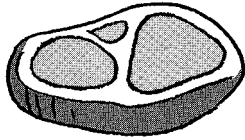


ベーコンは発明しなかったが肉の保存法に挑戦した哲学者

いつ、どこのどなただったかは忘れたが、かなり堅い本の中で、かのフランシス・ベーコン（一五六一〜一六二六）を「ベーコンの発明者」と解説している人があってびっくりさせられた。

ベーコンは、英国はスチュアート朝、ジェームズ一世時代の大法官で、かつ哲学者。名著「ノブム・オルガヌム」で「われわれはすべての先入観を排除し、実験と観察にもとづく帰納法によって真実の知識を求めなければならない」とした英国経験論哲学の祖である。同名のよしみから、あるいはベーコンを愛好したかもしれないが、ベーコンの発明そのものとは何の関係もない。もつとも、海に向こうでは、ベーコンに限らず、ジャムだのコーラだのと、食べ物の名前をそのまま姓にした例が珍しくなく、かりに日本で「ぢくわだのほんぺんだの」を名乗る人があったとしたら、その日常、かなりの滑稽調となることは疑いない。

ただし、ジャムの場合、食べ物 Jam ではなくて、james と綴りを異にするが、ベーコンの場合は姓も食べ物のもうも Bacon で、ご本人が名前を呼ばれるたびにあの目玉焼きにくっついてるベーコンのようにカリカリしたかどうかはさだかでない。



保存法

.....



しかし、この偉大な哲学者のために、彼がその名に恥じない食への高い関心の持ち主であつた証拠を示しておく、ある冬、ベーコンは王の侍医であるウインザボーン博士と馬車で雪道を散策していた。ところがふと、この哲学者の脳裏に「塩と同様、雪の中でも肉を保存することはできないものか」という考えがひらめいたのである。そこで善は急げとばかり、直ちに実験してみることに、一人は馬車を降りると、丘の下にあつた貧しい女の家に入つて行つた。そして一羽のめんどりを買ひ求め、女に内臓を取り出させてそこへ雪を詰め込ませた。ベーコン自身も作業を手伝つた。しかし、雪で体が冷えたのか、急に哲学者の体調がおかしくなつた。自宅まではとても帰れそうもなかつたので、近くのアランデル伯爵の家に厄介になることになつた。が、そこで暖められた上等のベッドに寝かされたにもかかわらず、もう何年も人の寝たことのない湿つたベッドだったため、彼はすっかり力ぜをひいてしまつたのである。そして三日後、この大哲学者はあつけなくあの世へ行つてしまつた。