

永尾龍造著『支那民俗誌』にみえる 中華民国期の宴会儀礼を巡って

西澤治彦

1 はじめに

中国人の宴会儀礼は、筆者が修士論文以来、関心を寄せているテーマの一つであり、博士論文でもその問題を発展させ、その後、博論をリバイズして『中国食事文化の研究』を二〇〇九年に刊行した。これで全てを出し切った感があったが、その後、博論執筆時には気がつかなかった新たな資料をいくつか見つけ出すこととなった。

清末の中国（主に紹興）に滞在したイギリス人宣教師、W. G. ウォルシュが一九〇七年に刊行した *Ways that are Dark: Some Chapters on Chinese Etiquette and Social Procedure*（田口一郎訳『清国作法指南—外国人のための中国生活案内』平凡社 東洋文庫二〇一〇）がその一つであり、この資料に関しては、「ウォルシュ著『清国作法指南』にみえる宴会儀礼を巡って」と題して『武蔵大学人文学会雑誌』（44巻4号）にて発表した。

もう一件、重要な資料を見つけた。それが本稿で扱う永尾龍造の『支那民俗誌』である。実は本書は所蔵してい

たのであるが、一、二巻は年中行事の正月、六巻は児童の民俗の記述となっているため、うっかりと見過ごしてしまっていた。

永尾龍造は長年、南満州鉄道株式会社に奉職し、後に満州国官吏になった人物で、その間、仕事の傍ら、中国の民俗研究にうちこんだ。自ら集めた資料は、滞在した奉天（現在の瀋陽市）と北京が中心で、その他の地方は、中国各地の出身者への聞き取り調査、および著者のために各地に調査に赴いた中国人による報告からなっている。また記述に際しては、『三礼』などの古典のほか、『荆楚歲時記』をはじめとする各種の風俗誌や府県志なども参考としている。この点では、本書の大半は永尾自身が実際に調査し、実見したのではないが、それは、そもそも一個人がなせる仕事ではない。永尾自身も「例言」にて断っているが、中国人インフォーマントの中には、数十年、故郷に帰っていない者もあり、いまなお変化していないであろうという推測のもとに話されたものもある。従って、記述されている民俗には、調査時の中華民国期のみならず、清末のものも含まれている、と考えるべきであろう。

本書には、これらの「制約」があるものの、その記述の詳細さには目を見張るものがある。当時の外務省文化事業部も本書の意義を認め、全十三巻にもおよぶ叢書の刊行の支援を行った。一卷に添えられている「予約募集」の冊子によると、予定では一〜五巻が年中行事編、六巻が児童編、七巻が結婚編、八巻が葬礼編、九巻が特殊研究編（秘密結社、民間信仰など）、十巻が民話編、十一巻が満州八旗編、十二巻が蒙古人及回教徒民俗編、十三巻が索引、となっていた。支那民俗誌刊行会理事長による「序」では、中川中英の『清俗紀聞』を引き合いに出しつつ、浙江地方の民俗の記述が中心となっている前著に対し、全中国をカバーした本書の価値を強調しているほどであった。ただ残念なことに、昭和十五年（一九四〇）に一、二巻（年中行事の内正月部分）、六巻（児童編）を刊行したものの、残る巻の原稿が火災で全て消失し、幻の叢書となってしまったことである。

さて、宴会儀礼に関してであるが、刊行の予告を見る限り、どこかの巻で一つの項目として扱われる予定だったようにはみえないが、婚姻を扱う七巻、葬礼を扱う八巻にて、結婚式や葬儀の場面での宴会が記述されたであろうことは想像に難くない。

実際、年中行事のうち、正月の行事を記述する第二巻の第六章に、「新春の宴会」と称して、「請春酒」と呼ばれる新春の宴会について詳しい記述がある。今となつては、この「新春の宴会」のみが、本叢書のうち、後世に残された宴会儀礼の記述となつてしまった。しかし、年中行事の中でも最初の宴会であつたためか、宴会儀礼一般についての記述もあり、資料的な価値は高い。しかも、筆者が目にしてきた従来の資料にはない新たな記述もあり、その中には、先のウォルシュの『清国作法指南』の記述とも関連し、補足するようなものもある。

以下、本稿では、第二巻の第六章「新春の宴会」にみえる記述をもとに、清末から中華民国期にかけての宴会儀礼について、考察を行つてみたい。

2 宴会儀礼（宴会一般）

第二巻の第六章にみえる「新春の宴会」は、正月に行われる「請春酒」の宴会の記述であるが、全中国の習慣を統合したものというよりは、概説の後に、北京・杭州・湖北・湖南・四川と、地域別の記述となっている。選ばれた地域は、インフォーマントの存在によるものようである。

永尾は、請春酒を記述する際、中国における宴会一般の作法についても、前提となる知識として冒頭部分に紹介している。また、歴史的なものは、清朝時代の習慣として、別に項目を立ててはいるが、同時代としている記述に

おいても、調査時のものではなく、歴史的に遡った「伝統的」なものも含まれている。こうした「時間の概念」の曖昧さは「民俗誌」の記述によくみられるものでもあるが、今となつては、著者の同時代である中華民国期のみならず、話者らが復元した過去の民俗も、清末の状況を伝える資料として貴重である。

従つて、ここでは、「新春の宴会」（八五三〜八八三頁）から、宴会一般に関する記述と、請春酒の宴とを、できる限りより分けながら、順を追つて整理したい。歴史的なもととして「復元」された記述も、明確に書き分けられている訳ではないが、これもできる限り区別したい。なお、引用に際しては、必要に応じて組み替えや、文章の書き換えを行っている。「」は筆者による補足、番号と見出しは筆者による。

（1）招待状の送付

招待状に関しては、「請春酒」の「概説」の部分で詳しく紹介している。地域は特に言及していないので、全国的な習慣として述べているようである。但し、文中、四川地方への言及がたびたびあることから、インフォーマントは四川の出身者の可能性も考えられる。

a 清末

昔「清末」は客を宴会に招待する際、極めて鄭重な「請帖」を出したものである。招待の通知は早ければ早いほど丁寧で、少なくとも五日前に出さなければならぬ。

俗に五日前に出すのを「請」、一日前に出すのを「拉」（無理に引つ張り出す）、当日出すのを「叫」と呼んだ。料理屋で芸者を呼び出す「会ひ状」に「叫」と印刷する如く、これは下男下女を呼びつけるのと同様で、失礼この

上ない。

請帖の形状や色も、規則に外れたものは失礼となる。請帖は極上の厚い紅紙を用い、封筒も紅紙を用いる。封筒の大きさは長さ一尺、幅四、五寸で、合わせ目を表にし、その上に細長い紅紙を貼る。封筒の口を封じるところは、五、六分位長く出して置いて、その僅かを中心に折り込むか、折っておくかし、決して糊付けしない（これは清代、役所で用いた公文の封筒の形式である）。なお一層の敬意を表す場合には、封筒の裏側に緑色の紙を合わせて二重にする。

封筒表面の細長い紙の上には、以下の【図1】の如く、先方の宛名を書く。

「張大人

印

某 某
」

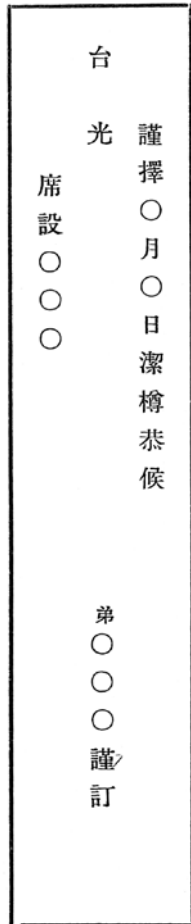
【図1】

先方の名を書くのは非礼で、字（姓）を書く。先方の住所は決して書かない。住所を書かなければ分からないというのは、著名な人物ではない、という意味になるからである。請帖を先方に届ける際には、下僕に別に住所を書いたものを添えて配達させる。これほど極端でなくても、上流階級のものには、住んでいる街巷まで書くが、号数までは書かないものが多い。

封筒の中には、「摺」^{しよ}を入れる。これは官庁で使う公文摺と同一形式のもので、長い紙を幾つかに折り畳んだもので、五、六頁にするのが普通。これもさらに敬意を表したければ裏に緑色の紙をつける。これを「簡帖」もしくは「全帖」「完全なる礼簡の意味」という。

簡帖には第一頁の正面中央に「正」か「全福」の文字を小さな楷書で書き、正面であることを示す。後の頁には、字を書かず、別に簡と同型の紙片に楷書で招待の理由を書いて第一頁の内側に入れる。この紙片を「単帖」という。単帖に書く事柄は、【図4】の如く、請客の事由、日時、男女の別、居住地、姓名などである。

【図2】



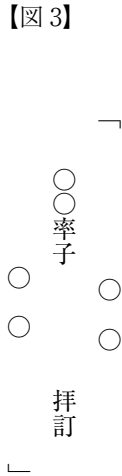
【図2】は一般の請客の場合で、婚礼の招待状となると、「謹擇○月○日刻為○子○○○授室潔治喜觴（或いは酌）恭候台光」と書き、嫁の実家から出す場合は「謹擇○月○日刻為○女子婦潔治喜觴恭候台光」と書く。葬儀の場合には「謹擇○月○日刻潔治豆觴恭候台光」とし、寿礼の場合には「○月○日為家○○○十壽辰謹於○刻潔治壽（桃）觴恭候台光」と書く。女性に対して招待状を出す場合は、「台光」の文字を用いず、「恭迓蓮興」か「恭迓魚軒」等と書き、招待者の名前も女主人の名を書く。

主人側の名を書くにも、いろいろな規約がある。先方が若輩でも、主人側は必ず自分の名の上に「弟」又は「侍生」と謙称しなければならない。先方に敬意を表すなら、「愚弟」と書き、さらに敬意を表すなら「愚小弟」と書く。先方が親戚の場合、下輩に対しては「姻弟」「姻侍生」と、同輩に対しては「姻愚弟」と、年長者に対しては「晩生」と書く。

また、「年誼」といって、同年に官吏登用試験に合格して官吏となった者の間では、「年愚弟」と書き、同一官庁の役人、即ち「寅誼」と言われる者の間では「寅愚弟」と書く。

このほか、先代から交際のある家の幼子（友人の子など）に対して「世兄」と称することから、自称する際には「世弟」と書くのが礼儀である。または「世講」「世台」とも書く。

招待者の方の名は、男子の男子の家族全部を書くのが正式である。二子がある人であれば【図3】の如く書く。



祖父がいればその名も書く。招待するのがその子孫であっても、祖父が存命中なら祖父を招かずして子孫を単独に招くことはできない。

招待者が女性である場合、名字を用いず、己の実家の姓をもってこれに代える。夫の姓も書くことを避け、出身

の郡の名前をもってこれに代える。例えば、李氏の娘で天水郡の趙氏の家に嫁いだ者は、「愚妹帰天水郡本李檢衽訂」と書く。

「単簡（単帖）」・「全簡（簡帖）」・「封簡（封筒）」の全てを総称して「帖子」という。これを取り揃え、これを紫檀木彫りの「拝帖盒子」あるいは「簡盒」と呼ばれる「盒子」（帖子に比べて約一寸位大きな文箱）の中に入れ、下僕に持たせて届けさせる。これを「下帖子」という。

b 中華民国期

最近「中華民国期」、大都市では上記の形式が減少し、料理屋にて人を招く場合は、**【図4】****【図5】**のような形式が流行している。

c インフォーマルな宴会での招待状

請春酒など、インフォーマルな宴会では、請帖の形式も簡略化される。あまり親しくない人に出す場合は、幾分、上述の形式を踏んで丁寧にするが、それでも全簡は用いず、紅紙の封筒と単帖だけでいい。単帖の書式も「月之○日潔治春酌候光」とし、発送の期日も前日であっても非礼とはならない。前日出す場合は、「翊日潔治春酌候光」と書き、日付をつける必要はない。特に請春酒の場合は、年賀に集まった人々も招待されることを承知しているので、予め正式に通知を出さなくてもいい。

極く親しい人へは、一層、略式で、招待状と共に、招待される者の名を連記した「知単」を、前日、下僕に持た

【図5】



圖〇七二第
圖の筒封の狀待招

【図4】



圖九六二第
圖の狀待招

せて、先方の門番に差し出す。

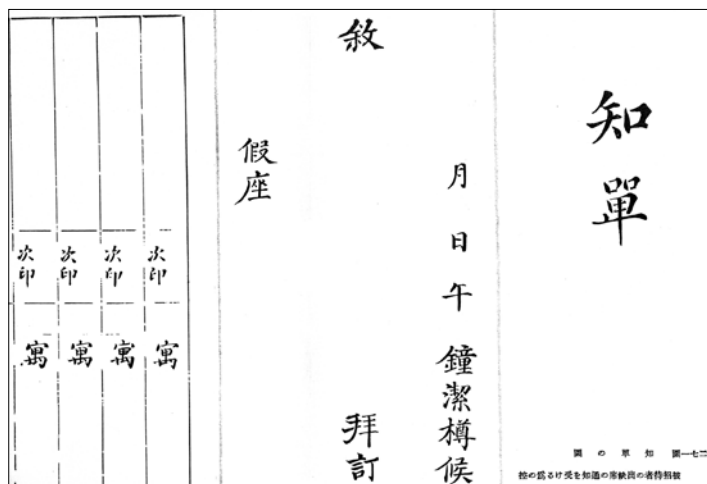
この時の招待状は、紅紙の全帖「単帖の誤植か」の首に「○日潔樽候光」とだけ書いたもので、その下に、知単（これは封筒には入れない）を添える。

知単は【図6】の如く、表紙にあたる頁に「知単」の二字を印刷し、第二頁に招待状面に印刷されたのと同じ文を印刷し、第三頁から、主人側が、招待する人々の氏名と住所を書き込む。

知単を受け取ったら、自分の名の下（多くは「次印」と印刷されている欄）に、承知か否かを書いて返却する。出欠を保留する場合には、単に「知」と曖昧な字を書いておく。出席するなら「陪」、少し丁寧に書くなら「敬陪」、もしくは「自分の名前が先頭にある場合は謙遜して」「敬陪末座」と書く。参加しない時には「謝」と書く。

知単は、招待される側にとっては、その席に如何なる人が招かれているかを一目して知ることが出来るし、主人側にとっても、先方の出欠を知る控え帖となる。主人側はこれに

【図6】



て来客の数が分るので、それだけの料理を準備すればいい。

(2) 客の出迎え

実際の宴会一般の手順に関しては、「各地の請春酒」の冒頭にある「湖北地方に於ける接客と料理」にて、詳しく紹介している。従って、この部分のインフォーマントは湖北の出身者の可能性が高い。

a 宴会の開始時刻と客の到着

中国における宴会は、多く午後六、七時で、中には九、十時頃から開くものもある。請帖に時間が明記してあっても、それが正確に守られることは殆どなく、かつては正午十二時とか、午後一時とかいう宴会が、午後七、八時になってやっと開かれた、という話も聞くほどであった。このように遅れてくるのが、客の礼儀にもなっていたという。

客が来ると、先ず客室に通ず。今の「大都市の」客室は西洋式に装飾した応接室が流行しているが、南方では、窓際に「木炕」(木製の寝台)や方卓、茶卓、太師椅(背部が高く円形をした大圈椅)などが置かれており、北方では「火炕」^{オンドル}があつて、主な客は火炕の上に乗せるが、その他の客は椅子に座らせる。

b 客室での茶の接待

主人は来客を招き入れると、先ず上座に掛けさせて、下僕に「蓋碗茶」を勧めさせる。「蓋碗茶」は、陶磁器製の円形の茶器で、中に茶葉を入れ、これに湯を注いで、蓋をかぶせたものである。正式の招待の際にはこれが出さ

れ、茶壺「急須」は不敬であるということを出さない。

「蓋碗茶」を乗せる茶托には、「摺碟」（中心を刳り抜いたもの）と、「蓋碗托子」（金銀錫などの金属製）とがある。形状は円形、多角形、梅花形、海棠形などさまざまある。

「蓋碗茶」は、木の茶盤に載せて客の前に勧める。主人は右手で茶碗の蓋をつまみ揺り動かすようにしてから客に「請茶」と言つて勧める。客も主人のようにして「謝茶」と言い、蓋「を少しずらして、茶葉が流れ出ないようにしながら」口をつけて飲む。客が飲み終わると、再び下僕が湯を中に注ぐ。

官庁の場合でも、賓客と主人とが相對して話をする際、蓋碗茶が出されるが、話が終わったと思う時、主人は茶碗を上げて客に「請用茶罷」（どうぞお茶を）と勧める。しかしこれは本当にお茶を勧めているのではなく、お帰りなさい、という暗示である。下級官僚が上官に面会した時はおもつと明瞭で、上官が一寸、茶碗に手を触れると、それを室外にて見ている下僕は、大声で「お帰り」と叫んで、客の従者に合図をする。客はゆっくりとお茶のご馳走にはなれないのである。

卓の上には繡幃を加えて裝飾する。（請春酒の場合は、新春の吉色である紅色のものを用いる。即ち、方卓には紅色の緞子類に刺繍をした卓幃をかけ、椅子の上にも紅緞に刺繍を施した椅披をかけ、その上に紅色の墊子を置く。）

卓上には菓子盆が置かれている。「一閑張」^{いっかんはり}「紙張り素地の漆器」か磁器、錫製などで、その形状も方形、円形などあり、高さは一寸あまりで、中がいくつかに仕切られていて、小盤が入れている。中央の小盤には西瓜の種を入れ、その周囲の小盤には密棗、酥糖（羊脂で作った菓子）、寸金、雲片、玉帯、桃酥などの糖菓が入れている。磁器製の菓盤は特に「温菓盆」といって、蜜餞果物など乾果類以外のものを入れるのに用いる。これは南方人、ある

いは南方の習慣に馴染んだ人が好んで用いる。

客は卓の傍らに座って、蓋碗茶を飲み、菓子を食べながら主人と談笑する。話題は（請春酒であれば新年の話題など）めでたいことに限る。

他の客が来ると、主人は立ってこれを迎え、先客もまた立ってこれを迎えるのが礼儀である。入ってきた客は、先客に対して「拱手」して（請春酒であれば「恭喜恭喜」と新年の）挨拶を交わす。客どうしが知り合いでなければ、主人が紹介をする。先客は後から来た客に上座を譲るのが礼儀である。

主人は先客同様、下僕に茶を勧めさせ、菓子を勧め、水烟管を勧める。水烟管すなわち水煙草の道具は、大抵の家には多くの用意がないので、大勢の客の時には交互に用いる。前に吸ったものは、新たに煙草をつめ、吸い口を手巾で拭いて他の客に勧めるが、それを好まない人は、自分用の烟袋を轎に乗せて持ち歩き、従者に命じて持ち寄せ、それを吸うようにしている。湖北省で従者の別称を「提烟袋之人」と呼ぶのはこれが理由である。

c 卓上の準備

客が全員揃うと、主人は下僕に命じて、庁堂に置いてある卓上の準備をさせる。卓上に並べる物としては、先ず小碟がある。これは八具、あるいは十二具、十六具、二十具などと、客の人数に応じて揃える。小碟の中には、花生、瓜小、火腿、燻魚、白雞、臘腸、蜃皮、風魚、蚶子、蝦米などの小菜を置く。これらは前菜で、「圍碟」と呼ばれる。

また、人数に応じて黒檀の箸を置く。箸には銀色のもの、象牙など色々あるが、烏木製、即ち黒檀のものが多

い。このほか、小碟の上に載せた湯匙一個、酒盃一個を並べる。湯匙は磁器製が多いが、中には銀製、木製のものもある。酒盃も陶磁器製が多いが、贅沢なものになると、金や銀、玉で造ったものもある。中でも銀製の物は広く用いられているが、金製や玉製は極めて希である。

このほか、醬油や酢を入れ小碟が一個、銅又一柄（黒檀などで柄を作り、端が銅又になっていて、果物や糕點を刺して取るためのもの）を並べる。

箸や盃の下には淡紅色の、七、八寸の大きさの木綿料紙数枚を鋪いて置く。これは客が箸や盃を拭くためのものである。

（3）宴会の開始

a 客間から庁堂への客の移動と着席の儀礼

卓上の準備が出来た報告を受けると、主人が客を庁堂に導く。主人は客に向かって「請」（どうぞ）と言う。客は声に応じて一斉に起立し、互いに先を譲り合つて、最後に最も目上の者から客室を出る。庁堂に着いても、また席を譲り合つてから座席に着くのが礼儀である。

座席の決め方には幾通りかがある。

①盛大な典礼の際には、主人がこの席を決める。この場合、主人は盃に酒を注ぎ、箸を両手に捧げて最上席におき、この席に座るべき人に向かって一揖する。その人はこれに応えて揖礼をし、辞退することなくこの席に座る。かくして順次、第二席以下も同様にして決めていく。これを「安席の礼」という。安席は重大な典礼の際や、卑幼の者が長者を招く時に用いる。後者の場合は、主人は揖礼ではなく、一々叩首の礼を行つて、席に着かれんことを

請うこともある。

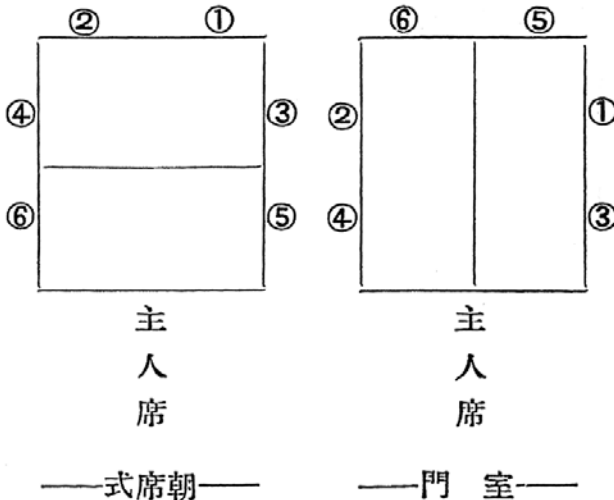
② 多数の客を招待した時などは、主人側が予め紅紙の條子に客の姓名を書いて、卓上に席を指定して置いておく、という西洋風に似たことも行われる。

③ (請春酒の如く、極めて打ち解けた懇意仲間の宴会では、こうした四角張った礼式は用いず) 客同士が互いに譲り合つて席につく。しかし、その座位には自ずと尊卑の区分があるのであるから、相互に譲り合う間に、自然と決まっていくものである。

清末に行われていた座順の決め方

今日では、座順はほぼ西洋式による取り決めによるので、ここに述べるまでもない。食卓といっても、粗末なものに白木綿の卓布を掛けるようになったので、以前「清末」のように、卓子上の紋とか、あるいは卓面の大理石の花紋を以て、席の上下を分けるというようなことは、夢にも考えられなくなった。かつては、良質な材で作られた、二枚板で出来ている八仙卓の座面の場合、卓面上の線を標準とする習慣があった。(【図7参照】) この線が部屋の入

【図7】



り口（室門）と垂直になるように卓子が置かれた時には、線の左右が上座となり、室門に対した方が下座となる。主人は室門を背にした所に座る。また左右の中では、左を上とし、右を下とし、同じく左では主人の席から遠い方が上、近い方が下となる。中央の線が室門と平行になるように卓子を置いた場合は、室門に対した方が上席となり、次に左方、次に右方という順になる。これを一般に「朝席式」と呼んでいる。

湖北省の「靠牆為大」について

湖北省では、座席の上下について、「靠牆為大」という俗語がある。これは偉い人というものは、部屋の奥の壁を背にして傲然としているところから出来た言葉である。「大」は位の高いものをさし、左方を尊方として「大邊」とか「大首」というのと同じである。

湖北人は室内に卓子を置く際、常に左方に片寄せて置く習慣がある、これだと常に壁に近い方が上席となるわけで、方位を知らない愚人共が何でも壁に近い方が尊いのだと決めて「靠牆為大」という語が出来たのである。

b 最初の乾杯の儀礼と食べ始め

客が全員、席につくと、主人は酒壺を持って酒を注いで回る。その順序は、客席の上下の順による。酒壺はたいてい、錫製で、形は圓く、それに細い口がついている。細い柄には籐が巻いてある。（この柄と酒壺の形が、さながら瓜に蔓がまといついているようなので、湖北ではこれを「銀酒瓜」と呼んでいる。）

主人がこれを持って酌をする時、客は必ず立って盃を挙げて受ける。全部注ぎ回ると、主人は自分の席から右手に盃を持ち、全ての客に向かって体を左から右に半円を描くように回して、「請酒」という。

客はこれに對して、盃を挙げて「謝々」という。これは單なる儀礼であるから、この時は酒は飲まない。主人が盃を下に置くと客もまた下に置く。暫くして、再び主人が「請」（どうぞ）と勧めると、客は少し飲む。

主人が箸を持って「請用」と勧めると、客もまた箸を持って「謝々」と答へ、各自に好きな物を碟の中から取って食べる。

かれこれと話しているうちに、主要な料理が運ばれる。普通の宴会であれば、この時、主人が簡単な挨拶をする。（請春酒の宴会では、それほど難しい挨拶もいらぬ。簡単に平素の疎遠を謝する程度のものでいい。）料理が運ばれる度に、下僕は卓の中央の皿を整理して、新たな菜をそこに置く。

（4）料理の順番

出される料理に関しても、インフォーマントが湖北省の人間であったためか、湖北地方における、「請春酒」にて供される正月料理が詳しく紹介されている。あわせて一般の宴会における料理にも言及があるので、ここで、出される料理について簡潔に整理しておく。

a 湖北地方の「十大碗」

湖北地方では、正月に料理を盛る際、多く碗を用い、碟や盤はあまり用いない。

第一回目の菜 圓子類（團圓の意をとったためでたいもので、北京では見ない料理）のうち、肉圓（豚肉細く切り刻み調味料を加えたものを油で揚げ、肉汁をかけたもの）

第二回目の菜 圓子類のうち、魚圓（魚の肉を碎いて牽粉を加え団子状にして茹であげたもの）

第三回目の菜 肉糕（豚肉を細かく切り刻み、調味料や牽粉を入れて餅状にして蒸したもの）（以上三種は湖北

特有のもので、正月料理には欠かせないもの）

第四回目の菜 叩肉（走油肉、虎皮肉ともいい、豚肉の塊を水煮して浮油を取り去り、火で炙った後、小さく切って肉の間に醬豆干などを夾み、蒸したもの）

第五回目の菜 蒸肉（米粉と混ぜて蒸した豚肉。湖北の中でも北部は粉に砂糖を入れるなど北方風の濃い味を、

南部は揚子江域の都市に似て淡味を好む）

第六回目の菜 蓮子（宴会も半時を過ぎると、冰糖蓮子羹を出す）または八宝飯（果飯ともいい、各種の果物と

飯とを詰めて蒸したもの）

第七〜十回目の菜 この四種は普通、一緒に出す（四種として何を出すかの決まりはないが、桂魚の照焼き、メリケン粉を練って白菜に塗って煮たものに野菜を混ぜたもの、椎茸に肉を夾んだもの、蝦またはしらすに海産物を混ぜた汁など）。普通、料理は食べ終わると引き下げるが、この四種だけは下げないので、「座菜」とも呼ぶ。これらはご飯のおかずにするもので、味は皆清淡である。この料理が出されるころには、酒もすでに終り、ご飯が一緒に出される。

以上の十種が請春酒の宴会に出されるが、全部で十碗あるので「十大碗」と呼ぶ。碗の大小によって「十中碗」ともいう。料理を十に限るのは、請春酒の宴会では、「十全団圓」の意を表わしているからである。

b 普通の宴会の場合

普通の宴会にて僅かに十碗ばかりを出したのでは、「草席」とせしられ、ご馳走の数には入らず、かえって人の

嘲笑を招くことになる。「草席」といわれる程度のもものは、下僕や人夫などをまかなうために用いるもので、賓客に出すものではない。

中国の上流階級では、肉食を忌む傾向があり、貴族の正式の宴会には魚肉はあまり使用しないで、海産物などの珍味を喜ぶ。こうした上等の料理というのは、各省とも殆ど同じ料理法であるが、これは上流階級の人々が、役人として各地に勤務して歩き、そういう料理法を広めたことに原因があるろう。従って、各地特有の料理というのは、かえってその地方における中流以下の家庭に保存されていると言えよう。

湖北省においても、草菜は一般平民が食べるものであるが、請春酒の宴会に限り、良質の材料を用いて上流階級においてもこれを食べる。

(5) 宴会の終り方

「座菜」が出されると、飯を盛って出す。

湖北は米の産地であるから、米を常食として麵類はあまり用いない。上等の料理の時、麵製の点心がある位である。米を常食にしている地方では麵類を出し、麵を常食としてしている地方では米飯を出し、これを「礼飯」と呼ぶが、請春酒の宴会に限り、この例に拘泥せず、日常の食事を出す。

正式の宴会となると、全てが格式張り、料理もまた淡泊で、互いに譲り合って十分に満足するまで食べることができない。これではゆつくりと新年の喜びも味わえないと、料理も俗なもの、味も濃いものにするなど、郷里の調子をそのままだしていくところに、請春酒の宴会の面白さがある。

食事が終わると、再び客室に戻り、茶や煙草が勧められて、心ゆくまで歓談に耽る。

2 請春酒の宴について

請春酒とは、年賀に來た親戚友人らを、日を改めてゆっくりと招待して、酒食の饗宴をすることである。大抵、正月の五日頃から年末にかけて行われるが、盛んな家になると、連日、十数人から数十人の客を招待して盛宴を張る。後述のように四川あたりでは、以前は一月六日頃から始めて、二月、三月までも、二三ヶ月にわたった行われたもので、その盛大さは想像外である。これは単に富豪貴人の家ばかりでなく、貧乏人もそれ相應に盛大に行い、官衙にあつても、官衙仲間で大に行うため、その経費も相当大きく、各人の負担も重いものであつた。北方では、「団拜」といって、団体で共同して行ない、割合樂に済ます方法があつた「これについては第一巻で述べている」。

請春酒はおそらく古礼の郷飲酒の風習からきたものと思われる。また古來より、節内酒（上元節、即ち一五日以前）と節外酒（上元節、即ち一五日以後）の二期に分ける習慣があつた。このように分けるのは、親戚友人の住居の距離の關係からで、元日の二三日に年賀にきた近地の親戚友人には、節前に招待しなければ失礼となる。遠方の親戚友人はどうしても年賀が一五日以後になるのが多いため、節外に行うのである。春酒というのは『詩経』にも見える言葉であるが、俗語では「請年客」といって、年賀にきた客を招待して報謝することに加え、拜年に來た客に対し、万一、答拜の礼を失していないとも限らないので、それらも考慮に入れて改めて招待するものである。従つて、招待される客は年賀に來た客に限られる。

また、交通不便な地方に住む豪族の場合、正月中旬になって遠地の客が陸続として拜年に来るような場合、これを数日間、家に逗留させ、その間の客を合併して一席の宴を張るといふことも行われる。

(一) 北京における商家の請春酒と請官戯

「北京における商家の請春酒に関する記述は、清代の習慣の続きとして語られているが、内容からすると民国期と思われるので、こちらで整理することとする。」北京市内の各商店の多くは、年末または正月開業の前に、一年間の決済をするのが決まりであって、売り上げ利益の計算、商品の棚卸し、内外債務の清算、利益金の配分を決めるなど、決算して納税証明書を具申し、万金賑（大福帳）に記入し、株主に通知する。また、利益の中から儲蓄股、財紳股、厚成股、酬労股などの割り当てをする。儲蓄股とは、純利益のうち若干を店員達に分け与えて、一年間の慰労とするものである。

財紳股は、純利益のうち若干をもって、店で行う「請春酒」と「請（聴）官戯」の費用にあてるものである。

「請春酒」は別に「新年団拜」とも「聚餐会」ともいい、店と店との心情の聯絡を計る為に行う。

予め、某某飯荘に若干の席を定め、某日請春酒をなす旨を通知する。請春酒は多く午前中に招くもので、招待状には、宴会後は劇場にて観劇をすることなどを書く。この招待状は三日前に人を使わして送り届ける（先に、招待状を当日届けることを「叫」というと書いたが、北京では、二日前に案内することを「叫」といい、当日なって呼ぶことを「提溜」という）。

また招待される側も「北京では」一種、独特の風習がある。それは時間を守らないことであって、招待状にもし

辰の刻と書かれている場合は、巳の刻か午の刻ぐらいになってやっと集まる。もし午前十時と書いてあれば、十二時頃になっても尚揃わないのである。

さらにまた「擺架子（威勢を張る）」という風習もある。これはその日になって衣服や冠り物は既に揃えておきながらも、招待者の方から、度々のお迎えが来るまでは腰を上げない、というものである。もし招く側でお迎えの使者を出さなかった時には、行く準備は出来ていながら、行かずに仕舞うことになる。これは極端な例であるが、早く行くことは、いやしく見られる恐れがあるから、重々しくして、三度催促されて始めて出かけるという態度である。

請春酒に招待される客は以下の三種に分けられる。

①株主、及び正月決済時における手伝い人、②一年来の債権者、あるいは事務管理の手伝い人、及び税務機関区署方面の人、③常得意の者など。

時刻になると、特に税務関係の人々には、鄭重なる使者を遣わして出駕を促し、客が集まるのを待つて宴会に移る。

この日の楽しみは観劇であるので、予め、劇場の座席を予約してよい席を取っておくようにする。中国では芝居の座席を定めることを「貼坐」といい、席を定めるにも「包厢」と「散廂」との区別がある。前者は左右の二階で、舞台上最も近いよい席で、四、五人分のボックス席であり、後者は一人一人の席をさす。席が定まると、そこに人名を記した紙片を貼って、予約済みの意味を示す。

(2) 四川における請春酒

四川では、正月五日の「破五」によって正月中の諸種の禁忌が解けるため、正月六日頃から請春酒が行われ始める。いかなる家でもこれを行うが、特に官場や裕福な商人など金持ち階級となると、正月の六日から始めて、殆ど連日のように客を招待し、宴を張る。役人は、親戚友人を招待するほか、役所の同僚、同学、または属僚などを招き、中流の家庭でもそれぞれの親戚友人を招いて、少なくとも三五日間の応酬を行い、二月末日まで、二ヶ月にもわたって行われる風習がある。たとえ貧乏人でも必ず一回位は客を招いた。

これは四川省が他省に比べて、著しく富裕な土地であった事を物語るものであるが、近年来、兵匪の難を受けて人民は甚だ困窮していたところへ、今回の事変にあつて、一層の困窮に墜ちた四川人には、昔日の請春酒の風など見るべくもないだろう。

事変前までは、各城市の中にだけは依然としてこの風が存在し、郷間では殆ど失われていたという奇妙な現象を呈していた。それ以前は城市よりも農村の方が請春酒の風が盛んであった。四川では人の家に行つて客になることを「走人戸」というが、こうした農村で盛んに行われていた請春酒の習慣が、一変して都会に移行したのは、一時、四川の治安が乱れて恐怖の災区と化し、農村に邸宅を有した一般郷紳階級や金持ち連中は皆、城内に居を移して一身一家の安全を策したために、農村における風習が都会に移行した結果であつた。

請春酒で出される料理は、通常と僅か異なるところがあり、点心も年越しの際に作った特別なもの（硬くなった年糕を豚油で揚げたものなど）を用いる。この他、乾点心（乾して作った米酥など）や西瓜の種なども出される。各人に盛り分けるか、大盤に盛るなどして、大抵、午後二、三時ごろから出し始める。そうして全ての客が揃うま

で待つ。

客が揃うのは夕方であるが、これはこの時節、請春酒を催す者が多いので、招かれる客が毎日、幾個所かを廻るために、なかなか予定の時刻に集まらないからである。

客が揃うと、先ず前菜として、乾盤子が出される。これは通常九盤であるが、時には七盤、一三盤とかもある。盤上には、主として年末に製した腊物^{はしもの}で、猪肝^{ぶたのきも}・猪舌^{ぶたのしな}・猪腰^{ぶたのしやう}・香腸^{かちやうずめ}などである。

次に正菜が出される。これも九種が普通だが、入念にする者は一二種、一六種と出す。この料理も年飯の時に食べた料理と同じ物であるが、年飯にあつた芹菜や白菜の代わりに、冬笋や蒜台を用いる点が異なる。

四川では、他の地方ではあまり見ない特別の製法による「春餅」を食べる。作り方は極上のメリケン粉を水で捏ね、鉄板の上で薄く円形に伸ばす。餅の中に「挟春餅菜」と呼ばれる料理（腊肉絲・蒜台・韭黄・涼菜の四種ある）を入、筒状に巻いて食べる。故に「春捲」とも呼ばれる。涼菜の中には「芥子^{かなしこ}」を入れるが、辛いほどよしとされ、化粧をした婦人が涙を流しながら辛い春餅を食べるのも、四川省の春酒の一点景である。

(3) 湖南における請春酒

都市の一般家庭では元宵節以前に行かない、富裕な家庭では節後に行うことが多い。招待するには請帖を用いるが、普通の家庭では口頭で伝えるようである。裕福な家には、堂戲台の設備があり、役者を招いて客に芝居を楽しんでもらいながら、堂戲酒を振る舞う。宴後には「打彩」（福引き）をしたりし、客が散じるのは夜中の十二時以後となる。

農村においても、百姓家でも中流以下の家庭でも、元宵節以前に、正月に年賀に来た客や、平素種々の関係ある

人を招いて一席の宴を張るものが多い。

上流家庭の場合、予め請帖でもって、近くに住む一族や近隣の身分のある人々を、年賀に来たか否かの別なく招待し、酒席を設ける。但し、招待する人には自ずから範圍があつて、たとえ年賀に来たとしても、身分の低い人間を招待することはない。これには、自分の身分が高いことを誇示する傲慢な気分があることは免れない。もつとも、文人階級に対しては特別で、非常に優遇した。昔の科挙時代にあつては、今日こそ赤貧洗うが如き貧書生でも、一旦試験に及第すれば、直ちに高科に職、翰林の官に至れば皇室に出入りすることも出来るものであるので、読書階級の人は決して疎かにしなかつた。しかし、民国以来、こうしたことは一つの語り草となつた。

少し身分のある家なら、料理人を雇つてあり、宴会用の器具も揃つていたので、料理屋から料理を取り寄せるようなことはしない。わざわざ料理を取り寄せて客に振る舞うのは、平常、客を招待しない家のすること、家の恥とも考えられるぐらいである。

(4) 杭州における請春酒

杭州人は請春酒の宴を、元宵の日か、または立春の日から開始する。開催の場所も自宅とせず、三潭印月・葛蔭山莊・汾陽別墅・高莊・西冷印社など西湖の名勝と呼ばれる地を選んでする。

当日になると、主人側は料理人や酒席を用意して、あるいは船により、あるいは人に運ばせて目的地に先着して客を待つ。客もまた船に乗ったり、轎に乗ったりしてやってくるが、三潭印月だけは湖の中にあるため、船による。

(5) 文人の春宴

第六章の最後に、永尾は、「文人の春宴」という項目をたて、文人墨客が宴会の余興として行う、詩鐘、詩條、酒令などを、具体例を挙げながら詳しく紹介している。詳細はここでは割愛するとして、ここで取り上げられている余興を簡単に紹介したい。

a 詩條 古今の名人の詩の一句を書き、その中の一字を欠字としておき、これにあてる文字をいくつも並べておいて、その中から適意の文字を選ばせる。人口に膾炙しているものでは面白みがないので、なるべく人の知らないものの方が面白い。

b 酒令 酒令も文人の集会にて行われる遊びであるが、この場合は、敗者は罰杯を飲まなければならない。酒令にもいろいろあるが、多く文芸に関したことを行うところに、この遊びの上品さがある。

飛花 ある一つの詩句を主人が題目としてあげ、その最初の文字を使った詩を主に唐詩のなかから吟じる。直ちに次の者が同じ文字を使った別の詩を吟じる。参加者が一巡したら、題目の詩句の第二の文字で同様にしていく。途中でつかえたり、間違った者は罰杯となる。

伝花 一本の花枝を、首座の者からゆつくりと廻らしていく、窓の外で太鼓が鳴らされた時に枝を手にして、た者が負けとなる。簡単すぎて、あまり面白みはない。

點將 じゃんけんに似ていて、両人が同時に指を出して勝敗を争う拵戦。二人の酒豪を選び、両軍の元帥とし

て、他の者は将としてどちらかに味方する。両軍が将を出して拵戦で勝負を決め、勝ち抜き戦をし、負けた側が規定の酒を元帥以下、全員で分けて飲む。

捉曹 魏の曹操を捉えるという故事から生まれた遊びで、曹操を捉える劉備が主、曹操が賓客となる。くじ引きで一座の人間を両軍に分けるが、劉備の籤を引いた者だけはそのことを皆に明らかにし、一座の中で曹操だと思ふ者の所へ行って籤を出させる。もし曹操の部下であればそこで拵戦をし、また次の者を探す。うまく曹操を探し当てれば、一同、酒を飲み、また始めから行う。

訪師 捉曹と同じ方法で、こちらは西遊記から取ったもので、帥は三蔵法師、探す者は孫悟空となる。

送翠 主人が一つの数字を定め、筆で書いて磁器の内側に入れて、ヒントとしてこれに近いいくつかの数をいって任意の客に渡す。客はその数を加減して元の数を当てる。違う場合、主人は黙っていて、次の任意の客の所に磁器を廻す。もし当たれば、主人は「翠」と言い、当てられた客が罰杯を飲む。

3 清朝時代の宴会

(一) 清代の官僚について

「インフォーマントは杭州出身者のようで、三の「満漢酒席について」までは、清代の杭州付近における官場、およびその家族が行っていた請春酒などの記述となっている。」

清代の地方官には、「主官」と「客官」の区別があった。主官とは、直接人民を治める事を掌る役人で、客官と

は、税金を徴収したり、塩政の事などを掌る役人である。

主官、客官の区別なく、地方官たるものは、公事でない場合、自由に他の公署に出入りすることが出来なかった。一県もしくは一府の政治を預かるものが出入り常なしとあつては、人民の迷惑も大きく、且つ、地方官の出入りにはそれぞれ一定の規約があつて、礼服を着用し、儀仗を整えて堂々たる威儀を整えなければならなかった。

地方の山川名勝に対しても同様で、自由に家族を連れて物見遊山と洒落るわけにはいかなかった。特に妓女を携えて遊ぶなど最も注意を引くことであつた。もし上官の弾劾にあえば、軽くて降級、重ければ黜退を受け、妓女を携えて遊んだ如きに対しては、軽く撤任、重ければ革職というように、相当嚴重な規則があつた。

公事によつて衙門を出入りするにも、一定の規約があり、それに従わないと処罰される。例えば、ある県の知県が州に来て上官に面会しようとする時には、前もつて文章をもつて許可を受け、県の公事は全て県衙門において取り扱き得るように処置して後、初めて任地を離れることができた。これは文官も武官も同様である。特に武官においては、戦場で自分の守るべき場所を離れて退却などすれば死罪である。

清朝時代の役人が、便服で衙門の出入りを許されなかつたということは、彼らの官舎が必ず役所の奥に置かれて、いわば役所の中に住んでいたことを考えると、相当に窮屈であつたと考えられる。しかしこうした窮屈な規則も、清朝末期には相当、ゆるやかになつたようであつた。

(2) 官僚の宴会および請春酒

客官においては、直接人民に及ぼす影響はないが、官規は主官と同じである。春酒の応酬などの挙にしても、この官規は適用され、公署以外で開催することは許されない。故に、地方官の開催する宴会は殆ど公署内において礼

服着用の上で行われた。

長官が属官を招いて宴を張る場合も同様で、ただはじめの間は制服着用のままであるが、食事の途中にいたって、便帽に換え、外褂を脱ぎ去るぐらいの便法は講ぜられた。しかし、長官に招待される下僚は、案外、愉快なものではなく、宴会中もただ一般的に酒を飲み、談笑するだけで、拳を打ったり、その他の遊戯を行う事は長官に対して差し控えなければならず、加えて長官招待の宴では、宴会の終わった後、属官は長官の僕人に対して「壓卓費」といって、然るべき心付け（八元から二〇元位まで）をしなければならぬ習慣があった。もっとも、属官らが集まって、長官を招待する場合には、長官はやはり属官らの部屋に属する僕人に相当の心付けを暮れてやる。これを「倒壓卓」と言った。但し、同輩間の宴会では、こうした礼儀はない。

役人の婦人同志の間でも請春酒が行われたが、これもまた、衙署内の官宅で行われた。この時は主人の階級に応じた礼服を着用する。客が到着すると、招待客である女主人自ら茶を勧めて点心を出す。この点心を「到客点心」といい、盤に盛った乾点心と茶を出す。

客は点心を食べ終わると、一同、便服に着替え、このところで、「女」主人は酒を酌み席を定めて、「万福礼」を行う。次いで、主客は「女」主人に向かって同様に酒を注ぎ、来客一同揃って「万福礼」を行う。「万福礼」とは礼の美称である。酒を注ぎ席が定まった後、一たび深揖を行うのは恭敬を表わすためである。

この礼が終わると、宴会に移る。

(3) 満漢酒席について

「満漢酒席」と呼ばれる酒席では、点心を非常に多く用意しておいて、「宴会が始まる前の」来客にそれぞれ出す。

満漢酒席では、先ず第一に燕席を出すのが至って鄭重な料理で、次いで満洲式の焼八宝猪と焼鴨と白酒を出すのが、甚だ恭敬の意を尽くしたものである。焼八宝猪というのは、子豚を用い、腹中の臓物を取り除き、その中へ八種の実（紅棗・蓮子・苡仁・芡実・白扁豆・糯米・栗子・銀杏）を詰め、火で焼いたもの。食卓に出す時は、長方形の盆に載せ、豚の形を壊さないように細かく刀を入れておく。

満漢酒席の料理としては、八宝猪と焼鴨の他に、八種の大菜と八種の中菜、四碗の蜜菜がある。蜜菜はよく煮た甘い野菜類（蓮子・苡仁・百合・扁豆など）で、前菜である。

卓上には、「あらかじめ」四鮮菜・四冷蜜・四乾果・四冷葷を出しておく。前菜である蜜菜を食べ終えると、燕菜を勧める。全て料理を出す方式として、大菜一つを出すと次に中菜二つを出す。次いで、魚翅フミヒレを出し、終わったらまた中菜二つを出す。次に焼魚を出し、終わったらまた中菜二つを出す。この三大菜が終わったところで、焼八宝猪と焼鴨を出す。

満洲式の料理では、合間合間に点心を出すのが普通で、口直しに非常に効果がある。満席の時には、酒は白酒を用い、満席が終わって漢席に移ると、黄酒を用いる。

一大菜の後に二つの中菜を出すこと、四回にして、宴会を終わる。この四回目の大菜は宴会が終わるという合図のようなもので、この時、主人は立ち上がって、改まった口調で料理の不佳不味を詫び、客の枉駕を謝し、客もま

た主人の好意を敬謝して、宴会が終わる。

なお、郷紳家における請春酒の習慣も、これと殆ど同じで、時として制服を着ないものがある、という点が異なるだけである。この宴会の時に制服を着るというのは、外省任務の役人に限ること、北京においてはこうしたことは見られなかった。特に厳格であったのは杭州地方で、官場の女眷もまた必ず制服を着用して門を入り、辞去する時には便服に着替えて門を出る、という習慣があった。杭州地方では、役人がこうした習慣であったから、下の一般庶民も、自然とこうした風習に倣って、請春酒の宴を行っていた。もちろん、庶民には制服はないので、ただ宴席の方法を倣ったのである。

4 考察

詳細な記述を誇る本書ではあるが、丹念に記述を読み込んでいくと、地域性や時代的な変化などの面において、必ずしも系統的な記述にはなっておらず、「寄せ集め」的な印象はぬぐえない。その最大の理由は、永尾自身の見聞のほか、複数の中国人インフォーマントからの情報からなっていることである。宴会儀礼の手順に関しても、記述にはばらつきがみられ、中国人の宴会を構造的に分析しようという意図はあまりない。この点では、一人で執筆したウォルシュの『清国作法指南』の方が、系統的な記述となっていて読み応えがある。

とはいえ、本書の価値はその分析よりも、詳細な記述にある。記述を利用するに際しては、当然のことながら「資料批判」が不可欠であるが、この作業さえ踏めば、本書の資料としての価値は、今日でも十分にある。

(1) 招待状について

招待状に関しては、宴会の手順の中でも、多くの紙面を割いて詳しく記述している。その理由は定かではないが、歴史的な記述を加えたことも分量が増えた一因であろう。いずれにせよ、宴会儀礼の最初の重要なやりとりが招待状であることは間違いなく、これについて詳述するのは、理にかなったことではある。但し、記述には歴史的なことも合わせて書かれており、整理しながら読んでいく必要がある。

昔の習慣（清末を指している）として紹介している、五日前に出すのを「請」、一日前に出すのを「拉」、当日出すのを「叫」と呼んだ、というのは他の資料では見られないものであり、興味深い。鄭重になるほど、招待状は早めに届けなければならなかったが、少なくとも五日前というのは、資料の中では一番長い。

招待状は、請帖を封筒に入れたものであった。請帖は厚い紅紙で、封筒も紅紙で、合わせ目を表にし、その上に細長い紅紙を貼り、ここに先方の宛名を書いた。さらに丁寧にしたければ、封筒の裏側に緑色の紙を合わせて二重にした。

封筒の大きさが長さ一尺×幅四五寸というのは、日本の尺にしろ中国の尺にしろ、長さが三〇センチ以上と、かなり大きなものであった。

先方の宛名を書く際、名を書くのは非礼で姓だけを書いたが、住所を書いてはならない理由も面白い。

ところで永尾は、続く記述で、封筒の中に、長い紙を五六頁に折り畳んだ摺しよを入れるとしている。文字通りに解釈すると、封筒には、厚い紅紙に加えて、摺を入れることになってしまう。摺の裏に緑色の紙をつけることもあ

り、さらに摺の第一頁の内側には、招待の事由や日時などを書いた紙片を入れるとあり、厚紙と摺の両方を入れると封筒はなかりの厚さとなってしまふ。

摺を入れる様式が清代のものなのか、「最近」の大都会における流行の招待状の場合なのかを明記していないが、手の込んだものであることを考えると、清代の様式とするのが妥当であろう。おそらく摺を入れるのが清末における最もフォーマルな形式で、摺に代わって一枚の紅い厚紙を入れるようになったのが民国期の情況ということであろう。

その証拠に、永尾は、請春酒などのインフォーマルな宴会の場合、あまり親しくない人に出す場合は、幾分、上述の形式（清末の様式）を踏んで丁寧にするが、それでも全簡は用いず、紅紙の封筒と単帖だけでいい、としている。実際、「最近」の流行として紹介している【図4・5】では、封筒に入れるのは摺ではなく、一枚の厚紙となっている。

なお、当時のこうした流行の紹介も、今となっては歴史的な資料となっている。今日の印刷された請帖はこれほどごてごてしておらず、もっとすっきりとしたデザインとなっている。また縦横の寸法も、これほど縦長ではなく、西洋のカードのようなサイズになっている。ウォルシュの『清国作法指南』の中では、招待状のサイズを八×五インチ（二〇×一三センチ）の紅い一枚の紙としている。また色についても、一部の地方ではもう少し小さい白い紙を使う、としている。

摺とその裏に緑色の紙をつけたものを、完全なる礼簡の意味で「全簡」もしくは「簡帖」と呼んだ。また、摺の第一頁の内側に入れる紙片を「単帖」と呼んだ。「単帖」に、招待の事由と日時、招待者の男女の別、居住地、姓

名などを書いた。なお、婚礼や葬儀の際の文面、主人側の名を書く際の細かな規則の記述は貴重である。

この「単帖」と「全簡（簡帖）」、およびそれらを入れる封筒の全てを称して「帖子」と呼び、これを「拜帖盒子（簡盒）」と呼ばれる文箱の中に入れて、下僕に持たせて届けさせることを「下帖子」と言った。

清末における招待状の様式で注目されるのは、官庁の強い影響である。例えば、封筒の口を封じるところは中に折り込むか、折っておくか、糊付けしないとというのは、清代、役所で用いた公文の封筒の形式であるとか、摺も役所で遣う公文摺の形式と同一である、という指摘がそれである。

招待状の様式に関しては、「知単」についての記述も貴重である。請春酒などのインフォーマルな宴会の場合、あまり親しくない人に出す時は、紅紙の封筒と単帖だけでいいとしているが、極く親しい人へは、一層、略式で、招待状と共に、招待される者の名を連記した「知単」を、宴会の前日に、下僕に持たせて先方の門番に差し出す、としている。この時の招待状は、紅紙の帖の首に「○日潔樽候光」とだけ書いたもので、その下に、知単を添えるが、知単を封筒に入れることはしない。

永尾は、【図6】の如く、知単の実物を本書に付している。表紙にあたる頁に「知単」の二字を印刷し、第二頁に招待状面に印刷されたのと同じ文を印刷し、第三頁から、主人側が、招待する人々の氏名と住所を書き込む、とあり、この場合の知単は、一枚の紙ではなく、折り畳まれたものであった。これも他の資料にはない記述で、おそらく当初は「摺」の形式を模したものが使われたのかも知れない。あるいは、招待客の人数が多い場合、このように折り畳んだものが用いられたのであろう。

知単に対する返事の仕方は、特に目新しい点はないが、「知単は、招待される側にとっては、その席に如何なる

人が招かれているかを一目して知ることが出来るし、主人側にとつても、先方の出欠を知る控え帖となる。主人側はこれにて来客の数が分るので、それだけの料理を準備すればいい」という観察は的を射ている。出欠を保留する「知」と曖昧に書かれては、主人側も正確な数を把握できないが、卓のもつ収容人数の柔軟性や、取り分けて食べる中国料理の特質を考えると、アバウトな数でなんら問題はないのである。

なお、ウォルシュの『清国作法指南』の中でも「知単」への言及があるが、「知単」を出すのは招待客の数が多い場合で、招待状が届けられた翌日（即ち宴会の前日）に別途、回されるとしている。永尾の記述は、知単は人数が多い場合だけでなく、ごく親しい間柄で出されること、また招待状である単帖と同時に回状される点が、異なる。情況によつては、この二通りがあつたということであろう。

（2）客間での客の接待

宴会の開始時刻が、通常は午後六、七時からであることは今日と変わらないが、請帖に明記してある時間が正確に守られることは殆どないというのは、さすがに今はない。しかし、清末であれば、官僚などが敢えて時間に遅れて来たというのは十分に考えられることであつた。

客が来ると、先ず客室に通した。民国期の北京などの大都市では、西洋式に裝飾した応接室が流行していたが、北方では「火炕」が、南方では「木炕」や方卓、茶卓、太師椅などが置かれていた。北方の場合、主な客は火炕の上に乗せるが、その他の客は椅子に座らせるといふ記述は、火炕と椅子とが併用されている場合、火炕の方が上位にあるということを示している興味深い。特に冬であれば、温かな火炕の上が特等席となるが、全員を座らせるスペースはない。また、南方における木製の寝台を「木炕」と呼ぶのは、火炕の生活に慣れた満族側の呼び方で、南

方の人間は火炕など見たこともないので、このように呼ぶことはない。

卓と椅子の飾り付けについての記述も、民国期のものとしては珍しい。特に請春酒の場合、新春の吉色である紅色を用い、方卓には紅色の緞子類に刺繍をした卓帷をかけ、椅子の上にも紅緞に刺繍を施した椅披をかけ、その上に紅色の墊子を置いた。もともと、これらの卓と椅子は、客間に置かれたものではなく、食堂に置かれたものと思われる。

客が揃うまで、客間で茶の接待をするというのは、全国的な様式である。主人は来た客から上座に座らせるが、他の客が来たら、主人と先客は立ってこれを迎え、遅れてきた客から「拱手」の挨拶をする。先客は後から来た客に上座を譲るのが礼儀であった、としているが、もし先に来ていたのが上客であれば、この席の譲り合いは儀礼的なものとなったはずである。

下僕が客に出す茶は、茶壺（急須）は不敬であり、「蓋碗茶」が正式なものであるというのも興味深い。なお、官庁の場合、出された「蓋碗茶」のお茶を勧められたら、もうお帰りなさい、というサインとなるというのは、ウオルシユをはじめ、よく観察されることである。

客間の卓上には菓子盆が置かれるとしているが、このうち、いくつかに仕切られている菓子盆というのは、「六卦皿」「八卦皿」などを指しているよう。磁器製の菓盤は特に「温菓盆」と呼び、乾果以外の蜜餞などを入れるが、これが南方の習慣であるというのは重要な指摘である。日本でも、「八卦皿」などは「南京もの」と称して、卓袱料理などで使用されていたが、確かに卓袱料理は中国の南方からもたらされたものであった（拙著 第六章注13参照）。

(3) 客の移動

客が全員揃うと、主人は下僕に命じて、庁堂に置いてある卓上の準備をさせるが、卓上に並べる物の記述は詳細である。前菜が盛られる小碟は、「圍碟」と呼ばれ、八具、十二具、十六具、二十具と、客の人数に応じて偶数で置かれる。箸は銀、象牙などもあるが、黒檀のものが多く、湯匙（小碟の上に載せる）は磁器製が多い。酒盃も陶磁器製が多いが、贅沢なものになると銀製のが用いられた。その他、醤油や酢を入れ小碟が一個、銅又一柄を並べる。箸や盃の下には淡紅色の、七、八寸の大きさの木綿料紙数枚を置いた。これは客が箸や盃を拭くためのものがあるが、今日ではこれを用いることはない。

卓上の準備が整うと、主人が客を庁堂に導く。ところで、清代以降の宴会では、以下の三つのタイプがあった。即ち、①客が宴会の会場となる部屋（公堂）に着席し、茶の接待の後、別室に一時移動し、使用人が食卓を運び入れたら、再び元の部屋の元の席に座る（『清俗紀聞』—タイプA）、②客がまず客間に着席し、茶の接待を受け、食事の支度ができたら食堂に移動する（“Etiquette in Chinese...”—タイプB）、③客が控え室に集まり、茶の接待を受け、食事の支度ができたら食堂に移動して着席する（『中国料理の手引き』—タイプC）がそれである。②と③は食堂への移動という点では同じであるが、着席の儀礼をどの場で行うかが異なる。タイプBは客間に座る際に席の譲り合いを行ない、食堂に移動してもその座順は踏襲されるのに対し、タイプCは食堂に移動した際に初めて席の譲り合いを行う。

この分類に従うと、本書が記している様式は、部屋を移動すること、客間においてすでに客同士で上座の譲り合いを行っていることから、ウォルシュの『清国作法指南』同様、タイプBに分類される。移動を始める際、主人の「請」の声に応じて一斉に起立し、互いに先を譲り合うことは、“Etiquette in Chinese...”の記述と一致する。最終

的には上客から先に客室を出ることになっており、これはあくまで儀礼である。庁堂に着いてからも再度、席の譲り合いを行うが、これも儀礼であって、客間で確定した順番が変わることはない。

さて、永尾は、座席の決め方を三通り、紹介している。通常の個人的な宴会では、客同士が互いに譲り合って、最終的にしかるべき人がしかるべき席につく。逆に、主人側が席を決めることもある。一つは、出席者の数が多い場合で、主人側が予め紅紙の條子に客の姓名を書いて、卓上の席に置いておく。これは今日でもよく行われる。もう一つは、重大な典礼の際に行われもので、主人が盃に酒を注ぎ、箸を両手に捧げて最上席におき、この席に座るべき人に向かって一揖する。その人はこれに応えて揖礼をし、辞退することなくこの席に座る。こうして順次、第二席以下も同様にして決めていく。特に、卑幼の者が長者を招いた場合は、主人は揖礼ではなく、一々叩首の礼を行って、席に着かれんことを請うこともあった。

主人が盃に酒を注ぎ、箸を両手に掲げて客に着席を促すことを、永尾は「安席の礼」と呼んでいるが、清代に関する文献でこの儀礼について言及しているのは、筆者の知る限り、ウォルシュの『清国作法指南』だけである。もともと、ウォルシュが記しているのは、酒瓶を手に挙げて席を割り当てる客の名前を呼び、酒を注いで酒瓶を置きながら「揖」の礼をするというもので、酒杯を満たす動作は同じであるが、箸を捧げ置くということをしなない。恐らくこれにも多少のバリエーションがあり得たが、基本は主人自ら客の酒杯を満たす、という点であろう。

この儀礼は、ウォルシュや永尾もフォーマルな宴会において行われることがある、としていることから、清代以前から引き継がれた「古式」ということができよう。実際、この儀礼は、明代のマッテオ・リッチが著わした『中国キリスト教布教史』に記されている。もともと、厳密にいうと、『中国キリスト教布教史』の場合、この時点で座順はすでに確定しており、主人が主客から酒を注いで回るのは、座順の確定というよりは、着席を促す儀礼と

しての意味合いが強い。それにしても、ウォルシュ、及び永尾の記述は、明代の様式に近いものが、清末においても時に行われることがあった、という記録として貴重である。

(4) 座順について

座順に関する記述は、ウォルシュの『清国作法指南』同様、二つの長卓を合わせる様式を伝えており、貴重な記述である。もともと、永尾は、食卓といっても粗末なものに白木綿の卓布を掛けるようになり、以前「清末」のように卓子上の紋とか、卓面の大理石の花紋を以て席の上下を分けるというようなことは夢にも考えられなくなった、としており、民国期当時、すでに使われなくなっていた。興味深いのは、それ以前は白い木綿の卓布をかけることがなかったこと、それ故に卓は上質なものが用いられていた、という記述である。確かに、卓布を掛けると、卓は卓面から脚の方まで見えなくなってしまう。今日でも白いテーブルクロスは高級感があるが、これには当初、卓の品質を隠す意味もあったわけである。

さて、以前に行われていた座順の決め方として、二つの長卓をあわせた場合の座順について整理しておきたい。永尾は、「良質な材で作られた、二枚板で出来ている八仙卓」としているが、これは長卓を二つ並べた、いわゆる「和合卓」のことであろう（和合卓という名称は、内山清が一九一五年に刊行した『貿易上より見たる支那風俗の研究』の中で紹介している）。

こうした卓の場合、卓面上の線を標準とする習慣があり、この線が部屋の入り口（室門）と垂直になるように卓子が置かれた時には、線の左右が上座となり、室門に對した方が下座となる。主人は室門を背にした所に座る。また左右の中では、左を上とし、右を下とし、同じく左では主人の席から遠い方が上、近い方が下となる（左右の順

位は、図〔図7〕参照」と反対になっているが、主人に向かって座る客からみた左右とすれば矛盾はない。

中央の線が室門と平行になるように卓子を置いた場合は、室門に対しての方が上席となり、次に左方、次に右方という順になる。主人は室門を背にした所に座る（これも左右の順位は図と反対になっているが、主人に向かって座る客からみた左右とすれば矛盾はない）。

二つの卓を合わせた線が室門と垂直というのは、東西軸の座順であり、平行というのは、南北軸の座順の事である。永尾は南北軸の座順を一般に「朝席式」と呼んでいる、としている。この名称ははじめて聞いたが、「朝席」の「朝」は「朝見」の如く、「臣下が君主にまみえる」意味で、南北軸は歴史的に私的なものではなく、君臣間の宴会において採用された座順であるので、理にかなった名称ではある。

ただ、残念ながら永尾も、ウォルシュ同様、どのような宴会においてどちらの座順が採用されるかは言及していない。この文章だと、客は卓の配置を見て初めて、その日の座順が東西軸（インフォーマルな宴会）なのか、南北軸（フォーマルな宴会）なのかを知らされ、且つ、上座を判断しなければならぬことになる。また、ウォルシュ同様、部屋の南北を示さず、ドアや室門のある方を南側としている。これは正確さに欠ける記述で、実際の間取りから南面できない場合、室門を南とみなす、という暗黙の了解があったということである。湖北人が言う「靠牆為大」を批判的に紹介しているのは、座順というのはこのように場にに応じて決まるにもかかわらず、それを一律に壁を背にした側を上席とする人々をあざけっているわけである。

なお、八人がけの場合、東西軸、南北軸とも客が座る座順は、ウォルシュの『清国作法指南』の記述とまったく同じであるが、室門側の席に主人が一人で座るとしている点が異なる。但し、『清国作法指南』でも六人がけの場合は変則的となり、南北軸では南側の席をあげ、東西軸では南側の席に主人が一人で座る、としている。

(5) 乾杯の儀礼と宴会の手順

招待状の送付や客の出迎え、卓の準備と座順などが詳しく記述されているのに対し、宴会が始まってからの手順については、比較的簡単にしか記していない。

とはいえ、永尾が紹介している最初の乾杯の儀礼は、従来の記述にみえる様式と細部において異なる。客が全員、席につくと、主人は上座から順に酒壺（多くは錫製）を持って酒を注いで回り、客は立って盃を挙げてこれを受け、というのはウォルシユも記している、よくある様式である。全部注ぎ回ったところで、主人は自分の席に戻り、右手に盃を持って、全ての客に向かって体を左から右に半円を描くように回して「請酒」と言い、客もこれに対して、盃を挙げて「謝々」という。従来の様式と異なるのは、これが単なる儀礼で、この時は酒は飲まず、主人が盃を下に置くと客もまた下に置くこと、暫くして再び主人が「請」と勧めると客は少し飲む、というものである。これはややもったいぶった乾杯で、全国的にみられた様式とは思えない。当時の湖北地方のローカルな習慣の可能性もある。

食べ始めは、主人が箸を持って「請用」と勧めると、客もまた箸を持って「謝々」と答え、各自に好きな物を碟の中から取って食べる、というもので、特に変わった点はない。話しているうちに、主要な料理が運ばれ、普通の宴会であれば、この時、主人が簡単な挨拶をする。料理が運ばれる度に、下僕は卓の中央の皿を整理して、新たな料理をそこに置く。

出される料理に関しても、湖北地方における、「請春酒」にて供される正月料理が、「十大碗」と称して詳しく紹介されている。湖北では、正月に料理を盛る際、多く碗を用い、碟や盤はあまり用いない、というのも興味深い。「十大碗」だけでも豪華な食事であるが、普通の宴会で僅かに十碗ばかりを出したのでは、「草席」とそしられ、こ

馳走の数には入らず、かえって人の嘲笑を招くことになる、という。

なお、中国の上流階級の正式の宴会では、肉や魚よりも海産物などの珍味を喜ぶ、としているが、これはなまこやフカヒレなどを指している。永尾の、こうした上等の料理というのは、各省とも殆ど同じ料理法であるが、これは上流階級の人々が役人として各地に勤務して歩き、そういう料理法を広めたこと、従って、各地特有の料理というの、かえってその地方における中流以下の家庭に保存されている、という観察は今日でも当てはまる観眼といえよう。とりわけ改革開放以降は、洗練された広東料理が中国各地の高級レストランでもてはやされるようになってきている。なお、こうした二重構造は、言語の面においても見られるものである。即ち、ローカルなレベルで話されている方言に対し、上層部では文人や官僚の話す「官話」や「国語」といった共通語で統一されており、この構造は、名称こそ「普通話」と変化した今日でも変わらない。

宴会の終り方に関する記述も、いたって簡単である。「座菜」が出されると、飯を盛って出す。なお、湖北は米の産地であるから、米を常食として麺類はあまり用いず、上等の料理の時に麺製の点心を出す位であること、一般に米を常食にしている地方では麺類を出し、麵を常食としている地方では米飯を出し、これを「礼飯」と呼ぶが、請春酒の宴会に限り、このように格式張らず、日常の食事を出す、という記述は興味深い。食事が終わると、再び客室に戻り、茶や煙草が勧められて、心ゆくまで歓談に耽る。

宴会途中での儀礼的な飯の催促や、主人、主客、陪客らの役割についての記述がないのは、主題が請春酒の宴であること、インフォーマントが湖北の中国人ということが関係しているよう。請春酒の宴は仲間内の格式ばらない会食であるし、外国人にとっては未知なるさまざまな儀礼も、中国人にとっては、当たり前過ぎて、省略したのであろう。従って、民国期の湖北省においても、フォーマルな宴会では、全国でみられた儀礼的なやりとりが主人と

主客との間でかわされたものと推測される。

(6) 清代の宴会について

永尾の記述で貴重なのは、清代の官僚の宴会について記録している点である。もともと、インフォーマントは杭州出身者のようで、清代の杭州付近における官場、およびその家族が行っていた請春酒などが記されている。

清代の地方官は、主官、客官の区別なく、公事でない場合、自由に他の公署に出入りすることが出来なかった。且つ、地方官の出入りにはそれぞれ一定の規約（事前に文章で許可を得るなど）があり、礼服を着用し、儀仗を整えて堂々たる威儀を整えなければならなかった。当然、一般の人々の中にはいることなど出来なかった。

地方官の開催する宴会は殆ど公署内において礼服用の上で行われた。長官が属官を招く宴も同様であったが、途中から便帽に換え、外褂を脱ぎ去ることができた。しかし、下僚は、宴会中もただ酒を飲み談笑するだけで、拳を打ったりすることは差し控えなければならず、宴会後は、長官の僕人に対して心付けをしなければならなかった。役人の婦人同志の間でも請春酒が行われたが、これも衙署内の官宅で行われた。この時は主人の階級に応じた礼服を着用した。ここで興味深いのは、女主人が客に茶の接待を行ったあと、（食堂に移動して）酒を酌みながら席を定めていったことである。主客も女主人に酒を酌み、皆の席が定まったところで、再度、深揖を行った。「万福礼」と雅称されたこの一連の儀礼を経て、宴会に移った。このように婦人だけの宴会でも、女性が主人となって着席の儀礼がきちんと執り行われた。

地方官が開く宴会が公署内で行われていたというのは、今日に相通じるものがあり興味深い。即ち、官による公費の豪華な宴会が批判されるようになる、レストランでの宴会を控え、役所内に料理人を呼んで宴会を行うよう

になつてきているからである。

永尾の記述で特徴的なのは、このように「官」のもつ影響力への言及が随所でなされていることである。これと関連して、湖南における請春酒の宴のところ、年賀に来たとしても身分の低い人間を招待することはなかったが、文人階級だけは別であつた、という記述も興味深い。というのも科挙が行われていた時代であれば、貧乏書生も一旦、試験に及第すれば「官」となつたからであつた。しかし民国以来、こうしたことも語り草となつてしまひ、社会主義改造の時代も知識人の地位は低く押さえられたままで、文革期には最下層にまでおとしめられてしまつた。

また、郷紳層における請春酒の習慣に関する記述も興味深い。即ち、郷紳家も、これと殆ど同じで、時として制服を着ないものがあるという点が異なるだけであること、宴会の時に制服を着るとするのは、外省任務の役人に限ること、北京ではこうしたことは見られなかつたが、杭州地方では特に厳格であつたこと、杭州地方では役人がこうした習慣をもつていたので、下の一般庶民も、自然とこうした風習に倣つて、請春酒の宴を行つていたが、庶民には制服がないのでただ宴席の方法を倣つたのである、という記述は、形式張つた宴会の様式が、官場から郷紳層を経て、一般の庶民へと模倣されていった、ということの指摘にもなるからである。招待状の様式の場合もそうであつたが、こうした官からの強い影響は、宴会儀礼一般においても見られたものと考えられ、中国における「文明化の過程」が、官から民への流れとして推進されていったことを暗示してしよう。

おわりに

『支那民俗誌』第二巻に見える宴会儀礼は、中華民国期における中国各地の正月行事としての請春酒の宴にあり、読者としては本来、この記述を評価すべきであるが、本稿では敢えて、その記述から宴会一般の手順や儀礼を抽出しようとした。批判的に読み進めていくと、記述されている儀礼には、清代のものが含まれているほか、インフォーマントの出身地にもとづくローカルなものから構成されており、これらをどう整理し、統合、分析するかは読者に委ねられていることが明らかとなった。

それを行ったのが考察であるが、宴会の様式としては、客が客間で茶の接待を受けた後、食堂に移動する「タイプB」に分類され、清末民初の時期としては、全国的にみられた様式であった。

本書の価値を整理し直すなら、清代の様式を含め招待状に関する詳細な記録のほか、客間での接待方法、卓とその座順、着席の儀礼などに関する記述があげられる。とりわけ、ウォルシュの『清国作法指南』同様、二つの長卓を合わせる卓の存在と、主人が酒を注ぎながら客を席に座らせる「安席」の記述は、筆者の知る限り、同時代の他の文献には見えず、貴重である。その一方で、宴会が始まってから終わるまでの過程は、簡単に書かれており、詳細に記述されている宴会の前半部分に比べると、やや尻切れトンボになっている感は否めない。この理由は、情報を提供した中国人インフォーマントにとっては、宴会が始まってしまえば、あとは流れにまかせておけばいいことであったのかも知れない。換言すると、中国人にとって宴会儀礼で最も重要なのは、宴会が始まる前の招待状のやりとりや、客間での接待と、座順と着席の儀礼という、宴会の前半部分にある、ということでもあろう。

もちろん、請春酒の宴のことも今となつては貴重な記述であるし、湖南、四川、杭州、北京などの地域差のバリ

エーションも興味深い。これは中国各地の民俗を網羅しようとするれば、当然の結果でもあったが、著者はこうした差異を敢えて整理統合しない、というスタンスを取っていたようである。地域差の他に、農村と都市との関係にも言及がなされている。例えば、四川における請春酒の宴のところで、農村で盛んに行われていた請春酒の宴が都市で盛んになった理由として、郷紳階級が都市へ移住した結果であるという指摘は興味深い。というのも、近年の間芸能の研究においても、芸能の多くは農村部で生まれ、それが都市へと拡大していった、という議論がなされているからである（田伸一成・小南一郎・斯波義信編二〇〇九『中国近世文芸論』）。情報量が多く、構成も複雑で記述的な本書であるが、個々の記述には示唆を与えられることが多い。

こうした地域差や都市農村関係があるものの、全体を通して印象に残るのは、フォーマルな宴会の様式というのが、官僚の世界で洗練され、それがその下位に位置する郷紳層をへて、簡略化された上で一般庶民に模倣されていた、という図式が成り立つということである。とりわけ、清代の官僚の世界というのは、庶民にとっては別格というか、雲の上の生活であり、伝統中国における「官」の強力な影響力を認めないわけにはいかない。

この構造は、社会主義革命を経て、一旦は解体されたかに見えたが、近年の中国社会における官僚のもつ権力の大きさと、それを反映するかのような官僚が関わる接待の豪華さをみると、改めてこうした構造の連続性に驚かざるを得ない。本書は、豪華で儀礼的な宴会もこうした社会的ヒエラルキーの視点から見ていく必要があることを、永尾の執筆当時の意図はどうであれ、示唆してくれているといえよう。

引用・参考文献

内山清 一九一五『貿易上より見たる支那風俗の研究』上海日々新聞社

- 書籍文物流通会中国料理部編 一九六四『増補中国料理の手引き』書籍文物流通会
 徐珂編撰 一九一七『清稗類鈔』(一九八六)中華書局
 田仲一成・小南一郎・斯波義信編二〇〇九『中国近世文芸論 農村祭祀から都市芸能へ』東方書店
 永尾龍造一九四〇・一九四二『支那民俗誌』第一卷、第二卷、第六卷 支那民俗誌刊行會 丸善(なお、本書はその後、一九七三年
 に国書刊行会、及び二〇〇二年に大空社(アジア学叢書87・89)から復刻版が出版されている)
 中川忠英 一七九九 孫伯醇・村松一弥編 一九六六『清俗紀聞』I、II 平凡社(東洋文庫)
 西澤治彦 二〇〇九『中国食事文化の研究 食をめぐる家族と社会の歴史人類学』風響社
 二〇一一『文芸史の側面から農村と都市を繋ぐ試み―田仲一成・小南一郎・斯波義 信編『中国近世文芸論―農村祭祀
 から都市芸能へ』『東方』三六三号
 二〇一二『イギリス人宣教師の見た清末の中国社会―清国作法指南』『東方』三八〇号 東方書店
 二〇一三『ウォルシュ著『清国作法指南』にみえる宴会儀礼を巡って』『武蔵大学人文学会雑誌』44巻4号
 Li Mou-hsun 1905 "Etiquette in Chinese Official Intercourse" *The Chinese Recorder and Missionary Journal* Vol. XXXVI No. 1
 マッチーオ・リッチ／アルヴァーロ・セメード著 川名公平訳・矢澤利彦注 一九八二・一九八三 『中国キリスト教布教史
 (一) (二)』岩波書店(大航海時代叢書・第2期8)
 Walsh, W. Gilbert 1907 *Ways that are Dark: Some Chapters on Chinese Etiquette and Social Procedure* Kwilly and Walsh,
 London and Aylesbury, (W. G. ウォルシュ著 田口一郎訳『清国作法指南―外国人のための中国生活案内』平凡社 東
 洋文庫二〇一〇)

