

一衣帯水、とは帯のように狭い川、もしくは海峡に隔てられているにすぎないという意味で、近しい距離であることを表す言葉ではある。日中国交回復以来、日中間の関係を表すのにしばしば使われてきた言葉である。しかし地図を見るまでもなく、本来ならこの言葉は日韓、あるいは日朝の関係、あるいは日露の関係について言うのならその通りであるが、そういった国との間でいわれているのは聞いたことがない。かつて、東京から北京に行くのに朝鮮海峡以外はすべて列車で行くことのできた時期が、確かにあったのだ。

が、まあそんなことはどうでもいい、ただ日本と中国の文化というのは、この言葉から想起されるほど似てはいないのだ。見方によっては、この二つの文化はおおよそ対極に位置するものである。その一例を以下に示してみたい。

世界の三大料理とは、フランス料理、中華料理、日本料理だそう（トルコ料理という説も強いが、ここは一応日本料理としておこう）。そこで、フランスはしばらく措くとして、日中の料理を些か比較してみることにしよう。

まず食材、特に動物性蛋白のそれ。中華料理、ことに広東料理では「空を飛ぶものは飛行機以外、四本足なら机と椅子、二本足なら両親以外は何でも食べる」というジョークが有名だが、それは物産が豊かであるという意味であり、料理の特性ということではない。右のジョークは何もイギリス人やその他の外国人が中華料理について言ったものではなく、中国人自身が広東料理について言ったものなのだ。東南アジアでは、昆虫類をよく食べるし、それをいうなら日本でも蜂の子をはじめ、長野県あたりではイナゴや川虫（ざざ虫）を食べるのは有名だ。食材の種類の豊富さは、その国や地域の料理の特徴をある程度規定するものではあるが、文化という観点から見れば、何よりその調理法こそ取り上げられるべきなのだ。

中華料理で特徴的なのは、乾物を多用することである。フカの鰭、アワビ、ナマコ、貝柱、ツバメの巣、エビなどなど。これらはどれも中国本土のものではない。多くは日本から、またツバメの巣などは南洋の孤島の洞窟の中から産出されるものである。いつ頃から食べ始めたか、という歴史的経緯はここで論じる余裕はないが（明代になってからと思われる）、文化の特徴という観点から見れば、これらの珍しさよりも乾物というすでに食材からして人工の一手間も二手間もかけたものが珍重されていることである。乾燥することで長期保存性をもたせ、そのため味もまた生のものとは大きく異なる乾物は、すでに素材ではない。乾物については、すでに生産地で調理が始まっているのである。

乾物が代表するような食材の多様性ということからして、中華料理の場合、その地の自然的条件にすら規定されていない。むしろ交易とか、食材に対する好奇心とか、そうした社会的文化的条件、すなわち人工の面が圧倒的に中華料理を規定しているのだ。

日本の場合はどうであろう。日本料理にとっては、魚であれ野菜であれ、新鮮な素材が命であることは言を待たない。なるほど、干物などというものもあるが、これも日持ちを考えたものというより、生の素材にひと味加えるというのがむしろ主旨であろう。また塩漬けなども「生の味」をできるだけ保存するというのがその趣旨であった。いずれにしる

素材の持つ生の持ち味をいかに生かすか、あるいはそれをいかに引き出すかが日本料理のコンセプトではある。

乾燥に何日も時間をかけた乾物類の次なる調理は、「もどす」ことである。ふたたび数時間から数日をかけてもどすのである。たとえば、海參（なまこ）の調理法を例として取り上げてみよう。

海參をよく洗い、熱湯を変えながら一日もどす。それから鋏で腹を開いて内容物を洗い出し、再び熱湯を変えながら、二日間もどす。つごう三日間付ききりである。さらにこれを煮たり炒めたりするわけである。干しアワビなども同様手間暇をかけてもどす。

我々日本人にとって、アワビのもっとも魅力的な食べ方は、採りたてのものを即座に適宜賽の目やそぎ切りなどにして生で味わうということになろうか。あるいは「残酷焼き」などと称してさっと火を通すやり方かも知れない（筆者も味わってみたい食べ方である）。

次に、一般的な調理法、すなわち切り方と熱の加え方を日本のそれと比べながら見てみよう。

まず素材の切り方。

以下に中華料理で用いられる切り方とそれに対応する日本語を挙げる。

片（ピエン）：薄切り、そぎ切り

絲（スー）：せん切り

丁（ディン）：さいのめ切り

条（ティヤオ）：拍子木切り

粒（リオウ）：みじん切り

茸（ロン）：すり身状態

泥（ニィ）：おろし、すり身状態

塊（クワイ）：ぶつ切り、乱切り

段（ドワン）：輪切り、小口切り

象眼（シャンイェン）：菱形切り

方（ファン）：色紙切り

花（ホワ）：飾り切り、みじん切り

末（モオ）：みじん切り

龍（ロン）：蛇腹切り

鬆（ソン）：みじん切り

すべてではないが、おおよそこんなものであろうか。日本料理とは使う包丁は違うが、それぞれの切り方に対応する訳語が双方に存在することからも、切り方はほぼ似たようなものであるといえよう。むしろ日本料理の方が、バリエーションは多いかも知れない。みじん切りは、その大きさによって何種類か呼び名のあるところが中華料理の特徴といえよう。

しかし熱の加え方になると、かなり様子が違ってくる。以下にそれを挙げよう。

炒（チャオ）：いためる

爆（バオ）：ごく強火でいためる

乾炸（ガンチャア）：粉をつけカラッと揚げる

酥炸（スウチャア）：サクッとした衣で揚げる
高麗（ガオリー）：泡立てた卵白の衣で揚げる
軟炸（ロワンチャア）：やわらかい衣で揚げる
炸（チャア）：揚げる
鍋貼（グオティエ）：片面油焼きして蒸し焼きにする
煎（ジエン）：油で焼きつける
油淋（イオウリン）：熱い油をそそぎかける
蒸（チヨン）：蒸す
清蒸（チンチヨン）：薄味で蒸す
燉（ドゥン）：器に材料とスープを入れて蒸す、弱火でゆっくり煮る
煮（チュウ）：水煮、スープ煮
滷（ルウ）：香料入りの調味汁で煮る
焼（シャオ）：焼く、炒めたものを煮る
川（チョワン）：熱湯やスープでゆがく
熬（アオ）：煮込む
燻（シュン）：燻し焼き、燻製
烙（ラオ）：小麦粉をこねた餅などを鍋で焼く
叉焼（チャアシャオ）：肉などを鉄串で刺して炙り焼く
烤（カオ）：照り焼き
涮（シュアン）：しゃぶしゃぶにする

このように並べてみて気づくことは、中華料理のそれぞれに技法に対して、それに対応する訳語が日本語にはないということである。説明的にしか翻訳できないのである。すなわち、日本料理には存在しない、あるいは実際には行われていてもそれが意識されていない、もしくは定着していない調理法だということである。

「庖丁」とは莊子に出てくる料理人の名前であるが、中国ではこの言葉はまさに料理人そのものの代名詞であるのに対して、日本ではいうまでもなく庖丁である。で、さらにその刃物である庖丁を扱う人が「庖丁人」すなわち料理人である。また、日本料理の厨房は「板場」でありその差配役は「板前」であるが、これも俎の前に陣取る人、の意である。「切る」ことがいかに日本の料理で重視されているかが、こうしたことから伺えるのである。

逆に言うと、中華料理は熱の加え方が特徴であるとも言える。

中華料理といえば、とにかく中華鍋で炒めるというイメージが我々にはあるけれど、実に多用な熱の加え方があるのである。それもたとえば、湯通しや油通しをしてから炒めるとか、烤（カオ）などは直火焼きではあるが、特製のたれを塗りつけながらしっかり時間をかけて焼き上げるなど、手が込んでいる。塩焼き、などという発想は、およそ中華料理にはないといって過言でない。

むろん中華料理にも、生の素材の味を生かす工夫はある。特に野菜類はその傾向が強いのだが、魚についても清蒸（薄味で蒸す）などという調理法がある。しかしながら、薄味とはいっても、たとえば上海でよくメニューに載る桂魚（カワスズキ）や昌魚（マナガツオ）のそれは、姿のままの魚に切り目を入れ、そこに金華ハムや干し椎茸、筍などを挟み

込んで蒸す。日本でも酒蒸しには昆布を敷いて蒸すが、ハムや干し椎茸はやはり昆布以上の役割を担っているといわなければならないだろう。つまり、魚そのものの持つ味と挟み込むものの味が合わさって初めて清蒸魚の味になるのである。

あるいは、日本でもよく知られている北京ダック（烤鴨）という料理も、中華料理の中では比較的単純と言えようが、必ずネギとみそを餅（薄塩味のクレープ）に包んで食べて初めて美味となるのであり、鴨だけをみそで食べても（まずくはないが）それほど美味しいものではない。

日本料理はいかに本来の食材の味を引き出すか、というところに意を尽くすのに対して、中華料理は、単に手の込んだものというよりむしろ食材の本来の味をいかに変化させるか、いかに人工の味を作り出すか、というところにその特徴があるといえよう。自然の味を人の手によって変化させ、新しい味を作り出すのである。自然より人工を尊ぶのである。たとえ洗い場の雑巾であっても一皿の料理に仕立て上げてみせると豪語した料理人がいたそうだが、それも頷けるような気がするゆえんである。

この傾向は文学、特に定型詩である漢詩を日本の定型詩である短歌と比べてみても納得できるのである。

短歌は、いうまでもなく五七五七七の三十一文字（みそひともじ）に仕立てる以外、これといった制約はない。しかもしばしば字余りという逸脱も許される。

しかし漢詩、特に唐代に定着した五言（一句五文字）や七言（一句七文字）の絶句や律詩（近体詩という）は、すぐには覚えきれないほどの細かい規則がある。小川環樹『唐詩概説』（岩波書店）に即して挙げれば、いわく押韻、いわく平仄（ひょうそく）、二四不同（二六対）、粘法、孤平、下三平、対句、起承転結。そしてこれらはほぼ遵守される。

押韻は偶数句の最後の韻母をあわせること、平仄は平声（現代中国語音の第一声と第二声がほぼ相当）と仄声（現代中国語音の第三声と第四声がほぼ相当）の組み合わせ規則であり、そのうち二四不同（二六対）は句中第二字と第四字が同じ平仄にならないこと、粘法は偶数句と奇数句の第二、四、（六）字目がそれぞれ同じ平仄であること、孤平は平声を単独で用いないこと、下三平は一句中の最後の三文字が連続して平声となってはならないこと、である。こう書いてもさっぱり要領を得ないが、要は非常に細かい規定があり、また逆に読解するときにはこれが手がかりになったりもするのである。

これもまた、書かれるべき内容を詩人に内在する素材として、書かれた作品との関係を考えると、料理の場合と同様、漢詩は短歌に比べてずいぶん人工的である。現代の歌謡曲などでも、日本の最近のものに押韻を意識した歌詞を時おりに耳にすることはあるが（おそらくサザンオールスターズに始まる）、中国語のそれは必ず押韻される。

また散文などでも抜き差しならない対句的発想が見られるのであって、ある中国文学者をして「中国の文章ばかり読んでみると、日本語で書くものまで対句ばかりの文章になる」と嘆かせたほどである。しかし、対句を意識することは、また読解の大きな助けになること、漢詩と同様である。

料理と文学を例に考察したかぎりでは、人工を尊ぶことが中国文化の大きな一側面であるという一応の結論を得ることができたと言えよう。しかし建築や造園、音楽、舞台芸術

などさまざまな文化的分野、あるいは政治経済にまでこれを敷衍できるかどうかはむしろ別問題である。ただ、これを敷衍してあの煩雑な「礼」の規定こそ、人間とその教育に対する人工的な態度だと解釈する誘惑を拒みきれないのであるが、それを論証するにはまたたいへんな準備を要することであり、筆者の能力を超えているといわなければならない。いずれにしろ、こうした考察から何らかの実利的教訓を汲み取ることには慎重でなければならないのだから。

参考文献：

新中国料理大全 小学館 1997 年

<http://village.infoweb.ne.jp/~chineko/>

(アジア文化学科 助教授)