

明代の中国における宴席の儀礼

——主にヨーロッパの宣教師の著作を通して

西 澤 治 彦

はじめに

宴会の手順——四人の著作から

考察

- (一) 四人の著作にみえる記述について
- (二) 宴会の手順と儀礼について
- (三) 通史の中の明代の宴会

はじめに

明代の中国における宴会については、私の知る限り専門的な著作はなく、当時の文献に記された断片的な記述からその様子を再構成するしかない。しかも中国人の著作は変化の問題など、興味をいだくトピックスを書くのが普通で、第三者的に宴会の全体像を記述したものはない。

そうした視点は外国人にこそ存在するが、幸いなことに、明代の中国に渡ったヨーロッパの宣教師らによる著作の中に、当時の宴会の模様が記されている。即ち、ガスパール・ダ・クルスの『クルス「中國誌」』（一五六九—一五七〇）、ゴンサーレス・デ・メンドーサの『シナ大王國誌』（一五八五）、マッテオ・リッチの『中国キリスト教布教史』（一六一五）、アルヴァーロ・セメードの『チナ帝国誌』（一六四一）などの著作がそれで、いずれも邦訳されている。その記述には、間接引用による重複や、記述の量に差が見られるものの、当時の中国人の宴会の模様は、宣教師らの目を大いに引いたようで、活き活きとした記述が残されている。ここではこれらの文献をもとに、明代の宴会の様子を再現してみたい。⁽¹⁾

まず、それぞれの著者や著作の背景について、邦訳の解題などを参考にしながら簡単に整理しておきたい。⁽²⁾

ガスパール・ダ・クルス（？—一五六九）は、ポルトガル人でドミニコ会に所属する宣教師であった。ゴア、マラッカ、カンボジヤなどの地を経て、一五五六年の晚秋か初冬、マカオ経由で広東省の広州を訪れ、この地での布教活動を試みたが果たせず、同年の年末か五七年の始めに中国を去り、マラッカに戻った。クルスが広州に滞在したのは一ヶ月ほどと考えられる。その後、一五六九にポルトガルに戻り、当時流行していたペスト感染者に対する奉仕活動を行つたが、自ら感染し亡くなつた。そして亡くなつた一五六九年から翌一五七〇にかけて、ポルトガルで出版されたのが『クルス「中國誌」』（原題の書名は数行に渡る長いものなので、以下、邦題のみを掲げることとする）である。

クルスは滞在期間の短さと、広東に限定されていたという欠点を補うべく、ガレオテ・ペレイラ（一五四九年、密貿易の罪で中国官憲に逮捕され、福建や広西を経て国外に脱出）の手記や他の人物からの伝聞も交え、中国全般にわたる総論を書き上げた。本書はベストが流行するポルトガルで出版されたということもあって、当初はあまり流布し

なかつたようである。しかし後に出版されたゴンサーレス・デ・メンドーサの『シナ大王国誌』において相当量引用されているなど、その先駆性は明らかで、後世になつて本書はヨーロッパにおける最初の中国の専門書としての評価を受けるようになつた。

ゴンサーレス・デ・メンドーサ（一五四五～一六一八）は、一五四五年にエスパニヤで生まれ、メキシコに渡つた後、そこでアウグスティノ修道会に入会し、一五七四年に本国に戻つた。フィリピン諸島居住のエスパニヤ人らが国王フェリペ二世に、宗教および商業的目的をもつた使節団の中国派遣を要請した際、メンドーサもこの運動に関わった関係で使節団の一人に選ばれた。しかしながらこの使節団の計画は頓挫し、メンドーサは一五七二年にヨーロッパに戻つた。そして『シナ大王国誌』を一五八五年にエスパニヤで出版するわけであるが、その後、アメリカ大陸に派遣され、一六一八年に当地で亡くなつている。

従つて、メンドーサは一度も中国に足を踏み入れることなく、『シナ大王国誌』を書いたことになる。本書は第一部の中国総論と第二部の旅行記とに分かれるが、中国総論では、クルスの「中国誌」に多くを負つてゐる。また旅行記は、マルティン・デ・ラーダ（アウグスティノ会士でフィリピン総督の使節としてアモイから泉州、福州に至り、帰国を命ぜられた）の報告書などをはじめとする、複数の中国旅行記を基にして書き上げてゐる。従つて本書はメンドーサ自身による見聞録ではないが、当時入手できる文献を駆使して編纂しているだけに、内容も豊富で当時のヨーロッパの読書界から大きな歓迎を受けた。

マッテオ・リッチ（一五五二～一六一〇）は、イタリアのイエズス会士で、近世中国のカトリック布教の開祖となつた人物であり、ヨーロッパにおけるシナ学を開拓した人物でもある。リッチは一五八一年にマカオに到着し、イエズス会士として初めて南部の肇慶に定住することを許され、中国語や中国文化を学び、利瑪竇と称した。その後、

南昌や南京などで布教を試みるがうまくいかず、南昌で漢文著述を行う。その後、蘇州や南京で過ごし、一六〇一（万暦二十九）年、念願の北京定住を許される。そして西洋の自然科学を紹介しながら、布教活動に従事し、一六一〇年に当地でなくなつた。

彼は一六〇七年から回想録の執筆を開始し、臨終の直前までその仕事を続けたという。これが有名な『中国キリスト教布教史』であるが、イタリア語の原文は同志によつてラテン語に翻訳され、一六一五年に出版された。

彼の記述は、二五岁以上に渡る中国滞在（しかも南京や北京という首都に一〇年余を過ごしている）の体験に基づいていいるだけに、福建や廣東といった地方諸省に短期間滞在した体験から書かれているそれまでの諸報告に比べると、はるかに詳細であり、正確である。

アルヴァーロ・セメード（一五八五—一六五八）は、一五八五年に生まれた、ポルトガルのイエズス会士で、一六一三年に南京に到着し、謝務祿と称して語学研修にあたつたが、一六一五年、迫害にあつてマカオに退去させられた。三年後の一六二〇年、魯德照と改称し、再び中国に入り、嘉定、上海などに住み、布教活動に従事した。その間、西安にも赴いている。一六三七年にマカオからポルトガルに帰国し、ローマに赴いて新たに一人の宣教師を伴つて、一六四四年、三度中国を訪れるべくローマを発つた。一六四四年は清朝が首都を北京に定めた年であり、当時の中国は明末清初の戦乱のなかにあつた。彼はマカオに滞在した後、一六四九年に広州に渡つた。広州は一九四七年と一六年の二回にわたり清軍に占領され、セメードも死を覚悟するが、中国人キリスト教徒が湯若望（アダム・シャール）の兄弟であると上申してくれたために釈放された。その後、一時マカオに住み、晩年は清の地方官の好意で広州に住み、一六五八年、この地で死去した。

セメードの中国布教史である『チナ帝国誌』は、彼がヨーロッパに滞在中の一六四一年にマドリードでポルトガル

語で出版された。翌年、これを再編集したエスペニヤ語訳が出版され、この版が今日広く流布することとなつた。

以上、四人の略歴と著書が記される経緯を簡単に整理したが、これだけでも彼らの命がけの布教活動と、波瀾万丈の人生を垣間見るように興味深い。訳者である矢澤利彦氏が解説の中で述べているように、四人の著作は、クルスの『クルス「中国誌」』（一五六九—一五七〇）→メンンドーサの『シナ大王国誌』（一五八五）→リッヂの『中国キリスト教布教史』（一六一五）→セメードの『チナ帝国誌』（一六四二）の順で時代的につながつており、一七六年続いた明朝（一三六八—一六四四）のうち、後半のほぼ一〇〇年間をカバーしていることになる（厳密にいうと記述の対象は、一五五六年のクルスによる広州訪問から、一六三七年のセメードの嘉定・上海における滞在までの八一年間）。【図1】は後述する顧起元を含めた、引用資料の年代を年表にしたものである。

宴会の手順——四人の著作から

四人の著作の比較分析などは後ですることとして、ここでは先ず、個々に記述されている内容を紹介したい。引用に際しては多少の文章の組み替えを行つてある。また引用者による注もそれを明記した上で別につけた。【】<>でくくった見出しは引用者によるもの。

【図1】資料の年代表

1300	1400	1500	1600	1700
1368 明				1644 清
顧起元 36-----66				
	クルス 56--7(89-70)			
	メンドーサ (85)			
	リッチ 82-----10(15)			
		セメード 13---(41)-58		

※顧起元は記述が扱っている時代

※クルス、リッチ、セメードの年代は中国滞在年、()は本の出版年

※メンドーサは中国に滞在はしていないので、出版年のみ

クルスの『中国誌』（一五六九—一五七〇）

【食事一般や宴会に関するコメント】

〈食事方法に関するコメント〉

シナ人は大変な健啖家であり、何種もの料理をたいらげる。一度の食事で食べるべきもろもろの料理は全部まとめて食卓に置く。そうして各人が一番気に入つたものを食べるようにする。

〈階級差に関するコメント〉

彼らは一度の食事で魚や肉を食べるが、下層に人々はときに一切のものを煮込む。きちんとした高貴な人々はその社交・会話・衣裳において大いに洗練されている。一般庶民にはいくつかのがさつなところがある。身分の高い尊貴な人々は、相手にお酌をしてやるなど、食卓でもあれこれと礼法に励む。誰しも相手が飲むときは躍起になつてこれに手を差しのべる。食卓にあつては相手に飲んでもらうことこそ最大のお勤めだからである。

【実際に体験した宴会——広州府城内の裕福で名誉もある一人の商人が催

す宴会に、ポルトガル人に案内されたときの体験

〈卓の配置と座順〉

宴会の行われた邸は二階建てであつた。卓は邸の三隅に（まとめて）置いてあり、ひとりの招待客にひとつづつの大変美しい卓と、金もしくは銀の塗られた椅子が与えられる。それぞれの卓の前には、ダマスコ織りの飾り布が床まで垂らしてあつた。

卓にはテーブルかけもナプキンもなかつた。なぜなら、ひとつには卓がたいそう美しいからであり、さらにはそんなものを必要としないほど彼らは綺麗に食べるからである。

〈出される料理と食事中の作法〉

果物は整然と卓ひとつひとつの縁に置いてあつた。その果物とは焼いて殻を除いた栗、生のまま殻を除いた胡桃、手を加えずに一切れずつにした砂糖黍、それにリチアとよぶ果物である。リチアには大きいのと小さいのがあつたが、但しこれは干したものである。果物はたいそう清潔な棒によつて交叉しながら小さい塔の形に上手に組み上げてある。したがつて卓のぐるりはこの塔のおかげでさながら装飾品の風情であつた。

果物のすぐ後ろには、すべての料理が磁器製の上品な平皿に盛りつけてあつた。どの料理もよく切りそろえられ清潔に裁断され、何もかもが整然と配置してある。平皿は上へ上へと順々に積んではあるものの、丁寧に重ねてあるので、食卓につく者はこれを引き抜いたり動かしたりせずに、欲しいものを食べることができたものだ。

手許には、たいそう綺麗な金を塗つた二本の棒（箸）があつた。指と指の間に挟みこれを使って食べるのである。彼らはこの二本の棒を鍛冶火箸の要領で使いこなす。したがつて彼らは卓上にあるいかなるものにも手を触れない。たとえ碗一杯の飯を食べるのにさえ、彼らはこの棒を用いて一粒もこぼさずに食べる。

彼らは食べ物に手を触れずとても清潔に食べるから、テーブル掛けだのナップキンだけ必要としない。卓へはすべてが切られ、かつ充分に調理された上で運んでこられる。

〈酒の飲み方〉

金を塗つたとても小さな磁器がひとつあつたが、これには酒を一口分だけ注ぐ。卓のそばには、ただこのこと（酒を注ぐこと）だけを行う給仕がいる。一口食べる」とに「一口飲まねばならないため（一度に）飲む量は非常に少ない。例の器があんなにも小さいゆえんである。〔日摺博司訳一九九六年版一二四〇一二三三頁〕

メンドーサの『シナ大王国誌』（一五八五）

【食事一般や宴会に関するコメント】

〈宴会に関するコメント〉

（チナ人たちの宴会のやりかたは）すこぶる珍しいものであつて、ご馳走の食べかたにしても、その他の点にしても、われわれがおこなうやりかた、あるいはわれわれがこれまで見たことのあるやりかたとは、ひどく異なつてゐる。かれらチナ人たちのあいだでは、世界のどの国民よりも盛んに宴会を行う。そのわけはかれらが富裕で、放縱である上に、天の光明（キリスト教）に浴していないため、できる限り現世の快楽とあらゆる娯楽に熱中しているからである。

ところでかれらはそのような宴会において、また日常の交際においても、優雅と秩序を大いに重んじるのである。

〈卓の配置と座順〉

かれらはたとえ招待客が百人あろうとも、ひとりひとりが自分だけの食卓に着席する習慣である。

食卓は非常に美しく、金その他で彩色され、鳥や、林や、山や、見た目を楽しませる多種多様なものが描かれている。食卓の上には食卓掛けは掛けないで、そのかわり床までとどくほどの緞子の垂れ幕を下げている。

食卓の四隅には柳（の枝）で編んだ小籠ないし小笊を置く。これは金糸銀糸で飾りをつけた見事なもので、花と砂糖菓子の中に一杯入れる。かれらは砂糖で象、犬、鹿、その他の獸、および鳥類といったような、たくさん見事な菓子を作り、全体に金やその他の彩色をほどこす。

〈出される料理と食事中の作法〉

食卓の中央には、鳥や各種の肉類、上等の魚肉などをたいへん上手に調理した料理を並べる。かれらはこれらの材料からじつにおいしいごつた煮をいろいろとつくるのである。

料理は陶磁器、あるいは銀製のすこぶる立派な皿に盛りつける。（もつとも銀の皿は福建巡撫でもなければめったに使用されない）

食卓掛けも手ふき（ナップキン）も用いる必要がない。なぜならかれらは食べ物に指を触れないで、金メツキの、あるいは金製か銀製の細い棒（箸）を肉叉（フォーク）のように用いて、ござれいに食べるからである。それらの棒の使い方といつたらまことに巧妙なもので、食べ物がごく小さなものであろうとも、ひとかけらもこぼさずに食べてしまう。

このような宴会で出される料理は量も種類も実に多いので、それにまた宴会のあいだずっと続けられるたくさんの余興のために、その一つに出席しただけで一日の大半を過ごしてしまう。（招待客の身分、あるいは招待する人の身分に応じて）料理の品数も百種類以上を超えるのが普通なのである。

〈酒の飲み方〉

酒はひんぱんに飲むけれども、一回一回に飲むのは少量で、そのため非常に小さな盃を用いる。

〈芝居と歌〉

このような宴会にはかならず芸妓が侍り、楽器をかなでたり、歌を歌つたり、面白いことや気のきいたことを言つたりして、招待客たちを楽しませる。またほかにもいろいろな楽器をかなでる楽人たちや、曲芸師や非常に生き生きした芝居を演じる役者たちも宴会に侍る。

【実際に体験した宴会の伝聞——福建巡撫によつて宴会に招かれたアウグスチノ会の神父らの報告から】

〈卓の配置と出される料理〉

招待客のひとりひとりの前にたくさんの中卓を列にして並べ、その数の多寡によつて招待客の身分格式を区別する。客が坐つてゐる第一の食卓には、調理したご馳走と、食後に喫する砂糖菓子、ないしマサバン（アーモンドをひきつぶし、こなと砂糖とともにこね、焼いてつくる菓子）を載せてある。

これにつづく食卓には、その数がたとえ二十個あるとも、まったく調理していない多種多様の食べ物が置かれてゐる。それはたとえば去勢した鴨、家鴨、鶏、牛の乾肉、豚のもも肉の塩づけ、その他たくさんるものがある。これらの食べ物は宴会が終わつて、招待客が辞するときまで、食卓の上にそのまま飾つておく。そして客がいざ帰るというときになると、招待主の召使いたちがそのご馳走をもつて、客への前を歩き、客への家まで運んでいく。そしてひどく大げさな儀礼でもつて贈るのである。

〈宴会一般に関するコメント〉

宴会を催すときには、ビレイ（総督・巡撫）であろうと使節（どの役職かは不詳）であろうと、すぐ金をかけて盛大にやるので、多額の財産を消費してしまう。このような宴会は時には二十日間も連続することがあり、しかも最終日でも最初の日に比べていまさかも見劣りしないほど豪華なものである。〔長南実・矢澤利彦訳注一九六五年二一一一二三頁〕

リツチの『中国キリスト教布教史』（一六一五）

【訪問の際の儀礼】

【訪問当日の儀礼】

訪問の際には、親戚間やよく知っている者どうしでも、ある人が誰かの家を訪ねる場合、あるいは答礼の訪問をする場合、門に入るまでは冊子を差し出す。そこには訪問者や訪問を受け入れる人に応じて、さまざまな形式で自分を卑下した名前が記されている。それを門番に差し出して訪問先に残してゆくので、訪問先が、あるいは訪問者が、多くなれば、冊子の数も多くなる。……冊子には多くの種類があり、毎日たえず使うものだから、家には二〇余りの小箱にさまざまな称号のものをぎっしり詰めて備えておかねばならない。よれゆえ、わたしたちも、身分のある人なら誰もがするように、門衛室に一冊の帳面を置き、毎日の訪問者に書き込んでもらって、三日以内に答礼訪問ができるようにする必要がある。……この冊子は、あるいはそこにたつた一行だけ記される名前は、たいては当人が書くわけではなく、誰が書き込んでよい。そして、身分の高い人であれば、それだけそこに記される文字も大きくなる。

……

官吏や学位取得者がこういう訪問をする場合には、それぞれの役職や学位を示す衣服を着用するが、それは普通の衣服とはまったく異なる。役職や学位はないが身分は高いという人も、やはり普通とは異なる訪問着をそれぞれ持つており、それを着て訪問客を迎える、訪問に出かける。この王国にきてからはわたしたちも訪問着を着用するようになつた。訪問着を着ている者と着ていらない者のふたりが偶然に出会つたときは、一方がしかるべき服に着替えてくるまで挨拶を交わさない。それゆえ、彼らは家を出るとき必ず召使いにそれを持たせてくる。そうできない場合には、訪問着を着ている人がその服を脱いで普通の服になり、その上で先に述べた挨拶を交わす。

〈着席の儀礼〉

挨拶が終わると、その家の主人は、あるいは大勢のときはいちばん地位の高い人は、招かれた人びとの椅子をとつて一番目の上座から順番にひとつひとつ並べ、椅子がまつたくきれいなときでも、袖で塵を払い清めなければならぬ。すでに椅子がいま述べた場所に並べられていても、ともかく両手で全ての椅子に触れて、ぐらつかないようにきちんと整える恰好をせねばならない。ついで、招かれた人のなかで最も地位の高い者がその家の主人の椅子をとつて自分の正面におき、同じように袖で払い清める。彼につづいてほかの招待客たちも、それぞれの地位に応じて、ひとりずつ同じように椅子を並べ、それをきれいにする。二〇名以上の人びとがいるときでも、主人は片隅に立つて両手を組ながら〔拱手—引用者〕お辞儀をして感謝の言葉を述べ、人びとの好意を辞退する言葉を述べる。

招かれた人びとは席につくときにもさまざまに遠慮して、互いに中央の席つまり上座を譲り合い、ときには全員が15分間も立つたままのこともある。これにはその家の主人は口を出さず、招かれた人びとが互いに上座を譲り合うのだが、誰がいちばん上座につくべきかは誰もが知っている。同じ土地の者同士のときには年長者を優先するか、南北両王都で行われるように地位によるか、あるいはよく行われるように、遠い地方からきた順で決めることがある。そ

のため、わたしたちはほとんどどこへ行つても上座を与えられ、いくら辞退しても無意味である。

着席すると間もなく、長い服をまとい、慣れた手つきの召使いが、第一章で述べた例の煎じたチャ（茶）を入れた茶碗を盆にたくさんのせて入つてくる。席についている者は、最上席からはじまり末席のその家の主人に至るまで、全員が自分の茶碗を手に取る。茶碗のなかには何か干した果物や甘い砂糖づけの果物が入つていており、銀の小匙かその他のきれいな道具で、チャに入つている果物を食べる。そして、長時間にわたつて座つているようなどきには、二度三度、あるいはそれ以上もこのチャを繰り返し、なかに入つて干した果物や砂糖づけの果物もそのたびに変わる。

〈立ち去る際の儀礼〉

訪問を終えて、客たちが立ち去るときには、部屋の扉を出るまえに、改めて例のお辞儀「拱手のことか—引用者」を繰り返す。それから主人が客たちのあとに従つて門を出ると、人びとは門の方を向いて、改めて地面まで身を屈めるあの挨拶をする。主人は客たちに馬に乗るように、あるいは乗ってきた轎もしくは輿に乗るように促す。しかし客たちは固辞して、主人にもう家に入るよう勧める。そこで主人が門までゆき、門のところで振り向いて、お辞儀をすると、客たちも皆で一緒に同様のお辞儀を返す。主人は門のなかに入ると、三度目のお辞儀をし、客たちも改めてそれに答え、主人の姿が門の向こうに見えなくなつたところで、馬や轎に乗る。すると主人はもう一度家から出てきてツインツイン〔請請—引用者〕と言い、客たちも同じ挨拶で答える。ここで主人は召使いを送つて、その家の主人に言いづてを伝える。

彼らは毎日のようにお互ひを訪問していくながら、必ずこうする。これが彼らのやり方だからだ。

【宴会の手順について】

〈宴会と酒に関するコメント〉

これ（宴会）はチーナではほかの何物にもまして儀式張つたものであり、しかも実にしばしばこれを催す習慣があるからだ。それゆえ、年々の祝日のたびに、また折りあるごとに、必ずこうした宴会を催す。なかには毎日のように何かの宴会を催すか、そのために出かけていると言ってもよいほどの人びともいる。したがつて、あらゆる取引も食卓について、酒盃手にしながら行われるし、立派な生き方とか、美德や宗教も話題になる。彼らは飲食に招くほかには愛情を示す方法を知らない。

それゆえ、宴会とは食事をともにすることではなく、ともに酒を飲むことを指すというグレチア（ギリシア）人に、習慣ばかりか言葉も似ている。実際、宴会の中心になるのは、初めから終わりまでずっと、小さな盃で酒を飲むことだ。その盃には胡桃の殻ほどしか入らないが、何度も盃を重ねるので、私たちの酒豪が飲むよりもはるかに多量の酒を飲む。

〈食事方法と料理〉

食べるとき、彼らはフォークや匙ではなく、一パルモ半ほどの細い棒（箸）を使う。それを上手に右手に持ち、食卓に出されているすべてのものを食べるのだが、食べ物には手を触れることがまるでなく、実に手際がよい。なるほど食卓に出される一切の品は、それ自体が液状のものとか、卵や魚やその他それに類するものなど、この細い棒で小さくできる柔いものを別にすれば、小さく切つておく必要はある。だからナイフが食卓に出てくることはまったくない。

彼らの飲み物は、例の煎じたチャや酒にせよ、ほかの飲み物にせよ、夏の盛りでさえいつもとても熱くしてある。健康にはそれがとてもよいようだ。そのため、彼らはたいへん長命で、七十歳、八〇歳になつても、わたしたちに比べるとはるかに丈夫だ。思うに、彼らが冷たいものばかり飲んでいるわたしたちエウローパ人によく見られる結石や尿砂病にかかるのもこのためだ。

〈招待状の通知〉

いずれにせよ、誰かを正式の宴会に招きたいと思う場合には、数日前、あるいは何日も前に、先に述べた招待用の冊子を送る。そこに自分の名前と、短いが、美しく非常に丁寧な言葉でこのように記す、「木の葉のように軽い食事の支度を整え、盃を洗つて、これこれの日、これこれの時間に（たいていは夜である）、どこそこの場所に貴下をお招きし、御高説を拝聴して何事かを学びたく、御好意を賜りますようお願いする次第です」。さらに、招く人の地位に応じて、多くの肩書きとともに立派な名前（号）を朱色の紙片に書く。これを招待客ひとりひとりに対して行う。

〈当日の訪問〉

宴会の当日には、朝のうちに、同じ形式の冊子を改めて届けるのだが、それには早く来るようとにしか書かない。そして定刻がくると、三回目の冊子を届ける。これは「招待客の出迎え」と呼ばれる。

到着した客たちは例の挨拶を交わし、部屋に入つて席につくと、まずチャを飲む。それから宴会の行われる部屋に入る。そこはたいてい見事に飾り付けられていて、壁掛けこそ使わないが、さまざま絵、花を生けた花瓶、その他の壺、骨董品が置かれている。

〈食卓の飾り付け〉

各自に長さ一プラツチョ半（一プラツチョは約六〇センチ）、幅一プラツチョの食卓が割り当てられ、ときにはそ

れを縦にふたつ並べることもある。その外側の装飾はわたしたちの祭壇装飾を思わせる実に美事なものである。漆塗りや金色に塗った椅子がまた実に美事なもので、さまざまの細工や彫刻が施され、極彩色の絵が描かれている。そればかりでなく、こうした部屋全体にもたいてはこの種の細工が施され、実に美しい絵が描かれている。

〈乾杯前の天帝への儀式〉

やがて一同は立ちあがり、その家の主人が酒を注いだ盃を取る。盃はたいてい銀、金、その他の宝石でできており、同じ素材か、ほかの美しい素材でつくった皿に載せてある。主人は上座につくべき人を招き寄せ、深々とお辞儀を交わす。ついでその家の主人は扉から外に出て中庭に立ち、まず南方角を向いてお辞儀をして、盃の酒を「天の王」（天帝）に捧げ、酒をそつくり大地に注いで、改めてお辞儀をする。

それから室内に戻ると、酒を注いだ別の盃を取り、先に述べた、上座につくべき人に向かって一札する。ついでその客とともに彼の食卓のところに行く。主賓客は食卓の長辺の中央にあり（主賓を食卓の端に置くわたしたちは逆だ）、その中央の皿の上に両手でうやうやしく盃を置く。次に一本の細い棒を持つてこさせる。これはたいていは象牙や黒檀、その他の硬質で清潔な素材の上に銀か金をかぶせてあり、それを盃の脇に並べる。その後には椅子を持つてまっすぐに並べ、自分の袖できれいに拭く。それから再び部屋の中央に戻ると、ふたりは改めてお辞儀をする。

〈卓の配置と座順への言及〉

同じことを一番目の席につくべき人に対しても繰り返すが、この国ではその席は左側になる。右側の三番目の席の人にもそうして、次々に繰り返して末席に人に至る。最後に、いちばん上座につくべき人は、その家の主人の飲み物を入れる盃と皿を召し使いいから自分の手で受け取り、そして、酒を注がせると、他の客たちとともにその家の主人とお辞儀を交わし、皿に載せた盃を主人の食卓に置く。

主人の席は南側と扉を背にしており、主賓客の正面にあたる。そして、その家の主人が彼やほかの客たち全員にしたように、「主客が主人の一引用者」食事用の細い棒と椅子をきちんと並べる。つづいて、ほかの招待客も全員が順番に盃や細い棒や椅子に両手で触れる。その様子はそれらをもつときちんと並べようとしているかに見える。その家の主人は、その間ずっと片隅に立って両手を組み合わせ、「拱手一引用者」軽く身を屈めながら、ひとりひとりにこのような好意に辞退の言葉を述べたり、礼を述べたりする。チーナ人は食べ物に手で触れることができたないので、食卓につくときも、宴会が果ててからも、手を洗わない。

〈最初の乾杯の儀礼〉

これが終わると、一同がそろつてその家の主人に一礼し、客たちもそれぞれ互いにお辞儀をして、食卓につく。飲むときはまず主人が誰よりも先に、両手で酒盃をのせた皿を取り、盃を上げ、それから下げて一同に飲もうように勧める。すると一同も家の主人に向かつて同じようにしてから、ひと口、またひと口、飲むのだが、その小さな盃を飲み干すのにとても手間がかかり、四、五回も盃を口に運ぶほどだ。彼らは、わたしたちのようにグラスのぶどう酒をひと息で飲み干すことなく、ほかのものでも、たとえば水でも、一氣には飲まない。

〈食事の開始〉

飲み終えると、少しづつ食べ物が運ばれてくる。ひと品ごとにその家の主人がまず細い棒を取つて両手でその中央部をもち、皆に勧める。その挨拶を受けると、一同は彼の方を向き、同じ挨拶で応える。それから主人は、細い棒を皿につけ、皆にもそうするように勧める。こうして全員が一緒に同じ品をひと口かふた口つまむ。そして主賓席の人が必要最初に食卓に細い棒を置き、皆もそれにならう。

すると召使いたちが、上席の人から初めて「始めての誤植か一引用者」、それぞれの盃に熱い酒を注ぎ、幾盃も幾

盃も飲むので、食べるよりも飲むのに多くの時間を費やす。

〈芝居と歌〉

そして宴会の間はたえまなくさまざまなおもしろい話をしたり、こういう折に上演される芝居を観たり、歌や演奏を聞いたりする。こういう人びとは、何かの宴会があると聞くと、ときには招かれもないのに、そこへやつてくることがある。彼らの多くはこれ以外には仕事をしないので、あとでもらう報酬が目当てなのだ。

〈出される料理と配膳方法〉

こういう宴会に出される食べ物はいずれもわたしたちと同じもので、味はみごとだが、どの品もけつして多量ではない。彼らは品数の多さを大切にするので、食事の度にいつも肉や魚の入ったとても小さな鉢を食卓いっぱいに並べて、それを残らず食べる。しかも食べ物をいったん食卓に並べたら、最後まで片づけずに置いておく。そのため、食卓が食べ物に覆われて見えなくなるばかりか、次々に小鉢を積み重ねてゆくので、二度三度と繰り返すうちには、高い城ができるあがるほどだ。パンが食卓にだされることは全くないし、こういう宴会では、パンにあたる「大きな米」（大米）も出ない。

〈酒の飲み方と酒令〉

たいていの場合、またさまざまに工夫をこらした種々の遊びをして、負けた者には大声で囁しながら酒を飲ませる。最後には必ず盃を非常に大きなものと替え、全員に同じ大きさの盃を配るが、あまり酒をたくさん飲めない人にはそれで飲むように無理強いはせず、飲める人だけに飲ませる。彼らの酒はビールの一種で、さほど強くない。しかもたくさん飲んでも、飲んだ人が二日酔いになることはなく、翌日にはすっかり正常に復している。

彼らは食事にはとても節制をするが、ある人がどこかへ出立する折りには、友人たちが好意で催す宴会や、その答

礼の宴会に、七、八回も出ることがある。とはいへ、そういう折の宴会は、ときに翌朝に及ぶ前述の宴会とは異なり、さほど長時間にはわたりない。残り物は、あとで客の従者たちにたつぶり振舞われる。〔川名公平訳・矢澤利彦注
一九八二年 七九〇八七頁〕

セメードの『チナ帝国誌』（一六四一）

【宴会一般に関するコメントと宴会の手順】

【歴史的な変遷に関するコメント】

むかしチナでは食卓も椅子も使用されることではなく、床に席（むしろ）を敷いて食事をしていたのである。このやり方は、アジア、アフリカのほとんどどこにでも見られるものである。今日でも書物や書簡のなかでは、食卓（メーリヤ）という文字の代わりに、席（エステーラ）という文字を使っている。ハポン（日本）人や、チナの周囲に住む諸国民はこの点ではチナの古い習慣に従つていまも生活している。チナではハン（漢）王朝が入つて来て統治して以来、この習慣は捨てられた。

【宴会に関するコメント】

贈り物をするよりもこれ（宴会）を催す方が、ずっと確実になにかをものにできるのである。宴会は極めて盛大に、かつまたきわめてしばしば催されるので出費がひどくかさみ、それに使われる時間も大変なものになる。友人縁者の出会い、出立、帰還、娯楽の催しには必ず宴会がつきものである。宴会抜きですすめられる重要な商談もない。建築をはじめる場合も同様である。多くの場合宴会は「あす死ぬかも知れないから、きょう腹をふくらましておこう」と

いう動機だけで行われる。

〈庶民の月講について〉

庶民、とくに同一の職業に従事するものたちの間には、月講とよぶ講があるのが普通である。講員の数はひとつきの日数と同じ三〇名である。そしてヨブの息子たちのように、毎日交代で宴会を催す。

〈宴会の会場について〉

もし自宅に宴会を催す設備がない場合には他所で場合を設営する。宴会場として誰でも使える非常に広い、また設備を一切備えた家が沢山あるからである。イタリアの旅館を想わせる。もし家人に面倒をかけないで自宅で宴会を開こうとする場合には、客に供する料理の数と量を指定すればこういった宴会場から完璧な料理が運び込まれるのである。

〈南北の地域差に関するコメント〉

北方人と南方人とは大変違つてゐる。南方人の方が儀礼にやかましいし、自分たちの方が作法にかなつてゐると自認しているからである。そしてこれは事実である。南方人は宴会にあつては料理の量よりもその取りあわせと種類に重きを置いてゐる。彼らがひとを招くのは、たらふく飲み食いするためではなく、会話を楽しむためなのである。もつともこの両方がともに満たされるのではあるが、酒が出るが、ついで料理も加わり、その間、パンも飯も出ないので、招待されたものたちが「お酒は十分です」と言うまで酒と料理は出しつづけられる。それから飯が出ると、客人は盃を置き、それ以上飲むことはない。

北方は逆であつて、余り形式ばらず、食物の量も多いのである。全国共通の挨拶がおわると、料理とパンを食べ始める。各人好きなだけ、また食べられるだけ食べる所以である。食べるときの勢いは大変なもので、間に水も酒もどろ

うともしないのである。最後は飯が出る。食卓が下げられ、一時間ほど会話がつづく。そのうち、豚の股肉、塩漬けの舌、並びにこれらに似た食欲をそそるものを持せたべつの食卓が出され、客人は引きつづき酒を飲む。彼らはこういった食べ物をいみじくも「酒の肴」と称している。

〈酒を飲む時間と宴会の開かれる時間〉

一般的に言って全国どこでもが朝七時と決められている朝食の際に、酒を飲むことはない。また大家にあつては、午後四時の夕食の際にも酒を飲むことはない。しかし、夜、就寝前には前記の酒の肴のどれかをつまみながら酒を飲むのである。こうして昼間は勉強や仕事のためにとつておいて、宴会は大部分夜間に行われる。

〈宴会で使われる蠟燭について〉

こういった宴会には冬季用には、ある種の油にわずかの鐵を加えてしつかりと固めたそろそろの灯を用いる。夏季には鐵だけで作ったものを使うが、その鐵には三種類ある。蜜鐵製のものもあれば、ほかにある種のうじ虫の出す鐵からこしらえるものもあり、この方がずっと質が良く、なんの手も加えなくてもいたつて白い色を呈している。べつに樹木からとるものがあり、この樹の実はしばみの実と似ており果肉が白い。鐵ほどには上質ではないけれども、獸脂よりは上質である。

〈宴会会場の飾り付け〉

上流のひとびとは市内か近郊かに、大変贅をこらした宴会専用の家を特別に備えており、盛大に宴会を行う。招待客が官吏であつたり、官吏同様に敬意を表さなくてはならないひとつであつたりする場合には、チナでは壁掛け毛氈は滅多に使われることはないとはいえ、家は格天井にいたるまで綺麗に掛け物で飾りたてられる。

〈食卓とその飾り付け〉

食卓の数もまた宴会の盛大さを引き立てる。普通は卓子はひとつで、招待者一人につき卓子一個を出すが、ときには二個の場合もある。二個の場合は一個は食事用に、もう一個は料理を置いておくためのものである。卓子には卓布もナップキンも置いてない。出されるものはすべてなものにも手を触れないですむように、わざわざ切り分けてあり、また自分の食べるものをつまむのに、われわれのフォークの役をするパリリヨ（箸）があるからである。同じ理由でナイフもないし、また塩と胡椒もない。しかし酢やからし、その他食欲を刺戟するものは出される。その種類は豊富であり、質もよい。

私は食卓には卓布が敷いてないと述べた。これはほめたことではないように見えるかも知れないが実はそうではない。なぜならば、食卓はチャラン（漆）で覆われているので、みがき上げられびかぴかに輝いていて清潔そのものであるからである。我々が祭壇の前に飾りを下げるように、食卓の周りを絹布で飾つてある。

〈出される料理〉

同じ宴会に肉と魚が一緒に出される。われわれと同様に、ありとあらゆる工夫をこらして調理するが、彼らなりの流儀があり、大変いい味のものである。

よくでるのはステップである。しかしそれには必ず肉や魚、あるいは糸状にした麺が入っている。この麺はポルトガル人がレトリア、イタリア人がベルミチーリ、そしてカステイリヤ人がフィデオと呼ぶものである。

〈招待状の通知〉

宴会を開く数日前に、もし時間があるならば、ティエ（帖）を送つて、招待を受けてくれるよう請う。招待を受けないのならば、別のティエを送りかえして断りを言う。受けた場合には招宴の日に促しのティエと呼ばれる新たなティエを送りとどける。

〈当日の出迎えと宴の開始〉

その日がくると、普通は全員が集合するまでは、入り口に一番近い客間で待ちながら歓談する。全員が集合し終わると、食堂に入る。主人はみなを席につかせ、杯を配りフォークの役をする箸を配置するなど、万事にわたって一々世話をやく。一同は序列に従つて座を占める。主人は常時客が飲んだり食べたりするよう催促して廻る。飲み食いに時間をかけ、歓談する。

こういった宴会を行うに当たつては、食事の前、食事中そして、食事を終えるときの、立居振舞と儀礼には過度にやかましいものがある。食べ始めるのも、飲み始めるのも招待主が促すことになつていて。

〈酒の飲み方〉

招宴が半ばを過ぎると、杯を換えて、前よりも大きなものをとる。大きな杯にいつかえるか、その潮時をとらえることが必要となる。彼らは酒を飲むことを強要はしない。しかし無理強いはしないがそれとなく勧めるのである。

すでに述べたように、宴会が催される機会は非常に多いのであるから、ただ友人への義務を果たすために一日に、七、八回も宴会に出席するといふことも生じる。こうなると食事はしばしばひどい拷問となる。

〈芝居と歌〉

しかし一番普通なのは音楽を聴いたり、芝居を見たりすることである。芸人たちは招待客の注文にこたえて演じる。

〈宴の終わり方と礼状〉

そのあと招待客が催促して宴がお開きになるのであるが、招待主の方はそれに抗（あらが）つてなんとか宴が終わらないようにつとめるのである。

翌日全員が各自招待主のところにティエ工を送る。それにはまず宴を催してくれたことに対する感謝が記され、つい

で宴会のすばらしさに対する褒め言葉がしたためられている。〔川名公平訳・矢澤利彦注一九八三年 三八四～三八七頁〕

考察

(一) 四人の著作にみえる記述について

四人の著作にみえる中国人の食事の記述を読む際に留意すべきは、一部に庶民の食事への言及があるものの、そのほとんどが上流階級に属する人びとの、宴会というフォーマルな場での料理や食事方法であるということである。しかもリッチが述べている如く、外国人宣教師という特別な地位にあって、宴会でも常に主客として扱われるような人びとの体験談である。「下層に人々はときに一切のものを煮込む……一般庶民にはいくつかのがざつなところがある」という観察を残しているのが、クルスただ一人というのは、バランスに欠ける気がする。おそらく、これらの著作が庶民の日常生活よりも、中国の高度な文明や文化を紹介することを主眼としていたため、省かれたものと考えられる。四つの著作と共にみられる反応は、ほかの事柄の記述に対する反応と同様で、独自の文明の体系を築き上げていた中国の食事文化に対する素直な驚きである。とりわけ記述のほとんどを占める上流階級の宴会に関しては、その豪華さと洗練された儀礼的なやりとりを詳細に記録している。これはそれだけ中国人の宴会が彼らの目に異質で、強烈な印象を与えたからであろう。

ところで、宣教師らが異質と感じた当時の中国の食事方法であるが、彼らの脳裏の中で無意識に対比されているの

は、当時のヨーロッパでの食事方法である。この点は、ノベルト・エリアスが『文明化の過程』（一九六九／一九七七）の中で再現している、当時のヨーロッパの食事方法を踏まえた上で読みすすめると、合点がいく。

料理や飲み物に関しては、一度の食事で魚と肉とを食べること、料理は全部まとめて食卓に置くこと、それには積み重ねられ、最後まで片付けないこと、茶や酒などのみのものは夏でも熱くして飲むこと、酒は小さな盃で飲み、グラスのぶどう酒をひと息で飲み干すことはないなどがあげられる。

また食事方法に関しては、ナイフを使わない代わりに、箸を使っていること、料理は食べやすいようにあらかじめ切られているので、食べ物に直接手を触れないし、そのため、食前も食後も手を洗わないこと、さらにテーブルクロスやナップキンも、それらを必要としないようにきれいに食べる所以使われないこと、などが記されている。また食卓には酔や辛子はあっても、塩胡椒がないことも珍しかったようである。⁽³⁾

宴会では何人いても一人で一卓を用いること、しかも食卓や椅子はきれいに装飾されていること、主客の位置が食卓の長辺の中央にあること（ヨーロッパでは端）、その左側が次席になること、宴会は豪華を極め、必ず芝居や歌、酒を飲ませるための余興があること、訪問する方も接待する方も、洗練された儀礼にのつとておこなわれること、などが記されている。

これらの裏を返せば、当時のヨーロッパにおける食事風景が目に浮かばう。則ち、大きな食卓を複数の人間で囲み、主客はその端に陣取る。食卓の上にはテーブルクロスとナップキンが置かれ、料理は肉なら肉のみというように、単品で出される。食べやすいように分けられてはいないので、人びとは各自ナイフで肉を切り分けてから食べる。味付けもさほどなく、塩胡椒で味付けをする。そうしてはグラスのワインを一気に飲み干す。食べ物に直接手で触れるため、汚れた手をテーブルクロスやナップキンで拭きながら食べ、食事の最後に手を洗う……。宣教師たちが遠い異国之地に

あつて、中国人の洗練された食事方法や儀礼的な宴会に驚きを隠さなかつたのは十分に理解のできることであつた。

四人の著作に記されている項目を整理したものが左の【図2】である。記述には濃淡があるが、少しでも言及していれば、○（記述あり）とした。

食事一般	クルス（一五六九—七〇） 『中国誌』	メンドーサ（一五八五） 『シナ太王国誌』	リッチ（一六一五） 『中国キリスト教布教史』	セメード（一六四一） 『チナ帝国誌』
ナイフの代わりに箸 魚と肉が同時に出される あらかじめ切られた料理 手を汚さず食べる 塩胡椒が置かれてない 食器を片付けず積み上げる 酒盃の小ささ	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○			
暖かい飲料	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○		
階層差への言及 地域差への言及 歴史的変遷への言及	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○
宴会について 中国人の宴会好き 別宅の宴会場				

明代の中国における宴席の儀礼 西澤治彦

宴会の開かれる時間

招待状の存在

部屋の飾り付け

当日の出題

一人で一卓を使用

卓の配置と座順

着席の儀礼

乾杯の儀礼

卷之三

小さな鉢を多数並べる

芝居と歌

宴の終わり方

料理を送り届ける

○ ○ ○

8 8 8 8 8 8 8 8 8 8

0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0

こうして表化してみると、何が彼らの目を強く引いたが一目瞭然となる。食事一般で全員が記しているのは、ナイフの代わりに箸を持ち、手を汚さず食べるということである。テーブルクロスやナップキンがなく、肉と魚が一緒に出され、それらはあらかじめ小さく切られていること、それと酒杯の小ささも、四人のうち三人が記している。意外なのは、詳細な観察をしているリツチが、テーブルクロスやナップキンがないということに言及していないことである。また、食器を片付けず積み上げるというのも、二人が記している。

宴会に関する記述で、いと、一人で一卓を使うことは全員が言及し、中国人の宴会好き、卓と椅子の飾り付け、酒

の飲み方と酒令、芝居と歌などの余興については、四人のうち三人が言及している。宴会に關していうと、やはり滞在期間の長かつたリッチとセメードの二人が詳細な記録を残している。なかでもリッチは、訪問した際の着席や乾杯の儀礼、卓の配置と上座の位置など、中国人の人間関係の本質に迫る上でポイントとなる部分をしっかりと観察しており、さすがと言わざるを得ない。本稿でもこの部分の記述が貴重な資料となっている。

ここで、四人の記述を分析の資料として用いる際の問題点を、個別に整理しておきたい。まず、クルスの『中国誌』（一五六九—一五七〇）であるが、解題にあるごとく、クルス本人が滞在したのは広州で、しかも晚秋から初冬にかけての一ヶ月と短期間であった。逆にいうと、各地を点々としていない分だけ、彼の觀察が広州でなされたと考えることができる。また、自身がポルトガル人に連れられて中国人が催す宴会を体験している。招待状や着席の儀礼などに言及がないのは、滞在期間の短さと、知人の陪客として宴会に出たためであろう。但し、一人に一卓があてがわれること、卓や椅子、料理の裝飾の見事さ、箸を用い手を汚さずに食べること、テーブルクロスやナップキンがないこと、小さな盃で酒を飲みことなどは、さすがに印象に残ったようで、しっかりと記している。

記述の中で広東的なものとして推測されるのは、卓上に並べられた豊富な果物類であろう。もう一つ、当地の習慣として可能性があるのは、平皿をかたづけずに積み上げていくというくだりである。これは今日でも広東地方の「飲茶」の様式であるし、一般のレストランなどでも、食後、卓上に数段に積み上げられた皿類を目にすることがあるからである。もつとも四人のうち、リッチも同様の觀察をしている。リッチは南方のみならず、南京や北京など中国各地に、二五年以上も暮らしていただけに、あるいはこれは南方の習慣とは限らないのかも知れない。

次に、メンドーサの『シナ大王国誌』（一五八五）であるが、本人は中国に足を踏み入れておらず、クルスをはじ

め複数の旅行記をもとに書き上げている。この意味でメンドーサの記述は四人の中では一番信憑性に欠けるわけであるが、記述の内容は他の著作と比べておおむね妥当といえよう。直接の体験ではないだけに、記述は中国の習慣を少し距離を置いて眺めている感があるほか（れわれと異なっているとか、キリスト教に浴していないためなどの理由づけ）、多少の誇張（招待客が百人あろうとも）も見受けられる。

また、実際に体験した宴会の伝聞を記しているが、これはおそらく福建での宴会と推測される。これが地域的な特徴かどうかは分からぬが、注目されるべき記述は、招待客の一人一人の前にたくさんの卓を列にして並べ、その数の多寡（二〇ままであること）によつて招待客の格式が区別されること、二卓目以降は調理されていない肉類が並べられ、食後がそれを客人の家まで送り届ける、という点である。長卓を時に二つ並べるというのは、リッヂやセメードの記述にもみえる。セメードは、ひとつ目は食事用、二つ目は（調理された）料理を置いておく、と説明している。しかし、二十というのはちょっと現実的ではない。第一、室内ではこれは不可能である。記述が真実であるならば、おそらく葬儀か婚礼などの宴で、屋外で行われたものと考えられる。だとするならば、送り届けられる食物は祝儀に対する礼であろう。

食事や宴会に関して、最も豊富な記述を残しているのがリッヂである。二五年という滞在期間の長さ、中国語の能⼒、中国各地での滞在体験などから、その信頼性は非常に高い。

唯一の難点といえば、食習慣に関して地域性への言及がまつたくないことがある。リッヂなりに、それまでの中国各地での体験を統合し、全体像を描き出しているのであろうが、後世の人間としてはそれだけ豊富な体験をもつてゐるなら、より子細に地域差についても言及して欲しいところである。もつともリッヂが敢えて地域差に言及しなかつたのは、訪問や宴会の儀礼には地域差がなかつたから、と考えることもできる。しかしながら、四人の中で唯一、南

北の地域差に言及しているセメードの記述を読むと、やはり少なくとも南北の地域差は存在したと考えるのが妥当であろう。これは現在の食生活における南北差（例えば米を主食とする南方に対し、小麦粉や雜穀をよく食する北方など）を考えただけでもむしろ当然のことである。ただ、そのセメードも「全国共通の挨拶が終わると」と述べており、挨拶などの儀礼は全国共通であつたことが分かる。

リッヂは、訪問の際の儀礼と、宴会の手順とを分けて記述している。宴会に参加するのも訪問の一つであり、自宅に招かれての宴会の場合も、出迎えや着席の儀礼が執り行われた後、乾杯の儀礼に移行すると考えてよい。この二つを別々に記述したのは、訪問の儀礼があまりに精緻なため、別に項目をたてたのである。それに挨拶や贈り物を届けるなど、宴会に参加する以外の訪問も多数あるからである。訪問の際の儀礼の記述を読むと、リッヂは、その洗練された儀礼を一つの文化として分析しているというよりは、読者が招かれた場合のマナーを教示しているかのようである。いずれにせよ、この詳細な記述はほかの三人ではなく、明代の訪問儀礼を知る上で、非常に貴重な資料である。

宴会の記述も詳細であるが、特に乾杯前の天帝への儀式も貴重な資料である。また、中国滞在中、数多くのフォーマルな宴会に招かれただけあって、食卓の配置と上座の位置に関する記述も、他の三人とは比較にならないほど、詳細に記述している。

最後にセメードの記述であるが、リッヂに次いで宴会に関する記述が多い。宴会の手順に関してはそれほど詳細ではないが、要点をおさえた記述となっている。特に従来の記述と異なる点は、階層差や地域差、それと歴史的変遷への言及があることであろう。

セメードの中国体験は、リッヂに次ぐほど長く、主に南京や上海など華東地区に延べ一〇年ほど住んだほか、広州にも数年間住み、晩年も亡くなるまで広州に住んでいた。食事や宴会についても多くの記述を残しているのは、リッ

チ同様、滞在期間の長さによるものといえよう。その意味ではリッヂ同様、セメードの記述も信頼性が高いといえる。南北の地域差に対する言及であるが、これは伝聞ではなく、長らく南方に住んでいた彼が北方を訪ねた際に、目のあたりにした差違をそのまま記したものと思われる。リッヂのように北方に長く住むことがなかつただけに、逆に北方での生活習慣の違いが目についたものと思われる。

）のように、地域差への言及はセメードに限られるが、これは必ずしも当時、地域差がなかつたといふことではなからう。その一方で、南北の人びとの食に対する態度には大きな差があつたものの、挨拶などの儀礼は全土で統一されて、いた、という点も重要である。また、歴史的な変遷であるが、四人の中国体験には八〇年ほどの時間のズレがあるが、各記述を通読してみても、この間に食習慣に大きな変化があつたようには見受けられない。少なくとも【図2】で抽出した項目を見る限り、大きな差違はない。【図2】で○がないのは、そういうつた習慣が存在しなかつたのではなく、単に記述されなかつただけであろう。

（二）宴会の手順と儀礼について—清代を参考にしつつ

四人の記述をさらりと読み流してしまうと、当時は随分と盛大な宴会をしていたという印象しか残らないかも知れないが、中国の食事方法の歴史に关心を寄せる人間にとっては、一行一行が極めて貴重な資料となつてゐる。とくに清代以降の宴会の儀礼と照らし合わせたとき、これらの記述が歴史的な変遷の文脈の中に位置づけられるからである。清代の宴会を伝える資料としては、中川忠英（一七九九）『清俗紀聞』、Li Mou-hsun（一九〇五）"Etiquette in Chinese Official Intercourse"、内山清（一九一五）『貿易上より見たる支那風俗の研究』、徐珂編撰（一九一七）『清稗

類鈔』などがあり、ここではこれらの資料をもとに、清代の儀礼を参考として比較しながら、当時のフォーマルな宴会の手順と儀礼に焦点を当てて、その詳細を検討してみたい。

(1) 宴会の招待状

招待状に言及しているのは、リッヂとセメードである。セメードの記述は短く、数日前に「帖」を送ること、断る場合は別の「帖」を送り返して断ること、招待を受けた場合、当日も促しの「帖」を新たに送ることを述べているのとどまる。リッヂも、数日前、あるいは何日も前に冊子を送ること、その優雅な文面の内容、招く人の地位に応じて多くの肩書きとともに号を朱色の紙片に書くこと、これを招待客一人一人に対しても届け、定刻になると三冊目の冊子を届けることなどを述べている。

「請帖」はそれ以前にも存在していたと考えられるが、文献上は少なくとも、リッヂが中国に足を踏み入れた一五八〇年代まで遡ることが確認できる。後の清代における「請帖」に関しては、『清俗紀聞』などに詳しい記述が残されているが、それらと比較すると、数日前から届けるというのは同じである。また断る場合、清代では招待状を受け取った上で紅い帖に欠席の旨をしたため、これを招待状を包んでいた袋に入れて、使いの者に届けさせていたが、こうした習慣が明代から存在していたことが分かる。清代の「請帖」には白色と紅色があり、それを入れる袋にも白色と紅色とがあった。リッヂが述べている肩書きと号を書く朱色の紙片であるが、これは「請帖」そのものというよりは別の紙片のようである。「請帖」を入れる袋に関しては不明である。

また、リッヂが招待状の送り届けを一人一人に対して行う、と述べていることから、当時は「知單」(連名の招待状を主客から順番に使者が届ける)の形式がまだ存在しなかつたと推測される。さらに、当日にも催促の「請帖」を

送り届けるというのは、清代の記述にはみられないことで、この点に関しては明代の方が儀礼がより精緻化していたと考えらる。

(2) 会場とその飾り付け

これについても言及しているのはリッヂとセメードの二人である。リッヂは、宴会の行われる部屋はたいてい見事に飾り付けていて、壁掛けこそ使わないが、さまざま絵、花を生けた花瓶、その他の壺、骨董品が置かれている、と記している。セメードも、上流のひとびとは市内か近郊かに、大変贅をこらした宴会専用の家を特別に備えており、盛大に宴会を行う。招待客が官吏であつたり、官吏同様に敬意を表さなくてはならないひとであつたりする場合には、家は格天井にいたるまで綺麗に掛け物で飾りたてられる、と記している。

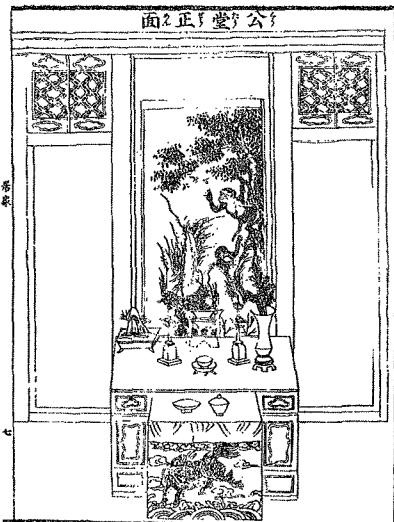
清代の宴会会場の装飾に関しては、『清俗紀聞』（一七九九）に詳しい。これによると、 庁堂の飾り付けは「正面に蜂猴図（蜂猴は封侯と同音ゆえ賓を尊敬することころにてこの図を用ゆ）あるいは祝意の文字または花鳥の掛け物をかけ、上へ額をうち、掛けものの左右に祝意の文または貴人有徳の人の書きたる聯をかけ、前に高卓をすえ、卓幃（つくえのまえかけ）を掛け、卓の上に宣德などの香炉に香を焚き、錫の燭台一对に紅燭を立て、花瓶一对に時候草花色々取りませていけおき、中以下の客には香炉・燭台を用いず。ただ掛け物の前に唐金・焼物等の大きな花瓶に花を多分に生けおくなり。卓幃は紅緞子・羅紗等にて造る。金糸にて麒麟・雨竜・蝙蝠等を縫箔し布裏を用ゆ。」とある。『清俗紀聞』2、一〇六一七頁）会場を掛けもので飾り立てるのは少なくとも明代からあり、清代まで続いたことが分かる。なお聯の前に置く高卓は、香炉や燭台、花瓶などを置くもので、客が使用する卓ではない。（図3 参照）しかしこの卓にも飾りの布を垂らしていく、それを「卓幃」と呼んでいたこと、飾り付けにも客の身分に応じて差別

化が行われていたこと、などが分かる。

(3) 卓と椅子の飾りつけ

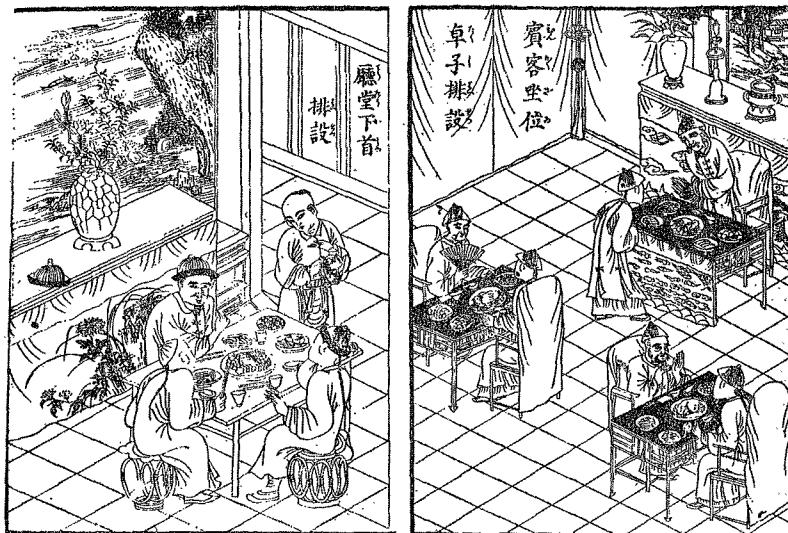
卓の飾り付けに関しては、よほど印象に残ったとみえ、四人とも言及している。クルスは、招待客には美しい卓と、金もしくは銀の塗られた椅子が与えられ、それぞれの卓の前には、ダマスコ織りの飾り布が床まで垂らしてあつた、と記している。メンドーサは、食卓は非常に美しく、金その他で彩色され、鳥や、林や、山や、見た目を楽しませる多種多様なものが描かれている。食卓の上には食卓掛けは掛けないで、そのかわり床までとどくほどの縞子の垂れ幕を下げる、と記している。リッチは、食卓の外側の装飾はわたしたちの祭壇装飾を思わせる実に美事なものである。漆塗りや金色に塗った椅子がまた実に美事なもので、さまたの細工や彫刻が施され、極彩色の絵が描かれている、と記している。セメードは、宴会で用いられる蠟燭について言及したうえで、食卓はチャラン（漆）で覆われてるので、みがき上げられびかびかに輝いていて清潔そのものであり、我々が祭壇の前に飾りを下げるよう、食卓の周りを絹布で飾っている、と記している。

【図3】『清俗紀聞』に描かれている公堂正面の飾り付け



卓に関して共通する飾りつけは、卓の外側に飾り布が床まで垂らしてあることで、その素材はダマスコ織り、もしくは綿子、絹布と各種があった。これは『清俗紀聞』でも記されている通りであり、【図4】はそれを図示したもの

【図4】『清俗紀聞』に描かれている宴会の図



(1-1 賓客坐位・卓子排設)

(1-2 庁堂下首排設)

である。従つてこの飾り付けの起源も少なくとも明代まで遡ることが分かる。この装飾が卓の三隅なのか前面だけなのかであるが、クルスの表現では前面のみ、セメードの表現では三隅にとれる。おそらく両方あつたのである。【図4】では、主客席のみ、前面にのみ垂れ幕があり、陪客の卓には飾りの垂れ幕がみられない。これは客の格に応じた差別化をしているのであろう。

卓の表面であるが、メントーサは、テーブルクロスがない代わりに、金その他で彩色され、鳥や、林や、山や、見た目を楽しませる多種多様なものが描かれているとしている。その他の彩色というのが、セメードのいう、食卓はチャラン（漆）で覆われているので、みがき上げられびかびかに輝いていて清潔そのものである、という表現にあたろう。これを踏まえて【図4】をみると、客用の卓の表面が黒くなっているのは、朱か黒色の漆塗りであることが推測される。さらに主人の卓は白色に描かれており、漆塗りではない。これも卓の回りの飾り付けと同様、主客、陪客、主人と三者の差別化を見事に表して

いるといえる。

椅子にも装飾が施されていて、金もしくは銀の塗られた椅子（クルス）か、金のほかに漆塗りの椅子（リッヂ）が用いられていた。椅子に注目して【図4】をみると、客が背もたれのある椅子に座り、背もたれには布の装飾があるのに対し、主人側の卓で使われているのは背もたれのない凳子となっている。ここでも主人と客との差別化が行われている。『清俗紀聞』に描かれている図がいかに細部に至るまで克明に描かれているかが改めて分かる。

逆に、明代の宴会においても、こうした主人と客との間で卓やその飾り付け、椅子などにおいて差別化が行われていたのかどうかは記述はない。これは書物に著した宣教師らが招待される側であつたため、客の方にしか注意が向かなかつたためで、おそらく当時も何らかの差別化があつたものと考えられる。

(4) 卓の配置と座順

一人で一卓を使うことは、全員が言及しており、相当印象深かつたようである。この卓の形状であるが、四人のうちこれが長卓であると言及しているのはリッヂだけであるが、中国における卓の歴史や、清代の宴会でも長卓が用いられていたことを考えると、ほぼ長卓であつたと断定してよからう。その大きさは、リッヂが「各自に長さ一プラッヂヨ半（一プラッヂヨは約六〇センチ）、幅一プラッヂヨの食卓が割り当てられ」と述べていることから、九〇センチ×六〇センチであった。

客はこの長卓の長辺側に座る。リッヂにはこれが珍しかつたらしく、中国では主客はヨーロッパとは違つて端には座らないとわざわざ言及している。これは主客に限らず、陪客も一人で座る場合はこのように座つた。この卓を複数並べる場合があることは、クルス以外の三人が言及している。しかしメンドーサが述べている、招待客の前に食卓を

列にして並べ、その数で客の身分を区別するというのは、先述のように、屋外での婚礼や葬儀の宴など特殊な場合と考えられる。

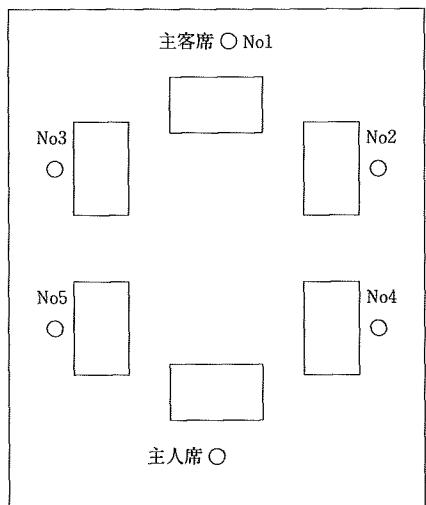
通常は、一人につき一卓で、リッヂもセメードも「ときには」二つ並べることがあるとしているように、二つ並べることは希であったと思われる。この卓は横に細長く並べるのではなく、リッヂが「縦に」と述べているように、長辺どうしをあわせるようにして置いた。二つの卓をぴたりとつけて置くのかどうかは触れられていないが、離して置いては場所をとつて使い勝手が悪くなるし、清代の記述に「和合卓」といつて二つの長卓を合わせて八仙卓の用に使う例（『貿易上より見たる支那風俗の研究』）があることから、合わせて置いたものと考えられる。リッヂは二つの卓の使い分けを記していないが、セメードは、二つ置いた場合、手前の卓は食事用、後ろの卓は料理を置くためのものとしている。いずれにせよ、卓を合わせて大きくするのは、客に対する接待の気持ちを表すためであった。

卓の配置に言及しているのはクルスとリッヂの二人で、座順に言及しているのはリッヂのみである。クルスの記述は「卓は邸の三隅に（まとめて）置いてあり」という一行のみであるが、これは貴重な情報である。ところで邦訳者の日埜氏は一九八七の初訳では（まとめて）としているが、一九九六年の改訳版では（）を取り払っている。現代の中国料理の宴会のイメージからすると、客と主人の卓が部屋の隅にバラバラに置かれているというのは想像しづらく、初訳の際に、卓がまとめておかれていた、と考えられ、念のために推測部分を（）でくくられたのであろう。改訂訳ではこれを確定したかたちになっているが、むしろ（）内は削除されるべきだったのではと思われる。といふのは、清代の宴会の記述や、『清俗紀聞』に描かれている宴会の図などから判断して、卓は一つ一つ離して置かれていたことは間違いないからである。

【図6】

リッチの記述から再現した卓の配置

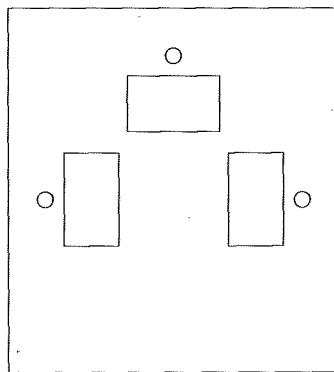
北



南／扉

【図5】

クルスの記述から再現した卓の配置



クルスの記述から卓の配置を再現したものが、【図5】である。部屋の三隅は文字通り部屋の角ととののではなく壁際と解釈した。クルスは方角に言及していないが、リッチの記述から推測して図の上側が北となると、尊者南面の伝統から考えて上側の卓が主客席と考えられる。但し、これだと、主客席に向かい合う席に主人の席があるという伝統的な配置と異なることになる。招かれた客がこの時一人だけだった可能性も否定できないが、だとすると陪客が東側の席で、主人がこの場合の末席である西側に座つたとも考えられなくもない。しかし、クルスは主人の席について全く言及していないことから、あるいは客の席が部屋の三隅にあり、客としての立場から客の席についてのみ言及し、主人の席は主客席の正面にあつた可能性もある。

もう一つの可能性は、南面する北側には卓を置かず、東西に二つと南側に一つの卓が置かれたとも考えられる。『清俗紀聞』に、「正面に座らせるべき賓客がいな場合は、向かつて右を上座とし、左を次席とする」

とあり、こうした配置も存在したからである。しかし外国人である宣教師が賓客に相当しないとは考えにくく、この可能性は低いと推測される。もつとも二人の外国人客に申乙つけがたく、二人を東西の席に座らせたとも考えられなくもない。いずれにせよクルスの記述には省略が多く、これ以上のことは読みとれないが、これをより詳細なリッヂの記述と照らし合わせたとき、互いに整合性を認めることができるし、クルスの記述にみえる不詳な点を補うことができる。

リッヂの記述はよりわかりやすい。「主人の席は南側と扉を背にしており、主賓客の正面にあたる。」というのは、尊者南面という伝統的な座順を表現したものとなっている。また次席に関しては、「同じことを一番目の席につくべき人に対しても繰り返すが、この国ではその席は左側になる。右側の三番目の席の人にもそうして、次々に繰り返して末席に人に至る。」と述べている。「(二番目の席は) 左側になる」というのは主客席からみて左側という意味であろう。そう解釈すると、『清俗紀聞』の宴会の記述とも一致する。リッヂの記述から再現した卓の配置が【図6】である。

(5) 到着と着席の儀礼

宴会当日の客の到着と着席の儀礼に関しては、リッヂが詳細に、セメードが簡単に述べている。まずリッヂの記述からみてみたい。

リッヂは、「到着した客たちは例の挨拶を交わし、部屋に入つて席につくと、まずチャを飲む。それから宴会の行われる部屋に入る」としており、客はいったん控えの部屋に集まり、全員が揃つたところで宴会の行われる部屋に移動していたことが分かる。

ところで、リッチが訪問の際の儀礼で詳細に紹介している手順であるが、これは宴会に招かれて訪問した際にも適用されたと推測される。つまり、控えの間に座る際に、こうした儀礼が執り行われたと考えられる。宴会の行われる会場での着席の儀礼に関してはリッチも別に述べているので、こう考えるのが自然であろう。

この前提で、リッチの訪問時における儀礼についてみてみよう。この場には卓はなく、椅子だけが置かれている。ポイントは、最初の挨拶が終わると、主人が、招いた人々に対し、椅子をとつて上座から順番に一つ一つ並べ、椅子が汚れていなくても、袖で塵を払い清めることである。あらかじめ椅子が並べられていても、両手で全ての椅子に触れてきちんと整える恰好をする。これは客に対する席に座るよう丁寧にうながす動作である。

椅子は客の前にあらかじめ置かれている場合と、そうでない場合とがあつたようである。あらかじめ置かれていても、儀礼的に椅子に触れることから、本来は一つ一つ主人が客の前に運んだものであろう。それが人数が多いときなど、面倒なため、あらかじめ置かれるようになつたと考えられる。ここで疑問なのは、客がこの時初めて着席するとすると、それまで立つて他の客の到着を待つことになつてしまふ。陪客はともかく主客を立つて待たせるとは考えにくい。おそらくこの記述は、数名の一行が、同時に到着した際の席の勧め方を記したものであろう。宴会で各所から来る複数の客が時間差をおいて到着した場合どうなるのかであるが、リッチはこのことに言及していないし、客として到着の順番をどうすべきかも記していない。⁽⁴⁾

主人のこの席を勧める儀礼に対し、客側も儀礼で返答する。即ち、招かれた人のなかで最も地位の高い者が、その家の主人の椅子をとつて自分の正面におき、同じように袖で払い清める。「自分の正面」とは、主人は主客と対面して座るので、主人の座るべき席、という意味にもとれるが、これだと末席にあたり、末席に座るように勧めることになつてしまふ。おそらく上座に置くものと思われる。すると「自分の正面」に椅子を置くというのは、主人が自分

の為に置いてくれた椅子の横に主人用の椅子を並べるかたちになる。いざれにせよ、客側から、御主人こそどうぞお座りください、と逆に勧めるわけである。この儀礼を主人に最初に返せるのはもちろん、主客だけである。陪客は、「それぞれの地位に応じて、一人ずつ同じように椅子を並べ、それをきれいにする」とある。この意味するものは不明白だが、おそらく陪客も、主客に次いで、椅子を清めて主人に席を勧める行為をするとということであろう。この場合、主客と同じようによそから椅子を持つてきは主人の前は椅子だらけになつてしまふ。考えられるのは、自分に与えられた椅子にそのような動作をし、主人に勧めるか、主客が置いた椅子のところへ陪客が序列に従つて一人一人行き、そこで座席を清めるかのどちらかである。しかし前者だと主人の座るべき席ではないところに着席を勧めることになつてしまふので、後者の可能性が高い。この間、主人は片隅に立つて拱手しながらお辞儀をして感謝の言葉を述べ、人びとの好意を辞退する言葉を述べる。二〇名以上の客がいるときでも、一人一人この儀礼を繰り返す。要するに、主人はいくら客から着席を進められても、決して客より先には座らないということである。

そしていよいよ客が着席する。この時初めて、客どうしの席の譲り合いがはじまる。実際には主人が主客の前に椅子を置いていった時点で、客の中での序列の確認は一度終了しているのであるが、いざ着席となると、再びこれを行うわけである。もつともこれを率先して行わなければならないのは、中央の上座に座るべき、主客である。次席やその後の次の席ぐらいでも下位の人には譲ろうとする。互いに譲り合い、「ときには全員が一五分間も立つたままのこともある」というのは、多少の誇張があるとしても事実であったろう。さらにこの時、その家の主人はこれには口を出さないというのも興味深い。これはあくまで客どうしの問題であつて、主人が序列を決めてしまつては、儀礼的な譲り合いそのものが必要なくなつてしまふからである。とはいへ、これはあくまで儀礼であり、誰が上座につくべきかは誰もが知っている。この原理であるが、年長者を優先するか、地位によるというのが一般的だと考えていたが、遠い地

方からきた順で決める」ともある、というのは初めて知った。

着席すると間もなく、長い服をまとい、慣れた手つきの召使いが、煎じた茶を入れた茶碗を盆にたくさん載せて入ってくる。席についている者は、上座から順番に茶碗を受け取り、最後に末席に座っている主人が受け取る。単なる訪問であればここでお茶の接待が繰り返されるが、宴会の場合は、続いて宴会会場への移動が行われる。

なお、セメードの記述は「その日がくると、普通は全員が集合するまでは、入り口に一番近い客間で待ちながら歓談する。全員が集合し終わると、食堂に入る。主人はみなを席につかせ、一同は序列に従つて座を占める」という短いものであるが、客間で待ちながら歓談し、全員が集合すると食堂に移動するという手順は、リッチと同じであることが注目される。

(6) 宴会場への移動と乾杯の儀礼

会場の移動、着席後から最初の乾杯、そして宴会の開始に関しても、リッチが詳細に、セメードが簡単に記している。

リッチの記述によると、準備が整うと、客は控えの間から食堂へ移動する。清代の宴会においても客は、客間から食堂へ移動していた。これには二つの様式があつて、『清俗紀聞』が伝える様式は、客がいつたん序堂から書房に移動し、使用人が食卓を運び入れたら再び序堂に戻るというもので、“Etiquette in Chinese Official Intercourse”が伝える様式は、客が客間から食堂に移動するというものである。現代も後者の様式であり、私は『清俗紀聞』の方が古い様式を保存しているものと考えていた。ところが、明代のリッチが伝える様式は、むしろ“Etiquette in Chinese Official Intercourse”に記録されている様式や現代の様式と同じである。このことは、『清俗紀聞』が必ずしも古い様式を保存

しているとは限らないことを示している。

さて、控えの間から宴会の行われる部屋に移動し、着席が済むと、まず天帝への献酒の儀礼を執り行う。これは清代の記録にもみえないもので、貴重な記述といえる。この儀礼で注目すべきは、儀礼を執り行うのはあくまで主人であるが、その儀礼の前後に主客に向かつて挨拶をする点である。

室内に戻ると、酒を注いだ別の盃を取り、上座につくべき人に向かつて一礼し、その客と共に彼の食卓のところに行く。そして卓上の中央の皿の上に両手でうやうやしく盃を置く。次に箸を持ってこさせ、盃の脇に並べる。その後に椅子を持つてきちんと整え、自分の袖で座面をきれいに拭く。それから再び部屋の中央に戻り、二人は改めてお辞儀をする。同じことを二番目の席につくべき人に対しても繰り返し、末席に人に至る。

最後に、上座につくべき人は、その家の主人の飲み物を入れる盃と皿を召し使いから自分の手で受け取り、酒を注がせると、他の客たちと共にその家の主人とお辞儀を交わし、皿に載せた盃を主人の食卓に置く。つづいて、ほかの招待客も全員が順番に盃や箸や椅子に、整えるかのように儀礼的に両手で触れる。その家の主人は、その間ずっと片隅に立って挨拶し、一人一人にこのような好意に礼を述べる。

ここまでこの儀礼は、訪問一般の際の儀礼と、酒や箸の部分を除くと、ほぼ同一といってよい。先の儀礼では、主客に続く陪客の動作がどこで行われるかが不詳なもの、おそらく主人の椅子であろうと推測した。この儀礼を別な角度から再度記したこの部分を読むと、やはり主人の椅子まで行つて行うと解釈するのが妥当であろう。この行為に対して主人が礼を述べることもその根拠となる。

これが終わると、一同がそろつてその家の主人に一礼し、客たちもそれぞれ互いにお辞儀をして、食卓につく。リツチはこの際の客同士の席の譲り合いについては言及していない。控えの間で着席する際に行われる客同士の譲り合

いが、こゝでは繰り返されないと考るべきであろう。

飲むときはまず主人が誰よりも先に、両手で酒盃をのせた皿を取り、盃を上げ、それから下げて一同に飲むように勧める。すると一同も主人に向かつて同じようにしてから、一口、また一口と飲む。小さな盃とはいえ、今日のように一気に飲み干さず、四、五回に分けて飲むことが注目される。飲み終えると、少しづつ食べ物が運ばれてくる。一品ごとにその家の主人がまず箸を取つて両手でその中央部をもち、皆に勧める。その挨拶を受けると、一同は彼の方を向き、同じ挨拶で応える。それから主人は、箸を皿につけ、皆にもそうするように勧める。こうして全員が一緒に同じ品を一口か二口つまむ。そして主客席の人が必ず最初に食卓に箸を置き、皆もそれにならう。すると召使いたちが、上席の人から初めて「始めての誤植か」引用者、それぞれの盃に熱い酒を注いでまわる。

以上がリッチの記述である。セメードの記述は簡単で、食堂に入つたら、主人は皆を席につかせ、杯を配り箸を配置するなど、万事にわたつて一々世話をやく、というものである。しかしこの表現から、リッチの記述同様、上座に座らせるのは主人であること、その際、主人が客人に対して盃と箸を揃えることなどが読みとれる。

(7) 出される料理と料理の置き方

現在の宴会でも、料理は宴会が始まつてから出されるものであるし、清代の記録をみても、着席してから出されている。当然、明代もそうであつたと考えられるが、乾杯の後、料理が少しずつ運ばれてくると記しているのはリッチだけで、残りの三人はそのことを言明しておらず、読み方によつてはあらかじめ卓の上に料理が置かれているかのようである。

クルスは、「果物は整然と卓ひとつひとつ縁に置いてあつた。その果物とは焼いて殻を除いた栗、生のまま殻を

除いた胡桃、手を加えずに一切れずつにした砂糖菓子、それにリチアとよぶ果物である。リチアには大きいのと小さいのがあつたが、但しこれは干したものである。果物はたいそう清潔な棒によつて交叉しながら小さい塔の形に上手に組み上げてある。したがつて卓のぐるりはこの塔のおかげでさながら装飾品の風情であった。果物のすぐ後ろには、すべての料理が磁器製の上品な平皿に盛りつけてあつた。どの料理もよく切りそろえられ清潔に裁断され、何もかもが整然と配置してある。平皿は上へ上へと順々に積んではあるものの、丁寧に重ねてあるので、食卓につく者はこれを引き抜いたり動かしたりせずに、欲しいものを食べることができたものだ。」と記している。邦訳のニュアンスだと過去形になつてゐるため、卓につく前に並べられていたかのようにも受け取れるが、これだけ多數の皿をあらかじめ並べておくというのは不自然であるし、料理も冷めてしまう。

メンドーサも、「客が坐つてゐる第一の食卓には、調理したて馳走と、食後に喫する砂糖菓子、ないしマサバンを載せてある。これにつづく食卓には、その数がたとえ二十個あるうとも、まったく調理していない多種多様の食べ物が置かれている。それはたとえば去勢した鴨、家鴨、鶏、牛の乾肉、豚のもも肉の塩づけ、その他たくさんの中がある。」と記している。二つ目以降の卓に調理していない食材を載せるというのは、客の着席前であつてもおかしくないが、この文章だと、調理した料理も菓子類とともにあらかじめ盛られているかのようである。但し、前述のようにメンドーサのこの宴会の記述は特殊なケースとも考えられるので、注意が必要であろう。

一方、リッヂは、「飲み終ると、少しづつ食べ物が運ばれてくる。……」こういう宴会に出される食べ物はいざれもわたしたちと同じもので、味はみごとだが、どの品もけつして多量にはでない。彼らは品数の多さを大切にするので、食事の度にいつも肉や魚の入つたとても小さな鉢を食卓いっぽいに並べて、それを残らず食べる。しかも食べ物をいったん食卓に並べたら、最後まで片づけずに置いておく。そのため、食卓が食べ物に覆われて見えなくなるばかり

りか、次々に小鉢を積み重ねてゆくので、二度三度と繰り返すうちには、高い城ができるほどだ。パンが食卓にだされることは全くないし、こういう宴会では、パンにあたる「大きな米」（大米）も出ない。」と記している。

セメードは、「（卓が一人）二個の場合は一個は食事用に、もう一個は料理を置いておくためのものである。（卓上には）塩と胡椒もない。しかし酢やからし、その他食欲を刺戟するものは出される。その種類は豊富であり、質も多い。……同じ宴会に肉と魚が一緒に出される。われわれと同様に、ありとあらゆる工夫をこらして調理するが、彼らなりの流儀があり、大変いい味のものである。よくでるもののはスープである。しかしそれには必ず肉や魚、あるいは糸状にした麵が入っている。この麵はポルトガル人がレトリア、イタリア人がベルミチーリ、そしてカステイリヤ人がフイデオと呼ぶものである。」と記している。

セメードのこの書き方では、あらかじめ卓に料理が盛りつけられていたようには受け取れないし、南北差への言及のところで「酒が出るが、次いで料理も加わり……招待されたものたちが『お酒は十分です』と言うまで酒と料理は出しつづけられる」と記していることから、あらかじめ置かれていたのは調味料ぐらいで、料理は酒の後に出来ていたことは間違いない。

四つの著作の解釈としては、あらかじめ盛りつけられる場合とそうでない場合とがあった、と考えることもできるが、リッチとセメードの記述は信頼性が高いことから、おそらく明代の宴会では、料理は着席後に運ばれるのが普通であったとしてよいと思う。ではクルスやメンドーサの記述をどう解釈したらいいかという問題が残る。一つの解釈としては、あらかじめ盛りつけられていても、それはいわば前菜で、その後もあたたかい料理が出された、と考えることである。しかしこれだと、皿を積み上げて片付けないと、前菜も片付けないことになり現実的でないかも知れない。もう一つは、あらかじめ盛りつけられるのは果物などで、クルスもメンドーサも飾り付けに

近い果物と、後に出されて並べられる料理との時間的な差を、記述の際に省いてしまったのではないか、という解釈である。いずれにせよ、リツチやセメードは言及していないが、卓上に飾りとして果物などを並べていた可能性は高いといえる。これが時代や地域差、あるいは季節の差なのかは、限られた資料では論断できない。

料理の出し方で重要な点を整理するなら、卓上にあらかじめ果物の飾り付けをした場合があつたこと、肉と魚と一緒に出すこと、小さな皿を多数ならべること、出された皿は片付けずに積み上げること、フォーマルな宴会ではパン（饅頭の類と思われる）や飯が出されることはないが、北方ではパンが出されること、麺入りのスープも出されると、などをあげることができよう。

(8) 酒令と酒の飲み方、歌と芝居

宴会を盛り上げる酒令と、歌や芝居などの余興に関しては、やはり彼らの目を引いたようで、四人とも記述している。

クルスは余興については言及していないが、一口食べることに一口飲まねばならず、卓のそばには、ただ酒を注ぐことだけを行う給仕がいる、と記している。メントーサも、酒をひんぱんに飲むけれども、一回一回に飲むのは少量であると記している。余興に関しては、このような宴会にはかならず芸妓が侍り、楽器をかなでたり、歌を歌つたり、面白いことや気のきいたことを言つたりして、招待客たちを楽しませる。またほかにも曲芸師や非常に生き生きした芝居を演じる役者たちも宴会に侍る、としている。

リツチも、宴会の間はたえまなくさまざまなおもしろい話をしたり、こういう折に上演される芝居を観たり、歌や演奏を聴いたりする、と余興の存在を記しているが、興味深いのは、こういう人々は何かの宴会があると聞くと、時

には招かれもしないのに、報酬目当てにやつてくることがある、という観察である。酒令に言及しているのはリツチのみである。即ち、たいていの場合、さまざまに工夫をこらした種々の遊びをして、負けた者には大声で囁しながら酒を飲ませる。そして最後には必ず盃を非常に大きなものと替え、全員に同じ大きさの盃を配るが、あまり酒をたくさん飲めない人にはそれで飲むように無理強いはせず、飲める人だけに飲ませる、としている。

セメードも音楽や芝居には言及してはいるが、注目されるのは、リツチ同様、招宴が半ばを過ぎると、杯を換えて、前よりも大きなものにすること、勧めはするが飲めない人に酒を飲むことを強要はしない、という観察である。現代の中国でも、中国人は飲めない人に無理に飲ませないことや、それに付隨して人前で泥酔することがない、といったことはよく觀察されることであるが、これの習慣は文献状は、少なくとも明代まで遡れるということになる。

(9) 宴会の終わり方

宴会の終わり方に言及しているのは、セメードだけであるが、リツチも立ち去る際の儀礼について詳しく述べてお

り、宴会を終えて立ち去る際には、リツチが述べているような儀礼が交わされたものと考えられる。

時代は前後するが先にセメードの記述をみてみたい。彼は、酒も進み、歌や芝居を楽しんだ後、招待客が催促して宴がお開きになるのであるが、招待主の方はそれに抗（あらが）つてなんとか宴が終わらないようにつとめる、と記している。招待客の催促とは、セメードが儀礼にやかましい南方人の習慣として紹介している、招待されたものたちが「お酒は十分です」と述べることを意味している。これは清代の宴会にもみられる手順の一つで、主人はそれでも酒を勧めるが、再三の謝辞に、初めて飯が出され、客人は盃を置いてそれ以上飲むことはない。飯が出され、これを食べ終われば宴は終わりとなる。

詳細な記述を残しているリッヂが宴の終わり方に全く言及しなかったのはなぜであるか。一つの解釈としては、セメードが南方の習慣としてるよう、当時でも南方では客の方から「お酒は十分です」と申し出るのが普通であったが、リッヂが長らく滞在した北方ではそういう儀礼的応酬が當時はなかつた可能性がある。

こうして宴も終わり、いよいよ家を立ち去るわけであるが、リッヂが記している如く、ここでも細かな儀礼が交わされる。即ち、客らが立ち去る時には、部屋の扉を出るまえに拱手の挨拶をし、主人が客らの後に従つて門を出ると、客たちは門の方を向いて改めて深々と拱手を繰り返す。主人は客たに馬や轎に乗るように促すが、客らは固辞し、主人に家に入るよう勧める。そこで主人が門までゆき、振り向いてお辞儀をすると、客らもお辞儀を返す。主人は門の中に入ると、三度目のお辞儀をし、客らも改めてそれに答え、主人の姿が門の向こうに見えなくなつたところで、馬や轎に乗る。すると主人はもう一度家から出てきて「請請」と言い、客たちも同じ挨拶で答える。主人は召使いを送つて、客らに言いづてを伝えさせ、客らも同様に自分の召使いを送つて、主人に言いづてを伝える、というものである。なお、残り物は、あとで客の従者らにたっぷり振舞われた。

(三) 通史の中の明代の宴会

以上、宣教師の記述に残された、明代の宴会を詳しくみてきたところで、最後に明代の宴会における手順や儀礼を、通史の中に位置づけてみてみたい。

先述のように、四人の中国体験には一五五六年から一六二七年までと、八一年間の時間の経過があるが、記述されている手順や儀礼の比較検討を通してみて、その間、手順や儀礼に大きな変化があつたようには見受けられない。従

つてこれらは明代後期の宴会における一般的な手順と儀礼として一括して考えてよからう。また地域差であるが、宣教師の中国体験は、彼らの入国経路から南方に偏りがちであるが、リッヂの如く北方中国を体験している者もいた。これらの記述をあわせ読む限り、宴会の手順や儀礼に関してはやはり大きな差違は読みとれず、これもまた当時の中國一般のものと考えてよからう。但し、後述するようにセメードが言及している、南方と北方の中国人の食習慣の差違は歴史を考える上でも示唆に富む。

(1) 清代の宴会の手順との比較

【図7】は、明代の中でも最も詳しいリッヂの記述と、清代の『清俗紀聞』(タイプA)および“Etiquette in Chinese Official Intercourse”(タイプB)に記述されている宴会の儀礼とを比較したものである。^(注)これを踏まえた上で、いくつかの問題点について述べてみたい。

【図7】明代と清代の宴会の手順と儀礼の比較

明代 [中国キリスト教布教史]	清代 タイプA 〔清俗紀聞〕	清代 タイプB “Etiquette in Chinese...”
門を入ると冊子を差し出す	使者による出迎え	主人による出迎え
最初の挨拶	主人による出迎え	貴人—門外で
主人が客の椅子を上座から並べ、袖で塵を払う	通常—序堂の入口で	客間にて

主客も主人の椅子を同様に袖で塵を払う

他の陪客も主客の動作を繰り返す。客どうしで上座を譲り合つた後、着席

召使いが茶を出す

長時間の場合 茶の中の果物を変えて何度も出される

宴会場に移動する

一同立ち上がり、主人が盃を持って主客と挨拶した後、中庭に出て天帝に捧げ大地に注ぐ

室内に戻ると、新たな盃を手に主客に一札し、主客の卓へ二人で移動し、卓の上に盃を置き、箸を持ってこさせて盃の脇に置く。椅子を儀礼的に手直し、袖できれいに拭く。

部屋の中央に戻り、一人は改めて挨拶する。これを陪客にも繰り返す。最後に主客が召使から主人の盃を受け取り、酒を注がせる

と、陪客と共に主人と挨拶し盃を主人の卓上に置き、箸と椅子を儀礼的に整える。他の陪客もこの動作を繰り返す。一同、揃つて主人に一札し、客どうしも一札し、着席する

主人から盃を掲げて一同に飲むように勧め、客も主人に向かって同様にし、一口一口と四五回に分けて飲む

「揖」の礼の交換

「拱手」しながら、主客より序堂のしかるべき席に一同が着席

き席に着席

茶を出す

表敬一回出すこともある

点心を出すこともある

書房に一時的に移動

使用者人が食卓を運び入れたら序堂に戻る

一同、元の席の前に立つ

使用人が酒瓶を持ってくる

主人が主客から卓上の杯を起こして酒を盛る。

客は立つたまま受け取り、卓上に置く

他の客にも酒を盛る

食堂に移動（移動の際にも先を譲り合う）
一同、席の前に立つ

主人が主客から酒を注ぎ、両手で掲げてから卓上に置く

（主客の謙遜に対し）主人、主客の箸を両手で掲げることも
（主客の謙遜に対し）主人、主客の椅子を手で払うこともある

他の客にも酒を盛る

主人が自分の杯をかかげ、主客に向かって挨拶、飲み干した杯を傾けて客に見せる
も統いて杯を掲げ挨拶

一同着席主人から杯を掲げ一同乾杯

客、招待状を両手で手渡し挨拶

譲り合いながらしかるべき席に一同が着席

き席に着席

点心を出すこともある

少しづつ食べ物が運ばれるそのたびに主人が箸を取り皆にすすめる。客も同様に箸を取る。次に主人が箸を料理につけ客にすすめ、全員と一緒に同じ料理を一口二口つまむ。

主客から先に箸を置き、陪客もこれにならう

召使いが主客から盃に酒を注いでまわる

芝居店を観たり、歌や演奏を楽しむ

数々の酒令を行い、客に酒を飲ませる
最後には盃を大きなものに交換する

(宴の終わり方に関してはリッチは記述して
いない)

(その後着席)
主人が「上菜」と命じ、運ばれた料理を主人が食卓の中央に置き、「請業」と挨拶、客も立つて挨拶

頃を見計らい、主人が別の杯を取り寄せ、主客から酌をしてすすめる。主客はこれを飲み干し、主人に返杯。他の客も同様に。その後、主人や相伴客同士で杯を取り交わす

酒もたけなわとなれば、鼓樂唱曲・鶯拳・酒令・猜三などを催して酒をすすめる

料理の数が半数を越えた頃、客から十分にいたい旨の挨拶する。料理の数が四五碗になつたら、点心・醒酒湯・茶を出す。再び料理を出し酒をすすめる。予定の料理を出し終えたら、主客から挨拶

主人が酒はもうよいと思う頃、飯をすすめる
飯が終われば卓を取りめる

主客から盃の湯で手を洗う

茶・菓子・果物を出す。主客から再度酒をすめる

茶が出される

タオルが出される
主人と客が互いに挨拶の後、控え室に移動

料理が三四品出されたところで、客から料理に対する謝辞を述べる。主人は謙遜しさらに酒をすすめる。客は再度満腹の意を告げる
主人から鶯拳などを提案

食べ残した料理が運び出され、肉料理と粥が出される

(立ち去る際の儀礼をリツチは詳細に記して
いるがここでは省略)

頃を見計らい、菓子・果物を下げ、再び茶を出す
茶を飲み終ると主客から挨拶し、いとま乞いをする

明代の宴会の手順を再現してみていえることは、そのほとんどが清代に引き継がれていること、言い換えると、清代の儀礼の起源は少なくとも文献上は明代まで遡ることができるということである。

もちろん、明代と清代の儀礼の間には、細部において差違が見られ、全く同じというわけではない。全体としては、明代の宴会の儀礼の方が清代のそれよりも精緻なものとなっている。言い換えれば、清代に継承された明代の儀礼は、時間の経過とともに徐々に簡略化されていったといえる。例えば、招待の当日にも帖を届けるとか、宴の翌日も客から主人に帖を送るというのは、清代ではなくなったようである。しかし最大の簡略化は、はやり着席の際の儀礼的な椅子の手直しにみられる、着席と最初の乾杯の儀礼であろう。特に天帝への献酒の儀礼は清代の『清俗紀聞』などの記録にはみえず、清代になつて簡略化の末に消滅したとも考えられる。逆に、明代の儀礼には、前の時代を踏襲していると考えられる儀礼もある。一人一卓を使うこと、小さな食器を多数並べること、椅子（古代は席であつたが）の儀礼的手直しなどがそれである。

【図8】は明代（後半）と清代との比較を表にしたものである。以下、清代との比較を通して見えてくるいくつかの問題点を述べてみたい。

使われる卓とその配置、料理の品数の多さ

図8 明清の儀礼の比較

明
(後半)

清

請帖の發送	卓とその配置	一人で一卓を使用	長卓	当日も届ける
知單				
決められた座順				
着席の儀礼				
部屋の移動				
天帝への献酒の儀礼				
儀礼的な椅子の手直し				
袖で椅子の表面を払う				
酒の飲み方				
一口一口と飲む				
無理には飲ませない				
途中から大きな盃へ				
酒令				
芝居・歌の余興				
翌日に感謝の帖を送る				
○は普遍的に存在				
△は一部の記録に存在				
？は記述がなく不詳				
○△ ○○○○○	○○○○○	○○○○○	○○○○	無○○○
無○ ○○○○○	△無○○○	○○○○○	○無○○○	

明代のフォーマルな宴会では、例外なく長卓が用いられ、一人一卓が基本であった。その卓の配置は、リッチの記述によつてほぼ正確に再現できるが、これは続く清代にみられた南北軸の卓の配置や座順と全く同じといつてい。もつとも清末になると八仙卓が用いられた記述があり、少なくとも文献上は、『清俗紀聞』が伝える乾隆年間までの様式と同じと
いうことができる。

なお、これと関連して、リツチの記述で注目されるのは、中国人は品数を大切にするので小さな器を食卓一杯に並べるという指摘である。中国料理というと、円卓の真ん中に大皿が並べられているのを連想しがちであるが、当時は一人一卓の長卓であったことを考えると、これは当然かもしれない。

当時の中国では、今日の韓国の「飯床」や、日本の本膳料理のように、小さな器を多数並べるのが歓待のしるしであつたようである。また、宴会ではパンやこれに相当するご飯も出されないという指摘も、今日の宴会につながるもので興味深

このことに言及しているのは四人のうち、リツチのみであ

△は一部の記録に存在
?は記述がなく不詳

るが、一人一卓を使つてゐることは全員が観察しており、当時はリッヂの観察した様式が普通であつたと考えられる。この食器の小ささと数の点は、案から長卓に変化しても、古代からの食事様式を繼承しているともいえる。

椅子の儀礼的手直しについて

清代の宴会の儀礼を記した "Etiquette in Chinese Official Intercourse" に、着席させる際、「主人は両手で丁寧に椅子を払い」という記述があるが、この儀礼の意味するものがよく分からなかつたが、リッヂの記述によつて、これが座席の表面の塵を儀礼的に払い清める意味をもつていたことが分かつた。さらにリッヂは、その動作の前に、主人が客の前に置かれた椅子に手を触れ、きちんと置き直す動作をするとも述べている。これは清代の記録にはみえない。椅子は、本来は一つ一つ主人が客の前に運んだものであろう。それが人數が多いときなど、面倒なため、あらかじめ置かれるようになつたと考えられる。主人はこの動作を主客からはじめて、すべての客に繰り返す。

興味深いのは、主人のこの席を勧める儀礼に対し、客側も儀礼で返答する。即ち、招かれた人のなかで最も地位の高い者が、その家の主人の椅子をとつて自分の正面におき、同じように袖で払い清める。陪客も主客に次いで、椅子を清めて主人に席を勧める行為をする。椅子を儀礼的に整えることがないだけでなく、主人と客の双方が椅子の座面を儀礼的に払い清めるというのも、清代の記録にはみえない。おそらく明代になつて精緻化されたものであろう。

清代になると、客が控えの間から食堂に移動する形式になるに従い、食堂ではあらかじめ卓と椅子が置かれていることから、こうした椅子を運び入れる儀礼を省略し、さらに椅子を儀礼的に整えることも省き、単に椅子の表面の塵をはらうだけになつたものと考えられる。さらに塵を払うのも主人のみとなり、明代のように客が主人に対してお返しすることもなくなつた。

ところで、椅子をきちんと儀礼的に並べ直すのは、古代において「席」に座る際のマナーを連想させる。即ち、『論語』「郷党」にみえる「君賜食、必正席、先嘗之（君、食を賜えば、必ず席を正して先ずこれを嘗む）」などがそれである。清代では消えてしまい、明代に残されていたこの儀礼は、あるいは、席に平座していた当時からのマナーを椅子に座るようになつてからも踏襲していたものかもしれない。なお、日本に明治維新以降、椅子に座る習慣がもたらされても、こうした儀礼が一時的にせよ存在したとは考えられない。

着席の際の譲り合いの儀礼

着席の際の席の譲り合いは、中国の宴会の儀礼の中でも最も重要な要素であるが、明代から清代にかけての儀礼を知ることによつて、この譲り合いの儀礼には、いつどこで行うか、何回行うか、また譲り合う相手は誰かなど、実はさまざまな様式があつたことが分かる。なおここでは広義の着席の儀礼と、席の譲り合いとを分けて考え、後者の方を問題としている。

現代だと、席の譲り合いは、卓に座る際に一度だけ行われるし、主客と次席の客の間で行われ、主人役はこれに知しないのが普通である。しかし過去はそうではなかつた。

リッチの記述によると、客はいつたん控えの間に着席し、そこで茶の接待を受けるが、席の譲り合いはこの控えの間に着席する際に行われる。但し、主人が最初に主客に對して席をすすめることから、イニシアチブはあくまで主人側にある。陪客全員による椅子の儀礼的な設置と袖で塵を払う儀礼が終わると、初めて着席となるが、この時初めて客どうしでの譲り合いが行われる。しかもこの際、主人は見ているだけで口を挟まない。控えの間で茶の接待を受けた後、宴会の行われる会場に移動するが、ここでも最初の乾杯までに先ほどと同様の椅子の儀礼的な設置と袖で塵を

払う儀礼が行われる。しかしこれでも主人が主客から儀礼を始めるなど、イニシアチブはあくまで主人側にあるし、着席の際、ここでは客どうしの席の譲り合いは繰り返されないようである。

この点を、後の清代と比較すると、『清俗紀聞』では、客が到着すると、着席を勧める主人と主客との間で上座に座る」との謙遜が行われる。その後、一時別の部屋に移動し、食事の支度ができたら再び会場にもどり、元の席につく。従つて、『清俗紀聞』では上座に座ることの謙遜は客どうしではなく、主客と主人との間に、到着の時にだけ行われる」とになる。“Etiquette in Chinese Official Intercourse”では、客間に順次客が集まる時点で客どうしで席の譲り合いをし、食堂へ移動する際にもまた主客が他の客に先づくように譲るが、あとはそのままの座順で食堂のしかるべき座席の前に出る。ここで主人が主客に酒杯を掲げて卓の上に置き、着席を促す。主客は「」で主人に対しても自分はこの席に座るに値しないと謙遜を繰り返す。従つて “Etiquette in Chinese Official Intercourse” の場合には、到着の際に主客が客どうしと譲り合いを行ふほか、食堂に移動してからは主人に対しても謙遜をする」とになる。これを整理すると以下のようになる。

- | | |
|---|-----------------------|
| 『中国キリスト教布教史』（二六一五） | 〔到着の際〕 主人と主客、その後、客どうし |
| 〔清俗紀聞〕（一七九九） | 〔到着の際〕 主人と主客 |
| “Etiquette in Chinese Official Intercourse”（一九〇五） | 〔到着の際〕 客どうし |
| 現代 | 〔着席の際〕 客どうし |

限られた事例ではあるが、このことから、明代から『清俗紀聞』の時代までは、席の譲りあいが主人と主客との間

(主人が進める上座を主客が辞退する)に行われていたが、その後、客どうし(主客と次席の客らとの間)で行われる方向へ変化したということを読みとることができないであろうか。明代でも客どうしの譲り合いがみられるが、その前に主人側のイニシアチブによる主客に対する主客席への暗黙の指定があり、客どうしの譲り合いはその後のもので、誰が主客かはすでに主人によつて明示されている。*"Etiquette in Chinese Official Intercourse"*はその過渡期の状態ともとれる。この解釈が正しいとするなら、宴会における主人の客に対する権限が時代とともに弱まっていった、ということがいえるかも知れない。現代の宴会で、もし主人が主客の席を指定しようものなら、次席以下の客はおそらく違和感を覚えることであろう。但し、客どうしが譲り合つて膠着状態になつたら、主人側が主客に着席を促すといふことは今日もあるが、これは主人のもつ権限の名残かもしれない。

(2) 通史の中の明代という時代

最後に、より広い歴史的な視野から、明代の宴会の儀礼の意味するものについて考察してみたい。

宣教師らが残した記述は、明代といつても、先述の如く、二七六年間続いた明朝(一三六八—一六四四)のうち、後半のほぼ一〇〇年間に限られる。明代の前半の情況を知りたいところだが、幸い、顧起元の『客座贅語』に收められている、「南都旧日宴集」という一文に、南京において、正統年間(一四三六—一四四九)から正徳・嘉靖年間(一五〇六—一六〇六)にかけて、宴会の手順や儀礼が手の込んだものになっていく過程が記されている。このエッセイは、拙稿「食卓の政治学」でも、清代以前の情況を知る手がかりとして紹介しているが、改めてここで引用し、明代後期との比較を行つてみたい。

外舅（母の兄弟）である少治公が嘗て言うに、南都（南京）では、正統年間（一四三六—一四四九）中の宴会は、当日の朝、一人の小遣いを各家に使わし『請吃飯』と告げさせる。巳時（午前九時から十一時まで）になると、客も集まり終える。六人や八人になつたら、大きな八仙卓を一客用いる。肴（料理）はただ、四つの大盤だけで、四隅に四つの小菜を置き、果物は置かない。酒には、二つの大杯を回して飲む。卓の中央に大碗を置き、水を注いでおく。酒杯をこれで洗つてはまた酌をして次の客に回す。これを「油碗」という。午（午後一時）後になつて散席する。

それから十余年の後、宴会の前日に招待を知らせに行き、次の日の朝にも再度通知に行くようになった。卓と料理は以前と同じだが、但し酒杯が四つ、もしくは八つになつた。

それからさらに十余年の後、前日に一枚の「帖」（招待状）を送るようになった。招待状の幅は一寸三四分、長さは五寸ほどで、「某生」（生は書生の意味。「張生」なら「張という姓の書生」となり、謙りの意味合いがある）とは書かず、「姓名拌耳」と書く。その上に「某日午刻一飯卓」と書く。料理は以前と同じ。

それからさらに十余年の後、「双帖」を用いるようになつた。これは三折り以上は折らず、長さ五六寸、幅一寸で、「眷生某拌」或いは「侍生某拌」（共に非常に謙った表現）と書いた。この時期、二人につき一つの卓を設けるようになつた。また果物も設け、料理は七八の器を出すようになつた。また巳刻（午前十一時まで）に入席し、申末（午後五時？）になつてやつと退席した。

正徳・嘉靖年間（一五〇六—一六〇六）の間、音楽を設けたり、厨房の人間に労を慰めに行くようになつた。

この変遷を簡単に整理すると【図9】のようになろう。

[図9]

通知方法	卓	酒杯	その他
正統 (一四三六～一四五九)	八仙卓	二つの酒杯を共用	
十年後		四～八つの酒杯に	
十年後 正徳・嘉靖 (一五〇六～一五六六)		果物を出すように七八の器に 音楽を演奏厨房人に挨拶	

これは短いエッセイであるし、しかも伝聞なので文面どおりに受け取ることはできない。やむにモート (F.Mote) も指摘しているように、顧起元のエッセイは、一五五〇年以降、浪費が目立つようになつた、ということを述べるために書かれているところがあり、文章には多少の誇張もあるかも知れないからである。とはいっても、明代前半の宴会の一端を示す貴重な資料である。

注目されるのは、正統年間に「八仙卓」が使われていたこと、酒杯が各人になく、二つの酒杯を回して使っていたことである。それがその後、人數分の酒杯が用意されるようになり、さらに卓も八仙卓から一人で一つの卓を用いるようになる。この卓がどのような形状かは明記されていないが、他の資料から類推して、長卓と考えられる。通知の仕方もより丁寧になり、(单) 帖から双帖へと展開し、果物や料理の数も増え、さらに音楽が加わったりする。

この記述が事実とするならば、明代の正統年間 (一四三六～一四五九) から正徳・嘉靖年間 (一五〇六～一五六六) にかけて、宴会の儀礼が精緻化していくこと、そしてそれがそのまま、明代後半の宣教師らの記述に連なっている、

と結論づけることができよう。そして清代に到り、精緻化した儀礼が簡略化の方向へ向かうことは、拙稿「食卓の政治理学」で示したとおりである。

顧起元のエッセイの内容と宣教師らの記述との間で、唯一しつくりつながらないのは、一人で一卓を用いる様式ではないという点である。顧起元のエッセイの中で、卓の使用に関してのポイントは、八仙卓から二人で一卓への変化であるが、これが長卓であったとしても、一人での使用ではない。その後に一人になった可能性も考えられよう。もつともこれは宴会のフォーマル度にもよるわけで、一概に比較はできない。おそらく略式であれば八仙卓、フォーマルであれば長卓を少人数で、という使い分けが行われたものと考えられる。こうしてみると宣教師らが記述した宴会は、極めてフォーマルな場合の事例であつたということもできる。もう一つの可能性は、明代後期に至つてさらに儀礼の精緻化が進行したということである。

実際、宋代、すでに卓を皆で囲む様式は存在したはずであり、続く元代、明代でも当然、日常の食事や飲食店などにおいては、一つの卓を複数の人間で囲んで食事をしたはずである。明代の宣教師らの記録にみえる一人一卓というのは、あくまで、フォーマルな宴会においてみられたもので、格式を重んじる宴会であるがゆえに、あえて一人一卓という「古風」を採用していたと考えるべきであろう。

いずれにせよ、明代に至つて宴会の儀礼が精緻化していくことだけは確かであるが、それ以前の情況となると、不明な点が多い。明代の宴会の儀礼は、明代になつて「創造」されたものなのか、それともその原型は、卓が普及しだした宋代にまで遡るのか。そしてそれが元朝下ではどうなつたのか。予想としては、明代の宴会の儀礼の原型は、椅子座と卓を用いての食事に移行した宋代にまで遡ると考えられるが、この点を実証するには新たな資料の発掘が待たれる。

なお八仙卓であるが、陶文台は、『中国烹調史略』の中で、八仙卓の出現を明から清への移行期という説を出していいる。もつとも胡文彦の『中國家具』によると、明代に使われていた卓としては、各種の長方形の案、脚の低い展卓、および方卓などがあり、この方卓こそ、現在の八仙卓に相当する形状であり、八仙卓そのものは明代にはすでに存在していた。但し、当時は八仙卓とは呼ばれていなかつた可能性もある。だとすると、顧起元のエッセイは、「八仙卓」という名前を遡らせて使つてはいることも考えられる。いずれにせよ、当時、方卓と長方形の卓の両方が使われていたことは確かであり、顧起元の記述した変化は十分に可能性のあることであつた。ちなみに、清末に到ると一人で一卓を使用する様式から、八仙卓を囲む様式に移行する。顧起元のエッセイが事実なら、清末以降の八仙卓の使用は、実は明代前半の一様式の「復活」であつたということになろう。

ところで、セメードによる南北の地域差に関するコメントは、明代における宴会の儀礼の精緻化を考える上で示唆に富む。再度引用しよう。

「北方人と南方人とは大変違つてゐる。南方人の方が儀礼にやかましいし、自分たちの方が作法にかなつてゐると自認しているからである。そしてこれは事実である。南方人は宴会にあつては料理の量よりもその取りあわせと種類に重きを置いてゐる。彼らがひとを招くのは、たらふく飲み食いするためではなく、会話を楽しむためなのである。もつともこの両方がともに満たされるのであるが。酒が出るが、ついで料理も加わり、その間、パンも飯も出ないで、招待されたものたちが『お酒は十分です』と言つまで酒と料理は出しつづけられる。それから飯が出ると、客人は盃を置き、それ以上飲むことはない。

北方は逆であつて、余り形式ばらず、食物の量も多いのである。全国共通の挨拶がおわると、料理とパンを食べ始

める。各人好きなだけ、また食べられるだけ食べる所以である。食べるときの勢いは大変なもので、間に水も酒もどうともしないのである。最後は飯が出る。食卓が下げられ、一時間ほど会話がつづく。そのうち、豚の股肉、塩漬けの舌、並びにこれらに似た食欲をそそるものを持せたべつの食卓が出され、客人は引きつづき酒を飲む。彼らはこういった食べ物をいみじくも『酒の肴』と称している。」

セメードがここで述べている南北差というのは、単なる地理的な南北差ではない。南方の中国人とは、モンゴル族から、「南人」と差別されながらも、南宋以降から北方民族の支配を嫌って南に渡った漢族の末裔として、漢族の伝統文化を維持しているのは自分たちであるという自負を持っていた人々であり、北方の中国人とは、元朝下で長らくモンゴル族の支配を受け、混血を通して形質的にも、文化的にもモンゴル族の影響を色濃く受けてきた漢族をさしているからである。

宴の終わり方の儀礼的応酬をみても分かるように、明らかに南方の漢族の方が洗練されており、ただたらふく食べるだけの北方とは全く異なる。従つて、明代に宴会の儀礼が洗練され、精緻化されたといつても、それはむしろ南方中國での話であったといえよう。そしてその背景には、元朝を倒し、漢人王朝を復活させた明朝だからこそ、古式のつとつた精緻な儀礼の応酬が繰り返される盛大な宴会が「復活」あるいは「創造」したのではないだろうか。それが明代のいつごろに起こったかを同定するには、さらなる資料の発掘が待たれるが、明代において、宋代以前の伝統的な習慣をも一部取り入れつつ、宴会の儀礼が南方中国を舞台として精緻化されていったことだけは間違いないからう。続く清代はそれを引き継いだだけであり、さらに時間の経過とともにむしろ儀礼の簡略化が進行した、というのが大きな流れである。

最後に、もう一つ、セメードの歴史的な変遷に関するコメントをみてみたい。これもさりげない一文ながら、読み方によつては極めて重要な情報を含んでいるからである。これも再度引用しよう。

「むかしチナでは食卓も椅子も使用されることなく、床に席（むしろ）を敷いて食事をしていたのである。このやり方は、アジア、アフリカのほとんどどこにでも見られるものである。今日でも書物や書簡のなかでは、食卓（メーテ）という文字の代わりに、席（エステーラ）という文字を使つてゐる。ハポン（日本）人や、チナの周囲に住む諸国民はこの点ではチナの古い習慣に従つていまも生活している。チナではハン（漢）王朝が入つて来て統治して以来、この習慣は捨てられた。」

この古代の平座から椅子座への移行を外国人が記録したものとしては、これが最初ではないかと思われる。彼がこれをどのようにして知つたのかであるが、「今日でも書物や書簡のなかでは、食卓という文字から、過去の習慣を中国人に教えるを使つてゐる」と記していることから、招待状（請帖）に記された「席」の文字から、過去の習慣を中国人に教えられたのかも知れない。日本人を含む周辺民族が中国の古い習慣に従つて生活しているという記述も正確である。

なお、邦訳では「チナではハン（漢）王朝が入つて来て統治して以来、この習慣は捨てられた」と、ハン王朝を漢王朝としているが、これは誤りである。平座から椅子座への移行は魏晉南北朝にはじまり、宋代に完成するもので、漢代ではない。おそらくハンは「汗」のことで、元朝を意味しているものと考えられる。外来の異民族が入つてきて統治したような表現になつていることも、元朝と考えられる傍証となる。

これが元朝とすると、「元王朝が入つて来て統治して以来、この習慣は捨てられた」という表現は大切な情報を含んでいる。即ち、従来の定説である、宋代に椅子座へ移行した、というのは実は正確ではなくて、宋代を通して椅子座が普及したとはいえ、依然として平座の習慣も維持されていたとも考えられるからである。これは明治維新以降、

椅子座の習慣を受け入れた日本が、一〇〇年以上を経た今日でも未だに椅子座とともに平座の習慣を完全に放棄していないことを考えれば、たやすく理解できよう。そして、そうした併存の状態に終止符を打つたのが、モンゴル族の支配する元朝であった、と考えられるからである。しかもこれは彼自身が調べたというよりは、当時の中国人による歴史認識を彼が書き残したと考へるべきであろう。

このように考えると、元朝支配が中国の伝統文化に与えた影響は、計り知れないものがあつたということができる。そして本稿の分析で明らかとなつた、明代における宴会の儀礼にみえる伝統文化の「復興」も、その元朝支配に対する反動としてなされたものであつた。それが伝統文化をより色濃く維持していた南方の漢人によつて行われたということは、こうした推測の何よりの傍証となろう。

註

- (1) 本稿は、二〇〇一年に発表した拙稿「食卓の政治学——中国における宴席の儀礼とその変遷」の続編をなすものである。「食卓の政治学」においては、清代から民国期にかけての宴会の儀礼を詳しく分析しており、今回は時代を遡るかたちで明代の儀礼を分析している。その際には、先に分析した清代の事例が比較の対象となつてゐる。この点、比較する歴史的時間の順序は逆になるが、清代の儀礼が頭に入つていていたからこそ、限られた記述からでも明代の儀礼を再構成することができたと考えている。
- (2) なお「宴席」・「宴会」の表記であるが、個人的には「宴席」の方を使いたいが、引用文献が「宴会」としてゐるため、論文のタイトルを除いて「宴会」に統一した。「主賓」・「主客」も、引用文献で「主賓」としてゐる者は、「陪客」と対比させる意味で「主客」に統一した。
矢澤利彦「序文」・日埜博司「はじめに」「原著者略伝」日埜博司訳一九九六『クレス「中国誌」新人物往来社／矢澤利彦「解説」長南実・矢澤利彦訳注一九六五『シナ大王國誌』岩波書店／川名公平・矢澤利彦「解説」川名公平訳・矢澤利彦注一九八二『中国キリスト教布教史(一)』岩波書店
- (3) 四人とも箸の存在については言及しているものの、誰一人、箸の中国語音を紹介していない。リツチが「ツイントゥイン（講請—引用者）」セメードが「ティエ（帖）」という中国語をひろつてゐることを考へると重要な食具の名前を落としているというのは不思議である。當時、南

方では、現代中国語の「筷子」ではなく、「箸」の字を使っていたはずであり、それを確認したいところであった。

(4) なお、この点に関しては“Etiquette in Chinese Official Intercourse”¹¹⁾、主客が先に到着した場合と、陪客が先に到着した場合の取るべき儀礼が記されている。

(5) 清代の宴会の類型化は、拙稿「食卓の政治学」の中で詳しく論じている。タイプAに比べ、時代の下がるタイプBでは儀礼の簡略化がみられる。

引用・参考文献

- ガスパール・ダ・クルス著 日埜博司訳 一九八七『十六世紀華南事物誌』明石書店／一九九六『クルス「中國誌」—ボルトガル宣教師が見た大明帝国』講談社学術文庫（一九九六年版は一九八七年版の改訂版、一九〇一年版は一九九六年版の文庫化）
- ゴンサーレス・デ・メンデーザ著 長南実 矢澤利彦訳注 一九六五『シナ大王國誌』岩波書店（大航海時代叢書第一期六）
- マッテオ・リッチ／アルヴァーロ・セメード著 川名公平訳・矢澤利彦注 一九八一・一九八三『中国キリスト教布教史（I）（II）』岩波書店（大航海時代叢書・第一期八）
- 顧起元（明）『客座贊語』金陵叢刻所収
- 徐珂編撰 一九一七『清稗類鈔』（一九八六）中華書局版
- 陶文台 一九八三『中国烹飪史略』江蘇科學技術出版社
- 胡文彥 一九九五『中国家具』上海古籍出版社
- 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
- 中川忠英 一七九九孫伯醇・村松一弥編一九六六年『清俗紀聞』I-II平凡社（東洋文庫）
- 西澤治彦 一九〇〇「食卓の政治学—中国における宴席の儀礼とその変遷」（『武藏大学人文学会雑誌』111111卷1号）
- Chang, K. C. (張光直), ed. 1977 *Food in Chinese culture: anthropological and historical perspectives*. Yale University Press
- Li Mou-isun 1905 "Etiquette in Chinese Official Intercourse" *The Chinese Recorder and Missionary Journal* Vol.XXXVI No.1
- Mote, Frederick 1977 "Yuan and Ming" in Chang, K.C.ed. *Food in Chinese Culture*