

2018/07/24

国際文化学部国際文化学科 3年

16011004 市木陽

中国の食文化

1. はじめに

中国の文化を代表するものの一つとして食文化が挙げられる。昔から、食と人間は生活していく上で密接に関わり合ってきた。また、食文化には、国民性や民族性と深く関係していると考えられる。

中国は国土が広く、各地域の気候や地理によって、各地域で独自の料理が生まれた。その特徴は東西南北で分けられており、「南甜北咸东辣西酸」という言葉があるように、地域によって食べ物の基本的な味が異なる。さらに、北に位置する地域では餃子や麺、マントウなどの小麦が主食であるのに対し、南に位置する地域では米が主食である。

このように、一つに中国といっても各地域で味付けや食材など様々な違いがあり、一概に「中国料理」とまとめることができないのではないかと思うくらい、様々な種類の料理がある。人間にとって「食」は欠かせない存在であり、中国の食文化について理解を深めるのは、中国を知る上で意義深いものであると考えるため、今回のレポートでは中国の食文化について考察していく。

2. 中国人（漢民族、以下同じ）の食思想

中国には昔から「民以食為天（民にとって食は非常に重要であるということ）」という言葉があるように、中国人は「食」を非常に重視していると考えられる。また、中国人は人に会った際、「もうご飯食べましたか？」と相手に挨拶する。これは「食」の重要性と人間関係とに大きな関わりがあることを示していると考えられる。

中国人にとって、最も理想的な食事というのは、「早饭吃好，午饭吃饱，晚饭吃少」という言葉があるように「朝食はちゃんと食べ、昼食は腹いっぱい食べ、夕食は少なめに食べる」というものである。実際に、授業が始まる前のコンビニや食堂で中国人が朝食をしっかりと摂っている光景をよく目にする。昼食の時間帯には、よく食堂を利用するが、昼ご飯の量が非常に多いように感じる。このようなことから、中国人が朝食と昼食をしっかりと摂ることを重視しているということが分かる。

また、中国は食養（食事療法とも言われ、医食同源の原理を基礎にし、食べ物の性質と薬用価値を利用し、病を防ぐ、治すという効果を目指すことである）を重視しており、薬膳は非常に興味深い食思想である。食べ物と薬物を原材として作った治療効果のある膳食である薬膳は、中国料理と医学理論が上手く融合して生まれたものである。よく知られている薬膳の一つとして薬入り粥があり、比較的作り易く、昔から作られていた。季節ごとに各季節の食材を使った粥を食べるのも中国の特色である。薬膳は、漢方薬理論を基礎とし、伝統的

な料理技術を利用して作られたものである。そして、病を癒し、体を鍛え、丈夫にする効果があるとされている。

3. 食の多様性

先にも少し触れたように、中国には「南甜北咸东辣西酸」という言葉があり、地域によって食べ物の基本的な味が異なる。しかし、中国料理の味付けに共通する特徴として、油っこく味が濃いということが指摘できる。これは、中国の地理的条件やまだまだ発達しているとは言えない運搬技術が関係している。中国料理には、生のまま食べられる食材や料理の種類が少ない。内陸部の地域に海産物などの食材を運ぶ際、どうしても新鮮さを保つことができず、その中で美味しさを追求するために大量の油や香辛料を使用し、油っこく、味の濃い料理が作られるようになったのである。

また、中国中央部を流れる淮河を境に、南方と北方は気候が異なるため、主食が異なる。北方では餃子や麺、マントウなどの小麦が主食であるのに対し、南方では米が主食である。北方は乾燥していて、農業は麦作中心、それに対し、南方は湿潤では稲作中心ある。つまり、北方では小麦を主とする穀物が盛んに生産され、南方では米の生産が盛んである。

中国は漢民族を中心とする多民族国家であり、実に食文化は多様で、長い歴史の中で互いに影響し合って食文化を豊かなものにしてきた。それにつれて、北京料理、広東料理、上海料理、四川料理という主に四つの系統が確立された。しかし、中国にはケンタッキーやマクドナルドなど外国のファストフード店が進出しており、若者を中心に非常に人気がある。実際に私が行ったことがある上海、北京、済南、青島にも多くの外国のファストフード店があり、若者を中心に人気があるように感じられる。ファストフードの隆盛と定着により、皆で食卓を囲み、一緒に食べるという中国の伝統的な家族団らんの食文化が崩壊するのではないかと危惧されている。

4. 中国人の食習慣

中国の国土は東西南北に広大であり、地域によって温度差が大きい。海や川や湖、平原や高原や森林といった様々な地形があり、海産物や植物食品、動物加工品など多くの種類の食品資源がある。このように中国には食材として使う資源が多いので、中国人は舌で味を楽しむことを追求し、新たな料理を食べてみるという習慣が生まれた。

中国人は、常に大皿に盛った料理を皆で食べるという「聚食制」という食事方式がある。多くの人が一つのテーブルを囲み、大皿に盛られた料理を一緒に食べるという方式である。実際に私が多くの人と食事する際には、この聚食制という食事方式で食事することが多い。日本では、事前に取り分け、一人一人定食となったものを食べる「分餐制」という食事方式であるのに対し、中国では皆で食卓を囲い、賑やかにお互いにコミュニケーションをとりながら食事する習慣がある。中国人の食事風景に関して、騒がしく、マナーが悪いというマイナスな印象を持つ人が多いが、これは中国人にとって食事をするのが極めて重要なこと

であるという認識の下で生まれた、お互いに気兼ねなく食事をし、コミュニケーションを取るための、賑やかでアットホームな雰囲気づくりの一環であると私は考える。

5. おわりに

中華料理は世界で高く評価されており、中国文化の中でも食文化というのは重要な存在の一つであると言える。食文化は各地域の各民族の伝統や文化、風習の衝突・融合を経て、少しずつ発展し出来上がったものである。中国は国土が広く、多民族国家であるため、各地域の気候・地理などの自然条件やその地域に住む人々の歴史・文化・風習の違いに伴い、食材や味付け、料理の種類も大きく異なる。中国の食文化の伝統や歴史は長く、国民性や民族性を表すものの一つであると言える。世界には多種多様な食文化があるが、それぞれに独自の歴史的・文化的背景があり、その背景の中で確立されたものである。したがって、それぞれに大きな存在価値があり、尊重していくべきものであると言える。

<参考文献>

中日食文化の比較と相違

<http://www.cgu.ac.jp/Portals/0/12-library/kiyou/n36-4.pdf#search=%27%E4%B8%AD%E5%9B%BD+%E9%A3%9F%E6%96%87%E5%8C%96%27> (2018/07/24)

中国の食文化

<https://ci.nii.ac.jp/els/contents110004674910.pdf?id=ART0007402009> (2018/07/20)

中国の食文化

http://www2.nhk.or.jp/school/movie/clip.cgi?das_id=D0005403145_00000&p=box
(2018/07/20)

中国の南北と「南北」

<http://www.eonet.ne.jp/~shiyokkyo/east/nanboku02.html> (2018/07/24)