

乳製品の「中国」への浸透と詩語「酪」の文学的属性的変遷

小田 美 和 子

はじめに

本稿は、乳製品の「中国」への浸透を概観し、「酪」の文学的屬性が、乳製品の浸透が進むにつれてどのように変わって行くのかを考察するものである。『斉民要術』現存する最古の料理書』によると、酪は現在のヨーグルトに似た製品で、酪を攪拌（チャーニング）して脂肪球膜を破り、はじきたされたバター様製品が酥だという。馬・羊・牛などから造る乳製品とは、主に酪・酥・醍醐であるが、第一節では、酥と酪の「中国」への浸透を前漢から南宋までおよそ時系列に沿って概観する。第二節では、「酪」に具わっていた遊牧民の飲食物という属性に、どのような属性が新たに加わり、どのように詠まれたか、南宋の滅亡直後までの文学的属性的変遷を考察する。

一 乳製品の「中国」への浸透

漢から魏晉の時代

乳製品の酪のみえる文献は、漢の武帝の時に成立した『史記』が最も古い。『史記』の「匈奴列伝」に、匈奴に

仕えた漢人の中行説が匈奴の單于に向けて、漢の衣食を好んで漢に依存することを戒めた一文があり、「漢食物」に対立する匈奴の食物を「湏酪」といつている。

匈奴の人衆は漢の一郡にも当たる能わず、然れども彊き所以の者は、衣食異なりて、漢を仰む無きを以てなり。今、單于俗を変え漢物を好み、漢物は什の二に過ぎざるも、則ち匈奴は尽く漢に帰せん。其の漢の繒絮を得て、以て草棘中を馳すれば、衣袴皆な裂敝し、以て旃裘の完善なるに如かざるを示すなり。漢の食物を得て、皆之を去れば、以て湏酪の便美なるに如かざるを示すなり（匈奴人衆不能当漢之一郡、然所以彊者、以衣食異、無仰於漢也。今單于變俗好漢物、漢物不過什二、則匈奴尽歸於漢矣。其得漢繒絮、以馳草棘中、衣袴皆裂敝、以示不如旃裘之完善也。得漢食物皆去之、以示不如湏酪之便美也）

このとき酪は「漢食物」に対立する匈奴の飲食物だった。漢の側の情況はどうであろうか。匈奴が漢の脅威だっ

たころ、騎馬軍隊で匈奴の地に深く侵攻するための馬乳の利用価値を知って利用したのではないか。その後、匈奴が漢との戦いで大敗北を喫したときの「匈奴の歌」が郭茂倩の『樂府詩集』巻八四に収録されている。

失我焉支山

我が焉支の山を失い

令我婦女無顔色

我が婦女をして顔色無からしむ

失我祁連山

我が祁連の山を失い

使我六畜不蕃息

我が六畜をして蕃息せざらしむ

匈奴の衣食住を支えた牧畜の地が漢の版図に入っていたのである。さらに、後漢の初めの光武帝の時代に南匈奴が西河の美稷（陝西省榆林市）に移住し（『後漢書』南匈奴列伝）、匈奴の食文化が漢の領土に入った。

『漢書』の「百官公卿表」によると、輿馬を職掌とする「太僕」の属官に「大厩・未央・家馬」の三令があり、その「家馬」を、武帝の太初元年に「桐馬」に名称変更している。

太僕は、秦官なり。輿馬を掌り、両丞有り。属官に大厩、未央、家馬の三令有り……武帝の太初元年、更めて家馬に名づけて桐馬と為す（太僕、秦官。掌輿馬、有兩丞。属官有大厩未央家馬三令……武帝太初元年、更名家馬為桐馬）

この「桐馬」について、後漢の応劭は「乳馬を主どる。其の汁を取りて之を桐治す、味は酢にして飲むべし、因りて以て官に名づくるなり（主乳馬。取其汁桐治之、味酢可飲、因以名官也）」という。また『漢書』の「札染志」に、哀帝の時、黄門楽府の人員を削減したおりの上奏文が記載されており、それに「桐馬酒」という職がみえる。

師学一百四十二人、其の七十二人を大官の桐馬酒に給す（師学一百四十二人、其七十二人給大官桐馬酒）

これについて、後漢の李奇は「馬乳を以て酒を為る（以馬乳為酒）」と注し、三国魏の如淳は「今、梁州も亦た馬酪に名づけて馬酒と為す（今梁州亦名馬酪為馬酒）」と注している。武帝のときの職名の変更は、当時すでに恒常的に馬乳を利用しており、職掌に相応しい職名に変更したということだろう。『漢書』のこれらの注から、後漢末から魏にかけて馬酪も馬酒も「中国」で造られていたことが確認できる。

酥のみえる文献は、医薬書の「本草」が古い。歴代の「本草」は、漢代の『神農本草經』に注釈を加え、項目を増やし、増補を繰り返した。南朝梁の陶弘景の『本草經集注』は、『神農本草經』と『名医別錄』に注釈したもので、それに唐の人が注釈したものが『唐修本草』（別名『新修本草』）である。これらは宋代の『証類本草』に引用されて現在みることができ。『神農本草經』の項目に

乳製品はなく、後漢末に成立した『名医別錄』に、羊乳、牛乳、馬乳、酥の四つの項目があることから、後漢末までに、乳製品は薬膳として定着していたとわかる。

「醴酪」が『礼記』の「礼運」と「祭義」にみえる。

この「醴酪」について、後漢末の鄭玄は「酪は酢蔵なり」と注している。また『礼記』の「雜記」に「功衰は菜果を食し、水漿を飲む、塩酪すること無し。食を食す能わざれば、塩酪して可なり（功衰食菜果飲水漿、無塩酪。不能食食、塩酪可也）」とある。喪中の食事について、食べ物かのどを通らないようなら「塩酪」を使ってよろしいという。ここでも鄭玄は「酪は酢蔵なり」と注している。古くからあった「酪」字は酢を意味したが、後漢末には「本草」にみえる乳製品の酪と誤解されないよう、このような注が必要だったと考えてよからう。

三国魏の文帝曹丕が鍾繇に桜桃と酪を下賜したこと、鍾繇の文帝への返礼の書信にみえる。『太平御覽』卷九六九）

魏の文帝、鍾繇に書を与う。報いて曰く、臣繇ことば言ことばる、甘酪及び桜桃を賜り、恵みの厚く意の稠しげきは、言ことばの申ぶる所に非ずと（魏文帝与鍾繇書。報曰、臣繇言、賜甘酪及桜桃、惠厚意稠、非言所申）

後に、桜桃と酪の下賜は歴代の王朝で行われた。鍾繇の書信は、桜桃と酪を合わせて下賜したことのみえる最も

古い記録である。

魏晋のころの『西河旧事』に祁連山の羊乳からできる酪と酥についての記事がある。（『太平御覽』卷八五八）

祁連の山、牛羊を牧するに宜し。羊肥えて乳酪よく好し。器物を用いずして、草を刈りて其の上に着けて解散せず。一斛の酪、升余の酥（祁連山宜牧牛羊。羊肥乳酪好。不用器物、刈草着其上不解散。一斛酪、升余酥）

この祁連山は、匈奴が天山とよんで崇拜した祁連山ではなく、南匈奴が移住した西河の美稷（陝西省榆林市）から遠くないところにある山らしい。長安の北方には牧羊に適した山があり、栄養のゆきとどいた羊の良質な酪一斛（百升）から、一升余りの酥を造ることができた。

晋の潘岳の「閑居の賦」は「退いて洛の渚ほとりに閑居す（退而閑居於洛之渚）」とあるように、洛水付近での生活を描写している。その序文に次のようにある。

園に灌して蔬を鬻ひきぎ、以て朝夕の膳に供し、羊を牧して酪を酤うり、以て伏臘の費えを俟まちつ（灌園鬻蔬、以供朝夕之膳、牧羊酤酪、以俟伏臘之費）

牧羊して酪を売り、盆暮れの費用に充てるといふ。洛陽付近の地主貴族は酪を造って現金収入を得ていた。晋の武帝の言行を記録した『晋太康起居注』に、荀勗じゆんきよく

が長患いで瘦せ衰えたので乳酪を毎日支給するよう、太官に命じたことが記録されている。

詔りありて云う、尚書令の荀勗既に久しく羸^{ろい}毀^{いき}したれば、乳酪を賜わるべし、太官日に随いて之に給せよ(詔云、尚書令荀勗既久羸毀、可賜乳酪、太官隨日給之)

晋の宮中では恒常的に酪を供給できたことがわかる。

南北朝期

晋(西晋)が滅亡し、北朝と、今の南京に都を置いた南朝との分裂時代に、西晋の滅亡前後に南に移住した人が酪を食べる文化を南に伝えたかというところ、それを示す資料はみつからない。ただ、『北堂書鈔』巻一百四十四「飧」の項に、東晋の顧和が蔡謨に送った書信の断片が収録されており、それに「漿酪の水飧」がみえる。

顧和の蔡節度に与うるの書。宜しく水飧を食すべし、夏侯の家の漿酪の水飧は、独り羹に勝るなり(顧和与蔡節度書。宜食水飧、夏侯家漿酪水飧、独勝於羹也)

蔡謨は、『晋書』の本伝によると、曾祖父が魏の尚書だった人で、東晋の康帝の時に揚州刺史になった。顧和はもともと南の人である。『晋書』の顧和伝によると、顧和の曾祖父は三国呉の荊州刺史だった。夏侯は、『晋書』の夏

侯湛伝によると、湛の祖父は魏の兗州刺史だった人で、湛の甥の承が戦乱を避けて南に渡っている。その「漿酪水飧」は、蔗漿(サトウキビジュース)と酪で甘酸っぱく味付けした「みずづけ」に似ている。『齐民要術』卷九第八十六「飧飯」に粟飯のみずづけの作り方「作粟飧法」があり、それは「先ず漿を調して甜酢を口に適せしむ(先調漿令甜酢適口)」というように、甘酸っぱいものである。『齐民要術 現存する最古の料理書』(二一八頁)は次のように説明する。

「みずづけ」の原語は、「飧」、「めし」の原語は「飯」である。前者は一般に「飯」を湯や汁に浸して水分を十分に吸収させたものを指すが、「要術」ではとくに酸漿に浸した「飯」を指している。

顧和は夏侯家でもてなしをうけて「漿酪水飧」を食べたことがあり、夏侯家の調理人のつくるものに限って「羹」より美味だといっているようだ。夏侯のような大貴族は家の味をまもり続けることができたらしい。

北朝の北魏はもと遊牧民族の鮮卑族の建てた王朝で、五胡十六国時代の北魏は山西の平城に都を置き、華北を統一した後、孝文帝の時に洛陽に遷都した。酪や酥の製造方法について具体的な記述のある『齐民要術』は、北魏の高陽太守だった賈思勰が、黄河中流域での食料生産加工を中心に記述し、家畜の病気の治療、養蚕、樹木の

伐採、毛筆や墨の製造についての記述もあり、多方面にわたる生活必需品の生産加工従事者向けの実用書である。酪や酥の作り方は卷六第五十七の「養羊」にあり、酪については材料と器具が揃えばできるほど具体的に記述している。

牛羊の乳は皆得るなり。別に作るも和して作るも人意に随う。……三月の末より四月の初め、牛羊草に飽けば、便ち酪を作り、以て其の利を収むべし、八月末に至りて止む。……其の六七月中に作るは、臥する時は人体の如くせしむ、直に冷地に置き、温茹するを須いず。冬天に作るには、臥する時少^や人体より熱くせしめ、余月より降^さきには、茹して極めて熱からしむ（牛羊乳皆得。別作和作随人意。……三月末四月初、牛羊飽草、便可作酪、以収其利、至八月末止。……其六七月中作者、臥時令如人体、直置冷地、不須温茹。冬天作者、臥時少令熱於人体、降於余月、茹令極熱）

酪から酥を抽出する「搾酥」の方法や、酪を天日にさらして表面の乳皮を集め、さらに天日で乾燥させて造る「干酪」や、酪を漉して水分を落とし、それを加熱してさらに乾燥させて造る「漉酪」についての記述もある。

乾燥させた酪は長期保存できるので、遠隔地への乳製品の浸透を促したであろう。この「養羊」は、『齊民要術』全十卷九十二篇中の一編にすぎない。魚のナマスを食べ

る「蓴羹」は南方の料理だという印象があるが、それについては作酪や搾酥よりもさらに詳細な記述があり、その調理に欠かせない豆豉のレシピも詳しい。北魏の統治者がもと遊牧民族であっても、卷六にある「養牛馬驢騾」の項は、牧羊地のない地域の酪農について記述している。

また、「作酪法」は「養羊」の項にあっても、羊乳よりも牛乳を利用する場合を想定した記述が詳しい。酪農は魏晋の時代を経て、すでに黄河中流域に定着しており、その基礎の上にこのような実用書が執筆され、この書が乳製品の製造地域の拡大を促進したと考えられる。

南朝の情況について、酪や酥が無かったことを立証するのは困難だが、無かつたらしいことを間接的に伝えるエピソードが、『世說新語』の「捷悟」にみえる。この書は、南朝宋の劉義慶が、世間に言い伝えられていた貴族たちの特異な言行を集めて類別したもので、小説のジャンルである。

人魏武^{ぎぶ}に一盃の酪を餉^{おく}り、魏武少許を噉^くい、蓋頭上に合字を題して以て衆に示す。衆能く解する莫し。次ぎて楊脩に至り、脩便ち噉^くい、曰く、公人をして一口を噉^くわしむるなりと、復た何をか疑わんと（人餉魏武一盃酪、魏武噉少許、蓋頭上題合字以示衆。衆莫能解。次至楊脩、脩便噉、曰公教人噉一口也、復何疑）

曹操に酪を一椀を贈った者があり、曹操が味見してから

蓋に「合」字を書いて一座の人に見せたところ、だれも曹操の意図がわからなかったが、楊脩は「各一口ずつ」という意味だとすぐに理解して食べたというのである。

酪は、後漢末の洛陽では曹操が味見をするほど珍しいものではなかったはずだが、このような言い伝えがあったことは、南朝宋の、酪が知られていなかった状況を反映していると考えてよからう。

その後の南朝の情況は、宋の次の王朝齊についても、言い伝えから間接的に知られる資料しかみつからない。北魏の高祖・孝文帝のとき、南朝齊の武帝に父と兄を誅殺された王肅は、都の建業を出走して北魏に帰順した『魏書』王肅伝）。羊肉と魚羹、「酪漿」と「茗汁（茶）」をめぐり、王肅が孝文帝や彭城王と交わした会話が、楊銜之の『洛陽伽藍記』卷三「城南」にみえる。

肅初めて国に入り、羊肉及び酪漿等の物を食せず、常に鯽魚の羹を飯し、渴けば茗汁を飲む。京師の士子は肅の一飲一斗を道いて、号して漏卮と為す。数年を経て已後、肅、高祖と殿会し、羊肉酪粥を食すると甚だ多し（肅初入国、不食羊肉及酪漿等物、常飯鯽魚羹、渴飲茗汁。京師士子道肅一飲一斗、号為漏卮。經数年已後、肅与高祖殿会、食羊肉酪粥甚多）

洛陽に入った当初、王肅は羊肉も酪も口にできなかったが、数年後には大いに飲み食いするようになった。

次の王朝梁の情況は、先に挙げた『本草經集注』からうかがえる。後漢の時に項目に加わった「羊乳」「牛乳」「酥」「馬乳」について、次のような注釈がある。（『証類本草』卷十六）

羊乳

牛乳と羊乳は実には補潤為り、故に北人は皆な多だ肥健なり（牛乳羊乳実為補潤、故北人皆多肥健）

牛乳

犍牛を佳と為す、新飲なる者を用いず（犍牛為佳、不用新飲者）

酥

酥は外国より出で、亦た益州より来たる。本と是れ牛羊の乳の為る所、之を作るに自ら法有り。仏經に乳は酪と成り、酪は酥と成り、酥は醍醐と成ると称す。醍醐の色は黄白、餅を作れば、甚だ甘肥なり。亦た時に江南に至る（酥出外国、亦從益州来。本是牛羊乳所為、作之自有法。仏經称乳成酪、酪成酥、酥成醍醐。醍醐色黄白、作餅、甚甘肥。亦時至江南）

馬乳

今人、甚だしくは服せず、当に得難きに縁るべし（今人不甚服、当縁難得也）

注釈者の梁の陶弘景は「羊乳」の項では羊乳と牛乳を區別せず、漠然と体力増強に益すると述べるにとどまるが、牛乳の項では牛の種類を特定し、搾乳したばかりのものは服用しないと注意している。梁のときには江南でも牛乳は菓

膳として普及していたと考えてよいだろう。酪・酥・醍醐については、仏典を引用しているので、まだ江南では生産されていなかったのだろう。

隋唐の時代

北朝では、北周が北斉を滅ぼし、北周の外戚の楊堅が北周の禅譲をうけて隋を建国し、南朝の陳を滅ぼした。北朝の貴族の勢力は温存されており、それから三十年足らずで、北斉の貴族だった李淵が隋の幼帝を廃して、唐を建国した。隋唐は北朝の系統の統一王朝である。

本草には酥に関する記述が多い。隋く唐初の孫思邈の『備急千金要方』に、酥を使う薬酒や薬膳が少なからずあり、「百部丸」の項には次のように酥から造る醍醐の薬効を述べている。

一切の肺病の咳嗽の脓血及び唾血の止まざるを治するの方。好き酥三十斤を三偏鍊り、停めて凝るを取れば、当に醍醐出づべし、一合を服すること、日に三たび服し、瘥ゆれば止む。一切の薬は皆な此の神方を出でず（治一切肺病咳嗽脓血及唾血不止方。好酥三十斤三偏鍊、停取凝、当出醍醐、服一合、日三服、瘥止。一切薬皆不出此神方）

唐の高宗の顕慶四年に成立した『唐修本草』は、「牛乳」について、「水牛の乳は、石蜜を造るに之を須う（水牛

乳、造石蜜須之）」といい、「酥」について、「酥に牛酥と羊酥有りて、而して牛酥は羊酥に勝る。其の牝牛は復た家牛より優る（酥有牛酥羊酥、而牛酥勝羊酥。其牝牛復優於家牛也）」という。また、唐の孟詵の『食療本草』には「烏牛の乳酪」がみえ、「羊酥の真なる者は牛酥に勝る（羊酥真者勝牛酥）」という記述もある。酥の製造の裾野が広がり、農耕に使う牛の乳から酥を造るようになっていた。

『名医別録』の「石蜜」の項は「蔗糖」の項の直前に置かれ、「益州及び西戎に出づ。沙糖を煎り練りて之を為る、餅塊に作すべく、黄白色なり（出益州及西戎。煎練沙糖為之、可作餅塊、黄白色）」とある。この記述について、『唐修本草』は「水牛の乳と米粉を用いて和えて煎り、乃ち塊りと成るを得。西戎より来たる者佳なり、江左も亦た有りて、殆ど蜀の者に勝る（用水牛乳米粉和煎、乃得成塊。西戎来者佳、江左亦有、殆勝蜀者）」という。『名医別録』にみえる「石蜜」と、『唐修本草』のいう「石蜜」とが同じものかどうかはさておき、『唐修本草』の著者は「石蜜」と呼ばれるものが「江左（江南）」から来ることも知っており、それは水牛の乳と米粉から造ると考えていた。

乳製品は薬効によって普及が促進されたようだが、酥は料理の調味にも使われた。韋巨源が尚書令を拝命し、「焼尾」のために献上した料理名一覧が、宋・陶穀『清異録』「饌羞」に記録されている。「焼尾」とは、武則天

の時代の制度で、大臣を拝命した者が皇帝に料理を献上する宴だという。「酥」のみえる料理が六つあり、そのうち、料理名「貴妃紅」については「香味付けした紅酥（加味紅酥）」とあり、料理名「玉露団」については「造形した酥（雕酥）」とある。後に比喻に用いられる「紅酥」や「雕酥」は、武則天に献上された料理だった。

唐朝への貢品に酥があった。その中には原料の乳の種類がわかる名称の酥もある。唐の李吉甫の『元和郡県図志』に挙げられた、陝西省以西や四川省からの貢品に「酥」「牛酥」「犛牛酥」「犛酥」がみえる。『元和郡県図志』では淮河以南の地域からの貢品に酥がみえないが、北宋に成立した『新唐書』の「地理志」では、淮南道の廬州（安徽省合肥市）からの「土貢」に「酥」がみえる。中唐以降に加わった貢品が追加されたのだろうか。廬州の酥は牛酥であろう。南方でも長江以北には、貢品にあげられるほど良質の酥を製造していた地域があったことがわかる。

唐朝は酥の供給を貢品にたよっていたわけではない。『旧唐書』職官志に「太僕寺……主酪五十人。雑畜を牧し、酥酪脯腊を造りて之を給納するの事を掌らしむ」^{つかさど}（太僕寺……主酪五十人。令掌牧雑畜、造酥酪脯腊給納之事）^{つかさど}とある。唐朝には酥や酪の製造と支給を職掌とする部署があった。

民間でも酪が造られていた。盛唐の儲光羲に、陝西省の終南山での一農家としての生活を詠んだ「田家即事」

詩がある。その頸聯に「杏色は林に満ちて羊酪は熟し、麦涼は壘に浮きて雉媒低し（杏色満林羊酪熟、麦涼浮壘雉媒低）」とある。儲光羲は、玄宗の開元十四年に進士に及第し、詔中書試文章、監察御史を歴任し、安史の乱の時に賊軍に捕らえられたことを後に弾劾されて免官となり、終南山に隠居した。酪農を営む退職官僚がいたのである。

『清異録』の「饌羞」には、酪を用いる「清風飯」のレシピ（制度）が記載されている。

清風飯。宝曆元年、内に清風飯の制度を出だし、御庖に賜ひて造り進めしむ。法めとして水晶飯、龍睛粉、龍腦末、牛酪漿を用い、調する事畢れば金の提缸に入れ、垂らして氷池に下し、其の冷たきこと透るを待つて供進す。惟だ大暑方に作ることのみ（清風飯。宝曆（八二五）八二七）元年、内出清風飯制度、賜御庖令造進。法用水晶飯・龍睛粉・龍腦末・牛酪漿、調事畢、入金提缸、垂下水池、待其冷透供進。惟大暑方作）

この「清風飯」は「みずづけ」の類だろう。酪は宮中の年中行事に組み込まれていたものである。

唐の時代、南方の状況は未詳だが、『清異録』の「饌羞」にみえる次のエピソードによると、鎮江（唐の潤州、江蘇省鎮江市）の節度使の酒宴に、酥を使った酒や料理が

あり、蒼梧出身の副官一人だけ、それが酥だと知らなかった。

張彌、鎮江を守り、一日、客を会して、加酥油光酒及び酥夾生を作る。副戎の許胤は蒼梧の人なれば、北饌を諳らず、甚だ之を嗜む。他時、再び聚まり、忽ち問う。前日の盛饌に口に入れば寒くして消ゆる者有り、尚お得るべきや否やと。彌、之を給きて曰く、此の名は龍髓膏なり、金牛国の貢ぐ所にして、寒消粉を用いて煎じ成すと聞く、寧ぞ復た得べけんやと。張彌守鎮江、一日会客、作加酥油光酒及酥夾生。副戎許胤蒼梧人、不諳北饌、甚嗜之。他時再聚、忽問前日盛饌有入口寒而消者、尚可得否。彌給之曰、此名龍髓膏、金牛国所貢、聞用寒消粉煎成、寧可復得。

許胤を騙すためだが「金牛国」からの貢品だといっている、この酥も牛酥だったのだろう。酥を使った料理は北の料理「北饌」だが、呉地にも普及し始めており、ただ湖南の蒼梧の人は知らなかった。酪の南方への浸透については、晩唐の韓偓の「湖南絶だ含桃少なく……」詩の自注に「湖南に牛酪の味無し」とある。湖南では晩唐になっても酥や酪を食べる習慣がなかったらしい。この韓偓の詩は第二節に挙げる。

宋の時代

北宋のとき、梨を酥で煮て、沙糖などで甘くして食べることがあった。梨は唐の宮中では晩秋に内苑から献上される果物だった。『唐詩紀事』巻四十七に、唐の謝良輔ら十二名が集って一月から十二月まで各々一首を詠んだ「憶長安十二詠」が収録されており、九月を詠んだ范燈の作に、その献上のことが詠まれている。

憶長安 長安を憶う

九月時 九月の時

登高望見昆池 登高 望めば昆池を見る

上苑初開露菊 上苑に初めて開くは露菊

芳林正献霜梨 芳林の正に献ずるは霜梨

更想千門万户 更に想う 千門万户の

月明砧杵参差 月の明きに砧杵の参差たるを

『齊民要術』巻四第三十七「挿梨」の「藏梨法」に「初霜後即収」とあるように、梨は初霜の後すぐに收穫するものだった。現在、梨の種類に「酥梨」があるが、宋詩にみえる「酥梨」は酥と梨である。例えば、張耒の「寄蔡彦規兼謝惠酥梨」二首其一首の首聯に「自ら新酥を煮る 龍旋ち開けば、秦霜猶お汚す 紫梨の腮（自煮新酥 龍旋開、秦霜猶汚紫梨腮）」とある。士大夫が自家製の新鮮な酥を知人に贈ることがあったのだ。また、韓維の「王詹叔惠酥」詩に「興平は良き酥を産し、厥の品は第一為り。歳時には盛んに献饋し、霜梨に氷蜜を副う（興平産

良酥、厥品為第一。歲時盛獻饋、霜梨副水蜜」とある。霜梨の季節には酥と梨を贈ることが風習となっていた。

范公偁の『過庭錄』に、北宋の邵伯恭が長安の任を終えた後に親友に送った手紙が記載されている。

長安を去りてより、唯だ酥梨と笋の時復た念に在りて、其の他は漫然として復た記憶せず（自去長安、唯酥梨笋時復在念、其他漫然不復記憶）

邵伯恭は「酥梨」の会や「笋（筍）」の会に集ったことだけは、その時期になると思い出すというのである。唐の宮中の霜梨を食べる年中行事に酥が加わり、北宋末には士大夫たちの集う年中行事となっていた。

除夜に「酥酒」を飲む風習があり、その時期にも酥を贈る風習があった。蘇軾に「泗州の除夜、雪中に黃師是の酥酒を送る（泗州除夜雪中黃師是送酥酒）」二首があり、其二の首聯は次のようである。

関右土酥黃似酒 関右の土酥は黄なること酒に似て
揚州雲液却如酥 揚州の雲液は却て酥の如し

除夜に送り届けられた「酥酒」は、酥と酒だとわかる。梨と酥を送ることは、南宋の詩にみえず、それは咸陽の梨が入手できなくなつたためかもしれない。酥は南宋の詩に多くみえ、除夜に酥と酒を送る風習も受け継がれ

た。南宋の楊万里に「除夜に小飲し、都下より酥乳の至らざるを歎ず（除夜小飲歎都下酥乳不至）」と題する絶句があり、その起・承句は次のようである。

雪韭霜菰酌歲除 雪韭と霜菰と歳除に酌み
也無牛乳也無酥 也た牛乳も無く也た酥も無し

除夜の酒に必要な酥も牛乳も、都の臨安から届かなかつたので、しかたなく韭と菰を肴に酒を飲んで年越しすることを嘆じている。酥は年越しの酒に必要なものとなっていた。

北宋末南宋初の洪興祖は、今の江蘇省の出身で、生涯の大半を南で過ごした。後漢の王逸の『楚辭章句』に補注した『楚辭補注』において、「酪」について王逸の注と異なる解釈を示している。『楚辭』の「大招」に「鮮蠋と甘雞と、楚酪を和す（鮮蠋甘雞、和楚酪只）」とある。「蠋」と「雞」に味付けする「楚酪」について、楚の出身の王逸は「酪は、酢きぐたいなり。……和するに酢酪を以てし、其の味清烈なり（酪、酢酪也。……和以酢酪、其味清烈也）」という。この王逸の注は、『礼記』にみえる「酪」について鄭玄が「酪は酢酪なり」と注しているのと同じ解釈である。「載」は『説文』に「酢漿也」とあるように酢の類いである。つまり後漢の王逸と鄭玄は「酪」を酢の類いと解釈している。ところが、洪興祖の注は「酪、乳漿也」である。このことは、北宋末の江蘇省では、酪

が乳製品ではないとは考えられないほど、食生活に浸透していたことを示している。ちなみに、南宋の朱熹の『楚辞集注』も洪興祖の注を踏襲し、「酪、乳漿也」と注している。

二 「酪」の文学的屬性の変遷

遊牧民の飲食物

乳製品は遊牧民の飲食物であつて漢民族には馴染まない印象がある。それは、古く著名な詩文にみえる「酪」が遊牧民の暮らしを象徴するからである。例えば、後漢の時に成立した『漢書』の西域伝に、武帝のとき、江都王劉建の娘の細君が烏孫国の王に嫁ぎ、悲しみ愁いて作つたという歌がある。

吾が家 我を天の一方に嫁がしめ、遠く異国の烏孫の王に託す。穹廬を室と為し旃を牆と為す、肉を以て食と為し酪を漿と為す。居常に土を思いて心内傷み、願くは黄鵠と為りて故郷に帰らん(吾家嫁我今天一方、遠託異国兮烏孫王。穹廬為室兮旃為牆、以肉為食兮酪為漿。居常土思兮心内傷、願為黄鵠兮帰故郷)

酪を漿(飲み物)とすることを、烏孫国で暮らす苦痛の例証としている。劉細君は、烏孫国に嫁いだから約五十年後の甘露三年(前五二)に漢に帰ることができた『漢書』宣帝紀)。この歌は、劉細君の帰還を実現すべく、劉細君

の意を受けた誰かの代筆かもしれない。

また、前漢の李陵の作として『文選』に「答蘇武書」が収録されている。李陵が匈奴の地で暮らす日々の心身の苦痛を綴り、それでも匈奴の地にとどまる決心に揺るぎないことを蘇武に伝えた。その「答蘇武書」に「酪漿」がみえる。

韋韞と毳幕と、以て風雨を禦ぎ、膾肉と酪漿と、以て飢渴を充たす(韋韞毳幕、以禦風雨、膾肉酪漿、以充飢渴)

この「答蘇武書」は、六朝時代の偽作という説もある。真偽はどうあれ、「膾肉酪漿」で飢えと渴きを癒すことは、匈奴の地にとどまる苦痛の例証であつた。

後漢末に南匈奴に捕らわれて左賢王の妻となつた蔡琰(蔡文姬)の作と伝えられる「胡笳十八拍」の「冰霜凜凜として身は苦寒し、飢えて肉酪に對して餐する能わず(冰霜凜凜兮身苦寒、飢對肉酪兮不能餐)」は、すでに西河に移住して二百年近く経つた南匈奴の現実の生活様式がどうであつたかに関わりなく、詩語「酪」に具わっている余儀なく遊牧民と暮らす悲痛という属性を用いて、蔡文姬の悲劇的運命を表現している。

以上のように、詩語「酪」に具わっている属性には、余儀なく遊牧民と暮らす苦痛を伝える効果があつた。

宮中祭祀「薦新」の伝統と酪

乳製品の「中国」への浸透が徐々に広く深くなり、詩詞の担い手たちの実生活上、游牧民族の食品ではなくなると、詩語「酪」に新しく別の属性が具わってくる。

唐詩においてすでに「桜桃」や「朱桜」と混同されている「含桃」は、古くは夏の盛りに祖先の御霊屋に供える果物だった。『礼記』月令に「仲夏の月……羞^す以含桃、先薦寢廟」とある。漢では果物の初物を祖先の御霊屋に供える「春嘗果」という祭祀が途絶えていたところ、叔孫通が恵帝に進言して復活したことが、『史記』「叔孫通列伝」にみえる。

叔孫生曰く、古者春嘗果有り。方^{まさ}に今や桜桃^{じゅく}孰^うし、献ずるに可^よし、願わくば陛下^{みかど}下出^{くだしで}てまして、因りて桜桃を取りて宗廟に献ぜよと。上^う酒^{さか}ち之を許す。諸果の献は此より興^{おこ}る（叔孫生曰、古者有春嘗果。方今桜桃孰可献、願陛下出、因取桜桃献宗廟。上酒許之。諸果献由此興）

唐代には、初夏に桜桃を先ず寢廟に薦新した後で、後宮に配り、それから朝廷で百官に下賜した。南北分裂時代に桜桃の薦新が行われたかどうか確認できていないが、唐・李綽の『歳時記』に「四月一日、内園桜桃を寢廟に薦む。薦め訖^{おひ}り、班賜すること各^{おの}の差有り（四月一日、

内園薦桜桃寢廟。薦訖、班賜各有差」とあるように、唐朝では四月一日に寢廟に献じ、その後で后妃や皇族に配ることが年中行事になっていた。后妃や皇族に配る時に酪を添えたという記録はみつからないが、初唐の武平一の『景龍文館記』に次のようにある。

唐制、侍臣学士を召して桜桃を食し酪醢酒を飲ましむ、盛るに琉璃の盤を以てし、和するに香酪を以てす（唐制、召侍臣学士食桜桃飲酪醢酒、盛に琉璃盤、和以香酪）

近臣や学士に桜桃の宴を下賜し、その桜桃に酪を和えることが制度化されていたとわかる。

代宗の大暦のころ、一品という勲臣が、「含桃」に酪をかけて客に振る舞ったことが『太平広記』にみえる。

時に三妓人の艶なること皆な絶代たるが前に居り、金甌を以て含桃を貯えて之を擘^さき、沃するに甘酪を以て進む（時三妓人艶皆絶代居前、以金甌貯含桃而擘之、沃以甘酪而進）

金の器に乳白色の酪と紅い桜桃という視覚的対照美を演出している。また、白居易と劉禹錫と王起の聯句「僕射来たりて示すに三春晚に向かい四者并せ難しの説有り……（僕射来示有三春向晚四者難并之説……）」に「撥醢は

緑醕と争い、臥醕は朱桜を待つ（撥醕争緑醕、臥醕待朱桜）とある。春の終わりのころ、桜桃に添える醕をねかせて、桜桃が熟すのを待っている。都の長安では、桜桃の初物に醕を添えて食べることが文人の潇洒な嗜みになっていたことがわかる。臣下に下賜する桜桃に醕を添えることが朝廷の年中行事となり、それが朝廷の外の私的な宴でも行われるようになり、初夏の風物詩となった。

唐のいっところからか進士に及第すると及第者合同で宴を主宰して公卿たちを招待することが慣例になっており、僖宗の時、永寧公の次男の劉覃が進士に及第しており、ちょうど桜桃の新嘗の時にあたり、「桜桃宴」を設けることになった。トップの及第者が醸出する費用分担を相談している間に、劉覃は数十石もの桜桃を買い占めて一人で主宰した。このエピソードは『唐摭言』卷三「慈恩寺題名遊賞賦詠雜紀」にみえる。

新進士尤も桜桃の宴を重んず。……会する時薦新に及び、狀元方に釀率を議し、覃潜かに人を遣りて厚く金帛を以て預め数十碩を購^{あがな}わしむ。是において独り是の宴を置き、大いに公卿を会す。時に京国は桜桃初めて出で、貴達と雖も未だ口に適わず、而して覃は山積して席に鋪べ、復た和するに糖醕なる者を以てす（新進士尤重桜桃宴。……会時及薦新、狀元方議釀率、覃潜遣人厚以金帛預購数十碩矣。於是独置是宴、大会公卿。時京国桜桃初出、雖貴達未適口、而覃山積鋪席、

復和以糖醕者

「糖醕」とは、「蔗漿」で甘みをつけた醕であろう。このように、醕はより美味しく、また視覚的にもより美しく洗練された食品となつて浸透していった。

昭宗の時、兵乱のため朝廷は鳳翔（陝西省宝鸡）にあったが、そのような状況でも臣下への桜桃の下賜が行われたことが、韓偓の「桜桃を恩賜せられ分ちて朝士に寄せらる（恩賜桜桃分寄朝士）」と題する詩の自注に「岐下に在り（在岐下）」とあることから確認できる。後に湖南に左遷された韓偓は、桜桃を贈られて桜桃の下賜を思い出し、「湖南絶だ含桃^{はんたう}少なく偶^{たま}ま人の新摘の者を以て恵む有り。事を感じて懷を傷ましめ、因りて四韻を成す（湖南絶少含桃偶有人以新摘者見惠感事傷懷因成四韻）」を詠んだ。後半の頸聯と尾聯を挙げる。

苦筍恐難同象匕 苦筍は恐らく象匕と同にし難く

（自注）秦中為桜筍之会、乃三月也。（秦中、桜筍の会を為すは、乃ち三月なり。）

醕漿無復瑩蟻珠 醕漿は復た蟻珠を瑩らす無し

（自注）湖南無牛醕之味。（湖南に牛醕の味無し。）

金鑾歲歲長宣賜 金鑾 歲歲 長えに宣賜す

忍淚看天憶帝都 涙を忍び天を看て帝都を憶う

（自注）每歲初進之後、先宣賜學士。（每歲初めて進むの後、先ず學士に宣賜せらる。）

湖南に左遷されて桜桃を下賜される身分でなくなつた韓偓は、添えて食べる「酪漿」のないことで一層不遇感をつのらせている。

北宋の劉筠の「李舍人独直」詩に「内苑の朱桜は酪を兼ねて賜わり、前階の紅葉は風に任せて翻る（内苑朱桜兼酪賜、前階紅葉任風翻）」とある。桜桃と酪は宿直の近臣に下賜されるようになり、宮中行事の重々しさが薄れ、季節の食べ物として日常化していった。

蘇軾の「四時詞四首」其二は初夏を詠んだもので、「垂柳陰陰として日は初めて永く、蔗漿の酪は粉く金盤冷かなり（垂柳陰陰日初永、蔗漿酪粉金盤冷）」と、蔗漿で甘くした酪の白と器の金の視覚的対照美を詠んでいる。桜桃の添えものだった酪は初夏の飲み物として定着し、桜桃の有無に関わらず初夏の風物詩となつた。また、曹勛の「端午帖子九首」其四に「酪は氷壺に粉く薄暑を驅し、瑤琴は日を永くして従容するを得たり（酪粉氷壺驅薄暑、瑤琴永日得従容）」とある。酪は桜桃のない真夏の清涼飲料でもあり、端午の節句にも酪が組み込まれていたとわかる。蘇軾の詩句「蔗漿酪粉金盤冷」の映像美は、詩語「酪粉」の品格を高め、宮中に献上する端午帖子においても、美しい器とともに詠まれたのである。

桜桃は北の果物だったが、南宋初期には南でも收穫できるようになっていたらしく、五月五日の角黍を食べる端午の節句と並び、四月一日の桜酪の行事は歳時記に組

み込まれていたことが、例えば陸游の「陳魯山の十詩に和し、孟夏草木長遶屋樹扶疎を以て韻と為す（和陳魯山十詩以孟夏草木長遶屋樹扶疎為韻）」其四の「桜酪の事は已に過ぎ、角黍に夏熟を配す（桜酪事已過、角黍配夏熟）」からわかる。

では、宋詞ではどうだろうか。詞に食品が詠まれることはまれだという印象があるが、張鎰の「張約齋賞心樂事」に記された年中行事にみえる果実類は詠物詞の対象となつている。村上哲見博士は、「張約齋賞心樂事」について、「右のような年中行事の多くには宴会がつきものであったろうし、文人たちが詞のできばえを競う場となつたに違いない。南宋における詞の流行の背景には、こうした作詞の場が存在したことを見落としてはならない」と指摘されている。「張約齋賞心樂事」に酪はみえないが、「二月仲春」の項に「餐霞軒看桜桃花」がみえ、「四月孟夏」の項に「餐霞軒賞桜桃」がみえる。この初夏の「賞桜桃」は花ではなく実を觀賞するもので、その美しさを目で楽しみつづ賞味し、それを詞に詠んだであろう。

『全宋詞』を調べると、四例の「乳酪」がみつかった。作者のわかる三例は南宋の作である。先ず、無名氏の「南歌子（象戲紅牙局）」詞に「更に乳酪を將て桜桃に伴なわす（更將乳酪伴桜桃）」とある。また、朱耆寿の「瑞鶴仙・寿秦伯和侍郎」詞は、秦檜の孫にあたる秦垿の生日の祝宴に献じた作で、冒頭に時候を詠み「桜桃に乳酪を抄う（桜桃抄乳酪）」とある。これらは、桜桃と酪を匙で掬

う動作を描写している。辛棄疾の「菩薩蠻」詞の冒頭句「香りて乳酪に浮く 玻璃の盃（香浮乳酪玻璃盃）」は、玻璃の器に盛った純白の酪に浮かぶ朱いサクラランボの美しさを詠んだ。詞序に「坐中賦桜桃」とあるので、桜桃を対象とする詠物詞である。また、曾覲の「浣溪沙（穀雨郊園喜弄晴）」詞の「金盤の乳酪は齒に氷を流す（金盤乳酪齒流水）」は、器との色彩対照美だけでなく、口に入れたときの冷たさもいう。これも詞序に「桜桃」とあるので、桜桃を対象とした詠物詞である。これら四例の「乳酪」に具わっている属性は、美しく清涼な味わいの、食べる動作すら美しい初夏の風物詩である。

『全宋詞』の二例の「酪漿」のうち、一例は南宋・洪子大の「浪淘沙」詞で、次のように桜桃を対象とした詠物詞である。

上苑又春殘

上苑に又た春殘し

桜頼如丹

桜頼は丹の如し

明光宮裏水晶盤、想得退朝花底散、宣賜千官

明光宮裏 水晶盤、想い得たり 退朝して花底に散

ずるは、千官に宣賜するなりと

往事記金鑾、荔子難攀

往事 金鑾を記し、荔子は攀じ難し

多情更有酪漿寒

多情 更に酪漿の寒き有り
蜀客筠籠相贈処、愁憶長安
蜀客の筠籠 相い贈る処、愁いて長安を憶う

王維の「敕賜百官桜桃」詩、杜甫の「野人送朱桜」詩、韓愈の「和水部張員外宣政衙賜百官桜桃」詩、韓偓の「湖南絕少含桃……」詩等にみえる語彙を詞中に用い、桜桃を多方面から詠むために、「酪漿寒」も用いた。詞中の、「退朝花底散」は杜甫の「晚出左掖」詩の「退朝して花底に散じ、院に歸りて柳辺に迷う（退朝花底散、歸院柳辺迷）」の「退朝花底散」をそのまま借用した。「金鑾」は、韓偓の「湖南絕少含桃……」詩に「金鑾歲歲長宣賜」とあったのをふまえるだろう。「更有酪漿寒」は王維の「敕賜百官桜桃」詩にみえた「大官還有蔗漿寒」句を借りて、「蔗漿」を「酪漿」に換えた。最後の「蜀客」二句は杜甫の状況をいう。この洪子大の詞は先人の句を寄せ集めて桜桃と酪を詠んだ詠物詞ではあるが、桜酪の時期に「退朝花底散」を目にして、桜桃の下賜があったのだと知り、韓偓や杜甫の思いを借りて、自身の思いを詠んだのである。年中行事というものは過去のその日を追憶させるものだからか、詠物詞でありながら抒情を感じさせる作となっている。

もう一例の「酪漿」は、北宋末南宋初の王之道の「虞美人」詞だが、詞序に「孔倅の郡齋蓮花に和す（和孔倅郡齋蓮花）」とあるように、蓮花を対象とする詠物詞なの

で、眼前に供された酪を描写したのか、白蓮の比喻なのか判別が難しい。

酪漿冷浸金盤粉

酪漿は冷たく金盤に浸りて粉く

玉友浮新醞

玉友は新醞に浮かぶ

如君真是酒中仙

君の如きは真に是れ酒中の仙にして

一斗百篇吟到小池蓮

一斗百篇 吟じて小池の蓮に到る

「酪漿冷浸金盤粉」が白蓮の比喻だとしても、表現された映像は、蘇軾の詩句「蔗漿酪粉金盤冷」と同様の、酪の白さと器の金の冷やかな対照美である。

『全宋詞』には、王維の「敕賜百官櫻桃」詩の「大官還有蔗漿寒」をふまえた「蔗漿酪」も一例みつかった。

南宋・陳亮の「瑞雲濃慢」詞は、詞序に「六月十一日、羅春伯を寿す（六月十一日寿羅春伯）」とあるように、羅春伯の生日のために詠んだ寿詞である。前段冒頭に、「蔗漿の酪は粉く、玉壺の水の醞、朝罷りて更に宣賜を聞く

（蔗漿酪粉、玉壺氷醞、朝罷更聞宣賜）」と詠んでいる。

「蔗漿」は王維の詩句にみえる「大官」を連想させるので、この「蔗漿酪粉」は、寿詞に相応しい榮譽を含むが、そのまま蘇軾の詩句「蔗漿酪粉金盤冷」にみえる四字で

ある。

蘇軾の「蔗漿酪粉金盤冷」の映像美が詩語「酪粉」の品格を高めたことはすでに指摘したが、その視覚的美によつて、食品の酪は花に準じて詠物詞の対象となった。

南宋滅亡後の詞にみえる「酪」

王沂孫の「摸魚兒」詞には副題「蕁」があるので、蕁菜を対象とした詠物詞なのだが、陵墓をあばかれた南宋の帝后を悼む意を「蕁」に寄託したとされる。その前段の結びに「酪乳」がみえる。

吳中旧事

吳中の旧事

恨酪乳争奇，鱸魚謾好，誰与共秋醉。

酪乳は奇を争い、鱸魚は謾に好しとするを恨み、誰と与にか秋醉を共にせん。

「恨酪乳争奇」は、『世説新語』の「言語」にみえる晋・陸機のエピソードを典故とする。

陸機、王武子に詣る。武子、前に数斛の羊酪を置き、指して以て陸に示して曰く、卿の江東、何を以て此に敵する。陸云う、千里の蓴羹有り、但だ未だ塩豉を下さざるのみ（陸機詣王武子。武子前置数斛羊酪、指以示陸曰、卿江東何以敵此。陸云、有千里蓴羹、但未下

塩豉耳

「塩豉」は、蓴羹に欠かせない調味料で、「但だ未だ塩豉を下さざるのみ」とは、呉の地には太湖があり、塩豉さえあれば美味しい蓴羹になるという、宏大な太湖を蓴羹の器に喻えた壮大なしつぺ返しである。陸機は三国・呉の人で、三国の呉が晋に滅ぼされると、洛陽に赴いて晋に仕えた。『世説新語』については魏の武帝のエピソードにおいて、南朝の言い伝えだと述べた。「千里蓴羹」によつて「数斛羊酪」を圧倒したことは、南朝の人にとつて痛快なエピソードであつた。この陸機のエピソードを用いることで、南北朝期の「酪」に具わっていた、肉食に對立する北食という属性を復活させた。南宋末の政争を諷刺したのであろう。

次の劉辰翁の「蘭陵王」詞は三段からなり、第二段に酪がみえる。詞序「丁丑感懷和彭明叔韻」の「丁丑」は西暦一二七七年を指す。その前年の三月に、度宗、太后、度宗の生母、大臣や学士、宮人たちが、船で元の都に連行されたことを、一年後に追憶して詠んだ作である。

哀拍

哀拍

願帰骨

帰骨を願う

恨氈帳何匹、渾酪何食

恨む 氈帳は何の匹ぞ、渾酪は何の食ぞ
相思青冢頭応白

青冢を相い思い 頭は応に白からん

想荒墳酔酒、過車回首、香魂携手抱相泣

想う 荒墳に酒を酔ぎ、車を過ごして首を回らせ、

香魂 手を携へ抱きて相い泣くを

但青草無色

但だ青草も色無からんとす

北に連行された人々の境遇を蔡文姬に託しているが、蔡文姬の「胡笳十八拍」にみえた「肉酪」も烏孫公主の「酪為漿」も李陵の「酪漿」も用いず、『史記』匈奴列伝の、漢食を拒絶する匈奴の立場で使われた「渾酪」を用いた。こちら側のものではない異様な食品という属性が、北に連行された人々を悼むに相応しかつた。「渾酪」を用いることで、酪に新しく具わっていた属性を捨て、遊牧民の食品という属性を復活させたのである。

乳製品の「中国」への浸透は、蘇軾の初夏を詠んだ詩句「蔗漿酪粉金盤冷」に至り、それを継承した宋詞の「酪」に具わっていた属性は、南宋の滅亡を悼む詞においては捨てられたが、すでに具わった属性が失われることはなく、元の薩都拉は「江南の四月 春は已に無く、黄酒白酪 紅桜の珠。呉姫は小酔して絃索を弄す、十指の春雪 凝酥の如し（江南四月春已無、黄酒白酪紅桜珠。呉姫小酔弄絃索、十指春雪如凝酥）」（江南曲「三首其一」）

と詠んだ。江南の初夏の酒席には白い酪と紅いサクランボがあり、ほろ酔いで琴を奏でる妓の指は、春の雪や「凝酥」にも似て、はかなく消えてしまいう。乳製品は、江南の初夏の風物詩となり、妓女の華奢な白い手を表現対象とする比喩となった。

終わりに

宋詩の「生活への密着」⁽⁵⁾は、社会史の史料となる性質である。宋詩には様々な食品が多角的に詠まれ、宋詞には特定の食品の特定の属性が詠まれる。抒情と詠物の宋詞は史料になりにくい、宋詞に詠まれる食品の考察を通してみてくる、社会生活の一側面があった。食品として詠まれる酪は、文人たちの生活に酪が浸透するにつれて、その文学的屬性が大きく変化した。本稿では詩語「酥」を考察の対象としなかったが、もともと、詩語「酪」について考察を始めたのは、陸游の「釵頭鳳（紅酥手）」詞を解釈するにあたり、「酥」の用例を読み進めるうちに、唐宋詩詞における「酥」の位置づけには、先ず「酪」の考察が必要だと気付いたからである。「酥」は、唐宋詩において、食品としても詠まれ、雪、花、女性の肌、他の食品などの比喩にも用いられる。詞においては、二万首近い詞を収録するという『全宋詞』中、二百首以上に「酥」が見え、そのほとんどが比喩である。詩語「酥」については、「唐宋詩詞における比喩表現」の一篇として、別稿で考察する。

注

- (1) 田中静一他翻訳『芥民要術 現存する最古の料理書』（雄山閣 一九九七年）
- (2) 宋・唐慎微『經史政和証類備用本草』。略称して『証類本草』または『政和本草』という。本稿は、吳少楨総の主編の校注『証類本草』（中国医薬科技出版社 二〇一一年）を参照した。
- (3) 桜桃は北の果物という認識があった。楊万里的「桜桃煎」詩の尾聯に「北果 多からざるに非ず、此の味 良に独り美なり（北果非不多、此味良独美）」とある。
- (4) 例えば、五月仲夏の行事「清夏堂賞楊梅」の楊梅や、六月季夏の行事「清夏堂賞新荔枝」の「荔枝」は、花ではなく、その果実を觀賞し、また賞味して詩詞に詠む会である。楊梅や荔枝（荔枝）の果実は、北宋の時から詠物詞の対象であった。王觀の「浪淘沙（素手水晶盤）」詞には副題「楊梅」（『全宋詞』二六〇頁）があり、蘇軾の「減字木蘭花（閨溪珍獻）」詞には副題「荔枝」（『全宋詞』三二二頁）があり、それぞれ楊梅と荔枝を主題とした詠物詞である。
- (5) 村上哲見『宋詞研究 南宋篇』第一章「綜論」（創文社 二〇〇六年）
- (6) 唐初に編纂された『晋書』の陸機伝は、次のように略して記載している。「嘗て侍中の王濟に詣り、濟は羊酪を指し

て機に謂いて曰く、卿の吳中は何を以て此に敵するかと。

答えて云う、千里の蓴羹、未だ塩豉を下さず。時人称して名対と為す（嘗詣侍中王濟、濟指羊酪謂機曰、卿吳中何以敵此。答云、千里蓴羹、未下塩豉。時人称為名対）。

(7) 前注 (5)

(8) 吉川幸次郎『宋詩概説』序章「宋詩の性質」第四節（岩波書店、中国詩人選集二集 一九六二年）