

元から清初への食譜に於ける二つの系統（下）

中 村 喬

前稿では、『中饋録』『易牙遺意』から明の『遵生八牋』を経て清初の『食憲鴻秘』『養小録』へ至る系統を見た。そこで、ここではもう一つの系統である『事林廣記』飲食部の元代増補、及び元の『居家必用事類全集』飲食部（以下『居家必用』と略称す）からの系統について見に行くことにする。

二 『事林廣記』元代増補と『居家必用』の系統

（一）『事林廣記』元代増補と『居家必用』について

前稿で述べたように、宋代までの料理食品のレシピは、北魏の『齊民要術』を除いて、今日殆ど見ることができない。ことに宋代は、中国料理史上極めて重要な時期であったにもかかわらず、南宋の林洪の『山家清供』に簡単な造法が見られる程度で（南宋の『事林廣記』については後述）、これだけの資料では当時の様子を伺い知することは、きわめて困難である。

それが元代になると、『居家必用』飲食類のように、非常に精確なレシピと、極めて豊富な品目を収める書が見られるようになる。『居家必用』は撰者不明であるが、元代晩期、順帝の至元～至正頃に成立した書で（平凡社東洋文庫594、拙著『中国の食譜』解題168頁）、宋代から70～80年を隔てるが、これが、その間に『事林廣記』の元代増補を置くことによって、宋代のレシピと繋がることとなる。

『事林廣記』は南宋の陳元靓の撰である。しかし元の時代に増補された。今日われわれが見ることの出来るのはその増補本であり、またその増補も版本によって多寡がある。その諸版本については森田憲司氏の「『事林廣記』の諸版本について」（『宋代の知識人』1993所収）に詳しいが、ここで飲食部分に関してのみ言えば、内閣文庫所蔵の『新編纂圖増群書類要事林廣記』に最も多くの増補文を見ることができる。

ただ、元代増補と言っても、勿論そこには原本の記載も含まれるはずである。『事林廣記』の編者である陳元靓は、『山居飲食譜』や『食品譜』を著している人であるから¹⁾、原本にもかなりの飲食関係記載があったに違いない。しかし、原・補の別を明記しているわけではないので、原本の文と増補の文とを区別するのは極めて難しい。

ところで、わが国で元禄一二年に刊行された和刻本『事林廣記』の飲食部分は、上記『事林廣記』に比べて随分と少ない。いったい和刻本『事林廣記』の基づくところは、元の泰定乙丑（二年1325）の増補本で、丁集の蒙古文字、庚集の至元驛語など元代の増補部分がかなりあることは事実だが（『和刻本『類書集成』長澤規矩也氏「解題」）、癸集の飲食部分に限り、ことに内閣文庫本『事林廣記』の飲食部分と重複する品目（26品目）に限っていえば、原本に存在した品目である可能性が大きい。

和刻本『事林廣記』に載せる品目の内、「琥珀瓜齏」「青白菜齏」「脆紅藕齏」「嫩黄豆齏」の四品

目は、全く同じレシピを『壽親養老新書』に見ることができる（字句に少しく異同あり）。この『壽親養老新書』は、全四巻のうち巻一は宋の陳直撰『養老奉親書』であるが、二巻～四巻は元の鄒鉉の續増で、上記四品目のレシピが見られるのは巻三であるから、鄒鉉の續増である。この鄒鉉の『壽親養老新書』には危徹孫の「大徳丁未（一一年1307）」の序があるから、上記四品目のレシピはそれ以前に存在したことになる。元の大徳一一年といえば、宋の滅亡から約三〇年後のことであるが、その序を著した危徹孫は南宋末の咸淳元年（1265）の進士であり、いま一つの序を著している黄應紫も、その序に、「〔陳直の〕『養老奉親書』なる書の名を知ったのは〔南宋度宗の〕咸淳六年（1270）のことであった」と言っているから、共に南宋から元にかけての人である。このことから見て、續増を著した鄒鉉も南宋から元にかけての人である。一方、『事林廣記』の著者陳元靓であるが、その行状は分明でないものの、『資治通鑑』の胡三省の注に引く「陳元靓曰」に、「大元」の語が見られるから²⁾、元に入ってもなお生存していたのであり、やはり南宋から元にかけての人といえる。そうすると、『事林廣記』は南宋の書とはいっても、極めて元に近い時代に著されたものであり、宋代に極めて近い鄒鉉の『壽親養老新書』が『事林廣記』のレシピを見た可能性は充分考えられるであろう。たとえ『事林廣記』から直接採ったのではないにしても、その拠り所となった書は『事林廣記』と同じであって、上掲四品目は宋代のレシピと見てよく、『事林廣記』原本の記載であったとして不都合はない。その他、元の『居家必用』に「翠縷麪」「紅絲麪」として見られる品名が、和刻本『事林廣記』では「翠縷冷淘」「紅絲餛飩」となっていることも、宋代レシピの証となる。「冷淘」や「餛飩（饅飩）」は宋代の名称だからである。これらのことを敷衍して考えるなら、和刻本に載せるレシピはその殆どが原本の記載であると見てよいのではないか。森田氏も、和刻本『事林廣記』は、今日伝わる他の『事林廣記』諸版本とは別系統の版本で、南宋刊本にまで遡ると考えられる部分があるとされる。

さて、『事林廣記』の元代増補は、当時存在した料理書に拠って増補されたものであるが、内閣文庫本『事林廣記』は、森田氏の考証に拠ると、至順（1330～32）中の版本とのことである。つまり南宋が亡んで僅か50年後である。そうすると、その時代には、おそらく陳元靓自身が著した『山居飲食譜』や『食品譜』を含めて、宋代の書が存在していた可能性は高い。たとえ宋代書そのものでなくても、鄒鉉の『壽親養老新書』のように宋代に近い時代に著された書には、宋代のレシピから採られたものが多いであろう。また、たとえ宋代のレシピでなくても、王朝が代わったといって一般の生活が一挙に変わるものではないから、当時の料理食品は宋代とそれほど変わることはなかっただろう。故に至順本『事林廣記』に見られる飲食記事は、それが元代の増補としても、南宋時代のレシピを色濃く残しているものであって、宋代の料理食品を窺う上で貴重な資料なのである。

（二）『事林廣記』元代増補と『居家必用』の関係

『居家必用』が著されたのは、至順本『事林廣記』よりやや後のことであるが、その品目および内容を見てみると、至順本『事林廣記』の増補と一致するものが多い。ここでその比較対照のために取り上げたのは、増補『事林廣記』の飲食関係では、茶果類の「蔬果」、飲饌類の「庖爨須知」「焼肉炙肉法」「煮諸肉法」「諸国食品」、麪食類の「造乾湿葦素麪食法」「諸熬餅法」「造諸麪法」の総て172品目、『居家必用』の飲食関係では、飲食類の「蔬食」「腌藏肉品」「腌藏魚品」「造鮮品」「焼肉品」「煮肉品」「肉下酒品」「肉灌腸紅絲品」「肉下飯品」「肉羹食品」「回回食品」「女直食品」「湿麪食品」「乾麪食品」「従食品」「素食」の総て211品目である。これらの中から兩書ともに同じ

品目，もしくは共通する品目を抽出してみたところ，87品目を得た。その内訳は次のとおりである。なお，料理食品を見るには『居家必用』の分類が整っていて分かりやすいので，『居家必用』を基準として示した。

	〔居家必用〕	〔事林廣記と同品目のもの〕
蔬食	35品	10品
肉食		
醃藏肉品	17品	4品
醃藏魚品	12品	4品
造鮓品	8品	3品
焼肉品	6品	2品
煮肉品	1品	1品
肉下酒	11品	5品
肉灌腸紅絲品	5品	2品
肉下飯品	16品	4品
肉羹食品	15品	3品
回回食品	12品	9品
女直食品	6品	5品
湿麪食品	14品	9品
乾麪食品	12品	8品
従食品	12品	6品
素食	29品	12品
	(総て211品)	(87品)

次に，その87品の内容を兩書対照してみると，下のように分けられる。

『居家必用』と文字語句に出入があるが，ほぼ同文のもの。	25例
『居家必用』と同文だが，『事林廣記』の方が詳しいもの。	43例
『居家必用』と同文だが，『居家必用』の方が詳しいもの。	3例
『居家必用』と似てはいるが，異なると思われるもの。	5例
『居家必用』と全く異なるもの。	11例

(総て87例)

これらの品目を全てここで掲げるのは繁雑にすぎるので，それは巻末注に委ねるとして³⁾，ここではそれぞれの中から各二例ずつを選んで掲げ，その内容の対照例とする。

ほぼ同文のもの (傍○は特に注意すべき異同)

『居家必用』法蟹

團臍大者十枚，洗淨，控乾。經宿，用塩二兩半，麦黄末二兩，麴末一兩半，仰疊蟹在瓶中，以好酒二升，物料傾入，蟹半月熟。用白芷末二錢，其黄易結。

『事林廣記』法蟹

大團臍十个，洗淨，控乾。經宿，用塩二兩半，麦黄末二兩，麴末二兩半，仰疊蟹在瓶中，以好酒二升，物料傾入瓶中，半月熟。用白芷末二錢，其黄易結。

『居家必用』灌腸

肥羊盤腸并大腸洗淨。每活血杓半，涼水杓半，攪勻，依常法灌滿，活血則旋旋對，不可多了，多則凝不能灌入。

『事林廣記』灌腸

肥羊盤腸并大腸全洗淨。每活血一杓半，冷水一杓半，攪勻，依常法灌滿，活血則旋旋對，不可多了，多則凝不能灌入。

同文で『事林廣記』の方が詳しいもの（傍○は異同及び詳しい箇所）

『居家必用』羊牛等肉

去骨淨。打作小長段子。乘肉熟，精肥相間，三四段作一塚。布包石壓。經宿，每斤用塩八錢，酒二盞，酢一盞，醃三五日。每日翻一次。醃至十日後，日晒至晚，却入滷汁，以汁盡爲度。候乾，掛厨中煙頭上。此法惟臘月可造。

『事林廣記』羊牛等肉

羊肉并牛肉，宰下去骨淨。打作小長段子。乘肉熟，便以精肥相間，三四段作一塚。布包石壓。經宿，每斤用塩八錢，酒二盞，醋一盞，淹二五日。每日番一次。淹至十日後，日晒至晚，却捺入滷汁內，淹至次日早，取出日晒，至晚再入滷汁，以汁盡爲度。晒乾，挂厨中煙頭上。食用時煮熟。割開精肥相間可愛。此法惟臘月可爲之。或淹出石壓實，晒乾煙熏亦可。

『居家必用』琉璃肺

用殺羊肺，依上法去血淨。用杏泥四兩，生薑汁四兩，酥四兩，蜜四兩，薄荷葉汁二合，酪半斤，酒一盞，熟油二兩，已上和勻，濾滓二，三次。依前法灌至滿，冰擦。就筵割散，

『事林廣記』琉璃肺

用殺羶羔兒肺，依上洗濯血水淨。熟杏仁四兩去皮研泥，生姜四兩去皮取汁，酥油四兩，白蜜四兩，薄荷嫩葉二握研爲泥取自然汁，真酪半斤，好酒一大盞，熟油二兩，已上一同和勻，生絹濾過扭濾二三次。依常法灌至滿，冰擦。就筵割散，極珍美。

同文で『居家必用』の方が詳しいもの（傍○は異同及び詳しい箇所）

『居家必用』厮刺葵菜冷羹

葵菜去皮，嫩心帶梢葉長三四寸，煮七分熟，再下葵葉。候熟，涼水浸，撥揀莖葉別放，如簇春盤樣。心葉四面相對放，間裝鷄肉皮絲，薑絲，黃瓜絲，笋絲，苣笋絲，磨菇絲，鴨餅絲，羊肉，舌，腰子，肚兒，頭，蹄，肉皮皆可爲絲。用肉汁，淋蓼子汁，加五味，澆之。

『事林廣記』女眞厮辣葵菜羹

葵菜嫩心葉，洗淨燻熟。羊肉細切，黃瓜去皮縷切二寸長。右件各攢定，用蓼子汁。以塩醬調和元肉汁淋細蓼汁，澆之。

『居家必用』魚包子

每十分。鯉鱖皆可。淨魚五斤，柳葉切。羊脂十兩，骰塊切。猪臙八兩，柳葉切。塩醬各二兩，橘皮二箇細切，葱縷十五莖，香油炒葱熟，薑縷一兩，川椒末半兩，細料物一兩，胡椒半兩，杏仁三十粒研細，醋一合，麪擻同。

『事林廣記』魚餡包子

鯉鱖皆可。淨魚五斤，柳葉切。羊脂十兩，骰子塊切。猪臙八兩，柳葉切。用前饅頭料末拌勻，包裹蒸法如右。

似ているが異なるもの（傍○は同じ所）

『居家必用』糟瓜菜法

不拘多少。用石灰，白礬煎湯，冷，浸一伏時。使煮酒泡糟，塩，入銅錢百餘文拌勻。醃十日，取出拭乾。別換好糟，塩，煮酒再拌，入罐收貯。箬葉扎口，泥封口。

『事林廣記』糟瓜色翠

稍瓜，每五斤，用塩十兩，和糟勻塗，取古老錢，或開元錢五十文，逐層鋪上，經十日，取出，去錢不用，別換糟入甕，封閉收之。愈久愈翠色。

『居家必用』紅魚

鯽魚，去腸肚，每一斤，淨洗，用塩一兩醃半日，淨洗，去涎，控乾，每用二兩摻魚肉上，紅麴末二兩，葱白絲二莖，蒔蘿少許，椒百粒，酒半盞，入瓶封固，五日可喫。

『事林廣記』紅魚

魚脩事了，一斤炒塩一兩，紅麴，香油少許，蒔蘿，茴香，川椒，葱絲拌，入瓶內收，用箬葉竹箴，緊圈壓定，三五日後，再番轉，用好酒一盞浸之。

全く異なるもの

『居家必用』糟蟹

歌括去，三十團臍不用尖（水洗，控乾，布拭），

糟塩十二五斤鮮（糟五斤，塩十二）。

好醋半升并半酒（拌勻糟內），

可滄七日到明年（七二熟，留明年）。

『事林廣記』糟蟹

大肥蟹，每隻用麻皮縛定，以川椒，蒔蘿，炒塩，入稀檜（糟？），連酒浸入缸內封閉。恐久而必沙，須以阜角一十入缸底，則不沙矣。今之人多不用線縛，只於蟹臍下掀起，用針一刺自死矣。蟹却不脫。

『居家必用』雜餡兜子

每十隻。熟羊肺二兩，熟羊肚五兩，熟白腸二兩，乘熟縷切。羊脂一兩，骰塊切。猪臙二兩，縷切。香油炒葱絲一兩，細料物二錢，杏仁，川椒各少許，塩醬四錢，酒半合，醋一合，薑橘絲少許，麪擻同。

『事林廣記』雜餡兜子

用羊妳肪四兩，羊尾子腩四兩，羊脂三兩，羊肚四兩，連根羊舌二个，羊肉半斤，各細縷切，並用前項物料，依法造用。

以上， は文字の異同，用語の違いを除けば同文であり， は『居家必用』が採録に当たって節略したものと見てよく， は『事林廣記』の方が節略したと見てよい。ただ の例（3例）は， の例（43例）に比べると極めて少なく，全体として『事林廣記』の方が拠る所の原書に近いようである。いずれにしても， ～ は兩書とも同じ料理書から採録したものであることは明らかであり，そのような書が兩書以前に存在していたことが知られる。

その書の一つに『李氏食品』なるものがあつた。『居家必用』己集飲食類「肉食」の題下に，「已下，並びに李氏食品に載せる諸方」と見られる『李氏食品』がそれである。ただ，この「已下」と言うのが，己集飲食類の「肉食」の部分，すなわち「腌藏肉品」「腌藏魚品」「造鮓品」の部分のみを指すのか，さらに庚集飲食類の「焼肉品」以下も含めて指しているのか分明でない。「食品」の語を狭義に解釈すれば「腌藏肉品」「腌藏魚品」「造鮓品」といった加工食品のみとも考えられるが，広義には調理をも含めることが可能だからである⁴⁾。この『李氏食品』については詳らかでない。しかし，これに拠つたとする『居家必用』腌藏肉品の「羊鹿獐等肉」「羊牛等肉」「醃鹿脯」，腌藏魚品の「法蟹」，造鮓品の「玉版鮓」「鯉鮓」「紅蛤蜊醬」と，『事林廣記』元代増補のそれとが同法ということは，増補もこの『李氏食品』を採つた可能性が大であり，少なくとも至順本『事林廣記』よりも以前の書と考えられよう。しかもその中の「玉版鮓」は，和刻本『事林廣記』に見られ，和刻本『事林廣記』に見られる飲食類が陳元靓の原本に極めて近いと考えるならば，『李氏食品』は宋代のレシピを含んでいることになる。いずれにしても，この『李氏食品』のような宋代乃至宋代に極めて近い時代に編された料理書が存在していたのである。

と は，兩書その拠るところが異なると見てよい。の中には同法異文もあるが，例に掲げた『居家必用』の「糟瓜菜法」と『事林廣記』の「糟瓜色翠」とは，兩者とも糟に銅錢を入れて漬け，一〇日間したら銅錢を取り去り，糟を換えて漬け直すことにおいては同じであっても，『居家必用』はその銅錢を混ぜ込み，『事林廣記』は瓜一層ごとにその上に置き，また『居家必用』では瓜をあらかじめ石灰と白礬の湯冷ましに浸け置くなど，その法を異にしている。いま一つの例である「紅魚」の場合も，兩者とも紅麴を用いて紅色に漬けることは同じで，香辛料も略同じなのであるが，その漬け方が異なる。このことは兩書が別々の書から採つたことを示そう。 は記述が全く異なるから，当然別々の書から採つたものである。なお， では，食品名が同じなのでその数に入れておいたが，「糟茄児法」（『居家必用』）と「糟茄不黒」（『事林廣記』），「造糟薑法」（『居家必用』）と「糟薑不辣」（『事林廣記』）のように標題が異なっているものもあり，それらはもともと別の造法のレシピであったのかもしれない。

以上， ～ のように『居家必用』と『事林廣記』とがほぼ一致するものは，おそらく同じ書に基づくと見てよく，その一つに『李氏食品』があつた。そうして， のように兩書異なる場合は，それぞれ別々の書から採つたわけであるから，当時，すなわち南宋末元初に，『李氏食品』以外にも，かなり完備した料理書が何種類か存在していたのである。しかも，それは上篇で取り上げた『中饋録』『易牙遺意』とは系統を異にする料理書であつた。

(三) 増補『事林廣記』及び『居家必用』と明代の食譜との関係

それでは、この増補『事林廣記』と『居家必用』とが、明代にどのように影響を及ぼしているかを見てみよう。

(1) 『神隱』(附『多能鄙事』)

増補『事林廣記』や『居家必用』との関係がまず認められるのは、『神隱』である。この『神隱』は明太祖の第十七子である朱權(暉仙と號す)の撰で、自序に「時在戊子也」とあるから、永樂六年(1408)に成立した書である。

『神隱』には、飲食に関する記載が、巻上の「山居飲食」の項に99条、巻下の農事に関わる知識を十二ヶ月に分けて著した中の「修饌」の項に151条、合わせて250条を見ることができる(「四庫全書存目叢書」所収、北京図書館蔵、明刻本に拠る)。そのうち湯水類、果食類、醸造類、調料類は省いて、前節『事林廣記』『居家必用』で見て来た料理食品に限ると、「山家食品」に37条、「修饌」に68条の、計105条が得られた。その中には重出するものが3条あるから⁵⁾、実際には102条であるが、さらにその中で先行書と対照可能だったのは71条であった。その対照の結果、増補『事林廣記』および『居家必用』と一致するものが圧倒的に多いことが判った。それを表にして示すと下のときである。

分類は前表同様、最も整っている『居家必用』に拠った。

林は増補『事林廣記』、厨は『居家必用』、田は『中饋録』、神は『神隱』、遵は『遵生八牋』である。

神の品目の番号は、文中で取り上げるときの便宜上付したものである。

殆ど同文、略同文のものは………で繋ぎ、品目は同じだが異文のときは×で示した。

備考欄に『遵生八牋』との関わりを参考までに付した。

〔蔬食〕

〔備考〕

田食香瓜茄		神01 食香瓜(六月)	遵食香瓜茄
	厨食香茄児 ×	神02 食香茄(六月)	
田鵪鶉茄		神03 鵪鶉茄(六月)	遵鵪鶉茄
田糖醋茄		神04 糖醋茄(六月)	遵糖醋茄
厨食香蘿蔔		神05 食香蘿蔔(十月)	遵食香蘿蔔
厨糟瓜菜法		神06 糟瓜(八月)	
厨糟茄児法		神07 糟茄(八月)	
厨造脆薑法		神08 脆薑(八月)	
厨五味薑法		神09 五羹薑(八月)	
厨造糟薑法		神10 糟薑(八月)	
厨造醋薑法		神11 醋薑(八月)	
田蒸乾菜	厨蒸乾菜法	神12 蒸乾菜(三月)	遵蒸乾菜
厨蒜茄児法		神13 蒜茄(六月)	
厨蒜黄瓜法		神14 蒜黄瓜(六月)	
田蒜冬瓜	厨蒜冬瓜法	神15 蒜冬瓜(十一月)	遵蒜冬瓜
林淹韭花	厨醃韭花法	神16 淹韭花(八月)	
田醃鹽韭法	厨醃塩韭法	神17 淹韭菜(八月)	遵醃鹽韭法

	屠胡蘿蔔菜	神18胡蘿蔔菜（九月）	運胡蘿蔔菜
林胡蘿蔔鮓	屠胡蘿蔔鮓	神19胡蘿蔔鮓（九月）	運胡蘿蔔鮓
林茭白鮓	屠造茭白鮓	神20茭白鮓（九月）	運茭白鮓
	屠造熟笋鮓	神21造熟笋鮓（三月）	
	屠造蒲笋鮓	神22造蒲笋鮓（三月）	
	屠造藕梢鮓	神23藕梢鮓（四月）	
	屠造齏菜法	神24造齏菜法（山居飲食）	
林琥珀瓜齏 ×	屠造瓜齏法	神25瓜齏（七月） ×	運瓜齏
林晒蒜薑	屠曬蒜薑法	神26晒蒜薑法（五月）	
	屠曬藤花法	神27晒藤花（三月）	
	屠曬海菊花	神28晒薑菜（三月）	
林淡笋乾	屠曬笋乾法	神29晒笋乾（十二月）	
	屠造紅花子法	神30造紅花子法（山居飲食）	
	屠造豆芽菜	神31造豆芽菜（山居飲食）	運菜豆芽
〔醃藏肉品〕			
	屠江州岳府臘肉法	神32臘肉（十一月） ×	運臘肉
	屠婺州臘猪法	神33一法（十一月）	
	屠醃猪舌	神34淹猪舌（十一月）	運醃猪舌牛舌法
林四時臘肉	屠四時臘肉	神35四時臘肉（山居飲食）	
林淹鹿脯	屠醃鹿脯	神36淹鹿脯（山居飲食）	
	屠又法	神37又法（山居飲食）	
	屠醃鹿尾	神38淹鹿尾（山居飲食）	
	屠醃鹹鴨卵	神39淹鹹鴨彈（山居飲食）	
	屠醃鵝鴈等	神40淹鵝鴈等（山居飲食）	
	屠夏月収肉不壞	神41夏月収肉不壞（六月）	
	屠夏月収熟肉	神42夏月収熟肉（六月）	
	屠又法	神43一法（六月）	
	屠夏月収生肉	神44夏月収生肉（六月）	
	屠夏月煮肉停久	神45夏月煮肉停久（六月）	
〔醃藏魚品〕			
林紅魚 ×	屠紅魚	神46紅魚（十二月）	
	屠糟魚	神47糟魚（十二月）	
	屠酒魚脯	神48酒魚脯（十二月）	
	屠酒蟹	神49酒蟹（九月）	
	屠醬醋蟹	神50醬醋蟹（九月）	
林法蟹	屠法蟹	神51法蟹（九月）	
林糟蟹 ×	屠糟蟹	神52糟蟹（九月）	
	屠醬蟹	神53醬蟹（九月）	

〔造鮓品〕

屠魚鮓	神54魚鮓（山居飲食）	×	邏魚鮓
屠貢御鮓	神55細料鮓（山居飲食）		
屠省力鮓	神56省力鮓（山居飲食）		
屠鵝鮓	神57鵝鮓（山居飲食）		
屠黃雀鮓	神58黃雀鮓（九月）		邏黃雀鮓

〔焼肉品〕

屠鍋焼肉	神59鍋焼肉（山居飲食）
------	--------------

〔煮肉品〕

林煮諸肉法	屠煮諸般肉法	神60煮諸般肉法（山居飲食）
-------	--------	----------------

〔肉下飯品〕

屠千里肉	神61千里肉（山居飲食）
------	--------------

林骨炙

屠骨炙	神62骨炙（山居飲食）
-----	-------------

屠川炒鶏	神63川炒鶏（山居飲食）
------	--------------

林、
林焼鶏鴨

屠焼鶏鴨	神64焼鶏鴨（山居飲食）
------	--------------

〔肉羹食品〕

林螃蟹羹	×	屠螃蟹羹	神65螃蟹羹（九月）
------	---	------	------------

屠蒸鮓魚	神66蒸鮓魚（四月）	×	邏蒸鮓魚
------	------------	---	------

〔女直食品〕

林蒸羊眉罕	屠蒸羊眉突	神67蒸羊（山居飲食）
-------	-------	-------------

〔回回食品〕

林回回糕糜	屠糕糜	神68糕糜（山居飲食）
-------	-----	-------------

〔湿麪食品〕

屠山薬撥魚	神69山薬撥魚（八月）	×	邏山薬撥魚
-------	-------------	---	-------

屠山芋餠飩	神70山芋餠飩（八月）
-------	-------------

林餛飩	屠餛飩皮	神71餛飩皮（山居飲食）
-----	------	--------------

「蔬食」関係には『中饋録』と一致するものも見られる。01「食香瓜」などは、『居家必用』にも「食香瓜児」があるが、それとは文を異にし、却って『中饋録』の「食香瓜茄」と殆ど同文なのである。また03「鵝鶉茄」は『居家必用』には無く、『中饋録』と全く同文である（『中饋録』は『神隱』にある「勿透」の二字を欠くのみ）。なお、02「食香茄」が『居家必用』の「食香茄児」と一致せず、04「糖醋茄」が『居家必用』に見られないのは、下にその文を掲げるように、『居家必用』の「食香茄児」の内容が実は「糖醋茄」のものだからであって、これは『居家必用』が「糖醋茄」の標題を失するとともに、その内容を「食香茄児」下に付してしまったに過ぎない。

『居家必用』食香茄児

新嫩者，切三角塊。沸湯焯過。稀布包榨乾，鹽淹一宿，晒乾。用薑絲・橘絲・紫蘇拌勻。煎滾糖醋，潑，晒乾収貯。

『中饋録』糖醋茄

取新嫩茄，切三角塊。沸湯漉過，布包榨乾，鹽醃一宿，晒乾。用薑絲・紫蘇拌勻，煎滾糖醋，潑浸，收入磁器內。瓜同此法。

『神隱』糖醋茄

取新嫩茄，切三角塊，沸湯焯過，布包榨乾，鹽淹一宿，晒乾。用薑絲・橘絲・紫蘇拌勻，煎滾糖醋，洒，收磁器內。

（『中饋録』は「橘絲」を脱落す）

このほか12「蒸乾菜」，15「蒜冬瓜」，17「淹韭菜」，19「胡蘿蔔鮓」，20「茭白鮓」など，『中饋録』と『居家必用』の兩書に見られる場合，その文章は，ときには『中饋録』と一致し，ときには『居家必用』と一致して，そこだけで見ているかぎり，どちらの系統を引くとも言えない。いったい『中饋録』と『居家必用』とが同じ場合は，その基づくところが同じだからであろうから，当然三書共一致することとなる。しかし，全体として『中饋録』と一致する例が極めて少ないことを勘案するなら，『中饋録』との一致は間接的なものであって，やはり『神隱』は『居家必用』の系統に拠っていると言ってよい。

『神隱』の多くが増補『事林廣記』『居家必用』の系統を承けていることは，上表を見れば瞭然であるが，増補『事林廣記』と『居家必用』のいずれにも繋がる場合，より繋がりが強いのは『居家必用』である。まず，増補『事林廣記』と『居家必用』とが文を異にする場合を見てみると，『神隱』は『居家必用』の方と一致する。25「瓜齏」，46「紅魚」，52「糟蟹」，65「螃蟹羹」がそれである。では，増補『事林廣記』と『居家必用』とがほぼ同じ場合はどうであろうか。それらはだいたい次のようである。

- 16 淹韭花 林厨同法で林が詳しい。神は厨の文と一致する。ただその後に林の「韭花瓜茄」法を「或いは」として付す。但し文は異なる。
- 17 淹韭菜 林厨同法で林が詳しい。神は厨とやや字句に異同はあるが同文である。
- 26 晒蒜薑法 林厨同法で厨は数量などを省略している。神は厨と殆ど同文。
- 29 晒笋乾 林厨ほぼ同じだが，神は厨により近い。
- 35 四時臘肉 林厨ほぼ同じだが，神は厨により近い。
- 36 淹鹿脯 林厨同法で林が詳しい。神は厨と同じ。
- 51 法蟹 林厨神ほとんど同文。
- 60 煮諸般肉 林厨同法で林が詳しい。神は厨と同じ。
- 62 骨炙 林厨同法で林が詳しい。神は厨と同じ。
- 64 燻鵝鴨 林厨同法で林が詳しい。神は厨と同じ。
- 67 蒸羊 林厨同法で林がやや詳しい。神は厨と同じ。
- 68 糕糜 林厨同法で林がやや詳しい。神は厨と同じだが，林厨が用いる果子を用いず。

増補『事林廣記』が詳しく，『居家必用』が節略しているとき，『神隱』の文が『居家必用』に近い例を二つ掲げよう。（傍点の箇所が節略されている）

26 晒蒜薑法

〔事林廣記〕將嫩蒜薑，不拘多少，每斤用塩一錢，入湯内燂八分熟，晒乾。臨用時，先三兩時辰湯泡開，以葱油肉汁炒熟，加醬，其味與蘑菇无異。與肥肉同造，尤妙。

〔居家必用〕將肥嫩者，不拘多少。用塩湯焯過，晒乾。欲用時，湯浸軟，調和食之，與肥肉同

造，尤妙。

〔神隱〕 揀肥嫩者，不拘多少，用鹽湯焯過，曬乾。用時，湯浸令軟，食之。與肥肉同食，尤佳。

67 蒸羊

〔事林廣記〕 用連皮去毛羊一口，去頭蹄肚，打作八段，葱椒地椒陳皮塩醬酒醋，加桂胡椒紅豆良姜杏仁爲細末，入酒醋調和勻，澆在肉上。淹浸一時許，入空鍋，柴棒架起，盆合泥封，發火。火不得太緊。斟酌時分，取出食之。盃內別供元汁。

〔居家必用〕 羊一口。燻淨，去頭蹄腸肚等，打作事件。用地椒，細料物，酒醋調勻，澆肉上，浸一時許。入空鍋內，柴棒架起，盆合泥封，發火，不得大緊。候熟，碗內別供原汁。

〔神隱〕 羊一隻。燻淨，去頭蹄腸肚等，打作事件。用地椒，細料物，酒醋調勻，澆肉上，浸一時許。入空鍋內，柴棒架起，盆合泥封，發火，不得大緊。候熟，碗內別供原汁。

ときには増補『事林廣記』と『神隱』に見られる語が『居家必用』に見られない場合もある。例えば51法蟹がそれで、『事林廣記』と『神隱』には「物料傾入瓶中」とあるが、『居家必用』は「物料傾入」とあって「瓶中」の語を見ない。しかしそれは、たんに『居家必用』がその語を脱落したにすぎず、特に『事林廣記』に拠ったというわけではない。いずれにせよ、『神隱』は増補『事林廣記』、『居家必用』の系統で、より直接には『居家必用』系に拠っていると見てよい。

【『多能鄙事』】『多能鄙事』は明朝創業の臣である劉基の編と題する。劉基（字は伯温）は青田縣（浙江省）の人，元の至順（1330～32）年間の進士で，明の太祖の洪武八年（1375）に六十五歳で卒しているから（『明史』卷一二八，劉基傳），明初といっても殆ど元時代の人である。ただ、『四庫全書総目提要』には「殆ど名を〔劉〕基に託す者也」とあって，劉基編とするのは仮託であろうとする。『多能鄙事』は「殊に雅馴を失し」（四庫全書総目提要）であり，「爲る所の文章，氣昌んにして奇，宋濂と並びて一代の宗と爲る」（『明史』本傳）と，宋濂と並び称せられた劉基の書にしてはおかしいというわけである。

いま，内閣文庫所蔵本によって，その飲食部を見てみると，卷一「酒法」「造醋法」「醬法」「鼓法」「鮓法」「糟醬淹藏法」，卷二「酥酪法」「烹飪法」「餅餌米麪食法」「回回女真食品」「素食」「庖厨雜用」，卷三「造糖蜜果法」「治蔬菜法」「収蔵果物宜忌」「治壞果物法」「茶湯法」，卷四「老人飲食療疾方」と分類されている。この内閣文庫本は欠落や体裁に混乱があるが，その大勢は看取できるので，一応これに拠ることとし，それに明嘉靖四二年刻本⁶⁾を参考して得た11法を補って見ると，次のようになる。なお，卷三の「収蔵果物宜忌」「治壞果物法」と，卷四の「老人飲食療疾方」とは，これまで比較対照してきた範囲と関わりがないので，これを省いた。

総て323品目341法。

先行書と関わりをもつもの，280法。

内訳 『居家必用』246法

『事林廣記』34法（『居家必用』と重複するものは含まず）

同時代または後の書と関わりをもつもの，9法

内訳 『神隱』2法

『宋氏養生部』1法

『宋氏尊生部』6法

他書との関わりが全く探り得ないもの，53法。

先行書との関わりは『居家必用』が圧倒的に多く、『居家必用』に見られないものは、それを増補『事林廣記』に見出すことができ、この兩書でその殆どが占められている。また後の書でも『多能鄙事』の記載と関わりをもつのは、全てその系統の書である。いったい『多能鄙事』は、殆どが『居家必用』と同じか略同じで、造醋法など「七醋方」から「収蔵醋法」までの9品目は、その順序も『居家必用』の造醋法と同じであるし、茶湯法も「枸杞茶」から「沃雪湯」までの19品目が、やはり順序も『居家必用』の諸品茶・諸品湯と同じなのである（ただ『多能鄙事』には抜けている品目、また加わっている品目がある）。こうしたことから一見、『多能鄙事』は『居家必用』に拠ったかのようである。しかし、その編者が劉基だとすれば、劉基は明の洪武八年に没しているから、その編纂は元末か、明代としも極めて早い時期にあり、元も末葉の至元～至正頃に編纂された『居家必用』と時期的に殆ど離れていないから、『居家必用』から採ったと言い切れない面がある。そうすると、その類似性は『居家必用』と同一の料理書に拠ったからと考えられる。例えば『李氏食品』（『事林廣記』元代増補と『居家必用』の関係）参照）もその一つである。また『居家必用』の諸品湯に「李氏方に出づ」とするものが6品目（乾木瓜湯・無塵湯・荔枝湯・温棗湯・香蘇湯・地黄膏子湯）あるが、この『李氏方』などもその一つなのであろう。この6品目中4品目が『多能鄙事』にも見られる。『四庫全書総目提要』に言うように、劉基に仮託した書とすれば時代は下るであろうから、『居家必用』に拠った可能性は大である。しかし、『居家必用』に直接拠ったにしては文章が異なるところもあり、抜けている品目も少なくないから、やはり同一資料に拠ったと見た方がよいのかもしれない。その成り立ちは定めがたいが、いずれにしても、所謂『中饋録』系の法は全く見られず（ただ、茶湯法の「青梅湯」が『易牙遺意』「青脆梅湯」と同法。しかし文章が異なり、『易牙遺意』には見られない方法も見られる）、関連づけられるのは皆、『事林廣記』『居家必用』系の法であるから、その系統に属するものといえる。

（2）『宋氏尊生部』

『宋氏尊生部』は宋公望（字は天民）が編したものである。この書は単独で行われたことはないらしく、『竹嶼山房雜部』に収められたものを見るだけである。『竹嶼山房雜部』は、父宋詡が著した『宋氏養生部』他二部に、宋公望の「尊生部」他一部を合わせ、公望の子の宋懋澄が刊行したものである。宋詡の『宋氏養生部』については後に「結語」で触れるが、宋公望の「尊生部」を取り上げるに当たり、『竹嶼山房雜部』の名では宋詡の「養生部」も含まれることになるので、父宋詡の『宋氏養生部』に準じて『宋氏尊生部』と称することにした。

さて『宋氏尊生部』であるが、編者宋公望については殆ど分かっていない。ただ、顧清（字は士廉）と同学で友人だったというから⁷⁾、弘治～嘉靖初期の頃の人⁸⁾である。そうして、父の宋詡が『宋氏養生部』を著したのは弘治の末葉であるから、この書が編まれたのはおそらく正徳年間のことである。

『宋氏尊生部』は、父宋詡の『宋氏養生部』を補うべく編まれたのであろう。故に『宋氏養生部』に充実している料理食品関係は避けたらしく、わずか「麪部」7品目8法、「粉部」3品目を見るに過ぎない。これでは本書の系統を探るのに例が少なすぎるので、ここでは『宋氏養生部』を補うところがある湯水類、果食類、醸造類に範囲を広げて、先行書と対照してみることにした。そこで、「湯部」68品目73法、「水部」14品目15法、「酒部」26品目31法、「麴部」12品目16法、「醬部」14品目、「醋部」21品目23法、「蜜部」3品目4法、「果部」45品目53法に、先ほどの「麪部」「粉部」

を合わせ、総て213品目237法の中から、先行書と関わりのあるものを探ってみると、その139法に、次の表に示すような関係を見出すことができた。分類は『宋氏尊生部』に拠る。

㊦は増補『事林廣記』, ㊧は『居家必用』, ㊨は『神隱』, ㊩は『墨娥小録』, ㊪は『宋氏尊生部』, ㊫は『中饋録』, ㊬は『易牙遺意』

㊭の品目の番号は、便宜上施した通し番号である。その品目名に1, 2とあるのは同名が重出しているもの。

(同)とあるのは殆ど同文のもので、字句の異同等は不諭。

〔湯部〕

		㊩茴香湯	㊭01 茴香湯(同)(㊧㊨は異なる)
		㊩鐵刷湯	㊭02 鐵刷湯(同)
		㊩丁沈煎丸	㊭03 丁沈煎丸(同)
		㊩熬甘草膏法	㊭04 熬甘草膏法(同)
		㊩杏薑湯	㊭05 杏薑湯(同)
㊦縮砂湯			㊭06 縮砂湯(同)(㊧㊨は異なる)
	㊧須問湯		㊭07 須問湯(同)
	㊧鳳髓湯		㊭08 鳳髓湯(同)
	㊧杏酪湯		㊭09 杏酪湯(同)
	㊧醞醐湯		㊭10 醞醐湯(同)
㊦水芝湯	㊧水芝湯		㊭11 水芝湯(同)
	㊧茉莉湯	㊨茉莉湯	㊭12 茉莉湯(同)
	㊧木香苦湯		㊭13 木香苦湯(同)
㊦無塵湯	㊧無塵湯		㊭14 無塵湯(同)
	㊧綠雲湯		㊭15 綠雲湯(同)
	㊧仙朮湯		㊭16 仙朮湯1(同)
			㊭17 御愛靈黍湯(『普濟方』御愛靈黍湯に同じ)
	㊧荔枝湯		㊭18 荔枝香(同)(㊦荔枝湯はやや異なる)
	㊧温棗湯	㊨湿棗湯	㊭19 温棗湯(同)
㊦香蘇湯	㊧香蘇湯		㊭20 香蘇湯(同)
	㊧地黄膏子湯	㊨地黄膏	㊭21 地黄膏子湯(同)
	㊧輕素湯	㊨輕素湯	㊭22 輕素湯(同)
	㊧沃雪湯		㊭23 沃雪湯(同)
		㊨櫻珠湯	㊭24 櫻珠湯(同)
	㊧熟梅湯		㊭25 熟梅湯(同)
		㊨青脆梅湯	㊭26 青脆梅湯(㊭の方が詳しい)
			㊭27 集香湯(『普濟方』集香湯に同じ)
		㊩青梅湯	㊭28 青梅湯2(同)
		㊩黃梅湯	㊭29 黃梅湯2(同)
		㊩桂香湯	㊭30 桂香湯(同法, 文微異)(『壽親』桂花湯に同じ)
	㊧天香湯	㊨天香湯	㊭31 天香湯(同)

	■香橙湯		㊦32 香橙湯又方 3（同）
屠香橙湯			㊦33 香橙湯又方 4（同）
			㊦34 洞庭湯（『普濟方』洞庭湯に同じ）
			㊦35 補氣湯（『普濟方』補氣湯に略同）
			㊦36 解醒湯（『普濟方』解醒湯に同じ）
			㊦37 百花湯（『普濟方』百花湯に同じ）
			㊦38 仙朮湯 2（『普濟方』仙朮湯に同じ）
			㊦39 棗湯（『普濟方』棗湯に同じ）
	■梅蘇湯		㊦40 梅蘇湯（略同）
林荔枝湯			㊦41 荔枝湯（同）
	■紫雲湯		㊦42 紫雲湯（同）
			㊦43 造化湯（『普濟方』鳳池湯に略同）
屠檀香湯			㊦44 檀香湯（同）
屠胡椒湯			㊦45 胡椒湯（同）
屠丁香湯			㊦46 丁香湯（同）
			㊦47 煎甘草膏子法（『普濟方』煎甘草膏子法に同じ）
〔水部〕			
	屠漿水法	神漿水	㊦48 漿水法（同）
	屠梁稗熟水		㊦49 梁稗熟水（同）
林豆蔻熟水	屠豆蔻熟水	神豆蔻熟水	㊦50 豆蔻熟水（同）
林沈香熟水	屠沈香熟水	神沈香熟水	㊦51 沈香熟水（同）
林香花熟水	屠花香熟水	神百花熟水	㊦52 香花熟水（同）
	屠丁香熟水		㊦53 丁香熟水（同）
林造熟水法	屠造熟水法	神熟水	㊦54 造熟水法（同）
	屠御方湯水		㊦55 御用湯水（同）
	屠林檎湯水	神林檎湯水	㊦56 林檎湯水（同）
林木瓜湯水	屠木瓜湯水		㊦57 木瓜湯水（同）
林五味湯水	屠五味湯水		㊦58 五味湯水（同）
林香糖湯水	屠香糖湯水	神香糖湯水	㊦59 香糖湯水（同）
林楊梅湯水	屠楊梅湯水	神楊梅湯水	㊦60 楊梅湯水（同。林はやや詳し）
〔酒部〕			
	屠菊花酒	神菊花酒	㊦61 菊花酒 1（略同）
		■造蓮花白酒法	㊦62 造蓮花白酒法（同）
		■北酒方至妙	㊦63 北酒方（同）
		■賽葡萄酒	㊦64 賽葡萄酒（同）
		神菊花酒一法	㊦65 菊花酒 2（略同）
林收雜酒成美醞法			㊦66 收雜酒法（略同）
林治酒不沸法			㊦67 治酒不沸（同）
	屠長春法酒		㊦68 長春酒法（同）

			㊦69 黄耆酒 (『普濟方』黄耆酒に同じ)
	屠 神仙酒奇方		㊦70 神仙酒奇方 (同)
	屠 天門冬酒		㊦71 天門冬酒 (同)
	屠 天門冬酒又法		㊦72 天門冬酒又法 (同)
	屠 枸杞五加皮三般酒		㊦73 枸杞五加皮三般酒 (前半屠に同じ)
林 雞鳴酒	屠 雞鳴酒		㊦74 雞鳴酒 (同)
林 雞鳴酒又法	屠 雞鳴酒又法		㊦75 雞鳴酒又法 (同)
	屠 羊羔酒法		㊦76 羊羔酒法 (同) (『壽親』林の羊羔酒は異なる)
	屠 治酸薄酒作好酒法		㊦77 治酸薄酒作好酒法 (同)
	屠 南番燒酒法		㊦78 南番燒酒法 (同)
〔 麹部 〕			
		墨 大禧白酒麹方	㊦79 大禧白酒麹方 (同)
		墨 造紅麹方	㊦80 造紅麹方 (同) (林屠の造紅麹方とは異なる)
		墨 白酒藥	㊦81 白酒藥 1 (同)
		墨 白酒藥方又法	㊦82 白酒藥又方 (同)
		墨 白酒藥又法	㊦83 白酒藥 2 (同)
		墨 蠶法	㊦84 蠶法 (同)
	屠 滿殿香酒麹方		㊦85 香酒麹方 (同。但、九味が六味に減じている)
林 蜜醞隔瓶香	屠 蜜醞透瓶香		㊦86 蜜醞透瓶香 (同。林は記述法微異)
〔 醬部 〕			
林 麩醬方	屠 造麩醬方	神 造麩醬	㊦87 麩醬 (同。屠神は節略)
林 治醬瓮内生蛆虫法			㊦88 治醬蛆 (簡略) 【屠は極簡略】
		墨 逡巡醬	㊦89 逡巡醬 (同)
		墨 勾醬	㊦90 勾醬 (同)
	屠 熟黄醬方	神 熟黄醬	㊦91 熟黄醬方 (同)
屠 生黄醬方		神 生黄醬	㊦92 生黄醬方 (同)
屠 小豆醬方		神 造豆醬	㊦93 小豆醬方 (同)
林 豌豆醬	屠 豌豆醬方		㊦94 豌豆醬方 (同)
屠 榆仁醬方		神 榆仁醬	㊦95 榆仁醬方 (同。脱文あり)
林 大麥醬	屠 大麥醬方	神 大麥醬	㊦96 大麥醬方 (同。林は詳しい)
	屠 造醬法		㊦97 造醬法 (同。林造醬法は異なる)
〔 醋部 〕			
	屠 造七醋法		㊦98 七醋 (同)
		牙 五辣醋	㊦99 五辣醋 (近似)
		墨 懶婦醋	㊦100 懶婦醋 (同)
		墨 造麥麩醋	㊦101 造麥麩醋 (同)
	屠 造千里醋法	神 千里醋	㊦102 造千里醋 (同)
	屠 造三黄醋法		㊦103 造三黄醋法 (同)
	屠 造小麥醋法		㊦104 造炒麥醋方 (同)

林麥黃醋	屠造麥黃醋法		㊦105 造麥黃醋法（同）
	屠造大麥醋法	神大麥醋	㊦106 造大麥醋法（同）
林糟醋法	屠造糟醋法		㊦107 造糟醋法（同）
	屠造麩醋法		㊦108 造麩醋法（同）
	屠造糠醋法		㊦109 造糠糟法（同）
林収醋法	屠收藏醋法	神収醋法	㊦110 收藏醋法（同）
〔麪部〕			
林麪麪			㊦111 麪麪（同法。㊦が詳しい）
		牙韭餅	㊦112 韭餅（同法。語句の異同多し）
林捲煎餅			㊦113 捲煎餅（同法。㊦が詳しい）
		墨打餅三日五日尚軟	㊦114 打餅三日五日尚軟（同）
〔蜜部〕			
林造蜜煎訣		神造蜜煎法	㊦115 造蜜煎果（同）
	屠造蜜煎果子法・		㊦116 造蜜煎果子法（同）
	屠造蜜煎果子法又法		㊦117 造蜜煎果子法又法（同）
〔果部〕			
林乾荔枝			㊦118 收乾荔枝（同）
林核桃及松子			㊦119 收藏核桃（同）
		墨炒栗子	㊦120 炒栗（同）
林收藏栗子	屠收藏栗子	神收栗子	㊦121 收藏栗子（同）
		神收栗子一法	㊦122 收藏栗子又法（略同）
林榧子			㊦123 收藏榧子（同）
	屠收藏諸般青果法		㊦124 收藏諸青果（同）
墨蒜梅		牙蒜梅	㊦125 蒜梅（同）
	屠蜜煎青杏法		㊦126 蜜煎青杏法（同）
		墨巴思把餅兒	㊦127 巴思把餅兒（同）
林收藏藕			㊦128 收藏藕（同）
林煎藕	屠蜜煎藕法	神蜜煎藕	㊦129 蜜煎藕法（同）
林桃			㊦130 收藏桃子（同）
林收藏石榴			㊦131 收藏石榴（同）
屠收藏石榴		神収石榴	㊦132 收藏石榴又法（同）
林收藏棗	屠收藏紅棗	神収紅棗	㊦133 收藏紅棗（同）
林收藏梨等	屠收藏梨等	神収梨子柑橘	㊦134 收藏梨子（節略）
林煎金橘		神煎金橘	㊦135 煎金橘（同。但、後半は造蜜煎果子法と重複）
林收藏柑橘			㊦136 收藏柑橘（同法。異同多し）
		墨釴熟綠柿	㊦137 釴熟綠柿（同）
		墨釴熟方柿	㊦138 釴熟方柿（同）
林紅柿			㊦139 收藏柿子（同）
林糖脆梅法	神糖脆梅		㊦140 糖脆梅法 2（同）

上表 140法における各書との関係内訳を数で示すと次のようになる。

〔事林廣記〕	〔居家必用〕	〔神隱〕	〔宋氏尊生部〕	13法
	〔居家必用〕	〔神隱〕	〔宋氏尊生部〕	16法
		〔神隱〕	〔宋氏尊生部〕	3法
〔事林廣記〕	〔居家必用〕		〔宋氏尊生部〕	12法
〔事林廣記〕			〔宋氏尊生部〕	15法
	〔居家必用〕		〔宋氏尊生部〕	38法
		〔墨娥小録〕	〔宋氏尊生部〕	27法
〔中饋録〕		〔易牙遺意〕	〔宋氏尊生部〕	1法
		〔易牙遺意〕	〔宋氏尊生部〕	5法
		〔普濟方〕	〔宋氏尊生部〕	10法

(総て140法)

上表のように『事林廣記』『居家必用』が圧倒的に多く、『中饋録』『易牙遺意』はわずか6例に過ぎない。勿論『中饋録』には湯水類や醸造類や果食類が記載されていないから、その例が見られないのは当然ともいえるが、『易牙遺意』には果食類、諸湯類が備わっている。しかし、例えば06縮砂湯、29黄梅湯、39棗湯、41荔枝湯など、その品名は『易牙遺意』にも見られるが内容は異なる。なかには42紫雲湯のように一致するものもある。しかしそれは、湯類が医方とも関わり、17御愛靈黍湯、27集香湯、34洞庭湯～39棗湯、47煎甘草膏子法のように、出拠が医方書にあるものも多いから⁹⁾、当然起こり得ることである。それでも『易牙遺意』と殆ど一致を見ないということは本来、これらとは別系統だからであろう。

『宋氏尊生部』は、増補『事林廣記』と『居家必用』、そして『神隱』の系統を引く。なかでも『居家必用』との一致度が高いが、いま一つ、『宋氏尊生部』が多く的一致を見せるのが『墨娥小録』である。その一致は27法において見られるが、特徴は、その27法がすべて『墨娥小録』とのみ一致し、他との繋がりを見ないことである。しかも01茴香湯や80造紅麴方などは、その法が『事林廣記』『居家必用』『神隱』にも見られるに拘わらず、『墨娥小録』を採っており、よほどこの書を重視していたようである。

なお、『墨娥小録』は、『明史』藝文志などでは明の呉繼の撰とされている¹⁰⁾。そうすると、『墨娥小録』の呉繼の小引に、「隆慶辛未(五年1571)呉繼識」とあるから、弘治～嘉靖初期の人である『宋氏尊生部』の編者宋公望よりも後の書ということになる。しかし、その呉繼の小引に、「余、暇日、筐箴の書を検し、偶々是集に及ぶ。墨娥小録と名づく。……何許の人の輯めるところなるかを知らず、並^{たえ}(絶)て脱稿行世のこと無し。晦く且つ埋れること、亦た既に久しき矣」とあって、これが呉繼の撰ではなく、呉繼よりかなり以前の書であることが明らかである。また、宋公望の父である宋詡の『宋氏養生部』にも既に引用されているから、少なくともそれ以前の書だと言える。隆慶五年呉氏上梓本の『墨娥小録』を収める『中国科学技術典籍通彙』の提要では、その編者を、元末明初の陶宗儀ではないかとしている¹¹⁾。いずれにしても、この書は呉繼の撰ではなく、明代も早期に属するものと見られるから、上掲表では『神隱』等と時代を並べることにした。

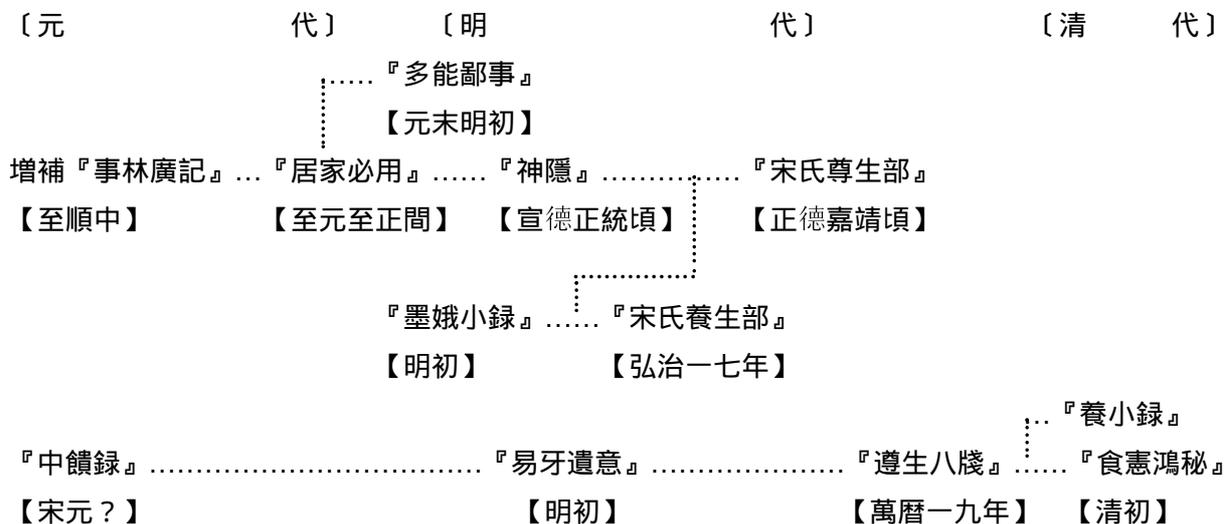
結 語

今日伝えられている料理書の殆どは、元の時代、およびそれ以後に編纂されたものであるが、以上見来たったように、それには大別して二つの系統の流れがあった。一つは『中饋録』『易牙遺意』系統の流れであり、一つは増補『事林廣記』『居家必用』系統の流れである。その二つの系統の内、元代から明初にかけて圧倒的な優位を占めていたのは、『事林廣記』『居家必用』の系統であった。しかし、何故か清代に受け継がれたのは、当時はそれほどでもなかった『中饋録』『易牙遺意』の系統であった。

また、今回これらの書の比較対照を行ったことによって、現在に遺されているこれら料理食品の書の多くが、その時代のレシピを採取するというよりは、先行する料理食品の書採録することに重点を置いていたことが、改めて確認された。つまり、その時代の料理食品のレシピを伝授せんとするよりは、前代からの伝統的レシピを伝導伝達しようとする性格の方が強い。勿論、今回の探索で先行書に採り得なかったものも多いから、その中には当代のレシピも多く採録されているであろう。しかし、中国の食譜にはこうした性格が強いことに留意しなくてはなるまい。

こうした中であって、先行書に拠らず、明らかにその時代の調理製法を伝えていると言えるものがある。それは明の中葉、弘治一七年（1504）に刊行された宋詡の『宋氏養生部』である。『宋氏養生部』は著者の宋詡が、料理食品の調理製法に造詣の深かった母の口伝心授を、子孫への備忘のために編録したというもので、果たして、その内容を先行書と対照してみても、一致するものを全く見出さない（料理食品以外はこの限りではない）。故にこれらは、実際に明の中葉に行われていた調理製法の一つと見てよい。それは元以来の二つの流れに属することのない独自の位置を占めるものであって、明代の実際を伝える最も信頼出来る料理書と言える。私が明代の料理食品を考えるに当たって、『宋氏養生部』に拠ったのもこの故である（『明代の料理と食品』藝文研究会編、朋友書店2004年）。なお、『宋氏養生部』の料理食品条において、先行書として『墨娥小録』を引用するところが3カ所ある¹²⁾。宋詡の子の宋公望が、『宋氏養生部』で見たように、この『墨娥小録』を重視しているのは、その影響なのであろう。そうして、この『墨娥小録』も、元代以来の二つの系統のどちらにも属していないことが注目される。

最後に、これらの系列と関係を簡略図にしておこう。点線で結んだのは系統を示すが、直接その書から採ったと言うわけではない。



注

- 1) 『千頃堂書目』巻一五、廣説郭八〇巻の第四八巻に「山居飲食譜、食品譜、……(俱に陳元靚)」とある。
 2) 『資治通鑑』巻二八六「晉主既出塞、……至錦州」の胡三省注に、「陳元靚曰、大元、於錦州置臨海節度」、同巻二八八の「晉主遷於建州」の胡三省注に、「陳元靚曰、大元、建州、領建平・永霸二縣」とある。南宋末の人で、元に至ってなお生存していた人たちは、宋朝のことを「本朝」と言い、元朝のことを「大元」と言った。

3) 次に示す標題の、前者は『居家必用』、後者は『事林廣記』である。

○ほぼ同文のもの

- 1 「曬笋乾法(蔬食)・淡笋乾」2 「法蟹(醃藏魚品)・法蟹」3 「紅蛤蜊醬(造鮮品)・紅蛤蜊醬」
 4 「筵上焼肉事件(焼肉品)・筵會上焼肉事件」5 「曹家生紅(肉下酒)・曹家生紅」6 「灌腸(肉灌腸紅絲品)・灌腸」7 「即你疋牙(回回食品)・回回即你必鴉」8 「野鷄撒孫(女直食品)・女眞鶴鷄撒孫」9 「高麗栗糕(女直食品)・高麗栗糕」10 「水滑麪(湿麪食品)・水滑麪」11 「索麪(湿麪食品)・索麪」12 「玲瓏撥魚(湿麪食品)・玲瓏撥魚」13 「玲瓏饅飩(湿麪食品)・玲瓏饅飩」14 「平坐大饅頭(乾麪食品)・平坐大饅頭」15 「打拌餡(乾麪食品)・縷餡」16 「猪肉餡(乾麪食品)・餡子般數」17 「羊肚餡(乾麪食品)・平坐小饅頭」18 「荷蓮兜子(乾麪食品)・荷蓮兜子」19 「白熟餅子(從食品)・白熟餅子」20 「焼餅(從食品)・焼餅」21 「七寶捲煎餅(從食品)・捲煎餅(但、餡は別)」22 「烙麪角兒(從食品)・烙麪角兒」23 「玉葉羹(素食)・玉葉羹」24 「河西肺(回回食品)・河西肺(但、後半は異なる)」25 「假水母線(素食)・假水母線(但、掛汁は別)」〔以上25品〕

○同文で『事林廣記』の方が詳しいもの

- 1 「醃韭花法(蔬食)・淹韭花」2 「醃塩韭法(蔬食)・塩淹韭」3 「相公齋法(蔬食)・相公齋」
 4 「曬蒜薑法(蔬食)・晒蒜薑」5 「四時臘肉(醃藏肉品)・四時臘肉」5 「羊鹿獐等肉(醃藏肉品)・羊鹿獐等肉」7 「羊牛等肉(醃藏肉品)・羊牛等肉」8 「醃鹿脯(醃藏肉品)・淹鹿脯」9 「玉板鮓(造鮮品)・玉板鮓」10 「釀燒兔(焼肉品)・釀燒兔」11 「煮諸般肉法(煮肉品)・煮諸肉法」12 「琉璃肺(肉下酒)・琉璃肺」13 「照膾(肉下酒)・魚膾」14 「聚八仙(肉下酒)・聚八仙」15 「假沙鱸(肉下酒)・假沙鱸」16 「灌肺(肉灌腸紅絲品)・灌肺」17 「骨炙(肉下飯品)・骨炙」18 「燻鷄鴨(肉下飯品)・燻鷄鴨」19 「馬駒兒(肉下飯品)・馬駒兒」20 「罌兔(肉下飯品)・罌兔」21 「假鼈羹(肉羹食品)・假鼈魚羹」22 「捲煎餅(回回食品)・回回捲煎餅」23 「糕糜(回回食品)・回回糕糜」24 「酸湯(回回食品)・回回酸湯」25 「秃秃麻失(回回食品)・回回秃秃馬失」26 「古刺赤(回回食品)・回回古刺赤」27 「海螺廝(回回食品)・回回海螺廝」28 「哈里撒(回回食品)・回回哈里撒」29 「蒸羊眉突(女直食品)・女眞蒸羊眉罕」30 「塔不刺鴨子(女直食品)・女眞撻不刺鴨子」31 「托掌麪(湿麪食品)・托掌麪」32 「翠縷麪(湿麪食品)・翠縷淘淘」33 「米心棊子(湿麪食品)・米心棊子」34 「餛飩皮(湿麪食品)・餛飩」35 「捍餅(白熟餅子に付す)・捍餅」36 「鱸生(素食)・鱸生」37 「兩熟魚(素食)・兩熟魚」38 「三色雜燴(素食)・三色雜燴」39 「炙葦(素食)・炙葦」40 「酒炆葦(素食)・酒炆葦」41 「燂骨頭(素食)・燂骨頭」42 「假魚膾(素食)・假魚膾」43 「綠豆餡(素食)・素饅頭に付す餡子」〔以上43品〕

○同文で『居家必用』の方が詳しい

- 1 「廝刺葵菜冷羹(女直食品)・女眞廝辣葵菜羹」2 「魚包子(乾麪食品)・魚餡包子」3 「肉油餅(從食品)・肉油餅」〔以上3品〕

○似ているが異なるもの

- 1 「糟瓜菜法(蔬食)・糟瓜色翠」2 「紅魚(醃藏魚品)・紅魚」3 「蝗鮓(造鮮品)・蝗鮓」4 「團魚羹(肉羹食品)・鱉清羹」5 「素油餅(素食)・素油餅」〔以上5品〕

○全く異なるもの

- 1 「糟茄兒法(蔬食)・糟茄不黒」2 「造糟薑法(蔬食)・糟薑不辣」3 「造瓜齋法(蔬食)・琥珀瓜齋」4 「醬瓜茄法(蔬食)・淹醬茄」5 「法魚(醃藏魚品)・法魚」6 「糟蟹(醃藏魚品)・糟蟹」7 「螃蟹羹(肉羹食品)・螃蟹羹」8 「紅絲麪(湿麪食品)・紅絲飩飩」9 「雜餡兜子(乾麪食品)・雜餡兜子」10 「蟹黃兜子(乾麪食品)・蟹黃兜子」11 「酥蜜餅(從食品)・酥蜜餅」〔以上11品〕

4) この『李氏食品』は、『本草綱目』所引書に見る『李氏食經』と同じ書か。というのも、『本草綱目』

卷三〇果之二，柿，柿糕修治に，「時珍曰，按李氏食經云，用糯米洗淨一斗，大乾柿五十箇，同搗粉，蒸食。如乾，入煮棗泥和拌之」とあるのが、『居家必用』女直食品，柿糕に，「糯米一斗，大乾柿五十箇，同搗爲粉。加（如）乾，煮棗泥拌搗。馬尾羅羅過，上甑蒸熟。入松仁，胡桃仁再杵成團。蜜澆食」とあるのと略一致するからである。もし同じだとすると，醃藏食品，鮓食品のみならず，その後も総て『李氏食品』に拠ることになる。

- 5) 重複するもの。「食香瓜」が六月と七月に，「山芋麪」が八月と九月に，「食香菜」が十月と山居飲食に見られる。
- 6) 嘉靖十九年刊記のある明刊本（名古屋蓬左文庫蔵）がある由だが未見。明嘉靖四十二年刊本（『四庫全書存目叢書』所収，上海図書館蔵）は嘉靖十九年の刊記は無い。内閣文庫本には嘉靖十九年の刊記はあるが手抄本である。
- 7) 『江南通志』卷一九五，雜類志，紀聞，松江府に「宋天民公望は，顧文僖清と同學にして友として善し」とある。
- 8) 顧清，字は士廉，諡は文僖，松江華亭（江蘇省）の人である。弘治六年（1527）の進士で，世宗の嘉靖六年（1527）に南京禮部右侍郎となり，ほどなく尚書に進んで卒した（『明史』卷一八四，顧清傳）。
- 9) 『普濟方』に10法が見られる。『普濟方』は明の太祖の第五子，周王朱橚が古今の方劑法を輯めて編したものである。朱橚は仁宗の洪熙元年（1425）に亡くなっており，『神隱』の撰者寧獻王朱權は太祖の第十七子で，英宗の正統十三年（1448）に亡くなっているから，『神隱』よりは前に輯編されたものであろう。
- 10) 『明史』卷九八，藝文志に，「吳繼墨娥小録四卷」と。また『浙江通志』卷二四五，經籍，子部，雜技術に「墨娥小録四卷（萬歴秀水縣志，吳繼著）」と。
- 11) 『墨娥小録』に載せる各種飲食製法の伝授者が元末明初の人で，みな陶宗儀と親交のあった人であること，また書中の「王繹寫像秘訣」（卷六，芸術戲劇）が，陶宗儀の《輟耕録》に載せる所（卷一一「寫像秘訣」と同じであること，陶宗儀は晩年に校書となったが（『松江府志』），かつて唐のとき張憲が，自分に代わって書簡を書かせた妓女を「墨娥」と呼んだこと（『雲仙雜記』卷一「鳳窠羣女」）などから，編者は陶宗儀ではないかとする。
- 12) 宋詡は『燕間部』でも1カ所，『樹畜部』で5カ所引用しているので，合わせ掲げておく。
『養生部』鱗屬制「凡江河池湖魚宜淡醋多用甘草」の注。蟲屬制「醬蟹」の注。菜果制「控乾」の注。
『燕間部』文房事宜「金龜吐艶香」の注。『樹畜部』樹類「種木果法，荷」の注。「種花卉法，茉莉」の注。「種蔬菜法」の注。「種蔬菜法，瓠」の注。畜類「畜蜜蜂法」の注。

（本学特任教授）