HOKKAIDO UNIVERSITY

Title	穆儒丐『北京夢華録』箚記（二）
Author(s)	長井, 裕子
Citation	メディア・コミュニケーション研究, 67, 23-53
Issue Date	2014-11-25
Doc URL	https://hdl.handle.net/2115/58804
Type	departmental bulletin paper
File Information	02_Nagai.pdf

Hokkaido University Collection of Scholarly and Academic Papers : HUSCAP

《研究ノート》

穆儒丐『北京夢華録』箚記　（二）

長　井　裕　子

はじめに

お粥といえば、日本人は病人食、体が弱ったときの療養食、消化に良い養生食と位置づけており、思い浮かべるのは白粥である。しかし、中国では粥はじつに多様である。『北京夢華録』には、豆汁粥をはじめ、甜漿粥、棒身粥、大麦粥、精米粥など八種がとりあげられているが、中国の多様な粥から見れば、そのほんの一端を取りあげているにすぎない。粥専門書である黄雲鵠『粥譜』[1]に収録されている粥は、なんと二百四十七種類を数えるのである。

清代の美食家として名高い袁枚は『随園食単』において、粥について次のように述べている。

> 〈水だけ見えて米が見えねば粥でない。米だけ見えて水が見えねば粥でない。必ず水と米とが融けあつて、柔らかく滑らかで、一つになつて別れないやうにならせて、而る後之を粥と謂ふのである。尹文端公が曰はれた「寧ろ人が粥を待つとも、粥に人を待たせてはならぬ」（粥は出来るを待つて、すぐ食はねばならぬ）と。此れは真に名言である。すぐ食はずに停頓すると味が変り湯が乾くので、それを妨がうというふわけである。近ごろ家鴨の粥を作つて葷腥（なまぐさ）を入れたり、八宝粥を作つて果実を入れたりするものが有るが、ともに粥の正味を失つてゐる。[2]〉

ここで取り上げる「臘八粥（ラーバーヂョウ）」も、そんな「正味を失」った粥らしくない粥のひとつである。

1　黄雲鵠『粥譜』は光緒七年（1881 年）刊、中国烹飪古籍叢書刊（中国商業出版社　1986）所収。
2　『随園食単』は乾隆 57 年（1792 年）刊。引用の訳は『青木正児全集』第八巻（春秋社　1971）「随園食単」p553。

【翻訳】

北京の粥 —— 臘八粥[3]

穆儒丐『北京夢華録』より

臘八粥はほとんど市販されていない。だが聞くところによると、東城[4]に臘八（旧暦12月8日）になると、特別に粥を炊いて売るめし屋が一軒あるそうだ。しかし、詳しくは知らないので、ここでは述べない。臘八粥自体は売ってはいないのだが、粥の材料となると、多くの店が売り出している。米屋から“乾菓店”（干し果物や木の実の専門店）まで、すべて臘八粥の材料を扱っている。まず米屋だが、ここでは臘八前に各種の穀物と豆などをとりあわせて詰め合わせ、売り出しの準備にとりかかる。これを“粥米”という。購買側は、店側の“粥米”セットに不足があって気に入らなければ、他に買い足してもよい。“粥米”が手に入れば、あとは“乾菓店”に行って、粥に入れる干し果物や木の実類を買う。もし何を買っていいか迷うことがあれば、番頭に「粥用の木の実や干し果物をすべて、そろいで買いたいのだが…」ときけば、番頭は自分の考えでいろいろ用意してくれる。たとえば、ナツメ、クリ、ハスの実、ギンナン、ハト麦……などなど。番頭はそろいでいくらと値を言うだろうから、お客のほうはふところに合わせて取捨選択すればよい。

臘八粥を炊くことは、大変手間のかかる仕事だ。家に手伝いの者がいなければ、手を出すなんて考えられない。くわえて、臘八粥には迷信的なしきたりもある。つまり、臘八粥は仏さまにお供えするものであるから、今年お粥を炊いたとすれば、毎年毎年続けていかなければならないというのだ。もしやめたりすれば、それは不吉なこととされている。

臘八粥の炊き方を心得ている者は、臘月（旧暦十二月）に入るとすぐに、少しずつ臘八粥の準備を始める。粥の材料のうち、すぐには手に入らないものがあり、あちこちのお店を回って探さなければならないこともある。また、木の実には、皮をむくなどの下準備が必要なものもある。ハス、クルミ、クリ、ギンナン、松の実、アーモンド、ヒシの実など、いずれも手間がかかる。そして、材料を入れる順番や分量の配合なども、あらかじめちゃんと段取りをしておく。臘八の当日は必ず五更（午前三時から五時ころ）に起きて、粥を炊く。できれば薪の火で炊くのが望ましい。はじめは強火で、粥が煮立ったら、少し火力を落とす。日が出るころには、粥は炊きあがっている。当然のことながら、大鍋でどっさり炊くと、とりわけうまい。小鍋を使って練炭の火力で炊くのは、あまり適さない。

粥が炊き上がったら、まず家の仏さまにお供えする。仏さまに一番にお供えしてから、木や

3　『盛京時報』「神皋雑俎」欄『北京夢華録』「北京的粥」7-8。1934.2.13から2.14まで連載。
4　北京内城の東側の区域。

花にもお供えする者もある。木の幹などに粥を塗りつけるのである。こうするとその木は翌年の春にとりわけよく繁るといわれる。もっとも、実際は言い伝えどおりというわけにはいかないが。

臘八粥は仏さまにお供えするだけでなく、人に贈答したりもする。すなわち、ある種とても珍しい贈り物である。粥をすばらしい“粥罐”（磁器製の甕）に盛って、粥が固まって表面に皮が張った頃合いに、たくさんの木の実などで、粥を飾りつける。粥を飾るという行為からは、人間の美へのこだわりをみることができる。また、北京の人びとは昔から豊かな品格を身につけてきたために、一杯の粥でもとりどりに美しく飾りつけることができるのだ。クルミで麒麟の頭をつくり、その他の小さな木の実で目、耳、鼻をかたどり、紅ナツメを胴体とする。スイカの種でウロコを表し、緑や赤に染めた糸状の青梅で尻尾をつくる。こうして麒麟ができあがる。また、ギンナンやハスその他の“乾菓”類で人物をつくる。麒麟と組み合わせて粥の上に並べ、題して「麒麟送子」[5]のできあがりだ。おめでたさを表す図案はこのほかにもいろいろある。それぞれ家々で工夫を凝らし合い、まるでコンテストさながらである。現在はというと、人びとは皆経済的に逼迫して、何とか暮らしているという不安定な状況だ。だから、こんな緊要ではないことをやろうという人は誰もない。粥は残るかもしれないが、芸術的な粥はおそらく歴史から今後消えていってしまうだろう。おとといの晩、子どもの机に一冊の小品文の選集が置いてあるのに目をとめた。なかに周作人[6]先生の小品文「北京の茶うけ」[7]があった。周先生は北京に暮らすこと十年、まだおいしい菓子に巡り合ったことがないという。五、六百年ものあいだみやこであった北京に、口に合う菓子がないなんて、驚きいぶかる気持ちを持たないわけにはいかないという。おっしゃるとおりで、周先生のようによそから移り住んだ方がこう思うだけではなく、根っからの北京人もこう思っているのだ。しかし、周先生が述べているのは、民国以降の北京についてであって、先生は民国以前の北京にはいらしたことがないであろう。民国以降の北京は、何もかもが衰退してしまって、“点心舗”（菓子屋）についていっても、今残っているのは1%にも満たない。この1%の菓子屋もやっと維持しているものばかりだ。彼らのつくる菓子類は有名無実のものばかりで、つくらない菓子の種類も多すぎる。

西四牌楼の蘭花斎は老舗といえる。わたしは直接彼らに聞いてみたことがある。「どうして今のお菓子は昔のようなすばらしさがないのだろう？まさかわたしたちの口が奢ったというわけではあるまいね？」「お客さまの口が奢ったのではございません。じつのところを申しますと、いまはお客さまが少なくなって、以前あんなに大きかった販路がなくなってしまったからでございますよ。それで、手前どもはただ暮らしのために、その日その日の口過ぎをするしかないんでございますよ。」

5　霊獣麒麟にまたがった仙人がすぐれた子どもをもたらすことをあらわす伝統的な吉祥図案。図2参照。
6　周作人（1885-1967）は文学者、当時北京大学東方文学系（日本文学科）教授。魯迅の実弟。
7　原題《北京的茶食》、1924年2月作、『雨天的書』（北京新潮社　1924）所収。

このようなうちあけ話は、どんな理屈よりも確かである。顧客がいないということは、経済学的にいえば、購買力がなくなったということだ。商店がどんなふうにうまく切り盛りしようと、社会に購買力がなくなってしまえば、どんな商売でも不景気の圧迫を受けるのだ。いわんやお菓子というものは、経済が安定していなければ、もちろん良い供給もなく、人心がおだやかでなければ、成功もないのである。ここから敷衍するに、北京は衰えて、飲食という瑣事にとどまらず、すべてがダメになってしまった。しかし、北京が昔からこのようであったとはいうわけではないのだ。

臘八粥は仏典に典拠がある。そのため、北京第一のラマ寺雍和宮では毎年粥炊きの儀式をとりおこなっていた。仏さまにお供えするほかに、皇帝陛下にも献上する。同時に宮中でも粥炊きをおこなうが、その粥を賜ることは光栄このうえないことであった。

北京の人びとは臘八の日に炊いた粥は、また鍋に戻してもゆるくなることはないと言い張るのだが、これは迷信だろう。あんなにたくさんの材料を配合しているのだから、いつ炊いても同じで、ゆるくなることはないだろう。しかし、歳時と食品は関わりがあるものだ。それゆえ、孔子は「時にあわねば食わず」[8]といった。時期はずれのものは、味わいも結局のところ本来のものではないのだ。

【箚記】

多彩な臘八粥

「臘八粥」とは、臘八、すなわち旧暦十二月八日に食される具だくさんの粥をいう。その材料は、大きく分けて、穀類、豆類、乾果（ドライフルーツとナッツ）類の三種からなる。現代作家の王蒙は「我愛喝稀粥」[9]で、臘八粥は「来る者は拒まず」として、二十数種の穀物、豆類などを列挙している。

> 〈臘八粥は相反するものでも何でも受け入れ、来る者は拒まない。コメ、粟、もち米、黒米、赤米、モチ粟（“黄米”ともいい、粟に似ているが、粒はやや大きく、粘りのあるもの）、オニバスの実、ハト麦、コウリャン、アズキ、インゲン豆、リョクトウ、ササゲ豆、ラッカセイ、クリ、クルミ、ナツメ、干しブドウ、蜜漬けの干し果物、アンズ、ヤマナシ、ハスの実、その他いろいろ、均しくひとつの鍋に溶け合っている。[10]〉

8 『論語』郷党編。原文は「不時不食」。

9 『農民日報』1991 年 11 月 14 日原載。

10 原文は以下の通り：“臘八粥兼收並蓄，來者不拒，凡大米小米糯米黑米紫米黍米（又稱黃米，似小米而粒略大、性黏者也）雞頭米薏仁米高糧米赤豆蔓豆綠豆江豆花生豆板栗核桃仁小棗大棗葡萄乾瓜果脯杏杜蓮子以及其他等等，均溶匯於一鍋之中，…”

臘八粥は黄雲鵠の『粥譜』では“木果類”（木の実類）に分類されている。味わいは甘味を主としている。したがって、日本人の一般的なお粥のイメージからほど遠く、むしろ「ぜんざい」といったほうがよいかもしれない。永尾龍造は次のように説明している。

〈申し忘れたが、この粥（臘八粥）は、日本でいふ粥とは違ひ、煮るときは随分水も澤山入れるが、煮つめるから、出來た時は案外かたくなってゐて、箸をつき立てゝも倒れぬ程度である。まづ羊羹の柔らかい位と思へばよい。〉[11]

臘八粥の風習は、清朝の皇帝が重視したこともあり、北京でことに盛んであった。往時は旧暦十二月になるとすぐ、北京の市中では「臘八粥商戦」が繰り広げられたという。『帝京歳時紀勝』には、臘月になると街かどに粥果売りの市が立ち、ふれ売りの者も出た[12]とある。『旧京風俗志稿本』には、北京市中の米屋では、穀類や豆類を十数種以上配合した“粥米”を顧客に売り出し、これに多種の木の実やドライフルーツを加えた豪華な臘八粥が作られていたこと[13]が記されている。震鈞『天咫偶聞』によると、臘八粥の材料はだんだんと豪華になって、いろいろ新しい材料が入れられるようになり、多いものは数十種もの材料を入れた[14]という。また、臘八粥の材料については厳密な決まりはなかったが、あらたな決まりごとを加えるなどして、より複雑化する傾向もみられた。たとえば、敦崇『燕京歳時記』には臘八粥に入れてはいけないものについても、以下のように記している。

〈臘八粥者，用黄米、白米、江米、小米、菱角米、栗子、紅江豆、去皮棗泥等，合水煮熟，外用染訌桃仁、杏仁、瓜子、花生、榛穰、松子，及白糖、紅糖、瑣瑣葡萄，以作點染。切不可用蓮子、扁豆、薏米、桂元，用則傷味。（臘八粥とは糯粟（もちあわ）、白米、糯米、粟、菱角米（ひしのみ）、栗子（くり）、紅江豆（あかあずき）や皮をむいた棗（なつめ）の餡（あん）等を用い、水を入れてやわらかく煮る。外に紅染めの、桃仁（たね）、杏仁、瓜子（すいかのたね）、落花生（なんきんまめ）、榛穰（はしばみのみ）、松子（まつのみ）および白砂糖、紅砂糖、乾葡萄（ぶどう）などを用いて潤色する。蓮子（はすのみ）、扁豆（いんげんまめ）、薏苡仁（すすだまのみ）、桂元（りゅうがん）は決して用いてはならない。もし用いると味を傷（そこな）う。）[15]〉

じつは、上記のような例はほかには見当たらず、また入れてはいけないと書かれている材料でも、現実にはよく用いられていたようである。

---

11 永尾龍造『支那の民俗』（磯部甲陽堂 1927）p171。
12 潘栄陛『帝京歳時紀勝』（北京古籍出版社 1981）p38。
13 張江裁『北平歳時志』（文海出版社 1985）巻十二、四頁左に引く。
14 『天咫偶聞』（北京古籍出版社 1982）p214。
15 『燕京歳時記』（北京古籍出版社 1981）p92、訳は『燕京歳時記 北京年中行事記』（平凡社東洋文庫 1967 小野勝年訳）p218。

名家や特定の職業では独自のルールにしたがって臘八粥を炊いていた。趙栄光『「衍聖公府档案」食事研究』には、清末民国初期の孔府（孔子の末裔の邸宅）の臘八粥のレシピが載っている。これによれば、孔府では“細”と“粗”の二等級の粥が作られていた。“粗”は一般用とでもいおうか、使用人向けに用意されるもので、“細”は特別製で、仏前のお供え、主人の食用、また一族への贈答用として用意されていた。一般用の臘八粥はおもに、もち米、粟、うるち米、ナツメ、クルミ、菱の実、オニバスの実、リョクトウ、あるいは肉、白菜、豆腐などの材料で、使用人たちが七日の晩から準備をはじめ、八日の明け方までかけて炊きあげたという。特製のほうは「ハト麦、竜眼、ハスの実、ユリ、栗、紅ナツメ、紅ササゲ、うるち米」などでつくったという。[16]

斉如山「一年中之節日」は梨園特有のしきたりについて書いている。あらゆる方面に験担ぎをする梨園では、材料の種類は必ず八の倍数でなければならず、しかも多ければ多いほどよいとされていた。さらに上限は六十四種で、これを超えてはいけないとされた。また、食べる日にちも決まっており、ひと鍋を六十四日間で食べ終わらなければ不吉とされた。粥を炊きあげてから屋外において凍らせ、毎日ひとかけずつ鍋に戻して食べた[17]という。

たかが粥、されど粥。長い歴史文化に育まれた臘八粥には多彩な風習がある。儒丐『北京夢華録』の記述において注目すべきは、清末民初の北京の旗人層のあいだでおこなわれていた臘八粥についての独特の風習である。その第一は、臘八粥は大変な手間ひまをかけて炊きあげ



【図１　臘八粥の材料のいろいろ】

16　趙栄光『「衍聖公府档案」食事研究』（山東画報出版社　2007）p159。
17　斉如山『中国風俗叢談』（『斉如山全集』八巻　聯経出版事業公司　1979）pp180-181。

て、まず「仏さまに一番にお供え」するのであるが、「木や花にもお供え」し、木の幹などに粥を塗りつけるという風習である。第二に、粥に繊細な装飾を施して、「すばらしい“粥罐”に盛って」贈答し合うという風習である。このような独特の臘八粥の風習の背景にはいかなる文化が潜んでいるのか。上記２点を中心に清末民初の北京の臘八粥について考察する。

臘八粥の習俗の背景

儒丐は「臘八粥は仏さまにお供えするものである」と述べ、臘八粥を食べる風習は仏教と結びついて成立したという。いっぽうで、臘八粥について、「木の幹などに粥を塗りつける」というアニミズム的な習俗にも言及している。粥を樹木に塗るという習俗もはたして仏教に由来するものなのであろうか。まず、臘八粥と仏教の関係性についてみていこう。

そもそも、臘八粥と仏教を結びつける観念の淵源には、釈迦成道の故事がある。南朝梁の僧佑の『釈迦譜』[18]に釈迦成道の故事が記されている。すなわち、釈迦牟尼は、まだ成道する以前の修行中、厳しい苦行が続いたため、すっかりやせ衰えてしまっていたところ、牛飼いの女の捧げる“乳糜”によって体力を取り戻し、やがて十二月八日、成道したというものである。この故事にちなんで、仏教寺院では臘八節という行事が行われるようになり、その時に供された粥が臘八粥の祖形となったという。

張弓「敦煌秋冬節俗初探」は「敦煌の臘八の行事食は漢訳仏典における“乳糜”、すなわち乳粥である」と述べ、“乳糜”とは乳製品で作ったお粥のようなもの[19]と考える。敦煌文書から唐五代のころの寺院における臘八節の様子を知ることができるが、これには“薬食”という語が多く出現する。高啓安『唐五代敦煌飲食文化研究』は、“薬食”とは油、酥（乳製品）、梨、その他薬材などを煮て作られるものであり、これこそが臘八粥の祖形ではないか[20]と述べる。臘八（旧暦12月８日）に粥を食べるという風習がいつごろから漢文化圏で行われるようになったのかは断定しがたいが、おそらく仏教という外来文化に由来して、まず仏寺でおこなわれ、唐末五代以降、仏教の普及につれて広く社会に流布して一般化していったという文化の流れが見えてくる。

臘八粥について記した古文献をみてみよう。「臘八粥」という語自体は10世紀以前の文献にはみられない。今みることができる最も古い記載は宋代のものである。たとえば、孟元老『東京夢華録』には次のようにある。

〈街巷中有僧尼三五人作隊念佛，以銀銅沙羅或好盆器，坐一金銅或木佛像，浸以香水，

18　僧佑（445～518）は南朝梁の僧。この記述は朱偉『考喫』（中国書店　1987）p240による。
19　『1990　敦煌学国際研討会文集　石窟、史地、語文編』（遼寧美術出版社　1995）所収、p586。高啓安『唐五代敦煌飲食文化研究』（民族出版社　2004）p301に引く。
20　高啓安『唐五代敦煌飲食文化研究』pp300-303、pp386-387。

楊枝酒浴，排門教化。諸大寺作浴佛会，并送七宝五味粥与門徒，謂之臘八粥，都人是日各家亦以果子雑料煮粥而食也。（初八日、街巷中に僧尼三・五人有り、隊を作り念仏し、銀銅の沙羅或いは好盆器を以て、一に金銅あるいは木の仏像を坐さしめ、浸すに香水を以てし、楊枝もて洒浴し、排門強化す。諸大寺は浴仏会を作し、併せて七宝五味の粥を送り門徒に与う、之を臘八粥と謂う。都人是の日亦た果子雑料を以て粥を煮て食らうなり。）[21]〉

『東京夢華録』には、「七宝五味粥」を「臘八粥」というとあるだけで、具体的な材料の記述がない。ここでいう「臘八粥」と後世の臘八粥との相違はわからない。しかし、仏寺の行事の一環として「臘八粥」が食されていたことは紛れもない。また、寺の「臘八粥」のほかに一般の都市生活者たちが食らう果実や穀物を煮た粥についても記述がある。これが寺の「臘八粥」と関連があるのかどうか、はっきりしない。北宋期にはもうひとつ臘八の粥風俗についての記述が残されている。荘綽『雞肋編』である。これには今日の甘粛省寧県一帯の風俗として、“臘月八日，人家競作白粥，於上以柿栗之類，染以衆色為花鳥象，更相送遺。[22]”と、白粥を果物や木の実で飾って送りあう習慣を記している。

南宋になると、呉自牧『夢粱録』に次のような記述がある。

〈此月八日，寺院謂之臘八。大剎等寺，倶設五味粥，名曰臘八粥；亦設紅糟，以麪乳諸果筍芋為之，供僧，或饋送檀施、貴宅等家。（この月の八日を、寺院では臘八という。大きな寺などではみな五味の粥をつくり、これを名付けて臘八粥という。また紅糟を設け、麪・乳・諸果・笋・芋で粥を炊き、僧に供し、或いは檀家や施主、身分の高い者などの家に送る。）[23]〉

また、南宋末の周密『武林旧事』巻三「歳晩節物」には次のようにある。

〈八日，則寺院及人家用胡桃、松子、乳蕈、柿栗之類作粥，謂之臘八粥。（八日、寺院や民家ではクルミ、松の実、乳蕈〔きのこ〕、柿、栗の類で粥を炊く。これを臘八粥という。）[24]〉

以上の記述では、南宋期には、寺で作られる粥も、民間の粥も、この時期（旧暦十二月八

21 『東京夢華録』巻十・十二月（伊永文箋注本　中華書局　2009）p946。日本語訳は平凡社東洋文庫版（1996 入谷義高ほか訳）p344。
22 『雞肋編』（中華書局　1997）p20。
23 『夢粱録』巻六・十二月（中国商業出版社　1982）p52。
24 『武林旧事』巻三「歳晩節物」（中国商業出版社　1982）p52。

日）に食べる特別な粥を等しく「臘八粥」と呼んでいるが、必ずしも名称として定着していたわけではないようである。つづく元代の熊夢祥『析津志』には、つぎのようにいう。

〈是月八日，禅家謂之臘八日。煮紅糟粥，以供佛飯僧。都中官員、士庶作朱砂粥。（この月の八日、寺院では臘八の日という。寺院では“紅糟粥”をつくり、仏に供え僧侶は食す。市中では役人や一般人が皆“朱砂粥”をつくる。[25]〉

朱偉『考喫』によれば、“紅糟粥”と“朱砂粥”は、いずれも薬膳粥である[26]が、材料やつくり方は同じではないようだ。つづく明代の孫国牧『燕都遊覧志』が記す臘八の風俗は次のようである。

〈十二月八日，賜百官粥。民間亦作臘八粥，以果米雑成之，品多者為勝。此蓋循宋時故事，然宋時臘八乃是月八日。（十二月八日、多くの役人たちが粥を賜り、民間では臘八粥を作る。これは穀物や果実を混ぜて炊いたもので、その具材の種類が多いほど上等であるとする。これはおそらく宋代の習わしにそったものだが、宋代には臘八は十月八日であった。）[27]〉

同じく明代の劉若愚『明宮史』には次のようにある。

〈初八日，吃臘八粥。先期数日將紅棗槌破泡湯，至初八早，加粳米、白米、核桃仁、菱米煮粥，供佛聖前，户牖園树、井竈之上，各分布之，挙家皆吃，或亦互相饋送，誇精美也。（八日、臘八粥を食べる。数日前に赤ナツメをたたいて皮をむき、湯につける。八日の朝、うるち米やもち米、クルミ、細かく砕いたヒシの実を煮て粥にする。仏様にお供えし、扉や窓、庭木や井戸、かまどにもそれぞれ撒いて、一家全員で食べる。また、互いに贈答しあい、その素晴らしい出来栄えを誉めあう。）[28]〉

劉若愚は、明万暦年間（1572-1620）の太監である。引用からは、この時期、儒丐が述べているのと同様の習俗がすでに行われており、「臘八粥」の名称も定着してきていることがうかがえる。清代になると、「臘八粥」についての記述は枚挙にいとまがない。たとえば、曹雪芹『紅楼夢』第十九回には、賈宝玉が林黛玉の気を引くために、臘八粥にまつわる作り話をする

25 『析津志輯佚』（北京古籍出版社 2001）p224。
26 『考喫』（中国書店 1981）p230。
27 于敏中『日下旧聞考』巻百四十八「風俗」（北京古籍出版社 1981）p2365 に引く。
28 『明宮史』火集（北京古籍出版社 1982）pp90-91。

が、その内容は仏寺に臘八粥の準備のための穀物、木の実が集められているというもの[29]であった。

以上から、清代までに、臘八粥は仏教に由来する行事食であるという観念が確立していたことがわかる。成立年代は定かではないが、おそらく清末には、先に述べた釈迦成道の物語のほかにも、臘八粥にまつわる伝説は多く流布しており、永尾龍造『支那の民俗』などに紹介されている。そのほとんどは仏教とかかわりのある物語である。

ここで問題になるのが、儒丐が言及している臘八粥についてのもうひとつの習俗、すなわち、臘八粥を「木の幹などに粥を塗りつける」というアニミズム的な習俗である。この習俗ははたして仏教に由来するものなのだろうか。

臘八粥成立の歴史を追ってみると、異なった由来（それゆえ、材料や作り方も異なった）をもつ二種の臘八粥が存在していたことに気づく。たとえば、『東京夢華録』にみえる「臘八粥」と「果子雑料」の粥は同じよう材料、味だったのか。『析津志』の「紅糟粥」と「朱砂粥」もそうである。『清嘉録』にも「臘八粥」と「仏粥」[30]といった二つの名称がみられる。つまり、仏寺の粥と民間の粥は、同じく旧暦十二月八日に食べられていたので混同しやすいが、そもそも根源が異なるもので、時代を経て、次第に混交していったのではないか。明代にいたって、劉若愚は、仏に供える粥を、「門や木、井戸かまどに撒く」、すなわち自然神にも供えると記している。このとき、二種の粥は「臘八粥」の名のもとに習合していたと考えることができよう。

粥を自然神に供えるというアニミズム的習俗については、清代の資料には数多くみえている。たとえば、潘榮陛『燕京歳時紀勝』である。

> 〈臘月八日，為王侯臘，家家煮果粥。皆於預日揀簸米豆，以百果雕作人物像生花式。三更煮粥成，祀家堂門竈隴畝。（旧暦十二月八日、王侯は臘祭をおこない、民間では果実の入った粥を炊く。皆あらかじめ米や豆を選別し、また、たくさんの果実や木の実で生き生きとして多彩な人形を作って準備する。三更（未明のころ）に粥を炊きあげて、家廟や門、かまど、あぜ道にお供えする。）〉[31]

また、北京指南第二編（礼俗）にも、「家畜之貓犬雞雛，亦皆飼以粥，牆壁樹木，以粥抹之。（家で飼っている犬猫鶏にも粥を食べさせ、壁や樹木にも粥を塗る）」[32]とある。後述する北京大学歌謡研究会の『歌謡週刊』75号「臘八粥特集号」[33]であるが、そのアンケートの回答に

29 『紅楼夢』第19回（人民文学出版社　1990）p167。
30 顧禄『清嘉録』（文海出版社　1985）巻十二、二頁右。
31 潘榮陛『燕京歳時紀勝』（北京古籍出版社　1981）p39。
32 張江裁『北平歳時志』巻十二、四頁右に引く。
33 『歌謡週刊』75号、1925年1月4日刊。

もこのような例が散見する。たとえば、北京出身者からは「粥を食べ終わってから、家に果樹がある者は樹皮に粥を塗りつける。こうすると次の年たくさん実がなるという[34]」という報告があり、直隷（今の河北省）出身者からは箸で門神の口に粥を塗りつける[35]という風習が報告されている。このような習慣は必ずしも北京特有のものではないようだ。山西省出身の程蕙生の次の報告はことに興味深い。「忻県」は現忻州市、太原の北に位置する。

〈山西の忻県では（山西の他県と）少しちがって、お供えの後、ナツメの樹のある家では、二人一組で粥と刃物を持ってナツメの樹の下に行き、ナツメの樹に刃物を当てていう：「実をつけるかつけぬか。わしはお前を切ってしまうぞ」。もう一人がナツメの樹になりすまして答える：「きっと実をつけます、来年は樹いっぱいに実をつけます。」〉[36]

この儀式のあと、粥を樹に塗るのであろう。フレイザー『金枝篇』第九章樹木崇拝には、上記引用とほぼ同じ日本の風習が紹介されている。『金枝篇』では、果樹が良く実ることを祈願して世界各地で古くからおこなわれている樹木儀礼について述べ、まずマレー人のドリアンの樹に対するまじないが紹介され、続いて日本の例が紹介される。

〈日本でも同じように樹をみのらせようとする場合には、二人の男がまず果樹園へ入って行く。そして一人が樹にのぼり、他の一人は斧を手にもって樹の根もとに立つ。斧をもった男がその樹に向かって、来年はうんと実をみのらせるかどうかと訊ね、みのらせないと言うようなら伐り倒すぞと脅迫する。そうすると樹に登っている方の男が代わりになって、来年は枝が折れるほどみのらせると答えるのである。このような園芸術はわれわれにはまったく奇妙に見えるか知れないけれど、ヨーロッパにも全く同じ例があるのである。〉[37]

斧原孝守「成木責めと問樹と―日本と中国における―果樹の予祝儀礼―」[38]によると、結実を予祝して樹幹を傷つけ、そのあと粥を塗りつける行為は、日本では「成木責め」といい、日本各地で古くからおこなわれていた。フレイザーが引く日本の例の出処は不明であるが、先に引用した山西省忻県の例とほとんど違いがなく、その類縁関係に注目せざるを得ない。斧原はまた中国における「成木責め」の儀式には次の三つの要素からなるという。すなわち、「嫁樹」、「問樹」、「餵樹」である。「嫁樹」は果樹をたたいたり、傷つけたりして、実を促そうす

34　楽均士「北京的臘八粥」（『歌謡週刊』75号第3版）。
35　劉登青「束鹿縣的臘八粥」（『歌謡週刊』75号第5版）。
36　程蕙生「山西的臘八粥」（『歌謡週刊』75号第4版）。
37　フレイザー『金枝篇』（一）（岩波文庫　1966　永橋卓介訳）p246。
38　『東洋史訪』6（兵庫教育大学東洋史研究会　2000）pp17-24。

る行為で、「問樹」とは「嫁樹」の際に傷つける者と木の役をする者が問答をするという演劇的なもの、「餵樹」は果樹を傷つけた後、切り口などに粥を塗ったり、根元に撒いたりする行為である。

「嫁樹」については、賈思勰『斉民要術』に記載があり、すでに北魏（386-534 年）にはおこなわれていたことがわかっている。

〈正月一日日出時，反斧斑駁椎之，名曰“嫁棗”。（正月元日、日の出の刻に、斧の背で、斑駁（あっちこっち）、棗の樹を椎（う）つ）[39]〉

上記の引用について、繆啓愉の注釈によれば、樹皮にある栄養分を送るための管を損傷することで、養分の下降を妨げ、樹の上部へより多くの養分を供給することができ、その結果、開花や結実を促進し、果実の生産量増加が見込めるという。これは現在中国北方のナツメの産地でおこなわれている「開甲」という技術に似ている[40]ということだ。したがって、「嫁樹」は果樹の栽培技術という面では理にかなった方法であるといえる。『斉民要術』巻四「種李第三十五」にも「嫁李法」[41]という同様の園芸技術が記されている。「嫁樹」をおこなう際、その効果を高めるために、「問樹」や「喂樹」など呪術的な儀式を組み合わせておこなったということは、想像に難くない。「喂樹」に使われる粥の多くは小豆、ナツメで粥全体を赤く染めたものである。古来より赤い色は「避邪」の効果があるとされた。たとえば、冬至に小豆粥を食べる風習があるが、これも魔除けの意味がある[42]。こうしてみると、儒丐らが記した臘八粥にまつわるアニミズム的習俗は、時代の変遷や都市と農村という地域的差異によって変容を余儀なくされてはいるものの、この習俗は華北の農村で古代からおこなわれてきた果樹に対する予祝儀礼に淵源を求めることができるのではないか。

仏教伝来以前の古代中国にすでに「臘」とよばれる祭祀はあった。十二月を「臘月」とよぶのは、まさにこの古代中国固有の祭祀に由来する。應劭『風俗通義』には「臘者，獵也，言田獵取禽獸，以祭祀其祖先也。（臘は猟なり、田猟して、鳥や獣を取り、先祖に祭るのである）」[43]とある。「臘」とはもともと狩猟による獲物を祖先神に供える祭祀であった。秋が終わり冬の初めのこの時期は、同時にまた、もうひとつの祭祀があった。すなわち、収穫が終わり、農作業の休みに入る時期、農業にかかわる八百万の神を祭る行事「蜡祭」である。「蜡」はいつしか「臘」に習合していくのであるが、仏教が伝来すると、それに深く帰依する皇帝た

39 『斉民要術』巻四「種棗　第三十三」（『斉民要術訳注』上海古籍出版社　2006）pp257-258。訳は西山武一，熊代幸雄訳『齊民要術：校訂譯註』（アジア経済出版会　1984）p180。
40 『斉民要術訳注』p258。
41 『斉民要術訳注』p271。
42 たとえば、柳田国男「小豆の話」（『柳田国男全集』17　ちくま文庫　1990）pp617-636。
43 『風俗通義校注』（中華書局　1981）下冊 p379。

ち支配層の主導により、古代歳時の「臘八祭」は外来の仏教文化のなかにとりこまれてしまい、祭祀法も曖昧模糊となってしまったのではないか。粥を、樹木に塗るほかに、とびらや窓、あるいは井戸に供え、はては犬猫にも与えるという呪術的であり土俗的である習俗は、あるいは「臘」や「蜡」という古代の祭祀の残像であるといえるのかもしれない。

旗人特有の贈答儀礼としての臘八粥

儒丐は臘八粥作りについて、手間と人手がかかるめんどうな作業だと述べている。時代が降るにしたがって、臘八粥の素材はより多彩になっていき、臘八粥の風習はいよいよ盛んにおこなわれるようになってゆく。儒丐が描いた清末はその最たるものであり、それはさまざまな文献から知ることができる。

複雑化してゆく臘八粥の風習のなかで、とりわけ注意を引くのは、儒丐『北京夢華録』に記されたお粥を美しく飾って贈答し合う習慣である。臘八粥の贈答儀礼そのものは古くから広く中国各地で行われてきた風習である。先に引用した宋代の『東京夢華録』、『夢粱録』には、寺院が門徒に送るということが記されており、宋代の『雞肋編』、明代の『明宮史』には民間での贈答習慣について記されている。しかし、粥に凝った装飾をして、かつ専用の器に盛りつけて贈るという贈答儀礼は、清代の北京、とくに旗人層においてのみ盛んにおこなわれた特殊な習俗かと思われる。儒丐が粥の飾りつけ例として説明するのは「麒麟送子」という元気で賢い子どもの誕生を願う伝統的な吉祥図案である（図２参照）。儒丐は、これを木の実やドライフルーツだけを用いて、麒麟のうろこなどディテールまでもきっちりと作り上げるという大変凝った飾りを紹介し、くわえて、臘八のその日、このように飾りつけた粥がまるで競い合うかのように贈答されるようすを述べている。臘八粥の飾りつけについて、他の文献にみえる記述を以下に列挙する。

『天咫偶聞』：閨中人或以棗泥堆作壽星，八仙之類。[44]

『燕京歲時記』：用紅棗，桃仁等製成獅子小兒等類，以見巧思。[45]

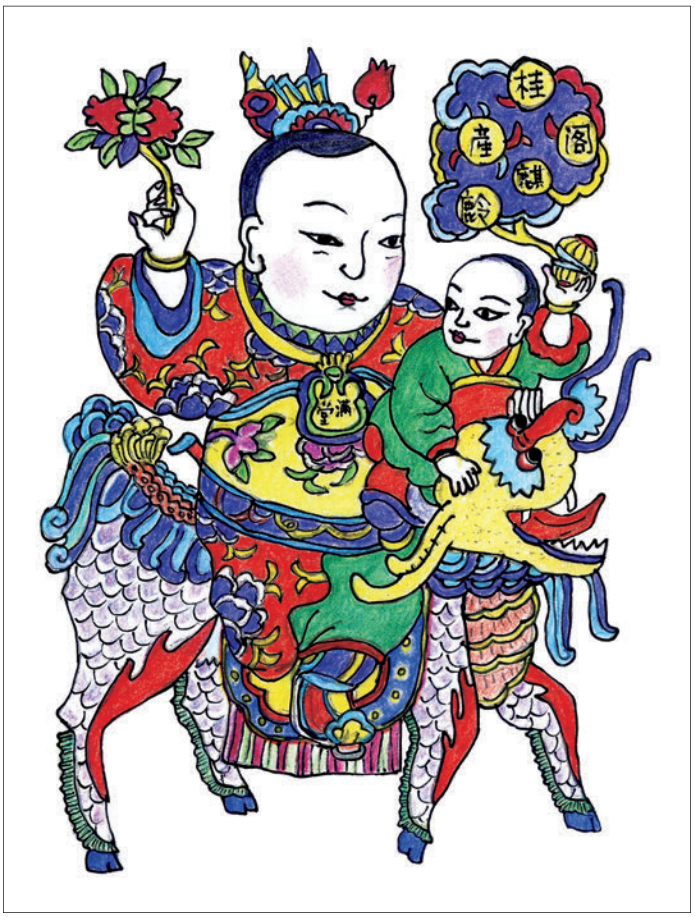
『京都風俗志』：富室競侈，其果糖皆極美飾，盛以哥、汝瓷甌，配以諸般糕點，饋送親友。[46]

『帝京歲時紀勝』：以百果雕作人物像生化式。[47]

『北京歲時記』：果獅以焦棗象身，胡桃半整仁象首，松仁象足，杏仁象尾。以糖粘成獅形，待碗中粥凝置其上以供。又有制小儿諸狀類如此也。[48]

---

44 『天咫偶聞』p214。
45 『燕京歲時記』p214。
46 譲廉『京都風俗志』（北京古籍出版社　1981）p214。
47 『帝京歲時紀勝』p214。
48 『北京歲時記』（王彬，崔国政辑『燕京風土録』光明日報出版社　2007）p214。



【図２　麒麟送子図】

以上、さまざまな例はあるが、粥の飾りつけについては、残念ながら、当時の図像資料はないので、想像するしかなく、なかなかイメージするのが難しい。そこで、理解の一助として伊去疾「記憶中的臘八粥」（記憶のなかの臘八粥）[49] という文章を取り上げたい。作者の伊去疾は満州族であるが、その詳細についてはわからない。この文は清朝末期のある臘八の一日を生き生きと描いており、臘八粥の飾りつけについても、材料からつくり方まで、ていねいに記述されている。以下、この文をよすがとして臘八粥の飾りつけとはどのようなものであったのかについてみていこう。

まず、臘八粥の下準備の様子から引用しよう。

〈旧暦十二月七日になると、昼飯前にまず米屋が届けてきた米、粟、キビ、モチ米、コ

49　呉汾、匡峰編『老北京的年節和食俗』（東方出版社　2008）所収、pp33-35。

ウリャン、あずき、リョクトウ、エンドウマメなど粥の材料をより分けて、きれいに洗い盆の中にいれておく。また、クルミ、アーモンド、大小のナツメなどをきれいに洗って水に漬けておく。そのほかに、お粥を盛る大きい鉢、碗、甕などの磁器類や、直径二尺ほどもある大きな土鍋も取り出してきれい洗って準備する。[50]〉

臘八粥の準備作業は前日の７日の昼前から着手する。粥の材料を整え、洗って準備することはもちろん、粥を煮る鍋、粥を盛る食器類の準備も欠かせない。だが、前日の作業でもっとも重要なのは、粥の飾りつけの準備である。粥の飾りを“粥花”という。その素材は主に“乾菓”（木の実、ドライフルーツ類）である。これらを巧みに組み合わせて、“粥花”を作るのである。そのモチーフとなるのは伝統的な吉祥図案であるが、どれだけ巧みに作り上げるかは、その家の女性たちの腕の見せどころでもある。昼食後はいよいよ“粥花”作りに取りかかる。このとき伊家で作るのは、“獅子滾繡球”（獅子の球ころがし）という伝統図案（図３参照）をモチーフとした“粥花”である。粥花”づくりの様子は次のようである。

〈昼飯をすませてから、母、おば、姉たちは南向きの窓際に八仙卓〔四角いテーブル〕をおいて、毛抜き、包丁、刃が曲線をした“月子”という名のナイフ、型紙など、いろいろな道具類を取り出して、“粥花”を作りはじめる。水に浸したクルミやアーモンドの薄皮を、毛抜きを使ってはぎ取って、なかの白い実をだしておく。また、“金餻”とよばれる大きなサンザシの羊羹を厚さ 0.5 cm くらいの薄い板状に切りだして、それからその上に型紙をあてて、型紙どおりに模様を切り抜いてゆく。切り抜き終わった“金餻”はさまざまな図案になっている。たとえば円形の寿の字、菱形の“盤腸”模様、長四角の“万字不断頭”模様、直角三角形の雲型模様などである。これらの図案は粥飾りのパーツとして、単独でもよし、組み合わせでもよし、固まったお粥の表面に張った膜のうえにおかれて、粥を飾りつける。

“粥花”は様式が多様で、平面的なものもあれば、立体的なものもある。なかでも“獅子滾繡球”（獅子の球ころがし）は平面と立体が組み合わせられた“粥花”である。この飾りの獅子は、薄皮を半分取り除いたクルミで頭を作り、細い竹ひご４本に、それぞれ３つずつ松の実をとおして脚部を作る。大きな赤ナツメをひとつ使って獅子の胴体とし、緑の葉のついた香菜で尾を作る。できあがった頭、脚、尾を赤ナツメに挿して、一頭の獅子が完成する。獅子は２頭作り、ほかに薄皮を剥いた真っ白のクルミの実を刺繍飾りの毬とする。[51]〉

50　注 47 に同じ、p34。
51　注 47 に同じ、pp34-35。

ここで“粥花”として使われている円形の寿の字、菱形の“盤腸”模様、長四角の“万字不断頭”（万字連続模様）、直角三角形の“雲頭”（雲型模様）などはいずれも伝統的な吉祥文様である。寿は長生の意味がある。“盤腸”はメビウスの環のように始めも終わりもない帯状をしていることから、永遠に続くことを意味する。あるいは、卵を抱いてトグロを巻く蛇をあらわしており、子孫繁栄を意味するともいう。“万字不断頭”は切れ目なくつなげた卍を図案化したものである。卍はもともとサンスクリット文字であるが、則天武后の時、「万」として用いられ、吉祥万福を意味する。“雲頭”は、雲が自由自在にわき出ること、また「雲」が「運」の字と同音であることから、良き運をもたらす吉祥図案とされている（図４参照）。

〈獅子と毬ができあがってから、お供えする前に、お碗に盛ったお粥に膜が張ったとき、その四隅に型を使って切りだした“金餜”製の雲模様をおいて角飾りとし、その間にやはり“金餜”製の万字連続模様をつなげて縁取りを作り、その真ん中にこれも“金餜”製の菱形の“盤腸”模様をおく。こうして平面の飾りがあたかも絨毯のようにできあがる。

“盤腸”模様のまんなかに毬をおいて、その両側に獅子を一頭ずつおく。獅子の脚は毬の上にのせておく。こうして絨毯の上で二頭の獅子が毬を転がしている立体的な像が組みあがった。こうして平面と立体が組み合わさった“粥花”は色合いも絶妙で、すこぶる情趣に富んでいる。[52]〉

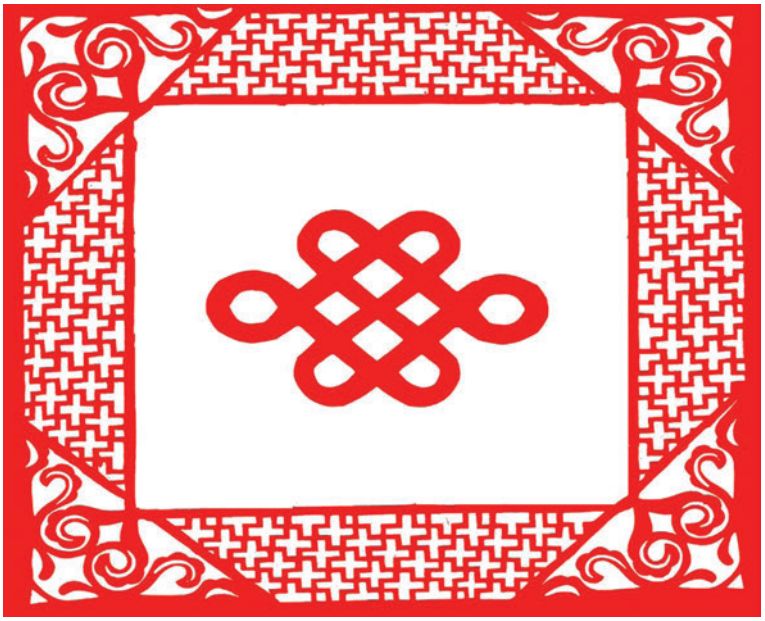
ここまでくると、“粥花”で飾られた臘八粥のイメージが浮かんでくる。それは、デコレーションケーキのようなものではないのだろうか。すでに述べたが、臘八粥は一般的な粥とは材料や味わいが異なるだけではなく、そのテクスチャーも相当に異なる。臘八粥はこってりと濃度があるため、ある程度重みのあるものを載せても沈まない。そのうえ、粥の表面には膜が張る。臘八粥はあたかもスポンジケーキ台のように、自由にデコレーションをできる、すなわち“粥花”を飾りつけることができるプラットホームとなりうるのである。そして、臘八粥は、女性たちの創意工夫を凝らした“粥花”によって彩られていくというわけである。

“粥花”の作成にはかなりの根気と時間が費やされる。“粥花”のパーツすべての準備が整うころには、すでに日が暮れてしまっていたという。さて、粥本体であるが、伊家では前日の晩飯後に炊き始める。煮えにくいアズキ、リョクトウ、インゲンマメなどの豆類を先に入れ、コメなどの穀類は豆が柔らかくなって、アズキの色が出て煮汁が赤く染まってから入れる。焦がさぬようにかきまぜながら火を通し、さらにナツメやクルミなどの乾果類も加える。煮あがりのポイントは粘りと濃度である。相当の粘りと濃度が出たときに、やっと鍋を火からおろしてよしということになるのである。そして、用意された碗やら、鉢やらのいろいろの器に盛りつ

52　注 47 に同じ、p35。



【図３　獅子滾繡球図】



【図４　伊去疾の記述による吉祥文様の組み合わせ例】

け、表面に膜が張るのを待って、“粥花”を飾りつける。粥を盛りつける器のうち、特筆すべきはこの時代の北京ならではの贈答用の“粥罐”という甕である。

〈“粥罐”というのは円を押しつぶした形で、胴部分が膨らんだ磁器製の甕である。蓋つきで、蓋の取っ手には紐が通してあり、横から見ると、ちょうど「壺」の字の形をしている。両肩には耳があり、ここに銅製の持ち手が通っていて、甕を提げることができるようになっている。[53]〉

“粥罐”とは臘八粥を盛りつける専用の容器である。現存する最も古いものは明代末期（崇禎年間）製造とみられる[54]。お粥をなぜ“粥罐”に盛るのか、それには理由がある。唐魯孫「送信的臘八粥」によれば、そもそも釈迦が粥を受け取ったとき、箸も碗も無い托鉢僧の姿をしていたのであるから、鉢に似せた“粥罐”に盛るべきだという理由からだ[55]という。“粥罐”は明代には比較的小ぶりであったが、清康熙年間から大型化し、大量につくられるようになった（図5、6参照）。

さて、臘八粥を炊き上げ、さらに装飾を施し、すべてが整うのは、すでに真夜中を過ぎたころ、厳密に言えば臘八に入ってしまったころである。しかし、臘八当日はゆっくり構えてはいられない。午前中に粥の贈答を済まさなければならないからだ。

〈臘八の当日は、家族全員が夜明けとともに起き、水をまいて掃除をし、身支度をきちんと整える。そしてすみやかに仏前に粥を供え、焼香し、お参りする。この時には夜はすでに明けており、一家全員で粥をいただく。

ねっとりこってりした粥に赤砂糖や白砂糖をふり、桂花のあんをかけていただく。粥は程よい熱さで、粥の中にも具材の木の実や果物が入っている。ゆっくりと、じっくりと味わうと、美味このうえない。口には甘いあじわいが広がり、心はほんのりあったまる。粥を食べ終わると、男性陣は粥罐を提げて、親戚や友人に贈るために出かけてゆく。女性陣は家にいて、粥を携えてひっきりなしにやってくる親戚や友人をおもてなしする。親戚友人以外に、“師太”という年配の尼僧も人夫をひき連れて、粥の贈答にやってくる。じつは粥を贈るというのは口実で、お布施を求めて来るのである。我が家ではお布施を差し上げるほかに、人夫に心付けもやっていた。お客さまがすっかり去って、男性陣が粥の贈答を終えて戻ってくるころには、もう正午を過ぎている。臘八粥のためにあわただしかった大人たちはすっかり疲労困憊して、昼飯もそこそこに服も着替えずに寝てしまう。しか

53　注47に同じ、p35。
54　康鵬『中国粥罐』（山東大学出版社　2011）参照。
55　唐魯孫「送信的臘八粥」（『甜酸苦辣』 大地出版社　2000）p140。



【図５　清末民初の粥罐】



【図６　清代のものと思われる粥罐】

し、子供たちは楽しくてたまらない。なぜなら、自家製の臘八粥と贈答品の臘八粥は何日食べても食べ尽きないくらいあるからだ。〉[56]

以上、「伊家のある臘八の一日」が終わった。『燕京歳時記』にも「不得過午」とあるように、粥の贈答は午前中に終わらなければならないという不文律があった。その理由は定かでないが、羅信耀『北京風俗大全』には、午前中に届けるのは、「自分の家で本当に作った粥ではなく、よそから貰ったものを、『回した』だけだと疑われるおそれがあるから」、すなわち、他所からのもらい物をまわしたと思われないためである[57]と解説する。このような決まりがあるため、『旧京風俗志』には「二十年前初八日清晨，若行於内城街巷，則見二人抬食盒者，肩担者，手提者，沿街皆是，送粥之人，不絶於途。[58]」とあり、臘八の朝の街頭は粥を提げて、贈答にむかう人々でごった返していた様子がうかがわれる。

ここでは粥の贈答にしか触れられていないが、じつは、その他の贈り物も添えて届けることになっていたらしい。なかでも代表的な添え物は白菜の漬物である。燕京歳時記に「臘八粥を送る家は必ず白菜の漬物を添える」とある。また、崇彝『道咸以来朝野雑記』によると、「凡送臘八粥者，不僅粥一種」とあり、金持ちは粥だけでなく、料理やお菓子も付けた[59]という。

臘八粥を送りあう習俗自体は仏寺、民間を問わず、宋代から広くおこなわれており、北京の旗人に特有の習俗とはいえない。しかし、儒丐や伊去疾の文にあるような大掛かりな贈答儀礼は、清朝の北京の旗人層に特有の風習といわざるを得ない。このように臘八粥の贈答儀礼を極度に肥大化させた背景を探ってみると、清朝皇帝の臘八粥に対するこだわりの影響は否めないだろう。前に引用した孫国牧『燕都遊覧志』には「賜百官粥」とあり、皇帝が恩賞として家臣に臘八粥を下賜する慣習は清朝以前にさかのぼられるが、この慣習は清朝になって盛大の極みとなったからだ。

唐魯孫「送信的臘八粥」によると、そもそもの始まりは康熙年間に天下泰平が続いたことに皇帝が喜び、宮廷内の仏像に供えてあった臘八粥を功臣たちに下賜したことにある。それが先例となり、以後引き継がれていったという[60]。なかでも特筆すべきは、儒丐の記述にある「北京第一のラマ寺」雍和宮でとりおこなわれた「皇帝陛下にも献上する」粥を炊く「臘八会」の儀式である。

雍和宮[61]は清朝皇帝の庇護を受けた特殊なチベット仏教（ラマ教）の寺である。ここが、清王朝と深い結びつきを持つ特殊な寺院になった由縁は、皇位につく以前の雍正帝の屋敷であっ

56　注 47 に同じ、p35。
57　羅信耀『北京風俗大全』（平凡社　1988　藤井省三ほか訳）p378。
58　『北京市志稿　7 巻　禮俗志』（北京燕山出版社　1998）p322 に引く。
59　崇彝『道咸以来朝野雑記』（北京古籍出版社　1981）p91。
60　『甜酸苦辣』p139。
61　雍和宮の歴史については『雍和宮』（当代中国出版社　2002）pp149-160 を参考にした。

たことによる。明代、太監（宦官）の事務所で、清朝になって内務府の事務所として使われていたこの場所が、康熙帝第四皇子胤禛（のちの雍正帝）の屋敷、すなわち禛貝勒府（のち雍親王府と呼ばれる）になったのは1694年のことであった。胤禛は1722年皇位につくまでの約30年間をここで暮し、のちの乾隆帝も1711年にここで生まれた。雍正帝は皇位についてのち、ここを行宮と定め、名を雍和宮とした。ここは雍正帝にとって思い入れ深い場所であると同時に、特殊な場所でもあった。それは「粘棹処」という秘密機関を置いていた[62]からであるともいわれる。

1735年雍正帝崩御ののち、西陵に埋葬されるまでの期間、この行宮に帝の寝棺が安置された。これは異例のことだった（通常は景山の寿星殿に安置する）。皇帝の棺をお迎えするにあたり、大規模な修復が加えられ、ラマ寺院としての礎が築かれた。雍正帝亡き後、乾隆帝によって雍和宮は正式にラマ寺となり、雍正帝を供養し、清朝皇室の繁栄を祈念する役目を担うことになった。乾隆帝亡き後も、歴代の皇帝は少なくとも年に三回、雍和宮を正装して訪れるのが決まりとなった。すなわち、乾隆帝の誕生日（8月25日）、正月3日、夏至節である。

乾隆帝は、仏教への帰依あらわすため、また祖先、とくに父雍正帝追慕のため、臘八会を盛大におこなうようになった。そのシンボルは現在雍和宮鼓楼前に鎮座している大粥釜である（図7参照）。敦崇が「其粥鍋之大，可容数石」[63]と書いた、高さ1.5メートル、直径2メートル、重さ8トンの銅製大釜こそ、清代皇帝陛下献上用の臘八粥を炊いたものである。

往時旧暦十二月に入ると、内務府の倉庫には臘八粥に使う材料や容器、道具、燃料が準備された。翌二日から五日までかけて、これらの材料は雍和宮まで馬車で次々と運び込まれた。この日から雍和宮の僧侶たちも臘八粥の準備作業にはいる。この行事のために費やされた品々の目録は、中国第一档案館に残された「奏折」（皇帝あての申請書類）によって知ることができる。たとえば、光緒二十年（1895年）は下記のようである。一石は約71 kg、一斤は約600 g。

〈熬粥応用米豆等項目：小米二石、黄米二石、粳米二石、江米二石、緑豆二石、紅豆二石、紅棗一百斤、白葡萄二斤、黒糖一百五十斤、大手帕十三個、小手帕五百六十四個、木柴一万斤。[64]〉

六日には皇帝から派遣された蒙古王公一名と担当大臣二名が、内務府の上級の役人やコック、さらに雑役夫を引き連れて雍和宮に到着、材料を量ったり燃料を運んだりするのを監督し、厨房の準備は万端整った。七日も皇帝は蒙古王公と内務役人を派遣し、着火の命を下した。経験豊富なラマ僧が中心となり、火加減を調節しながら、次々と材料が入れられ、宮廷か

62 『雍和宮』p151。
63 『燕京歳時記』p93。
64 『雍和宮』p557。

ら派遣されてきた役人らがこれを見守った。第一の鍋が炊きはじめられると、僧侶たちは数百の明かりを灯し読経をはじめた。光と音と煙が境内じゅうに立ち込め、荘厳な雰囲気を醸した。午前２時ころ、粥は炊きあがり、まず宮廷派遣の役人が雍和宮の仏像にお供えをし、その後夜明けを待って蒙古王公は宮殿にもどり、皇帝に報告をした。翌八日の朝、皇帝は別に二人ないしは四人の蒙古王公を読経を聞かせるために雍和宮へ派遣した。

皇帝に献上された粥は、宮中の各所および臣下へと下賜された。『旧京風俗志稿本』は次のように書いている。

〈初八日上午三四點鐘，由監視大員，將粥進奉內廷，皇帝照例諭令供祀太廟壽皇殿，及內廷西苑各廟，然後分賞內廷各宮，再分賞外廷各王公大臣。〉[65]

咸豊年間以前、大鍋は全部で五つ用意された。第一の鍋は雍和宮内の仏像に供えられ、第二の鍋は皇帝陛下に献上し、第三は王公大臣、ラマの高僧、第四は一般の武官、文官、地方官、第五は雍和宮の僧侶たちに分け与えられた。前三鍋と後者の二鍋は材料もことなっていた。第三鍋から第五鍋の残った分はひと鍋に混ぜあわせ、一般民衆たちに分け与えた。このため、臘八の朝の雍和宮門前にはお碗を持った多くの人びとがつめかけて、大変な混雑ぶりだったという。皇帝の粥炊きの慣行は清朝末期まで続いた。[66]

雍和宮の盛大な臘八会は、清朝皇帝にとっては、仏と祖先を敬うという自らの徳行を可視化する絶好のパフォーマンスの場であったといえよう。元来皇帝の主催による儀式は一般民衆とはかかわりの薄いものであるはずだが、雍和宮の臘八会はちがっていた。雍和宮に運び込まれる膨大な穀物、木の実などを積んだ馬車の隊列、皇帝から派遣された大臣らの行列、響き渡る読経の声、献上粥を運ぶ行列など、皇帝の臘八会が醸し出す荘厳かつ華やいだ空気は、当時の北京のすみずみに行きわたり、北京の各層は、それぞれの立場で、この行事に参加しようとしたであろう。皇帝の近衛軍としての旗人層が大変な手間ひまをかけて、精緻で華麗な装飾をほどこした臘八粥をこしらえたのは、仏と祖先を敬う思いを示す皇帝の臘八の儀式を模倣したにほかならないのではないか。そしてそれを「贈答儀礼」という行為で完結させたのも皇帝に倣ってのことではないか。旗人層は臘八節を皇帝のおこないに倣って華やかに過ごすことに

65 『北平歳時志』巻十二、四頁左から五頁右に引く。

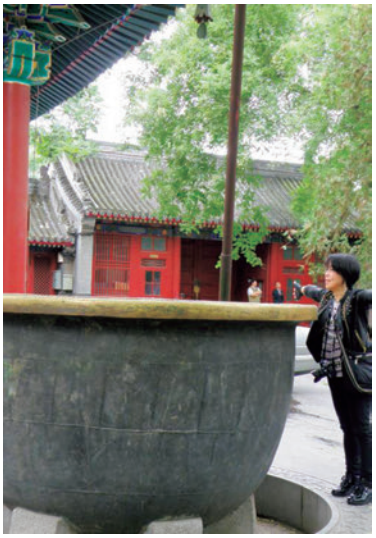
66 『雍和宮』（当代中国出版社　2002）pp555-556。朱偉『考吃』の記述（pp231-232）はややことなる。:「当時雍和宮は12月になると足場を組んで竈をつくり６つの二丈の大釜を据えつける。12月の７日鶏鳴のころ火入れをし、６つの大がまに『さまざまな豆類、穀物、栗、ヒシ、シイ、銀杏などの乾果が新しさを競い合い、数十種も集まって、皆ぶくぶくと碧色に染まって、粉砂糖もこのようである』。粥の材料を鍋に入れてから十二地支（すなわちまる二十四時間）火にかけ続けて、八日の黎明のころ鍋を下ろす。第一の鍋は仏さまに供え、第二の鍋は皇帝陛下に献上する。第三の鍋は大臣閣下にわけ与え、第四の鍋は施主に奉じ、第五の鍋は貧しい人々に施し、第六の鍋は寺の僧たちがいただく。」



【大粥釜】



【雍和宮鼓楼の前の大粥釜】



【筆者と大粥釜】

【図７　雍和宮の大粥釜】

よって、皇帝の臣民としての誇りを感じていたのかもしれない。

しかし、臘八粥を実利や物欲を追求するための道具と考える人々もあった。北京の各寺院は雍和宮にあやかるように、それぞれ粥を炊き、施主たちに半ば押し売りのように送りつけ、お布施を強いた。また、家臣へ粥を送る役目を命じられた宦官たちは、この機に乗じて、謝礼をふんだくろうと、より仰々しい行列を仕立てた[67]という。この時期の北京は臘八粥をめぐるさまざまな思惑が交錯し、異様な熱気に包まれていたのだろう。

残された課題 —— 臘八粥をめぐる文化の流動

以上、儒丐の描く旗人特有の臘八粥の風俗の背景をさぐってきた。そのなかで、文化の流動という視点から、臘八粥をめぐってさまざまな問題が浮びあがってきた。今後に残された課題として、ここに書きとどめておく。

第一に、臘八粥の地域性に関する問題である。中国にはなぜ臘八粥の風習がない地域があるのか、ということだ。斉如山は臘八粥について、南北では味わいのちがいなど多様な姿をとってはいるが、全土に普遍的にある[68]という。一方、震鈞『天咫偶聞』は、「北方の食物で、南方にはないものがある。たとえば、臘八粥、水餃子の類である」[69]として、臘八粥は北方にしかないという。丁兆平『養生粥譜』[70]は各地の臘八粥を紹介している。その中心は黄河流域以北にあるものの、臘八粥の風習は中国全土にみられるようにおもわれる。

今から90年ほど前、臘八粥の地域性について関心をもち、貴重な資料を残した人々がいる。それは中国民俗学の嚆矢ともいえる北京大学歌謡研究会のメンバーである。歌謡研究会とは1920年12月19日、沈兼士、周作人を中心に発足、当初は「歌謡」、すなわち各地の民謡を収集、研究することを目的に、1922年12月17日『歌謡週刊』を発刊した。その後、研究対象の範囲を神話、伝説、物語、風俗、方言などへ広げ、中国民俗学史上、輝かしい業績を残した。

『歌謡週刊』72号には「臘八粥」についての文募集の呼びかけが載っている。

> 〈旧暦十二月八日は俗に“小年下”といい、“臘八児”ともいう。この日はどの家でも皆臘八粥を食べるのだが、読者諸君、君は食べたことがあるか。材料や作り方を書いてくれたまえ！君は食べたことがないか。でも一言頼む、君たちの地方の風俗を教えてくれたまえ！はっきり申せば、我々は臘八の日に特集号を出そうと予定しておるのだ。ほかに臘八に関する地域の歌謡やことわざ、伝説など、どんどんお寄せ願いたい。〉[71]

---

67 『北平歳時志』巻十二、五頁右に引く「旧京風俗志稿本」による。
68 『斉如山全集』第8巻「中国風俗叢談」p179。
69 『天咫偶聞』p212。
70 丁兆平『養生粥譜』（山東画報出版社　2008）p73。
71 『歌謡週刊』72号（1924年12月14日）第8版。

中国各地から北京にやって来て学んでいた学生たちは平素から中国文化の地域的差異について注目していたにちがいない。「臘八」が仏教に由来する祭と考えると、中国全土に遍在して当然なのに、まったくおこなわない地域があるというのは不可思議である。その謎を解明するために、彼らはアンケートという手法で、まずは臘八粥文化の実態を探ろうと試みたのである。

『歌謡週刊』第75号にその結果が発表された。項目を整理し、別表にまとめてみた（49ページ表参照）。地域名は1920年当時のものである。結果をみると、南北の文化的地域差が歴然とする。南方に臘八粥がないのはなぜなのか。仏教に深く帰依した北方の王朝によって、この歳時はもたらされたからなのだろうか。しかし、のちに仏教文化は中国全土にひろまったはずであるから、有力な説明にはならない。さらに江南地域に注目していえば、なぜ江南の一部の地域には臘八の文化がみとめられないのか。江南をひとつの文化圏として考えると、不可解である。臘八粥の地域性に関しては、今後も考察を続けていきたい。

第二の課題として、臘八粥と日本文化のかかわりである。「日本の臘八」について、寺尾善雄『中国文化伝来事典』[72]には禅宗との関連を述べているし、永尾龍造『支那の民俗』は「日本の臘八粥」という節を設けて次のように説明している。

> 日本でも古くから旧暦十二月八日を臘八と云ひ、色々のものを一所くたに煮た粥を臘八粥といって、此の日に食べる習慣がある。この日を臘八といひ、臘八粥を食べる習慣は佛教上の習慣として、日本へも早くから傳はり、殊に禅宗のお寺で行ふ儀式で、一般には温糟粥と云ってゐるが、又紅糟粥とも、紅調粥ともいって、米で煮たお粥に味噌汁と酒の糟を四角に切って入れて作って居る。そして日本では專ら此の日の暁方に釈迦が、暁の明星を見て、始めてさとりを開いたことを記念する為めと考へ、禅宗の寺では、僧侶達は、前の晩から徹夜で座禅をし、夜が明けると、此の粥を煮て、先づ佛前に供へ、次ぎに皆んなでそれを食べる習慣であって、為めに此の日を成道會といふ位である。[73]

日本の「臘八粥」は、儒丐らの文にある北京のそれとはまったく異なる。しかし『歌謡週刊』に載っている江南の臘八粥とは、素材（大根、ニンジン、イモ類など根菜類を用いる）、味付け（鹹味）で共通している。仏教（禅宗）伝来の経路とあわせ考えると、日本の臘八粥はまさしく仏教ゆかりのものであることが裏付けられよう。

しかし、問題にしたいのは、もうひとつの日本における「臘八」、すなわち「コト八日」である。柳田国男はこれにしばしば言及し、2月8日と12月8日という一対の節供を、とくに北関東においては「コトハジメ・コトオサメなどといって、かなり大切な祝祭日のひとつだった

72 『中国文化伝来事典』（河出書房新社 1993）p234。
73 『支那の民俗』pp159-160。

ことは、三百年来の記録にも現れて」[74] いたという。しかし、12 月 8 日の「コト八日」の起源についてははっきりしない。この節供については祭祀の期日といい、八百万の神という祭祀の対象といい、「おこと汁」という根菜と小豆を煮込んだ汁を食う風習といい、中国の臘八節と相通じるものがある。さらにいえば、日本の「成木責め」という風習は中国の臘八粥の習俗として残る樹木信仰の行為に酷似している。「コト八日」の起源を考えるとき、臘八節、あるいはその淵源としての中国古代の臘祭と相関性があったという仮説も成り立ちうる。そうであるとすれば、どのような経路で伝わってきたのか。文化の流動という視点から、今後探求していきたい課題である。

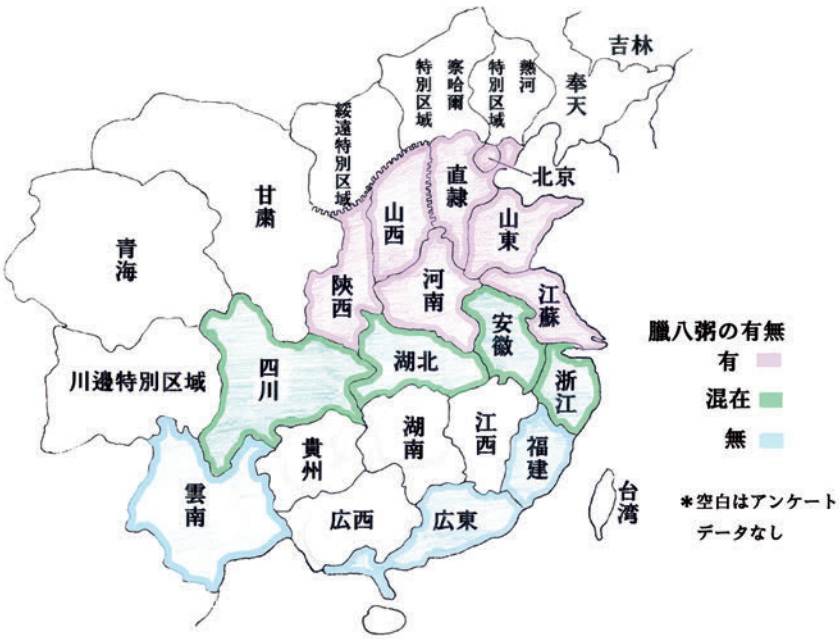
74　柳田国男「年中行事覚書」、『柳田國男全集』16（ちくま文庫　1990）p38。

【『歌謡週刊』75号による「臘八粥」アンケート】

地域	報告者	有無	食べる時間	臘八粥材料	備考
北京	楽均士	有	早朝	各種穀類、豆類、紅ナツメ、栗、クルミなど十数種類	果樹に塗る習慣あり
直隷・平山	郗秉昌	有	記載なし	紅ナツメ、モチアワ、ササゲ	贈答習慣あり
直隷・灤縣	張麟武	有	未明	雑穀とナツメ、栗、アーモンド、松の実などナッツ、赤砂糖や白砂糖で味付け	下等なものは雑穀と栗、ナツメのみ
直隷・無極	楊新玉	有	朝6-7時ころ	八種の材料：アワ、モチアワ、ハト麦、大豆、ナツメ、アズキ、ササゲ、キビ	
直隷・易縣	張慤	有	未明	たくさんの穀物や豆類	神像に供え、扉にも塗る
直隷・趙縣	張錫辰	有	朝	アワ、紅ナツメ、ササゲの三種	
直隷・固安	吳光慶	有	朝7時ころ	モチアワ、キビ、鶏頭米（オニバスの実）菱の実、紅ササゲ、ナツメ、アワ	
直隷・束鹿縣	劉登青	有	早朝	できるだけすべての穀物（臘八粥に入れると次の年豊作になるという言い伝えから）	家中の門に塗る習慣あり
直隷・保定	編者	有	朝6時ころ	北京とほぼ同じ	
山東・高陽	韓金城	有	朝	八種の材料：米、ナツメ、コウリャン、アワ、モチアワ、緑豆、大豆、ササゲ	
山西・霊邱、崞縣、忻縣	程蕙生	有	朝	記載なし	ナツメの木に塗る習慣がある
山西・大同	梁振文	有	未明	ナツメ、緑豆、アワ、ササゲ豆	
河南・開封	潘傅霖	有	朝	米、江米、栗、ナツメ、銀杏、白糖	甘い味つけ、塩味ともにある
河南・南陽	董作賓	有	明け方	落花生、大根、ニンジン、アワ、米、白菜、黒白菜、モヤシ、麺、ハルサメ、ネギ、ナツメ、ササゲ、緑豆	塩味 贈答用は甘い味つけのものもある
河南・濟源	陳聘之	有	夜	豆腐、麺は欠かせない 米はなくてもよい	

地域	報告者	有無	食べる時間	臘八粥材料	備考
陝西	常惠	有		各種乾し果物、ナッツと麺	甘い味つけ、塩味ともにある
江蘇・崇明	陶模	有	朝 7-8 時ころ	ササゲ、米、紅ササゲ、紅ナツメ、黒ナツメ、大豆、落花生、青菜、ハスの実、竜眼、サトイモ、サツマイモ、油揚げ、豆腐乾、鶏肉、豚肉	醤油で煮込む
江蘇・蘇州	顧頡剛 殷履安	有（食べる家は少ない）	夜	栗、銀杏、オニバスの実、紅ナツメ、クワイ、ハスの実、ユリ、赤大根、大根、大豆、米	塩味
江蘇・江陰	李小峰	有	朝	大根、サツマイモなど野菜と豆類	
江蘇・陽山	李召貽	有	朝	アワ	
江蘇・太興	王公輔	有	昼	米、白菜、栗、落花生、里イモ、サツマイモ	塩味 この日各寺院では子どもにふるまう
安徽・績溪	胡適	有	夜	各種の乾燥野菜	塩味 この日大掃除をする
安徽・績溪	衣萍	有	夜	野菜、豆、豚肉	塩味
安徽・廬江	萬冠群	有	記載なし	すべての食材を煮込む	“打臘”と称して大掃除をする
浙江・鄞縣	馬隅卿	有	朝（お寺でふるまう）	米、ナツメ、銀杏、麩、豆、栗	
浙江・紹興	孫伏園	無	——	——	
浙江・江山	王風	無	——	——	
四川・成都	祝逢辰	有	昼	ハスの実、ハト麦、紅ナツメ、ハム、ユリ、アーモンド、もち米、白糖、ラード	
四川・彭水	王季和	有（食べない家もある）	記載なし	ハスの実、ハト麦、エンドウ、アワ、豆類など八種以上	
四川・峨眉	金滿成	有（上流階層のみ）	朝	フジマメ、ユリ、トウモロコシ、米、アーモンド、食べられる薬材八種	
四川・酉陽	鄭孝觀	無	——	——	
湖北・應城	胡文玉	無	——	——	
安徽・黟縣	歐陽邦華	無	——	——	
雲南・阿迷	王有德	無	——	——	
福建・興化	藍金將	無	——	——	
廣東・東莞	容希白	無	——	——	

【『歌謡週刊』75 号による「臘八粥」分布地図】



【主要参考文献】

【中国語】

應劭『風俗通義校注』王利器校注　中華書局　1981
賈思勰『斉民要術　訳注』繆啓愉、繆桂龍訳注　上海古籍出版社　2006
孟元老『東京夢華録　伊永文箋注』中華書局　2007（日本語訳：平凡社東洋文庫　1996　入谷義高ほか訳）
莊綽『雞肋編』中華書局　1997
呉自牧『夢粱録』中国商業出版社　1982
周密『武林旧事』中国商業出版社　1982
熊夢祥『析津志輯佚』北京古籍出版社　2001
劉若愚『明宮史』北京古籍出版社　1982
于敏中等編『日下旧聞考』北京古籍出版社　1881
袁枚『随園食単』（『青木正児全集』第八巻　春秋社　1971）
震鈞『天咫偶聞』北京古籍出版社　1982
讓廉『京都風俗志』北京古籍出版社　1981
『光緒順天府志』北京古籍出版社　1987
王彬，崔国政輯『燕京風土録』光明日報出版社　2007
潘栄陛『帝京歳時紀勝』北京古籍出版社　1981
曹雪芹『紅楼夢』人民文学出版社　1990
敦崇『燕京歳時記』北京古籍出版社　1981（日本語訳：平凡社東洋文庫　1967　小野勝年訳）
崇彝『道咸以来朝野雑記』北京古籍出版社　1982

周作人『雨天的書』北京新潮社刊　1924
北京大学歌謡研究会『歌謡週刊』75 号　1925
張江裁『北平歳時志』文海出版社　1985
斉如山『斉如山全集』第八巻　聯経出版事業公司　1979

『1990　敦煌学国際研討会文集　石窟、史地、語文編』遼寧美術出版社　1995
『中国地方志民俗資料滙編』西北巻　書目文献出版社
『北京市志稿　7 巻　禮俗志』北京燕山出版社　1998
唐魯孫『甜酸苦辣』広西師範大学出版社　2007
高啓安『唐五代敦煌飲食文化研究』民族出版社　2004
朱偉『考喫』中国書店　1987
趙栄光『「衍聖公府档案」食事研究』山東画報出版社　2007
尹栄方「臘八粥及其起源」『尋根』2009 年第 6 期
呉汾、匡峰編『老北京的年節和食俗』東方出版社　2008
康鵬『中国粥罐』山東大学出版社　2011
牛頌主編『雍和宮』当代中国出版社　2002
丁兆平『養生粥譜』山東画報出版社　2008
周虹「喂樹、問樹、嫁樹及其他」『民俗研究』1994-2　pp43-46

【日本語】

羅信耀『北京風俗大全』藤井省三ほか訳　平凡社　1988
寺尾善雄『中国文化伝来事典』河出書房新社　1993
永尾龍造『支那の民俗』磯部甲陽堂　1927
中村裕一『中国古代の年中行事』第四冊　冬　汲古書院　2011
柳田國男『柳田國男全集』16　ちくま文庫　1990
フレイザー『金枝篇』永橋卓介訳　岩波文庫　1966
大島健彦編『コト八日―二月八日と十二月八日―』岩崎美術社　1989
斧原孝守「成木責めと問樹と―日本と中国における―果樹の予祝儀礼―」
　『東洋史訪』6（兵庫教育大学東洋史研究会　2000）pp17-24
仏楽学舎「辛甘鹹酸苦淡（しんかんかんさんくたん）　禅味をあじわう（6）天龍寺僧堂『臘八大接心の建長汁（けんちんじる）』『茶道雑誌』76（9）河原書店　2012　pp105-117
近藤秀實「『臘八粥』と『お事汁』―日中年中行事比較考」
　『民族芸術』25　民族芸術学会　2009　pp50-56

【写真・イラスト・地図】

図 1、5-7　すべて長井撮影
図 2　楊家埠木版年画を参考に長井作画
図 3　濰坊平画社制木版年画を参考に長井作画
図 4　『民間剪紙技法研究』（陝西人民美術出版社　2004）を参考に長井作成
地図　長井作成

（受付日：2014 年 2 月 20 日、受理日：2014 年 6 月 4 日）

《提　要》

穆儒丐《北京梦华录》劄记（二）

长　井　裕　子

穆儒丐的《北京梦华录》从 1934 年 2 月 6 日至同年 7 月 25 日期间，以报刊连载的形式发表在《盛京时报》的文艺专栏《神皋杂俎》。穆儒丐在连载之初写道：“记者久模仿照《东京梦华录》的体裁。作一本北京梦华录。”孟元老所著《东京梦华录》描述的是北宋都城汴京的社会风貌，而《北京梦华录》与之相似，可以说展现的是清末民初北京的社会文化生活。作者穆儒丐（1885-1961）是满清旗人作家，生于北京西郊香山脚下的健锐营。健锐营是八旗禁卫军中一支具有特种性质的部队，它的建立起因于清乾隆年间四川省的大小金川之战，部队所在地也被称为“健锐营”。因此，《北京梦华录》也是了解健锐营生活文化的真实可信的资料。

本研究从穆儒丐的《北京梦华录》当中选取若干有关清末民初饮食文化的内容，先将其翻译成日文，然后再围绕饮食文化，分别从起源、传播、接纳融合等角度进行考察，并探讨北京文化与其他不同文化之间的关系。

本文从《北京梦华录》的〈北京之粥类〉一文中选取了“腊八粥”的内容。中国北方普遍有喝腊八粥的习俗。《北京梦华录》也将其作为清末民初北京八旗特有的风俗习惯加以介绍。文中提到，第一、人们用腊八粥供佛祈求保佑，此外还有将腊八粥供奉树木花草的习俗。第二、有用胡桃、枣等“干果”装饰，并将其装入瓷制粥罐相互馈赠的风俗。围绕上述八旗特有的腊八粥的习俗，本文对其形成背景作些考察分析。