

## マルティニック特集 (1)

### エッセイ : マルティニックへ < マルティニックから

#### ガブリエル・アンチオーブ『友達へ』を想う

中村 隆之 Takayuki NAKAMURA

その本に出合ったのは2009年から10年にかけてマルティニックに滞在していた時のことだった。フォール＝ド＝フランスのシェルシェール図書館2階の本棚を一冊ずつ見て回っていた時のことだったと思う。それは小冊子ほどの厚さで、表紙には「Lettre à mon ami japonais」というタイトルと共に漢字で「友達へ」と大きく印字されていた。著者は日本に長年在住し、何より歴史書『ニグロ、ダンス、抵抗』（石塚道子訳、人文書院、2001年）の著者として私もその名は知っていたものの、いまだ面識はなかった。マルティニック出身のこの先輩研究者の「友達へ」と題されたその手紙を、彼の故郷で読むことになるのは、何かの因縁だったのだろうか。

この本を借りた私は、図書館と同じ名前をもつ市内の風の吹く丘で読んだ。（より正確には、その丘にある集合住宅の一室だ。）半日で読み切ってしまったのは、手紙という形式の読みやすさ以上に、日本語訳がついていたからである（訳者はNaoumi Entiopeとある）。その内容からこの著作が出版された2007年には著者はもう帰郷して数年経つことが窺われた。

手紙形式の文書は、長くつき合っているながらもどこか「知的な」距離をとって来たとされる、ある日本の友人からの突然の便りに対して著者が応じるという体裁で、その友人の要望に応じて、日本社会について客観的に批評するというものである。かの地に長く暮らしたマルティニック人の視点からするその日本文化論は、この社会の特徴（問題点）を読者に鋭利に突きつけてくる。著者は、同質的な日本社会のなかに見られる異集団への差別や忌避の構造を批判する。私も批判される社会の構成員である。一読して、やるせない気持ちになったことを覚えている。



シェルシェール市の公園にあるオブジェ  
(撮影：福島)

と同時に、この著作を周囲の人に読んでもらいたいと思った。特に、日本文化に対する敬意を抱く私のマルチニックの友人たちには。日本社会の負の部分を知ってもらいたいと思った私はこの作品を事あるごとに話題にした。それで分かったこともあった。人間関係が濃密なこの島社会では、アンチオーブ氏を知る人は意外と限られていた。日本に渡ったマルチニック出身の研究者は数えるほどだ。にもかかわらず、この島の作家や知識人の名前ほどには島の外に出て活躍した人の名は記憶されていないのだった。

ところで、この作品から私が感じたやるせなさは、著者の日本社会批判のみに由来するのではない。著者が今なお覚える孤独感や寂しさが伝わってくるからでもある。手紙は特定の相手である一人の男性に向けて書かれている。「友達」とも「親友」ともとれる、かつては親密さを分かち持った相手であることが読みとれる。しかし、その距離が物理的にも精神的にも隔たってしまったことへの埋めがたい想いがこの手紙には込められているようではない。真の相手は、いったい誰なのだろうか。

詩人モンショアシ氏からアンチオーブ氏の訃報を聞いたのはそれから間もなくのことだった。自宅で病死されたとのことだった。記憶が混濁しているが、その話はヴォークランに住むモンショアシ氏に招待されて、丘陵にある氏の邸宅で何時間も親しく話を伺った時の事だったと思う。当時、マルチニック滞在記をブログで発信していた私も、この件には触れなかった。

2011年の夏、私は、新たな滞在先であるパリから、マルチニックを再訪した。このことをモンショアシ氏に事前に連絡していた。氏は喜んでくれた。しかし、短期滞在の日程上、氏に会うことが難しくなってしまった。グアドループ島に戻る帰りの船で、出発際にモンショアシ氏に電話した。声色から込み上げる怒りの感情が押さえられないのを感じた。しかし、その静かな怒気が嗚咽の声に変わったとき、私は深い喪失感を味わった。

そう、アンチオーブ氏の手紙の宛先は、実は私でもあったのだ。

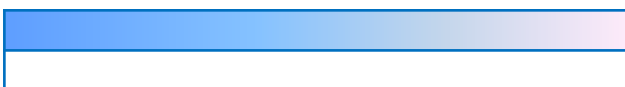
この原稿を書いたのは2015年秋のことであり、その後、モンショアシさんと束の間の再会を果たした（2017年11月付記）。



シェルシェール市の海辺（撮影：福島）



フォルド＝フランスの街路（撮影：福島）



## マルチニックの食文化あれこれ

尾崎文太 Bunta OZAKI

今回は、マルチニックについての短い文章をひとつと頼まれた。文字数から言って文学論をやっている余裕はなさそうなので、以前島に住んでいた時に親しんだ食文化についてとりとめもなく書いていきたい。

島の料理で何より気に入ったのは、豚の血のソーセージ、ブーダン・クレオールだ。パリの安酒場で食べるブーダン・ノワールは、手首ほどの太さがあり、マッシュポテトなどがポテッと添えてあり、ナイフを入れるとどす黒い身がもろもろと出てくる。それをボディのしっかりした赤ワインと併せながら、たっぷりした重さを楽しむ大衆料理だ。それが、大西洋を越えてカリブの島に渡ると、プリッと小ぶりな親指大のソーセージに変身する。島の女性の肌を思わせる艶やかな黒さを纏ったこのソーセージは、その味も、本国のものに比べて香辛料使いの巧さが引き立っている。豚の脂肪と血から作られるクセのある味に、アフリカやインドから来た香りと島トウガラシの辛さがアクセントとして加わり、刺激的で、軽妙で、色っぽい逸品に生まれ変わる。合わせるなら、ワインよりも、断然軽めの地ビール、ロレーヌだ。島の昼下がり、ブーダンを破裂させないように慎重に茹で、ベランダに出て冷たいロレーヌと楽しむのは、格別の贅沢だ。

近所の港町シェルシェールの通りを歩いていると、惣菜屋から、揚げ物のいい香りが漂ってくるのが嬉しい。干し鱈のドーナツ、アクラだ。揚げたてを噛みしめると、熱々だが、甘い香ばしさの中に干し鱈の凝縮された旨味がじゅっと広がって、これが実に美味しい。マルチニック人は、アクラに限らず、干し鱈を好んで加工して食べる。ススカイという惣菜は、干し鱈を数種類の香辛料やハーブ、玉ねぎやニンジンとマリネしたものだが、これにキャッサバ粉と島トウガラシ、アヴォカド、ライムを混ぜて作るフェロスというペーストもまた絶品だ。フェロス（擽猛な）という料理名は激辛の島トウガラシを入れるところから来ているのだから、思い切り辛くするのがいい。干し鱈の旨味、アヴォカドの滑らかさ、トウガラシの辛さ、ライムの酸味が絶妙な味の調和を生み出す。島のパンは概して不味いが、このペーストを載せて食べると、魔法のように美味しくなる。

ところで、南海の島マルチニックではもちろん新鮮な魚介類には事欠かないが、遥か北の海で捕れる鱈がマルチニックの食文化に深く根付いているのは、まさにこの島が何世紀もの間グローバルゼーションの動きの渦中にあったことを示している。アイスランド沖、あるいは北米東海岸のケープコッド沖で捕れる鱈は、極寒の海の魚であるが、干し鱈に加工され、大西洋三角貿易の重要製品のひとつとなり、カリブの島々にまでもたらされた。安価な干し鱈は、黒人奴隷の食事として、熱帯の風景に根付いていった。干し鱈、トウガラシ、砂糖キビ、これらの食材は、果てしないグローバルな旅の中で、アフリカの、ヨーロッパの、アジアの、そしてカリブ海の食文化を更新し続けてきた。



ブーダン・クレオール (撮影：福島)

とりわけ砂糖キビは、近代のグローバルな経済システムの中で重要な役割を果たしてきた商品だ。マルチニックのサトウキビ畑を歩いていると、ふと沖縄のうーじ畑の中にいる錯覚を覚える。砂糖キビ畑の風景とは、グローバル経済の歴史の裏側で共有される世界的原風景のひとつではないだろうか。ところで、砂糖キビの褐色の汁を西洋の市場で商品としてデビューさせるためには、それを精製し、極限まで白く結晶化させる必要があった。陰りのない白く美しい砂糖、それは18世紀のヨーロッパの貴族たちを魅了した。しかしその精製過程では、黒い糖蜜が一種の産業廃棄物として残る。そして新大陸の貪欲な植民者たちは、この余り物の糖蜜もまた商売の材料にした。そこから安酒を作って、海軍の下級兵士や黒人奴隷用に売りさばいたのだ。ラム酒だ。純白の砂糖の甘さはヨーロッパの宮廷文化、ブルジョア文化の花形となったが、この安酒の強いアルコールは、サトウキビ畑で働く黒い肌の労働者たちを魅了した。粗野な安酒の評判は、現在でも概してあまり芳しいものではない。コカ・コーラで割った「自由のキューバ」などというふざけた名前の飲み物がラムベースのカクテルの代表として知られていることから、推して知るべしだ。しかし、マルチニック人は、「マルチニックのロム・アグリコールは、世界一美味しいラムだ！」と言って憚らない。「それは、そこらの工業ラムとは全く別物なんだ」と。

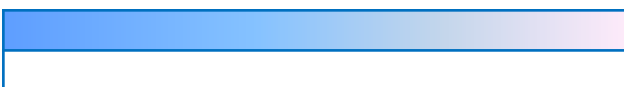
19世紀、精糖の原料が砂糖キビから砂糖ダイコンへとシフトし、砂糖の価格が世界的に暴落すると、砂糖キビ産業もまた斜陽となった。マルチニックの白人農園主としてその苦境は例外ではなかったが、その中で先見の明のある者が、砂糖キビを、砂糖精製ではなく、最初からラム酒作りのために使ってはどうかと考えた。つまり、100%ピュアな砂糖キビのジュースからそのままラム酒を造ろうというのだ。このラムは、糖蜜から作る工業ラム(ロム・アンデュストリエル)と区別して農場ラム(ロム・アグリコール)と呼ばれた。熟成の技術も研究され、シェリー酒のオーク樽が島に持ち込まれた。そして1996年、ついにマルチニックのラムはフランスのAOC(原産地呼称統制)の対象品目に認められた。「今や、マルチニックのラムはコニャックやアルマニャックと肩を並べる逸品として認められたんですよ」と、僕が見学に行った蒸留所の職員は誇らしげに語ってくれた。たしかにそれは、ベチャッと甘ったるい安酒とは別次元の、馥郁たる香りと静謐な熟成味を湛えた名酒だ。島には13の蒸留所があり、どこも個性的なロム・アグリコールを作っているが、あえて一つ挙げるなら、バス=ポワントという島の北はずれの集落にある小さな蒸留所J.M.の古ラムをお勧めする。以前、蒸留所近くの港町のバーで、J.M.を一杯頼んだことがある。かつて砂糖キビ産業で栄えたバス=ポワントの町も、今では鄙びた港町だ。夕日がさすテラス席で、深い琥珀色の液体を口に含む。もちろん氷もライムも加えない。ただ夕暮れ時の町の喧騒とねっとりした海風が、この南国のコニャックの旨味を引き立ててくれる。そして、この海沿いの小さな町で生まれた偉大なる黒人詩人エメ・セゼールに思いを馳せた。



マルティニックの夕暮れ (撮影: 立花)



サトウキビ畑 (撮影: 福島)



## 塩鱈のたどった道——奴隷の栄養源からクレオールの特創性へ

大辻 都 Miyako OTSUJI

マルティニク島最大の町、フォール・ド・フランスを象徴するカテドラルの裏手には、島の胃袋を満たす市場がある。石造りの屋根に覆われ、奥に長く伸びたしつらえこそヨーロッパ式だが、売られている食材や日用品はカリブ海でしかありえないラインナップだ。

日本と違ってありとあらゆる種類のバナナ、マニオクやイニャムなど山芋のたぐい（小説によく出てくる「根っこ」racinesとはこの辺りのこと）、うず高く積まれた赤紫色のグロゼイユの実（この実を煮出して、甘いシロップを作るらしい）、もちろん肉や魚介から、琥珀色のカラパット油など土地独特のアロマオイルやラム酒、カラフルなマドラスチェックの製品まで。

15年ぐらい前、初めて魚売り場で見て、しばらく正体がわからなかったものがある。塩をまぶされ幾層にも重ねられたぺちゃんこの何か。資料を調べたりしているうち、後から思い当たりわかったのがmorue、すなわち塩漬けにした鱈だ。

マルティニクだけでなく、グアドループや英語圏のジャマイカなどでも見た。マリーズ・コンデの小説に*livre en morue*という表現が出てきたのは、「塩鱈のようにぺちゃんこの本」という意味なのだろう。塩鱈はレストランなどでも出てくる。鱈の身をほぐして具にし、ボール型に揚げたアクラ、玉ねぎやピーマンなどの香味野菜と切り身を和えたシクターユ……。フランス語圏アンティーユの料理は、材料は安価でも調理法にセンスがあり、また熱帯らしく爽やかで、アジア系の人間にも食べやすい。

しかし鱈は本来、ノルウェイやアイスランド、カナダといった北の海に生息する魚だ。地理的にこれほど離れた場所で獲れる魚がカリブ海の日常食になっているという事実に驚きを禁じ得ない。知られているように、その背後には奴隷制の歴史がある。



マルティニクの魚料理（撮影：福島）



シェルシェール市から見える海（撮影：福島）



17世紀から19世紀にかけ、カリブ海のフランス植民地はカナダのテール・ヌーヴ（ニューファンドランド）などから塩鱈を輸入し、奴隷の食糧としていた。無賃で働かせる奴隷の食糧栽培のために貴重な土地を使いたくない。かといって炎天下で労働させるのに、タンパク質と塩分を摂らせる必要はある。同じフランスの領土であるテール・ヌーヴ産の鱈は、コスト・パフォーマンスの点で最良の奴隷食だったのである。

当時は鱈といえば、北の海にそれほど大量に生息し、容易に水揚げできた魚であった。15世紀終わりにイタリア人ジョン・カボットが発見し、間もなくサン・マロ出身のジャック・カルティエが上陸した当時のテール・ヌーヴ近海では、「海面が盛り上がるほど」大量の鱈が生息し、海に籠を入れて引き上げれば獲れたという話さえ残っている。

たくさん獲れるだけでなく、鱈は寒風にさらして乾かすと五分の四の軽さになった。あるいは干す代わりに塩漬けにもした。これらは数年も日持ちがし、なにより赤道を越えても腐らなかった。奴隷の食糧にこれ以上のものはなかったわけだ。

フランス植民地だけでなく、乾燥させた鱈は、ストックフィッシュ、バカリヤウ、バッカラなどとも呼ばれ、ヨーロッパの各国でももとめられた。この保存食がなければ、大航海時代があそこまで大規模になることはなかったのではないとも言われている。

当初、同じフランス領土内のテール・ヌーヴを輸入先としていたアンティーユ植民地だったが、敗戦による領土消失により、やがてニューイングランドを貿易相手とするようになる。先に述べたように、目的は奴隷の食糧調達だが、しばしば塩鱈の支払いは奴隷そのものでおこなわれた。すなわち、奴隷は塩鱈と交換される代用通貨となっていたのである。

シェイクスピアの『テンペスト』で、奴隷キャリバンは臭いの強い「ストックフィッシュ」の比喩で表現される。パトリック・シャモワゾーの採録したマルティニックの口承民話「富をもたらすアクラ」《Accra de la richesse》では、死んだ母の遺したアクラを持った貧しい少年が、機知と計略によりアクラを次々別の財産に交換してゆき、最後に大きな富を得る。これを奴隷の側からの、植民地主義の交換と収奪システム（塩鱈→奴隷→砂糖）への痛烈な批判と読むこともできるかもしれない。

一方、現実の塩鱈料理は、無賃労働のエネルギー源でしかなかった過去に逆襲するかのごとく、その繊細さと滋味で、味わう人の舌に喜びをあたえている。こうした生活の細部にあるクレオール独自の独創性に寄り添っていきたい。



マルティニックのダンス（撮影：立花）



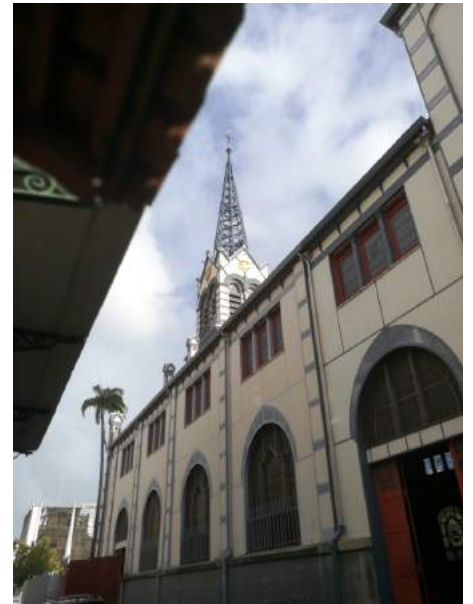
手作りのアクラ（撮影：福島）

## 蛇のいる島

廣田 郷士 Satoshi HIROTA

アンドレ・ブルトンが合衆国への亡命の途上の41年にマルティニックを訪れた際、この熱帯のフランス領に付した名は「蛇使い女」であった。この名はもちろん、ブルトン自身も語るようにアンリ・ルソーの同名の絵画から採られたものだが、もしかすれば詩人の抱くエグゾティスム的な幻想がその背後に隠れているとも言えるかもしれない。19世紀以降植民地を拡張してきたフランスでは、植民地由来のショーを展示する見世物小屋で特に人気を博したのが、蛇という性幻想を操る異国の女性すなわち「蛇使い女」のショーであったからである。マルティニックを歩く混血女性の肉体的美を無邪気に賛美するこのシュルレアリストの視線には確かに、植民地と女性への幻想とが折り重なった、陳腐な異国趣味の期待が潜んでいた。そして詩人が島に投げかける視線は、熱帯の自然がもたらすヨーロッパの尺度を逸脱した不定形の美と、植民地支配の遺産の色濃く残る現実の島の歴史と政治との間で、極めてアンビバレントに引き裂かれていく…。

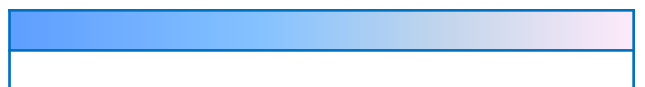
蛇とアンビバレンスから話を始めたのは、ブルトンが出会ったマルティニックの詩人エメ・セゼールの詩作の中では、ブルトンとは異なった別のアンビバレンス、死と再生の二重性が、セゼールが描く蛇と毒の形象に結びついているからである。とりわけ毒にまつわる動植物や風景は、セゼールの初期の詩においては中心的なイメージを構成していると言っている。例えば、ブルトンと出会った直後に書かれた詩「我を憐れむなかれ」での、強烈な毒素を含む熱帯の湿地群への「燻ぶれ」という詩人の呼びかけ、そこから「勝利の熱情」と「一匹のクサリヘビ」の到来を予言する声。詩人の声が反乱という不穏さへの煽りである一方で、熱帯の毒蛇の誕生は、反乱においてもたらされる死と再生の二重の象徴として読み取ることが可能だろう。毒とは例えばハイチ革命の際にも頻繁に用いられたように、反逆において敵を殺す有効な武器ともなりうる。同時にそれを浴びるものにとっては死をもたらすものでもある。セゼールにおける毒、それはある種の決定不可能性を帯びた相矛盾した位相を象徴しているような印象を常に残している。



フォール＝ド＝フランス市のカテドラル  
(撮影：福島)



シェルシュール市で (撮影：福島)



クサリヘビとは、17世紀に遡るヨーロッパ人の入植の際にも大きな障害となった毒蛇で、歴史的にも自然誌的にも、マルティニックをもっとも象徴する、不吉な動物である。ちなみにカリブ海のもう一つの海外県グアドループ島には硫黄の影響で蛇は生息しない（そういえば、マルティニックのある作家がグアドループのある作家を指して「グアドループで唯一の蛇！」と皮肉を込めて言ったことがあった）。マルティニックで蛇やクサリヘビと言った場合、主に島の固有種であるトリゴノセファル（フェル・ド・ランス）と呼ばれる、死に至る猛毒を持った蛇を指す。この凶暴な毒蛇は、人間が獲物を餌として与えておいても、ただ獲物を殺すだけで、人が与える餌を口に入れることは頑なに拒むという不思議な習性をもった蛇である。今日でこそこの蛇はマルティニックの旗のデザインに採用されるほどの動物となったが、奴隷制の時代には、島の山間部の入り口にはこの毒蛇の姿が描かれた旗が掲げられていた。奴隷の搬出先であるマルティニックのプランテーションから奴隷が逃亡するのを防ぐために、カリブの島の森には獰猛な毒蛇が待ち受けているのだと、アフリカ大陸から連行されフランス語を介さない奴隷たちに凶像をもって警告するためである。農園から山間部への逃亡とはそれゆえ、奴隷の単なる無垢な解放への試みではない。そこに伴う死の予感を常に自覚した行為ともなるのである。セゼールが用いた動詞の中でもよく知られる「逃亡奴隷する」(maronner)という行為。それは単に支配と抑圧を逃れて自由を獲得するという意味のみではなく、毒蛇の危険に賭するという、再生のための逆説的な反抗の試みのことなのかもしれない。

ながらく蛇に悩まされ続けたマルティニックだが、19世紀末からマンガースを導入することによって徐々にこの蛇を駆逐していったようである。しかし、今度は増えすぎたマンガースが島の生態系や農地を荒らし始めたために、その後はある時期までこの蛇を捕獲すれば役場が一匹50フランで買い取るようになったという。今日でも山間部の村では、「蛇取り名人」として知られるおじさんが、ひとりやふたり必ず住んでいる。蛇にまつわるこの小さな土地の歴史は、奄美や沖縄がハブと格闘してきた歴史にきっと近いのだろう。違いを挙げるとすれば、その蛇をアルコールに漬け込む嗜むか否かという点だろうか。ハブ酒の製法が毒蛇を万能薬に変えたように、トリゴノセファルを漬けたラム酒を飲める日は、いつかやってくるのだろうか。



フォール・ド・ランスにあるオブジェ (撮影：立花)



バラタ植物園で (撮影：立花)



## 帰りくるものたちのくに

福島 亮 Ryo FUKUSHIMA

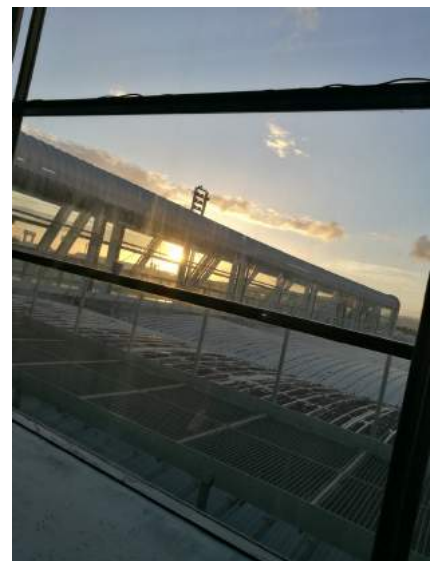
また帰ってくるからと言い残して、どれくらい時間が経ったことだろう。

3月のエメ・セゼール空港は赤光の中だ。時刻は17時。オルリー空港へと向かう便の出発が遅れ、搭乗を待ち続ける人々の間に倦怠感が立ち込める。

マルティニックの土を踏むのはそれが初めてだった。ダニー・ラフェリエールは「ジャポン（日本）」という言葉を知ったとき、耳慣れない言葉の響きから、それを果物の名前だと思ったという。ラフェリエールのこの思い出話は、未知の地名と出会った者の不思議な感覚を多かれ少なかれ代弁してくれるだろう。ただ、プチ＝ゴアヴの村で祖母と暮らしていたラフェリエール少年と故郷を軽蔑し東京の狭い下宿で一人暮らしする21世紀の若者の違いは、前者が「ジャポン」というみずみずしい果物の神秘を口の中にしまっておくのに対し、後者の周囲にはいくらでも情報が転がっている、ということである。果物のみずみずしさはすぐさま知識へと変換される。それが幸福なことなのか不幸なことなのかはわからない。ただ、秘密は口の中にしまっておく方がいいし、耳慣れぬ名に安白粉は塗らない方がいいと言ったのは誰だったろうか。

とはいえ、マルティニックは何よりもまず、書物の中の地名であり、詩の中からイメージとして立ち現れる場所であった。大学一年生の時に初めて読んだセゼールの詩は、マルティニックとは海の上にべったりと広がった土地だと教えてくれた。水平に広がる土地とそこから上昇する風のイメージを、10代の僕はただ美しいと思っていた。それから6年して、マニュエルが運転する車が起伏に富んだ地形の上をジェットコースターのように疾走した時、セゼールが教えてくれた「べったり」が幾何学的な水平ではなく、地理的に、そしてもちろん歴史的にいくつもの襲いを抱え込んだ水平であることをはじめで知った。地形が複雑だからだろうか、地図の上で数センチの距離を進むのにもひどく時間がかかる。「小さな場所」だと思っていたが、一週間程度の滞在では、住った街を一巡りすることすらできなかった。地形の複雑さに加え、細い道が毛細血管のように張り巡らされたこの土地の底を漁ることは誰にもできないだろう。それがこの土地の秘密でもあるのだ。忘れ去られた人々が通っただろう秘密の杣道を今でも時々夢想している。

そんなマルティニックにLe pays des Revenantsというあだ名があることは、いつだったか、ラフカディオ・ハーンが教えてくれた。文字通り訳せば「帰還者たちのくに」、つまり一度帰ってもまたやってくる場所という意味である。中心都市だったサン・ピエールはカリブ海の小さなパリだったから、人々を魅了したのも頷ける。その街も1902年のプレ山の噴火で焼け爛れてしまったが。ただ、ハーンはRevenantsという語のもう一つの意味、すなわち「幽霊」という意味に着目する。亡くなった者が霊となって返ってくる場所、ということだ。こうしてハーンは、生者たちのべったりとした世界に、死者たちの襲いを書き込む。実際、ハーンによるならば、彼が訪れたマルティニックにはいくつもの幽霊譚があったという。「坊や！ラバおじさんにつれていってもらいますよ！」と子どもを叱る母親たちの声は、マルティニックを去った後もハーンの耳にこだましていたことだろう。



エメ・セゼール国際空港（撮影：福島）

窓の外は依然として赤い。さっきまで雪が残っていたはずなのに、と、ここで数日前に出発した日本ではなく、これから出発するマルティニックの空港だと気づき慌てて訂正する。いや、あの時本当にそう思ったのか。べったりとした記録に抗うために、どこかで記憶を書き換えたのではないか。記憶の中にも、そして今こうして生きている時間の中にも、細かい錯誤の襲がさざめく。このさざめきを、僕はどこかで一度感じている。それはセゼールの『帰郷ノート』を読んだ時かもしれない。死者は記憶の中で生き返る。シメオン・ピキーヌもグランドヴォルカもセゼールの詩の中で温めなおされる。泥の中の彼ら、船倉の中の彼らの声が、詩の中から立ち上がる。

また帰ってくるから、と確かに言ったのだ。とはいえ、本当に帰るべき場所はどこだったのか。帰りを待っている人がいたのはどこだったのか。それに答えられない今、僕はもう一度帰りくるものたちのくにに旅立つことにした。僕自身が、一人の Revenant になるあのくにだ。

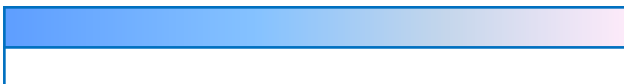
だから今、窓の外には秘密に満ちたあの風景が広がっている。



隠れるアノリ (トカゲ) (撮影: 福島)



標識 (上) と大西洋 (下) (撮影: 福島)



## 書評

Anne Douaire, *Contrechamps tragiques : Contribution antillaise à la théorie du littéraire*, Presses de l'Université Paris-Sorbonne, 2005.

書評：森脇 慧

アンヌ・ドゥエールはパリ・カトリック大学の教授であり、パリ第4大学（ソルボンヌ）国際フランス語圏研究センターにおいてもロミュアルド・フォンクアとともに活躍しているフランス語圏文学の研究者である。本研究会では2014年4月の会報第3号に掲載されたスリジー・ラ・サールでのエメ・セゼール100周年のクロック « Aimé Césaire 2013 : La Parole due » をフォンクアとともに準備・企画したことが比較的記憶に新しいかもしれない。

アンティールの文学は植民地化と奴隷制というその歴史的経緯から、固有の文学的・文化的遺産の不在に苦しみ、その空隙を埋めるため世界中のあらゆる過去の遺産を自らの創作の基盤として利用してきたという歴史がある。古代ギリシャ、そしてフランス古典主義の伝統から多くの名作を生み出してきた「悲劇」というジャンルもそういったアンティールの文学が「カニバル」した文学的源泉のひとつである。ビル・アッシュクラフトらは1989年にその著書 *The Empire Writes Back* において、「ポストコロニアル文学理論は、ヨーロッパにおける文学理論において回収することのできない、ポストコロニアル地域の文学の文化的源泉の複数性とその錯綜を理解するために生まれた」と語っている。本書の目的は、ポストコロニアル文学理論に継ぐ新たな理論を生み出すことや、アンティール文学が生み出し、これまでの悲劇には存在しなかった新たな「悲劇性」といったものを提示することにはなく、ポストコロニアル文学理論・ヨーロッパ文学理論の価値基準によって見出されることになかった「悲劇」というジャンルが持つ未知の側面を提示することにある。ドゥエールは本書において、アリストテレス、ヘーゲル、キルケゴール、ニーチェ、ハイデッガーなどを援用したヨーロッパの伝統的な理論による分析と、セゼールの「クリストフ王の悲劇」や「そして私たちは黙りこんだ」、グリッサンの「ムッシュー・トゥッサン」、ヴァンサン・プラコリーの「デサリーヌ」といったアンティール文学の悲劇作品についての分析を交えながら、アンティール文学に根ざす内なる「他者」である古典悲劇の反響、そして今なお影を落とす奴隷制・植民地化の問題を描き出すとともに、アンティール文学を通してアイスキュロスやソフォクレスの悲劇にも通ずる、「悲劇」というジャンルの新たな相に光を当てる。

今回、書評を担当させて頂くにあたり、その選定の基準は「最新の研究書を」ということであったが、本書はその出版から10年が経っている。しかしながら、ドゥエールの広範な知識を駆使した分析は刺激的であり、ポストコロニアル文学理論の只中で、ポストコロニアル地域の文学がその創作の源泉として内に取り込むことになった「伝統的」なジャンル・作品にも新たな価値を見いだすアプローチの提起は非常に興味深い。本書の分析はアンティール作品の分析であると同時に、「悲劇」というジャンルが持つ隠された可能性を探るものであり、アンティール文学の枠に留まらない価値を持っているのではないだろうか。



シェルシェールの海浜の猫  
(撮影：福島)

## 会員紹介

日本フランス語圏文学研究会会報  
第6号 2017年 11月 1日刊

日本フランス語圏文学研究会

早稲田大学法学学術院立花研究室

(早稲田キャンパス8号館712号室)

〒169-8050

東京都新宿区戸塚町1-104

HP:

<http://litterature->

[francophone-2012.blogspot.jp/](http://francophone-2012.blogspot.jp/)

Mail:

[miyakoo385@hotmail.com](mailto:miyakoo385@hotmail.com)

氏名：森脇 慧 Kei MORIWAKI

専門：フランス語圏カリブ海文学

所属：早稲田大学大学院文学研究科フランス語フランス文学コース博士課程、パリ第4大学

グアドループの作家マリーズ・コンデ(1934-)の作品を主に研究しています。

元々は法学部を卒業し数年間企業に勤めていたのですが、早稲田大学の仏文科に学士編入し、卒業論文のテーマを探している過程でエメ・セゼールの作品と出会い、フランス語圏文学に興味を持ちました。現在はパリ第4大学のロミュアルド・フォンクア教授のもとで、コンデ作品に繰り返し登場する作者自身の自伝的・伝記的なモチーフに焦点をあてた論文の準備をしています。

また、最近では非ネイティブのフランス語作家にも関心を持っています。コンデの作品を読んでいると、英語圏カナダ出身のナンシー・ヒューストンや、ロシア出身のアンドレイ・マキーヌ等、フランス海外県出身のコンデとはあまり関係がないように思われる作家たちと重なるところがあり、こういった作家たちを含めた文脈で現代のフランス語圏文学を考えることができれば面白いのではないかと考えています。

よろしくお願ひします。



セゼール像 (撮影：立花)

## お知らせ

2018年3月24日(土)から26日(月)にかけて日仏会館(恵比寿)およびアンスティチュ・フランセ(飯田橋)にてフランス語圏カリブ海をめぐる国際シンポジウムを予定しております。

フランスおよびカナダの研究者と日本人研究者による研究報告はもちろん、カリブ海の料理や音楽、カリブ海文学の翻訳など多様な視点からフランス語圏カリブ海を見渡します。

みなさまのご来場を心よりお待ちしております。

詳細は後ほどご連絡いたします。