

(明帝) 大存儉約、……太官進御食、有裹蒸、帝曰、我食此不尽、可四片破之、余充晚食、

6 『資治通鑑』卷一四〇、齊明帝建武三年の条、胡注

今之裹蒸、以糲和糯米、入香藥・松子・胡桃仁等物、以竹籊裹而蒸之、大纒二指許、不勞四破也、

7 『資治通鑑』卷一四〇、齊明帝建武二年の条

(拓跋) 英入斜谷、会天大雨、士卒截竹貯米、執炬火於馬上炊之、

なお、ひととおり調べたが右の出典は探し出せなかった。

8 『ブリタニカ国際大百科事典』一九七四、『世界科学大事典』講談社、一九七七、などの「タケ」の項参照。

9 森鹿三「竹と中国古代文化」一九四七(『東洋学研究』歴史地理篇所収、一九七〇)

10 上記の諸書の他に、中尾佐助『栽培植物と農耕の起源』岩波新書、一九六六、上山春平編『照葉樹林文化』中公新書、一九六九、同氏編『続・照葉樹林文化』中公新書、一九七六、などを参照。

なお拙文を記すに当って、京都洛西の竹林公園を介して上田弘一郎博士の貴重な御教示を頂戴した。厚く感謝を申し上げます。

りである。従つて、昔は今よりも広い地域で、たぶん竹の分布するかなりの土地で、竹飯は食されていたと考える方が無難のように思う。

その発生地は中尾氏の述べられる如く、タイの辺りであったかもしれない。現に最も多くの竹飯が食されている処であり、祭日や祝事などによく用いられるということは、古くには宗教的行事と何らかの関わりをもち、生活習俗として大切に伝えられて、長い歴史を経てきたことを推察させる。そうした場合、従来いわれる東、西、南への伝播の外に、北への伝播もつけ加えることになる。但し、また別の場所に発生地があり、タイの周辺に特に残つたとも考えられないわけではない。

ではなぜ現中国に竹飯が見つからないのか。これは恐らく東南アジアとの嗜好の違いに因るものである。中国人が古来穀物を蒸して食する習慣をもってきたことはよく知られている。先史時代、彼らは鬲と称する土器を有した。鬲は三本の足部に水を入れ、上部に穀物をおさめて火にかける蒸し器の原形である。そして今ではどの家庭でも蒸し器を備えない所はないという。つまり東南アジアが穀物を炊くのに対し、中国では蒸す方が主流であつた。蒸すためには、やはり竹の皮や葉が重宝である。一方竹の幹の部分を使う素朴な炊飯法も古くからあつたのであるが、さほどには実行されず、やがて便利な鍋釜、蒸し器の発達普及も加わつて次第に廃れていった。過去いずれの食譜にも記されていないのは、とりたてて特殊な料理法でもなく、さしたる御馳走でもなかつたからであろう。我国の場合は、中国とは大海に阻まれ、有用な竹の渡来が遅かつたこともあつて、もともと中国で好まれなかつたこの炊飯法は入つてこなかつたのではないか。仮に入つて来たとしてもその時代の日本人の味覚には合わずに定着をみなかつた。

——とこう考えてみたのであるが如何なものだろうか。¹⁰⁾

甚だ簡単であるが、拙文はこれで終る。なにぶん偶然に見つけた資料に依るものであるから、まだとてもはつきりしたことは言えない。また各地料理法の複雑な発展過程を等閑視して、素人考えで組み立てたので、問題点の多いことも承知している。しかしながら種々の栽培植物や料理の伝播類似から推して、竹飯の中国存在はそう無茶な説ではないと考える。国交の回復した現在、中国各地の風俗習慣に関する情報は続々ともたらされているが、こうした細かな問題になるとなかなか適当な資料が得られない。中国や日本あるいは朝鮮半島に於ける竹飯の話をご存知の方があれば、是非とも御教示を願いたい。日本にはまず無いと思うが、現中国にある可能性は高い。その時は何と呼んでいるか。やはり「竹飯」であるか。それを聞くのが楽しみである。

(一般教育・歴史学)

註

- 1 カオ・ラムについては、中尾佐助『料理の起源』NHKブックス、一九七二、岩田慶治『日本文化の起源』角川文庫、一九七五、上田弘一郎『竹』毎日新聞社、一九六八、などを参照。

- 2 中尾氏先掲書、二四、二五頁。

- 3 上田弘一郎氏の御教示による。

- 4 林語堂『竹の文明』(『支那のユーモア』所収、岩波新書、一九四〇)

- 5 『南斎書』卷六、明帝紀

カオ・ラムである。炬火をとって馬上で炊くという図は、すぐには想い描けない。きつと竹筒と炬火に縛りつけて掲げ持ったのであろう。

一口に竹といってもその種類は甚だ多く、太さも様々である。⁽⁸⁾よく知られるマダケは高さ一〇〜二〇メートル、径が五〜一五センチ。モウソウチクは径が二〇センチにも達するという。直径が一〇センチ以上もあつては、これを焼くのは大変で、馬上どころか車上にて火をおこす必要がある。そうすると径は四センチ前後のものを使わなければなるまい。現カオ・ラムもその位の太さである。ただ炬火の火で焼くのであるから、火力を調整するのは難しい。果してうまく炊けたであらうか。

さて右の竹飯は、特別な情況の下で作られたものであつた。時は南北朝、南斉の明帝建武二年（四九五）。北魏の將軍拓拔英が、齊の所領である漢中を攻撃した際、せっかく勝ちに勝つて南鄭を包圍したところが、命あつて北に帰ることになつてしまつた折の話である。背後からは勢いをもり返した齊の軍が逼ってくる。しかも折からの大雨である。カマドをしつらえることが難しい。まして先を急ぐからには飯を炊く暇もおしい。そうした非常事態の中でやむなくとられた炊飯法であつた。

しかしたとえ緊急の方法であつたとしても、竹筒で炊いた事にかわりはない。いったい竹を一目見ただけで、それに穀物を入れて火の中にくべるといふことがすぐに考えられるであらうか。飯の炊き方などというものは、それなりの食習慣によつて決まつてしまつものである。

普段と違ふ方法など容易に発想できるものではあるまい。この記事は竹筒で炊飯する方法が当時ある程度に行われていたことを示すものに

外ならない。

中国の竹の分布——その細かい所を知りたいのだが、適当な分布図がみつからない。先人もこの点に苦勞されたらしい。結局様々な文献から推定するしかないようである。ここではそうした研究のひとつ、森鹿三氏の「竹と中国古代文化」を参照した。⁽⁹⁾——ここに主な分布について見ると、竹は淮水と秦嶺山脈を結ぶ線以南によく生育し、その線以北にもところどころにあるという。歴史的にみると、昔に溯るほど多かつたということである。右の記事に云う斜谷とは陝西の褒斜谷の辺りであるから、竹の生育する場所としては北限に近いことになる。すなわち東南アジアから最も北に離れた竹林で、この竹飯は作られたのである。しかも竹飯を炊いたのは、竹の利用という点では南方の人に比べていまひとつ疎いと思われる北魏の軍勢である。勿論これより北に穀物を入れて炊くことのできる植物はない。竹になじみの薄い者が竹飯を作つた。そうすると、彼らは南へ進軍してきて初めて、その地にあつた竹の利用法を知つたのであろう。それとも竹飯はもつと南方で行われていたもので、彼らの中の一部の者がこれを知つて、全軍に伝えたものかもしれない。或は魏の人々も皆、前々から竹飯を知つていたと解することもできる。もしそうならば、竹飯は中国の南から北にわたつて広範に普及していったという事にならう。またとりよるによつては斜谷の地にだけ竹飯があつたとも言えるが、文化の伝播性を考えに入れると、それは少々無理であらう。

要するに、竹飯は東南アジアにのみ限られたものと論じられてはいないが、かつて北の方中国にも同様のものが見られることは上述のとおり

たことはない。竹の筒といえば、肴を盛る器とか、酒の杯だとか、日常食卓にあるトウガラシの入れ物を見る位のことである。野菜や肉を竹筒で炊くことがあるそうであるが、⁽³⁾それも珍らしいことであろう。

中国の料理をながめてみても、それらしいものがない。もつとも筆者は中国各地を食べ歩いた経験はなく、わずか数本の中国料理書をながめて出した結論にすぎないが、それでも竹の本場である華南の出身者、林語堂氏記す所の竹の利用法あれこれを読んでも、⁽⁴⁾やはり飯の煮炊きの事には触れていない。

しかしである。なぜこれが中国にないのだろう。竹飯は竹の香が移って実に美味だという。そんなにうまく簡単に炊ける飯であれば、もつと広く行われていてよさそうなものなのに、確かに同じ植物が存在したところで、必ずしも同様の食生活、生活文化が育つとは限らないであろうが、どうにも納得がいかない。

先掲林氏の一文をながめると、一部風土の違いによってなじみの薄いものもあるが、食事に関する利用法では、杓、椀、調味料の容器など、まず我国と殆んどかわらない。海を隔てた日本と中国の間でさえないなりに似通っている。まして陸続きの中国、東南アジアの間では、こうした生活の基礎となる文化はより親密なはずである。

また、時代を溯ると、たとえば『南齊書』にこうした記載がある。⁽⁵⁾明帝は大いに儉約に努めた。太官が食事をすすめた中に裹蒸^{かじょう}があったとき、帝はこう曰つた「私はとてもこれを食べきれぬ。四つに分けよ。残りは夕食に持ってまいれ。」

ここに裹蒸というのは、包んで蒸したものという意味で、チマキの

類である。何で包んであつたか記されていないが、同じ記事が『資治通鑑』に引かれていて、そこに附された胡三省の注に、⁽⁶⁾

今の裹蒸は、餠^{びん}を糯米に加え、香葉、松子^{マツノミ}、胡桃仁^{クルミ}などを入れて、竹の皮でもって包んで蒸しあげる。大きさは指二本ぐらいのもので、らくに四破することができる。

とある。南朝齊の時代の裹蒸の中身は不詳としても、元の時代の材料はカオ・ラムの甘味つけと全く同じだといってよい。このチマキは竹の表皮を使って蒸しており、カオ・ラムが竹の幹を用いて炊くのとでは、竹の利用法や料理法に於て違っている。しかし、この材料を竹筒に移し替えれば、そのままカオ・ラムとなる。

中国は多くの竹の原産種をもつ。いわば竹の本場である。その広大な領域を思うとき、カオ・ラムの如き料理法が全く存在しなかつたと、そう考えること自体が困難な気がする。たとえ今は無くとも、かつて古い時代にはあつたかもしれない。どこかにそれが変化発展した形で存しているのではあるまいか。またもしかして古い文献の中にでも、その痕跡を残しているのではないか。かねて筆者はこうした疑問を懐いてきたわけである。

ところが、『通鑑』を読んでいた折、全くの偶然に面白い記事に出くわした。次の如きわずか数句にすぎないが、全く恰好という外はない。(拓拔)英 斜谷に入る。たまたま天大いに雨ふる。士卒 竹を

截りて米を貯え、炬火^{タチ}を馬上に執りてこれを炊く。⁽⁷⁾米というのは精白された穀物。糯米かウルチ米かそれとも雑穀か、よくは分らない。しかし「竹を截りて米を貯え」とは、まぎれもなく

中国の竹飯

今井秀周

竹飯と聞けば、誰しも想像するのはタケノコの入ったませ御飯とか、竹の皮で包んだ飯であろう。が、ここでとりあげるのはタイ南部でカオ・ラムといい、タイ北部でカオ・ソイと呼ばれる竹筒で炊いた飯のことである。⁽¹⁾これは彼の地に独特とされているものであるが、もしかすると中国にもあるのではないか。これが拙文の問題とする所である。従って「中国のカオ・ラム」と題しても一向にかまわない。竹飯とは仮につけてみた名前である。

はじめにカオ・ラムの紹介をする。——まず手ごろな太さの青竹を捜してきて三、四〇センチの長さに切る。その際、片方の節を残しておく。その中に洗った糯米もちこめを注ぎ入れ、バナナの葉などで栓をしてから、炭火やたき火でゆるゆると焼く。竹の青皮がこげる頃には出来上りで、黒くこげた竹筒の外側をナイフで削ってきれいにし、この状態で売り物にしたり、弁当として携行される。食べる時には、残った薄い皮を剥いで食する。また時には水の代りにココナッツミルクを入れたり、砂糖やアズキを加えて、甘味をつけたりもする。

現在我々は、飯を鍋釜で炊いたり蒸したりして食べているが、それを竹筒で炊くという。そこがカオ・ラムの一番の特徴である。しかし

竹が身近なものか、とりたてて奇異な飯という感じは受けない。適当な竹さえあれば、すぐに作れるような、そんな料理に思える。それなら現に広く行われている料理かというところかそうではない。カオ・ラムのことを記す書物は、いずれも限られた地域のものだと説明している。

中尾佐助氏の『料理の起源』によれば、こうである。⁽²⁾

この竹飯は東南アジアの特色で、竹の多いインドにも見られないものである。竹飯はタイ、ラオス、ビルマ、ジャワ、ボルネオ、スマトラの地方にのみ見られるが、多分ベトナム、カンボジアにもあるだろう。……

その習慣も比較的新しく、現在の分布圏内で発生したものであろう。タイのカオ・ラムが糯米を使うことに特色があり、これは当然タイ北部、ラオスの糯米栽培地帯と関連づけて考えるべきだろう。タイ中南部も古くは糯米地帯と考えられており、それらも併せて、まずまずこの竹飯はタイ北部で発生しそれが西へはビルマ、東へはボルネオ、南へはジャワまで伝播したと言えよう。

この竹飯はいずれの地域でも、日常食とは言いがたい程度に作られている。祭りの日、その他祝事などに用いられており、上等な弁当にもなっている。……

右のうち分布範囲や食される頻度については、諸家によってやや意見を異にするようであるが、門外漢ゆえ細かいことには触れないでおく。ともあれカオ・ラムが東南アジアに特有なものであることは、諸家の一致する所である。

なるほどそう言われてみると、竹筒で飯を炊くという場面に出会っ