

【葡萄酒】に見る中国酒の個性

廣居 健

一 はじめに

【葡萄酒】と言えば【ワイン】に決まっている。それが現在の日本では一般的な理解であろう。過去の【葡萄酒】に対する理解としても、それで略々間違いはない。ところが「漢文的世界」には【ワイン】ではない【葡萄酒】があった。例は少ないものの幾つかの【ワイン】ではない【葡萄酒】があった。或いは【ワイン】ではない【葡萄酒】が試みられた。そのこと自体は夙に指摘されることである。

然し、「漢文的世界における宴会の展開」に関心を持ち、併せて宴会の構成要素たる酒にも関心をもつ筆者は（前近代中国における）酒のカタチにこだわっている。そこに「中国的文化」の一斑をみるからである。小稿でも、前稿（菊花酒に見る中国酒の個性）に引き続き再びこうした視点にこだわる。その為に、先ずは専攻研究との重複を恐れず漢文的世界における【葡萄酒】の展開を追ひ、これを整理することにした。

なお予め断っておくと、今言ったような、【ワイン】と言えば【葡萄酒】である、という定義自体が、厳密に言えば間違っている。現代的知識乃至はそれに先行し且つ【ワイン】の老家である西洋の理解を翻訳すれば、【葡萄酒】は【ワイン】ではあるが【葡萄酒】だけが【ワイン】ではない。即ち【ワイン】とは正確に言えば「発酵した果汁（Fermented fruit juice）」のことである。而して、それと「ブドウ」との結びつきは

あくまでも「就中ブドウによるものを指す」だけのことに過ぎない。然し、小稿ではこの問題を言うわけではない。まして、それゆえ（理論的には）Orange や Apple の wine があってもよいのだ等ということを云々するものではない。

また、漢文史料上で「ブドウ（の酒）」を言う際には【葡萄】・【葡萄酒】の他、【蒲萄（酒）】・【蒲桃（酒）】・【蒲陶（酒）】等、幾つかの表記が見られるが、この際、煩を避けて史料を直接引用する場合以外は【葡萄酒】及び「ブドウ」で統一する。

二 ワイン的葡萄酒

古来、【葡萄酒】は漢文的世界にあっても知られたものではあった。ただ、古い時代にあつては所謂伝聞に属す知識であつたり、仮に細かい情報を聞いていたとしても造酒法としての理解の程度も関心も低かつた等、種々の限界もあつて具体性を欠く。従つて、その詳細は伝わらないことが多い。然し、所謂【ワイン】のタイプの【葡萄酒】なるものがある、ということとは知られていた。

【葡萄酒】の故事として常に引かれる『史記』卷百二十三・列傳六十三・「大宛傳」の「大宛……有蒲陶酒^①」や「安息……蒲陶酒^②」などの記事は最たる例である。これらの記述は「某所には【葡萄酒】とでもいう

べきものがある」と云うだけで、その【葡萄酒】なるものの何たるかは云わない。こうした記述だけで「それはあの【ワイン】の事を指すのであろう」と理解できるのはワインを知る者である。ワインを知らぬ者には何のこともやら判らぬ。せいぜい「葡萄酒を使った酒があるのだな」という想像を働かせるのが限度であらう。而して、その際の「酒」なるものは読者にとって当たり前の「酒」、即ちその当時の人々に一般的な「酒」を想定するであらう。無論、司馬遷としては読者はワインを知っているとの前提で記したのかも知れぬ。実際、漢の宮廷の人々を想定するならばそれでもよかったのかも知れぬ。然しとにかく、これだけでは細かい素性は伝わらない。

ところが「大宛傳」でも前掲箇所の前後の記述を見てみると、宛の左右、蒲陶を以て酒をつくる。富人の酒を蔵すこと萬餘石に至る。久しき者は數十歳にして敗せず^③。

などとも言う。「富人の酒を蔵すこと萬餘石に至る」とは端的にはその量の多さを言うのみである。然し、それは一年で「萬餘石」に達したわけではなく「數十歳」をかけた量であるともいう。これはその当時の中国に一般的な「酒」では「通常」はみられないことであつたからその記述であると読める。(漢代の醸造の姿の詳細を伝える史料はないが、少なくともやや時代の降った『齊民要術』では長年ねかせる例はない) 又た、もとよりこの「久しき者は數十歳にして敗せず」は「長く置いておいても酸敗しない」という意味である。これも【ワイン】を(正確に、でなくとも少しでも)知る者ならば【ワイン】は寝かせる酒であることも知っているのであろうから驚くには当たらないであらう。だが、ここでは態々「長く置いて酸敗しない」と言う。裏を返せば、一般的な中国の酒は寝か

せないことが多いことを前提に【葡萄酒】の特徴を言っていると考えるのが妥当であらう。さればこれは中国に一般的な「酒」に対する【葡萄酒】の個性の記録である。

要するに、この記述の要点は【葡萄酒】なるものは何年もねかせて保存がきくという言わば「結果」の方であつて、【葡萄酒】の製法そのもの、つまり「結果」に対して言えは「原因」ではない。大方の【葡萄酒】に関する記述はこの伝である。

但し、それでも製法の断片程度を記述している例はないでもない。例えば、前段で掲げた『史記』・「大宛傳」でも「蒲陶を以て酒をつくる」とは記していた。無論、詳細は伝わらぬ。然し、中国的な酒ならば例えば「黍を以て酒をつくる」などと記述するところの「黍」を「蒲陶」に変えている。仮に「黍を以て酒をつくる」とあつたとすれば「黍」は原料を指す。即ち、この「葡萄酒」は単に(副)材料として使つたのではなく原料として用いたの謂である。とすれば「蒲陶などというもので酒を造るのだ」という原料そのものに注目する記述である。そのことを態々記録すべき異域の特殊な風を見たからこそその記述と解すべきであらう。裏を返せば当時の人々にしてみれば、「葡萄酒」など(通常は)酒の原料になるものではないとの認識が前提であつたとも言える。

とはいえ、この「大宛傳」の関心は【葡萄酒】以前に【蒲陶】そのものの移入にあつたと読める。してみれば、【葡萄酒】の製法そのものに興味はなかつたのかも知れぬし、ひよつとすると自明のことゆえ記さなかつた可能性もある。然し、何れにしても我々には伝わらぬ。

斯様に、詳細など判らなくてもイメージだけは出来上がっていく。否、寧ろ詳細が伝わらない分だけイメージだけは拡がっていく。例えば、若干前後するが、やはりしばしば引かれる『博物志』の記述もその好例で

ある。

西域有蒲桃酒。積年不敗。彼俗傳云。可至十年。欲飲之醉。彌日乃解。^④

これも製法という観点からすると何も伝わらない。またここでも製法より「何年ももつ」ということの方に重みをもたせている。更に「当地での俗伝であるが」と断りつつも「十年経つたものを飲んでもちゃんと酔うらしい」というのも前段でみた「大宛傳」の関心に等しい。そして結局は「西域にはそうした異なるものがある」というだけのことである。

これらの記述からは「異域には葡萄酒なるものがあるらしい」、「我々の【酒】とは違う性質があるらしい」、「どうやら長年置いておいても酸敗しないらしい」云々といった関心がうかがえるが、それが如何なるものかという関心は看取できない。それらの積み重ねの結果出来上がったイメージを共有することを前提に描かれたもの、或いは様々なイメージが付いていっても失われなかったイメージを以て描かれた【葡萄酒】のカタチが王翰の「涼洲詞」に象徴されるであろう。

葡萄	美酒	夜光杯	葡萄の美酒	夜光の杯
欲飲	琵琶	馬上催	飲まむと欲して	琵琶 馬上に催す
醉伏	沙場	莫君笑	酔うて沙場に伏す	君笑うこと莫かれ
古来	征戦	幾人回	古来 征戦	幾人かかえる

ここでも「葡萄(美)酒」の製法はいわれない。ただ、「涼洲」、「夜光杯」、「琵琶」、「馬上」、「沙場」、「征戦」等の語句を並べ、徹頭徹尾、所謂西域での哀愁を唱う。且つ、そうした詩情の中に「葡萄(美)酒」

を置く。ということは、この「葡萄酒美酒」はモノとしては所謂【ワイン】であろう。同時に、この「葡萄酒美酒」なるものは故郷を遠く離れた異域たる西域の象徴である。そうでなければ詩情が成立しない。従って、いよいよこの「葡萄(美)酒」は【ワイン】でなければならぬ。確かに「通常」はそれでよい。それ故にということか、先賢諸家の訳注でも特に論ずるでもなく「葡萄酒」≡【ワイン】という訳をされている。繰り返しになるが、ここはそれでよい。

これら一連の「…と読める」また「ワインであろう」などといった間接的な情報に対し、今少し具体的記述になるのが魏の文帝の発言として引かれるものである。魏の文帝は群臣に詔して葡萄酒について説くなかで

又た醸して以て酒をつくる。麴米もてすより甘し。

という^⑤。「醸して以て酒をつくる」という部分だけではこれまでの例に同じく伝わりにくい。ところがここでは「麴米もてすより甘し」と続く。この「麴米」は又た「麴蘖」に作るものもあるが、何れにせよ「麴」や「(糯)米」(「蘖」ならば「よねのもやし」即ち「穀芽」。「ビール」醸造の際の「麦芽」に相当する)を使った中国的酒のカタチである。それを比較の対象に引き出すとは、つまり【葡萄酒】は「麴米(蘖)」を以て醸した中国に一般的な「酒」とは違うという認識である。即ち、ここでも【葡萄酒】は所謂「酒」とは違うものであることに意味がある。

また唐の太宗の故事として引かれるものも具体性を欠くが示唆深い。『太平御覧』は「唐書」又曰「として云う、

葡萄酒は西域に之れ有り。前代或いは貢献す有るも、人、皆な識ら

ず。高昌を破るに及び馬乳、葡萄實を採り、苑中に之れを種う。并びに其の酒法を得。太宗自ら損益して酒を造り、凡そ八色、芳、辛、酷、烈、味、兼、醞、益を爲す。既に群臣に頒賜す。京師、始めて其の味を識る。

と。⑥ 残念ながら、やはり詳細は伝わらぬが、冒頭で「前代には貢献したのもあった（のでそのモノの存在を知ってはいた）」が「人々はその何たるかを知らなかった」といい、「その（造）酒法を得た太宗が自ら損益して「酒」を「造」りあげたという。また「京師の人々がそれ（＝葡萄酒）の味を知った」のはこの太宗の成品によるともいう。この文言全てを鵜呑みにするわけにはいかないが、少なくともこれに拠る限りは太宗及びその周辺の人々には【葡萄酒】の製法はあらためて「得」なければ判らぬものであったことが知られるうえ、「前代」までに知られた【葡萄酒】は当時の人の素直な、乃至は通常理解のまま、或いは当時の通常の醸造技術そのままで再現できるようなものではなかったということも知られる。

ところで、ここまでに揚げた史料の分布する唐宋以前の中国にあって、通常想起される一般的な「酒」のカタチと言えば前掲のとおり「麴」・「蘖」を以てするものである。詳細は割愛し、少しでも具体的なカタチが伝わる一例を挙げれば、『齊民要術』に載せられる各種の「酒」のようなものであると考えられる。然し『齊民要術』には「蒲萄」や「酒」の条はあるものの、⑦ それらのどこにも「葡萄酒」の法は載せない。

そこで、「本草」書の類を点検してみる。すると『經史證類大觀本草』（以下『大觀本草』）及び『重修政和經史證類備用本草』（以下『政和本草』）共に卷二十五・米穀部中品・「酒」に「唐本注云」として

酒に葡萄、秬、黍、秠、粟、蜜等有り。酒醴を作るは麴を以て爲す。而れども葡萄、蜜等は獨り麴を用いず。葡萄酒を飲まば、能く痰を消し癖を破る。諸酒醴、性同じからず。惟だ米酒のみ蘖を入れて用う。

⑧ という。これならばここまでに紹介した数例よりも具体的に【葡萄酒】のカタチが伝わる。先ず「酒」なるものの種別乃至大分類として「葡萄」のほか「秬、黍、秠、粟、蜜等」と列挙する。これらのうち「黍、秠、粟」はいずれも当時の中国には一般的な「酒」の原料である。その前後にある「葡萄」も「蜜」も原料であろう。そのことは続く「作酒醴以麴爲。而葡萄蜜等。獨不用麴。」によって一層、明瞭になる。即ち、「麴を用いず」とは「葡萄（の汁）」がそのまま「酒」になると解せられる。

又如同様に「葡萄」の条（『大觀本草』卷二十三果部三品・『政和本草』卷二十三果部上品）も「唐本注」を引き

葡萄作酒法・總収して子汁を取る。之れを醸せば自ら酒に成る。蘖與山葡萄と並な酒をつくるに堪う。

といい、更に解りやすい。やはり【葡萄酒】とは「子の汁（ジュース）」を「醸せば自然」に「酒に成」るものなのであった。無論、厳密には、「之れを醸」すという部分に「そのまま」という文言が隠れているのか「通常どおりに」という文言が隠れているのかという問題は残る。然し、前掲「酒」との整合性を考えると【ワイン】のカタチであろう。

三 【(中国的) 酒】と【ワイン】の間

ところで、自明のことだが「酒」には「醸造酒」と「蒸留酒」があり、また「混成酒」がある。そのうち小稿で取り扱う【ワイン】や中国に一般的な酒、即ち前段で言った『齊民要術』に載せるような各種の「酒」や所謂【黄酒】類(以下、単に【黄酒】とのみいう)は「醸造酒」である。一般的な例を挙げれば【日本酒】や【ビール】もこの類である。細かなことを除けば、全て「酵母を利用して発酵させたものを(略々)そのまま成品とする」ところが共通項である。逆に言えばそれらにも共通項はあっても【ビール】には【ビール】の、【黄酒】には【黄酒】の製法があり、それがそれぞれの酒の個性の所以になる。更にそれぞれに工夫して個性を付与すれば銘柄になる。例えば、普通の【黄酒】でも菊の花を投じれば【菊花酒】というであろう。

それら各種の酒の製造行程の中にあつて、小稿で問題にしている酒の個性は「(主)原料」に何をを使うかといった分かりやすいものから、【菊花酒】のように個性の所以となるものを直接添加するものなど様々なかたちで導かれ、又はは付与される。筆者は【黄酒】を中心とした中国の酒の個性の与え方の全体像については既に一試案を提示した^⑧。そこで以下はこれによつておく。なお、中国の酒造技術等については中村喬先生の『中国の酒書』(平凡社1991.1・東洋文庫528)に詳しいのでそちらを参照して戴くことにして、ここでは必要以上の解説は割愛する。

而して、【ワイン】と【黄酒】の違いは発酵に至る行程にある。

発酵をつかさどる酵素は澱粉は利用できず糖を利用する。その為、【日本酒】や【ビール】と同じく澱粉を利用する【黄酒】では原料である澱粉(穀物)をいったん糖化してから発酵させる。従つて主たる「原料」

【葡萄酒】に見る中国酒の個性

は「イネ」や「ムギ」であるが、これらの他に何らかの糖化を担うものを用いる。【ビール】の場合は「麦芽」を用いる。【日本酒】や【黄酒】の場合は「コウジ」を用いる。

これに対して【ワイン】は「原料」たる「ブドウ」を(いったん絞り出す)がそれ以上の加工はせず、そのまま発酵させる。即ち、「ブドウ」に含まれる「(ブドウ)糖」を直接発酵させる。

つまり、【黄酒】では穀物(澱粉質)原料を「麴」を使つていったん糖化してから発酵させるのに対して、【ワイン】では原料の絞り汁(ジュース)をそのまま発酵させるところが違う。小稿で言う【ワイン】と【葡萄酒】の違いとはこの点を指す。

四 幾つかの【葡萄酒】と【ワイン】ではない葡萄酒

さて、如上を前提として、いよいよここで謂う【ワイン】ではない葡萄酒の素性に目を転ずるが、もとより製法の伝わる記録の数は少ない。そのようななかでも、この【ワイン】ではない葡萄酒には数種ある。先の通り、【葡萄酒】とは「葡萄」を「酒」に「醸」すタイプの【ワイン】に対して、言わば「葡萄」と「酒」が出会つたものである。その「出会いの時」が一樣でない。

1 醸法と原料米に和せる

例えば、醸造の初期のうちに原料に和せるものがある。筆者が前稿で用意した(仮)分類でいえば「醸法」に当たる。無論、蒲萄は絞ればジュースになる。それをそのまま利用しようと思えば利用できるがそうせず、寧ろ少し細工をして利用ものである。具体的には(水分にも期待はしたかもしれないが)他の「葉」と混ぜて使う。

宋の朱贖の『北山酒經』・卷下に載せる「葡萄酒法」は「ブドウ」を研磨したうえ漉したものを使う。

酸米を甑に入れて蒸し上げる。かたわら杏仁五両（皮と尖とを取り去る）。葡萄二斤半（水に浸して洗い、乾かして種と皮をとり去る）を、杏仁を研るときに要領で砂盆内で、熟た漿三斗をそそぎながら、カタチが無くなるまでよく研り、生絹で濾過する。其の三斗の熟漿を、蒸し上がった飯にそそぎかけ、しばらく蓋っ
ておいてから、案上にあけてひろげ、常法どおりに適温まで冷まし、麴を加えてかき混ぜる。^⑧

先ず葡萄を洗って乾かし皮を取り去り、これを杏の仁（たね）とともにすりおろせという。理論的にはこのまま利用すること、つまり、そのまま醸すことも、そのまま原料米か仕込み水に添加して利用することも可能である。然し、この『北山酒經』の方法ではこれを酸漿でのばしてたうえで濾して浸出液をとり、更にその液を蒸した原料米を蒸したものにまわしかけてふくませろという。つまり、葡萄果汁を直接利用するのではなく、言わば葡萄のエキスとして利用する。そしてその後は「常法のとおり」である。つまり、当然、中国的酒造の工程、『北山酒經』でいえば「法酒」の方法で醸造することを指すと考えられる。ということとは、醸造の本工程に入る前の原料米に個性の由来となる葡萄を和ぜるということになる。

この「エキスを原料米に和ぜる」という方法は現在の、しかも日本人からすれば奇異とすら思える方法であろう。ところが『北山酒經』ならば「白洋酒」・「地黄酒」・「菊花酒」などにもみえるもので、中国における酒の個性の由来の添加の方法としては珍しいものではない。厳密には

原料米を蒸し上げる前にかけてふくませるか、いったん原料米を蒸しあげたあとでかけるかという違いはある。然し何れにせよ、糖化、発酵という酒造りの「本番」の前に副材料を添加して一緒に醸していくことはよくある。

また、「エキス」を取り出すという利用法は（前近代）中国における葡萄の利用法としてみれば筋は通っている。そうした方面の知識は所謂本草の系統の書物に見えるが、この際それらを集大成するかの如くまとめる明の李時珍の『本草綱目』・「葡萄」の項に載せる【附方】に載せる処方（除煩止渴・熱淋澀痛^⑨）では、「葡萄の汁」をそのままには利用せず、何れも「汁」にひと仕事してから利用する。つまり現在の我々にとって奇異かも知れぬが、（前近代）中国における薬としての葡萄の利用法としては決して奇異というほどのことではない。

2 液法1（仕込み水にする）

李時珍は『本草綱目』の「酒」の項目（巻二十五・穀部）には「葡萄酒」を挙げず、あらためて「葡萄酒」を建てる。その条下の【集解】の項の「時珍曰」は先ず「葡萄酒に二様有り」として「醸成者」と「焼酒」とをあげる。このうち「醸成者」が所謂醸造酒を指し、「如焼酒法者」が蒸留酒を指すことは言を俟つまい。（厳密にいえば「焼酒」を「蒸留酒」と即断するのは危険だが、少なくともこの「焼酒」は「蒸留酒」でよい）同時に小稿でもここまでに紹介した古来の記事を集約して些か長い。そこでここで関心の醸造酒である「醸成者」の製法に関する記事を抜き出すと、

醸者は汁を取り麴と同じうし、常醸糯米飯法の如くす。汁無くんば乾葡萄末を用うも亦た可なり。

という。「汁を取る」のだからここでは葡萄ジュースを使うわけだが、ワイン式にそのまま醸すのではなく、そこに「麴」を入れていく。その次に「常醸糯米飯法」というが、通常は「糯米」を使うのだから特に指示はないように等しく、早い話が「通常」のとおりで特別なことはしなくてよいと言っていることになる。

すると李時珍のいう「醸成葡萄酒」は、「通常」の「酒」の醸造工程のなかで「麴」を使用する際に、言わば「麴」を溶く或いはのぼすようにして使えと言っているのだからこの「葡萄汁」は仕込み水に等しい。ということは前掲『北山酒經』及びその周辺の利用法に較べればワインのカタチに近いと言える。但し、それでも葡萄の位置付けとしてはあくまでも「常醸法」のなかでの添加物である。それゆえ「汁無くんば乾葡萄末を用うも亦た可なり」即ち通常の醸造工程の中で「麴」を投じる際に、干葡萄の粉末と一緒に混ぜてもよい、ということになる。

なお同条は、あとは魏文帝の故事、唐太宗の故事等を引きながら各種の「葡萄酒」を列挙しつつ、最後に

或いは云う、葡萄久しく貯むれば亦た自ら酒に成る。芳甘にして酷烈たり。此れ眞の葡萄酒なり。

と結ぶ。これぞまさしくワインの体裁である。ということは李時珍は「眞の葡萄酒」たるワインを知っていたか、少なくとも知識としては【ワイン】と【葡萄酒】の区別を付けていたことになる。換言すれば、この【葡萄酒】は【ワイン】との違いを承知の上で意識的に「麴」を使い、また「常法」によっているのだと思われる。ただ残念ながら、李時珍もなぜそのような方法をとるのかということまでは記さない。

【葡萄酒】に見る中国酒の個性

3 添法（直接添加する）

如上は何れも醸造していたし、葡萄の利用法としてもそれなりの筋は通っていた。これらに対し『調鼎集』巻八・茶酒單・酒に載せるものは、同じく「葡萄酒」と名いながらもはや醸さない。

同所が「葡萄酒」としてあげるのは

葡萄酒・汁を揉みて酒に入る。天酒と名い。若し加うるに薏仁を以てすれば更に味の厚きを覺ゆ。又た、蔗汁もて酒に入る。蔗酒と名い。

又た賽葡萄醸・黑豆の皮を去りて磨碎したるもて、銀器水中に放ち煮る。烏梅數箇、明礬少許を加え熬る。冷え定まり、色黒くなれば濾して淨い、調すに酒物を以てす。瓶に貯れ封じ一宿せしめて飲む。

という2種である。「葡萄酒」の方は「汁」を「揉」みだして「酒」に入れろというのだから醸さないであろう。だとすればあからさまなカクテルである。「賽葡萄醸」も、色々細工をしてはいるが、結局のところ「酒で調」え「ひと晩、瓶に入れて飲」めというのだからこれもカクテルか即席漬けとでもいうべきものである。つまり、何れにせよ「葡萄で造った酒」ではないばかりか、「葡萄を使った酒」でもなく、単に「酒」に「葡萄（汁）」を入れただけのものである。

4 液法2（葡萄酒液を麴で醸す）

『調鼎集』は更に、同所・酒類雜説・附・各種造酒盒麴法にも「葡萄酒」をあげる。これは「2 液法」としてあげたものに似て「麴」で醸す。然し、『調鼎集』のものは「通常の醸造方法で」云々をいわない。

法・葡萄子を用う。汁一斗を取り、麴四兩を用い攪すこと勻しうしす。甕中に入れ口を封ずれば、自然、酒に成る。更に昇香有り。又たの法・蜜三斤を加え、水一斗同しく煎じ、瓶に入る。温るを候ちて、麴末二兩、白酵二兩を入れ、紙もて封口を封ず。浄なる処に放けば、春秋なれば五日、夏なれば三日、冬なれば七日にして自然、酒に成り且つ佳ろし。^⑤

〔本〕法〕でも「又法」でも「葡萄(の実)」に「麴」を投じて醸すが掛米はしていない。「又法」では更に「酵母」すら加える。無論、「本来」乃至「通常」のワイン造りには(本来は)「麴」も「酵母」も添加する必要は無い。つまり「葡萄汁」に「麴」を投じて「葡萄で造った」酒で、イメージとしては「ワインに麴や酵母を添加する」ものである。

また、若干遡った『遵生八牋』・「飲饌服食牋」・醸造類の「葡萄酒」もこのタイプである。

法・葡萄子を用う。汁一斗を取り、麴四兩を用い攪すこと勻しうす。甕内に入れ口を封ずれば、自然、酒に成る。更に異香有り。又た一法・蜜三斤、水一斗を用い、同しく煎じ瓶内に入る。温るを候ち、麴末二兩、白酵二兩を入れ、湿紙もて口を封ず。浄なる處に放けば、春秋なれば五日、夏なれば三日、冬なれば七日にして自然、酒に成り且つ佳ろし。(後略)^⑥

やはり「(葡萄の)汁」に「麴」を入れて「自然に酒に成」らしめている。これらが文化的観点からした場合に最も分かり易い例である。無論、この2例のみを以ていうわけにはいかぬ。もとより、漢文的世界の本草類や食譜類は引き写しが多いことは既に指摘されるとおりであるうえ、

文言の並びからしても『調鼎集』は『遵生八牋』を引き写したのである。然し、【葡萄酒】の文化史的位置付けを看取するには最適な例である。この方法はカタチとしては所謂【ワイン】に頗る近い。然し「ブドウ」を絞った「ジュース」を醸して【ワイン】を造ろうとしているのではない。彼らは「麴」を使って【葡萄酒】を造っているのである。

なお、『調鼎集』の「又法」が「蜜」を加えているのは化学的には「糖分の補強」であろう。然し漢文的世界にあって「葡萄」と「蜜」は『齊民要術』(巻四・種桃柰第三十四・蒲萄)の「作乾蒲萄法」以来しばしば一緒に使われるものである。^⑦結果として醸造の成功を導きやすくなるかもしれないが、少なくとも史料上ではそうした関心を確認できない。

五 まとめにかえて【葡萄酒】の意義・「中国酒」のカタチ

如上、数例ばかりであったが漢文的世界における葡萄酒のカタチを見てきた。而して筆者は、これらの【葡萄酒】と【ワイン】の違いの焦点は「麴」にみた。言わばワイン式の【葡萄酒】と中国式の【葡萄酒】があった。筆者がこだわるのは中国式の「酒」のカタチである。それは「麴」を使うことではなからうか。そう考えると幾つかの【葡萄酒】が本質的には不用である筈の「麴」を使った理由が際だつ。

筆者は「そこにある」ということが「文化」なのではないと考えている。

ある文化的事象が「ある(あった)」のか「ない(なかった)」のかというこのみを問題にするならば、第2節で見えてきたとおり漢文的世界にもワインはあった。譬えそれが成品として輸入乃至移入されたものであっても「ある」だけならば確かにあった。まして「情報」だけでよい

のならば、『史記』・「大宛傳」以来の各所に散見する記事のとおり、間違いなく葡萄酒は中国の文化に定着していると言わねばなるまい。つまり大方の漢文的世界の人々は【葡萄酒】を知っていた。然しそれは、単に「数寄者の興味」か「グルメの関心」に過ぎないことは明白であろう。また「涼洲詞」などからうかがえるように、寧ろ「異なるもの」として価値を有するものであった。決して「中国の酒の文化」の中に（カタチはどうあれ）【葡萄酒】なるものが地歩を得ていたわけではない。これが、モノさえあればそこに「文化」もあるということにはならないという意味である。

それでは【葡萄酒】が「中国的酒の文化」の中に地歩を得るとは如何なる事か。

それは「中国的な酒にまつわる文化」の中で【葡萄酒】が「普通」の構成要素になることである。然し、前近代中国では遂にそのようなことはなかった。【葡萄酒】は最後まで「異なるもの」の域を脱しなかった。ただ、薬としての地歩は得ていたと言えなくもないが、如何なる物でも薬にしてしまう漢文的世界でのことである。これを過大評価するわけにはいかない。

又た、【葡萄酒】がそれそのものとして認知されることである。分かり易い表音記号をもたぬ漢文のことであるから【ワイン】を【葡萄酒】と表記したのは致し方がない。それだけならば単なる訳語の問題に過ぎないから不問に付せる。然し、仮に「ワイン」と呼んだとしても、第4節で紹介したとおり【葡萄酒】は「葡萄酒で造った酒」ではなく「葡萄酒を使った酒」であった。或いは普通の「酒」作りの中に葡萄酒を添加したり、或いは（そのまま「自然、酒に爲る」ことを知っていても）態々「麴」を使ってみたり、果ては「酵母」を加えてみたりと、様々な「工夫」を重ねたことは、技術的には「安全性」や「確実性」といった文脈で理解され得

【葡萄酒】に見る中国酒の個性

るであろう。然し、中国文化的な「酒」のカタチを求めたという側面も想起すべきではないか。

注

- ① 『史記』卷百二十三・列傳六十三・「大宛傳」
大宛在匈奴西南、在漢正西、去漢可萬里。其俗土著、耕田、田稻麥。有蒲陶酒。
- ② 同
安息在大月氏西可數千里。其俗土著、耕田、田稻麥、蒲陶酒。
- ③ 同
西北外國使、更來更去。宛以西、皆自以遠。尚驕恣晏然、未可詘以禮羈縻而使也。自烏孫以西至安息、以近匈奴、匈奴困月氏也、匈奴使持單于一信、則國傳送食、不敢留苦。及至漢使、非出幣帛不得食、不市畜不得騎用。所以然者、遠漢、而漢多財物、故必市乃得所欲、然以畏匈奴於漢使焉。宛左右以蒲陶為酒、富人藏酒至萬餘石、久者數十歲不敗。俗嗜酒、馬嗜苜蓿。漢使取其實來、於是天子始種苜蓿、蒲陶肥饒地。及天馬多、外國使來衆。則離宮別觀旁盡種蒲陶、苜蓿極望。自大宛以西至安息、國雖頗異言、然大同俗、相知言。……
- ④ 『博物志』
西域有蒲桃酒。積年不敗。彼俗傳云。可至十年、欲飲之醉、彌日乃解。
- ⑤ この発言は「蒲萄」・「葡萄酒」の故事としてしばしば引かれる。ここではこの「詔」そのものよりも諸処で引かれることの方に意味があるの
で『藝文類聚』卷八十七・菓部下・「蒲萄」の引くところをあげておく。
魏文帝詔群臣曰、且說蒲萄。醉酒宿醒。掩露而食。甘而不酢。酸而不脆。冷而寒。味長汁多。除煩解計。又釀以爲酒。甘於麴米。善醉而易醒。道之固以流涎咽唾。況親食之耶。他方之果。寧有匹之者。
なお、本文でいった「麴米」を「麴蘖」に作るものは『太平御覽』卷九百七十二・果木部九・「蒲萄」の引く「魏文帝詔羣臣曰」である
- ⑥ ここの前注に同じく引かれたものの例として『太平御覽』のものあげる。

『太平御覽』〔唐書〕又曰として引く、
葡萄酒。西域有之。前代或有貢獻、人皆不識。及破高昌。捩馬乳蒲
萄實。於苑中種之。并得其酒法。太宗自損益造酒、爲凡八色、芳辛
酷烈味兼醜益。既頒賜群臣、京師始識其味。
と。

⑦ 『齊民要術』が標題として掲げる「蒲萄」関連項目及び「酒」関連項目
は以下のとおり。

卷四「種桃柰」第三十四

卷七「造神麴並酒」第六十四・「白醪麴」第六十五・「笨麴並酒」第
六十六・「法酒」第六十七

また、その他の項目中にも幾つかの情報が盛り込まれているが、「葡萄酒」
の法は載せない。

⑧ 『大觀本草』・『政和本草』共に卷二十五・米穀部中品・「酒」

唐本注云。酒有葡萄、秬、黍、稗、粟、蜜等。作酒醴以麴爲。而葡
萄蜜等。獨不用麴。飲葡萄酒。能消痰破癖。諸酒醴。性不同。惟米酒。
入藥用。

⑨ 『大觀本草』卷二十三・果部三品及び『政和本草』卷二十三・果部上品
「葡萄」

唐本注云。萐蓂與葡萄相似。然萐蓂是千歲菓。葡萄作酒法。總收取
子汁。釀之自成酒。萐蓂山葡萄並堪爲酒。陶云用藤汁爲酒。謬矣。

⑩ 拙稿「菊花酒に見る中国酒の個性」『立命館文学』598

『清水凱夫教授退職記念論集』立命館大学人文学会2007、
筆者は中国酒における「個性」付与の方法の展開について、以下のとお
り整理の爲の項目を作ってみた。本稿でもこれを援用した。

なお、「菊花酒」とは、端的には「菊」と「酒」の出会った酒である。
而して、「菊花酒」も素性は多様であった。具体的には「菊」と「酒」の
出会いのタイミングが様々あった。

- ・ 醸法 …… 主原料の中に個性の由来となるものを添加する。
- ・ 麴法 …… 麴の製造段階で添加する。
- ・ 酸法 …… 掛米の時に添加する。(通常は固体のまま添加する)
- ・ 熟法 …… 掛米が終わり暫くおく(発酵させる)段階で添加する。

- ・ 漬法 …… 压榨(成品)後、購入前に添加する。
- ・ 添法 …… 購入後、飲用までに添加する。
- ・ 泛法 …… 出来合いの酒を飲用に供する際、時に応じて、添加する。
- ・ 懸法 …… (多くは)成品の上に懸けておく。
- ・ 液法 …… 液体を添加する。仕込み水にする、おもむろに混ぜるなど。
- ・ 小麴法 …… 「小麴」なる個性付与専用の「麴」または「酒葉」を別
途用意して添加する。

⑪ 『北山酒經』・卷下・「葡萄酒法」

酸米入甑蒸。氣上。用杏仁五兩(去皮尖)。葡萄二斤半(浴過。乾去
子皮)。與杏仁於砂盆內一處。用熟漿三斗。遂旋研盡爲度。以生絹濾
過。其三斗熟漿潑飯。軟蓋良久。出飯攤於案上。依常法候温。入甕
搜拌。

訳出は中村喬先生の『中国の酒書』に収める『北山酒經』の訳
注によった。

⑫ 『本草綱目』・卷三十三・果之五・「葡萄」【附方】

除煩止渴…生蒲萄搗濾取汁、以瓦器熬稠。入熟蜜少許同収。點湯飲甚良。

(居家必用)

熱淋澀痛…葡萄搗取自然汁、生藕搗取自然汁、生地黃搗取自然汁、白沙

蜜各五合。每服一盞。石器温服。(聖恵方)

⑬ 『本草綱目』卷二十五・穀部「葡萄酒」

【集解】

○「孟」詵曰。蒲萄可釀酒。藤汁亦佳。

○時珍曰。蒲萄酒有二様。釀成者味佳。有如燒酒法者。有大毒。釀者
取汁同麴、如常釀糯米飯法。無汁用乾葡萄末亦可。魏文帝所謂蒲
萄釀酒。甘美。甘於麴米醉而易醒者也。燒者。取蒲萄數十斤、同
大麴釀酢。取入甑蒸之、以器承其滴露。紅色可愛。古者西域造之。
唐時破高昌、始得其法。按梁四公記云。高昌獻蒲桃乾凍酒。杰公
曰蒲桃皮薄者味美。皮厚者味苦。八風谷凍成之酒。終年不壞。葉
子奇草木子云。元朝於冀寧等路造蒲桃酒。八月至太行山。辦其眞僞。
眞者下水即流。僞者得水即冰凍矣。久藏者。中有一塊。雖極寒、
其餘皆冰、獨此不冰。乃酒之精液也。飲之令人透腋而死。酒至

二三年、亦有大毒。飲膳正要云。酒有數等。出哈喇火者最烈。西番者次之。平陽太原者又次之。或云、蒲萄久貯。亦自成酒。芳甘酷烈。此真蒲萄酒也。

⑭ 『調鼎集』卷八・茶酒單・酒「葡萄酒」

葡萄酒。揉汁入酒、名天酒、若加以薏仁、更覺味厚。又、蔗汁入酒、名蔗酒。

又、賽葡萄酒。黑豆去皮磨碎、放銀器水中煮、加烏梅數箇、明礬少許熬、冷定、色黑、濾淨、調以酒物、貯瓶封一宿飲。

⑮ 『調鼎集』卷八・茶酒單・酒類雜說・附・各種造酒盒麴法「葡萄酒」

法用葡萄酒取汁一斗、用麴四兩、攪勻入甕中、封口、自然成酒、更有異香。又法、加蜜三斤、水一斗同煎、入瓶候温、入麴末二兩、白醇二兩、濕紙封口、放淨處。春秋五日、夏三日、冬七日、自然成酒。

且佳。

⑯ 『遵生八牋』・「飲饌服食牋」・醞造類「葡萄酒」

法用葡萄酒。取汁一斗、用麴四兩、攪勻。入甕內、封口。自然成酒。更有異香。又一法・用蜜三斤、水一斗。同煎入瓶內。候温。入麴末二兩、白醇二兩。濕紙封口。放淨處。春秋五日、夏三日、冬七日、自然成酒、且佳。行功導引之時、飲一二杯百脈流暢、氣運無滯、助道當不廢。

⑰ 『齊民要術』卷四・種桃柰第三十四・「蒲萄」に載せる「作乾蒲萄法」

極熟者一一零疊摘取、刀子切去蒂。勿令汁出。蜜兩分、脂一分、和蒲萄中。煮四五沸、漉出。陰乾便成矣。非直滋味倍勝。又得夏暑不敗壞也。

(本学嘱託講師)