

「食」から読み直すアメリカ南部文学： エドナ・ルイスの「南部的とは何か？」とライト、 マッカラズ、フォークナーの食表象

Southern Literature and Food:

Edna Lewis's "What is Southern?" and the Food Representations by Richard Wright,
Carson McCullers, and William Faulkner

田 中 有 美

Yumi TANAKA

(日本女子大学人間社会研究科関連文化論専攻)

要 約

南部料理の貴婦人と呼ばれる料理人エドナ・ルイスの「南部的とは何か？」というエッセイは、様々な料理や、音楽、文学作品など、「南部的」とされるものを列挙したものである。なかでも、リチャード・ライトの「輝く明けの明星」、カーソン・マッカラズの『結婚式のメンバー』、そして、ウィリアム・フォークナーの『墓地への侵入者』は、黒人女性がつくった料理が肌の色の違いを越えて共有される場面を含んでいるという共通点がある。この三作品が執筆された1930～40年代は、連邦作家プロジェクトのひとつで未完に終わった「アメリカは食べる」プロジェクトが進行していた。そこでは、食文化の人種横断的な側面は覆い隠し、地域という枠組を強調した食の記述スタイルが構築されつつあったが、そのような背景も考慮しつつ、ルイスがこれらの作品を通して「南部的」と呼んだものが、人種の違いを越えて共有される食のあり方であった可能性を指摘する。

[Abstract]

In 1992, Edna Lewis, the Grande Dame of Southern cuisine, wrote an essay entitled "What is Southern?" She describes a variety of Southern culinary traditions, music, and literature by Southern artists. This paper focuses on three texts mentioned in her essay, Richard Wright's "Bright and Morning Star," Carson McCullers's *The Member of the Wedding*, and William Faulkner's *The Intruder in the Dust*, and points out that the stories include food scenes. Lewis's choice of the three texts, all of which were published from the late 1930s to the 1940s, makes us realize that some Southern writers were producing food narratives different from the national discourse of food writings. Much of the other discourse was regional, based on the unaccomplished America Eats project of Federal Writer's Project. Instead, the writers listed by Edna Lewis suggest the possibility of interracial solidarity through food.

アメリカ南部出身の作家たちのなかには、登場人物や特定の共同体を特徴づける暗黙の価値観や緊張感、絆などを、食の風景を使って巧みに表現する者がいる¹。そのことをあらためて実感させてくれるのは、南部の食文化を再評価する流れの先駆けとなり、「南部料理の貴婦人」とも

呼ばれる料理人エドナ・ルイス（1916-2006）が執筆した「南部的とは何か？」（“What is Southern?” 1992, 以下「南部的とは」と略記）という短いエッセイである。本稿では、まず、このエッセイでルイスが「南部的」と呼ぶ何人かの南部作家が執筆した小説のなかから、特に人種の違いが食と交差する場面を含む、リチャード・ライト（Richard Wright, 1908-1960）の短編「輝く明けの明星」（“Bright and Morning Star,” 1938, 以下「明けの明星」）、カーソン・マッカラズ（Carson McCullers, 1917-1967）の『結婚式のメンバー』（*The Member of the Wedding*, 1946, 以下『結婚式』）、ウィリアム・フォークナー（William Faulkner, 1897-1962）の『墓地への侵入者』（*Intruder in the Dust*, 1948, 以下『侵入者』）に注目し、いずれの作品にも、黒人女性がつくった料理が、人種を越えた人々の絆や記憶の共有を出現させる契機として機能する場面を含むことを指摘する。つまり、黒人や白人といった人種の違いが必ずしも食文化の伝統と一致しておらず、人種の違いによって形成されたコミュニティを基盤としたアプローチだけでは、アメリカ南部の食文化の実体が説明できないことをこれらの三つの作品は示唆しているのであり、ルイスが緊張感をはらみながらも黒人の食実践と白人のそれとが重なり合う部分を「南部的」とみなしている可能性があることを明示したい。

具体的な作品分析に入っていく前に、ルイス自体が日本ではあまり知られておらず、死後に発見された「南部的とは」だけでなく、主著である『田舎料理の味』（*The Taste of Country Cooking*, 1976）もそれほど知られてないことから、まずは、簡単にルイスと「南部的とは」というエッセイの内容について紹介し、その後に、出版年代順に「明けの明星」、『結婚式』、『侵入者』について分析する。

I. エドナ・ルイスと「南部的とは何か？」

ルイスは、ヴァージニア州のフリータウンという小さなコミュニティ出身で、ニューヨークの芸術家やボヘミアンたちに愛されたカフェ・ニコルソンの料理人としてその名を知られた人物である。南北戦争の終結によって奴隷という身分から解放されルイスの祖父母が、他の数組の同様の境遇の家族や仲間と協力し、かつての主人から与えられた土地を自分たちで開墾して、一からフリータウンをつくったのであった。郵便局や小さなよろず屋の商店がある村までも徒歩で1時間近くかかり、大きな都市からは遠く離れた内陸にあったフリータウンで暮らす人々は、ほぼ自給自足の生活をしていた。ルイスの自伝的料理本『田舎料理の味』には、その食生活が大変豊かなものであったことが記されている。穀物や野菜、果物を栽培し、鶏や豚などの家畜を育て、森ではサラダ用の野草、木の実、ベリー類を収集し、ウサギ、リスなどの小型の野生動物や川魚も捕らえる。一年間の季節の移り変わりに応じ、食材のヴァリエティに富んだ豊かな食生活を営んでいた。ルイスはフリータウンで質素ながらもこうした平和で豊かな生活を送っていたが、父親の死去と1929年にはじまった大恐慌のあおりを受けて、母親一人では家族を支えきれなくなったため、何人かのフリータウンの女性たちとともに故郷を出て家政婦として働くことになる。まだ年齢にして10代前半であったが、様々な仕事をしながら、ワシントンDCを経て、最終的にニューヨークに辿り着く²。

ニューヨークでの出会いがルイスのその後の道筋を変えた。料理を持ち寄って開くポットラックパーティで親交があったジョニー・ニコルソンがカフェを始めることになり、そのパーティ

で、当時はまだニューヨークではなじみの薄い料理であった南部料理の一品をいつも持参するルイスの料理の腕前を見込んで、ニコルソンがシェフ／共同経営者の職をルイスに提示したのである。ニコルソンが、黒人女性であるルイスをシェフとしてだけでなく、共同経営者としてカフェの経営に参加するよう求めたことは当時の一般的な黒人女性の社会的地位を考えると異例なことにみえる。しかし、このようなニコルソンの決断の背景として、ルイスが共産党のタイピストとして働いたり、党誌『デイリー・ワーカー』に寄稿していたということ、また、共産党の活動家であった元商業船の船乗りスティーブン・キングストンを夫としていたことなども考え合わせるとそれほど不自然なことではない。ルイス自身を含め、ニコルソンが属していたようなニューヨークのコミュニティには、共産主義的な価値観を支持する人々が少なからずいたのである。そもそもニコルソンは百貨店のファッション・デザインの仕事をしていた関係でファッション関係や文化人に人脈があったことから、カフェ・ニコルソンは成功し、一種の文化サロンのような場所となった。よく出入りしていた客には南部出身のテネシー・ウィリアムズやトルーマン・カポーティがいた。あまりミシシッピ州のオックスフォードから出ることがなかったウィリアム・フォークナーですらも、パリで料理の修行をした経験があるかどうかをルイスに尋ねてきたとルイス自身が書いているので、カフェ・ニコルソンに訪れたか、少なくともルイスとは面会をしている（Lewis, “What is Southern?” 30）。カフェ・ニコルソンのメニュー数は限られたものであったが、シンプルながら絶品のルイスの料理がそのカフェの人気に拍車をかけていた。つまり、ルイスの料理人としての名声はこのカフェ・ニコルソンで提供した料理に根ざしたものである。有名人が集まるブルジョワ的なカフェであったカフェ・ニコルソンに、共産党の活動家であった夫スティーブン・キングストンは懐疑的だったようで、ルイスはカフェ・ニコルソンには4～5年ほどしかいなかった。その後、いくつかの事業に挑戦したが、自然博物館や南部のプランテーションをそのまま博物館にした施設、ゲイジ・アンド・トルナーなどの老舗のレストランの仕事に就いていた。1976年に出版した『田舎料理の味』は南部の食文化を再評価する気運を高めた。晩年は、年は離れているものの、南部の食文化への情熱と深い絆で結ばれた弟子スコット・ピーコックと共同生活を送っていたが、2006年に他界した。

死後、雑誌『グルメ』（*Gourmet*）の2008年1月号に、「1992年1月9日」と日付けが記されたルイスの手書き未発表原稿が公表された。これが、本稿のきっかけとなり、南部の文学伝統を「食」という切り口で再検討するという試みを鼓舞してやまない「南部的とは」というエッセイである。このエッセイでは、ルイスが「南部的」と思うものが列挙されている。南部の様々な地域の料理や食材、風景、音楽、そして、南部出身の作家たちやその作品が並んでいる。一部紹介すると、料理に関しては「早春の野草—完全に開いてしまう前のヤマゴボウの葉、ノハガラシ、タンポポの葉、シロザ、スベリヒユ、野生クレソン—を使った食事（a meal of early spring wild greens—poke salad before it is fully uncurled, wild mustard, dandelion, lamb's quarter, purslane, and wild watercress）」、「亀のスープをいただく夕べ（an evening of turtle soup）」、「コーン・ミールの生地におくらが入ったパンケーキ（an okra pancake in a cornmeal batter）」、「氷小屋からもってきた氷の大きな塊とレモンのスライスがたっぷりのレモネードとバターミルクでつくったクッキー（a pitcher of lemonade, filled with slices of lemon and a big piece of ice from the ice house, and served with buttermilk cookies）」、「何時間もかけて調理した豚のバーベキューに、トマトまたは酢をベースに

したソース、コールスロー、ポテトサラダ、バークト・ビーンズ、ハッシュ・パピー³、そしてアイス・ティー (a barbecued pig that was cooked for hours and served with a tomato- or vinegar-based sauce, as well as coleslaw, potato salad, baked beans, hush puppies, and iced tea)」、[「蟹の卵と蟹肉がたっぷり入ったメス蟹のスープ (she-crab soup, thick with crab eggs and crabmeat)」]、[「小さく切ったカントリー・ハムを加えた自家製ラードとバターで注意深く調理した美しいフライド・チキンの一皿に、茶色のグレイヴィー・ソースがかかったスプーン・ブレットを添えたもの (a beautiful dish of fried chicken, cooked carefully in home-rendered lard and butter with pieces of country ham added, then served with a brown gravy spooned over spoon bread)」]などが南部的なものとして挙げられている (Lewis, "What is Southern?" 27-8)⁴。畑で栽培しているレタスなどの一般的な葉もの野菜に加えて、芽が出て間もない、春のまだやわらかい様々な野草もサラダなどに入れて風味の違いを楽しんでおり、亀や蟹、南部の伝統食ともいえるバーベキューに加えて、カントリー・ハム、フライド・チキンといった肉類、コーンミールを使った主食類、そして、南部のソフトドリンクとしては定番中の定番の甘いアイス・ティーなど、ここで例としてあげた一部の料理だけでも、南部の山と水辺、畑から得られる様々な食材を使った豊かな食文化の存在が見て取れる。『田舎料理の味』の序文では、フリータウンの人々が協力して農業に携わり、「労働の成果を味わっていた (relished the fruits of their labor)」 (Lewis, *The Taste of Country Cooking* xxi) ことが重視されていることを思えば、「南部的とは」においても、自ら栽培したり収集したりすることを含め、地元で入手できる身近な食材を使った料理が南部的な料理としてみなされているといっていよう。

その他、音楽では、ニューオーリンズの「バーボン・ストリートとルイ・アームストロング (Bourbon Street and Louis Armstrong)」⁵、そして、ブルースの女王ベッシー・スミス (Bessie Smith, 1894-1937) の「豚足とビールを一本ちょうだい ("Give Me a Pig Foot and a Bottle of Beer")」 (Lewis, "What is Southern?" 28) が言及されている。そして、南部的な文学者、文学作品とされているのは、カフエ・ニコルソンではルイスのお気に入りの常連客であったトルーマン・カポーティ (Truman Capote, 1924-1984) に加え、ライトの「明けの明星」、トマス・ウルフ (Thomas Wolfe, 1900-1938) の超長編『時間と河について (*Of Time and the River*, 1935)』、テネシー・ウィリアムズ (Tennessee Williams, 1911-1983) の『欲望という名の列車 (*A Streetcar Named Desire*, 1947)』、フォークナーの『侵入者』、エリザベス・スペンサー (Elizabeth Spencer, 1921-2019) の『ライト・イン・ザ・ピアッツァ (*The Light in the Piazza*, 1960)』、マッカラーズの『結婚式』である。デューク大学で長年教鞭を取り、作家としても活躍したレイノルズ・プライス (Reynolds Price, 1933-2011) についても言及があるが、それはプライスが『偉大なアメリカ作家たちの料理本 (*The Great American Writers' Cookbook*, 1981)』に寄稿したピメント・チーズ⁶についてのエピソードとレシピについてである (Price 154)。音楽と文学という分野でルイスが言及している作家を見てみると、まずは、南部出身者であるということが必要な要件とされ、作品の登場人物も南部の人間であるということは共通点として指摘できるが、ウルフの『時間と河について』は、主人公がアメリカ北部やヨーロッパで生活している様子が大半であるし、スペンサーの『ライト・イン・ザ・ピアッツァ』の設定はイタリアなので、南部を中心とするアメリカが舞台となっているということは基準になっていないようであるが、南部を離れて創作活動をしていたカポーティ、ウルフ、ウィリアムズ、マッカラーズなどをルイスは好んでいたようなので、南部の外で

暮らす南部人の思いにも関心を寄せていたと考えられる。

さらに注目したいのは、このエッセイで言及されている文学作品が、『ライト・イン・ザ・ピアッツァ』を除き、30年代後半から40年代に集中していることである。1929年に大恐慌に見舞われたアメリカでは、1930年代から、作家たちの雇用創出のために、政府主導で作家・連邦プロジェクト（Federal Writers Project, 以下FWPと略記）が開始された。そのプロジェクトのひとつとしてAmerica Eatsが開始され、アメリカを北東部、南部、中西部、西部（The Far West）、南西部の5つの地域に区分けし、それぞれの地域の食文化についてチームをつくり、作家たちが食に関するエッセイやインタビュー記事、レシピ、文学作品を執筆し、いずれはまとめて出版することを目指していた。1941年の真珠湾攻撃、それに続くアメリカの参戦のためにこのプロジェクトは立ち消えとなり、集められた膨大な記事や写真、作品などが出版されることはなかった。今では、ミシガン州立大学歴史学部のWhat America Ateというサイト等でその未発表の原稿を検索・閲覧することができる⁶。このAmerica Eatsプロジェクトは当時のアメリカの食の記録として大変意義深いものであるが、上記の地域によるチーム分けが示唆するように、アメリカの食文化を「地域」という視点で記録しようとする方針で、「このFWPの核を人種や民族にしっかり結びつけるということに関しては曖昧さを孕んでおり、人種の境界線を警護しつつ、多民族的な食文化を称揚していたと言える（the anchoring of race and ethnicity at the core of the project was fraught with ambiguities, and the FWP could extol multiethnic food cultures policing racial lines）」のである（Begin）。つまり、カミラ・ベギンは、この国家レベルのプロジェクトが人種間の境界を越えるような食文化の報告については警戒していた可能性を指摘している。肌の色の違いを超えて共有されている食文化は積極的には取り上げられなかったのである。ダナ・ガバッチャも、America Eatsの南部地域担当チームのレポートが、「その地域の食、とはいっても完全にアメリカ的な地域であるが、そういった食を、豊かで、そして、徹底的に論争の対象にならない（both rich and thoroughly uncontroversial as descriptions of regional, but completely American, eating）」ようなものとして伝える報告であったと指摘する（Gabaccia）。ピクニックや礼拝のときの食事として「ハムやじゃがいも、フライド・チキンをバスケットから取り出して『雪のように白い』テーブルクロスの上に並べる料理上手な白人の主婦の描写（Portraits of skillful white housewives unloading baskets of hams, potatoes, and fried chicken onto “snowy white” tablecloth）」と「男女問わず、黒人の料理人や給仕を、叙情を誘うように、または見くだしたように描いているもの（rhapsodic, condescending descriptions of Negro cooks and servers, male and female）」とが交互に出てくるとされ（Gabaccia）、ベギンの言葉を借りれば、この連邦レベルで行われていたプロジェクトは「人種の境界線を警護」していたのであり、黒人の食文化と白人の食文化のあいだに線引きをするような食の物語が推奨されていたと言える⁷。

ルイスが「南部的な」のエッセイで言及しており、本稿でも取り上げるリチャード・ライトもFWPに関わっていた作家であり、1938年に書かれた「明けの明星」は、America Eatsのために多くの作家が食についてのレポートを各地から書き送っていた時期の作品である。マッカラズの『結婚式』とフォークナーの『侵入者』は、プロジェクト自体が立ち消えになった40年代後半の作品であるが、連邦政府によってアメリカの各地域に「アメリカ的」な食文化の物語をつくりだそうとする動きの余波が十分に残っている時期であるといえる。

また、ルイスが「南部的とは」のエッセイのなかで「南部料理の初期の作り手たちは主に男女問わず黒人だった (The early cooking of southern food was primarily done by black, men and women)」(Lewis, "What is Southern?" 27) と明言していることにも留意しておく必要があるだろう。ルイスは明らかに、南部料理の実践者として黒人が大きな役割を果たしたことを重視していた。その一方で、「南部的な」という言い方はアメリカの特定の地域を指す言葉で、発想的には *America Eats* プロジェクトと同様であるものの、ルイスの主著である『田舎料理の味』では、地域性を指す「南部」も、人種を含意する「黒人」「アフリカ系」「ソウル・フード」という言葉ではなく「田舎料理 (country cooking)」という言葉が掲げられていることも忘れるべきではない。人種や地域というカテゴリーに明確に色づけられた料理の表象をどこか避けているルイスがなぜ、ライト、マッカラズ、フォークナーの3作品を「南部的」と呼んだのだろうか。また、この3作品を「食」という切り口で読み解く先行研究はほとんどないことから、新しいアプローチから南部文学を考察する試みともなる⁸。以下では、「明けの明星」、『結婚式』、『侵入者』を通して、食の描写に焦点を当ててルイスが「南部的」と呼んでいるものの実体に迫る。また、この3作品が、南部的な料理を列挙するだけではすくい取れない南部の食風景の存在を示唆していることを示していきたい。

Ⅱ. リチャード・ライトの「明けの明星」

ルイスが「南部的」と呼んだ短編「明けの明星」は、1938年5月10日に『新しい大衆』(*New Masses*) 誌上に発表された⁹。ルイスは作品名にしか言及していないので、具体的にこの作品のどのような点を南部的とみなしたのかは不明である。しかし、この作品のタイトルが南部の食卓を彩る数々の料理と一緒に並べられることによって、あらためてこの作品を食という視点から再読する方向へ読者の関心を誘う。実際、この短編において、黒人の人権をもとめて、自らの命を顧みずに活動する息子 Johnny-Boy と、そのような息子を心から案じている母 Sue が暮らす家の台所は、黒人の親子の絆、黒人と白人の緊張をはらんだ文化的接点、そして、黒人と白人の激しい軋轢が生じるもっとも重要な空間として機能している。激しい雨が降るある夜の遅い時間に、共産主義者たちの秘密の会合に出席しようとしている Johnny-Boy が自宅に立ち寄る。息子が命を狙われていて死が迫っているかもしれないことを感じつつ、Sue は息子のために「平皿に山盛りのせた青菜の煮つけと、ナイフ、フォーク、コーヒー、厚切りのコーンブレッド、そして、ピーチ・コブラー (a heaping plate of greens upon it, a knife, a fork, a cup of coffee, a slab of cornbread, and a dish of peach cobbler)」を用意する (Wright 208)¹⁰。食事を済ませた Johnny-Boy は、身を案じる Sue を残してその会合に行ってしまうが、その後に、Johnny-Boy を追って白人たちが Sue の家に踏み込んで来る。その侵入者たちは台所に入ると、Sue が Johnny-Boy に食べさせた食事の残りのものを見つけて、興奮気味に我先に食べようとする。「おい、ジャムの瓶が並んでるぞ! (Boy, look at these jars of jam!)」, 「黒んぼがつくるジャムはうまいんだ! (Niggers make good jam!)」, 「青菜の煮つけも鍋いっぱいあるぞ! (Look, heres a pota greens!)」, 「あったかいコーヒーもあるぞ! (N some hot cawffee!)」と黒人家族で食されている日常的な料理がおいしいものだとかわかっていて、それを心から食べたいと欲している (Wright 212)。「ここにあるものを家に持って帰ろう (Ahma take some of this stuff home!)」(Wright 212) とまで言いだす者もいる。無断

で家に侵入してきた上での行状であるだけでなく、母親が家族のために作った料理に対する扱いであることを考えると、きわめて傲慢な振る舞いだ。しかし、Sue が Johnny-Boy のために用意した料理の数々は、敵対する白人たちにとっても食欲もそそるものであり、黒人がつくったものの、黒人が食べるものをおいしいものだと分かっている、退けるような様子も見られない。コーヒーがまだ冷めない程度のきわどい時間差のみをはさんで、Johnny-Boy と白人の追っ手たちという敵対者同士が、Sue の料理を共有している状況が生まれている。人種的にも政治信念的にも相反する者たちが、Sue の作った料理を食べる／欲するという意味では、同じ価値観を共有している瞬間である。

しかし、敵対する両者が時間差で擬似的に同じ食卓を囲むような状況は即座に否定される。自分の台所が勝手に荒らされる様子を見て黙ってられない Sue は、この白人たちの前に姿を現し、その行動を手厳しく非難する。Sue の抵抗を受けて、白人たちは激高する。

「あなたたち白人は私の家から出ていって！」急に沈黙になった。みんなが彼女の方に顔を向けた。急に何かが動いたのが見えたが、何か熱くて湿ったものが彼女の顔に直接びしゃりと投げつけられるまで何が起きたかわからなかった。彼女ははっと息をのんだが、身動きしなかった。落ち着いて、あたたかくて脂っぽい青菜の煮汁を左手で目から拭き取った。白人の一人が、鍋から青菜をひとつかみ取って彼女に投げたのだった。「どんな味がするよ、黒んぼのばあさんよ。」「私の家から出て行ってと言ってるんだよ！」（“Yuh white folks git outta mah house!” There was quick silence; every face turned toward her. She saw a sudden movement, but did not know what it meant until something hot and wet slammed her squarely in the face. She gasped, but did not move. Calmly, she wiped the warm, greasy liquor of greens from her eyes with her left hand. One of the white men had thrown a handful of greens out of the pot at her. “How they taste, ol bitch?” “Ah ast yuh t git outta mah house!” (Wright 213)

Sue の視線に気がついた白人たちは、それまで食べることを望んでいた料理のひとつ、典型的な黒人家庭、または、南部の家庭料理の一品である青菜の煮付けを、即座に差別意識に根ざす暴力の道具に変えてしまう。しかも、自分たちが黒人の家庭料理を見つけて食指を動かされている場面を、その料理の作り手である黒人女性 Sue に目撃されたのであり、彼らの姿を見つめる彼女の目から自分たちの姿を遮るかのように、目に青菜を投げつけている。この印象的な Sue の台所の場面は、食文化、食の嗜好ということにおいて、南部の白人と黒人のコミュニティには重なる部分があることを示唆しつつ、かならずしもその重なりが両者の肯定的な絆や共生的な志向とはつながらない、むしろ、近しいからこそ、その近接性を打ち消そうとするような衝動が活写されている。

Ⅲ. カーソン・マッカラズの『結婚式』

マッカラズの『結婚式』にも、兄の結婚式を控えて落ち着かない気持ちでいる 13 歳の少女 Frankie の家の台所で、人種の境界を超えて、同じ料理を愛する小さな共同体が出現する。Frankie の家には黒人の料理人 Berenice がいて、Frankie の従弟 John Henry もその台所で時間を過

ごしている。

彼女（今はF・ジャスミンと名乗っているフランキー）とベレニスは向かい合わせに座り、ジョン・ヘンリーは窓の方を向いて座っていた。ホッピングジョンはF・ジャスミンの好物だった。自分が棺に入れられるときには、豆と米の入ったお皿を鼻の前にちらつかせてくれと彼女はみんなに強く頼んでいた。そうすれば本当に死んでいるかどうか、確かなところかわかるはずだ。もし少しなりとも生命の息吹が残っていれば、彼女はさっと飛び起きておれを食べるに違いないから。でもホッピングジョンの匂いを嗅がせてもびくりとも動かないようであれば、そこで棺の釘を打ってくれていい。死んでいることに疑いの余地はないのだから。ベレニスは自分の死亡確認のための一品として、川鱒のフライを選んだ。ジョン・ヘンリーはディヴィニティー・ファッジを選んだ。ホッピングジョンを最高の好物として選んだのはF・ジャスミンだが、他の二人だってその料理をすきなことに変わりはない。だから三人はみんなその食事を楽しんだ。膝関節肉のハム、ホッピングジョン、コーンブレッド、焼きたてのサツマイモ、そしてバターミルク。彼らは食べながら、会話を再開した。

（マッカーラーズ 159-60）¹¹

(She [Frankie=F. Jasmine] and Berenice sat opposite each other, and John Henry faced the window. Now hopping-john was F. Jasmine's very favourite food. She had always warned them to wave a plate of rice and peas before her nose when she was in her coffin, to make certain there was no mistake; for if a breath of life was left in her, she would sit up and eat, but if she smelled the hopping-john and did not stir, then they could just nail down the coffin and be certain that she was truly dead. Now Berenice had chosen fr her death-test a piece of fried fresh-water trout, and for John Henry it was divinity fudge. But though F. Jasmine loved the hopping-john the very best, the others also liked it well enough, and all three of them enjoyed the dinner that day; the ham knuckle, the hopping-john, cornbread, hot baked sweet potatoes, and the buttermilk. And as they ate, they carried on the conversation.) (McCullers 81-2)

ホッピングジョンは、米と豆を豚肉から旨味をとって調理したもので、豆はササゲ豆（cow pea または black-eyed pea）が使われることが多い。ルイスの「南部的とは」のエッセイにも、この料理への言及がある。この豆を使う料理は、アフリカ系の人々がもたらしたものとされる（Egerton 13）。サウス・カロライナが発祥とされ、その地の低地地方で（low country）で、西アフリカから連れてこられた稲作経験のある人々が発展させた米食文化に根ざす料理とされるが、今日ではサウス・カロライナに限らず、アメリカ南部で一般的な食事である¹²。質素な料理であるため、元旦にホッピングジョンのように慎ましい食事をとると後の日は幸運になると言われ、元旦に好んで食されるが、Frankie たちが元旦でない日にも食べているように、日常的な料理である。建国の父の一人、エドワード・ラトリッジの娘であるセイラ・ラトリッジ（Sarah Rutledge）が編集した『カロライナの主婦』（*The Carolina Housewife*, 1847）にも取り上げられていることからわかるように、奴隷としてアメリカへと連れてこられた人々の食文化をルーツとし、やがて支配階級にも広く浸透した料理である（Pierce 302）。しかも、Frankie は、死にかけていたとしてもホッピングジョンの匂いをかけば意識を取り戻すというほどこの料理を大好物としていて、そ

れは、同じく白人の John Henry, そして、黒人の Berenice の好物ともされている。ホッピングジョン以外にも、豚の膝の関節部分や、コーンブレッド、あつあつの焼いたサツマイモ、そして、バターミルクという南部ではごく一般的な料理を三人で囲んで一緒に食べている。Frankie の家の台所では、人種の境界を越えて、同じ料理に親しみ、同じ料理に価値を見いだす小さな共同体が出来上がっていることがわかる。

IV. ウィリアム・フォークナーの『侵入者』

フォークナー作品にも、食に関わる描写を多く含むものがある。たとえば、『響きと怒り』(*The Sound and the Fury*, 1929) で Benjy が酔っ払う場面や食事をとる場面、『サンクチュアリ』(*Sanctuary*, 1931) のとうもろこしの穂軸の衝撃的な使われ方、また『八月の光』(*Light in August*, 1932) の Lena がおいしそうに食べる鰯の缶詰や、Joe Christmas と Mrs. McEcham, Bobby, Joanna など、食事を提供する女性たちとの関係などが思い浮かぶ。しかし、「南部的な」のなかでルイスが選んだのは『侵入者』であり、「食」という新たな視点で読み返してみると、とても興味深い記述があることに気がつく。

『侵入者』は、16 歳になる Charles が、白人殺しの濡れ衣を着せられてリンチの危機に晒されている黒人 Lucas の無実を証明するために、迷いながらも行動し、実際にルーカスが殺人犯ではないことを明らかにするまでの経緯を、謎解きのようなストーリー展開で描いた作品である。白人である Charles が黒人 Lucas を助けてやる理由はなく、むしろ、Charles に限らず、ジェファソンの町の人々は、黒人とはいえ、歴史ある旧家 McCaslin 家の当主の血を引いている Lucas の堂々たる振る舞いが黒人らしくないことを忌々しく思っていて、「まずはやつを黒んぼにしてやらなくちゃいけない (We got to make him be a nigger first)」(Faulkner 18)と考えている。しかし、実は、Charles は 4 年前の 12 歳のときに、小川に落ちたところを Lucas に救助されており、そのときの Lucas は、落ち着き払って淡々と Charles を救助し、自宅に案内して服を乾かし、食事も提供してくれたのであった。

それ以来、Charles は今日に至るまで黒人に助けてもらったことについて複雑な感情を持ち続けるのであるが、Lucas の家に充満する独特の匂いに導かれるようにして、幼少時代に黒人の少年である Aleck Sander とその母 Paralee の家で過ごしたときのことに思い出す。天気が悪いときは、Charles はこの親子が暮らす小屋でよく遊んでいたのであるが、そういうときは、Paralee が昼食と夕食のちょうど中間の時間に食事を用意してくれて、Charles と Alec Sander は一緒にそれを食べていた。そのときのことを思い出しながら、Charles は「その食事はアレック・サンダーにとっても、彼 (Charles) にとっても、同じ味がした (he and Aleck Sander would eat them together, the food tasting the same to each)」と回想する (Faulkner 12)。つまり、黒人である Alec Sander と Charles は同じものを食べて育っているのであり、Charles は Paralee の料理を何の抵抗もなく食べている。つまり、食事の場面において、人種の違いが溶解する一瞬をフォークナーは捉えているのである。

しかし、このような回想の記述の直後に、Lucas の妻 Molly が用意した食事を 12 歳の Charles が食べるのであるが、この時点で、Charles はその食事を「黒んぼの食べもの」と意識していることも描きこまれている。

カラード・グリーン¹³の煮つけ、小麦粉をまぶして揚げた豚の脇腹肉一枚、平たくて白っぽく、ボリュームのある半焼けのビスケット、グラス一杯のバターミルク。これも黒んぼの食べものだ、当たり前のように食べ、その後とくに気にならないのは、まさに出てくるだろうと思ったものが出てきたからで、それが黒んぼが食べたものだからであるし、明らかに、彼らがそれを好み、それを食べると選んだものだからである。(12歳のときだった。そのことについて、はじめての驚くべき疑問を感じるようになる前に成長していればよかったのであるが) 彼らの長い年代記において、白人の台所で食べたものを除き、これが彼らが好きだと知る機会があったものすべてだったのではなく、彼らの好みや代謝によって、すべての食べ物からこれを選んだのだ。その後、10分後、そして、その後4年間、まさにこの食事がチャールズを困らせたものだと自分自身に言おうとしていた。しかし、もっとよく知っているだろう。彼の最初の間違い、誤解はいつもそこにあった。(collard greens, a slice of sidemeat fried in flour, big flat pale heavy half-cooked biscuits, a glass of buttermilk; nigger food too, accepted and then dismissed also because it was exactly what he had expected, it was what Negroes ate, obviously because it was what they liked, what they chose; not (at twelve: he would be a man grown before he experienced his first amazed dubiety at this) that out of their long chronicle this was all they had had a chance to learn to like except the ones who ate out of white folks' kitchens but that they had elected this out of all eating because this was their palates and their metabolism; afterward, ten minutes later and then for the next four years he would be trying to tell himself that it was the food which had thrown him off. But he would know better; his initial error, misjudgment had been there all the time …) (Faulkner 13-4)¹³

Charles は黒人が食べるものをよく知っていて、Molly が出した「黒んぼの食事 (nigger food)」を白人である自分が食べること自体について違和感を感じていないようだ。このように、食が白人と黒人の境界を融解させるものであるという使われ方は、ライトとマッカラーズと共通したものである。

16歳になった Charles は、この4年前のこの食事が彼を苦しめてきたものであると再認識している。12歳の Charles は、助けて食事まで出してくれたことに対して白人として借りをつくるまいという思いから、Lucas に手持ちの70セントをくれてやろうとする。しかし、Lucas は受け取らない。拒否された70セントを川に捨てた Charles は、その夜、自分が食べた食事は本来 Lucas が食べるはずのものであることに加えて、そのときに Lucas が Charles に提供することができた最高のもの、かつ、すべての食べ物であったと思い至る。そして、思考はさらに深まり、Charles は、黒人がカラード・グリーンや豚の脇腹肉を食べるのは、「黒人の味覚 (there palate)」や「代謝 (their metabolism)」に応じて、そういった食べものを黒人自身が好んで選んでいるからなのだ、と何か生物学的根拠のようなものがあるかのように信じて「黒んぼの食事」という白人側の一般的な理解を受け入れていたが、今では、それ以外のものを食べたり選ぶことができなかったからだ、という理解に達している。つまり、黒人の食べ物というカテゴリー自体を Charles は疑念を抱くに至っている。このように、『侵入者』でも、食が、黒人と白人の境界を一瞬とはいえ無効化する機能をもつものであるように描かれていることが理解できる。

さらに、Charles やその叔父 Gavin が、食べるという行為に、特定のコミュニティの根拠やアイデンティティ以上のものを見いだしていることに注目したい。Charles は、Lucas の無実を証明するために墓を再度掘り返す作業を終えた後、保安官のところで朝食をとるのであるが、その朝食のときに叔父である Gavin Sevens が言ったことを振り返る。

人間は必ずしも、食べて世界を通り抜けて行くのではなく、食べるという行為によって、そして、おそらく食べる行為によってのみ、実際に世界に入り、自分を世界に入れるのだ。通り過ぎるのではなく、入り込むのであり、蛾が縦糸と横糸で織られたものを噛んだりのみ込んだりする身体的行為によって毛織物のなかに入り込んでいくように、世界の多様な連帯の中へと潜り込むのである。そして、自分自身と自分の記憶の一部へと人間の全歴史を変えていき、もしくは、おそらく、人類の全歴史を咀嚼して捨て、断念し、食べて消失させ、人が記憶と自我とか、「私」、と呼ぶような傲慢でうぬぼれた小さな文字を世界の広く豊かな名も持たぬ連帯に変え、その連帯の下では、昨日も明日も存在すらしないので、はかない岩など冷たくなり、土となってどこかへいってしまい、注目されたり思い出されることもないだろう。よって、洞穴のなかでどんぐりと湧き水で禁欲的に生きていると、うぬぼれて傲慢になりかねないのだ。(man didn't necessarily eat his way through the world but by the act of eating and maybe only by that did he actually enter the world, get himself into the world; not through it but into it, burrowing into the world's teeming solidarity like a moth into wool by the physical act of chewing and swallowing the substance of its warp and woof and so making, translating into a part of himself and his memory, the whole history of man or maybe even relinquishing by mastication, abandoning, eating it into to be annealed, the proud vainglorious minuscule which he called his memory and his self and his I-Am into that vast teeming anonymous solidarity of the world from beneath which the ephemeral rock would cool and spin away to dust not even remarked and remembered since there was no yesterday and tomorrow didn't even exist so maybe only an ascetic living in a cave on acorns and spring water was really capable of vainglory and pride (Faulkner 202-3)

ここでフォークナーは「食べる」という行為が生き方、存在の仕方そのものであるという理解を Gavin に語らせている。食べるという行為によってのみ、「世界」に入り込んでいくという Stevens の独特な説を Charles はかみしめている。しかも、その世界というのは、「豊かな名も持たぬ連帯 (teeming anonymous solidarity)」と表現され、その「世界」に入っていく様子は、繊維を食べる蛾が、毛織物のなかで、文字通り、それを噛み、飲み込みながら横糸と縦糸で編まれたものに入り込んで行く様子に喩えられている。「世界」が様々な横糸と縦糸から成る多様なもの、そして、「名も持たぬ」と想定されているのに対し、洞穴のなかでどんぐりと湧き水だけを摂取して生きている場合は、虚栄や誇りしか生み出さないと述べている。Charles がカラード・グリーンや豚の脇腹肉を揚げたものを「黒んぼの食事」として食べるとき、そこには、白人である自分が黒人の食事を食べていることを恥じる「傲慢」さが働いていたといえる。しかし、墓を暴き Lucas を助ける行為を引き受けた後には、食べる行為が、様々な要素からなり、名付けることもできないかもしれない連帯／世界を生み出すという考えに至っている。「黒んぼの食事」という

食と特定のコミュニティを同一視する見方を脱却し、Charlesは食を通して人種を横断する多様な世界の一部になっていくというヴィジョンを想像できる少年になっている。

V. 結論

ルイスが「南部的」と呼ぶライト、マッカラズ、フォークナーの作品を、その作品が書かれた時代の食文化の言説と並置してみると、アフリカ系の食文化に焦点を当てつつも、それが決して黒人の食文化としてのみ存在しているわけではないことを端的に示すような記述を含んだ作品が選ばれているという共通点が指摘できる。この三作品に出てくる料理の作り手は、Sue, Berenice, Paralee, Mollyとすべて黒人女性である。すでに述べたように、ルイス自身「南部的な」の冒頭で、最初の頃の南部料理の担い手が男女や場所を問わず、黒人であったと明記しているので、南部料理の重要な実践者は黒人であるという自負はあったはずである。America Eats プロジェクトと並走するようなタイミングで書かれたルイス選の作品は、黒人の手によって実際につくられた料理の数々を、白人が身近なものとして愛着を感じていることがうかがえる場面を含んでおり、ルイスが意識的だったか無意識なのかは定かではないが、結果的に、「南部」という地域性、土着性を強調するような食の記録だけではすくい取れない、多人種・多民族的な要素を教えてくれる文学テキストのリストを今日の私たちのために用意してくれていたとも言える。ルイスが「南部的」を書くときに考えていたことは、このように、かならずしも人種の違いだけでは説明しきれないアメリカ食文化の構造ではないだろうか。黒人の料理が取るにたらぬもの、白人のものとは異なるもの、として正当に評価されない状況から、ソウル・フードというようなコンセプトの発展により見直されてきたアフリカ系の人々の食文化の重要性があらためて認識されるという動きは、人種やアフリカ系の人々の歴史を切り口にした食文化へのアプローチといえ、そういったアプローチは当然不可欠である。南部の支配者階級のプランテーションの料理を記した料理本や、クレオール料理、ケイジャン料理など、それぞれの階級や出自をベースにしたアプローチも当然ながら南部料理を理解する上で欠かすことはできない。しかしながら、そういった分類、細分化して理解を深める一方で、料理の作り手と享受者の人種やコミュニティが必ずしも一致しないというユニークな伝統を南部料理が有しているのもまた確かなことで、とくにそれは、ルイスが取り上げたような、白人と黒人の関係性のなかでは緊張感をはらみながら立ち現れてくるし、そういった瞬間を南部の作家たちは逃さずつかみ取ってきたのである。料理人であり、なおかつ、おそらく文学好きでもあったルイスは、南部作家たちのそういった食へのアプローチを誰よりも早く評価していたのである。

¹ アメリカ建国期にきわめて重要な役割を果たした南部出身の二人の政治家ジョージ・ワシントンやトマス・ジェファソンが、ともに自らレシピを書き残すほど食に並々ならぬ関心を示した「建国の食通たち (Founding Foodies)」(DeWitt) であったことは、南部社会における食の重要性を象徴的に示している。特定の食材や料理、台所や食事の場面が印象的に使われている著名な作品の例としては、南部とも中西部ともされるミズーリ州出身のマーク・トウェインの『ハックルベリー・フィンの冒険』(1884)、ジョージア州のマーガレット・ミッチェルの『風と共に去りぬ』(1936)、自らの出身地フロリダ州を舞台にしたゾラ・ニール・ハーストンの『彼らの目は神を見ていた』(1937) 等があげられるだろう。南部の食文化を学ぶ上で教科書的な著作である John Egerton の *Southern Food*:

- At Home, on the Road, in History* (1987) では、オクラホマ州出身の作家ラルフ・エリソンの『見えない人間』(*Invisible Man*, 1952) から、焼いたヤムイモを売る屋台の描写が引用され、文学作品を通して南部人のアイデンティティ形成における食の重要性を示唆している (Egerton 48)。ハーパー・リーの『アラバマ物語』(*To Kill a Mocking Bird*, 1960)、ジョン・ケネディ・トゥールの『愚か者同盟』(*A Confederacy of Dunces*, 1960 年代執筆, 1980 年出版) など食の描写が効果的に使われている作品である。
- ² ルイスについての基本的な情報は、Audibert, Barash, Lam, Sen, 日本語文献では田中を参照。
- ³ ベークト・ビーンズはインゲン豆を塩漬け豚とともにトマトや香辛料と一緒に煮たもの。ハッシュ・パピーとはトウモロコシの粉を主原料とする生地を揚げたもの。多くの場合、一口大の球状をしている。
- ⁴ スプーン・ブレッドとは、トウモロコシの粉と牛乳、卵などでつくった生地を焼いたもので、しつとりとしているため、スプーンですくって食べる。なお、「南部とは」及び『田舎料理の味』の日本語訳は論者によるものである。
- ⁵ ピメント・チーズとは、ハートのような形をした赤い唐辛子を刻んだものに、おろしたチーズとマヨネーズを混ぜ、塩コショウなどで味つけたもので、クラッカーや野菜の上のにせて食べたり、サンドイッチの具にする。南部の定番家庭料理であるが、今ではアメリカ各地で食されている。
- ⁶ ミシガン州立大学歴史学部作成の HP が網羅的だが、イメージなどについてはアメリカ議会図書館の America Eats プロジェクトについてのサイトからも閲覧できる (<https://www.loc.gov/item/00649983/>)。
- ⁷ アメリカの食文化を「地域」という切り口で描きあげようとした America Eats プロジェクトに参加した者のなかにも、少数ながら南部料理の実践者としての黒人の重要性について指摘する者はおり、「料理の傑作は食材のおかげというよりは、現代であろうとなかろうと、料理の秘訣にあり、それは、昔いた黒人の召使いの頭の中奥深くにあるのだ (the making of the masterpiece does not lie in the food, whether or not it be modern, but in the secrets of preparation, buried deep in the brain of many an ancient Negro retainer) (Diard) のような文言もある。また、現代南部文学を代表する作家ユードラ・ウェルティ (Eudora Welty, 1909-2001) も America Eats プロジェクトのために記事を書いている。ミシシッピの料理のレシピを紹介する記事の冒頭で、やはり南部作家であるスターク・ヤング (Stark Young) の『フェリシアーナ (*Feliciano*)』という作品に出てくる、すばらしい料理の腕前と人には見せない秘密のレシピをもっていることで知られている美しく誇り高い南部婦人について言及している。この婦人は、たまたまあるレシピを忘れてしまい、前にそのレシピを教えたクレオール (先祖がフランスやスペインを中心としたヨーロッパ人である人々) の料理人に聞いたところ、教えてもらえなかった、というエピソードを紹介している。
- ⁸ ライトに関しては、Horace A. Porter の “The Horror and the Glory: Richard Wright's Portrait of the Artist in Black Boy and American Hunger” など、*Black Boy* や *American Hunger* 等に対し、食というよりは精神的な意味での「飢え」(hunger) に注目した先行研究がある。
- ⁹ この後、Edward O'Brien の *The Best Short Stories 1939: English and American* と、*The Fifty Best American Short Stories 1914-1939* に収められ、その後、ライトの短編集『アンクル・トムの子どもたち』(*Uncle Tom's Children*) の第二版にも加えられた。
- ¹⁰ 「明けの明星」の日本語訳は論者による。Greens とは、青物野菜一般を指すが、ここではサラダなどではなく、“a pota green” とあるように深鍋に入っているのも、南部では定番料理だが、豚の膝の肉などと一緒に煮込んだ青菜の煮つけであると考えられる。ピーチ・コブラーとは桃をフィリングに使ったパイのこと。
- ¹¹ 『結婚式』の日本語訳や村上春樹訳。ディヴィニティー・ファッジとは、砂糖とコーンシロップと水を混ぜて摂氏 120 ~ 130 度に熱したものを卵の白身をかために泡立てたものに入れてつくる菓子。
- ¹² 『侵入者』の日本語訳は鈴木建三訳を参考に論者が翻訳したものである
- ¹³ 引用中に出てくるカラード・グリーンとは、キャベツの一品種。

引用文献

- Audibert, Phil. "In the Season: The Edna Lewis Story." *YouTube*, uploaded by AHHA Productions, 15 June 2021, <https://youtu.be/vex1aAeunhA>. Accessed 17 September 2022.
- Barash, Bailey. "Fried Chicken and Sweet Potato Pie with Japanese Subtitles." 2005. *YouTube*, uploaded by Bailey Barash, 13 September 2016, <https://youtu.be/z--UYRsJyQw>. Accessed 17 September 2022.
- Begin, Camille. *Taste of the Nation: The New Deal Search for America's Food*, Kindle ed., University of Illinois Press, 2016.
- DeWitt, David. *The Founding Foodies: How Washington, Jefferson, and Franklin Revolutionized American Cuisine*, Sourcebooks, 2010.
- Egerton, John. *Southern Food: At Home, on the Road, in History*, 1983, University of North Carolina Press, 1997.
- Faulkner, William. *Intruder in the Dust*, 1948, Vintage, 1991. 鈴木建三訳『墓地への侵入者』フォークナー全集 17, 富山房, 1969.
- Gabaccia, Donna R. *We Are What We Eat: Ethnic Food and the Making of Americans*, Kindle ed., Harvard University Press, 1998.
- Lam, Francis. "Edna Lewis and the Black Roots of American Cooking." *Edna Lewis: At the Table with an American Origin*, ed. by Sara B. Franklin, University of North Carolina Press, 2018, pp.58-69.
- Lewis, Edna. *The Taste of Country Cooking*. Knopf, 1976.
- . "What Is Southern?" 1992, *Gourmet*, January 2008, pp.24-30.
- McCullers, Carson. *The Member of the Wedding*, 1946, Kindle ed., Penguin, 2012. 村上春樹訳『結婚式のメンバー』新潮社, 2016.
- Pierce, Kim. "Hoppin' John." *The Oxford Companion to American Food and Drink*. Oxford University Press, 2007, p.302.
- Porter, Horace A. "The Horror and the Glory: Richard Wright's Portrait of the Artist in *Black Boy* and *American Hunger*." *Bloom's Modern Critical Interpretations: Black Boy*, Chelsea House, 2006, pp.69-82.
- Price, Reynolds. "Pimento Cheese." *The Great American Writers' Cookbook*, Yoknapatawpha Press, 1981, p.154.
- Sen, Mayukh. "The People of Freetown." *Popula*, 26 September, 2018, <https://popula.com/2018/09/26/the-people-of-freetown/>. Accessed 18 September 2022.
- Welty, Eudora. "A Mimeographed Pamphlet Prepared by Eudora Welty for the Mississippi Advertisement Commission and Distributed by Them." *What America Ate*, History Department at Michigan State University, 2015. <https://whatamericaate.org/full.record.php?kid=164-590-1405&page=1>. Accessed 17 September 2022.
- What America Ate*. History Department at Michigan State University. <https://whatamericaate.org/about.php>. Accessed 17 September 2022.
- Wright, Richard. "Bright and Morning Star." *Uncle Tom's Children*, Kindle ed., HarperCollins, 1991, pp 200-234.
- 田中有美「ジェマイマ・コードを超えて：エドナ・ルイス『田舎料理の味』の場合」『多様体』第3号 2020年 142-167頁.