

元から清初への食譜に於ける二つの系統（上）

中 村 喬

中国では、料理や食品の作り方に関する書が古くから存在した。南北朝時代、崔浩・馬琬・盧仁宗・竺暄・梁の太官らが著した『食經』、また劉休の『食方』、隋の諸葛穎の『淮南王食經』などがこれであり、唐代では楊暉の『膳夫經手録』、嚴龜の『食法』、段文昌の『食經』、五代では王易簡の『食法』などがそれである。ただ残念なことに、これらはみな夙に失われ、現在見ることができない。こうした料理食品の書で今日見られるのは、唐以前のものとしては北魏の賈思勰の『齊民要術』（飲食関係部分）ぐらいである。唐代のものとして韋巨源の『食譜』が伝わっているが、それはメニュー程度のものであって製法は記されていない。宋代の料理関係書として伝わるものに林洪の『山家清供』がある。しかしこれも製法にはあまり詳しくない。その製法がかなり詳しく、しかも品目も多く見られるようになるのは元代である。かくして元以降、今日に伝えられる料理書も増え、ある程度当時の料理や食品の作り方が知られるようになった。こうした現存する資料的条件とともに、中国の歴史上調理法が大きく変わり、今日の基を作ったのが宋代であることを考えると、宋代に直結する元代、および清代に至る食譜（料理書）は、今日の食文化の歴史を訪ねる上で重要である。

そこで、これらの食譜を食文化史研究に利用するに当たり、まずその比較対照を行ってみた。すると元時代から清時代にかけての食譜には、おおむね二つの流れのあることが分かった。一つは『中饋録』、『易牙遺意』からの流れであり、一つは『事林廣記』飲食部の元代増補、『居家必用事類全集』飲食類からの流れである。本稿はこの二つの流れについて、それぞれその系統を辿ろうとするものであるが、今回は『中饋録』、『易牙遺意』からの流れについて取り上げることにする。

一 『中饋録』、『易牙遺意』の系統

（一）『中饋録』と『易牙遺意』について

『中饋録』の編者は「浦江呉氏」とあるだけで、その時代を欠く。しかし一般に宋代書とされている。たとえば、わが国の篠田統氏はその編『中国食經叢書』（1972年、書籍文物流通会）上巻目次「中饋録」において「宋，呉氏」とされており、『中国烹飪文献提要』（1986年、中国商業出版社）の「中饋録」条も、篠田統氏が「宋，呉氏」とされていることを挙げて、これを宋代末期に排列している（54頁）。篠田氏は「近世食經考」（『中国食經叢書』所収）では、「宋・元の食經」佳肴類において最初に『中饋録』を列しているが、特に宋代書と明記されているわけではない。しかし目次に「宋，呉氏」とし、南宋の『山家清供』の前に列しておられることから、宋代書とされたのは明らかである。「中国烹飪古籍叢刊」に収める『中饋録』（1987年、中国商業出版社）も、『中国烹飪文献提要』を承けて、「宋，浦江呉氏」としている。

いったい現行の『中饋録』は、一百二十巻本『説郭』（重較説郭）の巻九五に収められたものに拠るが、冒頭で述べたように、そこには「浦江呉氏」とあるのみで、時代は題されていない。これを

何故宋代の書とするのかと言え、巻九五に収められている他の九種の書が、みな宋代までの書だからである¹⁾。しかも『中饋録』の直前に列せられているのが、司膳内人『玉食批』、黄庭堅『士大夫食時五種』、洪邁『糖霜譜』と、すべて宋代の書であるから、この書も宋代の書と見做された。

ところで、『説郭』は元末明初の陶宗儀が編したものであるが、その『説郭』は一百巻本であった。しかし明代、すでにその一百巻本の完本は見られなくなっていて²⁾、清の順治四年（1647）に陶珽がこれを重較し、百二十巻本とした（宛委山堂本と称する）。しかし『四庫全書総目提要』に言うように、この百二十巻本はかなり杜撰なところがあって、陶宗儀以降の書も含まれていた。そのため民國に至り、張宗祥がこれを正すには明抄本に拠るべきと、涵芬樓藏明抄残存九十一巻本を中心にその他の明抄本に拠って、民國十六年に一百巻本『説郭』（涵芬樓本と称する）を編した。しかし、その一百巻本に『中饋録』は採られていないのである。もっとも、この一百巻本も、二千余家を集めたという（楊維禎「説郭原序」）原本には及ばないと言われるから、ここに収められていないからといって、原本『説郭』に無かったと言い切れないが、百二十巻本よりかなり信頼できるのも事実である。ちなみに、一百二十巻本の巻九十五に収められている十種の内、二種（梁陶弘景『刀剣録』、宋趙希鵠『洞天清録』）を除く八種は一百巻本に採られていない。

『中饋録』が原本『説郭』に収められておらず、百二十巻本重較のときに採られたものだとすると、陶宗儀以前の書であるかどうか、一応疑わなければなるまい。そこで私がもっとも注目するのは、この『中饋録』には「醤油」の使用が三例見られることである。いったい調味料に「醤油」が用いられるようになるのは明代であって、宋元時代は「醬」の時代であった³⁾。たとえば、その品目が極めて豊富で体裁もよく整っている元代の『居家必用事類全集』飲食類、同じく品目の豊富な『事林廣記』飲饌類の元代増補において、そこで使用されている調味料はみな「醬」であり、「醤油」の使用は一例も見られない。このような時代の流れの中であって、『中饋録』のみ、その数少ない品目のなかで三例も「醤油」が使用されているというのは不自然であろう。この点から言えば、この書の成立は明代の中葉に位置づけてもよいのである。ただ、明初の『易牙遺意』に、『中饋録』系統の書から採ったと思われる品目が多く見られることから、『中饋録』全体を明代に位置づけることは難しい。もっとも、『中饋録』の方が『易牙遺意』から採ったと見れば話は別だが、それならば『中饋録』の体裁がもっと整っていて然るべきである。それに百二十巻本『説郭』がこれを宋人の著作の間に列したことに何らかの理由があつてのことであろうことを勘案するなら、やはり『易牙遺意』に先行する書と見た方がよく、「醤油」使用の例は後世の誤記衍文であるとしておく。

『易牙遺意』は韓奕撰と題する。韓奕は字は公望、平江（江蘇省蘇州）の人で、元の文宗の時に生れ、明に入ってから仕えず、布衣に終わった人である。ただ、この『易牙遺意』についても『四庫全書総目提要』は、撰者を韓奕とするのは仮託ではないかとの疑問を呈している。そうすると韓奕撰ということに基づいて、明初と定めたこの書の成立年代も怪しくなる。しかし、『四庫全書総目提要』が挙げるその理由は、「韓奕は王賓や王履と名を齊しくし、明初、呉中三高士と稱された人であり、必ずしも料理のことに熱心であったとは思われないから、或いは好事者が僞撰して、名を韓奕に託したのではないか」というものであって、根拠として極めて弱い。明代、『易牙遺意』の名が最初に見られるのは、寡見では田汝成の『西湖遊覽志餘』（巻二四、委巷叢談）であるが、そこには「韓公望の易牙遺意」とある。田汝成は嘉靖から萬曆にかけての人であるが⁴⁾、その頃には韓奕の書として通行していた。明初から二〇〇年近くもの間、『易牙遺意』の名が見られないとい

うことに不安は残るが、韓奕の書とすることを否定する積極的な例証もないので、韓奕撰の書としてこれを明初に置くことにする。

現在伝えられている『易牙遺意』は、明の周履靖（隆慶・萬曆間の人）が輯めた『夷門廣牘』（萬曆二十五年1597自序）に収められているもので、『四庫全書總目提要』が採る『易牙遺意』もこの夷門廣牘本である。その『易牙遺意』に付した周履靖の序に、「六朝は佛教の影響で天子さえも蔬食する時代であったのに多くの料理書が著されている。それなのに、極めて食生活が贅沢な今日において、料理書が見られないというのは不思議なことだ」といっているところを見ると、当時、周履靖の目に触れる料理書は極めて少なかったようである。そうした中で周履靖はまた、「現今伝えられている料理は極めて甘ったるい。ただ韓氏の方法だけはそうではなく、豪家の珍重するところである」と言っており、『易牙遺意』は当時珍重されていたようである。萬曆一十九年（1591）成立の高濂撰『遵生八牋』飲饌服食牋に『易牙遺意』の多くが引かれていることからいっても、韓奕の『易牙遺意』は萬曆初期から中期にかけて流布していた。

（二）『中饋録』と『易牙遺意』と『遵生八牋』の関係

さて、現存する元明時代の料理食品関係の書を比較対照してみると、そこに『中饋録』から『易牙遺意』へ、そして『遵生八牋』への一つの流れを見出すことができる。『遵生八牋』は明の嘉靖・萬曆間の高濂⁵⁾が編したもので、萬曆一十九年（1591）に成立した⁶⁾。その「飲饌服食牋」に飲食のことは見ることができる。この三書の間を以て示そう。表を作成するに当たっては『中饋録』の分類と品目の順序に従い、他の二書はお互いの品目に関係あるもののみを取り上げた。

表中の☐は『中饋録』、⊗は『易牙遺意』、○は『遵生八牋』である。

品目下に（同）とあるのは、上位の書と同文か、また略同じもので、文字の異同は問わない。（異）とあるのは全く文を異にするもの。……で繋いだものはその系統と認められるもの。×は系統以外のもの。

☐の頭に 印を付したものは一部異なり、 印は付したものは全く異なるもの。

○の頭に○印を付したものは、『中饋録』と同じもの。 印を付したものは一部異なるもの。

☐の番号は後文で取り上げるときの便宜上付した通し番号である。

〔脯鮓〕

☐01 蟹生	⊗蟹生方（同）	○遵蟹生
☐02 炙魚	⊗炙魚・又法（同）	○遵炙魚
☐03 水醃魚	⊗水鹹魚法（同）	○遵水醃魚
☐04 肉鮓		○遵肉鮓
☐05 瓜齏	⊗瓜齏法（同）	○遵瓜齏
☐06 算条巴子	⊗算条巴子（同）	○遵算条巴子
☐07 爐焙雞	⊗爐焙雞（同）	○遵爐焙雞
☐08 蒸鮓魚	⊗蒸鮓魚（同）	○遵蒸鮓魚
☐09 夏月醃肉法		○遵夏月醃肉法
☐10 風魚法		○遵風魚法
	× … … ⊗風魚法（異）… … ×	
☐11 肉生法		○遵肉生法

- 12 魚醬法 …………… 選魚醬法
13 糟猪頭蹄爪法 …………… 選糟猪頭蹄爪法
14 酒醃蝦法 …………… 選酒醃蝦法
15 蝗鮓 …………… 選蝗鮓
16 醉蟹 …………… 選醬蟹糟蟹醉蟹（一部同じ）
17 晒蝦不變紅色 …………… 選晒蝦不變紅色
18 煮魚法 …………… 選煮魚法
19 煮蟹青色蛤蜊脫丁 …………… 選煮蟹青色蛤蜊脫丁
20 造肉醬 …………… 選造肉醬法
21 黃雀鮓 …………… 選黃雀鮓
22 治食有法 …………… 選治食有法條例（増補あり）
- 千里脯 …………… 選千里脯（同）
搥脯 …………… 選搥脯（同）
火肉 …………… 選火肉（同）
臘肉（二法）…………… 選臘肉（同）
魚鮓 …………… 選魚鮓（同）
大燒肉 …………… 選大燒肉（同）
帶凍薑醋魚 …………… 選帶凍薑醋魚（同）
水雞乾 …………… 選水雞乾子（同）
臊子蛤蜊 …………… 選臊子蛤蜊（同）
酥骨魚 …………… 選酥骨魚（同）
川猪頭法 …………… 選川猪頭（同）
- 〔制蔬〕
- 23 配塩瓜菽 …………… 選配塩瓜茄（同）…………… 選配塩瓜菽
24 糖蒸茄 …………… 選糖蒸茄（同）…………… 選糖蒸茄
25 釀瓜 …………… 選釀瓜（同）…………… 選釀瓜
26 蒜瓜 …………… 選蒜瓜（同）…………… 選蒜瓜
27 三煮瓜 …………… 選三煮瓜（同）…………… 選三煮瓜
28 蒜苗乾 …………… 選蒜苗乾（同）…………… 選蒜苗乾
29 藏芥 …………… 選藏芥菜法（同）…………… 選藏芥
30 芥辣 …………… 選芥辣（同）…………… 選芥辣（又法を増補）
31 醬佛手香櫞梨子 …… 選醬梨…………… 選醬佛手香櫞梨子
32 糟茄子法 …………… 選糟茄子法（の糟茄を又方として増補）
- × …… 糟茄（異）…… ×
- 33 糟蘿蔔方 …………… 選糟蘿蔔方
34 糟姜方 …………… 選糟姜方
35 做蒜苗方 …………… 選做蒜苗方
36 三和菜 …………… 選三和菜（同）…………… 選三和菜
37 暴齏（二法）…………… 選暴齏（前一法のみ）…………… 選暴齏（前一法のみ。後一法は別標目とす）

■75糖樞方	●糖樞（同）	○遷糖樞方
■椒鹽餅	●	○遷椒鹽餅方（同）
■風消餅	●	○遷風消餅方（同）
■肉油餅	●	○遷肉油餅方（同）
■素油餅	●	○遷素油餅方（同）
■雪花餅方	●	○遷雪花餅方（同）
■芋餅	●	○遷芋餅方（同。増補あり）
■韭餅	●	○遷韭餅方（同）
■白酥燒餅	●	○遷白酥燒餅方（同）
■捲煎餅	●	○遷捲煎餅方（同）
■肉餅	●	○遷肉餅方（同）
■麻膩餅子	●	○遷麻膩餅子方（同）
■鬆糕	●	○遷鬆糕方（同）
■裹蒸	●	○遷裹蒸方（同）
■香頭	●	○遷凡用香頭法（同）
■臊子肉麪	●	○遷臊子肉麪法（同）
■造粟腐	●	○遷造粟腐法（同）
■麩鮓	●	○遷麩鮓（同。増補あり）
■煎麩	●	○遷煎麩（同）
■荊芥糖	●	○遷荊芥糖方（同）

（1）『中饋録』と『易牙遺意』

『中饋録』は「脯鮓」「制蔬」「甜食」の三類に分けられており、それらの品目を併せると七五品目（「又法」2を加え七七法）ある。『易牙遺意』は「醞造」「脯鮓」「蔬菜」「籠造」「爐造」「糕餌」「湯餅」「齋食」「果實」「諸湯」「諸茶」「食藥」の一二類、総て一四一品目（「又法」16を加え一五七法）であるが、その内『中饋録』にその法が見られない「醞造」「果實」「諸湯」「諸茶」「食藥」の五類を除いて、「脯鮓」「蔬菜」「籠造」「爐造」「糕餌」「湯餅」「齋食」の七類を取ると、総て八一品目（「又法」6を加え八七法）である。この八一品目と『中饋録』の七五品目とを対照してみると、品目を同じくするものが三〇品目ある。その内二五品目は、多少文字に異同のある場合もあるが殆ど同文であり、その内の二例70「粽子法」、72「餛飩法」は『易牙遺意』に補足文が見られる。同文でない残りの五品目も、『易牙遺意』の醬梨は31「醬佛手・香櫞・梨子」中の醬梨子に同じであり、『易牙遺意』暴齏は37「暴齏」二法中の前一法と同じであって、なお両書の繋がりを見る。しかし、10「風魚法」、32「糟茄子法」、40「淡茄乾方」は全く異なる。

三十品目中二五品目が一致し、残り五品目中の二品目も繋がりを認め得ることから見て、『易牙遺意』は『中饋録』を承けているといえる。ただ、『中饋録』七五品目のうち三分の一の二五品目しか採っていないこと、『易牙遺意』の「風魚法」「糟茄」が、『中饋録』の10「風魚法」32「糟茄子法」と異なっていることから、『中饋録』から直接採ったのではなく、同系統の料理書から間接的に採られたものであると思う。もし直接『中饋録』から採られたのであれば、「風魚法」「糟茄」も同じであったはずだし、またその三分の二にも及ぶ有用な品目を捨て去ることもなかったのでは

ないかと考えるからである。

『易牙遺意』には『中饋録』に見られない品目が五一品目ある。『説郭』に収録されている書には、完本ではなく節録されたものが多いから、現行の説郭本『中饋録』も、本来はもっと多くの品目を輯めていたかもしれない。故に『易牙遺意』の五一品目中に、本来『中饋録』にあったものが含まれているかもしれない。しかし「風魚法」や「糟茄」のように『中饋録』と記載を異にするものがあることから見て、当時、『中饋録』以外の幾つかの料理書が存在したことも事実である。例えば『易牙遺意』の「生焼猪羊肉法」(表には不掲)「肉油餅」「素油餅」は、『事林廣記』の元代増補の「生焼猪」「肉油餅」「素油餅」に極めて近い。『事林廣記』の元代増補については次稿で取り上げるが、『中饋録』とは別の流れを形成する。いずれにしても、以上見て来たように、『易牙遺意』に『中饋録』と同文の品目があるからといって、『中饋録』から採ったとはいえないのであるが、『中饋録』以外に『易牙遺意』との共通点を認め得る先行書を見ることができない今日、一応これを『中饋録』系として位置づけることにする。

(2) 『中饋録』『易牙遺意』と『遵生八牋』

『遵生八牋』飲饌服食牋には「茶泉」「湯品」「熟水」「粥糜」「果實粉麪」「脯鮓」「家蔬」「野蕪」「醞造」「麪」「甜食」「法制藥品」「服食方」の一三類があるが、本稿に関係のある「脯鮓」「家蔬」「甜食」の三類のみを取り上げてみると、総て一五七品目(「又法」1を加え一五八法)である。前掲表ではその内から『中饋録』と『易牙遺意』とに関係する一〇五品目を挙げた。それを見ても明らかのように『遵生八牋』は両書から採るところが多いが、両書共に見られる場合は『中饋録』の方から採っている。そのことは10「風魚法」、40「淡茄乾方」を見れば分かる。また32「糟茄子法」では『中饋録』に加えて『易牙遺意』の法も採り、これを「又方」として増補している。70「粽子方」、72「餛飩方」も『中饋録』に加えて『易牙遺意』に見る増補文を採っている。なお37「暴齏」二法の場合、『易牙遺意』はその前の一法のみを採るが、『遵生八牋』は前の一法を「暴齏」とし、後の一法は別の品目として「胡蘿蔔菜」と題している。これは現行『中饋録』が「胡蘿蔔菜」の標目を佚したため、あたかも前条の「暴齏」が二法であるかのようになったと考えられる。故に『易牙遺意』の「暴齏」には前の一法しか見られないのも当然である。

いずれにしても表を一覧すれば分かるように、『遵生八牋』は『中饋録』をまず第一とし、次に『中饋録』に無いものを『易牙遺意』から採ったのである。更に両書以外の書を参考し、補足すべき文があればこれを採った。51「醞塩韭法」の『遵生八牋』の増補文がそれであり、また『易牙遺意』から採った「芋餅方」「麩鮓」にも『遵生八牋』に増補文がある。

表に掲げなかった品目、つまり『中饋録』『易牙遺意』に見られない残りの五三品目は、言うまでもなく他書より採られたのであるが、その中には、元の『居家必用事類全集』(以下『居家必用』と略称)に近いものがある(『居家必用』は『事林廣記』元代増補と共に、食譜として『中饋録』『易牙遺意』とは別の系統を成すもので、このことについては次稿で取り上げる)。例えば『遵生八牋』(甜食類)「高麗栗糕方」は、下のように『居家必用』(女直食品)「高麗栗糕」と殆ど同じである。

〔遵生八牋〕栗子，不拘多少，陰乾，去殼，搗為粉。三分之一加糯米粉拌勻，蜜水拌潤，蒸熟食之。以白糖和入，妙甚。

〔居家必用〕栗子，不拘多少，陰乾，去殼，搗為粉。三分之二加糯米粉拌勻，蜜水拌潤，蒸熟食之。

『遵生八牋』には末尾に七字の補足があるが、その他は全く同文と言える。また『遵生八牋』（家蔬類）「食香蘿蔔」も『居家必用』（蔬食）「食香蘿蔔」と同じである。

〔遵生八牋〕切作骰子大，鹽醃一宿，日中晒乾，切薑橘絲，大小茴香，拌勻，煎滾熟醋澆上，用磁瓶盆盛，日中晒乾，收貯。（「大小茴香」は「蒔蘿と茴香」のこと）

〔居家必用〕切作骰子塊，塩醃一宿。日中晒乾。切薑絲・橘絲，蒔蘿，茴香拌勻。煎滾常醋潑。用磁器盛，日中曝乾，收貯。

『遵生八牋』（脯鮓類）「醃猪舌牛舌法」も『居家必用』（肉食）「醃猪舌」と略同じである。

〔遵生八牋〕每舌一斤，用鹽八錢，一方用五錢，好酒一碗，川椒・蒔蘿・茴香・麻油少許，細切葱白，醃五日，翻三四次，索穿掛當風處，陰乾，紙裝盛藏。煮用。

〔居家必用〕每斤用塩半兩，〔酒〕一盞，川椒，蒔蘿，茴香少許，細切葱白，醃五日，翻三四次。用細索穿掛透風處。候乾，紙袋盛。

この他『遵生八牋』（家蔬類）「糟蘿蔔茭苣笋菜瓜茄等物」は『居家必用』（蔬食）「糟瓜菜法」と、『遵生八牋』（家蔬類）「菜豆芽」は『居家必用』（蔬食）「造豆芽法」と、表現や数量にやや違いが見られるが同法と言える。ただ、『居家必用』と略同じでも、表現や数量に違いがあったり補足があったりするから、これらは直接『居家必用』から採ったのではあるまい。当時、『居家必用』の系統を含んだ別の書が存在していて、そこから採ったと考えられる。いずれにしても、このように『居家必用』系の法も混在しはするが、その例は『中饋録』『易牙遺意』に比べて極めて稀であり、『遵生八牋』はやはり『中饋録』『易牙遺意』の系統として位置づけることが出来る。

（三）『遵生八牋』と清代『食憲鴻秘』『養小録』との関係

（1）『食憲鴻秘』と『養小録』とについて

清代初期の料理書として『食憲鴻秘』と『養生録』とがある。『食憲鴻秘』は清初の朱彝尊（1629～1709）の編で⁷⁾、「飲之屬」「飯之屬」「粉之屬」「粥之屬」「餌之屬」「醬之屬」「蔬之屬」「果之屬」「魚之屬」「禽之屬」「蛋之屬」「肉之屬」「香之屬」の一三類より成り（「餐芳譜」を付すがこれは省く）、総て約三五一品目（「又法」9を加えて三六〇法。なお「論」と称する標目もあるが、これを区別すると煩雑になるので品目に数えておく。以下同じ）を録する。『養小録』は朱彝尊より一世代後輩⁸⁾の顧仲⁹⁾の編で、「飲之屬」「醬之屬」「餌之屬」「蔬之屬」「果之屬」「魚之屬」「禽之屬」「卵之屬」「肉之屬」の九類より成り（「餐芳譜」は省く）、総て一九〇品目、これに嘉肴篇の冒頭に付す香類四目を合わせて一九四品目（「又法」6を加えて二〇〇法）を録する。この両書は、その品目を対照してみると、『養小録』の一九四品目（二〇〇法）中、一三二品目（一三七法）が『食憲鴻秘』と重複するものであり¹⁰⁾、その内容も文字字句の異同や省略補足はあるにしても略一致する。すなわち、『養小録』の約七割が『食憲鴻秘』と同じということは、両書の依拠する資料が極めて近いということになる。

ところで、『食憲鴻秘』には自序がなく、その編纂の事情に詳らかでないが、『養小録』には顧仲の自序があり、ややその間の状況を知ることができる。その自序によると、顧仲が寶豐縣（河南省）に客となったとき、河内（河南省）の名族である楊子健の家に、その先世が輯めた『食憲』なる一書があると知り、時に寶豐の知縣であった楊宮建（浙江省海寧の人で、『養小録』の序を著している）に頼んでその書を借り受けた。しかしその書はかなり杜撰で、料理に関係のないものや重複乱誤が多かったため、それらを刪定考訂してもとの二分の一ほどに纏め、そこに自ら集めた品目を増補して編したものだと言う。いずれにしても、その増補は三割ほどだということから、殆どは河内の楊子健の

先世が輯めた『食憲』なる書から採ったことになる。そうすると、『養小録』と近い関係にある『食憲鴻秘』も、楊氏の『食憲』と関係があるのだろうか。いったい楊氏の『食憲』は「先世所輯」とあって、それが一代前の輯なのか二代前の輯なのか、更に前なのか定かでない。一代前とすれば朱彝尊と同世代であるから、朱彝尊がこれに拠ったとは考えられないが、二代前、及びそれ以前なら見る機会があった可能性はある。しかし、もしそれを見ているなら、『養小録』の後跋を著した朱昆田は朱彝尊の子であるから、当然そのことに触れて然るべきではないかと思うが、全く触れていない。このことから、朱彝尊が楊氏から『食憲』を借用した可能性は低いし、また顧仲の自序から見て、楊氏の『食憲』が流布していたとは考えられないから、朱彝尊が楊氏『食憲』を直接見るということにはなかったと思う。ただ、楊氏『食憲』に拠った『養小録』と『食憲鴻秘』とが相似しているということは、楊氏『食憲』と『食憲鴻秘』も相似しているということであり、その両書の拠り所となった書があったはずである。

いずれにしても、『養小録』は『食憲鴻秘』とその大半が同じであるし、その採る品目の数は圧倒的に『食憲鴻秘』の方が多いので、ここでは『食憲鴻秘』を取り上げて前代書と対照することにする。

(2) 『遵生八牋』との関係

既に述べたように、『食憲鴻秘』には総て約三五一品目(三六〇法)あるが、本稿に関係する「餌之屬」「蔬之屬」「魚之屬」「禽之屬」「肉之屬」の五類に限っても二一一品目(二一六法)あって、その数は極めて多い。しかも、その大半の品目は、『食憲鴻秘』以前の、現存する料理書には見出さない品目であって、その意味でこの書は明代の料理書を集成したものとして貴重と言える。しかしここでは、料理書の系譜を尋ねる上で、現存する先行料理書と関係のある六七法の品目を取り上げることとし、その系統を尋ねてみた。すると下表のようになる。

『遵生八牋』とそれ以前の書との関係は既に掲げたので、ここでは『遵生八牋』との関係に絞って、『遵生八牋』に見られないもののみ先行書を掲げた。

㊦は『遵生八牋』, ㊧は『食憲鴻秘』, ㊨は『中饋録』, ㊩は『易牙遺意』, ㊪は『事林廣記』元代増補, ㊫は『居家必用』である。

㊧の番号は、後文で示すときの便宜上施したものである。

〔餌之屬〕

- ㊦松子海囉啣方……………㊧01 松子海囉啣(略同)
- ㊦椒鹽餅方……………㊧02 椒鹽餅(略同)
- ㊦糖薄脆法……………㊧03 糖薄脆(略同)
- ㊦到口酥方……………㊧04 到口酥(同法。異文)
- ㊦芋餅方……………㊧05 芋餅(簡略)
- ㊦韭餅方……………㊧06 韭餅(略同)
- ㊦光燒餅方……………㊧07 光燒餅(殆同) ㊫燒餅と殆同
- ㊦豆膏餅方……………㊧08 豆膏餅(全同)
- ㊦酥餅方……………㊧09 酥油餅(略同)
- ㊦高麗栗糕方……………㊧10 栗糕(簡略) ㊫高麗栗糕は㊦と略同。
- ㊦水明角兒法……………㊧11 水明角兒(略同)
- ㊦油餃兒方……………㊧12 油餃兒(略同)

- 遵山査膏 × 鴻13山査膏（異）
 遵蓮子纏…………… 鴻14蓮子纏（略同）
 遵芡什麻方…………… 鴻15芡什麻（同法。文は異同半）
 遵梅蘇丸方…………… 鴻16梅蘇丸（略同）
 遵裹蒸方…………… 鴻17蒸裹粽（略同。有補足）

〔蔬之屬〕

- 林青白菜齏…………… 鴻18菜齏（略同）
 遵撒拌和菜…………… 鴻19撒拌和菜法（略同）
 固治食有法…………… 鴻20王瓜乾（治食有法中の一法）
 遵食香瓜茄…………… 鴻21食香瓜（略同）
 林琥珀瓜齏…………… 鴻22瓜齏（近似）
 遵五美薑…………… 鴻23五美薑（殆同）
 遵糟薑方…………… 鴻24糟薑（同法異文）
 遵糟薑…………… 鴻25糟薑急就法（略同） 固造糟薑法に略同。
 遵糟茄子法…………… 鴻26糟茄（訣は同，異文あり）
 遵糟茄子法又方…………… 鴻27糟茄又方（略同）
 遵又笋鮓方 × 鴻28笋鮓（異）
 遵糟蘿蔔方…………… 鴻29糟蘿蔔（同法異文）
 遵食香蘿蔔…………… 鴻30香蘿蔔（略同）

〔魚之屬〕

- 遵魚鮓（用飯） × 鴻31魚鮓（不用飯） 固魚鮓に近し。
 固風魚法…………… 鴻32風魚（略同） 固の風魚とは異なる。
 固治食有法…………… 鴻33去魚腥（一部同）
 遵煮魚法…………… 鴻34煮魚法（全同）
 遵炙魚…………… 鴻35炙魚（全同）
 遵酒發魚法…………… 鴻36酒發魚（略同）
 遵水醃魚…………… 鴻37暴醃糟魚（略同）
 遵蒸鮓魚…………… 鴻38蒸鮓魚（略同）
 遵魚醬法…………… 鴻39魚醬法（殆同）
 遵晒蝦不變紅色…………… 鴻41晒紅蝦（全同）
 遵序古諸論…………… 鴻42鱸魚膾（序古諸論中の一つ）
 固糟蟹…………… 鴻43糟蟹（歌のみ略同）
 鴻44煮蟹 一は『雲林堂飲食製度集』煮蟹法と略同。その他は本草。

〔禽之屬〕

- 遵爐焙雞…………… 鴻45爐焙雞（同法だが醬油や香料が入る）
 林煮雞鴨法…………… 鴻46煮老雞（略同）

〔肉之屬〕

- 遵治食有法…………… 鴻47蒸臘肉（三種あり。その中の煮陳臘肉は治食有法中の煮陳臘肉に同じ）
 遵臘肉（三法）…………… 鴻48臘肉（三法中二法は全同，一法は略同。二法には増補有り）

長文なのでここでは掲げないが、『遵生八牋』の「魚鮓」は『食憲鴻秘』と全く異なる。更には18「菜齏」、22「瓜齏」、43「糟蟹」のように、『遵生八牋』に見られず、却っていま一つの系統を成す『事林廣記』元代増補や『居家必用』に見られるものもある。しかし、そのような例は稀であって、前述『遵生八牋』の場合と同様、直接『事林廣記』元代増補や『居家必用』に拠ったのではなく、間接的に入ったのであろう。

また、『易牙遺意』から『遵生八牋』へ継承されたものであっても、『食憲鴻秘』の場合は、先行する『易牙遺意』を採らず下に見られるように『遵生八牋』を採っている。50「川猪頭」がそれである。

〔易牙遺意〕猪頭，先以水煮熟，切作條子，用砂糖花椒砂仁醬拌勻，重湯蒸頓。

〔遵生八牋〕猪頭，先以水煮熟，切作條子，用砂糖花椒砂仁醬拌勻，重湯蒸頓煮爛，剔骨扎縛作一塊，大石壓實，作膏糟食。

〔食憲鴻秘〕猪頭治淨，水煮熟，剔骨切條，用砂糖花椒砂仁橘皮好醬拌勻，重湯煮極爛，包扎，石壓，糟用。

ところで、『食憲鴻秘』は、『中饋録』『易牙遺意』『遵生八牋』を継承したものが多く、その系統に属することに間違いはないが、ただそれらを敷き写しにただけではなく、当時の風に改めているところが見られる。例えば45「爐焙雞」である。「爐焙雞」は『中饋録』『易牙遺意』『遵生八牋』と全く同文で伝えられて来た。『食憲鴻秘』もほぼ同文なのだが、調味に「醬油」を加えている¹¹⁾。53「炒腰子」も、『遵生八牋』では「醬汁」とあるのを『食憲鴻秘』は「醬油」と言い換えている¹²⁾。いったい「醬汁」は醬を湯水で溶いた汁を指す。これを当時に合わせて「醬油」に換えたのである。また「入韭芽笋絲芹菜，俱妙」との増補文もある。増補文は17「蒸裏粽」にも見られる¹³⁾。

いずれにせよ、『食憲鴻秘』が三五一に及ぶ品目を収めていることから見て、今日われわれが見ることのできる書以外に、当時、かなり多くの料理書が存在していたと考えられるから、現行の書と対照して異なるところがあるのも当然であろう。しかし系譜として、『食憲鴻秘』（『養小録』）は、『中饋録』『易牙遺意』『遵生八牋』の系統として位置づけることができる。

注

- 1) 『食譜』唐，韋巨源。『食經』隋，謝諷。『食珍録』劉宋，虞悛。『膳夫録』宋，鄭望之。『食玉批』宋，司膳内人。『士大夫食時五觀』宋，黃庭堅。『糖霜譜』宋，洪邁。『中饋録』，吳氏。『刀劍録』梁，陶弘景。『洞天清録』宋，趙希鵠。
なお『食經』の謝諷と『膳夫録』の鄭望之とは，說郭には時代を記していないが，その姓名から時代を知ることができる。
- 2) 明代中頃の葉盛撰『水東日記』卷六に「近聞，說郭百卷，尚存其家，有九成（陶宗儀）塗改去取處」とあって，そのころ陶家にはなお，陶宗儀の手沢本があったらしい。
- 3) このことについては拙著『明代の料理と食品』第二編，第一章，第一節，四「醬」の付記「醬油について」（一一三頁～一一二頁）において既に論じた。南宋の林洪の『山家清供』夷門廣牘本に「醬油」が三例（柳葉韭・山海兜・山家三脆）見られることから，宋代には醬油が使用されていたとされるが，この三例は夷門廣牘本の誤りである。
- 4) 田汝成，字は叔禾，錢塘（浙江省）の人，嘉靖五年1526の進士である。『西湖遊覽志』卷一五に「萬曆十一年」の記事あり。
- 5) 高濂，字は深甫（また深父），錢塘の人（また「仁和の人」という。明代，ともに杭州府に属す。今の浙江省杭州市）である。

- 6) 萬曆辛卯(十九年1591)孟夏,屠隆の序。萬曆辛卯仲夏,李時英の序あり。
- 7) 『中国食經叢書』所収の抄本には「新城王士禎(禎)著」とある。中国烹飪古籍叢刊が拠る雍正本には、清の雍正辛亥(九年1731)年希堯の序があり、「此竹垞朱先生食憲譜之所爲作也」というから、ここでも朱竹垞(竹垞は朱彝尊の號)の編とする。王士禎は明の崇禎七年(1634)生,清の康熙五〇年(1711)卒。朱彝尊は明の崇禎二年(1629)生,清の康熙四八年(1709)卒であるから、いずれにしても時代的には殆ど同じである。
- 8) 顧仲の序に、戊寅の歲に中州に遊び寶豐縣に客となっていたときに知縣の楊宮建に因って『食憲』なる一書を借り得たとあるが、楊宮建が知寶豐縣となったのは康熙三六年(1697)のことである。そうすると先の「戊寅の歲」というのは康熙戊寅の歲,すなわち康熙三七年(1698)ということになるから、顧仲は清代初期の人であるが、彼が寶豐縣に遊んだという康熙三七年には朱彝尊は既に七〇歳であったし、『養小録』嘉穀篇の総論に「竹垞朱先生曰」と称していることや、その後跋を著した朱昆田が朱彝尊の子であることなどから、顧仲は朱彝尊の一世代後輩で、その子の朱昆田と同世代であったと考えられる。
- 9) この顧仲は、『歴代画家姓氏韻編』を著した顧仲清のことだとされる(青木正兒訳注『随園食單』「訳餘贅言」1958。「中山時子氏訳『養小録』」はじめに)柴田書店1982。「中国烹飪古籍叢刊」中国商業出版社の『養小録』は、顧仲清の名は挙げていないが、その字や號、著書の紹介に、顧仲清のそれを取っている。たしかに、例えば顧仲恭や顧仲堯のように、仲と名が二字であるのが普通で、この場合も、その書が本業でない書なので、仲清の清字をわざと落として顧仲とした可能性はある。『養小録』は嘉興の顧仲と題する。顧仲清は嘉興(浙江省)の人である。
- 10) 『養小録』数字は法の数である。(は『食憲鴻秘』と重複するもの。○は『養小録』のみのもの)
- | | | |
|--------------------|---------------------|--------------------|
| 1 飲之屬 12 (07 ○05) | 2 醬之屬 42 (29 ○13) | 3 餌之屬 16 (10 ○06) |
| 4 蔬之屬 40 (24 ○16) | 餐芳譜(省く) | 5 果之屬 24 (17 ○07) |
| 6 嘉肴篇 04 (02 ○02) | 7 魚之屬 34 (27 ○07) | 8 禽之屬 10 (09 ○01) |
| 9 卵之屬 05 (02 ○03) | 10 肉之屬 13 (10 ○03) | (合計200法中 137 ○63) |
- 11) [中饋録] 爐焙雞。用雞一隻,水煮八分熟,剝作小塊,鍋内放油少許,燒熱,放雞在內,略炒,以錠子或椀蓋定,燒及熱,醋酒相半,入鹽少許,烹之,候乾,再烹。如此數次,候十分酥熟,取用。
- [易牙遺意] 爐焙鷄。用鷄一隻,水煮八分熟,剝作小塊,鍋内放油少許,燒熱,放鷄在內,略炒,以子或椀蓋定,燒極熱,酒醋相半,入鹽少許,烹之,候乾,再烹。如此數次,候十分酥熟,取用。
- [遵生八牋] 爐焙鷄。用鷄一隻,水煮八分熟,剝作小塊,鍋内放油少許,燒熱,放鷄在內,略炒,以子或椀蓋定,燒極熱,醋酒相半,入鹽少許,烹之,候乾,再烹。如此數次,候十分酥熟,取用。
- [食憲鴻秘] 肥雞,水煮八分熟,去骨切小塊,鍋内熬油,略炒,以盆蓋定。別鍋極熱酒醋醬油相半,香料併鹽少許,烹之,候乾,再烹。如此數次,候極酥極乾,取起。
- 12) [遵生八牋] 炒腰子。將猪腰子,切開,踢去白膜筋絲,背面刀界花兒。落滾水微焯,瀝起,入油鍋一炒,加小料蔥花芫荽蒜片椒薑醬汁酒醋,一烹即起。
- [食憲鴻秘] 炒腰子。腰子,切片,背界花紋,淡酒浸少頃,入滾水微焯,瀝起,入油鍋爆炒,加蔥花椒末薑屑醬油酒及些醋烹之。再入韭芽笋絲芹菜,俱炒。
- 13) [易牙遺意] 裹蒸。糯米淘淨,蒸軟熟,和糖拌勻,用箬葉裹作小角兒,再蒸。
- [遵生八牋] 裹蒸方。糯米蒸軟熟,和糖拌勻,用箬葉裹作小角兒,再蒸。
- [食憲鴻秘] 蒸裹粽。上白糯米蒸熟,和白糖拌勻,用竹葉裹小角兒,再蒸(核桃肉薄荷末拌勻作餡,亦妙)剝開,油煎,更佳。

(本学特任教授)