

# 飲食の快樂持続に関する認識及びその技術 ——比較文明という視点からのアプローチ——

関 剣平\*

中国において、調理技術が多様に発展していることは誰もが認めるところであるが、中国人が飲食技術を発展させた理由には相異なる二つの認識が存在している。即ち、その飲食技術の開発が経済発展により促されたという認識と貧困により促されたという認識である。Carl Saulは農業発明に関する仮説を論述するに際し、農業の延長線上にある飲食を取り上げ、こう述べている。

私たちは、真に生活に困窮している人々は決して実験的ではないことを経験的に知っている。なぜなら、彼らはその実験に対する費用を負う能力がないからである。富める人々から生まれた発明は貧しき人々から生まれた発明よりも多い。それは、アメリカ或いはフランスの農業機関とバングラデシュ或いはハイチのこの種の機関を比べて見れば、分かるであろう。或いは、富める人のために牛肉や子羊の育て方の研究に努めることと大麦、粟、キャッサバ、そして、その他主に貧しき人が食用とする農作物の育て方の研究に努めることを比べれば分かるだろう。——今後数年、よしんば相当の自覚を持ち、この状況の矯正に努めたとしてもやはり斯くの如くである<sup>1</sup>。

食文化が発展するための要素は多方面に渉る。本稿では、快樂の持続化が飲食文化の変遷において担った役割を重点内容とし論じる。

## 1. 酒の希釈化

現代日本の食文化研究において名高い文化人類学者石毛直道教授は『食事の文明論』の中で、飲食の快樂化について論述し、“快樂の持続化現象”に関する例を挙げている。そこでは、より長い時間飲食の快樂を享受するために用いられる方法を“快樂の持続化”と呼んでいる。また、そこには中国人が思いついたブランデーの飲用方法も記されている。

料理ではないが、酒の飲みかたのファッションとしては、世界的に水割りの流行がある。

---

\* 執筆 者：関剣平  
所属/職位：浙江農林大学/副教授 立命館大学/元客員教授

ウイスキーの水割りの応用としても、現在ファッション化しつつあるのが、ブランデーを水で割って飲むことである。それをアメリカンと企業側では命名しているが、ブランデーを水割りにして飲むことは、ずっと以前から東南アジア華僑の宴会ではよくおこなわれる風習となっていた。中国料理を食べながら飲む酒として、中国酒ではなく最高級のコニャックを宴会に持ち込んで、水で薄めて飲むのである。

ウイスキーは体を冷す飲料であるのにたいして、ブランデーは体を温める作用がある酒なのでよいものだという、中国医学的説明がしばしばなされる。だが、なぜ中国料理に中国酒を飲まないのか。それは華僑という商業にたずさわらるびととの、宴会における富の誇示を象徴するものとして、最高級のコニャックが飲まれるということも一面では考えられるのであるが、なんといっても水で割ったブランデーが、中国酒以上に中国料理に合うものであることを、海外で生活する中国人が発見したということであろう。

もともと重厚な味が身上的ウイスキーやブランデーを、水で薄めて飲むとはなにごとであるか。それは快樂の長続きを目的とする飲みかたであるといえそうだが、ウイスキーやブランデーの味を長い時間楽しみたい。しかし、完全に酔っぱらってしまうまでは飲みたくない。生酔の快樂の状態をできるだけ長続きさせたいという意図が、無意識のうちに働いているのだろう<sup>2</sup>。

石毛氏の論述を補足説明するとすれば以下二点である。

一つ目は「アメリカン」という表現である。飲食における「アメリカン」はいくらでもある。アメリカンコーヒーはブランデーの水割りと同様に希釈化という特徴を備えている。ヨーロッパでは50ml程度の小さいカップを用いるが、アメリカでは一般的に200ml以上入る大きいカップで、コーヒーを飲む。それに合わせたように、ヨーロッパのコーヒーは味が濃厚でどっしりとしている。中国人がアルコール度の高い白酒を飲むのと同様、ちびりちびりと飲むのである。それに対し、アメリカのコーヒーは味が薄く、中国人が普段緑茶を飲むように、がぶがぶと飲むのである。「君子下流に居することを悪む」という心理は万惡を一に帰するだけでなく、衆善をも一に帰する。このような心理は中国古代にのみ存在したのではない。現在においても世界共通の心理である。当今、アメリカは世界の流行のトップランナーである。企業にとっては、世界を馳せる華僑の功績を認めることより、アメリカに帰し、人種に対する偏見や無知を超えた商業的な視点のみからその流行を受け入れるほうが理由としては容易である。しかし、この牽強附会にも理に合ったところがある。大衆が受け入れ易いのだ。先にも述べたように、ある程度において希釈化とは「アメリカン」の特徴であり、希釈化されているというアメリカンコーヒーの特徴がブランデーに応用されたに過ぎない。日本の居酒屋で「アメリカンで」と言えば、それは大目の水で割った薄い酒を指すことになろう。

二つ目は、出来る限りほろ酔い状態という快樂を引き延ばしたいという思いは強烈な意識の

下で働くのであって、無意識の結果ではない。80年代以降、全世界でビール消費量が下降線を辿る中、中国ではその販売量が短期間に急増している。それに反し、伝統的な高アルコール度蒸留酒である白酒の消費量は減少している。そんな中、市場を奪還しようと、低アルコール白酒が登場している。ビールに奪われた市場をどれほど取り戻しているのか、はっきりしたことは分からないが、少なくとも白酒の消費ではかなりの比重を占めているようで、低アルコール飲料は市場の需要に対し比較的適切な反応を示していると言えよう。昨今、ビールにおいても同様の現象が見られる。麦芽の含有量が低く、苦味が少ない、アルコール度数が低めの所謂「淡啤（ライトビール）」の登場がそれである。このライトビールは価格が一般的なビールよりも高めであるにもかかわらず、消費量が増加し続けている。中国人はウイスキーやブランデーなどの蒸留洋酒はあまり好まないようであるが、ワインには抵抗がない。ワインは健康に良く、お洒落であるというイメージは普遍的に受け入れられている。しかし、その高いアルコール度数がロマンチックなワインのイメージを台無しにすると考えた中国人が別のソフトドリンクでワインを割るという方法を考え出したのだが、その心理状態及び目的は華僑が発明したブランデーの水割りと完全に一致している。しかし、フランス人の目にはそれは無知、ひどい場合には文化に対する侮辱と映っている。文化伝播における典型的な文化衝突の一例だと言える。フランス人は中国人のこのようなワイン飲用方法を鼻であしらっているであろう。ワインについて分かっていないというのは紛れもない事実であり、中国人はフランスのワイン文化をよく理解していない。しかし、中国人が自らの方法でワインを理解し、自らの必要性から始め、自らの方法でフランスの文化を楽しんでいる姿は世界各国の人々が自らの方法で中国茶を楽しんでいるのと同様である。このような「変異」は文化伝播においては自然すぎる現象であり、批評されるべきは自己文化に対する熱愛、恐らく自我文化中心主義によるところのものであろう。出来る限りほろ酔い状態という快樂を引き延ばしたいという思いが決定的な役割を果たしている。味という点を考え、ウイスキーやブランデーと比べアルコール濃度や滋味がそれ程高くも濃厚でもないワインは味の無い水で割るのではなく、Sprite等のソフトドリンクで割るのである。結果から言うと、中国において、フランスワイン文化に対する理解が深まると、ワイン消費の世界では更なる“フランス化”が生まれる一方、中国独自の要素が更に付け加えられ深まっていく。このような「妥協」もフランスが中国の調整を受け入れるきっかけになるのではないだろうか。

## 二. 茶における選択

とは言うものの、アルコールの含有量を減少させるという行為自体は依然量の変化に属し、アルコールに対する生理的な抵抗拒絶を解消するものではない。しかし、酒の代わりに茶を飲むという行為は質の変化であると言える。中国史上、二つの時代において酒が社会問題となっ

た。一つは殷商、もう一つは魏晋の時代である。殷商時代の乱酒が尚宗教という衣を纏うものであるとすれば、魏晋時代の乱酒の特徴は、概ね流行、風流、世俗の享楽といった要素で占められている。周王朝が殷商を滅ぼした後、その教訓から取った代表的な対策というのは礼儀の制定で、飲酒を制限するものであった。魏晋南北朝時代の飲食生活にソフトドリンクが加わったことは技術上、乱酒問題を解決する機会となり、中原においてはこの時代南方の飲茶習俗の受容が進んだ。中国茶史上、最初の確実な飲茶資料である『三国志』呉志韋曜伝には三国時代、酒の代わりに茶を飲んでいてを伝える内容が記されている。そこには、

孫皓は、宴会を開けば必ず夜にまでおよび、その席に加わったものは、飲めるものであろうとなかろうと、ひとしなみに7升(1.5リットルほど)は飲まねばならず、その全部を飲めないものも、みなあたりにたれこぼして、定量を飲み干したふりをした。韋曜は、元来、酒は2升までしか飲めず、はじめ特別の礼遇を受けていた頃には、いつも量を減らしてもらったり、或いはひそかに酒の代わりにお茶を賜わったりしていたのであるが、寵愛が衰えてくると、強いて7升を飲ませられ、それが飲めずいつも罰を受けた<sup>3</sup>。

とある。

茶が飲料世界に一席を占めるには、茶自身の飲用としての品質を満たすのみならず、精神レベルにおいてもその希求を満たす必要がある。魯迅が「魏晋風土及文章与薬及酒的關係」において指摘したように、飲酒は魏晋の風度を表す典型的な表現形式の一つである<sup>4</sup>。文化史上、魏晋風度及び魏晋風流は完全に相同する概念であるので、ここでは風流という言葉を使って述べる<sup>5</sup>。特に、両晋の変革を経て、風流そのものに変化が生じ、袁行霈の表現を借りて言えば、「風流とは、もはや世俗に対する嫌忌卑蔑や伴狂放蕩を表すものではなく、政治上柔軟に対応する才智、政治生活において進退出処する闊達さ、そして身魏闕にありて心江湖を恋ずるといふ超然的態度を表す」ものである<sup>6</sup>。

このような時代風潮、風流概念の変化は飲茶の風流が形成される条件であった。上流社会が茶の世界に足を踏み入れると、張載、左思、劉琨、杜育、陸納、恒温などみな飲茶の史料を残し始める<sup>7</sup>。中でも、王濛の茶の嗜みの深さは初めて茶に接した者を恐れ慄かせる程で、「水厄」と称されたほどである<sup>8</sup>。北朝に至ると、飲茶の風流は鮮卑人をも引き付け始める。「当時、給事中の劉鎬は、王肅の風を慕いて、専ら茗を飲む」<sup>9</sup>。王肅は南朝貴族に生まれ、北魏に逃れ、北魏の制度制定において卓越した成果を残し、孝武帝の深い信頼を得た人物であり、また、自身の高い修養により風流の手本となった人物である。王肅の風流に信服した鮮卑人劉鎬が王肅模範の入り口としたのが飲茶である。

いわゆる「魏晋風流」とは、魏晋という特定の時代に形成された人物美のカテゴリーで

ある。また、それは魏晋玄学に伴い勃興したもので、玄学が唱導する深遠な精神と表裏をなしている。精神上深遠な境地に達した士人の気質が顕現したものである。……玄学とは一種の哲学思想、時代風潮を指し、風流とはこの思想及び思潮の影響下における士人の精神世界の表出を指す。言葉遣い、立ち居振る舞い、趣味、風習に表現されることが多く、日常生活に表出された人の生の基準である<sup>10</sup>。

王肅の飲茶、更に言えば中国古代の飲茶は豊かな内面的修養と完成された形式を兼ね備えた、士人氣質が顕現化した表現形式の一つだと言える。この点において、現代中国の茶芸との距離は甚だ遠く、本質においては日本の茶道と同じ流れを汲むものと考えられる。飲茶の風流は晋代に形成された後、後代に継承されていく。唐代の詩僧皎然の『杼山集』卷三「晦夜李侍御萼宅集招潘述湯衡海上人飲茶賦」の中で、「晦夜に月生ぜず、琴軒猶開きたり。牆東に隱者あり、淇上の逸僧来る。茗は伝花をして飲むを愛し、詩は卷素を看て裁く。風流此の会に高まり、暁景に屢徘徊す。」と詠んでいる<sup>11</sup>。現在、飲茶の内容及び形式には根本的な変化が起きてはいるものの、依然として高貴、優雅、脱俗といった印象を強く与えてくる。魏晋南北朝時代に見られる飲茶生活の形成と定着は成功且つ正確であったと言える。特に、文化記号としての持続性という点で酒を上回ると言っている。酒を上回ると言っている。

茶と酒はその個性を全く異にし、優劣を比べ得るものではない。そのため、一方がもう一方に取って代わるができない。敦煌文獻に見られる『茶酒論』は遊戯文ではあるが、そこには両者が共生共存の関係にあることが生き生きと、ありありと映し出されている<sup>12</sup>。酒が放つ個性の魅力に対し人は抗し難いが、合理的且つ内に秘めた味わいがある茶が表出する意味記号に人は誘われる。社会経済が発展し、経済的能力を理由に酒を楽しめないという時代では無くなって以降、逆に酒離れの傾向が見受けられる。宋徽宗趙佶は『大觀茶論』において、茶の生活における地位、精神的効果及び人類事象としての特徴をこのように論じている。

かねて思うのであるが、地に首して倒さまに生え、人間の需要に供するものは(草木)は、数多くの種類がある。飢えには穀物、寒さには絲・絮。これらは凡人・子供でも、日常欠くことのできない品であることを知っているし、またいかに騒乱の時代にあっても、廃することのできないものである。しかし茶というものが、甌・閩の秀気を存分に吸い、山川の靈性を聚めて、胸の滯えを洗い流し、清しく和やかな気をもたらすものであるということになると、凡人子供の知りうるところではない。またその沖澹さ簡潔さ、高く静かな韻致は、騒乱の時代に好尚されるべくもない。本朝が興ると、歳ごとに建溪から茶の謙讓をさせ、龍団・鳳餅など、その名は天下に冠たるものとなった。壑源産の品もこの頃から盛んとなる。以来今日に及んで、廢れていた諸事百般はともに復興し、海内は安らぎ、君たるものも輔政の臣も、為すことなくして天下は治まり、縉紳の士も布衣の流も、恩沢に沐

浴し、徳化に薫陶して、みな高雅な趣を盛んにし、飲茶の事をたしなんでいる。故に近年、その採択の精しさ、製造の工みさ、品評の勝さ、烹点の妙など、ひとつとしてその極に至らぬものはない。そもそも、物ごとの興廃には、もちろんそれなりの原因がある。しかし時代の盛衰ということにも関わりがある。時代がもし騒乱し、人心が勞悴ていているときであれば、向に挙げた日常必要の品でさえ、手に入れるために汲汲とし、得られぬことをひたすら心配しているだけであるから、飲茶などとやかくいっている暇のあろうはずがない。世がすでにひさしく泰平であり、人は恬ぎ物が行きわたると、日常の必需品など、厭きるほど氾濫し、天下の士は楽に励み身を修め、競って閑暇風リュの楽しみをなして、玉を砕き金を鏘かせ、英を啜り華を咀み、篋笥中の精を較べ、鑑別の妙を争わぬものはない。無粋な士でも、こうした時世にあつては、茶を蓄えていないことを羞とする。まことに盛世の風雅な趣きというべきである<sup>13</sup>。

茶は利用当初から必需或いは嗜好としての飲食物であったわけではない。飲食には物質的保証、即ち茶農家による良質な茶葉の提供が保証される必要がある。更に、より深く茶を理解するための個人修養、ゆったりと茶を味わえる良好な社会条件が必要である。宋代に茶道が隆盛を見せたのもこれらの条件が備えられていたからである。宋代には名茶が輩出されている。趙佶は己が時代に茶道の盛行ありとその自負の情を言表したのである。趙佶に尚自我吹聴と疑いの目を向けるのであれば、現代中国についても少し考察してみる必要があろう。

20世紀90年代、中国人は茶文化の再提唱を始めた。結果、この20年で茶文化という言葉は多くの人の知るところとなった。この間、新しく登場した茶館での消費形態にセルフ消費というのがある。江蘇、浙江、上海一帯の茶館では安い場合は50元程度の支払いで、自由に飲食が楽しめる。7、8時間飲食し続ける人もいる。7、8時間の「飲」はまだ理解できようが、この世界に7、8時間にも及び「食」することが出来るもう一つの民族が存在し得るだろうか。欧米人に比べ、相対的に食が細いとされる中国人が何故これ程食べられるのか。その上、いくら食べても身体の調子が悪くならない、少なくとも重度の肥満症になることはない。これは次節以降で論述するテーマと関係しているが、ここではまず茶館のセルフコーナーにおいてある食品について紹介する。以下、主な種類である。

1. 乾燥食品(炒ったタネ類、ピスタチオなどの他、ドライ加工されている果物)
2. 果物
3. 鶏爪、茶葉茹で鶏卵(鶴鶏茶葉蛋)などの肉魚卵類
4. ミニトマトなどの果菜類、大豆食品
5. ミニサイズ或いは少量化された点心

### 三．滋味清淡の料理

中国人は快樂の持続という目的から自主的に希釈するという方法で酒を飲んでいる。この方法は「アメリカン」と図らずも一致している。このような希釈化するという原理は料理においても同様に用いられ、現在世界において飲食が辿っている共通の趨勢であると言える。

西洋料理は味が濃いことで有名であるが、その味はソースにおいて表現されている。しかし、最近流行の新フランス西洋料理においては料理人の技術を結集させたソースは用いず、如何にして素材の味を引き出すかという点に目を向け、素材そのものの味を楽しむ傾向にある。アメリカでは、成人病が社会問題化しているため、飲食に関わる事項は常に注目を集めているが、あっさりとした飲食には **light** という形容詞が冠され、社会からも歓迎されている。あっさりとした飲食とは、調味料に限ったことではなく、素材自身にも関係している。脂肪分にとんだ牛肉から鶏肉、魚肉へと選択する食材が変わっているのは典型的な例である。石毛氏「このような軽い味覚に対する嗜好があらわれるのは、食の満ち足りた国々における現象である。」と総括して述べている<sup>14</sup>。ここに調理技術があまり発達しなかった「和食」が今日主流世界で高く評価されている根本的理由がある。

中国料理はあっさりした味を執拗に追及している。漢代には、早くも飲食という範疇を遙かに超えた「大味必淡」という美意識が生まれている<sup>15</sup>。中国社会は頻繁に大きい変革が起こるため、味覚美に関する基準にも変化が生じるのだが、その基準が循環重複することもあった。しかし、総じて言えば、主流社会の飲食に関する美意識は従来通り「清淡（さっぱり）」の重視である。1978年（いわゆる改革開放）以来、清淡という美意識を求める声は日増しに高まっているが、それはこの手の料理に対する人気度からも伺える。四川料理は複雑な技術、手ごろな価格の食材、刺激が強い調味料を用いていることで有名だが、人々の収入の増加に伴い、広東料理が市場を拡大している。広東料理は食材が大変高価であるが、味は清淡、作り方も単純である。例えば四川料理の一つで日常頻繁に食べている魚香肉絲（ユーシャンローズ、細切り豚肉の豆板醬炒め）を作るには本来なら13種類にも上る調味料を使わなければならない。この料理の作り方を本格的に学ぼうと思えばそれこそ大変で、恐らく他の料理ほど簡単には学べない。広東料理は利潤が高い上に、その味の清淡さが現代人の飲食理念と相まって、比較的多くの高消費者層を引きつけている為、飲食店を営もうと考える際、広東料理なら経営も安定する。上海の市場では、この価値傾向が十分に証明されている。経済がある程度まで発展してくると、高級広東料理レストランの数は増加し、それと同時に上海料理自身にも変化が生じている。

上海料理というのは元来漁村料理で、「油こったり醤油たっぷり」な料理であったが、中国第一の大都市という位置づけが確立していく過程で、上海の地元料理は淘汰或いは改良されると共に、文化が発達した江浙地区の料理を取り入れ、改良することで味の清淡さ、見た目の精緻さという二つの看板を持つ新上海料理を作り上げた。典型的な例は、1982年に登場した上海

城隍廟にある绿波廊餐廳というレストランのメニューである。当時、このレストランが薦めることにした宴席メニューはその他の料理より点心をより前面に押し出す内容であった<sup>16</sup>。料理は其々の料理体系から生まれ、そして、改良、刷新される。点心は主に太湖の遊覧船上で提供された点心から影響を受け、改良されたものと言われている。明清時代、江浙地区は経済、文化が高度に発達しており、太湖の遊覧は文人雅士の風流な嗜みとなっていた。太湖という特定の地域において、太湖の遊覧船が文人雅士という特定の階層に対する特定の飲食場所となり、精巧で美しく、精緻で上品な、つい口にしたくなる美味しさを備えた観賞価値の高い点心という料理分野が発展していった。そして、船宴という小さな天地を抜け出し、江南高級宴席に欠かせない点心へと成長していったのである。これを基本として形成された绿波廊餐廳の点心は一時上海の飲食の象徴と化し、绿波廊餐廳では国賓級の宴席、家族の宴席などが続々と催された。1986年、英国女王エリザベス二世訪中の際、绿波廊餐廳で宴席が催されたことは、绿波廊餐廳の名声を高めたと言える。

绿波廊餐廳の成功はレストラン関係者自身の見識と努力の成果であることは言うに及ばないが、この成功の裏には当時の中国人、少なくとも上海人が飲食に求めたものが隠れている。「文革」が終わって10年、政治的な空気も和らぎ、経済的にも一定の上昇がみられた時期、また、中国人の民族性とも相関しているであろうが、意識形態において先ず飲食の快楽の合理性に対する承認が起こり、上海人は新しい飲食内容及び形式を模索し始めたのである。中国で最も発展している地区、即ち香港は深圳特区の発展により中国本土への影響が拡大し、ある程度において中国の流行を牽引している。香港、深圳、広州を代表する広東式飲食消費形態は中国内地が模倣対象とするところで、価格が高い広東料理を除く比較的安価で消費時間が長い香港式飲茶が一種の流行となり、上海の大小様々なレストランでも続々と早茶（朝の軽食、飲茶）、午茶（午後の軽食、飲茶）といったサービスが提供されている。飲食品目などはすでに十分に準備出来ている上海がここから学んだことは経営モデルであろう。1、2種類の点心を注文し、1、2時間もレストランに座るとい消費習慣を持たない上海人（上海にいるすべての人、上海に商売で或いは旅行で訪れている外国人も含む）であるから、香港式飲茶は最終的には上海でその地位を確立できなかった。点心の種類とランクを増やすことで身近で自由、上品なのに気軽というイメージを与えつつ、正餐のもつ豪華さは失わないというスタイルを築いた绿波廊餐廳だけは上海で受け入れられている。

#### 四. 食材清淡の料理

外国人が中国人の飲食風景を見て不思議に思い、常に笑い話として取り上げるのが、見目麗しい女性がレストランで鶏爪を大口を開け食べている光景である。鶏爪の魅力とは何であろう。それ自身に何の味も無いのだから、その魅力は滋味にあるのではないだろう。中国人がこれを



苦もなく喜んで食べる根本的な理由は、鶏爪を食べるには非常に長い時間が必要で、食べるのに疲れ、食べても満腹にならず、理論上無限に快樂の時間を引き延ばせるからである。その他、外国人を驚かせる手軽な食品として炒った植物の種がある。特に、スイカの種は齧って中身を取り出すのに苦勞する大きさである。欧米人が子牛や子羊の肉を好むのに比べ、上海を代表とする南方人は魚や蟹を好む。ここで言う蟹は殻ばかりで中身が少ない川蟹である。上海で有名な汚染河川である蘇州河は嘗て最も有名な太湖蟹の産地であった<sup>17</sup>。上海人は家畜の肉よりも水産品に重きをおくが、好むのはやはり身が少なく骨の多い魚の頭尾、或いは驚くほど骨が多い「刀魚（学名：Coilia ectenes Jordan）」という魚などである。家禽は家畜よりも重宝さているが、骨が多く肉が少ない手羽は腿肉よりも高い。このような飲食における選択基準は北上を遂げている。蟹で言えば、そこで生まれそこで育ち“成功”した北京人でも陽澄湖の蟹を食べることを標榜しているほどである。少なくとも筆者が60年代後半中国の東北で生活していた頃、鶏頭、魚頭などは凡そ捨て去られていたし、南方人が川蟹を好むのを見て不思議がっていた。南方人が蟹を食べたいと思って注文した時にでも、北方人は始めこそ辛抱しているようであったが、しばらくすると蟹を身も骨も分けずに一噛みし、汁を啜っただけで直ぐに吐き出していた。南方人はもったいないと言わんばかりに胸を押さえていた。このような南北の飲食の特徴に関しては、南北朝時代からすでにこのように総論されている。

肅は帰順した当初、羊の肉や酪漿などのものは食わず、いつも鯽魚の羹を食べ、喉が渇くと茗汁を飲んだ。そこで都の士人は、「肅は一度に1升飲む」といい、漏卮（底なしのさかずき）とあだ名した。数年経ってから、肅は高祖と宮殿で会食したときに、羊の肉や酪の粥をたくさん食べた。高祖はいぶかって「中国の食物のなかで、羊の肉は魚の羹と比べてどうかね。茗飲は酪漿と比べてどうかね」と尋ねた。すると、肅は答えて言った。「羊は陸産のものなかで最高ですし、魚は水産のものなかの筆頭です。好みの違いはあっても、どちらも珍味と讃えられています。しかし味の点から申せば、はなはだ優劣の差があります。羊は齊や魯のような大国、魚は邾や莒のような小国です。ただ茗となると、酪の奴にするわけにはまいりません」<sup>18</sup>。

他にも、料理における清淡という特徴を強めるには、原材料を選択する時点で野菜の使用が考慮される。古代、中国では穀物の不作を「飢」、野菜の不作を「饑」、果物の不作を「荒」と呼ぶ<sup>19</sup>。この呼称は中国における飲食原料の構造的特徴及びその飲食における位置づけを反映しており、飲食におけるこのような伝統も中国人の菜食傾向を後押ししてきた<sup>20</sup>。中国は野菜の種類が驚くほど豊富であるが、中でも、筍は中国人に高く評価された、常に目にする野菜である。最近、恩師中村喬教授が中国歴史上の塩漬、焼物、煮物、蒸物、揚物、炒物、乾物など七種類の筍の料理法について総合的な考察を行った<sup>21</sup>。最も早い筍料理に関する文献は『詩経』

大雅・韓奕で、歴代農書、料理書に多く記載がある。宋代には筍の専書である積贊寧の『筍譜』が登場する。筍料理を詠んだ文学作品は枚挙に暇がないが、蘇東坡が洋州太守である文同のために作った「筍簞谷」は有名である。

与可嘗て予に「洋州三十詠」を作らしむ。「筍簞谷」は其の一つなり。予詩に曰く、「漢川の修竹蓬の如く賤しむ、斤斧いつ籜龍を赦したるや。清貧なる太守饒るを料得し、渭浜の千畝胸中にあり。」与可これ日にその妻と谷中に遊び、筍を焼き晩に食す。函をひらき詩を得るや、失笑して満案に飯を嘔く<sup>22</sup>。

明代の費元禄は『臯清課』において、竹を「山中の竹筍、清遠にして韻勝る。実に蔬食の奇品なり」と評している<sup>23</sup>。清代の士雄は『随息居飲食譜』の中で筍を「味、素食を冠する」と述べている<sup>24</sup>。これらと比べ、明清を生きた李漁の評述は更に鮮明で、「蔬食の美なるを論ずれば、曰く清、曰く潔、曰く芳馥、曰松脆のみ」とある<sup>25</sup>。李漁が筍を取り上げ、「其の美の至りであるところを知らぬも、肉食の上に居るを能う。ただ一字、これ鮮にあり。」とその美味しさの最たる理由、新しい理由を——鮮（旨味）にあると述べた。確かに、「鮮」は東アジア特有の飲食概念で、筍は野菜の中でもアミノ酸を含む数少ない品目である。このため、斎飯での素食は筍汁で「鮮」を引き出している。つまり、一般的な料理において鶏がらで出汁を取ると同様である。李漁は「筍というもの、孤行に止まず、併せて各に用いその美見ゆる。凡そ、食物において、葷素を論じることなく、皆これを用いて調和を作る。菜中の筍と葉中の甘草は同じく必需のものゆえ、これ則ち諸々の味みな鮮なり。但し、その渣滓は用いるに当たらず。而して、その精液を用ふ。庖人これ善く具を治める者、凡そ筍の湯を焯し、悉く留めて去らず、每ごと作りて一つ饌える。必ず以てこれと和す。食する者ただその鮮を知り、鮮のある所以を知らずなり。」と述べている<sup>26</sup>。旨味調味料の思想と技術の源泉がここにある。

古人曰く、「甘は衆味の本を為すも、一味を主として偏らず。故に五味の和を受くるを得る。白は五色の本なるも、一色を主として偏らず。故に五色の采を受くるを得る。その質素を以て、故に衆味及び衆采を包受するを能うなり」<sup>27</sup>。現代の料理において、砂糖の使用量は増長傾向にある。また、いつからそうなったのかは分からないが、砂糖の使用は江浙料理の特徴とされている。本来、甘い味の料理を食べなれていない北方人も上海を筆頭とした江浙文化の発展に乗じ、流行を追うように徐々にこの味を受け入れ始めている。しかし、特に甘味を強調した料理でない限り、一般的な料理の砂糖の基本使用量ではその甘味は感じない。砂糖を加える目的はやはり「鮮」を引き出すことで、李漁が主張したように「『記』曰く、“甘は和を受け、白は采を受ける。”鮮即ち甘より出る」のだ。しかし、筍の「鮮」はその他の野菜と比べ維持するのが難しい。「この種の供養は、惟だ山僧の野老、躬ら園圃を治める者これを得る。城市の人、菜を売り求活を備するに向かう者、いづくんぞ与むを得んや。然りて、蔬食を種える。城市山

林をとわず、凡そ宅の傍らに圃ある者、たちまち摘し、たちまち烹る。亦た時にその樂ある能う。筍なる一物に至りては、則ち、山林にあるが宜きと断じる。城市で産するもの、これ芳鮮に任るも、ついに筍の意を剩す。これ蔬食中第一品なり。」李漁はこのように山林の筍の鮮美を強調している。食感や味覚について考察しているだけでなく、山林の隱逸や清廉脱俗といったイメージまで要求しているようである。とは言うものの、李漁は決して日常生活のかわりに虚無をいうのではない。彼は非常に奥深い見識から、生活における筍料理を語っている。「肥えたる羊、嫩らかき豕、何ぞ比肩に足らん。將に筍と肉そろえ煮て、一つに合盛れば、人筍を食するに止まり、肉を遺れる、則ち肉が魚なれば、筍は熊掌なるを知るべしや。市にて購うも然り、況や山中にてこれたちまち掘るものをや？食筍の法多端なりて、悉くし紀す能わず。両言以てこれを慨するを請いて曰く、素は白水が宜しく、葷は肥たる猪を用いる。茹齋なる者は筍を食す、もし他物と伴にするに、香油と和せたらば、則ち陳味が鮮を奪い、筍の真趣没する。白で煮て熟するを俟ち、わずかに醬油を加えると、從來美の物に至る、皆孤行に利あり。此の類もこれなり。以て葷を伴いたくば、牛、羊、鶏、鴨等皆宜きに非ず。独り豕のみ宜し。又、独り肥えたるのみ宜し。肥たるは其の膩を欲するに非ず。肉の肥たる者、甘しこと能う。甘味、筍に入り、其の甘み見えずも、ただその鮮の至ること覚るなり。これ烹たりて熟し、肥えたる肉を去り尽くしたのち、汁亦た多く存する宜しからず。其の半分を存し、清湯とするに益する。調和するもの、惟だ酢と酒のみ。これ葷筍を製る大凡なり。」

李漁は恐らく生活文化に極めて敏感な中国人である。また、その敏感に感じたものを体系的に記録した中国人でもある。筍に関する彼の論述からは300年以上の時間の隔たり、古臭さなどは如何ほども感じない。筍が中国人、とりわけ中国の文人に愛された理由は以下の二つに帰す。一つは、上述したように、物質レベルでの筍自身の鮮美と爽快な食感、もう一つは、精神レベルにおいてである。中国では、竹は花木の四君子（梅・蘭・竹・菊）の一つで、筍にもその恩恵が及び、愛されているのだろう。南北朝の頃には、すでに「何ぞ一日も此の君の無かるべけんや」と称されるほどであった<sup>28</sup>。蘇東坡にも竹を詠んだ名詩「於潜僧緑筠軒」——肉無きを食せしむべし、竹無きを居せしむべからず。肉無きは人をして瘦しむも、竹無きは人をして俗ならしむ。俗士医にべからず。傍人此の言を笑い、高きに似たるはまた痴に似たるなり。此の君に対し仍ねて大嚼すれば、世間いかんぞ揚州鶴有らん。——がある<sup>29</sup>。李漁は「俗を医せる者、亦た瘦をも医せるを知らずや。ただ已に竹と成りしもの未だ竹成らざるもののみ。」と述べ、筍に竹と同様の品性を与えている。

## 五. まとめ

古代ローマの貴族は飲食の快樂を享受するため、食物の摂取量が極限に達すると、嘔吐などの方法を用い、飲食を続けていた。「さてウイテリウスは、とりわけ榮耀榮華と残忍非道に溺れ、

食事は常に三度、ときには四度にもわたって、朝食と昼食と夕食と夜ふけの酒盛りを摂り、いつも嘔吐によって、どの食事でも難なくこなしていた。』<sup>30</sup>健康を脅かしてまで飲食における快楽を享受し続けようとする。少なくとも、中国人の目には、非理性的行動として映る。しかし、この行動は飲食の快楽が人類共通の願望であることを示唆している。

飲食は快楽の追求を満足させるだけでなく、養生の基本である。少なくとも理論上では養生は快楽より遙かに重要である。或いは、このような考えは、中国人特有の飢餓感から生じているのかもしれない。中国文化の理性主義という特徴は飲食においても反映されている。しかし、中国人は楽しみの追求を放棄したことはない。飲食についていえば、食品原料と食品技術の開発がそれを証明する有力な証拠である。さらに、飲食が快楽である以上、富める人々はあれこれ策を講じ、更なる快楽を享受しようとするであろう。これら富める人々が都市に集中しているとあったこともあり、快楽の持続は、都市部における飲食の重要な特徴となっている。飲食の快楽を持続するための大きな障害として最初に浮かぶのがアルコールである。酔わない人はいない。その為、積極的な対策として酒の希釈化、或いは低アルコール飲料の開発が行われている。消極的な対策としてはソフトドリンクによる代用である。中国人は茶葉を発見し、そして、それを世界に推進している。また、もう一つの障害として考えられるのが、胃袋である。胃袋には限界がある。しかし、美食は無限である。中国人がこの矛盾を効果的に解決しようと選んだのが、低カロリー、時間を費やす原材料、そして清淡な味付けであり、これらにより飲食の快楽の持続に成功している。また、養生思想の影響を受け、健康を確保にも努めている。快楽と健康両者の関係を理性的に調節しているのである。

欧米では、肥満症は既に社会問題となっている。金銭的に豊かになった中国人の飲食も瞬く間に欧米化している。それも、低レベルの欧米化である。欧米では自らの飲食生活を反省し始め、アメリカのファストフードに対抗し、「スローフード・ムーブメント」を起こしている。中国の伝統的な飲食文化は快楽と養生に対する理念の把握と技術の応用を放棄することなく更に飛躍させ、全人類社会に貢献すべきであろう。飲食の快楽の持続が全世界の飲食の趨勢である以上は貢献でき得るはずである。

**謝辞：**本研究は浙江農林大学科学研究発展基金（人材啓動項目2013FR051）のプロジェクトとして行ったものである。尚、本稿翻訳は浙江大学美学与批評理論研究所の佐藤由佳氏に担当して頂いた。記して謝意を申し上げたい。

## 注

- 1 E. N. Anderson 著、馬嫻・劉東訳『中国食物』、江蘇人民出版社版、2003年版、14。
- 2 石毛直道『食事の文明論』、中央公論社、1982年版、39-40。
- 3 西晋・陳寿『三国志』卷六十五「呉書・韋曜伝」、皓每饗宴、無不竟日、坐席無能否率以七升

- 為限，雖不悉入口，皆澆灌取盡。曜素飲酒不過二升，初見禮異時，常為裁減，或密賜茶芽以當酒，至於寵衰，更見疆彊，輒以為罪。
- 4 魯迅「而已集」、《魯迅全集》第3卷、人民文学出版社，1981年版，486-507。
  - 5 袁行霈は『陶淵明与魏晉風流』において「从语意上探讨，风度指言谈、举止、仪表的总和。魏晉風流可以包括魏晉风度，但比它的涵义更广，强调了这种风度的魅力和影响力，所以我宁可用魏晉風流这个概念」と述べている。（『魏晉南北朝文学与思想學術検討会論文集』、文史哲出版社，1991年版，572-573参照）。
  - 6 『魏晉南北朝文学与思想學術検討会論文集』、577。
  - 7 唐・陸羽『茶經』卷下「七之事」参照。
  - 8 『世說新語』、宋・李昉等『太平御覽』卷八百六十七「飲食部・茗」より引用。
  - 9 北魏・楊衒之『洛陽伽藍記』卷三「城南・報德寺」、時給事中劉鎬慕（王）肅之風，專習茗飲。
  - 10 『魏晉南北朝文学与思想學術検討会論文集』、572-573。
  - 11 唐・皎然『杼山集』卷三「晦夜李侍御萼宅集招潘述湯衡海上人飲茶賦」、晦夜不生月，琴軒猶為開。牆東隱者在，淇上逸僧來。茗愛傳花飲，詩看卷素裁。風流高此會，曉景屢徘徊。
  - 12 張涌泉、黃徵『敦煌變文校注』、中華書局、1997年版、423-433。
  - 13 宋・趙佶『大觀茶論』、嘗謂首地而倒生，所以供人求者，其類不一。谷粟之於饑，絲枲之於寒，雖庸人孺子皆知，常須而日用，不以歲時之舒迫而可以興廢也。至若茶之為物，擅甌閩之秀氣，鐘山川之靈稟，怯襟滌滯，致清導和，則非庸人孺子可得而知矣；沖淡間潔，韻高致靜，則非遑遽之時可得而好尚矣。本朝之興，歲修建溪之貢，龍團鳳餅，命冠天下，而壑源之品，亦自此而盛。延及於今，百廢俱舉，海內晏然，垂拱密勿，幸致無為。縉紳之士，韋布之流，沐浴膏澤，薰陶德化，盛以雅尚相推，從事茗飲。故近歲以來，采擇之精，製作之工，品第之勝，烹點之妙，莫不盛造其極。且物之興廢，固自有時，然亦系乎時之汙隆。時或遑遽，人懷勞悴，則向所謂常須而日用猶且汲汲營求，惟恐不獲，飲茶何暇讓哉。世既累洽，人恬物熙，則常須而日用者固久厭飫狼籍，而天下之士，勵志清白，競為閒暇修索之玩，莫不碎玉鏘金，啜英咀華，較筐篋之精，爭鑿裁之別，雖下士于此時，不以蓄茶為羞，可謂盛世之清尚也。明・陶宗儀等編『說郛』卷93、『說郛三種』、上海古籍出版社，1988年版。和文引用は布目潮瀨・中村喬訳『中国の茶書』（東洋文庫289）、平凡社，1985年版。
  - 14 『食事の文明論』、41。
  - 15 『漢書』揚雄伝下、「大味必淡、大音必希」。顔師古注曰く「淡謂無至味也」。大味＝淡味＝無味の哲学に関する研究は Francois Jullien<Eloge de la fadeur——A partir de la pensee et de l'esthetique de la china> (Editions Philippe Picquier, 1991) が体系的且つ総合的である。
  - 16 劉守敏・徐文龍『上海老店・大店・名店』下、上海三聯書店、1998年版、265。
  - 17 関劍平「蟹事卓犖数松江」、『解放日報』1990年8月29日第4版。
  - 18 『洛陽伽藍記』卷三「城南・報德寺」、肅初入國不食羊肉及酪漿等物，常飯鯽魚羹，渴飲茗汁。

京師士子見肅一飲一鬥，號為漏卮。經數年以後，肅與高祖殿會，食羊肉、酪粥甚多。高祖怪之，謂肅曰：“卿中國之味也。羊肉何如魚羹？茗飲何如酪漿？”肅對曰：“羊者是陸產之最，魚者乃水族之長，所好不同，並各稱珍。以味言之，甚是優劣，羊比齊魯大邦，魚比邾莒小國，唯若不中與酪作奴。

- 19 『爾雅義疏』卷六「積天」。
- 20 しかし、現在は欧米飲食文化の影響、高まる消費能力が肉食の比重を大幅に上昇させている。欧米で自身の飲食構造の反省が行われ、野菜の消費が拡大し始めている今日、中国人による肉食消費が増加しているのは元々その比重が低すぎたことによる。しかし、成人病問題が日増しに大きくなっていることに対しては理性的な見解を持つ必要があり、中国の伝統的な飲食に対し客観的な評価を行い、身の丈を過ぎた目標の追求を反省する必要がある。
- 21 中村喬『『食筍法』—中国食物史の一斑—』、『学林』第四十六、四十七号『白川静先生追悼記念論集』、2008年、272-297。
- 22 宋・蘇軾『東坡全集』卷三十六「記十四首・文与可画筍谷偃竹記」、與可嘗令予作洋州三十詠、『筍穀』其一也。予詩雲：漢川修竹賤如蓬，斤斧何曾赦籜籠。料得清貧饑太守，涓濱千畝在胸中。與可是日與其妻游谷中，燒筍晚食。發函得詩，失笑噴飯滿案。四庫全書。
- 23 宋・陳元龍『格致鏡原』卷六十三「蔬類二・筍」(四庫全書)、山中竹筍，清遠韻勝，實蔬食高品。
- 24 清・王士雄『隨息居飲食譜・蔬食類第四』(聂伯純・何玉秀・張志傑点校、人民衛生出版社版、中医古籍整理叢書、1987年、34)、味冠素食。
- 25 清・李漁『閑情偶寄』卷五「飲饌部・蔬食第一」(单錦珩校点、浙江古籍出版社版、1985年、215-216)、論蔬食之美者，曰清，曰潔，曰芳馥，曰鬆脆而已矣。不知其至美所在，能居肉食之上者，只在一字之鮮。『記』曰：「甘受和，白受采。」鮮即甘之所從出也。此種供養，惟山僧野老躬治園圃者得以有之。城市之人向賣菜傭求活者，不得與焉。然他種蔬食，不論城市山林，凡宅旁有圃者，旋摘旋烹，亦能時有其樂。至於筍之一物，則斷斷宜在山林，城市所產者，任爾芳鮮，終是筍之剩義。此蔬食中第一品也，肥羊嫩豕，何足比肩。但將筍肉齊烹，合盛一，人止食筍而遺肉，則肉為魚而筍為熊掌可知矣。購於市者且然，況山中之旋掘者乎？食筍之法多端，不能悉紀，請以兩言概之，曰：素宜白水，葷用肥豬。茹齋者食筍，若以他物伴之，香油和之，則陳味奪鮮，而筍之真趣沒矣。白煮俟熟，略加醬油，從來至美之物，皆利於孤行，此類是也。以之伴葷，則牛羊雞鴨等物皆非所宜，獨宜於豕，又獨宜於肥。肥非欲其膩也，肉之肥者能甘，甘味入筍，則不見其甘，但覺其鮮之至也。烹之既熟，肥肉盡當去之，即汁亦不宜多存，存其半而益以清湯。調和之物，惟醋與酒。此制葷筍之大凡也。筍之為物，不止孤行，並用各見其美。凡食物中，無論葷素，皆當用作調和。菜中之筍與藥中之甘草同是必需之物，有此則諸味皆鮮，但不當用其渣滓，而用其精液。庖人之善治具者，凡有焯筍之湯，悉留不去，每作一饌，必以和之，食者但知他物之鮮，而不知有所以鮮之者在也。『本草』中所載諸食物，益人者不盡可口，可口者未必益人，求能兩擅其長者，莫過於此。東坡云：「寧可食無肉，不可居無竹。無肉令人

瘦，無竹令人俗。」不知能醫俗者，亦能醫瘦，但有已成竹未成竹之分耳。

- 26 同上、筍之為物，不止孤行，並用各見其美。凡食物中，無論葷素，皆當用作調和。菜中之筍與藥中之甘草同是必需之物，有此則諸味皆鮮，但不當用其渣滓，而用其精液。庖人之善治具者，凡有焯筍之湯，悉留不去，每作一饌，必以和之，食者但知他物之鮮，而不知有所以鮮之者在也。
- 27 漢・鄭氏注、唐陸德明音義、孔穎達疏『礼記注疏』卷二十四「礼器」、甘為眾味之本，不偏主一味，故得受五味之和。白是五色之本，不偏主一色，故得受五色之采。以其質素，故能包受眾味及眾采也。
- 28 南朝宋・劉義慶撰、南朝梁・劉孝標注『世說新語』卷下之上「任誕第二十三」：王子猷嘗暫寄人空宅、住便令種竹。或唐暫住何煩爾。王嘯詠良久、直指竹曰、何可一日无此君？
- 29 宋・蘇軾撰、施元之原注、邵長蘅刪補『施注蘇詩』卷六「詩四十九首」、四庫全書。
- 30 スエトニウス、国原吉之助訳『ローマ皇帝伝』（下）、岩波書店、1986年9月、p.255。

