

北京の宮廷料理と博物館についての一考察

賈 蕙 萱*

論文要旨

筆者が中日民間友好外交の仕事に従事してきたこともあり、幸運にも幾度か北京の宮廷料理体験し、考察することができた。約千年にわたって北京に都を定めていた5つの異なる民族の王朝は、最高の地位と権勢に依って、「天下には王土にあらざるはなし」「空神仙の府、現世王の家」と言われるほどの絶対権力を享受し、各地域の有名料理人を使役して、この世にあるさまざまな美味と珍味を独り占めした。これによって、豪華精緻な北京の宮廷料理が構築された。中国の歴史上大きな王朝は36、正統の皇帝は349人おり、共に宮廷料理を重視した。満清王朝は中国封建社会の最後の王朝で、それまで他王朝が命同様に築いてきた料理のもと、さらに宮廷料理を最高峰に押し上げた。その間に、食事の座順、歌舞、詩詞や酒礼の娯楽及び繁縟の礼儀は中国飲食文化の稀に見る傑作となった。食に凝る者は高い技術の料理人を作り出し、料理人がさらに調理の水準を高める。こうして、中国は飲食の大国を作り上げたのである。中国の美食家の多くは、皇帝の親戚や皇族であったことから、いかなる時代の宮廷料理もその時代の中国飲食文化の最高水準を代表するといえよう。その豊富な内容は一言でまとめることができない。いわゆる「流水の王朝、鉄の宮廷料理」というものである。歴代の王朝が食を重視することによって、特色豊かな宮廷料理を作り上げた。中国封建社会の最後の5つの王朝が皆都を北京に定めたことから、北京の宮廷料理が最高峰まで押し上げられた。

北京の宮廷料理と博物館の関係については、系統的な展示がまだ十分とはいええず、公園、王府や四合院に位置する宮廷料理の飲食店が料理に関する展示をわずかに設置しているが、人々に満足させうるものとは言い難い。

しかし、近年の北京における経済や文化の発展とともに、博物館の建設ブームが起こってきた。こうした状況を背景に、いくつかの宮廷料理関連企業が自ら博物館を建設した。北京ダック料理店、官府料理の直隸会館及び北京凱瑞豪門飲食グループ等がそれである。その特徴としては、博物館の中にレストランがあり、レストランの中に博物館があるというところにある。博物館はハイテク技術を駆使した展示、彫塑や料理模型を通して、宮廷料理の歴史沿革と特徴をいきいきとした形で展示している。さらに、レストランでテーブルに料理を出される時、宮廷料理に関するいくつかの作法も再現できるようになっている。これは「食と博物館」をうまく融合させている事例と言えよう。

上述の部分をまとめると、「食」は中国にあるが、関連する研究と展示は充分だとはいえない。今後はそれらが、人々の期待に沿った形で発展していくのではないかと考える。

キーワード

宮廷料理 皇家菜 官府菜 御膳房 千叟宴 博物館

* Author : JIA Huixuan

Affiliation/Job Title : Professor Emeritus, School of International Studies, Peking University

一、初めに

宮廷料理(宮廷御膳)は帝王皇族が食べる料理で、「皇家菜、宮廷菜、官府菜」とも称され、それらは宮中の「御膳房」で調理することによって名が得られる。

宮廷料理は中国の封建社会の出現に伴って生まれた。およそ3千年前の夏に中国宮廷料理が芽生え、商には、主食と副食が分かれ、酒と酒器が大いに繁盛した。酒池肉林が統治者の贅沢な食事を反映し、宮廷料理の急速な発展を促した。周の時代には、政治、経済の全面的な発展によって、比較的完備した宮廷料理の制度が制定され、宮廷料理は形として整った。



北京故宮博物院の中の御膳房

二、北京宮廷料理の社会的背景

筆者は時代背景が物事の正確な判断には極めて重要だと考えている。北京の宮廷料理を理解するために、北京の歴史を簡単に紹介しよう。北京という地名は歴史上多くの呼び名があるが、総て北京地区を指す。解りやすくするために、本文では北京という言葉を使う。北京は中国の歴代王朝に重視され、多くの王朝が北京で重要な行政区分を設置し、若しくは重要都市と定められてきた。中国封建社会の後期の遼、金、元、明、清が共に都をこの3千年の歴史を有する文化的古都北京に定めた。この5つの王朝と異なる民族の統治者達が北京に常並ならぬ経歴をもたせ、北京の宮廷料理に多面的独特な飲食の内包を与え、中華飲食文化の稀にみる傑作を醸し出した。実に研究に値するものである。



中国の地図から見る北京の位置

北京の所在位置から歴代王朝が北京を重視する理由が分かる。

中国の地図は雄鶏の形をしていて、東北と華北は頭部と身体、中国で最も要な二つの部分と

なる。新疆、チベットは雄鶏のふわふわとした羽毛のようで、雄鶏の尾部となる。北京はちょうど中国の咽喉部位にあたるため、「龍がわだかまり、虎がうづくまる」といわれ、地勢雄大、水甘土厚、物産豊かな「天府の地」と賞賛された。このことから、北京は多くの王朝に愛でられてきた。

各王朝の統治者達が口腹の欲の満足を追求し、宮廷料理を重視してきた。中国の宮廷料理は中華飲食文化の長い歴史の中で、粗末から精緻に、簡単から複雑に、素朴から豪華にという過程を経て、絶えず発展、自我完結の道程を辿った。北京の宮廷料理も例外ではない。諺で「流水の王朝、鉄の宮廷料理」が謂われるように、絶えず発展進化してきた。北京の宮廷料理は異民族の飲食文化が注入されたことにより、多種多彩で、内容が重厚という特徴がある。



遊牧民が好む炙り焼き羊肉料理



全羊席料理

異民族の宮廷料理の特徴を解析するには、筆者は元王朝を例としたい。元王朝はモンゴル族が北京に入り作った政権である。彼らは牧畜業を主として、肉食を好み、とりわけ羊肉が好まれる。元王朝の宮廷医者忽思慧の著作《飲膳正要》では、全面的に元王朝の宮廷料理の特徴について述べられていて、それは羊肉を料理の主とするだけでなく、主食も羊肉を配合して調理するところにある。宮中の料理人は様々な羊肉の調理法にたけ、最も有名なのは全羊席であろう。しかも、元王朝の宮廷料理は他民族に対して包容性があるため、「フグスープ」のような料理の名も知れ渡っている。周知のように、他の長所を採用し吸収した者は発展を見せる。元王朝の宮廷料理の特色豊かさと種類の多様化の原動力はここにあるといえよう。

字数の関係で、5つの王朝の宮廷料理すべてについては述べられないが、本文は清朝を例として北京の宮廷料理の最も重要な特徴と博物館との関係について説明する。

三、北京の宮廷料理の主な5つの特色

1. 礼節の多い清の宮廷料理

周知のように、「旗人多礼」である。旗人は満州人によって設置された社会組織である八旗からその名が得られた。満族は礼儀が雑多とまで言える。礼節だけでなく、儀式も多い。知られているように、「御」は皇帝の行為や使用する物品に対する敬称である。そのため、厨房を「御膳房」、料理を「御膳」、食事することを「進膳」という。

詳しくその雑多な礼儀を説明しようとしたら、書ききれないほどの数である為、筆を下ろしようがない。皇帝の宴、皇帝が着席時のお茶の進め方、音楽の演奏、酒器の挙げ方、お酒、酒肴の進め方及び恩賞等、すべて固定の封建儀礼の儀式の中で行われ、非常に煩瑣である。地位と身分が高い者から順番に席につき、全員跪き拝礼する。司会がお茶を授けたら全員一拝礼、お茶を飲み終わったら跪き拝礼、大臣が皇帝の前まで祝杯をあげるには、三跪九拝、それ以外に、お酒をつぐ時、席に戻る時、音楽舞踊が始まる時も、全員跪き拝礼しなければならない。宴会が終わり、皇帝の帰宮を待つ間、全員がずっと跪き拝礼し続け、その恩に感謝する。通常宴会中、出席者は33回跪き、99回拝礼をするという。筋肉、腰、首のフル運動と言えよう。

《礼記・曲礼》では、下記のように食事の礼儀について述べているが、清朝はそのまま実行し、勝りこそすれ決して劣らない：

“母搏飯”：満腹を争う感じを与えないように、食事時は口の中にいっぱい入れてはならない。

“母放飯”：不衛生感を与えないように、口まで運ぶ食物は食器に戻してはならない。

“母流歌”：早く多く食べたいと思われぬように、長く飲み、大きく噛み砕いてはならない。

“母咤食”：提供した飲食に対する不満と思われぬように、噛む時舌が口の中で音を出してはならない。

“母嚙骨”：骨をむやみにかじってはならない。心地よくない音が失礼で下品に思われる。

“母固獲”：好きな料理ばかりを取ってはならない。

等様々である。全て並べ上げるのはご容赦願いたい。

本当のことをありのままに言うが、上記の礼儀は煩瑣ではあるが、適切な礼儀は文明人にとっては必要なことで、現今の中国人がかつての礼儀と教養を失ったことは問題視すべきであろう。

2. 贅沢三味の清朝宮廷料理

清王朝の贅沢三味風潮は遠近にわたり有名である。各種名目の宮内外御宴は数え切れないほど多い。歴代帝王から受け継いだ毎年必須の御宴だけでも6種類あり、「祭終御膳」（祭祀後の御宴）、「農事御膳」（農事の御宴）、「私旧御膳」（旧交の御宴）、「聘礼御膳」（結納の御宴）、「竟射御膳」（射術競技の御宴）、「慶功御膳」（功労祝賀の御宴）がそれである。その中の「慶功御膳」は国師や王師が出征して凱旋した時に設ける御宴で、場面、美食、歌舞等、その広大な規模と雰囲気は他に類をみないものである。他にも皇帝即位の儀、皇帝の誕生日、宮廷関係者の冠婚葬祭等、その盛況は一にとどまらない。

宮廷で御宴が行われる場合、「尚覚禄」と呼ばれる官吏が、皇帝が箸をつける前に、全ての料理を銀製のお箸で安全無毒かどうか試す。



《紫光閣賜宴圖》で再現した乾隆帝の「慶功御膳」



北京聽鶯館の宮廷料理一例

西太后は三度「垂簾の政」をした。その時彼女の権力は最大であり、料理に対する要求も最も高くて厳しい。それ故最も贅沢三味である。彼女は26歳から74歳でなくなるまでの間、毎日1杯若い満族女性の乳を飲んだという。西太后の御膳房（ご厨房）は当時の光緒皇帝の御膳房よりも大きく、一度に4,000の料理と400種類のお菓子を作られるほどであった。彼女の御膳房で毎日300人のコックが調理し、500人の宦官が食事の世話をする。毎日の正餐には100あまりの料理が並ぶ。西太后に仕える徳齡女官による著書《御香縹緲錄》では、「西太后が食事をする時、並べた料理の中から心にかなう物だけ残し、残りの大部分は見るだけで撤去させ、女官や宦官に振り分ける」と述べられている。彼女は料理によって自分の至上の地位を誇示したのである。

皇帝の親戚の結婚宴会も大変な贅沢ぶりであり、光緒皇帝の結婚宴会は550万両（1両=31.25g）の銀を使い、当時の190万人分の一年間の生活費に相当する。清朝のすべての宮廷宴席には贅沢な酒肴と派手な食事風景が見られる。



西太后の画像



清宮廷料理の一例

3. 見栄の清朝宮廷料理

見栄張りも清王朝が求めたものである。《清宮御档—乾隆南巡御档》1函7冊の記録によると、乾隆帝の下僚と地方官吏が皇帝を迎えし媚を売るために、ひたすら競うように見栄を張った。官席上の料理による見栄張りは、世を驚かすものであったという。

見栄張りの最も顕著な例は千叟宴と言えよう。「千叟宴」とは、清朝の宮廷宴会に六、七十歳以上の老翁を招待することである。形式上は敬老であるが、目的は人心の籠絡である。千叟宴は中国の歴史上4回しか行われていない。共に清朝の宮廷で行われ、中国の宮廷史上最

も規模が大きく、最も人数の多い宴会である。1713年の康熙の60歳誕生日の千叟宴は参加者2,800人、皇室の親戚と宮中の側近を加え、食卓が北京の西直門から頤和園近くの暢春園まで並べられ、長さは約8キロまで達した。



宮廷料理前菜の一例



千叟宴の一場面(壁画)

1722年1月、康熙帝が2回目の千叟宴を行い、参加者を65歳以上と定めたが、それでも千人を超えた。康熙帝の詩《千叟宴》が残されていることから、「千叟宴」という名が得られた。宴席においては、諸王、貝勒、貝子、公及び閑散、王族によって爵位を授け、酒を勧め、食品を賜り、空前の盛況であった。

1785年乾隆帝が3回目の千叟宴を行い、その宴は康熙帝よりも一層甚だしいものであった。参加者は三千人あまりで、即席上柏梁体で百の連句を詠み、文化としての高い名声が残された。

1796年1月、康熙帝と乾隆帝が共同で4回目の千叟宴を行った。その特徴としては、準備期間・規模・場面ともに最大であり、最もお金を費やしたというところにある。参加者は3,056人で、即席で三千弱の詩を詠んだという。後代の人から、「千叟宴で千叟を招待。千叟宴で見る恩の盛大と礼の和合は、歴史上例を見ない規模である」と言われ、帝王の気風を表すものである。

4. 特色のある清朝宮廷料理

清王朝は国の実力を示すため、老子曰く「大国を治むるは、小鮮を煮るが如し」というように、全力を傾けて国中の物力、財力を挙げ、宮廷料理と皇家宴席を営む。「大空のもと、帝国の領土でないものはない」と言われるように、皇家の極端な権力が宮廷の厨房に良好な調理条件と環境を与えた。その上、厳しい調理手順と管理が宮廷料理に特色を持たせた。他の王朝と異なるのは、「満、漢席」設けることであり、満族は満席、漢族は漢席につく。これは、後の人々に作り出された満漢全席とは異なる。また、満席の料理には、玉米パン、炙り焼き、火鍋、しゃぶしゃぶ、ヨーグルト等は欠かせないものである。漢族の官吏を籠絡、利用するためには、漢席も設けたのである。

漢席の料理には、煮込み、揚げ、炒め、餡かけ等があつて、言うまでもなく、漢族料理の最高作である。康熙帝以前の宮廷料理は簡単であったが、康熙、乾隆帝の栄えた時代に、特に西太后が権力を握った後は料理に対する要求はますます高くなり、見た目、口当たり、楽しみ、

尊さ、健康、延寿等と苛酷に求められたのである。



康熙皇帝の画像



乾隆皇帝朝服の画像

それ以外に、宮廷料理は、材料には最も優れたものが選ばれ、調理には精巧さと深み、形、色には美、また栄養高と食べやすさも厳しく求められる。例として、「炮豚」を調理するには1歳未満の子豚、「搗珍」には牛羊鹿の背中肉でなければならない。乾隆帝が誇飾することを好むことから、その料理に使用する食材は、清のどの時期よりも比べ難いもので、高級、珍奇、高価、上質等の特徴が挙げられる。



乾隆帝が最も好んだバラ色の「餅」^{びん}



「十全乾隆御膳」の中の地鶏ピータン

5. 最高峰に達した清朝宮廷料理

清宮廷の飲食関係書類に示すように、清王朝は満族が政権を握っており、彼らは遊牧民族で、牛羊肉の料理を主料理として、玉米のパンを主食とし、ヨーグルトを主飲料とする。また、野鳥、野獣の肉も兼ねて食べる。清朝は中国歴史上最後の封建王朝であり、自らの政権を強化するために、彼らは中国古代から発展してきた経済を積極的に継承し、中国各民族の優れた文化を総括し吸収した。とりわけ、清朝の栄えた時期には、享楽のために、国力を挙げ調理技術を発展させ、各種の皇家料理を世に出した。漢民族に好まれる飲食に対しても排除せず、特色豊かな満漢融和の清宮廷の飲食文化が現れた。

清王朝の宮廷料理は、食材が高価、上質なばかりでなく、料理の形にも力を入れた。作りは精細で、形、色が美しく、味も良い。山海の珍味、満漢融和の特徴があり、水煮き炙り焼きもあれば、炒め揚げもあり、調理技術がどの地方の料理よりも揃っている。料理の種類が非常に多く、味には複合性と多層性に富み、新鮮であっさり、さくさくで柔らかいという特徴がある。また、清朝の宮廷料理は調理方法に「先祖秘伝」が強調され、原料の配合と調理方法はプログ

ラム化され、礼儀と文化の内包を重要視する。これによって、清朝の宮廷料理は名実ともに中華民族飲食文化の最高峰に達した。清王朝の宮廷料理は以上述べた5つ以外にも、膨大な管理機構、上下ははっきりした階級制度等があり、その広さ深さについては簡単にまとめることが難しく、千夜一夜でも語り尽くすことができないであろう。

四、北京の宮廷料理と博物館

1. 20世紀以前の状況

歴史の長い宮廷料理は、その内容が広大で深く、中国の飲食文化を豊かにした。しかしながら、体系化した博物館の展示に欠け、あれほどの故宮博物院にも宮廷料理館がない。20世紀80年代以前には、数少ない宮廷料理のレストランが、景色の綺麗な公園か四合院に設置され、その中に僅かな展示があるのみである。例えば北海公園内の“仿膳飯庄”では、皇女の服装でお客さんを迎え、庭でお菓子を焼き、室内に皇族が使ったテーブル椅子や食器が並ぶのみであった。他に頤和園の中にある皇族料理店“聽鸞館”，白家大院の中にある清の太祖ヌルハチの次男坊家の官府料理等があるが、博物館の展示とは言えないものである。



北京北海公園内の仿膳飯庄



仿膳飯庄の宮廷料理一例

2. 近年の発展

北京の経済、文化の発展に伴い、中国は博物館ブームを迎えた。Cathy Giangrande の『中国博物館ガイドブック』によれば、2013年に中国には平均して3日に1つの博物館が新設され、2014年には100の博物館が公開されるという。それに伴って宮廷料理の博物館も次第に建設されるのであろう。

近年北京でオープンした宮廷料理関係の博物館を下記に示す。

(1) 北京「食べられる博物館」

2012年に完成した北京直隶会館は、北京大学の科技园の中にあり、河北省の官府料理を扱うレストランである。河北省保定市の民間企業家梁連起氏によって経営される。店内には古代のメニュー、服飾、食器等六種類の展示があり、官府料理を食べながら室内の展示が見られることから、「食べられる博物館」と評された。



食べられる博物館の看板



食事しながら展示が見られる

(2) 2008年の夏に「北京ダック蒸し焼き釜技芸博物館」が北京市豊台区にて完成



「北京ダック蒸し焼き釜技芸博物館」入口



博物館内銅彫の風景

この博物館ではアヒルの飼育、さばき、初期処理、蒸し焼き等北京ダックの製造過程を銅彫の形で解りやすく、生き生きと展示している。その120平方メートルの展示スペースでは、各年代の歴史遺留物40点の展示があり、「便宜坊」の592年間の歴史を物語っている。便宜坊の北京ダックも宮廷料理の一つで、国の無形文化遺産となっている。



宮廷料理の中の蒸し焼き北京ダック

火が見えない蒸し焼き北京ダックの技術は便宜坊の特徴である。便宜坊は明の初期(1416年)に創業され、店の面積が2,500平方メートルあり、北京で最も歴史の長い老舗である。博物館の見学後、便宜坊で北京ダックを味わうことは、北京ダックという飲食文化に対する体験を一層豊かなものにするであろう。

(3) 2011年に中華軽食博物館、「万豊小吃城」ともいう)が完成され、その中に宮廷の軽食もある。この博物館は北京豊台区万豊路306号にあり、総面積は4,000平方メートルある。館内に全国56民族各地の所蔵品3,000点、漢の食器、明清のお弁当箱、食品加工の器具、茶具及び

厨房道具が展示されている。所藏品の中に清の「蒔絵小刀馬人箱」と老舗の横額等もあり、来訪者に中国の輝かしい調理文化及び民間の飲食文化を示している。



中華軽食博物館

宮廷「糖餅」(道光帝好み)
タンピン

(4) 2014年7月2日、北京ダックの老舗「全聚德」の創業150周年を記念するため、「全聚德博物館」が正式に公開された。展覧は「序間」、「百年老舗」、「誠信徳の世界」、「アヒル食の文化」の4つの展示区に分かれていて、500点弱の実物、写真と資料を通して、全面的かつ忠実に「全聚德」が1854の創業から今日の名だたる老舗になるまでの波乱万丈な道程を紹介して、各方面から来訪者に専門的、綿密な優れた展示を呈している。



全聚德博物館一角



全聚德博物館の一展示室



全聚德の北京ダックスライス実演

(5) 北京初めての「御仙都・中国皇家菜博物館」

2012年、北京初めての「御仙都・中国皇家菜博物館」がオープンした。面積が1.5万平方メートルある。



その投資建設者は凱瑞グループの個人企業家行である。博物館は皇家菜歴史文化展示区、皇家菜試食体験区、実態観光区に分かれ、三つの部分が一体化する構造である。中央ホールのテレビ画面からは、随時調理過程が見られ、博物館の中にレストランがあり、レストランの中に

博物館があるとも言えよう。博物館はハイテクの技術と彫塑、料理模型を通して、いきいきと宮廷料理の歴史沿革と特徴を展示する。さらに、テーブルに料理を出す時の作法も再現できるようにになっている。

実態観光区には独特の風格があり、中央厨房は開放的で、省エネ、環境に優しい現代的設計である。厨房の壁はガラス張りで、コンロの近くにカメラが設置され、観光客、飲食客はテレビ画面から料理の制作過程を楽しむことができる。



中国皇家菜博物館レストランホール入口



中国皇家菜博物館入口



中国皇家菜博物館の料理



個室に宮廷料理を運ぶ時の風景



大型宴会の宮廷料理を出す時の場面



開放式厨房

その他、博物館にはインフォメーションセンターがあり、メディア、料理の注文、監視カメラのシステムが一体化され、内容、施設、手段、風格及びサービス等全ての方面から伝統と現代の要素を融和させ、「見る、食べる、学ぶ、遊ぶ」の四つの機能が備えられた。これは健康的、文明的、そして科学的な飲食の特徴を表現し、かつて飲食のみであった場所を、文化を広め、新しい風潮を育て、文明を尊ぶ場所へと変化させた。これは「食と博物館」が互いに際立たせ補完し合う模範的な事例ともいえ、一見する価値がある。

3. 中国博物館の未来に対する展望

2014年11月2日に第三回中日韓博物館国際学術シンポジウムが北京で開かれた。報道による

と、北京地区には現在170軒の博物館があり、博物館の数はロンドンに次ぐ世界第二位である。中国は、全世界における文化財の大国として、2,000万点の所蔵品を保有している。正確な統計ではないが、現在、平均にして50万人ごとに一つの博物館を保有していることになる。2022年には、平均にして20万人ごとに一軒の博物館を保有することになり、毎年、20億円の資金が博物館の建設に投入され、博物館の合計の数は8,000万軒にのぼると推定される。毎年、100回以上の展示イベントが海外で行われ、また、海外からの展示は60回以上もある。食文化の博物館の数もそれによって増加していくであろう。

五、まとめ

縦に中国の歴史、横に宮廷料理を調べると、歴代の王朝が極大の権力を持ちながら、強い口腹の欲を満たそうとしたことにより、ハイレベルの宮廷料理と高い調理技術が作り上げられたことが見てとれる。それによって、奥深い特色のある食文化が育て上げられた。いかなる時代の宮廷料理であれ、それは当時の最高峰の中国料理を代表するものである。しかし、封建時代の統治者達は博物館を建設して食文化の保存と研究に努める考えを持っていなかったし、実行する人もほとんどいなかった。

その原因として、「食」は享楽であるが、博物館の建設には財力、物力、労力が要ることであると筆者は考える。長い歳月の間、「食べる」ことが重視され、多くの中国人が幸せを飲食に託すことになった。そのため、「食」は中国にあるが、博物館の展示と研究が不足している。しかし、人類が情報化、グローバル化の時代に入り、指導者と民衆の文明に対する認識の高まりに従って、中国でも宮廷料理を含めた食文化の展示及び研究は、今後さらなる進展が見られると考える。（2012年12月31日）

参考文献

- 1 李士靖主編《中華食苑》中国飲食文化叢書第7集 中国社会科学出版社 1996年12月 第107頁
- 2 sogou 北京が中国地図上の位置 —map.sogou.com— 20の14-12-21
- 3 《日下旧聞考》卷五引《遼志》1981年 北京古籍出版社
- 4 全羊席は泰州名宴 www.52chizhou.com
- 5 李士靖主編《中華食苑》中国飲食文化叢書第3集 中国社会科学出版社 1996年12月 第163頁
- 6 李士靖主編《中華食苑》中国飲食文化叢書第七集 中国社会科学出版社 1996年12月 第107頁
- 7 “清の宮廷食事礼儀” 中国文化産業芸術ホームページ：www.cnwhvtv.cn 2012年12月26日
- 8 聽鸚館 料理作品交流会の一例 www.photofans.cn

- 9 向斯《慈禧美容養生録》台湾遠流出版事業有限公司 2005年2月15日 第29頁
- 10 張建偉《古代名宴のあの事この事》広西人民出版社 2010年1月 “宴中之宴—康乾二帝の千叟宴と満漢全席”
- 11 清朝 皇室の画像は宮廷画師イタリア人郎世寧によるものである. [sogou](http://sogou.com) 写真検索 pic.sogou.com 2014年12月23日
- 12 趙榮光《食卓の記憶》“真実の満漢全席を還す”（インタビュー）雲南人民出版社 2011年7月
- 13 李士靖主編《中華食苑》中国飲食文化叢書第7集 中国社会科学出版社 1996年12月 第169-170頁
- 14 《日下旧聞考》卷五引《遼志》，1981年北京古籍出版社
- 15 梁連起主編《保定会館志》河北大学出版社 2009年1月 第15-17頁
- 16 [baidu](http://baidu.com) 経験 —jingyan.baidu.com 2013年6月14日
- 17 3, 4, 5 三つの博物館は筆者が展示関連資料に基づいてのまとめ
- 18 北京市文物局 —www.bjww.gov.cn 2014年12月12日

（林茉莉 訳）

