

# 食文化の比較研究

—中国と日本の場合—

705-017 曹 晨 指導教官 千葉 貢

## A comparative study of food culture

— In the case of China and Japan —

CHEN Cao

### はじめに

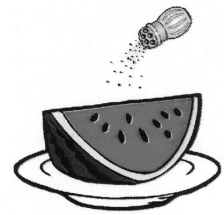
日本に留学する前に中国で日本語を勉強していた。  
そこで日本語を学んだ曹ソウ先生から日本の習慣などの話も聞くことができた。  
その中で最も印象が深かったのは、日本ではスイカを食べるときに塩をかける  
と聞いたことである。中国では考えられない習慣の違いで、とても信じるができなかった。

その後、日本に留学できることになり、実際に日本人がスイカに塩をかけているところを目撃することになった。やはり先生の話は本当だった。なぜ塩をかけるのか、不思議に思っていると、友人に「こうすると甘さが増すんだよ。試してごらん。」と勧められた。

中国で果物を食べるときは、甘さが足りない場合には砂糖を使う。これが常識である。甘さが必要なときに塩をかけるのでは逆効果ではないか、と思いながら試してみた。残念ながら、やはり変な食感だった。

中国で日本語を勉強していたときは、当然のことだが、中国語と日本語の違いに苦労した。語順の違いに始まって、文字の種類の高さ、助詞の違い、尊敬語の違いなど、「同じ漢字圏」の国なのに、なぜ、こんなに複雑な言葉にしなければならないのか理解できなかった。しかし、「同じ箸の文化圏」の国なのだから、味覚の違いまではないと思っていた。それが、このスイカである。この御蔭で、日本と中国の食文化の違いに強い興味を持つことになった。

留學生活も7年間になる。この7年間の日本での生活と、それまでの中国の生活の両方を経験してきて、改めて、それぞれの食文化の違いを実感することができた。その体験をもとに日本と中国の食文化の比較を修士論文のテーマにしたいと考えた。もちろん、まだまだ浅い体験しか持っていないため、難しい論証はとても出来ないが、あくまで、私なりの体験に基づいた比較文化論になるように心掛けたい。



## 第一章 箸の文化

### 1. 箸の違和感

中国と日本。「同じ箸文化の国」であるから、食事のときに最も頻繁に使う道具は箸である。当然、私も中国で小さい頃から箸の使い方には親しんできた。だから、初めて日本に来たときも、箸を使う食事の仕方に不安を覚えることはなかった。

ところが、日本に来たばかりのとき、食事をするたびに一番気になったのが実はその箸だった。使い慣れていたはずの箸が何か変なのである。何が気になったのかと言うと、中国と日本の箸の形と重さの微妙な違いだった。比較して見れば、それはわずかな違いかもしれない。しかし、毎回、食事をするたびに否応なく手に残るその違和感は、当時の私にとって決して小さなものとは思えなかった。

日本の箸は、とにかく軽すぎて使いづらかったのだ。ものをつかむのに、あまりにも頼りない感じがした。例えて言えば、子供用の短い箸を使ったときの頼りなさと言えば想像できるだろうか。それでも、日本で暮らして半年もしないうちに日本の箸にもすっかり慣れていった。今にして思えば、逆に中国の箸が重すぎたようにも感じられる。

同じ箸なのに、この差は何故なのだろう。これまでずっと中国と日本は「同じ箸文化の国」と思ってきたが、実はかなり違った文化なのかもしれない。箸という道具に違いが生じるのは、やはり中国と日本の食材の違いから来るものなのだろうか。こんな疑問を覚えるようになった。

このように、私の「中国と日本の食文化の比較」への関心は、スイカの食べ方から始まって、この箸の違和感の体験により、さらに深まった。

### 2. 食事の方法の違い

箸について研究する前に、その前提として世界の食事の方法に、「手食」「ナイフ・フォーク食」「箸食」の三つがあることを調べた<sup>(註1)</sup>。この中で最も古いのは旧石器時代以降の手食だが、その後、「火食」の文化の発達に伴って、箸やフォークが作られた。

また、手食が決して原始的な食事方法ではなく、精神的、宗教的な側面があることを回教圏と日本の状況から研究した。回教圏では箸やフォークが汚れていて手が清浄なものとされているのに対して、日本では手が不浄であるから箸を使うという、逆の捉え方をしている。さらに、日本がおにぎりや、西洋がパンを手で食べているように、まだどの文化圏でも手食の部分は多く残っている。このことが、手食が食事の原点であることを示している。

### 3. 中国と日本の箸の違い

中国では、箸を「<sup>クワイズ</sup>筷子」と呼ぶ。「素早く動くもの」という意味である。日本の箸は軽くて先端が細くなっているが、これは（手や口を使わない）魚の食べ方に関係がある。より自分の指先のように素早く動かすことを求めたのは日本の箸のほうだった。

そして、日本の箸に比べて中国の箸は圧倒的に重いことが特徴的である。それはなぜか。やはり、実用を超えた精神的な理由がある。中国の四大名作のひとつである小説「<sup>こうろうむ</sup>紅樓夢」の一節にも見られるように、中国では箸の重さは、その家族の裕福さを表すからである。

### 4. 誰の箸

日本の箸で何よりも驚いたことは、誰の箸かが決まっていることだった。友人の家に招かれたときに、誤っておばあさんの箸を使ってしまった失敗の経験が強烈な印象となった。他人の箸は使わないという習慣は日本人の古くからの精神文化に起因した「穢れ」を嫌う風習によるものと思われる。その「穢れ」を清めるのが「<sup>みそぎ</sup>禊」という風習である。ただし、「穢れ」の意識だけでは自分の箸を持つ風習はできなかったのではないかという疑問を持った。その風習が可能になったのは「形が他の人のものと区別できる」という条件が重なったからではないか。日本でも、箸を使い始めた当初はみな同じ形をしていたはずである。おそらく贈り物の習慣などから、夫婦茶碗のように、男性用、女性用の茶碗や箸が作られたことが始まりではないかと思われる。

もうひとつの理由は、日本人の「精霊崇拜精神」である。日本人は、すべてのものには「霊」があると信じている。人の使ったものにはその人の「魂」が宿っている。「私の箸」の誕生も、この「精霊崇拜精神」と無関係ではないように思われる。そして、この風習は「穢れ」にも当てはまる。すなわち、モノには「魂」と同様に「穢れ」も宿るのだ。だから、人の口に入る箸には、とりわけその人の魂と穢れが宿っていることになる。

### 5. 箸文化の違いを生んだ「火」の文化

日本の箸は、用途によって、菜箸・盛りつけ箸・食事箸・取り箸・菓子箸の五つに分かれている<sup>(注5)</sup>。このように日本では、箸に様々な機能を求めているが、その求められる機能に合わせて箸以外の道具を作り出すのではなく、あくまで、箸の形を工夫し、箸の種類を増やすことで解決しようとしてきたようだ。中国にはここまでの種類はない。どうして中国の箸は少ない種類のままでいられたのだろうか。それが中国の「火」の文化である。

日本の料理は、調理しないことが最高の調理になるという面がある。これに比べて、とにかく中国の料理に火は欠かせない。なぜならば、中国の国土は非常に広いため、食材を新鮮なまま遠くに運ぶことができないからだ。このような事情のある中国の調理法は、やはり強い火力の中華なべが主体になる。したがって、箸の出番は少なからざるを得ない。このことが、中国の箸の種類が少ないことの大きな理由ではないかと考えられる。

## 第二章 湯呑の文化

### 1. 湯呑と取っ手

初めて日本の回転寿司の店に入って驚いたことがある。それは、何十種類もの寿司が小さな皿に乗って延々と回り続けていることではなく、実は、湯呑茶碗の形だった。あれほど熱い湯を注いで持つのに取っ手がないのである。中国で茶を飲む湯呑は「茶杯」といって取っ手がある。熱い茶を注ぐのだから、持つ手が熱くない工夫をするのが当然だろう。予想どおり、持つ手が熱くて仕方がなかった。日本人は熱くないのだろうか。そう言えば、炊いたばかりの熱いご飯を直接手で握って「おにぎり」をつくるのを見たことがある。日本人の手は特別に厚くてできているのかもしれないと思った。湯呑に限らず、食器を手で持って食べるのも日本の特徴的な食事方法である。

また、ご飯を食べるのに使用する食器を「お茶碗」と呼ぶのも不思議だ。これは茶の風習に関係しているのかもしれない。

### 2. 日本の茶の文化

茶は唐の時代に中国から伝わった。最澄や空海などの留学僧によって日本に伝えられた茶は、単なる喫茶の習慣としてではなく、仏教と極めて深い関わりを持ち、礼儀作法や修行といった、より精神的な要素を深めていった。やがて、戦国時代末期に堺の千利休がこれまでの「茶道」の伝統をさらに発展させ、「茶の湯」を大成した。

茶の湯は、茶碗を手で持って回して飲む。言わば「素手の文化」である。そこでは「飲む」ことよりも「入れる」という行為を重視する。さらに言えば、「入れる」という行為に伴う「精神」を重視する文化である。

永く仏門で発展してきた喫茶の風習は、自然と一体となり、自分を「無」にする悟りの境地の追求と不可分のものではなかっただろう。日本の食文化が食材を自然のままに扱うことが最高の調理法だと考えることも、このような精神文化の表れだと思われる。

すべてのものには「魂」が宿っていると信じる日本人の「精霊崇拜精神」については、第一章で言及したが、茶の湯は、「魂が宿る」のを待つのではなく、「魂を込める」文化であると見ることができるのではないだろうか。

茶の湯は手間と時間をかけて招いた人を最大限にもてなす。もてなされた人は、一服の茶に込められたもてなしの心を感じ取る。「魂の込められた」茶器を手にとって、その手触りから大切なものであることを肌で実感する文化ではないかと思う。このような茶の湯の精神文化が日本人に特有の「和の文化」を形成し、大切な食をつかさどる食器を手で持って食べる習慣が生まれたものと思われる。

日本でも、コーヒーや紅茶は取っ手のあるカップを使う。コーヒーや紅茶には日本的な「和の精神」が適用されることはないから、熱くないように合理的に考えるということだろう。取っ手のない日本の湯呑みは、熱さを避ける工夫がないのではなく、むしろ、その熱さを手にとって感じ取ることに意味があるようだ。

### 第三章 縁起と陰陽の食文化

#### 1. おせちと重箱の縁起

日本の正月で縁起の良い食べ物と言えば「おせち料理」だ。例えば、「黒豆」は、まめまめしいという意味で、家族が一年間、まめ（健康）に過ごせることを願うなど、縁起のよい食材の名にあやかっ、福を招く食べ物として尊ばれてきた。また、おせち料理の入れ物である「重箱」は、めでたさを「重ねる」という縁起をかついだものだが、さらに、これからの繁栄の余地を願って、五の重には何も詰めずに空にしておくという驚くべき縁起へのこだわりが込められていた。本来、食べ物を詰めるために作られた容器であるはずなのに、何も入れないことが最もめでたいとする、まさに究極の活用方法である。

#### 2. 縁起の由来

茶柱が立つとなぜ縁起が良いのかというと、「滅多にない」「珍しいこと」だからだそう。ではなぜ、「滅多にないもの」が「めでたい」ことになるのだろうか。この答えを日本語の「有り難う」という言葉に見ることができる。

「縁起」とは、もともと仏教から生まれた言葉であるが、仏教では、人間に生まれたことは、りんねてんししょう輪廻転生を繰り返す中で、何億年、何兆年に一度、巡って来るかどうかわからない大変「有り難い（＝滅多にない）」チャンスなのだから、感謝し、無駄にしてはならないと説いている。

#### 3. 中国の陰陽食文化

中国の食文化が「合理的」であるのに対して、日本の食文化が「非合理的」であることへの不思議さに言及したが、本節では、中国食文化の根底にある「不思議さ」に触れる。

日本では、風邪をひいたときには発熱でビタミンCが不足するから、みかんを食べるのが普通だが、中国では、風邪をひいて熱があるときには、みかんは食べない。なぜなら、みかんは「熱・温」、すなわち「陽」の食べ物だから、身体が熱いときには食べてはならない食材だからだ。このような考え方が、中国古来の「陰陽五行」の考え方である。

「陰陽五行」とは、中国の自然観の根底を成す思想であり、あらゆる現象や万物には「陰」と「陽」が存在し、常に相互に影響しあっていると考えられている。「陰陽五行」では、自然界の森羅万象は、木・火・土・金・水の五つの元素に分類されるが、食材も同様に、「酸・苦・甘・辛・鹹（塩からい）」の「五味」と、「熱・温・平・涼・寒」の「五性」の五つに分類される<sup>(注2)</sup>。

したがって、このような理由から、中国では風邪をひいて熱のあるときに「熱・温」の食材である「みかん」を食べてはいけないのである。

広大な国土の中を運搬しなければならない物理的な理由から、中国料理の食材には乾物が多い。しかし、食材を乾燥させるということは、単に保存のためということだけではなく、天日干しをすることによって、「陽の気」を食材に注ぎ込み、それを食べることにより、体内に気を取り込むという「陰陽」の思想が少なからず影響しているからではないかと考える。

## おわりに

これまでの小論で、主に体験に基づいた中国と日本の食文化の違いを見てきた。日本のことわざにも「ところ変われば品変わる」とあるように、中国と日本、同じ箸の文化圏に暮らす私たちが、それぞれの風土と長い歴史の中で、それぞれの食文化を異なる方向に発展させてきた。その理由には、いわば、物理的な理由と精神的な理由のふたつあることが明らかになったように思う。

第一章では、箸の文化に触れた。中国の箸の種類が少ないのは、火の食文化が不可欠になる広大な国土という物理的な理由のためだった。しかし、中国の箸が重くなったのは、価値観のためである。同じように、日本の箸が軽くて種類が多いのは、生の食文化をベースとして機能を追及した結果だが、他人の箸を使いたがらないのは「穢れ」という精神的な理由によるものだった。

また、第二章では湯呑と茶の文化を、第三章では縁起の食文化をテーマとしたが、ここにも「本来の姿」から大きく変化してしまった日本の食文化に対して、多くの精神的な理由が見てとれた。すなわち、日本の茶の文化は、本来の「飲む」ことを超えて、「入れる」「もてなす」という、より精神的な行為を重視する文化に発展した。また、日本の調理法も、食材を自然のままに扱い、「調理をしない」ことが最高の調理法であるとした。そして、「縁起」にこだわるおせち料理は、本来の「食べる」ということよりも、縁起の良いものを「揃える」ことにこだわり、さらに重箱に至っては、本来、食べ物を詰めるために作られた容器であるはずなのに、「空にしておく」ことが最もめでたいとする、究極の使用方法をとっていた。日本のこれらの食習慣は、まさに「逆説の食文化」と呼べるものではないだろうか。

そして最終の第三章第3節「中国の陰陽食文化」においては、日本の食文化だけが非合理的なのではなくて、中国の食文化にも精神的な理由によって初めて説明できる事例に言及した。それが食文化はもとより、中国古来の宇宙観を形成する「陰陽五行」の思想である。

このように海をひとつ隔てただけの、同じ箸文化の国でありながら、それぞれに大きく異なる食文化を形成してきた中国と日本の「食文化比較」への興味は尽きることはない。この論文で言及できたことは、ほんの一例に過ぎないが、中国と日本の本質的な食文化の違いの一端には触れることができたのではないかと思う。

## 引用文献：

注1：本田総一郎著「箸とフォークの文化」、石川尚子など編集『日本の食文化九』雄山閣出版株式会社発行 p225

注2：劉影著『女性のためのはじめての漢方』池田書店発行 p154～p155

## 参考文献：

椎尾辨匡訳『國譯一切經 阿含部 一、二、三』大東出版社発行

王仁湘著鈴木博訳『中国飲食文化』人民出版社発行

直江広治著『中国の民俗学』岩崎美術社

倉林正夫著『祭りのこころ』富士リプロ(株)

奥村彪生ら著生活文化研究所編集『食文化と日本人——グルメ時代のたしなみ——』、啓文社行

李景芳著『日本人と中国人永遠のミゾ』講談社(株)

李景芳著『中国人を理解する30の「ツボ」』講談社(株)

稲田義行著『現代に息づく 陰陽五行』日本実業出版社発行(株)

井上聡著『古代中国陰陽五行の研究』株式会社翰林書房発行 1996年3月15日第一刷行、1996年7月20日第二刷発行