

日中間コミュニケーションにおける相互理解

— 飲物の温度差について —

Mutual understanding in the communications between Japan and China

— About the difference of temperature in drink —

鄭 愛 莉
ZHENG Aili

キーワード

[冷たい] cold・[暖かい] warm, hot・[習慣] custom

要約 日本人は一年中冷えたビールを飲む。一年中レストランで氷の入った「お冷」を飲むのに対して、中国人は夏以外なら常温のビールを飲むし、夏でも温かい湯茶を飲む。中国人は温かいものを好むという定説があるようであるが、中国人は冷たいものが嫌いなのか。これらの飲食の現象から、それぞれの国民の飲食の習慣が形成された原因をたどりながら、それぞれの違いを相互に理解したうえで、共に健康志向を目指す現代社会において、相互にどのように影響し合うか、これからのコミュニケーションの中で望ましい影響を与え合うような可能性があるのかどうかを探りたい。

はじめに

1980年後半から、団体・個人を問わず中国を旅行する日本人が多くなった。多くの日本人から「ビールが温くて、まずい」、「ビールがあまり冷えていない、どうして?」という不満をよく耳にした。2010年に中国人が個人で日本観光ができるようになったことや、2010年の7月からさらに条件が緩和されたことによって、これからも日本に来る中国人が増えると予想される。知り合いの、ある日本旅館の社長に「なぜ中国人のお客さんがいつも『お湯をください』と頼むのだろう。水があるのに、皆『開水』(お湯)の方がいいのはどうしてですか」と聞かれたことがある。その後、その旅館の従業員に簡単な中国語会話を教えた時、「開水(お湯)」という言葉をまず覚えてもらった。

知り合いの中国人が日本人と結婚して、日本で子供ができ、日本人のように日常的に冷たい牛乳を飲ませていたら、子供が胃腸を壊してだんだん痩せてきた。そこで、中国へ連れて行って漢方の先生に診てもらったら、「傷了脾胃(胃腸にダメージを与えた)」と言われて、半年ぐ

らい漢方の薬を飲んでやっと治ったそうだ。その友人は、「やはり日本人の胃袋は中国人とは違うのね」と漏らした。日本の子供は大丈夫なのに、半分中国人の体質を受け継いだからだろうか。

日本の洋風のレストランや喫茶店に入ると、一年中「お冷」を出してくれる。冬でも、水の中に冷たい氷が入っている。なぜ一年中冷たい「お冷」が出るのだろうか。

中国人はお客さんを招待するなら、どんな季節でも温かいお茶を出してあげる。冷たいお茶はお客さんを追い払うことになるからである。日本では、夏には冷たいコーヒーや、冷茶を出すこともよくある。

以上の現象から見れば、日本人と中国人には、飲み物について、冷たいものにするのか熱いものにするのか随分違っているようである。

本稿は上述した現象から、日本人と中国人の、それぞれの飲食物の習慣が形成された経緯を考えたい。特に、中国人は温かい飲食物を好むという傾向があるが、そこに変化があったのかどうか、中国と日本の飲食に関する理念を理解する上で、健康志向を目指す現代社会において、相互にどのように影響し合うか、これからの相互のコミュニケーションの中で、よい影響を与え合うような可能性があるのであろうか。

I 中国人の飲食文化における習慣——温度に関して——

1. 文化「コード」としての飲食文化について

文化を解説する上でもっとも重要なコードは、言語コードである。言語によるコミュニケーションが行われるためには、メッセージを発する側とそれを受け取る側の存在が前提となる。ここに複数の人間からなる「社会」の存在と、文化の生成とが不可分な関係にあることを認めることができる。コードは、それ自体が目的を持つものではなく、あくまでメッセージの「交換」の手段に過ぎない。言語コードは日本語コード、中国語コード、英語コードなどそれ自体がコードの束からなるが、メッセージを交換するに際しては、対面での会話、文章、電話、メールなど、複数のメディアが存在する。送り手はメッセージを、ある言語のコードの文章メディアに変換し（encode）、受け手はそれを解説（decode）する。

言語コードがそうであるように、コードは決して不変なものではなく、時代や地域によっても変化する。また、コードには言語学で言う「文法的に正しい」、「慣用的に受け入れられる」のごとく、コード内での幅が狭いコードもあれば、広いコードもある。ジェンダーによって用いるコードが異なる場合もあるし、社会階層によっても異なってくる。したがって、社会言語学的研究が必要である。

食事コードも、個体や種族の維持に直接かかわるだけに、言語コードに次ぐ重要な文化コードである。食事コードはコードである以上、言語コードと同じように、食事をともにする人間同士の間で、何らかのコミュニケーション（例えば、何らかの気持ちの伝達、仲間意識と同時に同席者の上下関係の暗黙の確認など）を行っている。食事コードにも社会の構造や歴史、人間関係が組み込まれている¹。

ここで、言語学のコードの概念を借りて、中国人の食文化のコードで飲み物について考え、中国人はなぜ熱いものを好むか、どのように変容して現代社会の食文化に至ったのかを解説し

ように思う。

2. 中華料理の特徴——飲食文化の歴史から——

中国料理の特徴と中国人の嗜好について、張光直はFood in Chinese Culture (1977) の中で5つ挙げているⁱⁱ。①資源からの規定（生もの・酪農製品が主要な位置を占めなかったなど）。②飯（主食）と菜（副食）の平行な関係。③柔軟性と適応性（料理自体、及びそれを作る中国人の柔軟性。『本草綱目』などに見られる植物に対する知識や、保存食の豊富さ）。④植物観（植物を薬と見る考え方や陰陽思想。適量を食すること）。⑤中国文化における食物自体の重要性（古来の伝統、宮中や儀礼における飲食の重要性）。

3. 日本料理との比較の観点から

日本料理との比較の観点から見れば、中華料理の特徴がいくつかあるⁱⁱⁱ。①中華料理の基本は、多種類の素材と調味料の混合である。②中国人は、生水、生野菜、生魚、生卵といった生ものを伝統的に口にしない。日本人が生ものを好むのは、素材の持ち味を最大限に生かして食べるという調理法の帰着点ともいえる。③中国人は調理された温かいものを好む。この点について、明代、中国に滞在した4人の宣教師、クルス『中国誌』（1569-70）、メンドーサ『シナ大王国誌』（1585）、リッチ『中国キリスト教布教史』（1615）、セメード『チナ帝国誌』（1641）の中国についての著作がある。著作の中で、[食事一般]の紹介について、中国の食事のマナー、特徴、宴会について、ヨーロッパと異なった習慣について多く書かれている。飲み物のことも多く紹介され、リッチは「温かい飲料」についても言及したことがある。「彼らの飲み物は、例の煎じたチャにせよ、他の飲み物にせよ、夏の盛りでさえいつもとても熱くしてある。健康にはそれがとてもいいようだ。そのため、彼らは大変長命で、七十歳、八十歳になっても、私たちに比べるとはるかに丈夫だ。思うに、彼らが冷たいものばかり飲んでいる私たちヨーロッパ人に良く見られる結石や尿砂病にかからないのもこのためだ」^{iv}としている。また、クリスは「下層の人々は時に一切のものを煮込む……（中略）一般庶民にはいくつかのがさつなところがある」^vという紹介から、飲食物にも階級差が感じられる。

「温かいものを好む」ことは、現代の日本人にはあまり自覚がないが、中国人にとっては、「冷たいものを食べる」のは相当な抵抗感がある。1906～1911年の間、日本に留学した周作人の日本文化論『日本管窺の二 日本衣食住』にもこの点への言及がある。周作人はこの中で、日本料理の特徴として、冷たいものを食べる習慣のほか、生ものを好むこと、獣肉の消費が少ないこと、淡泊な味付けであることを挙げている^v。

中国人にとっては、お茶は冷たい飲み物ではない。これらは上述したヨーロッパ人の史料にも出ている。『飲食正経』^{vii}によれば、漢方の常識では、冷たいお茶は飲むものではないという。

4. 漢方の養生術という視点について

中国では、食生の相反相克に関する専門の研究書が多く書かれている。食べ物を薬と考え、

病気がなければ、病気を防ぎ、病気があれば病気を治すというのが、漢方の優れた伝統である。養生と治療の双方に配慮して飲食を行えば、薬物に優れるとも劣らない効果がある。中国人は早くからこの道理を理解していた。中でも元代の賈銘の『飲食須知』は、広く知られている。賈銘は南宋に生まれ、明初に亡くなったが、106歳という長命を全うしたことから、その合理的な飲食によって長命を得ていたといわざるを得ない。明の太祖朱元璋に長寿の道を上奏したので、その長寿の経験が記されている。少し長くなるが、一部を引用する。

六月の養生の禁忌について：

「夏季。心が旺んになるからである。腎が衰えるので、大熱であっても、冷淘、氷雪、蜜水、涼粉、冷粥を食べてはならない。腹いっぱい食べて寒を受ければ、必ず霍乱（嘔吐と下痢が同時に起こる病気）を起こす。瓜、茄子、生菜を食べてはならないもともと腹が陰気を受けているので、これら停滞するものを食べれば、多くは症塊になる。冷氣痰火を患う人は、絶対に忌まなければならない。」（元代の丘処機の『摂生消息論』）。

「夏月。冷飲を飲んでではないが、どうして完全に断つことができよう。飲みすぎなければいい。冷水は生硬果、油っこく甘い食物と一緒に飲めば、おそらく消化しない。」（『食治通説』）

七月の「宜」「忌」について

「宜」

まさに酷暑を迎えようとする時、やや冷たいものを食べて調摂しなければならない。

（『千金月令』）

「忌」

立秋の日。生水を飲まないよう戒め合う。秋頭水を飲めば、暑瘧子が生ずるという。

（明代の劉・于奕正の『帝京景物略』）

九月

「忌」

秋、生ものや冷たいものをなるべく食べないで、痢疾（夏や秋に良く見られる急性腸疾患）を防ぐ。新生姜を食べてはならない。食べれば、痼疾が重くなる。また、多食してはならない。食べれば、魂魄を不安にする。（『雲笈七籤』）

「沸騰しない湯を飲んでではない。飲めば、腹が脹らみ、元気が損なわれる。飲酒中に氷水を飲んでではない。飲めば、手が震える。飲酒後に、冷たい茶を飲んでではない。飲めば、アルコール中毒になりやすい^Ⅷ。

酔ったら熱い物を食べてはいけない。熟食は骨を傷つけ、冷食は肺を傷つける。熱いもので唇を焼いてはならず、冷たいもので歯を凍らせてはならない。食が終わってから足踏みすれば長生する。食について大言壮語してはならず、大いに飽食すれば血脈が閉じる。

これらは経験に基づいたものであるけれども、現代の科学的な飲食理論に通ずるものがある。

以上、飲み物に関する漢方の考えを挙げたが、要するに体に大きな刺激を与えないことが一番である。こちらの養生法は主に帝王や上流階層の人たちが長生きするための養生法だが、こ

これらの理念は中国人の飲食生活に深く根付いたと思う。

冷たいものをあまり多く取らないように。これは中国人の生活条件や風土から生まれた生活の知恵だと思う。

水に関しては、日本の水道水は安全基準をクリアしているので、そのまま飲める。中国の歴史から見れば、下痢にならないように、沸騰して細菌を高温で殺してから安全に飲む。この習慣は今日まで根強く残っている。

5. 漢方の養生訓との矛盾・変容

古代の夏至の節気、中国南方の一部の地区には特別な飲食風習があった。節気の飲食物には焼鵝、氷酒、百家飯、玄氷丸、飛雪散、冷淘麪、碾転、麦豆飯、粽などもある。

氷酒について、唐代の李德銘（787-850）の『一品集』に、「唐朝の翰林学士（皇帝の代わりに詔書を起草したり、上奏文に答えたりする官）は、夏至の日に氷と酒を頒賜され、酒を氷と和して飲む。禁中に氷醪坊がある」という記載がある。

唐代から宋代にかけて、伏日の活動はさらに内容が豊かになり、南宋の孟元老の『東京夢華録』に、「京都の人々は、三伏を重んじる。というのは、六月中は他に節日がないからである。しばしば風通しのいい亭や水辺の榭、あるいは棟の高い館やそびえ立つ楼で、雪の檻や氷の盤に、瓜を浮かべて李を沈め、盃を曲水に流し、鮓を新しい蓮の葉に包むなどし、あちらこちら管弦歌舞の音が聞こえてきて、夜通し続く」とある。

凉水。古は氷室や水井に氷を貯蔵し、三伏になってから使用した。西晋時代に、氷を貯蔵しておき、夏に分ち与えたという史実がある。晋代の陸翽が『鄴中記』で、「石季龍（石虎。後趙の国君295-349在位334-349）は氷井台に氷を貯蔵し、三伏の日に大臣に賜った」と述べているが、帝王による氷の下賜は代々行われてきた。清代の『燕京歳時記』に、「京師では初伏の時から立秋の日に至るまで、各官庁が恒例として氷を下賜する。その時期になると、工部から氷票を頒給する。それを持参して、自らで出向いて氷を受け取る。その数量にはおのおの差がある」とある。南方人はさらに伏日に氷を食べるのを好んだ。清代の『清嘉録』に、「地元の人が氷室の氷を担って売り歩く。それを〔凉水〕という。その中に、楊梅、桃子、花紅（林檎）なども入れられていて、それを〔氷楊梅〕、〔氷桃子〕と呼ぶ」とある。

氷果は、『清嘉録』にいう〔氷楊梅〕、〔氷桃子〕は氷果にはかならない。また、清代の除珂（1869-?）が『清稗類鈔』で、「京師では、夏に酒宴に客を招くと、盤に食べ物を盛り上げておき、まず氷果を出す。氷果は鮮胡桃、鮮藕、鮮菱、鮮蓮子の類で、その間に小さな氷塊を混ぜておくので、齒に徹し、心に沁みるほど冷たい。そのうち、熱葷四盤を出す」と述べている。

氷麪は、北宋代の『歳時雜記』に、「京師では、三伏に史官（歴史の編纂官）にだけ氷麪を賜る。他の役人は仕事を休むだけである。初伏の日から毎日近臣に氷を賜るが、一人につき四箱ずつ六回である。また、氷麪麪三品、ならびに袋を作る黄絹、蜜一器をも賜る。」とあり、三伏に宰相と学士に挫酔汁を賜り、京尹（京兆尹のことで、都の長安以東の長官）、公主（皇女）、皇女の夫に蜜麪と漿水を賜る。』^{ix}

以上の記載から見れば、暑い時期に冷たいものを好んで使っているだけでなく、特権階級しか享受できない高級な待遇であることがよく分かる。一般庶民や貧困な人にとっては、食べた

り、飲んだりしたことのないものについては、好きか嫌い、どちらとも言えないと思う。

中国の漢方に挙げられた養生術は、冷たいものの取り過ぎを避けるためだと思う。けれども、暑いと冷たいものがほしくなるのは、人間の本能かも知れない。帝王のための養生術があるけれども、現実とは矛盾していると思う。

Ⅱ 日本人のビール・中国人のビール

1. ビールの歴史について

ビールの起源には諸説あるが、紀元前4000～3000年頃には、世界四大文明のひとつ、チグリス・ユーフラテス川下流、メソポタミア地域で穀物を生産する灌漑農法を発明したシュメール人が、すでにビールを飲んでいただという記述がある。その後、麦の耕作技術とともにエジプトに伝わり、ホップが無い自然酵母による発酵飲料が、栄養価の高い飲料として飲まれ、特に水質の悪い地方では安全な飲料として重宝されていたとされている。中世には修道士たちが自家用ビールを作るようになり、730年頃にはホップも登場。貯蔵・熟成が可能で、爽やかなのど越しのビールのルーツは、1400年頃に開発され、1800年代中頃にオランダのレーベン・フックが顕微鏡を発明し微生物の酵母が確認されてからビール作りは飛躍的に発達した。フランスのルイ・パスツールが低温殺菌法を発明、ドイツではカール・フォン・リンデが製氷機を発明、デンマークではエミール・ハンゼンが酵母の純粋培養法を確立するなどして、ビールは世界各国に広がり、様々なビールが各国で作られるようになった。冷蔵庫が発明された19世紀以降、これが瞬く間に世界のビールの主流となった。一定の品質のビールを大量生産するのに最適だったためである。黄金色の美しい色と、ガラス製のグラスやジョッキが普及したことを人気の理由に挙げる人もいる*。

2. 日本のビールの歴史について

江戸時代の鎖国政策の下でも、日本と交流できた唯一の西欧人であるオランダ人が、ビールを持ち込み、それを蘭学者達が飲んだようである。日本人が初めてビールを飲んだのは、1724年のことであった。『和蘭問答』に、オランダ商館長が持ち込んだビールを幕府役人が飲んで、「味がなくてとってもマズい」と言ったと書かれている。しかし、この時点での「ビールを飲む」というのは好きで飲むというよりも西欧文明に少しでも接するために飲んでいただというほうが正しいと思われる。つまり、知識を学ぶために全てを取り入れたためである。日本国内でビールの本格的な醸造が始まったのは、明治2年（1869）のことであった。ドイツ人のウィーガント（ヴィーガント）が横浜山手46番にジャパン・ブルワリーを創設した。

ビールについて「ことのほかあしきもの」と評価したそうだが、それまで日本の酒類のトップであった清酒を抑えて消費第1位となったのは、昭和34年（1959）のこと、それ以後40年間ビールは毎年トップの座を守り成長し続けてきた。最初飲む人々に「苦いもの」「味わいがなもの」とあまりいい評判ではなかったが。徐々に飲まれるようになっていった。1980年代、暖房機能付きエアコンや石油ファンヒーター等、一般家庭における冬の暖房設備の充実により、それまでの「夏はビール、冬は日本酒や焼酎」といったスタイルから、冬場でもビールが

よく売れるようになった^x。

3. 中国のビールの歴史について

中国でのビール生産は、1900年頃の黒龍江省ハルビンでロシア人がハルビン・ビールの工場を設立した時から始まった^{xi}。また山東省青島をドイツが租借地とし、租借地経営の一環として、産業振興策のビール生産の技術移転を行ったところから本格的な生産が始まった。1949年までは外国人及び一部分の「上流」の人の飲み物だった。新中国になってからも早くから輸出に努めていたこともあり、現在でも世界的に最も有名な中国メーカーは青島ビール（Tsingtao Beer）であるが、現在最大のメーカーは香港資本も入った華潤雪花ビール（雪花ビール）になっている。中国での製造開始は欧米諸国に遅れるが、21世紀になって生産量では世界一となっている。中国人のビールの消費量も世界一になった。

4. ビールの正しい飲み方について

中国人のビールの飲み方は正しいか。「ビールは冷たいほどまい」というのは大きな間違い。冷やしすぎるとビール本来のうまみを感じられなかったり、泡立ちが悪くなったりする。その上冷蔵庫に長期間入れておいたりして起こる寒冷混濁や、ビールを凍らせてしまったりすると起こる凍結混濁等、冷やしすぎは濁りの原因にもなる。適温は6～8℃（冷蔵庫で5～6時間）が目安で、夏はやや低め、冬はやや高めにするのがベターだそうだ^{xi}。

日本で最も多く飲まれているピルスナービールの飲みごろの温度は、4～8℃（冷蔵庫で5～6時間）で、夏はやや低め、冬はやや高めにするといいそうだ^{xii}。冬になると、外の気温はマイナスになるところが多いので、冷やさなくてもそれぐらいの温度になるのではないか。

5. 飲み方の違いについて

中国では熱い烏龍茶を飲むのであるが、最近の日本では、自動販売機で温かい缶入りが販売されているし、冷却したものもある。「烏龍茶はやせる」という宣伝文句のとおりになるかどうかは不明であるが、薬効を期待するというよりも嗜好品として売るのなら、冷却したものを缶入りで売るのは、一大革新である。烏龍茶は受け入れられ、しかもそれを冷やすというように変容を遂げたのである^{xv}。

伝播されたものは、必ず変容するというわけではないが、しばしば変容する場合があった。その変容は、歴史的、社会的、その他の諸条件によって起こるといえる。

以上、日本と中国のビールの歴史に於いての比較から見れば分かるように、日本にとっても、中国にとっても外来の飲み物で、ビールに関して日本は中国より歴史が長い、最初から歓迎されたものではなく、徐々に受け入れられたという点では似ている。中国人のビールの飲用は、近代になってからの習慣だと思う。日本人は一年中冷やしたビールを飲むのは冷蔵庫が普及してからだと思われるが、中国も現在は冷蔵庫も普及してきたのに、夏以外は、常温のビールを飲むのは、中国人の伝統的な飲食習慣と関係していると思う。

Ⅲ 異文化間コミュニケーションの立場から

1. 異文化間コミュニケーションとは

「間」について、江淵（1997）は、異文化間教育や異文化間コミュニケーションについて、「異文化との接触や交流を通じた相互作用の過程において発生するコミュニケーションであり、異文化コミュニケーションとは、自文化以外の、異文化で行われているコミュニケーションである^{xvi}」とする。

異文化間の相互のコミュニケーション能力とは、異なる文化的状況で効果的に意思を疎通できる能力のことをいう。

グディクンスト（Gudykunst）は3つの主な構成要因を主張した^{xvii}。（1）動機的要因（2）知識的要因（3）スキル（技能）であるが、動機的要因とは、「コミュニケーションを行っている人たちの必要性」「お互いの持っている魅力」「社会的結合」「自己像」「新しい情報に対する寛大さ」などである。知識的要因とは「期待」、「共有ネットワーク」、「多様にもものを見ることができる知識」、「異なった解釈ができる知識」、「類似と相違の知識」などである。スキルの要因としては「共感する能力」、「曖昧さを容認する能力」「コミュニケーションに適応する能力」、「新しい分類を作ることのできる能力」「行動を受け入れることのできる能力」「適切な情報を収集する能力」などである。

日本人が中国で観光や仕事をしたり、中国人も日本で観光や色々な形で滞在したりするなど、相互に接触することによって、彼我の相違に遭遇する。これらの「異文化」との遭遇、衝撃によって、何らかの相互作用が起きる。不思議に思ったり、嫌悪を感じたりするかもしれないし、学びあったり、認め合ったりする可能性もある。さらには、お互いに変容する可能性すら示唆している。

バンクス（1999）も指摘しているように、私たちはそれぞれ、幼年期の社会化を通じて、文化的規定を受けるわけで、自らが属するコミュニティ文化の前提となっているものを受け入れ、その価値、世界観、そして誤った考え方やステレオタイプを身につけていくわけである^{xviii}。冷たいものを恐れるというのは、病気になる事を恐れるだけでなく、“養生訓”のような中国人の伝統的な考え方にも関係している。小さい頃から生もの、冷えたものは体に悪いと教えられて、育った人が多い。

中国の有名な漢方の医書『黄帝内経・靈樞』によれば、「行寒飲冷則傷肺」（体が冷える時に冷たい水を飲むと肺を傷つける）。北京中医医院治未病中心伝統医療部の主任の李建廷先生は「温水養腸胃、夏天也最好飲温水」（温かいお湯は胃腸によくて、夏にでもできれば温かいお湯を飲んだほうがいい）。中国人の体質には、冷たいものが相応しくないと主張している。暑くても、冷たい水、氷水、アイスクリームなどの食べ物は体によくない。『黄帝内経』には「春夏養陽、秋冬養陰」の言い方がある。その意味は、春と夏は自然界がだんだん暑くなる一方の時期で、陽気は弱の状態から盛りになる。この時期に大切なのは、陽気を守ることによって、季節の変化に順応できるし、未病予防できるということである。冷たいものを取り過ぎたら、陽気を損なって、病気になりやすいと主張している。

この考え方からかもしれない。昔皇帝や高官しか使えない冷たいものが一般庶民も自由に飲食できたけれども、ビールは冷やして飲む必要がない、冷えたビールは体に悪いと信じている

中国人は多い。勿論中国の大都会のレストランやホテルでは、生ビールが飲める。そこでは大勢の中国人が冷えたビールを飲んでいて、新しい食文化に慣れた人が、多くなってきたことは事実である。しかし街の小さな食堂で、餃子を食べながらビールを飲もうとすると、ビールが冷えていないのである。日本人は中国でビールを注文するときに必ずと言っていいほど「要氷鎮的」（冷えている奴を）と付け加える。そうしないと生温いビールが出てくるからだ。だが、逆に中国人のほうから言わせれば「俺たちは、常温のビールがいい」ということになる。

科学的に見れば、冷たいものを飲むと交感神経が上がる。のどの渇きをいやすために飲んだはずの冷たいものは胃にも吸収されず、ましてや汗を余計にかいたら体の水分は更に少なくなる。すると、血液は濃くなるので、更にのどが渇く。体の冷えが亢進し、血液が内臓を守ろうと中心に集まるので、手足が冷える。そして、冷房の入ったところに入ると、血液だけでは外気の冷たさから内臓を守れないので、摂取した食物を脂肪に変えて、内臓を冷氣から守ろうとする。首の周りなど、脂肪のつきにくいところは、筋肉が硬くなって冷氣から体を守ろうとし、肩が凝るのである。

終わりに

2010年、上海で行われた万国博覧会の館内で、中国人の不満の一つは「お湯を提供するところが少ない」ということであった。夏の上海はうだるような暑さで、冷たい水で十分だと思われるかもしれないが、いくら若者は冷たいものが好きだと言っても、いくら現代の中国社会が冷蔵庫、冷凍庫が普及した時代になったと言っても、根強い民族的伝統を軽視してはならない。温かいものを飲食してきた習慣は、たやすく変えられないと思う。

日本人は西洋の影響で冷たいものをそのままの形で日常生活に馴染ませてきたが、冷たいものを取り過ぎないようにという中国の「養生訓」に少しは目を向けたらどうだろうか。

-
- i 西澤治彦 (2009)『中国食事文化の研究』風響社、pp.38～29参照。
- ii Chang,K, C (張元直) (1977) Food in Chinese Culture. Antbropological and Historical Perspectives, Yale University press ,pp.6-12参照。
- iii 西澤治彦 前掲書pp.60－61参照。
- iv リッチ [川名訳・矢沢注 (1982)『中国キリスト教布教史』(1615) p p.79－87参照。
- v 西澤治彦 (2009)『中国食事文化の研究』風響社、 p .257参照。クリスの「中国誌」の中で階級差についてのコメント。
- vi 周作人著・木山英雄編訳 (2002)『日本談義集』平凡社 (東洋文庫)、 pp.200－203参照。
- vii 秀官 (1985)『飲食正経』博益出版集团有限公司
- viii 王仁湘 (2001) 鈴木博訳『中国飲食文化』青土社、 p 320参照。
- ix 同上、 pp.120-122 参照。
- x <http://www.brewers.or.jp/100ka/history/rekishi.htm> (2010年12月18日閲覧)
- xi http://www.worldbeer.co.jp/about_beer/about_beer4.html (2010年12月10日閲覧)
- xii 「哈尔滨历史编年」http://baike.baidu.com/view/2989.htm?fr=ala0_1_1#1 (2010年12月10日閲覧)
- xiii http://www.glico.co.jp/osake/beer_fun01.htm (2010年12月9日閲覧)
- xiv <http://www.sapporobeer.jp/book/pleasure/chapter02/index.html> (2010年12月9日閲覧)
- xv 周達生 (1987)『お茶の文化誌』福武書店、 pp.245-246 参照。
- xvi 江淵一公編 (1997)『異文化間教育研究入門』玉川大学出版部 p .15参照。
- xvii D. マツモト、南朝彦・佐藤公代 監訳 (2001)『文化と心理学』北大路書房、 pp.207－208参照。
- xviii 同上 p .190参照。