

# 食事文化史からみた中国の南北

西澤治彦

## はじめに

中国史をつらぬく大きな流れの一つとして、漢民族の南方発展史がある。古典的な研究テーマゆえに、かつては盛んに研究された時期があった。また、生態学のおよび文化史的な観点からみた、中国の南北差もこれに通じる問題であり、やはり一時期、盛んに研究されてきた。

近年になって、この問題は、漢民族の国内移住の視点から再び見直されようとしている。即ち漢民族の移住と地域社会の展開、さらには漢民族の形成という問題がそれである。近年のより精緻な研究は、漢民族の発展の歴史が、従来考えられていた南北軸という単純な図式ではなく、より複雑な展開を示していることを明らかにしている。加えて今日の中国の沿海部と内陸部にみられる経済的な格差の存在も、南北軸に東西軸を加える視点をもたらし<sup>①</sup>ている。

とはいえ、中国における南北差は、生態学的な要素に加え、長い歴史が生み出したものであり、今日でも依然とし

て存在するし、今後も存在し続けるであろう。従って、中国の南北差という問題は、古典的テーマではあるが、また今日的な問題でもあり続けているのである。ところで、この南北差の問題は、実は中国の食文化史においても重要な要素となっている。本稿では、中国料理の発展と食事方法の変遷という二つの観点から、これまでの食文化研究において論じられてきた南北差の問題について整理を試み、今後の研究の問題点を探ろうとするものである。

## 中国料理の展開と南北

今日の中国においても、南方と北方とでは、料理において地域差がみられる。改革開放による外食産業の活性化と、全国の高級レストランにおける粵菜（広東・香港料理）の席卷などによって、地域差が以前よりも薄らいできていくことは事実であるが、庶民レベルとなると、やはり南北差は存在する。

よく言われるのは、南方のコメ（大米・粒食）に対し、北方の小麦粉（麵・粉食）という対比である。後者の代表例は各種の「餅」（円盤状の小麦粉製品）類や、「饅頭」（マントウ）や「包子」（パオズ）の類である。もともと今日では、江南の南京でもマントウは売っているし、東北地方でも家庭の日常においてコメを食べてはいる。それに小麦粉製品といっても「麺条」となると、南方でも盛んに食べられている。ただ、全体としては、やはり「麺条」を除く小麦粉製品は、南方よりも北方の方でより多く消費されている、という印象を持つ。

これと関連して、「主食」「副食」という語彙の使われ方も、南北で異なるようである。かつて、中国留学時代、南京に二年間住んでいたが、「主食」「副食」という表現を聞いたことはほとんど無かった。ところが、東北地方にいくと、レストランのメニューからして、「主食」「副食」と分けてあるし、おかずをいくつか注文すると、「主食は何に

しますか？」とウエイトレスによく聞かれる。ご飯にするか、マントウにするか、あるいは水餃子にするか、の意味で聞いてくる。逆に、面類と餃子を注文すると、「主食しか注文していませんけど」と聞かれる。こういう体験は南方の中国ではそれまでなかった。

東北地方ということから、これは日本語が入り込んでいたのではないかと考えられる。このことを東北出身の人に質すと、北京あたりでも「主食」「副食」というし、日本の影響ではないのかとの答えが返ってきた。しかし例えば、角川書店の『中国語大辞典』で「主食」「副食」をひくと、語源を「日語」としており、やはり日本語に由来しているようである。今日、ほとんどの中国人はそのことを意識せずに使っているし、現代中国語の語彙として「主食」「副食」というのがあることは事実である。しかし、少なくとも南方ではこの対比をあまり意識していないのではないかと思う。南方では「主食」はご飯しかなく、聞くまでもないからかもしれない。それに高級店ではおかずだけ注文し、ご飯を省くことをよくするが、北方では、おかずのほか、必ず「主食」も注文するのが習慣になっているのかも知れない。

日本ではラーメンは単体でも昼食であれば立派な食事となるし、餃子はおかずになりえる。だからラーメンに餃子を追加するとちよつと奮発した昼食となる。ところが中国人、特に北方の中国人にとって、この「ラーメン・餃子」の昼食をご馳走になることは「屈辱的」な事であるという。なぜなら主食だけで、おかずがないからである。

このように、餃子は、北方では「主食」として食されており、南方の点心としての蒸し餃子などとは位置づけが違ふ。北方人にとっては、点心という甘いものを指し、より広い範囲を含む南方人のいう点心とはズレが存在する。ところで中国語で「餃子」というと、通常は水餃子を指し、日本でいう焼き餃子は、北方では「煎餃」、南方では「鍋貼」と呼び分けている。北方では「煎餃」よりも水餃子をよく食べるし、春節（旧正月）の風物詩となっている、

家族全員でつくるコイン入りの餃子も、当然、水餃子である。

正月に食べるぐらいだから、水餃子は通常でも、他のおかずと共に、お客さんに出しても恥ずかしくない料理である。ちなみに北方ではよく、水餃子の残り物を、翌朝、油で炒めて「煎餃」とし、粥と一緒に食べる。二度ゆでると形も崩れまじくなるが、炒めると脂っこくなり、粥とよくあうのだという。従って、北方人には「煎餃」は水餃子の残りものというイメージがあり、それ故に、客にはあまり出さないという。

その北方の餃子が、戦後になって、特に満州から引き上げてきた日本人によって日本各地で普及したのはよく知られることである。但し、それが北方人の好む水餃子ではなく、煎餃であったのはなぜであろうか。

茶や酒に対する嗜好の地域差は、現在でも存在する。基本的に中国は緑茶文化圏で、半発酵の烏竜茶や発酵させた普洱茶を生産・消費しているのは、南方の福建省や雲南省に限られるし、酒にしても、紹興酒に代表される黄酒を主に生産・消費しているのは南方の浙江一帯で、基本的に中国は白酒文化圏といっている。

さて、こうした南北差は生態学的、かつ、歴史的なものである。広大な土地と長い歴史を有する中国だけに、その料理は各地のさまざまな食材や調理法などを吸収しながら、長い時間をかけて今日の姿に発展してきた。

中国料理の歴史は、中国の社会経済史的な発展と対応関係が見られる。チャンは *Food in Chinese Culture* の中で、料理の展開においても、漢代、および唐宋代が重要な転換点となっていることを強調している。まず、漢代において、発酵技術が大豆に応用され、豆腐、豆乳、豆鼓などの加工品が誕生した。また、西アジアからの製粉技術の導入（篠田統によると前漢末期）により、餅類や麵類（ホウトウ類。今日のような面条になるのは北宋以降）が普及するようになった。これにより、それまでの粒食に、粉食が加わることとなった。この大豆と小麦粉の展開を「静かなる料理

「革命」と呼ぶ研究者もいる。

次いで、唐宋代になると、華北において主食であったキビ・粟類から、米・小麦粉への転換が完了する。また、狩猟の衰退に伴い野生動物の消費が減少する一方、地理的な風土の拡大に伴い、果物や香辛料、野菜などの食材の種類が増大した。漢代から唐代にかけて、西域から中国にもたらされた果物としては、葡萄、クルミなどが、野菜としては、キュウリ、ほうれん草、ウマゴヤシなど、香辛料としては、胡椒、陳皮、ニンニクなどが、また調理法としては、「胡餅」などがあげられる。さらに、酪農製品を含む保存技術の洗練と、喫茶の普及、酒類の多様化などもたらされた。

動物性タンパク源に関して言うと、南北では依然として大きな差違が存在した。即ち、北方の羊の肉に対して、南方では魚が多く消費された。よくひきあいに出される資料に、南北朝時代に楊銜之によって記された『洛陽伽藍記』（東魏の武帝五年、五四七年）がある。巻の二に、北方人からみた南方の食事のことが記されている。即ち、南人は蟹や魚や蛙を食べ、菰（まこも）や菱（ひし）や蓴菜（じゅんさい）を集めて食べるという記述がそれである。篠田統が指摘している通り、これは言い換えれば、北方人はこんなものは食べないという事実を反映していた。また、巻の三には、南朝から魏に亡命した王肅の言葉として、「陸属の長は北の国の羊、水属のそれは南方の魚」というのがある。<sup>3)</sup> この南方の魚というのは、後述するように、調理法の変化の上で大きな要素となっている。

この食肉の消費も、歴史的にみるといくつかの変遷があり、それには北方民族の影響があった。張競は『中華料理の文化史』において、この点を指摘している。即ち、中国には古くより犬食いの習慣があり、戦国時代から漢代へと犬肉が食されていたが、六朝時代になると、犬肉を食することがタブーとなる。これは、支配民族の鮮卑族や突厥族などの遊牧民にとって犬は狩猟の道具であり、これを食することを忌み嫌ったことによる。広東では今でも犬肉が

食されるが、これは犬肉を食す習慣のあった漢族が南下した結果であるという。また、やはり六朝以降、豚肉に代わって、羊肉の地位が上昇すが、これは羊肉を好んで食した契丹族の影響が強く、金朝になっても女真族は羊肉を好んで食した。金に敗れた宋は杭州に遷都するが、これに伴い大量の住民が長江下流域へ移住し、これによって羊肉を食する習慣が南方中国にもたらされたという。

元代に刊行された、忽思慧の『飲膳正要』（一三三〇年）には、西方の料理の他、数多くの北方の料理が記されているが、その多くは羊の肉を用いたものである。元代になってもやはり、北方の羊肉と南方の魚という対比は、依然として存在したようである。張競は南宋以降、羊肉を食する習慣が南方中国にもたらされたとしているが、今日でもやはり、羊肉は南方よりも北方において多く消費されている。

調理技術の面においても、いくつかの画期があった。漢代の穀物の調理方は、土器製の釜と甑の組み合わせにより、蒸すというのが一般的であった。その後、南北朝時代になって鉄鍋が使用され初め、直火炊きへと移行する。その後、唐宋代になると、さらなる鉄器の普及と竈の改良により、中華鍋が使用されはじめ、それまでの羹など煮物中心の料理から、今日の炒め物、揚げ物中心の料理へと移行していった。また、宋代における都市の発達は、レストランなどの外食産業を生み出し、地域ごとの洗練された料理体系が形成されるようになっていった。

中村喬は『宋代の料理と食品』および関連する論文において、宋代を中国料理の一つの変革期ととらえ、食経の分析を通して、宋代における調理法の新しい展開を詳細に論じている。整理すると(1)調味料の変化(「鼓」から「醬」への変化)、(2)調理法の変化(従来の蒸・煮・焼に加え、「煎・炒」、特に油を用いた「油炒」「油爍」が増加)、(3)調理用語の発展(「煮」が多様化)、(4)麵類の発展である。そしてこの麵類の発展に南北の問題が関与

してくる。

それまでの用語は、「麵」が小麦粉、「餅」が小麦粉製品の総称というものであった。餅類はさらに、(a) 湯餅類(小麦粉を水で捏ねて形成し、ゆでゆでた物、「うどん」) (b) 蒸餅類(捏ねて形成したのち、蒸す物、「饅頭」マン トウ) (c) 焼餅類(捏ねたり水溶きした小麦粉を鉄板上でやく物、「春餅」) (d) 油餅類(捏ねて形成したのち、油で揚げるもの、「環餅」ドーナツ) の四つに細分化される。ところが、宋代以降になると、(a) の湯餅類が特に発達する。湯餅類は小麦粉文化圏である北方で発展してきたものであるが、宋代になるとこれが南方の江南において著しく発達した。そして南宋時代になると、この湯餅類が「餅」としてはあまりに大きな部分を占めるようになったため、「餅」から分離させて、これを「麵」と称するようになった。その結果、小麦粉製食品は、蒸餅類・焼餅類・油餅類からなる「餅」類と、湯餅類のみからなる「麵」類との、餅麵両立の時代となり、今日に受け継がれている、としている。

中村は、なぜ宋代の江南において湯餅類が発展したのかを特に書いていないが、これは宋が金に敗れた後、杭州に遷都し、それにともなつて多くの漢族が江南に移住し、そこで漢族の伝統文化が花開いた結果であろう。したがって、この場合の江南とは、単に地理的な意味での南方ではなく、漢族の江南への移住が重要な要素となっているのである。ところで、宋代に関しては、異なる見解がある。篠田統は『中国食物史』のなかで、宋代になつても料理の内容は依然六朝・唐代的であつて、とりたてて飛躍的な変化は認められないとしている。また、張競も『中華料理の文化史』の中で、最も古い炒め物料理の記録は北宋の書物に見られるが、宋になつても炒め物は中心的な料理法ではなかつた、としている。宋が金との戦いに敗れ、南方に遷都してから、炒め料理はしだいに多く見られるようになった。そもそも炒め料理は「南炒」と呼ばれていた。その理由として、炒め料理は魚介類など短時間の加熱がのぞましい食

材を産する、南方の沿海地域で発明されたのであろうとし、その後、宋代から元代にかけて、炒めという料理はしだいに肉類の加工にひろまっていた、としている。

続く元代の食生活については、岡田英弘による短い論考がある。岡田は篠田や張競の説を引いた上で、大きな変化が起こるのは宋代ではなく、モンゴル族が建てた元朝以降であると主張している。即ち、モンゴル時代以前から、北方の肉食に対し、南方は魚食であったとし、北方と比べ、杭州の南人の食生活は川魚や海水魚など広範囲にわたっていた。こうした南方の食習慣（南炒の調理方と共に）が、しだいに北方に広がって、やがて油が常用されるようになったのである、としている。元朝が大都を失ってモンゴル高原に後退しても、北方諸民族はそのまま中国に残って彼らの食習慣を守ったので、続く明朝の飲食はますます濃厚に、脂っこくなっていた。永楽帝の北京遷都以降、北京が再び政治の中心となり、それとともに南北の料理が一つになっていったのは自然の理屈である、としている。

さて、篠田や張競、岡田の見解は先の中村の見解と一見、矛盾するかのようである。これは変化の問題を質的に計るか、量的に計るかの問題とも関係してこよう。両者とも食経の分析を通して、古い時代の話しなので詳細な変化を跡づけるには限界がある。おそらく、実際のところは、宋代にそういった諸変化が起り始め（質的な転換）、続く元代においてその変化が完了する（量的な変化）というふうに解釈すれば、それほど大きな矛盾は存在しない。変化というのはそれほど時間がかかるものであるし、まして広大な国土であるため、変化は地域差となって表れたはずである。<sup>3)</sup>

続く明代には、調理方の変化のみならず、また新たな食材が海外からもたらされた。即ち、明代になって南のベトナムから早稲のチャンパ米が導入され、二期作が可能となり、明清代の爆発的な人口増加を支えたほか、トウモロコシ、サツマイモ、ピーナツなど新大陸の作物も受容された。こうした外国の食材に対するリベラルな態度が、中国人



の料理に対する情熱とともに、現代の中国料理の豊かさを築いてきたといえる。

## 中国の食事方法の変遷と南北

南北の地域差の問題は、食材や調理法のみならず、食事方法にも関わってくる。その一つが、箸と匙の用法の転換である。

箸と匙の用法とその変遷に関しては、先駆的なものとして青木正児の「用匙喫飯考」（一九四四）という論考がある。以下、その論点を整理したい。

箸は、『礼記』の「曲礼」に、「飯黍母以箸」（飯と黍を食う時には箸をもつてしない）とみえ、周末から漢にかけてその存在が確認される。しかしながら当時は、「共飯不澤手、母搏飯。母放飯」（一つの皿から飯を食う時には、手を摩らないこと、飯を丸めないこと、飯を元の器に入れないこと）の如く、飯は手で食べていた。箸は、「羹之有菜者用挾、其無菜者不用挾」（吸物に実の有るものは箸を使い、実のないのには箸を使わない）の如く、実の有る吸物にのみ使っていた。

一方、匕の方であるが、清の王念孫は『広雅疏證』において、『儀礼』にみえている「匕」は穀物をすくうに用いるものと、肉類をすくうに用いるものと二種あることを考證している。しかし後漢の許慎の『説文解字』に至ると、『七』の字を解して「所以用此取飯」（飯をすくい取るもの）と明言しており、その用途の変遷を物語っている。しかもこれは料理人や給仕人が飯をすくって器に盛る、今日の飯匙（しゃもじ）としてではなく、食べる人がこれで器から飯をすくい取るものであるらしい。

前漢末、揚雄の「方言」にみえる「箸筯」は、当時、箸と匕とを一緒に収めて置く容器があったことを示し、これは食事に際し箸と匕とが常に並用されていたことを物語っている。しかも『三國志』の「蜀志先主伝」にみえる「匕箸を取り著した」などの記述から、食事に際して各人が銘々箸と匕を備え、匕ですくい取った飯を直接口まで運んでいたことが考えられる。

これを整理すると、飯は始めは手づかみで食べていたが、後漢のころになって匕を用いるようになった。箸は「礼記」のころより、匕と並用されていたが、実のある汁を食べる時に用いられ、唐の玄宗の開元年間（七一三―七四二）の、薛令之の詩に「羹稀箸易寛」（汁の実まばらで箸にからぬ）とみえることから、この器の用法は少なくとも唐代まで続いていたことが考えられる。

今日、漢人は箸で飯を食べ、匙を用いるのは、西洋皿に盛られた炒飯を食べる時ぐらいである、というのは等しく人の観察するところであるが、このように匙で食べていた飯をいつ、いかにして箸で食べるようになったかは調査が不十分で分らぬが、元曲に「一椀飯怎播兩匙」（一椀の飯にどうして二本の匙が突込まれよう）などとみえることから、匙のこのような用法は少なくとも元代までは続いたことは確かであろう。

さて、なぜ飯を箸でなく匙で食べたかであるが、おそらく米の粘着力のなさと関係がであろう。「礼記」内則篇にみえる飯の材量を大別すると、黍（きび）、稷（高粱）、稻（こめ）梁（あわ）の四種で後に麥飯が加わるが、この中で黍の飯だけは粘気がつよく、箸でも食べられたらしい。曲礼篇にみえる「飯黍母以箸」はこのためである。これから推すると、他の穀物の飯は、箸にかからぬほどぼろぼろの飯だったので、当然手で食べたわけである。そして手に代るべきものとしては匙ですくうのが一番便利だったのであろう。

昔から南方の江蘇、浙江では粘気のある良質の米を産していた。北人はこれを好まず、「飯が溢って匙が滑りにく

い」は貧乏くさいの形容である如く、粘った米は下等とみた。そしてただでさえ粘気のない米をさらに粘気をとるような方法で炊き（最初、米を釜でさつと湯煮し、その粘気のある汁を棄ててしまひ、次にこれを蒸籠で蒸して飯にする）、さらっとした飯を良しとしている。従つて、飯を食うに箸をもつてするのは南方の粘気のある米を食うことから起つたのではなからうか。明代になつて南人が天下をとり、その勢を南北に張るに及び、この風が北方に波及したのではなからうか。明代、嘉靖（一五二一—一五六七）の前半期に、朝鮮の崔世珍が著した『老乞大集覽』の「紅漆匙」の語解には、「達子ト女直トハ箸を用ヒ…行路モ亦之ヲ帶ス。漢俗ハ匙ヲ用ヒズ」とみえる。これは明代の中葉、漢人は己に匙で飯を食へることを中止し、達子（蒙古人）と女直（満州人）にその使用が残されていたことを物語っており、これらの変化の徑路を暗示しているようである。

箸と匙の役割の転換については、張競も『中国料理の文化史』のなかで論じている。張競は唐代になつても箸と匙はほぼ半々に使われていたとしている。青木同様、『唐昭言』巻十五「恥中進士」にみえる「飯洪り匙縮りにくく、羹稀く象寛め易し」という一文を引いて、飯を食へる時にも、箸ではなく匙が使われていたことの証としている。その一方で、料理の種類が増え、箸でなければとれない料理も出てきた。唐の馮贄の『雲仙雜記』巻五にみえる「王蒼酒を飲むに、鴨肝猪肚に非ずんば象をすなわち挙げず」を引いて、料理によつては箸が使われていたとしている。

北宋の都市文化を伝える『東京夢華録』にみえる料理店の記述にも、「客が座につくと、一人のボーイが箸と紙をもつて、一わたり客の注文を聞く」とある。ここでいう「紙」とは「紙花」ともいひ、箸を拭くためのものであった。宋代の外食産業では箸を出しても匙を出さない点が注目されるとしている。さらに同じ章に次のような記述がある。「うどんと肉と半々に入っているのを『合羹』という。また『單羹』というのものもあるが、それはうどんか肉の片方だ

けである。以前は匙だけを使っていたが、今はみな箸を使う。」このことから張競は、かつては麵類を食べるときには匙を使っていたが、その後箸を使うようになったとし、これは外食産業に限らず、家庭でも同様であったろうとしている。

麵類は箸で食べた方が食べやすいのは当然だが、なぜこの変化が宋代に起こったのか、について張競は以下のように説明している。麵類は小麦粉を原料とする食べ物のため、北方のものを考えられがちだが、麵類に限って言えばそれは南方の食べ物であった。宋の『夢梁録』巻十六「面食店」に、北宋の時、首都荷京では、南方の人たちのために、南食、麵店、川飯、分茶などと呼ばれる南方料理の店が開かれていたことから、麵類が南方の食品であったことの傍証としている。つまり麵類は南方の食べ物として北方に広まり、細い麵類の北上とともに、それを箸で食べるようになったとしている。

その一方で、匙で飯を食べる習慣は、宋代になってもまだ残ってはいた。明代の田汝成の『西湖志余』によると、宋の高宗（在位一一二七—一一六二）は儉約家で、食事の時に箸と匙をそれぞれ二通り用意し、出された料理から食べられる量だけ別の箸で取り、飯も一人前を別の箸で自分の碗によそっていた。このことから当時、宮廷ではまだ、匙で飯を食べていたことが分かるとしている。

時代は下って明代になると、もはや飯は箸で食べていた事は間違いないとしている。明の嘉靖三十五年（一五五六）年）、ポルトガル人宣教師ガスパール・ダ・クルスが中国を訪れ、見聞録の中で箸の使い方に触れている。「料理のすぐかたわらには、たいそう華やかな金塗りの二本の短棒（箸のこと）があった。これを指と指の間に挟んで食事をするのである。彼らはこれを鍛冶火箸の要領で駆使する。だから、彼らは卓上にあるいかなるものにも手を触れない。彼らは椀一杯の飯を食べるのもこの（短）棒をもってするのだが、そのさいただの一粒といえどもこぼしたりはしな

い（日笠博司訳一九八七）」と。彼が見たのは広東省の食事風景であるが、福建や北方の習慣を記録した他の宣教師の報告を引きながら、明代になると南方に限らず、箸で飯を食べていたことは疑いないとしている。

宋の高宗からガスパー・ダ・クルスが中国を訪れるまでに、約四〇〇年ある。その間に飯を箸で食べるように変化したわけであるが、習慣というものは一夜にして変化するものではないので何年に変化したかは定かではない。かりに四〇〇年の真ん中を転換点とすると、ちょうど元代の後期から明代の初めころになる。おそらく明王朝の成立、とりわけ北京への遷都が大きな原因となったのではないかと推測される。そもそも元代、北方と南方では食習慣に大きな違いがあった。『折津志輯佚』の「風俗」に「（北方では）木の匙が多用され、箸はあまり使わない。大きい皿と木の杓子を使い、地面に座つてともに食べる」とある。一方、明は南人の王朝であり、北京遷都にともない、多くの南人が北方に移住した。彼らは南方の食材だけでなく、食事マナーも北方へ持ち込んだであろう。箸で飯を食べる習慣が全中国にひろまったのはそのためであろう、としている。

張競は青木の論考に言及していないが、ほぼ同じような結論に達している。青木は元代までは飯を匙で食べていたであろうとし、明代以降、南方の粘りけのある米の普及にともない、匙から箸への転換が起こったと推測している。張競は、宋代に南方の食品である面類を匙から箸で食べるように変化したことを契機に、元末明初のころに飯や面を箸で食べるようになったと推測している。粘りけのある米と麵類の違いはあるが、共に南方からの影響という点、南方から起こった漢族の王朝である明朝を境に変化した、という点では共通している。<sup>3)</sup>

食事方法の南北差に関しては、明清代におけるフォーマルな宴席の儀礼についても同様のことがいえる。数年来、

私はこの問題を追っているが、清代の宴席の儀礼は基本的に明代のものを踏襲していること、明代の儀礼は清代と比べ、より精緻なものとなっていることなどが明らかとなっている。それは元代から引き継がれたものではなく、明代になって、儀礼が精緻化されていったのではないかと考えている。<sup>6)</sup>そしてまさにこの儀礼とその普及の問題に、南北の地域差が関係してくるのである。

この点に関して、明末清初に中国に渡ったポルトガル人宣教師、アルヴァーロ・セメード（一五八五〜一六五八）<sup>7)</sup>の記述が残されている。一六四一年に出版された『チナ帝国誌』の中に、宴席の手順や様式を紹介した部分があるが、その中に南北差への言及がなされている。以下、その部分を紹介したい。

「北方人と南方人とは大変違っている。南方人の方が儀礼にやかましいし、自分たちの方が作法にかなっていると自認しているからである。そしてこれは事実である。南方人は宴会にあつては料理の量よりもその取りあわせと種類に重きを置いている。彼らがひとを招くのは、たらふく飲み食いするためではなく、会話を楽しむためなのである。もつともこの両方がともに満たされるのではあるが。酒が出るが、ついで料理も加わり、その間、パンも飯も出ないで、招待されたものたちが『お酒は十分です』と言うまで酒と料理は出しつづけられる。それから飯が出ると、客人は盃を置き、それ以上飲むことはない。

北方は逆であつて、余り形式ばらず、食物の量も多いのである。全国共通の挨拶がおわると、料理とパンを食べ始める。各人好きなだけ、また食べられるだけ食べるのである。食べるときは勢いは大変なもので、間に水も酒もとろうともしないのである。最後は飯が出る。食卓が下げられ、一時間ほど会話がづく。そのうち、豚の股肉、塩漬けの舌、並びにこれらに似た食欲をそそるものを載せたべつの食卓が出され、客人は引きつづき酒を飲む。彼らはこういった食べ物をいみじくも『酒の肴』と称している。（川名公平訳）<sup>1)</sup>

セメードがここで述べている南北差というのは、単なる地理的な南北差ではない。南方の中国人とは、モンゴル族から「南人」と差別されながらも、南宋以降から北方民族の支配を嫌って南に渡った漢族の末裔として、漢族の伝統文化を維持しているのは自分たちであるという自負を持っていた人々であり、北方の中国人とは、元朝下で長らくモンゴル族の支配を受け、混血を通して形質的にも、文化的にもモンゴル族の影響を色濃く受けてきた漢族をさしているからである。

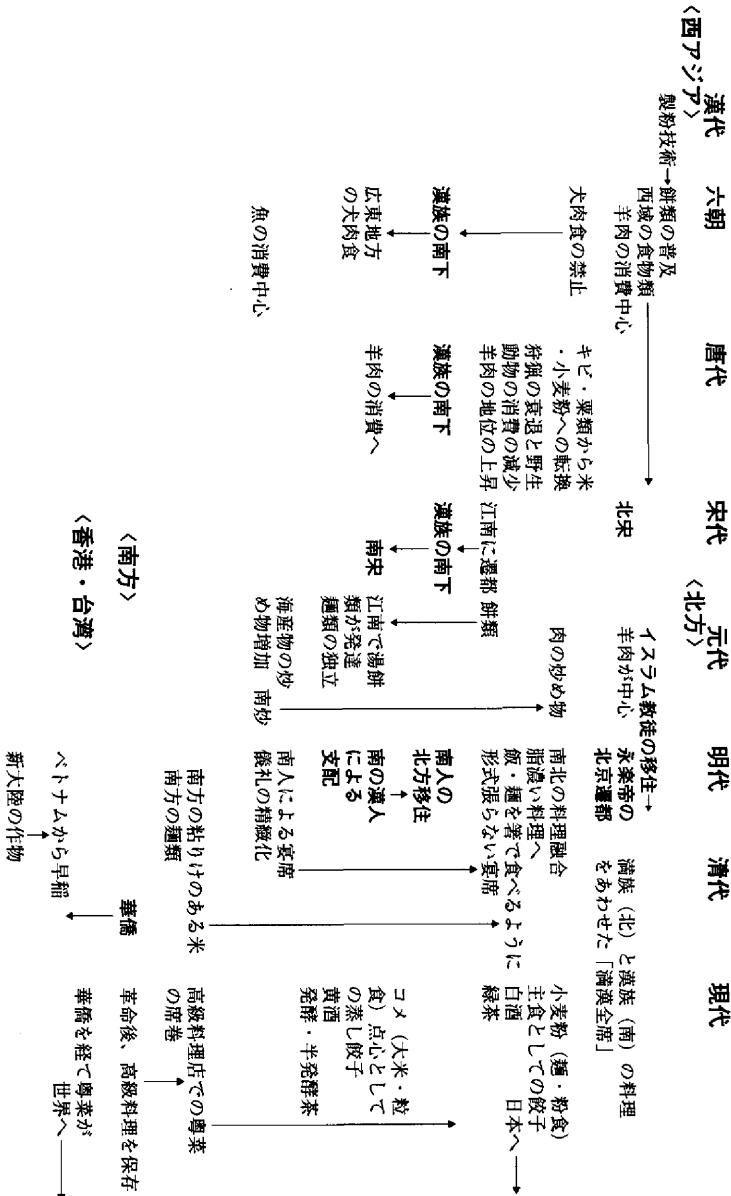
宴の終わり方の儀礼的応酬をみても分かるように、明らかに南方の漢族の方が洗練されており、ただたらふく食べるだけの北方とは全く異なる。明代に宴会の儀礼が洗練され、精緻化されていったことが考えられるが、それはむしろ南方中国での話であった。そしてその背景には、元朝を倒し、漢人王朝を復活させた明朝だからこそ、古式にのつとった精緻な儀礼の応酬が繰り返される盛大な宴会が「復活」あるいは「創造」したものと考えられる。これがやがて中国全土の儀礼となり、続く清代がそれを引き継いだ。さらに時間の経過とともに、清末から民国期にかけて、儀礼の簡略化が進行した、というのが大きな流れである。

## 考察

以上、食材、調理法、そして食事方法の変遷を南北の視点から改めて整理してみた。それらを図表に整理したものが【図1】である。

こうしてみると、南北間の交流で鍵となるのは、生態学的な南北差という静的なものに加え、移住という人為的な

【図1】 食材・調理法・食事方法にみられる南北間の相互影響





交流が大きな役割を果たしてきたというのである。

もちろん、漢代から唐代にかけて、西域から中国に多くの果物や野菜、香辛料などがもたらされたし、また製粉技術の導入調など調理法にも大きな影響を与えており、特に古代から唐代にかけては西アジアからの影響も無視できない。平座から椅子座への以降の契機となる「胡床」も西アジアからもたらされたものであった。また明代以降は東南アジア経由の新しい農作物ももたらされている。

このように東西軸も重要であるが、中国国内の内的な発展を見る上では、やはり南北軸が大きな要素となってくる。大きな流れとしては、北方民族に追われる形での漢族の南下の歴史である。戦乱を逃れての移住もあれば、遷都にもなう移住もあつた。南北朝時代や宋代は、そうした漢族の南下が大規模に行われた時代であつた。

漢族の南下にとまなう食生活の新しい展開としては、六朝時代の犬肉食の禁止の結果、南下した漢族によって犬肉食の習慣が広東地方に残されていること、南方における羊肉の消費の普及、南宋代の江南における麵類の独立と炒め物料理の増加などがあげられる。

ここで注目されるのは、北方から南方へという一方的な動きではなく、その逆に、南方の食習慣が北方に影響を与えてもいるということである。唐代や元朝の大統一も国内の相互影響を促進したと考えられるが、顕著なのは明代である。元朝下で伝統的な漢族文化を保持した、南方の中国人が天下を統一した。この結果、南方で発展した炒め物料理が北方にも普及していく。とりわけ永楽帝の北京遷都にともない、多くの漢族も北方に移住したことがおおいといえる。

また、明代には南方の粘りけのある米や南方の麵類が契機となって、飯や麵を匙から箸で食べるように変化するが、この習慣も明の統一にともない、南方から北方に普及していった。また、宴席の儀礼も明代に精緻化されていくが、

これも南方の中国においてなされ、それがやがて北方にも普及していったと私は考えている。

北方民族の支配で最も新しいのは、清朝である。食生活の面では、基本的に明代を踏襲しているが、満族と漢族の料理をあわせた「満漢全席」は言い換えれば南北の食材と調理法の集大成でもあるといえよう。その清朝を倒したのが、南方の漢族の運動であった。巨視的に見れば、中華民国以降から現在まで、南方から北方への風が強く吹いているといえよう。

ところで、こうした南北の差違は、流通の発展により、かつてよりは縮小されてきているが、前述のように今日でも依然として存在する。それは人々の嗜好の差違にもよろう。唐代、狩猟の衰退に伴い肉類における野生動物の消費の割合が減少したとされる。これは例えば、『水滸伝』（宋元代の山東が舞台）によくでてくる虎が、今日では華北一帯では絶滅していることを考えれば理解しやすい。日本でも野生動物を食べることができるのは、山村の宿ぐらいい、しかも猪や雉などに限られる。ところが、南方、とりわけ広東人の野生動物好きは今日でも有名で、最近ではサーズの元凶となった野生のハクビシンがその好例である。

南方の食生活の北方への影響は、今日でも起こっている現象である。とりわけ香港返還前後の、香港・広東料理の北方への影響は顕著である。「港式飲茶」（香港スタイルのヤムチャ）や全国の高級料理店での「粵菜」の席巻などがそれである。これは革命以降、高級中国料理の伝統が香港・台湾で保持され、それが改革開放で豊かさを求める中国本土に提供されたともいえよう。<sup>9)</sup>

このように中国料理の歴史地理的な展開を概観してみると、生態学的な条件に加え、支配と被支配、王朝の交替、遷都と移住、都市と流通の発展など、さまざまな動的な要素が複雑にからみあつて今日の姿に到っていることが理解

できる。しかもそれは食材や調理法のみならず、食事方法までも含むものであった。

宋代以降の都市の発展と外食産業の展開はよく指摘されることであるが、都市部における「地方料理店」の誕生は、地方からの移住者が都市に集まっていたからこそ成立したものであった。これは今日の日本におけるブラジル料理店やビルマ料理店などのエスニック料理店をみても分かることであるが、こうした料理店は、当初はその地方の出身者を顧客としていた。ある意味、インフォーマルな会館・公所の役割を負っていたともいえる。それがやがて地元の人々も出入りするようになっていく。他者と出会ってはじめて自己を認識するように、こうした都市部における地方料理店こそが、地方料理の意識的な体系化を促したことが考えられる。

以上、南北差の問題から中国の料理や食事方法の展開を整理してみたが、今後は移住にともなう、より詳細な歴史的な展開の跡づけが求められよう。というのは、確かに、漢民族の南下は中国史を貫く大きな潮流ではあるが、しかしその一方で、「南下」だけで全ての移動をとらえようとすると、明清以降の、長江沿いに上流へ向かう形での西方への移動（江西から湖南、湖北を経て四川へ、そこから雲南へという玉突き移住）や、西北地方や東北地方への移住などが視野から消えてしまうか、特殊視されてしまう恐れがある。海外への移住を例にとっても、山東方面から朝鮮半島へ渡った華僑の存在を忘れてはならない。漢民族の発展の歴史をより正確に表現するならば、異民族に押しやられて、あるいは人口圧の問題を解決すべく、移住可能な「余地」があるところへの移動を段階的に繰り返しきたが、全体として中原からみて「余地」の多くは南方に存在していた、ということではないだろうか。例えば、江西料理と湖南・湖北料理との関係はどうなのか、湖南・湖北と四川料理にはトウガラシを多用するという共通点が存在する。それは雲南まで連続しているが、こうした問題も、移住という観点から見直される必要があるだろう。あるいは、東北地

方における山東料理の問題もそうである。さらには、「辺境」の開発にともなう漢族の移住の結果、漢族の料理が少数民族にどのような影響を与えているのかといった問題も究明されるべきものである。

さらに移住は漢族だけが行ってきたわけではない。元朝下では、多くのイスラム教徒が西アジア方面から内陸部に移住し、北方において羊肉の消費の拡大をもたらし、その後、明清代になつて「中国化」した彼らが「回民」として、さらに中国各地への再移住を繰り返したことも忘れてはならないであろう。

移住の歴史と食文化との関係を巨視的にみるなら、時代と共に、新たなフェイズが展開していることがみてとれる。即ち、唐代までは西アジアからの影響が、宋から明代までは南北の相互交流が、明清以降は長江を上る東西の動きが重要な局面として浮かび上がってくる。さらに清末以降は東北地方や、海外への移住もこれに加わる。また、地域的な歴史の展開となると、スキナーが提起しているマクロ・リージョンの問題が喚起される。現在の中国料理の分類は基本的に言語分布に対応しているが、では、マクロ・リージョンと料理体系との関係はどうなのか。そしてこのマクロ・リージョンの形成と移住の関係はどうであったのか、などなど興味は尽きない。

地域といえば、先述の如く、地域ごとの嗜好の問題も存在する。長い歴史によって育まれた嗜好だけに、これもそう簡単に変わるものではない。今後も中国の食文化は豊かな地域性を残しつつも、巨視的に見れば、ダイナミックに変遷していくものと考えられる。中国食文化の研究においては、ミクロレベルでの詳細な実証的研究も不可欠であるが、その一方で、マクロレベルの視点も忘れてはならないであろう。

## 註

(一) 中国における国内移住の研究のレビュー、および人類学的な観点から移住に関する諸問題を論じたものに、拙稿「村を出る人・残る人、村に戻る人・戻らぬ人―漢民族の移動をめぐる諸問題」(一九九二)がある。本稿はこうした問題意識を食文化史に応用しようとするものである。

なお、文末に、中国の南北差や漢民族の南下の問題を扱った文献のリストを参考までに付しておく。

(2) この辺の事情は、田中静一「衣帯水―中国料理伝来史」(一九八七)柴田書店に詳しい。

(3) 篠田統「一九六七『飲膳正要』について」より。

(4) これは実は中国における椅子座への移行の問題とも関連している。従来の説は、椅子座への移行が魏晋南北朝から始まって宋代に定まる、というものであった。ところが、明代の中国に渡った宣教師、セメードの記述にこれを元代とする話がある。「むかしチナでは食卓も椅子も使用されることはなく、床に席(むしろ)を敷いて食事していたのである。このやり方は、アジア、アフリカほとんどどこにでも見られるものである。今日でも書物や書簡のなかでは、食卓(メーサ)という文字の代わりに、席(エステーラ)という文字を使っている。ハボン(日本)人や、チナの周囲に住む諸国民はこの点ではチナの古い習慣に従っていまも生活している。チナではハン(漢)王朝が入って来て統治して以来、この習慣は捨てられた。(川名公平訳)」この古代の平座から椅子座への移行を外国人が記録したものとしては、これが最初ではないかと思われる。彼がこれをしてどのようにして知ったのかであるが、「今日でも書物や書簡のなかでは、食卓という文字の代わりに席という文字を使っている」と記していることから、招待状(請帖)に記された「席」の文字から、過去の習慣を中国人に教えられたのかも知れない。日本人を含む周辺民族が中国の古い習慣に従って生活しているという記述も正確である。

なお、邦訳では「チナではハン(漢)王朝が入って来て統治して以来、この習慣は捨てられた」と、ハン王朝を漢王朝としているが、これは誤りである。平座から椅子座への移行は魏晋南北朝にはじまり、宋代に完成するもので、漢代ではない。おそらくハンは「汗」のことで、元朝を意味しているものと考えられる。外来の異民族が入ってきて統治したような表現になっていることも、元朝と考えられる傍証となる。

これが元朝とすると、「元王朝が入って来て統治して以来、この習慣は捨てられた」という表現は大切な情報を含んでいる。即ち、従来の定説である、宋代に椅子座へ移行した、というのは実は正確ではなくて、宋代を通して椅子座が普及したとはいえず、依然として平座の習慣も維持されていたとも考えられるからである。これは明治維新以降、椅子座の習慣を受け入れた日本が、一〇〇年以上を経た今日でも未だに椅子座とともに平座の習慣を完全に放棄していないことを考えれば、たやすく理解できよう。そして、そうした併存の状態に終止符を打ったのが、モンゴル族の支配する元朝であった、と考えられるからである。しかもこれは彼自身が調べたというよりは、当時の中国人による歴史認識を彼が書き残したと考えるべきであろう。このように考えると、元朝支配が中国の伝統文化に与えた影響は、計り知れないものがあつたということができる。そして明代における宴会の儀礼にみえる伝統文化の「復興」も、その元朝支配に対する反動としてなされたものであつた。それが伝統文化をより色濃く維持していた南方の漢人によって行われたということは、こうした推測の何よりの傍証となる。

(5) この転換が起る以前まで、箸は羹の実をつかむのに用いたというのは、現代の日本人には何ら違和感がない。というのは我々は毎日、みそ汁を箸で食べているからである。逆に考えれば、この日本人の用法は、古代中国の用法を残しているともいえる。さらにいえば、飯を匙で食

べるといふのは、現代の韓国でまことに行われている方法である。

なお、この羹の炙をつかむのに箸を用いるというのは私の解釈で、原文は、「礼記」の「曲礼（上）」にみえる、「羹之有菜者用柶、其無菜者不用柶（羹の菜有る者は柶―箸の意味―を用い、其の菜無き者は柶を用いず）」となつてゐる。これに対して、王仁湘は「中国飲食文化」（一九九三・二〇〇一）の中で「肉の煮込みは、なかに野菜の入つてゐるものは箸で食べ、野菜の入つてゐないものは箸を使わない」と解釈してゐる。確かに文字通り解釈するところなるが、この場合の「菜」は野菜とするよりは、羹のなかの具と解釈すべきであらう。具のうち、野菜だけを箸で食べ、肉は箸で食べないといふのはおかしい。日本人はみそ汁を箸で食べるとき、スープを食べてゐる感覚はない。汁は碗をかたむけて飲み、箸はあくまでなかの具をつかむのに使つてゐる。この例から類推して、古代中国においても箸で具をつかんでいたとするのが適當であらう。

(6) 明清代の宴席の儀礼の変遷に関しては、拙稿（二〇〇一・二〇〇三）をご参考いただきたい。

(7) アルヴァーロ・セメード（一五八五―一六五八）は、一五八五年に生まれた、ポルトガルのイエズス会士で、一六二三年に南京に到着し、謝務禄と称して語学研修にあつたが、一六一五年、迫害にあつてマカオに退去させられた。三年後の一六二〇年、魯德照と改称し、再び中国に入り、嘉定、上海などに住み、布教活動に従事した。その間、西安にも赴いてゐる。一六三七年にマカオからポルトガルに帰国し、ローマに赴いて新たに二人の宣教師を伴つて、一六四四年、三度中国を訪れるべくローマを發つた。一六四四年は清朝が首都を北京に定めた年であり、当時の中国は明末清初の戦乱のなかにあつた。彼はマカオに滞在した後、一六四九年に広州に渡つた。広州は一九四七年と一六五一年の二回にわたり清軍に占領され、セメードも死を覚悟するが、中国人キリスト教徒が湯若望（アダム・シャル）の兄弟であると上申してくれたために釈放された。その後、一時マカオに住み、晩年は清の地方官の好意で広州に住み、一六五八年、この地で死去した。

セメードの中国布教史である「チナ帝国誌」は、彼がヨーロッパに滞在中の一六四一年にマドリッドでポルトガル語で出版された。翌年、これを再編集したエスパニヤ語訳が出版され、この版が今日広く流布することとなつた。

(8) 余談になるが、烤鸭といふは、「北京烤鸭（北京ダック）」が有名だが、南京にて、南京の人々から、南京にある「金陵烤鸭」が本家で、それが永楽帝の遷都にともなり北京に伝わつた、といふ話を何度か聞かされたことがある。

(9) また国外に目をやれば、広東から北米やオーストラリアに渡つた華僑によつて、海外の中国料理店では圧倒的に広東料理が多い。近年の日本であれば、中国の白酒や緑茶は定着してゐないものの、紹興酒や烏龍茶はかなり受け入れられてゐる。これもある意味、中国南方の物産である。

## 引用・参考文献

篠田統 一九六七「飲膳正要」について」『穀内清編』『宋元代の科学技術史』京大人文科学研究所、「中国食物史の研究」（一九七八）再録

- 一九七四『中国食物史』柴田書店  
 一九七八『中国食物史の研究』八坂書房  
 中村喬(編訳) 一九九一『中国の酒書』平凡社(東洋文庫)  
 (編訳) 一九九五『中国の食譜』平凡社(東洋文庫)  
 二〇〇〇『宋代の料理と食品』朋友書店  
 二〇〇〇『宋代の料理』『アジア遊学』二十一号 勉誠出版  
 二〇〇三『新しい中国料理の始まり—宋代』NHKエンタープライズ制作『中国食文化の歴史』バンダイビジュアル発行  
 張競 一九九七『中華料理の文化史』筑摩書房(ちくま新書)  
 西澤治彦 一九九二『村を出る人・残る人、村に戻る人・戻らぬ人—漢民族の移動をめぐる諸問題』『シンポジウム 華南—華僑・華人の故郷』慶応  
 大学地域研究センター 慶応通信(可児弘明編 一九九六『僑郷・華南—華僑・華人研究の現在』行路社に再録)  
 二〇〇一『食卓の政治学—中国における宴席の儀礼とその変遷』『武威大学人文学会雑誌』三十三巻一号  
 二〇〇三『明代の中国における宴席の儀礼—主にヨーロッパの宣教師の著作を通して』『武威大学人文学会雑誌』三十五巻一号  
 岡田英弘 二〇〇三『中国の食の転換点 モンゴル時代』NHKエンタープライズ制作『中国食文化の歴史』バンダイビジュアル発行  
 ガスパール・ダ・クルス著 日笠博司訳 一九八七『十六世紀華南事物誌』明石書店/一九九六『クルス「中国誌」—ポルトガル人宣教師がみた十  
 六世紀の華南』新人物往来社/二〇〇二『クルス「中国誌」—ポルトガル宣教師が見た大明帝国』講談社学術文庫(一九九六年版は一九八七年  
 版の改訂版、二〇〇二年版は一九九六年版の文庫化)  
 マッテオ・リッチ/アルヴァーロ・セメード著 川名公平訳・矢澤利彦注 一九八二・一九八三『中国キリスト教布教史(一)(二)(三)』岩波書店  
 (大航海時代叢書・第二期八)  
 王仁湘 一九九〇『中国古代進食具と箸又研究』『考古学報』一九九〇年第三期  
 一九九一『民以食為天下』II—中国飲食文化』香港中華書局  
 一九九三『飲食與中国文化』人民出版社(鈴木博訳 二〇〇一『中国飲食文化』青土社)  
 Chang, K.C.(張光直), ed. 1977 *Food in Chinese culture: anthropological and historical perspectives*, Yale University Press

付録文献リスト

I. 漢民族の形成過程

L. J. 1928 *The Formation of the Chinese People* Cambridge U.P. (李濟著・須山卓訳 一九四三) 『支那民族の形成』 (生活社)

宋文炳著・小口五郎訳 一九四四 『支那民族史』 大東出版社

吳主恵 一九四九 『漢民族の研究』 酣灯社

呂思勉 一九八七 『中国民族史』 中国大百科全書出版社

徐傑舜 一九八五 『漢民族歴史和文化新探』 広西人民出版社

賈敬顔 一九八五 『漢人』 考』 『中国社会科学』 一九八五—六

II. 言語学からの視点

橋本万太郎 一九七八 『言語類型地理論』 弘文堂

一九八一 『現代博言学』 大修館書店

一九八三 『漢字文化圏の形成』 (ことばと民族) 橋本編 『漢民族と中国社会学』 山川出版社

一九八八 『言語からみた民族と国家—中国的民族観をめぐって—』 川田順造ほか編 『民族とは何か』 岩波書店

西田龍雄 一九八四 『漢字文明圏の思考地図』 P H P 研究所

周振鶴・遊汝傑 一九八六 『方言與中国文化』 上海人民出版社

III. 漢民族の南方発展史

桑原隲蔵 一九一四 『晋室の南渡と南方の開発』 『桑原隲蔵全集』 第一卷 所収

一九一九 『歴史上より見たる南支那の開発』 『桑原隲蔵全集』 第一卷 所収

一九二五 『歴史上より見たる南北支那』 『桑原隲蔵全集』 第二卷 所収

和田清 一九三〇 『歴史上より見たる支那民族の發展』 『東洋史講座』 第十二卷 雄山閣

法本義弘 一九四三年 『文学史上より観たる支那の南北』 『支那文化雑巧』 所収

井出季和太 一九四三 『支那民族の南方発展史』 刀江書院

河原正博 一九八四 『漢民族華南発展史研究』 吉川弘文館

Wiens, Herold J. 1967 *Han Chinese Expansion in South China* Shoe String Press (originally published under the title: *China's March Toward the Tropics* 1954)



Fitzgerald, C.P. 1972 *The Southern Expansion of the Chinese People* Praeger Publishers

IV. 中国の地域区分

Buck, Lossing 1937 *Land Utilization in China* University of Nanking

天野元之助 一九七九『中国農業の地域的展開』龍溪書舎

Skinner, William 1977 'Regional Urbanization in Nineteenth-Century China' in Skinner ed. *The City in Late Imperial China* Stanford U.P.

斯波義信 一九八三「文化の生態環境」橋本万太郎編『漢民族と中国社会』山川出版社

(二〇〇五年一月十八日 受理)