

韓国人のテーブルマナー ——歴史人類学的視角からのアプローチ——

周永河*

要旨

本稿は、今日の韓国人のテーブルマナーに歴史人類学的な視角からアプローチする研究であり、その対象は配膳、食事の仕方、座席配置、慣習やエチケット等である。なかでも配膳はその代表的事例といえる。今日、多くの韓国人は、数人が食事をともにする際、飲食店でも家庭でも、〈共通型+空間展開型〉の配膳を当然のものとなしている。しかし、こういった配膳は、少なくとも19世紀以前に両班の男性が好んだものではない。李朝後期の両班たちは、可能な限り〈個別型+空間展開型〉の配膳を好んでいた。20世紀前半、生活改善運動の運動家らは、〈個別型+空間展開型〉の配膳を、家族団らんの食事や家庭経営の効率を阻害するものとなした。また、日本や中国を通して導入された外食産業の〈共通型+空間展開型〉配膳が、飲食店はもちろん家庭においても実現され始めた。

キーワード

韓国人のテーブルマナー、テーブルセッティング、卓袱、生活改善運動、都市化、情

1. 問題提起

かつて石毛直道は、世界各地における食卓上の食事分配法に、大きく「個別型」と「共通型」の類型があることを指摘した¹。また、食卓における配膳のしかたに、大きく「時系列型」と「空間展開型」の2種類があることを述べた²。筆者は本稿で、この石毛の論に依拠し、韓国人の食事マナーが通時的にいかに関係されてきたかについて明らかにしたい。

写真1は、韓国の江原道平昌にある韓国料理店の配膳である。この配膳は、飯のみ個別型となる〈共通型+空間展開型〉の配膳方式である。今日の韓国にある韓国料理店ではこのように食事を配膳する。『朝鮮日報』のコラムニストであった李奎泰^{イギョテ}（1933～2006）は、〈韓国式配膳=空間展開型〉の特徴を提示した。李は、「平等な多数の食事である会食においては時系列型が発達し、序列的な各床においては空間展開型が発達するほかなかった³」と述べている。欧米における〈個別型+時系列型〉もまた、実は古いものではない。少なくとも19世紀まで、ヨーロッパの人々は〈共通型+空間展開型〉の配膳を行っていた。19世紀中葉以降になってはじめて

* 執筆者：周永河

所属/職位：韓国学中央研究院韓国学大学院/教授

機関住所：大韓民国 〒13455 京畿道城南市盆唐区 Haogae 路323 韓国学中央研究院 文衡館421

E-mail: duruju@aks.ac.kr



写真1 韓国・江原道平昌にある韓国料理店の配膳
(筆者撮影)

て、〈個別型+時系列型〉配膳へと変化していったのである⁴。西洋史学者の南直人は、1940年代のオーストリア西部ザルツブルク (Salzburg) 近郊の農家で7名の人が食卓について食事する写真を著作に挿入している⁵。ところが、近年の人々に親しみのある個人用の食器やスープ皿は写っていない。ただ食卓の中央にスープ釜が1つと、パンを置く台が1つ置かれているだけである。さらに驚くべきことは、個々人がスプーンを1つずつ持ち、1つの釜からスープをすくって飲んでいるという事実である。

では、〈共通型+空間展開型〉の韓国式配膳は、どれほど古い「伝統」なのであろうか。結論から先にいえば、それはそれほど古い伝統ではない。李朝時代の王室や両班⁶の男性たちの配膳は〈個別型+時系列型〉あるいは〈個別型+空間展開型〉であった。筆者は李朝時代と20世紀初頭の絵画と写真を利用して、このことを証明しようと思う。これに関する韓国の学界における研究成果は、事実上ほとんど存在しない。身分によって異なる李朝時代の配膳方式を研究したキム・サンボの研究があるが、それは李朝時代の両班の男性の配膳が〈個別型+空間展開型〉であることを紹介するにとどまっている⁷。

2. 朝鮮王室の宴の配膳：〈個別型+時系列型〉

まず、李朝時代の王室の誕生祝いの宴を見てみよう。格式を整えて行われる王室の誕生祝いは、進宴または進饌と呼ばれる。王室で進宴・進饌を開くまでにはきわめて複雑なプロセスが存在した。王の裁可を得るにも幾度かの上訴が必要であり、宴の準備に動員される人員や経費も馬鹿にならなかった。宴の会場も新しく設置しなくてはならなかった。100名以上が参会できるように、宮廷内のテジョンマル(板張りの広間)とマダン(庭)をつないで全体をひとつの板間とし、男女が同席する場合、女性参会者の席にはひさしを設けて外部から見えないようにした。王には別途、御座を用意し、四角形の高いテーブルに様々な料理を配膳した⁸。参会

者は、男性官僚を中心に、王の席の前から等級にしたがって左右に座らせた。そして参会者それぞれに対し、1人用の小盤（膳）に料理を並べて提供した。

1744（英祖20）年に完成した『国朝統五礼儀』では、進宴・進饌の宴の順序を大きく3段階に分けている⁹。

第1段階は献酒である。宴の主人公が北側の壁に設けられた席に着くと、介添えの女官がまず、食事のさい膝にかける「揮巾」を捧げる。その後、主人公に最も近い血族の一人が酒を注ぐ。この最初に酒を供する行為を「一献」という。一献に続いて、すぐに酒の肴とタン（湯／スープ）、菓子からなる「初味」を主人公の小盤に並べる。次に、2番目の酒である「二献」が、別の血族によって注がれる。このときも、肴とタンからなる「二味」が供される。3度目の酒「三献」が注がれると、同様に「三味」が小盤に並べられた。

第2段階は進爵である。この段階が、宴の中心行事といえる。進爵という語は、杯を進上することを意味する。参会者中、主人公に次いで地位の高い者が、最初に主人公の前に進み出て祝いの言葉と酒を捧げ、続いて介添えの女官が料理を配膳するという順序で進行する。杯を捧げる順序によって、一爵・二爵・三爵・四爵・五爵・六爵・七爵・八爵・九爵まで進行できることになっている。これは、後に詳述する古代中国、周の時代の「列鼎制度」に関係している。

実際には、朝鮮王室の進宴・進饌において、九爵まで行われることは稀であった。この進爵の回数は、進宴・進饌の規模の直接的な表現であった。儉約を強調した李朝後期の王室では、可能な限り九爵の進宴・進饌を行わないようにした。また、九爵まで進行すれば宴の時間もほとんど3時間以上かかるため、余興よりも疲労のほうが大きかった。そのため、非常に簡素な場合は三爵、普通の規模なら五爵、やや大きな規模で七爵まで行われた。

第三段階は宴会の締めである。とはいえ、料理以外のものが配膳されるわけではなかった。茶や菓子が並べられる「別行果」が参会者に供された。この段階で、王は参会者と、宴の準備・進行に参加したすべての官吏と要員に料理を下賜する「頒賜」を行った。王が宴会の場を離れると、進宴・進饌は終わりとなる。

韓国文学者のイ・ Chol は、李朝後期の進宴・進饌が、「孝」を強調し、王室の家的宗法秩序を構築することを目指すものであったと述べている¹⁰。しかし、1897年の大韓帝国成立以降、皇室において行われる進宴は第九爵まで行われた。九爵の進宴は、皇帝としての権力の表現であった。

19世紀以降、西ヨーロッパに定着した「ロシア式」のサービス・スタイルとまったく同じではないにせよ、朝鮮王室の進宴・進饌において料理を供する方式は、〈時系列型〉であった。古代中国の礼法に由来するにせよ、唐以降、中国では姿を消していった〈時系列〉スタイルが朝鮮において持続しえた理由は、小盤にある。提供すべき料理が多いにもかかわらず、最も高級な接待の食卓が小盤であったため、〈時系列型〉のサービス・スタイルが可能であったのである。もちろん、すべての参会者には〈個別型〉の個人用の小盤が提供された。ゆえに、朝鮮

王室の進宴・進饌の宴の配膳とサービス・スタイルは、〈開放型+時系列型〉であった。

3. 李朝時代の両班男性の日常的配膳：〈個別型+空間展開型〉

では、李朝時代の両班男性たちは、宴会や家庭でどのように食卓に臨んだであろうか。20世紀初頭にフランスで流通した一枚の絵葉書(写真2)を見てみよう。1900年代前後、帝国主義国家の植民地経営が本格化した時期に、植民地の生活風俗や原住民の独特な姿を写真に収め、展示会を開いたり、博覧会等で記念品として販売したりすることが流行した。当時、朝鮮に足を踏み入れた西欧人らも、朝鮮人を撮影し、絵葉書として流通させた¹¹。

この写真を撮った場所は、ある両班の家のテチョンマル(板張りの広間)である。モデルとなったのは20代半ばほどに見える男性で、彼が被っている冠(갓)は18~19世紀の両班が好んで用いたつばの広いものに比べ、とてもつばが狭い。1884(高宗21)年に施行された服制改革により、両班男性の冠の広がったつばがこのように狭くなった。彼の着ている上着もまた、道袍ではなくトゥルマギ(周衣)である¹²。トゥルマギもまた服制改革以降のものである。よって、この写真は少なくとも1884年以降に撮影されたものであることが確認できる。

モデルの男性は、さじ(스가락/匙가락)で飯をすくって食べる前の状態で動きを止め、しばらくこのままでいたと思われる。当時の写真撮影はガラス原版を利用したため、ほとんど場合3~4時間もかかった。撮影前にさじで飯をすくってから汁の碗に落としたのか、汁にはひとさじ分の飯が入っている。

小盤の上の膳を見てみよう。男性の視線から見て左側に飯碗(밥그릇), 右側に汁碗(국그릇)が置かれている。その前には小皿(종지)2個, 小鉢(보시기)2個, 皿が2枚配置されている。

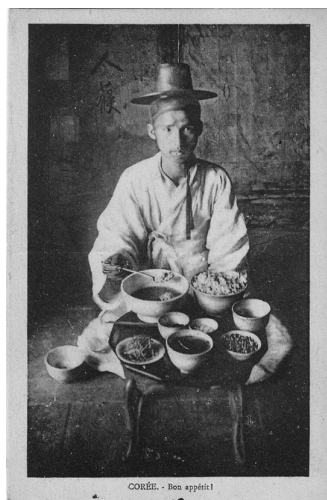


写真2 朝鮮時代の両班男性の〈個別型+空間展開型〉配膳写真
(明智専門大コミュニケーションデザイン学科、ペク・ソンヒョン教授所蔵)

男性が座っている板敷の床の右膝の横にも鉢(대접)が1つ置かれている。この鉢は、魚の骨や異物を吐き出す唾具器(타구그릇)である。

絵葉書の下には「CORÉE. Bon appétit!」つまり「朝鮮人、おいしく召し上がれ!」という文句が書かれている。フランス語の「ボナペテ(Bon appétit)」は、食事前に「おいしく召し上がれ」という意味で使う慣用語である。写真の中の人物が朝鮮人であり、彼が今まさに食事を始めようとしているという意味が込められている。この写真を流通させたパリの出版業者では、モデルの男性の服装と膳(小盤)、そしてその上に置かれた大きな飯碗と汁碗に視線を集めているものと思われる。

李朝後期の両班男性の〈個別型+空間展開型〉配膳が確認できる証拠は、この写真のみに限られるものではない。『是議全書・飲食方文』の「飯床式図」には、九椀・七椀・五椀の配膳規則が図として描かれているのである。この書の「飯床式図」には、九椀飯床・七椀飯床・五椀飯床、脇床(곁상), 酒床(술상), 神仙炉床(선선로상)の配膳が描かれている。現在まで伝わるこの書は原本ではない。1911年から1923年の間に日本式の官公署用紙に筆者されたものである¹³。しかし、この筆者本の原本は、今のところ発見されていない。韓国語学研究者のシン・ハヨンは、この筆写本の原本が1877年前後に執筆されたものと推定している¹⁴。

この書の「飯床式図」とは、「膳(床)に料理を配膳する法の図」を意味する。すべての料理が円の中に表記され、まるく置かれていることから、円形の小盤に料理を並べるさいの配置法であることがわかる。九椀飯床、七椀飯床、五椀飯床には、下部にすべて飯と汁(羹)が描かれている。飯と汁が1つずつである理由は、この膳が一人のためのものであるためである。

九椀・七椀・五椀の順で、椀数に含まれる料理の種類も減るのだが、椀数に含まれない料理の種類も減っている。このほか、『是議全書・飲食方文』「飯床式図」の脇床、酒床、神仙炉床にもすべて〈個別型+空間展開型〉の配膳規則が適用されている。それほどに、李朝時代の両班男性の配膳が〈個別型+空間展開型〉であったことが確認できる。

ところで、『是議全書・飲食方文』の九椀飯床・七椀飯床・五椀飯床・三椀飯床の配膳規則は、何に由来するものであろうか。その根拠は、古代中国の礼法書、『儀礼』と『礼記』に見出される。これらには、政治的等級にふさわしい青銅器の釜、「鼎」の個数を規定する内容がみら

表1 『是議全書・飲食方文』の飯床式図における、基本料理と椀料理の区分。

区分	基本料理	椀料理
九椀飯床	飯・汁・醋醬・芥子・醬油・キムチ・ヤンジョチ・魚のあつもの・乾物のあつもの(9)	塩辛・ナムル・サム・チャバン・煎油魚・熟肉・膾・焼き魚・焼き肉(9)
七椀飯床	飯・汁・醋醬・芥子・醬油・キムチ・味噌のあつもの・乾物のあつもの(8)	塩辛・サム・ナムル・チャバン・膾・熟肉・焼き物(7)
五椀飯床	飯・汁・醋醬・醬油・あつもの・キムチ(6)	ナムル・塩辛・チャバン・熟肉・焼き物(5)

※醋醬(초장): 酢を用いた調味料, ヤンジョチ(양조치): ヤン(牛の胃)のあつもの, サム(쌈): 肉等を包んで食べるための葉物, チャバン(차반): 塩漬け, 煎油魚(전유어): 魚等に衣をつけて焼いたもの, 熟肉(숙육): ゆで肉

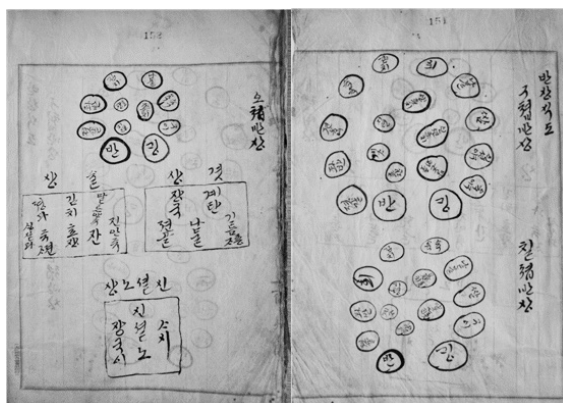


写真3 『是議全書・飲食方文』に収められた、九椽飯床・七椽飯床・五椽飯床、脇床、酒床、神仙炉床の飯床式図

れる。すなわち、九鼎・七鼎・五鼎・三鼎・一鼎がそれである。天子は九鼎、諸侯は七鼎、卿と大夫は五鼎、高級の士は三鼎、低級の士は一鼎の配膳を行わなければならないと規定している。この規則が朝鮮において変異し、九椽飯床・七椽飯床・五椽飯床・三椽飯床の配膳規則が生まれたのである。

ただし、客の多い場合に限っては、海州盤・羅州盤・統營盤¹⁵に2人が向き合って座った。仁祖代の趙克善(1595~1658)は、友人としばしば兼床(取り膳)を行なった¹⁶。このときは、飯碗と汁碗、そして箸・さじのみ個人用で、他の料理は〈共通型〉で配膳したであろう。兼床の場合の配膳が〈共通型〉であったことは、李徳懋(1741~1793)の『士小節』からも確認できる。彼は「人と1つの食卓でともに食事するさい、もし自分の食べたい肉や餅がとりにくい場所にあったとしても、自分の前に引っ張ってきてはならない¹⁷」と述べている。2人が1つの食卓に座り、向き合って食事するさい、肉や餅は〈個別型〉で出されるものではなかったということである。ゆえに、ひと皿のみ出された肉や餅が相手の近くにあったとしても、それを自分の側に動かしてはならないと注意しているのである。李徳懋がわざわざ注意するほど、そういうことが頻繁に起こったということであろう。

また、「幾人かが1つの食卓でともに食事するさい、料理をむやみに横取りしてはならない」とも述べている¹⁸。独床(独り膳)や兼床だけではなく、まるで円卓を囲むように1つの食卓に幾人も座って食事するケースもあったのである。この際も、配膳は〈共通型〉であった。そして、他の人がおいしいものから先に食べることを恐れ、むやみに横取りする者に対してこういった注意を与えているのである。同じ食卓に座っている人が、おいしいものを食べようと先を争っても、ソンビ¹⁹ならば「自分の前にあるものだけをゆっくり食べるべきである」とも言っている²⁰。この場合も、やはり料理は〈共通型〉であったため、李徳懋はこのような指針を記したのである。

とはいえ、こういった〈共通型〉の配膳が李朝時代を通して広く用いられたとみることはで

きない。李徳懋は「各自1つの床（膳）を供されたとしても、自分の分を全部食べてから、他人の食べているものをさらに食べてはいけない²¹」とも注意している。つまり、複数の人が並んで座り、各自独床の小盤を供される状況について述べているのである。自分の食卓の料理を全部食べてから、横にいる他の人の食卓のものまで欲張るソンドギがいたために、こういった注意をしたのである。李徳懋のこのような注意の言葉からは、配膳の形態が独床の「個別型」であれ、兼床と円卓の「共通型」であれ、〈空間展開型〉であったことも確認できる。

4. 19世紀末：〈共通型＋空間展開型〉配膳の始まり

趙慈鎬^{チョジヤホ}（1912～1976）は1949年5月27日、中央女子中学校で開かれた「朝鮮料理研究発表」で、甲午改革²²以前に至るまで、年配者に出す膳（진지상）はすべて1人分の膳（외상）であったとし、2人以上がともに食卓について食べる兼床は、1894（高宗31）年7月の甲午改革以降にはじめて始まったものであると述べている²³。

しかし、趙慈鎬の主張は、彼女の個人的経験の範囲を出るものではない。前述した仁祖代の趙克善は、友人と食事とするときは、海州盤・羅州盤・統營盤のような長方形の食卓を使用した²⁴。正祖代の李徳懋は、独床はもちろん、他の人とひとつの食卓で食事したり、幾人かが食卓を囲んで食事をもにしたりする際の注意事項を、「士小節」という文章に記しているからである²⁵。李朝後期には、公式の行事では独床が主であったが、食卓が足りないときや料理が足りないときは、兼床や円卓も用いたのである。

海州盤・羅州盤・統營盤のような四角形の小盤は、1人用でありながら、同時に2人用にも用いられた。ところが、開化期になって、「交子床^{キョジャサン}」という食卓が登場する。朝鮮後期において「交子」という単語は、宴に参会した人や、参加できなかった人に料理を分け与える際に使用する、移動式の食卓を表す用語であった²⁶。それが、開化期以降になって、「交子床」という用語が登場したのである。

筆者は、この「交子床」が1890年代の朝鮮社会の内的要因によって生まれたとは考えていない。むしろ、1880年代のソウルで開業した日本料理店という外的要因が「交子床」の登場をもたらした可能性が高いとみている²⁷。当時、ソウルの日本料理店では、広くて四角い食卓に料理を配膳して客を迎えた。日本人のソウル居住が本格的に始まる前であったため、どうしても日本国内の低級な料理屋がソウルへと進出することになり、彼らは朝鮮人家屋を借りて整えた部屋に、複数の人が囲んで座れる食卓を置いた。そして、これを「卓袱^{しっぽく}」と呼んだ。

卓袱食卓の由来は、江戸時代の長崎に見出すことができる。17世紀以降、長崎の丘に唐人村を建設した中国人たちは、故郷で使っていた立式食卓を長崎の飲食店でも使用した。これが長崎の日本人たちに知られることにより、唐人村の中華料理店では出される料理は「卓袱料理」と呼ばれた。「卓袱」とは、明代の中国で漢族が使用した、立式で四角形の食卓の名前そのもの



写真4 1795年1月1日に江戸で開かれた宴会の場面。この絵から、すでに卓袱料理の食卓が日本化していることがわかる。市岳川山『芝蘭堂新元會圖』、紙本彩色、139.6×126.3cm、大槻家旧蔵。

である。

長崎式の「卓袱」が日本の本州に伝わった背景も興味深い。長崎出身の佐野屋嘉兵衛が18世紀初頭に京都に料理屋を出し、卓袱料理の配膳を初めて客に提供した²⁸。「卓袱料理」を食卓上にきちんと配膳するには、長崎式「卓袱」をいくつかつなげる必要があった。しかし、京都の主流階層は、この卓袱料理と長崎式「卓袱」を、低級なもののみとした。19世紀に入っても事情は大きく変化せず、京都の高級料理店では以前の方式のまま、独膳である「銘々膳^{めいめいぜん}」を出した。ただし、日本の低級料理店では、長崎の料理屋の「卓袱料理」を真似て、長崎式「卓袱」に料理を配膳した。何人かと一緒に料理を大皿に乗せて食べれば、意外に材料費や人件費を抑えることができた。もちろん、長崎式「卓袱」をつなげれば、空間効率もはるかによかった。長崎式「卓袱」は、零細低級料理店において、十分に採用されうる食卓であったのである。

1880年代初頭のソウルと仁川で開業した低級日本料理店は、朝鮮の親日的上層部の人々に人気があった。両班の一部にはすでに、妓生を連れて酒を飲んで遊ぶ際に、四角形の盤に料理を一度に全部並べ、複数の人が囲んで食べるという経験があり、彼らが日本料理店の長崎式「卓袱」と「卓袱料理」を受け入れるのは、きわめて容易であった。日本人の食事姿勢とはやや異なるが、長崎式「卓袱」はあぐらをかくにも適していた。家では小盤で食事をし、日本料理店では幾人かが長崎式「卓袱」を囲んで酒を飲み、遊んでいたのである。しかしながら、当時の朝鮮人は、「卓袱」という日本語になじみがなく、「大膳(큰상)」または、すでに存在していた「交子」という用語を用いて「交子床」と呼んだ。

19世紀末に生まれた朝鮮料理店においても、交子床を食卓として使用した。1906年7月14日付の『萬歳報』に掲載された「名月館広告」と題された文章には、「眞饌盒と乾饌盒、そして校子料理を、華やかに丹精込めて準備しております」という内容が出てくる。また、「新しく改良して作った各種交子料理」という文句もある。この時期になると朝鮮料理店の主なメ



写真5 1934年9月14日付『東亜日報』の「味の素」広告にみられる4人用交子床。



写真6 1935年5月7日付『東亜日報』の「味の素」広告にみられる6人用交子床。

ニューは「交子料理」であり、この「交子料理」は日本式の交子床に配膳された。このときから交子床は朝鮮料理店を象徴する食卓となった。

朝鮮料理店では、4人用または6人用の交子床を使用した。ただし、李朝後期の小盤と異なり、この「大膳」の上には必ず西洋式のテーブル掛けを敷いた。なぜなら、食卓上にはテーブル掛けを敷くべきだというヨーロッパ式の認識が広まっていたためである。もちろん、この交子床には李朝後期の小盤のように美しい彫刻や漆を施しはしなかった。ただ同じ規格であり丈夫でさえあれば、十分に食卓として使うことができた。テーブル掛けは、主に木綿地の白色であった。飲食店のみならず、家庭でも交子床を使用する場合はテーブル掛けを膳の上に敷いた²⁹。

これに対し、クッパブ（국밥/汁飯）屋や立ち飲み屋では、狭い空間に可能な限り多くの客を入れるため、中華料理店のようにホールを作り、立式食卓で配膳するところも多かった。部屋（靴を脱いで上がる席）をもつクッパブ店でも、客を多く入れるため、部屋には交子床を置いた。こういった飲食店では、だれでも気の向くまま席をとって座った³⁰。1920年代になると、長い食卓に長椅子を置いた「木壚酒店」も登場した。植民地期のソウルで成功した雅紋園・悅賓楼・泰和館のような清料理店つまり中華料理店では、設立当初から立席の食卓を使用した。出版記念会のような大きな行事が開かれる際には、4人用の立席食卓をいくつかつなげ、宴会場を設営した。それでも中華料理店には交子床を置いた座式の部屋もあった。朝鮮人の客のほとんどが、あぐらをかいて食事するのを楽に感じるためであった。

交子床での〈共通型〉の食事は、生活改善運動の次元においても強調された。1939年に出版された『今日の朝鮮問題講座³¹』という本で、当時京城公立女子高等普通学校の教師であった孫貞圭（1896～？）は次のように述べている。「食事形式が一番難しいものです。朝鮮では家族と一緒に食卓に座って楽しく食事をするがありません。古い家、すなわち格式を重んじる家では特にそうです³²」。1930年代になっても依然格式を重んじる家では、家長が1人で7品や12品のおかずを1人用の食卓に並べて食べていたということである。

孫貞圭と同じ座談会に出席していた津田節子は、次のような言葉で改善の方向を提示してい

る。日本でも昔は男性と女性が分かれて食事をしていたが、世の中が進歩して人々に自覚が生まれ、今は「食事の団欒」という観念ができ、家族が1つのテーブルに座って食べるようになったという³³。この「団欒の食卓」こそ、今日の韓国料理店や家庭で容易に見られる〈共通型＋空間展開型〉の配膳である。

5. 結び

大韓民国政府樹立の翌年である1949年8月、文教部³⁴では「国民衣食生活改善」のための実践要綱を数項目にわたって発表した。その中には「家族が各床で食事する弊習をなくし、共同食卓を使うこと³⁵」という内容も含まれている。ここでいう「各床」は1人用の小盤であり、こういった実践要綱が政府によって提示されたことは、当時どれほど多くの家庭で依然として1人用の食卓を使っていたかを示している。さらには、1960年代になっても、一部の家庭では変わらず小盤で、一人で食事することを最大の美德とみなしていた³⁶。このような状況にあっても、交子床は盛んに流通していた。

1970年代になると、都市に登場したアパートやコンクリート造りの住宅には、部屋・台所・リビングの空間とともに、食堂(ダイニング)が別途に組み込まれた³⁷。こういった住宅には、固定された西洋式テーブルが配置された。それでも、客が多い場合は、リビングに交子床を置くほかなかった。そんな状況のなか、1971年にある家具工場から、テーブルの脚を折り畳むことのできる交子床が商品として売り出された³⁸。4人用から6人用、さらには8人用までそのサイズもさまざま、消費者の欲求を満たすに十分であった。しかも、アルミニウム製の折り畳み式の脚を備えた丸い交子床も市場に出回った。木製のトゥレバンに比べて非常に軽く、大きな人気を博した。

文化人類学者のパク・プジンは、一部のインタビュー資料と自身の経験をもとに、「四角形の交子床や、脚を使うときだけ出して使う折り畳み式交子床は多くの家庭に広がり、1970年代



写真7 1970年代に登場した、アルミニウム製の折り畳み式円盤食卓
(濟州島にて筆者撮影)

以降は都市住居環境がアパートや洋式住宅に変化したことで、食卓で椅子に座って食べるかたちが一般化した³⁹⁾と、その変化を説明している。しかし、1970年代にアパートやコンクリート住宅に住んだ人々も、いつも立式のテーブルで食事をするという家庭が多いわけではなかった。依然として、交子床は重要な食卓であったのである。

アパートの室内構造と家具の均質化は、家に立式食卓を置くという状況をもたらしたが、かといってすぐに交子床が捨てられたわけではない。むしろ、1980年代に新婚生活を送った夫婦にとっても、交子床を2つほど新婚家庭に備えることは当然のことと考えられた。まず、引越祝い(집들이)等で多くの客を迎える場合、4人用の立式テーブルでは間に合わなかった。リビングに交子床を2つ広げなければ、10人以上の客が座ることができない。さらには、2つの交子床は、アパートで茶礼や忌祭祀⁴⁰⁾を行う際、祭壇(제사상)に適していた。そのため、立式テーブルを備える空間のあるアパートへと韓国人が続々と移住した1980年代中盤、むしろ「交子床全盛時代」が始まったのである。

アメリカの文化人類学者、メアリー・ダグラス(Mary Douglas, 1913~1996)は、愛し合う人々は1つのりんごを分けあって食べ、主婦は家族が残した料理を捨てずに食べるということを発見した⁴¹⁾。つまり、愛する者同士や主婦は、互いの唾を共有しながら食べても「汚染(pollution)」されたととは考えず、反対にそのような関係にない人たちが唾を共有することは「汚染の危険(danger)」にさらされうると考えるということである。しかし、韓国人の大多数は、家族同士の唾の共有は当たり前であり、同僚のあいだでもしばしば〈共通型+空間展開型〉の配膳を通して唾を共有する。

そのため、韓国系アメリカ人のキース・キム(Keith Kim)は、彼のアメリカ人の友人たちに対し、もし韓国に行って韓国料理店で何人か一緒に食事をするときは、何よりも「自分の食べ物を共有しろ(Share Your Food)」と勧める⁴²⁾。キムが共有せよという「自分の食べ物」とは、ごはんやスープではなく、一皿にまとめて出てくるおかずや、1つだけ出てくるチゲや鍋物のことである。向かい側に座っている友人が何度か口をつけたスプーンで食べたキムチチゲを、自分も自分のさじで食べなければならないのだが、これを受けいれよとキムは言う。キムはこれこそが韓国文化であると断言する。韓国人は何かを人といっしょに分け合うことを好み、食卓でもそうするというのである。まさに、韓国人が自ら韓国文化のシンボルと考える「情」である。キース・キムは、「驚かないで、ごく普通のことだよ」と、彼のアメリカの友人たちを説得している。

韓国では、過去の100余年の近代化、植民地経験、そして国家主導の急速な経済開発過程において、〈共通型+空間展開型〉の食事マナーが定着していった。最近、〈共通型+空間展開型〉の配膳について、韓国社会内部で論争が起きている。衛生上の問題を挙げ、「ロシア式」の配膳方式を取り入れるべきだと主張する医者も多い。ところが、外国人の中には、韓国のスタイルである〈共通型+空間展開型〉の配膳方式を、韓国的な情の象徴として受け入れ、好む人も

いる。おそらく、「ロシア式」の配膳方式の「近代性」に対する、一種の反作用であると言える。今後、韓国人の食事マナーはどのように変化していくであろうか。

註

- 1 石毛直道「食事作法と食事様式」、『食事作法の思想』、ドメス出版、1990、186頁。
- 2 石毛直道 前掲書、187頁。
- 3 李奎泰、「韓国人の原点10：衣食住の生活周辺に求めるルーツ」、『朝鮮日報』1979年11月17日付。「床（상）」とは「膳」または「テーブル」にあたる韓国語。「各床」は、1人用の膳。
- 4 石毛直道『食卓文明論——チェブ台はどこに消えた』、中公叢書、2005、98頁。
- 5 南直人『ヨーロッパの舌はどう変わったか：19世紀食卓革命』、講談社選書メチエ、1998、178頁。
- 6 両班(양반)。高麗・李朝時代の官僚機構を担った支配階級の身分。
- 7 金尚寶『朝鮮時代の飲食文化』、カラム企画、2006。
- 8 金尚寶『韓国の飲食生活文化史』、光文閣、1997、312頁。
- 9 『國朝續五禮儀』卷二「進宴儀」；金尚寶 前掲書、310～312頁。
- 10 イ・ Chol「朝鮮の進宴儀礼研究：主権の再現を中心に」、慶熙大学校大学院博士学位請求論文、2013。
- 11 周永河『食卓の上の韓国史：メニューでみる20世紀韓国飲食文化』、ヒューマニスト、2013、60～62頁。
- 12 道袍(도포)はソンビ(脚注19)が通常時に着用した上着。周衣(투르마기)は、李朝末期の服制改革後に一般で着用されるようになった上着。
- 13 周永河 前掲書、66頁。
- 14 シン・ハヨン「『是議全書』と『パンチャンドゥンソク』の国語学的研究」、『語文学』第117集、2012、105頁。
- 15 海州・羅州・統營の各地で作られる小盤の名称。
- 16 趙克善『忍齋日録』、1620（光海君12）年十二月十三日、韓國學中央研究院藏書閣、2012：與朴郎對食。
- 17 李德懋『青莊館全書』「士小節」一：與人共食一卓，若肉若餅已欲食者，雖左毋援置于前。
- 18 李德懋 前掲書：衆人共食一卓，勿蹲而攫焉。
- 19 선비。学識と人品を備えた人に対する呼称で、特に儒学の理念を具現する人格および身分階層をさす韓国語。
- 20 李德懋 前掲書：與衆人共食一卓，勿蹲而攫焉，雖礙毋免筯，人或爭取四邊，我只徐取當前而已。
- 21 李德懋 前掲書：各對一案，我食既訖毋加食人之所食。

- 22 1894（高宗31）年7月から1896年2月にかけて推進された、近代化を志向する一連の改革運動。
- 23 趙慈鎬著，チョン・ヤンワン訳『朝鮮料理法：75年前に書かれた韓国伝統飲食文化の精髓』，冊未来，2014，378頁。
- 24 趙克善 前掲書：與朴郎對食。
- 25 李德懋 前掲書：各對一案；與人共食一卓；與衆人共食一卓。
- 26 金尚寶「20世紀朝鮮王朝の宮中宴享飲食文化」『朝鮮後期の宮中宴享文化 卷3』，民俗苑，2005，433頁。『朝鮮王朝実録』には「交床」という言葉もみられる。この交床は興を意味する単語である。
- 27 周永河 前掲書，169～173頁。
- 28 原田信男，『江戸の料理と食生活』，小学館，2004，152～153頁。
- 29 『東亜日報』1935年1月18日付。
- 30 周永河 前掲書，71頁。
- 31 この書籍が出版された背景として，次のようなことが挙げられる。1930年代半ば以降、軍国主義政策を推し進めた帝国日本と朝鮮総督府は，朝鮮での「内鮮一体」を日常生活でも実現させることに力を注いだ。この政策を学者達は「生活改善運動」と呼ぶ。
- 32 緑旗聯盟編，『今日の朝鮮問題講座第五冊』，緑旗聯盟，1939，22頁。
- 33 緑旗聯盟編 前掲書，23頁。
- 34 日本の文部省にあたる韓国（当時）の官庁。現・教育部。
- 35 『東亜日報』1949年8月27日付。
- 36 1960年代にも「田舎の伝統ある班家（両班階層の家）では，部屋で友人と2人きりであっても，小盤に各床を準備する家も」あったという証言がある（チョン・イニョン『食伝』，プリワイパリ，2010，298頁）。
- 37 チョン・ボンヒ，クォン・ヨンチャン『韓屋と韓国住宅の歴史』，トンニョク，2012，186頁。
- 38 『毎日経済』1971年6月10日付。
- 39 バク・ブジン「居住空間の利用慣行と家族関係」『性，家族，そして文化：人類学的アプローチ』，集文堂，1997，153頁。
- 40 茶礼（チャレ차례）・忌祭祀（キジエサ기제사）はともに祖先に対する祭祀儀礼。茶礼は節日に，忌祭祀は個人の忌日に行なわれる。
- 41 Douglass, Mary, *Purity and Danger; an Analysis of Concepts of Pollution and Taboo*, New York: Frederick A. Praeger, 1966.
- 42 キース・キムは，ソウルに住んでいた30代前半の韓国系アメリカ人ブロガー。ニューヨークで育った彼が運営する「SEOULISTIC (<http://seoulistic.com>)」というブログには，アメリカ人が韓国に住む際に知っておくべきことについて，非常に興味深く書かれている。詳細は次のウェブサイトを参照 (<http://iamkoreanamerican.com/2013/02/27/keith-kim>，2016年7月19日)

検索).

参考文献

- (朝鮮) 『國朝續五禮儀』
- (朝鮮) 李德懋 『靑莊館全書』
- (朝鮮) 趙克善, 『忍齋日録』, 韓國学中央研究院 藏書閣, 2012.
- (朝鮮) 『高宗實録』
- 『東亞日報』 1949年 8月27日付
- 『東亞日報』 1935年 1月18日付
- 『毎日経済』 1971年 6月10日付
- 金尚寶 「20世紀朝鮮王朝の宮中宴享飲食文化」 『朝鮮後期の宮中宴享文化 卷3』 (『20세기 조선왕조 궁중연향 음식문화』, 『조선후기 궁중연향문화 권3』), 民俗苑, 2005
- 金尚寶 『韓國の飲食生活文化史』 (『韓國의 음식생활문화사』), 光文閣, 1997
- 金尚寶 『朝鮮時代の飲食文化』 (『조선시대의 음식문화』), カラム企画, 2006
- 李奎泰 「韓國人の原点10:衣食住の生活周辺に求めるルート」 (『韓國인의 원점10: 의식주의 생활주변에서 찾는 뿌리』), 『朝鮮日報』 1979年11月17日付.
- パク・プジン 「居住空間の利用慣行と家族関係」 『性, 家族, そして文化: 人類学的アプローチ』 (박부진 「거주 공간의 이용 관행과 가족관계」, 『성, 가족, 그리고 문화: 인류학적 접근』, 集文堂, 1997)
- シン・ハヨン 「『是議全書』と『パンチャンドウンソク』の国語学的研究」 (신하영 「『시의전서』와 『반찬등속』의 국어학적 연구」), 『語文學』 第117集, 2012
- イ・チョル 「朝鮮の進宴儀礼研究: 主権の再現を中心に」 (이철, 「조선 進宴 의례 연구: 주권의 재현을 중심으로」, 慶熙大学校大学院博士学位請求論文, 2013
- チョン・イニョン 『食伝』 (장인용, 『식전』), 프리와이파리, 2010
- チョン・ボンヒ・クォン・ヨンチャン 『韓屋と韓国住宅の歴史』 (전봉희·권용찬 『한옥과 한국 주택의 역사』), 톤니옉, 2012
- 趙慈鎬著, チョン・ヤンワン訳 『朝鮮料理法: 75年前に書かれた韓国伝統飲食文化の精髓』 (조자호 지음, 정양완 풀이음 『조선 요리법: 75년 전에 쓰인 한국 전통음식문화의 정수』), 冊未來, 2014
- 周永河 『食卓上の韓国史: メニューでみる20世紀韓国飲食文化』 (주영하, 『식탁 위의 한국사: 메뉴로 본 20세기 한국 음식문화사』), ヒューマニスト, 2013
- 石毛直道 「食事作法と食事様式」 『食事作法の思想』, ドメス出版, 1990.
- 石毛直道 『食卓文明論 - チャブ台はどこに消えた』, 中公叢書, 2005.
- 南直人 『ヨーロッパの舌はどう変わったか: 19世紀食卓革命』, 講談社選書メチエ, 1998.
- 原田信男 『江戸の料理と食生活』, 小学館, 2004.

緑旗聯盟編 『今日の朝鮮問題講座第五冊』, 緑旗聯盟, 1939.

Douglass, Mary., *Purity and Danger; an Analysis of Concepts of Pollution and Taboo*, Frederick A. Praeger, 1966.

Fischler, Claude., "Commensality, Society, and Culture", *Social Science Information* 50(3-4), 2011.

Korean Table Manners: A Historical Anthropological Perspective

Youngha, JOO*

Abstract

This study is to research Korean's table manners based on historical anthropological standpoint. Particularly the main research interests are two different styles of setting the table so as serving the food. Nowadays, the majority of Koreans take <communal dishes and setting all food on the same table, namely current Korean style of setting the table> for granted either they eat in restaurants or at their home, when they are eating together, sharing same banchan(side dishes) with others. However, this style of setting the table had not been favored by Yangban (nobleman) at least before 19th century. Yangban in late Joseon Dynasty period preferred <eating at an individual small portable dining table and setting all food on the same table, namely Yangban style setting the table> if possible. In early 20th century, activists of the movement for improvement of living considered <Yangban style of setting the table> as a barrier of having a sweet home's dinner and a effectiveness of household economy. Furthermore, <current Korean style of setting the table> of the food service industry introduced from Japan and China, was started to be practiced, not to mention in restaurants and at home as well.

Keywords

Korean Table Manners, Table Setting, Chinese Style Table, The Movement for the Improvement of Life, Urbanization, Human Nature

* Correspondence to: JOO, Young Ha
Professor, The Graduate School of Korean Studies, The Academy of Korean Studies
Munhyeong-Gwan 421, The Academy of Korean Studies, Haogaero 323, Bundang-gu, Seongnam-si,
Gyeonggi-do, 13455, KOREA.
E-Mail: duruju@aks.ac.kr