

## 江戸時代の中国料理書の翻刻と解題（その一）

### 『卓子宴儀』

西澤 治彦

#### はじめに

中国料理は江戸時代、長崎を経由して日本に紹介され、それにとまない、多くの料理書が書き残されたり、刊行されてきた。こうした料理書は、従来、卓袱料理や普茶料理など、ある程度日本化した中国料理を研究するうえでの史料として注目されてきた。

ところが、これらの料理書の中には、外国料理として当時の清国で行われていた宴席の手順や供される料理を記述したものも、少ないながらも存在する。なかには北方の満族の料理を紹介したものもあるが、基本的には、清代の南方中国の料理や宴席を記録したものと考えられる。これらの料理書は、一般に入手しにくく、活字による翻刻が一部しかなされていないせいもあり、清代の中国料理を知る上での史料として、詳細に分析されることはなかった。

ここで翻刻、翻訳する『卓子宴儀』もそうしたなかの一冊である。『卓子宴儀』の著者は尾張藩の臣下で、太田資

玫という人物である。大きさは「半紙本」で、一巻一冊本。巻末に、明和8年（一七七二）、張藩（尾張藩）の太田資政が記したとある。写本であるが、著者による手稿本のようなものである。全15丁。本文は漢字交じりの片仮名文であるが、漢語の割合が高い。活字による翻刻はされていないようである。

ところで、『卓子宴儀』は『補訂版図書総目録』（岩波書店一九九〇）にもなぜか掲載されていない。従って著者の太田資政も、『国書人名辞典』（岩波書店一九九三）にも掲載されておらず、私の調査不足もあるが、詳細は不詳である。さらに、『卓子宴儀』は臨川書店の『江戸時代料理本集成』にも収められておらず、川上行蔵編著の『料理文献解題』（柴田書店）にも収録されていない。『卓子宴儀』は、東北大学附属図書館狩野文庫所蔵で、私はマイクロフィルムでその写しを入手した。

### 『卓子宴儀』の位置づけ

江戸時代の中国料理書に関しては、先駆的な研究として、田中静一氏の『一衣帯水 中国料理伝来史』（柴田書店（二九八七））がある。本書の中で田中氏は、江戸時代の中国料理書、12種を紹介し、要点を整理したうえで、当時の中国料理について論じている。12種とは、『和漢精進料理抄（唐之部）』、『八僊卓燕式記』、『卓袱会席趣向帳』、『卓子宴儀』、『普茶料理抄（卓子料理仕様）』、『卓子調烹方』、『卓子式』、『清庖厨全書』、『唐山款客之式』、『江戸流行料理通』、『新編異国料理』、『唐卓子料理法』で、これに料理書ではないが『清俗紀聞』も加えられている。

田中氏が挙げている12種の料理本のうち、とりわけ私が関心を持っている、宴席の手順や儀礼についての記述がみられるのは、『八僊卓燕式記』、『卓子宴儀』、『卓子調烹方』、『唐山款客之式』、『卓子式』の5冊である。このうち、

『八僊卓燕式記』と『卓子式』は『江戸時代料理本集成』に収録され、活字による翻刻があるが、『卓子宴儀』『卓子調烹方』『唐山款客之式』の三冊は翻刻されていない。ここで翻刻を試みる『卓子宴儀』以外の2冊の翻刻、およびこれらの料理書の比較研究は今後の課題としたい。

### 『卓子宴儀』の価値

田中静一氏は、先述の著書の中で、『卓子宴儀』に対して、内容に特に目新しいものはない、とされているが、宴席の手順や儀礼の観点からすると、実は非常に重要な情報を含んでいる。私が『卓子宴儀』を翻刻したいと考えたのもこのためである。

清代や明代の中国における宴席の儀礼について関心をもって私には、これまで、外国人や宣教師の記した資料から、当時の宴席儀礼を再現してきた。（拙稿二〇〇一／二〇〇三）しかしながら、江戸時代の中国料理書は、資料として使うことがなかった。

これまで明らかにされてきた宴席儀礼を踏まえて、江戸時代の中国料理書の宴席儀礼を読んでみると、記述において多少のバリエーションがみられるものの、基本的に、清代の儀礼をほぼ正確に記述していることに驚かされる。なかには私がこれまで読んできた資料にない記述も、断片的ながらも、非常に興味深いものがある。また、当時の日本人が中国料理の宴席を、異文化としてどうとらえていたかも分かって、興味は尽きない。

いくつかのポイントを挙げるならば、卓袱（シツホコ）の字義と由来に対する記述である。現在でも「しつぽく」の語源に関しては諸説があり、定かではない。これがシツホコ料理が紹介された当時から、不詳であったというのが

興味深い。また、「卓袱料理」というあたかも郷土料理のような特別な料理があるわけではなく、あくまで卓に座って器から取り分けるといふ食べ方である、という認識も正しい。

少なくとも著者が、「このような食べ方がいつ頃より支那で始まったのかも分からない、」という点も興味深い。中国では宋代以降それまでの平座から椅子座へ移行し、今日の中国的な卓を囲んで取り分けるといふ食べ方に移行していくが、当時の日本の知識人がそのことを知らなかったことになる。でその起源を探るべく、『三礼』やその他の書籍をひもとくが分からないと言う。これは当然で、『三礼』のころは平座しており、卓の記述がでてくることはない。なお、著者はそれなりの中国文化に対する知識があるようで、ここで『三礼』に言及しているのほか、『舜水綺淡』にも言及してしるし、「弾唱」のところで、宴会には大概、『詩経』の鹿鳴の章を吟誦するか、南京笛を按するか、隋唐五代の楽を奏するか、明曲を奏するか、としている。当時の宴席でこれらが実際に演じられたとは考えられず、これらの列挙は著者の中国文化に対する知識の披露ととれなくもない。

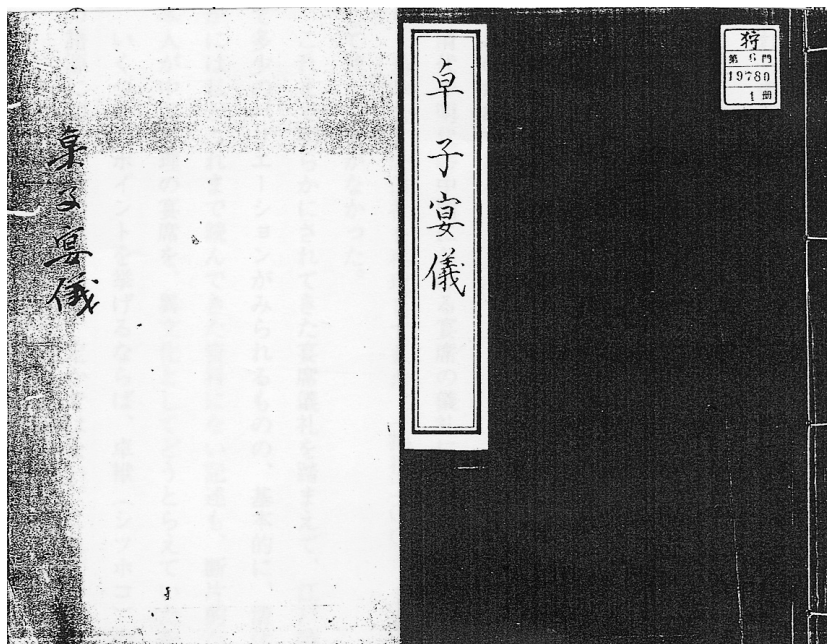
私からみて、『卓子宴儀』の記述でもっとも特筆されるべき点は、宴席において、従者が客のいる部屋に卓を運び入れるという様式を伝えている点である。歴史的にみると、『清俗紀聞』の伝えるところによると、清代の康熙乾隆帝時代ぐらゐまで、フォーマルな宴席では、集まった客が食堂に移動することなく、準備が整うと、従者が卓を運び入れる、という様式が記録に残されている。大きな卓を運び入れるのは大変だったためか、それがやがて、今日のように客が食堂に移動する、という様式に変化する。もっとも明代の宣教師らの記述をよむと、必ずしも卓を運び入れていたわけではないようである。この点に関しては今後の研究が待たれるが、いづれにせよ、一七七九年刊行の『清俗紀聞』以外にも、一七七一年刊行の『卓子宴儀』にも、卓を運び入れる様式が記されている、という点は貴重である。『卓子宴儀』では、さらに、卓を運び入れたら、運び出したりする従者を主人が助けるか否かは、主人と客人と

の関係による（目上の客であれば、主人が助けるということであろう）、と記されていて興味深い。この点は『清俗紀聞』には記されていないからである。このほかにも、重要な情報があるが、詳細に関しては、別稿で論じたいと思う。

なお、翻刻に際しては、武蔵大学の同僚の伊東貴之氏のほか、武蔵大学非常勤講師の二又淳氏に不明な点をご教示いただいた。記して感謝する次第である。また、翻訳の出版に際し、『卓子宴儀』の画像の掲載を快諾して下さった東北大学附属図書館狩野文庫にも感謝申し上げたい。

引用・参考文献

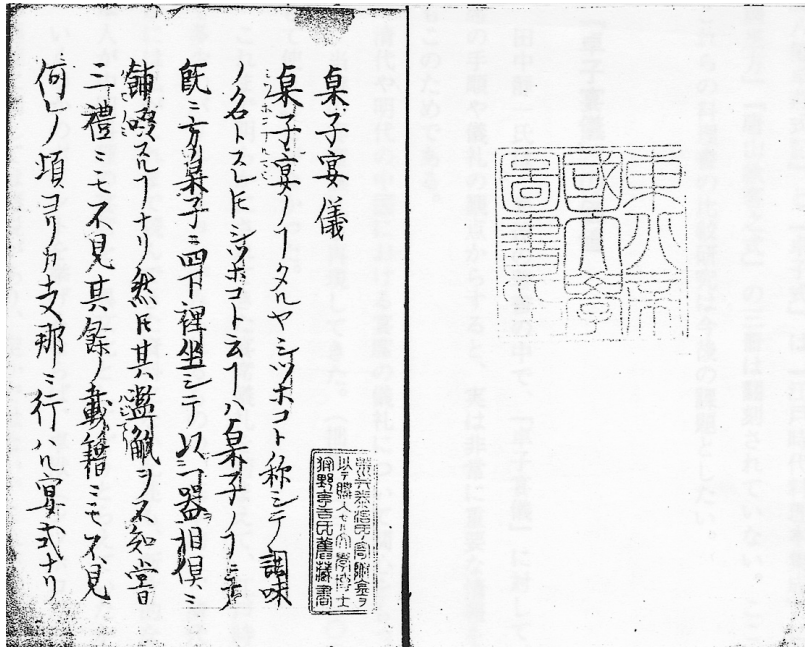
- 田中静一 一九八七『一衣帯水―中国料理伝来史』柴田書店  
西澤治彦 二〇〇一「食卓の政治学―中国における宴席の儀礼とその変遷」『武蔵大学人文学会雑誌』33巻―1号  
二〇〇三「明代の中国における宴席の儀礼―主にヨーロッパの宣教師の著作を通して」『武蔵大学人文学会雑誌』35巻2号



『卓子宴儀』（翻刻）

凡例

原文では、漢字の右側のルビが音読み、左側のルビが訓読みと書き分けている。なお、私が入手したのはマイクロフィルムからの複写で、原著では、右側の音読みは朱色で別人が書き足した可能性もある。翻刻に際しては、訓読み、音読みとも右側に記したが、別人の追記の可能性のある、音読みは（ ）でくくつた。原文に訓読み、音読みの両方が記載してある場合は、訓読みを先に書き、両方を併記した。但し、読みにくい音読みのルビは割愛した。



卓子宴儀  
卓子宴ノコトタルヤシツホコト称シテ調味<sup>①</sup>  
ノ名トスレトモシツホコト云コオハ卓子ノコトニテ  
既ニ方卓子ニ四下裡坐シテ以テ一器相俱ニ<sup>②</sup>  
鋪啜スルコトナリ然レトモ其濫觴ヲ不知嘗<sup>③</sup>  
三禮ニモ不見其ノ餘ノ載籍ニモ不見  
何レノ頃ヨリカ支那ニ行ハル宴式ナリ

近世大清人長崎ニ来リ眞行スニ  
慣テ  
和邦都鄙此彼稍流布セリサレハ  
シツホコハ非唐音尤  
和邦ノ非音訓故ニ無正字疑是蛮語  
ナランカ卓子宴ハ個々饒具ニ非スシテ  
一個ノ方卓子ノ上頭ニ設ル器ヲ相俱ニシ

舗喫スル者ナリ竊以ニ  
和邦宴会毎ニ引盃ト云モノヲ設各前  
揚盃互ニ遜讓ノ禮話アリ次序端正ニシテ  
勸酒スルコト大率ニタヒ須行シテ其礼  
式ヲ整ヘ宴會ノ規則ナリ畢テ別ニ  
一個ノ盃ヲ設テ室中ノ列客相互ニ獻酬シ  
置酒ス且茶事ノ宴式ト云モノ一個ノ

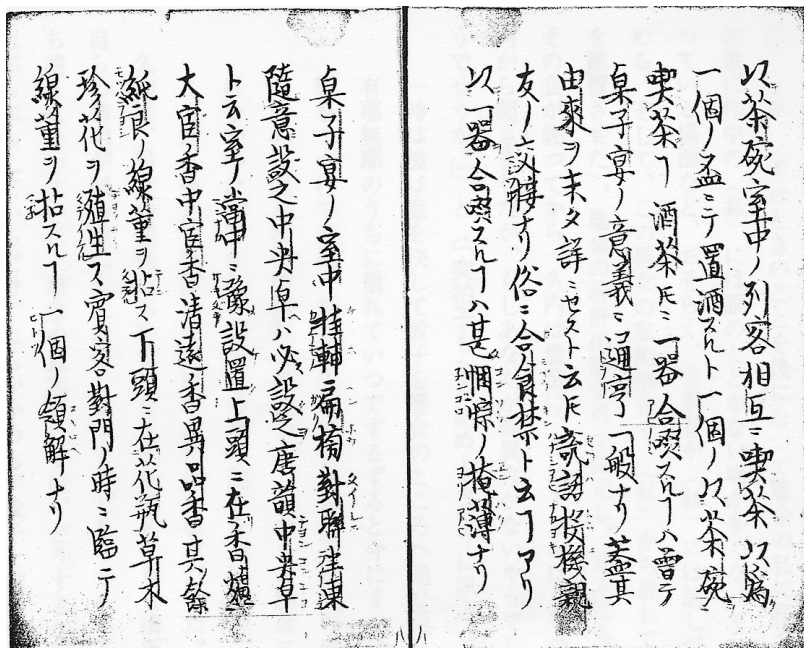
近世大清人長崎ニ来リ興行スルニ  
慣テ

和邦都鄙此彼稍流布<sup>ハヤル</sup>セリサレハ  
シツホコハ非唐音尤  
和邦ノ非音訓故ニ無正字疑是蛮語<sup>⑤</sup>  
ナランカ卓子宴ハ個々饒具<sup>⑥</sup>ニ非スシテ  
一個ノ方卓子ノ上頭<sup>⑦</sup>ニ設ル器ヲ相俱ニシ

舗喫スル者ナリ竊以ニ<sup>⑧</sup>

和邦宴会毎ニ引盃ト云モノヲ設各前  
揚盃互ニ遜讓<sup>ユスル</sup>ノ禮話アリ次序端正ニシテ  
勸酒スルコト大率<sup>⑨</sup>ニタヒ須行シテ其礼  
式ヲ整事宴會ノ規則ナリ畢テ別ニ  
一個ノ盃ヲ設テ室中ノ列客相互ニ獻酬シ  
置酒<sup>サカモリ</sup>ス且茶事ノ宴式ト云モノ一個ノ





以茶碗室中ノ列客相互ニ喫茶以爲  
 一個ノ盃ニテ置酒スルト一個ノ以茶碗  
 喫茶ノ酒茶トモ二器合喫スルトハ嘗テ  
 卓子宴ノ意義ニ通亭一一般ナリ蓋其  
 由來ヲ未タ詳ニセスト云トモ説ハ  
 友ノナリ俗ニト云トアリ  
 以一器合喫スルトハ甚だノナリ

卓子宴ノ室中掛軸扁榜對聯半東  
 隨意設之中央卓ハ必設之唐韻中卓  
 ト云室ノ當中ニ豫設置上頭ニ在香爐  
 大宦香中宦香清遠香異品香其餘  
 純良ノ線董ヲ拈マ下頭ニ在花瓶草木  
 珍花ヲ殖生ス賓客對門ノ時ニ臨テ  
 線董ヲ拈スルト一個ノ領解ナリ

以茶碗室中ノ列客相互ニ喫茶以爲  
 一個ノ盃ニテ置酒スルト一個ノ以茶碗  
 喫茶事酒茶トモ二器合喫スルトハ嘗テ  
 卓子宴ノ意義ニ通亭一一般ナリ蓋其  
 由來ヲ未タ詳ニセスト云トモ説  
 友ノナリ俗ニト云トアリ  
 以一器合喫スルトハ甚だノナリ

卓子宴ノ室中掛軸扁榜 對聯半東  
 隨意設之中央卓ハ必設之唐韻中卓  
 ト云室ノ當中ニ豫設置上頭ニ在香爐  
 大宦香中宦香清遠香異品香其餘  
 純良ノ線董ヲ拈マ下頭ニ在花瓶、草木  
 珍花ヲ殖生ス賓客對門ノ時ニ臨テ  
 線董ヲ拈スルト一個ノ領解ナリ

對門

賓客來テ對門ノ時ニ半東門闔マテ出テ  
邀客ノ禮アリ賓客入門俱ニ作揖シテ  
洋東豫 跋履シ誘導シテ半東ハ右ニ徐  
行シ賓客ハ左ニ班行ス

入室

半東室ノ局鑷ニ到テ右傍ニ躊躇ス

賓客ハ左傍ニ班立シテ相互ニ作揖ス洋東  
ヨリ請上來坐ノ對話アリ半東先入室  
賓客モ亦入室賓客ヨリ豊筵佩感ノ禮  
辞アリ半東ヨリ各々都來不堪欣躍ノ對  
話アリ此時設烟盆益賓客互ニ遜讓ノ禮  
話アリテ掛軸扁榜對聯案上ノ文房  
皆看之稀罕物事真査正好ノ對話

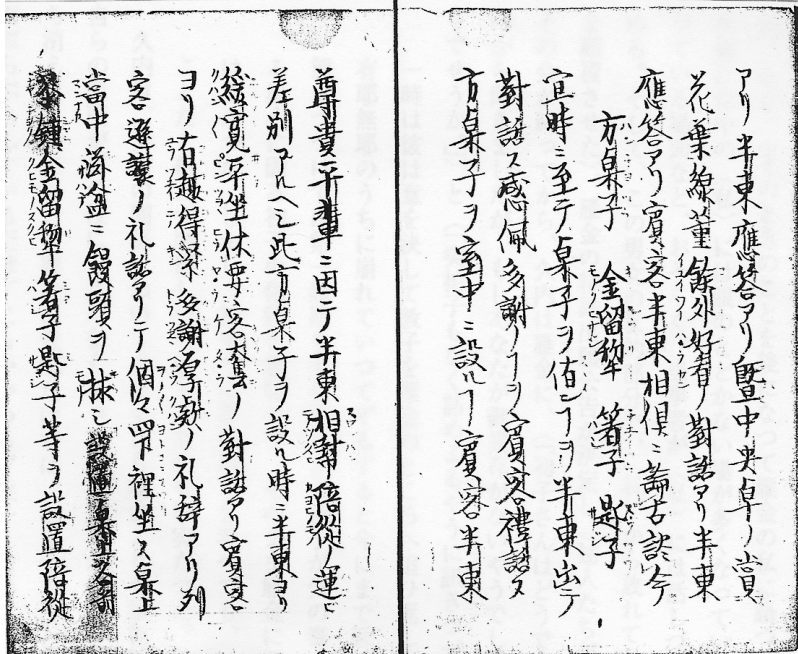
對門

賓客來テ對門ノ時ニ半東門闔マテ出テ  
邀客ノ禮アリ賓客入門俱ニ作揖シテ  
半東豫 跋履シ誘導シテ半東ハ右ニ徐  
行シ賓客ハ左ニ班行ス

入室

半東室ノ局鑷ニ到テ右傍ニ躊躇ス

賓客ハ左傍ニ班立シテ相互ニ作揖ス半東  
ヨリ請上來坐ノ對話アリ半東主人先入室  
賓客モ亦入室賓客ヨリ豊筵佩感ノ禮  
辞アリ半東ヨリ各々都來不堪欣躍ノ對  
話アリ此時設烟盆益賓客互ニ遜讓ノ禮  
話アリテ掛軸扁榜對聯案上ノ文房  
皆看之稀罕物事真査正好ノ對話



あり半東應答あり暨中央卓ノ賞  
 花葉線董餘外好看ノ對話あり半東  
 應答あり賓客半東相俱ニ論古談今  
 方卓子 金留犁 箸子 匙子  
 適時ニ至テ卓子ヲ侷ススコトヲ半東出テ  
 對話ス感佩多謝ノコトヲ賓客禮話ス  
 方卓子ヲ室中ニ設ルコト賓客半東

尊貴平輩ニ因テ半東相幫陪從ノ運  
 差別アルヘシ此方卓子ヲ設ル時ニ半東ヨリ  
 緩寛平坐休要客套ノ對話アリ賓客  
 ヨリ有趣得緊多謝厚款ノ禮辭アリ列  
 客遜讓ノ禮話アリテ個々四下裡坐ス卓上  
 当中磁盆ニ饅頭ヲモリ拂シ設置卓上各前  
 茶 鐘金留犁箸子匙子等ヲ設置陪從

アリ半東應答アリ暨中央卓ノ賞  
 花葉線董餘外好看ノ對話アリ半東  
 應答アリ賓客半東相俱ニ論古談今  
 方卓子 金留犁 箸子 匙子  
 適時ニ至テ卓子ヲ侷ススコトヲ半東出テ  
 對話ス感佩多謝ノコトヲ賓客禮話ス  
 方卓子ヲ室中ニ設ルコト賓客半東

尊貴平輩ニ因テ半東相幫陪從ノ運モリ  
 差別アルヘシ此方卓子ヲ設ル時ニ半東ヨリ  
 緩寛平坐休要客套ノ對話アリ賓客  
 ヨリ有趣得緊多謝厚款ノ禮辭アリ列  
 客遜讓ノ禮話アリテ個々四下裡坐ス卓上  
 当中磁盆ニ饅頭ヲモリ拂シ設置卓上各前  
 茶 鐘金留犁箸子匙子等ヲ設置陪從

茶瓶ヲ拿来テ各前茶鐘ノ灑泡茶ニ

壽麵、磁碟

壽麵ハ索麵或ハ線麵ト云支那ニテハ都テ  
慶賀ノコトニ壽麵トテ用之此麵ヲ豆醬  
ニ熟シテ其中ニ鮮魚ノ骨酪ヲ混シテ  
油滋ニシテ加調ス長崎人頗鯛魚ヲ油滋ニ  
シテ加調スレトモ支那ニハ鯛魚ナキコト舜水

綺淡ニ見ヘタレハ調味ノコト一概ノ定則ナシ  
此壽麵ヲ揉シタル滋益ヲ陪從拿来テ饅  
頭ノ滋益ト換テ卓上設置中賓客相互ニ  
禮話アリ以金留梨磁碟ニ移球舖シ之或ハ  
以匙子啜其漿卓上四隅ニ青熟菜ヲ  
設置皆磁碟ナリ支那人ハ鹿豕鶏ヲ賞  
舖ス

茶瓶ヲ拿来テ各前茶鐘ノ灑泡茶ニ

壽麵、磁碟

壽麵ハ索麵或ハ線麵トモ云支那ニテハ都テ  
慶賀ノコトニ壽麵トテ用之麵ヲ豆醬  
ニ熟シテ其中ニ鮮魚ノ骨酪ヲシテ  
シテ加調ス長崎人鯛魚ヲ油滋ニ  
シテ加調スレトモ支那ニハ鯛魚ナキコト舜水

綺淡<sup>20</sup>ニ見ヘタレハ調味ノコト一概ノ定則ナシ  
此壽麵ヲ揉シタル滋益<sup>サハチ</sup>ヲ陪從拿来テ饅  
頭ノ滋益ト換テ卓上設置中賓客相互ニ  
禮話アリ以金留梨磁碟<sup>サ</sup>ニ移球舖<sup>ラ</sup>シ之或ハ  
以匙子啜<sup>ム</sup>其漿<sup>シ</sup>卓上四隅ニ青熟菜ヲ  
設置皆磁碟ナリ支那人ハ鹿豕鶏ヲ賞  
舖ス



和邦ト云トモ偶獸肉ヲ用ル者アレトモ取捨作  
略アリ不用之是余カ微意ナリ

葡萄酒 香醬 酒鐘 酒注

香醬ノ滋益ヲ陪從拿来テ壽麵ノ空器ト  
換テ卓上当中ニ設置且酒鐘モ亦拿来  
卓上各前ニ設之酒注ヲ拿来テ卓上ノ  
首ニ陪ス香醬舖啜ノコト賓客相互ニ禮  
誌シ

舖啜ス陪從即各前ノ酒鐘ニ灑酒ス此時  
半東出テ喫此酒麼下有下酒ノ對話  
アリ賓客ヨリ豊筵舖啜最大多謝厚  
款ノ禮辭アリ列客ノ酒鐘何レニテモ酒  
尽ル処陪從即灑酒スルコト無限故ニ酒鐘  
ニ怎麼ハカリ酒ヲ残シラリコト卓子宴ノ  
習則ナリ香醬ヲ換設ルコト定期ナシ

和邦ト云トモ偶獸肉ヲ用ル者アレトモ取捨作  
略アリ不用之是余カ微意ナリ

葡萄酒 香醬 酒鐘 酒注

香醬ノ滋益ヲ陪從拿来テ壽麵ノ空器ト  
換テ卓上当中ニ設置且酒鐘モ亦拿来  
卓上各前ニ設之酒注ヲ拿来テ卓上ノ  
首ニ陪ス香醬舖啜ノコト賓客相互ニ禮話シ

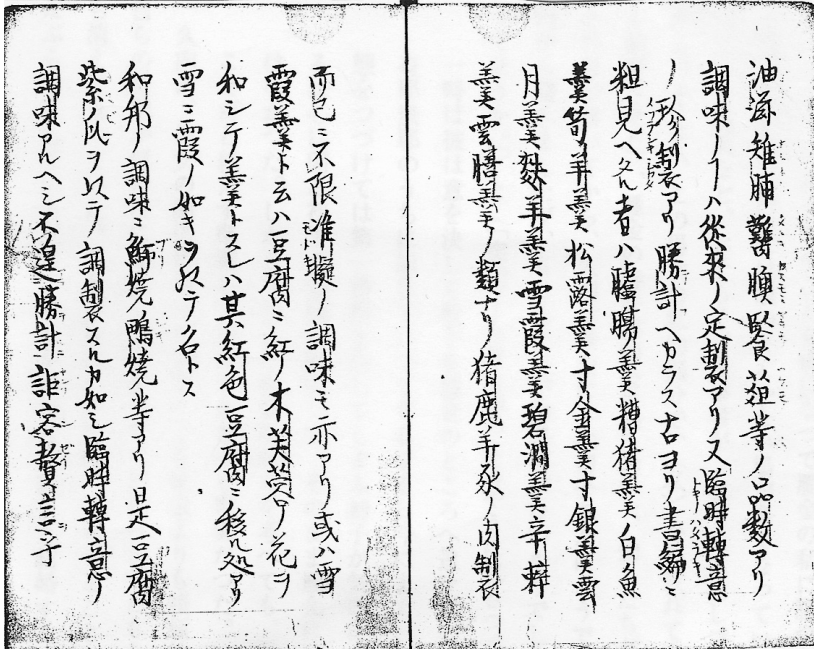
舖啜ス陪從即各前ノ酒鐘ニ灑酒ス此時  
半東出テ喫此酒麼下有下酒ノ對話  
アリ賓客ヨリ豊筵舖啜最大多謝厚  
款ノ禮辭アリ列客ノ酒鐘何レニテモ酒  
尽ル処陪從即灑酒スルコト無限故ニ酒鐘  
ニ怎麼ハカリ酒ヲ残シラリコト卓子宴ノ  
習則ナリ香醬ヲ換設ルコト定期ナシ

御會應ノ品節アルヘシ  
 主日菜  
 六碗菜 八碗菜  
 熟菜  
 青菜ハ膾 齏醬瓜ノ類 熟菜ハ羹 屠  
 サテ六碗菜八碗菜ノ品節アリ六碗菜  
 ハ青菜六個 熟菜六個 都テ十二菜ナリ  
 八碗菜ハ青菜八個 熟菜八個 都テ十

六菜ナリ皆磁碟ニ抔シテ豫設タル空器ト  
 換設ルコト時ノ宜キニ從フサテ膾 齏 醬 瓜  
 差別アリ羹ハ和訓アツモノ 膾モ亦アツモノ  
 ト訓ス菜アルヲ羹ト云菜ナキヲ膾ト云羹ハ  
 菜ヲ主トシ膾ハ肉ヲ主トス膾ハ生肉ヲ為膾  
 魚肉ヲ曰香菜蔬ヲ曰藪凡非藪シテ食  
 フモノ謂之香草ノ可食者ヲ曰藪或ハ

アルヘシ  
 饗応ノ品節アルヘシ  
 青菜 熟菜 六碗菜 八碗菜  
 青菜ハ膾 齏醬瓜ノ類 熟菜羹ハナリ  
 サテ六碗菜八碗菜ノ品節アリ六碗菜  
 ハ青菜六個 熟菜六個 都テ十二菜ナリ  
 八碗菜ハ青菜八個 熟菜八個 都テ十

六菜ナリ皆磁碟ニ抔シテ豫設タル空器ト  
 換設ルコト時ノ宜キニ從フサテ膾 齏 醬 瓜  
 差別アリ羹ハ和訓アツモノ 膾モ亦アツモノ  
 ト訓ス菜アルヲ羹ト云菜ナキヲ膾ト云羹ハ  
 菜ヲ主トシ膾ハ肉ヲ主トス膾ハ生肉ヲ為膾  
 魚肉ヲ曰香菜蔬ヲ曰藪凡非藪シテ食  
 フモノ謂之香草ノ可食者ヲ曰藪或ハ



油滋雄脯油滋雄脯 醫腹イブク 堅良ツルギ 益等イタダキ ノ品數アリ  
 調味ノ一ハ從來ノ定製アリ又臨時轉意  
 ノ珍製アリ勝計ヘカラス古ヨリ書編ニ  
 粗見ヘタル者ハ臘腸羹、糟猪羹、白魚  
 羹、筍羊羹、松露羹、寸金羹、寸銀羹、雲  
 月羹、麩羊羹、雪霞羹、碧潤羹、辛料  
 羹、雲膳羹ノ類ナリ猪鹿羊豕ノ肉製

而已ニ不限モトギ 准凝ノ調味モ亦アリ或ハ雪  
 霞羹ト云ハ豆腐ニ紅ノ木芙蓉ノ花ヲ  
 和シテ羹トスレハ其紅色腐ニ移ル処アリ  
 雪ニ霞ノ如キヲ以テ名トス  
 和邦ノ調味ニ鱒焼鴨焼等アリ是豆腐  
 紫瓜ヲ以テ調製スルカ如シ臨時轉意ノ  
 調味アルヘシ不違勝計詎容贅言乎

油滋雄脯醫腹堅箱等ノ品アリ  
 調味ノ事ハ從來ノ定製アリ又臨時轉意  
 ノ珍メクラシキカタ 製アリ勝計ヘカラス古ヨリ書編ニ  
 粗見ヘタル者ハ臘腸羹、糟猪羹、白魚  
 羹、筍羊羹、松露羹、寸金羹、寸銀羹、雲  
 月羹、麩羊羹、雪霞羹、碧潤羹、辛料26  
 羹、雲膳羹ノ類ナリ猪鹿羊豕ノ肉製

而已ニ不限モトギ 准凝ノ調味モ亦アリ或ハ雪  
 霞羹ト云ハ豆腐ニ紅ノ木芙蓉ノ花ヲ  
 和シテ羹トスレハ其紅色腐ニ移ル処アリ  
 雪ニ霞ノ如キヲ以テ名トス  
 我邦ノ調味ニ鱒焼鴨焼等アリ是豆腐  
 紫瓜ナシヒヲ以テ調製スルカ如シ臨時轉意ノ  
 調味アルヘシ不違勝計詎容贅言乎

彈唱

酒闌ニシテ賓客ノ任意調樂ノコトアリ  
宴會ニハ大概詩経ノ鹿鳴ノ章ヲ吟誦  
シ或ハ南京笛ヲ按スルコトアリ或ハ隋唐  
五代ノ樂ヲ奏スルコトモアリ又明曲ヲ奏シ  
三絃胡琴ノ唢呐ヲ吹彈シ小曲ヲ吟シ琉  
哥ヲ謠唱スルコトモアリ只官賓客ノ所欲

心ニ遵テ一定ノ規則ナシ

喫飯

卓子宴ニ喫飯ノコトハ享<sup>フルマイオウリ</sup>畢ナレハ賓客  
ヨリ最早飯ヲ出サンコトヲ好請スルコト行  
禮ナリ半東ヨリ寛坐咲談置酒スル  
コトヲ對話シテ暫ク飯ヲ出スコトヲ猶予  
スルヲ行禮トス節時ニ至テ半東ヨリ

彈唱

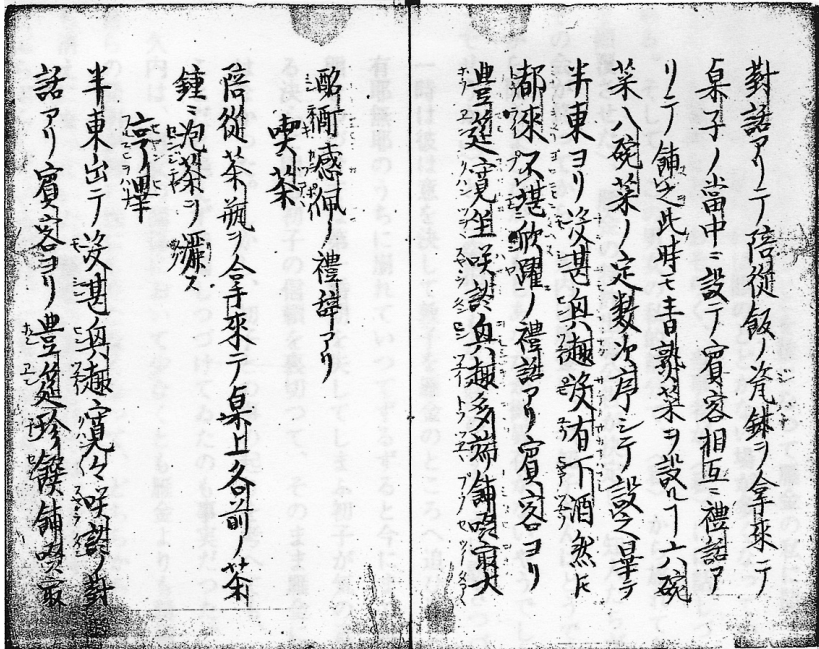
酒闌ニシテ賓客ノ任意調ノコトアリ  
宴會ニハ大概詩経ノ鹿鳴ノ章ヲ吟誦  
シ或ハ南京笛ヲ按スルコトアリ或ハ隋唐  
五代ノ樂ヲ奏スルコトモアリ又明曲ヲ奏シ  
三絃胡琴ノ唢呐ヲ吹彈シ小曲ヲ吟シ琉  
哥ヲ謠唱スルコトモアリ只官賓客ノ所欲

心ニ遵テ一定ノ規則ナシ

喫飯

卓子宴ニ喫飯ノコトハ享<sup>フルマイオウリ</sup>畢ナレハ賓客  
ヨリ最早飯ヲ出サンコトヲ好請スルコト行  
禮ナリ半東ヨリ寛坐咲談置酒スル  
コトヲ對話シテ暫ク飯ヲ出スコトヲ猶予  
スルヲ行禮トス節時ニ至テ半東ヨリ





對話アリテ陪從飯ノ瓷鉢ヲ拿來テ  
 卓子ノ當中ニ設テ賓客相互ニ禮語アリ  
 リテ舖之此時モ青熟菜ヲ設ルコト六碗  
 菜八碗菜ノ定數次序シテ設之畢テ  
 半東ヨリ没堪興趣没有下酒然トモ  
 都来不堪欣躍ノ禮話アリ賓客ヨリ  
 豊筵寛坐咲談興趣多端舖啜最大

醜酌感佩ノ禮辞アリ  
 喫茶

喫茶

陪從茶瓶ヲ拿來テ桌上各前ノ茶  
 鐘ニ泡茶ヲ灑ス

享

半東出テ没甚興趣寛々咲談對  
 話アリ賓客ヨリ豊筵珍饌舖啜最

對話アリテ陪從飯ノ瓷鉢シハチヲ拿來テ

卓子ノ當中ニ設テ賓客相互ニ禮

話アリテ舖之此時モ青熟菜ヲ設ルコト六碗

菜八碗菜ノ定數次序シテ設之畢テ

半東ヨリ没堪興趣没有下酒然トモ

都来不堪欣躍ノ禮話アリ賓客ヨリ

豊筵寛坐咲談興趣多端舖啜最大

醜ミシテア酌感佩ノ禮辞アリ

喫茶

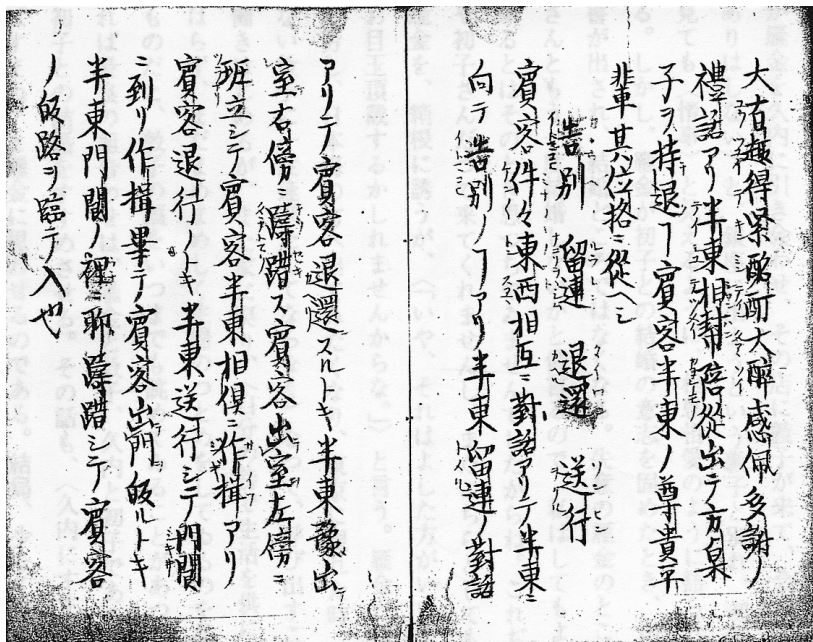
陪從茶瓶ヲ拿來テ桌上各前ノ茶

鐘ニ泡茶ヲ灑ス

享 畢

半東出テ没甚興趣寛々咲談對

話アリ賓客ヨリ豊筵珍饌舖啜最



大有趣得緊酌大醉感佩多謝ノ  
 禮話アリ半東相幫陪從出テ方卓  
 子ヲ持退コト賓客半東ノ尊貴平輩其位格ニ從ヘシ

告別 留連 退還 送行

賓客件々東西相互ニ對話アリテ半東ニ  
 向テ告別ノコトアリ半東留連ノ對話

アリテ賓客退還スルトキ半東豫出  
 室右傍ヲ躊躇ス賓客出室左傍ニ  
 班立シテ賓客半東相俱ニ作揖アリ  
 賓客退行ノトキ半東送行シテ門闔  
 ニ至リ作揖畢テ賓客出門歸ルトキ  
 半東門闔ノ裡ニ聊躊躇シテ賓客  
 ノ歸路ヲ臨テ入也

大有趣得緊酌大醉感佩多謝ノ

禮話アリ半東相幫陪從り出テ方卓

子ヲ持退コト賓客半東ノ尊貴平輩其位格ニ從ヘシ

告別 留連 退還 送行

賓客件々東西相互ニ對話アリテ東ニ

向テ告別ノコトアリ半東留連ノ對話

アリテ賓客退還スルトキ半東豫出

室右傍躊躇ニス賓客出室左傍ニ

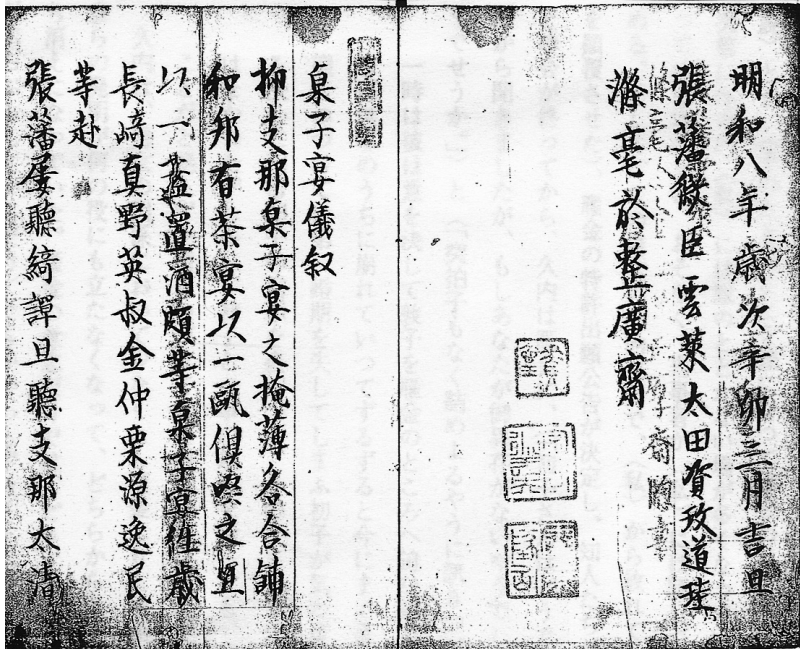
班立シテ賓客半東相俱ニ作揖ニアリ

賓客退行ノトキ半東送行シテ門闔

ニ至リ作揖畢テ賓客出門歸ルトキ

半東門闔ノ裡ニ聊躊躇シテ賓客

ノ歸路ヲ臨テ入也



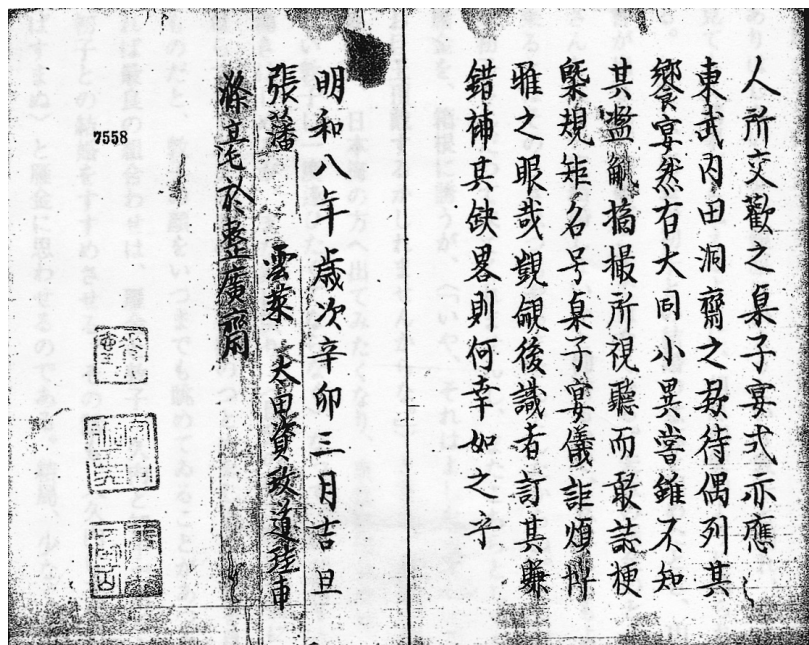
明和八年歲次辛亥卯三月吉日  
 張藩微臣雲萊太田資政道珪  
 滌毫於整廣齋

明和八年歲次辛亥卯三月吉日  
 張藩微臣雲萊太田資政道珪  
 滌毫於整廣齋

卓子宴儀叙

抑支那卓子宴之掩薄各合舖  
 和邦有茶宴以一甌俱啜之且  
 以一蓋置酒頗等卓子宴往歲  
 長崎真野英叔金仲栗源逸民  
 等赴  
 張藩屢聽綺譚且聽支那太清

卓子宴儀叙  
 抑支那卓子宴之掩薄各合舖  
 和邦有茶宴以一甌俱啜之且  
 以一蓋置酒頗等卓子宴往歲  
 長崎真野英叔金仲栗源逸民  
 等赴  
 張藩屢聽綺譚且聽支那太清



人所交歡之菓子宴式亦應  
 東武内田洞齋之歆待偶列其  
 饗宴然有大同小異嘗雖不知  
 其濫觴摘撮所視聽而敢誌  
 梗概規矩名号菓子宴儀詎煩博  
 雅之眼哉覲觀後識者訂其賺  
 錯補其缺畧則何幸如之乎

明和八年歲次辛卯三月吉旦

張藩  
 滌其於整廣齋

7558

人交歡之菓子宴式亦應

東武内田洞齋之歆待偶列其

饗宴然有大同小異嘗雖不知

其濫觴摘撮所視聽而敢誌

梗概規矩名号菓子宴儀詎煩博

雅之眼哉覲觀後識者訂其賺

錯補其缺畧則何幸如之乎

明和八年歲次辛亥卯三月吉旦

張藩雲萊太田資政道珪口

滌其於整廣齋

注

注1 「調味」は、この場合は、料理の意味と解するのが自然であろう。

注2 「三礼」（さんらい）とは、『周礼』『儀礼』『礼記』をさす。

注3 「載籍」は『史記（伯夷伝）』に由来する言葉で、書物に書き載せること、またその書物をさす。

注4 「興行」は、日本語では客を集め見世物などを行う意味だが、中国語の「興」は、盛んになる、流行するの意  
味。

注5 「蛮語」は、オランダ語などの西洋語の他に、中国の南方方言を指すことも考えられる。いずれにせよ、「シ  
ツホコ」の語源には諸説あり、いまだに不詳である。それもそのはずで、当時ですら、由来がよく分からな  
いと記述されている点が注目される。

注6 「饞具」の「饜」は取りそろえた御馳走、またはそれをすすめること、食べること。この場合は、御馳走とい  
うよりは、個々の器と解する方が自然であろう。

注7 「上頭」はジョウトウと読んで、「上の方」の意味があるが、これは現代中国語でも「上側」の意味。

注8 「竊以二」は、ひそかに思うに、の意味。

注9 「大率」タイソツとよみ、おおむね、おおかたの意味。原文では訓読みにもかかわらず、漢字の右側にルビを  
ふつっている。翻刻に際してはルビに（ ）を付けなかった。

注10 「通亨」（つうこう）は「亨通」（こうつう）ともいい、ルビの如く、「とおる」んば意味である。

注11 扁榜とは、横額のことと思われる。

注12 「半東」にテイシユとルビをふつっているので、主人のこと。「半東」は中国語ではないが、「東」には中国語で

主人の意味がある。おそらく「半」は「板」（これも店の主人を意味する。現代中国語でも「老板」という）の当て字と思われる。但し、中国語では「板東」といういい方はしない。

注13 「線董」という熟語は『大漢和辞典』にも載っていないが、文脈から判断して、線香の相当すると思われる。

「董」には、蓮やレンコンの根の意味もあり、細長い物を指しているとすると、この解釈が妥当となる。なお、続く「拈」の字は、指先でひねる意味で、棒状の物を香炉にねじりながら差し込むという動作も、線香ととの解釈を援護する。

注14 「作揖」とは、中国語で、一方のこぶしをもう一方の手で包み、肘を挙げて、身を少し曲げて人に敬礼するという挨拶。

注15 「躊躇」という熟語は『大漢和辞典』にも載っていないが、文脈から判断して、躊躇に相当すると思われる。

注16 「暨」はおよぶ、の意味。

注17 「相幫」は中国語の方言で「手助けする」の意味がある。ここでは、互いに助け合う、といった意味となろう。

注18 ほかの箇所にもたびたび「滋益」の文字がみられるが、「磁磔」という熟語も使っているほか、一箇所、「磁盆」としており、本来は全て「磁盆」と記すべきところを別字で書いているのであろう。

注19 「拿来」は現代中国語でも、「持ってくる」の意味として使われている。

注20 「舜水綺淡」は『舜水朱氏綺淡』のことで、別に『朱氏綺淡』ともいう。三巻四冊。考証随筆で、朱舜水著・述、安積澹泊編。宝永四年（一七〇七）編者序、同五年刊。朱舜水には、ほかに『舜水先生文集』がある。

翻刻は『朱舜水全集』（明治四五年）がある。（岩波書店刊『日本古典文学大事典』より）

注21 「怎麼」は、「いか」の意味であるが、「作麼生・怎麼生（そもさん）」（いかが、いかに、などの疑問の意味）

を表す語に通じる。『広辞苑』によると、もと中国宋代の俗語で禪宗で用いるとのこと。「怎麼」は現代中国語でも「何か・どうして・どのようにして」の意味として使われている。

注22 「品節」の「節」は、区切り、段落の意味で、「品節」は、品物の区切りの意味と考えられる。

注23 「蕪」はソクと読んで、あおもの、野菜類の総称。または料理した蔬菜。「釘」はサイとルビをふっているの  
でその意味で使っているのが、「釘」（注24参照）の誤字の可能性が高い。

注24 「釘」は、食べ物貯える、手を付けない、の意味。

注25 「鶯」はナイ・ゼイなどと読み、骨付きのひしほ、たたきの意味。「臍」はアウと読んで、鳥の胃袋の意味。

「饜」は、焼いた餅の意味。「菹」はつけもの、酢漬けの菜、塩漬けの肉を現す。

注26 「粹」は辣の別字。

注27 「闌」(lan) は、更ける(深まる)の意味。

注28 「琉哥」の「哥」を「歌」と解釈し、琉球の歌とした。

注29 「賺」(タン) は欺く、だますの意味、錯とあいまって、過ちの意味。

## 現代語訳

## 卓子宴儀

卓子宴というのは、シツホコと称して、料理の名ともなっているが、シツホコというものは、卓子のことである。既に方卓子の四方に坐り、一つの器でもつて互いに飲み食いするものである。しかしその始まりは不詳で、嘗ての『三禮』にも見えず、そのほかの書籍にも見えない。いつ頃よりか、支那で行われるようになった宴式である。近世、大清人、長崎に来て盛んに行うのにならつて、我が邦（くに）でも、都やその回りで少しばかりはやっている。されば、シツホコは唐音ではない。我が邦の音訓でもなく、故に、正字もなく、これは蛮語ではないかと疑われる。卓子宴は、個々の饒具（器）を用いず、一つの方卓子の上においた器から互いに、飲み食いするものである。思うに、我が邦では宴会ごとに俗に「引盃」というものを各人の前に置いて、盃を揚げて互いに譲り合う挨拶がある。次に端正にして酒を勧める。おおむね、三度須くこれを繰り返して、その礼式を整えることが宴会の規則である。これが終わると、別に一個の盃を置いて、室中の列客が相互に献酬し、酒盛りする。また、茶事の宴式では、一個の茶碗でもつて、室中の列客が相互に喫茶する。思うに、一個の盃でもつて酒盛りするのも、一個の茶碗でもつて喫茶するのも一つの器から合い飲みすることは、嘗て卓子宴の意義に相通じるものがある。蓋し、その由来を未だ詳にしてはいないが、仲良く話し合う親友の交わりである。俗に、「合食禁」ということがあるが、一つの器でもつて合い飲みすることは、甚だ懇ろの寄り合いである。卓子宴の室中には、掛軸、扁榜（横額）、対聯などを、主人は随意に設ける。中央卓は必ず設けなければならず、唐音で中央卓（チヨンユンチュヨ）という。室の真ん中にあらかじめ設置しておく。その上には香炉を置き、大宦香、中宦香、清遠香、異品香その他の線香をたてる。（中央卓の下側には花瓶があつて草木珍花をいける。賓客対門の時に臨んで、線董（線香のことか）をたてることは、一つの了



解となっている。

### 対門

賓客が来て、門に対するとき、主人はしきいに出て、客を迎える禮をする。賓客は門に入ると、共に「作揖」（拱手の挨拶）をして、主人から先んじて歩み出し、案内する。主人は右側をゆっくり歩き、賓客はその左側を歩く。

### 入室

主人は室の入口に到ると、右側に立ち止まり、賓客は左側に立ち、相互に「作揖」をする。主人より「請上来坐」の対話がある。主人から先に室に入る。賓客もまた室に入る。賓客より「豊筵感佩」の禮辞がある。主人より「各々都来不堪欣躍」の対話がある。この時、煙盆（タバコボン）を設け（煙草をすすめる）。賓客互いに遜讓の禮話があり、掛軸、扁榜（横額）、对聯、案上の文房（具）など、皆がこれを見て、「稀罕物事真正好了」の対話がある。主人より「これに対する」応答がある。および、中央卓の花葉や線董（線香のことか）を賞賛し、「餘外好看」の対話がある。主人より「これに対する」応答がある。賓客と主人は互いに古を論じ新しきを談じる。

### 方卓子 金留犁（モノクヒサジ）箸子（はし）匙子（さじ）

適当な時間になると、卓子を勧めることを主人が出てきて対話する。「感佩多謝」と賓客が禮話する。方卓子を室中に設ける際には、賓客と主人との身分や年齢の上下によって、主人が従者が「卓子を」運び入れるのを手伝うといった、違いがみられる。この方卓子を設けるときに、主人より「緩寛平坐休要客套」の対話がある。賓客より「有趣得

緊多謝厚款」の禮辭がある。列客からも遜讓の禮話があつた後、各々、卓の四方に坐る。卓上の真ん中には、磁盆（皿や鉢）に饅頭を盛り、設置する。卓上の各人の前には、茶鐘（湯飲み茶碗）、金留掣、箸子、匙子などを設置する。従者は茶瓶を持ってきて、各人の前の茶鐘（湯飲み茶碗）に泡茶（煎じ茶）をつぐ。

### 壽麵 磁退

壽麵は索麵あるいは線麵ともいう。支那にては全て慶賀の事に壽麵としてこれを用いる。この麵を豆醬に熟和して、その中に鮮魚の骨を抜いて、油滋（油で揚げ）たものを加調する。長崎人は頗る鯛魚を油滋（油で揚げ）て加調するが、支那には鯛魚がない。「舜水綺談」にもみえるが、調味の仕方は一概に定則はない。この壽麵を盛った磁盆（皿や鉢）を従者が持つてきて、饅頭の磁盆とかえて、卓上の真ん中に置く。賓客相互に禮話がある。金留掣でもつて磁退に移し盛り、これを食べる、あるいは、匙子（さじ）でもつてその汁を飲む。卓上の四隅に青熟菜を置く。皆、磁退である。支那人は鹿・豚・鶏（の肉）を賞餽する。我が邦にも、たまたま獸肉を食べる者がいるけれども、取捨作略（種類を選んだり、調理法を選択したりなど）がある。これ（獸肉）を私が食べないのは（或いは、これについてこれ以上触れないのは）、余の微意（私のちょっとした気持ち）による。

### 勸酒（酒を勧める）香醬（羹と吸い物）酒鐘（酒盆）酒注（酒壺）

羹と吸い物の磁盆を従者が持つてきて、壽麵の空の器と換えて、卓上の真ん中に置いていく。且つ、酒盆もまた持つてきて、卓上の各人の前に設ける。酒壺を持つてきて、卓上の側首（傍らの意味か）に陪する。羹と吸い物を飲み食いするときは、賓客相互に禮話して飲み食いする。従者がすぐに各人の前の酒盆に酒をつぐ。この時、主人が出て

きて「喫此酒麼没有下酒」の対話がある。賓客より「豊筵餽啜最大多謝厚款」の禮辭がある。列客の酒盃、何れにても酒が尽きるのがあれば、従者がすぐに酒をそそぐこと、限りがない。故に、酒盃にいくらかの酒を残しておくことが、卓子宴の習則である。羹と吸い物を取り替えることには定則がない。

饗応（振るまい）の品には区切りがなければならない。

青菜 熟菜 六碗菜 八碗菜

青菜は、膾（なます）壺醬瓜の類である。熟菜は、羹（煮物）である。さて、六碗菜・八碗菜の品には、節（区切り）がある。六碗菜は、青菜六個と熟菜六個からなり、全て十二菜からなる。八碗菜は、青菜八個と熟菜八個からなり、全て十六菜からなる。皆、磁退に盛って、先に置いてあつて空になった器と取り替えるが、これは時の宜しきに従うこと。さて、膾ナマサカナ肴サカナ萩釘（釘の誤字か）などには差違がある。羹は和訓でアツモノで、臠もまたアツモノと訓する。菜のあるものを羹といい、菜のないものを臠という。羹は菜を主とし、臠は肉を主とする。膾は生肉を膾となす。魚肉を肴といい、菜蔬を萩という。およそ穀物に非ずして食う物を肴という。草の食べられる物を釘という。あるいは、油滋（油で揚げる）の調理品としては、雉脯、膾（骨付きのひしほ）、臠（鳥の胃袋）、饗（焼いた餅）、菹（つけもの）などの品数がある。調理には、従来の決まったやり方がある。また、時に応じてかわったやり方もあり、それらは枚挙にいとまがない。古より書編にはほ見えるものは、臠腸羹、糟猪羹、白魚羹、筍羊羹、松露羹、寸金羹、寸銀羹、雲月羹、麩羊羹、雪霞羹、碧潤羹、辛辣羹、雲膳羹などの類である。猪鹿羊豚の肉製のものに限らず、肉もどきの調理もまたある。あるいは、雪霞羹というのは、豆腐に紅の木芙蓉の花を加えて羹とすると、その紅色が豆腐に

移って、雪に霞みの如くなることから、こう呼ばれている。我が邦の調理にも鯰焼（ブリ焼き）焼などがあり、これが豆腐になすびを用いて調製するのと同じようなものである。時に応じて調理をすべきであるが、それらは枚挙にいとまがなく、丁寧に説明するまでもない。

#### 弾唱（弾いたり唱ったり）

酒が深まってくると、賓客の意の任せて、調楽が行われる。宴会には大概、詩経の鹿鳴るの章を吟誦するか、あるいは南京笛を按するか、あるいは隋唐五代の楽を奏することもある。また、明曲を奏で、三線（三味線）、胡琴（胡弓）、唢呐（チャルメラ）を吹き弾きし、琉球の歌を謡唱することもある。ひたすら、賓客の欲するところ、心にしたがつて、一定の規則があるわけではない。

#### 喫飯

卓子宴における喫飯は、振るまいの終わりになると、賓客から、最早（もはや）飯を出していただきたいと、好くお願ひするのが行禮である。主人からは「寛坐咲談置酒」との対話がなされ、暫く飯を出すことを猶予することが、行禮となつている。適当な時にいたつて、主人より対話があつて、従者が飯の盜鉢（ジバチ）を持ってきて、卓子の真ん中に置き、賓客相互に禮話がある。これを食べる時も、青熟菜を設けること。六碗菜、八碗菜のきまつた数を、順番に設ける。終わつて、主人より「没堪興趣没有下酒」然れども「都来不堪欣躍」の禮話がある。賓客より「豊筵寛坐咲談興趣多端舖啜最大酩酊感佩」の禮辞がある。

喫茶

従者が茶瓶を持ってきて、卓上の各人の前の茶鐘（湯飲み茶碗）に煎じ茶を注ぐ。

享畢（振るまいの終わり）

主人が出てきて、「没甚興趣寛々咲談」の対話がある。賓客より「豊筵珍饌舖啜最大有趣得緊醅酩大醉感佩多謝」の禮話がある。主人が、従者が方卓子を持って退く際に手伝うかどうかは、賓客と主人との身分や年齢の上下に従う。

告別（いとまごい）留連（引き留め）退還（帰宅）送行（見送り）

賓客、件々東西（各々が）、相互に対話したのち、主人に向かつていとまごいをする。主人は、これを引き留める対話をする。賓客が帰る際には、主人があらかじめ出で、室の右傍らに立ち止まる。賓客は室を出でて、左傍らにつらなって、賓客と主人が相互に「作揖」をする。賓客が退行する際には、主人はしきいまで見送る。「作揖」を終えると、賓客が門を出ていくが、主人はしきいの内側にいささか立ち止まって、賓客の帰路を臨んでから〔室内に〕入る。

明和八年 歲次辛亥卯三月吉旦 尾張藩 微臣（自己を遜って）雲葉 太田資政 整廣齋にて道珪（記すの意味であろう）する

卓子宴儀叙

そもそも、支那の卓子宴の寄り合いは、各々が合い食うものである。和が邦にある、茶宴で一つの器を共に啜るとい

うのや、一つの盃で酒盛りするというのとよく似ている。卓子宴は、かつて、長崎の真野英叔、金仲栗源といった文人が尾張藩に赴き、綺譚（珍しい話し）を聞いたものや、支那の太（大）清人の交歓の卓子宴式について聞いたもの、さらに東武（江戸）の内田洞齋が受けた歓待などと符合し、大同小異である。その起源は不詳であるが、見聞きした概略や規則を『卓子宴儀』と名付けて、ここに記すものである。博識者の目を大いに煩わせるが、識者によって、間違いを訂正し、不足を補っていただければ幸いである。

明和八年（一七七二）歳次辛亥卯三月吉旦 尾張藩 雲葉 太田資政 整廣齋にて道珪（記すの意味か）する

（二〇〇五年九月十二日 受理）