

味の素食の文化センター研究成果概要報告書

<2018 年度研究助成>

## **中国料理をめぐるナショナリズムの比較文化史研究**

慶應義塾大学文学部・岩間一弘

2020 年 8 月 20 日

<2018 年度研究助成>

中国料理をめぐるナショナリズムの比較文化史研究

岩間一弘

(慶應義塾大学文学部)

## I、問題設定

本研究の目的は、中国料理がなぜ世界に広がり、世界各国の食文化をどのように変えたのかを明らかにすることである。中国料理がもっとも急速に世界に普及し、世界的に大きな影響力を有した 19 世紀後半から 20 世紀中頃まで歴史分析を中心としたい。

これまで中国料理をテーマとした世界史を書くこと、ないしは中国料理に注目して世界史を論じる試みはなされたことがない。それゆえ本研究では、たとえ表面的との批判を免れないとしても、一つの国や地域における中国料理受容の具体例を深く掘り下げるといよりは、世界史というマクロの視点を重視しながら、各国・各都市の事例を比較して、関連づけながら考察を進めていく方法を模索した。

そしてその際の切り口にしたのが、「ナショナリズム」(国民国家や国民文化を創成しようとする思想や活動)である。世界各国の中国料理は、華人の現地社会への適応戦略という文脈のなかで論じられることが多く(山下 2016 など)、私もこの点はまったく異論がない。中国大陸沿岸部から海外に移民した多くの個人が料理の普及に多大な貢献をしたことは、フランス料理などと比べれば、中国料理の普及過程の顕著な特徴として浮上する。しかし、中国が東南アジア・東アジア・米欧を中心に多くの華僑・華人を輩出したのは、近代世界に形成された「資本主義」や「帝国主義」の構造に影響されたからであった。さらに、中国料理が世界各国で認知され、その影響が広がった時期は、欧米からアジアへと「ナショナリズム」が広がった時期と重なっていることにも気づかされた。

こうして、20 世紀までに中国料理が一つの「国民料理」になる過程と、世界各国の「国民食」として取り入れられる過程を分析することが、本研究の課題になった。

## II、研究方法

世界の中国料理を注意深く俯瞰していくと、(1)中国大陸・香港・台湾のほかには、(2)東南アジア、(3)東アジア、(4)米欧において中国料理が深く浸透し、ユニークな中国食文化が開花していることに気づかされた。

これらの 4 つの地域の主要都市に足を運び、代表的な図書館・文書館、チャイナタウンの博物館などで文献資料の閲覧・収集を行った。現地語を使えない国では、現地のガイド、研究者、学生の協力を得た。さらに、現地のおもな老舗レストランで食事をしながら、店内をつぶさに観察し、ガイドなどの協力を得ながら、コック・店員・顧客に簡単なインタビューや資料提供を頼んでみることもあった。

2019 年から 2020 年初頭にかけて、2019 年 1 月にホーチミン、3 月にシンガポール・バンコク、5 月に北京、7 月にジャカルタ、8 月にマニラ、10 月にハノイ、2020 年 1 月に仁川・ソウル、3 月にワシントン・ニューヨークをそれぞれ 4~5 日の短期間で訪問し、同様の調査を試みている(これらのうち 2019 年度分の出張旅費の多くに関して、公益財団法人味の素食の文化センターの助成を当てられた)。

くわえて、タイ(バンコク)の国家図書館・国立文書館に関しては、2019 年 4~8 月に現地の大学院生に依頼して、計 10 日間にわたって史料収集を実施していただいた。日本では、収集した文献資料の整理や読み込みと、史料の補充を適宜進めていった。

## III、現地調査の結果・考察・課題

### (1) 中国大陸

中国料理のナショナリズムに関しては、まずどこよりも北京で多くの文献資料を集めることができた。

2006年、中華人民共和国の商務部は全国の名コックに対する表彰を始め、2012年、初めて「国家」の名称を冠したコックの立志伝集『国家名厨』（中国商業出版社）を刊行した。

『国家名厨』に掲載されるコックの条件としては、何よりも「愛国愛党」が求められ、その上で業界内での声望が高く、人格・技芸の両面で尊敬されている各流派の代表的なコックが選出された。ただし、「国宝級」コックに選ばれた61名を見れば、そのうちの3分の1以上の23名が北京居住者であり、北京以外では「国家名厨」（国家的な名コック）の声望や影響力も限定的だとわかる。

また、61名の「国宝級」コックのうち、19名が、1980年代から2000年代前半にかけて、ホテルのコックや料理長、調理実演・講演者、調理の国際大会の出場者・審査員などとして来日している。この時期には日中両国間の経済格差が大きく、中国料理の一流コックにとって日本は有望な働き場所になっていた。そして日本での経歴は、中国の「国家名厨」（国家の名コック）となるのに大いに役立ったといえる。それと同時に、その当時の最高水準の中国料理が、時差なく日本に伝わっていたことがわかる。改革・開放初期の中国大陸における中国料理の発展、とくに「国家」を代表する名コックの育成や「国民料理（national cuisine）」として中国料理の確立に、日本が重要な役割を果たしていることがわかった。

ほかにも今回の北京調査では、近世の明・清王朝が開いた国家宴会に関する研究蓄積や史料を豊富に集めることができた。今後それらを読み込んで、人民共和国の国家宴会への連続・非連続を明らかにしていく必要がある。

他方、以前に上海市档案馆において、人民共和国建国初期（1950年代）の上海の飲食業界に関する党・政府機関の報告書を多数収集していたので、北京市档案馆でも同様の史料を探したが、ほとんど公開されておらず、成果を得られなかった。

## (2) 東南アジア

### ① シンガポール・マレーシア

東南アジア諸国を歴訪し、各国首都の代表的な老舗中国料理店およびチャイナタウンを訪れて実感したのは、同じ東南アジアといっても国によって中国料理の水準、普及度、位置づけには大きな違いがあるということであった。東南アジアにお

ける中国料理の中心地はシンガポールであり、それに準じるのがマレーシアのクアラルンプール・マラッカ・ペナンなどであった。両国では広東料理や福建料理といった華人の出身地の地方料理がとても美味しいだけではなく、中国食文化が「シンガポール料理」や「ニョニャ料理」（「ニョニャ」とは中国系プラナカンの女性、「プラナカン」とは現地人との混血者）として作り直されて、新たな発展を遂げている。

ここでは調査で得られた新史料をいくつか紹介したい。1932年に刊行された華人向けのシンガポール指南は、シンガポールの酒楼（大きな料理店）では潮州・広東・福建・海南島およびマレーの料理が食べられると紹介している（潘（編）1932: 233）。また、第二次世界大戦前・戦時におけるシンガポール方面の在留邦人も、どちらかといえばマレー料理ではなく「支那料理」を食べに行く人が多かったという記録がある（野村 1943: 276-277）。

しかし、イギリス帝国のガイドブックは、西洋料理を中心としながらカレーや中国料理をいくらか含ませてエキゾチズムを加えるような料理紹介が多く、「多くはヨーロッパ・スタイルで、マラヤの伝統もある」といった植民地アイデンティティの養成を企てたという（Tarulevicz 2013: 95-96, 117）。マレーシアの独立（1957年）後の1960年に刊行された欧米人向けのシンガポールの食べ物ガイドでも、紹介された全206品の大半は西洋料理に属し、中国料理・プラナカン料理は20品、マラヤ料理はわずか2品であった（Miller (ed.) 1960）。

そしてこれまで注目されなかったが、シンガポール政府はマレーシアからの分離独立直後の1965年9月末、「シンガポール・フードカーニバル（Singapore food carnival, 新嘉坡佳餚嘉年華會）」を開催していた。そのおもな挙行目的は「我が国の中華、マレー、インドなどの各民族の著名な料理を紹介する」ことであり、リー・クアンユー首相も「シンガポールの各種各様の料理に私たちの多元文化社会が反映されている」というメッセージを寄せている。しかしそれにも関わらず、カーニバルで紹介された料理の大半は、華人のものであった。パンフレット（“Singapore Food Carnival 1965,” シンガポール国立図書館所蔵）に掲載されたレストラン・屋台の71店のうち、西洋料理と確認できるのが3店、日本料理が1店、マレー料理

が2店、インド料理が1店で、残りはおそらくすべて中国料理店であった。

以上から得られる暫定的な結論として、シンガポールにおいては一貫して中国料理が強力で大多数を占めたが、イギリス帝国の植民地主義から独立後のシンガポールの多民族・多文化主義に至るまで、統治理念・文化政策においては華人文化が目立たないようにされてきたといえる。それゆえに、中国ナショナリズムが矢面に立たされることはなく、シンガポールにおける中国食文化の浸透力が維持されたと考えられる。

## ② ベトナム

ベトナムでは、首都・ハノイと南の商業都市・ホーチミンを訪れた。ホーチミン市の外れにはチョロンという大きなチャイナタウンが健在であるのに対して、ハノイは東南アジアで唯一チャイナタウンのない首都であり、中国料理店も比較的少ない。

とはいえ、外国料理のなかではおそらく中国料理がもっとも人気があるというし、そもそも中国料理とベトナム料理の境界は曖昧である。例えば、ワンタンやマントウは中国料理であるのに対して、チャーハンやパオはベトナム料理と認識されることが多い。この区分には、小麦は中国のもので、米はベトナムのものという観念が影響しているかもしれない。また、中国や台湾の人々が鍋のような温かい料理を好むのに比べて、ベトナム料理は常温のものが多いという違いが見られる。

ハノイでは、ベトナムの国民食・フォー (phở) の歴史に関する論文や史料を、できる範囲でベトナム語文献を含めて網羅的に収集し、解説・整理・考察を続けている。フォーの語源については諸説あるが、かつてベトナムを統治したフランスの煮込み料理・ポトフ (pot-au-feu) の「フ (feu)」に由来するという説と、中国・潮州の米麺である「河粉 (ホーフアン)」に由来するという説が有力である。フォーは、20世紀初めにナムディン (南定) で作られ始め、1920年代までにハノイでもナムディンからやってきた人々が売り始めた。フォーには、もともと牛肉片をのせたが、1940年頃に日本の侵略で牛肉が入手困難になって鶏肉も使うようになったといわれる。

フォーとは、「広東の湯麺に、フランス料理で使われる牛肉片が入って、新たなクラシックとな

ったもの」とされる (Peters 2012: 99-100)。こうした説明様式に大過はないか、フォーの歴史の慎重な検証をもう少し積み重ねたい。

くわえて、ハノイではブンチャー (bún chả) という麺料理が、フォーと同じくらいよく食べられていることを知った。ブンチャーとは、細くて丸い米粉麺を、揚げ春巻きや野菜とともにニョクナム (魚醤) をベースにした汁につけて食べる料理で、日本でもよく知られるベトナムの生春巻きにも含まれている麺である (図1右)。ブンチャーとフォーは、果たしてどちらが古いものなのか、ブンチャーの歴史もあわせて調べたい。



【図1】ハノイの有名店・ザーチュエン (Gia Truyen) のフォー・ボー (牛肉のフォー) (左) とダックキム (Dac Kim) のブンチャー (右)

## ③ タイ

タイの首都・バンコクでは、パッタイ発祥の店とも称される「ティップサマイ (Thipsamai)」を訪れた。ティップサマイは、ホームページで店とパッタイの歴史に関する動画を公開している。それによれば、1938年、プレーク・ピブーンソクラーム (以下ピブーン) が首相に就任した後、戦時における米の消費を抑えるために麺食が奨励され、国民食として「クエイティアオパット (kuay tiew phad)」が創作されて普及が図られたという。

ちなみに、「クエイティア (炒粿)」とは、米麺のことで、米粉以外も混ぜて作るので安くて栄養バランスが良かった。そして「パット」とは炒めるという意味であり、「クエイティアオパット」がその後「パッタイ (phathai)」、すなわち「タイ (王国) 炒め」と呼ばれるようになった。

1939年、幼いサマイ氏 (Ms. Samai) は、母を手伝い運河の船上で食べ物を売りながら料理を学んだ。サマイ氏は結婚後の1948年、夫とパッタイの屋台を始めると、評判を聞きつけたピブーン首相もやってきたという。サマイ氏らは、1966年に店舗を構え、その後家賃を上げられて屋台に戻る

が、1983年に再び店舗を構え、2012年に子息(Dr. Sikarachat Balsamut)が店を引き継いで、現代的な経営を始めた。ティップサマイは現在、家庭でも店舗と同じ味に作れるパッタイソースも売っている(<https://thipsamai.com/story-thipsamai/>)。

ティップサマイは2種類のパッタイを提供しており、ピブーン首相も食べにきた元来のパッタイのレシピも維持している。それは、米麺セン・チャンを炒めて濃厚なエビ油にからめて卵に包み、エビをのせたものである(図2左)。馴染みのないパッタイであるが、たいへん美味しい。パッタイは、「炒麺」(焼きそば)であるから、調理法からは中国料理の一種にも見えるが、タイ独自のソースと米麺を用いることが、タイを代表する料理としてのアイデンティティの拠り所になっている(ただし、タイと並ぶ東南アジアの米の生産・輸出国であるベトナムのフォーでも米麺が用いられる)。

なお、バンコク为国家図書館・国立文書館にあるパッタイ関連の資料を網羅的に収集したが、タイ語文献の解読に時間を要している。現時点では、パッタイは、1930年代にナショナリズムが高揚するタイにおいて政府主導で創造・普及された国民食であると考えている。



【図2】 バンコクのティップサマイの元来のレシピに基づくパッタイ(Superb Padthai, 左)は、現在一般的なパッタイ(右)と異なる(筆者撮影)。

#### ④ フィリピン・インドネシア

今回の調査では、マニラとジャカルタを初めて訪れることができた。文献資料の収集という点ではあまり成果を上げられなかったが、同じ東南アジアでも国によって中国料理の普及に大きな違いがあることを現地で実感できた。

マニラのチャイナタウンは、下町の危険なエリアと言われていたが、治安・衛生状況は大幅に改善されて、賑やかな商業地区に変貌しており、観光客向けの店もできていて驚かされた。

フィリピンの大都市では中国料理店が多く、パ

ンシット(麺)、チャーハン、チャプスイ(雑碎、肉や野菜を炒め、スープを加えて煮た後、とろみをつけた料理)、ホピア(小麦皮に餡や肉をつめた饅頭)など、多くの中国料理が日常食に取り入れられていることを確認できた。

ジョリビー(Jollibee)グループは、1975年に華人系フィリピン人のトニー・タン(Tony Tan)によってアイスクリーム店として創業され、現在までに国内最多の1150店のハンバーガー・チェーン店を開いた(<https://www.jollibee.com.ph/>)。そして1985年から、「超群(Chowking)」という中国料理のファストフードチェーンを展開しており、マニラ市内ではあちこちで軽食類(麺・チャーハン・肉饅頭・ワンタン・シューマイなど)を提供していることから、フィリピンの食生活において中国料理が深く浸透していることが伺える。

他方、ジャカルタのチャイナタウン・グロドッは、2019年夏の時点では、乞食・ネズミ・ゴキブリが多く、治安はそれほど悪くないものの、衛生状況は劣悪であった。ただし、2018年に現地のポドモロ大学に提出された博士論文では、ジャカルタのチャイナタウンに中華民族料理文化保存センターを開設する構想が論じられている(Siwi 2018)。

街中には中国料理店があるものの、国民の9割近くを占めるイスラーム教徒は豚肉が使われることを警戒して気楽には入れないという。チャイナタウンの入口付近にある比較的大きくて目立つ中国料理店「汲泉茶舎(Pantjoran Tea House)」に入ったが、メニューにはナシゴレン(インドネシアの国民食といわれ、現地の調味料で味付けをしたチャーハン)が何種類もある一方、中国料理のバリエーションは少なかった。



【図3】 ジャカルタの汲泉茶舎のカニ玉(FUYUNGHAI, 芙蓉蟹)(左)とチャプチャイ(“CAPCAY SEAFOOD KEMBANG TAIHU, Chinese Mix Vegetable & Dried Beancurd with Seafood/Chicken”) (右)

そこで食べたカニ玉やチャプチャイはとても美味しく、インドネシアで一般的な中国料理のメニューのようである(図3)。ただし、これらはいずれも20世紀前半から世界各国で見られる古典的な定番料理であり、インドネシアにおける中国料理のメニュー進化のスピードは、東南アジア諸国のなかでもあまり速くないように感じた。

### (3) 東アジア

東アジアにおいては、日本のほかにも韓国において中国料理が深く浸透し、その影響を受けた独自の食文化が発達していることを見逃せない。

韓国(朝鮮)の中国料理に関しては、近年急速に研究が進んだことを知ったが、以下の3点などに関して、同時代史料を閲覧・収集・整理し、事実関係を検証することができた。

第一に、仁川の中国料理店では、共和春(山東会館の食堂として1907年開業)がチャジャン麺発祥の店としてよく知られているが、中華楼(1918年頃創業)の歴史を比較的詳細にたどることができた。日本人海運業者が建てた朝鮮半島最初の西洋式ホテルである大仏ホテルを、山東華人の頼紹唱らが引き受けて北京料理店を創業したのが中華楼の始まりであり(仁川府廳編 1933: 1469-1471, 1477-1479)、その洋館では2018年に仁川広域市中区庁が生活史展示館を開館している。

第二に、1920~30年代の朝鮮における民族運動の高揚のなかで、とくに1931年の万宝山事件の後をピークとして、中国料理店に対する襲撃運動が頻発した時期があったことを、『朝鮮日報』などの新聞記事で確認していった。他方、1930年代後半の朝鮮の各新聞紙上では、朝鮮人・日本人の主婦などを対象とした中国料理講座がしばしば開催されており、中国料理が家庭にある程度浸透しつつあったことが伺えた。

第三に、チャプチェ(雑菜)は、李朝時代からあるが、ハルサメ・肉入りで炒めるチャプチェは近代以降に中国料理の影響を受けたものである。ハルサメ(「粉絲」)は、19世紀末に華人が朝鮮に持ち込み、それを朝鮮の人々が「唐麵(당면)」と呼んだと考えられる。1920年代の料理書(方信榮『朝鮮料理製法』1921年、李用基『朝鮮無雙新式料理製法』1924年)では、ハルサメ・肉・油を使ったチャプチェの作り方が「朝鮮料理」として紹介されている。

### (4) 米欧

米欧における中国料理の普及は、北アメリカの西海岸・東海岸の大都市に始まり、続いてヨーロッパではイギリスから広がっていった。

アメリカやイギリスの華人と中国料理の歴史に関しては膨大な研究蓄積が存在するが、日本人移民や日本料理の歴史と対比しながら、米欧における中国料理の普及過程の全体像を俯瞰するという課題が残されている。今年3月に予定していたワシントン・ニューヨークにおける文献調査では、そのために必要な研究論文等を一挙に補完し、さらに新たな史料も見つけられるかと期待していた。

アメリカ合衆国での現地調査は新型コロナウイルスのパンデミックの影響で急遽実施できなくなったが、『ニューヨーク・タイムズ』のデータベースや、国立文書館(National Archives)のオンライン公開史料を精査した。その結果、例えば、1940年代のアメリカ海軍や、1950年代のホワイトハウスでも、アメリカ式中国料理の代表的メニューとして一世を風靡していた「チャプスイ(雑碎)」を食べていたことなどを、当時の文献史料から見出すことができた。

## IV、まとめ

中国料理が世界に急速に広がった19世紀後半から20世紀中葉まで、中国は国民国家建設を思うように進められなかったし、海外で中国料理業を営んだ華人たちも現地で中国ナショナリズムを発揚することは多くなかった。逆説的ではあるが、それゆえに中国食文化はホストカントリーのナショナリズムに取り込まれて、世界各国に深く浸透していくことができたのである。

J・ファーラーが指摘しているように、受容された外国料理がナショナル・シンボルとなるのは珍しいことではなく、例えば「カレー」はイギリスでも日本でも国民食であるし、トルコのドネルケバブはドイツの国民食になっている(Farrer 2010: 7-8)。しかし、中国料理は外国の国民食として受容されたり、外国の国民食に大きな影響を及ぼしたりすることがもっとも多かった料理の一つであることは間違いない。

中国料理の世界への広がりや、19世紀のフランス料理から21世紀のタイ料理や日本料理に至る

まで引き継がれる国民国家・文化外交・「ソフトパワー」によるものとは異なるモデルを示している。それは一見したところ大規模な「トランスナショナリズム」(超国家主義)の活動のようにも見えるのだが、実際にはアジアにおけるナショナリズムの台頭とも重なり合っている。

今後は、マクロの視点から行った本研究でさしあたり得られた結論を作業仮説として、収集した史料の精読と史料の補充をさらに進めて、個別具体例に関する実証性を高め、議論の精度を上げていきたい。当面の課題としては、第一に、収集済みのベトナム語・タイ語・インドネシア語文献を解読し、第二に、新型コロナウイルスの感染拡大が終息した後に、まだ網羅的に収集できていない英語文献の調査を進め、くわえて第三に、中国・台湾においても文献史料を補充することである。

### 謝辞

本研究に得がたい助成を与えてくださった公益財団法人味の素の文化センターの皆様には厚く御礼申し上げます。

また、タイ・バンコクでの史料収集にご協力くださったタマサート大学(Thammasat University)のニパーポーン・ラチャタパタナクン(Nipaporn Ratchatapattanakul)先生、ドゥアンチャイ・ロタナワニッチ(Duangjai Lorthanavanich)先生、パーヌボン・チッティサーン(Bhanubougs Siddhisara)さんに心より感謝いたします。

### 参考文献

山下清海(2016)『新・中華街—世界各地で〈華人社会〉は変貌する』講談社。

野村貞吉(1943)『馬來夜話』東京、實雲舎。

潘醒農など編(1932)『新加坡指南』シンガポール、南洋出版社。

Farrer, James. (2010) "Introduction: Food Studies and Global Studies in the Asia Pacific," in James Farrer (ed.), *Globalization, Food and Social Identities in the Asia Pacific Region*, Tokyo, Sophia University Institute of Comparative

Culture.

Miller, Major Anthony (ed.) (1960) *Good Food from Singapore*, Singapore, Union Printing.

Peters, Erica J. (2012) *Appetites and Aspirations in Vietnam: Food and Drink in the Long Nineteenth Century*, Lanham, AltaMira Press.

Siwi, Yogi. (2018) *Perancangan Pusat Konservasi Budaya Kuliner Etnis Tionghoa Indonesia berdasarkan Analisa Elemen Food Heritage di Pecinan Jakarta*, Podomoro University.

Tarulevicz, Nicole. (2013) *Eating Her Curries and Kway: A Cultural History of Food in Singapore*, Urbana, University of Illinois Press.