

湯島聖堂・原三七と冊子「中国菜」

—戦後日本における中国食文化の普及・啓蒙をめざして—【サマリー】

重森貝^{ばい}崙

2015年度 企画研究映像（DVD）完成台本 サマリー

この論考・完成台本は、研究映像DVD『湯島聖堂・原三七と冊子「中国菜」』をより正確に、分析的に観ることができる、文の付属資料として作成された。

湯島聖堂。ここは、江戸時代から孔子をおまつりしてきたところであるが、戦後ここを拠点に「書籍文物流通会」という組織が発足し、それをベースにして「中国菜」という冊子がデビューする。1960年（昭和35年）のことである。

この冊子は、中国の食文化に関する論考・情報を中心にして、「中国学術文芸風俗習慣」などを誌面に展開して行こうとしたものである。この冊子の編集兼発行人は原三七（はら・さんしち）。東京帝国大学文学部支那哲文学大学院を修了後中国に渡り、北京大学で「元曲」などを講じた。日本に帰還後は二松学舎大学中国文学教授に就任、教壇に立ちながら湯島聖堂での事業を伸ばして行く。それを支えたのが、北京大学で中国文学を学んでいた、中山時子お茶の水女子大学名誉教授。そして書籍文物流通会を母体に、「中国料理研究部」が生まれ、本場の北京でもなかなか見られないような、本格的な北京料理を設備の整わない厨房で誕生させた。

この組織を中核に「中国料理講習試食会」が度々開催され、都内一流の師傅と聖堂育ちの木村春子等の講師陣が講義と実技を担当し、大勢の参会者を惹きつけた。中国料理研究部と中国菜は中国食文化普及活動における車の両輪であったといえる。「中国の食を通じてその文化的背景を探り、逆に文化から食をみる」という原三七の確固たる信念が当時の日本人びとに浸透して行ったものと思われる。中国菜に寄稿する執筆者は、石田幹之助、奥野信太郎、篠田統などわが国を代表する碩学たち。その重厚な顔ぶれが軽妙な食べものエッセイを寄せた。

また、中国料理研究部からは、日本の中国料理史の一頁を飾る師傅たちが誕生し、本映像では湯島聖堂の名菜「紅焼獅子頭（肉団子の醤油煮込み）」を聖堂出身の山本豊が再現している。