

中国の食事方法一歴史人類学的考察

学位請求論文

西澤治彦

2002年11月

凡例

※注は各章の各節内の通し番号とし、各節ごとに付した。また【図版】の番号は、各章ごとの通し番号とした。

※引用に際しては、本文に引用文献の書名か、もしくは著者名と出版年を記した。引用では、研究者名の敬称は略した。特に直接引用の場合は、著者名、出版年（原著／邦訳版）、頁を付記した。その際、原則として姓のみを記したが、中国人の姓は重複があるのでフルネームを記した。欧米の著者名を引用する際には、カタカナで姓のみを記し、初出に限り、原文のフルネームを付した。なお、邦訳を読んだ場合は邦訳の引用箇所を明記しているが、邦訳本があっても原著を読んだ場合は、原著の頁を引用している。

外国語文献（欧文・中国語）からの引用文（直接・間接引用とも）は邦訳してあり、依拠した文献が邦訳本であればそれをそのまま用いているが、原著の場合には、筆者による邦訳である。また中国語の場合は、原文とともに（ ）内に筆者による現代語訳を付した。なお、引用・参考文献は一括して巻末に付した。

※食卓の「卓」の字であるが、日本漢字では通常「卓」の字を用いているが、現代中国語では「桌」の字を用い、「卓」の字は「卓越」など、優れた、の意味で用いられている。本稿では、中国語と日本語で字体の使い分けをするのも煩雑であるし、引用した中国語も日本語に翻訳してあるため、原則として、「卓」の字で統一した。但し、一部の直接引用した文章（卓の起源を論じた尚乗和の一文など）では、「桌」の字のままとした。

一方、「坐」の字であるが、日本語では「座」を本字とし「坐」を別字としているが、現代中国語では「坐」は動詞の「坐る」の場合に、「座」は名詞の場合と、使い分けをしている。従って「座」の字を用いるのは「上座」「座次（座順の意味）」などで、他は「坐」の字を用いる。本論文では中国語の論文を多く引用しているほか、日本人研究者も論文の中で「坐法」などの場合には「坐」の字を用いているので、「坐法」「正坐」「平坐」「椅子坐」「坐具」などの他、「坐順」や「上坐」なども含めて、全て「坐」の字で統一した。

※本論文の印刷に際しては、1頁40字×40行で打ち出している。従って、1頁当たり、400字原詰め稿用紙で4枚の量になる。全文では、228頁あり400字詰め原稿用紙で図版などを含めて、912枚の量になる。

目次

第一章 序論

- 1 本論文の目指すもの
1) 本論文の目的・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1
- 2 先行研究の概要
1) 食事活動の諸過程の分類・・・・・・・・・・ 2
2) 人類学における食事文化研究・・・・・・・・ 5
3) 中国食文化研究・・・・・・・・・・・・・・ 11
- 3 方法論上の諸問題
1) 方法論上の諸問題・・・・・・・・・・・・・・ 14
2) 中国料理の特徴と歴史的な変遷・・・・・・・・ 21

第二章 食事方法の歴史的変遷（古代～宋元代の通時的研究―文献から）

- 1 古代における食事方法
1) 坐法と坐具の変遷・・・・・・・・・・・・・・ 25
2) 食台の変遷・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 29
3) 食器類の変遷・・・・・・・・・・・・・・ 41
4) 坐順と食事作法・・・・・・・・・・・・・・ 47
- 2 魏晉南北朝以降の大転換
1) 坐法と坐具の変遷・・・・・・・・・・・・・・ 54
2) 食台の変遷・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 56
3) 食事作法の変遷・・・・・・・・・・・・・・ 66

第三章 宴席における食事方法の歴史的変遷（明清～民国期の通時的研究―文献から）

- 1 宴席の手順―文献から・・・・・・・・・・・・ 75
1) 招待状の通知・・・・・・・・・・・・・・ 77
2) 出迎えから着席まで・・・・・・・・・・・・ 79
3) 食卓、およびその坐順・・・・・・・・・・・・ 82
4) 食事時の作法、および収卓・・・・・・・・ 87
- 2 宴席の手順―整理と分析
1) 招待状の通知・・・・・・・・・・・・・・ 91
2) 出迎えから着席まで・・・・・・・・・・・・ 94
3) 食事時の作法、および収卓・・・・・・・・ 98
- 3 考察
1) 儀礼の精緻化―明代の南京の事例から・・・・ 104
2) 食卓と坐順の変遷について・・・・・・・・ 106
3) 宴席にみえる中国人の人間関係・・・・・・・・ 108

第四章 家庭における日常の調理（民国期～現代の共時的研究―民族誌から）

- 1 誰が何を作るかを決めるのか・・・・・・・・ 113
1) 誰が何を作るかを決めるのか・・・・・・・・ 114
2) 主婦と鍵の問題・・・・・・・・・・・・・・ 116

3) 私房錢について	120
2 誰が作るのか	
1) 作り手のバリエーション	120
2) 拡大家族の中における役割分担	123
3) 女性のライフサイクル	128
3 分家後の父母の食事の世話	
1) 1930年代の河北、山東の農村における情況	129
2) 1950-70年代台湾の農・漁村における情況	135
3) 分家制度と父母の食事の世話	142
第五章 家庭における日常の食事（民国期～現代の共時的研究—民族誌から）	
1 どこで食べるか	
1) 食事の場所	147
2) 野良仕事の昼食、および食事の時間	151
3) 外で食べることについて	152
2 誰と食べるか	
1) 男女の別	157
2) 年齢・世代の別	159
3) 商家の場合	164
3 食事を通して見た家庭内の人間関係	
1) 家庭の食事システム	169
2) 中国における家の展開と「共食単位」	172
第六章 食事方法の構造分析（同時代中国の共時的研究—参与観察を中心に）	
1 食器類の分類と分析	
1) 坐法と食卓	175
2) 食器類	178
3) 箸	185
2 食事方法の記述と分析	
1) 食事方法の手順と作法	189
2) 食器の扱い方	192
3) 食べかすを食卓の上に置くことについて	194
3 食事方法の構造的特徴	
1) 平等生と共同性	197
2) 効率性と経済性	200
3) 緊張感と社交性	200
第七章 結語	
1 各章の結論	205
2 中国の食事コード	207
参考・引用文献リスト	217

第一章 序論

1 本論文の目指すもの

1) 本論文の目的

人間の食事活動の過程は、大別して、食物の獲得活動と消費活動に二分される。消費活動の過程はさらに、調理すること（cooking）と、食べること（eating）の二つに分けられる。調理することは、火の利用をはじめ、道具類の使用など人類の文化の問題と深い関わりがあるが、食べることは、その作法に共食者との人間関係が反映されるなど、調理以上に人間的、文化的な行為といえる。

本論文は、人間の食事活動のうち、後者の消費活動、とりわけ食べる過程に注目し、食物の分配方法や食べ方の分析を通して、そこに反映されているところの親族組織や人間関係、ひいては社会構造などを探ろうとするものである。従って、本論文が扱う内容は、狭義の「食事作法」よりはるかに広く、調理の準備からはじまり、食物の消費活動全体を含むものである。本論文で用いている「食事方法」とは、このような意味である。食事方法を記述するに際しては、坐法と食台、食具とその使われ方を一つの軸として、分配の仕方と食べ方を分析している。

本論文が研究対象とする地域は中国であるが、筆者の関心は中国のほか、朝鮮・日本を含む東アジア地域に及ぶため、必要に応じて東アジア地域内での比較に言及している。なお、中国本土に加え、香港と台湾も対象地域に含む。これには政治的な意図はなく、エスニック・チャイニーズの文化を対象としているということである。また、本文中に特に言及がない限りは、漢族（注1）を対象としている。とはいえ、広大な国土故に、私自身の中国経験は全土に及んでいないし、依拠する文献資料にも地域的な偏りがあることは否定できない。本論ではこうした制約を補うべく、中国各地の中国人や現地体験のある日本人研究者らとの議論をへて、できる限り中国全土に普遍的にみられる食事方法を描き出すように試みている。

従って本論は、文化人類学の論文ではあるが、いわゆるインテンシブなコミュニティ・スタディーに基づく民族誌ではなく、私自身の中国各地における長期の参与観察と、文献研究とを総合した研究である。食事方法という、「つかみ所のない」主題を研究するに際しては、従来の人類学の枠を越えた研究方法が模索されてしかるべきであると思う。

研究の対象とする時代は、これも従来の文化人類学の枠を越え、広範囲にわたる。というのは、我々が今日目にする中国人の食事方法というのは、決して古代から存在したものではなく、歴史的な変遷を経て形成されたものであるからである。それゆえ食事方法から中国人の家族制度や人間関係などを論じようとするならば、その歴史的変遷も押さえておく必要がある。特に中国では、後述するように唐宋代において、食事方法の大転換が起きており、これを無視することはできない。

但し、歴史的な変遷は、先行研究の論点を本論の主題にそって整理したものであり、本

論文は歴史学の研究論文ではない。それでも本論文が副題に歴史人類学的考察としているのは、現代の食事方法の詳細な分析から得られた結論を、歴史的な変遷の流れの中に位置づけると共に、現代の分析を鏡として、過去に起こった変遷の文化史的な意味を、再考したいと目論んでいるからである。歴史人類学的考察としているもう一つの理由は、家族制度と食事方法の分析や、フォーマルな宴席の手順の分析の部分において、用いている文献資料が、清末から中華民国期にかけてのものが多く、結果としてそれが中国の近現代史を反映したものともなっているからである。

参与観察に基づく食事方法の詳細な分析が可能なのはもちろん、同時代に限られる。従って、終章の食事方法の構造分析は、現代の中国を対象としている。時代が新しいほど豊富な文献と詳細な観察が可能となるのは、歴史的研究の宿命でもある。

食事の消費活動には、大別して、家族内における日常の食事と、フォーマルな宴会での食事に分けられる。さらに厳密に分類するならば、この家庭と外食という場に、ハレ（非日常）とケ（日常）という組み合わせがあり得る。言い換えれば、家庭におけるフォーマルな宴席と、外食での日常の食事というのが存在する。しかしながら本論文では、得られる文献資料の関係と、記述の便宜を考え、家庭内における日常の食事と、フォーマルな宴席（この中に家庭と外食とが含まれる）とに大別し、この両方を分けて分析している。民族誌で多く記述されているのは日常の食事であり、歴史的文献で残されている食事方法はフォーマルなものが多い。

中国の親族組織の研究は相当の蓄積があるものの、親族組織と食事方法との関係については十分な研究が成されてきたとは言えない。本論では民国期の民族誌の分析を通してこの問題に新たな視点を提示している。また宴席での食事方法は、近現代における儀礼の変遷を再構成しているのみならず、中国の人間関係およびその変遷、さらには中国社会の文化統合といった問題にも新たな視点を提示している。

こうした問題意識にのっとり、第2章では、中国の食事方法の歴史的な変遷を整理している。また時代的にこれを引き継ぐ形で、第3章では、明清代から現代までのフォーマルな宴席の手順を整理・分析している。第4・5章では、研究対象の場を家庭に設定し、清末から中華民国期にかけての民族誌を資料として、中国の家族制度と食事方法との関係を分析している。終章の第6章では、参与観察に基づき、同時代の中国の食事方法を記述し、構造的な分析を試みている。そして終章の第7章では、各章の結論を整理した後、中国の食事方法を食事コードととらえる立場から、コードの幅と社会のヒエラルキー、歴史的なコードの組み替えに関する諸問題などを、改めて整理、分析している。

2 先行研究の概要

1) 食事活動の諸過程の分類

先行研究を概観する前に、食事活動の諸過程を整理しておきたい。食事活動の諸過程の分類に関しては、すでに1960年代からいくつかの提案がなされている。

Ethnology (1962) に収められている、*Ethnographic Atlas* において、生存のための経済活動を記述する際の方法として、5つの主要な生活动のタイプを用いる提案がなされている。即ち、採集・狩猟・漁猟・牧畜・農業である。これに対し、ビールス (Alan R. Beals) は、1965年に、*Food is to eat: the nature of subsistence activity* と題する論文において、批判的なコメントを加えている。その概要は、空腹な人間にとっては、食物は獲得して食べるだけのものであり、人間の活動の主要な決定要素は、食物がどのように、いつ、そして誰によって得られるか、であるとしている。同様に、生活动の歴史的な起源よりも生活动の本質に関心をよせる人間にとっては、食物獲得のための準備 (漁猟の例でいえば、カヌーの制作、乗員の訓練など)・食物獲得 (例えば漁場や労働人数、時間、技術など)・食物の利用 (例えば食物の量、栄養価、保存など) などといった、3つの段階に関心を寄せるべきであるとし、*Ethnographic Atlas* の生活动の技術面に注目した分類に対して批判している。

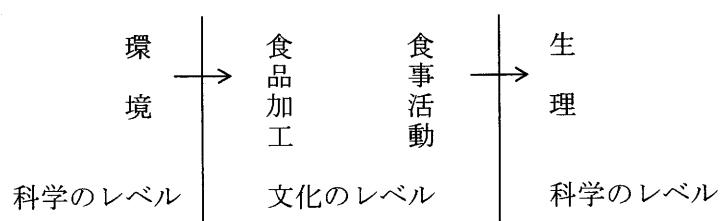
これを受けて、グリーンフィールド (Sidney Greenfield) は、1965年に、*More on the study of subsistence activity* と題し、より細分化した分類を提案している。

生活动の分類

	(1) 何を	(2) どう	(3) いつ	(4) どこで	(5) なぜ	(6) 誰が
I 食物の生産 A 食物獲得の為の 道具の生産 B 食物獲得の為の 道具の分配						
II 食物の分配						
III 食物の消費 A 食物の準備 B 食物の保存						

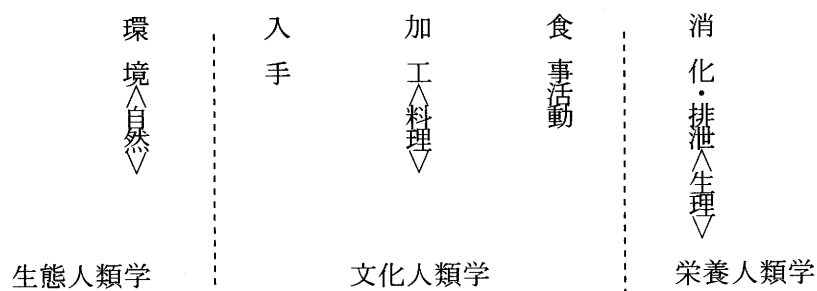
グリーンフィールドは他にも多くの分類が可能であるとし、こうしたアプローチの利点は、民族誌的資料を普遍的活動の連続にそって組み立て、それによって社会間の比較を行うことができるようになる、としている。グリーンフィールドの分類の特徴は、食物の生産、分配、消費と活動に、「何を」から「誰が」までの6つの問いを組み合わせた点にある。

続いて、近年の日本人研究者による分類をみてみたい。石毛直道は1973年に「食事文化研究の視野」の中で、食べることの手順を次のように図示している。



石毛は、図の説明として、食物の選択の段階から食事行動が始まっていることや、食事行動、食品加工は環境や生理のレベルからの影響も受けるため、一方的な矢印でつながるだけでなく、相互にフィードバック装置をもつものとして表現すべきかもしれないとしている。そして動物の場合、環境と口とが直結しているのに対し、文化を持った動物としての人間らしさは、その中間のレベルにこそあるとしている。そして従来の研究は、食品加工の面ばかりに焦点が当てられてきたとも総括している。

一方、西江雅之は、1980年に「食についての三つの事柄」の中で、食べ物に関する話題はおよそ次の5つに分類できるであろうとしている。即ち、1. 環境、2. 入手、3. 加工、4. 食事活動、5. 消化・排泄である。これをもとに対応する学問を加えたものが下の図である。



西江は、これらとは別に、もう一つの大きなテーマとして、食料の成分（栄養など）に関するものも加えている。そして文化と食べ物について述べる際に必要となるのは、これらのうち、入手、加工、食事活動の3つであるとし、これらを研究していく上での問題点に言及している。西江は、4の食事活動をさらに、（1）食事用具の使用、（2）順序規定に大別し、（2）の順序規定には、品目の食べ方、いわゆるコース、年齢、性別、社会的身分などによる食べる順序、座席の順序といったものが含まれるとしている。そして最後に「どのような物を、どのように入手し、それをどのように食べるか、このすべてのどのようにがなければ、〈食べられる物〉も決して〈食べ物〉にならないということは、〈食べ物〉が人間にとっては最も人間的、すなわち文化的なものの一例であるかということを示していると言えるだろう。また、そうしたどのようにかは、人々が生まれたときに既にその人の周囲で待ち受けているものである」と結んでいる。

本論文が「食事方法」という概念で分析しようとしている範囲を、これらの諸分類に従って換言すれば、「食物の利用」（ビールズ）、「食物の消費一何をどのように、いつ、ど

こで、なぜ、誰が」(グリーンフィールド)、「食事活動—文化のレベルとしての」(石毛直道)、「食事行動—どのようにして食べるか」(西江雅之)ということになる。

2) 人類学における食事文化研究

人類学における食事文化への関心は決して新しいものではなく、食事活動に関する記述は、本格的なフィールドワークに基づく民族誌が現れだした、1920年代からすでにみられる。しかしこれらの記述は、食物の獲得から分配、消費の範囲にまたがるものの、その記述は断片的であり、必ずしも体系的なものではなかった。

その後、食文化に焦点をあてた民族誌や人類学的な研究がなされ、その方法論も機能主義、構造主義、エスノ・メソドロジー、文化物質主義、シンボリズム、比較歴史学など新しい展開がみられた。また、人類学と隣接科学との提携により、文化人類学が守備範囲とする従来の研究に、栄養人類学的な研究生や態人類学的な研究も加わり、人類学における食文化研究は拡大の一途をたどり、今日に至っている。

こうした状況において、過去に何度か研究の総括的なレビューが試みられてきたが、研究が拡大した現在では、分野別のレビューはあっても、全体を総括するようなレビューは書かれていないのが現状である。ここでは、ほぼ年代順に方法論の展開を追うかたちで、全体の流れを概観してみたい。

オールラウンドな民族誌が執筆されていたなかで、早くも1930年代に、食物の生産・調理・消費といった過程と、家族・人間関係との関連の重要性を指摘し、それを民族誌として体系的にまとめようとしたリチャーズ (Audrey I. Richards) のアフリカにおける研究は、画期的なものであった。彼女の *Hunger and work in a savage tribe* (1932)、*Land, Labour and Diet in Northern Rhodesia* (1939) の二冊は、この分野では今や古典といえる。彼女にはこのほか、Widdowson との共著論文 (1936) と、研究の回顧 (1977) がある。

リチャーズは前著の中で、種族維持体系 (reproductive system) に対し、個体維持体系 (nutritional system) の研究を提起している。本能のレベルでいえば前者は性欲に、後者は食欲に、また生物学的レベルでいえば前者は種族の維持に、後者は個体の維持に対応する。従来の親族組織の研究は前者に包括されよう。リチャーズはこれに対し、食物の獲得、分配、消費といったものに見られる如く、人間の諸活動がいかに食物を軸として組織、運営されているかを説き、その体系的な研究を提起している。

リチャーズの指摘は的を射ていたし、その方法も野心的であった。しかし、nutritional system の体系化というのはあまりに大きなテーマであり、彼女の民族誌においても、食物の生産過程から記述、分析を始めているため、後半の食物の消費と家族・人間関係との関わりといった問題については、十分な分析が展開されているとはいえない。しかしこうした限界は、機能主義的アプローチに問題があるのではなく、あくまで記述・分析の量と質の問題であろう。

ところで、1940年にはアメリカにおいて、National Research Councilの人類学と心理学部門によってThe Committee on Food Habitsが結成されている(Mead 1943a参照)。委員会の目的は食習慣と栄養学との関係に関する研究の推進と、その研究成果をOffice of Defense HealthとWelfare Serviceの栄養学部門が行う栄養指導に助言することにあった。人類学と栄養学とが早くも手を結んだわけであるが、その中心となったのがミード(Margaret Mead)であった。彼女は1934年にHow the Papuan plan his dinnerという論文を書いているが、1943年にもThe factor of food habitsを書いている。委員会の報告書としては、1964年に*Food habits research: Problems of the 1960's*と題し、1960年代における食習慣の研究のレビューと文献リストが公表されている。彼女はその後、1970年にも関連する論文を書いている。

1972年には*Ecology of Food and Nutrition*という学会誌も創刊されている。栄養人類学の分野では、その後、フィッツジェラルド(Thomas Fitzgerald)によって1977年に、*Nutrition and anthropology in action* が編集されているが、本書の巻頭にはフリードマン(Robert Freedman)による栄養人類学のレビューが掲載されている。同様のレビューは、モンゴメリーら(Edward Montgomery and John Bennett)によって、1979年にもなされている。また1980年には、ジェローム(Norge Jerome)らによって、*Nutritional anthropology* が編集されている。1984年にはメサー(Ellen Messer)によるレビューも書かれている。

一方の生態人類学の方はどうか。食生活の生態人類学的な研究は、独自の問題意識から出発してはいるものの、食文化に関していえばリチャーズの問題提起に生態学の立場から答えるものでもある。こうした研究は、アフリカにおける狩猟採集民の研究が一つの起点となった。1968年に刊行されたリーとデボア(Richards Lee and Irven Devore)共編の*Man the hunter* を転換点として、日本人研究者によっても、富田浩造(1966)、田中二郎(1971)、掛谷誠(1974)など、アフリカにおける一連の研究がある。当然のことながら、その関心の中心は環境と食物の獲得にあるため、食物の消費に関しては必ずしも十分に分析されているとはいえない。

そうしたなか、1970年代には、日本人研究者によってアフリカ以外の地でも食生活全体に焦点をあてた報告が出された。トルコにおける松原正毅(1976)、ハルマヘラ島における石毛直道(1978)、シェルパ族における柳本治美(1970・1971)などがそれである。

環境と入手、つまり「食べられる物」と「食べ物」との関係に関しては、食物のタブーの問題とも関連する。この分野の先駆的な研究としては、シーモンズ(Frederick Simoons)(1961、1994改訂版)*Eat not this flesh* がある。また、インドの牛肉のタブーに関しては、文化物質主義的な立場をとるハリス(Marvin Harris)と、それを批判する論者との間に一連の論争が、1960年代から70年代にかけてあった。(Harris 1965、1966、1978、1985)、ディエナーとロブキン(Diener and Robkin 1978)、(Diener, Nonini and Robkin 1978)などがそれである。

また1960年代には、エスノ・メソドロジーという研究が新たに起こり、食物の民俗

分類に関する論文が発表された。古くはワトソン (J.B.Watson 1943)などの先駆的な研究があるが、1960年代以降は、バーリン (Bernet Berlin 1967)、フリッシュ (J.A. Frisch 1968)など多数の研究がなされた。詳しくはコンクリン (H.Conklin 1972の sensation p.491-501)を参照。その後のものでは渡辺仁 (1978)などがある。

次に食物の消費の面をみてみたい。人間の食物の分配行為は行動学の分野でも、Food sharingとして研究されている。例えば、デイソンーハドソンら (Rada Dyson-Hudson and Roxann van Dusen 1972)やカプランら (Hillard Kaplan and Kim Hill 1985)などの研究がそれであるが、食物の分配一般に関する研究は、日本人研究者によってもなされている。古くは馬淵東一 (1940)が、その後では河合利光 (1978)などがある。

食物の調理に関しては、古くより各民族ごとにフィールドワークに基づく記述や研究がなされており、民族誌以外でも、調理に焦点をあてた論文が相当数、発表されている。年代順に列挙するなら、スティックニー (G.P.Stickney 1896)、ダウンカン (J.R.Duncan 1933)、バイレイ (B.Bailey 1940)、バスコム (W.Bascom 1951)、ハネイ (W.Harney 1951)などがあるが、詳しくはフリードマン (R.Freedman 1968)を参照。今後はこうした研究の集成と整理が求められよう。なお、1975年には、アモット (Margaret Arnott)の編で、*Gastronomy: the anthropology of food and food habits*が出版されている。

さて、本論が主題としている、食事方法の研究であるが、民族誌や食生活全体を主題とした論文にみられる記述を除いては、必ずしも体系的に研究されてきたとはいえない。そうしたなか、リチャーズの問題意識に近い民族誌が、1970年代、やはりアフリカを舞台として書き上げられた。E.グディー (E. Goody) *Contexts of kinship* (1973)がそれである。彼女の目指したものは、バイラテラルな Gonja 族における政治と家族との関わりの追求であって、必ずしも nutritional system の研究ではないが、Gonja 族の社会を理解する上で重要な4つのイディオムの一つとして、調理された料理を分け合うことを取り上げ、これを親族組織との関わりで論じている。本書は、食事そのものに焦点が当てられている訳ではないが、家族・親族組織と食事との関わりを前面に打ちだしている点では、重要な研究である。本論文でも、家庭における日常の調理と食事方法の記述・分析は、リチャーズから E.グディーに至る研究と、目指すところはほぼ同じである。

機能主義的な研究が進行していた一方で、1960年代から70年代にかけて、レヴィ＝ストロース (Claude Lévi-Strauss)により、構造主義的な研究が食文化研究にもたらされる。1965年の *Le triangle culinaire*、及び1964年から71年にかけて刊行された *Mythologiques I-IV* は、人類学における食事文化研究の一つの画期を成したといえる。自然と文化の双方の領域に属しているものとしての料理の、生のもの・火にかけたもの・腐ったものからなる「料理の三角形」を示し、料理方法を通して、そこに無意識のうちに組み込まれている、社会構造を探ることが可能であろうとしている。彼は、料理方法に限らず、食事の順序、振る舞い方など、他の特徴をも三角形の図式と重ね合わせることが今後必要であろうとし、そのための方法の模索を提案している。

もしこの問題意識がフィールドワークに基づく民族誌として展開されたならば、彼の研

究も親族・人間関係との関わりの問題へと発展していたかも知れないが、その後の研究は、神話学の分野で展開され、料理することの普遍的な意味が追求されることとなった。そのため、食事の順序や振る舞い方などの問題は、提起されただけで、十分に展開されることはなかった。本論文はこの問題を正面から展開しようとするものである。

なお、料理の起源に関する実証的な研究としては、レヴィ＝ストロースとの理論的な接点はないものの、中尾佐助（1972）をあげておく必要がある。

レヴィ＝ストロースの一連の研究の特記されるべき点は、料理の研究を単なる料理の技術の記述から、広義の料理活動を通してみた社会構造の研究まで高めた点にある。また構造主義から発展し、料理のシンボリズム研究への道を切り開いたことも指摘できよう。

料理の三角形に触発を受けた、言語学的な研究としては、レーラー（Adrienne Lehrer 1969）がある。

食事の順序、振る舞い方など、レヴィ＝ストロースの構造主義的アプローチ、及びシンボリズムの影響を強く受けた研究に、ダグラス（Mary Douglas）の一連の研究がある。ダグラスは、*Deciphering a meal*（1972）において、食物がコードとして扱われるなら、そのメッセージはそこに表されている社会関係のパターンの中に見られるであろうとし、食事が出される順序と、食物となる動物の分類に関する研究の方法を示している。しかし配膳に時間差のない食事方法を研究するには、彼女の方法論は用いることができない。

この論文をさらに発展させたのが、*Food as a system of communication*（1973・1982）である。この論文では、家族がコミュニケーションの単位としてクローズアップされており、1972年の論文ではなされることのなかった、食物のシンボリズムと家族・親族論との統合が試みられている。もっとも彼女が家族・親族論と組み合わせているのはあくまで食物のシンボリズムであって、食べ方との関連ではない。これには料理そのものを先ず問題にしたレヴィ＝ストロースの強い影響がみられる。彼女は1984年にも食に関して短いエッセーを書いている。なお、食物のシンボリズムに関しては、ファース（Raymond Firth）も1973年に、ティコピアの事例をもとに論文を書いている。

より新しい展開としては、J. グディー（Jack Goody）の研究があげられる。彼は *Cooking, cuisine and class*（1982）において、従来されることのなかった議論を展開している。本書の主題は、質素な料理しか持たぬアフリカ社会と、中東・ルネッサンス以降のフランス・中国における高級料理（*haute cuisine*）の存在を対比させ、料理の発達とその背後にある社会の階層化との相関関係を指摘することにある。ところで彼は本書の導入において、従来の研究史を整理している。

彼は、クラウレイ（Ernest Crawley）やスミス（Robertson Smith）などの諸研究を前史とし、機能主義的アプローチとしてリチャーズを、構造主義的アプローチとしてレヴィ＝ストロースを、そして文化的アプローチとしてダグラスらの研究を批判的に紹介している。彼の批判点の一つは、これれの研究がいずれも時間の問題を軽視してきたとし、歴史と比較のデータを社会の研究の前面に持ってくることを提案している。そしてそれを実践したのが本書というわけであるが、彼のもくろみは必ずしも成功しているとはいえない。機能主義を否定しても、彼のアフリカ社会（Lo Dagaa 族と Gonja 族）の記述・分析は、結局

リチャーズと同じ手法であるし、比較といってもデータの質が異なるためほとんどかみ合っていない。アフリカ社会の記述は自らの調査に基づくため優れているが、他地域はファーストハンドの資料でないため、濃度に差が出てしまっている。例えば、中国の事例は、チャン (K.C. Chang) 編の *Food in Chinese culture* (1977) に全面的に依拠しているが、本書には彼がアフリカ社会で分析したような、家族・人間関係と食べ方の問題はほとんど分析されていない。また歴史の問題を唱えているが、アフリカ社会の部分は同時代の研究であり、やはり両地域の歴史的な比較にはなっていない。(注2) なお、J. グディーには、このほか *Food and love* (1998) というエッセイ集がある。

また近年の傾向として、食とジェンダーとの関係に関する研究が出始めている。コーニハンら編 (Counihan and Kaplan) *Food and gender: identity and power* (1998)、コーニハンの *The anthropology of food and body: gender, meaning, and power* (1999) などがそれである。なおコーニハンにはバン・エステリック (Van Esterik) との共編で *Food and Culture: a reader* (1997) がある。このほか、J. ワトソン (James Watson) 編の *Golden Arches east: McDonald's in East Asia* (1977) はアジアにおけるファストフードの受容を論じており、研究対象の広がりを見せている。なお、食の問題はカルチュラル・スタディーズでも取り上げられるようになり、ラプトン (D. Lupton) の *Food, the body and the self* (1996・1999『食べることの社会学』) といった本も出ているが、人類学者のフィールドワークに基づいたものと比べると、エッセイの域を出ていない。

いずれにせよ、機能主義的アプローチ・構造主義的アプローチ・文化的アプローチ・そしてJ. グディーの比較歴史学的アプローチは、それぞれ前者を否定し、乗り越えるといった性質のものではない。ましてや比較や歴史的研究は当然のことであり、前三つのアプローチとは次元の異なる研究方法である。必要なことは、特定のアプローチにこだわることなく、家族と食事方法、あるいは宴席の手順など、研究の「場」を設定し、それに対して必要に応じ、さまざまなアプローチを取ることである。

本論文は、方法論としてはレヴィ＝ストロースやダグラスの構造主義や食物のシンボリズムに近いものがあるが、大きな問題意識としては、リチャーズの提起を出発点としている。従って、記述や分析に際し、機能主義的な観点を排除するものではない。また、ダグラスのように食物をコードにとらえるのではなく、その食べ方をコードにとらえ、そのコードと家族や人間関係との関連を分析しようとするものである。さらに食事コードの歴史の変遷や、東アジアでの歴史地理的な比較への志向は、J. グディーの方法論とも相通じるものがある。

なお、ここで近年の歴史人類学的な研究、および社会史の動向についても簡単に紹介しておきたい。人類学の側から考える歴史人類学に関しては後述することとし、ここではフランスのアナール学派に代表される、歴史学における新しい展開を取り上げたい。

初期の理論的な考察としては、ジャック・ルゴフ「歴史学と民族学の現在」(1976)、山口昌男「歴史人類学或いは人類学的歴史学へージャック・ルゴフの「歴史学と民族学の現在」をめぐって」(1976)、ユンゲン・コッカ「社会史の概念と方法」(1979)、中井信彦「史学としての社会史」(1979)、柴田三千雄・遅塚忠躬・二宮宏之「社会

史を考える」(1979)などがある。ル・ロワ・ラデュリ (Le Roy Ladurie, Emmanuel) の『新しい歴史—歴史人類学への道』(1973・1987/1980)も初期の著作であるが、続いて、阿部謹也『社会史とは何か』(1989)や二宮宏之『歴史学再考—生活世界から権力秩序へ』(1994)など、日本人研究者によるエッセイ集も出版されるようになった。

1980年代以降は、日本でもアナール学派やそれに類する著作が多数邦訳されるようになり、今日に至っている。それらの中でも特に歴史人類学を前面に出している分野の一つに、家族や婚姻に関するものがある。セガレーヌ (Martine Segalen) の『妻と夫の社会史』(1983)や『家族の歴史人類学』(1987)をはじめ、ストーン (Lawrence Stone) の『家族・性・結婚の社会史—1500-1800年のイギリス』(1991)や、二宮宏之他編『アナール論文選2 家の歴史社会学』(1983)などがあげられる。なお、中国の親族組織の歴史的な研究に関しては、人類学者の側からも、歴史学者らとの積極的な共同研究がなされている。エブリーとワトソン編の *Kinship organization in Late Imperial China 1000-1940* (1986) はその代表的な研究成果である。

食に関する社会史研究も数多くなされるようになってきた。ここで一々を列挙することはしないが、日本人研究者によるものや、邦訳されたものをあげると、北山晴一『19世紀パリの原風景(2) 美食と革命』(1985)、南直人『ヨーロッパの舌はどう変わったか—19世紀食卓革命』(1998)、ジレ (Philippe Gillet) 『近世ヨーロッパ美食紀行—旅人たちの食卓』(1985・1989)、リコティエ (Eugenia Salza Prina Ricotti) 『古代ローマの饗宴』(1983・1991)、ウィートン (Barbara Wheaton) 『味覚の歴史—フランスの食文化—中世から革命まで』(1983・1991) などがある。しかし本論文の主題である、食べ方を扱っている著作となるとまだ少ない。そうした中で、エリヤス (Norbert Elias) の『文明化の過程』(1969・1977) は、ヨーロッパの事例ではあるが、この分野では先駆的な研究である。

最後に、社会史における食生活史の研究動向と問題点を論じたものに、二宮宏之の「社会史としての食生活史」(1979) というレビューがある。ここで紹介されているのはフランスを中心とするヨーロッパを対象とした研究が中心であるが、中国研究にとっても益するところが多い。この中で二宮は、これらの研究にみられる全体的な特徴を以下の4つに整理している。1) 食生活を長期的枠組みにおいて捉え、その間の持続と変化の両局面に注意すること。2) 地域的多様性。都市対農村という対比に留まらず、地域による食事体系の差を重視すること。3) 同一社会内にあっても、社会層による食事体系の差を重視すること。4) ハレの食事とケの食事の区別に留意すること。そして、食生活史研究においては、早急な一般化よりも、何よりも先ず差違に留意することが重要であるとし、食物のほか、食物観、料理、食事作法などの領域において差違がより一層顕著に現れるであろうと結んでいる。

この4点は私自身も留意しているつもりであるが、地域差に関しては残念ながら十分な資料が存在しない。とはいえ、本論文は決して「早急な一般化」を目指したものではない。むしろ広大な中国にあっては、最初に全体像をとらえるための見取り図を提示したと考えたい。地域別の詳細な個別研究は、今後の課題でもある。

3) 中国食文化研究

中国の食文化研究は、歴代の漢籍に記述された断片的なものや食経を加えれば、今日までに相当の蓄積があるが、食を文化の問題としてとらえた専門的な論文や書籍が出版されるようになるのは、1920-30年代、中国では中華民国期以降のことである。

本節では、日本の東洋史、中国における研究、および文化人類学の観点から、これまでの中国食文化研究を概観してみたい。もっとも、本論文が目指している食事方法に関しては、記述に取り上げられてはいるものの、専門的な研究となるとほとんど無く、これまでの研究の多くは食物や調理に関するものとなっている。従って中国食文化研究の流れを詳細に追うことは、中国の食物史、料理史を再構成することにつながる。しかし中国史における中国料理の変遷に関しては、後に簡単に触れるため、ここでは全体の大きな流れを整理するに留めたい。

日本の中国学において、食文化を主題とした専門書が刊行されるようになるのは1970年代以降のことであるが、伝統的な東洋史学においても、食文化は文化史の一端としていくつかの先駆的な研究がなされてきた。古いものでは、江上波夫の「匈奴の飲食物に就きて」(1932)や、中村久四郎の「古代支那の飲食につきて」(1939)などがある。また本論文で扱う座法に関しても、藤田豊八の「胡床につきて」(1922)や池田四郎次郎の「支那古代の坐法と其変遷」(1923)など、すでに1920年代から議論がかわされていた。こうした研究を引き継ぐものとしては、堀田穰の「元代における蒙古人の飲物」(1954)、原田淑人の「中国粉食の起源」(1962)、林巳奈夫の「殷周青銅彝器の名称と用途」(1964)および「漢代の飲食」(1975)、古賀登の「唐代における胡食の流行とその影響」(1970)などがある。

また、漢代の画像石を通して当時の食生活を分析したものに、田中淡「古代中国画像の割烹と飲食」(1985)や、渡部武『画像が語る中国の古代』(1991)がある。さらに日本で編集・刊行された漢代画像石の総合的な研究書としては、信立祥の『中国漢代画像石』(1996)や、羅二虎の『中国漢代の画像と画像墓』(2002)などがある。

こうしたなかで、中国文学者である青木正児の「用匙喫飯考」(1944)や「粉食小史」(1946)などに代表される一連の研究は、伝統的な東洋史学のスタイルを越えて、大胆な自説を自由に展開しており、特筆に値する。

もう一人特筆されるべき人物が、中国民俗学から出発し、中国食物史学を確立した篠田統である。「五穀の起源」(1951)、「明代の食生活」(1955)、「古代シナにおける割烹」(1959)など一連の研究は、1974年に『中国食物史』として集大成された。また個別の論文は、1978に『中国食物史の研究』にまとめられた。

篠田統のもう一つの大きな貢献は、「中世食経考」(1963)、「近世食経考」(1970)、『飲膳正要』について(1967)などの論文にみられるように、食経の研究を開拓したことにある。そして1972年には、田中静一と共編で『中国食経叢書』上下を刊行された。これにより日本に伝来していた多くの食経が集められ、公に公開されることとなった。なお、共編の田中静一は『中国食品事典』(1970)の編者としても知られるが、本書は1991年に『中国食物事典』として改訂版が出版されたほか、本書は中国

語訳（１９９３）が翻訳出版されている。このほか田中静一には『一衣帯水—中国料理伝来史』（１９８７）といった研究もある。

もっとも食経に関しては、青木正児による『隋園食単』の邦訳（１９７１）や、農学の立場からの、西山武一・熊代幸雄による『斉民要術』の校訂訳注作業（１９５７・１９５９）などがなされてはいたが、叢書の刊行により、食経研究に大きな進展がもたらされた。

こうした流れに連なるものに、『飲膳正要』『居家必用事類全集』の注釈と現代語訳をつけた中村璋八・佐藤達全の『食経』（１９７８）が、新しいところでは『斉民要術』の現代語訳を試みた田中静一ほか（１９９７）、『山家清供』『居家必用事類全集』『中饋録』の注釈と現代語訳をつけた中村喬編訳の『中国の食譜』（１９９５）がある。なお、中村喬には『中国の酒書』（１９９１）や『中国の茶書』（１９７６布目潮風共編訳）などの地道な研究があるが、その集大成ともいべき研究が、『宋代の料理と食品』（２０００）として刊行された。

中国での状況であるが、古典的なものとしては、徐珂編撰の『清稗類鈔』（１９１７）に収められている「飲食類」がある。これは清代全般の各地の食習慣を集めたもので、その後の食文化論の種本となっているものである。これに続く類書としては、尚秉和の『歴代社会風俗事物考』（１９３９）がある。これは日本でも秋田成明の編訳で『中国社会風俗史』（１９６９）として紹介されており、古代中国の食具や食事方法の変遷などが簡潔に記されている。

しかしながら社会主義革命以降は、食文化の研究のみならず、ひろく社会科学一般が大きな打撃を受けたため、中国において食文化研究が活況を呈するようになったのは、改革開放政策がはじまった１９７９年以降のことである。当初は、中国料理の全貌を把握しようとする、記述的な作業からはじまった。例えば、各省に伝わる地方料理のレシピを集めた、省別の『中国菜譜』や、『中国小喫』が刊行されはじめたのも１９８０年代以降である。また１９７０年代以降、雑誌『中国食品』や『中国烹飪』が相次いで刊行され、今日に至っている。

また、日本人研究者による食経叢書の刊行は、本国の中国を大いに刺激したようで、１９８０年代以降、中国でも同様の企画がはじまり、訳注と現代語訳を付した『中国烹飪古籍叢刊』が商業出版社から陸続と刊行されている。

中国の豊富な食文化に対する再評価の動きは、留まることを知らず、王仁湘主編の『中華飲食文庫—中国史前飲食史』（１９９７）、邱龐同主編の『中華飲食文庫—中国面点史』（１９９５）、曹秀英・于壮編『中国面食点心譜』（１９８９）のほか、林正秋主編『中国飲食大辞典』（１９９１）、萧帆主編『中国烹飪辞典』（１９９２）、魯克才主編『中華民族飲食風俗大観』（１９９２）など辞典類の出版も相次いでいる。さらに少数民族の食文化に関しても、趙栄光『満族食文化変遷與満漢全席問題』（１９９６）、呉正格編『満族食俗與清宮御膳』（１９８８）、顔其香主編『中国少数民族飲食文化荟萃』（２００１）などが刊行されている。

これらの研究が主に食材や調理法にあるのに対し、近年ではより広い社会的・文化的な視点から食文化を探究しようとする研究が出てきている。陶文台『中国烹飪史略』（１９８３）、林乃燊『中国飲食文化』（１９８９）、黎虎主編『漢唐飲食文化史』（１９９８）、

姚偉鈞『中国伝統飲食礼俗研究』（1999）、海榮主編『中国飲食史』（1999）、王利華『中古華北飲食文化的変遷』（2000）などがそれである。本論文でも、歴史的な研究に関しては、これらの研究に負うところが大きい。

なお、1989年より、台湾の財団法人中国飲食文化基金会の主催する、中国飲食文化学術検討会が、台北を中心に行われ、2001年には第7回大会を数えるまでになった。この会議には大陸の研究者も参加し、出版されている会議の論文集にはさまざまなテーマの論文が寄せられている。

最後に文化人類学の立場から中国の食文化研究の流れをみてみたい。民族誌に記述されている食生活に関しては、本論で詳しく扱うので、ここでは除外する。

中国人類学において、食文化の問題を正面から扱った最初の著作として特記されるべきは、チャン（K.C.Chang・張光直）編の *Food in Chinese culture: anthropological and historical perspectives*（1977）である（注3）。本書は副題にある通り、食物や調理のみならず食事方法を含む中国の食文化の全体像を、人類学者と歴史学者との共同作業によって歴史的・人類学的に考察しようとしたものである。その点では本書は画期的な試みであるが、残念ながらそれは必ずしも成功しているとはいえない。人類学的な観点からいうと、食事方法と家族や親族組織との関連はほとんど論じられておらず、食の文化の側面が前面に出されているとはいえないし、こうした記述が歴史学とうまく融合し、新たな視点を明確に提示しているわけでもない。また、歴史学の観点からいうと、本書の構成がテーマにそって通時的に論じられるのではなく、時代別の記述が重ねられているため、中国史の流れと食物史とが絡み合っていないばかりでなく、歴史的な変遷に関しても一貫した記述とはなっていない。このような問題点があるにせよ、本書の目指したものは、中国食文化研究の進むべき道であり、先駆的な研究として高く評価される。

その後、本書の執筆にも加わった、人類学者のアンダーソン（Anderson, E.N.）によって、*The food of China*（1988）が出版された。本書は一人で執筆しているため、構成としては *Food in Chinese culture* の欠点を補う形となっている。もっとも本書でも食物や料理が主体で、食事方法と家族・親族との関係は十分に論じられていない。本書の試みは評価されるべきであるが、著者には外国人ながら中国に対するエスノセントリズムがあるうえ、やや誇張する癖があり、信頼性に欠ける。なお、アンダーソンには、妻との共著（1973）でも食のことを論じているし、近年では（1980・1984）などの論考もある。

必ずしも人類学的研究というわけではないが、外国人によるものとしては、シモンズ（Frederick Simoons）の *Food in China: a cultural and historical inquiry*（1991）がある。本書も副題は魅力的だが、実際には食材の歴史を記述したものとなっている。

日本人研究者では、石毛直道の一連の研究がある。『食生活を探検する』（1969）、『世界の食事文化』（編著1973）をはじめとし、1985年には、国立民俗学博物館での研究会をまとめた論文集、『東アジアの食事文化』を編集されているが、その中には、「東アジアの食文化研究の視野」という包括的な論文が含まれている。その後も、『文化人類学事始め』（1991）など東アジアを中心として多くの研究を刊行されている。

また、周達生も、『中国の食文化』（1989）、『食文化からみた東アジア』（1988）、

『中国食探検一食の文化人類学』（1994）など、フィールドワークに基づく食材や料理に関しての著作を発表している。このほか、近年では、人類学者ではないが、文化史的な視点から中国料理の歴史と食事方法の変遷を簡潔にまとめた、張競の『中華料理の文化史』（1997）があげられる。

最後に、食の文化フォーラム（味の素）主催のシンポジウムの記録が、テーマ別にこれまで20冊刊行（『食の文化フォーラム』ドメス出版）されているが、それらのエッセンス集が、1998年に『講座食の文化』（全7巻）として刊行された。これは全世界を対象としているが、日本や中国など東アジア地域の事例も多く、また人類学的な志向をもった研究である点が特筆される。

注

- 1) ここでいう「漢族」とは、現在の中国における民族成分の分類でいうところの「漢族」である。しかしながら歴史的にみるならば、「漢族」というのは、長い時間をかけて多くの民族が融合して形成されたものであり、単純に他の少数民族と切り離して論じられるような存在ではない。例えば東北地方の満族と漢族との互いに入り組んだ関係がそうであるし、中国全土に分布している回族も、漢族をはじめとする諸民族の融合から生まれた「複合民族」であり、回族と漢族の関係も互いに入り組んだ関係である。従って、とりわけ歴史的な研究の部分では、漢族を対象とするといっても、自ずと北方の異民族の事例も含まれることとなる。この問題に関しては、西澤治彦（1994）を参照されたい。またより包括的な研究としては、費孝通の「中華民族多元一体格局」（1989）がある。
- 2) 本書に対しては拙者の書評、西澤治彦（1986）がある。
- 3) 本書に対しては拙者の書評、西澤治彦（1980・1984）がある。

3 方法論上の諸問題

1) 方法論上の諸問題

フィールドワークについて

序論で言及したとおり、本論文はコミュニティー・スタディーに基づく民族誌ではない。同時代の共時的な構造分析の部分は、私自身の香港・台湾を含む中国各地における長期の参与観察と、さまざまな文献研究を統合したものである。もちろん、中国人の食生活に関するコミュニティー・スタディーがなされることも必要であるが、中国本土で外国人研究者がこれを行うのは現在の状況では不可能に近い。加えて、中国の社会や文化の全体像を解明していくには、コミュニティー・スタディーだけでは万全ではない。

いわゆる「未開社会」の研究から生み出された文化人類学が、中国のような巨大な文明

国家を新たな研究対象とした1920年代から、従来とは違った方法論が模索されていた（注1）。広大な中国において、村レベルのコミュニティー・スタディーを積み上げて全体像を明らかにする、というそれまでの人類学の方法論では限界があることは明らかであった。中国本土が国内外の文化人類学者の調査研究を閉め出した1950年代以降、調査の舞台は香港と台湾に移される。その一方で、中国本土に関しては、1960年代になって、方法論において新たな展開がみられた。即ち、フリードマンやスキナーらによって、社会（宗族組織）や経済（市場圏）の側面から、村レベルを超える研究のモデルが提示された（注2）。それ以降、長い歴史を有する巨大な複合社会である中国を解明していくには、ミクロな分析に加え、それが広域の社会や国家組織といったものと、いかに有機的に結びつけられているか、また結びつけられてきたかを明らかにすることが求められるようになった。

もっとも私自身は、決してフィールドワークを否定するものではない。事実、家族制度と食事方法の分析の部分では、過去に書かれた民族誌を資料として用いている。しかし、フィールドワークでは集められない資料というものもある。歴史的な事象は当然のことながら、例えば官僚が関わるフォーマルな宴席の手順などは、いくら長期間農村部に滞在しても体験できるものではない。要するに、文献資料はフィールドワークと相互補完的な関係にあり、できうる限り活用すべきである。

歴史人類学的アプローチについて

本論文が目指している歴史人類学について、ここで簡単に触れておきたい。私自身の歴史人類学への志向は、人類学を志して学部学生時代に読んだ、レヴィ＝ストロースの『構造人類学』（1958・1972）の巻頭に収められている「歴史学と民族学」、およびエヴァンス＝プリチャードの『人類学入門』のやはり巻頭に収められている「社会人類学―過去と現在」（1950・1970）（注3）に端を発する。

両論文は人類学が進むべき方向の問題を正面から扱っており、平易な言葉ながら知的刺激に満ち、人類学と歴史学との関係を極めてクリアーに整理してくれている。その後、研究対象地域を中国としてからは、常に、歴史の問題をどうするか、ということが頭から離れることはなかった。大学院時代、日本でもアナール学派の研究が積極的に紹介されるようになり、歴史人類学、あるいは社会史への志向が一層強固なものとなった。

ここで先ず、エヴァンス＝プリチャードの見解を簡単に整理したい。彼は機能主義者らの歴史を避ける態度を批判したうえで、その目的と方法について人類学と歴史学との間には基本的な違いはない、と言い切っている。人類学者の第一の仕事は、表面に現れている文化の特色を自分の文化によって翻訳しようとするが、これはまさに歴史家がやっていることである。両者とも、その資料の用い方において選択的である。両者の類似は、人類学者が社会生活を直接研究するのに対し、歴史家は文章など残された資料によって間接的に研究するという事実によって、ばかされてきたが、これは研究技術に関わるものであって、方法論的なものではない。人類学の歴史性も、歴史のない未開民族を扱ってきたことによりばかされてきた。また、歴史家の問題が一般に通時的であるのに対し、人類学者の問題は共時的であるという事実は、むしろ特殊な条件における力点の違いであって、両者の実

際の関心の違いを意味するものではない。歴史家が限られた時期の特定の文化に関心を寄せれば、歴史家の書いたものは人類学者の書くモノグラフに相当する。

人類学者の第二の仕事は、さらに一步進んで、分析を通じて、ある社会ないし文化の背後に横たわっている形態を明らかにすることであり、これによって人類学者は臆病で保守的な歴史家よりもいっそう前に進むが、同じように進んでいく歴史家もいる。人類学者の第三の仕事は、分析によって明らかにした社会構造をいくつもの社会にわたって比較しようとするが、歴史家が同じようなことを行くと、哲学者と呼ばれる。

最後に彼は、歴史家は人類学に検証と解釈による批判的な手続きによって、ふるいにかけられ証明された、きわめて貴重な資料を提供することができ、人類学者は、将来の歴史家に対して、注意深い綿密な観察に基づいた、最も正確な記録を提供することができる。また人類学者は、潜在している構造的な形態を見出すことによって、普遍的なものについてある種の示唆を歴史に与えることができる。そして人類学者らがいっそう歴史的な問題に取り組み始め、如何に人類学の知識がしばしば歴史的な問題を明らかにするかを示すときに、人類学と歴史学の相互の利用価値が認められるであろう、と結んでいる。

レヴィ＝ストロースが「歴史学と民族学」において展開している民族学と歴史学との関係も、基本的にはエヴァンス＝プリチャードと同様である。以下その論点を整理してみたい。両学問に共通しているのは、研究対象である社会で起こったこと、また起こっていることを精確に再構成することであり、さらにある特殊な体験をより一般的な経験の次元にまで拡大し、それによってこれを他の国、他の時代の人々にも経験として近づきうるものとするのである。それ故、両者には研究の対象にも、目標にも方法にも、根本的な差はない。両者の違いは、歴史学が社会生活の意識的な表現との関係でデータを整序するのに対し、民族学は無意識的諸条件の表現との関係でデータを整序することにある（例として彼はテーブルマナーをあげている）。換言すれば、進む道は同じであるが、方位が異なるわけで、民族学者は意識を通して無意識へ到達すべく前進するが、歴史家はいわば後ろ向きに前身し、具体的な活動をじっと見つめている。

そして両方の学問の連携によってはじめて、この道程の全体をみることができる。即ち民族学者が行う共時的構造の分析においても、絶えず歴史に頼る必要がある。諸制度の変化を明らかにすることにより、歴史のみが、多様な外部への表れの下にある、一連の出来事を通じて変わらぬ構造というものを取り出すことを可能にしている。そして最後に、今日まで古い伝統によって民族学は不当に歴史学から切り離されてきたが、現代の社会の研究においては、歴史学と民族学は、一方を欠いては何事もしえない、と両者の協力を唱えている。

もっとも構造主義を提唱するレヴィ＝ストロースのこうした見解は、エヴァンス＝プリチャード同様、それまでの機能主義を批判する意味合いがあった。といっても彼は機能主義そのものを否定しているのではなく、「ミクロな歴史」を再構成しても、それが過去と結びつくこともなく、ついには歴史を理解することを断念し、禁欲的に民族誌の作成に専念してきた、機能主義のそれまでの歴史に対する態度を批判している。もう一つくけ加えられるべきは、対象とする社会に書かれた資料があるかないかの区別は、本質的なものではないという指摘である。民族学者はとくに書かれていないものに関心を寄

せるが、それは彼が関心を寄せるものが、人々が普通、紙に記録しようと思うものとは異なるからである、と。この指摘は、民族学者が文献資料が豊富な中国社会を研究対象とするに際して重要である。つまり、豊富な文献資料ゆえに、どうしてもそれに頼りがちとなり、無意識の構造を探るという民族学者としての嗅覚が鈍ってしまう恐れがあるからである。

本論文ではこうした立場にたち、歴史的なアプローチを試みているわけであるが、これはあくまで一つの試みであり、必ずしも完成したものではない。その一つは、やはり資料の制約からくるものである。食事方法に関しては、共時的分析で行ったような構造分析を過去の社会に行って行うことは不可能であるし、そうした記述を過去の資料に求めることもできない。しかも残された過去の食事方法の記述も、フォーマルな場での食事作法が中心であり、一般庶民の日常の食事方法を記述したものはほとんど無い。

もう一つの問題は、記述の仕方という技術的なものである。得られる資料の濃淡の差故に、共時的な研究と通時的な研究をうまくかみ合わせながら記述するのは容易ではない。たとえ同一の密度で過去の資料が得られたとしても、それをどう効果的に記述するかは、また別な問題である。

本論文でも、記述の順序に関しては何度かの組み替えを行い、現在の形に落ち着いた。当初は、同時代の共時的構造分析から入り、その視点を維持しつつ、歴史的な変遷の問題を論じようとしたが、歴史的な変遷の記述はどうしても密度が薄くなり、両者は必ずしもうまくかみ合わない。もちろん、歴史的な変遷の記述は、できる限り共時的な分析の枠組みでもって行っているが、やはり限界がある。最終的に、本論文では歴史的な変遷を先に記述した上で、後半に共時的な分析をもってきている。但し、これは単に、過去から現在を理解しようとする意図のもとで並べられたものではなく、むしろ逆である。ラドクリフ・ブラウンが「中国郷村生活の社会学的調査に対する建議」(1936)の中で述べている如く、歴史学者は過去を知ることによって現在を了解しようとするが、社会学者の立場からいえば、現在を了解することは逆に過去を知る手助けとなる(注4)、という観点は重要であると考えている。

その意味では、歴史人類学的研究を志してはいるものの、本論文の出発点は共時的な構造分析のところにある。全体の分量からみると、通時的な研究が大半を占める結果となっているが、本論文が目指しているのは、共時的な分析で得られた知見を、通時的に検証することにある。本論文を歴史人類学的考察としているもう一つの理由は、先述の如く、家族制度と食事方法の分析や、フォーマルな宴席の手順の分析の部分において、用いている文献資料や民族誌は清末から中華民国期にかけてのものが多く、結果としてそれが中国の近現代史を反映したものともなっているからである。

この点は、エバンズ＝プリチャードが述べている、人類学者は後の歴史家に綿密な記録を残す、という指摘の好例である。当時の民族学者らは、歴史を記述しているとは夢にも思わなかったであろうが、半世紀以上の時を経ると、それは紛れもなく歴史的記述となる。そしてそれらを用いた本論文の分析は、結果として近現代史の変遷をまとめたものとなっているのである。これは民族学や民族誌の蓄積があつてはじめて可能となった、詳細な歴史の再構成でもある。

食事コードとしての食事方法

本論では、食事方法の分析にあたって、文化をコード (code) の束と考える立場に立っている。文化を解説してく上で最も重要なコードは言語コードである。ここで言語コードを例に、文化をコードの束ととらえることの意味を説明したい。

人類の多様な言語の研究は、異文化理解にとって不可欠であるのみならず、人類文化の普遍性を探る意味でもまた不可欠である。言語学は、多様にみえる人類の言語も、音韻体系などにおいて構造的な普遍性がみられることを明らかにしている。さて、言語コードが必要となるには、メッセージを発する側とそれを受け取る側の存在が前提となる。ここに文化の発生と、複数の人間からなる「社会」との不可分な関係が認められる。

コードは、それ自体が目的を持つものではなく、あくまでメッセージの「交換」の手段に過ぎない。言語コードは、英語コード、日本語コードなどそれ自体がコードの束からなるが、メッセージを交換するに際しては、対面での会話のほか、文章、電話、メールなど複数のメディアが存在する。送り手は、メッセージを、例えば日本語コードの文章メディアに変換し (encode)、受け手はそれを解説 (decode) する。

言語コードがそうであるように、コードは決して不変のものではなく、時代や地域によっても変化する。またコードには、言語学でいう「文法的に正しい (gramatically correct)」 「慣用的に受け入れられる (ideomatically acceptable)」 の如く、コード内での幅が存在する。この幅が狭いコードもあれば、広いコードもある。ジェンダーによって用いるコードが異なる場合もあるし、階層によってコードの洗練といった問題も生じる。従って一つの言語コードを解説するには、単に音韻体系や統辞法などの文法を研究するだけでは不十分で、関連する諸側面の研究も不可欠である。社会言語学的な研究がこれに相当する。

ところで我々が社会生活を送っていくうえでは、言語コードの習得の他にも、服装コード (場に応じて適切な衣服を着る)、身体技法コード (望まれる身のこなし)、宗教コード (礼拝の儀礼手順)、などさまざまなコードが存在する。これらの多数のコードは子供の時代から長い時間をかけて習得しているため、特に意識することはないが、異文化社会に行った場合、まず言語コードの違いにとまどう。さらに社会生活を送っていくにはそのほかの文化コードの習得も不可欠であることを思い知らされる。

食事コードも、個体や種族の維持に直接関わるだけに、非常に重要な文化コードの一つである。食事コードには、箸の持ち方から料理の取り方など狭義の食事作法から、分配方法など広義の食事方法までが含まれる。食事コードはコードである以上、言語コードと同様に、食事を共にする人間同士の間で、何らかのコミュニケーション (例えば愛情の伝達であったり、同席者の上下関係の暗黙の確認など) を行っている。人間の食事行動が社会的行為と呼ばれる所以である。そして、あたかも言語コードにその社会の構造や歴史、人間関係が組み込まれている如く、食事コードにもそれらが組み込まれているはずである。従って本論文の目的を換言すれば、中国における食事コードの解説にある。

このような人間の諸活動を、言語コードになぞらえて解明しようとする試みは、すでに 1950 年代からケニース・パイク (Kenneth Pike) らによってなされている (例えば Pike 1967)。そしてこのような試みは、今後、構造主義的な人類学に限らず、広く行動科

学やコミュニケーション論などの分野でもなされていくものと思われる。

食事方法を、従来からある「食事作法」「食事マナー」という言葉を使わず（注5）、「食事コード」ととらえるのは、実用書的な単なるマナーの解説を目指すのではなく、食事コードがその背後にさまざまな情報を内包しており、それらもあわせて解読したい、と考えるからである。その際、言語学の概念を借りることにより、より理論的な枠組みが提供されると考える。例えば、狭義のマナーの他にも、食事コードの内部における実際と規範との幅の問題、食事コードの生成と洗練、さらには食事コードの教育と社会化過程といった問題が新たに浮かび上がってくる。さらに歴史的な変遷は、食事コードの組み替えの研究であり、歴史地理的な展開は、食事コードの接触・変容の問題としてとらえることができる。

その他の方法論上の諸問題

ここでいう方法論とは、食事文化研究の全体の方法論ではなく、本論文の目的の一つである、中国の食事コードを解読していく上での、さまざまな問題点を指す。人間の食事行動は、いくつかの過程から成っており、食べることはその一部に過ぎない。当然、人間の食事活動の全過程を扱うことが理想であるが、本論文ではこのうち、食べ方に焦点をあてている。従って本論文にはこうした限界がともなうが、食べ方は、従来あまり研究されることのなかった問題であり、これまでの研究を補完する意味でも研究の意義は十分にあると考えられる。

食べ方を記述するに際して本論文では、食台（案と呼ばれた膳や八仙卓と呼ばれた食卓など）と食具（食器や箸など）に注目している。食台は坐法や食器の体系、食物の分配方法を規定するなど、重要な要素である。また、食物の分配の方法を現象面で規定しているのは食具であり、記述しにくい食べるという行為において、絶対的な基準となり得るのも食具であると考えからである。しかし食べ方を規定しているのは食具だけではない。物理的な要因としては他に、環境、生業形態、家屋の構造、料理なども食べ方に影響を与えているし、見えない要因として、それらの器具を作り出した人間の技術や社会の規範といったものもある。これらの要因は複雑にからみあっており、その分析は容易ではないが、これらが互いに影響し合っている、という認識は必要であろう。本論では食具からのアプローチを採用しているが、全く同じ問題を別の方法から接近することも可能であろう（注6）。

中国料理の歴史的な変遷に関しては次節で扱うとし、ここでは食べ方と密接な関係がある、食材と料理について言及しておきたい。乾燥した食物（パンなど）と、汁気のある食物（スープなど）と食器の形状との関係は一目瞭然だが、日本や朝鮮でスープ類を碗状の器に盛ることは、料理そのものよりも、小さな膳に全ての食器を乗せるという、出し方に規制されているように思われる。従って、日本料理をテーブルで時間差をおいて出すならば、みそ汁を西洋のスープ皿に盛り、スプーンで飲むことも全く可能である。

中国料理、朝鮮料理、日本料理を料理店で食べると、その違いは一目瞭然だが、一般の家庭で食べられている料理の基本は、中国（華北を除く）、朝鮮および日本でも米（玄米

や麦入りなどの差違はあるが)と、野菜の煮物や炒めもの、漬け物といったもので、根本的な差があるとは思えない。ところが料理店で食べた場合に差を感じるのは、料理そのものよりも、食台や食具、分配方法など食べ方の違いが大きいと思われる。東アジア地域ということであれば、このほか、箸を用いるという共通点もある。もっとも本論文では、一見同じようにみえる箸が、それぞれ如何に異なるか、ということを指摘している。

チャンは *Food in Chinese culture* (1977) の序論において、中国料理を研究する際の問題点として、1) 地域差、2) 階層差、3) 各宗教の戒律、4) 各民族集団といった問題を指摘している。中国料理の場合、国土が広大であるだけに、これらの問題は重要であろう。1) の地域差の問題は、南北の軸でいえば、伝統的には小麦粉などの雑穀圏の北方と、稲作圏の南方、東西の軸でいえば、海産物の豊富な沿海部と淡水魚を食する内陸部、そして西アジアの影響の強い西北部との地域差は大きい。2) 階層差の問題は、社会主義革命以降は建前上は消滅したようになっていたが、改革開放の進む現在、かつてのような階層差がまた広がっているのが現状である。さらに、社会主義改造の時代以降、固定化された都市-農村関係のため、都市民と農民との格差も大きなものとなっている。3) 各宗教の戒律は、仏教徒の精進、イスラム教徒の豚肉などの禁忌があげられるが、大多数の中国人はこの制約を受けていない。4) 各民族集団の差違は、地域差や階層差、宗教の差とも重なる部分があり、やはり大きいと言わねばならない。

但し、こうした差違はあくまで食材や料理のレベルの話であって、本論が問題にしている、食事方法については、それほど大きな差違があるとは考えられない。階層差によって揃えられている家具や食器類に差はあろうが、基本的な食べ方は同じであると考えられる。但し、食べ方といえども、4) 各民族集団の差違については、保留する必要があるだろう。各民族の詳細な食事方法の研究は漢化の問題などもからみ、魅力的なテーマであるが、十分な研究がなされているわけではない。従って、本論文では中国人の食事方法の研究といっても、対象とするのは漢民族に限定している。

また食事が行われる「場」であるが、本論では先述の如く、家庭における日常の食事と、宴席におけるフォーマルな食事とに大別して、記述、分析を行っている。なお、飲酒と飲茶に関しては、広義の食事行動に含まれるものであるが、この二つはそれ自体でも大きな問題であり、本論文では割愛し、宴席の分析のところでフォーマルな飲酒について簡単に扱うに留めた。

なお、本論文のうち、家庭における日常の調理と食事に関する分析は、主に民族誌に基づいているため、ここで資料の問題について言及しておきたい。というのは各民族誌は、それぞれの問題意識と方法でもって執筆されており、食事に関する記述にも質と量に差が見られるし、ましてやりチャーズの問題意識で書かれた中国の民族誌は一冊もない。このような民族誌を資料としているため、本論の分析もこうした資料の制約を受けている。

分析が扱う時代は、資料の関係から1930年代から今日までとする。ところでこの時代は、清末から続く大きな社会変動の真っ直中にあり、中華人民共和国の成立をもって一段落する。こうした変化の動向は、中国の家族研究の古典であるラングやリーヴィーらの研究が、いずれも伝統的な家族とその変化の問題を主題にしていることにも如実に反映さ

れている。本分析でも変化の問題も触れるが、資料の制約からいわゆる伝統社会の家族の記述・分析が主となる。

扱う地域は、中国本土では、資料の制約から、山東省、江蘇省、安徽省、福建省、広東省など沿海部と、雲南省とに限られる。これに香港新界と台湾における民族誌が加わる。家族の階層差や生業も考慮に入れる必要がある。農民層は大別して、雇農層 (peasant) と郷紳層 (gentry) に分けられる。これはそのまま経済力に裏打ちされた拡大家族の発生頻度とも対応しており、リーヴィー (Marion Levy) の分析においても、常に注意が払われている。経済力と関連して、家屋の大きさや構造も食事方法と深い関わりがある。ここには華北や東北地方で用いられている炕 (カン) も含まれる。

食事方法の歴史的な変遷を考える際にも、上述の諸問題が生じる。さらに歴史研究は文献資料に頼らざるを得ず、それには以下の4つの制約がある。第一に、文献資料の記述は統治者や名士など限られた上層の階層に偏っていること。この傾向は古代に遡るほど強い。第二に、記述されている食事の場が家庭ではなく、宴席など社会的な食事であること。第三に、記述されている作法は規範的であること、第四に、異民族に関する記述は漢民族の側から記述されていること、などである。歴史研究には以上のような制約があるものの、こうした点を留意するならば、これらの記述からでも、一般的な漢人の家庭における日常の食事方法を推測することは、ある程度可能と考えられる。

2) 中国料理の特徴と歴史的な変遷

本論の主題は、中国人の食事方法にあり、中国料理そのものについてではない。しかしながら、食事方法は料理そのものとも密接に関連しており、ここで簡潔に中国料理の特徴とその歴史的な変遷を整理しておきたい。

チャンは *Food in Chinese culture* (1977) の序論において、中国料理を特徴づけているものとして以下の5つをあげている。

- 1) 資源からの規定 (生もの・酪農製品が主要な位置を占めなかったなど)
- 2) 飯 (主食) と菜 (副食) という平行な関係。このうち、菜は多種類の素材と風味の混合を基本とする
- 3) 柔軟性と適応性 (料理自体、およびそれを作る中国人の柔軟性。『本草綱目』などにみられる植物に対する恐るべき知識。保存食の豊富さ)
- 4) 食物観 (食物を薬とみる考え方、陰陽思想、適量を食することと、節約の実行)
- 5) 中国文化における食物自体の重要性 (古来の伝統、宮中や儀礼における飲食の重要性)

1) の資源からの規定は大きい。中国人は何でも食べる人々とよく形容されるが、実際には、生水のほか、野菜や魚、卵などを生で食することはない。生魚に関しては、清代、広東地方一帯で日本の刺身のようにして食べられていたが、現在では香港や台湾の中国人を除いて刺身を食べる習慣はない。ヨーグルトは都市部でもよく消費されているが、パタ

ーやチーズなどの乳製品は現在でも食べられることがない。炒め物では、バターの代わりにラードや植物油を多用する。

2) の飯（主食）と菜（副食）という平行は米食圏に共通するものであるが、副食が多種類の素材と風味の混合を基本とするの点は中国料理の大きな特徴となっている。3) の柔軟性と適応性は、後述するように、中国料理が今日の形になるまでに、各地の外来の素材を柔軟に中国料理に取り込んできたことを意味している。4) の食物観は、皇帝権力の贅を尽くした食事から、食によって不老長寿を目指すなど、実に幅があり、唐代以降の中国医学との結合もあって、多くの思想が書物の形で残されている。5) 中国文化における食物自体の重要性でよく指摘されるのは、神への供物が、日本では五穀や海産物であるのに対し、中国では獣肉が供されることである。

こうした特徴は長い時間を経て形成されたものである。それ故、ここで中国料理の歴史的な変遷を概観しておきたい。広大な土地と長い歴史を有する中国だけに、その料理は各地のさまざまな食材や調理法などを吸収しながら、長い時間をかけて今日の姿に発展してきた。従って世界に誇る中国料理の背景には、これを育んできた悠久なる中国文明が横たわっている。中国料理の展開を扱った研究としては、篠田統の『中国食物史』（1974）、チャン編の *Food in Chinese culture*（1977）、アンダーソンの *The food of China*（1988）、張競の『中華料理の文化史』（1997）、中村喬の『宋代の料理と食品』（2000）などがある。ここではこれらで展開されている議論をまとめて整理してみたい。

中国料理の歴史は、中国の社会経済史的な発展と対応関係が見られる。すなわち、料理の展開においても、漢代、および唐宋代が重要な転換点としてあげられる。まず、漢代において、発酵技術が大豆に応用され、豆腐、豆乳、豆鼓、醤油などの加工品が誕生した。また、西アジアからの製粉技術の導入（篠田統によると前漢末期）により、餅類や麺類（ホウトウ類。今日のような面条になるのは北宋以降）が普及するようになった。これにより、それまでの粒食に、粉食が加わることとなった。この大豆と小麦粉の展開を「静かなる料理革命」と呼ぶ研究者もいる。

次いで、唐宋代になると、華北において主食であったキビ・粟類から、米・小麦粉への転換が完了する。また、狩猟の衰退に伴い野生動物の消費が減少する一方、地理的な風土の拡大に伴い、果物や香辛料、野菜などの食材の種類が増大した。漢代から唐代にかけて、西域から中国にもたらされた果物としては、葡萄、クルミなどが、野菜としては、キュウリ、ほうれん草、ウマゴヤシなど、香辛料としては、胡椒、陳皮、ニンニクなどが、また調理法としては、「胡餅」などがあげられる。さらに、酪農製品を含む保存技術の洗練と、喫茶の普及、酒類の多様化などももたらされた（Chang, ed. 1977）。

また食肉の消費も、歴史的に見るといくつかの変遷があり、それには北方民族の影響があった。中国には古くより犬食いの習慣があり、戦国時代から漢代へと犬肉が食されていたが、六朝時代になると、犬肉を食べることがタブーとなる。これは、支配民族の鮮卑族や突厥族などの遊牧民にとって犬は狩猟の道具であり、これを食することを忌み嫌ったことによる。広東では今でも犬肉が食されるが、これは犬肉を食す習慣のあった漢族が南

下した結果であるという。また、やはり六朝以降、豚肉に代わって、羊肉の地位が上昇すが、これは羊肉を好んで食した契丹族の影響が強く、金朝になっても女真族は羊肉を好んで食した。金に敗れた宋は杭州に遷都するが、これに伴い大量の住民が長江下流域へ移住し、これによって羊肉を食する習慣が南方中国にももたらされたという（張競 1997）。

調理技術の面においても、いくつかの画期があった。漢代の穀物の調理方は、土器製の釜と甑の組み合わせにより、蒸すというのが一般的であった。その後、南北朝時代になって鉄鍋が使用され初め、直火炊きへと移行する。その後、唐宋代になると、さらなる鉄器の普及と竈の改良により、中華鍋が使用されはじめ、それまでの羹など煮物中心の料理から、今日の炒め物、揚げ物中心の料理へと移行していった。また、宋代における都市の発達は、レストランなどの外食産業を生み出し、地域ごとの洗練された料理体系が形成されるようになっていった。なお、中村喬の『宋代の料理と食品』は宋代を中国料理の一つの変革期ととらえ、その前後の時代の調理法も含めて食経を分析している。

その後も、明代になってベトナムから早稲のチャンパ米が導入され、二期作が可能となり、明清代の爆発的な人口増加を支えたほか、トウモロコシ、サツマイモ、ピーナツなど新大陸の作物も受容された。こうした外国の食材に対するリベラルな態度が、中国人の料理に対する情熱とともに、現代の中国料理の豊かさを築いてきたといえる。もっともこれらの歴史的な展開のより緻密な跡づけや、その文化史的な意味の解明は、今後の中国食物史研究に残された課題でもある。

注

- 1) 中国社会学・人類学の歩みに関しては、西澤治彦（1988）、およびラドクリフ・ブラウンとレイモンド・ファースの中国社会学への建議に関しては、西澤治彦（2000）を参照。
- 2) フリードマン、およびスキナーの中国人類学に対する理論的な貢献に関しては、西澤治彦（1988）参照。
- 3) もっともレヴィ＝ストロースの「歴史学と民族学」が発表されたのは、*Revue de Métaphysique et de Morale*, 54 année, 3-4 紙上であり、1949年のことである。なお、レヴィ＝ストロースの論点の整理は邦訳本によった。またエバンズ＝プリチャードのマレット・レクチャーでの講演「社会人類学一過去と現在」も活字になったのは1962年の *Essays in Social Anthropology* であるが、講演そのものは1950年に行われている。なお、この場合も論点の整理は邦訳本によった。
- 4) ラドクリフ・ブラウン 1936 「中国郷村生活の社会学的調査に対する建議」。これに関しては、西澤治彦（2000）を参照。
- 5) 但し、本文中でも「食事作法」という用語を用いている箇所がある。第二章の食事方法の歴史的変遷の部分で、『礼記』などからの引用であるが、この場合は明らかに規範としての「作法」が述べられているため、本文でも「食事作法」とした。この狭義の作法と、坐方や食台からくる分配方法などを合わせたものが、私がとらえる広義の「食事方法」ということになる。

6) 例えば、日常の食事行動を、パターン化された広義の儀礼と見なし、儀礼の時間という軸にそって、食事行動を記述、分析することも可能であろう。但し、本論文では J. グディーが、Against "ritual": loosely structured thought on a loosely defined topic, in Secular Ritual (1974) の中で述べている如く、テーブルマナーを儀礼ととらえて研究することの有効性に疑問を感じるので、この方法はとらなかった。

また、食事行動をまさに行為としてとらえることも可能であろう。ここに行動科学からのアプローチも可能となるし、また必要であろう。特に映像による記述、分析はすでに行動科学においては用いられており、食事方法の分析でも今後、必要となつてこよう。

第二章 食事方法の歴史的変遷（古代～宋元代の通時的研究—文献から）

中国における食事方法は、中国料理の素材や調理法の変化と同様、歴史的にみて大きな変遷を経ている。春秋戦国時代の中国人は、「席」や「筵」と呼ばれる長方形のムシロに平坐し、「案」と呼ばれる膳で食事をしていた。当時は銘々膳であったため、卓を囲むということではなく、どの「席」に誰と坐るかが大きな問題であった。『礼記』にも、喪に服している者、身分の異なる者、成人男女などが同席してはならないなど、「席」に坐る際の作法が細かく記されている。

ところが、魏晉南北朝以降、西アジアからもたらされた「胡床」と呼ばれる折り畳み式の椅子を媒介として、徐々に椅子が普及し、宋代になって椅子と卓の生活への移行が完了する。今日の中国料理の特徴である取り分けの食べ方も、卓への転換によって可能となった。同時に、卓を囲むことは、同席者と料理を分け合うことを意味するようになった。従って、宋代以降の中国人にとっては、それまでの「席」に代わって、どの卓のどこに誰と坐るかが問題となった。

本章では、これまでの歴史学の研究成果をもとに、中国人の食事方法の変遷を整理してみたい。その際、上述の如く、古代と魏晉南北朝以降とでは大きな差があるため、記述に際してはこの二つの時代に大別し、それぞれの時代の坐法と坐具、食台と食器、食事作法について整理する。古代に関しては限られた資料のため、細かな変遷を追うことはできないが、魏晉南北朝以降は資料も比較的増えるため、坐法や食台、食事作法については、それらの変遷にも注意しながら通時的に整理、分析を加えてみたい。

1 古代における食事方法

1) 坐法と坐具の変遷

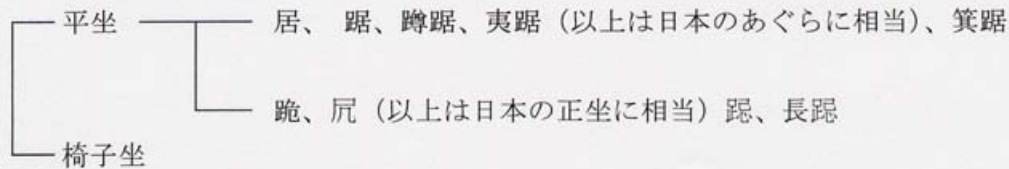
史書にみえる周代の坐法は、平坐であった。坐具としては、地面一面に「筵」を敷き、その上に筵よりは小さく薄い「席」（むしろ）を敷いた。従って室内に入るときには履き物を脱ぎ、「席」の上に平坐した（尚秉和1939／1969：97）。

平坐には大別して、尻を席につけて膝を曲げる「居（踞）」（日本のあぐらに相当）と、膝を席につけてひざまずく「跪（跽）」（日本の正坐に相当）の二つの坐法があった。

居は別名、「蹲踞」、「夷踞」とも呼ばれ、そのうち両膝を伸ばした坐法を「箕踞」といい、より不敬のものとされていた。「居」は広く行われた坐法であるが、教養ある人士の間では不敬の坐法として斥けられていた。尊者は膝組するものだが、古代には特別の名称が見あたらない。尻を席につけるので、居の一種であったろうと考えられる。跪は「尻」とも書き、「坐」、「臥」、「起」に対する汎称としても用いられた。跪はひざまずいたまま少し尻を持ち上げて身体を空においた状態で、ただ敬意を表すものであるが、尻を一段と持ち上げ、将に拝せんとする状態の場合には、跽の字を用いて区別した。これが「長跽」である。今日の日本の正坐は、敬意を表した後、尻を下げた状態であり、跪の一種に加え

られる。跪は古代にあって士人の間で正しき坐法として行われた(藤田1922:1-5)。
以上を整理すると【図表1】のようになる。

【図1】



席と筵

西周時代、室内の用具として席は広く普及し、王族から一般庶民まで、室内には席が敷かれていた。しかし席には等級があった。貴族の家では竹席や葦席のほか、鋪蘭席、桂席、蘇薰席などがあり、王公の家ではさらに貴重な象牙席もあった。

西周の礼制では席の使用に対して厳格な等級を設けていた。『礼記』の「礼器」には、「天子之席五重、諸侯之席三重、大夫再重」(天子の席は五重、諸侯の席は三重、大夫の席は二重に敷く)とあり、身分によって重ねる枚数が異なった。しかもこれらの席は種類だけでなく、花紋や色彩も異なっていた。西周の宮廷には「司几筵」の職があった如く、相手の身分に応じて五几、五席を使い分けていた。

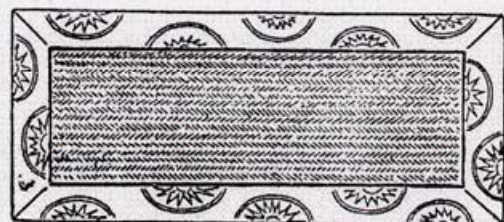
その後、席の等級意識も徐々に薄れ、室内には席を一枚重ねるだけとなった。これを「重席」と呼んだ。そして下に敷く比較的広いものを筵と呼び、上に敷く小さなものを席と呼び、両者を併せて「筵席」と呼ぶようになった。『周礼』の「序官」の注で鄭玄は「鋪陳曰筵、藉之曰席」(敷きつめるのを筵といい、その上に敷くのを席という)としている。『周礼』の「春官・司几筵」の疏で、賈公彦は「凡敷席之法初在地者、一重即謂之筵、重在上者即謂之席」(凡そ席を敷く際、地上の上に直に敷いたものを筵といい、その上に重ねたものを席という)としており、直接地面に敷くものが筵、その上に敷くものが席であった(徐海榮1999 2巻:67-70)。

【図2】



蘭の席 長沙馬王堆 前2世紀 林1992より

【図3】

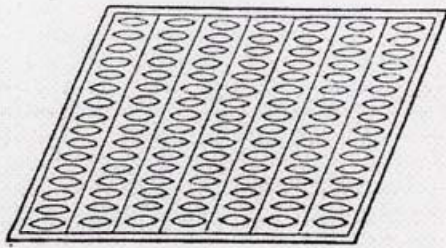


席のスケッチ 尚1939より

筵の材料は一般に粗いもので、竹や蒲(ガマ)、葦(アシ)を編んだもので、やや長く、

周尺で1丈6尺あった。これを部屋一杯に敷き詰めたため、部屋の広さは筵の枚数で計算

【図4】



したという。席の材料は一般に細かいもので、藁草などを編んだもので、周尺で8尺の長さがあった。席の四隅は、絹織物で縁取りしてあった。

(陶文台1983:93/黎虎1998:257)。

筵のスケッチ 尚1939より

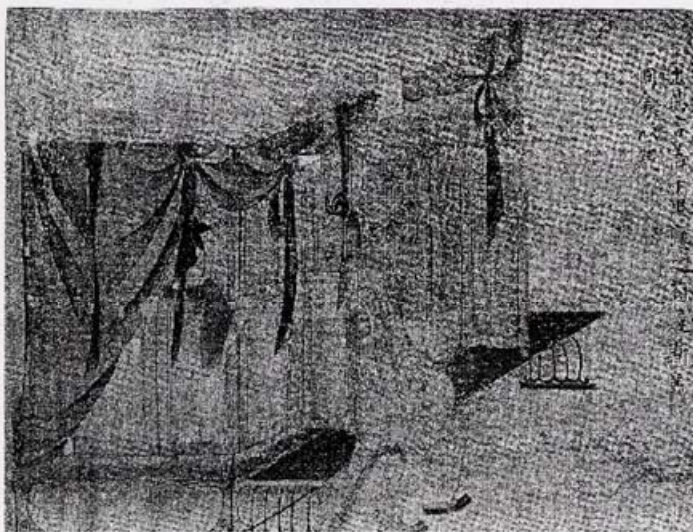
床と榻

座具としては席とともに、周代の初めより、木製の低い台である「床」が用いられていた。『説文解字』には「床、身之安也」(床は身を休めるもの)と、『釈名』には、「人所坐臥曰床」(人が坐したり寝たりするものを床という)とあり、床には寝台用の「臥床」と腰掛け用の「坐床」とがあった。床の規格については、『初学記』の「床」によると、床の長さは八尺(当時の一尺は今日の七・五寸)、高さは一般に六寸前後(今日の四・七寸に相当)であった(黎虎1998:260)。

寝台用の「臥床」の場合には、上部に屋根を頂き、三方には屏風があり帳を垂らした。

【図5】は寝台用の「臥床」の例で、これは東晋の顧愷之の「女史箴图」の一部で、图中の主人が床から降りようとしているところ。床の前には長い腰掛けのような台がある。これは「榻登」といい、床や榻の上り下りの際の踏み台とした。【図6】は、腰掛け用の「坐床」の例で、唐代の敦煌の壁画で、床に坐る維摩居士描いたもの。床の寸法は寝台用の「臥床」よりは小さいが形式は同じである(朱恵良1986/1994:136-139)。

【図5】



【図6】

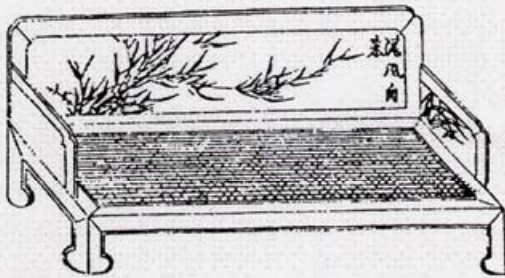


共に朱恵良1986/1994より

漢末になると、席と床のほかに、「榻」が用いられはじめる（【図】7）。後世になると榻はほとんど床と同義で使われているが、当時は、榻は床に比べて短かった。『釈名』によると「長狭而卑曰榻、言其榻然近地也」（細長く低いものを榻といい、それ故に榻は地面に近い）とあり、『初学記』にも「榻長三尺五」（榻の長さは三尺五）とあり、床よりは短かった。榻は人が座るものであるが、床と同様、寝台にも用いられた。床、榻とも必ずしも一人で座るものではなく、一人で使うものは「独床」「独榻」といい、非常に尊敬された人物のみにその使用は限られていた（黎虎1998：260）。

尊者が一人で榻に坐っている例が、【図8】である。これは、閻立本の「歴代帝王図巻」に描かれている陳の文帝像で、皇帝ゆえに、一人が坐れるぐらいの大きさの榻に一人で坐っている。なお、友人が3-4人集まったり、盛大な宴会を開くときには、榻を横に連ねて坐ったり、榻を向かい合わせて酒を酌み交わせるようにすることもあった。これを「連榻」または「合榻」といった（朱恵良1986／1994：139）。

【図7】



榻 中川忠英1999／1966より

【図8】



朱恵良1986／1994より

また、「大床」の前に榻を置いて、これに登る階段として使ったり、例外的に、洗足の為に後世の椅子式に似た坐法も記録に残されている（藤田1922：7）。

もともと地上に敷いた席が薄くて気持ちの悪かったところへ、床や榻ができ、これだけで気持ちがよくなったのか、当初、床や榻には何も敷かず、その上に膝を折り曲げて坐したわけである。魏晋時代になると、靴下が用いられるが、坐る時は靴をぬぐのはもちろんのこと、大抵は跣足であった。またこのころになって床上に敷物を敷くようになった。（尚秉和1939／1969：100-101）

黎虎は、床や榻の普及を西晋以降とし、こうした変化の理由として、西北地区の匈奴や鮮卑、羌などの少数民族が前後して中原地区に入り、空前の民族大融合を引き起こし、食生活方面にも大きな変化が起きたとしている。床榻、胡床、椅子、凳など坐具が相次いでもたらされ、徐々に地上に敷いていた席にとって代わったとしている。それに伴い、斗拱

(ますぐみ)の大量使用などの建築技術の進歩により、室内空間も拡大されたという。黎虎は、床榻の普及を、椅子に座り「合食」(取り分け)する食事方法への転換に至る、一連の流れの第一歩と位置づけている(黎虎1998:260)。尚秉和も、床、榻の使用は、数千年来の地上に坐る習慣が改まった、一大変革であった、と位置づけている(尚秉和1939/1969:101)。

2) 食台の変遷

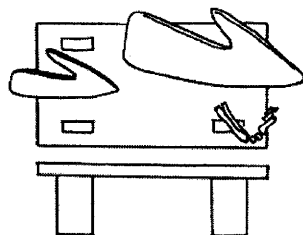
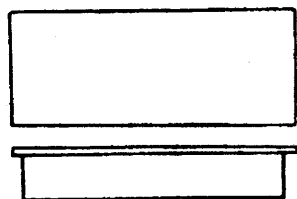
盤と案

食台の変遷は坐法の変遷に対応している。漢代以前の、席に平坐していた当時は、食物も席や筵、もしくは地上の上に置いていたようである。漢末から五代までの時期はたいてい床に平座しており、飲食物も床の上に置いていた。

それと同時に、背の低い小さな「食案」も用いられていた。王仁湘は、小さくて精巧な食器は案上に置かれ、重くて大きな器具は筵の外のゆかにじかに置かれた、とその使い分けを推測している(王仁湘1993/2001:364)。

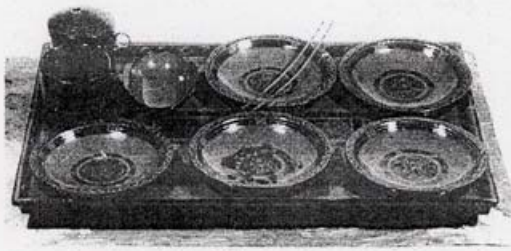
1978～80年に山西の襄汾の陶寺遺跡から出土した木案は、案の起源が紀元前2500年ごろの新石器文化にまで遡ることを明らかにした。これは我々が目にすることのできる最古の食台である。木案は長方形や円角長方形のものが多く、長さは約1メートル、幅30センチ前後で、案の下に木の棒の足がついているがその高さは15センチ前後であった。いずれも紅色に塗られており、白色で枠の図案を描いているものもあった。出土したときには、墓主の棺の前に置かれ、その上に杯をはじめとする酒器が置かれていた。小さな墓では棺の前に置かれていたのは木案ではなく、長さ15センチの厚い木版で、その上にも酒器が置かれていた。さらに形状が木案に似ている木の俎(まな板)も発見されている(王仁湘1993/2001:365-366)。身分の高い人間のみが、足のある案を使っていたというのは示唆的である。

【図9】



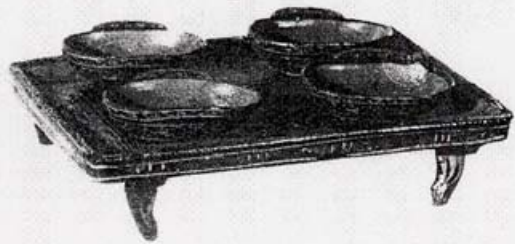
龍山文化の木案(左)と木俎
(右) 山西襄汾県で出土
王仁湘1994より

【図10】



漆の盆、杯、皿、長沙馬王堆 前2世紀
林1992より

【図11】

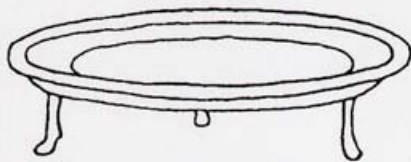


漢代の案と耳付きの杯
張競1997より

春秋戦国から漢代になると、案は一層普及し、食物を運ぶのにも円形や方形の案が使われ、その実物も出土しているほか、画像石にもよく描かれている。顔師古（581－645）が、『急就章』に付した注に「無足曰盤、有足曰案、所以陳举食也（足がなければ盤といい、足があれば案という。食を陳挙するゆえんである）」とある如く、食物を盛る盤に3本（円案の場合）か4本の足を付ければ案になった。案の四方には低い囲いがあつた。材質も従来の漆案に加えて、陶製の案も作られた。

なお、Yuは、*Food in Chinese Culture*（1977）の中で、漢代の食台には、丸形と方形の二種類あり、Hsu ed.（1962）を引いて、丸いものは櫬と呼ばれていたとしている。（『説文』によると、櫬、圓案也とある）また、Li（1955）を引いて、これらは使われない時は台所に積まれていたという。これは今日の朝鮮や日本の、積み上げられた床や膳を思い起こさせる。

【図12】 漢代の三足円案



胡文彦1995より

『漢書』「外戚伝」に、「許后朝皇太后、親奉案上食（許皇后は皇太后に自ら案を奉じて食事をさせた）」とあるほか、『後漢書』の「梁鴻伝」にも妻の孟光が夫の梁鴻に対し、「举案齐眉」（案を眉の高さまで捧げ持って、尊敬の意を表した）とあり、案が女性でも持ち上げることのできる軽いものであったことがわかる。案は運ぶための道具だけではなく、そのまま膳として使われていたことが考えられる。

今日、中国の案には、囲いはあるが足はない。なぜなら椅子にかけerようになったからである（足をつけても低すぎるか、卓の上に置くと足があるとじゃまになる）。尚は、「今の朝鮮人は平坐し、客を懇ろにもてなす時は、客と主人にそれぞれ一つの案を差し出し、古制を守っている」（尚秉和1939／1969：100）とし、この古代の案を、現代の朝鮮族の「独床（トクサン）」と関連づけている。

画像石にみる古代の坐法と坐具、食台と食器

ここで古代における坐法と坐具、食台と食器を、漢代の画像石や画像磚（注1）を通してみたい。画像石とは、石材に画像を彫刻したもので、漢代以降の中国で建築物や墓室などの建材として使用されてきた。画像磚は細泥でつくられた磚の表面に画像を型づかったもの。特に墓室のものは生前の日常生活が描かれており、当時の生活を知る上で貴重な資料となっている。

こうした試みは、チャン編（1977）*Food in Chinese culture* や、田中淡（1985）「古代中国画像の割烹と飲食」、渡部武（1991）『画像が語る中国の古代』（本書の場合は調理の場面が中心となっている）などによってなされている。また漢代画像石の総合的な研究書としては、信立祥の『中国漢代の画像石』（1996）や、羅二虎の『中国漢代の画像と画像墓』（2002）などがある。但し、前者は中原地区の画像石を、後者は四川省内の画像石を扱っており、食事方法に関する分析は特になされていない。ここではこれらで紹介されている資料と、私自身が四川省博物館にて入手した画像磚の拓本（【図13-16】まで。注2）などを用い、論点を整理してみたい。先ず、四川省内の画像石からみてみたい。

【図13 投壺飲酒画像磚】



【図13】は彭州市太平郷で出土した後漢のもの。4人が席を使い、歓談しながら食事をしている場面が描かれている。一人は立ち上がっているが、3人は平坐（正坐のように見える）している。席の前には、二つの案と大きな鉢が二つ描かれている。4人なのに案が二つしか描かれていないのは、単に描く際に省略したものだろう。もしこれが写実的なものとする、逆に、案は一人で使うとは限らず、二人で共有することもあったと考えられる。さらには客は中央の二人だけという可能性もある。

【図14 宴舞百戯画像磚】



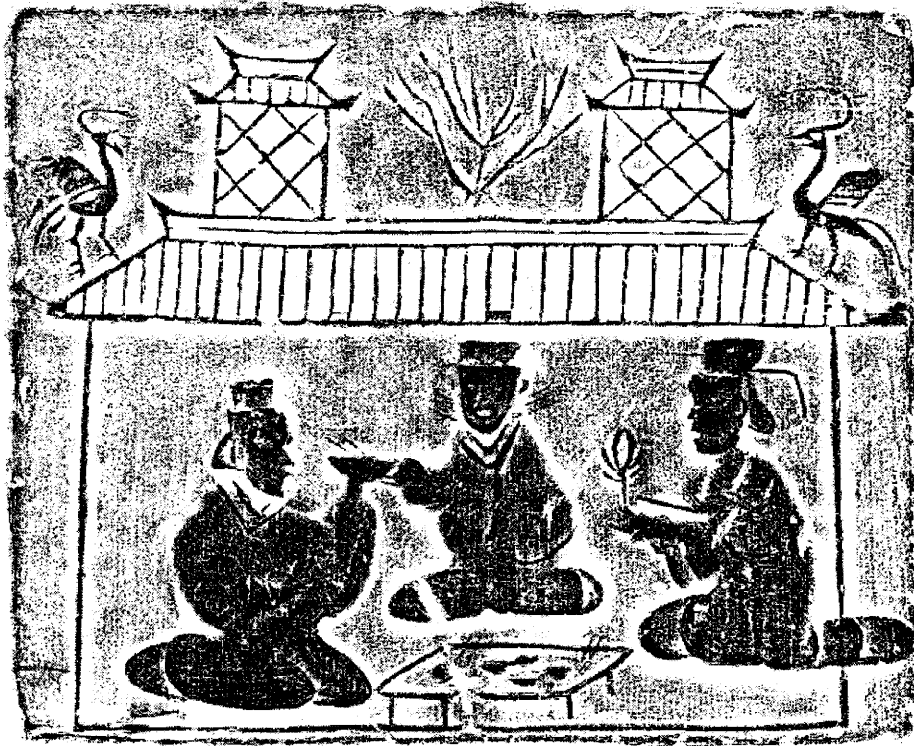
【図14】は成都市楊子山および昭覺寺で出土した、後漢晩期の画像磚。これも宴席の場面である。客の前で音楽に合わせ踊りを披露している。この場合は4人がけの席ではなく、二人がけの短い席を2枚使用している。席に長い4人用のほか、二人用のもあったと考えられる。当然、こちらの方がよりフォーマルであったと思われる。席の前には案が二つ置かれている。二つの案が共に席の前に置かれていないのは、食事がこれから始まるどころか、あるいは終わった後とも考えられる。

【図15 庖厨画像磚】



【図15】は彭州市南方院出土の後漢のもの。これは調理の場面であるが、左の二人は平坐し、調理をしているところと思われる。長方形の台は他の画像石でもよく目にする造形で、座具である「床」と考えられるが、この図では足を台の下に入れ、台を調理台として使用している。右上には、食器を盛られた案が重ねられている。

【図16 三人宴飲画像磚】



【図16】は新都県馬家墓で出土した、後漢晩期から蜀漢にかけてのもの。この画には席がみえないが、平坐している。案は一つしかないが、その上に箸が二人分、縦に置かれていることが注目される。従って右側の二人が客と思われ、左側の人物が接待しているところであろう。右側の人物は、主人に杯を傾けられたのか、おしりを挙げ、ひざまずいた姿勢をとっている。

続いて羅二虎の『中国漢代の画像と画像墓』から、四川省内における、これら以外の食事の場面などを描いた画像磚4点を紹介したい。【図17】は成都市揚子山、および昭覺寺、新津県鉄溪より出土した後漢のもの。奥の席に坐っている二人が客と思われる。その二人の前に二つの案が置かれている。客の一人が琴のような楽器を演奏し、その前で右側一人が舞っているところ。左側の一人は舞っているようにも見えるし、調理を担当しているようにも見える。

【図18】は、成都市曾家包および新津県鉄溪にて出土した、後漢のもので、拓本ではなく画像磚の写真である。後方の二人は一枚の席に向かい合うように坐って賭け事をしていところ。手前の二人は、小さめの席に坐り、真ん中に置かれた一つの案を挟むようにして向かい合って坐っている。これは、このように1人用の席があったこと、二人が向か

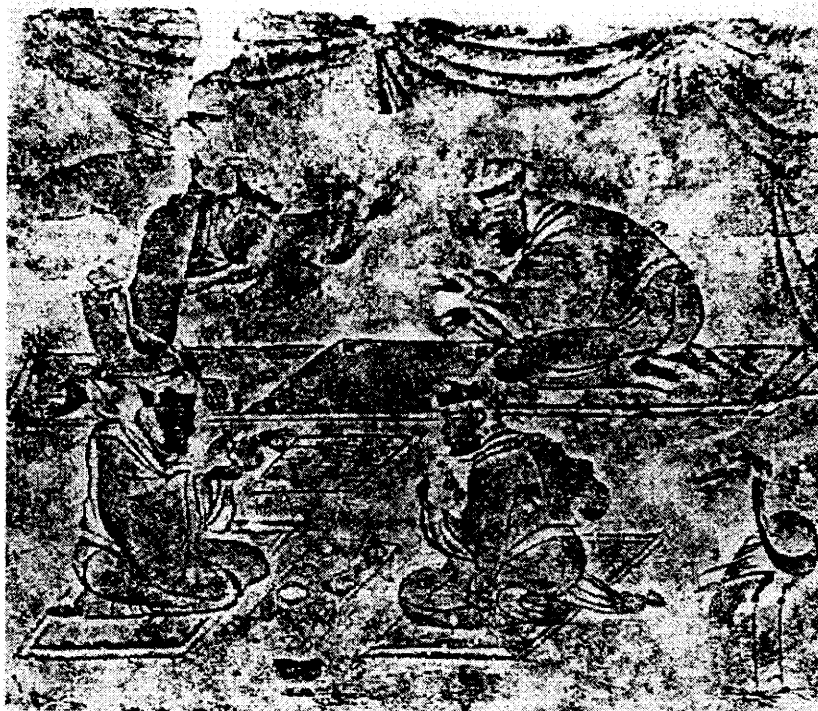
い合うように坐ったこと、そして一つの案を共有しあう場合があった、などを伝える貴重な図である。

【図17 宴飲起舞画像埴】



羅二虎 2002より

【図18 博奕・飲酒画像埴】



羅二虎 2002より

【図19】は、成都市揚子山、および昭覚寺、曾家包、青杠包で出土した、後漢のもの。この図は中国古代の食事風景としてよく引き合いに出される、著名なものである。

【図19 宴集画像磚】



羅二虎 2002より

これに対しては、林巳奈夫も分析を試みている。右隅手前の女性が大きな酒の鉢を前に、その右に置かれた耳つきの杯に酒を汲んですすめているところらしく、前にすわった二人はお膳を前に、これを受けている。画面上方の三人のうちの右の女はコップ形の杯を手し、その左の男にすすめているところらしい（林1992：55－56）。

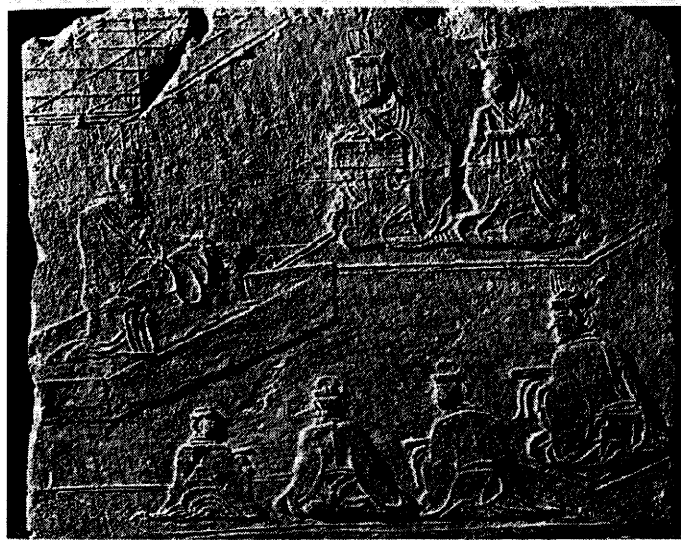
この図では、手前に対坐している二人と、奥の二人が、席と思われる敷物に坐っている。坐法は正坐しているように見える。奥の二人に対して、給仕の者が丸い器をもって近づいている。席の前にはそれぞれ案と思われる食台が置かれているが、奥のものが正方形なのに対し、手前のは長方形となっている。奥の右手の者が右手に手にしているのは食器であろう。これは案の上に置くものと思われる。ほかに大きな円形の器が地面に直接置かれており、その上には杓がみえる。

この図では、席に坐していながら案を使っている点が注目される。席に坐っていた当初は、案を用いないこともあったと考えられるが、席と案という組み合わせも存在した。後の床となると、必ず案と併用され、案を使わないということとはなかった。

【図20】は、成都市揚子山、および青杠包にて出土した、後漢のもので、拓本ではなく画像磚の写真である。これは食事の場面ではなく、学問を講じている様子であるが、坐法や坐具の使われ方の例として、食事にも関連するので取り上げた。左側の一段高くなっ

ている坐具（榻と思われる）に坐っているのが先生であることは間違いなかろう。奥の案に坐っている二人はその従者であろうか。一番右に一人で背を向けて坐っている大人が先生を招いた主人であろう。その左の背を向けている三人は背丈が小さくなっていることから三人の兄弟と考えられる。この図から、やはり身分の高い者は高い坐具に坐ったこと、上位の席の向かいに主人が坐り、上位の席からみて左手が次席、右手が下座になっていること、下座の中でも上位の席に近い方がより下の位置となっている、などの情報を読みとることができる（注3）。

【図20 講学画像磚】

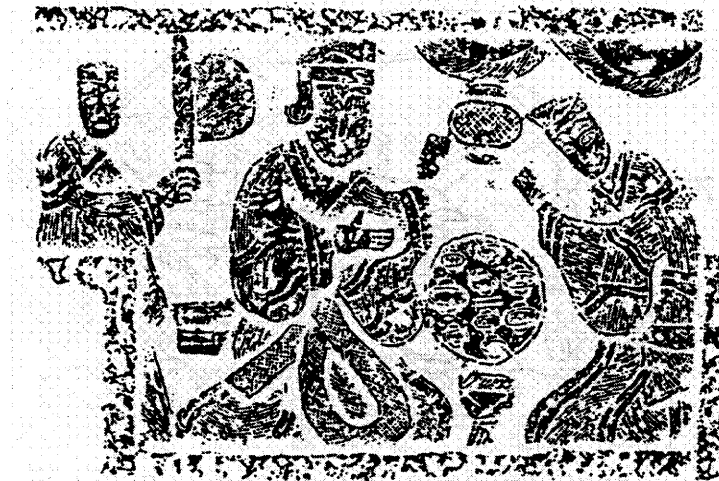


羅二虎 2002より

続いて、山東省の画像石を、信立祥の『中国漢代の画像石』から1点みてみたい。【図21】は、山東省沂水県韓家曲で出土した宴飲画像石の拓本である。四川省出土のものとは表現様式が異なるのがわかる。この図に対して、信立祥は内容の説明はしておらず、透視法の技法が複合して用いられている例としてあげているにとどまる。即ち、「2人の宴飲者の間の床面に置かれた、耳杯を載せた杯盤は…垂直鳥瞰法で表されており、一見すると、宙に浮いているように見る人におかしい感じを与える」（信立祥1996：37-38）。

席はみえないが、向かい合った2人は席の上に平坐している。中央の垂直鳥瞰法で表されたものを信立祥は杯盤としているが、これは円形の案のようにみえる。案の上の器はいずれも小さなもので、おそらく漆製の耳杯などであろう。中央には箸のようなものもみえる。これも、【図18】と同様、一つの案を2人が向かい合って共有することがあったことを示している。

【図 2 1 宴飲画像石】



信立祥 1996 より

最後に、漢代の河南省の画像石を、安全槐・王与剛の論文から2点みてみたい。【図22】は、河南省密県打虎亭で出土した画像石をみてみたい。この画像に対し、安全槐・王与剛は「右の二人は席に坐し、その前に案が置いてある。案の前には方形物が見え、これは長沙馬王堆一号漢墓出土の竹筩にすこぶる似ている」（安全槐・王与剛 1972 : 51）と説明している。坐している二人が、踞と跪のどちらの姿勢をしているのかは判読し難いが、二人の坐している面が案と同じ高さであり、足らしきものがみえることから判断して、席にではなく、床もしくは榻に坐しているものと思われる。

【図 2 2 墓 1 前室壁人物画像石】



安全槐・王与剛 1972 より

【図23】も、河南省密県打虎亭で出土した画像石であるが、この図に対して、安全槐・王与剛は次のような説明を加えている。「とばりの内側に坐っているのは墓主であろう。其の前には長方形の大案があり、案の上には杯と盆が並べてある。画面の左（右の誤りか）側の四人のうち一人は、衣冠もあざやかに、宴会に出席するかっこうをしている。この人の左右に二人が立っているが、左の一人は両手で杯を持ち、右の一人は手でもって客を迎える格好をしている。その後ろに立っているもう一人は、衣冠が宴会の出席者と似ており、後につづいているので、おそらく従者であろう。画面の左側に一人席に坐しており、席の前に杯と盆がみえる。その右に二人おり、そのうちの一人は右（左の誤りか）手に皿を持ち上げ、墓主に向って歩いている。その後ろの一人は、ふり向いて坐っている者を見ている。画面の下に宴会に加わっている二人の客がみえる。二人とも席に坐し、対話している格好をしている。その右に使用人が一人おり、ちょうど炉、皿、杯、樽などを整理している」（安全槐・王与剛1972：54）

【図23 墓1西耳室西壁宴飲図】



安全槐・王与剛1972より

一方、Yu も、*Food in Chinese Culture*（1977）の中で、この画像に対して説明を試みている。Yu は、主人はおそらく榻に坐しているのだらうとしている。また案は、榻のサイズに合わせて特別に長く造られたものであらうとし、この案は机としても使われたであらうと推測している。さらに、普通の案のサイズは図の客の前に置かれているもののよう、より小さかった、としている（Yu, Ying-shih 1977：62－63）。

安全槐・王与剛は、床や榻に坐っている主人の前にある台を、【図22】の台も含めて、大案と解釈してる。これは脚の形状からして床や榻にもみえるが、【図23】では明らかにその上に食器を載せていることから、これを案と解釈するしかないであろう。Yuも同様の解釈をしている。【図22・23】とも、主人が坐っているのは席ではなく、床か榻であるのは間違いなからう。

以上、漢代の四川省、山東省、河南省の画像石や画像磚、11点をみてきた。限られた点数ではあるが、これらから読みとれる当時の食事方法を整理しておきたい。

まず食事が行われている場所であるが、明らかに屋内であることを明示的に描いているのは【図16】のみで、背後に描かれている帳から判断して、室内もしくは屋外ではあっても仮設の食事場所として設定されているのが【図13・18・23】となっている。このうち屏風が描かれているのは【図23】のみである。

ちなみに、朱恵良によると、中国の昔の建築は後世ほど緊密につくられていなかったため、風をよける屏風が必要であった。中国の屏風は、古来、この風よけの機能のほか、間仕切りや、寄りかかり用などの機能もあったという。また、昔の屏風は一枚で直立式のものあれば、床や榻に沿って曲折する形のものもあった（朱恵良1986：140-141）。【図23】の屏風はまさにこの曲折する形であり、このことから屏風を背に主人が坐っているのは席ではなく、床か榻と考えるのが妥当であろう。

屏風は屋内外で使われたため、屏風の存在をもって【図23】が屋内か屋外かを判断することはできないが、これを屋外の場面とすると、画像石が描く食事の場面には屋外が多いということが特徴としてあげられよう。もっともこれは画像を描く際に省略したことも考えられ、今後の詳細な事例研究が求められる。

描かれているのは日常の食事ではなく、いずれも宴席の場面である。それ故、接待の舞が併せて描かれることが多い。【図14・17】がその例である。舞を披露するときには一人で踊ることはなく、【図17】の2人から【図14】の4人と複数であった。特に【図14】では、身体の曲線から舞っているのは女性のようにもみえる。

坐具であるが、席を描いているのは【図13・14・17・18・19・20】で、床もしくは榻と考えられるのが【図20・22・23】のみであり、他は何も描かれていない。しかし実際に何も敷かなかったとは考えられず、単に描く際に省略したものと考えられる。席は、4人がけが【図13】、2人がけが【図14・17・19】、一人がけが【図18】となっている。また席ではないが、尊者ゆえに床や榻に一人がけをしているのが、【図20・23】となっている。

複数の坐具の配置には一定のパターンが認められる。【図17】は一見、複雑にみえるが、前に置かれている案が二つ並んでいることから、この場合の客は2人で一つの席に坐っている。その他の者は従者と考えられ、この図は、最も単純な【図13】と同じである。席が複数並ぶ場合の一つめのパターンは、【図14】の如く、客人がT字に向かい合いものである。但し、【図14】では、二つ描かれている案のうち、一つから席が離れているため、舞の間だけ席を移動したとも考えられなくはない。席が3つの場合のパターンが、【図19・20・23】にみられる、コの字形の排列である。【図20】と【図23】は

左側と右側に、【図19】は上側にコの字の背がきているが、これは図を回転させればいずれも同一パターンになる。【図20】や【図23】から判断して、上位の席はコの字の背側になる。従って、【図19】も、上側の2人が上客と考えるのが妥当であろう。

上位の席の方角は、画像を描く際の方角を変えていることが考えられ、図だけでは判断できない。しかし後述するように、黎虎の指摘によると、当時の中国には現在と同じ尊者南面という規範と、東面して西に坐するという、二つの規範が存在したという。このことから、コの字の背は南面して北に坐った場合と、東面して西に坐った場合との二つが考えられる（上坐の方角に関しては後述）。

案を描いているのは、【図13・14・16・17・18・19・21・23】で、このうち【図21・23】が円形で、他はすべて長方形の案である。一人の客人に一つ描いているのは【図13】（このことから最左右の2人は従者と考えられる）【図17】で、2人で一つの案を共用しているのが【図14・16・18・19（右手に坐っている2人には、影になっているがスペースから考えて案があるものと思われる）・図21】となっている。こうしてみると、案は一人で一つ使うこともあれば、2人で共用することもあったことが分かる。当然、一人で一つを使う方がよりフォーマルとなる。

案の上の食器までを描いているのは、【図16・18・21・23】となついる。他は単に省略したのであろう。食器は、案に載せられるよう、いずれも小さいものばかりである。丸い形状からして轆轤でくりぬいた木製で、漆塗りのものもあったであろう（【図10】参照）。特に【図21】は信立祥の解説通り、耳杯（【図11参照】）にみえ、だとすると漆塗りであった可能性が高い。大きな器としては、鉢のようなものが【図13・19】にみえる。また竹筒のようなものも【図22・23】にみえる。また、箸まで描いているのは【図16】だけであるが、この場合、後述するように、箸が縦に置かれていることが注目される。

坐法であるが、「踞」（あぐら）の姿勢か、膝を地面につける「跪」（日本の正坐に相当）の姿勢かであるが、客人で「跪」の姿勢をしているようにみえるのは【図13・14】である。【図18】は明らかに「跪」の姿勢であるし、【図20】も当然、生徒は「跪」の姿勢をとるはずである。【図22・23】は判別が難しいが、人物や、床や榻の大きさからしても、「踞」（あぐら）の姿勢のようにみえる。但し、いずれの場合も、従者が給仕に当たるときには、跪いている姿が描かれている。

最後に、【図22・23】に共通してみえる大案について触れておきたい。これは形状からすると床か榻にみえる。しかし【図23】ではその上に食器を置いていることから、案という解釈に私も従ったが、依然としてこれが床や榻である可能性も残されていると考えられる。というのは、席の上に食器を置くことがあったことを考え合わせると、床や榻の上に食器を置いたとしてもおかしくないからである。この二つの台がどうしても案と解釈するのに抵抗があるのは、脚の部分にみられる、湾曲したフォークの先のような独特の意匠による。即ち、【図5】で紹介した、「榻登」もこうした意匠をもっているし、調理用の台ではあるが【図15】にも、同じような意匠の脚がついている。これらと、個人用の小さな食台である案とは、全く別なものであると考えられるからである。なお、ここで注目すべき点は、こうした例外的な「大案」もしくは「床」や「榻」の例外的な使い方をしているのは、身分の高い人間に限られるということである。【図23】の場合、他の客

は低い席に坐っている。思うに、平坐という坐法コードの範囲内では、こうして食台を少しでも他の者よりも高く（あるいは大きく）することしか、差別化の道はなかったのであろう。さらなる決定的な差別化は、椅子坐と卓の出現を待たなければならなかったのである。

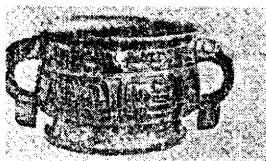
3) 食器類の変遷

殷周時代の青銅彝器や漢代の飲食に関しては、林巳奈夫の一連の研究がある（1964・1975）。またより概説的なものとして、『中国古代の生活史』がある。この中で林は、中国古代においても、一昔前の日本と同様、什器のうちで木や竹や繊維類で作られたものの占める割合は非常に大きかったはずであると推測している。しかしそういったものは腐ってしまうし、金属製品は古くなると再生に回され、考古学者に残されるのは陶器と石器ぐらいである、と述べている。古代の食器類を研究する難しさがここにあるが、時代が下って紀元前2世紀から後2世紀にかけては、遺物と画像などの資料が豊富となる。しかしながら、これらも裕福な者に限られ、人口の大多数を占めていた農民のものとはかけ離れていることは疑いない。その一方で、林は、品物の基本的な加工技術は数千年前にすでに確立され、古代を通時的に見た場合、時代による変化がなく、遺物や画像からの分析が有効であることを述べている。さらに、ざるなど、品物の中には現代まで同じ技術が使われているものもある、としている（林1992：40）。

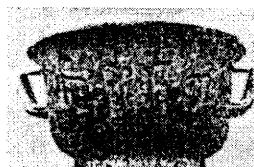
殷周時代の青銅彝器

殷周時代の青銅彝器のうち、林巳奈夫氏は、盛食器として、簋^キ、盂^ウ、簠^ホ、盥^{シュ}、敦^{タイ}、豆^{トウ}、錡^{ケイ}、俎^ソを、挹取器として、匕^ヒ、柶^シ、畢^{ヒツ}、を分類されている。彝器とは酒器や祭器を意味し、必ずしもこれらが日常の生活で使われていたとは考えられないが、当時の食器を知る手がかりにはなる。

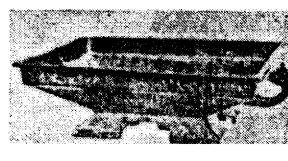
【図24】 林1964より



簋



盂



簠



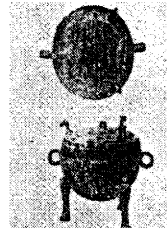
盥



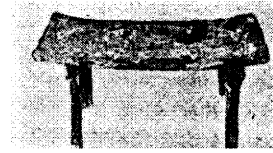
敦



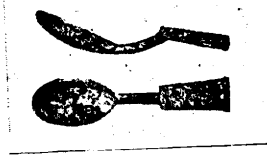
豆



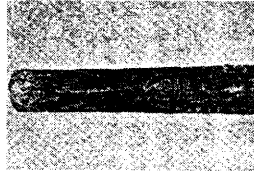
鉶



俎



匕



柶



畢

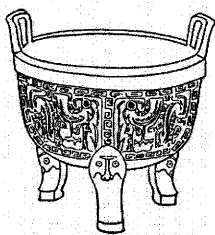
簋、簠、盥、敦には穀類を、盂、盥には食物のほか飲み物を、豆には、各種の肉類の「しほから」、これに加える刻んだ野菜、かゆの類、肉だんごの類、醴（どろっとした白酒）、スープなど盛っていた。青銅製の豆が現れるのは西周時代の後期で、それ以前は木製であった。鉶は野菜入りの肉スープを盛り、俎には肉をのせた。

以上に加えて、調理の道具であるとともに、肉類やスープを盛るのに用いた、三脚の鼎が加えられよう。鼎は新石器時代以来、長い間使われてきたが、前1000年紀後半ごろになると、一般の日用品としては姿を消していく。かわって大鍋が使われるようになる（林1992：49－50）。その一方で、唐代になっても、貴族富豪の連中の中には、まだ鼎に料理を盛っていたことが記録に残っている（尚秉和1939／1969：77）。

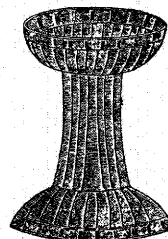
匕は、鼎の中味をかきまわし、中で煮た肉をすくい出し、また穀物をたいた飯をすくうのに使った。柶は細長い薄板状のさじの一種で、醴やスープの実をすくって食べるのに用い、角、木製もあった。畢はホーク状のもので、鼎の中の実をとり出すのに用いた。歯が二本、五本のものもあり、骨製のもあった（林1964：231－234）。

周代の盛食器には他に、竹製の簠、簋、瓠製の瓢などがあげられよう（尚秉和1939／1969：72－75）。

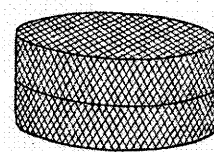
【図25】



鼎



簠



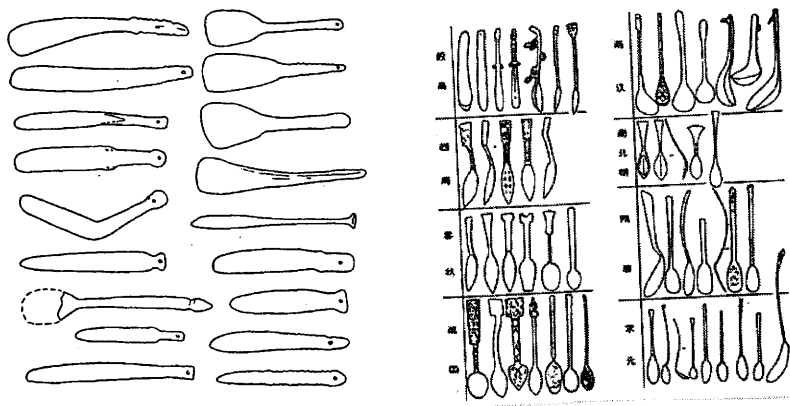
簋

尚1939より

匕（匙）・畢（叉）・箸

匕（匙）や畢（叉）、箸の歴史に関しては、王仁湘の詳しい論考がある。以下、王の研究の論点を整理したい。匙の起源は先史時代にまで遡る。秦代以前にこれは「匕」と命名されていたため、考古学者はこれを匕と呼んでいる。新石器時代の匕は、獣骨を主要材料とし、形状は主に匕形と勺形があった。匕形は、一般に長条状末端に薄い刃口があり、勺形は明確に勺と柄の部分とが分かれている。出土両からいうと匕が多く、先史時代の人々が使っていたのは匕形であった。

骨匕は今のところ最古の食器であるが、その発明は原始的な農耕部族に帰せられる。新石器時代における黄河流域の主要な農作物は粟、南方は稲で、この二種の重要な作物の栽培の歴史は7, 8 0 0 0年以上に及ぶが、匙の起源と発展もこれに相応する。米であれ粟であれ、簡単な食べ方は粒食で、粥か飯である。この際、熱い粥や飯を食べるときには匙を使うのが極めて自然であるからである。



【図26】

王仁湘1993より

黄河上流の齐家文化では、埋葬されている骨匕は、一般に死者の腰部に置かれており、住民は縄で骨匕を腰の周りに吊るし、随時、使っていたと想像される。西周時代になると、骨匕にかわって青銅製の匕が生産されるようになる。春秋時代の晩期に細柄舌形の勺が現れ、戦国時代になるとかなり普遍的になる。また戦国時代には、青銅のほかに、漆木製の匕も生産されるようになった。それ以来、この種の匕が中国の匙の主流となり大きな改変を加えられないまま2000余年にわたって踏襲された。匕は他に匙とも呼ばれた。前漢時代の揚雄（前58―後18）の『方言』に、「匕は、これを匙という」とある。

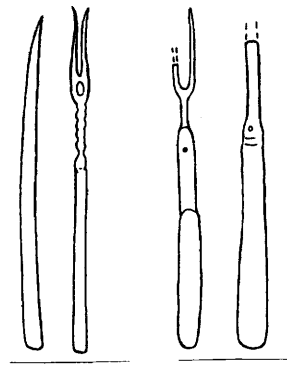
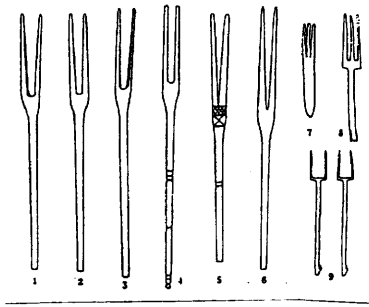
面食が普及したあとでも、匙で食事をする伝統が捨て去られることはなかったのは、この伝統の土台が牢固なものであったことを物語る。その後、匙は箸と組み合わせて使用され、「匕箸」と併称されている。

現代中国語では匕とはいわず、匙、あるいは勺といっている。また現代の飯勺は古代のものとは関連なく、これは西洋の様式のものである（王仁湘1993／2001：343―347）。

古代中国では、叉（フォーク）も使用していた。もっとも当時は、これを「畢」呼んだ。『儀礼』の「特性饋食令」に「宗人、畢を執りて先に（廟に）入る」とあり、後漢の鄭玄

(127-200)はこれに「畢、状は叉の如し。蓋し其の畢星に似たる為に名を取るらん」と注を付している。畢星は二十八宿の畢宿のことで形が叉状をなしている。

現在までに発見されたいる叉は、60-70点ほどで、大半が骨製であるが、青銅製や鉄製のものもある。最古のものは甘肅の武威の齐家文化遺跡から出土したもので、今から4000年前の青銅器時代早期のものである。骨製で3本の歯がある。戦国時代になると出土数が増えるが、それ以降、激減する。甘肅における元代の骨製の叉は、同時に骨製の餐刀(ナイフ)も出土しており、大きさが叉と同じであり、組み合わされて使われていた事が分かる。これらから、古代の叉は黄河中流域に集中して出土していたこと、その規格は長さが12センチ以上、20センチ以下で、双歯のものが多く、歯の長さは3-4センチとなっている。



【図27】

王仁湘1993より

叉の起源や使用方法については不明な点が多い。ただ、叉の使用は肉食と密接な関係があることは確かである。また起源に関して、王は漢代に烤肉串に使われていた串叉の形状がよく似ていることから、厨房用具としての銅製の大きな叉にもとづいて、小さな叉を作った可能性があるとしている。

いずれにせよ、古代の叉は、戦国時代に流行したものの、その他の時代には普及することにはなかった。これは肉食者が上層階級のものに限られたことと、より便利な箸に取って代わられたことが考えられる(王仁湘1993/2001:357-362)。

箸の発明は、あまり複雑な過程を経ずに、無造作に二股の樹枝を折ったり、二本の細い竹を割ったりして使われた可能性がある。先史時代の箸は発掘されておらず、これまでに発見されている最古の青銅箸は殷墟の墓から、最古の竹箸は前漢初期、最古の銀箸は隋代のものである。このように箸の材料は多岐にわたり、竹と木を大量に使っているほか、金、銀、銅、鉄なども使われている。

箸の形態であるが、春秋時代の箸は断面が円形のものと方形のものがある。また箸の上下は太さが一定せず、手で握る首部と食べ物を挟む足部とを区別することができない。これが漢代になると、首が太く足が細いという特徴を具えてくる。例えば湖北で出土した箸は、首と足の直径がそれぞれ、0.3センチ、0.2センチとかなり細い。隋唐代の箸は、銀製のものが多く、長さ30センチ、直径0.5センチというのもみられる。遼・宋代の箸は長さが30センチに達するものはみられず、一般に20センチ前後であり、首が太く足が細い円棒形である。

元明代には、箸はまた長くなる傾向を示し、30センチ前後に達するものもある。さら

に重要なのは形状に大きな変化がみられ、元代には八角首で円足の箸が、明代には標準的な方形首で円足の箸が生まれる。これは現在一般的に使われている箸の形状が、明代にすでに定型化していたことを示している。

全体を通してみると、箸の長さに関して、古今の規格に大きな差はなく、大体は20－25センチである。唐代の出土品からみると、前期のものは20センチ、後期のものは30センチ以上に及ぶが、箸の発展過程において短いものから長いものへ変化するという法則はない。宋・明代には長い箸のほか、16センチしかない短い箸もみられるからである。

直径は0.4センチ前後のものが多く、最も太いものでも0.6センチ以上太いものはなく、最も細い足部は0.15センチしかない。古代の箸は現在の箸よりも明らかに細いが、これは古今の箸の用途の違いによるものであろう、としている（王仁湘1993／2001：348－357）。

現代の中国語では、箸に代わってほとんどの地域（福建語圏を除く）では、「筷子」と呼んでいる。これに関して、王仁湘は、この改称が明代に起こったという説を、批判的に紹介してる。明代の陸容（1436－1494）は『菽園雜記』巻1で、呉の庶民の間では、舟のことを「住」というが、この字が「箸」と同音であるので、箸を「快児」と改称した、と述べている。同時代の李豫亨も『推篷寤語』でこのことに触れ、「俗に、悪字を嫌って美字にすることがある。たとえば、箸を立てることは「滞」を嫌って「快子」といった。いまや、古いことになったので、士大夫のあいだでも箸を快子というが、その由来を忘れている」と述べている。王は、おそらく、竹で作ることが多いので、後に竹冠が加えられ、今日の「筷子」になったのであろうとしている（王仁湘1993／2001：354）。

王はこの説を荒唐無稽としているが、明代に今日の箸の形が定型化したこと、また後述するように箸と匙の用法がこの時期に転換したことを考え合わせると、その理由はどこであれ、名称の変更が明代に起こったとする説は説得力があるといえよう。

漆器と陶器

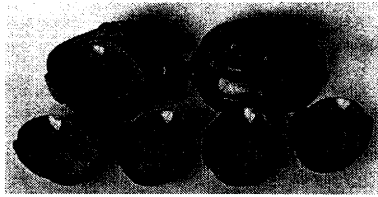
木地に漆を塗った容器は、早くも紀元前5000年ばかりの、浙江省の新石器時代の遺跡に遡るが、漆器類は、前4世紀ごろから急速に発達し、用途も広がっていく。

殷周時代の青銅彝器は、素材やその造形からして今日の食器と比べると、違和感が大きい。漆器や陶器となると、基本的な形状には今日の食器と大差はない。その意味では、今日の食器の原型はかなり古い時代に形成されたということができよう。

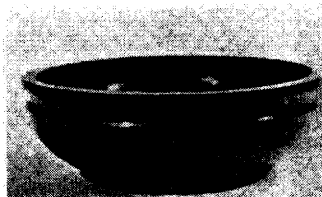
食物を入れる皿や鉢には多くの種類があった。紀元前後のころの西北国境の監視所から発見された、将軍の個人持ちの什器のリストがある。これには「大きな盆（膳）七、小さな盆（膳）七、もげ物の鉢五、大きな耳つきの杯十一、小さな耳つきの杯二十七、大きな皿十、小さな皿八、小さな酒用の深鉢二、大きな酒用の深鉢二…（不明の器四項目）、衣類の長方形の箱三」とある。杯は酒だけでなく、汁を飲むのにも使われた。皿にはおかずの他、飯も盛る。ここにリストアップされた盆や杯、鉢などは宴会を催す時に必要とさ

れた。炊事用や鍋釜や瓶、壺などは個人で用意しなくても官給品があったのであろう（林 1992 : 55）。

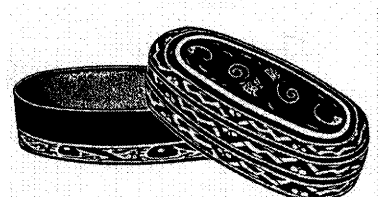
【図28】 林1992より



耳付きの杯のセット



漆製の鉢（前2世紀）



楕円形の容器（前2世紀）

このように漆器の歴史は古いとはいえ、一般の農民が日常の食事に使っていた訳ではない。その後、六朝のころになると、漆器に加え、広く陶器の食器を使い出すようになる。

『齊民要術』に、「陶漆の皿」とみえるのがその例証であるが、陶器よりも依然として漆器が多かったようである。また、楡は十年たてば輶轡にかけて大椀、水甕、器皿を作る、とも記されていることから、その材料が楡であったことも分る（尚秉和 1939 / 1969 : 77）。

しかしながら、漆は貴重な上に保管が難しいためもあって、農村部では、普段は櫟の木で作られた、黒くずっしりとした、頑丈な食器が長らく使われていたものと思われる。

今日の中国では、食器は漆塗りの箸を除いて什器類は全て陶器となっている。しかしこれは歴史的に見てそれほど古いことではなさそうである。このことは日本においても、漆塗りの什器は特別な時に使うものであり、日常では木製の器を使っていたこと、大衆向けの日常用陶磁器としての「瀬戸物」（近畿地方以东の東日本）や「唐津物」（西日本）の普及も、江戸時代に入ってからであることを思い起こせば、十分に理解できることである。

陶器の食器類が今日のように定型化したのがいつからかは、正確な資料を持ち合わせていない。明代に、箸の形状が今日あるのものになったこと、箸と匙の使用法が今日の様式に転換したことを考えると、食器類もほぼ同時期に定型化が行われた可能性がある。焼き物の産地として著名な江西の景德鎮は、すでに明代、中国の「四大鎮」として繁栄を極めていたこともその傍証となろう。但し、こうした陶器の食器類が、広く農村部まで普及するようになったのは、さらに後の清朝の中期ころではないかと推測される。農村の末端まで陶器が流通するには、農村部での鎮の発展と商品経済の浸透が不可欠であると考えられるからである。

もっとも、素材を問わなければ、食器類の原型は、食卓での食事へ転換した宋代以降に遡ることができるかも知れない。また、日本の過去100年の体験からみると、平座して銘々膳で食べていた当時と、ちゃぶ台やダイニング・テーブルが普及した以降との間には、食器類にはそれほど大きな変化が発生していない。このことから食器類の原型は、さらに時代を遡って平座していた古代まで遡れるかも知れない。

今日の日本では、一般家庭でもハレの日の器として漆塗りの什器を保持しているし、普段の食事でも、碗や皿は陶器でも、みそ汁椀だけは木製の椀（プラスチック製で漆塗りを模している場合が多いが）を使っている家庭が多い。もっとも日本でも、地域や家庭によ

っては、みそ汁碗も陶器の碗を使っているところがあるが、一般的には、完全に陶器に移行した中国に対し、日本は漆や木製の器を併用している社会であるといえる。

それはともかく、今日の中国料理で使われる、定型化された食器類も、この陶器の普及があっただけで可能となったのであった。

4) 坐順と食事作法

古代における宴席での坐順

ここで、古代の宴席における上坐の方位と坐順について、考察しておきたい。この問題を詳しく論じた研究に、岡安勇の「中国古代史料に現れた席次と皇帝西面について」（1983）という論文がある。まず、岡安の論点を整理したい。

岡安は、史料の分析を通して、古代中国における席次には、君臣間の席次と、賓主間の席次と、二つの体系が存在したとする。君臣間においては、皇帝や天子が南面し、臣下が北面するという、「南面・北面」の関係にあった。諸侯王もその国内においては皇帝と同様に臣下に対しては南面したが、いったん皇帝との関係に入ると、臣として北面しなければならなかった。君命を帯びている使者も南面することができ、君面を受ける側は君主に対するのと同様、使者に対して北面しなければならなかった。

一方、公権力の介入しない、私的な場面では、賓客を東向きに坐らせ、接待する主人が西面するという、「東面・西面」の関係が存在した。この場合、西面よりも東面が上位の席となる。岡安は、この二つの席次の関係が会見の途中で変更される例として、帝位推戴時の坐り直しを紹介している。『史記』の「孝文本紀」にみえる、前漢の文帝が天子の位に推戴されたときの席次の変更がそれである。即ち、代邸にて代王が天子の位を再三辞退するが、その時の席次は代王が西向きに、群臣が東向きに坐っており、これは賓主間の礼に基づくものであった。ところが群臣がさらに即位を勧めるので、席を変え、代王は南向きに、群臣は北向きに坐り、君臣間の席次に移った、というものである。

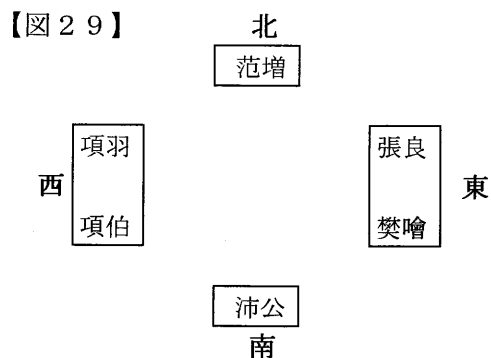
岡安は、続いて賓主間の関係で「東面・西面」以外の席を設けた場合の坐順について考証し、『史記』の「項羽本紀」や「南越伝」において、西面の席だけ「坐」ではなく「侍」の字かあてられていることから、東面が上位、次に南面、その次が北面、最後に西面の順であったとしている。岡安はさらに、皇帝といえども、皇太后や三老・五更に対しては、「南面・北面」の君臣の礼をとらず、「賓主間の席次」に従って西面することにより、礼遇していたとしている（岡安1983：1-32）。

ここで、古代における宴席の席次の例としてよく引き合いに出される、『史記』の「項羽本紀」にみえる、鴻門の軍帳での宴をみていたい。

場面は、反旗を翻したと誤解された沛公（劉邦）が、鴻門に出かけて、項羽に謝罪するところからはじまる。謝罪された項羽は沛公をとどめて直ちに酒宴を開いた。項羽と彼の叔父の項伯が東に向かって坐り、項羽の謀士である亜父（范増）が南に向かって坐った。沛公は北に向かって坐り、沛公の部下の張良が西に向かって侍坐した。（この部分の原文

は「項王項伯東嚮坐、亜父南嚮坐。亜父者、范増。沛公北嚮坐、張良西嚮侍。」）范増はしばしば項羽に目配せして沛公を殺す決意をうながしたが、項羽はこれに応じなかった。范増は項莊（項羽の従弟）を召しよせて、宴に入り、劍舞にかこつけて沛公を殺害するように命じた。そして項莊が劍を抜いて舞うと、項伯も劍を抜いて舞い、身を挺して沛公をかばった。沛公の身の危険を知った樊噲は、劍を帯びると衛士を倒して宴席に入り、帳をひらいて西に向かって立ち、項王をにらみつけた。項王は、身を挺して沛公を救いに来た彼を壮士ともてなし、樊噲は張良の次の席についた。しばらくして沛公が厠に向かうべく席を立ち、樊噲を呼んで共に外にでた。樊噲にうながされた沛公はそのまま立ち去り、張良をとどまらせて項王に挨拶をさせる、という展開である（野口定男他 1968：上 107－110）。

登場人物の坐順を図示したものが、【図 29】である。



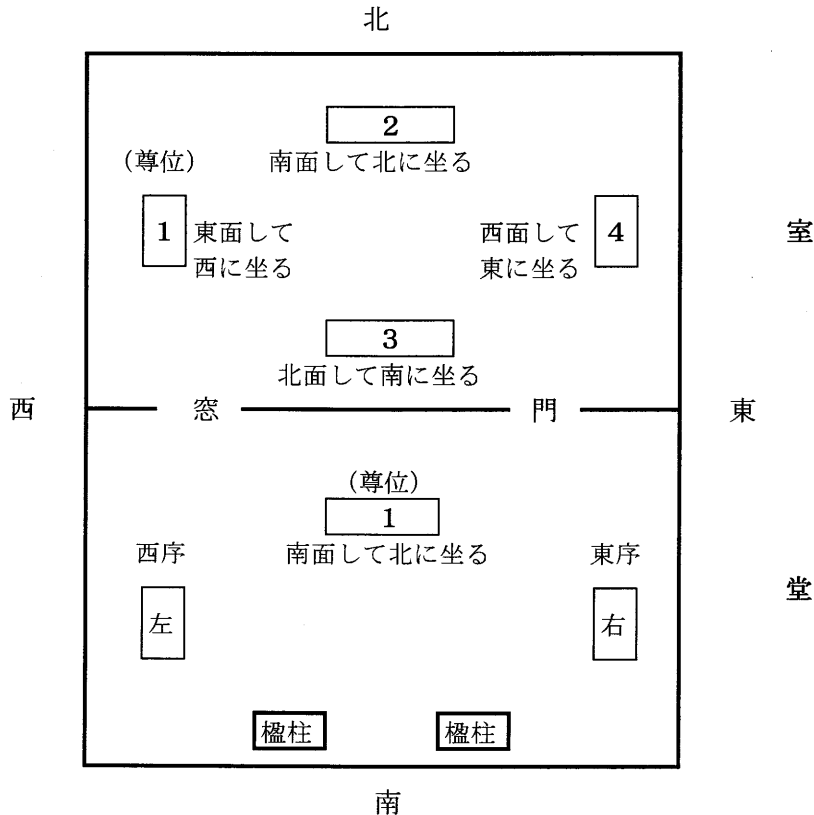
この場面に関しては、黎虎も『漢唐飲食文化史』のなかで取り上げている。即ち、項羽と彼の叔父の項伯が坐った東面する西の席は上坐であり、その次の席が南面する北の席で、范増がここに坐った。その次が北面する南の席で、ここに客人である沛公の席があてがわれた。つまり項羽の眼中には、客人である沛公の地位は謀士である范増よりも低いと映ったことになる。最下位の席が西面する東の席で、沛公の部下である張良があてがわれた。このことから、鴻門の宴における席順は、主客が逆になっており、項羽の自尊心の大きさと、沛公や張良に対する侮蔑を表している、と分析している。

この場面に対して、岡安も先の論文の中で言及し、席次やその意味に関して同様の見解を示している。即ち、項羽は鴻門の会の時点ではまだ項王とはなっておらず、楚の懷王もとの將軍であったから、項羽に「臣」と称していた沛公に対して「南面・北面」の君臣間の席次で臨むことはできなかったのであろう。従って項羽は会見の場では賓主間の席次によって自ら上坐の東面の席につき、部将の范増も南面の席につくことで、沛公に優位を示した、としている（岡安 1993：8）。

なお、黎虎は、漢唐時期においては、室内で行われる宴での席順と、堂で行われる宴とでは、【図 30】の如く、席順が異なっていたとしている。堂は古代宮廷の主要な部分で、堂は宮室の主要な建築物の前部中央に位置し、ここでは南面して北に坐るのが尊位となっている。堂の前には門はなく、代わりに二本の楹柱があり、堂の東西の壁は「序」と呼ばれ、堂内の序に近い部分をそれぞれ「東序」「西序」と呼んだ。堂の後方には壁があり、堂と室とを隔てていたが、室には門があり、堂と相通じていた。古人はよく「登堂

入室」と言った。当時の宮室は地面から高くなっている台の上に築かれていたため、堂の前には二つの階段があった。東側の階段を「東階」、西側の階段を「西階」といった。堂のこうした構造は古代において大きな変化はなかった。堂では典礼を挙行したり、賓客に接見したり、宴会を開いたりしたが、就寝に使うことはなかった。

【図 3 0】 古代における室と堂における尊位の違い

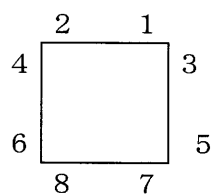


黎虎主編 1998 より

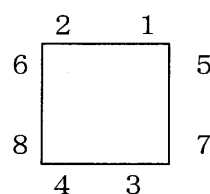
堂で挙行される宴会では、一般に【図 3 0】の如く、南向きを上坐とした。但し、これは【図 3 1】の如く、地域によって異なり、漢唐時期の堂における宴会の坐順は、北方形と南方形とに大別することができた。

【図 3 1】

北方での坐順



南方での坐順



黎虎主編 1998 より

【図31】の如く、一つの席では大体8人が坐った。8人を越える場合は、この坐順に照らし合わせて席を増設した。北方と南方とでは南北の坐順が異なるが、上坐はともに南向きと同じであり、これは中国の伝統的な礼俗によって決められたものである、としている（黎虎主編199：263－264）。もっとも黎虎がここで示している坐順は、文脈から判断して八仙卓での坐順を指しているようである。漢代には卓が使われていなかったが、唐代には卓が出現していたので、黎虎は卓を考えていたものと思われる。

このように、中国の古代における席次には、南北の軸と、東西の軸とが存在した。岡安はこれを「君臣間の礼」、および「賓主間の礼」と説明している。一方、黎虎はこれを「堂」における席次、および「室」における席次と説明している。黎虎は「君臣間の礼」「賓主間の礼」には言及していないが、典礼を挙げるのが「堂」であったならば、こちらの方がよりフォーマルな場であり、堂において南北軸が採用されたというのは理にかなっていると言える。

しかしながら、少なくとも現在では東西軸は消滅してしまっている。これがどのような過程を経て消滅したのかは今後の研究が待たれるが、次章で後述するように、清代のフォーマルな宴席において、南北軸とは別に、東西軸の存在が『清稗類鈔』などに記録されている。

なお、中国における東西と南北の軸については、中野美代子が、冥界と俗界との関連で興味深い見解を述べている。即ち、中国人は古代から南北軸よりも東西軸を重視し、「西漢」「東漢」、「西周」「東周」の如く、それが俗界の首都の移動においてもみられた。特に「西晋」「東晋」の場合、首都が洛陽から南京に移動しているにも係わらず、東西の軸で呼んだ。その後、「南朝」「北朝」、「南宋」「北宋」など、南北の軸が使われるようになるが、これは異民族に押しやられた結果であって、異民族という別のコードを入れてはじめて南北軸という考え方が出てくるのではないかと指摘している（中野1991：40）。

中国における料理や調理法が、歴史的にみても北方民族の影響を多く受けていること、また後述するように、平坐から椅子坐への移行をもたらしたのも西アジアの遊牧民の「胡床」であったことを考え合わせると、この仮説は傾聴に値しよう。

食事作法

周代、食事をする行為は席に坐することから始まる。まさに孔子が『論語』の「郷党」の中で「席不正不坐」（席が正しくなければ坐らない）（注4）と述べている如くである。

ここでは、『礼記』曲礼編にみえる記述を整理し、古代の食事方法や作法をみてみたい。但し、ここに記されているのは一般の農民の日常の食事作法ではなく、身分の高い人間が接待を受ける場合であることは、いうまでもない。

上客に席を奉ずる際、敷く方向を問う。南北に敷けば西を、東西に敷けば南を上座とする。坐る時は必ず席の後ろから上り、他人の席をふんで無礼にならないようにする。飲食をしない場合は席いっぱいの下がって坐り、食事をする場合には、席いっぱいの前で出て

坐る。主人は跪いて客の席を正し、客も跪いて席を押え、重ねられた席を辞退する。（席の毎数は身分により異なる）主人は固辞し、客が坐せば主人も坐す。

五人が坐す時は年長者は別席とする。憂ある者は横向きに坐し、喪者も専席して坐す。男女は同席せず、父と娘も同席しない。姉妹や娘が嫁してから里帰りして来ても兄弟は同席せず、一つの器から食わない。尊敬する人に倚坐する時は間をあげず、上客が来たら立つ。灯火や食事が運ばれて来たら立つ。

食器類の並べ方は客からみて、骨付きの肉、飯を左に、肉の切り身、羹、酒を右に、膾と炙（あぶり肉）をその外側に、酢、醬、ねぎの蒸したものは手近に並べる。

弟子が先生の給仕をする際、配食の順序を間違ってはならず、鳥獸魚龜の類を後にし、菜羹を先にし、最後に飯をおく。弟子は左にからの豆を持ち、右に箸と匕を持ち、食べ終わったら再びついで世話をする。同時に食べ終わった時は年長者を先にし、豆に一尺の柄がついている時は、跪かずに立ったままで進める。

客は、主人自ら食べるようにすすめてきたら、拝礼をして食べる。客が主人よりも身分が低い時は飯を取って立ち末席に坐るが、主人にすすめられれば元の席にかえる。食べる前に主人は客を導き、先に出た食物から先農を祭る。客が祭れば主人は辞退し、祭るに足ほどのものではないといい、美味だとほめられれば、主人は謙遜して、ほんの粗食ですという。なお、余り物を食う時は祭をしない。

上客や同等の客に続いて自分にも盛り足して進められたら、辞退しない。臣下が君主に食事を賜わり、食べよとすすめられたら、最も近い一品だけ食べる。全部食べよと命ぜられて始めて自由に食べる。食事は全て、近いものから順次に食べる。

肉の場合、骨付きの肉をまず三口食べてから切り肉を食べ、再び骨付きの肉を食べ尽す。

一つの器から食を共にするときは、自分だけが食ってはいけない。一つの器から飯を共に食うときは、手をすり合わせたり、飯をまるめたり、手についた飯を飛ばさない（元の器にもどさない）。汁を流し込むように飲まず、舌打ちして食わず、骨をかじらず、魚や肉の食いさしを器に戻さない。犬に骨を投げ与えず、料理を取ろうとして狙ってはならず、飯の熱を去ろうとして掻きまぜない。黍飯を箸で食べない。羹をかまずに飲み込んだり、自分で味かげんしてはならない。また醢をすすり食うのもいけない。そうしたら主人は、うまく煮えてないこと、味が薄いことを詫びねばならない。

食事が終わりに近づくと、殮（しるかけ）を食う。食事が終わると、口をすすぐが、客は主人が食事を終わらねばすすぐがない。ただし身分が上の時は待たなくてもいい。食器を下げる時は、客が主人よりも位が低ければ、前から跪いて自分の食った飯と醬などをもって給仕に授ける。主人が立って食器を下げぬようにといえば、元の席につく。主人が自分で下げれば、客も自分でこれを下げる。

臣下が君主に待食した場合であれば、君の食器が下げられると、臣は君の好意を重んじて飯と醬を従者に持ち帰らせる。弟子が先生の給仕をした場合であれば、先生の食事が終わればこれを下げ、走ってすすぎ水を進め、食前に神を祭った食物を収め取ってきれいに掃除する（竹内照夫訳 1971 上：11－77、および尚秉和 1939／1969：66－71）。

席には一人から四人までが坐すことから判断し、食器類は一人で使われることもあれば、

数人で共用することもあったようである。一つの器から食べる時の注意が多く与えられていることがそのいい例である。

また、唯一の家庭の場面である、「姉妹や娘が嫁してから里帰りして来ても兄弟は同席せず、一つの器から食わない」という規範から、家庭において、少なくとも嫁す前は、兄弟姉妹は同席し、一つの器から食べていたのではないかと想像される。なお、数人で共食する場合、ほし肉や飯は一つの器ででもいいが、羹などはどのようなになっていたのかがよく分からない。実のある羹は箸で食べるというが、それなら羹は人数分あったのであろうか。或いは汁気のあるものは共同のものをまわして食べていたことも考えられる。

しかし、礼食のときは、食器を共にしなかったのはもちろんのこと、位により食器の数も、天子の豆は26、上公は16、諸侯は12、上大夫は8、下大夫は6、あるいは60歳は3、70歳は4、80歳は5、90歳は6、というふうに違っていた。

なお『史記』「田叔列伝」に、衛青将軍が、任安と田仁を伴って平陽公主を訪れた時、両人を騎馬の奴隷と同席で食事をさせたので、立腹した二人は席を切り裂いて別坐したという話がみえる（尚秉和1939／1969：99）。

配膳にきめられた順序があったところを見ると、給仕人、弟子がいる場合の食事では出される料理に時間差があったことが分る。そして、客に先に席につかせてから、温かい料理を出していたことは、飯の熱が、掻きまぜてさまたくなるほどあつかったことからもうかがえよう。

食器を手にとって持ち上げていたか否かであるが、『管子』弟子職篇に、「飯必奉擘、羹不以手」（飯は必ずかかえてつまめ、吸物は手で食べないこと）とみえ、唐の房玄齡は「箸を以てすべきである」と注している。このように飯は片手で器をかかえて片手でつまんで食べるのが作法だと教えているのは、その反面に置いたままつまんで食うのを不作法とする考えがあったためであろう。さらに、羹も箸を使うことを教えていることから判断し、羹も器をかかえて汁を吸っていたことが考えられる。唐代でも羹に箸を使っていたことは、その時代まで羹の器を手で持ち上げていたことを示している（青木1944／1970：485－486）。実際、地上に食器類を置いていた当時であって、食器類を持ち上げなければひどく前かがみになってしまうであろう。

王仁湘は、箸で食事をする際の習慣的な作法の多くは、すでの西周時代の礼制で形成されたものであるとし、右手で箸をもつことの起源もこの時代に求めている。すなわち、『礼記』の「内則」に「子能く食を食らえば、右手を以てすることを教う」とあるのを引いている（注5）。しかし『礼記』はもとより、後の注釈家らもこの理由などについては触れていない（王仁湘1993／1993：354）。

以上をみても、周代の食べ方は、今日の日本人にはそれほど違和感がないであろう。坐法からはじまって、席にまつわる作法、食器を持ち上げること、羹の類を箸を使って食べることなど、ほぼ同じである。今日の中国人にとって、日本人のように羹の類を箸で食べるということは、何とも奇妙に映るはずである。（彼らは湯碗を持ち上げず、卓の上に置いて匙で食べる）中国人が、日本の漢字音にみえる古音や、食べ方、坐り方をみて、古代の中国に来たような気がする、というのもうなずけよう。これは、日本同様、平坐の習慣を保っている朝鮮にも、ある程度同じことがいえよう。

中国では周代以後、床と榻が用いられるようになるが、食器類もその上に置いているので、食べ方に関しては、周代以前と根本的な変化はみられないであろう。漢代になって案が用いられるようになるが、これはむしろ朝鮮や日本の銘々膳の食べ方に近いものであり、平坐という坐法の習慣は変化していない。

注

- 1) 画像石とは、石材に画像を彫刻したもので、中国で建築物や墓室などの建材として使用されてきた。画像石とも書く。時代は漢・魏が中心で、その後、南北朝・隋唐代に及ぶ。特に墓室のものは被葬者の生前の生活が、死後も彼岸の世界である墓室内で同じように続けられると考えて、墓室内に生前と同じような生活用具を入れ、それと同時に、生前のもっとも光輝ある場面、すなわち車馬行列、宴楽、謁見などをはじめ、すべての生活に関係する場面を壁面にあらわした。このため画像石は当時の生活、風俗、思想を知るうえで重要な資料となっている。画像石は山東省にもっとも多く、全省域で見られる。そのほかでは、山西、河南、陝西、甘肅、四川、江蘇、安徽、湖北の各省に及んでいる。画題、表現様式、技法にはこれらの地方において差がある。画像石に類するものに画像磚がある。これは画像、文様を細泥でつくられた磚の表面にスタンプしたり、型づくりしたもので、戦国時代末期から前漢代初期にかけての空心磚からはじまって、六朝時代の文様磚にいたるまでである（杉本憲司 1998「画像石」『世界大百科事典』第二版 日立デジタル平凡社より抜粋）。
- 2) いずれも、1987年に成都の四川省博物館にて購入。出土地の同定と拓本のタイトルは羅二虎の『中国漢代の画像と画像墓』によった。この4点は本書でも紹介されているが、【図13】と【図15】はスケッチのみなので、私が購入した拓本の方を採用した。
- 3) この図の解釈に関しては、岡安勇も「中国古代史料に現れた席次と皇帝西面について」の注で行っている。岡安は『四川漢画像磚選集』にみえる、師が西面しているという同図に対する解説に疑問を呈し、上位の席が東面か南面であったことを根拠に、左にいる師は東面し、上方にいる2人は南面し、下方にいる4人は西面していることになるか、師は南面し、上方の2人は西面し、下方の4人は北面していることになる、としている（岡安1983：31）。師の方位に関しては岡安の解釈の通りであろう。但し、岡安は下方の4人を一列に並んで師と向かい合っていると解釈しているが、図を見る限り、子供たちと親と思われる大人とは向きが異なる。身分からしても師を招いた親と教えを受ける子供とは異なることから、私は親が師と向き合い、子供らは師の右手に坐っていると解釈した。そうしないと、師を東面していると解釈した場合、第三位の席が空席となってしまうことになる。また、師が東面しているのか、南面しているのかであるが、南面とすると次席に親（岡安の解釈なら子供も）が坐ることになってしまうので、この場合は東面していると考えの方が妥当であろう。
- 4) この解釈に関しては、現代では日中とも次のような解釈に落ち着いているようである。即ち、楊伯峻は『論語訳注』（1965）の中で、「坐席が端正でなければ坐らない」と解釈している。日本でも、金谷治はこれを「坐席がきちんとしていなければ坐らない（必ず整えてから坐られる）」と解釈している（金谷治1963：135）。

しかし私は、席の礼に関する記述を読んだ後に、この「席不正不坐」を改めて読み、これは物理的な席の敷き方をいっているのではなく、礼のことを問題にしていると思う。即ち、自分の身

分にあった席の枚数や、男女や、喪に服している者とは同席しないなど、礼からみて坐るべき席でない場合には坐らない、と解釈するのが自然であると考え。席が乱れていたら、注釈の如く、席の位置を直して坐ればいいわけであって、坐る事自体を拒否するほどの事態ではない。その証拠に、同じ「郷党」にみえる「君賜食、必正席、先嘗之（君、食を賜えば、必ず席を正して先ずこれを嘗む）」とある。この場合は、座席をきちんとして、の意味にとるのが適切と思われる。さらにいえば、「席不正不坐」は独立した文章として扱うのではなく、続く「郷人飲酒、杖者出、斯出矣（村人との飲酒では杖をつく老人が退出してはじめて自分も退出する）」と対になった文章であって、前者が席の着き方、後者が席の離れ方を教えている、とするのが自然な読み方であろう。

宮崎市定の、『論語の新研究』においても、やはり同じ解釈である。即ち、「座席が曲っていた時は、直してからでなければ坐らない」と解釈し、これに対して「古代の中国人は日常生活に、寝台に似た形の牀を用い、その上に席を敷き、席の上に日本人の如く膝をそろえて坐するのが習慣であった。故に席は座蒲団に相当するので、その四邊が牀の四邊と平行して、正しく置かれていなければ、無造作にその上に座することをしなかったのである」と解説している（宮崎1974：263）。席が座蒲団に相当するとは解釈のしすぎであろう。そのような使われ方も後の時代にはあったかも知れないが、席はあくまで席である。仮に座蒲団としても、日本人は座蒲団が曲がって敷かれていただけで、坐ることをしないであろうか。

ちなみに、何晏（魏）注・邢昺（北宋）疏による『十三經注疏』の『論語注疏』の疏をみると、やはり礼にかなった席にしか坐らないと解釈している。さらに続く「郷人飲酒、杖者出、斯出矣」と合わせて読んでいる。また、朱子（南宋）の『論語集注』でも、「聖人の心は正しきに安んず、故に位の正しからざるものに於いては、小なりといえどもおらず（坐らず）」とあり、やはり礼にかなった席と解釈している。こうしてみると、少なくとも朱子までは礼に基づく解釈がなされていたが、清朝考証学以降、別な読み方に変わりそれが日本でも踏襲されたようである。

5) 右手の優越に関する古典的な論文に Robert Hertz (1909・1960) が、また中国における右側の優越に関して は Marcel Granet (1933・1973)、内田智雄 (1939) などがある。

2 魏晉南北朝以降の大転換

1) 坐法と坐具の変遷

胡床

魏晉以後になると、床、榻に加へ、「胡床」が現れる。『後漢書』の「五行志」に漢の靈帝が「胡服、胡帳、胡床、胡坐を好んだ」とあり、文献上、胡床はすでに後漢の靈帝（168－188）の時代に官掖に入っており、貴戚の間に用いられ、晋武帝泰始以来、増々盛んに貴人富室の間に用いられるようになった。『晋書』の「五行志」に、北方では「相尚用胡床、貊盤、及為羌煮貊炙、貴人富室、必畜其器、吉亨嘉会、皆以為先」（互いに胡床や貊盤を用いることを尊び、羌煮〈羌の煮方〉、貊炙〈貊の炙り方〉などを作るのに用

い、貴人や裕福な家では、皆これを備え、吉日や婚礼の際など、皆これを先ず揃えた）とあり、魏晉南北朝時代には坐具として普遍的に用いられるようになった（黎虎 1998 : 257）。

当時、胡人は殆ど外人と同義であり、西域諸国は固より鮮卑などの東胡の種族も胡人であった。魏人は鮮卑であり、彼ら騎馬人種が膝を屈することは余程の困難であり、極力漢人化に努めても、垂脚の風俗は容易に改め得なかったものであろう（藤田 1922 : 18）。

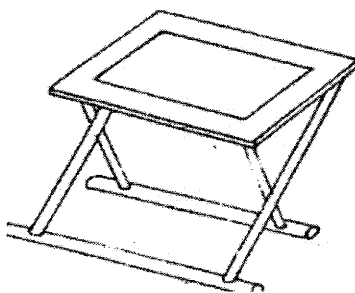
ちなみに漢人は従来馬車に乗るを常とし、鞍を置いて騎るは文献上、先の靈帝を始めとする（池田 1923 / 1968 : 75）。ギリシャ、ローマでは古代より椅子を用いており、胡床は西アジア、中央アジアの遊牧民の手を経て中国に入ったものと思われる。後の西夏人や契丹人も椅子を常用としていた（藤田 1922 : 22、25-26）。

胡床は当初、戦地、獵場、楼上、船中、屋外で用いられ、一定の場所に設けられる床、榻と異なり運搬便利であり、一人用であった。さてその胡床の実体であるが、これは古来議論的になっている。交椅、校椅の文字から、横木を交差して紐で連ね、折り畳んで携帶でき、壁にかけることもできた腰掛であると思われる（藤田 1922 : 15-16、21）。麻縄で上部を連ねたものは、今の馬架、麻搾にあたる（尚秉和 1939 / 1969 : 102）。縄ではなく、革であったろうとの説もある。背があったかどうかは不明である（藤田 1922 : 24）。

胡三省は『資治通鑑』のなかで、胡床の形状を、「以木交午為足、足前後皆施横木、平其底、使錯之地而安。足之上端、其前後亦施横木而平其上、横木列竅以穿繩条、使之安坐。足交午处複為圓穿、貫之以鉄、欽之可挾、放之可坐」（木を交叉させて足を造り、足の前後に横木を置き、その底を平らにして、でこぼこの地でも安定するようにする。足の上端には、その前後に横木を置いてその面を平らにし、横木の列に穴を開けて縄を通し、安定して坐れるようにする。足が交叉する部分に丸い穴を開け、鉄を通す。これを収めると折り畳め、広げると坐ることができる）と述べている。黎虎はこのことから、胡床は現在の簡便な折り畳み椅子、俗にいう「馬扎子」に似ているとしている。

胡床の坐法は、中国の伝統的な跪坐とは異なり、胡床の上にお尻を乗せ、両脚を垂らすという坐り方であった。『梁書』の「侯景伝」に、侯景は「常設胡床及筌蹄、著腿垂脚坐」（常に胡床と筌蹄〈魚を捕るかごと兎を捕る罟〉を設け、胡床に太ももを着け、足先を垂らして坐っていた）とある。このような坐法を「胡坐」とも呼んだ。これは統的な跪坐よ

【図 3 2】



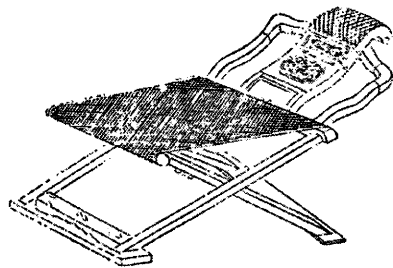
永樂宮元代壁画中の胡床
胡文彦 1995 より

【図 3 3】



北齊〈校書図〉中の胡床
胡文彦 1995 より

【図 3 4】



馬踏子一名胡床（折り畳み寝椅子）
青木正児編 1964 より

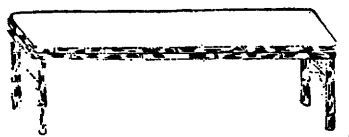
も快適であったため、筵席や床榻に跪坐するという伝統的な食事方法も改められることとなった。(黎虎1998:261)。

胡床には今日の椅子のように坐ったため、胡床には坐字でなく、踞字が用いられた。これは当時、常に床もしくは榻に平坐した人々にとっては、非常に奇妙であったようである(藤田1922:17)。胡床は隋唐以後盛んに用いられ、家庭にも普及した。

椅子

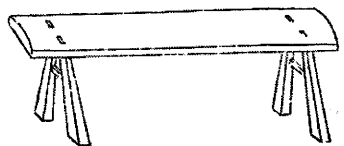
魏晋南北朝からはじまった坐具の革新は、隋唐代にいたって最高潮に達する。伝統的な床榻や几案などはその足を長く変化させながら、継続して生産されていた一方で、椅子や卓子が使用されはじめる。目下、椅子の形象を確認できる最も古い年代は、西安の唐玄宗時の、高力士哥哥高元珪墓の壁画に描かれたもので、唐の天宝15年(756年)である(黎虎1998:261)。唐末五代に入ると、胡床に対して別に「倚」や「椅」などの字が用いられるようになった(藤田1922:27)。

【図35】



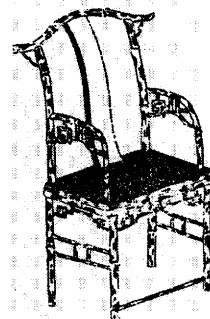
竹製の橙(長い腰掛け)

【図36】



板橙(長い腰掛け)

【図37】



竹椅

(共に青木正児編1964より)

王仁湘は、唐代、少なくともその中・後期には、中国人は筵席を敷いて坐る方式を基本的に放棄し、坐る姿勢の革命の変革を最終的に完了した、としている(王仁湘1993/2001:368)。

方形の腰掛けである杌子も、やはり宋の記録に始めてみえる。これも宋初には宰相以外は用いられないほど貴いものであったが、100年後の南宋では、士庶人の家庭にもゆきわたった(尚秉和1939/1969:103)。

こうして漢人は魏晋時代から宋代までの約700年間という長い時間を経て、胡人の胡床を媒介として、平坐の習慣から椅坐へと移行していったのである。

2) 食台の変遷

餐床・食床・卓・几

唐末から五代には、餐床、食床などの食台が作られた。これはほぼ今日の矮方卓(低い四角な卓)に似たものである。漢代の案と、唐末から五代にかけて用いられた餐床、食床

との関連については不明である。

また、今日の卓の原型も唐代に起源をみることができる。魏晋南北朝以降の時代になると、胡床や椅子、杌子などの座具が出現し始める。これに伴って食台も高いものが作られ、唐代には長方形の長卓や方形の方卓が出現し始める。即ち、四本の足で直立した卓が、敦煌の唐代の壁画にみえ、人物が卓上で食物を切っている（【図35】参照）。その一方で、案も引き続き使われていたことから、長い間、併存の時代が続いたと考えられる。

卓の普及は、当然の事ながら、椅子坐の習慣と平行して起こったものであった。この変化の過程を、藤田豊八は次のように記している。

机と几の関係であるが、几は元来、平座するときに凭ったものであり、几席とは関係がないのであるが、魏晋になって、几席に机の字を用いるようになった。『三国志』の「魏書華歆伝」がその初出であるが、名称の変化に伴いその製作用法も漸次変化したようで、当時であって机は、人の凭るのみに用いる几と異にして、書籍文書をも載せるのに供せられ、その形も几に比べて大きくなったようである。ところが、隋唐以降、胡床が盛んに用いられるようになると、家庭においても机が用いられるようになった。そして唐末五代に入ると、胡床が別に「倚」「椅」と呼ばれるようになったのと平行して、机も別に「卓」「桌」「櫟」などの字が用いられるようになり、さらに宋代になると、通俗には「椅」を「椅子」、卓を「卓子」と呼んだという（藤田1922：26－27）。この名称の変化を整理すると以下の【図38】のようになる。

【図38】

隋唐	胡床	(几) 机
唐末五代	倚・椅	卓・桌・櫟
宋代（俗称）	椅子	卓子

一方、尚秉和も、卓子の起源を次のように紹介している。即ち、これは『談苑』の中に「臧平・景德（宋の真宗の年号、998－1007）の頃主家において、檀香の倚卓を造る。卓然として高く倚るべき」ものの意味から名づけられた、とみえるのが最初である。『五燈会元』には「公、桌子を推翻す」とあるが、『談苑』にその名の由来まで記しているのは、宋以前にはなくて、当時初めて造られたからである。『五燈会元』は南宋にできた書物であるが、既に卓が長く使われていたから、卓の字に造ったのである、と（尚秉和1939／1969：103）。

これによって中国人は、平座して案や食床などを使った時代から、椅子坐して食卓を使う時代へと移行し、今日の食事方法が確立する。

絵画にみる卓の使用と椅子坐への移行

卓の使用と椅子坐の様子、あるいは食事風景に関しては多くの絵画資料が残されている。墓室壁画も含めて、良く引き合いに出される、代表的なものを年代順にみてみたい。

中唐の墓室壁画である【図39】の如く、唐代の絵画で注目されるのは、椅子坐の習慣だけではなく、唐代にすでに大きな卓を囲んで食事をする様式が存在したことである。さらに後述するように、椅子が使用されるようになってもその上に平坐しているという、過渡期の状況が記録されている。また、箸を今日のように縦ではなく、横向きにおいていることも注目される。

女性が給仕や楽器の演奏でもてなしをしている様子を描いた【図40】は、北宋の作であるが、女性の顔立ちや服装、器具などは唐代の様式で描かれている。

【図39】 宴飲 （壁画・中唐）



陝西省長安県南里王村唐墓墓室東壁（1987年発掘）中国美術全集編集委員会編1988より

【図40】 （唐代）宮楽図（軸・北宋作）



中国美術全集編集委員会編1988より

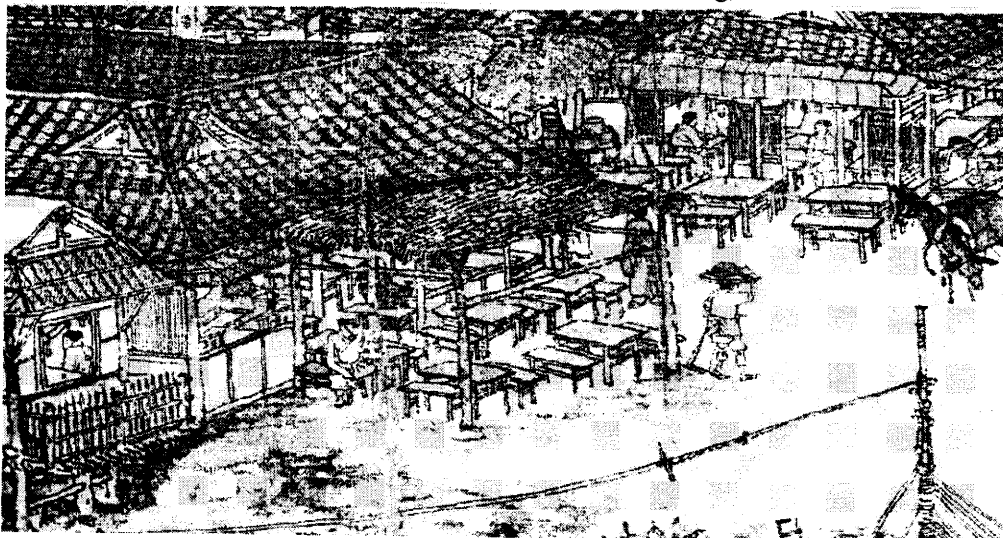
五代に至ると、椅子坐の趨勢も定着する。五代の作品でよく引き合いに出されるのが、美術史上でも著名な、顧閔中作の「韓熙載夜宴図」(巻) (【図4 1】)である。これは南唐の大臣、韓熙載の生活を描いたもので、その中に宴席の場面が描かれている。図の如く、複数の長卓、椅子、大床と屏風などが室内に設けられている。この絵は、やはり後述するように、二つの点で、過渡期の状況を伝えていることが注目される。一つは、右側の人物が椅子ではなく、「床」の上に平坐していること、もう一つは、椅子に坐っている人物も、一卓を複数の人間で囲むのではなく、一人で一卓を使っている点である。

【図4 1】 韓熙載夜宴図 (巻) 五代

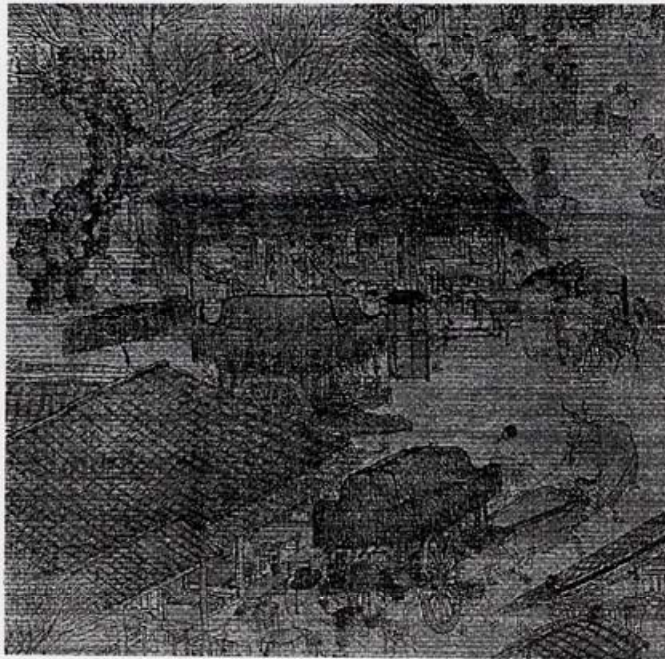


中国美術全集編集委員会編 1988より

【図4 2】 宋代、北京における飲食店 Chang,ed. 1977 より



【図43】清明上河図（巻）にみえる飲食店 北宋代 中国美術全集編集委員会編1988より



続く宋代になると、北京の飲食店（【図42】）や、北宋の都である汴京（開封）の飲食店（【図43】）においても、卓と椅子が普及していたことが、「清明上河図」などによって分かる。

また、その一方で、【図44】の如く、北宋代に至っても、長卓や方卓の他に、このような大きな卓が唐代から引き続き用いられていた。

【図44】北宋代の徽宗（1101-1119）に献ぜられた学者の宴席の様

伝徽宗〈文会図〉部分 田中1985より



飲食店や特別な宴席以外でも、一般の家庭の日常の食事においても、卓と椅子が完全に

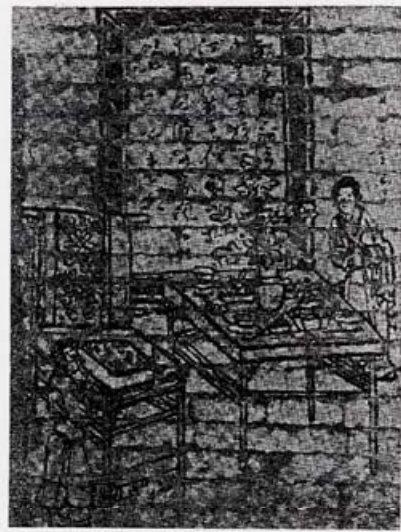
普及していたことが、【図45～47】で分かる。

【図45】(壁画)



河南禹県白沙1号墓墓前室西壁(北宋1099)
中国美術全集編集委員会編1988より

【図46】(壁画)



山東高唐虞寅墓壁画(金代1197)
田中1985より



【図47】(壁画)
山西絳県裴家堡壁画墓(金代)

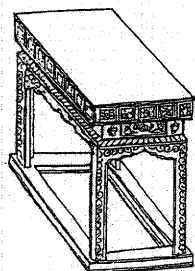
北宋、金代とも描かれている卓は
長卓であることが注目される。

田中1985より

長卓と方卓

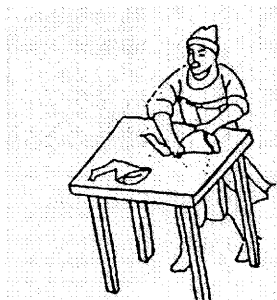
卓の歴史を概観するなら、長卓の形状は明らかに案の形状を引き継いだものと考えられるが、唐代にはやくも方卓が使われていた形跡がある。もっとも、【図49】にみえる方卓は調理用ともとれるが、続く五代十国時代の絵にみえる方卓は、その装飾からして明らかに食台用と思われる。【図50】そしてこれ以降、清代に至るまで、卓には基本的に長卓と方卓の二つの系統が存在した。

【図48】



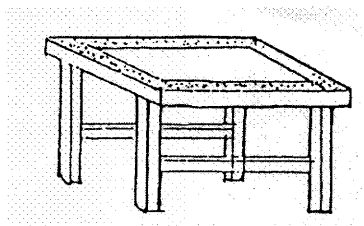
唐画「六尊者像」中の雕花卓

【図49】



唐代敦煌壁画「屠房図」中の卓

【図50】



五代画「高士図」中の方卓

胡文彦1995より

なお、清代には月牙卓とも呼ばれた、半圓卓も出現する。【図51】これを二つ合わせれば円卓になることから、半圓卓は円卓の考案と密接な関係にあると思われるが、胡文彦は圓卓については言及していない。後述するように、清代初期に圓卓が出現するが、当初はその使用も特殊な場合に限られ、清代を通じて一般に用いられた卓は、依然として長卓と方卓であった。



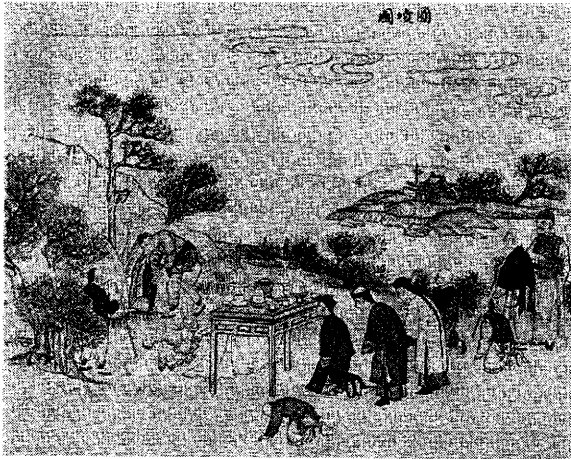
【図51】

半圓卓（月牙卓）

胡文彦1995より

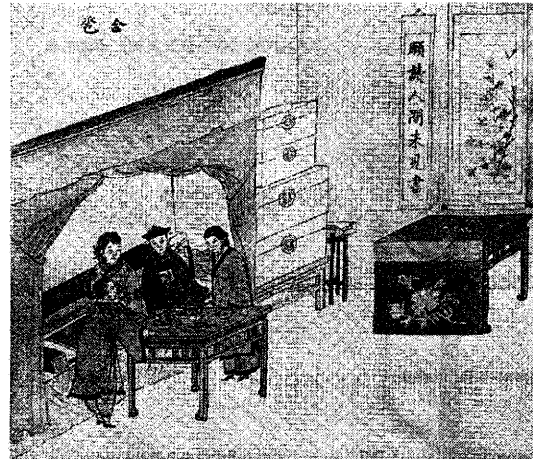
民国期の北京の風俗を記録した、青木正児編著の『北京風俗図譜』にも、長卓と方卓がさまざまな場面で描かれている。【図52】のように、墓参りの際の供え物は、長卓が使われている。一方、婚礼の際の晩餐の後のそばを夜食に食べる場面では、方卓が描かれている（【図53】）。後方にあるのも方卓である。この図では使われている卓の種類よりも、卓を寝台まで動かすという行為が、次章で述べる、『清俗紀聞』の記述を連想させて興味深い。墓参りの際に長卓が使われているのは、使い勝手が理由と考えられるが、フォーマリティーの問題の可能性も残されている。というのは、日常の食事で長卓が使われなくなった今日でも、供え物には長卓が用いられることが多いからである。

【図 5 2】



墓参りの際に使われる長卓

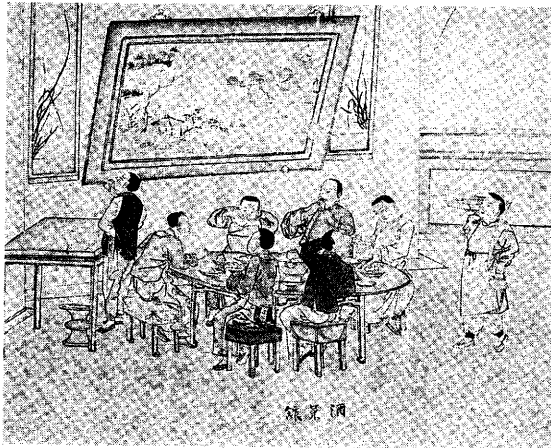
【図 5 3】



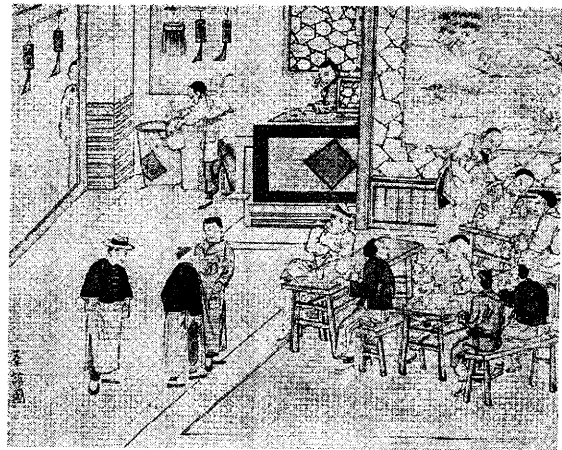
婚礼の際の晩餐で使われる方卓

(共に青木正児編 1964 より)

【図 5 4】北京の料理屋



【図 5 5】北京の茶館



(共に青木正児編 1964 より)

『北京風俗図譜』は、北京の料理屋（酒菜館）の場面で、方卓と並んで六人の客が円卓に坐って食事をしている姿も描いている（【図 5 4】）。また、茶館の図では、長卓が使われている様子が描かれている（【図 5 5】）。

なお、八仙卓であるが、陶文台は、八仙卓が出現したのは比較的遅く、その時期を明から清への移行期あたりとしている（陶文台 1983：100）。この場合、陶文台は八仙卓という名称のことを述べていると考えられる。胡文彦も『中国家具』における解説において、八仙卓という名称は清代以降の方卓に使っている（胡文彦 1995：170）。ところで、この八仙卓という名称であるが、これは唐の八人の酒仙や、「八仙過海」の成語と通じるものがあり、当初は雅称、あるいは俗称であった。また、六仙卓や四仙卓など名称も、八仙卓から派生した可能性も考えられる。

円卓の考案

日本で中国料理の食卓というと円卓を即座に連想するが、中国で円卓がよく用いられているのは、都市部のレストランなどであって、一般家庭では、都市、農村部を問わず、依然として八仙卓を用いている場合が多い。狭い室内では、壁ぎわにおけるなど方形の卓のほうが場所をとらず、使い勝手がいいからであろう。また、円卓の歴史もそれほど古くはない。

陶文台の研究によると、円卓は清代の康熙乾隆のころに出現したという。当時は「團卓」「團圓卓」（團・圓とも丸をさす）と呼ばれていた。陶文台は清代の小説『紅樓夢』（注1）の描写をもってその傍証としている。即ち、第75回に、中秋節の際に賈母をはじめ12人が丸い卓を囲んで夜宴を開いた様子が語られている。ここで『紅樓夢』の第75回から、その部分を引用すると、「庁の前の露台にはずらり卓子や椅子を並べ、また大衝立でもって二つに仕切っております。卓子も椅子もみなその形が円形なのは特に「団圓」の意に出たもの。（伊藤漱平訳1969：中566）」とある。

陶文台はまた、出典は明記していないが、清人の林蘭痴による、揚州の庭園に出現した「團卓」に関する記述を紹介している。即ち、方形卓の角を取り去るか、丸い卓面を載せて合成したもので、10人まで収容でき、八仙卓よりも便利であると記している（陶文台1983：100）。

【図56】～【図58】は『紅樓夢版刻図録』から、円卓が描かれている図を探し出したものである。【図56】は、庁内に円卓がおかれていること、坐具も丸い凳子が描かれていることから、第75回の中秋節の際の夜宴を描いたものと思われる。【図57】は

【図56】



【図57】

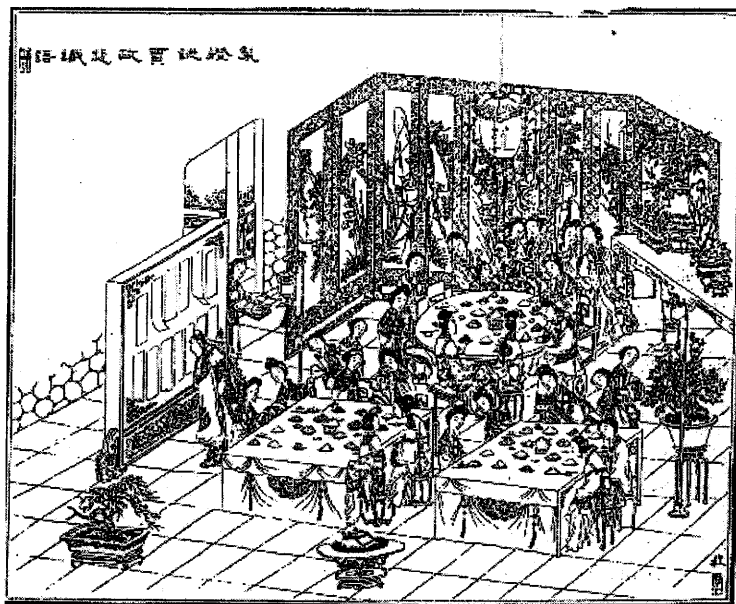


共に江蘇廣陵古籍刻印社編 1998より

食事ではなく、数人が集まって読書をしている。あるいは講義を受けているところかも知れない。こうしてみると、円卓は必ずしも中秋節などの特別な場合に限らず、このような使われ方もあったことが考えられる。

【図58】は春節（旧正月）など、一族が集合した大がかりな宴であるが、円卓と二つの方卓が併用されている点が注目される。しかも屏風の位置からして、奥の円卓の方が方卓よりも上位な卓となっている。これは単純に卓の数が足りず、円卓と方卓の両方を併用したとともとれるが、円卓を上座の置いていることは、やはり円卓が特別な卓であった可能性がある。なお、食卓上の食器類は大きな皿や碗が見あたらず、小さな個人用の食器類が多数並べられている点も注目される。

【図58】



江蘇廣陵古籍刻印社編 1998より

もともと、『紅樓夢』にしても林蘭痴の記述にしても、円卓が用いられたのは中秋節や庭園内というふうに、当初は特殊な場合であった。これと関連して言えば、次章でフォーマルな宴席の手順を分析しているが、資料の一つである『清俗紀聞』（乾隆時代の福建・浙江・江蘇地方の風俗を記録）には、不思議なことに円卓が出てこない。これは『清俗紀聞』がきわめてフォーマルな宴席の手順を記したものであるということを考え合わせると、円卓が当初は特殊な場合のみに使われたという説の傍証になる。それに、日常の食事において円卓が使われるようになるのは、さらに後のことであった。

なお、円卓の起源については、『系統中国料理』も、八仙卓は小さくて不便なため、卓の上に円い卓面を載せたのが現在の円卓となったとしている。確かに円卓は、八仙卓の坐順をそのまま踏襲していることから、八仙卓から発展したという可能性はある。

卓と坐順の展開を歴史的にみてみると、大きな流れとして、卓の大型化、多人数化、及び坐順に対する規範の弛緩という傾向を認めることができよう。とりわけ八仙卓がベース

となっていると考えられる、円卓の出現は画期的であった。

円卓の特徴としては、収容人数に柔軟性がでてくこと、全員の視線が中央の一点に集中し、一人当たりの卓上のスペースも均等に分配されるといった平等性が生じる、などがあげられる。これに加えて重要なのは、方位が曖昧となる円卓の場合は、方形卓にみられた坐順の厳格な方向性が弱まること、さらに上坐の一人掛けというのもできなくなることである。円卓が当初は特別な場において使われはじめ、それが普及するまでに相当の年月を要したことは、従来の規範に抵触するような要素を持っていたからであろう。今では、フォーマルな宴席においても円卓が用いられることがあるが、これは上下関係の幅の圧縮など、人間関係そのものに変化が生じてきていること、あるいは、それを宴席の場において明確にすることを好まなくなっている、といえよう。

なお円卓と関連して、ターン・テーブルについて触れておきたい。これは日本人が考案したものではないかと考えていたが、目黒雅叙園の創業社長である細川力蔵氏が考案して昭和8年に作られたものが第一号のようである。(注2) ターン・テーブルが中国人の考案であるはずがないのは、それが伝統的な作法と相容れない点が多いからである。先ず、料理が出される際に、主客がどこに坐ろうと、料理がターン・テーブルの中央やスペースのあるところに置かれてしまう。またターン・テーブルを回転して使うことは、右回りにせよ左回りにせよ、坐順を全く無視してしまうことになる。さらに主客が自分の箸で料理を取ってあげることもやりにくくなる。

とはいえ、今日では、香港や台湾のみならず、中国本土においても大きなレストランなどでは、円卓と合わせてこのターン・テーブルが使われているのをみかける。中国語ではこれを「轉台」と呼んでいる。これはアメリカの中国料理店にも普及しており、英語では俗に Lazy Susan (怠け者のスーザン、スーザンはよくある名前でウエートレスを指し、これがあるとウエートレスが仕事をさぼってしまうの意味) と呼ぶという。中国人がこれを受け入れるようになった背景には、円卓を受け入れた時と同様、人間関係の変化があると考えらるべきであろう。但し中国では、日本の一部の高級中国料理店がするように、ウエートレスが大皿を一度客に見せた後に、脇で客に代わって各自の食器に取り分けるようなことは、大都市の高級レストランを除いて、さすがにしない。

3) 食事作法の変遷

箸と匙の用法の転換

箸と匙の用法とその変遷に関しては、先駆的なものとして青木正児の「用匙喫飯考」(1944)という論考がある。以下、その論点を整理したい。

箸は、『礼記』の「曲礼」に、「飯黍母以箸」(飯と黍を食う時には箸をもってしない)とみえ、周末から漢にかけてその存在が確認される。しかしながら当時は、「共飯不澤手、母搏飯。母放飯」(一つの皿から飯を食う時には、手を摩らないこと、飯を丸めないこと、

飯を元の器に入れないこと)の如く、飯は手で食べていた。ちなみに、人差し指のことを中国語で「食指」というのは興味深い。箸は、「羹之有菜者用挾、其無菜者不用挾」(吸物に実の有るものは箸を使い、実のないのには箸を使わない)の如く、実の有る吸物にのみ使っていた。

一方、匕の方であるが、清の王念孫は『広雅疏證』において、『儀礼』にみえている「匕」は穀物をすくうに用いるものと、肉類をすくうに用いるものと二種あることを考證している。しかるに後漢の許慎の『説文解字』に至ると、「匕」の字を解して「所以用此取飯」(飯をすくい取るもの)と明言しており、その用途の変遷を物語っている。しかもこれは料理人や給仕人が飯をすくって器に盛る、今日の飯匙(しゃもじ)としてではなく、食べる人がこれで器から飯をすくい取るものであるらしい。

前漢末、揚雄の『方言』にみえる「箸筴」は、当時、箸と匕とを一緒に収めて置く容器があったことを示し、これは食事に際し箸と匕とが常に並用されていたことを物語っている。しかも『三国志』の「蜀志先主伝」にみえる「匕箸を取り著した」などの記述から、食事に際して各人が銘々箸と匕を備え、匕ですくい取った飯を直接口まで運んでいたことが考えられる。

これを要するに、飯は始めは手づかみで食べていたが、後漢のころになって匕を用いるようになった。箸は『礼記』のころより、匕と並用されていたが、実のある汁を食べる時に用いられ、唐の玄宗の開元年間(713~742)の、薛令之の詩に「羹稀箸易寛」(汁の実まばらで箸にかからぬ)とみえることから、この器の用法は少なくとも唐代まで続いていたことが考えられる。

今日、漢人は箸で飯を食べ、匙を用いるのは、西洋皿に盛られた炒飯を食べる時ぐらいである、というのは等しく人の観察するところであるが、このように匙で食べていた飯をいつ、いかにして箸で食べるようになったかは調査が不十分で分らぬが、元曲に「一椀飯怎播兩匙」(一椀の飯にどうして二本の匙が突込まれよう)などとみえることから、匙のこのような用法は少なくとも元代までは続いたことは確かであろう。

さて、なぜ飯を箸でなく匙で食べたかであるが、おそらく米の粘着力のなさに関係があるろう。『礼記』内則篇にみえる飯の材量を大別すると、黍(きび)、稷(高粱)、稻(こめ)梁(あわ)の四種で後に麥飯が加わるが、この中で黍の飯だけは粘気がつよく、箸でも食べられたらしい。曲礼篇にみえる「飯黍母以箸」はこのためである。これから推すると、他の穀物の飯は、箸にかからぬほどぼろぼろの飯だったので、当然手で食べたわけである。そして手に代るべきものとしては匙ですくうのが一番便利だったのであろう。

昔から南方の江蘇、浙江では粘気のある良質の米を産していた。北人はこれを好まず、「飯が澁って匙が滑りにくい」は貧乏くさいの形容である如く、粘った米は下等とみた。そしてただでさえ粘気のない米をさらに粘気をとるような方法で炊き(最初、米を釜でさっと湯煮し、その粘気のある汁を棄ててしまい、次にこれを蒸籠で蒸して飯にする)、さらっとした飯を良しとしている。よって思うに、飯を食うに箸をもってするのは南方の粘気のある米を食うことから起ったのではなかろうか。明代になって南人が天下をとり、その勢を南北に張るに及び、この風が北方に波及したのではなかろうか。明代、嘉靖(1522~1567)の前半期に、朝鮮の崔世珍が著した『老乞大集覽』の「紅漆匙」の語解には、「達子ト女直トハ箸を用ヒ…行路モ亦之ヲ帶ス。漢俗ハ匙ヲ用ヒズ」とみえる。こ

れは明代の中葉、漢人は己に匙で飯を食べることを中止し、達子（蒙古人）と女直（満州人）にその使用が残されていたことを物語っており、これらの変化の径路を暗示しているようである（青木1944／1970 9巻：482－489）。なお、唐代までは実のある羹を箸で食べていたことは確認されたが、いつごろから今日のように匙で食べるようになったのかは、言及されていない。

箸と匙の役割の転換については、張競も『中国料理の文化史』のなかで、なぜ中国では箸を食卓の上に縦に置くのか、ということを切り口に、説きおこしている。

張競は、中国では縦に置くのに対し、日本では箸を食卓の上に横に置くことに疑問を感じ、箸が中国から伝わったものにも関わらず、なぜこうした差違が生じているかを問題にする。そして、日本の方が古い様式を残し、かつての中国では横に置いていたのではないかと、という仮説をたてる。そして墓室壁画にみえる宴席の画（【図39】参照）などでは、箸とレンゲが横に置かれていることを根拠に、少なくとも唐代までは横に置かれていたとしている。

ところが宋代の壁画（山西省高平の開化寺）では、箸が縦に置かれているという。ほかに、先に紹介した「韓熙載夜宴図」（【図41】参照）でも、版によっては箸が縦置きに描かれている。近年、この絵巻は宋代の作との説もだされている。また宋代に刊行された『事林広記』の挿絵（元代のものも混ざっているが）にも縦に置かれた箸が描かれている。明代以降の挿絵（例えば万暦年間に刊行された『金瓶梅』など）にも例外なく箸の縦置きが描かれている。これらから張競は、宋代以降、箸が縦に置かれるようになったとしている。

ここで張競は、宋代に一般庶民まで普及した、平座から卓と椅子座への移行について説明をしているが、この椅子座への移行と、箸の縦置きとは直接的な関係はないとしている。むしろ食事用のナイフとの関連を指摘する。即ち、唐と宋の間は五代十国と呼ばれる動乱の時期であり、北方の遊牧民が次々と中原に入り、王朝をたてた。彼らは肉を主食とし、食事にはナイフを用いた。刃物は怪我をする危険があるので、ナイフの先を反対側に向けて縦に置いた。それは今日のナイフとフォークを用いる西洋のマナーと同じである。彼らがその際に箸も縦に置いたことは十分に想像できる。こうして上層部から箸を縦に置く習慣が広がっていったのではないかと推測している。それと断面が丸い箸の場合、椅子と卓の生活に移行してからは、横よりも縦に置いた方が転がって落ちにくいという利点もあったのではとしている。

さて、箸と匙の役割の問題であるが、張競は唐代になっても箸と匙はほぼ半々に使われていたとしている。張は青木同様、『唐摭言』巻十五「閩中進士」にみえる「飯渋り匙縮りにくく、羹稀く筋寛め易し」という一文を引いて、飯を食べる時にも、箸ではなく匙が使われていたことの証としている。その一方で、料理の種類が増え、箸でなければとれない料理も出てきた。唐の馮贄の『雲仙雜記』巻五にみえる「王縉酒を飲むに、鴨肝猪肚に非ずんば筋をすなわち挙げず」を引いて、料理によっては箸が使われていたとし

ている。

北宋の都市文化を伝える『東京夢華録』にみえる料理店の記述にも、「客が座につくと、一人のボーイが箸と紙をもって、一わたり客の注文を聞く」とある。ここでいう「紙」とは「紙花」ともいい、箸を拭くためのものであった。宋代の外食産業では箸を出しても匙を出さない点が注目されるとしている。さらに同じ章に次のような記述がある。「うどんと肉と半々に入っているのを『合羹』という。また『単羹』というのもあるが、それはうどんか肉の片方だけである。以前は匙だけを使っていたが、今はみな箸を使う。」このことから張競は、かつては麺類を食べるときには匙を使っていたが、その後箸を使うようになったとし、これは外食産業に限らず、家庭でも同様であったろうとしている。

麺類は箸で食べた方が食べやすいのは当然だが、なぜこの変化が宋代に起こったのか、について張競は以下のように説明している。麺類は小麦粉を原料とする食べ物のため、北方のものを考えられがちだが、麺類に限って言えばそれは南方の食べ物であった。宋の『夢梁録』巻十六「面食店」に、北宋の時、首都汴京では、南方の人たちのために、南食、麵店、川飯、分茶などと呼ばれる南方料理の店が開かれていたことから、麺類が南方の食品であったことの傍証としている。つまり麺類は南方の食べ物として北方に広まり、細い麺類の北上とともに、それを箸で食べるようになったとしている。

その一方で、匙で飯を食べる習慣は、宋代になってもまだ残ってはいた。明代の田汝成の『西湖志余』によると、宋の高宗（在位1127-1162）は儉約家で、食事の時に箸と匙をそれぞれ二通り用意し、出された料理から食べられる量だけ別の箸で取り、飯も一人前を別の箸で自分の碗によそっていた。このことから当時、宮廷ではまだ、匙で飯を食べていたことが分かるとしている。

時代は下って明代になると、もはや飯は箸で食べていた事は間違いないとしている。明の嘉靖三十五年（1556年）、ポルトガル人宣教師ガスパール・ダ・クルスが中国を訪れ、見聞録の中で箸の使い方に触れている。「(料理の) すぐかたわらには、たいそう華やかな金塗りの二本の短棒（箸のこと）があった。これを指と指の間に挟んで食事をするのである。彼らはこれを鍛冶火箸の要領で駆使する。だから、彼らは卓上にあるいかなるものにも手を触れない。彼らは椀一杯の飯を食べるのもこの（短）棒をもってするのだが、そのさいただの一粒といえどもこぼしたりはしない（日埜博司訳1987：207）」と。彼が見たのは広東省の食事風景であるが、福建や北方の習慣を記録した他の宣教師の報告を引きながら、明代になると南方に限らず、箸で飯を食べていたことは疑いないとしている。

宋の高宗からガスパール・ダ・クルスが中国を訪れるまでに、約400年ある。その間に飯を箸で食べるように変化したわけであるが、習慣というものは一夜にして変化するものではないので何年に変化したかは定かではない。かりに400年の真ん中を転換点とすると、ちょうど元代の後期から明代の初めころになる。張競は、おそらく明王朝の成立、とりわけ北京への遷都が大きな原因となったのではないかと推測している。そもそも元代、北方と南方では食習慣に大きな違いがあった。『折津志輯佚』の「風俗」に「(北方では) 木の匙が多用され、箸はあまり使わない。大きい皿と木の杓子を使い、地面に座ってともに食べる」とある。一方、明は南人の王朝であり、北京遷都にともない、多くの南人が北方に移住した。彼らは南方の食材だけでなく、食事マナーも北方へ持ち込んだであろう。

箸で飯を食べる習慣が全中国にひろまったのはそのためであろうとしている（張競 1997：164－180）。

張競は青木の論考に言及していないが、ほぼ同じような結論に達している。青木は元代までは飯を匙で食べていたであろうとし、明代以降、南方の粘りけのある米の普及にともない、匙から箸への転換が起こったと推測している。張競は、宋代に南方の食品である面類を匙から箸で食べるように変化したことを契機に、元末明初ころに飯や面を箸で食べるようになったと推測している。粘りけのある米と麵類の違いはあるが、共に南方からの影響という点、南方から起こった漢族の王朝である明朝を境に変化した、という点では共通している。

この転換が起こる以前まで、箸は羹の実をつかむのに用いたというのは、現代の日本人には何ら違和感がない。というのは我々は毎日、みそ汁を箸で食べているからである。逆に考えれば、この日本人の用法は、古代中国の用法を残しているともいえる。さらにいえば、飯を匙で食べるというのは、現代の韓国でまさに行われている方法である。

なお、この羹の実をつかむのに箸を用いるというのは私の解釈で、原文は、『礼記』の「曲礼（上）」にみえる、「羹之有菜者用挾、其無菜者不用挾（羹の菜有る者は挾一箸の意味一を用い、其の菜無き者は挾を用いず）」となっている。これに対して、王仁湘は「肉の煮込みは、なかに野菜の入っているものは箸で食べ、野菜の入っていないものは箸を使わない」と解釈している（王仁湘 1993／2001：349）。確かに文字通り解釈するところなるが、この場合の「菜」は野菜とするよりは、羹のなかの具と解釈すべきであろう。具のうち、野菜だけを箸で食べ、肉は箸で食べないというのはおかしい。日本人はみそ汁を箸で食べるとき、スープを食べている感覚はない。汁は椀をかてむけて飲み、箸はあくまでなかの具をつかむのに使っている。この例から類推して、古代中国においても箸で具をつかんでいたとするのが適当であろう。

また、張競が説く、箸の横置きから縦置きへの転換の問題についても言及しておきたい。彼の説は面白い仮説ではあるが、私自身の体験からいうと、中国での箸の置き方は縦の他にも、2セットの箸を斜めにクロスしておいたりするなど、いくつかのバリエーションがあり、必ずしも全て縦に置くとは限らないのでは、と疑問に思っていた。（この問題については次章でも再び言及する）そうしているうちに、漢代の画像石の拓本に、案に箸を縦に置いているのを見つけた（【図16参照】）。これは絵を描く際に見えやすいよう箸をわざと縦に描いたとも考えられるし、一枚だけでは論断できないが、少なくとも、彼が主張する、中国でも古代では日本と同じように横に置いていた、というのは修正が求められよう。彼が横置きの古い例としてあげているのは、唐代の墓室壁画でそれより古い例は見つからなかったとしている。この壁画（【図39参照】）では大きな卓が使われている。ここから読みとれるのは、大きな卓の場合、箸は横と縦の両方に置く方式があり、後の時代に縦に統一された、ということである。

案で食事をしていた場合は、少なくとも箸を縦に置いた例が一点あり、古代では縦に置いていた可能性が高い。しかしこれも案に箸を横に置いている例が発見されれば、また修正が求められよう。日本人は小さな膳でも箸は横に置くし、このことに何ら不都合は生じないことから、古代の中国でも両方の置き方が存在したことが想像される。だとすると、

大胆な推測をするならば、古代の案の時代から縦置き、横置きの両方が存在したが、卓が普及するようになってから、次第に縦置きに統合されるようになった、とも考えられよう。

過渡期の併用

このように、席筵から床榻、そして胡床、椅子へと移行していくわけであるが、こうした坐方の変化は一夜にして起こるものではなく、長い併存期間が存在した。これは明治以降、椅子の生活に移行している一方で、未だに平坐の習慣を「放棄」していない日本人にはたやすく理解できることである。

『太平御覧』巻175に引いている、摯虞の『決疑』によると、床が出現した当時、帝王のみが宴会場において一等地に「居床」し、その他の大臣は依然として筵席に坐っていたという。その後、床は民間にも普及していく。唐代になると、卓と椅子が出現していたにもかかわらず、依然として床に坐して食事していた人々がいた。唐の段成式の『剣俠伝』のなかに、「逐揖客入宴、升床当席而坐。二少年列坐兩傍、陳列品位」（揖〈拱手して腰をかがめる挨拶〉の後、皆は宴に入る。床に登って席を決め坐る。二人の少年がその両脇に坐り、品位〈文脈からして食事と思われる〉を並べた）と、また杜光庭の『虬髯客伝』のなかに「行次靈石旅舎、既設床、炉中烹肉且熟……遂環坐…切肉共食」（旅の途中の靈石の旅舎で休む。既に床が設けられており、炉の肉も熟しており……すぐに車坐になって坐り……肉を切って共に食した）などとみえるのがその例である（黎虎1998：260）。

『虬髯客伝』の例は、今日の日本でも、家ではテーブルで食事をしていても、旅館にいくと、和室に膳が設けてあるのとよく似ている。また『太平御覧』の例で特に重要なのは、身分の高い者から新しい坐具を用いはじめたということである。この場合の併存は身分関係に強いといえよう。

さらに興味深いのは、椅子が普及して以降も、椅子に坐ってはいるが、蹲踞の姿勢で坐り、両脚を床に垂らしていない坐り方が絵画に残されている（【図39】参照）ことである。王仁湘はこれは、坐具が使われはじめてまもなくか、あまり普及していない時期に現れた可能性のある現象である、としている（王仁湘1993／2001：367－368）。

これも日本人ならなんら違和感なく理解できることであろう。明治から100年を経ても未だにこういう坐り方を多くの日本人がしているからである。しかも日本人は椅子の上にあぐらをかくだけではなくて、時には正坐をすることもある。椅子が普及した当時、中国ではその上にお尻を置くので、「踞」の字を当てた。この分類に従えば、現代の日本人は椅子の上で、「踞」の他に「跪」の姿勢をとっていることになる。時に地面にあぐらをかくことのある現代の中国人でも、さすがに椅子の上で「跪」の姿勢をとることはない。

こうした併存は、食具にもいえる。先述の如く、新石器時代以来、長い間使われてきた鼎は、前1000年紀後半ごろになると、一般の日用品としては姿を消していく。しかし、唐代になっても、貴族富豪の連中の中には、まだ鼎に料理を盛っていたことが記録に残っている。また、張競が挙げている如く、宋代、麵類を箸で食べるようになって、依然として飯を匙で食べる習慣が残されていた。

宋代以降の大転換

中国の食事方法の根本的な変化は、宋代に完成したと考えられる、卓の一般への普及に始まる。卓の使用は、食台の共同使用を意味する。席は1～4人用、案は1人用であるのに対し、卓は複数である。経済的にいっても、一人一人卓を持つのは不合理であるから、平坐から倚坐への移行は、食台の高さを上げたばかりでなく、一つの卓に複数の人間が食事をするということを、当然のこととした。これは続いて食器体系の合理化をも引き起こし、今日中国でみられるような取り分けを実現したものと思われる。もちろん、席や床、榻を使っていた時期にも、略式、あるいは家庭において取り分けは存在していたが、卓は、取り分けを固定化することとなった。平坐の習慣にもどらない限り、彼らは一人一人の食台を使うこと、及びそこから導かれる各自別々の食器を使うということも、おそらく起こり得ないであろう。

『世説新語』に、晋の顧榮は、宴会の席上で、給仕人が炙（あぶり肉）を欲しそうにしているのをみて与える話がある。尚はこれから、晋でもまだ器が同じ食器で食べていないことが分るとしている。（尚秉和1939／1969：107）晋代といえば、床か榻、あるいは案を用いていたわけであるから、これは当然のことであり、それは宋代までまたねばならなかったのである。

王仁湘も、戦国時代と南北朝時代の二つの逸話を紹介して、依然として「分食」が行われたことを示している。一つは、『史記』の「孟嘗君列伝」にみえる故事で、孟嘗君は食客を平等に待遇していたが、新たな侠士が、従者の一人が灯光をさえぎったことから、自分の食べているものと孟嘗君のものが違うと疑い、立ち去ろうとした。孟嘗君が自らの飯と菜を見せると、真相を知った侠士は自らの剣で首を刎ね誤解を詫びた、というものである。卓を囲んで「共食」していたら、こうした誤解も起こりえなかったというわけである。

もう一つは、『隋書』の「徐孝克伝」にみえる故事で、徐孝克が宣帝の宴に招かれたとき、箸をつけることなく、食べ物を密かに懷中にしまい、家に持ち帰って老母の食べさせていた、というものである。これも「分食」だからこそできたことであつたと。

さて、平坐から椅子坐への移行過程において、非常に興味深い現象が起きている。それは椅子と卓を使うようになって、今日のように共同で使うのではなく、一人一卓を使う、というものである。このことは、フォーマルな宴席の際の儀礼のところでも改めて触れるが、王仁湘もこのことに言及している。即ち、先に紹介した「韓熙載夜宴図」（【図41】参照）にみえる様式がそれで、王仁湘はこれを、大きな卓を取り囲む会食の情景ではなく、古い「分餐」方式であり、貴族の懷古的情緒が吐露されている、と解説している（王仁湘1993／2001：370）。これを懷古趣味ととるかは疑問の余地がある。というのはよりフォーマルな宴席の場合、このように昔ながらの一人一卓の様式をとったことも考えられるからである。いずれにせよ、こうした卓の用法は、今日では見られないものであり、過渡期の現象といえる。

「横箸」(食後、箸を飯碗の上に横置きにすること)の歴史的変遷

食事が終わったら、箸を食卓の飯碗の近くに置くのが通例であるが、かつては特定の場合に、箸を飯碗の上に横に置くことがあり、これを「横箸」といった。王仁湘は『中国飲食文化』で、この事に関する逸話を紹介している。即ち、清代の梁章鉅(1775-1849)は『浪迹続談』巻八の「横箸」で以下のように述べている。

李商隱(812-858)は「雜俎」の中で、食事が終わると箸を羹碗の上に置くのは悪い習慣だと述べているが、長い年月が経っているのに未だにその習慣は改められていない。徐禎卿(1479-1511)は『翦勝野聞』の中で、「明の太祖(朱元璋、在位1368-1398)が俞肅と食事を共にした際、俞肅は食事が終わると箸を横たえて恭順の意を表した。太祖が『それは何の作法なのか?』と聞くと、俞肅は『臣は世俗の作法に詳しくありません』と答えた。太祖は『世俗の作法を天子に及ぼしていいのか』と言い、不敬罪に問い、謫戍(遠方の守りにつける)に処した」と述べている。

思うに、世俗の作法を天子に及ぼしてはならない。しかし現在の宴会でも往々にしてこのようであるが、厳しく咎める訳にはいかない。若輩が年長にこのようにしても、恭順の意が足りないわけではない。いまどき、上官と食事をすると、部下は食べ終わっても食べ終わっていないふりをして上官が箸を置くのを待っていることが多い。これではまさに礼を欠いているが(食べ終わったふりをするぐらいなら、箸を横に置くべき、の意か—引用者注)、必ずしもよくない習慣として排斥するわけにはいかない。

これに対して王仁湘は、以下のように評している。周朝の礼では、目上の者が食べ終わらないうちは、目下の者は箸をおろしてはならず、食べ終わってもゆっくり食べているふりをしなければならなかった。目下の者が箸を先に置くと目上の者が貪り食っているように見えるからである。しかし、宋代以降、この方法は改められ、目下の者が先に食べ終わっても、食べているふりをする必要がなくなり、碗の上に箸を横たえさえすれば、敬意を表すことになった。明の太祖が目前で箸を碗に横たえた俞肅を流刑に処したのは、彼がこの新しい礼制を知らなかったからであった(王仁湘1993/2001:354-355)。

現在の宴席では、必ずしも皆が「横箸」をしているわけではなく、相手との関係やその場の雰囲気によって、作法を使い分けている。概して、よりフォーマルな宴席では、目下の者や主人役は主客の食べるスピードに合わせて食べるようにし、ほぼ同時か主客よりもほんの少し遅れて箸を置く。同年輩や親しい間柄になると、先に食べ終わった者から「横箸」をすることが多い。

王仁湘は、「横箸」の礼法が宋代から普及としているが、その根拠は示していない。李商隱の言葉を信じるなら、こうした習慣は少なくとも唐代から見られたことになる。それを承知した上で、これが普及するのが宋代と考えたのであろう。もっともこの推論は的を射ていて、卓での食事が普及するのも宋代であり、一つの卓を囲んで複数の者が食事をする機会が増えたと考えられる。これにあわせて、同席者間での新しい作法が生まれ定着するのは十分に考え得ることだからである。

卓子が普及しだして以降、どのように食器の体系や作法コードが組みかえられていったのかは、中国の食事文化史の上でも、また文化変容を理論的に考える上でも、実に興味深い問題である。取り分けという方式が、どのような食事作法でもってなされ、また同席者間の人間関係がどのようになっているのかは、終章において、同時代の例をもとに詳しく分析したいが、ここでは食器や匙と箸に関する変化に言及しておきたい。

食器の体系に関して考えるならば、取り分けへの移行に伴い、大きな器が考案されたことが考えられる。もっとも席に平座し、案で食事をしていた古代でも、時に共同の器から取り分けて食べるものがあつたようで、この問題は今後さらに展開される必要がある。また、陶器の普及が食器の体系に関しては大きな役割を果たしたことが考えられ、これも今度の研究が待たれる。

食べ方の大きな変化としては、元代に起こったとされる箸と匙の使われ方の転換が大きい。またこれに関連し、宋代以降に普及したとされる「横箸」の礼法や、箸の縦置きと横置きの問題も挙げられる。箸に関して言えば、現在、一般的に使われている箸の形状が明代に定型化したこと、また同じく明代に、箸の名称が「箸」から「筷子」へ移行したとされていることなどが挙げられる。

しかしながら、こうした変化の記録はきわめて断片的であり、これだけの大変化が起きたにもかかわらず、後の歴史家たちがこの問題について、詳細に論じてこなかったのは意外である。尚秉和も『中国社会風俗史』の中で、平坐から椅子坐への移行に関して、「実に中国生活史上の一代革命なのであるが、しかもこれを詳細に記した書物のないのは不思議である」（尚秉和1939/1969:104）と述べている通りである。

とはいえ、宋代以降の食事作法には、周代のものと変っていない部分も多い。特に、共食するときや、一つの器から食するときの個人に求められているふるまい方には大きな差がなく、それはそのまま今日の作法とほぼ同じといってもよい。なぜなら、宋代以後の食べ方というのは、椅子坐が今日まで続いている故に、今日のものとそれほど大きく異なるものとは思えないからである。むしろ今日の食べ方から、逆に、宋代以後の食べ方というものをある程度推測することが可能であると考ええる。

食事方法に関しては、清代から民国期に至ると、比較的豊富な資料が存在する。次章ではフォーマルな宴席の場合に焦点をあて、招待の仕方から、食卓の配置や作法に至るまでの一連の手順を、整理、分析してみたい。

注

- 1) 『紅樓夢』の通行本は120回で、前80回は曹雪芹の作、後40回は後世の補作とされている。乾隆19年(1754)ころから原名の『石頭記』の名で写本が出回り、乾隆40年代になって『紅樓夢』の書名で流布する。北京および南京における18世紀初頭の満州貴族の生活ぶりが描かれており、炕や卓など食事に関しても多くの記述がある。円卓が登場する第75回は後世の補作であるが、当時の風俗の記録としては信頼に足ると考えられる。
- 2) テレビマン・ユニオンの金井さおり氏の取材によると、ターン・テーブルは目黒雅叙園の創業社長である細川力蔵氏のアイデアで提案され、昭和8年にその第一号を製作したということである。目黒雅叙園の前身である芝浦雅叙園は高級北京料理店であつたが、そこに来る客層は資産

家などに限られ、大皿料理という性格上、女性客らが箸をのばすのに遠慮がちで、多くの人に楽しんでもらうには至らなかった。そこで「料理に手を伸ばしやすいように、テーブルを回したらどうか」と細川氏が提案、出入りの業者に話を持ちかけ、製作の運びとなった。第一号は漆塗りで、全体に螺鈿細工が施された非常に立派なもので、現在でも使われているという。

第三章 宴席における食事方法の歴史的変遷（明清～民国期の通時的研究一文献から）

本章では、清代から民国期を経て現代に至る、フォーマルな宴席の手順を再現し、そのバリエーションと歴史的な展開を整理してみたい。その作業を通して、宴席の際の儀礼の意味するものや、その変遷の背後にあるもの、ひいては宴席に反映されているところの、中国人の人間関係や社会構造などを探ってみたい。

時代的には、前章を引き継ぐものであるが、宋代からでなく清代の事例から考察するのは、資料的な制約による。しかしこれを補うため、明代のエッセイも紹介したい。また、現代の宴席に関しては、私自身による中国での宴席の体験も加える。宴席の場としては、自宅の場合と料理店の場合とがあるが、基本的な儀礼の手順に関しては、両者に差異はない。社会主義革命後は、こうした儀礼的な会食は姿を消したかにみえたが、改革開放の進展によって、伝統的な宴席も復活しつつある。本章で考察しようとするのは、その原型となっているものである。

1 宴席の手順一文献から

宴席の手順は歴史的に変遷を経ているはずであるし、また地域によっても差があることが予想される。それを子細に検討するのは大変な作業であり、本稿の目的を越える。しかしながら限られた資料からでも、ある程度のバリエーションの概略や歴史的な展開をつかむことは可能であろう。

幸い、清代から民国期にかけての宴席の儀礼に関しては、外国人による記述がいくつか残されている。その一方で、中国人による詳細な記述はなされていないようで、徐珂編撰の『清稗類鈔』に簡単に紹介されているぐらいである。これは、後述するように、フォーマルな宴席を開くことができたのは官僚や郷紳層に限られ、その知識は日々の実践を通して伝承されるべきもので、わざわざマニュアル化する必要がなかったからと考えられる。ところが外国人にとっては、宴席の儀礼は面白く映ったことであろうし、中国人との付き合いの中でマナーとして知っておく必要があり、詳細な記述が残されることとなったと考えられる。

以下、本章で用いる文献資料について、筆者や執筆の背景などを整理しておきたい。宴席の手順に関して、最も時代を遡り、且つ詳細な記述を残しているのは、1799年に刊行された『清俗紀聞』である。東洋文庫版の解説によると、これは日本が鎖国をしていた時代、海外への唯一の窓口であった長崎において、寛政年間、1790年代に長崎奉行を勤めた中川忠英が監修者となって、清朝の乾隆時代（1736－1795）ごろの福建・浙江・江蘇地方の風俗習慣文物を、近藤重蔵ら海外事情調査に長けた幕吏が、長崎の唐通事（中国語通訳官）を動員して、長崎に渡来した清国人から問いただし、具体的な絵図をつくり和漢混淆文で解説した調査記録である。

福建・浙江・江蘇地方の風俗習慣という限定はあるものの、文献の中では乾隆時代と最も古く、且つ詳細に記録しており、信頼性も高く、現在となってはきわめて貴重な資料的

価値のある文献である。本書の完成度の高さは、本書が一個人が自らの関心で書いたものではなく、いわば国策として、優秀な人材を動員してなされた綿密な調査であるということに起因する。

清朝全般における風俗習慣などを、文献から広く集めたものに、徐珂編撰『清稗類鈔』（1917）がある。第一三冊に「宴会」の項があるが、残念ながら、中国人文人の常として、出典が明記されていないため、時代や地域を特定することはできない。それでも本書が記録している宴席の手順の記述を、他の時代の記述と比較することによって、ある程度の時代的な前後関係を特定することは可能である。なお、井上紅梅の『支那風俗』（1925）にも、「支那料理の話」と題して、宴会のことが紹介されているが、その種本となっているのがこの『清稗類鈔』である。

『清俗紀聞』よりは時代が下るが、清末のフォーマルな宴席の手順を記したものに、Li Mou-Hsun（李懋勳）による "Etiquette in Chinese Official Intercourse"（1905）という一文がある。これは中国（1868年創刊、1912年以降は上海）で刊行されていた American Pressbyterian Mission の機関誌、*The Chinese Recorder and Missionary Journal* に掲載されたもので（注1）、原文は中国語で、これを本人もしくは第三者が英語に翻訳している。なお日本語訳は筆者による。著者の李懋勳が宣教師だったのか、単に中国人と付き合う上で必要な情報と考えて、中国人の書いたものを翻訳したのかは不明である。いずれにせよこの翻訳が宣教師の雑誌に掲載されたということは、これが布教活動に際して有用であると考えられたことは明らかである。

本文の記述がどこの地域の習慣を記しているかは不明だが、文中に炕への言及があることから北方の可能性が高い。しかし、筆者には *The Wenchow Customs* の著書、もしくは寄稿があるということで、Wenchow が温州だとすると南方の人間の可能性も残されている。

外国人による清末の記述としては、ほかに内山清の『貿易上より見たる支那風俗の研究』（1915）がある。書名からもうかがえる如く、本書の目的は、中国貿易に従事しようとする日本人に対し、商売上の参考として、中国人の衣食住を中心とする習慣を紹介することにある。著者は1909年から研究に着手、その成果の一部が1915年1月から同年7月まで『上海日々新聞』に連載された。これをまとめたものが本書である。

宴席の手順に関しては、それほど詳細というわけではないが、外国の習慣として日本人向けに記述が残されていて、有用である。先の李懋勳の文章同様、清末民初の時期というのは外国人と中国人との人的な交流も盛んとなり、こうした実用的な目的で紹介の文章が書かれるようになったと考えられる。

外国人による宴席の手順の記述は、戦後になっても、黒田キミ子の『系統中国料理』（1957）など、料理本の中にも、知識として宴席の手順が紹介されてきた。そうした中で、まとめたものとしては、書籍文物流通会中国料理部編『中国料理の手引き』（1964）がある。本書は、128頁ほどの小冊子でそれほど流通はしていなかったようである。まえがきによると、本書は、戦後の日本における中国料理の普及に合わせ、書籍文物流通会によって中国料理研究センターが設けられ、中国料理講習試食会を開催してきたが、中国料理を学ぶ手がかりとして、中国料理の特色から始まって調理法やマナーに至るまでの基礎知識を一通り説明したものを作るべく、編集されたものである。

本書の執筆者は明らかにされておらず、記述されている手順も、時代や地域を特定しておらず、出典も明記されていない。おそらく先行文献や中国料理に詳しい人々にインタビューするなどして、最大公約数を整理したと思われる。従って本書は専門的な研究書ではないが、ここで紹介されている内容は、現代の宴席の手順としては妥当な記述になっていると考えられる。

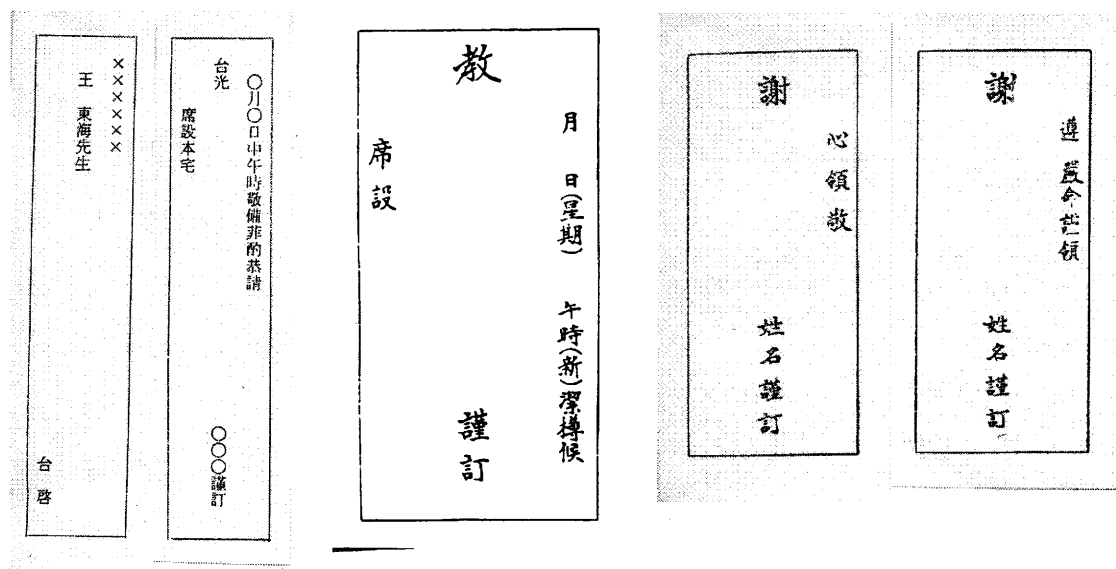
以下、最も時代の新しい『中国料理の手引き』に記された宴席の手順を出発点として、民国期から清代へと時代を遡る形で各文献の記述を整理し、当時の宴席の手順を再現してみたい。

1) 招待状の通知

《『中国料理の手引き』(1964)》

客を招待するときには、あらかじめ招待の日時と場所を、書状で三日前までには相手方に届ける。招待状には「請帖」と「知単」の二種類がある。「請帖」は普通は白い紙を使うが、慶事の際には紅を使い金文字を入れる(【図1・3】参照)。「知単」は「請帖」と違って、招待客の全員の名前を書き並べるもので、時に招待の理由を書き入れることもある(【図2・3】参照)。「知単」を受け取り、出席する場合には、自分の名前の下に、相手が先輩であれば「敬陪末座」「奉攬」「敬知」など、後輩であれば「知」と書く。欠席する場合には、相手が先輩であれば「敬辞」「敬謝」「甚表歉意」など、後輩であれば「謝」と書く。

【図1】請帖の諸形式



右は招待状、左は封筒

招待状

左は出席辞退、右は承諾の返事

『中国料理の手引き』より

【図3】 請帖・知單の諸形式

<p>FORM OF CHIH-TAN.</p> <p>Red paper is used and the invitation written slantingly.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px;"> <p style="text-align: right;">lustre on</p> <p style="text-align: center;">Mr. Mr. Mr. H. E. H. E.</p> <p style="text-align: center;">Chao Li San Chien Chao</p> <p style="text-align: right;">day</p> <p style="text-align: right;">at one</p> <p style="text-align: right;">o'clock</p> <p style="text-align: right;">I shall</p> <p style="text-align: right;">await</p> <p style="text-align: right;">your</p> <p>please return</p> <p>your card</p> <p>Mr.</p> <p>***</p> <p>invites</p> </div> <p style="text-align: center;">知單</p>	<p>FORM OF REFUSAL.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px;"> <p style="text-align: center;">with</p> <p style="text-align: center;">thanks</p> <p style="text-align: right;">I respectfully</p> <p style="text-align: right;">decline</p> <p>Mr.</p> <p>*</p> <p>*</p> <p>greet</p> <p>in return</p> </div> <p style="text-align: center;">壁帖子 (辞退の返事)</p>	<p>FORM OF INVITATION.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px;"> <p style="text-align: right;">guidance with</p> <p style="text-align: right;">care I</p> <p style="text-align: right;">have fixed</p> <p style="text-align: right;">on the 2nd</p> <p style="text-align: right;">day of the</p> <p style="text-align: right;">moon at</p> <p style="text-align: right;">noon for</p> <p style="text-align: right;">cleansing my</p> <p style="text-align: right;">cups and</p> <p style="text-align: right;">will</p> <p style="text-align: right;">await</p> <p style="text-align: right;">your</p> <p>Mr.</p> <p>*</p> <p>*</p> <p>*</p> <p>invited</p> </div> <p style="text-align: center;">請帖</p>
---	--	--

"Etiquette in Chinese Official Intercourse"より

《『清俗紀聞』(1799)》

「請帖」は紅唐紙を用い楷書にてしたため、貴人へは白唐紙の袋に入れて遣わす。通常は袋を用いない。いずれも小者に持たせて届ける。欠席する場合は、「謝帖」をしたため、使いをもってその旨を伝える(【図2】参照)。

『清俗紀聞』は「知單」について触れていないが、相伴の客へも、同様に「請帖」を使うとある。すなわち、主客より受諾の返事があれば、相伴の者にも同じく「帖」をもって申し入れる。その際、「請帖」の文面に、某日某人をお招きするが、来たり陪を煩わす、という旨をしたため遣わす。もっとも、上客よりも位の高い人は、上客に失礼にあたるので、相伴に招くことはしない。なお、正月の三日以降、親類や友人を招いて春酒の酒宴を行う場合にも、「請帖」をもって前日に案内を申し入れる。「請帖」は親類・同輩は「單帖」を用いる。もっとも婦人は参会せず、ただ実父の方のみ年賀に行く。

2) 出迎えから着席まで

《『中国料理の手引き』(1964)》

客は先ず、控えの間に案内され、熱いおしぼり、お茶、「瓜子児」(スイカなどの種)などが振る舞われる。主客が定刻より少し遅れて到着し、皆が揃うと主人が客を食堂に案内し、着席をすすめる。その順序を譲り合うのに昔は三〇分ぐらいかかったと言われるほどで、「譲座」とよばれるこの行為は食卓マナーの一大事である。昔は主人が右手に酒壺を持ち、左手で先ず主客から座に案内して酒をすすめ、つづいて二番客を案内して酒をすすめるといように、一人ずつ席に案内していったという。

《『清稗類鈔』(1917)》

宴会を設けた際、その場が妓院であれば別だが、公署・自宅・酒楼・園亭であろうと、主人は必ず門で客を恭しく出迎えなければならない。主人と客は互いに長揖の礼を交わす。

坐に着くと、先ず茶と点心・水旱煙（水煙筒・煙管による刻み煙草の喫煙）で客をもてなす。宴席（食卓）が配置されるのを待ち、主人は恭しく客を一人一人着席させる。

着席に際し、主人は必ず酒を恭しく差し上げる。主人自ら酌をする場合と、接待役が代わって酌をする場合とがあるが、（酒の注がれた）杯は主人自ら恭しく客に差し上げ、着席をすすめる。この時、「某某先生」とか「某翁」のように、必ず客の姓を尊称の前につけて呼ぶ。この儀礼を「定席」・「按席」・「按座」などという。また、客一同を先に着席させてから、主人が客に向かって一人一人、酌をすることもある。どちらの場合でも、主人が酒を恭しく差し上げるときには、客は必ず起立してこれを受けなければならない。

『貿易上より見たる支那風俗の研究』（1915）

宴会の用意ができたなら主人が正客から順次にそれぞれの坐すべき場所に案内し、一々自ら酒の酌をして恭しく客の前に置く。前清時代には箸までも恭しく供えたものがあつた。客たる者は起立して礼を述べる。このように順次客に酒を酌んで、一通り済むと自分の席に戻り、再び杯を挙げて「請用酒少敬」といい、客は「多謝」と答えて酒を干す。

〈"Etiquette in Chinese Official Intercourse" 1905〉

客間に入ると主人が出迎えて挨拶をし、客は招待状を両手で主人に手渡す。客は着席して主人と会話を交わす。他の客が到着すると、主人は立ち上がって出迎えに行き、客間に招き入れる。その際、先着の客は立ち上がり、主人が新客に着席をすすめ、一同が着席する。もし第二客が先に到着した場合、主人は彼を主客の席に座らせる。しかし主人が主客を迎えに出たら、第二客は立ち上がり、主客が入室する前に、第二客の席の前に立つ。皆が再び着席する際には、互いに謙遜の言葉をかけあう。もし主客が先に到着し、そのすぐ後に第二客が到着した場合、主客は立ち上がり、第二客に自分の席を譲って挨拶する。主人は、主客に対し、酒宴が主客のためであり、他の客は自分の友人であなたに会わせるために招いた旨を告げ、第二客も同様の言葉を述べる。主客は第二客に挨拶をし、謙遜の言葉を述べながら着席する。

皆が揃うと、点心が供されるが、時には略される。ころを見計らい、使用人が酒宴の準備ができたことを告げ、主人は立ち上がって客に移動を促す。客は立ち上がり、使用人に導かれて食堂へ移動する。その際、主客は他の客に向かって、先に行くようにすすめるが、最終的に自分が先に行き、他の客も序列通りに後に従う。全員が各自の席の前に立ち、主人が酒を盛るのを待つ。客を席に着かせることを、「送席」もしくは「安席」という。主人は両手で酒杯を自分の鼻の高さまで持ち上げたうえで、主客から、客が坐る席の前に置きながら挨拶をする。主客は自分がこの席に坐るに値しないと謙遜を繰り返す。主人はさらに主客の箸を両手で持ち上げる。主客はこれに挨拶の言葉を述べる。主人は両手で丁寧に椅子を払い、主客に着席を促す。主客は挨拶の言葉を返す。こうした主人の儀礼は正確に遂行されなければならないが、主人は酒を盛るだけで、箸を持ち上げたり、椅子を払ったりしないこともある。主客は困惑した表情を見せなければならない、再度、主人に対して謙遜の言葉を述べ、続いて他の客に向かって挨拶をする。主客は椅子の脇に立ったまま、他の全ての客に酒杯が供されるのを待ち、主人に向かって酒杯を掲げ、挨拶する。他の客も続いて酒杯を掲げ、主人に挨拶し、主人もこれに応える。もし、主人の方がこうした儀

礼を省略した場合、客の方も返礼を省略して構わない。主客は主人に向かって礼を述べた後、他の客に向かって主席に着くことへのためらいを述べる。他の客はそれに返答し、ここで初めて全員が着席する。主人は酒杯を掲げて客らに向かって「請」と促し、客も「請」と応える。

《『清俗紀聞』(1799)》

(『清俗紀聞』はこの過程を詳細に記しており、ここではその骨子を整理したい。) よりフォーマルな宴席では、使いのものに「好時候、請過來」と客を迎えにあらせしめる。主人は衣服を改めて客を迎えるが、貴人の場合には門外まで、中間の客には庁堂口まで迎へに出る。なお、客は、貴人へ初めて会う場合でも当日土産物を持参することではなく、進物を送る場合は兩三日以前に済ませるが、送らない場合もある。品物はその席によって異なる。

主人と主客とがまみえると、双方「一揖」(拱手して腰をかがめる)して、挨拶を交わし、続いて主人が「拱手」しながら、「且請庁上坐」と先に立って案内し、客は後に従って庁堂に入る。庁堂での座順は、正面が上座で、右を次座、左を三座とする。正面に坐らせるべき賓客がいない場合は、向かって右を上座とし、左を次座とする。正面に主客の椅子を置き、両側に相伴人の数に応じて椅子を置き、それぞれに座褥(ざぶとん)をしいておく。主人は下座にいて「請上首座」とすすめるが、客も「不敢」と再三礼讓して椅子の傍らに立つ。相伴の者が来れば、客は椅子を離れて双方「拱手」して挨拶する。時節の挨拶を交わすと、互いに「請坐」といい、主客から椅子に座し、相伴の者も傍らの椅子に座す。主客が貴人の場合、相伴の者は座さずに立っている。中間の客であれば、一同座し、主人も下座の椅子に座す。

庁堂での座が定まると、茶が出される。主人が「上茶」あるいは「献茶」と言うと、客は「不勞賜茶」と挨拶する。使用人が盆にのせて一つずつ運び入れ、主人が座を立てて茶を受け取り客の前に持ちよると、客も立って右手で茶碗を持ち左手で蓋を取って椅子の脇に置く。他の客の茶も揃うと、主人が拱手して「請用茶」といい、主客より各々お辞儀をして茶を飲む。主人も飲む。使用人は堂の入り口に控え、客が飲み終わるのを見ている。客が茶碗を手に「請収茶碗」というと、使用人が進み出てこれを受け取り、客に背を向けぬように後ずさりして引き下がる。深く客を敬する場合は、茶を二回出すこともあるが、通常の酒宴ではない。この後、竜眼湯や扁豆湯などの点心を供することもある。

ころを見計らい、主人が「請進書房、少叙」と挨拶すると、客は立って庁堂の傍らにある書房に入り、しばらく談笑する。主人が使用人に言いつけて卓を庁堂に運び入れさせる。主人が客に向かって「請上席」というと、客は庁堂の以前の席に着く。客それぞれが卓に着く際、使用人が錫の酒瓶を持ちより、主人がこれを取り、上客よりはじめて、卓の上の酒杯をを起こして酒を盛る。客は立ったまま「多謝」といい、酒杯を手に取り、卓の上に置く。主人が他の客にも同様に酒を盛り終わると、主人が自分の酒杯を持ち上げ、上客に向かって「請干」と挨拶して飲み干し、酒杯を傾けて客にみせる。客も酒杯を取り上げて飲む。これで着席までの儀礼が終了する。

3) 食卓、およびその坐順

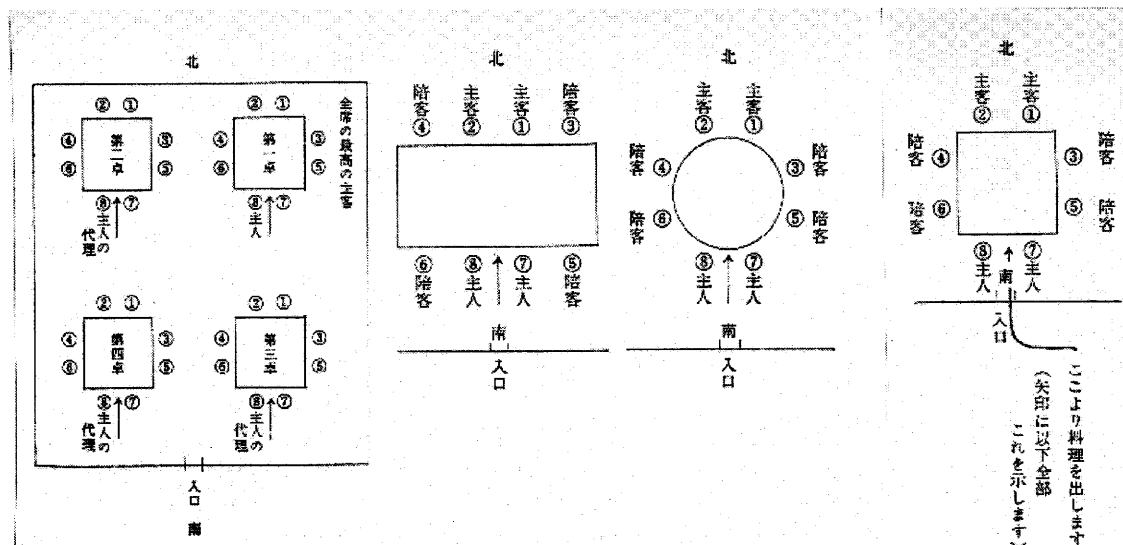
『中国料理の手引き』(1964)

食卓はもともと方卓が使われていたが、現在では人数の増減に対応しやすい円卓が多く使われる。テーブル・クロスやターン・テーブルはもともと中国にはなかったようである。

座順の決め方は、昔は非常に厳格であったが、現在では他国の影響や家屋の構造から昔通りにいかないこともあり、臨機応変に組まれる。昔は八仙卓に八人がけが基本で、現在でもこれが基準となっている。入り口に対して、一番奥まった席が主客の席となり、入り口を背にして主客と相対する席が主人の席となる。【図4】中国の習慣では北と左側を上位とするが、部屋の入り口の位置によって必ずしもそうならないことがある。その場合、主客席が南面にならなくても、入り口の一番奥に設けるようにする。但し左側（向かって右側）はいかなる時も上位となる。

【図4】卓の上位と席順

『中国料理の手引き』より



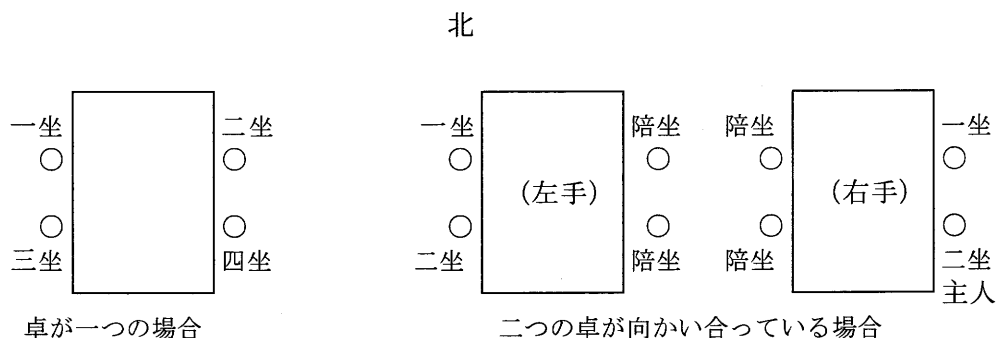
『清稗類鈔』(1917)

食卓の配置方法は一つではない。もし食卓の数が多い場合は、左手の卓を主卓とし、順次これに続く。一卓のなかでの坐順は、左手の最高位の席（奥のことか）を主坐とし、その向かいの席が第二坐、主坐の（手前が）第三坐、第二坐の（手前が）第四坐となる。二つの食卓を向かい合わせに（離れて）置いている場合は、左手の卓の東向きの第一坐、第二坐を首座、第二坐とし、右手の卓の西向きの第一坐、第二坐も首座、第二坐となる。主人は必ず手前の西向きの坐に坐る。

この記述をもとに座順を図示したものが【図5】である。卓が複数ある場合の卓順は図示しなかったが、南面して北に坐った場合、左手とは東側を指すので、『中国料理の手引き』にある卓順と同一となる。卓が一つの場合の坐順であるが、北面した状態での話とすれば、左手とは西側を指すことになり、前章で論じた古代における坐順と同一となるため、こう解釈するのが妥当と考えられる。二つの卓が向かい合って並べられている場合は、多

少、記述に不明な点が残る。先ずここでは二つの卓が離れて置かれていると解釈した。記述に従えば、外側の二つの坐が主坐となっているが、左手の卓から説き起こしていることから、左手の卓の主坐が最高位と考えられる。その次に右手の卓の主坐がくる。こう解釈すると、卓が一つの場合の坐順とも一致するし、先述した古代における坐順とも一致する。右手の卓にも主坐を設けたのは、内側の席が全て、陪坐となるからであろう。主人の席は右手の卓の第二坐となっており、必ずしも末席ではないが、古代における坐順に従えばここは末席に相当する。それに接待役の主人が内側の席に坐ってしまつては、左手の卓の主坐に坐る主客に背を向けることになり、実際的ではない。

【図5】『清稗類鈔』の記述から推測する坐順

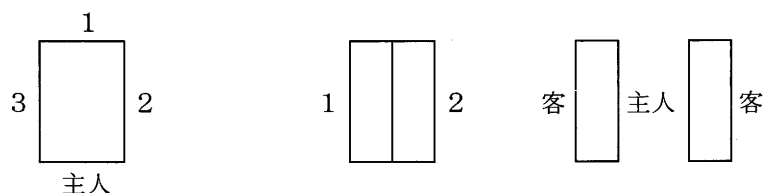


『貿易上より見たる支那風俗の研究』（1915）

部屋のなかに食卓が一つの場合は、南をもって主席となし、北に主人が座り、東を第二席、西を第三席とする。食卓が二つ向かい合って置いてある場合は、「和合卓」といい、向かって右側を主席とし、左側を次席とする。食卓が二つ（離れて）並べられている場合は、外側を主席とし、内側を主人席とする。すべて中国では向かって右側を主席とする。

これを図示すると【図6】のようになろう。「和合卓」での坐順は、「向かって右側」を南面した状態での話と解釈した。こうすると『清稗類鈔』の記述とも一致する。但し主人の席を、ここでは内側としている点異なる。

【図6】

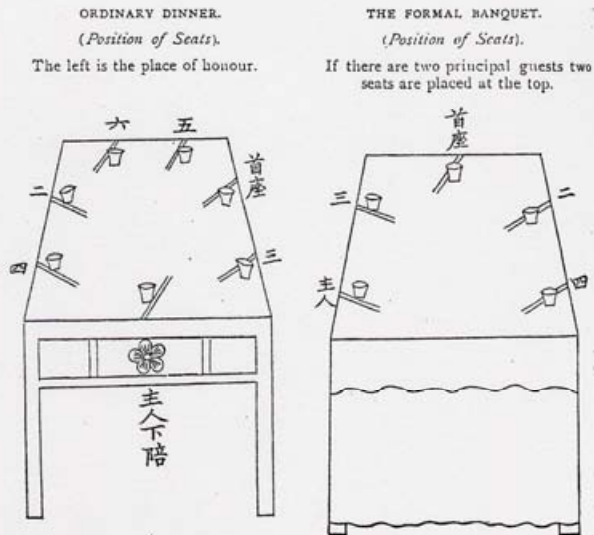


〈 "Etiquette in Chinese Official Intercourse" 1905 〉

（一方、Li も宴席の坐順について詳しい説明はしていないが、通常の夕食と、フォーマルな宴席の場合の坐順を図示している。【図6】ここでも八仙卓は用いられておらず、

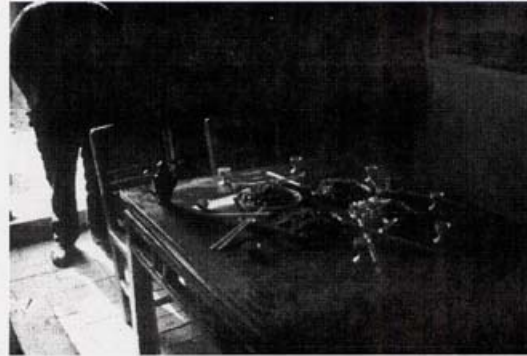
長方形の卓が使われている。通常とフォーマルな場とで坐順に変動があるの点が注目される。フォーマルな場合、今日と坐順は主人の位置を除いて基本的に同じであるが、『清俗紀聞』にあるように、食卓の上に敷きものとその縁が見える。）

【図 7】



"Etiquette in Chinese Official Intercourse" より

【写真 1】

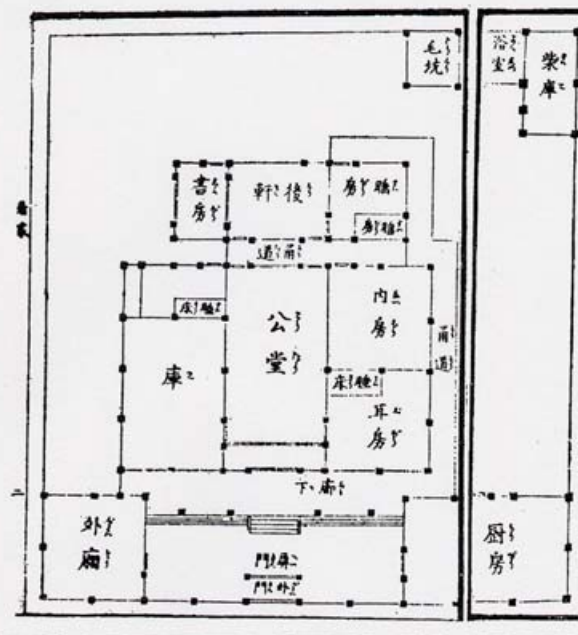


江蘇省淮安県車橋鎮の農村にて

『清俗紀聞』（1799）

（一方、『清俗紀聞』が記録している乾隆時代の食卓や坐順のアレンジは、『貿易上より見たる...』の記述に近く、現代のものとは大きく異なる。食事は庁堂にて供されるが、『清俗紀聞』は庁堂の正面側や下座側の飾り付けの方法から細かく指示している。

ほかに、食卓が庁堂に運ばれるまで客が一時を過ごす書房の飾り付けも指示している。【図 8 参照】



【図 8 間取り図】

『清俗紀聞』より

【図9】『清俗紀聞』に描かれている各種の宴席の図



(1-1 賓客坐位・卓子排設)



(1-2 庁堂下首排設)

1-1は、解説によると、右上が主賓の正面上坐で、食卓はみな表面は黒、足は黄色。椅子は紅色で背には水色・緑色・黄土色などの色布がかけてある。主賓の卓幃（つくえのまえかけ）は晴天に彩雲の図柄。卓上には中央に大菜、銘々の前に小皿に置いた調羹（ちりれんげ）・爵盃、紙に包んだ箸が置いてある。

1-2は主賓の席の間向こうに当たる下坐の図。食卓は紅一色で、卓につく二人（猜拳を打っているらしい）椅子ではなく竹製の腰掛けにかけていることや、料理も細かなものの盛り合わせ、酒杯も爵盃ではなく黄色のチョコであることなど、1-1の人々より格の低い者の席である。



(2 回千)



(3 先生を招飲するの図)

2は、回千の図。回千とは、食事がすんで、卓を収めた後、使用人が面盆に湯をいれて客の所に運び手を洗ってもらった後、客がもとの席に着いたところで、茶と回千（砂糖菓子・果物などの品）を鉢に入れて卓上に並べる。図はその卓を運び入れている場面。

3は、先生を招飲するの図で、自宅に先生を招き、接待する際の図である。接待の手順は『清俗紀聞』2の「先生招待」に詳しいが、基本的な手順は通常の宴席と同じである。本文の説明によると、この場合は相伴客がおらず、一対一の接待となっている。仕草の様子から、左側に坐っているのが主賓である先生と思われる。先生が到着すると教えを受ける児童（図の一番左側に立っている）を呼び寄せ、「揖」の挨拶をさせ、書物を読ませる。授業の後、卓を並べて饗応を始める。この間にも児童を呼びだし、先生と杯の交換をさせることもある。図はこの時を描いたものと考えられる。その後、卓を片付け、再び茶をすすめる。



（4 婚礼の日、鼓楽、客をもてなす）

4は、婚礼の日のもてなしを描いたもの。左側の鼓楽には、横笛・簫（尺八）・笙・月鼓・雲鑼を奏している。右の客人らは大帽をかぶり、紅色の卓につく。卓の正面には黒ずんだ淡い緑色の布が下がっている。ローソクはすべて紅色の花燭。

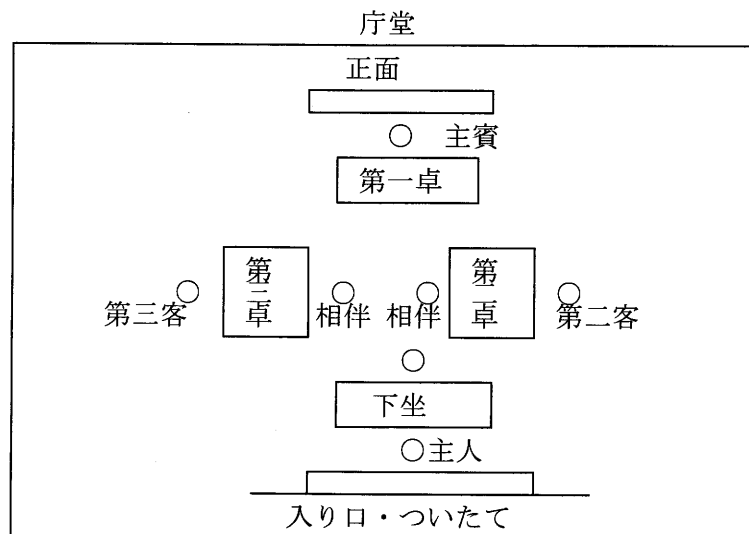
当時使われていた食卓は、【図9】の1-1・1-2の如く、八仙卓ではなく、長方形の卓で、これを複数用いた。『清俗紀聞』の本文には、高位の貴人を招いた場合は、食卓一脚に上客一人を坐らせ、別の食卓に相伴人を一人もしくは二人坐らせ、主人は下坐に坐る。中等以下の客であれば、食卓一脚に向こう側に客一人か二人、手前の側に相伴人一人か二人を坐らせる。貴人の場合は、食卓に羅紗などの敷物を敷き、四方へ縁を垂らし、その上に料理を並べる。中間の客であれば敷物は用いない、とある。

【図9】の1-1・1-2と、これらの記述をもとに、食卓の配置と坐順を再現したものが【図10】である。【図9】の1-1・1-2の図の解説によると、1-2の下坐側をホスト役である主人の席とは解していないようであるが、【図10】を作成するにあたっては、1-2を主人の席と解釈した。ただし、【図9】の1-2の図を1-1の図と比較した場合、いくらホスト役とはいえ、主賓や相伴客の卓とあまりに格差が大きいのが疑問点として残る。従って、【図10】を作成するに際しては、【図9】の1-1・1-2の図やその解説よりも、本文の記述を優先した。

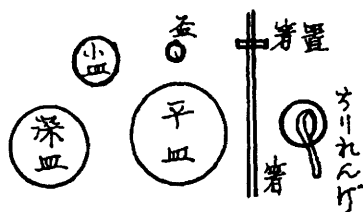
食卓上には、牙箸（ようじ）・酒鐘（さかずき）・磁碟（こざら）・調羹（れんげ）などを飾り置く。箸は一膳ずつ紙に包み、楊枝を一本ずつそえる（【図11】参照）。

なお、婦女は親族のほかは招くこととはない。たとえ親族といえども、男女同席することとはなく、婦女は必ず内庁、もしくは内房にて酒宴を行う。

【図10】『清俗紀聞』にみえる、庁堂での最もフォーマルな場合の坐席



（『清俗紀聞』の本文の記述、及び図8から作成）



【図11】食卓上の食器の置き方

『中国料理の手引き』より

4) 食事中の作法、および収卓

『中国料理の手引き』（1964）

昔は八品とか十六品の前菜が並べられており、席について最初に出されるのはその日の

料理を代表する大件（主菜）であった。現在では、前菜をコースの一品目と数えることが多いが、昔はそうではなかった。なお、冷菜は最初に食べきる必要はなく、後から出てくる料理の間に食べてもよい。

料理を出すときは、客と客との間から出したりせず、必ず主人の横から出す。置き方もすべて主客を中心に考える。丸のままの鶏や魚は必ず主客の前に横たわる形にする。特に魚は、主客側から見て頭を左に向けて出す。昔は上の片身だけを食べて下側には手をつけなかった。料理が運ばれているときには、給仕に話しかけてはならない。給仕も何か聞かれても料理を置いてから答える。これは料理につばをかけないためである。料理が出されるたびに、主人は一同に酒をすすめ、口を新しくして次の料理をすすめる。なお、酒壺や茶壺の口を客の方に向けることは、かつて暗殺のサインであったことから、忌み嫌われている。

料理は主人がまず少し取って「請々」といって客にすすめる。客が遠慮しないようにとの心遣いと同時に、昔は毒味の意味もあった。主客が箸をつけた後は、各自自由に箸をつける。現在では、主人が箸を挙げて「請々」とすすめると、客が一斉に箸を持ち上げて「請々」と互いにすすめ合い、主客が箸をつけたのち、各自が自由に箸をつけることが多い。

食事中、主人は同席の者に、親愛の情をこめて自分の箸で料理を皿にとってあげる。また、主人と主客が話しているときは、他の客はこれを静かに拝聴しなければならない。皿を代えて欲しいなど、何らかの頼み事がある場合は、主客を通して頼む。昔は客のお供や主人側の使用人が多数いたため、料理は全て食べないのが礼儀とされていた。但し、冷菜のすぐ後に出る大件の料理は全て食べるのは礼にかなっていた。料理を残したのは、食べきれないほどの量を出してくれたことを示すことにあったが、現在では、むしろ全て食べる方がよい。

お酒がだいぶまわったところで主人はころを見計らって、さらに酒をすすめる。これは一種の暗示で、主客はすぐに、酒は十分なのでご飯をいただきたい旨を告げる。そうしてはじめてご飯とご飯のおかず、それとスープが出される。

ご飯が済むと、主客でも陪客でも先ず箸を挙げて同席の人に軽く挨拶をする。これはお先にいただいたが皆さんはごゆっくり、という意味を表す。すでに満腹になった場合は、ご飯は食べなくても失礼にはならない。最後に点心が出される。食事が済んでも主客が席を立つまでは、他の客は席を離れることはできない。なお、主客が事情によって中座する時は最初の三品目の料理が出てからにする。主客は皆が食べ終わったのを見計らって、料理への賞賛と謝意を述べる。主人はすぐに立ち上がって、お粗末であったことを述べる。そして散席となり、再び控えの間に移り、お茶をいただく。主客はやはり他の客より少し早めに帰る。主人は玄関で見送るのが最後の礼儀となっている。

『清稗類鈔』（1917）

料理は「焼酎」「燕菜」（燕の巣）などを大碗に盛れば客を敬ったことになるが、通常は「魚翅」（フカヒレ）が出されることが多い。碗（料理）の数は「八大八小」（八つの大碗と八つの小碗）、碟（冷葷・熱葷・糖菓・乾菓・鮮菓の皿盛り）の数は「十六或いは十二」（十六は八大八小、十二は六大六小のこと）、点心は「両道或いは一道」（道は出される回数）とする。

猜拳などの酒令は、酒宴が果てようとするときに行うべきものである。粥飯が出されたら、宴席も終わりになる。この時、別室で茶を飲んでもいいし、早々に退出しても構わない。但し、その際には必ず主人に向かって長揖し謝意を表さなければならない。

『貿易上より見たる支那風俗の研究』(1915))

着席しての乾杯が済んだ後、主人は箸を挙げて「請用菜」と料理をすすめる。客は随意に料理を食べ、新しい料理が出されるたびに主人は酒を酌す。油でいった「炒」と称する料理が終わったところで、主人は客に拳を打ち始めて更に酒を飲ませる。だいたい腹が膨れたところで、客は主人に対して「酒足請賞飯」(お酒は十分にいただいたのでご飯をいただきます)という。主人は礼儀として一応酒をすすめてみて、それから飯にする。飯を先に食べ終わった者は、まだ食べている人らに「慢用」(ごゆっくり)と言い、言われた方も「用飽」(いただきました)などと答える。主客が食べ終わったところで、客は主人に向かって「叨擾」または「多謝」と礼を言う。主人は「少敬」または「待慢」と答える。

〈"Etiquette in Chinese Official Intercourse" 1905〉

料理が三〜四品出されたところで、客の側から料理に対する謝辞を主人に伝え、主人もそれに対して謙遜の言葉を返し、さらに酒をすすめる。客は再度、満腹の旨を伝える。主人と客どうしが親しい友人であれば、ここで主人から豁拳などのゲームを提案し、客も主人の望みに従う。

その後、食べ残した料理が運び出され、大きな肉料理と粥が運ばれ、顔と口を拭くためのタオルも出される。その後、主人から料理が足りないことへの謙遜の言葉が述べられ、客は十分にいただいた旨を答える。主人が席を立つことを促し、主客がこれに応じてから、他の客も席を立つ。主人は客に控え室に移るようにすすめるが、ここでも前と同じように着席の儀礼が繰り返される。皆が着席すると茶が運ばれ、主客が茶碗を持ち上げながら再び主人に向かって謝辞を述べ、主人もこれに謙遜の言葉を述べる。(しばらくし)主客が茶碗を(挨拶のために)掲げたところで、外で控えていた使用人が大きな声で「お客様を外に御案内」と叫ぶ。各々の客が立ち上がり、主人に向かって再度謝辞を述べ、主人も謙遜し、見送って、別れの挨拶を交わす。

『清俗紀聞』(1799))

客が着席し、最初の乾杯が済むと、主人が「上菜」(料理を出せ)と命じ、使用人が料理を運ぶ。主人はこれを取って食卓の真ん中に置き、「請菜」(召し上がれ)と挨拶する。客も皆立って礼をする。客は菜が出るごとに立って礼をする。客が立とうとすると、主人は客に向かって「不敢」と言って、毎回立たせぬようにする。

料理の食べ方であるが、右手で箸を取り、すぐにどんぶりの中の煮物肉類をたべ、終わったら箸を置き、匙で汁をすくい取る。汁をすってから、再び肉を食べることはしない。はじめに汁を吸うのは無礼になる。料理が次々と出されるときには、前の料理はそのつど下げる。もっとも客があまり食べなかった料理はそのまま引かずに残しておくこともある。但し、たとえ残してあっても、続く料理が出ているのに前の料理を食べるのは失礼になる。丸煮・焼物などは、どこから箸を降ろしどこから食べ始めるといった決まりはない。菓子

などが出されたときは、主客から相伴人へ挨拶する事はない。出物が揃ったところで、相伴人から主客に向かって「請々」と挨拶し、主客も「請々」と言って食べる。また相伴人と主客とが同卓であれば、煮物が出たときに、相伴人が自分の箸をもって適当なところをつまみ上げ、主客へ「請々」とすすめ、主客は箸をおろしてこれを食べる。冬の寒冷の際は、厨下（だいどころ）から運ぶ間物（間食の料理）が冷えぬように器に蓋をおおって卓上に出すが、蓋はすぐにとって持ち帰る。

ころを見計らって主人が他の杯（銀・錫製の足つきの杯で、爵盃という）を取り寄せ、杯に酒を満たして両手に持ち、主客に向かって「要奉敬一盃」と言ってすすめる。主客は両手で受け取り、「敬領」と言って飲み干し、すぐにその杯に酒を満たして、主人に向かって「回敬」といって返杯する。主人は両手で受け取り飲み干す。その後、相伴客もこの杯をもって各々主客に酒をすすめ、それが済むと主人や相伴人どうしても杯を取り交わす。酒をすすめるとき、返杯するときは酒を満々と注ぐ。杯を取り交わすときには、自分から相手に進杯するものであって、自分から「領杯」（お流れ頂戴）することはない。料理は自身好みにまかせて取って食べる。乾杯のたびに料理を食べる必要はない。酒もたけなわとなれば、鼓楽人を出して鼓楽唱曲（はやし・うた）、あるいは豁拳（拳を打つ）や酒令、猜三（罰杯のゲーム）などを催して酒をすすめる。

料理の数も半数を越えたころ、客から、「酒酔肉飽、不必再費心」（酒や料理も十分にいただいたので、お心遣いに及ばず）と挨拶する。主人は「豈敢、無堪可口菜蔬、怠慢得緊、請寛懷暢飲」（口に合わず申し訳ない）と答える。料理の数が四五碗に達したら、点心または醒酒湯を出し、茶を出す。再び料理を出して酒をすすめる。予定の料理を出し終われば、主客から「請収席」と挨拶する。主人は酒はもうよいと思う頃、飯をすすめる。客は酒を過分にいただき、飯はいっこうに食べれぬと辞退する。但し酒量が浅い客の中には、少々の飯を食べるものもある。飯が終われば食卓を収める。振る舞いには酒をもっぱらにすすめるため、最初より飯を盛ることはない。

食卓を収めた後、使用人が銅あるいは真鍮の面盆に湯を入れ、台に乗せて庁堂の傍らに置き、主客へ「請解手」とすすめる。主客は立って盆の中に手を入れ洗う。脇より湯をかけることはしない。一人洗い終われば、使用人は湯を取り替える。もとの椅子に坐ると、茶を出し、「回千」（砂糖菓子・果物など）を出す。その後、十錦盃という大盃（入れ子状の焼き物の杯）を主人が持ち出し、酒を盛って主客にすすめる。主客が受けた後、相伴客もこれを受け、回千の菓子類を食べる。

頃を見計らって主客から「多蒙盛設実不敢当、好収盃」と挨拶する。主人は「豈敢、再請」などと言って再三すすめた後、回千を引き取り、再び茶を出す。茶を飲み終わると、主客は立ち上がり「今日相擾、蒙賜佳肴、外謝々々、要告辞」と、いとまごいして立つ。主人は「豈敢、今日特蒙光臨、外慢々々」といい、互いに一揖し、主客は手を拱して相伴の客へも「外蒙款待」と一々挨拶し、相伴人も「豈敢々々」といって送り出す。主客は「請留歩」と止める。相伴人は庁堂口まで送る。主客は主人に向かって「不劳遠送」と挨拶すれば、主人は「再容少送」といって門外まで送り出す。主客が馬や駕籠できていれば、主人は拱手して「請坐轎・請騎馬」などと挨拶、客も拱手して「不敢、請回」という。主人が再度強いて請えば、客は「得罪」といってその場から歩き、馬や駕籠に乗るのを待って、主人も門内へ引き取る。これは官人などに行うことである。

2 宴席の手順—整理と分析

1) 招待状の通知

宴席における儀礼的な交換は、招待状のやりとりの段階からすでに始まっている。招待状には「請帖」と「知単」の二種類があるが、連名で一枚で済ませる「知単」よりは、各人に届ける「請帖」の方がよりフォーマルであることは明らかである。"Etiquette in Chinese ..."においても、親しい友人らを呼ぶ際には「知単」を用いるとある。また、引用文献中、最も古い『清俗紀聞』では、「知単」については全く触れておらず、相伴の客にも「請帖」を使うとある。『清俗紀聞』が「知単」について触れていないのは、本書が扱っている宴席が、官人を招待する場合など極めてフォーマルな宴席のみを紹介しているからとも考えられる。従って、これをもって乾隆時代には「知単」が存在しなかったと推論するのは早急かもしれないが、その可能性は否定できない。いずれにせよ、「知単」はその起源は定かではないが、「請帖」の形式を簡略化したものと考えてよからう。

「請帖」の形式には、さまざまなバリエーションがみられる。「普通は白い紙を使うが、慶事の際には紅い紙を使い金文字を入れる」(『中国料理の手引き』)。「紅唐紙を用い楷書にてしたため、貴人へは白唐紙の袋に入れて遣わす。通常は袋を用いない」(『清俗紀聞』)。「紅いカードで、紅い袋に入れられその外側には紅いスリップが巻かれている」("Etiquette in Chinese ...")。なお、黒田キミ子著『系統中国料理』(1957)にも、食卓作法の紹介があり、「請帖」の用紙については、通常は白だが、目出度いときに紅帖(紅唐紙)を用い、大きさは縦30センチ、横16センチで、招待状を入れる封筒も紅色のものをを用いるとある。

これらのバリエーションが時代差なのか地域差なのかは即断しかねるが、「請帖」の色は白よりは紅の方がより手が込んでいるし、袋がないよりはあった方が丁寧になる。袋の色には、白唐紙と紅唐紙と二つあるが、文献の年代や、信憑性から考えて、白唐紙の袋の方がより古く、フォーマルな形式であったと考えられる。後に、紅帖の色に合わせて袋の色も、慶事ということで紅になったのであろう。同時に、通常の宴席の場合は、慶事ではないことを示すために、白い「請帖」を用いるようになったことが考えられる。なお、「紅いスリップ」がどのようなものかは不詳であるが、おそらく後の時代になって装飾としてつけ加えられたものであろう。もし乾隆時代にそういう習慣があれば、詳細な記述を心がけている『清俗紀聞』であれば必ず言及したと考えられるからである。ところで、『清俗紀聞』には、親類・同輩には「単帖」を用いるとあり、同輩向けに、簡略化された「請帖」が存在したことが分かる。これは恐らく、見開きのものではなく、一枚の書状であろう。

("Etiquette in Chinese ..." のいう「紅いカード」がこれに当たるのかは不明) これらのバリエーションを、フォーマリティーを軸に整理したものが【図12】である。

「請帖」に対する返答であるが、これを記している『清俗紀聞』と "Etiquette in Chinese ..." の表現にはやや不明瞭なところがある。『清俗紀聞』では、「客方より前札に使者あるいは自身参り謝する事なし」という文章がある。編者はこの文章に「招待断り状」という見出しをつけているが、これは招待を受諾した場合の対応のようにとれる。(そう解釈しないと、それに続く「もし案内の当日参りがたき故障あるときは、謝帖をしたため使いをも

【図 1 2】「知単」「請帖」のバリエーション

フォーマル ↑ ↓ 略式	請帖 (見開き)	帖色	紅	袋	有	袋色	白
							紅 スリップ°
			白		無		
	単帖 (一枚)	帖色	紅	袋	無		
	知単	単色	紅	袋	無		

* 単帖の色は明記されていないが恐らく紅と思われる。

* 単帖・知単は略式故に袋を用いることがないと考えられる。

* 袋の色は、紅よりも白の方がよりフォーマルと考えられる。

って謝す」という文章と矛盾してしまう) 即ち、招待を受ける場合は、(主人側の使者に返事を告げ)、客のほうから使者を遣わしたり自身で出向いて招待の礼を述べる必要はないと。一方、"Etiquette in Chinese ..."では出席する場合は招待状を保持し、訪問する旨を記したカードを使い、の者に持たせるとある。この場合の使いの者が自分の側か、「請帖」を届けに来た者かは明記していないが、後者の場合であれば、私の解釈と符合することとなる。とりわけ主客が返事を遅らせては、ほかの陪客への招待に滞りが出てしまうわけで、主客は即答したものと思われる。

断る場合は、『清俗紀聞』も "Etiquette in Chinese ..." も同様に、欠席の旨をしたためて、使いの者に届けさせる。この場合の使者もどちらの側か明記していないが、受諾の場合と同様に、即答して主人側の使者に持ち帰らせたと考えられる。"Etiquette in Chinese ..."ではそれを裏付けるより詳しい記述がある。即ち、欠席の場合は招待状を受け取り、紅い帖に欠席の旨を記し、これを招待状を包んでいた袋に入れて使いの者に持たせるとある。先の『系統中国料理』では、返答は名刺を用いてもよいとしており、より現代的な対応を紹介している。なお、『清俗紀聞』では断り状を「謝帖」としているが、"Etiquette in Chinese ..."では「璧帖子」としている。また「請帖」も「下帖子」と呼んでいる。ちなみに、『清俗紀聞』では、「招待断り状」の見出しで、「招請の後自身参り謝す。たとえ延引するとても使いをもって謝を申す事なし。」という一文が続いている。これも断り状とは関係なく、受諾の返事を受けたら、主人自らそのお礼に行く、たとえ遅れても使用人に行かせてはならない、という意味であろう。「知単」の場合の返事も即答し、使いの者に返す。"Etiquette in Chinese ..."と『中国料理の手引き』が紹介している返答を整理したものが下の【図 1 3】である。

【図 1 3】

"Etiquette in Chinese ..."		『中国料理の手引き』	
		(相手が後輩)	(相手が先輩)
出席	「知」「陪」「敬陪」	「知」	「敬知」「奉攪」「敬陪末座」
欠席	「謝」「敬謝」「心領謝」	「謝」	「敬謝」「敬辞」「甚表歉意」

"Etiquette in Chinese ..."の方は先輩後輩の別を明示していないが、『中国料理の手引き』が挙げている表現も含め、要は文字の数が多くなるほど丁寧になるということである。但し、「敬陪末座」は相手が先輩ということではない。『系統中国料理』によると、「知単」の筆頭に書かれた主客は、自分の名の下に「敬陪末座」と書くのが慣例で、これは自分が主客では座が高すぎるので末席に坐らせて欲しい、という意味の謙辞である。この場合の謙遜は主人に対してだけでなく、後に「知単」をみるであろう他の招待客も対象となっている。こうしてみると、「甚表歉意」も主客が断る場合の表現かもしれない。また、本人不在で都合が不明の場合は、「知単」を見たものが「代知」と書いて使者に返し、後に本人から正式な返事をするという。「知単」の用紙は紙屋か料理店にあり、席を料理店で設ける場合は「知単」の世話は料理店がするのが普通で、電話で出欠を通知する場合は、料理店に知らせればよい、としている。

なお、「請帖」であるが、現在、中国では既製のものが文具店や百貨店などで、一元前後の値段で販売されるようになった。これは恐らく改革以降の現象と思われるが、それだけ豊かになり、人を招待する宴席の機会も増えたということであろう。紅色の厚紙に、金文字で「請帖」の書面語である「請柬」と印刷されている（【写真2】参照）。なお、知単が売られているのは見たことがない。

【写真 2】



中国における宴会においては、同輩の親しい友人を招く場合を別として、主客と陪客との区別が常に明確にされ、強調される。それが最も顕著に表れるのは座順と着席の儀礼であるが、この区別は招待状のやりとりの段階からすでにみられる。

「請帖」の場合、『清俗紀聞』によると、最初に主客に届け、出席の返事を得たところで、他の陪客へ「請帖」を届ける。その場合の文面は「某日某人をお招きするが、来たり

陪を煩わす」という旨で、同じ「請帖」でも文面が異なり、招待を受けた陪客はその席の主客が誰であるかを事前に知らされる仕組みになっている。それを確認した上で、出欠の判断をするわけである。出席の返事はこの点の同意を意味する。

「請帖」を簡略化したものと思われる「知単」も、この点を踏襲している。「知単」では主客を筆頭に順次出席者の名前が書かれ、先ず主客から届けられる。従って出席者はその席の主客が誰であり、自分がどの位置にいるかをあらかじめ明示される。いわば「知単」は、座順についての一つの打診でもある。それ故、出席はこの点の同意を意味する。逆にこのことに不満があつて欠席する場合も考えられよう。通常、「知単」での順位が、そのまま宴席当日の座順となる。

招待状の形式だけをみても、相手に応じて敬意を表す方法が段階的に多く存在する。それに対応するかのように、出欠の返事の手書き方も、同様に自分と相手との関係によってさまざまな段階がある。それはそのまま中国の社会階層や身分関係の深度を表している。

2) 出迎えから着席まで

この過程も文献によってかなりのバリエーションが認められるが、主人による出迎え、控えの間での接待、食卓の設置、酒杯をすすめながらの着席の儀礼など、その基本的な骨子は同じである。文献の中では、『清俗紀聞』が最もフォーマルな場合を詳しく述べており、"Etiquette in Chinese ..." がこれに続く。そのほかの文献は一般に認知されている手順を整理するとこうなる、という性格のものである。

もっともそれぞれの記述を比較してみると、構造的な変化を認めることができる。即ち、客が宴席の会場となる部屋に着席し、茶の接待のあと、別室に一時移動し、使用人が食卓を運び入れたら、再びもとの部屋のもとの坐席に坐る場合（タイプA『清俗紀聞』）、客がまず客間に着席し、茶の接待を受け、食事の支度ができたら食堂に移動する場合（タイプB "Etiquette in Chinese ..."）、客が控え室に集まり、茶の接待を受け、食事の支度ができたら食堂に移動して着席する場合（タイプC『中国料理の手引き』）の三つである。

タイプAでは、到着後、部屋に着席する段階で席の譲り合いをする。タイプBとタイプCは食堂に移動する点は同じだが、タイプBが、客間での着席の段階で席の譲り合いをするのに対し、タイプCは食堂に移ったところで初めて席の譲り合いをするという違いがある。

使用人が食卓を運び入れるという、『清俗紀聞』の記述は貴重である。なぜならそれが古代の中国において席に平坐し案を運び入れてもてなす、という方法を踏襲しているからである。案ならまだしも、食卓をいくつも運び入れるには相当数の使用人がいないとできないことであり、最も礼を尽くした方法であった。しかしこれでは大変なので、食堂へ移動してもらうように簡略化されたものと考えられる。

タイプBは、最初の着席において席の譲り合いをするという点で、タイプAと同じであり、最も簡略化されたタイプCの中間に位置する。時間的には、タイプCへの移行期の手順を記録していると言えよう。実際、三つのタイプは文献の書かれた年代の推移とも一致する。『清俗紀聞』は着席の儀礼の名称を特に記していないが、"Etiquette in Chinese ..."で

はこの過程を「送席」・「安席」と呼ぶとしており、『中国料理の手引き』では「譲席」と言うとしている。「送席」は文字通り客を食堂に移動させることであり、タイプB以降の習慣に対応した新しい語彙と考えられる。「譲席」という表現もその意味では新しい語彙と考えられる。なお、『清稗類鈔』ではこれを「定席」「按席」「按坐」としており、"Etiquette in Chinese ..." と類似している。

また、『清稗類鈔』の記述がどのタイプに属するかであるが、「食卓が配置されるのを待ち」（原文は「俟筵席陳設」）という表現から推測して、タイプAの可能性が高い。食堂であれば、食卓は始めから置かれており「陳設」という表現は使わないはずである。三つのタイプ別に、手順を表にしたものが下の【図14】である。

【図14】

タイプA 『清俗紀聞』	タイプB "Etiquette in Chinese ..."	タイプC 『中国料理の手引き』
使者による出迎え		
主人による出迎え 貴人一門外で 通常一庁堂の入口で	主人による出迎え 客間にて	
「揖」の礼の交換 「拱手」しながら、主客より 庁堂のしかるべき席に着席	客、招待状を両手で手渡し挨拶 譲り合いながらしかるべき席に 一同が着席	控えの間に通される 主客、少し遅れて到着
茶を出す 表敬一二回出すこともある 点心を出すこともある	点心を出すこともある	茶・おしぼり・瓜子児な どが出される
書房に一時的に移動 使用人が食卓を運び入れたら 庁堂に戻る	食堂に移動（移動の際にも先を 譲り合う）	食堂に移動 ここで席を譲り合う
一同、元の席の前に立つ	一同、席の前に立つ	
使用人が酒瓶を持ってくる		
主人が主客から卓上の杯を起 こして酒を盛る。客は立った まま受け取り、卓上に置く	主人が主客から酒を注ぎ、両手 で掲げてから卓上に置く (主客の謙遜に対し) 主人、主 客の箸を両手で掲げることも (主客の謙遜に対し) 主人、主 客の椅子を手で払うこともある	昔は主人が主客から席に 案内し酒をすすめた

他の客にも酒を盛る	他の客にも酒を盛る
主人が自分の杯をかかげ、主客に向かって挨拶、飲み干した杯を傾けて客に見せる	主客が主人に向かって杯を掲げ挨拶、他の客も続いて杯を掲げ挨拶
客も杯を取り上げて飲む (その後着席)	一同着席
主人による出迎え	主人から杯を掲げ一同乾杯

『清俗紀聞』では、宴席当日、使いの者に客を迎えにあがらせるとあり、これが最も礼を尽くした形式である。通常は主人が会場で出迎える。『清稗類鈔』では、妓院を除き、公署・自宅・酒楼・園亭であろうと、主人は必ず門で客を恭しく出迎えるとする。妓院が例外とされているのは、客引きと間違えられるからであろう。『清俗紀聞』では、出迎えの段階を、貴人であれば門外まで、中間の客であれば庁堂口までと分けている。

主人と客とがまみえると、「長揖」・「一揖」の挨拶を交わす。「揖」とは「拱手」しながら腰をかがめるものである。

主客と陪客の訪問時間

『中国料理の手引き』には、主客は定刻より少し遅れて到着するとあるが、これは主客が陪客を待たなくて済むようにという配慮のようで、タイプC以降の新しい習慣と考えられる。現実的には、誰から到着するかは常に不確定で、状況に応じた対応の仕方があった。なぜならタイプAとタイプBは、客が到着して最初に坐る座順が食卓での座順を決定するからである。

『清俗紀聞』では、主客が最初に到着しても構わない。主人が「請上首座」とすすめるのは必ずしも主客に対してだけでなく、最初に来た客（といっても上位の客）に対しての言葉と考えられる（以下の "Etiquette in Chinese ..." の記述から推測）。(主)客もすぐには坐らず、傍らに立つ。この時に陪客が到着すると、(主)客は主座の椅子から離れ（すでに坐っていれば立ち上がるものと考えられる）、客と挨拶を交わし互いに着席をすすめる。そして主客から座り、陪客もしかるべき席に坐る。主客が貴人であれば、陪客は立ったまま坐らない。

"Etiquette in Chinese ..." では、主客が先に到着し、そのすぐ後に第二客が到着したら、主客は立ち上がり、第二客に自分の席を譲ろうとする。もし第二客が先に到着したら、主人は彼を主客の席に座らせる。しかし主客が到着したら、第二客は主客が入室する前に席を譲る。新たな客が来るたびに先客は立ち上がり、挨拶を交わして着席する。

両者に共通する原理を抽出するなら、主客が先に到着すればしかるべき席に着席するが、もしそのすぐ後に第二客が到着したら、主客は立ち上がって主客の席を譲ろうとすること、第二客が先に到着したら、主人は客の面子をたてて主席に座らせるが、主客が到着したら第二客はその席を譲ること、新客が来るたびに先客は立ち上がって挨拶をすること、とな

ろう。それにしても、乾隆年間と清末の光緒帝の時代に書かれたものとの間には驚くべき連続性があると言わざるを得ない。

控え室での接待

食事前の接待であるが、タイプ A の『清俗紀聞』が、儀礼的なお茶の出し方に見られるように、最も礼を尽くした対応の仕方を記述している。お茶一つを飲むにしても、主人側はもとより、客側も相応の作法を心得ておかなければならなかった。これを二回繰り返し、さらに点心を出せば、深く敬意を表すことになった。"Etiquette in Chinese ..."がお茶について言及していないのは、そういう習慣が存在しなかった訳ではなく、点心とセットになったものとして略されたのだろう。但し、点心を略した場合、お茶も出さなかったのが疑問として残る。

『中国料理の手引き』の場合も基本的に従来の習慣を維持しているが、おしぼりなどは現代的な対応であろう。但し『清俗紀聞』でみえる「竜眼湯」や「扁豆湯」などの点心から、「瓜子児」など軽いものになっている。現代の日本でも、一部の高級中国料理店では、控えの空間を備えているところがある。フォーマルな宴席ほど、主客と陪客との対比が明確になるものであり、そうした空間はどうしても必要となる。到着順からいきなり食卓に着席では、主客・陪客とも不都合が生じ得るからである。

着席の際の儀礼

『中国料理の手引き』が昔の習慣として言及するにとどめている儀礼を、『清俗紀聞』と"Etiquette in Chinese ..."は同時代のものとして記録している。また『貿易上より見たる...』にみえる、「前清時代には箸までも恭しく供えた」という記述の実際の状況も確認し得る。この儀礼は出迎えから始まる一連の儀礼の最後を締めくくるものであり、いわば前半部分のメイン・イベントといえる。

両者の相違点は表に整理した通りであるが、基本的な構造は同じなものの、多少のバリエーションの違いがある。これが時代的なものか、地域差によるものかは断定しかねるが、時代の下る"Etiquette in Chinese ..."の方が、箸を受け取るように掲げたり、着席を促すべく椅子を手で払うなど、より敬意を表した方法を記述している点が注目される。子細な記録を心がけている『清俗紀聞』の性質を考えると、乾隆年間の江南地方にはこのような習慣が存在しなかった可能性も高い。儀礼的であるほど常に時代的に古いというわけではなく、こうした作法は、後の時代になって付加されたことも考えらる。もともとこれはあくまで主客が謙遜して再々着席を辞退した場合の対応である。逆に、主人側がこれらの儀礼を省略すれば、客の方も返礼を省略してよかった。ちなみに、"Etiquette in Chinese ..."では、客間から食堂に移動する際にも、主客は先に行くように順番を譲るなど、主客の謙遜が着席後もたびたび繰り返される。この慇懃とともとれる作法は原型というよりも、後の洗練のように思われる。

さて、両者の最大の違いは、立ったまま乾杯してから着席するか（『清俗紀聞』）、着席してから乾杯するか（"Etiquette in Chinese ..."）である。前者の場合は主人が先に杯を干すことになる。また "Etiquette in Chinese ..."の方が主客のリーダーシップが発揮され、一同に酒が盛られたところで、主客から主人に向かって挨拶をする点も異なる。但し、乾杯のための挨拶は、当然のことながら両者とも主人からなされる。

なお、『清稗類鈔』は、細部の手順は異なるものの、着席に際し主人が酒を盛る場合と、一同先に着席してから主人が酒を盛る場合の両方があると記しており、注目される。後者の場合でも客は起立して杯を受けなければならないが、その後着席して乾杯したとすれば、"Etiquette in Chinese ..."の記述と近い形となる。いずれにせよ、この二つの方式が清代のある時期に併存していたことが、この記述によって確認することができる。

3) 食事中の作法、および収卓

この過程も、下の【図15】に整理したとおり、文献によって多少のバリエーションが認められるが、基本的な骨子は同じといえる。即ち、酒がかなり回ったところで豁拳などの酒令が行われること、一定の料理が出されたところで客側から料理は十分にいただいた旨の挨拶をすること、その後にご飯（粥の場合もある）・そのおかず（肉料理の場合もある）・湯が出されること、皆が食べ終わったところで主客から主人に挨拶をし、食卓を下げてもらうか（タイプA）、控え室へ移動する（タイプB）こと、そこで茶（菓子が伴うこともある）が出され、主客から退席すること、などである。

とはいえ、"Etiquette in Chinese ..."と『中国料理の手引き』には共通点が多く認められるものの、『清俗紀聞』には両者にはない儀礼的接待がいくつか記されている。これは卓を運び入れるタイプAから、人間が移動するタイプBへの移行に伴って、大幅な簡略化がなされたと考えることができよう。その意味でも、最も時代を遡る『清俗紀聞』の記述は、歴史的な展開を考える上で注目すべき事例を提供している。

【図15】

『清俗紀聞』	"Etiquette in Chinese ..."	『中国料理の手引き』
主人が「上菜」と命じ、運ばれた料理を主人が食卓の中央に置き、「請菜」と挨拶、客も立って挨拶。		主人が料理を少し取って「請々」と客にすすめる。主客が箸をつけた後、他の客も自由に箸をつける。
頃を見計らい、主人が別の杯を取り寄せ、主客から酌をしてすすめる。主客はこれを飲み干し、主人に返杯。他の客も同様に。その後、主人や相伴客同士で杯を取り交わす。	料理が三四品出されたところで、客から料理に対する謝辞を述べる。主人は謙遜しさら	

酒もたけなわとなれば、鼓楽 唱曲・豁拳・酒令・猜三など を催して酒をすすめる。	に酒をすすめる。客は再度満 腹の意を告げる。 主人から豁拳などを提案。	
料理の数が半数を越えた頃、 客から十分にいただいた旨の 挨拶する。料理の数が四五碗 になったら、点心・醒酒湯・ 茶を出す。再び料理を出し酒 をすすめる。予定の料理を出 し終えたら、主客から挨拶。 主人が酒はもうよいと思う 頃、飯をすすめる。	食べ残した料理が運び出され、 肉料理と粥が出される。 タオルが出される。	酒がだいぶ回ったところで 主人からさらに酒をすすめ る。主客は酒は十分なので ご飯をいただきたい旨を伝 える。 ご飯・ご飯のおかず・スー プが出される。 点心が出される。
飯が終われば卓を収める。 主客から盆の湯で手を洗う。	主人と客が互いに挨拶の後、 控え室に移動。	主客から主人へ挨拶。 控え室へ移動。
茶・菓子・果物を出す。主客 から再度酒をすすめる。	茶が出される。	茶が出される。
頃を見計らい、菓子・果物を 下げ、再び茶を出す。 茶を飲み終わると主客から挨 拶し、いとま乞いをする。	主客の動作を機に、客が立ち 上がり、挨拶して去る。	主客から先に去る。

食器の配列

食器の配列については具体的な記述がないが、『中国料理の手引き』に配列の例が紹介されている（【図11】参照）。これは箸が縦に置かれている。一方、“Etiquette in Chinese ...”の【図7】では、フォーマル、インフォーマルな宴席とも、盃と斜めに置かれた箸が描かれている。他の食器は作図の際に省略されたものであろう。この例は箸の縦置きの変形とみることができよう。『清俗紀聞』には、銘々の前には、小皿に置いた調羹（レンゲ）・酒鐘（さかずき）などを飾り置く。箸は一膳ずつ紙に包み、牙箸（ようじ）を一本ずつ添える、とある。

箸の置き方に関して言うと、先述の如く、歴史的には縦方向と横方向とが存在した。【図9】の（1-1）および（1-2）からみると、箸とレンゲは横に置いているようにみえる。しかし【図9】の（4）では、主賓席と、その右手に坐っている人物の箸は横に向い

ているように見える。ところが、その向かいの人物の箸は明らかに縦に置いている。この図が、食べ始める前を描いているのか、食事の途中を描いているかにもよるが、音楽の接待がはじまっていることから、おそらく途中と思われる。だとすれば、やはり配膳の段階では箸は横に置き、食べている途中では箸を縦に置く人もいた、と解釈できよう。それに、『清俗紀聞』はきわめてフォーマルな方式を伝えていることを考えると、横方向の方がフォーマルな形式であるという解釈の方が整合性がある。

箸を縦方向に置く場合は、箸を取りやすいように卓から端を少し出すこともある。また、私自身の体験では、中央の皿などに箸の先を載せることもある。【写真1参照】これは、箸の先を卓に直接つけないための配慮で、逆に言うと、きれいなテーブル・クロスを用いるか、箸を紙で包むなどすればその必要はないわけで、やはり箸の直の縦置きはインフォーマルな場合と考えるのが妥当かも知れない。

食べ始め

食べ始めの方法を記しているのは『清俗紀聞』のほか、『中国料理の手引き』と『貿易上より見たる...』のみである。『中国料理の手引き』に記されている方法と同様、『貿易上より見たる...』でも、乾杯の後、主人が箸を挙げて「請用菜」と料理をすすめるとあり、多少のバリエーションはあるものの、主人のこの動作が基本といえよう。『清俗紀聞』でも主人が「請菜」と挨拶するとある。

『清俗紀聞』では、使用人よりも主人の方が接待の前面に出ている。即ち、「上菜」と料理を出すタイミングを指示したり、運ばれた料理を使用人の手から受け取り、自分で食卓に置くことなどである。なおこの時、料理を主客の前ではなく、食卓の中央に置くというのは、使用する卓が八仙卓ではなく、長方形の卓だからであろう。さらに料理が毎回運ばれる度に、客は立ち上がって挨拶をする。もっとも毎回そうやっていたのでは大変なので、主人は以後、客を立たせないようにする。

料理の構成

料理の構成に関しては本稿の主な論考の対象ではなく、また引用した文献にも詳しい記述がない。しかしながら、宴席の手順を考える上で、料理の構成についてはある程度知っておく必要があろう。ここでは『中国料理の手引き』に紹介されている、伝統的な構成をみておきたい。

前菜のすぐ後に出てくる料理を「大件」といい、この料理によって宴席の等級が決まった。第一級が燕席（ツバメの巣）、次が魚翅席（フカヒレ）、三番目が海参席（ナマコ）となる。昔はそれぞれの席によって何が何品と、種類と数が決まっていた。フォーマルな宴席の場合は、あらかじめ卓に乾果子（京菓）、鮮果子（フルーツ）を一種類一皿に並べておき、その次に冷菜を出し、大件、熱菜、湯（スープ）、点心と続く。熱菜の最後に魚料理を出す、これは「魚」の音が「余」（余裕がある）と同じということで出されるも

ので、魚の捕れない内陸地方では木で作った魚を皿に載せて出す習慣があるくらいである（注2）。なお、現在では冷菜もコースの一品目と数えることが多いが、昔は八品とか十六品の前菜が並べられており、席について最初に出されるのはその日の料理を代表する大件（主菜）であつという。

『清俗紀聞』が記している宴席の場合、あらかじめ前菜が並べられていたのかどうかは不明である。しかし「回千」の卓を運び入れている図（【図8の2】参照）では、あらかじめ卓に皿が並べられていることから、その可能性も高い。卓が運び込まれても卓に一つも料理がないというのは白けてしまうものである。四隅に前菜があるとすれば、主人が料理を卓の真ん中に置く、というのも合点がいく。

『清稗類鈔』は、「烧烤」「燕菜」などは上菜で、通常は「魚翅」が出されることが多

湯菜	飯菜	甜菜	点心	熱菜	大 件	冷 菜	席 名
四 個	八 個	二 道	三 道	十 六 個	燕 窩	八 個 鮮果 冷盤 二 四	燕 席
二 個	四 個	一 道	二 道	八 個	魚 翅	四 個	魚 翅 席
二 個	四 個	一 道	二 道	八 個	海 參	四 個	海 參 席
二 個	四 個	一 道	二 道	八 個	雞 鴨	四 個	雞 鴨 席
二 湯	八 個			八 個		四 個	便 飯

く、料理の数は、「八大八小」（八つの大碗と八つの小碗）、
碟の数は「六大六小」か「八大八小」、点心の回数は一回
か二回としている。この碗や碟の数は、『中国料理の手引
き』にみえる【図16】の数とほぼ符合する。なお、こ
のように中国では碗や皿の数は通常、偶数で出される。

【図16】料理の構成
『中国料理の手引き』より

料理の食べ方

『中国料理の手引き』に記されているように、確かに現代の中国では、主人が親しみを込めて、客に自分の箸で料理を取ってあげることがよくある。これは何も宴席でなくとも、家庭においても妻が夫に、母が子供にというように、よくおこなわれる行為である。しかしこれも、『清俗紀聞』の宴席のように、主客の卓と主人の卓とが離れていてはおこない得ない行為であった。『中国料理の手引き』はまた、前菜は最初に食べきる必要はなく、後から出てくる料理の間に食べてもよいこと、大件の料理は全て食べるのは礼にかなっているが、そのほかの料理は残すのが昔の作法であったとしている。この点は他の文献が言及していないので、比較しようがないが、"Etiquette in Chinese ..."で「食べ残した料理が運び出され」とあることから、料理を全て食べることがなかったのは確かであろう。

『清俗紀聞』も、料理が次々と出されるときには、前の料理はそのつど下げるが、客があまり食べなかった料理はそのまま引かずに残しておくこともある。但し、たとえ残してあっても続く料理が出ているのに前の料理を食べるのは失礼になる、と記している。また料理の食べ方として、右手で箸を取り、すぐにどんぶりの中の煮物肉類を食べ、終わったら箸を置き、匙で汁をすくい取る。汁を吸ってから再び肉を食べることはしない。はじめ

に汁を吸うのは無礼になる、としている。この作法の記述はやや唐突であるが、はじめに汁を吸うのが無礼になるのは、味見をしていることになるからであろうか。また、主人の箸との「共同作業」はないものの、主客と相伴客が同席の場合、相伴客が煮物に箸を添えて主客の手助けをする、と記されている。

酒の飲み方

新しい料理が出されるたびに主人は酒を酌す、と『貿易上より見たる...』にある。他の文献はこのことに触れていないが、これはおそらく広く行われている習慣と思われる。この場合の酒が白酒だとすると、料理が代わるたびに酒を飲むことは、アルコール度の強い白酒で、口の中に残った脂っこい前の料理を清める意味合いもあった（小泉武夫 1996 : 114）。

民国期の中国の風俗を記した文献や、私自身の体験からみても、中国人の酒の飲み方は日本人と異なるところがある。一同がそろって乾杯をするのは、着席の際と、このように新しい料理が運ばれたとき（これも宴席が進むに連れて略されることが多い）などに限られる。時に、最後の締めくくりで一同が立ち上がって杯に残された酒を飲み干すこともあるが、これは現代の作法かもしれない。これ以外の場合は、ある一人がある一人を指名して杯をかかげ、二人だけで乾杯をする。この時、敬意を示したければ起立することもある。酒は必ずしも乾杯する者どうしが酌をする必要はなく、近くの席の者が空になった杯に酒を満たす。少しの間をおいて今度は指名された人が返杯をする。従って一組の乾杯で互いに二杯の酒を飲み干すことになる。指名された人が返杯の間をおきすぎると、他の人が乾杯を申し込んでくる。これは、乾杯責めにあって返杯どころでないということで、返杯を待っている人と、タイミングを逃した本人の双方の面子をたてるための行為でもある。他の組が乾杯をしている間、他の客は関知せずといった表情で料理を食べている。このような一対一の乾杯が卓上でいくつも交差する。

もっとも、主客と主人が明確な宴席では、最初の一同による乾杯の後、最初にこの方法で乾杯を行うのは、主人と主客であり、他の客が先んじることはできない。続いて、他の相伴客も主客に向かって乾杯をする。相伴客も主人同様、主客を接待していること示すわけであるが、これは相伴客が主客ばかりでなく、主人の面子をもたてることになる。日本人が中国料理店で宴席を開いても、これはなかなか真似のできるものではない。このように主客は人の何倍もの酒を飲まされる計算になる。この儀礼的な乾杯がひととおりの済むと、後は相伴客と主人なり、相伴客同士で乾杯を交わすが、それでも主客をないがしろにすることのないように、回りのものは常に注意を払う。

さて、引用した文献のなかで特異なのは、『清俗紀聞』に記されている、爵盃という酒杯を取り寄せて行う乾杯の儀式である。これは宴席が始まってまもなくと思われるが、他の文献には記されていない。特別な杯そのものだけでなく、主人が主客から酒をすすめ、主客も主人に返杯をし、その後に相伴客も各々主客に酒をすすめ、それが済むと、主人や相伴客どうしても杯を取り交わす、という順序が注目される。というのは、この順序は上述した、民国期や現代の酒の飲み方と共通しているからである。

古い文献はいずれも酒令に言及している。『清俗紀聞』は、酒もたけなわとなれば、豁拳（拳を打つ）や酒令、猜三などを催して酒をすすめるとあり、"Etiquette in Chinese ..."も、客が満腹の意を告げたところで、主人と客どうしが親しい友人であれば、主人から豁拳などのゲームを提案し、客も主人の望みに従うとしている。『清稗類鈔』は、猜拳などの酒令は、酒宴が果てようとするときに行うべきものであるとしている。このように、酒令はかなり酒が回ったところで、さらに罰杯によって酒を飲ませるためのものであり、それを開催するか否かは主人と客との親しさにもよる。また、これはあくまで主人が提案して行うもので、客はその提案を受け入れなければならない。

なお、中国人は人前で泥酔することを決してしないし、泥酔する人間は最も恥すべきこととして忌み嫌われる。引用した文献ではこのことは触れられていないが、『系統中国料理』において、泥酔することへの注意が喚起されている。

終わり方

『清俗紀聞』から『中国料理の手引き』に至るまで、共通して客として心得ておかなければならないのは、料理の構成を把握しておき、頃を見計らって主客が主人に満腹の意を告げ、ご飯を出してもらうことである。その前に主人側から呼び水として酒をすすめることもある。客から申し出があっても主人はすぐに応じることはせず、一応酒をすすめるのが礼儀となっている。客からこの申し出がない限り、主人としてもご飯を出すわけには行かない。料理の構成が分からない場合でも、通常は魚料理が出されると、熱菜の終わりというサインになる。『清俗紀聞』はこのご飯さえも、客は儀礼的に辞退するとある。確かに、ご飯が食べられると言うことは、酒や料理が足りなかったという意味にとられかねない。但し、酒量の浅い客の中には、少々ご飯を食べるものもあり、少々のご飯は食べても失礼にはならなかったようである。逆に、満腹の場合はご飯を食べなくても失礼にならない。

『清俗紀聞』や"Etiquette in Chinese ..."は、ご飯や粥が出されてから卓を収めるまでの作法について言及していないが、『貿易上より見たる...』『中国料理の手引き』は、先にご飯の済んだ者から同席の者に、「慢用」「用飽」などと挨拶することが記されている。このときの動作として、『中国料理の手引き』は、箸を挙げて同席の人に軽く挨拶をするとしている。この仕草を、私は江蘇省内の農村調査などにおいてしばしば体験した。先にご飯を食べ終わった者が、さっと中腰になり、自分の箸を右手の下に持ち替えてチョンチョンと軽く上下に動かしながら、主客に向かい、「○（主客の姓）先生、慢慢吃」と挨拶する。この挨拶をするのはその席の中で一番か二番目に早く食べ終わった者、もしくは主客を残した最後の一人の場合で、皆がするわけではない。また主客が明確でない場合は左右の者にすることもあろうが、通常は主客に対して行う。

『中国料理の手引き』は、主客でも相伴客でも、先に食べ終わった者から挨拶するとあるが、主客が一番最初に食べ終わることはあまりなく、相伴客からであろう。主客が最初に食べ終わっては、相伴客もすぐに終わらせなければならなくなってしまう。主人や相伴客とも、主客の食べるペースを常にみながら、さりげなくそれに合わせるようにする。と

りわけ主人はあくまで主客のペースに合わせ、主客が一人残ったとしてもそれに付き合っ
て、ほぼ同時に終わるようにする。

最後の主人への挨拶は主客から行う。『清俗紀聞』でも、予定の料理を出し終えたら主
客から「請収卓」と挨拶するとある。もっともこの後さらにご飯が出されるが、主客から
挨拶をすることには変わりはない。『貿易上より見たる...』でも、主客が食べ終わったと
ころで客から主人に挨拶するとあり、『中国料理の手引き』でも、主客が皆が食べ終わっ
たのを見計らって主人に謝意を述べる、とある。"Etiquette in Chinese ..."のみ、主人から謙
遜の言葉が発せられるが、客側（主客）からも挨拶が述べられるので言い出す人間の違い
だけである。

終了から解散まで

部屋を移動しない『清俗紀聞』（タイプA）では、卓が運び去られた後、盆の湯で手を
洗った後、茶・菓子・果物に加えて酒が出され、最後に再び茶が出されるというように、
収卓後も至れり尽くせりの接待が続く。控え室に移動するタイプBになると、この過程は
かなり簡略化される。"Etiquette in Chinese ..."では盆の湯に代わってタオルとなり、これは
今日でもよく行われるサービスである。タイプBになると菓子や酒が出されることはなく、
茶のみ接待となっている。

ここで重要なのは、退室も主客からなされることである。『清俗紀聞』でも茶を飲み終
わったら主客からいとま乞いをするし、"Etiquette in Chinese ..."でも、主客が茶碗を挙げた
動作を機に退室が始まる（"Etiquette in Chinese ..."は中国語からの英訳のため不明な部分も
多く、この箇所も推測による）。『中国料理の手引き』も、主客は他の客よりも早めに帰
るとしている。主客がいつまでも残っていては他の客も帰りづらいからである。『清稗類
鈔』のみ、宴席の後、別室で茶を飲んでもいいし、主人に挨拶をして早々に退出しても構
わない、としてる。『清稗類鈔』の記述は非常に簡潔ということもあるが、これはどちら
かというとインフォーマルな場合の例であろう。

3 考察

1) 儀礼の精緻化—明代の南京の事例から

『清俗紀聞』を出発点として、今日までの宴席の手順を振り返るならば、そこに認めら
れる大きな流れとして、儀礼の簡略化ということがあげられる。しかしながら、時間の経
過がもたらすのは、儀礼の簡略化だけではない。当然、その逆の精緻化という変化も起こ
り得る。さもなければ、時代を遡るほど、儀礼が限りなく複雑化していくという理屈にな
ってしまうからである。儀礼というのは、時間軸にそって直線的に精緻化されていくもの
でも、簡略化されていくものでもなく、歴史の中でどちらの方向へも変化するものである。

ここで、明代の宴席の変遷を記したエッセイを通して、『清俗紀聞』以前の状況を垣間見てみたい。それは儀礼が精緻化されていくという例である。即ち、顧起元の『客座贅語』に収められている、「南都旧日宴集」という一文において、南京における宴席の変遷が記されており、そこには明代の正統年間から正徳・嘉靖年間にかけて、宴席の手順や儀礼が手の込んだものになっていく過程が述べられている。以下、これを訳出してみたい(注3)。

外舅(母の兄弟)である少治公が嘗て言うに、南都(南京)では、正統年間(1436-1449)中の宴会は、当日の朝、一人の小遣いを各家に使わし『請吃飯』と告げさせる。巳時(午前九時から十一時まで)になると、客も集まり終える。六人や八人になったら、大きな八仙卓を一客用いる。肴(料理)はただ、四つの大盤だけで、四隅に四つの小菜を置き、果物は置かない。酒には、二つの大杯を回して飲む。卓の中央に大碗を置き、水を注いでおく。酒杯をこれで洗ってはまた酌をして次の客に回す。これを「汕碗」という。午(午後一時)後になって散席する。

それから十余年の後、宴席の前日に招待を知らせに行き、次の日の朝にも再度通知に行くようになった。卓と料理は以前と同じだが、但し酒杯が四つ、もしくは八つになった。

それからさらに十余年の後、前日に一枚の「帖」(招待状)を送るようになった。招待状の幅は一寸三四分、長さは五寸ほどで、「某生」(生は書生の意味。「張生」なら「張」という姓の書生)となり、謙りの意味合いがある)とは書かず、「姓名拝耳」と書く。その上に「某日午刻一飯卓」と書く。料理は以前と同じ。

それからさらに十余年の後、「双帖」を用いるようになった。これは三折り以上は折らず、長さ五六寸、幅二寸で、「眷生某拝」或いは「侍生某拝」(共に非常に謙った表現)と書いた。この時期、二人につき一つの卓を設けるようになった。また果物も設け、料理は七八の器を出すようになった。また巳刻(午前十一時まで)に入席し、申末(午後五時)になってやっと退席した。

正徳・嘉靖年間(1506-66)の間、音楽を設けたり、厨房の人間に労を慰めに行くようになった。

この変遷を簡単に整理する以下のようなだろう。

【図17】

	通知方法	卓	酒杯	その他
正統 (1436~49)	当日の朝	八仙卓	二つの酒杯を 共用	
十年後	前日・当日も		四~八つの酒 杯に	
十年後	帖を送るように 「某拝耳」と記す			
十年後	双帖になる 「眷生某拝」と記す	二人で一卓に		果物を出すように 七八の器に
正徳・嘉靖 (1506~66)				音楽を演奏 厨房人に挨拶

これは短いエッセイであるし、しかも伝聞なので文面どおりに受け取ることはできない。さらにモート (F.Mote) も指摘しているように、顧起元のエッセイは、1550年以降、浪費が目立つようになった、ということを述べるために書かれているところがあり、文章には多少の誇張もあるかも知れない。とはいえ、明代の宴席の一端を垣間見ることのできる貴重な資料となっている。

何よりも面白いのは、正統年間に「八仙卓」が使われていたこと、酒杯が各人になく、二つの酒杯を回して使っていたことである。それがその後、人数分の酒杯が用意されるようになり、さらに卓も八仙卓から二人で一つの卓を用いるようになる。この卓がどのような形状かは明記されていないが、他の資料から類推して、長卓と考えられる。通知の仕方もより丁寧になり、(単)帖から双帖へと展開し、果物や料理の数も増え、さらに音楽が加わったりする。この過程は、『清俗紀聞』以降の、儀礼の簡略化という変化とは、まさに逆をいくものである。この変化が一時的なものなのか、局地的なものなのかは、さらなる社会史的な研究が待たれるが、儀礼研究の立場からすると、興味深い事例である。というのは、長い歴史の中で、ある時期に儀礼が何らかの理由で「創造」される、という好例となっているからである。

とりわけ、八仙卓から二人で一卓を使用することへの変化は、『清俗紀聞』のフォーマルな宴席の手順につながるだけに注目される。これが事実だとすると、『清俗紀聞』以降の八仙卓の使用は、実は「復活」であったということにもなりかねない。後述するように陶文台は、八仙卓の出現を明から清への移行期という説を出しているが、顧起元のエッセイはその有力な傍証となろう。胡文彦の『中国家具』によると、明代に使われていた卓には、各種の長方形の案、脚の低い炕卓のほか、「条卓」や「半卓」とよばれていた長方形の卓、および方卓があった。この方卓こそ、現在の八仙卓に相当する形状であるが、当時は八仙卓とは呼ばれていなかった可能性もある。だとすると、顧起元のエッセイは、「八仙卓」という名前を遡らせて使っていることも考えられよう。いずれにせよ、当時、方卓と長方形の卓の両方が使われていたことは確かであり、顧起元の記述した変化は十分に可能性のあることであった。

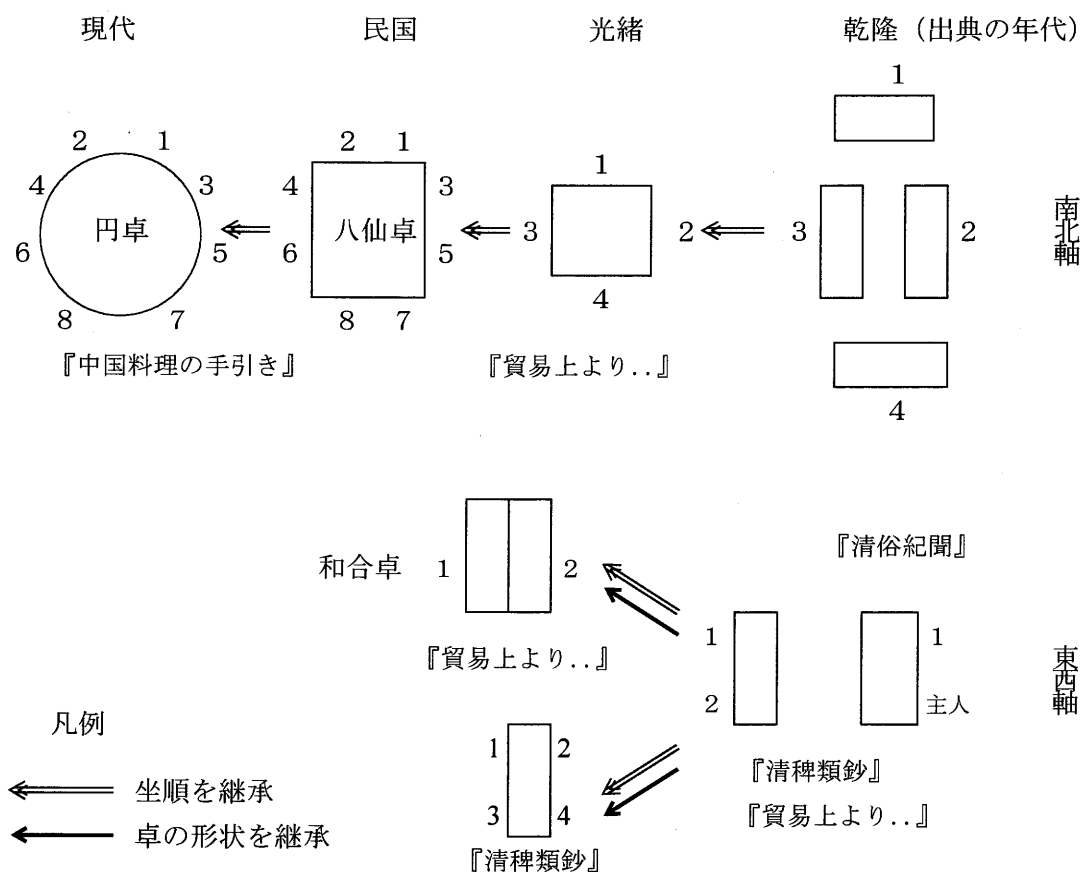
2) 食卓と坐順の変遷について

『清俗紀聞』の記している宴席では、正方形の方卓ではなく、長方形の卓が用いられている。しかし、それ以前から方卓そのものは存在しており、フォーマルな宴席では方卓が用いられなかった、ということが考えられる。いずれにせよ、『清俗紀聞』が記している卓と坐席のアレンジは、引用文献のなかで最も時代を遡るだけでなく、最もフォーマルな場合と考えられる。これを一つの「原型」とすると、それ以降のさまざまなバリエーションは、これから派生していったと考えることができよう。その展開の系譜を推測したものが【図18】である。

これは限られた資料からの大胆な推測であるが、卓と坐順のアレンジは、上坐と下坐の位置により、南北軸に属するものと東西軸に属するものとに大別される。南北軸の座順は、『清俗紀聞』が記している複数卓の場合の坐順が、方卓（これは四仙卓とも八仙卓とも

れる)、八仙卓、そして円卓へと一卓になっても引き継がれている。一方、『清稗類鈔』などにみえる東西軸の坐順であるが、これは前章で考察したように、古代においても存在した規範であった。『清稗類鈔』には卓を一つにした例もあり、また二つの卓を合わせたものが『貿易上より見たる...』で記されている「和合卓」となる。ここで注目されるのは、清代においても、依然として南北軸に加え、東西軸の規範が併存していたことである。東西軸の規範が、どのような状況において用いられたかは、『清稗類鈔』は伝えていない。いずれにせよ、その後、東西軸は用いられなくなり、八仙卓、円卓が用いられる現代では、再び南北軸が規範となっている。

【図18】 食卓と坐順の展開



なお、明代にはすでにその名称は別として八仙卓に相当する形状の方卓と、長方形の卓とが存在していたこと、宴席の際には八仙卓が使われた場合と長方形の卓を二人で使う場合（より接待の気持ちを表すと考えられる）とがあったこと、などを考えると、『清俗紀聞』が記している、長方形の卓を複数使った宴席の形式は、この時代のフォーマルなものを記しているだけで、当時、平行して一般には方形卓が使われていた可能性も否定できない。つまり長方形から方卓へというのは歴史的な変化というよりは、あくまでフォーマリティーの問題で、場合によって両者が使い分けられていたと推測することもできよう。そして大きな歴史的な流れとしては、長方形の卓が使われなくなり、方形の卓（八仙卓と名付けられ大きくなった可能性もある）に一本化された、ということであろう。そしてこの

方卓への移行が、後の円卓の出現を可能としたのであった。

【図18】では、"Etiquette in Chinese ..."が記している卓の坐順を含めなかった。というのは、"Etiquette in Chinese ..."の例は、通常とフォーマルとで違いがあるばかりで、そのいずれもが極めて変則的なアレンジとなっているからである。フォーマルな場合、上坐が北になるにも関わらず、主人はその向かいに坐らず、東西軸の末席に坐っている。これは手前側に垂らした縁がみえることから（『清俗紀聞』にも同様のものが記されている）、物理的に坐れなかったからかも知れない。一方、インフォーマルな場合は、四方に坐れるので、主人は南北軸の末席に坐っているが、今度は首坐が東西軸となり、しかも西側ではなく東側の席が首坐となっている。この変則的なアレンジが地域差によるものかは不明であるが、上坐に限って言えば、フォーマルな場合には南北軸が、インフォーマルな場合は東西軸の規範が用いられるわけで、この点は古代における南北軸と東西軸との使い分けに一致することになる。

"Etiquette in Chinese ..."のフォーマルな場合にみられるように、卓の上坐に一人だけを座らせることは、極めて丁重な扱いであった。『清俗紀聞』の例でも、上客は上坐に一人だけ坐らせている。もっともこの場合は一卓に一人という、さらに敬意を表したアレンジである（注4）。新しいものでは、『系統中国料理』も、出典を明らかにしていないが、八仙卓で北側に一人だけ掛けさせて上席とするのは、皇帝か新郎が結婚後、妻の里を訪問するときだけである、との逸話を紹介している。一人掛けの規範は、上座の位置とはまた別な次元であるが、その「原型」は、やはり『清俗紀聞』の記述に認めることができる。

3) 宴席にみえる中国の人間関係

主人と主客と陪客との関係

フォーマルな宴席に限らず、中国人の間では「請客」（ごちそうする）の応酬がよく行われる。言い換えれば、中国における会食では、招く側と招かれる側の対比が明確になるということである。そもそも何故、人を食事に招くのか。人類一般の行為としてとらえた場合、食物を分け合うことは倫理的に高度な行為である。しかしながら、中国における「請客」には、こうした食物を分け合うことが本質的に持っている倫理的な側面に加えて、政治的な意味合いが付加されることが多い。宴席の表向きの理由には、誕生日や婚礼などの人生儀礼、春節などの年中行事、あるいは引っ越し祝いや就職祝いなど新しいコミュニティーへの参加などさまざまである。しかしその背後には、いづれも人間関係の開始や維持、あるいは強化といった目的が存在する。時には関係の中断や終了をしのぶ場合（送別の宴など）もある。

主人と客人とが常に対等とは限らない。王朝時代の君臣関係の間で行われた「御宴」や、高官に任じられた者が皇上に献じた「焼尾」などがその例であるし（注5）、また祖先祭祀の際の神と人間との共食などもそうである。この場合でも、主従関係の確認と強化や、

神との友好な関係の維持といった目的がその背後にある。

このように「請客」には政治的なメッセージが込められているため、招いた側はそれをきちんと伝えるべく、最後まで招いた側として振る舞う。主人が主客よりも年下であろうと、主客は主人の面子をたてるようにするし、主人側も何かと配慮をめぐらし、最後まで接待役の任務を全うする。逆に主人側が儀礼的な挨拶を省略すれば、主客側も主人の意向に合わせて省略する。また、大きな宴席で卓が複数ある場合、第二卓以下にも、必ず主人代理がホスト役の席に座り、その卓の接待を受け持つ。第一卓に全ての上客と主人側の主要な人物が坐っては、第二卓以下の座が白けてしまうからである。日本人が中国料理店で宴席を開いても、この点まで配慮する人は少ない。

本稿で論じたフォーマルな宴席は、このような社会習慣の延長線上にあるものと考えてよからう。ところで中国における宴席で特徴的といえるのは、接待の際に、主客のほかに多数の陪客を招くことであろう。なぜ主客だけを招かないのか。これには主人側の財力の誇示もあろうが、それ以上に重要なのは主人側の人間関係のネットワークを示すことであろう。従って、そうそうたる顔ぶれを陪客として招くことは、豪華な料理以上に主客に対する接待の気持ちを表すことにもなる。主客としても多くの人間と知り合えるいい機会でもあるし、陪客としてもそれは同じである。さらに主人と陪客にとっても、互いの関係の定期的な維持行為という意味合いがある。

ここに、主人と主客との関係のほかに、陪客の立場という中国ならではの問題が生じる。招かれているという点では陪客も客であるが、心理的には、どちらかというと客というよりも主人側の人間として、あくまで主客を接待する側に回る。それを象徴しているのが、主人が主客に向かって乾杯した後、他の客も主人ではなく、主客に向かって乾杯をすることであろう。日本人の場合、ここでつい主人に乾杯をしてしまうところである。

しかし主客を接待するのはあくまで主人であり、陪客は主人よりも出しゃばることはできない。陪客と主客との関係も微妙で、陪客は時に主人側について主客をもてなすこともあるが、表向きには客である。主客が陪客全員の代表として儀礼的な挨拶を行う際には、陪客も主客側について主人に対応しなければならない。

宴席にみえる演劇的側面

一定の手順にそって、儀礼的なパフォーマンスが取り交わされる宴席は、一つの演劇的な行為ととらえることも可能であろう。食堂が舞台全体となり、その中央には舞台装置となる食卓が置かれている。主役は主人と主客、脇役はそのほかの陪客、使用人は裏方といったところであろう。使用人は観客にも転じるが、陪客も、主人と主客とが役に沿った演技をしているときには同様にその目撃者となる。料理や酒は小道具でもあるが、重要なメッセージを伝える、なくてはならないものである。

相手の身分や、接待の度合いにより、儀礼的なパフォーマンスには大きな幅がある。執り行われるであろう儀礼のレベルは、招待状の段階からすでに通知されるが、当日の舞台の上でも、互いの面子をたてるべく、繊細な気遣いが交わされる。とりわけ、着席の際の謙遜の儀礼や、ご飯を出すタイミングなど、主人も主客も、相手の出方をはかりながらの

コミュニケーションをとっている。それは、極めて高度に洗練された儀礼的パフォーマンスということができよう。

その一方で、主人、客人側とも、儀礼的なパフォーマンスの交換には常に相手の出方をみながらそれに対応する、ということを行っている。例えば、一方がこの儀礼を省略した場合、相手側も直ちに臨機応変にそれに対応する（注6）。

パフォーマンスの成否は、客が満足するか否か、主人の気持ちが十分の主客に伝わったか否かで計ることができよう。料理がまずい、量が足りない、酒が進まず、酒令をしても盛り上がらない、などというのでは座が白けてしまう。主客が遅刻したり、中座するのも好ましくないが、宴席が終わって長居をしているのも問題であろう。主人と主客との儀礼的な交換がうまくかみ合わぬ場合も、成功とはいえない。

宴席のパターン化の意味するもの

清代から民国期に至るまで、基本的に同じような手順で同じような宴席が何百年にもわたってとり行われてきたというのは、中国の社会の文化的な統合を考える上で、重要な問題を提示している。しかも時代的な連続性だけでなく、広大な中国の全域で同じような手順で行われていたとすればなおさらである。もっともこれには漢族という限定がつく。この問題は少数民族地区でのフォーマルな宴席がどのようなものであったのか、とりわけ漢化が進んだ民族の場合がどうであったのか、という新たな研究課題を提示するものである。

広大な中国を数千年にわたって統合してきた文化的な装置として、根本的な役割を果たしてきた漢字の存在のほかに議論されてきたのは、婚姻や葬儀などの人生儀礼である。婚姻でいえば、天地の神の前での「三跪九叩頭」が婚姻の成立の絶対条件である。葬儀に関する研究としては、ワトソンとラウスキー編の『中国の死の儀礼』がある。ワトソンは、中国の儀礼においては観念よりも行為の次元での統一性が重要であるとし、明清を通じて全土にみられる基本的な構造として、嘆きによる死の公示、喪服の着用、死者への供物、位牌の設置、鎮魂の音楽、遺骸の密封納棺など、9つの特徴的な行為を挙げている（Watson, J. & Rawski, E. eds. 1988/1994: 26-28）。

こうした議論にならうならば、少なくとも清代以降の中国におけるフォーマルな宴席の核となっているものは何か、が問題となろう。言い換えれば、これを欠いては中国の宴席とは言えない、というものは何か、という問題である。それは（1）招待状による座順の打診、（2）着席の際の儀礼的なやりとり、（3）招く側と招かれる側の対立（第二卓にも主人代理が坐るなど）、（4）陪客はあくまで主人の側について主客をもてなすこと（主人に続いて陪客も主客に乾杯を求めるなど）、（5）パターン化された献立、（6）ご飯を出す際の主人と主客との間にかわされる儀礼的なやりとり、（7）定型化された終わり方、などを挙げることができよう。

次に問題となるのは、このようなパターンがどのように形成され、どのように全国に普及したのかという問題である。これは中国の大衆文化というよりは、やはり宮廷や官僚による儀礼が模倣されたものとするのが妥当であろう。『清俗紀聞』でも、官位をもった貴人を接待する際の手順が述べられており、こうした儀礼は官僚の接待の場で精緻化されて

いったと考えられる。ではどうやって普及したのか。手順を記したマニュアルが存在したのか否か。全くなかったとは考えられないが、しいてそれを普及させる必要性もなかったと考えられる。というのは、このような宴席を開くことができたのはそもそも官僚や裕福な商人や知識人のみで、一般の農民は全く関与しない世界であったと思われるからである。本稿が資料として用いた文献の多くが、外国人によって記述されているのはこうした理由が考えられる。

なお、現代日本の場合、中国料理の手順や作法は、料理書や作法の本がマニュアルとなっている。歴史的に見て、平安朝時代の貴族の宴席などは大陸の影響を強く受けているが、その後、日本人は独自の料理の体系と作法の手順を確立して今日に至っている。そして明治以降、外国料理としての中国料理を本格的に輸入するようになってきたわけである。当初はかなりの違和感があったようであるが、今日では中国料理は一部の家庭料理に含まれるなど、広く受容されてきている。また中国料理店での宴席なども開かれるようになってきている。しかしながら表面的には中国料理での宴席でも、必ずしも本稿で考察したような人間関係の深い部分まで、中国式に行っているわけでは決していない。ターン・テーブルの考案に見られるように、さまざまな面で日本的な変容を加えていることを認めることができる。

中国におけるフォーマルな宴席をしてみると、その手順と儀礼には時代と地域を越えた形式化が認められる。それは、広大な中国を何千年にもわたって文化的に統合してきた、メカニズムとも関連した問題を提起している。

中国人は、人を招いて食事をするという行為を、文字通り文化の位置にまで高めたということができよう。だがそこにみられる慇懃ともとれる洗練された作法は、中国社会の人間関係の深度の表れでもある。それは礼、即ち身分をわきまえた行動をとる、という規範の反映でもある。その一方で、円卓の考案など、従来の規範を弛緩させるような力が働いてきたこともまた事実である。近年ではターン・テーブルの受容をあげることができよう。

中国料理の体系において、料理そのものばかりでなく、こうした宴席における手順や儀礼も、また重要な構成要素である。なぜなら、中国料理はこうした社会的な文脈に生きる中国人が、作り上げてきたものであるからである。

注

- 1) The Chinese Recorder and Missionary Journal の存在は、1985年から一年間、客員研究員としてカリフォルニア大学バークレー校に滞在した際に、図書館で初めて知った。この文献もその際に入手した。なおこの雑誌の書誌学的な情報を付しておく、と、創刊されたのが1868年で、出版地は中国の Foochow (福州のことか)、出版社は Rozario, Marcal となっている。その後、1912年に正式な雑誌名が、The Chinese Recorder となり、出版地も上海に、出版社も American Pressbyterian Mission Press に変更 (vol.43 no.2 より) となっている。さらに1939年に、出版地、出版社は不変だが、雑誌名が The Chinese Recorder and Educational Review に変更 (vol.70 no.1 より) となった。その後の詳しい情報はないが、図書館の所蔵状況から判断して、1941年に廃刊となったと考

えられる。日本の図書館でこれを所蔵しているのは数少なく、しかも欠本が多いが、唯一、天理大学図書館が全巻所蔵していることになっている。

- 2) 陳凱歌監督の映画『黄色い大地』(1984)に、陝西省での民国期の結婚式の様子が描かれている。この地方では実際の魚は高価なため、木製の魚にあんかけをかけたものが出されていた。
- 3) この文献は F.Mote (1977) によって知った。原文は Mote も英訳を試みており、邦訳の際に参照したが、ほぼ同じような解釈となった。
- 4) 『清俗紀聞』が伝える、一人で一つの卓を用いるという様式は、16世紀の広東地方においてもみられた。ガスパール・ダ・クルス著の『十六世紀華南事物誌』(1996年に『クルス「中国誌」—ポルトガル人宣教師がみた16世紀の華南』と改題して改訳版が出版された)において、彼が実際に観察した裕福な家庭での宴席の様子が語られている。即ち、「卓子は邸内の三隅に(まとめて)置かれ、招待客一人に一個ずつきわめて清潔な卓子と、金箔か銀箔かのおかれた椅子があてがわれていた。(日埜博司訳1987:205/1996:130)」とある。ちなみに日埜は、卓を「邸内の三隅に(まとめて)置かれ」と補い、改訳版では()を取り払っているが、これは『清俗紀聞』の記述や図から判断して、三カ所に別々に置かれたと考えられる。

同様の記述は、ゴンサーレス・デ・メンドーサ著の『シナ大王国誌』においてもみえる。即ち、メンドーサは上流階級の宴会について語り、「食卓の数もまた宴会の盛大さを引き立てる。普通は卓子ひとつで、招待客一人につき卓子一個を出すが、ときには二個の場合もある。二個の場合は一個は食事用に、もう一個は料理を置いておくためのものである。(長南実・矢沢利彦訳注1965:385-386)」と記している。

これらの記述から、明代の中国では、裕福な家庭における宴席において、一人で一卓を用いていたことが分かる。こうした習慣が清代まで続いたわけであるが、現在ではこのようなことはしなくなっている。なお、16世紀以降の宣教師らの中国における観察記録に基づく詳細な分析は今後の課題としたい。

- 5) 御宴など、皇帝や権力者が開く宴に関しては、王仁湘の『中国飲食文化』(1993/2001)の「食功論」で取り上げられている。本論文ではこうした宴については、断片的な資料しかないため、敢えて扱わなかったが、王朝制度や官僚制と食習慣との関係をさらに深く考える上では、今後、必要な作業であろう。
- 6) 南京大学に留学中、日本からの訪問団の接待に何度か同席したことがあるが、相手が大学教授ということもあって中国側の気の使いようは相当なものであった。ある宴席の際、着席のやりとりがいつものように始まったが、主賓が勧められるままあっさりと上坐に座った事があった。中国人側は表情こそ変えなかったが、一瞬にしてそれまでの懇懃な雰囲気が消え、中国人側も一斉に着席したことがあった。

第四章 家庭における日常の調理（民国期～現代の共時的研究―民族誌から）

本章と続く第五章では、中華民国期から1970年代までの民族誌を主な資料とし、家庭における日常の調理と、食事方法について、家族制度の視点から整理、分析を加えてみたい。民族誌は中国本土（多くは沿海部での調査）と香港・台湾も含める。民族誌の記述の多くは日常の食事であるが、事例の中には節日における特別な食事も含まれる。

対象としている年代は、民国期の1910年代から、現代までとする。但し中国本土の民族誌は1949年の革命以前に調査されたものであり、それ以降は香港・台湾での調査となっている。また厳密には香港・台湾の民族誌も1970年代までに調査が行われたものが多い。それでも副題に「民国期から現代まで」としたのは、1970年代以降も基本的な構造は今日でもそれほど変化していないと考えるからである。

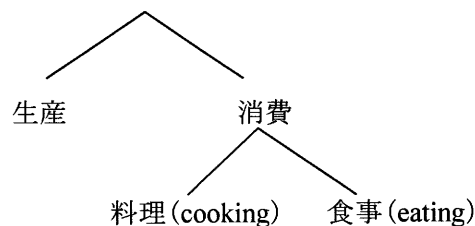
本章と次章を「共時的な研究」としているのは、この間の変化の問題よりも、むしろ不変な構造的な特徴を抽出することに力点を置いているからである。しかしながら、1910年代から1970年代までの間には、男女が同席して食事をするようになるなど、食事方法においても大きな変化がみられ、その意味では本章と次章は、ある意味で通時的な研究にもなっている。その点では歴史的な変遷を述べてきた二章（古代～宋元）、三章（明清～民国期）と、時間軸でつながるものともなっている。

1 誰が何を作るかを決めるのか

生産活動と消費活動とにおける家族内の役割分担は非対称的なものである。そしてこの非対称性こそが、富（消費の場合には食物）の分配をめぐる、力関係を発生させている。このことは同時に、男女の労働分担を含む、家族成員の役割分担とも密接に関係してくる。

これを食物の例でいうと、食物の獲得活動と食物の調理・消費とでは、役割分担が違うということである。具体的にいうと、生産活動は男性に偏重しているのが現状であり、各個人が、正確に生産した分だけを消費するようなシステムを持った家族は存在しない（Levy 1949：24）。ところで、消費活動自体も、実はその内部において非対称性が見られる。つまり、食物の消費（eating）は家族全員でなされても、調理（cooking）は女性に偏重しているのが現状である。従って、生産と消費に非対称性が見られる他、消費活動にも非対称性が見られるという、二重構造になっているのである。

【図1】



なお、食物の消費をめぐる役割分担は、家庭内の生活維持活動一般における役割分担とほぼ一致している (Levy 1949:14)。この意味からも、消費をめぐる役割分担に焦点を当てることは、意義のあることである。しかもこの役割分担は、家庭の中において、消費の下位構造として制度化されているのが常であるから (Levy 1949:27)、十分に研究対象となりえる。しかしながら、社会構造との関わりでいうならば、消費の構造よりは、生産の構造の方が、より多くの根元的で重要であると考えられてきたため (Levy 1949:216)、従来、この問題については、十分な研究がなされることがなかった。とりわけ中国の家族研究の分野ではそのことがいえる。本節はこの問題を、中華民国期から1970年代までの間に出版された民族誌を資料として、論じるものである。

1) 誰が何を作るかを決めるのか

実際に料理する人間と、何を作るかを決める人間とは、必ずしも一致しない。とりわけ構成員の多い拡大家族の場合にはこのことがいえる。そこでまず、誰が、何を作るかを決める、あるいは料理の指揮をするかをみてみたい。これは家長権など、家庭内での力関係とも密接に関係する重要な問題である。

民族誌を個別にみていく前に、中華民国期における家族の変革を論じた、リーヴィーおよびラングの見解をみてみたい。リーヴィーは *The Family Revolution in Modern China* (1949) において、家庭内の消費に関しては家長が完全な実権を握っているものの、通常、家事に関する仕事は妻に任命している、としている (Levy 1949:157)。ここで重要なのは、家長の妻は家のお金を使うものの、管理は家長がしているということである。リーヴィーは、特に貧しい家では、食事に費やすお金は家計の中で大きなウエイトを占めているので、家のお金を使うことが女の手に渡るのとは理解できぬことではない、としている (Levy 1949:226)。これには食事をつくるのは女の仕事である、という前提があるのはいうまでもない。

ところで、リーヴィーは何を作るかを決めるのが誰であるかは言明していない。中国の家族では年齢とともに地位が向上するという文脈において、伝統的な郷紳の家では、老人は料理や献立の組み合わせの好みを聞かれたり、留意されていた、としているが、(Levy 1949:145) 誰が老人に聞くかは明記していない。

次ぎに買い物であるが、これは郷紳層と一般農民とでは様子が異なる。伝統的な社会にあっては、郷紳層の場合、食物や他の必需品は、商人や買い物に行かせた使用人らによって運び込まれていた。これに対し、一般の農家では、自給できない食物や他の必需品は、主婦や娘らが直接買い出しに出ていた、としている (Levy 1949:80)。

一方、ラングも *Chinese Family and Society* (1956) において、この点に関して次のような観察をしている。西洋の農家では家計の管理に関して、妻は夫と同等であるのに対して、中国では家事は女性によってなされるが、家計の管理は家長が握っている、としている。ラングが滞在した山東省のある村の張氏宅は、12エーカーほどの土地を持った農家であるが、張婦人はほとんど自分の金を持っておらず、従って、買い物もしない。その代わり、張氏が買い物に出る。戦争前は女性が市場に行くことはまだよくないこととされて

いた。食事のプランは張氏が立て、夫人と息子の嫁らが料理する。時には張氏自身も料理し、それを楽しんでいたという。そして中国では男性も好んで料理をすると付け加えている。

ラングは、北京の中産階級に属する商家で、食事がどのように取り仕切られていたかを記している。毎朝、店の会計係が家にやってきて、話者の母、すなわち家長の妻に、野菜やその他の費用として60銅貨を渡していく。米・小麦粉・油・石炭などは会計係によって注文され、その明細は家長に報告されていたという。衣服もこのようにして購入されていた。また、好みの料理に関して、ラングは、より近代化された上流階級のおいても女性（外国の女性も含めて）は夫に従わなければならないとして、北京で滞在中の中国人家庭の話を書いている。ある日、ラングが雇われている料理人に家事を褒めた際に軽率にも、ご主人はゆでた芋が好きだけれども、夫人は揚げた芋が好きであることを話してしまった。そうしたら1年間の滞在中、揚げた芋が出されたのは、ラングの誕生日の一日だけであったという（Lang 1956 : 196-197）。

リーヴィーおよびラングの描いている家庭は、いわゆる伝統的なものから、1930-40年代のものまで含む。リーヴィーが述べている概説は、ラングのあげている3つの事例からも裏付けられたといえよう。但し、この点に関しては階級差や生業の差を考慮に入れる必要がある。ともかく、断片的ながらラングの事例は、当時の状況を伝える貴重なものである。

続いて人類学者によって書かれた民族誌を個別にみてみたいが、この問題に言及しているのは、コーヘンの *House United, House Divided* (1976) しかない。本書が報告しているのは、台湾南西部、高雄県の烟寮で、1965年当時の人口は705人、その多くは農業を営んでいる。住民は客家系で、68の家族の内、拡大家族の占める割合は34%と、台湾でも例外的に高い。従って本書は拡大家族の記述・分析に優れ、本節にとっても貴重な資料となっている。

コーヘンはこの問題に関して、二つの拡大家族の事例を紹介している。一つは、5.71甲（1甲は0.969ヘクタール）と村で一番多くの土地をもち、役人としての収入のほか、寮や製材所なども経営している、かなり裕福な拡大家族である、黄氏宅の場合である。家の資産のほとんどは銀行と農協に預けてあるが、寝室の金庫には2~3日分の出費に間に合うだけの現金が保管されている。黄氏と夫人の両方がこの鍵を持っているが、金庫に現金を追加するのは黄氏だけである。彼はほとんど毎朝、農協から預金を引き出しては金庫に入れる。4人の息子たちの得た収入は全て黄氏に差し出される。夫人は毎日、この金庫の現金で食物を買う。

一方、1.12甲の土地を持ち、大工道具店を営んでいる葉氏宅の場合、現金は葉氏だけが持っている引き出しに保管されており、彼が食費として妻に与える現金を含め、家庭内の出費は全て彼が管理している。葉氏宅には、二人の既婚の息子と二人の未婚の息子がいる（Cohen 1976 : 132-134）。

コーヘンは、一般的な拡大家族において、食料を買うというのは家長の妻が持つ、息子の嫁らに対する特権であって、家を空けるときや病気の時のみ、嫁らにその仕事を代行させる、としている。家長の妻は腰に下げた鍵の束をぶらぶら揺らしながら家の中を歩くわけであるが、この鍵は実は家長の持っている鍵の複製であって、食物や道具類などが貯え

られた倉庫を開けることができ、家事全体にわたる家長の妻の権限の象徴であり、また証明である、としている（Cohen 1976：145）。

コーヘンの事例は重要な問題を提起している。すなわち、黄氏宅の場合、確かに主婦は倉庫の鍵を持っているものの、これはあくまで主人の鍵の複製であり、主婦だけがもって管理をしているわけではない。しかも銀行から預金をおろして金庫に移すことができるのは黄氏だけである。主婦が鍵を持つことは、一見、主婦が家計の全てを握っているかのようであるが、最終的な権限は、黄氏が握っているのである。葉氏宅に至っては、主婦は複製の鍵さえ持っていない。こうした事例は、リーヴィーやラングが伝統的なものとして描いたモデルと一致するものであり、これが民国期の本土ではなく、1960年代の台湾から報告されているという点が注目される。

2) 主婦と鍵の問題

主婦と鍵の問題は、日本でも仁井田陞が『中国の農村家族』（1952）において早くから指摘している。仁井田は中国における主婦の地位の考察という観点から、歴史的な研究、および華北農村刊行調査の報告を整理し、さらに日本・ヨーロッパとの比較を行っている（仁井田1952：243-310）。

仁井田は昭和18年、北京にて河北省深県出身の法学者、朱頤年教授に主婦の地位について質疑を行っているが、以下、朱教授の答えを整理してみたい。

主婦のことは「当家」とか「当家的」というが、別に「帶鑰匙的」（鍵を持っている人）という。主婦は身につけている鍵がうるさい時は、自分の座る席の布団の下（炕と炕席の間の意味と思われる）などに入れておく。鍵の必要なときは自分で鍵を持って行って開けるか、鍵の必要な人にその都度、鍵を手渡してやる。主婦は日々の家庭生活に要するものを自分で買ったり、人に買わせに行かせたりするし、食事などの家事については自分でするのは無論、家の者を指示する。もっとも主婦が鍵を持っているのは農家に多いと思う。自分の出身地ではそうはしていない。農家の場合、主婦は倉庫の鍵ばかりでなく、現金や物を入れた櫃の鍵も持っている。主婦は病気したり年を取っても、鍵を嫁に渡さずに自分で持っていて構わない。鍵を嫁に預けることもあるが、この場合でも、主婦はあくまで母親であり、嫁は鍵をもっていては主婦とはならない。

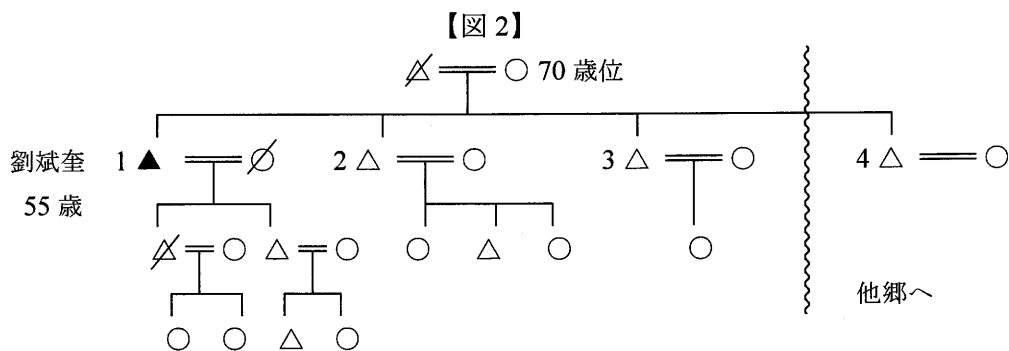
仁井田はまた、杉之原・安藤両氏によって河北省黎県で行われた調査を高く評価しつつ、その論点を整理している。まず、安藤の調査をみてみたい。黎県の農民、費元亮氏によると、父親が亡くなり、母が67歳になったとき、母は年老いて仕事ができぬと、財産を自分に、久しく身につけていた鍵もはじめて自分の妻に手渡した。そして「食うものは何でもお前たちのくれるものでよい」と言ったという。

家によっては、家長と主婦が各々別々に家財を保管し、各自異なった鍵を持っていることもある。昌黎県侯家営のある農民は、鍵は「老娘們（既婚の女ども）が持っているものもあり、老爺們（既婚の男ども）が持っているものもある。衣服やあまり大切なものは老娘們が管理するが、金とか大切なものは老爺們が持つ」と述べている。そしてその父が亡くなると、その長男に鍵を渡すという。

またある農家では、三弟（三男）が「当家」として一般的な家務を担当する場合にも、三弟の妻が鍵を預かる「当家」となるとは限らない。大嫂（長男の妻）が同居しているならば、「家の中は大嫂がする」。そして「鍵が二つあれば、大嫂に一つ、三弟が一つ持ち、金は大嫂に渡しておく。こういうふうにすれば、いつも円満にいく」と述べている。

これらに対し仁井田は、このように家族構成の複雑なところでは自然、主婦が鍵を預かる時期と嫁入りの時期とは一緒にならない。大家族では、鍵の渡されない内に一生を終えてしまう嫁は少なくないであろう、とまとめている。

次ぎに杉之原が同じく昌黎県侯家営で調査した、劉斌奎宅の例をみてみたい。劉氏宅はいわゆる四世同居同財の大家族で、その構成員は17名におよぶ。所有する土地も145ムーと大きな農家である。家族構成を図示すると以下ようになる。



劉氏自身の言葉によると、「当家的」は自分と母であろうという。なお、後に論じる、誰が料理するのかという問題をここで先に述べるならば、一家の炊事は二弟・三弟の妻二人と、息子の妻の二人、都合四人で交代で受け持っている。兄弟の妻が交代で受け持つというのはよくみられる例であるが、この場合は妻が二つの世代にわたっている珍しい例である。17人分の食事を作るのは大変な作業であるので、この場合、各世代の妻が二人ずつペアを組んで料理を担当しているのであろう。

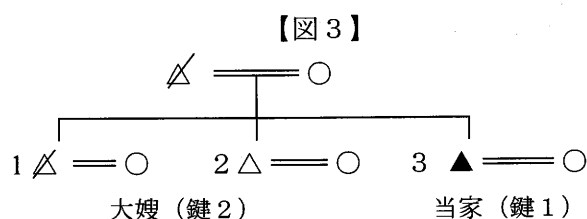
「どんなものを作るかは誰が決めるか」との問いに、「母親が決める」という。現金も自分が母親の箱に入れて保管しているのであり、鍵は母親が何時も身につけているという。この例では、父親が他界しているので劉氏の上の世代では母親しかいないとはいえ、母親が、実際の料理はしないながらも、何を作るかを決めている点が注目される。安藤の昌黎県侯家営での調査でも「食べ物は毎日大抵同じであるが、それを変えるときは、主婦がいう」との答えを得ている。

以上の事例も、基本的にはコーヘンの事例同様、レヴィやラングの提示したものと一致している。もっとも仁井田の意図はむしろ逆に、従来の父系的なイデオロギーの強い中国の家族観に対し、中国の主婦は鍵を持っていることに象徴的に示されているように、家庭内においてはそれなりの力をもっていたことを強調しようとした点にあったようである。これは確かにその通りで、歳をとった母が、とりわけ家長が他界した後、かなりの権力を握るのは事実である。しかしながら、これは一時的なものであって、一般的な構造としては、いくら鍵を持っているとはいえ、それは家長の権限を委託されたものであって、それ

以上のものではなく、そこには歴然とした限界が存在する。鍵をもった主婦が鍵の束を誇示し、その力を示すことができるのは、自分の息子の世代、とりわけ息子の嫁たちに対してだけであったと考えられる。

仁井田があげている事例そのものが、こうした解釈を裏付けている。一つは、家によっては家長と主婦が各々別々に家財を管理し、各自異なった鍵を持っている、という事例である。この場合、主婦も管理するとはいえ、金銭など大切なものは老爺們がその鍵を持っていることに注意する必要がある。これは偶然ではなく、金銭は必ず家長がその鍵を持つものと解釈すべきであろう。というのは、この鍵は父が亡くなったら、その妻へではなく長男に渡されるからである。

もう一つは、三男が当家として一般家務を担当する場合にも、その三男の妻は鍵を預かっていない、という事例である。この家の家族構成を再現してみると以下になる。



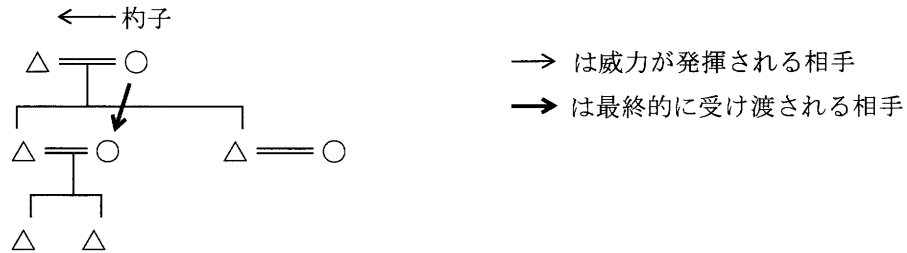
三男が当家になるからには、父はすでに亡くなっていると思われる。また分家しているところを見ると、年老いた母が同居しているものと想像される。このうち、鍵を持っているのは、三男と大嫂の二人である。鍵は自分の妻ではなく、大嫂に渡して面子を立てた方が円満になる、とのことであるが、この表現の裏には、鍵は本来なら当家の妻が持つべき、というルールが存在していることを読みとれよう。さらにこの事例で重要なのは、大嫂と三男が鍵を持つことではなく、むしろ大嫂と三男の妻が鍵を持つことにはならない、ということである。この点からも、主な鍵は三男の持つ鍵であることが考えられる。

なお、仁井田は鍵に象徴される主婦の地位に関して、ヨーロッパと日本の場合とを比較している。中世以降のヨーロッパでも、中国同様に鍵は主婦の地位の象徴であり、新婦は鍵を与えられた。しかし中国では、拡大家族の場合、新婦はそのまま主婦であるとは限らなかった、とその違いを指摘している。また日本でもかつてみられた「へらとり」も同様のことがいえるとしている。

ヨーロッパの場合、鍵は主婦だけが持っていたのかどうか問題となるが、もしそうであれば、中国との違いは単にその受け渡し時期だけではなく、構造的なものであるといえよう。また日本の「へらとり」であるが、確かに杓子は中国での鍵の如く、日本でも主婦の地位の象徴であった。しかしながら、日中の家族構造を比較した場合、その意味するものはだいぶ異なる。中国の場合、主婦の持つ鍵は主人も持っており、その鍵が力を発揮し得たのは、息子の嫁らに対してであった。そして分家とともに主婦の鍵の威力は一度解体する。一方、日本の杓子の場合、日本の主人は中国の家長のようにそれに対応するものを持っていない。またこの杓子が威力を発揮するのは、家を継ぐ一人の息子の嫁に対してであり、杓子の流れも、中国のように分家によって一度解体することなく、息子の嫁に受け継がれるのである。

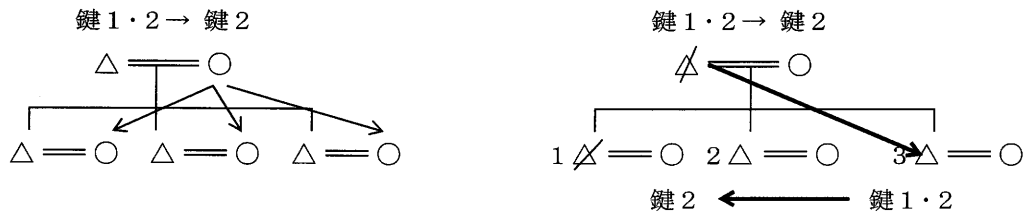
【図4】

日本の場合



杓子は主婦のみが持ち、その力は同居する息子の嫁、および他の成員に発揮される。しかしやがてこの嫁にこの杓子が渡る。

中国の場合



家長が主婦に鍵を渡さぬ場合もある。主婦の鍵は同居する息子の嫁らに対して威力を発揮する。右図は先の三男が当家を継いだ事例を図示したもの。長男が亡くなったため、三男が受け継ぐが、鍵2は自分の妻ではなく、大嫂に渡される。この場合、鍵2は母から直接大嫂に渡されるというよりは、三男の手を一度経由して渡されたと考えるべきであろう。しかしこのような場合も一時的なもので、母の死後、あるいは生存中でも、家産分割、別居となれば、全ては解体し、それぞれ独立した主婦が新たに鍵を持つことになる。

以上みてきたように、誰が何を作るかを決めるのかは、家庭内の家長と主婦との力関係を直接に反映しており、ひいては家庭内の人間関係一般とも深く関わる問題である。

食事の準備の過程における役割は、何を作るかを決める人、買い物に行く人、料理を作る人の三つに分けられる。通常はこの三者が一致しているものと考えられがちであるが、中国の拡大家族では、この三者が一致せず、それぞれの役にも何人かで担当するなど、多くのバリエーションが存在する。例えば、主婦が三役をこなすものから、主婦が献立を決めるが買い物と料理は息子の嫁らというケース、さらには家長が献立を決め、買い物も家長がし、妻と息子の嫁らが作るも、時に家長自ら作るというケース、あるいは使用人に買い物と料理を作らせる、といったものまでさまざまである。

一般的にいえることは、家計における家長の権限が強いほど、家長がこの三役に多く加わることになり、逆に主婦が自由に使える現金はほとんどなく、買い物の都度、家長から現金を渡されることとなる。もっともこれは相当の財産がなくてはできぬことであり、こうした例は、富農や大商人などの郷紳層に多くみられよう。

この対極にあるのが、拡大家族を形成し得ない、貧しい農家である。この場合、主婦も当然、重要な労働力であるし、その分だけ家計における権限も持ち、主婦が献立を決め、買い物をし、料理をするなど、一人で三役をこなすものと考えられる。

コーヘンや仁井田があげているのは拡大家族の場合がほとんどであり、家長の権限が強い方の事例であろう。こうした拡大家族の形態は、日本にはあまり存在しないだけに我々には珍しく映る。食事の準備において、かくもさまざまな役割分担のバリエーションがみられるわけであるが、これは実は、中国社会に存在するさまざまな家族の形態のバリエーションを反映したものなのである。

3) 私房錢について

家計に関連して、女性が自由につかえる、私房錢についてふれておきたい。ラングは、伝統的な中国社会では、女性はほとんど現金収入を得ることがなく、機織りや収入などで収入を得ても、それらは家計に加えられ、父あるいは夫や、夫の父のみがそれを自由に使うことができた、としている。また中世前期のゲルマン民族の間では、ブライダル・プライスは花嫁に手渡され、彼女の個人的な財産になっていたとも付け加えている (Lang 1956 : 44)。この点に関しては、仁井田も言及しており、「特有財産が必ずしも許されていないわけではないし、一例えば妻の持参財産一又、ないしよで私産を貯えるものものではないではない」(仁井田1952 : 44) と、その存在を否定してはいない。

これに対し、コーヘンは台湾の烟寮における私房錢 (客家語では「私頼」) の存在を克明に報告し、拡大家族におけるその重要性を指摘している。すなわち、結婚の時の持参金や現金の贈り物はそのまま私房錢となる。これは家長や夫の権限外におかれ、その金額は夫や他の家族員にも知らせないようにしている。というのはもし知られたら、家計に組み込まれてしまうかも知れないからだという。このように個人的な財産権を持った嫁が家族に入るということは、家の経済組織に質的な変化をもたらす (Cohen 1976 : 177 179)。しかしこの私房錢も、拡大家族が財産分割をし、それぞれ独立したとき、夫の財産と合流するのが習慣であり、また期待されている、ということである (Cohen 1976 : 210-211)。

2 誰が作るのか

1) 作り手のバリエーション

女性と男性

家庭内における料理は、通常、女性の仕事である。ヤングは *A Chinese Village* (1945) において、彼の出身地である山東省辛安県台頭村では、女の子は13歳になると、料

理を含めた家事を習い始める、と書いている (Yang 1945 : 59-60)。プルーイトがまとめた寧老太太の自伝、*A Daughter of Han* (1945)においても、同様に13歳の時から料理と裁縫を習ったことが語られている (Pruitt 1945 : 29)。また彼女の父は料理がうまく、父が料理の仕方を教えてくれたとも語っている (Pruitt 1945 : 13)。

ところで、この例にみられる如く、中国の家庭においては男性も料理をすることがしばしば指摘されている。しかもこれは「男の趣味」として、気まぐれにつくるようなものではない。これは私自身の中国滞在中にもしばしば目撃したことであり、現在でも普遍的な現象といってよかろう。特に客人を自宅に招いたときなど、夫人と共に夫も料理の腕前を振るう、ということが多いようである。複数の中国人とこのことについて議論をした際、男性が料理など、家事を分担するようになったのは、社会主義革命後、女性も働くようになったため、男性もそうせざるを得なくなったもので、比較的新しい現象である、とのことであった。確かに、三交代制でフル稼働している工場などでは、女性の帰宅も不規則で、先に帰宅した夫は、自分で作らないと食事をすることもできない。中国では料理だけでなく、市場でも、仕事帰りの男性客が夕食の買い出しをしている姿をよく見かける。

しかし、プルーイトの聞き書きは、社会主義革命以前の社会での話であるし、先述の、中国では男性も好んで料理をするというラングによる報告も、革命以前の話である。こうしてみると、どうやら中国では、伝統的に男性が料理をする習慣があったと考える方が妥当のようである。そうした素地があったからこそ、革命後、すぐに男性も違和感なく料理に参加するようになったのではないだろうか。

実際、婚礼や葬儀などの儀礼においては、伝統的に、男性が庭に臨時の炊事場をつくり、料理の準備から調理、そして皿洗いまでをすることがしばしば報告されている (例えば韓 1995 : 170)。もっともこの場合は、婚礼や葬儀が父系出自集団全体の行事として行われる故に女性が介入しないというものであり、日常の調理とは違った状況でのことである。この儀礼における男性の調理も含め、中国における男性の調理に関しては、地域差や、都市と農村の差、階層差などによっても異なることが考えられ、今後、より一層の検証が待たれる。

さまざまなバリエーション

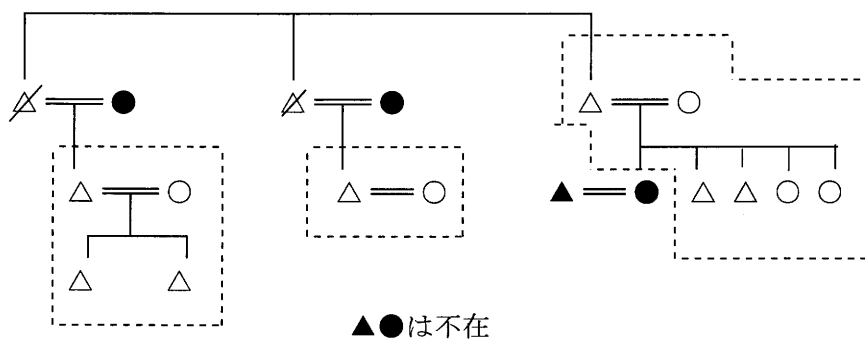
核家族の場合でも、料理する人間は、妻と時にその夫、あるいは13歳以上の娘がこれに加わるという如く、複数となるが、家族形態がより複雑となる拡大家族の場合、料理を担当する人にはさまざまなバリエーションがみられる。また生業形態や経済力もこうしたバリエーションを生み出す要因ともなっている。

フリードの南京における研究、*Fabric of Chinese Society* (1953)において、誰が料理するかに関して、二つの事例が報告されている。一つは、12人からなる拡大家族を形成している商家、某某氏宅【図5】の場合である。

某某氏宅は、三つの核家族からなっている。各核家族の妻らは自らの房の維持に責任を持つが、実際には使用人を雇っているため、その監督が主な仕事となる。食事の準備も、

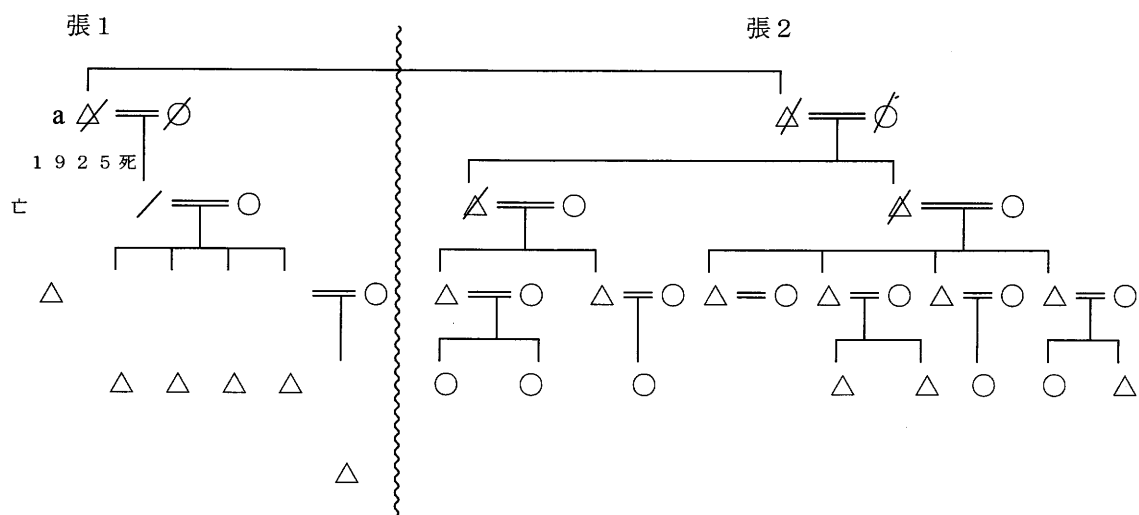
妻たちはしない。というのは、世帯全体の食事は、そのために雇われた一人の男の料理人に任せられているからである (Fried 1953 : 72-84)。

【図5】



もう一つは、主に土地所有によって収入を得ている張氏宅【図6】の場合である。

【図6】



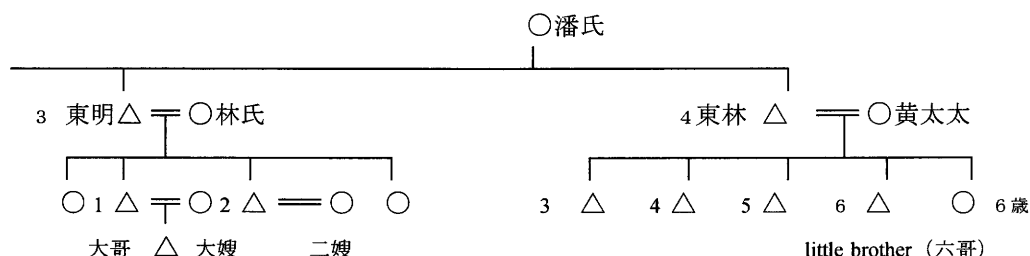
家長であったaが亡くなった1925年、張1の家族と張2の家族は、分家し財産分割を行った。その後も両家族は同じ大きな屋敷に住み続けているが、族田も分割し、家計も独立し、彼ら自身もそれぞれ別個の家であると認識しているという。フリードはこの張氏宅を、拡大家族の歪められた構造の例としているが、こうしたケースはよくみられるものであり、家計を分け、食事も別々に作って食べている以上、変形した拡大家族としてとらえるよりは、二つの家族ととらえるべきであろう。さて、食事の準備であるが、フリードは誰とは明記していないが、張2家族の場合、女性たちと二人の女性の使用人によってなされている、としている (Fried 1953 : 84-92)。

フリードは拡大家族内における女性たちの、料理を含む仕事の分担については言及して

いないが、こうした場合、核家族の妻らが一定の日数を決め、交代で仕事に当たる例が多く報告されている。

まず、林耀華の福建省における彼の郷里を舞台とした社会学的小説、*The Golden Wing* (1947) にあげられている例をみてみたい。主人公の東林の黄氏宅がそれである。

【図7】黄氏の家族構成（新居に移転した後の家族構成を、本文および付図より作成）



食事の準備は若い妻たちによって行われる。但し、この村では、最も新しく入った嫁が満3年の間、皆の食事を作るという習慣がある。従って、上の図の時点では、二嫂が最初の3年間、皆の食事を作り、その後、大嫂と一ヶ月交代で皆の食事を作る。

とりわけ収穫期には、畑仕事をこなした上で家事をしなければならないので、彼女らには重労働となる。二嫂が当番の場合、彼女は雄鳥のときとともに起き、ランプを持って二階の台所に行く。火を付け、湯を沸かすと、研いでおいた米を注ぐ。30分後、米を取って水を切り、今度はこれを蒸す。一日分の米を朝食前に炊いておく。この間、野菜を洗い、お茶用の湯を温めておくための小さな竈に火を付け、おかず作りに取りかかる。このころ大嫂も起きてきて、野菜を切ったり薪を運んだり、食器を並べたりするのを手伝う (Lin 1947: 77-78)。

林耀華は、二嫂が当番の時、大嫂が手伝うのは収穫期だけのことなのかは明記していないが、妻同士の分担といっても、このように手伝い合うことがあった。また、新しく入った嫁がはじめての三年間、食事を作るというのが注目される。思うにこれは、嫁の見習い期間ということもあろうが、不公平にならぬよう、大嫂がやったことは二嫂以下にもやらせる、という意味もあろう。三年間というのは、兄が嫁をもらってから、弟が嫁をもらうまでの期間がそれくらい、ということであろう。この習慣が不公平をなくすためのものであるならば、兄弟の妻たちの労働にも、徹底した均分主義が働いているとみることができる。

2) 拡大家族の中における役割分担

母と嫁の戦略的分業

拡大家族内における妻たちの仕事の分担に関しては、コーヘンも台湾においていくつかの例を報告している。彼は単に拡大家族内における妻たちの分担だけでなく、農業労働との関係において、誰が家事を担当するかという点を、直系家族の場合と比較し、家の展開サイクルにともなう、料理を含む家事担当者の交代という問題を提示している。

すなわち、烟寮では、直系家族が14あり、第二世代の妻の合計は14人になる。このうちの7人、つまり半数は農業に専念し、母が料理などの家事を一人でフルタイムで担当している。残りの半数は、母と仕事を分け合っている。一方、14人いる第一世代の妻のうち、実際の家事から手を引いて管理だけをしているのは一人だけである。ところが、拡大家族となると、合計で52人いる第二世代の妻のうち、農業に専念するものは一人もおらず、52人のうち33人が農業と家事の両方を分担し合っている。また合計で20人いる第一世代の妻のうち、一人でフルタイムで家事を担当しているのは一人だけであるのに対して、家事から手を引いて管理だけをしているものが17人もいる。また全く引退しているものも一人いる (Cohen 1976 : 144-147)。

言い換えれば、直系家族の段階では、半数が第一世代の妻が料理を担当し、第二世代の妻は農業に専念しているが、拡大家族になると、ほとんどの第一世代の妻は家事から手を引いて管理にまわり、第二世代の妻が農業と家事の両方を分担しているわけである。そして後者の場合に、妻同士の家事の分担のローテーションがみられるわけである。

もっともコーヘンの報告は、このように家族構成により第一世代と第二世代の妻との役割に違いがみられるものの、農業以外の事業も経営する男性に対し、女性の経済的役割は農業と家事に限られ、しかも核家族から拡大家族に展開するに従って、女性の経済的役割の単純化がみられる、という文脈においてなされている。とはいえ、本節にとっては、これは貴重な資料となっている。特に、直系家族における第一世代と第二世代の妻による分業、さらに拡大家族に展開してからの、食事の準備にみられる第一世代と第二世代の妻との関係の変化は重要である。但し、この変化には、拡大家族が形成されるころには、第一世代の妻もすでに年老いてきている、ということも考慮に入れる必要がある。

ところで、拡大家族内における第一世代と第二世代の妻らの分業は、ポッターも、*Capitalism and the Chinese Peasant* (1968)において、香港新界の農村、屏山の例を記している。ポッターは、特に直系・拡大家族の区別はしていないが、結婚した妻がフルタイムで農業に従事できるのは、夫の母か、他の女性が家にいる場合のみであるとしている。母がいれば、母が料理を含む家事をし、妻は朝から畑に行くことができる。誰も妻を手伝う人がいなければ、彼女は家事を済ませた後、遅れて畑に出て、午後も早めに帰宅し、夕食の準備をしなければならない。そしてこれが中国では結婚した女性が、最初の子として女の子(家事を手伝ってくれる)を好む理由の一つになっている、としている (Potter 1968 : 78)。

ラングも同様の指摘を行っている。工業化、近代化にともなう家族内の人間関係の変化についてふれている部分で、上海の工場労働者の間では、父親らは以前ほど大切にされなくなってきたおり、時には単に無視すらされている。さらに中には、息子やその妻のために食事の世話をする父親すらいるとして、「彼らは働きに出るのだから、自分が彼らの食事の準備をしなければならない」という老人の言葉を付け加えている。また、上海や無錫の工場労働者の家庭では、母が息子やその妻のために食事の世話や洗濯をしているのは珍しくない、ともしている (Lang 1956 231-234)。

ラングはこうした例を、工場労働者の出現と近代化にともなう家族内の人間関係の変化の現れとしているが、この解釈は誤りである。コーヘンの台湾やポッターの香港の農家の例にみられる如く、これは農業社会においてもよくみられるいわば「戦略的な」家庭内分

業であり、近代化や工業化によって出現したものではない。むしろ、伝統的な戦略が工場労働者の家庭においてもとられている、ということであろう。

妻らの食事当番のローテーション

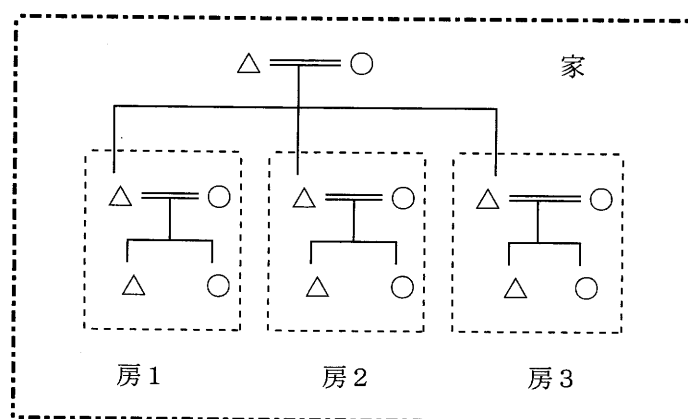
ここでコーヘンの報告に戻って、拡大家族内における妻らの分担のローテーションについて詳しくみてみたい。コーヘンによると、烟寮では、妻らのローテーションのパターンは世帯によって異なるという。妻が2人の場合、15日交代、3人の場合なら10日交代が最も普通であるという。またあるところでは、6人の妻がおり、一週間単位で交代しているという。このように分割は、一ヶ月を割り切れる日数で決められている。

担当の女性は一日のほとんどの時間を、家族の食事の世話と豚の飼育に使う。毎日の仕事は決まっているが、時々、母が薪集めなどの仕事をいいつけることもある。米の収穫期には、手が空いていれば母もしばしば食事の準備を手伝う（Cohen 1976：144－148）。多くの拡大家族の場合、それぞれの妻は小さな野菜畑を割り当てられ、その管理をまかされる。自分が食事当番になると、この畑から食事に使う一部、あるいは全ての野菜を取ってくる。当番以外の時は、この畑で取れる野菜を売ってもよく、その収入は自分のものになる（Cohen 1976：179）。そして当番が終わると、農業労働にもどり、夫の父親などの責任者の指示に従うことになる。

食事当番の時は夫の母親の、農作業に専念しているときには夫の父親の監督下に入るが、自分の畑の野菜は売って私房銭に加えることができるというように、妻は自分の核家族である房に対しては、管理者でもある。このように拡大家族の内部は【図8】の如く、内と外とに二つの異なるベクトルを内包する、複数の房によって構成されている（Cohen 1976：184－185）。

このようにみると、妻の分担のローテーションは、それぞれの房のローテーションとみることができる。従って母が息子の妻らの家事分担を監督するということは、家産分割への志向をはらむ各房をコントロールする、という意味をも持っている。コーヘンも、台所にて妻らを監督することにより、母は家全体の消費を戦略的にコントロールしているのがある、と分析している。この母の権威は、家の団結を保とうとする父の意志を母も分かち合っていることにより支えられている、としている（Cohen 1976：201）。

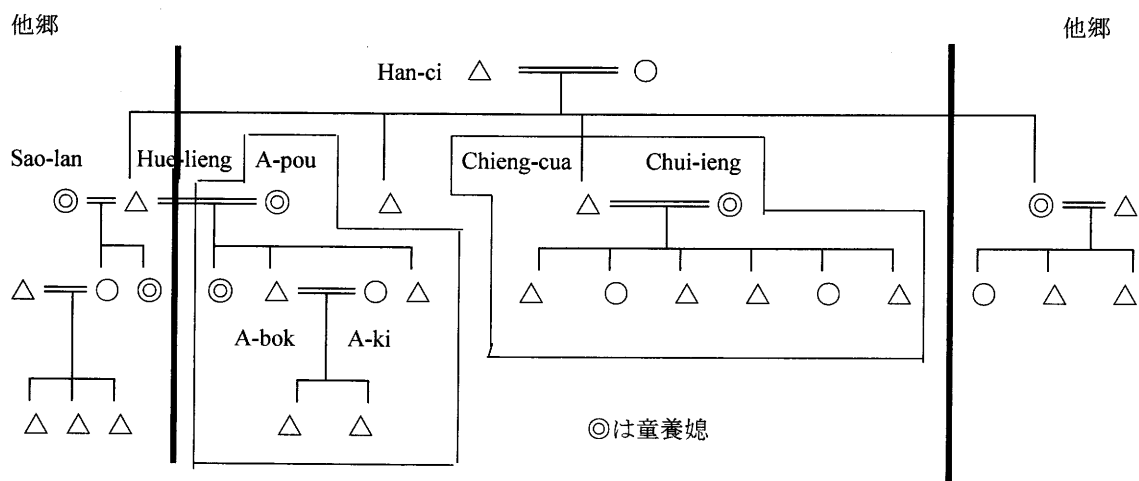
【図8】



言い換えれば、食事を作るというのは、仕事を引き受けることではあるが、その一方で、ある種の強みを握ることでもある。従って母はよほどうまくこれをコントロールしないと、統制力を失うことになりかねない。

こうした拡大家族内における房どうしの協力と葛藤の報告として非常に優れたものに、M. ウォルフの *The House of Lim* (1968) がある。これは台湾北部に実在する林家をモデルに、拡大家族が分家に至るまでの過程を先祖の影と家族の中の人間関係とを織り交ぜながら、克明に描いた物語であるが、当然、食事の当番のローテーションについても語られている。

【図9】



当時の林家は【図9】のように、阿ポウ (A-pou) の房と、チエンチャ (Chieng-cua) の房に分かれ、食事の支度は5日間の交代で、阿ポウの息子の妻である阿キ (A-ki) と、チエンチャの妻である、チュイイエン (Chui-ieng) の二人によってなされていた。こうした家事の分業は、家自体を維持していく上でより効率がよく、食事は常に時間通りにきちんと準備されており、この家を訪ねたものは、こうした取り決めが極めてスムーズに働いていると結論することであろう、としている (Wolf 1968 : 34-35)。

しかしながら表面上はうまくいっているようにみえても、実際には家計の運営をめぐる二つの房は互いに反目しあっている。阿ポウは、本来なら長男であるフエリエン (Hue-lieng) の妻として、主婦の座に着くべき人であるが、フエリエンが二人目の妻と別なところに住んでいるため、家計の全体的な管理は三男のチエンチャが握り、阿ポウの息子である、20代の阿ボク (A-bok) は畑仕事の管理をしている。

阿キらの不満は、どんなに働いてもその金はチエンチュアとその妻に握られていることから始まり、その使い方や、子供の教育の問題までさまざまな面におよぶ。祖父のハンチ (Han-ci) が生きていたころはこのような事はなく、食事に関しても我々は毎日魚や肉を食べることができ、そんなに食物を買わぬようと、祖父に話したほどであったという (Wolf 1968 : 80)。

この発言の裏には、今では何を作るかも、チエンチュアと彼の妻の指示に従わねばならず、彼らは金があるにもかかわらず我々に重労働をさせながら、粗食しか食べせない、という怒りが込められている。

チュイイエンは何でも管理したが、阿ポウともうまくいっていなかった。彼女は必要

な時を除いては阿ボウに話しかけないし、話す時も正面を向いて話さないという。また、フエリンの二人目の妻、嫂ラン (Sao-lan) が一時この家に住んでいたときにも、チュイイエンから嫌がらせを受けた。嫂ランが料理当番を担当していた時など、チュイイエンはわざと料理にゴミを入れ、そのためにな嫂ランは祖母からしかられたという (Wolf 1968: 81)。

両者の反目は食事の準備の時にも見られる。阿ボクによると、チュイイエンが当番の時には、母の阿ボウは常に家にいてあれこれと彼女を手伝うが、彼の妻の阿キが当番になると、チュイイエンは必ず遠くへ行ってしまう、決して阿キを手伝うことはないという (Wolf 1968: 89-90)。

この例は、妻たちの家事の分担といっても、管理が母からある一人の妻に渡った場合、往々にして不公平が生じ、実際には両者が反目しながら分担作業が行われる場合がある事を示している。また母のコントロールという観点からみて、この例は、祖父ハンチの死後、家計の管理が三男およびその妻の手に渡ったため、祖母が家の団結へ向けて二人の嫁をうまくコントロールすることができなくなってしまったケースでもある。もっとも祖父の死後、直ちに分家が行われないだけでも、よしとすべきかもしれない。この状況では母には嫁らをコントロールする力はもはやなくなって当然かも知れない。事実、ウオルフが台湾を離れて数ヶ月後、(1960-61年) 林家ではついに分家が行われるのである。

ところで、拡大家族内における妻の食事当番のローテーションは、決して新しいことではなく、数百年に及ぶ長い歴史がある。これは均分相続と密接に関連しており、その起源は、長子相続から均分相続へと移行したとされる宋代まで遡ると考えられる。王仁湘は、『中国飲食大全』の中で、元代の家訓にみえる、妻の食事当番のローテーションを紹介している。元代の浦江の鄭文融の家は数世代が同居し、「浙東 (浙江東部) 第一家」の誉れが高かった。鄭家には代々伝わる『鄭氏規範』があり、その中に、食事作りにたづさわる女性に対する取り決めが記されている。

「女性はみな食事を作らなければならず、十日に一回づつやり、六十歳になったものはやらなくていい。新たに嫁いできた女性は、三ヶ月間はやらなくていいが、三ヶ月たったら食事作りをしなければならない。外は祠堂に告げ、内は茶を入れてみんなに味わってもらう。口実をもうけて食事作りに加わらない者は、その夫を罰する。食堂のあらゆる鍵や器物のたぐいは、食事作りにあたる者が管理する (王仁湘 1993/2001: 199)。」

新たに嫁いできた女性は、3ヶ月間はやらなくていいというのは、林耀華が *The Golden Wing* の中で、この村では最も新しく入った嫁は満3年の間、皆の食事を作る、と書いていることと逆となっている。10日に1回づつというのは、やはり1ヶ月を割り切れる数になっている。また、60歳になったものはやらなくていい、というのは当時の引退の年齢を示しており貴重な情報である。

妾がいる場合

妾がいる場合、誰が食事を作るのかという問題であるが、仁井田は華北農村刊行調査か

ら次のような報告を引いている。河北省順義県沙井村の農民によると、妾が本妻よりかわいがられているときは「本妻にめしをつくらせる」が、めしは「妾の方が作ることが多い」という。前者の場合は、おそらく妾が男児を生んでいて、夫は妾やその子供の方をかわいがり、食事も本妻とではなく妾と共にしていることが考えられる。後者の場合は、依然、本妻の力が強く、ちょうど息子の嫁に対する母の関係の如く、妾に食事を作らせているのであろう。

また、樂城県寺北柴村の農民は、妾は一般家族と「同じ卓子では食べられない。食事を運んだり、片づけたりする」という。しかしその妾も男児を生んだら、その地位は上昇するとしている（仁井田1952：299-300）。この場合、妾は単に本妻の家族と一緒に食べられないだけでなく、家族の食事中は召使いのような働きをしている。

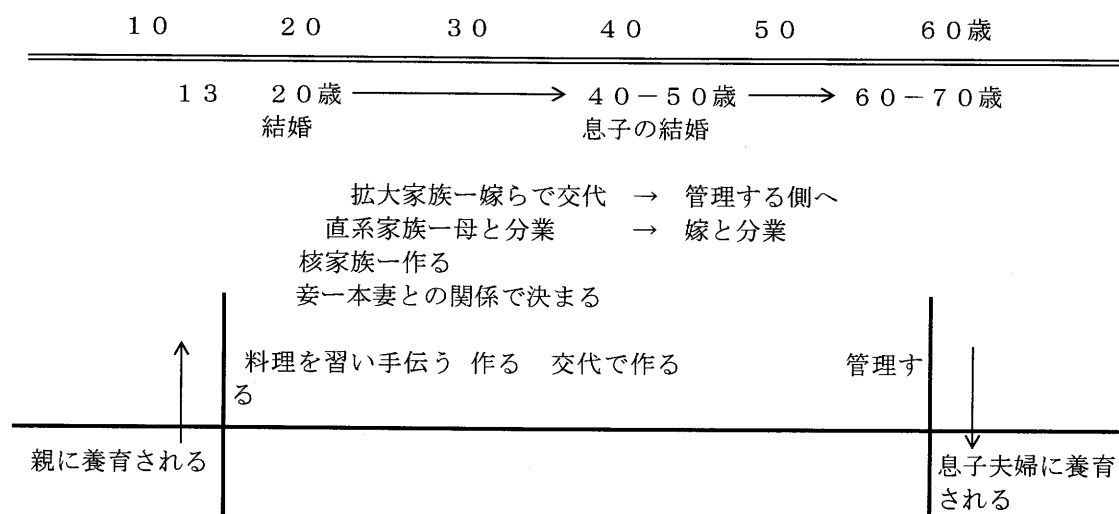
このように妾の立場も、食事を作って本妻の家族の召使的な役割を果たすものから、本妻に食事を作らせて夫と食べるといったものまで、さまざまである。そしてこれは夫を介しての本妻との力関係で決まるが、その際、男児の出産が大きな要素となる。

3) 女性のライフサイクル

誰が食事を作るのかという問題は、直系・拡大家族における経済活動、団結力、人間関係を知る上で一つの視点を提供している。とりわけ、直系家族から拡大家族への展開にみられる、戦略としての母と嫁の役割分担、およびその柔軟性と役割の変化、拡大家族における各房を代表する妻どうしの関係、およびそれを統制する母の役割などといった問題が重要である。

ところで、これらを言い換えれば、食事を作ることを通してみた、女性の一生でもある。中国では男性も料理するとはいえ、基本的にはやはり女性の仕事であり、いわば女性の世界がここで展開されるわけである。【図10】の如く、女性の一生は、親に食べさせても

【図10】



らう時代から、料理を手伝いはじめ、結婚後は母と分業し、拡大家族になれば他の嫁らと分担するなどして、管理する立場への階段を登りつめ、最後には息子らが分家し、母は料理から手を引き、息子夫婦に食べさせてもらう、というふうに展開する。言い換えれば、年を取り地位が上昇するとともに、食事を作るという仕事をめぐって、女どうしでの仕事の分担や役割の交代が展開されていく。

しかしながらこうした台所を舞台として展開される女性の世界も、その力が及ぶのは家事に関する分野に限られ、その対称には、家計の管理権を握っている男の世界が存在する。たとえ女性が息子の嫁を管理する立場になろうとも、こうした構造は不変である。ところで女性には台所の他にもう一つの舞台がある。すなわち食卓がそれであるが、これについては後述するとして、分家後に父母がどのように息子らに食事を食べさせてもらうかについて考察したい。これは先の図でいうと、女性の一生のいわば最終段階に相当する。

3 分家後の父母の食事の世話

財産が息子間で均分に相続される中国では、これに対応して、「分家」後、父母が息子夫婦に輪流で食事の世話をしてもらう「輪流管飯」という制度がある。この輪流管飯は親にとっては決して望ましいものではなく、よく言われる中国の「孝」の理念とは、矛盾するものである。この制度は他の社会、例えば日本のそれとは非常に異質なものであり、一つの老人扶養制度としても興味深いものである。ここでは、1930年代に日本人によって行われた華北での農村調査報告を議論の出発点とし、1950-70年代に米国人や中国人の人類学者によって行われた台湾での調査研究を考察してみたい。

1) 1930年代の河北、山東の農村における情況

華北農村における、老人扶養の問題に関しては、仁井田陞が『中国の農村家族』（1952）の中で度々言及しているが（仁井田1952：16、26、127、130、138、150）、より詳しい分析は、内田智雄が『中国農村の分家制度』（1956）の中で行っている。これは、仁井田同様1930年代に河北省、山東省で行われた農村慣行調査に基づくもので、内田は、分家慣行の枠組の中で、老人扶養の問題を論じている。資料とした調査報告が、質問形式とはいえ、事例の豊富さ、及びそれに支えられた分析の深さからいって、本書はこの分野における先駆的な研究である。

内田は、質問に対する農民の答えを操作しながら、老人扶養制度の全体像と、バリエーション及びその条件や意味について論じている。本節では、内田の論点を整理しながら、考察を加えてみたい。（内田1956：259-279）

分家後の父母の生活方法、とりわけ食事の世話に関しては、大別して、輪流管飯と養老糧の二種類がある。

輪流管飯の場合、父母の住居は、独自に持つか、家屋も全て息子に分け与え、息子のう

ちの一人と同居する、もしくは一定の期間息子らの家屋を転々とする。多くの場合、財産分割の手続きの煩わしさを少なくするため、最初の財産分割で家屋も息子らに分け与え、そのうちの一人と同居する例が多い。そして、数日交替で、息子夫婦が食事の世話をする。食事は、父母のところへ持って行く場合と、父母が息子のところへ食べに行く場合とがある。当番に当たった息子は、食費と炊事の両方を受け持つ。交替の日数などは、息子らが協議して決めるが、生活費の供与に対する厳密な協定はない。

一方、養老糧は、息子らが定期的に一定の穀物を親のところへ持っていく。これは仁井田が書いているように、子の親に対する仕送りと考えれば分かり易い。(仁井田 1952 : 26) この場合、父母は通常息子の一人と同居し、食事の世話をしてもらう。同居の息子を除く他の息子らが父母の食費を負担し、同居の息子は炊事を担当する。養老糧の場合、父母の滞在は、輪流管飯とは対照的に、一つのところになかば恒久的になされ、その間の生活資材の供与の時期と質と量に関しては、厳密な協定が兄弟間で結ばれる。両制度の違いは【図 11】の如く整理できよう。

【図 11】(内田智雄：1956より作成)

	父母の住居	食費 と 炊事		期間	協定
養老糧	通常、息子の一人と同居	同居の息子以外で均等に	同居の息子が担当	恒久的	厳格に定める
輪流管飯	家屋を分割した場合、息子の一人と同居、または転々とする	当番の者が両方を担当する		1~5 日と短期間	厳格に定めない

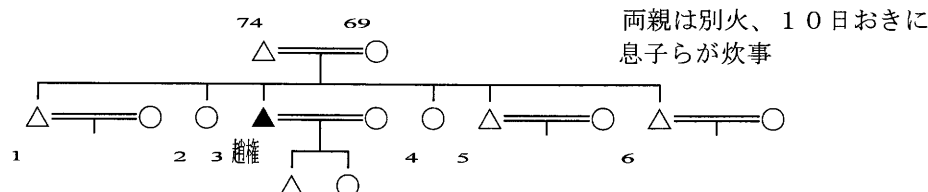
内田は、養老糧は輪流管飯に比べ、物的により明確に父母の生活を保証する方法であるということではできるが、父母の扶養そのことに関しては、本質的な差異はないように思われる、としている。確かに、均分という点では輪流管飯の方が徹底しているようにみえるものの、義務を均等に分担するという点では、両者とも同じである。形態は異なっているも、両制度の根底には、兄弟間の厳格な均分主義が貫かれている。但し、養老糧の場合、食糧は名目上父母に対して差し出されるものの、実質的には同居して炊事をする兄弟へ差し出されているといえる。従って、食糧の催促も父母自身からではなく、世話をする兄弟から出されるものと思われる。だとすると、この点において養老糧は輪流管飯とは構造的に異なるといえる。

分家後の父母の世話としては通常、この二つの方法のどちらかが選ばれるのであるが、内田がいくつかあげている事例の中には、この二つの方法が同時に行われている例がみえる。河北省良郷県呉店村における趙権氏ら四人兄弟の場合がそうであるが、内田が引いている答えだけでは不明な点があるので、この部分が収録されている『中国農村慣行調査』第五巻をもとに、この事例を再構成してみたい(中国農村慣行調査刊行会 1952-58 五巻：475-477)。

兄弟の中に怠け者がいて、そのままだと家が傾くといので、民国21(1932)年、

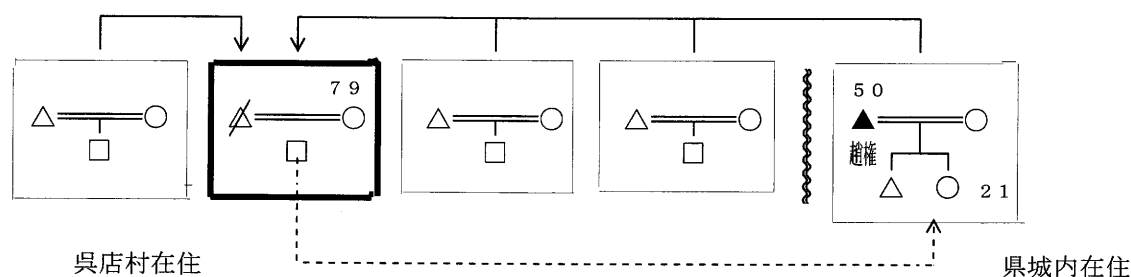
(内田はこの点を引いていない) 従って趙権氏が当番の時は、同居しながらも趙権氏の妻が父母の竈のところへ行って炊事をしたのであろう。父母と趙権氏の家族がいっしょに食べたのかどうかは不明だが、炊事を別にしていたとしたら、別々に食べていた可能性が強い。分家の翌年、父母はそれぞれ75才、70才と高齢であった。また特に趙権氏と仲が悪かったようにも読み取れない。別に食べていたとしてもその理由は不明である。

分家翌年 (1933年)



調査当時（1942年）

1ヶ月おきに炊事しに行く

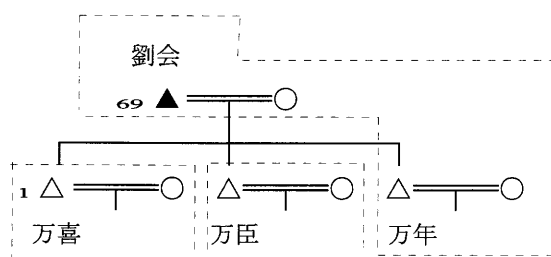


- 132 -

的なものになっている。

内田の挙げている事例には、丁度この趙権氏とは逆の例が含まれている。河北省昌黎県侯家營の劉会氏の場合がそれである。劉会夫婦は、家屋を含めて分家した後、3人の息子のうち三男の万年と同居しているが、先の趙権氏の父母とは違って別な竈をもっていない。3人の兄弟間で2日間の輪流管飯をしているので、父母は同居の万年の当番の時は万年の家族と食べ、他の兄弟の当番の時には彼らのところへ行って食べるという。これは趙権氏の例とは対照的に、息子の一人と同居しながらも、養老糧でなく輪流管飯の方を取り、なおかつ当番の息子のところへ食べに行く例であるが、輪流管飯のバリエーションと考えれば、さほど珍しい例ではなかろう。

【図13】



さて、輪流管飯と養老糧の二つの制度にオーバーラップするものに、養老地の制度がある。これは父母が分家の際、自分達のために一定の土地を取っておくものである。ただし実際には、父母は老齢のため自ら耕作することはあまりせず、多くの場合、息子らに均等に小作させる。この場合、父母は小作料を取る代わりに、子供らに養老糧として出させたり、また輪流管飯をしてもらうわけである。養老地を必ず均等に兄弟間に小作させなければならぬわけはここにある。養老地での収穫は、養老糧として出す以外は息子のものとなる。

もっとも、全ての父母が養老地を残すわけではなく、養老地をともしない養老糧や輪流管飯の場合もある。多くの場合、父母は養老地を残すが、これはある程度の土地を持っていないとできないことである。ある農民の「貧しい家では輪流、財産ある家では養老地」という返答はこれを裏付けるものであるが、内田は、分家後における父母の生活の仕方は、その家庭や家族のさまざまな条件によって左右されるとしている。なお、養老地は、父母の死後、父母が生前どの息子と同居したかにかかわらず、兄弟間で再び均等に分割される。

ところで、内田は引いていないが、養老地に関しては、先の劉会氏による返答が『中国農村慣行調査』に報告されている。劉会氏は15畝の土地を持っており、これを5畝ずつ分けて3人の息子に耕作させている。その対価は「子供の家で食べているから何ももらっていない」といい、小遣いは「打鉄しているからある」と答えている。また養老地の15畝は「息子の家で食べているから他へ貸せるはずがない」し、子供の家で食べないで他人に貸し小作料で食べようにも「典にしてもそれだけでは食えない」と答えている。これなどは、息子側の優位な力関係を示している発言である。しかしその一方で、養老地は「売りたいければ売る」と答え、その時子供に「相談はする」が「子供は反対できない」という。さらにその土地を売って「その金で食べ、金がなくなったらまた子供の家で食べる」とい

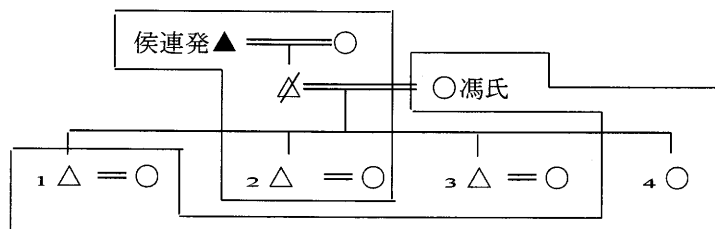
い、その場合、子供の方でもう食べさせないということはなく、「土地はなくても養わねばならない」と答えている。親が自から養老地を売る例は「ないことはない」という。(第五巻:100-101) これらの答えは、先の答えとは反対に親側の優位な力関係を示しているが、親が自ら養老地を売った例を聞かれても挙げられないところを見ると、実際にはやはりほとんどあり得ないのではなかろうか。こうした答えには息子に対する親の規範的な考えが十分に反映されているが、実際には、分家後の力関係は息子の側の方が優位に立っていたのではないかと想像される。このような分家後の父母と息子らの間の、規範的な関係と現実の力関係との微妙なズレは、輪流管飯の質的な面を理解する上でも重要なポイントである。

最後に内田の研究をもとに、輪流管飯の名称、父母の住居、輪流の期間と順番について、そのバリエーションを整理してみたい。輪流管飯は別に「輪流養活」とか、「輪流著喫」などとも呼ばれる。仁井田は「輪戸飯」ともよばれる例を引いている(仁井田1956:127)。

分家後の父母の住居であるが、多くの場合、分家の際の手続きの煩わしさから、家屋も均等に息子らに分け与えるのは前述の通りであるが、この場合、父母のみが別に自分たちだけで暮らす例は少なく、通常、息子のうちの一人と同居する。分家後も、父母は老家とか老宅子とか呼ばれ、もともと住んでいた家にそのまま残る場合がある。父母の住むのは正房(北房)であり、東西の廂房と違って内容、外観ともに比較的完備したものであることが多い。この場合は、住宅そのものの位階的な差異によって住居の選択がなされるわけであるが、他方、息子家族らとの感情的条件を考慮して、父母の住居が選定される場合もある。後者の場合、長男と、あるいは二、三男と、そして末子と、三つの選択がある。規範としては長男との同居が求められているにしても、実際には、例えば、長男は年を取っているだけ子供が多くて煩わしいので同居せぬとか、三男の妻と一番折り合いがいいから彼らと同居するとか、あるいは親の人情として末子をかわいがる故に末子夫婦と同居する、といった例もみられる。

特に末子が未婚であれば、息子の妻との関係を考える必要がなく、父母にとっては気がやすまるわけである。なかには、河北省昌黎県侯家營の侯連發夫婦の如く、世代によって同居する息子が異なる場合もある(内田1956:275)。

【図14】



3人の孫たちの分家により、馮氏と孫娘は長孫のところへ、侯連發夫婦は次孫と同居

ちなみに、仁井田は、未婚子女がいながら息子らが分家した場合、未婚子女は父母とともに生活し、輪流管飯を受けるときも、父母とともに兄弟の家を巡回する例をあげている(仁井田1956:127)。

輪流管飯において、父母が移動するか否かであるが、内田は二つの異なる返答を引いている。即ち、ある農民は父母が同一院子でなく離れていたら「まるい容器を求めて、それに入れて持っていく」と答えているが、別な農民は「同じ院子におれば父母のところへ食物をもって行く。別な所におれば子供の家に呼ぶ」と、逆に答えている。これにより、父母が移動するか否かは、同一院子に住むか否かとは関係のないことがわかる。

つぎに、輪流の期間であるが、兄弟2人の時は1日もしくは5日ずつ。3人兄弟ならば1日、2日、3日、4日、5日となるが、5日以上は無い。それは兄弟3人協議の上で決めるとのこと。5日以上はない理由として「良い子は父母に良いものを食べさすが、長くなると父母が厭うから短くて交替する」と答えている。これに対し内田は、輪流管飯の期間が短いのは、管飯が長期にわたることによって、自然に父母が粗略にされると感じるようになるのを恐れるためであること、そしてその期間の決定は、父母の意思や命令によるものであることが知られる、としている（内田1956：262）。

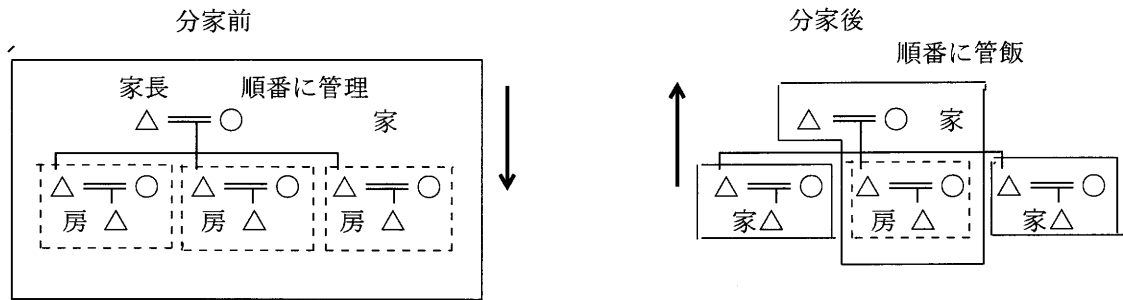
このように輪流の期間は、5日以内と短いのが一般的であるが、中には「兄弟二人の時は長男半月、次男半月というように親の世話をする」という如く、5日を越える場合もある。また先の良郷県呉店村における趙権氏ら4人兄弟の場合の如く、4人とも村にいた時は10日ずつ、趙権氏が県城内に移転してからは、世話をしに戻る妻の便宜を考えてか1ヶ月ずつというふうに、例外的に長いものもある。最後に、兄弟間で輪流する順番であるが、これは「兄、二男、三男の順」に行われる。

以上、本論の主旨にそって、内田の論点を整理しつつ、いくつかの問題点をあげてきたが、ここでこれらの事例を分析した内田の文脈について触れておきたい。それは共同体としての家は、分家によって完全に解体するものではなく、当面の問題として父母の生養が、将来の問題として死喪および養老地の再分割の問題が残されるのであり、その意味では分家は家の第一次的な分裂ではあっても、究極的な解体ではないというものであり、内田の分析もこの論旨の中に位置づけられるべきものである。この点に関しては仁井田も同様である。

ところで、この内田および仁井田の論旨は、ある意味では、分家前と分家後にみえる家の連続性の指摘とみることができよう。この連続性は、誰が食事を作るか、という点においても実はみられるものである。すなわち、分家後の輪流管飯だけに目をやるのではなく、分家前の拡大家族内における各房の食事の当番制からみてみれば、輪流管飯も実は分家前の各房の当番制の延長にすぎない。しかも分家前でも、父母は家計を握り、母は息子の妻らを台所で指揮していたとはいえ、実際には当番に当たった妻の作った食事食べていたわけである。従って、誰が食事を作るかという観点からいえば、分家前、分家後に違いはみられないわけである。このへんに、その将来の結果を予知はしながらも、父母に分家を潔く認めさせてしまう一つの理由があるのではないだろうか。

しかしながら、分家は、【図5】の如く、食事を作る単位を変えることはないものの、家計の管理者を逆転させる。父母は管理する立場から、逆に食べさせてもらう立場に変わる。「輪流管飯」の「管飯」は「管理做饭」を意味し、文字通り管理する人間が逆転する。

【図 15】



そしてこのことは、必ずしも、分家後の父母が親孝行な息子らに世話してもらいながら余生を楽しむ、といった理想的なものではないことを示している。また、分家後も食事を作る単位が変わらないということは、全体の構造には大きな変化がないことを意味している。【図 5】の如く、変化する点は、分家後はそれぞれの房が家に昇格すること、そのうちの一つの家は父母と同居するため直系家族として再スタートする、といった点であろう。

2) 1950-70年代台湾の農・漁村における情況

以上の議論を踏まえた上で、次ぎに台湾における人類学者の調査報告をみてみたい。台湾の事例を取り上げるのは、他地域に比べ、分家に関する調査報告が豊富に存在するからである。1930年代の華北農村と、1950-70年代の台湾の農・漁村とでは、地域も時代も大きく異なるが、分家制度や父母の扶養制度は、基本的になんら変わっておらず、むしろその連続性に驚かされる。

台湾における、アメリカ人の人類学者による民族誌は多くあるものの、分家後の父母の世話に関して論じたものは、意外にもほとんどない。その一つの理由としては、彼ら自身の社会には老人問題が存在しても、対照とする中国社会ではそれが問題とは見えず、彼等の視野から老人のことが消えてしまったことが考えられる。こうした中でこの点に言及しているものに、ギャリンの *Hsin Hsing* (1966) がある。これはアメリカの人類学者による台湾における最初の民族誌ということで、生活のさまざまな面に関心が寄せられたためであろう。

一方、この問題に関して言及、論考している台湾の人類学者による研究としては、古くは王崧興の『亀山島』(1967) があるが、近年、若手研究者による新しい研究がいくつか出てきている。分家と財産、継承の問題を扱っている許嘉明、宋龍生らの研究がそれである。これらは、それぞれの問題意識の中で分家後の父母の食事の世話について論じており、戦前の華北における日本人の研究とは、やや観点が異なるが、逆に華北における研究にはみられない新しい視点が提示されている。

まず、ギャリンが1957-58年に調査を行った台湾中部、新興村の例からみてみたい。新興村は大家族の占める割合が5%と少ないせいか、大家族内での各房による食事の支度の輪流制については触れていない。この点は、分家後の食事の世話の仕方と構造的に表裏をなすものなので後で再び論じるが、この視点を欠いたためか、彼は分家後の父

母の食事の世話をめぐる兄弟の輪流制については、一つだけしか事例をあげていない。

即ち、分家に関する記述のところで、ギャリンは、分家の際父母は通常僅かな土地を保持するが、(そうでない場合には) 10～15日の期間で息子らから輪流で世話をうけるとし、人々の批判や親孝行 (Filial Piety) から、兄弟らは父母の世話という義務を果たさぬことはほとんどない、という文脈において、兄弟のうちの一人が家族揃って台北に移った場合の事例をあげている。その息子は1ヶ月単位で父母の食事の世話をする義務を果たせぬわけであるが、他の兄弟らは彼の分担を肩代わりするのを拒否した。従って父母は彼の当番の月は、食費は彼から送ってもらうものの、自分で炊事しなければならなかった。

この例は、ギャリンのこのような全兄弟が親孝行の義務を果たす、ということよりも、むしろ兄弟の一人がどこへ移転しようと、他の兄弟は彼に分担義務を果たすよう要求する、ということを示している。そこにみられるのは、人々の批判を恐れる目や、親孝行イデオロギーではなく、兄弟間の義務分担にみられる執拗なまでの均分主義である。なお、1ヶ月という期間は先の趙権氏ら四人兄弟の場合と同じで、この場合もやはり兄弟の一人が遠方に移転したための措置であろう。

なお、ギャリンは、分家後、新しい竈が設置されるまでの過渡的な段階をいくつかあげている。家の大きなレンガ製の竈は通常、長男に渡るが、他の兄弟らは自分の竈ができあがるまで、炭の小さなコンロを使う。また時には自分らが完全に新しい家に落ち着くまで、前の家の竈を使わせてもらうこともあるという。(Gallin 1966: 144) 分家のプロセスは、このように段階的なもので、この点は、後述する宋龍生の研究でも強調されている。

王崧興は『亀山島—漢人漁村社会之研究』(1967)の第三章、社会生活において、同島における家族について詳細に記述しているが、当然ながらこの中に、分家後の父母の食事についての報告がある。

家族単位の主要な基準は共食であり、土地の人はこれを「一口竈」と呼ぶが、息子らが結婚して竈を分かつと、人々は「分随人食」とこれと呼んでもはや一つの家族とは認めなくなるとし、「分随人食」後の父母の食事に関しては、どのような形態をとるにせよ、父母の供養は兄弟間で均分されるのが原則であるとし、同島の家族89戸のうち、子供がすでに結婚しているケースを一つ一つ紹介している。

王崧興の目的は家族構成の類型化にあるが、子供らがすでに結婚している事例をあげる理由として彼は、年老いた父母の帰属は家族構成の形式によって決まるからであるとしている。輪流管飯ではなく輪流喫飯という表現を用いる点も含め、王崧興の事例研究や類型論は父母の立場から論じられているのが特徴的である。事例を紹介する前に、まず類型論をみてみたい。

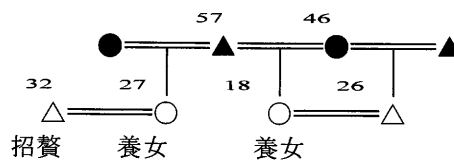
A型は住民にとって比較的良いとされているが、子供は二人以上の場合が多いので、実際の数はい少ない。従ってB・C型のケースが多いが、B型はC型の前身といえる。両者への転換は分家を境として起こり、その中心も、父母から子供に移行する。そしてC型の場合に父母の世話の問題がでてくるのであるが、王崧興は世話のされかたによってC型をさらに五つに分けている。

- | | | |
|-----|---|---------------------------|
| A型 | — | 一子のみですでに結婚（娘の場合は招贅） |
| B型 | — | 長子のみ結婚（長女なら招贅）他の兄弟は未婚、分家前 |
| C型 | — | 子供が二人以上いてすでに結婚、分家後 |
| C1型 | — | 輪流喫飯（10～15日で） |
| C2型 | — | 父と母が別々に子供らと同居 |
| C3型 | — | 一子と同居し、他の子供らが米、金を送る |
| C4型 | — | 自立、自炊 |
| C5型 | — | 自立、任意の子のところで食べる |

このC型に分類される事例のいくつかをみてみたい。まず、輪流喫飯のC1型に当る事例であるが、子供の間を一定の日数輪流喫飯するという定式通りのケースはむしろ少なく、変則的な事例が多い。

〔M15：57夫婦〕（本文中の話者番号、以下同）の場合は、父母のうち父のみ二子の間を輪流する例である。父母とも再婚で、再婚後、養女（18才）を取るが、彼女は母の前夫との実子（26才）と結婚した。父は2人の子のあいだを10日おきに輪食しているが、母の方は後夫の養女のところでは食べにくいので、前夫との実子のところで食べている。

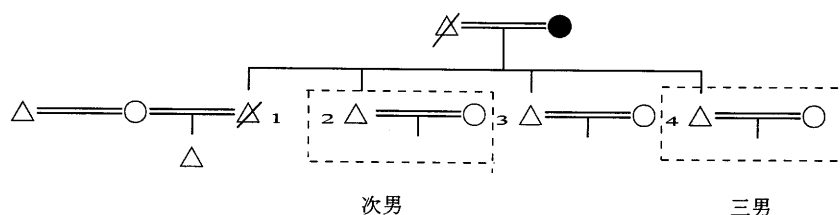
【図16】



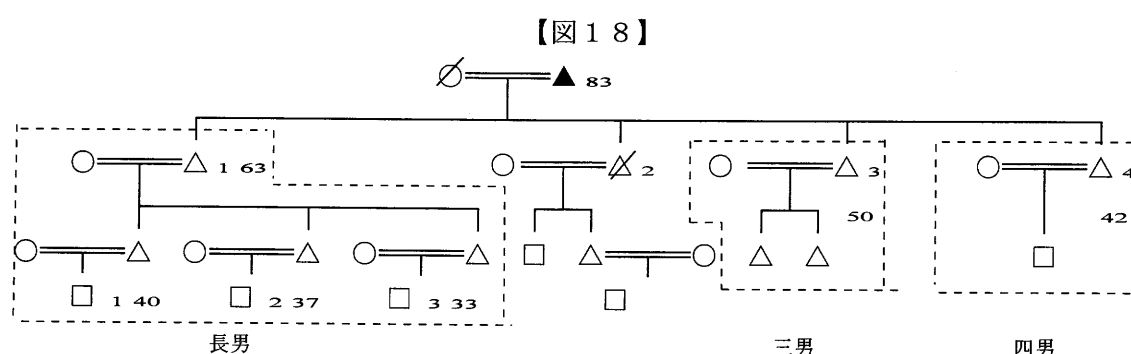
ちなみに、両家は共同で豚を飼育しているが、その方法は「豚随人喫」、すなわち父の輪食にともなって豚も10日おきに輪流飼育しているという。また、父は廬主であり、朝晩必ず廟にいて、焼香し茶を供えているが、父が不在の場合は、輪食当番の家が廬主の責任を代行する。母の方は実子の方の家事のみ手伝うが、父の方は両方の家に対して同じように気をくばっている。というのは、父にとっては両家とも養女であり、自分の死後誰からも供養されなくなるのを恐れているからである。父は九千余元の蓄えがあり、自己の葬式費用の他、2人の養女にやる金を残しているという。

〔F28：69〕の場合は、兄弟が均等にその義務を果たしていない例である。長男は死亡し、その嫁も再婚して家を離れた。また、三男は経済状況がよくなり、その嫁もひどいので、母は二男と四男の間を1ヶ月単位で輪食している。四男の家で食べている時、三男の嫁が時々おかずを作って持ってくる。長男の子供は、新年や節日には肉を持ってくるなど祖母に敬意を払うという。

【図17】



〔M72：83及びM74：63夫婦〕の場合は、四世代にわたる構成で、二重の輪流喫飯の例である。第二世代の次男は頭城に養子にやり、そこで家庭をもうけたが、十数年前に亡くなり、4、5年前に遺族は同島に戻ってきている。第一世代の83才になる父は、この次男を除き、1～10日を長男、10～20日を三男、21～30日を四男のところで、というように、3人の息子のところを10日間ずつ輪食している。ところで63才になる長男自身も、10日間ずつ3人の子供の家で輪食している。従って長男のところで食べる場合、実質的には孫のところで食べることになる。図には略されているが、長男の長子には第五世代がいるらしく、3ヶ月に一回ごとの1～10日の間には、五世代同堂の家族が出現するという。



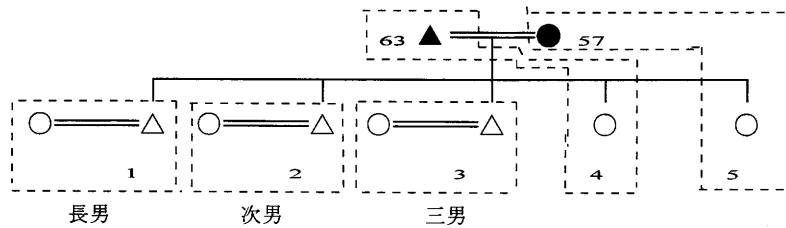
〔M79：77〕の場合は、4人兄弟のうちの一人だけが養老糧を送っている例である。母は15日おきに子供の家で輪食しているが、58才になる長男は宜蘭にいて不在がちなため、四男に米や肉を送って代わってやってもらっている。従って母が四男のところで食べる日数は、倍の1ヶ月になる。

次に、夫婦が別々に子供の世話になるC2型の例をみてみたい。〔M37：66夫婦〕には2人の子があり、父は長男と、母は次男と住んでいる。夫婦とも私房銭を持っておらず、両家の家事をせっせと手伝っているという。

〔M68：63夫婦〕の場合には3人の子がおり、三男はまだ学生である。父は2～30万円の現金を持っていた。父は長男と、母は次男と同居したが、父の死後、母はそのまま次男のところに同居している。

〔M48：63夫婦〕の場合も父母別々だが、これに未婚の娘らがペアとなっている例である。分家後、入贅の父は未婚の長女と、母は未婚の次女とペアを組んで、それぞれ三男、次男のところで食事をする。長男は子供も多く経済状況もよくないので、食事は出さぬが、父母と2人の娘は長男のところで寝泊まりしている。人の話によると、長男は母方の姓を受け継いでいるので、父母の両方の世話をみる必要がないとのことである。2人の娘は食事をするそれぞれの家で家事を手伝う。

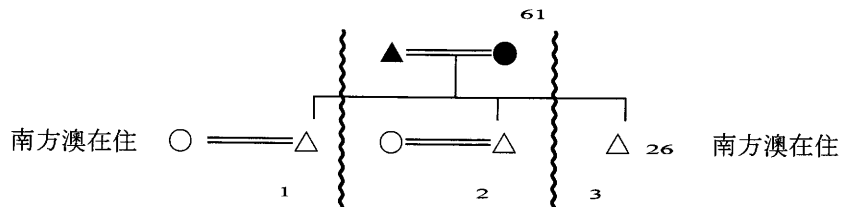
【図 19】



次に、一子と同居し、他の子が米、金を送るC3型の例をみてみたい。[F21:69]の場合、母は未婚の末子をかわいがり、その子と同居し、長男は毎月弟に150元送る。しかし長男はこんなに送る必要ないだろうと不満の意を表しているという。

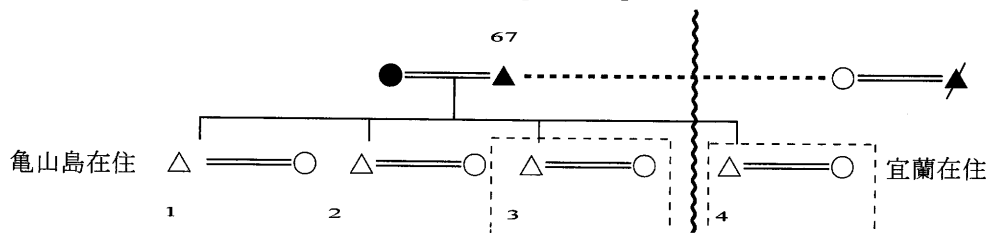
次に、父母自ら自炊する、C4型の例をみてみたい。[F58:61]の場合、長男、次男とも他家へ入贅し、次男夫婦は同島に住んでいるが、長男夫婦は南方澳に住んでおり、二人は「輪米」方式で母を養っている。次男は直接米を届けるが、南方澳にいる長男は現金を届ける。26才になる三男も南方澳に働きにでていますが、孝順で母に送金しているという。母は他人に耕作させている土地を持っており、これで将来の葬式費用に当てるといふ。

【図 20】



最後に、父母が自立し、任意の子のところで食べる、C5型の例をみてみたい。[M44:67]の場合、父は島で一、二の金持ちで、数十万円の現金を持っているため、子供たちから軽視をうけることはない。最近宜蘭にいる寡婦と交際するようになり、同島と宜蘭の間を往復している。宜蘭では、宜蘭に移り住んでいる四男のところで、島に帰った時には、三男のところに住んで食事する。というのは、長男の嫁は家事がへたで、次男の嫁とは折り合いが悪いからである。三男、四男のところで食事をする時には、父は現金でその家計を補ったり、食物を買ってくるという。

【図 21】



以上、王崧興の報告している事例のいくつかを紹介してみたが、現実にはさまざまなバリエーションがあることが分かる。こうした複雑さは、養女や再婚といった家族構成そのものの複雑さによるが、この他、息子の嫁との関係とか、息子が他所へ移転していることなどもその要素としてあげられる。こうしてみると、華北の事例研究のところで整理したパターンはかなり原則的なものであり、実際には華北においても台湾同様、さまざまなバリエーションが存在していたことが想像される。

一方、許嘉明も、「瓦礫庄之分家與繼承」（1971）という論文のなかで、分家後の父母の食事の世話について言及している。これは1968～69年に調査された、雲林県麥寮郷瓦礫庄におけるケース・スタディーで、分家の原因、過程と繼承の問題がその主題であるが、当然、分家後の父母の食事の世話の問題も含まれている。許嘉明は、亀山島や他の地域では輪流奉養の例が多いが、瓦礫では逆に輪食制の例は少ないとし、瓦礫にみられる父母の世話の仕方を五つに分類し、合わせてその頻度をだしている。

(一) 輪流奉養	3例／20例（計算上は19、以下同じ）
(二) 固定奉養	5例／20例
(三) 夫婦分開	3例／20例
(四) 父母自立	3例／20例
(五) 未婚子女と生活	5例／20例

(一)の輪流奉養は俗に「喫伙頭」（台湾語）ともいう。一般に、輪食は長男からはじめる。輪流奉養の例は村に三つで、そのうちの二つは10日、もう一つは12日単位でおこなっている。陳安治氏の報告によると贅婿も輪流奉養者に加わるということであるが、瓦礫庄では、贅婿は分家の際に基本的に財産分割を受けないので、その妻の父母を奉養する義務はないとしている。輪流奉養の一つの特徴は養老地（福建語で老本という）は実際上は父母の手に留められるものではなく、輪流奉養する息子らがこれを均等に分けて耕作し、その代価を父母に払う。従って、輪流奉養の父母は地主のようなもので、息子らは、父母の「佃農」（小作人）のようなものだといわれている。

(二)の固定奉養は、父母が子供のうちの一人を選び、共に生活するもので、この例は5つある。通常、固定奉養の場合、父母の老本は同居の息子の土地と一緒になる。自由に同居する息子を選べる状況下では、父母は比較的末子を選ぶ傾向にあるが、実際には息子らの孝心と、父母との関係には大差がなく、当事者の生活上の都合が最優先されるという。

(三)の夫婦分開は、夫婦が別々に息子のところに世話になるものである。夫婦が別々になるというのは、本来道理に反するものであるが、このような例は3つあり、ある者は固定奉養、ある者は輪流奉養を受けている。このうち二つは夫に妾がおり、分家後夫は妾と、妻は息子らと同居しているというケースである。残りの一ケースは特殊で、夫婦には2人の息子がいて輪流奉養を行うことを決定したが、母の方は夫と一緒に輪流奉養を受けながら、次男の世話になった。まもなくして父も自分だけ輪流奉養を受けるのがいやになり、母と一緒に次男の世話になった。しかし長男がこれでは面子がつぶれてしまうと、父と相談し、再び父のみ一人で輪流奉養をうけることになったという。

(四)の父母自立は、父母が分家の際に自分らのために残しておいた土地を耕作し、自

分家で生活するものである。この方式は息子も親不孝とみなされ、父母も孤独であるため多くはみられないが、村には3つの例がある。このうち2つは、母と嫁の仲が悪く、もう一つは、父が息子らと一緒に生活しても引き合わないとなしたためである。

(五)の未婚子女と生活するというのは、分家の際に未婚の子女がいる場合、父母が彼らと一緒に生活するもので、このような例は5つある。

許嘉明は以上をまとめて、瓦礫には固定奉養と未婚子女との同居の例が最も多く、後者の数が多いことは、分家の時期が徐々に早まっていることを示している、としている。また輪流奉養が少なく、固定奉養の例が多いのは、養老地と関係があり、養老地をともなわぬ輪流奉養の場合には父母は息子らの顔色をうかがわなければならないのに対し、養老地を持っていれば息子らの孝心を得やすく、父母の尊厳も保てるからであるとしている。

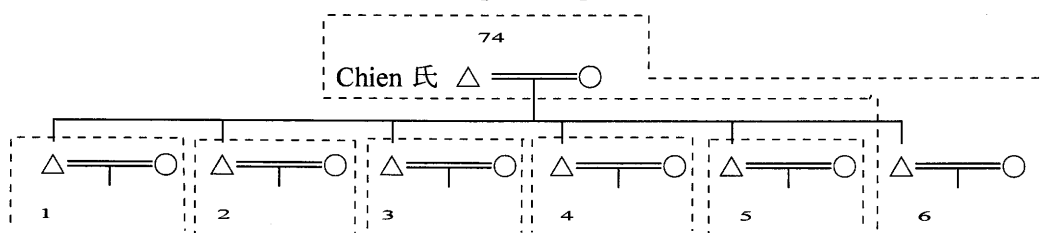
最後に、分家と財産の関係を論じた Sun, Lung-sheng (宋龍生)の事例研究をみてみたい。彼は 'Property and Family Division' (1981) という論文において、台北盆地の農村における事例を挙げながら分析を行っているが、その際、分割される財産が父母自身の努力によって得られたものであるか、それとも祖父から受け継がれたものであるかの違いに注目し、この点から中国の分家にみられる質的な差異に関し、重要な指摘をおこなっている。

宋龍生は、裕福な家が養老地を残すか否かは、その土地が先代から相続したものか、自分で得たものかにも関係してくるとしている。即ち、自分で得たものであれば、それを養老地として残すことに絶対の権利を持ち、売却することさえできるという。通常、裕福な家では、分家の際し、息子らの負担にならぬよう、養老地を残すが、中には息子らが快く世話を引き受けてくれるだろうと考え、養老地を残さぬ父母もいる。ところが息子の方では必ずしもそのようには考えず、特に息子の妻の中には、養老地のない父母は「荷物」とであると公言する者もいるという。従って養老地を残さぬ父母は賭けをするようなものだともいわれている。なお宋氏は、父母の死後に分家が行われた場合、土地という財産は出自ラインに属するため、母親には養老地が残されないとしている。この場合、母の世話は息子らの肩に直接かかることになる。

宋龍生が挙げている最初の事例は、家長である Chien 氏自身が働いて得た土地を持っている場合である。この事例は分家の過程の一段階で、家屋は分散しているものの、まだ経済的には家としての統一を保っている状態のものである。

1972年当時、Chien 氏は74才で、1931年に父より0.4甲(1甲は0.969ヘクタール)を相続し、後に2甲の土地を自ら働いて得ている。Chien 氏とその妻は6番めの息子夫婦と住み、他の息子らはそれぞれ別のところに住んでいる。Chien 氏は息子らに0.4甲ずつ耕作する権利をあたえているが、店を経営したりしている息子らもいるので、実際に0.4甲耕作しているのは二、三男だけで、長男は0.1甲、四男は0.15甲、五男は0.1甲耕作している。Chien 氏はほかに四男に0.4甲貸し、その収益を家の非常時や祖先祭祀のための費用に当てている。残りの0.85甲は家全体のものとし、ここから米や野菜を得ている。全ての息子はこの0.85甲のうち自分の分担に責任を持つ。

【図 2 2】



Chien 氏は朝食と夕食を同居している末子家で食べるが、昼食は雑貨屋を営んでいる四男のところである。そこだと友人と話ながら食べられるからである。しかし Chien 氏がいうには、彼にとっては全てが彼の家であり、どの息子のところでも食べられるとのこと。一方、息子らは自分の住む家屋のみを自分の家 (home) と考えている。Chien 氏は家共通の金を管理し、分家前の統合された家としての良い点を享受する一方、息子らには独立と強調を求めているという (Sung 1981 : 368-369)。

これは、分家が完了する前の過渡的な段階の例であるが、父が2甲の土地を自分で得ていることからくる強みと、分家が完了しない限り、息子の家屋が分散していようと自分の家であり、その証としてどこでも食事をしようと思えばできる、という点に注目したい。

次に、これとは逆に、財産を祖父から相続することによって得た、Chan 氏の事例をみてみたい。相続によって得た土地のせいか、Chan 氏は養老地を残さなかった。彼には5人の子供がおり、彼らは1971年に、父の財産の分割を求めた。父は拒否し、裁判ざたとなったが、裁判所で扱うべき問題ではないとされた。結局、地元の指導者らによって分家するよう勧められ、一方子供らも父母の世話を交替することを約した。Chan 氏は養老地を残す必要がないと考えてすべての土地を分け与えた。しかし Chan 氏がいうには、一度父が家財の管理権を失うと、家の中でも力を失い、遅かれ早かれ子供らの「荷物」になってしまうという。子供に食わせるのと、食わせてもらうのとは同じではなく、実際に子供らのところで食べてみれば、彼らに親切にするよりもされることの方がいかに難しいかが分かるという。親はもはやボスではなく、子供らが呼んでくれた時だけ行って食べることができる。その上、当番の子供も、世話する期間が過ぎたら直ちに次のところへ行ってくれないかと思っているとのこと。宋龍生はこれを結んで、父は社会的責任と自分の家系を続けたいという自己の利益から子供を育てるが、子にとって親孝行は社会的責任ではあっても、自己の利益にはならぬものである、としている (Sung 1981 : 372-373)。

3) 分家制度と父母の食事の世話

以上、台湾におけるいくつかの事例をみてきたが、亀山島の例の特殊性としては、漁村ということで、農村ほど土地が重要な位置を占めていないことが挙げられる。したがって、養老地を残すことは、農村ほどは制度化されていない。しかしながら、事例にもあるよう

に、たとえ土地を持たなくとも、多額の現金を持っていることは親にとっては大きな強みであり、親が自分のものとして留めておく財産は、かならずしも土地である必要はないことを示している。

また、いくつかの事例にみられるように、同居の父母や娘がその家に家事を積極的に手伝うという報告も興味深い。そこから読み取れるのは、親の世話をするというよりは、家事の分担による家族経済の高率化であり、親との同居には、プラスの面もあることを示している。

さて、王崧興のC1型～C5型の区分は必ずしも構造的な分類とはいえない。財産、住居、食事の各パラダイムを含めた類型化は後で再びふれるが、ここで先の華北農村での事例研究と照らし合わせてみたい。C1型は輪流管飯で問題ないが、C2型、C3型は一子と同居し、養老糧を受けるものに含めることができよう。C4型、C5型は自立という点では同じであるが、C5型は自炊しない限り、輪流管飯の変形とみなすこともできよう。親の立場の強さからいったらC5型が一番であろうが、それでも事例のように、世話になる子供には資金援助しており、親の立場が強いとはいえ、親子の微妙な力関係を示している。逆に世話になるのが養女夫婦の場合には、親は自らの葬式費用の他、子にも金を残すなど、その苦労がうかがえる。

王崧興は各類型の頻度を出しておらず、また事例も全て掲載しているわけではないので、正確な頻度を出すのは難しい。しかし王崧興自身の事例のまとめでは、C1型－6戸、C2型－6戸、C3型－2戸、C4型－3戸、C5型－1戸となっており、C1型（輪流管飯）とC2型（父母が別々に子と同居）の頻度が高くなっていることがうかがえる。C3型の養老糧が少ないのはやはり漁村ということによろう。

次にみた、許嘉明の分類も必ずしも構造的なものとはいえない。（一）の輪流奉養は問題ないが、（二）の固定奉養は、先の王崧興の分類でいうとC3型の一子と同居し他の息子らが米や金を送る方式に近いが、許嘉明は他の息子らの養老糧についてはふれていない。また父母の養老地が同居の息子の土地に加わるという点も、今までの事例にはみられなかったことあるが、詳しくは述べられていない。（三）の夫婦分開は王崧興の分類ではC2型に当るが、許嘉明の報告ではその具体的な理由が付されている。この夫婦分開というのは、住居や食事のパラダイムとは異なるもので、理論的には住居や食事のパラダイムとオーバーラップするものである。華北での事例研究では一つの独立した類型としては扱われることがなかった。一方、中国人である王崧興や許嘉明がともにこれを一つの類型として扱っているのは興味深い。これは恐らく、中国人にとっては規範に反するものであるだけに、両氏の目を強く引いたためであろう。（四）の父母自立は王崧興の分類ではC4型、C4型に当るが、同じ自立でもC4型に近いようである。（五）の未婚子女と生活というのは、王崧興は華北での事例研究同様、未婚子女の有無を分類基準としていないため、相応するものがない。

まとめとして許嘉明は、輪流奉養が固定奉養よりも好まれぬ理由として、養老地の存在を挙げている。まとめでは、あたかも輪流奉養には養老地がない、としているようであるが、（一）の輪流奉養の説明のところでは、養老地を息子に耕作させている父母は地主のようなものであるとしており、矛盾する。これは分類の際に養老地の有無を明確にせず、輪食か固定かで分類したためであろう。輪食よりは固定の方が親にとっては便利であるこ

とは確かであるが、息子との力関係でいうと、より本質的なのは土地なり現金などの財産を親が分家後も所持しているか否かにあろう。

最後にみた、宋龍生のあげている事例は、重要な問題点を提起している。第一に、分割される土地が祖父から相続されたものか、あるいは父の努力によって得られたのか、という違いの重要性の指摘である。父が自ら働いて得た土地であれば、老本として残し得るし、そうであれば息子らに「荷物」として扱われる可能性は少ない。逆に祖父から相続した土地であれば、分割に際し父は息子らの要求を抑え切れぬ場合があろうし、その結果老本を残せなかった場合、Chan の例の如く、期待とははずれた待遇を受ける可能性が高まる。

この視点は、先にあげた昌黎県侯家営の農民、劉会氏の、養老地は「売りたいければ売る」という強気の答えを解釈する上で参考になる。劉会は明確に答えてはいないが、宋龍生の議論に従うなら、半分近い土地を自分で得ていることになる。劉会の父が亡くなるころに土地は「三十余畝」あったという。劉会には弟の劉合がおり、これを彼と半分に分けたものと思われる。ところで劉会が息子らに分家する前に土地は「三十余畝」あったと答えているから、劉会は父から相続した土地を倍に拡大した計算になる。もっとも劉会が土地を買ったと答えているのは、満州（営口）から帰った後買った「五畝」だけである。営口へは18歳のころに一度しか行っていないので、残りの十畝はそれ以降に買ったものと考えられる。いずれにせよ、この推測が正しいとすれば、宋龍生の論点の傍証となろう。

第二点は、父の死後分家が行われた場合、母は老本を持つことができない、という点である。これに関する報告は華北農村慣行調査の報告にはみられないが、父の死後、半分の養老糧を受け取った母の例としては、河北省良郷県呉店村の趙氏の事例があった。

第三点は、事例の Chan 氏の言葉にもある通り、分家を前後して父母と息子らの力関係が逆転することである。食事を誰が作るかという点に関しては、分家の前後で役割分担に一見変化がみられないものの、力関係が逆になる、と先に述べたが、Chan 氏はそのことを分家してはじめて実感したようである。

第四点は、この Chan 氏の如く、土地も自分の父から相続し、分家に際して養老地を残さなかった父母の場合、往々にして期待通りの待遇を受けることができない、という現実である。Chan 氏や宋龍生の述べる通り、息子を育てることと、父母を養うこととは構造的に同一ではない、ということに注意する必要がある。

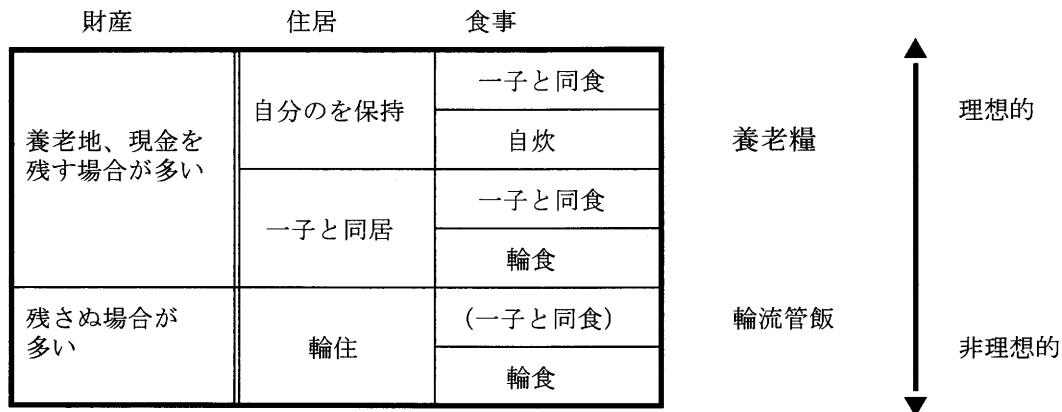
さて、以上の事例をふまえ、財産、住居、食事のパラダイムのマトリックスを整理したものが【図23】である。

このパラダイムは父母が二人とも健在で一緒に、あるいは片方が死去して一人で世話を受けることを前提としているが、実際には父母が別々に世話を受ける例もみられ、この場合には組合わせはさらに複雑になり得る。また父母に未婚の子女が加わることもあり得る。

（王崧興が挙げているC2型の[M48:63夫婦]の場合は、住居は一子と同居であるが、食事は父母だけでなく二人の未婚子女も父母とペアを組んで別々に二人の息子の世話になっている）

こうしてみると、分家後の父母の食事の世話に関しては、実にさまざまなバリエーションある事が分かる。と同時に、1930年代の河北・山東の農村と、1950-70年代台湾の農・漁村との間には、時代や地域が異なるにもかかわらず、基本的な構造において連続していることがみてとれる。

【図 2 3】財産、住居、食事のパラダイム



バリエーションの多さは、単に食事の世話を誰がするかという問題だけではなく、養老地を残すか否かといった財産の分割の問題、誰と居住するかといった住居の分割の問題が関係し、より複雑な組み合わせを生み出しているためである。さらには父母の死生など分家の過程における段階によっても事情が変化していく。また土地を有する農村と漁村とでも状況は違ひ、宋龍生が指摘するように、財産を残すにしても分割するにしても、その財産が誰によって得られたかによっても親子の力関係は違ってくる。

分家後の父母の食事の世話の問題は、拡大家族において生じる問題である。それ故、この問題は、分家前における拡大家族の構造から見ていく必要がある。拡大家族の内部における食事について詳しくみてきたのはこのためである。こうしてみると、分家前の各房による食事の輪番制と、分家後の父母の食事の輪番による世話とは、見事なまでの連続性を認めることができる。そしてこの背後にある原理は、徹底した兄弟間の均分主義である。これは分家前の食事当番の負担の均分化からはじまり、親の財産の均分相続に続き、分家後の親の世話の負担の均分化まで続いている。さらにいえば、祖先の位牌の兄弟間での輪番での祭祀が行われることすらある。但し、位牌の輪番は食事の世話の輪番とは連動せず、大晦日に次に祭祀する者が位牌を迎えに行く。従って輪番は、財産分割の比率に応じて年単位で行われる（植野 2000 : 169 - 173）。負担や相続の徹底した均分主義は、合理的ではあるが、話し合いでは決められぬ場合の最後の手段であり、中国社会を貫いている一つの重要な原理でもある。

マトリックスに整理したように、分家後の父母の食事の世話には、中国人が理想とするものから、必ずしも理想的ではないものまで存在する。儒教的な親孝行はあくまで規範であり、現実には必ずしもそれが実行されているわけではない。

この点に関し、リーヴィーは、郷紳層において老人は最高の衣食を与えられるとか、(Levy 1949 : 132) 食事も最初に出されるし、彼らの好みも留意されとしている (Levy 1949 : 145)。もちろん、これは分家前の状況であろうが、一般的な老人の場合、とりわけ分家後の老人の地位は、必ずしもリーヴィーの描くほど、親孝行によって支えられた理想的なものではない。

老人の地位に関しては、リーヴィー自身も見抜いている通り、年を取るということは一方で力を得ると同時に、一方でその老年故に力を失っていく過程でもある、(Levy 194

9 : 1 2 8) というのが最も実情をよく表していよう。そしてこの過程は、食事の仕方にも反映されているのである。

第五章 家庭における日常の食事（民国期～現代の共時的分析―民族誌から）

1 どこで食べるか

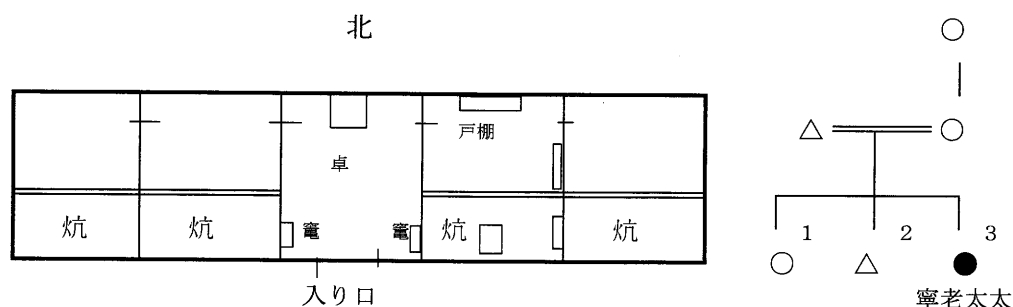
どこで食べるかといった問題は、次に述べる誰と食べるか、といった問題とも密接に関連する。しかもどこで誰と食べるかという共食単位の問題は、先述の拡大家族内における調理単位と対比して扱われるべき問題であり、中国の家族を食事方法から分析する上でも重要な問題を含んでいる。ここでは先ず、家屋の間取りを中心に、どこで食事がなされるかをみてみたい。

1) 食事の場所

家屋の構造と食事の場所に関して、日本人からみて興味深いのは、華北一帯にみられる「炕」（オンドル）の存在である。華中や華南の中国人と異なり、華北の炕のある地方の中国人は、炕の上での生活が多くのウェイトを占める。炕は睡眠や休息の場ばかりではなく、食事の場でもある。炕の上では「炕卓」と呼ばれる低いちゃぶ台のようなものを使い、平座して食べる。従って、炕のある地方の中国人は、いまだに平座の習慣を残している。椅子座しかない華中や華南の中国人は日本人のようにあぐらをかくことができないが、炕のある地方の中国人はできるのである。華中の漢人からみれば、華北は辺境故に古い習慣を残している、という意識であろうが、この点では朝鮮半島や日本も同様にみられているようである。逆にいえば、華北の炕での食事は、単に中国国内のバリエーションとしてではなく、広く東アジア世界の歴史地理的な視点の中で論ぜられるべき問題でもある（注1）。

最初の事例は、ブルーイトがまとめた寧老太太の自伝、*A Daughter of Han*（1945）にみえる、寧老太太の実家である。実家である許家は、山東省 Penglai にあり、これは1867年当時の話である。間取り図はないが、記述から再構成すると以下になる。また当時の家族構成も再構成してみた。

【図1】



五部屋のうち中心にある部屋は、祭場兼台所であり、共同の部屋になっている。祖先祭祀の日には神の掛け軸が正面奥の壁に掛けられ、正月には机の上に祖先の位牌がおかれる。東西の部屋側には竈があり、日常の食事はここで作られる（後の記述からして普段は東側の竈が使われているようである）。東側の竈の上の壁には竈神の絵が貼られている。

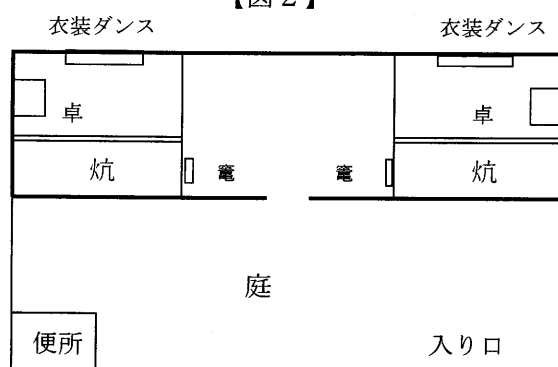
東側の部屋は両親の部屋であるが、家族の居間にもなっている。部屋の南側半分には泥とレンガで作られた炕がある。高さは2.5フィート（75 cm）で、竈からの煙が其の下をくぐり抜ける。炕は冬の夜、家族を温め、日中は炕に座って仕事をする女性を温める。炕の上には、高粱（コーリャン）の茎の外皮を細かく切ってきれいに編んだマットが敷き詰めてある。炕の両端には低い木製の戸棚があり、その上には家族の寝具が丁寧に畳まれ積み上げられている。炕の中央には低いテーブルがあり、ここで家族のものは仕事をしたり、食事をしたりする。テーブルは夜、寝るときに動かす。

この部屋の東隣の部屋は、祖母と長女の部屋であるが、その半分は物置として使われ、油を入れた壺や、穀物、調味料、煙草の葉などの必需品が置かれている。

台所の西側の部屋には、暖かい季節の間、長男が寝る。しかし冬の間は、西側の竈を特に使う理由がない限り、彼は両親の部屋で寝る（従って、冬の間は長男、次女の二人が両親の部屋で寝ることになる）。この西隣の部屋は倉庫になっていて、燃料である松ぼっくりをつめた籠や、松の枝の束が置かれている。この家は貧しくはあったが、庭を他家と共有するほど貧しくはなく、使える以上の部屋を持っていた。庭には水瓶と漬け物の瓶がいくつかわかれ、瓶の水は毎日、水汲み人夫が井戸から汲んできていた（Pruitt 1945 : 8-10）。

二つ目の事例は、寧老太太が3-4歳の時に引っ越した、ChouWang 寺近くにあった家である（Pruitt 1945 : 21）。

【図2】

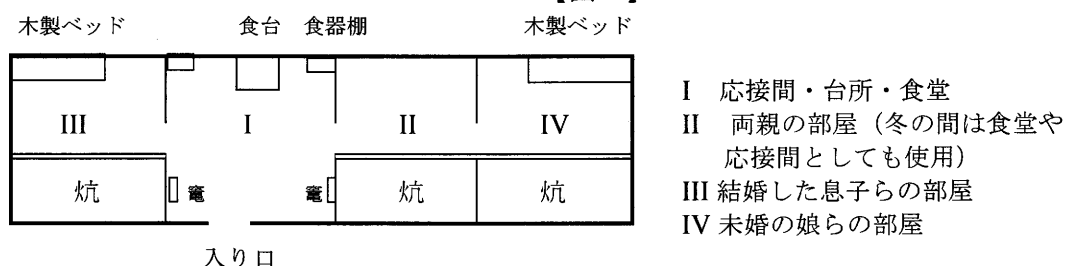


この家のどこで食事がなされていたかは明記されていないが、冬の間は前の家同様、炕の上でなされていたと思われる。椅子とテーブルがあることから夏の間はそれを使っていたことも考えられる。

一方、楊懋春（Martin Yang）も、山東省台東における、炕を含む部屋の間取りをあげている。この例も、先に挙げた寧老太太の生家と基本的に同じパターンである。台所がある

部屋には食卓が置かれており、食堂と説明されていることから、夏の間はここで食事がされるようである。しかし、冬の間は両親の寝室が、家族全体と客人を招いた際の食事する

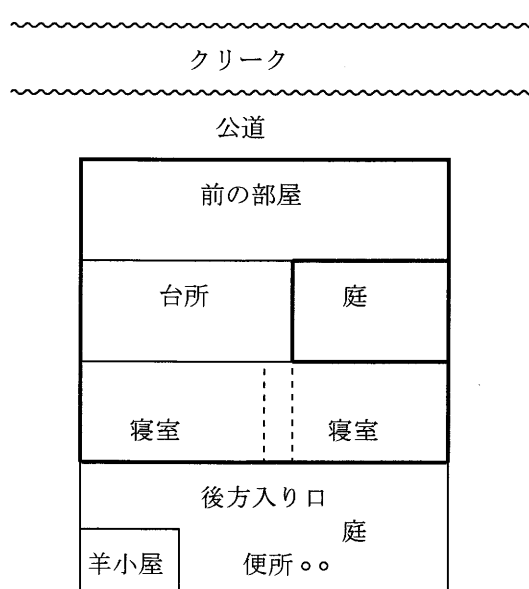
【図 3】



場となる。食後も暖かいその場に残り、休息したりする如く、この部屋は家族生活の中心になっている。炕は冬は暖かくていいが、夏は暑いので、臨時の竈が庭か空いている部屋に作られることがあるという（Yang 1945：38-40）。

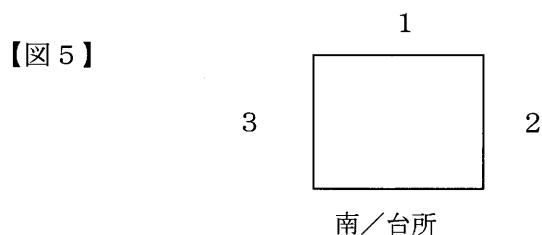
次ぎに華中に移って、費孝通（Fei Hsiao-tung）の *Peasant Life in China* から、江蘇省、太湖の南にある開弦弓村（呉江県震澤区）における、1930年代の例をみてみたい。

【図 4】



男たちが帰ってくると、女性を除く家族全員で、前の部屋で夕食を取る。しかし暑いときは食卓を家の前に出し、そこで食べる。夏の夕方、家の前の道は食卓の列でつながり、隣近所の人々が、自分の食卓に坐って食べながら話しており、この道を歩くのは印象的であるという。女性は台所で働いており、男たちが食べている間、世話をする。坐順は家族内の親族の序列により明確に決まっている。【図 5】の如く、家長は南面し、次席は西を

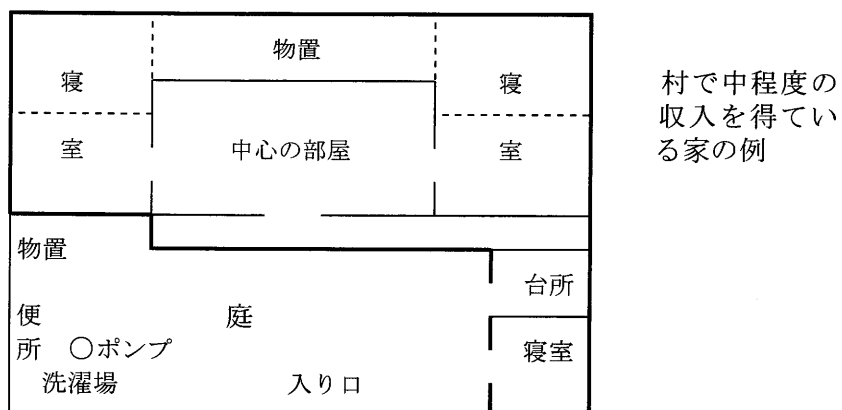
向いた席、その次席は東を向いた席となる。女性、特に娘は最下位である南の席に坐るか、あるいは全く食卓には坐らず、台所で食事を取る（Fei 1939 : 122-127）。



この場合は炕がないので、冬の間、両親の寝室が食堂になるようなことはないが、それでも夏の間は外で食べることがあるというように、季節によって食べる場所が移動する、という点は華北と同じである。これは本来の食事をする場所が冬は寒すぎ、夏は暑すぎる、ということと関連があろう。

最後に、ダイヤモンドの *K'un Shen* から、台湾南部、台南の漁村、鯉身の1960年代の例をみてみたい。

【図6】



台所の設備は簡単で、家によってはレンガ製の竈を持っている。これは薪や炭で炊き、一度に4つの鍋をのせることができる。ほかの人々は持ち運びのできる炭コンロを使っているが、これだと一つの鍋しかかけられない。家によっては台所が食堂と兼用になっているところもある、という（Diamond 1969 : 6-7）。ダイヤモンドは食事がどこでなされるかは明記していないが、寝室であることは考えられないので、おそらく通常は「中心の部屋」でなされるものと思われる。家によっては、特に女性が台所で食べる場合もあるようである。

以上、華北、華中、台湾の例を簡単にみてきたが、炕での食事というのが中国全体からみたら、いかに特異なものかが分かる。この他の重要な点としては、華北、華中を通し

てみられる季節的な移動、および女性は台所で食べる場合もある、ということである。費孝通の例の如く、庭ではなく公道に食卓を出して食べるというのも注目される。

2) 野良仕事の昼食、および食事の時間

農家の野良仕事の際の昼食と、一日の食事の時間について簡単に触れておきたい。林耀華 (Lin Yueh-hwa) の *The Golden Wing* (1947) に、弁当を作る描写がある。二嫂が食事当番で朝食を作っているとき、大嫂が弁当作りを手伝う。彼女は4人の男の働き手のため、四角い竹の籠に、15個ほどの飯碗を入れ、ご飯の上に、塩漬けの魚や野菜、それに少しの肉などのおかずをのせる。4人分の箸と4つの空の碗を加え蓋をする、とある (Lin 1947: 71)。このように農家の場合、昼食は畑でとられることもある。

一方、ポッターも、*Capitalism and the Chinese Peasant* (1968) において、香港新界の農村、屏山での納付の一日の食事の記録を残している。

Tsoi Paak の場合、6時20分起床、6時30分から7時まで、村のマーケットへ行き、朝食のための野菜、肉などを買う。7時から昼まで働き、家に帰って朝食をとる。12時半から3時まで働き、その後、1/4マイル離れた村の茶館へ行って休み、その後再び暗くなるまで（夏なら夜8時まで）働き、家で夕食をとる。

Tang Shu の場合も、6時半（冬は8時半）に起床し、11時まで働き、家に帰って朝食をとる。11時半から1時まで家で休み、その後、茶館へ寄った後、再び暗くなるまで働くという。

これらの例に共通していることは、昼近くまで朝食をとらないこと、午後のひとときを茶館で過ごすことである。また男性である Tsoi Paak が買い出しに行くということも注目される。もっとも、昔は、たとえ働かない人でも、家族全員が畑に出ていたという。というのは、時間を節約するため、昼食を畑に持って行って食べていたからであった。この習慣は村の何人かの貧しい人々によって今も行われているという。昔はまた、午後3時頃、サツマイモと粥の軽食をとっていたが、今では多くの農夫が豊になり、茶館に行けるようになったという (Potter 1968: 79-80)。

経済力が増すに従って、昼食を家族全員で畑でとり、午後、畑で軽食をとることことから、家で昼食を食べ、午後は茶館へ行くようになるわけである。このように農家の場合は、畑との距離にもよろうが、一仕事した後に遅めの朝食を家でとったり、昼食を家族全員で畑でとったりと、食事の時間やとる場所にはバリエーションがある。

農家が一日二食したとらなかったという記述は、パール・バックの自伝にもみえる。パール・バックは1917年、25才で結婚すると、夫とともに安徽省北部の宿州に5年間住んだ。小説『大地』は、この時の農村体験が生かされているのであるが、パール・バックは当時の宿県を次のように描写している。

当時 (1917年) の宿州には城壁があり、その周辺はどこまでも平坦な貧しい農村が広がっていた。そこはパールにとって、それまで知る中国とは全く別の世界であった。食事米を食べることはなく、小麦の饅頭と野菜で、肉を食べることはほとんどなかった。しかも、収穫期を除いては、一日二食しかとらなかった。家は淡い砂色の土で建てられ、

冬になると、視界から全ての緑が消えた。内陸からの農民には弁髪をしている人もおり、西太后の死を知らない人もいた（Buck 1954：24、119-120、147、150-172）。

これは農家に限らず、例えば山本市郎が『北京三十五年』の中で書いているように、戦前の山東省招遠県の鉅山労働者の場合も同様であった。「労働者たちは、朝は、昨夜の残りの貼餅を道々ポリポリかじりながら出勤し、昼は、仕事場のボイラーからお湯をもらって、それを飲みながら、家から小さい柳の手提げ籠に入れて持ってきた貼餅と大切りの塩漬け大根で、昼食をとった。夜はまた、家でその貼餅と塩漬け大根の食事をして、暗くなるとオンドルにはい上がって寝てしまう」（山本1980上巻：12）という如く、家で食べるのは夕食だけであったようである。

このように、一概にどこで食べるのかといっても、いつ食べるのかによっても異なってくる。どこで食べるのか、また後述する誰と食べるのか、といった問題を考える際にはこの問題を考慮する必要がある。

3) 外で食べることについて

中国の各地でよく目にする現象に、若者や子供などが、外に飯碗と箸を持ち出して食べるというのがある。これは、特に子供に多く見られることであるが、20代の青年でもみかける。こうした光景は都市ばかりではなく農村でみられる。日本人でもおむすびや弁当などを外で食べることはあるが、日常の食事で、正規の食器を持ち出して外で食べるということはしないだけに、どうして中国ではそういう食べ方をするのかというのは、解説に値する興味深い問題である。

中国人のこのような外で食べるという習慣は、昔から日本人の目にとまっており、戦前の中国を論じた本の中でも、断片的ながら言及されている。また、アメリカ人であるラングも、*Chinese Family and Society* において、解放前の山東省では、家族は必ずしも一つの食卓を囲んで食べない、という文脈において、華北の貧しい農家では、家族のものはしばしばベッド（炕）の上や敷居、中庭など適当な所を見つけ座って食べる、と書いている（Lang 1946：161）。

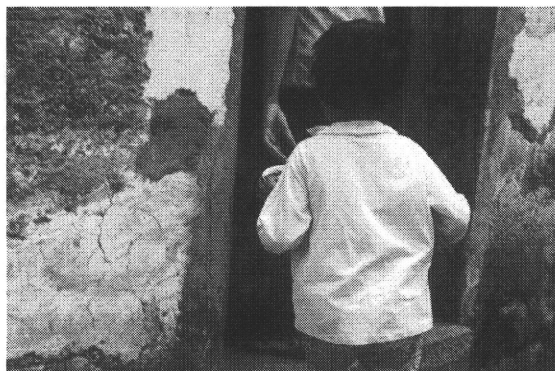
しかしながら、こうした現象を正面から観察したり、論じたりした論考はないようである。民族誌において外での食事に言及しているのは、先の費孝通の *Peasant Life in China* ぐらいで、しかもこの場合は個人が食卓を離れて食べるのとは状況が異なる。このように民族誌にもこの現象への言及がないため、ここでは私自身の参与観察を中心にこの問題について考えてみたい。

まず、私自身が体験した例をあげたい。最初のは、1980年の8月に広東省仏山市郊外の農村を訪ねた際のものである。終章の「食器類の分析」のところでも写真を紹介する、どちらかというと貧しい農家の事例である。訪問した時がちょうど昼食どきであったため、女の子が飯碗にご飯とおかずをのせてもらい、箸をもって外に出るところに出くわした。

（【写真1，2】参照）その後は追わなかったが、おそらく友達の家など特定のところで、友達と食べるものと思われる。さらに同じ村内で、軒先で一人で食べている子供を見つけ

た（【写真3】参照）。

【写真1】



ちょうど家の門を出るところ

【写真2】



その後、表の道に出て歩いていくところ

【写真3】



軒先で一人で食べていた子供。母親か祖母と思われる人が覗きに来たところ。

また、1985年から2年間、南京大学に留学したが、校内でも大学生らがよく外で食べているのを見かけた。こうした光景は訪問先の北京大学や河南大学などでもよく見かけた。学生食堂が混んでいて坐る場所がないのか、地面にしゃがんで食べたり、あるいは時間がないのか、食器を持って次の教室に移る廊下などで、歩きながら食べたりしていた。

次に、これを補足する意味で、その他の地域の事例を紹介したい。最初のは、1980年に中国に留学した藤井省三による、四川や貴州での観察である。「街頭での食事は上海

でこそ余り見かけませんが、成都、重慶などでは寒風の吹く中、戸外に蹲して、あるいは立ったまま、洗面器の如き碗をかかえて食べています。家の中にいてもやっぱり寒いし、暗いので、一層外で食べようという心理が働くのだ、というのが唯物論的解釈。ウチは飯が食えるのだ、ということを見せびらかす為だ、という古典的心理学説も依然根強い」

「貴州では、食事時になると、低い丸テーブルを出してきて、その回りに凳子に坐って並び、食事をとる。外で食べることに關しては、彼（貴州人の話者、25歳）自身は、若い仲間が食事のたびごとに集まる場所が決まっており、大碗に飯を六兩盛り、それにおかずをぶっかけ、走っていき、仲間とおしゃべりして食べるのが楽しいからである、とのこと。しかしこれでは、一人で門口の通路に向かって立って一人で食事をする人の心理の説明にはなりません（藤井省三からの私信1980年6月）」

ところでこうした習慣は台湾でもみられるものである。次ぎに、台湾の話者（宜蘭県、農家）に語ってもらった、彼自身の体験と解釈を紹介したい。彼自身、小学生のころまで、家の外で食べていた経験があるという。しかし最近ではそうする年齢が下がってきて、小学校入学前の子供ぐらいしかやらないという。また、躰の厳しい家では、絶対に子供にこういうことをさせないという。

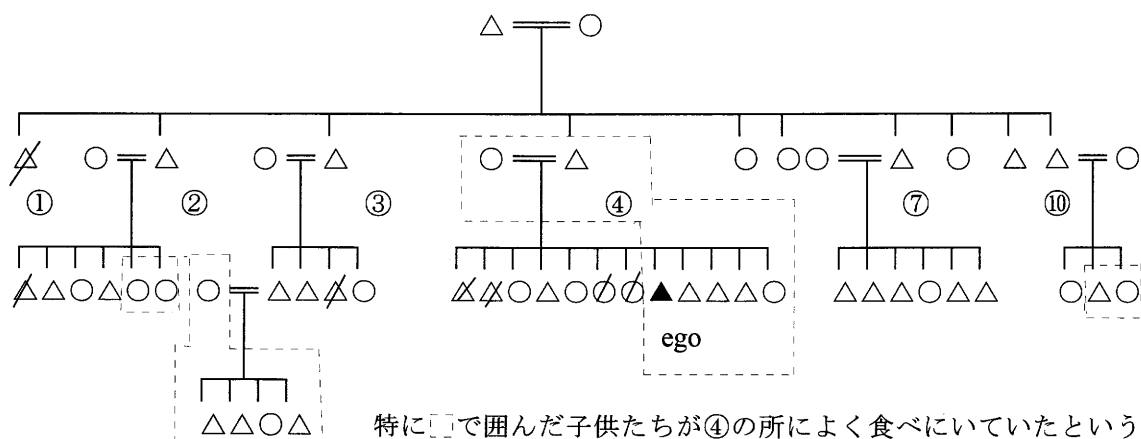
どのような時に戸外で食べるたというと、近所の子供と話しながら食べたり、近所の親戚の家を訪ねる途中、歩きながら食べ、着いたところにはよく食べ終わっていたものだという。食事の時間に來客があった時なども、子供らが戸外で食べることがあったという。また、子供が食卓を汚すので、親が飯碗と箸を持たせて家の入り口などで食べさせることもあり、最近では、戸外ではないが、子供らが好きなテレビ番組を見るため、飯碗と箸をテレビのある部屋に持って行って、そこで食べることもあるという。

【図7】は、この話者に、従姉妹どうしが親戚の家について食べていた当時（1970年、彼が16歳の時）の親族組織と、家の配置およびどの家にとこの子供らが食べに行っていたのかを再現してもらったものである。これは必ずしも戸外で食べることの例ではないが、道すがら食べることもあったであろうし、家の食卓を離れて食べる例として、紹介したい。話者（ego）は④の家の息子で、彼がよその家に行くこともあったが、実際には彼の家に皆が集まるが多かった。長男の①は、生前、④に借金をしたが返せず、その後、④が兄弟の中でリーダー格となり、兄弟間の信望もあつかった。④は②と③と仲がよく、②と③の子供たちは、毎日のように、昼、夜とも、④のところに来て食事をしていたという。⑦の家は閉鎖的でありつき合いがなく、子供たちも絶対に食べには行かなかったという。⑩の子供たちはたまに来る程度であったという。④の家に来ることのなかったその他の子供たちは、すでに街に働きに出たりして不在であった。④の家に来る子供たちは、自分の家を出るときに、飯碗にご飯とおかずを盛ってくる。足りなくなると自分の家にとりに戻るか、④の家でもらった。

この例は、従姉妹どうしといっても、皆が均等に親しいわけではなく、食べに行くところにも好き嫌いがあること、それには子供どうしの関係よりも、親どうしの関係が大きく影響していること、その際、家の配置の近さは関係ないこと、閉鎖的な家の子供は行かないこと、さすがに朝食は自宅でとるが、昼、夜とも食べにいつていたこと、などを示している。

【図7】親戚の家へ行って食べる子供たちの事例（台湾宜蘭県の地主農家）

インフォーマントである ego に、1970年当時の状況を再現してもらったもの。当時 ego は16歳。

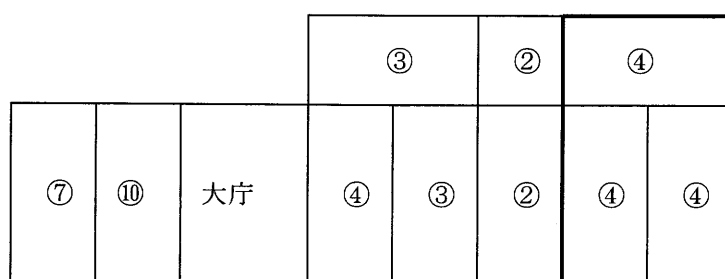


※長男の①は生前、④に借金をしたが返せず、その後、④が兄弟の中でリーダー格となる。兄弟間の信望もあつかった。

※④は ②、③と仲がよく、②と③の子供たちは、毎日のように④のところに来て食事をしていたという。(昼、夜とも)

※⑦の家は閉鎖的で、あまりつき合いはなく、子供たちも絶対に食べに来なかったという。⑩の子供たちはたまに来る程度だったという。

家屋図 (②～⑩はその部屋を使った世帯をさす)



※④の家に食べに来る子供たちは、自分の家を出るときに、飯碗にご飯とおかずを盛ってくる。足りなくなると、自分の家にとりに戻るか、④の家でもらった。子供たちのうち、④の家に来ない者は、すでに町に出て不在なため。

以上の諸例から、以下のことが整理できよう。すなわち、この習慣は子供から大学生ぐらいまでにみられること、成長するほど、あるいは躰の厳しい家ほどしないという規範があること、一人や複数で行われること、持って出るのは山盛りのご飯とおかずを盛った飯碗と箸だけであること、しゃがむ姿勢と立ったままの姿勢、中には歩きながらということもあること、場所は通路に面した門口や、仲間が集まる特定の場所があること、夏冬を問わず一年中みられること、農村と都市の両方でみられること、などである。また、食卓から離れる本人の動機としては、近所の親戚を訪ねたり、仲間と話しながら食べたいということ、そうさせる親の動機としては、客が来たため席を外させるため（これは本人が望むことも考えられる）や、腹をすかせた子供に先に盛り付けて、外で食べさせた方が静かだし、食卓も汚れないで済む、などがあげられる。

この問題を考える上で注意しなければならないのは、こうした習慣には階層差がみられるということである。これは言い換えれば、貧しい農村部と豊かな都市部との差ともいえよう。しかし都市部の大学生でも行っており、都市と農村という単純な二項対立では説明できない部分もある。しかしながら、この行為に共通していみられる、飯碗にご飯を山盛りし、おかずを盛って出ていくこと、つまり数種類のおかずやスープ類がつかないことから、これらが裕福ではない階層—そしてこれが中国人の大多数なのであるが—にみられる行為であることは明らかであろう。

そしてこれが、食べているものを他人に誇示するためではないということは、それほどものを食べているわけでもないので、十分な説明にはならないし、食糧不足の際にそのようなことをするのはかえって危険な行為でもある。さらに、家にいても寒い（あるいは暑い）ので外へ行くというのも、もし外が快適なら家族全員が飯碗と箸をもって外へ出るのははずであるが、そうはならないことから、十分な説明にはならない。

もっとも先述の費孝通の調査した開弦弓村では、夏の間、一家（男性のみ）が食卓を道に出して食べるというのがあった。これは夏に限られる現象であるし、しかも食器類のほか食卓も出すし、家の者がそろって外で食べるので、関連する行為ではあるが、厳密には次元の異なる行為である。一家が外で食べる行為とこの習慣との差違は、中核としての親、あるいは大人は家の中に残り、子供や青年が定位置を離れる、ということであろう。もっとも昼食の場合、家に残っているのは主婦と幼い子供のことが多く、この時は主婦も、外で隣近所の主婦どうして話ながら食べることがあるという。

従って、問題の本質は、このような行為を可能としているもの、すなわち家族、より具体的には親と子供の関係に求められる。すなわち、中国では、日本と比べ、親と子供が同席して食べなければならないという規範（コード）そのものは存在するが、それから逸脱した場合に対する柔軟性があるように思える。あるいは、階層が下がるに従ってこの柔軟性が増す、ということがいえよう。

ここで、華北の貧しい農家では、家族のものは炕や敷居、中庭など適当な所を見つけ、座って食べていたという、先のラングの指摘は示唆的である。つまり、たとえ外に出て食事をしないにしても、各自が食卓を離れ、家のあちこちで立ったりしゃがんだりして食べてもかまわない、という規範（コード）が根底にあるということである。飯碗をもって戸外に出るという行為はその延長線上にあるといえる。座っている敷居から一歩外へ出れば、

そこはもう戸外となる。実際、子供にしてみれば、狭く、レンガ造りで採光の悪い室内よりは、友達と話しながら食べられる外へ出たがるのは理解できるし、見知らぬ来客を子供が苦手とするのもよくあることである。一方、親にとっても、食卓が汚されず、おまけに手間もかからないなら、むしろ子供に好きなように戸外で食べさせた方が楽であろう。

注

- 1) 東北地方の炕に関しては、1999年3月に、遼寧省新賓県満族自治県の農村において概況調査を行った。その報告は、西澤治彦2002「炕のある暮らし—遼寧省新賓県満族自治県の農村調査から」としてまとめた。この調査では漢族、満族、朝鮮族による炕の構造や坐法、炕卓などの違いに注目した。炕の上での食事についても調査したが、実際に食事しているところは見ることができなかったため、本論文では、この調査からのデータは含めないこととした。但し、実際に調査を行ってみて、文献にみえる炕への言及の信憑性を確認することはでき、その意味で調査の体験は本論文の記述にもいかされている。炕の上での食事に関しては、さらなる調査が必要であり、今後の研究課題としたい。なお、炕の上での食事に関しては、拙稿『中国映画の文化人類学』（1999d）の中でも、中国映画に描かれている炕や炕卓について言及している。

2 誰と食べるか

拡大家族内において、各房が共食単位となっているのか否かについては、誰が食事を作るのかという問題とも関連し、中国の家族制度と食事方法を考える上で重要な問題であるが、これについては次節で考察するとして、ここでは狭義の共食単位、すなわち誰が食卓に同席するのか、といった問題をみてみたい。

1) 男女の別

中国の家族制度においては、世代（輩行）と年齢の両方が強調されていること、および男女の間にもはっきりと一線が引かれていることは、しばしば指摘されてきたことである。

これらは、食事の取り方にも如述に反映されている。この点に関しては多くの民族学者も記しているし、ウィットフォーゲル (Karl Wittfogel) も *New Lights on Chinese Society* (1938) のなかで、以下のように述べている。

「家族の内的秩序の第一の徴候は食卓の社会学の中にみられるであろう。われわれは食事の手筈に関して系統的に調査した。その結果はまったくはっきりしたものになった。共同の食卓が一つしかない場合もあるだろうが、（因みにそれは如何なる家族であろうか？）二つ又はそれ以上ある場合が多い。この場合、性別で分離することも出来、或いは又、両者の混合した場合も起こり得る。老人はかれら同志で食事するし、壮年者と子供が分離され

ることもある。これは又、種々の場合を作りうる。すなわち世界を異にする者たちが特別の食卓を共にし、両親と息子た達が一食卓を共にし、女の子はかれら同志か或いは召使と共に食事する。この問題は妾が登場する場合には特に劇的なものとなる。正妻は夫と共に食事し、妾は自分の子供たちと共に食事することもある。妾が夫と食卓を共にし、正妻が子供達と別室で食事するよう手筈される時には、容易ならぬ葛藤が生ずる (Wittfogel 1938/1939: 92)」

ウィットフォーゲルはこれらの具体的な事例を提示していないが、以下、個々の民族誌をみてみたい。男女が別々に食事することは、先述の費孝通による *Peasant Life in China* (1930年代の江蘇省呉江県の農村) でも報告されているが、林耀華も *The Golden Wing* (1930-40年代の福建省古田県の農村) で、同様の例を記している。

場所は黄氏宅 (黄氏の家族構成は第四章の【図7】を参照) で、場面は朝食の準備ができあがったところである。食卓は台所の隣の食堂におかれている。食卓は四角形で12人が座るのに十分な大きさである。食卓の上に女ら (大嫂と二嫂) が塩漬けの魚や漬け物、野菜スープなど10ほどの皿を並べる。初めに畑仕事に出る男たちが食べる。食べ終わったら仕事に出、続いて女と子供たちが同じ食卓で同じ料理を食べる。昼、夜も同様に行われるが、時には昼は弁当を畑に持っていくこともあるという (Lin 1947: 78)。

楊懋春 (Martin Yang) も、*A Chinese Village* (解放前の山東省辛安県) において、同様の報告をしている。すなわち、(男が食事中) 近所の女性らは表玄関の所へ出て話をする。特に夏の間、男らが家で食べている間、木陰で新鮮な空気を吸うため、女らは外へ出る。ここでいろいろとゴシップが交わされるわけであるが、これは男らが食事を終えて外へ出てくるまで続く。今度は女が食べる番である、と (Yang 1945: 153)。

以上の二つの例は、いずれも食卓が一つしかなく、いわば時間差のある男女別の食事の例である。林耀華の事例は、朝食ということで女らは台所で忙しく働いており、男女が別に食べるというのは、食卓上のスペースの問題だけではなく、仕事の男女による分業が関係していよう。楊の事例は、外で談笑しながら待つ女性らもどこか楽しげであり、こうした現象を現在の価値基準から短絡的に女性差別ととらえるのではなく、その構造的な問題や質的な問題にも注意する必要がある。

男女別の食事は台湾でも報告されている。ダイヤモンドは、*K'un Shen* (1960年代の台湾南部の漁村) のなかで、家の中は性と年齢グループによって統合されている、という文脈において、食事でも男と女は別々に食べる、と記している (Diamond 1969: 65)。

ラングも、*Chinese Family and Society* において、男女別の食事について報告している。即ち、西洋では夕食は家族全員が揃うものであるが、中国では今も (1936年当時)、多くの家で食事の時に家が統合されることはない、としている。ラングは男女が一つの食卓を囲まないことを意味しているのであるが、これは西洋人の彼女にはよほど奇妙に映ったらしく、これを家の統合という問題と重ね合わせて考えたようである。

また、山東の村の富農の家において、客人であるラングを媒介として、家の男女が初めて同席して食べたときの様子を伝えている。これも1936年当時の話であるが、彼女が客として招かれた際、家の女性らは初めて男らと食べたという。これは彼女らにはスリリングな経験だったようで、少女らはあたかも何かの軽い罪をおかしているかのように、クスクス笑いながら食べていたという。これは客人が女性であったため、家の男らと女性一

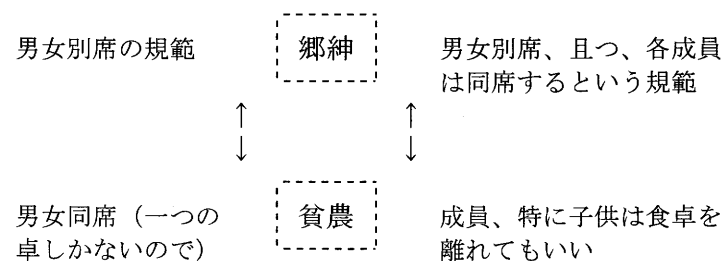
人ではまずいと考え、家の女性らに同席を求めたのであろう。客人が男性であれば、家の女たちが男らと食事をするとはなかったであろう。

ラングはまた、家族は必ずしも一つの食卓を囲んで食べないということを述べる中で、社会階層や時代の流れに関連し、貧しい者の方が豊かな者よりも（部屋のスペースの関係などで）一緒に食べる習慣を受け入れているようであるとし、工場労働者や現代の知識階級の間では、家族の者は可能ならいつでも一緒に食べている、としている（Lang 1956 : 161）。この場合の家族一緒は、男女が含まれていると考えるのが妥当であろう。ラングの調査した時期は、家庭の中で男女が同席して食事をするように移行していった時代であり、それが、工場労働者や知識階級、言い換えれば農村部よりも都市部の方から先に、男女別の規範が崩れていったという指摘は注目される。

今日では、男女が別々に食べるという家庭はなくなっているが、それでも家族全員が一つの食卓を囲むことなく、成員の一部、特に子供が食卓を離れて食べることは先述の通りである。男女別席の規範は崩れたとしても、家族全員が食卓を囲んで食べるという規範がこれに取って代わったわけではない。

思うに、男女別席と食卓を共にする規範の柔軟性は、別の範疇に入るものであろう。

【図 8】



【図 8】の如く、食卓を共にするという規範と男女別席の規範は別のものであり、この二つの規範のうち、男女別席の規範がなくなったといえる。

なお、男女別席の規範は、日常生活のみならず、葬儀や婚姻、あるいは清明節などの会食においても観察、記述されている（Hsu 1948 : 182, Fitzgerald 1941 : 103, Diamond 1969 : 57）。

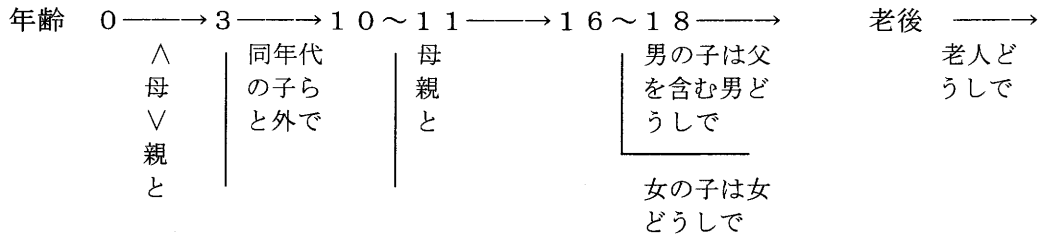
2) 年齢・世代の別

性別とともに大きな区分となっているのが、年齢や世代の差である。ダイヤモンドは、台南の鯉身では、家の中は性と年齢グループによって統合されているとしているが、子供たちも自分たちの年齢グループで食べているとしている（Diamond 1969 : 65）。これは子供の社会化過程とも関わる問題であるが、3歳にもなれば下手ではあるが自分で食べられる歳で、3歳から10～11歳まで、子供は親と離れて食べる。彼らは飯碗のごはんかサツマイモの上におかずをのせてもらい、外へ出てほかの子供らと食べるという

(Diamond 1969: 32)。

子供らが外で食べることは先述の通りであるが、これを一つの年齢集団の行為としてとらえることもできよう。子供の成長過程にそって、誰と食べるかを図示すると、【図9】の如くになる。

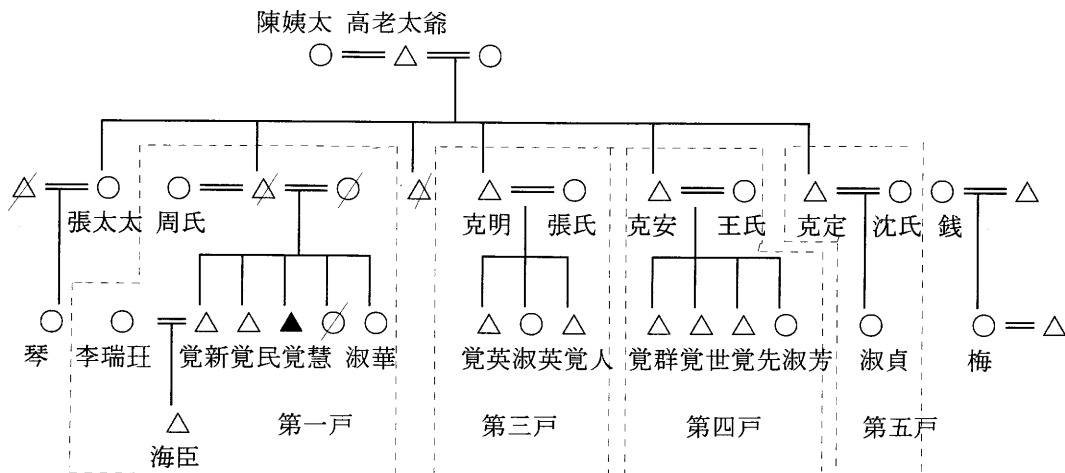
【図9】



一方、フリードも、*Fabric of Chinese Society* (1953) において、南京の商家では、普通、子供らは母と食べ、父は店の管理職の者や仕事仲間、友達らと食べる、としている。しかし時には、父は子供らに父の食卓に来て一緒に食べるように呼び、子供らへの関心を示す、という (Fried 1953: 50-51)。これは男児の場合であると考えられるが、【図9】でいうと、母と食べる時期から、父と食べる時期への移行を表した事例といえる。

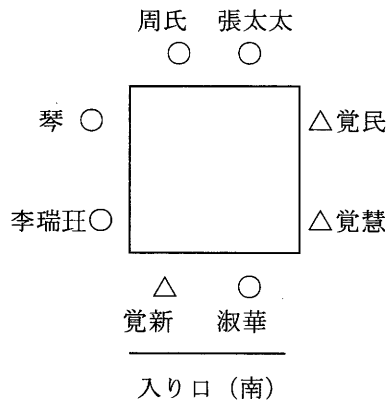
年齢、世代別に食事がなされる様子を報告した民族誌はほかに見あたらないが、この絶好の例が巴金の小説、『家』(1931) にみえる。これは20世紀初頭の変革期における、四川省重慶の郷紳の大家族、およびその中の若い世代の葛藤を描いた物語であるが、食事の場面がいくつか描かれている。

【図10】高家の家族構成

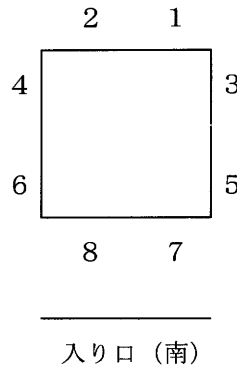


最初の食事の場面は、長女で婚出した張氏とその娘、琴が実家に遊びに戻って、第一戸の客として接待を受ける、というものである。

【図 1 1】



【図 1 2】



覺民と覺慧の二人が夕方、学校から戻ってくると、張太太と琴が来ていて、夕食がはじまったばかりだった。張太太は周氏と上坐に坐り、琴と李瑞珏は西側に、入り口に近い下座に覺新と淑華が坐り、東側の席は空いていた。覺民と覺慧は二人に挨拶すると、空いている席に着いた。召使いが飯碗を運んできて、彼らも食事に加わる。

やがて、琴が食事を終え、飯碗を置いた。次ぎに覺民も飯碗を置いた。そのうち皆が食事を終え、濡れてぬぐいで顔を拭いた後、別室へ移る（巴金 1 9 3 1 / 1 9 5 6 上巻：1 2 - 1 5）。

巴金はこれ以上詳しい記述はしておらず、【図 1 1】の坐順も文章から再構成したものであるが、これはいくつかの重要な点を含んでいる。

客がない場合の日常の坐順を巴金は描いていないが、おそらくこの図で末席にいる覺新は上坐に座って周氏と並ぶか、あるいは上坐は周氏一人が坐り、覺新は図の覺民の席に坐り、代わりに妻の李瑞珏が末席に坐るものと思われる。客が加わったために、普段の坐順を変えたわけであるが、客が二人とも女性であること、そのうちの一人は周氏と同じ世代ということで、やや変則的なアレンジとなっている。

【図 1 2】のように、客が同年代であれば、男女でも 1, 2 の席に坐らせ、主人夫婦はその対角線上の下坐の 7, 8 に坐るのが普通である。この点、張太太が主賓の席に坐り、長男である覺新が下坐に坐ったのは全く規則通りであり、覺新はホストとして張太太への礼を尽くしていることになる。

第二位の客である琴は本来なら張太太と並んで上坐に坐るべきなのであるが、琴はホストである覺新よりも年齢が若いばかりでなく、世代が一つ上の周氏がいる。従って【図 1 1】のように、周氏を上坐に坐らせ、琴を 4 の席に移す、というアレンジがなされたものと考えられる。琴が 3 ではなく 4 の席に着いたのは、おそらく覺民よりも年齢が下か、あるいは年上でも 3 に座ると覺慧と並ぶことになり、それを避けるためではないかと思われる。またこのアレンジは、結果的には一つ上の世代である張太太と周氏の二人を上坐に坐らせた形になっており、この点からも最も妥当な席順ということができよう。

以上はあくまで推測であるが、坐順を決める上で、主人対主客、世代差、年齢差、性別などの要素が十分に考慮されていることは確かで、小説とはいえ、リアリティーのある描写となっている。

もう一つの場面は、やはり日常の食事ではなく、正月の会食であるが、世代別に食卓が分かれる鮮やかな例なので紹介したい。

正月の2日前に屋敷の成員全員で大きな会食をするのが高家の伝統で、ホールの中には二つの大きな円卓が置かれ、各卓に、酒担当の者2人、料理担当の者2人、計4人の召使いがついた。これに各戸の召使いも手伝いに加わる。

象牙の箸を含む食器の配膳などの支度ができると、皆が着席する。第一卓には高老太爺と陳姨太（以上第一世代）、長男の後家である周氏、三男夫婦の克明と張氏、四男夫婦の克安と王氏、五男夫婦の克定と沈氏、それに張太太（以上第二世代）の計10人が坐る。

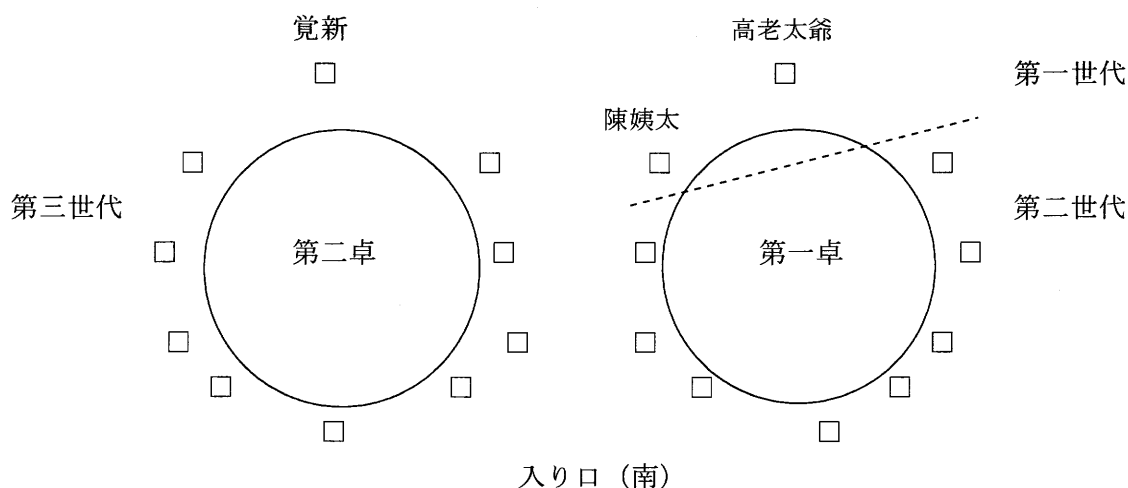
第二卓には、琴と第一戸の覚新、李瑞珪、覚民、覚慧、淑華、第三戸の覚英、淑英、第四戸の覚群、覚世、そして第五戸の淑貞（以上第三世代）の計11人が坐る。なお、第三戸の覚人と第四戸の覚先、淑芳は小さすぎて席には坐っていない。但し、覚新の子、海臣は「四世同堂」を実現したかった高老太爺の望みで、小さいながらも李瑞珪の懷に抱かれていた。

料理は台所より、年配の女の召使いによってホール外の給仕テーブルまで運ばれ、そこから男の召使いによって食卓に運ばれる。

第一卓の方では、高老太爺が満足な微笑をうかべ、酒を飲み過ぎないように、おかずをもっと食べるようにと皆に促している。しかしこちらの食卓は静かで、かしこまっていて、皆きちんと座り、高が箸を出してから自分のも出し、高が箸をおろしたらすぐに自分も箸をおろす、といった具合である。たまりかねた高は、そんなにフォーマルにならないように、隣の賑やかさをみよ、という。

その第二卓の方は、賑やかで、箸が置かれることはめったになく、新しい料理が来るとすぐなくなる。覚新は時折隣の高老太爺に向かって乾杯の会釈を送っている。第四戸の

【図13】 円卓の坐順



覚群と覚世は箸を使えないので、椅子の上に乗って、匙で食べている。李瑞珪は途中から幼い海臣を召使いに託した。男の子が料理を奪い合うの見て、李瑞珪がたしなめると、運ばれてきたばかりの鮑料理をつつまみ口へやった覚英（13歳）が、笑いながらあわてて箸を置き、皆が李瑞珪に鮑料理の皿を進めると、逆に李瑞珪が赤面してしまう。

その後、酒令で卓は大いに盛り上がる。

やがて会食も終わり、張太太と琴が先に帰り、それぞれの成員も自分の戸に帰り、あとは数人の召使いが後片付けを初め、この場面は終わる（巴金 1931 / 1956 上巻：131-138）。

この例は、海臣も加えると総勢 22 人の大きな会食であるが、世代別の原理が明確に食卓上に表れている好例である。第四戸の覚英は 13 歳、第五戸の淑貞も 12 歳であるが、両親とは別々に座る。淑貞からみれば父親のような覚新でも同世代であり、彼らと同じ席に坐る。もちろん、同一世代の中でも、坐順はさらにその年齢によって決まるのはいうまでもない。

以上、二つの例に共通してみられることは、世代、年齢の別が守られている一方で、男女は別席に坐ることなく、兄弟姉妹はもちろん、おばや女性のいとも同席している。これだけの伝統的な郷紳の家で、男女が同席している例は珍しいと思われるが、いつごろ、どのような経過で同席するようになったかは巴金は書いていない。逆にいえば、これらは、男女別の規範は崩れたものの、年代別、年齢別の規範は依然として維持されている例といえる。

最後に、妾がいる場合、正妻との関係をみておきたい。先述のウィットフォーゲルの述べている如く、正妻は夫と共に食事をし、妾は自分の子供たちと共に食事をする場合が普通であるが、これが逆転する場合もある。仁井田陞も先述のように、河北省樂城県寺北柴村の農民の、妾は一般家族と「同じ卓子では食べられない。食事を運んだり、片づけたりする」という答えを引用している。但し、その妾も男児を生んだらその地位は上昇するとしている（仁井田 1952：299-300）。

巴金の『家』の場合、陳姨太は子供を産んでいないにもかかわらず、高老太爺およびその子供らと同席し、しかも上坐に坐っている。しかしこれは前妻が死亡して不在だからであろう。

また、男児を生んでも、夫や前妻の死後、前妻の息子らと住んだ場合、出身が妾ということで、前妻の息子の妻から一段低く扱われることもあるようである。プルーイトの記した寧老太太の話にそのような例がある。県知事のタンは満州人で、4 人の妻と母と住んでいた。しかし母が妾であったため、第一妻よりもさまざまな点で低く扱われフォーマルな食事に行っても、第一妻の方が妾の母よりも上位の席に着いていたという（Pruitt 1945：13）。

こうしてみると、妾にとってその地位を上昇させるには単に男児を生むだけではなく、自分を寵愛してくれる夫が生きていることが必要である。本妻との力関係はあくまで夫を介して決まる。もっともタンの例の場合、文章からだけでは息子は妾の子であるとは限らず、本妻の生んだ子である可能性もある。そうだとすると、これは男児を生まなかった妾の老後のみじめな立場を伝える事例にはなろう。

ラングも、夫は普通、妻とその子供と一緒に食べ、妾は自分の子供と別の食卓で食べるが、時には家によって立場が逆転し、妾の方が家庭において力を持っている場合がある、としている（Lang 1956：222）。

正妻と妾との争いは、本人どうしだけでなく、その子供らと夫との関係にも及ぶ。同じ

くラングは、正妻は当然自分の子をかわいがり、妾の子に辛く当たるものであるが、夫はむしろ妾の子をかわいがることの方が多い。というのは、夫は、妻よりは若い彼らの母親をより愛するし、子供たちの中にも待望の長男がいることが往々にしてあるからである。そしてトラブルを避けるため、今日（1930年代）では、妾を持っている多くの男らは、昔と違って、同じ屋敷内ではあっても、それぞれの家族を別々の家屋に住まわせるというように、両者を分離するようにしているという（Lang 1956 : 254）。

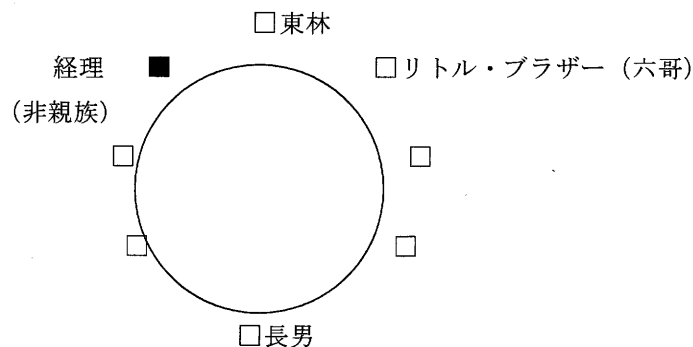
このように妻と妾の間の葛藤は、それぞれが子供、特に男児を生み、どちらがより夫に好まれるか、という点をめぐって展開されるわけであるが、その過程は食事の準備や、誰とどこで食べるかに、如実に反映される。もちろんこの場合、夫と食事を共にすることにより、競争相手よりも優位に立っていることが、なによりも明確に示される。

3) 商家の場合

次に、商家における食事をみてみたい。商家を取り上げるのは、非親族の使用人が住み込んでいる場合、どのような食卓のアレンジがなされているかをみるためである。

先述の林耀華の *The Golden Wing* に、商家における昼食の記述がある。（黄氏の家族構成は第四章の【図7】を参照）円卓は後方のホールの中央に置かれている。食事の支度ができたら、リトル・ブラザー（六哥）が皆を呼ぶ。

【図14 円卓での席順】



もちろん東林が上座に坐るわけであるが、末の男の子を次の上座であるその左横に坐らせている。このような例はよく観察されるもので、幼い子がかわいい故に、横に坐らせるわけである。実際、東林は豚肉のいいところなど、うまいものを彼に取ってやったりする。親族ではない經理のカイトワンが第三の上座である右横に、そして長男のエルデスト・ゴが末席に坐っている（Lin 1947 : 86）。

これは商家の場合、非親族でも重要な人物であれば、上座に近いところに坐らせ、経営者の家族と同席して食べる例であるが、フリードは先述の、*Fabric of Chinese Society* の中でこの点をさらに強調して、南京の商家、某某氏宅の例をあげている。

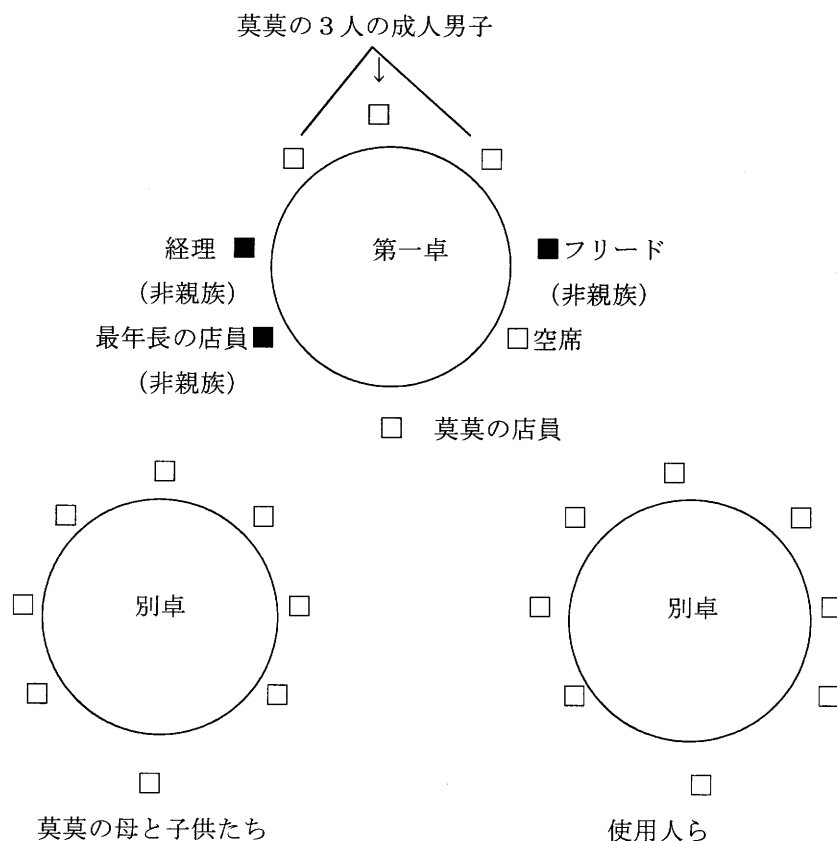
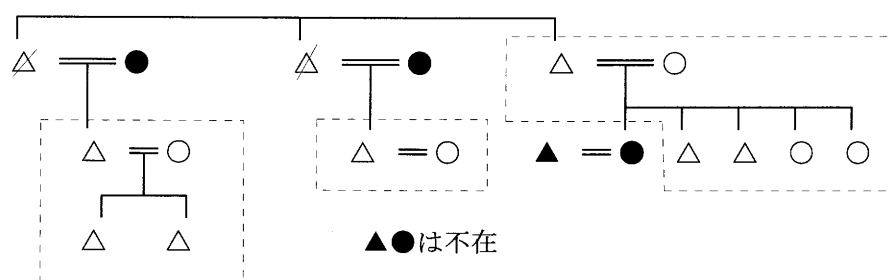
店においては、3つの核家族がそれぞれ独立した単位として夕食を食べることはめったにない。フリードは、親族に基づく関係よりも、非親族の紐帯の方がより多くの影響を与

えている、という文脈において、店での食事の仕方を記述している。

店で最も重要なのは、三人の某某家の成人男子であるが、彼らは第一卓に坐る。この8人用の食卓は夏の間は店の奥に、冬の間は家のホールに置かれる。第一卓にはほかに、店の経理、最年長の店員、それに某某の店員、それとフリードが坐る。一つの席は空席になっている。これは仕事など何らかの理由で家を空けていることを示していて、重要な意味を持つ、という。これは日本の陰膳に相当しよう。

第一卓のうち、親族は4人だけで、他は非親族の関係であるが、他の食卓では非親族のつながりがより顕著に出ている。店のあちこちで、使用人、女たち、召使い、専門家らが食卓を囲んで食べている。この中で一つだけ親族の関係が強く出ている食卓がある。それは女たちとその子供たちの食卓である。しかしこれにも友人や知人がしばしば加わるという (Fried 1953 : 80-81)。

【図15 某某氏の家族構成と座順】



フリードの *Fabric of Chinese Society* は、従来、中国社会の研究において、親族の紐帯が強調されすぎた傾向があるとし、それを修正する意味で非親族に基づく人間関係にスポットをあてたものであるが、その一つの具体例として、誰と食事を共にするのか、といった食事の場面を問題にしたのであった。これは初めから意図したと言うよりは、観察の過程で食事の場面が重要なものとして表れてきたのであろう。

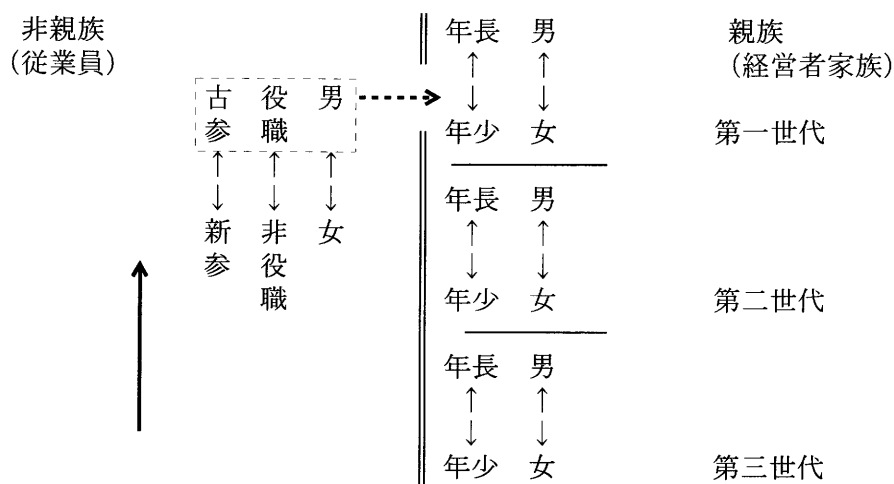
確かに、フリードの研究は新しい視点を提供している。すなわち、商家などにおいては、親族である経営者側に非親族の店員が加わった場合、食事においては彼らを必ずしも排除せず、とりわけ管理職についている者であれば家族の重要な成員と同席させる、ということがいえる。

某某氏宅の例で注目される点は、第一卓が結果的に男性で占められていることである。これは意識して女性を排除したというより、結果的にそうなっただけであろう。また、某某の母と子供たちが、友人が加わることはあっても、一つの卓を囲んでいるということは注目する必要がある。いくら非親族者と一緒に食べるといっても、そこにはやはり一定の原理が働いており、母と子供らは彼らどうして食べるのが基本である。

さらに、第一卓に非親族が加わるといっても、加わることのできるのは、経理や最年長の店員など、限定された人間である。長く働いている彼らは感情的にも家族の成員と親密であるし、店の経営上、重要な地位についている。経営者の側からみても、彼らを冷遇していたずらに反抗心を抱かせるよりは、家族の一員として厚遇し、心をつなぎ止めておく必要がある。このように非親族を排除することはないものの、誰を加えるかは、感情的、政治的な配慮が働いている。従ってフリードの、店の食事においては非親族の紐帯の方が、親族の紐帯よりも大きな影響を与えている、という主張は全面的に受け入れることはできない。彼がこのような結論に急いだのは、食事は家族単位で行われるべき、というバイアスがあったためであろう。彼が実際に目にしたのは全ての親族、非親族の従業員が一見、ごちゃまぜになって食べている光景であったため、こう結論づけたのであろう。

フリードの事例から、商家などにおいて、経営者である家族と非親族の従業員が食事を共にする際、どのような原理が働いているかを整理すると、【図16】のようになろう。

【図16】



まず、親族と非親族の間には、一部に通路が開かれているものの、基本的には一線が引かれている。親族の者どうしても、その中では男女の別と世代、およびその世代の中でも年齢の別、といった重層的なヒエラルキーの原理が働いていることは今までみてきたとおりである。一方、従業員の中でも、男女の別をはじめ、役職一非役職、古参一新参の別がある。

このように親族、非親族それぞれの側に重層的なヒエラルキーが存在するが、両者が食事を共にする場合、それぞれのヒエラルキーは全面的に競合することなく、親族のヒエラルキーの一部に非親族の上層部が組み込まれる。それは表面的には、食卓の柔軟性となって表れる。

一つの皿から料理を分け合う中国の場合、同じ食卓に坐することは、同じものを食べることであり、その意味するものは大きい。経理が経営者家族と同席することは彼らと同じものを食べることになる。もっとも、中国の場合、別卓の従業員も経営者の食卓と全く同じものを食べてはいる。食卓に別はあっても食べ物には差がない。

このことを、他の事例から紹介したい。1947年から49年にかけて、北京市に小さな工場を作ってまわった山本市郎は、当時の工場での食事を次のように書いている。「現場を一つ見まわりおわって、こんどは、他の企業主の現場へ行く。現場の事務所で、その企業の東家（経営者）や経理や副経理が、大きな食卓を囲んで、ちょうど昼飯を食べ始めようとしているところであれば、総立ちになって迎えてくれるので、遠慮なくその中に割り込んで、賑やかな昼飯がはじまる。.... 貧乏下の北京ではあったが、この商・工業者たちの食生活は、かなり贅沢なもので、そしてそれは、ただその店や銀行の上層職員たちだけではなくて、小僧、丁維にいたるまでほとんど同じ献立であった。食事の内容だけが、従業員に対するたった一つの福利事業である企業主たちは.... この食事の質と量を同業者間で競い合ったのであった。（山本1980 上巻：95-96）」

この例もこれまで述べてきたモデルに一致するし、山本が第一卓に加わることができたのは、工場作りを指導する立場にあったからであった。

ところで、食卓を共にする者の間には、内に向かう団結ともいえるべき共食が強調される。そして、そのうちの者が何らかの都合で不在の場合、空席としてとっておかれることは、先のフリードの例に見られたとおりである。

この卓内における共食の強調は、とりわけ正月や清明節の時など、家族全員が揃って食事をする時に顕著となる。ヤングは山東におけるこうした例を報告している。すなわち、正月や清明節、端午、中秋節などの時にはご馳走を作り、家族の者は全員が集まって食べることが期待されている。しかしどうしても家に戻れぬ者がいる場合、あたかもそこに本人がいるかのように、その人の分の食卓のスペースを空け、椅子も置いておく、という（Yang 1945：78）。これは日本の陰膳を連想させるが、いくつか異なる点がある。第一に、ヤングは不在者の食卓に食器をそろえ、さらにそれに食物を盛りつけるかどうかは明記していないが、書き方から判断しておそらくそうはしていないようである。第二に、中国の場合は、家族の成員のうち誰であろうと不在の者は、そのスペースを空けておくよ

うである。これに対し日本の陰膳は、実際に食器に食物を盛りつけるし、また陰膳をするのは通常、主人など家族の一部の成員に限られている。中国の場合には、成員の誰であろうと空けておくという卓上の平等性と、いない人間は実際には食べないのだから盛りつけない、という現実性が貫かれているといえよう。

この共同性、平等性の裏返しは、家族の一部の成員がかってに作って食べることに對する抑制である。これは日本の「小鍋だて」に相当する。費孝通の江蘇省の報告にこの例がみえる。すなわち、台所で作られた食事は皆のものであるが、時々家族の者のうち、自分だけで作り、自分の部屋で食べることもある。これはいけない行為とされ、他の成員に対してルール違反とみなされる、という (Fei 1939: 128)。

以上、誰が食卓に同席するか、という点に関し、さまざまな事例をみてきたが、冒頭に引いたウィットフォーゲルの言葉通り、誰が食卓を共にするかという問題には、家族内の内的秩序がそれぞれの情況に応じて、複雑に反映されていることが明らかにされたと思う。

ところでウィットフォーゲルは、食卓が一つしかない場合もあるが、二つまたはそれ以上ある場合が多い、としているが (注 1)、食卓が二つ以上必要な家というのは家族成員の多い拡大家族か、従業員をかかえた商家などに限られ、中国全体の割合からみたらむしろ少ないといえる。八仙卓であれば、8～10人は楽に坐れるわけで、これが二つ以上あるということは、相当の家族数であることを示している。

一つの食卓しかなくても、家族数が少なければ、皆が一つの食卓に座ることは可能なわけで、誰と同席するかは問題とならなくなる。もし家族数が食卓の収容人数を越えている場合、時間を分けて食べざるを得ないであろう。従って、時間差のある男女別の食事というのは、秩序の具現化ばかりでなく、現実的な制約も働いていると考えるべきであろう。

このように誰と同席するかといった原理が作動するのは、拡大家族や商家の如く、人数が一つの食卓の収容数を上回った場合である。そして拡大家族や商家自体は、すでに区別されるべきヒエラルキーをその内部に持っており、それがそのまま食卓に具現化されるわけである。食卓上における男女の別は現在ではなくなっているが、世代と年齢のヒエラルキーは厳として残っている。一見賑やかで、インフォーマルにみえる会食にも、その裏ではこうしたヒエラルキーが存在し、今も働いているのである。

注

1) この点に関しては、Buck (1937:455-6) に統計資料がある。table の数は、全国平均で 4.3 / 戸となっている。しかし机と食卓とが区別されておらず、これをそのまま食卓数と解することはできない。なお cooking stoves の統計も出されている。麦作区で 2.1、稲作区で 1.8、全国平均で 2.1 となっている。北方の方が数が多いのは、炕のためであろう。但しこの統計は家族の定義によっても変動するので注意が必要である。また Buck は、炕が使われている南限は、一月の等温線がほぼ 0° C のあたりであろうとしている。

3 食事を通してみた家庭内の人間関係

1) 家庭の食事システム

家庭における生産と消費の構造が非対称であることは先に触れたが、同じ事は消費の内部にもいえる。すなわち、食事を作るのは妻や母など、通常一人の女性であり、それを家族のものが食べる。各個人が自分の食べる分だけを作って食べるということではなく、母が作った者を皆で再分配するわけで、この食卓上の再分配をめぐる、家庭内の人間関係が展開される。この中心はもちろん、食事を作った母とその他の成員との関係であるが、これに生産を担当する父とその他の成員との関係もオーバーラップする。

この関係は、消費行動の中心をなす母の力の源泉と、生産活動の中心をなす父の力との二重構造を如実に示している。両者が必ずしも対等でないのは、消費するにはまず生産する必要がある、という生産活動の優位性が根底にあるが、消費活動がスムーズに行われないと、生産活動にも支障をきたすわけで、決しておろそかにできるものではない。なお、母が食事を作るということは、このように消費活動の中心を担当するということを意味し、母が食事を作らぬということは、子供らなど他の成員との関係ばかりでなく、生産活動の中心を担う父との関係にも変化をきたすことが考えられる。

この点に関しては、ダグラスが Food as a system of communication (1973) という論文の中で以下のような研究を行っている。

ダグラスは、食事は身体の維持ばかりでなく、社会的な事象でもあるとし、コミュニケーションのシステムとしての家庭の食事システムの研究を提案している。そして家庭の食事システムはそれだけ独立して扱われるべきものではなく、家庭の身体システムの一つに位置づけられるとし、4つのシステムを区別している。すなわち1. 休息システム、2. 身体のケア、3. 衣服、4. 家庭の食事システムがそれである。そして、第4の家庭の食事システムが他の3つのシステムと異なる点は、一人の人間、すなわち母がこれをコントロールしていることである、としている。

また、食物の好みは家庭内における取引の基礎として重要であるとし、レストランなどのメニューと対比して、家庭内で何が出されるかは、家族の社会的な構造と強い関係があるとしている。具体的には、例えば母が作ったものが受け入れられることもあれば、拒否されることもあるし、父が特権的にいいものを食べることもあれば、逆に無視されることもある。前者であれば父の確立された優位性が、後者であれば不満が結果として生まれるとしている。

さらにダグラスは、家庭の食事システムと他の身体システムとの関係を論じ、例えばシンボリック・システムとしての食物が他の身体システムと葛藤を生じている家庭の子供が病院に入院した場合、社会的意味の欠如した病院のメニューのため、好き嫌いを起こしやすいという。逆に両者間に葛藤のない家庭の子供が入院した場合、そのような傾向は少ないとしている。また葛藤のない家庭の老人は一人では食べたがらない傾向があるとしてもしている。それゆえソーシャル・ワーカーにとっては、厳密な栄養学的な視点よりも、家庭の諸システムの調和にこそ注目すべきである、との提案を行っている。以下、このダグラスのモデルを留意しつつ、中国の家庭における、食事を通してみた人間関係をみていきたい。

先ず第一に、食事を作る妻や母と他の成員との関係であるが、妻なり母がダグラスのいうところのインターアクションを行うためには、何を作るかも彼女が決めなければならない。また料理自体が豊かでバリエーションに富んでいなければ、このインターアクションは成立しない。従ってダグラスのモデルもある程度裕福な家庭の場合に限られる。

以上の条件が揃った場合、成員の誰が最もうまいものを食べるかをみてみたい。先述のように、リーヴィーは拡大家族において、老人は最高の食事を得る (Levy 1949 : 132) とか、何を食いたいかの意向も留意される (Levy 1949 : 145)、としている。リーヴィーの記述はやや規範的な感じを受けるが、拡大家族において老人が家長の地位を占め、実権を握っている限り、彼が何を食べるかに関して優位な立場にあるのは確かであろう。

ダイヤモンドも、食卓の一番うまいものは大人が食べるもので、子供はほとんど選択することができない、(Diamond 1969 : 36) としている。この場合の大人とは、両親のほか、老人も含むものであろう。これは食事を作る人間と他の成員との関係というより、大人対子供の関係である。

ヤングも同様に、家族は常に同じものを分け合って食べるが、もし父母がいいものを食べるとすれば、それは特権ではなく、子供らがこのようにして好意を示したいからである、としている。この場合の父母は年老いた父母を指している。ヤングはこれを父母の要求ではなく、子供らの自発的なものから生じている、としている。

ヤングは続いて、男と女の対比も述べている。女性、とりわけ若い女性が通常、男性よりも食べ物の選択が少ないことは事実であるが、その差は大きなものではなく、「男は重労働をするのだからよく食べなければならない」「男は家の柱で我々は彼らに頼っているのだから、彼らは十分に食べないと」というふうに、女性はそれを当然のことと受け止めている、(Yang 1945 : 77) としている。

女性が食事を作り、老人や成年男子が常に質、量ともに女性よりもいいものを食べているとすれば、老人や成年男子の優位性は明らかである。はたしてこれほど単純なものかなとも思うが、反対の報告は見あたらない。やはり母のコントロールは子供に対して発揮されるようである。

子供たちの関係は、兄弟姉妹関係ととらえることもできるが、これにも年齢の差と男女の差がみられる。ヤングは、「もし年若い子がより多くのものを食べるならば、父母はたくましく育つために必要であると考え、年上の子供らも、これに同調する (Yang 1945 : 77)」と書いている。これは兄弟のうち、特に末子がかわいがられる例である。末子がかわいがられるのはどこも同じで、ラングも、本来なら長男がある種の特権を持つものであるが、両親の愛情は末子にそそがれる、としている (Lang 1956 : 238)。

林耀華も先述の如く、同様の例をあげている。すなわち、父である東林が末っ子のリトル・ブラザーを自分の左側の席 (第二位の席) に坐らせ、豚肉のいいところなど、うまいものを彼に取ってやったりする (Lin 1947 : 86)、というのがそれである。

また、子供たちの間での男女の差に関して、ラングは、男の子と女の子は同様には扱われず、幼い女の子の死亡率の高さは、溺女がなくなっても、彼女らが十分に栄養を与えら

れていないことをしめしていよう、としている (Lang 1956:253)。現在ではこうしたことはなくなっていると考えられるが、女の子が童養媳だったり、妾の子であったりすれば、母からこのような扱いを受けたことは十分に考えられる。

これらの例はいずれも、母が末子や男の子の好きな料理を作ってやるというのではなく、料理のうまい部分を食べさせるとか、他の子や女の子よりも多く食べさせることによって、子供らとのインターアクションを行っているものである。たとえ毎日同じものを作っているとしても、この分配権を握っている限り、親は子供らをコントロールすることが可能で、この視点はダグラスのモデルに加えられるべきものである。

次に、父子関係をみてみたい。父と子が同席するのは、成員の人数の少ない核家族などの場合で、大家族の場合は、子供が一人前の働き手に成長するまでは父と男の子が同席することはなかった。むしろ、先述のリトルブラザーのような例外はある。

大家族において、父と未成年の子が普段同席することはなくとも、父親が時折自分の食卓に来て一緒に食べるように呼びかけることは、先述のフリードの事例にみえる通りである。これには、いつもは母親と食べている子供たちに対し、たまには一緒に食べたいと願う父親の気持ちが表れている。フリードは、こうすることによって父親は子供らへの関心を示すとしているが (Fried 1953:50-51)、父親としては素直な愛情表現ではないかと考えられる。

父と子が食事において同席する家庭では、食事を共にすることは教育上の意味を持っている。費孝通はこの点を *Peasant Life in China* の中で、次のように指摘している。夕食を共にすることは、家庭生活において重要である。とりわけ父と子にとっては。というのは父は仕事で一日家を空け、この時まで子供と顔を合わすことがないからである。この時、父は食事のマナーなどの躾を行うことができる。子供は食事に不満を言ったり、選り好みをしてはならない。もしすれば、すぐに叱られるか、叩かれる。食卓では普通子供は静かで従順である、という (Fei 1939:127-128)。

その一方で、ほぼ逆の状況も報告されている。ダイヤモンドは、先述のように、台湾の鯤身では、子供は3歳ぐらいから8歳ぐらいまで、親とは一緒に食べず、飯碗におかずをのせてもらい、外へ出て他の子供らと食べる、としている (Diamond 1969:32)。これは台湾に限らず、中国各地で観察されるもので、費孝通の記述とは矛盾する現象ではある。

許煥光 (Francis Hsu) はこの点に関し、次のように分析している。彼の調査した雲南省のウエスト・タウンでは、子供は厳しい親の権威下にあるにもかかわらず、食べ方に関しては自由を楽しんでいる。そしてその理由として、第一に、父母は子供の食事に関してあまり気にとめていないこと、第二に、父母は子供らの食べ方に規制を加えぬばかりでなく、子供らが自由に食べるのをむしろ楽しんでいる、と述べている (Hsu 1948:278)。もっとも許煥光が調査を行った「ウエスト・タウン」は大理市にあり、その住民の多くは「民家」とも称される、ペー族で占められており、必ずしも漢族の事例とはいえない。従って、この両者の対比は、地域的なものというよりは、民族の違い、あるいは社会階層の違いによるものと思われる。

いずれにせよ、子供の一時期、外で親と離れて食べていても、11歳ぐらいになれば母

親と、そして男の子であればやがて父親と食べるようになるわけで、食事マナーの躰はその時にも行うことができよう。それに外で食べる場合でも、子供は好きなおかずを好きなだけとることは許されず、母親から与えられたものを食べるわけであるから、この意味では、食卓は離れるにしても、母親のコントロール下にあるといえる。

以上、断片的な資料からではあるが、ダグラスの視点を留意しつつ、食事を通してみた家庭内の人間関係をみてきた。中国の家族研究においてよく問題とされてきた、親孝行や、父系社会における女性の地位、兄弟関係、子供の社会化過程などの問題を考える上で、こうした分析は、新たな視点を提供するものである。こうした問題を考える上では、その構造や規範的な理念のみに注目するのではなく、その質的な面にも目を向ける必要があり、実際の食事方法はそのための具体的な入り口でもある。

2) 中国における家の展開と「共食単位」

ダグラスのモデルは、中国における家族の食事システムを分析する上で、ある程度は有効であるが、その一方で、限界もある。例えば、女性は何を作るかを決める権限がないとか、各房の女性が順番でつくるため自分の母親が作るとは限らないこと、男女が別席で食べていたこと、子供は外で食べたり母親と食べるなど、中国における拡大家族の場合には当てはまらないものも多い。これは、欧米社会と比べた場合、中国における家族形態の複雑さや、家庭内における夫婦や親子関係の親密さの違い、さらには社会における家族の役割の違いなどが、食事システムの面において反映されているからである。

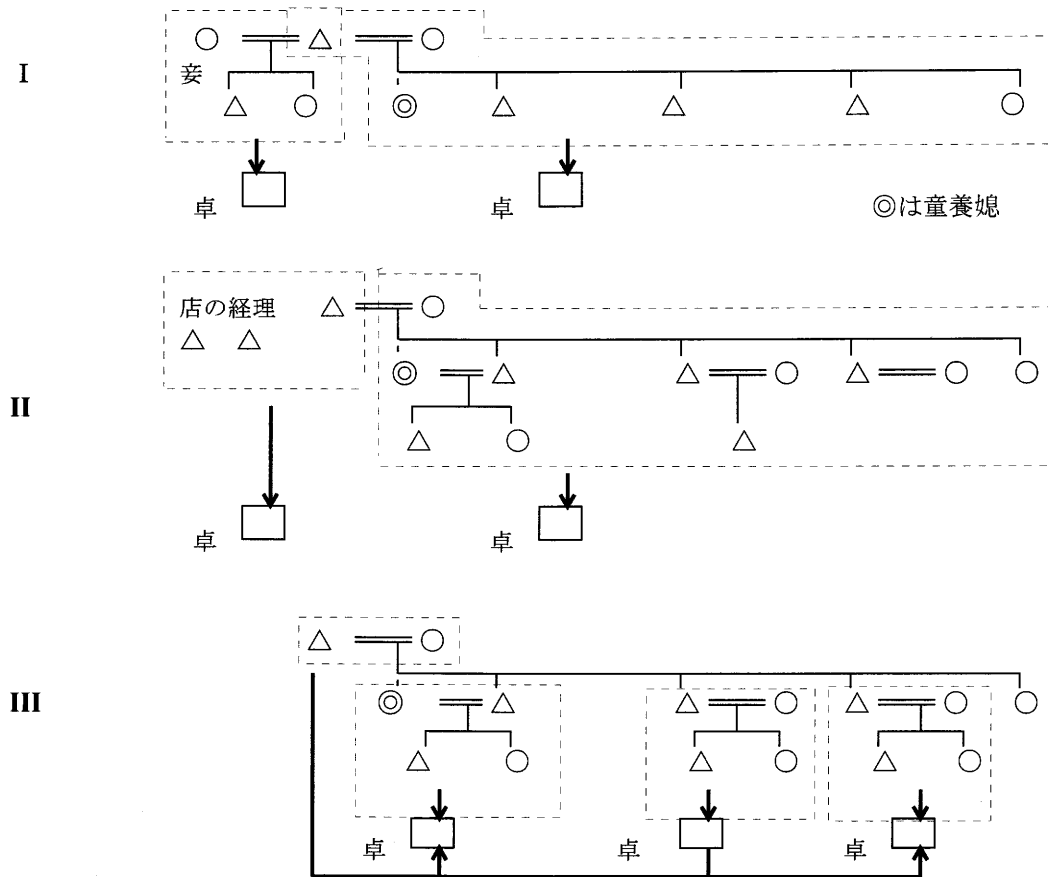
ダグラスが家庭内の人間関係を論じる場合、家族の形態には触れず、単に夫婦関係、母子、父子関係などというふうに分けているが、例えば母子関係といっても核家族のそれと拡大家族のそれとは自ずと質的に異なるはずである。この中国において特徴的にみられる拡大家族であるが、これも分家した後は、いくつかの核家族に分解してしまう。この意味で、拡大家族も実は時間的な産物であり、常に時間軸を導入して考える必要がある。そこで家の展開サイクルによる家族形態の変化の問題を、「共食単位」(家族の成員のうち、共に食べる単位)という視点から整理し、ダグラスが提示したモデルを、中国社会に当てはめた場合に生じる諸問題を考えてみたい。

【図17】の如く、Iの核家族、もしくは直系家族の場合、家族の成員が少なければ男女は別席することなく、一つの食卓を囲むものと思われる。ただしこの場合でも家族の成員が食卓から離れ思い思いのところに座ったり、子供らが外で食べることはある。

娘の中に童養媳がいて、彼女が息子と結婚している場合にはやや複雑な人間関係が生じるが、そうでなければ、親と子、兄弟間といった基本的関係しか存在しない。またこれに妾が加わると、食卓を分けるほどの葛藤が生じる。通常、妾は自分の子らと食べるが、夫と同席する場合もある。

IIは、核家族や直系家族が拡大家族に展開した場合である。当然人数も増え、一つの食卓に全員が同席することはできず、食卓を複数にするか、時間差をおいて食べるようになる。かつては男女別席であり、主人と息子ら、息子の妻とその子らとに分かれることもあった。商家であれば経理などが家族に加わった。拡大家族になると世代も三つとなり、複

【図 17】



雑な人間関係が交錯する。

III は、拡大家族が分家、もしくはその過程として各房ごとに食べるようになり、各房が共食の単位として独立した場合である。房内の人数が少ないため、男女が別席になることは少なかったであろう。完全に分家をし、輪流管飯の取り決めが行われれば、両親は子供夫婦の家を定期的にまわることになる。このように、I → II → III → I といった展開のサイクルが繰り返されるわけである。

ダグラスの提示した、食事を作る母とその他の成員との関係であるが、食卓上で夫婦関係、母子関係が全面的に成立するのは、I と III だけであり、II の場合には、食事を作った女性は夫や祖父といった成人男子らと同席することはない。従って、拡大家族の場合には、ダグラスのモデルは適合しない。中国のような拡大家族を、彼女は想定していなかったようである。さらに先述のように、母はただ作るだけで、主人が何を作るかを決めるといった場合もあるし、料理は母ではなく専属の料理人が作る場合もある。拡大家族の場合には食事を作る係りが嫁の間で交代されるため、ダグラスのいう「母」の役割をする人が数日ごとに変わることになる。

ダグラスのモデルが、必ずしも中国社会に適合しないという事実は、改めて欧米におけ

る家族形態と中国社会におけるそれとの、差違の大きさを感ぜないわけにはいかない。それはそのまま、社会そのものの差違でもある。この問題はまた、人類学が、長い歴史を有する複合社会である中国を研究対象とする場合、従来とは異なる新たな視点や研究のモデルが必要なことを示している。本節では、食べ方を通して、中国社会の特徴を抽出するにとどめ、ダグラスに代わる新たなモデルの提示は今後の課題としたい。

第六章 食事方法の構造分析（同時代中国の共時的研究—参与観察を中心に）

これまで食事方法の歴史的な展開をみてきたが、ここでは同時代、すなわち現代中国における食事方法の構造分析を試みたい。その際、ポイントとなるのは、取り分けという中国の特徴的な食事方法である。それは、歴史的にみるならば、宋代以降の卓に椅子坐し、取り分け方式になって以降の食事方法の、詳細な分析でもある。なお、筆者にとっての同時代中国とは、正確に言うと、1970年代の香港・台湾からはじまり、1980代から現在に至る中国本土での滞在体験に基づくものであり、参与観察もこの時期に行われている（注1）。

1 食器類の分類と分析

1) 坐法と食卓

歴史的変遷で述べてきたように、古代の中国人は、「筵」や「席」などと呼ばれる坐具の上に平坐する習慣があり、食事の際にも平坐し、「案」と呼ばれる食台を用いていた。ところが、魏晋南北朝のころより西アジアから「胡床」と呼ばれる折り畳み式の椅子がもたらされ、これを媒介として徐々に椅子と卓の生活に移行していった。そしておよそ800年という長い時間をかけて、宋代には椅子と卓、およびベッドを用いる生活への移行が完了する。これに伴い、食事も長方形や方形の卓（後に八仙卓と呼ばれるようになる）を使うようになる。それは銘々膳から共同の卓への移行を意味し、今日の中国料理の食べ方の基本となっている取り分けの方式を可能とした。「唐宋変革期」といわれるように、この時代は社会のさまざまなシステムが大きな変動を体験したわけであるが、それは中国人の身体技法や食事方法も巻き込むものであった。

もっとも、椅子坐への移行といっても、これは漢族一般の話であって、先述の如く、華北一帯の炕と呼ばれるオンドルを使っている地方では、漢族も炕の上に上がる際には靴を脱ぐし、炕の上では平坐する習慣を残している。炕は夜は寝台となるが、昼間も休憩の場となるし、また毎回の食事の場ともなる。食事の際には、「炕卓」と呼ばれる、背の低い卓を使い、平坐（通常はあぐら）して食事をする。従って、同じ漢族でも、炕のある地方の漢人は、依然として平坐の習慣を残しており、全ての漢族が平坐を放棄した訳ではない。

但し、炕のある地方でも、夏に炕と繋がっている竈を使うと、床や部屋が暑くなるので、夏の間は臨時の竈を使う場合もあるし、「炕卓」を炕の上ではなく、土間に置いて食事をすることもある。また、実際には「地卓」と呼ばれる、通常の方卓や八仙卓を持っている家も多く、夏と冬とでこれを使い分けたり、あるいは冬でも炕に腰かけて「地卓」を使うなど、「地卓」との併用がみられる。さらに、近年、大都市では炕は急速に姿を消しつつあり、現在では農村部にしか炕は残っていない。従って、華北の漢人といっても、もはや農村部の人々しか、炕卓を使っていないため、平坐の習慣を維持しているといっ

ても農村部に限られよう。

華北一帯の炕を使っている地方での坐法や食事の仕方などは、未だに平坐の習慣を残している日本人の目から見ると、非常に興味深い問題である。しかもこの問題は、単に華北の漢族のみならず、朝鮮半島を含む、広く東アジア世界の歴史地理的な展開の中で論じられるべき問題でもある。しかしながらここでは、こうした例外や今後展開されるべき問題点を言及するにとどめ、考察の対象を漢族一般とする。

現代の一般の漢人は、日本人のように部屋に入る際に玄関で靴を脱ぐ、という習慣がない。これは都市部、農村部を通してみられるもので、家の中では靴をはいており、夜、寝台に上がって寝るときにはじめて靴を脱ぐ。従って、床に腰をおろすことはなく、椅子坐の生活である。この点では、中国人は日本人よりもむしろ欧米人の生活様式に近い。

すでに椅子坐の生活に移行してから数百年を経ているので、武術家や僧侶でもない限り、一般の中国人は平坐する習慣がないし、しようとしてもできない（注2）。あぐらの習慣すらないわけであるから、正坐となるとなおさらで、一般の中国人は瞬間的には正坐できても、決して長時間はできない。

日本の正坐を、現代中国語では「正坐」もしくは「端坐」と訳しているが、正坐の本質は、跪いた状態からおしりを下ろしたもので、古代では目上の者に対して敬意を表する際や、罪人の坐法であった。このため、中国人や朝鮮半島の人々には、正坐に対する文化的な抵抗感もあるようである。

一般の中国人が日常つかう食卓には、大別して方卓と円卓とがある。日本の中国料理店のイメージからか、中国では円卓が使われていると思われがちだが、実際のところは、方卓の方がはるかに多く使われている。確かに中国のレストランなどでは円卓がよく使われているが、一般家庭となると都市部、農村部を問わず、方卓の方が多い。狭い室内では、壁際におけるなど、方卓の方が使い勝手はるかにいいからであろう。それに円卓の歴史は既に述べたように意外と新しい。

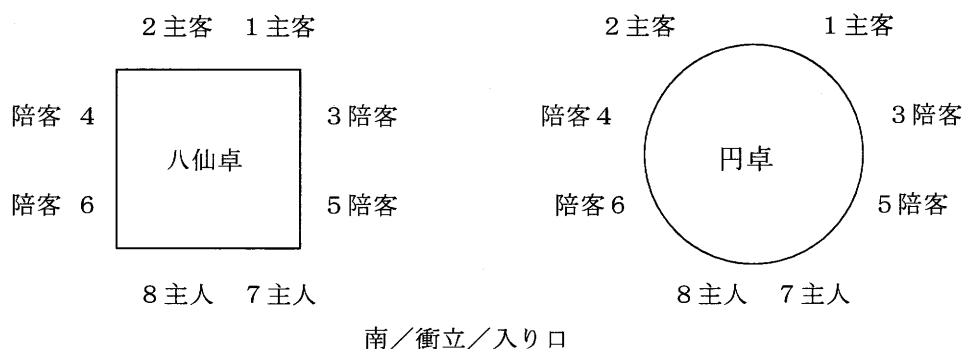
通常、よく使われている方卓は、「八仙卓」と呼ばれている、8人がけの正方形の卓である。八仙卓から名前が派生したものと考えられるが、6人がけの卓を六仙卓、4人がけのものを四仙卓ともいうという。このほか、八仙卓を半分に割ったかたちの長方形の卓を、「一字卓」ともいうが、これは恐らく六仙卓と同形と思われる。長卓は現在、通常の食事で使われることはほとんどなく、かつての茶館とか、儀礼の際の供物を置く際などに使われる程度である。

食卓には決められた坐順がある。客を招いた宴席の場合には、フォーマリティーに応じて、上坐下坐の坐順が厳格に守られる。上坐の位置を決める基準は、南北軸では「尊者南面」と言われるように、北側を上席とする。但し、建物の関係などから実際の北側を上席とできない場合は、入り口、もしくは厨房の出入り口側を南とみなし、そちらに面した方を上席とする。広い部屋であれば、出入り口を隠すため、衝立や屏風が置かれることが多く、この場合には衝立や屏風が上席の位置を知らせる、明示的な装置となる。東西、もしくは左右の軸でいうと、東側、もしくは向かって右手が上席となる。

【図1】は、八仙卓での坐順を示したもの。円卓の場合も、八仙卓の坐順をそのまま踏

襲している。八仙卓で、北側に一人だけ座って上席とするのは、皇帝か、新郎が結婚後に妻の里を訪問するときだけであったという（書籍文物流通会中国料理部 1964）。

【図1】



なお、夫婦が夫婦を招待した場合など、男女が同席する場合は、1・4・5・8番の席が男性、2・3・6・7番の席が女性というように、男女が対角線上で向かい合うように坐ることもある。

一般家庭の日常の食事においては、この坐順は必ずしも厳格に守られてはいない。香港である家庭に昼食に招かれたときの経験であるが、配膳も終わり、着席となった。ところが円卓のどこに坐ったらいいのか分からず、とまどってしまった。坐るべき位置を訪ねると、好きなところへとのことだった。聞くと、その家の4歳になる娘は、その日の気分で席を決め、親も特に坐る席が決まっているわけではないと言う。この場合は、フォーマルな会食ではないので、私を客として特別扱いしなかったこと、さらに小さな子供がいるせいでこうなっているとも考えられる。例えば、年寄りがいる家庭では、少なくとも年寄りは上坐に坐らせると考えられる。いずれにせよ、一般家庭での日常の食事においては、このように坐順が厳格に守られてはいないようである。

方卓にもある程度は当てはまることだが、円卓には独特の特徴がある。第一の特徴は、収容人数の柔軟性があげられる。8人がけの八仙卓の場合でも、椅子を少し後ろにずらせば、10人ぐらいまでは坐れる。途中から人数が増えても、料理も取り分けのため、多少の追加注文をするか、しなくても皆が少し控えめに食べればそのまま会食ができてしまう。

第二の特徴は、平等性である。これは特に円卓において顕著であるが、坐順の形骸化がみられる。円卓の場合、方卓に比べて方位が曖昧となるので、少しずれることによって例えば2人を上坐に坐らせるというようなことも可能となる。さらに、円卓だと、着席者全員の視線が中央の一点に集中することになり、どこに坐ろうと、同席者全員の視界は同一となる。同時に、食卓上の各人のスペースは、あたかもケーキやピザを八等分したかのよう、坐順に関係なく、平等となる。

こうしてみると、円卓というのは単に丸いというだけでなく、坐順を形骸化し、同席者を平等にする指向をもっており、食卓としては画期的なものである。とりわけ、後述する中国の食器の体系や、中国の食事方法にみられる共同性や平等性とも符合し、極めて中国的な食卓といえる。もっとも、伝統的な中国の宴席では、坐順を重んじることから、円卓

が内包する平等性への指向とは相容れないところがある。円卓の普及が近年になってから、というのもこの点に関係しているかも知れない。言い換えれば、中国料理の食事方法は、円卓の普及によって、さらに共同性と平等性を高める結果となった。

2) 食器類

食器類の種類と名称

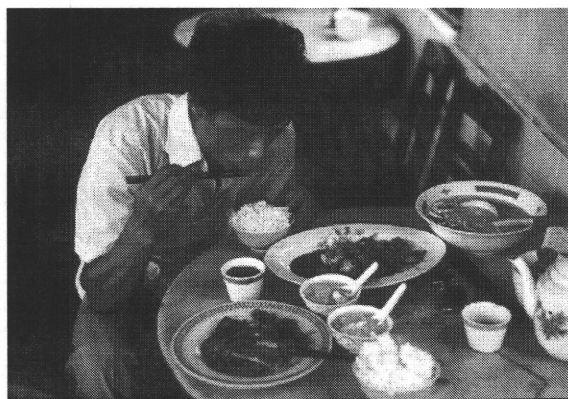
同時代の中国では、料理を一つの器に盛り、取り分けて食べるのが基本であるため、食器類は、大別して、共同の食器と、各人の食器とに分けられる。

共同の食器としては、深菜盤、大圓盤、長圓盤、菜盤、大湯碗、八角碟などがある。各自の食器としては、飯碗、小湯碗、碟子、筷子、湯匙などがある。そのほかに、調味料、酒器、茶器としては、醬油壺、醬油碟、酒壺、酒杯、玻璃杯（ガラスコップ）、茶壺、茶碗などがある。

深菜盤は深めの大きな器で、汁気をともなう料理に用いる。大圓盤は、涼菜（冷たい前菜）の盛り合わせなどに用いる。長圓盤は楕円形で、鯉などの魚を姿のまま盛るときなどに用いる。菜盤は大圓盤よりは小さめで、中と小があり、炒菜（炒め物）、炸菜（揚げ物）などに用いる。湯碗はスープ用の碗で、大と中とがある。八角碟は、八角形の形からこう呼ばれるが、日本でみるほど中国では見かけない。これにも大小あり、いずれも宴席において涼菜や、大菜がでるまでの間をつなぐ料理の盛りつけに用いられる。

飯碗はご飯を、小湯碗はスープや汁気の多い料理を盛る碗。碟子は日本でいう銘々皿。筷子は箸、湯匙はレンゲのこと。また、日常の食事ではあまり使われることはないが、箸置き、湯匙置きをそれぞれ、筷子座、匙座という。醬油碟は、醬油や辛子などに使う小皿。酒壺はとっくり、酒杯はさかずき、茶壺は急須、茶碗は湯飲み茶碗のこと。

【写真1】



広州市内の中級程度の飲食店でも食事風景。ここにみえる食器は、共同のものに大湯碗、長圓盤、茶盤、各人のものに飯碗、筷子、湯碗、湯匙、ほかに茶壺と茶碗である。醬油碟、筷子座、匙座などは高級な店でなければ見られない。

以上の食器類の名称と用途は、書籍文物流通会中国料理部（1964）と、江上トミ（1960）などの実用書に従ったが、これらは標準的な食器の、普通話（標準中国語）に

よる名称である。普通話でも、例えば、大圓盤の直径が七寸のものを七寸盤と呼んだり、湯匙を総称的に匙子と呼ぶなど、多少のバリエーションがある。

さらに各方言によっても、食器類の名称には、かなりのバリエーションが存在する。【図2】は、各方言の食器の名称を、語彙集などから集めて整理したものである。

【図2】各方言の食器の名称

	北方語	広東語	客家語	福建語	浙南呉語
食器（総称）	碗	——	碗 / 盤碗	——	——
箸	筷子	筷子	筷兒	箸	
レンゲ	湯匙/調羹	匙羹	湯匙/調羹	湯匙	——
おぼん	盤/托盤	盤	托盤	——	盤
皿（総称）	碟子	碟	——	盤	
小さい皿					
大きい皿	碟子	——	碟兒	碟(仔)	
碗（総称）					
飯碗	盤	——	盤兒	盤(仔)	——
スープ碗	碗	碗	碗	碗	碗
小さい碗	飯碗	飯碗	飯碗	飯碗	——
大きい碗	湯碗	湯碗	湯碗	湯碗	湯碗
茶碗	碗兒	(細)碗仔	樹碗兒	碗仔	——
	大湯碗	——	大湯公	大湯碗/碗公	大湯碗
	茶碗/茶杯	茶杯	茶杯	茶杯	(茶)杯

* ——は名称が存在しないということではなく、資料が得られなかったことを指す。

* 広東語の匙羹という語彙は、北方語では文語として辞書にもみえるが、但し語順は広東語とは逆で「羹匙」となる。客家語の調羹も同様に北方語では文語的となるが、こちらは語順に変化はない。

* 小さい碗というのは子供用という意味ではない。なお、福建語に「湯匙仔」という小匙があるが、これは点心などを食べるときに使うとのことである。

* この図を作成するに当っては、各方言の出身者に聞いたほか、橋本万太郎著 1972『客家語基礎語彙集』、中嶋幹基著 1977『粵語常用語彙集』、1979『福建漢語基礎語彙集』、1983『浙南呉語基礎語彙集』（東京外国語大学アジア・アフリカ言語文化研究所刊）を参考にした。

最大の相違点は、北方語の湯匙が広東語では羹匙と、筷子が福建語では箸と、皿を意味する碟子が福建語では盤と、なっていることであろう。これは北方語ではすでに古語

となっている単語が、南方方言ではいまだに口語として使われていることから起こる差違である。こうした現象は、なにも食器の名称に限らず、漢語一般にいえることである。即ち、漢民族の南方への移動によって、南方の漢族に古い語彙が保存され、北方では新しい語彙がその上に被さり、以前からの語彙が古層へと沈殿していった（注3）。日本漢字が現在でも箸を使っているのも、福建語同様、古い語彙を残しているといえる。この表を作成する際に、北方語による名称を広東人のインフォーマントに見せたところ、彼は大圓盤、長圓盤、菜盤の部分を、それぞれ大圓碟、鵝蛋碟、菜碟と書き改めた。これは、北方語では、大きい皿を盤、小さい皿を碟と呼び分けているのに対し、広東語では碟は皿の総称であり、盤は日本語と同じくお盆の意味になるからであった。

食器類の名称の方言差や分類体系、およびその歴史的変遷は、それ自体が言語学や「道具学」の観点からみて興味深い問題であるが、ここでは資料の制約から、主要方言の差違を概観するにとどめたい。

中国の食器類の基本体系

さて、このように食器の名称といっても、方言によってバリエーションが存在するが、ここでは北方語を基礎として、中国における食器の体系を構造的に整理してみたい。

【図3】は中国の食器の体系の、基本的な骨格を示したものである。大別すると共同用と個人用の2種、形状から分けると皿と碗の2種、盛る料理から分ければ3種、さらにこれと共同用と個人用（食器の大小に相当）とを加えると、5種の食器が基本的な骨格となる。これに筷子と湯匙が加われば、基本的な体系は完成する。

【図3】中国の食器の体系

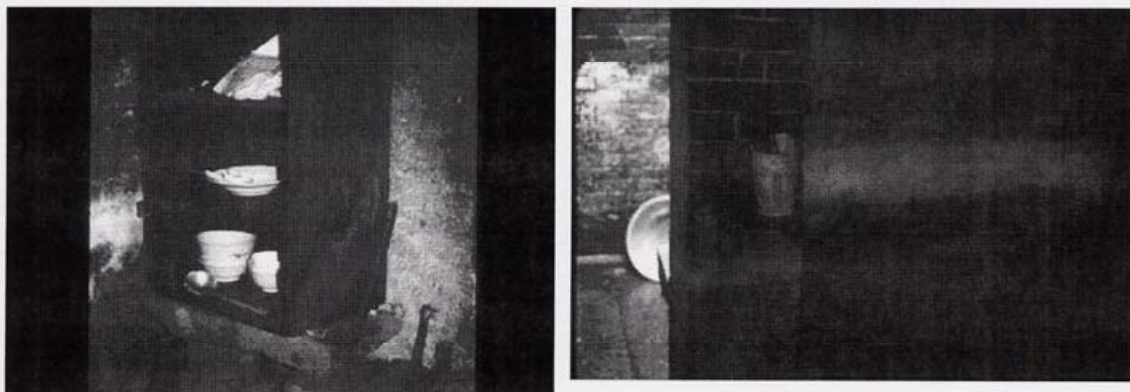
共同（大）	個人（小）	料理	道具
各種の盤	碟 子	菜	筷 子
大湯碗	湯 碗	湯	湯 匙
	飯 碗	飯	筷 子

最初に紹介したさまざまな食器類は、この基本体系のバリエーションであり、揃えられる食器の種類とその数は経済力に比例する。即ち、高級酒家や裕福な家では、多くの種類の食器を数多く揃えるが、大衆的な食堂や貧しい家では、食器の種類も数も少なくなる。

中国の食器類の特徴

中国の食器類の特徴の一つは、共同の食器と個人の食器の大きさが、反比例の関係にあってバランスを取り合っていることであり、そのバランスの調和点を決めるのは経済力に

【写真 2・3】



広東省南海県西礁山の農家（国営農場）の台所に置かれている食器類。5人家族のこの農家では、共同の食器として、菜盤と鉢が各一つ、各人の食器として5つの飯碗、筷子、湯碗が揃えられていた。右の写真は箸置き。人数分だけの最低限の食器であった（1980年8月撮影）。

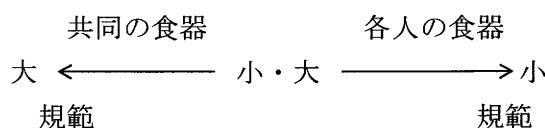
よる。普通の家庭の日常の食事では、中くらいの大きさ（直径20センチほど）の盤や湯碗と、飯碗としてはやや大きめ（直径17センチほど）の碗を使っている場合が多いが、貧しい家庭では、中くらいかそれより小さめの盤と湯碗と、人数分の大きめな飯碗に、筷子、湯匙だけとなる。（スープは湯匙さえあれば、これで湯碗から取り分けられるので、各人用の湯碗は必要ない）これがさらに少なくなると、つまりどうしても欠かせないものだけを残すとなると、人数分の大きめな飯碗と筷子だけとなる。食器類のことを中国語で総称して「盤碗」もしくは「碗筷」というが、これは中国人にとって最も基本的な食器が何であるかを、文字通り表している。

一方、経済力が増せば、食器の数が増えるばかりでなく、共同の食器である盤や湯碗はより大きくなり、逆に各人の飯碗や湯碗はより小さくなる。さらに高級な酒家での宴席となると、飯碗すらなくなることがある。豪華な菜（料理）を供し、ご飯などで腹をふくらませる必要はない、というわけである。それでもご飯を注文すると、湯飲み茶碗のように小さな飯碗がだされることがある。これに醤油碟、匙座、筷子座などの付随的な食器も加わると、食器の体系としては完成に近づく。ちなみに、こまごました食器類を総称して、中国語では「匙箸杯碟」という言い方がある。

こうした、共同の食器と個人の食器の大小の関係は、規範として小さな食器を多く用いる日本人の目には、異質なもののだけに際だって映る。この大小の対比は、取り分けという食器の体系から生み出されたものである。【図4】は、食器にみえる大小のバランスを図式化したものである。

図の如く、共同の食器は規範としては大きいほどよく、逆に各人の食器は小さいほどよい、という指向性が認められる。共同の食器が大きいほど、より多くの料理を盛ることができるわけで、この指向性はたやすく理解できよう。これが小さいと、逆に貧相に映る。

【図4】食器にみえる大小のバランス



一方、各人の食器は、食卓上のスペースからも、また審美的にも、小さい方が都合がいい。皿の小ささには限度があるが、飯碗と湯碗はかなり小さくなる。確かに、手の込んだ料理をどんぶり碗や大皿で食べるよりは、小さな器で味わうように食べるほうが、洗練されているし優雅に映る。

中国の食器の体系にみられるもう一つの特徴は、食器の形状が固定化されていることである。これは共同の食器、各人の食器ともにいえることで、言い換えれば、食器の種類が少ないということでもある。

特に、中国では「八角碟」を除き、角張った食器がない。これは、各料理に対応して、例えば合え物用の桔梗小鉢、焼き魚用の角皿、突き出し用の舟形刺身皿など、実にさまざまな形状の器を使い分ける日本の食器とは対照的である。ちなみに、八角碟は、日本では、大衆的な中華料理店で、炒飯（チャーハン）を盛りつける際によく使われる。しかもオタマの丸い山の形を作って盛られる。これはおそらく八角碟が日本では中国的なイメージをもった食器なので、このような使われ方をしているのであろう。中国では、炒飯は大きめの丸皿に、山の形を作ることなく盛りつけられる。

この違いは、料理の出され方が取り分けか否かということで、一つの説明が得られよう。中国の場合、例えば魚料理は長圓盤に盛る如く、料理に合わせて食器の形状を選ぶという行為は、共同の食器の段階で行われるのに対して、日本では、各人の食器の段階で行われる。

もちろん、日本や朝鮮の銘々膳で使われる食器にも、一部の食器に限って、形状の固定化や色彩の統一が認められる。しかしこれらの場合も、いずれも木製の漆塗りか、金属製という素材の制約があるし、陶器の食器が普及する以前の伝統的な食器であるということも考慮する必要がある。

逆に中国では、共同の食器に多少のバリエーションがみられるものの、各人の食器となると、驚くほど画一化されている。また、これと関連して重要なことは、中国の食器には、日本のように、男女の区別がないということがあげられる。

この結果、中国では卓上の食器を全て、同一の色彩や模様にも統一することも可能となる。実際、中国の陶器店では、食器類はばら売りを除くと、通常12個単位で売られている。このように形状が固定化され、色彩や模様の統一された中国の食器類は、経済的であり、全体のバランスもとれている。その分だけ、中国人は食器に向けるエネルギーを料理自体に向けているのではないだろうか。

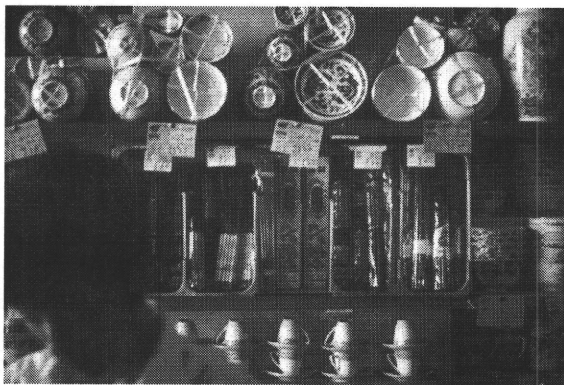
この食器の形状の固定化は、言い換えれば、すでに完成された体系になっている、ということでもある。これは歴史的変遷の所で述べた如く、明代から清代にかけてのことと思われる。中国の食器が完成された体系になっているということは、今後、従来の体系を崩さない限り、中国では新しい形状の食器が生み出される可能性は低いということを意味している。一方の日本では、木製の器はすでに完成されたものになっているため、新しい形状が生み出される可能性は低いが、陶器の器は今後もさまざまな意匠が試されることであろう。日本の陶器は、個人の食器に盛りつけを行っているため、中国の食器に比べ、常に新しい意匠を生み出す「自由」が残されているといえる。

子供用の食器について

形状の固定化と関連して、中国には、子供用の小さな食器というのがないわけではないが、あまり使われていないようである。

1980年に香港経由で広州を訪ねた際には、香港と広州で、子供用の短い箸が売られているのをみたことがある。広州でみたものは、長さ19センチで、漆塗り、福建製ということであった。店員の話によると、子供用の短い箸は、2～3年前から売られるようになったという。

【写真4】



広州市内の食器店。ここに、福建製の子供用の箸が売られていた。なお、食器類は原則として写真のように12客と1セットとして売っている。

香港では箸の他、子供用の小さな湯匙も売られているのをみた。香港のインフォーマント（李活雄）の話によると、香港で子供用の短い箸が売られるようになったのは、日本の影響ではないか、とのことであった。確かに、香港や広州といった大都会では、外国の影響をいち早く受けることが考えられる。当時、内陸部の貴州人のインフォーマントによると、貴州では「幼児期は小さなスプーンを使い、4～6歳になると、箸を使い始める。子供用の短い箸というのではない」とのことであった（藤井省三からの私信1980年6月）。

その後、1995年にも、南京で子育てを経験したことのある、中国人インフォーマント（女性）にこのことを聞いてみた。確かに中国には子供用の短い箸というのではないと言う。子供は、1歳からすぐに大人の箸を使い始めるという。使いにくいのではないかと聞くと、子供は大人が使っているものと同じ物を使いたがるのではないという。それ

に、子供は子供用の小さなレンゲ（小調羹）を主に使うので、箸がうまく使えなくても用が足せるのだという。従って、中国には子供用の箸は普及していないが、子供用のレンゲはある。この話は、中国における箸とレンゲの併用という、日本人が見落としがちなことを改めて思い起こさせてくれる。日本には子供用の短い箸があり、日本の影響からか、香港や広州では子供用の短い箸が売られていると話すと、短い箸があると便利であろう、とのことであった（顧黔との会話1995年10月）。

このように、一部の都会を除いては、実際には子供用の短い箸はほとんど普及していないようで、大人用の飯碗と、大人用の長い箸で食べている光景をよく目にする。日本よりも長く重い箸なので、さすがに使いにくいようで、子供は自然と箸の下の方を握ることとなる。こうした光景は、中国の子供の一つのイメージにもなっているようで、本の表紙や、新聞の広告などによく使われたりしている。

なぜ、中国では子供用の食器が普及していないのであろうか。その理由の一つとしては、幼児の段階で箸がうまく使えなくても、先述のように湯匙があること、また、飯碗もそれほど大きくないので、小さな子供でも何とか使えること、などが考えられる。さらに、食器の形状や色彩などが固定化されているため、子供に食器を合わせるよりは、おのずと食器に子供を合わせるようになるだろう。

このほか、こうした現象の背景には、中国の伝統的な家族道徳や児童観が強く影響していると考えられる。つまり、大人の食器を与えて、早く大人の食器が使えるようになることを促すように、中国では子供を、小さな大人、つまり早く大人になることが期待されている半人前として扱うという、児童観が存在しているといえよう。

これと類似する観察は、内山完造も1949年に出版された「中国の子供」と題するエッセイの中で書いている。日本の子供と比較しながら、内山は、中国では子供は小さい時から大人と同じように、いろいろのお使いや御用をさせられると述べている（内山1949/1979：43）。

清水盛光も『支那家族の構造』のなかで、「子はつねに『私』の立場を止揚し、親との共同を自覚すべきものとされている。この意味で、支那の子供には『私』がなく、親への絶対的服従性においてのみ親子関係が考えられていた（清水1942：424－425）」と、中国における子供の立場を総括している。そして逆に、近年の子供用の食器の普及は、こうした家族道徳や児童観の変化の反映とみる事が可能であろう。

こうした児童観の背景には、農村部では依然として子供は重要な労働力である、という現実が存在している。一方、現代の日本は、中国とは逆に、子供を小さな大人として扱うよりは、子供の状態にとどめている社会といえよう。

この点では、中国社会というのは、アリエスが『子供の誕生』（1960）の中で展開しているモデルに従えば、「子供の時代」というのをはっきりと表象していないという限りにおいて、中世ヨーロッパの状況と共通する部分があるといえる。もちろん、単純な比較はできないし、アリエス以降、中国の子供のとらえ方に関しては、アリエスに対して批判的な議論もなされているが、少なくとも現在の日本と比べた場合、異なる子供観が存在することだけは確かであろう。

食器の個人所有について

食器の使われ方から見ると、中国の食器には個人所有がなく、共同使用されている、という特徴がある。日本では、少なくとも箸とご飯茶碗、場合によってはみそ汁椀に個人所有がみられるのが普通であるし、場合によっては、父親が大きめの碗や長めの箸を使ったりすることがあるが、中国では一般にそのようなことがない。

但し、香港のインフォーマント（李活雄）の話によると、彼の家では、箸については父親が還暦祝いに贈られた象牙の箸を使い、妹も自分が気に入った箸を自分専用に使っていたという。妹の場合、他人の箸をいやがってこうしているのではないと言う。また、碗については、小学校に上がる前までの子供が、プラスチック製の小さいものを専用を使うことがあるという。

こうした例外はあるものの、一般に食器の個人所有は見られないと言ってよいであろう。これは形状の固定化とも密接に関連している。というのは形状が同じだと、所有者個人の識別が難しいからである。しかしより根本的な理由は、中国人は他人の食器を、日本人ほど気にしない、ということにある。

食器の共同使用は、家庭に於ける地位に関わりなく、同じ食器を使うばかりでなく、皆が実質的には一つの食器を使いまわしているわけであり、同席者は食器を通して平等の立場に立つばかりでなく、一つに結ばれているといえる。

逆にこのことを日本からみると、中国は他人の唇が接触する食器に対する「タブー」がない社会であるともいえる。この違いの背景には、やはり卓に坐って取り分けて食べるという食事方法が大きく影響していると考えられる。その傍証となる事例が、身近に存在する。即ち、ダイニング・テーブルを用いるようになった現代の日本でも、食器の個人所有を残している一方で、一部のおかずを取り分けているため、こうしたタブーが薄らいできている。

3) 箸

日本と中国は同じ「箸の文化圏」にあると言っても、それぞれの箸の形状や役割は決して同じではない。

中国の箸の形状にみえる特徴の第一は、日本の箸よりも長い、ということである。これは、中国の場合、食卓の中央に料理が置かれているので、箸が長い方が料理を取りやすいためであろう。逆に、基本的に取り分けではない日本や朝鮮では、中国のような長い箸は使いにくいと、短くなっていると考えられる。

特徴の第二は、日本や朝鮮の箸と違って、先端が太いまとなっていることである。この違いは、日中の料理用の箸にまでみられる。これは箸自体の長さ、食べ方の違いから説明が可能であろう。長い箸の先端を尖らせることは、安全性の面からも好ましくないし、また審美的にも、長い箸の先端は太い方がバランスが取れているように思える。食べ方については、後で詳しく述べるが、中国の場合、日本のように箸で食物を確実につかみ上げ

なければならないという機会は少なく、箸の先端を尖らせる必要はない。ここで、中国では料理用の箸もまた先端が太くなっているのは示唆的である。即ち、中国では料理したものを、日本のように各人の小皿に盛り分ける必要はなく、鍋から直接、共同の大皿に移せばいいので、食物をつまみやすいように箸の先を尖らせる必要はないのである。

特徴の第三は、食器類同様、日本の箸と比べた場合、形状が固定化していることである。中国には伝統的に、割り箸や、取り箸というのがない。また、先述のように、伝統的には子供用の箸もなかった。さらに日本のように箸の長さによる、男女用の区別もない（但し、割り箸に関しては、日本の影響かと思われるが、近年、大都市などのレストランで出されるようになってはいる）。極端な言い方をすれば、中国で現在使われている箸の形状は、1種類しかない、ともいえる。長さに多少のバリエーションはあるものの、基本的には長い箸しかない。太さも、木製だとやや細く、プラスチック製だとやや太めという違いはあるものの、全体としては太めの形状で統一されている。

なお、結婚式や供え物に使う場合など、特殊な場合には、香港や台湾などでは、紅色の箸を用いるのをみたことがある。実際には赤色に着色されたプラスチック製の箸であったことから、この習慣は比較的新しいものかもしれない。

特徴の第四は、箸の重さである。これは箸の素材と関連する問題であるが、一般に用いられる箸の素材は、竹製や木製であるが、象牙の箸が金持ちの象徴であったように、高級なものには、象牙や銀のほか、琥珀や翡翠なども使われていた。そして、中国では高級とされる箸ほど、素材に選ばれるものの比重が大きくなる。つまり、高級な箸ほど重たい、という指向性がみられることである。

現在の中国では、大衆的な食堂では、依然として竹製や木製の箸が使われているし、木製の場合は、漆塗りのものもある。しかし、やや高級なレストランなどでは、白色のプラスチック製の箸がよく用いられている。これは色合いからして、象牙の箸を模したものであるが、単価が安いせいか、本物の象牙の箸よりは、長さ、太さともかなり大きめに作っている。従って、この箸も木製に比べると、かなり重たくなっている。

通常、箸の重さを意識することのない日本人には、箸の重さを一つの価値観と結びつけるような発想はない。日本では、「箸より重いものも持ったことがない」という言い回しにみられるように、むしろ、箸は軽いものとして認識されている。また、「箸が落ちただけで笑い転げる年頃」という言い回しもある。これも中国のように重たい箸が、バシッと音を立てて落ちるのではなく、やはり軽い箸が静かに落ちることを前提とした言い方であろう。

実際に、中国の重たい箸を使ってみて感じることは、重たい箸ほど、箸運びが自然と重々しく、もったいぶったものになるということである。長く重い箸の上の方を軽く握り、ヒョイと優雅に運ぶところに、見た目の美しさと、中国人の洗練された洒落た遊び気をみる思いがする。

中国の箸のこのような形状の特徴は、取り分けという食事方法と密接に関連したものである。箸の長さにみられるように、中国の箸はあくまで取り分ける際の便利さを優先させている。また、太い先端の形状による扱いにくさには重要なポイントが隠されている。即ち、子供の食器のところで触れたように、中国では、箸の他にレンゲを併用している

ということである。同じ「箸の文化圏」でも、日本は完全に箸だけを用いている。しかし朝鮮半島では、現在でも箸と匙を併用している。そして中国も、実は朝鮮半島と同じように、レンゲを併用している社会なのである。

【図5】は、中国・朝鮮・日本・瑶族の箸を比較したものである。この表で測定されている箸は、普段目にするものを恣意的に集めたものであり、統計値を示すものではない。

入手したもので比較した場合、中国の大人用と日本の男性用の大人用とには、3.5 cmの差が、女性用となると、6.2 cmもの差がある。重さも、プラスチック製と木製の違いはあるが、中国の大人用と比べると、日本の男性用で1/2、女性用で1/3の軽さである。子供用にはいろいろなサイズがあり、単純に比較はできないが、少なくとも中国と日本には大差はないようである。

【図5】中国・朝鮮・日本・瑶族の箸の比較

	用途	長さ cm	重さ g	両端の断面	素材 表面	入手場所
中国	料理用	3 5	2 2	□ ○	竹 無地・白	香港
	儀礼用	2 7	3 1	□ ○	プラスチック 無地・紅	香港
	食事用 (骨董)	2 5.3	2 9	□ ○	象牙 無地	南京
	食事用 (大人) 食事用 (子供)	2 7 1 9	3 1 9	□ ○ □ ○	プラスチック 無地・白 竹 漆塗り	広州 広州
朝鮮	料理用	—	—	—	— —	—
	食事用 (大人)	1 9.5	3 0	□ ○	ステンレス 無地	ソウル
	食事用 (子供)	1 6.4	1 9	○ ○	ステンレス 無地	ソウル
日本	料理用	3 5.6	2 2	□ ○	竹 一部ウレタン加工	広島
	食事用 (大人男)	2 3.5	1 4	□ ○	木 無地	広島
	食事用 (大人女)	2 0.8	1 0	□ ○	木 無地	広島
	食事用 (子供用)	1 6.7	8	□ ○	木 無地	東京
瑶族	料理用	—	—	—	— —	—
	食事用	2 4.4	7	□ ○	竹 紫色に着色	北タイ

瑶族の箸を加えたのは、日本ではあまり知られていない箸の事例であるからである。瑶族の箸は、1970年代後半に北タイの瑶族の部落を訪ねた際に入手したもの。男女や子供の区別はなかったと思う。複数の部落を訪ね、多数のサンプルを集めたわけではないので、これだけで結論づけることはできないが、この箸が瑶族の箸の標準的なものだとする

と、長さが24.4 cm、重さも 7 g と、中国の箸よりは日本の箸に近い点が注目される。これは彼らの食事方法が、漢化の影響を受けながらも、漢族のように完全な取り分け方式ではないということと関連していよう。

【図6】は、中国・朝鮮・日本・瑶族における、箸と匙の併用・大人用子供用・男女の区別などを、整理したものである。

こうしてみると、箸と匙を併用しているのは、中国、朝鮮で、日本と瑶族は箸のみを使用している社会といえる。このうち、箸に大人用と子供用があるのは、朝鮮と日本のみで、そのなかでさらに大人用に男女差がみられるのは日本だけである。子供用の箸でも色などによって男女差があるともいえるが、この場合は形状に差がないため、なしとして扱う。匙では、中国、朝鮮とも大人用と子供用の差があるが、やはり男女差はない。

【図6】 箸と匙の併用・大人用子供用・男女の区別

			中国	朝鮮	日本	瑶族
箸	大人用	男用				
		女用				
	子供用					
匙	大人用					
	子供用					

※図表の区別は、区別されている場合があるということを示すものであって、これらの区別が実際にあまねくみられるということではない。特に、中国では箸の子供用というのは一部にあることはあるが、普及しているとはいえないので、点線とした。また、日本でも、男女の差がみられない場合もある。

注

- 1) 中国本土での参与観察を1980年代から現在とまでしたが、正確にいうと、私の最も新しい中国での調査は1999年3月、遼寧省で行ったものである。そこでの体験を通して、本章で論じていることは基本的に変化していないと考えているが、広大な中国ゆえに、私個人の体験ではカバーしきれない地域があることも事実である。とりわけ、めざましい経済発展を遂げている近年、中国では食事方法においても新しい展開が起きているようである。例えば、円卓やターン・テーブルのさらなる普及、レストラン

における取り箸や割り箸の普及、子供用の箸と食器の普及などがそれである。こうした近年の新しい展開については、さらなる調査をへて、今後、論じていく必要がある。

- 2) 私が大学院生の時、日本に留学に来た中国人を、仲間内でお座敷での宴会に招いたことがある。その留学生は正坐はしなかったが、最初のうちは皆に合わせあぐらをかいていた。しかしそのうちそれもきつくなかったのか、両足を真っ直ぐ前に投げ出してしまった。訪米人ならまだ理解できるが、文化的に近いと思っていた中国人がそのような坐り方をしたことに、回りの日本人が驚いたことあった。
- 3) 中国の南方に古い語彙が残されていることに関しては、橋本満太郎の関連する論考がある。橋本は、「ナベ」「飲む」「おかず」にあたる各方言の分布を導入として、中国内の言語の分布を説いている。橋本満太郎（1980）参照。

2 食事方法の記述と分析

1) 食事方法の手順と作法

家庭における日常の食事方法と、宴席における食事の手順についてはすでに詳しく論じてきた。しかしそれらは主に文献資料に基づくものであった。ここでは私自身が体験したり、聞き書きしたものを中心に、日本との比較や分析を交えながら、視点をかえて簡単に述べておきたい。

家庭における日常の食事方法

まず、日本に留学中の台湾出身のインフォーマント（宜蘭県、農業、第五章の1-3「外で食べることにについて」で紹介している人物）に聞いた、彼自身の家での普段の食事の手順を再現してみたい。聞き書きしたのは1980年で、少年時代の回顧であるから、1960～70年代の台湾の、どちらかというと裕福な農家の状況ということになる。

食事の時間になると、1人1人棚に置いてある飯碗（大きめの碗で個人所有はない）と箸（これも個人所有はない）をもって席に着く。卓の中央には、一つあるいは二つのおかずと、スープが置いてあり、席に着いたものから食べ始める。従って、食器類が食卓の上にあらかじめ並べられてから席に着くようなことはなかった。

各人の食器は、大きめの飯碗一つであり、取り皿はない。おかずは飯碗の上にとって食べる。スープの飲み方だが、各人用の湯碗もないので、中央のスープ碗に入れてある2～3個の共同の湯匙でもって、飯碗の上にかけて食べる。各人に湯匙が配られている場合もあるが、やはり各人の湯碗は使わないので、湯匙で直接スープを中央の碗から口へ運んだ。

着席したものから食べ始めるので、同時に食べ始めるようなことはない。親が野良仕事で遅れるときや、子供が腹を空かしているときなどは、子供たちだけで先に食べることも

あるが、夕食はたいい、一緒に食べる。子供たちが先に食べるときは、親の食べるおかずを別にとっておくか、そうでなければ、親の分を残すようにする。田舎ではおかずは常に多めに作るの、なくなることはないし、残ったとしても翌日食べるから問題ないという。

インフォーマントは日本に留学できるくらいだから、決して貧しい家庭というわけではない。農家ということもあるが、彼の家の場合でも、共同の食器（中央におかれたおかずとスープ碗、共同の湯匙）と各人の食器（飯碗と箸）という構造は貫かれている。そして、日常の食事では、各人の食器は、大きめの飯碗と箸のみとなる。各人の取り皿と湯碗はなく、湯匙すら共同使用となる。各人の食器を自分で棚から取るというのも、レストランのように食器類が食卓にセットされていてイメージを、見事に覆すものである。台湾に限らず、調査した江蘇省淮安県の農村でも、湯匙は共同使用されていたことがあった。農村では他人の箸同様、湯匙も共同使用することに抵抗感はないようである。

フォーマルな宴席での食事方法

フォーマルな宴席の場合には、場所が家庭であれ、レストランであれ、出される料理にはそれなりの順序がある。従って、中国料理での宴席では、通常は、出される料理に時間差がみられる。

もっとも、家庭における略式の宴席では、全てがあらかじめ調理、配膳されていて、時間差がない場合もある。これはごく親しい間柄での格式張らない宴席にみられるが、調理された料理の量と質によって、接待の気持ちは客に伝わる。また、調理人が1人しかいない場合、調理のたびに席を立たなくていいので、ホストと客との会話を重視した形ともなっている。こうした場合でも、招待側は、客の食べ具合をみながら、終盤になって調理場に向かい、料理を追加することもあるし、最後にスープを熱い状態で出すこともある。私が体験したなかでは、主婦が大半の調理を行い、最後の料理のみ主人が担当する、というのもあった。この場合は主人が調理している間、主婦が接待役にまわるわけである。

一方、宴席の場がレストランの場合は、招待側は接待役に徹することができるので、フォーマルな宴席ほど、手順にそった料理が出され、時間もながくかかる。

フォーマルな宴席において、料理が出される順序の基本は、前菜（冷菜）、大件（コース上、最も上等な料理）、大菜（熱い料理でコースの中心をなす）、甜菜や点心が間に入り、湯菜（スープ）がこれに続いて、飯と飯菜（飯のおかずとなるもの）がだされ、最後に点心で終了となる。最初に冷たい前菜が出されるが、中国では皿は、二、四、六、八皿、というふうに、通常、偶数で出される。一般に、この前菜の質と量によって、後に続く料理がだいたいどのようなものであるか推測できる（注1）。

前菜の後、メインの料理が続き、通常は、魚料理が最後の締めくくりとして出されることが多い。魚料理といっても、草魚などの淡水魚が中心で、油で揚げた上にあんをかけたものがほとんどである。この魚料理が出ると、一応、本日の料理はそろそろ終わり、というサインになる。スープはその後に出る。日本の中国料理店のなかには、西洋料理のスタ

イルを真似て、最初に出すところもあるが、中国ではスープはメインの後に出品されることが多い。このスープが出て、最後にご飯が出る。もっとも豪華な宴会では、料理だけでお腹一杯になってしまうので、ご飯が出されないことも多い。

料理の食べ始めであるが、家庭の日常の食事では、食べ始めの同時性というのはそれほど求められていないが、宴席の場合には、これが厳格に守られる。これには二つの方法があり、一つは、主人が最初に箸を少しつけて、それから他の人たちが箸をつける。もう一つは、主人の合図でもって、一同が同時に箸をつける、という方法である。後者よりは前者の方がよりフォーマルといえる。いずれにしても、主賓以外の客は初めに箸をつけないで遠慮するというのがマナーである。それから箸のつけ方であるが、やはり最初は、肉料理には箸をつけないで、野菜などのあまり高級ではない料理から、箸をつけるというのがマナーのようである（注2）。

料理を出す際は、必ず主客を中心に考える。つまり、主客に向かって見栄えのいいように出す。例えば、魚料理であれば、主客の横手から、魚の頭が主客からみて左側にくるように置く（注3）。しっかりした店であれば、ウエートレスもこの辺を心得えていて、その卓の主客は誰かというのがすぐ分かるので、きちんと配慮してくれる（注4）。

食事中は、主人・主客・陪客とも、話題がとぎれぬよう、話を仕向けるなど、それぞれの立場から気を配る。

食べ始めとくらべ、中国では食べ終わりにはそれほど厳格に同時性が求められていない。最初に満腹になった人からだんだんに箸を置いていく。もちろん、主客より先に席を立つことはできないので、この段階では誰も席を立つことはしない。但し、先に満腹になった人は黙って箸を置くのではなく、主客や左右の人に向かって「我先喫飽了。你慢慢喫（私はもう満腹になりました。ゆっくりお食べください）」というのが普通である。私が江蘇省の農村調査などで実際によく目にしたのは、先に満腹になった人が、箸を持ちながら軽く立ち上がって、箸を空中でチョンチョンと上下させながら、主客や自分の左右の人に向かって、先ほどの言葉を言うというものであった。これは私も真似をしたことがあるが、皆がまだ食べている時にいきなり立ち上がるわけで、なかなかタイミングが難しく、且つ、勇気がいる。

このように、主客を除く他の客は満腹になり次第、箸を置いて構わない。むしろ、マナーとしては主客よりも少し早めに陪客が食事を終えるのがいいようである。主客が食事を終えているのに、陪客がまだ食べているというのは見苦しい。従って、陪客も実はさりげなく主客の食べるスピードをみながら、自分のスピードを調整している。もっともこれはそれほど難しいことではなく、主客が食べるのをやめたら、自分も途中であれ、箸を置けばいいことである。

主客のスピードに最も注意を払うのは、主人、あるいはその席のホスト役である。主人は、主客が食べるスピードを見ながらそれに合わせ、主客より先に食べ終わるようなことは決してない。あくまで主客と同時に食べ終わるようにする（注5）。

フォーマルな宴席では、主客と主人とが共に食べ終わったところを見計らい、主客が主人

に向かつて、料理を賞賛し、謝意を表す。主人は、時に立ち上がって、これに謝辞で答え、これにて宴席が正式に終了する。陪客が席を立てていいのはこのときである。

2) 食器の扱い方

取り分けである中国の食事において、食べる行為は、中央の共同の料理を各人の皿なり飯碗に取る段階と、そこから口へ運ぶ段階の二つに分けることができる。第一の段階は、規範的には、日本には存在しないものであり、それ故に中国の食事作法の大きな特徴をなすものである。この段階の作法に関しては、考察のところで詳しく述べることにして、ここでは、第二段階の、各人の食器から口へ運ぶ段階にみられる作法を、主に食器の観点からみてみたい。

取り分けではない日本の場合、箸は明らかに、各人の食器から口へ運ぶためにある。口元まで持ち上げる食器は、飯碗と汁碗だけであり、おかずは箸だけで口元まで運ばなければならない。ジャポニカ種の粘着性のあるご飯を食べる際には、箸で一口分のご飯をつまみあげるような動作をする。また、汁の具は、一旦箸でつかんでから口へ運ぶものとされる。日本の短く、先の尖った箸は、このような食べ方に適しており、またこのような食べ方を可能としている。

一方、中国における箸は、その使い方において必ずしも日本と同一ではない。中国人が、口へ運ぶ際の便利さ、即ち適度の短さよりも、共同の食器から取り分ける際の便利さ、即ち長さの方を選んでいることは、中国の箸がその主たる用途を、共同の食器からの取り分けの段階においていることを示唆している。従って、中国の箸は、共同の食器から取り分けるには便利だが、口へ運ぶ段階となると、多少の不便さが伴うため、日本とはそのぶんだけ異なる食べ方となる。

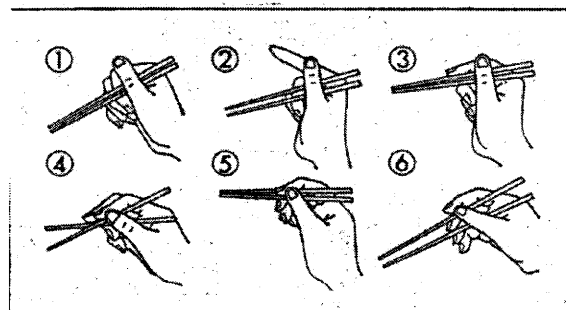
中国では、持ち上げてよい食器は飯碗のみである。湯碗に盛られたスープは匙を使うし、汁気の多いおかずも匙が使われる。おかずも、家庭の日常の食事では、銘々皿を経由せず、直接飯碗に運ばれることが多い。そこで、飯碗のご飯やおかずをどう食べるかが問題となる。インディカ種のパサパサしたご飯（注6）は、箸ではつかみにくい。従って、中国人はご飯を箸でつまむというよりは、飯碗から箸でご飯を口に移すような感じで食べる。先の太い箸はこのような食べ方に適しており、またこのような食べ方を可能としている。中国人のこうした食べ方は、長い箸と小さな飯碗との組み合わせによりさらに助長される。短く先の細い箸でご飯をつまみ上げ、物静かに口にはこぶ日本人の目からみたら、こうした箸使いは一見、がさつな印象を与えるが、これは食器の体系の違いからくるものなのである。なお、中国では食卓に肘をついて食べたり、飯碗と箸を持ち上げたときに、両肘をこころもち広げた姿勢で食べている人を見かけるが、このこととこの箸の長さや重さとは、多少の関連があるかも知れない。

箸を握る手であるが、現在の中国と日本を比較した場合、日本よりは右手を使う規範が強く作用しているように思える。米国や英国のように両手を均等につかう教育がなされていないこともあり、中国では左手で箸を持っている人を見かけたことがない。中国における右と左の観念は絶対的な二元論ではなく、時と場所によってその優位性は転換され

(Granet 1933/1973: 57)、さらに歴史的、地域的にも差違がみられるということであり(内田智雄1939: 530)、単純な右手を聖とする宗教的二元論では説明がつかないのであるが、中国では食事の際、常に右手が使われてきたようである。食事方法の歴史的変遷のところで述べた如く、右手で箸をもつことの起源は、『礼記』の「内則」にみえる「子能く食を食らえば、右手を以てすることを教う」に求められている。

箸の持ち方であるが、日本で正しいとされる持ち方が、中国でも規範となっている。【図7】の⑥番の持ち方がそれである。しかし実際には、①～⑤の持ち方をしている人も見かける。もっとも日本でも、新聞報道によると、最近では正しいとされる箸の持ち方をできる子供が、10歳半になっても4人に1人とのことであり、『朝日新聞』1980年6月)学校給食で箸に代わって先割れスプーンが使われたせいもあって、正しい箸の持ち方の教育が問題になってきている。(『朝日新聞』1978年10月21・22日)子供に使いやすいはずの日本の箸ですらこういう状況であるから、長い箸を子供の時から使う中国の場合は、なおさらであろう。もっとも箸の形状の影響は二次的なものであり、これはあくまで教育の問題であろう。

【図7】



『朝日新聞』1978年10月22日朝刊より

なお、箸を握る位置であるが、長い分だけ中国の箸には握る部分に多少の幅がある。概して、子供は箸の先の方を持ち、大人になると箸の上の方を持つようになる。確かに上の方を持った方が優雅に映る。日本人が中国の箸を持つと、中国人の大人の目には、やや先の方を握っているように映るとのことであった。

最後に、箸と匙の関係であるが、通常、匙は湯や汁気の多い料理を取り分ける際のほか、各自の湯碗から湯を口に運ぶ際に用い、それ以外は箸を使う。しかし、皿に盛られた炒飯などを食べるときには、箸と匙を併用することがある。その場合には左手に匙を持ち、右手の箸で炒飯を匙に移し、その匙を口に運ぶ。これは皿を持ち上げることができないのと、箸だけでは箸からこぼれて食べにくいからである。

1980年に、深圳から広州へ列車で向かった際、車内で弁当を買ったことがある。折り畳み式の紙のケースに、ご飯とおかずが入ったものであったが、箸が付いておらず、代わりに安物の陶器製の匙がついていた。日本の駅弁では箸の代わりに匙をつけるというのは考えられないことである。これは、中国人は箸で食事をすると思いこんでいた私を大

いに驚かせた（【写真5】参照）。日本人が考えている以上に、匙は中国人にとって、箸に次ぐ重要な食具として位置づけられているし、実際の食事に際してもよく使われている。



【写真5】

車内で買い求めた駅弁。写真のように、箸がなく、使い捨ての匙があるだけだった。

3) 食卓の上に食べかすを置くことについて

中国における食べ方の特徴の一つとして、食卓の上に食べかすを置く、というのがある。この習慣は、ほぼ中国の全土で、家庭、レストランを問わず、よくみられる光景である。大都市での外国人を招いたフォーマルな宴席では、さすがに外国人に気遣ってかこういうことはしないので、全ての階層や状況においてそうだとは言えないが、中国人の一般的な習慣とってよかろう。これは、食卓の上に食べかすを置いても構わない、というのではなく、置かないと逆に不自然となる。



【写真6】

広州市内でのレストランにて。食べ残した骨や殻などが食卓に散乱している。この店ではビニール地のテーブルクロスを敷いていたが、布地のテーブルクロスを敷いている高級店でもテーブルを汚して構わない。

この問題を考える際には、先ず料理自体に目を向ける必要がある。中国では日本と異なり、骨付きの肉の方が好まれる傾向にある。従って、中国では肉料理など、あえて骨をつけたまま調理し、供されることが多い。それに加え、沿海部では蟹や蝦、貝、魚などの魚介類を多く食べるので、どうしても骨や貝殻、殻などの食べかすが出やすい。

第二に、これは取り分けの食べ方と関連するが、スープや汁気の多いおかずは、どうし

でも取り分けの過程で、こぼして食卓を汚してしまいがちとなる。従って、食卓を汚すことに中国人はそれほど抵抗感がないようである。こうした食卓観に、処理にこまる大量の食べかすが結びつけば、中国人が食卓の上に直接食べかすを置くことを選ぶことは、容易に想像できる。

第三の要因としては、食器と食べかす処理の合理化への要求が考えられる。食べかすを共同の食器に置くわけにはいかない。かといって食べかす用の専用の皿を置くのも面倒であるし、洗う手間も増える。経済的な理由からも使う食器は最小限に留めておきたい。また、実際問題として、1卓に8人が座ったとすると、共同の食器や各自の食器類で卓上はすでに一杯となり、食べかす用の食器を置くスペースはほとんどなくなる。

食べかす処理の合理化に関して、私が体験した家庭とレストランでの例を紹介したい。香港である家庭に招かれた時のこと、自分のお皿の上に食べかすを置くと、食卓の上に置くように言われた。どうするのかと思っていたら、食事が済むと彼らは食器類と箸を手際よく片づけ、テーブルクロスの上隅をつまむと、そのままゴミ箱まで運び、食べかすをばいっと捨てていた。食べかすを皿の上に置くと、それをテーブルクロスの上にひっくり返さねばならず、手間が増えるとのことであった。また、別な家庭では、テーブルクロスの代わりに、食卓に古新聞紙を置き、食後は食べかすごと新聞紙を丸め、ゴミ箱へ捨てていた。

レストランの場合、テーブルクロスを使っている店では、客が代わるたびに汚れたテーブルクロスの上を拭き払うか、高級な店では、客が代わるごとに、ボーイがその場で汚れていようが汚れていまいが、テーブルクロスを新しい物と交換する。従って、客の方も次の客のことを考えてテーブルクロスをきれいに保つ必要がない。

テーブルクロスがない屋台などの食堂では、客は食べかすを食卓の上に置くか、直接地面に捨てる。地面には、食べかすだけでなく、箸や湯飲みを洗った後のお茶を捨てることもある。客が席を立つと、ボーイは雑巾で食卓上の食べかすを地面に拭き捨てる。これがある程度たまると、掃除する。

最後の屋台の例が示唆している如く、食卓の上を汚すということは、平坐であるか椅子坐であるかの違いも関連していよう。土間などの床の上に椅子坐する場合は、食卓から食べかすがこぼれ落ちててもそれほど気にならないが、畳の上に平坐する場合は、畳を汚さぬよう、食卓も汚さないようにする心理が働くと考えられる。

食卓の上に食べかすを置くという行為は、一方において、食事の際の気安さと、食卓を汚すというある種の心理的な満足感を生み出している。食卓、あるいはテーブルクロスを汚してもいいということであれば、気安さについては説明を要さないであろう。心理的な満足感とは、単に食卓を汚すというだけではなく、その行為によって引き起こされる結果、即ち、たらふく食べた、という満足感である。食べかすを食卓の上に残すことによって、宴会が終わる頃には、いくつもの皿や、大量の食べかすが食卓の上に所狭しと散らかる。日本の中国料理店では、前の皿をどんどん片づけてしまうので、最後に皿が並ぶということはないが、中国では、客も料理を少し残すせいか、すぐに皿が片づけられることがない。満腹の状態でそれらを見ると、我ながらよく食べたな、という満足感を覚えるものである。これが主客の明確な宴席であれば、存分に汚された食卓は、出された料理の量と客の満腹感の象徴であり、それは宴の成功を物語るものでもある。

なお、中国においてテーブルクロスが今日のような形でレストランで使われるようになったのは比較的新しく、清末から中華民国期にかけてと考えられる。あるいは海外の中国料理店からの逆輸入も考えられる。ともかく、テーブルクロスが外来のものであるというのは、中国が少なくとも宋代以降、食卓を汚しやすい取り分けの体系となっていることを考えても、理にかなっていない。そしてテーブルクロスを受容した後も、取り分けという体系が変わっていないため、受容以前と同じように、食卓やテーブルクロスを汚すこととなった。いな、むしろ、食べかす処理の合理化、食事の際の気安さ、心理的な満足感といったものは、テーブルクロスが入ることによって、さらに助長されたといつてよいであろう。

ところでテーブルクロスは西洋においても、本来は、汚れるものであって頻繁に交換されるべきものであったようである。ところが近代化の過程のなかで、テーブルクロスを汚さないように食べるという作法が、指向されていったと考えられる。日本ではお膳そのものを汚すことを嫌うため、テーブルクロスが導入されても、これを汚すことを極端に嫌う傾向がある。この点、中国では未だに旧来の作法が維持されている、と考えることも可能であろう。

注

- 1) 例えば、私が今まで経験した中で一番多かったのは、十二皿というのがあった。前菜に十二皿も出ると、その後に相当いいものが出てくると考えていい。さすがに同席の中国人も、そのことを予測してか、あまり前菜に手を出す人はいなかった。
- 2) 私自身、南京大学留学中に、無錫出身の嚴学熙先生と何度も食事を共にすることがあった。先生はいつも、野菜料理か湯菜の汁に箸をちょっとつけて先端を濡らし、ご飯を一口食べてから、はじめて他の料理に箸を伸ばしていた。そしてこのようにしない人に対して、これが私の地方でのマナーであるとよく話されていた。
- 3) もっともグラネによると、魚の置き方は、乾魚・鮮魚・夏・冬などによってバリエーションがあるとしている。即ち、乾魚であれば頭を客に向け、鮮魚であれば尾を客に向ける。夏なら魚の腹を左に、冬なら右に向けるという。但し、客に向かって頭か尾を向けるというのは何かの間違いではないかと考えられる。Granet (1933 / 1973 : 58) 参照。
- 4) 日本では、この点をわきまえていないウエイトレスを時たま見かけることがあり、中には料理を食卓の適当なところにただ置いていく人がある。そんな時には、今日の席の主客は誰であるかを、一言ウエイトレスに耳打ちする必要がある。主客の席に座らせておきながら、料理が変なところに置かれて、そこここから勝手に食べ始めたりしたら、主客を侮辱していることになりかねない。
- 5) 私自身の中国での体験でいうと、こうした暗黙の了解をよく理解していなかった当初、主客として招かれた席でゆっくりと食事をしていたことがある。ふと気がつくと、回りの陪客は皆箸を置いていたが、主人役の人だけは、私に合わせるかのようにまだ食事をしていて、自分のペースが遅かったことに気づき、箸を置くと、主人役の人もちに箸を置いて、お開きとなった。

- 6) 中国でインディカ種が栽培されているのは揚子江以南で、揚子江と黄河の間はインディカ種とジャポニカ種の混合、黄河以北はジャポニカ種となっている（田中静一他編 1991: 13）。従って、華北では粘りけのあるジャポニカ種が食べられているわけであるが、それでも米の炊き方が日本と異なるため、日本のご飯よりはパサパサしたものとなっている。

3 食事方法の構造的特徴

これまで食器類にみられる特徴や、食事においてみられるいくつかの特徴をみてきたが、ここで、これらを生み出しているところの、中国の食事方法の構造的な特徴ともいえるべきものを、特に日本との比較の視点から分析してみたい。言い換えれば、取り分けという食事方法がもつ構造的な特徴である。しかし取り分けという食べ方は中国だけに限られるものではない。従ってここでいう特徴とは、取り分け方式の「中国バージョン」の分析ということになる。以下、その特徴を大きく3つに分けて、考察する。

1) 平等性と共同性

第一の特徴は、平等性と共同性である。食卓、とりわけ円卓にみえる平等性は先述した通りであるが、食器も同じものを使い回すという点で、平等性がみられる。この食器にみられる平等性は、そのまま料理の平等分配を意味する。即ち、原理的にはどの席に座ろうが、食べる料理も量も同じである。

食器はまた、共同で使用される。箸も共同使用される。このため中国人は、日本人のように他人の箸を嫌がることがない。実際、大きな卓だと、隣接者に料理を取ってもらうこともあるし、客を招いた宴席では、主人が自分の箸で客に料理をとってあげるのが礼儀であり、客もこれを嫌がるどころか、親密さの現れとしてありがたく受け取る（注1）。従って日本のように、取り分ける際に箸をひっくり返して使うということもしない。当然、取り箸というものもない。中国人からみたら、そういうものを出すということはよそよそしく映るようである。

但し、取り箸と、箸をひっくり返すことに関しては、近年、新しい展開がみられる。とりわけ、台湾では、1980年代以降、肝炎などの食器感染を防ぐという衛生的な理由から、「公筷」（取り箸のこと）を使う運動がある。このことを中国本土からきた中国人に話したら、近年は本土でも「公筷」を使うようになってきているという。確かに、高級なレストランで客を接待するときなどには、取り箸が添えられていることもあるにはあるが、一般家庭では必ずしも普及しているとは思えない。とりわけ農村部では、取り箸を使うことはない。農村部では、箸の他、湯にも取り分け用の匙が付けられることはまずない。この場合、同席者は、各自が自分の湯匙をスプーン碗につっこんで湯をすくい、それを直接自分の口に運ぶ。私自身、江蘇省北部の淮安市の農村でこうした経験をしたことがある。

このことを南京育ちの中国人に話したところ（顧黔との会話1995年10月）、中国人である自分でもそれには多少の抵抗があると話していた。

また、同じ中国人と、箸をひっくり返す習慣について議論したことがある。彼女によると、中国でも箸をひっくり返す習慣はあるという。しかもこれはなにも近年に始まったことではないという。ちなみにこの動作を中国語で「把筷子倒／翻／過來」という。日本人がこうするときは、招かれた客が漬け物など共同の皿から自分用にとるときなどに限られるのが、中国人がこうするのは、主人が客人に対して料理を自分の箸で取ってあげる場合に限られ、共同の皿から自分用に取り分けるときにすることはないという。もっとも私自身は、宴席の場でも主人がこのようにするのをみたことがないので、それほど普及している習慣とは思えない。

日本にきた中国人留学生は、日本での食事の仕方に触れた後、あらためて中国式の取り分けの食べ方の特徴を自覚するようである。香港から来た私の友人（李活雄）は、取り分けの方が「食べられるおかずの品数も増えるわけだし、これこそ一緒に食事をしたという感じがあり、お互いに親近感もわく」（李1987：132－133）と記している。親しい人、あるいは親しくなりたいと思う人と食事をする際、日本のように各自が銘々のおかずから食べるというのは、中国人にとっては、心情的に冷たく映るらしい。せっかく一緒に食事をして、別々の皿から食べていたのでは、かえって同席者間の距離を示してしまうことになる。中国人にとっては、一つの卓に皆で坐り、一つの皿から分け合ってはじめて、共同性と平等性を全うしたことになる。

もっとも、中国人どうしても、おかずを分け合うのはそれなりに親しい間柄であることが前提となる。とりわけ男女の場合はそうである。辻伸久は、この男女の親密さと共同性の関係を、次のように観察している。「食は恋愛のバロメーターにもなるらしい。著者が席をおいた大学（香港中文大学）の食堂では、男女学生の仲が進行すると、必ず、それぞれ一人前の料理を2人で分け合う姿が見られたものだ」（辻伸久1976：27）。

従って、一つの食卓を囲んで食事をするというのは、中国人にとってはある種の政治的な意味を持つことがある。一緒に食べたという仲間意識がそこで生まれる。中国人はこの食事を共にするという行為を、新たな人間関係をつくったり、強化していくために積極的に活用している（注2）。

これと関連して、中国人の会食には、宴席の手順のところで詳しく論じたように、主人と主客、招く側と招かれる側の対立関係というのが明確な場合が多い。従って、友達同士で食べにいっても、なかなか割り勘というものをしないし、これに当たる中国語もない。実際、取り分けて食べるので、誰がどれだけ食べたかわからない。逆に、中国人から見ると、割り勘をする日本人というのは、非常にケチに映るようである（注3）。

このように、中国人はまず割り勘をしない。その代わり、その席で誰が払うかということとは大体決まっている。普通は誘った人が払う（注4）。

中国の食事にはこのような共同性が見られるが、この共同性というものには実は範囲があり、その最小単位は、上の例の如く、家族である。そしてこの範囲は場合によって拡大していくが、最終的には同じ食卓につく人、つまり同席する人間に限定される。共同性、

平等性はもとよりこの範囲の中の話であって、この範囲の外側は、全くの他者となる。

もちろん、家族が人類に普遍的であるように、家族の食事をはじめとする、卓を囲む者の間の共同性や平等性は多くの文化に共通してみられるものである。問題は、この共同性の範囲や、内部での結束の仕方が、文化によって多少異なるということである。

まず、中国の家族のレベルからみてみたい。中国の家族制度に関する古典的な研究としては清水盛光の『支那家族の構造』（1942年）がある。清水は、「支那家族の親和が家族的結合成立の一般的機制にしたがいつつも、その中に支那的な特色を有すること、及びこの特色の故に、支那家族は親和実現の可能性をより多く持ち得た」と主張し、その論を展開している。清水の主張するように、家族の親和の契機や度合いなどは、民族や文化によって多少異なる。清水は、中国における家族の緊密な関係を論じ、「個人が生存の可能性を群の外において見出すことが少なければ少ないほど、人々の緊密な機能的統合や、目的の統一や、交互的融合や、一人の首領に対する共同関係などが必要とされる」（清水1942：286）としている。このような社会においては、家族内における共同行為の実践は、必須のものなのである。

このように、中国の家族にみられる強い結束は、戦前から指摘されてきたわけであるが、その一方で中国人の家族・親族の枠外での無関心についても、戦前からしばしば指摘されてきたことである。いくつかの例を挙げれば、和辻哲郎は『風土』の中で、「シナ人は、血縁的もしくは地縁的団体の拘束以外にはいかなる拘束をも肯んじない人間である」（和辻1935／1979：149）、と述べている。また内山完造も「お互いの常識」と題するエッセーの中で、「中国人が内的に個人主義であって、外的に全く反対に集団主義であることを、あわせて認めるべきである」（内山1949／1979：75）と指摘している。一方、アメリカ人のフェアバンク（J.K. Fairbank）も、*The United States and China*の中で、1840－1940年の間に中国人と接した西洋の多くの著述家が「中国人の利己的な機会主義、競争からくる嫉妬、家族・宗族や個人関係の絆の外にある個人の行動の中にみられる他人に対する無関心さをなげいていた」（Fairbank 1971／1972：133）と、紹介している。

こうした観察で指摘されている、中国人の人間関係の世界は、彼らの食事にもみられる、食卓内での平等性・共同性と、食卓外への無関心といったものと符合しているといえよう（注5）。卓内の共同性と卓外への無関心という例を、香港での体験から紹介したい。香港で、中級の食堂に通常の食事時間を過ぎたあたりにいくと、よく従業員一同が、まばらな客にまじって、一卓を占領して食事をしている光景にぶつかる。日本人の目には、まかないの食事なのに、客用の卓を使っていること、従業員の全員が同時に食べていること（客に呼ばれたら席を立てて給仕する）、客と同じもの、時には客よりもいいものを食べていること、などに驚きを覚えるものである。さすがは、食にこだわる国で、従業員には、給料は安くても、飯ぐらいはいいものを食べさせないといけないうわけである。これを客席でするのは、奥に別の部屋があるわけではないという理由もあるだろうが、ある意味、客への誇示もあるだろう。もっとも、食べる人数が増えると、二つの卓が使われ、経営者の家族の卓と、従業員の卓とが、さりげなく、しかも明示的に分けられる（注6）。

中国人の食事に見える共同性・平等性は、このように、卓の外側の世界に対する無関心

というものと、表裏一体となっている。そしてこの共同性の範囲は家族から従業員、地縁というふうに、状況に応じて拡大していくが、この範囲の最大は、中華民族であり、その外側の世界に対する無関心は、最終的にはいわゆる「中華思想」となって具現化する。

2) 効率性と経済性

第二の特徴は、効率性と経済性である。揃えるべき食器の数や、食べかす処理などにみられる合理性は、配膳においてもみられる。調理した料理を各人の食器に配膳する日本と違って、できた料理はそのまま鍋から皿に移して食卓に出せばいい。この労力の省略は、同時に、できたての料理を出すことを可能にしている。

日本料理の宴会だと、必ず冷たい料理が並んでいて、なかには天ぷらまでが冷たくなっていることがある。こうし会食に中国人を招くと、日本人はなんで冷たくなったものを食べるのかと、よく聞かれる。日本料理で人数が多い場合には、配膳の関係でどうしてもそうになってしまう。これに対して中国では、せっかくの料理を冷ましてまであらかじめ配膳するようなことはせず、客が来てからできたての料理を出す。このように効率性の差は、人数が増えるほど、より大きなものとなる。

食べる段階にみられるこうした効率性、経済性は、アンダーソンが、クッキングにおけるミニマックス原理と呼んでいるように (Anderson and Anderson 1973: 99)、料理する段階にも貫かれている。即ち、熱伝導のいい鍋に、薄く刻んだ素材を入れ、高熱で短時間のうちに調理するなど、最小の費用で、質、外見、栄養ともに最大まで引き出そう、というわけである。

効率性はまた、経済性ともつながっている。取り分けの食べ方では、基本的に食べたいものを食べたいだけ大皿から取り分けるので、少なくとも、各自の食器における食べ残しがない。

家庭でもレストランでも、一般に、接待の際には常に多めの料理を出す。量の多さは、宴席においては主人のもてなしの表れであり、また実際、取り分けの食器の体系では、同席者の精神的な「安定」のためにも、量は常に多めであることが望ましい。そして一見無駄に見えるこの量の多さも、決して無駄ではない。家庭であれば残り物は翌日食べればいいし、レストランでも、昔であれば客の従者に持たせたりした。店によっては残り物を再利用したこともあったろう。アメリカの中国料理店ではどこでも、ドギー・バッグという、紙製の持ち帰り用のケースを用意していて、残った料理はこれに詰めて持ち帰るのが普通である。

なお、出された料理を全部食べるべきか、少し残すべきかはケース・バイ・ケースである。家庭に招かれた場合、客が全部平らげてしまうと、主人は足りなかったと思い、さらに料理をつくることがよくある。こういう場合は、無理に全部食べる必要はない。一方、レストランに招かれた場合などで、出される料理がすでに決まっているような場合であれば、敢えて料理を残す必要はない。それでも中国人の食卓を観察していると、やはり主人への配慮か、多少残しているのをよく目にする。

3) 緊張感と社交性

第三の特徴は、緊張感と社交性である。あらかじめ各人の食器に盛りつけられている日本と違って、取り分けて食べる中国では、食事において日本にはないある種の緊張感がみられる。日本の食べ方を「静」とすれば、中国の食べ方は「動」といえよう。

中国の食事における、分配の時の緊張感に相当するものが、日本にも存在する。それは食べ初めと食べ終わりに要求されている同時性である。会食の際、1人で先に箸をつけることは不作法とされるし、家庭においても、家族がそろってから一斉に食べ始めるのが規範とされている。日本語には、「いただきます」「ごちそうさま」という言葉があるが、これに相当する言葉は、中国語にはない。

同時性の規範が最も厳格に求められている一つの例は、禅寺での食事であろう。雲水僧の持つ応量器（大小五重の木鉢）は、食器の徹底した個人所有であるが、応量器での食事は、展鉢の偈、五観の偈などを一斉に唱えたのち、はじめて食べ始める。食事中は高僧の食べるスピードに合わせ、ほぼ同時に全員が箸をおくなど、厳格な同時性が要求される（注7）。

この同時性は、中国でも宴席での食べ始めにおいて存在するが、それでも日本ほど強調はされていない。宴席において最初に箸をつけるのは普通は主人か主客であり、主人が同席者一同にすすめても、実際には全員が一つの皿に同時に箸をつけることはしない。取り分けの体系では、同席者が同時に食べ始めることは現実には不可能なのである。

食べ終わりも、満腹になったものから箸を置く。食べ終えた人から回りの人に言う決まり文句や動作については先に触れたとおりである。こうして一人、また一人と箸を置き、つまり同席者の緊張感が徐々に緩み、全員の緊張感が完全に消えたとき、即ち全員が食卓に箸を置いたとき、やっと食事は完了するのである。中国の食事にみられる同時性の柔軟さと分配時の緊張感は、日本の食事にみられる同時性の強調と食事中の緊張感の欠如と、鮮やかな対比をなしている。

緊張感とはまた、社交性とも関連している。共同の食器から料理を取り分ける際、取り過ぎてはいけないが、かといって遠慮しすぎては食べられない。分配にみられる緊張感とは、料理を取る際に、常に同席の他者の動きに配慮することから生まれる。言い換えれば、常に同席の他者の食べるスピードを見ながら、自分のペースを考えるということである（注8）。

ことは毎日の食事に関することだけに、中国人にとっては重大である。中国人というのは、子供の時から家庭での食事を通して、親から食事のマナーをしつけられる。例えば、箸は食卓の上か、自分の食器の上に置き、共同の食器には置かないこと、人よりも早く、また多く食べてはいけないこと、自分の好きな肉料理ばかりを取らないこと、遠くの料理を無理に取ろうとせず、好きでなくても近くのものを取ること、などを教えられる。香港のインフォーマントによると、子供のころ、遠くの料理に無理に箸をのばしたりすると、すかさず親の箸でバシッと箸をたたかれていたという。

中国語では、食事の際に、主人が遠慮している客に向かって、「多喫菜、少喫飯（ご飯

は少な目に、おかずをたくさん食べて)」とよく言う。あるいはもっと簡単に「多喫菜（おかずを遠慮せずに食べて)」と言う。これを言うということは、客たる者、おかずは控えめにしてご飯を多く食べることが求められている、ということでもある。もし、おかずばかり食べていて、これを言われたら皮肉になってしまう。

一方、子供に対して、子供がご飯を食べずに、おかずばかり食べていたら、この表現を逆にして「少喫菜、多喫飯（おかずばかり食べないで、ご飯も食べなさい）」と言う。同様の表現は福建語にもあり、「菜喫較少、飯扒較多」というという。また、広東語でも似たような表現に、「睇餸食飯」というのがある。「餸」は広東語だけで使うおかずの意味の漢字で、「おかずを見ながら飯を食べなさい」と、おかずばかり食べる子供を叱るときに言うという。

貴州の例では、「子供というのはほっておくとおかずばかり、特に肉や魚などおいしいおかずを食べがちなので、その場合、親は『下飯』（ご飯を食べなさい）と注意する」とのことである（藤井省三氏からの私信 1980年6月）また、「裕福な家庭でも、おかずよりもご飯を多く食べようとする子供は、ほめられる」（Chao 1972: 3）ということなので、この躰は、階層の違いを越えてなされているようである。

中国人と食事を共にしたことのある人はわかると思うが、未成年の少年でもいっばしの社交家で、食事の際に発揮される社交性には驚かされる。この常に他者のことを考えるというのは、毎日の食事を通して鍛えられているので、大人にならなくても、それなりの社交性は身に付くのであろう。ギャリンは台湾の民族誌の中で、少年も16歳になれば大人の仲間入りをする、という文脈において、「16歳になれば、村の集まりに父の代役として出席することもあるし、また父も、16歳の息子を家に残して家の客のもてなしをさせることがある」と述べている（Gallin 1966: 200）。

ところで、中国人のこの社交性というのは、日本人が考えるものとは多少異なるようである。中国人が相手の立場を考えるというのは、ある意味では自分の立場を守るためにやることでも。食事の場合を例に具体的に言うと、同席者に人よりも食べ過ぎていて思われない範囲内で、いかにさりげなく多く取るか、というゲームをしているともいえる。つまり、中国人にとって食べることは、ある意味で競争なのである。特に子供の数の多い家庭での食事は、兄弟同士の競争となる。この静かな競争に中国人は非常に大きなエネルギーを払っている。このように、彼らが社交性を発揮するのは、自分の取り分があってそれを確保するような時であり、初めから全く取り分がないような場合には、全くの無関心を示す。

日本や中国でも、普通にいわれている狭義の食事作法とは、箸の使い方にあるが、あらかじめ各人の食器に料理がもられている日本では、作法は各人の食器から口へ運ぶ段階に存在する。これに対し、取り分けの中国では、共同の食器から料理を各人の食器に取り分ける段階がこれに加わる。そしてこの段階は、直接他者と関わるだけに、中国の食事作法の中心を成していると言える。そしてこの段階に生じる緊張感を覆いかくすのが、中国の食事作法の本質であり、社交性はその結果なのである。

注

- 1) 日中国交回復の時に、人民大会堂での宴会において、田中角栄の隣に周恩来が坐った。テレビ報道では周恩来が自分の箸で田中角栄に料理をとってあげるシーンが放映されていた。田中角栄がそれを食べたかどうかは放送されなかった。
- 2) 中国人社会には、日本人から見ると、強引に人間関係をつくっていくところがある。特に日本人が中国に行くと接待せめにあうことがあるが、日本人は人がいいので、これを恩義に感じてしまう。中国人のなかには、その辺を知った上で、盛大な宴会をすることがある。もちろん、打算のない宴会もあることはあるが。これはもちろん、中国人どうしても行われることではある。中国人がそういう関係になりたくない場合は、断って宴会に行かない。招待を断ることは可能である。もう一つ、どうしても断れきれない場合には、接待された現地で、帰国前にこちら側からお返し（これを「回請」という）を設ければいい。
- 3) 南京大学留学中に、こんな経験をしたことがある。近所の安い飯屋によく連れ添って食へに行っていたが、ある時、会計の際に、電卓をもってきてくれと頼んだ。そしたら向こうはあわてて請求書を回収し、間違ったとって合計金額を安くしてきた。我々は人数分で割るために電卓を要求したのに、向こうは我々が金額を疑っていると勘違いしたわけである。日本人が割り勘をするということを思いつかなかったばかりに、普段から水増ししていることが、ばれてしまったわけである。
- 4) 普通は誘った人が払うとはいえ、最後にレジでお金を払う時に、請求書の奪い合いをやるのがよくある。払うべき人が自分でさっと請求書を取って、レジに向かう。すると取られた方もそれを取り返そうとする。これは俺が払うとって、皆の見てる前で大げさに請求書の奪い合いをする。しかし最初にとった人は、絶対に渡してはいけない。もし渡してしまったら、しらけてしまう。そして最終的にはしかるべき人が払う。取り返せなかった人は、慚然としたままお礼も言わないでそのまま帰る。日本人だと、では今回はご馳走になります、と言うところであるが。しかし誰が払ったかはきちんと記憶されているので、いつの日か、ご馳走され、長い目で見ればバランスがとれるようになっている。
- 5) 南京大学に留学中、蘇北の淮陰県（留学当時の1985年は貧困県の一つであった）の食堂で次のような体験をしたことがある。鎮内にある一般的な食堂で食事をした際、食事の間中、乞食の子供が横に寄ってきて、じっとこちらを見ている。他の子供たちの行動を観察していると、客が席を立ったらいち早く残り物をいただくということであった。かつての日本にもこういう状況は存在したであろうが、横で子供がぼろを着ても欲しそうに立たれた経験のない私は、落ち着いて食事などできなかった。ところが、回りを見回すと、他の中国人客は子供など眼中にないかのように、平然と食べていた。気にしてたら生きていけないというのもあろうが、そういう感覚は少なくとも今の日本人にはないであろう。私はわざと料理を少し残し早めに席を立った。振り返ると、近くにいた子供たちが残り物に走り寄っていた。
- 6) 香港中文大学に長期滞在した際（1975年8月）、私はその学生食堂の経営者と従業員の両方と親しくしていた。ある夜、食堂にいくと、ちょうど二卓ならべて食事中であった。両方の卓から「こちらに来て食事に加わるように」と誘われ、困ったことが

あった。結局、従業員の方が、経営者の卓でも誘っているのをみて黙ったので、経営者の卓に加わることで落ち着いた。日本的に遠慮して従業員の卓に加わっては、経営者の面子をつぶすことになるし、経営者の卓に座れば、従業員らを仲間とは思っていない、という意思表示になるようで、板挟みになってしまった訳である。

- 7) 応量器とは雲水の用いる食器で、現在では一般に黒または赤の漆塗りで、大小五重の木鉢を用いる。展鉢の喝とは、食事をはじめべく応量器を広げる際に一斉に唱える喝文、五観の喝とは、僧侶が食事に臨んで起すべき五つの想念をさす。(永平寺奉賛会 1979 / 駒沢大学内禅学大辞典編纂所 1978 参照) なお、食べ始めと食べ終わりに求められている厳格な同時性は、筆者自身の禅寺での体験による。
- 8) 日本人同士、例えば食べ盛りの学生と中国料理店に行くと、料理が出ると「わー」と箸をつっこんですぐに平らげてしまい、次の料理が来るとまた「わー」と箸をつっこんで平らげてしまう、ということがある。そういうことは、中国人はたとえ学生でも絶対にしない。料理の出が悪い時は、遠慮して誰も箸をつけない。

第七章 結語

1 各章の結論

各章は、本論文の全体の構成からいうと、歴史的な時間軸にそって展開された形になっている。当然、時代が下るほど資料も豊富となり、記述の密度も濃くなる。そして参与観察が可能となるのは同時代に限定される。章によって、宴席や家庭の食事など「場」の力点が異なっているが、時間軸という点では、各章は前章を引き継ぎ、次章の前提となっている。その一方で、各章はそれぞれ独立した論考ともなっており、章ごとの結論はそれぞれの章において述べた通りである。ここで改めて、各章の結論を簡潔にまとめると以下のようなになる。

序論においては、人類学一般と中国研究の双方における食事文化研究の歩みと、これまでの到達点や問題点を整理し、さらに本論文における方法論上の諸問題を論じた。食事文化研究においては、食物そのものや調理法が注目されがちで、その準備や、分配、食事の作法などといった、いわば広義の「食事方法」の部分は、必ずしも十分に研究されてこなかった。

第二章は、中国における食事方法の歴史的な変遷を古代から再構成した。第六章で分析する食事方法が歴史を遡って適応できるのは、椅子坐と卓を日常的に使用するようになった、宋代以降のことである。それ以前の中国人は席や筵に正坐し、案などの食台をつかって、銘々膳のかたちで食事をしていた。そこで記述に際しては、古代の時期と、魏晉南北朝以降の二つの時期に大別し、論じた。

中国古代における食事方法というのは、今も平坐の習慣を残している日本人にとっては、それほど違和感がない。古代における坐法や座具、食台と食器などを先行研究から整理し、あわせて画像石などの資料から当時の食事方法を探った。坐法や箸の使い方など、作法の原型は、周代にはすでに確立されていた。

その後、魏晉南北朝から宋代にかけて、中国社会は長い時間をかけて、平坐から椅子坐へ、そして卓の使用へと、大転換を遂げる。中国史では、「唐宋変革期」とも呼ばれ、この時期、社会のさまざまな面でパラダイム・シフトが起こるわけであるが、それは中国の料理方法（鉄鍋の普及と炒め物中心の料理へ転換）や食事方法（卓を囲んでの共食へ）をも含むものであった。この時期に、中国の食事方法コードは組み替えを余儀なくされ、今日我々が知る食事コードが誕生する。この過程はコードがなぜ、どのようにして組み替えられていくのかを知る上で非常に興味深いものであるが、残念ながらこの過程を詳細に記した資料はほとんどない。

それでも、移行期には併存現象がみられ、椅子の上に平坐する例など、未だに移行期の真っ直中にある日本人には理解できる現象が見られた。特筆すべきは、卓を使用するようになって、フォーマルな場合には、一人で一卓を使用していたことである。これは第3章でも言及したが、これを行うには卓を運び入れる多くの使用人が必要であり、やがてこの形式はなくなっていった。

なお、日本における平坐からダイニング・キッチンへの移行期では、こうした現象過程はみられなかった。これは平坐からダイニング・キッチンに移行する途中にちゃぶ台が存在したことと、移行に要した時間が100年と、中国と比べ比較的短かったことによる。このほか、長卓と八仙卓の問題や、円卓の起源（清代の康熙乾隆のころ）などを整理した。またターン・テーブルは昭和にはいって日本人が発明したものであった。

第三章では、研究対象の場をフォーマルな宴席の場に設定し、明清代から民国期にかけての、中国人が人を接待する際の詳細な手順を記述、分析した。異なる時代の資料を比較分析する過程で、より古い様式を伝えるタイプA（1799『清俗紀聞』）・過渡期のタイプB（1905 "Etiquette in Chinese Official Intercourse"）・簡略化された現代のタイプC（1964『増補中国料理の手引き』）とに分け、各手順の比較を行った。タイプAは、一人で一卓を使用するもので、客は動かず、使用人が卓を運び入れるというものであった。なお、明代の南京において儀礼が精緻化されていく事例を紹介し、儀礼というものが時代と共に簡略化されるだけではないことを明らかにした。

宴席の儀礼は招待状の送付から始まっているが、重要なのは着席の際の儀礼的譲り合いである。これは椅子になったとはいえ、古代において席に坐る際の儀礼を思い起こさせる。中国における宴席で特徴的なことは、卓を多人数で取り囲むため、主人と主客のほかに、必ず陪客が存在し、この三者がそれぞれの役割をこなしていく。

ここで重要なことは、明清代から現代にいたるまで、中国の宴席の手順は基本的にパターン化されていることである。これは葬儀や婚礼の儀礼が中国ではパターン化され、これに従うことが中国人たる証となっていたことを彷彿とさせる。言い換えれば、宴席の儀礼も、ある意味で中国社会を文化的に統合してきた一つのメカニズムであった。

第四章、第五章では、研究対象の場を家庭における日常の食事に設定し、中華民国期から現代までの同時代における食事方法を、民族誌を資料として、家族制度という文脈の中で分析したものである。誰が何を作るかを定めるか、誰が作るかをみていくと、核家族、直系家族、拡大家族によって、実にさまざまなバリエーションが存在する。男性が作ることも多かったし、都市部の労働者の間では、母と嫁との「戦略的な」分業体制がとられた。特に、拡大家族の場合、食事当番となる嫁には、厳格な規律でもって、数日間ごとのローテーションが決められていた。これは均分相続制度と密接に関係し、仕事の完全な均分分割の結果であった。

このことは分家後の父母の養育制度にも如実に反映され、分家前の各房の担当が、分家後は各核家族の分担に変わるだけで、構造的な変化は生じていない。分家前は父母の権力がものをいったように、分家後も父母の権力（それは自分の代で財産を築いたことにより増大する）が、さまざまな養育制度を子供らに選択させる要因となっていた。

第五章では、外で食事することを含め、食事の場所がどこでなされるか、誰と食事するか、どの席に坐るか、などについて分析した。中華民国まで、中国では男女が別々に食事をしてきた。とりわけ会食の際には、男女の別のほか、世代や年齢によっても厳格に坐ることのできる食卓が区別されていた。逆に、商家の場合、非親族である経理などを家族の卓に同席させることにより、家族の一員として扱っている証としていた。

第六章は、対象を同時代の中国社会に限定し、家庭や外食における食事方法を共時的に分析した。その際、分配の道具としての食台と食器に注目したわけであるが、中国の食器

の特徴としては、多数ある食器も、共同の食器と個人の食器という軸で分類すると、極めて単純な基本的組み合わせをもっていること、共同の食器と個人の食器との大小のバランスが経済力に左右されること、角張った食器がないなど食器の形状が固定化されていること、子供用の食器がないこと、男女の区別もないこと、などが挙げられる。また中国では箸のほか匙を併用していること、箸の特徴としては、日本の箸より長く重たいこと、同じく子供用や男女の区別がないことが挙げられる。しかもこれらの食器類は、家庭内において、個人所有がない。こうした食器類やその使われ方にみられる諸特徴は、中国の取り分けという食べ方と密接な関係がある。

食卓の上に食べかすを置いても構わないというのも、この取り分けの食べ方から説明されうる。第6章では、この取り分けの食べ方におけるマナーを分析することにより、中国人の食事にみられる、構造的な特徴を分析した。即ち、1) 平等性(同じ食物を分け合う)と共同性(一つの食卓を囲み、共同所有の食器で分け合う)、2) 効率性(食器の数の少なさと配膳の便)と経済性(食べ残しがでないこと)、そして最大の特徴ともいえる、3) 緊張感(取り分けに際す緊張感)と社交性(その緊張感を覆い隠すものとしてのマナー)とを帰納的に導いた。

2 中国の食事コード

食事コードの幅と社会のヒエラルキー

序論で述べたように、本論では中国の食事方法を、文化コードとしてとらえ、それを解読しようと試みた。

このような視点からみると、食事コードの規範と実際との乖離の問題は、中国の食事コードがもつ、幅としてとらえることができる。例えば、外で食べることは決して規範的ではないが、現実には容認されている。この幅には、階層差という要素が関連してくるのはいうまでもない。中国は古代から現代に至るまで、極めて縦のヒエラルキーの深度が深い社会である。食事コードの幅はこうした社会構造を反映したものとなっている。食事コードの幅は、家庭であれば、所有している食器の数や大きさに反映される。

中国の家庭における食事コードと親族組織との関係で特筆すべきは、拡大家族の存在であろう。拡大家族のもとでは、調理の準備を各房の妻がローテーションで分担するというように、制度化された規範が形成されており、それは分家後の老人扶養においてまで連続している。しかし規範としての「大家族」の親睦とは裏腹に、拡大家族は常に分家への指向を秘めた葛藤が存在するし、分家後の父母の世話にしても、規範的な「親孝行」と実際との間にはやはり大きな乖離が存在する。

また、子供に対する食事コードには大きな柔軟性が認められている一方で、子供用の食器がないということは、子供を早くから大人として扱うという、中国における子供観を反映したものともなっている。

食事コードは、社会の上層部においては極めて洗練された体系を有していた。拡大家族

が旧正月などに行う会食がその例であるが、洗練度が最も顕著に表徴されているのが、フォーマルな宴席における儀礼である。この宴席における儀礼は中国の食文化の一つの精華ともいえるが、それはまた中国社会におけるヒエラルキーの深度を表したものとなっている。家庭における食事コードと宴席における食事コードとの間には、一見すると大きな格差があるように見えるが、取り分けという食べ方は基本的に不変なため、実際には連続したものとなっている。家庭に客を招いた際のインフォーマルな接待などに、両者の中間的な適用をみることができよう。

宴席の儀礼は、コードの精緻化と簡略化といった理論的な問題のほか、中国文化の統合のメカニズムを解く一つの鍵でもある。

こうした食事コードの規範がどのように形成されていったのかは、文化の発生とも関わる根源的な問いである。中国人研究者はこうした作法（コード）の起源を、人間関係において礼をわきまえるという儒教的な道德観に求めている。中国の食事コードで見る限り、確かに規範の原型は『礼記』に認めることができる。しかしながら、食物の分配の際に年長者を敬うといった作法は、儒教とは無縁の社会においてもみられるものであり、人類文化全体にみられる普遍的な道德でもある。儒教はそれを中国的な文化の文脈の中で明文化したことは事実であるが、これを全ての作法の起源とする議論には無理があろう。

食事コードの組み替え

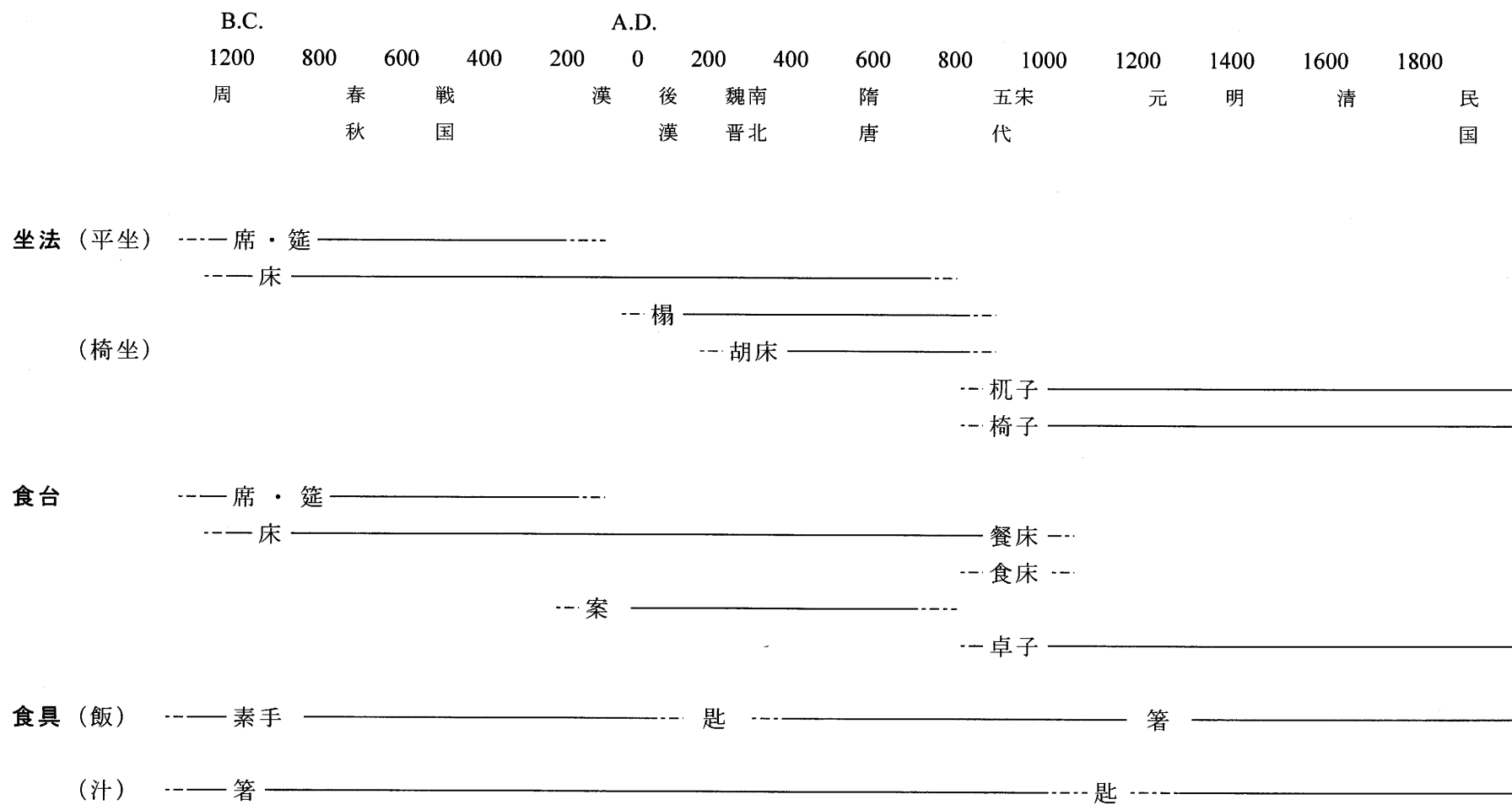
食事方法をコードととらえると、食事方法の変遷は、過去に食事コードの組み替えが行われた、と換言することができる。最大の組み替えのポイントは、やはり平坐して案で食べるという組み合わせから、椅子坐して卓を囲み、取り分けて食べるという方法への転換である。

食事方法の歴史的な変遷は、第二章で詳しく論じた通りであるが、ここで改めてその意味するものを考えてみたい。坐法・食台・食具の項目別に、それぞれの変遷を年表にまとめたのが、【図1】である。

おおまかな年表ではあるが、このように整理してみると、漢代と宋代の2回に、坐法や食台、食具の使い方において大きな変化が連動して起きたことが分かる。漢代には、西アジアからもたらされた製粉技術が、餅類や麺類の普及を引き起こすなど、こうした変化は調理法にもみられた。同様に宋代においても、鉄器の普及とコークスの発明による、炒め物中心の調理法への転換がおこるなど、坐法や食台、食具の変化は、中国料理そのものとも連動していた。また中国史の大きな流れからみても宋代は、「唐宋変革期」（注1）と呼ばれるように、近世社会へ移行した時期でもあった。

こうしてみると、社会変化というものは、決して一つのことが単独で起こるものではなく、社会的な大きな変動のうねりの中で、連動して起こっていることがわかる。それは坐法や食事方法をも巻き込むものであり、さらには取り分けという食事方法への移行によって、中国的な食具や食事方法の特徴を生み出すこととなった。それはさらに中国的な人間関係を助長してきたということができよう。

【図1】坐法・食台・食具の変遷の概略



こうしたパラダイム・シフトがどうして起こるのかは、きわめて理論的な問題であり、この問題にここで深く立ち入ることはしないが、世界史的な視点でいうならば、漢代の調理技術や、魏晋南北朝以降の椅子坐の習慣は共に西アジアからもたらされており、大きな流れとして、中国文化に対する西アジア文化の影響を指摘することができる。また、内的な要因としては、上下水道の普及や、家屋の構造の変化、燃料体系の転換などが考えられよう。

例えば、明治以降の日本も、銘々膳からちゃぶ台へ、そしてダイニング・テーブルへという変化を経験している。銘々膳からちゃぶ台への変化には、月に数度しか洗わなかった食器を、毎日洗うことを可能にする水道の普及が不可欠であったし、家屋の構造も板の間から畳の間での食事へと、変化がみられた。ダイニング・テーブルになると再び板の間へと変化する。またこの間の燃料体系も、薪からガスや電気へと大きく変化してきた。いろりに薪をくべ、平坐して膳で食事をするという様式から、ダイニング・テーブルに椅子坐して、ガスで調理した食事をする様式への変化には、このようにさまざまなことが連動して起こっているのである。そしてこうした変化の結果、上坐や坐順の「消滅」など、人間関係においても大きな変化が生み出されている。過去の中国において発生したこれらの大きな社会変化も、こうした視点で捉えられるべきであろう。

案と卓の相違点

案と卓に代表される食台の違いは、移動するのが食台か人かということである。この移動を基準にして、さまざまな食台を分類してみたのが【図2】である。

【図2】

人数 \ 食台	移動可能（人間は不動・平坐）	移動不可（人間が動く・椅子坐）
1人用	古代中国の案・日本の銘々膳 朝鮮の独床	八仙卓・円卓・テーブル
二人～ 複数用	華北の炕卓・日本のちゃぶ台 朝鮮の兼床・交子床	

案は基本的に一人用であるが、それをやや大きくすれば、複数用となりえる。卓は一人で使うこともできるが、基本的には複数の人間が使うことを前提として作られている。両者の最大の違いは、坐法にある。即ち平坐が組み合わされる案に対し、卓は椅子坐である。このことは言い換えれば、案は持ち運びが可能なため、人が動かず、案が運び込まれるという方式が可能となる。一方、卓の方は、卓が固定され、人が移動するという方式へ変換される。前者は案を運び入れる人間が必要であり、後者はその必要がない。今日の日本で

も、例えば旅館に泊まって食事をする際、食堂まで移動して卓について食事をするよりは、部屋にいたまま仲居さんが膳を運び入れてくれた方が贅沢な感じを受ける。

もっともこの図表はあくまでモデルであって、歴史的にはこれに合致しない現象が起っていた。即ち、二章で述べた如く、卓が使用されはじめた当初、一人で一卓（この場合は長卓）を使っていた例である。また三章で述べた如く、よりフォーマルな宴席の場合、客は部屋から動かず、使用人が卓を運び入れるという形式が存在した。この場合は大きな卓を移動するため、より大人数の使用人が必要となる。そのためもあってか、やがてこの形式はなくなる。

また、現代でも華北の炕を使っている地方では、過渡期の現象ともいうべき卓の使われ方がみられる。この地方では、食事の際、低い「炕卓」とあわせて、「地卓」と呼ばれている脚の高い円卓を使うことがある。地卓を使うときは、椅子や炕の縁に坐るわけで、この場合、家族の中で炕の上に平坐する人と、椅子の上に坐る人とがいることになる。円卓は普段は部屋の隅に脚を畳んで立て掛けてある。食事の際になるところがして所定の位置に運び、食事が済むとまた脚を畳んで、ころがして部屋の片隅に立て掛ける（注2）。かつて日本のちゃぶ台でも脚を畳んでころがして移動させるなど、同じようなことをしていたことが思い起こされる。

卓にはもう一つの予期せぬ効能があった。それは身分関係の形骸化を促すというものである。即ち、平坐していた当時であって、坐ることのできる席や床、榻などのほか、使うことのできる盆や案などの食台も、高さが高いほど身分が上になるという関係が存在した。これは日本の膳の場合もそうで、足のない折敷から高足膳まで、高いほど上位の膳となっている。椅子が入ってからも、椅子に坐ること自体が身分の高い者の特権であった。しかし椅子坐と卓が一般に普及すると、この高さと身分との関係に終止符が打たれた。卓を必要以上に高くしても使いずらくなるだけだからである。

この高さの要素に加え、卓そのものには、坐順という要素は残るにしても、案に比べ本質的に同席者を平等にする指向があるといえる。とりわけ円卓は、さらに坐順も曖昧化され、より平等性のあるものとなっている。

関連するコードの組み替え

食事方法の歴史的な変遷の研究は、言い換えれば、食事コードの組み替えの問題でもある。食事コードは決して不変のものではなく、不断に変化してきているが、最も大きな食事コードの組み替えは、案から卓への移行であろう。これによってそれまでの銘々膳の食事から、今日の取り分けの方法への移行が可能となった。また、これは同時に平坐から椅子坐への移行をも意味していった。この変化は単に生活習慣が変わるというだけのことでなく、中国人の身体技法に大きな変化を引き起こす結果となった（注3）。

案から卓への移行に連動していると考えられる、いくつかの事象の変化をあわせて整理したものが【図3】である。

【図3】

	案	過渡期	卓
坐法 技法 作法	平坐 細かな作法コードが存在	椅子の上に平坐	椅子坐 作法コードの消滅
食卓 移動	客人は坐り他者が案を 運び入れる	客人は坐り他者が 卓を運び入れる	卓は固定され、客人が 移動
人数 上坐	上客には一人一案 尊者南面（南北軸） （東西軸） 案の配置で上下関係	上客には一人一卓 尊者南面（南北軸） （東西軸）	複数の人間で一卓を使う 尊者南面（南北軸）のみに 卓上での坐順コード形成 但し卓内の平等性は促進
食器 種類	個人の食器 飯は取り分け	個人の食器	取り分けの体系へ
素材 形状	漆・木製 個人用に小さい		陶器 大皿・大碗の出現 形状の固定化
食具 飯 汁 叉 箸	素手で 具を箸で 使用	匙で（魏晉南北朝以降） 消滅	箸で（元明以降） 匙で（元代以降） 形状の固定化（明代以降）
作法 食台 他者 箸 食後	汚さない 他者への気遣い 横置きと縦置き		汚して構わない 他人の食器を気にしない 縦置きへ 横箸（宋代以降）

案を食台として使用していた古代の食事方法や作法に関しては、現代の日本人にはそれほど違和感のあるものではない。作法のところで、食台を汚さないとか、他者への気遣いなどは、現代からの推測による。こうしてみると、坐法や食台の変遷に伴い、それに関連してさまざまなことも連動して変化していることが分かる。いわば食事方法のパラダイム・シフトを、さらにミクロなレベルでみたものである。

こうしてみると、いくつかの問題点がみえてくる。一つは、平坐から椅子坐に移行するにともない、中国人の間でそれまで共有されていた、坐り方に関する細かな作法が消滅したことである。また、席の配置に代わって、卓になると、卓上での上坐や坐順という新たなコードが形成されていった。また食器に関していうならば、卓上での取り分け方式となり、大皿や大碗が出現したことが予想される。その一方で、陶器の普及も手伝って、食器類の形状の固定化が起こった。箸もこれに併せて、取りやすいように長めのものが普及し、

併せて現在の形状に固定化されていった。

箸と匙の用法の転換であるが、いずれも元明代に起こっており、これは卓への移行というよりは、その他の要因が大きいと考えられる。但し、配膳の際の箸の縦置きは、卓が普及して以降、普遍的になったものと考えられる。さらに共同の食器を用いるため、他人の箸を気にしないというようになったと考えられる。食卓を汚しても構わないというのも、卓が普及して以降のことと考えられる。

さらに、「共食単位」のレベルが変化したことも考えられる。古代の中国では、案は基本的に一人で使用するものであり、人間が増えれば、案が増えるだけであった。これは銘々膳で食べていた当時の日本の場合と類似している。即ち、銘々膳の場合、一つの膳を複数で囲むことはできない。そこでたとえ食台や食器は別々でも「同じ釜の飯を食う」という関係が強調された。あるいは同じ杯で酒を飲み合うことによって仲間意識を高めようとした。その後、中国では卓へ移行し、複数の人間が同席し、同じ食器をつかって食事をするという方式に変化した。そこから卓を囲み食事を共にする者どうしの、強烈的な仲間意識と、他者に対する無関心とが強調されていったものと考えられる。現在の日本には、伝統的な個人の食器がある一方で、ダイニング・テーブルの普及により、取り分けの方法も取り入れている。従って現在の日本の場合は伝統的な「同じ釜の飯」という共食単位と、テーブルを囲んで一つの皿から分け合うという共食単位とが併存しているといえよう。

この意味で、中国の歴史的な変遷と比較した場合、現代の日本はまさに過渡期にあり、両方の体系が併存しているともいえる。言い換えれば、現代の日本人はダブル・コードの生活をしている。これはなにも食事方法に限らず、衣服や履き物、坐法などの身体技法などさまざまな面でみられる現象である。また逆にそうした立場にある故に、中国の古代に存在した食事方法と、現代の食事方法の二つの体系を共に理解できる立場にある。中国人研究者にはこうした視点は生まれまいであろう。

現代中国における、取り分け制から各人に盛り分ける方式への提言

取り分けの食べ方が中国料理の大きな特徴であり、本論文もこの点に注目して分析を進めてきたわけであるが、近年、中国においてはこの取り分け方式を改めるべきであるとの意見が、食文化の研究者らから出されている。

これに類する提言は、実は台湾においては20年以上も前から、「公筷」運動として行われてきた。「公筷」とは、取り箸の意味で、共同の皿から取り分けるときには、日本のように取り箸を使おう、というものである。直接の理由は、食器を媒介とした肝炎の感染を防ぐためという、衛生上の理由からであった。運動の成果か、台湾の高級レストランでは取り箸を使うようになってきている。また香港や日本の高級レストランでは、ボーイが料理を運んで皆に見せた後、横の台で各自の皿に取り分けるサービスを行っているところもある。もっとも一般家庭や地方の庶民的なレストランまでこれが徹底しているとは思えない。

ところが、近年の中国における提言は、「公筷」の使用に留まらず、より根本的に、取り分け方式そのものを改めよう、というものである。その理由は台湾と同様、「唾液の交

流」は衛生上妥当ではない、というものである。「唾液の交流」という言葉は、王力教授が、取り分けの食べ方を風刺して創出した言葉で、「勸菜」という小論にみえる（王力1991）。これには、日本料理の食事方法との出会いもあるだろうが、大きな影響を与えたのはやはり西洋料理の食事方法との出会いであろう。中国料理自体には絶対の誇りをもっている中国人であるが、西洋料理の洗練されたフォーマルな食事マナーに対しては、どこか自信が揺らぐものがあるのかもしれない。

王仁湘は1993年に出版した『飲食與中国文化』の中で、取り分け方式を「(会食)共餐」、各自の皿に盛り分ける方式を「分餐」と呼び、現代の中国人は「共餐」から「分餐」への移行を決意し、この動きはもはや止めることができない、としている。実際、人民大会堂における国賓を迎えた宴席では、早くから「分餐」を実行しており「共餐」は見あたらないという。

国賓を迎える場合、大きな卓を使うので「共餐」は難しいというのは分かるが、このような決意を中国人がいつしたのか、私自身は知らなかったが、王仁湘によるとこれは彼個人の意見と言うよりは、中国人全体の思いということらしい。そしてこれは決して西洋の食事方法をまねるという意味ではない。むしろこれは、古代の中国にもかつて存在した食事方式である、としている。

王仁湘は「分餐」への移行に対する抵抗感として、一組の料理が一斉に食卓に並ぶと色、香、味、形の全てがすばらしいが、ばらばらに出てくるとそうではなくなること、伝統的な割烹技術が衝撃を受け、さまざまな優位性を失うかも知れないこと、饌品に対する要求が異なってくるのではないか、などを挙げている。しかし現在の「共餐」も歴史の産物であり、「分餐」もまた歴史の産物である。現在、「分餐」を改めて提唱することは、決して歴史を逆転させようとするものではなく、現代の「分餐」には現代的な要素が含まれており、決して古代と同一視することはできない、伝統を失うことは新しいものを創造する機会である、と言い切っている（王仁湘1993/2001:362-374）。

黎虎も『漢唐飲食文化史』（1998）の中で、取り分け方式を「合食」、各人に盛り分ける方式を「分食」と呼んで、同様のことを述べている。そして同じく、「合食」の伝統は決して長くはなく、たった千年余しかないこと、漢代から唐代の中期までは、人々は「分食」方式で食べていた、と述べている（黎虎1998:256-257）。

確かに千年の伝統は、見方によっては短いものかもしれないが、別な見方によればやはり長いと言わざるを得ない。食事における中国人の経済性や共同性、社交性などは、千年間続いた取り分け方式の食事によって培われてきたともいえる。これを変えて行くには、さらに気の遠くなるような時間が必要であることだけは間違いない。それにともない中国人の人間関係のありようも、また変わってくるものと予想される。

注

- 1)「唐宋変革期」は確かに便利な概念であるが、坐法や坐具、食器、分配方法などを含む広義の「食事方法」や、調理法などの変化は、必ずしもこの時期に全てが同時に起こっているわけではない。詳細にみていくと、それぞれの変化には時間的なズレがあるし、これにはさらに地域差や階級差が大きく影響していることが考えられる。さらに長い間、

過渡期的な併用の現象もみられる。本論文ではそういった細かな差違よりも、変化の大きな流れに注目したが、今後は、より詳細な変化の跡付けの研究が課題であろう。

2) これに関しては、西澤治彦(2002)を参照。なお、炕卓と「地卓」との併用は、過渡期の現象と考えていいと思うが、清代の満州貴族を描いた曹雪芹の『紅樓夢』には、炕卓と「地卓」との併用ではないが、炕卓と椅子との併用が描かれている。即ち、人数が多くて炕の上に坐れないので、別に椅子を持ち出して炕の近くに置き、そこに坐るという場面である。第63回の中に、『「囲卓(飾りぎれ)は使わないことにして、ねえ、あの花梨の炕卓を炕の上に据えて坐るとしたら、ゆったりしているし、それに便利でしょう』...そこで一同は卓子を円く囲んで席に着きました。小燕と四児とは炕のへりに掛けきれませんので、椅子を二脚運んできて、炕に寄せて据えました。(伊藤漱平訳1969:中354-356)」とある。炕と椅子とが併用されていたとすると、清代においても炕卓と「地卓」との併用があった可能性が高いと考えられる。

3) 食事コードの大きな組み替えの結果、坐法にも大きな変化がもたらされた。一般の漢人が、少なくとも日常の食事の場において、平坐の習慣を放棄していることは事実である。中国人を日本の畳の部屋に招いた時に、彼らが脚をもてあますさまは、まさに欧米人のそれと同じである。要するに彼らは膝を鋭角に長時間曲げておくことができないのである。従って正坐はもちろんのこと、あぐらさえも苦痛となる。日本人にはこれが非常に意外に映るが、彼らが椅子坐に完全に移行した宋代からすでに一千年の時間が流れていることを思いおこせば、うなずけよう。

そして、中国人の立場からみれば、華北の中国人や朝鮮、日本などが平坐の習慣を維持しているのは、それこそ周代の古礼を、「辺境」故に今も伝えている、ぐらいの意識しかないのが正直なところである。

しかし、モース(Marcel Mauss)の次の告白を聞くと、この問題の含むものが、単に辺境性や、時間的展開といったもので片づけられるものではない事が了解されよう。

「幼児がしゃがむのは普通である。ところが、われわれはいまとなつては、しゃがむことができない。わたくしは、これはわれわれの民族、文明、社会の不合理であり、弱点だと思っている。一例を挙げよう。わたくしは戦線でオーストラリア兵(白人)と一緒に生活した。彼らには、わたくしよりもかなり優越したところがあった。われわれが泥土または水溜りで休止する場合に、彼らは踵の上にしゃがみ込み、休息することができた。...わたくしの方は、足をすっかり水に濡し、長靴をはいて立ち続けなければならなかった。思うに、しゃがみ込む姿勢は子どもにはそのまま続けることができる好かれる姿勢なのである。これを子どもから取り上げてしまうのは最大の謬りというものだ。われわれの社会以外では、全人類がそれを維持してきた」(Mauss 1968/1976 II:136)

モースのいう「われわれの社会」に、我々は中国社会も加えることができよう。古代の中国は、高度に洗練された、あるいは複雑な坐法の体系とコードを持ち、さまざまな場における人間関係の諸相に対応していた。従って坐法の変化は、単なる道具や身体の生理的变化だけではなく、対人関係をも含む社会組織の変化を伴ったものであったものと思われる。

モースの発言には、二つの重要な点が含まれている。一つは、坐法の年齢別変化で、

しゃがむ姿勢は、幼児には普遍的なものであるという指摘である。この指摘には、しゃがむという身体技法ができないのは、極めて文化的な理由によるものである、という意味が含まれている。モースの社会でなぜ幼児がしゃがむ姿勢を取り上げられてしまうのかはふれられていない。おそらくここには、多田道太郎氏が『しぐさの日本文化』の中で、「敗戦直後、泥酔して路地うらでしゃがみ込んでいると、思いがけなく大男のG I が出現して『立て』と大声でどなった。しゃがんでいる人間というのはアメリカ人には我慢できぬものらしい、とその時、酔った頭で思った記憶がある」(多田1972:124)と書かれている如く、社会の規範というものが強く働いているものと思われる。

もう一つは、白人のオーストラリア兵がしゃがむことができることに対する驚きである。これもしゃがむという姿勢が決して人種的な属性ではなく、文化的なものにすぎない、ということを強調したかったのであろう。つまり坐法は文化的なものであるが故に根強いとともに、また、長い時間の間には、変化しうるものであるということがいえる。

現在の日本は、まさにこの変化のなかの真っ直中にあるが、中国はこの過程をとうに経ている。華北の中国人を除き、一般の中国人が平坐の習慣を復活させることは今後もあり得ないであろう。

引用・参考文献リスト

【日本文（中国古典などの邦訳注も含む）】

―― 1978 「たかがハシの持ち方というけれど」 上下『朝日新聞』1978年10月21日、22日朝刊

―― 1980 「ハシの持ち方一十歳半になっても四人中三人がダメ」『朝日新聞』1980年6月

青木正児 1944 「愛餅の説」『学海』昭和19年7月

1944 「用匙喫飯考」『学海』昭和19年11月

1945 「饅頭の歴史」『学海』昭和20年4月

1946 「粉食小史」『東亜における衣と食』

1946 「愛餅餘話一南北朝以前の餅」『学海』昭和21年1月

（以上、1970『青木正児全集』9巻所収 春秋社）

1971 「隋園食単」『青木正児全集』8巻所収 春秋社（1980 岩波文庫版）

青木正児編・内田道夫解説 1964 『北京風俗図譜1, 2』平凡社（東洋文庫）

阿部謹也 1989 『社会史とは何か』筑摩書房

伊藤漱平訳 1969 『紅樓夢』上中下 平凡社（中国古典文学大系）

伊藤幹治・渡邊欣雄 1975 『宴』弘文堂

井上紅梅 1925 『支那風俗』（上中下）日本堂書店

入矢義高・梅原郁訳注 1983 『東京夢華録一宋代の都市と生活』岩波書店

石毛直道 1969 『食生活を探検する』文芸春秋社

（編著）1973 『世界の食事文化』ドメス出版

1973 「食事文化研究の視野」石毛直道編『世界の食事文化』ドメス出版

1978 「ハルマヘラ島、Galera 族の食生活」『国立民族学博物館研究報告』3巻2号 p. 159-270

1985 「東アジアの食文化研究の視野」石毛直道編『東アジアの食事文化』平凡社

（編著）1985 『東アジアの食事文化』平凡社

1991 『文化麺類学事始め』フーディアム・コミュニケーション株式会社

（監修）1998 『講座食の文化』（全6巻）農山漁村文化協会

池田四郎次郎 1923 「支那古代の坐法と其変遷」『国學院雑誌』29-1（1968年、同雑誌の68-8に増補版が再掲載されている）

植野弘子 2000 『台湾漢民族の姻戚』風響社

内田智雄 1956 『中国農村の分家制度』岩波書店

1939 「支那古代に於ける左と右の觀念に就いて」『支那学』9-3

内山完造 1949 「中国の子供」『中国四十年』羽田書店、（1979『中国人の生活風景』東方書店 再録）

内山清 1945 『貿易上より見たる支那風俗の研究』上海日々新聞社

- 永平寺奉賛会 1979『永平寺』品川書店
- 江上波夫 1932 「匈奴の飲食物に就きて」『東洋学報』20-2
- 岡安勇 1983 「中国古代史料に現れた席次と皇帝西面について」『史学雑誌』
92-9
- 河合利光 1978 「食物の共有、交換、分配をめぐって」『民族学研究』43巻2号
- 掛谷誠 1974 「トングウェ族の生活維持機構—生活環境・生業・食生活」『季刊人類学』5-3 講談社
- 金谷治訳注 1963『論語』岩波文庫
- 韓敏 1995 「村の花嫁・花婿」、西澤治彦・瀬川昌久・曾士才共編『アジア読本・中国』 河出書房新社
- 北山晴一 1985 『19世紀パリの原風景（2）美食と革命』三省堂
- 熊倉功夫 1999 『文化としてのマナー』岩波書店
- 小泉武夫 1996『銘酒誕生』講談社現代新書
- 古賀登 1970 「唐代における胡食の流行とその影響」『東洋学術研究』8-4
- 駒沢大学内禅学大辞典編纂所 1978『禅学大辞典』（上下）大修館書店
- 黒田キミ子 1957 『系統中国料理』家政教育社
- 杉本憲司 1998 「画像石」『世界大百科事典』第二版 日立デジタル平凡社
- 篠田統 1951 「五穀の起源」『自然と文化』2号
1955 「明代の食生活」藪内清編『天工開物の研究』恒星社厚生閣
1959 「古代シナにおける割烹」『東方学報』第30冊
1963 「中世食経考」藪内清編『中国中世科学技術史の研究』角川書店
1970 「近世食経考」藪内清・吉田光邦編『明清時代の科学技術史』京都大学人文科学研究所
1967 「『飲膳正要』について」藪内清編『宋元時代の科学技術史』京都大学人文科学研究所（以上、1978『中国食物史の研究』八坂書房 所収）
1974 『中国食物史』柴田書店
1978 『中国食物史の研究』八坂書房
- 篠田統・田中静一共編 1972『中国食経叢書』上下 書籍文物流通会
- 書籍文物流通会中国料理部編 1964『増補中国料理の手引き』書籍文物流通会
- 柴田三千雄・遅塚忠躬・二宮宏之 1979 「社会史を考える」『思想』663号
- 清水盛光 1942『支那家族の構造』岩波書店
- 信立祥 1996『中国漢代の画像石』 同成社（1999年に、同著者より中国語による増補版『漢代画像石総合研究』が北京の文物出版社から出版されている）
- 周達生 1989『中国の食文化』創元社
1988『食文化からみた東アジア』（NHK 市民大学講座）日本放送協会
1994『中国食探検—食の文化人類学』平凡社
- 末成道男編 1994『中国文化人類学文献解題』 東京大学出版会
- 多田道太郎 1972 『しぐさの日本文化』筑摩書房
- 竹内照夫 1971『礼記』上中下 明治書院

- 田中二郎 1971『ブッシュマン』思索社
- 田中静一 1987『一衣帯水—中国料理伝来史』柴田書店
- 田中静一・中山登起子他 1970『中国食品事典』書籍文物流通会
- 田中静一・小川久恵・西澤治彦共編 1991『中国食物事典』柴田書店
- 田中静一・小島麗一・太田泰弘共編訳 1997『斎民要術：現存する最古の料理書』
雄山閣
- 田中淡 1985「古代中国画像の割烹と飲食」石毛直道編『東アジアの食事文化』
平凡社
- 中国農村慣行調査刊行会 1952—58『中国農村慣行調査』全6巻 岩波書店
- 張競 1997『中華料理の文化史』筑摩書房（ちくま新書）
- 辻伸久 1976「同じ釜の飯」『通信』26号 東京外国語大学アジア・アフリカ言語
文化研究所
- 富田浩造 1966「Hadzapi 族の食生活について」『人間—人類学的研究—』（川喜田・
梅棹・上山編 今西錦司博士還暦記念論文集第3巻）中央公論社
- 中井信彦 1979「史学としての社会史」『思想』663号
- 中尾佐助 1972『料理の起源』日本放送協会 NHK ブックス
- 中川忠英（1979）孫伯醇・村松一弥編 1966『清俗紀聞』I,II 平凡社
（東洋文庫）
- 中嶋幹基著 1977『粵語常用語彙集』東京外国語大学アジア・アフリカ言語文化研
究所
- 1979『福建漢語基礎語彙集』東京外国語大学アジア・アフリカ言語文化研究所
- 1983『浙南吳語基礎語彙集』東京外国語大学アジア・アフリカ言語文化研究所
- 中野美代子・桐本東太 1991「対談・歩いて行く冥界」『現代思想』1991年11
月号
- 中村喬（編訳）1991『中国の酒書』平凡社（東洋文庫）
（編訳）1995『中国の食譜』平凡社（東洋文庫）
2000『宋代の料理と食品』朋友書店
- 中村喬・布目潮瀨共編訳 1976『中国の茶書』平凡社（東洋文庫）
- 中村久四郎 1939「古代支那の飲食につきて」『史潮』9—3
- 中村璋八・佐藤達全 1978『食経』明德出版社
- 仁井田陞 1952『中国の農村家族』東大出版会
- 西山武一・熊代幸雄訳 1969（第二版）『校訂訳注 齊民要術』アジア経済出版会（初
版は、西山武一が1957年に『齊民要術』第一巻を、熊代幸雄が1959年に『齊
民要術』第二巻を、それぞれ東大出版会から出版、第二版はこれを合冊にし、補筆
したもの）
- 西江雅之 1980「食についての三つの事柄」『i s』Vol.11 ポーラ文化研究所
- 西澤治彦 1980「書評 Chang, K.C.ed.: *Food in Chinese Culture: Anthropological and
Historical Perspectives*」『人類文化』2号 筑波大学人類文化研究会

- 1984 「米国における中国食物史研究の動向－ *Food in Chinese Culture* の評価をめぐって」『風俗』23巻1号 日本風俗史学会
- 1986 「書評 Jack Goody: *Cooking, Cuisine and Class: A Comparative Sociology*」『史境』13号 歴史人類学会
- 1988 「漢族研究の歩み－中国本土と台湾・香港」『文化人類学』5号 アカデミア出版会
- 1994 「研究のながれ－漢族」「研究のながれ－回族」 末成道男編『中国文化人類学文献解題』 東京大学出版会
- 1995 『アジア読本・中国』（瀬川昌久・曾士才共編）河出書房新社
- 1999 a 「食卓の政治学－中国における宴席の座順をめぐって」『VESTA』34号 味の素・食の文化センター
- 1999 b 「中国の食事作法」『講座・食の文化』第五巻所収 農山漁村文化協会
- 1999 c 「中国人の酒の飲み方」梅棹忠夫・吉田集而編『酒と日本文明』弘文堂
- 1999 d 『中国映画の文化人類学』風響社
- 2000 「文献解題－民国期の中国社会学に対する二つの建議：ラドクリフ・ブラウンとレイモンド・ファース」『武蔵大学人文学会雑誌』31巻3号
- 2002 「炕のある暮らし－遼寧省新賓県満族自治県の農村調査から」『武蔵大学人文学会雑誌』34－1
- 二宮宏之 1979 「社会史としての食生活史」『飲食史林』2号
- 1994 『歴史学再考－生活世界から権力秩序へ』日本エディタースクール出版部
- 二宮宏之・樺山紘一・福井憲彦責任編集 1983 『叢書歴史を拓く アナール論文選2 家の歴史社会学』新評論
- 野口定男・近藤光男・頼惟勤・吉田光邦訳・司馬遷著 1968 『史記』上中下（中国古典文学大系）平凡社
- 橋本満太郎 1972 『客家語基礎語彙集』東京外国語大学アジア・アフリカ言語文化研究所
- 1980 「中国の言語の分布」『言語』9－3（『現代博言学』1981所収）
- 1981 『現代博言学』大修館書店
- 林巳奈夫 1964 「殷周青銅彝器の名称と用途」『東方学報』No.34
- 1975 「漢代の飲食」『東方学報』No.48
- 1992 『中国古代の生活史』吉川弘文館
- 原田淑人 1962 「中国粉食の起源」『東亜古文化論考』吉川弘文館
- 藤田豊八 1922 「胡床につきて」『東洋学報』12－4
- 堀田穰 1954 「元代における蒙古人の飲物」『史学』27－4
- 松原正毅 1976 「トルコの村の食事体系」『国立民族学博物館研究報告』1巻2号
- 馬淵東一 1940 「ブヌン族に於ける獣肉の分配と贈与」『民族学年報』2（『馬淵東

一著作集』1巻所収 社会思想社)

- 南直人 1998 『ヨーロッパの舌はどう変わったかー19世紀食卓革命』講談社
宮崎市定 1974 『論語の新研究』岩波書店
李活雄 1978 『幸せな国ニッポン』青也書店
山内和 1994 『「食」の歴史人類学ー比較文化論の地平』人文書院
山口昌男 1976 「歴史人類学或いは人類学的歴史学ヘージャック・ルゴフの「歴史学と民族学の現在」をめぐって」『思想』630号
山本市郎 1980 『北京三十五年』上下 岩波書店
柳本治美 1970 「シェルパ族の食生活を探る」『季刊人類学』1-2 講談社
1971 「シェルパ族の食事」『季刊人類学』2-4 講談社
渡部武 1991 『画像が語る中国の古代』平凡社
羅二虎著 渡部武訳 2002 『中国漢代の画像と画像墓』(日本語のみの出版)慶友社
渡辺仁 1978 「狩猟採集民の食性の分類ー進化的・生態学的見地から」『民族学研究』43巻2号
和辻哲郎 1935 (1963年改版、1979年文庫版)『風土』岩波書店
ガスパー・ダ・クルス著 日埜博司訳 1987 『十六世紀華南事物誌』明石書店/1
1996 『クルス「中国誌」ーポルトガル人宣教師がみた16世紀の華南』新人物往来社
ゴンサーレス・デ・メンドーサ著 長南実・矢沢利彦訳注 1965 『シナ大王国誌』岩波書店 (大航海時代叢書 第1期6)
マッテオ・リッチ/アルヴァール・セメード著 川名公平訳・矢沢利彦注 1982
・1983 『中国キリスト教布教史 (一) (二)』岩波書店 (大航海時代叢書 第2期8)

【中国語文】

- 安全槐・王与剛 1972 「密県打虎亭漢代画像石墓和壁画墓」『文物』1972年10期
王崧興 1967 『龜山島ー漢人漁村社会之研究』中央研究院民族学研究所
王仁湘 1990 「中国古代進食具七箸又研究」『考古学報』1990年第3期
1991 『民以食為天下I、IIー中国飲食文化』香港中華書局
1993 『飲食與中国文化』人民出版社 (北京) (鈴木博訳 2001 『中国飲食文化』青土社)
王仁湘主編 1997 『中華飲食文庫ー中国史前飲食史』青島出版社
王利華 2000 『中古華北飲食文化的變遷』中国社会科学出版社
王力 1991 「勸菜」『学人談喫』中国商業出版社
各省飲食服務公司編 1987~ 『中国小喫』(各地方別) 中国財政經濟出版社
許嘉明 1971 「瓦礫庄之分家與繼承」『民族学研究所集刊』32期
顏其香主編 2001 『中国少数民族飲食文化荟萃』商務印書館国際有限公司
邱龐同主編 1995 『中華飲食文庫ー中国面点史』青島出版社
顧起元 (明) 『客座贅語』 金陵叢刻所収

- 江蘇廣陵古籍刻印社編 1998 『紅樓夢版刻圖錄』江蘇廣陵古籍刻印社編
- 十三經注疏整理委員會 2000 何晏(魏)注·邢昺(北宋)疏『論語注疏』(十三經注疏) 北京大學出版社
- 吳正格編 1988『滿族食俗與清宮御膳』遼寧科學技術出版社
- 高燁 1986「陶寺龍山文化木器的初步研究—兼論北方漆器起源問題」『中國考古學研究』第二集 科學出版社
- 胡文彥 1995『中國家具』上海古籍出版社
- 朱子(南宋)『論語集注』(影璜川吳氏仿宋刊本 1959 書籍文物流通會)
- 朱惠良 1986『中國人的生活』幼獅文化事業公司(台灣)(筒井茂德·蔡敦達共譯 1994『中國人的生活と文化』二玄社)
- 蕭帆主編 1992『中國烹飪辭典』中國商業出版社
- 徐海榮主編 1999『中國飲食史』全6卷 華夏出版社
- 徐珂編撰 1917『清稗類鈔』(1986)中華書局版
- 曹秀英·于壯編 1989『中國面食點心譜』中國商業出版社
- 尚秉和 1939『歷代社會風俗事物考』商務印書館(秋田成明編譯 1969『中國社會風俗史』平凡社 東洋文庫)
- 中國美術全集編集委員會編 1988『中國美術全集』(古代部分全60冊)文物出版社
- 中國菜譜編集組 1981~『中國菜譜』(各省別)中國財政經濟出版社
- 趙榮光 1996『滿族食文化變遷與滿漢全席問題』黑龍江人民出版社
- 陶文台 1983『中國烹飪史略』江蘇科學技術出版社
- 姚偉鈞 1999『中國傳統飲食禮俗研究』華中師範大學出版社
- 巴金 1931『家』(飯塚郎譯 1956『家』上下 岩波文庫)
- 林乃榮 1989『中國飲食文化』上海人民出版社
- 林正秋主編 1991『中國飲食大辭典』浙江大學出版社
- 費孝通 1989「中華民族多元一體格局」『中華民族多元一體格局』中央民族學院出版社(西澤治彥譯 2001「中華民族的多元一體構造」『武漢大學綜合研究所紀要』11號)
- 魯克才主編 1992『中華民族飲食風俗大觀』世界知識出版社
- 黎虎主編 1998『漢唐飲食文化史』北京師範大學出版社
- 楊伯峻 1965『論語註』中華書局

【歐文】

- 1962 Ethnographic Atlas, *Ethnology* 1962-1, p.113-134
- 1973 Food Habits: a selected annotated bibliography, *Journal of Nutritional Education* vol.5.No.1. supplement I. p.39-72
- Ahern and Gates eds. *The anthropology of Taiwanese society*, Stanford University Press
- Anderson, E.N. 1980 Heating and cooling foods in Hong Kong and Taiwan, *Social Science Information* vol.19.p237-268
- 1984 Heating and cooling foods re-examined, *Social Science Information* vol.23,24.p755-773

- 1988 *The food of China*, Yale University Press
- Anderson, E.N. and Marja L. Anderson 1973 The minimax strategy in the South Chinese diet, in Anderson, E.N. and Marja L. Anderson 1973 *Mountain and water: cultural ecology of South coastal China*, Oriental Cultural Service (Taipei)
- Arnott, Margaret ed. 1975 *Gastronomy: the anthropology of food and food habits*, Mouton Publishers
- Aries, Philippe 1960 *L'enfant et la vie familiale sous L'ancien Régim*, Editions du Seuil (フィリップ・アリエス著 杉山光信・杉山恵美子訳 1980『子供の誕生』みすず書房)
- Bailey, F.L. 1940 Navajo foods and cooking methods, *American anthropologist* vol.42 p.270-290
- Bascom, W. 1951 Yoruba cooking, *Africa* vol.21 p.125-137
- Beals, Alan R. 1965 Food is to eat: the nature of subsistence activity, *American Anthropologist* 66 p.134-136
- Berlin, Bernet 1967 Categories of eating in Tzeltal and Navaho, *International Journal of American linguistics* vol.33.no.1. p.1-6
- Buck, Pearl 1954 *My Several Worlds: a personal record*, John Day
- Buck, J. Lossing 1937 *Land Utilization in China*, University of Nanking
- Chao, Buwei-yang 1972 *How to cook and eat in China*, Vintage Books
- Chang, K.C (張光直) .ed. 1977 *Food in Chinese culture: anthropological and historical perspectives*, Yale University Press
- Conklin, Harald ed. 1972 *Fork classification: a topical arranged bibliography of contemporary and background references through 1971*, Yale University Press
- Counihan, Carole M. 1999 *The anthropology of food and body: gender, meaning, and power*, Routledge
- Counihan, Carole M. and Kaplan, Steven eds. 1998 *Food and gender: identity and power*, Harwood Academic Publishers
- Counihan, Carole M. and Van Esterik, Penny eds. 1997 *Food and Culture: a reader*, Routledge
- Cohen, Myron 1976 *House United, House Divided* Columbia University Press
- Diamond, Norma 1969 *K'un Shen: a Taiwanese village*, Holt, Rinehart & Winston
- Douglas, Mary 1972 Deciphering a meal, in C. Geerts ed. *Myth, Symbol and Culture* (1973) Food as a system of communication, in *In the active voice* 1982
1982 *In the active voice*, Routledge and Kegan Paul
1984 fundamental issues in food problems, *Current Anthropology*, vol.25.No.4. p.498-499
- Diener, Paul and Robkin 1978 Ecology, evolution, and the search for cultural origins: the question of Islamic pig prohibition, *Current Anthropology* vol.19 p.493-540
- Diener, Paul and Nomini and Robkin 1978 The dialectics of the sacred cow: ecological adaptation versus political appropriation in the origin of India's sacred cattle complex, *Dialectical Anthropology* vol.3 p.221-241
- Duncan, J.R. 1933 Native food and culinary methods, *Nada* vol.11 p.101-106
- Dyson-Hudson, Rada and van Dusen, Roxann 1972 Food-sharing among young children, *Ecology*

- of *Food and Nutrition* Vol.1.No.4. p.319-324
- Ebrey, Patricia and Watson, James eds. 1986 *Kinship organization in Late Imperial China 1000-1940*, University of California Press
- Elias, Norbert 1969 *Über Den Prozess Der Zivilisation*, Francke Verlag (ノベルト・エリヤス著 赤井慧爾・中村元保・吉田正勝共訳 1977『文明化の過程』上下 法政大学出版局)
- Evans-Prithard, E.E. 1950 (The Marett Lecture) *Social Anthropology :Past and Present*, in 1962 *Essays in Social Anthropology*, (エヴァンス＝プリチャード著 吉田禎吾訳 1970「社会人類学—過去と現在」『人類学入門』弘文堂) 1951 *Social Anthropology*, Routledge and Kegan Paul
- Fairbank, J.K. 1971 *The United States and China*, Harvard University Press (ジョン・フェアバンク著 市古宙三訳 1972『中国』上下 東大出版会)
- Fei, Hsiao-tung 1939 (費孝通) *Peasant Life in China*, Routledge and Kegan Paul
- Firth, Raymond 1973 Food symbolism in a pre-industrial society, in *Symbols: public and private* Cornell University Press
- Freedman, Robert L. 1968 Wanted: a journal in culinary anthropology, *Current Anthropology* vol.9 No.1 p.62-63
1977 Nutritional anthropology: overview, in Fitzgerald, Thomas ed. *Nutrition and anthropology in action*
- Frisch, J.A. 1968 Maricopa food: a native taxonomic system *International Journal of American Linguistics* vol.34.no.1. p.16-20
- Fitzgerald, C. P. 1941 *The Tower of Five Glories*, The Cresset Press
- Fried, Morton 1953 *Fabric of Chinese Society*, Octagon
- Freeman, Michael 1977 Sung, in Chang, K.C. ed. *Food in Chinese Culture*
- Gallin, Bernard 1966 *Hsin Hsing, Taiwan: a Chinese village in change*, University of California Press
- Gillet, Philippe 1985 *Par et Par Vins*, Editions Payot (フィリップ・ジレ著 宇田川悟訳 1989『近世ヨーロッパ美食紀行—旅人たちの食卓』平凡社)
- Goody, Esther. 1973 *Contexts of kinship*, Cambridge University Press
- Goody, Jack 1982 *Cooking, cuisine and class*, Cambridge University Press
1998 *Food and love: a cultural history of East and West*, Verso
- Granet, Marcel (1933) 1953 *La droite et la gauche en Chine, Études sociologiques sur la Chine*, Presses Universitaires de France (Translated by Rodney Needham 1973 *Right and Left in China*, in Needham ed. *Right and left*)
- Greenfield, Sidney 1965 More on the study of subsistence activity, *American Anthropologist* 67 p.737-744
- Harney, W. 1951 Australian aboriginal cooking methods, *Mankind* vol.4 p.242-245
- Harris, Marvin 1965 The myth of the sacred cow, in Leeds and Vayda eds. *Man, Culture and animals* p.217-218

- 1966 The culture ecology of India's sacred cattle, *Current Anthropology* vol.7 p.51-66
- 1978 India's sacred cow, *Human Nature* vol.1 p.28-36
- 1985 Good to eat; Riddles of food and culture (マービン・ハリス著 板橋作美訳 1988『食と文化の謎』岩波書店)
- Hertz, Robert (1909) 1960 "The Pre-Eminence of the Right Hand: A Study in Religious Polarity" in Translated by Rodney and Claudia Needham *Death and The Right Hand* The Free Press (Rodney Needham ed. 1973 に再録)
- Hsu, Sheng 1962 ed. *Shuo wen chieh-tzu* Taiping Shuchu
- Hsu, Francis (許煥光) 1948 *Under the ancestors' shadow*, Columbia University Press (1967 new edition, Anchor Books)
- Jerome, Norge et al eds. 1980 *Nutritional anthropology*, Redgrave Publishing Company
- Kaplan, Hillard and Hill, Kim 1985 Food sharing among Ache Foragers, *Current Anthropology* vol.26.No.2 p.223-246
- Kocka, Jurgen (ユンゲン・コッカ著 早島瑛訳 1979「社会史の概念と方法」『思想』663号)
- Lang, Olga 1956 *Chinese Family and Society* Yale University Press
- Le Goff, Jack (ジャック・ルゴフ著 二宮宏之訳 1976「歴史学と民族学の現在」『思想』630号)
- Le Roy Ladurie, Emmanuel 1973, 1987 *Leterritoire de l'histoire (Tomes I et II)*, Editions Gallimard (ル・ロワ・ラデュリ著 樺山紘一・木下賢一・相良匡俊・中原嘉子・福井憲彦共訳 1980『新しい歴史—歴史人類学への道』新評論)
- Lee, Richards and Devore, Irven eds. 1968 *Man the hunter*, Aldone Publishing Campany
- Lehrer, Adrienne 1969 Semantic cuisine, *Journal of linguistics* 1-192 p.39-55
- Levy, Marion 1949 *The Family Revolution in Modern China*, Harvard University Press
- Lévi-Strauss, Claude 1958 *Anthropologie Structurale*, Librairie Plon (クロード・レヴィ=ストロース著 荒川幾男・生松敬三・川田順造・佐々木明・田島節夫共訳 1972『構造人類学』みすず書房)
- 1965 Le triangle culinarie, *L'arc* no.26. p.19-29 (西江雅之訳 1968「料理の三角形」『レヴィ=ストロースの世界』みすず書房)
- 1964-71 *Mythologies I-IV* (John and Doreen Weightman trans. 1969 *The raw and cooked*, 1973 *From honey to ashes*, 1979 *The origine of table manneres*, Harper and Row)
- Li, Wen-hsin 1955 Liao-yangfa-hsien ti san-tso pi-hua ku-mu, *Wen-wu Tsan-kao tsu-liao* (『文物参考資料』) no.5
- Li Mou-hsun (李懋勳) 1905 "Etiquette in Chinese Official Intercourse" *The Chinese Recorder and Missionary Journal* Vol.XXXVI No.1, Foochow
- Lin, Yueh-hwa (林耀華) 1947 *The Golden Wing*, Kegan Paul
- Lupton, Deborah 1996 *Food, the body and the self*, Sage Publications (デボラ・ラプトン著 無藤隆・佐藤恵理子共訳 1999『食べることの社会学—食・身体・自己』新曜社)
- Mauss, Marcel 1968 *Sociologie of anthropologie*, Press Universitaires de France (マルセル・モ

- ース著 有地亨・山口俊夫共訳 1976『社会学と人類学』II. 弘文堂)
- Mead, Margaret 1934 How the Papuan plan his dinner, *Natural History* vol.34.No.4 p377-388
- 1943a The committee on food habit, *Psychological Bulletin* Vol.40 No.4 p290-293
- 1943b The factor of food habits, *AAPS* vol.225 p.136-141
- 1964 *Food habits research: problems of the 1960's*, National Academy of Science-National Research Council
- 1970 The changing significance of food, *American Scientist*, vol.58. No.2 p.176-181
- Messer, Ellen 1984 Anthropological perspectives on diet, *Annual Review of Anthropology* vol.13 p.205-249
- Montgomery, Edward and Bennett, John 1979 Anthropological studies of food and nutrition: the 1940s & the 1970s, in Walter Goldschmidt ed. *The use of anthropology* The special publication of AAA No.11
- Mote, Frederick 1977 "Yuan and Ming" in Chang, K.C.ed. *Food in Chinese Culture*
- Myrdal, Jan and Kessle, G. 1970 *China: the revolution continued*, Vintage Books
- Needham, Rodney ed. 1973 *Right and Left: Essays on Dual Symbolic Classification* The University of Chicago Press
- Pike, Kenneth 1967 *Language in Relation to a Unified Theory of the Structure of Human Behavior*, Mouton & Co.
- Potter, Jack 1968 *Capitalism and the Chinese Peasant*, University of California Press
- Pruitt, Ida 1945 *A Daughter of Han*, Yale University Press
- Richards, A.I. 1932 *Hunger and work in a savage tribe: a functional study of nutrition among the Southern Bantu*, The Free Press
- 1939 *Land, Labour and Diet in Northern Rhodesia*, Oxford University Press
- 1977 Preface, in Fitzgerald, Thomas ed. 1977 *Nutrition and anthropology in action*, van Gorcum, Assen / Amsterdam p.ix-xi
- Richards, A.I. and Widdowson, E.M. 1936 A dietary study in North-east Rhodesia, *Africa* vol.9-2
- Ricotti, Eugenia Salza Prina 1983 *L'arte del Convito nella Roma Antica*, L'Erma di Bretschneider (エウジェニア・サルツァ・ブリーナ・リコティー著 武谷なおみ訳 1991 『古代ローマの饗宴』平凡社)
- Segalen, Martine 1980 *Mari et Femme dans la Société Paysanne*, Flammarion (マルチーヌ・セガレーヌ著 片岡幸彦監訳 1983『妻と夫の社会史』新評論)
- 1981 *Sociologie de la Famille*, Librairie Armand Colin (Translated by J.C.Whitehouse and Sarah Matthews 1986 *Historical anthropology of the family*, Cambridge University Press / 片岡陽子・木本喜美子・国領苑子・柴山瑞代・鈴木峯子・藤本佳子共訳 1987『家族の歴史人類学』新評論)
- Simoons, Frederick 1961 *Eat not this flesh: food avoidances in the Old World* Greenwood Press (1994 revised edition, *Eat not this flesh: food avoidances from prehistory to the present*, The University of Wisconsin Press)
- 1991 *Food in China: a cultural and historical inquiry*, CRC Press

- Stickney, G.P. 1896 Indian uses wild rice, *American Anthropologist* vol.9 p.115-121
- Stone, Lawrence 1977 *The Family, Sex, and Marriage in England, 1500-1800*, Pelican Books
(L.ストーン著 北本正章訳 1991『家族・性・結婚の社会史ー 1500-1800 年のイギリス』 勁草書房)
- Sun, Lung-sheng (宋龍生) 1981 Property and Family Division, in Ahern and Gates eds. *The anthropology of Taiwanese society*, Stanford University Press
- Wittfogel, Karl 1938 *New Lights on Chinese Society*, Institute of Pacific Relations (カール・ウィットフォール著 平野義太郎・宇佐美誠次郎訳 1939『支那社会の科学的研究』 岩波書店)
- Watson, J. B. 1943 How the Hopi classify their food, *Plateau* vol.15. no.4. p.49-52
- Watson, James ed. 1977 *Golden Arches east: McDonald's in East Asia*, Stanford University Press
- Watson, James and Rawski, Evelyn eds. 1988 *Death Ritual in Late Imperial and Modern China* University of California Press (ジェームス・ワトソン／エヴァリン・ラウスキー編 西脇常記・神田一世・長尾佳代子訳 1994『中国の死の儀礼』 平凡社)
- Wheaton, Barbara K. 1983 *Savoring the Past*, University of Pennsylvania Press (バーバラ・ウィートン著 辻美樹訳 1991『味覚の歴史ーフランスの食文化ー中世から革命まで』 大修館書店)
- Wolf, Margery 1968 *The House of Lim*, Appleton-Century-Crofts
- Yang, Martin (楊懋春) 1945 *A Chinese Village*, Columbia University Press
- Yu, Ying-shih 1977 Han China, in Chang, K.C. ed. *Food in Chinese Culture*