

[書 評]

## ウエディングケーキの文化史

—Simon R. Charsley, *Wedding Cakes and Cultural History*, Routledge, London, 1992.—

野 田 雅 子

Masako Noda

---

*Studies in Humanities and Cultures*

---

No. 9

名古屋市立大学大学院人間文化研究科『人間文化研究』抜刷 9号  
2008年6月

**GRADUATE SCHOOL OF HUMANITIES AND SOCIAL SCIENCES**

NAGOYA CITY UNIVERSITY  
NAGOYA JAPAN

JUNE 2008

〔書 評〕

## ウエディングケーキの文化史

—Simon R. Charsley, *Wedding Cakes and Cultural History*, Routledge, London, 1992.—

野 田 雅 子

### はじめに

本書は、文化人類学の視点から、今日の結婚の祝宴には欠かせないものの一つであるウエディングケーキを文化史として論じている。ケーキが文化人類学の研究の対象となることは奇異に思われるかもしれないが、ケーキ、すなわち菓子類は、それぞれの民族や文化が持つ「食」の一部を表しており、個々の菓子誕生は、その時代の思想や政治、経済と深く関わっている。人間が生きていくために必要な栄養分を摂取する一般的な食事とは違い、菓子は人間の生活に何か特別な意味をもたらす儀礼食であったり、普段の生活に潤いをもたらす食であると考えられ、一般的な食事とは区別されている。

そもそも食を文化人類学や社会人類学の研究の対象とすることは新しい試みである。1974年イギリスの社会人類学・文化人類学者メアリー・ダグラスがビスケットの食べ方に関する研究を先駆的に発表した。そして1982年には、著書<sup>1</sup>の中で、ウエディングケーキのケーキカットの儀式やそのケーキを分配することを、トンガのカバの儀式や日本のお茶会の儀式の方が色褪せる程、特別なものであり、イギリスのフードシステムにおけるウエディングケーキには特異性があると指摘した。このように1970年代半ばから、文化人類学や社会人類学の研究者の間で、徐々にではあるが新しい視点を取り入れた食の文化的・歴史的研究が始まった。そして、とりわけ菓子を研究することは新たな研究領域を切り拓くことになった。

しかしながら、この本が書かれた1990年代にも、パンや菓子という分野の研究は未だ傍流の域を出ることはなかったが、この本の著者サイモン・チャースレイは、人類学、物質文化、人生の儀礼や民間伝承の解釈などを通じて、パンや菓子は十分に文化人類学・社会人類学の魅力的な研究の対象となり得ることを示した。特にその中でも、ウエディングケーキは、欧米諸国の人々の最も特別な習慣の一つであると、この著書の緒言を書いたアメリカ合衆国ペンシルヴェニア大学の食文化研究者ウィリアム・W・ウィーヴァーも述べている。

現代の日本における欧米の菓子文化は、結婚や誕生などの祝いの文化と結び付いているものがあり、特にウエディングケーキは、結婚を象徴する晴れがましいものになっている。このような、欧米文化の受容とともに日本における日常の文化となったものを、その起源と共に再考し、再び

<sup>1</sup> Mary Douglas, *In the Active Voice*, Routledge & Kegan Paul, London, 1982.

意味のあるものとしてとらえなおすことは、無意識のうちに取り入れている欧米文化を身近に考え直す素材として意味を持つ。そこで、本稿では、ウエディングケーキの文化史を、政治・経済・社会の背景の中でいかに誕生し発展してきたか、いくつかの章の内容を紹介して論じる。

## 1. 著者と本書の構成と目次

本書の著者であるサイモン・R・チャースレイは、スコットランドのグラスゴー大学社会学部に所属する社会人類学者である。チャースレイは、アフリカ中東部にある旧イギリス領ウガンダ共和国の農場研究やインドのカースト制度に関する研究等のほか、スコットランドの結婚やその儀式にかかわる研究も行っている。ウエディングケーキに関する研究には妻ジーン・ハットンの存在も大きく影響しており、ハットンはケーキ作りの技術的な側面でのアドバイスや膨大な数に及ぶレシピの研究を支援している。

次に本書の構成について説明する。この本は序文と合計10章からなる本論、そして後書き、注釈、参考文献一覧、索引からなる、全162ページの著作である。本論は3部構成で、第1部ではウエディングケーキの概論、第2部ではイギリスのウエディングケーキの成立、第3部ではウエディングケーキの消費者や利用方法、意味について書かれている。本書の目次を以下に示す。

### 第1部 ウエディングケーキの概論

#### 1章 20世紀後半のイギリスのウエディングケーキ

結婚式のケーキ／形態バリエーションの領域／1980年代の商業取引の変化／ウエディングケーキには何か意味があるのか。

#### 2章 イギリスのウエディングケーキはどのように区別されるか。

ヨーロッパ／アメリカ／オーストラリア／欧米諸国以外の国／テーマ

#### 3章 文化の創造：神話・歴史・言語

ヴィクトリア神話の由来／文化史と問題点／伝統的なレシピ／「ウエディングケーキ」と「ブライドケーキ」：言葉の出現

#### 4章 ウエディングケーキがなかった時代とまだウエディングケーキではなかった時代

大宴会・料理・サトウルティ（砂糖菓子）／ケーキ・特別なケーキ・結婚の儀式／新しいものとその永続性

### 第2部 イギリスのウエディングケーキの成立

#### 5章 特別なケーキ・プラムケーキ・ブライドケーキ

結婚式のための特別なケーキ／特別なケーキからプラムケーキへ／ブライドケーキ／結婚式やその他の祝宴のためのケーキ

#### 6章 菓子類とアイシング

シュガーペーストと菓子類の始まり／マチパン／アイシングの発達／ダブルアイシング／マジパン／装飾と彩色／パイピング：「新しい装飾方法」

7章 ヴィクトリア時代のケーキの出現とその後

ピエスモンテ（大型工芸菓子）／王室の結婚式と高さのあるケーキ／商業取引と3段ケーキの普及品／1段ずつ分けられたケーキ／彩色と上部の飾りとその他の装飾

第3部 消費者・利用方法・意味

8章 消費者と展開

ケーキ割り／夢と占い／飾り方／ケーキの切り方／洗礼式まで保存する／結び：消費者と慣行

9章 意味と解釈

10章 文化の変容となっていくのか。

目的・顧客・意味／文化変容の現象

## 2. ウエディングケーキについての一般認識

この著書の本論の第1章では、最初のアプローチとして、現代の結婚の祝宴に当たり前のように登場するウエディングケーキについて、これから挙式をする新郎新婦や結婚式担当者にインタビューを行い、その成果を中心に一般の人々の認識を神話・民話・伝説にも言及して述べている。インタビューでは、「ウエディングケーキの意味を何か知っているか」との問いかけに対し、「考えてみたこともない」、「ただ重要なものという認識」、「食事の前の儀式」と誰も明確な答えが出せなかった。次に「ではなぜケーキを前にして写真を撮るのか」という問いには、「結婚式の写真を撮る時には必要なものだから」と、ウエディングケーキの存在を疑問視していない。また、ケーキカットの儀式に関しては、「花嫁に係わる性的な意味合いも含まれているので、とても人前ではそのような意味合いの儀式はしたくない」と言ったカップルの話も紹介されている。

イギリスにおいてでさえ、ウエディングケーキに対する認識はこの程度であるのだが、決して安価とはいえないウエディングケーキを結婚式に取り入れてきた習慣を解明するためには、ウエディングケーキについての記録が残されている古文書や神話・民話・伝説などを用いて、長期的視野をもって研究すべきであると著者は主張している。

## 3. 1980年代を境に変容するウエディングケーキと結婚式産業

1980年代から、ウエディングケーキはもちろんのこと、ドレス、レンタカー、写真、ビデオ撮影、フラワーアレンジメント、文房具、ホテル、仕出しなどのサービス産業の台頭や、結婚関連雑誌出版社などを含む一連の結婚式産業が拡大化していった。この時代は1979年にサッチャーが首相に就任した頃と重なり、サッチャーの政策の中で、新しい産業の誕生と発展もあったと理解

される。また、ウエディングケーキを消費するものになる結婚年齢層が増加したことも要因としてあげられ、結婚式産業と社会情勢の密接な関係があることがわかる。

#### 4. 古文書の中のウエディングケーキ

本書第3章には、文学に登場するウエディングケーキの最初の記述として、1648年に出版された詩集の一節が紹介されている<sup>2</sup>。この詩は、ウエディングケーキを作っている女性を描写しているが、ウエディングケーキに限らず、この時代にケーキと言えば、一部の特権階級だけのものであったことが、この詩を通して理解できる。一般の人々の意識の中に「ウエディングケーキ」や「ブライドケーキ」<sup>3</sup>という言葉が登場してくるこの17世紀は、イギリス史上における革命の時代であり、政治的にも経済的にも、そして宗教的にも混乱をきたしていた時期でもある。主な歴史的事実を挙げれば、東インド会社設立（1600年）、エリザベス女王死去・ジェームズ1世即位（1603年）、火薬陰謀事件（1605年）、ジェームズ1世死去・チャールズ1世即位（1625年）、ピューリタン革命（1640-60年）、チャールズ1世の処刑と共和国の樹立（1649年）、チャールズ2世の王政復古（1660年）、ロンドン大火（1666年）、名誉革命（1688-89年）等、大事件が絶え間なく起こっていた時代である。一見ウエディングケーキと何の関係もないと思われるこれらの出来事ではあるが、東インド会社を通じた貿易によってケーキの材料の調達がしやすくなったと考えられる事や、宗教的対立による宗教的混迷はあるものの宗教儀式として結婚式を挙げるというキリスト教への意識付けの装置となったり、王政復古における新しい権力を誇示する手段になったり、大火後のロンドンの都市復興のイギリスの政治的、社会的変動からも、ウエディングケーキを関連付けて考えることができる。

また、料理本の出版もウエディングケーキを広める役目を果たしていったと言える。そのさきがけとなったものは、1660年にフランスとイギリスで活躍した料理人ロバート・メイが執筆した、イギリスの上流階級を対象とした料理書である<sup>4</sup>。その中で、結婚式の祝宴に供する料理として、ブライドパイと名付けられたレシピを紹介している。この時代、ブライドケーキとウエディングケーキの区別はなく、またケーキにドライフルーツを沢山混ぜて作ることから、プラムケーキとも呼ばれていた。

その他の出版物から見てみると、1861年出版のビートン婦人の『家庭経営の本』には、「リッチブライドあるいは洗礼式のケーキ」のレシピが紹介されている。この時代のイギリスは、ヴィ

<sup>2</sup> 1648年出版のイギリスの詩人のロバート・ヘリックによる詩集『ヘスペリデス』中の愛の詩、The Bride-cakeにウエディングケーキという言葉が登場している。ヘリックは英国国教会の牧師でもあり、宗教的に揺れ動かさなかにあつて、恋愛の詩を数多く残している。その詩の中の幾つかに、ケーキが登場するものがあり、17世紀の菓子が表現されている。

<sup>3</sup> 当時は、ウエディングケーキとブライドケーキの明確な区別は無かった。

<sup>4</sup> Robert May, *The Accomplish't Cook; or, the Art and Mystery of Cookery*, 1660.

極めて高度な技法と奇抜な発想を織り交ぜたこの料理本は、当時上流階級で華々しく開催されていた祝宴の作法や料理に関することなどが網羅されている。

クトリア女王の統治下にある大英帝国が最も隆盛を誇った頃であり、産業革命を経て市民階級の生活も飛躍的に変化を遂げた時代である。1888年にはロンドンでウエディングケーキの競技会が開催されたり、万国博覧会が催されるたびに手の込んだケーキが展示されたりする等、技術的な発展があったウエディングケーキは芸術の域に達した。それゆえ、ヴィクトリア時代をさかいにケーキはパンの手の込んだものとしての位置付けから独立して、特に、砂糖装飾専門の技術を要する分野としての地位を獲得していった。

史料に残るイギリス王室のウエディングケーキを比較してみても時代の変容がわかる。特に、ヴィクトリア時代は、現在イメージするウエディングケーキの形態に近い。第7章に書かれているヴィクトリア女王自身が1840年に結婚した時のウエディングケーキは、大きさ、デザイン、色彩など全てにおいて、大英帝国の繁栄を象徴するものであった。そのケーキ自体は、重さにして300ポンド（約135kg）、直径3ヤード（約2.7m）、高さ14インチ（約36cm）の円柱形プラムケーキ（フルーツケーキ）で、表面をアイシングで覆い、その上には砂糖で作られたイギリス王室を象徴する薔薇の飾りや、これもまた砂糖で彫刻されたブリタニア<sup>5</sup>がさらに据えられていた。その後、王女や王子が結婚する時に作られたウエディングケーキは、さらに巨大なものへと変化をとげ、高さが5～7フィート（約1.5～2.1m）にもなる数段の層を持つケーキが誕生した。ケーキの上部は、砂糖を原料とする飾り物で作られた、細長い円錐形の教会の尖塔を模した形になったり、様々な花が飾られるなど、ウエディングケーキは、結婚する両家の権力や富を象徴する豪華極まりないものとなっていった。結婚の象徴としてのウエディングケーキの誕生が市民階級にも及んでいったのは、この頃からだといえる。

## 5. ウエディングケーキの神話と民間伝承

ウエディングケーキと言えば、ケーキカットもいつの間にか結婚式の中で定着している儀式である。これについては、第1章と第8章で述べられているが、かつて、ウエディングケーキを切り分けるのは花嫁の仕事であった。ケーキを人前で上手なスライスに切り分けることを見せることにより、家事を上手くきりもりしていく妻を示していた。ところが、ケーキ自体の表面に砂糖やマジパンでカバーされるようになるにつれ、だんだん表面が硬くなり、切り分けるのにとても労力が要ようになってきた。それを手伝うために花婿の登場となったのである。家事は女性のものであった時代から男性も協力する時代への新たな変化を、ウエディングケーキのケーキカットの儀式においてもみることができる。

## まとめ

そもそも結婚とは、二つの意味を持つものだと考える。一つは極端な例で言えば、王族にみら

<sup>5</sup> イギリスを擬人化した女神像。

れるように、国家と国家との結びつきや、家と家の結びつきをより安泰なものとする政略的な意味を持つものであり、もう一つは、もっと本質的なところで純粋な恋愛によって人間同士が結ばれる意味のものである。特に前者に重きを置く場合、結婚式という式典や祝宴は、その権力や優位性を誇示し、万人に知らしめる装置となり、結婚式自体が社会システムの中に組み込まれていく。そこで登場するウェディングケーキは、最もわかりやすい形で人々の興味を引く対象となるのである。

ヴィクトリア時代は、様々な神話や伝説が誕生したが、ウェディングケーキに関する神話や伝説も登場している。上流階級の消費物が下層階級にも受容されていく経緯は、ウェディングケーキについてみても単なる上流階級の真似事をするスノビズムだけではなく、神話や伝承などを伴って、さらに特別なものであるとの意味付けがなされていく。また、結婚を産業として成立させるためにも、神話や伝説により人々の心をつかむ必要があったと考える。

このような点から菓子は、単なる嗜好品にとどまらず、人類学や社会学的視点でとらえることにより、文化と社会の諸相を解明できる研究対象となり得るのである。

(研究紀要編集部は、編集発行規程第5条に基づき、本原稿の査読を論文審査委員会に依頼し、本原稿を本誌に掲載可とする判定を受理する、2008年4月22日付)。