

飲み食いと中国文化

李 永 寧

Eating in Chinese Culture

y. n. Lee

はじめに

我が青春にクイなし。腹が減る、というのはつらい。食べ物の怨みはこわい。エソウは、一杯のカユのため宗子権を放棄したと《旧約》にのっている。中国人は、“民以食为天”といって、食えることの保証を一番の重要事としている。紀元前7世紀、春秋戦国の斉の賢相である管仲は、“王者以民为天，民以食为天。能知天之天者，斯可矣。”といみじくも言っている。“民以食为天，国以民为天。”食えることの大切なことを、“天为天”とも言っている。飢えを充す以上の食があると、何かうまいものが食べたくなる。そしてそうした“うまい”という神精的なものを複数の人と共有したくなる。うまいものを食するからには、渴きを充すだけでない、“酒”や“茶”がほしくなる。客として招かれるからには、寒さや暑さから身を守るだけでない、ちょっとマシな身なりをして出掛けるだろうし、客を招く側としてもちょっと小奇麗な恰好をしているだろう。飲み食いのサカナとして、いろいろなことが話題となる。たべるもの・飲むもの・着るものという具体的な事柄から、うまいもの・奇麗なもの・話題……と言った抽象的、神精的なもの、それが文化である。民族それぞれ、飲み食いに対する文化がある。飲み食いと中国文化について述べてみよう。

① 故人との会食

故人とは、この世の人でない人をさす。日本人には彼岸とか盆とかがあるが、“清明节”というのが中国人が故人と対話する大切な場である。“清明节”とは毎年4月の初旬か中旬の青葉茂れる頃の中国人にとって大切な行事である。横浜の華橋の墓地では線香が盛んにたかれ、裕富な家の墓前には、果物・酒・小ブタの丸焼・トリの丸焼・アヒルの丸焼などが供えられる。生きている者が食う以上、あの世の人でも当然、食わないわけにはいかない、という考えである。“神嗜飲食，トル百福”“神嗜飲食，使君寿考”（《诗经》）。お供えもののブタの丸焼とかトリの丸焼（トリの姿蒸し）とかをぶった切って皆して食べる。墓前とかその近くであの世の人と食を共にするのである。生きているからには食わなければならない、死して後、やはり食わなければならない。西洋の映画などを見ると、墓前に供えるのは花ぐらいである。土マンジュウを前にしての死者との会食は、現代中国人にとっても、やはり気味が悪い。今では“清明节”や故人の命日（“纪念日”）には、香と花で墓参りをして、町の店か家に帰って親戚と会食するのが普通である。

② 家族そして親戚づきあいと友だちとのつきあいのための飲み食い。

社会の一員としての人間であるから、親戚や友だちとのつきあい、冠婚葬祭を避けるわけにはいかない。飲み食いを通じて、苦楽を共にする（“有福同享，有难同当”）、“鹿得食相呼、而况人乎！”（《鹿鸣》）。会食とは、得た食を分かち合ってたべる有り難い場なのである。

家庭はもっとも基本的な会食の場である。大晦日は日本では年越そばを食べる。中国ではこの夜、“团圆飯”をたべる（“欢聚一堂，饮之食之，共享天伦之乐”）。料理の数は9つ。“九”は“久”と音が同じで縁起をかついでのことである。もし中国人にこの“团圆飯”にまねかれたら無上の光栄としなくてはならない“外人”（よそ者）でなく“自己人”（身内の者）として見成してくれるわけだから。“团圆飯”は一家水入らずの会食である。

“弥月”（“满月”）とは、生れた子供が満一か月を迎えたことをさす。この“弥月”には親しい友だちや親戚を呼んで会食をする。冠婚葬祭の冠は成人の時をさすが、現代の中国人の一般の家庭では、“弥月”は祝うが、なぜか成人の日は特に祝わない。

中国人は婚礼を大々的に祝う。現代中国では結婚は関係部門で登録（“登記”）すれば法的に認められるわけだが、酒宴（“摆酒”）の場で、なみいる友人や縁者に認められて、はじめて“本物の”夫婦になる。招待状を受けた側は、お祝儀の入った赤い小さな紙づつみ“红包”を一つ持って来るわけだが、一家三人（中国では一人つ子政策で“一家”と言えば三人）で来ることが多い。祝宴の料理は大きな丸いテーブルに大皿に盛られてあるから、来客の数が予想していたのを少々オーバーしても、箸と小皿と茶碗に椅子をたすだけで問題は解決する。新郎新婦があらわれるとテーブルの料理やお酒をたべはじめたり飲みはじめたりしてもよい。テーブルの同席者とのおしゃべりが始まる。婚礼の席でのこうした光景は、当分の間、おあづけをくらう日本のそれとは違う。和気あいあい、賑やかである。

葬儀のあと、親族や友人が会食する。上海あたりでは“豆腐飯”と言うが、必ずしも精進料理ではなく、魚や肉類、それに酒類も出る。はじめの一杯はあの世にいる故人のため、地にまく。

中国では命日を“纪念日”と言う。“祭”とはあの世との交際をさす。そして“祭奠”・“祭祖”・“祭天”というカタチで、あの世とのかかわりあいを持つわけだが、核家族化が進んでいる現代の中国人家族では、一家単位で故人をしのんで会食するのが普通である。

③ 酒について

酒の上でのあやまち（“酒后失言”）とか酒の威をかりて（“醉翁之意不在酒”）などと言うこともあるが、おしなべて、酒の上での失策は許されない。この点は日本人にはきびしいかも知れない。己の許容量の三分の一、というのが公の席での酒の量のマクシマム（maximum）になっている（“礼饮三爵”）。それが涉外関係の職場での不文律または明文化されたものとなっている。ここ数年、中国都市部ではビールが多く飲まれるようになったが、いままでは蒸溜酒（“白酒”）、紹興酒、“米酒”、ブドウ酒が主であった。紹興酒は日本酒よりアルコール度がやや高い程度の酒であるが、くせ者は“白酒”である。北京の地酒の65°の“二锅头”ほどでないにしても“茅台酒”などの“白酒”などはウィスキー以上の度数がある。マッチで点火すると青白い淡がのぼる。“白酒”に慣れない人が、いき飲みをしたら危険である。北京人は、一杯飲みに行うじゃないかというのを、“喝二两去！”と言うが、その“二两”とはコップ半杯ほどの酒であるが、65°の酒をそれだけ飲めるのは、かなり飲める方、なのである。ビールは体積売りなのに対して他のお酒は“一斤”（500グラム）売りである。なお、“一斤=10两”である。“米

酒”とはお米でつくったお酒だが日本酒より度数が高く、30°ぐらいのものまでである。

“三杯通大道，一斗合自然。”“君不见黄河之水天上来，奔流到海不复回。君不见高堂明镜悲白发，朝如青丝暮如雪。人生得意须尽欢，莫使金樽空对月。天生我材必有用，千金散尽还复来”（李白）。“劝君一盞君莫辞，劝君两盞君莫疑。劝君三盞君始知，面上今日老昨日，心中醉时胜醒时”（杜甫）。“对酒当歌，人生几何？譬如朝露，去日苦多。慨当以慷，忧思难忘；何以解忧，惟有杜康！”（曹操）。蘇東坡は酒が飲めなかったようだが、中国の文人の多くは酒をたしなんだようだ。あたまの中のを文字化するのは大変な仕事である。そうした精神的な疲れをいやすのが酒である。作品という具象化のステップによって次の思想がはぐくまれる。懐胎10か月、創作の実が結ぶ、生れ出ずる苦しみをやわらげて、すんなり作品を生み出してくれるのも、酒というクスリだ。漢詩という文学作品の凝結は、そういった経過を踏む。大学の漢文の教師で、「ぼくは陶淵明と同じ、酒が好きでねえ」という人がいるが、そんなのはせいぜい、漢詩・漢文の解釈が出来る程度で、創作は出来ない。創作とは大変な仕事である。「下手な考え、休むに似たり」という言い方があるが、そんなやつは、ただの呑み助にすぎない。酒は、アルキメデスのフロでなくてはならない。忘年会などの社交の場でも、酒は人間関係の潤滑油であってほしい。酒を飲んで、おしゃべりに油がのるのもよかろう、歌い出すのもよかろう、おどり出すのもよかろう、それが文人の創作と結び付くような、ものでなくてはいけない。飲酒が人間関係においてでもプラスとなるものでなくてはならない。飲みぐせの悪いやつは、下の下である。

ビール・ブドウ酒について上でちょっとふれたが、中国の酒は、コーリヤン酒の“白酒”、モチ米酒の“紹興酒”、お米の酒の“米酒”の3種の酒が代表選手だろう。

“白酒”——透明なお酒。茅台酒、汾酒、五糧液、西鳳など多くあるが、そのほとんどが55°、60°、52°、38°とアルコール度数が高いものばかりで、北京の地酒二鍋頭は65°である。67°のものもあるときく。飲み慣れない人には「いっき飲み」は危険である。ちびり、ちびり、中華料理をサカナに、なめるように味わって行くがいろいろだ。

“紹興酒”——“黄酒”とも“女儿酒”、“老酒”とも言う。黄色いお酒で度数は日本酒程度で、おかんして飲む場合が多い。日本人には比較的なじめる中国酒である。しかし中国人は氷砂糖なぞ入れて飲まない。浙江省の紹興の特産で、原地では女の子が生れるとカメごと土の中に入れ、20年程のち、娘が嫁ぐ時の祝宴に出すので“女儿酒”と云う。昔、貴族が何百年も寝かせたものを貴んだことから、“老酒”とも言う。

“米酒”——透明なお酒。広東省佛山市の“石湾米酒”、広東省南海の“九江双蒸酒”などがあるが、度数は30°ほど。うまいおつまみをそえて、じっくりと飲む酒である。

④ お茶について

中国の水の質はよくない。北京の水道水がそのまま飲めるようになったのは、ここ10年程のことである。天津市の水道水はドロで濁っている。上海市の水もよくはない、消毒液が入り過ぎているようだ。20年程前、伯母危篤という電報を受けて、上海に一週間程住んだことがある。夏であったので、毎日のように行水したが、頑固な水虫が完全に治っていたのを、北京に帰って発見した。広州市の水もまづい。

中国では水は十分に煮沸させて飲むことが常識であって、子供には、生水を飲まないことをくどい程言ってきかせる。日本では昔、「水呑み百姓」と言う言い方があったが、中国では経済的に余裕のない家庭では、お茶ではなく、お湯を飲んでいいる。そのお湯は、まづい。そのまづさを

緩和させるのが、お茶の葉である。

飲まれているお茶の種類は、北京では“花茶”と言われるジャスミン茶、上海も“花茶”、広州では紅茶、水の質が比較良いとされる蘇州では緑茶である。福建省のウーロン（烏龍）茶は、紅茶に近いせいか近年では広州でもよく飲まれている。概して言うと、華北では“花茶”、華中では緑茶（上海は“花茶”）。華南では紅茶がよく飲まれているが、質素な華北の人たちはお湯、儉約好きの上海人もお湯で、中国国内でのお茶の葉の消費の多いのが、①緑茶（広東省の潮州の“工夫茶”は緑茶またはウーロン茶）②紅茶③“花茶”の順ではないかと思われる。

北京は乾燥したところである。冬などは、皮ぐつの先の固い部分にしわがよる。人は絶えず水分を補給しないとたない。百貨店、商店などでは売子さんが、ふたのついた大きなホーローの湯呑みをどでんと置き、時々お茶またはお湯を飲みながら客の対応をしている。大学なんかでも、窓際にずらりとマホービンが並べられ、教師も学生もお茶を飲みながら講義をしたり、受けたりしている。

⑤ 宴会について

食事に客を家庭に招くことがある。これを“家宴”と言う。正式な場合、九種類の料理が用意される。“9”という数字は“久”とい字と音が同じで縁起のよい数字である。“10”は完成されてそれ以上発展しない、というような意味がありあまり好かれない。“9”はまだのびる、それでこの数字が好まれる。“死”は人間の完成されたカタチだという中国人に何人か会った。完成された数字“10”より、これからも発展する“9”の方がよい、という考えである。料理の内容としては、肉があること、トリがあること、魚があること（魚は“有余”に通じて裕福であることの願いが込められている）。トリの“鸡”（鶏）は“吉”と音が通じる。

以下は、1972年10月1日の“国慶節”（建国記念日）の時、周恩来総理が人民大会堂でひらいた宴会のメニューである。この種の宴会を“国宴”と言う。

菜 单（メニュー）

- 咸 味 烤 鴨（塩味ローストダック）
- 怪 味 鸡（トリの「不思議味」づくり）
- 叉 烧 肉 腊 肠（チャーシュー入り腸詰）
- 葱 油 扁 豆（ネギとインゲンの炒めもの）
- 蒜 泥 牛 白 页（牛の胃のニンニクおろしあえ）
- 花 菇 鸡 汤（シイタケ入りトリのスープ）
- 炸 虾 球、锅 烧 鸭（エビの揚げ団子、アヒルの土鍋）
- 清 蒸 鱼（薄味蒸し魚）
- 点 心（菓子）
- 水 果（フルーツ）

簡素の中に豪華さがあった。10人以上がゆったり坐れる大きな丸テーブル500個並べられ、5,000人以上の人が会食したのは壮観であった。

⑥ 王者の食事

溥儀の書いた本《我的前半生》に宣統4年2月、つまり民国元年3月の皇帝のメニューが出ている。それによると：

口蘑肥鸡 (トリのしいたけ炒め)、三鲜鸭子 (アヒル炒め)、五络鸡丝 (トリ)、炖肉 (ブタのぐった煮)、炖肚肺 (ブタのモツ料理)、肉片炖白菜 (白菜とブタ肉のぐった煮)、黄焖羊肉 (マトン)、羊肉炖菠菜豆腐 (マトン・ホーレン草・豆腐のぐった煮)、櫻桃肉山药 (牛肉と山芋煮)、焗肉炖白菜 (焼き肉と白菜のあえもの)、羊肉片川小萝卜 (マトンの大根煮)、鴨条溜海参 (アヒルとナマコのアンカケ)、鴨丁溜 (アヒル料理)、葛仙米、烧茨菇 (クワイ煮)、肉片焖玉兰片 (ブタ肉と竹の子の煮物)、羊肉丝焖蹄丝 (マトン料理)、炸春卷 (春巻揚げ)、黄韭菜炒肉 (ニラと肉の炒めもの)、熏肘花小肚 (ブタの干し肉炒め)、卤煮豆腐、熏干丝、烹掐菜、花椒油炒白菜丝、五香干、祭神肉片汤 (スープ)、白煮塞勒、烹白肉。となっているが、これは皇帝の権威を誇示するための料理であろう、食べるためのものではない。ざっと数えて30種類以上はあるが、これらを7つぐらいのテーブルに並べるといふ。多い時には料理が100種類ぐらいだと言ふ。圧倒されて食う気をなくしてしまうのではないかと思う。フランス料理や中華料理のフルコースは、マランソみたいで、“完食”するのが“苦痛”だ。料理が三品、それにスープが一つ、それが一番おいしい食事だ、と“北京の王様”は言っていた。“酒色”の“色”で後宮の佳麗三千と言ふのがあつたが、そんなお膳立てをされたら、うなされてしまうのではないか？ 食についてもそうであらう。

⑦ 箸^{はし}について

日本の落語で“自慢じゃないが、わたしはね、箸より重いもの持った事たあないんだよ”という^{だんか}啖呵を切る若旦那が出てくるが、中国のはしは重い。人民大会堂で開かれた国の宴会“国宴”のはしは、ゾウ骨であつた。私の家で用意されている“家宴”用のはしはゾウ骨でつくつたものである。竹でつくつたはしも、紅木でつくられたはしも、中国のはしは日本のはしより長く重く、ずっしりとしている。それは、料理の並べられるテーブルが大きいからで、遠いところの料理をとるのに便利だからである。料理のボリュームがあるからである。日本のはしの先きはとがつている。中国のはしは細長い円筒型であり、先きがとがつていない。しかし、一見ドジのような中国のはしの方が細いものをつかめる。中国人は酒のサカナにするピーナツや豆などもはしを使うし、お菓子(“点心”)をたべる時もはしを使う。魚の骨なども、口から出す時はしを使う。

中国料理は大皿に盛つてあつて、それぞれがはしを使つてとるわけだが、小さい頃からはしの使い方についてうさいつけがあつた。それをまとめてみると：

1. はしを持ったまま料理の上を^{しゆんじゆう}巡してはいけない。
2. 自分のはしでテーブルの料理をかきまわしてはいけない。
3. はしで料理を刺してとつてはいけない。
4. 肉料理などを口にくわえてはしでひきちぎつたりしてはいけない。
5. スープはスプーンで、はしでスープの中の具をとつてはいけない。
6. はしで齒にはさまつた肉などをほじくり出すなどしてはいけない。
7. はしをしゃぶつたりしてはいけない。
8. はしで碗やテーブルをたたいてはいけない。
9. はしをご飯につき立ててはいけない。
10. はしで物や人を指してはいけない。

テーブルの大皿の料理は共同の食べ物であるのだから、いったんとつたら大皿にもどつてはな

らない。料理は大皿の自分の一番近いものをそととること。

⑧ 食と中国語の関係

食べものの味は一口に言って“五味”、つまり1. すっぱい(“酸”)2. 甘い(“甜”)3. 苦い(“苦”)4. からい(“辣”)5. しおからい(“咸”)に分けられているが、この5つの味覚が中国語の表現でうまくおのり込まれている。

1. 穷酸(貧乏くさい)・寒酸(みすばらしい)・酸溜溜(時代がかった出典を使ったキザな表現)・酸秀才(貧乏書生)・腰酸(腰がしくしく痛む)・鼻子酸(鼻がくしゅくしゅする、泣きたくなる)・心酸(心がしくしく痛む。生理的ではなく感情的に)。

2. 睡得好甜啊(熟睡する)。生活甜美(甘美な生活)・大有甜头(よい思いをする、得をする)・长得真甜(愛くるしい)・笑得真甜(こぼれんばかりの笑みを浮べて笑う)・嘴甜(口がうまい)。

3. 苦闷・苦思(知恵を絞る)・孤苦伶仃(年老いて貧しく頼る人もいないみじめな様子)・清苦的生活(学生などの切りつめた生活)・苦口婆心(老婆心にかられて口をすっぱくして言う)・苦笑・艰苦・苦境・苦力・苦恼・苦涩・痛苦(苦痛)・苦心・苦战。

4. 泼辣(はつらつとした)・辣货(おきやん)・辣女孩(おてんば)・小辣椒(おてんばちゃん)・毒辣(悪らつ)・心恨手辣(残忍)

5. 咸(しおからい)を使っての表現はあまりないが、その対立語としての“淡”を使って表現する中国語が多くある：平淡(単調である)・冷淡・淡泊(名誉や利に対して欲がない)・淡薄・淡然(平然としている、意に介さない)・轻描淡写(そのことについてほんのちょっとふれる)。

人をひきつけることを香(芳しい、おいしい)を使って、人が寄りつかないことを臭(くさい)を使って現す。日語現在吃香(今日本語を勉強したいという人がたくさんいる)。臭文章(いやな文章)・他已经臭了(彼は今では誰も見向きとはしない)・臭架子(かっこつけかかって、うんざりだ)・臭骂一顿(こっぴどくやっつけてやる)・臭名远扬(悪名高い)。

馋(たべたくてよだれが出る)を使っての表現：看下棋眼馋得啊！(将棋マニアで人が将棋をしているとうずうむする)・眼馋(うらやましがる)・馋猫(くいしんぼ)。

その他、垂涎三尺(ほしくてほしくてたまらない)・品味(作品を觀賞する)・品头论足(「雨夜の品定め」をする、一挙一動をとやかき言う)・尝试(こころみ)・啃书本(難解な本を読む)・敢啃硬(難しい問題に立ち向う意欲がある)・独吞(一人占めにする)・吞并(併合)・饱经风霜(苦勞をなめつくす)・饱食终日(ぐうたらな生活をおくる)・吃饱了撑的(食いすぎてもたれてぼけっとしているアホウ)などと食べ方や食べた状態を使っての言いまわしも中国語には多い。

おわりに

食べることは、人間が生存して行くための一義的なものである。食べることが充分満足されることによって人間の精神なもの——文化が生れる。そしてそうしたつかみどころのない抽象的なものの発展が具体的な物質文明を生み出す。人類の進化はそう言ったものの無限のくりかえしである。

この世には存在していない先達と食を共にすることで故人をしのび、精神的物質的な進歩を得て来た。

社会の一員としての人間は現実の人間——家族・親族・友人・同僚と食を共にすることで意思

のよりよい疏通をはかることが出来、精神的なはげみを得、それぞれの社会的分業の仕事としての物質的な産物を生み出す。

「飲みニュケーション」によってくつろいだ人間関係がはぐくまれ、精神的なディメンション (dimension) が広くなり、文芸などの創作のきっかけが出来る。個々の人間は、ヨウイ。人間同士の一体感 (団結) で多くのことがよりよくなしとげられるのではないか？ 広東省の潮州人は、よく集って「工夫茶」などを飲む。はたから見ると、何かママゴトをしているようでこっけいに見えるかも知れないが、やはり一種の「飲みニュケーション」であることにわれわれは気付くであろう。

より多くの人と会食する。これはただたんに飢えや渇きを充すためばかりではない。それを媒介に、目的的にも結果的にも人と人との結びつき、精神的なものにプラスするものがあるからだ。

現代の中国人があのだデカイ人民大会堂でドデカイ宴会を頻繁に催すのはなぜか、これもただ飲み・食いするだけのものではない。

皇帝はなぜ一日に、時によると 100 種類もの料理を並べて“食事”をするのか？ 王者たることを自分と囲りの人たちにデモンストレーションするためだ。正直言って、9 種類もの料理を目の前に並べられると、食欲がなくなる。少くとも私はそうである。100 種類もの料理を並べられたら、食欲などけし飛んでしまう。

他の民族のことはよくわからないが、中国人としてすでに何十年も生きて来た私は、中国人は「食」を通じていろいろな目的を達して来ている、とみている。外交、しかり。言葉の表現、これまたしかり。食べ物の味やたべた状態でうまい言語表現をしている。

以上、「食べる」という具体的な行動から出てくる中国文化の一端をのぞいてみた。中国人は他の民族以上に食べることを飲むことを重視している民族であるようである。そしてそうした行為を通じていろいろなものを生んで来た民族でもある。文化的にも、物質的にも。

中国語と食についてよりくわしく述べてみよう。ニュアンスまでは訳せないの中国語で書くことにする。これは上述 ⑧ 食と中国語の関係の詳説でもある。

汉语与吃

汉语的词汇构成深深地打上了中国饮食文化的烙印。它通过丰富的想像，在选词、造句的时候，把复杂的人生感受，千变万化的世界、五彩缤纷的现实生活和“吃”联系起来，形成了汉语独特的表达方式，从而使汉语具有了显明的民族特色。

从^①吃的味道，^②吃的过程方式，^③吃的工具，以及^④吃的对象，四个方面来讨论一下汉语和吃的密切关系。

^①首先说说吃的味道与汉语。常言说“颜有七色，食有七味”。汉语里用吃的味道来比喻复杂的人生感受。酸、甜、苦、辣、香、臭、咸，都可以来做比喻。

“酸”字都用于描写一个人书生气十足，故作如雅之态，言谈举止像个老夫子，讽刺文人迂腐的词儿。有“穷酸”、“寒酸”、“酸溜溜”、“酸秀才”等等。不但人的气质可以“酸”，人的身体感觉也可以“酸”。如，“腰酸”、“鼻子酸”。“酸”也可以构成表示情感悲痛的词，“心酸”、“悲酸”、“酸楚”等等。

甜味儿好吃，用“甜”字构成的词儿也都含美好之意。比如，“睡得好甜啊！”、“生活甜美”、“大有甜头”等等。“甜”字也可以描绘人的相貌言语。形容女孩子容貌娇好惹人喜爱，可以说，“长得真甜”、“笑得甜甜的”。“嘴儿甜”，指嘴里说出来的话“甜”，招人爱听，听了使人心里甜丝丝的，挺舒服。但是不能过分，“甜言蜜语”就使人产生厌恶了。

“苦”字和“甜”字意义相反，常常使人联想到磨难与不幸，挫折和逆境，艰难和勤劳。像，“苦闷”、“苦思”、“孤苦”、“清苦”、“苦口婆心”、“含辛茹苦”、“苦迭打(cou d'état)”、“苦海无边，回头是岸”、“苦境”、“苦力”、“苦难”、“苦恼”、“苦肉计”、“苦涩”、“痛苦”、“苦头”、“苦笑”、“苦心”、“苦战”等等。

“辣”。由于对人体刺激强烈，在生理感觉上引起热感。所以有性格火爆刁钻，言语激烈尖刻等等的引申意义，多用于形容女人。比如，“泼辣”、“辣货”、“辣女人”、“小辣椒”。像《红楼梦》里的王熙凤，就被贾母称做“凤辣子”。由于辣的火辣辣，热辣辣的感觉，人们又赋予它一种狠毒、厉害的意思，“毒辣”、“心狠手辣”。辣和上述三种味道融和在一起、构成成语、“酸甜苦辣”。用于泛指经历复杂多难，而换一味——“咸”，“酸甜苦辣咸”。这指感觉复杂难辩，像“五味百感”。“打翻了五味瓶”，这里指的五味，一般指“酸”、“甜”、“苦”、“辣”、“咸”。

中国人对“香”的感觉是模糊的。“花香”不同于“肉香”，但都是最受普遍欢迎的味道。所以含“香”的字词表示受重视、受青睐，比如，“吃香”、“香饽饽”。

人们对味道的评价中，臭味和香恰成对比。在汉语中，常有憎恶、讨厌、蔑视的意思。“臭”这一类的意思是在文人、墨客笔下难登大雅之堂，而主要出现在口语中。比如，“这种牌子啊，在市场上早臭了”、“他在同事间混得最臭！”、“这棋下得臭不可闻”。还有，“臭架子”、“臭文章”、“臭骂一通”、“臭名远扬”。

最后一味，“咸”字。本身不能做比喻组词，但是和它同范畴反意“淡”构成的词随处可见。多含有由强至弱，由重及轻之意。“平淡”、“冷淡”、“淡漠”、“淡然”、“淡泊”、“淡忘”、“浓装淡抹”、“轻描淡写”、“淡季”等等。

^②第二个方面是吃的方式过程与汉语。在汉语里，吃的过程本身被分解为一系列细致、具体的动作过程来满足复杂的表达需要。包括感觉的过程，意词如下：“馋”、“垂涎”、“品”、“尝”、

“啃”、“嚼”、“吞”、“饱”、“撑”。这个过程所组的词有，“看到下棋心里馋得慌啊！”、“眼馋”、“馋猫”、“垂涎三尺”、“品味”、“品头品足”、“尝试”、“艰苦备尝”、“啃书本”、“敢啃硬”、“咀嚼”、“咬文嚼字”、“吞并”、“独吞”、“饱经风霜”、“饱食终日”。还有，“吃饱了撑的”。

还^③吃的工具和^④吃的对象，在这样两个方面用汉语的一种表达方式——俗语来举例研究一下。

^③吃的工具与汉语。“打破饭碗”、“丢饭碗”、“铁饭碗”、“饭碗问题”、“饭桶！”、“筷子夹骨头”、“筷子里选旗杆”、“筷子碰碗”、“揭不开锅盖”、“饭锅吊起来当钟打”。

^④吃的对象与汉语。“粥少僧多”、“饭饱弄箸”、“靠这吃饭”、“饭到口，钱到手”、“饭多伤胃，活多伤心”、“饭来张口，衣来伸手”、“饭热在锅里”、“肉烂在锅里”、“饭要一口一口吃，事情得一件一件做”、“吃了豹子胆”、“肥肉到嘴边滑掉”、“肥猪撞门，送上门的财气”、“狗肉滚三滚，神仙站不稳”、“狗肉上不得席”、“狗肉丸子，在哪儿摆”、“狗窝里落不下剩馒头”、“鸭子肉好吃，就是嘴硬”、“馒头上屉烧了三把火”、“岁大吃馒头，岁小吃拳头”、“酒不醉人，人自醉”、“酒多伤胃，话多伤人”、“酒逢知己千杯少，话不投机半句多”、“酒好不怕巷子深”、“酒囊饭袋”、“酒肉朋友”、“酒窝”。

从上面文章中也可以看得出，吃在汉语中的应用是相当广泛的。它对丰富表达起了重要的作用。这种现象及其深刻的内含，倒是值得人们，特别是语言工作者去研究研究的。（'98. 3. 15）