



漢代画像石からみた古代中国食文化：山東省を事例 に

于, 亜

(Citation)

兵庫地理, 55:1-14

(Issue Date)

2010-03-31

(Resource Type)

journal article

(Version)

Version of Record

(URL)

<https://hdl.handle.net/20.500.14094/90002469>



漢代画像石からみた古代中国食文化

—山東省を事例に—

于 亜

1. はじめに

漢代は黄河流域の黄金時代ともいえる¹⁾。この時代に形成された文化は中国文化の基礎を築いた。そうした意味からも、漢代の食文化は中国食文化史における一つの黄金時代として位置づけることができると考えられる。

本稿で取り上げる画像石に描かれている食文化は漢代祭祀文化の一つである。画像石に描かれている食文化にはその食生活の豊富さ、当時の繁栄ぶりが凝縮されているため、従来、それらに関する研究が多い²⁾。これらの画像は多種多様な性格を表わし、その新しい解釈の可能性を生み続けている。とくに、これらの画像は漢代文化の復元に重要な手がかりとなっていることは否定できない。

しかし、画像石に関して歴史学、文献学、考古学などの分野において多くの蓄積がみられるが一方、文化地理学的視座からの研究は管見の限り少ない。そこで、本稿では先行研究をふまえつつ、山東省の画像石に描かれている図像および漢代文書の食文化に関する記事から、漢代食文化の特徴について究明することを目的とする。

2. 山東省の歴史空間

山東省は「齊魯文化」で世に知られている。「齊魯文化」は春秋戦国時代に山東省内で形成、発展した地域文化である³⁾。考古学の成果によれば、この地域は沂源猿人→沂沭旧石器文化→沂沭細石器文化→北辛文化→大汶口文化→龍山文化→岳石文化という40～50万年の歴史を有し古代中国で最も繁栄した地域とされている。自然地理的には、泰山を中心として、淮河・済水・黄河・黄海・渤海を境界線として、この地域は泰山文化圏⁴⁾と呼ばれるほど独自性の強い文化的領域が形成されていたと考え

られる。

したがって、歴史記録や考古遺物の諸特徴、自然環境、生業構成や民俗文化の特色などの諸要素からみて、山東省は一つの食文化圏いわゆる「泰山食文化圏」として位置づけられる。この地域を対象にすることは、漢代食文化研究だけではなく、中国食文化研究全体の上でも大きな意義をもつといえる。

では、本稿で取り上げる画像石の舞台となった漢代の山東省はどのような地域であったろうか。

まず、戦国時代の記録ではあるが、当時すでに、経済の中心として繁栄していた臨淄の状況については、以下の記述がある。

都の臨淄は七万戸ある。……臨淄は、大変裕福で充実している。市民は皆、笛を吹いたり瑟を弾いたり、筑を鳴らしたり、琴を弾いたり、鬪鷄や犬競争（ドーグレース）をしたり、すごろくやけまりを楽しませぬ者はないのである。また市街には、車のこしきがぶつかり合い、人の肩と肩がすれ合いまた襟と襟が連りあって帷になり、袂を上げると幕となり、更に汗をふるうと雨になるほど、人出が多く、総ての家が豊かに富んで、市民の士気は甚だ旺盛である⁵⁾。

といているが、漢代においても、臨淄の繁栄ぶりとその生活がおとろえたとは思われない。

漢代の司馬遷による中国最古の史書、『史記』には当時の山東地域について次のように記録している。

太公望は營丘（山東・昌楽の東南）に封ぜられたが、領地は塩分の多い湿地で住民が少なかった。そこで太公は女功（婦人の仕事、機織縫刺繡など）を勧めて工芸の技巧を極め、魚・塩を移出して有無相通じたところ、人も物も集まり、縄のように連続して輻湊した⁶⁾。

泰山周辺についても記している。

泰山といえば、その陽が魯で陰が齊である。齊の地は山海をめぐらし、沃野千里、桑・麻を

植えるに適し、人民多く、美しい文綵の織物や布帛・魚塩の産が多い。臨淄もまた海（東海）・岱（泰山）の間の一都会である。その風俗は緩やかで、ゆったりしており、智恵があつて議論ずきである。静かに土地に落ち着くのを好んで騒動を嫌い、集団の闘争では弱い。個々の撃ちあいには勇敢である。したがって人を劫かす者が、一般に大国の風がある。街には士・農・商（商行）・工・賈（店商い）の五民を包容している。さてまた趨・魯の地方は、洧水および泗水の流域に立し、今なお周公の遺風を伝えている。その風俗は儒術を好み礼儀を備え、したがって住民は細々と恭しい。桑や麻の産業はかなりあるが、林沢の恵に乏しく、そのうえ土地がせまく人口が多いので生活に儉しく、罪を畏れ邪悪に遠ざかる風がある⁷⁾。

さらに物産などについて次のように記載している。

沂水（山東南部）・泗水（江蘇北部）以北は、五穀や桑・麻・六畜（馬・牛・羊・鶏・犬・豚）に適するが、土地がせまく人口が多くて、しばしば洪水・旱魃の害を受けるため、民は食料の蓄積を重んずるふうがある⁸⁾。

上述の記録は、漢代の山東省の地理空間を説明しているが、いくつかの地域的特徴がみられる。まず、山東省は重要な塩産地である。その背景にはこの地域が臨海という地理的特性がある。漢の武帝の時代に全国に「塩官」（塩を管理する組織あるいは官吏）を35ヶ所設置した。このうち山東省に11ヶ所あり、全国の「塩官」の3分の1を占める⁹⁾。したがって、塩業は山東省における重要な経済的地位を占めた。第二に、桑麻の栽培である。桑麻の産出は織物・布帛などの紡織業の発達を促す。当時の臨淄・定陶・亢父は紡織業の地として全国でも名高かった¹⁰⁾。第三に、臨淄が当時の中心都市として山東省に君臨していたことである。臨淄は上流（知識）階層・農民・行商人・労働者・店舗商人によって熱気に溢れる大商業都市の性格がみられ、織物や布帛・魚・塩などの物産の集散地として発展していた。第四に、農業「五穀」、牧畜業に適した地域である。

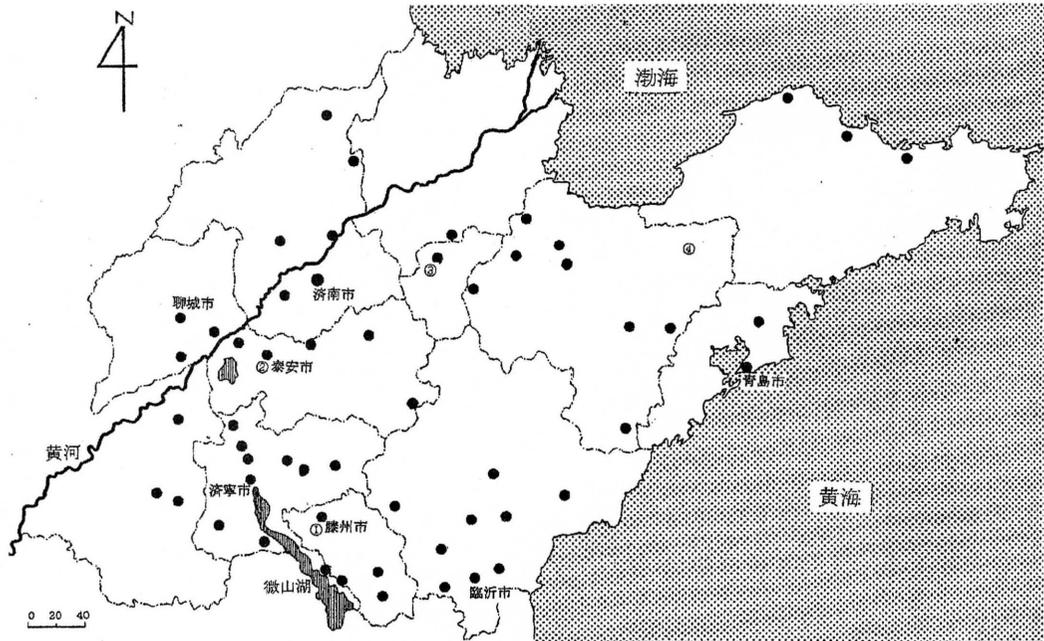
ここで取り上げた「五穀」はおそらく麦・アワ・稗・豆・麻であろう。さらに、土地少なく人多い、また頻繁な自然災害という地理的特徴を明示しているのである。

3. 画像石の分布

上述のように司馬遷は、漢代の山東省の特徴を地理的、経済的に説明しているが、本省は漢代の画像石が最も広く、多く分布している地域でもある¹¹⁾。漢代画像石の全国的分布は、黄河流域の中・下流域を中心に、北は北京、東南は浙江省の海寧県、西南は雲南省内の昭通県、東は山東半島の牟平県、西に四川省内西部地区の雅安、西北に甘粛省の成県と陝北の榆林を含む広範囲に及んでいる。山東省での分布は南部と中部に集中している（第1図）。具体的にみれば、最も多く分布しているのは済南から泰安、済寧、滕州を結ぶ一帯である。北部の淄博、濰紡の周辺、南部の臨沂以北の一部の地域および山東半島の東北部、青島周辺からも発見されている。すなわち、現在の省内にある109の市・県のうち60近くの地域から画像石の存在が確認されており、かなり広範な画像石の分布は山東省の特徴となっている。では、なぜこのように多くの画像石が造られたのであろうか。その背景としては、①当時この地域の経済的繁栄、②農具、兵器から、車馬器、鍋釜のような日用品など、多様な工具に至るまで広く使われた鉄器の鑄造技術の発展、③豊富な石材、そして最も重要なのは、④当時盛んに流行した厚葬および祖先崇拜の儒教思想の伝統、であったと考えられる。

注目したいのは、③の豊富な石材である。その典型的な事例として画像石の存在が多く確認されている嘉祥県を取り上げる。漢代の豪族がここに多くの墓葬を画像石で装飾した背景の一つはこの地域の豊富な石材資源と関連していたことが考えられる。

山東省西部に位置する嘉祥県は太古の夏王朝に設置され、悠久の歴史をもつ地域である。第2図は清の光緒時代に編纂された『嘉祥県志』に掲載されている「嘉祥県境図」である。ここで、まずこの



第1図 山東省における画像石の分布と主要文化遺跡

参考資料：李尧林『山東漢画像石研究』齊魯書社 1982 59頁

孫祚民『山東通史』山東人民出版社 1992 11・20頁により作成

- 注：①北辛文化遺跡（滕州市） ③龍山文化遺跡（章丘市龍山鎮）
 ②大汶口文化遺跡（泰安市） ④岳石文化遺跡（平度市岳石村）

絵図の特色について4項目に分類してみよう。①集落表現—この絵図には嘉祥県城を中心として、焦城、固城、紙坊集、南鎮集、狼山集などの集落が広く配置されている。そこには当時の集落形態を表現しようとする意図が表われている。②領域表現—東西南北における県境の明示は、県境図作成が一つの主目的とされているこの図の性格を反映するものであろう。また、それは当時の「嘉祥県」の領域をも明示するものであろう。③地勢表現—この絵図にみられる地勢表現は樹林などの植生を表現することではなく、多くの高山・深山・河川を表現することである。④名所・旧蹟表現—御陵・寺・廟・祠・塚などの人為的要素についての表現は、当時の歴史的領域を反映するであろう。とくに、文字注記された景觀諸要素について、この絵図には、嘉祥県の豊富な歴史的・伝承的・民俗的世界の情報が散りばめられていたことが理解できる。

『嘉祥県志』にある「山川」という項目に99の

山の名が記録されている¹²⁾。また、嘉祥県についてつぎのように記している。

嘉祥は狭い土地であり、その半分は高く大きな山が広がり、住民は樹木など、知らないほどの不毛の地である¹³⁾。

この記述においては山間部に位置し、展開するこの地域には岩山が多かったことを示唆していると考えられる。さらに「固山」という山について次のように記している¹⁴⁾。

石堅頑不生草木。

石は固すぎて、草木は生えない。

第2図に描かれているようにこの地域は多くの山に囲まれ、古代から石の都と呼ばれる。今でも住民の半数以上は石材と関連する仕事をしている(写真1)。この地域に点在する山、あるいは山を領有する地域社会が漢代画像石の製作に多くの原材料を提供していたことが推測できる。



第2図 嘉祥県境図
出典：清光緒『嘉祥県志』

4. 庖厨図と宴飲図にみる食文化

画像石は石材にさまざまな画像を彫刻する絵画表現で、前漢晩期から後漢終末期 (BC. 25~AD. 220) にかけての 200 年以上にわたって広く普及した。画像石で装飾されたのは墓葬、祠堂、墓闕、廟闕、石室、石棺などであり、その主な目的は被葬者の祭祀、被葬者の生前の生活の再現などである。画像の題材にはいくつかの形式があるが、歴史的故事、神話・伝説、自然景観、人物、動物および当時の社会生活を反映し、漢代の人々の文化や信仰を表現しているものが多くみられる。したがって、歴史、美術、建築、宗教のみならず、食文化史研究においても、漢代画像石は欠かさない重要な史料となっている。

人々の生活をテーマとする画像はさまざまであるが、食に関する画像はその画像の内容に従って、2種類に区別することができる。その一つは調理場をテーマとする庖厨図であり、もう一つは宴席、舞踏などの豪族の享楽生活を表現している宴飲図である。

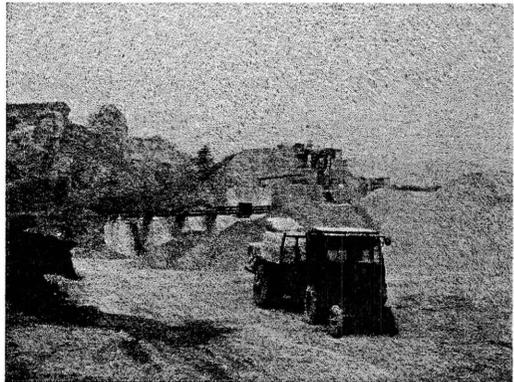


写真1 嘉祥県満洞郷採石場
(筆者撮影 2007/10/22)

第1表に示したように、管見の限りでは山東省画像石中には庖厨図が29点、宴飲図が18点見出された。

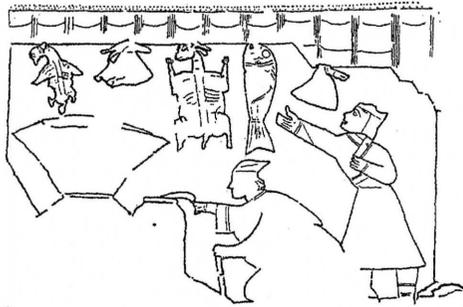
ここでは庖厨図5点、宴飲図4点を取り上げ、当時の山東省食文化の特徴について考察する。まず、庖厨図の場面では、第3図の山東嘉祥武氏祠前石室第14石の画像のように、二人の男性調理師が働く

第1表 画像石にみる漢代山東省の食文化

| 名称 | 番号 | 遺跡位置 | 主な表現内容 | 出典 |
|-----|----|-------------|---|------------------|
| 庖厨図 | 1 | 嘉祥県武梁祠（東壁） | カマド、水汲み、犬の屠殺、鴨・兎・魚・豚の頭・豚足の干物など | 『武氏祠漢画像石』図4 |
| | 2 | 嘉祥県武梁祠（前石室） | 羊・豚・犬・鶏（鳥）を屠殺する場面など | 『武氏祠漢画像石』図18 |
| | 3 | 嘉祥県武梁祠（前石室） | カマド、鶏・兎・魚・豚の頭・豚足の干物など | 『武氏祠漢画像石』図25 |
| | 4 | 嘉祥県武梁祠（前石室） | 羊・豚・犬・鶏（鳥）を屠殺する場面など | 『武氏祠漢画像石』図47 |
| | 5 | 嘉祥県宋山村 | カマド、魚・豚の頭・豚足の干物など | 『山東漢画像石選集』図168 |
| | 6 | 嘉祥県宋山村 | カマド、犬屠殺、兎・魚・豚の頭・豚足の干物など | 『山東漢画像石選集』図189 |
| | 7 | 嘉祥県宋山村 | カマド、粉をこねる、犬屠殺、兎・魚・豚の頭・豚足の干物など | 『山東漢画像石選集』図190 |
| | 8 | 嘉祥県南武山村 | カマド、粉をこねる、犬屠殺、兎・魚・豚の頭・豚足の干物など | 『文物』1986-4 |
| | 9 | 嘉祥県南紙坊鎮 | カマド、兎・魚・鶏干物など | 『文物』1986-5 |
| | 10 | 嘉祥県焦城村 | カマド、水汲み、醸酒、豚の屠殺など | 『嘉祥漢画像石』図4 |
| | 11 | 嘉祥県蔡氏園村 | カマド、水汲み、醸酒、豚の屠殺など | 『嘉祥漢画像石』図11 |
| | 12 | 嘉祥県蔡氏園村 | カマド、醸酒、魚・鶏・豚の屠殺、鶏・魚・豚足の干物など | 『嘉祥漢画像石』図12 |
| | 13 | 嘉祥県 | カマド、醸酒、豚の屠殺、鶏・兎・豚足の干物など | 『嘉祥漢画像石』図24 |
| | 14 | 嘉祥県五老洼村 | カマド、粉をこねる、豚の屠殺、魚の干物など | 『嘉祥漢画像石』図88 |
| | 15 | 嘉祥県花林村 | 粉をこねるなど | 『嘉祥漢画像石』図104 |
| | 16 | 嘉祥県十里鋪村 | カマド、粉をこねる、豚・羊の屠殺、 | 『嘉祥漢画像石』図144 |
| | 17 | 莒県東莞鎮 | カマド、料理の調理、鶏・魚・豚の頭の干物など | 『文物』2005-3 |
| | 18 | 微山県両城村 | カマド、水汲み、豚肉・豚足の干物など | 『山東漢画像石選集』図26 |
| | 19 | 微山県溝南村 | カマド、水汲み、豚肉・豚足の干物など | 『山東漢画像石選集』図48 |
| | 20 | 鄒県黃路屯村 | カマドを使用して煮炊する | 『山東漢画像石選集』図55 |
| | 21 | 鄒県城閭村 | カマド、粉をこねる、兎・魚・豚の頭・豚足の干物など | 『山東漢画像石選集』図114 |
| | 22 | 濟寧市城南張村 | 豚・犬の屠殺など | 『山東漢画像石選集』図153 |
| | 23 | 滕県庄里村 | カマド、水汲み、豚肉・鶏・豚の足の干物など | 『山東漢画像石選集』図327 |
| | 24 | 梁山県百墓山村 | カマド、水汲み、犬の屠殺、兎・鶏・豚肉の干物など | 『山東漢画像石選集』図464 |
| | 25 | 長清県孝堂山村 | カマド、水汲み、犬の屠殺、魚・鶏の干物など | 『文物』1961-4・5 |
| | 26 | 沂南県北寨村 | カマド、水汲み、犬の屠殺、料理の調理、兎・鶏・豚肉の干物など | 『沂南古画像石墓発掘報告』 |
| | 27 | 沂南県北寨村 | 料理の調理、豚肉の干物など | 『沂南古画像石墓発掘報告』図36 |
| | 28 | 臨沂県白庄村 | カマド、水汲み、羊・犬の屠殺、兎・鶏・豚肉の干物など | 『山東漢画像石選集』図367 |
| | 29 | 諸城県前涼台村 | カマド、水汲み、醸酒、肉の串焼き、豚・羊の屠殺、料理の調理、魚・鳥・豚肉の干物など | 『山東漢画像石選集』図549 |
| 宴飲図 | 30 | 嘉祥県武梁祠（前石室） | 酒の容器、耳つきの酒杯など | 『武氏祠漢画像石』図18 |
| | 31 | 嘉祥県武梁祠（前石室） | 琴、酒の容器、耳つきの酒杯、皿、碗、兎・鶏・豚肉の干物など | 『武氏祠漢画像石』図25 |
| | 32 | 嘉祥県宋山村 | 箸、酒の容器、耳つきの酒杯など | 『嘉祥漢画像石』図18 |
| | 33 | 嘉祥県齊山村 | 笛、酒の容器、耳つきの酒杯、皿、碗など | 『嘉祥漢画像石』図81 |
| | 34 | 嘉祥県徐村 | 琴、酒の容器、耳つきの酒杯など | 『嘉祥漢画像石』図25 |
| | 35 | 嘉祥県紙坊鎮 | 笛・簫などの楽器、酒の容器、耳つきの酒杯など | 『嘉祥漢画像石』図133 |
| | 36 | 嘉祥県紙坊鎮 | 琴・笛、酒の容器、耳つきの酒杯、酒壺など | 『嘉祥漢画像石』図135 |
| | 37 | 嘉祥県十里鋪村 | 琴・笛、酒の容器、耳つきの酒杯、酒壺など | 『嘉祥漢画像石』図144 |
| | 38 | 微山県溝南村 | 舞、酒の容器など | 『山東漢画像石選集』図46 |
| | 39 | 微山県溝南村 | 酒の容器など | 『山東漢画像石選集』図47 |
| | 40 | 曲阜県張家村 | 酒の容器、酒杯など | 『山東漢画像石選集』図25 |
| | 41 | 臨沂県白庄村 | 舞、楽器、酒の容器、酒壺など | 『山東漢画像石選集』図364 |
| | 42 | 沂水県韓家曲村 | 舞、琴・簫、酒の容器、耳つきの酒杯、皿、碗など | 『山東漢画像石選集』図448 |
| | 43 | 梁山県百墓山村 | 酒杯など | 『山東漢画像石選集』図462 |
| | 44 | 諸城県前涼台村 | 酒の容器、食器など | 『山東漢画像石選集』図542 |
| | 45 | 諸城県前涼台村 | 舞、簫などの楽器、酒の容器、耳つきの酒杯など | 『山東漢画像石選集』図553 |
| | 46 | 沂南県北寨村 | 酒の容器、耳つきの酒杯、酒壺、食器など | 『沂南古画像石墓発掘報告』図28 |
| | 47 | 蒼山県 | 琴・笛、酒の容器、耳つきの酒杯、酒壺など | 『考古』1975-2、図8-2 |

資料：

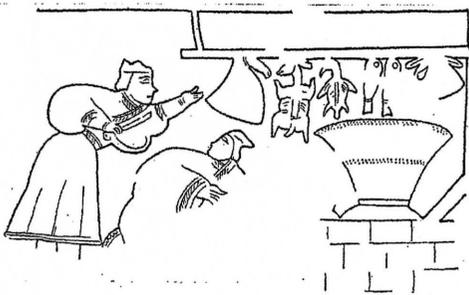
- 朱錫鏞編 『武氏祠漢画像石』 山東美術出版社 1986
 朱錫鏞編 『嘉祥漢画像石』 山東美術出版社 1992
 山東省博物館編 『山東漢画像石選集』 齊魯書社 1982
 曾昭燁、蔣志庚、黎忠義 『沂南古画像石墓発掘報告』 文化部文物管理局 1956



第3図 山東嘉祥・武氏祠画像石 庖厨図
(後漢 嘉祥県文物局所蔵)

出典：関野貞「支那山東省における
漢代墳墓の表飾」

『東京帝国大学紀要』第8冊 第1号 1916



第4図 山東嘉祥・武氏祠画像石 庖厨図
(後漢 嘉祥県文物局所蔵)

出典：林巳奈夫「漢代の飲食」『東方学報京都』
京都大学人文科学研究所 1975



第5図 山東肥城・孝堂山石室 画像石
庖厨図(後漢)

出典：関野貞「支那山東省における漢代墳墓の表飾」
『東京帝国大学紀要』第8冊 第1号 1916

厨房の一部の場面が描かれている。一人はカマド番で、カマドの様子を見ている。もう一人は小屋の天井に吊るされているニワトリ・牛の首・子羊・魚・腿肉を取ろうとしている。

第4図は第3図とほぼ同様の場面である。天井から吊るされているこれらの動物の肉は乾燥加工した貯蔵食品であろう。後魏時代の『齊民要術』(脯腊第七五)には、鵝(ガチョウ)・鴈(ヒシクイ)・鶏・鴨(家鴨)・鶻(マナヅル)・鳩(ノガン)・鳧(ノガモ)・雉・兔・鶇(イエバト)・鶇(ウズラ)・生魚を乾燥する加工方法が掲載されている。この二つの画像は当時、魚・肉を乾燥して保存する方法が一般的であったことを示唆している。

第5図も調理場の様子を主題としており、登場人物は6人の男性調理師である。この図にも前掲の2図と同様の表現がみられる。たとえば、カマドの様子を見る人や左側に魚・兔の干肉が吊るされていることである。また、異なる表現もみられる。たとえば、亀の干物がさがっていることや画面下方にカマドで煮炊きする場面がみられること、さらに生きている家鴨・犬も描かれていることである。

第6図は調理師の行動を主題として膨大な厨房内の光景を細かく表現しており、調理と関連のあるさまざまな活動が多く描かれている。この点でこの図の特異性が際立っている。例えば、42人の男性調理師を配しているこの点で、これらの調理師はそれぞれ自分の仕事をこなし、大きな宴会の準備のために忙しそうに立ち働いている。画面の上部からみると、木架台から干物が吊るされており、右から数えると11本ある。その近くで肉の干物造り7人のうち5人が庖丁で魚・肉を調理し、干す準備をしている。また、肉の串焼きの光景もある。これは、肉の串造りと串焼きをそれぞれ2人で担当している。井戸の周囲には屠殺したばかりの家鴨を水で洗う人、水を汲む人、カマド近くでカマド番や煮炊きする人、大きな斧を振り上げて薪を割る人、これら一連の場面が牛・羊・豚を屠殺して干肉を造る過程を示している。この図に登場する動物には魚・家鴨・犬・家鴨・羊・豚・牛などがみえる。さらにその下の人物は袖を巻きあげて何かを捏ねているが、



第6図 山東諸城涼台画像石墓 庖厨図
(後漢後期 諸城県博物館所蔵)

出典：任日新「山東省諸城漢画像石」『文物』1981
第10期

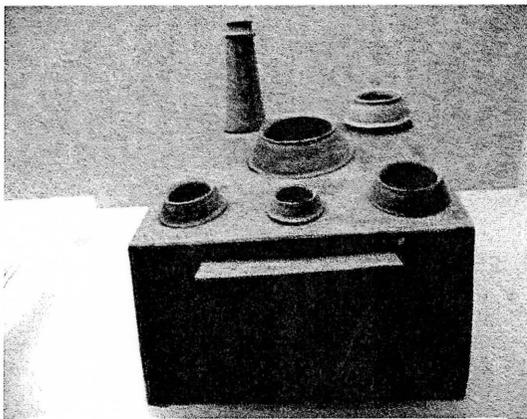


写真2 漢代のかまど模型
(遼陽博物館所蔵 2010/3/20 筆者撮影)

小麦粉の可能性もある。というのは後漢時代に小麦の粉食が普及していたからである。これほど多様な素材が一つの画像石に描かれることは、当時最高の調理技術を示していると考えられる。

第7図は動物を主題とするものである。上段には、二人の男性が棒に豚の四肢をくくりつけて担ぎ、まさに台の上に置こうとしている。その近くの一人の男が羊を解体している。下段には加工した魚と動物を台の上に並べ、これから乾燥しようとする姿がある。カマド番は真剣に火の様子を見つめ何か貴重な料理を煮炊きしているようである。こうした調理形態が今日まで全く変わっていないのは興味深い。

上述した5点の庖厨図から、当時の調理に関する具体的かつ貴重な情報を得ることができる。まず、共通点としては羊、豚・鶏、兎、魚などの肉類や干物が吊るされる場面と、肉類の乾燥や煮焼の場面が挙げられる。陸上や海洋、河川から豊富な食材を集め、豪華な料理を調理していることから、素材の多様性、そして漢代の調理師が高度な技術を身につけていたことが推測できる。また、調理に使う道具にはまな板、庖丁、焼串、ざるなどがある。特に第6図において、土や石などでできた作り付けの堅固な料理用かまどが描かれている。かまどの形が四角で、その上で煙突がついている。大きな鍋はかまどの上のせて直火で熱したのである。多くの庖厨図にこのような料理用かまどが描かれている。さらに、近年、中国東北地方に位置する明代の軍事的都市である遼陽から漢代のかまどの模型が出土したことは当時、このような料理用かまどの使用が一般的であったことを意味すると考えられる(写真2)。

素材の取り扱いについて、多様で高価な素材の調理に特化した調理師も存在していることから、すでに調理師の専門集団が存在していた可能性がある。このような専門集団の存在は素材に対して一定の技術が要求される調理において、分業が発達していたことを反映している。さらに、もっとも普遍的にみられるのが獣肉などの干物であり、これらの表現から、保存食品が当時すでに数多く登場し、宴会を支える重要な素材の一つであったことを物語っている。冷蔵・冷凍設備の無い古代には、たとえ魚・



第7図 山東沂南画像石墓 庖厨図（後漢末期 沂南文化館所蔵）

出典：曾昭楡・蔣宝庚・黎忠義『沂南画像石墓発掘報告』文化部文物管理局 1956 図版48

肉の干物でも春と夏の両季節には長期保存が難しくなる。山東省の秋は今でも収穫の季節であり、越冬の準備の時でもある。そうした意味からも、吊るされ乾燥加工されている肉類は秋の季節を暗示し、夏ではなく秋の行事であることを示唆していると見なすことができる。

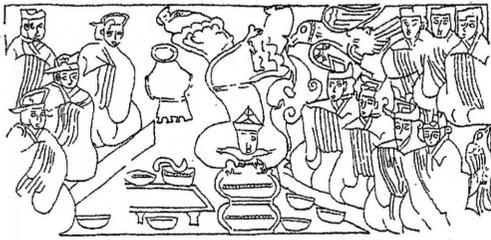
ここで、当時の気候の特徴について瞥見してみよう。1920年代から、気象学、地理学、歴史学、農学などさまざまな分野において、中国の古代気候に関する研究が多く蓄積されてきた¹⁵⁾。とくに地理学者、竺可楨の「中国における五千年近くの気候変遷に関する研究」は中国だけではなく、国際的にも注目され、中国歴史気象学の基礎を固めた研究として位置づけられた¹⁶⁾。この論文によると、春秋時代から西漢までは長い温暖期が継続した。寒冷期は東漢時代から始まっており、4世紀前半まで持続した。その時の年平均気温は1960年代より約2、3℃低下しており、その後南北朝時代に寒冷期が訪れ、6世紀前半までの河南・山東一帯の気候は1960年代より寒かった。そのうち7世紀中期(唐代)まで、気候は温暖化した¹⁷⁾。竺の研究によると、中国の漢、唐時代の気候は温暖—寒冷(東漢)—温暖という変化を経験した。このうちでも、寒冷な気候は食物の長期保存に有利な環境を提供していたといえる。

では、文献史料には漢代の食文化についてどのように記録されているであろうか。画像石に描かれている食材の裏付けとして、『東觀漢記』¹⁸⁾における食の記事を抽出して第2表にまとめた。この表には全部で21件の素材名があり、バリエーションの豊富さ、多様さを示している。それを大別すると、①肉類：羊・牛・豚・犬・馬・兔・鹿など、②穀物類：餅・豆粥・麦飯、③野菜・果物類：葫蒜・橙・橘・龍眼・荔枝、④魚介類、⑤酒類、となる。ここで、注目したいのは肉類である。第2表にある33件の項目には「肉」と関連のある記事は20件を占めているように、「肉」は漢代において消費価値の高い食材だといえる。とくに、羊肉は食用だけではなく、事例番号15・19・21に記したように賜物、贈答品としても使用されていることが特徴の一つである。事例番号15には、羌との戦中に矢に当たって足(脛脛)が負傷した馬援の療養に、君主は「羊三千、牛三百頭」を与えたことを記している。羊の頭数を牛の十倍も与えるということは、当時、牧羊の発達によって、羊肉食が一般的な存在となり重要な地位であったことが窺える。では、一般的に庶民はどのような肉を食用にしていたのであろうか。事例番号18には、「閔仲叔は生活が貧しい上に、病気にかかり、肉を買う金がないため、一日に一枚の豚肝しか買えない」と記している。この記事には漢代の

第2表 『東觀漢記』に記載されている食生活

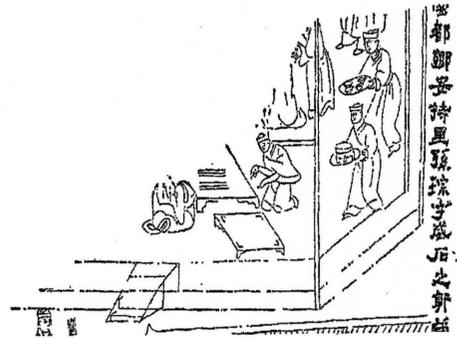
| 番号 | 種類 | 記事 | 典拠 |
|----|-----------|---|------------|
| 1 | 酒、肉 | 帝飲食語笑如平常、独居輒不御酒肉。 | 卷一 世祖光武皇帝 |
| 2 | 狗、馬 | 趙王庶兄胡子進狗炊馬髓。 | |
| 3 | 魚 | 禹進食炙魚、帝大饗咄。 | |
| 4 | 米、魚、塩 | 彭寵遺米糲魚塩以給軍糧。 | |
| 5 | 粟 | 自王莽末、天下旱霜連年、百穀不成。元年之初、耕作者少、民飢饉、黄金一斤易粟一石。 | |
| 6 | 酒麴 | 二年詔禁民無得酤賣酒麴。 | 卷三 敬宗孝順皇帝 |
| 7 | 酒 | 乃休諸將、置酒、賞賜之。 | |
| 8 | 麦、兔、豆粥 | 時天寒烈、衆皆飢疲、馮異上豆粥。明且上謂諸將、曰昨日得公孫豆粥饑寒俱解及至南宮關王郎軍將至、馮異進一箭麦飯兔肩、因渡呼沱河。 | 卷九 馮異 |
| 9 | | 彭師殿東入弘農界、百姓持酒肉迎軍。 | 岑彭 |
| 10 | 牛、酒 | 越人伺候者聞車聲不絕、而門限斷、以漢兵大來、乃奉牛酒勞軍、由是遂安。 | 卷十 臧宮 |
| 11 | 牛、酒 | 馮異……使中大夫致牛酒、宗族会郡县給費。 | |
| 12 | 肉 | 姜胡見客、肉未熟、人人長跪前割之、血流指間、進之于固、固輒為咄、不穢賤之、是以愛之如父母也。 | 寶固 |
| 13 | 飯 | 禹巡行守舍、止大樹下、食糲乾飯屑飲水而已。 | 卷十一 張禹 |
| 14 | 酒 | 郭況遷大鴻臚、上数幸其宅、飲酒、賞賜金帛甚盛。 | 郭況 |
| 15 | 菜羹 | 堅鐔北当董訢、一年間道路隔絕、糧餽不蜀、鐔疏食菜羹、與士衆共之。 | 堅鐔 |
| 16 | 羊、牛 | 援為隴西太守、討羌、中矢貫腓脛、上聞、賜羊三千、牛三百頭以養病。 | 卷十二 馬援 |
| 17 | 鹿 | 朝送鹿膾、寧用飯也。 | 馬光 |
| 18 | 牛、酒 | 汝南太守歐陽歆召郅儁為功曹、汝南舊俗、十月饗会、百里内皆賣牛酒到府飲饗。 | 卷十五 郅儁 |
| 19 | 猪肝 | 閔仲叔……居安邑、老病家貧、不能得錢買肉、日買一片猪肝。 | 卷十六 閔貢 |
| 20 | 羊 | 每臘、詔賜博士羊、人一頭、羊有大小肥瘦。時博士祭酒議欲殺羊、稱分其肉。 | 甄宇 |
| 21 | 肉 | 超行詣相者曰「祭酒、布衣諸生爾、而当封侯萬里之外。」超問其狀。相者曰「生驚顛虎頸、飛而食肉、此萬里侯相也。」 | 班超 |
| 22 | 牛、羊 | 太守王朗餉給糧食、布帛、牛羊、一無所留。 | 桓胤 |
| 23 | 牛、酒 | 逾年詔、使賜牛酒。 | 桓焉 |
| 24 | 豬 | 承官……、琅邪姑幕人。少孤、年八歲、人令牧豬。 | 卷十七 承官 |
| 25 | 酒 | 李充兄弟六人、出入更衣、家貧親老、充妻勸異居。充使釀酒、会親戚、充啓其母曰「此婦勸異居。不可奉祭祀、請去之。」 | 卷十九 李充 |
| 26 | 酒、肉 | 張表……遭父喪、疾病曠年、目無所見、耳無所聞、服闋、醫藥救療、歷歲乃瘳。每彈琴側愴不能成聲、見酒肉未嘗不泣、宗人親厚節会飲食宴、為其表不設樂。 | 張表 |
| 27 | 小麦、葫蒜 | 李恂為兗州刺史、所種小麦、葫蒜、悉付從事、一無所留。 | 李恂 |
| 28 | 酒 | 父來、適会正臘、公卿罷朝、俱賀歲、奉酒上酹父壽。 | 張酺 |
| 29 | 魚、肉 | 常念兄與嫂在家勤苦、而已獨尊榮、故常服羸糲、不食魚肉之味。 | 魏霸 |
| 30 | 蔬食 | 楊震……性公廉、不受私謁、子孫常蔬食步行。 | 卷二十 楊震 |
| 31 | 餅 | 父嗜餅、每自買進之。 | 卷二十一 蕭彪 |
| 32 | 肉 | 今後宮之女数千、食肉衣綺、豈不貧困乎! | 陳蕃 |
| 33 | 橙、橘、龍眼、荔枝 | 建武中、南單于萊朝、賜御食及橙、橘、龍眼、荔枝。 | 卷二十二 匈奴南单于 |
| 34 | 醇酒 | 母家素豐、資産数百万、乃益釀醇酒、買刀劍、衣服。 | 卷二十三 呂母 |

出典：漢 劉珍等撰『東觀漢記』 台湾中華書局 中華民國59年



第8図 山東肥城・孝堂山石室画像石
宴飲図（後漢）

出典：関野貞「支那山東省における漢代墳墓の表飾」
『東京帝国大学紀要』第8冊 第1号 1916



第10図 山東諸城涼台画像石墓 宴飲図
（後漢後期 諸城県博物館所蔵）

出典：任日新「山東諸城漢画像石」『文物』1981第10期



第9図 山東諸城涼台画像石墓 宴飲図
（後漢後期 諸城県博物館所蔵）

出典：任日新「山東省諸城漢画像石」
『文物』1981第10期

人々が豚の肉だけではなく、内臓も食用とすることを示している。さらに、資力に乏しい人々は羊肉どころか、豚の肉も口にすることができないことも示している。この第2表の記事を通して、画像石に描かれている羊・牛・豚・犬・魚・兔・鹿などの素材が使用されていることが文献でも確認できた。もう一つ、記事の中で重要な示唆を与えてくれるのが、社会的階層の高い官僚集団による羊肉の消費であり、食文化の階級性を顕在化させている。当時、どのような食材が高級品で、どのようなものが一般的なのか、そして食をいかに楽しむか、どれほどの贅沢をしているのかが一目瞭然となる。

次に宴飲図の場面を見よう。第8図は多くの土人が正座して飲食している場面である。画面には左右両列に土人が並置されている。中間には長い台が置かれ、その上には円形の盤、勺を入れた鼎などの食器が置かれている。

第9図は80人以上の盛大な宴会を表現している。この豪華絢爛たる宴会は舞踏、音楽、雑技によって構成され、展開していることがわかる。この80人以上のなかには富者や豪族は当然として、舞踏、音楽、雑技の担い手、また断髪によって厳しい罰を受けたと思われる人も参列している。すなわち、参加者の多くは演技者であると思われる。画面の上段には土人のような人が正座しており、その手前に円形の盤が置かれている。



第 11 図 山東省沂南画像石墓 宴飲図
(後漢後期 沂南文化館所蔵)

出典：曾昭和・蔣宝庚・黎忠義

『沂南画像石墓発掘報告』

文化部文物管理局 1956 図版 28

第 10 図は宴会の一部を描いており、実際に料理を運ぶ 2 人の従者の表現が認められる。料理の種類は不明であるが、魚、肉を使用した高級料理と推測できる。2 人の従者が料理を会場まで運ぶということは、厨房が会場の隣、あるいはすこし離れたところにあることを意味し、豪邸の広さ、身分の高さを示唆していると考えられる。

第 11 図は食品の配列を主題とする。画面左側に方形と円形の台はそれぞれ 2 台ずつある。2 台の方形台にそれぞれに 10 個の耳杯が並べられている。2 台の円形台のうち 1 台に食品を載せた円形の盤、もう 1 台には 2 尾の魚が置かれ、近くに壺・勺・鉢などの食器も置かれ、食品の豪華さが窺えらる。

ここで、魚料理に注目したい。中国では魚文化への重視は太古から始まったのである。商代の甲骨文字に「魚」の文字がすでに存在していた(写真 3)。

『詩経』にも魚の文字が頻出している。また、『古楽府詩』には

客従遠方來、客は遠方から來られ、
遺我双鯉魚、我家に二尾の鯉をお土産にし、
呼兒烹鯉魚、子供に鯉を料理させ、
中有尺素書、中にメッセージがある¹⁹⁾。

という詩がある。この 20 文字には、①魚はお土産として使用できる、②魚の数は二尾を強調している。それは中国文化における「偶数」へのこだわりを表している。③鯉魚の高級感である。『詩経』には「豈其食魚、必河之鯉」という詩句がある。この「鯉」は黄河の鯉を意味する。つまり、当時、黄河流域に

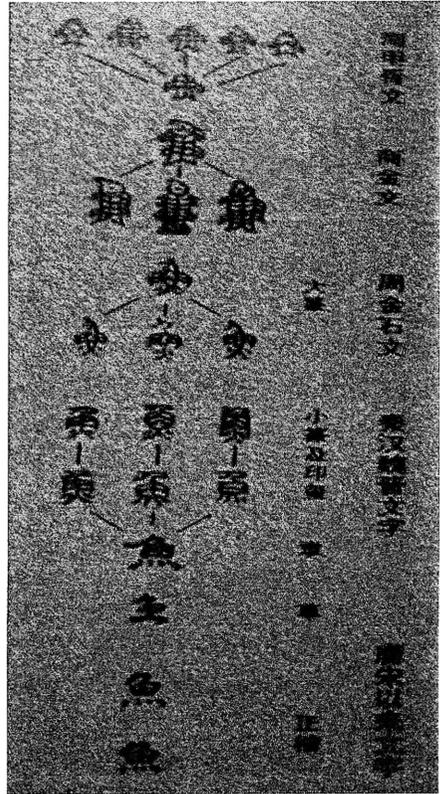


写真 3 「商周北土展示」の文字演変
(遼寧省博物館 2010/3/22 筆者撮影)

位置する山東地域における宴会に登場する魚は黄河の鯉だと推測できる。④魚は友情と信頼の象徴であり、人間関係と信頼関係を維持する道具として位置付けられている、という要素を包含していることが考えられる。この「人間関係と信頼関係」は具体的に祭祀・婚礼・祝賀などの宴会にも呈している。すなわち、魚は食物という役割以外、さまざまな文化的な意味もする。山東省には河川、湖が多く分布している。その上に、臨海という地理的な位置は豊富な水産資源が提供されている。したがって魚文化の発達は当然であろう。

以上 4 点の宴飲図には料理を供えたと思われる食器にすぐれた円形の盤、三脚の壺や鉢が使用され、また台の前には案や壺・勺、鉢、蓋や杯、勺を入れた鼎などの高級な容器が多く描かれており、登場し

ている容器の種類の多様さ、宴会のきわめて複雑な構成が認められる。これらの容器は、食器として儀式の種類や参加者の身分を表象し、もっとも重要な社会的位置づけをもっていたといえる。すなわち、食物・食事作法の形式化、儀式化にともなって、食器の多様化、高級化がみられる。さらに、多数の人物の舞楽、雑技を演じる場面までも含むため、盛大な宴会の情景が窺える。これらの画像は大規模な宴会のシーンであり、当時、豪華な料理が存在したこと、食の空間を重視することは疑いない。

漢代においては、画像石および『東観漢記』に表現されているように、地方貴族の中には経済力が向上し、食生活も豊富で豪華な者が現われてきて、華麗優美な食文化が展開された。彼たちは宴会に惜しみなく大金を投じて、食に衆目が集まった。料理の豪華さはもちろんであるが、食器も豪華なものであり、彼たちの権力を誇示する意図が窺える。それと対照的に、第2表の事例番号18、23、24、28に登場するように、一般庶民の生活は奢ったものではなく、むしろ困窮しており、貴族とは格段の差をもつ低いものである。つまり漢代の食文化は貴族的な料理が第一級であった。

5. おわりに

以上、画像石の庖厨図と宴飲図の考察を通して、山東省の人々が今日恩恵を被っている食文化の基礎は、早くも漢代に形成されていることを確認できた。さまざまな歴史的条件と自然環境のなかで、漢代の人々は食生活の多くを伝統的な家畜である羊・家鴨・豚・犬・魚などの干物に頼り、多様な食材を巧みに利用していたことが分かる。さらに、これらの動物の乾燥肉を保存食として利用したのは、古代中国食文化の特徴の一つであるということが確認できる。

注目したいのは調理における分業である。第3-5図に描かれているように、42人の調理師はそれぞれ高度な調理技術の持ち主であったと思われるが、それぞれの担当部門はきわめて細分化されていた。それらは羊・家鴨・豚、魚などの屠殺係、肉の干物

造り係、串焼き係、水汲み係、カマド係、煮炊係、薪係、調味係、運搬係、主食管理係など10種余りになる。このように調理師が秩序立った形で配置されることは当時の宴会の盛大さ、豪華さを示唆しているのと同時に、漢代において、この地域では素材の多様化につれて、紅案・案²⁰を厳密に分けており、このことは漢代における山東省食文化の隆盛を示している。

一方、亡くなった先祖を祭る時、埋葬する場所に、この多様な肉類が描かれたことは、被葬者の強い権力と豪華な生活ぶりを象徴している。最も美味しい食べ物、最も新鮮なものを用意して、先祖を祭り、祖先に感謝と敬意がこめられていたという意味も看取れる。

山東省の食文化は数千年の歴史の中で継承・発展し、独自の料理文化を形成してきた。陸上や海洋、河川から豊富な素材を集め、多彩、豪華な料理を調理していることは今日も変わらないことである。本稿では、山東省漢代画像石に描かれている食生活の基本的性格について検討した。主食、副食などの個々の問題について検討する余地はなかったが、これは今後の課題としたい。

付記

本稿作成にあたって、神戸大学人文学研究科長谷川孝治先生にご指導を頂きました。また、調査に際しては、山東省博物館、山東省図書館、済南市図書館、諸城県博物館、莒県博物館、嘉祥県文物局、山東大学図書館、遼寧省博物館、遼陽博物館にお世話になりました。記して感謝いたします。なお、本稿の骨子は人文地理学会 2007年11月18日（於、関西学院大学）で発表した。

注

- 1) 葛劍雄、胡雲生 (2007) : 『黄河與河流文明的歷史觀察』黄河水利出版社、29 p
- 2) 楊愛国 (1991) : 「漢画像石中的庖厨図」考古、11 期
牛天偉、李真玉 (2000) : 「浅析漢画中的酒文化」南都学壇、3 期
魏仁華など (1997) : 「試論漢画中的飲食文化」南都学壇、5 期
篠田統 (1974) : 『中国食物史』柴田書店
林巳奈夫 (1975) : 「漢代の飲食」『東方学報京都』、第 48 冊
渡部武 (1981) : 「漢代の画像に見える厨房と調理」『史観』、107 冊
田中淡 (1985) : 「古代中国画像の割烹と飲食」、石毛直道 (1985) : 『論集 東アジアの食事文化』平凡社、
- 3) 安作璋、王克奇「齊魯文化在傳統文化中的地位及其現代價值」、中華書局編輯部編 (2003) : 『「中国傳統文化與 21 世紀」國際學術研討會論文集』263 p
- 4) 黄松 (1991) : 『齊魯文化』遼寧教育出版社、84 p
- 5) 澤田正熙 (1968) : 『戦国策』上 明德出版社、pp148-149
- 6) 小竹文夫・小竹武夫訳 (1957) : 『史記』列伝篇 VI 弘文堂、204p
- 7) 前掲 6) pp211-212、
- 8) 前掲 6) 214 p
- 9) 孫祚民主編 (1992) : 『山東通史』上卷 山東人民出版社 117 p
- 10) 前掲 9) 117 p
- 11) 李堯林 (1981) : 「山東漢画像石概述」文史哲、2 期
- 12) 清 章文萊・官擢午纂修『光緒嘉祥縣志』
- 13) 前掲 12)、「嘉祥彈丸区耳、而山半之崔巍盤磚、民不知有樹植幾不毛地矣」
- 14) 前掲 12)
- 15) 蒙文通 (1925) : 「中国古代北方氣候考略」史学雜誌、第 2 卷、第 2 期
竺可楨 (1925) 「中国歴史氣候之變遷」東方雜誌、第 22 卷、第 3、17
胡厚宣 (1944) : 「氣候變遷之殷代氣候之檢討」中国文化研究匯刊、第 4 卷上冊
徐近之 (1955) : 「黃淮平原氣候歷史記載的初步整理」地理学報、第 21 卷、第 2 期、(1957) : 「黄河中游歷史上的大水和大旱」地理学資料、第 1 期

- 竺可楨 (1972) : 「中国近五千年來氣候變遷的初步研究」考古学報、第 1 期
- 任振球 (1986) : 「中国近五千年來氣候的異常期及其天文成因」農業考古、第 1 期などがある。
- 満志敏、張修桂 (1990) : 「中国東部十三世紀温暖期自然帶的推移」、復旦学報、第 5 期
- 張丕遠 (1996) : 『中国歴史氣候变化』山東科学技术出版社
- 16) 徐近之 (1981) : 「我国歴史氣候学概述」史念海主編『中国歴史地理論叢』第一輯、陝西省人民出版社、177 p
- 17) 竺可楨 (1972) : 「中国近五千年來氣候變遷的初步研究」考古学報、第 1 期
- 18) 漢劉珍等撰『東觀漢記』台湾中華書局 中華民國 59 年
- 19) 宋 郭茂倩 (1979) : 『樂府詩集』「相和歌辭十三 瑟調曲三」中華書局、556 p 筆者訳
- 20) 調理上の区分で、紅案は料理を作ること。白案は飯炊き、烙餅焼き、餃子作り、マントー蒸しなどのこと。

参考文献

- Chang, Kwang-chin (1977) : 「Food in Chinese Culture.」, New Haven:Yale University Press.
- 楊遠 (1978) : 「西漢塩鉄工官の地理分布」、香港、中国文化研究学報、九上
- 張光直著、量博満訳 (1980) : 『考古学よりみた中国古代』雄山閣
- 郭声波 (1984) : 「歴代黄河流域鉄冶点的地理布局及其演變」陝西師範大学学報、第三期
- 吳浩坤、潘悠 (1985) : 『中国甲骨学史』上海人民出版社
- 土居淑子 (1986) : 『古代中国の画像石』同朋舎 1986
- 張学海 (1987) : 「從考古發見看山東在我国古史上的地位」文史知識、第 10 期
- 杜昇雲 蘇兆慶 (1988) : 「東夷民族天文学初探」北師大学報、第 3 期
- 王樹明 (1989) : 「考古發見中的陶缸与我国古代的釀酒」『海岱考古』第 1 集 山東大学出版社
- 孫机 (1991) : 『漢代物質文化資料図説』文物出版社

- 劉德增 (1997) 『山東人』 山東人民出版社 1997
- 彭邦炯 (1997) : 『甲骨文農業資料考辨与研究』 吉林文史出版社 1997
- 胡兆量など (2001) : 『中国文化地理概述』 北京大学出版社
- 彭衛など (2002) : 『中国風俗通史・秦漢卷』 上海文芸出版社
- 陳 平 (2002) : 「略論東夷文化在中国上古諸文化中的先進地位」 中国先秦史学会政協莒県委員会『莒文化研究文集』 山東人民出版社
- 陳文華 (2005) : 『中国古代農業文明史』 江西科学技术出版社
- 李少林 (2006) : 『漢代文化大觀』 内蒙古人民出版社
- 王仁湘著 鈴木博訳 (2007) : 『中国 食の文化誌』 原書房
- 陳振裕 (2007) : 『戦国秦漢漆器群研究』 文物出版社
- 齊濤主編 (2007) : 『中国民俗通志』 山東教育出版社
- 陶思炎 (2008) : 『中国魚文化』 東南大学出版社
- 丁邦友 (2009) : 『漢代物価新探』 中国社会科学出版社
- 候仁之 (2009) : 「淄博市主要城鎮的起源和發展」 『歴史地理学的視野』 生活・読書・新和 三聯書店
(う あ・神戸大学大学院文化学研究科学術研究員)