

書評

陳玉箴 著

「台灣菜」的文化史

食物消費中的國家體現

聯經出版事業股份有限公司、2020年、416頁  
定價 580NTD  
ISBN 9789570855340

横田 浩一 | 国立民族学博物館 外来研究員

本書は、「台湾菜 (Taiwanese cuisine)」という概念が日本による台湾の植民地化以降のおよそ百年の間にどのように定義され、認識され、実践されたかについて歴史的観点から考察した書籍である。特にナショナリズムと料理との関係を軸に、植民地化、国民党による戒厳令下の政治体制、民主化などの異なる政治的背景の下で「台湾菜」に対して時代ごとに異なる意味が付与されてきたことに注目して論じており、結論部では「台湾菜とは何か」という疑問に対してジャーサラダの比喩を用いて回答している。

本書の元となったのは筆者が2010年にオランダのライデン大学に提出した博士論文であり、これに大幅な修正を加え、2020年に台湾にて本書が書籍として出版された。参考文献一覧を除いた書籍の構成は以下のようになっている。

- 序 我的台菜之旅
- 第一章 序論：「台湾菜」的文化史
- 第二章 植民地的高級料理：  
日治時期「台湾料理」の誕生
- 第三章 古早台灣味：庶民的餐桌
- 第四章 移植與混雜：戰後飲食版圖的重劃
- 第五章 族群、階級與飲食「傳統」的創造
- 第六章 台灣菜與「家鄉味」：  
家與文化記憶的變遷
- 第七章 結論：玻璃沙拉罐裡的台灣菜

序章「『台湾菜』の文化史」(以下、読者の便宜を図るため章のタイトルは評者が翻訳してい

く)では、本書の理論的背景について明らかにしている。筆者によると、1990年代から食に関する研究は非常に豊富になっており、特に2010年にユネスコがフランス料理やメキシコ料理を「無形文化遺産」とした後から飲食文化研究は大きな盛り上がりを見せているという。このように豊富な食文化研究について、筆者の視点に基づき以下の5種に整理している。①食の体系と構造に関する研究、②食のマナーや儀礼に関する研究、③食の発展と政治経済的変遷に関する研究、④飲食と集合記憶、アイデンティティに関する研究、⑤食に見る社会内の差異に関する研究、である。本書は「国民料理 (national cuisine)」としての「台湾菜」の形成過程を主題にしており、③や④のカテゴリーに近いが、エスニシティや階級の問題も扱っており、必ずしも食の歴史とアイデンティティのみに関心があるわけではないと筆者は述べている。同時に、政治・文化的要素および消費者の三者の相互作用によって「台湾菜」が形成される過程に筆者は注目しており、誰が「台湾菜」の定義を促進したのか、消費者が「台湾菜」をどのように解釈して実践するかなどの研究課題を本書において解決していくとしている。

第二章「植民地の高級料理：日本統治時代『台湾料理』の誕生」では、植民地における高級料理として、日本料理や西洋料理との対比から生まれた「台湾料理」の形成過程について論じている。「台湾料理」という名称が初めて登場するのは1898年である。しかしそれが広く知られるようになるのは、1923年4月、当時皇太子であった裕仁親王の台湾行啓の際に宴席で提供された中国風の料理を「台湾料理」と呼んだことによるものであり、具体的にはナマコや海燕の巣などを用いた高級料理を指していた。19世紀末から20世紀初頭には「支那料理」と「台湾料理」の区別は曖昧であり、植民地・台湾で提供された高級料理の総称に過ぎなかったが、1920年代になると「酒楼」と呼ばれる娯楽や寄り合いを主な目的とし、芸妓の接待する店舗で提供される手の込んだ中国各地料理の精華を「台湾料理」と呼ぶよ

うになる。なかでも「江山楼」や「蓬萊閣」といった酒楼は日本人の上流階級だけではなく台湾人のエリートをも引きつけた。だが、このような場所で提供された料理は当時の台湾庶民が日常的に口にする食べ物とはかけ離れたものだった。

第三章「伝統的な台湾の味：庶民の食卓」では、19世紀末から第二次大戦直後までの庶民の日常的な食文化について整理している。この時期の台湾では、主食はサツマイモと米、様々な雑穀が主であった。副食としては大量の漬物や乾燥させた野菜、自家栽培した野菜が主であった。海産物は、冷蔵・冷凍設備が普及していなかったため、塩漬けの魚など加工食品が一般的であった。調理法は主に煮る、炒める、焼くなど油や時間を節約した方法が主流であった。調味料も、塩と少量の醤油を用いるのみでバラエティに乏しかったが、パイナップルの皮や小エビ、豚骨などを用いて調理することもあった。この時代は交通が不便であり、現在と比べると各地で地域性のある食卓が見られたが、一般的には裕福な家庭でない限り、漬物が食卓の大部分を占めていた。一方で、年中行事や祖先・神などの祭祀の際には豚、鶏、アヒル、魚など普段あまり口にする事のない食物が並んだ。この時期の庶民の日常食についての情報は価値のあるものだとは認識されず、これまでの研究でほとんど顧みられなかったという。

第四章「移民と融合：戦後飲食地図の書き換え」では、戦後に国民党が支配者として取って代わり、移民が大量に押し寄せたことによって「台湾料理」という名称が「台湾菜」へと変化していく過程について考察している。まず、日本統治時代の酒楼は公共食堂へと変わっていった。これは戒厳令下に贅沢を禁止し、節約を旨とする政策を国民党が実施したためである。このような変化のなかで、国民党幹部の主な出身地域である江蘇・浙江料理が台湾の料理ヒエラルヒーにおいて上位を占めるようになった。

次に、中国各地の料理やレストランが台湾で歓迎されるようになる。大量に押し寄せた移民によるレストラン・屋台、レシピ本の普及、家庭

の厨房など様々なチャンネルを通じて各地の料理が受け入れられるようになった。特に興味深いのは「眷村」と呼ばれる国民党の軍人、軍属とその家族が居住する集落の人々が台湾の食文化に与えた影響である。そこでは、中国大陸各地から来た移民が狭い空間で居住しており、人々の関係は緊密で、互いの地域の料理を味わい作り方を学ぶ機会も多かった。そのため、食文化の融合が促進されたという。また、土地を持たない移民は小麦粉の配給を受けており、たとえ中国南方出身者であっても麺やマントウ、水餃子を作るようになった。さらに、大多数の眷村住民は1950年代から60年代にかけて十分な給与を支給されていなかったため、主として小麦粉で作った点心を外に売りに出していた。これによって本省人の間にも彼らの食文化が知られるようになった。

そして、1960年代から70年代に「台湾菜」レストランが出現するようになった。日本統治時代において「台湾料理」は中国各地の料理を寄せ集め、そのエッセンスを抽出して形成された高級料理だった。しかし国民党政権は正統な中国の後継者を自負し、料理においても「中国菜」のみが正統性を担保された。結果、「台湾料理」は高級料理としてのイメージを失い、「台湾菜」として「中華菜系(中華料理の系統)」の一つとなり、四川料理や江蘇・浙江料理と同様に中華料理の一支系とみなされるようになった。同時に、「清粥小菜」に代表されるような粥に菜脯蛋(干し大根入り卵焼き)、滷肉(醤油ベースのたれで煮込んだ豚肉)、煎虱目魚(少量の油で焼いたサバヒー)などの様々な種類のおかずを付け合わせて食べる食堂で提供された料理が「台湾菜」あるいは「台菜」として多くの人に認識されるようになる。つまり、この時代の「台湾菜」は庶民の日常生活に根付いたものだったが、料理ヒエラルヒーにおいては低位に位置づけられたのだった。

第五章「エスニシティ、階級と食『伝統』の創造」では、「国民料理」としての「台湾菜」が1990年代から2000年代にかけて定義されていく過程について分析している。特に「原住民族」と「客家菜」が重要な文化的意味を持つように

なるのがこの時代である。戒嚴令解除以降の台湾社会では、「本土化」によって、中国ではなく台湾を自分たちのよって立つ土地であると多くの人が考えるようになった。それにともない台湾アイデンティティが高まり、外省人、閩南人、客家人、原住民といった台湾に存在する「四大エスニック集団」のうち、これまで相対的に重視されてこなかった客家人と原住民も台湾を構成するエスニック集団として注目されるようになり、それぞれのエスニック集団の特色である料理も重視されるようになる。たとえば原住民は、漢族が主となる中華文化とは異なる台湾文化の独自性を主張する文化的・歴史的淵源となる。原住民料理は、この原住民イメージを反映させたメニューとなっており、自然、山林、原始などの情熱的、楽天的、友好的などの性格を強調したレストランのメニューやレシピ本が出されているが、実際の原住民の当時の生活とは異なっており、一枚岩的記述によりエスニシティと料理を結びつける点、他のエスニック集団との差異を強調し、エスニシティの境界を鮮明にしている点に特徴がある。

一方で客家料理についても、①「鹹、香、肥(しょっぱい、香り高い、油っぽい)」、②乾燥あるいは漬けるなどした加工食品が多い、③手が込んでいるわけではないが、飾らず、美味であるといった特徴が「客家菜」について論じた書籍で常に強調されている「伝統」である。しかし、これら「客家菜」の特徴は、節約、苦勞に耐える、団結心など客家人が自認するパーソナリティと結びつけられているが、過去において調味料や油を多く使った料理が食べられるのはあくまで年中行事などのハレの日だけであり、客家の日常食として①の要素を結びつけることは無理があると筆者は述べる。このように、客家料理も原住民料理と同様に、一枚岩的記述や他のエスニック集団との差異が強調されるなどの特徴が見出される。

これら原住民料理や客家料理そして「台湾小吃」は、「国宴」で2000年以降提供されるようになる。「国宴」とは、国家元首が友好国の元首

を正式にもてなす宴会で、通常は夜に開催されるものである。さらに2001年以降開始された「国宴下郷」という政策によって、外賓をもてなす「国宴」を10の地方都市で順番に行うようになった。これによって地方の食材や料理が広く知られるようになり、各地方都市の大型ホテルやレストランにとって、「国宴」を主催する会場となるかどうかは名声と売り上げに大きな影響を与えることになる。また、一般の民衆にとっても「国宴」を身近に感じるようになり、「国宴」が催されたレストランで賓客をもてなした料理と同様のものを口にする機会も出てきた。

「台湾小吃」についても1990年代以降注目を集めるようになり、2000年代に入り台湾食文化を代表する記号となった。「台湾小吃」をめぐる記述は、政府や研究者、メディア、美食ライターなどが一体となり、徐々にその輪郭が鮮明になった。この「小吃」の特徴は、庶民の食べ物でありかつ、「台湾美食」の核心とされるようになった点にある。

第六章「台湾菜と『ふるさとの味』：家と文化的記憶の変遷」では、マクロな視点から「台湾菜」の文化的意味について論じている。個人の認知や記憶、集団の「文化的記憶」は双方向に影響を与える過程であり、この章では個人の記憶と集団の記憶がどのように結びつくかについて唐魯孫(作家)、遼耀東(歴史学者・エッセイスト)、林海音(作家)の作品から分析している。「ふるさと(家郷)」とは、幼少期を過ごした場所や長期にわたってそこで成長した場所などではなく、国家と家族の記憶が結びつく文化的記憶の定着点であると筆者は述べている。また、文化的記憶も固定的なものではなく、様々な飲食に関わる景観や個人の経験が戦後の移民や新たな社会条件によって作り出され、テキスト化、知識化され、多くの人に知られることによって文化的記憶になっていくとしている。その一つの例として、「川味牛肉麵(四川風牛肉麵)」が挙げられている。四川省には牛肉麵がないにもかかわらず、台湾で広く牛肉麵が受け入れられふるさとの味となった背景には、遼耀東による一連の

エッセイが影響を与えてきたことが指摘されている。これら作家やエッセイストの文章が後の世代の食文化の認識に影響を与える点は無視できず、「台湾料理は低コスト」、「台湾料理レストランは大衆化した消費の場」といった台湾の食文化史に対する誤った知識の伝達につながってしまう可能性も筆者は指摘している。

第七章「結論：ジャーサラダ瓶内の台湾料理」では、これまでの議論を整理し、様々な時代の国民性とも言うべきものが日常生活の食の消費にどのような形で現れ、様々な行為者や個人が「台湾菜」の形成と変化の過程にいかに関与していたのかについて分析している。「国民料理」としての「台湾菜」は、三つの特徴がある。一つ目は関係性であり、特に比較的似ている他の料理体系との関係が変化することによって、その境界線が引かれる点に特徴がある。二つ目に「展示性 (performative)」であり、他の食文化との区別をつけるために「国民料理」はわかりやすい特徴を強調する点である。三番目に商品性が挙げられ、一般の消費者が「国民料理」の形成に大きな影響を与えてきた点である。

さらに筆者は、食の消費における「国民料理」の形成には、三つの段階があると述べる。①特定の料理が象徴や展示などを通して国家のイメージを与えられる。具体的には、法律、政策、観光の推進、認証、博覧会などの政治的要素や他の国との関係、内部における中央-エスニック集団の関係などである。②象徴的意味を与えられた料理が市場で商品となる。たとえば、「国宴」、エスニック料理 (原住民料理、客家料理など) が挙げられる。③消費者の具体的実践である。消費者が料理の象徴的意味を認知し、さらに実践することで「国民料理」が真に形成されることになる。この三つの段階は循環しており、必ずしも①から始まるものではない。さらに消費者の実践について、具体的には、自分自身の体験や受けてきた教育、メディアの影響、家庭の食卓や祭祀の際の料理など様々な食にまつわる感性が「国民料理」を形作っていくことが指摘されている。

最後に、「台湾菜」とは、ラベルを貼った空の

瓶に様々な歴史的時期や、様々な台湾住民が様々なものを入れていき、定義をするものはそれぞれが異なった名前を書き、瓶の内容は住民が入れるものが増え、混ざるにつれて変化が生じる、すなわちジャーサラダであると筆者は述べる。それは多くの層から成っており、「酒樓菜」や庶民の料理、祭祀の際の料理、「清粥小菜」、「台湾小吃」、海鮮料理、台湾に定着し台湾化した四川料理や広東料理、原住民料理や客家料理などを含む。このように複雑で不明瞭で、はっきりと説明しがたいのが「台湾菜」であると筆者は結論付けている。

本書は近年盛んになっている食文化研究の領域において、国民料理の形成過程を時代の変遷とともに明らかにした画期的な書籍である。日本においても「国民料理」に関わる書籍が出版されているが〔西澤(編) 2019〕、一つの国や地域に焦点を当て、時代ごとにイメージされる料理について、その変化を緻密かつ歴史的に追った研究は決して多くない。その点において、本書は他に類をみない業績だと言える。また本書には、国民料理の形成過程において、国家だけではなく、市場や消費者の動向も影響を与えている点についても議論しているという特徴がある。定義を行う主体が変化することにより「台湾菜」という内包が変化する現象は「国民料理」がまさにポリテイクスであることが理解でき、台湾が歩んできた複雑な歴史が料理に反映されているという点において評者は非常に興味深く本書を読んだ。一方で、台湾で増えつつあるインドネシアやベトナムなどからの移民とその料理は「台湾菜」に含まれるのか、中国大陸における客家料理は台湾における客家料理にどの程度影響を与えてきたのかなどの疑問も尽きない。このような様々な問いを喚起する点もまた、本書が良書である証左となっている。

#### 引用・参考文献

西澤治彦(編)(2019)『「国民料理」の形成』ドメス出版。