

「中国の食」 韓敏（国立民族学博物館教授）

(1) 祝意を込める 2018年7月7日刊行

食べ物は、人の命の維持に欠かせないだけでなく、人間の関係性を生み出したり、維持したりするという重要な役割をもつ。そのため、なにを、だれと、いつ、どのような場面で食べるかは、大きな意味をもつ。例えば、多くの国や地域において、結婚式で当事者の2人が同じ酒杯の酒を飲んだり、あるいは同じおわんのご飯を食べたりすることによって、夫婦関係が象徴的に結ばれることになる。

中国の漢族の伝統的な結婚式では、新郎新婦が互いの手を交差させながら酒を飲む。当事者の2人が夫婦となり、末永く愛し合うことを象徴する。そして、漢族の結婚式に欠かせない、4種類の食べ物がある。それは、棗、落花生、桂圓（竜眼）、蓮の実あるいはマツの実である。中国語では、これらの食べ物を表す漢字のうち、「棗」は「早」、「落花生」は「生む」、「桂圓」は「貴い」、「蓮の実」は「子」と同じ発音となるので、語呂合わせになる。これらの4つの食べ物の発音をつなげると、「早生貴子」（早く子供に恵まれるように）という祝福のメッセージになる。

このように食べ物は、結婚する2人の関係性を意味するほかに、彼らの家族や周囲の人々からの祝福を届ける大切な役割を持っている。



左から、棗、落花生、桂圓（竜眼）、蓮の実。中国の結婚式に欠かせない=中国・瀋陽市で2017年、筆者撮影

(2) 元気で長生きのために 2018年7月14日刊行

元気に長生きするのが、人類共通の願望である。そこからさまざまな養生のアイデアが生まれる。「薬食同源」（日本語では「医食同源」）の考え方はその一つ。すなわち、体によい食材は、薬と同じような働きをするので、それを日常的に食べれば、健康を保つことができるという。

写真にある料理は、学会参加のため訪れた広東省広州で食べた枸杞葉（くこよう）の炒めものである。干した枸杞の実（実）は疲労回復と眼病予防にいいとされているので、よく食べるが、その葉でできた料理は初めてだった。隣に座った広東出身の研究者は「我々は暑い時によく枸杞葉でスープや野菜炒めを作るよ。のぼせをとり、熱を下げてくれるからね。さあ、たくさん食べて」と勧めてくれた。少し苦みはあったが、歯ごたえがあり、おいしかった。5月中旬なのに、気温が既に30度を超える暑い日が続いていた広州にふさわしい料理だった。

枸杞は東アジア原産のナス科の小形の落葉低木である。3世紀に著わされた中国最古の医学書『神農本草経』には、「久しく服すれば筋骨を堅くし、身を軽くし、老いず、寒暑に耐える」とあり、明の本草学者の李時珍も『本草綱目』の中で薬用の枸杞を取り上げた。生命力が強く、手に入りやすい枸杞は、葉っぱから根っこまで余すところなく利用できる、大切な養生の食材である。



枸杞葉を炒めた料理 = 中国・広州の中山大学で2018年5月、筆者撮影

(3) 庶民の心身いやす菓子 2018年7月21日刊行

糖葫芦（タンフールー）は中国北方起源の伝統的な冬のおやつで、サンザシなどの果実を竹の串に刺し、溶かした砂糖でコーティングしたあめである。表面はパリパリしていて、一口食べるとほどよい甘酸っぱい食感が口の中に広がる。

サンザシは深紅色の小さいリンゴのような果実で、健胃や整腸に良いといわれ、漢方としても利用されてきた。清の時代の北京在住の潘榮陞（はんえいへい）が著した『帝京歳時紀勝』の中では、北京の劇場や路上で売られている糖葫芦が美容や疲労解消に効くと記述されている。

北方起源のお菓子だが、いまは中国のどこでも手に入る。スーパーでも売っているが、主流は屋台での販売である。1串およそ2〜3元（約30〜50円）の安さである。あんこを入れたり、クルミを挟んだり、工夫を凝らしている店も多い。また、サンザシのほかに、イチゴ、ミカン、バナナ、パイナップル、ブドウ、キウイなどの果物のほか、プチトマトや山芋のような野菜を使う場合もある。客が好きな果物を組み合わせ、オーダーメイドで作ってくれる屋台もある。

カラフルで、キラキラした糖葫芦は冬の街を潤わせ、その調和した甘酸っぱい食感は、庶民の心身をいやしてくれる人気のお菓子である。



冬に欠かせない人気のおやつ、フルーツあめの糖葫芦 = 中国・成都で2003年12月、
筆者撮影

(4) この世とあの世つなぐ 2018年7月28日刊行

『史記』や『漢書』に、「王以民為天、民以食為天（王は民を最も大切なものと考え、民は食を最も大切なものと考え）」と記述されているように、中国人は食を重んじる民族である。食を第一に考えるのはこの世の人々だけではなく、あの世に行ってしまった故人についてもいえる。あの世で不自由な暮らしをさせてしまうと、故人が不憫だけでなく、たたりをおこす恐れがあるからである。そのため、あの世へ旅立とうとする故人、あるいはあの世に住んでいる故人に、定期的に食べ物を用意し、届けようとする。

たとえば、死が確認されたら、体を清め、綿入れの寿衣を着せて靴を履かせたあと、空腹では忍びがたいので、死者の口に米や貝などを入れる「飯含（はんがん）」の儀式を行う。また、お正月、清明節、誕生日、命日などの際には、自宅、家の近くの交差点、あるいは墓の前に食べ物を用意し、線香と紙銭もたいて、あの世に届けようとする。

日本人の墓参りは花を供えることが多いが、中国人の墓参りは花より食である。供え物として用意する食べ物は、果物、酒、お茶、まんじゅう、ギョーザ、菓子、あるいは、故人の好きな食べ物など、さまざまである。やはり中国は食を大切に作る国であり、この世とあの世も食によって結ばれている。



命日の際にあの世の母親に届けたい食べ物＝中国・雲南省騰衝市で2001年、筆者撮影