

ニセ海亀の文化誌：ルイス・キャロルの想像力

中島, 俊郎 / NAKAJIMA, Toshiro

(出版者 / Publisher)

法政大学経済学部学会

(雑誌名 / Journal or Publication Title)

経済志林 / 経済志林

(巻 / Volume)

78

(号 / Number)

3

(開始ページ / Start Page)

43

(終了ページ / End Page)

70

(発行年 / Year)

2011-02-25

(URL)

<https://doi.org/10.15002/00007079>

ニセ海亀の文化誌—— ルイス・キャロルの想像力

中 島 俊 郎

楠本君恵教授が著した『翻訳の国の「アリス」—ルイス・キャロル翻訳史・翻訳論』（未知谷，2001）は、どの言語にも置き換えることがほぼ不可能なキャロルのテキストを対象にし、とりわけ明治から現在に至るわが国の主要な邦訳を跡づけ、多くの訳者たちが苦心惨憺した当該箇所を丹念に原テキストとつき合わせ、比較対照した論考である。この労作に対して日本翻訳研究賞が与えられたのはしかるべき顕彰であった。と言うのも、本書は何よりも日本語のもつ豊饒さを高らかに知らしめ、その可能性の地平を翻訳という営為を通じて拓いてみせた。それは多大なる寄与をキャロル研究のみならず、文化論の領域まで押し進めたものであった。

楠本教授はその労作のなかで何度も「ニセ海亀」をテーマ、トピックとしてとりあげ、とりわけ「フランス語・ドイツ語の海亀先生」という章においては、歴代のドイツ語訳、フランス語訳を検討し、自国語に引きつけキャロルの真意を移そうという訳者の葛藤を実例で示し、また翻訳という過程から生じる英語と他言語との相克を論じつくし、いわば比較言語論を展開している。

そこで本稿ではニセ海亀を言語翻訳論の視点から論じた楠本教授とは異なるアプローチでもって、つまり同時代における文化史的コンテクストを参照し、食の多様性に注目し、また「ニセ」のもつ表象の多義性（代用食品と偽装食品）を同時代の言説から追究し、キャロルの想像力解明の一助

に寄与したい。

I 海亀とニセ海亀の諸相

文化人類学のクロード・レヴィ＝ストロースの料理の三角形を基盤とする文化人類学的な知が文化現象の分析に鋭利な切れ味を示したのを契機として、食べ物や料理が文化を分析する上で有力な要素になることを、そして後続のロラン・バルトたちのさらなる展開により、記号論的解釈をさらに拡大させて、〈食〉の言説のはらむ意味がより理解できるようになった。こうした文脈はごく自然な趨勢に思えてくる。というのも、食べ物、食卓、調理、食の儀式、作法など、どれを切り取ってもひとつの文化が深く浸透しているからにほかならない。

だが、記号論的アプローチは表層的な意味のあぶりだしには鋭利な切れ味を示すが、ひとつの文化に「深く浸透している」という、垂直的な意味にはそれほど切れ味を示してくれないのである。意味の垂直性とはとりもなおさず意味の歴史的な展開を意味するの言うまでもない。

「その昔は本物の海亀だった」と、『不思議の国のアリス』第9章「ニセ海亀の身の上話」のなかで、ニセ海亀は自分の不幸をたえず嗚咽を漏らしながら嘆きつづけている。その属性を求めるならば悲嘆、慟哭、嘆きという特徴が即座に浮かびあがり、読者は「何が悲しくて泣きつづけるのか」と思わずと問いかけたくなってしまう。この疑問を解くまえに、ニセ海亀をとりまく数々の文化的ディスコースを見ておきたい。

そもそもニセ海亀の「本物」である海亀は、イギリスには生息していない。そのような生物がなぜ、どのようにして英国人の食卓にのぼるようになったのか、またいかなる社会的なニュアンスをかもしたようになったのかを考えてみることは本論のテーマを追求するうえからも必要な手続きであろう。

海亀の表象は、コロンブスがインディアスに到り、新時代が拓かれた

1492年以降、ヨーロッパへいろいろなかたちでもたらされていた。

まず海亀を伝えた代表的な記述を確認しておこう。ゴンザロ・フェルナンデス・オビエード・イ・バルデーズ（Gonzalo Fernández de Oviedo y Valdés）が著した『インディアスの博物史』（*History Natural y General de las Indias*, 1535）にすでに具体的に書き記されている。その第13巻第9章には、砂浜に亀が歩いた跡をつけていき、海亀を見つけると体を裏返し、あおむけにする。ひっくり返された亀は自らの体重のため身動きが取れなくなる。このようにして何頭も捕獲する、と海亀を捕まえる方法が紹介されている。

この著者は自らの話が余りにも荒唐無稽であるがゆえに、読者に信用されないのではないかと疑念をいただき、プリニウスの権威に依拠しようとして、その『博物誌』の記述（第9巻第10章）を要約して示す——インド洋には甲羅が人家の屋根ほど大きい亀が生息していて、紅海の住人は船がわりに海亀を使用する、と。

さらに海亀の肉にふれて、それは「健康な食べ物で、美味で不味くない」として、さらに、この記録者は、「何度も海亀の肉を食してきたが、日常的な食料で、住民がことごとく経験し、たえず目にしている食材」である、と海亀が日常的に食用されていた事実を報告している¹⁾。

さて、ニセ海亀の文化誌は、予想されるように、イギリス帝国主義の動きと連動している。まだ帝国主義という抽象的な名称が確立されずに、市場拡大という経済的な活動が混沌としていた時代にあったにせよ、イギリスは、胡椒を求めてインドへ、染料を求めてヴァージニアへ、船舶素材や塩漬魚を求めてニューファンドランドやカナダへ、砂糖を求めて西インド諸島へと活動範囲が広がっていった。とりわけ、17世紀後半以降、北米13植民地と西インドの砂糖植民地との間で交易が盛んになり、西アフリカの奴隷を西インドで砂糖・糖蜜・外貨や手形などと交換する、いわゆる三角貿

1) オビエード『カリブ海植民者の眼差し』（岩波書店、1994）、pp. 292-93.

易の一辺を形成した。北米植民地からの農林水産物や家畜を直接に西インドに運び、糖蜜、砂糖、外貨などと交換する近海貿易も出現した。こうした貿易は、イギリスのみならず、独立後のアメリカをも大きく利していった。というのも、イギリスの工業製品を購入するのに必要な正貨を調達するうえで、熱帯製品を西インドから輸入し、ヨーロッパに再輸出するという形で西インド貿易に大きく依存するようになったからである。

ただここで今日のイギリスに大きな影を揺曳させる問題が生じてきた。奴隷問題である。16世紀後半のエリザベス1世時代、旧教国スペインに対する反感から、ホーキンス、ドレークらを代表とする私掠船長らがスペイン船を襲い、両国の間で大きな亀裂が生じた。17世紀以降、フランスやイングランドのバカニア海賊がカリブ海の島々に基地をもうけてスペイン植民地を荒らした。一方、イングランドは、スペイン、オランダ、フランスと争って、ジャマイカ島をはじめ、いくつかの島々を占領し、植民地を建設し、そこでタバコや砂糖きびのプランテーションを発達させ、労働力としてアフリカから大勢の黒人奴隷が運び込まれるようになった。1807年、奴隷貿易禁止令、1833年、奴隷制廃止へといった奴隷問題は抜き差しならない数々の問題をはらんでしまった。

帝国主義の翼を広げていったイギリスではおのずと異国に対する羨望が生じてくる。たとえば、17世紀初頭、英国には園芸熱が高まり、珍種、新種、異種交配が盛んに実践された。当然、異国の植物はことのほか熱愛され、高価な値段で取引されたのである。寒冷の地の英国では育成しにくい熱帯果実、とりわけパイナップルは温室でも育てるのが難しく、費用もかさみ、珍種の中の珍種に君臨し、流行の最先端にあった。

コロンブス遠征以来、パイナップルはヨーロッパで愛され、「果実の王」(ウォルター・ラーレー)と讃美されてきた。ブラジルで交易をしていたポルトガル人が現地でパイナップル栽培を奨励し、16世紀中葉にはインドで生育され、ジャワ、中国へと伝播していった。英国は遅れて1777年、キャプテン・クックの手で太平洋諸島へ移入された。最初に英国本土で育成さ

れたパイナップルは、1714年頃、オランダ人庭師（Henry Telende）が、リッチモンドのサー・マシュ・デッカーの庭園で育てられたものと言われている。

またシャンドス侯爵一世ジェームズ・ブリッジズ（1673–1744）は、リチャード・ブラッドレー（1688?–1732）と異国の植物への偏愛という点で、同好の士であった。ミドルエセックスにあるシャンドス侯爵の領地でブラッドレーは、温室と植物園の管理責任者であった。後年の1724年、ケンブリッジ大学植物学初代教授に任命されている。

園芸学と食物は、密接な関係にあるが、ブラッドレーは自らの触手を食物の調理の分野へのぼしていき、英国で初めてのパイナップル料理をその料理本（*The Country Housewife and Lady's Director*, 1727）のなかで紹介している。

さてブラッドレーがここで登場したところで、パイナップルの話題から海亀のそれへと移っていこう。ジョージ王朝時代には、植民地からの輸入品が食通の間で大いに歓迎された時代であった。とりわけ海亀は、珍奇さゆえに尊ばれ、入手が困難で、高価であるがゆえにことのほか重宝されたのである。西インド諸島で捕獲された青海亀（green sea turtle）は、100ポンドの重量をはこるものもあり、英国まで船の水槽に入れられ、生きたまま輸送されたのであった。

海亀料理のレシピは、バルバドス島に住む、ある貴夫人に教示されたものとして、ブラッドレーはそのレシピを料理書のなかで開陳している。海亀の肉を2時間海水につけ、丁子をその肉に突き刺し、外側に小麦をまぶし、徐々にローストしていき、ワインとレモン汁を混ぜたジュースを時折塗り、焼き上げる。余った緑色のゼラチン状のしぼう、砂糖少々、レモンピールを添えて供するというものであった。また、その身に香草を加え、レモン汁とオリーブ油、白ワインと上質の脂を混ぜて海亀パイをつくりあげた。

ここで海亀料理がもつ社会的なコノテーションにもふれておこう。ロン

ドン亭 (London Tavern) は大火のあと、1765年に再建され、上質の食事を提供し、350名以上の客を宿泊されることができた旅籠—この一階に本屋リチャード・マリオットがあり、アイザック・ウォルトンの『釣魚大全』(1653)を出版した—であった。東インド会社の御用達で、チャールズ・ディッケンズまでもがこの亭で食事会を催したと言え、いかに名門であるかがわろう。再建された翌年1766年、ロンドン亭は食堂の中央に巨大な水槽を設け、海亀の生簀とした。この視覚と食を合体させた試みは、人気を呼びフリート・ストリートのキングス・ヘッド亭 (King's Head Tavern)、シェイクスピア亭 (The Shakespeare) などにも水槽がしつらえられ、大きな海亀を泳がせていた。

体長1メートル、重量40ポンドの大ヒラメを供することでロンドン亭の舌をうならせていたシェイクスピア亭は、重さ6ポンドの生きた海亀を食卓にあげ、料金は海亀の肉1ポンドにつき3シリング6ペンスであった。とは言えこの料金が貧しい家庭ならば2週間分の食費、もしくは熟練工の週給の半分に相当するといえ、いかに破格な料金であるかが分るであろう。だが、時は社交の時代であり、シェイクスピア亭のような豪華なところで贅沢な食事とることが人生の幸福と考えられていた。外食という習慣が根づきはじめたのもこの頃からであった。1778年、ボズウェルは、ジョンソン博士が「今日、グロヴナー・スクエアで昼食をとる」というような暗示的な物言いをして、「ある公爵と午餐をともにする」という意味を言外に表明していた、とその有名な伝記のなかで描いている。

ここでさらに海亀料理がいつ頃から実施されていたかを確認しておく。海亀のレシピは、ハナ・グラス (1708-70) の料理読本 (*The Art of Cookery Made Plain and Easy*) をみても、1747年の初版には全く言及がない。第4版(1751年)になって少しふれられている。第5版は1755年に出たが、この版には海亀料理のレシピが載っている、と興味深いデータを料理文化史家が提供してくれている。

Only a few people could aspire to turtle dinners; but mock-turtle made its appearance in the cookery books almost as soon as the genuine article. The fourth edition of Hannah Glasse's *The Art of Cookery* tells how to dress a turtle the West India way; mock turtle (a calf's head, well seasoned and stewed in strong mutton or veal gravy and a quart of Madeira, and served in its soup in an empty turtle shell, if one could be procured) is in the sixth edition. The emphasis was on the soup; and thereafter mock-turtle made regular appearances among the other soups in the cookery books.²⁾

そして1758年に出版された第6版には「ニセ海亀」のスープの作り方が紹介されている。1755年から1758年のわずかな期間に海亀料理は人々に舌なめずりさせ、人気の的になり、原材料が枯渇しだして、代用品が登場するまでになっていたことが理解できる。

ただ海亀は調理しにくい食材であった。少なくとも晚餐が開始される8時間まえからとりかかる必要があったわけである。生きた海亀の肉を使用することが推奨されているため、この8時間まえに、死刑囚がギロチンの犠牲になるように、頭部や肢体を甲羅から解体する儀式がくりひろげられたのであった。

海亀スープを作るのはもっと時間を必要とした。少なくとも2日前から準備しなくてはならなかった。しかも調理人ひとりが完全につきっきりで全行程をすすめるなくてはならなかったのである。

ただ著名な料理本の著者であるエリザ・アクトン（1799-1859）は、フランスではスープ調理がじつに巧みに遂行されるのに対し、イギリスではスープ作りが家庭で少なからず損なわれていて早急に改善する必要があると

2) C. Anne Wilson, *Food and Drink in Britain: From the Stone Age to the 19th Century*, (Illinois: Academy Chicago Publishers, 1991), p. 225.

嘆いている。アクトンは高価な食材を用いて何もスープをつくる必要はないと説く。

From the varied produce of a well-stored kitchen garden, it may be made excellent at a very trifling cost; and where fish is fresh and abundant it may be cheaply supplied nearly equal in quality to that for which a full proportion of meat is commonly used.³⁾

アクトンの言葉にあるように、スープは、いわば家庭における経済，すなわち節約が美德であるというヴィクトリア朝の価値観を反映させていたのである。ニセ海亀がすすり泣きで嗚咽しながら歌う「美味しいスープ」の唄には同時代のスープ料理に対する想いがいかばかりに反映されているか、ここで見ておくのも無駄ではあるまい。

Beautiful Soup, so rich and green,
 Waiting in a hot tureen!
 Who for such dainties would not stoop?
 Soup of the evening, beautiful Soup!
 Soup of the evening, beautiful Soup!
 Beau—ootiful Soo—oop!
 Beau—ootiful Soo—oop!
 Soo—oop of the e—e—evening,
 Beautiful, beautiful Soup!
 Beautiful Soup! Who cares for fish,

3) Eliza Acton, *Modern Cookery for Private Families*, (London: Southover Press, [1845] 1993), p. 21.

Game, or any other dish?
 Who would not give all else for two P
 ennyworth only of beautiful Soup?
 Pennyworth only of beautiful Soup?
 Beau—ootiful Soo—oop!
 Beau—ootiful Soo—oop!
 Soo—oop of the e—e—evening,
 Beautiful beauti—FUL SOUP!⁽⁴⁾

「夕餉に出される美味しいスープ」は、たった「2ペンス」であり、「とろける味」で、「みんなを誘う素敵な風味」を食卓に漂わせていたのである。ここに歌われているように、ニセ海亀スープは庶民も口にできるものになっていたのである。

Ⅱ 「ニセ」食物の連鎖

「その昔、私は本物のカメだった」とニセ海亀は深いため息をつきながらつぶやいた、とここ不思議の国では料理名が実在の作中人物になり、逆転現象を起こしている。だが、ここでは架空の国を離れて現実に起こっていた「ニセ」の食物、食品にふれておかなくてはならない。キャロルの同時代でも食品を偽装し、社会問題となっていたからである。だから『不思議の国のアリス』（1862）が発表されたヴィクトリア朝中期の食物事情において「ニセ」ものが拡大され、どのような位置を占め、社会問題になっていたのか、といった課題をこの章で検討しておきたい。

ヴィクトリア朝にあまた出版された料理本をのぞくと、ニセ海亀のみな

4) Lewis Carroll, *Alice's Adventures in Wonderland in The Complete Works of Lewis Carroll*, (London: The Nonesuch Press, [1862] 1939), p. 103.

らず、ニセ兎、ニセ鶯鳥、ニセ雉、ニセ羊などがあふれ、ニセ・スグリ・スープ (mock gooseberry soup) なるものまであったのである。本来の食材を使わずに代用品で間に合わせるような食物があふれていた。本来の食材が不足して入手できず、また高価なために手に入らないときに用いる代用品は、本物とは似て非なるものというだけで食物を変質させるという次元にまでは至らなかった。だが、代用物と、食物に異物を混入し、本物らしく見せる偽装食品とは根本的に異なることであった。

食物を売らんがために、また長期の保存にたえるように、身体に害を与えるものを混入してしまい、その有害性から健康を損ねるばかりか、死亡事件まで引きおこし、食品偽装が社会問題と化していた。だがここで注目しなくてはならなのは、代用食物が受け入れられる風潮が生まれる以前から大きな食品問題がすでに起きていたという点である。食品の偽装が著しい社会問題になったのはヴィクトリア朝以前のジョージア王朝時代であった。ここで社会悪と戦った化学者の肖像を描いておこう。

その化学者は英国人ではなく、ドイツ人であった。が、活躍したのはロンドンであった。1769年3月29日、フレデリック・アークム (1769-1838) はヴェストファーレンはビュッケブルクの石鹼業者の父をもつ貧しい家庭に生まれた。兄が石鹼をつくる過程を見ていたアークムは、化学に興味をいだき、同時にそれはヴェストファーレンの名物であるハムに対する愛着と結びついていく。豚一頭を殺し、その脂で石鹼をつくり、残りの肉を木々で燻煙し、ヨーロッパでも高い評価をえているハムがつくられたのであった。

1793年、ロンドンへアークムは移住し、親戚の縁故から国王ジョージ三世の薬剤師になった。さらにアークムは転身を続ける。ガス燃料企業が状況をきわめ、英国内にガスの配給を普及させようとしていた転換期に、アークムは、ロンドン・ガス会社に職をえて、時代の流行をいろいろ化学という領域において、時代の寵児に奉りあげられていくのである。1815年にはガス灯の実用性について論文 (*The Practical Treatise on Gas Light*) を物

し、産業革命こそ英国の精華であり、科学技術こそが世界に冠たる国への変貌をもたらしたと声高に宣言し、進歩の信奉こそ英国の礎だとした。

幼少の頃に経験した石鹼とハム製造が、アークムの中でひとつになる日がやってきた。ロンドンのブラックフライアーズにあったサリー研究所で化学の公開実験講義をしていたアークムは、ロンドン市民の「愛すべき科学者」とまで言われるようになっていた。化学が工業ではなく、食料に向けられたとき、衛生という側面と大きく結びついた。産業革命のダークサイドが逆にとりあげられるようになった。悪臭ただよう空気、胸がむかつくような飲料水、下水の劣化などすでに、人類の進歩を謳歌した革命の負の部分が大きく露呈されていた。

アークムが食品偽装に目をむけたのは、啓蒙と商売が絶妙に結びついていたからにはかならない。サリー研究所で目を惹くような大袈裟な身ぶりで公開実験をくりかえすアークムの姿にその予兆はすでにうかがえる。対象とした食品偽装の世界は、まさにアークムの化学をみごとに開花させる分野にふさわしかった。混ぜ物をほどこした食物が巧妙に仕立てられ、世のあらゆるところにはびこり、「舌の肥えた者も区別できない」ほどの事態になっていたジョージア王朝のイギリスの食物状況をあばきたてたのである。毀誉褒貶あれども、食品偽装を告発し、現在でも意義ある著作となっている『食品偽装』(*The Treatise on Adulterations of Food and Culinary Poisons*, [1820])は、衝撃の書であり、かつ警世の書でもあった。

日常的に人々の口に入っていた食べ物の数々ターティ、コーヒー、ビール、ワイン、サラダオイル、ペッパー、ヴィネガー、マスタード、クリーム、ジャム、ケチャップなど—すべてに混ぜ物がされ、それがことごとく危険な添加物であることを、アークムは白日のもとに露呈させたのである。さらには悪質な偽装をこらしていたビール醸造所や紅茶製造所を「実名」で公表したのであった。もちろん、アークムの告発と同時に食品偽装が一掃されたわけではない。逆である。キャロルが生きていた時代にもさらに目を覆いたくなるような食品偽装事件が勃発し、より社会問題になっていた

のである。

アークムの断罪に対して、偽装食品を社会悪としてとらえ、根幹から是正を促す論調が即座に現れた。それがもっとも有力なジャーナリズム媒体によってなされたという点をも、事態がいかに真剣にとらえられているかを示している。

Of those various frauds so ably exposed in Mr Accum's work, and which are so much the more dangerous, as they are committed under the disguise of an honourable trade, it is impossible to speak in terms of too strong reprobation; and in the first impulse of our indignation, we were inclined to avenge such iniquitous practices by some signal punishment. We naturally reflect, that such offenses, in whatever light they are viewed, are of a far deeper dye than many of those for which our sanguinary code awards the penalty of death—and we wonder that the punishment hitherto inflicted, has been limited to a fine. If we turn our view, however, from the moral turpitude of the act, to a calm consideration of that important question, namely, what is the most effectual method of protection the community from those frauds?, — we will then see strong reasons for preferring the lighter punishment. We do not find from experience that offences are prevented by severe punishments. On the contrary, the crime of forgery, under the most unrelenting execution of the severe law against it, has grown more frequent. As those, therefore, by whom the offence of adulterating articles of provision is committed, are generally creditable and wealthy individuals, the infliction of a heavy fine, accompanied by public disgrace, seems a very suitable punishment: and if it be duly and reasonably applied, there is little doubt that it will be found effectual to check, and finally to root out, those disgraceful frauds.⁵⁾

18世紀後半から19世紀初頭にかけて小麦が周期的に不足したために、英国のパンは粗悪に向かわざるをえなかった。この景気が低迷した時期とあいまって消費者の側もパンに上質なものを求めようとはしなかった。生産者と消費者相互に悪循環が生じていたわけである。ニセ海亀の場合は、代用物が使われていたが、パンのそれも例外ではなかった。アークムは、その実例をあげ、パンが粗悪化の一途をたどる過程を鋭く指摘している。

The quantity of alum requisite to produce the required whiteness and porosity depends entirely upon the genuineness of the flour, and the quality of the grain from which the flour is obtained. The mealman makes different sorts of flour from the same kind of grain. The best flour is mostly used by the biscuit bakers and pastry cooks, and the inferior sorts in the making of bread. The bakers' flour is very often made of the worst kinds of damaged foreign wheat, and other cereal grains mixed with them in grinding the wheat into flour. In this capital, no fewer than six distinct kinds of wheaten flour are brought into market. They are called fine flour, seconds, middlings, fine diddlings, coarse middlings, and twenty-penny flour. Common garden beans, and pease, are also frequently ground up among the London bread flour.⁶⁾

『不思議の国』が書かれている同時代にあっても偽装問題は、大きな社会問題のひとつであることに変わりはなかった。事態改善のためのペナルティが大きく掲げられるまでになっていた。

5) [C. H. Bellendem], "Adulterated Provisions," *Edinburgh Review*, (January, 1820), 33, pp. 143-44.

6) Fredrick Christian Accum, *A Treatise On Adulterations of Food, and Culinary Poisons: Exhibiting the Fraudulent Sophistications of Bread, Beer, Wine, Spiritous Liquors, Tea, Coffee, Cream, Confectionery, Vinegar, Mustard, Pepper, Cheese, Olive Oil, Pickles, and Other Articles Employed in Domestic Economy, and Methods of Detecting Them*, (Philadelphia: Biblio Bazaar, [1820] 2007), pp. 60-61.

The punishments for adulteration consist, for the first offence, in the infliction of a fine of not less than five shillings nor more than five guineas; for the second offence it is rendered lawful for the justices to publish the name, place of abode, and offence, of the person convicted of adulteration.⁷⁾

食品偽装はたやすく抑制できる「怪物」ではなく、根絶などは思いもよらないとする論調は、まるで怪物ジャパーウォックのような跳梁跋扈する存在として描かれている。

Such treatment will hardly scotch the monster Adulteration, much less kill him: he will still be caught from time to time at his old tricks. There is nothing, in fact, to prevent him from still colouring our cayenne with red lead, adding cocculus indicus to beer, destroying the coats of the drinker's stomach by doses of a mixture of cayenne, or grains of paradise and gin, and poisoning our children through the sweets made so attractive in order to tempt them; nay, he will still destroy the last hope of the physician by deteriorating the drugs upon which he relies for the salvation of life. In fact, there will still be "death in the pot," and even in the gallipot.⁸⁾

引用文の最後にある「深鍋のなかに死が宿る」という語句に注目したい。これはアークムがその警世の書の巻頭で示した衝撃的な口絵の文句に他ならないからである。アークムはこの標語をこの書のなかで繰り返し変奏し、たくみにテーマを拡大していく。深鍋を用いたのも、食品偽装が高級な食

7) [Arthur H. Hassall], "Adulteration and its Remedy," *Cornhill Magazine*, (July, 1860), II, p. 93.

8) *Ibid.*, p. 96.

材に偏在しているのではなく、日常の食品に蔓延しているという、今ここにある危機を訴えていたのである。アークムの痛烈な、この語句は、ヴィクトリア朝の敬虔な人々の胸を強く打った。なぜならば、この語句は、聖書の「列王紀略下、第4章、第40節」にある、「預言者の息子とともに、『深鍋のなかに死が宿る』と言ってよい」から引用されているからである。同時にアークムはエンブレムの伝統にも通じていた。深鍋には死者にきせる装束である経帷子をかけ、頭蓋骨が不気味にそのうえに載せられていて、二匹のヘビが鍋のまわりでのたうっている、というじつに効果的な図案をあしらったのであった。

アークムはこの警世の書のなかで、ニセ海亀のスープをつくるためには、まだ息のある牛の胎児さえ海亀の代用に用いる、と原材料を安価にえるため、水増しと混ぜ物を使用するのは紙一重である、と「ニセ海亀スープ」を例にあげ、糾弾している。アークムの食品偽装の問題がキャロルと同時代のヴィクトリア朝においてもなお根強く揺曳していたのである。

To begin with the most important article of man's food, bread; it was found that *every one* of the forty-nine specimens examined contained alum in greater or less quantities. *The Lancet* has, in a manner deserving the highest praise, appended, in this and other cases, the names of the different shops where the samples were purchased; and though the subsequent examination of specimens of *flour* forwarded by the accused bakers would seem to throw a part of the blame on the millers, yet, on the whole, these investigations show that the largest amount of fraud is committed in the bakehouse, except as far as selling damaged or diseased flour is concerned.⁹⁾

9) Viscount Goderich, "On The Adulteration of Food, and its Remedies," in Viscount Ingestre [Charles John C. Talbot, 19th Earl of Shrewsbury], *Meliora; or, Better Times to Come, Being the Contributions of Many Men Touching the Present State and Prospects of Society*, p. 77.

食品偽装にかんする惨憺たる調査結果が提出されていたのである。

The results of the examination of thirty-four different kinds of coffee, the favourite beverage of the working-man, show ‘that with three exceptions, *the whole were adulterated*, that chicory was present in *thirty-one instances, roasted corn in twelve*, beans and potato-flour each in one case; that in fifteen instances the adulteration consisted of chicory *and* either roasted corn, beans, or potatoes; that ‘delicious drinking coffee’ consisted of *a large quantity of chicory and much roasted corn.*’ Again, of ‘twenty-nine packages, bottles, and canisters of coffee, all except one were adulterated, five of them containing roasted wheat, farina, and substances bearing a close resemblance to *mangel-wurzel and acorn.*’ In order to facilitate the use of chicory for these purposes, a Mr. W. Duckworth, of Liverpool, whose name deserves to be well known, has taken out a *patent* for (among other things) ‘*the forming, moulding, and compressing chicory into pieces of the shape of berries.*’ The worthy man! One should have thought these were impurities enough to be daily cheating all who come to buy of him, but also in the consequent utter want of confidence which the consumer now has in all retail dealers. The word of a British merchant was once said to be worth another man’s bond; but now the ‘morals of trade’ have become a bye-word of reproach.¹⁰⁾

ニセ海亀の涙にはかくも悲惨な食の現状が社会に存在していたことを裏づけていたのである。

10) *Ibid*, pp. 77-78.

Ⅲ 料理本に現れたニセ海亀

美食家を標榜しているのではないが、食の繊細さを見分けることができると自認するジョンソン博士は、「これまでに書かれた料理術の本を上まわる最高の料理本を書く自信がある。それは哲学的原理に則って」書かれるべきである、と主張した。

ジョンソンと会話を交わしていた友人は、グラス夫人が書いたと言われている、当代きっての『料理術』の実作者はヒル博士で、出版業界の大半にこの事実は知れわたっている」と言葉をいれる。それを受けて、ジョンソンは「なるほど、それは料理のテーマが哲学的であるということを示唆している好例じゃないか」と言い及び、その根拠として、「実作者はヒル博士ではないと疑う。グラス夫人の『料理術』をのぞいてみると、溶硝石は硝石を焼いたものなのに硝石と溶硝石が別成分のごとくに言及されている。これだけで実作者はヒルではない。ヒルがこのようなことを知らないはずはない」と、まるで女性には科学的な知見がないがゆえに、こうした誤謬をおかすと言いたげである。

だが、料理本はほとんどが先行の料理本を引きうつすのが慣例となっていたため、このような誤りが生じても仕方がない、と料理本そのものに疑念をもつ。こうした盲昧を払拭するために、自らが料理本を書くつもりだ、と宣言し、版權協定まで結びたい、と期待を膨らます¹¹⁾。だが、残念なことにジョンソン博士が料理本に筆を染めることはなかった。

ジョンソンは料理本と女性の関係についていささか偏見めいた結論を下している——「女性は糸紡ぎには秀でているが、一級の料理本を書く能力はない」と断罪した。つまり博士は女性には対象を客観的に観察し、思念をめぐらすことができない、と考えているのである。だが、さすがのジョンソン博士の予想も爾後に出版された料理本の傑作をみると外れていたと

11) James Boswell, *The Life of Samuel Johnson*, (London: Macmillan, [1791] 1900), II, p. 459.

言わざるをえない。

とりわけエリザ・アクトンの料理本をみれば、その間の事情は明瞭になってくるはずだ。アクトンは英語圏でもっとも確立した料理作家であると評されている。サフォークとフランスで幼年時代を過ごし、成年してからケント州のトンブリッジで生活し、ロンドンのハムステッドに移住した。結婚せずに母とのふたり暮らしを生涯つらぬいた。アクトンは詩人として世に立とうとした。たとえば次のような詩がアクトンの詩風をよくあらわしている。

TWILIGHT.

The hour when Fancy, and Remembrance, weave
Their fairest tissue of enchanted dreams.

TWILIGHT! still season of deep communings,
And holiest hopes, and tears of tenderness,
Which soothe the soul in falling, as the dew
Freshens the fading flower, how sweet, and dear,
To me, the shadow of thy coming is !—
Beneath the magic of thy soothing spell,
The wilder throbbings of my heart grow hush'd
Almost to peacefulness; while from my mind
Departs the hurried fever, which doth wear
Its powers away amid life's busier scenes,

And I awake to soft imaginings, —
And gentle thoughts, — and mingled memories,
Of sadness, and delight. — Oh! Joy may love
The brilliant beaming of the morning sun,

When the full splendour of his living rays
Kindles the Eastern heav'n; but unto me,
The faintest ling'ring of his farewell gleam
Is far more beautiful, — for it doth give .
A promise of that touching quietude, —
— Thine own peculiar charm, — with which thou still
Dost herald in the night !¹²⁾

この詩を読んでよくわかるように、アクトンの詩は、あまりにも理路整然としていて想像力の飛翔をまったく感じさせない。常識がまさり、理詰めすぎるアクトンの詩を読んだ出版者ロングマンは、詩集ではなく料理本を出してはどうかと提案した。

1845年に出版されたアクトンの料理本 (*Modern Cooking for Private Families*) は、調理をする過程の説明をじつに優雅に記述し、同時に細心の注意をおこたることなく喚起し、分量を正確に規定した。今日では珍しくない「調理のこつ」を用意周到に入れたのも好評を博する原因となった。また詩人らしく料理名も一工夫して、機知と優雅な雰囲気を料理本のなかになだよわせることに成功している。同時代の偉大な作家ジェーン・オースティンの小説世界を思わせるその描写は、産業革命のなかで確実に進出してきたミドル・クラスという新興階級の人々に強く訴えかけることになり、熱烈に受け容れられたのであった。

逆にアクトンの料理本をみても、料理本を書くのにも文学的才能が必要であり、よって料理本を少なくとも文学作品のひとつとして読むことも大いに可能なのである。ここで手際のいいその記述を確認しておこう。まず、「ニセ海亀スープ」の調理から紹介していく。

12) Eliza Acton, *Poems*, (London: Longman, 1826), pp. 4-5.

After having taken out the brain and washed and soaked the head well, pour to it nine quarts of cold water, bring it gently to boil, skim it very clean, boil it if large an hour and a half, lift it out, and put into the liquor eight pounds of neck of beef lightly browned in a little fresh butter, with three or four thick slices of lean ham, four large onions sliced, three heads of celery, three large carrots, a large bunch of savoury herbs, the rind of a lemon pared very thin, a dessertspoonful of peppercorns, two ounces of salt, and after the meat has been taken from the head, all the bones and fragments. Stew these gently from six to seven hours, then strain off the stock and set it into a very cool place, that the fat may become firm enough on the top to be cleared off easily.¹³⁾

次に頭部から皮膚と脂肪を取り外し、小片（1 インチ x 2 インチ）に刻み、舌部も同様な処理をほどこす。次に大きなスープ鍋にスープストックを入れ、バター 4 オンスと同量の小麦粉、ナツメグの仮種皮を乾燥させたメース、唐辛子を混ぜ合わせ、煮詰めていく。シェリーを少々加え、小時間沸騰させる。そして頭部をそのスープのなかにもどし、75分から90分間じっくりとろ火で煮ていく。時々、鍋をゆすり、こまめにアクを除去する。そして儀式めいた仕上げを施す――

Put into it just before it is ready for table three dozens of small forcemeat-balls; the brain cut into dice (after having been well soaked, scalded, and freed from the film), dipped into beaten yolk of egg, then into the finest crumbs mixed with salt, white pepper, a little grated nutmeg, fine lemon-rind, and chopped parsley fried a fine brown, well

13) Eliza Acton, *Modern Cookery for Private Families*, p. 41.

drained and dried; and as many egg-balls, the size of a small marble, as the yolks of four eggs will supply. This quantity will be sufficient for two large tureens of soup, when the whole is not wanted for table at the same time, it is better to add wine only to so much as will be required for immediate consumption, or if it cannot conveniently be divided, to heat the wine in a small saucepan with a little of the soup, to turn it into the tureen, and then to mix it with the remainder by stirring the whole gently after the tureen is filled. Some persons simply put in the cold wine just before the soup is dished, but this is not so well.¹⁴⁾

次にキャロルと同時代でもっとも有名であった料理本に言及しておかねばならない。その作者は、ウィリアム・キッチナーである。彼の父は石炭作業場で働く一介の石炭工にすぎなかったが、経済の動向を読む才をそなえていたため、人生の転機をうまくはかり、経済運を手中にした。木材の価格が高騰し、石炭が安くなってきて、燃料はまさに切り換わろうとしていた。そうした好機を逃さずにニューカッスルから石炭をロンドンの消費者のもとへ船で運び財力を築き上げていった。アメリカ独立戦争、ゴードン暴動（1780年6月2日ー9日）も石炭の供給をうながし、キッチナーに資力をもたらした。

同名の息子ウィリアムは、父から膨大な遺産を継ぎ、自己の「趣味」を思うままに享受していった。18世紀末、テーストという概念は今日考えられる以上の広い意味を抱合していたのである。音楽、光学、旅行の分野に才能を示したが、今日までキッチナーの才能を深くとどめているのは料理の分野であった。1817年に出版した料理本（*The Cook's Oracle; Containing Receipts for Plain Cookery*）は、何度も版を重ね、料理のみならず同時代の

14) *Ibid.*, pp. 41-42.

文化資料として読みつがれている。キャロルの生きていたヴィクトリア朝時代でも盛んに読まれ、議論の対象になっていた。19世紀でもっとも興味深い料理本と言われるゆえんである。

ではその料理本を特徴づけているものは何か。それはキッチナーの異常なまでの細部へのこだわりである(キャロルにも同質なところがある)。彼は入手できる限りの料理本を集め、それは250冊以上に及ぶといわれているが、さらに料理人に命じて各々のレシピを忠実に復元させたのであった。つまり試作させ、自らが試食してから、初めて執筆中の本へとその記述を書き下ろしたのである。細部をゆるがせにしないキッチナーの眼は、料理のような細部から成り立つ領域にあっては俄然威力を発揮し、すばらしい成果を生み出したのであった。美食倶楽部(The Committee of Taste)を運営して当代の有名人(非公式に国王までも)はすべて臨席したという。

キッチナーは、有名な「ニセ海亀スープ」(Mock Mock Turtle Soup)のレシピを、まず下処理、下準備からはじまり、茹がき、煮つめるまでの過程を説明してくれる。

Get a Calf's head with the skin on (*the fresher the better*), take out the brains, wash the head several times in cold water, let it soak for about an hour in spring-water, then lay it in a stew-pan, and cover it with cold water, and half a gallon over; as it becomes warm, a great deal of scum will rise, which must be immediately removed, — let it boil gently for one hour, take it up, and when almost cold, cut the head into pieces about an inch and a half by an inch and a quarter, and the tongue into mouthful, or rather make a side dish of the Tongue and Brains.¹⁵⁾

そして次にはスパイスで味を調えていく。そして胡椒、ワインなどで色、

15) William Kitchiner, *The Cook's Oracle; Containing Receipts for Plain Cookery, on the Most Economical Plan for Private Families* (Edinburgh: Cadell, [1817] 1829), p. 267.

味をみながら進めていく。レモンの搾り汁を隠し味で使うとはまことに心憎い配慮である。

When the *Head* is taken out, put in the *Stock Meat*, about five pounds of Knuckle of Veal, and as much Beef, add to the stock all the Trimmings and Bones of the Head, skim it well, and then cover it close, and let it boil five hours (reserve a couple of quarts of this to make Gravy Sauces, &c.), then strain it off, and let it stand till the next morning, — then take off the fat, set a large stew-pan on the fire with half a pound of good fresh butter, twelve ounces of onions sliced, and four ounces of green sage, chop it a little, let these fry one hour, then rub in half a pound of flour, and by degrees add your Broth, till it is the thickness of Cream, season it with a quarter of an ounce of ground Allspice and half an ounce of Black Pepper ground very fine, salt to your taste, and the rind of one Lemon peeled very thin; let it simmer very gently for one hour and a half, then strain it through a hair-sieve, — do not rub your Soup to get it through the sieve, or it will make it grouty; if it does not run through easily, knock your wooden- spoon against the side of your sieve, — put it in a clean stew-pan with the Head, and season it by adding to each gallon of Soup half a pint of Wine — this should be *Madeira*, or, if you wish to darken the colour of your Soup, *Claret*, and two table-spoonsful of Lemon-juice; le it simmer gently till the Meat is tender; this may take from half an hour to an hour: — *take care it is not over-done*; — stir it frequently to prevent the meat sticking to the bottom of the stew-pan, and when the meat is quite tender the soup is ready.¹⁶⁾

16) *Ibid.*, pp.267-68.

そして10クォート（約11リットル）の分量の美味なスープの作り方を備忘として怠りなく注意してくれる。

A Head weighing twenty pounds, and ten pounds of stock meat, will make *Ten quarts of excellent Soup*, — besides the two quarts of stock you have put by for Made Dishes, &c.¹⁷⁾

また、牛肉が残った場合、それを利用して「モック・タートル・パイ」をつくる調理法を紹介してくれる。まさに微にいり細をうがつ、である。

Obs. — If there is more meat on the head than you wish to put in the soup, prepare it for a Pie, and, with the addition of a Calf's foot, boiled tender, it will make an excellent Ragout Pie; season it with Zest, and a little minced Onion, put in half a tea-cupful of stock, cover it with puff paste, and bake it one hour: when the soup comes from table, if there is a deal of meat and no soup, put it into a pie-dish, season it a little, and add some little stock to it, then cover it with paste, bake it one hour, and you have a good Mock Turtle Pie.¹⁸⁾

最後に有名なビートン夫人のニセ海亀スープのレシピを確認しておこう。まずは食材の紹介からである。

Ingredients.—½ a calf's head, ¼lb. of butter, ¼lb. of lean ham, 2 tablespoonfuls of minced parsley, a little minced lemon thyme, sweet marjoram, basil, 2 onions, a few chopped mushrooms (when

17) *Ibid.*, p. 268.

18) *Ibid.*

obtainable), 2 shalots, 2 tablespoonfuls of flour, $\frac{1}{4}$ bottle of Madeira or sherry, force-meat balls, cayenne, salt and mace to taste, the juice of 1 lemon and 1 Seville orange, 1 desert-spoonful of pounded sugar, 3 quarts of best stock.¹⁹⁾

次に調理法へと進んでいく——

Mode. —Scald the head with the skin on, remove the brain, tie the head up in a cloth, and let it boil for 1 hour. Then take the meat from the bones, cut it into small square pieces, and throw them into cold water. Now take the meat, put into a stewpan, and cover with stock; let it boil gently for an hour, or rather more, if not quite tender, and set it on one side. Melt the butter in another stewpan, and add the ham, cut small, with the herbs, parsley, onions, shalots, mushrooms, and nearly a pint of stock; let these simmer slowly for 2 hours, and then dredge in as much flour as will dry up the butter. Fill up with the remainder of the stock, add the wine, let it stew gently for to minutes, rub it through a tammy, and put it to the calf's head; season with cayenne, and, if required, a little salt; add the juice of the orange and lemon; when liked, $\frac{1}{4}$ teaspoonful of pounded mace, and the sugar. Put in the force-meat balls, simmer 5 minutes, and serve very hot.²⁰⁾

以上が10人分のスープの調理法である。

19) Isabella Beeton, *Mrs Beeton's Book of Household Management*, (Oxford: Oxford University Press, [1859-61] 2000), p.89.

20) *Ibid.*

結びにかえて——キャロルの想像力

今日、スープは、コンソメ、クリームスープ、ミート・スープ、野菜スープ、フィッシュ・スープ、そして冷製スープの6種類がある。そのなかでモック・タートル・スープもスープの一種として現代でもレシピは健在である。茶色のゼラチン状のスープで、牛の頭を用いて作る。牛の頭からつくるスープの味は、本物の海亀からつくるスープと似ている。スープを抽出したあとの牛の頭に残っている肉を冷やし、小さなサイコロ状に切って、スープを供する前に入れて出す。

興味深いのは、料理のレシピが同時代の姿を活写している点である。ビートン夫人のスープ・レシピにあるように、料理は色濃く同時代を映しているのである。ヴィクトリア時代に一世を風靡したスウェーデンの歌姫ジェニー・リンドの名前を冠したスープは、一般家庭の食卓をもにぎわした。このスープは、単なる有名人の名前をつけられていたのではなく、高名な歌手がじっさいに食していたのである。美味なるポタージュの作り方はたちまちのうちに喧伝されていったのである。サゴ椰子から精練した澱粉であるサゴと卵がとりわけ喉にいい効果を及ぼすと信じ、舞台上歌うまえに、歌姫はかならずこのポタージュを食した、とビートン夫人は教えてくれている²¹⁾。

また代用食品の問題は、何もヴィクトリア朝だけに喧伝されたのではなく、第一次大戦と第二次大戦の前後にも大きな問題としてとりあげられるようになっていた。第一次世界大戦中にバターがマーガリンに駆逐されて、堂々とマーガリンがバターの座に君臨したことを幼年時代の思い出とした

21) "Wash a quarter of a pound of the best pearl sago until the water poured from it is clear; then stew it quite tender and very thick in water or thick broth (it will require nearly or quite a quart of liquid, which should be poured to it cold, and heated slowly): then mix gradually with it a pint of good boiling cream, and the yolks of four fresh eggs, and mingle the whole carefully with two quarts of strong veal or beef stock, which should always be kept ready boiling. Send the soup immediately to table." *Ibid.*, cf. Eliza Acton, *op. cit.*, p.31.

のは、何もジョージ・オーウェルだけではなかったのである。合成食品の時代がつとにはじまっていて、当初ははじめな代用品として罵倒されていたが、次第に「本物」を凌駕するまでになっていたのである。逆転現象がすでに起きていたのであり、それは今日までつづいている。

『不思議の国』でもこうした逆転が起きる。真と虚を逆転させた「ニセ海亀」は、みずから受けた教育内容をアリスに説明する。

“You couldn’t have wanted it much,” said Alice; “living at the bottom of the sea”

“I couldn’t afford to learn it,” said the Mock Turtle with a sigh. “I only took the regular course.”

“What was that?” inquired Alice.

“Reeling and Writhing, of course, to begin with,” the Mock Turtle replied; “and then the different branches of Arithmetic—Ambition, Distraction, Uglification, and Derision.”²²⁾

ここでテキストが語りかけてくるのは、最初の‘reading’が‘reeling’に重ねられている例にみられるように、「よろめく」、「のたうつ」ということが、ニセ海亀にとっての基礎教育である。〈reeling/writing〉、〈writhing/writing〉…という意味の乖離の連鎖が永遠につづいていく。ニセ海亀がみずからのうちに包摂していた二重の意味〈本物／ニセ物〉は、第9章のなかで多層的に機能し、テキストを生産していくのである。

22) Lewis Carroll, *op. cit.*, p. 94.

Mock Turtle Soup and Cultural Changes in
Alice's Adventures in Wonderland

Toshiro NAKAJIMA

《Abstract》

This paper traces the changes in Victorian culinary practices using the case of Lewis Carroll's celebrated 'mock-turtle soup' as an example. Looking at Victorian cookery books, it is interesting how 'mock' dishes proliferated during the period. This tendency conceals an increasing problem of food adulteration in the Victorian food industry. In this way, Victorian cookery books offer a route to understand one aspect of social life. To view food as something that is of interest to those studying literary texts, not merely to cook, is significant in investigating the cornucopia of custom and cuisine in the phrase 'mock turtle soup'. Many layers of meaning unfold as we explore Carroll's use of the term 'mock turtle soup', ranging across food culture and touching upon a rich variety of cultural and social issues.