

〔特集：地域と民族の生活文化〕

餃子：儀礼化された民俗食品及びその象徴した意義

Dumpling Meal: Ritualized Traditional Food and Its Symbolic Meanings

周 星

ZHOU Xing

愛知大学国際コミュニケーション学部教授

Faculty of International Communication, Aichi University

E-mail: zhouxing@vega.aichi-u.ac.jp

Abstract

“Jiaozi” (dumpling meal) is a very popular food in China. This paper discusses the origin and historical changes of the dumpling meal, and makes clear its nutritious significance to the people living in the Northern part of China. The author argues, depending on reliable ethnographic materials, that dumpling meal belongs to a ritualized food, and therefore, it has rich symbolic meanings. Nowadays, there is a new trend happening in the dumpling meal’s development, that is, it is becoming a kind of national nutrition from a local food.

「餃子」(dumpling)は、小麦粉で作った皮で具を包んだ三日月形の食品であり、中国の最も典型的かつ伝統的な食品の一つである¹⁾。日本各地の中華レストランでは、餃子は不可欠料理とされている。中国から離れて就職したり、留学したりする者が、暇を見つけて集まる場があるならば、必ずといってよいほど餃子を作るであろう。旧暦の正月（春節）に、帰国して家族と団欒することができない留学生が、除夜（大晦日）に中国の中央テレ

1) 肉まんと餃子はいずれも小麦粉で作った具のある食品である。その違いは形が異なるのではなく、小麦粉をこねるとき発酵のプロセスを経たかどうかによるのである。阿部治平著 1993年9月『黄色い大地 悠久の村：黄土高原生活誌』青木書店、p.91-92.

ビ局で放映される「春節交歓の夕べ」（日本の「紅白歌合戦」のような番組）を楽しみながら、一緒に餃子を作って年越しの料理を食べることができるならば、それは至福のひとつ時であろう。なぜならば、それは餃子に含まれている「一家団欒」という文化的な含蓄が、海外にいる留学生たちの郷愁と、家族を思い慕う気持ちに多少の慰めをもたらしてくれるからである。筆者は日本の大学で「生活文化論」に関する分野の授業を担当している。日本人の大学生に中国の飲食文化について紹介する際、常に餃子を例として挙げている。しかしその度、餃子に関する民俗文化への認知度の低さに直面し、まだまだ系統的な整理とより深い研究が必要であると痛感している。

餃子の起源とその歴史

中国で、餃子の起源は大昔に遡る。1978年に山東省滕州の薛国の古城遺跡で、貴族の古墳が発見された。それは考古学者によれば、春秋時代の中期末期であろうと推定された。この古墳から、祭礼に用いたとされる一組の青銅器の一つの食器に、白くて三角で屑状態の具を包み込む形で整然と並んでいた食品を発掘した。研究者が調査した結果、これが恐らく今日の餃子やワンタンの祖型であろうと発表した。1981年5月に重慶市忠県にある後漢時代（三国時代の説もある）の古墳から、いわゆる「厨人土偶」が出土された。そこから、料理などを運ぶために用いた短い脚付きの盆の上に、模様のある、縁取りがついた餃子の模型を発見した。

餃子の起源を深く調べるには、当然餃子とワンタンに代表される、中国北方地方の小麦粉で作る食品に注目しなければならない。実際に、餃子とワンタンの関係は長きに渡り、かつ複雑に交錯し、古代から現代に至るまで両者をはっきりと区別できない状況にある。恐らく秦漢の時代には既にワンタンが存在していた。元々は、外形が決まっておらず、鍋に入れてゆでると、更にごった返した状態になってしまったということで、最初は「混沌」と名付けられていた。その後、ワンタンを半月型に包むようになり餃子となった。ゆえに、餃子はワンタンから派生してできた可能性がある。顔之推という北齊の人物は、「今のワンタン、形が偃月の如し、天下に通じる食なり。」と言ったことがある。この説は、当時、餃子のような偃月形のワンタンが既に相当流行し、広く普及されたことを物語っているといえよう。顔之推が話したこの食べ物は、ワンタンという名で呼ばれているにもかかわらず、すでに餃子の形を持つようになっていたのであるから、餃子の元がワンタンからであるという経緯にとって、非常に重要な手掛かりとなる。餃子はワンタンから転化してできたものであるとはいふものの、ワンタンに取って代わり独自の発展を遂げたのではなく、ワンタンと同時に発展してきたという状況になった。両者を比較してみれば、餃子のポイントは具におかれ、ワンタンのポイントはスープにおかれることである。

これが、両者を区別する理由の一つであろう。

最初の餃子の実物は、1972年新疆トルファン・アスタナの唐代の古墳から発掘されたものである(写真1)。同時に副葬品の一つである木製の碗に置かれていた、いくつかの餃子は、外形がきちんと整っており、形は半月のようで、現代の餃子とほぼ同じである。専門家の鑑定を経て、これらの餃子



(写真1) 唐代の餃子とお菓子

は、皮は小麦粉であるが、具の識別が難しく、食べ方に至っては現代同様鍋から皿に掬い出していたようである。現在から約1300年前の唐代の餃子の実物が西域で発見されたことは、当時、シルクロードの沿線において、小麦粉の食文化が非常に発達していたと推測される。また、餃子という食べ物もすでに遥かな辺鄙地域にまで広がっていたことを物語っている。

餃子に対する呼び方は、時代や地域、作り方、具の材料の違いによって、それぞれ異なり、古代の文献においても数多く存在する。例えば交子、角子、角児、粉角、扁食、饅頭、餃餅、煮餛飩、水餃児などがそれである。その中の「角」という文字は、餃子の象形で、「角」、「交」、「餃」という文字は、いずれも「角」と発音が類似した当て字である。餃子の呼び方はこうして派生したわけである。「餃」という字は、「交」と「食」と二つの字から成っているが、「交」は「角」と発音が類似しており、音符の役割を持ち、「食」が表意の符号で、飴と解釈される。訓話学から見れば、角子は餃子の語源として疑う余地はないだろう。

餃子が徐々にワンタンと区別され、固有名詞として成立するようになったのは、およそ唐宋の時代であろう。例えば、唐代の「湯中牢丸」²⁾、宋元時代の「角児」、「扁食」など。『東京夢華録』には「北宋の汴京(即ち開封)の市場に『水晶角児』、『煎角児』がある」と記載してある。周密も『武林旧事』の中で「臨安(即ち杭州)の市場には諸色の角児がある」ということに触れている。従って、当時の餃子はすでに種類が豊富で、茹でたり、油で揚げたりするなど、作り方や呼び方もおのおの違っていたことが分かる。飲食市場においても餃子はたいへん人気がある食品であったことに注目してもらいたい。

およそ明清時代に餃子は北方地域全体で、既に定着していた。明清時代における餃子の

2) 「湯中牢丸」が餃子であるということについてはまだ疑問がある。

呼び方は、地域や作り方の違いによって、既存した角子、扁食、餃児などのほかに、水角児、水点心、水点児、湯角など新しい呼び方が生じ、更に多様化していった。除夕すなわち大晦日と元旦に餃子を食べる習慣に至っては、資料によると、明代に既に流行し、清代に盛んになり、広く普及されたそうである。清代の乾隆21年（1756年）の刻本『肅寧県誌』には「元旦の子時に屠蘇酒を飲み、餃子を食べ、更歳交子の意を取る」という記録がある。清代の光緒28年（1902年）に再版した『順天府誌』には、『明宮史』の「正月一日、五更（即ち黎明頃）に起き、……椒柏酒を飲み、水点心を食べる。水点心、即ち扁食なり。」を引用した。したがって、餃子が「更歳交子（年の更新）」という意味を含んだ民俗文化であることを、既にこの時期形成していたことが分かる。清代末期から民国年間にかけて、北方と東北の田舎に広く伝わった木版の年画で、最も喜ばれた題材が除夕に餃子を食べるなどの民間活動を内容とする「同慶新年」という題材である。

餃子についての古代の呼び方は、実際に現代まで存続し、伝承されてきた。例えば、「扁食」とは、人々が円形の小麦粉の皮に具を入れて、扁形の餃子を作ることによって名付けられた称呼である。「扁食」という言葉が、元代の忽思慧の著作『飲膳正要』に現れており、故に、この呼び方は元代か明代の時期にまでに遡ることができる。然しながら今尚、陝西省、山西省、山東省及び北京では、「扁食」という名で餃子と呼ぶことがあるそうである。

民俗美食：「おいしいものは餃子より上なし」

餃子の各種の呼び方は、歴史上に存在するだけでなく、現代の中国各地方にもそれぞれの呼び方が存在するのである。例えば山東省では包子、水包子といい、陝西省の商州では疙瘩子、北京では鍋貼、東北では鍋烙、餛飩³⁾など、地域色を持った異なる呼び方がたくさんある。呼び方の増大は、餃子の流行した地域及び品種の更なる拡大を物語っているといえよう。

各地で、餃子の「民俗的称呼」が一致していないとはいえ、「楽なことは横たわるのが最高だ、おいしいものは餃子より上なし。」という感覚は甚だ広く流れている。この感覚は、一般民衆がみな餃子を美食とみなしていることを証明している。餃子は祝祭日におけ

3) 「餛飩」という言葉は満族の言葉からの称呼であるという。本来の意味は一般の各種の「点心」指したが、北京っ子の間では、餃子を指すことに用いられている。ただし、山東省では、饅頭を指すことまでも用いられている。満族の伝統的な「餛飩」、例えば「蘇子葉餛飩」、「豆面餛飩」、「搓条餛飩」などは、小麦粉で作った餃子と違って、だいたい豆粉、黄米粉、または米粉で包む。民間の民俗文化の民族間交流で、満族の「餛飩」と漢族の餃子と、互いに融合しあった可能性がある。周虹著 2005年1月『満族婦女生活と民俗文化研究』中国社会科学出版社、p.100.

る食生活改善や、客をもてなす際に、常に選ばれるだけでなく、普段、時間と都合が許す限り、常日頃、日常茶飯事とってよいほど食されている食品である。特に北方地域では、餃子はとても大衆化され、ほとんどの家でいつでも作られ、誰もが好む。但し、南方の地域に、例えば江南のあたりにおいて、餃子は、往々にして主食ではなく、点心と解釈する。餃子の大きさについて言えば、北方のほうがわりに大きい。例えば、山東省長島県の「大魚水餃」では、水揚げしたばかりの新鮮な鱈（サワラ）の身を具にした拳大の餃子で、一つの茶碗に2つか3つしか盛ることができない。春が漁労のシーズンで、知り合い同志が会えば、互いに「何回大餃子を食べたかい」⁴⁾と互いに挨拶する。対して、南方では、例えば四川省の成都の餃子は随分小さいものである。

長い歴史において、餃子は各地に絶えず広まって、数多くの地方類型を形成し、多種多様な餃子の「家族」も成就した。中国各地の生活文化の違いにより、餃子の具の材料、作り方、更に食べ方に至るまで、いずれもバラエティーに富んだ変化が起こってきた。日本で主に「焼餃子」が流行っているのは異なり、中国の餃子は「水餃子」を主流としており、実際には中国各地では、その他に、「焼餃子（水焼餃子）」、「蒸餃子」⁵⁾、「揚げ餃子」などもある。聞くところによると、古い時代、旧来の北京の花市軽食には、かつてたいへん有名な「素炸扁食（精進扁食揚げ）」が存在した。煮、蒸、煎（即ちコゲつかない程度、油揚げ）、炸、烤（即ちあぶりやき）、溜（即ちでんぶんいりのドロツとした炒め）などの調理法や、白湯、水蒸気、熱い油の伝熱媒質が異なれば、当然、餃子の形・味も変わってくる。その為、同じく餃子と称しても、各地には各地なりの特色があり、北京では、薄い皮と多くの具を入れるのに気を使うが、成都には、いわゆる「紅油水餃」というものがある。

材料という視点から言えば、餃子の具には精進、肉及び肉と野菜とのミックスといった違いがある。筆者が幼い頃故郷でもっとも好きだったのは祖母と母が豆腐とニラで作った精進餃子であった。それは除夜、神仏の前の供物として、または清明（即ち春分後十五日目）の日に先祖を祭る供え物でもあった。

実に、精進餃子もおおのの特色を持つ。例えば、従来通りの天津の精進餃子は、添え物に用いる際は味噌漬け豆腐と胡麻味噌がなくてはならないということが挙げられる。肉の具というと、主に豚肉、牛肉、羊の肉、魚の肉や海老の肉などであるが、漢族の人たちは、総体的に見れば、豚肉の具を好む者が多い。餃子には純粋な肉の具、または具に葱や生姜をすこしいれた、なかなかの高品質と思われる餃子があるが、日常的によく用いられるものは、肉と野菜とミックスして（即ち肉の具に野菜と卵や、干し海老をいれた具で）

4) 山曼ほか 1988年3月『山東民俗』山東友誼書社, p.103.

5) 例えば、湯でこねた小麦粉の餃子は、蒸すという手法を採用する。

作る餃子である。旬の野菜であるならば、いずれも具に用いられる。例えば、トマト、白菜、ニラ、ほうれん草、ナズナ、ウイキョウ、ニンニクの芽、セロリ、勿忘草の花干し、ピーマン、きゅうり、大根、にんじん、カボチャ、なす、とうがん、マコモダケ（マコモの若い茎の下部に黒穂菌が寄生して肥大したもの）、竹の子、きくらげ、しいたけ、アスパラガス、れんこんなど、いずれも肉と混ぜて、餃子の具に用いられる。各地の餃子は、ほとんど身近にある材料を使い、季節によって様々な旬の野菜を選んで、豚肉、牛肉、羊肉と配合して餃子の具にする。その為、餃子の具の配合は、おびただしい種類になる。例えば、トマトと卵の具もあれば、羊肉ともうそうちくの筍の具もあり、ウイキョウと豚肉の具もあれば、にんじんと羊肉の具もあり、また豚肉と干し海老、葱から成るいわゆる「三鮮の具」があり、その種類は数え切れないほど多種多様である。材料の配合が違えば、当然、味にも多少影響が出てくる。餃子を食べる場合の楽しみ方の一つは、違う具を用いて作られた餃子の微かな味の差を味わい、感じることにある。肉類の餃子の材料には、豚肉、牛肉、羊肉と魚肉のほかに、時には、ナマコ、干し海老、鶏肉、アヒルの肉などがある。西安の回族・ムスリムの「酸湯水餃（すっぱいスープの水餃子）」は、広く知られており、その具は牛肉と羊肉を主とし、中に細かく切られた野菜も混ぜてある。

現在、餃子の種類は非常に豊富になったにもかかわらず、最も普遍的に食べられているものはやはり水餃子である。現在北方地域の水餃子の作り方として、よく採用されている調理方法は、下記の4つの段階に分けられる。

（1）具を作る

一般的に、肉の具と切り刻んだニラ、またはほかの野菜や、葱と生姜の細切れなどを一緒に器に入れて、塩、味の素、醤油、五種類の薬味を配合した粉末調味料も添加して、少量の水とダマにならないように混ぜ合わせる。

（2）皮を作る

水を加えた小麦粉をこねて、細長い棒状に糺してから、1つ1つの小さい小麦粉の丸いタマに握り、そのタマを一つ一つ扁平に押し、麺棒で直径約6～7センチくらいの餃子の皮に伸ばす。

（3）餃子を包む

具を皮の上に置いて、両手で皮の周辺を折り畳み、手に力をいれて折り畳んだ皮の縁を閉じる。

（4）餃子を煮る

鍋の中の湯が沸いたら、餃子を湯に入れて煮る。餃子がふわっと膨らむように見えたら、ざるに餃子を掬いだす。

北方の人たちは、餃子に酢と胡麻油をつけたり、酢、醤油、にんにくおろしと胡麻油で作ったタレにつけたりして食べる習慣がある。北京の人は酢をつけることを特に重んじて

いて、人によっては、具の中身が違えば、酢も変えるという人もいる。例えば、ニラの具であれば、生姜の細切れの酢をつけるが、羊肉と白菜の具であれば、おろしにんにくの酢をつける。ほうれん草の具であるとき、わさびの酢をつける。正月にはおそらく皆「腊八酢」をつけるであろう。「腊八酢」とは、酢の中ににんにくが緑になるほど長く漬けて作った、特別な香りを持った酢を指す。



(写真2) 花模様の餃子

餃子を食べた後、餃子を煮た湯を碗一杯飲むのは、民間に流れた「元の湯は元の食物の消化にプラスとなる」という言われから生じた習わしである。

実際には、地方によって餃子の作り方や食べ方の細部に異なった点も多くある。私の故郷を例としていうと、餃子の皮を上述したように丸くするほかに、四角形、或いは菱形にするのである。また、まず生地を引き伸ばし、包丁を使って具が入る程度に四角に形を整えて切り、皮とする（このとき麺状に細長くきるのではない）。

陝西のあたりでは、葱の細切れと唐辛子で作ったタレをつけて餃子を食べる。餃子を湯から掬ってタレをつけて食べるほかに、地方によっては、ワンタンと似た「湯餃子」やワンタンのような「掻き雑ぜ餃子」など多種多様な食べ方がある。「湯餃子」には、「酸湯水餃子」がある。これは、羊肉餃子を干し海老、胡麻、香菜の細切れ、ニラの細切れ、グリス、胡麻油、鶏の油、甘い酢、醤油など十数種類の調味料で作った特製の酸っぱい湯に入れて食べるものである。

餃子は、絶対多数が三日月形と半円形であるけれども、ほとんど手作りであるため、実際には、地域や作り手によって形がまったく同じとは限らない。手先が器用な人であるならば、餃子に模様をついた縁取りをつけたりする（写真2）。広州では、形が満月のような餃子もあるという。

中国各地で、相次いで独自の地方色を持つ有名な餃子を開発し、形成された。例えば北京の「三鮮餡餃子」、内モンゴルの「粉湯餃子」（俗称「皮条拉石頭」）、河北省陝西省の「羊肉餃子」、西北地区の「酸湯水餃子」、山東省の沿海地域の「魚肉餃子」や「高湯小餃」（別称「状元餃」）と湯でこねた小麦粉で作った「燙面餃子」、成都の「紅油水餃子」と「清湯水餃子」を含んだ「鐘水餃子⁶⁾」、上海の「鍋貼餃子（焼餃子）」と「ナズナ餃子」、

6) 銭来忠編集 1999年10月『四川民俗大典』四川人民出版社, p.52.

揚州の「蟹黄蒸餃（具が蟹の卵巣で蒸し餃子）」、広州の「水晶餃子」などがそれである。いうまでもなく、上述の餃子は、みな各地の独特な飲食文化を構成する重要な元素となっている。一部の餃子は、地元の特定の地方産物や伝説とも様々なつながりを持っている。

民俗食品の儀礼化

筆者の視点からは、餃子は二重の文化的属性を持っていると考えられ、それは普通の小麦粉食品文化の一種であると同時に、儀礼化された食品の一種でもあるということである。餃子は、年糕（お正月もち）、元宵（ゆでて食べるモチゴメで作った団子）、春餅（揚げ春巻き）、ちまき、月餅（げっぺい）などと同様、節句行事の食べ物でもある。

古い時代、特に貧しい時代に、各地の貧しい地域の郷土社会において、餃子は主として「非日常」的食品であったといっても過言ではないため、主に客のもてなしや、祝祭日の食生活改善に用いられたのであるが、逐次に儀礼化され、更に一步発展していくと、特定の象徴的な意義を緩やかにつけたり、附加したりして、儀礼食品となった。文化人類学の研究によれば、およそ儀礼食品はシャーマニズムのような神力、或いはエネルギーを伴っていると思われる⁷⁾。

1. 節句食品：「冬至の餃子、夏至の麺」

まず、節気歳時における餃子について話そう。北方地域を中心として、中国では、「冬至の餃子、夏至の麺」という諺と風習が多く地域に広く流通している。山東省のほとんどの地区では、冬至になると、餃子またはワンタンを食べる風習があるので、曲阜など地域によっては、「冬至ワンタン夏至麺」という言い方がある。実に、南方の一部の地域にも同じような伝統があり、その歴史は相当悠久である。周密は『武林旧事』の中で、南宋の杭州のあたりで、冬至にワンタンを食べ、「貴い家で奇特を求め、一つの器におよそ十余の色をつけ、それを『百味ワンタン』と謂う。」というふうに描写している。『燕京歳時記』は「それ、ワンタンの形、鶏の卵の如し、天地の渾沌の象と甚だ似る故、冬至の日に於いて之を食べる。」冬至の節句食品について、民間では餃子とワンタンに対して特にはっきり区別していない事が分かる。

冬至に餃子を食べる理由についてであるが、寒さで、耳が落ちるのを心配する為だといわれている。というのは、中国語には「餃児」の発音が「耳をくっつける」という意味の「胶耳」という単語と発音が似ており、餃子を食べるなら、耳がしっかりくっつけられて、どんなに寒くても落ちないという俗信があるからである。もう一説は、餃子の形が耳と似

7) 河合利光編著 1995年1月『生活文化論：文化人類学の視点から』建帛社、p.55-56.

ているので、陝西省の関中地区に「冬至に餃子を盛った碗を持たなければ、寒さで耳が落ちて、誰も世話をやいてくれないぞ!」という話がある。河南省、山西省の民間には「児童たちが冬至に餃子を食えば、耳に栄養を補給できる」という説もある。

なぜ冬至に餃子を食べるのかについての口頭の解き明かしは、まだまだたくさんある。例えば次のような伝説もある。当初女媧は土で人間を作った時、冬の寒さで、作り上げた人間の耳が落ちないように、細い線でその耳を繋いで、線の端を人間の口に入れたということ、更に中国語の「線」と「餡(具)」との発音が近いことから、口に「線」を入れるのが「餡(具)」をいれるのと同じく似ているという理由で、冬至に餃子を食べると、耳が保護される俗信が生じたとされている。

もう一つの伝説は、冬至に餃子を食べる習俗をもっと大昔に遡る。その説によれば、東漢の晩期、河南省の南陽の名医張仲景は人々の耳の霜焼を治療する為、冬至から除夕にかけて、貧乏人に「祛寒嬌耳湯」という薬を恵み与えたことがある。それ以来、人々は張仲景を真似て毎年の冬至に「嬌耳湯」を煮て飲んだり、「嬌耳」を(後、餃児になった)作って食べたりしたものが、次第に時を経て、冬至に餃子を食べる習俗となり、代々伝わってきたのである。

上述の伝説は、もちろん正史ではないが、餃子の民俗と一緒に広く伝えられてきたのであるから、「餃子文化」を構成する一部分とみなしてもよいであろう。着目すべき点には、「餃耳」と「餃餌」、「餃子」と「角子」や「交子」などの近い発音の利用や、餃子と耳の形をこじつけるなど、これらはいずれも、民間文化が各種の意義を生成する場合に常に用いられた手法である。

実際には、餃子が節気食品として登場する時期は、冬至のみではなく、民俗資料の豊かな山東省だけをとって言えば、更にいくつかの言い方がある。例えば、山東省の長島県では「立秋に餃子を、夏の土用に入って麺を食べる」が、招遠県や黄島のあたりに行くと、長島県と正反対で、「夏の土用に入って餃子を、立秋に麺を食べる」、萊陽県、即墨県、鄒平県では「6月1日の半年節のお昼に餃子を食べる」が、萊陽県のあたりでは「6月6日の晒衣節にまた餃子を食べる」という風習がある。上述の様々な習俗から、餃子は各地の民間の伝統節気において、時節向きの食品としてとても一般的なものであることがわかる。

2. 春節迎いの餃子

筆者が冬至に餃子を食べるという民俗的習慣に大きな不審を持っている理由は、春節に餃子を食べる慣わしと少し関連性がある。前述の故事で張仲景が冬至から大晦日にかけて貧乏人に「嬌耳湯」を恵み与えた話に触れたが、中国の民間にも冬至の重要さは「新年らしい」或いは「新年の上」という言い方がある。北半球では、冬至は一年の中で昼が最も短く、夜が最も長い日であると同時に最も寒い日も考えられていたが、その日から昼が

だんだん長くなり、段々と春を迎えることから、ひょっとすると、かつて「新年」（現代の「新年」の時期を指す）であったこともあるかも知れない。

民国に新旧の暦法が興廃して、「年越し」、「正月」が「春節」に改称されたけれども、餃子を食べるといふ民俗が存続してきて、広い北方地区で「年飯」や「年夜飯」の主役になった。「大寒、小寒、餃子を食べて年越しをしよう」、「一日に餃子を二日に麺を食べよう」といふ民謡はいずれも年越しに餃子を食べる民俗を称えているのである。重視すべきことには、餃子に関した春節の民俗において、数多くの象徴的意義がかなり定着したことである。

その一つ目の意義とは、餃子は新旧の交替と、旧年を辞し新年を迎えるという意味を寓してある。中国語には「餃子」と「交子」と、発音が同じ為、旧年と新年と大晦日の「子の刻」、即ち夜0時ごろに、相互交替をすることを餃子で表す。大晦日の夜0時は正月一日の開始で、世の中が旧年から新年に邁進したのを意味しているわけである。中国語はこれを「更歳交子」と呼び、この時刻に食べた餃子を「更歳餃子」と呼ぶ。その寓意は、言うまでもなく、やはり旧年新年の交替にある。普通、除夜に「更歳餃子」の支度をきちんとい、家族は揃って「歳を守る」ため夜更かしをしながら、餃子を包み、子の刻に、即ち歳を辞する時に食べる。これがいわゆる「歳を守る時に（餃子を）包み、歳を辞する時に（餃子を）食べる」ということであって、ところによっては、あっさり年越しに餃子を包むことを「包辞歳」と呼び、夜零0時に餃子を食べることを「喫辞歳」と呼ぶ。一部の地区では、厳格に時刻を守り、大晦日の子の刻を迎えて初めて箸を取って餃子を食べる。

二つ目は、餃子は一家団欒のシンボルだとみなされている（写真3）。中国北方の各地では、除夜に家族揃って餃子を食べなければならない為、山東省博興県、曲阜県などで、それを「団欒餃子」と呼ぶ⁸⁾。餃子を作るにはまず小麦粉を捏ねることであるが、これは、中国語でいうと、「和面」のことであり、中国語には「和」と「合」、「餃」と「交」の発音が同じである上に、「合」と「交」のいずれも団欒の意を持つ文字であるため、餃子が団欒のシンボルにされるのは当前のことであろう。餃子を作る時、普通、家族揃って一緒に作って食べることを望んでいる。あるところでは、餃子を円形に置いて、「一家団欒」という意味を成す⁹⁾。山東省に「お正月の餃子宴会に、身内の者ばかりで、外人がない」といふ洒落言葉がある。こうして、めでたく、喜ばしく、親しく、優しく思いやりがあり、賑やかで睦まじい雰囲気になるのであろう。団欒が大好きな中国人の「民俗的性格」を表現するものには、餃子に替わる物は絶対にないと言っても過言ではない。中国人にとって、新年に家族と一緒に餃子を食べることは、一家団欒の楽しみであり、最高の幸

8) 金丸良子 1987年3月『中国山東民俗誌』古今書院, p.82-83.

9) 張建忠 2000年4月『山西民俗采風(関中)』西安地圖出版社, p.53.

福である。よって、毎年の春節が近づくと、里帰りをする「春節運輸」と呼ばれる時期は例年変わらず混雑する。人々は遠くに住んでいても、皆八方手を尽くして、故郷に駆けつける。お正月に家族と一緒に「団欒餃子」を食べたいという気持ちは皆同じである。古い時代の北京では、年越しに餃子を作る場合、普通の家で、老若男女を問わずに、地主の家で、階層にかかわらず、家族は一緒



(写真3) お正月：家族団欒の餃子

に作る。こうした調和のとれた仲良い場面は、日常ではなかなか見られないことである。

山東省曲阜県にある孔子の邸宅では、祝祭日の食事はほぼ毎回といって良いほど餃子である。山東省の一部の人々の間では、義理の親戚関係を結んだら、最初の三年間、義子は実家の年越し餃子を食べることが許されない。義理の親の家へ餃子を食べに行くか、または義理の親に義子の実家へ餃子を届けてもらわなければならない¹⁰⁾。これは餃子の持つ「団欒」の意を借りて、「擬製家族」の成員関係を強化する儀式だと言っても良いであろう。

これに類似する団欒の理念は、漢族のみにあるのではなく、満族、モンゴル族、ダフル族など少数民族にもみられる。内モンゴル自治区で、牧畜農は除夜、家族が揃ってモンゴル族の住むパオの真ん中に置かれたストーブを囲んで座って、夜中頃、後輩が「辞歳酒」で、先輩に敬意を表した後、一緒に餃子を食べる。ダフル族の除夜は、まず年配者が肉食、餃子など美食を火の中に投げ込むという方法で、新しい年において家族と家畜の健康及び五穀の豊穰を祈り、その後家族が揃って一緒に寝ずに年越しをし、夜明けの前に一緒に新年を迎える餃子を食べる。

三つ目は、餃子は富と金を象徴している。その理由は、「元宝」と呼ばれた中国古代、通貨として用いられていた銀貨の形は、餃子と似ているからである。

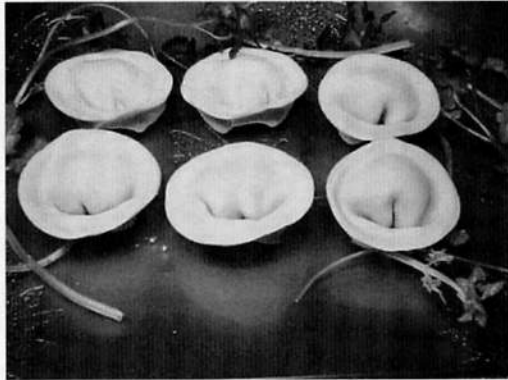
次にいくつかの実例を挙げてみよう。

例1：筆者が1993年7月に、内モンゴルの赤峰市でフィールドワークをした時、大通りで見えた餃子屋の店頭に掲げた看板に画いたのは、餃子ではなく一皿一皿の「元宝」である。

例2：日常生活にも人々は、時々わざと「元宝」状の餃子を作る(写真4)。

例3：黒龍江省、吉林省、遼寧省で、除夜(大晦日)に白菜の漬物と豚肉餃子を食べる。

10) 山曼ほか 1988年3月『山東民俗』山東友誼書社, p.171.



(写真4)「元宝」の形をした餃子

それは、地元の人たちが「元宝」をつなぐことにあると言い、つなぐという意味の「拴」を「酸」と発音するためである。

例4：中国では、幅の広い春雨を「粉皮」と呼ぶが、河南省の地方料理には「玉帯纏宝」という物があり、餃子と「粉皮」と一緒に煮るという作り方を見ると、それは「粉皮」と「餃子」と、纏

いつく現象を借りて、金や富に巻かれるように金持ちになるチャンスを祈っている目的がわかる。

例5：陝西省や甘肅省の中部のあたりでは、餃子をラーメンやうどんと一緒に煮たものは、「金線穿元宝」、「金絲纏元宝」と呼ばれ、いずれも「元宝」即ち「大金」という意味をかけている。

上述した民間の称呼を見ていくと、餃子を「元宝」とみなすという俗信はかなり普遍的に存在していることがわかる。地方によっては、家族が揃って年越し餃子を食べることそのものを「元宝抱き」と呼ぶ。大多数の地区では、餃子は伝統的な三日月の形を保っているが、餃子の形を古い時代の貨幣の形に見たて、そのような餃子をたくさん並べて、金銀が部屋一杯に並ぶことを象徴するという地区や民族も少なくない。東三省のダフル族は、こうした風習を持つ民族の一つである。山東省には餃子を円形のまな板や蓋の上に置く場合、まず真ん中に「元宝」の形の餃子をいくつか置いて、その後、それをめぐって一回り、更に一回りと外へ順次に置くという置き方を「圏福」と呼んでいる。即ち「福」を囲むということを表す。そして「福久久不尽」という縁起の良い言葉を重んじ、置いた餃子の数を99個にする（中国語では「久久」と「九九」が同じ発音なので音をかけているのである）。南方の蘇州と杭州のあたりでは、除夜に「元宝」のシンボルである餃子と魚の頭としっぽを食べることによって、来たる新年において、年中通して儲かるようにと期待や願望をかけている。

北京、陝西省、山東省などの地域で、餃子を食べることは、「金銭や宝を引き寄せる」ことであると思われているため、境遇の貧富を問わず、みな旧暦の正月前後に餃子を美食に奉じて食べる。来たる一年が好運に恵まれるよう祈って、銅銭やコインを餃子の中身に入れる俗信に至っては、明代以来、中国の多くの地域で広く伝えられてきたのである。中が銅銭やコインの入った餃子にあたる人は、大金持ちになれると本当に信じられている

為、その嬉しさというのは宝くじにあたるのと同じような心境である。中に入れたコインの数は、四、六、八、十で、それぞれ「四季发财」即ち「四季（即ち年がら年中）儲けられる」、「六六大順」即ち「万事順調に運んでいく」、「四平八穩」即ち「すべての問題が穏当に解決できる」、「大发財」即ち「たくさんのお金が儲けられる」という吉祥の寓意を持っている¹¹⁾。山東省の膠東あたりのなまりでいうと、肉と有、菜と財、発音がほぼ同じであるから、地元の人たちは、大晦日に必ず肉と野菜を餡にし、こうした縁起の良い餃子を作ることによって、「財産を生み出し、豊かさを保つ」と信じている。また除夜の餃子作りを「去る一年の古い食糧を食べ、来る一年の新しい金銭を稼ぐ」と言う。

河南省の人々は、餃子作りの時間が長ければ長いほど、金持ちの地位も長く続き、音が大きければ大きいほど儲かる金も多いと信じている為、除夜に餃子を作る際、わざと時間をだらだら延ばして、村一番を目指して、隣近所の人々みなに聞こえるように耳をつんざくばかりの音で餃子の具を切り刻み、村全体の村民たちに我が家の豊かな生活を知ってもらおうと考えているようである。

四つ目は、一部の地方では餃子が来たる一年の運を表わすと思われている。これにより様々な習俗が生まれた。北方の人々は、除夜の主食の餃子が縁起直し、或いは富籤にあたる為、色々な手法で餃子に吉祥の要素を与える。例えば、餡を置いた皮を折り畳んで、右の手の親指と人差し指で、皮の半円形の縁を捏ねるのを「福を捏ねる」と言ったり、餃子を一回で食べきれない様余るほど多く作り、経済的に年年余裕があることを表したりする。言葉遣いから言えば、餃子を作る際、「ない」、「少ない」、「餡や小麦粉が足りない」などのタブーとなる言葉を使ってはいけない。形状から言えば、「元宝」の形状だけでなく、田舎の農家は豊作を祈念し、大きな麦の穂の形状に作ったりする。作り上げた餃子の置き方についても、隠れた意味がいろいろある。例えば、前述したように一家団欒を祝って何重にも円形に重ねて置く地方もあれば、まるっきり正反対の意見で、円形の置き方が狭い枠に束縛されて、袋小路から抜け出せないパターンであるとして、餃子を横一列に並べ、金銭ががっばりとやってくる道に見たてる地方もある。地方によっては、餃子の背を互いに向かい合うように置くと、家庭内で、特に夫婦間が悪くなると思われている為、そのような置き方はタブーとされている。要するに、作り上げた餃子をどのように置くかは、とても重要なことであり、どれほど忙しくても、餃子を正しく並べるべきだと考えられている。

餃子を煮ることも色々な決まりがある。例えば、山東省で、除夜と正月一日、餃子を煮る時には爆竹を鳴らすことがある。これからの生活は胡麻の花が次から次へと高いとこ

11) 但し、乳山の辺りでは、「四」と「事」と発音が同じで、「四」というと、案外な事が起こると心配するため、「四」はタブーとなって、避けるようにする。

るに咲くように益々向上する様祈って胡麻の茎を釜戸に入れて燃やすのである¹²⁾。餃子を鍋に入れて煮る時、吉祥の意味を求めて、柄杓で同じ方向に沿って円形を画くように掻き回す。そして、潰れた餃子があっても絶対に「潰れた」、「壊れた」、「破れた」などの言葉はタブーである為、その場合は「餡を多く入れて、餃子がはち切れた」、「餃子が脹れた」などと言葉を考えて使う（餡は野菜を中心に行っている場合、「菜」と「財」の発音が近い為、喜ばしいイメージを生むようにとのことだ）。このように、年長者はわざと年少者に餃子を幾つか潰させて、「はちきれたものがあるかい？」と聞き、年少者は大きな声で「はあい、脹れましたよ」と喜んで答える。親子の幸福への憧れは、そのような一問一答の中にこめられているのである。

餃子を食べることに民俗的な決まりがまたたくさんある。例えば、鍋から掬い出した一杯目の餃子をまず先祖と神に供える。河北省には昔からいわゆる「神三鬼四」という言い方があり、即ち神に供える餃子は、三碗、碗ごとに三つずつ入れるが、先祖へは、碗ごとに四つずつ入れる。餃子を盛った碗をきちんと机に置いた後、一番年長の者が、敬虔に祈願の言葉を唱える。内容は大体次の通りである：「両端の鋭き偏食を、鍋に入れて千万個となり。金の勺で掬い、銀の碗に盛り、机に運んで置き、神にささげる。お楽しみと年がら年中の加護を伏して願いませ」。村によっては、二杯目の餃子は、牛や馬など家畜に食べさせて、農家の家畜に対する感謝と愛情を表す。三杯目から、始めて家族が食べるのである。

除夜の年越し料理の種類と言うと、実に豊富であるが、その中で、食べなければならないものは、餃子だけである。食べる際、本人が心の中で、いくつ食べたかを覚えておいて、偶数まで食べたところで止めたほうが良いといわれている。餃子を碗に盛る時、家族の人数より幾分多く盛り、家族の人数が今後ますます増えるようにと祈る気持ちも表す。

祝福や祈願の気持ちをこめて、餡に代わって他のものを入れる習俗もある。例えば、餡に代わって豆腐をいれて、その餃子にあたった人に「斗福」、即ち斗の幸福があるように祝福を送る（「斗」は、日本語ではわずかという意味であるが、中国語で大きいという意味であり、両者は大きく異なる）。四種類の野菜を入れる意味は、「四季発財」、即ち年がら年中儲かるようにという意味であり、餡を入れる意味は、これからの生活は、美味の餡のように甘いということを表す。魚を入れる意味は、「魚」と「余」と発音が近いことから、経済的には余裕があるようにと祝福する意味である。また、夏目と栗を餡にすると、新婚の夫婦に早く子供が授かるという意味になる。そのような変り種の餡の餃子にあたった者は、それが来る一年における自分の運勢として受け取っても良いのである。

最後に、野菜餡の餃子と肉餡の餃子との分類の問題に注目してもらいたい。

12) 山曼ほか 1988年3月『山東民俗』山東友誼書店, p.6.

一部の資料によれば、文化的背景から、野菜餃子と肉餃子は見方によっては、同じ餃子とは言えないかも知れない。例えば、山東省の多くの地方では、肉餃子は、除夜の家族餃子宴のご馳走であるが、野菜餃子は、先祖と神様への供え物に使われる。北京では、昔、除夜と正月五日に肉餃子を食べていたが、除夜、机に赤いろうそくと香炉を置いてから、野菜餃子と果物、点心を先祖と神に供える。翌日、即ち正月一日の明け方に、これから一年に精進料理の象徴として供え物の野菜餃子を食べる。

天津の人々が昔、除夜に野菜餃子を食べる動機は、これからの安全を祈願し、迷惑事を避ける為であった。山東省では、人々が安全と静かに暮らしていくために、正月一日に野菜餃子を食べる。供え物は、豆腐、卵、植物油とほうれん草で作った野菜餃子である。野菜餃子を食べた神様は頭脳が明晰になるという¹³⁾。その他に、山東省の臨胸で端午に蚕への供え物に、蘇州で冬至に先祖への供え物に、いずれも卵の餡で作った餃子を選択した実例も考慮すると、餃子民俗には、多くの地方で、精進餃子を先祖や神様を祭る活動に用いられる傾向が存在しているようである。

上述したことを総合して、餃子という民俗は特に春節の期間に集中されており、その豊かさが目立って表現されていることが分かる。餃子は中国の春節の民俗的食文化において、上述した多方面からの象徴的な文化の意味を備え持つ為、高く儀礼化された食品になったと言える。上述の意義はすべての地域での表現が完全に一致するわけではなく、その重要さと普及の程度も状況や場所によって、差が多少あるけれども、民衆が餃子とその意味の築きを通じて幸せな良き生活への期待を様々な方法で表現したことは、何と云っても諍いない事実である。

3. 往来送迎の食物：旅立ちに餃子を、到着に麺類を

遼寧省、内モンゴル、山東省、河北省、陝西省、山西省など省や区では一般的に、餃子で親友や客を送別する際に用いることについて、民間の間には様々な解釈がある。例えば、「元宝」と見える餃子が吉祥のシンボルだから、それを食べた親友と客は、旅がいつも順風満帆で、万事好調となるはずであろうと考えたとされる。または、餃子が団欒の寓意を待っているから、親友や客は一日も早く無事に旅から戻り、再び団欒することができるようにと祝福と祈念を寄せているとも考えられる。麺類で帰ってきた親友や客を迎えることに至っては、長いうどんやラーメンはひものように親友と客を縛り、もうしばらく長く家に泊まるよう引き止めたいという気持ちを表したものであろう。これと同じ意味で、別の言い方にはまた「乗車に餃子を、下車に麺類を」、「出発に餃子を、逗留に麺類を」などの諺がある。

13) 山曼ほか 1988年3月『山東民俗』山東友誼書社、P66.

およそ十数年前、筆者は北京大学で教鞭を執っていた頃に、研究所の仲間である色音博士と一緒に出張し、内モンゴルの赤峰市へフィールドワークに行ったことがある。遠方への長旅である為、母親が朝とても早く起きて、餃子を作ってくれた。駅について色音博士と会い、朝食について話したところ、色音博士の妻も餃子を作ってくれたと言っていた。陝西省の漢族である我が母親と内モンゴルのモンゴル族である色音夫人とが、意外にも同じ餃子で身内の者を送り出すという民俗伝承を持っていることに私は少し驚きを隠せなかった。

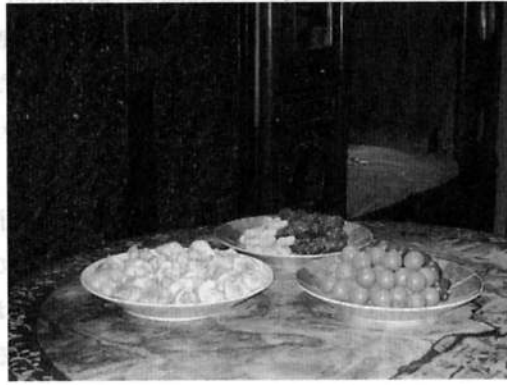
2004年10月16日、中国は初めての有人宇宙船の「神舟5号」の打ち上げに成功した。発射の前に楊利偉飛行士が食べた朝食は、彼の故郷遼西のあたりで、身内の者を送り出す際常に作る「吉祥料理」である、遼西の地方風味たっぷりのウイキョウ牛肉餡の手作り餃子と、長い「竜須麺」だったそうである。マスコミの報道によると、楊利偉飛行士が入隊以来、家族と離れ遠出するたびに、両親はいつも遼西の地元の民間伝統にしたがって、我が子に餃子と「竜須麺」を作って饞をしていたようである。地元の風習によれば、餃子と「竜須麺」を食べてから遠出をすれば、外でどんなに大きな事をもきっと成功できるだろうと信じられている為、楊利偉飛行士が宇宙太空へ探検に行くと言った彼の両親は、万事好調、安全帰来という祈念を寄せて、故郷の遼西の風俗習慣にしたがって、我が子の為に「吉祥料理」を作って壮行できるように許しを請う為に、北京航天員訓練センターの補給勤務部に申し込んだという。

上述した「往来送迎」のロジックによって、餃子はまた神様を送ることに用いられる。山東省で、旧暦の12月23日は、「小年」、即ち小正月であり、釜戸の神様を祭る日である。当日に水餃子と餡をお供えにしなければならない。餡を供える目的は、竈の神が昇天した後、口を甘くして、家の悪口を言わないように頼む為である。餃子を供える理由は、前述した「往来送迎」からの発想で、竈の神様に天界からまた家へ「団欒」にお帰り願う為である。このような民俗的ロジックの根拠は、おそらく竈の神を我が家の親しい一員と見なしたことにあろう。

4. 披露宴の餃子

餃子は、儀礼食品として常に結婚、出産、客の歓迎などの際に用いられる。披露宴を実例として言うと、「子孫餃子」または「子孫餽餽」と呼ばれる餃子は、呼び方の寓意に明らかに後継者を切に望んでいる気持ちがこめられていて、非常に重要な役割を果たしている(写真5)。「子孫餃子」は、粒が小さく、当日の夕方頃に新郎新婦に食べさせる。新婦の実家で婚礼の前に作り上げて、新郎の家に運んで行き、新郎が「長寿麺」を準備しておく。中国語ではしっかり茹で切れていない、半茹での状態を「生」と呼び、「出生」の「生」と発音が全く同じである。結婚してすぐに子どもを望む場合、「子孫餃子」(写真5)

と「長寿麺」はいずれも半茹でなければならぬ。「白頭偕老（白髪が生えるまで添い遂げる）」、「子孫満堂（後代が栄える）」、「福寿双全（福寿揃え）」など、既婚女性が新郎新婦に吉祥の言葉を口にしながら「子孫餃子」と「長寿麺」を食べさせる。それと同時に窓の外から子供たちは「生かい？」と大声で尋ね、新郎新婦は大声で「生よ！」と答える。このような「子孫餃子」と「長寿麺」は、最初、清代の皇室の婚礼に存在した為¹⁴⁾、満族の習俗であろうと考えられており、後に漢族の文化から影響を幾らか受けたことも明らかである¹⁵⁾。



(写真5) 結婚式の「子孫餃子」

南方の福州の満族の婚礼の風俗によれば、新婚初夜、「好運を運ぶ人」は、前述と同じように半茹での水餃子を15個、新郎新婦の部屋に運んで行き、新郎新婦に食べさせる。この時、誰かが部屋の外から「子孫饅饅 生か?」、室内の「好運を運ぶ人」は「生!」と大きな声で答える。するとまたすぐに外の者が「次々に生むように」と言葉を投げかけていく。

新婚五日目は、新婦が新郎家族に挨拶をする日にあたる。その日の朝、新婦は台所に朝食としての「子孫餃子」を作り、姑をはじめその他家族全員と一緒に食べる。そして、大勢の客が「花嫁」を見に来る。花嫁は客にタバコ、お茶、果物と子孫餃子を勧める。その後、新婦の「回門（実家戻り）」の儀式において、新婦の実家の宴会にも「子孫餃子」を出さなければならない。福州の満州族の人たちは、清代から上述の習慣を今日までずっと保ってきたということである¹⁶⁾。

冷凍餃子、餃子宴会と「国民食品」としての餃子

この2000年余り、餃子は、餡の種類や地方ごとの種類の豊富さに加え、絶え間なく儀礼化されることで、絶えず発展している。種類が増えることで餃子の称呼も増え、ある程度の混乱をもたらしたが、膨大な餃子系統の形成を促し、中国小麦粉食文化における餃子

14) 周虹 2005年1月『満族婦女生活と民俗文化研究』中国社会科学出版社、p.158.

15) 愛新覺羅・瀛生、于潤琦 1998年7月『京城旧俗』北京燕山出版社、p.16-17.

16) 王天杞 1991年8月「福州満族婚俗」福建省民俗学会『閩台の婚俗』、厦門大学出版社.

の地位を確立した。餃子の絶え間ない儀礼化は、餃子を多くの吉祥寓意の担体にさせ、延いては中身が豊かで、味わいがあふれるような餃子の形成を促進した。餃子の品種の多様性は、民衆の日常的な食生活を極大に豊富にした。それと同時に、また各時令や礼儀の際に用いられ、特定の象徴性を発揮した。民衆の生活において、多くの意義を生み出したり、融合したり、展開させたりした。

ここ数十年来、当代中国の社会において、餃子は更に新しい発展を遂げた。まず、大規模な人口の流動と文化の交流に伴い、餃子はすでに全国各地で四季に左右されない食品になった。現在では、雲南省やチベットの辺境においても、「東北水餃子」、「北方餃子」の料理屋や飲食店をたやすく見つけることができる。言い換えれば、餃子文化は、北方のみならず、多くの南方地方においても、延いては海外にまで広がりを見せ、国や民族関係なく食べられる普遍的な食品となった。実に、この動きは、中国民衆の食生活の消費構造の変化とも密接な関係がある。つまり、「小麦粉食文化」は「米食文化」と幅広く相互浸透し合い、北方の民衆の米の消費と南方の民衆の小麦粉の消費が、ともに増える一方、民衆の主食消費の構造における地域の差異が次第に減少しつつあることにある¹⁷⁾。

次に、現代に入り、人々の生活のリズムは速まり、餃子、ワンタン、ちまきなどは、中国の特色を持つファーストフードになり、メーカーと消費者に喜ばれている。人々の食生活が徐々に品質的な改善に向けられ、「節約」と「浪費」の理念がいくらか変わってしまったため¹⁸⁾、餃子はずいぶん旧時の節気と儀礼食品からごく普通の日常食品の一つに一変してしまった。言い換えれば、旧時のその「神聖性」がだいぶ薄まり、餃子が担った様々な意義も衰退していった。中国式のファーストフード店が餃子を逸品料理の列に度々書き入れるほかに、現在、スーパーに陳列される「冷凍餃子」は、北京にあるスーパーだけでも「龍鳳」、「状元三全」、「手打天下」、「餛飩候」など多くのメーカーが存在する。餃子を取り扱うメーカーの間で激しい競争が存在しているのはいうまでもない。冷凍餃子は、疑いなくテンポの速い現代社会に迎合し、適応する為、働く一般的な市民に喜ばれている。シンガポール、マレーシアと日本などの国々に多量輸出される冷凍餃子もある。

第三に、餃子の商業的な開発についていえば、平民化と大衆化、例えば普通の餃子屋と冷凍餃子などのほかにまた高級化と豪華化の動きもあり、中でも西安の「徳發長」の「餃子宴会」が一番代表的な特色を持つといわれている。西安市解放路にある餃子屋は、1984年に108種類にも及ぶ「餃子宴会」を開業し、現在では200種類にもなる。現在、兵馬俑見学と餃子宴への参加は、西安への観光客にとって、なくてはならないコースとなった。

17) 杜平『我が国当代飲食消費風俗の変遷』、陳勤建 1988年10月『当代中国民俗学』上海文芸出版社、p.260-270.

18) 波平美恵子 1999年10月『暮らしの中の文化人類学』出窓社、p.44-66.

「餃子宴会」のアイデアは、大衆化・平民化され普通の「軽食」となった餃子を、宴会の「本膳」に変え、国内外の貴賓に喜ばれる独特な現代宴会に変化させることに成功し、餃子の格を上げた。餃子宴会によって、餃子の皮、餡の材料、形、作り方などが飛躍的に発展した。例えば、鶏、アヒル、魚、卵、海の幸、山の幸、干し野菜、果物などは、いずれも餡の原材料になり、その原料の幅がより広がった。塩味、辛味、酸味、甘味を呈するものに加え、甘酢や五香（薬味名）、怪味（四川風たれ）を使用するものなどが生まれた。多種類の味を組み合わせ、肉の風味の強いもの、果物の風味の強いもの、肉をまったく使わない精進餃子など数多くの味を開発した。そうして、毎日一種の餃子を食べたとしても、餃子宴会の味を全部賞味するには、少なくとも一年はかかるようになり、まさに「一席の餃子宴会、天下の旨みを賞味し尽くす」と言える。

餃子の伝統的な作り方は、生の皮に生の具を入れ、煮たり、蒸したりするものだが、餃子宴会はそれとは異なり、生の具よりも既に調理された餡のほうがより多く使われる。つまり、皮に包む具を予め、茹でたり、炒めたり、半茹でで炒めたり、熱い油でさっと炒めたり、揚げたり、片栗粉でとろみをつけて炒めたりといった手法も採用した。茹でた餃子は型崩れしやすいため、形、色、味の三拍子が揃わないと、宴会の要望を満たせない。西安の餃子宴会では、蒸す、焼く、炙ぶる、揚げるなどの手法をより多く採用している。こうして、餃子の造形を極めて豊富となり、針鼠の蒸し餃子、ペンギンの蒸し餃子、元宝の蒸し餃子、虎の皮の揚げ餃子、鉄板焼餃子など、デザイン性の高い餃子も作られるようになった。そうすることで、餃子は三日月形のみでなく、花、鳥、魚、虫などの形は多彩になり、「一個一形、百個百味」を実現した。中には、陝西省関中地区の民間に流れた「小麦粉彫刻」という芸術品からインスピレーションを得て作った餃子もある。このほか、ほうれん草やにんじんなどの野菜を搾って採った果汁を小麦粉に混ぜて餃子の皮を作ることによって餃子のカラーを多く揃えた。と同時に、餃子と前菜、おかずと飲み物の組み合わせ、餃子の命名、民間伝説と歴史的書籍からの吉祥寓意の借用など、多方面から独自の意匠をこらして、秋蟬の声、金魚の尾、魚の竜門跳び、緑陰の玉兔、貴妃蒸餃、太后菊鍋などなど、餃子の品種を多く開発した。宴席においては地域色を醸し出し、雰囲気作りを重んじるなど、独創性を出す為に様々な工夫を施した¹⁹⁾。西安の餃子宴会は、昨今の餃子文化が絶頂に発展したケースであるといえよう。

第四に、広範囲に渡り普及した餃子は、地域や民族、異なる社会階層も越えた「国民的食品」という方向に向かって発展を遂げ、「中国」の代表的な食品の一つとなっている。もちろんこれはただ「現在進行形」の過程に過ぎないかもしれない。しかしどの時代であれ、中国での社会生活において、人々が集い、団結しようとする際、まずはやはり餃子を

19) 閻成功 1991年9月『陝西風物趣事』陝西旅游出版社、p.7-11.

連想するであろう。その最も典型的な実例として、解放軍の下層軍隊が集団で会食する際は、決まって餃子パーティーを行うことが挙げられる²⁰⁾。特にここ20年来、春節に「団欒餃子」を食べるという風習と理念は、中央テレビ局などミスコミ界に頻繁に取り上げられ、また、年始の「春節交歓夕べ」の出し物も登場し、更には全国人民「大団欒」のシンボルにまで定着した。春節に「団欒餃子」を食べる風習は、元々は主に北方全域のものであったが、南方の湖南省、湖北省、四川省及び福建省、台湾省などいくつかの地方にも根付いてきた。近年では、南方の一部の地方、山岳地帯に居住している、元々春節に餃子を食べる習慣のなかった客家人の間でも除夜に例の「春節交歓夕べ」のテレビ番組を見た後、餃子を食べることが流行るようになった。春節になる度に、胡錦濤、温家宝ら国家指導者たちは、一般大衆、特に農村の貧しい家庭が年越し餃子を食べられるかどうかの問題に関心を寄せており、基層や国民の家庭へ視察に赴き、皆と一緒に餃子を作ったりする。このような象徴性を持つ「親民」の行いは、海外の有名なメディア、例えばAP通信 (Associated Press) に「餃子政策」という言葉で評論されたことがある²¹⁾。中国の政治文化の文脈において、国家の指導者が「民とともに楽しく」一緒に団欒餃子を食べる新年を迎えることは、餃子が「国民食品」の方向に向かって発展していくのを更に促進させることであろう。

要するに、民俗学と生活文化研究の立場から見ると、餃子という民俗及び関係する各種の文化的な蘊蓄について、関心に値するところが以下の三つに大別できると筆者は考える。

一つ目に、「郷土料理」または「民俗料理」としての餃子は、例えば、酸湯水餃、粉湯餃子、羊肉扁食など、みな地域性に富んでおり、他地域ではほとんど見られない。各地方の伝統的な食文化の一部として、いわゆる「地方風味軽食」の典型的代表となっていることが多い。

二つ目に、「儀礼食品」としての餃子は、主に各地の民衆生活における様々な儀式で登場している。例えば、婚礼、祭事、祝祭日などの際に色々な象徴的意義を果たすと同時に、餃子自身も儀礼化されて、儀式的食品の一種になった。中国の食文化においては、餃子に類似する儀式的食品は、ほかにもたくさんある。例えば、粽、月餅、春餅、湯圓など、いずれも儀式的食品である。

三つ目に、国民食品としての餃子は、全国に普及し、広く分布することによって、団欒という寓意もますます多くの中国民衆に受け入れられると同時に、海外の華人や外国の友人にも徐々に認められるようになった。

20) 大衆網・半島都市報『60戸居民端出「餃子宴」』<http://www.sina.com.cn> 2006年5月2日。

21) 馮創志『AP通信はなぜ「餃子政策」だけに着目したのか』<http://www.rednet.com.cn> 2004年1月30日。

餃子は、中国の伝統的食文化において、歴史が長く、思いやりのある優しい心が溢れた食品である。その寓意には、中国民衆の良き生活への憧れと期待を寄せている。その為、餃子を重んじるのである。

餃子は、食品であると同時に、多くの文化的意義を象徴している。餃子が中国民衆の生活文化において果たしてきた役割は、たいへん大きい。しかし、餃子のみでなく、そのような役目を果たせる食品は、月餅、湯圓なども、団欒を表わせ、爆竹も新年を迎える気持ちを表わしている。「子孫餃子」という習俗のない地区では、人々は、後代への祈念を箸、棗、石榴、便器などの品物に寓意を寄せることがある。餃子自身は、上述の様々な意味とは何ら必然的な関連性を持たない。餃子が重んじられる理由は、子孫の繁栄や生活の充足など、民衆の願いを餃子に託したことにある。つまり餃子は、人々の望みを連想させる象徴的存在となったのである。このことは民俗の知恵だといえる。文化人類学と民俗学は、常に人々の生活や文化を何らかの象徴的なものとして理解しようとする。これらを理解するには、ただ餃子だけを研究すれば満たされるというものではない。他の異なる意義を担うすべての象徴物及び諸文化的象徴物との相互性をも追及すべきである。餃子の民俗的習慣とその意義を追求することは、中国文化を知る上で必要なステップである。