



中国食文化研究の展開：餃子食研究への序章

于, 亜

(Citation)

兵庫地理, 47:11-22

(Issue Date)

2002-03-31

(Resource Type)

journal article

(Version)

Version of Record

(URL)

<https://hdl.handle.net/20.500.14094/90002437>



中国食文化研究の展開

—餃子食研究への序章—

于 亜

1. はじめに

いま、世界中のどの都市でも中華料理店があり、麺類などの中国食が流行している。20世紀は中国食文化が世界に進出した時代だといえよう。

こうした動向に呼応するように、中国食文化に関する研究は、中国国内の研究者や研究機関のみならず、国外の研究者も巻き込んで発展してきた。とくに日本の多数の研究者が歴史学、民俗学、考古学、文化人類学、宗教学、植物学などの視点から中国食文化研究を行い、大きな成果をあげてきた。本稿では、20世紀の中国食文化に関する研究動向を概観し、先行研究のテーマと特色を考察することを目的とする。その上で、典型的中国食である餃子を事例として、その起源と変遷を検討することによって、中国食文化の一端を考察することにする。

2. 20世紀における中国食文化研究の動向

20世紀における中国食文化研究の歴史は、大きく三段階に区分することができるであろう。もっとも最大の画期は、1949年の中華人民共和国成立前後にあたる。なぜなら、これによる中国国内の政治、経済、社会、とりわけ政策の変化が、食文化研究の盛衰に大きな影響を与えたからである。三段階を大きく見れば第一段階が辛亥革命、日中戦争勃発および内戦に直面する動乱期（1949年まで）、第二段階が中華人民共和国成立から文化大革命の終焉（1979年）までの激動期、第三段階がそれ以降、すなわち改革・開放による活発な変革期ということができる。以下、各段階の主要な研究者と研究テーマ、その成果を概観

してみたい。

1) 第一段階 萌芽期（1901—1949年）

上述のように、第一段階は辛亥革命・日中戦争・内戦勃発の時期にあたる。この時期、中国人による中国食文化研究は着手されたばかりであり、その研究成果は多くない。張亮采の『中国風俗史』（1911）は中国人による食文化研究の嚆矢と位置づけられる。これは食文化研究の専門書ではないが、内容の多くが食文化に割かれ、また食は人類が生存するための競争的要素だとされ、食の役割や食文化が注目される端緒をなした。その後、董文田「中国食物進化史」（1929）、全漢昇「南宋杭州における外来食料と食法」（1935）、黄現璠「食器と食礼に関する研究」（1943）など、中国食文化に関する論文が公刊された。とくに郎擎霄『中国民食史』（1934）と聞亦博『中国糧政史』（1936）はこの時期の代表的著作であり、中国食文化研究に多くの示唆を与えた（第1表参照）。

一方、この時期日本においては、近代的な歴史学の手法による中国食文化研究が登場した。それは1915年の松井等の論文であり、彼は古代中国における飲茶の習俗について考察し、中国茶文化研究の先駆となった。

本格的な研究の開始は1920年代であるが、すでにその時点で食文化研究が日本の中国史学界に定着しはじめていた¹⁾。つづく1930年代から40年代の後半にかけては、食物・酒・香辛料・菓子類などさまざまな分野において、綿密な研究が進展した。その背景としては、この時期日本における東洋史研究が盛行を極め、多数の研究成果を挙げたことが指摘できる。中国史のほか人類学、社会学の研究

第1表 20世紀の中国食文化研究の推移（その1）

備考：□ 著書 ○ 論文

第一段階（1901～1948年代）		第二段階（1949～1979年代）	
中国人学者著書	日本人学者著書	中国人学者著書	中国人学者著書
民国初 薛宝辰 素食略	1915 松井 等 支那に於ける飲茶の風俗と唐宋時代の茶道	1954 王拾遺 酒樓-从水滸香茶之風俗	1985 似内芳重 中国の年中行事と食習慣
1911 張亮采 中国風俗史	1919 桑原隲藏 支那人の食人肉風習	1956 楊 禔 楚文物-三、兩千多年前的食器	1985 青木恵一郎 大陸文化導入の先覚者たち
1918 王青綸 家事實習宝鑑第二編飲食類	1922 桑原隲藏 支那の記録に見えたるイスラム教徒の猪肉食用禁制	1957 冉昭徳 从曆的演变来看中国人民生活的改善与科学技术的発達	1986 布目潮風 唐宋時代における喫茶の普及
1921 楊雲父 孫富公 業職養生論	1924 桑原隲藏 支那人間に於ける食人肉の風習	1957 林乃榮 中国古代的烹調和飲食-从烹調和飲食看中国古代生産文化水準和階級生活	1987 小笠原宣秀 敦煌本「茶酒論」について
1926 董文田 漢唐宋三代酒俗	1924 中村久四郎 日支飲食物の關係	1958 方正 饅頭史話	1988 篠田 統 豆腐考
1929 董文田 中国食物進化史	1925 中山久四郎 古代支那の飲食について	1959 楊 蔚 鍋灶的始祖	1988 篠田 統 食膳正要について
1930 鄭尊法 糖	1927 桑原隲藏 支那人の食人肉風習	1962 楊家駱 飲饅譜録	1988 川口久雄 我が国の「酒茶論」と敦煌出土の「茶酒論」(上)
1934 那馨腎 中国民食史	1932 江上波夫 匈奴の飲食に就きて	1962 楊家駱 飲饅譜録	1988 吉川忠夫 唐宋論争をめぐる
1935 全漢昇 南宋杭州の外來食料与食法	1934 大塚令三 北京料理今昔記	1963 楊 寛 「郷飲酒礼」と「礼」新探	1989 千葉 颯 宋代の醋
1936 関亦博 中国禮政史	1934 辻 忠治 点心考	1963 曹元宇 關於唐代有没有蒸留酒的問題	1970 古賀 登 唐代における胡食の流行とその影響
1936 楊文松 唐代的茶	1934 野谷昌俊 台湾における食異様概観	1984 方 揚 我國酒当始于龍山文化	1970 古賀 登 唐代における胡食とその名稱について
1939 胡山源 古今酒事	1935 広木とわ子 満州の年中とそれに関した食物	1976 白化文 漫談鼎	1970 篠田 統 近世食経考
1941 胡山源 古今茶事	1938 滝沢俊亮 北京人の嗜好	1979 張謙明 北宋汴梁の「餅点」	1970 平岡武夫 白居易と素食・清明
1942 唐漢臣 汝食飽に就いて	1939 奥野信太郎 燕京食譜	1979 唐耕耦 唐代的茶業	1970 田中静一 中国食品辞典
1943 黄理璠 食器与食礼之研究	1939 桑山竜平 金瓶梅飲食考	1979 凌純聲 中国與東亜の嚼酒文化	1971 田中静一 一次帯水-中国料理伝来史
1943 韓儒林 元秘史之酒局	1939 中山久四郎 古代支那の飲食について		1972 田中静一 中国食経叢書
1944 周作人 實徳	1939 奥野信太郎 燕京食譜		1972 篠田 統
1944 陳玉麟 台湾の特殊飲食物製造法について	1939 村上智行 北京のお菓子	1950 江上波夫 匈奴の飲食	1973 栗原圭介 飲食儀礼に現れた餼について
1946 許同華 節食古義	1939 井上紅梅 広東生活の種々-珍味と悪物食・坤徳丸の正体・童裝娘と猪仔	1950 篠田 統 小麦のシナへの伝来	1973 太田昌子 中国古代における箸の使用の定着について
1948 李海寰 用饅饅來制飲器的習俗	1942 三浦運一 満州の民食に就いて	1951 篠田 統 五穀の起源	1974 篠田 統 中国食物史
1947 劉銘恩 遼代之頭饅饅与頭魚宴	1942 川原瑞源 点心と新春の食品	1951 守屋美都雄 素食考	1974 林 巴奈夫 長沙馬王堆-号墓副葬の食物
1948 友 梅 餅の起源	1942 山田 生 唐代香料使用の一面	1952 篠田 統 中国に於ける餅の変遷	1974 西岡 弘 唐代的素食・清明
1948 李劭人 漫談中国人之衣食考	1942 岩村 忍 元代蒲萄酒考	1953 篠田 統 明代の食生活	1975 太田昌子 中国古代理論の定着に関する考察
	1942 田中静一 東北蔬菜本	1954 新藤久人 華北に於ける米の民俗	1975 林 巴奈夫 漢代の飲食
	1942 田中静一 東北蔬菜貯蔵加工技術	1954 堀田 穰 元代における蒙古人の飲物	1976 山田善太郎 東亜香料史研究
	1943 田中静一 東北食物野生植物	1955 岡崎 敬 中国古代におけるかまどについて	1977 山田善太郎 香料の道
	1944 勝又温子 一般中国人の家庭食について	1956 小林高四郎 モンゴル人の飲物と名称について	1977 金田成雄 中国の飲酒儀礼管見
	1945 青木正児 饅饅の歴史	1959 篠田 統 古代シナにおける割烹	1977 石井智美 馬乳酒をめぐる記述に関する文献的研究
	1947 和田 清 南支那の食人種に就いて	1959 石田幹之助 「飲膳正要」について	1978 篠田 統 中国食物史の研究
	1949 青木正児 華国風味	1980 川久保楊郎 清代における蒸酒の盛行について	1978 栗原圭介 稻黍考
	1951 守屋美都雄 素食考	1962 篠田 統 唐代的茶	1979 藤井美紗子 儀式膳の色どりに対する中国古代思想の影響
		1964 篠田 統 粉食の展開	1979 古林森広 宋代の屠殺・食肉業
		1965 篠田 統 食経考追加その他	
		1965 滝沢俊亮 中国人の飲食-酒と茶について	

者によって、中国の社会・風俗の研究は注目すべき展開を見せていた。1900年に東亜同文会によって上海に設立された東亜同文書院から出版された『支那省別全誌』（1917-20、全18巻）は、この時期の所産である。このほか戦前の中国には数多くの日本人が長期滞在し、民俗学関係の分野で多数の記録を残している。こうしたいわば「支那通」による中国事情の記録は、当時の中国食文化研究に大きな影響を与えたと考えられる。

この時期で特筆すべきは、青木正児の研究である。青木は日本における中国食文化研究の開拓者であり、当時としては中国食に関するかなりの情報通でもあった。青木は単なる文献学者でなく、中国食に関する史料調査と分析を基礎に、中国各地を実際にフィールド

ワークして得た情報を利用し、1944年『学海』に「愛餅の説」を発表したのを皮切りに、多数の論文を執筆し、1949年これらの論文を集成して『華国風味』を公刊したのである。これは中国食文化研究に関する最初の専門書となり、以後の研究に多大な影響を与えた。彼の「粉食小史」・「愛餅餘話」などの論考では、日本と中国の餅文化の差異が比較考察され、中国の粉食品について歴史的な検討を加えて、粉食文化研究のパイオニアとなったのである。

この時期は中国食文化研究の初期段階にあたるが、いくつかの新しい研究動向も出現した。その一つは研究分野の拡大である。中国人学者と日本人学者がほぼ同時期に始めた中国食文化研究は、食物をテーマとする研究が

第1表 20世紀の中国食文化研究の推移(その2)

備考: □ 著書 ○ 論文

Table with columns for Chinese scholars' works (中国人学者著書) and Japanese scholars' works (日本人学者著書). It lists numerous academic papers and books on Chinese food culture from 1980 to 2000, including titles like 'The Origin of Tea' and 'The Evolution of Chinese Cuisine'. The table is organized into a third phase (第三段階) from 1980 to 2000.

主流であったが、それと関連する酒、茶、香辛料、そして食器、食事儀礼、食事作法などの研究も着手された。

もう一つの顕著な研究動向は、地域的研究への深化である。この分野の研究としては、全漢昇「南宋杭州の外來食料と食法」(1935)や大塚令三(1934)、野谷昌俊(1934)、広木とわ子(1935)、井上紅梅(1939)などが該当する。これらの論考は、各地域における食文化の具体的な存在様態を通じて、その地域性を解明しようと試みたものである。

この時期に公刊された中国食文化研究に関する著書、論文は多くないが、歴史学的な視点とその方法論の採用が大きな特徴である。

2) 第二段階 展開期(1949-1979年)

1949年の中華人民共和国成立によって、中国大陸は独自の社会主義の道を歩み始める。しかしながら、1979年までの30年間、不断に繰り返されたさまざまな政治運動によって、中国食文化研究は他の社会科学とともに深刻な影響を受けて停滞状態に陥り、公表された著書、論文などの研究成果は少なかった。その理由は、激動する政治状況下では中国人学者が研究に専念することは不可能であり、また外国の研究成果を摂取することも困難であって、学問水準の質的低下をもたらしたからである。とくに1966年5月中旬より始まり、1976年9月の毛沢東の死去、そして10月の「四人組」逮捕に至る、約10年間継続した文化大革命の期間は、中国食文化に関する研究論文・出版物などは皆無に近い状態となった。

しかし、この時期、日本においては、第一段階の成果を受けて堅実な研究が継続し、重要な成果がさらに追加されて展開期に入った。篠田 統・田中静一・林己奈夫・栗原圭介・布目潮瀧など中国食文化研究に関わる新たな研究者の輩出は、斯学への関心を惹起し、一時期を画することとなったのである。すなわち、日本における中国食文化研究の黄金時代の到来ともいえる状況になった。当時、中

国史研究者が増加していたが、とりわけ中国食文化についての関心が拡大したのは、それ以前の研究蓄積が相対的に僅少であり、さらに重要な要因として、中国国内の研究の停滞状況が、むしろ日本人学者の関心を惹起したことが挙げられる。

中国食文化研究の分野では、田中静一の活動が第一段階から目覚ましかった。すでに1942年に力作『東北蔬菜本』等を公刊し、翌年、『東北食用野生植物』を出版した。田中が精力を傾注したこれらの研究は、中国食物研究の出発点となった。

1950年代初めより1970年代にかけて公表された研究の典型としては、着実な実証的研究である篠田 統『中国食物史』(1974年)がまず挙げられる。本書は古く殷代から清朝にいたるまで、膨大な古典文献史料を分析し、中国の食物・料理の歴史、調理の実態を解明したものであり、中国食文化研究の一つの規範を提示したのみならず、中国食物史研究における最初の大著となった。この著書が中国食物史への関心を呼び起こし、その後の研究に大きな影響を与えることになる。なお、篠田にはまた「古代シナにおける割烹」(1955)にはじまる一連の論考もあり、後に『中国食物史の研究』(1978)として集成、公刊されて中国食文化研究に金字塔を打ち立てた。

篠田と平行して田中の研究も継続し、『食経』とよばれる中国の古料理書を中心として考察を行い、『中国食物事典』(1970)、そして篠田との合作による『中国食経叢書』(1972)を公刊した。

上記以外のこの時期における代表的な研究成果は、古賀 登「唐代における胡食の流行とその影響」(1970)、林 己奈夫「漢代の飲食」(1975)などもあり、著しい進展をみた。これらの研究は、日本学者、とりわけ篠田 統、田中静一らの研究に見られるように、極めて厳密で地道な書誌、文献学研究が特徴であった。

3) 第三段階 発展期 (1979—2000年)

1976年のいわゆる「四人組」追放を契機として再出発した中国国内の食文化研究は、百花斉放・百家争鳴の状態が現出した。

80年代は、中国食文化研究にとって、特筆すべき重要な時期である。中華人民共和国の成立前後に生まれた研究者たちが、活発な研究活動を展開し、研究の視点と主題は多様化し、数多くの優れた成果を世に問うたのである。この時期、中国食文化の研究は、日本からやや遅れながらもいくつかの新しい研究動向が出現した。

第1は、中国飲食文化史の研究である。趙栄光によると²⁾、1961年から65年の間に黒竜江商学院が『中国飲饌史』を編纂し、料理学校などで使用したことがある。内容が未熟などの理由で公刊されなかったが、この書物は中国国内の中国飲食史に関する最初の成果であり、その後十数年間の激動期に放置されたと想像されるのである。

80年代に入ってから黒竜江商学院は再び『中国飲饌史』の編纂を再開し、83年曾縦野の主編による『中国飲饌史』が刊行され、これが中国国内の最初の飲食史に関する専門書となった。そのあと、陶文台『中華料理の調理史』(1983)や姚偉鈞『中国食文化の源を尋ねて』(1989)、趙栄光『中国飲食史論』(1990)などが出版され、最初の大著、徐海榮編『中国飲食史』(1999、全6巻)へと導かれていった。それは考古学、社会学、自然科学の視点から、中国食文化の背景とその変遷を明らかにするもので、飲食史と食文化研究に関する専門書の公刊はこの段階の最も顕著な特徴である。

第2は、古代文献『食経』に関する研究である。『食経』研究の第一人者は日本人学者の篠田 統であり、その研究は中国国内においても多くの関心を惹き、中国食文化に与えた影響は非常に強く、『食経』研究のさらなる進展を促した。邱龐同『中国料理古典概論』

(1989)、黄金貴「我国の古代食礼についての仮説」(1993)、姚偉鈞「宮廷の飲食」(1994)、陳光新「食礼の属性」(1997)などの専門書と学術論文が公表され、活況を呈した。これらの研究における主な内容として以下の諸点が挙げられる。①『食経』における貴族と庶民の生活、②『三礼』に記録された周代の宮廷飲食制度、③『論語・御党』に記された孔子の食礼、④北魏の『崔浩食経』に見える北方(河北)地域の日常食の調整・加工・割烹の事情、⑤三国時代の魏の賈思勰『齐民要術』における北方(山東地域)の醤油、酒造、炙法・餅法などの調理方法、⑥元の忽思慧『飲膳正要』に記された元代の宮廷御膳とモンゴル人の食生活、⑦明の山人、高濂『飲饌服食箋』に記載されている野菜献立などの食養生法、⑧清の袁枚『随園食单』に集成されている南方(揚州・広東・広州)の献立と調理法、である。これらによって古料理書といわれる『食経』の全体像がほぼ浮かびあがるようになった。こうした研究の特徴は、宮廷貴族から一般庶民までの、調理・割烹や食の養生法などの古代中国人の食生活を解明し、中国食文化の形成・普及・発達過程と当時の社会状況・政治的背景・経済的要因・交通手段及び自然環境を不可分のものとして総合的にとらえるところにあった。

第3は、茶文化の研究である。1915年の日本人学者松井 等による論文「支那における飲茶の風俗と唐宋時代の茶道」は、20世紀の茶文化研究の端緒となった。以後、中国茶文化に関する学術論文・専門書が多く出版されたが、この発展期においては、茶文化研究が中国で盛行を極めた。代表として挙げられるのは、庄晚芳『飲茶の話』(1981)や陳椽『中国茶業通史』(1984)、王洪軍「唐代の飲茶風習」(1989)、王玲『中国茶文化』(1992)などである。著書以外にも多数の論文と短報が公表され、内容も茶史・茶俗・茶礼・茶具・茶芸・茶道・茶法・茶歌・茶舞など、あら

ゆる分野に及んだ。『農業考古』という雑誌は1995-1996年の間に連続数回の『中国茶文化』特集号を出版し、300以上の茶文化に関する研究論文を掲載した。さらに、1990年10月浙江省での「杭州国際茶文化討論会」、1991年4月福建省での「福安国際茶文化交流会」、1991年8月江西省での「武夷山中華茶化学術討論会」、1992年4月雲南省での「思茅国際茶文化討論会」などの研究会の開催によって中国茶文化の形成・発展・伝播の解明が進み、多くの成果が発表され、茶文化研究に大きな影響を与えた。

なかでも、注目されるべきは茶館（茶楼・茶廳・茶坊・茶居・茶室・茶社・茶園）文化の研究である。代表的論考としては蕭銅「北京の茶館」（1985）、蔡泉宝『江南の茶文化』（1991）、劉忠学「中国古代茶館論考」（1995）等が挙げられる。これらの研究の特色は、各個別地域を対象として茶館文化の形成・発展の地域的条件を分析し、地理的位置・交通・人口などを考察することであり、茶館文化は中国茶文化における新しい形式、すなわち市民茶文化として位置付けられた。これらの研究によって茶館文化が中国各地における大・中都市を主体として形成されていることが明らかにされた。また茶館はお茶を賞味するだけではなく、庶民の情報交換所、商人の交易所、民間芸人の活躍する場所、高齢者の交友の場所として機能し、地域的・社会的な結節点として作用していることが解明された。

第4は、食文化史における階層構造の研究である。この研究については趙栄光「中国飲食史上における階層構造について」（1990）、謝定源「中国歴史上における各飲食階層の典型とその文化的特徴」（1996）などがある。趙栄光は中国飲食文化史における階層構造について満腹・小康・富家・貴族・宮廷の5階層に分類し、その関係を分析した。結果としては、①満腹階層の存在はほかの階層に対して不可欠なものである、②階層が高ければ高

いほど食味者数が少なくなる、③階層の高低が食文化水準の高低を決定する、④階層間には相互に階層意識がある、⑤各階層間は相互に影響を与えるけれども、高階層の影響は低階層のものより大きいなどの点が指摘され、さらに政治、経済そして社会的背景がこのピラミッド型中国食文化階層構造の創出における最も基本的要因であると結論づけられた。

第5は中国食文化の研究動向に関する研究である。この研究は新しいスタイルとして注目されており、近年の業績として趙栄光「中国食文化研究概論」（1995）や趙栄光・謝定源『飲食文化概論』（2000）等が挙げられる。

一方、この時期の日本においては、歴史的視点から中国食文化の形成・発展過程を深く考察すると同時に、民俗学・民族学・文化人類学などの視点から、中国食文化を東アジア食文化全体の中で位置づけ、そして世界の食文化の中で中国がどのような特性を有するのかというテーマが追求され、中国食文化研究に新鮮な刺激を与えた。周達生「＜食べる＞茶とその周辺」（1985）や布目潮瀨「喫茶の起源と発展」（1988）、中山時子「中国食文化の体系」（1988）、石毛直道「魚醬の起源と伝播」（1989）などはこの時期の主要な研究である。

20世紀を締めくくる研究は中村喬『宋代の料理と食品』（2000）であり、この著書は宋代を中心とする当時の食文化解明に重要な貢献をなした。

この時期、各分野の研究がさまざまな形で集大成されたが、その中で異彩を放つのが石毛直道編『論集・東アジアの食事文化』（1985）である。この論集は巨大な文明圏-東アジアにおける食文化の共通性と独自性を提示し、学界に新局面を開いた。

4) 中国食文化研究の特色とテーマ

以上のように中国食文化研究は、研究者あるいは研究視角により多様な展開をたどってきたが、その主要な特色とテーマに関しては、

次の二点が考えられる。

a) 多面的アプローチ

かつての食文化の研究手法の多くは前述のように『食経』などの古文献や文学書の解説・分析、地域ごとの民俗誌記事からのアプローチであったが、近年考古学・文化人類学からのアプローチも急速に増加している。考古学的アプローチでは、林巳奈夫「漢代の飲食」(1975)、田中 淡「古代中国画像割烹と飲食」(1985)、陳愛平「漢代馬王堆文物から見る漢代飲食文化」(1993)、左才栄「前漢の木簡における食の記録」(1993)などが挙げられる。中国食文化史の分野で考古学的資料を利用したの本格的な研究を提起したのは、林であり、また田中は中国食文化に関する古代画像資料を駆使して、東アジアの食文化史を研究した最初の研究者として位置づけられる³⁾。さらに陳愛平と左才栄は出土遺物に民俗資料を加えて分析し、当時の食生活の実態・地域の特徴ある食文化を把握しようと試みている。

文化人類学のアプローチでは、中根千枝をはじめとして、多くの注目すべき論考が存在する。中根は「チベット問題の社会的背景」(1997)⁴⁾・「チベットの社会構造を探る」(1997)⁵⁾などの論文で、チベット人の生業とする牧畜と獣肉・乳酪製品および食習慣を考察し、その独自の食文化形成が海拔3000~4000mの高地という地理的要因に基づくことを指摘する。

食文化は多彩な学問諸分野と深く関連している。前述したように考古学・民俗学・文化人類学のほか、文学・経済学・農学・社会学・栄養学などのさまざまなアプローチから、中国食文化の形成の要因とその発展・伝播の過程を解明することが、今後の中国食文化研究の進展にとって要請されているといえる。

b) 時代区分論争

中国食文化研究のもう一つの特色は、中国で「中国飲食文化の時代区分問題」とよぶ論

争である。それは1980年代後半に本格化し、焦点は中国食文化史をどう時代区分するかにあった。論争の概要は王子輝「中国飲食文化史研究における2つの論議」(1997)でうかがわれるが、それによると、①曾縦野の4期説：原始社会と奴隷社会→夏商西周春秋戦国・封建社会前期→秦両漢魏南北朝・封建社会中期→隋唐五代宋元・封建社会後期→明清、②陶文台の4期説：萌芽時期→旧石器時代・形成時期→新石器時代・発展時期→夏商周・繁栄時期→秦漢から現在、③徐萃芳の5段階説：起点時期→火の使用・野蛮から文明への時期→飲食文化の出現・発展時期→商周から隋唐までの転変時期→宋元・熟成時期→明清、④熊四智の4段階説：加熱による調理の時期→陶器による調理の時期→青銅器による調理の時期→鉄器による調理の時期、⑤趙栄光の7段階説：史前期→三代期→両漢期→三国両晋南北朝期→隋唐五代期→宋遼金元期→明清期、⑥陳光新の6期説：史前時期→夏商周時期→春秋戦国時期→秦漢魏晋南北朝時期→隋唐五代宋金元時期→明清時期、⑦林乃棠の4大高峰説：第一高峰；夏商周→第二高峰；戦国から南北朝まで→第三高峰；隋唐から明清→第四高峰；中華人民共和国成立以後、⑧張光直の5段階説：火の発明と使用→中国における農業の興起→粉食の輸入→北米農産物の輸入→米国式スナックの進出と流行など、およそ8種の説が紹介されている。

上記の①・⑤・⑥と⑦は中国の歴史時代区分を根拠とし、各時代における食文化の変遷・発展を強調した説であり、②・③・④は飲食・調理の萌芽・開始・形成・発展という指標によって、各時代における調理技術水準を積極的に評価したのである。また⑧は中国食文化史を世界的潮流に位置づけて、その展開をたどったのである。この論争の最大の争点は、中国史の展開を基準にするか、あるいは生産力および調理技術水準を基準にするかという点にあった。

以上、20世紀における中国食文化研究の展開を概観してきたが、本稿では餃子を事例としてその起源と変遷について検討してみたい。

3. 食文化研究としての餃子

上述の中国食文化研究の中でも、餃子に関する言及は極めて少ない。本章では、従来等閑視されてきた餃子に焦点を当てて、その中国食文化に占める位置を考察したい。その前にまず餃子という食物の定義を確定しておく必要がある。

清初の『養小録』巻上の「水明角兒」に「薄皮を作り、餡を包み、籠蒸す」と見えている。また『中国古代名物大典』には餃子は「水と麪とを和わせて溲ね、皮をのぼし、そこに餡

を包み、三角形の形となる」とあり、餃子の調理法、形状を解説している⁶⁾。現代においても、青木正児は餃子の特徴として「餃子は水煮したもの、もしくは油で揚げたものをそのまま食べるか、もしくは酢醤油の類を付けて食べるので、汁には浮かさないのである」ことを挙げ⁷⁾、さらに餃子の基本的性格は「薄皮に肉餡を包んだ餅である」ことにあるとした⁸⁾。水煮するにせよ、油で揚げるにせよ、餃子の基本は薄皮で餡を包むことにあるといえる。

しかし、その「薄皮」は小麦粉、あるいはでんぷんを使い、発酵させないという特徴についての言及はない。また、肉餡のかわりに魚介類を用いたもの、野菜を用いたものなど、青木の指摘している「基本的性格」を超える

第2表 中国の古文献における餃子

文献名	編著者名	時代	地域	餃子名称	文献内容
広雅疏證	撰者、張揖 疏證者、王念孫	三国 民国57年	河北	餛飩	餛飩、餅也。顧之推曰、今之餛飩、形如偃月、天下通食也。
酉陽雜俎	段成式	唐	山東	牢丸	湯中牢丸、籠中牢丸
東京夢華錄	孟元老	宋	河南開封	角兒	水晶角兒、生淹水木瓜、栗木瓜
夢梁錄	吳自牧	宋	杭州	角子	凡御宴至第三盞方進下酒醃餃、双下駝峰角子
居家必用事類全集 古今食物考	不明 王三聘	元 明	蒙古	角兒 餅	駝峰角兒、饅角兒 「雜記」曰：凡以麵為食具者謂之餅。故火燒而食者呼燒餅、水淪食者呼為湯餅。
金瓶梅詞話-第十六回	不明	明	山東	扁食	李瓶兒親自洗手剔甲、做了些蔥花羊肉一寸的扁食兒、銀鑲饅兒盛着南酒……陪西門慶喫。
酌中志	劉若愚	明	燕(北京)	扁食、水点心	五更起、飲椒柏酒、吃水点心、即扁食也。
清平山堂話本快嘴李翠蓮 歷下志遊	洪梗 孫點	明 清	浙江 燕(北京)	匾食 角兒 水包子 水餃餅	燒賣、匾食有何難、三湯兩割我也会。 元旦用麵作角子、齊俗用素餡者多、省垣謂之水包子、市肆賣者謂之匾食、亦所謂之水餃餅
帝京歲時紀勝	榮陸	清	北京	角兒	以齊細肉餡包角兒奉獻。諺所謂冬至餛飩夏至麵之貴意也。
燕京歲時記	富察敦崇	清	燕(北京)	角、餃餅	每屆初一、無論貧富貴賤、皆以白麵作角而食之、謂之餃餅。
正字通	藁文英	清	北京	餃	餃、今俗餃餅、屑米麵和飴為之、乾質濕大小不一、水餃餅、即段成式食品、湯中牢丸、或謂之粉角。
隨園食單	袁枚	清	広東	顧不稷即肉餃也	
隨園食單	袁枚	清	揚州	餃	……善制点心、凡饅頭、糕、餃類、小巧可愛、潔白如雪。
桐橋倚棹錄	顧祿	清	蘇州	水餃子、油餃	点心則有、八宝飯、水餃子、燒売、饅頭、包子……葦合、春卷、油餃等、不可勝記。
鄉味雜咏	施鴻保	清	杭州	燙面餃、水餃	餛飩、羊肉饅頭、蟹饅、松毛包子、燙面餃水餃
鄉言解頤	李光庭	清	南にある農村	煮餃餅	夏令去、秋季通、年節又要奉婆婆、快包煮餃餅。皮兒薄、餡兒多、婆婆吃了笑呵呵媳婦費張羅。

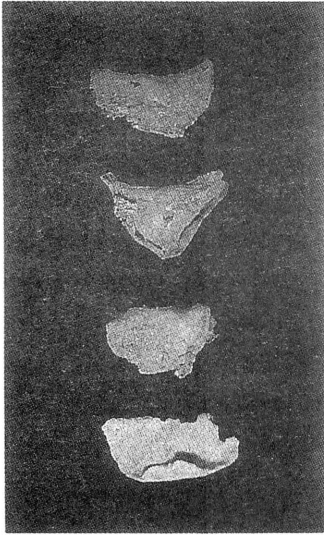


写真1 アスターナ古墳群から出土した餃子のミイラ
(吐魯番博物館パンフレットによる)



写真2 アスターナ古墳群から出土した餃子とワンタン
(『新疆出土文物』新疆人民出版社(1979)による)

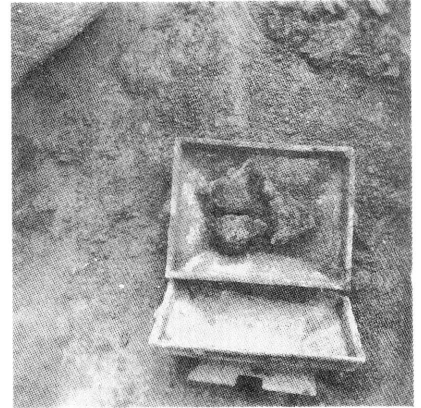


写真3 薛国故城から出土した餃子
(山東省済寧博物館提供)

実態もある。ある意味では、田中静一の述べる「中身も嗜好に応じ家計に応じ宗教などに応じ(仏家の素餃子・回教の羊肉餃子)自由に変えられること」が、餃子に共通する要素の表現として適当であろう⁹⁾。

1) 考古遺物にみる餃子

a) 新疆吐魯番地区発見の餃子

中国西北に位置する新疆ウイグル自治区は古くから幾多の民族の興亡と衰退の歴史を繰り返し、東西交流史上重要な役割を果たしてきた地域である。1958年この地域にあるオアシス都市として知られる吐魯番(トルファン)地区で、一基の唐代の貴族古墳が発見された¹⁰⁾。この古墳は約1400年前に造成されたものであるが、年間降雨量が12.6mm、地下水位が20m以下という乾燥度の高い好条件に恵まれたため、墓内に多量の副葬品が残存し、その中に数点の小麦粉加工食品が、製造された時

代ほぼそのままの状態で見つかった。すなわち、それらは現在の餃子の原型にあたる食品といえる。

吐魯番博物館に展示されている餃子らしい小麦粉加工食品については、「トルファンアスターナ古墳より出土、4片、長さ約4.7cm、幅約2.4cm、小麦粉製品、薄黄色、形は現在の餃子と同じ」という説明が付されている(写真1)。またウルムチ博物館のアスターナ出土文物展示室に展示されている餃子(写真2)の特徴も現在の餃子に酷似していることから、小麦粉加工食品が唐代にすでに完成していることを示しているといえよう。

b) 薛国故城出土の餃子

薛国(さいこく)故城は山東半島の済寧地区に属する藤県南部に位置し、周代から漢代を経て南北朝時代まで約1000年の歴史を有する古城遺跡である。

1978年この古城遺跡の2号墓地1号墓(春秋初中期)から出土した銅簠の中に、三角形をした水餃子もしくは餛飩に似た食物が入っていた(写真3)。この水餃子らしい食物は長さが5~6cm、幅3.5~4cmである。現物は消失したが、当時発掘作業に参加した考古学者の宮衍興と出土遺物・資料の整理を手掛けた考古学者の解華英の執筆した論文¹¹⁾によると、出土時にはすでに炭化しており、この餃子らしい食物の表面が白い粉に覆われ、餡状のものが内包されていたという。この白い粉が小麦粉であるかは不明であるが、西周晩期から始まった中原(黄河中流・下流の地域)における小麦栽培や、黄河流域から発見された春秋時代の石磨棒・石磨盤・杵臼などの製粉道具の登場が中原人の食生活に大きな影響を与え、麦の「粒食」から「粉食」への変革の決定的な要因となった¹²⁾。こうした背景から考えて、この三角形の水餃子らしい食物は小麦粉製品であったことが十分に推測しうるのである。

2) 古文献にみる餃子

考古遺物から餃子の起源をさぐると、前節のような事例が注目されるが、ここでは文献面から餃子の歴史に迫ってみたい。

餃子の誕生はかなり古いと考えられるが、餃子らしい食物が史料に登場するのは、三国時代に魏の張揖が編集した『広雅』の中の「餛飩」である(第2表)。中国食物研究者の洪光住によると、「餛飩」が文献における最古の餃子の記録だと推定されるのである¹³⁾。

a) 餛飩

清の王念孫が編集した『広雅疏證』巻八には、『広雅』の佚文「餛飩、餅也」という一文に、唐の段公路の『北戸録』巻二 食目の「餛飩餅」の注「顔之推云う、今の餛飩、形は偃月の如し、天下の通食なり」を引用し、当時の「餛飩」の形状が説明してある。

この「餛飩」の内容について、中国文学史研究者の青木正児は、『華国風味』の中で「餛

飩の歴史」について、以下のような注目すべき記述をしている。

「顔之推は初め南朝の梁に仕へ北朝に入つて隋初まで生存した学者である。これによると当時の餛飩は半月形のものであったことが窺われ、決して混沌たるものでなかったことが分かる。餛飩は後世の製法によると餡入りの湯餅であるから、これをもって類推すれば、これに偃月形と謂う所のは、蓋し円形の平たい餅の中に餡を入れて二つに折り合わせた形であろうと思われる。現在行われている「餃子」というものが恰度この様式になっている。」¹⁴⁾

青木は「餛飩」が当時すでに実在し、それが餡入りの湯餅であるとした。その上に半月形の「餛飩」が現在の「餃子」の類似品であると推定したのである。つまり、「餛飩」は「餃子」の原初形態であったと考えられる。

明代になると、「餛飩」の内容は大きく変わった。清代の『正字通』には、「今の餛飩はすなわち餃餌の別名。俗に米麪を碎いて末となして空中に餡を包み、彈丸の形の如くにし、大小おなじからず。籠蒸して之を啖う云云」と定義されるのである。

b) 牢丸

「牢丸」の初出は、晋の東哲の『餅賦』とされる。宋の欧陽修が著した『帰田録』巻二に「晋の東哲の『餅賦』に饅頭・薄持・起漉・牢丸の号有り。」と記録されているのである。しかし、この「牢丸」の実態については諸説がある。唐の段成式の『西陽雜俎』食品部に「湯上牢丸・籠中牢丸」とあり、また宋人は「牢丸」を「牢九」と記し、「包子」ともいう。陸游の『與村人聚飲』中の「蟹供牢九美、魚煮膾殘香」に対する自注に「聞人の懋徳いう、餅賦なかに謂う所の牢九は、今の包子なり」とある。さらに清人は「牢丸」を「湯團」・「水餃餌」と呼んでいた。清の俞正燮の『癸巳存稿・牢丸』では、「牢丸という物、必ず湯團是り。宋以来多く牢九とす。」

とあり、『正字通』には「水餃餌即ち段成式食品の湯中牢丸、或は之を粉角と謂う。」がある。青木正児は「湯中牢丸」を「稍麥」と推定しているが、その根拠について『愛餅餘話』では「清代中期の『楊州畫舫録』巻一や郝懿行の『證俗文』巻一には「稍麥」と書いている。製法とか形状という、「餅賦」に謂う所の牢丸にそっくりあてはまる。・・・『正字通』は水餃餌を以って湯中牢丸に擬しているが、私は稍麥を以って籠中牢丸に擬する」と述べている¹⁵⁾。中国東北部の黒龍江地区では「湯上牢丸」で水餃子、「籠中牢丸」で「燙麵餃」を指し、『黒龍江賓州県誌』では「唐人之を牢丸と謂ひ、湯中牢丸有り、既ち今の水餃子、蒸籠牢丸あり、既ち今の燙麵餃なり」と記されている¹⁶⁾と記されている。

以上のように「牢丸」については包子説・湯團説・水餃餌説・稍麥説・燙麵餃説などの諸説があるが、水餃説と燙麵餃説が有力な説だと考えられる。

c) 角と餃

餃子を表現する文字の主なものは「角」と「餃」である。中村喬『宋代の料理と食品』の「第二章 粉麩食品」では、「角児(餃子)」の項目が設けられている。それによれば、「角児は後世の餃餌、すなわち今日の餃子で、その名が見られるのは宋代である」¹⁷⁾とされている。中村はこの項目で宋代の「諸色角児」・「水晶角児」、元代の「餛飩角児」について言及すると同時に、明代の『竹嶼山房雜部』麩食制に見られる「酥皮角児」・「蜜透角児」が焼餃子に、「湯角」が水餃子に該当するとしている。

ところで「角」という文字に関しては、白川静『字通』では、「象形、獸角の形」と説明している。字体について、「角と刀魚と相似たり」とし、字義については「つの・かど・すみ・さき・ななめ」とみる。『新字源』では、「牛のかたいつのの形にかたどり、〔つの〕、ひいて〔かど〕の意を表す。」と説明

されている。このように「角」は物のとがったところを表すのである。「角児」はおそらくこの「角」から派生したのであろう。円形の平いた餅の中に餡を入れて二つに折り合わせ、両方に角のある「角児」は形状が類似しているところから名付けたと思われる。

「餃」の古文獻における初見は清の『正字通』である、と田中静一は指摘した。『正字通』には「餃、今、俗に餃餌、米麩を屑いて餡と為し、乾湿大小一ならず、水餃餌は即ち段成式が食品の湯中牢丸、或は之を粉餃と謂う。北人、角を読んで嬌の如くす、因て餃餌と呼ぶ。瀉つて餃児と為す。」と記されている。「角」と「餃」は中国語の読みが同じであるため、清に定着した「餃」の呼び名は宋の「角」の延長に相当すると考えられる。

上記の文字関係を整理すると、餛飩＝牢丸＝角＝餃となる。これは古代中国の餃子文化の展開・継承をその文字面から実証できることになる。第2表で示すように、明代に入ると、餃子という食品は多様な呼び名で文献及び文学作品に頻繁に登場し、餃子文化が急速に普及したことを窺うことができる。

4. おわりに

「餃子を考え出したことは、世界の飲食文化に対する中国人の大きな功績である。」と洗光住は言う¹⁸⁾。中国の自然状況、独特な社会背景の下で誕生・展開・普及・変遷した餃子文化は、中国食文化の構造及び地域的分布に大きな影響を与えている。本稿で言及されていない餃子文化の地域性については南北の差異があり、それによって食事構造と生活様式も異なることが推測される。今後、未見の史料調査と分析、フィールド調査などを通じて、餃子文化の地域的差異・餃子文化の伝播ルートの解明を課題として検討していきたい。

付記

本稿は兵庫地理学協会2001年度夏季研究大会(2001年7月31日、於・神戸大学)にて発表した一部である。また本稿をまとめるに際しては、神戸大学文学部の長谷川孝治教授、藤田裕嗣助教授のご指導をいただいたことに対して深く感謝致します。

注

- 1) 日本学者による食文化研究論文のほとんどは史学雑誌に掲載されたものである。
- 2) 趙栄光(1995):『趙栄光 食文化論集』黒龍江人民出版社。
- 3) 石毛直道(1985):「東アジアの食事文化研究の視野」。石毛直道編『論集 東アジアの食事文化』平凡社所収, 44。
- 4) 日本学士院(1997):『日本学士院紀要』52-1, 35-43。
- 5) 東方学会(1997):『東方学会創立五十周年記念東方学論集』939-986。
- 6) 華夫編(1993):『中国古代名物大典』済南出版社, 685 p。
- 7) 青木正児(1949):『華国風味』弘文堂, 76。
- 8) 前掲7) 76。
- 9) 周富徳(1996):『周さんの餃子』東京毎日新聞社, 98 p。
- 10) 呉震(1959):「吐魯番阿斯塔那唐墓中有重要発見」考古12期。
- 11) 山東省済寧市文物管理局(1991):「薛国故城勘查和墓葬発掘報告」考古学学報4期。
- 12) 陳紹軍・呉兆蘇(1995):「從我国小麦・麪食及其加工工具的発展歴史試談饅頭の起源問題」農業考古1期。
- 13) 洪光住(1988):「中国飲食文化歳時記」。中山時子監修『中国食文化事典』角川書店所収, 60。
- 14) 前掲7) 73-74。
- 15) 前掲7) 67。
- 16) 丁世良・趙放主編(1989):『中国地方志民俗資料匯編 東北卷』書目文献出版社, 430p。
- 17) 中村喬(2000):『宋代の料理と食品』中国芸文研究会, 258。
- 18) 洪光住(1988)「中国飲食文化の発展」。前掲13) 所収, 84。

(う あ 神戸大学・院)