

《翻 訳》

中日飲食文化比較研究

(第四章, 第五章)

古 田 朱 美 ・ 池 間 里 代 子

本稿は『中日飲食文化比較研究』(賈蕙萱著 1999年6月 北京大学出版社)全18章の第四章及び第五章を翻訳・注釈したものである。

著者は1966年北京大學東方言語文學部日本語科卒業。中日友好協会理事, 友好交流部長などを歴任の後, 北京大學教授, 北京大學日本研究中心教授に就任。国際日本文化研究センター, 国立民族博物館などで, 客員教授をつとめる。主な著書に『日本風土人情』(北京大學出版社), 『中日文化交流大系 民俗卷』(共著. 大修館), 『食をもって天と為す』(共著. 平凡社)

等がある。

本著が日本と中国の食文化について比較研究を行ったことは先駆的なものである。従来は日本と中国はそれぞれの食文化が語られてきたに留まり, 歴史的, 民俗的に双方の関わりを論じたものは少ない。18章の中には示唆のみで今後の研究に委ねられるものや, 資料・調査によってもっと掘り下げべきものなど, 興味がつきない。

本著全訳を目指し, 注釈は各段落末尾に記した。

第四章 日中飲食観の違い

I 飲食観の形成

飲食観とは人が飲食行為に対する見方であり, 見方に対する評価でもある。これには当然食物, 飲料, 器, 及び調理法に対するものも含まれている。かつて人類がまだ採集・狩猟・漁労の時代, 食べ物を見つけ出すことが非常に困難で, 生命維持のために見つけ出し得た物を食べるしかなかった時には, もちろん飲食観など形成することは不可能であった。

人類が労働道具を発明, 使用し, 生産能力が飛躍的に向上し食べ物に対して余裕が出るようになると, 様々な生活経験を長い時間かけ次第に味覚も発達し嗜好に合うものを選ぶようになった。こうして食べ物に対して一種の見方が

成立していった。嗜好に合うものを選んで採取し, 保存するまでになる。嗜好に合わないものは捨て, 見向きさえもなくなる

人類の初期には特別な飲料があったわけではなく, 自然の水と水分の多い果実や野生の瓜類があるだけであった。食べ物と同様に生活の過程において優劣の順位や取捨選択をしている間に, ある種の飲食観が形成されてきた。人類のこの様な飲料や食物に対する評価が飲食観の形成につながるのである。

これらからもわかるように飲食がまだ豊富でない時代においては, 日本も中国も当然大同小異である。

中国は多民族であるため, 日本と比較するために, 中国は漢民族を比較の対象とする。

Ⅱ 風土が醸し出す日中の料理系統

日本は中国から多くの文化を受け容れているにもかかわらず、煎（少量の油でじっくりあげる）、炒（油でいためる）、烹（油でいためた後調味料を入れて煮る）、炸（あげる）、調（調味料を配合する）といった調理法と温かい料理が日本に定着しなかった。なぜ日本は生ものとおっさりした冷たい食物を定着し発展させたのか？このことは今だ徹底的に解明されていない謎である。私が徹底的に解明できないといったのは、色々な理由があるが、ともかくこのことについてはっきりした説明がないことと、資料が少ない所以である。今回わたしは敢えて試してみようと思う。あたかも石で玉を壊すような大胆さを許していただきたい。なんらかを解明しようとして努力してみる。

ここで、比較するために中国料理は大陸性菜系、日本料理は海洋性菜系と呼ぶことにする。

私は日本と中国の菜系が全く違う主な理由は、風土によるものだと思う。

勿論、中国にも海、島、湖、あるが、大陸が主な部分を占めている、そのため生ものを食べる環境ではない。古代中国人は長い期間生魚、スシの類のものを食べていたが今日まで続かず、当然発展もしなかった（訳者注1）。新鮮なものを食べられる自然環境ではないから、川・湖・海から獲れた魚介類は内陸地域に住む多くの人々にも食べられるように、魚介類を乾燥して運ぶことが唯一の方法だった。食べる時は乾燥したものを水に戻した。しかしこれによって鮮度はかなりおちる。鮮度を保ち、かつ美味しく感じさせるためには、色々な香辛料と調味料を加え複雑な加工作業と時間を費やすことによって初めて味覚と鮮度を保持することができる。この様にして多種多様な香辛料による調合法や、調理法（煎、炒、烹、炸）などの調理技術が生まれたのである。中国菜系の主流を分析すると油の使用が大部分を占めている。素材を洗って適度な大きさに切るなどして下処理をして油に通し、さくさくと美味しく、香りよくさせて人々

に濃厚と複雑な味で満足させる。これが中国大陸菜系の主な特徴である。

和食と言えはまず頭に浮かぶのは刺身、寿司等であるように、日本菜系の主な特色は魚介類の生食ではないだろうか。

日本は海に囲まれ四千以上の島々から成り立つ。気候は温暖で四季がはっきりしていて、自然環境にも恵まれている。その条件の下で独自の海洋性菜系を発展させることができた。これを受け容れることは大陸菜系を受け容れることよりも、自然である。存在決定の意識は、菜系の発展においても例外ではない。つまり、風土が菜系を醸したのである。

日本が海洋性菜系であると考えられるもう一つの原因は、日本が島国の上に資源が乏しいことである。また隣接する国がないために自然環境による危機感の意識が強く、常に何かの天災による滅亡を危惧している。「油断大敵」（訳者注2）という四字熟語を見てわかるように、油がなくなることは敵に臨むことにつながる。中国のように食事毎に油を大量に使うことはできない。常に節油し、できる限り油を使わず料理をつくり生活を営んできた。長い間これが習慣になり、平淡で新鮮な味が日本菜系の主流となっていった。

実際中国が炒める調理法を使い始めてわずか数百年、中国は日本が模倣する対象国ではなくなっていた、いわんや炒め物とはもともと日本の風土にあわない調理法である。

“君子遠庖厨”と言う言葉がある。この言葉は孟子が仁義の心のあり方と殺生は忍びないということを説くために使われた言葉だ。《孟子・梁惠王上》に“傷む無きなり。是れ乃ち仁術なり。牛を見て未だ羊を見ざりしなり。君子の禽獣に於けるや、その生をみては、その死をみるに忍びず。その声を聞いては、その肉を食うに忍びず。是を以て君子は庖厨を遠ざくるなり。”つまり“御気になさいますなそれが仁の心の（自然な）あり方なのです。王様は目の前の牛を見て（かわいそうだと思われたのですが）、羊の方は直接みなかったからです。君子という

ものは、鳥でも獣でも、その生きているのを見れば、殺されるのを見るのはとても我慢できない。その声を聞けば、その肉を食べる気にはとてもなれぬものです。だから君子は台所を遠い所におくものとされておるのです”。

しかし、日本ではこの諺はもとの意味とは違う意味で解釈されている。君子は厨房に入るべからず、に変わってしまった。さらに、君子は食べ物に関心を持つべきではない、と言う意味に変わってしまった。

日本は儒教思想の影響が大きく、特に“和を貴ぶ”の思想が根底をなしている。日本人が崇拝する聖徳太子は“和”を重視し、憲法17条の最初の第一句が“和を貴ぶ”であるように日本では大きい家畜を屠殺することは“不仁”とみなされている。また、日本は平原が少なく、家畜を養うことが困難であるため牛肉と羊肉はあまり食べない。第二次世界大戦後、豚肉と牛肉の栄養価値が認められて、食べるようになった。羊肉は北海道などのいくつかの地方しか見ることが出来ない。中国のように鹿、ロバ、犬、兔などの肉を食べる習慣はあまり見られない。これも日本料理が加工をしない生ものを食べる特徴を醸し出した原因の一つである（訳者注3）。

上で述べたようにいくつかの考え方と自然条件によって日本人は古くから飲食に関して、調理加工などの工夫にあまり関心がないようである。この点については中国とまったく違う。日本の歴史文献の中で統治者が飲食について語るのは少ない。また各地の調理法の差もあまり見られない。これらの点においても中国と極めて対照的である。中国は各地に独特な風味がある。同じ系統の菜系もあれば、かなり奇抜な食物もある。中国の皇帝は政権交代が頻繁で統治者の出身も各地さまざまなので、飲食に対してこだわりが強くその結果、一種の芸術とも言える独特な文化が開花したのである。

日本料理は味よりも形を重視するため日本料理は目で食べる料理とも言われている。これも風土によるものである。日本は人口が多く面積が狭い。自然を重視し生活の一部に取り

入れることは日本人古来の伝統であるために、膳の料理の中でもそれが如実に表現されている。これはまた、人々の生活を潤す役目も担っている。

一方中国では、広大な面積を持つため、例え一部分失ってもどうにか生き延びられると思うためか、自然の保護や破壊についての危機意識が薄い。異民族の侵略を防御するために万里長城を修築し、人類に偉大なる建築物を遺したが、反面多くの自然景観を壊し原始森林を伐採した。人々の味覚を満足させるために、野生動物の保護もしなかった。健康と長寿によいとされるあらゆるものを中国人は食した。この風土が中国今日の独特な菜系を作り上げたのである。それも、大陸の性質を十分備えたものである。

今日、中国人の自然環境の意識が高まり、心地よい生活を維持するためには自然界を保護しなければならぬ。これにより制限された味を忘れられない人々は人工で飼育し、中華の味を継承させたのである。

（訳者注1）詳見 古田 朱美 「万葉時代の日本と中国の食文化」流通経済大学論集通巻122

（訳者注2）油断：注意を怠る事。王臣で油の容器を奉持している者がそれをくつがえすと、罰として生命を断ったことにもとづく語という（「涅槃経」）。

（訳者注3）日本人の食の思想には、幾つの特徴がある。稲作農耕文化に育まれてきた日本の土壌には、八百万の神々が鎮座すると信じられ、古代から、数多くの神々を祭り豊饒を祈る風習が守られている。日本特有の直会（なおらい）は、これらの神々と共に食べ物を分かち合う儀式である。これからハレの日の行事食が誕生する。日本人の食を規制したのは肉食禁止令である。欽明天皇の438年に、仏教が伝来すると、その戒律と日本人特有の穢れ観が、1200年間にわたり、獣肉を食べない生活を守り続ける。その結果、食に対する主体性がなく、世界中の食を受け入れ同化する日本型食生活の基盤を形成した。

Ⅲ 飲食に対する穢れ観について

大昔、日中両国民とも飲食について論ずる事が下賤、穢れと思われていた時期があった。これは穀物の起源（誕生）についての神話と関係がないとはいえない。『山海経』（訳者注1）に穀物の誕生についてこう書いてある。「西南の黒水のほとりに、都広の野あり、后稷をここに葬る。ここにはみごとな菽（まめ）・稲（こめ）・黍（きび）・稷（あわ）があり、百穀が自生し、冬も夏も種がまける。」つまり、遺体の色々な部分から穀物が誕生した。また、『日本書紀』巻第一“神代上”に「是の時に、保食神、實にすでに死れり。唯し其の神の頂に、牛馬化為る有り。額の上に粟生れり。眉の上に蕪生れり。眼の中に稗生れり。腹の中に稲生れり。陰に麦及び大小豆生れり。」

神の分裂した死体から五穀が誕生する神話の内容・構想・表現方法など類似点が多いことから判断すると、日本の神話は中国からの影響と考えられる。ただし、日本人は中国人よりも飲食語ることを下賤、穢れ観が強い。これは上で述べたように、穀物は死体から誕生したほかに、女性と女性器にかかわる話が多くある。これが昔の日本人が飲食について語らない原因の一つではないだろうか。

幾つか関連ある神話を例に上げてみる。

① 火神に関するもの：

火の発明によって人類は大きく進歩した。生食から熟食への変化、生命の延長と人類の繁栄に貢献した。『古事記』に「次に大宜都比売神を生みき。次に火之夜芸速男神を生みき。この子を生みしに困りて、みほと灸買えて病み臥せり。」

② 加工食物に関するもの：

『風土記』の〈播磨風土記〉に「其の水、朝に汲むに、朝を出でず。爾ち、酒殿を造りき。舟、傾き乾き。故、傾田といふ。米舂女等が陰を、陪從婚ぎ断ちき。故、陰絶田といふ。」

③ 食器に関連するもの：『日本書紀』と『古事記』の箸墓説話。

神話伝説は確実な根拠資料を得るのは難しいが、継承され広く世に伝わり、人々の考え方の基本になったことは確かである。特に神話の中に女性と女性器にふれる事が多く、この点においても中国と明らかな違いがある。これも、日本人が飲食を語ることは下賤と見なしている所以である。程度の差こそあるが、日本も中国も昔は飲食を論ずることを避けてきた。しかし、徐々に価値観の変化に伴いあらたな方向へ進み始めた。

（訳者注1）『山海経』 作者未詳。18編古代の地理書で、神話、伝説を述べたものである。晋の郭璞が序と注釈を加えている。

Ⅳ 日中飲食思想の比較

中国は国土の面積が広く、南北の温度差が激しく、川、湖、海、山、森、平原があるため、ありとあらゆるの植物や海産物や動物を手に入れることが可能である。長い年月と生活の経験から食物の美味しさや栄養価、漢方などに見られる薬効を見出してきた。積み重ねた経験と記録によって徐々に食物に対する穢れ観が薄れ、男子が食の知識を持つことは恥ずべきものではなく、生活の自立であると言う考えさえ生まれた。特に中国の支配階級は権力にものを言わせて山海の珍味を飽食した。『史記・殷本紀』の中に次のように書いてある。“酒を以って池と為し、肉を懸かけて林と為し男女をして裸にして、其の間に相い逐しめ、長夜の飲を為す。”

中国の長い歴史の間で、飲食道楽の風習がいつのまにか定着し、特に権力を握っている階級は贅沢三昧の生活を送りながら、不老長寿の道を懸命に求め続けた。その結果として中国料理の発展につながったのである。

日本と中国とを比較した場合、中国人の方が飲食に重きをおく、『周礼』（訳者注1）の教えに従い、中国人は客に必ず食事を接待する風習があり、そこから人々の交流が生まれた。後に

これは礼儀とされた。中国のある地方では、“知り合い”と“一緒に食事”とは同意語として使われていたこともあるほどである。食事は中国人にとっては人間関係の潤滑油である。いまでも「御飯を食べましたか」は挨拶がわりに使われている。それは相手に関心を示す表われである。『礼記・礼運編』（訳者注2）に「夫礼之初、始與飲食」（それ礼のはじめは、これを飲食にはじまる）とあるように、「礼」は飲食生活の中から生まれてきたものである。

中国の王侯・貴族は美食を追求するあまりに滅ぼされたという例は珍しくない。商の紂王は豹胎が好物である。当時これほど美味で稀少なものはなく、所謂八珍の一つでもあった。八珍は八種類の調理法を指していたが、その後、八つの珍味を指す。珍味とは「稀少にしてきわめて美味なもの」を意味し、その内容は時代により変化している。明代張岱著『夜航船』巻19『群書拾垂』に八珍を引用している。白い雄馬類の肝・はくびしんの骨髓・豹の胎児・鯉の白子・ふくろう・熊の掌・猩々の唇・駱駝のこぶ。

明代謝肇淛著『五雜俎』及び李時珍著『本草綱目』（訳者注3）にも八珍のうち、豹の胎児が挙げられている。商の紂王はこの豹胎を手に入れるため敵軍の罠にはまり、商王朝が滅び周文王に取って代わられた。同じ様に美食を追求する余りに家系を絶やした話もたくさんある。例えば『紅樓夢』（訳者注4）の賈宅もその典型的代表であろう。

豪族・特権階級・貴族の美食志向が強いため、飲食を語ることがはしたないとされる禁欲的な食事観は薄れた。孟子も「食欲と色欲とは人間の本性である」と認めているように、食の快樂が素直に肯定されてきたのである。従って、男性でも食べ物についての知識や技術を持つことは恥ずべきことではなく、むしろ教養の一部となっていた。

淮南王である劉安は漢代の諸侯であり、また有名な思想家でもある。劉安（訳者注5）は食通であるのみならず、自らも調理に長けている。人々に調理を教え、知恵を集めたりした結果、

豆腐を発明したとある。

〈明皇砍膾図〉は玄宗皇帝（唐明皇）が臣下の安祿山に刺身の作り方を教えている絵画である。刺身のことを“膾”と言う。画家杜庭陸によってと書かれているが宋朝末に散逸した。皇帝が自ら臣下に料理を教えるのは中国ならでのことである。

古代中国には宰相という職名がある。主に皇帝を補佐する。“宰”は肉をきるという意味から、司る、仕切る等の意味に敷衍されたのである。古くから王の食膳を管理する食官の長を宰人、宰夫または膳夫、村社の祭祀に食物の分配をする人を宰社という。なお、“相”とは補佐の意である。日本と大きな飲食観の違いを持った大きな原因がここにもあった。

商・周時代に入々は、外遊するときは各自の調理器具を持参する風習があった。これは自分の好みのものを作るためである。主に“膾”をつまみ生の肉（獣・魚）を食していた。詩人や文人も調理の達人である。詩人蘇東坡は、食通としても知られ、たべものについて多くの詩を残している。彼の創製した豚肉の煮込み料理の東坡肉は、今日も多く人々に好まれている。宋代の周芝紫『竹坡詩話』によると、蘇東坡は黄州（今の湖北省）に左遷されたとき「食猪肉」という詩を書いた：黄州の好き豚肉、價錢は泥土の如し、貴者は敢えて食わず、貧者も煮ること解らず。弱き火、少なき水、火力足りるときに其自ら美味し。毎日起きて一碗を打ち、飽得自家君かまうこと莫れ。

中国に料理の上手な男性が多いのはこういう訳である。日本の歴史ではあまり食通の詩人や文人は見られない。

今から二千数百年も前、中国の古代国家、殷・周・漢の時代に食の記録の本がすでに出版されていた。『周礼』、『礼記』などである。『周礼』には食物関係の記事や用語が出ているほかに食餌療法や食医などの官職名が列記してある。

『詩経』、『書経』、『戦国策』等の現在でも有名な經典類や詩集には食物の記事が非常に多く見られる。元代・忽思慧著『飲膳正要』（訳者注

6) の序にも詳しく書かれている。

中国の湖南省長沙市あたりに、二千数百年前の漢代の墓が発掘された。即ち馬王堆漢墓である。出土の書函『養生方』(十問)に、古代王侯、貴族の飲食関係、病気の予防及び延命等の問答が記録されていた。また出土文物の中に中国で最も古い医学書『五十二病方』がある。それには漢方薬での治療法が書かれてあった。

資料および出土文物から判断すると、中国の王侯、貴族の料理の内容はきわめて豊富だった。特に奢侈になったのは、前述した商朝の紂王であったが、清朝の皇帝も例外ではなかった。毎食の料理の品は数十種類から百種類近く、つまみでも20から50種類あった。

清朝末、最も奢侈なのは勿論西太后であるが、彼女の一日にかかる食費は光緒皇帝をはるかに超えていた。贅沢三昧の乾隆皇帝も彼女には及ばなかった。俞平伯の『冷拌児』の中に清朝皇室の朝食のメニューが書かれている。その一部分を紹介すると皇室の食事を垣間見ることができるだろう。

清湯銀耳(白くらげ入り澄ましスープ)
炒三冬(冬菜・冬菇・冬竹の子の炒め) 鴨
条 海參(あひる肉となまこのくずびき煮)
紅焼魚翅(ふかひれの醤油煮) 炮羊肉(羊
肉のいため焼き) 紅焼桂魚(桂魚の醤油煮)
炒黃瓜(キョウリ炒め) 羊肉湯(羊肉のスー
プ) 蒸し物は豚肉饅頭(小麦粉を練って発
酵させ、丸めて蒸したもの) 烙餅(小麦粉
を練って、鉄鍋で焼いたもの) 噲麵饅頭(饅
頭の一種で、発酵させたのちさらに小麦粉
をねりこんで蒸した硬い饅頭) ご飯ものは
紫米膳(紫米のご飯 注:紫米, 別名紅米,
粳米・糯米の二種ある。宋代から作られ
るようになったが、これを食べるのは皇帝や
その一族、名門の人々に限られ、これは清
朝まで続いた。) 小米粥(粟粥)。

宮廷の奢侈さは我々庶民にとっては耐えがたいものはあるが、しかし食文化の発展に多いに

貢献したのである。例えば、燕の巣・熊の掌・鱻のひれ等の高級山珍海味は宮廷から民間に伝播したものである。これも中国食文化史の特徴と言える。なお、西太后の晩年は主に薬膳を食べていた。

現存する中国最古の料理書は『齊民要術』(訳者注7) 作者は北魏山東省高平領主の賈思勰である。この中に酒・醤油・酢・納豆・麵類などの食品と調味料の製造法がみられる。『齊民要術』の影響でその後も飲食関係の書籍が多く出版されていた。なかには唐代陸羽の『茶経』(訳者注8)、清代袁枚の『随園食單』(訳者注9)などがある。他の分野と比較すると飲食関係の著作は少ないが、それ以上に一般庶民の飲食生活の資料は少ない。しかし、中国人は、食に対するこだわりは特別である。美味しい物を口にすることが出来るのは一種の至福であり、そのための努力は惜しまないのである。

日本は飲食観においては、はるか中国に及ばない。日本の朝廷、もしくは上層階級は歴史の書物の中で飲食に関して触れる事はほとんどないと言える。江戸時代になって、武士の禁欲思想が後世に大きく影響し、特に男子が飲食に対して語るべきではない、諺にもあるように「武士は食わねどたかようじ」式の飲食観の伝統がある。日本人は持続性が強いとおもわれる。ある思想概念が定着すると、変えることなく守り続ける事が多い。日本人が食べ物に持っていた穢れ観は第二次世界大戦まで続いた。当然、これは日本の自然環境・政治制度・宗教・民族風習などの影響もある。特に、仏教の伝来後、禅宗の戒律が日本人の生活に入り込み、厳格な規律と質素な生活を守り続け一汁三菜、一汁五菜、二汁五菜等に分けられた。その献立の構成は食物性食品・野菜・海藻類である(訳者注10)。

中国と比較して日本の日常食は簡素である。平安時代(794-1194) 役人の食卓が門脇禎二編集『日本生活文化史』第2巻『庶民生活と貴族生活』(河出書房新社, 1974)の中で詳しく紹介されている。貴族などの上流階級は米を支給され、仕事の量によっては、おやつ・果物・お

酒などが与えられた。それに比べ庶民は雑穀を食べていた。

東大寺写経僧の食膳では主食は黒米（加工されていない粗米），一日一人二升，塩などの調味料は少量しか支給されず，お酒は一合，のりと昆布それぞれ各拾両に留まり，当時の日本人の飲食はかなり簡素であることがわかる。

国際日本文化研究センターの村井康彦教授は『平安京年代記』の中に以下のように記している：永忠は唐に30年近く暮らした学問僧で805年（延暦24年），法会に参加するために帰国し唐の都長安と比較して日本食の貧弱さに驚き，日本食の改善を提案した。では，どのくらい簡素であったのか。著者は氏に尋ねたが，その具体的な資料はない，との返答であった。

盛唐の都長安の食膳は豊富多彩である。中国である料理研究家がかつての資料を整理研究し，十年間の歳月を費やしついに唐代の食膳を再現した。今日，西安と北京に倣唐飯庄があり，数十種類の珍味名菜を作る事が出来る。

『玉葉』巻1の中の，日本平安時代公家，貴族たちの宴会を見てみると，1173年（永安三年）12月当時摂政が新居祝いの席にもかかわらず，汁物・点心・漬物といった極めて簡素な食事であった。

20世紀，1970年代になってから日本が食を重視するようになって栄養面・健康面の角度から食を研究するようになり始め，食品の成分と栄養価について本格的に分析と研究が進められた。

日本は科学史分野と比較して，生活史分野の研究が遅れている。食物史の研究に対しあまり力を入れなかったためか，著作も多くない。

中国人は飲食を論じる事から飲食を重視するようになったが，基本的な思想部分は日本人と共通しているため，やはり飲食に関する系統的な研究が少なく，資料・著作も少ないといった問題がある。

（訳者注1）『周礼』周公旦（文王の子で，前1000年頃の人という）の撰と伝えるが，戦国時代に完成したと思われる。官職について詳述してい

る。また，「六食」「六飲」「六膳」「百饘」「百醬」「八珍」など食品や飲み物の名がみられ，地方別に農作物と家畜を記している。

（訳者注2）『礼記』前漢代後期の儒教の経典。礼の意義や精神を論じている「曲礼」，月ごとに年中行事などを記録している「月令」，礼の変遷の法則を論じている「礼運」，家族内の礼儀作法を論じている「内則」などに，飲食についての記述が少なくない。いずれも，黄河の中・下流一帯における飲食を反映しているといわれている。

（訳者注3）『本草綱目』明代末期の薬学書。李時珍著全52巻。医薬，養生，食療，栄養などにまつわる飲食関係の記録が多い。

（訳者注4）『紅樓夢』清代曹雪芹著。絢爛豪華な貴族家庭を背景とした，主人公賈宝玉をめぐる悲恋の物語。

（訳者注5）劉安（BC約178-122）は漢の高祖劉邦の孫で『淮南子』の撰者である。『清異録』に豆腐を発明したと記録はあるが定説となっていない。豆腐の製法を書いた本は，中国の古書ではほとんど見られず，具体的な製法が見られるのは明代の李時珍の『本草綱目』，清代の食物書『湖雅』である。

（訳者注6）『飲膳正要』全3巻 元代後期の食養書。宮廷料理230余りを紹介。モンゴル族・ウイグル族など西北族の民族の飲食物を多数含む。

（訳者注7）『齊民要術』全10巻 北魏代末期の農書。農業・林業・牧畜・漁業から，当時の技術と経験，先行書の理論を収録している。華北のものが中心をなすが，現在の各地の名物料理の原型とみられる料理が多くみられる。

（訳者注8）『茶経』全3巻 唐代中期の茶書。陸羽（733-804）の撰で，現存最古の茶書。青木正児と布目潮風訳がある。

（訳者注9）『随園食单』清代の袁枚（1716-97）の撰になる料理書である。300種余りの料理と点心のつくり方を紹介する。青木正児訳と中山時子監訳がある。

（訳者注10）詳見『献立学』熊倉功夫・川端晶子著 建白社 1997

第五章 中日食習俗の相異

I 味覚を重視する中国人

中国人が「食べる事」を重視するのは、世界的に有名である。人々は、長期の実践と体験から「格言」を生み出し、これも中国人の「実質的」重視と、日本人の「形式的」重視とを証明している。例えば：中国人は舌で食事をしその味を吟味するのに対し、日本人は目で食事をしその形を観賞する、西洋人は鼻で食事をしその香りを楽しむ。世の人はまた各国民族に対し、こう評論している。中国人は集まると「食事」について語る。日本人は集まると「景色」について語る。西洋人は集まると「女性」について語る。

中国古典文献で飲食を描写記述しているものは多く、人の処世について書かれた『論語』をとっても飲食を書いた箇所は41に達し、「食べる事」と関連のある段落はなんと30ヶ所の多さである。後人によって古訓とみなされ今日に伝わったものもある。例えば孔子の言う「君子食無求飽，居無求安，敏於事而慎於言，就有道而正焉，可謂好學也已。」意味は、君子は食物に対して満足を要求せず、居住に快適を求めず、仕事に対して勤労敏捷であり、言葉に慎みを持ち、有徳の人のところへ行って自らを修練すれば、学を好むと言えよう、ということである。

孔子はさらにこう言った。「食不厭精，膾不厭細。」『論語・郷党篇』に「飯は精白したものがよく、(膾)なますは細く切ったものがよい」。

『呂子春秋・本味』に商湯が賢士を招く一段で、ついに伊尹(訳者注1)を招いたことが書かれている。伊尹は庖丁(訳者注2)出身の政治家である。商湯はどのように国家を治めるかを問うたが、彼は政治・軍事・経済には全く触れず、水火の道・飲食名品・五味調和の理を放言するだけで、さらに商湯がどのように天子になるかを勧め、そうすれば種々の美味佳肴を得て、商湯が国を治めるのに適度な政策・調和と

指導手腕を啓発した。伊尹が調理用語を用いて論じたものは、表面的に見れば完全に国策と無関係である。例えば以下のように主に調理の火加減と調味の効能について述べている。

夫三群之虫，水居者腥，肉獲者臊，草食者膻，臭惡猶美，皆有所以。凡味之本，水最為始，五味三材，九沸九變。火之為紀，時疾時徐，滅腥去臊除膻，必以其勝，無失其理。調和之事，必以甘酸苦辛咸，先後多少，其齊甚微，皆有自起。鼎中之變，精妙微纖。口弗能言，志弗能喻。若射御之微，陰陽之化，四時之數。故久而不弊。熟而不爛，甘而不濃，酸而不酷，咸而不減，辛而不烈，淡而不薄，肥而不膩 …

そもそも三群の獣は、水に棲む者は生臭く、肉食する者はむっとする生臭さ、草食の者は羊臭く、その臭いにおいがまるでおいしいようであり、それにはみなそれぞれ理由がある。大体味の本となるものは、水を最も始めとし、五味三材、九沸九変する。火の按配が、早かったり遅かったりすると、それぞれの生臭みを取り除き、その勝る所を出し、その理を失うことはない。調和は、必ず甘酸苦辛塩を用い、後先どのくらいか、非常に微妙であるが、皆おのずから発生するのだ。鼎中の変は、精密繊細なのである。口で言うことはできないし、考えを例える事もできない。弓術・馬術や、陰陽の变化や、四季の移り変わりのようなものである。ゆえに、ずっと行なっても弊害がない。熟するもただれず、甘いがかべトベトではなく、すっぱいがひどくなく、塩辛いがかええず、辛いがひどくなく、淡にして薄くなく、脂が乗っているが脂っこくなく…

文字は多くないが、食文化を通じて一つの国

家を治める哲理がみちびかれ、すなわち政策が的中し、調和に術（わざ）がある。しかし、料理を作るのと同じように、言うはたやすいが作ってみると実に難しい。この火加減と調和の術とは、実に一朝一夕に思いのままに学問として運用していくのは難しい。食物の味を炒め出したり煮出したりするには、どのくらいの実践を経る必要があるかわからない。北京のペキンダックは皮はパリッとしていて肉が軟らかいが、土地を変えると上手に焼き上がらないので、ヨーロッパの人は遠路はるばると北京に来てこの宮廷の美肴を味わうのである。

老子の「治大国若煮小鮮。（大国を治めるのは小料理をつくるようなものだ。）」は二重の意味を含んでいる。一つは、一国を治めるのはあたかも新鮮な美肴を調理するのと同じように、適しかつ調和した技能を掌握しマスターする必要があると表明したものであるが、この事は決して易しい事ではない。二つは、中国料理の歴史は長く、多くの哲理を育んできたので、一国家を治めるにも運用することができるというものである。

孟子（訳者注3）にこうある。「飲食男女、人之大欲存焉。（食欲と色欲とは人間の本性である。）」これは古人が長い生活の中から悟った箴言である。

「飲食」は食欲を、「男女」は色欲を指し、共に一種の享楽とみなされた。しかし、日中両国の民族について言うと、中国は飲食に偏り、日本は男女をやや重視しているようである。ここで言う中国とは占める比率の最も大きい漢族のことを指す。漢民族は男女関係に対する理解がやや偏狭であるが、宗を伝え代を接するために（子孫を残すために）性関係が必要であるとみなしている。民族の伝統の中においてしばしば男女の性関係を神秘化し、性に一種の倫理色を賦与し、考えはするが行わないようにさせ、これを行えば道徳を損ない礼儀にもとる、ゆえに男女は夫婦以外はもし異性間に愛があっても「なるべく本心を言わない」ということになる。そのうちに中国人は男女間においてエネルギー

を發散させずに飲食というもうひとつの一大欲望の方へ移っていった。このように見ると、日本や西欧に比べて中国の飲食重視という観念は突出している。

中国人は自分のエネルギーを飲食に向けたので、自然と調理芸術を發展させ、飲食が社会に影響を及ぼすようになった。生老病死・冠婚葬祭などの中において、いつでも飲食は一つの重要な事とされ、中にはこれらの行事のクライマックスであることすらある。遠方から来るお客の為に「洗塵」すること、つまり宴席を設けることは不可欠な礼儀となっていった。これらの付き合い・返礼に応ずるためにも飲食においていささか工夫せざるをえなかった。中国人は食べることを重視するがゆえに「吃」（訳者注4）の文化が發展し、「吃」の学問を創造したのである。この「吃」の文化はその他の多くの領域に浸透して、一つの学際的な文化となったのである。例を挙げて説明しよう。

第一類：「吃」の本義である。吃は動詞であり、食物が口に入るといふ一種の行為である。例えば「吃飯（食事をする）」。「飲料を腹中に送ることを「喝（飲む）」と称するが、別の動詞である。しかし中国の南方では「吃茶（お茶を飲む）」「吃煙（タバコを吸う）」などということもあるが、中国北方の人は一般に飲料を取ることを「喝」と称する。

これ以外にも「吃飽（腹一杯食べる）」「吃光（食べ尽くす）」などのように「吃」の状態を表わす。

第二類：「吃」という字は遭遇という意味を表わす時もある。「吃」の字で遭遇を表わすということは、「吃」という字を用いて具体的に悪い結果であることを説明する。本来は別の字でもって表わすことができるのに、「吃」という字を使えば言葉が生き生きとし、人に深い印象を与える。例えば「吃敗仗（負けを喫す）」は「打敗仗」とすることもできる。「吃耳光（平手打ちを食らう）」は「挨耳光」とも言える。「吃黒棗兒」とは銃弾の襲撃に遭うことを意味し、「吃悶棍」はやぶからぼうにぶたれる意、等々

である。

第三類：「吃」字を用いて賓語（訳者注5）のもとの意味を変えることである。賓語は本来自前の意味を持っているが、前に動詞「吃」を加えるとそのもとの意味が変えられる。例えば「吃醋」であるが、ここではが腹の中に入るという意味にはもう使わないで、男女の愛情方面の嫉妬を特に指す。もちろん時には一般に第三者を嫉妬する意に用いることもある。例えば、あれは彼にやらせるな、彼がきっと嫉妬するから、のように。（訳者注6）「吃醋」という言葉の転意によりみなこの言葉を避けるので、本当に酔を食いたい時宴会ではいっそのことこう言う。「喝点醋（酔をちょっと飲みたい）」またお手数ですがその「香りのするもの」を私に取って下さい。北京語の中では往々にして調味料の酢を「忌諱」と称する。例えばちょっと「忌諱」につけて食べる、というように。

賓語の意義を変えるものにはまだ「吃冷飯（冷や飯を食う）」がある。この意味は、人に無能と思われているとか、変わっていて閑職に追いやりられ、のけ者にされるということである。

「吃螺螄」とはセリフを忘れること、「吃人」は私利をたくらみ騙すこと、「吃香」は通用し、歓迎を受け、人望があり、上司に重用されることである。

第四類：「吃」で事柄の程度をあらわす。一つの言葉の前に「吃」字を加えると、受けがたいある種の事柄の程度をあらわす。例えば「吃不消」とは支えきれない、堪えられない、という意味で「吃不起」とは値段が高すぎて金が足りない、食べられないことを意味する。「吃緊」の意味は危険・緊迫していることで、「吃力」は力がある、骨が折れることを意味する。

第五類：俗語・成語を構成する場合。「吃」の字から構成された俗語・成語は具体的なイメージをした哲理に富んでいる。例えば「吃一塹長一智」とは一つの溝に落ちれば一つの知恵がつく、つまり「一遍失敗すればそれだけ利口になる」ことで「吃一次虧，学一次乖」ともいう。「吃着对門謝隔壁」とはお門違いをする、とん

ちんかんなことをする、である。「吃着碗裏瞧鍋裏」は欲深いという意で、「人帶三分飢和寒，歳歳保平安」とは、食べるに腹一杯ではなく、着るのに暖が足りなければ毎年平安を保つ（腹八分目に医者いらず）ということ、で、「吃喝玩樂」は美酒佳肴に溺れ歓楽中に遊ぶこと、「吃喝嫖賭」は飲・食・女・賭博の道楽のこと。中国人は「吃」を視覚にまで拡大し、景色まで食べられるとみなし「秀色可餐」の如き成語すらある。

さらに、「吃」と関係のある「食」という字は、食偏で構成される漢字だけで『説文解字』（訳者注7）では68個、『漢語大字典』には555個あるが、むろんその中には多くの異体字がある。これらの文字は多く食品・食器及び飲食法などをあらわし、あるものは人々が美味佳肴を形容する時によく使われる。例えば珍饈美味、饈膳嘉肴であるが、そのうち「饈」字は食偏を使っている。

中国人は「吃」を重視するあまりに、「もどき」料理を発明した。すなわち一般の材料を用いて高級な料理を創造すること、つまり普通の材料を用いて上等な材料と同じ味をつくり出せることをもあらわしている。これは調理技術がすぐれているということを説明している。ニセモノの材料で作ったと言わなければ、食べた者は味の判別ができず、ホンモノとそっくりと感じる。試しに数例を挙げる。

假燕菜（ツバメの巣もどき）：ツバメの巣は稀少で手に入れにくく、高価であるために、古都洛陽の人は白大根を細切りにし、ごく細かく切った干しエビ・鶏ムネ肉・ブタのアキレス腱・ナマコ等を弱火で長時間煮つめて、ツバメの巣の料理を作った。武則天はこれを味わった後そのおいしさに感心して、料理に名一假燕窩（ツバメの巣もどき）を賜った。近年来、地方文化と観光との発展のため、洛陽の人は史料にもとづいて再び新しく「假燕菜」のようなものを考え出して観光客を喜ばせている。

假鮑魚羹（あわびのあつものもどき）：中国には「鮑がなければ宴席が成立しない」という

言い方がある。鮑は貴重な海鮮食材であり百味の冠の誉れがある。このような高価な食材はもちろん平民庶民に手がでるようなものではない。そこで中国の庶民たちは「假鮑魚羹」(あわびのあつものもどき)という料理を考え出したのである。作り方は、大タニシをよく洗い、蒸し、内臓を除き薄切りにし、エビ汁・肉汁・キノコ汁でくずびき煮にし(訳者注8)、食べる時ショウガの千切りや水煮タケノコの千切りを加える。

また中国の精進料理は本来はみな野菜で作り調理するものだが、魚やら肉やら海參(なまこ)の類の名称を採用したものもある。代用品でも、技術がすぐれているために高級な味を作り出すことができるのである。例えば「素焼鶏(鶏もどき)」であるが、ヤマイモを煮て、豆腐皮(ゆば)で包んで油で揚げ、その後に醤油・酒・砂糖・ショウガを入れて煮(訳者注9)、色が赤く変わったら火を止める。この料理は食べてみると鵝鳥肉と同じようなおいしさである。

中国飲食史中この「素」(精進)の芸術は実に素晴らしく、特に精進で葷(なまぐさもの)をまねるもの、鶏・鴨(訳者注10)なし、豚の肉なし、調理技術でもって精進の鶏・鴨(アヒル)・豚の肉を作り出すのである。その種類は多すぎて統計しきれない。江蘇省蘇州市のハムもどきは、味が本当のハムのようなだけでなく、ハムの肉の繊維をちゃんと作り出しており、おいしい「旨味」と「美味」とがある。蘇州のハムもどきは水で軟らかく戻したのちに、八角(訳者注11)の香りをした醤油・砂糖にひたし、キノコスープを使って煮ると、ハムはおいしいだけでなく風味よく、誠に絶妙無比である。ある年、北京大学の周培源先生が外国人招いた中に、インド人ありアラビア人あり、もちろん中国人もいた。皆が食べられるようにと羅漢齋(訳者注12)を選んだ。全ての材料は豆腐や麵筋(訳者注13)などであった。しかし全員が気がつかず自分の好む味だと思いきんだそうだ。

日本料理の中にもどき料理は多くない。日本料理は素材の価値を重視し、一は一、二は二であること、これは日本人の飲食思想にも関係が

あるといえよう。日本人は肉類は魚介類より良いものとは決して思っておらず、日本料理の一大特徴はできるだけ加工をしないで、その原材料の味を保つことであるので、加工しないものにはニセの料理を作りようもない。中国料理は加工を旨とし、加工を通じて本来の味を変え、独特の好まれる味にするのである。

日本の素菜は「精進料理」という。いわゆる「精進」とは、梵語の「ビールヤ」の意識である。日本人はよく「美食を戒め粗食を進める」と言うので精進と称するが、これは飲食を指して言っているものである。日本では時には「精勤」と訳しているが、精神修養に勤めるという意味である。

仏教が日本に伝わってから日本人はその教義の影響を受け、なるべく動物性食品を避け、植物性食品を選んで用いたがこれもまた、肉類食物を禁忌する菜食主義(ヴェジタリアン)と称され、もちろんここでは仏教信奉者を指している。仏教を信じない者も一種の風潮あるいは当時の主流であった飲食思想の影響を受けていた。

日本の素菜すなわち精進料理はもちろん名称・内容・形ともに確かに素食料理である。日本人は生の魚介類を好むので、精進料理の中に刺身もどき(日本語では精進膾と称する)があり、材料は主に豆類と野菜である。日本料理と中国料理とを比べてみると、両国文化の差異及び生活習俗の違いが容易に見出せる。

(訳者注1) 殷代初期の政治家。夢のなかで神に感応した女性から桑畑で生まれ、母親はすぐに死んでしまったが、ちょうど桑の葉をつみにきた有佻氏の娘に拾われ、その料理人にあずけられて育った。成人後、殷の湯王がその名声を聞きつけて招こうとしたが、有佻氏に断られた。ついで、有佻氏の娘との結婚を申し入れると、有佻氏は非常に喜び、嫁ぐ娘に追従させた。のちに、湯王が夏の桀を討伐し、殷朝を樹立するのを助け、その死後も、卜丙・仲壬・太甲の三代の王を補佐した。『呂氏春秋』本味篇に、湯王に治国の要諦を聞かれ、料理になぞらえて答え

た問答が収められ、中国最古の料理書とされている。

(訳者注2) 料理人。

(訳者注3) 原文は孟子になっているが、『礼記・礼運篇』の中の文。孟子・告子篇には「食色、性也。(食欲と色欲とは人間の本性である。)」とある。

(訳者注4) 現代中国語で「食べる」の意。

(訳者注5) 英文法でいうところの「目的語」に相当。

(訳者注6) 原文「那件事兒不讓他干他会吃醋的。」

(訳者注7) 「せつもんかいじ」漢・許慎撰。AD.1000年成立。当時の文字につき、形の上から十四篇、叙・目一篇、五四〇部に分け、字形・意義・音声を解説した。

(訳者注8) 原文「燴」。材料をスープで煮、汁をゆるくくずびきした調理法。スープ煮する時間が長すぎるとクタクタになって爽やかさを失うので、燴の場合は、材料は適当な大きさに切り揃え、あらかじめ火を通してあるか、煮えやすい口あたりの柔らかいものがよい。「白焼」とも似ているが、燴は加熱の時間が短く、汁けが多くて滑らかなとろみがついている点に特徴がある。

(訳者注9) 原文「煨」。弱火で煮る。埋み火(うずみび)ほどの弱火でゆっくり煮る調理法。はじめ汁けは多いが、長時間煮詰めるので、濃密な汁になり、材料によく吸収されて仕上がる。直火に鍋をかけるだけでなく、器とよばれる蓋がぴったりできる壺形の陶器や磁器に材料を入れ、湯煎で蒸し煮することもある。

(訳者注10) 中国では鴨はカモではなくアヒルを指す。以下同じ。

(訳者注11) 「ハッカク」モクレン科の常緑樹。中国西南部が原産地で、福建・広東・広西・江西で産する。八本の角が突き出した形が特徴的で、この形が星のようでもあり、英語名のスターアニスもこれに由来する。鳥獣肉の煮込みや下味づけによく合い、生臭味を消し、消化を助ける働きもある。

(訳者注12) 素菜につけられる形容。(阿)羅漢は、仏教の修行者の最高位の称であるが、精進材料や野菜料理の形容としてつけられる例が多い。

「野菜の五日炒め」

(訳者注13) 「生麩(なまふ)」。小麦粉からデンプンを取った残り。小麦粉をこねて大きな塊にし、布袋に入れて水の中でもみ、デンプン質を洗い落した後に残るねばりの強いもの。主成分はグルテン。総菜・精進料理によく用いられる。

Ⅱ 料理命名法

中国料理名の多様性は、料理人の随意性とも関係があり、料理人はあんかけ(訳者注1)によって異なる名前をつける。例えば、鍋巴(訳者注2)は、その上にもし三種類の海鮮を加えれば、三鮮鍋巴と称する。もしエビが主で作られたあんかけであれば、蝦仁鍋巴と称する。しかも中国料理はその音・形・色及び味にもとづいて命名されることもある。つまり鍋巴関連では音で命名するのであろう。というのは鍋巴の上にあんかけをかける時に出るパチパチという音があるので、鍋巴料理には「平地一声雷」という名もあり、各地区に異なる名称もある。

料理の形にもとづいて名づけたものはオードブル(訳者注3)に多い。特に大宴会のオードブルの中の大盤は、色々な花鳥の形のものがある。例えば「孔雀開屏」(訳者注4)「百鳥朝鳳」(訳者注5)「龍宮聚会」(訳者注6)「龍鳳呈祥」(訳者注7)「鶏鳴報曉」(訳者注8)など。もちろん熱い料理の中にも形で命名したものがある。例えば「松鼠桂魚」(訳者注9)は松鼠(リス)の形に作った鰻魚(訳者注10)の甘酢あんかけである。又大きな魚の腹を裂き、その腹の中へ木のタネや実を入れ蒸し煮にして作る大きな料理を「麒麟送子」(訳者注11)と名づける。料理の色で名づけるものには、翡翠餃子・碧緑饅頭の類で、多くは緑の野菜汁で小麦粉をこねて作った食品である。又、琥珀鶏丁・琥珀丸子の類の名称は、多くは棗の赤い汁をかけ、煮込んだ料理である。

中国料理の中にはその味に因んで得た名があり、例えば「仏跳牆」(訳者注12)のようなもの

である。この佳肴は福建の名菜で、国内外に名高い。それは陶製の壺を用い、とろ火で煮込んで（訳者注13）作る。30数種の材料が必要で、中には別に加工する必要があるものもあり、最後に陶壇に似た壺の中に入れ、陳年紹興酒（訳者注14）を加えフタをし弱火で五・六時間煮込む（訳者注15）と、味の良い料理ができる。美味だけでなく栄養豊富で、目に良く美顔効果があり、血を活発にし、気を通じ、精力増進などの効能がある。主な材料にはフカヒレ・ホシエビ・ナマコ・鶏アヒル・ブタのアキレス腱・ハム・干しシイタケ・貝柱・鳩の卵（訳者注16）などである。伝えるところによると、清朝道光年間（1821-1850年）に秀才たちが福州の聚春園菜館にやって来て料理をとったが、皆満足しない。経営者が壺を捧げ持ってきて封を切るや、店内よい香が満ち、おいしそうな濃い香がし、口に入れてみると柔らかく独特の風味があった。秀才の中にその場で詩を作ったものがある。「壇（つぼ）を開けるとすばらしい香が四方に漂った。仏がかいだら禅を捨てて扉を飛び越えて来るだろう。」（訳者注17）この佳肴の香が出家人を還俗させ、この料理を食べずにいられないという事を説明している。このため、その時から「仏跳牆」という名がついたのである。

中国料理の名称の中には故事にもとづいて名付けられたものもある。例えば「叫化子鶏」（訳者注18）というもので、伝えるところでは清代の乞食が作ったものだそうだ。乞食がとても腹をすかしていると、ふと一羽の鶏が草むらにもぐりこんだのをみつけ、つかまえたが鍋がないので泥を塗り、枝や草で焼いた。ちょうど乞食が食事になりつこうとすると、とある将軍が通りかかり、鶏の香がしたので下馬し、乞食と雑談しているうちその作り方をきき、一口食べてみるとなるほど味がよい。将軍は帰營後、乞食の作り方を発展させ、鶏の腹の中に挽肉・ハム・ホシエビ及び調味料を詰め、ハスの葉で包んで黄泥を塗って焼き上げたものを「叫化子鶏（こじき鶏）」と名付けた。

古詩の寓意を取って料理の名にしたものも少

なくない。例えば李白の詩句「兩岸猿声啼不住，輕舟已過萬重山」（訳者注19）だが、料理人はこの詩句にもとづきウサギの耳を帆に作り、アスパラガスで舟を作り、一つのオードブルにして「一帆風順」（訳者注20）と名付けた。遠行する友人の送別に、仕事につく人に事業の成功を祈って、又は企業・工場・店舗が開業する時の祝宴で、それはとてもおめでたい祝福メニューとなっている。

料理人はよく牛鞭（訳者注21）で牽牛の形を作り、忠貞なる愛情を象徴し、エビ団子で燕の形を作り織女を表わし「牽牛織女」という料理名にすることがある。特に7月7日が近づくと、このような料理を作り、お客様に美味しいだけでなく、文化を感じていただけるのである。

中国料理と日本料理の名称とを比較してみると、日本料理の名称はそんなに凝ったものではなく、比較的簡単であることがわかる。日本料理は調理方法によって名を取るものが多い。例えば「焼物」は焼いた食品のことであり、「揚物」は油であげたもの、「煮物」は水煮した類のもの等である。食物の総称が料理名となっているものもある。

料理名と関連して、日本の宴席メニューの上には総称がある。例えば花の宴メニューなら、季節をあらわすために、季節のいずれかの花びらを料理に入れているもの、のように。中国では一般にメニューだけを書き、何らかの総称があるという習俗はない。

（訳者注1）「あんかけ」と訳したが、本来の意味は料理を飾る添え物・つまの事。汁物や料理の上にさらっと散らすパセリやその他の野菜・薬味など。そこから敷衍して「あんかけ」としてみた。

（訳者注2）「おこげ料理」。江南地方にもあるが、四川でも得意としている。飯が鉄釜にはりついたおこげの部分カラカラに乾燥させ、供する直前に適当な大きさに割ったものを、熱した油でこんがり揚げ。客の目の前で、別の器に盛ったくずびきの汁をかけると、ジャーッと音

をたて、香がただよう。四川の鍋巴（おこげ）料理は、汁の味つけがさっぱりとしていて甘くなく、酸味を加えている例が多い。

（訳者注3）「オードブル」と訳したが、中国語では拼盤・冷盤・涼菜・冷菜・押卓菜などとも言う。「盛り合わせ」「前菜」「冷たい料理」の意である。宴席では最初に出される。大きな皿に色々な酒の肴、例えばピータン・クラゲのあえもの・蒸鶏・叉焼肉などを盛り合わせたもの。

（訳者注4）クジャクが羽を広げた様をかたどったもの。

（訳者注5）百鳥が鳳凰に對面する様をかたどったもの。

（訳者注6）龍宮で様々な生き物が一堂に会する様をかたどったもの。

（訳者注7）龍と鳳凰とが乱れ飛び、吉祥を表わしたもの。

（訳者注8）鶏が朝のときを告げる様をかたどったもの。

（訳者注9）魚のりす型甘酢あんかけ。魚を開いて骨を除き、肉に深く格子の切りこみを入れて、粉をまぶし、尾を持って切れ目を開くようにしながら揚げると、松かさのように開いた形に魚が揚がる。揚げたてに甘酢あんをかけた料理で、用いる魚により「松鼠黄魚」「松鼠桂魚」などと名付けられる。りすの形に魚の形が似ているからとも、甘酢あんをかけたときにあがる音が、りすの鳴き声に似ているからともいわれる料理名である。

（訳者注10）「けつぎょ」。ハタ科の魚。ほとんど全国の大河の中・下流と、それに続く湖沼で大量に産する、中国特産の名魚の一つ。昔から鯉とともに器や額絵などに描かれる縁起ものである。身は白くしまり、小骨がなく美味でもあるので、非常に人気がある。春の産卵期に最も脂がのる。成長は早く、20～30センチメートルの1・2年の未成魚が漁獲量の83%を占める。別名桂魚・季花魚など。

（訳者注11）麒麟（中国伝説上の獣。聖人が世に出ると現われると言われる想像上の動物で、雄を麒、雌を麟という。鹿に似て鹿よりも大きく、牛の尻尾、馬の蹄を持ち、草を踏みつけたり生の物を食べないという）が子を授ける様をかた

どったもの。

（訳者注12）山海の珍味の壺詰め蒸し煮。福建料理の中の代表的な名菜で、フカヒレ・ナマコ・アワビなど、海産の上等な素材・陸上のキノコ類や各種の肉や内臓を壺の中に詰めて、長時間蒸した料理。食卓で封をした蓋をはずすと芳香がただよう。おこないすました高僧や仏さえも垣根を飛び越えて食べに来ずにはいられない、それほどのごちそうというのが料理名の由来である。あらゆる山海の珍味が一つの器の中に詰められているというので、「福寿全」とも呼ばれている。

（訳者注13）原文「煨」。前出。

（訳者注14）2年以上寝かせたものを「陳年」という。

（訳者注15）原文「燜煮」。蓋をぴったりとし煮こむこと。

（訳者注16）産量が少ないために高価であり、清代には金持ち以外食べることはなかった。大きさは鶏卵と鶉卵との中間。特徴は、加熱しても卵白が白変せず、半透明で美しいことで、高級宴席料理の材料として用いられる。足腰の痛みや咳・月経過多等に効くとされる。

（訳者注17）原詩「壇啓異香漂四隣，仏聞棄禪跳墙来。」

（訳者注18）「こじきどり」。別名教化鶏・富貴鶏・杭州煨鶏。「泥烤」という、粘土包み焼き。材料を粘土で包み固めて焼く調理法。熱がゆっくり伝わり四方から平均して火が通り、材料の持ち味が逃げずに蒸し焼きされる。特に江南地方の名菜、叫化鶏がこれに当たる。鶏を蓮の葉で包んだ上から粘土でしっかり包み、炭火（又はオープン式かまど）の灰の中に埋めて、四方からゆっくりと蒸し焼く。客に焼き上がった塊を見せてから叩き割って中の鶏を供する。江蘇省常熟の乞食が、盗んできた鶏のかくし場所に困り、粘土を塗りつけてごまかし、あとで焚火で焼いたところ、泥とともに羽毛が抜け落ち、味も香もすばらしかった、というエピソードからこの名がある。また、乞食が鶏を手に入れたが鍋がないので思案したところ、枝豆をゆでる時、外の皮はクタクタになるが中の豆はきちんと煮えるのを思い出し、鶏に泥を塗って焼いてみた

ら非常に美味だった。料理屋のコックがこの方法をまね、色々と研究を重ねていった結果、ついには江浙地方の名物となった、との事。

(訳者注19)「早発白帝城」第3・4句。「兩岸で猿が騒ぐ声の中を、するすると船は深い山々の間を進んでいく。」

(訳者注20) ものごとが順調に進みますように、の意。

(訳者注21) 牛の陰莖。

Ⅲ 料理加工手段—火について

中国料理の加工法は多種多様にわたる。もし中国料理に一体どのくらいの加工法があるかとはたずねれば、おそらく普通の中国人が全部に答えられるのは難しいだろう。が、一般的に飲食の専門家なら「中国料理法三十二の秘訣」に帰納させることができる。すなわち、煎炒烹炸、爆烤熘扒、蒸燒煮炖、熗拌熗爛、腌爇焗蜡、煨靠醬燻、釀場糟涮、風鹵貼淋である。(訳者注1)

人類が食物を加工してきた中では、水が始まりであり火を紀元とする。すなわち飲食は水からはじまり火を網とし、火の加工を経て腥（なまぐささ）を取り、臊（におい）を取り、膻（あく）を除くことができる。中国料理の加工法の主なものは火に関するもの、例えば炒・炖・焼・烤・煨・熗・焗・熘・炙など（訳者注2）は火と密接であるので、その字は皆「火」偏の字である。漢字の中の下の方の四つ点もまた火をあらわし、調理方法と関係のある漢字には、例えば煮（水煮する）・熬（長時間煮る）・蒸（蒸す）・煎（油焼きする）・燻（あぶる）などがあり、みな火を使って火を通すということである。

火は人類の食文化中に大きな作用をもたらした。人類が火を使うことができるようになってから、毛ごと血ごと食べていた野蛮な生活は幕を閉じ、調理して飲食する文明時代に入っていった。そのため、火を神聖視し、火を崇拜するようになった。火があつてこそ徐々に農耕が発生し、まず焼畑式、後に火で鉄を鍛え道具・

炊具を生産していった。飲食と関係のあるものは、陶製であろうと、銅製・鉄製であろうと皆火が必要であつたし、まさに火が極めて重要であつたがゆえに、火についての神話伝説が残っているのである。

中国の古書で、少なからず火の神話伝説に触れているものには例えば『補史記三皇本紀』（訳者注3）『中論・治学』（訳者注4）『本草・燧火』（訳者注5）などである。これらの本に三皇の一、燧人氏（あとの二皇は普通伏羲・神農を指す）の故事（訳者注6）が記述されている。太古の昔、人々が火とは何か知らない頃、毛ごと血ごと丸のみするという生活を送っていた。それゆえ色々な病気が絶え間なく発生していた。ちょうどその時聖人が出現した。燧氏が木をきりもみ（あるいは石をうちあわせ）火を得て、人々に食物を煮ることができることを教えた。人々は彼を天子と称し、燧人氏と呼んだ。燧人とは木をきりもむ人のことである。この伝説は戦国時代末期にすでに文字による記述がある。文字で記載される以前に、木をきりもみ火を得るという神話は民間ですでに広く流布していた。

日本では、火種に関する神話伝説は次のようである。イザナミが火神を生んだ時、女陰が焼かれた、すなわち女性性器が火種を出現させたという神話で、また体内型神話と称される。

人類が火を生活に使うことは、昔から今まで考古学的発見を調べてみるとその証拠は北京猿人遺跡から出たものであり、それは中国北京市西南郊外の周口店にあり、今から40～50万年前のことである。

(訳者注1) 中国料理調理法三十二の秘訣

1. 油焼きする
2. いためる
3. 揚げてから、いため煮する
4. 揚げる
5. 強火で瞬間的に火を通す
6. 焼く
7. あんかけ
8. とろみ煮
9. 蒸す
10. 材料を揚げる・いためる等の熱処理をしてから水を加えて煮る。
11. 水煮する
12. スープ煮・スープで蒸し直火煮する
13. あえる（主として火を通したものが多い）
14. あえる（冷菜に用いられる事が多い）
- 15.

くずびき煮 16. 蓋をした鍋で弱火で煮る 17. 漬ける (塩・酒・酒粕) 18. 油で揚げる 19. からいため 20. 動物性食品を漬けてから干すこと 21. 弱火で煮る 22. 他材料の味を含ませる 23. みそ漬け 24. いぶす 25. すり身状のあんを塗る, または詰めること 26. しなびる 27. 酒粕に漬けこむ 28. しゃぶしゃぶ 29. 風力で乾燥する 30. 煮しめる 31. 貼る, 塗りつける すり身状にしたものを他の材料に塗りつける 32. 熱油をかける

(訳者注2) 炒: いためる, 炖: 直火煮する, 焼: 水煮する, 烤: 焼く, 煨: 弱火で煮る, 燴: くずびき煮, 焗: 広東の方言で〈陶磁器の割れ目などをつなぎ合わせる小さな金属製のかすがい〉から意味が転じたものである。つまり, 熱の力で素材の質をひきしめ, 味をしっかりふくませることをいう。熘: あんかけ, 炙: あぶる
(訳者注3) 『史記三皇本紀』は唐・司馬貞の撰であるが。

(訳者注4) 後漢・徐幹撰。

(訳者注5) 『本草綱目』明・李時珍著。歴代の本草諸家の説を集大成したもの。

(訳者注6) 「すいじんし」。中国の伝説上の帝王である三皇五帝の一人で, 人間に火食することを教えたとされる。『韓非子』(戦国・20巻) 卷19の「五蠹」に「上古の世では…人間は草木の実や(ハマグリ)を食べていた。生臭くて悪臭があり, 胃腸を痛めるので, 人々はよく病気になった。そこへ聖人が現われ, 木と木をすりあわせて火をおこし, それで生臭いものを調理する術を教えた。人々は喜んでこの聖人を天下の主にした。その名を燧人氏という。」とある。

IV 「調和」と「新鮮」

中国料理の最大の特徴は調和させ美味を作ることである, つまり色々な調理法を経て各種の材料を融合させ, 一つの味だけがきわだって強いものより, いくつかの味が重なりあって作られた味という点に特徴がある, すべてが総合的にまとめられ調和した味を作り出すことに努力

が払われているといえる。料理は芸術であり文化であり, それは必ずそれを造った民族の哲学と思想及び歴史文化の背景とを反映している。中国は多民族・多人口の国である。このような社会環境は芸術の多元性を決定する。その多元性を反映して, 「調和」が必要になってくる。蒸す・煮る・焼く・あぶると何種類もの素材を調理・調味し, 旨味も香りも色もすべて総合的にまとめるのである。中国北方人がよく食べる餃子を例に挙げて言うと, 餃子一種類だけで宴会, すなわち餃子宴を催すことができる。料理人は数十種ないしは百種に上るくらいは作ることができる。餃子は菱角(菱の実)型でよい, これは最も基本的な形で, それは古銭元宝の形に似せて吉祥を象徴しているのだ。また, 円形・角形・楕円形に作ってもよい。餃子の具は魚でもいいし, 豚肉や牛羊肉でもいい, もちろん全部野菜でもいい。餃子の味は塩味でもいいし, 甘くてもいいし, 辛くても, 色々な味を混ぜてもよい。つまりこのようにいろいろと変え, 調和を繰り返し, 何種類も作り出し, それに加えて餃子は皮も具もあるので, すでに主食でありかつ副食であり, 主副が一体として結合している。主食の小麦粉は酸性で, 餡の野菜はアルカリ性に属す。人々はただ餃子を食べるだけで腹一杯になることができるし, 身体の酸・アルカリのバランスがとれ, 健康に良い。

餃子は形が良くしかもおいしい。餃子の食べ方は色々で, しかも簡単である。煮て食べるものを水餃と称し, 又小籠包子のように蒸して食べるものを蒸餃と称し, 又油で焼く(訳者注1)ものを鍋貼(グオティエ)という。

餃子に限らず, また多くの食品にも上述した食品の特徴が備わっている。例えば鹵麵(訳者注2)を作るとすると, この鹵は食べる人の好みによって自由に作ることができ, 何種類も作ることができる。又例えば年糕(訳者注3)・月餅(訳者注4)などは, 中に何を入れるかは, 地方によってそれぞれ異なる。今では流通が発達して各地の月餅が手に入るために, しばしば買うのに目移りすることすらある。

日本料理は中国料理と比べると、最大の特徴は新鮮な食材が豊富にあり、その持ち味を生かしている。つまりなるべく加工しないか加工を少なくするということである。最も代表的な日本料理は刺身と言えよう。その新鮮さと栄養価値が取りえである。刺身にもし調味料につけずに食べれば、全く味がないとさえ言え、とても味があるなどとは言えず、慣れていないうちは、生魚の生臭さとなよなよとした魚肉であり、何の味もしない。おろしわさびと醤油につけてから塩辛さと辛さが加わり、しかも鼻にツンときて、短時間で慣れるのは難しい。しかし、ある程度食べていると慣れることができ、さらに徐々に好きになり、長らく食べないと刺身が恋しくなってくる。刺身及びその他の日本料理が重視しているのは新鮮な栄養である。これもまた日本料理の長所の一つである。この特徴は日本人が世界一の長寿国となった原因の一つと言えなくもない。新鮮な食品はビタミンを破壊せずに、しかも消化しやすく、人の健康に良いものである。

(訳者注1) 原文「煎」。油焼き。熱した鉄鍋に油をひき、材料の表面が適宜色づく程度に焼く調理法。火力は弱火か中火。材料が重ならないように並べ、焼き色がつたら裏に返して、さらに片面を焼く。単一調理としてだけでなく、煎して形を整えたのちに蒸したり、汁をさして煮る場合も多い。

(訳者注2) 「ルーミエン」。肉類や種々の調味料を合わせて作った、濃い汁をかけたうどん。あんかけうどん。

(訳者注3) モチゴメ・モチアワの粉を蒸し上げた、金のべ棒状のものを切って調理する。竈神を元旦に迎えるために作るお供え物で、下げた後は野菜や肉などと一緒に煮て食べる。

(訳者注4) 中秋節(旧暦8月15日)に食べる満月型の菓子。この歴史は古く、中国伝統の習俗となっている。各地で餡が異なるが、有名なものに、上海の蝦肉月餅や広東のナッツ入り月餅など変化に富む。

V 嗜好の相異

ここで言う広いと狭いとは、三つの方面を含んでいる。一つは素材・二つは半加工食品・三つは食べ方である。以下に各々を叙述する。

(1) 素材。中国料理で用いる素材は特に広く、その程度は北方人が言うところの、広東人が幅広く食べる例の三句の言葉には及ばないが、確かに大変幅広い。人々は、広東人は天上では飛行機以外、海中では軍艦以外、地上の四足は机・椅子以外は何でも食べると言っている。食べられ、しかも一定の栄養価のあるものは、中国人はみな何とか方法を考えて腹に入れてしまう。例えばサソリ・アリ・毒ヘビ・狸々の唇・ハクビシン(訳者注1)などである。日本の食卓では見かけないものである。

何でも食べるということが素材の種類を増加させる。自然界にある物以外に、人工的に栽培・飼育したものもある。例えば猴頭菌(訳者注2)・白クラゲ(訳者注3)・鹿肉・兎肉・犬肉などである。日本の食卓では見かけないものである。

中国の各地に育つ色とりどりの野菜は、日本ではほとんど見かけないものである。栄養と健康上、中国人はこの頃「吃野」(山菜を食べる)を重視しはじめ、各種の山菜が市場に出回り、人々に受け入れられている。例えば、苦菜花(訳者注4)・莧菜(訳者注5)・荠菜(訳者注6)などだる。

(2) 半加工食品。いわゆる半加工食品とは素材を加工して調理しやすいようにしたものや、または味を加えさせたものである。例えば日中両国ともに豆腐食用大国である。しかし、中国の豆腐の半加工食品の種類は日本より遥かに多い。中国の食品店は普通みな豆製品の専用棚があり、その中には豆腐皮(訳者注7)・豆腐絲(訳者注8)・豆腐泡(訳者注9)・豆腐干(訳者注10)・燻豆腐(訳者注11)などがあるが、しかし豆腐の質が日本より劣るものもある。

その他の肉魚類・野菜果物などの半加工あるいは加工食品の種類は更に多く、枚挙に暇がな

い。

(3) 食べ方。ここで言う食べ方とは、出来上がった料理の食用方法のことである。日本料理、特に代表的な日本料理は、何らかの調味料につけて食べることが多く、中国は料理を色々な味が出るように作ってある。

中国にも生野菜・揚げ物を何らかの調味料につけて食べることはある。調味料の種類は幅広い。一つてんぷらを例に取って説明してみよう。中国では魚やハスの薄切りを揚げたものをてんぷらとは言わないが、このような調理方法もあり、つける調味料も大根おろしに天つゆとは限らず、それは塩コショウでも良いし、甜醬（訳者注12）でも良いし、又豆腐乳（訳者注13）でもよく、食べる人の好みで決めればよい。これは、中国・又漢民族の随意性と言っても良いが、一種幅広いという印象を与えざるを得ない。が、日本のてんぷらは、正式な宴会では一つの各式でしか食べず、でなければ「てんぷら」料理と呼ぶことはできない。これは既にお決まりになっている。日本料理の形式化は料理の発展を制限し、種類を減少させているのである。

(訳者注1) 原文「狸」。仮に、「タヌキ」であれば、日本でもタヌキ汁があるので、ここでは「果子狸（ジャコウネコ科・草食のヤマネコ、ハクビシン）」とした。

(訳者注2) 「やまぶしたけ」。中国東北山珍の一つといわれ、珍重されている。クヌギやクルミなどの木の股に生ずる。形が猿の頭に似ているのでこの名がある。最初白色で、のちに次第に褐色になり、表面が黄色い。主として東北地方に産し、大興安嶺の深山の老林の中で多産される。吉林省のものが名産品ともいわれるが、洛陽・雲南地方でもとれる。

(訳者注3) シロキクラゲ科に属し、白木耳とか雪耳ともいう。なまものは、クヌギの木に産する気泡状の植物性膠質で、乾燥するとかたく薄い片となる。四川省の特産品だが、今は人工栽培されており、きわめて高価なもので、山珍のなかでも珍重されている。薬効としては、滋養強

壯・肺疾患・便秘に効き、肌をうるおす効果がある。西太后がたいへん好まれたという説もある。

(訳者注4) ノゲシ・ハルノゲシ・ケシアザミの類。

(訳者注5) ヒユ属植物の総称。ヒユナ・バイアム。

(訳者注6) ナズナ。いわゆるペンペン草である。

(訳者注7) 生ゆば。豆腐に固めないで煮沸し、表面に薄い膜ができたらすくい上げる。

(訳者注8) 押し豆腐を細く切ったもの。

(訳者注9) 揚げ豆腐の小型のもの。

(訳者注10) 布と布の間にはさみ積み重ねて圧縮して作る水分の少ないハンカチ大の方形の薄い豆腐製品。

(訳者注11) 縦横5センチ厚さ2センチほどの大きさの豆腐を布にきつく包んで香料を加えて一度煮た後に布を取り去ってかわかすか、又は燻製にしたもの。

(訳者注12) 「あまみそ」。小麦粉をこねて発酵させたものを蒸し上げて、これに麴・塩を加えて作る。

(訳者注13) 豆腐を塩漬けにし発酵させたもの。中国チーズといわれるくらい、強烈なおいがある。酒の肴にしたり、朝食の粥といっしょに食べたりする。羊肉のときには、タレに入れる調味料の一つとして使用する。

VI 料理の温度

中国人が熱い料理を好むのは、これは中国の風土と大きな関係がある。少なからぬ食品の素材は乾燥して保存しているため、食べる時水に浸して元に戻すので鮮味が失われやすく、油で加工する必要がある。油性食物は熱いものを食べてこそ味がありかつ消化しやすいためである。

この他に、中国人は意識の上で漢方の影響を深く受けており、熱い料理は温に属しているから五臓六腑に有益だと思っている。寒性の食品、例えば冷めた飯や冷めた茶などを摂取すれば、皮膚内臓に寒を受けさせ、寒は疾病を生じやすい。これは意識上から生じたものである。中国の三大竈と言われる都市の一つ重慶（他の二つ

は南京・武漢）は特に炎熱酷暑の季節には鍋物が受けている。1993年重慶は猛暑が続いたが、しかし鍋料理は歓迎され、百年の老舗が鍋を出し、高級レストランも鍋専用コーナーを作ったほどであった。当地の人は、鍋は猛暑を除く妙法と称し、曰く「熱をもって熱を攻め、汗をかいた後は一層涼しい」と。様々な鍋がその奇を争い、重慶では振り向けば鍋料理店にあたるほどだ。鍋物というこの料理は熱さだけでなく、辛い調味料（唐辛子・山椒）につけ、全身大汗をしたたらせながら食べてこそ痛快である。体の中の老廃物が大汗と一緒にすっきりと体外に排出され、風呂に入り、涼しいところでちょっと休むと体がさわやかになる。これは中国の古い医学でいう熱をもって熱を攻める良い方法である。

中国の宴席の前半はオードブルもあるが、これらのオードブルは大体が熱処理を経て冷たくしてから食べるものである。冷たいものや生食は少なく、部分的にオードブルの野菜を生で食べることや、あるいは水煮した後に冷やして宴席に並べることはあるが、宴会料理の中のわずか一部分を占めるに過ぎない。

日本は中国と比較すると、日本の生食は中国よりもはるかに多い。もちろんこれは日本の風土習俗に符合する。日本の食物は海鮮が多く加工しないかもしくは多少の加工をすると、更に鮮度が保て、ビタミンの損傷も少なく、海産物自体は塩分を含んでいて、ある程度の味があり、又塩は消毒の効能があり、生で食べても差し支えない。加えて日本の水質は良く、温度変化が小さく、寒冷地が少ないのも生ものを食べるのに適している（訳者注1）。

中国人の主食である大餅（訳者注2）・油条（訳者注3）・年糕を見てみると、その味は塩辛い。様々な料理や副食品はその多くが塩味である。もちろん中国は長江以南になると甘いものが割に多くなり、料理を作る時にも料理に甘い味を加えるため砂糖や蜂蜜を入れるが、料理の主流、つまり基本の味は塩辛いものである。

塩辛い料理は大陸性気候の中国風土に適して

いる。というのは雨量が少なく空気が乾燥しているため、体の水分が蒸発しやすく、比較的多い塩分が必要となってくるからである。ゆえに、塩辛い方に偏って食べるのは生理上の必要からである。もちろん塩分過多は高血圧になり易い。

中国料理と比べてみると、日本は甘い方に偏っている。これは日本の気候風土が育み出した習俗である。日本の気候は温和で、周囲を海に囲まれ降雨量が多く、空気は湿潤で酷暑以外は大量に汗をかかずもないので、甘い食物は日本人の嗜好に適しているのである。

（訳者注1）万葉のころ食膳に並ぶ料理はすべてつめたいものだった。今も宴会の席ではその伝統は続く。当時、唯一熱い料理は汁物だった。ために「あつもの」という。このあつものには二つあり、野菜や海藻を入れたものは「羹」、魚介や獣肉を使うと「臛」と書いた。そこでこの両方の羹が揃うと御馳走だったので、それを表現するために羹臛と今でも箸袋やのれんに書く料亭がある。

ただ、日本料理は冷めても割合とおいしくたべられるのは油脂を多用しない、いわば、油脂欠乏型の料理だからである。ことに動物性の脂肪は料理に使わないのが、伝統である。（詳見奥村彪生「万葉の食卓」『言語』vol.23. 1994.）

（訳者注2）小麦粉をこねて、平たい円盤状にして焼くか蒸したのもの。北方の主食。

（訳者注3）練って発酵させ塩味を加えた小麦粉を長さ30センチ程度のひも状又は縄状のものにして、油で揚げたフワフワした食品。朝食に粥を食べる場合その添え物としてよく用いられる。

Ⅶ 食事の量

中国人は家でお客を招く時、または外でお客を招待する時、お客がいる場合どこでもお客の量にこだわるのである。主客双方の実際の量に照らして準備することはまずない。家庭の中もこういうふうであるというのは、この観念は中国伝統文化と無関係ではない。

中国語の「餘」は吉祥文字であるので、縁起をかついで客を招いて食事するときは必ず「有餘（あまりがある）」ようにする。つまり主客双方が満腹した後にまだ食べ尽くせない余りがあるということだ。「餘」は富裕の「裕」字と音が近く、富貴有餘を暗示しているがゆえに、中国の料理は量が多く、きれいさっぱり食べることはせずに、きっと余らせるというのも縁起をかつぐ習俗から出たものだからである。しかも「餘」は又「魚」と同音なので、宴席上には必ず一種の「魚」を作りテーブルに並べて年年有餘、つまり豊饒富足ということを表わす(訳者注1)。つまりこの種の考え方が、中国人の飲食量を多いに増大させ、精神的に縁起をかついで満足する一面があるが、少なからぬ弊害も現われた。一に浪費はなほだしく、二に食べ過ぎになりやすく体によくはない。

中国の食事と比べると、日本は適度である。もちろんこれは一般に家庭で食事をしたりレストランでごちそうになる場合を指す。特に定食(セットの食事)は、ふつうの食欲の人には丁度よく、食べる量が多い人に対してはちょっと足りない。食欲が落ちている人に対してはちょっと多いが少し残せば浪費は少ないし、このような適度な食事は健康に良い。もちろん、特別盛大な宴会でも、どんなに食べても食べきれない、というのは多くお目にかからない。というのも日本人の観念の中には中国のような「有餘」という発想がないからである。

(訳者注1) 海に遠く、川の流れが急で魚に恵まれない四川の一部では、木彫りの魚で代用することもあるほどだそう。

VIII 飲用奇譚

コップで酒や水を飲んだり、碗でスープを飲むのは日中両国にある。しかし鼻飲は中国にあって日本にないものである。

鼻飲の習俗。唐代広州の人劉恂は『嶺表録異』

(訳者注1) を著わしたが、主として嶺南の風習を記載した。そこには鼻で「不乃羹」を飲む風習がある。この羹の材料は、羊・鹿・鶏・猪の骨と肉であり、又五味の調味料を加えて煮て作った濃いスープを当地の人は美味佳肴とみなして「不乃羹」と名付けた。多くは人にごちそうする時に飲用するもので、一定の規則があった。飲用する時、羹を盆に盛り、それから皿に置き銀製の口つきの杓子を羹の中に入れる。この時主客の間でしばらく譲り合うが、ふつうは主人が先に飲む。主人が杓子を手にとり「不乃羹」を盛った後、杓子の口を鼻孔に入れ、さじを傾けてゆっくりと鼻孔から飲用する。一さじ飲み終わったあと宴会に来ていただいた他の人に回して、賓主が次々と飲用し、それからその他の料理が出る。このような鼻飲のある集会は「不乃会」と呼ばれた。この会を行なうと、権威・高貴な人を招く宴席がスムーズに行なわれるのだそう。当地の人は夏の暑い時にも鼻飲法で水を吸い渴きをいやすそう。見たところ飲食をもって潤滑油にするのは中国では長い歴史があるようだ。

鼻飲(訳者注2)は中国からヴェトナムに伝わった。ホーチミン大学潘輝黎教授が言う。「ヴェトナム北部地区は今に至るも鼻飲の習俗がある。中国の広東・広西北部にもこの習俗が残されている。」(訳者注3)

(訳者注1) 『嶺表録異』全3巻。唐代末期の地理書。嶺南(現在広東省と広西チワン族自治区の気候・風俗・地理などについて記す。原書はすでになく、『永楽大典』などから逸文を集録。

(訳者注2) 鼻飲については『食をもって天となす』(賈蕙萱・石毛直道著 2000年 平凡社)に詳細な記載がある。

(訳者注3) 日本では蓮の花に日本酒を注ぎ、茎から飲むのはある。