

# 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——

相 本 資 子

**Synopsis:** American cookbooks have long been considered unworthy of serious study because food preparation activities are presumed to be ordinary or lower-class women's work and subjects of common knowledge, but they are now being regarded as historically and culturally valuable sources of information about America and the Americans. In this paper, a close reading of Amelia Simmons' *The First American Cookbook* (1796) and Lydia Maria Child's *The American Frugal Housewife* (1829) reveals that they are filled not only with food recipes or practical advices on housekeeping but also with their female authors' mental and philosophical thoughts about women's position in American society. In other words, these cookbooks may be defined as representing a hybridity of both women's private and public activities.

## 1. テキストとしてのクックブック

ナンシー・コットは 1820 年代と 1830 年代には女性のための新しい大衆文学が創り出されて大量に市場に出回った、と述べ、それらは「エッセイ、説教、小説、詩、アドバイスを提供するマニュアル本、家庭生活や子育てや女性の役割に関する哲学」(63) であると主張している。コットはとくに触れてはいないが、これらの大衆向けの作品と同様、女性たちの間で大変人気のあった読み物に、クックブックがあったことを忘れてはならない。

従来、家事や料理は家の中のありふれた活動であるために、クックブック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。ところが最近になって研究者たちも「どんなテキストも制度も出来事も」歴史として「解釈することができる」(Bower 6) と考えるようになってきた。歴史家アラン・グラブは「歴史家にとって、とくに社会史家にとって、19 世

紀の料理や家事に関する本は、実際もっとも価値のある時代の情報源となるだろう。というのは、それらは一種の大衆文学なので我々に内側から家庭を観察することを可能にするからだ」(159)と書き、その有用性を認めている。また、ジャネット・テオパーノは「クックブックは教育的な手引書というよりも文学作品」であり、「小説と同じくらい確実に寓話的な世界を作り上げる」と指摘し、クックブックというジャンルは「民族誌、歴史、回想録、旅行記、小説の変形」(272)だと断言している。「日記や手紙や切抜き帳」(Bower 5)のように、クックブックも「貴重な社会的ドキュメント」(Grubb 155)と見なされるようになり、「もっと容易に歴史的情報の源と認識される」(Bailey 12)ようになったのだ。その証拠として、たとえばミシガン州立大学やヴァージニア工科大学ではクックブックのコレクションを充実させ、その多くをデジタル化して公開している。

19世紀のアメリカ社会では、工業化が進むにつれて男女の棲み分けが起こり、とくに白人の中産階級の女性たちは「家庭の天使」として、家庭で家事・育児に専念し、家庭を「避難所」のような理想的な場所にすることが求められていた。とりわけ台所は家庭の中心であり、「女性の聖域」とも考えられていた。たとえば19世紀に活躍した女性作家たちの言説をのぞいてみると、ルイザ・メイ・オルコットは「家の中のすべての哲学は書齋で作られるのではなく、その多くは台所で作りだされる」(124)と発言している。また、ハリエット・ビーチャー・ストウと姉のキャサリン・ビーチャーは、「健康、勤勉、儉約」(24)に留意して書いたアドバイスブック『アメリカ女性の家庭』で、家庭を教会と学校と住居のコンビネーションにすることを提言している。作者たちが理想とする「キリスト教の家」は「神の国の地上の実例」(19)で、女性はそこで牧師の働きをする。家の中心にある台所で、「牧師の職務」(24)を果たしている女性たちが読んでいたクックブックは、聖書のような存在だったと言えるのではないだろうか。結局、レシピ本はたんに料理の材料や料理法が書かれているだけでなく、女性たちの生活の記録そのものなのだ。オインカンソラ・ダイナによると「この時代の社会に受け入れられることを望むすべての女性たち」は、「ほとんどが中産階級

の白人で、クックブックは彼女たちの生活の一部であった」(2)。多くの女性読者を引きつけていたクックブックを読み解くことで、「台所の窓を通して」見える「彼女たちの家族やコミュニティーやより大きな社会と調和を保ったり緊張状態になったりする女性たちが住む世界」(Bower 6) が浮かび上がってくるだろう。

ジェイン・ナイランダーは、ニューイングランドの家庭のイメージを論じた『我らの心地よい家庭』で、1830年までに大変人気のあったクックブックの代表として、アミーリア・シモンズの『アメリカの料理』とリディア・マライア・チャイルドの『アメリカのつましい主婦』を挙げている。本論ではこの二冊のクックブックを「貴重な社会的ドキュメント」として読んでみたい。

## 2. アメリカの料理

モニカ・エルバートとマリー・ドルーズは「19世紀においては、数と量がアメリカの食文化を定義するキーワードであった」(1)と発言し、ストウも「全体としてアメリカの料理はイギリスやフランスの料理より劣っている。それはぞんざいでいい加減な扱いを受けた大量の食材だ」(House 229)と嘆いている。どうやらアメリカの食については、量の多さばかりが強調され、美味しさや料理方法については否定的な見方が多いようだ。だが一方、アメリカの食が持つ別の面に焦点をあてている女性作家たちの発言もある。たとえば、フリーマンは『ペンブロック』という長編で、動物的な性質よりも精神を強くするために、植物性の材料だけでパイを作ろうとする父親(73)や、息子の精神を鍛えるために、肉のはいったミンスパイを禁止する母親(179)を登場させ、調理法や食材を比喩的に使うことによって、ニューイングランド人のカルヴィニスティックな性格を表現しようとしている。またビーチャーは「アメリカは、テーブルに所狭しと並べられた大量で贅沢な食事によく知られている国だが、この点について我々の習慣を少し変えるだけで、国全体の健康が向上することは間違いない」(A Treatise 100)と

述べ、国家と食事の密接な関係を示唆している。さらに、シャーロット・パーキンズ・ギルマンは「栄養的価値や生理学と衛生学の法則に関する豊富で徹底的な知識」(79)を利用することによって、科学としての料理が完成する、という持論を展開する。いずれにしてもこれらの女性作家たちが、美食という観点から料理を考えるのではなく、「女性としての機能」(Gilman 78)のひとつと考えられていたクッキングという狭い私的な世界を通して、地域、社会、国家というもっと広い公的な世界に注目し、アメリカの文化や思想と関わろうとしていることは明白である。

### 3. アミーリア・シモンズの『アメリカの料理』

アミーリア・シモンズの『アメリカの料理』(1796)は、アメリカの作者によってアメリカで出版されたアメリカ最初のクックブックである。それまでも多くの料理本が出回っていたが、すべてイギリスの作者によってイギリスで書かれたものであった。たとえばエライザ・スミスの『正真正銘の主婦』(1742)は、アメリカで使いやすいようにオリジナル版を多少改変してあったようだが、「アメリカの味、材料、必要なものにとくに配慮している」(Wilson x)わけではなかった。それゆえに、シモンズの『アメリカの料理』は「もうひとつのアメリカ独立宣言」(Wilson x)と呼ばれることになる。このクックブックは47頁の小冊子で、一部2シリング3ペンス(現在の1.75ドルに相当する)(Sarudy 2)だったが、初版が「飛ぶように売れた」ので、「第二版を出版する必要に迫られた」(Wilson xviii)のだった。

作者のシモンズについてはほとんど知られていないが、彼女の素性を推し測る手掛かりは、『アメリカの料理』のタイトルページ、序文、それに宣伝文句から得られる。まず、タイトルページには「アミーリア・シモンズ——アメリカの孤児」とあり、「出版の準備を整えるのに十分な教育を受けていない」ので作者に「雇われてレシピを任された人物が出版の準備をした」ことが宣伝文句で明かされている。さらに、「家の召使として働かなければならなくなった」(4)という序文の表現から、おそらくコックとして雇われ

ていた女性だっただろうと推測できる。

『アメリカの料理』については、「アメリカ独立革命によって生み出された政治文化がアメリカの家庭にも波及したことは、アメリカの最初のクックブックによってとくによく示されている」(Matthews 7) とか、「政治的な美食の専門書」(Theophano 233) といった評言が加えられ、その「政治性」がことさら強調されているが、その理由のひとつは、このクックブックが持つ「アメリカ性」にあると考えられる。さらに、『アメリカの料理』のタイトルページには「この国に適した」料理本であることがはっきりと印刷されている。その初版のまえがきを書いているメアリー・ウィルソンによれば、シモンズのほとんどのレシピは当時のイギリスの料理本からの借り物だが、彼女の独創性は「アメリカ人としての彼女が熟知し、好んで食べてきた料理を作る料理法は、イギリスの料理本には見つけることができないことを認識している」(xi) 点にあると考えられる。

『アメリカの料理』は前半の最高の食材の入手方法と後半のレシピを扱った二つの章に大きく分けられている。前半の章には新鮮な肉、魚の選び方や野菜、果物の育て方が詳細に説明されているが、とくに有用なことで丈夫なことが選択の判断基準になっている。たとえば、ウサギの飼育を盛んに勧めているが、その理由はアメリカでは「簡単に育てられ」「多産でもうけになる」(9) からである。また「フランス人が〔料理に〕使う」ガーリックは「より薬に適している」(12) ことが強調されている。干したパセリ、カブ、グリーン・サボイキャベツは冬でも食べられることが特筆され(14)、豆については「やせた土地でも」早く「簡単に育つ」(15) 種類が推奨されている。こうした記述はアメリカの土地や気候に合った作物を育てることに作者が関心を抱いていることを示している。

果物の育て方の項では、「接ぎ木」(16) することによってセイヨウナシやリンゴなどの改良に成功したことが述べられている。この「接ぎ木」という技術を比喩的な表現と受け止めるならば、イギリス的なものとアメリカ的なものを「接ぎ木」することを意味していると考えられ、シモンズのレシピ本はイギリスからの借り物だけではないことが明らかになるだろう。また、

「怠惰」ではない「注意深く世話をする少年」は「何百万個の果物を育てる」ことができるだろうし、「アメリカにとっての節約」と「公的な借金の返済」に貢献することや、「我々の食卓を豊かにする」(16) こともできるだろう、というシモンズの主張には、国家としてのアメリカにこだわる彼女の姿勢が反映されていると言ってよい。

後半のレシピの章においても読者は「きわめてアメリカ的」(Wilson xiii) な作者の主張を聞きつけることができる。たとえば、「この新世界の穀物」(Wilson xi) であるトウモロコシを使って作る 3 種類の「すばらしいトウモロコシ粉のプディング」のレシピだけでなく、トウモロコシ粉を使った「トウモロコシパン」や「ホットケーキ」など「この国に適した」ケーキのレシピもシモンズはそこに載せている。これらは「いかなるクックブックにおいても初めて登場したことが知られている」(Wilson xi) レシピであるが、これ以外にも「クルックネック、あるいは冬のカボチャ (squash) プディング」がアメリカ独自のレシピであることは、北米先住民の言葉 “askútasquash” の短縮形である “squash” を食材としていることから明白である。「スプリースビーヤ (spruce beer) の醸造」フライパンで焼く「ソフト・ジンジャーブレッド」、オランダ語から拝借した「クッキー」なども『アメリカの料理』に初めて記載されている。

さらに「ヨーロッパの料理法にも革命を起こす」(Wilson xiii) と思われるような斬新さを、読者はシモンズの料理本に見出すことができる。それは真珠灰 (pearl ash) を生地混ぜ込む技法だった。それまでは、生地を膨らませるために叩いて空気を入れていたが、シモンズの著作は「真珠灰を推奨したことが知られている最初のクックブック」(Wilson xiv) となった。ある批評家の説明によると「真珠灰とカリ (potash) は、植民地時代のアメリカで作られた価値のある素材であった」(Jenkins 116)。『アメリカの料理』には「ミルクに溶かした真珠灰をティースプーン 2 杯加える」(35) などの指示のあるクッキーのレシピがふたつ、ジンジャー・ブレッドのレシピがふたつ含まれている。

『アメリカの料理』が後続の他のクックブックと大きく違っている点は、

作者が中産階級出身の女性ではなく、労働者階級に生まれた孤児であることだが、ここで著者が孤児であるという設定に潜んでいるポリティックスを見逃してはならない。シモンズは、自分が「貧しくてひとりぼっちの孤児」(4)であることを何度も強調しているが、孤児はアメリカ文化においては特別な意味を持った存在なのである。親にも家系にも血筋にも束縛されることのない孤児は、イギリスと縁を切って新しい共和国を創り上げたアメリカそのものを比喩的に表象していると考えられる。古い過去と決別して新しい世界を切り拓いたアメリカと、誰の保護も受けずに自由に行動し、新しいクックブックを書き上げた孤児である著者が二重写しになるのだ。クックブックの政治化と呼んでよいだろう。

さらに、序文の冒頭では、女性が家事や料理をすることは「彼女たちを良き妻として、また社会に役立つメンバーとして完成させるのに不可欠である」(3)ことが強調されている。『アメリカの料理』が書かれた時代背景を考えると、シモンズのこの発言は当然のことと思われる。当時の女性たちは「家庭の天使」あるいは「共和国の母」となることが期待されていたからだ。彼女はまた「時代の試練に耐える(長く歴史に残る)規則や格言に従うことだけが女性の特性、つまり美德を永遠に確立することができる」(3)と主張し、「料理、服装、言葉遣い、行儀作法(身だしなみ)などにおいてその時代の支配的な様式に一致させる」(3)ことが重要だと述べている。当時のアメリカ社会の規範や理想の女性像からはけっして逸脱してはならない、というシモンズの考えがそこには表明されている。

以上のように『アメリカの料理』の「アメリカ性」を検討することで、良きアメリカの市民、良き妻になることを勧めたこの料理本が、イギリスから独立したばかりの新しい共和国が持つ信念や理想を映し出していることが明らかになる。批評家テオパーノが「コンダクトとクッキングのレシピ」(233)と表現しているように、シモンズの料理本は、多くの家庭で読まれることによって、アメリカ共和国の理念が社会全般に浸透してゆくことを狙った政治的な本だったと言えるだろう。

しかしながら、このクックブックには、別の「政治性」が潜んでいること

も見落としてはならない。作者は「ささいなことにまでこだわる執拗な頑固さ」ではない、と断りながらも、「自分の意見を持ち自分で決断する必要がある」(3)と強調する。さらにこの本は「アメリカで次代を担う女性たちの向上を意図している」(3)という冒頭の言葉を考え合わせると、当時の社会の規則に縛られた女性たちに、自分の頭で考えて自分で決めることを説き勧めていることになるだろう。また『アメリカの料理』は、労働者階級の女性が書いたものだが、「富める上流の階級の女性たち」を含む「すべての階級に適した」料理本であることがタイトルページに記されている。このクックブックを通してシモンズは、当時のアメリカ社会で謳われていた、女性は従順で家庭的であるべきというメッセージとは異なるメッセージを、階級を越えたすべての女性たちに発信していることになるのではないだろうか。ここに読者はこの本の持つもうひとつの「政治性」を発見することになるのである。

#### 4. リディア・マライア・チャイルドの『アメリカのつましい主婦』

1970年代にフェミニストたちによって再評価されてから現在に至るまで、チャイルドは『ホボモク』などを著した小説家、『アフリカ人と呼ばれるアメリカ人の階級を支持する訴え』を大胆にも出版した奴隷解放運動家、社会改革運動家、女性参政権運動家として評価されている。しかし当時彼女を一躍有名にしたのは、これから取り上げるクックブック兼アドバイスブックの『アメリカのつましい主婦』であった。この本は1829年から1850年までの間に35回も増刷されるほどの人気を博した大ベストセラーで、この成功に気をよくしたチャイルドは、それに続けて『母のための本』と『娘のための本』(1831)という女性の持つ家庭性を重要視するアドバイスブックを書いている。当時の規範となった『アメリカのつましい主婦』という家事マニュアル本を書いたチャイルドは、奴隷制廃止を訴えた革新的なチャイルドとはまったく別人物のように思われるが、はたしてチャイルドはこの本で「女性たちに家庭の大切さを説いた」(黛 29)だけなのだろうか。



チャイルドは製造業を営む中産階級の家庭の出身だが、彼女の想定した読者は、中産階級の裕福な女性たちではなかった。このことは副題が「儉約を恥ずべきだと思わない方のために」であることや、その後の他のマニュアル本と違って「召使の問題」への言及がないことから明らかである。またチャイルドは「この種の本は、ふつうは富裕な人々のために書かれるが、私は貧しい人々のために書いた。私は贅沢な料理については何も語っていない。私が伝えようとしたのは、どうすれば節約することができるかということであって、どのように楽しむかということではない」(6)と語っている。『アメリカのつましい主婦』は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なのだ。

この料理本は「家事における本当の節約はすべての断片をかき集めてくるわざです。そうすれば何も失うものではありません。材料と同様に時間の断片も無駄にしてはなりません。どんなにその使い道がささいなことでも、利用できる限り何も捨ててはなりません」(3)という言葉で始まる。しかも家族全員が節約に励まなければならないという意見を持つチャイルドは「アメリカでは13, 14歳になるまで子供たちを遊びまわらせておく傾向があるけれども、それはよくない。……6歳の子供でも十分役に立つ」(3-4)と述べる一方で、夫の「偽りのプライドとばかげた野心」によって「自分の収入を1セントでも超えた暮らしをしてはならない」(4)と考えるチャイルドは、夫を節約に導くことが妻の仕事であると論している。

「ささいに見えることを軽蔑してはならない」(8)と繰り返すチャイルドの料理本は、実用であることが高く評価されてきた。ブタにやる残り物の中にまだ使えるものがないか調べる、週一回は自分で繕いものをする、ケーキやせっけんは家庭で作るなどの具体的な助言をし、儉約することの重要性をとくに強調している。また炭酸アンモニウムなどの化学物質を多用して、効率よく家事をこなすことを推奨し、安価で「簡単な治療」を家庭で行うことを勧め、古くなったストッキングやガウンは「安い染料」(38)で染めなおして子供用の靴下やペティコートに仕立て直すことを助言している。肉料理は骨も含めたすべての部位を使って料理する方法が「経済的で」「有益で」

「安価」であると述べ、レバーやブタの頭など安いがゆえに軽蔑される部分も上手に料理すれば美味しいことが力説されている。レシピには「普通の料理」「安いカスタード」「普通のパイ」「普通のケーキ」といった項目が並んでいる。

ここで読者は、中産階級の出身でありながら、作者はなぜここまで徹底して俵約を訴える料理本を書かなければならなかったのか、という疑問を持つだろう。その答えはチャイルドの結婚生活に求められる。彼女は理想主義者で経済能力のないデイヴィッド・チャイルドと結婚したが、夫が借金をかかえたために、生活に困窮したチャイルドは、生計を立てるために自分のつましい生活を材料にして、このクックブックを書き上げたのだ。それゆえに彼女の本は具体的かつ実用的な説得力を持つことになった、と考えられる。

しかし、それだけの理由で『アメリカのつましい主婦』が当時の規範となるようなベストセラーになったとは考えられない。チャイルドの料理本の特徴のひとつに、格言を頻繁に使うことが挙げられる。本を開いたとたん目に飛び込んでくる格言は「時は金なり」(3)であり、「ちりも積もれば山となる」(8)、「1ペニーの節約は1ペニーの稼ぎ」(16)、「今日の一針、明日の十針」(19)などが続く。これらが読者の注意を引くことは疑いようもないが、それ以上に、ベンジャミン・フランクリンの『貧しいリチャードの暦』を当時の読者に思い出させるという効果もあったのではないだろうか。

フランクリンは、アメリカ独立達成に大きく貢献した建国の父である。彼は貧しい生まれでありながら、自分の実力と勤勉と努力で成功を勝ち取った「アメリカの夢」の体現者として知られている。なかでも彼を有名にしたのは、多くの格言やことわざを使った『貧しいリチャードの暦』、とりわけその『富に至る道』という序文、そして勤勉、節制、規律など13の美德を実践することで成功を手に入れることができた生涯を綴った『自伝』である。勤勉と節約という美德を重視した格言をクックブックにさりげなく散りばめたチャイルドは、女性読者たちにアメリカを象徴する代表的人物、フランクリンを思い起こさせようとしたのではないだろうか。台所という狭い世界で女性が読む料理本に、自らの力で独立を勝ち取ったアメリカ共和国の理念を

反映させよう、という彼女の意図を読み取ることができるのだ。

『アメリカのつましい主婦』は出版当初は『つましい主婦』というタイトルだったが、イギリスに同名の本が出ていたので、そのアメリカが必要とするものとはかけ離れた内容の本と区別するために「アメリカ」を付け足した、とチャイルドは説明している。この事実からも彼女がアメリカ的特質をこのクックブックに持たせようとしたことは明らかだろう。また彼女が儉約に固執したのも、共和国として新しく出発したばかりのアメリカの状況と密接に関係している。「並みの財産を持っている人へのヒント」の章では贅沢を「現在はびこっている悪」(89)としてチャイルドは厳しく批判し、アメリカ人の浪費癖は「家庭内の不幸」をもたらすだけでなく「公的な繁栄にも害を与える」(89)ことを強調している。とくに「この国で急激に増えている贅沢」(99)として旅行を槍玉に挙げ、共和国の衰退だと嘆いている。そして、ある農民とその妻がケベックへ旅行に行き、有り金すべてを使い、腕時計を盗まれ、疲れ果てて帰宅すると預けてあった赤ん坊が病気になっていた、というエピソードを挙げている。「共和主義的な質素、勤勉、美德」(102)を持つ農民が贅沢によって墮落することを示すこの例話は、「大地に耕作する者のはもっとも高潔でかつ独立した市民なのである」(301)というジェファソンの主張がすでに危機的状況に陥っていることを示している。

結局チャイルドが贅沢を敵視し、アメリカ人に儉約を勧めるのは「アメリカでしばしば起こる政策の変化が、財産をもっと危険にさらす」(89)からに他ならない。変化に富むアメリカ社会については、ほぼ同時期にアメリカを訪れたトクヴィルも「合衆国ほど個人の財産が不安定な国は世界にない。同じ男が一生の間に富裕から貧困に至るあらゆる段階を上り下りすることが稀でない」(696)と書き残している。チャイルドは自分の家庭の事情だけでなく、19世紀前半の不安定なアメリカ共和国の浮き沈みまでも視野に入れながら『アメリカのつましい主婦』を執筆していたと考えていいだろう。

最終的に、アメリカが美德の共和国から遠ざかることを危惧した作者が導き出したのは、「家庭が退屈な場所になる」ことがないようにすれば、贅沢による「興奮が習慣になることはない」(103)という結論だった。この結

論は、女性は「真の女性」としての美德を身につけて、家庭をすばらしい場所にするべきだという、当時流布していたコンヴェンショナルな見解の繰り返しに思われるかもしれない。しかし、「女性が儉約すれば男性もそうなるに違いない」(103)と確信しているチャイルドは、家庭における女性の力が男性を変え、さらには国家にまで影響を与えることができる、と考えていたのではないだろうか。

チャイルドのこの考えは、女子教育についての彼女の意見を読むことでさらに明確になる。「女子教育ほど個人の幸福と国家の繁栄が結びついている主題はない」(91)と考える彼女は、女性を「家庭で適切に教育する」(92)ことは国家の発展に直結している、と主張する。チャイルドによると「結婚することの重要性を誇張しすぎる」ために「現在的女子教育は間違って」(91)いる。「評判」(92)や「虚栄心」(95)のためだけに結婚することや、「流行の服装を競う破壊的な興奮」(96)に幸せを求めることを教えるのではなく、「役に立つことが幸せである」(92)と若い女性に教えることがもっとも重要である、と彼女は述べている。また、「家庭」と「世界」は「まったく別物で、一方を追求する者は他方を犠牲にしなければならない」(96)というこれまでの女性に対する教えを批判するチャイルドは、「家庭」は外の「世界」から隔離された領域ではけっしてないことを示唆しているのではないだろうか。ビーチャーの『ドメスティック・エコノミー論』(1841)と比べると、チャイルドの料理本は「家庭生活に対してとても古めかしい考え方」(28)をしている、とローラ・シャピロは評しているが、チャイルドの女子教育についての意見はむしろビーチャーを先取りしたものであって、そこにチャイルドの先見性を垣間見ることができる。

結局のところ、チャイルドのクックブックは、シモンズのそれと同様、ある種の「政治性」を持った本だと言えるだろう。そこでのチャイルドは家事、料理、女子教育という私的な世界に関するアドバイスをしながら、女性の目を外の公的な世界へと向けさせ、女性もアメリカ共和国の発展に十分貢献できるということを説いている。理念としての共和主義を唱えるだけでなく、「現実に共和主義者になろうとするなら」、女性は「家庭にいて自分たち

の仕事をこなし、子供たちを育てる」(103) べきだという主張が示唆しているように、アメリカ共和国のために女性ができることを具体的に教える公的な場所を、クックブックという私的な場所にチャイルドは持ち込んでいるのだ。その結果、影響力を強めた女性が家庭の境界線を越えて、外の世界へ進出する機会を手に入れることをチャイルドは期待している。そこに読者は後年の革新的な活動家チャイルドの萌芽を見ることができるだろう。

## 5. ハイブリッドとしてのクックブック

以上見てきたように、1830年までにアメリカで出版された「貴重な社会的ドキュメント」としての二冊のクックブック『アメリカの料理』と『アメリカのつましい主婦』は、いずれも中産階級の白人女性たちが料理の作り方を書き綴っただけの単純なレシピ本とはまったく趣を異にしている。料理や家事についての知恵を満載した助言書でありながら、独立間もない共和国アメリカをつねに念頭において書かれているからだ。そのいずれもがイギリスにはない食材を使った料理を広めることで、アメリカのアイデンティティの確立に貢献しているだけでなく、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、民主主義を推し進めるアメリカの統一に貢献し、勤勉や儉約という共和国の美德を国民に植えつけることを目指していたと結論できる。

別の言葉で言えば、シモンズとチャイルドのクックブックはハイブリッド的な性格を備えている。二冊とも「コンダクトとクッキングのレシピ」を掲載し、イギリスの料理にアメリカの料理を「接ぎ木」している。また、後続の料理本と違って、中産階級の白人女性たちだけで完結する世界ではなく、下層階級の人々への言及からも明らかなように、その階級意識においてもハイブリディティが見られる。さらには、家庭という私的な領域で使う料理本であると同時に、国家という公的な領域で役に立つ助言書としても機能している。そして何よりも、「真の女性」として家事や料理に励む女性は、男性だけでなく国家までも変える力を持っているというメッセージを発信してい

たという意味で、二人の女性作者たちはドメスティックな世界とパブリックな世界のハイブリッドを作り出していたと言えるだろう。これまであまり研究されてこなかったクックブックやコンダクトブックのハイブリッド的性格に注目することによって、これらが書かれた時代のアメリカの社会や文化を新しい角度から分析することができると考えたい。

### Works Cited

- Alcott, Louisa May. *Life, Letters and Journals*. Ed. Ednah D. Cheney. Boston: Roberts Brothers, 1889. *California Digital Library*. Web. 8 Sept. 2014.
- Bailey, Emily Jean. “‘Eateth not the Bread of Idleness’: Church Cookbooks and Victorian American Domesticity.” MA thesis. Smith College, 2006.
- Beecher, Catharine E. *A Treatise on Domestic Economy, for the Use of Young Ladies at Home, and at School*. Rev. ed. 1842. New York: Harper & Brothers, 1856.
- Beecher, Catharine, and Harriet Beecher Stowe. *The American Woman’s Home*. 1869. Hartford: Harriet Beecher Stowe Center, 1996.
- Bower, Anne. “Bound Together: Recipes, Lives, Stories, and Readings.” *Recipes for Reading: Community Cookbooks, Stories, Histories*. Ed. Anne Bower. Amherst: U of Massachusetts P, 1997. 1–14.
- Boydston, Jeanne. *Home & Work: Housework, Wages, and the Ideology of Labor in the Early Republic*. New York: Oxford UP, 1990.
- 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.
- Dina, Oyinkansola. “Activist Connection — Marketing Morality : Church Cookbooks and Victorian American Domesticity.” *Intro to Women’s Studies S 12: Gender in a Transnational World*. U of Pittsburgh, 1 April 2012. Web. 8 Sept. 2014.
- Elbert, Monika, and Marie Drews. Introduction. *Culinary Aesthetics and Practices in Nineteenth-Century American Literature*. Ed. Monika Elbert and Marie Drews. New York: Palgrave Macmillan, 2009.
- Freeman, Mary E. Wilkins. *Pembroke*. 1894. New Haven: College and University Press Services, Inc., 1971.
- Gilman, Charlotte Perkins. *Women and Economics*. 1898. Milton Keynes: A

- Digireads. Com Book, 2012.
- 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.
- 本間千枝子・有賀夏紀『世界の食文化 12 アメリカ』農山漁村文化協会, 2004。
- 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。
- Jenkins, Nancy. "Martha Ballard: A Woman's Place on the Eastern Frontier." *From Betty Cracker to Feminist Food Studies: Critical Perspectives on Women and Food*. Ed. Arlene Voski Avakian and Barbara Haber. Amherst and Boston: U of Massachusetts P, 2005. 109–119.
- Matthews, Glenna. "*Just a Housewife*": *The Rise and Fall of Domesticity in America*. New York: Oxford UP, 1987.
- 黛 道子「異人種間結婚にみる社会改革への試み——リディア・マリア・チャイルド『ホボモック』』『アメリカ文学にみる女性改革者たち』野口啓子他編著, 彩流社, 2010。14–31。
- Nylander, Jane C. *Our Own Snug Fireside: Images of the New England Home 1760–1860*. New Haven: Yale UP, 1993.
- Sarudy, Barbara Wells. "Biography of America's Earliest Cookbook Author—Amelia Simmons." *Early American Gardens*. MSU Library, 11 Dec. 2012. Web. 8 Sept. 2014.
- Shapiro, Laura. *Perfection Salad: Women and Cooking at the Turn of the Century*. New York: North Point Press, 1986. ローラ・シャピロ『家政学の間違い』種田幸子訳, 晶文社, 1991。
- Simmons, Amelia. *The First American Cookbook: A Facsimile of "American Cookery," 1796*. New York: Dover Publications, Inc., 1984.
- Stowe, Harriet Beecher. *House and Home Papers*. Boston, 1867. *Internet Archive*. Web. 8 Sept. 2014.
- Theophano, Janet. *Eat My Words: Reading Women's Lives through the Cookbooks They Wrote*. New York: Palgrave, 2002.
- Tocqueville, Alexis de. *Democracy in America*. Trans. Arthur Goldhammer. New York: Library of America, 2004. トクヴィル『アメリカのデモクラシー』第二卷(下)松本礼二訳, 岩波書店, 2013 年。
- Tonkovich, Nicole. Introduction. *The American Woman's Home*. By Catharine Beecher and Harriet Beecher Stowe. 1869. New Brunswick: Rutgers UP, 2002. ix–xxxi.

Wilson, Mary Tolford. "The First American Cookbook." *The First American Cookbook: A Facsimile of "American Cookery," 1796*. By Amelia Simmons. New York: Dover Publications, Inc., 1984.