

西澤治彦著

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／2009年12月／782頁／8400円



印南敏秀

中国料理は西洋料理と並び、近代以降の日本料理や日本の食文化に大きな影響をあたえてきた。ただし、日本では食文化研究が低調で、さらに西洋料理への関心が高く、中国料理が家庭料理として普及した今も、中国の食文化への学問的な関心が高いとはいえない。本著は、中国の食文化研究のなかで、さらに資料が少なく研究のすすんでいない「食事文化」を、「歴史人類学」からあきらかにした研究書である。今後は中国の食事文化や食文化を研究するとき、まず目を通すべき大冊の登場に食文化を学ぶ一人として感謝したい。

中国は国土が広いだけでなく、多くの少数民族が住んでいる。本書でいう「中国」は漢民族の食事文化に限定している。中国では地域差・階層差・宗教の戒律の差よりも、食事方法においても民族差が大きい。そして各民族の食事文化の研究が、十分すすんでないからとある。

本著は、二〇〇三年三月に著者が総合研究大学院大学（比較文化学専攻）から授与された博士論文がもとになっている

る。論文の題名は『中国の食事方法——歴史人類学的考察』である。近年は厳しい出版事情のためか、博士論文も整理して読みやすくしてから刊行することが多い。ところが本著は、学位取得から六年かけて、最新の研究成果を盛り込むための加筆と推敲を重ねて完成させた。原稿量は元の論文の二倍に増えたが、自分としては持っているものをすべて出し切ったと語る、執念の大冊である。

総頁数七八二頁の内容は、「本文」一六七四頁、「索引」四二頁、「図表・写真一覧」五頁、「引用・参考文献リスト」一六〇頁（日文三〇頁・中文一七頁・欧文一四頁）である。本文には詳細な注釈がついて補足するため、本文は整理され読みやすくなっている。また中文の引用文には原文と和訳がつき、だれもが理解できるようにになっている。

魅力的なタイトルにひかれて書評をおひきうけたが、研究書としての内容は膨大で私の理解能力をこえている。直接の対象地域は中国だが、アジアでは日本・韓国・台湾・ベトナム、さらにヨーロッパ

やアフリカまで視野にいれている。あつかう時代は古代から現代まで、研究資料は古典から民族誌、参与観察記と幅広い。歴史人類学の研究方法も機能主義・構造主義・シンボリズム・比較歴史学と多様である。それは、以下の目次からもうかがい知ることができる。

まえがき

第一部 食事方法の歴史的展開

第一章 序論

一 先行研究の概要

二 方法論上の諸問題

三 中国料理の歴史的展開と特徴

第二章 食事方法の歴史の変遷

一 古代における食事方法

二 唐宋以降の大転換

第三章 宋・明代の宴会儀礼

一 宋元代の宴会儀礼

二 明代の宴会の手順と儀礼

三 通史の中の明代の宴会

第四章 清代～中華民国期の宴会儀礼

一 宴会の手順と儀礼—文献から

二 宴会の手順—整理と分析

三 食卓の座順の歴史的展開と宴会儀礼

第二部 同時代中国の食事方法

第五章 家族制度と日常の食事—民族誌から

一 誰が作るのか

二 どこで食べるのか

三 分家後の父母の食事の世話

第六章 同時代中国の食事方法—参与観察を中心に

一 食卓と食器類の分類と分析

二 食事方法に見える特徴

三 現代の宴会と食事方法の構造的特徴

第七章 考察

一 食事を通して見た家庭内の人間関係と共食単位

二 中国人の宴会と中国社会の構造的特徴

三 食事方法の歴史的展開と食卓コードの組み替え

あとがき

引用・参考文献リスト

図表・写真一覧

あとがき

引用・参考文献リスト

図表・写真一覧

「まえがき」によると、人間の食事活動の過程は、食物の獲得活動と消費活動にわかれ、消費活動は「調理する」と「食べる」にわかれる。この研究は後者の「食べる（食事方法）」に注目して、食物の分配方法や食べ方にうつしだされた家族制度や人間関係などの社会構造を探ることにある。次に、食事方法では、座法・食台・食器（食具）の使い方を軸に、分配方法や食べ方を記述し分析したとある。たとえば食器は、記述しにくい食べる行為を表す基準となる。そして食器の体系は、座法や食台、食物の分配方法などと相互に関わり、規定する重要な要素なのである。

全体構成は、第一部が第一章から第四章までで歴史的部分、第二部が第五章から第六章までの同時代中国の人類学的部分と第七章の考察からなり、古代から現代へと通時的に書かれている。ただし「あとがき」によると、著者の食事方法への関心は、学部生ではじめて訪ねた香

港で「飲茶」に興味をおぼえたのにはじ

まり、卒論では飲茶の前段階としての中国人の食事方法をまとめた。このときの卒論は、第六章に引き継がれている。筑波大学大学院の地域研究科では、食事方法の歴史的分析と、日本や韓国との比較研究により東アジアの食事方法を論じた。第一章、第二章はこの修士論文に加筆したものである。さらに歴史・人類学研究科にすすみアメリカ留学で英文の中国民族誌、帰国後は日本人や中国人研究者の文献研究をおこない、家族制度の視点から中国の食事方法を論じた。この論文が「中国の家族・親族制度と食事方法」で、第五章に引き継がれている。さらに中国留学中は農村調査などで長期の参与観察をおこない、自説をフィールドで確認してきた。教育者となり、清代の宴会や儀礼の歴史的研究をおこない、これは第四章につながった。学位論文提出後、明代の宴会や儀礼の歴史的研究をおこない、第三章として新たに加えた。本書は学部の卒論にはじまる中国の食事文化を、三一年かけて研究し完成させたも

のである。

研究は、人類学者としての同時代中国の分析にはじまった。「現代の食事方法を把握できなくては、過去の食事方法を把握することはできない」とする今も持続している現在学の立場からである。次に、同時代中国の構造分析の妥当性が、どこまで歴史的にさかのぼれるか、どこで変化がおこり、それ以前はどんな構造だったか、そうした問題意識が歴史研究に向かわせる。フィールドワークと文献研究を統合した歴史人類学的なアプローチは、著者の問題解明の必然的選択だった。そして、人類学は帰納的アプローチをとり、些細な事例の積み重ねが異文化理解の重要な手掛かりになる。理論的な枠組みとあわせ、異文化理解に必要な事例の積みあげが七八二頁の大冊になったとある。

全体にふれる紙数がないため、内容の概要は目次から理解してほしい。ここでは私が中国で不思議に思ったことで、本書を読んで納得した二つのことを紹介する。不思議を理解するため読み返すなか

で、本書がさまざまな読者の要求に答え
てくれる好著であることがわかって、さ
らに中国の食文化の背景にある、食文
化の歴史や社会構造の解明に対する著者
の強い意志を再確認した。

一つは、日本人にもなじみの深い箸の
形態についてである。一般的な日本人の
中国の箸についての理解は、みんなで一
つの皿から料理を食べる（共餐）ため長
く、先が太くて丸いことがある。ただし
中国の高級レストランではその通りだっ
たが、町の食堂の箸は長短があり、先の
細い箸や割り箸も使われていた。

本書によると、中国の食事方法には何
度かの転換点がある。最初は周代から
春秋戦国時代までで、座具としての席
（狭い敷物）や筵（広い敷物）、牀（低い
座・寝台用）と、食台の案、食具の箸の
使用がはじまる。飯は、手づかみから匙
で食べるようになり、匙の次に使いはじ
める箸は当初汁（羹）の実を食べるとき
に使った。なお飯を匙で食べる文化は、
韓国に伝わって現在も続いているとあ
る。漢代には座具として席・筵・牀に榻

（牀より細長くて低い台）が加わり、案
や箸がさらに普及する。

第二の変革期は宋代で、食卓の卓
（テーブル）と椅子座への移行がほぼ完
了する。案から卓への移行は食物を取り
分けて食べる分配方式をうみだし、今に
続く食器の体系や食事方法、中国社会に
特有の食文化をうみだす。卓を囲んで
同じ器から共餐するには、長い箸が便利
だった。なお飯を食べる匙から箸への移
行は宋代より地域によっては少し遅れる
のは、中国は南方と北方で食文化に地域
差があることが一因として考えられる。
宋代の卓と椅子座への変化が今の長い箸
に続くのである。

なお日本では平座での箱膳やチャブ台
からテーブルや椅子座への変化は明治く
昭和にかけておこった。こうした変化の
なかで日本でもさまざまな社会変化があ
り、宋代にも同じようなことがおこった
はずである。反対にいうと、そうした変
化を調査し分析できるのは、同時代の日
本人の特権だと指摘している。

次に、箸の先端が太い理由として、先

端をとがらせると危険で、長い箸の先端
は太いほうがバランスがとれて美しい。

中国では日本のように細かくきざんだ料
理を箸でつまむことが少なく、共同の器
からの取り分けが主眼で先の細い必要が
ない。反対に中国のパスパサしたイン
デイカ米の飯は箸でつまみにくく、飯椀
から飯を口に押し込むには太い箸が適し
ている。さらに同時代の中国・ベトナム・朝鮮・日本の箸と比較して、中国が
一番長く、次に日本とベトナムが並び、
副食をつまむだけの朝鮮は一番短い。

ただし、近年は中国でも衛生上の理由
から都会の高級レストランでは取り箸を
使ったり、割り箸も普及しはじめてい
る。また、都市では日本の箸のように短
くて先の細い箸が流行している。カラフ
ルでおしゃれに見え、洗うのが簡単だか
らという。さらに都市では子供用の食器
や箸が流行っていて、早く大人になるこ
とを期待したこれまでの中国の子供観に
変化がみられるという。中国の箸も多様
化してきているのである。

二つは、中国で頻繁に開催される宴会

についてである。中国では公式に訪ねると必ず接待の宴会があり、帰る前には返礼としてお返しに招待しないとけない。別の機関から接待されることもあり、宴会が何日も続くことは珍しいことではない。また場所が変わると、同じことがくり返される。私のように料理や酒が好きならよいが、酒や宴会が嫌いな人には中国訪問は苦痛であろう。さらに中国の宴会では、招く方（主人）と招かれる方（主客）双方に決まりごとがある。宴会における演劇的ともいえる中国人の態度に、慣れない日本人は戸惑いをおぼえる。

本著によると、今の公式で厳格な宴会はレストランでおこなわれ、次のような手順でおこなわれる。宴会では「招待状」を郵送したり手渡す。改革開放以後は、招待状を文具店などで売るようになった。宴会場では卓の数と位置で、どの卓のどこが上座かが決まり、宴会のメンバーの顔ぶれから、誰がどこに座るかが決まっている。まず、主客は次席の人に席を譲るしぐさをしたあと、周りにす

められて上座に座る。上座に座るべき人が複数の場合は、年齢順・より遠方から来た人・主人との関係の深さなどで決める。レストランでの宴会では、前菜のあとメイン料理がきて、魚料理が最後のしめで出ることが多い。そのあとスープ、最後に飯が出る。着座のあと主人は主客に酒を注いで歓迎の意をあらわし、主人の挨拶と会釈のあと全員で乾杯する。宴会では食べ始めの同時性が重要である。実際は、最初に主人が野菜料理に箸をつけるのが作法という。主人が箸で客に料理を取り分けることも親愛の表現という。一同揃っての乾杯は、着座した時と新しい料理が運ばれたときにおこなう。あとは一人が、ある一人を指名して二人だけで乾杯し、指名された人が返杯する。この二人の乾杯にも順番があり、最初は主人と主客からはじめる。食べ終わりは、食べ始めほど厳格に同時性は求めないが、主客より先に席を立つことはできない。主人は主客より先に食べ終わらないように注意し、同時に終わるようにする。食べ終わったころをみはから

い、主客が主人に料理を賞賛し、謝意を表す。主人が謝辞で答えて宴会は終わる。席を立つ前に杯に残った酒を飲み干すよう、最後に主人が促すこともある。

食事作法を比較すると、日本の食事作法は銘々に取り分けた器から口に運ぶことが中心で個人で完結する。ところが中国は食卓の共同の器から各人の器に取り分ける前段階が加わり、同席者との食物をめぐる緊張関係が避けられず、取り分けが食事作法の中心となる。そのため中国人は、子供のころから家族の動きに配慮しながら食べ、食事を通して社会性を身につけていった。宴会などで多めに料理をだすのは、主人のもてなしの表れとあわせ、客の緊張緩和のためである。反対に客が料理を少し残すのは十分に足りて満了したことの表明で、すべて食べる量が足りてないと判断され追加注文することがよくあるという。

中国の社会構造の特徴は、流動的で「個人」を中心としたネットワークであり、自己を中心とする無数のネットワークから構成されるという。個人のネット

ワークの内側にある家族や親族などの結束は強く、外側の他者は無関心になりやすい。中国の宴会はこうした中国社会の人間関係の特色が象徴的に表れ、宴会への出席の範囲がネットワークの内側になる。

また表向きの宴会の目的は誕生日や婚礼などの人生儀礼や年中行事、引越しや就職祝いなどさまざまである。ただしその背景には人間関係の開始や維持、中断や終了、主従関係の確認や強化といった濃厚な政治性が隠れている。社会的メッセージを発信するコミュニケーション手段として中国は宴会を発展させてきた。主人は主客にメッセージを明確に伝えるため、規範に従って儀礼を決まり通りにおこなう必要がある。日本人が宴会にいだく違和感には、日本社会と中国社会の構造的な違いが反映されていたのである。

歴史的にみて、中国の宴会の変革期は明代で、宋代以前の宮廷などの伝統的な慣習をとり入れながら南方中国（漢族）を舞台に精緻化した。ことに明代後半は

世界の銀の生産量の飛躍的な増大と海外貿易の活発化で、銀が大量に中国に流入して商業的繁栄をささえた。大規模な銀税は官僚や大商人に富を畜積させ、都市に購買力を集中させる。経済的繁栄と空前の消費社会が、豪華な宴会の流行と宴会儀礼の精緻化をもたらした。

こうした動きは社会主義革命（一九四九年）以後とにている。農村では、社会主義革命以前の贈答は親族間に限られ、春節などに地主に送り届ける程度だった。それが農村でも政治的、社会的利益を得るため、贈答が不可欠になった。改革開放以後は対象が村外にまで拡大増加し、しかも下から上への一方的な贈答が増加した。宴会も贈答と同様に改革開放以後は利益を維持するのに必要で豪華になった。都市ではさらに宴会がさかんで、より打算的で、貸し借りの計算も明確である。現代都市の高級レストランでの浪費ぶりは異常で、食べきれないほどの高級料理を注文し、ちよっと箸をつけては食べのこす。散財競争のようでありながら、投資には見返りがあるという。

第二次変革期以降、私の宴会体験そのままに、都市でも農村でも規模や豪華さは違っても宴会は続いているのである。

本著でも重視しているように、食文化研究においてモノからの視点や分析は重要である。そこで、今後にむけて少し気になったことがあるのでふれておきたい。

本著では、食文化に関わるモノの総称として、全体に登場するのは「食器」である。六章の「同時代中国の食事方法」でも「食器」は、椀・皿・箸・匙などを含めた総称としていっている。そうしたなか「序論」「考察」「索引」には、「食器」とともに「食具」が登場する。「考察」の図7-5では、食卓の器から口まで食物を運ぶ「食具の変遷」を、手（指）・匙・フォーク・箸の順にまとめている。図7-9では「食器」は食物を入れる容器、「食具」は食卓の器から食物を口まで運ぶ道具とする。「索引」でも「食器」は食物を入れる皿・壺・鉢・杯・盤・盆・椀を、「食具」は食物を口に運ぶ匙・箸・その他（フォーク・ナイフ・

ようじなど」と明確にわけている。ただし、本文で「食器」と「食具」の概念について、明確に書かれていないため少し戸惑った。というのは、日本の文化人類学・民俗学・民具学などの諸科学は食文化のモノへの関心がうすく、「食器」や「食具」の概念が研究者ごとに違うからである。⁽²⁾

民俗学の父柳田国男は、食の用具の総称を「食具」とした。⁽³⁾

道具学の山口昌伴氏は、「食具」を広義と狭義にとらえ、広義は柳田の総称としての「食具」（食用器具の略字）、狭義は食べる道具に限定して「食器」（料理を盛る容器）と「食具」（料理を口に運ぶ道具）にわけている。⁽⁴⁾

文化人類学の山内昶氏は、山口氏の後者の狭義の意味で「食具」を使い、最初に食器と食具を規定している。⁽⁵⁾

著者は中国の食事方法の資料不足を嘆いているが、日本の食文化やモノの調査研究も同様である。今後は歴史人類学の成果もあわせ学際的に議論する必要がある。そうである。

なお著者は、味の素の食の文化センサーが開催する学際的「食の文化フォーラム」で、「中国の食事作法とその思想」（八回目）、「中国における飢饉」（一七回目）、「嗜好を形成するもの——中国料理の事例から」（二四回目）の題で報告している。フォーラムのメンバーとしても、歴史人類学的な立場から発言して、フォーラムの深化に尽力するなど、食に関わる幅広い活動をおこなっている。

あとがきに、本著をまとめ新たに追求すべき問題が見えてきたので、残りの人生は新たな問題に取り組みたいとある。変動激しい中国にとどまらず、アジア・欧米・アフリカをふくめた世界の食文化とモノの体系化をお願いしたい。

注

〈1〉石毛直道『食卓文明論』中央公論社、二〇〇五年。

〈2〉印南敏秀「食の民具」『民具研究特別号 民具研究三〇年の動向と展望』日本民具学会、二〇〇七年。

〈3〉柳田国男『郷土生活の研究法』刀江

書院、一九三五年。

〈4〉山口昌伴「食器と食具」『講座 食の文化』第四巻、農山漁村文化協会、一九九九年。

〈5〉山内昶『食具』法政大学出版社、二〇〇〇年。