

《研究ノート》

中国章回小説にみえる飲食形容表現について

池間 里代子

About the eating and drinking description expression
that a Chinese serial novel can see
RIYOKO IKEMA

キーワード

形容 (description), 味・香り (flavour), テクスチャー (texture), クリस्प感 (crisp), 作風 (style)

1. はじめに

中国章回小説は従来様々な視点から研究されてきた。その中で、飲食に関する研究は比較的多く、特に『金瓶梅』『紅樓夢』については熱心に研究されてきた。¹⁾しかし、飲食の形容表現については全く触れられなかった。そこで、本稿では中国章回小説にみられる飲食形容表現について分析し、作品ごとにどのような特徴を持つのかを考察する。

扱う作品は『水滸伝』『金瓶梅』『紅樓夢』とする。その理由は、この三作品は互いに関連を持ちつつも独自の作風があるからである²⁾。もしも作品ごとの飲食形容表現に、ある傾向があるとすれば、それが作風とどう関連しているのかが分かる。

まず、各作品のストーリーと使用テキストとを簡単に紹介する。

『水滸伝』：宋代にあった史実を語り物として伝承し、話本を元に羅貫中が章回小説として大成したものである。山東・梁山泊に集結した108人の好漢たちが宋に従い、武闘を繰り返す物語である。テキストは『水滸伝原本』、貴州人民出版社、1989年。

『金瓶梅』：『水滸伝』好漢の一人武松の元兄嫁、潘金蓮とその主人西門慶や女たちが繰り返す

げる、壮大なる「男女小説」である。作者は笑笑生で未だ特定されていない。テキストは『金瓶梅詞話』上・下、星洲世界書局有限公司印行、1977年。

『紅樓夢』：作者曹雪芹の自伝的小説。主人公の賈宝玉と従姉妹の薛宝釵・林黛玉たちが大観園で繰り返す、美しくも儂い物語である。作中、大小宴席・作詩・造園など多岐にわたって細かい描写がなされている。テキストは『紅樓夢』上・中・下、人民文学出版社、1982年。

2. 飲食形容表現とは

本稿で問題にするのは飲食それ自体ではなく、飲料・食品について作者がどのように形容したか、という点にある。飲料を酒と茶に分け、食品を菜（料理）と点心（果物を含む）に分ける。それらに対し味・香り (flavour) と食品物性 (texture) とその他についてさらに分類する。

なお、「甜爛」などの複合表現は先に書かれた方を優先する。

2-1. 味と香り (flavoure)

味についてはいわゆる五味（甘味・苦味・酸味・塩味・旨味）の事であるが、旨味に関して中国語表現が一定していない。一応「好」「美」

「佳」などを旨味に入れる。辞書では「美味・可口・好喫・好喫・香」が「旨い」, 「美味・味道好」が「旨味」の訳語となっている。また, 「鮮」を「旨味」とする場合もある。なお, 香りについては「香味兒」が「旨味」の訳語になるなど, 味の付属のように表現されるので, 本稿では味と香りとを区別しないこととする。

次項ではflと略称する。

2-2. テクスチャー：食品物性 (texture)

テクスチャーという用語は1950～60年代に定着した言葉で, 広く温感をも含めるという考え方もある。³⁾ もともとラテン語で「織りなす」の意で衣類などの手ざわりを示す言葉として使用されていたが, 現在は食品の分野でも非常によく用いられている。⁴⁾ 中国語では「質地」と訳されている。⁵⁾ 「細」「肥」もテクスチャーに入れる。⁶⁾

次項ではtexと略称する。

2-3. その他

味・香り・テクスチャー以外のものをその他とする。ほとんどが視覚に関するものである。次項ではsi (sight) と略称する。

3. 作品にみえる飲食形容表現

3-1. 『水滸伝』にみえる飲食形容表現

- 酒-fl : 上色好酒 (第6回・p.91)
 好酒 (第8回・p.114)
 自醞的好酒 (第19回・p.231)
 香美的好酒 (第26回・p.330)
 好生酒 (第26回・p.330)
 好酒篩大 (第27回・p.339)
 好酒好食 (第27回・p.340)
 上色好酒 (第37回・p.461)
 玉壺香上色酒 (第37回・p.467)
 好酒, 端的味重 (第44回・p.560)
 好酒好肉 (第62回・p.780)
 酒-tex : 好生淡薄 (第26回・p.330)
 酒-si : 水晶壺内・琥珀杯中 (第1回・p.14)

- 大盤酒肉 (第12回・p.157)
 茶-fl : 捧出香茗佳點 (第57回・p.117)
 茶-tex : 細細茶烹玉蕊 (第1回・p.14)
 濃濃地點姜茶 (第1回・p.14)
 菜-fl : 一陣肉香 (第3回・p.52)
 猛聞得一陣香來 (第5回・p.75)
 好食 (第8回・p.114)
 好酒好食 (第27回・p.340)
 辣魚湯・加辣點紅魚湯 (第37回・p.461)
 魚做辣湯 (第37回・p.467)
 珍肴異饌 (第4回・p.498)
 異樣菜蔬 (第44回・p.560)
 好酒好肉 (第62回・p.780)
 菜-tex : 喫得口滑 (第3回・p.52)
 相似好肥肉 (第14回・p.168)
 肥羊 (第37回・p.462)
 菜-si : 玻璃碗供熊掌駝蹄・鱗鱗膾切銀絲 (第1回・p.4)
 大盤酒肉 (第13課・p.157)
 点心-tex : 細巧果子 (第23回・p.296)
 捧出香茗佳點 (第57回・p.117)
 点心-si : 玳瑁盤推仙桃異果 (第1回・p.14)
 希奇果子 (第6回・p.91)
 希奇果子 (第44回・p.560)

3-2. 『金瓶梅』にみえる飲食形容表現

- 酒-fl : 重篩美酒 (第16回・p.145)
 壺斟美醞 (第21回・p.210)
 壺斟美醞 (第2回・p.265)
 醇厚好喫 (第61回・p.626)
 其味深長 (第75回・p.811)
 覺香料絕美, 其味深長 (第84回・p.936)
 酒-tex : 熱酒 (第24回・p.229)
 碧靛般清 (第75回・p.811)
 茶-fl : 馨香可掬 (第12回・p.104)
 甜水好茶 (第89回・p.987)
 茶-tex : 濃濃 (第2回・p.27)
 濃濃 (第37回・p.374)
 濃濃 (第37回・p.376)
 菜-fl : 佳餚 (第16回・p.145)
 香噴噴五味俱全 (第23回・p.220)

- 盤列珍饈 (第27回・p.265)
 鹹食齋饌 (第39回・p.394)
 有味 (第61回・p.626)
 香噴噴 (第61回・p.624)
 香甜美味 (第67回・p.695)
 奇佳味 (第67回・p.698)
 香噴噴 (第76回・p.837)
 菜 - tex : 頓爛嘎飯 (第22回・p.216)
 稀爛 (第23回・p.219)
 燙兩個合汁 (第23回・p.235)
 燒的旦是稀爛 (第23回・p.220)
 細巧果菜 (第27回・p.268)
 稀爛下飯 (第42回・p.419)
 爛肉粉湯 (第42回・p.419)
 一碟肥肥的羊貫 (第49回・p.494)
 一碟光溜溜的滑鯪 (第49回・p.494)
 又好喫, 又爽口 (第52回・p.523)
 酥脆好喫 (第61回・p.626)
 酥脆好食 (第61回・p.624)
 頓爛了 (第79回・p.895)
 又熱了一大碗肉 (第90回・p.994)
 点心 - fl : 美口糖食 (第49回・p.422)
 点心 - tex : 細巧各樣的果碟兒 (第21回・p.210)
 細巧果菜 (第27回・p.268)
 入口而化 (第67回・p.698)
 細巧果品 (第49回・p.422)
 細甜美味 (第67回・p.703)

3-3. 『紅樓夢』にみえる飲食形容表現

- 酒 - fl : 清香甘冽 (第5回・p.82)
 酒 - tex : 燙的滾熱 (第38回・p.519)
 熱熱 (第38回・p.521)
 茶 - fl : 清香異味 (第5回・p.82)
 茶 - tex : 醞釀 (第8回・p.129)
 淡・濃 (第41回・p.568)
 菜 - fl : 甜爛 (第22回・p.301)
 香甜 (第38回・p.518)
 香甜 (第40回・p.551)
 酸酸的 (第60回・p.846)
 餛的 (第61回・p.853)
 香甜可口 (第62回・p.880)

- 菜 - tex : 很爛的 (第11回・p.156)
 很爛 (第16回・p.214)
 滾熟 (第20回・p.279)
 油膩膩的 (第41回・p.567)
 鹹浸浸的 (第43回・p.591)
 燒糊 (第51回・p.712)
 清淡 (第58回・p.826)
 好燙 (第58回・p.826)
 涼涼的 (第60回・p.846)
 嫩嫩的 (第61回・p.853)
 細米白飯 (第61回・p.854)
 肥雞大鴨子 (第61回・p.854)
 熱騰騰 (第62回・p.879)
 油膩膩 (第62回・p.879)
 菜 - si : 碧熒熒 (第62回・p.879)
 点心 - tex : 熱糕 (第60回・p.846)

4. 作品ごとの傾向

以上の通り、各作品から飲食形容表現を抽出した。本項ではそれぞれの作品の傾向を分析し、どのような特徴を持つのかを考察していく。

4-1. 『水滸伝』の傾向

作品のテーマが好漢豪傑であるので、戦闘場面の描写が多く、飲食場面は少ないと予想していた。その通り、居酒屋での飲食場面が目立ち、しかも「好酒好肉 (よい酒よい肉)」式の単純なものが圧倒的に多い。その「肉」も多くは牛・羊で味や煮込み方についての言及がほとんどない。

ただ例外的に「魚辣湯 (魚の辛味スープ)」について形容表現を比較的多く使っている。この魚スープは、登場人物の人物像を描くために有効的に用いられたモチーフである。ゆえに形容が比較的細かい。

点心についても「希奇」「細巧」などといったありきたりの形容に留まっている。

ただし、酒の形容で「上色」というものが3例見られ、共感覚表現である点が興味深い。

4-2. 『金瓶梅』の傾向

『水滸伝』で多く用いられた「好」が少なく、その代わり「美」が多い。飲酒場面は多いが、酒の形容表現は少ない。

注目すべき点は、料理に「爛」が多く用いられている。とくに、薪一本で豚を「爛（やわらかいこと。煮くずれそうなほど、あるいは噛むとくずれそうな感じでやわらかい。）」に煮ることができる、という描写がある。また、「酥（歯ざわりが軽くあり、噛むとサクッとくだける質感を表現する。）」や「脆（歯切れがよく、歯にねとつかずに噛み切る、または噛みくだける触感を表わす。重い状態ではなく、軽くカリッと、またはサクッと。）」というようなテクスチャーに関する言葉が出てきた。このようなクリスピー感を表わす形容が用いられるのは、以下の理由が考えられる。

『金瓶梅』では酒や茶の場面でしばしば「瓜子（ヒマワリやスイカの種を炒って塩味をつけたもの）」やつまみものが登場する。これは『水滸伝』の宴席とは異なり、男女が楽しむために精巧に作られるものである。特に「瓜子」は前歯でカリッと種を割り、中の核をポリポリと食べるもので、食感を楽しむものである。ツェスニャク（Szczesniak）によれば「クリスピー感」は米国人が最も関心を払う特性であり、塑性的な降伏値を持つスナックが、ゆとりある生活を送れるようになるにつれ、重視される。」⁷⁾ と言っている。しかし、クリスピー感はひとり米国人のみ好むのではなく、普遍的に好まれるものではないだろうか。つまり、飢餓状態にない余裕ある生活では「やわらかい」「あまい」を嗜好するが、アクセントとしてクリスピー感が求められていったのではないか。早川は「中国に伝統的に多く見られる乾燥食品や揚げ物料理は破碎がテクスチャーを特徴付けており、それが中国語における破碎の表現の豊富さに繋がっていることも考えられる。」⁸⁾ と言っている。⁸⁾ 「瓜子」も乾燥食品の一種と考えれば、『金瓶梅』はクリスピー感で満ちており、これがこの作品の大きな特徴と言えるのではないだろうか。

また、「香噴噴」「肥肥的」「光溜溜」のような重ね型も登場した。これらは飲食を生き生きと描写するのに適している。

最後に、『金瓶梅』にみえる「酥油包螺」について。この菓子は『金瓶梅』作中に「西域から来たものだ」とあり、「放在口内、如甘露灑心、入口而化…（口に入りましたところ、甘露のように胸までしみわたり、口に入れたとたんに融けてしまいます。）」⁹⁾ とある。口融けしやすいテクスチャーを持つ菓子らしいが、未詳である。「酥」とは『齊民要術』によれば、もともと乳脂肪を集めたバターオイルそのものであったが、時代が下って元の時代になると酥は羊脂を原料とする加工油脂のことになる。そのように変化したこの段階で、酥は炒め物や揚げ物に使われるにせよ、小麦粉と混ぜてショートニングのような使われ方をされるにせよ、酥が使われた食べ物は「酥」と表現され、サクサクした固有のテクスチャーを特性として持つ食品という表現になったのであろう。¹⁰⁾ つまり、「酥油」はテクスチャーを表わす言葉なのである。

問題は「包螺（パオルオ）」¹¹⁾ であるが、ウイグル族の菓子に「帕羅（パールオ）」という名が見え、材料は米・果脯（果物の砂糖漬け）・砂糖とある。¹²⁾ 実は、元代の『居家必用事類全集』に「哈耳尾（ハーアルウェイ）」という菓子名が見え、これが明末の『舜水朱氏談綺』にみえる「軟落甘（ヌァンルオガン）」という名になり、さらに清代『養小録』「松子海囉幹（松の実ハイルオカン）」¹³⁾・『宸垣識余』「松子海哩幹（松の実ハイリカン）」¹⁴⁾ に連なっていったと見られる。これが日本に伝わり「軟」字を取り去り、「落甘」を「落雁」の字に変えた、というのが青木の説である。¹⁵⁾ この説に、『金瓶梅』に見える「酥油包螺」も同系列の菓子であると仮定したらどうだろうか。「入口而化」というテクスチャーは現在の落雁にも当てはまりはしないか。

4-3. 『紅樓夢』の傾向

『金瓶梅』同様、「爛」とともに「甜」が多い。『紅樓夢』のみに「嫩嫩（やわらかいこと。元来、ひなどりを嫩鶏、新芽を嫩芽というように、若いことを意味する文字である。実際には単純にやわらかいという意味だけで用いられている場合もあるが、若々しいしなやかなやわらかさと考えられる。）」が見られる。これは宴席の場面で賈母が居ることと関係している。つまり、老人はあっさりとして軟らかいものを好むので、自然と爛・甜・嫩という文字で形容するのであろう。

また『紅樓夢』では飲料だけでなく菜にも「滾滾」という形容を用いている。「滾」とはコロコロ転がること、が第一義でそこから「水が沸き返る、沸き立つ」という熱さを形容する言葉である。つまり「熱々の」ほどの意味になる。『金瓶梅』では「熱（熱い）」が散見されただけであるが、『紅樓夢』では一步踏み込んだ表現になっている。さらに重ね型にすることで生き生きと描写できている。

重ね型といえば、『紅樓夢』では「熱熱」「醜醜」「鹹浸浸的」「滾滾」「油膩膩的」「涼涼的」「酸酸的」「嫩嫩的」「熱騰騰」「碧熒熒」「油膩膩」が見える。飲食形容表現の半分近くが重ね型である。これは他の作品と比べても突出しており、重ね型の多用が『紅樓夢』の特徴と言えよう。

なお、テクスチャーに関する言葉が『金瓶梅』においては約半数、『紅樓夢』においては7割近くを占めている。ちなみに『水滸伝』では2割であった。ここから、『紅樓夢』はテクスチャーに関する形容表現が豊富であるという事ができよう。

さらに、『紅樓夢』のみに指摘できる点として「油膩膩」が挙げられる。これは脂っこいしつこさのこと。「肥」は脂っこくてもふくよかな豊かさや、口あたりのまるやかな味わいを表現することが多いが、「膩」は口にネトネトした脂が残るような不快感を意味する。『紅樓夢』以外では否定的に用いるとはいえず、このよ

うなマイナスイメージのある形容表現は見えなかった。ここに表現の豊かさが指摘できる。

逆に、『紅樓夢』で少なかったのは酒・茶・点心の形容表現である。その理由は、酒に関しては登場人物が年少であったため、飲酒場面自体が少なかったことではなからうか。しかし、点心の形容表現が「熱糕」一つだけというのは意外であった。

数少ない茶の形容表現に「醜醜」を用いているところに、紅樓夢の個性を感じる。この文字は『説文解字』では「醜」という文字で載っており、元の意味は酢であった。¹⁶⁾

その後唐代になると「酒」という意味で使う用例が見られ¹⁷⁾、後に「酢や酒が濃い」という意味に転じた。¹⁸⁾そして「茶が濃い」という意味が持たれるようになった。¹⁹⁾『水滸伝』『金瓶梅』では「濃濃」が大多数であったことを考えると、茶の濃さを形容するのに「醜」を用いるということは作者が博学で、特に蘇軾・蘇轍の作品が念頭にあったことを窺わせる。

最後に、「碧熒熒（碧光りがしておいしそうに）」という形容表現について言及する。これは粳（うるち）米がほかほか蒸しあがったことを形容している。²⁰⁾ 碧は青緑色の美しい石のことで、熒は小さい灯火、星などの弱々しい光のことである。「みどり」を表わす言葉には「緑」「翠」「碧」があるが、この中から「碧」を選択したのは米の艶やかさを石になぞらえたものである。それに「熒」を続けてぴかぴかに炊き上がった米を効果的に描写している。視覚的形容が臨場感をもって表現できており、作者会心の形容表現ではなかったか。

『紅樓夢』には後40回続作説があるが²¹⁾、実は飲食形容表現が後40回には一つも見られない。続作説を支える根拠の一つとなるかもしれないと考える。

5. おわりに

章回小説にみえる飲食形容表現を調べ考察してきたが、作品ごとに好んで用いられている言

葉が明確になった。

『水滸伝』では「好酒好肉」的な形容が全体の4割ほどを占めている。テクスチャーについてはあまり関心がないと言えるだろう。

『金瓶梅』では「爛」「酥」「脆」がキーワードとなろう。いずれもテクスチャーに関する形容表現で、特に「瓜子」が随所に登場することからクリスピー感にあふれた小説であると言うことができよう。

『紅樓夢』では「甜」「嫩」「滾」がキーワードであると言える。「甜」では味が、「嫩」ではテクスチャーが、「滾」では温度が形容されており、多方面から飲食を形容しようとする意思が感じられる。

以上の事から作風との関係を考察すると、『水滸伝』は武闘場面が強調されているので飲食については淡白な態度であり、『金瓶梅』は男女場面に添える形で飲食が描かれており、ある程度は重視されてはいるが比較的単調である。『紅樓夢』では飲食場面が元来多く、それに伴って飲食表現も多岐にわたり、非凡な表現を好む傾向があると言えよう。

注

- 1) 桑山龍平『『金瓶梅』飲食考』1-4、『天理大学報』, 1961年。
池本義男『食物工攷—金瓶梅詞話を主として—』, 文献研究叢書, 1985年。
趙英玉「明清時代の飲食文化—小説『紅樓夢』と『金瓶梅』の記述に基づき」, 『生活文化史』No.48, 2005年。
秦一民『紅樓夢飲食譜』, 華岳文芸出版社, 1988年。
木村春子『『紅樓夢』にみえる清朝貴族の食生活』, 『しにか』1, 大修館書店, 1992年。
- 2) 『水滸伝』の「武松虎を打つ」から『金瓶梅』が着想されたこと。また、『水滸伝』の登場人物108人が『紅樓夢』の金陵十二釵に影響を与えた、と伊藤漱平は言っている。(『食と文学』日本・中国・フランス)「近世食文化管窺—『金瓶梅』『紅樓夢』

を材料として—」, フーディアム・コミュニケーション, 1992年, p.77。

- 3) 島田淳子・今井悦子『調理とおいしさの科学』, 放送大学教材88182-1-9811, 1998年, p.46。
- 4) 星祐二「テクスチャーの心理」『食物心理学』, (株)食品資材研究会, 1991年, p.65。
- 5) 中山時子『中国食文化事典』, 角川書店, 1988年, p.518。
- 6) 川端晶子『食品とテクスチャー』, 光琳, 2003年, p.258。
- 7) 前掲書『食品とテクスチャー』, p.243。
- 8) 早川文代「中国語におけるテクスチャー表現」『食感創造ハンドブック』, サイエンス・フォーム, 2005年, p.198-200。
- 9) 小野忍・千田九一訳『金瓶梅』, 平凡社中国古典文学大系33, 1977年, p.295
- 10) 前掲書『食品とテクスチャー』 p.251
- 11) 口偏に「包」
- 12) 前掲書『中国食文化事典』, p.67。
- 13) 口偏に「幹」
- 14) 口偏に「幹」
- 15) 青木正児『華国風味』, 岩波書店, 1984年。
- 16) 許慎『説文解字』, 中華書局, 1963年, p.313。「醜, 酢漿也。」
- 17) [陸游, 立春前一日詩] 重溫壽酒屠蘇醜。諸橋徹次『大漢和辞典』, 大修館書店, 1960年, 卷11, p.403。
- 18) [蘇軾, 謝關景仁送紅梅栽詩] 酸醜不堪調眾口。前掲辞典による。
- 19) [蘇轍, 詩] 食飽山茶醜。前掲辞典による。
- 20) 第62回・p.879 [並一大碗熱騰騰碧熒熒的綠畦香稻粳米飯。] (それからほかほかと碧光りがしておいしそうに蒸し上がった香ばしい粳米のご飯を盛った丼が一つはいています。) 伊藤漱平『紅樓夢』, 平凡社, 1973年, 中, p.343。
- 21) 前掲書『紅樓夢』, 上, p.578。

主要参考文献

- 石倉俊治『食品のおいしさの科学』, 南山堂, 1992年。
都甲潔『食と感性』, 光琳, 1999年。
石毛直道『食卓の文化誌』, 岩波書店, 1993年。
袁枚・青木正児訳『随園食單』, 岩波書店, 1980年。
高田公理・栗田靖之『嗜好品の文化人類学』, 講談社, 2004年。
田中清一『中国食物事典』, 柴田書店, 1991年。