

## 背景としての衣・食・住—『七破風の家』

Food, Clothing and Shelter: What Lies Behind *The House of the Seven Gables*?

松尾 祐美子

ナサニエル・ホーソーン（以下、ホーソーンと略記）の『七破風の家』を取り上げ、作品中に描出された日常生活や生活文化を基軸として、作家とその時代における実際の日常生活がどのように作品に反映されているのかに注目し、作品の背景に潜む事象や現象について考察することを目的とした。また、生活文化に関しては人の生活に欠かせない「衣・食・住」の要素にしぼり、本稿ではその一部である食を中心として述べる。衣と住については執筆中であり、日を改めて発表したい。

キーワード：衣・食・住、生活文化、家事労働

### 目次

- I はじめに
- II 『七破風の家』と食の要素
  - 1. ホーソーンと*Godey's Lady's Book*
  - 2. コーヒーとアメリカ
  - 3. 朝食に鯖は妥当か？
- III おわりに

---

### I はじめに

パンの材料となるライ麦や小麦に寄生し、黒い菌核——「悪魔の爪」とも呼ばれた——を作る麦角菌<sup>1</sup>が存在しなければ、セイラムの魔女裁判は起こらなかったかもしれない<sup>2</sup>。あるいは、アイルランドで多くの民衆を飢餓と病気で死なせる原因を作ったジャガイモ疫病菌<sup>3</sup>が存在しなければ大飢饉も起こらず、エメラルドの島を捨てて大西洋を渡った、100万人以上のアメリカ移民もいなかったであろう。そうであれば、私たちはジョン・F・ケネディという大統領を得ることもなく、従って彼は暗殺されなかった可能性もある。ことほどさように、人々の日常の糧となる農作物に被害をもたらす病気は、その被害対象が主食となるものであれば尚更のこと、大きな厄災を世にもたらし、結果的には歴史を変えるほどの力を持つ。

以上のことを鑑みれば、人の生命維持および生活に不可欠な「食」の領域が、単に食べるという行為にとどまらず多方面にわたる影響力を持つということは明白であろう。食の背景には人がそれを口にするまでの間に、農作物も含めて狩猟や漁猟といった収穫作業などが存在し、食卓へ上るまでの工程と、さらにはそれにかかわる人の営みが存在するからである。バーバラ・ウィートンが「料理と食事の歴史は、社会史の重要な一面を構成するものとして、それゆえ学問的研究の対象に値するもの」<sup>4</sup>であると、いみじくも述べたことを考えれば、文学作品を研究する際に対象として取り上げて不足はないと思われる。そこで本稿では、『七破風の家』に描出された日常生活の中で食に関連する部分を取り上げて考察を試みたい。

## II 『七破風の家』と食の要素

### 1. ホーソーンと *Godey's Lady's Book*

『七破風の家』がその他の作品と比較して趣を異にすることは、これまでもたびたび指摘されてきた。初代ピンチョン判事の奸計により死に追いやられたマシュー・モールの呪い、両家の確執、遺恨と不幸はピンチョン判事の子孫フィービーとマシュー・モールの子孫ホールグレーブの結婚に示唆される和解と、従兄ジャフリーの死によりヘブジバーとクリフォードが継承する莫大な遺産、さらに両家の新たな生活への出発の情景で大団円を迎える。この結末は前作『緋文字』から転じて、家庭小説を思わせるような明るさを持っている。丹羽隆昭氏が指摘するようにホーソーンが「読者大衆の存在を意識」した作品であり、不承不承ながらも大衆の好みに迎合した結果である。さらに、この背景に作家の経済的な事情があったことは見逃せない<sup>5</sup>。というのも、『緋文字』は1850年3月に出版され半年間で6000部を売り上げたが、1864年のホーソーンの死までの売り上げは、総計で7800部である。一方、同年暮れに出版されたスーザン・B・ウォーナーの『広い、広い世界』は再販を重ねて、3年後には22版、フランス語やドイツ語にまで訳されている。この状況を見れば、経済的に不遇であったホーソーンが「忌々しい物書き女」と書くのも無理はない。この時代は、女流作家や女性編集者が台頭し、女性雑誌が隆盛した時期でもある。

ホーソーンは作中でホールグレーブに、名前が「Graham（以下、グレイアム）やGodey（以下、ゴードィ）の表紙を飾った」（114）ことがあることや<sup>6</sup>、「へたくそな物語がゴードィやグレイアムをうち負かすことなど、とうていできない」（129）と発言させているが、それはホーソーンが実際にゴードィに寄稿していることから考えても、ホーソーン的心情を吐露していると考えてよいだろう。多数の読者を抱える流行の雑誌に掲載されているという微かな自負心と同時に、ゴードィやグレイアムに掲載されるその他の女性作家を、大衆の好みにおいて又はその読者数においてのぐことが出来ないという悔しさの現れだといえないだろうか。

実は、ホーソーンとゴードィの関係は彼の作家活動の初期から因縁浅からぬものであった。というのも全く反響の低かった処女作 *Fanshawe* 『ファンショー』の書評を書いたのはゴードィの

編集長セアラ・ジョセファ・ヘイル<sup>7</sup>だったからである。しかも、その書評中、ヘイルは読者にこの本の購買を訴えている(オッカー、132)。またラルフ・ウォルド・エマソン、ヘンリー・ワーズワース・ロングフェロー、エドガー・アラン・ポーやハリエット・ビーチャー・ストウなどにも作品発表の場を与えた(オッカー、13)。もともと1828年から1836年まで *Ladies' Magazine* 『レディス・マガジン』(ボストン)において編集長を務めていたヘイルは、1837年から1877年までは『ゴードィズ・レディズ・ブック』(フィラデルフィア)に移籍し辣腕をふるった。その結果、超絶主義の機関誌 *The Dial* の発行部数が300部どまりであったのに対して、1860年時点で15万人を数えるゴードィズの読者を獲得している。当時アメリカで最も読まれたこの雑誌はファッションプレート<sup>8</sup>や家事系の記事だけではなく、女性の権利、言語、詩や短編小説を初めとする文学芸芸、音楽、ダンスなどの話題が多岐にわたって盛り込まれ、社会的にも影響力を持っていた。

ヘイルには家事関連の著作もある。料理と食事は、家庭の、ひいては社会を構成する重要な側面である。男女の性別役割について決めつけたいとは思わないが、一般的に、とくに作品執筆の当時であれば、調理は女性の家事労働の主たるものの一つだと考えられていたはずである。食卓は「家族の交流の中心の場」であり「主婦の腕前がどの程度であれ、その料理は家族の生活に何らかの風味を加えるもの」(ウィートン、9)となり、同時に食事の内容や様子、調理法には時代の文化が背景に潜むといえるであろう。ヘイルは、性別によって能力や役割を分離して考える傾向が強かった当時に、女性を啓発し女性特有の分野だけではなく政治や学問、文学、文化面へ目を向けさせ時代を牽引したが、「女性の家事労働にこそ重要な芸術的価値がある」としており、料理は「女性らしい知識分野に属する芸術」であると定義しているのだ(オッカー、94)。それまでアメリカで出版された料理書は少なかったため、料理と健康と経済性とを説く本を出版したのである。1841年に出版された料理本 *Early American Cookery—“The Good Housekeeper”*<sup>9</sup>は、1796年に出版された Amelia Simmons の *The First American Cookbook*(1796)と比較すると、「どうやって健康な生活を送るか、生きている間に健康でいられるにはどうするか」というヘイルの考えが明白に表されていて単なるレシピブックとは一線を画すものである。ヘイルは常々、よい生活を望むならば Dr. William Kitchiner の *Cook's Oracle*(1822)を、質素に生活するなら Lydia Maria Child の *The Frugal Housewife*(1830)を読めばよいと話していたが、本人の目的は、その二つのシステムのよいところを上手に組み合わせ、しかも健康を保持することであった。イギリスの料理書に手を加えてアメリカ向けに出版したのであるが、第七章でヘプジバーが手にする古めかしい料理書<sup>10</sup>ではなく、ヘイルの新しい時代の考えが反映されているであろう、これらのクッキングブックは、30版と再販を重ね、本国イギリスでも出版され、広く一般に親しまれた。

権威と格式を前面に押し出しているような料理書は、ヘプジバーの例でも分かるように、実用的な価値としては実生活とそぐわない。たとえば、第七章は、獄舎での生活から30年ぶりに帰宅した兄クリフォードをもてなすために朝食を用意するシーンから始まる。ところが、古い料理書に言及される食材は、ヘプジバーが思い描く、手元にある材料を使って手取り早く料理で

き、ちょっとした美味しいものを作れるような材料ではない。“venison, turkeys, capons, larded partridges”（鹿の肉、七面鳥、去勢鳥、ベーコン入りのしゃこ）<sup>11</sup>、これにプディング、ケーキ、クリスマスのパイが続く。貴族の館の食卓に上るような豪華な食事は、古い体制と権威を象徴しているように思えないだろうか。ところが、実際にヘブジバーが用意できた材料は、取れたての鯖と長い間放置されていたコーヒー豆、フィービーが田舎から作って持ってきたバターと、彼女がつくるインディアン・ケーキである。

ホーソーンは、ここでフィービーにコーヒー豆を焙煎させているが、作品中では“coffee”という単語以外に“the real Mocha”と“the Mocha”を用いている。フィービーは、その豆が大変貴重で高価な Mocha であることを見て取る。作者がここでわざわざ“Mocha”と述べているのは、むろん家柄の良かったピンチョン家を示すためもあるが、アメリカや世界におけるコーヒーの歴史を概観すると、もう少し事情が分かってくる。

## 2. コーヒーとアメリカ

コーヒーはエチオピアが起源とされ交易によってアラビア世界に広まった。その強い覚醒作用でスーフィー教派の僧たちの間に広がり、それゆえ薬としてあるいは宗教儀式用の食物として見なされていた。しかし、カフェインの常習性も手伝ってか、イスラム圏では日増しに人気が高まりコーヒー専門のいわゆるコーヒーハウスも出現した。こうした専門店の常として、内部での娯楽が過ぎて風紀が乱れ、強制的に禁止されることとなった。ただその禁止および罰則や迫害にもかかわらず愛飲者は減らず、結果的に禁止令は撤回されることとなったのである。

1563年オスマン・トルコのイエメン占領により、コーヒー豆はトルコにとって重要な輸出品となった。コーヒー豆はイエメンのモカ港から積み出され、その結果、周辺で採取されるコーヒーがモカと呼ばれるようになっていった。もちろん、モカ港以外にもコーヒーを積み出す港はあったが、このモカ港は「イギリス、オランダ、などヨーロッパの船舶が直接寄港を許され、買い付けを許可されていた」という特殊性ゆえに、イエメンから輸出されるコーヒー全体を指してモカと呼称するようになったのである（臼井、43）<sup>12</sup>。積み出されたコーヒーは、スエズ、アレクサンドリアを経由してやがてヨーロッパへと伝播する。貿易を独占したいトルコは、他国へ持ち出されないよう注意を払っていたというが、それでも監視の網の目をくぐって生豆を持ち出し、インド南部で栽培に成功したものがいた。さらに、その苗木を海洋貿易の覇者オランダが1616年に持ち出し、1658年にはセイロンで栽培を始め、また別のルートではインドからジャワに運んで栽培を始めた。1700年代の間、モカとジャワの2つのコーヒーが市場を席卷していたのである。ただしモカ港はスエズ運河が開通したため、積み出し港の役割を1869年に終えており、コーヒー豆に名前を残すのみとなった。

コーヒーがヨーロッパの市民に広がり始めた頃、同様に「茶」もオランダ人によってヨーロッパに紹介されている<sup>13</sup>。17世紀、18世紀を通じて、コーヒーと茶（あるいは、紅茶）は併存し

ていたのである。イタリア、ドイツ、イギリス、フランス、ウィーン、それぞれの国でコーヒーと、コーヒーを提供するコーヒーハウスが大いに賑わったが、最も影響が大きかったのはイギリスである。17世紀のイギリスはコーヒーを熱狂的に支持しており、ロンドンの街にはコーヒーハウスが建ち並び、その場所は身分の垣根を越えた論議の場として存在していた。もちろん、イギリスでもアラブのコーヒーハウスと同様、問題の多い店も多く、さらに、これらの店から締め出されている女性たちからの非難により営業禁止の布告が出された。とはいえ、ロンドン中からの不満により布告が効力を発揮する寸前に取りやめとなっている。女性の非難が功を奏したか否かは定かではないが、やがて、18世紀になると、東インド会社の売り込みも功を奏したらしくイギリス人は紅茶を愛飲するようになっていった。

さて、アメリカでは、植民地時代には本国イギリスのコーヒーブームもあり、それに倣うようにコーヒーハウスも開店した。ボストンでは1689年に最初のコーヒーハウスが開店、1697年開店のグリーン・ドラゴン亭は革命司令部として機能したことで有名である。しかし、上述したようにイギリスは紅茶飲用へと嗜好が変わり、東インド会社からの紅茶を植民地アメリカにも供給した。その関税が大きな問題となって起きたのがボストン茶会事件、1773年12月のことである。これを契機として紅茶の不買運動がおこり、紅茶を飲まないことは愛国心の証しであるかのように、アメリカ国民はコーヒーへと傾倒、その結果アメリカは、現在でも世界最大のコーヒー消費国となっている。

1800年代になると、コーヒーの栽培はモカやジャワだけが中心ではなくなり、アメリカに近いブラジルで栽培され価格の安いブラジルのコーヒーが普及し始めていた。マーク・ペンターグラストによれば「一人当たりの年間消費量は、1830年には三ポンドだったが、1850年には五ポンド半、1859年には八ポンドに増加した」<sup>14</sup>(83)ということである。

フィービーにコーヒーの豆を煎るようとヘプジバーが頼む場面が示すように、19世紀のアメリカでは「生のコーヒー豆(当初は西インド産か東インド産)を買い、自宅で焙煎して」挽くのが普通であり、煎りあげた豆をすり鉢ですったあと、鍋に挽いた豆を入れて煮立てて入れるのであった。入れ方は「煎りたてのコーヒー豆、一人小さじ二杯分をとり、飲む直前に挽きます。皿にその挽いたコーヒーを入れ、そこへ卵を黄身、白身、殻まで全部入れます。それから、漆喰程度の固さになるまでスプーンで混ぜます。コーヒーポットに温めのお湯を入れてそこへ入れます。三回に分けて沸騰させます。二～三分置くと琥珀のように透明になるでしょう。それに、卵が入っているので味も深みが出ます」(ヘイル、111)。その他、ただ沸かしたお湯に入れてかき混ぜる方法、魚の皮を使って澄んだコーヒーにする方法、あるいは生豆を買うことができない人のための代用コーヒーを用いる方法もあった<sup>15</sup>。1823年のコーヒー危機の後高騰した価格は急落し、1825年からの30年間は生産が増加したため価格が下がった。庶民階級の消費者も増加したが、主要な豆はジャワ、セイロン、ブラジル、コスタリカからの輸入であり、コーヒーの中のコーヒー「モカ」は、それゆえ、作品中でも本物のコーヒーとして“the Mocha”と記されたのであろうし、「あ

んまり長いあいだしまいこんでおいたから、小さな実のひと粒ひと粒が、金の目方になおしたくらしいの値打ちはあるはず」(61)とヘプジバーがいうほどの価値はあったのである。

### 3. 朝食に鯖は妥当か？

次に焼いた鯖の一皿について考えてみたい。この鯖は、早朝、卵料理を作ろうとして鶏小屋に向かったものの目指す卵が手に入らなかったところへ、折よく通りかかった魚屋から求めた鯖(mackerel)である。非常に新鮮でよく太ったこの鯖の調理法は(broil)することである。ボストン、セイラムなど、海に近い街のことで、新鮮な海産物が手に入りやすい土地であり、朝早くに魚売りが街を歩くのもそうした環境ならではの情景である。ヘイルの料理書にも、「鯖」という項目があり、そこでは煮る又は焼くという調理法があげられている。鯖はとにかく新鮮なものを、という一文が添えられていることを考えれば、料理が不得意であるかのごとき描写をされているヘプジバーにしては、至極まともな買い物である。魚が特に珍しい地方ではないので、食卓に上る確率としてはかなり高くなると考えられるが、丹羽氏は次のように指摘している。

ヘプジバーが「卵」代わりに、たまたま外を通りかかった魚屋から買い求める「サバ」は、どうみても朝食に通常顔を出すような素材ではない。できあがったメニューも奇妙なもので、料理が不得手な貴婦人ヘプジバーの不器用さ、非常識さを象徴するようにも思える。(丹羽、36)

さらに、このサバは「日常」に突然差し込んできた啓示のごとき「非日常」である」と続く。紋章学的な観点からサバが三位一体を表しているという指摘は慧眼といえるが、ここでは、実際のメニューとして考察したい。確かに青魚の臭さが朝食には合いにくいのかもかもしれない。しかし、魚を朝食に食べることはないと言えない。十九章ではミセス・ガビンズが現れてこう叫ぶからである。

「主人の朝ごはんにはいちばん上等のひらめをフライにするのに、半ポンドばかりの豚の脂肉があるんだよ。」

朝食に魚の一皿が出るのは、特別なことではないと考えられないだろうか。それともミセス・ガビンズもまたヘプジバー同様、非常識で料理も不得手なのだろうか。しかし、この場面は一般的情景として描かれていると思われ、それゆえ朝食用に焼いた鯖のメニューを非常識と非難するほどではないと思われる。となれば、ヘプジバーは料理に慣れていないだけなのではないか。むしろ、ここでのメニューは、高級さを示すモカと鯖の料理対インディアンケーキと田舎のバターという構図を作っているように思える。さらに、モカとサバの背後には午餐会に供されるウミガ

メや七面鳥、雄牛を丸ごと一頭ロースとしたものなどの高級な食材と料理が控えているとも考えられる。一方、フィービーが焼くインディアンケーキは、アメリカでは朝食用として一般的であり、田舎で手作業で作られた質の良いバターとの組み合わせは、庶民の食卓を思わせる。

### III おわりに

以上のことを考えると、ヘプジバーとフィービーは、年齢が逆転してはいるが、料理本を勉強しなくては（あるいは、勉強しても）まともに料理を作れない新米主婦と、あり合わせのものでまったりとこしらえることのできるベテランの主婦の対比構図と見て取ることができる。確かにヘプジバーは生まれながらに淑女であったかもしれないが、これからは絵に描かれたような、家事の出来ない女性よりも、実際的な能力を持つ庶民の力を持つ女性が必要となる時代であることを暗示しているとは考えられないだろうか。

『七破風の家』を執筆ときに、ホーソーが現に経済的に困窮していたことを考えると、前作『緋文字』の暗さを払拭する意図もあったとは思いますが、ゴードィを含む当時の女性誌の内容を把握したうえで、忌々しいと思うほど多作で購読者も多い女性作家に対抗するために、女性および女性の生活に焦点を当て、彼女たちの気を引くことのできる話題が取り扱われていることを目指した結果の、明るい作風ではないかと結論づけたい。

<sup>1</sup> 麦角菌（*Claviceps purpurea*）は、子囊菌の一種である。ライムギや小麦、大麦をはじめとする穀物に寄生し、黒い角状の菌核を作るため、麦角と呼ばれた。この麦角に含まれるアルカロイドの毒性による中毒症状は、聖アントニウスの火と呼ばれて人々に恐れられたが、紀元前にすでに記述があるといわれる病気である。

<sup>2</sup> 麦角はアルカロイド成分を含有し、神経系や循環器系に影響を及ぼす。幻覚を引き起こすこともあるため、その作用を魔女の印と結びつけられた。

<sup>3</sup> このジャガイモ疫病菌（*Phytophthora infestans*）は、ジャガイモに胴枯れ病を起こす。感染の進行が速く、1845年に7月にベルギーで報告され8月にはパリへ広がり、同月末にはアイルランドに上陸した。アイルランドで栽培されていたランバー種は影響を受けやすく、さらには単作であったため、未曾有の災害となったのである。

<sup>4</sup> バーバラ・ウィートン『味覚の歴史 フランスの食文化—中世から革命まで』p. 7

<sup>5</sup> 丹羽隆昭氏は、『緋文字』の成功はホーソーに名声をもたらしたが、1849年に税関での職を追われたため経済的に困っており、売れるものを書いて「市場社会で生き残ろうとすれば、多少自分を曲げ、妥協してでも、読者のニーズに応えるしかない。（中略）前作で「名声」は高まっ

たが、暗く不健全な作家というイメージもまた広く知れ渡った。今度は買い手たる読者大衆の歓迎する自己イメージを早急に構築することが不可欠となった。」と述べている（丹羽 26-27）。

<sup>6</sup> *Godey's Lady's Book*は、Louis A. Godeyにより刊行され、*Godey's Magazine*または*Lady's Book*とも呼称される。*Graham's Magazine*は1841年から1858年にかけてGeorge Rex Grahamが刊行した。両誌ともに人気の高い、従って多数の読者数を誇るライバル誌である。

<sup>7</sup> Sarah Josepha Haleは、雑誌編集者として50年以上のキャリアを持つが、その文学的業績は単に編集者にとどまることはない。作家としての膨大な仕事は、大きな影響力を持っていた。

<sup>8</sup> ファッションプレートとは、彩色された（当時の）最新ファッションの図版である。

<sup>9</sup> Janice Bluestein Longone, *Early American Cookery* (viii - ix)

<sup>10</sup> 数知れない旧式なイギリス風の料理法をぎっちりと詰め込んで、貴族が城の大広間で催すにもふさわしい宴席での食卓の配合を例示する版画の挿絵のついた料理の本である。

<sup>11</sup> 「鹿の肉、七面鳥、去勢鳥、ベーコン入りのしゃこ」去勢鳥とは（去勢して太らせた食用の雄鳥）であり、しゃことは（ヤマウズラ・イワシャコ）。今でもジビエの代表的な材料として用いられる。ベーコン入りのしゃこは、ヘイルの料理法に従えば、レバーをつぶしてベーコンの脂身、ミルクで煮たパン粉、パセリにマッシュルームを腹に詰め、ベーコンを敷いたシチューパンに入れて煮る方法である。あるいは、ラードで巻いたヤマウズラをローストする方法もあるが、身がばさついているので向かないということである。

<sup>12</sup> 臼井隆一郎、『コーヒーが廻り世界史が廻る』p.42

<sup>13</sup> 1610年、平戸からジャワのバンタムを通じてオランダへ輸出。

<sup>14</sup> マーク・ペンターグラスト、『コーヒーの歴史』樋口幸子訳（河出書房新社、2002年）

<sup>15</sup> 代用コーヒーには、タンポポの根、ドングリ、豆、チコリ、小麦、サツマイモ、ピーナッツなどがあつた。また、パンくずを煎って用いることもあつたという。

## 引用文献

ナサニエル・ホーソーン『七破風の屋敷』筑摩世界文学大系35（筑摩書房、1973）本発表での訳は、すべて本書による。引用には頁数を添えて示す。

Hale, Sarah Josepha. *Early American Cookery: "The Good Housekeeper,"* 1841. New York: Dover Publications, 1996

Hawthorne, Nathaniel. *The Centenary Edition of the Works of Nathaniel Hawthorne. Vol.II, The House of the Seven Gables.* William Charvat, Roy Harvey Pearce, and Claude M. Simpson, general editors. Columbus: Ohio State UP, 1965 この標準版全集をCEと略し、本文中での引用は巻号および頁数を添えて示す。

Simmons, Amelia. *The First American Cookbook: A Facsimile of "American Cookery."* 1796.

背景としての衣・食・住—『七破風の家』（松尾祐美子）

New York: Dover Publications, 1984.

臼井隆一郎『コーヒーが廻り世界史が廻る』（中公新書、1992年）

角山栄『茶の世界史』（中公新書、2011年第30版）

小林章夫『コーヒー・ハウス——18世紀ロンドン、都市の生活史』（講談社学術文庫、2000年）

丹羽隆昭 「「家庭」なき「家」の「日常」——『七破風の家』随想『悪夢への変貌——作家たちの見たアメリカ——』（松籟社、2010年）

マーク・ペンダーグラスト『コーヒーの歴史』樋口幸子訳（河出書房新社、2002年）

参考URL

<http://www.accessible-archives.com/collections/godeys-ladys-book/posts-about-godeys-ladys-book/>

