

青木正児から中村喬へ ——中国飲食文化史研究の専門化——

関 剣 平*

交流の視点を通じて、アジア飲食文化の発展の原動力を示すことは可能である。他民族の飲食文化の研究も自己認識にとって重要である。研究者がどの分野に通じているかにもかかわらず、必然的に、文化人類学の視点を持っているという特徴がある。研究対象として青木正児先生とその四男の中村喬先生を選んだ理由に、まず、彼らが日本だけではなく、世界の中でも屈指の中国飲食文化史の研究者であること、また彼らの研究の継承性は極めて強く、「学術的に高度で最も早期に日本で中国飲食文化を紹介した人物が青木正児先生。¹⁾」その上、中村喬先生は日本の学者の中で中国飲食文化史の研究著作が最も多いだけではなく、大学院において中国飲食文化史研究者を育てている。この二名の研究を踏まえると、二十世紀の日本の中国飲食文化研究史の全体像がかなり鮮明に見えてくる。

青木正児先生は、著名な中国文学研究者であり、日本学士院委員という肩書きからも日本学術界での地位が伺われる。死後数か月して、同様に日本の中国学界の著名な学者、吉川幸次郎氏が雑誌『東方学』で「青木正児博士の業績概要²⁾」で青木先生の研究業績を総括しているが、飲食文化方面のものは、あまり取り上げていない。筆者が、2002年発表した「日本茶文化研究者としての青木正児³⁾」は、名物学を始め青木先生の茶文化方面の研究成果を総括している。前出の太田泰弘「青木正児先生と中国飲食文化研究」では、青木先生の中国飲食文化研究の概要をまとめている。また中村喬先生の『中華名物考』（中華書局、2005年）の「序言」には青木先生の中国飲食文化研究に対してさらに深い考察が加えられている。中村喬先生は80歳という年齢にもかかわらず、いまだ研究活動を継続している。中村先生の研究を総括したものは少なく、筆者の「飲食文化研究の基盤と体系—中村喬の『宋代の料理と食品』を例として⁴⁾」では、書評の形式で『宋代の料理と食品』（朋友書店、2000年）のみに限らず、中村先生の研究に対して一次的な総括をしている。これらの研究の基本を押さえ、主にこの日本の二代にわたる学者の中国飲食文化研究の特徴と社会的成果について考察を述べている。

中村喬先生は、青木先生の研究を大衆文学、書画芸術、風俗の三分野に分けている。青木先生は、学生時代から中国文学を理解するには、中国の風俗、生活を知る必要があると考えており、その考えは、飲食文化研究にも発揮されている。青木先生は『華国風味』序の中で「それ

* 執筆 者：関 剣 平

所属/職位：浙江農林大学茶文化学院/学科主任

機関住所：浙江省臨安市環城北路88号

E-mail: guanjp@hotmail.com

に近年の窮屈なところから、この方の神経がただ尖りに尖って、本を読んでもとにかく食べ物の事が目に付き易く、書く事も食べ物の話に筆が走りたがる⁵⁾と述べている。しかし、生活性が高い飲食文化研究の根本的原因は民俗の意義に対する深い理解であり、この点が、青木先生の研究領域の基本的特徴である。書画の世界では青木先生の作品は、文人画(研究)に属するが、学術的な関心は、風俗画にあり、その結果が『北京風俗図譜』(全二巻、平凡社、1964年)である。

青木先生が開拓した二つの研究分野のうち、一つは、自身の専門である中国文学の中で、戯曲を大衆文学研究の代表としたこと、もう一つが、先生自らが余暇の楽しみとした、中国飲食文化研究である。中国飲食文化研究においては、最終的には、『中華名物考』『中華茶書』『隨園食單』『酒中趣』『中華飲酒詩選』『華国風味』等の著作があり、全十巻の『青木正児全集』(春秋社、1969-1975年)の第八、九巻に収められている。これらの研究は、日本における中国飲食文化研究の基礎とされており、さらに重要なことは、新たな研究方法が名物学として確立されたことである。青木先生は『華国風味』を自らの名物学研究の発端とし名物学と飲食文化研究の関係をも見出したのである。

家庭の雰囲気の影響であろうか、中村喬先生も高校時代は、日本画を学び、立命館大学院生時の主な専攻は中国美術史で、発表した美術史論文には、「墨竹画史考⁶⁾」「鄒一桂とその書画思想」(『立命館文学』第272号、1968年)等。ある日突然、生活形態の書画に与える影響についての意識が芽生え、その視点での研究成果が見当たらないことに気づく。青木先生と同じく、未開拓の学術領域に踏み込んだために、自ら史料を探し、論文を書き、答えを探さなければならなくなる。生活史の分野に足を踏み入れたことから、中村先生は、中国史の中の生活史研究の開拓者と言えよう。儒家の經典十三経の中の『礼記』に「月令」編があり、歳時記の資料は歴代朝廷、学者が重視するものとなり、残されているものは、比較的系統だった資料で、中村先生の中国生活史研究は、この歳時記の研究から始まった。本来なら美術史の社会生活背景問題解明のためだった研究が、最後には、中国生活史の分野にとどまるのみでなく、『中国の年中行事』(平凡社、1988年)『続中国の年中行事』(平凡社、1990年)『中国歳時史の研究』(朋友書店、1993年)と続けて出版される著作となったのである⁷⁾。

中村先生の中国飲食史研究は、歳時記の研究時に育まれた。節令食品は、年中行事(歳時)文化の重要な点の一つであり、以上歳時史研究の専門書において節令飲食の内容を含み、専門的に論じられているのが、「節令食品考」(『立命館文学』第501号、1987年)である。大量の飲食文献にあたり、また大量の飲食文化の問題を提起し、中国飲食文化研究に対する興味を引き出し、節令食品研究の次の方向を示したのである。また歳時文化研究にあっても、『中国の茶書』(共著、平凡社、1976年)『中国の酒書』(平凡社、1991年)が続けて出版されている。

中村喬先生が『宋代の料理と食品』のあとがきにこのように述べている。「こうした中でいま一つ興味を懐いたのは、歳時史をやっていたときに大変世話になった『東京夢華録』や『夢

梁録』など宋代の社会風俗書に料理や食品の品名が非常に多く見られることであった。しかし、その多くはどのような料理食品であったのか分からない。せっかく料理名や食品名が残っているのであるから、それらがどんなものだったのかを知りたく思い、元明時代の料理書などを参考に、すこしずつ推測してみることにした。⁸⁾先に注釈書『中国の食譜』（平凡社、1995年）、その後中国飲食文化史の専門書である『宋代の料理と食品』が出版された。書名からは、宋代飲食の研究書のような印象を与えるが、実際は、宋代の飲食を手掛かりに、魏晋時代にまで遡り、後は、元明時代までを考察して宋代飲食文化の認識を新たにされたものである。この研究方法は、中村先生の発案であるが、また史料の条件も主な原因の一つで、宋代の限られた史料の中では、満足のいく研究結果を出せないことから非常に合理的な方法であった。

中村先生は、飲食文化史の研究でその時代のレシピの考察を最重要としている。『宋代の料理と食品』は、まさにその通りで、『明代の料理と食品——『宋氏養生部』の研究』（朋友書店、2004年）においても、基本的には、その考えに忠実である。中村先生は、まえがきの中で、『宋氏養生部』を基本資料に選んだ理由を述べている。「『宋代養生部』のレシピは、間々前代の書を採用したと思われるものも見られはするが、総体的に言って、殆どが前代の書に拠らない明代独自のものとして信頼できる。また収録する所も多彩であり、内容体裁ともに整っている。⁹⁾材料によって分ける分類は、検索の便宜を図っているとはいえ、歴史研究であるので調理法で分けて見たほうが解りやすいということで、『宋代の料理と食品』と同様の分類構成になっている。

今日に至るまで、中村先生は筆を持たない日はなく、その上、毎年中国に足を運んで実地研究を続けている。さらに面白いことに、数年前突然、少々油っこい中華料理を体が受け付けるようになったそうである。

1925年から北京で民俗資料を収集し始めた所から計算した場合、青木正見先生から今日の中村喬先生の研究までは、すでに90年余りの歳月を経ている。青木先生が直接中国飲食文化の研究を始めた1940年代からでも二代に渡る研究はすでに70年である。中村喬先生は、青木正見先生の中国飲食文化研究に対して高度な継承性を持ちその継承の基礎とは、飲食を通じての中国文化の研究目的が一致しているということであり、さらに、名物学の研究方法も同様である。彼らは、最終的には、歴史民俗学或いは文化史の視点から中国飲食文化史の細部にわたる研究をし、全体を把握したのである。全体像を把握する裏に、彼らの研究が飲食文化の各方面へ及んだ。

彼らの違いはどこにあるだろうか。第一に、専門分野が異なる。青木先生は、中国文学、中村先生は中国史が出発点である。第二に立場が違う。開拓者と継承者という役割である。第三は、時代背景が異なる。学界の飲食文化に対する認識の変化があり、多くの学者が飲食文化研究に力を入れ出したことで、飲食文化研究は広く知られるようになったのである。これらの相違が、青木先生と中村先生の中国飲食文化研究の差異を決定づけたのである。

青木先生は中国文学の専門家であるが、中村先生は中国史の専門家である。中国学界では「文史不分家」、すなわち文学と史学は分けられないということわざがあるが、やはりその違いは二人の研究に影響を与えた。中国飲食文化に足を踏み入れた原因は、青木先生は中国文人文化に憧憬を抱いており、風流を解し、自らも日本最後の文人世代の中の傑出した代表であることが言える。『酒中趣』の序においては「酒はもとより吾が性の愛するところ、酒の書を著すことは、楽しみ中の楽しみである。酔叟近頃の日課は晩酌して早く床に入り、ラジオを聴きつつ眠る。二時か三時頃に目が覚める。静かに書齋に座して物を書く。ほっこりすると、煙草代わりに瓢箪の酒を二杯か三杯飲む。飲み過ぎて睡くなると、復た床に入ることもある。朝飯前に又冷酒を小さいコップに少量飲むと、食欲を増進する。食後横になってラジオを聴く。とろとろとまどろむことも有る。起きて、早朝執筆した草稿を清書することもあり、読書することもある。午後は舌耕に出かけることも有るが、人を訪問することは殆ど無く、散歩することも少ない。こうして出来たのが此の本である。¹⁰⁾

弟子の高木正一は『青木正児全集』第九巻の解説において以下のように述べている。「先なる『抱樽酒話』九編とともに、これらを先生は「漢文畑の隠居仕事」（はしがき）と言われるが、どの一編をとりあげても、皆滋味の溢れた好随筆である。しかしそれは世にいう単なる随筆のたぐいではない。そこには、何事にまれ精密を極めずには措かぬ先生のきびしい学者的精神の裏づけがあり、それが酒仙ともいうべき先生の人柄と一体化しつつ、先生独自の軽妙洒脱な戯作調の名文で書き流されてゆくところ、下戸が読んでも巻を覆いがたく、酒に目がない上戸が繙けば、まさに是れ生唾ものといった好随筆集である。¹¹⁾

青木先生の著作は、読者を深く感動させる。恐らく中村先生も感動した一人であろう。歴史学者である中村先生の方が、理性的な面が強く、それゆえ自らの生活文化の研究を進めた結果が、彼の中国飲食文化研究を推し進めた直接の原因であろう。彼らは、文学、書画の分野などの面において高い教養の持ち主であり、また同様に酒を好む。しかし学科背景の違いは、彼らの使用した基本史料の違いに影響を与えている。両先生は中国四部の文献を駆使したが、詳しく見ると、青木先生は、大量の詩・戯曲など文学作品を使用していることがわかる。

青木正児先生の開拓者としての役割は、方法論の構築であり、これが名物学の発展を築き中国飲食文化研究に応用されている。『中華名物考』を手に取り目次を見れば、一目瞭然である。1941年から若手学者の指導のために読み始めた『考槃餘事』などを始めに、青木先生は名物学研究に着手しはじめる。1946年4～12月自らの京都大学での最後の置き土産として『名物学緒論』を講義した。1953年九州大学で『名物学通論』の講義をし、原稿をまとめはじめ、山口大学と立命館大学においてこの講義を開講し1958年までに名物学を体系的なものにまとめ、『中華名物考』として出版した。「何しろ前人未発の試みなので、組織に相当苦勞をしたが、楽しくもあった。¹²⁾

継承者である中村喬先生は、学者としての道を進み始めた時から、名物学の方法を利用し、

歳時史を研究する際すでに飲食文化に対する関心を持ち、最終的には中国飲食文化を自身の研究の中核としさらに体系的な研究を続け、学術性のさらに強い中国飲食文化研究の著作を出版した。もしも、『清代の料理と食品』が次に世に出たならば、中村喬先生の『中国飲食文化通史』が完成することになる。

二十世紀の日本における飲食文化研究の変化は、天と地が逆になるほどであった。前中期の多くは、主に家政学の範疇で展開し、その間、偶然何名かの学者が成果を出したが、その研究を継続はしなかった。中村先生が中国飲食文化を研究する二十世紀後半は、飲食文化研究を専門としている学者以外、他分野の優秀な学者も、「兼職」で飲食文化研究を始め、日本の飲食文化研究はすでに世界を牽引するレベルである。飲食文化は、学術研究において比較的認可を得やすく、飲食文化学科は一席を得ることとなり、中村喬先生は、大学院において中国飲食文化史の講座を持った。

中村喬先生の研究がなければ、青木正児先生の研究意義までは、伝わらなかった。いち個人の研究成果は研究史上に残っても、その意義までが後世に伝わるのは難しい。中村喬先生が、青木正児先生が開拓した中国飲食文化史研究を継続したように、我々も、同様に続けていくべきではないのか。これは、日本の課題というよりは、中国の課題である。

註

- 1 太田泰弘「青木正児先生と中国飲食文化研究」、『飲食文化研究』24、第111-117頁、2004年。
- 2 『東方学』31号、1965号、第178-179頁。
- 3 『茶博覧』第30期、2002年、第20-23頁。
- 4 『飲食文化研究』、2005年、第3期、第3-9頁。
- 5 青木正児『青木正児全集』第九卷、第426頁、春秋社、1984年。
- 6 『立命館文学』第182号、1962年。
- 7 常建華「中村喬著『中国歳時史の研究』」（『中国社会歴史評論』第一卷、第469-471頁、天津古籍出版社、1999年）を参照。
- 8 中村喬『宋代の料理と食品』、朋友書店、2000年、第424頁。
- 9 中村喬『明代の料理と食品——『宋氏養生部』の研究』、朋友書店、2004年、第1-2頁。
- 10 『青木正児全集』第九卷、第3-4頁。
- 11 『青木正児全集』第九卷、第559頁。
- 12 『中華名物考』自序、『青木正児全集』第八卷、第5頁。

