＜調査研究シリーズ 92＞

食文化にみる境界の内と外

── 中国西安市における回族 ──

豊　田　謙　二

序

西安市は古都の名を長安という。前漢の時代 (紀元前 3 世紀) に首都とされ，隋もその都を長安 (大興城) としたが，長安の栄光を後世にまで伝えているのは，唐(618–907 年) の首都として置かれてからである。その唐に向けて日本からの遣唐使が派遣された。造船技術や操船術に課題があるために，日本列島と中国大陸とは実際の距離以上に遠く，かつ危険に満ちていた。第一回の遣唐使は 630 年 (舒明二年)，実際に派遣されたのは 15 回であった。1 回の渡航者総数は 100 人から 500 人，目的は唐文化の輸入・吸収であり，したがって留学生や僧侶が派遣された。当初から第五次遣唐使までは，難波津を発ち壱岐・対馬経由で朝鮮半島の南に着き，西海岸に沿って山東半島に渡り，洛陽から長安に向かった。第六次からは，壱岐海峡を抜け，肥前値嘉島から東風を背に受け，揚州に向け一気に東シナ海を横断した。[1)]

長安の最盛期には約 100 万人の人が居住していた，という。それだけではない。長安の個性は多民族都市の容貌を備える国際都市であった。李白の『唐詩選』に次の詩が載せられている。

五陵(ごりょう)の年少，金市(きんし)の東
銀鞍(ぎんあく)白馬，春風を度(わた)る。
落花踏み尽くして何処(いずく)にか遊ぶ，
笑って入(い)る，胡姫酒肆(こきしゅし)の中。

白馬で春風を切りつつ，長安の都を乗り回すうちに，「胡姫」のいる酒場に辿りついた。

その「胡姫」「胡舞」にいう「胡」とは，長安に出稼ぎに来ていたアラブ系の青い目の美形の女性たちを指している。[2)] シルクロードの出入り口にあたる長安の町には，

1) 井上靖『天平の甍』新潮社，2006 年，17 頁
2) 邱永漢『中国の旅，食もまた楽し』新潮社，2003 年，252 頁

アラブ系の非漢民族人だけでなく，多様な民族が関わっていた。非漢民族が，唐の政治領域の拡大とともに支配領域に組み込まれたからである。北方では契丹（キッタン），突厥（トッケツ）を制圧し，これで唐は蒙古から中央アジアを政治的視野に入れた。さらに，南は吐蕃（トバン），南詔（ショウ），さらにチベットの民族に吐谷渾（コウギ）を介し，北東では百済（ヒャクサイ），高句麗を攻めて滅ぼした。[3)]

重要なことは，唐の領域の支配拡大とともに唐の漢民族と非漢民族との接触が深化したことである。すでに，紀元前5〜3世紀の頃の，いわゆる春秋戦国時代において漢民族と非漢民族との対立と共存関係が進行していた。たとえば，その1事例として挙げると，漢民族の床に座る文化から「椅子」文化の導入・定着がある。[4)] 漢民族と非漢民族との関係は前者の後者への一方的な支配に終始するわけではない。というのも，漢民族は常に非漢民族の征服に怯えていたし，事実，非漢民族が制覇した時代を経験してきたからである。具体的には，とくに蒙古族チンギス＝ハンによる元，女真族ヌルハチによる清の建国の場合には，漢民族の文化や政治体制に重大な影響を与えている。

つまり，巨視的に観察すると，漢民族と非漢民族とは互いに覇を競いつつ，その過程において相互に影響を深めつつ同一化と差異化を展開してきたのである。その過程においてなお，強固に漢民族と非漢民族との「境界」が形成され続けている。もちろん，漢民族に同化されているようにみえる民族もある。だが，本稿では西安市における回族をとりあげながら，とくに食文化という切り口を使うことによって，これら二つの民族の間を形成する「境界」の意味について試考してみたい。

1. 国際的商業都市としての西安市

（1）中国の55少数民族

紀元前5000年頃，黄河上・中流域に，「仰韶（ヤンミャオ）文化」が形成される。漢民族の文化が興るのである。黄河は青海（チンハイ）省に水源を発し渤海（ボーハイ）に注ぐまで，およそ464kmを，黄土層を飲み込み黄濁に塗れながら緩やかに蛇行する。しかも，その河は氾濫を繰り返しつつ，大地を潤し，幾度となく河道を変えた。その河畔に漢民族は居住し，邑（むら）を成し，黍（きび）や粟などの穀物，そして豚を飼育していたようである。紀元前2000年頃には長江流域において稲作が始められ，家畜の種類も牛，鶏など多彩になってきた。

紀元前3世紀に秦の国王政が戦国時代を制して，自ら創設した名称，皇帝を称した。秦はその都を咸陽に置くが，それは長安の近郊であり，秦始皇帝の築造した「兵馬俑」が1974年に発見され，現在その発掘が続けられている。それはまた，非漢民族たる

3）鳥山喜一『中国小史黄河の水』角川書店，1976年，88頁
4）前掲書，77頁

匈奴への防衛としての「万里の長城」とともに，初めての漢民族皇帝，秦の権力の巨大な住民指揮力を伺わせるものである。

長安に話題を戻そう。618 年，隋に変わって統一したのは李淵（りえん）だが，これが唐を興した高祖である。第二代が太宗，その治世で国際都市唐の基礎が固まる。太宗，その治世を表す言葉が興味深い。

「天子は国あっての天子，その国も民あっての国である。民こそは国の大本だ。」[5)]

「天子」はすぐれた徳のある人のことであるが，内政を「均田の法」などの立法化で治めるとともに，唐を巡る非漢民族との抗争を裁かねばならない。8 世紀の境界では，北京の北の「契丹（キッタン）」，北西の草原のトルコ系遊牧民族 (ウイグル) の「回紇（カイコツ）」，西のチベット族の「吐蕃（トバン）」，南では「南詔」が地を固めていた。西域との途はシルクロードであったが，その通商を維持するには草原を支配する「ウイグル」との友好関係が不可欠であった。また，インドのハルシャヴァルダナ朝との交友関係が，のちの，玄奘のインドへの経典の収集を可能とした。彼は 629 年に長安を発ち，645 年に帰国するが，持ち帰った仏典の漢語訳は真なる仏教の研究に寄与した，と言われている。

西安の古都の名は，長安，その地区は長きにわたって漢民族の統治の中心に位置してきた。それは周知のことである。初めに周 (縞京)，秦 (咸陽) ついで漢 (長安)，さらに隋の煬帝がここに都を置き，その後唐が都とした。漢民族は黄河流域を漢文明の発祥の地とするが，その上流の長安の地は，非漢民族との接点に位置することもあって首都に定められたのであろう。その長安であるが，政治的太極殿を中心に東西約 9.7 km，南北約 8.2 km，その街区が約 110 の坊に区切られ，碁盤の目のように，計画的に建設されている。太極殿の南に長安の数少ない遺跡の一つ，大雁塔（だいがんとう）がある。飾りなくシンプルな建造物なのに，重厚な存在感は別格である。その最上階に上ると，旧長安の南市街が一望できる。眼下では旧長安市街区の街並み再生事業が進行している。その規模は壮大であり，一画がすでに古都長安を偲ばせているが，その再現は遣唐使のあこがれた都を探訪できる雄壮遠大な構想である。

写真①　大雁塔

撮影：豊田謙二

大雁塔は 648 年に慈恩寺に建立された。この

5) 前掲書，87 頁

「雁」の名は，唐の皇宗が皇太子だった時のこと。飛ぶ雁のなかに群れから離れて一羽が落下した。皇太子はその雁を菩薩の化身として供養したという。隋から唐へと，仏教への帰依を基に国づくりを進める時代のことである。[6] 国内の諸州に仏舎利塔の建立が命じられ，さらにその後，27人の僧を度(ド)す，という勅(615年)もだされた。その時，13歳の少年禕(い)は幸運にも選ばれ，得度(トクド)出家した。名を玄奘と改め，その後，学びに時間の全てを賭けるものの，仏教の「真なるもの」を学ぶことへの強い願望に駆られる。彼，28歳(627年)の時長安からインドへと旅たち，645年に持ち帰った大部の経典を大雁寺に寄贈する。[7]

この時代には様々な宗教が長安にもたらされた。少し例を挙げよう。先ず，キリスト教の一派，唐では景教と呼ばれた。祆教(けんきょう)，ゾロアスター教とも呼ばれる宗教がある。ウイグル族に信奉された摩尼(マニ)教，ついでイスラム教がある。その創始者ムハンマドが70名の信徒とともにメッカからメディナに移住するのが622年である。661年にウマイア朝が成立する。唐ではイスラム教は「回教」とよばれ，回族は通商の機会創出のために長安に集住した。

(2) 非漢民族としての回族

中華人民共和国は，2011年現在，55の少数民族を公認している。そこで，なぜ55なのか，「公認」とはどういう権利なのか，など疑問が生ずる。本稿は少数民族の研究ではないので，この点については以下に必要最小限の説明を加えることで，責を塞ぎたい。

まず，「55」という数値の関しては，それは中国政府の「少数民族対策」の過程において生じた数値であり，その政治的・権力的背景に注目すべきである。「55少数民族」とされた過程を，岡本の論述を引用しつつ説明しよう。[8] 岡本は，「中国で漢族以外の民族が，少数民族と呼ばれる一つのカテゴリーに括られるは1920年以降」のこと，という。1924年の「中国国民党第1回代表大会宣言」において初めて「少数民族」という用語を公的に使用している。その後中華人民共和国成立当時では，十数族の民族が確認された。1953年の第一回人口センサスでは，「民族」の名称は400余りであった。1953年に至って，調査隊を派遣しながら，「1965年にロッパ族の認定で少数民族数は54となり。文革終了時の1979年，チノー族が一つの民族として承認され，現在の55となった。」[9]

55の少数民族の内で本稿で関わるのは，回族である。現在の西安市に約5万人が

---

6) 邱永漢，前掲書，247頁
7) 前田耕作『玄奘三蔵，シルクロードを行く』岩波書店，2010年，16−20頁。
8) 岡本雅享『中国の少数民族教育と言語政策』社会評論社，2008年を参照。
9) 前掲書，35−36頁

住み，その回族はイスラム教を信奉している。漢族との関係で言うと，1990 年時点において，中国全土では，少数民族総人口は 90,447,552 人である。そのうち，回族の 1990 年時点での人口は 8,602,978 人で，全体の約 9.5％である。[10)]

「少数民族」とは中国の民族政策における対象であり，漢民族に対する「少数」なのであり，確認を要する点である。というのは，「少数」とはいっても，回族は約 860 万人，ウイグル族約 721 万人，カザフ族約 111 万人，などという状況なのである。

さて，再び西安市の回族の話題に戻ろう。ちなみに，西安市において最も多い少数民族は回族である。回族の多くが清真大寺の周辺に居住している。清真大寺[11)]は，碁盤の目に区画された，西大街と北大街の交差したあたりに位置する。それは古都長安のほぼ中心街に位置している。その清真大寺は唐の玄宗 742 年の建立，中国最古の清真寺といわれている。「清真」とはイスラム教のモスクを意味する。また，モスクは英語では Mosque，礼拝堂の意である。イスラムの始祖ムハンマドの死去の後，アブー＝バクルが初代カリフに選ばれ，イスラム教の組織が成立する。それが 632 年である。その後西への征服戦争が展開される。637 年イラク，638 年イェルサレム，711 年にはイベリア半島を制圧し，ヨーロッパの人々を恐怖のどん底に落し陥れた，という。そして，東に向けてはシルクロードを制して，商業を生業として唐に進出し，その一部が商業者として今日まで定住する。

2. 西安市での漢民族の食文化

中国の食文化は「医食同源」，という考え方に示されているように，「食べること」に関して意味や思想が付与されている。そのことは，不断にモノ化する「食」と人間の摂取とを，「食べること」としてつなぎとめることなのである。「中国薬膳」にはおよそ 5000 年の歩みがある，と言われるが，東アジアの自然の生態系を基に「食」と「健康」とのつなぎを確証することの意義は大，と私は思う。ただ，本稿では，中国での食文化の地域特性に焦点をあてながら，漢民族と非漢民族たる回族の食文化を対比させてみたいと思う。

① 餃子（＝チャオヅ）

餃子といえば中国，中国といえば餃子，と連想するのだが，その歴史は紀元前に遡るという。紀元前 5000 年頃の西安市郊外の半坡村遺跡から，粟・きびの栽培と豚の

10）前掲書，46 頁

11）「大清真寺」，「清真寺」などの標記があるが，本稿では，西安市地図での名称，つまり西安地図出版社編「帯您游西安」(2010 年) の標記に従う。

飼育が判明した。春秋時代の後期，紀元前6世紀頃の墓 (山東省) から三角形の粉食が発見された。今日から言えば餃子の元祖であるかもしれない。時代を経て唐代に至ると，新疆ウイグル自治区トルファン市のアスターナ唐墓から，餃子の実物が出土している。[12)]

黄河流域を領域とした漢民族の食文化は，粟・キビ・稲であったが，やがて西方から小麦と大麦が伝えられる。麦の粉食の典型が餃子である。日本では，麦を粉に挽く技術がなく，麦を食すには粒食しかなかっただけに，麦の栽培も麺食も普及し得なかった。その点に関しては，中国における麺文化の成熟した展開には驚嘆する。

餃子の名称は中国北部で使用され，南部ではそれは餛飩（ほんとん）と呼ばれた。餃子の半月型が登場するのは明の時代であるが，そのかたちが銀貨に似ていることから縁起ものに転化する。つまり，中国の暦にいう，旧正月の春節に餃子を食して祝い，またそのなかにひそかに銭を入れて，それを引き当てた人に幸福がもたらされる，という。その西安市の中心部に，中国で，いや世界で言うべきであろう，著名な餃子専門店「徳発長」がある。その店の提供する餃子は，まるで命あるように生き生きとして，さらに色彩豊かで，口に入れるのが憚られるほどである。それは食というよりも，名菓のイメージである。たとえば，ウサギ，金魚，蝶，あるいはペンギンなど，餃子の種類も豊富である。蒸されたままの蒸篭で運ばれた。その上ふたを開けるのが，なんとも楽しい。もちろん，味は餃子の種類ごとにそれぞれに特徴を持つ。[13)]

今日まで，餃子のなかにひそかに銭を入れて，それを引き当てた人に一年の幸福がもたらされる，というゲーム感覚が継承されてきた。ちなみに，西安市は餃子発祥の地と言われるが，周知のように，中国では「水餃子」が広く食されているが，この地では「蒸し餃子」が著名である。[14)]

写真②　徳発長

撮影：豊田謙二

写真③　徳発長の餃子

撮影：豊田謙二

12) 王仁湘『中国食の文化誌』原書房，2007年，98−102頁
13) 恵煥章・崔彦編著『陝西名吃大全』陝西旅游出版社，2006年，124−125頁
14) 岡田哲編『世界　たべもの起源事典』東京堂出版，2005年，79頁

② 刀削麺（＝タオシャオメン）

餃子はコムギを挽いた粉でつくる粉食の一つである。そのためには穀類を粉にするテクノロジーが必要である。それが難しい。つまり，粉にする道具とそれを動かす能力が不可欠となる。ムギの世界には，オオムギ，コムギ，さらに日本にはハダカムギなどがある。オオムギは1万年前の新石器時代の人類が食したというが，その地は古代エジプトである。コムギは1万年前から古代オリエントの農耕で栽培されたようである。紀元前7000年頃のチグリス・ユーフラテス河流域の遺跡から，コムギの粒が発見されている。新しい時代が幕を開ける。紀元前5000年に，「中央アジアの高原に繁茂する野生種のコムギから，トランスコーカサス地域でパンコムギが誕生する。」[15)]

食して美味，この感動が人を煩わしいその栽培へと誘導する。コムギ粒を粉にして，パンに焼く，あるいは麺，中国では餃子として食す文化を得た。中国には紀元前2世紀頃の前漢時代に調理・製粉・栽培の方法が伝えられたようである。ちなみに，ヨーロッパには紀元前3000年頃にすでに伝えられていたという。

麺研究者の第一人者石毛直道は，中国でのコムギの普及を次のように記す。

> 「コムギを栽培する技術と，それを粉にして食べる技術がセットになって，西方から中国へ伝えられたものとかんがえてよい。シルクロードを通って，コムギの粉食が戦国時代に伝えられ，漢代になって普及したのである。」[16)]

麺の意味は，中国では粉であり，その粉（＝麺）の加工方法によって名称が付される。紀元前後の時代にコムギ粉の加工品が現れた。それを「餅＝ビン」という。「餅」は4つに分類される。①蒸餅，②焼餅，③油餅，④湯餅である。湯餅がさらに2つに分かれる。餃子などの「麺片」と「麺・麺条」である。後者の「麺」食の一つに「刀削麺（タオシャオメン）」がある。コムギ粉を塩と水で捏ねて熟成させ，それを麺料理の食材とする。そ

写真④　刀削麺

撮影：豊田謙二

写真⑤　刀削麺用の刀

撮影：豊田謙二

15) 岡田，前掲書，118-119
16) 石毛直道『麺の文化史』講談社，2006年，25頁

こで，熟成麺の細くして使う調理法がテーマとなる。基本的には，3つの方法がある。用具を使った押し出し麺，刀による切り麺，そして両手での手延べ麺である。そのうちの「刀削麺」についてここに紹介しよう。全国的には「五大麺」の産地のなかで，「刀削麺」では山西省が著名であるが，西安では古都長安の時代から食されてきたという，その伝統性を重視したい。[17)]

この麺の特異さは，固めて発酵させた麺を刃で平らに削って湯に潜らせて，スープに合わせて食す。スープに合わせる具や調味料は様々である。麺のコシとその香り，羊の生肉がこの刀削麺の旨味である。長安の時代からの伝統食であるが，その肉が「羊肉」であることに興味がそそられる。麺はコシがあり，濃厚なスープが麺に絡みつくようにして口に収まる。この麺食を古都長安の日本人留学生が感嘆したであろうと思い巡ると，食文化の時空を越えた共感に思いを致すのである。

③ ビァンビァン麺

この麺の命名由来は紀元前の秦の始皇帝にまで遡るというから，たかが食とも言えず，誠に中国の歴史探訪は生半可ではない。この麺は誠にコシが強い。トウガラシの辛味が強く，さらに菜種油の香りが強烈である。個性を主張する麺である。

始皇帝が病で食欲をなくしていたとき，家臣のひとりが「ビァンビァン麺」を思いついた。始皇帝はその麺食を気に入り，咸陽の町でそれを食し，その場で「ビァン」の漢字を創作した，という。実証のない，それでいて本物のような長い歴史のもつ不思議である。それが何と複雑な，覚えにくい罪作りな漢字である。摩訶不思議な，かの麺食の誕生である。

この麺食のもう一つの特徴は，調理人が湯通した麺を高く放り上げて，見事に客の器に収めたうえで，具とスープを合わせて食すのである。食芸ともいうべき奇抜な調理の楽しさである。

写真⑥　ビァンビァン麺

撮影：豊田謙二

写真⑦　「ビァン」の漢字

撮影：豊田謙二

17) 石毛，前掲書，45-48頁

3. 西安市内における回族の食文化

古都長安のほぼ中央部，碁盤目のように計画的に構築された都市，その南大街と西大街が交差する地点を中心に回族の坊がある。「坊」とは西安市での行政区画の１単位，それについては既に触れた。その出入り口に門がある，そこに「回坊」と記されている。この先に入ると回族の商業区という標である。

写真⑧　回坊街出入り口

撮影：豊田謙二

その回族坊の中心に位置しているのが，清真大寺である。現在はそのモスクを巡って，その地区に回族の人たちの住居・店舗・露天が集住している。その商業を生活の基本にした生活様式は，東西文化の交流の仲介者としての，とくにシルクロードの通商に従事したものとしての歴史を髣髴させられる。その周辺には屋台風の簡素な店が立ち並ぶ。商品の種類は違うが，東京「アメ横」の風景に似て，個々の小店が鬩ぎ合いながら，様々な雑貨が所狭しと販売されている。その間を掻き分けるように，歩みを進めると，老舗あり，露天，屋台というように，清真菜が提供されている。「清真菜」は，中国での呼び名で，寺は清真寺，イスラム教は清真教，そしてイスラム文化食を総称してこう呼ぶ。[18] その一端をここに紹介しよう。

① 羊肉串（＝ヤンイォウウァン）

回族の食する肉は，羊と牛，それに鳥である。かれらにとっては，豚肉はタブーであるのは良く知られている。羊肉が主食，と言われても肉食の経験が浅く，さらに身近に羊がいないこともあって，羊肉を食すことが随分と遠くの物語に聞こえてくる。そこで羊肉を少し引き寄せるために，具体的な食文化に迫ることにしよう。

羊は紀元前から食用として飼育されていた，というが，もちろん中央アジアやヨーロッパ地方の話である。肉質としては，生後１カ月ほどの「仔羊肉 (lamb) が羊肉 (mutton) よりも柔らかく風味があり，臭みも少ない」という。[19]

18）王仁湘『中国の食の文化誌』前掲書，121 頁
19）佐原真『食の考古学』東京大学出版会，1996 年，18−35 頁

写真⑨　露店の羊肉串

撮影：豊田謙二

② 甄糕（＝ジンゴー）

ナツメともち米とを食材とする炊き込み飯である。ナツメという素材と，それを飯とあわせることが大胆で面白い。食したが，ナツメのコリコリした食感を楽しめるが，塩味で誠に蛋白である。おにぎりにして旅に楽しむ，という風情であろう。

写真⑩　ナツメ飯（西安賓館）

撮影：豊田謙二

③ 柿糕（＝シーズーベ）

日本で言えば，乾し柿饅頭であろうか。古来柿は正月の祝いの品として餅とともに珍重された。昔話「さるかにがっせん」には，カニが育てたその柿を猿が独り占めし，その猿を戒める話がある。漢民族では柿は仙人の食するもの，というから，その柿は日本でのおもてなしに近い。柿は貴重な甘味製品。しかも，栄養豊富な果物である。たとえば，ビタミンCha１個に200g，ビタミンA・Eなどに恵まれている。回族では，この柿を餅で加工して，移動に耐えるようにして持参する。移動に耐えうる生活習慣，その食文化こそが生命の泉である。

写真⑪　露天販売の柿糕

撮影：豊田謙二

④ 白酒「太白」（＝バイチュー）

回坊街の一角に清真菜の居酒屋がある。羊料理や豆腐料理など，とともに蒸留酒を注文した。その白酒（＝バイチュウ）はこの地区のいわば「地酒」，アルコール度数は50％，この中国ではこの白酒を小さな杯で受けて，ストレートで飲み干す。白酒に関しての歴史は，元の時代とも推察されるが，醸造酒よりもかの蒸留酒が好まれている。

西安市の西に太白山がある。その標高は3767ｍである。その名を白酒の銘柄とする。この地はその太白山のお蔭もあって水質が良いのだという。ちなみに，長安市が標高約400ｍ，熊本県の阿蘇山高岳が標高1592ｍである。疑問点は，回族はイスラム教を宗教とするが，宗教として飲酒は禁じられている。通商を生業とするイスラム教徒は「商品」としてシルクロードを運び続けてけたのではないか，その思いを強くしたのである。

結

食べること，飲むことは古代より万人に与えられた自由であり，その食べる自由と飲む自由が今日の食の豊かさを実現してきた，と思いたい。だが，現実は食卓の自由を巡る課題は沢山ある。身近なことでは，日本では「酒」の自家醸造を禁じている。「酒」も食の一種，食の製造を禁じることは大義に反すること，と私は思う。念のために付言すれば，醸造酒を自家用ではなく販売すれば，その時点で課税すればいいことである。「食」の生産・醸造は市民の権利である。

さて，時には食すことのできない慣習がある。「豚」を食さないことである。その実践はユダヤ教徒とイスラム教徒である。ユダヤ教の聖地はエルサレム，イスラム教のそれはメッカである。いずれも中央アジアに発祥する。ここでは，古代メソポタミア文明を興したチグリス・ユーフラテス河の沿岸から東のイラン高原，さらに東のチ

ベット高原とパミール高原，その広大な高原・砂漠地域を中央アジアと呼んでおこう。

豚肉はビタミンBに恵まれ，しかも野菜料理に合う最良の食材である。その豚の食をなぜ禁じたのか，その理由は宗教の成立のさらに以前に遡る。豚が忌み嫌われた，その理由には以下三点がある。[20)]

① 豚は雑食であり，反芻動物ではない。

反芻動物の特徴は，高セルロース質植物を消化できる効率性にある。

② 豚は中東の気候と生態環境にあっていない。

豚は発汗できない。中央アジアは伐採のために森の木陰を失っている。

③ 豚の飼育にはあまりにもベネフィットが少ない。

豚は人間と同じ食物を好み競合し，しかも人工の陰と水浴び用プールが要る。だから，草原や砂漠という自然環境の基では，反芻動物三種類のセルロース消化能力の高い，つまり牛，羊，ヤギという家畜の飼育に傾斜したのである。

M.ハリスの所説によれば，豚を食すことをタブー視したのは，中央アジアという自然環境，その世界に適応しつつ生活を築いてきたからである。イスラム教はその伝統的生活を承認し，さらにそれを規範化した。その食の伝統が西安市での食文化に継承されている。

豚肉を食すか否か，その境界の内と外の間には「差異」という概念＝観念が伏在している。その差異は内と外における相互から感知されている。壁も垣根もなく，その交感を阻むものはない。それでもその「坊」は回族の集住地と認知されている。その「坊」は，それを取り巻く漢民族との間において共同体的・集合的な差異を成している。

差異は超えられるのだろうか。西安市のその地区での小学校には，回族と漢民族の子どもが通う。豚肉は，その学校給食の食材には載らない。少数民族の慣習に合わせて，子どもは一緒に食卓を囲むという。「差異」は超えられる。国家的権力の彼方において民の共生の実践が志向されている。

（つづく）

＊本稿は，熊本学園大学海外事情研究所2010年度研究助成による研究成果の一部である。
＊＊本稿の執筆にあたっては，熊本学園大学大学院社会福祉学研究科樊晶と南京師範大学大学院生張明さんのご助力を得た。深甚なる謝意を申し上げる。

---

20) Marvin Harris, “Good To Eat, Riddles of Food and Culture,” Simon & Schuster, Inc., New York, 1985.（『食と文化の謎』板橋作美訳，岩波書店，2001年）83−114頁。

Investigating the Borderline Food-Culture between Huijzu and Hanzu in Xian

Kenji TOYOTA

The main purpose of this paper is to investigate "whether the difference of Food Culture" would force the separation of human settlements into designated areas. Accordingly, this paper attempts to verify the "Borderline Food Culture" between Huijizu and Hanzu in Xian of China by conducting sample survey in some selected ethnic groups.

Food means the thing which someone can eat and which someone may produce. Consequently, Food can be defined as a part of human culture, as it is made of not nature but of artificiality. Moreover, "Food Culture" has a power to form or divide the human settlements into two or more recognized ethnic regions or areas. Therefore, it is worthy enough to investigate the "Food Culture and Formation of Human Settlements" basing on remarkable deep-rotted traditional eating and drinking habit. In this study, we considered "Huiji-fang as Borderline", where the Huijiao people have settled.

What is the main factor that practically divided the human settlement into two races? Of course, this comes down from habit of peoples' food culture from generation to generation. It is widely known the fact that people of Hanzu usually eat pork and Huijizu ethnic used to eat mutton. Huijizu and Hanzu are the two different human settlements or races located in Xian region of china. The Xian, an oldest cosmopolitan, was the capital of China from 7th to 10th century. During that period, "The Silk Road" was opened on the west side of Xian. It is estimated that the people of Huijizu ethnic are likely to settle in Xian since eight century. Today, Huiji-fang separated from the city as an area that people do not eat pork. It is expected that our pioneer study would pave the way towards further research works on "causes and consequences of borderline food culture formation of human settlements from multi-dimensional aspects".