

# 日欧食文化の比較研究

山内 昶

いささか大袈裟なタイトルをつけたが、内容はごくささやかなものである。これまであちこちで話をして割合好評だった講演を活字にしておきたいだけなのだから。今回は、食具を中心とした食作法テーブル・マナーを通して、日欧食文化の背後に潜むコスモロジーの差異を浮き彫りにしておくに留めよう。なお、拙著『食』の歴史人類学（人文書院、一九九四年）と重複する箇所があることを、あらかじめお断りしておく。

## I テーブル・マナーの日欧文化比較

日欧の最初の邂逅は、いうまでもなく天文一二（一五四三）年、種子島に一隻の中国のジャンクが漂着したときに始まる。アントニオ・ガルヴァンの『諸国新旧発見記』によると、その船には三人のポルトガル人が乗っていた。後に薩摩の禅僧、南浦文之が慶長一一（一六〇六）年に表わした有名な『鉄炮記』には、日本の軍事技術を一変させた鉄砲伝来の話だけではなく、食文化についても重要な事実が記載されていた。西南蛮の賈胡ここは「その飲むや杯はい飲して杯せず、その食するや手食して箸せず」と誌されていたからである。一五七七年に来日したロドリゲスの浩瀚な『日本教会史』によると、すでにこの頃酒席でも三つ星や五つ星といった細かく厳しい盃の配置についての礼儀作法が確立していたから、盃を用いず直接杯飲はいしたり、手でむしゃむしゃ食べたりする西洋人をみて種子島の人々はびっくりし、カルチャー・ショックをうけたにちがいない。

当時、西洋では手食が一般的だったことは、別の資料でも明白である。ルイス・フロイスといえは三四年間滞日し、日本文化に精通し、多くの著作を書いて日本文化の紹介に大きな功績のあった神父だが、その著のなかに『日欧文化比較』（一五八五年）という草稿があった。日欧文化の対極性を六一一項目にわたって書き誌したもので、おそらく世界で最初の日欧比較文化論といってもよい。「日本人の食事と飲酒の仕方について」と題された第VI章では、「われらはすべてのものを手で食べる。日本人は男女とも、幼児のときから一本の棒で食べる」と、明記されていた。日欧食文化の差異は、まず箸食／手食の対立から始まったわけである。そこで、食べ方の文化意味論について考えてみるでしょう。

## 一 日本の食具

現在の世界人口は約六〇億、一万年前の人口約五〇〇〇万人と比べると異様な増加だが、そのうち手で食べている手食民族は大体四〇%、手ではなく何か食具を使って食べている非手食民族は大体六〇%に分れる。さらに非手食民族のうち箸を使う人々とナイフ・フォーク・スプーンの三点セットを使う人々はおよそ半々で、大体三〇%ずつに分れているらしい。前者はむろんアジアを、後者はヨーロッパを分布地域の中心としている。

いうまでもなくしかし、もともと人類はサルと同じように手で食べていた。日本でも古墳時代まで手食だったことは、中国の文献で明白である。『魏志倭人伝』（二三八年）では「飲食には高杯たかづきをもちい、手で食べる」とあり、『隋書倭国伝』（六〇〇年）には「櫛かじの葉をしき、手づかみで食べる」と記されていたのだから。膳夫かしわでや内膳うちのかしわでのつかま司つかさどという名称——この《で》は《人手》の《手》と同意——がここからきたことは周知のところだろう。

その日本に箸が入ってきたのは推古五（六〇七）年、第一回の遣隋史として中国にわたった小野妹子が、他の文物とともに持ち帰った、という伝承がある。ただし、これは現在の二本箸で、それ以前には竹を折り曲げたピンセット状の箸があったらしい。今でも大嘗祭や伊勢神宮の神饌にはこちらのほうが添えられている。もっとも大嘗会の始まりは天武の踐祚の時（六七四年）からだから、時代的には後になる。

が、『古事記』の有名な八岐大蛇伝説では、出雲の鳥髪で川に箸が流れてきたので、スサノオが上流に人が住んでいるにちがいないと思つた。そして遡って行ってクシナダヒメに会つた、という周知の話がある。この箸の形態はよく判らないけれども、多分折り箸ではなかつたらうか、という一色八郎説がある。二本箸だとたんなる木切れか木の枝と判別がつかなかつたはずだからである。

そこで中国にちよつと目を転じよう。殷の紂王が象牙の箸を使つていた話は有名だが、これは大体前一〇〇〇年頃。だからその頃から両方の形の箸がすでにあつたようだが、しかし同じ殷時代の青銅器に、食器に盛つた飯をはさんで二人が手づかみで食べる図の刻まれたものがある——これが《饗》という字の原形とされる——から、一般にはまだ普及していなかつたのだろう。周以後に編纂された『礼記』に、「黍を飯するに箸を以てするなかれ」とあり、主食は手食、副食は箸食が礼儀とされていたらしい。この使い分けを経て、箸食が下々にまで普及したのは前漢（前二〇二年）以降のこととされる。もつとも中国ではスプーンも併用されていて、この習慣はコリア半島を含めて現在までも続いている。日本でも小野妹子が箸をもち帰つたとき、この風習も伝来したようだが、なぜかいつからか食膳からスプーンは姿を消してしまつた。

## 二 西洋の食具

一六世紀中葉、日本人は箸を使って清潔に食べていたのに、西洋人は手づかみで食らう南方の野蛮人、つまり南蛮人だつた。とすれば、西洋人が三点セットの食具をいだしたのは、いつ頃からだろうか。

まずスプーンから始めよう。フランス語でスプーンは *cullier* だが、これは語源的にラテン語の *cochlea* (カタツムリ)、ギリシア語の *kox-los* (巻貝) にまで遡る。ギリシア語で二枚貝は *kogxē* だから、この語系の人々は巻貝を最初はスプーンの代りに用いていたらしい。日本語の匙も元は《かひ》と読み、貝の殻を用いたところからきているから、発想は同じである。いや、貝殻をスプーンとして用いることは、古来から人類共通の応用法だといつてよい。

一方、英語の *spoon* はギリシア語の *sphen* (楔) を通つて、印欧基語の *sphē-* (長く平たい木片) まで遡る。これも日本の柄杓や杓文字や

木匙のほか世界各地にみられるから、人類共通の道具だといってよい。スプーンにはもう一つ、植物の硬い実の殻を使用する系統——日本の柄杓もひさご、つまりひょうたんからきている——があるが、これは語源的にみて西洋にはなかったらしい。このようにスプーンは何を用いるにせよ、太古から人類に普遍的な道具だったから、西洋の三点セットのなかでもとりたてて論じるほどの特徴はない。ただ、日本では杓子のようにもっぱら料理用具として使われていた。これに対し西洋では玉杓子レインドルが小型化して食卓にも進出してきた。その理由は、箸の総合的万能性と西洋食具の個別的単能性にあると思われるが、この問題については後でのべよう。もう一つ、貝殻にせよ凹んだ木片にせよ、これは暗に女性を象徴していることを指摘しておこう。昔、主婦連がお杓文字をもってデモ行進していたのは、この伝統の流れを——恐らくそれと知らずに——汲んでいたのである。

したがって西洋独特の食具といえ、ナイフとフォークになるので、まず前者からみてゆこう。ナイフの由来ははっきりしている。狩の獲物を解体する短剣で、ラテン語の *cutler* (刀) からきたフランス語の *coureau* は、テーブル・ナイフから料理用の包丁までを含んでいるのだから。古代ローマからルネッサンス頃まで、西洋の食卓にはナイフだけがおかれ、大皿に盛った料理を皆で我勝ちに切りとって食べた。だからしばしばテーブルの上でナイフ戦争が発生し、鎖帷子かんびらの手袋をはめないで大皿に手を入れるのは危険だといわれたほどである。時に喧嘩からナイフによる殺人事件が起ったし、宴会が暗殺の修羅場になることもあった。

余りにも危険だったので、鋭く尖ったナイフの製造を禁止し、現在のように先を丸くさせたのは、ルイ一四世の宰相リシュリユーだった(一六六九年)、といわれている。それでも一七二九年になっても、攻撃の意図がないことを示すために「ナイフは棒をもつときのように握ってはならず、つねに指の間に挟んでもたねばならない」と、フランソワ・ド・ラ・サールは『キリスト教徒礼儀作法集』で書いているから、いぜんとして攻撃性が残っていたわけだろう。早くから食卓でのナイフの使用を止めた中国人が、「ヨーロッパ人は野蛮人である。彼らは剣を使って食事をする」と酷評したのも宜よなるかなといわねばならない。

さいごにフォークだが、これも元々は食具ではなかった。鍋のなかの肉の塊を刺きさして引きあげたり、燃えさかる薪に遠くから丸太を追加したり、丸焼きの鳥獣を突き刺すのに用いた、肉刺し、またぐわ、大熊手、あるいは現在も農業や畜産で使われている大型のフォークのような料理用具で、『旧約・サムエル記』やペトロニウスの『サチュリコン』にもその用法がのっている。

この槍状もしくは二又状の大型の器具が小型化して食卓に上るようになったのは、ビザンチン帝国末期のことだったらしい。一一世紀にビザンチンのさる王女が後のヴェネチア総督と結婚するとき、持ってきたというのが一番古い記録である。その祝宴の折、王女は宦官に小さく切らせた肉片を気むずかしげに金の二又の小さな熊手で一口ずつ食べていた。これはひどく上品ぶった態度だとして当時のヴェネチア人の悪評をかい、後に彼女が病気になる、「上品さを法外にまねて体が完全に腐ってしまったヴェネチア総督の妻について」という恐ろしいパンフレットを、ある枢機卿が書いたほどだった。

したがってフォークはなかなかアルプス山脈を越えられなかった。フランスに入ってきたのは一五三三年、カテリーナ・ド・メデイチがアンリ二世と結婚するとき、婚礼の荷物のなかに入れてきた、とされている。イギリスへは何と一七世紀の初め、旅行家のコリエートがこの最新流行のファッションをもち帰って見せびらかしたが、友人からは《熊手男》と嘲笑されたという。侵入はしてきたものの、フォークが全ヨーロッパの食卓を占領するには長くかかった。ブルゴーニュ公がルイ一四世に夕食に招待された節、習いたてのフォークを持って意気揚々と参内し、伊達男ぶりを示そうと使用したところ、国王は怒ってこれを禁止した、というエピソードがある。だから、ヴェルサイユ宮殿の華麗な晩餐会では、母后アンヌ・ドートリツシュ、王妃マリア・テレサを始め、集う貴顕美女たちはすべて手づかみで食べていた。せっかちだったナポレオン・ボナパルトも、人工の食具より五本指の自然の食具を好んで用いたといわれるから、フランスでフォークが普及したのは大革命以後、つまり市民階級社会が成立してからのことにすぎない。一九世紀中葉になって、やっと手食するのは野蛮人だ、という意識が形成されてきたのである。なお、スプーンが女性の象徴だったのに対し、ナイフとフォークが攻撃的な男性のシンボルだったことはいままでもない。

### 三 食具の文化象徴論

では、手食する人＝野蛮人、食具を使う人＝文明人という意識がなぜでてきたのだろうか。

ルネッサンス期の西洋では、非常に多くの礼儀作法書が出版された。その中に「アザラシのように鼻息を荒らく吐いて食べるな」とか、

「ブタのようにスープの音をたてて飲むな」とか、「アナグマのように鼻を鳴らして食いつくな」といった、じつに面白いテーブル・マナーについての注意が載っている。

このことは逆に裏読みすると、西洋中世の食事風景は動物そのまま、じつに不潔で粗野で下品だったことを物語っている。じじつ、手食していたのにナプキンがなかったので、脂でべつとりの手や口をテーブルクロスや袖口で拭いていた。回ってくるスープの大皿に直接口をつけて飲み、中には半分戻す人もあったし、骨や皮は唾とともにみな床に吐きすてた。時には向いの席から手渡がとんでくることがあったし、貴婦人も平気で放屁し、テーブルの上に酔っぱらって寝る豪傑までいた。ナイフで歯をせせったり、鼻糞をほじくった手で一番良いものを捜そうと鉢の中をかきまわす者もあった。第一、宮廷でもトイレが完備していなかったもので、食事中でも踊り場、階段、廊下などで用便して、そのまま戻ってきて平気で手で食べていたのである。書いているこちらまで気分が悪くなるからこれで止めるが、来日した宣教師たちが日本の清潔な食事風景に驚嘆したのも無理はない。

一三世紀のタンホイザーの『宮廷礼式』から一六世紀のエラスムスの『少年礼儀作法論』にいたるまでの、こうした多数のマナー書は、この頃しだいに動物のように食べるのは下品である。上品な人間は非動物的に、つまり人間的に食べねばならない、という考え方が形成されてきたことを物語っている。食べるという自然的、動物的な行為を食べ方によって人間化し、文明化しようとしたわけである。テーブル・マナーが動物と人間、自然と文化を区別する識別操作子になってきたことを示している。その根底には、人間性は動物性に反比例し、文化の程度は自然からの距離に正比例するという、デュアリズムないしビナリズムが確立されつつあったことを示唆している。この考え方は、キース・トマスがその『人間と自然界』で詳しく分析したように、『聖書』に神学的根拠をもち、スコラ哲学によって精密化されたが、やはりその完成は、人間をコギタンスとし、人間以外の物をエクステンチアとして峻別するデカルト哲学まで待たねばならなかった。この時、共同体から析出された個人は、同時に主体として物||客体に対立し、人間による自然の征服に人間性の勝利の刻印をみるようになったのである。

この点では、一六世紀の日本人もさして変らない。手でむしゃむしゃ食べるポルトガル人を野蛮人だと種子島人が軽蔑したのは、自然である食物と人間の口との間に何か媒介物、つまり食具が介在するほうが、文化的に高尚だと考えていたわけだから。日本語の箸の語源は、

端、階、梯、橋、嘴などと関連性があるといわれるが、いずれも二つの間をつなぐもの、あるいはつながれた両端を指している。食物と口との狭間（物と物との中間）をつなぐ文化的なブリッジを意味していた。鳥の嘴のばあいは、ひよっとするとピンセット状の折り箸と関係があるのかも知れない。いずれにしてもその限りでは、食具は日欧文化共通の意味を担っていたことになるだろう。

## 1 箸の文化意味論

ところが、箸と三点セットとは、また文化的に非常に違った意味を帯びている。

箸の特徴は、まず何といっても手軽に作れることだろう。子供の頃、遠足にいつて、お母さんが弁当にお箸を入れ忘れたので、その辺の木の枝を折って代用にした経験は誰にでもあるだろう。平安朝末期の『今昔物語』にも旅にでた家族が箸を忘れたので、「木の枝を折って箸とし、我も食い傍の夫共にも食わす」という故事があるから、この流儀は今も昔も変わらない。しかも、食べ終わったら、使った箸をその辺に捨てればよい。弘法大師が使った箸を挿しておいたら芽がでてきたという箸杉伝説もあちこちにある。つまり、箸はすぐさま文化となる自然であり、しかもそのまま自然に帰すことのできる文化にはかならなかったのである。

箸のもう一つの特徴は、その万能性にあるだろう。たった二本の棒で、つまむ、はさむ、運ぶ、むしろ、ほぐす、はがす、切る、押える等々、日本人は器用に何でもこなしてしまう。汁物のばあいでも、普通は直接椀や井に口をつけて吸うが、その時にも箸を使って中の具が口に入らないようにしたり、具と一緒に汁を飲んだり、スプーンの代用に使っている。刺し箸は嫌い箸として忌避されるが、しかしじつさいには煮え加減をみたり、塊根類をわざと突き刺して食べる習俗もあるから、フォークの代りにもなっているわけである。握り箸が同じく作法に反するとされるのは、ナイフやフォークのばあいと同じように攻撃性を表すからだろう。このように箸は多目的な総合性、万能性を特色とし、自然にも他人にも優しい食具だったのである。自然と文化との間の境界が曖昧で、その間にのり越えられない絶対的な断絶がなかったといつてよい。

## 2 三点セットの文化意味論

これに対し、西洋の食具の特徴は、まず金属を素材にしていることにある。ナイフ、フォーク、スプーンを製造するためには、鉱石の採掘、精錬などの鉱山・冶金工業、材料を成型、研磨、メッキする金属製造業の存在を前提にしなければならない。つまり自然を徹底的に変形、改変、加工して元の型をとどめないまでに自然から遠ざかった食具にほかならない。しかも、使い終ったら箸のようにその辺に捨てて、自然に帰すわけにはゆかない。ナイフやフォークは時に凶器に早変わりもするから、自然に対し残酷で、また他人に対しても冷酷な食具だったわけである。

三点セットのもう一つの特徴は、その単能性にあるだろう。正式のフランス料理のディナーでは、テーブルに着くと、皿の右側にオードブル用のナイフ、スープ用スプーン、魚用と肉用のナイフ、左側に前菜用のフォーク、魚用と肉用のフォーク、皿の向う側にバターナイフ、デザート用のフォークかスプーン、ティースプーンなど——むろん国や時代あるいは店によって様々だとしても——がずらりと勢揃いしている。まちがうとマナーを知らない田舎者だと笑われるので、昔の女子大では卒業が近くなると、わざわざホテルで講習会を開くことさえあった。つまり、西洋の食具は個々の目的別にきちんと細かく分かれ、他の目的への転用は作法違反として禁止されていたのである。

そしてじつは西洋の食文化の歴史は、個別的分割化の歴史だった。たとえば中世の宴会では客は皆長いベンチに坐っていた。それが次第に別々に切り離されて、個人用の椅子に変わってくる。食物も大皿に盛って運ばれ、それを皆でとって食べる空間的同時展開方式だったのが、一人前ずつ皿に盛られて次々にでくる時系列的連続方式に変化する。今日のフランス式サーヴィス法が始ったのは、じつはまだ新しく一八一〇年のことにすぎない。当時のロシアの駐仏大使アレクサンドル・クラッキンが伝来させたとされている。とり分け方式だと、われ勝ちに美味しい所をとろうとしてナイフ戦争がおこり、とりはぐれたり、不味い所しか食べられない人ができて欲求不満が高まった上に、テーブルの上に長くおいておくので冷めてしまう欠点があった。この欠陥を是正できたので、以後急速にこのロシア式サーヴィス法が普及したのである。



さらに、中世からルネッサンスにかけての西洋の宴会では、楽団、奇術師、道化などの余興が付き物だった。それが近代になると、音楽は別の時間かホールで、演芸は見世物小屋で、そして食事は食事だけという風に、しだいに分離、分割されてゆく。何もかも混然一体となっていた共同性が分解され、人と物の周囲にどんどん境界線が引かれ、この境界線を無意識にでも侵犯するとマナー違反とされるようになってきた。食具の種類がしだいに増えてきたのも、この個別化の風潮を具現していた。

これは西洋の近代科学が、自然の一切を単純な要素に分解、還元して、存在や現象を把握しようとする分析的理性を根幹としているのと同じ原理に基づいている。たとえば西洋医学は、ラ・メトリ以来、人体を種々の部品から構成された機械だと考え、病気はこの客体としての部品のどこかに故障がおこったからで、その部分だけを治療すればよく、治療できないばあいは切りとって別の部品に代えればよい、という外在的還元主義に基づいて発達してきた。東洋医学のように、人間を全体として内在的に気きの流れとして把握、しかもこの気き＝エネルギーを宇宙と関連づける総合的理性の立場をとってこなかったのである。

### 3 コスモロジーの差異

箸にみられる自然との密着性、曖昧でフアジーな万能性、総合性と、西洋の食具にみられる自然からの完全な分離性、個々別々の単能性と分析性という顕著な相違は、じつはその背後にある人間と自然との関係の在り方、つまりコスモロジーに基礎をもっている。

周知のように西洋のコスモロジーを作り出したのはユダヤ・キリスト教だった。絶対神ヤハウエはまず人間を創り、ついで「地のすべての獣、空のすべての鳥、地を這うすべてのもの、海のすべての魚」を、人間の食物として創造した。「創世記」にはさらに続けて、「地のおもてにある種をもつすべての草と種のある実を結ぶすべての木」とを人間の食物として創ったとあるから、神の似姿に造られた人間はすべての動植物を食対象とする上位の存在ということになるだろう。さらにこの考え方は、スコラ神学によって、神、人間、動物、植物、非生物という風に細かく分割されて、その間に絶対的にのり越えられない断絶、深淵があるというピラミッド型のコスモロジーが樹立される。そこから、自然はあくまでも客体であって、人間だけが主体であり、人間は自然をどのように取り扱ってもよいという、世界でも珍らしい

《人間中心主義》が出現することになる。

食文化もまた、このコスモロジーを反映している。中世の宴会のメイン・デッシュといえばシカやイノシシの丸焼きで、これが自然のままの姿でテーブルの真中にでんとおかれる。それが一番の御馳走とされたのも、狩の獲物は、自然に対する人間の勝利を表わしていたからにほかならない。そして、それを切り分けるのがホストの名誉ある義務とされていたが、これにはじつに細かなルールがあった。鳥獣の種類によって《切る<sup>カット</sup>》という言葉を使い分けねばならず、一五〇八年のウォードの『肉の切り分け方』によると、じつに英語では、三〇〜四〇種の違った表現があった。どこからどうやって、切るかにも細かい作法があつて、ローマ貴族の若者は模倣を使って習得するために、料理学校へゆかねばならなかつたほどである。ちよつとでも間違つたと礼儀違反として物笑いにされた。つまり西洋では、人間の勝利を意味する狩の獲物の丸焼き（自然）を、もう一度ゲストの目の前で細かいマナーに基づいて切断することで、人間と自然との断絶を明確化していた。ナイフはこのコスモロジーを象徴する道具だつたわけである。

ことは料理法でも同様だつた。ヘニッシュはその『中世の食生活』で、当時の料理人が自然をあくまで征服し、跡形もなく消しきつて、全く別の人工の食べ物を作ろうと狂気のようになつていたことは、中世の料理書をほんの数ページばらばらと繰つてみただけで判る、といつている。ルヴェルはこれを《破壊的料理》と呼んだ。一例として一四九七年のイチゴのレシピを紹介しておこう。赤ブドウ酒で洗つたイチゴを裏漉しにして、小麦粉でとろ味をつけたアーモンド乳液と共にとろ火で煮る。これに干ブドウ、サフラン、コショウ、砂糖、生姜、シナモン、バンウコンを加え、少量の油を入れてかきませ、酢で香りをひきたてる。このプディングをさらに食紅用のムラサキ科の植物アルカナナで着色し、ザクロの実で飾りつける。こうしてイチゴの跡形もなくなつたデザートが、やおら食卓に運ばれたのである。これでは何を食べているのか、客には判らなかつただろう。イチゴは水でさつと洗つて生まのまま食べるのが、一番美味しいはずなのに……。

これに対して日本ではどうだつただろうか。四条流のシヨウウ的な包丁式や、地方の神事にみられる儀式は別にして、ナイフ、つまり包丁は決して食膳にのぼらない。調理はすべて人目につかない裏方の台所で行われる。自然の切断による自然との切断という残酷なことは、目の前の食卓の上で行われないのが原則だつた。だから江戸時代、オランダ商館で仔ブタの丸焼きなどが出てくると、訪ねた日本人はたいがい辟易して食べなかつた、といわれている。もっとも海洋民族である日本人は魚の姿焼きをよく食べるが、しかしこれも西洋でのようにナ

イフで切り刻むのではなく、箸でむしって丁寧食べる。自然に即した食べ方だといっているだろう。

日欧の対照は、クッキングにもっとはつきり表われている。先にあげたフロイスは、「ヨーロッパではイノシシの肉を煮て食べる。日本人はそれを薄く切って生まで食べる」と、びっくりしていた。いうまでもなく日本料理の特色は、魚貝類をはじめ動物の肉が、サシミ、アライ、タタキ、ナマスなど自然のままの素材で食卓にでてくることだろう。人見必大がその『本朝食鑑』（一六九七年）で、「切り裂いたものをナマスといい、糸のように長く細く切ったものをサシミという」といつているから、昔はサシミとナマスは同じものだったらしい。というのも、サシミに醤油が使われるようになったのは室町時代以降、主に江戸時代になってからで、それまではシウガ、カラシ、タデなどを味噌や酢と混ぜたものを使っていたのだから。現在でもアユの塩焼に使うタデ酢はだから古形を伝えているわけである。なお、サシミという名前は魚の切身にそれと判るように背鰭を刺したことからきていること、またサシミやナマスは日本独特の料理ではなく、古代中国の料理法を集めた『齊民要術』（六世紀前半）にも載っていることを、蛇足ながらつけ加えておこう。

同様の事態は、動物性食物だけではなく植物性食物にもみられる。『魏志倭人伝』に、「冬も夏も生野菜をよく食べる」と誌されていたように、日本人は昔から自然のままの野菜をよく食べていたらしい。もっともその種類は少なく——今日食べている野菜の大部分は移入種である——山菜や野草が主だったようだが。

一方西洋ではキャベツを除いて生野菜はほとんど食べなかった。ぐちゃぐちゃに煮たり、炒めたり、裏漉しにかけて跡形もとどめないほど変形していたのである。今日でも肉料理のつけ合せに載ってくる野菜は徹底的に炒めあげ、煮こんで、気味悪いほど柔らかいし、ホーレン草やカボチャなどは裏漉しにしてスープやソースの色づけに使われているのは、この伝統のせいである。いわゆる塩ソルトをふった生野菜のサラダが出現するのは、大体一七世紀頃のことにはすぎない。日欧の野菜料理の対照は、茹でたジャガイモをとことん破壊し、調味料や香辛料をぶちこんでこねまわしたマッシュポテトと、小芋をそのまま茹でた衣被まぶかぎとに一番鮮明に現われているだろう。

要するに日本料理は、石毛直道の巧みな表現によると、「料理をしないことを料理の理想」としている。あるいは私流に言えば、「料理をしたとみせない料理を極意」としていたのである。自然を殺す『破壊的料理』ではなく、自然の風味や色合いを活かし、さらにそこに季節感や自然の恵みへの感謝を盛りこもうとする『共生的料理』こそ、和食の特色であることは、今さら言うまでもないだろう。しかしこのこ

とは、良い面ばかりではない。この母なる自然への甘えが、逆に日本を公害や環境破壊の先進国にしたのだから。

が、それはともかく、こうした和食文化の根底の一つには、仏教のいわゆる輪廻転生のコスモロジーがあった。森羅万象はそれぞれその色相において無限に異なるけれども、その理性りしやうにおいては一如実相であり、天地同根、万物一体にほかならない。人間も解脱りやくしないかぎり、三界六道の迷いの世界を生々流転してやむところがない。それゆえ動物もひよつとすると畜生道に墮ちた先祖の生まれ変わりかもしれないから、みだりに殺して食べてはならない、というあのイデオロギーがそれである。最初の仏教説話集『日本霊異記』（九世紀初め）にも、殺生悪の報いに地獄に墮ちた話が沢山のついていた。このことは、人間と自然との間に、西洋でのようにのり越え不可能な絶対的断絶がないことを意味する。いや、神と人間との間にさえ無限の深淵がなかった。菅原道真は天満天神となり、信長、秀吉、家康もみな神格化された。庶民でさえ戦死すれば靖国神社に祀られるのだから。キリスト教が勝利した中世以降の西洋ではどんな英雄、偉人でも神になることは絶対にありえない。西洋のイデオロギーは、世界を次々に分割、分断していつて神を頂点とする垂直型のヒエラルキーを創り出す個別的差異化の方向をとっていたとすれば、反対に日本のイデオロギーは、人間と自然との境界が曖昧であり、相互転換が可能な水平型の循環的な総合的同一化の方向をとっていたといえるだろう。そこからあの目的別に個別化された三点セットの単能性と融通無碍でフアジーで総合的な箸の万能性、自然を徹底的に攻撃、改変、征服しようとする破壊的料理とあくまでも自然素材をそのまま活かそうとする日本の共生料理との文化的差異がでてきたわけである。もつとも政治家や官僚の曖昧模糊とした国会答弁も、日本人が箸を使うせいだとはいいわれないが。と、こう書けば、直ちに反論する人があるかもしれない。西洋の宴会は近代になるまで、空間的同時展開方式、つまり大皿に盛った料理を皆でとって食べる共食が行われていた。ところが日本では、平安朝の大饗料理にせよ室町時代の大膳料理にしても、銘々膳、銘々皿で食べていた。膳分け、皿分けの厳しい作法があり、他人の膳や皿に箸をつっこんではならないという厳格な越境タブーがあった。日本のほうが西洋よりはるか昔から個人主義が発達していたのではないかと。

この問題の解釈は難しいが、肉食／菜食の対立がその根底にあったのではないか、と私は考えている。たとえば未開の狩猟採集民では、男は狩、女は採集という性による分業が一般的だった。生産効率からみると、狩人の獲物を捕える確率は平均二三％、女性の収穫確率は一〇〇％だった。生計寄与度は女性のほうがはるかに大きく、六〇〜八〇％もの比重を占めていた。ところが、植物性食物は大抵のばあい自

家消費されて、他の家族や親族にまで分配されることは余りない。これに対し動物性食物である肉は必ず相互性の贈与原則にしたがって村人全体に均等に分配されねばならなかった。男たちが肉をどっさり持ち帰ると、村中が活気づき、飲めや歌への祝宴が開かれ、夜を徹してのダンスを続ける例が多々あった。肉は外に向って開かれた遠心的食物だったが、野菜は内に閉じこもる求心的食物だったのである。

なぜこの差異がでてくるかについては、肉の稀少性、狩の危険度、高い栄養価やハレの祭り性などいろいろ説がある。が、要するに、肉は社交系数の大変高い食物で、その分配を手段として仲間や親族、姻族などとの社会的な結びつきを強化し、相互連帯のネット・ワークを緊密化する役目をもっていた。環境条件に制約されて、西洋人は農耕牧畜民となり、大量の肉を摂取していたから、遠心的で社会性の高いとり分け、切り分けのテーブル・マナーを発達させ、これに対し同じく自然環境に規定されて、日本人は牧畜民ではなく菜食民となったから、求心的で非社会的な自己消費型の食作法を発達させたのではないかと考えられる。たとえば、日本料理でも、同じ鍋をかこんで皆で直箸でつづく鍋物では、仲間との共食を通じて親愛と親密さとの社交系数が高まることは、誰しも経験があるだろう。

レヴィ・ストロースがその大著『神話学』の第三巻『テーブル・マナーの起源』でいったように、《煮る》は、鍋のなかに入れた肉と肉汁、野菜とその煮汁、つまり実体とそのエッセンスを完全に閉じこめ、混合する対内料理 (endo-cuisine) を意味する。一方、《焼く》は、網や串から肉汁が外部にしたり落ち、実体とエッセンスが分離する対外料理 (exo-cuisine) を表わしている。だから、多くの未開社会では、煮物は女性の分担とされ、男性は焼き物以外料理してはならず、しかもハレの祭りの御馳走にかぎられる、というルールがしばしば見られたわけである。もっともそこには、鍋は女性のメタファオで、串は男性のシンボルだという、深層の意味が隠されていたことも否めないが。

#### 四 結 論

以上は、日欧の食文化をほんの表面的にかい撫でしてみただけにすぎない。だがこれからだけでも、どうやって食べるか、手か箸か三ツセツトかという身近かなテーブル・マナーのなかに、それぞれの文化の根底に潜むコスモロジーの同一性と差異性が、ある程度明らかにな

ただだろう。食作法は、ある文化に社会の人間と自然との関係構造を映しだす鏡にほかならない。日常生活のほんのちよつとした何でもな  
い些細事にも、深い文化的意味が潜んでいたのである。

それと共に、自分たちの文化習慣だけが唯一、絶対的に正しいという自民族中心主義も捨てさらねばならぬことが判るだろう。現代人は  
人間性と動物性、文化と自然は相反するとかく考えがちなので、手食する人、野蛮人という蔑視観にともすれば陥りやすい。だが、日本  
人はお握りを、西洋人はパンを素手で食べるし、両者とも果物や木の実あるいはスナック菓子を手でつまむではないか。低開発国の人々の  
大部分は今でも手食だが、だから彼らは動物に近い野蛮人なのではない。石毛直道によると、怪我した手でカレーを食べると、じつにヒリ  
ヒリした刺激が傷口から味わえたそうである。上品にスプーンですくってその金気を味わうよりは、食物の温さ、冷たさ、硬さ、軟かさ、湿  
り気や乾き具合を一度手の触覚で味わってから、もう一度舌の味蕾で味わう手食のほうが、よほど高級で人間味豊かな食べ方といえるかも  
しれない。

世界にはじつに多種多様な文化が存在するが、人類の文化とは、こうした様々な下位文化の存在様式間の差異性と共通性とで構成される  
交響楽にほかならず、それぞれ音色の違うパートの楽器が協力して異なる旋律をひびかせてこそ、一つのポリフォニックな共同世界が開花  
しているのである。たった一つの楽器のソロでは、人類の文化はひどく貧しいものにすぎなかったことだろう。

(一九九八年九月八日)

(本稿は、一九九六年の全国銀行協会連合会、九八年の姫路文学館その他の講演草稿をまとめて多少手を入れ、文章体に改めたものである。II章と  
して別の原稿も予定していたが、紙数の都合で他の機会に譲ることにした。)