

リンバロストの台所から (2)

青 嶋 由美子

5 母キャサリン・コムストック (Katherine Comstock)

「リンバロストの乙女」エルノラ (Elnora) の母キャサリンは、作品の前半部分では料理に秀でた女性として描写されている。彼女が、どのような食事や菓子を作ったかについては細部に至るまで述べられている。しかし、エルノラがフィリップ・アモン (Philip Ammon) と出会ってから以降の後半部分では、この料理の腕前に関する描写は極端に少なくなる。エルノラとフィリップが出会った日の昼食については詳しく記されているが、その後は“a supper that was an evidence of Mrs. Comstock's highest art of cooking” (252)¹⁾ (コムストック夫人の最高の料理技術を証明する夕食) と記されるのみである。エルノラがフィリップに失恋した時、キャサリンには劇的な変化が生じる。変身したキャサリンは、お客を迎えるサロンを仕切る女主人としての役割を果たしていくが、食事を作る母親としての役割を失っていく。この「料理」に関連する部分を切り口として、キャサリン・コムストックの母親像について考察を行ってみたい。

①母性を具現するものとしての料理

ポーターの代表作として『リンバロストの乙女 (A Girl of the Limberlost, 1909)』とその姉妹作とも呼ぶべき『そばかすの少年 (Freckles, 1904)』について、主な女性登場人物を考えてみると、「料理をする女性」と「料理をしない女性」に分けられる。前者は、キャサリン、隣人のマーガレット・シントン (Margaret Sinton)、エンジェル (Angel)、そばかすと共に暮らすダンカン夫人 (Mrs. Duncan)、後者はエルノラ、鳥の小母さん (Bird Lady) である。「料理をする女性」は、エンジェルを除いて母親である。エンジェルは、未婚であるものの、まるで母親のような優しさや逞しさで、そばかすを支え続けるヒロインである。「料理をしない」二人は、植物学や動物生態学に精通しており、冷静な観察眼を持つ女性として描かれている。料理というジェンダー・ロールを果たさなくとも、確固たる足場を世間に対して持っている。

キャサリンは、エルノラの庇護者たる母親の役割を放棄した女性である。亡夫に繋がる物は何一つとして失いたくないという強い思いから、不自由で貧しい生活を選んでいる。所有する広大な土地の一部を貸し

1) 本文中の英文で文末に丸括弧付き数字が付してあるものは、全て、Gene Stratton Porterの*A Girl of the Limberlost* (1909:rpt.Tyndale house Publishers, 1991) からの引用であり、数字は引用箇所の見数を示す。

たり油井を掘ったりすれば、母娘二人が暮らしていくのに十分な資金を簡単に得られるのだが、亡夫との思い出の地が失われるという恐怖からそのような方策を実行には移さなかった。そのため、お金がかかるからと、進学して学びたいというエルノラの希望を許すことは出来ず、少女にふさわしい服装を整えてやることもしない。エルノラには学問など必要ない、家畜の世話をしながら畑を耕すことで日々を送れば良いのだと考えている。そのようなキャサリンであるのだが、食事に関してのみ、母として十分なことをエルノラにしてやっている。これは、食材には殆ど費用がかかっていないということも理由となっているのであろう。家畜・家禽から得られる卵・肉・乳製品や畑から収穫された野菜を使って作られる料理であるため、材料費は不要だからである。しかし、料理というのは手間のかかるものである。現代と異なり電化製品の利便性を知る以前の時代、調理には大変な時間と労力が必要であった。その料理に関する部分では手を抜かないというキャサリンの姿勢には、エルノラへの愛情が隠されているのではないだろうか。キャサリンが、母性を唯一の発露させているのが、料理という形態なのではないかと考えられる。

マーガレットやエンジェル、ダンカン夫人と比較してみると、キャサリンの特異性が一段とはっきりしてくる。

まずマーガレットであるが、彼女は、早逝した二人の娘へ注ぐ筈だった愛情をエルノラへと向けてくれた女性である。ピリーを引き取った後は、彼の母親としての役割をしっかりと果たしている。マーガレットは、勿論、料理を作る。前稿で記したよう

に、ウェスリー (Wesley) が用意した新しいランチ・ボックスに手の込んだお弁当を最初に準備したのは彼女である。また、“…she built a fire, made coffee, and fried ham and eggs. She set out pie and cake and had enough for a hungry man…” (26) (彼女は火を起こし、コーヒーを淹れ、ハム・エッグスを作った。パイやケーキをテーブルに並べ、お腹を空かせた夫のために十分な用意をした) の場面から分かるように、臨機応変に手早く食事を準備することも出来る。加えて注目すべき点は、裁縫の巧みさである。エルノラは、学校の初日に更紗の服を着て登校し、そのみすぼらしい服装故に悪目立ちしてしまう。不憫に思ったウェスリーとマーガレットは、街の洋品店でエルノラのための買い物をしてくるのだが、ギンガムの四種類の布地を仕立てる際には、マーガレットが腕を揮うのだった。布地を塩水に浸して煮立て色止めを施し、朝四時からエルノラのためにブラウスを縫い始めたのである。この時代のアメリカでは、男性は既製服がかなり一般的になっていたが、女性用の服は、依然家庭で作られることが多かった。1860年代には型紙が大量生産されるようになっており、この型紙を利用し、家庭で仮縫いし、ミシンで仕上げるやり方が一般的であった (ニューヨークを始めとする都市部では仮縫いまで行ってくれるショールームが既に存在していた)。²⁾ マーガレットも型紙を使って、仕事にかかっている。キャサリンにとっては、洋服の見栄えは考慮の対象ではない。実用性のみを重んじていればよく、洋服とは作るものではなく買うものなのである。又、マーガレットは、エルノラが使用するための洗髪

2) 濱田雅子『アメリカ服飾社会史』, pp. 186-202.

用石鹸・爪用のやすり・コールドクリームを買求めていた。同級生に立ち混じった時に、恥ずかしくないだけの娘らしさをエルノラが保っていられることを望んだためである。このように、マーガレットのエルノラに向けられた母性の発露は、料理以外の面でも明らかに認められている。

次に『そばかすの少年』に登場する女性を見てみよう。「この小説に登場する女性たちは、ダンカン夫人もバードレディもエンジェルも、男性をうならせるたくましさや男性をつつみこむ母性を兼ねそなえた魅力的な人物としてえがかれている」³⁾という指摘にもあるように、実際に子を持つ母であるかのような懐の広さを持つ女性達である。

ヒロインであるエンジェルは、フロンティア時代の女性のような逞しさを持つと同時に、非常に優しく人を思いやる気持ちを備えており、相手によってその態度を変えることはない。家柄や職業を気にすることもなく、そばかすのために街のパーラーでソーダ水を調合したり、森の工事現場で作業員達に混じってじゃがいもの皮むきをし、コーヒーを淹れてみせたりする。リンバロストの森の貴重な木を盗み出そうとする悪党達を手玉に取るようなしたたかさを見せる反面、そばかすのためには我を忘れるような情熱を示す。また、そばかすの気持ちを受け止めた後は、慣れない都会で探偵のような大活躍をしてみせる。

当初、エンジェルのそばかすへの思いは、女性としてよりも母親が子どもを慈しむようなものだった。それは、花々や樹木が作り出す森の聖堂で見事な歌を披露したそば

かすへの行為から窺える。「The Angel, as if magnetized, straight down the aisle to him, and running her fingers into the crisp masses of his red hair, tilted his head back and laid her lips on his forehead. (エンジェルは、引き寄せられているかのようにそばかすに向かって森の側廊をまっすぐ進んで行った、彼の赤毛の細かく縮れた房に指をはしらせ、頭を後ろへと傾け、その額に口付けた)」⁴⁾と描かれているように、エンジェルは大切な子どもに与えるかのようなキスをそばかすにしたのだった。彼に話し掛ける時には、「Good boy」とか「Dear boy」といった言葉を用いている。しかし、二人が顔を会わせ会話を重ねる毎に、エンジェルの気持ちは保護者めいたものから少女が少年を思うものへと変わっていくのだった。

ダンカン夫人も、そばかすのにとっての「母親」の役割を果たしてくれている。彼女は、リンバロストの森で働くことになったそばかすが下宿した家の主婦である。食事を作り、身の回りに気を配り、そばかすの森での様子に心を痛めてくれる。

Mrs. Duncan showed him that individual kindness for which his hungry heart was longing. She had a hot drink ready for him when he came in from a freezing day on the trail. She knitted him a heavy mitten for his left hand, and devised a way to sew up and pad the right sleeve which protected the maimed arm in bitter weather. She patched his clothing---frequently torn by the wire, and saved kitchen-scraps for his birds...⁵⁾

3) ポーター（鹿田昌美・訳）『そばかすの少年』（光文社、2009）、p.502.

4) Gene Stratton Porter: *Freckles*, 1904; rpt. Aeolian Press, ----, p.95

5) *Ibid.*, p.15.

ダンカン夫人は、そばかすの飢えた心が懂れてやまない独特ないたわりを示してくれた。凍えるような日、森の見回りから戻って来た時には、温かい飲み物を準備してくれていた。厳しい天候になると、左手には厚手のミトンを編んでくれ、不具となった右腕を守るためには袖に詰め物をして縫ってくれたのだった。金網でしょっちゅう破れてしまう衣服を繕ってくれ、そばかすの鳥用にと台所の残り物を取っておいてくれる。

ダンカン夫人の余りの優しさに、そばかすは“*Oh, how I wish you were my mother!* (あなたがお母さんだったらなあ)”と叫ぶ。彼女は“*I am your mither!* (私があんたの母親だよ)”と返し、さらに深い愛情をそばかすに注ぐようになるのである。⁶⁾

マーガレット・シントン、エンジェル、セアラ・ダンカンの三人は、実際には母親ではないにも拘らず母親のような慈しみの気持ちと応対をエルノラに、或いは、そばかすに見せる。その心遣いは、料理という家事だけに限定されていない。古典的な考え方ではあるが、母親が子どもに対して向けるような愛情に裏打ちされた思いを、言葉や行動にして差し出しているのである。

このように見てみると、キャサリンだけが「料理」という一領域に突出した母性を現している点が明確となる。

この『リンバロストの乙女』という作品の前半部分において、エルノラの母キャサリンにとって台所は君臨すべき「城」として存在しているのではないだろうか。ここでのみ彼女の素晴らしさが謳われる。その

他の彼女の特質——知性や思いやり、他人のために行動しようとする人間としての美点など——は、全て押し隠されているからだ。台所こそが、キャサリンが亡夫の思い出から逃れて安らげる場所であり、その腕前を發揮する場所であり、自らの存在価値を誇示するサンクチュアリとなっているのではないか。そして、その台所から生まれる料理こそが、娘に対しての唯一の母性を示しているように感じられるのである。

②キャサリン・コムストックの作る料理の背景

見事な腕前を見せるキャサリンではあるが、キャサリンの作る料理の背景とはどのようなものであったのだろうか。

キャサリンは、この小説の中で、36歳として描かれている。『リンバロストの乙女』が出版されたのは1909年であるから、単純な計算をすると1873年生まれということになる。時代設定はされていないが作品中に自動車が登場する。エルノラが高校を卒業してからのことであるが、実際にヘンリー・フォード (Henry Ford, 1863-1947) が「モデルT」と呼ばれる最初の自動車を製造したのが1908年のことだったため、出版年にキャサリン36歳、エルノラ16歳という設定と考えると差し支え無いのではないだろうか。

この19世紀後半から20世紀初頭というのは、アメリカの食が大きく動いた時期とされる。大量生産された食品が全国規模の市場に流通するようになったためである。これには、食品包装技術の進歩、製品輸送網の発達、大規模化された農業形態が寄与している。代表的な例は、ヘンリー・J・ハインツ (Henry John Heinz, 1844-1919) 率い

6) *Ibid.*, p.18.

るハインツ社の缶詰が1880年に販売されるようになったこと、ジョンとウィリアムのケロッグ兄弟（John Harvey Kellogg, 1852-1943；Will Keith Kellogg, 1860-1951）が1887年に「グラノラ」—1894年には小麦フレーク・1998年にはコーンフレーク—を作り出したこと、1898年に濃縮スープを発売したキャンベル社（Campbell Soup Company）が挙げられる。しかし、地方では「商店主たちは、当時はまだ砂糖やコーヒー、キャンディや輸入食品の代金の代わりに、メイプル・シュガーや卵や穀物を現物で受け取っていた」⁷⁾ 時代でもあった。大都市の中産階級と地方に住む人々や移民の間には、食に関して大きな隔たりが存在していたと言える。

1900年頃の一般的とされるアメリカの食事について次のような記録がある。

肉類は比較的大量に摂取されており、最も人気があるのは牛肉で、二番目が豚肉である。

野菜はジャガイモ、キャベツ、タマネギと、他に季節の新鮮なものを適量摂っている。夏には各種の新鮮なくだものを食べているが、冬はリンゴが中心となる。白パンとロールパン、ケーキやパイを食べ、バターや卵、牛乳はパンなどを焼くために使われ、飲用に供される牛乳は比較的少量である。⁸⁾

この記述とリンバロストの台所を比較してみると、キャサリンは鶏肉を多用しており、野菜類も種類が多い。また木の実をふ

んだんに取り入れており、パンは手をかけて焼いている。飼育している家畜・家禽類、栽培した野菜や果物、そして森の実りを十分に使いこなして豊かな食を生み出していることが分かる。

このような食を生み出せるキャサリンの原点は何処にあったのだろうか。オランダ人を母に持つキャサリンは、オハイオ州から夫と二人で新生活をスタートさせるためにリンバロストにやってきた。オランダ人は、フランス・イギリス・スペインに次いで四番目に新大陸にやってきており、植民地時代の食の特徴はこのように述べられている。

ニューヨークのオランダ人も…ぜいたくな食事を満喫していたと言われており、クッキーやコールスローなど特徴的な料理の数々が地元の料理の一部となっていた。…オランダ人は粗挽きトウモロコシの粥に塩漬けの牛肉や豚肉、ジャガイモ、ニンジン、カブを加え、母国の名物料理ヒュッツポットをトウモロコシで作っていた。多種類の野菜やくだものを栽培していたためか、ニューイングランドの入植者ほどカボチャやスクワッシュを食べなかった。オランダ人も…、母国のケーキやパンに非常にこだわり、来訪者を驚かせている。…食べることが大好きで、特に祝日にはそれが際立っていた。⁹⁾

キャサリンは、植民地先でも食にこだわったオランダ人の特質を色濃く引いている

7) ダナ・R・ガバッチア『アメリカ食文化』, p.106.

8) 同上, p.111.

9) 同上, pp.56-57.

のではないだろうか。また、当然、開拓民の子孫ということになる。キャサリンの両親がオハイオ州でどのような暮らしをしていたかについては書かれていない。しかし、キャサリンがオランダに古くから伝わる諺や迷信を数多く知っており、インディアンの話も両親から沢山聞いていたという点から、家族が会話を重ねる時間を十分に持っていた家庭だったと思われる。恐らくは、Homestead Actによって保障された土地取得のために、土地を開墾して生活して開拓民の娘だったのではないだろうか。

キャサリンの子ども時代を類推する上で、ローラ・インガルス・ワイルダー (Laura Ingalls Wilder, 1867-1957) の『大きな森の小さな家 (Little House in the Big Woods)』を参考してみる。ワイルダーが幼年時代を過ごしたのはウィスコンシン州であり、キャサリンが過ごしたのはオハイオ州であるという違いは存在しているので地域的な差は生じるかもしれない。しかし、出生年については6年の開きしか無いため時代的な差は少ないと考えられる。共に自給自足の生活の中で育って行った筈である。手間はかかるが無添加で安全な食品が、当たり前のように手作りされていた時代を知るローラとキャサリンである。

まず、メイプル・シロップ、メイプル・シュガーについて見てみる。メイプル・シロップとは、サトウカエデの樹液(サップ)を煮詰め、糖度を高くしたものである。サトウカエデは、アメリカ合衆国ではニューヨーク州南部と五大湖周辺を取り囲む地域に自生しているカエデ科の落葉高木だ。キャサリンが結婚前に住んでいたオハイオ州だと南部では自生していないであろう。高

さは約40メートル、幹の直径は90センチメートルにもなると言う。この木の地上1.5メートルほどの高さのところに深さ3~5センチ程の穴をあけ、樋を伝って樹液がバケツに流れ込むように配置し、集まった樹液を真鍮製の鍋や薬缶で煮詰める作業を行うのである。採取したばかりの樹液には2~5%の糖分が含まれており、煮詰めていくと糖度が上がり、メイプル・シロップとなる。これから更に水分を飛ばして固めたものがメイプル・シュガーである。入植してきたばかりの旧大陸の人間にとって、メイプル・シュガーは奇跡の調味料であった。

アメリカが発見されるまでヨーロッパでは、一般には唯一の甘味料が「蜂の甘味」と呼ばれた蜂蜜であった。黍の砂糖は古くからあったものの中近東を経てヨーロッパに出回るのは18世紀以降のことであり、あまりにも高価なために限られた階層だけがありつける甘味だった。メイプル・シュガーはアメリカ大陸にしかなかった甘味料…¹⁰⁾

このように植民地時代からメイプル・シュガーは、新大陸にやって来た人々にとって欠かせない調味料として存在し続けた。入植から230年以上経ってからも、メイプル・シュガーは手軽で大切な甘味料であった。マサチューセッツ州コンコードのウォールデン湖のほとりで二年二ヶ月を過ごしたソロー (Henry David Thoreau, 1817-1862) は次のように記した。

どうしても濃い甘味がほしければ、カボチャやビートからとても質のいい

10) 本間千恵子・有賀夏紀『アメリカ (世界の食文化12)』, p.34.

糖ミツができることも、試してみてもわかった。それに、もっと簡単にそれを手に入れたければかえでを植えればいいし、それが育つまでは、いまあげたもの以外にもいろいろなものを代用することができるのだ。¹¹⁾

『大きな森の小さな家』では、ローラの祖父（Landsford Whiting Ingalls, 1812-1896）が、メイプル・シロップやメイプル・シュガーを作っている。祖父は、冬の間、ヒマヤラ杉と白トネリコの木を使って小さな桶を何十本も、そしてヒマヤラ杉のバケツを十個作る。春になり、陽気が暖くなる頃、サトウカエデの木に桶を打ち込み、桶を伝って樹液が流れ込む先にバケツを置いておく。バケツに溜まった樹液を大樽に移し、大樽から大きな鉄鍋に移す。この鉄鍋は二本の木の間にわたした丸太から鉄鎖でつるされ、鍋の下で薪を燃やして樹液をぐつぐつと煮詰めていくのである。シナノキで作られた長い柄のついた柄杓で灰汁を掬い続け、樹液が熱くなり過ぎないように気をつけながら加熱を続けるとメイプル・シロップが出来る。メイプル・シロップをバケツに注ぎ分けた後、残った樹液をさらに粒々が出て来るまでに煮詰めて、それを冷やすとメイプル・シュガーが出来上がる。¹²⁾

次にはバター作りである。搾った牛乳の上に固まっているクリームをバター・チャー（バター作り用攪乳器）に入れ、このバター・チャーをストーブの側に置いて温める。

ローラの母キャロライン（Caroline）は、

冬のバター作りの際にはおろしたニンジンを使って色をつける。冬に搾られる牛乳は色が白っぽいいため、綺麗な黄色のバターが作れないからである。牛乳におろしニンジンを加えて加熱した後、布を通して漉すと、黄色に着色された牛乳となる。これをバター・チャーの中味と混ぜ、かき混ぜ棒を長時間にわたって上下させると、バターの粒が出来始めるのである。さらに続けると、金色の塊となったバターが現れる。これを取り出して、水でよく洗い、塩を混ぜ込むとバターの出来上がりである。キャロラインは、型抜きを使ってバターを成形していく。バター型は、葉を二枚つけた苺の模様がバターの上部にスタンプされるような作りになっており、ローラと姉のメアリーは、ずっとこの成形の作業を見ているのであった。¹³⁾ この当時、手作りされたバターは家庭で供されるだけでなく、街で売買されて、自給出来ない食料品や布地と交換されることもあった。

このような場面をキャサリンも経験して成長してきたのではないだろうか。日々、家族が皆で食の準備をしていく。保存出来る食料が無くなることは、生死の問題に直結するからだ。開拓生活を続けて行く上で、保存食を作り、無駄を出さないようにして食材を使いきっていく必要性があった。食とは、単に毎日の食事を指すのではなく、現代よりもずっと強く「命」と結びついていたのではないだろうか。そのために、家族全員で食を支えていたのだと思われる。キャサリンが子どもだった頃の環境から、食を大切に作る意識が強かったのではない

11) ヘンリー・D・ソロー（真崎義博・訳）『森の生活』（宝島社）、p.78.

12) Laura Ingalls Wilder, *Little House in the Big Woods* Chapter7 "The Sugar Snow", pp.117-130.

13) *Ibid.*, pp.29-33.

か。それ故、母親としての役割の中で、娘のために「食事を整える」という一点だけは消去されなかったのではないか。

今度はcook bookについて考えてみたい。キャサリンがエルノラのお弁当を用意する際に、“an old-fashioned cook book” (80) (古めかしい料理の本) を取り出す場面がある。キャサリンが参考にした可能性の高い料理の本とは一体どのようなものだったのだろうか。当時のアメリカ社会で良く知られていた料理の本は、『完璧なる主婦 *The Compleat Housewife*』、『アメリカ料理の作り方 *American Cookery*』、『ボストン料理学校の料理本 *The Boston Cooking-School Cook Book*』の三種類だと思われる。

The Compleat Housewife, or Accomplish'd Gentlewoman's Companion は、イギリスで1727年に発行された。著者はイライザ・スマイス (Eliza Smith, 生没年不明) である。イギリスで出版されたこの本の第5版が、アメリカで印刷され直し1742年に発売された。当時、イギリスの本はボストン、ニューヨーク、フィラデルフィアで印刷され、アメリカ国内向けに販売されていたそうだが、この本はヴァージニア州ウィリアムバーグで印刷された変り種であった。序文では、メインとなる料理だけでなく、パン、菓子、保存食、ピクルス、ケーキ、クリーム等のレシピと、ワインやコーディアル(果物のジュースに水を加えた飲み物)の作り方、勘定書きのまとめ方、200種類程の家庭療法といった家政学系の情報を掲載していると述べられている。

*American Cookery*は、アメリカ人によって書かれた最初の料理の本とされている。出版年は1796年、著者はアメリア・シモンズ (Amelia Simmons) であるが人物の詳細

については分かっていない。ただ、「アメリカ人孤児」との記載があり、公式の学校教育を受けていない人物であろうと推察されている。この本には、トウモロコシ・カボチャ・スクワッシュといったアメリカ独特の食材を使用したレシピが記されている。例えば、トウモロコシ・パン (Johnny Cake) の最初のレシピやパンプキン・パイについてのレシピが載った本として知られているのである。また、ベーキング・パウダーの先駆となるパン種を使用している点でも重要なレシピ集となっている。

The Boston Cooking-School Cooking Book は、ボストン料理学校の講師を務めたファニー・ファーマー (Fannie Merritt Farmer, 1857-1915) が1896年に出版している。これは、同校の初代校長であったメアリ・リンカーン (Mary Johnson Bailey Lincoln, 1844-1921) が1884年に出版した *Mrs. Lincoln's Boston Cook Book* の改訂版であり、1,849種にのぼるレシピの他、洗濯・缶詰作り・果物や野菜の乾燥法についてのエッセイも収録されていた。この料理本で画期的だとされるのは、計量カップや計量スプーンを使用している点である。当時のレシピは分量を明示していなかったため、出来上がりがまちまちになるという欠点があった。しかし、このファーマーの本では、明確に必要な量を示すことが可能となったため、料理の出来上がり具合が一定のものとなったのである。この本は「the Bible of the American kitchen」とさえ呼ばれている。

19世紀末には、これ等三種類の他にも料理本は出されていた。キャサリンがどの時点で料理本を入手したのかは定かでないが、*American Cookery*は、1796年から1831年にかけて13の版が存在していたように、

随分と版を重ねていたのでキャサリンにとって入手し易い本だった可能性があるのではないだろうか。

最後にキャサリンが使用していたと考えられるcooking stove（レンジ）について記しておきたい。シントン家の台所のものが石炭を用いるタイプのものだと描写されている（33）ので、キャサリンが使用しているものもほぼ同じであろう。19世紀中頃には、箱型レンジが登場している。火床の両側にパンを焼くためのオーブンと肉をローストするためのオーブンの二つが付き、上部の鉄板部分で湯を沸かしたり鍋で調理したりするタイプのものである。燃料としては石炭を用いる。キャサリンは料理の品数を多く作っているため、このタイプのレンジを使用していたと思われる。

6 森の実りと人の枝

エレン・ブラウンリーを始めとする街の少女に迎え入れられたエルノラは、益々充実した学校生活を送れるようになった。そのグループ内では、学校帰りに街の菓子屋に寄って、お互いにご馳走しあう習慣が出来ており、エルノラも当然そのメンバーとなっている。値の張るキャンディ類（通常イメージする飴菓子ではなく、タフィやヌガー、フォンダンとキャラメルを混ぜた砂糖菓子であるファッジ、レーズン・ナッツ類・ハードキャンディを芯にしてチョコレートや砂糖をコーティングしたバンド・キャンディ等を指していると思われる）や、アイスクリーム・ソーダ、ホット・チョコレート等を奢りあうのだった。森の食べ物しか知らなかったエルノラは、街のお菓子に魅せられる。そして、いよいよ自分がご馳走する番がやってきた時、高価な既成の

菓子類でもてなすだけの金銭的余裕のないエルノラは、「森の贈り物」を利用しようと考えた。エルノラは、準備しておいた籠をいつも少女達が利用する食料品店へ預けておいた。

There she arranged the girls in two rows on the cement abutments and opening her basket she gravely offered each girl an exquisite little basket of bark, lined with red leaves, in one end of which nestled a juicy red apple and in the other a spicy doughnut not an hour from Margaret Sinton's frying basket. (125)

そこで、エルノラは少女達をセメントで出来た橋台に二列に並べて、籠を開いた。そして少女一人一人に向けて樹皮で編んだとても美しく可愛らしい籠を厳粛な表情で差し出したのだった。籠の中には紅葉が敷かれていて、片方の端には瑞々しく赤く熟した林檎が収まっており、もう片方にはマーガレット・シントンの揚げ物籠を出てから一時間と経っていない香料入りドーナッツが収まっていた。

既成の菓子類に慣れていた街の少女達は、「森の贈り物」や手作りのお菓子を、諸手をあげて受け入れる。

ここで、ドーナッツについて触れておこう。ドーナッツは、アメリカの代表的な食の一つである。現在日本においても「ミスター・ドーナッツ」という店名のダンキン・ドーナッツや、「クリスピー・クリーム」が店舗を増やしている。アメリカにドーナッツが伝わったのは、植民地時代にオランダ人からだと言われている。オランダ

には、オイリ・コークと呼ばれる伝統的な揚げ菓子があり、小麦粉・砂糖・卵にイーストを加えて発酵させた生地を丸くまとめ、ファットで揚げたものだった。ただし、現在のドーナッツとは味も形も随分と異なっていた。それがアメリカに渡ったオランダ人から他の国の移民に伝わり、19世紀中頃には、ドーナッツの真ん中に穴が開いて、現在の形状になったようだ。1870年頃には、ドーナッツ・カッターと呼ばれる生地をリング型に抜く器具も発売になっている。ちなみに、ダンキン・ドーナッツはボストン生まれのドーナッツ店であり、オランダの初期移民が伝えたドーナッツの系統のものだと言う。¹⁴⁾

エルノラの「ご馳走」は「森の贈り物」を利用したり、マーガレットの助けを借りたりして続けられる。

Another time she offered big balls of popped corn stuck together with maple sugar, and liberally sprinkled with beechnut kernels. Again it was hickory nut kernels glazed with sugar, another time maple candy, and once a basket of warm pumpkin pies. (125)

別の折には、彼女はメイプル・シュガーで固めて、ブナの木のコルクをふんだんに散りばめたポップコーン・ボールを提供した。また、或る時には、砂糖衣をかけたヒッコリーの核であったり、楓糖であったり、温かいパンプキン・パイだったりした。

ポップコーン・ボールは、現在でもクリスマス飾り用として作られることがあ

る。メイプル・シロップ、溶かしバター、粉砂糖などを鍋で煮立て、ポップコーンの上からかけて、丸くボール状にまとめて作るものである。トウモロコシは、アメリカ先住民にとっても入植してきたヨーロッパ人にとっても重要な食料であった。北アメリカ大陸の多くの地域で、先住民が生き残っていくために必要な鍵となったのは、トウモロコシ・豆・スクワッシュだったと言う。入植してきたヨーロッパ人にとって、トウモロコシは最もアメリカ的な素晴らしい穀物として映った。熱を加えることで、トウモロコシとは食感が全く異なるものとなるポップコーンは、入植者にとって魅力的な食べ物となり、アメリカの食文化に欠かせないものとなっている。

同様に、パンプキン・パイもアメリカの食文化から切り離すことの出来ないものである。入植1年後の1621年、ピルグリム達が催した感謝祭の食卓に七面鳥のロースト・克蘭ベリーソース・サコタッシュ・小玉葱のクリーム煮と共に並べられたというパンプキン・パイは、アメリカの感謝祭に無くてはならない一品として定着した。初期の料理本にもパンプキン・パイは取り上げられている。それは、イギリス式のパイの中身を変えたものであったが、クリームと卵をふんだんに使用し、砂糖・メース・ナツメグ・ショウガをスパイスとして用いている。その後出されたファニー・ファーマーのレシピにも、パンプキン・フィリング用としてシナモン・ナツメグ・パウダー状のショウガ・砂糖が挙げられており、アメリカのパンプキン・パイには香辛料が欠かせないことが分かる。

エルノラは、森の中をよく見て回ったの

14) 岡部史『古きよきアメリカン・スイーツ』, pp.178-188.

であろう。どの木の実が一番の食べ頃であるかを入念に観察して「ご馳走」として選んでいったに違いない。

Once the girls almost fought over a basket lined with yellow leaves, and filled with fat, very ripe red haws. In late October there was a riot over one which was lined with red leaves and contained big fragrant pawpaws frost-bitten to a perfect degree. Then hazel nuts were ripe, and once they served. (125)

一度など、黄葉を敷き詰めた籠の中に在る丸々として十分に熟した真っ赤なサンザシの実をめぐって、少女達はあやうく喧嘩になるところであった。十月下旬、紅葉が敷かれた籠には完璧な度合いに霜にあたって匂いたつ大きなポポーの果実を前に大騒ぎとなった。それからヘイゼルナッツが熟すと、それも振る舞われた。

「霜にうたれた」果実は、急速に甘みが強くなる。しかし霜に当たり過ぎると、実は痛み食べられなくなってしまふ。その境界点をエルノラは確実に見極めていた。

冬になると森の実りは一端止まる。「森の贈り物」を頼りにしてきたエルノラも万策尽き、いよいよ料理自慢の母親に頼むことになった。キャサリンは何を用意してくれるか決してエルノラには教えなかった。エルノラは母を信じて手作りの「ご馳走」を振る舞うか、それともなけなしの所持金で既成の菓子類を振る舞うか最後まで悩む。最終的には、母を信じることにして、友人達の前へ母の籠を持ち出すのだった。

She lifted the cover and perfumes from the land of spices rolled up. In one end of the basket lay ten enormous sugar cakes the tops of which had been liberally dotted with circles cut from stick candy. The candy had melted in baking and made small transparent wells of waxy sweetness and in the centre of each cake was a fat turtle made from a raisin with cloves for head and feet. The remainder of the basket was filled with big spiced pears that could be held by their stem while they were eaten. The girls shrieked and attacked the cookies, and of all the treats Elnora offered perhaps none was quite so long remembered as that. (126)

エルノラは、覆い布を持ち上げた、すると香辛料の国からの匂いが巻き上がってきた。籠の端には、十個のとびっきり大きなシュガー・ケーキが収まっていた。ケーキの上には棒状の飴を輪切りにしたものがたっぷりと散りばめられていた。焼いている間に溶け出した飴は、とろりとした小さくて透明な蜜の泉を作っている。どのケーキにも頭と足をクローブで作ったレーズン製のふっくらとした亀が中央に載っていた。籠の反対側には、香辛料漬けになった大きな洋梨が入っていた。柄を持って食べられるようになっている洋梨だった。

少女達は叫び声をあげながらクッキーを勢い良く食べ始めた。エルノラが振る舞った「ご馳走」の何よりも、これほど皆の記憶に長く残ったものはないだろう。

キャサリンはオランダ人の血を引く者らしく、お菓子作りに素晴らしい腕前を見せ、少女達を魅了した。ここで登場したシュガー・ケーキとは一体どのようなものだったのか。色々調べてみたものの、これだろうと思われるレシピは見つけられないでいる。勿論イギリス由来のフルーツや木の実が沢山入ったパウンド・ケーキに砂糖衣を隙間無くコーティングしたものではないだろう。「cookie」という語で置き換えられているので、クッキーに砂糖衣をかけたものか、あるいは、シュガー・バンズと呼ばれレーズンを巻き込んだ甘いパンのことであろうか。もしクッキーであれば、ここにもオランダ人の血が表れていることになる。ケーキの上部にも細工を施してあり、その出来映えの素晴らしさが想像出来る。

以上見てきたように、エルノラは友人達に「ご馳走」する際に、時期が合えば、出来る限り「森の贈り物」を使おうとした。自分が熟知している森の恵みを、最上の状態の時に友人達に振る舞ってきた。こうしていれば、友人達に自然の味覚を伝えられると同時に、エルノラが抱える大きな問題である「出費」を抑えることも出来たのである。また、アメリカに開拓時代から伝わっている手作りの菓子類も振る舞われている。これはエルノラが拵えたものではないが、既成の食料品が多く出回るようになった街に暮らす娘達にとっては、新鮮なものとして映っていただろう。キャサリンが手作りした菓子も、「人の手が作り出すこと」の真髓を伝えるものだったと考えられる。

7 最後の晚餐

この小説の中には、作られながらも食べ

られることのなかった食事が描かれている。ここでは、「最後の晚餐」と名付けた。亡夫の不貞の事実を知った日、キャサリンが拵えた夕食である。この日、キャサリンとエルノラの間の亀裂は決定的なものとなった。自分のこれまでの思い違いと非を悟ったキャサリンは、後悔し続けながら、夕食を準備した。食事の内容は次のようなものである。しかし、エルノラはそのような母の変化に気付くことなく、母の夕食を拒否したのだった。

She went downstairs thinking deeply. Being unable to sit still and having nothing else to do she glanced at the clock and began preparing supper. The work dragged. A chicken was snatched up and dressed hurriedly. A spice cake sprang into short order. Strawberries that had been intended for preserves went into shortcake. Delicious odours crept from the cabin. She put many extra touches on the table and then commenced watching the road. Everything was ready, but Elnora did not come. (174-5)

キャサリンは、深く考え込みながら階下へと戻った。じっと座っていることも出来なかったし、他にすべきことも思いつかなかったので、時計を確認して夕食の準備を始めた。

仕事はだらだらと長引いた。鳥はひっ捕まえられると、手早く下拵えされた。スパイス・ケーキは即座に形を整えられた。ジャムにしようと思っていた苺は、ショートケーキになった。美味しそうな匂いがキャビンから立ち上った。食卓に幾つか特別なやり方を加

えてから、道の方角をじっと見つめた。全て仕度は整った、だがエルノラは姿を現さなかった。

エルノラに食事を拒否された後、キャサリンは危険を顧みず、エルノラのためにと行動を起こす。この行動はエルノラにとってさらなる災難となってしまうのだが、母が自分のために動いてくれたことの意味を正しく理解したエルノラは、母と真の意味での和解を果たし、新たな親子関係を構築するに至るのである。その点から、この食べられなかった食事は、母娘の長く続いてきた苦く辛い関係の終結を象徴する「最後の晩餐」と言えるのである。

さて、ここで誤解をしないようにしなくてはならないのは、苺のショートケーキである。アメリカでの苺のショートケーキは、日本で考えられているものとは全く異なっている。日本で一般的とされるスポンジ生地苺と生クリームをはさみ、全体を生クリームで包んだものではない。アメリカでは、ショートケーキの土台は、さっくりとしたパンの一種を用いている。ショートニングをたっぷり使ったビスケット種を焼き上げたものでも作る。この間に、スライスして砂糖をまぶした苺をはさみこんだのが、ショートケーキなのである。

8 出逢いの食卓

エルノラが高校を卒業したばかりの六月の初め、心が通い合った母娘は、川べりへと二人で出掛けた。そこでエルノラは、シカゴから療養のためにオナバシャを訪れていた青年フィリップ・アモンと出逢う。フィリップは、エルノラが蛾を取ったり繭を集めたりするのを手伝い、二人は自然に関

する話で盛り上がる。タンポポの葉を摘み、痛んだところを捨てているときに、エルノラは、“Oh, you should taste dandelions boiled with bacon and accompanied by mother's especial brand of cornbread.” (195) (あなたは、ベーコンと一緒に茹でたタンポポを、お母さん特製のトウモロコシ・パンと一緒に味わってみるべきだわ) とフィリップに語る。

トウモロコシ・パンとは、小麦粉がまだ貴重品だった時代に主食として食べられていたパンである。イーストは用いず、コーンミール練ってから焼いて作られた。「jonny-cake」という別名を持っている。アメリカの植民地時代、旅人がトウモロコシ粉に水を加えて練り、木切れの上で延ばし、焚き火で焼き上げて食べたのが始まりだと言われている。

やがてキャサリンは、お腹を空かせたフィリップをもてなそうと家に寄って行くように誘うのである。

Then they returned to the kitchen where Mrs. Comstock proceeded to be careful. She boiled ham of her own sugar-curing, creamed potatoes, served asparagus on toast, and made a delicious strawberry shortcake. As she cooked dandelions with bacon, she feared to serve them to him, so she made an excuse that it took too long to prepare them, blanched some, and made a salad. (197)

それから二人は台所へと戻り、コムストック夫人は注意深く手順を進めていった。砂糖漬けのハムを茹で、ジャガイモをクリーム煮にし、アスパラガスをとーストに載せて出した、そして

美味しい苺ショートケーキを作った。ベーコンとタンポポを調理したが、フィリップに出すには心配になり、調理には時間がかかり過ぎるからと言いつけて、熱湯で湯がいたものをサラダにした。

まさに自給自足の醍醐味を味わうことの出来る「もてなし」である。自分で保存用にと拵えた砂糖漬けのハム、畑で取れるジャガイモ、アスパラガスや苺、そして摘んできたばかりのタンポポの葉と、素晴らしい食材で用意された食事に、都会から来た青年は引き込まれていく。キャサリンとエルノラという母娘の人柄に魅了されると同時に、そこで供される食事にも大きな満足感を覚えるのである。長期間にわたる闘病生活を終えたばかりのフィリップにとって、食品添加物も化学調味料も入らず工場生産されたわけでもない「人の手」による食事は、心にも体にも癒しとなったことであろう。

新しい希望を得たフィリップは、“a blue bowl of creamy milk and a plate of bread (199) (青い鉢に入ったクリーム色の濃いミルクとパンの載った皿)”を持たされて、母娘への最初の訪問を終えるのだった。

そして、リンバロストの台所は、この後詳細に描かれることはなくなるのである。

9 まとめとして

20世紀初頭、インディアナ州の田舎リンバロストで見られた様々な食の風景は、当時の食の在り様を示すだけでなく、『リンバロストの乙女』のヒロイン・エルノラを巡る人間関係を映し出す鏡の役割も果たしていた。リンバロストの台所で作られた食

は、母キャサリンのエルノラに対する複雑な愛情と憎しみを、隣人シントン夫妻のエルノラへの慈しみに満ちた愛情を示すものとなっている。また、不幸な境遇にある少年を救い、街の少女達との間に友情を育む契機を与えてくれた。さらに、リンバロストの乙女が鳥の小母さんとの昼食を通して得たのは生きる希望であった。そして、森の食卓は、エルノラの生涯の伴侶となる男性との出逢いを彩った。

本稿でも考察したが、特に注目したいのは、キャサリンの料理である。エルノラに対しての愛情を発露させる唯一の手段が料理であった点である。作品中には、細かく描写された食欲をそそる料理の数々が登場する。これは、キャサリンの「孤独な作業」の成果であり結晶となっている。『大きな森の小さな家』を始めとする「大草原の小さな家」シリーズでは、母親が家事をこなしていく姿をずっと見つめる子どもたちの目が存在している。そして、姉妹は母親の手伝いを実際に行っている。恐らくキャサリン自身も、年代的には母親との共同作業という形で家事を経験している筈である。だが、それはエルノラとの作業には受け継がれなかった。エルノラ自身が家事をする場面も「孤独な作業」として描かれているのである。エルノラは家畜の世話をし、畑仕事をする。しかし、その傍らに母親の姿は無い。この母娘が行った共同作業とは、エルノラが作る蛾や蝶の標本や、街の子どもたちに博物学を教えるための教材の準備をすることだったのである。家事とは全く性質の異なる作業であった。キャサリンの料理は、彼女の中で完結している一つの世界であり、孤独でありながらも、娘と繋がる唯一の手段であったと言える。

エルノラとキャサリンが心を通じ合わせた後、キャサリンの母性は様々な方向からエルノラへと向かうようになる。料理に特化された母性の表出は、もはや不要であり、エルノラの将来を大きく左右するフィリップ・アモンとの出会いの後、リンバロストの台所は姿を消すのであった。

参考文献

- ・ Portet, Gene Stratton.
Freckles. 1904; rpt. Aeonian Press, ----.
A Girl of the Limberlost. 1909; rpt. Tyndale house Publishers, 1991.
- ・ Wilder, Laura Ingalls. *Little House in the Big Woods*. 1932; rpt. Harper Collins Publishers, ----.
- ・ Seiichiro Takagi: *Food and Meals in Laura's Little Houses*. 1989, Shinozaki-Shorin.
- ・ 岡部史『古きよきアメリカン・スイーツ』平凡社（平凡社新書），2004年。
- ・ D. R. ガバッチア（伊藤茂・訳）『アメリカ食文化』青土社，2003年。
- ・ J. セイモア（小泉和子・監修）『図説・イギリスの生活誌』原書房，1989年初版・1991年第5刷。
- ・ H. D. ソロー（真崎義博・訳）『森の生活』宝島社，1988年初版・1997年第20刷。
- ・ H. D. ソロー（飯島実・訳）『森の生活（上）ウォールデン』岩波書店（岩波文庫），1995年初版・1997年第7刷。
- ・ 濱田雅子『アメリカ服飾社会史』東京堂出版，2009年。
- ・ G. S. ポーター（鹿田昌美・訳）『そばかすの少年』光文社（光文社文庫），2009年。
- ・ 本間千恵子・有賀夏紀『アメリカ（世界の食文化12）』農文協，2004年。
- ・ アンディ&ミイリ・ヨーダー（宮本巖，橋本雅子・訳）『アーミッシュ カントリークッキング』ジャパンクッキングセンター，1991年初版・2008年改訂初版。

参考HP

- ・ American Cookery
http://en.wikipedia.org/wiki/American_Cookery
- ・ Fannie Farmer
http://en.wikipedia.org/wiki/Fannie_Farmer
http://womenshistory.about.com/od/cookbooks/p/fannie_farmer.htm
- ・ A Little History on English Cookbooks
<http://www.joyofbaking.com/reviews/cookbookhistory.html>
- ・ The Complete Housewife
http://en.wikipedia.org/wiki/The_Compleat_Housewife
- ・ Cookbook
<http://en.wikipedia.org/wiki/Cookbook>