

研究ノート

満洲族の飲食民俗

汪麗珍*

民俗とは、一つの民族がその物質生活および精神生活において、長い時間をかけて作り上げてきた風俗、習慣、嗜好、儀礼等の総体である。それは、その民族の社会構造、生産様式、生活特徴および民族性、民族心理を反映している。満洲族は、長期にわたる歴史的発展の過程の中で、次第に独特の食習慣を形成していった。それは時代と社会の発展に応じて絶えず変化し、また民族間の交流と融合の中で、漢族のそれと次第に一致していく傾向を見せはしたけれども、しかしなお多くの面において、現在に至るまで固有の民族的伝統と特色を保持しているのである。

満洲族の食習慣は、祖先である女真族の民族的特色を保持していると同時に、寒冷な北方の地域特性をも体现している。

満洲族の主食は麵製品で、その主な原料は麦、とうもろこし、こりゃんである。満洲族は麵製品を「餹餅」と呼ぶ。それには「薩其瑪」⁽¹⁾「芙蓉糕」⁽²⁾「緑豆糕」⁽³⁾「肉末焼餅」⁽⁴⁾「打糕」⁽⁵⁾など、多くの種類があり、作りが凝っていて美しく、風味も独特であることで、世に名高い。そのため、「満点漢菜（満のお菓みに漢のおかず）」という言い方がある。これは、中国料理に対する満洲族の大きな貢献である。

満洲族の主食の最大の特徴は、「粘（粘り気）」と「涼（冷たいこと）」である。これは、満洲族の生活習慣と関係がある。粘り気のある食物は腹持ちがよく、また携帯に便利で、狩猟や出征の際の食糧に適している。そのため、かつては八旗の軍糧として用いられた。

満洲族の副食は、肉類が主である。そのうち、重要なのは豚と羊である。満洲族の祖先である肅

慎の時代に、既に養豚を行っていたとの記載があるから、既に三千年の歴史を持っていることになる。調理法は、「焼（焼く）」「烤（あぶる）」「蒸（蒸す）」「燉（煮込む）」「煮（ゆでる）」「炒（いためる）」「炸（揚げる）」など多彩であるが、中でも「焼」と「烤」が主要なものである。料理の種類も数多く、例えば、「全猪」「挂炉猪」⁽⁶⁾「烤乳猪」「焼小猪」⁽⁷⁾「野参七星肘子」⁽⁸⁾「白肉血腸」⁽⁹⁾などがある。ほかにも、「全羊席」「烤羊肉」「蜜汁羊肉」「七星羊肉」「挂炉鴨」「燒鷄」など、枚挙に暇がない。

満洲族はまた砂糖漬けの食物を好むので、「蜜餞果脯（果物の砂糖漬け）」が満洲料理の一つの重要なカテゴリーとなっている。主な製品としては、「蜜餞青雕」⁽¹⁰⁾「蜜餞白桃」「蜜餞紅果」⁽¹¹⁾などがある。今日、北京の蜜餞果脯は有名であるが、これは満洲族の影響と切り離せないのである。

「火鍋（鍋物）」は、東北地方に起源を持つ佳肴の一種で、今から一千年以上前の遼代初期には、既にこれに関する記載がある。後に満洲族が入関するに及んで、中国全土に広がった。火鍋は、満洲族の宴席におけるメインディッシュである。その主な材料は羊肉や豚肉で、これに「酸菜（白菜の漬物）」、はるさめ、むきえびなどを取り合わせる。しゃぶしゃぶのようにさっと湯を通してよく、じっくり煮込んでもよい。柔らかくて口当たりがよく、味わいは芳醇である。

酸菜は、満洲族の冬の主要な副食で、「燉」「炒」「涼拌（冷たい和え物）」「包餡（餡として餃子等に包む）」など、いろいろな食べ方があり、それぞれ異なった風味がある。毎年正月になると、満洲族の人々は特に「白肉血腸燉酸菜」を好んで食べる。また「大醬（味噌）」は、満洲族の生活に

*中国・中央民族学院学报編輯部

欠かせないものである。『北盟会編』という書物の記載にはよれば、金代の女真人の間には既に「豆から醬を作る」習俗があった。満洲族の人々はまた、酒が好きである。酒の種類も多く、「焼酒（焼酎）」「黄酒（老酒）」「清酒」「松苓酒」⁽¹²⁾などがある。満洲族はあまり茶を好まない。それは、南方の産物である茶は、寒い北方に住んでいた古代の満洲族にとって入手し難いものだったため、日常茶を飲む機会がなかったからである。

満洲族の食品には民族的特色が豊かに溢れているが、その中にあるものは、他民族からも深く愛好された。満洲族の製法を用いて作られた菓子類は、今日市場において上等品とされている。例えば、豆粉を使った、甘くて口当たりの爽やかな「驢打滾」⁽¹³⁾や、薩其瑪などは、いずれも満洲族の伝統食品であるが、現在では広く中国各地で人々が好んで食べている。

満洲族はまた、「滷味（一種のたれ）」や、「醬製（味噌漬け）」、薫製の食品を好む。清の初め、建州女真人が最も好んで食べたのは、味噌漬けの大きな肉の塊であった。これは肉をよく煮た上、塩と味噌を加えたものである。現在、中国の北方地区で満洲族、漢族を問わず好んで食べている肉の味噌漬けは、もともと満洲族の伝統の味である。満洲族は毎年正月には、「紅焼肉」⁽¹⁴⁾や味噌漬け肉を食べるのを常とした。

満洲族が調理に用いる油は、大部分が「蘇子油（えごま油）」である。清朝初期に満洲族の人々が食用とした油は、全てえごま油であった。えごま油は香りが清冽で鼻をうち、肺を清め気分を爽やかにする作用がある。今日でも、中国の北方では調理用の油として使われている。

清代の満洲族にあっては、婚礼の際の食習慣が豊富多彩で、儀礼も複雑であった。男女の婚約が定まると、男側は宴席を準備するが、その際豚肉と酒を供する。また、一個一斤もある、赤い「喜」の字を大きく刻印した饅頭を蒸す。饅頭の中にはなつめと栗を入れるが、これは「早くよい子を生むように」という意味である。女側は、新しいふとんを作る時に、竜眼、なつめ、栗、落花生をふ

とんの四隅に入れるが、これは四種のめでたい果物の名の語呂合わせに託して、人々の祝福と祈願を表すものである。婚礼が終わると、新郎新婦は新房に入って、「交杯酒」⁽¹⁵⁾を飲み、長寿麵を食べる。新郎新婦とも、形ばかりにほんの少しだけ食べる。新郎新婦が新婦の家に里帰りした時には、「子孫饅頭」を食べる。これは餃子よりもやや小さなものである。子孫饅頭を食べる際は、一つの碗には八個、もう一つの碗には七個を盛る。その意味は、将来七子八孫に恵まれるように、ということである。新郎新婦はまた、神と祖先を祭るお供えの食物を食べる。食べる時には、新房の中に椅子を配して、二人の中年婦人が新郎新婦に食べさせる。新婦が、結婚後まだ仕事を始めないうちは、新郎と新婦はおなじ卓で食事をしたが、これを「団円飯」といい、幸福と円満を象徴している。食べる時には、何人かの「全福人（父母・夫妻・子女が欠けずに揃っている人）」が、そばで世話をする。新郎新婦が一口つまむ毎に、「全福人」は必ずめでたい言葉を一句口にする。魚を一切れとれば「富貴有余（富貴が余りあるように）」、蓮の実を一つとれば「連生貴子（よい子を続けて生むように）」、白色の料理をとれば、「白頭到老（白髪頭まで長生きを）」、四角い料理をとれば「四世同堂（家族四世が同じ屋根の下に住めるように）」といった具合である。このような語呂合わせによって、新郎新婦の結婚の円満を祈願するのである。更に新婦側では、親友のうちから何人かの「全福人」に、新婦が結婚後野良に出て仕事を始めた時に、新郎側の家に赴いて宴会に列席するよう求める。これを「喫酒」という。来客は必ず偶数でなければならない。新郎側の家人も陪席する。この時は、まず酒席を、次いで「菓子席」を設ける。席を換える際は、人は動かず、酒席の方を卓ごと運び出し、改めて菓子席の卓を運び込む。卓を運ぶ時に、動揺させてはならない。この儀礼を「喫席看菓」⁽¹⁶⁾という。この時、新郎は列席の婦人客に対して叩頭の礼を行い、婦人客の方も新郎に贈物をする。

清代の満洲族の食習慣は多岐にわたり、その内

容は豊富で多彩である。こうした食習慣は、また時代と環境の変化に伴って、新しいものを吸収しつつ、発展を遂げた面もある。

満洲族の質朴、善良、豪放といった美質は、満洲族の宴席の作法の中に十分に反映している。満洲族の人々は、何か祝い事があれば宴会を開く。満洲族、漢族を問わず、また知り合いであると否とを問わず、誰でも行って構わない。食べるのが多ければ多いほど、主人は喜ぶ。肉は全て真水で煮たもので、何の調味料も使わない。主人は客と一緒にには食べない。客は食べ終われば席を立ち、丁寧な挨拶などする必要はない。

満洲族の住む寧古塔地区では、一種独特の宴会が盛んに催されている。宴会の始めに、主人の家の老若男女が歌を歌い、踊りを踊る。続いて客に煙草と茶を捧げ、それから丸ごと煮た豚、羊を供し、また菓子や果物も出す。席上の食器類はほとんどが木製である。酒を満たした桶は高さが数尺にも及ぶ。これこそ、満洲族の人々の質朴な民俗の発露である。

- (1) 薩其瑪：小麦粉と卵に砂糖を加えて捏ね、細く切って油で揚げる。これを更に水飴にからめ、木枠を用いて大きく固めた上、長方形に切り分ける。
- (2) 芙蓉糕：薩其瑪と基本的には同じであるが、外側に薄く砂糖の層を被せてあるもの。現在では普通の白糖を使うが、正式には赤く色を付けた砂糖を使い、これを芙蓉に見立てた。

- (3) 緑豆糕：緑豆の粉を型を押して作った一種のビスケットのようなもの。
- (4) 肉末焼餅：小麦粉を焼いた一種の餅の中に豚挽肉の餡を詰めたもの。
- (5) 打糕：糯米を蒸した餅に、きなこをまぶしたもの。「年糕」に同じ。
- (6) 挂炉猪：豚を丸ごと「挂炉」中に吊りして炙ったもの。
- (7) 烤乳猪、焼小猪：共に仔豚を丸ごと串に刺して炭火で焼いたもの。「烤」と「焼」は、一般的には異なる調理法を指すが、この場合には明確な区別はない。
- (8) 「野参」は野性の高麗人参。「七星」とは冬笋（たけのこ）、冬茄（干したきのこの一種）、南薺（山菜の一種）、熟火腿（ハム）、乾貝（干した貝柱）、鮮蘑（きのこの一種）、海參（なまこ）を指す。肘子とは豚足のこと。
- (9) 白肉血腸：豚肉を煮たものと、豚の血で作った腸詰めとを合わせてスープで煮込んだもの。
- (10) 蜜餞青雕：「青雕」とは青梅のこと。
- (11) 蜜餞紅果：「紅果」とはさんざしのこと。
- (12) 松苓酒：松の実を原料として作った酒。
- (13) 驢打滾：糯米の粉で作った餅状のものに、きなこをまぶして巻いたもの。
- (14) 紅燒肉：「紅燒」とは、砂糖醤油で煮ることを指す。
- (15) 交杯酒：二人が向かい合って互いに腕を組み、その組んだ手に杯を持って酒を飲むこと。
- (16) 吃席看菓：この場合、「菓」には、「結果」（幸福な未来）という意味がかけられている。