

## 『朴通事』の看花宴に見る酒名

中村 喬

『朴通事』は、高麗の通事官が、元の大都（北京）に在ったときの生活ぶりを記したものである。その一つに看花の宴があった。私は先に、元代飲食の一斑を窺うものとして、この看花宴での料理を見てみた（『學林』四四號）。ところで、宴會と言えば料理と共に重要なのが酒である。しかし前稿では、紙幅の関係もあつてこれを取り上げなかつたので、今回この酒について見てみようと思う。それはまた、四十數年來の酒友・清水君の「紀念」に相應しいのではないかと密かに思うのである。

本稿で用いた『朴通事』は、『朴通事諺解』三卷本（奎章閣叢書。京城帝國大學法文學部、昭和一八年 1943）である。それは、今日見ることの出来る最も古い『朴通事』の諺文譯者である崔世珍が、『朴通事』の要語を注解した『老朴輯覽』に収める漢語註を、この『朴通事諺解』が採録しているからである。崔世珍は、李氏朝鮮の成宗、中宗時代の人であるから、その注解は元朝後一五〇年餘を経て著されたものではあるが、たとえそれが後代の傳聞であつたとしても、中國資料に見られない注解として大いに參考となる。

さて、時は春、花の好季とて、高麗人仲間が花園に集い、看花の宴を催すこととなつた。集まつたのは三十人。彼らは釀金して食材を街で買ひ求めたが、お酒はひとつ光祿寺<sup>①</sup>と内府<sup>②</sup>から調達しようではないかということになつた。そこで光祿寺からは李なる館夫を傳<sup>つて</sup>に、南來の「蜜林檎燒酒」一桶、および「長春酒」一桶、「苦酒」一桶、「豆酒」一桶の四

品、内府からは崔なる外郎を傳に「竹葉清酒」十五瓶と「腦兒酒」五桶の二品、合わせて六品の酒を得た。そこでこの六種の酒であるが、それがどのような酒であつたかを、以下に考えてみたいと思う。

### 【一】蜜林檎燒酒

「蜜林檎燒酒」なる酒は、寡見では中國の資料にこれを見ない。そこで『諺解』註（崔世珍の『老朴輯覽』から採つて『諺解』に付した註）を見てみると、次のような三つの説を載せている。

- ① 熱く蒸した燒酒に、「林檎を」蜜漬けの葡萄と一緒に浸し、一定の期間置いてから食へる。
- ② 麪麴（小麦粉で製る麴）と藥料とを燒酒で溶き、そこによく熟した林檎の果肉を入れ、熟成するのを待つて搾る。その味は非常に甘い。
- ③ 熱く蒸した燒酒に、蜜と林檎とを一緒に入れ、瓶に一定期間封じてから食へる。

（蜜林檎燒酒、質問云、初蒸熱燒酒、用蜜葡萄相參浸、久而食之。方言謂之蜜林檎燒酒。又云、以麪爲麴、還用藥料、以燒酒爲漿、下入熟糜肉、待熟榨之。其味甚甜。又云、如蒸的熱燒酒、將蜜與林檎果參和、盛入瓶内、封裏、久而食之、最妙。）

①と③の説は、焼酒(蒸留酒)と蜜とで漬けた林檎の焼酎蜜漬けであつて、その林檎を食べるのであるから、酒類には入らない。ここでは酒であることが重要なのであるから、三説の中では②の説が適切と思われる。ただ、①と③は蜜を用いるが、②は用いていない。そうすると、その名に「蜜」を冠するのは何故かとの疑問も生じよう。しかしそれは、蜜林檎という林檎の種類なのであつて、蜜そのものとは關係ない。つまり、甘きこと蜜の如しと言われる蜜林檎を入れて熟成させた果實酒なのである。なお、この酒は本文に「南方來の蜜林檎焼酒」とある。當時「東陽酒」の麴などは、光祿寺が屬する宣徽院より杭州に人を派遣して造らせていたというから、この酒も江南で造らせていたのであろう。

## 【2】長春酒

「長春酒」は、中國の資料では、「春を長ず」の名のごとく不老長生の藥酒として見る事ができる。長春酒なる酒は、元の『居家必用事類全集』酒麴類《長春法酒》に據ると、南宋の景定五年(1254)、賈似道がその一甕に造方を添えて、理宗に献上したものだと言ふ。その《長春法酒》に載せる造方に據ると、三十三種類もの生藥を絹の袋に入れて酒に浸し、春なら七日、夏なら三日、秋なら五日、冬なら一〇日間浸け置くいわゆる浸藥酒で、毎日朝晝に一盃ずつ飲むと効果があるという。賈似道は、姉が理宗の寵愛を受けて貴妃となつたので宮廷に召され、湯藥を奉じてこれに給仕したという。このことから藥酒である長春酒と結びつけられたのかもしれない。また、唐の開元二五年(737)、隱者の姜撫が長春酒とその造方を玄宗に献上したとも言ふ。姜撫は不死の術に通じていると自ら言ひ、開元末玄宗に召されるや、「常春藤を服せば、白髮をして鬢

に還らしめ、則ち長生致す可し」と言ひ、さらに「藤は太湖に生ずるもの最も良し」と言つたので、玄宗は使いを太湖に遣わし、これを採つて中朝の老臣に賜つた(『唐書』姜撫傳)。姜撫の話は、この常春藤が長春酒に置き換えられて作られた話のようである。

いづれにしても、中國資料に見える長春酒は、長生の藥酒であつて、筵席で飲む酒としてはふさわしくない。これに對し『諺解』の註には、次のような二つの説をあげている。

①春分の日に仕込んだ酒。長く味が變わらない。

②春分の日に蒸麩(酸米)を酒に投じ、三日してから甕を密封し、夏に搾る酒。

(長春酒。實問云、春分日所造之酒、永久不變其味。方言謂之長春酒。又云、以春分日蒸麩、下酒、三日後、封閉了瓮、待夏後、方榨。)

これならば筵席の酒とすることができる。さて、この二説は、①は仕込む時期が春分であること、②は蒸麩を酸(す)える時期が春分であることの違いはあるが、共に春分(陰曆二月半)を醸造上の主要點としている。中國の資料で春分を醸造上の主要點とした酒造りは見かけないが、『本草綱目』(穀、造釀類、酒)「春酒」に、「清明(陰曆三月初)に醸造する者は、亦た久しきを經る可し」とある。春分と清明と一五日の差はあるが、①の説はこれに近い。案ずるに、こうした春酒で、光祿寺で造られる宮中専用の酒が、特に縁起の良い「長春酒」の名で呼ばれていたのではないだろうか。その酒が一般の資料に見られないのは、それが宮中専用の酒であつたとすれば不思議はない。明の高叔嗣の「奉和太保桂洲公(夏言)」詩の自注に、「右、元旦に長春酒を賜う」(『蘇門集』卷四、二首之一)とある。この「長春酒」は元日の酒であるから、嘗ての屠蘇酒のように浸藥

酒ではないかと考えられなくもない。しかし詩中に、「中使 頗る傳う初釀の法」の句がある。「釀法」と言うからには、これは浸薬酒ではなく醸造酒のはずである。それが醸造酒であり、宮中で賜る宮酒であったとすると、元の時、光祿寺が宮中用に醸していた「長春酒」の傳統を繼ぐ酒と見てもおかしくあるまい。逆に言えば、それが元の時の宮中で造られていた長春酒だということになる。

### 【3】 苦酒

「苦酒」は普通「酢」をいう。『齊民要術』卷八「作酢等法」に八種の苦酒<sup>⑦</sup>の製法が記載され、料理關係の書に見られる苦酒はすべて酢を指す。しかし、ここでは酒でなければならぬ。宋の何刻が酒の呼稱を解いた中に、「醪は清酒也。……醢は濁酒也。醢は苦酒也。……」（『酒爾雅』）とある。「醢」なる字は他では見ない字であるが、酒と關連する「苦酒」の語は、寡見ではこの「醢」しか見當たらぬ。いつたい「苦」には「鹹」の意味がある（『爾雅』釋言「鹹」。「鹹」は鹽からい意味であるが、「醢」を「苦酒」と説明するのは、所謂「から味」の利いた酒、わが國風に言えば「辛口」の酒という意味であろう。はたして『諺解』の註にも、次のようにいつている。

苦味<sup>⑧</sup>があつて甜味の少ない酒である。また、麴が多く米が少ない酒は、最も味が苦い<sup>⑨</sup>。

（苦酒。質問云、酒有苦味、少甜味。又云、麴多米少之酒、其味最苦。）

ここで苦を甜と對置していることから、『諺解』註も苦酒を「辛口の酒」と理解していることが分かる。「苦酒」は、中國の資料では酒の名として

見ることは殆どない。しかし光祿寺で造られる宮中用の酒には、「苦酒」と呼ばれる酒があつたのである。

### 【4】 豆酒

「豆酒」は、『諺解』の註に二説をあげている。

① 綠豆を粉にして造る酒で、味がよい。

② 綠豆で麴を造り、粘米<sup>⑩</sup>で醸した酒で、その味にはコクがある。

（質問云、綠豆造爲細糲<sup>⑪</sup>作酒。取其有味。又云、以綠豆作麴、用粘米作酒。其味殊長。）

①②とも所謂「綠豆酒」である。ただ、①の造り方は中國の資料にこれを見ない。②の綠豆麴を用いる酒は、北宋の田錫の『麴本草』に、「淮安の綠豆酒、麴に綠豆有り、乃ち毒を解く」と見える。その綠豆麴は、明の『竹嶼山房雜部』によると、綠豆を糜爛に煮て搗き碎き、それを汁と共に小麥粉に混ぜ合わせ、範<sup>⑫</sup>に入れて踏み固めて造る。また『浙江通志』（卷一〇四、物産、紹興府、酒）に引く『會稽縣志』には、「越酒、天下に行われ、其の品、頗る多し。……豆酒と名づける者、佳し。其の法、綠豆を以て麴と爲す。呂壤、秬<sup>⑬</sup>（糯米）多く秬<sup>⑭</sup>（粳米）少なし。此を以て〔綠豆麴を用いる〕なり」とあり、綠豆麴は、糯米で醸すのに適していたようだ。なお、上掲『麴本草』の綠豆酒も淮安<sup>⑮</sup>だつたように、淮安（江蘇省淮安市）の綠豆酒が有名であつた。元の宋伯仁の『酒小史』にも「淮南の綠豆酒」としてこれを掲げている。

## 【5】竹葉清酒

『諺解』の註には、

その酒は非常に清すんでいて、竹の葉のような色をしている。

(竹葉清酒。質問云、其酒甚清、色如竹葉。)

とある。「竹葉清」は古くから知られた酒である。竹葉清という名が見られるのは、晉の張華の「輕薄篇」に「蒼梧の竹葉清、宜城の九醞酒」(『樂府詩集』卷六七)とあるのが最初であるが、魏の曹植の「酒賦」に「其の味に宜城の醞醴 蒼梧の縹ひら清ひら有り」(『曹子建集』卷四)とある蒼梧の「縹清」も、さらには後漢の『釋名』釋飲食に「宜成(城)醞、蒼梧清」とある「蒼梧清」もこれである。これら後漢から晉にかけての竹葉清の資料がすべて「蒼梧」とあるように、當時は「蒼梧の竹葉清」が有名であったが、その蒼梧は、漢が置いた蒼梧郡(廣西省)と見るのが普通である。しかし、九醞酒の宜城(湖北省宜城市)と並べるにはかなり邊境であり、果たしてそのようなところに當時の中國を代表するような名酒があったのか疑問に思う。この「蒼梧の竹葉清」に對置される「宜城の九醞酒」は、後世も名酒として知られ、唐の李肇が各地の名酒を掲げた中にも「宜城の九醞」とある(『唐國史補』卷下「敘酒名著者」)。この宜城に對して「蒼梧の竹葉清」はその後見られなくなり、それに代わって宜城の酒が竹葉酒とされるようになる。宋の蘇軾の「竹葉酒」詩に宋の林子仁が註して、「宜城の九醞酒、竹葉酒と號す」といい、またその詩句にも「楚の人漢水に汲み、酒を醸す古の宜城。春風吹きて酒熟す、猶ほ漢江の清すむに似たるがごとし」(『東坡詩集註』卷三〇)という。宜城は漢水(漢江)の畔にある。また宋の樂史の『太平寰宇記』や祝穆の『方輿勝覽』なども、宜

城の酒を竹葉酒と名づけるといふ。

それはさておき、竹葉と名づける酒は蒼梧にかぎらず、諸處で造られていた。それは唐宋の詩に多く詠われていることから窺えるが、たとえば唐の羅隱の「送魏校書兼呈曹使君」詩に、「村店の酒旗 竹葉を沽る」(『全唐詩』卷六五五)とあり、宋の蘇軾が黃州(湖北省)に在ったとき、岐亭(湖北省麻城縣市西)に行く途で作った「岐亭道上見梅花戲贈季常」詩に、「野店に初めて嘗む竹葉酒」といつているように、そんな田舎でも賣られていた何處にでもある酒であった。ただ、特に名の知られる所としては、晉の張協の「七命」に「豫北の竹葉」とある豫北(豫章郡の北部。江西省)の竹葉が、また宋の張能臣の『酒名記』に、杭州(浙江省)の竹葉清、梓州(四川省)の竹葉清が、その名酒として掲げられている。

上掲の曹植の「酒賦」に「縹清(縹はやや薄い綠色)とあつたように、竹葉酒は綠色で清すんでいるのが特徴で、唐の白樂天の「日高臥」詩に「嫩綠(新綠)の醞もつ浮ぶきて竹葉新たなり」(『白氏長慶集』卷二八)とあり、王績の「過酒家五首」之三にも「竹葉 糟を連ねて翠なり」(『全唐詩』卷三七)とある。竹葉の名はその色が竹葉に類似しているからと考えられる(『青木正兒全集』卷九、一七七頁「酒類補」の註)。しかし、『本草綱目』(卷二五、穀、造釀類、酒)「竹葉酒」には、

淡竹葉の煎汁もて、常の如く酒を醸して、飲む。

とあり、實際に竹葉を雜まぜて醸造するものもあつた。ただ、この『本草綱目』の場合の「淡竹葉」は、正確には竹ではなく、竹の葉に似た草だと思われるが、陳の陰鏗の「侍宴賦得夾池竹」詩に「葉は醞す宜城の酒」(『文苑英華』卷三二五)とあるのは、その詩題からいつても、またその上聯の句に「池を夾む一叢の竹」とあることから、間違いなく竹の葉で

醸されている。また、宋の李保の『續北山酒經』に「竹葉清麴法」なる標目があり、これは麴そのものに竹葉が加えられていたのではないかと考えられるが、惜しいことに標目のみで、その内容は記されていない。竹葉酒にはこのように竹葉を雜せて醸造するものがあるが、ただ酒の綠色は必ずしも竹葉とは關係ないらしい。明の宋詔の『宋氏養生部』（酒制）に見る《碧清酒》は、註に「即ち縹醪なり」とあつて、「縹清」にほぼ同じだが、その造法を見ると竹葉が加えられることはない。なお、竹葉酒は春造りの酒が多かつたようである。たとえば北周の庾信の詩に「三春の竹葉酒」（『庾子山集』卷四「春日離合」二首之二）とあり、唐の白樂天の詩に「甕頭の竹葉 春を經て熟す」（『白氏長慶集』卷一七「薔薇正開春酒初熟因招劉十九張大夫崔二十四同飲」とあり、李中の「春日招宋維先輩」詩に「甕中の竹葉 今朝熟す」とあり、南宋の周必大が三月十七日に作つた詩に「小甕新たに篋す竹葉清」（『文忠集』卷四七「題楊謹仲芍藥詩後」とある。

ちなみに、『朴通事』では「竹葉清酒」を内府から得ているが、その傳統は明朝にも受け継がれていたようで、『明宮史』（内府職掌）に、内府に屬する御酒房では「専ら竹葉青等各様の酒を造る」と見られる。

## 【6】 腦兒酒

「腦兒酒」の名は中國資料に見出さないので、『諺解』の註を勘案して考えてみようと思うが、その註には三つの説を載せている。

① 糲麴と藥料とを糲として醸し、長い期間ねかせた酒で、色は紅く味は純厚である。

② 糯米で醸し、糟を帯びたままの酒である。

『朴通事』の看花宴に見る酒名

③ 良き麴と良き米とで醸す酒で、こつてりとした濃密な味がある。混ぜものはしない。

（腦兒酒。質問云、做酒用 麴藥料爲糲、久封不動、其色紅而味最純厚。又云、以糯米爲之、酒之帶糟者。又云、好麴好米作酒、成熟粘稠有味、不用參和。）

三説のうち②③は醸造に關わる記載が簡単に過ぎるが、要するに②は濁酒であり、③は今日で言う「米酒」である。①は糲麴（小麦粉や米粉で造る麴）と藥料を用いていること、長くねかせること、色が紅色（紅茶色）を呈することから見て、今の老酒（紹興酒）系の酒と考えられる。

ところで、「腦兒酒」の腦兒とは何を意味するのであろうか。いったい、醫方香料の書で「腦」と言えば「龍腦」を意味することが多い。たとえば「腦麝」と言えば龍腦と麝香とを意味する。そうして、酒に龍腦を入れる例も見られる。すなわち、唐の裴晉公（度）は、盛冬になると常に「魚兒酒」と稱する酒を客に出したが、その酒は龍腦を小魚の形に刻んで、温めた酒一盞ごとに、その一魚を投じたものであった（『清異錄』酒漿門《魚兒酒》）。この「魚兒酒」は浸藥酒であるが、明の『宋氏養生部』には龍腦を漬け込む酒の造法も見られる。酒制《片腦酒》にいう、「先ず甕の底に片腦（龍腦）を入れ、そこに温めた臘酒（臘月仕込みの酒）を注ぎ、紙と箸とで口を塞いで泥で封じる（先納片腦於甕、後煮臘酒注下、以紙以箸重幕、又泥塗封之）」と。もし龍腦と關係がある酒であるなら、「腦兒酒」という名も肯ける。ただ、龍腦を用いる酒は藥酒である。（2）の「長春酒」でも述べたように、藥酒では宴會の酒として相應しくない。しかも少量ならばまだしも、ここでは他の酒がみな一桶であり、「竹葉清酒」などは十五瓶であるのに對して、「腦兒酒」は五桶も調達している。『諺解』註によると、桶は大きなものでは二十瓶、小さなものでも十五瓶を容れ

るといふ。五桶も調達されたといふことは、この「脳兒酒」が最も多量に飲まれる酒であったからで、薬酒であつたとともに考えられない。そうすると普通の酒としての『諺解』の註に目を向けざるを得ないのである。しかし龍腦と關係がないとすると、「脳兒」とは何を意味するのか。「腦」の字義は『集韻』（去聲、三七、號）に「漫澤也」とあり、「潤い多き」意味を有する（『説文』一一上、「漫、澤多也」。またその「漫」は『毛詩』の傳に「優（漫）は渥也」（大雅「瞻印」とあり、「厚き」意味がある。この字義からいえば、「脳兒酒」とは「潤いある酒」、または「濃厚な酒」を意味すると考えられる。そうすると①や③は潤いある酒、濃厚な酒と言へるから、その名との關連が考えられなくはない。そこで、ここでは『諺解』註に従ふことにするが、三説の内どの説が適當であるかまでは特定し兼ねる。

以上、『朴通事』の看花宴で用いられた酒について見てきたが、その六種類の酒の内「蜜林檎燒酒」「苦酒」「腦兒酒」の三種は中國の資料に見られぬ酒名であり、酒史に資するところがある。また、その宴で數種類の酒が用意されたことも、宴會に於ける飲酒の實際が知られて興味あるところであつた。

## 注

① 光祿寺。宮中の飲食、及び公式行事の飲食を司るところ。元朝では宣徽院に屬し、酒關係としては尚飲局・尚醞局を領していた。尚飲局・尚醞局は大都と上都にそれぞれあり、大都尚飲局は天子の酒を、大都尚醞局は諸王等の酒を醸造した。『諺解』は光祿寺に註して「其の屬に大官・珍羞・良醞・掌醞の四署有り」としているが、それは唐宋時代の光祿寺である。

② 内府。ここでは皇后等の關係諸官を指す。内府で酒類を扱うのは中政

院に屬する典飲局で、酒を醸造し内府に供給する。

③ 北宋の周師厚の『洛陽花木記』林檎之別有六に「蜜林檎、花紅林檎、水林檎、金林檎、轉身林檎、操林檎」とあり、南宋の范成大の『吳郡志』卷三〇、土物に「蜜林檎の實、味極めて甘く蜜の如し。未だ大熟せずと雖も、亦た酸味無し。本品中の第一行にして、都尤も之を貴ぶ」といふ。

④ 増補『事林廣記』卷八、酒麴類、造麴法《東陽酒麴方》に、「此の麴、至元三十年より、宣徽院、人を差わして、杭州路に就き、十萬斤を造らしめ、絶えず以て常例と爲す」と。

⑤ 『冊府元龜』卷三三六、宰輔部、依違に「裴耀卿、左丞相と爲る。開元二十五年、逸人姜撫、長春酒と方を獻す。玄宗、年衰の朝官に分賜し、兼ねて方法を與う」と。

⑥ 蒸麴。酒造りのための「蒸米」のこと。「麴」は『釋名』卷四、釋飲食に「麴は、米を煮て糜爛ならしむる也」とあるように、普通「かゆ」を意味する。『釋名』に「煮る」とあるように、「かゆ」は煮るものである。しかしここでは「蒸す」とある。蒸すのは「飯」であるが、酒母や酸に用いられる飯は糜爛に蒸すので、「糜」と言う。ここでは「酒に投ず」（原文「下酒」とあるから、酸用の方である。ちなみに、北宋の朱肱の『北山酒經』では、酒母作りの蒸米を「蒸醋糜」とし、酸用の蒸米を「蒸甜糜」としている。

⑦ 『食經作大豆千歲苦酒法』《作小豆千歲苦酒法》《作小麥苦酒法》《水苦酒法》《卒成苦酒法》《烏梅苦酒法》《蜜苦酒法》《外國苦酒法》

⑧ 北宋の朱肱の『北山酒經』用麴に、「米一石に麴百兩というのが基準で、それより上だと酒は苦く、下だと甘くなる」（米石百兩、是爲氣平。十之上則苦、十之下則甘）という。麴が多いほど酒は苦くなる。

⑨ 『竹嶼山房雜部』卷一六、尊生部（宋公望撰）、麴部《造綠豆麴法》に、「豆一斤、麴四斤。將豆煮爛搗碎、并汁和麴、踏造」と。

⑩ 時代は下るが、元の宋伯仁の『酒小史』に「蒼梧の寄生酒」なる酒名が見られる。この寄生酒（桑寄生酒）の蒼梧は廣西省の蒼梧であるが、明の張七澤の『梧潯雜佩』（『佩文齋廣羣芳譜』卷一一、桑麻譜、桑「桑寄生」所引）のように、

桑寄生酒、梧州に出ず。色は白く、味は頗る清冽。晉の張華詩の「蒼

梧の竹葉清」、陳の張正見詩の「浮蟻は蒼梧を擅らにす」とは、皆、此を謂う。

と、これを「蒼梧の竹葉清」と結びつけるものもある。しかし、これは「色は白く」とあるように、「縹清」を特徴とする竹葉清を繼承する酒とはとても考えられない。明の張萱の『疑耀』巻五「蒼梧寄生酒」も、獨<sup>本</sup>だ其の性酷熱、宜しく多飲すべからず。第だ蒼梧の酒は古より之有り。晉の張華の輕薄篇に「蒼梧の竹葉清」と有り、陳の張正見の置酒高臺上詩に「浮蟻は蒼梧を擅らにす」と。未だ即ち此の寄生酒なるや否を審らかにせず。

と、古の「蒼梧の竹葉清」との關係を疑問視している。ちなみに、「寄生酒」の寄生とは桑の木に寄生する植物のことで、三月三日にその莖葉を採って陰干しにし薬用とする。「寄生酒」とは、この桑寄生を雜せて醸した酒なのであろう。

蒼梧でいま一つ考えられるのは、湖南省の蒼梧山である。『史記』卷六九、蘇秦列傳の、蘇秦が楚の威王に合従を説いて楚の境域を述べた「南に洞庭蒼梧有り」の「蒼梧」を、索隱は「地理志に蒼梧郡（廣西省）有り」とするのに對し、正義は「蒼梧山、道州（湖南省）の南に在り」とする。『戰國策』楚、威王「蘇秦、趙の爲に合従を楚の威王に説く」の條の宋の鮑彪注にこの兩説を引いて後、「按ずるに、此れ乃ち楚と粵との窮邊の處なり。交州（廣西省）の蒼梧ならば、則ち粵の地なり」と、正義の説を是としている。たしかに、この場合の「洞庭蒼梧」の「蒼梧」は洞庭湖と蒼梧山で對となるから、湖南省の最南部にある蒼梧山（九疑山）を指すと見てよいと思う。ただ後世、名酒を産するとされる所が蒼梧山の邊りには見當たらず、これも疑問である。

⑪ この詩は、『古今事文類聚』續集（卷一三、燕飲部）には宋の楊廷秀の詩として載せ、註の「宜城の九釀酒、竹葉酒と號す」も付せられている。

⑫ 『太平寰宇記』卷一四五、山南東道、襄州に、「宜城は美酒を出す。…俗に宜城の美酒を號して、竹葉杯と爲す」とある。また『方輿勝覽』卷三二、京西路、襄陽府、井泉「金沙泉」に「宜城縣東一里に在り。酒を造れば極めて美なり。世、之を宜城春と謂う。又た竹葉酒と名づく」とある。

⑬ この「淡竹葉」が、「淡竹（竹の一種類）の葉」なのか、「淡竹葉」という名の植物なのか、についてであるが、『本草綱目』卷一六、草に「淡竹葉」（イネ科ササグサ）があり、「處處の原野に之有り、春に苗を生ず。高さ數寸、細莖綠葉にして、儼として竹の米の地に落ちて生ずる所の細竹の莖葉の如し。…俚人其の根苗を採り、汁に搗きて米に和し酒麴を作る。甚だ芳烈なり」という。「酒麴」は食品の名で、贈物や賜與の品にも用いられるものであるが、具體的なことは不詳。いづれにしても『本草綱目』で言っている淡竹葉は、この「淡竹葉」と見てよいだろう。

⑭ 『宋氏養生部』酒制《碧清酒》に、「糯米一石を基準とする。まず一斗を飯に蒸し、麴四兩を加えて、籠に盛る。それを九斗の米の上に置いて水に浸し、籠の飯が浮いてきたら、九斗の浸米をみな飯に蒸す。それから、まず甕の底に前の一斗の麴飯を入れ、後に蒸した九斗の飯を搜ね合わせて、一斗あたり四兩の麴を米のとき汁と共に甕の中に加えて、口を紙で何重にも密封し、靜かな所に置いておく。四十日ほどで熟す」とある。

⑮ 腦麯を一つの香と見る向きもあるが、宋の龐安時の『傷寒總病論』卷六、傷寒頭痛不止瓜蒂牙硝散に、「藜蘆（二錢）、瓜蒂（三錢）、牙硝（二錢）、腦麯（各少許）」とあり、宋の陳敬の『陳氏香譜』卷二、和州公庫印香に「麯香七錢、焰硝半兩・乳香二兩・龍腦七錢。右、腦麯乳硝四味を除いて、…」とあるように、麯香と龍腦を合わせて龍腦という。

（本學名譽教授）