

書評

王利華著

『中古華北飲食文化的変遷』中国社会歴史研究叢書

— (中国社会科学出版社, 2000年11月, A 5 版, 347頁, 287,000字, 29元) —

蕭 紅 燕

王利華著『中古における華北飲食文化の変遷』は5年前に刊行されたものである。いまさら書評を書くなんて？首を傾げてしまう方もおるかもしれない。ところが、中国の飲食文化に興味を持つ筆者にとっては、昨年に囚らずも同書を落掌したのだ。待望の書にめぐりあった望外の喜びとはこういうものではないだろうか？

しかし、筆者は飲食文化の専門家でも研究者でもない。ここで僭越ながらも著者の問題意識・研究範囲・研究方法・参考文献について、あくまで読後感のみに留めさせていただくことを断っておこう。

本書の構成は次のようになっている。

序言 (張国剛)

はじめに

1. 問題意識と問題提起
2. 先行研究
3. 史料検討

第1章 中古華北の生存環境

1. 華北の自然環境
2. 中古期における華北の気候
3. 森林の被覆状況と陸地における野生動物資源
4. 水をめぐる環境と水産資源
5. 人口・環境と食物の生産様式

第2章 食材の構成変化 (その一)

1. 中古以前における華北の食料構成の変遷
2. 食糧構成の漸次的な調整

3. 蔬菜・果物の種類の増加

第3章 食材の構成変化(その二)

1. 牧畜業の変動と肉食構成の変化
2. 北方から牧畜業の進出とその影響
3. 狩猟・漁獲と野生動物

第4章 食品加工技術の発達

1. 穀物の加工
2. 蔬菜の加工
3. 果物の加工
4. 動物性食品の加工
5. 調味料とその加工
6. 豆腐について

第5章 調理方法と食生活の構成

1. 主食の品種と主食構成の変化
2. 菜肴おかずとその品種の多様化
3. 燃料

第6章 飲料革命

1. 酒類の品種増加
2. 漿と乳製品
3. 飲茶風習の北進とその流行

第7章 文人墨客と飲食文化の変遷…白居易を事例として…

1. 白居易の食生活
2. 白居易の飲み物
3. 白居易の飲食と交友関係
4. 白居易の疾病と食膳治療

結語

主要参考文献

後記

“食色性也”

孔子曰く「食色性也(食と色とは性也)」。飲食と男女の交わりは人類にとって最も基本的な欲求であり本能である。

ところが、汗牛充棟の漢文史料のうち、飲食文化に関連する記載が乏しく、

あっても断片的なものに過ぎない。人類の飲食生活は複雑な文化現象であり、長い歴史的变化をたどってきた。著者のように、史学をはじめ、地理学・農学・栄養学・文化生態学などの視点から多角的に考察してはじめて、古代人が何をどのように飲み食いをしたかが見えてくるのである。そのため、歴史文献学をはじめ、関連学科の知識と訓練が、中国古代飲食文化史を研究するうえでの必須条件とも言えよう。

“一方水土養一方人”

本書は著者の博士論文を土台にして加筆した好著である。魏晋・南北朝・隋唐期に生きる北方人の飲食を膨大な文献・史料を以って、時には淡々として口調で、時には熱っぽく語ってくれた。その語り口は滞りなく恰も立て板に水の感あり。

北京出身の筆者にとっては、非常に読みやすい好書である。しかも、どの章節をめくっても、その都度絶えず新たな発見があり、新鮮な驚きを与えてくださった。日頃ぼんやりと抱いていた雑穀の印象をはじめ、粒食ではなく“面食”（粉食）への深い愛着、米を頂点とした食生活の現代日本に暮らしつつも、粟・麦・玉蜀黍などを懐かしむ心情……じっくり読んでいると、食生活への疑問の数々が次第に解けてゆくような気がする。

中国の諺に“一方水土養一方人”（土地の風土が人間を育む）がある。また“十里不同風，百里不同俗”ともいう。10里（1里=500m）、100里と少しでも離れていれば風俗習慣が異なるもの、ということの意味する。飲食文化もわかりだ。異なる風土が異なる社会集団の人々を育み、さらにそれぞれ特色のある地域文化が形成されてゆく。

筆者は成人して居を異郷に移っても食生活の好みがそう簡単に変わるものではないことを、ここで改めて再確認できたのだ。日本に来てはや19年にもなるが、しかし古代華北人の食生活の遺伝子がどうも根強く筆者の身体に根づいており、刷り込まれているのだなとここで、改めて再認識できた。

ところで、中国の歴史上をはじめ、今日の北人と南人はもとより体質も異な

るし、気質も学風も異なることは大方の見方であり、誰でも頷ける。さらに、序言を書かれた張国剛老師による次の指摘がたいへん興味深い。

北人と南人の違いについて

経学時代の南北の経学、仏学時代の南北の禅宗をはじめ、さらに近代及び現代のいわゆる京派（北京派）や海派（上海派）に至るまで、北と南の違いはほとんど例外なからう。……各地の風土・物産の相違を研究することで、さらに食料構成、食品加工技術、料理法及び食生活構成などをはじめ、飲食文化の相違に対する考察によって、類似した歴史的現象を説明するための重要な裏づけをみつけることができるのではなからうか？

たとえば、どうして宋代（960～1279年）以後の人々、とりわけ北方の漢人が漢代（紀元前206～220年）や唐代（618～907年）のように剽悍ではなくなったのか？また、宋代以後の人々が体質的に日増しに文弱となり、穏やかな気性となりつつあるのは何故であろうか？肉食や生食が激減し、蔬菜や調理済みの食品が増えて、料理法も益々発達するようになったのも、実はちょうど宋代以後に起きた「異変」なのだ。

張老師のこの面白い指摘を拝読してみると、筆者は万葉時代の日本人の食生活と現代日本のそれを想い浮かべてしまったのは飛躍し過ぎであろうか？

大塚滋氏によると

吉野から近江へ攻め入って「壬申の乱」を勝ち取って、神と崇められた天武天皇は仏教を信仰するのに熱心で、飛鳥に即位して4年目に、「今日からは漁や狩りをしてはならない。罾や落とし穴などをつくってはならない。牛、馬、犬、猿、鶏の肉を食べてはならない。もし背く者があったら罰する」という詔令を出した。「肉食日本」が消え去る第一歩だった。

これからみると、それまで日本人は大いに牛、馬、犬、猿、鶏などの肉を食べていたことになる。だから、万葉前期中期の歌人たちは、躊躇いもなく畜肉を食べていたわけだ。『万葉集』の特徴となっているあの奔放で露骨な、たとえばスペインかスウェーデンみたいな享樂的な声調は、あの時代を肉食の時代、

少なくとも時にふれて獣肉を貪り食っていた人たちの時代、と想像する時、はじめてじっくりするような気がする。

飲食文化と体質・気質の形成、病気との関係

それから、飲食文化と人々の体質・気質の形成との間にどのような内在的な関係があるかをさらに研究する必要があることを、張老師が指摘している。目下のところ、環境史、社会生態史、医療社会史の研究が盛んのようなのだが、飲食文化史の研究がこうした研究課題のために重要な視角を提供してくれることであろう。

人類の食料獲得は常に生態環境と密接に関っているが、逆に人類の生活様式も生態環境に変化をもたらしてくる。食生活の構成、調理法、栄養摂取がまた疾病の発生と相関関係にある。そのために漢方医学は系統的な食事療法の理論と方法を発展させ、飲食を通して身体の機能調節や病の治療をはかっている。いずれにせよ、飲食文化史を研究することは、血の通った、生き生きとした歴史を知るばかりでなく、更に深い意味合いがあることはいえる。飲食文化の変遷という突破口からその社会的な意味合いを掘り下げて考察し、また中国の歴史上における王朝交替による各地域の飲食生活の変化を研究するためには、学際的な共同作業が必要であろう。

著者の問題意識・研究範囲・研究方法・参考文献

さて閑話休題。著者の研究範囲を簡潔に紹介しておこう。

ここでいう“中古”という時代区分は魏晋・南北朝・隋唐期であり、およそ紀元3～9世紀のころを指している。“華北”という場合も自然地理の概念によるもので、その地域的範疇は近世以来の行政区画でいうところの華北地域より遥かに上回るものであった。たいがい東は渤海から西は青藏高原の東部の周縁に至り、北は長城一円に達し、南は淮河-秦嶺を境目とする。通常いわゆる黄河中・下流地区と称する地域とはほぼ重なる。

著者が中古時代の華北地区を研究対象としているのは、自らの専門分野だからという理由のほか、三つの理由がある。

- 1) 華北地区は古代中国において、経済、政治、文化の中心地域であり、華北の飲食文化が最も早くから成熟期を迎えており、鮮明な地域色を示している。
- 2) 中古時代にみる華北の飲食文化は、中国の歴史の歩みとともに発展し、全面的な変遷をたどっている。この飲食文化の変遷が、中古時代における中華文明の全体的な変遷の重要な部分でもある。
- 3) 確かに中古時代において、一時的には南北分治という局面もあったものの、全体からみると、華北地区は依然として中華民族の経済・文化の中心地であった。華北の経済と文化が最も発達していただけでなく、北方遊牧民と南方稲作民という二つの経済・文化類型の中間地帯に位置している華北は同時にまた、アジア諸国との文化交流の中心地でもあったからであり、様々な異文化の影響と浸透を受けていたのである。

著者の基本的な問題意識は次のとおりである。中国人（ここで主として漢族農耕民を指す）は果して「生まれながらにして」の「粒食」民族なのか？千年前、2千年前、さらにそれ以前を溯れば、われわれの祖先はどのような飲食生活をしていたのか？長い歴史のなかで、中国人の飲食文化に大きな変化が起きてはいないか？もしあるとすれば、その変化をもたらした要因は何か？どのように変化したか？

先行研究

いままで中国古代飲食史に関する研究は中国古代史その他の問題に比べて、比較的少ない。とりわけ中古期についての華北飲食史の専門書研究がまだ1冊も現われておらず、関連論考も少ない。だが、魏晋・南北朝・隋唐史、農業経済史、中国飲食文化関係の著作のなかで、中古期における華北の飲食問題についての指摘が時おり見られる。同書を書くためには、著者が膨大な文献を読み漁り、その中から重要な先行研究を精力的にかき集めたようである。その熱意と弛まぬ努力の賜物はこの本に集大成しているように想われる。

参考された史料は主に次の諸分野である。

- 1) 中古史研究に関する論考
- 2) 飲食文化に関する研究
- 3) 農業史・経済史的な研究
- 4) 医学・本草学的研究
- 5) 正史と『資治通鑑』
- 6) 政書と類書
- 7) 筆記小説
- 8) 詩文集
- 9) その他の史料

これらのうち、2)のなかでアメリカの学者をはじめ、とりわけ日本人研究者の論著が取り上げられた。中国飲食史の専門書で、特筆されるべきなのは、高名な酒造史研究家でもある篠田統氏『中国食物史研究』、『中国中世の酒』と、青木正児氏『中国の面食の歴史』、『餛飩史』などの論考である。

それから、9)のうち、唐へ渡った僧侶圓仁の著した旅行記『入唐求法巡礼行記』が、華北の飲食文化を知るための貴重な資料となっている。

以上、たいそう大雑把ではあるが、王利華著『中古における華北飲食文化の変遷』の問題意識と大まかな内容に触れてみた。原稿締切の関係でここでは章節ごとの詳しい内容紹介ができないことはまことに齒がゆく、心苦しく思うが、いずれ近い将来同書を和訳し、日本語版として世に問われることが望ましい。

【参考文献】

- 大塚滋『食の文化史』中公新書417 中央公論社 1975年
賈思勰著／田中静一・小島麗逸・太田泰弘編訳『齊民要術』雄山閣 1997年