

クック・ブック・アメリカ型
—Eliza Leslie と Sarah Josepha Hale の場合—

相 本 資 子

American-Style Cookbooks: Eliza Leslie and Sarah Josepha Hale

AIMOTO Motoko

Abstract

This paper focuses on the cookbooks written by Eliza Leslie (1787–1858) and Sarah Josepha Hale (1788–1879) which, though long thought to be unworthy of serious study, are now being reconsidered as unique documents of cultural and historical value.

In her *Directions for Cookery* (1837) Leslie's insistence on quality food was closely related to the establishment of the American middle class because her splendid recipes represented not dietary reality but what a great many people wanted to eat. The fact that most of her food ingredients were given in specific measurements also helped to strengthen the middle class in the sense that her recipes made it possible for everybody to prepare the same dishes.

Although Hale has been regarded as conservative because she was in favor neither of women's suffrage nor of women competing with men, a close reading of her *Early American Cookery* (1839) reveals that she encouraged women to exert their influence outside their homes and also protected women's right to public education. But she took care to hide her radical views by modestly proposing that her ideas were only meant to produce good housewives.

Reading these popular cookbooks is not just looking at a collection of recipes, but also looking into their female authors' struggles to go beyond the boundaries between the private and public spheres and to convey their thoughts about the American Republic and women's position in American society through them.

Keywords: cookbooks, recipes, gender, domesticity, the private sphere, the public sphere

要 旨

これまで長い間、料理本は歴史や文学の研究対象になるジャンルだとは見なされてこなかったが、最近ではアメリカ文化の形成を明らかにするのに有用な、文化的社会的な価値をもつ「生きたドキュメント」と考えられるようになっていく。

本稿では南北戦争以前に最も人気のあった料理本作家だった Eliza Leslie (1787-1858) と Sarah Josepha Hale (1788-1879) を取り上げ、その代表的なクック・ブックを読み解くことによって、著者たちがクッキングという狭い私的な領域に留まることなく、より大きな文化や思想の世界と深く関わろうとしていたという事実に光を当てる。

Directions for Cookery (1837) において Leslie が徹底的に「質」にこだわったレシピを並べているのは、それが中産階級の裕福な女性たち向けに書かれた料理本だったからだが、新しく台頭した中産階級の人々のために理想の料理を提供しようとした彼女は、正確に食材を計量する料理法が誰でも同じ料理を作ることを可能にすると主張し、アメリカ中産階級の確立という公的な仕事に貢献したのだった。

他方、Hale はこれまで保守的な男女の領域分離主義者と評されてきたが、*Early American Cookery: "The Good Housekeeper"* (1839) における彼女は、男性にふさわしいと考えられていた科学を料理に取り入れることを強調し、公立学校における女子教育の重要性を力説しているが、こうしたラディカルな考えは、「ハウスキーパー」を育てるための料理本にすぎないという彼女のレトリックによって巧みにカムフラージュされている。

これらの料理本は、いずれも家事、料理という私的な世界に関する助言書にほかならないが、著者の Leslie と Hale は19世紀アメリカの女性たちに押し付けられていた「女性の居場所は家庭」というドメスティック・イデオロギーを逆に利用することによって、家庭性に潜む政治性を女性読者に伝えようとする、きわめてポリティカルな活動家たちだった、と結論できる。

キーワード：料理本、レシピ、ジェンダー、ドメスティシティ、私的な領域、公的な領域

1. はじめに

Susan Warner、Harriet Beecher Stowe、Maria Susanna Cummins などのアメリカ19世紀女性ベストセラー作家たちは、Nina Baym、Ann Douglas、Jane Tompkins などのフェミニスト批評家たちによって高い評価を受けるようになった。しかしながら、これらの女性作家たちの感傷小説と並行して、多くの女性読者を獲得していたジャンルに、アドバイス・ブックやコンダクト・ブックがあったことを忘れてはならない。コンダクト・ブックは植民地時代よりイギリスから輸入されていたが、白人女性たちの識字率が上がった19世紀前半、特に1820年代から1830年代にかけて、家庭生活や女性の役割についての手引書が出版市場に大量に出回るようになった。

19世紀女性作家たちの見直しに貢献した Tompkins や Judith Fetterley は、女性作家たちの長編小説の読み直しだけでなく、アドバイス・ブックやパンフレットなどの「想像力に富んだ文学の定義に一致しないと普通考えられているテキスト」(Tompkins xv) の重要性を力説している。そこで本論では、家庭生活のアドバイスの最初のステップとして、1830年代に出版された2冊の料理本、Eliza Leslie (1787-1858) の *Directions for Cookery* (1837) と Sarah Josepha Hale (1788-1879) の *Early American Cookery: "The Good Housekeeper"* (1839) をとりあげ、アメリカの文化的歴史的視点から、これらのテキストの重要性について考察することを目指す。

そもそも料理本は、アドバイス・ブックの中でも特に歴史や文学の研究対象になるジャンルだとは見なされてこなかった。たとえば2009年にアティーナ・プレスから刊行された、*From Domestic Economy to Home Economics: The Transformation of American Women's Lives, 1830-1930* (全12巻) は、19世紀から20世紀初めにかけて出版された重要な家事・育児マニュアルの復刻版シリーズであるが、Lydia Maria Child の *The American Frugal Housewife* (1829) など一部を除いて料理本は含まれていない。しかし、料理本は家庭にいる女性たちの最も身近な存在であったという事実を思い起こせば、クック・ブックは

「実在していた人々の日々の生活を知るために過去に開かれた窓として役に立つ」(5) という Harry Haff の発言に納得する読者も少なくないであろう。また、「食物と文化的アイデンティティは密接に繋がっている。我々は何を食べるかだけでなく、どのように、どこで、いつ、なぜ食べるか」が重要であると Rachel A. Snell は主張し、国民の文化が創造されるときに「クック・ブックは地域ごとの料理や人々の統一に大切な役割を果たす」(2) と述べている。ニューイングランド料理の研究書を著している Keith Stavely と Kathleen Fitzgerald は、料理は「文化を伝える力」を持っていて、「物質的な現実だけでなく社会的な切望をも反映する」ことを強調している。さらに、「これまで利用されてこなかったクック・ブックという資料」に基づいて書かれた「鍋窯の歴史」は、アメリカ文化の形成に大きく貢献したニューイングランド人の試みを「ときには批判的にときには賞賛しながら明らかにする」ための「正当な方法」(278-79) だと断じて、料理本の有用性を示唆している。つまりクック・ブックは文化的社会的な力を持つがゆえに「生きたドキュメント」(Haff 5) と見なすことができる、と言い切っていいだろう。

ミシガン州立大学の“Feeding America: The Historic American Cookbook Project”で、クック・ブックの歴史を論じた Janice Longone は、Child、Leslie、Hale の三人の女性たちを南北戦争以前に最も人気のあった料理本作家と呼び、彼女たちの料理本が「節約と儉約」、「やりくりと段取り」といったテーマを扱っていることや、この「料理の大家たち」が「彼女たちの時代の主要な社会的文化的事件に対する積極的な改革者」でもあったことなどを指摘している。Child については以前に検討したので¹、Leslie と Hale の料理本を読み解くことによって、著者たちがクッキングという狭い私的な領域に留まることなく、より大きな文化や思想の世界と深く関わろうとしていたという事実之光を当ててみたい。

2. Eliza Leslie の *Directions for Cookery*

Eliza Leslie の *Directions for Cookery* は「19世紀のアメリカで最も成功した

クック・ブック」(Longone, Introduction. *Miss* vii) だと言われている。というのは1837年から1870年までに、この料理本は60回も増刷されているからである。Leslie は現在の読者には馴染みがないと思われるが、批評家 Hess 夫妻はこの本を「アメリカのベスト・クック・ブック」の一冊に挙げ、「アメリカの料理は、Miss Leslie をガイドとして、1825年から1850年の間に最高のレベルに達した。その後はずっと下り坂だ」(96) と指摘している。

Leslie は時計製造者の父と専業主婦の母の間にフィラデルフィアで生まれた。当時フィラデルフィアは政治の中心地であり、Benjamin Franklin や Thomas Jefferson などが父親の得意客だった、と Leslie は Neal 夫人への手紙に記している。「私の最大の喜びは読むことと書くことでした」と述べている文学少女 Eliza は幼いころから詩を書き始めるが「13、14歳のときには自分の詩を嫌悪するようになり、すべて破り捨ててしまった。その時から何年もの間、いつか自分の名前が印刷されているのを見るという自分の子供の時の夢をあきらめていた」(“Letter” 1) と書き記している。実際には Leslie は生涯にわたって執筆を続け、短編小説、長編小説、児童文学などを著しているだけでなく、*Gift* という年刊誌の編集にも携わった。しかし彼女の名を後世まで世間に知らしめることになったのは、クック・ブックやコンダクト・ブックであった。しかも、*Directions for Cookery* を含めた3冊の家庭に関するアドバイス・ブックが特に大きな成功をおさめて大きな利益をもたらした、と彼女は語っている(“Letter” 2)。

Leslie が収入にこだわったのには、Child のような他の女性作家同様、家庭的な理由があった。父親の早すぎる病死により、5人の兄弟姉妹の長子として家族を経済的に支える必要があったのだ。まず Leslie は母親と下宿屋の経営を始め、その後は持ち前の文章力を生かして料理本や家事助言書を出版することで家計を助けた。彼女のもう一冊のクック・ブック、*Seventy-Five Receipts for Pastry, Cakes & Sweetmeats* の出版事情は彼女がいかに経済的に困窮していたかをよく示している。この本は1827年に Leslie が出版し大変よく売れた料理本だが、載っているレシピは、彼女が Mrs. Goodfellow の料理学校で習っ

たものを書き写しただけだと言われている。しかも「序文」の冒頭には、これらのレシピは「オリジナル」だと書かれ、Mrs. Goodfellow への言及もない。Mrs. Goodfellow が亡くなった1851年に書いた手紙の中で Leslie は「真実」を告白し、「多くの友達にレシピの写しを欲しいといわれたので、印刷して世に出すことで煩わしさから逃れられることを弟から提案された」（“Letter” 2）と言い訳をしている。つまり、いわゆる「盗用」をしてまで料理本を出版する必要が彼女にはあったということになる。

しかしながらここで考慮しなければならないのは、Leslie が想定した読者の属する階級である。彼女の料理本はアメリカの“ladies”や“gentlemen”に喜ばれていると Leslie が書いていることや、雇用しているコックに度々言及していることなどから、この料理本は中産階級の裕福な女性たち向けに書かれたと考えられる。「序文」で「よい材料を惜しみなく使うことを認めない限り美味しい食事を作ることはできない、ということすべての主婦に覚えておいてほしい」（Miss 8）と述べている Leslie のレシピには、“good mince-meat”, “The Best mince-meat”, “rich macaroni soup”, “rich veal soup”, “fine beef soup”などの項目が並ぶ。料理本でまず Leslie は上質な食材の選び方を詳しく述べている。たとえば良い肉は「なめらかで粗い模様があり指でつまむとやわらかい」と言い、「おいしい食事のためにローストする部位は、サーロイン、前部あるいは真中のあばら肉」で特にサーロインは「もっともおいしい」と書いている。また、塩漬けタンは「かすかに嫌な味」がするが燻製にすると「当然大変おいしい」（Miss 68）と述べていることから、Leslie は経済的かどうかより味を大切にしていることがわかる。豚肉については2才半から4才くらいの豚の腰や脚の部分がベストで、「屠殺する前6週間はとうもろこしを食べさせるのがよい」と助言し、「粟を食べさせて育てているポルトガルの豚が世界で一番おいしい」（Miss 114）とまで言い切っている。さらに“cat-fish soup”の項には「川の岸近くでとれたナマズより川の真中でとれたナマズがずっといい。岸の近くでは汚れたえさを食べているだろうから。小さくて白いナマズがベストです」（Miss 36）と記している。他にも、野菜をゆでるときに「真珠灰」²

を入れて緑色を鮮やかにするのを禁止するのは、「風味を損なうだけでなく、味をなくすか、その野菜が持ついやな味を出す」(Miss 183) からと説明し、料理をする寸前にガーデンで育てた野菜を取ってくるのがベストだと断言している。「玉子が完璧に良くないと、どんな目的であろうとも相応しい料理はできないし、他の材料がどんなに良くてもすべて台無しにしてしまう」(Miss 206) とか、パイやケーキの生地を作る小麦粉は「いつも最高級」(Miss 272) であるべきだ、さらに料理を美味しく豪華にするために、オイスター、ハム、バター、濃い牛乳、卵黄を加えるとよい (Miss 37, 145)、という持論を展開する。

以上のように徹底的に「上質の食べ物」(Haff 3) にこだわり、美味しさを追求したレシピを Leslie が中産階級の人々に向けて書いた理由は、アメリカの共和国としての発展と無関係ではない。Arthur Schlesinger は“Republican Etiquette”と題する論文で、アメリカ共和国の発展とコンダクト・ブックやエチケットの手引書の量産との密接な関係を指摘している。1812年の対英戦争に勝利して自信を得たアメリカ人は、共和国アメリカではすべての人が平等な機会を与えられ誰でも紳士・淑女になれると考えたが、そのために不可欠な教育を家庭の女性たちに授ける目的で助言書が多く書かれたと主張している。また Gerda Lerner はフェミニスト批評家の立場から、「セネカ・フォールズ会議以前の40年間は、アメリカ女性史において決定的に重要な時期」で、この時期に「女性の場所は家庭である」という価値観が「実際の女性の描写からイデオロギーになった」(192) と発言している。というのは、この時代には植民地時代と比べて女性たちの経済的・政治的無力さが浮き彫りになり、女性たち自身の財産を保持する権利さえ夫に奪われてしまうくらいであった。しかし同時にこのような女性の立場に異議を唱える一群の女性改革家・運動家が出現してきた時代でもあった。それゆえに、ことさらに「家庭性」を強調したアドバイス・ブックやコンダクト・ブックが多く書かれ、これらは「女性のある限られた役割を支持し繰り返して」いるが、それは「私的で道徳的な力を使って周りの世界に影響を与える」ような「妻や母親になること」(8) と Nancy Cott は

説明している。結局、誰もが中産階級の紳士・淑女になれると考えた19世紀前半の理想的な女性像が、家庭性という規範に従った女性たちであった、ということになるだろう。

料理はドメスティックな世界で、アメリカ共和国を発展させるのに重要な役割を担っている女性たちの大切な仕事だったことは明らかである。Leslie は序文で彼女の本が売れた理由を説明して、「数少ない人目を引いたしなみ以外には何も身に付けずに結婚した若い女性たちを役に立つ主婦にした」ことや「男性たちが妻にこの料理のマニュアルを贈ったあとでは家庭の料理が大いに改善した」(Miss 7) ことを挙げている。また、食べ物の良し悪しがわからない女性とは結婚してはいけない、と Leslie は厳しく助言している。「料理がどうあるべきかを気にしない、あるいは知らない妻は、いつも悪いコックを雇っている」し、なぜ「夫が夕食のようなつまらないことを重要視する」のかわからないので、放置しておくで「少なからぬ恥をかく」(Miss 7-8) ことを男性たちに忠告している。Leslie の料理の手引書が中産階級の理想的で役に立つ女性を作り出すことを目指していたことは明らかだろう。

また、*Northern Hospitality* の著者 Stavelly と Fitzgerald は、クック・ブックの普及は「社会的向上心の表現としての食べ物と料理の象徴的な役割を刺激した」と書き、「より多くの人々が食べたかった、あるいは食べることを奨励された食べ物についての手掛かりを我々に与えてくれる」(2-3) と指摘している。つまり実際に食べていた料理の記録というよりも、中産階級の人々の理想の料理を提示したのが Leslie のクック・ブックであったと言えるのではないだろうか。クック・ブックも中産階級の形成に一役買ったことは明白である。さらに、レシピを見さえすれば同じ料理が作れるという意味において、クック・ブックはアメリカ共和国が掲げる平等主義にも貢献した。料理本の解説を書いている Longone は、Leslie のレシピがいかに注意深く書かれているかという点に触れて、「ほとんどの食材は、ポンド、テーブルスプーン、ティースプーン、パイントなどの特定の計量単位を使って示されているが、当時はほとんど行われていない手順だった」(xi) と指摘している。確かに Leslie は食材

の量や調理にかかる時間などもはっきり示し、特に「材料を正確に量ることは料理の成功に欠かせない」(Miss 9) ことを強調している。各家庭にはかりと錫製の計量器具ひとそろいを用意することを勧め、「薄い液体25滴で普通のサイズのティースプーン1杯分」であるとか「テーブルスプーン4杯か1/2ジルは普通のワイングラス1杯に相当する」(Miss 10) などと正確に量を示しているのも、誰にでも同じ料理が作れるレシピであることを示しているだろう。

ここまで考えてくると Leslie のクック・ブックは、中産階級の女性たちが当時押し付けられていた理想像を称賛するだけのテキストではないことが明らかになる。というのは、台所という私的な世界で料理を作りながら、アメリカ共和国を發展させるという公的な仕事に貢献をしていることになるからだ。そして何よりもレシピを書き記すという一見ドメスティックで女性的な役割を果たすことで、Leslie は実際に経済的自立をして家族を支え、私的な境界線を越えて外の世界に出ていくことになったのである。*Directions for Cookery* は、序文以外はすべてレシピが並んでいるのだが、それらを通して読者は、家庭性という規範に相応しい女性像だけでなく、公的な世界へ飛び出そうとする女性像をも覗き見ることになるのだ。

3. Sarah Josepha Hale の *Early American Cookery*: “The Good Housekeeper”

Sarah Josepha Hale は、1837年から40年間 *Godey's Lady's Book* の編集に携わった女性として、今日多くの人々の記憶に残っている。*Godey's* は現代の女性雑誌の草分けと考えられているが、南北戦争以前のアメリカでは、15万人の購読者を誇る最も広く読まれた雑誌であった。この雑誌は、当時のアメリカ社会の価値観、文学、料理、家事、ファッション、女性の権利などに関する「影響力のある権威」(Longone, Introduction. *Early* vi) だったことを考えると、Hale は「19世紀アメリカにおいて最も影響力のある女性」(Longone, Introduction. *Early* v) のひとりだったと言える。また “Mary had a little lamb” (メリーさんの羊) の作詞家や感謝祭の祝日制定に力を尽くした女性と

して記憶されているかもしれない。

Sarah は、将校として独立戦争を戦いぬいてアメリカの独立に貢献したことを誇りに思う愛国的な父親と、無類の読書好きの母親の影響を受けて育った。兄の Charles は船の難破事故で、妹は結核で早くに亡くなった。当時の女性には公的に教育を受ける機会はなかったが、もう一人の兄 Horatio の助けにより学問を身に付けた。Sarah の良き理解者であった夫 David Hale は、Elizabeth Stuart Phelps の短編 “The Angel Over the Right Shoulder” の登場人物 Mr. James と同様に、一日に2時間を Sarah が勉強する時間に設定した。しかし9年後には夫の死によって幸福な結婚生活も終わりを迎え、5人の子供を育てるために彼女は文筆家にならざるを得なかったのである。

Early American Cookery はレシピだけでなく食物、家事育児、健康などについての助言が満載のアドバイス・ブック兼クック・ブックになっている。それまでに書かれた料理本の目的は「豊かな生活のこつ、あるいは貧しい生活のこつを教えること—“Cook’s Oracle” が前者に最も相応しい例で “Frugal Housewife” が後者に最適な例だ」と発言する Hale 自身の目的は、「健康の維持という重要な目的を心にとめながら、この2つのシステムの長所を選択して組み合わせ、どのようにしたらよい生活ができるか、どのようにしたら健康に暮らせるかを教えること」(Early 11) であった。Hale が言及している最初の料理本は William Kitchiner によって書かれた *The Cook’s Oracle; and Housekeeper’s Manual* で、もう一冊は Susannah Carter による *The Frugal Housewife, or, Complete Woman Cook* だと考えられる。どちらもイギリスで出版されたが、大西洋の両側で大変人気のあったものである。しかしここで後者と同名の料理本を Child が1829年に著した事実を忘れてはならない。この本は19世紀のアメリカで出版された初めての本格的なクック・ブックだと言われ、35回も増刷されるほどの人気を博した大ベストセラーとなった。「儉約を恥ずべきだと思わない方のために」という副題がついている、低所得者層の主婦に節約の仕方を具体的に助言することを目指したクック・ブックだということから考えても、Hale が当時アメリカで人気のあった Child の *The Frugal*

Housewife を意識していることは明白だろう。さらに「私たちの身体の健康と家庭ならびに社会生活における幸福と有効性は、食事の適量と時間と環境によって決まる」ことを強調し、「調理」や「質」(Early 12) より「量」を優先している事実は、具体的に言及しているわけではないが、2年前に出版された Leslie の料理本をも頭においていたことを示しているだろう。「序文」では、想定される読者は「すべての階級の人々—金持ち、貧しい人、都市の居住者、田舎暮らしの人」で、料理するとき心に留めておいてほしいことは「健康の促進、節約の仕方、満足する味」(Early 4) の3点の結合だ、と述べていることから、Hale は Child と Leslie の両方の読者を取り込もうとしていたと考えられる。

色彩豊かで豪華なファッション・プレートで有名な *Godey's* が与える女性的で家庭的な雑誌という印象に加えて、Hale 自身が *Godey's* の論説で「神は男性に権威を与え、女性に影響力を与えた」(“The Thanksgiving”) と宣言しているように、彼女は男女の領域分離主義者だけでなく、反女性参政権論者でもあったことから、家庭という女性の領域に留まる「真の女性」という理想像の推進に Hale は貢献したというのが、これまでの大方の批評家の意見であった。ところが最近の批評家たちの発言の中に、Hale は「生涯を通して全くポリティカルな作家であった」(Baym, *Feminism* 168) とか、「女性のための公的空間を確立した」(Okker 20) といった意見が聞かれる。Hale に対するこの両極端の評価を我々はどうのように考えたらよいだろうか。Hale は伝統的な女性のジェンダーロールを擁護し、アドバイス・ブックや *Godey's* の論説を通してそれを表明しただけではないのだろうか。

料理本は、敬虔なキリスト教徒である女性が自らの道徳的な力を発揮する私的な空間、つまり家庭で家族を快適にするための本であることは疑いようもない。しかし Hale は、女性たちは「人間の体の自然の法則」を「神様の取り決め」(Early 68) と同様に学ばねばならないことを強調して、料理に科学を持ち込もうと試みていることは注目に値する。たとえば、この料理本は「エディンバラのクーム博士によって説明された消化の生理学と栄養学の法則」(Early

11) が基礎になっている、と Hale は明言している。食材の選び方や料理方法を語りながら、Hale の関心事はいつも「健康」「栄養」「消化のよさ」であり、「夫と子供の快適さと健康の大部分は、主婦自身の重要な料理の技術についての知識に依存している」(Early 31) と断言する。「パン、肉、野菜、果物」を「取り混ぜた食事」こそ「唯一正しい健康のための食事の規則」だと主張する彼女は、「人間が雑食性であることは生理学的に立証された真実である」(Early 19) ことをその理由のひとつに挙げたり、パンの作り方の項では発酵について欄外に詳しく化学的な注釈をつけたり (Early 26)、動物性の食物は理性、頭脳、精神を強くするという主張を裏付けるために、精神科のリー医師の意見を紹介したりしている (Early 34)。女性たちが「生理学、人間の体を管理している自然の法則、化学や家政学を十分に教わったとき」にはじめて「科学的原理に基づいた料理本」(Early 23) が期待できるという発言や、別の料理本で、女性たちが「料理の科学」を理解することを望む理由を説明して「健康、幸福、人類の向上を促進するという、神が定めた義務を果たす資格を得るために、女性たちは人間の体の自然の法則を理解するべきである」(Ladies' vii) と書いている事実は、Hale が科学的視点から料理についてのアドバイスをしていたことを示している。

分けられた領域論を持ち出すまでもなく、「科学を理解するのに十分知的ではなく」「十分たくましくもなかった」(Baym, *American* 4) ので、当時女性は科学を学ぶのに相応しくないと考えられていたことは明らかである。しかし Hale は、女性は料理を科学的に学ぶ必要があり、彼女のクック・ブックはその手引書であると主張しているのだ。1833年の論説で Hale は、女性には科学を学ぶ必要があることに言及して、「趣味、情緒、信仰という主題への知的な研究にのみ女性たちが注目することで、男女の頭脳の目立った相違は永続化してしまう」(“Science and Sentiment” 273) ことを危惧している。ここで忘れてはならないのは、この革新的な考えを彼女は料理法やレシピの間に散りばめているという事実である。あくまでドメスティックで女性的な世界に留まりながら、公的で男性的な世界に相応しいと考えられていた科学を取り入れること

で、Hale は女性たちを向上させようとした。表向きは家庭にいる女性たちにレシピを教えるふりをしながら、実は Hale は科学的知識をも教えていたことになる。ここに Hale の戦略的レトリックを我々は見出すことになるだろう。

このような Hale の複雑かつ巧妙なレトリックは、家庭で家事や料理をする女性の影響力についての意見にも見られる。たとえば、「強い精神、生まれつきの繊細な趣味や機転、しっかりした良心」を持つ「農民の妻」はアメリカの中で「最良の主婦」(Early 131) である、と宣言しているが、その理由を「アメリカに仕え守るために真っ先に立ち向かった息子たちの母親だから」と説明し、彼女たちのことを「私たちの共和国が敬うべき『高貴な既婚婦人』」(Early 132) と呼んでいる。「大地に耕作する者をもっとも高潔でかつ独立した市民なのである」(301) と Jefferson が *Notes on the State of Virginia* で述べていることから明らかなように、農民は19世紀前半のアメリカ社会では理想的なアメリカ人と見なされていたが、その妻が家庭で行う家事や育児は、私的な空間を超えて、共和国アメリカに貢献する、と Hale は断じているのだ。また、豪華なパーティードレスを買ってもらおうと企んだある妻が、毎日毎日ご馳走を夫に食べさせたが、夫は消化不良のために「怒りっぽく、むっつりして、専制的にさえ」(Early 144) なり、妻の計画は失敗する、という教訓的なエピソードを Hale は紹介している。「暴飲暴食や贅沢な暮らしが流行るのは女性に責任がある。女性は家庭の管理者で、家庭を整理し管理することができる」(Early 144) という語り手の言葉は、母や妻という役割を担う家庭の女性は、その影響力で公的な世界にいる男性を変えてしまうことさえできる、ということを暗示している。さらに、お手伝いへの助言の章では、アメリカの奉公人は他国の同じ立場の人とはずいぶん違うことを特に強調している。というのは、忠誠心と誠実さを持って働きよいふるまいをすると、彼らはいずれ「居間にいる奥様のように尊敬すべき自主的な」(Early 123) 女性になれるからだ、と Hale は説明する。だから、たとえ無知なアイルランド人のお手伝いであっても、アメリカの家庭にいる女性が台所仕事や針仕事や読み書きを教えることで、彼女が将来結婚したときにはアメリカ市民になる子供たちの母親になれる、と主張す

る。つまりアメリカの家庭の主婦は、奉公人を教育して立派なアメリカ人に育て上げることで国家に貢献できる、と Hale は断言しているのである。いずれの場合も女性の領域の範囲で妻や母としての仕事を勧めているもので、男女の領域分離主義者 Hale に相応しい意見と考えられると同時に、いずれの場合もその女性の影響力は、実は男性たちの領域である国家にまで及ぶことも示唆している。

「主婦の心得」の章における Hale は、「自分の本では主婦という言葉は、アメリカ的な意味で『家庭の女王』あるいは『家の女主人』と同じ意味だ」(Early 127) と述べて、アメリカの主婦が尊敬される立場にあることを宣言している。また「人々が家庭を愛し幸せを感じるように意図されているすべてのものを含む『ドメスティック・エコノミー』」(Early 128) の大切さを強調し、主婦たちに向けて有用な助言をしている。ここでの Hale はハウスキーパーになることを強く勧めていることは疑いようもない。ところが一方で、「女性が知的になればなるほど、他の点が同じなら、より思慮深く家事をこなす」とか「道德、哲学、人類の幸福の原理についての知識を持っている女性ほど、彼女の地位やハウスキーパーという名前を重要視するだろう」(Early 127) と書き、よい主婦になるにはよい教育が必要であるという考えを Hale は展開していく。Hale は当時の女子教育の欠点は、女性たちが学んだことをどのようにドメスティック・エコノミーを改善するために使えばいいかをまったく示さないことだと言い、家事の知識は結婚する前に学ぶほうがいいし、「家事の知識は若い女性の教育において不可欠な教養であるとみなされることを、もし学校で教わったらさらによいだろう」(Early 132) と述べている。当時 Hale 自身も含めて、多くの女性たちは公的な場である学校で教育を受ける機会には恵まれていなかったため、彼女のこの考えはかなりラディカルであると考えられるが、それはすべて良い主婦になるためだという彼女特有のレトリックを駆使して語られていることを忘れてはならない。

結局のところ、*Early American Cookery* における Hale は、一方で、当時広く支持されていた分けられた領域論に従って家庭という私的空間でハウスキー

パーになるための助言をしながら、料理に科学を取り入れ、女性の私的な影響力が公的空間にまで拡大することを示し、学校での女子教育の重要性を訴えるというポリティカルな一面をのぞかせている。彼女のこの二つの顔は後の社会活動にも見られる。たとえば、編集長である立場を利用して、女性に医師になることを勧めたり女子医大を設立する運動を精力的に始めたり、Catharine Beecher の女子教育を支持したり、Vassar College の設立に影響を与えたりしたが、病人を看病するのも、勉強を教えるのも、女性が家庭でしてきた行為であるし、大学で自然科学や化学を学ぶのも料理や家事に応用できるという意味で、女性の領域から出ることはないと主張する。また、Hale が感謝祭を国民の祝日にすることに力を尽くしたのは、アメリカをひとつにまとめる必要があると考えたからだった。特に感謝祭を国民全員が祝うことで北部と南部の分裂を防ぐことができると確信していた Hale は、そのことを論説で何度も訴え、ついに Lincoln 大統領に手紙まで書いた結果、大統領は1863年に公式宣言を出して感謝祭を祝日に制定する。大統領を動かし、国の慣習を改新するのに大きく貢献したにもかかわらず、感謝祭は国民がいつせいにご馳走を食べるお祝いなので、「政治的でない」し、「本質的に宗教的で家庭的な祝日である」(“The Thanksgiving”) と Hale は平然と書いている。

4. おわりに

以上のように、1830年代に人気のあった Leslie と Hale のクック・ブックの場合、両者の想定した読者層も、それぞれのテーマも全く異なるが、いずれも私的な領域に閉じ込められていた女性たちが発信した、料理や家事についての助言書にほかならない。しかしながら、その内容を詳しく検討してみると、女性たちが持っていると考えられていた道徳性や家庭性は、公的な領域にまで影響力を及ぼすことが暗示されていることがわかる。もともと料理のレシピは「女性たちが世代を超えて家族のメンバーたちに知識や経験を伝えた」(Robbins 1) 私的な世界のものなので、料理本を出版すること自体が公的な行為となり、それによって女性作家たちは経済的に自立することができパブリッ

ク・スペースへ出て行った。一方、初期のアメリカの家庭にいる女性たちは、料理本を読むことでアメリカ人としてのアイデンティティを確認することができ、さらに女性たちの家庭性は共和国アメリカの発展に貢献さえできると知ることになる。「女性の居場所は家庭」という価値観がイデオロギーとして確立された時代に、料理本作家として活躍した Leslie と Hale は、自分たちに押し付けられているイデオロギーを逆に利用して、女性参政権運動家たちのように男性たちに非難されることなく、家庭性に潜む政治性を当時の女性読者たちに伝えようとした、きわめてポリティカルな女性たちであったのだ。クック・ブックというテキストを読み解くことで、セネカ・フォールズ会議以前の時代にも、私的な領域と公的な領域の境界線を巧妙な手口で越えようと密かにもくろむ女性作家たちが、家庭に閉じ込められていた女性たちを、料理本によって女性同士の「きずな」で結び付けようとしていたことが明らかになる、と結論できる。

本稿は2017年9月9日開催の日本アメリカ文学会関西支部9月例会で発表した原稿を書き改めたものである。

註)

- 1 Child については拙論「クックブックを読む—アミーリア・シモンズとリディア・マライア・チャイルドの場合—」『関西学院大学英米文学』第59巻第1号、2015年、1-16を参照。
- 2 真珠灰 (pearl ash) は植民地時代のアメリカで作られた素材で、アメリカの作者によるアメリカ最初のクック・ブックとして知られている Amelia Simmons の *American Cookery* に初めて登場し、生地を膨らませるために使うことが推奨されている。詳細は拙論「クックブックを読む」を参照。

Works Cited

- Baker, Peggy M. "The Godmother of Thanksgiving: the story of Sarah Josepha Hale." *Pilgrim Hall Museum*. org. Web. 7 Sept. 2017.
- Baym, Nina. *American Women of Letters and the Nineteenth-Century Sciences: Styles of*

- Affiliation. New Brunswick: Rutgers UP, 2002.
- _____. *Feminism and American Literary History: Essays*. New Brunswick: Rutgers UP, 1992.
- Child, Lydia Maria. *The American Frugal Housewife*. 1829. New York: Dover Publications, Inc., 1999.
- Cott, Nancy F. *The Bonds of Womanhood: "Woman's Sphere" in New England, 1780-1835*. New Haven: Yale UP, 1977.
- From Domestic Economy to Home Economics: The Transformation of American Women's Lives, 1830-1930*. 12 vols. Tokyo: Athena Press, 2009.
- Grubb, Alan. "House and Home in the Victorian South: The Cookbook as Guide." *In Joy and in Sorrow: Women, Family and Marriage in the Victorian South*. Ed. Carol Bleser. New York: Oxford UP, 1991. 154-175.
- Haff, Harry. *The Founders of American Cuisine: Seven Cookbook Authors, with Historical Recipes*. Jefferson, North Carolina, and London: McFarland & Company, Inc., Publishers, 2011.
- Hale, Sarah Josepha. *Early American Cookery: "The Good Housekeeper," 1841*. New York: Dover Publications, Inc., 1996.
- _____. "Science and Sentiment." *Ladies' Magazine* 6 (1833): 273. Boston Public Library. Web. 12 Sept. 2018.
- _____. *The Ladies' New Book of Cookery: A Practical System For Private Families In Town And Country; With Directions For Carving, And Arranging The Table For Parties, etc. Also Preparations of Food For Invalids And For Children*. New York: H. Long & Brother, 1852. *Feeding America: The Historic American Cookbook Project*. The Michigan State University Library. 1 Sept. 2001. Web. 12 Sept. 2018.
- _____. "The Thanksgiving Editorials of Sarah Josepha Hale from the Pages of *Godey's Lady's Book*." *Pilgrim Hall Museum*. org. Web. 7 Sept. 2017.
- Hess, John L. and Karen Hess. *The Taste of America*. New York: U of South Carolina P, 1989.
- Jefferson, Thomas. "Notes on the State of Virginia." *Writings*. Ed. Merrill D. Peterson. New York: Library of America, 1984. 123-325. 『ヴァージニア覚え書』中尾健一訳、岩波文庫、1972年。
- Lerner, Gerda. "The Lady and the Mill Girl: Changes in the Status of Women in the Age of Jackson, 1800-1840." *Heritage of Her Own: Toward a New Social History of American Women*. Ed. Nancy F. Cott and Elizabeth H. Pleck. New York: A Touchstone Book, 1979. 182-196.

- Leslie, Eliza. "Letter to Mrs. Alice B. Neal." *The Female Prose Writers of America: With Portraits, Biographical Notices, and Specimens of Their Writings/ Eliza Leslie/ Autobiography*. 1851. *En. Wikisource*. org. Web. 31 July 2017.
- _____. *Miss Leslie's Directions for Cookery*. New York: Dover Publications, Inc., 1999.
- _____. *Seventy-Five Receipts for Pastry, Cakes & Sweetmeats*. Kansas City: Andrews McMeel Publishing, LLC., 2013.
- Longone, Janice Bluestein. Introduction. *Early American Cookery: "The Good Housekeeper," 1841*. By Sarah Josepha Hale. 1841. New York: Dover Publications, Inc., 1996. v-xi.
- _____. "Introduction." *Feeding America: The Historic American Cookbook Project*. The Michigan State University Library. 1 Sept. 2001. Web. 10 July 2017.
- _____. Introduction. *Miss Leslie's Directions for Cookery*. By Eliza Leslie. 1851. New York: Dover Publications, Inc., 1999. vii-xv.
- Matthews, Glenna. *"Just a Housewife": The Rise and Fall of Domesticity in America*. New York: Oxford UP, 1987.
- Okker, Patricia. *Our Sister Editors: Sarah J. Hale and the Tradition of Nineteenth-Century American Women Editors*. U of Georgia P, 1995. 『女性編集者の時代 アメリカ女性誌の原点』鈴木淑美訳、青土社、2003年。
- Reber, Patricia Bixler. "Mrs. Goodfellow—raves from Miss Leslie and others." *Researching Food History—Cooking and Dining*. 6 July 2015. Web. 31 July 2017.
- Robbins, Jean. "Understanding Women's Lives through their Cookbooks." *Culinary Thymes*. 2005: 07. Web. 10 Aug. 2017.
- Schlesinger, Arthur M. "Republican Etiquette." *Learning How to Behave: A Historical Study of American Etiquette Books*. 1946. 15-26. *Nineteenth-Century Literary Criticism*. Web. 10 Sept. 2010.
- Simmons, Amelia. *The First American Cookbook: A Facsimile of "American Cookery," 1796*. New York: Dover Publications, Inc., 1984.
- Snell, Rachel A. "As North American as Pumpkin Pie: Cookbooks and the Development of National Cuisine in North America, 1796-1854." *Cuizine: The Journal of Canadian Food Cultures*. 5.2 (2014): 1-7. *Retro. Erudit*. org. Web. 9 Aug. 2017.
- Stavely, Keith and Kathleen Fitzgerald. *America's Founding Food: The Story of New England Cooking*. Chapel Hill: U of North Carolina P. 2004.
- _____. *Northern Hospitality: Cooking by the Book in New England*. Amherst: U of Massachusetts P, 2011.
- Theophano, Janet. *Eat My Words: Reading Women's Lives through the Cookbooks They*

Wrote. New York: Palgrave, 2002.

Tompkins, Jane. *Sensational Designs: The Cultural Work of American Fiction 1790-1860*. New York: Oxford UP, 1985.

Tonkovich, Nicole. *Domesticity with a Difference: The Nonfiction of Catharine Beecher · Sarah J. Hale · Fanny Fern · Margaret Fuller*. Jackson: UP of Mississippi, 1997.

相本資子「クックブックを読む—アミーリア・シモンズとリディア・マライア・チャイルドの場合—」『関西学院大学英米文学』第59巻第1号、2015年、1-16。

増田久美子「ボーディングアウトする女、家庭にしがみつく男—(反)ボーディングハウス小説におけるセアラ・J・ヘイルのドメスティック・イデオロギー—」『アメリカ研究』45 (2011): 75-96.