



HOKKAIDO UNIVERSITY

Title	穆儒丐『北京夢華錄』筭記 (三)
Author(s)	長井, 裕子; Nagai, Yuko
Citation	メディア・コミュニケーション研究, 72, 109-143
Issue Date	2019-03-20
Doc URL	https://hdl.handle.net/2115/73281
Type	departmental bulletin paper
File Information	MC72-6_Nagai.pdf



《研究ノート》

穆儒丐『北京夢華録』劄記（三）

長 井 裕 子

はじめに

本稿は『盛京時報』「神皋雜俎」欄に1934年2月20日から3月10日まで14回にわたって連載された穆儒丐『北京夢華録』「北京之点心」より、第1回から第9回までを訳出し、注と劄記を付した。なお、2016年2月、北京出版社より陳均編による単行本『北京夢華録』が出版された。本稿では『盛京時報』影印本で不鮮明な部分について、同単行本を参照した。

【翻訳】

北京の点心

【一】

周作人先生はこのように書いておられる：「北京の菓子については、うまいものに当たったためしがない。」¹ わたしは北京の出身であるが、今に至るまで、何が北京固有の“点心”（菓子）であるか知らない。なぜなら、北京は600年の歴史があるのだが、この歴史というのは明と清の両王朝がそれぞれつくりあげたものだから、どれが明に属し、どれが清に属するのか、区別するのが本当に難しい。だから、点心舗（菓子店）についても、いずれも“満漢糕点”という額を掛けてはいるが、いずれが満洲族の菓子で、いずれが漢族の菓子か、買い手はもちろん、売り手も知らない。点心舗にはまた“満洲餠餠”とだけ書いてあるものがある。これは満洲菓子を扱っているという意味にほかならない。こういったことがらの掌故について、おそらく知っている者はあるだろうが、残念ながらわたしはあまり気にかけてこなかったので、由来や来歴について説明できない。しかし、点心には“薩其馬（サチマ）”²（図1）、“巴拉餅”³（図2）、“奶卷兒”⁴（図3）というのがあり、これらはおそらく満洲菓子であろうとおもう。

文化には境界がない。人類は自分たちでいざこざを起こしては境界をはっきりつけているが、文化自体は全くお構いなしで、いつのまにか一緒に混じりあっている。点心も人類の文化の結晶であるから、永遠に不変であるはずもなく、また永遠にすばらしいというわけでもない。良かったと思えば悪くなり、悪かったと思えば良くなる。これこそが文化の歩みというもの



【図1】薩其馬



【図3】各種の奶卷（左側の3点）



【図2】 巴拉餅（「巴雷餅」と表記）

で、点心もまた同様である。

北京の点心はある種の融合した文化であるが、今は衰退期に入ってしまった。わたしが以下に書く内容は、昔を思って今を嘆き、古きを夢想するということだ。

満洲菓子であろうと漢族の菓子であろうと、「菓子」と名づけられている以上、おいしさをもって測られる。まずいなら称賛に値しない。おいしくしようとするなら、まず良い材料、次に優れた技術が必要だ。

北京の点心舗は昔とても多かった。田姓の経営する店⁵が三分の一以上の割合を占めてい

た。点心舗はまたの名「饽饽舗」ともいう。その商いはきわめて美観にこだわるものであった。菓子をすべて美しく作るばかりでなく、店構えもたいそう凝ったものであった。点心舗の店構えには決まった様式があり、伝統的な極彩色の店構えといえ、饽饽舗の右に出るものはなかった。店の「幌子」⁶や文字看板のたぐいもできるだけ美しく飾り、奥の捏ね台やかまどまで、ピカピカである。昔は「衛生」ということばがなかったが、見た目の清潔さをいうならば、饽饽舗に勝るものはなかった。

【二】

饽饽舗の主材料は、もちろん小麦粉は不可欠である。しかし、これは基本材料であって、味の材料といえば、枚挙にいとまがないが、最も重要なのは“奶油”⁷と蜂蜜である。その他、各種果物や木の実があげられるが、砂糖は最も低級な俗っぽい材料であった。一流の饽饽舗はいくらか砂糖を使わなかったのだ。

すっかり退化してしまった点心はなぜおいしくないのか？それはよい材料を使わなくなっ

たからだ。そんな馬鹿な、と思うなら、いま評判の菓子屋へ行ってひと箱買い求めてみたまえ。きっと甘すぎて硬すぎるはずだ。北京の優れた点心は甘すぎないし、硬すぎなかった。しかし、もうその素晴らしさを誰が理解できるだろうか。人びとは甘いのがいい、硬いのがいいというので、やっとのことでやりくりしている北京の点心舗は、ちょっと気を利かせて、菓子を甘く、硬くする。甘く硬い菓子でもって、人心に迎合すると、商売はなりたつ。保守的になって、旧来のやり方を守ろうとすると、商売がダメになって、閉店と相成るのだ！

私の故郷は北京の西郊・香山建鋭営である。その近くの門頭溝村にも餠餠舗が一軒あり、徳和齋といった。店をたたんだ時、借りていた倉庫に蜂蜜数甕と“奶油”数甕が残された。徳和齋が代替わりしてしまったとき、残された蜂蜜と“奶油”は北京城内に運ばれたそうだが、ここ数年で使い切ってしまっただろう。今はどんな餠餠舗でも砂糖を主に使うようになった。つまり、何が大事な材料かはその時代の人が決めるのだ。だが、わたしたちはいつも頭の中に一般社会とは異なる考え、歴史認識、詩的イメージを抱いていて、それでいろいろな事柄についてあれこれ吟味するものだから、嘆かわしい現実におち当たってしまう。

昔の北京に餠餠舗はとても多かったのだが、これはただうまいものを食いたいという世俗の欲に供応するためだけでなく、社交儀礼という当時の風俗習慣の必要性のためにも存在していた。たとえば、両家の婚約が相成ったあと、婚礼まで八年間あったとする。男性方は女性方に節句ごとに必ずたいへん凝った蓋物に入れた贈答品をうやうやしく届けなければならなかった。これを俗に「追節⁸」といった。これは興入れまでずっと続き、どの節句にも抜き取り送ってこそ、面目が立つというものだった。このような贈答品としては、豚の丸焼きや果物などがあつたが、お祝い用の“大餠餠⁹（極上菓子）は特に欠かせないものであつた。

【三】

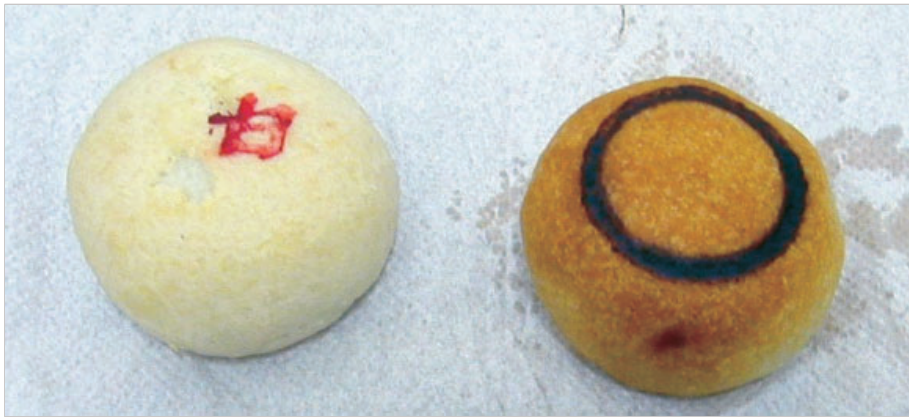
今でも餠餠舗では相変わらず追節贈答用詰め合わせを作っているが、「告朔の餠羊」、有名無実になってしまっている。材料も悪くなり、見た目も昔日の厳かさには及ばない。昔の大八様¹⁰や龍鳳餅¹¹のたぐいは追節用の格式のある餠餠であつた。ほかに年中行事に合わせて準備するものもあつた。たとえば、“玫瑰餅”¹²

（図4）、“中秋月餅”¹³（図5）、“重陽花糕”¹⁴のたぐいである。人口が百万を超える帝都であるから、こういった贈答品の需要はひきも切らず、餠餠舗が多かつたのも、むべなるかなである。

凶事のお供えにも餠餠が必要である。ちゃんとした家では葬儀の祭壇の前に餠餠のお供えを少なくとも一卓は置く。俗にいう“餠餠桌子”である。“餠餠



【図4】 玫瑰餅



【図5】北京の月餅、左が自来白、右が自来紅

桌子”も餠餠舗の一大販売商品であった。餠餠を置く台には決まった様式があり、このうえもなく厳かであった。また餠餠にも決まった様式があり、一律に真っ白で、祭壇に供えたと雪山のようであった。“餠餠桌子”は見るものであって、食べるものではない。亡くなった人が楽しめるかどうか、わたしたちはあずかり知らぬことだ。生きている者が食べることはないのだから、これこそ正真正銘の供えものといえよう。

いわゆる点心は、またの名を“茶食”ともいうが、ちょっと食べるだけのものだ。お茶だけではあまりに素っ気ないから、点心を添える必要があるが、それは少量でよく、満腹になるまで食べるものではない。満腹になるまで食べると百害あって一利なしだ。餠餠舗の商品は油分が多く食べ過ぎると身体に良くないので、気をつけなければならない。

餠餠舗の商品の中で、わたしの一番の好物は薩其馬¹⁵だ。“奶油”が入っているものは、ことさうまい。薩其馬の甘味は蜂蜜の甘さで、決して砂糖の甘さではない。蜂蜜というものは我々人類がミツバチから奪い取ってきたものだ。あのちっちゃな働き者たちは年中頑張って働き、彼らの越冬用食料を準備している。あまりに抵抗力が弱いので、残忍な人類は彼らの製品を完全に奪ってしまっている。幸いにも、養蜂業の主人は彼らにちょっぴり砂糖を与えて食わせてやる。それこそが極めて恩恵ある待遇というわけだ。ひとたび不景気の時になると、砂糖は提供できなくなるので、最後の方法―「殺す」ことになるのだ。

【四】

蜂蜜は百花の精を集めて醸成されるものなので、猿酒と同じで、火をつかわない美味がある。美味であるために人は奪おうという気が起きたのだ。

蜂蜜の甘味のなかにはある種言い難い清々しい香りがある。良質の薩其馬は蜜の量が大変多く、口に入れると嚙まなくとも溶けてしまう。新式の喫茶店にも薩其馬のようなものはあるが、それは麺状のものをサラダ油で揚げたからシロップがけしたもので、硬くて粗雑で、日が経つと、レンガ代わりに使えそうなほど硬くなるから、改善すべきである。菓子で肝心なのは口ど

けである。少し古めかしい表現では“酥”ということだ。蒸す、煮る、焼く、いずれの手法でも口どけの良いものがおいしく、ガチガチのものは下等で、ビスケットのように硬い。だがビスケットでも良質のものは硬くない。硬そうに見えても、口に入れるやたちまちほろっとくずれる。それは甘味にしろ、小麦粉にしろ、多くの良質の素材が使われているためである。北京の餠舗は旧時良質の材料を使うことを惜しまなかったので、口どけの良い点心が多かった。薩其馬はその中のひとつである。

“蛋糕（カステラ）”は中国にも外国にもある共通した発明である。人類は、人心もそうであるが、味覚にも似かよったところがあるといえよう。餠舗の蛋糕の製法には三種類ある。ひとつは“槽子糕”¹⁶という。さまざまな方形の型をつかって焼きあげたもので、もっとも一般的なものである。油脂分は比較的少なく、特別な風味があるわけではないが、少し多めに食べても胃にもたれない安価なものである。二つ目は“油糕”といって、作り方は槽子糕と同じだが、形が大きく油分も多めである。表面にスイカの種や青梅の砂糖漬けや赤く色づけした砂糖漬けの果物で飾りつけてある。三番目は“小油糕”というもので、大きさは油糕の十分の一くらいであるが、価格は槽子糕や油糕より少し高めである。

上記の三種の蛋糕はもともと珍しいものではなかったが、近ごろはすっかり衰退してしまった。大油糕は“窩頭”¹⁷に及ばない味になってしまったが、小油糕はまだ少しまだ。かといってどの店もうまいというわけではない。地安門外の桂英齋¹⁸（図6）は店舗が二軒あるが、鼓楼に近い方の店の小油糕はとりわけうまい。



【図6】桂英齋
（ヘッダ・モリソン撮影 ハーバード大学ハーバード・イエ
ンチン図書館所蔵）

“鶏蛋卷”（図7）はとてもバリバリとした歯ごたえである。奶油を加えたものを奶油卷といて、とりわけ口に合う。

餠舗の点心は、品数は多いけれど、硬い皮のものとパサパサした層状の皮のものに大別できる。層状の皮のものには季節限定商品が数種ある。たとえば“藤蘆餅”¹⁹、“牡丹餅”²⁰、玫瑰餅、“花糕”²¹のたぐいで、外側は同じでも、中身には優劣の差がある。たいていはペースト状の餡で、木の実や花びらを使っているのだが、ていねいにすりつぶせば、なめらかで甘みも程よい餡となる。



【図7】 鶏蛋卷

【五】

餠舗は一百二十行のうちの紅爐行²²に属する。八月の中秋節と新年はいずれも書き入れ時である。餠舗は例年「供会」（お供えのための積立会）を催す。十か月で満期となるもので、あらかじめ会員用の帳面を売出し、年の終わりに供えものの受け取り用とする。供えものとしては、月餅もあるし、“蜜供”もある。会員の希望する分量や品質に応じて、一つ一つ帳面に書き入れ、それによって月一回会費を徴収し、帳面に判を押す。正月に帳面を発行し、二月から捺印して、十か月で満期がやってくる。年の終わりの一、二か月のうちに供えものをととのえて、旧暦十二月の末には各会員の家に送り届けるなり、会員自ら受け取りに来るなりして、引き渡す。このようなやり方はある種の契約といえる。ふと思うに、あの頃は太平の御世で人心が落ち着いていて、朝三暮四やら、朝のことが夕べにはひっくり返っているというような不安定な状況が全くなかったのだ。今はといえば、人びとはあえて「供会」に参加しようとしなければかりか、お店も会を催そうとしない。民国のことは、誰が十か月先を保証できようか。「青天白日」とはお上の功德であるが、民衆にとってはまだ「少天無日」か「昏天黒日」ではないか。

会に参加して満期を迎えた人びとの満ち足りた思いは想像に難くない。なぜなら彼らにはわずかばかりの供えものを手にするばかりでなく、新年の喜びを楽しむ希望も手に入れるからだ。人が生きているうへは、希望はあらねばならないものだ。とりわけ年中行事については、希望を抱くことができないからではない。すばらしい国家、完璧な政治は民衆に永遠の希望を有らしめるものだ。もし人々が少しの希望も持てなくなったなら、それはほかでもなく亡国への道しるべだ。もとより年中行事は時に人を感傷的にする。私自身年中行事を恐れている。なぜなら節句になると、わたしの心にはいろいろな心配ごとがおこり、人気のないところへ行行って涙を流すことさえある。しかし、普通の人びとには希望を持たせなければならぬし、とりわけ具体的な楽しみを与えなければならない。

お供えを家に持ち帰ると、子どもたちは喜んで大はしゃぎする。お母さんは「食べてはダメよ、まず仏さまにお供えしてからね」という。そこで観音菩薩、閻帝さま、竈に祭られた天地神にお供えし、さらにたくさんの飾り²³も加える。正月に誰かお客がお参りするときに、少しばかり体裁よくするためである。

蜜供は月餅よりずっとうまいと思う。“自来白”は棗餡でまだましだが、“自来紅”²⁴（図5）はあまりにもくどすぎる。蜜供は専門の作り手がいるのだが、じつは紅爐行とまったく関係ない。一般の饅饅舗はみな蜜供を代理販売しているのだ。

【六】

蜜供を作る職人はみな京東（北京の東の郊外）の出身である。彼らには秘伝の技がある。冬になると彼らは北京城内にやってきて、作業場で蜜供を作る。哈達門（現崇文門）外に南薬王廟²⁵があるが、その廟主はわたしの友人である。彼らの廟には大きな蜜供作りのための作業場があるそうだ。蜜供も小麦粉を原料とするものである。粉のなかに調味料をいろいろ入れて、長さ一寸、断面が一分四方の長方体のものを作る。それを揚げて、シロップで飴がけし、塔のかたちに積み上げて、お供えものに仕立てる。蜜をかけた供えものなので、蜜供という所以である。店頭でバラ売りしているものは“碎供”（図8）といって、おやつとして食べるだけだ。この蜜供のような食品は北京以外の地域ではみられない。



【図8】碎供（バラ売りの蜜供）

饅饅舗で催す「供会」、いわゆる「蜜供会」であるが、「蜜供会」にまつわる『聊齋志異』を思わせるある不思議な物語がある。その物語を以下に記そう。とるに足らない迷信話に過ぎないが、まずは一興としてお聞きあれ。

供王四といえば、北京の人びとにはよく知られた人物だった。王四の末裔がいるかどうかは、もうわからないし、もとの住居はすでに主が変わってしまったという。王四はもっぱら供会を取り仕切る紅爐行の者だったので、皆から「供王四」と呼ばれていた。だが、本名は何だったか、今はもう知る由もない。当時彼はありふれた商売人で、お大尽というほどのものではなかった。のちにひょんなことから大金を手にし、それからお大尽として名を連ねることになったのだ。

ある年、王四は商売をしくじり、供会の積立金さえも使い果たしてしまった。旧暦の十二月の初めに入ってもめどが立たないのに、お供えの蜜供は月末にお客様に引き渡さなければならぬ。どう工面したらいいのか、まったくどうしようもなかった。長年積み上げてきた信用に

対する責任が重くのしかかり、命を絶つことでお客様への謝罪としようかとさえ考えた。そのとき、彼の妻はいった。「お前さん、早まった了見をおこすのはおよしなさい。わたしがお客様を何とか言いくるめますから、月末まであちこちあたってみて下さい。わたしは女の身だから、彼らもどうこうすることはないでしょう。年の瀬まで待てば、潮目が変わるかもしれません。預り金を倍にしてお返しすれば、納得していただけるでしょう。」王四はそれを聞くと、「それもよからう。」とおもって、家のことは賢妻に任せ、一人で天津まで逃げようと考えた。当時は汽車もなかったので、彼は徒歩で北京東郊のとある村にたどり着いたが、そのとき空はもう真っ暗になっていた。彼は一軒の荒れたお屋敷を見つけた。そこの入り口の部屋には門番の老人が一人いるきりだった。彼は金を節約するためここに一晚宿を借りようと考え、門番の老人にもちかけた。

【七】

この門番の老人は王四が悪人には見えなかったので、そこでこうたずねた。「あんたはどこのお方で？」王四はこたえた。「わたしは旅の者です。一晚宿をお貸しください。明日早くに発ちますから。」老人はいった。「旅の者はだれでも家を担いでは行けないのだから、ここで一晚泊まるといっても何の不思議もないさね。しかし、わしが嫌だというわけではないが、ここにはお泊めできないね。暖かい夜具もないし、やはりよそへお行きなさい。」王四はいった。「わたしは手元不如意で、いくらも旅費を持ち合わせておりません。もし一晚泊めていただけたら、それだけで結構です。どんな部屋でも一晚うずくまっておられるなら、それで構わないのです。」老人はいった。「あんたはご存じなかるうが、じつはここには化け物が出るんじやよ。ここに泊まったものは生きて出てこられぬのじや。わしは身寄りもないので、家主からいくらかの銭をもらってここで門番をしておるがな。じゃあ、こうしましょう。あんたはこの門番の部屋に泊まりなさい。でも、決して中庭の方に行ってはならぬよ。」王四はいいます。「それはまことにありがたいことです。」

夜半になって、老人はすでに寝入ってしまったが、王四は寝つかれなかった。自分の抱える困難を思い起こすと、本当にきっぱりと死んだほうがましだとさえ思えた。王四が頭をあげてふと見ると、中庭に面した部屋には明々とうろそくの灯がともし、どの部屋にも人がいて、そこで仕事をしているようだ。彼は口には出さず心中ひそかに思った：おかしいな、門番の爺さんはここには人がいないといっていたし、自分も空き家だと思っていた。どうして今明かりがともって、大勢の人がそこで働いているのかな。まさかに人にいえない曰く因縁があるのではなかろうな。あるいはここはよそに知られたくない秘密の賭場かもしれない。それで化けものを持ち出して怖がらせて、人に知られないようにしているのかな…。

こう考えると王四は好奇心に駆られ、一体どういうことなのか中庭に入って見てみようと思った。その時門番の老人は相変わらず寝入っていたので、王四は抜き足差し足、中庭に入り込んだ。すると、部屋の中からそろばんと天秤の音が聞こえた。まるで銀子をはかっているかの

ようである。こんな声も聞こえた：「みなさん、今晚は引き渡しですよ。旦那さまがおみえになったので、銀子をお渡しすれば、それで仕事納めです。」「昼夜を分かたず守ってきましたが、やっと肩の荷を下ろせますな。」王四はこういったことを聞くと、いぶかりの気持ちがむくむくとわきおこった。これは何事だろう。彼らはどうして旦那様がみえたとかいうんだらう。王四は思いきってさらに中庭に進み入り、部屋の中の人に向かって、「旦那様とはどなたですか。」とたずねた。部屋の人「北京の供王四さまですよ。」と答えた。王四はそれを聞くや驚き喜び、すぐさま応じた。「わたしがその供王四ですよ。」部屋の中の取りまとめ役はいった。「わたしどもはもうあなたがお着きだということを知っていました。ちょうどお越しいただくと思っていたところです。どうぞお入りください。」王四は何も悪さをしないだろうとわかったので、上房（上手の部屋）へ入った。そこには数人の者がいて、ほかでもなく、ちょうど銀子をはかっているところだった。

【八】

皆は王四を見ると、さっと立ち上がり恭しく挨拶をした。取りまとめ役は受け取りを書き、引き渡し銀子の額をはっきりと書いた。その額は莫大で、おそらく数十万両以上はあっただろう。取りまとめ役は王四に引き渡して、いった。「これはすべてあなたのものです。わたしどもは命を受けて、半年以上も守ってきました。しばらくあなたご自身でおあらためください。それで引き渡し完了となりますので。」王四は心の中でこれは不思議なことだと思ったが、君子は運命と争うことはしないものだ。もしこのお金が本当に自分のものであるとしたら、彼らは家に送り届けてくれるかもしれない。そこで取りまとめ役にいった。「わたしも確かめるには及ぼしません。まちがいがあるわけではないでしょう。しかし、わたしの家は北京にありますので、ここでお渡しいただくのは、あまり都合がよくありません。あなた方にはこれまでにすでに半年間ご苦労をおかけしました。どうでしょう、もう一肌脱いでいただいて、この銀子をわたしの家まで送り届けてはいただけまいか。そうしていただければ、大変ありがたいのですが。」取りまとめ役はちょっと考えてからいった。「まあ、もっともなことですね。ここでお渡しするのはあまり都合よくありませんね。わたしたちは速やかにあなた様のお宅に送り届けましょう。届け先をご指定下さい。」王四はいった。「私の家は某胡同にあります。西側の棟に空き地がありますので、そこに埋めておいていただけるとよろしいです。目印をお渡ししましょう。」王四はそういいながら、第二ボタンにつけた銀の三飾²⁶を取りまとめ役に渡して、「この三飾を地面に挿しておいてください。わたしはそれで銀子が届けられたとわかりますので。」といった。取りまとめ役は二つ返事で承諾した。王四はそこで彼らと挨拶をして別れ、元どりに門番の部屋に戻った。幸いに門番の老人は相変わず眠りこけていたので、王四はやむなくしばらく寝たふりをするしかなかった。翌朝になって老人が起きてから、いとまごいをしたが、昨夜の一件については触れなかった。

王四は天津行きをやめた。こんな不思議なことがあったからには、家に帰って確かめてみな

ければならん、家に帰ってみたら、化けものにかかわれただけで何もなかったことになるかもしれない、その時はやはり死ぬしかないかもしれん…王四はこのように心中あれこれ考えながら、のろのろと来た道を戻っていき、日が落ちてしばらくたってから、ようやく家に着いた。王四の妻は彼が帰ってきたのを見るや、ぎょっと驚いて、こうたずねたのも無理はない。「どうしてまたお帰りだね。何か腹づもりでもあるのかい。」王四は答えた。「明日まで命がもてば、腹づもりはあるさ。まず何か食い物を頼むよ。もう丸一日メシを食っていないんだから。」

【九】

妻はそういわれると慌ただしく食事の支度をした。王四が飯を食べ終わると、妻はたずねた。「お前さん、どこから戻ってきたんですか。きっと誰かにお会いになったんでしょう。」王四はいった。「誰にも会っちゃいないさ。でも戻ってくるのがいいと思ったのさ。お天道様はわしを憐れんでくださって、お救い下さるかもしれん。わしは歩いて疲れ切ってしまったから、ちょっと休みたい。」妻はもうこれ以上王四にあれこれ聞くのはよくないと思い、布団を敷いて彼の寝姿を見守るしかなかった。一方、王四は横になったもののどうして眠ることができようか。心のなかはあの出来事でいっぱいであったが、また妻に打ち明けることもしなかった。ひたすら、どうしよう、西側の棟の空き地に行ってみてもあの三飾がなかったらどうしよう、本当に妖怪に祟られてしまったことになる…こう考えると、怖くてたまらなかった。妻は彼が寝ようともせずにいる様子を見ると、ただただ何か思いがけないことを恐れているように思われた。夜が明けようとするころ、王四はやっと妻にいった。「お前、西側の中庭に行ってみてきてくれ。もし、わしの三飾が挿してあったら、決して触らずに、わしにいうんだよ。」妻はどういうことかわからないが、とりあえず彼にいわれたとおりに見に行った。王四は魂が抜けたようにぼんやりと部屋の中で待っていた。ほどなく妻が入ってきて、うれしそうにいった。「いやはやどういことでしょうね。お前さんの三飾はほんとにあそこに挿してありましたよ。お前さんがやったのですか。」王四はそういわれると飛び跳ねていった。「ほんとうか?!」あたふたと自分でも見に行き、果たしてウソではないと知ると、王四はしほり出すようにいった。「絶体絶命のこの時に、わし王四にはまだ少しは財神様のご加護があったんだな。本当に思いもよらないことだったなあ！」そこで道中あった出来事を妻にひととおりに話した。妻ももちろん感激しきりで、そこで、お香、ろうそく、生け贄の豚、馬、羊を供えて、夫婦二人で財神様をお祀りし、祀り終わってから埋められたお金を掘り出した。それからすぐに材料を手配し、たくさんの職人を呼び集め、今年のお供えものを急いでこしらえた。幸いにも期日に遅れることなく、旧の十二月末までにすべてのお店に卸すことができた。この時から、王四の名声はますます高まって、饅頭舗と供局子（お供えの制作工房）をあちこちに開き、不動産もたくさん購入した。中華民国になって、彼らの商売も革命の影響を受け、店じまいする店も多くあった。加えて、子孫の代になると王四のように正直で責任感があるとはいえず、人に損をさせ自分が儲けるといこともやらかした。だから財神様が彼らに果報を与えることもなくなった。この話から、お金も

うけには正直が第一であることがわからう。正直でない者がいろいろ謀りごとをして無理にお金をもうけても、爆弾をため込んでいるようなものだから、いつ何時爆発するかわからない。やれやれ、恐ろしいことだ。（未完）

【簡記】

“餠餠”について

『北京夢華録』「北京の点心」には、儒丐が暮らした清朝末期の北京のお菓子をめぐるさまざまな記憶がつづられている。お菓子は中国語で“点心”というが、本文中では“点心”という語に代えて、“餠餠”という語も多用している。“餠餠”という語について、太田辰夫「満洲文学考」²⁷は「北京の内城ではもっぱらこの語を用い、外城では“点心”という。おそらく旗人語というべきであろう」としている。姚元之（1776-1852）『竹葉亭雜記』 卷七には次のようにいう。

餠餠，古之饅饅也。《玉篇》「饅饅，餅屬」，《廣韻》「餌也」。《資暇錄》「畢羅者，蕃中畢氏、羅氏好食此味，因名。今字從食，非也」。《升庵外集》「北人呼為波波，南人訛為磨磨」。²⁸

（訳：餠餠とは古代の饅饅のことである。『玉篇』²⁹には「饅饅は餅の属である」とあり、『廣韻』³⁰には「餌である」とある。『資暇錄』³¹には「畢羅というのは、蕃中の畢氏、羅氏がこの味を好んで食べたことから、命名されたので、今食へんをつけるのは間違いである」とある。『升庵外集』³²には「北の人は波波と呼び、南の人は訛って磨磨という」とある。）

“餠餠”は古くは“饅饅”といったが、元・明のころは北方では訛って“波波”というようになり、さらに清代になって“餠餠”という表記に定着したということだ。“餠餠”が指す範疇はひろく、お菓子類はもちろん、“白餠餠”³³（マントウ類）、“煮餠餠”（水餃子）、“子孫餠餠”（結婚の日に食べる子孫繁栄を願う縁起物の餃子）という用例もある。儒丐の文では主にお菓子類について用いている。“餠餠”の語源とされている“畢羅”について、『正字通』³⁴には“饅饅用麵為之，中有餡”（畢羅は小麦粉でこれを作り、中に餡がある）とある。まさに餃子もその類である。じつは“饅饅”は唐菓子の一種として、日本にも伝わってきている。『博桑果』には「ひちら」とふりがなして、「もち米の粉の生地を平たくし、煎餅のように焼く」と説明されている。³⁵

“餠餠桌子”について

儒丐によると、清朝の北京の旗人社会において、餠餠は単に小腹を満たす“点心”というだけでなく、「社交儀礼という当時の風俗習慣の必要性」のために、極めて重要な役割があったと述

べている。具体的には、冠婚葬祭など慶弔時の社交儀礼、また四季折々の節句に行われる社交儀礼のさい、取り交わされる贈答品の中心となるのが饅頭であった。儒丐の文中でことさら印象深いのは、“饅頭桌子”である。儒丐によると、“饅頭桌子”は葬儀の供えもので、饅頭を置く台には「決まった様式」があるといい、また、その時使う饅頭にも「決まった様式」があって、祭壇に供えると真っ白で雪山のようだという。具体的にはどのようなものだったのか。残念ながら今のところそれを知ることのできる画像は目にしていない。当時を知る人びとの記述により、その実態をうかがおう。

齊如山(1875-1962)は京劇の評論家として著名だが、名門の出身で、旧時の北京の風俗習慣、上流階層の生活にも詳しい。彼は「饅頭桌子」と題する文に、自らが目撃した“饅頭桌子”について、次のように記している。

(清朝) 宮廷の私祭ならびに東陵西陵の祭祀には、漢族のやり方とともに満洲古来の習俗も採用していた。“饅頭桌子”はその一つである。わたくしは幼いころ御陵での祭祀において、この“饅頭桌子”を供えるのを見たことがある。担当の役人がいろいろの饅頭を作って卓上に並べ、約十数層も積み上げたのち、黄色の布できっちりと包む。これを四人がかりで担いで、祭祀の前日に運び込み、包みを解いてから、少し整える。これを「卓子を進ぜる」という。〔…中略…〕 こうして旗人の家の私祭にもこの習俗を受け継ぐようになった。やがて、漢族もまたこれをまねるようになり、そこで各点心舗(北京のいわゆる饅頭舗)はみな宮廷の“饅頭桌子”の模倣品を売り出すようになった。その作りはというと：横約三尺、縦約二尺、高さ一尺余りの木製の台に、銅製の皿十枚を並べ、皿一枚につき二十個の饅頭を四列に並べる(ここで用いる饅頭は“点子”というが、満州語の名であろう)。このように一段につき全部で二百個の饅頭を並べ、並べ終えたら赤い漆塗りの木の板で押さえ、同じように銅製の皿と饅頭を並べる。こうして三段積み上げれば一段落だ。もっと高いものは五段重ね、七段重ねとあって、二十段重ね³⁶までであるが、九段重ねであれば十分なものとされている。何段重ねであろうと、一番上には紙製の造花や生け花、あるいは果物を飾って完成ということになる。以前は九段重ねで価格は十元あまりに過ぎなかったが、その饅頭の味は美味だった。昨今は五千元あまりするのに、饅頭は食えたものではない。³⁷

齊如山が目撃したのが東陵・西陵のどちらかわからないが、東陵の神道碑亭と隆恩門の間の東西に各一棟の建物があり、西側は饅頭房、東側は茶膳房という。饅頭房は祭祀用の饅頭を準備するところであり、茶膳房はやはり祭祀用の“奶茶”(モンゴル式ミルクティー)や料理を準備するところであった。³⁸ この建物は今なお残っている。

唐魯孫(1908-1985)は清朝皇族の末裔(鑲紅旗人、珍妃、瑾妃の血縁)で、幼少のころ紫禁城に出入りする機会があり、宮中における習俗、慣行に詳しい。彼は「饅頭桌子」と題する文

に次のように書いている。

歳時や節句、皇帝や皇后、祖先たちの葬儀やお祝い、廟での祭祀があるたびに、やはり満洲のやり方にのっとって、“饽饽桌子”をお供えした。

“饽饽桌子”というのは定まった大きさがあり、高さとは二尺、長さは三尺あまりである。饽饽を置く台は厚く、しっかりしていて、金泥や細かい装飾文様、鮮やかな色彩が入り交じる。一番低いものは三段、最も高いものは二十一段あり、どの段にも二十四枚の銅製の高坏が置かれ、二百余りの点心が並べられる。この点心は“点子”とよばれ、甘い味、塩味の二種があり、甘いものは油を加えた小麦粉と白砂糖で作し、塩味のものには胡椒と塩、バターを原料とし、宮中の内饽饽房で製造する。祭祀が終わって片付けるとき、これらの“点子”は皆に分け与えるが、それを「福まんじゅうのおすそわけ」という。〔…中略…〕このような習慣が波及して、北京の格式のある家での葬儀には、付き合いのある親戚や友人ならば、“饽饽桌子”ひと揃いを霊前に供え、死者の面目を立てたものである。だが、宮中の内饽饽房に頼むわけにもいかないので、北京の蘭英、毓美、正明などの大きな点心舗が代わって製造し、そのうえ饽饽の台や他の祭器なども貸し出して、出棺後に道具類を引き取りに来た。³⁹

梁實秋（1903-1987）は散文、評論、翻訳で名高い現代文学者であるが、北京で生まれ育ち、その文化に詳しい。彼は「満漢細点」のなかで、“饽饽桌子”にまつわる記憶を次のようにつづっている。

満洲饽饽にはほかに“桌張”、俗に“饽饽桌子”という葬儀に用いるお供えがある。生焼けの白いまんじゅうで、わずかに砂糖がかかっているのを、一段一段数尺の高さまで積み上げて、祭壇の両側に供える。およそ本家親族縁戚でこの“饽饽桌子”を贈らないものはなく、見たところは壮観であるが、食べるに堪えないものだ。葬儀が終わったのち、捨てるのも惜しいので、親戚友人や使用人、子供に分け与えるのが普通だ。わたしは子供のころ、何回となくこのような饽饽をもらったが、子供は無知なので、“死人饽饽”といていた。ストーブの縁において焼いて火を通し、かじってみるとまあまあいけた。もっとも、何も食うものがないよりちょっとはまし、という程度だが。清の得碩亭の竹枝詞『草珠一串』⁴⁰には次のような一首がある：「満洲糕点様原繁 踵事増華不可言 惟有桌張遺旧制 几同告朔餼羊存」（満州のお菓子、もとはといえば種類は豊富、それがそのあと、さっぱりだ。ただ“饽饽桌子”の旧習は、形ばかりで遺ってる。）⁴¹

待餘生『燕市積弊』⁴²によれば、“饽饽桌子”の段は「節」で数え、五節（段）から奇数のみで最大十三節まであり、いずれの節（段）も200個の饽饽からなるという。十三節のものはさながら

玲瓏塔（永安万寿塔）のようで、“饽饽桌子”のてっぺんには果物や絹製の造花、安価なものには小麦粉で果物などをかたどった飾りがついていたという。待餘生はこの習俗にたいして、「おいしくもなく、きれいでもない」ものになぜ人は金を使うのか、と批判的であった。また、金受申（1906-1968）によると、饽饽卓子に用いられるまんじゅうは“七星点子”というもので、上に小さな穴が開いていたという。⁴³ また、北京近郊の田舎でもこの風習は波及していたらしく、李春方・樊国忠『閭巷話蔬食：老北京民俗飲食大観』には、子供のころ大地主の家で葬儀があった時、十畝⁴⁴の広さの祭場を設け、その中に十数卓の“饽饽桌子”が置かれていたという記述がある。⁴⁵

清朝宮廷の“饽饽桌子”

儒丐らの記憶の中の“饽饽桌子”はもっぱら凶事のお供えものであった。しかし、清朝宮廷においては、凶事とは限らず、あらゆる行事に欠かすことのできないものであった。清朝宮廷における“饽饽桌子”（“饽饽桌”ともいう）とは具体的にどのようなものだったのか。

その質量、規模、目的などは、『大清会典』に一等から六等までの等級に分けて、厳格に定められている。苑洪琪『中国的宮廷飲食』⁴⁶を参考に簡略的にまとめると、以下の表のようになる。こうしてみると、死者に対する“饽饽桌子”は生者に対するものよりも盛大である。いずれにしろ、このような大量の饽饽は宮中の巨大な菓子工房である内饽饽局、外饽饽局で作られていた。往時の宮廷行事を描いた絵画のなかには、清朝宮廷における“饽饽桌子”を描いているものがある。

等級	饽饽（小麦粉）の量/卓	饽饽の高さ	金額（銀）/卓	目的
一等	120斤（約70.8kg）	約45cm	8両	皇帝、皇后逝去後の供養の宴
二等	100斤（約59kg）	約42cm	7.2両	皇貴妃逝去後の供養の宴
三等	100斤（約59kg）	約39cm	5.4両	貴妃、妃、嬪逝去後の供養の宴
四等	60斤（約35.4kg）	約39cm	4.4両	元旦、誕生日、皇帝結婚、凱旋などの祝宴
五等	40斤（約23.6kg）	約33cm	3両	朝鮮、チベット、蒙古使節への賜宴など
六等	20斤（約11.8kg）	約30cm	2.2両	外国朝貢使節への賜宴など

「萬壽盛典図」は康熙帝六十歳の誕生日を祝賀するため、画家王原祁、宋駿業、版画師朱圭らにより作成された約五十メートルの絵巻である。康熙五十三年（1714年）から3年間をかけて編纂された『萬壽盛典』百二十巻の第四十一・四十二・四十三巻にあたる。この絵巻は、北京西郊の暢春園から故宮神武門までの康熙帝の行幸と沿道のありさまを描いたもので、誕生日を祝う清朝の官吏たち、沿道の園林、寺社、祝賀行事のための芝居小屋から商店、市井の人びとまで細やかに生き生きと描かれており、当時の社会を知る恰好の資料となっている（図9）。“餽餽桌子”は皇帝が行幸する沿道のいたるところで見出せる。到着したばかりなのか、“餽餽桌子”を覆っていた布を取る場面も描かれている（図10）。

これらの“餽餽桌子”はどういう目的で置かれているのか。“餽餽桌子”を興味深く見ている者もいるにはいるが、まわりは数人の役人が取り囲んでいて、食べているような様子は見られない。図9、11には皇帝が乗っていると思われる輿が通過した後、桃まんじゅうのような食物を沿道の人びとに分け与える役人たちの様子が描かれているが、“餽餽桌子”上の餽餽を分けているのかどうかはわからない。

次に慶寛画「光緒帝大婚図冊」を見てみよう。大婚とは皇帝の結婚のことである。清朝約三百年のなかで、この一大イベントは順治、康熙、同治、光緒の四回のみしか実施されていない。清の宮廷の典礼規則にもとづいて、光緒帝の大婚の儀式は光緒十四年（1888年）に始まり、翌十五年正月二十七日に終了した。この「光緒帝大婚図冊」は八冊からなり、光緒帝の大婚の全過程を正確に記録した資料として貴重なものである。「納采礼筵宴図」（図12）、「賜宴図」（図13、14）では幾層にも高々と積み上げた“餽餽桌子”を見ることができる。とりわけ「納采礼筵宴図」は画面いっぱいに“餽餽桌子”が整然と並べられた宴席風景を描いている。納采の宴席は光緒帝から賜った八十卓の“餽餽桌子”と八十卓の宴会料理、羊九十九頭、乳酒など酒八十甕によってとりおこなわれた。上記の資料以外に、乾隆帝が母崇慶太后のために開いた誕生日の祝賀を描いた「慈寧燕喜図」にも、壇上に鎮座した太后の前に見事な“餽餽桌子”が置かれているのを見ることができる。

図12、13からわかるように、清朝宮廷の宴席における“餽餽桌子”は座ると前が見えないくらいの高さがあり、かなり大がかりなものだった。清・何徳剛は光緒帝の誕生日の宴に参列したことがあり、“餽餽桌子”の目撃者だ。彼は『春明夢録』に光緒帝の誕生日の宴会の記憶を、以下のように書き記している。



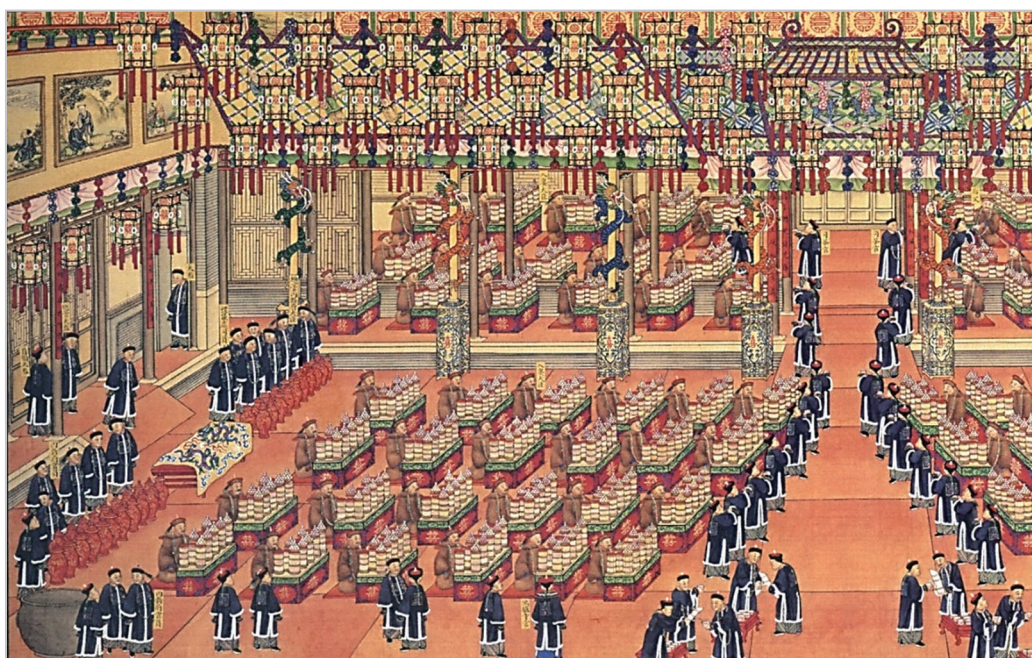
【図9】「萬壽盛典図」



【図10】同上 “餠餠桌子”の準備



【図11】同上 餠餠を配る



【図12】 光緒大婚図・納采礼筵宴図



【図13】 光緒大婚図・賜宴図に描かれた“饽饽桌子”（図14の部分）



【図14】光緒大婚図のうち賜宴図

甲午六月，德宗萬壽，賜宴太和殿，每部司官兩員，餘與溥倬雲與焉。宴列於丹陛，接連及殿下東西。兩人一筵，席地而坐。筵用几，几上數層餽餽，加以果品一層，上加整羊腿一盤。有乳茶有酒，酒系光祿寺良醞署所造。贊禮者在殿陞上，贊跪則皆起而跪，跪畢仍坐。行酒者為光祿寺署正。酒微甜，與常味不同。宴惟水果可食，餽餽及餘果，可取交從者帶回。赤日行天，朝衣冠，盤膝坐，且旋起旋跪，汗流浹背；然卻許從者在背後揮扇。⁴⁷

（訳：甲午〔1895年〕六月、光緒帝の誕生日に太和殿でお祝いの宴を賜った。各部、各司から二名が招かれていたので、わたくしは溥倬雲とともに参席した。お祝いの宴席は御殿のき

ざはしのところから下の通路の両側に連なっていた。一つの敷物にふたりが同席し、地面の座布団に座った。敷物には丈の低い卓があり、その上に何段もの餠餠が積み上げられ、果物が一段加わり、さらに羊の腿が一本まるごと盛り付けてある。モンゴル式ミルク茶と酒がふるまわれた。酒は光祿寺良醞署が醸したものである。儀式を進める者が殿上で、跪けと号令すると、皆立ち上がって跪いて礼をし、礼が終わるとまた座り直す。酒を注ぐのは光祿寺の役人である。酒はほのかに甘く、ほかにはない味わいだ。宴席では果物だけは食べてもよく、餠餠や他の品は食べてはいけない。従者に命じて持ち帰るのはよい。真っ赤な太陽が天を行き、衣冠を照らす。あぐらをかいて座り、幾たびも立ちあがっては跪くのを繰り返すと、汗びっしょりだ。供の者に後ろから扇がせてはいるのだが。）

何徳剛が体験した宴席の全体像は、「光緒帝大婚図」のなかの「賜宴図」（図14）が参考になるだろう。さて、何徳剛は大量の餠餠の持ち帰りに言及しているが、宮中の人びとはこのような宴席に参列する機会が多く、大量の餠餠をもてあましていた。何徳剛は測量のために妃たちの住居エリアに入る機会があり、そこでどの住まいにも廊下に大量の餠餠が並んでいることを目撃している。⁴⁸ 徐珂『清稗類鈔』⁴⁹によれば、上の者が恩恵としては食物を分け与えることを“克食”（または“克什”とも書く）といい、それが満洲では恩沢を与えるやり方であり、一般的にお菓子類を賜ることと認識されていたという。彼らは大量の餠餠をどのように消費していたのだろうか。唐魯孫「餠餠桌子」によると、下賜された餠餠には特別の利用法があった。

清朝宮廷では先祖・先人の祭祀が多かったので、皆は（餠餠を）食べきれず、また食べ飽きて、人にやろうにも、誰も欲しがらない。そこで、ある宦官たちは下の者に命じて、妃や宮女たちの住居をまわって買い集め、それから、これで醬（みそ）を作った。宮中には迷信やタブーが多いので、お供えにする餠餠は、神仏やご先祖をお祀りするものだから、こっそり質を落とそうとする不届き者は誰もいない。真正の材料で作られた餠餠で作った醬がまずいはずはない。宦官たちはこの醬を王侯貴族たちにおすそ分けして賞味していただくのだが、タダ食いする者はいない。当然宦官らは臨時収入を得るわけだ。⁵⁰

この宦官らの奇妙な副業は、清末に皇帝に拝謁していた英国人外交使節も目撃しており、その回想録に以下のように記している。

毎日皇帝に拝謁する南書房にゆくために通る廊下で、いつも、ねっとりと、もわっとただよっている、腐ったようなにおいを嗅いだ。何から出ている臭気なのか、わからない。ただ廊下の両側の棟の軒下にずらりと密封された甕が並んでいるだけだった。のちにこっそりと漢人の役人にたずねたところ、甕に入っているのは小麦粉製品を発酵させたアジアの食品で

「醬」というものだとかかった。当時、家臣たちも不審に思っていた。こんなに巨大な紫禁城なのに、なぜ台所に置くべきものを皇帝の執務室へ向かうとき必ず通る道筋に置いているのか。しかし、誰もあえてたずねようとしなかった。それは宦官たちに任されているものだったから。⁵¹

齊如山「克食作醬」⁵²によると、この醬の製法は甜面醬とほぼ同じやり方で、その香りは極めて良く、味わうとコクがあり、調味料としても群を抜いていて、贈り物にすると、とても珍重されたという。甜面醬は豆やコムギに火を通し、麴、塩を混ぜて発酵させて作る。旧時、北京には「換饅做醬」という商売があった。これは各家庭の残り物の小麦粉食品（饅頭、餅、麺類など）を安価な品と交換して集め、「醬房」という味噌屋に卸す商売である。醬房ではこれらを原料に「醬」を作ったという。⁵³

このようにみえてくると、“饅頭桌子”は食べる目的のものではない。むしろ、皇帝の威厳、凄さを見せつけると同時に家臣への恩寵もあらわす、「スペクタクルとしての食」という側面が強いように思える。このような“饅頭桌子”の源流はどこに求められるのだろうか。『日下旧聞考』卷百四十九「物産」には次のようにある。

又俗重茶食、阿古達開國之初、尤尚此品。若中州餅餌之類、多至數十種、用大盤累釘高數尺、所至供客、賜宴亦用焉。一種名金剛鐺、最大。⁵⁴

（訳：〔女真人は〕また、茶食を重んじる風習があった。完顔阿骨打が金を開国した当初、この茶食を特に重んじた。河南中州の点心類のようなものを、多い時は数十種も大きな皿に数尺の高さに積み上げて、お客をもてなしたり、宴席に用いたりした。金剛鐺というものが最大であった。）

満州族の祖先である女真人が、そもそもお菓子類を儀礼食として重んじていたのである。宋代の洪皓（1088-1155）『松漠紀聞』には女真人の結婚の宴において、“大軟脂”、“小軟脂”という小麦粉を揚げたものや松の実やクルミの蜜漬けともち米の粉で角形、ないしは円形に作った“茶食”というものがふるまわれたことを記している。⁵⁵ また、徐夢莘（1126-1207）『三朝北盟会編』に引く「宣和乙巳奉使行程録」には「小麦粉を油で揚げて蜜がけしたものを最も重んじ、それを茶食という」とある。清末の喬松年（1815-1875）は『蘿摩亭札記』において、樓攻愧『北征行紀』を引き、遼が使節を接待する時、大きな盆の上に茶菓子を小皿四十枚分並べてもてなしたという例をあげ、“饅頭桌子”との類似を指摘する。⁵⁶ 李婷『京旗人家』⁵⁷によると、饅頭は本来シャーマンの祭祀の供えもので、満州族が黎明期からおこなってきたものであるという。清朝成立後も清宮内の坤寧宮でシャーマンの祭祀はとりおこなわれていた。“饅頭桌子”の源流は満洲族の始祖女真人古来の風習にさかのぼることができるのかもしれない。

蜜供と蜜供会について

蜜供について、震鈞（1857-1920）『天咫偶聞』には次のようにある。

又有蜜供，則專以祀神，以油麵作莢，砌作浮圖式，空中玲瓏，高二三尺，五具為一堂，元日神前必用之。果實、蔬菜等，亦疊作浮圖式，以五為列，此人家所同也。⁵⁸

（訳：また蜜供というのがあり、もっぱら神様をお祀りするものである。油を入れて練った小麦粉を莢状に作って、仏塔のように積み上げる。中は透かしてある。高さは二、三尺で、五つ一堂〔一セット〕とし、元日の神前に必ずお供えする。果物や野菜なども仏塔式に積み重ね、五つ並べてお供えすることは、どの家でも同じである。）

蜜供の作り方は、まず積み上げるブロックを作る。小麦粉と砂糖を混ぜて伸ばした生地2枚で、赤く染めた生地をはさんで、真ん中に赤い線が入った1センチ四方、長さ4、5センチの直方体のブロックに切り出す。それを油で揚げて、シロップに浸して、取り出しておき、積み上げて塔形に作ってから、また餡がけする。内部は中空である。塔の形は直方体のものもあれば、円錐形もあるし、八角錐もあるという。積み上げる作業は特別な技がいるため、菓子屋ではなく左官職人がこれを請負って、閑散期の副業としていたという。お供えの仕方は神仏により決まっていて、三つ、ないしは五つを一組にして供える。竈神には三つ一組で、重さ三斤、高さ一尺のものをお供えし、佛前には少なくとも四、五斤の重さで、高さ三尺くらいのを、五つ一組でお供えする。ほかにご先祖様にも供える。各廟では重さ七、八斤で、高さも五尺ほどあるものをお供えしていたという。

図15はヘッダ・モリソン（Hedda Morrison、1908-1991）撮影の蜜供をお供えした正月の祭壇の写真である。写真家ヘッダ・モリソンは1933年から1946年のあいだ中国に滞在し、中国人のリアルな生活風景を写し撮った。図15の撮影場所は北京、時期は特定できない。説明には北京の裕福な家庭とある。少年が跪く祭壇の奥に立ち並ぶ網目状にみえる塔形のもの、それが蜜供である。蜜供は暮れの三十日に供え、正月十六日に片付けなければならない。供え終わった蜜供はくずして、親戚や知人間で贈りあったという。⁵⁹

旧時北京では、蜜供のほかに、月餅（北京式の自来紅、自来白）、果物、マントウ、精進もの（野菜や豆腐）など使用して、やはり塔をかたどったお供えものを作って供える風習があった。この風習は厳格なもので、一般家庭でも竈の神、佛様、祖先神は祀ってあったので、少なくとも三セットは準備する必要があった。そのうえ、蜜供の上に飾る“供花”という装飾品も意匠に凝った高価なものだった。したがって、お供えの準備は大変に物入りであった。旧時の人びとはとても信心深かったので、経済的な理由で蜜供などのお供えものを欠くことになるのは絶対に避けなければならなかった。⁶⁰ そういった背景から、「蜜供会」が出現することになった。



【図15】 Paying respects at New Year
(ヘッダ・モリソン撮影 Museum of Applied Arts& Sciences所蔵)

「会」というのは清末から民国初期の北京で広く行われていた民間の互助組織であって、購買を目的としたもの（蜜供会、胡麻油会など）、お金の貸借を目的としたもの（“銭会”など）、葬儀などの物入りに備えるためのもの（“棺材会”など）、慈善目的のもの（“窩窩頭会”）など数多くあった。なかでもお供えに備えるための会を「供会」といい、蜜供会のほかに月餅会、餠餠会などもあった。⁶¹ 金受申「上会」は次のように述べている。

北京の社会には年末年始の物入りを切り抜けようということで、小さな貯蓄会があって、それが各種の食物会（食品の購買会）であった。食物会は普通会費を積み立てるので、商店が発起人となる。「恒例の〇〇議會を謹んで行います」と大書しておこなう。「謹んで」というのは餠餠舗が蜜供会や月餅会を発起する決まり文句に由来している。蜜供や月餅はお供えものだから、謹んで行うといったわけで、ほかの会もそれをまねたのだ。北京の食物議會は月餅や蜜供が最も多く、次に胡麻油会、羊肉会、小麦粉会が続く。いずれも毎月お金を払って会印を押してもらい、年末に品物を受け取るものだ。⁶²

蜜供の風習の起源については、伝説がある。唐代の名医孫思邈（581—682）が亡くなった時、その業績を記念して薬王廟に祀り、またその重要な教えを記した「千金宝要碑」を建てた。や

がて、薬王の誕生日（4月28日）に「千金宝要碑」を模して、四角い塔形をした“蜜供尖”を神像に供えるようになった。のちに、“蜜供尖”は薬王ばかりでなく、他の神仏の正月の供えものにもなったという。⁶³ 儒丐の文中には蜜供と薬王廟とのかかわりが書いてあるし、道光帝と薬王廟の伝説もある（注25参照）。この言い伝えはあながち荒唐無稽ではないかもしれない。

新中国になってから、この北京の正月の風物詩は一時期途絶えていたようだ。現代作家・劉心武（1942-）は1980年、「蜜供」⁶⁴という作品を発表している。これはお見舞いのために蜜供を買い求めようと、北京中探し回っても得られなかった話である。現在、北京で蜜供は販売されているものの、実は“碎供”、すなわちバラ売りの蜜供（図8）であって、塔形のお供え用のものは見かけない。もっとも、天津の桂順齋はいまだに蜜供を予約販売している。桂順齋の蜜供は宝塔形で、花糕製のお供えもある（図16）。



【図16】（左）天津・桂順齋の蜜供 （右）同、蜜供制作の様子

餠餠舗について

旧時の北京において餠餠は、社交儀礼、贈答儀礼まで、生活のあらゆる場面における必需品ゆえに、餠餠を取り扱う餠餠舗も北京に無数に存在し、繁栄した。王仁興「北京的伝統糕点」⁶⁵を参考に、北京における餠餠舗の歴史を振り返ってみる。餠餠舗の基礎は明代に遡る。明代、永楽皇帝が北京に遷都してから、江南地域の菓子が持ち込まれた。こういった江南系列の菓子業者を南案といい、南果舗と呼ばれる菓子屋を開いた。それに対して、従来から北京や通州、

保定などで菓子業を営んでいた一派は北案と称され、その販売店は京果舗と呼ばれた。こうした南案、北案の別に加えて、通州や北京に居住した回教徒の需要にこたえるハラル系の菓子業者は素案といわれ、清真糕点舗を経営した。

清代になると、このような基礎の上に、満州族の慣習や清朝宮廷の需要にこたえる満洲餠舗が加わったのである。馬神廟糖餅行の行規碑には糖餅行が祭祀、冠婚葬祭、年中行事などあらゆる社交儀礼にかかわる重要な存在であったことが刻み付けられている。⁶⁶

儒巧は餠舗の店構えについて、意匠を凝らした美的なものであったと述べる。その実像について、ジョージ・アーネスト・モリソン (George Ernest Morrison、1862-1920) 撮影の「Shop Pekin」と題する写真をみてみよう (図17)。モリソンはオーストラリア人のジャーナリスト、写真家で、清末から民国初期の北京で活動した。動乱の近代中国を証言する多くの貴重な写真を残しているが、東洋文庫所蔵の写真集『中国の眺望』第二巻 (Views of China: vol.2) に収められた「Shop Pekin」は清末の北京の餠舗の姿を今に伝える貴重な一枚である。唐魯孫「北京的餠舗」⁶⁷は合芳樓という餠舗を紹介している。そこは九間の門構えを誇り、清末、八か国連合軍が北京に駐留したころ、とりわけ外国人の目を引き、記念撮影スポットになっていたという。餠舗が他の商店と比べてとりわけきらびやかな外観を誇っていたことは、モリソンの写真からもうかがえる。

「Shop Pekin」の餠舗について、まず外観を見てみよう。正面入り口の両側には二本の柱が屹立し、屋根の下は複雑な透かし彫りの装飾が施されている。そのファサードは壮観でありながら、繊細であり、独特の美的空間をかたちづくっている。上部には「喜筵」、「棹面」という文字看板が掲げられている。これは結婚用の祝い菓子と葬儀用の「餠舗桌子」（「棹面」の「棹」は「桌」と同じ）という営業項目の二枚看板を掲げたものだろう。その下の看板には「粧妝」と「餠饅」の文字が見える。この両者とも屈原『楚辞』「招魂」に典拠がある。「粧妝」は穀物の粉に蜜を入れ、環のかたちにして、油で揚げて作った菓子で、呉では「膏環」ともいった。日本に伝わった唐菓子のなかに「環餅」というものがあり、これに近いのではないか。「餠饅」は硬い飴のことである。桂英齋 (図6) も「粧妝」と「餠饅」の看板を掲げている。これは北京の餠舗にお決まりの看板なのか。これを掲げる由来は不詳であるが、餠舗という営業の歴史と格式をあらわしているのかもしれない。唐魯孫によると、金受申はつねづね餠舗の店構えには元朝の風格が残っており、またその営業も元朝にさかのぼると語っていた⁶⁸という。モンゴル族が中原に入ってきて大都を建てたばかりのころ、宮廷の台所もなかったので、祭祀用のバター入りの餠舗を点心舗に請け負わせたことがその起源だという。⁶⁹

さて、「Shop Pekin」の軒先に注目すると、菓子屋であることを知らせる「幌子」がいくつも吊り下げられ、装飾的な効果をあげている。「幌子」については、青木正児「望子考」⁷⁰に詳しい。これによれば、「幌子」（望子）とは文字看板である「招牌」に対して、「商品の形状を模し、或は之を象徴せる物品を以て看板としたもの」で、北方特有の看板であるという。また、「幌子」が北



【図 17】 ジョージ・アーネスト・モリソン撮影「Shop Pekin」（清末の饽饽舖宝興齋）

掲載画像は、国立情報学研究所 - デジタル・シルクロード・プロジェクト
公益財団法人東洋文庫所蔵貴重書デジタルアーカイブより転載

京においてよく用いられているのは、金・元のころ、「漢字を知らざる女真人や、蒙古人が多く都会に入り来るに及んで」、その対策として、“幌子”が発展したのではないかと推測している。青木は“幌子”が消えゆくことを惜しんで、写真撮影するほか、画工にも描かせており、それが『北京風俗図譜』⁷¹に収められている。宮尾しげをも古い北京の情緒を醸し出す点景として“幌子”に注目し、『支那看板と物賣』⁷²で紹介している。

「Shop Pekin」に見える“幌子”は図18、20に掲げた餠餠舗・英星齋と同じかたちである。菓子の名が彫り込まれている四枚の板（霊牌）をつなげたものは天理参考館蔵の実物の“幌子”⁷³（図21中）と同じで、桂英齋（図6）にも見られる。大ぶりの方形の透かし彫りの板をつなげた“幌子”については、不詳である。⁷⁴

内部の様子について、「Shop Pekin」から得られる情報は少ない。わずかに正面にカウンターがあり、うしろに箱（あるいは引き出し）のようなものがあるのがうかがえるだけだ。もっとも餠餠舗の内部には高さが胸まである朱塗りのカウンター以外は何もなく、お菓子は全部大箱に収納されていたため、外からは見えなかった。その箱は京劇の道具入れのようであったという。一見さんは注文をしようにもどうしようもなかったらしい。⁷⁵ 唐魯孫は内部の特色として、カウンター前のホールの両壁に蒙古風の塞外風景の絵が描いてあったこと、お菓子の大箱を防湿のために牛の皮でくるんであったこと（このやり方は清朝の中期にはなくなった）、鉄の鎖で吊り下げているオープン（図19）が特殊な仕組みであったことをあげている。⁷⁶



【図18】 英星齋の幌子



【図19】 餠餠舗の爐

（上記はともにヘッダ・モリソン撮影 ハーバード大学ハーバード・イェンチン図書館所蔵）



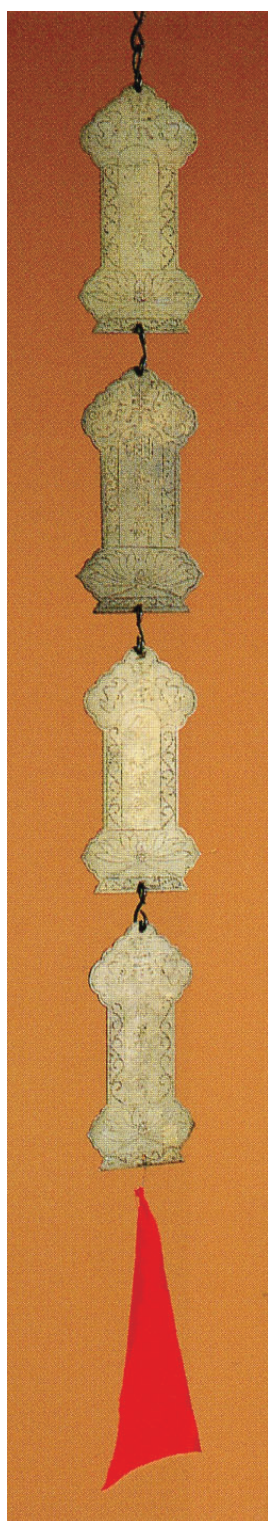
【図 20】 英星齋
（ヘッダ・モリソン撮影 ハーバード大学ハーバード・イェンチン図書館所蔵）

まとめにかえて

ここに面白い逸話がある。清朝末期、旗人の生活はどんどん苦しくなるが、見栄っ張りの気風はだんだんひどくなり、さらにアヘンの陋習も加わった。彼らはお上からの俸給頼みで働かず、困窮して二度の食事も一度にする始末なのに、旗人という身分を誇り、羽振りの良さを見せびらかそうとした。その方法の一つが「大饅饅」（極上の饅饅）を食べること」だった。

（旗人が）高級な饅饅を買い終わったら、店の丁稚は紙で包装するが、必ず二つを包み残しておかなければならない。それは店の入り口の階段のところに立って、片足は店内に、もう片方は外において、その場で賞味してみせ、道行く人に見せびらかすのに必要だからである。右手で菓子の包みを帽子の縁の高さまで掲げるのも、見せびらかすためだ。左手の親指と人差し指で饅饅をつまみ、残りの三本はピンと立てて、首を伸ばし、頭を傾げ、口をまげてお菓子をかじるのは、お菓子の粉で服を汚さないためだ。⁷⁷

旗人が羽振りの良さを見せびらかす方法の一つが「大饅饅」を食べること」だったというこ

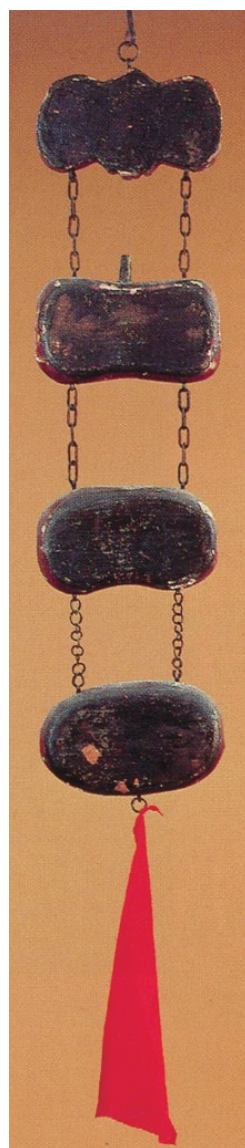


【図 21】天理大学附属天理参考館所蔵の菓子屋の幌子の実物。

左（長さ 91 cm）、中（長さ 134 cm、板は長さ 28 cm、幅 14 cm、ただし、黄銅板製）は点心舗、

右（長さ 160 cm）は蒸鍋舗（祝い菓子屋）のもの。

掲載画像は天理参考館提供。



の逸話は、風刺を超えて、餠餠の位置づけを考えざるを得ない。なぜ、大の男が菓子屋の店先で、極上とはいえ、お菓子をほおばることが、それほど誇らしいことだったのか。清朝ラスト・エンペラー溥儀の弟溥儀の妻・愛新覚羅浩『食在宮廷』は次のようにいう。

点心は自然に生まれてきた食物ですが、宮中ではことに贈り物に点心を用いることが盛んでした。宮中の慣例では、各節句がめぐってくるたびに、親王や大臣に料理を下賜されるのと同様に点心も下賜されました。そこで親王や大臣の家庭では、それぞれ争ってこれをまねるようになりました。〔…中略…〕宮中や親王、大臣がこのようでしたから、民間もこれになりました。また、各親王や大臣の料理人が民間で点心の店を開いて、一、二種の点心に特色があれば、その店は大変有名になり、巨富を得たりしました。現在も北京で相変わらず有名な点心の店は、芝蘭の翻毛月餅だとか、玫美斎の蘿蔔絲餅、あるいは瑞芳斎の花糕のように、昔どおり他の追従を許さぬものがあり、その起源はみな宮中のものが親王、大臣の家に伝わり、民間に伝わったものです。⁷⁸

上記引用から、“餠餠”文化の流れが読み取れる。清朝宮廷が下賜することによって、旗人社会に広まり、やがて北京社会全体に広がっていったという流れである。

たとえば、中秋節における月餅の贈答習慣をみてみよう。中秋節に月餅を食べ、送りあう習俗はおおよそ明代には成立していたようだ。田汝成『西湖遊覧志余』巻二十「熙朝樂事」⁷⁹、明・劉若愚『酌中志』⁸⁰、沈榜『宛署雜記』十七卷「民風」⁸¹などの文献がその証しとなる。満州族はもともと中秋節を祝う風習はなかったが、北京に都をおいて以来、この風習を受容し、それを盛大にしていった。『中国的宮廷飲食』⁸²によれば、清朝は中秋節を春節に次ぐ重要な年中行事と位置づけ、宮廷内に祭壇をこしらえ、多種多様の月餅を用意して、大々的に祀った。月餅を祭壇に供えることはもちろん、家臣たちにも下賜した。『紅樓夢』第七十六回には「内造瓜仁油松穰月餅」（内裏製の瓜仁油を使った松の実入りの月餅）の記述がある。「内造」とは宮中製造という意味で、つまりは下賜された月餅である。秦一民「中秋月餅必出場」⁸³は、作者曹雪芹の曾祖母が康熙帝の乳母であったことから、このエピソードは虚構ではないだろうと推測している。また、王仁興「稀世之照－中国末代皇帝賞給大臣的中秋月餅」⁸⁴には現存する清朝の大臣に下賜された月餅が紹介されている。重さが約10キロ、直径が66cmあまりの巨大な月餅で、表面には桂樹、白兔、広寒宮などの図案がみえる。

清朝宮廷における慣例は、富察敦崇の『燕京歲時記』⁸⁵に“每屆中秋，府第朱門皆以月餅果品相饋贈。”とあるように、旗人社会に広まり、やがて北京全土に遍くに広まっていった。李静山は『増補都門雜詠』⁸⁶で次のように詠う：“紅白翻毛制造精，中秋送禮遍都城。”（北京の月餅は、自来紅、自来白に翻毛の三種、中秋節は北京城遍く月餅を贈りあう。）また、劉鶚『老殘遊記』⁸⁷の後半部では「月餅奇案」という月餅毒殺事件がミステリー小説さながらに展開し

ている。小説中の法廷尋問から、ある家では二十斤（約11.8キロ）の月餅を注文していたことがわかる。清末当時の月餅贈答儀礼の盛況ぶりの一端を示しているようだ。

餠餠は女真時代から受け継がれた清朝宮廷の儀礼制度を象徴する食べ物であった。餠餠は神仏に対する宗教的敬虔さをあらわす供えものとして位置づけられるとともに、贈答という社会的行為を通じて親しい者同士の関係性や集団意識を強固にする役割も担った。旗人は皇帝から餠餠を下賜されることによって、清朝宮廷と自身との特別なつながりを認識し、また、旗人同士でその模倣行為をおこなうことによって、集団の紐帯を確認し、強固にしていっていったと考えることができる。こうしてみると、見栄っ張りの旗人の行為は、旧時北京において餠餠がもっていた階層性を表象しているように思われる。この点については、今後さらに考察を深めたい。

また、“餠餠桌子”についても、まだ謎が残っている。葬儀に供えられる“餠餠桌子”は儒丐がいうように「死者」のためのものであって、本来は食べないものである。その“餠餠”が生焼きであることからわかる。一方、宮廷での宴に登場する“餠餠桌子”も、何徳剛が記しているように、その場で食べるものではなく、持ち帰るものだ。並べられた食べものは、皇帝の権威、威厳、恩寵などさまざまな意味をもって、そこに「ある」。じつはこのような習慣は清朝以前にもあった。白維国「吃看卓席」⁸⁸によれば、宴席などに食べる目的ではなく、見るためだけに並べられた食べものは“看桌”（あるいは“看席”）といい、古く唐代から存在した。「見るだけで食べない」“看桌”は、はじめもっぱら宴席の装飾的効果のためであり、観賞用であったが、のち、礼品として持ち帰ることも行われるようになる。つまり、観賞用と食用、両用の目的に変化していったのである。

“餠餠桌子”も“看桌”もスペクタクルとしての食という共通点がある。“餠餠桌子”の起源はシャーマンへの供えもので満洲固有の習俗であるとされるが、“看桌”とはどのような関係をもっているのだろうか。また、“餠餠桌子”のような高盛りの風習は、古く日本の神仏への供えものにもみられるが、仏教文化とのかかわりはどうであろうか。“餠餠桌子”とこれら周辺の文化とのかかわりについても、今後考察していきたい。

¹ 周作人「北京的茶食」による。(1924年2月作、『雨天的書』[1924 北京新潮社刊]所収)

² 満洲菓子の代表的なもの。図1参照。

³ “巴拉餅”はチベット風の菓子(金受申著、楊良志編『口福老北京』[北京出版社 2014] p155)。“疤痢餅”とも書き、表面が“疤”(できものの痕)のようにでこぼこしてことからこの名がある。図2参照。

⁴ “奶卷兒”は、“奶油”をバットなどに入れて水分を飛ばして皮を作り、それで胡麻餡、サンザシ餡などを巻いて作る菓子(金云臻『餛飩瑣憶』[博文書社 1989] pp4-5)。図3参照。

⁵ 聚慶齋のことか。王永斌『北京的商業街和老字号』(北京燕山出版社 1999、pp37-40)によると、聚慶齋は田家が創業した菓子屋で、東聚慶、西聚慶、南聚慶があり、清末の崇彝『道咸以來朝野雜記』(北京古籍出版社 1982、p85)によると、北京で三本の指に入る有名な餠餠舗であったという。また、清末になると清朝朝廷が祭祀に用いる餠餠は聚慶齋が引き受けていたともいう。

⁶ “幌子”とは“望子”という語の訛ったもので、中国北方で見られた文字を使わない商店の看板をいう。商品

- をかたどった作りもの、あるいは象徴するデザインによって取り扱う品を表した。
- ⁷ “奶油”について、王世襄は「餠餠舖 薩其馬」（『燕都』1990年第2期）で次のように説明している：“奶油”は内蒙古産で、牛の革袋に入れて北京に運んで来るので、発酵のため、ある種チーズのようになっていて、今の洋菓子で使うクリームやバターとは異なっていた。
- ⁸ 結婚後、女性の実家から嫁ぎ先に贈る風習を指すこともある。
- ⁹ 天理大学、天理教道友社共編『北京の看板』（『ひと・もの・こころ』第2期 第1巻 1987、p178 資料解説）によると、“大餠餠”は“大八件”ともいう。“八件”には大・中・小があり、大小2種が上等产品、中は下等产品という。
- ¹⁰ “大八様”は贈答用やお祝い用の八種類のお菓子のかめ合わせ。“大八件”ともいう。その内容は一定していないようだ。小民・文・喜楽・画『故郷郷情』（台湾・大地出版社 1983、p33）は、麻餅、棗花、捲酥、加えて福、禄、壽、喜の4種の異なった形のお菓子をあげている。一方、金云臻『餠釘瑣憶』（北京・博文書社 1989、p69）は、翻毛餅、大卷酥、大油糕、蝴蝶卷子、蝠儿酥、鷄油餅、状元餅、七星典子をあげる。
- ¹¹ “龍鳳餅”は李春方・樊国忠著『閭巷話蔬食：老北京民俗飲食大観』（北京燕山出版社 1997、p342）によると、層状の皮の饅頭に龍と鳳凰の型押しした婚礼用の祝い菓子をいう。羅信耀『北京風俗大全』（平凡社 1988、p 439）に挿絵がある。
- ¹² “玫瑰餅”は玫瑰（中国原産のバラ）の花びらを入れた餡を包んだまんじゅう菓子。梁實秋『雅舍談吃』によると、北京にいたころ、自宅の玫瑰の花びらを集め、餠餠舖に頼んで玫瑰餅を作ってもらっていたという。図4参照。
- ¹³ 北京特有の月餅は“自来紅”、“自来白”という。注24参照。
- ¹⁴ “花糕”は重陽節（旧暦9月9日）の季節菓子で、羅信耀『北京風俗大全』（p305）によれば「直径7、8センチの小さく丸いケーキ」を何段か重ねたもので、間に木の実やドライフルーツが餡として挟み込まれているという。また、古代には菊形に作っていたともある。
- ¹⁵ “薩其馬”は満洲菓子の代表格。王世襄「餠餠舖 薩其馬」（『燕都』1990年第2期）によると、“薩其馬”とは『清文鑑』（乾隆帝の勅命により編纂された満・蒙・漢・蔵・回語の5族の言語の対照語辞典）に“狗奶子糖蘸”の意味とある。“狗奶子”は中国東北部の野生の果実。
- ¹⁶ 原文は“槽子糕”。おそらく“槽子糕”の誤植。槽子とは馬の飼料を入れる方形の用具をいう。“槽子糕”は方形の型に入れて焼きあげたカステラ菓子。楊静寧『都門雜詠』『食品部』（路工編選『清代北京竹枝詞：十三種』[北京古籍出版社 1982]）には、“奶油槽糕”について、次の竹枝詞が収められている：“蛋黄和面饊如錫，松子擎来香最清。妙制品惟供上用，奶油風味溯興京。”
- ¹⁷ “窩頭”とは雑穀の粉を円錐形に形作って蒸したものだ。
- ¹⁸ 桂英齋の地安門店は、紫禁城に近く、宮内省の餠餠房の味合いがあったため、宦官たちが最上にしていたという（王世襄による）。図6参照。
- ¹⁹ “藤蘆餅”は藤の花で作った餡を包んだ一種のまんじゅう菓子。藤の食用例は早くも北魏・賈思勰『齊民要術』に出現する。元代に成立したといわれる『居家必用事類全集』には藤の餡の製法があり、それによれば、がくを取ってきれいに洗い、塩を入れた湯を注いでよく混ぜたあと、甌で蒸し、乾かして、それから餡を作るという。（中村喬編訳『中国の食譜』平凡社 東洋文庫 1995、pp192-193）
- ²⁰ “牡丹餅”は未詳、牡丹の花の餡が入った一種のまんじゅう菓子か。南宋・呉自牧『夢梁録』卷十六「葷素從食店（諸色點心事件附）」の項にこの名前が見える。牡丹は古くから薬効があるとされ、食用されていた。林洪『山家清供』には「牡丹生菜」（牡丹の花のサラダ）が紹介されている。（中村喬編訳『中国の食譜』p157）
- ²¹ 原文は“花様”。おそらく“花糕”の誤植。“重陽花糕”と同じ。注14参照。
- ²² “紅爐行”は“糖餅行”ともいい、菓子職人、菓子屋のギルドをいう。
- ²³ 羅信耀『北京風俗大全』（pp382-383）に「お供え用の紙飾り」として詳説している。
- ²⁴ 北京の代表的月餅の一種。羅信耀『北京風俗大全』には「これらはそれぞれ“自来白”が粉本来の色である白色なのに対して、“自来紅”は油の色、茶褐色をしていて、その上にはいつも印として赤い丸がつけられている」とある。自来白はラードを用いるが、自来紅はお供え用なので植物油を用いる。図5参照。

- ²⁵ 清代、道光帝が微服で薬王廟を訪れ、廟で作った蜜供を絶賛し、宮廷の蜜供局に任命したという伝説がある。(「蜜供話雑拌児」[『北京晩報』2008.2.4])
- ²⁶ 銀製の耳かき、つまようじ、毛抜きなどを鎖でつないだ装飾品のこと。“三事”とも書く。
- ²⁷ 太田辰夫『中国語文論集 文学篇』(汲古書院 1995) pp696-697。
- ²⁸ 姚元之『竹葉亭雜記』(沈雲龍編『近代中國史料叢刊』第37輯)。
- ²⁹ 中国古代の字書。543年、南朝・梁の顧野王(519～581)撰。
- ³⁰ 1008年、北宋の陳彭年、丘雍等によって編纂された韻書。
- ³¹ 晩唐の李匡父(また李匡文とも)撰『資暇集』に同じ。
- ³² 明・楊慎(1488-1559)撰。
- ³³ 文康『児女英雄伝』29回に次のようにある：張太太先前還是干啖白饅饅。
- ³⁴ 『正字通』十一“饅”の項目。
- ³⁵ 虎屋文庫『「和菓子の歴史」展』カタログ(2010)「唐菓子絵図一覧」(p17)による。
- ³⁶ 原文は“二十層”だが、“饅饅桌子”は通常奇数の段重ねなので、“二十一”の誤りか。
- ³⁷ 齊如山『故都三百六十行』(鮑鵬埠編 書目文獻出版社 1993) pp108-109。
- ³⁸ 李悦、陳萍「清東陵葬事活動中の民族特徴」(『中国民族』2008年06期 p69)。
- ³⁹ 唐魯孫『天下味』(『唐魯孫談吃』上巻 広西師範大学出版社 2007) pp93-94。
- ⁴⁰ 『草珠一串』飲食の項「饅饅桌子」(路工編選『清代北京竹枝詞：十三種』北京古籍出版社 1982) p54。
- ⁴¹ 梁實秋『雅舍雅舍談吃』(百花文藝出版社 1992) p80。
- ⁴² 待餘生、逆旅過客著『燕市積弊/都市叢談』(北京古籍出版社 1995) pp79-80。待餘生と逆旅過客は同一人物で、庄萌堂(1869または1870-1930年代後半没)のペンネーム。
- ⁴³ 金受申著、李宏主編『北京通』(大衆文芸出版社 1999) p126。
- ⁴⁴ 畝(ムー)は面積の単位。1ムーは約6.7アール。
- ⁴⁵ 李春方・樊国忠『閭巷話蔬食：老北京民俗飲食大観』(北京燕山出版社 1997) p357。
- ⁴⁶ 苑洪琪『中国的宫廷飲食』(商務印書館国際有限公司 1997) pp118-119を参考にした。
- ⁴⁷ 何徳剛『春明夢録・客座偶談』(上海古籍書店 1983) p20。
- ⁴⁸ 何徳剛『春明夢録』(上海古籍書店 1983) p15右。原文は次の通り：餘勘估宮中工程，見宮中妃嬪每人各住一院，每院中必排百數十個饅饅，未見有特別廚房。
- ⁴⁹ 徐珂編撰『清稗類鈔』(第13冊中華書局 1986)「飲食」p6415。
- ⁵⁰ 唐魯孫『天下味』(『唐魯孫談吃』上巻 広西師範大学出版社 2007) pp93-94。
- ⁵¹ 李徳生『老北京的三百六十行 = 360 jobs in old Beijing = 北京伝統の360業』(山西古籍出版社 2006) p78。
- ⁵² 齊如山『故都三百六十行』p90。
- ⁵³ 李徳生『老北京的三百六十行』、pp78-79。
- ⁵⁴ 于敏中等編纂『日下舊聞考』(北京古籍出版社 1987)第八冊、p2377。
- ⁵⁵ 王可賓『女真国俗』(吉林大学出版社 1988) pp259-260。
- ⁵⁶ 鄧雲郷「饅饅之歌」(『雲郷話食』河北教育出版社 2004) p109。
- ⁵⁷ 李婷『京旗人家』(黒竜江人民出版社 2005) pp106-108。
- ⁵⁸ 震鈞『天咫偶聞』巻十(北京古籍出版社 1982) p217。
- ⁵⁹ 陳鴻年『故都風物』(正中書局 1970) pp263-266。
- ⁶⁰ 金受申『北京通』(大衆文芸出版社 1999) pp69-68。
- ⁶¹ 盧忠民「近代北京供会研究」(『安徽史学』2010年4期、pp19-20)。
- ⁶² 金受申『北京通』(大衆文芸出版社 1999) pp166-171。
- ⁶³ 星光「蜜供尖——農曆四月食風」(『食品科技』1982年第4期、p21)。
- ⁶⁴ 『人民文学』1980年第9期、pp88-93。
- ⁶⁵ 王仁興「北京的伝統糕点」(『旧京人物与风情』北京燕山出版社 1996) pp250-256。
- ⁶⁶ 佐伯有一、田仲一成編註『仁井田陞博士輯北京工商ギルド資料集』(5)(東京大学東洋文化研究所附属東洋学文献センター 1980) p1019によると、碑文は以下のとおり：本行今名烘爐、古傳糖餅。所事者滿洲饅

餠也。其業亦微矣。然國家供享神祇、祭祀宗廟、及內廷殿試、外藩筵宴、又如佛前素供、乃旗民僧道之所必用喜筵桌張，凡冠婚葬祭而不可無。其用亦大矣。

- ⁶⁷ 唐魯孫「北京的餠餠舖」（『中國吃』）pp161。
- ⁶⁸ 唐魯孫「北京的甜食」（『中國吃』）p30。
- ⁶⁹ 唐魯孫「北京的餠餠舖」（『中國吃』）p160。
- ⁷⁰ 青木正兒「支那文學藝術考」（『青木正兒全集』第二卷 春秋社 1970）pp592-602。
- ⁷¹ 內田道夫図説、青木正兒図編『北京風俗図譜』（平凡社 1964）。
- ⁷² 1939 年刊、私家本。
- ⁷³ 天理大學等編『北京の看板』（『ひと・もの・ころ』第 2 期 第 1 卷 1987）。
- ⁷⁴ 孫健主編『北京經濟史資料 近代北京商業部分』「餠餠舖之三 幌子」（北京燕山出版社 1990）p220 で述べる餠餠舖の槽糕幌子か。
- ⁷⁵ 金云臻『餠釘瑣憶』（博文書社 1989）pp67-71。
- ⁷⁶ 唐魯孫「北京的餠餠舖」（『中國吃』）p161。
- ⁷⁷ 金易、沈義羚『宮女談往錄』（紫禁城出版社 1991）pp67-69。
- ⁷⁸ 愛新覺羅浩『食在宮廷：中國的宮廷料理』（婦人畫報社 1961）pp215-216。
- ⁷⁹ 『西湖遊覽志余』卷二十「熙朝樂事」：“八月十五日謂之中秋，民間以月餅相遺，取團圓之意。”
- ⁸⁰ 『酌中志』：自初一日起，即有賣月餅者，至十五日，家家供奉月餅、瓜果。如有剩月餅，乃整收于干燥風涼之處，至歲暮分用之，曰團圓餅也。
- ⁸¹ 『宛署雜記』十七卷「民風」（北京古籍出版社 1980、p192）：八月饋月餅：士庶家俱以是月造面餅相遺，大小不等，呼為月餅。市肆至以果為餡，巧名異狀，有一餅值數百錢者。
- ⁸² 苑洪琪『中國的宮廷飲食』（商務印書館國際有限公司 1997）pp118-119。
- ⁸³ 秦一民『紅樓夢飲食譜』（山東畫報出版社 2003）pp70-73。
- ⁸⁴ 王仁興「稀世之照——中國末代皇帝賞給大臣的中秋月餅」（『食品科技』1981 年第 10 期、pp3-4）。
- ⁸⁵ 富察敦崇『燕京歲時記』（北京古籍出版社 1881）p77。
- ⁸⁶ 李靜山「增補都門雜詠」（『清代北京竹枝詞：十三種』北京古籍出版社 1982）p100。
- ⁸⁷ 劉鶚『老殘遊記』（岡崎俊夫訳 平凡社東洋文庫 1965）pp251-252。
- ⁸⁸ 白維國「吃看桌席」（『金瓶梅風俗譚』商務印書館 2016）pp340-344。『金瓶梅』第四十九回には“吃看桌席”、第六十五回には“吃看大插桌”がみえる。

【主要参考文献】

<中国語 古代部分>

- 崑岡等奉敕纂『欽定大清會典』台北・啓文出版社 1963
沈榜編著『宛署雜記』北京古籍出版社 1980
劉若愚『酌中志』北京古籍出版社 1994
崇彝『道咸以來朝野雜記』北京古籍出版社 1982
雷夢水輯『北京風俗雜詠續編』北京古籍出版社 1987
徐珂編撰『清稗類鈔』中華書局 1986
章乃煒『清宮述聞』北京古籍出版社 1988
楊米人等著、路工編選『清代北京竹枝詞：十三種』北京古籍出版社 1982
于敏中等編纂『日下舊聞考』北京古籍出版社 1987
富察敦崇『燕京歲時記』北京古籍出版社 1981
何德剛『春明夢錄・客座偶談』上海古籍書店 1983
震鈞『天咫偶聞』北京古籍出版社 1982
姚元之『竹葉亭雜記』（沈雲龍編『近代中國史料叢刊』第37輯）
待餘生、逆旅遊客著『燕市積弊/都市叢談』北京古籍出版社 1995

<中国語 現代部分>

- 陳鴻年『故都風物』台湾・正中書局 1970
小民・文、喜樂・画『故都鄉情』台湾・大地出版社 1983
王可賓『女真国俗』吉林大学出版社 1988
金云臻『鉅釘瑣憶』博文書社 1989
孫健主編『北京經濟史資料 近代北京商業部分』北京燕山出版社 1990
金易、沈義羚『宮女談往錄』紫禁城出版社 1991
梁實秋『雅舍談吃』百花文藝出版社 1992
齊如山著、鮑暉編『故都三百六十行』書目文獻出版社 1993
北京燕山出版社編『旧京人物与風情』北京燕山出版社 1996
苑洪琪『中国的宫廷飲食』商務印書館國際有限公司 1997
李春方・樊国忠著『間巷話蔬食：老北京民俗飲食大觀』北京燕山出版社 1997
金受申著、李宏主編『北京通』大衆文芸出版社 1999
王永斌『北京的商業街和老字号』北京燕山出版社 1999
秦一民『紅樓夢飲食譜』山東画報出版社 2003
鄧雲鄉『雲鄉話食』河北教育出版社 2004
李婷『京旗人家』黑竜江人民出版社 2005
李德生『老北京的三百六十行 = 360 jobs in old Beijing = 北京伝統の360業』山西古籍出版社 2006
唐魯孫『唐魯孫談吃』上・中・下巻 広西師範大学出版社 2007
楊澄著、盛錫珊画『回望老北京』中国对外翻譯出版公司 2008
白維国『金瓶梅風俗譚』商務印書館 2016
王仁興「稀世之照——中国末代皇帝賞給大臣的中秋月餅」（『食品科技』1981年第10期）
星光「蜜供尖—農曆四月食風」（『中国食品』1982年第4期）
王世襄「餠餠舖 薩其馬」（『燕都』1990年第2期）
盧忠民「近代北京供会研究」（『安徽史学』2010年4期）

<日本語>

- 太田辰夫『中国語文論集 文学篇』汲古書院 1995
中村喬編訳『中国の食譜』平凡社東洋文庫 1995
佐伯有一、田仲一成編註『仁井田陞博士輯北京工商ギルド資料集』（5）東京大学東洋文化研究所附属東洋学
文献センター 1980
羅信耀『北京風俗大全』平凡社 1988
内田道夫図説、青木正兒図編『北京風俗図譜』平凡社 1964
青木正兒『青木正兒』全集第2巻 春秋社 1970
天理大学、天理教道友社共編『北京の看板』（『ひとものこころ』第2期 第1巻）1987
愛新覺羅浩著『食在宮廷：中国の宫廷料理』婦人画報社 1961

<図版引用元>

- 図9-11：清・王原祁等図、向斯文宋駿業『康熙盛世的故事』学苑出版社 2004
図12-14：万依等編『清宮生活図典』紫禁城出版社 2007

*その他注記したもの以外は筆者撮影

《提要》

穆儒丐《北京梦华录》劄记（三）

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。

《北京之点心》一文，出自《北京梦华录》，该文自1934年2月20日到3月10日共计14回分别连载于《盛京时报》的文艺专栏《神皋杂俎》。本稿将连载的第1回至第9回予以翻译、注释以及评述。劄记主要围绕“饽饽铺”、“饽饽桌子”等内容，对相关资料进行了综合考察，对其文化特色也进行了评述。