

# 茶文化成立期の茶宴料理

関 劍 平

## 一、魏晋南北朝料理概観および問題の提起

今日、用いられている茶果という言葉は晋代（265 - 420年）にすでに使われ始め、それは茶宴の料理を指すと考えられている。そこで中国の茶文化成立期にあたる魏晋南北朝の史料を精査し、この時期に成立した茶宴の料理の茶果について、その構成と調理法を検討することが本稿の課題である。

本論に入る前に、まずこの時代の豊富な料理を概観してみる。

漢魏以来、調理技術の発展に随がって、料理の種類が大いに増えてきた。馬王堆漢墓から豊富な飲食品が出土され、文献では贅沢な宴会を描写するとき、「食前方丈」という甚だしく奢侈な比喻表現がよく用いられる。『南史』巻30何胤伝に、

初、胤侈於味，食必方丈。後稍欲去其甚者，猶食白魚，鮠脯，糖蟹，以為非見生物。疑食蚶蠣，使門人議之。（中略）汝南周顒与胤書，勸令食菜，（中略）故胤末年遂絶血味。

とある。飲食に贅沢だった何胤は、珍しい料理を除いても、まだたくさんの料理が残っていた。しかしその何胤は晩年になって、菜食主義者になってしまった。何胤の食生活の変化はその時代の思潮をうかがう絶好の事例であろう。

この晋代の料理の豊富さは弘君挙の「食檄」に具体的に反映されている。「食檄」はすでに散逸したので、唐宋の類書からその残編断簡を集めて読んでみよう。

催厨人作茶餅，熬油煎葱，例茶以絹。当用輕羽拂取飛麵，剛軟中適，然後水引。細如委綖，白如秋練。羹杯半在，財得一咽，十杯之後，顔解体潤。（『太平御覽』巻860 飲食部・餅）

蒸太湖天頭之白蘭，肉乳之豚，飢倉之鷄，色如玳瑁，骨解肉離。（『北堂書鈔』巻145 酒食部・蒸篇）

大市覆罌之蒜，東里独姥之醢，大塩雜以薑椒，叛奴使之春壺。（『太平御覽』巻855 飲食部・壺）

又取瀟湖独穴之鱧（瀟音攝），赤山後陂之蓴，伺漉冷豉，及熟応分。食畢作躁，酒炙宜伝，酒便清香，肉則豆不特，饜臍若披緋，急火中炙，脂不得熏。聞香者踟躕，干咽者塞門。羅奠椀子，五十有餘。牛脰，搗炙鴨，脯魚，熊白，饜脯，糖蟹濡台，車螯生甜，滋味遠來。百醉之後，談悶不除，応有蔗姜，木瓜，元李，楊梅，五味，橄欖，石榴，玄拘，葵羹，脱煮各下一杯。（『太平御覽』巻849 飲食部・食）

この贅沢な宴席は茶から始まり、果実のジュースで終わり、メインである中段は酒と珍しい料理で溢れていた。

現在、甘い果実は飯や酒に合わないため、デザートとされ、料理として使われることは稀である。しかし魏晋南北朝の酒宴には果実が積極的に設けられていた。のちほど論ずる塩漬けのスモモである「白李」は、酒の肴とされる場合、蜂蜜をかける。わざわざ甘くしてから食べるのである。また、

ヒシの実について、晋・郭義恭『広志』に、「以蜜藏之，味酸甜，可以為酒啖」とあり（北魏・賈思勰『齊民要術』卷10 五穀・果蓏・菜茹非中国物産者の「蓏」条），蜜漬けにしてから酒宴に設ける。

南朝梁・陶弘景は、「又有榲榹，大而黄，可進酒，去痰」といい（『重修政和經史証類備用本草』卷23 果部中品），新鮮なものが肴とされるようである。

『齊民要術』卷10 五穀・果蓏・菜茹非中国物産者の「諸」条に、ヤマイモについて、「蒸，炙皆香美。賓客酒食亦施設，有如果實也」とある。ヤマイモは果実ではないが，この史料はヤマイモを蒸したり，炙ったりする調理法を示すばかりではなく，果実は宴席に一般的に設けられることを明確に伝えている。当時の飲食嗜好かもしれないが，甘い果実は酒の肴になり，宴席に頻繁に登場していた。

できる限り豊富な飲食物を集めることは宴席の特徴の一つであろう。しかし晋代にはこの特徴に逆行する宴席が誕生した。晋・王隱『晋書』に，

桓温為揚州牧，性儉素，每讌惟下七奠梓茶果而已。（『太平御覽』卷867 飲食部・茗）

とあり，南朝宋・何法盛『晋中興書』に，

陸納為吳興太守時，衛將軍謝安常欲詣納。納兄子俶怪納無所備，不敢問之，乃私蓄數十人饌。安既至，所設唯茶果而已。俶遂陳盛饌，珍羞必具。及安去，納杖俶四十，云，汝既不能光益叔父，奈何穢我素業。（『茶經』卷下七之事）

とある。

いつも七皿の茶果で宴会を開くことは桓温の質素を好む性格のシンボルとなっていたし，茶果でもてなすことを通じて陸納の素朴な性格を表していた。料理について数量上の「七皿」や性質上の「果」を特徴として桓温と陸納は宴会を開き，この新たなスタイルの宴会は茶宴であると筆者は考えている<sup>1)</sup>。晋代（265 - 420年）にはその時代の思潮を背景とし，豊富な酒宴の料理から茶にふさわしい品種を選んで，茶宴の献立を組み立てたと思われる。この茶宴の料理を茶果と呼び，後世では茶食・茶菜・茶点などの名称も用いられる。そして，南朝陳には茶果は宮廷の元旦の朝会にまで浸透してきた。唐・魏徵他『隋書』卷13 音楽上によると，太建六年（574年）十一月に，徐陵などの大臣は来年元旦の朝会の儀礼を制定して，陳の宣帝に報告した。その儀礼の飲食の順序は酒，膳の後に茶果となっていた。

帝（宣帝）御茶果，太常丞跪請進舞七德，繼之九序。其鼓吹雜伎，取晋宋之旧，微更附益。

とする。

少なくとも晋や南北朝における茶果は，独自性のあるスタイルの料理として認められていた。唐・段公路は『北戸録』（崔龜暉注）卷2 食目に，南朝食品について叙述して，「果奠合子」，すなわち蓋付きの菓子入れに盛った食品を列挙している。茶果と同じスタイルの食品と思われる。

又果奠合子有寒具（『証俗音』，麟粿内円呼為環餅，亦呼寒具。鄭玄注『周官』有寒具，未知是麟粿否。力田反，力走反。），百支糒，截餅，黄方柏餛（餛，『急就篇』，飴餹。『説文』，熬稻餛也，音散，桑但反。『広雅』枳梳，餛也。『証俗音』云，今江南呼餛餅。已煎米以糖餅之者為桴梳也，音浮流。），白甘脆，赤牒棗，剥棗，胡麻糖，雀頭糖，廉薑，鬼日蜜，檳榔（周成『雜字』曰，檳榔，果也，似螺可食。），益智，甘蕉，甘欖，枸縁，楊梅。今瓊崖高潘州以糖煮嫩大腹檳榔，辯州以蜜漬益智子食之，亦甚美（按『字苑』曰，雜藏果也，音素感反。顔之推云，今以密藏雜果為粽）。

この「果奠合子」にある果の種類をまとめてみると，穀物で作られた点心と蜂蜜や砂糖漬けの果実で構成されている。

合子、あるいは盒子とはふた付きの器である。ここで盒子に盛られる「果」と称せられるものには、果実および果実の加工品とともに、多種類の穀物で作った食物も記されている。

明代（1368 - 1643年）にいたって、新たな茶宴の料理の分類がある。明・宋詡、宋公望『竹嶼山房雜部』巻1養生部第一・茶制では、木の実で加工される食品に「茶果」と、野菜で加工される食品に「茶菜」と名づけている。

茶宴の料理につながる研究は、管見の限り、拙稿の「中国佐茶食品的形成和發展」（関 1992:35-40）だけであり、歴史上の喫茶のさいに設けられた食品を概観したものである。布目潮風氏は、茶果で客人をもてなすと指摘したが、茶果の具体的な構成には触れていない。（布目 1995:91-93）

## 二、果実類の茶果

### 1. 果実の栽培と食用

「果」について、後漢・許慎『説文解字』巻11木部に「木実也。従木，象果形在木之上」とあり、果は木の実であると主張している。

『周易』巻9説卦に唐・孔穎達は「艮」について、「為果蓏，木実為果，草実為蓏，取其出於山谷之中也」と注をつけ、木本植物の実は果であり、草本植物の実は蓏であると分類している。

後漢・班固『漢書』巻24上食貨志上にある「瓜瓠果蓏」について、「応劭曰，木実為果，草実為蓏。張晏曰，有核曰果，無核曰蓏。臣瓚曰，案木上曰果，地上曰蓏」と注釈している。後漢・応劭は孔穎達と同じ意見であるが、三国魏・張晏は種の有無によって果と蓏を分けている。晋・臣瓚（姓は不明）は果実の実る位置によって分類しているが、木本植物と草本植物（あるいは藤本植物）の二種類に分けたようである。果が木の実であると考えた許慎は、『説文解字』巻14瓜部に「瓜，蓏也」と解釈している。すなわちウリ科の植物の実である瓜は藤本植物の蓏である。

以上の史料から見ると、果についての説明はそれぞれ多少異なるが、植物の果実を指していることは疑いない。中でも、木の実は果で、草の実は蓏であるという見方は普遍的に認められているが、蓏という言葉は生活の中ではほとんど使われず、実際には植物の果実は全て果と呼ばれている。

現在は、果実を「液果」と「乾果」の二種類に分けている。液果の特徴は果皮が多肉で汁液に富み、内部に種子を持つことで、いわゆる果物である。液果はまたの名を漿果，多肉果，湿果，水果という。乾果とは成熟後、果皮が乾燥して木質または革質となったものである。乾果には閉果と裂開果とがあり、さらに前者には穎果，翼果，堅果，瘦果など、後者には莢果，蒴果などがある。日常生活の中で言うところの乾果には干した果物も含まれる。液果は干して加工するほかに、蜜や飴や砂糖などに漬けることもできる。乾果はいろいろな調理法に適用される。つまり「果」という食品は植物の果実及びその加工品を指すことができる。

狩猟採集時代に果実重要な食物であった。前漢・劉安『淮南鴻烈解』巻19修務訓には「古者民茹草飲水，採樹木之実，食羸蚌之類」とある。農業園芸は採集から発展した。『毛詩』巻4鄭風・将仲子には、「将仲子兮，無踰我園，無折我樹檀」とあり、前漢・毛公の伝に「園，所以樹木也」とある。『説文解字』巻12口部にも「園，所以樹果也」とある。つまり果樹の畑が「園」と呼ばれる。

果園という言葉が文献によく現れている。周・韓非『韓非子』巻4説難に「彌子瑕 与君游於果園，食桃而甘，不尽，以其半啗君」とあり、前漢・韓嬰『韓詩外伝』巻7に「果園梨栗，後宮婦人以相提擲，士曾不得一嘗」とある。これらの史料は、果園の存在だけでなく、少なくとも一部の

果実が当時の高級品であったことをも示している。

果実の生産は社会経済や食生活の中で重要な地位を占める。『爾雅』巻6 积天に「穀不熟為饑，蔬不熟為饑，果不熟為荒，仍饑為薦」とある。果実の収穫が悪いと、穀類や野菜の取り入れが悪いのと同じく、生活に大きな影響を与えるという認識を明確に反映している。果実は糖分・澱粉・繊維・植物蛋白・植物脂肪などの栄養素を含み、主食である穀物の栄養素に似ている。凶作などの原因で主食が不足しているとき、採集される果実は主食の代用品となる。前漢・史游『急就篇』巻2の「園菓果助米糧」の注に、

木実曰果，草実曰蔬，言圃園種菜及果蔬，貧者食之以兌飢饉，故云助米糧也。

というし、晋・嵇含『南方草木状』巻上では甘蕉が「飢えを療やす」という。ともに果実の主食の代用品としての役目を強調している。

農耕社会では、人々の生活が天候に大いに左右された。広い中国では、天災のない年はほとんどない。その上、人災はもっと恐ろしい。もっとも典型的な人災は戦争であり、よって飢饉が引き起こされる。両晋南北朝は人災と天災とが頻繁に発生した時代であった。『齐民要術』巻4 種梅杏第三十六に、

『嵩高山記』曰，東北有牛山，其山多杏。至五月，爛然黄茂。自中国喪乱，百姓飢餓，皆資此為命，人人充飽。

とあり、河南省登封県の北にある中岳嵩山には牛山があり、杏を大量に植えている。戦争のとき、食糧のない人々はその杏の御蔭で生きてきた。果実はいろいろな役割を果たし、主食の補充品や代用品にもなるが、しかし一般的には副食として、主に嗜好品として食べられている。馬王堆漢墓には多種の果実が副葬品とされている。

133号竹簡には「棘一筥有縑囊一」とあり、棘は棗で、347号竹簡に棗を盛っている。

134号竹簡には「梨一筥」と、353号竹簡に梨を盛っている。

135号竹簡には「楡一筥」と、楡はにわうめである。

136号竹簡には「脯梅一筥」と、梅は梅で、460号竹簡に梅の種子が残っている。

139号竹簡には「元梅二筥其一楊梅」とあり、133と229号陶缶には楊梅と梅を盛っていた。(湖南省博物館他 1973: 141)

嗜好食品の果実は換金性が高く、市場を通じて果園の経営者は簡単に果実で十分な穀物を入手できた。前掲『齐民要術』巻4 種梅杏第三十六に続いて、

案杏一種，尚可賑貧窮，救飢饉，而況五果，蔬，菜之饒，豈直助糧而已矣？諺曰，木奴千，無凶年。蓋言果實可以市易五穀也。

と書いている。諺までになったことは、当時の社会にはその考え方が一般的であったことを物語っている。晋・習鑿齒『襄陽記』には果園の経営、果実の販売は産業となり、その高い利潤で豊かな生活を支えたという記事がすでにみえる。

(李)衡每欲治家，妻輒不聽，後密遣客十人於武陵龍陽汜洲上作宅，種柑橘千株。臨死，敕兒曰，汝母惡我治家，故窮如是。然吾州里有千頭木奴，不責汝衣食，歲上一匹絹，亦可足用耳。……吳末，衡柑橘成，歲得絹数千匹，家道殷足。(晋・陳寿『三国志』巻48 吳書・孫休伝の南朝宋・裴松之の注)

この商品化された果実から徴税するのも当然なことであろう。『漢書』巻12 平帝紀には、元始元年(紀元1年)、「置少府海丞，果丞各一人」とあり、唐・顔師古の注には、「海丞主海税，果丞掌諸

果実」とある。果実に対する専門の税収機関を設けていることは、果実の栽培、流通、加工が社会経済の重要な部分であったことを表していると考えられる。加えて果実が盛んに食用される状況もうかがえる。

## 2. 加工法について

中央アジアとの交流及び南方の開発は、中原地方に見られる果実の種類を豊かにした。宋版の題記によれば、永興元年（304年）、嵇含は『南方草木状』を完成した<sup>2)</sup>。書名から判断しても分かるように、この書物は南方、すなわち広東・広西・北ベトナム一帯の珍奇な植物を記したもので、現存するもっとも古い植物学の専門書といわれている。

6世紀30年代ごろ、北魏の賈思勰は黄河中・下流域の農業技術を反映する『齐民要術』を著した。この書物には、中原地方の果実である棗・榿棗・桃・桜桃・葡萄・李・梅・杏・梨・栗・榛・奈・林檎・柿・安石榴・木瓜の栽培方法が記され、巻10「五穀・果蓏・菜茹非中国物産者」では百四十九目に分けて中原地方以外の食用植物を中心に紹介している。農業技術だけでなく、食品加工技術も含まれている。

加工技術によって、食品の種類が増加するとともに、保存食品として年中いつでも、流通の範囲内でもならどこでも食べることが可能になった。以下、『南方草木状』と『齐民要術』を基本史料とし、加工法を軸にし、果実類の茶果を考察してみたい。

### 第一、干す。

乾燥とは果実に一番よく使われる加工法と思われ、馬王堆漢墓の136号竹簡にある「脯梅」は干し梅である。乾燥と言っても様々な方法がある。『齐民要術』巻3種棗第三十三には、

曬棗法、先治地令淨。（有草葉，令棗臭。）布椽於箔下，置棗於箔上，以杵聚而復散之，一日中二十度乃佳。夜仍不聚。（得霜露氣，乾速，成。陰雨之時，乃聚而苦蓋之。）五六日後，別扱取紅軟者，上高廚而曝之。（廚上者已乾，雖厚一尺亦不壞。）扱去降爛者。（降者永不乾，留之徒令汚棗。）其未乾者，曬曝如法。

とあり、棗を日干しにすることを記している。次は陰干しの乾燥法を使う記述である。

作乾葡萄法，極熟者一一零疊摘取，刀子切去蒂，勿令汁出。蜜兩分，脂一分，和内葡萄中，煮四五沸，漉出，陰乾便成。（『齐民要術』巻3種桃奈第三十四）

この干し葡萄の例から見ると、味付け後、保存のために陰干しの乾燥法が用いられている。味付けする前、下準備として果実を乾燥することもある。『齐民要術』巻3種棗第三十三に、

『食經』曰，作乾棗法，新菰蔣，露於庭，以棗著上，厚三寸，復以新蔣覆之。凡三日三夜，撒覆露之，畢日曝，取乾，内屋中。率一石，以酒一升，漱著器中，密泥之。經数年不敗也。

とあり、日干しと陰干しとを組み合わせて使うことも特徴である。現在、酒漬けの料理法は「酔」といい、この『食經』の記述に似ているものは「酔棗」という。

### 第二、蜜漬け。

味付けの果実には蜜漬けの加工品がもっとも豊富である。次の史料によって三国時代の貴族の間で蜜漬けの果実はいかに大事にされていたかがわかる。『呉歴』に、

亮後出西苑，方食生梅，使黃門至中藏取蜜漬梅，梅中有鼠矢，召問藏吏，藏吏叩頭。（『三国志』

卷 48 呉志・孫亮伝の注)

とあり、長江流域の下流にある呉国は宮廷に蜜付けの梅を貯蔵している。皇族はもちろん、貴族にも愛食されていたことがうかがえる。

呉国の宮廷に貯蔵している蜜付けの梅は、当地で加工されたものと思われるが、北方の魏国の場合、南方の果実を食用するには、輸入に頼るしかない。貴重なので献上されることもしばしばある。『南方草木状』巻中に、

建安八年(203年)、交州刺史張津嘗以益智子(ミョウガ科の草の実)粽餉魏武帝。

とある。献上することは、単なる手に入りにくいものを持参するということではなく、時として服従の意のシンボルともなる。

晋代にいたって、蜜漬けの果実の魅力は一層高まった。『南方草木状』巻下に、

枸縁子(マルブッシュカン)、形如瓜、皮似橙而金色、胡人重之、極芬香、肉甚厚、白如蘆葍。女工競雕鏤花鳥。漬以蜂蜜、點燕檀巧麗妙絶、無以為比。泰康五年(284年)、大秦(ローマ)貢十缶。帝以三缶賜王愷、助其珍味、夸示於石崇。

とある。石崇や王濟を先頭とする、何ものをも憚るところのない放恣な生活がこの時期を特徴づける。貴族たちが富の比べ合いをする物語は有名である。蜜漬けの果実がその荒唐な戦いに巻き込まれることは、その果実の珍しさを表わしている。精巧な花や鳥などの模様を彫ることは果実の加工と直接の関係がないかもしれないが、味付けしやすくするために果実の表面を浅く切る方法を用いていた。『齊民要術』巻10 五穀・果蓏・菜茹非中国物産者の「梓椹」条に、「刻鏤其皮、藏、味美於諸樹」とある。

### 第三、塩漬。

塩漬の果実について、『齊民要術』巻10 五穀・果蓏・菜茹非中国物産者の「楊梅」条に、

『食經』藏楊梅法、扱佳完者一石、以塩一升淹之。塩入肉中、仍出、曝令乾燥。取杭皮(タンガラ)二斤、煮取汁漬之、不加蜜漬。

とある。最後のところで蜜漬けにしないことを強調しており、蜜漬けの加工法がより一般的に行われていることを表している。また、同前掲書巻4 種李第三十五に、

作白李法、用夏李。色黄便摘取、於塩中扱之。塩入汁出、然後合塩曬令萎、手捻之令褊。復曬、更捻、極褊乃止。曝使乾。飲酒時、以湯洗之、漉著蜜中、可下酒矣。

とある。この「白李」とは塩漬のすももであり、蜜漬けにしなかったが、酒の肴とするときは蜜をつけて食べる。

### 第四、油と麩。

「油」と名づけられる果実の加工品がある。『釈名』巻4 釈飲食第十三に、

奈(カラナシ)油、擣奈実、和以塗繪上、燥而発之、形似油也。杏油亦如之。

とあり、よって果肉を泥状にして乾燥させたものを油と呼ぶことがわかる。この「奈油」「杏油」以外、『齊民要術』にはまた「棗油」「梅油」が見られる<sup>3)</sup>。

加工法からみれば、以上の「油」と呼ばれるものは、粉を意味する「麩」と名づけられる果実の加工品と同じ種類のものであると分かる。例えば『齊民要術』巻4 種梅杏第三十六に、

作杏李麩法、杏李熟時、多取爛者、盆中研之、生布絞取濃汁、塗盤中、日曝乾、以手摩刮取之。

可和水為漿，及和米麩，所在人意也。

とある。

このように加工された果実の粉はジュースを作ることもできるし、また、米の粉と混ぜて菓子材料とすることもできた。

#### 第五、煮る。

果実を煮る例は少なかった。『齊民要術』巻4 插梨第三十七には「凡醋梨，易水熟煮，則甜美而不損人也」とある。果物の酸味を和らげるために果物を煮ると強調している。

#### 第六、煎じる。

漢・楊孚『異物志』には、砂糖黍を煎じて氷砂糖の石蜜を加工する記録がある。

甘蔗……又煎而曝之，既凝，如水，破如博棊，食之，入口消积，時人謂之石蜜者也。（『齊民要術』巻10 五穀・果蓏・菜茹非中国物産者「甘蔗」の条）

砂糖黍は果実でないが、中国では果物として食用されている。砂糖は唐代から作られたという説が一般的に認められている。この史料によって、技術は粗末と言っても、南方では漢代以前から簡単な技術で砂糖のような甘い食品を生産していたことは確実である。当時この甘い食品は嗜好食品の中でも希少であり、今でも砂糖で作った嗜好食品を糖果と呼んでいる。

#### 第七、蒸す。

周・晏嬰『晏子春秋』巻8 景公謂晏子東海之中有水而赤晏子詳對第十三に、

景公謂晏子曰，東海之中，有水而赤，其中有棗，華而不實，何也。晏子對曰，昔者秦繆公乘龍而理天下，以黃布裹烝棗，至東海而捐其布，破黃布，故水赤，烝棗，故華而不實。公曰，吾詳問子何為。對曰，嬰聞之，詳問之，亦詳對之也。

とある。これは有名な故事で、漢・晋時代以来の書物にも「蒸棗」という言葉がしばしば見える。ただしそれは神話で、棗を蒸すかどうかについては証拠にならない。

蒸す加工法が果実の加工に用いられることはいうまでもなく事実である。

『異物志』曰，餘甘（アンモ），大小如彈丸，視之理如定陶瓜。初入口，苦澀，咽之，口中乃更甜美足味。塩蒸之，尤美，可多食。（『齊民要術』巻10 五穀・果蓏・菜茹非中国物産者「餘甘」条）

この蒸しアンモは塩味で、生物より美味しく、飽きることがない。

#### 第八、焼く。

栗はよく焼かれるが、栗と似ている良耀草の実も焼かれた。

良耀草枝葉如麻黄，秋結子如小栗，煨食之。（『南方草木状』巻上）

#### 第九、擦る。

『齊民要術』巻4 種梅杏第三十六に、「杏子人，可以為粥」とある。同書の巻9 醴酪第八十五に「杏酪粥」の例があり、後ほど詳しく言及する。現在、擦りつぶした杏仁で作ったもっとも有名な料理は、周知の「杏仁豆腐」である。

第十、発酵する。

発酵によって、桃から酢を作り、楊梅から酒を作った。梨や木瓜などで発酵食品を作った。『齊民要術』巻9作菹、藏生菜法第八十八に、

梨菹法、先作溲（盧感反）、用小梨、瓶中水漬、泥頭、自秋至春。至冬中、須亦可用。又云、一月日可用。将用、去皮、通体薄切、奠之、以梨溲汁、投少蜜、令甜酢。以泥封之。

若卒作、切梨如上、五梨半用苦酒二升、湯二升、合和之、温令少熟、下、盛。一奠五六片、汁沃上、至半。以簋置杯旁。夏停不過五日。

又云、卒作、煮棗亦可用之。

とある。「梨菹」とは乳酸発酵による梨の漬け物である。湯を加える梨や一度煮た棗でこの風味の即席食品もできる。

以上のような多様な加工方法を用いることにより、さまざまな果実食品を作り出し、またこれらの加工法は今日まで使われているものも少なくない。『齊民要術』巻4種梅杏第三十六に、

『食經』曰、蜀中藏梅法、取梅極大者、剥皮陰乾、勿令得風。經二宿、去塩汁、内蜜中。月許更易蜜。經年如新也。

とあり、先ず梅を干し、そして塩を加えて二日間漬けて、さらに蜜に漬ける。今の蜜餞の加工工程とほぼ同じであることから、その時代の技術水準がかなり精練されていたことがうかがえる。

### 三、果菜類の茶果

#### 1、果菜と精進料理

「果菜というのは、未熟な果実を野菜としてたべるものである。」（中尾 1975:93）果菜の利用は多面的な点が特色である。未熟な果実を野菜として加熱してから食べたり、完熟果の甘い品種を果物として生食したり、種子そのものが目的のものが相当あり、また熟れた果実は容器として加工される。サバンナ農耕文化は果菜を開発した。中国の大部分はサバンナ農耕文化に属するため、果菜が中国に集中しているとも言える。近代農業ではほとんど無視されている果菜が、古代中国ではつねに利用されていた。『齊民要術』には果菜の種類が豊富であり、果菜が植物の食材の中で大きなウエイトを占めている。それゆえ果菜は中国食物史の研究において無視できない存在である。

果菜という言葉は前漢時代から文献に現れるようになった。『史記』巻129貨殖列伝に「侂果菜千鐘」と言い、「果菜謂雜果菜、於山野采取之」と唐・張守節は解釈している。『史記』に引き続き、『漢書』にも同じことを記している。『漢書』巻91貨殖列伝に「它果采千種」とある。また、『後漢書』巻76循吏伝に、

（仇覽）勸人生業、為制科令、至於果菜為限、鷄豕有数、農事既畢、乃令子弟群居、還就黌学。

とあり、地方官の仇覽は民の生業を大事にし、それに関することを行政に取り入れた。果菜の栽培も含まれている。

古代中国の果菜という言葉は近代科学の概念ではなく、日常生活の用語である。だから果菜と呼ばれるものの範囲は広く、果実と野菜の総称にもなるし、それで造った料理を指すこともできる。南朝梁・蕭子顯『南齊書』巻49張冲伝に、

冲父初卒、遺命曰、「祭我必以郷土所産、無用牲物。」冲在鎮、四時還吳園中取果菜、流涕薦焉。

とある。張冲の父親は死を目前にしたとき、将来故郷の特産品を自らへの供え物としてほしく、た

だ動物類を用いないようにと言った。従って張沖は故郷の果菜を供え物にして父親を祭った。この「果菜」は「生物」に対応する意味で、精進料理のことを強調している。同じ用例は唐・姚思廉『陳書』巻27 姚察伝にもある。

文帝知察蔬菲，別日乃独召入内殿，賜菓菜（下略）

陳の文帝は菜食主義者の姚察に菓菜という精進料理を賜った。また姚察は死を前にしたとき、張沖の父親のように自分への供え物について、つぎのように言いつけた。

且吾習蔬菲五十余年，既歴歳時，循而不失。瞑目之後，不須立靈，置一小牀，毎日設清水，六齋日設齋食菓菜，任家有無，不須別經營也。（同前掲）

姚察は幼い頃から仏教を信じ、梁朝が滅ぼされてから50年余り、生臭いものをいっさい口にしなかった。この菓菜も精進料理のことを指している。

これから検討する対象となる果菜は果実と野菜の意味で、果実については前に論じたため、野菜の加工法を中心に考察して行くつもりである。

## 二、加工法について

野菜の種類は極めて多かったが、生食できるものが多いし、農耕社会にとってあまりにも日常的なものなので、丁寧に記録する価値がないとされ、逆に文献に現れる詳細な加工法は少ない。『齊民要術』で野菜を集中的に紹介している部分は、「素食」と「作菹，藏生菜法」の二篇である。論証の便宜上、料理法によって漬物，蒸し物，蒸し焼き物，煮物，羹，揚げ物，焼き物の7種類に分けて考察する。

### 第一、漬物。

一言で漬物と言っても、それぞれの作り方は異なる。同じ材料で異なる作り方の場合と、同じ作り方で異なる材料を用いる場合を別の種類とすれば、「作菹，藏生菜法」の節に収められている漬物は59種に及び、ほかの節に散見されるものがまた多数ある。豊富な種類の漬物が記載されることから、漬物は食生活において重要な地位を占めていたことが窺える。

菹とは主に乳酸発酵による野菜の加工法であり、現在風にいうと漬物である。酵素と調味料は豊富な漬物の味を左右する要因である。当時用いられている酵素は、キビの粥，ざら麴，酢漿，大麦の飯，女麴，米の粥，丹柄，烏梅，赤小豆と餅米の炒り粉に酒を混ぜたもの，酒粕，米のとぎ汁のうわずみ，乳などがある。『齊民要術』巻3種胡葵第二十四に、

作胡葵菹法，湯中漂出之，著大瓮中，以暖塩水経宿浸之。明日，汲水浄洗，出別器中，以塩，酢浸之，香美不苦。亦可洗訖，作粥清，麦麩末，如釀芥菹法，亦有一種味。作裹菹者，亦須漂去苦汁，然後乃用之矣。

とある。胡葵とはコエンドロのことで、最近日本の中華料理店にも見られるようになり、中国では「香菜」と呼ばれている。このコエンドロの作り方には3種の加工法を含むが、その一つの「裹菹」は不明である以外、ほかの2種の主な区別は酵素であろう。前者は酢で、後者はキビの粥とざらこうじである。

こうじは酒・醤油・味噌の造りにも用いるが、女麴もそうである。『齊民要術』には各種のこうじおよびそれで造った酒が、巻7造神麴並酒第六十四に詳細に記載されている。しかしそのタイトルの下に「女麴のことは巻九の蔵瓜にある」と注をつけている。漬物を記録する巻9作菹，藏生菜法

第八十八に、女麴の加工法を取めていることは漬物とこうじ、特に女麴との緊密な関係を示している。

もっとも基本的な調味料はもちろん塩であるが、塩以外には、ごま油、豆豉、蜂蜜、胡芹、小蒜、葱、橘皮、石榴、懸鉤子、廉薑、胡葵などが用いられていた。酵素と調味料とはっきり区別できない場合もある。例えば木耳菹に用いられる醬清。

木耳菹、取棗桑榆柳樹邊生猶軟湿者、乾即不中用。柞木耳亦得。煮五沸、去腥汁、出置冷水中、淨洗。又著酢漿水中洗、出細縷切訖、胡葵、葱白、少著、取香而已。下豉汁、醬清及酢、調和適口、下姜、椒末、甚滑美。（『齊民要術』卷9作菹、藏生菜法第八十八）

豉汁や醬清（たまり醤油）は酵素と調味料の役割を同時に果しているのではないかと考えられる。「作菹、藏生菜法第八十八」に醬に関わるのは醬清（たまり醤油）しかない。それでも厳格な意味での醬ではない。よって、醬漬けの漬物がないかという疑問が生じる。当然そうではない。『齊民要術』卷2種瓜第十四に、

種越瓜、胡瓜法、（中略）並如凡瓜、於香醬中藏之亦佳。

とある。同前掲書卷3荏蓼第二十六に、「蓼（タデ）作菹者、長二寸則剪、絹袋盛、沈於醬瓮中」とあり、さらに同前掲書の種蘘荷芹蓼第二十八には、蘘荷（ミョウガ）の根について、「九月中、取旁生根為菹、亦可醬中藏之」と記している。これらの史料に醬の具体的な種類は明らかにしていないが、当時、瓜類の果菜は一般的に醬で保存、あるいは加工していたことが分かる。また、醬の種類は豊富であり、基本的にはどんな醬でも漬物に用いられる。よって醬漬けの品物も豊富なはずである。

もちろん特定の醬を要求する漬物もある。『齊民要術』卷2種瓜第十四に、冬瓜は「削去皮子、於芥子醬中、或美豆醬中藏之、佳」とあり、芥子醬（カラシ醬）が指定されている。

根茎類と果菜類の野菜がよく漬物に用いられる。『齊民要術』にある16項目の栽培野菜には根茎類の野菜は「種芋」、「蔓菁（菘蘆菹附出）」、「種蒜」、「種薑」、「種蘘荷芹蓼」の5項目、果菜類は「種瓜」、「種瓠」の2項目がある。

漬けるということは貯蔵と調理の二つの役目を受け持つ。漬物は直接食用にされるし、料理の材料としても用いられている。『齊民要術』卷9作菹、藏生菜法第八十八に、

葵、菘、蕪菁、蜀芥鹹菹法、収菜時、即挾取好者、菅、蒲束之。作塩水、令極鹹、於塩水中洗菜、即内甕中。若先用淡水洗者、菹爛。其洗菜塩水、澄取清者、瀉著甕中、令没菜把即止、不復調和。菹色仍青、以水洗去鹹汁、煮為茹、與生菜不殊。

とあり、葵（フユアオイ）、菘（ウキナ）、蕪菁（カブ）、蜀芥（タカナ）などの野菜は料理の材料として塩に漬ける。保存食材としての役目を強調している。

漬物を加熱して料理を作り出すことができるが、素材を加熱してから漬物をつくる場合もある。同前掲に、

作湯菹法、菘菜佳、蕪菁亦得。収好菜、挾訖、即於熱湯中焯出之。若菜已萎者、水洗、瀉出、經宿生之、然後湯焯。焯訖、冷水中濯之、塩、醋中。熬胡麻油著、香而且脆。多作者、亦得至春不敗。

とある。萎れていた野菜を洗い、湿らせて一晩おき、新鮮さを取り戻した上で、これを熱湯にひたしてすぐ冷水ですすぐ。素材に対しての工夫を施した。このように処理された素材の色や歯ごたえはよくなり、この技術は現在でも使用されている。

また、速成させるためにも加熱する。同前掲に、

作卒菹法，以酢漿煮葵菜，擘之，下酢，即成菹矣。

とある。もともと発酵することによって生じる酸味が、即食の「卒菹」において酢を加えることに変わった。すしの作り方の変化と同様であろう。次の海苔の漬物も通常の発酵法を使わず速成された例である。

紫菜菹法，取紫菜，冷水漬令积，与葱菹合盛，各在一邊，与塩，酢。満奠。（『齐民要術校积』卷9作菹，藏生菜法第八十八）

主材料の海苔は葱菹と混ぜることによって、漬物の味が加えられ、紫菜菹ができあがる。料理法から見れば、和え物に属すべきだが、「菹」の味であることは確かである。

## 第二、蒸し物。

蒸す調理法を紹介する巻8蒸炆法第七十七には、野菜の料理が一つしかない。

蒸藕法，水和稻穰，糠，揩令淨，斫去節，与蜜灌孔裏，使滿，溲蘇麵，封下頭，蒸。熟，除麵，寫去蜜，削去皮，以刀截，奠之。又云，夏生冬熟。雙奠亦得。

このレンコンの蒸し物は現在「糖藕」と名づけられ、よく食べられている。

巻3蔓菁第十八（菘，蘆菔附出）にも野菜の蒸し物を取めている。

蒸乾蕪菁根法，作湯淨洗蕪菁根，漉著一斛甕子中，以葦荻塞甕裏以蔽口，合著釜上，繫甕帶，以乾牛糞燃火，竟夜蒸之，麤細均熟。謹謹著牙，真類鹿尾。蒸而売者，則収米十石也。

鹿の尾は中国古代の有名な食材である。鹿尾に似ているという表現からこのカブの蒸し物はかなりおいしいと窺える。賈思勰は、さらに「然此可以度凶年，救饑饉。乾而蒸食，既甜且美，自可籍口，何必饑饉」（同前掲）といい、おいしいため常食としてカブを勧めているが、やはり当時のカブは凶作の年に救荒食品にすることが一般的である。カブが非常食として漢代に重視された史料もある。漢の桓帝は長興二年（154年）六月にカブのことに触れた詔を下した。

蝗災為害，水變仍至，五穀釜登，人無宿儲。其令所傷郡国種蕪菁為助人食。（『後漢書』卷7孝桓帝紀）

『齐民要術』巻10五穀・果蓏・菜茹非中国物産者にも救荒食品とされる水生植物と穀物と混ぜて造る料理がある。

『詩義疏』曰，藻，水草也，生水底。有二種，其一種，葉如鷄蘇，莖大似箸，可長四五尺；一種莖大如釵股，葉如蓬，謂之「藻」。此二藻皆可食。煮熟，按去腥氣，米麵糝蒸為茹，佳美。荆揚人饑荒以當穀食。

藻といっても水生植物としか断定できない。食材と料理法から見ると餅類に近い点もある。救荒食品であるか嗜好食品であるかについては、見方が異なるが、非日常的な食品であることは明確である。そこで救荒食品とされるのは中国の主食観念にもとづくからである。穀物が足りなければ、これは救荒食品になるが、豊作の場合は嗜好食品になるだろう。

『齐民要術』巻9素食第八十七に「薤白蒸」というラッキョウともちごめなどで造ったものがある。

以上の四つの蒸し物から見ると、現在の点心に通じるものは三つある。偶然かもしれないが、古今ともに蒸し料理は高級な手の込んだ料理であることに変わりはない。

## 第三、蒸し焼き物。

魚・脛・臍などの料理法は実に似ていると、繆啓愉氏は指摘している。(繆 1982: 486) 宋・丁度『集韻』に「魚，𩶇，火熟之也。或作𩶇，亦書作𩶇」(巻6上声下・有第四十四)，「煮魚煎肉曰脛」(巻4上声・清第十四)，「臍，脛，烹也」(巻4上声・覃第二十二)とある。賈思勰は精進料理と思われるものに限って魚という文字を使用していることから、生臭い物と精進とを区別してそれぞれの文字を用いたようである。例えば『齊民要術』巻9素食第八十七に、

魚茄子法，用子未成者，子成則不好也。以竹刀骨刀四破之，用鐵則淪黑。湯燂去腥氣。細切葱白，熬油令香，蘇彌好。香醬清，擘葱白與茄子俱下，魚令熟。下椒，薑末。

とある。同篇に記載されている「魚瓜瓠」(ウリとナガユウガオの蒸し焼き)，「魚菌」(エノコの蒸し焼き)という料理には肉を加えているが、精進料理の一章に収められているわけは、「魚瓜瓠，菌，雖有肉，素兩法，然此物多充素食，故附素條中」(同前掲)ということである。やはり生臭い料理と精進料理とを分けている。

#### 第四，煮物。

現在水を伝熱媒介として加工される料理は極めて多く、料理のタイプも多様である。しかし『齊民要術』に詳細に紹介されているものは少ない。それは、賈思勰は詳しく記載する必要がないと考えているからではないかと思われる。つまり、水を伝熱媒介として使用することはもっとも原始的な料理法の一つであり、そしてこのごく簡単な料理法は主に粗末な料理に用いられている。

『齊民要術』巻9素食第八十七に、料理法の部分に唯一の煮物が記録され、それは生姜の蜜煮の「蜜薑」である。

蜜薑，生薑一斤，淨洗，刮去皮，竿子切，不患長，大如細漆箸。以水二升，煮令沸，去沫。与蜜二升煮，復令沸，更去沫。椀子盛，合汁減半奠。用箸，二人共。無生薑，用乾薑，法如前，唯切欲極細。

これ以外に、巻10五穀・果蓏・菜茹非中国物産者にもまた何種類の煮物がある。やや詳しく記しているのは「藤」條にある『南方草物状』から引いた「野聚藤」の煮物の作り方である。

野聚藤，縁樹木。二月華色，仍連著実。五六月熟。子大如羹甌。里民煮食。其味甜酢。

とある。それ以外の記載は極めて簡単である。例えば「羊蹄」(ギシギシ)條に「煮為茹，滑而不美」(『齊民要術』巻10五穀・果蓏・菜茹非中国物産者)と、「菟葵」(イエニレ)條に「洶啖之，滑」(同前掲)と、「隱葱」(スイカズラ)條に「藏以為菹，亦可淪食」(同前掲)というようなもので、ほとんどほかの書物から引用したものである。

#### 第五，羹。

『齊民要術』巻8に「羹臠法第七十六」という一節があり、漢・王逸は「有菜曰羹，無菜曰臠」という(『楚辭補注』巻9招魂の注)。羹の作り方は肉を使うのが基本であるが、巻9素食第八十七に、精進料理の羹が3例あり、羹臠法第七十六にも「胡麻羹」という精進料理の羹がある。葱とニラの羹の作り方を読んでみる。

葱韭羹法，下油水中煮葱，韭五分切，沸俱下。与胡芹，塩，豉，研米糝粒大如粟米。(『齊民要術』巻9素食第八十七)

#### 第六，揚げ物。

『齊民要術』卷9 素食第八十七に、「膏煎紫菜，以燥菜下油中煎之，可食則止。擘奠如脯」とあり，海苔の揚げ物である。

#### 第七，焼き物。

灰の中に入れて食材を焼く料理法は賽という。『齊民要術』卷10 五穀・果蓏・菜茹非中国物産者の「菑」（ヒルガオ）條に、「根正白，著熱灰中，温噉之」とある。

ヒルガオの採集について、『詩経』にも記録が残されている。

### 四，穀物製品と茶果

#### 1，果と穀物製品

晋・葛洪『字苑』には「柜架，膏糰は果である」（柜架，膏糰，果也）とある（唐・慧琳『一切経音義』卷30）。この柜架，膏糰の加工法について、『齊民要術』卷9 餅法第八十二には，

膏環，一名柜枚，用秬稻米屑，水，蜜溲之，強澤如湯餅麵。手搦團，可長八寸許，屈令兩頭相就，膏油煮之。

とある。『集韻』卷5 上声上・語第八には「枚とは蜜餌であり，或いは架となす」（枚，蜜餌，或作架）とあり，南朝梁・顧野王『大広益会玉篇』卷15 米部には「糰とは餅である」（糰，餅也）とある。つまり膏環（膏糰）或は柜枚（柜架）とは，はちみつと水で糯米の粉をこねて油で揚げる食品で，現在の点心類に属する。よって晋代における「果」とは，穀物の製品という意味も持っている。

「果」という文字の使用はこのようにしだいに広がり，この語意の境界は曖昧になった。そして，意味を明確にするために果から派生字が出てきた。『史記』卷99 叔孫通伝には「古者有春嘗菓」とあり，ここで草冠を付す「菓」という文字をあてることで，植物であることを強調していると考えられる。しかし「果」はもともと指事文字であり，木の上に実があると表しているため，再び草冠を付すのは，蛇足である。また餅餌類を指す「餠」「糰」の形声文字も作られた。『大広益会玉篇』卷9 食部には「餠とは餅子である」（餠，餅子也）とある。『広韻』卷3 果韻には「糰とは餅糰類の食品である」（糰，餅糰食）とある。多種の文字があるけれども，「菓」は果実の意味で一般的に使用され，「果」は果実の意味を含めて，幅広く使用されているが，ほかの文字はあまり使用しない。

#### 2，調理法について

『齊民要術』は穀物類の製品を餅，糰，煮糰，醴酪，飧飯，餠舗の6類に分けている。この分類にそって，穀物製品を考察してみたい。

##### 第一，餅類。

餅について，『説文解字』卷10 食部には「餅とは小麦粉の糰である」（餅，麩糰也）と，そして「糰とは稲の餅である」（糰，稻餅也）とあり，卷6 鬲部には「鬲とは稲の粉の餅である。餌とは鬲の食へんになるもので，耳の声とする」（鬲，粉餅也。餌，鬲或從食耳声）とある。さらに『釈名』卷4 釈飲食には詳細に解釈している。

餅，并也，溲麩使合并也。胡餅作之大漫沍也，亦言以胡麻著上也。蒸餅，湯餅，蝎餅，髓餅，金餅，索餅之属，皆随形而名之也。

餌，而也，相黏而也。就形名之也。（成容鏡曰，本書以溲麩使合并訓餅，而此文云，餌，而也，相黏而也。蓋謂溲麥屑蒸之曰餅，溲米屑蒸之曰餌。画然為二。）

つまり、餅とは小麦粉で作ったもので、餌とは米の粉で作ったものである。『齊民要術』の餅の材料は小麦粉と米の粉と雑穀の粉の3種類に分けられるため、辞書の定義によれば、『齊民要術』の餅類には餌やそれ以外のものも含んでいる。『齊民要術』巻9餅法第八十二にある「麩糲」はあわと小麦粉で作った餅である。

麩糲，以粟飯饋，水浸，即漉著麵中，以手向簸箕痛揅，令均如胡豆。揅取均者，熟蒸曝乾。須即湯煮，箆籬漉出，別作臠澆，甚滑美。得一月日停。

「麩糲」は保存食品の湯餅であり、『齊民要術』以前の晋・束皙の「餅賦」は「湯餅」を中心とした文章であるが、色々な種類の餅が列挙され、その豊富さがうかがえる。

礼仲春之月，天子食麦，而朝事之籩，煮麦為麵。内則諸饌不説餅，然則雖云食麦，而未有餅，餅之作也，其來近矣。若夫安乾粒枚之倫，糺耳狗后之属，劍帶案成，餠餠髓燭，或名生於里巷，或法出乎殊俗。（『太平御覽』巻860飲食部・餅）

また束皙は四季に対応して曼頭・薄莊・起溲・湯餅が最も適当な季節の餅類の食品であると考え、さらにその時代に餅食が盛んになった理由も分析している。その理由は、まず、元来庶民の食べ物であった餅類が上流社会の人々に注目されたことで、また外国、あるいは中原以外の地方の餅類が中国に伝わってきたことである。

漢代から皇帝や貴族達の餅を盛んに食べている史料が出始めた。そしてこの風習に応じて、少府に属する「湯官」と呼ぶ官職が設けられた。『漢書』巻19百官公卿表第七上に、

少府，秦官，掌山海池沢之税，以給共養，有六丞。属官有尚書，符節，太医，太官，湯官，導官（下略）

とあり、顔師古の注に「太官主膳食，湯官主餅餌，導官主扱米」とある。秦代にあったこの制度は南朝まで残っていた。『宋書』巻39百官上に、「太官供食物，湯官供餅餌及五孰果实之属」とある。湯官は餅餌類と果实類を含める嗜好食品の責任者ではないかと思われる。嗜好食品としての餅餌が愛食されている。『南史』巻62朱异伝に、

好飲食，極滋味声色之娛，子鵝魚鱠不輟於口，雖朝謁，從車中必齎餠餌。

とある。朱异は豪奢で、食道楽を大事にする者である。彼が餅餌を好む記述から餅餌の高級さを示すことができる。蒸し、焼き、油で揚げる等の調理法で加工された餅餌、或いは「乾点」は、携帯や保存などに便利である。朱异が食べていたのもそれであろう。実例として『齊民要術』巻9餅法第八十二にある細環餅、截餅を挙げてみる。

細環餅，截餅，（環餅一名寒具。截餅一名蝎子。）皆須以蜜調水溲麵。若無蜜，煮棗取汁，牛羊脂膏亦得。用牛羊乳亦好，令餅美脆。截餅純用乳溲者，入口即碎，脆如凌雪。

細環餅の生地は小麦粉であるが、添加物によって多種できている。豊富な生地は餅餌の加工技術の素晴らしさを反映していると考えられる。現在中国における点心の生地の製法は「発酵」、「水調」（水で小麦粉をこねること）、「油酥」（油で小麦粉をこねること）、「蛋粉」（卵で小麦粉をこねること）、「米粉」（大概是湯で米の粉をこねること）の5種に分けている。『齊民要術』にはこの5種類の生地が全て記載されている上に、また乳汁を用いた生地のことでも載せている。乳製品は遊牧民族に限らず、北方の代表的な飲食物である。北方の人々が身近な牛乳などで小麦粉をこねて点心を作ることはごく自然なことと見られるが、南方の人々の立場から見ると、これは普通の点心の生地とは言えない。

餅餌は常食としてもされるし、種類も豊富であるため、穀物類の茶果の中で最も重要な部分であろう。

## 第二、糰糰類。

糰糰とは、ちまき類の食品である。晋代には端五や夏至の時節に相応しい食品として食生活に定着している。晋・周處は『風土記』及びその自注に次のように述べている。

『風土記』曰、仲夏端五、方伯協極。享驚用角黍、龜鱗順徳。注云、端、始也、謂五月初五也。四仲為方伯。俗重五月五日、与夏至同。鮑春孚雛、到夏至月、皆任啖也。先此二節一日、又以菰葉裹黏米、雜以粟、以淳濃灰汁煮之令熟、二節日所尚啖也。(中略) 裹黏米一名糰(子弄反也)、一名角黍、蓋取陰陽尚相苞裹未分散之象也。(隋・杜台卿『玉燭宝典』卷5)

つまり角黍とは、まこもの葉でもちごめとあわを包んで煮込むものである。『食経』には「粟黍」と名付け、もう一種の角黍を具体的に記している(『齊民要術』卷9 糰糰法第八十三)。この2種を比べると『風土記』のほうが現在のちまきの造り方に近い。両方とももちごめとあわを用いることが特徴であり、筆者が幼少の頃、故郷の沈陽では、祖母が常に粘り気に富んだあわだけで、ちまきを造ってくれたものである。

また、『食次』には同類の糰という食品も紹介されている。

『食次』曰、糰、用秬稻米末、絹羅、水、蜜漉之、如強湯餅麵。手搗之、令長尺余、広二寸余。四破、以棗、栗肉上下著之偏、与油塗竹箬裹之、爛蒸。奠二、箬不開、破去兩頭、解去束附。(『齊民要術』卷9 糰糰法第八十三)

蜜と水で糯米の粉をこねて、この生地の上に果実をまぶす。それを竹の葉で包んで蒸しあげる。『北戸録』に見られる百支糰は同種類の食品であると考えられる。百支はまた百枝といい、狗脊・防風などの別名もある。唐・韓偓『金鑿密記』に「白居易在翰林、賜防風粥一甌、別取防風得五合余、食之口香七日」(唐・馮贄『雲仙雜記』卷五)とあり、宋・蘇頌『図経本草』に「又宋亳及江東出一種防風、其苗初春便生、嫩時紅紫色、彼人以作菜茹、味甚佳」とある。(『重修政和經史證類備用本草』卷7 草部上品) 防風はよく食用される上に、評判もよく、百支糰は防風を加えたちまき類の食品であろう。

さらにちまきと茶が同時に供されることもあった。それは南朝齊の武帝が詔勅を發して太廟の供え物の具体的な種類を規定した時のことである。『南史』卷11 后妃・齊宣孝陳皇后伝に、

永明九年(491年)、詔太廟四時祭(中略) 昭皇后薦茗糰炙魚。並生平所嗜也。

とある。糰はちまきのことである。武帝は太祖の蕭道成の妻である劉智容の供養に彼女の好みであった茶・ちまき・焼き魚を供えた、とあり、これらの飲食物を一度に食したかどうかまでの記述はないが、劉皇后が生前に茶を飲みながらちまきを食べたとしても不思議ではない。

## 第三、煮糰類。

『齊民要術』卷9 煮糰第八十四に、

『食次』曰、宿客足、作糰糰。糰末一升、以沸湯一升沃之、不用膩器。斷箕漉出滓、以糰箬春取勃。勃、別出一器中。折米白煮、取汁為白飲、以飲二升投糰汁中。又云、合勃下飲訖、出勃。糰汁復悉写釜中、与白飲合煮、令一沸、与塩。白飲不可過一口。折米弱炊、令相著、盛飯甌中、半奠、杓抑令偏著一邊、以糰汁沃之、与勃。

とある。

糰耗についての解釈は多岐である。熊代氏はすすりだんごと訳しているが（西山 1984, p. 201.）, 繆啓愉氏は点心類の食品と推論している。（繆 1982 : 520）最近西沢治彦氏は「本文を読んでも今ひとつイメージがわからないが、要するにコメの屑とコメを材料にして作る「だんご」で、塩で味をつけて食べるものである」という。（田中他 1997 : 209）

前掲文によると、糰耗の造り方について、重湯のような液体を攪拌して、泡を立てる。そしてご飯の上に糰汁と泡を加えて出来上がる。糰耗は沖縄のブクブクーと類似する料理であると筆者は考えている。

#### 第四、醴酪類。

『齊民要術』の醴酪とは飴と杏仁粥を混ぜたものである。杏仁粥の作り方は『齊民要術』巻9醴酪第八十五に記載されている。

煮杏酪粥法、用宿穢麦、其春種者則不中。預前一月、事麦折令精、細簸揀。作五六等、必使別均調、勿令麤細相雜、其大如胡豆者、麤細正得所。曝令極乾。如上治釜訖、先煮一釜麤粥、然後淨洗用之。打取杏仁、以湯脫去黃皮、熟研、以水和之、絹慮取汁。汁唯淳濃便美、水多則味薄。用乾牛糞燃火、先煮杏仁汁、數沸、上作豚腦皴、然後下穢麥米。唯須緩火、以匕徐徐攪之、勿令住。煮令極熟、剛淖得所、然後出之。預前多買新瓦盆子容受二斗者、杼粥著盆子中、仰頭勿蓋。粥色白如凝脂、米粒有類青玉。停至四月八日亦不動。淪釜令粥黑、火急則焦苦、旧盆則不滲水、覆蓋則解離。其大盆盛者、數捲亦生水也。

この杏酪粥は常食の粥ではなく、かなり手の込んだ嗜好食品であった。晋代の醴酪は寒食節の時令の食品になった。晋・陸翽『鄴中記』に「寒食三日作醴酪、又煮粳米及麦為酪。搗杏仁人煮作粥」とあり、隋代の杜台卿は醴酪について「今世悉作大麦粥、研杏仁為酪、別者一錫沃之也」と注をつけた。（『玉燭宝典』巻2）粥に砂糖など甘い調味料を入れて食べる習慣は最近では衰退する傾向があり、以前はよく見かけた嗜好食品としての飴売りもほぼ姿を消してしまった。それは砂糖などの甘い調味料が普及して日常化されたことに伴った連鎖反応と思われる。

#### 第五、飧飯類。

晋・呂忱は『字林』に「飧」について「水澆飯也」と解釈し（『玉燭宝典』巻2）、上海の「泡飯」や日本の「茶漬け」に連想しやすい。

『齊民要術』によると飯はいろいろな穀物を使用していたことが分かる。まず『齊民要術』巻9飧飯第八十六にある「菰米飯」の例を挙げてみる。

菰米飯法、菰穀盛韋囊中、擣瓷器為屑、勿令作末、内韋囊中令滿、板上揉之取米。一作可用升半。炊如稻米。

菰米とは「こも」といういね科の多年生水草の実である。炊いたいろいろな飯は液体に浸けて食べる。『齊民要術』は「漿」にこだわり、巻9飧飯第八十六に、「寒食漿」が紹介されている。

作寒食漿法、以三月中清明前、夜炊飯、鷄向鳴、下熟熱飯於甕中、以向滿為限。數日後便酢、中飲。因家常炊次、三四日輒以新炊飯一碗醞之。每取漿、隨多少即新汲冷水添之。訖夏、飧漿並不敗而常滿、所以為異。以二升、得解水一升、水冷清俊、有殊於凡。

漿は穀物を発酵して作られたものである。飯を寒食漿に浸けて、しばらく置いて飯が水分をある

程度吸収してから食べる。

「飧飯」に用いる飯はさらに干し物まで加工することもある。その干し飯は「糲」という。馬王堆漢墓の竹簡によると、11個の筒と七つの袋にある「糲」が副葬品とされている。

113号竹簡には「棘類一筒有縑囊」とあり、棘は棗で、「棘類」とは「棗糲」のことである。後漢・崔寔『四民月令』にも「棗糲」という食品がある。棗糲は棗と飯とを混ぜて干した物である。その具体的な作り方について、『齊民要術』巻9飧飯第八十六に、

粳米棗糲法，炊飯熟爛，曝令乾，細篩。用棗蒸熟，迄取膏，溲糲。率一升糲，用棗一升。  
とある。馬王堆漢墓の竹簡には棗糲の以外にまた5種ある。

114号竹簡には「蜜類三筒」とあり、蜜の糲のことである。

115号竹簡には「唐杖于類一筒」とあり、クログワイの糲のことである。

116号竹簡には「白類二筒」とある。

117号竹簡には「稻密糲一筒有縑囊二」とある。

118号竹簡には「稻類一筒有縑囊二」とある。(湖南省博物館他 1973:139 - 140)

1973(編)『長沙馬王堆一号漢墓』北京：文物出版社。

馬王堆漢墓竹簡には豊富な干し飯の種類とその干し飯の高級さが反映されている。『齊民要術』巻3雜説第三十にも「是月(4月)也，可作棗糲，以禦賓客」とあり、客をもてなす食品とされることから棗糲の貴重さを表している。

糲は保存食品として、一般的には携帯食品とされる。『四民月令』に「五月多作，以供出入之糧」とある(『齊民要術』巻9飧飯第八十六)。軍糧はその重要な用途の一つであろう。『史記』巻109李將軍列伝に、

大將軍(衛青)使長史持糲醪遺広，因問広，食其失道状，青欲上書報天子曲折。

とある。普通の干し飯は簡単な食べ物であるが、工夫すれば、単なる保存食品から嗜好食品に変わる。次の史料にある干し飯は「棗糲」に負けない珍しい食品と言える。

『玄晏春秋』曰，衛倫過予而讌論及於味，命僕取糲以進予。予嘗之曰，吾知之矣。麦其主者也，有李奈杏味。三果不同，予焉得兼之。倫曰，吾之将来，家実多故。杏時将発，故糲之以杏汁。李奈時発，又糲之以李奈汁。故有三果之味也。(『太平御覧』巻860飲食部・糲糲)

この李奈杏の味を持つ干し飯は嗜好食品として誰もが認めるところだと思う。また、茶との相性がよいと考えられる。

『齊民要術』の漿に浸ける食べ方に対して、『史記』の史料は糲と醪とセットになっている。古代の中国には六飲といわれる飲料がある。『周礼』巻5天官・漿人に、「漿人掌共王之六飲，水・漿・醴・涼・医・醕入于酒府」という。飧飯を浸ける液体が大事にされていた。

## 第六、餈餈類。

餈餈類に収められるのはみずあめとみずあめを主材料とする食品である。みずあめが嗜好食品として朱异に好まれたことは前述したが、馬王堆漢墓にも多種の甘い食品を副葬品として納めている。97号竹簡には「孝餈一資」とあり、121号竹簡には「唐一筒」とあり、出土した筒に「糖筒」と書く木製の札がある(湖南省博物館他 1973:139, 140)。『齊民要術』巻9餈餈第八十九にある「煮白餈法」を通じてその加工技術を見てみる。

煮白餈法，用白芽散蘖佳，其成餅者則不中用。用不滌釜，滌釜則餈黒。釜必磨治令白浄，勿使

有膩氣。釜上加甑，以防沸溢。乾蘖末五升，殺米一石。米必細師，數十偏淨淘，炊為飯。攤去熱氣，及暖於盆中以蘖末和之，使均調。臥於甑中，勿以手按，撥平而已。以被覆盆甑，令暖，冬則覆茹。冬須竟日，夏即半日許，看米消滅離甑，作魚眼沸湯以淋之，令糟上水深一尺許，乃上下水治訖，向一食頃，使拔醕取汁煮之。每沸，輒益兩杓。尤宜緩火，火急則焦氣。盆中汁盡，量不復溢，便下甑。一人專以杓揚之，勿令住手，手住則錫黑。量熟，止火。良久，向冷，然後出之。

『齊民要術』には異なる原材料によっていろいろなみずあめを造っていた記述が見られるが、この白餠はもっとも基本的なものである。

前掲『北戸録』に黄方柏餠がある。餠とはおこし、即ち米を炒って餠と和したものである。『急就篇』巻2 顔師古の注に、

餠之言散也，熬稻米飯使發散也。古謂之張皇，亦目其開張而大也。

とある。『食次』にある「白蘗糖」と「黄蘗糖」も餠類の食品である。

『食次』曰、白蘗糖法、熟炊秬稻米飯、及熟于杵臼淨者春之為糝、須令極熟、勿令有米粒、幹為餅、法、厚二分許。日曝小燥、刀直剮為長條、廣二分、乃斜裁之、大如棗核、兩頭尖。更曝令極燥、膏油煮之。熟、出、糖聚丸之、一丸不過五六枚。(『齊民要術』巻9 餠舖第八十九)

炊いたもちごめを十分について、平に延ばす。少し乾いてから棗の核ほどの大きさと形に切る。これをさらに十分乾燥したら、油で揚げて、5、6個をあめの中で転がして一つにする。これで「白蘗糖」の出来上がりである。

『北戸録』にはまた「胡麻糖」と「雀頭糖」がある。それらはみずあめに胡麻あるいは雀頭を混ぜて出来た嗜好食品であると考えられる。「胡麻糖」は伝統的な菓子として今でも人気がある。雀頭とは高級な香辛料であり、『江表伝』に「是歳（魏の黄初二年、221年）魏文帝遣使求雀頭香……」という記事がある（『三国志』巻47 呉書・呉主伝の注）。みずまめに香辛料を入れることはよく用いられる加工法である。

唐・杜佑『通典』巻25 職官には、「晋太官令有餠官、果官吏各二人、自後無聞」とある。餠官の仕事の内容は明確に記されていないが、宮廷の餠や果実などの嗜好食品を加工・管理する役人であろう。

## 五、まとめ

本稿では「果」と呼ばれる食物を糸口として、両晋南北朝時代の茶果の構成及びその加工法を考察した。

狩猟採集時代には、果実は主な採集対象であり、経済生活と食生活の上で大変重要な役割を担っていた。農業技術の発展にしたがって、採集による食料生産は社会経済の中での地位が下がり、果実の常食としての役割も減少したが、嗜好食品として重視された。

果実はおいしくて、最初の嗜好食品になったと思われる。そのため「果」が「おいしい」の代用詞になった。『国語』巻16 鄭語には、「声一無聴、物一無文、味一無果」とあり、三国呉・韋昭の注には、「五味合、然後可食。果、美也」とある。この史料で「果」の意味だけではなく、一種の美食意識も伝えた。この美食意識のポイントは様々な味を調和することにある。

食品の加工技術の発展にしたがって、果実を材料としているいろいろな食品が加工された。『齊民要術』

には棗・李・杏・奈・林檎などを粉末状にして、米や麦などの粉と一緒に調理することが紹介されている。『齊民要術』巻4奈、林檎第三十九に、

作林檎麩法，林檎赤熟時，擘破，去子心蒂，日曬令乾。或磨或擣，下細絹篩，麤者更磨擣，以細盡為限。以方寸匕投於椀水中，則成美漿。不去蒂則大苦，合子則不度夏，留心則大酸。若乾噉者，以林檎一升，和米麩二升，味正調適。

とあり、林檎の粉と米の粉を混ぜて、嗜好食品を作っている。具体的な作り方は記されていないが、材料から見ると、点心類のものであるはず。ここから果実と点心との一つの接点が窺える。また、果実およびその加工品と穀物の製品は同じく嗜好食品である。

漢代の張騫，班超らが西域に遣わされてから，中国と中央アジアの交流は一層頻繁になった。西域からは沢山の食材や調理法が中国に輸入され，大勢の胡人が中原で飲食店を営んだ。特に小麦粉の製品は中国人の食生活に強い影響を与えた。中でももっとも有名な食べ物は胡餅であり，今日も一般的に食べられている。もう一方南方の開発により，南方の豊富な米類の点心は，漢魏時代の文化・政治・経済の中心地である北方にまで伝わった。漢魏両晋南北朝時代には，穀物製品は大きな発展をとげた。

果実及びその加工品・果菜の料理・穀物の製品は，酒宴に常に設けられていたが，さらに茶宴に吸収され，茶果の主体となった。

茶果のスタイルを左右する要素について以下の三つが挙げられる。

一，茶との相性。主食，副食の考え方のもとで主食の相性によって副食を選ぶ。言い換えて言うると，穀物で作られた「飯」によって相性のいい料理「菜」が選ばれる。酒宴にも穀物の主食があるが，この主食は名実相伴わず，酒宴の主役は酒に担うためである。そして酒宴の料理は酒の相性によって決められる。同様茶宴の料理は茶にふさわしいかどうかによって選択する。

そこで「擂茶」のことを思い出した。1994年第2回国際茶文化研討会が湖南省常德市で開催された。ある日，立派なレストランで「擂茶」を飲んだ。10余種の料理も出たが，すべて地方の人々が日常的に食用する「擂茶」の料理である。漬物と野菜の煮物と点心のみであって，もっとも一般的な炒め料理は一つもなかった。料理の種類は贅沢なほど豊富であるが，料理の素材は質素である。古今の茶宴料理のスタイルはあまり変わっていないのではないと思われる。

二，伝統文化と時代思潮。中国では木食の考え方は古来あり，漢魏以来道教の流行と共に一層強まった。

『山海経』巻2西山経にある「名曰櫟木，食之多力」について，晋・郭璞は戦国の尸佼の著と言われる『尸子』を引用して，「木食之人，多為仁者」と注をつけ，木食と人性を結び付けている。

木食と人性と結ぶ考え方はどこから生まれたかについて検討したい。

『礼記注疏』巻53中庸にある「天命之謂性」について，漢・鄭玄は「天命謂天所命生人者也，是謂性命。木神則仁，金神則義，火神則礼，水神則信，土神則知」と注釈し，唐・孔穎達はさらに「皇氏云，東方春，春主施生，仁亦主施生」と説明している。また，漢・董仲舒『春秋繁露』巻13五行相生に「東方者木，農之本，司農尚仁」とある。つまり五行思想に基づいて考えると，仁には季節の春や方位の東方や木にあてる。そして人間は仁なる木を食用すると，仁の性はその人に移るといふ発想が生ずる。いわゆる「木性仁，故木食之人亦為仁者。」（戦国・尸佼『尸子』巻下清・汪継培注）である。

魏晋南北朝の社会はこの考えを普遍に受け入れていた。この考えに対して，晋・葛洪『抱朴子外

篇』巻1 逸民に次の異議を取めている。

然時移俗異，世務不拘，故木食山棲，外物遺累者，古之清高，今之逋逃也。

これは役人が隠逸を批判する話であるが、この後文では逸民は反論している。やはり「木食」（菜食の意）は清高のしるしとして認められている。晋および晋以前に限らず、南北朝やそれ以後の時代にもそのように考えている。例えば、南朝齊に楮伯玉という人は呉郡の瀑布山に隠居しているが、呉郡の長官の王僧達に無理矢理に誘われた。そして丘珍孫という人は山に戻らせようと要請する手紙を書き、王僧達に出した。その手紙の中で「木食」に触れている。

聞楮先生出居貴館，此子減景雲棲，不事王侯，抗高木食，有年載矣。（中略）夫却粒之士，飡霞之人，乃可暫致，不宜久羈。君当思遂其高步，成其羽化。（梁・蕭子顯『南齊書』巻54 高逸・楮伯玉伝）

「木食」と隠居と道教の神仙とはつながっている。道教の流行は魏晋南北朝時代の社会思潮の特徴である上に、喫茶の成立にも強い影響を与えた。さらに茶宴の料理の構成も左右したと考えられる<sup>4)</sup>。

三、酒宴への反動と補助。早期の茶宴は酒宴との対立関係がよく強調される。そして一方贅沢な酒宴に対して、茶宴は「儉素」や「素業」でアピールされた。酒宴の「食前方丈」と表現される料理の豊富さに対して、茶宴は「七奠粹茶果」といい、料理の数からもその質素な特徴を強調する。さらに茶果という用語自身はすでに質素な印象を人々に与える。前述のように茶果は植物性の材料を中心に調理されるし、古来植物性の食材は質素なイメージを持つ。また質素を強調することによって贅沢の象徴としての肉食が否定されるためであろう<sup>5)</sup>。しかし仏教の考えと異なり、精進料理のように肉食を絶対的に排除することは茶果になかった。

茶宴と酒宴との関係について、対立を強調するよりも、その異なるスタイルが食生活において補完関係にあることがより大切であり、それだからこそ茶宴と酒宴はともに悠久の食生活史において共存してきたと思われる。

ところで、前出にある何胤のこともう一度触れたい。飲食に贅沢だった何胤は晩年になると菜食主義者になってしまった。精進料理は茶宴とほぼ同じ時代に成立したが、茶果と比べると、動物性の材料を完全に排除する。精進の茶宴もあるが、茶宴は全て精進ではない。といっても、茶宴は酒宴に対応する飲食様式であり、前述のように設けられた茶果はやはり精進料理のイメージが強かった。そしてもともと贅沢な肉料理の上に、精進料理や精進料理と肉料理の間に位置する茶果が加わることにより、中国料理史から見れば、魏晋南北朝にはあらゆる宴席料理のスタイルが揃うようになった。本稿では茶宴の料理を考査したが、茶果の視点から魏晋南北朝の食文化を考査したことにもなる。どちらにしても始めの試みである。

謝辞：この研究は財団法人味の素の文化センター「食文化研究助成」を受けて行った。感謝の意を申し上げたい。

## 注

- 1) 茶宴について別所に論じるつもりで、ここで具体的な論述を避ける。
- 2) 『南方草木状』について、著者の問題を含めている色々な異説がある。
- 3) 「棗油」と「梅油」は『齊民要術』巻3 種棗第三十三と種梅杏第三十六にある。
- 4) 喫茶と道教との関係について「茶：葉から嗜好品への道」（関 2001：201-237）を参照。
- 5) 茶や茶宴の儉の精神について「魏晋南北朝における喫茶の文化」（関 2002：283-314）を参照。

## 参考文献

### 1. 漢籍

- 『晏子春秋』七卷，周·晏嬰撰，經訓堂二十一種叢書本，百部叢書集成所収，芸文印書館，台北，1964 - 1970年。
- 『一切經音義』百卷，唐·慧琳撰，海山仙館叢書本，百部叢書集成所収。
- 『雲仙雜記』十卷，唐·馮贇撰，四庫全書本。
- 『淮南鴻烈解』二十一卷，前漢·劉安撰，增訂漢魏叢書本，大化書局，台北，1983年。
- 『韓詩外傳』十卷，前漢·韓嬰撰，增訂漢魏叢書本。
- 『漢書』百卷，漢·班固撰，縮印百衲本二十四史，商務印書館，上海，1958年。
- 『韓非子』二十卷，周·韓非撰，二十二子本，上海古籍出版社，上海，1986年。
- 『急就篇』四卷，漢·史游撰，天壤閣叢書本，百部叢書集成所収。
- 『鄴中記』一卷，晉·陸翹撰，武英殿聚珍版叢書本，百部叢書集成所収。
- 『玉燭寶典』十二卷，隋·杜台卿撰，古逸叢書本，百部叢書集成所収。
- 『後漢書』百二十卷，劉宋·范曄撰，縮印百衲本二十四史。
- 『廣韻』五卷，宋·陳彭年他重修，四部叢刊本。
- 『國語』二十一卷，吳·韋曜注，四部叢刊本。
- 『齊民要術』十卷，北魏·賈思勰撰，學津討原本，百部叢書集成所収。
- 『三國志』六十五卷，晉·陳壽撰，縮印百衲本二十四史。
- 『山海經』十八卷，晉·郭璞傳，二十二子本。
- 『史記』百三十卷，漢·司馬遷撰，縮印百衲本二十四史。
- 『尸子』二卷，戰國·尸佼撰，湖海樓叢書本，百部叢書集成所収。
- 『四民月令輯釋』，後漢·崔寔撰，繆啓愉輯釋，農業出版社，北京，1981年。
- 『爾雅注疏』十卷，南昌府學重刊宋本十三經注疏，芸文印書館，台北，1981年。
- 『積名』八卷，漢·劉熙撰，四部叢刊本。
- 『周易正義』十卷，南昌府學重刊宋本十三經注疏。
- 『周禮注疏』四十二卷，南昌府學重刊宋本十三經注疏。
- 『集韻』十卷，宋·丁度他撰，上海古籍出版社，上海，1985年。
- 『春秋繁露』十七卷，漢·董仲舒撰，四部叢刊本。
- 『重修政和經史証類備用本草』三十卷，宋·唐慎微撰，麻革南宋淳祐九年（1249年）序本，南天書局，台北，1976年。
- 『晉書』百三十卷，唐·太宗他撰，縮印百衲本二十四史。
- 『隋書』八十五卷，唐·魏徵他撰，縮印百衲本二十四史。
- 『說文解字注』三十二卷，漢·許慎撰，經韻樓本，上海古籍出版社，上海，1988年。
- 『楚辭』十七卷，宋·洪興祖補注，四部叢刊本。
- 『太平御覽』千卷，宋·李昉他撰，中華書局，北京，1985年。
- 『大庾益會玉篇』三十卷，梁·顧野王撰，四部叢刊本，台灣商務印書館，台北，1979年。
- 『竹嶼山房雜部』三十二卷，明·宋詡，宋公望撰，四庫全書本，台灣商務印書館，台北，1983 - 1986年。
- 『茶經』三卷，唐·陸羽撰，百川學海本，百部叢書集成所収。
- 『陳書』三十六卷，唐·姚思廉撰，縮印百衲本二十四史。
- 『通典』二百卷，唐·杜佑撰，十通本，新興書局，台北，1965年。
- 『南齊書』五十九卷，梁·蕭子顯撰，縮印百衲本二十四史。
- 『南史』八十卷，唐·李延壽撰，縮印百衲本二十四史。
- 『南方草木狀』三卷，晉·嵇含撰，增訂漢魏叢書本。
- 『抱朴子外篇』五十卷，晉·葛洪撰，四部叢刊本。
- 『北戶錄』三卷，唐·段公路撰，十萬卷樓叢書本，百部叢書集成所収。
- 『北堂書鈔』百六十卷，唐·虞世南撰，孔廣陶刻本，中文出版社，京都，1979年。

- 『毛詩正義』七十卷，南昌府学重刊宋本十三經注疏。  
 『礼記正義』六十三卷，南昌府学重刊宋本十三經注疏。

## 2. 論著

漆間元三

- 2001『続 振茶の習俗』東京：岩田書院。

関 劍平

- 1992「中国佐茶食品的形成和發展」『茶報』3, pp. 35-40。

- 2001「茶：薬から嗜好品への道——技術史・医薬史の研究から見た喫茶の起源・道教の影響」『アジア・アフリカ言語文化研究』62, pp. 201-237。

- 2002「魏晋南北朝における喫茶の文化」『国立民族学博物館研究報告』27 (2), pp. 283-314。

湖南省博物館，中国科学院考古研究所

- 1973 (編)『長沙馬王堆一号漢墓』北京：文物出版社。

田中静一，小島麗逸，太田泰弘

- 1997 (編訳)『現存する最古の料理書「齊民要術」』東京：雄山閣出版。

中尾佐助

- 1975『栽培植物と農耕の起源』岩波新書 583, 東京：岩波書店。

西山武一，熊代幸雄

- 1984 (訳注)『校訂訳注齊民要術』東京：アジア経済出版社。

布目潮風

- 1995『中国喫茶文化史』東京：岩波書店。

繆啓愉

- 1982 (校訳)『齊民要術校訳』北京：農業出版社。

(浙江樹人大学茶文化専攻副教授)