

随 想

日本の食文化の初体験

黄 達民

私は中国の上海で生まれました。1992年に上海第二医科大学を卒業し、昨年5月に名古屋大学へ留学しました。いま勉強しながら日本の文化を体験しています。生活が楽しいです。今年7、8月の間に、私は一度国へ帰りました。友達に会った時に、彼は「日本の料理はどうですか」と聞きました。そして、日本の食文化の初体験を紹介しました。

日本料理といえば、われわれは自然に刺し身やおすし、魚の塩焼きや野菜などの煮物、生野菜、さらに食事の時に必ず出てくるみそ汁や大根の浅漬け、キュウリモみなどの漬物が想起される。また、長い間米や麦や豆を作る農耕が日本人の食生活の中心になり、現在でも米、味噌と醤油は日本人の食生活に欠かせないものとなっている。

続いて日本料理を作るのに必要な素材は、海のものがほとんどである。島国の日本は日本海と太平洋に囲まれていることあって、日本は近海漁業が非常に発達している。それで、日本人は魚を捕ることと、上手に利用することにかけては世界のチャンピオンであると言われている。日本人は古くから様々な魚を食用にしていた。その数は三千数百種類にもものぼるといふ。

また、温帯特有の気候と地理的環境は、野生植物の種類が多く、豊富である一因となる。野菜の栽培術が日本に伝わる前に、日本人は「アザミ(刺兒菜)」のような野生する植物を利用していたといふ。野菜の栽培術と新野菜の伝来、新品種の誕生それに野菜園芸の普及は現代日本人により多くより新鮮な野菜を提供するに至った。

そして、次のような特色が挙げられる。

1. 素材の自然な色と味を求める

日本の食文化の重要な特色の一つは食べ物本来の持っている味や形をなるべく失わないようにすることである。野菜なら、キュウリ揉みとか大根の浅漬けとか白菜の一夜漬けとかいうように、できるだけ野菜そのものの生の味、自然の色を生かす。魚なら刺し身とか、また塩焼き、笹焼き、石焼きとかいう風に、

自然の味をできるだけそのまま保存して行こうとするのである。この点においては日本料理と中華料理はかなりの相違点がある。

そして、日本人は刺し身のつまに菊の花を添えたり、大根や人参をみじん切りにして添えたりする。これは、日本人が料理する時に、いつも自然から離れず、自然を楽しむことができるように心掛けていると言ってもよからう。

2. 季節感を重視する

われわれは日本料理を紹介する専門の書籍を目にすると、まず本に載っている料理の写真に感心するに違いない。色とりどりで綺麗に盛り付けられた料理が写真に写されて本に載ると、一層きれいに見える。これは単なる盛り付けが上手か下手かの問題ではない。むしろこれは、日本人が四季の変化を重要視し、材料、調理法、盛り付けにおいて季節感を表現しようとする気持ちを料理に託すために、工夫に工夫を重ねた結果だと思う。食べ物に季節感を持たせようとするために、日本人はよく季節を代表する色やものの形を生かし、それぞれの季節を代表するものを料理に添えるのである。

3. 目で味わう料理

日本料理を食べたことのある外国人の多くは「日本料理は、見た目はきれいだけど、味は特においしいとは思わない」という共感を持っている。

確かにそうだとは言える。でも、これは長い間人工的な味、つまりさまざまな調味料で味つけられた味に拘っている結果である。ところが、素材の本来の味と色を重要視するのは日本の食文化の重要な特色の一つであることを忘れてはならない。日本人は料理を工夫する時に、まず料理そのものが食べる人に与えるイメージを頭に置いて、それから季節をテーマにした器に美的な盛り付けをする。さらに器の形状や色彩の調和にも配慮をしているそうである。だから、刺し身の盛り合わせや懐石料理、また柏餅などは、なにも舌先やお腹を楽しませるものではなく、目を楽しませるものである。

以上は私の日本食文化初体験です。また、日本文化の特色は「寺の文化」や「温泉の文化」などがある。将来、いろいろな日本文化体験を中国人に伝えたいと思っています。

(名古屋大学大学院医学研究科博士課程)