

清代中国が受容した西餐

松 浦 章

摘要：15世紀後半以降において西欧諸国は積極的に海外へ進出し、東アジア諸国へも西欧の船舶が積極的に来航するようになり、さまざまな西欧文化をもたらした。その中には西欧料理も含まれ、東アジア諸国の食文化にもさまざまな影響を与えた。とりわけ16世紀後半に明末の中国へ来航した西欧のキリスト教の宣教師が西欧料理を伝え、その宣教師もまた中国の料理にも注視している。そこで本論において清代中国が西欧諸国から受容した西欧料理すなわち西餐についてその影響を受けた上海を中心に史的に述べてみたい。

キーワード：清代中国 西欧食文化 西欧料理 西餐 上海

- 1 緒言
- 2 清代中国における西欧の衝撃と食文化の伝来
- 3 清代中国における西餐の展開
- 4 結語

1 緒言

1793年（乾隆58）に中国へ来航した英国の使節が、乾隆帝に門戸開放を要請したが、乾隆帝は「天朝物産豊盈。無所不有。原不藉外夷貨物。以通有無。特因天朝所産茶葉磁器絲帛。為西洋各國及爾國必需之物。是以加恩體恤。在粵門開設洋行。俾得日用有資。並霑餘潤。」¹⁾と返答したように、中国は物産が豊富で外国からその物資を求める必要がないが、中国の物産を必要とする外国に対して澳門（マカオ）に洋行を開いて、交易を許すと回答した。このように中

国にはさまざまな物産があり、海外から必要とするものは無かったと言われたが、漸次西欧からの衝撃によって様々な外国文化がもたらされたことは確かであろう。

明末に西欧人と接触した中国東南沿海の華人は、東南アジアにおいて西欧人の宴席に呼ばれたことを次のように記した。萬曆戊午（46, 1618）序の張燮の『東西洋考』巻六、紅毛番に、その様子的一端が述べられている。

紅毛番、自稱和蘭國與佛郎機鄰壤，自古不通中華，……佛郎機，據呂宋而市香山，和蘭心慕之，因駕巨艦，橫行爪哇大泥之間，築土庫爲屯聚處處，竟以中國險遠，垂涎近地，……澄人李錦者，久駐大泥，與和蘭相習，而猾商潘秀，郭震，亦在大泥，與和蘭貿易往還，……每華商詣酋，守門者撞鐘爲報，侍者二人出傳語，……傳見乃進，或爲設食，以一大片置盤中，人分一刀而食之，與華人語，……²⁾

と見られるように、16世紀後半に東南アジアに渡来した西欧人とりわけ和蘭（オランダ）商人と接触した福建、廣東の商人達の中には、和蘭人から宴席に呼ばれて会食したものもいた。西欧人の宴席の卓上には、「人分一刀而食之（人ごとに一刀を分かちて之を食す）」が用意され、各人が“刀”すなわち、ナイフ（knife）、餐刀を使って食事をしたことを記している。

おそらくこれが17世紀初期に中国人が西欧人と食事の席で接した草創期における西欧料理³⁾すなわち西餐に遭遇した華人の一例と考えられる。清末における西方から伝来した料理書⁴⁾に関して、中国でどのような語彙に翻訳されて中国社会に浸透したかについては塩山正純氏が考察している⁵⁾が、西欧料理すなわち西餐の伝播の過程は看過されている。

そこで本論において、このような西欧から伝来した西餐が中国社会にどのように受容されたかについて述べてみたい。

2 清代中国における西欧の衝撃と食文化の伝来

明末におけるキリスト教宣教師の渡来以降、中国社会にさまざまな西欧文化

が伝わってきたことは先学が指摘されている。⁶⁾ その伝播者の先駆けはキリスト教の宣教師であったことは確かであろう。とくに1555年以降において中国で伝道を開始したイエズス会（Jesuits）、1631年に初めて中国に伝道師を派遣したドミニコ派（Dominican）、1633年にはフランシスコ派（Franciscan）、1680年にはアウガスチン派（Augustinian）、1785年にラザリスト（Lazzarist）派が中国での伝道を開始したのであった。⁷⁾ これら宗派からの伝道師⁸⁾が様々な文化を伝えたが、その一端は徐宗澤編著『明清間耶蘇會士譯著提要』⁹⁾に各伝道師、宣教師等の中国語訳された業績が述べられている。

その伝道師の中でも一目置かれるのが利瑪竇（Matteo Ricci）であろう。¹⁰⁾ 明の謝肇淛撰『五雜俎』巻四、地部二に利瑪竇について述べられている。

又有天主國，更在佛國之西，其人通文理，儒雅與中國無別。有利瑪竇者，自其國來，經佛國而東，四年方至廣東界。其教崇奉天主，亦猶儒之孔子，釋之釋迦也。其書有天主實義，往往與儒教互相發，而於佛，老一切虛無苦空之說皆深詆之。……異域中亦可謂有人也已，後竟卒於京師。¹¹⁾

利瑪竇は、中国の伝統的な宗教・信仰に相容れない布教を行う人物ではあったが、人物として高い評価を得ていた。利瑪竇を經由して西欧の文化が伝来する。その一例が謝肇淛撰『五雜俎』巻二、天部二に見られる。

西僧利瑪竇有自鳴鐘，中設機關，每遇一時輒鳴，如是經歲無頃刻差訛也，亦神矣。¹²⁾

利瑪竇によって中国へもたらされた物に自鳴鐘すなわち時計があり、一時間おきに鳴って時刻を知らせたのであった、その後において中国に伝播する。¹³⁾

その利瑪竇等が中国布教において異文化接触で気づいたことを記録している。リッチ（Matteo Ricci）の「中国キリスト教布教史（*Della entrata della compagnia di Cesu e christianita nella China*）一」第一の書、第七章の礼儀作法の項に、中国人を訪問した時の様子を次のように記述している。

着席すると間もなく、長い服をまとい、馴れた手つきの召使いが、第二章で述べた例の煎じたチャ〔茶〕を入れた茶碗を盆にたくさんのでて入って

くる。席についている者は、最上席からはじまり末席のその家の主人に至るまで、全員が自分の茶碗を手取る。茶碗のなかには何か干した果物や甘い砂糖づけの果物が入っていることがあり、銀の小匙かその他のきれいな道具で、チャに入っている果物を食べる。そして、長時間にわたって座っているようなときは、二度三度、あるいはそれ以上もこのチャを繰り返し、なかに入っている干した果物や砂糖づけの果物もそのたびに変る。¹⁴⁾

招かれた客人が、順次着席すると最初の飲茶のためのお茶が提供された。その飲茶の差し出された状況を述べている。お茶の席において大皿に果物や砂糖類が盛られていた場合があった。その席が長くなるとお茶や菓子類が幾度と追加されたのであった。

そして宴会に遷ると次のように記録されている。

次に宴会について述べることにしよう。これはチーナ（中国）ではほかの何物にもまして儀式張ったものであり、しかも実にしばしばこれを催す習慣があるからだ。それゆえ、年々の祝日のたびに、また折あるごとに、必ずこうした宴会を催す。なかには毎日のように何かの宴会を催すか、そのために出かけていると言ってもよいほどの人びともいる。したがって、あらゆる取引きも食卓について、酒盃を手にしながらいられるし、立派な生き方とか、美德や宗教も話題になる。彼らは飲食に招くほかには愛情を示す方法を知らない。それゆえ、宴会とは食事をともにすることではなく、ともに酒を飲むことを指すというグレチア〔ギリシャ〕人に、習慣ばかりか言葉も似ている。実際、宴会の中心になるのは、初めから終りまでずっと、小さな盃で酒を飲むことだ。その盃には胡桃の殻ほどしか入らないが、何度となく盃を重ねるので、わたしたちの酒豪が飲むよりもはるかに多量の酒を飲む。¹⁵⁾

キリスト教の宣教師にとって中国での宴会の重要性とその席で出される酒杯、盃にしばしば酒が注がれた様子を以上のように述べた。

1642年にマドリッド (Madrid) で刊行されたアルヴァーロ・セメード

（Alvaro Semmedo）の「チナ帝国誌（*Imperio de la China*）」第一三章に「宴会について」の章において中国での宴会風景を描いている。

……贈物をするよりもこれを催す方が、ずっと確実になにかをものにできるのである。宴会はきわめて盛大に、かつまたきわめてしばしば催されるので出費がひどくかさみ、それにつかわされる時間も大変なものになる。¹⁶⁾

と、中国での宴会の社交儀礼の重要性と時間と経費の問題を指摘する。宴席には中国の北方と南方とで差異があり、その相違も指摘する。

北方人と南方人とは大変違っている。南方人の方が儀礼にやかましいし、自分たちの方が作法にかなっていると自認しているからである。そしてこれは事実である。南方人は宴会にあつては料理の量よりもその取りあわせと種類に重きを置いている。彼らがひとを招くのは、たらふく飲み食いするためではなく、会話をたのしむためなのである。もっともこの両方がともに満たされるのではあるが、酒が出るが、ついで料理も加わり、その間パンも飯も出ないで、招待されたものたちが「お酒は十分です」と言うまで酒と料理は出しつづけられる。それから飯が出ると、客人は杯を置き、それ以上飲むことはない。北方では逆であつて、余り形式ばらず、食物の量も多いのである。全国共通の挨拶が終わると、料理とパンを食べ始める。各人好きなだけ、また食べられるだけ食べるのである。食べるときの勢いは大変なもので、間に水も酒もとろうともしないのである。最後は飯が出る。食卓が下げられ、一時間ほど会話がづく。そのうち、豚の股肉、塩漬けの舌、ならびにこれらに似た食欲をそそるものを載せたべつの食卓が出され、客人は引きつづき酒をのむ。彼れはこういった食べものをいみじくも「酒の肴」と称している。一般的に言って全国どこでもが朝七時と決められている朝食の際に、酒を飲むことはない。また大家^{たいけ}にあつては、午後四時の夕食の際にも酒を飲むことはない。しかし夜、就寝前には前記の酒の肴のどれかをつまみながら酒を飲むのである。こうして昼間は勉強

や仕事のためにとっておいて、宴会は大部分夜間に行われる。こういった宴会には、冬季用には、ある種の油にわずかの蠟を加えてしっかりと固めたるろうそくの灯を用いる。夏季用には蠟だけで作ったものを使うが、その蠟には三種類ある。蜜蠟製のものもあれば、ほかにある種のうじ虫の出す蠟からこしらえるものもあり、この方がずっと質が良く、なんの手も加えなくてもいたって白い色を呈している。べつに樹木からとるものがあり、この樹の実のはしばみの実と似ており果肉が白い。蠟ほどには上質ではないけれども、獸脂よりも上質である。¹⁷⁾

中国では宴会が重要な社交場であるとともに、その宴会では大量の酒と料理が出される。西洋から渡来した宣教師にとって驚異のことであった。とくに宣教師が食卓で飲用する酒は葡萄酒ワイン(wine)であって、中国の白酒のようなアルコール度数の高い酒を飲用することは極めて稀なことであつたろう。そのため興味深く詳細に記述したのであろう。

さらにセメードは、宴席内の装飾や食卓での配膳についても事細かに記している。

上流のひとびとは市内か近郊かに、大変贅をこらした宴会専用の家を特別に備えており、盛大に宴会を行なう。招待客が官吏であつたり、官吏同様に敬意を表さなくてはならないひとであつたす場合には、チナ(中国)では壁掛け毛氈は滅多に使われることはないとはいえ、家は格天井にいたるまで綺麗に掛け物で飾りたてられる。食卓の数もまた宴会の盛大さを引き立てる。普通は卓子はひとつで、招待者一人につき卓子一個をだすが、ときには二個の場合もある。二個の場合是一個は食事用に、もう一個は料理を置いておくためのものである。卓子には卓布もナプキンも置いてない。出されるものはすべてなものにも手を触れないですむように、わざわざ切りを分けてあり、また自分の食べるものをつまむのに、われわれのフォークの役をする箸パシリヨがあるからである。同じ理由でナイフもないし、また塩と胡椒もない。しかし酢やからし、その他食欲を刺激するものは出さ

れる。その種類は豊富であり、質もよい。同じ宴会に肉と魚と一緒に出される。われわれと同様に、ありとあらゆる工夫をこらして調理するが、彼らなりの流儀があり、大変いい味ものである。よく出るものはスープである。しかしそれには必ずに肉や魚、あるいは糸状にした麺が入っている。この麺はポルトガル人がレトリア、イタリア人がベルミチーリ、そしてカスティリヤ人がフィデオと呼ぶものである。¹⁸⁾

中国の宴会における食事の様子を西欧での食事方法との差異を述べ、とくに西欧で食事の際に使用するフォーク、ナイフに替わって、中国では万能の箸があることが奇異に見えたであろう。

そこで、伝統的な食文化を有する中国に、どのような西欧料理すなわち西餐が伝播したかについて次に述べたい。

3 清代中国における西餐の展開

華人が欧州において西欧食に接した事例が、『遐邇貫珍』1854年第7号、同8号に連載された「瀛海筆記」とその續編「瀛海再筆」の後者に見える。第7号の目次に見える英文目次には、

第7号：*Sketch of a Voyage round the Cape and several Months residence in Great Britain (communicaited by a Chinese).*¹⁹⁾

第8号：*Sketch of a Voyage round the Cape and several Months residence in Great Britain (communicaited by a Chinese). Concluded from last number.*²⁰⁾

と見られるように、第7号はアフリカ大陸南端のケープを越えた航海とイギリスにおける数ヶ月の滞在による草稿（中国人による通信）であり、同8号は、同前とその結語とあるように、中国人が記した中国から英国への航海記と英国での滞在記である。

その第8号に次のような記述が見られる。

亦酒館寓客，晨夕飲膳，亦極豐腆，酒炙紛陳，奢於自奉，其最豪者，饗殮

所需，月費十金，寓租及各項傭值稱是，旅居誠非易也。²¹⁾

英国では客人をもてなす酒店があり，朝と夜の食事が楽しめるパブ（Pub）があった。そこでは豊富なワインなどの酒類があり，最も豪華で，最も高価なものは10金（ポンド：£）であった。パブの月額料金や家賃などさまざまな手数料があった。簡単でもあり簡単でもなかったと記すように，華人による19世紀中葉の英国における酒店とそこでの料理の様子の一端を述べた希有な資料であろう。

1) 清末の西餐

先に明末に来華した欧州のキリスト教宣教師の中国料理に対する印象を述べたが，清末における状況はどのようなものであったかについて中華民国五年（1916）十二月序のある徐珂の『清稗類鈔』飲食類，「西人論我國飲食」に次のように記している。

西人嘗謂世界之飲食，大別之有三，一我國，二日本，三歐洲。我國食品宜於口，以有味可辨也。日本食品宜於目，以陳設時有色可觀也。歐洲食品宜於鼻，以烹飪時有香可聞也，其意殆以吾國羹湯肴饌之精，世界第一歟。²²⁾

清末当時の世界の代表料理として中華料理，日本料理，西欧料理を掲げ，中華料理は口に良く，美食に相応しいものとした。これに対して日本料理は美観を重視したもので，人々の目を和ませるものであり，西欧料理はその香りが素晴らしいもので，匂いが人々を引き付けるものとした。そこで最高のものが中華料理であり，食材の性質を最大限に生かしたもので世界第一と見たのであった。

徐珂は，その中でも中華料理を中心にさまざまな中華料理を掲げているが，同書に「西餐」の項目を挙げて次のように記している。

國人食西式之飯，曰西餐。一曰大餐，一曰番菜，一曰大菜。席具刀叉瓢三事，不設箸。光緒朝，都會商埠已有之，至宣統時，尤爲盛行。²³⁾

中国人は西欧の食事を西餐と呼称している。それには三種があった。その三

種とは大餐と番菜と大菜とであった。食事の席には“刀”すなわちナイフ（knife）と“叉”フォーク（fork）そして“瓢”とは飯瓢のことでスプーン（spoon）の3つが必要で、箸は使用しないとしている。このような西餐は光緒年間（1875-1908）には、開港された商業埠頭において見られ、宣統年間（1909-1911）には全国的に流行が見られたようである。

ついで同書に、西餐の際の座席の順序をことこまかに述べている。

席之陳設，男女主人必坐於席之兩端，客坐兩旁，以最近女主人之右手者爲最上，最近女主人左手者次之。最近男主人右手者又次之。最近男主人左手者又次之。其在兩旁之中間者，則更字之，若僅有一主人，則最近主人之右手者，爲首座。最近主人之左手者爲二座，自右而出，爲三座，五座，七座，九座。自左而出，爲四座，六座，八座，十座。其主人相對居中者，爲末座。²⁴⁾

西餐の際の宴席の席次である。招待された客人が主人との関係の濃淡によって座席の序列が定まっていた。主催者の男主人と女主人が食卓の両端に座り、女主人の右手に座る者が最上位で、左手に座る者が次席であり、男主人の右手が三位、左手が四位と順次着席する状況を述べている。

そして、西餐の宴席が開始される。同書には、

先進湯，及進酒，主人執杯起立。²⁵⁾

とあり、最初に“湯”すなわちスープ（soup）が注がれ、酒おそらくワイン（wine）が、杯すなわちグラス（wine glass）に注がれ、主人がグラスを持って起立した。この部分についての割注が次のようにある。

西俗先致頌詞而後主客碰杯起飲，我國頗少。²⁶⁾

と、西欧の風俗では、まず先に主人が言葉を述べ、その後に主人と客人がともにグラスをあてて飲酒するとして、中国では珍しい方法と見られた。

ついで西餐の食事が開始される。その状況は次のようであった。

客亦起執杯，相讓而飲，於是繼進肴，三肴，四肴，五肴，六肴均可。終之以點心或米飯，點心與飯亦或同用。²⁷⁾

食事が始まり、客人が起立し、主人に招待の礼を述べて杯を掲げ飲酒する。

ついで料理が運ばれて来る。料理の品数は三品、四品、五品、六品と、時により様々である。料理の最後になるとデザート（desert）であり、點心すなわちケーキ（cake）か米飯すなわち米穀を使ったプディング（pudding）を言ったのであろう。このような料理のメニュー（menu）であったとされる。

飲食之時、左手按盆、右手取匙、用刀者須以右手切之、以左手執叉、而食之、事畢。匙仰向於盆之右面、刀在右向內放、叉在右、俯向盆右、欲加牛油或糖醬於麵包、可以刀取之、一品畢、以瓢或刀或叉置於盆、役人即知其此品食畢、可進他品、即取已用之瓢刀叉而易以潔者。食時、勿咀嚼有聲、勿剔牙。²⁸⁾

上記の食品をどのようにして食するかの作法が述べられる。刀（knife）、叉（fork）、匙（spoon）の食卓用のカトラリー（cutlery、刃物類）等の使用法を述べている。食卓でのカトラリーの配置と、その使用法と刀と叉と匙をどのような食材に使用するかを説明する。最後に食事時の作法として、食する際に咀嚼しない、すなわち音を立てて食べるとか、食器を叩くなど、音を立てないマナー（manner）まで記している。

食後のコーヒー・ブレイク（coffee break）に移る。

進點後、可飲珈琲、食果物、吸烟。²⁹⁾

デザートの後のコーヒー・ブレイクにはコーヒーを飲むか果物を食べるとか喫煙が行われた。ついで、西餐における男女の出席について述べる。

有婦女在席則不可。我國普通西餐之宴會、女主人之入席者、百不一觀。³⁰⁾

西餐の席では、一般的に婦人がテーブルに着席するが、中国での西餐の宴会は許されていなかった。西餐の食事を開始する際には次の手順で行われた。

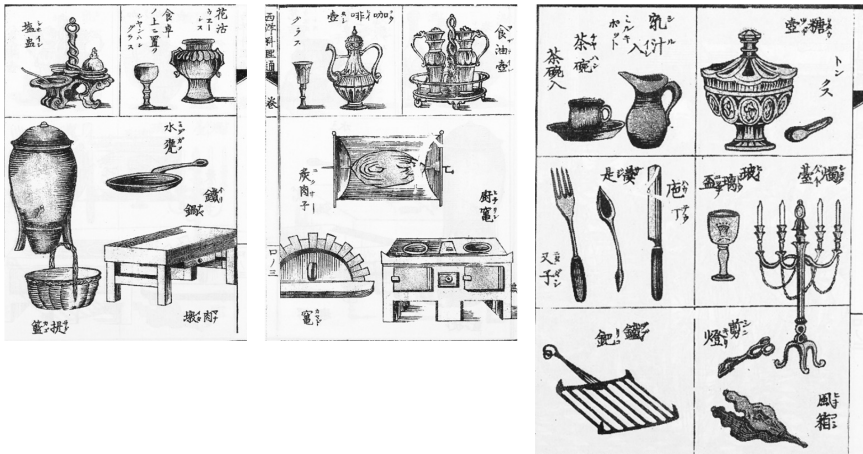
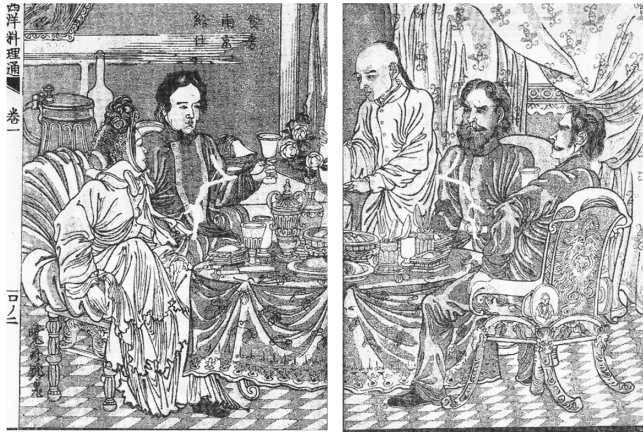
並取席上所設之巾、揩拭手指臂面、向主人鞠躬致謝。³¹⁾

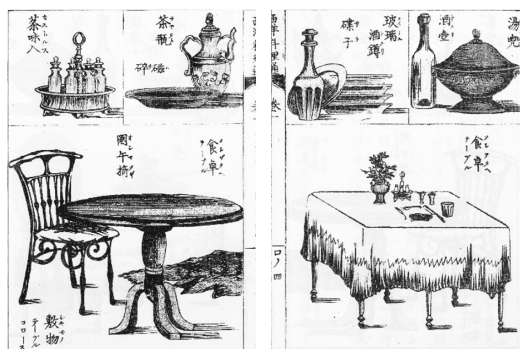
テーブルにセットされたナプキン（napkin）を取り、唇や手を拭き、主人に感謝する。

ここでの徐珂の記述に参考になるため、19世紀後半に西欧料理を受容した日本において明治5年（1872、清・同治11年）新刻の魯文編・曉齋画になる『西

清代中国が受容した西餐（松浦）

『洋料理通』巻一³²⁾に見られる挿入図を掲げたい。男女同席する宴席の図や、徐珂の記述に見られるフォーク等について、日本ではフォークが“叉子（ニクサシ）”として表記されていた。





徐珂の『清稗類鈔』にはさらに、西洋料理の餐館すなわちレストランについて次のように記している。

今繁盛商埠皆有西餐之肆，然其烹飪之法，不中不西，徒爲外人擴充食物原料之販路而已。³³⁾

当時繁栄していた上海などの商業港には西欧料理店、レストラン (restaurant) があるが、調理方法は良くも悪くもなく、外国人向けの食材の販売を拡充するだけであった。

我國之設肆售西餐者，始於上海福州路之一品香，其價每人大餐一元，坐茶七角，小食五角，外加堂彩烟酒之費。當時人鮮過問，其後漸有趨之者。於是海天春，一家春，江南春，萬長春，吉祥春等繼起。且分室設座焉。³⁴⁾

中国で西餐すなわち洋食を営業している店は、上海の福州路の一品香があり、その価格は大食1元、茶七角、スナック (snack) 五角、その他にタバコと酒の価格である。最初は訪れる客は少なかったが、漸次増加していった。一品香に継いで、他に海天春、一家春、江南春、萬長春、吉祥春などの西餐を提供する店が現れ、またその支店なども出現したのである。

上海において開設された西餐館であるが、清末の上海における新聞『申報』にも各店の広告が掲載されている。『申報』第2278號、1879年9月3日付に見える。

新開一品香英法大菜館

本館，開張四馬路中市，坐北朝南門面，專辦西式大菜，時樣細點，中西紳商賜顧者，入座延宴，無不適宜，其器皿之精緻，佳味之濃，郁陳設之華美，房屋之明敞，實足於各菜館，外別樹一幟，至若侍彔審聲察色聽候，指揮鈴聲一響應者，四至驅使之靈，便尚其餘事也。另有不喜牛羊者，亦可隨時，

更換并有裝匣細點遠近可攜。諸公食指其動乎。曷勿染焉，而一嘗異味也。各式西酒本館，亦皆預備其價，悉照市面，呂宋煙亦有價，亦照加所有菜價開列認養工，計開架菲茶點每位二角半。午後不備小吃，每位半元，十二點鐘起四點為鐘止。大菜每位一元，隨時皆有另定大菜一元五角，至兩元不等。預日訂辦，其客位不論多少，每位照算出局用業者，按照定中收，不用業者聽便。³⁵⁾

1879年，光緒5年時点において一品香館は「英法大菜館」として英国，法国の料理を提供する菜館として開業した。その場所は四馬路すなわち現在の福州路においてであった。

一品香菜館の他に，四馬路において開設した「外國大菜」の①一家春（『申報』第3608号，1883年5月1日，4頁），②一家春（『申報』第3877号，1884年1月25日，5頁），「番菜館」の③海天春（『申報』第4398号，1885年7月13日，5頁），「番菜館」の④萬長春（『申報』第5490号，1888年8月1日，6頁），「番菜館」の⑤江南春（『申報』第6963号，1892年9月9日，6頁），「番菜館」の⑥吉祥春（『申報』第7275号，1893年7月23日，6頁）などの菜館の廣告が以下のように見られる。

新開一品香英法大菜館
本館設在四馬路... 凡欲光顧者請向本館... 價目... 每位一元... 凡欲光顧者請向本館... 價目... 每位一元... 凡欲光顧者請向本館... 價目... 每位一元...

①

新開一家春
本館設在四馬路
中西專備各式外
國大菜各色名點
隨席大盤小吃不
惜工本器具精巧
馳名上等巧手名
師料理極其精美
辦理極其妥當
即惠臨方荷
一家春主人告白
乙未年

②

英法大菜館
本館修設極
然一新深蒙
任商賜顧
今擇於新正
月初二日開
張光降是荷
此佈
四馬路一
號
英法大菜館
乙未年

③

新開廣八鴻先司南業所通深
於五月初一
日發受一品
香舖底生財
等物如有各
行店借項會
百貨項等一
概歸理與特
舊東辦理與
本館無涉特
此聲明
海天春番菜
館主啓
乙未年

④

萬長春番菜
啓者小號所啟
業名精生意向
貴客請至本館
手理目相宜今
分設於四馬路
和里口朝陽中
街以六月廿五
日開張試之為
幸
乙未年

⑤

新開英法大菜館
本館設在四馬路
中西專備各式外
國大菜各色名點
隨席大盤小吃不
惜工本器具精巧
馳名上等巧手名
師料理極其精美
辦理極其妥當
即惠臨方荷
一家春主人告白
乙未年

⑥

新開
啓者本館特聘
名師各國大菜
點心無一不精
本館多設不換
應有盡有價目
格外克己往商
市開日六月廿
是英法番菜館
吉祥春謹白
乙未年

これら1879-1893年、光緒5-19年当時の西餐を扱う料理店は、英法菜館とか外国菜館もしくは番菜館などと呼称していたことがわかる。

徐珂は西餐について「公司菜」をあげている。

公司菜，西餐館有之，肴饌若干品，由館中預定，客不能任意更易，宜於大宴會，以免客多選肴之煩瑣也。謂之公司者，意若結團體而爲之也。³⁶⁾

“公司菜”と呼称された料理は、西欧料理のレストランに見られた。いくつかの料理があり、レストランで注文することが出来た。客が勝手にメニューを変更することはでき無かった。これは大宴会の時に便利で、客がメニューを選択する面倒から遁れることができた。“公司菜”はグループを形成することを意図していると言われている。“公司”は古く船舶関係の語彙として生まれ、船舶関係の組織的職能集団の語彙³⁷⁾として生まれたもので、ここではグループ(group)料理として使用されたようである。

以上の徐珂の西餐の説明は、清末における西餐の概要をほぼ的確に述べているであろう。これには、西餐の料理メニューに関しては詳しくないが、それについては清末の『造洋飯書』が詳しい。同書に見る西餐のメニューに見られる料理とは、次の食材を使って作られた。

湯(スープ)、魚(魚料理)、肉(肉料理)、蛋(卵料理)、小湯(肉汁、ソース)、菜(野菜)、酸菓(漬物)、糖食(糖食)、排(パイ類)、麵皮(パイ皮)、樸定(プディング)、甜湯(デザート・ソース)、湯、雜類(その他)、饅頭(パン)、餅(小洋菓子)、糕(ケーキ)、糕雜類(その他の食品)、雜類(洗濯法、石鹼)³⁸⁾

とあり、湯すなわちスープ(soup)として提供されたものには次のものがあつた。

牛肉湯、鶏湯、豆湯、些[口所][口達]、菜湯、紅湯、海蛸湯³⁹⁾

と掲げる六種類である。牛肉、鶏肉、豆類、野菜、貝類を使用したスープがあつた。

安政6年(1859)12月に日米修好通商条約の批准書交換のためにアメリカに

派遣された徳川幕府の遣米使節に加わった柳川當清の日記に、アメリカのサンフランシスコ（San Francisco）上陸後のホテルで出されたメニューについて萬延元年（咸豊10, 1860）三月十一日の条に次のように記している。

我等も此夕食ハ異國料理を食す。最初に吸物のこともものを出れ、器ハ白き大皿なり。鳥の油にて中にはシラス干の様なる魚あり。鹽け更になし、其より又大皿へパン杉なりに盛りて出し、又鶏の丸煮を出し、其後ち大皿へ飯を出れ、是南亞墨利加の米と云、至て白しといへ共、其味はわか國の岳穂に似たり。其より牛肉の鹽漬ケぼたん菜のひたし物、白き豆の煮たるを出し、又カステーラに砂糖味噌のよふなるものをつけ、右之様なる品兩度出る。生鮭を湯にて煮たるを出し、又わか國のかれいに似たる魚も有、茶のかわりにカウヒンと云ものを出れ、其味ちハ至て苦かくして砂糖を入れされは吞事能はず、其後ハ又パンを出して仕舞とす。⁴⁰⁾

使節等一行は、三月十一日の夕食に外国料理を食べた。最初に吸物（湯）が出てきた。器は白い大皿であった。鳥の油で中にはシラス（白い稚魚）の干し魚があった。塩分が少なく、ついで大皿にパン（bread）が盛られていた。また鶏の丸煮を出し、その後には大皿のご飯が盛られて出てきた。これは南アメリカ産の米と言われたきわめて白いものであったが、その味は日本の岳穂に似ていた。そして牛肉の塩漬けと「ぼたん菜（牡丹菜）」と言う野菜のひたし物、白い豆を煮たものが出てきた。カステーラに砂糖のついた味噌のようなものをつけて二度ほど出た。生鮭を湯にて煮たものが出た。日本のかれい（鰯）に似た魚もあり、茶のかわりにコーヒー（coffee）が出されたが、その味は極めて苦く、砂糖を入れなければ飲むことが出来なかった。その後は、またパンが出されて終わると、宴席の料理メニューまで事細かに記している。

これらのメニューは、堅いパン（大皿）、氷水（コップ）、吸物（白い大皿）、鮭（アンカケ）、かれいに似た魚、牛（塩煮）、鶏の丸煮、白豆（塩煮）、ぼたん菜、飯（大皿）、パン、饅頭（葡萄餡、カステーラに砂糖味噌）、カウヒン⁴¹⁾（コーヒー）になるであろう。

これらを使った献立の一例として日本で受容された次の例がある。

安政5年(1858)の五カ国通商条約によって開港場と決定された神奈川は、交通の要衝であったため回避され、一寒村の横浜が安政6年に長崎、箱館と並んで開港された。その横浜の新風景を映画いた浮世絵師の玉蘭齋貞秀の文久2年(1862)の『横浜開港見聞録』⁴²⁾に、当時の西洋料理の様子を描いている。

まず台ばんには三つ道具という物を一紙の上に並べ置く。蘭人レイブル、メッス、ホルクこれなり。「レイブル」はさじのごとく、「メッス」は小刀、「ホルク」は諸肉さしなり。飯物は常用第一パンという。吾国のまんじゅうなり。うどんの粉に玉子をもてよくねり合わせ、ポウトルにて揚げたるなり。ポウトルは牛の油なり。玉子はいれざる人もあり。これを大まんじゅうのごとくなるを三つ定用うつわに入れてあり。

その外ブタ揚げ、小鳥の丸焼、獣肉、ねぎ、大根、にんじんなどいろいろ料理て器にもり分けて、また二重に作りたる高杯のごときものへ^{ぶどう}蒲萄または柿、みかんなどの類を置く。唐土にて飯前茶、飯後の菓子などと仕来るの風を見ならいたるか。⁴³⁾

最初に、大きな食卓には三つの道具が揃えて置かれていた。和蘭人が言うレイブル、メッス、ホルクである。「レイブル」はサジ(匙)のようであり、「メッス」は小刀、「ホルク」は諸肉を刺す用具である。飯物は常用されるのが第一にパン(bread)と言う。日本の饅頭のようなものである。小麦粉に卵を入れて、よく練り合わせ、ポウトル(料理用の油)で揚げたものである。ポウトルは牛の油である。卵を入れない場合もある。これを大きな饅頭のように三つを定用の器に盛っている。その他に、豚肉の揚げ物、小鳥の丸焼、獣肉、ねぎ、大根、にんじん等の料理を器に盛り分け、また二重になった高杯のような器に葡萄または柿、みかん(蜜柑)などの類が置かれていた。中国では飯前茶、飯後の菓子などと言われるものを真似たものかと思われたと述べているのである。

食卓に三種の道具とは“レイブル”すなわち食事に用いるサジ(匙)であるスプーン(spoon)、“メッス”は食物を切ったり削ったりするための小刀であ

るナイフ（knife），“ホルク”すなわち食物を刺して口に運ぶフォーク（fork）は食事用の用具として必定であった。食物としては常食のパンが用意され，“ボウトル”と呼ばれたバター（butter）を用いて調理されたパンがあった。そして豚肉、鶏肉や獣肉料理に野菜料理があり、果物が並べられていた。

西欧料理を代表するフランス料理⁴⁴⁾の定番として、フルコースには①食前酒、②付き出し、③前菜、④スープ、⑤魚料理、⑥肉料理、⑦氷菓、⑧ローストした肉料理（roti）、⑨サラダ、⑩チーズ、⑪デザート、⑫果物、⑬小菓子、⑭コーヒー、⑮食後酒⁴⁵⁾とされることから、上記の明治の西欧料理もそれに類似するものであったことは確かである。

2) 西餐の食材の調達

西欧からもたらされた料理を構成する食材は、時代が経過するごとに全て輸入されたものでは無かった。一部のものは、中国国内で生産されたものも使われたようである。その証拠が民国初期の地方志の記述に見られる。

①上海近郊

民国7年（1918）鉛印本の民国『上海縣續志』卷八に馬鈴薯等がある。

馬鈴薯，此物乃植物之地下莖，陝甘各省俱植之，俗稱洋芋，近邑中植者，蓋自爪哇傳來，佐西餐中之肉食。又可煮食大者如山薯，即植物學所稱之塊莖，各塊莖上之細莖支持，其地上莖葉為羽狀複葉一本，生塊莖七八枚，種時切塊莖為片，埋地中易生長，春種夏熟，夏種秋熟，花白略如水仙，每畝收穫少者，三四十擔，多者七八十擔。吳淞江蒲匯塘兩岸間，種植甚富，近十餘年來，為出口物之大宗。⁴⁶⁾

劈藍，川甘等省產，近邑中植之葉，似蘆菔，不食莖。大如北瓜，皮綠肉白。植物學所謂球莖也。削皮切絲，略以鹽漬注，以糖醋可食。售之西人，佐西餐之用味不甚美，又可醃食如大頭菜。⁴⁷⁾

馬鈴薯すなわちジャガイモは、地下莖であり陝西省や甘肅省などで栽培され“洋芋”とも言われていた。西餐の肉食には欠かせないものであった。劈藍は、

十字花科植物球莖甘藍（学名：*Brassica caulorapa* Pasq）の球根などの野菜であり四川省や甘肅省で産出され、西餐の食材として上海近郊から提供されるようになったのである。

民国10年（1921）鉛印本の民国『寶山續縣志』卷六には次の野菜が見られる。

羅店之瓜茄，楊行月浦之紅白蘿蔔，劉行廣福之韭芽韭菜，江灣之馬鈴薯，眞如之洋葱頭，每畝收獲，多至二十餘担，銷售申地爲西餐主要物，物但價格，視來源多寡，爲轉移貴時，每斤一二角，賤時多半傾，棄河邊彭浦之捲心菜，以及洋種菜蔬，均甚著名者。⁴⁸⁾

上海近郊の寶山縣においても西餐に提供する野菜が生産されていた。羅店の瓜ないしメロンとナス。楊行，月浦の赤と白の大根。劉行，廣福の葱ネギのつぼみとネギ。江灣のジャガイモ，眞如のタマネギなどがあつた。

民国19年（1930）鉛印本の民国『嘉定縣續志』卷五には次の野菜が見られる。

番茄，一年生草，本莖高數尺稍蔓延，葉爲羽狀，複葉深裂，莖葉密生黏毛，夏開花，作淡黃色，實扁圓而有淺縱溝，熟時爲黃赤色。西餐中常食之。東南南鄉，偶有植者，則售諸滬上邑人，鮮有以之充蔬者。⁴⁹⁾

上海からさほど遠くない嘉定縣においても番茄すなわちトマトが生産され、西餐の食材として上海へ供給されていた。とりわけトマトは西洋料理でよく使われていた。南翔の南東部に菜園が多く、それらの地で栽培されて上海へ搬出されていた。

②天津近郊

民国23年（1934）鉛印本，民国『靜海縣志不分卷』によれば，北京に近い天津近郊の西南部に位置する靜海縣の農村部においても西餐に提供する食材が生産されていた。

芥母，即芥子麵，色黃膩如脂，味辛西人謂之加里，西餐餐加里鷄是也。拌鷄絲粉皮味特佳。⁵⁰⁾

洋薑，俗名毛子薑，根結實如土豆醃食良，幹高六七尺，秋花黃如葵，而小洋葱。形粗短味如葱。西洋種，近年有種者菜花。西來種，西餐館菜花牛尾，

湯味頗佳，形如鷄冠嫩食宜團菜。一名臺菜，天津曰洋白菜，四川名蓮花白，本邑曰團菜。春夏之交食味，味如白菜質堅。南省多有獨根菜，團聚如球形，高尺餘。⁵¹⁾

鶴鶉，似螞雀，而稍大，不善鳴喜鬥人畜之如鬥雞，然畫家借其音，為安居樂業圖，肉最美，西餐名安仁貴品也。⁵²⁾

天津近郊の靜海縣においては西洋からし菜，小粒のタマネギのような洋薑，芽キャベツのような野菜や食用の鶴鶉ウズラなどが生産され，西餐の食材として供給されていたのであった。

西欧人や西欧化した中国人消費者が増加する中で，西餐による食材の消費量の増加は，これらの人々が多く集まる上海や天津などの近郊の農村部では新しい西欧料理に必要な食材の生産が進展していったことが如実に知られるのである。

4 結語

16世紀以降，西欧からの船舶が海上航路を通じてアジアに渡来すると，さまざまな文化接触，文化交流が見られた。人間にとっての三大欲求の一つ食欲も重要な交流の要因となり，とりわけ毎日欠くことの出来ない食欲を充たす料理が，世界中に伝播した。その一端が，西欧料理のアジアへの伝播である。

東南アジアにおいて草創期に西欧人と接触した明代の海商は，西餐に接触もしくは食した草創期の人々であったろう。その後，19世紀以降の西欧の旺盛なアジア進出は，さまざまな西欧料理をアジア諸国にもたらし，中国では西欧料理を西餐，番菜などと呼称して受容することになる。そのためには西欧料理に関する『造洋飯書』のような書籍の出現を見るが，19世紀後半に西欧化を進めた日本においても明治五年（1872）『西洋料理指南』上・下や同年の『西欧料理通』上・下・後編などの西欧料理書⁵³⁾が現れる。19世紀の後半の中国では西欧と最も早く接触した南京条約後の開港五港の一つ上海などでは西欧料理が漸次展開し，同じ頃の日本でも横浜でもいち早く西洋料理店が出現した。

西方から伝来した西欧料理，西餐ではあるが，全てが西欧でのそのままではなく，中国における伝統文化を生かしながら，漸次中国化を進めていった。たとえば，食事に際して，男女同席しない作法や，西餐に必要な食材が中国で生産されたものが現地調達され，新時代の西餐と変化していったことが知られるのである。

注

- 1) 『高宗實録』卷1435，乾隆五十八年八月己卯（十九日）の条。
- 2) 『東西洋考』中文出版社，1970年7月，84-86頁。
- 3) 西洋料理の盛時を象徴する人物として，フランス料理の巨匠とされるオーギュスト・エスコフィユ（Auguste Escoffier：1846-1935年）が作成した献立が参考になろう。オーギュスト・エスコフィエ著，大木吉甫譯『エスコフィエ自伝 仏蘭西料理の完成者』中央公論新社，中公文庫，2005年7月。
- 4) 鄧立・李秀松註釋『造洋飯書』中国烹飪古籍叢刊，中国商業出版社，1986年2月第1版，1987年2月北京第1次印刷，1-67頁。
- 5) 塩山正純「西洋料理と中国語—『造洋飯書』（1899）の語彙を中心に—」，『文明21』（愛知大学コミュニケーション学会）第8号，2002年3月，75-93頁。
幕末・明治の日本における西洋料理の受容に関しては，次の成果がある。
小菅桂子『につぼん洋食物語』新潮社，1983年12月，1984年3月3刷，第1話「西洋料理事始」，1-24頁。
前坊洋『明治西洋料理起源』岩波書店，2000年7月，第一章「料理の異国」1-20頁。
江原絢子・東四柳祥子『近代料理書の世界』ドメス出版，2008年7月，12-30頁。
東四柳祥子『料理書と近代日本の食文化』同成社，2019年10月，第1編「西洋食文化受容における近代的特質の検討」15-76頁。
- 6) 顧長声『傳教士與近代中国』上海人民出版社，1981年4月，1-455頁。
朱靜編譯『洋教士看中国朝廷』上海人民出版社，1995年6月，1-255頁。
新居洋子『イエズス会士と普遍の帝国 在華宣教師による文明の翻譯』名古屋大学出版会，2017年11月，1-373，1-32頁。
顧衛民『基督教與近代中国社会』上海人民出版社，1996年5月，1-558頁。
- 7) 佐伯好郎『支那基督教の研究3』名著普及会，1979年10月覆刻版，23頁。
- 8) 費頼之著・馮承鈞譯『入華耶蘇會士列傳』商務印書館，1938年6月初版，1960年11月臺一版，1-212頁。
- 9) 徐宗澤編著『明清間耶穌會士譯著提要—耶穌會創立四百年紀念（一五四〇—一九四〇

清代中国が受容した西餐（松浦）

- 年)一』中華書局, 1949年2月, 1-482, 索引1-8頁。
- 10) 周燮『中国的基督教』商務印書館, 1991年11月, 52-61頁。
林金水『利瑪竇與中国』中国社会科学出版社, 1996年4月, 1-337頁。
孫尚揚『基督教與明末儒学』東方出版社, 1996年6月, 13-132頁。
 - 11) 明・謝肇淛撰『五雜俎』歴史筆記叢刊, 上海書店, 2001年8月, 82頁。
 - 12) 明・謝肇淛撰『五雜俎』歴史筆記叢刊, 38頁。
 - 13) 松浦章「清代の自鳴鐘について」『或問』第6号, 2003年5月, 53-65頁。
 - 14) 川名公平・矢沢利彦・平川祐弘譯『マッテオ・リッチ 中国キリスト教布教史1』大航海時代叢書第Ⅱ期8, 岩波書店, 1982年11月, 82頁。
 - 15) 川名公平・矢沢利彦・平川祐弘譯『マッテオ・リッチ 中国キリスト教布教史1』83頁。
 - 16) 川名公平・矢沢利彦譯『マッテオ・リッチ 中国キリスト教布教史2』大航海時代叢書第Ⅱ期9, 岩波書店, 1983年11月, 384頁。
 - 17) 同書, 384-385頁。
 - 18) 同書, 385-386頁。
 - 19) 松浦章・内田慶市・沈国威編著『遐邇貫珍の研究』関西大学出版部, 2004年1月, 636(83)頁。
 - 20) 松浦章・内田慶市・沈国威編著『遐邇貫珍の研究』628(91)頁。
 - 21) 松浦章・内田慶市・沈国威編著『遐邇貫珍の研究』626(93)頁。
 - 22) 徐珂『清脾類鈔』47冊(全48冊), 飲食上, 臺灣商務印書館, 1917年11月初版, 1966年6月臺一版, 7-8頁。
 - 23) 徐珂『清脾類鈔』47冊, 飲食上, 50頁。
 - 24) 徐珂『清脾類鈔』47冊, 飲食上, 50頁。
 - 25) 徐珂『清脾類鈔』47冊, 飲食上, 50頁。
 - 26) 徐珂『清脾類鈔』47冊, 飲食上, 50頁。
 - 27) 徐珂『清脾類鈔』47冊, 飲食上, 50頁。
 - 28) 徐珂『清脾類鈔』47冊, 飲食上, 50-51頁。
 - 29) 徐珂『清脾類鈔』47冊, 飲食上, 51頁。
 - 30) 徐珂『清脾類鈔』47冊, 飲食上, 51頁。
 - 31) 徐珂『清脾類鈔』47冊, 飲食上, 51頁。
 - 32) 江原絢子編・解説『近代料理書集成—日本の食文化史 第1巻 西洋料理(1)』クレス出版, 2012年3月, 「西洋料理通」ロノ一裏~ロノ四裏より引用。
 - 33) 徐珂『清脾類鈔』47冊, 飲食上, 51頁。
 - 34) 徐珂『清脾類鈔』47冊, 飲食上, 51頁。
 - 35) 『申報』第2278號, 1879年9月3日, 5頁。
 - 36) 徐珂『清脾類鈔』47冊, 飲食上, 51-52頁。

- 37) 松浦章『清代海外貿易史の研究』朋友書店, 2002年1月, 47-54頁。
松浦章著・李小林譯『清代海外貿易史研究』上, 天津人民出版社, 2016年5月, 39-47頁。
- 38) 鄧立・李秀松註釋『造洋飯書』中国烹飪古籍叢刊, 中国商業出版社, 1986年2月第1版, 1987年2月北京第1次印刷, 1-67頁。
塩山正純「西洋料理と中国語一『造洋飯書』(1899)の語彙を中心に一」, 『文明21』78頁。
- 39) 鄧立・李秀松註釋『造洋飯書』中国烹飪古籍叢刊, 中国商業出版社, 2-3頁。
- 40) 「柳川當清海航日記」, 日本史籍協會編『遣外使節日記纂輯一』東京大学出版会, 1928年10月, 1971年11月覆刻, 239頁。
- 41) 前坊洋『明治西洋料理起源』4頁。
- 42) 紀田順一郎解説『横浜開港見聞誌』名著刊行会, 1967年12月, 紀田順一郎「『横浜開港見聞誌』解題」による。
- 43) 紀田順一郎解説『横浜開港見聞誌』名著刊行会, 78-79頁。『玉蘭齊貞秀「横浜開港見聞誌」備要』12頁。
- 44) 小柳輝一「西洋料理」, 『日本大百科事典』13, 小学館, 1987年1月初版第一刷, 483頁。
- 45) 服部幸應『世界の六大料理基事典』東京堂出版, 2015年2月, 173頁。
- 46) 吳馨修・姚文枏纂, 民国7年(1918)鉛印本, 民国『上海縣續志』全30卷, 卷八。
- 47) 吳馨修・姚文枏纂, 民国7年(1918)鉛印本, 民国『上海縣續志』全30卷, 卷八。
- 48) 張允高修・錢淦纂, 民国10年(1921)鉛印本, 民国『寶山續縣志』全17卷, 卷六。
- 49) 范鍾湘修・黃世祚纂, 民国19年(1930)鉛印本, 民国『嘉定縣續志』全15卷, 卷五。
- 50) 白鳳文修・高毓澐纂, 民国23年(1934)鉛印本, 民国『靜海縣志不分卷』。
- 51) 白鳳文修・高毓澐纂, 民国23年(1934)鉛印本, 民国『靜海縣志不分卷』。
- 52) 白鳳文修・高毓澐纂, 民国23年(1934)鉛印本, 民国『靜海縣志不分卷』。
- 53) 江原絢子編『近代料理書集成一日本の食文化史』クレス出版, 2012年3月。