

△書評論文▽

越境する「中国料理」の詳細な跡付け

―岩間一弘編『中国料理と近現代日本―食と嗜好の文化交流史』

西澤治彦

I

ある地域や国の料理は、一体どのようにして国境を越えていき、そしてその国でローカライズ（現地化）されていくのか？ 本書は近現代の日本を舞台として、「中国料理」がどのように伝播し、受容され、そして変容していったのか、という問題に正面から向き合った論集である。

もちろん、これは簡単なようで非常に難しい問題であり、これに答えるには歴史学者を中心として多くの研究者の協力が不可欠である。多角的な分析は、本書の魅力となっている反面、個々の事例が総体として明らかにしてい

るものを繋いでいくのは、読者の仕事として残されている。これは論集のもつ宿命でもあるが、よくできた論集はこの作業が楽しみに変わるものだ。この意味では、多少のデコボコはあるにせよ、本書は編者が意図した主題の輪郭を見事に描き出すことに成功していると言つてよからう。

実は、本書には評者も寄稿しており、本来、書評を書く立場にはないが、中国料理や国民料理の越境に関心を持つ一読者として、本書を非常に面白く読んだので、本書から読み取れるいくつかの示唆をここに書きとめておきたいと思う。

なお、人の本の書評を書きながら我田引水になって心苦しいのであるが、編者の岩間氏が慶應義塾大学で本研究会を立ち上げた時期に、評者も味の素・食の文化フォーラムにて、「国民料理の形成」の企画を立ち上げた。以来、岩間氏とは、中国料理や国民料理をめぐって何度も議論を重ねてきた。東京や京都で開かれた研究会のほか、歴史的な名店や話題の中国料理店を食べ歩きながらの議論は、いつも知的な興奮をとまなう楽しい時間であった。私の論集に岩間氏が「中国料理はなぜ広まったのか―地方料理の伝播と各国の『国民食』」という論考を、岩間氏の論集に私が「『中国料理』はいつ生まれたのか―『申報』に見える料理の語彙の分析を通して」という論考を相互に寄稿していることから分かるように、二人は同じ地平に立って、同じものを探求してきた。従つて、本書が日本における中国料理の受容という事例研究であるのに対して、後者は国民料理の概論という違いがあるものの、両書はいわば姉妹編となっている。

本書の成立過程や詳しい内容に関しては、本書を読んでいただくとして、まず全体に占める各論考の位置づけを簡単に紹介しておきたい。総勢一六本の論考のテーマは、多岐に渡るため、便宜上、三部に分けられている。

第一部「近現代日本の中国料理」の前に、編者による序章「日本の中国料理はどこから来たのか」がある。論集のイントロダクションとなっているのは後半部分で、前半は近現代日本における中国料理の伝来史を簡潔にまとめた論考となっている。なかでも「中華料理」から「中国料理」への呼称の変化を検証した部分は、本章のタイトルが「中国料理」となっている背景を知る上でも重要である。

序章に続いて、第一部の巻頭を飾る川島真の「戦前期日本の『支那料理』」は、料理が実は外交史の問題でもあるという点に気づかされる点で、本書全体を引き締まったものになっている。続く草野美保の「日本における中国料理の受容・歴史編」及び「日本における中国料理の受容・料理編」は、非常に多くの時間を費やして史料の発掘を行なったことが伝わる労作である。詳細な情報が秩序よく記述されているのは、根底に「国民料理」という観点が貫かれているからであろう。陳來幸の「日本の華僑社会におけるいくつかの中国料理定着の流れ―神戸・大阪を中心として」は、中国料理からみた「日本華僑史」ともなっている。岩間一弘の「京都の中国料理―伝統の創造と料理の帰属」は、関東の人間には意外性に満ちたテーマを、インタビューも加えながら、丹念に掘り起こしている。田村和彦「熊本の『郷土料理』としての中国料理『太平燕』から考える―素材と文脈、文化を『囲い込む』こと、聞くこと」は、人類学者による熊本における「華僑業」成立過程のミニ民族誌となっている。陳嘉適の「日本における中国料理の料理人の現地化と業界団体の変化」は、中国料理業界に身を置いた経験のある著者ならではの情報満載である。

第二部「越境する中国料理」は、陳玉箴「料理人と料理教育者―台湾が日本に輸出した『中国料理』―一九四五年から一九七〇年を中心に」から始まる。台湾の移民政策と料理の普及という、日本人が知らなかった歴史がつまびらかにされている。続く周永河「チャジャン麺ロード―二〇世紀東北アジア、チャジャン麺流浪の旅」と、林史

樹「朝鮮半島における『中国料理』の段階的受容—分断後の韓国までを視野に」は、ともに朝鮮半島が主な舞台となっており、内容に多少の重複はみられるが、ラーメンの日本化の過程との比較など、中国料理の伝播の歴史を東アジア世界に拡大して検証する意義は大きい。呉燕和 (David Wu) の「グローバル政治におけるディアスポラ汎中国料理の創出」は、アメリカにおける中国料理の変遷を論じたものであるが、長年に渡って中国の食文化を研究してきた先輩人類学者の回顧録として読むことも可能である。最後の浅野雅樹の「中国語教育と中国の『食文化』」に関する考察—中国語テキストにおける事例を中心に」はやや異色な内容であるが、宴会において招待側の料理の選択眼を窺める「会点菜」の頻度が高いという指摘は興味深い。

第一部、二部に収まりきらないテーマの論考を「中国料理の文化と政治」と題して集めたのが第三部である。評者による、総称としての「中国料理」の語彙の誕生を考証した論考に続いて、李培徳「一九二〇—三〇年代における上海の調味料製造業と市場競争—中国の味精と日本の味の素に着目して」及び、貴志俊彦「太平洋戦争下の食と健康—中国の日本人俘虜は何を食べていたのか」は、中国料理そのものの話ではないが、前者は東アジアにおける中国料理の味付けという点では見落とせない視点であるし、後者は歴史の盲点をつくユニークな研究といえよう。論集の最後を飾るのは、山本英史「北京老字号飲食店の興亡—全聚徳を例にして」である。北京烤鴨で有名な全聚徳の企業史ともなっているが、老舗料理店と政治との深い関わりの指摘は、第一部巻頭の川島の論考と呼応するものであり、料理や料理店がもつ政治性を改めて考えさせられる。なお、付録に東京の有名中国料理店の地図と、中国料理関連文献目録(草野作成)がつけられている。後者の本体は膨大な量になるため、慶應義塾大学出版会のHP上で公開され、PDFファイルがダウンロードできるようにになっている。

II

このように本書が収める論考のテーマは多岐に渡るが、これは研究会にはできるだけ多くの研究者に声をかけ、最終的に集まった論考で構成された結果でもある。編者の苦労が垣間見えるが、全体としては、副題にある「食と嗜好の文化交流史」という括りに収まり得る、一貫した問題意識で貫かれている。一つのことを多様な視点から論じ合うところにこそ、論集の醍醐味がある。デシプリンで言うと、二〇〇五年に刊行された森川眞規雄編『世界の中華料理』（アジア遊学）が人類学者や社会学者らによるものであったのに対し、本書は人類学者も混じってはいないが、基本的には歴史学者らによる。とはいえ、その方法論は、扱うのが料理の受容と変容という問題であるだけに、文献資料に基づく実証的な研究に留まらず、人類学的な発想が見え隠れする。本書が内包する理論的な問題提起に厚みをもたらしているとすれば、料理というテーマの上に歴史学と人類学という二つの方法論が交叉していることによる。

日本における中国料理の受容の歴史的な研究としては、田中静一の『一衣帯水—中国料理伝来史』（一九八七）がある。これは先駆的な研究であるだけに、概説的にならざるを得なかった。それから三〇余年、これほどまでに細部に詰め寄った本書の刊行は、明治期以降に焦点が当てられているとはいえず、このテーマの研究が新たな段階に到達したことを告げるものである。やはり歴史学や人類学はディテールが面白い。細かなデータの蓄積が大きな物語を紡いでいく。近年はアメリカにおいても、中国料理の受容の歴史が盛んに研究されるようになってきているが、本書は日本の事例研究として、それらに肩を並べるものとなる。

全体を通読して最初に思った感想を述べるならば、「やはり料理は人が運ぶものだな」ということである。運ぶ人には、中国人船員や出稼ぎ移民、留学生など、後に「華僑」となって日本に定住する人々だけでなく、満洲からの引き揚げ者もいる。料理書や食材だけでは、料理が「越境」することはない。レシピだけでは、未知なる料理は作れない。やはり料理は人が作るものなのだ。しかも、その料理はおいしくないと、普及することもない。

料理と人とは密接な関係がある故に、本書の各章には料理人や料理店の固有名詞がたくさん登場する。料理人や料理に関係する人物としては、陳建民、周富徳、辛永清、傅培梅などのほか、鈴木三郎助、呉蘊初、安藤百福なども登場する。また、代表的な料理店をあげるなら、四海楼（長崎）、老祥記（神戸）、ハママラ・東華菜館・蕪庵（京都）、萬珍老・聘珍樓（横浜）、偕樂園・山水楼・維新號・新橋亭・漢陽楼・銀座アスター・雅叙園・濱の家・来々軒・四川飯店・珉珉・桃花林（東京）、共和春（仁川）、全聚徳（北京）など、おそらく一〇〇店以上が言及されている。東京が突出している点は、華僑の人口比では説明できず、やはり首都としての東京の立地が大きく影響している。論考の多くは、料理店が中心となっているが、これは残されている史料の制約上、仕方のないことである。新しい料理の普及は外食から始まり、その後を追うように家庭料理に浸透していくと考えてよからう。その速度には地域差があり、中でも都市部が先頭を走っていた。こうした地理的な条件が、ひいては普及の時間差を生み出すことになる。なお、外食産業を支えるのは、有能な経営者だけでなく、腕のいい料理人である。各論考に料理人の招聘や移動、養成の話がでてくるのは、訳あつてのことなのだ。

各執筆者は研究会にてメンバーの発表は聞いているが、論文になったものを読み合いながら執筆した訳ではない。それでも、期せずしてというか、互いに連動し、呼応している部分が多くある。料理名や料理店以外にも、各章に共通して何度も出てくる、いわばキーワードとなりうる単語がある。一例を挙げれば、日清戦争（一八九四）、内

地雑居令（一八九九）、朝鮮併合（一九一〇）、関東大震災（一九二三）、満州事変（一九三一）、東京オリンピック（一九六四）、大阪万博（一九七二）などは、日本における中国料理の展開において、画期となる事件でもあった。これらの画期は、ルゴフが言うところの歴史的变化のメカニズムをめぐる議論（『歴史・文化・表象—アナール学派と歴史人類学』）と照らし合わせると興味深い。即ち、歴史的な変化というのは、人類学者が考える如くならかで漸進的なものではなく、しばしば歴史的偶然の介入を受けつつ展開するものである、という主張と見事に符号するからである。

本書の各論考には、広東料理や京蘇料理、山東料理、北京料理、四川料理など、各地の地方料理の話がでてくる。これは当然のことで、「中国料理」が日本に伝わった当時、中国にはまだ「中国料理」という概念は普及しておらず、それぞれの地方料理の集合体であった。そして清末民初にいち早く海外に出て行った中国人は、広東（東南アジアや北米へ）や山東（朝鮮半島へ）など、沿海部の出身者であった。広東帮や、山東帮・平帮を含む北方帮が何度も登場するのはこうした背景がある。海外に新天地を求めた社会の下層民が、彼らが住む地方の日常食を世界に広めたという言い方もできよう。

話は大きくなるが、これを中華帝国型とすると、対照的なのは大英帝国型である。コリンガムの研究（『大英帝国は大食らい』）が描き出しているように、世界の富を集積して今の食文化を形成してきたイギリスは、砂糖や紅茶の消費など、世界食を生み出しはしたが、イギリスの地方料理を輸出することはなかった。

論集には索引がついていないことが少なくないが、一読者としては、料理名や料理店のほか、人名や地名、歴史の出来事などの索引があればよかったと思う。何がキーワードか、そしてその頻度も一目瞭然で分かるからである。索引は紙面の関係で割愛せざるを得なかったと聞いている。

日本における「インド料理店」も、人が運んできたものであった。その「インド料理店」も、近年はネパールからの移民により、「インネパ料理」と呼ばれるようなハイブリッド化が進行している。人の流れが連続しているのは、中国からも同じである。神戸や横浜の中華街では、目下のところ、安価な大衆食へのシフトが起きているようにみえるが、改革開放以降に来日した「新華僑」は今後、日本の中国料理に何をもたらずであらうか。

III

料理は人が運ぶとはいえ、現地の嗜好に合わせる必要があるし、人も年を取るもので、その技術を続く世代に継承する。その過程で、伝統を維持しながらも、現地化が起っていく。その中には料理人の日本人化も含まれる。日本における中国料理の受容も、同じ道を辿った。本書を通して浮かび上がるもう一つの主旋律は、「中国料理の日本化」という問題である。それには、味付けばかりでなく、料理の名称も含まれる。「咕老肉」から「すぶた」へ、「芙蓉蟹」から「かにたま」へなどがその例であるが、草野はこれらを「覚えやすい日本語に帰化された料理」と呼んでいる。

中国料理の日本化という問題を考える上で、編者の岩間が、京都という一つの中心における中国料理の伝播、変容を論じた論考は、各論を底流において繋いでいる基調をなすものと言える。京都における事例は、ある意味、日本における中国料理の伝播と変容過程の「縮図」でもある。京料理と中国料理の接近を、岩間は大膽にも「京料理としての中国料理」と表現している。確かに、鶏ガラと昆布でとった独特の出汁は、薄味とならんで、独特の世界を作りだしている。

しかしながら、大局的に見ると、中国料理が日本料理そのものの「文法」を変えることはなかった、と私は考えている。中国料理が日本人に受け入れられ、外食や家庭においてもこれだけ浸透してはいてもである。ここに、日本料理にとって象徴的な場所である京都の事例研究がもつ、重要性和面白さがある。

中国料理店は、エスニック・ビジネスの一つと捉えることもできる。特にアメリカでは、「アメリカ料理」なるものの形成に、移民が果たした役割が強調されつつある。しかし、国民国家の成り立ちが異なる日本においては、アメリカと同じような展開になる訳ではない。とはいえ、中国料理は日本料理の文法を変えなかったとしても、日本人の味の嗜好に何らかの変化をもたらしていることは十分に考えられる。

淡泊な日本料理に対して、濃厚な中国料理という、口当たりによるステレオタイプを誤解であるとし、多種類の薬味の調査にこそ中国料理の特徴であると、辻聴花が早くも一九二五刊行の『支那料理の話』で述べているのは興味深い（草野第一論文）。味付けの日本化の問題は、好まれる「とろみ」の濃度の問題というよりも、これらの調味料の使い方に収斂される。

調味料を話題にするなら、味の素にも言及しておく必要がある。一九〇九年に販売が開始された味の素であるが、一九一四年からまず台湾や中国本土の料理店で使われるようになり、その後、一九二一頃からそれに倣って日本の中国料理店でも使われるようになったという（岩間序章）。味の素の歴史は、一企業史を超えて、経済と文化（料理）の相互交流を考える上で、大きな問題を提起しているといえる。

もう一つ、日本化した中国料理は、中国料理そのものにとっては、「進化」と言えるのかどうか、という問題もある。これは海外に出て行った「日本料理」の現地化をどう捉えるか、という問題に通底する。北米生まれの「カ

リフォルニア・ロール」などのアイテムを除いたら、今のところ大きなフィードバックが起きているとは思えない。日系ブラジル人労働者という人の移動はあるものの、彼らが「ブラジル料理」を持ち込むことはあっても、「現地化した日本料理」を持ち込むことはない。やはり料理の受容には、人の移動だけでは説明できないものがあるということであろう。

「日本化」の問題は、どれだけのタイムスパンで見るとも、様相が変わってくる。近年の日本における餃子やラーメンの新たな展開の他にも、本格的な中国料理とされていた高級中国料理店でも、最先端では「日本化」が進行している。ここでいう「日本化」とは、淡い味付けの他、素材単品の持ち味を最大限に活かすという調理法を指す。和食の影響を受けて一九七〇年代に生まれた「ヌーベル・キュイジーヌ」が、一九八〇年代になって香港の「ヌーベル・シノワ」を生みだし、それが香港の料理人によって中国本土の高級店にもたらされた。今後、また料理人の移動があれば、日本生まれの新しい中国料理が直接、中国本土にフィードバックされる可能性はゼロではないであろう。というのも、中国本土の料理自体も絶えず変化していくものであるし、グローバル化による人の移動は、外食産業を牽引役として、各々の料理の境を徐々に曖昧にしているからである。日本における中国料理の変容は、そうした世界的な流れの一環ともいえる。本書の価値は、その過程を詳細に記録に留めた、ということにある。

最後に、私ごとになるが、編者の岩間氏とは、研究会などで顔を合わせてはいたが、親しく話すようになったのは、彼が上海の都市史の研究から食文化史の研究にシフトしようとした時期からである。研究のアドバイスを求めて、わざわざ研究室まで訪ねてきてくれた。四〇代になってから食文化史に「転向」するには、相当の勇気がいったことだと思ふ。その時、研究者としては四〇〜五〇代の研究がメインの仕事となるので、東洋史ではマイナーな研究

分野として扱われるであろう食文化史をやるからには、研究者人生を賭けるぐらいの気持ちでやらないと、というようなことを言った覚えがある。あれから一〇年の期間を経て、岩間氏がこうした日本の食文化史研究において画期となる論集を刊行されたことを素直に喜びたい。岩間氏は近々、『中国料理の世界史』の刊行も予定していると聞く。今後、この分野の研究がさらに進展し、近現代史のなかで食文化史の重要性がもっと認知されることを願いつつ、筆を置きたい。

