

「国民料理」としての中国料理の成立をめぐつて

西澤 治彦

「中国料理」が一つの体系をもった独自の「民族料理」もしくは「国民料理」を形成している、ということに異論はないであろう。中国人自身もそう自覚しているし、海外における中国料理店に対する認識もそれを裏付けている。では、「国民料理」としての「中国料理」はいつどのように成立したのか？^(注1)もとよりこれは非常に大きな問題であり、本稿はこの大命題にせまるための、いくつかの観点を提示するものである。

1 中国料理の歴史的展開

「国民料理」としての中国料理を論じるには、先ず中国料理の展開の歴史を概観しておく必要がある。広大な土地と長い歴史を有する中国だけに、その料理は、各地の多様性を吸収しつつ、長い時間をかけて今日の姿に発展した。世界に誇る中国料理の背後には、これを育んできた悠久なる中国文明が横たわっている。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。^(注2)即ち、漢代、および唐宋代が、中国料理の展開においても重要な画

期としてあげられる。先ず、漢代において、発酵技術が大豆に応用され、「豆豉」や「醬」などの加工調味料が誕生し、また西アジアからの製粉技術の導入により、餅類（小麦粉を捏ねて円盤状に加熱した食品）や麵類が普及するようになった。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。

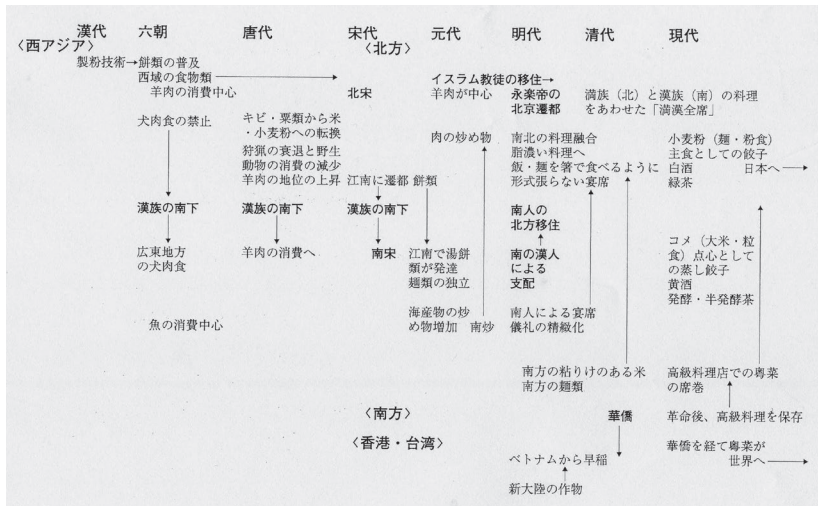
次いで、唐宋代において、華北において主食であったキビ・アワ類から米・小麦への転換が完了する。また、狩猟の衰退に伴い野生動物の消費が減少する一方、地理的な領土の拡大に伴い野菜（胡瓜・玉葱・豌豆・菠薐草など）や果物（胡桃・葡萄・石榴など）、香辛料（胡椒・胡椒・大蒜など）の種類が増大した。さらに、酪農製品を含む保存技術の洗練と、喫茶の普及、酒類の多様化（蒸留技術の伝来）などもたらされた。養生思想に基づいた菜食主義も唐代に生まれる。こうした中国人の食物観の背後には、食は薬であるという思想があり、薬膳はそれを具現化したものである。それ故、中国には本草書や食経（料理書）が多く残されている。調理技術の面においても、この時期に、竈の改良と鉄器の普及により鉄製の「菜鍋」（日本でいう「中華鍋」は和製漢語）が使用されはじめ、それまでの羹など煮物中心の料理に、炒物・揚物の料理が加わっていった。また、宋代における都市と流通の発達（注3）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た。なお、宋代になって、西アジアから伝わった胡床を経て椅子座の習慣が広まり、「案」と呼ばれた銘々膳から、今日のような卓を囲む食事方法が一般的となる。

その後も、明代になって、ベトナムから伝来した早稲のチャンパ米が普及し、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・ピーナッツ・トウガラシなど新大陸の作物も受容された。こうした外国の食物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。

2 中国料理の発展と歴史地理

このように中国料理というのは、領土の拡大にとまないながら、周辺地域のさまざまな食材や調理法を吸収しながら発展してきた。この意味で中国料理はオープンなシステムであるともいえる。【図表1】に示した如く、地域間の交流という意味では、古代から唐代までは西アジアからの影響という東西軸が重要であったが、その後は、南北軸が重要となってくる。^(注4) 中国史を貫く大きな流れとして北方民族に追われる形での漢族の南下があるが、こうした人の移動は食文化にも影響を与えている。もっともその影響は北方から南方へという一方通行ではなく、南方から北方へという相互の流れとなっている。とりわけ明代は、元朝下で伝統的な漢文化を保持した南人が天下を統一しただけに、新たな食材や調理法（江南で発展した麺類、南炒、粘りけのある米）が北方にもたらされた。飯や麺を箸で食べることや精緻な宴会儀礼も南方の習慣であった。続

【図表1】食材・調理法・食事方法にみられる南北の相互影響



(筆者作成「食事文化史からみた中国の南北」より)

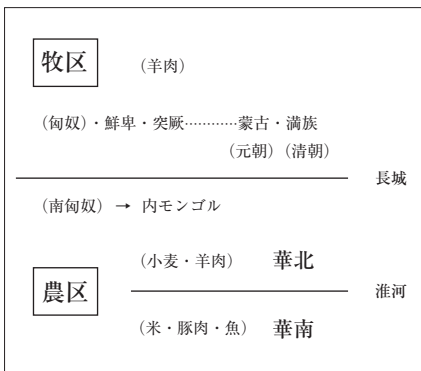
く清朝における「満漢全席」は南北の食材と調理法の集大成ということができよう。

南北の地域差は今日でも継続しており、華北における小麦（饅頭^{マントウ}や餅類^{ピン}）や羊肉への嗜好に対し、華南では米が主食であり、豚肉や魚への嗜好が強い。江南を「魚米之郷^{ユイミージヤン}」と呼ぶ所以である。こうした差は嗜好品にも反映されており、北方では蒸留酒である白酒^{バイジウ}や茉莉花^{モリフア}（ジャスミン）茶^{チャ}などの花茶が好まれるのに対し、南方ではこれに加えて、醸造酒である黄酒^{フアンジウ}（浙江）や、緑茶（浙江・江蘇）、半発酵の烏龍茶^{ウロンチャ}（福建・広東）、発酵茶の普洱茶^{プーアイチャ}（雲南）が好まれる。

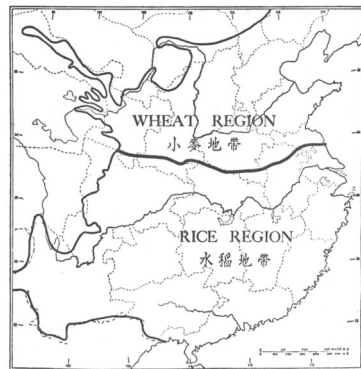
【図表2】はアメリカの農業学者、ロッシング・バックによつて一九三七年に刊行された *Land Utilization in China* に掲載された、中国における二つの主要農業地域の区分図である。揚子江ではなく、淮河が南北を分ける地理的な境界線とされている。

ところで、こうした南北間の交流は、【図表3】に示した如く、実は長城以南の「農業地域」内の話である。もう少し視野を広げるなら、長城以北の「遊牧地域」には歴史的に匈奴（民族名ではなく国名）や鮮卑、突厥、蒙古、満族などの北方遊牧民族が暮らし、度々、漢族の農業地域を脅かした。華北における羊肉の受容は、こうした遊

【図表3】牧区と農区、農区内の華北と華南の関係



【図表2】中国における二つの主要農業地域



費孝通編著『中華民族多元一体格局』より作成

Lossing Buck *Land Utilization in China* より

牧民の存在を考えるとたやすく理解できる。

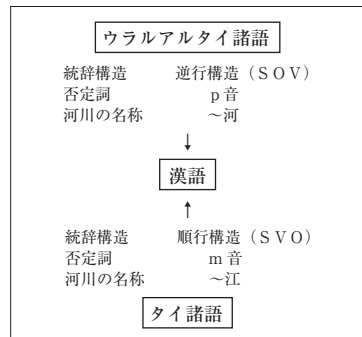
ここで問題になるのが、では中国の「中心」となるものはあるのか、という問いである。近年の考古学の成果は、従来の中原一元説を覆し、中国文明はもともと多元的なものであった、ということを示している。費孝通の『中華民族の多元一体構造』は、こうした前提のもとに、「中華民族」なるものがどのように形成されてきたのかをモデル化したものである。これは、中国各地で展開した地域料理をどうとらえるか、という問題とも関わってくる。考古学界から中国文明の多元説が唱えられた一方で、言語学の立場から興味深いモデルの提示がなされている。即ち、【図表4】に示した如く、橋本満太郎は『言語類型地理論』において、「漢語」なるものが最初から存在したのではなく、北方のウラル・アルタイ語系と南方のタイ諸語という二つの核が南北に存在し、それらが長い時間をかけて混ざり合って成立したのが「漢語」である、という大胆な仮説を提示している。いわば、「漢語ハイブリッド説」である。そして、その傍証として統辞構造や否定詞、河川の名所などが南北によって異なることを挙げている。【図表5】は中国における河川の名を示したものであるが、長江を境に以北は「○○河」、以

【図表5】中国における河川の名称



橋本満太郎『現代博言学』より

【図表4】漢語の「ハイブリッド説」



橋本満太郎『言語類型地理論』より作成

南は「○○江」となっている。なお、東北の黒竜江などが例外的に「江」となっているのは、清末以降になって漢族によって開発が行われた為である。この仮説も多元説の一つではあるが、複数の中心があつたとするよりも、南北に二つの核があつたとする方が分りやすい。橋本のモデルは、長城を挟んだ北の「遊牧地域」と南の「農業地域」との交流の歴史とも合致する。これは言語に留まらず、中国料理の形成過程や地域的な多様性を考える上でも有効なモデルであろう。

以上、中国料理の歴史地理的な展開を概観してみると、生態的な条件に加え、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至っていることが分る。

3 中国料理の体系的特徴

歴史を通して中国料理を特徴づけているものとして、張光直は以下の五点を挙げている。①資源からの規定（生もの・酪農製品が主要な位置を占めなかった）、②「飯」^{フアン}（主食）と「菜」^{ツァイ}（副食）のパラレルな関係、③柔軟性と適応性（料理自体、およびそれを作る中国人の柔軟性、『本草綱目』などに見られる食材に対する知識、保存食の豊富さ）、④食物観（養生思想、陰陽思想）、中国文化における食物の重要姓（古来の伝統、宮中や儀礼における飲食の重要姓）^{（注5）}がそれである。

先述の如く、今日我々が知る中国料理は、唐宋代以降に形成されたものであるが、「飯」^{フアン}と「菜」^{ツァイ}のパラレルな関係は、古代から引き継がれたものである。張光直があげた特徴に加えて、日本料理との比較の視点から、現代の

中国料理の特徴を整理してみたい。最大の特徴は、中国料理の「菜」^{ツァイ}（「副食」といってもいいが、「主食」「副食」は日本語からの語彙）が肉・魚・野菜など、多種類の素材と風味の混合を基本としている点にある。調味料や香辛料も日本と比べ豊富で、ラードや植物油を多用する。旨みに関しても、鶏ガラなど動物性を好み、日本のように昆布や鰹節からダシを取ることをしない。多種類の食材や調味料を組み合わせる方法だと、バリエーションは無限に広がる訳で、中国料理の種類が多い理由はここにある。これは旬の素材の持ち味を最大限に生かすために単品で用いることが多い日本料理とは好対照である。第二の特徴は、生水、生野菜、生魚、生卵など、生ものを口にしない。これは水質の問題や、寄生虫を恐れてのことである。但し、生魚に関しては、広東地方の「魚生」^{ユイシェン}といった例外はある。^(注6)日本人が生ものを好むのは、素材の持ち味を最大限に生かすという調理法の帰着点ともいえる。このほか、中国人はバターやチーズといった乳製品も伝統的に口にしない（唐代には食されていた）。第三の特徴は、調理された温かい料理を好む。列車内で売っている弁当も温かいし、お茶も熱いものを飲む。第四の特徴は、肉食への強い嗜好がみられることである。中国語では肉料理を「葷菜」^{フツツァイ}、野菜料理を「素菜」^{スーツァイ}と分類している。動物性蛋白質の摂取に関しては、地域差や歴史的な変遷があるが、北方を中心に羊肉がよく食されるが、現代中国語で「肉」^{ロウ}と書くとき豚肉を指すほど、豚肉への嗜好も強い。また野生動物への嗜好も強く残っている。神への供物も、日本では五穀や海産物であるのに対し、中国では獣肉が供される。日本は現代こそ肉の消費が盛んであるが、中国と比べたら、歴史的にみて肉の消費量の少ない社会であり、魚介類への嗜好が依然として強いといえる。中国でも魚介類が消費されているが、沿海部を除いて、一般に淡水魚への嗜好が強い。

以上は、歴史的な変遷を経て形成された、現在の中国料理の特徴である。これらの特徴は、単なるアイテムとしての「国民食」ではなく、一つの料理体系をなしていると言えよう。言い換えれば、これが現代中国料理の「文法」

であり、コンセプトであると言える。

4 地方料理の形成

「国民料理」が形成されるためには、明確な輪郭をもった地方料理の存在が前提としてある。中国のような多民族国家の場合は、こうした地域差に加えて、漢民族対少数民族という区別（清朝であれば「満漢全席」のほか、宗教の影響も考慮しなければならない。即ち、仏教徒の「素菜」^{スーツァイ}（「精進料理」は日本語）、およびムスリムの「清真菜」^{ジンツァイ}（ハラール）などの食習慣は、地域区分とは別に古くから存在していた。

料理に対する自覚は、料理本の刊行が一つの指標となり得る。現存する中国最古の料理関係の本としては、六世紀の北魏で刊行された『斉民要術』がある。これは正確には農書であるが、その中に調理に関する記述がある。^(金澤)しかしこれは山東地方の料理であって、決して「中国料理」ではない。中国文明の多元説を引くまでもなく、広大な国土であれば、地域によって特色ある料理が生み出されるのは当然のことである。

これらの「地方料理」が自覚され、明確な輪郭をもつようになるのは、都市が発展し流通と人の移動が盛んになった宋代以降のことであると推測される。即ち、汴梁（開封）や臨安（杭州）などの国都に、地方から来た人々を相手に郷土料理を提供する店が誕生したのではないか。【図表6】で紹介した如く、北宋の都、汴梁の都市繁盛記である『東京夢華録』巻四の「食店」には、「川飯店」^{チュアンファンディエン}（四川料理店）「南食店」^{ナンシーディエン}（江南料理店）の存在が記されている。このパターンは海外においてエスニック料理店が誕生する初期の契機と同じである。地方料理を考える際

に宋代以降を対象とするもう一つの理由は、調理法も含めて中国料理が唐宋代に大きな変化を遂げており、今日の地方料理に繋がってくるからである。

その地方料理分類であるが、味付けに関して言うとき、よく「東酸・西辣・南甜・北鹹」と言われるが、研究者によって様々な分類がある。よく挙げられるのは「四大菜系」で、これは黄河下流域の魯菜（山東料理）、長江上流域の川菜（四川料理）、長江下流域の淮揚菜（江蘇の淮安・揚州一帯）、珠江流域の粵菜（広東料理）を指す。淮安と揚州は淮河や揚子江と京杭大運河とが交叉する水運の要所として、またかつては塩業の拠点として栄えた場所である。研究者によつては、これに長江中流域の湘菜（湖南）、福建の閩菜、浙江の浙菜（杭州・寧波・紹興一帯）、安徽省の徽菜（徽州地方）の四つを加えて「八大菜系」と分類する人もいる。日本でお馴染みの「北京料理」や「上海料理」が入っ

【図表6】『東京夢華録』巻四「食店」

如州東仁和店新門裏會仙樓正店常有百十餘廳館動使各各足備不尚少關一件大抵都人風俗奢侈度量稍寬凡酒店中不問何人止兩人對坐飲酒亦須用注碗一副盞盞兩副菓菜標各五片水菜碗三五隻即銀近百兩矣雖一人獨飲盞遂亦用銀盃之類其菓子菜蔬無非精潔若別要下酒即使人外買軟羊龜背大小骨諸色包子玉板鮓生割已子瓜薑之類	大凡食店大者謂之分茶則有頭羹石髓羹白肉胡餅軟羊大小骨角筋鴨腰子石肚羹入鹽羊羖生軟羊羹桐皮麪薑潑刀回刀冷淘菓子寄爐麪飯之類喫全茶饒羹頭羹更有川飯店則有捶肉羹大羹麵大小抹肉淘煎燂肉雜煎事件生熟燒飯更有南食店魚鱉子桐皮熟膽麪煎魚飯又有私羹店門前以枋木及花樣杏結縛如山棚上	掛成邊猪羊相間三二十邊近裏門面窓戶皆朱綠裝飾謂之驢門每店各有廳院東西廊稱呼坐次客坐則一人執筋紙過問坐客都人修綴百端呼索或熱或冷或溫或整或絕冷精洗膳洗之類人人索喚不同行菜得之近局次立從頭唱念報與局內當局者手之錯頭又曰着案訖須先行菜者左手執三梳右臂自手至錯頭坐客白之主人散下盡合各人呼索不容差錯一有差錯坐客白之主人必加叱罵或罰工價甚者逐之吾輩入店則用一羊琉璃淺枝梳謂之碧梳亦謂之造羹菜蔬精細謂之造羹每碗十文麪與肉相傳謂之合羹又有單羹乃半箇也舊日用匙今皆用筴矣更有捶肉嫩刀炒羊細物料菓子鎮餅店及有素分茶如寺院齋食也又有菜羹胡蝶羹肝羹及賣隨飯荷包白飯旋切細料餠餠兒瓜薑蘿蔔之類	內行
--	---	---	-----------

孟元老著 入矢義高・梅原郁訳註『東京夢華録—宋代の都市と生活』より

ていないが、歴史的にみたらこの「四大菜系」や「八大菜系」といった分類はそれなりの根拠がある。地方料理は歴史的に形成されるものであり、時間軸を入れるだけで、大きく変わってくる。例えば、数百年遡れば、上海は長江河口の三角州に過ぎず、上海料理どころか、今ある上海そのものが存在しなかった。今日の上海料理は、浙菜（上海人は本幫菜、寧波菜とも言う）や淮揚菜をベースとして形成されたといつてよいであろう。同様に北京料理が入っていないのも、今日の北京料理が、山東料理をベースとして、これに宮廷料理の伝統や各地の地方官吏がもたらした料理が渾然一体となつて形成されたものであるからである。例えば、北京料理を代表する「北京烤鴨」（北京ダック）は、永楽帝遷都の際に南京の「金陵烤鴨」が伝わったと言われている。また北方に位置するため、「涮羊肉」に代表される羊肉料理などモンゴル族の影響も色濃く受けている。

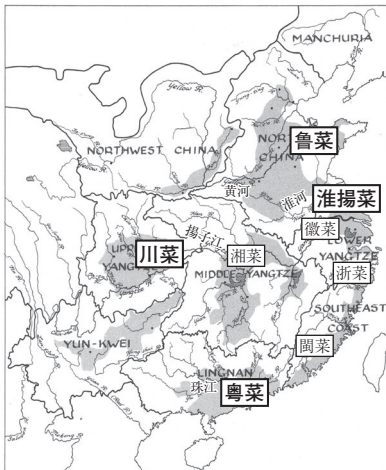
ところで、中国における地域区分としては、スキナーが提起した水系に基づくマクロリージョンというのがある。即ち、スキナーは伝統中国（一八四〇年代まで）において、独立した経済圏を形成していた地域として、① North China（北方中国）、② Northwest China（西北中国）、③ Upper Yangtze（長江上流域＝四川盆地）、④ Middle Yangtze（長江中流域＝湖南・湖北）、⑤ Lower Yangtze（長江下流域＝江蘇・浙江）⑥ Yun-Kwei（雲南・貴州）、⑦ Southeast Coast（東南沿海部＝福建）、⑧ Lingnan（嶺南＝広東）の八つを提起している。【図表7】がそれで、地図の原題は「主要河川に基づく、農業時代の中国における自然地理的なマクロリージョン」となっている。薄く網がけしたところがそのコアとなる地域である。

さて、「八大菜系」の地域区分は、スキナーの提起した水系に基づくマクロリージョンとも、ほぼ一致する。【図表8】はこれに八大菜系を重ねた図である。こうして図示してみると、独立した経済圏の存在が、一定の体系を持つ

た料理の成立の前提としてあることが理解できる。興味深いのは、四大菜系が大きな菱形になっており、その内側に小さな菱形が入れ子式になっている。全体としては、特徴ある料理体系は淮河以南の南方中国にほとんどが集まっていることになる。これは六朝以降、断続的に行われた漢民族の南下と江南の開発という、中国の歴史的な展開とも関わる問題であり、その結果、後述するように言語集団も南方中国において多様な分布をみせている。こうした歴史に地方ごとの豊富な食材が融合すれば、独自の体系が形成されていくのも当然であろう。

また、それぞれのマクロリージョンは主要な河川とも密接に関わっている。魯菜が黄河下流域、川菜が揚子江上流域、湘菜が揚子江中流域、淮揚菜が揚子江下流域、粵菜が珠江下流域となっている。但し、淮揚は淮河や揚子江だけでなく、大運河とも交叉し、北京と杭州とはこの大運河で繋がっていることを忘れてはならない。このうち、自然地理的なマクロリージョンと独自の料理体系とが一致しないのは、西北中国と雲南貴州地方だけで、

【図表8】 八大菜系を重ねた図



マクロリージョンに八大菜系を重ねた図

【図表7】 スキナーの提起するマクロリージョン



The City in Late Imperial China より

この両地域は伝統的には独立した経済圏を持っていながら、独自の料理体系を持っていない地域ということになる。もっとも、雲南は明清以降は四川からの移民が多く、トウガラシを多用する点では四川料理に近いといえる。

なお、「四大菜系」「八大菜系」とも、興味深いのは、地方料理は決して省単位ではなく、あくまで都市で発達したものである。江蘇菜という言い方もなくはないが、正確にはそのベースにあるのは淮安や揚州で発展した料理である。それらを統合した南京も大都市である。ちなみに、清代の文人、袁枚は南京にて『随園食單』（一七九二）を書き残しているが、彼は杭州出身であつたため、料理には杭州の影響が色濃いとされている。徽菜もあくまで徽州で発展した料理であつて、安徽省全体ではない。こうしてみると、山東料理も済南や曲阜、四川料理も成都や重慶、広東料理も広州といった都市が発展の舞台であつたとすべきであろう。このことから、洗練された地方料理は歴史のある豊かな都市において発展したことは間違いなく、地方料理が明確な輪郭をもつようになったのも、宋代以降というのは妥当な推測であると思われる。

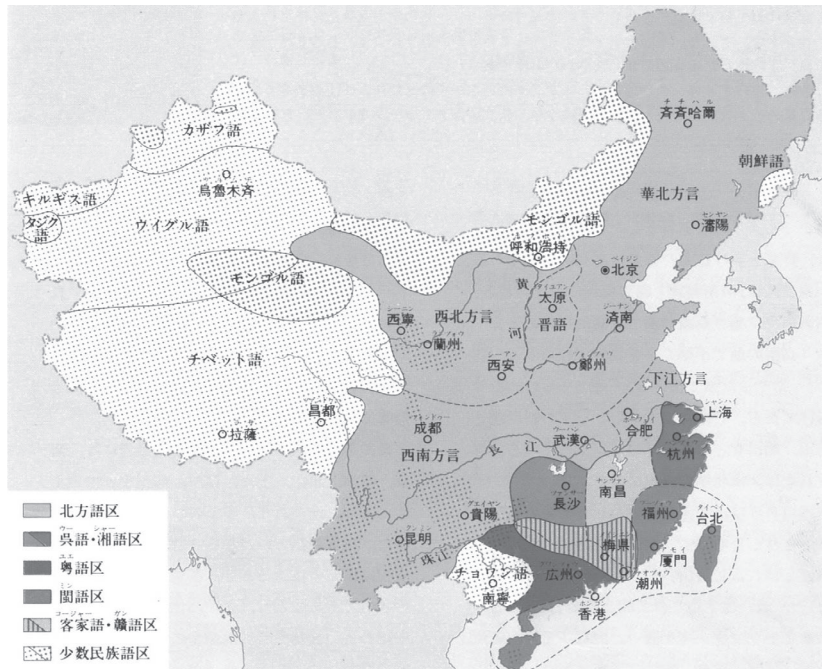
「八大菜系」が歴史地理的にみて妥当なのは、これがある程度、方言分布とも合致していることから言える。【図表9】に示した如く、中国語学では中国語を七大方言に分類している。即ち、北方語（北方系）、西南方言（四川系）、湘語（湖南系）、贛語（江西系）、呉語（長江下流域系）、閩語（福建系）、粵語（広東系）の七つである。言葉が違えば、文化も違ってくることを考えれば、方言の分布と一定の相関関係があつて然るべきである。「八大菜系」と「七大言語」の相違点は、山東、江蘇、安徽はいずれも北方方言に属するが、独自の料理体系を持つていること、江西は独自の方言があるものの独自の料理体系をもっていない、ということになる。

四川料理店にしる、広東料理店にしる、実際のレストランで出されているメニューを比較すると、それぞれまったく別な料理を出している訳ではない。その地方独自の料理はあるにしても、全メニューの一／三から半分は、い

わば定番化した、全国区ともいうべき、ポピュラーな料理が並んでいる。例えば、麻婆豆腐は四川料理店でもなく出るし、北京烤鴨も北京料理店でもなくとも出るといった具合である。逆に言うと、全国区ではない料理をどれだけ提供しているかが、その地方の料理のバロメーターになり得る。

ここで注意しなければならないのは、家庭料理とレストランの料理との関係である。中国料理というと、どうしても我々はレストランで出される料理に目がいきがちであるが、これらの洗練された料理が毎日の家庭料理で食べられている訳では決していない。家庭レベルにおいてどれだけの地方差があるのかは、正確なデータを知らない。地方料理の代表的なアイテムは存在するし、そ

【図表9】 中国の言語分布図



橋本満太郎「中国の言語区分と料理区分」より

の地方でよく使われる食材や調味料はあるにしても、料理体系の差異となると、今後に残された課題といえる。

日本人のイメージする中国料理はレストランの料理に偏りすぎているのは間違いない。例えば、浙江出身の中国人によると、浙江東部での家庭料理は必ずしも多種類の素材を混合せず、調味料もシンプルであるという。紹興出身の周作人も、大半の中国人留学生が淡泊な日本料理になじめないが、自分にとっては故郷の食べ物もさっぱりしているので平気である、ということを書いている。^(注8) また、近年、日本の大衆中国料理店である「餃子の王将」が中国市場から撤退したが、「中国料理＝脂っこい炒め物」という日本人の通念（即ち脂っこい料理）に、中国人がついていけなかった、ということのようである。

5 「中国料理」の自覚的な成立

これまで実態としての中国料理を歴史地理的に概観してきたが、では「国民料理」としての「中国料理」はいつ、どのような契機で成立したのか？ 私の知る限り、このプロセスに関する詳細な研究はなされていないようである。ここでは私なりの試論を述べたい。「国民国家」の成立が「国民料理」の成立の要件とすると、やはり清末から中華民国期にかけてとすべきであろう。それ以前の王朝国家では、それぞれの地方料理は存在した。しかし、一つのまとまった体系としての「中国料理」というのは、実態としては存在しても、意識の上で存在していたとは考えにくい。実際、異民族王朝である清朝の「満漢全席」は、満族の料理と漢族の料理という、民族による分類はあっても、「国民」という意識ではなかった。

ここで、参考までに言語の問題をみておきたい。「国語」の制定は国民国家としての最初の仕事の一つである。清朝までは科挙試験に合格して官吏となった者の共通語として「北京官話」というのがあった。文字通り、官僚の話すことばである。この官話を覚えれば、出身地がどこであれ、赴任地がどこであれ、口語による意思の疎通が可能であった。同じことは外国人にもいえ、清末の中国に入ったキリスト教の宣教師らは、沿海部の布教から始めるが、官話のほか、粵語や呉語などの方言を学ぶ必要があった。ところが内陸部に布教を拡大していく中で、中国全土で官話が通じる、ということを見出す。^(主9)このように、事実上、官話は当時の共通語になってはいたが、官話そのものは国民の共通語として制定されたものではなかった。中国において「国語」が制定されるのは中華民国期になってからであった。これは北方方言をベースに制定されたもので、各地の方言は依然として残っているのが実情である。中華人民共和国になってから、共通語として注音字母を使う「国語」^{グオユ}に代わって、拼音字母^{ピンイン}を使う「普通話」^{プートンホア}を制定し、今日に至っている（なお、「国語」という名称は台湾と華僑の間で使い続けられている）。学校教育やマスコミでの使用により、「普通話」は、民国期における「国語」よりも格段に普及しているが、広大な国土と長い伝統によって、方言が消えていっている訳ではない。中国における地方文化の多様性は言語の多様性と密接に関連しており、それは料理にも言えよう。その一方で注意しなければならないのは、方言としてはまったく会話が通じなくても、ひとたび漢字で書くと思いの疎通ができることである。それは漢字の読み方が方言によって異なるだけで、文字としての漢字は共通しているからである。これこそが、中国の多様性と統合性とが共存する独自のメカニズムとっていいであろう。

さて、「国民料理」が形成されていくにはいくつかの要因が考えられる。内的な要因としては、国家統合の結果として意図的な標準化の動き（例えば料理書の刊行、全国的な料理教室、均質的な学校給食など）が、外的な要因

としては、異文化の異質な料理体系との出会いがある。また、「国民料理」が形成されたと考え得る指標としては、総称としての「中国料理」という言葉の誕生と普及があげられる。

中国では、中華民国の成立によって国民国家への道を歩み始めたが、広大な国土に多様な地域性を残していた上に、建国後も戦乱と革命が続いたため、少なくとも「国民料理」の形成に対する内的な力はあまり働かなかったと推測される。また、統合の力としての「宮廷料理」の果たした役割であるが、これはさほどなかったものと推測される。清朝時代の「満漢全席」はあるにしても、「国民料理」の形成と関係があるとは思えない。むしろ中華民国は異民族支配の清朝を倒し、それを否定する立場にあったからである。もう一つの指標は料理本の刊行である。日本において「支那料理」として刊行された料理本の研究はあるものの、今後は中華民国期に中国で刊行された料理書の詳細な調査が課題であろう。

従って、中国の場合は、異文化との出会いの方が「国民料理」の自覚と形成により大きな力となったと考えられる。まず、中国人が自分たちの料理を自覚していく過程を歴史的にみてみたい。こうした自覚は、一般に異文化との接触で生まれると考えられる。日本の中世における「唐菓子」や江戸時代の「南蛮菓子」がそうであるし、明治以降になって「西洋料理」や「支那料理」に出会い、「日本料理」という言葉、即ち概念が生まれる。その後、「洋食」に対して「和食」が生まれ、さらに「和洋中」と区別されていくようになる。^(注10)

中国のような大陸国家の場合、周辺の異民族との対比は古代から連続的に存在した。即ち中華に対する東夷・南蛮・西戎・北狄がそれで、差異化は食事にも見られた。『礼記』には、西戎や北狄には穀物を食さない者が、東夷と南蛮には火食しない者がいる、と記されている。^(注11)もつともこれは中華の優位性を確認するベクトルでの他者認識であった。その背景には、火を通した食物を食べない者を未開とする発想がある。『三国志』にも「倭の地は温暖で、冬

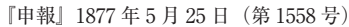
夏とも生野菜を食する」という記述がある。^(注1)倭国では(食物を)手で食べると書かれていることを考えると、この一文も、文明国である中国では生野菜を食することがない、という意識が背後にある。その一方で、「胡坐」「胡床」「胡餅」など、「胡」という言葉には、広く西アジア起源の舶来ものという意味で、むしろ憧れのようなものがあつた。日本における「唐物」のニュアンスに近いと考えられる。^(注2)

「唐」に関して言うと、興味深いことに、広東語で「中国」を指して「唐」^トという言葉が使われている。中国人のことを「唐人」^{トシヤン}、中国人街のことを「唐人街」^{トシヤンガイ}、そして中国料理のことを「唐菜」^{トシヤン}という。これは漢王朝の人々を指して「漢人」、彼らが使っていた文字を「漢字」と呼んだ如く、唐王朝の威光が絶大であつたことの裏返しでもある。中原地方から南下した歴史を誇りに思う広東人ならではの語彙である。従って、標準語では「唐菜」とは言わない。広東語などの南方方言を知らない人が見たら、唐代の中国料理とイメージするかも知れない。

こうした異民族との対比は古代からずっと続いていたが、清末の中国が体験した「西洋の衝撃」は、初めて自分たちよりも優位な文明との接触であつたために、そのインパクトも大きかった。料理に関して言うと、東北地方ではロシア料理との出会いが、上海や広東などの開港都市では西洋料理との出会いが、「中国料理」としての自覚をもたらしことは容易に想像がつく。

6 「唐菜」「中国菜」「華菜」「中餐」の誕生

中国料理の総称としては、「唐菜」^{タンツァイ}「中国菜」^{チヨングオツァイ}「華菜」^{ファツァイ}「中餐」^{ジヨンツァン}などの語彙がある。ではこれらの語彙はいつ、使わ

[illegible]

18

れるようになったのか。先ず資料となるのは料理書類であるが、清末民初期の中国で刊行された料理書類を日本で閲覧するのは難しい。次に資料となり得るのは、雑誌類や新聞であるが、この分析をしようとする膨大な時間を要する。しかしながら幸いなことに、近年になってこれらの資料がデータベース化されつつある。そこで、清末から民国期にかけて、上海で刊行された日刊紙である『申報』（一八七二～一九四九年）を資料として、中国料理の総称としての「唐菜」「中国菜」「華菜」「中餐」などの語彙、及び外国料理の総称としての「番菜」「外国菜」「西菜」「西餐」などの語彙の初出を調べてみた（【図表10】【図表11】参照）。

その結果、【図表12】に図示した如く、

【図表12】『申報』紙上における料理名の初出年代表

1870 同治帝 (~1874)	80 清 朝 光緒帝 (1875~1908)	90 宣統帝 (1908~1912)	10 20 30 40 50 中華民國 (1912~1949) 中華人民共和國 (1949~)
(1872『申報』創刊) ・唐菜(1877) ・滿漢全席(1879) ・京蘇大菜(1879) ・中国菜(1884) ・華菜(1884) ・(中華菜園)(1885) ・広東菜(1885) ・粵菜/ 京菜/ 蘇菜/ 浙菜(1888) ・番菜(1873) ・外国菜(1875) ・西菜(1880) ・洋飯(1882) ・英法大菜(1880) ・(日本菜)(1891) ・1872『西洋料理通』『西洋料理指南』 ・1883洋食 ・1884『日本支那西洋料理独案内』 ・1892和食			(1949『申報』廃刊) ・大漢全席(1915) ・(中華菜館)(1912) ・中餐(1912) ・川菜/ 閩菜(1915) ・揚州菜(1918) ・鎮江菜(1921) ・寧波菜/ 本幫菜(1924) ・天津菜(1927) ・贛菜(1929) ・魯菜(1933) ・湘菜(1944) ・法国菜(1914) ・俄国菜(1926) ・(美国菜)(1928)

(筆者作成 岩間一弘編『中国料理と近現代日本』より)

中国料理の総称を初出年代順に並べると、「唐菜」(一八七七)、「中国菜」(一八八四)、「華菜」(一八八四)、「中餐」(一九一二)となること、一方の西洋料理の総称も同様に並べると、「番菜」(一八七三)、「外国菜」(一八七五)、「西菜」(一八七九)、「洋飯」(一八八六)、「西餐」(一九〇一)となることが明らかになった。^(金田)

『申報』紙上においては、外国料理の総称としての「番菜」が一八七三年と最も早く、その二年後に「外国菜」が登場し、さらにその二年後の一八七七年に中国料理の総称としての「唐菜」が登場したことになる。その後、一八八四年になって「中国菜」と「華菜」が登場する。西洋料理の総称としての「西餐」はやや遅れて一九〇一年に登場するが、これに対応する「中餐」が登場するようになるのは、ずっと後の民国になった一九一二年からであった。これはもともと「中餐」には昼食の意味があり、それが中国料理の意味に転化するのに多少の時間を要したためであろう。いずれにせよ、語句としての「唐菜」「中国菜」「華菜」「中餐」は先に誕生した「番菜」「外国菜」「西餐」「西餐」と見事な対応関係にあり、対照とする語句があつて生まれたと解するのが自然であろう。これはちょうど、「西洋料理」と「日本料理」、「洋食」と「和食」の対応関係とも一致する現象である。なお、「洋飯」^{ヤンファン}は当初、「(西)洋飯店」^{ヤンファンテイシェン}の組み合わせで多用されたものの、その後、使われなくなったようである。

それぞれの語彙の頻度も整理しておきたい。件数の多い順に並び替えると、「中餐」は三六二九件あるが、そのほとんどは「昼飯」の意味であり、中国料理の意味で使われるのは一九一二年以降のことである。その正確な数は、三六二九件の全てを精査しないと判明しないが、「中餐西餐」の組み合わせだと僅かに三六件しかないことを考えると、それほど多くはないようである。「中国菜(館)」は三四一件、「(中)華菜」は三〇六件ある。「中国料理」の意味の「唐菜」は二件のみとなっている。こうしてみると、「中国菜」と「華菜」が三〇〇件台と最も多く、この二つが代表的な語彙であつたと推測される。

当初、私はこれらのうち、「唐菜」が最も古い語句であり、これから「中国菜」「華菜」などへ派生していったと予想していた。というのも、先述の如く、広東語では現在でも中国料理を指して「唐菜」と言うことがある。清末にいち早く海外に出て行った人々も広東語を話す人々であり、彼らが外国の料理に触れ、自分たちの料理を「唐菜」と呼び始めたのではないか、と考えたからである。しかし『申報』を調べてみると、この推測はあっさりと覆されてしまった。「唐菜」が最も古い語句であることは間違っていないが、「唐番菜」の如く「番菜」と対比される形で出ており、必ずしも広東系の華僑によって使われ始めた言葉ではないようである。

注目されるのは、総称としての「唐菜」が初めて使われた後、「中国菜」と「華菜」が使われる前の一八七九年に、「満漢全席」と「京蘇大菜」（南京を中心とする江蘇料理）という語句が出てくる点である。当時の上海においては、「外国菜」に対抗できる料理として、この二つが想起されたのであろう。因みに、『申報』に中国の地方料理として最初に登場するのは、「広東菜（館）」^{グアントツァイ}で、一八八五年のことである。その三年後の一八八八年に、「粵菜」「蘇菜」（江蘇料理）^{ジンツァイ}「京菜」（北京料理）^{ゼーツァイ}「浙菜」が登場する。こうしてみると、当時の上海において、近隣の「蘇菜」「浙菜」を除くと、広東料理と北京料理が別格であったことが分る。「（四）川菜」^{スー}や「閩菜」^{ミン}の初出はずっと遅れて一九一五年のことであるし、地元の「寧波菜」^{ニンボツァイ}「本帮菜」^{ベンバンツァイ}となると、もっと遅れて一九二四年が初出となっている。参考までに西洋料理の総称である「番菜」「外国菜」が具体的に何を指していたかであるが、「英法炒菜」（一八八八年初出）とある如く、イギリス料理とフランス料理を指していたことは間違いない。これは一八四二年の南京条約により、上海にイギリス租界（後に共同租界へ）とフランス租界が設けられた歴史を考えると、当然のことであろう。^{フリーグォツァイ}「法国菜」（フランス料理）が単独で出てくるのは一九一四年のことで、「俄国菜（館）」^{アーグォツァイ}（ロシア料理）が出てくるのは一九二六年のことである。

満漢全席と京蘇菜を除けば、広東料理が特異な位置にあると書いたが、それは海外における中国料理店についても同様である。これは欧州であれアメリカであれ、華僑として渡った中国人の多くが広東語を母語とする人々であったことと関係している。『申報』では、フランスやアメリカ（サンフランシスコ・ニューヨーク）、日本（東京・神戸・大阪・神戸）における「中国菜館」の多くは、広東人が経営しているとし、詳しい状況を紹介している。

なお、「中国料理」という表現は、実はこれは日本人が使いだした言葉で、中国本土で一般に使われるようになったのは改革开放以降のことである。本来、中国語の「料理」は「処理する」「整理する」という意味しかなく、調理するなら、「烹調」^{ボンティョウ}「烹飪」^{ボンシケン}と言う。あるいは「肉を料理する」なら「做肉」^{ツォロウ}などと言う。名詞として「中国料理」と言うなら「中国菜」^{チヨングオツァイ}と言う。日本料理も「日本菜」^{リッペンツァイ}と言う。では何故、「中国料理」という表現を使うようになったかであるが、中国で開店した日本料理店が看板に「日本料理」と掲げていたことから、中国人の間、特に都市部の若者の間で、敢て外来語の響きのある「日本料理を食べに行こう」などと使い始めたのではないかと考えられる。あるいは、台湾では日本語の影響と思われるが、日本語の「料理」の意味で「料理」と使っていたことから、台湾からの影響もあったかも知れない。

現在では、「日本料理」という語句は完全に市民権を得ており、その影響からか、「中国料理」という言い方も定着している。「百度百科」のサイトでも、「中国料理」の項目がある。その一方で、「中国菜」の項目もあり、両者の記述内容は大差ない。もともと、中国内の地方料理を呼ぶときには「料理」^{リヤオリ}よりは「菜」^{ツァイ}を使う。広東料理は「川菜」、四川料理は「川菜」だし、中国国内のムスリムが食べる料理は「清真菜」^{チンジンツァイ}と呼び、「清真料理」と呼ぶことはない。家庭料理も「家常菜」^{ジァーチャンツァイ}と言ひ、「家常料理」とは言わない。これを考えると、「中国料理」は外国の料理と比較する場合に使われる傾向があるといえる。

同様に、「中華料理」という言い方は、日本と韓国だけで、中国本土では言わない。「百度百科」のサイトでも、このことが面白いのか、「中国菜」を日本や韓国では「中華料理」とも言うで紹介している。併せて「百度百科」のサイトには「中華料理」の項目も設けられており、今後、中国でもこの名称が普及する可能性はある。なお、意外なことに、『申報』には、「中国料理（店）」（一九一〇年初出）や「中華料理（店）」（一九三二年初出）という語句が登場する。但し、いずれも日本や朝鮮に関する記事であり、中国本土で使われていた訳ではない。

7 「国民料理」としての中国料理

実態としての中国料理は、近代国家建設前に、地方ごとにすでに体系化された料理になっていたと考えられる。それ故、それらを統合する名称を与えるだけで、実態が形を表わしたとも言える。「中国料理」になるための、素材や調理法において、特別な展開は必要なかったのかもしれない。逆に言うと、現在の「中国料理」も、あくまで地方料理の集合体としての総称でしかないとも言える。日本にも地方料理（むしろ郷土料理というべきか）は存在するが、四大菜系、八大菜系などという分類はない。これには国土の広さも関係している。確かに、遊牧民の影響を強く受けた北方の羊肉料理から、江南の魚料理、広東の咖喱（カレー粉）や南国の果実を使った料理までを「中国料理」で一括りにするには無理があるかも知れない。

中国の沿海部の大都市では改革開放以降、外国料理店も多くなってきているが、日本に比べると、どの通りにも一軒はあるというまでは普及していない。ましてや日々の家庭での食事において、日本人のように和食、洋食、中華、

カレーなどをローテーションで食べ分けるような状況にはなっていない。これは外食する際にもいえる。日本で外食するとなると、まず、和食にするか、洋食にするか、あるいは中華にするか、エスニックにするかと決め、和食となったら、そこから寿司にするのか、蕎麦にするのかなどと細分化していく。ところが中国ではこうした大分類はあまり使われず、外食となると、広東料理店にいくか、海鮮料理店にいくか、四川料理店にいくか、から始まる。つまり、日本における「和食」ほど、中国では「中国菜」が、外国料理と対比された「国民料理」の一つに過ぎない、という意識が薄いのではないかと思われる。逆に言うと、日本における「日本料理」や「和食」は、狭い国土と比較的均質的な国民故に、「中国菜」と比べたら、はるかに明確な輪郭をもった「国民料理」になっていると言うことが出来るかも知れない。

「百度百科」のサイトで「中国料理」の項目をみると、中国料理の特徴として「色、香、味、意、形」の五つをあげているが、これでは抽象的すぎて特徴を的確に表わしているとは言えない。一方、「中華料理」の項目では、それなりの特徴を挙げている。即ち、異なる素材を巧妙に混合すること（そこで用いられる中国ならではの素材が中国料理の特色を成す）、またその食材を外国から柔軟に受け入れてきたこと（小麦や羊は紀元前に西アジアから、果物や蔬菜は漢代や唐代に中央アジアから、ピーナッツやサツマイモは明代に海外との貿易から）、反面、乳製品は未だに中国料理のなかで突出した地位を得ていない、などとしている。これらは確かに中国料理の特徴といっているが、それ以外にもまだある。中国料理の特徴は、その外から見ても見えないものであるが、中国人自身も、完璧には把握出来ないのかも知れない。

こうしてみると、「国民料理」の定義も、大陸国家の場合には別な基準が必要かもしれない。同じような大陸国家であるアメリカにおいて、「アメリカ料理」が単なる地方料理の集合体であるだけでも、十分に「アメリカ料理」

と呼ばれる資格があるとも言えそうである。ただ、アメリカと異なるのは、中国の場合、方言と地方文化とが依然として密接に結びついていることである。比較的新しい時代に短期間に人の移動が行われたアメリカでは、方言というのが存在しない。移住者の出身地（例えばニューオーリンズのフランス系など）の別もなくはないが、あるのはむしろ地域差である。従って、アメリカの方が統合は容易であるとも言える。対して、中国では、方言が消滅した時が、「中国料理」が一つに統合された時、ということが言えるかも知れない。

なお、「国民料理」としての「中国料理」の自覚は、何も中華民国期だけのものではなく、継続的になされていくものである。但し、中国革命以降は、文革を頂点とする政治運動に明け暮れ、それどころではなかった。しかしながら、開放以降、経済的にも豊かになると、再び、中国料理に関心が集まるようになり、研究もされるようになった。当初は、中国料理の全貌を把握しようとする記述的な作業から始まった。各省に伝わる地方料理のレシピを集めた、省別の『中国菜谱』や『中国小喫』が刊行され始めたのも一九八〇年代以降である。また雑誌『中国食品』や『中国烹飪』が相次いで刊行された。日本において一九七二年に、現存する中国の歴代の料理書を集めた篠田統・田中静一編『中国食経叢書』が刊行されたが、日本人研究者による食経叢書の刊行は、本国の中国を大いに刺激したようで、一九八〇年代以降、中国でも同様の企画がはじまり、訳注と現代語訳を付した『中国烹飪古籍叢刊』が刊行されている。その後は、研究書が多数、刊行され今日に至っている。

「国民料理」成立のもう一つの要件としては、国賓をもてなす料理となっているか否かというのがある。世界各国において、これまではフランス料理が長らくその地位を占めてきたが、アメリカや日本などでは、自国料理への再評価が起きている。聞くところによると、現在の中国では基本的に国賓をもてなす際、中国料理をベースとしているとのことであった。

8 中国料理の新しい動き

最後に中国料理の新しい展開について述べておきたい。^(注1)料理は時代とともに変化していくものであるが、改革開放以降の中国の変化はめまぐるしいものがあり、その結果、中国料理にも大きな変化が起っている。これらの変化は「国民料理」としての中国料理を考える上でも見逃すことの出来ないものである。

第一の変化は、沿海部の都市において、外国の料理店が普及し、それともなつて中国人の嗜好にも変化が見られることである。ハンバーガーなどのアメリカのファストフードやステーキ店により、牛肉の消費が増えてくるほか、ピザなどの店によって、若い世代ではチーズの味と匂いも受け入れるようになってきている。また、洋食のサラダなど、生野菜を食べることに抵抗が少なくなつてきている。もともと香港などではサラダが食されていたので、これが本土にも普及したといえる。

日本料理店も増え、寿司や刺身といった生魚に対する抵抗も少なくなり、スーパーでもそうした食材が売られるようになってきている。もともと香港や台湾の中国人は寿司や刺身を食べていたので、食品の衛生さえ担保されれば、中国人が生得的に生ものを食べられないという訳ではない。日本

【図表 14】生魚片



2003年9月撮影

【図表 13】哈爾濱の鮮魚店の店内



2003年9月撮影

料理店ではないが、日本料理の影響と考えられるものに「生魚片」^{シエンユーピエン}（さしみ）がある。かつては広東地方でも「魚生」と称する生魚料理があったが、これが日本の刺身を契機に復活したともいえる。黒竜江省の哈爾濱で、この「生魚片」を食べる機会があったが、出てきたのは淡水魚とキュウリを細切りにしてあえたもので、それはまさに「膾」^{ナメナ}であった。臭みを消すためにこれを日本製の練りわさびを水でといた汁につけて食べる（【図表13】【図表14】参照）。

また、「日式拉麵」^{リーシーラミエン}と呼ばれるラーメン店もある。但し、五香や香菜などを使い味付けにおいて中国化がなされている。沿海部の大都市における「便利店」^{ビエンリーダイエン}と呼ばれるコンビニの急速な普及も、日本食を普及させる大きな要因となっている。特に日系（ローソン）や台湾系（ファミリーマート）などでは、日本のコンビニ同様、おにぎり、巻きずし、おでん、サンドイッチなどが売られているし、「便當」^{ビエンダング}と命名された、日本風の弁当も売り出されている。コンビニの普及により、従来の温かいお茶に変わって、ペットボトルの冷たい水が飲まれるようになった。サンドイッチやおにぎりといった、冷たくなった食べものに対する抵抗も少なくなってきた。今後はこうした食習慣が内陸部の地方都市にも普及していくであろう。

第二の変化は、レストラン、とりわけ高級店において、広東料理（より正確にいうと洗練された香港料理）が中国中を席卷しているということである。こうした動きは、改革開放直後から少しずつではあるがあった。「港式○○」（香港スタイルの○○）というのがそれで、早朝の「飲茶」^{ヤムチヤ}スタイルの朝食の普及もその一つだった。とりわけ香港返還以降、オシャレな香港スタイルが上海や北京などの大都市に普及し、言葉の面でも「的士」^{ディエー}（タクシー）、「埋单」^{マイダン}（会計の意味、標準語は「結帳」^{ジェジャ}）など広東語の語彙が入り込んでいた。しかし、各地方の伝統的な料理までもが、香港スタイルに取って代わられることはなかった。ところが、近年、各地の高級店は香港からシェフを招き、完全に香港料理が各地の地方料理を駆逐してしまったのではないか、とすら思える。香港料理は確かに洗練

されていておいしいし、高級感もある。こういった高級レストランは接待で使われることが多いため、地元の料理よりは、オシャレな香港料理の方が客にも好まれるのであろう。また、広義の広東料理の一翼を担う潮州料理によって、沿海部の都市においては海鮮料理店も急速に普及しつつある。それまで魚料理というと、淡水魚がメインだったことを考えると、海水魚へ嗜好が変化しつつあるとも言える。反面、地方風味が少なくともレストランでは消え、中国中が画一化されていくようで惜しい気がする。但し、四川省の成都では必ずしもそうとは言えない。四川は昔から北京や上海などに対する対抗意識が強いだけに、四川だけは、香港料理の「侵入」を防いでいるのかも知れない。その一方で、四川料理店も中国各地に普及しているが、こちらは接待で使われる高級店ではなく、庶民的な位置づけとなっている。

これが単なる一時的な流行なのか、あるいは、今後とも、広東（香港）料理が中国料理の代表格として君臨し続けるのか、大いに興味のあるところである。これと似たような現象は、今日の日本でも、高級和食店における京風会席料理の普及というのがある。もし今後も広東料理が優位な立場に立ち続けるなら、これは長い中国料理史のなかで、特筆すべき出来事になるからである。その反動からか、近年、広東料理至上主義に対する、地方料理の「再評価」のような動きも出てきてはいる。もともとこれらの動きはあくまで大都市の高級レストランでの話であって、一般庶民の日常の食事の話ではない。

四川料理がたたくなに広東料理と対峙しているとするなら、伝統的な「四川ナシヨナリズム」が大きく関与しているよう。だが、やはり内陸と沿海部という地域差の要因も大きい。豊かな沿海部では、新しい富裕層が誕生し、高級料理店での宴会も多くなった。広東料理の席卷は、実は沿海部の都市という地理的な差違だけではなく、社会階層の上下という、縦のヒエラルキー内部での差違の拡大と連動しているようでもある。日本料理やアメリカのフア

ストフードに代表される「外国料理」へのアクセスも、沿海部の都市に限られる。

社会主義政権のもと、建前では、社会の平等は料理にも貫かれていた。また広大な国土ゆえに、各地域の伝統も維持され続けた。いわばスローフード、「地産地消」を地でいっていた社会だった。しかし改革開放の結果、物と人の流れによって一面において地域間格差は縮小し、逆に階層差は拡大している。特に沿海部の大都市では外国料理も入り込んでおり、中国人の伝統的な嗜好に変化が起きている。当然、その影響は中国料理にも反映されていこう。この意味で、中国料理は、その長い歴史の中でまた新たな展開を迎えることになるのかも知れない。

注

- (1) 筆者の「国民料理」としての中国料理への関心は、一九九五年のアメリカ滞在の時期に遡る。この時の経験をエッセーとして書いた(拙稿二〇〇一)。その後、中国料理を含む「国民料理」一般に関する問題意識は、拙者編(二〇一九)『「国民料理」の形成』として結実した。
- (2) 中国料理の歴史に関しては、篠田統(一九七四・一九七八)、中村喬(二〇〇〇・二〇〇四)、Chang, K.C.ed.(一九七七)に詳しい。以下の概要はこれらの先行研究による。なお、Chang, K.C.ed.(一九七七)に対しては、拙者による書評がある(一九八〇・一九八四)。
- (3) 中国の「菜鍋」に関しては、拙稿(二〇一一)を参照されたい。
- (4) 中国料理の歴史的な展開における東西軸と南北軸に関しては、拙稿(二〇〇四)、及び拙著(二〇〇九)を参照されたい。
- (5) 'Introduction in Chang, K.C.ed. (1977)
- (6) 中国における生食に関しては、拙稿(二〇一三)を参照されたい。
- (7) 『済民要術』に関しては、拙稿(一九九〇)、及び一九九七(共訳)がある。
- (8) 周作人(二〇〇二)を参照。
- (9) この点に関しては、拙稿(二〇一一・二〇一四)を参照されたい。

- (10) 語句や概念としての「日本料理」や「和食」の形成を含む、日本料理の歴史に関しては多くの先行研究がある。東四柳(二〇〇五・二〇〇八・二〇一五)、チフィエルトカ・安原美帆共著(二〇一六)などを参照。なお、東四柳氏の研究は、二〇一八年に博士論文として集大成され、二〇一九年に公開出版された『料理書と近代日本の食文化』(同成社)。
- (11) 『礼記』に見えるこの一節の原文は「東方曰夷、被髮文身、有不火食者矣。南方曰蛮、雕題交趾、有不火食者矣。西方曰戎、被髮衣皮、有不粒食者矣。北方曰狄、衣羽毛穴居、有不粒食者矣」となっている。北京大学出版社『礼記正義』(二二)四六七頁、明治書院版『礼記』上 二〇四～二〇五頁。
- (12) 『三国志』に見える原文は「倭地温暖、冬夏食生菜」となっている。中華書局版『三国志』三「魏書東夷伝」八五五頁、岩波文庫版『新訂 魏志倭人伝 他三編』四六・八〇・一〇九頁。
- (13) 日本における唐物の位置づけに関しては、河添房江(二〇一四)がある。
- (14) より詳しい分析は、拙稿(二〇一九)を参照されたい。
- (15) 中国料理の新しい展開に関しては、拙稿(二〇〇五・二〇〇六・二〇〇九)を参照されたい。

追記

本稿は二〇一九年度に国立民族学博物館で行われたMaking Food in Human and Natural Historyと題する国際シンポジウムでの発表原稿をもとに、二〇二〇年に論文にまとめたものである。シンポジウムの論集は、その後、野林厚志編によって英文で公開出版された(Atsushi Nobayashi ed. 2022 *Making Food in Local and Global Contexts*: Springer)。本稿の英語版も“On the Formation of Chinese National Cuisine : Historical and Anthropological Perspectives”と題して本書に収録された。しかしながら、英語版では固有名詞などの漢字表記を印刷することができなかったこともあり、日本の読者の便も考慮して、ここで日本語版を改めて公開したい。その際、多少の加筆修正や図版の大幅な追加、文献のアップデートなどを行った。本稿はマクロな視点から著した概説的な短い論考であ

るが、長年に渡って中国の社会や料理を研究してきた者として、一つの集大成となるものである。

参考・引用文献リスト

岩間一弘編

二〇一九 『中国料理と近現代日本』 慶應義塾大学出版

河添房江

二〇一四 『唐物の文化史―舶来品からみた日本』 岩波書店（岩波新書）

作人著・木山英雄編訳

二〇〇二 『日本談義集』 平凡社（東洋文庫）（周作人著・木山英雄編訳 一九七三『日本文化を語る』筑摩書房の新版）

篠田統

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

篠田統・田中静一共編

一九七二 『中国食経叢書』 上下 書籍文物流通会

チフィエルトカ、カタジーナ・安原美帆共著

二〇一六 『秘められた和食史』 新泉社

中村喬

二〇〇〇 『宋代の料理と食品』 朋友書店

二〇〇四 『明代の料理と食品』 朋友書店

西澤治彦

一九八〇 『書評 Chang K.C.ed.: *Food in Chinese Culture: Anthropological and Historical Perspectives*』 『人類文化』 二号 筑波大学人類文化研究会

一九八四 『米国における中国食物史研究の動向―*Food in Chinese Culture* の評価をめぐって』 『風俗』 二三卷一号 日本風俗史学会

一九八五 『華僑とは何か』 『文化人類学』 二号 アカデミア出版会

- 一九八五 「飲茶の話」『G—楽しい知識』三号 冬樹社
- 一九八八 「現代中国の茶館—四川省成都の事例から」『風俗』二六巻四号 日本風俗史学会
- 一九九〇 「斉民要術」にみえる調理法と料理」『VESTA』五号
- 一九九七 「中国の居酒屋事情—紹興の咸亨酒店」『VESTA』二九号
- 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」『武蔵大学人文学会雑誌』三三巻一号
- 二〇〇一 「中国人の酒の飲み方」梅棹忠夫・吉田集而編『酒と日本文明』弘文堂
- 二〇〇一 「中国料理とアメリカ料理」『しにか』二〇〇一年五月号
- 二〇〇四 「食事文化史からみた中国の南北」『武蔵大学人文学会雑誌』三六巻四号
- 二〇〇五 「改革開放と中国料理の新しい展開—沿海部の外食産業を中心として」森川貞規雄編『アジア遊学』（特集・世界の中華料理）七七号 勉誠出版
- 二〇〇六 「嗜好を形成するもの—中国料理の事例から」伏木亨編『味覚と嗜好（食文化フォーラム二四）』ドメス出版
- 二〇〇九 「現代中国人の食生活—変わるものと変わらないもの」『VESTA』七四号
- 二〇〇九 「中国食事文化の研究—食をめぐる家族と社会の歴史人類学」風響社
- 二〇一一 「アメリカ人宣教師の著わした漢語テキスト—Absalom Sydenstricker 著 *An Exposition of the Construction and Idioms of Chinese Sentences: As Found in Colloquial Mandarin, for the Use of Learners of the Language* (1889) 訳つ」『武蔵大学人文学会雑誌』四二巻一号
- 二〇一一 「中国の鍋と料理」『VESTA』八四号 味の素食の文化センター
- 二〇一三 「中国の食文化における『生食』—色賢司監修『生食のおいしさとリスク』エヌ・ティー・エス
- 二〇一四 「蘇北におけるプロテストタント宣教師の布教活動—アブサラム・サイデンストリッカーの中国における軌跡を中心に」『武蔵大学人文学会雑誌』四六巻二号
- 二〇一九 「中国料理』はいっ生まれたのか—『申報』に見える料理の語彙の分析を通して」岩間一弘編『中国料理と近現代日本』慶應義塾大学出版会

西澤治彦編

- 一九九一 （共編）『中国食物事典』（田中静一・小川久恵共編）柴田書店
- 一九九七 （共訳）『斉民要術—現存する最古の料理書』田中静一・小島麗逸・太田泰弘編訳 雄山閣
- 二〇一九 （編）『国民料理』の形成』（味の素食の文化フォーラム三七）ドメス出版

橋本満太郎

一九七八 『言語類型地理論』 弘文堂

一九八〇 「中国の言語の分布」『言語』九卷三号（『現代博言学』一九八一所収）

一九八一 『現代博言学—言語研究の最前線』大修館書店

一九八二 「中国の言語区分と料理区分」『世界の食べもの—週刊朝日百科』61 中国1 食と中国人 朝日新聞社

費孝通編著

一九八九 『華民族多元一体格局』中央民族学院出版社（西澤治彦・塚田誠之・曾士才・菊池秀明・吉開将人共訳二〇〇八『中華民族の多元一体構造』風響社）

東四柳祥子

二〇〇五 「近代日本における日常食献立の形成と西洋文化の影響—英米料理書との関連を通して」『会誌 食文化研究』一号、

二〇〇八 「近代料理書にみる日本の異文化受容」『食文化誌ヴェスタ』七十二号、

二〇一五 「明治期における中国料理の受容」『梅花女子大学食文化学部紀要』三号

二〇一九 『料理書と近代日本の食文化』同成社

十三経注疏整理委員会

二〇〇〇 鄭玄（漢）注・孔穎達（唐）疏『礼記正義』（十三経注疏 十二・十三・十四・十五）北京大学出版社

竹内照夫訳注

一九七一 『礼記』上中下（新釈漢文体系）明治書院

陳壽

（西晋）『三国志』裴松之（南朝宋）注 全五冊、一九五九 中華書局

石原道博編訳

一九五一／一九八五『新訂魏志倭人伝他三編』岩波書店（岩波文庫）

孟元老

（南宋一一四七序）『東京夢華録』、楊家駱編 一九八七『東京夢華録注』世界書局／入矢義高・梅原郁訳註 一九三八『東京夢華録—

宋代の都市と生活』岩波書店

袁枚

一七九二(乾隆五七)『随園食單』、青木正児訳注 一九七一「随園食單」『青木正児全集』第八巻所収 春秋社／一九八〇岩波書店(岩波文庫)

Buck, J. Lossing

1937 *Land Utilization in China : A Study of 16,786 Farmers in 168 Localities, and 38,256 Farm Families in Twenty-two Provinces in China, 1929-1933*. The University of Nanking (1956 photo-offset printing, The council on Economic and Cultural Affairs, Inc. New York)

Chang, K.C. (張光直) (ed.)

1977 *Food in Chinese Culture : Anthropological and Historical Perspectives*, Yale University Press

Skinner, G. William

1977 "Regional Urbanization in Nineteenth-Century China" in Skinner, G. William (ed.) 1977 *The City in Late Imperial China*, Stanford University Press

百度百科

「中国菜」 <http://baike.baidu.com/item/%E4%B8%AD%E5%9B%BD%E8%8F%9C/1449586?sef=cr>

「中国料理」 <http://baike.baidu.com/item/%E4%B8%AD%E5%9B%BD%E6%96%99%E7%90%86?sef=cr>

「中華料理」 <http://baike.baidu.com/item/%E4%B8%AD%E5%8D%8E%E6%96%99%E7%90%86?sef=cr>

「中餐」 <http://baike.baidu.com/item/%E4%B8%AD%E9%A4%90?sef=cr>