

食卓の政治学

——中国における宴席の儀礼とその変遷

西澤 治彦

はじめに

中国におけるフォーマルな宴席には、招待状の通知から始まって、着席や乾杯の仕方、そして終了まで、定められた手順に従ってさまざまな儀礼的なパフォーマンスが交わされる。これらの儀礼は、文化人類学の立場から見ても、中国の社会と文化を理解する上で興味深い事例といえる。さらにこれらの儀礼は、地域的なバリエーションと共に、歴史的にも変遷を遂げており、中国の社会史を研究する立場からも興味深い問題といえよう。

食事方法を巨視的に見るならば、春秋戦国時代の中国人は、「席」と呼ばれる長方形の筵（ムシロ）に平座し、「案」と呼ばれる膳で食事をしてきた。当時は銘々膳であったため、卓を囲むということはなく、どの「席」に誰と坐るかが大きな問題であった。『礼記』にも、喪に服している者、身分の異なる者、成人男女などが同席してはなら

ないなど、「席」に坐る際の作法が細かく記されている。ところが、魏晋南北朝以降、西アジアからもたらされた「胡床」と呼ばれる折り畳み式の椅子を媒介として、徐々に椅子が普及し、宋代になって椅子と卓の生活への移行が完了する。今日の中国料理の特徴である取り分けの食べ方も、卓への転換によって可能となった。同時に、卓を囲むことは、同席者と料理を分け合うことを意味するようになった。従って、宋代以降の中国人にとっては、それまでの「席」に代わって、どの卓のどこに誰と坐るかが問題となった。とりわけフォーマルな宴会の場合、招待状の送付から始まり、宴席の前半部分の儀礼はこの着席を巡るものと言っても過言ではない。

本稿では、主に外国人が記録に残した文献をもとに、清代から民国期にかけてのフォーマルな宴席の手順を再現し、そのパリエーションや歴史的な展開を整理してみたい。席に平座していた古代から現代までの宴席の儀礼を史的に考証するのは、大変な作業であり、別稿に譲りたい。宋代からでなく清代の事例から考察するのは、資料的な制約による。しかしこれを補うため、明代のエッセイや、私自身による中国での宴席の体験なども加えながら、儀礼の意味するものや、その変遷の背後にあるものなどを探ってみたい。社会主義革命後は、こうした儀礼的な会食は姿を消したかにみえたが、改革開放の進展によって、伝統的な宴席も復活しつつあるようである。本稿で考察しようとするのは、その原型となっているものである。

宴席の手順——文献から

宴席の手順は歴史的に変遷を経ていくはずであるし、また地域によっても差があることが予想される。それを子細に検討するのは大変な作業であり、本稿の目的を越える。しかしながら限られた資料からでも、ある程度の歴史的な

展開やバリエーションの概略をつかむことは可能であろう。

幸い、清代の宴席の儀礼に関しては、中国人のほか、外国人による記述がいくつか残されている。最も時代を遡り、且つ詳細な記述を残しているのは、一七七九年に刊行された『清俗記聞』である。これは長崎奉行であった中川忠英が寛政年間に、長崎に到来する清人から当時の風俗を聞き書きしたもので、乾隆時代の江蘇・浙江・福建地方の風俗を伝えたものとなっている。

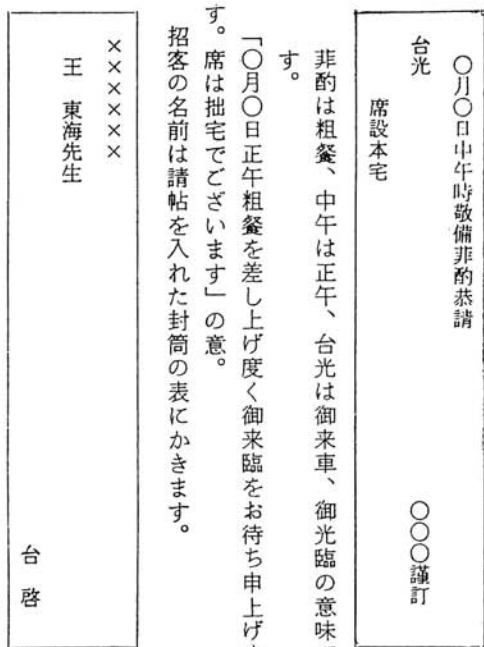
また清朝全般における風俗習慣などを、文献から広く集めたものに、徐珂編撰『清稗類鈔』（一九一七）がある。第一三冊に「宴会」の項があるが、残念ながら出典が明記されていないため、時代や地域を特定することはできない。なお、井上紅梅の『支那風俗』（一九二五）にも、「支那料理の話」と題して、宴会のことが紹介されているが、その種本となっているのがこの『清稗類鈔』である。

『清俗記聞』よりは時代が下るが、清末のフォーマルな宴席の手順を記したものに、宣教師の雑誌に掲載された、Li Mou-Hsun（李懋勳）による“Etiquette in Chinese Official Intercourse”（一九〇五）がある。中国語の原文を英訳したもので、これがどこの地域の習慣を記しているかは不明だが、文中に炕（オンドル）への言及があることから北方の可能性が高い。しかし、筆者には *The Wenchow Customs* の著書、もしくは寄稿があるということで、Wenchow が温州だとすると南方の人間かもしれない。

外国人による清末の記述としては、ほかに内山清の『貿易上より見たる支那風俗の研究』（一九一五）がある。本書は中国貿易に従事する日本人の為に中国の衣食住を中心とする習慣を紹介したもので、著者は一九〇九年から研究に着手、初稿は一九一五年に『上海日々新聞』に連載された。

外国人による宴会の記述は、その後も、黒田キミ子の『系統中国料理』（一九五七）など、料理本に紹介されてき

図1 請帖の諸様式（『中国料理の手引き』より）



たが、まとまったものとしては、書籍文物流通会中国料理部編『中国料理の手引き』（一九六四）がある。本書が記述している手順は、時代や地域を特定しておらず、出典も明記していないが、おそらく先行文献やインタビューによって、最大公約数を整理したと思われる。

以下、最も時代の新しい『中国料理の手引き』に記された宴席の手順を出発点として、民国期から清代へと遡る形で各文献の記述を整理し、当時の宴会の手順を再現してみたい。

（1）招待状の通知

〈『中国料理の手引き』（一九六四）〉

客を招待するときには、あらかじめ招待の日時と場所を、書状で三日前までには相手方に届ける。

招待状には「請帖」と「知単」の二種類がある。「請帖」は普通は白い紙を使うが、慶事の際には紅を使い金文字を入れる。【図1】「知単」は「請帖」と違って、招待客の全員の名前を書き並べるもので、時に招待の理由を書き入れることもある。【図2】

宴会の招待状

曜日は日曜日だけは星期日と書き、月曜日から土曜日までは、星期一、二、三、四、五、六の数字で表わす。

時間は緯度の差で実際の時間は日本より1時間おそい。それで現在は日本の時間を新時間といい、中国従来の時間を旧時間という。

(新)～新時間 (旧)～旧時間 に分ける。

潔樽候は酒を用意してお待ち申上げます。宴会等の招待状の定り文句。

教は候教。叙は候叙。光は候光。

席設	教	月
		日(星期)
	謹訂	午時(新)潔樽候

宴会出席承諾の返事

御命令に従い謹しんでお受けする
ことをお礼申上げる。

出席辞退の返事

お志は有難くお受けしますが、
と辞退する際に用う。

謝	遵 命 謹 領
姓名謹訂	

謝	心 領 敬
姓名謹訂	

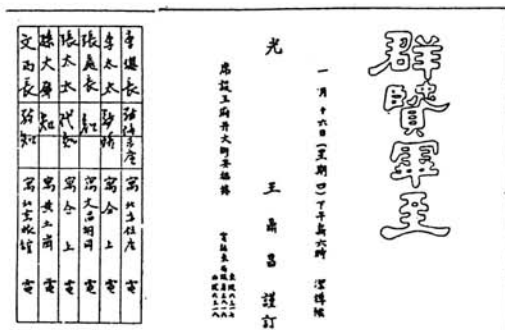
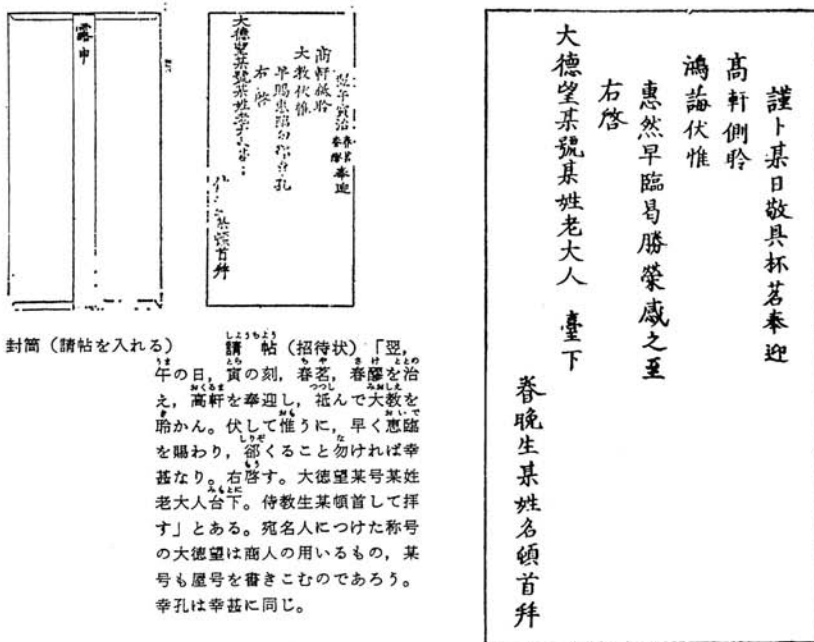


図2 知單の様式
〔『系統中国料理』より〕

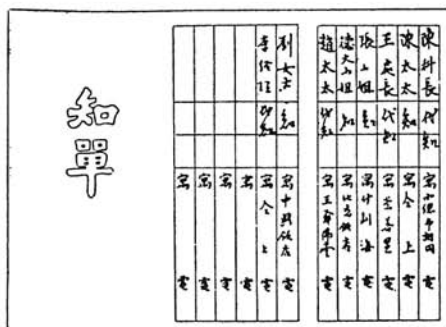
図3 請帖の諸様式〔『清俗記聞』より〕



封筒（請帖を入れる）

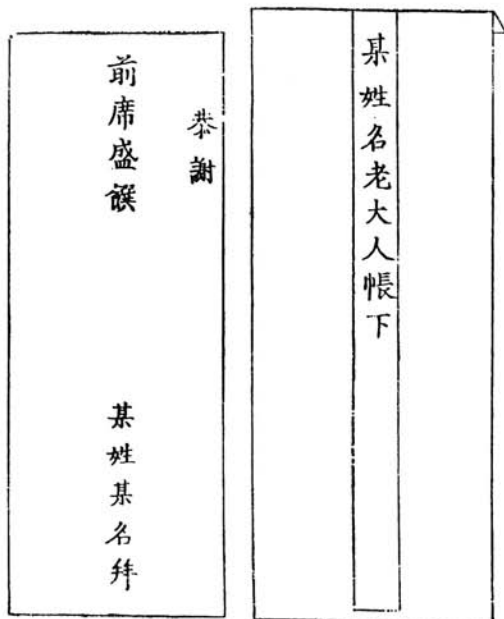
請帖（招待状）「翌、
午の日、寅の刻、春茗、春饗を治
え、高軒を奉迎し、祇んで大教を
聆かん。伏して惟うに、早く惠臨
を賜わり、卻ること勿ければ幸
甚なり。右啓す。大德望某号某姓
老大人台下。侍教生某頓首して拝
す」とある。宛名人につけた称号
の大德望は商人の用いるもの、某
号も屋号を書きこむのであろう。
幸孔は幸甚と同じ。

9-1 請帖（案内状） 宴席招待状。「謹んで某日を卜んで、
杯茗を敬具し、高軒を奉迎して、側みまもに鴻論を聆かん。伏して
惟うに惠然早に臨まるれば、曷ぞ榮感の至りに勝えん。右啓す。
大德望、某号、某姓老大人 台下 眷晚生某姓名頓首拜」とあ
る。眷晚生は相手に対して一級後輩の立場をとってへりくだって
いることを示す。



「知単」を受け取り、出席する場合には、自分の名前の下に、相手が先輩であれば「敬陪末座」「奉攬」「敬知」など、後輩であれば「知」と書く。欠席する場合には、相手が先輩であれば「敬辞」「敬謝」「甚表歉意」など、後輩であれば「謝」と書く。

〔清稗類鈔〕(一九一七)



封筒正面式 宴席の礼状を入れる封筒。左はその礼状で「前席の盛儀を恭謝す」と書いてある。

(記述無し)

〔貿易上より見たる支那風俗の研究〕(一九一五)

(記述無し)

“Etiquette in Chinese Official Intercourse” 1905)

招待状は「下帖子」といい、紅いカードで、紅い袋に入れられその外側には紅いスリップが巻かれている。招待状を届けられ、出席する場合は、招待状を保持し、訪問する旨を記したカードを思いのものに持たせる。欠席の場合は、招待状を保持し、紅いカードに丁重に謝意を記し、招待状を包んでいた袋に入れて思いのものに持たせる。これを「璧帖子」という。もし、親しい友人らを呼ぶ場合には、「請帖」の代わりに紅い紙の「知単」が用いられる。出席の場合は、自分の名前の下に「知」「陪」「敬陪」などと、欠席の場合は、「謝」「敬謝」「心領謝」などと書く。【図4】

〔清俗記聞〕(一七九九)

「請帖」は紅唐紙を用い楷書にてしたため、貴人へは白唐紙の袋に入れて遣わす。通常は袋を用いない。いずれも小者に持たせて届ける。欠席する場合は、「謝帖」をしたため、思いをもってその旨を伝える。【図3】

「清俗記聞」は「知単」について触れていないが、相伴の客へも、同様に「請帖」を使うとある。すなわち、主客より受諾の返事があれば、相伴の者にも同じく「帖」をもって申し入れる。その際、「請帖」の文面に、某日某人をお招きするが、来たり陪を煩わす、という旨をしたため遣わす。もつとも、上客よりも位の高い人は、上客に失礼に

図4 請帖・知単の様式

“Etiquette in Chinese Official Intercourse”より

FORM OF REFUSAL.

	with thanks	
		I respectfully decline
Mr.		
*		
*		
*		
greet		
in return		

贖帖子

FORM OF INVITATION.

	guidance with care I have fixed on the 2nd day of the moon at noon for cleansing my cups and will await your
Mr.	
*	
*	
*	
invited	

請帖

FORM OF CHIH-TAN.

Red paper is used and the invitation written slantingly.

	lustre on
Mr. Mr. Mr. H. E. H. E.	
Chao Li San Chien Chao	
	day
please return	at one
your card	o'clock
	I shall
Mr.	await

invites	your

知単

あたるので、相伴に招くことはしない。なお、正月の三日以降、親類や友人を招いて春酒の酒宴を行う場合にも、「請帖」をもって前日に案内を申し入れる。「請帖」は親類・同輩は「単帖」を用いる。もともと婦人は参合せず、ただ実父の方のみ年賀に行く。

(2) 出迎えから着席まで

〔中国料理の手引き〕(一九六四)

客はまず、控えの間に案内され、熱いおしほり、お茶、「瓜子児」(スイカなどの種)などが振る舞われる。主客が定刻より少し遅れて到着し、皆が揃うと主人が客を食堂に案内し、着席をすすめる。その順序を譲り合うのに昔は三〇分ぐらいかかったと言われるほどで、「讓座」とよばれるこの行為は食卓マナーの一大事である。昔は主人が右手に酒壺を持ち、左手で先ず主客から座に案内して酒をすすめ、つづいて二番客を案内して酒をすすめるといように、一人ずつ席に案内していったという。

〔清稗類鈔〕(一九一七)

宴会を設けた際、その場が妓院であれば別だが、公署・自宅・酒樓・園亭であろうと、主人は必ず門で客を恭しく出迎えなければならない。主人と客は互いに長揖の礼を交わす。坐に着くと、先ず茶と点心・水旱煙(水煙筒・煙管)による刻み煙草の喫煙)で客をもてなす。宴席(食卓)が配置されるのを待ち、主人は恭しく客を一人一人着席させる。

着席に際し、主人は必ず酒を恭しく差し上げる。主人自ら酌をする場合と、接待役が代わって酌をする場合とがあ

るが、(酒の注がれた) 杯は主人自ら恭しく客に差し上げ、着席をすすめる。この時、「某某先生」とか「某翁」のように、必ず客の姓を尊称の前につけて呼ぶ。この儀礼を「定席」・「按席」・「按座」などという。また、客一同を先に着席させてから、主人が客に向かつて一人一人、酌をすることもある。どちらの場合でも、主人が酒を恭しく差し上げるときには、客は必ず起立してこれを受けなければならない。

〔貿易上より見たる支那風俗の研究〕(一九一五)

宴会の用意ができたら主人が正客から順次にそれぞれの坐すべき場所に案内し、一々自ら酒の酌をして恭しく客の前に置く。前清時代には箸までも恭しく供えたものがあつた。客たる者は起立して礼を述べる。このように順次客に酒を酌んで、一通り済むと自分の席に戻り、再び杯を挙げて「請用酒少敬」といい、客は「多謝」と答えて酒を干す。

〈“Etiquette in Chinese Official Intercourse” 1905〉

客間に入ると主人が出迎えて挨拶をし、客は招待状を両手で主人に手渡す。客は着席して主人と会話を交わす。他の客が到着すると、主人は立ち上がって出迎えに行き、客間に招き入れる。その際、先着の客は立ち上がり、主人が新客に着席をすすめ、一同が着席する。もし第二客が先に到着した場合、主人は彼を主客の席に座らせる。しかし主人が主客を迎えに出たら、第二客は立ち上がり、主客が入室する前に、第二客の席の前に立つ。皆が再び着席する際には、互いに謙遜の言葉をかけあう。もし主客が先に到着し、そのすぐ後に第二客が到着した場合、主客は立ち上がり、第二客に自分の席を譲って挨拶する。主人は、主客に対し、酒宴が主客のためであり、他の客は自分の友人であなただけに合わせるために招いた旨を告げ、第二客も同様の言葉を述べる。主客は第二客に挨拶をし、謙遜の言葉を述べ

ながら着席する。

皆が揃うと、点心が供されるが、時には略される。ころを見計らい、使用人が酒宴の準備ができたことを告げ、主人は立ち上がった客に移動を促す。客は立ち上がり、使用人に導かれて食堂へ移動する。その際、主客は他の客に向かって、先に行くようにすすめるが、最終的に自分が先に行き、他の客も序列通りに後に従う。全員が各自の席の前に立ち、主人が酒を盛るのを待つ。客を席に着かせることを、「送席」もしくは「安席」という。主人は両手で酒杯を自分の鼻の高さまで持ち上げたうえで、主客から、客が坐る席の前に置きながら挨拶をする。主客は自分がこの席に坐るに値しないと謙遜を繰り返す。主人はさらに主客の箸を両手で持ち上げる。主客はこれに挨拶の言葉を述べる。主人は両手で丁寧に椅子を払い、主客に着席を促す。主客は挨拶の言葉を返す。こうした主人の儀礼は正確に遂行されなければならないが、主人は酒を盛るだけで、箸を持ち上げたり、椅子を払ったりしないこともある。主客は困惑した表情を見せなければならず、再度、主人に対して謙遜の言葉を述べ、続いて他の客に向かっても挨拶をする。主客は椅子の脇に立ったまま、他の全ての客に酒杯が供されるのを待ち、主人に向かって酒杯を掲げ、挨拶する。他の客も続いて酒杯を掲げ、主人に挨拶し、主人もこれに応える。もし、主人の方がこうした儀礼を省略した場合、客の方も返礼を省略して構わない。主客は主人に向かって礼を述べた後、他の客に向かって主席に着くことへのためらいを述べる。他の客はそれに返答し、ここで初めて全員が着席する。主人は酒杯を掲げて客らに向かって「請」と促し、客も「請」と応える。

〔清俗記聞〕（二七九九）

〔清俗記聞〕はこの過程を詳細に記しており、ここではその骨子を整理したい。) よりフォーマルな宴席では、使

いものものに「好時候、請過來」と客を迎えにあらせる。主人は衣服を改めて客を迎えるが、貴人の場合には門外まで、中間の客には庁堂口まで迎えに出る。なお、客は、貴人へ初めて会う場合でも当日土産物を持参することはなく、進物を送る場合は両三日以前に済ませるが、送らない場合もある。品物はその席によって異なる。

主人と主客とがまみえると、双方、「一揖」（拱手して腰をかがめる）して、挨拶を交わし、続いて主人が「拱手」しながら、「且請序上坐」と先に立つて案内し、客は後に従って庁堂に入る。庁堂での座順は、正面が上座で、右を次座、左を三座とする。正面に坐らせるべき賓客がいない場合は、向かって右を上座とし、左を次座とする。正面に主客の椅子を置き、両側に相伴人の数に応じて椅子を置き、それぞれに座褥（ざぶとん）をしいておく。主人は下座において「請上首座」とすすめるが、客も「不敢」と再三礼讓して椅子の傍らに立つ。相伴の者が来れば、客は椅子を離れて双方「拱手」して挨拶する。時節の挨拶を交わすと、互いに「請坐」といい、主客から椅子に座し、相伴の者も傍らの椅子に座す。主客が貴人の場合、相伴の者は座さずに立っている。中間の客であれば、一同座し、主人も下座の椅子に座す。

庁堂での座が定まると、茶が出される。主人が「上茶」あるいは「献茶」と言うと、客は「不勞賜茶」と挨拶する。使用人が盆にのせて一つずつ運びいれ、主人が座を立てて茶を受け取り客の前に持ちよると、客も立って右手で茶碗を持ち左手で蓋を取って椅子の脇に置く。他の客の茶も揃うと、主人が拱手して「請用茶」といい、主客より各々お辞儀をして茶を飲む。主人も飲む。使用人は堂の入り口に控え、客が飲み終わるのを見ている。客が茶碗を手に「請収茶碗」というと、使用人が進み出てこれを受け取り、客に背を向けぬように後ずさりして引き下がる。深く客を敬する場合は、茶を二回出すこともあるが、通常の酒宴ではしない。この後、竜眼湯や扁豆湯などの点心を供することもある。

ころを見計らい、主人が「請進書房、少叙」と挨拶すると、客は立って庁堂の傍らにある書房に入り、しばらく談笑する。主人が使用人に言いつけて卓を庁堂に運び入れさせる。主人が客に向かって「請上席」というと、客は庁堂の以前の席に着く。客それぞれが卓に着く際、使用人が錫の酒瓶を持ちより、主人がこれを取り、上客よりはじめて、卓の上の酒杯を起こして酒を盛る。客は立ったまま「多謝」といい、酒杯を手を受け取り、卓の上に置く。主人が他の客にも同様に酒を盛り終わると、主人が自分の酒杯を持ち上げ、上客に向かって「請干」と挨拶して飲み干し、酒杯を傾けて客にみせる。客も酒杯を取り上げて飲む。これで着席までの儀礼が終了する。

(3) 食卓、およびその座順

〔中国料理の手引き〕(一九六四)

食卓はもともと方卓が使われていたが、現在では人数の増減に対応しやすい円卓が多く使われる。テーブル・クロスやターン・テーブルはもともと中国にはなかったようである。

座順の決め方は、昔は非常に厳格であったが、現在では他国の影響や家屋の構造から昔通りにいかないこともあり、臨機応変に組まれる。昔は八仙卓に八人がけが基本で、現在でもこれが基準となっている。入り口に対して、一番奥まった席が主客の席となり、入り口を背にして主客と相對する席が主人の席となる。【図5】中国の習慣では北と左側を上位とするが、部屋の入り口の位置によって必ずしもそうならないことがある。その場合、主客席が南面にならなくても、入り口の一番奥に設けるようにする。但し左側(向かって右側)はいかなる時も上位となる。

図5 方卓・円卓での座順
 (『系統中国料理』より)

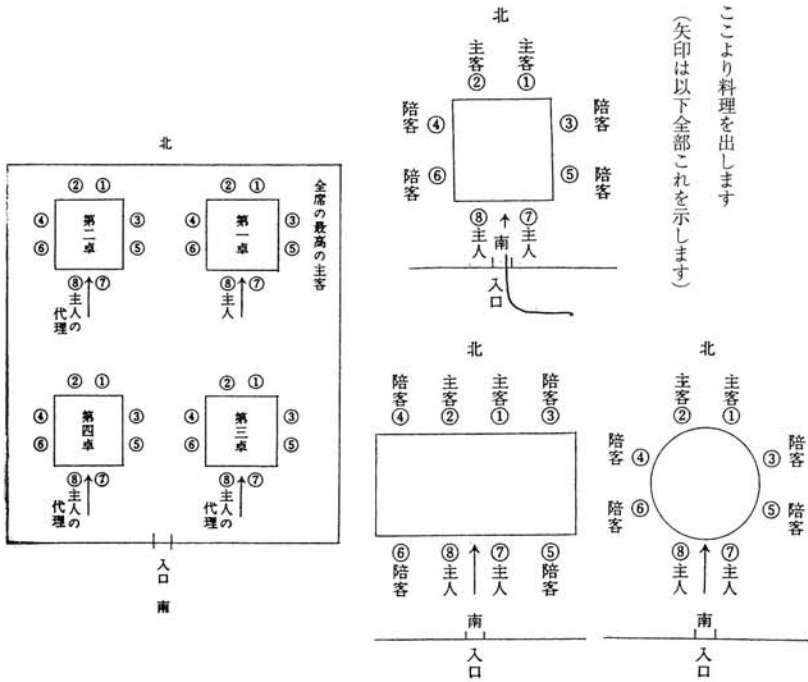
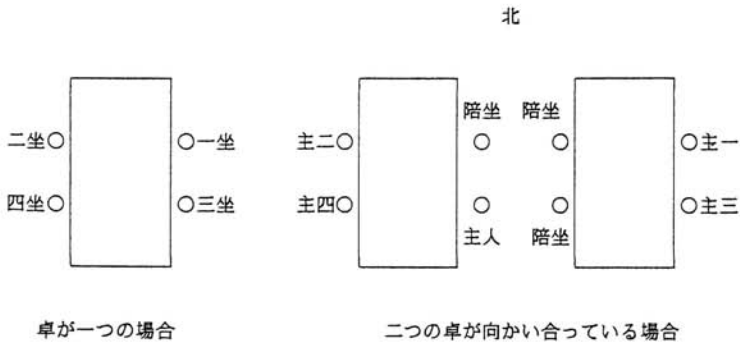


図6 『清稗類鈔』にみえる座順 (『清稗類鈔』の記述より作成)



〔清稗類鈔〕(二九一七)

食卓の配置方法は一つではない。もし食卓の数が多い場合は、向かって右の卓を主卓とし、順次これに続く。一卓のなかの坐順は、向かって右側の奥を主坐とし、その向かい席が第二坐、主坐の手前が第三坐、第二坐の手前が第四坐となる。二つの食卓を向かい合わせに(離れて)置いている場合は、向かって右側の卓の東側(外側)の一坐、二坐を首座とし、向かって左側の卓の西側(外側)の一坐、二坐も首座となる。主人は必ず手前の(内側の)西向きに坐に坐る。(この記述をもとに座順を図示したものが【図6】である。この四つの首座の中では、右手奥が一番、左手奥が二番、右手手前が三番、左手手前が四番と考えられる。これは一卓の場合の座順と同じである。この四坐を首座としたのは、食卓の内側の四坐が陪客の坐という意味が含まれていよう。実際、主人はこの内側の手前の席に坐るとなっている。但しこの席だと、右卓の主客と相対することができない)

〔貿易上より見たる支那風俗の研究〕(二九一五)

部屋のなかに食卓が一つの場合は、南をもって主席となし、北に主人が座り、東を第二席、西を第三席とする。食卓が二つ向かい合っている場合は、「和合卓」といい、向かって右側を主席とし、左側を次席とする。食卓が二つ(離れて)並べられている場合は、外側を主席とし、内側を主人席とする。すべて中国では向かって右側を主席とする。

〔“Etiquette in Chinese Official Intercourse” 1905〕

(一方、)も宴席の座順について詳しい説明はしていないが、通常の夕食と、フォーマルな宴席の場合の座順を図

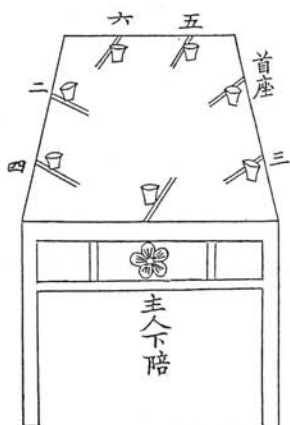
図7 通常の夕食とフォーマルな宴席での座順

"Etiquette in Chinese Official Intercourse" より

ORDINARY DINNER.

(Position of Seats).

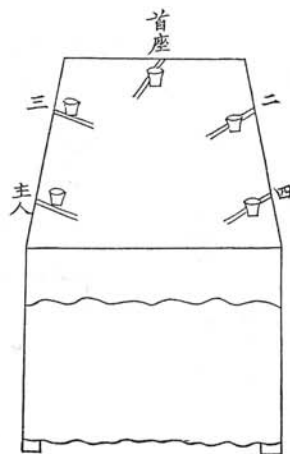
The left is the place of honour.



THE FORMAL BANQUET.

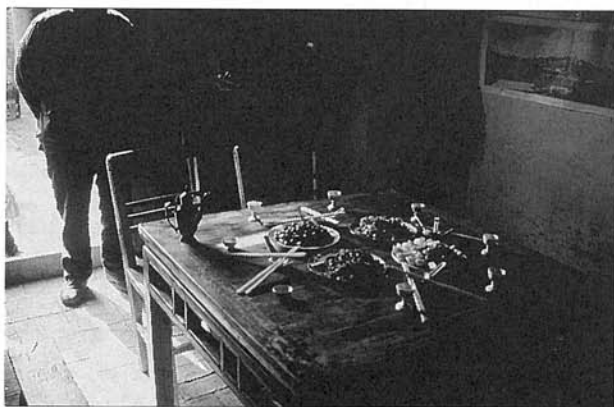
(Position of Seats).

If there are two principal guests two seats are placed at the top.



示している。【図7】ここでも八仙卓は用いられておらず、長方形の卓が使われている。通常とフォーマルな場とで座順に変動があるのは興味深い。フォーマルな場合、今日と座順は主人の位置を除いて基本的に同じであるが、『清俗記聞』にあるように、食卓の上に敷きものとその縁が見える。

写真1 箸の置き方のバリエーション



八仙卓の上に、八人分の箸が、交差させた形でレンゲの上に置かれている。江蘇省淮安県の農村にて。

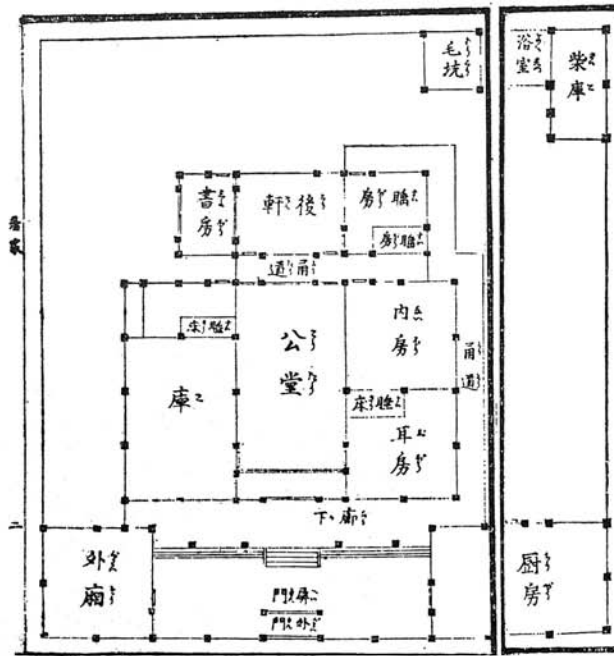
〔清俗記聞〕(二七九九)

〔一方、〕清俗記聞」が記録している乾隆時代の食卓や座順のアレンジは、『貿易上より見たる……』の記述に近く、現代のものとは大きく異なる。食事は庁堂(公堂)にて供されるが、『清俗記聞』は庁堂の正面側や下座側の飾り付けの方法から細かく指示している。ほかに、食卓が庁堂に運ばれるまで客が一時を過ごす書房の飾り付けも指示している。〔図8〕

当時使われていた食卓は、〔図9〕の如く、八仙卓ではなく、長方形の卓で、これを複数用いた。

高位の貴人を招いた場合は、食卓一脚に上客一人を坐らせ、別の食卓に相伴人を一人もしくは二人坐らせ、主人は下座に坐る。中等以下の客であれば、食卓一脚に向こう側に客一人か二人、手前の側に相伴人一人か二人を坐らせる。貴人の場合は、食卓に羅紗などの敷物を敷き、四方へ縁を垂らし、その上に料理を並べる。中間の客であれば敷物は

図8 『清俗記聞』にみえる部屋の間取り



2-1 小戸平房 (平家だての一般小家) 右上より柴庫、浴室 (小さな木製のたらいで沐浴する)、毛坑、睡房、後軒、書房、内房、睡床、耳房、公堂、庫、廊下、厨、外廊、屏門、外門。

図9 『清俗記聞』にみる食卓と座順『清俗記聞』より



序堂下首排設（下座の飾りつけ）これは主賓の席の真向こうに当る下座の図で、彩色山水画をはめた黄色木製の大きな挿屏を立て、前に黄菊などの草花の図柄の卓緯をかけた紅色の高卓。上には青灰色の陶製花瓶に黄菊や紫色の花が生けてある。食卓は紅一色で、卓につく二人（猜拳を打っているらしい）は紅纓黒縁の大帽を、一人は黄土色の小帽をかぶり、椅子ではなく竹製の腰掛けにかけていることや、料理も細かなものの盛り合わせ、酒杯も爵盃ではなく黄色のチョココであることなど、図9-6の人人より格の低い者の席である。酒瓶をもち給仕する僕は紫衣に紅色の帯をしめている。



賓客坐位・卓子排設 右上が主賓の正面上座。食卓はみな表面は黒、足は黄色。椅子は紅色で、背には水色・緑色・黄上色などの色布がかけてある。主賓の卓帷は青天に彩雲の図柄。卓上には中央に大菜、銘々の前に小皿に置いた調羹・爵盃、紙に包んだ箸が置いてある。みな夏用の礼帽（籐製黄色の笠に紅纓をつけた涼帽）をかぶっている。主賓のうしろ正面の飾りつけは、青竜と彩雲の図柄の卓緯をかけた紅色の高卓上に、銅製黄色の香炉と紅燭をつけた錫の燭台、黄色唐金製の花瓶を置く。上の隅に花の形に結んだ紅色の結綵がたれ、幕は無彩色。

用いない。【図9】とこれらの記述をもとに、食卓のアレンジと座順を再現したものが【図10】である。

食卓上には、牙箸（ようじ）・酒鐘（さかづき）・磁碟（じざら）・調羹（れんげ）などを飾り置く。箸は一膳ずつ紙に包み、楊枝を一本ずつそえる。【図11参照】

なお、婦女は親族のほかは招くことはない。たとえ親族といえども、男女同席することとはなく、婦女は必ず



内庁、もしくは内房にて酒宴を行う。

(4) 食事中の作法、および取卓

『中国料理の手引き』(一九六四)

昔は八品とか一六品の前菜が並べられており、席について最初に出されるのはその日の料理を代表する大件(主菜)であった。現在では、前菜をコースの一品目と数えることが多いが、昔はそうではなかった。なお、冷菜は最初に食べきる必要はなく、後から出てくる料理の間にも食べてよい。

料理を出すときは、客と客との間から出したりせず、必ず主人の横から出す。置き方もすべて主客を中心に考える。丸のままの鶏や魚は必ず主客の前に横たわる形にする。特に魚は、主客側から見て頭を左に向けて出す。昔は上の片身だけを食べて下側には手をつけなかった。料理が運ばれているときには、給仕に話しかけてはならない。給仕も何か聞かれても料理を置いてから答える。これは料理につばをかけないためである。料理が出されるたびに、主人は一同に酒をすすめ、口を新しくして次の料理をすすめる。なお、酒壺や茶壺の口を客の方に向けることは、かつて暗殺のサインであったことから、忌み嫌われている。

料理は主人がまず少し取って「請々」といって客にすすめる。客が遠慮しないようにとの心遣いと同時に、昔は毒味の意味もあった。主客が箸をつけた後は、各自自由に箸をつける。現在では、主人が箸を挙げて「請々」とすすめ

図11 食卓上の食器の置き方
『中国料理の手引き』より

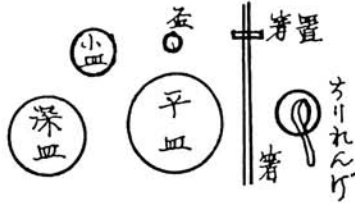
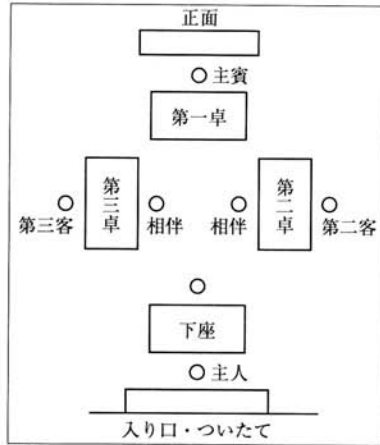


図10 庁堂での食卓の位置と座順
庁堂



(『清俗記聞』の図、及び記述から作成)

ると、客が一斉に箸を持ち上げて「請々」と互いにすすめ合い、主客が箸をつけたのち、各自が自由に箸をつけることが多い。

食事中、主人は同席の者に、親愛の情をこめて自分の箸で料理を皿にとってあげる。また、主人と主客が話しているときは、他の客はこれを静かに拝聴しなければならぬ。皿を代えて欲しいなど、何らかの頼み事がある場合は、主客を通して頼む。昔は客のお供や主人側の使用人が多数いたため、料理は全て食べないのが礼儀とされていた。但し、冷菜のすぐ後に出る大件の料理は全て食べるのは礼にかなっていた。料理を残したのは、食べきれないほどの量を出してくれたことを示すことであつたが、現在では、むしろ全て食べる方がよい。

お酒がだいぶまわつたところで主人はころを見計らつて、さらに酒をすすめる。これは一種の暗示で、主客はすぐに、酒は十分なのでご飯をいただきたい旨を告げる。そうしてはじめてご飯とご飯のおかず、それとスープが出される。

ご飯が済むと、主客でも陪客でも先ず箸を挙げて同席の人に軽く挨拶をする。これはお先にいただいたが皆さんはごゆつくり、という意味を表す。すでに満腹になつた場合は、ご飯は食べなくても失

礼にはならない。最後に点心が出される。食事が済んでも主客が席を立つまでは、他の客は席を離れることはできない。なお、主客が事情によつて中座する時は最初の三品目の料理が出てからにする。主客は皆が食べ終わつたのを見計らつて、料理への賞賛と謝意を述べる。主人はすぐに立ち上がつて、お粗末であつたことを述べる。そして散席となり、再び控えの間に移り、お茶をいただく。主客はやはり他の客より少し早めに帰る。主人は玄関で見送るのが最後の礼儀となつてゐる。

〔清種類鈔〕(一九一七)

料理は「焼烤」「燕菜」「燕の巢」などを大碗に盛れば客を敬つたことになるが、通常は「魚翅」(フカヒレ)が出されることが多い。碗(料理)の数は「八大八小」(八つの大碗と八つの小碗)、碟(冷葷・熱葷・糖菓・乾菓・鮮菓の皿盛り)の数は「一六或いは一二」(一六は八大八小、一二は六大六小のこと)、点心は「両道或いは一道」(道は出される回数)とする。

猜拳などの酒令は、酒宴が果てようとするときに行うべきものである。粥飯が出されたら、宴席も終わりになる。この時、別室で茶を飲んでもいいし、早々に退出しても構わない。但し、その際には必ず主人に向かつて長揖し謝意を表さなければならない。

〔貿易上より見たる支那風俗の研究〕(一九一五)

着席しての乾杯が済んだ後、主人は箸を挙げて「請用菜」と料理をすすめる。客は随意に料理を食べ、新しい料理が出されるたびに主人は酒を酌す。油でいった「炒」と称する料理が終わつたところで、主人は客に拳を打ち始めて

更に酒を飲ませる。だいぶ腹が膨れたところで、客は主人に対して「酒足請賞飯」（お酒は十分にいただいたのでご飯をいただきます）という。主人は礼儀として一応酒をすすめてみて、それから飯にする。飯を先に食べ終わつた者は、まだ食べている人らに「慢用」（ごゆっくり）と言い、言われた方も「用飽」（いただきました）などと答える。主客が食べ終わつたところで、客は主人に向かって「叨擾」または「多謝」と礼を言う。主人は「少敬」または「待慢」と答える。

〈“Etiquette in Chinese Official Intercourse” 1905〉

料理が三〜四品出されたところで、客の側から料理に対する謝辞を主人に伝え、主人もそれに対して謙遜の言葉を返し、さらに酒をすすめる。客は再度、満腹の旨を伝える。主人と客どうしが親しい友人であれば、ここで主人から豁拳などのゲームを提案し、客も主人の望みに従う。

その後、食べ残した料理が運び出され、大きな肉料理と粥が運ばれ、顔と口を拭くためのタオルも出される。その後、主人から料理が足りないことへの謙遜の言葉が述べられ、客は十分にいただいた旨を答える。主人が席を立つことを促し、主客がこれに応じてから、他の客も席を立つ。主人は客に控え室に移るようにすすめるが、ここでも前と同じように着席の儀礼が繰り返される。皆が着席すると茶が運ばれ、主客が茶碗を持ち上げながら再び主人に向かって謝辞を述べ、主人もこれに謙遜の言葉を述べる。（しばらくし）主客が茶碗を（挨拶のために）掲げたところで、外で控えていた使用人が大きな声で「お客様を外に御案内」と叫ぶ。各々の客が立ち上がり、主人に向かって再度謝辞を述べ、主人も謙遜し、見送って、別れの挨拶を交わす。

〔清俗記聞〕（一七九九）

客が着席し、最初の乾杯が済むと、主人が「上菜」（料理を出せ）と命じ、使用人が料理を運ぶ。主人はこれを取って食卓の真ん中に置き、「請菜」（召し上がれ）と挨拶する。客も皆立って礼をする。客は菜が出るごとに立って礼をする。客が立とうとすると、主人は客に向かって「不敢」と言って、毎回立たせぬようにする。

料理の食べ方であるが、右手で箸を取り、すぐにどんぶりの中の煮物肉類をたべ、終わったら箸を置き、匙で汁をすくい取る。汁をすつてから、再び肉を食べることはしない。はじめに汁を吸うのは無礼になる。料理が次々出されるときには、前の料理はそのつど下げる。もつとも客があまり食べなかつた料理はそのまま引かずに残しておくこともある。但し、たとえ残してあつても、続く料理が出ているのに前の料理を食べるのは失礼になる。丸煮・焼物などは、どこから箸を降ろしどこから食べ始めるといった決まりはない。菓子などが出されたときは、主客から相伴人へ挨拶する事はない。出物が揃つたところで、相伴人から主客に向かって「請々」と挨拶し、主客も「請々」と言つて食べる。また相伴人と主客とが同卓であれば、煮物が出たときに、相伴人が自分の箸をもって適当なところをつまみ上げ、主客へ「請々」とすすめ、主客は箸をおろしてこれを食べる。冬の寒冷の際は、厨下（だいどころ）から運ぶ間物（間食の料理）が冷えぬように器に蓋をおおつて卓上に出すが、蓋はすぐに取つて持ち帰る。

ころを見計らつて主人が他の杯（銀・錫製の足つきの杯で、爵盃という）を取り寄せ、杯に酒を満たして両手に持ち、主客に向かって「要奉敬一盃」と言つてすすめる。主客は両手で受け取り、「敬領」と言つて飲み干し、すぐにその杯に酒を満たして、主人に向かって「回敬」といつて返杯する。主人は両手で受け取り飲み干す。その後、相伴客もこの杯をもって各々主客に酒をすすめ、それが済むと主人や相伴人どうしでも杯を取り交わす。酒をすすめるとき、返杯するときは酒を満々と注ぐ。杯を取り交わすときには、自分から相手に進杯するものであつて、自分から

「領杯」（お流れ頂戴）することはない。料理は自身好みにまかせて取って食べる。乾杯のたびに料理を食べる必要はない。酒もたけなわとなれば、鼓楽人を出して鼓楽楽曲（はやし・うた）、あるいは鼈拳（拳を打つ）や酒令、猜三（罰杯のゲーム）などを催して酒をすすめる。

料理の数も半数を越えたころ、客から、「酒酔肉飽、不必再費心」（酒や料理も十分にいただいたので、お心遣いにと挨拶）と挨拶する。主人は「豈敢、無堪可口菜蔬、怠慢得緊、請寛懷暢飲」（口に合わず申し訳ない）と答える。料理の数が四五碗に達したら、点心または醒酒湯を出し、茶を出す。再び料理を出して酒をすすめる。予定の料理を出し終われば、主客から「請收席」と挨拶する。主人は酒ももうよいと思う頃、飯をすすめる。客は酒を過分にいただき、飯はいつこうに食べれぬと辞退する。但し酒量が浅い客の中には、少々の飯を食べるものもある。飯が終われば食卓を収める。振る舞いには酒をもつばらにすすめるため、最初より飯を盛ることはない。

食卓を収めた後、使用人が銅あるいは真鍮の面盆に湯を入れ、台に乗せて庁堂の傍らに置き、主客へ「請解手」とすすめる。主客は立つて盆の中に手を入れ洗う。脇より湯をかけることはしない。一人洗い終われば、使用人は湯を取り替える。もとの椅子に坐ると、茶を出し、「回千」（砂糖菓子・果物など）を出す。その後、十錦盃という大盃（入れ子状の焼き物の杯）を主人が持ち出し、酒を盛って主客にすすめる。主客が受けた後、相伴客もこれを受け、回千の菓子類を食べる。

頃を見計らって主客から「多蒙盛設実不敢当、好収盃」と挨拶する。主人は「豈敢、再請」などと言って再三すすめた後、回千を引き取り、再び茶を出す。茶を飲み終わると、主客は立ち上がり「今日相擾、蒙賜佳肴、外謝々々、要告辞」と、いとまごいして立つ。主人は「豈敢、今日特蒙光臨、外慢々々」といい、互いに一揖し、主客は手を拱して相伴の客へも「外蒙款待」と一々挨拶し、相伴人も「豈敢々々」といって送り出す。主客は「請留歩」と止める。

相伴人は庁堂口まで送る。主客は主人に向かって「不勞遠送」と挨拶すれば、主人は「再容少送」といって門外まで送り出す。主客が馬や駕籠できていけば、主人は拱手して「請坐轎・請騎馬」などと挨拶、客も拱手して「不敢、請回」という。主人が再度強いて請えば、客は「得罪」といってその場から歩き、馬や駕籠に乗るのを待つて、主人も門内へ引き取る。これは官人などに行うことである。

宴席の手順——整理と分析

(1) 招待状の通知

宴席における儀礼的な交換は、招待状のやりとりの段階からすでに始まっている。招待状には「請帖」と「知単」の二種類があるが、連名で一枚で済ませる「知単」よりは、各人に届ける「請帖」の方がよりフォーマルであることは明らかである。「Etiquette in Chinese」においても、親しい友人らを呼ぶ際には「知単」を用いるとある。また、引用文献中、最も古い『清俗記聞』では、「知単」については全く触れておらず、相伴の客にも「請帖」を使うとある。「清俗記聞」が「知単」について触れていないのは、本書が扱っている宴席が、官人を招待する場合など極めてフォーマルな宴席のみを紹介しているからとも考えられる。従って、これをもって乾隆時代には「知単」が存在しなかったと推論するのは早急かもしれないが、その可能性は否定できない。いずれにせよ、「知単」はその起源は定かではないが、「請帖」の形式を簡略化したものと考えてよからう。

「請帖」の形式には、さまざまなバリエーションがみられる。「普通は白い紙を使うが、慶事の際には紅い紙を使い金文字を入れる」(「中国料理の手引き」)。「紅唐紙を用い楷書にてしたため、貴人へは白唐紙の袋に入れて遣わす。

通常は袋を用いない」(『清俗記聞』)。「紅いカードで、紅い袋に入れられその外側には紅いスリップが巻かれている」(『Etiquette in Chinese …』)。なお、黒田キミ子著『系統中国料理』(一九五七)にも、食卓作法の紹介があり、「請帖」の用紙については、通常は白だが、目出度いときに紅帖(紅唐紙)を用い、大きさは縦三〇センチ、横一六センチで、招待状を入れる封筒も紅色のものをい用いとある。

これらのバリエーションが時代差なのか地域差なのかは即断しかねるが、「請帖」の色は白よりは紅の方がより手が進んでいるし、袋がないよりはあった方が丁寧になる。袋の色には、白唐紙と紅唐紙と二つあるが、文献の年代や、信憑性から考えて、白唐紙の袋の方がより古く、フォーマルな形式であったと考えられる。後に、紅帖の色に合わせて袋の色も、慶事ということで紅になったのであろう。同時に、通常の宴席の場合は、慶事ではないことを示すために、白い「請帖」を用いるようになったことが考えられる。なお、「紅いスリップ」がどのようなものかは不詳であるが、おそらく後の時代になって装飾としてつけ加えられたものであろう。もし乾隆時代にそういう習慣があれば、詳細な記述を心がけている『清俗記聞』であれば必ず言及したと考えられるからである。ところで、『清俗記聞』には、親類・同輩には「単帖」を用いるとあり、同輩向けに、簡略化された「請帖」が存在したことが分かる。これは恐らく、見開きのものではなく、一枚の書状であらう。(『Etiquette in Chinese …』のいう「紅いカード」がこれに当たるのかは不明) これらのバリエーションを、フォーマリティーを軸に整理したものが【図12】である。

「請帖」に対する返答であるが、これを記している『清俗記聞』と『Etiquette in Chinese …』の表現にはやや不明瞭なところがある。『清俗記聞』では、「客方より前札に使者あるいは自身参り謝する事なし」という文章がある。編者はこの文章に「招待断り状」という見出しをつけているが、これは招待を受諾した場合の対応のようにとれる。(そう解釈しないと、それに続く「もし案内の当日参りがたき故障あるときは、謝帖をしたため使いをもつて謝す」とい

図12 招待状のバリエーション
「知単」「請帖」のバリエーション

請帖 (見開き)	帖色	紅	袋	有	袋色	白
		白		無	紅 スリッパ*	
単帖 (一枚)	帖色	紅	袋	無		
知単	単色	紅	袋	無		

↑ フォーマル
↓ 略式

- *単帖の色は明記されていないが恐らく紅と思われる。
- *単帖・知単は略式故に袋を用いることがないと考えられる。
- *袋の色は、紅よりも白の方がよりフォーマルと考えられる。

う文章と矛盾してしまう) 即ち、招待を受ける場合は、(主人側の使者に返事を告げ)、客のほうから使者を遣わしたり自身で出向いて招待の礼を述べる必要はない。一方、「Etiquette in Chinese」では出席する場合は招待状を保持し、訪問する旨を記したカードを使いの者に持たせるとある。この場合の使いの者が自分の側か、「請帖」を届けに来た者かは明記していないが、後者の場合であれば、私の解釈と符合することとなりわけ主客が返事を遅らせては、ほかの陪客への招待に滞りが出てしまうわけで、主客は即答したものと思われる。

断る場合は、「清俗記聞」も「Etiquette in Chinese」も同様で、欠席の旨をしたためて、使いの者に届けさせる。この場合

の使者もどちらの側か明記していないが、受諾の場合と同様、即答して主人側の使者に持ち帰らせたと考えられる。「Etiquette in Chinese」ではそれを裏付けるより詳しい記述がある。即ち、欠席の場合は招待状を受け取り、紅い帖に欠席の旨を記し、これを招待状を包んでいた袋に入れて使いの者に持たせるとある。先の『系統中国料理』では、返答は名刺を用いてもよいとしており、より現代的な対応を紹介している。なお、『清俗記聞』では断り状を「謝帖」としているが、「Etiquette in Chinese」では「壁帖子」としている。また「請帖」も「下帖子」と呼んでいる。ちなみに、『清俗記聞』では、「招待断り状」の見出しで、「招請の後は自身参り謝す。たとえ延引するとても使いをもつて謝を申す事なし。」という一文が続いている。これも断り状とは関係なく、受諾の返事を受けたら、主人自らその

お礼に行く、たとえ遅れても使用人に行かせてはならない、という意味であろう。

「知単」の場合の返事も即答し、使いの者に返す。「Etiquette in Chinese …」と『中国料理の手引き』が紹介している返答を整理したものが左の図である。

“Etiquette in Chinese …” 『中国料理の手引き』

	相手が後輩	相手が先輩
出席	「知」「陪」「敬陪」	「敬知」「奉攬」「敬陪末座」
欠席	「謝」「敬謝」「心領謝」	「謝」「敬謝」「敬辞」「甚表歉意」

“Etiquette in Chinese …”の方は先輩後輩の別を明示していないが、『中国料理の手引き』が挙げている表現も含め、要は文字の数が多くなるほど丁寧になるということである。但し、「敬陪末座」は相手が先輩ということではない。「系統中国料理」によると、「知単」の筆頭に書かれた主客は、自分の名の下に「敬陪末座」と書くのが慣例で、これは自分が主客では座が高すぎるので末席に坐らせて欲しい、という意味の謙辞である。この場合の謙遜は主人に対してだけでなく、後に「知単」をみるであろう他の招待客も対象となっている。こうしてみると、「甚表歉意」も主客が断る場合の表現かもしれない。また、本人不在で都合が不明の場合は、「知単」を見たものが「代知」と書いて使者に返し、後に本人から正式な返事をするところある。「知単」の用紙は紙屋か料理店にあり、席を料理店で設ける場合は「知単」の世話は料理店がするのが普通で、電話で出欠を通知する場合は、料理店に知らせればよい、としている。なお、請帖であるが、既製のものが文具店や百貨店などで、一元前後の値段で販売されるようになった。これは恐

写真 2 現代の請帖



見開きの右頁には、

謹訂公曆 年 月 日 (星期)

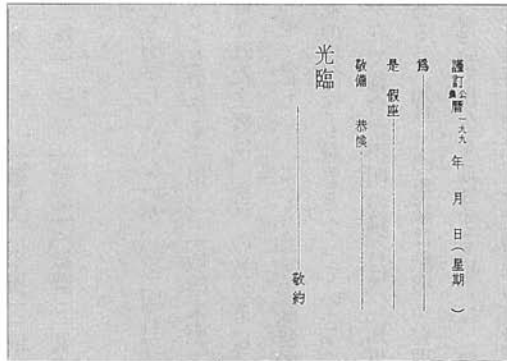
為 是 假座

敬備 恭候

光臨

敬約

などと印刷されている。実際の招待に際しては、印刷された文面を使わず、別刷りの冊子の中にいれることもある。



らく改革以降の現象と思われるが、それだけ豊かになり、人を招待する宴席の機会も増えたということであろう。紅色の厚紙に、金文字で「請帖」の書面語である「請柬」と印刷されている。【写真2参照】知単が販売されているのはみたことがない。

中国における宴会においては、同輩の親しい友人を招く場合を別として、主客と陪客との区別が常に明確にされ、強調される。それが最も顕著に表れるのは座順と着席の儀礼であるが、この区別は招待状のやりとりの段階からすでにみられる。

「請帖」の場合、「清俗記聞」

によると、最初に主客に届け、出席の返事を得たところで、他の陪客へ「請帖」を届ける。その場合の文面は「某日某人をお招きするが、来たり陪を煩わす」という旨で、同じ「請帖」でも文面が異なり、招待を受けた陪客はその席の主客が誰であるかを事前に知らされる仕組みになっている。それを確認した上で、出欠の判断をするわけである。出席の返事はこの点の同意を意味する。

「請帖」を簡略化したものと思われる「知単」も、この点を踏襲している。「知単」では主客を筆頭に順次出席者の名前が書かれ、先ず主客から届けられる。従って出席者はその席の主客が誰であり、自分がどの位置にいるかをあらかじめ明示される。いわば「知単」は、座順についての一つの打診でもある。それ故、出席はこの点の同意を意味する。逆にこのことに不満があつて欠席する場合も考えられよう。通常、「知単」での順位が、そのまま宴席当日の座順となる。

招待状の形式だけでもみても、相手に応じて敬意を表す方法が段階的に多く存在する。それに対応するかのよう、出欠の返事の書き方も、同様に自分と相手との関係によつてさまざまな段階がある。それはそのまま中国の社会階層や身分関係の深度を表しているといえよう。

(2) 出迎えから着席まで

この過程も文献によつてかなりのバリエーションが認められるが、主人による出迎え、控えの間での接待、食卓の設置、酒杯をすすめながらの着席の儀礼など、その基本的な骨子は同じである。文献の中では、『清俗記聞』が最もフォーマルな場合を詳しく述べており、『Etiquette in Chinese …』がこれに続く。そのほかの文献は一般に認知されている手順を整理するところなる、という性格のものである。

もつともそれぞれの記述を比較してみると、構造的な変化を認めることができる。即ち、客が宴席の会場となる部屋に着席し、茶の接待のあと、別室に一時移動し、使用人が食卓を運び入れたら、再びもとの部屋のもとの座席に坐る場合(タイプA『清俗記聞』)、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場合(タイプB『Etiquette in Chinese …』)、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場合(タイプC『中国料理の手引き』)の三つである。タイプAでは、到着後、部屋に着席する段階で席の譲り合いをする。タイプBとタイプCは食堂に移動する点は同じだが、タイプBが、客間での着席の段階で席の譲り合いをするのに対し、タイプCは食堂に移ったところで初めて席の譲り合いをするという違いがある。

食卓は固定され、人間が移動するものとはかり考えていたから、『清俗記聞』の記述を非常に驚きをもって読んだ。それは、古代の中国において、「席」に平座し、「案」を運び入れてもてなす、という方法を踏襲しているからである。「案」ならまだしも、食卓をいくつも運び入れるには相当数の使用人がいないとできないことであり、客が一時席を離れなければならないとはいえ、最も礼を尽くした方法といえよう。しかしこれでは大変なので、食堂へ移動していただくように簡略化されたものも考えられたのであろう。タイプBは、最初の着席において席の譲り合いをするという点で、タイプAと同じであり、最も簡略化されたタイプCの中間に位置する。時間的には、タイプCへの移行期の作法を記録していると言えよう。実際、三つのタイプは文献の書かれた年代の推移とも一致する。『清俗記聞』は着席の儀礼の名称を特に記していないが、『Etiquette in Chinese …』ではこの過程を「送席」・「安席」と呼ぶとしており、『中国料理の手引き』では「讓席」と言うとしている。「送席」は文字通り客を食堂に移動させることであり、タイプB以降の習慣に対応した新しい語彙と考えられる。「讓席」という表現もその意味では新しい語彙と考えられる。なお、『清稗類鈔』ではこれを「定席」「按席」「按座」としており、『Etiquette in Chinese …』と類似している。また、

『清稗類鈔』の記述がどのタイプに属するかであるが、「食卓が配置されるのを待ち」（原文は「俟筵席陳設」という表現から推測して、タイプAの可能性が高い。食堂であれば、食卓は始めから置かれており「陳設」という表現は使わないはずである。

三つのタイプ別に、手順を表にしたものが左の図である。

<p>タイプA</p> <p>【清俗記聞】</p> <p>使者によるお迎え</p> <p>主人による出迎え</p> <p>貴人——門外で</p> <p>通常——庁堂の入口で</p>	<p>タイプB</p> <p>“Etiquette in Chinese :”</p> <p>主人による出迎え</p> <p>客間にて</p>	<p>タイプC</p> <p>【中国料理の手引き】</p> <p>控えの間に通される</p> <p>主客、少し遅れて到着</p>
<p>「揖」の礼の交換</p> <p>「拱手」しながら、主客より庁堂のしかるべき席に着席</p>	<p>客、招待状を両手で手渡し挨拶</p> <p>譲り合いながらしかるべき席に一同が着席</p>	<p>控えの間に通される</p> <p>主客、少し遅れて到着</p>

茶を出す

表敬——二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

使用人が食卓を運び入れたら庁堂に

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。客は立ったまま受け取り、

卓上に置く

点心を出すこともある

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（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

茶・おしぼり・瓜子兎などが出され

る
食堂に移動

ここで席を譲り合う

昔は主人が主客から席に案内し酒を
すすめた

他の客にも酒を盛る

主人が自分の杯をかかけ、主客に向
かって挨拶、飲み干した杯を傾けて

客に見せる

客も杯を取り上げて飲む

(その後着席)

他の客にも酒を盛る

主客が主人に向かって杯を掲げ挨拶、

他の客も続いて杯を掲げ挨拶

一同着席

主人から杯を掲げ一同乾杯

主人による出迎え

『清俗記聞』では、宴席当日、使いの者に客を迎えにあらせるとあり、これが最も礼を尽くした形式である。通常は主人が会場で出迎える。『清稗類鈔』では、妓院を除き、公署・自宅・酒楼・園亭であろうと、主人は必ず門で客を恭しく出迎える。妓院が例外とされているのは、客引きと間違えられるからであろう。『清俗記聞』では、出迎えの段階を、貴人であれば門外まで、中間の客であれば庁堂口までと分けている。

主人と客とがまみえると、「長揖」・「二揖」の挨拶を交わす。「揖」とは「拱手」しながら腰をかがるものである。

主客と陪客の訪問時間

『中国料理の手引き』には、主客は定刻より少し遅れて到着するとあるが、これは主客が陪客を待たなくて済むようにという配慮のようで、タイプC以降の新しい習慣と考えられる。現実的には、誰から到着するかは常に不確定で、情況に応じた対応の仕方があった。なぜならタイプAとタイプBは、客が到着して最初に坐る座順が食卓での座順を

決定するからである。

『清俗記聞』では、主客が最初に到着しても構わない。主人が「請上首座」とすすめるのは必ずしも主客に対してだけでなく、最初に来た客（といっても上位の客）に対しての言葉と考えられる（以下の“*Etiquette in Chinese*…”の記述から推測）。（主）客もすぐには坐らず、傍らに立つ。この時に陪客が到着すると、（主）客は主座の椅子から離れ（すでに坐っていれば立ち上がるものと考えられる）、客と挨拶を交わし互いに着席をすすめる。そして主客から座り、陪客もしかるべき席に坐る。主客が貴人であれば、陪客は立ったまま坐らない。

“*Etiquette in Chinese*…”では、主客が先に到着し、そのすぐ後に第二客が到着したら、主客は立ち上がり、第二客に自分の席を譲ろうとする。もし第二客が先に到着したら、主人は彼を主客の席に座らせる。しかし主客が到着したら、第二客は主客が入室する前に席を譲る。新たな客が来るたびに先客は立ち上がり、挨拶を交わして着席する。

両者に共通する原理を抽出するなら、主客が先に到着すればしかるべき席に着席するが、もしそのすぐ後に第二客が到着したら、主客は立ち上がって主客の席を譲ろうとすること、第二客が先に到着したら、主人は客の面子をたてて主席に坐らせるが、主客が到着したら第二客はその席を譲ること、新客が来るたびに先客は立ち上がって挨拶をすること、となる。それにしても、乾隆年間と清末の光緒帝の時代に書かれたものとの間には驚くべき連続性があると言わざるを得ない。

控え室での接待

食事前の接待であるが、タイプAの『清俗記聞』が、儀礼的なお茶の出し方に見られるように、最も礼を尽くした対応の仕方を記述している。お茶一つを飲むにしても、主人側はもとより、客側も相応の作法を心得ておかなければ

ならなかった。これを二回繰り返し返し、さらに点心を出せば、深く敬意を表すことになった。*“Etiquette in Chinese :”* がお茶について言及していないのは、そういう習慣が存在しなかった訳ではなく、点心とセットになったものとして略されたのだろう。但し、点心を略した場合、お茶も出さなかったのが疑問として残る。

『中国料理の手引き』の場合も基本的に従来の習慣を維持しているが、おしほりなどは現代的な対応であろう。但し「清俗記聞」でみえる「竜眼湯」や「扁豆湯」などの点心から、「瓜子児」など軽いものになっている。現代の日本でも、一部の高級中国料理店では、控えの空間を備えているところがある。フォーマルな宴席ほど、主客と陪客との対比が明確になるものであり、そうした空間はどうしても必要となる。到着順からいきなり食卓に着席では、主客・陪客とも不都合が生じ得るからである。

着席の際の儀礼

『中国料理の手引き』が昔の習慣として言及するにとどめている儀礼を、『清俗記聞』と *“Etiquette in Chinese :”* は同時代のものとして記録している。また「貿易上より見たる……」にみえる、「前清時代には箸までも恭しく供えた」という記述の実際の情況も確認し得る。この儀礼は出迎えから始まる一連の儀礼の最後を締めくくるものであり、いわば前半部分のメイン・イベントといえる。

両者の相違点は表に整理した通りであるが、基本的な構造は同じなものの、多少のバリエーションの違いがある。これが時代的なものか、地域差によるものかは断定しかねるが、時代の下る *“Etiquette in Chinese :”* の方が、箸を受け取るように掲げたり、着席を促すべく椅子を手で払うなど、より敬意を表した方法を記述している点が注目される。子細な記録を心がけている『清俗記聞』の性質を考えると、乾隆年間の江南地方にはこのような習慣が存在しなかつ

た可能性も高い。儀礼的であるほど常に時代的に古いというわけではなく、こうした作法は、後の時代になって付加されたことも考えらる。もつともこれはあくまで主客が謙遜して再々着席を辞退した場合の対応である。逆に、主人側がこれらの儀礼を省略すれば、客の方も返礼を省略してよかった。ちなみに、『Etiquette in Chinese…』では、客間から食堂に移動する際にも、主客は先を行くように順番を譲るなど、主客の謙遜が着席後もたびたび繰り返される。この慇懃ともとれる作法は原型というよりも、後の洗練のように思われる。

さて、両者の最大の違いは、立ったまま乾杯してから着席するか（『清俗記聞』）、着席してから乾杯するか（『Etiquette in Chinese…』）である。前者の場合は主人が先に杯を干すことになる。また『Etiquette in Chinese…』の方が主客のリーダーシップが発揮され、一同に酒が盛られたところで、主客から主人に向かって挨拶をする点も異なる。但し、乾杯のための挨拶は、当然のことながら両者とも主人からなされる。

なお、『清稗類鈔』は、細部の手順は異なるものの、着席に際し主人が酒を盛る場合と、一同先に着席してから主人が酒を盛る場合の両方があると記しており、注目される。後者の場合でも客は起立して杯を受けなければならないが、その後着席して乾杯したとすれば、『Etiquette in Chinese…』の記述と近い形となる。いずれにせよ、この二つの方式が清代のある時期に併存していたことが、この記述によって確認することができる。

(3) 食卓、およびその座順

『清俗記聞』の記している宴席では、正方形の方卓ではなく、長方形の卓が用いられている。しかし、後述するように、それ以前から方卓そのものは存在しており、フォーマルな宴席では方卓が用いられなかった、ということが考えられる。いずれにせよ、『清俗記聞』が記している卓と座席のアレンジは、引用文献のなかで最も時代を遡るだけ

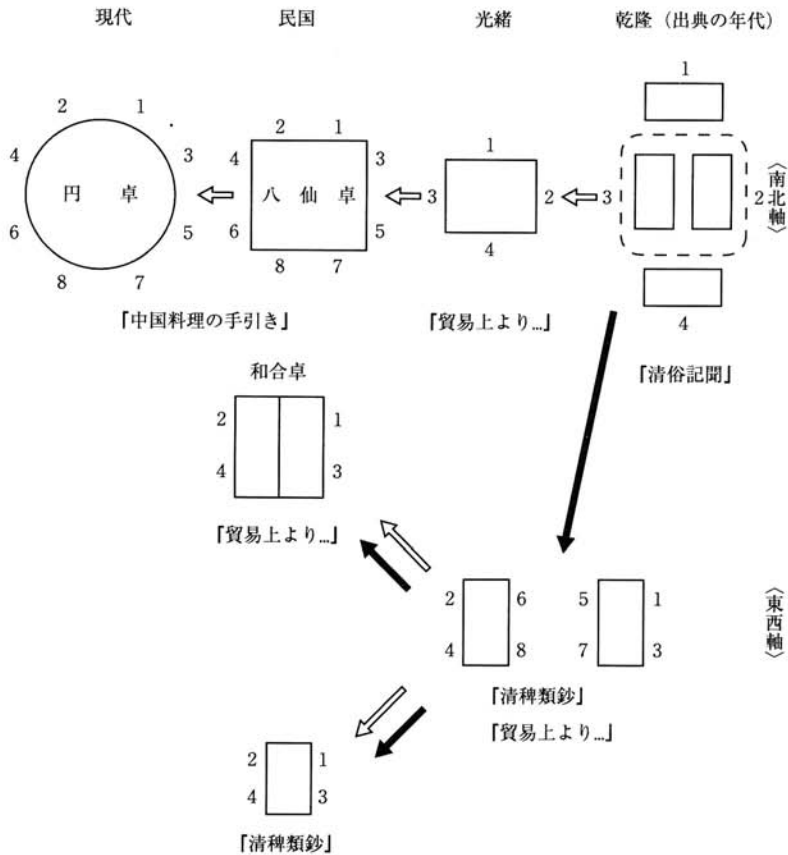
でなく、最もフォーマルな場合と考えられる。これを一つの「原型」とすると、それ以降のさまざまなバリエーションは、これから派生していったと考えることができよう。その展開の系譜を推測したものが【図13】である。

これは限られた資料からの大胆な推測であるが、卓と座順のアレンジは、上座と下座の位置により、南北軸に属するものと東西軸に属するものと大別される。南北軸の座順は、『清俗記聞』が記している複数卓の場合の座順が、方卓（これは四仙卓とも八仙卓ともとれる）、八仙卓、そして円卓へと一卓になっても引き継がれている。一方、『清稗類鈔』などにみえる東西軸の座順であるが、これは『清俗記聞』の複数卓の配置のうち、点線で囲った部分と同一であり、連続性が認められる。『清稗類鈔』には卓を一つにした例もあり、また二つの卓を合わせたものが『貿易上より見たる……』で記されている「和合卓」となる。

ここで興味深いのは、古代からの「尊者南面」の規範が崩れ、南北軸に代わって東西軸の規範が一時期、現れたことである。もつとも、南北軸と違って、東西軸の場合は東西という方向性よりも、向かって右側の優位性からもたらされた結果であろう。この転換が何を意味するのは面白い問題であるが、これは単に物理的に南北の席に座ることができなかつたための次善の策、とも考えられる。南北の席を共に空白とすれば、東西のどことが上座かは一目瞭然であり、東西軸への転換はそれほど抵抗がなかつたのかも知れない。しかしながら、八仙卓、円卓が用いられる現代では、再び南北軸が規範となっている。

なお、【図14】では、“Etiquette in Chinese…”が記している卓の座順を含めなかつた。というのは、“Etiquette in Chinese…”の例は、通常とフォーマルとで違いがあるばかりでなく、そのいずれもが極めて変則的なアレンジとなっているからである。フォーマルな場合、上座が北になるにも関わらず、主人はその向かいに座らず、東西軸の末席に座

図13 食卓と座順の展開



凡例

← 座順を踏襲 ← 卓の形状を踏襲

っている。これは手前側に垂らした縁がみえることから（『清俗記聞』にも同様のものが記されている）、物理的に座れなかったからかも知れない。一方、インフォーマルな場合は、四方に座れるので、主人は南北軸の末席に座っているが、今度は首座が東西軸となっている。この変則的なアレンジが地域差によるものかは不明であるが、上座に限って言えば、フォーマルな場合に東西軸から南北軸の規範に変化する、ということを読みとることができる。³⁾

‘Etiquette in Chinese …’のフォーマルな場合にみられるように、卓の上座に一人だけを座らせることは、極めて丁重な扱いであった。『清俗記聞』の例でも、上客は上座に一人だけ座らせている。もつともこの場合は一卓に一人という、さらに敬意を表したアレンジであるが、新しいものでは、『系統中国料理』も、出典を明らかにしていないが、八仙卓で北側に一人だけ掛けさせて上座とするのは、皇帝か新郎が結婚後、妻の里を訪問するときだけである、との逸話を紹介している。一人掛けの規範は、上座の位置とはまた別な次元であるが、その「原型」は、やはり『清俗記聞』の記述に認めることができる。

（4）食事中の作法、および収卓

この過程も、左の図に整理したとおり、文献によって多少のバリエーションが認められるが、基本的な骨子は同じといえる。即ち、酒がかなり回ったところで盃拳などの酒令が行われること、一定の料理が出されたところで客側から料理は十分にいただいた旨の挨拶をすること、その後にご飯（粥の場合もある）・そのおかず（肉料理の場合もある）・湯が出されること、皆が食べ終わったところで主客から主人に挨拶をし、食卓を下げてもらうか（タイプA）、控え室へ移動する（タイプB）こと、そこで茶（菓子が伴うこともある）が出され、主客から退席すること、などである。

とはいえず、「Etiquette in Chinese …」と『中国料理の手引き』には共通点が多く認められるものの、『清俗記聞』には両者にはない儀礼的接待がいくつか記されている。これは卓を運び入れるタイプAから、人間が移動するタイプBへの移行に伴って、大幅な簡略化がなされたと考えることができよう。その意味でも、最も時代を遡る『清俗記聞』の記述は、歴史的な展開を考える上で興味深い事例を提供している。

『清俗記聞』	"Etiquette in Chinese …"	『中国料理の手引き』
<p>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、「請菜」と挨拶、客も立って挨拶。</p> <p>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。</p> <p>酒もたけなわとなれば、鼓楽唱歌・豁拳・酒令・猜三などを催して酒を</p>	<p>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。</p>	<p>主人が料理を少し取って「請々」と客にすすめる。主客が箸をつけた後、他の客も自由に箸をつける。</p>

すすめる。

料理の数が半数を越えた頃、客から十分にいただいた旨の挨拶する。料理の数が四五碗になったら、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。

飯が終われば卓を収める。

主客から盆の湯で手を洗う。

茶・菓子・果物を出す。主客から再度酒をすすめる。

頃を見計らい、菓子・果物を下げ、

主人から拵拳などを提案。

食べ残した料理が運び出され、肉料理と粥が出される。

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。

茶が出される。

酒がだいぶ回ったところで主人からさらに酒をすすめる。主客は酒は十分なのでご飯をいただきたい旨を伝える。

ご飯・ご飯のおかず・スープが出される。

点心が出される。

主客から主人へ挨拶。控え室へ移動。

茶が出される。

再び茶を出す。

茶を飲み終わると主客から挨拶し、
主客の動作を機に、客が立ち上がり、主客から先に去る。
いとまごいをする。
挨拶して去る。

食器の配列

食器の配列については具体的な記述がないが、『中国料理の手引き』に配列の例が紹介されている（【図11参照】）。これは箸が縦に置かれている。一方、『Etiquette in Chinese』【図11参照】では、フォーマル、インフォーマルな宴席とも、盃と斜めに置かれた箸が描かれている。他の食器は作図の際に省略されたものであろう。この例は箸の縦置きの変形とみることができよう。『清俗記聞』には、銘々の前には、小皿に置いた調羹（レンジ）・酒鐘（さかずき）などを飾り置く。箸は一膳ずつ紙に包み、牙箸（ようじ）を一本ずつ添える、とある。【図8】からみると、箸とレンジは横に置いているようにみえる。

箸の置き方に関して言うと、縦方向と横方向とがあり、どうやら横方向の方がフォーマルな形式のようである。縦方向の場合は箸を取りやすいように卓から端を少し出すこともある。また、私自身の体験では、中央のレンジなどに箸の先を載せることもある。【写真1参照】これは、箸の先を卓に直接つけないための配慮で、逆に言うと、きれいなテーブル・クロスを用いるか、箸を紙で包むなどすればその必要はないわけで、やはり箸の直の縦置きはインフォーマルな場合と考えられよう。

食へ始め

食べ始めの方法を記しているのは『清俗記聞』のほか、『中国料理の手引き』と『貿易上より見たる……』のみである。『中国料理の手引き』に記されている方法と同様、『貿易上より見たる……』でも、乾杯の後、主人が箸を挙げて「請用菜」と料理をすすめるとあり、多少のバリエーションはあるものの、主人のこの動作が基本といえよう。『清俗記聞』でも主人が「請菜」と挨拶するとある。

『清俗記聞』で興味深いのは、使用人よりも主人が接待の前面に出ていることである。即ち、「上菜」と料理を出すタイミングを指示したり、運ばれた料理を使用人の手から受け取り、自分で食卓に置くことなどである。なおこの時、料理を主客の前ではなく、食卓の中央に置くというのは、使用する卓が八仙卓ではなく、長方形の卓だからであろう。さらに料理が毎回運ばれる度に、客が立ち上がって挨拶するというのも興味深い。もともと毎回そうやっていたのは大変なので、主人は以後、客を立たせないようにするが。

料理の構成

料理の構成に関しては本稿の主な論考の対象ではなく、また引用した文献にも詳しい記述がない。しかしながら、宴席の手順を考える上で、料理の構成についてはある程度知っておく必要がある。ここでは『中国料理の手引き』に紹介されている、伝統的な構成をみておきたい。

前菜のすぐ後に出てくる料理を「大件」といい、この料理によって宴席の等級が決まった。第一級が燕席（ツバメの巢）、次が魚翅席（フカヒレ）、三番目が海參席（ナマコ）となる。昔はそれぞれの席によって何が何品と、種類と数が決まっていた。（図14）フォーマルな宴席の場合は、あらかじめ卓に乾菓子（京菓）、鮮果子（フルーツ）を一種類一皿に並べておき、その次に冷菜を出し、大件、熱菜、湯（スープ）、点心と続く。熱菜の最後に魚料理を出す

図14 料理の構成
【中国料理の手引き】より

湯菜	飯菜	甜菜	点心	熱菜	大件	冷菜	席名
四個	八個	二道	三道	十六個	燕窩	八個 <small>冷菜 京果 鮮果</small>	燕席
二個	四個	一道	二道	八個	魚翅	四個	魚翅席
二個	四個	一道	二道	八個	海參	四個	海參席
二個	四個	一道	二道	八個	鷄・鴨	四個	鷄鴨席
二湯	八個			八個		四個	便飯

が、これは「魚」の音が「余」（余裕がある）と同じということを出されるもので、魚の捕れない内陸地方では木で作った魚を皿に載せて出す習慣があるくらいである。なお、現在では冷菜もコースの一品目と数えることが多いが、昔は八品とか一六品の前菜が並べられており、席について最初に出されるのはその日の料理を代表する大件（主菜）であつたという。

【清俗記聞】が記している宴席の場合、あらかじめ前菜が並べられていたのかどうかは不明である。しかし「回干」の卓を選び入れている図では、あらかじめ卓に皿が並べられていることから、その可能性も高い。卓が運び込まれても卓に一つも料理がないというのは白けてしまうものである。四隅に前菜があるとすれば、主人が料理を卓の真ん中に置く、というのも合点がいく。

【清稗類鈔】は、「烧烤」「燕菜」などは上菜で、通常は「魚翅」が出されることが多く、料理の数は、「八大八小」（八つの大碗と八つの小碗）、碟の数は「六大六小」か「八大八小」、点心の回数是一回か二回としている。この碗や碟の数は、『中国料理の手引き』にみえる【図14】の数とほぼ符合する。なお、このように中国では碗や皿の数は偶数で出される。

料理の食べ方

【中国料理の手引き】に記されているように、確

かに現代の中国では、主人が親しみを込めて、客に自分の箸で料理を取ってあげることがよくある。これは何も宴席でなくとも、家庭においても妻が夫に、母が子供にというように、よくおこなわれる行為である。しかしこれも、『清俗記聞』の宴席のように、主客の卓と主人の卓とが離れてはおこない得ない行為であった。『中国料理の手引き』はまた、前菜は最初に食べきる必要はなく、後から出てくる料理の間に食べてもよいこと、大件の料理は全て食べるのは礼にかなっているが、そのほかの料理は残すのが昔の作法であったとしている。この点は他の文献が言及していないので、比較しようがないが、『Etiquette in Chinese...』で「食べ残した料理が運び出され」とあることから、料理を全て食べることがなかったのは確かであろう。

『清俗記聞』も、料理が次々と出されるときには、前の料理はそのつど下げるが、客があまり食べなかつた料理はそのまま引かずに残しておくこともある。但し、たとえ残してあつても続く料理が出ているのに前の料理を食べるのは失礼になる、と記している。また料理の食べ方として、右手で箸を取り、すぐにどんぶりの中の煮物肉類を食べ、終わったら箸を置き、匙で汁をすくい取る。汁を吸ってから再び肉を食べることはしない。はじめに汁を吸うのは無礼になる、としている。この作法の記述はやや唐突であるが、はじめに汁を吸うのが無礼になるのは、味見をしていることになるからであろうか。また、主人の箸との「共同作業」はないものの、主客と相伴客が同席の場合、相伴客が煮物に箸を添えて主客の手助けをするというのが記されていて興味深い。

酒の飲み方

新しい料理が出されるたびに主人は酒を酌す、と『貿易上より見たる……』にある。他の文献はこのことに触れていないが、これはおそらく広く行われている習慣と思われる。この場合の酒が白酒だとすると、料理が代わるたびに

酒を飲むことは、アルコール度の強い白酒で、口の中に残った脂っこい前の料理を清める意味合いもあった（小泉武夫『銘酒誕生』講談社新書）。

民国期の中国の風俗を記した文献や、私自身の体験からみても、中国人の酒の飲み方は日本人と異なるところがある。一同がそろって乾杯をするのは、着席の際と、このように新しい料理が運ばれたとき（これも宴席が進むに連れて略されることが多い）などに限られる。時に、最後の締めくくりで一同が立ち上がって杯に残された酒を飲み干すこともあるが、これは現代の作法かもしれない。これ以外の場合、ある一人がある一人を指名して杯をかけた、二人だけで乾杯をする。この時、敬意を示したければ起立することもある。酒は必ずしも乾杯する者どうしが酌をする必要はなく、近くの席の者が空になった杯に酒を満たす。少しの間をおいて今度は指名された人が返杯をする。従って一組の乾杯で互いに二杯の酒を飲み干すことになる。指名された人が返杯の間をおきすぎると、他の人が乾杯を申し込んでくる。これは、乾杯責めにあつて返杯どころでないということ、返杯を待っている人と、タイミングを逃した本人の双方の面子をたてるための行為でもある。他の組が乾杯をしている間、他の客は関知せずといった表情で料理を食べている。このような一対一の乾杯が卓上でいくつも交差する。

もつとも、主客と主人が明確な宴席では、最初の一同による乾杯の後、最初にこの方法で乾杯を行うのは、主人と主客であり、他の客が先んじることができない。続いて、他の相伴客も主客に向かって乾杯をする。相伴客も主人同様、主客を接待していること示すわけであるが、これは相伴客が主客ばかりでなく、主人の面子をもたせることになる。日本人が中国料理店で宴席を開いても、これはなかなか真似のできるものではない。このように主客は人の何倍もの酒を飲まされる計算になる。この儀礼的な乾杯がひととおり済むと、後は相伴客と主人なり、相伴客同士で乾杯を交わすが、それでも主客をないがしろにすることのないように、回りのものは常に注意を払う。

さて、引用した文献のなかで興味深いのは、『清俗記聞』に記されている、爵盃という酒杯を取り寄せて行う乾杯の儀式である。これは宴席が始まってまもなくと思われるが、他の文献には記されていない。特別な杯そのものだけでなく、主人が主客から酒をすすめ、主客も主人に返杯をし、その後には記されていない。特別な杯そのものだけでなく、主人や相伴客どうしても杯を取り交わす、という順序が注目される。というのは、この順序は上述した、民国期や現代の酒の飲み方と共通しているからである。

古い文献はいずれも酒令に言及している。『清俗記聞』は、酒もたけなわとなれば、盃拳（拳を打つ）や酒令、猜三などを催して酒をすすめるとあり、『Etiquette in Chinese』も、客が満腹の意を告げたところで、主人と客どうしが親しい友人であれば、主人から盃拳などのゲームを提案し、客も主人の望みに従うとしている。『清稗類鈔』は、猜拳などの酒令は、酒宴が果てようとするときに行うべきものであるとしている。このように、酒令はかなり酒が回ったところで、さらに罰杯によって酒を飲ませるためのものであり、それを開催するか否かは主人と客との親しさにもよる。また、これはあくまで主人が提案して行うもので、客はその提案を受け入れなければならぬ。

なお、中国人は人前で泥酔することを決してしないし、泥酔する人間は最も恥ずべきこととして忌み嫌われる。引用した文献ではこのことは触れられていないが、『系統中国料理』において、泥酔することへの注意が喚起されている。

終わり方

『清俗記聞』から『中国料理の手引き』に至るまで、共通して客として心得ておかなければならないのは、料理の構成を把握しておき、頃を見計らって主客が主人に満腹の意を告げ、ご飯を出してもらおうことである。その前に主人

側から呼び水として酒をすすめることもある。客から申し出があっても主人はすぐに応じることはせず、一応酒をすすめるのが礼儀となっている。客からこの申し出がない限り、主人としてもご飯を出すわけにはいかない。料理の構成が分らない場合でも、通常は魚料理が出されると、熱菜の終わりというサインになる。「清俗記聞」はこのご飯さえも、客は儀礼的に辞退するとある。確かに、ご飯が食べられると言うことは、酒や料理が足りなかったという意味にとられかねない。但し、酒量の浅い客の中には、少々の飯を食べるものもあり、少々のご飯は食べても失礼にはならなかったようである。逆に、満腹の場合はご飯を食べなくても失礼にならない。

『清俗記聞』や『Etiquette in Chinese』は、ご飯や粥が出されてから卓を収めるまでの作法について言及しているが、『貿易上より見たる……』『中国料理の手引き』は、先にご飯の済んだ者から同席の者に、「慢用」「用飽」などと挨拶することが記されている。このときの動作として、『中国料理の手引き』は、碗に箸を載せてまだ食べている人に向かって軽く会釈することとしているが、これは伝統的な作法とみえ、私自身の中国滞在中でも一度も目撃したことはない。私が江蘇省内の農村調査などにおいて体験した作法は、先にご飯を食べ終わった者が、さっと中腰になり、自分の箸を右手の下に持ち替えてチョンチョンと軽く上下に動かしながら、主客に向かい、「○（主客の姓）先生、慢慢吃」と挨拶するものであった。この挨拶をするのはその席の中で一番か二番目に早く食べ終わった者、もしくは主客を残した最後の一人の場合で、皆がするわけではない。また主客が明確でない場合は左右の者にすることもあろうが、通常は主客に対して行う。

『中国料理の手引き』は、主客でも相伴客でも、先に食べ終わった者から挨拶するとあるが、主客が一番最初に食べ終わることはあまりなく、相伴客からであろう。主客が最初に食べ終わっては、相伴客もすぐに終わらせなければならなくなってしまう。主人や相伴客とも、主客の食べるペースを常にみながら、さりげなくそれに合わせるように

する。とりわけ主人はあくまで主客のペースに合わせ、主客が一人残ったとしてもそれに付き合っ、ほぼ同時に終わるようにする。

最後の主人への挨拶は主客から行う。『清俗記聞』でも、予定の料理を出し終えたら、主客から「請収卓」と挨拶するとある。もつともこの後さらにご飯が出されるが、主客から挨拶をすることには変わりはない。『貿易上より見たる……』でも、主客が食べ終わったところで客から主人に挨拶する、『中国料理の手引き』でも、主客が皆が食べ終わったのを見計らって主人に謝意を述べる、とある。『Etiquette in Chinese …』のみ、主人から謙遜の言葉が発せられるが、客側（主客）からも挨拶が述べられるので言い出す人間の違いだけである。

終了から解散まで

部屋を移動しない『清俗記聞』（タイプA）では、卓が運び去られた後、盆の湯で手を洗った後、茶・菓子・果物に加えて酒が出され、最後に再び茶が出されるというように、収卓後も至れり尽くせりの接待が続く。控え室に移動するタイプBになると、この過程はかなり簡略化される。『Etiquette in Chinese …』では盆の湯に代わってタオルとなり、これは今日でもよく行われるサービスである。タイプBになると菓子や酒が出されることはなく、茶のみ接待となっている。

ここで興味深いのは、退室も主客からなされることである。『清俗記聞』でも茶を飲み終わったら主客からいとま乞いをするし、『Etiquette in Chinese …』でも、主客が茶碗を挙げた動作を機に退室が始まる（『Etiquette in Chinese …』は中国語からの英訳のため不明な部分も多く、この箇所も推測による）。『中国料理の手引き』も、主客は他の客よりも早めに帰るとしている。主客がいつまでも残っていては他の客も帰りづらいからである。『清稗類鈔』のみ、

宴席の後、別室で茶を飲んでもいいし、主人に挨拶をして早々に退出しても構わない、としている。「清稗類鈔」の記述は非常に簡潔ということもあるが、これは明らかにインフォーマルな場合の例であろう。

考察

(一) 儀礼の精緻化——明代の南京の事例から

『清俗記聞』を出発点として、今日までの宴席の手順を振り返るならば、そこに認められる大きな流れとして、儀礼の簡略化ということがあげられよう。しかしながら、時間の経過がもたらすのは、儀礼の簡略化だけではない。当然、その逆の精緻化という変化も起こり得る。さもなくば、時代を遡るほど、儀礼が限りなく複雑化していくという理屈になってしまう。

ここでは、明代の宴席の変遷を記したエッセイを紹介して、『清俗記聞』以前の状況をかいま見てみたい。興味深いことに、明代の正統年間から正徳・嘉靖年間にかけて、宴席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。即ち、顧起元の『客座贅語』に収められている、「南都旧日宴集」という一文がそれで、南京における宴席の変遷が記されている。以下、これを訳出してみたい。

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。六人や八人になったら、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。酒杯をこれで洗ってはまた酌をして次の客に回す。これを「汕碗」という。午（午後一時）後になって散席する。

それから十余年の後、宴席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、もしくは八つになった。

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。招待状の幅は一吋三四分、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、「姓名拝耳」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」を用いるようになった。これは三折り以上は折らず、長さ五六寸、幅二寸で、「眷生某拜」或いは「侍生某拜」（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った。また果物も設け、料理は七八の器を出すようになった。また巳刻（午前十一時まで）に入席し、申末（午後五時？）になってやっと退席した。

正徳・嘉靖年間（一五〇六—一六六）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った。

この変遷を簡単に整理する以下のようになろう。

正統	通知方法	卓	酒杯	その他
（一四三六—一四九）	当日の朝	八仙卓	二つの酒杯を共用	

十年後	前日・当日も	四〜八つの酒杯に
十年後	帖を送るように 「某拜耳」と記す	
十年後	双帖になる 「養生某拜」と記す	
正徳・嘉靖 (一五〇六—一六六)	二人で一卓に	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。さらにモート (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った、ということ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。とはいえ、明代の宴席の一端をかいま見るようで興味深い。

何よりも面白いのは、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、人数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二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。通知の仕方より丁寧になり、(単)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。この過程は、『清俗記聞』以降の、儀礼の簡略化という変化とは、まさに逆をいくものである。この変化が一時的な

ものなのか、局地的なものなのかは、さらなる社会史的な研究が待たれるが、儀礼研究の立場からすると、興味深い事例である。というのは、長い歴史の中で、ある時期に儀礼が何らかの理由で「創造」される、という好例となっているからである。

とりわけ、八仙卓から二人で一卓への変化は、『清俗記聞』のフォーマルな宴席の手順につながるだけに興味深い。これが事実だとすると、『清俗記聞』以降の八仙卓の使用は、実は「復活」であったということにもなりかねない。後述するように陶文台は、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るが、顧起元のエッセイはその有力な傍証となろう。後述するように、胡文彦の『中国家具』によると、明代に使われていた卓には、各種の長方形の案、脚の低い炕卓、および方卓などがあった。【写真3参照】この方卓こそ、現在の八仙卓に相当する形状であるが、当時は八仙卓と呼ばれていなかった可能性もある。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っていることも考えられよう。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った。

(2) 食卓の変遷について

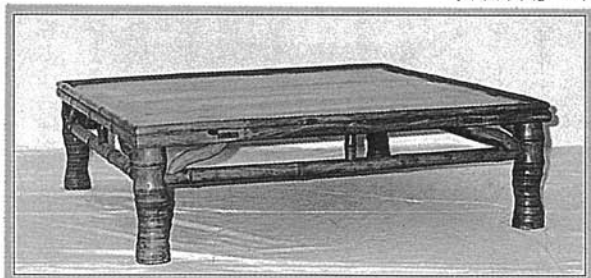
長卓と方卓

ここで、中国における食卓の変遷を簡単に整理し、本稿が主に扱った清代から民国期までの食卓のアレンジや座順の問題を、より広い歴史的な視野の中に位置づけてみたい。

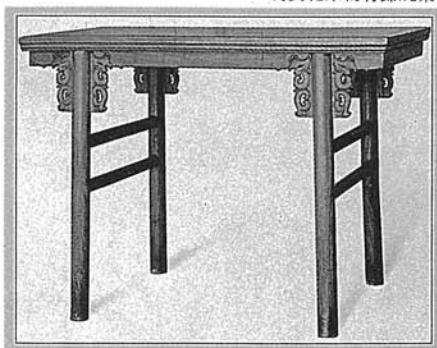
平座をして食事していた春秋戦国時代の食台としては、案とよばれる膳があった。案には脚のないものと、あるものがあった。漢代になり、座具として床や榻が登場しても、食台は案が用いられていた。ただ、従来の漆案に加

写真3 明代の案・炕卓・方卓

【中国家具】より



明黄花梨仿竹節炕桌



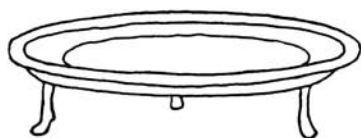
明黄花梨小画案



明黄花梨有束腰羅鍋椴加卡子花方桌

えて、陶製の案や、三足の圓案など、さまざまな形状のものが作られた。【図15】魏晋南北朝の時代になると、胡床や卓などの座具が出現し始める。【図16】これに伴って食台も高いものが作られ、唐代には長方形の長卓や方形の方卓が出現し始める。【図17】その一方で、案も引き続き使われていたことから、長い間、併存の時代が続いたと考えられる。そして宋代になって、卓への転換が完了する。

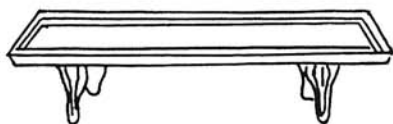
図15 春秋戦国時代及び漢代の案 『中国家具』より



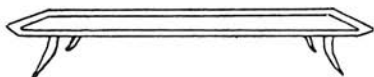
漢代三足圓案



長沙南郊出土の春秋戦国楚漆案



河南輝具漢墓出土の陶案



長沙楚墓出土の漆案

図16 魏晋南北朝時代の胡床と凳 『中国家具』より



永楽宮元代壁画上の胡床
(但し、これは元代のもの)



北齊《校書図》中所繪の胡床



敦煌257窟北魏壁画上所繪方凳

なお、尚乗和は『中国社会風俗史』（一九三八）において、卓子の起源を次のように紹介している。即ち、これは『談苑』の中に「臧平・景德（宋の真宗の年号、九九八—一〇〇七）の頃、檀香の倚卓を造る。卓然として高く倚るべき」ものの意味から名づけられた、とみえるのが最初である。『五燈会元』には「公、桌子を推翻す」とあるが、『談苑』にその名の由来まで記しているのは、宋以前にはなくて、当時初めて造られたからである。『五燈会元』は南宋にできた書物であるが、既に卓が長く使われていたから、卓の字に造ったのである、と。

卓の歴史で興味深いのは、長卓の形状は明らかに案の形状を引き継いだものと考えられるが、唐代にはやくも方卓が使われていた形跡があることである。もつとも【図17】にみえる方卓は調理用ともとれるが、続く五代十国時代の絵にみえる方卓は、その装飾からして明らかに食台用と思われる。【図18】そしてこれ以降、清代に至るまで、卓には基本的に長卓と方卓の二つの系統が存在した。なお、清代には月牙卓とも呼ばれた、半圓卓も出現する。【図19】これを二つ合わせれば円卓になることから、半圓卓は円卓の考案と密接な関係にあると思われるが、胡文彦は圓卓については言及していない。後述するように、清代初期に圓卓が出現するが、当初はその使用も特殊な場合に限られ、清代を通じて一般に用いられた卓は、依然として長卓と方卓であった。

民国期の北京の風俗を記録した、青木正児原編著の『北京風俗図説』にも、長卓と方卓がさまざまな場面で描かれている。【図20】のように、墓参りの際の供え物は、長卓が使われている。一方、婚礼の際の晩餐の後のそばを夜食に食べる場面では、方卓が描かれている。後方にあるのも方卓である。この図では使われている卓の種類よりも、卓を寝台まで動かす、という行為が『清俗記聞』の記述を連想させて興味深い。墓参りの際に長卓が使われているのは、使い勝手が理由と考えられるが、フォーマリティーの問題だとしたらこれも興味深い。一般に長卓が使われない今日でも、供え物には長卓が用いられることが多い。『北京風俗図説』は、北京の料理屋（酒菜館）の場面で、方卓と並

図17 唐代の長卓・方卓 『中国家具』より



敦煌唐代壁画《屠房图》中的桌 敦煌473窟唐代壁画上的長桌長凳 唐画叫《六尊者像》中的雕花桌

図18 五代の方卓 『中国家具』より



五代画《高士图》中的方桌

五代画《韓熙載夜宴图》中的方桌



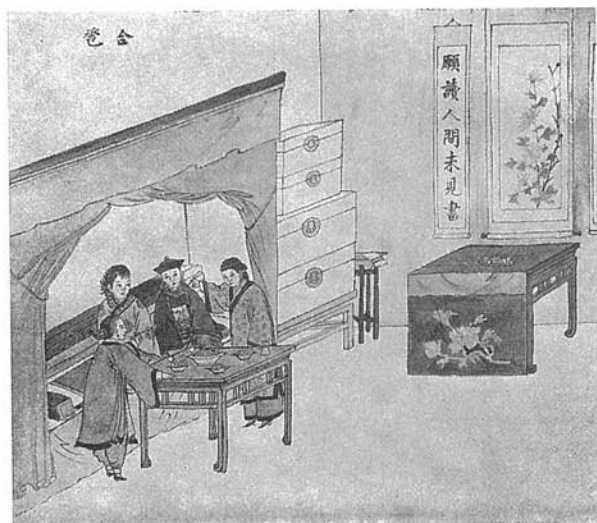
図19 清代の半円卓
『中国家具』より

紫檀木嵌螺鈿半圓桌

図20 墓参りと婚礼『北京風俗図説』より

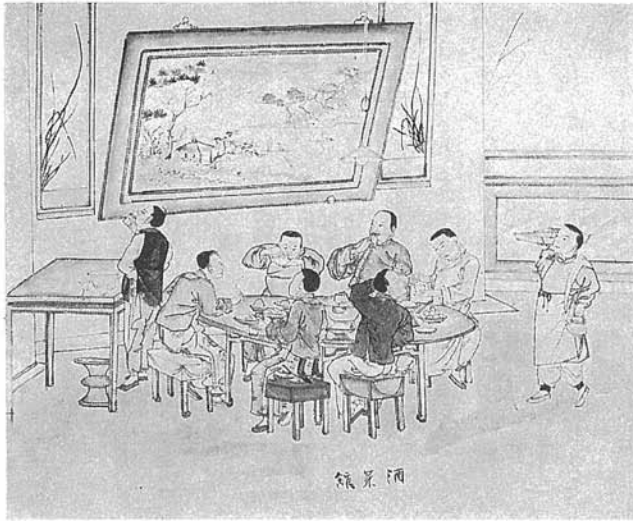


二一20 墓参り(円墳) 埋葬が終わって三日目に家族のものが墓参りをする。これを円墳という。いろいろの供物を墓場にそなえて、故人の冥福を祈り、紙銭を焼く。その後も三七日、五七日、七七日、六十日などに墓参りが行なわれ、また家で紙銭が焼かれる。

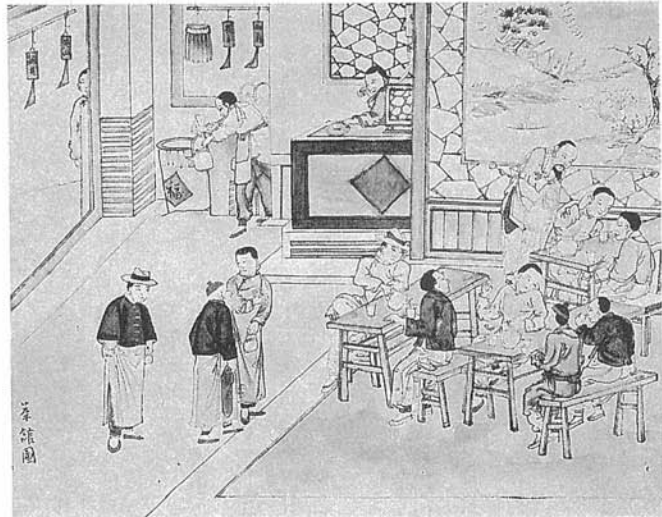


二一9 婚姻の礼(合意) 行列が到着すると、花嫁は新郎の部屋に入り、天地を拝し、合意の礼をあげる。まず新郎新婦が盃を交わし、それから正装してオンドルの上にすわり、ご馳走に手をつけ、祝辞を受ける。晩餐の席に出てからあと、縁起のおそばを夜食に食べる。

図21 酒葉館と茶館【北京風俗図説】より



七―2 料理屋（酒葉館） 大きな料理屋は官吏の住宅のような構えをもつものもあり、小さなのは居酒屋に似ている。酒はアワから醸造した黄酒と、高粱を醱酵させて蒸溜した高粱酒とがある。前者は日本酒に似て口あたりがやわらかく、後者は強い焼酒の一種である。



遊楽第七

七―1 茶屋（茶館） 中国各地に見られる、気軽に茶を飲ませる茶屋で、一種のクラブとして商談などにも利用されてきた。茶は中国に古くから発達した産物で、もともと大陸は水が悪いので、わかつて飲む時に風味をそえるため、茶の葉が使われ始めたという。

んで六人の客が円卓に坐つて食事をしている姿も描いている。また、茶館の図では興味深いことに、長卓が使われている。【図21】

なお、八仙卓であるが、陶文台は、八仙卓が出現したのは比較的遅く、その時期を明から清への移行期あたりとしている。この場合、陶文台は八仙卓という名称のことを述べていると考えられる。胡文彦も『中国家具』における解説において、八仙卓という名称は清代以降の方卓に使っている。ところで、この八仙卓という名称であるが、これは唐の八人の酒仙や、「八仙過海」の成語と通じるものがあり、当初は雅称、あるいは俗称であった。また、六仙卓や八仙卓などの名称も、八仙卓から派生した可能性も考えられる。

なお、炕かと呼ばれるオンドルを使用している東北地方や華北では、今日でも、冬の間は炕の上に平座する習慣を残している。食事も、炕卓と呼ばれる、日本のちゃぶ台のような食卓を用いている。夏の間は炕を使わないので、土間に小さな椅子と卓を出して食事をすることもある。この炕を用いている地域での、座順やフォーマルな宴席の儀礼については、残念ながら資料がない。これは非常に興味深い問題であるだけに、今後の課題としたい。

さて、このように食卓の歴史的な展開をみると、『清俗記聞』以降の食卓と座順の展開を推測した先の【図13】は、多少の補足が必要となろう。即ち、明代にはすでにその名称は別として、八仙卓に相当する形状の方卓と、長方形の卓とが存在していたこと、宴席の際には、八仙卓が使われた場合と、長方形の卓を二人で使う場合（より接待の気持ちを表すと考えられる）とがあったこと、などである。そう考えると、『清俗記聞』が記している、長方形の卓を複数使った宴席の形式は、この時代のフォーマルなものを記しているだけで、当時、平行して一般には方形卓が使われていた可能性も否定できない。つまり長方形から方卓へというのは歴史的な変化というよりは、あくまでフォー

マリテイーの問題で、場合によって両者が使い分けられていたと推測することもできよう。そして大きな歴史的な流れとしては、長方形の卓が使われなくなり、方形の卓（八仙卓と名付けられ大きくなった可能性もある）に一本化された、ということであろう。そしてこの方卓への移行が、後の円卓の出現を可能としたのであった。

円卓の考案

日本で中国料理の食卓というと円卓を即座に連想するが、中国で円卓がよく用いられているのは、都市部のレストランなどであって、一般家庭では、都市、農村部を問わず、依然として八仙卓を用いている場合が多い。狭い室内では、壁ぎわにおけるなど方形の卓のほうが場所をとらず、使い勝手がいいからであろう。また、円卓の歴史もそれほど古くはない。陶文台の研究によると、円卓は清代の康熙乾隆のころに出現したという。当時は「團桌」「團圓桌」（團・圓とも丸をさす）と呼ばれていた。陶文台は『紅樓夢』の描写をもつてその傍証としている。即ち、第七五回に、中秋節の際に賈母をはじめ一二人が丸い卓を囲んで夜宴を開いた様子が語られている。【図22】は『紅樓夢版刻図録』から、円卓が描かれている挿図を集めたもの。第七五回の中秋節の場面のほかでも、円卓が描かれている。

陶文台はまた、出典は明記していないが、清人の林蘭痴による、揚州の庭園に出現した「團桌」に関する記述を紹介している。即ち、方形卓の角を取り去るか、丸い卓面を載せて合成したもので、十人まで収容でき、八仙卓よりも便利であると記している（『中国烹飪史略』）。もっとも、『紅樓夢』にしても林蘭痴の記述にしても、円卓が用いられたのは中秋節や庭園内というふうに、当初は特殊な場合であった。従って、フォーマルな宴席の手順を記した『清俗記聞』に円卓が登場しないのは当然のことであるし、日常の食事において円卓が使われるようになるのは、さらに後のことであった。

図22-1 『紅樓夢』の挿図にみえる円卓『紅樓夢版刻図録』より



図22-3



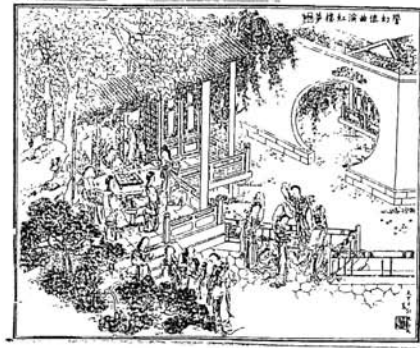
図22-2



図22-5



図22-4



なお、円卓の起源については、『系統中国料理』も、八仙卓は小さくて不都合なため、卓の上に円い卓面を載せたのが現在の円卓となったとしている。確かに円卓は、八仙卓の座順をそのまま踏襲していることから、八仙卓から発展したものと考えるよからう。

卓と座順の展開を歴史的にみても、大きな流れとして、卓の大型化、多人数化、及び座順に対する規範の弛緩という傾向を認めることができよう。とりわけ八仙卓をベースとした円卓の出現は画期的であった。円卓の特徴としては、収容人数に柔軟性がでてくること、全員の視線が中央の一点に集中し、一人当たりの卓上のスペースも均等に分配されるといった平等性が生じる、などがあげられる。これに加えて重要なのは、方位が曖昧となる円卓の場合は、方形卓にみられた座順の厳格な方向性が弱まること、さらに上座の一人掛けというのでもできなくなることである。円卓が当初は特別な場において使われはじめ、それが普及するまでに相当の年月を要したことは、従来の規範に抵触するような要素を持っていたからであろう。今では、フ

オーマルな宴席においても円卓が用いられることがあるが、これは上下関係の幅の圧縮など、人間関係そのものに変化が生じてきていること、あるいは、それを宴席場において明確にすることを好まなくなってきたといえよう。

なお円卓と関連して、ターン・テーブルについて触れておきたい。これは日本人が考案したものではないかと考えていたが、目黒雅叙園の創業社長である細川力蔵氏が考案して昭和八年に作られたものが第一号のようである。^⑤ターン・テーブルが中国人の考案であるはずがないのは、それが伝統的な作法と相容れない点が多いからである。先ず、料理が出される際に、主客がどこに坐ろうと、料理がターン・テーブルの中央やスペースのあるところに置かれてしまう。またターン・テーブルを回転して使うことは、右回りにせよ左回りにせよ、座順を全く無視してしまうことになる。さらに主客が自分の箸で料理を取ってあげることもやりにくくなる。

とはいえ、今日では、香港や台湾のみならず、中国本土においても大きなレストランなどでは、円卓と合わせてこのターン・テーブルが使われているのみならず、中国語ではこれを「轉台」と呼んでいる。中国人がこれを受け入れるようになった背景には、円卓を受け入れた時と同様、人間関係の変化があると考えるべきであろう。但し中国では、日本の一部の高級中国料理店がするように、ウェイターが大皿を一度客に見せた後に、脇で客に代わって各自の食器に取り分けるようなことは、さすがにしない。

(3) 宴席にみえる中国の人間関係 主人と主客と陪客との関係

フォーマルな宴席に限らず、中国人の間では「請客」(ごちそうする)の応酬がよく行われる。言い換えれば、中国における会食では、招く側と招かれる側の対比が明確になるということである。そもそも何故、人を食事に招くの

か。人類一般の行為としてとらえた場合、食物を分け合うことは倫理的に高度な行為である。しかしながら、中国における「請客」には、倫理的な行為に加えて、政治的な意味合いが付加することが多い。宴席の表向きの理由には、誕生日や婚礼などの人生儀礼、春節などの年中行事、あるいは引越祝いや就職祝いなど新しいコミュニケーションへの参加などさまざまである。しかしその背後には、いづれも人間関係の開始や維持、あるいは強化といった目的が存在する。時には関係の中断や終了をしのぶ場合（送別の宴など）もある。

このように「請客」には政治的なメッセージが込められているため、招いた側はそれをきちんと伝えるべく、最後まで招いた側として振る舞う。主人が主客よりも年下であろうと、主客は主人の面子をたてるようにするし、主人側も何かと配慮をめぐらし、最後まで接待役の任務を全うする。逆に主人側が儀礼的な挨拶を省略すれば、主客側も主人の意向に合わせて省略する。また、大きな宴席で卓が複数ある場合、第二卓以下にも、必ず主人代理がホスト役の席に座り、その卓の接待を受け持つ。第一卓に全ての上客と主人側の主要な人物が坐つては、第二卓以下の座が白けてしまうからである。日本人が中国料理店で宴席を開いても、この点まで配慮する人は少ない。この招く側と招かれる側の対比は、日常の食事にもみられ、中国人は友人どうしで食事に行っても、割り勘をしない。支払いの際にレシートの大げさな奪い合いをした後に、最終的に誘った人など、しかるべき人が払う。互いにおごり合いをするので、長い目で見れば収支は均等となる。中国人から見ると、割り勘をする日本人はケチに映ることであろう。

本稿で論じたフォーマルな宴席は、このような社会習慣の延長線上にあるものと考えてよからう。ところで中国における宴席で特徴的といえるのは、接待の際に、主客のほかに多数の陪客を招くことであろう。なぜ主客だけを招かないのか。これには主人側の財力の誇示もあろうが、それ以上に重要なのは主人側の人間関係のネットワークを示す

ことにあろう。従つて、そうそうたる顔ぶれを陪客として招くことは、豪華な料理以上に主客に対する接待の気持ちを表すことにもなる。主客としても多くの人間と知り合えるいい機会でもあるし、陪客としてもそれは同じである。さらに主人と陪客にとつても、互いの関係の定期的な維持行為という意味合いがある。

ここに、主人と主客との関係のほかに、陪客の立場という中国ならではの問題が生じる。招かれているという点では陪客も客であるが、心理的には、どちらかというよりも主人側の人間として、あくまで主客を接待する側に回る。それを象徴しているのが、主人が主客に向かって乾杯した後、他の客も主人ではなく、主客に向かって乾杯をすることであろう。日本人の場合、ここでつい主人に乾杯をしてしまふところである。

しかし主客を接待するのはあくまで主人であり、陪客は主人よりも出しゃばることはできない。陪客と主客との関係も微妙で、陪客は時に主人側について主客をもてなすこともあるが、表向きには客である。主客が陪客全員の代表として儀礼的な挨拶を行う際には、陪客も主客側について主人に対応しなければならない。

宴席にみえる演劇的側面

一定の手順にそつて、儀礼的なパフォーマンスが取り交わされる宴席は、一つの演劇的な行為ととらえることも可能であろう。食堂が舞台全体となり、その中央には舞台装置となる食卓が置かれている。主役は主人と主客、脇役はそのほかの陪客、使用人は裏方といったところであろう。使用人は観客にも転じるが、陪客も、主人と主客とが役に沿つた演技をしているときには同様にその目撃者となる。料理や酒は小道具でもあるが、重要なメッセージを伝える、なくてはならないものである。

相手の身分や、接待の度合いにより、儀礼的なパフォーマンスには大きな幅がある。執り行われるであろう儀礼の

レベルは、招待状の段階からすでに通知されるが、当日の舞台の上でも、互いの面子をたてるべく、繊細な気遣いが交わされる。とりわけ、着席の際の謙遜の儀礼や、ご飯を出すタイミングなど、主人も主客も、相手の出方をはかりながらのコミュニケーションをとっている。それは、極めて高度に洗練された儀礼的パフォーマンスといえるべきであろう。

パフォーマンスの成否は、客が満足するか否か、主人の気持ちに十分の主客に伝わったか否かで計ることができよう。料理がまずい、量が足りない、酒が進まず、酒令をしても盛り上がりがない、などというのでは座が白けてしまう。主客が遅刻したり、中座するのも好ましくないが、宴席が終わって長居をしているのも問題であろう。主人と主客との儀礼的な交換がうまくかみ合わぬ場合も、成功とはいえない。

宴席のパターン化の意味するもの

清代から民国期に至るまで、基本的に同じような手順で同じような宴席が何百年にもわたってとり行われてきたというの、中国の社会の文化的な統合を考える上で、興味深い問題を提示している。しかも時代的な連続性だけでなく、広大な中国の全域で同じような手順で行われていたとすればなおさらである。もともとこれには漢族という限定がつく。この問題は少数民族地区でのフォーマルな宴席がどのようであったのか、とりわけ漢化が進んだ民族の場合がどうであったのか、という新たな研究課題を提示するものである。

広大な中国を数千年にわたって統合してきた文化的な装置として、根本的な役割を果たしてきた漢字の存在ほかに議論されてきたのは、婚姻や葬儀などの人生儀礼である。婚姻でいえば、天地の神の前での三跪九叩頭が婚姻の成立の絶対条件である。葬儀に関しては、Watson, J. & Rawski, E. eds. (一九八〇) などの研究がある。編者の Watson は、中

国の儀礼においては観念よりも行為の次元での統一性が重要であるとし、明清を通じて全土にみられる基本的な構造として、嘆きによる死の公示、喪服の着用、死者への供物、位牌の設置、鎮魂の音楽、遺骸の密封納棺など、九つの特徴的な行為を挙げている。

こうした議論にならうならば、少なくとも清代以降の中国におけるフォーマルな宴席の核となっているものは何か、が問題となろう。言い換えれば、これを欠いては中国の宴席とは言えない、というものは何か、という問題である。それは招待状による座順の打診、着席の際の儀礼的なやりとり、招く側と招かれる側の対立（第二卓にも主人代理が坐るなど）、陪客はあくまで主人の側について主客をもてなすこと（主人に続いて陪客も主客に乾杯を求めると）、パターン化された献立、ご飯を出す際の主人と主客との間にかわされる儀礼的なやりとり、などを挙げることができよう。

次に問題となるのは、このようなパターンがどのように形成され、どのように全国に普及したのか、という問題である。これは中国の大衆文化というよりは、やはり宮廷や官僚による儀礼が模倣されたものとするのが妥当であろう。『清俗記聞』でも、官位をもった貴人を接待する際の手順が述べられており、こうした儀礼は官僚の接待の場で精緻化されていたと考えられる。ではどうやって普及したのか。手順を記したマニュアルが存在したのか否か。全くなかったとは考えられないが、しいてそれを普及させる必要性もなかったと考えられる。というのは、このような宴席を開くことができたのはそもそも官僚や裕福な商人や知識人のみで、一般の農民は全く関与しない世界であったと思われるからである。

本稿が資料として用いた文献の多くが、外国人によって記述されているのも、考えてみれば当然のことといえよ

う。なお、現代日本の場合、中国料理の手順や作法は、料理書や作法の本がマニュアルとなつてゐる。歴史的に見て、平安朝時代の貴族の宴席などは大陸の影響を強く受けているが、その後、日本人は独自の料理の体系と作法の手順を確立して今日に至つてゐる。そして明治以降、外国料理としての中国料理を本格的に輸入するようになってきたわけである。当初はかなりの違和感があつたようであるが、今日では中国料理は一部の家庭料理に含まれるなど、広く受容されてきている。また中国料理店での宴席なども開かれるようになってきている。しかしながら表面的には中国料理での宴席でも、必ずしも本稿で考察したような人間関係の深い部分まで、中国式に行つてゐるわけでは決してない。ターン・テーブルの考案に見られるように、さまざまな面で日本の変容を加へてゐることを認めることができる。

おわりに

中国におけるフォーマルな宴席をみると、その手順と儀礼には時代と地域を越えた形式化が認められる。それは、広大な中国を何千年にもわたつて文化的に統合してきた、メカニズムとも関連した問題を提起している。

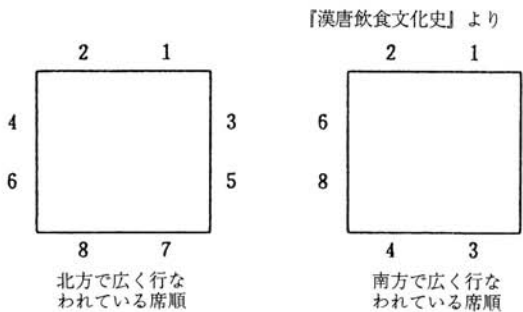
中国人は、人を招いて食事をするという行為を、文字通り、文化の位置にまで高めたということができよう。だがそこにみられる慇懃ともとれる洗練された作法は、中国社会の人間関係の深度の表れでもある。それは礼、即ち身分をわきまえた行動をとる、という規範の反映でもある。その一方で、円卓の考案など、従来の規範を弛緩させるような力が働いてきたこともまた事実である。近年ではターン・テーブルの受容をあげることができよう。

中国料理の体系において、料理そのものばかりでなく、こうした社会的な文脈に生きる中国人が、作り上げてきたものであるからである。なぜなら、中国料理はこうした社会的な文脈に生きる中国人が、作り上げてきたものであるからである。

註

- (1) 中国における食卓の座順とその政治性をめぐるエッセイに、拙稿(一九九九a)、及び中国における食事作法一般に関するものに、拙稿(一九九九b)がある。
- なお、食卓の「卓」の字であるが、日本漢字では通常「卓」の字を用いているが、現代中国語では「桌」の字を用い、「卓越」など、優れたの意味で用いられている。本稿では、中国語と日本語で字体の使い分けをするのも煩雑であるし、引用した中国語も日本語に翻訳してあるため、原則として、「卓」の字で統一した。但し、一部の引用文(桌の起源を論じた尚秉和の一文など)と、図版などの直接引用は、「桌」の字のままとした。
- (2) 右手の優越に関する古典的な論文に Robert Hertz (1909・1960) が、また中国における右側の優越に関しては Marcel Granet (1933・1973)・内田智雄(一九三九)などがある。
- (3) これと関連して、黎虎は『漢唐飲食文化史』(一九九八 北京師範大学出版社)において、漢唐時代の宴席の座順について論じている。【図23】の如く、座順のパリエーションは、北方と南方との二種類に大別できるとしている。この図は一見すると八仙卓のように見えるが、これは席に座していた当時の座位置を示したものと考えられる。北方と南方によって下座の位置に差がみられるが、上座の位置が「坐北朝南」である点は共通している。これは時代的に清代の事例とは大きな隔たりがあるが、『Etiquette in Chinese』¹⁾が記しているフォーマルな場合の座順と、上座と下座において共通点があり、興味深い。もし『Etiquette in Chinese』²⁾が南方の習慣を記しているとしたら、ある種の連続性が認められることになるからである。
- (4) 中国人の酒の飲み方に関しては、拙稿(二〇〇〇)を参照されたい。
- (5) この文献は E. Mote (1977) によって知った。原文は Mote も英訳を試みており、邦訳の際に参照したが、ほぼ同じような解釈となった。
- (6) テレビマン・ユニオンの金井さおり氏の取材によると、ターン・テーブルは目黒雅叙園の創業社長である細川力蔵氏のアイデアで提案され、昭和八年にその第一号を製作したということである。目黒雅叙園の前身である芝浦雅叙園は高級北京料理店であったが、そこに来る客層は資産家などに限られ、大皿料理という性格上、女性客らが箸をのばすのに遠慮がちで、多くの人に楽しんでもらうには至らなかった。そこで「料理に手を伸ばしやすいうように、テーブルを回したらどうか」と

図23 漢唐時代の座順の地域差



細川氏が提案、出入りの業者に話を持ちかけ、製作の運びとなった。第一号は漆塗りで、全体に螺鈿細工が施された非常に立派なもので、現在でも使われているという。

引用文献

- 顧起元(明)『客座贅語』金陵叢刻所取
 陶文台 一九八三 『中国烹飪史略』江蘇科学技術出版社
 黎虎主編 一九九八 『漢唐飲食文化史』北京師範大学出版社
 胡文彥 一九九五 『中国家具』上海古籍出版社
 尚秉和(一九三八)『中国社会風俗史』／一九六九 秋田成明編訳『中国社会風俗史』平凡社(東洋文庫)
 徐珂編撰(一九一七)『清稗類鈔』一九八四 中華書局
 江蘇廣陵古籍刻印社編 一九九八 『紅樓夢版刻圖録』江蘇廣陵古籍刻印社編
 Chang, K.C. ed. 1977 *Food in Chinese Culture: anthropological and Historical Perspectives* Yale University Press
 Granet, Marcel (1933) 1973 "Right and Left in China" in Needham ed. 1973
 Hertz, Robert (1909) 1960 "The Pre-Eminence of the Right Hand: A Study in Religious Polarity" in "Translated by Rodney and Claudia Needham
Death and The Right Hand The Free Press (Rodney Needham ed. 1973) 2冊録
 Li Mou-hsun 1905 "Etiquette in Chinese Official Intercourse" *The Chinese Recorder and Missionary Journal* Vol. XXXVI No.1
 Mole, Frederick 1977 "Yuan and Ming" in Chang, K.C. ed. 1977
 Needham, Rodney ed. 1973 *Right and Left: Essays on Dual Symbolic Classification* The University of Chicago Press
 Watson, James and Rawski, Evelyn eds. 1988 *Death Ritual in Late Imperial and Modern China* University of California Press (西脇常記・神田一世・長尾佳代子訳 一九九四 『中国の死の儀礼』平凡社)
 青木正児原編・内田道夫解説 一九六四 『北京風俗図説1、2』平凡社(東洋文庫)
 井上紅梅 一九二五 『支那風俗』(上中下) 日本堂書店
 内田智雄 一九三九 『支那古代に於ける左と右の觀念に就いて』『支那学』九一三
 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
 黒田キミ子 一九五七 『系統中国料理』家政教育社

- 小泉武夫 一九九六 『銘酒誕生』 講談社現代新書
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
中川忠英 (二七九九) 孫伯醇・村松一弥編 一九六六年 『清俗記聞』 I、II 平凡社(東洋文庫)
西澤治彦 一九九九 a 「食卓の政治学——中国における宴席の座順をめぐって」『EST』三四号 味の素・食の文化センター
一九九九 b 「中国の食事作法」『講座・食の文化』第五卷所収 農山漁村文化協会
二〇〇〇 「中国人の酒の飲み方」梅棹忠夫・吉田集而編『酒と日本文明』弘文堂

(二〇〇一年六月十八日 受理)