

## 漢詩、漢字と和食 —日本文化の特質について

Chinese style poetry, Kanji character and Japanese cuisine

—The nature of Japanese culture:

王建康 (Jiankang WANG)

Tel & Fax: 0123-27-6031 E-mail: o-kenkou@photon.chitose.ac.jp

The birth of Chinese style poetry, Kanji character and Japanese cuisine is a reflection of "from imitation to creation", a nature of Japanese culture.

かつて二十二年前、岩波書店の『新日本古典文学大系』63巻の月報に「模倣と創造」というテーマで日本の漢詩と中国古典詩について論ずる小文を書いた。日本最古の漢詩集『懷風藻』(751)を紐解くと、冒頭に載せたのが大友皇子の詩作「侍宴」である。内容から見るとこの詩は晋代の詩人傅玄の詩「日昇歌」の模倣であることが分かる。詩のスタイルから見れば、魏晋南北朝時代に成熟した五言詩を真似たものであることが明らかである。飛鳥時代に生きる大友皇子にとっては外国語で外国の詩歌を作る漢詩の作詩は決して容易な作業ではなかろう。言葉だけではなく、なおも漢詩の特徴としての押韻、平仄の規則を正確に理解した上、それに踏んで自国大和の詩心を巧みに表現することは至難な業に違いない。大友皇子の「侍宴」が典型的に日本人の優れた模倣力を示したものである。殆ど五言詩である『懷風藻』はまさに漢詩の「模倣作」の集大成であり、後に日本独自の漢詩の誕生(創造)を導いた濫觴である。漢詩の模倣が続いて江戸時代になると、ついに頼山陽を代表とする大和独特の自然風物と繊細な心情を表現する日本独自の漢詩を創出したのである。

漢字の日本伝来は凡そ2世紀頃である。日本で発掘された「貨泉」という文字が入っている漢代の貨幣が漢字伝来の最古の証である。日本人は六世紀まで漢字を書くのを渡来人に頼っていたがその後漢字の字体をそのまま模倣して、さらに巧みに「阿」、「安」を「あ」に、「手」、「葉」を「て」、「は」に、のように漢字の発音と意味で日本語を表現するアイディアを考え出した。その方法を利用し和歌を書き表す歌集は『万葉集』である。これに因んで「万葉仮名」と称された。そして八世紀後半になると、「安」、「以」から「あ」、「い」に、「阿」「伊」から「ア」、「イ」に、のように漢字の字体から平仮名、漢字の部首から改造して、つまり漢字の模倣から日本独自の文字を創出したのである。紫式部がこの仮名文字を使って世界最長の古代長編小説『源氏物語』を完成した。

今和食つまり日本料理は世界的に人気を集めている。米を中心に一汁三菜というスタイルが特徴である和食の誕生は室町時代であった。古代日本の食は狩猟、漁撈、採集であったが、縄文末期、弥生初期に大陸の稲作技術を模倣して、米を作り、大和、奈良時代には米を主食となった。さらに鎌倉時代に入ると、中国禅寺の精進料理法(調味法、調理法)を真似て、受容した。日本唯一の伝承料理研究家奥村彪生氏はこの二つの大陸食文化の模倣、受容を第一次、第二次食革命と名付けた。さらに室町になると、大陸の米食、精進料理法という革命の成果を改造して日本列島に恵まれた豊富多彩な海産物、綺麗な水資源などを生かし、日本独特な素材重視の和食スタイルを生み出した。

模倣即ち物真似は決して軽蔑するものではなく、寧ろ模倣こそ創造への欠かせない橋渡しとして認め、高く評価される。いいものを選んで、巧みに真似て、そこにとどまらずさらに自国の風俗自然に合わせ模倣したものを改造し、独自の文化を創出する。それが模倣から創造への日本文化の特質なのである。