

招 聘 研 究 員

氏 名	陳 祖英 (CHEN Zuying)
所属機関等	北京師範大学 民間文学研究所
受入期間	2017年9月26日～2017年10月15日
指導教員	孫 安石 (チューター：程 亮)
研究課題	20世紀中日民話の比較研究史略



温 (ウェン) 店主の日本での中華料理店経営物語 ——インタビュー後のささやかな感想

陳 祖英

インタビュー日時：2017年10月8日 午後3：00～6：30頃、10月10日 夜6：40～8：20頃

10月14日 夜6：10～7：50、その他、店の前を通りかかった時に声をかけ、言葉を交わしたりもした。

インタビュー地点：中国飯店（仮名、店主が一人で経営）

インタビュー対象：温店主（仮名）

（仕事に支障のない範囲内で、作業しながら話をしてくれた。インタビューは断続的に続いた。）

中国民俗学会副会長、北京師範大学万建中教授が指摘したように、民俗学の目的は、人々の生活を理解し、暮らしの様子を説明することにある。その学術的指向は体験、実感、理解そして認識である。万教授が強調するのは、民俗学者の仕事は、人々の暮らしを評価したり、変えたり、正したりすることではなく、暮らしについて感じ、理解することであり、それがどうして存在するのか、どうしてこのように存在するのかを理解することである。

2017年9月26日から10月15日にかけて、私は神奈川大学非文字資料研究センターの資金援助を受け、日本で20日間の訪問研究を行った。その間、ある中華料理店を何度も訪問し、温店主と交流し、インタビューを行った。そして店主の暮らしぶりや、一人日本で料理店を経営する苦勞とやるせない思いをひしひしと感じた。

1. 料理店の概要

温店主が経営する中華料理店は、横浜市神奈川区の商業エリアのメインストリート沿いにあり、通りに面した2階建ての小さな建物である。小さいというのは、1つには面積が狭いということである。20平方メートルほどの空間で、一階は、温店主の厨房と客の食事スペースとが、カウンターで区切られている。食事スペースには5脚のカウンター用椅子があり、あとは体を横にしてようやく通れるほどの空間しかない。カウンターには、箸の入った箱、ティッシュボックスや、ゴマ油、酢、醤油、胡椒等の調味料の小瓶を乗せた長方形のトレイがある。これらのトレイや箱は、カウンターより一段高い付け台の下に、寄せて置かれている。カウンターと同じ長さの付け台には、プラスチック製の筒が置かれ、中にはステンレスのスプーンがぎっしり立てられている。長方形の大型トレイ2つには、白いお碗、黄緑色の小皿、様々な大きさのガラスコップが伏せて置かれている。温店主の厨房は客の目の前にあり、全てが見渡せる。作業台やコンロは全てステンレス製で、換気扇、コンロ、中華鍋、流し、各種調味料を入れたケース等が、この狭い作業場に行儀よく並べられている。空間を最大限利用するため、北壁の真ん中辺りに換気扇がはめ込まれており、換気扇の左右から東西の壁まで、吊り棚が、換気扇と並ぶ形で取り付けられている。吊り棚と戸棚の間には、ステンレス製の棚がはめ込まれ、そこには皿や調理道具が整然と重ねられている。塩や砂糖等を入れた調味料ケースは、換気扇とガスコンロとの間にある棚の隙間に置かれている。空間をうまく利用しているだけでな





温店主が経営する料理店



午後3時すぎ、狭い1階の食事スペースには、食事を終えた客と食事ができるのを待つ客が座っていた

く、炒め物の際に取りやすいようになっている。狭い階段を上り、2階へ行くと、そこは階下より広々としており、それなりに清潔である。通りに面した南側には出窓があり、窓の下にはソファが置かれているが、この2人掛けの座面は擦り切れて穴が開いている。茶色のソファなのに、ブルーのテープが大雑把に貼られているのが目を引く。机は3~4つある。茶色い四角の4人掛けテーブルは、2つをつなげて1つの長机にしている。また、縦2m、横1mほどの黒い木の机が1つあるほか、北側の壁には縦2m、横0.5mほどの茶色の勉強机もある。机のスタイルはバラバラだが、限りある空間をうまく利用しており、一度に10人ほどの客が食事できる。机と擦り切れたソファを見ると、この小さな店の歴史や、経営の苦労が伝わってくる。

この店が小さいのは、温店主が一人で経営しているからだ。場所が狭いため、これ以上人を雇えない。さらには温店主の話によると、小さな商売だから、大した収益も、貯金もない。よってこの店を借りて以来、ずっと一人で全てを取り仕切っているという。店主は言う。「人を雇えば、そのコストは料理代に跳ね返ってくる。人を雇わないのは、安く料理を提供したいからだ。客も得するし、たくさん売れる。つまり量で稼いでいるんだ」。

温店主は、日本に来たのは全くの偶然だと言う。12年前、彼は中国で調理技術を学んでいた。その後、友人の紹介で調理師の労働ビザを取り、日本に来た。当時、日本語は学んでおらず、料理店でアルバイトをし、働きながら日本料理を学んだ。調理の基礎知識があったため、スムーズに習得でき、日本人の好む味付けを心掛け



働く温店主

るだけでよかった。アルバイト時代は、日本に残ろうという気持ちはなく、お金を稼いで帰国しようと思っていた。雇い主が従業員寮も、まかないも提供してくれたので、稼いだお金は全て収入となった。1年後、温店主は妻を呼び寄せた。その2年後、友人の紹介でこの小さな店を借り、既に8年になる。

2. 温店主の経営戦略

この店は小さいが、料理の種類は多い。メニューをめくると、カテゴリごとに料理やドリンクが並んでいる。



「前菜類」は21種類、例えば「きゅうりの和え物」、「三種盛り合わせ」といった冷菜。炒め物は肉類（豚の醤油煮込み、ホイコーロー等）、海鮮類（エビと卵の炒め物、フヨウハイ等）、野菜類（ジャガイモの細切り炒め、空心菜の炒め物等）が25種類ある。また麺類、チャーハン、どんぶりが24種類ある。さらにはスープが4種類、点心が5種類、加えてドリンクが16種類、アルコールが7種類ある。かくも多種多様なメニューを、一人で提供できるのだろうか。店主と断続的に話すうちに、次のことが徐々に分かってきた。温店主は10時頃店にやってくる。店の在庫状況をみて、付近のスーパーへ買い付けにいくか、または専門店で必要な材料を予約するので、とても便利だ。日本の生鮮野菜はとてきれいで、個包装になっているので、洗うのも面倒ではない。日本の料理は食材の種類は多いものの、使用量は比較的少ない。肉類もカットされたものを直接スーパーで購入し、冷蔵庫に入れておく。あと、日本の漬物、日本酒はメーカーに頼んで直接配送してもらう。長年経営しているので、リピーター相手の商売がメインとなっており、毎日必要な食材の量は、だいたい分かる。客が注文した料理が作れない場合は、「すみません」と謝るほかない。もし午後に妻が店を手伝ってくれる場合は、近所へ買いにいつてもらう。店は午前11時から夜12時まで開いており、その間、大手レストランのような決まった休憩時間はない。店に来るのは常連客が多く、たいていは近くに住む独居老人か、労働者か中国人留学生である。これらの人々は仕事や勉学の関係で、食事時間が定まっていなため、温店主も随時食事を提供している。

思うに、温店主が一人で長年、店を経営できている理由は、まず店が商業エリアのメインストリートにあるという地理的な優位性によるだろう。次に、調理の腕が人々の評判になっていることだ。来店した中国人留学生が言うには、温店主が作る料理は、この辺りの他の中国料理店よりもおいしいそうだ。私は薄味が好みだが、注文時にそう説明したため、おいしく食べることができた。3つ目は、店主のサービスはてきぱきとして柔軟性があり、様々な客のニーズに応えられていることだ。4つ目は、客と親しく交流するため、独居老人も度々来ようと思うことだ。店主はラーメンを食べているござっぱりした白シャツの老人を指して言った。「このご老人は88歳で、鍵作りの職人で、金物屋をしている。自分で車の運転もするそうだ」と。5つ目は、店主も言っていたように薄利多売戦略を採っており、料理の値段が他店より安いことだ。これについては、比較していないので、確認できないが。しかし、温店主の飲食業に対する変わらぬ姿勢と、店が「地の利」と「人の和」という優位性をもつことを考えると、この店はこれからもしばら

く続くだろうと確信する。

3. 料理店で見られる中日両国文化の特色

この小さな店は、中日両国の文化が交わる場所でもある。まず、店の入り口に掛かっている長方形の看板は、横浜港の美しい夜景がバックに描かれているが、空は赤い色である。店名は中国の漢字で書かれ、赤字に白い縁取りがなされ、シンプルで目を引く。全体的に、中国人の赤色を好む習慣と、日本人の白を好む習慣とが融合しているように感じる。店両脇の固定ガラス戸2枚には、メニューのイラストがしっかり貼り付けられており、中国語と日本語で料理名が書かれている。次に、店のドアを開ける。耳に飛び込むのは日本語のラジオの音である。日本に来たばかりの頃、元々落ち着いた場所を好む私としては、周りが静かであることが非常に心地よかったのだが、なんと温店主の店では、人が小声で話すよりも大きな音で、ラジオの音がずっと流れているのだ。どうしてラジオを置いたのか、うるさいのは嫌じゃないの、と私が聞くと、客がいない時、一人だと気がふさぐからだという。面白いのは、店主は日本語を勉強したことがないので、簡単な会話しかできないにもかかわらず、ラジオで何が流れているのかは気にならないことだ。にぎやかな背景音が欲しいだけなのだ。酒と料理を求めて来た日本の客は、店でいつもラジオの音が響いているのに慣れているようで、悠然と新聞紙を読みながら、おいしい料理が並ぶのを待っている。私は来日した頃、町の清潔度は予想をはるかに超えていると感じた。飲食業に対する衛生基準はさらに厳しく定められている。温店主の店にも、毎年出席した食品衛生責任者講習会の様子が貼られている。私は気づいたのだが、学校の食堂や、道端で日本人が開いている小さなレストランでは、スタッフが皆エプロンと、厨房用の透明なマスクを着け、料理によっては手袋をして作業している。しかし温店主の服装は適当で、普通の半袖Tシャツと七分丈のズボンで、マスクもしていない。温店主は炒め物をしながら少し咳をしている日があったので、私は特に気になったが、このことは客の入り具合には影響していないようだった。どうしてエプロンやマスクをしないのかと聞くと、世間には様々な人がいるから、様々な店がある。こだわる人は入店しない、と温店主は答えた。

何度か話をするうちに、温店主は、典型的な伝統的農村から来た純朴でさっぱりした中国人なのだと感じるようになった。日本で小さな店の店主をしているが、その心は都会の現代的な文化に染まりきっておらず、昔、中国で培った伝統的な習慣を保っているのだ。だが温店主は、日本の生活には慣れたし、料理も日本風の味付けだし、この間の中秋節も家族と過ごしていない、という。



客と活発におしゃべりしているので、何人かの日本人常連客がどんな人なのかも熟知している。しかし日本人の生活や行いは理解していない。温店主は88歳の老人に対し、「この人は家で隠居せずに、まだ店に出てきて商売をしている」と言った。「何のために」。両目を閉じ、「全てなくしてしまったからかな」と言う。でもそれ以上考えず、知ろうとしない。店主は来日して長い年月が経つが、簡単な日本語の会話を除き、日本語を学ぼうと思わなかった。勉強は苦手だし、忙しいし、ただ毎日着実に店を守り、この空間を切り盛りしてきた。目に映るのはこの空間だけだ。昔の中国の農民が「猫の額のような農地」を耕していたようなものだ。今、その場所は変わり、仕事も変わったが、考え方や行動様式はやはり中国の伝統的な農民のそれなのだ。

温店主は、日本で中華料理店を経営する数えきれない華人の一人にすぎない。どうして日本に来て、このような仕事をし、生活しているのか。温店主の言葉によると、「足るを知れば常に楽しく、どんな境遇にも安んじていられる」のだと言う。自分一人がこのように働き、家族が養えればそれでいい、と言う。運命は決まってい

る。たくさん稼ごうと思っても稼げないし、人のものは人のもの、他人のものを欲しがっても手に入らない、と言う。多くを求めず、不満も抱かない。ある日、客がドアを開け、1階が満席なのを見ると、帰っていったことがある。しかし温店主は、出て行って2階に空席があるとは言わなかった。客が来るたびに、温店主は笑みを浮かべる。そして、私が会計を済ませるたび、律儀に「ありがとうございました」と言う。社会環境という面では、日本は元々地理的な環境がよく、人情味のあるサービス等の日本文化があるため、一人で料理店を営むのに向いている。逆に、中国人が食事をする時は、メンツや体裁にこだわるから、小さな料理店を開けば、一人ではどうやっても無理だ、と言う。それに国を出てからというもの、中国は大きく変化し、もう分からないことが多くなってしまった。不動産価格も高止まりしており、足がすくんでしまう、とのことだった。

日本を離れる前の晩、私はまた温店主の店へ行き、日本最後の夕食をとり、別れの挨拶をし、商売繁盛と、順調な暮らしを祈った。

温老板在日本经营中国饭店的故事 —— 一点小小的访谈感受

北京師範大学 陳 祖英

访谈时间：10月8日下午3:00—6:30左右，10月10日晚6:40—8:20左右

10月14日晚上6:10—7:50分，其他路过时会进店打声招呼，聊上几句

访谈地点：中国饭店（化名，由老板独自一人经营）

访谈对象：温老板（化名）

（在不影响老板生意的情况下，他一边工作一边与我交流。访谈断断续续。）

中国民俗学会副会长、北京师范大学教授万建中指出，民俗学的目的在于理解民众生活，说明民众如何这样生活。其学术指向是体验、感悟、理解和认识。万教授强调，民俗学学者的任务不是去评介、改造和纠正民众的民间生活，而是对他们的生活进行感受和理解，理解其为什么存在，为什么这样存在？

2017年9月26日至10月15日，我受日本神奈川大学非文字研究中心资助，在日本进行为期20天的访学。期间常光顾一家中国饭店，与店主温老板进行了多次的交流访谈，感受着他的生活，体会着他独自在日本经营饭店的

艰辛与无奈。

一、饭店的基本格局

温老板经营的中国饭店，位于横浜市神奈川区一商业市场的主街道上，是临街的一幢两层小楼。说它小，一是占地面积小。大概也就是二十平方米左右的空间。一楼通过吧台将温老板的厨房工作区与顾客的用餐空间隔开。用餐区摆放了5把吧台椅，剩下就只够侧身挤着走的空间了。吧台上摆放着筷子盒，纸巾盒，小瓶的香油、醋、酱油、胡椒粉等佐料码在一个长方形小托盘里。这些托盘或盒子紧靠着高出一些的柜台放着。和吧台同样长度的柜台上，摆放着一个塑料筷子筒，里面竖着插满不锈钢汤匙；两个长方形大托盘里，倒扣着白色小瓷碗、浅绿色小碟、大小不同的玻璃杯。温老板的厨房工作空间就在顾客眼前，一览无遗。台面、灶具等都是不锈钢的，抽油烟机、灶台、炒锅、水槽、装各类调料的调味盒等井然有序地摆放在这狭小的操作间。为充分利用空间，北面墙体的中间镶嵌着抽油烟机，左右两边抵着东西墙体各装一吊柜，与抽油烟机并排。在吊柜与下面的厨柜之间，也各镶嵌着一不锈钢



搁架，上面整齐地放着叠好的盘子或其他用品。装着盐、糖等的调料盒则见缝插针地摆在抽油烟机与燃气灶之间的搁架上，既利用了空间，也方便了温老板炒菜时的取料。走上灰灰的楼梯来到二层，空间自然比楼下宽敞许多，也相当的整洁。南面临街的飘窗下，贴着墙体是一排沙发椅，有两个座位的皮垫已磨损破洞，只简单地用蓝色的胶布贴补在棕色皮垫上，很是触目。桌子三四张，两张棕色桌面的正方形四人桌拼成一长桌，一张黑色实木桌长约2米，宽约1米，靠北面墙放着的是一张长2米，宽约0.5米的棕色课桌。虽然桌子的风格不统一，却十分巧妙地利用了仅有的空间，一次性可容纳十来位客人共餐。看着桌子和磨损的沙发，透露着这家小店的历史和主人经营的艰辛。

小店小还因为它就是温老板一个人经营。一是地方小，没法容纳更多的人工作，二是温老板说，这只是小本经营，没有太大的收益，更不要说有多少存款了。所以自租下这家店以来，从来都是他一个人忙前忙后。老板说，“请了人，这花销肯定要算在菜钱里的，我这样不请人，饭菜卖便宜点，客人得到实惠，我也可以多卖点，通过走量来赚点。”

温老板说他来日本纯属偶然，12年前的他在国内学了烹饪的技术。经朋友介绍以厨师身份办了工作签证来到日本，当时并没有学习日语，只是到饭店打工，边打工边学做日本料理。由于有烹饪的基础，学起来并不难，只要留心调出日本人喜欢的口味就好。打工时，也没有留日本的打算，只是单纯地希望赚点钱回去。那时打工挣的是纯收入，老板包吃包住。一年以后，温老板把妻子也带来了日本打工。两年后，还是朋友介绍，他租下了这家小店，如今已经8年了。

二、温老板的经营策略

小店虽小，提供的饭菜品种可不少。翻看店里的菜谱宣传册，分门别类地列着本店的餐饮信息。如“前菜类”21种，即凉拌黄瓜、三色拼盘之类的冷菜；炒菜有肉类（如红烧肉、回锅肉）、海鲜类（如虾仁炒蛋、芙蓉蟹）、蔬菜类（炒土豆丝、炒空心菜）25种；各种煮面条、炒饭、盖浇饭有24种；还有4种汤、5样点心，再加上16种饮料和7种酒类。这样多种类的餐饮服务，一个人弄得过来吗？在与老板断断续续的谈话中，我渐渐了解到。温老板大概10点左右来到店里，根据店里的储存情况或去附近超市选购，或到专卖店预定所需材料，十分方便。日本这边的新鲜蔬菜都很干净，有独立包装，所以清洗起来并不麻烦，而且日式料理所用食材的种类虽多，用量则较少。肉类也是直接在超市买切好的放在冰箱里备用，其他像日本泡菜，清酒是联系厂家直接配送。经营这么多年，做的又多是回头客的生意，所以每天大致的食材用量，心里是有数的。如果客人点的菜没有，也只好说对不起，向

客人道歉。如果是下午，他妻子恰好在店里帮忙的话，就让她到附近买一下。小店从上午11点一直开到晚上12点，中间没有像有些大酒店那样有固定的休息时间。因为来他小店的常客，多是附近的单身老人、工人和中国留学生。这些人或因工作或因学习，吃饭时间不固定，温老板也就随时为这些人提供餐饮服务。

我想，温老板之所以能一个人经营小店这么多年，首先是因为小店地处商业街主干道的地理优势，给他的生意带来便利。其次，温老板的烹饪手艺为他赢得了口碑。一位来小店吃饭的中国留学生告诉我，温老板炒得菜，比附近其他中国餐馆的好吃。我自己口味偏淡，点菜时早早对老板做了说明，故吃着也不错。第三，他的餐饮服务灵活机动，适应了不同顾客的需求。第四，他热情地与顾客的交流互动，使那些单身老人愿意常常光顾。老板指着一位正在吃面的、穿着整洁白色衬衫的老人告诉我，这位老人88岁了，会配钥匙，开了家五金店，还自己开车。第五，老板自己提到的薄利多销策略，饭菜的价格比别家便宜。因为我没有进行类似的比较，无法确认。不过，就温老板从事餐饮服务的始终如一，以及他经营的小店所拥有的地利人和优势，我相信他还会坚持经营若干年。

三、饭店的中日文化特色

这家小饭店也是中日两种文化的交汇地。首先，长方形的店面门楣招牌，以横浜港美丽的夜景为背景，但天空却处理成红色，饭店名称写的是中国汉字，红字勾上白边，简洁醒目，整体感觉既反映了中国人尚红习俗，又融合了日本人对白色的崇尚。小店靠边不动的两扇玻璃门上，严严实实贴着的菜谱图片，用汉语与日语标着菜名。其次，推开店门，充斥两耳的是日语广播的声音。刚到日本，周边的安静让本就喜欢清净的我倍感舒服，没想到温老板的小店，比人轻声说话还大的广播声根本就不停。我问老板为什么要装个广播，不嫌吵吗？老板说没客人的时候，他一个人觉得闷得慌。有意思的是，老板并没有学日语，只能进行些简单的对话，广播里播些什么他并不在意，他只是需要有个热闹的背景声音。那些来喝酒吃饭的日本客人，似乎也习惯了店里响个不停的广播声，悠然自得地边看报纸边等着美味上桌。再次，到日本后，整个城市的干净程度是令我怎么也没想到的。对餐饮的卫生要求更有严格规定。温老板的小店也贴着他每年参加学习食品卫生责任者讲习会的情况。在学校的食堂、路边一家日本人开的小餐馆里，我注意到这里的工作人员都系着围裙，戴着厨房透明口罩，有的菜还需要戴一次手套来操作。但温老板的穿着却是很随意，就是普通的短袖T恤和七分裤，也没戴口罩。因为那天温老板边炒菜边有点咳嗽，所以我特别留心到这一点，但这并不影响日本人光顾他的小店。我问老板为什么不系围裙戴口罩，他回答说世上有各种各样的人，也就有各种各样的店，太讲究的人也不会进来。



经过几次的接触和交流，我感觉温老板是位典型的来自中国传统农村的纯朴爽快之人。虽然身处日本做着小店的老板，内心并没有被都市现代文化完全浸染，依然保有一些早年在中国养成的传统习惯。他说已适应了日本的生活，做的菜也偏日本口味，就连不久前的中秋节，他和家人也没过。他与来往客人聊得火热，对有些日本常客的基本情况了如指掌，但他并不理解日本人的生活行为。他说一位 88 岁的老人，不在家养老休息，还要出来开店做生意赚钱，图个什么呢？两眼一闭不是什么都没了么？不过他并不想去深究，也疏于学习。来日本这么多年，除简单日语对话外，他没有想去学日语。他说自己不善于读书，也很忙，每天都实打实地守着小店，他经营着这个空间，眼中也只有这一空间，就犹如早先中国农民耕耘的一亩三分地。所以，虽然他现在地方换了，工作不同了，但他的思维方式，他的做事行为方式还是中国传统农民的那一套。

温老板只是来日本经营中国饭店的无数华人的一个缩影，他们为什么来日本从事这样的工作和生活？就温老板个人而言，他知足常乐，随遇而安。说他一个人这样做，能养家糊口就好。说命运都安排好了的，想挣多点也挣不来，是你的就是你的，不是你的想要也要不来。他不奢求不抱怨，曾见有位客人推门看到一层用餐区做满了人，转身走了，温老板也不上前招呼说楼上有空位；看到客人来他满脸微笑，我每次付帐时，他都对我说谢谢。就社会环境而言，日本天然的地理环境、人性化服务等日本文化为他独自一人经营饭店提供了条件。相反，中国人吃饭时讲究面子和排场，若开个小饭店，一个人是无论如何也做不来的，更别说他出国的这些年，中国的发展变化使他感到陌生，房价高居不下使他怯步。

离开日本的前一晚，我又到他店里吃在日的最后一次晚餐，跟他告别并祝愿他生意兴隆，生活顺心顺意。

