あらゆる種類のささやかな野菜料理でよければ、一日の終わりに拙宅に来てほしいと歌う。これを踏まえたキングの詩の冒頭は「ベルヴィルが寛大な魂を小さな部屋に閉じ込め、／数皿の料理と少量の葡萄酒で満足できるならば、／私は9時にわが幸福を期待するとしよう」(11. 1-3)となっている。

第5書簡はキングのホラティウス論になっており、9通の書簡の中で最も重要である。キングは「ホラティウスはあらゆる技法や学問のための教訓を垂れる上で、確かに模倣すべき作家だ」と述べて、『料理法』を書くにあたって、ホラティウスが『詩論』で用いた方法を採用したことを明らかにする。ホラティウスの『書簡詩』第2巻第4篇は、エピクロス派の食通カティウスが料理に関して蘊蓄を傾けるという料理詩だが、キングはその一節(11. 12-4)を引いた後で、「卵は長円形のものを選び、丸い卵よりも／味は良く、色も白いことを覚えておけ。／その殻の固さは雄鶏を宿しているのだ」と自らの英訳を示してみせる。

ただしキングは、ホラティウスが『詩論』で示した種々の規則に盲従したわけではないと断りを入れる。自分は『料理法』に「教訓に最もふさわしい、平易で緩やかで親しみやすい文体」を採用したが、ホラティウスを過度に正確に模倣することはせず、オルダム、ベン・ジョンソン、ロスコムン伯といった詩人たちによる『詩論』の翻訳も参照しなかった。(19) またキングは『詩論』に示された規則の一部を無視する自由を、ある程度まで行使したと述べる。それは「下働きの使用人たちは何度も経験しているだろうが、最も辛抱強い傾向にあるとは言い難い調理人の性質と気質を考慮した」からだという。

ホラティウスの『詩論』は常に現実との接点を

保っているが、それは明瞭な形では表明されていないので、その模倣作である『料理法』には多くの急展開がある。詳細は原詩や上記の翻訳を参照してほしい。また『料理法』は人間生活に関する有益な教訓を多数含んでいるために、読み飛ばせるほど軽くない。さらに『料理法』には一般読者に馴染みのない専門用語があるが、さして多くはない。キングは珍しい料理の名称を列挙して、「読者は『焦がした羊肉』(swol'd Mutton)が何だかわからないかもしれないが、これはノミ取りの手間を省くために、羊毛でくるんで炙った羊のことである」などと、まことに人を食った文章が続く。

第6書簡は「真面目であれ、滑稽であれ、よい食事は詩的な余興の主題と材料になる」や「詩に挿話を織り込むには、最も精妙な技術をもってすべきだということに、あらゆる詩人は同意すると思うが、食卓でも同じことだ」として、料理法と詩歌の類縁性を扱う。第7書簡でキングは『料理法』が売れるかどうか不安だと述べ、長つたらしい題名が売れ行きを損ねるのではないかと愚痴をたれる。第8書簡はウィリアム・グリムストン子爵が書いた喜劇『弁護士の幸運』を引き合いに出して、劇中で描かれる食生活や料理をあげつらう。

ここまで50頁にわたる8通の書簡が前置きとなつて、『料理法』の韻文がようやく始まり、その後第9書簡が配置されている。キングは最後になってようやく、友人からリスター版アピキウスについて聞く機会に恵まれたというのだ。この発言が真実でないことは韻文を読めば明らかだが、キングは第1書簡でリスターの編纂したアピキウスを読みたいと記しておきながら、その内容に実際に触れるのは第9書簡なのである。フラワーが指摘するように、ここには結論を故意に引き延ばそうとする意図が見える。(20) おそらくこれもリスターに対するあてつけなのであろう。

キングによるリスター版アピキウスの内容を紹介しておけば、第1巻はソースとピクルス、第2巻は「華々しい主題」たるソーセージ、第3巻は庭で取れる食用野菜、第4巻は全般的な料理法につ

いて、第5巻は豆入りの粥、第6巻は野鳥、第7巻は贅沢で高価な料理、第8巻は四足獣、第9巻は魚介類、第10巻は魚のソースとなる。

3. 『料理法』の韻文について

最初にキングがホラティウスの『詩論』をいかに模倣したかを示そう。ただし第5書簡で告白していたように、キングはホラティウスの原詩に常に忠実というわけではない。『詩論』は476行にすぎないが、『料理法』は634行に及ぶ。これはキングが原詩にない詩行を挿入したためで、そのような個所では原詩があるべき頁は空白のままである。

『詩論』は、詩の構成、作劇法、詩人はいかにあるべきか、という3つの部分からなり、冒頭は作品全体のバランスが重要だとする一節で始まる。(21) 人間の頭に馬の首をつなぎ、さまざまな手足と胴を寄せ集めて、色とりどりの羽をつけ、上半身は女なのに下半身は魚になった絵を見たら、誰しも吹き出すであろう。このキマイラ的な生物の描写は、『詩論』を模倣する詩人たちが腕によりをかけてパロディ化する箇所なのだが、キングはどう料理したか。

独創的なリスター、ここにシンシアの顔を描いた一枚の絵がありますが、赤身肉のような首をして、七面鳥の羽をつけ、仔牛の足をしていたならば、ネラーが描いたとしても、貴方は笑い飛ばすでしょう。しかし先生、裕福な農夫の妻や姉妹が飾りつけたご馳走の図柄はそんなものなのです。おまけに豊かさもなく、香気もないとしたら、病んだ男の夢と何ら変わり映えはしません。思考という思考がごたごたと急ぎ走り、シラバブが最初に出され、スープが最後なのです。

(11. 1-10)

ネラーはドイツ出身の英国宮廷画家ゴドフリー・ネラーを指し、シラバブは牛乳にワインなどを入れ、砂糖や香料を加えた飲料、または泡立てたデザート菓子である。ホラティウスが描いた奇

怪な肖像画を、キングは食卓に並べられた田舎風料理に転換してみせる。『詩論』ではさらに野獣が家畜と仲良く暮らし、蛇が鳥とつがい、仔羊がトラと交わることはないと続くが、キングはこれをすべて食材の組み合わせに置き換えて、塩漬けの豚肉にオレンジ・ピールを挟むことはないし、仔羊にウナギの蒲焼を添えることもないと歌う。

また『詩論』で有名な「詩は絵と同じである」(ut pictura poesis)の箇所を比較してみよう。まずホラティウスはこう歌った。

詩は絵と同じ。あるものは近づけば近づくほど人を引きつけ、あるものは離れば離れるほど人の心をとらえる。あるものは薄暗い所を好み、あるものは光のもとで見られることを望んで、批評家の鋭い眼力も恐れぬ。一度しか喜びを与えないものもあれば、十回見ても喜びを与えるものもあるだろう。(11. 361-5)

キングのパロディは以下の通りだが、後半部分は原詩から少々逸脱している。

食卓は目にとって絵画のようにあるべきで、影に置かれる料理、光の中で広がる料理もあり、遠くで輝く料理も、近くで輝く料理もあって、安心がすべての美味を支配するのです。切り開くと感動する料理あり、全ての料理が終わり、最後に味覚を刺激する料理もあります。(11. 452-7)

さらに『詩論』の最期でホラティウスは、狂気の詩人エンペドクレスが「自ら不死の神と仰がれることを欲して」(11. 464-5)エトナ山の火口に飛び込んだという挿話を紹介している。キングはエンペドクレスが「炙られることで神になれると考えた」(1. 610)と原詩をひねった上で、「料理人が太っていて、私が傍観者ならば、彼よりも彼の魚を揚げたいものです」(11. 607-14)と茶々を入れる。

ところでホラティウスは、詩の構成を指南する

際に『オデュッセイア』の冒頭を借りて「私に歌え、ムーサよ、トロイアを攻略した後／あまたの人間の習いと国々を見たかの人を」(11. 141-2)と歌うが、キングはこれを「詩神よ、フランスのスープを味わい／マッシュルームを知るためにパリに行った男を歌え」(11. 206-7)とリスターに対する揶揄に変えた。『ロンドンへの旅』で明らかのように、リスターがことさらにフランスを称揚することをキングは皮肉ったのであった。

ただし料理に関して言えば、キングは第1書簡でイギリスの家庭はフランス人の料理人を雇うべしと主張した。韻文においてもキングは「フランス人は我々の風味を助け、垢抜けしない料理の不足を礼儀作法で巧みに補ってくれる」(11. 329-30)と評価する。なぜなら昔の英国人はフランス風の甘いソースを称賛するあまりに、肉料理に砂糖を入れることをしばしば求めたからである。また「マンゴー、ポタルゴ(ボラやマグロの魚卵を乾燥させた珍味)、シャンピニオン、キャビア」(1. 68)など外国産の新しい食材や、「角砂糖挟みや塩用スプーン」(1. 70)といった食器が英国に導入されたことをキングは積極的に肯定する。

だがキングの本音は別のところにあって、『料理法』の随所に英国料理を讃える詩行が認められる。「コーンウォールは雛鳥のパイ、デヴォンはホワイト・ポット(牛乳やクリームに卵、小麦粉、レーズン、砂糖、香辛料などを入れて煮た料理)、レスターは豆とベーコンをもたらず、王たちの食物だ」(11. 165-6)と各地の名産を紹介する。また彼は「ブディング、味つき豚肉、ホワイト・ポットには、英国民を才気煥発にする効果が認められたのだ」(1. 357-8)と英国料理を称賛する。

モートンは『料理法』の書簡に「愛国心と封建時代への郷愁」が表明されていると評するが、(22) 韻文にも英国の古き良き時代への感懐が散見される。一例をあげれば、森で道に迷ったヘンリー王は、粉屋の小屋に迎えられると、「うず高く積まれた鶏肉や魚のビスケットなど語らず、陶製の皿に盛られたクリームをががつ食らう。ハシバミ色の杯に入ったエールで渴きを癒し、炭火で焼

いた薄切りベーコンをがつつく」(11. 131-4)のであった。これは英国伝承の「ヘンリー2世とマンズフィールドの粉屋の愉快的バラッド」を踏まえたもので、ホラティウスの原詩が併記されていないのも当然である。(23)

またカンブリア(ウェールズ)の先祖たちは、狩った山羊を炙って岩塩を振りかけ、クレソンやリークをサラダ代わりにしていた。やがてイングランド人が彼らに肉の炙り方や煮方を教えると、詩人タリエシンが豎琴を爪弾きながら、その方法を皆に教えた。後にアーサー王は騎士たちに闘いの記録を残すことを教え、決して屈さぬカンブリア魂を鼓舞した。さらにウォリックのガイは将来の英雄たちに正しい見本を示し、大きな釜を導入することで活力を奮い起こした。最後に荣誉と機知と歓楽を分かち合者は「ビーフステーキ・クラブに適した仲間だ」(1. 516)と、キングは英国の荣誉を料理と結びつけながら歌うのである。

そもそもキングは序文で、現代では贅沢に傾くあまりに作法が乱れていることを慨嘆し、「広間の長い食卓の上に、一族の紋章、古い槍、マスケット銃、鉾槍が掲げられ、骨の髄が床に散らばり、『チェヴィー・チェイス』や『女王の古き廷臣』(どちらも伝承バラッド)が、彫刻を施されたマントルピースの上に置かれ、牛肉と黒パンが毎日貧しい者たちに運ばれた」過去の英国の「もてなし、慈悲、勇気」への愛着を公言していた。(24)『料理法』はホラティウスの『詩論』を換骨奪胎しながらも、英国人による英国料理賛歌と呼べよう。

注

- (1) 海老澤豊 『田園の詩神—十八世紀英国の農耕詩を読む』(国文社, 2005)
- (2) Eric Rothstein, *Restoration and Eighteenth-Century Poetry 1660-1780* (London: Routledge & Kegan Paul, 1981) 91.
- (3) William King, *The Art of Cookery, In Imitation of Horace's Art of Poetry. with*

some Letters to Dr. Lister, and Others: Occasion'd principally by the Title of a Book publish'd by the Doctor, being the Works of Apicius Coelius, Concerning the Soups and Sauces of the Aintients. With an Extract of the greatest Curiosities contain'd in that Book. To which is added, Horace's Art of Poetry, in Latin. By the Author of the Journey to London. Humbly inscrib'd to the Honourable BEEF STEAK CLUB. (London: Bernard Lintot, 1708), James Bramston, *The Art of Politicks, In Imitation of Horace's Art of Poetry* (London: Lawton Gulliver, 1729), James Miller, *Harlequin-Horace: or, The Art of Modern Poetry* (London: Lawton Gulliver, 1731), Robert Dodsley, *The Art of Preaching: In Imitation of Horace's Art of Poetry.* (London: R. Dodsley, 1746)

- (4) William King, *The Furmetary. A very Innocent and Harmless Poem. In Three Canto's* (1699), *Miscellanies in Prose and Verse* (London: B. Lintott, 1705) 247-60.
- (5) William King, "Mully of Moutown" (1704), *Miscellanies in Prose and Verse*, 359-60.
- (6) Martini Lister, *Apici Coelii de Opsoniis et Condimentis Sive Arte Coquinaria. Liberi Decem*, 2nd ed. (Amsterdam, 1709). 英訳には *Apicius: A Critical Edition with an Introduction and English Translation*, ed. & trans. Christopher Grocock & Sally Grainger (Devon: Prospect Books, 2006) があり, エウジェニア・S・P・リコッティ『古代ローマの饗宴』武谷なおみ訳(講談社学術文庫, 2011)の第10章がアピキウスにあてられている。
- (7) Richard Hooper, "Martin Lister's Edition of Apicius," *The Bibliographer*, 2 (1882) 27-8.
- (8) Martin Lister, *A Journey to Paris In the Year 1698* (London: Jacob Tonson, 1699), William King, *A Journey to London, In the Year, 1698* (London: A. Baldwin, 1698)

- (9) Samuel Sorbière, *Relation d' un voyage en Angleterre, où sont touchées plusieurs choses, qui regardent l'estat des Sciences, et de la Religion, et autres matieres curieuses* (Paris: Louis Billaine, 1664) 英訳に *A Voyage to England, Containing many Things relating to the State of Learning, Religion, and other Curiosities of the Kingdom* (London: A Woodward, 1709) がある。
- (10) Lister, *A Journey to Paris*, 146., King, *A Journey to London*, 29.
- (11) “The Preface,” *Miscellanies in Prose and Verse*.
- (12) “To the Right Honourable Lords and Gentlemen, Members of the Immortal Beef-Steak Clubb,” *Miscellanies in Prose and Verse*.
- (13) *The Spectator*, ed. Donald F. Bond, 5 vols (Oxford: Clarendon Press, 1965) 1: 42.
- (14) W. R. Chetwood, *A General History of the Stage, from its Origin in Greece down to the present Time* (London: W. Owen, 1749) 141.
- (15) *The Art of Cookery: A Poem. In Imitation of Horace's Art of Poetry. By the Author of a Tale of a Tub*. (London: Printed, and are to be Sold by the Booksellers of London and Westminster, 1708)
- (16) “The Publisher to the Reader,” *The Art of Cookery*.
- (17) 鈴木善三『イギリス諷刺文学の系譜』(研究社, 1996) 140-7. 書簡の内容をまとめており参考になる。
- (18) Pliny, *Natural History*, trans. H. Rackham, 10 vols (Cambridge, Massachusetts: Harvard University Press, 1942) 3: 65-7.
- (19) *Ben Jonson*, ed. C. H. Herford & Percy and Evelyn Simpson, 11 vols (Oxford: Clarendon Press, 1947) 8: 303-55., *The Poems of John Oldham*, ed. Harold F. Brooks & Raman Selden (Oxford: Clarendon Press, 1987) 91-112., Earl of Roscommon, *Horace's Art of Poetry* (London: Henry Herringman, 1680)
- (20) John Fuller, “Carving Trifles: William King's Imitation of Horace,” *Proceedings of the British Academy* 62 (1976) 278.
- (21) 『アリストテレース 詩学 ホラーティウス 詩論』 松本仁助・岡道男訳 (岩波文庫, 1997) に拠るが、一部を漢字表記に直した。また Horace, *Epistles Book II and Epistle to the Pisones ('Ars Poetica')* ed. Niall Rudd (Cambridge: Cambridge University Press, 1989) および Horace, *Satires and Epistles*, trans. John Davie (Oxford: Oxford University Press, 2011) を参照した。
- (22) Timothy Morton, *The Poetics of Spice: Romantic Consumerism and the Exotic* (Cambridge: Cambridge University Press, 2000) 127.
- (23) “The King and Miller of Mansfield,” *Reliques of Ancient English Poetry*, ed. Thomas Percy, 3 vols (Edinburgh: James Nichol, 1864) 3: 147-56.
- (24) “The Publisher to the Reader,” *The Art of Cookery*.

※本稿は2016年度駿河台大学特別研究費の成果物である。