

## 『儒林外史』にみえる飲食形容表現について

池間 里代子

### キーワード

形容 (description), 味・香り (flavor), テクスチャー (texture)

### 1. はじめに

『儒林外史』は清代中葉の章回小説<sup>1)</sup>で、その文学的価値はこれまであまり評価されてきたとは言い難い。しかし、ほぼ同時代で高い評価を受けている章回小説『紅樓夢』と飲食形容表現というものさしで比較することは意義あることと考える。以前は『紅樓夢』が飲食描写に長けていると考えられており、昭和16年に松枝茂夫が120回本の翻訳を発表する際に、80回本を先行翻訳していた幸田露伴へ挨拶に出向いたところ「『紅樓夢』はめしを食うところばかり多くて」と言って大笑いしたということを解説に書いている<sup>2)</sup>。しかし、実際には『儒林外史』にも膨大な飲食描写がある。今回『儒林外史』飲食表現を取り上げるにつき、『紅樓夢』との比較を中心に述べていきたい。

『儒林外史』は風刺小説で、成立の背景には清朝康熙帝時代の『古今圖書集成』・乾隆帝時代の『四庫全書』編纂がある。すなわち、満州族の王朝である清は漢族の読書人を懐柔するためにこれら大事業を起こし、官僚経験者に税制上の特権を与えた。それに呼応して大量の科挙志願者が発生したが、彼らの苦しい生活振りと官界の腐敗に対して鋭い批判の目を向けた最初の作品が『儒林外史』であった<sup>3)</sup>。全55回の筋は特になく、作中人物が連鎖的に連なっており、オムニバスの作品である。しかし、プロットにしばられない構成の自由さにより、虚偽・狡猾・体面・厚顔無恥・愚鈍・貪欲・残忍などあらゆる悪徳を持つ人物を、縦横に描くことができた。

作者は呉敬梓 (1701-1754)、安徽省全椒県の名門で、科挙受験資格である秀才に合

格した後は官界に背を向けて、遺産を手にも南京に移り住んだ。南京では蔵書を売ったり、売文をしたり、窮乏生活を送り、読書人最下層に身を置いた。『儒林外史』は晩年の40歳から50歳にかけて書かれたと推定され、時代を明代としているが実際には同時代人をモデルとしている。作中人物である杜少卿は作者がモデルだと言われている。

現存する最古の刊本は1803年。使用テキストは中華書局1999年『儒林外史』上・下。

それぞれの小説に現われた飲食物の登場回数を下記に示した。『紅樓夢』では飲料が多いが、『儒林外史』は圧倒的に菜・点心が多いことが分かる。

『紅樓夢』にみえる飲食			
飲： 水45	茶218	酒348	その他 4
食： 菜152	点心63	主食58	湯33

『儒林外史』にみえる飲食			
飲： 水18	茶34	酒63	
食： 菜489	点心152	主食34	湯28

次に、飲食形容表現の数を比較してみる。

『紅樓夢』にみえる飲食形容表現			
飲： 水14	茶 3	酒 3	
食： 菜21	点心 1	主食 3	湯 3

『儒林外史』にみえる飲食形容表現			
飲： 水 7	茶 9	酒17	
食： 菜13	点心15	主食 3	湯 5

この表からも明らかなように、『紅樓夢』は茶・酒の描写が多いにもかかわらずその形容表現は大変少ない。『儒林外史』では菜・点心の描写が多いが、菜の形容表現は少なく点心が比較的多い。

## 2. 飲食形容表現

飲食形容表現とは、「中国章回小説にみえる飲食形容表現について」<sup>4)</sup>にもあるように、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。前掲書では飲料を酒と茶とに分けたが、その後蘇軾作品を調べた際に、水についての項目も必要があると感じた。そこで今回は水を設けた。食品は菜（料理）と点心（果物を含む）に分ける。それらに対し味・香り（flavor）と質感（texture）とその他（主として視覚sight）についてさらに分類する。今回はさらに、主食と湯（スープ）の項目も設けた。

なお、「甜爛（あまくてやわらかい）」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 (flと略称)

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・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。

## 2-2. テクスチャー：質感 (texと略称)

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ふ考え方もある<sup>5)</sup>。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<sup>6)</sup>。中国語では「質地」と訳されている<sup>7)</sup>。「細」「膩」もテクスチャーに入れる<sup>8)</sup>。

## 2-3. その他 (siと略称)

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。

# 3. 作品にみえる飲食形容表現

## 3-1. 「飲」

### 3-1-a. 水

#### ①水 fl

好水 (55回 p,603)

水の味に関しては「好水」しか観察できなかった。

#### ②水 tex

滾熱 (2回 p,16)

熱水 (2回 p,25)

涼水 (20回 p,229)

熱水 (27回 p,306)

冷水 (50回 p,562)

水の質感は熱い系が3例・冷たい系が2例観察できた。温度についての形容のみであった。

#### ③水 si

白水 (46回 p,508)

視覚表現では「白」のみが見られた。混じりけのない, という程の意味である。

### 3-1-b. 茶

#### ①茶 fl

苦丁茶葉 (2回 p,16)

香氣芬馥 (46回 p,508)

香氣尤烈 (46回 p,508)

色香味都好 (55回 p,603)

「香」を言うものがほとんどである。55回では「色香味」がすべて良い、という評価値をしている。2回に「苦丁茶葉」とあるのは、モチノキ科に属する*Ilex kudingcha*の葉を加工したもので、普通の茶にはない強い苦味がある。また、これ以外にもイボタノキ属の*Ligustrum robustum*が苦丁茶として流通している。風熱(熱っぽさ)を解消し、頭痛や眼精疲労を取り、解毒作用があるとされている。そのため、風邪の諸症状を緩和し、解熱・下痢止めにも効果的とされる。痰を取り、咳止めにもなる。気管支炎にも効果的であり、消化を助け、気力と記憶力を充実させると言われている。

#### ②茶 tex

清淡 (11回 p,140)

新鮮茶 (28回 p,321)

新鮮茶 (30回 p,341)

白水一般 (46回 p,580)

不大熱 (54回 p,592)

茶の質感として「新鮮」2例、「清淡」「水のように」「あまり熱くない」各1例が観察された。清代中国茶では新鮮でさっぱりとし、あまり濃くない茶が好まれたことが推測できる。なお、茶の視覚表現は観察されなかった。

### 3-1-c. 酒

#### ①酒 fl

噴鼻香 (31回 p,353)

好酒 (31回 p,354)

好酒 (31回 p,356)

好酒 (52回 p,565)

好酒 (53回 p,580)

酒の味は「好酒」が4例と大部分を占め、「噴鼻香」が1例見られるだけであった。

#### ②酒 tex

濁酒 (1回 p,1)

燙起酒來 (3回 p,35)

醇醪 (7回 p,93)

水酒（9回 p,111）

淡泊無味（9回 p,111）

水酒（20回 p,237）

水酒（21回 p,244）

新酒（31回 p,356）

新鮮酒（41回 p,457）

燙上滾熱的（45回 p,500）

酒の質感は「水酒」3例、「新」が2例などとなっている。「酒を温める」が2例見え45回では「滾熱（煮えたぎるように熱々）」のように強調表現になっている。

### ③酒 si

白酒（3回 p,38）

白酒（12回 p,147）

酒の視覚表現は2例とも「白」であった。現代中国北部を中心に好まれている白酒 báijiǔは元代にアラビアから伝わったのが定説<sup>9)</sup>で、清代ではすでに行われていたと推測できる。ゆえに、ここでは度数の高い蒸留酒であり、酒の色が透明で混じり気ない「白」であると解釈して良い。

なお、『紅樓夢』（120回）では水14・茶3例・酒3例と比較的少なかった。『儒林外史』（55回）においては水7例・茶9例・酒17例と、章回小説として見た場合に『儒林外史』の方が約半分の分量であるのに対し、飲料形容表現が豊富なのが分かった。その理由は、『紅樓夢』では心理描写や詩詞の応答などが物語の重要な構成であり、日常の食事や宴席場面もあるにせよ微細な形容表現まで筆が及ばなかったことが挙げられるのではないか。対して『儒林外史』では主たる登場人物が読書人、すなわち男性なので自然と酒席場面が多く、飲料のなかでも酒の形容表現が豊富となったと思われる。

ただ、『紅樓夢』にも「燙的滾熱（第38回・p.519）」という表現が見え、『儒林外史』との共通性を感じる。

## 3-2. 「食」

### 3-2-a. 菜

#### ①菜 fī

噴鼻香（11回 p,138）

この表現は酒の味でも用いられた。おそらく作者が好んだ言葉と思われる。

#### ②菜 tex

白煮的稀爛（5回 p,64）

稀爛的猪肉（13回 p,159）

滾熱的（14回 p,171）

熱湯湯的 (14回 p,172)

煮熟的 (14回 p,174)

稀爛的 (15回 p,177)

極肥的 (24回 p,275)

迸脆的 (28回 p,322)

迸脆的 (28回 p,322)

新鮮菜 (31回 p,356)

「稀爛 (よく煮込まれている)」が3例, 熱い系が2例, 「迸脆的 (コリコリしているが噛み切りやすい)」が2例 (クラゲの和えものに対する形容) などとなっている。菜の質感については『紅樓夢』の方が多く (14例) 表現も豊富である。

### ③菜 si

肉厚 (18回 p,215)

大塊肉 (21回 p,243)

視覚表現では肉の厚み・大きさのみが観察され, 色彩語が見られなかった。男性の目線では色彩よりも肉の大きさが注目すべき点なのだろう。

## 3-2-b. 点心

### ①点心 fl

甜甜的 (6回 p,78)

「甜 (甘い)」を重ね型にして強調している。『儒林外史』は『紅樓夢』に比べて, 点心が多く登場している。その理由は, 『紅樓夢』は家庭小説といえる程に, 登場する飲食物が賈府内で作られている。ところが『儒林外史』では外食や屋台で売っているものを買ってきて食べるシーンが多い。6回で「甜甜的」と表現されているものは雲片糕というもので, 点心として食べられる寒食の一種である<sup>10)</sup>。本邦では白雪糕 (ハクセツコウ→ハクセンコウと訛って伝わった) という名で江戸時代盛んに用いられたが, 明治・大正と時代が新しくなるに従い落雁と同化した。

### ②点心 tex

熱烘烘 (10回 p,129)

稀爛 (10回 p,129)

軟香 (29回 p,331)

軟香 (29回 p,331)

「軟香」が2例, その他は熱々系とやわらか系が1例ずつとなっている。

### ③点心 si

豬肉心的燒麥 (10回 p,129)

鵝油白糖蒸的餃兒 (10回 p,129)

極大的 (14回 p,171)

透糖 (23回 p,261)

黒棗 (26回 p,302)

青餅 (26回 p,302)

鴨子肉包的燒麥 (29回 p,331)

肉心燒麥 (47回 p,519)

豬肉包子 (48回 p,534)

黒棗子 (54回 p,588)

色彩語は「黒2例／青」が見える。『儒林外史』ではシューマイ・ギョウザ・パオズ<sup>11)</sup>について中身を詳しく言う点が特徴である。

### 3-2-c. 飯

①飯 fi

好飯 (11回 p,138)

「好」だけしか見られなかった。

②飯 si

一大碗 (11回 p,139)

白粥 (35回 p,402)

「大」で大きさが, 「白」で他の物が入っておらず混じり気がないことを形容している。

### 3-2-d. 湯 (スープ)

湯tex

滾熱的 (10回 p,129)

清淡 (13回 p,159)

清 (15回 p,177)

鮮筍 (26回 p,300)

滾湯 (27回 p,306)

スープの形容としては「清 (すっきり・さっぱり)」が2例・熱々系が2例・具の筍が新鮮であること1例が見られる。酒でもそうだが, 液体は熱々が好まれている。

飲料以外の「食」に関して『紅樓夢』と比較すると, 『紅樓夢』が28例であったのに対し, 『儒林外史』では36例が観察された。

## 4. おわりに

『儒林外史』の飲食形容表現を『紅樓夢』と対照して考察すると, 以下の特徴が挙げ

られよう。

両者のボリュームが1：2ほどであるにもかかわらず、飲食表現は『儒林外史』に現われる菜・点心が圧倒的に多い。形容表現もそれに伴って多くなっている。

飲に関しては『儒林外史』の酒が『紅樓夢』に遥かに及ばないのに、形容表現が多い。これは物語の性質を反映していると思われる。すなわち、『儒林外史』では男性の登場人物が多いために酒席描写、ひいては形容表現が豊富であった。『紅樓夢』の主たる主人公は少年少女か賈母・劉ばあさんのような老人であるために、酒席はあったとしても会話が主体になり、実際の酒に関する描写が簡略化されているのではないか。

菜に関して、『紅樓夢』では152『儒林外史』では489の如く、後者が圧倒的に多い。これは、酒席に出てくる菜をどんどん書いた結果であろう。しかし、形容表現を見ると21例：13例と逆転している。作者は菜を熱心に書きとめてはいるが、その形容まで筆が及ばなかったと言えよう。

点心の形容は『儒林外史』において比較的多いと言える。逆に、『紅樓夢』では1例しかなかった。

『儒林外史』にみえる飲食形容表現の特徴は、酒の熱さ・茶の苦さ・クラゲの歯ごたえ・肉の大きさ・雲片糕の甘さなどであると言えよう。

## 注

- 1) 元来講談として語られたものが一回ずつに編集され、話本となり、その体裁を踏襲して創作されたスタイルの小説。
- 2) 伊藤漱平「近世食文化管窺」『食と文学—日本・中国・フランス』フーディアム・コミュニケーション 1992年 p.87
- 3) 前野直彬『中国文学史』東京大学出版会 1975年 p.243
- 4) 池間里代子 流通経済大学論集Vol.42, No.3 2007年
- 5) 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, 1988年 p.46
- 6) 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
- 7) 中山時子『中国食文化事典』角川書店 1988年 p.518
- 8) 川端晶子『食品とテクスチャー』光琳 2003年 p.258
- 9) 田中清一『中国食物事典』柴田書店 1991年 p.155
- 10) 冬至から105日目を清明節といい、その前日を寒食といった。古代信仰の名残とも言われ、寒食期間には火の使用を禁じられた。時代によりその期間の長短があるが、清代にはすでに廃れた。『紅樓夢』には寒食描写は見えず、代わりに凧上げのシーンになっている。南方では寒食の日に凧上げをすることもあった。次の日が清明節（墓参の日）なので先祖の魂を慰めるために凧を揚げ、糸を切って飛ばす風習であった。『儒林外史』にも寒食の描写は見当たらないが、もともと寒食として用いられていた雲片糕が旅行用携帯食や船酔



い特効薬のように用いられている。なお、本来は乾隆帝によって雪片糕と名付けられたが、書き間違って雲片糕となったのだ、という伝説が由国慶『中国糕点話旧』百花文艺出版社2005年 p.87に見える。

- 11) 具材が入っているマンジュウを「包子（パオズ）」といい、具材が入っていないマンジュウを「饅頭（マントウ）」という。