

「塩」の文化を語る

講座の3回目は、本学の日本語文学系の方献洲主任に講演していただきます。テーマは「塩の文化を語る」です。講座の概要は次のとおりです。

塩は私たちが毎日食べる塩です。科学的な名前は塩化ナトリウムです。それは白い結晶の粉末または顆粒です。それは無臭であり、塩味があり、水に溶けます。顕微鏡で覗いた塩の結晶は、ナトリウムが水と接触した時に温度上昇や爆燃などの強い化学反応を伴います。塩素は毒性ガスですが、これら2つの有害な元素が合成されることにより人体に必要な化合物となります。まさに大自然のもたらす魔法です。

塩は人類の生活において極めて重要な役割を果たします。冷蔵庫が発明されなかった時代には、塩は食物、肉、魚、牛乳などの食品を保存するのに最適な防腐剤でした。人類の祖先は、塩が貯蔵食品を塩漬けするために用いられることを知り、季節によって制限される食品への依存を大幅に減らし、このことが長距離旅行に便利な条件ともなっています。鉄鍋をかまどに架けて火で煮るといふ、この原始的な製塩方法は、労力を要し、燃料を消費し、生産量が少なく、高価です。

ことわざに「一日塩を取らないとご飯はまずく、三日塩を取らないと体が弱まる」と言われています。塩は「百種の味の王」と呼ばれ、また「塩を得るものは天下を制する」と言う人もいます。張其昀著「中国五千年史」の中で、「神農の世にはすでに海の塩が記録されていた。

諸侯の間に塩を作るために海水を煮ることが代々伝わり、神農の命に従わなかった。神農は武力で征服せず、ただ自分の教養を高め、文徳を明らかにし、諸侯とは対照的です。それゆえ、夙沙氏の民の人々はその主の政権を覆し、神農に帰順した。それ以来、海塩の来現が絶えないという」。このことから、農業立国として国を固めるためには塩に依存しなければならず、塩は人間の進歩の原動力であることが分かります。

「塩」という言葉の解釈に関しては、中国の文献では、塩についての最も早い時期の解釈が許慎氏の「説文解字」に見られます。「塩はアルカリ性で、調味料として用いられる」と記載されています。「塩」という言葉の本来の意味は「器の中のにがり」を意味します。日本のshiしお（shio）の語源は海水から採取し煮て作る、を意味し、初めの「う」の声省略され、しお（shio）となりました。

ローマ時代、塩は通貨として使用され、公務員や兵士に給料として支払われました。また、中国13世紀元代の歴史を記したマルコ・ポーロの「東方見聞録」に、チベットでは塩が通貨として使われていると述べられています。クレオパトラと楊貴妃が入浴する時、食塩が浴槽に入れられ、古代ローマでも塩が美容のために使用されました。

古代ヨーロッパ諸国では、生野菜に塩を振りかける習慣がありました。単語 "サラダ"（英語=サラダ、フランス語=スレー）の語源はラテン語の "sal"、（塩）の意味から来ています。「サラダ」はもともとは塩を加えた塩漬けの食物を指し、後に塩味のある野菜の名前となりました。

塩は聖書の中で何度も言及されています。歴史上、とても多くの国家が塩の製造販売業を独占していました。これは、古代政府が財源を管理するために使用する方法の一つです。スラブ民族の伝統的な文化では、パンと塩は来賓を歓迎する最も荘厳な礼節です。東洋と西洋の文化では魔除けとして塩が使われます。西洋では悪魔が塀を越え家の中に侵入してくるのを防ぐため塩を用い、東洋のたとえば日本では、葬儀が終わった後、参加者が身体に塩を撒き、あるいは相撲の力士が土壌に上ったときにいくらかの塩を土俵に撒き散らす、これらは清めるということが目的です。日本人の家に歓迎されない人物が来たら、その人物が出て行った後に塩を撒くことで不運を追い払いました。ベトナム人は年の初めに塩を買うことで邪悪な靈魂を追い払い、みんなに幸運をもたらすことができると信じています。

世界の文化の骨子の中の「塩」に対する感情はとても複雑で、尊敬あり、賞賛あり、生活必需品であり、神と密接に関連しており、「塩」の持つ力は決して小さくないことがわかります。

方主任は私たちがよく知っていて、しかも忘れてしまった化学成分の塩化ナトリウムの話から始めました。人体に有害なこの2つの要素は、合成後に人類の不可欠な化合物になっています。これはまさに大自然の魔法であります。

方主任は歴史と文化から、祖先がどのように「塩」を発見し、どのように「塩」を作り出すかを説明しました。たとえば、中国は農業立国であり、国づくりを食塩に頼り、古代ローマと

チベットでは塩は通貨として使用されており、塩は聖書で何度も言及されています。世界の歴史上で多くの国家が塩の専売を行ない、塩は、古代政府が財源を管理するために使用する方法の一つになっていた等々。

方主任は言語と文化の観点からも「塩」を分析しました。例えば、東洋中国の「説文解字」では、「塩はアルカリ性で、調味料として用いられる」とその味について記述されています。「塩」という字の本来の意味は、「食器の中のにがり」のことを意味します。同様に日本語は、海水の「ushio」をさします。日本語では「塩と潮」（海水、潮の干満）を「塩」と呼んでいます。さらに西洋では、私たちがよく知っている「サラダ」（英語＝サラダ、フランス語＝スレー）の語源はラテン語の「sal」、塩の意味から来ています。

最後に方主任は文化と信仰の角度から「塩」について語ります。たとえば、スラブ民族の伝統文化では、パンと塩は来賓を歓迎する最も荘厳な礼節である。東洋と西洋で塩には魔除けと浄化作用の文化があり、たとえば西洋では塩を使って悪魔が塀を越え室内に入ってくるのを防ぐため、東洋では日本で葬儀に参列した後あるいは相撲力士が土俵に上がった時塩を撒くのは清めるための目的である。さらに日本では歓迎すべからざる人物が家に来て、出て行った後に塩を使って不運を追い払う。ベトナム人は、正月に塩を買うことは悪霊を追い払い、みんなに幸運をもたらすことができると考えている等々。世界各国の文化習慣にいか「塩」が影響を及ぼしているか、また世界の文化で共「塩」に対する共通性も見ること

ができます。

私たちの日常生活で至る所に見ることができる、一見目立たない「塩」は、その背後に何千年にもわたって伝わってきた文化と学問が埋もれています。