

現代中国食文化博物館に関する考察 ——杭州料理博物館 (Chinese Hangzhou Cuisine Museum) を 事例として——

劉 征 宇*

1. はじめに

本稿は中国浙江省の杭州市に設立された杭州料理博物館 (Chinese Hangzhou Cuisine Museum, 以下「CHCM」と略称する) での展示を分析事例として、現代中国における食に関する博物館の現状とあり方を検討することを目的としている。具体的に、まずは、CHCMの概要を簡単に紹介する。それに続いては、設計趣旨から展示スペースでの食に関する展示方法を詳細に説明する。最後に、その展示効果の反省とあわせて、食に関する博物館の学術的と社会的役割を考察する。

2. 博物館の概要

CHCMの正式名称は「中国杭帮菜博物館」(中国杭州料理博物館)である。2012年3月に開館され、杭州市内の「江洋畷生態公園 (Jiang Yang Fan Ecological Park)」にある(図2.1)。そこには、杭州地域料理を中心とする4つの施設が設置されている: すなわち、1) 展示場(無料参観)、2) 「銭塘厨房」(Qiantang Kitchen)、3) 「杭州味道」(Hangzhou Taste) 及び4) 「東坡閣」(Dongpo Pavilion) である。



図2.1 CHCMの正門

1) の展示場は、2階建ての建物を8つの展示スペースを分けて、杭州地域料理の歴史と特徴¹を表現している。その中の7つの展示スペースは、第1展示区が先史時代から南朝時代²ま

* 執筆者: 劉征宇

所属/職位: 総合研究大学院大学/博士後期課程

で、第2が隋・唐・五代、第3が宋代、第4が元・明代、第5が清代、第7が民国時期、第8が新中国建立以降までである。それぞれの展示区において、杭州地域料理は中国の食文化歴史の重要な一部とみなされ、それと深く関わる歴史事件、名人・名物・名店や「伝統的な」民俗慣習などの各テーマにおかれて表現されている。例えば、第2展示区には、「杭州大運河飲食」というテーマを通して、当時の運河両岸での飲食店を再現し、運河の南起点とする杭州地域の食に関する特徴と民俗を表現している(図2.2)。また、第4展示区には、杭州地域を中国と世界の食材交流史において、当時に伝来された食材、調味料や食法を展示している(図2.3)と同時に、多様な粽を代表として、伝承されてきた地域の伝統食をも取りまとめて展示している(図2.4)。さらに、第7展示区には、民国時期における杭州地域と関係がある名人を集めて、彼らが好んだ杭州料理及びその老舗とレストランを集中的に展示している(図2.5)。このような展示の枠組みによって、連続的な歴史時代における杭州地域料理の伝承と変容を明らかにして、来館者に再現している。さらに、杭州料理が中国食文化の歴史に置かれるために、前者の地域食の独自性と普遍性を表現させるとともに、後者の全貌をもある程度で窺えると考えられる。



図2.2 運河両側の飲食店



図2.3 伝来の食材と食法

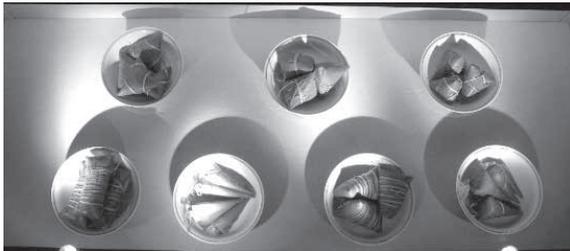


図2.4 多様な粽



図2.5 名人と関わるおかずと老舗の展示

第6展示区は、中国の「食聖」と認められている清代の袁枚^{えんばい}(1716-1797、杭州出身)を中心として設置されている。特に、『随園食単』³を代表とする食に関する著作、記録や考え方を取りまとめて、彼と関わる料理を展示している(図2.6)。

そして、その他の3つの施設のうち、2)はレストラン、講堂や体験区を含め、主に一般の参観者と市内住民にむけての地域食に関する体験活動⁴(食事、講演や料理の手作りなど)が行われる場所であり、3)と4)はより高級的なレストランである。このような展示場とレス



図2.6 袁枚を中心とする展示区

トランの併設によって、展示される料理をレストランで食べられるようになっており、講演や料理の手作りなどの体験活動によって、食文化に関する研究成果を社会に普及させ、効果的に活用できるように目指している。

3. 食に関する展示方法

CHCMに関する建設プロジェクトは、このように杭州地域料理に対する研究と再現及びその社会での活用を目指しながら、2008年から3年間以上にわたって準備してきた。そのうちに、2010年9月から2012年3月まで、筆者は修士論文での研究作業とともに、博物館の展示プロジェクトに参加し、第4、5展示区において展示されている歴史的な文献、資料や器などのことを整理しながら、各テーマに関する紹介パネルを執筆した。さらに、その時代における「伝統的」かつ有名な料理を模型で再現するために、それらのおかずに関する史料を整理したうえで、それぞれの説明文（食材や調理法、外観や盛り皿など）を執筆した。

筆者が執筆した部分は、第4展示区の明代に関する一つのテーマと第5展示区全部のテーマであった。具体的には、前者は「高濂と杭州飲食文化」⁵というテーマにおいて、『遵生八箋』に記載されている杭州地域食に関する資料を整理し、関連する料理の説明文を書くことであった。そして、後者の清代展示区は7つのテーマは、（1）「李漁と杭州美食」⁶、（2）「康熙と杭州飲食」、（3）「乾隆と杭州飲食」、（4）「俞樾と杭州飲食」⁷、（5）「龚自珍と杭州飲食」⁸、（6）「胡光墉と杭州飲食」⁹及び（7）「杭州將軍府¹⁰と滿漢全席」である。それらにおいて、杭州地域料理が多様な展示方法によって表現されている。具体的な展示事例は下記の通りである：

3.1 文字やイラストなどの展示パネル

事例とする図3.1の文字パネルには、主に明清時代の歴史文獻で記載されている杭州地域の伝統的な「節氣料理」を取りまとめた。旧曆の「二十四節氣」のリストのなかに、それぞれと応じる地域的なおかずと菓子をまとめたうえで、それらに関する民間のことわざをも記入している。それらは現代杭州住民にも伝承されているため、地域食の特徴と知恵として強制的に表



図3.1 杭州地域の「節気料理」のまとめ



図3.2「食蟹図」



図3.3「煮筍図」

現されている。

文字パネルのほかに、イラストパネルも設置されている。図3.2と図3.3はその例であり、上述の(1)テーマの展示内容として制作された。前者の「食蟹図」(蟹食いの図)は、召使いが蟹を調理しながら、李漁氏が「蟹八件」(蟹をさばいて食べるための道具)を使って蒸し蟹を食べているというイメージを描いている。そして、後者の「煮筍図」(筍煮の図)は、召使いが筍を調理しながら、李漁氏が筍をその皮をむいて食べているというイメージを描いている。清代における李漁氏が著した有名な「蟹論」と「筍論」によって、それぞれは杭州地域の「湖の幸」と「山の幸」とみなされ、必要な旬料理だと世間に認められてきた。そのために、その二つのイラストを通して、我々の設計者は李漁氏に感謝の気持ちを持ちながら、杭州地域料理を代表とする蟹と筍及びそれらに対する調理法と食法を来館者に再現したのである。

3.2 食器や写真などのコレクション

展示スペースには、それぞれの時代に使用された皿、茶碗や箸などの食器を展示しているが、図3.4で示すように、清代においてよく使用されていた食器が展示されている。また、杭州地域から考古作業によって出土された食に関する品が、主に第1, 2, 3展示区において展示されている(図3.5)。また、第7, 8展示区においては、食生活に関する物品や写真などの近現代のコレクションも大量に展示されている(図3.6)。



図3.4 食器の展示



図3.5 出土品の展示



図3.6 写真などの展示

3.3 料理の模型

博物館でよく見られる上述の二つの展示方法とともに、おかずの模型を通して地域料理を再現したことがCHCMでの最も特徴的な展示方法である。CHCMの展示プロジェクトとともに、筆者が執筆した部分もそれに重点を置かれて展開された。図3.7、3.8や3.9はその例である。



図3.7 杭州行幸の御膳



図3.8 龔自珍と友人の宴会



図3.9「満漢全席」の展示

図3.7には清代の康熙帝と乾隆帝が杭州に滞在したときに、二人の御膳を選んで再現している。歴史資料により、康熙帝は6回の江南行幸のうち5回、杭州に立ち寄った。そこに、駐屯軍の軍人と地方の高級官僚たちを招待した。そのあとで、乾隆帝も6回に杭州を訪れ、より豪華な饗宴を行った。それらの御膳は満州族の「伝統的な」おかずと菓子を中心としたが、筍及び西湖の魚と蝦を代表とする杭州地域料理をも含めた。図で示すように、テーマ(2)と(3)に関する説明パネルの前に展示されている満州族の料理と杭州地域の料理が、それぞれに応じる食器と合わせて、食卓の上に並んでいる。そのような何回かの杭州行幸は、地域食材の使用と調理法及びその宴会の様式などに巨大な影響を与えて、地域料理を十分に発展させてきた。

図3.8は、テーマ(5)の展示内容の一部として、杭州で開かれた龔自珍氏と友人の宴会を表現している。それには杭州料理を中心として、七つのおかずがある。上述の御膳模型と比べて、それらは杭州地域の料理を中心とする簡単なおかずであり、それらの盛り皿もより地味である。

最後に、テーマ(7)の図3.9をあげたい。それは清代中後期の杭州將軍府において常に行われた「満漢全席」を再現している。当時の満州族の將軍は饗宴を好んで頻繁に開いた。その宴会の料理も満州族の「伝統的な」おかずと漢族のおかず(特に杭州地域料理)を合わせて、贅沢な山海の珍味をちりばめていた。従来から「満漢全席」に対する伝説や憶測が世間に伝わっているが、今回の展示プロジェクトには大量な歴史文献と学術的な先行研究を参考しながら、それらの料理(食材や調理法、外観や盛り皿など)に関する説明文を記述した。「満漢全席」といえば、その献立はすべて同じではなく、宴会を開いた人、時間や場所によって異なっていた。しかし、それぞれの献立の中に、二種の料理はなくてはならなかった。すなわち、満州族の「伝統的な」料理を代表とする「三烤」と漢族料理の「海八珍」であった。前者は「烤乳猪」(子豚の丸焼き)、「烤鴨」(家鴨の丸焼き)や「烤排子」(豚の骨付きバラの焼き)という三つの焼き物であり、後者は燕窩、フカヒレやナマコの三つの必要な食材とともに、「江瑤柱」(干・鮮貝柱)、アワビや「烏魚蛋」(イカの卵巣)などをも含める少なくとも八つの海珍味であった。それらのほかには、地域と季節に応じる料理をもちりばめられた。こうした研究をふまえて、CHCMでの「満漢全席」展示は、図3.9で示すように、丸卓のうえに36品の料理がそれぞれに応じる盛り皿にあわせて並んでいる。そのなかに、「三烤」と「海八珍」を中心として、杭州地域料理(筍炒めやヒラコノシロの姿蒸しなど)と季節料理(冬に設定するため、鹿尾などの料理がある)を多く含めている。それによって、杭州地域に開かれた「満漢全席」の常態を来館者にいきいきと再現している。

これらの事例のような料理模型の再現を通して、杭州料理に関する地域的な伝承、時代的な変容及び身分差と階層性が現れた特徴を強制的に表現している。さらに、他の展示方法と併用によって、各時代の展示区において杭州地域の食卓の風貌を再現し、その食文化に関する独自性を明らかにしている。そのうえで、杭州地域の食文化が中国食文化の全体史におかれるように、後者の伝承と変容をもある程度で窺えるように設計者は目指している。

4. 展示効果と欠点について

続いては、CHCMでの食に関する展示の効果と不足点について検討しておきたい。前述の設計趣旨のように、CHCMにおける杭州料理に関する展示は、その地域の歴史と中国の全体史を合わせた時間軸を沿って展開されている。そして、それをめぐる展示枠組みは歴史事件、名人・名物・名店及び「伝統的な」食慣習を中心とするテーマに構成され、説明パネル、コレ

クションや料理模型を通して表現されている。そのような展示プロジェクトによって、二つの効果を目指している。一つは、図4.1で示すように、CHCMでの展示を通して、各歴史時代における杭州地域料理の伝承と変容を明らかにすることである。特に、より抽象的な調理法、食法及び食の風俗と認識に関する歴史文献をイラスト、映像や料理模型によって具象的に再現している。それらは地域特産の食材とともに、特徴的な地域食を構成している重要な部分である。そのため、杭州料理に関する歴史的・文化的な展示によって、杭州地域の食文化の特徴（独自性と普遍性）を来館者に強制的に表現している。

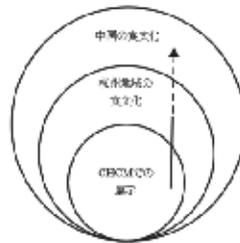


図4.1 CHCMの展示効果

もう一つは、杭州地域の食文化が中国の食文化におかれるように、来館者は前者に対する通時的な展示を参観しながら、後者に対する再認識と再理解を深めさせるように目指している。従来の中国における食に関する博物館は、主に個人収蔵と飲食企業（料理店や会社など）を中心としている。前者では、箸、食器や献立などの個人所蔵をまとめて展示している。後者では、ある飲食企業の歴史に基づいて、それらの名物・製造品と所在地の歴史・文化をあわせて展示している。いずれにしても、それらの展示にはある個人の所蔵もしくはある企業・地域の料理を、中国の食文化の全体史につながって表現することが見えないと思われる。それに対して、CHCMでの展示プロジェクトは、中国の歴史、特に中国食文化の歴史に強くつながりながら展開されている。それによって、ある地域料理の歴史を再現したうえで、中国食文化の特徴をあらわれるようになる。

しかし、CHCMに関する効果を評価しながら、筆者には二つの欠点をも見えてきた。まずは、展示そのものにある。それは展示プロジェクトの設計者が同時に中国食文化の研究者であるために生じた。すなわち、展示枠組みと内容によって現れてきた設計者・研究者たちのある地域料理に対する学術関心と研究立場は、まさに現代中国における食文化研究の現状と実態と重なる。大まかに見れば、現代中国における既存の食文化に関する研究は主に中国食文化の歴史を中心として考察したものであり、近現代、特に社会主義時代における食文化に関する考察は殆どない。そのため、CHCMの展示枠組みと内容にも、明清時代の以前の王朝時代を中心とする展示区が六つで設置されているが、民国時代と社会主義期を中心とする展示区は僅か二つである。そのなかに、名人・名菜を中心とするテーマに重点をおいて、地域料理の歴史を再現している。すなわち、展示に関する欠点は、杭州料理に関する近・現代的な展示内容が不足

しており、民衆の日常食生活（特に食卓上の伝承と変容）に対する再現が不十分であると考えられる。

そして、もう一つの欠点は、展示案内にある。筆者は参観者として展示場を訪問したとき（2014年9月）に、そこに配置されている展示解説員は一人だけしかおらず、中国語の案内（有料・30分ほど）しか解説されていなかった。さらに、受付からもらった展示の案内パンフレットには展示場の枠組み、各展示区の内容及び展示の参観ルートなどの案内情報を掲載していない。そのため、外国人だけでなく、杭州住民を除く国内からの参観者にも案内情報と展示内容を効果的に伝えにくい。博物館の運営の不足を補うためにも、展示内容に関連する説明パネルには案内情報と説明資料を十分に準備しておくことは必要である。

5. まとめ

現代中国における食を文化の問題として捉えた開拓的な研究は、改革開放後から始められたと言われている。この時期に、飲食業界の発展に伴って、伝統的な食文化を紹介し、研究した書籍と文章は相次いで公表され、人々は食に関する文化的・社会的な部分を重視し始めた。特に、近年における地域料理、料理の老舗や飲食産業（調味料などの製造品）を展示内容とする博物館・展示館の建設ブームは中国国内（特に大・中規模都市）に広がっている。

本稿でご紹介した杭州料理博物館はそのブームの先端事例であると認められている。その展示プロジェクトによって、来館者は食に対する関心を引き起こし、中国文化の重要な一部とする食文化を再認識させるようになった。そのような効果と役割を評価したうえで、設計者・研究者の関心と見方をどのような展示方法と枠組みによって来館者に効果的に伝えるか、また、既存の食文化研究の成果はどのように社会で活用できるかという問題点を見落とさず、今後検討することが必要である。さらに、現代中国の食文化研究について、従来の歴史学を中心とする研究方法を超えて、人類学や民俗学などの研究視野を加えることも必要である。それらによって、食文化研究は民衆の日常生活（特に食生活）に強くつながり、新たな発展段階に入ることが期待できる。

※撮影時間は2014年9月23日

註

- 1 紀元前222年、秦の始皇帝は（杭州地域に）錢唐県を設置した。それは杭州に対する正史の初記録であった。現代の杭州市は市内8区のほかに、建徳市、富陽市、臨安市、桐廬県、淳安県を管轄し、総面積は約1.66万平方キロメートルである。特に、12,000年前に形成された「西湖」という湖は杭州市内にあり、菱の実、^{じゆんさい}蓴菜や蓮根の野菜類と魚介類が昔から常に豊富である。

それらの地域食材によって、杭州料理は充分に発展させてきた。

- 2 南朝時代とは、中国で南北朝時代に江南（長江流域）を支配した漢民族4王朝（宋・齊・梁・陳，420-589）の総称である。
- 3 『ずいえんしょくたん随園食単』とは、袁枚自身の料理に関する経験と実践をまとめた著作であった。乾隆五十七年（1792年）に出版された。そのなかに、18世紀中期に長江下流地域におけるはやっていた326種類の料理や点心、お茶やお酒などの食に関する記録が記載されている。
- 4 CHCM で活動に関する知らせページに参照：<http://www.zghbc.com/notice.asp>
- 5 高濂（1573-1620前後）は杭州出身であり、明代中期の有名な養生理論家であった。彼の著書『遵生八箋』は中国の古代の養生理論と方法を集大成した一冊である。特に、「飲饌服食箋」では、飲食による養生を論じながら、四百以上の調理法と食材の加工法を記している。それは杭州地域料理と中国養生理論の研究にとって、とても重要な資料文献だと認められている。
- 6 李漁（1611-1680）は清代の初期に劇の理論家と作家と知られていたが、とても有名な美食の研究家と鑑賞家でもあった。代表作とする『閑情偶寄』により、17世紀における中国の官僚階層と庶民階層の日常生活の食卓風景を描いていた。
- 7 俞樾（1821-1907）は、清代後期の有名な「朴学大師」であり、自らを「曲園居士」と称していた。31年にわたり杭州の「こけいしやうじや話経精舎」を主宰した。
- 8 龚自珍（1792-1841）は、杭州出身であり、清代末期の文士、思想家また近代改良主義者の先駆けとして知られている。
- 9 胡光墉（1823-1885）は、こせつがん胡雪巖の名で世間に知られていた。清代末期に杭州で起業して、清政府に対する功績が認められるため、商人身分で極少数の特例として官僚身分を得た（当時に「紅頂商人」と呼ばれた）。
- 10 清王朝は帝国の治安を守るため、全国の要衝に八旗軍を駐屯させとともに、將軍府を設置した。杭州の八旗軍は順治5年（1648）に駐屯を始めた。そのうちの81人の將軍は全ての満州族から選ばれた。

