

研究ノート

ラフカディオ・ハーンと「食」

梅本 順子^{※1}

Food and Eating Habits in Lafcadio Hearn

Junko UMEMOTO^{※1}

ABSTRACT

Lafcadio Hearn experienced a life in poverty in Cincinnati, Ohio before getting a stable position as a journalist. Since then his interest in food and eating habits including legends of cannibalism became a central concern. As letters to his close friends attest, Hearn took delight in the food that he ate. But his interest was not simply that of a connoisseur, he also thought about food as a means to understand differences between cultures and ethnic groups. The difference that he explored the most was that between the so-called “Creoles” and “Americans” in New Orleans. Hearn, with the help of Dr. Matas’s wife, published the first Creole cookbook in 1885. In it he had collected several hundred recipes. In this article, I trace Hearn’s culinary pilgrimage in both the published cookbook and many of his other writings on food.

はじめに

ラフカディオ・ハーン (Lafcadio Hearn, 1850-1904) は、19歳でアイルランドを飛び出して以来、39歳で来日するまでの20年は、アメリカ各地、並びに西インド諸島の多様な文化を背景にした多様な料理に遭遇し、かつ堪能した。ただ、アメリカ到着当時は、たいへん貧しく、ニューヨークから遠縁がいるというオハイオ州シンシナティに向かう列車で、相席したノルウェー移民の少女にもらった黒パンとチーズの塊にかぶりついて礼すらいえないさまが、エリザベス・ビスランド (Elizabeth Bisland, 1861-1929) 編集の伝記 (*The Life and Letters of Lafcadio Hearn*) の一節として残っている⁽¹⁾。そのような時代を経て、ただ胃袋を満たせばよいという状態を脱すると、食材ひとつひとつにこだわりや意味を感じつつ食べるようになり、さらには滞在した各地で出会ったさまざまな食べものを楽しむようになっていったのである。

そのようなハーンは、健啖家というだけでなく、シンシナティ、並びにニューオーリンズで自分の

「食」に関する体験を記事にしてきた。ハーンの記事に出てくるものは、実際に飲食したものから単に見聞しただけのものまでさまざまだが、ここで扱う「食」は、「食」という言葉がイメージするものすべてというように広義にとらえることにする。というのも、ハーンの「食」へのこだわりは、それぞれの食べ物背景にある文化とも関わっていたからである。たとえば、「ラフカディオ・ハーンのクレオール料理」と題する記事で、作家の四方田犬彦は、ハーンの記事は、口に関わるものからなっているとすうえで、視力の弱いハーンが異文化に接する際に重要な媒体となったのは、すべて口に関わるものだったと述べる。それらは、口承の伝統、音楽、語りに加え、食べ物がその範疇に入るとしている⁽²⁾。「料理」すなわち「口に入るもの」を異文化理解の手段と考えた一つの例としてみるができるだろう。

実際、ハーンが書いた記事の中には「食」に関するものがかなりあるばかりか、友人知人と交わした書簡にも「食」に関する言及が散見される。ただ、ハーンの場合、「食」は必ずしも、人が日常口にする

※1 日本大学国際関係学部国際教養学科 教授 Professor, Department of International Liberal Arts, College of International Relations, Nihon University

食べ物や料理ばかりでなく、カニバリズムやそれに近い残虐行為、ならびに屠殺場の風景まで含んでいた。カニバリズムやその延長にあるものまでを含めるのはいかがなものかとも思うが、先の四方田の指摘のとおり、ハーンにとっては、そこに住まう人々が口にするものを知る、あるいは口にするというその行為や作法を知ることが、異文化を知るうえで不可欠だったからである。

とくに最初に移り住んだオハイオ州シンシナティにおいて仕上げた作品に登場する「食」に関する記述には、通常の食べ物とはいえないものまで含まれている。その土地固有の食物やそれにまつわる習慣、ならびに民族を象徴するような食べ方や食べ物がこれに相当するのであった。

シンシナティでのハーンは、ジャーナリストとして、犯罪や社会の暗部を抉り出したセンセーショナルな記事を得意としていたが、「食」に関する記事も例外ではなかった。例えば、屠殺場の光景を扱ったものなどがこれに該当する。その背景には、流入する移民で急成長し、シカゴに次ぐ都市に発展しようとしていた当時のシンシナティの事情があった。人口の多くを占めるドイツ系移民が、この地一帯で食肉とその加工業を営んでいたのである。ちなみに現在でも町のシンボルとしての「豚」は健在で、2000年の夏には町中に工夫を凝らした豚のオブジェが飾られていた。

また、ハーンのパネームは、大鴉 (raven) が有名だが、食屍鬼 (ghoul) というブラック・ユーモアで付けたとしか思えないものである。これは、『イ・ジグランプス』(Ye Giglamps, ハーンが挿絵画家と組んで出版した絵入り雑誌) 発刊の折、文学作品の紹介記事で使用したのだった。このような名称が出てくる背景には、先に触れたように、犯罪や屠殺などを扱ったショッキングな記事を得意としていたことが影響しているのかもしれない。

こうして、人が忌み嫌う屍をむさぼり食らう化けものへのこだわりが、その後も続いたことは、日本版食屍鬼としての「食人鬼」(じきにんき) を語りなおして作品化したことから知られるのである。ハーンというと怪談の作者であり、恐怖の世界こそが一番の関心事であるかのように言われてきたが、時に彼が好んだ恐怖の世界は、カニバリズムに代表されるように、「食」と結びつくこともあったのである。

本稿では、ハーンが書いた記事や原稿だけでなく、知人と交わした書簡にも言及しながら、ハーンの「食」へのこだわりをたどる。とくに、ニューオーリ

ンズでは、クレオール料理本 (*La Cuisine Creole*, 1885) まで出版するに至ったが、そこには異文化に対するハーンのどのような思いが存在したのだろうか。多様な側面から、ハーンにとっての「食」について考えてみたい。

グロテスクな記事に見る「食」

冒頭で触れたように、1869年単身ニューヨークからシンシナティに向かう車中でのエピソードが、初めてのアメリカで経験した食べ物の思い出らしい。シンシナティへ来たのは、大叔母からの送金がそこに住む親類宛に送られるからだった。しかし、それは当てが外れることになる。天涯孤独になったハーンは、印刷業を営むヘンリー・ワトキン (Henry Watkin, 1824-1908) に拾われて、はじめて人生が開けるのだった。

やがて新聞社での職を得て、念願のジャーナリストになったハーンは、当時の読者の関心を引くために、センセーショナルな記事を提供し続けた。こうして書いたさまざまな記事の中には、食物そのものや「食べる」という行為に関するものが含まれていた。ただし、それらは単なる紹介記事にとどまることなく、読者の意表を突くような発想の斬新さがあった。

ハーンがシンシナティ時代に書いた新聞記事を編集した作品集『恐怖の時代』(*The Period of Gruesome*)⁽³⁾ のタイトルから読み取れるように、ハーンの記事には読者にとってかなり衝撃的なものも少なくなかったのである。「食」に関する記事もその例外ではなかった。たとえばエンクアイアラー紙 (*Enquirer*) に書いた「屠殺場物語、3杯の生血を飲んで失明した人について」(“A Slaughter Story. About who drank Three Glasses of Blood, and went Blind,” 1876/7/26) などは、その一例といえるだろう。

この衝撃的な「食」に関する記事だけを詳細に分析したものにアラン・ローゼン (Alan Rosen) の「ハーンとグロテスクな料理」(“Hearn and Gastronomic Grotesque”)⁽⁴⁾ がある。ローゼンは、この論文において、グロテスクな料理や調理法を、シンシナティ時代から日本に至るまでの期間にわたり、幅広く取り扱っている。

グロテスクという範疇に入る作品の極め付きといえるのは、シンシナティ時代に仕上げた以下の作品である。「英国人と人喰い人種」(“The English and the Anthropophagi,” *Enquirer* 1873/11/27)、「ハセルダーマ」(“Haceldama,” *Commercial* 1875/9/5)、「遺体の利用に

関する覚書」(“Notes on the Utilization of Human Remains,” *Commercial* 1875/11/7) の三篇が傑出している。ローゼンの意見にも言及しながら、ハーンのこれらの作品をみてゆく。

最初の記事は文字通り、英国がフィジーを統治しようとしたときのものであり、英国本国の政策同様、入国したキリスト教宣教師が人喰い人種をキリスト教化しようとして、てこずっている様子を皮肉った作品である。ローゼンはハーンによる人喰い人種の描写を引用して、カニバリズムが料理のパロディであるばかりか、カニバリズム廃止を目指すものを揶揄しているところにハーンのユーモアを見る。

ユーモアにあふれながらも、読者にショックを与える野蛮な人喰いによる晩餐をこれみよがしに示した後で、ハーンは植民地主義の英国を批判する論調にもどっていくのだった。ハーンのこの記事の結末は次のようである。

フィジーを併合した国は慈善的な行動に出ることになる。しかし英国が博愛主義的な意図からこの行動に出るとは思われない。よって商業的な利益主義によって食指を動かされない限り、共食いの問題はたぶん無制限に続くことになるだろう⁽⁵⁾。

次は奇妙なタイトルの「ハセルダーマ」についてである。この「ハセルダーマ」の本来の意味は、ユダがキリストを裏切って得た金で買った共同墓地のことであり、『新約聖書』(マタイ27: 3-10)によると血にまみれた地 (field of blood) を指すとのことである。この「血にまみれた地」ということから、ハーン作品では、シンシナティ郊外にある牛の屠殺場が舞台となっている。ユダヤ教徒の屠殺人とキリスト教徒の屠殺人のやり方を比較したものである。すなわち、キリスト教徒の方がいつまでも動物を苦しめるのに対し、ショケットと呼ばれるユダヤ人の屠殺人は鋭いナイフを用いて一発で仕留めるために、動物に与える苦痛が少ないという。

ショケット自身は宗教的理由で生血を飲むことはしないが、生血は健康的な飲料であり美味だということで、屠殺の際に滴り落ちる鮮血を飲み干すようハーンは勧められる。試しに飲んでみたハーンは美味だと評している。ただし、すでに言及した「屠殺場物語」(この作品は「ハセルダーマ」が書かれた後に書かれたもの) では、生血を3杯飲んで失明した人が取り上げられており、数名の医者に原因を聞く

ものの、もともと腎臓に病気があったのではないかなど確たる証拠は得られなかったという。

さらに、この「ハセルダーマ」では、人に勧めながら自分は生血を飲まないショケット側の理由を、飲みたいと欲する食欲より宗教上の掟が優先されるからだとして、ハーンは評価する。ハーンの筆はユダヤ教徒側に同情的であり、キリスト教徒の屠殺人のとどめるところを知らない残忍さに対しては厳しいものとなっている。

最後の「遺体利用に関する覚書」に至っては、タイトルだけでは到底「食」と結びつけることができない。しかし、人骨の利用法として、頭がい骨で容器を作る、あるいは人骨で道具を作る以外にも、人肉を食するなど、カニバリズム的なものがあった歴史を振り返る。極限状態に置かれ、飢餓に苦しむ人が起こす人肉食いから、宗教的な意味合いのあるもの、あるいは戦時下の報復など、意味は様々だが、胸が悪くなるような行為が行われてきた様子がうかがわれる。

これも、他の二作品同様、血なまぐさい描写が続くため、読者にとってはかなりの衝撃ではなかったかと想像される。しかし、ハーンの意図するところはほかにあった。悲惨な遺体を生み出すことになった原因が、ほかならぬ聖なる戦争にあったとすることで、ハーンの反キリスト教感情を強調したに過ぎないとローゼンは述べている。

最後に、ニューオーリンズに移ってからの記事ではあるが、もう一点カニバリズムを取り扱ったものを紹介する。これは「カニバリズムの奇妙な話」(“A Strange Tale of Cannibalism” 1882/10/15) という、『フィガロ紙』からの転載記事をハーンが英訳して『タイムズ・デモクラット紙』に掲載したものである。よって、かつての記事に見られたようなハーン特有のユーモアはない。

この記事では、セネガルやアルジェリアといったフランス領の砂漠地帯に調査隊として赴いた人々が、水や食料に困って命綱のラクダを殺し、次に弱った仲間を食し、最後には弱らなくても自分が生きるために相手を殺すという殺伐たる世界が描かれた。眠ったらほかのものの餌食になるので睡眠さえ満足に取れない状態が続くという過酷な世界が、これでもかこれでもかというように表現されている。この記事は、カニバリズムの凄惨さよりも、極限状態に追いやられた人間が抱く他者への不信感のほうがかつて恐れるべき恐怖なのだと告発する。

これまで、シンシナティ滞在中に記者として書い

た記事の中から、日常誰もが口にする食べ物とは全く異なるものの、ハーンが「食」の一端を担うものと考えて書いた記事を見てきた。これらは、「恐怖の時代」を印象付ける一連の記事同様、話題性をねらったものであるが、同時に、これらの残虐行為をしているのはほかならぬ人間だということを、ハーンは読者につきつけた。さらに、シンシナティの盛んな食肉産業を象徴する屠殺業にまつわる記事では、すでに述べたように、屠殺の仕方にキリスト教批判をちらつかせるなど、ハーン節の真骨頂が発揮されたのだった。

「食」に関する書簡

シンシナティを10年足らずで去ったハーンは、ニューオーリンズで再びジャーナリストとして生活を始めた。シンシナティの新聞社で評判となる記事を書けるまでにハーンが成長できた背景には、すでに言及した恩人ワトキンの存在があった。ハーンの貧しい時代を知っているワトキンだけに、シンシナティを去ったあとのハーンからの彼宛の書簡⁽⁶⁾には、食べ物に関する言及がしばしば見られた。まず、料理としての「食」への言及を、これらの書簡から見てゆくことにする。恩人に現状を報告し安心させる意図もあってのことと思われるが、食べ物のこととなるとハーンは多弁になる。(以下の書簡の番号は登場する書簡の順を示す)

こちらに来られれば、生活費はほとんどいりません。食べ物がひどく安いのです。もちろん安いものに限って見てみればという話ですが、ディナーに3ドルかかるレストランがあるものの、賄いつきの下宿は格安です。(書簡9)

あるいは、職業の選択肢をあれこれ述べている書簡では、

テキサスに行って安い料理屋でもはじめましょうか。いやな商売ですが誘ってくれる相棒がいます。(書簡11)

また、そのあとの書簡でも、日銭が稼げるということで安い料理屋をあげている。(書簡15) 1878年の8月14日付では、商売の不振に悩んでいるワトキンに対し、10月には様子を見に、ニューオーリンズに来るよう進めている。そのとき一緒に中華料理店に行こうと誘い、さらにキューバまで足を伸ばして、

世界一安い食べ物を食べて羽根を伸ばそうというのである。わずか5セントでミルクビスケットが30枚、コーヒーなら8杯飲めると力説する。(書簡18)

1879年2月の書簡は、ハーンが相棒と「不景気食堂」(英語名“Hard Times”)という料理店をニューオーリンズに開店させた時なので、それについての言及がある。

大鴉(ハーン自身のこと)はニューオーリンズで料理店を開いております。こっそり商売しています。個人で始めたのは人に使われることが嫌になったからです。それでも文屋(ジャーナリスト)から足を洗わないのは、商売で足を出し、多少の補償金があるからです。ニューオーリンズ一安い店です。料理は何でも一皿5セント。市価など、問題外です。運転資金はもう100ドルかかりました。成功するかどうかはまだわかりません。(書簡19)

と続ける。さらに相棒がいること。その相棒が大男で、コーヒーがまずいとクリームでもつけようものなら、客を殺しかねないと冗談交じりで述べている。さらに、キューバのハバナにも外人目当ての料理店を出せるのではないかと模索しているという。それと同時に、今経営している食堂の共同経営者である相棒に裏切られるのではないかと、警戒していることについても述べられている。

ほかにも、シンシナティ時代からの友人ヘンリー・クレイビール(Henry Kreihbiel, 1854-1923)宛の1879年の月日不明の書簡⁽⁷⁾で、料理店に言及している。ひいきにしているのは、フレンチ・クォーターにあって、アメリカ街の住人はその存在すら知らない中華料理店だという。中国のものは汚いと聞いていたので尻込みしていたが、スペイン人の知り合いが熱心に進めるので行くことになったこと、また、その知人が殺人も過去にやったことがあるいわくつきの人物であることを述べている。さらに、中国系と思ったらその食堂の店主はフィリピンのマニラ出身で、客はみなスペイン系ばかりであるという。何よりハーンが気に入ったのが25セントで4種の皿が付く食事ができて、さらに一皿追加ごとに5セントという安さである。おそらくこの手紙は、ハーンが何でも5セントの食堂を開店するきっかけとなったものだろう。また、そうだとしたら、2月中旬以前の書簡と推定される。

また、もう少し早い時期の書簡には、この町では、

安価で胃袋を満たしてくれる食事がとれることが述べられている。その書簡(1878年月日不明)⁽⁸⁾によると、フレンチ・クォーターでの暮らしについて、早朝にイチジクを1皿とブラックコーヒー、北部のものとは異なる種類のクリームチーズにマッフィンを2、3個、そして卵を平らげるほどの重い朝食が、わずか25セントほどで食べられると、その食生活を物語っている。

ハーンの食堂経営の顛末について触れておきたい。E. L. ティンカーの『ラフカディオ・ハーンのアメリカ時代』(*Lafcadio Hearn's American Days*)によると、1879年の3月2日に開業したハーンの食堂は、利益が出たときには相棒に有り金すべて持ち逃げされて、一か月足らずの3月23日に、食堂経営に幕を下ろしている⁽⁹⁾。すでに触れたようなハーンの食堂の将来予測は的中した。結局借金だけがハーンのもとに残ったとのことである。

再びワトキン宛の書簡にもどると、第21信の日付は不明だが、ハーンの食生活をうかがわせる記述がある。日の出とともに起床して、コーヒー1杯とパン1切れ、新聞社で編集の仕事をした後スペイン語の教師との学習を経て、中華料理屋でヘビーな食事をとるという記述がある。自称、栄養感覚は発達しているというが、この文面からは食事は二食のみである。葉巻はやめたといいながらパイプで深夜に喫煙するという。不規則になりがちな文屋稼業をしてきたハーンが、ニューオーリンズで仕事の安定を得て、一定の生活のリズムを取り戻した証拠として見ることができるだろう。

ハーンの暮らしぶりを記した書簡の前後で、先に触れたレストランの開業とまたその倒産を経験しているのがあった。食堂経営という未知の世界にハーンが乗り出した背景には、記者を続ける限り続く失職の不安を、何とか回避したいという切なる思いがあったといわれる。新聞記者として日々原稿に追われる仕事から解放されて、やりたい仕事をするゆとりを持つためには、生活を保障する副業が必要だったのである。また、そのために毎日の食事さえ切り詰めて資金をためたものの、利益が出たところで持ち逃げされるという悲劇に見舞われたのであった。

もう一点、先のクレール宛もそうだったが、ワトキン宛書簡にも、中華料理への言及が何度か見られることから推測されることがある。それは、ニューオーリンズ近辺には中華料理屋がいくつかあったということである。もしくは中華料理店はハーンにとって敷居が低かったということだろうか。クレール

宛宛にあったように、安価な食堂といえば中華というイメージがあったのである。

大陸横断鉄道の労働者として働いた中国系移民がアメリカ各地に根付いていったことは定説になっているが、ニューオーリンズあたりにも多く住んでいたのだろうか。この後『中国怪談集』(*Some Chinese Ghosts*)を出版していることからしてもハーンの中 国熱が高まっていたことが想像される。中華料理を通して中国文化への興味がわいたのか、それとも中国文化への関心が中華料理嗜好を後押ししたのかは定かでないが、中華料理の安さも手伝って、お気に入りの一つになっていたことがわかるのである。

家庭の味とクレオール料理

そもそもアメリカは移民の国であることから、それぞれが母国より持ち込んだ世界各地の料理が根付いていた。先のシンシナティでは畜産物を利用したドイツ料理、さらに、ハーンが次の10年移り住んだニューオーリンズには、フランス系の住人がもたらしたクレオールといわれる独特な食文化が根付いていた。クレオール文化が生んだ文学や音楽のみならず、食に関してもハーンの食指が動いたことは想像に難くない。冒頭で触れたように、ハーンはしまいにはクレ奥ールの料理本を出版するに至るのだった。

先に述べたように、食堂経営は失敗に終わったが、料理への関心はずっと続いていたらしい。アイテム紙の日曜コラム(1879年11月9日から1880年12月10日)は、長期にわたって続いた相談コーナーだったが、料理の作り方などというのもあったとのことである。前述のティンカーによると、1879年11月16日の記事では、「タルタルソースの作り方」というのがあった。作り方には二つあるとして、一つは固ゆで卵を使用した真面目なレシピだが、もう一つはタートル人を捕まえて皮を剥いで煮込めとユーモアたっぷりに述べている。シンシナティ時代の実写したような調子ではなく、少しふざけた感じのもので、読者を楽しませたのではないかと想像される⁽¹⁰⁾。

フランス街のクレオールが住む地区に住んでいたハーンだったが、アメリカ街の方に引っ越すことにより、コートニー夫人の食堂に顔をだすようになった。フランス系とアメリカ系が共存しているニューオーリンズではそれぞれの居住区がはっきりと分かれており、文化の相違も歴然としていた。ハーンが通った先の女主人である、マーガレット・コートニー(Margaret Courtney, 生没年不明)は、ハーンの故郷であるアイルランド系で夫と娘があり、食堂を切り

盛りしていた。その味付けやアイルランド料理がハーンの郷愁を掻き立てるばかりか、健康管理の点からも、彼女の食堂に足しげく通わせたのであった。

ハーンに家庭の味をもたらしたコートニー夫人とハーンの交流については、『ラフカディオ・ハーンのアメリカ時代』で詳細に述べられている⁽¹¹⁾。

実際、西インド諸島にわたり、そこからの帰還後はニューヨークを経て日本に行ってしまったハーンは、1887年以降、コートニー夫人に会うことは二度となかったが、ニューオーリンズにおいて親しく交際した医師のルドルフ・マタス (Rudolph Matas, 1861-1957) に宛てた書簡には彼女の動向を気にかけている様子がうかがわれる。彼女によろしくと伝言を頼み、別の書簡では、マタスからの彼女に関する情報提供に対して、感謝の意を述べているのである⁽¹²⁾。コートニー夫人はハーンがニューオーリンズ時代に交流したかけがえのない人々の一人であり、彼女の料理は胃袋を満たすだけでなく、日本に至るまで持つことのなかった家庭の味として、ハーンの心に深く刻まれたことだろう。

これに対し、クレオール料理の方は、食を愛するということだけにとどまらない。クレオール文化理解のための道具でもあり、またその文化継承の意義をも意識してのことと思われる。また、何よりもこの料理本の出版は、ニューオーリンズで1884年からその翌年にかけて開催された博覧会 (ニューオーリンズ港からの綿花輸出が始まって百年を記念した) の時期に来場者を当て込んで出版を試みた3冊中の1冊であったということである。実際、その出版は1885年にずれ込んでしまったが、一緒に出版をもくろんだものとしては、ニューオーリンズの『ガイドブック』(共著であり、一部を担当)と『ゴンボ・ゼーブ』(*Gombo Zebes*)というクレオールのことわざ集があった。一年近く出版が遅れたために、売れ行きはあまり芳しくなかったとのことだが、3冊のうちでは料理本が最も売れたという。

ハーン料理本は、ニューオーリンズで出版されたクレオール料理の本としては、一、二を争うほどの早期の出版であり、充実した内容のものであった。たとえば、『ニューオーリンズの料理文献集』(*New Orleans Cookbook Bibliography*)⁽¹³⁾によると、ハーンの本は、Christian Women's Exchangeが料理本を出版した直後に出版されたとのことである。これらの二冊は、ともに1884年から開催された博覧会を当て込んで出版されたという。1885年の初版 (*La Cuisine Creole*) ではハーンの名前を載せないで出版してい

たものの、改定版 (*Lafcadio Hearn's Creole Cook Book*, 1967) には、作者としてハーンの名前、それに1877年から1887年間のニューオーリンズ滞在中にハーンが発表した記事と挿絵を適宜挿入していることが特徴となっている。1990年の再改定版にいたっては、序文まで挿入されることとなった⁽¹⁴⁾。

さらに、先の『料理文献集』によると、ハーンの本のレシピは、料理研究家や歴史家にはいまだに有用であり、クレオール風のナマズのビスク (スープの一種) という一品などは、1930年代までニューオーリンズではナマズは一般には普及していなかったという意見がある中で、考えさせられるものの一つだと指摘する。ほかのレシピは当時の食事の質素さを表すものとして、あるいはフランスやスペインの影響、そして主婦の儉約ぶりを示していると述べている。さらに、ミシガン大学が「アメリカの食プロジェクト」(*Feeding America Project*)と題し18世紀末から20世紀初頭までの期間に出版された料理本から選んだ、アメリカの食に影響があった76冊の料理本のうち、ニューオーリンズを代表するものとして選ばれた料理本2冊のうちの1冊がハーンの本だったという⁽¹⁵⁾。

また、ハーンはニューオーリンズの料理の発達に貢献したが、大変謎めいた人物だった。『ルイジアナ料理のロチェスター・クラーク文献』(*The Rochester Clarke Bibliography of Louisiana Cookery*)によると、彼の料理本は他人の援助により編纂されたとしたうえで、レイク・チャールズのモード・リード夫人 (郷土史研究家) の言葉として、レシピの大半を提供したのはマタス夫人 (ニューオーリンズ屈指の外科医ルドルフ・マタスの夫人) だったと述べている。さらに、ここでも、ハーンは料理本に自分の名前を掲載するのをためらったことが語られているのであった⁽¹⁶⁾。

先にも触れたティンカーは、その著においてレシピの提供元をマタス夫人と明言しており、また、イシドール・コーン (Isidore Cohn) の『マタス伝』(*A Biography of One of the Great Pioneers in Surgery*) も、ハーンにマタス夫人のアドリエンヌがレシピを提供したと言明していることを付け加える⁽¹⁷⁾。

名前を伏せてまでハーンが出版したかった料理集とはいったいどのようなものであったのだろうか。最後にこの料理本の内容について触れたい。

1990年の再改定版⁽¹⁸⁾にしたがって見てゆくと、前述したように、ハーンが『アイテム紙』等に発表した記事とことわざ集『ゴンボ・ゼーブ』の抜粋が、

料理の背景にあるクレオール、とりわけ混血クレオールたちの生活を活写していて、興味をそそられる。この本の構成は、スープから始まり、デザートに至るまで、魚料理、肉料理、サラダ、パンと部門別になっていて、それぞれの部門がいくつかのレシピからなっている本格的な料理本なのである。時には分量が大雑把にしか記載されていないものもあるが、スープやドレッシング、手造りの酢など、その数はかなりの量になる。

また、初心者やこの料理になじみのない人々を対象とした助言が、ふんだんに盛り込まれていることもこの本の特徴である。たとえば、どのようにして食卓に出し、どのように食べたらおいしいかなどの助言もしているのである。もっと驚かされるのは、例えば、「マカロニとおろしチーズ」の料理のところでは、オーブンで焼くとき汁けがなくなならないようにするのがコツだと述べ、もし牛乳が蒸発してしまったら水をたせとまで述べている。

さらに、最後の2, 3章では病人や病み上がりの人のためのメニューや、料理や家事に至る提言までがのっている。一例をあげると石鹸の作り方から、衛生管理に至るまで当時の知識に基づき、女性が家庭を維持してゆく上で必要とされることが網羅されているのである。ベテラン主婦が新米の主婦に助言する、そのような懇切丁寧な作りであった。しかも、そのメニューにはクレオール独特の料理が含まれていることから、当時のニューオーリンズの状況が家庭料理の側面から概観できる。ハーンが作り上げたのは、クレオールの町で生きてゆくために必要とされることすべてが盛り込まれた「家庭百科」というべき本だったのである。

先にも触れたが、この本はあらゆる側面から多種多様な料理をこれでもかこれでもかというように紹介している。ただし、一つの料理の説明は1ページにも満たないものが大半である。それほど手の込んだものがないだけに、だれもが家庭ですぐに実践できるということが一番の強みであった。冒頭で触れた四方田は、この本からとったレシピで亀の料理、トリッパ（牛の胃袋）の料理、それに干し鱈を戻した料理を試作したという。とくに、簡単にできることに着目し、「アフリカ系料理の後裔であるように思われる」⁽¹⁹⁾と述べている。ハーンは、クレオールといっても混血クレオールや黒人クレオールの文化に傾倒してただけに、ニューオーリンズという土地独特の食材を用い、さほど裕福でない人たちでも十分楽しめる料理こそ、「クレオール料理」の名に値す

ると考えたのであろう。

ニューオーリンズを去ったのち二年ほど西インド諸島で過ごしたハーンは、そこでも市場を覗き、その地の人々の食文化に親しんだものの、日本においては実際に料理を記事にすることはなかった。「食人鬼」のような恐怖の側面から人間の性を見つめることはあったものの、口にする料理を作品化することはなかったのであった。それには教師と作家の二足のわらじで手一杯だったことや、欧米を起源とする料理とははるかに距離を置いている日本の食文化の特徴にその理由が求められるかもしれない。だが、それ以上に、念願の家庭を得たことで、食に気を遣う生活からは解放されてしまったことも否定できないのではなかろうか。

最後に、ハーンが活躍していた時代にニューオーリンズで開催された博覧会からちょうど百年目にあたる1984年に、彼の地では再び万博が開かれている。それを記念して、百年前同様にニューオーリンズのガイドブック⁽²⁰⁾が出版された。インデックスでハーンの名前を調べてみると、2か所登場する。一つ目は彼が出版した料理本の意義についての項であり、二つ目は、彼の書いた散文に対して「ことばの宝石箱」(Lapidary in words) という賛辞が与えられていたことを付け加える。

注

- (1) *The Writings of Lafcadio Hearn* Vol.8, (Boson & N.Y.: Houghton Mifflin, 1922) 43.
- (2) 四方田犬彦「ラフカディオ・ハーンのクレオール料理」『芸術新潮』2002年2月、126-29.
- (3) Jon Hughes ed., *Period of Gruesome: Selected Cincinnati Journalism of Lafcadio Hearn* (Univ. Press of America, 1990).
- (4) Alan Rosen "Hearn and the Gastronomic Grotesque," Sukehiro Hirakawa ed., *Rediscovering Lafcadio Hearn* (Global & Oriental, 1997) 158-181.
- (5) Lafcadio Hearn, "The English and the Anthropophagi," *The Enquirer*, November 27, 1873.
- (6) Milton Bronner ed., *Letters from the Raven* (N.Y.: Brentano's, 1907).
- (7) *Writings*, Vol.8. 193-95.
- (8) *Writings*, Vol.8. 164.
- (9) Edward L. Tinker, *Lafcadio Hearn's American Days* (N.Y.: Dodd & Mead, 1924) 97-107.
- (10) Edward L. Tinker. 78-79. また、ハーンの*La Cuisine Creole* (1885)の改訂版の*Lafcadio Hearn's Creole*

- Cook Book* (1967) および再改訂版 (1990) にもこの記事は採録されている。
- (11) Edward L. Tinker. 190-226.
- (12) Nishizaki Ichiro, "Newly Discovered Letters from Lafcadio Hearn to Dr. Rudolph Matas" *Ochanomizu Univ. Studies in Arts & Culture* 8 (March, 1956) 66-67.
- (13) *New Orleans Cookbook Bibliography* compiled by the New Orleans Culinary History Group. ed. by Susan Tucker et.al (Tulane University, 2011) 65. 67.
- (14) *New Orleans Cookbook Bibliography*, 67.
- (15) *New Orleans Cookbook Bibliography*, 67.
- (16) *New Orleans Cookbook Bibliography*, 66. モード・リード (Maude Reid, 1882年生) はルイジアナ州レイク・チャールズ出身の郷土史研究家。祖父がこの地に入植したパイオニアであったことから、訪問看護師として働きながら、旅先で多くの人々に聞きとり調査を行い、歴史資料の収集につとめた。1910年の大火で、歴史資料を焼失した町への寄贈をはじめ、自分の収集した資料の寄贈で知られる。(Maude Reid Scrapbook Index参照)
- (17) Isidore Cohn, *Rudolph Matas: A Biography of One of the great Pioneers in Surgery* (N.Y.: Doubleday, 1960) 182.
- (18) *Lafcadio Hearn's Creole Cook Book* (Gretna: Pelican, 1990).
- (19) 四方田犬彦、129.
- (20) Walter G. Cowan etc. *New Orleans Yesterday and Today: A Guide to the City* (Baton Rouge: Louisiana State Univ. Press, 1984) 208, 213.