

# みんなくりポジトリ

国立民族学博物館学術情報リポジトリ National Museum of Ethnology

## 都市化と食景観の創造：広州の広東料理

メタデータ	言語: jpn 出版者: 公開日: 2017-10-24 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 河合, 洋尚 メールアドレス: 所属:
URL	<a href="http://hdl.handle.net/10502/00008540">http://hdl.handle.net/10502/00008540</a>

### 3 都市化と食景観の創造―広州の広東料理

河合 洋尚

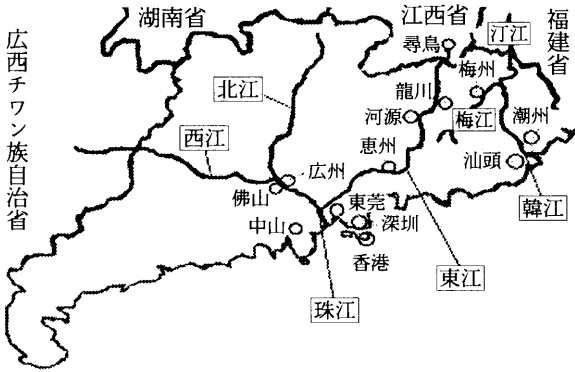
#### 1 中華料理のなかの広東料理

##### (1) 「四大料理」と「八大料理」

中国は日本の約二五倍の面積をもつ大国であるため、気候も生業もさまざまである。したがって一口に中華料理といっても一様ではない。たとえば、伝統的には、中国の北方では麺が主食であったのに対し、南方では米が主食であったといわれる<sup>(1)</sup>。また、北京、上海、広州といった沿海部の食はそれほど辛くはないが、四川、湖南、貴州、雲南などの西南地方の料理は、日本人にとっては驚くほど辛い。

中華料理はそのように多様で豊かな食の総称であるので、地方ごとの特色に応じて、「四大料理」や「八大料理」に分けられる。そのうち、「四大料理」とは山東料理、淮揚料理、四川料理、広東料理を指すが、それに北京料理、安徽料理、湖南料理、福建料理を加えたものが通常は「八大料理」と呼ばれる。これらの料理は、調味料や調理法が異なるため味も異なる。たとえば、四川料理と湖南料理はともに辛いことに特徴があるが、前者が山椒のしびれる辛さを特徴とするのに対し、後者は唐辛子の辛さを特徴とする。他方で、山東料理は葱とニンニクを大量に使うのに対し、広東料理は一般的に甘味を特徴とする。

図1 広東省略図



広西チワン族自治区

東では、粵料理、潮州料理、客家料理の三種（地元ではそれぞれを「ウツナチサイ 粵菜」、「チウヤウサイ 潮汕菜」、「ハクガイサイ 客家菜」と呼ぶ）に区別されており、これら三種の広東料理には次のような特徴がある（図1）。

① 粵料理—広東中部の広州から香港あたりにかけて分布する料理。図1で見ると、珠江の下流に位置する。こ

この住民は粵語（日本でいう広東語）を主に話す広府人である。粵とは広義には広東を意味するが、歴史的には広府人を指す言葉であった。だから、粵料理は、広府人の料理を指している。粵料理は比較的甘く、ヤ

また、中華料理には食をめぐる観念や習慣の地方的な差異も大きい。

一例をあげると、北方では年越しの際に餃子を食べる習慣があるが、同様の習慣は南方には少ない。また、「中国では出された食事を残すのが礼儀」と記している旅行ガイドブックもあるが、南方の家庭では出された料理をすべて食すよう要求されることがある。だから、中華料理に言及する際には、いつ、どこの、どの料理に言及するかを明確にしておくなければならない。そこで以下では、二一世紀初頭の広州における広東料理を中心に紹介することとする。

## (2) 三種類の広東料理

広東料理は、日本の街角やレストラン街でもよく見かける名前である。

広東料理は、四川料理や北京料理と並び、おそらく日本で最も名の知れた中華料理の一派である。しかし、本場の広東では「広東料理」と一言では表さず三種類あることを、どれだけの人が知っているだろうか。広

ムチャ（飲茶）などで知られる。

②潮州料理—潮州、汕頭の周辺に住む潮州人の料理。図1で見ると、広東東部を流れる韓江流域に位置する。海鮮料理が有名で、比較的あっさりしているため、日本人の口にも合う。広州や香港では高級レストランで出されることも少なくない。庶民的な店でも「潮」の文字が入った飲食店は、たいていが潮州料理の系統に属する。

③客家料理—広東の東北部から中部にかけて位置する、客家人の料理。図1で見ると、梅江および東江流域に位置する梅州、河源、惠州などの地域で分布している。民間伝承によると、客家人はもともと北方の漢族であり、遅れて広東に移入した。だから、客家料理には北方の要素が含まれると現地地で考えられる傾向がある。一般的にやや塩辛く脂っこい。

以上の三つの広東料理のうち、日本人が想像する広東料理は一般的に粵料理である。逆に言えば、日本の広東料理は、粵料理をベースとした料理に画一化される傾向が強い（ただし多くは日本風にアレンジされている）。したがって、日本で本場の潮州料理や客家料理を味わえる機会は限られている。

## 2 広東料理、その食の世界

### (1) 代表的な広東料理

「食は広州にあり」という言葉をどこかで耳にしたことはないだろうか。広州は、紀元前には城が築かれていた歴史都市であるが、その広州が経済的に飛躍したのが清代中期（一八世紀）であった。当時の皇帝であった乾隆帝が一七五九年に鎖国令を發布したことにより、その後一〇〇年近くの間、広州は中国の対外貿易を独占する

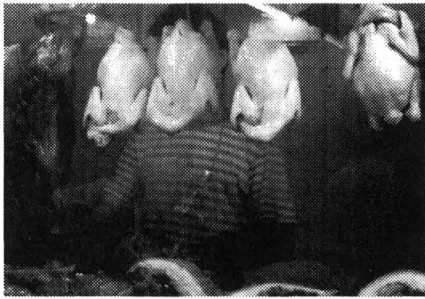


写真1 粵料理 [左] 焼鴨 (左端に掲げてあるガチョウの丸焼き)、[右] 腸粉

ことになった。その関係で、広州には世界中からさまざまな食材が輸入されるとともに、いくつもの飲食店が建設された。

上記の説明にあるように、広東の中部に位置する広州の料理は、伝統的には粵料理に属する。しかし、都市化と外食産業の発達、観光化、グローバル化などの影響で、広州には中国のさまざまな地域の料理を看板に掲げたレストランが乱立するようになってきている。もちろん、粵料理、潮州料理、客家料理の店も広州で多く営業されているが、興味深いことに、それぞれの料理はまったく異なったものとしてしばしば店頭や書籍などで強調されている。以下では、中国の旅行ガイドブックや広東文化の概説書にしばしば出てくる、代表的な広東料理を紹介する。

#### ① 代表的な粵料理 (写真1)

粵料理は広州や香港における地元の料理であり、「叉焼」「焼売」「雲吞」など、日本でも知られる料理が比較的多い。これらは粵語(広東語)でそれぞれチャーシュー(非チャーシュー)、シウマイ(非シウマイ)、ワンタンと読むから、広東語に由来する言葉であると考えられる。

広州や香港では、「叉焼」を典型とする焼き料理が有名である。「叉焼」は、豚肉を特製のタレと紹興酒をつけ、「叉子」(先がフォーク状になった棒)で焼くから、「叉焼」という。焼き終わった後は豚肉の表面が褐色になる。そのままご飯と食べることもあるし、チャーシューマン(叉焼饅頭)として食べること

もある。ほかに、ガチヨウを特製のタレで焼いた「焼鷲」もまた、代表的な広東料理として知られる。

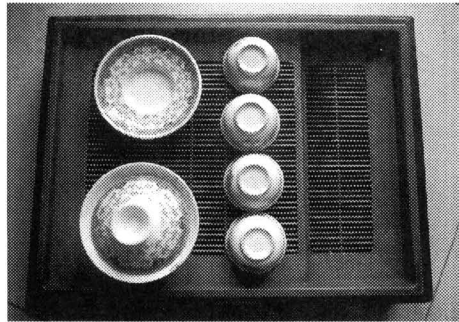
その他、代表的な粵料理としてしばしばあげられるのは、「粥」と「腸粉」である。「粥」は潮州料理でも代表的な料理とされるが、粵料理と潮州料理とは「粥」の作り方が異なる。その区別を説明する前に、中華料理の「粥」が日本の粥と異なることを確認しておく必要がある。日本の粥は、水分を多くして米をやわらかく煮たものであるが、中国の「粥」はさらに肉や野菜などを加えるので、むしろ日本の雑炊に近い。粵料理と潮州料理はこの点で共通しているのだが、前者の「粥」は米粒が見えなくなるほど煮込むのに対し、後者の「粥」は米粒の形を残すという違いがある。粵料理の「粥」は総称して「生滾粥」と呼ばれ、その一種の「及第粥」などが代表的なものとなっている。もう一つの「腸粉」は、中国の南方で好んで食される「粉」の一種である。中華料理でいう「粉」とは、米や芋などの澱粉を固めてつくったものを指す。たとえば、「米粉」（ビーフン）の「粉」もこの意味に該当する。ただし、「米粉」は米の澱粉でつくった「粉」を麺にして食すが、「腸粉」は腸のように太めに丸め、その中に肉や卵や野菜などの具を入れて食べる。

このように粵料理では「粉」を愛用するので、たとえば広州では麺の代わりに「河粉」（広州の沙河村でつくられた「沙河粉」を指す）や「陳村粉」（陳村は広州の一地名）をヌードルとして食してきた。しかし、麺や餃子のような北方の食も今では南方にも伝えられているため、広州でもしばしば北方とは異なる形で麺や餃子を食べる。たとえば、麺を使った代表的な粵料理として「雲吞麵」が、餃子を使った代表的な粵料理としてエビ餃子がある。

ただし、以上はあくまで広州のレストランでよく出されている代表的なもので、実際には一言で粵料理といっても多様性がある。たとえば、世界に進出している粵料理のなかには、現地化した独特のそれもある。日本の広東麺などはその代表格で、これと同じ料理を広州で見かけることは滅多にない。逆に、広州の粵料理店では「日



写真2 潮州料理 [左] 砂鍋、  
[右] 功夫茶 (茶道) の様子



「本豆腐」<sup>ブンダウフ</sup>と呼ばれる料理がよく提供されている。これは卵豆腐を揚げた料理であるが、日本の名を使って創作された粵料理の典型例である。また、広州の家庭でよく食されている貝柱は、日本の北海道から輸入されたものという。粵料理は、実際には多様化や混合化が進んでいる。<sup>(3)</sup>

## ② 代表的な潮州料理 (写真2)

広州には高級レストランから庶民の店に至るまで潮州料理が実に多い。その代表格として広州で一般的にイメージされる飲食物は、「粥」、牛肉料理、海鮮料理、「功夫茶」<sup>△カフワチ</sup>の四つであるといっても差し支えあるまい。

先ほど触れたように、潮州料理の「粥」は、粵料理のそれとは作り方が異なる。その違いの一つは、米の形を残すことであるが、もう一つは、「砂鍋」と呼ばれる壺状の容器を使って煮ることである(これを「砂鍋粥」という)。その鍋には、エビ、カニ、魚、蛙などを入れることが多い。

牛肉料理としてよく知られているのは、「牛肉丸」<sup>△クイネツイ</sup>である。「牛肉丸」とは牛肉を団子のようにして丸め、そのまま麺類やスープに入れたり、炒め料理に用いたりする料理である。その他、牛肉を使った料理として、「沙茶」と呼ばれる調味料とヌードル状の「粉」を一緒に炒めてつくる「牛肉粿」がある。潮州やスワトウでは街中で「粿」の字を至るところで見かけるが、潮州料理ではこの「粿」を使った料理が多い。「粿」は、澱粉からつくった食物を広く指す言葉である。たとえば、「粿」を刀削面のように平たく切ってお湯で煮る「粿

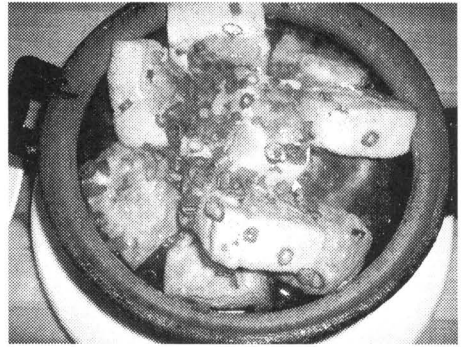
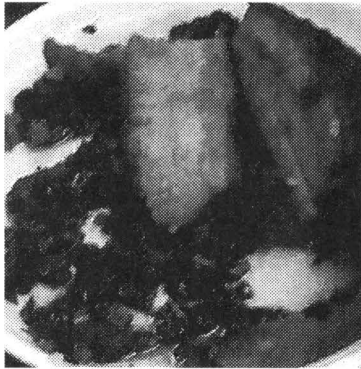


写真3 客家料理 [左] 梅菜扣肉、[右] 醸豆腐

汁」は、潮州料理の代表的な朝食となっている。

もちろん、潮州料理には牛肉料理しかないわけではない。「鹵肉」と呼ばれる豚肉料理も有名である。沿海部に位置していることもあって海鮮料理が豊富であるため、ロブスター、エビ、カニ、魚、カキ、タニシなどを使った各種の料理を出す高級料理店も多い。

潮州料理はまたお茶でも有名である。潮州は茶の産地であり、潮州語の「茶」は英語の「tea」やフランス語の「the」の語源である、と言われることがある。特に、フランス語の「the」は「テ」と読むので、その発音は潮州語に近い。潮州では、「功夫茶」と呼ばれる茶道の一種が存在する。「功夫茶」は茶の名前ではなく、小型の茶器を使ってお茶を注ぎ飲む一種の技法を指す。

### ③ 代表的な客家料理 (写真3)

客家は、広東だけでなく、福建、江西、広西、四川、香港、台湾などの省/地区にも広く分布している。だから、同じ客家料理といっても、実際には地域によってバラエティがある。ただし、客家の本拠地は広東の梅州であると考えられることが多いので、広州で代表的とみなされる客家料理は、梅州のそれとかなりの程度一致している。

潮州料理が牛肉料理で有名であるのに対し、客家料理としてまずあげられるのが、塩を使って鶏をまるごと蒸した鶏肉料理（「塩焗鶏」とい



う)と、豚の脂肪分を主に煮込んだ豚肉料理(「クモイツツノイカウニョウ梅菜扣肉」という)である。山岳部に位置しているためか、客家料理には特別有名な魚料理は存在しない。もちろん、客家料理には牛肉や魚を使った料理はあるが、その大部分はまだ客家料理として「発見」されていない。ただし、客家料理を代表する豆腐料理として、中に肉を入れた料理(「クボウチウフ釀豆腐」という)がある。言い伝えでは、餃子の皮が南方になかったため、代わりに豆腐を使ってつづいたのが「クボウチウフ釀豆腐」の始まりだという。客家人が北方から南下した正統な漢族であることを証明するために、語られ受け継がれてきた食品であるといえる。

さらに、客家料理では、「クニョンジウ娘酒」という地酒が代表的なものとされる。「クニョンジウ娘酒」はもち米でつくったお酒で、味は甘く、梅州で広く愛用されている。女性は出産後一か月間、この酒を飲み続けなければならないと考えられている。ただし、「クニョンジウ娘酒」は、広東に隣接する福建や江西の客家地域には存在しない。また、江西の客家地域の料理にいたっては辛く、広東のそれと味がまるで異なる。それゆえ、江西の客家地域の料理は、広州では客家地域の範疇に入れられていない。

## (2) 広州の食にみる医食同源

### ① 広州の人びとは「熱気」に気遣う

「飛ぶものは飛行機以外、四足は机以外、何でも食べる」というのは、広東の食文化を形容する際によく使われる表現である。広東人はあたかもゲテモノ食いであるかのように言われることすらある。二〇〇三年に世界を震撼させたSARSも広東人のゲテモノ食いに原因があるとまで噂された。では、広東人は本当に何でも見聞なく食べるのであろうか。確かに広東料理には蛇料理、犬肉料理、猫肉料理、さらにはサソリ料理まであり、食べるでも良いとされる動物のカテゴリーは日本よりもはるかに広い。しかし、その一方で、広東人は食事をする際に

表1 代表的な「熱い飲食物」と「冷たい飲食物」の一覧

熱い飲食物	羊肉、犬肉、ニラ、ライチ、マンゴー、フライドポテト、スナック菓子、白酒、唐辛子、沙茶ほか
冷たい飲食物	蟹、白菜、大根、スイカ、梨、ドラゴン・フルーツ、緑豆、涼茶、菊花茶、ビールほか
中性の飲食物	ご飯、パン、麺、水餃子、牛肉、豚肉、鶏肉、リンゴほか

「何を食べてはいけないか」を常に気にしており、日本人以上に食の類別と禁忌にはうるさい。なかでも広東人が特に注意を払っているのが、「熱い飲食物」と「冷たい飲食物」の摂取についてである(表1参照)。

食べ物を「熱い飲食物」と「冷たい飲食物」に分けるのは、アジアや中南米をはじめ世界に広く見られるが、中国全域でも広く普及している。中国のその知識は、もともと中国医学に由来しており、若干の地域差や個人差こそ認められるものの、人びとの間にも深く浸透している。

まず、中国人の飲食観念によると、飲食物は「熱い飲食物」と「冷たい飲食物」、あるいは両者のいずれにも属さない飲食物に分かれる。「熱い」「冷たい」といっても温度が高いか低いかに関係なく、前者が「陽」に、後者が「陰」に対応する。たとえば、「熱い飲食物」を摂取しすぎると体が「熱い」(陽の)状態になり、さまざまな病気を引き起こすと考えられている。逆に、「冷たい飲食物」を摂取しすぎると体が「冷たい」(陰の)状態になり、別の病気を引き起こす。そのため、体が「熱い」状況である場合には「冷たい飲食物」を摂取するよう心がけるなど、体を常に中和(健康)の状態に保っておかねばならないと考えられている。

中国、少なくとも広州では、「熱い飲食物」を摂取しすぎて体が「熱い」状態になるとを、俗に「熱気」(中国語では「上火」という。「熱気」になると、頭痛(頭が重たいタイプの頭痛)、風邪、咳、口臭、咽喉の痛み、ニキビ、便秘、結膜炎などの症状が表れると考えられている。逆に、「冷たい飲食物」を摂取して体を冷やすことを「去火」(中国語

では「降火<sup>シヤクカ</sup>」という。だが、あまりに体が「冷たい」状態になると、冷え性、虚弱体質、下痢、または足がするなど症状がでる。複雑なのは、「熱気<sup>イソクイ</sup>」になる度合いは気候や年齢とも関係しているということである。気温が低ければ「熱気<sup>イソクイ</sup>」になりにくいのに対し、気温と湿度が高ければ「熱気<sup>イソクイ</sup>」の状態になりやすい。広州のような気温と湿度が高い地域は、「熱気<sup>イソクイ</sup>」になりやすいので、「冷たい飲食物」を摂取して体を冷やすことを心がけなければならぬ。ただし、老人は体質的に「冷たい」状況にあるので、「冷たい飲食物」はなるべく避けたほうが良いとも考えられている。

では、広州では何が「熱い飲食物」、あるいは「冷たい飲食物」と考えられているのであろうか。両者のいずれにも属さない「中性の飲食物」を加え、前ページの表1に示した。表に示した以外にも、調理法により、中性の飲食物や「冷たい飲食物」が「熱い飲食物」に変わるものもある。たとえば、油で揚げた飲食物は「熱い」と考えられているので、鶏肉を揚げると、中性の飲食物から「熱い飲食物」に変わる。また、牛肉料理や豚肉料理に唐辛子を入れすぎても「熱い」料理になる。あまり「熱い飲食物」ばかりを食すと「熱気<sup>イソクイ</sup>」の状態になるので、その場合には「冷たい飲食物」を用意しなければならない。

以上のような食の類別は、若干の個人差はあるものの、広州または広東に限れば、一般化しうる考え方である。広州の人びとは「熱気<sup>イソクイ</sup>」にならないよう常に気を使って食事をとっている。「熱気<sup>イソクイ</sup>」かどうかを判断するときは、先に述べた病状のほか、尿の色を見ることがある。尿が黄色かったら「熱気<sup>イソクイ</sup>」の徴候があるというのである。こうした判断がどこまで科学的かについては中国でも議論されることがあるが、民間の健康観として重要な位置を占めていることは確かである。

## ②食材の区分けと食べてはいけないもの

広州人は、「熱い」「冷たい」の判断基準のほかに、慣習や栄養観などの基準から、特定の飲食物の摂取を制限

または禁止することがある。まず、肉食の事例からあげるとしよう。

動物の肉は、宗教上の理由により、さまざまな禁忌が課せられる傾向にある。イスラーム教徒が豚肉を、ヒンドゥー教徒が牛肉を食べないことはよく知られている。ただし、広州では、宗教上の理由から特定の動物を食べるてはならないというケースは稀である。広州にも回族等のイスラーム教を信じる人びとはいるが、その回族さえ豚肉を食べることがある。ましてや、広州の大多数を占める漢民族は、豚、牛、羊、鶏、鳩、魚、犬、猫、兎、蛇、亀、鼠など、さまざまな動物肉を食べる。また、サソリを食することもあり、そのまま焼いて食べることもあれば、スープにして食べることもある。

このように、広州ではさまざまな動物が食材として用いられているが、動物の肉はいくつかのカテゴリーに分けられている。たとえば、空を飛ぶ動物の肉と地を這う動物の肉は区別されており、前者はより栄養があると考えられている。また、豚肉や牛肉は「赤肉」、鳥や魚の系統の肉は「白肉」といわれ、「赤肉」は食べすぎると体に害を及ぼすので、体に害が少ない「白肉」を食べるよう薦められる。その他、動物の年齢によって食べてはならない肉も存在しており、なかでも老いた犬と子どもの猫を食べた人間は死ぬと考えられている。食す側の状態によっては有害になると考えられている肉もあり、たとえば妊娠中に鯉や黒い色のソウギョ（鮭魚）を食べるのは厳禁とされる。咳があるときは鶏肉を食べてはならないともされる。

果物もまた、いくつかのカテゴリーに分けられている。まず、柑橘類は、大中小それぞれ「橙」、「柑」、「桔」に分けられる。「橙」はオレンジに、「柑」は大中型のみかんに、「桔」は小型のみかんとキンカンに相当する。そのうち「橙」は体に良く、「桔」は咽喉にいいが、「柑」は食べすぎると体に良くないと信じられている。広州では、「桔」は「吉」と同音であるので縁起が良いと一般に考えられており、春節（旧正月）の際には贈答品として使われる。

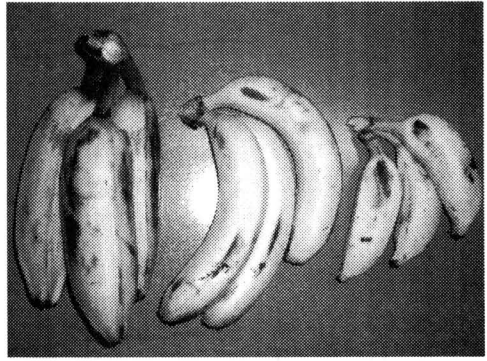


写真4 三種類のバナナ、左から大蕉、香蕉、粉蕉

同様に、バナナも、「大蕉」<sup>○ダイジョウ</sup>、「香蕉」<sup>○ヘヨウジョウ</sup>、「粉蕉」<sup>○コフジョウ</sup>の三種類に分けられる(写真4)。日本でバナナと呼ばれるものは「香蕉」<sup>○ヘヨウジョウ</sup>に相当し、「香蕉」<sup>○ヘヨウジョウ</sup>よりもまっすぐ伸びて酸味のあるバナナが「大蕉」<sup>○ダイジョウ</sup>、小さめのバナナが「粉蕉」<sup>○コフジョウ</sup>と呼ばれる。そのうち「香蕉」<sup>○ヘヨウジョウ</sup>は食べすぎると胃に悪いとされているが、「大蕉」<sup>○ダイジョウ</sup>は排便を促進するなどの健康に良い作用があると考えられている。特定の柑橘類とバナナの摂取をめぐるこうした規制は、現地の栄養観に由来している。

その他、マンゴーとライチも食べすぎてはならないといわれる。ただし、柑橘類やバナナの事例と異なり、マンゴーとライチは、先に述べた「熱気」<sup>○オイッヘイ</sup>になりやすいという理由による。広州では「荔枝三把火」<sup>○ライチサムバフア</sup>(ライチ三粒で「熱気」<sup>○オイッヘイ</sup>になる)と呼ばれており、過多の摂取を禁じられている。ただし、

「熱い」果物は塩水に浸しておく、「熱気」<sup>○オイッヘイ</sup>になりにくいので、ライチやマンゴーは塩水に浸してから食べると問題が少ないともされる。その一方、スイカなどの「冷たい」果物を塩水に浸すことはない。日本ではスイカに塩を加えて食べることが多いが、広州人の食観念からすれば、それはおかしいことであり、何も調味料をつけな  
いか、時折、砂糖や醤油を加えてスイカを食すのがふつうである。

このように、広州ではさまざまな肉や果物が食されているが、現地の慣習や栄養観、健康観により、いくつかの制限や禁忌が存在する。また、近年、「何でも食べる」と形容されてきた広東人の食生活も変化しつつある。若者層の間では「犬や猫や兎を食すのはかわいそう」とする見解が広まり、鯨を食べたり魚を活造りしたりする日本人のほうがよほど残酷であるという声すら聞かれるようになってきている。なお、広東では、一部の地域で刺身

が食されていたが、それ以外に生の動物を食す習慣は基本的になかった。ただし、近年では日本の回転寿司が広東全域に入るようになり、スーパーでも刺身が売られるようになっていた。

### 3 広州の食、今むかし

#### (1) 都市化と飲食産業の発達

かつての広州で最も飲食店業が盛んであったのは、下町であったと伝えられる。この下町は、広州城の西門付近の一带にあったので、地元では「西関」<sup>○サイケン</sup>と呼ばれている。特に、二〇世紀前半になると、都市化の進展に伴い、西関にはいくつもの茶楼が建てられた。茶楼とは、ヤムチャなどが提供される庶民的なレストランのことで、地元では「茶居」<sup>○チャイ</sup>ともいう。この頃、大規模な茶楼が次々と建てられ、茶楼の中で広東音楽が演奏されるなど、民国期（一九二一―一九四九年）の広州では、豊かな食文化が形成された。それゆえ、民国期までには、どこからともなく民間（人びとの間）で「食は広州にあり」という言い回しが使われるようになった。

ところが、一九四〇年代に日本軍が広州に侵略し、一九四九年に共産党政権が樹立すると、西関の多くの茶楼は閉鎖に追いやられた。一九七九年に改革・開放政策が始まると広州の飲食店業は再建され始め、一九八〇年代以降、食の多様化が生じた。

まず、広州においても郊外や開発区での都市化が進展し、西関以外の各地点で茶楼が林立するようになった。次に、四川料理、湖南料理、福建料理、さらにはイスラム系の料理や日本料理、韓国料理、西洋料理の店が、広州で急増した。かつて粵料理の中心地であった西関でも、今では四川料理、日本料理などの店をよく見かける。さらに、広州では、マクドナルド、ケンタッキークッキー・フライドチキン、ピザハット、サイゼリア、味千ラーメンな

ど海外の飲食チェーン店までもが進出している。

他方、国内飲食チェーン店のなかで目を引くのが、涼茶産業の普及である。「涼茶」とは、温度の冷たいお茶を意味するのではなく、先述した「冷たい」お茶を意味する。「熱気」になった時に、あるいは「熱気」の状態になるのを防ぐために飲むお茶であり、民国期の西関に起源するといわれる。しかし、ある西関の高齢者が言うように、「昔は貧しかったので、『熱気』であるかどうかを気にしている余裕はなく、涼茶は各家庭で必要に応じてつくる」にすぎなかったのである。しかし、一九九〇年代後半になると広州では涼茶の店が増加し、二〇〇八年には国家レベルの無形文化財として登録された。現在では、涼茶は「伝統文化」として店頭で売り出されているが、黄振龍（一九九六年開業）、平安堂、金胡芦（ともに一九九九年開業）など、街頭で涼茶を売り出す店が開設されたのは、むしろここ数十年のことである。

## （2）食は広州にあり、味は西関にあり

こうして食の多様化が進むにつれ、広州における食文化の中心であった西関は次第にその特色をなくしていった。先にあげた「叉焼」、「雲吞」、「腸粉」などの代表的な粵料理は、いまや潮州など他の都市にも流入するようになってきている。民国期の西関で発明された「娥姐粉果」という料理にいたっては、現在の広州や香港では、潮州料理として売り出されているほどである。

しかし、一九九〇年代より広州市政府は、中国の国内外からの観光客や投資客を誘致するために、都市の特色をつくり出す政策を推し進めるようになった。そこで重視されるようになったのが、「広州らしい」特色をもつ都市景観の建設である。そのなかで重視された項目の一つが、往年の食景観を再生させることであった。具体的には、広州らしい建築物をつくり、そこで広州特産の粵料理を提供する政策を推し進めるようになった。特に、

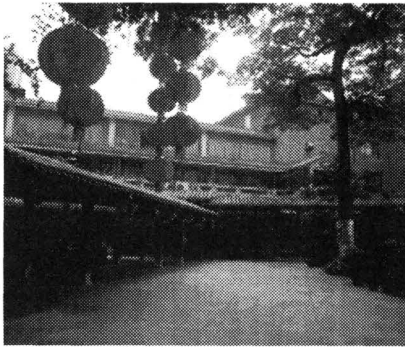


写真5 西関におけるレストランの景観

[左] 地域特色のある飲食店を再現、[右] 小船を浮かべ旧事の景観を復元

西関では、「食は広州にあり、味は西関にあり」というスローガンを近年打ち立て、広州の食の中心が西関にあることを強調するようになったのである。

こうした政策の一環として二〇〇四年、広州市政府は、美食園と美食城を西関に建設するプロジェクトを打ち立て、そのうち、美食園は二〇〇四年八月に完工した。まず、それらの飲食店では、「広州らしい」景観として園林式の庭、青レンガの壁、煌びやかな窓、横木の門、小船などを装飾として用いた(写真5)。そして、「広州らしい」食である「叉燒」<sup>○チウチウ</sup>、「雲吞」<sup>○ウランタン</sup>、「燒鰻」<sup>○シウノシウ</sup>、「生滾粥」<sup>○サウダクシウ</sup>、「腸粉」<sup>○チウワン</sup>などの粵料理を提供し、広州特有の建物の中で広州の代表的な粵料理を食べる文化的景観を再現した。他方で、美食城は、二〇〇九年一〇月にあるビルディングの地下に設けられたが、やはり上述の装飾を使い代表的な粵料理を提供する店を多く並べた。

西関における美食園と美食城の建設において注目できるのは、単なる「広州らしい」食の提供にとどまらず、よりローカルな「西関らしい」食が提供されはじめたことである。具体的には、地元で食されてきた一部の料理を西関の特色として宣伝し、西関料理を創造する作業が進められてきたのである。

その典型的な料理の一つであるのが「艇仔粥」<sup>○テイザイシウ</sup>である。それは、か



表2 五秀にまつわる一覧表

日本語名称	中国語名称	生産時期	日常以外の使用方法
レンコン	蓮藕	秋	初夜のときベッドの下に置く
シロナガクワイ	馬蹄	秋・冬	春節時の飴やケーキ(糕)として食べる
クワイ	茨菰	冬	春節時に神に捧げる
マコモダケ	茭白	春・夏	春節時の飴にする
ヒシの実	菱角	夏	竜舟祭の時の儀礼食

つて西関の川で生活していた水上居民(蛋民)が、船の上で提供していた「粥」であるといわれる。一般的に「艇仔粥」のなかには魚、厚揚げ、ピーナッツなどが入っている。水上居民が提供していたこの「粥」が地域的な特色を示しているというので、近年では「西関艇仔粥」、または「荔湾艇仔粥」(荔湾は西関の行政区名を指す)の名で提供されるようになってきている。後者の料理は、美食園や美食城にとどまらず、広州各地のレストランで提供されるようになってきている。

次に、別の典型的な西関料理としてあげられるのは、「五秀」を使った料理である(表2参照)。「五秀」とは西関の特産物として有名であった五種類の水生植物(レンコン、シロナガクワイ、クワイ、マコモダケ、ヒシの実)の総称である。西関では、これらの料理を使ったさまざまな料理が創作されている。一例をあげると、美食園のあるレストランでは「洋郷秀色」という料理が提供されているが、この料理は、「五秀」の五種類の水生植物すべてを一緒くたにして煮たものである。また、美食城では「水菱角」という料理が最近になって提供された。興味深いことに、「五秀」を使った料理は粵料理だけでなく、西関の潮州料理店でも提供されている。そうすることで、外から来た観光客の気を引こうとしているのである。

その他、西関料理には、牛の各部位と大根をおでんのように煮て提供する料理(「牛雜」という)などがある。こうした典型的な西関料理は、近年では地元にもつわる伝説とともに紹介されるなど、それがいかに地元の伝統食であるのかがマス・メディアにより強調されるようになってきている。

### (3) ホンモノの食とニセモノの食

これまで紹介してきた「西関料理」は、確かに昔から西関に存在したものである。しかし、近年レストランで提供されている「西関料理」は、しばしば慣習的な作り方や日常的な食べ方と異なっており、西関の人びとはそれらをニセモノと考えている。それではなぜ、レストランで提供される西関料理が、ニセモノと地元の人びとに考えられる傾向があるのだろうか。「艇仔粥」<sup>○チンザイシヤウ</sup>と「五秀」<sup>○シウサウ</sup>の事例が、その事情をよく説明する。

まず、西関の湖畔で水上居民がかつて出していた前者の料理には、魚、厚揚げ、ピーナッツだけでなく、クラゲ、ガチョウ、レタスなど、さまざまな素材が入っていた。それに対し、レストランで提供されている「艇仔粥」<sup>○チンザイシヤウ</sup>には、クラゲやガチョウが入っていないことがほとんどである。特に異なるのがダシで、昔の水上生活者は特別な素材で「粥」のダシをつくっていたが、今では、水をただ沸かしてつくっているだけである。次に、「五秀」<sup>○シウサウ</sup>は、確かに日常食または儀礼食として食されてきたが、現在のレストランで出される料理とは作り方や食べ方が違う。表2に記したとおり、「五秀」<sup>○シウサウ</sup>の五つの水生植物の生産時期は異なっているので、それを一緒に炒めて食べるようなことはしない。このような地元の人びとの記憶や実践は、レストランで提供されている代表的な西関料理と大きく違っているため、「レストランの西関料理」は、地元住民によりニセモノと考えられているのである。

その他、美食園付近に住む人びとにとって「五秀」<sup>○シウサウ</sup>は、日常食としてだけでなく、ハレの舞台で食す儀礼食でもある。たとえば、レンコンとクワイはベニスの形に似ているので生命力があると考えられているため、レンコンは初夜の日にはベッドの下に置かれ、クワイは春節時に神に捧げられる。その他、クワイは季節の特産品としても重宝されており、旧暦五月五日の竜舟祭（ドラゴンボート・レース）の際には、村を象徴する食べ物として宴席

で振る舞われる(表2参照)。

「五秀<sup>○イサウ</sup>」ひとつとってもわかるように、西関の生活と密接な食は、それが商品化されるときには、見たこともない料理として外部の人びとに提示されてしまう。このような事情から、西関の人びとはホンモノの食を追い求める傾向も生じている。現在のレストランで彼らの記憶と食い違うニセモノが増えたといえ、街中にホンモノの食がまったく存在しないわけではない。そのため、彼らは自身の記憶と味覚を頼りに、「正統」と思われるホンモノの食を捜し求めることもある。他方で、喪失してしまったホンモノの西関料理や、それをめぐる景観が、今ではむしろ別の形で民間において想起され始めている。

#### 4 テーブル・マナーの違いから考える異文化交流

国際的な観点から見れば、広東料理に限らず、文化的背景を異にする場での食事は、異なる文化との葛藤の場である。私たちが中国に行ったとき経験するテーブル・マナーを想定してみよう。外食のマナーと家庭内でのそれとは基本的に同じであるので、ここでは広州を例にあげながら、外食の際のテーブル・マナーについて考えてみる。

まず、広州のレストランに入るとたいていの場合、「何人での利用か」を尋ねられる。人数を答えるとテーブルに案内され、どのお茶を飲むかと聞かれる。広州では鉄観音、烏龍茶<sup>ウロロン</sup>、プーアル茶などがよく飲まれる。広州では、お茶は「緑茶」と「紅茶」とに大別されるが、両者は単純に色で分けられるので、鉄観音は緑茶、プーアル茶は紅茶の範疇に入れられる。また、烏龍茶<sup>ウロロン</sup>は、緑茶でも紅茶でもないカテゴリーに入る。広東語で、烏龍<sup>ウロロン</sup>とは馬鹿げたことやばやけたことを意味しており、烏龍茶<sup>ウロロン</sup>は緑茶でも紅茶でもないばやけた色の茶であることを意



写真7 宴会の様子

最初に一齐に乾杯をしたあと、個別に「敬酒」をしながら食事を進める



写真6 広東料理店における食器と容器

お茶で食器を洗ったあと中央の容器にお茶を捨てる

味している。

お茶を頼んだらメニューを見て料理を決めるが、海鮮料理店などはメニューを置いていない店もある。その場合は、水槽の中の魚や籠の中の野菜などを指差して選ぶ。その他、ヤムチャを提供している店は、ワゴンで料理を運んでくることもある。

テーブルに座り、お茶を頼むと、大きな容器（写真6の中央にある容器）が置かれる。これは、お茶で食器を洗った後、その用済みのお茶を捨てるために用意されたものである。お茶で食器を洗うのは殺菌のためであると地元で言われるが、広東省外から来た人の中には、「こんな温度では殺菌できるはずはない」と否定的な態度をとる者もいる。いずれにせよ、食事を取る前に皿やお碗などを洗うことは、広州では儀礼的な手続きとなっている（写真6）。

食事をする際のマナーは基本的には日本と同じであるが、いくつか注意しておくべきことがある。第一に、広州では必ずしも日本で言われる「いただきます」というような言葉を使わない。「さあ、食べましょう」という類の言葉を使うか、無言で食事が始められることが多い。ただし、だからといって自由に食事を始めていいわけではなく、目上の人が同席している場合、目上の人が箸をつけてから食事を始める。第二に、広州では、スープから飲む習慣がある。また、宴席の場

合は、必ず鶏肉がなければならぬ。広州では「無鶏不成宴」(鶏肉がなければ宴会は成り立たない)という言い回しがあるほどである。宴席の際には、時折、スープではなく、鶏肉から食べ始める場合もある。第三に、酒を飲む際には一人で飲まない。中国全般でそうなのであるが、宴席で酒を飲む時には、同席した人と乾杯し、謝辞や祝辞を言いながら飲む。これを「敬酒<sup>ケンジュウ</sup>」という。

日本の宴席では、最初一斉に乾杯をした後、一人で黙々と飲む光景が時に見られる。だが、これは広州や他の中国の地では、やってはいけないことである。まずは、テーブルの席で年齢か社会的地位の高い人に乾杯し、それから同席した一人ひとりと順番に乾杯をしながら酒を飲んでいく。ちなみに、中国でいう「乾杯」とは基本的に「一気飲み」のことであるので、一気飲みができない際には、状況に応じて何か言い訳をしておいたほうがよい。ただし、女性は必ずしも一気飲みを勧められない。

客として招かれた場合、出された料理を残さず食べるか、それとも少量残すかは、実際には判断の難しい問題である。地域や状況によって、どちらを選択するべきかが異なる。一般に、北方では出された料理を少量残しておくのが良いが、南方ではできるだけ料理を残さないよう求められることもある。広州では、一般的に料理をすべて食べても残してもよいが、それも人と場合による。特に、北方と南方とでは、食事をめぐるマナーや文化的観念が異なることがよくある。たとえば、北方では、日本と同じようにお皿の上に料理を置いて食べることができ、南方ではお皿に料理を置いてはならないことがある。たとえば広東では、お皿は骨などの食べかすなどを置いておくものなので、おかずはすべてお椀に入れて食べる。

このように、日本と中国の間だけでなく、同じ中国人同士でも、食事をめぐるマナーは同じでない<sup>①</sup>。共食は人と人の交流を促進するものであるが、同時に葛藤を孕むこともある。上記で説明したテーブル・マナーは中国全国で通用するものとは限らないが、いずれにせよ各地のテーブル・マナーをきちんと理解したうえで食事をとる

ことが重要となる。

注：本章は、基本的には現地語の読み方に従いルビをふっている。○印をつけたルビは広東語読みを、△印をつけたルビは潮州語読みを、□印をつけたルビは客家語読みを表しており、何も印のないカナタナ表記のルビは中国語読みを示している。これらの現地語はいずれも「」で括っており、その他のひらがなのルビはみな日本語読みに直してある。

【参考文献】

- (1) 西澤治彦『中国食事文化の研究―食をめぐる家族と社会の歴史人類学』風響社、2009、pp.61-62.
- (2) 周達生『中国食探検―食の文化人類学』平凡社、1994、pp.8-17.
- (3) 森川眞規雄「カナダの香港広東料理―墮落それとも進化?」(特集・世界の中華料理)『マミィ遊学』77、2005、pp.110-118.
- (4) 周達生「広東料理の代表的料理・現在は何が代表的なのか?」(大特集・中華料理のおいしい味)『月刊しにか』140、2003、pp.46-49.
- (5) Guo, Yuhua. 2000. Food and Family Relationships: The Generation Gap at the Table. Jun Jing, ed., *Feeding China's Little Emperors: Food, Children and Social Change*. Stanford University Press, pp.98-99.
- (6) 張展鴻「返還後の香港広東料理」(特集・世界の中華料理)『マミィ遊学』77、2005、pp.34-44.
- (7) 王仁湘『中国―食の文化誌』(鈴木博訳)原書房、2007、pp.203-219.