

- 1 7/11 中国人は何を食べてきたか 米食民族との違い
- 2 7/25 日本の和服と中国の漢服 「多民族国家」の闇
- 3 8/8 中国軍は強いのか 孫子の兵法からアヘン戦争まで
- 4 8/22 お金の歴史 共産主義と金もうけの両立の由来
- 5 9/12 纏足(てんそく) 残酷な奇習の隠れた合理性

「王者以民為天、而民以食為天」(『漢書』「酈食其(れきいき)伝」)

王者は民をもって天となし、しかして民は食をもって天となす。

○『論語』顔淵：子貢問政。子曰、「足食、足兵、民信之矣。」子貢曰、「必不得已而去、於斯三者何先。」曰、「去兵。」子貢曰、「必不得已而去、於斯二者何先。」曰、「去食。自古皆有死。民無信不立。」

子貢政を問ふ。子曰はく「食を足し、兵を足し、民之を信にす。」と。子貢曰く「必ず已むを得ずして去らば、斯の三者に於て何をか先にせん」と。曰く「兵を去らん」と。子貢曰く「必ず已むを得ずして去らば、斯の二者に於て何をか先にせん。」と。曰く「食を去らん。古(いにしへ)自(よ)り皆死有り。民信無くんば立たず」と。

→参考『人禍 1958~1962 一餓死者 2000 万人の狂気』(学陽書房、1991)

○エネルギー源としての食

人力と畜力 産業革命以前の文明社会のエネルギー源は、ヒトと家畜の「食」だった。
アジアでは20世紀半ばまで、そうだった。

こんぴらさん(金比羅山)とうどん

宮沢賢治「一日ニ玄米四合ト味噌ト少シノ野菜ヲタベ」云々

クリスティアー(著)、矢内原 忠雄(翻訳)『奉天三十年』上下、岩波新書によると、満州(中国東北部)を支えたのは大豆。

○唐の時代の韓愈の漢詩

「馬厭穀兮、士不厭糠粃。土被文繡兮、士無短褐。……」

一部のウマが濃厚飼料である穀物をたっぷり与えられ、大事にされているのに対して、知識人がヌカやカスを食べ、貧しい生活をしていることを風刺。

○食のありかた

米を主食としてきた日本、主食の有無も含めて時代や地域によって違った中国

○世界三大穀物

21世紀現在、世界では米・トウモロコシ・小麦が世界人口の3分の2に当たる40億人

の主食。

伝統的な中国では、北は小麦粉を中心とする麵食、南は米食。

中国は、清朝のとき人口が一億人から四億人まで急増したが、その一因はトウモロコシなど外来の作物の普及による。

○中国史と穀物。「五穀」

中国では、南部では約1万年前から(?)米を、北部では約7千年前から大麦を栽培。

小麦は約4千年前に西から渡来。北は小麦、南は米、という基本形ができた。

「江浙熟すれば天下足る」「蘇湖熟すれば天下足る」

宋の中期の時代に、占城稻がベトナムから伝わり、長江下流域で稲作が発展。

「湖広熟すれば天下足る」

明清時代、湖北省と湖南省の稲作が発展。長江下流域の江浙地域では綿花や桑の栽培が発展。

○中華料理の歴史

古代中国の料理は、日本の料理と似ていた。

「羹に懲りて膾を吹く」「人口に膾炙(かいしゃ)する」→肉や魚の刺身も食べていた。

唐の白楽天も抹茶を飲んでいて。

宋代 石炭による火力

元代 蒸留技術による白酒

明 トウガラシやトウモロコシなどが新大陸から伝播

清 「中華料理」の黄金時代。満漢全席、『随園食单』、……

○地域による違い

中国の「八大菜系」(「菜」は中国語で料理の意)

山東料理 江蘇料理 浙江料理 安徽料理 福建料理 広東料理 湖南料理 四川料理

「南淡・北鹹・東酸・西辣」「東酸、西辣、南甜、北鹹」

北京料理はしょっぱい。山東料理は酸っぱい。四川料理は辛い。広東料理は甘口。

○ラーメンから見る日本と中国

映画『ラーメンガール』The Ramen Girl (2009年)

中国の「日式拉面」

江戸時代の水戸黄門が「ラーメン」の元祖という説。

「ラーメン元年」説。1910年、浅草で日本人が中国人料理人12名を雇って「来々軒」を開店。南京そば、支那そば。

以上