

『都城紀勝』訳注（一）

井市（市井）

大内和寧門外自り、新路南北、早間、珠玉の珍異なるもの及び花果の時新なるもの、海鮮野味、奇器の天下に無き所の者、悉く此に集まる。以て朝天門、清河坊、中瓦前、瀟頭、官巷口、棚心、衆安橋に至るに、食物店舗、人煙浩穰たり。其の夜市大内前を除くの外、諸處も亦た然り、惟だ中瓦前最も勝る。奇巧・器皿・百色物件を撲賣すること、日間と異なる無し。

其餘の坊巷市井、買賣關撲、酒樓歌館、直だちに四鼓に至りて後、方に靜まる。五鼓にして朝馬將に動かんとし、其の早市に趁き賣る者有らば、復た起きて開張す。四時皆然ること論ずる無し。如し元宵に遇はば猶ほ盛んにして、排門して和買し、民居の觀玩たる幕次を作すこと、紀すに勝ふ可からず。

隆興の間、高廟六宮等と中瓦に在りて相ひ對し、修内司染坊をして看位をなさしめ觀す。孝宗皇帝の孟享の廻るに、觀燈に就き買市し、簾前の内侍官の帙行にて排列し、堆垛の見錢、市食、歌叫を宣押し、錢物を支賜し、或は金銀錢を得る者有り。

是の時尚ほ京師流寓經紀の人の市店に遭遇する者有り。李婆婆羹、南瓦子の張家糰子（八）の如し。若し車駕行幸、春秋の社會等に遇はば、簷を連ねて壁に並び、幕次排列す。

此の外執政府牆下の空地の如きは（舊名南倉前。）諸色路岐の人、此に作場在り、尤も駢圖を爲す。又皇城司の馬道も亦た然り。候潮門外の殿司教場、夏月も亦た絶伎有りて場を作す。其の他の街市、此の空隙地段（七）の如きは、多く作場するの人有り。大瓦肉市、炭橋藥市、橋園亭書房、城東菜市、城北米市の如し。其餘五間樓の如き福客糖果の聚る所の類は、未だ續擧すること易からず。

【校勘】

〔一〕「和寧門」…武林本は「和寧門」に作る。

〔二〕「復起開張」…武林本は「起」の前に「晨」字を補う。

〔三〕「猶」…武林本は「尤」に作る。

〔四〕「幕次、不可勝紀」…武林本は「幕次、蓋不可以勝紀云」に作り、「蓋」「以」「云」の三字を補う。

〔五〕「今」…周密『癸辛雜識』では「令修内司染坊設看位觀」として、「今」を「令」に作り、また看位の前に「設」字を補っており、ここではこれに従い改める。

〔六〕「觀燈」…武林本は「觀燈」に作る。

〔七〕「排列帙行」…武林本は「排立帙行」に作る。

〔八〕「張家糰子」…棟亭本は「張家糰子」に作る。

〔九〕「空隙地段」…棟亭本は「空隙地段」に作る。

【口語訳】

大内の和寧門外の新路を挟む南北には、朝の間珍異しい珠玉・走りの花や果実・海の魚や野の鳥獸・奇れた器など、余所では見られないものが、みな集まってくる。そこから朝天門・清河坊・中瓦前・瀬頭・官巷口・棚心・衆安橋に至るまでは、食べ物の店舗で、煮炊きの煙が立ちこめ人がごった返している。夜の店は、大内の前を除いては、何処でも賑やかである。なかでも中瓦前は、とりわけ賑やかであり、奇巧を凝らした食器、その他さまざまな物を撲賣して、昼間となんら変わるところはない。

その他の坊巷市井でも売り買いや關撲の聲、酒樓や歌館の騒めきなど、四鼓（午前二時）を過ぎてやつと静まる。そうして五鼓（午前四時）には、もう入朝する人たちの馬蹄の音が響き、早市で商売をする人たちも、起きて店を開きはじめる。春夏秋冬の別なくみなそうである。元宵（一月十五日）の時などは更に盛んである。店は扉を開いて客の相手をし、民家は飾り付けをし、幕次を張り、その様は筆舌に尽くしがたい。

（孝宗）隆興年間には上皇（高宗）は六人の皇太后たちと中瓦に於いて相對され、修内司染坊に命じて看位（観覧席）を設えさせて（観燈を）見物することがあった。孝宗皇帝は季節初めの祭祀からの歸りに、観燈に寄られて買物をされ、御簾の前には内侍の官を官位に従って排列させ、お金を積み上げて、広く市食を買上げになり、呼び売りの者たちに錢物を賜った。なかには金貨銀貨を戴いた者もいる。

この頃にはまだ、かつての都（汴京）から流れてきて商売をしていた人がいて、そういう人たちの店に出会うこ

とがあつた。「李婆婆の羹」、南瓦子の「張家の糰子」などがそれである。そうして、天子が行幸されるときや、春秋の社の會などのときには、簷といわず壁といわず、幕次が張り巡らされる。

この外にも、執政府の牆の外の広場（原注。かつては南倉前と言つた）などには、いろいろな技藝人の見せ物小屋が掛けられ、ひとしお人の行き来が盛んである。また皇城司（皇宮警察）の馬道もそのようである。候潮門外の殿司教場（軍隊の練習場）も、夏場には、見せ物小屋が掛かる。その他の街市でも、このような広場のあるところでは、だいたい見せ物小屋が掛かる。大瓦の肉市・炭橋の藥市・橘園亭^⑤の書房・城東の菜市・城北の米市などがそうである。そのほか、五間樓前のように、福州から齎される砂糖や果物が集まるといったところもあり、それを一つ一つ挙げるわけにはいかない。

【注】

- ① 棚心。寺名。『咸淳臨安志』卷三七、山川、井、城内外に、「棚心・雙井、定民坊（俗に中棚坊と呼ぶ）に在り」と。
- ② 修内司。『宋史』卷一六五、職官志、將作監、修内司に、「宮城・太廟の繕修の事を掌る」と。
- ③ 市食。街で売っている食べ物。ただし一般に餅糕類は含めない。
- ④ 執政府。『乾道臨安志』第一、行在所宮闕、府第に「執政府、天慶坊の南に在り」と。
- ⑤ 橘園亭。『乾道臨安志』卷二、亭に、「橘園亭、鹽橋の南に在り」と。

諸行

市肆の之を行と謂ふ者は、官府の科索に因りて此の名を得、其れ物の小大を以てせず、但だ合に用に充つるべき者は、皆置きて行と爲す。醫卜と雖も亦た職有り。醫・尅擇の差占は、則ち市肆の行に當つるは同じなり。内に亦た行に當たらずして借りて之を名づく者有り。酒行・食飯行の如きは是れなり。

又名づけて團と爲す者有り。城南の花團・泥路の青果團・江下の鰲團・後市街の柑子團の如くは是れなり。

其の他工伎の人、或ひは名づけて作と爲す。篋刃作・腰帶作・金銀鍍作・鍛作の如くは是れなり。

又異名なる者有り。七寶は之を骨董行と謂ひ、浴室は之を香水行と謂ふが如きは是れなり。

大抵都下は萬物の聚まる所なり。官巷の花行の如く、聚まる所の花朵・冠梳・釵環・領抹は其の工巧を極め、古の無き所なり。

都下の市肆、名家にて譽を馳せるは、中瓦前の皂兒水・雜賣場前の甘豆湯の如く、戈家の蜜棗兒・官巷口の光家の羹・大瓦子的水果子・壽慈宮前の熟肉・錢塘門外の宋五嫂の魚羹・湧金門の灌肺・中瓦前の職家の羊飯・彭家の油靴・南瓦の宣家の台衣・張家の糲子・候潮門の顧四の笛・大瓦子の丘家の筆簪の類の如し。

【校勘】

〔一〕「城南之花團」…武林本は「城西之花團」に作る。

〔二〕「江下之鰲團」…棟亭本は「江干之鰲團」に作る。

〔二〕「熟肉」…棟亭本は「熟肉」に作る。

〔三〕「張家糰子」…棟亭本は「張家糰子」に作る。

【口語訳】

（同業者組合のことを）市肆^{みせ}の場合は「行」という。これは官府^{やぐしよ}が徴税のために付けた名で、その商いとなり得るものは、みな「行」に入れられるのである。医者や卜者にも（公の）職^{しやく}があつて、一定の医療や剋^う擇^{たく}をさせられるから、市肆^{みせ}が「行」に入れられるのと変わりはない。「行」と名付けられているものの中には、実際には「行」に入らないが、ただ「行」という名を借りているだけのものもある。「酒行」や「食飯行」がこれである。

また（同業者組合に）「團」と名付けるものがある。城南^①の「花團」（生花組合）、泥路^②の「青果團」（青果組合）、江下^③の「鰲團」（乾し魚組合）、後市街の「柑子團」（蜜柑組合）などがこれである。

その他に工技^{しよくにん}の人たち（同業者組合）は、「作」と名付けられる。「篋刃作」（くし職人組合）、「腰帶作」（おび飾り職人組合）、「金銀鍍作」（金銀メッキ職人組合）、「鍛作」（象嵌職人組合）などがこれである。

また内容と名を異にする「行」がある。七寶^{きんぎょくや}を「骨董行」と言い、浴場^{ふろや}を「香水行」と言うのがこれである。

だいたい都下は萬物の聚まる所である。官巷の「花行」（飾り物街）など、聚まるところの花朶^{（飾り物）}、冠梳^{（冠と櫛）}、釵環^{（かんざしと耳飾り）}、領抹^{（かづきとはちまき）}は、以前には見られない巧妙を極めたものである。

都下の市肆^{みせ}で名家として誉れ高いのは、中瓦前の「皂兒水」^④、雜賣場前の「甘豆湯」^⑤、「戈家の蜜棗兒」、官巷口の

「光家の羹」、大瓦子の「水果子」、壽慈宮前の「熟肉」、錢塘門外の「宋五嫂の魚羹」、湧金門の「灌肺」、中瓦前の「職家の羊飯(羊料理)」、彭家の油靴あまぐつ、南瓦の「宣家の台衣」、「張家の糰子だんご」、候潮門の「顧四の笛」、大瓦子の「丘家の筆策」などである。

【注】

- ① 『夢梁錄』團行は「城西」に作る。
- ② 泥路。『夢梁錄』卷一〇、館驛に「都亭驛は、候潮門裏、泥路どろ西に在り」と見られるから、城東の候潮門内にある。
- ③ 武林掌故本など「江干」に作るものもある。『夢梁錄』團行は「渾水閘の簾團」に作る。『咸淳臨安志』卷二、疆域六、橋道、府城南左廂の「渾水閘橋」に「便門外、簾團の前」とあり、つまり簾團は城東の最南の便門外にあつて錢塘江に近いわけであるから、「江干」とするのがよいだろう。
- ④ 皂兒水。皂角さいかくの実を煎じて冷やしたものであろう。宋の陳敏の『陳氏香譜』卷二、邢大尉韻勝清遠香に「仍ち皂兒仁三十個、水二盞を以て、皂兒水さいかいすいを熬いづる」とある。
- ⑤ 雜賣場。『乾道臨安志』卷一、行在所、場に「雜賣務雜賣場は、通江橋の西に在り」と。
- ⑥ 甘豆湯。大豆に甘草を加えて煎じた湯か。『肘後備急方』卷七、孫思邈論云有人中烏頭巴豆毒に「甘草は腹に入りて即ち定まる。方に大豆は百藥毒を解くと稱す。嘗て之を試みるに效あらず。乃ち甘草を加えて甘豆湯を爲る。その效更に速かなり」と。
- ⑦ 壽慈宮。もとの德壽宮である。孝宗の淳熙十六年(1186)に重華宮と改め、また慈福宮、さらに壽慈宮となる。望仙橋の東に在る。『咸淳臨安志』卷二、行在所録、宮闕、重華宮に「即ち德壽宮なり。孝宗皇帝の淳熙十六年正月、詔して名を重華と改む」と。慈

福宮に「即ち重華宮なり。以て憲聖太皇太后を奉ず」と。壽慈宮に「即ち慈福宮なり。以て壽成皇太后を奉ず」と。『夢梁錄』卷八、德壽宮に「德壽宮、望仙橋の東に在り」と。

⑧ 灌肺。肺詰め。肺に調味糊（調味汁に豆粉や小麦粉を加える）を詰めて煮熟したもの。

酒肆

官庫・子庫・脚店を除くの外、其餘皆之を拍戸と謂ふ。

茶飯店有り、食次・下酒を兼賣すと謂ふは是れなり。但だ要す及時の食品を索喚するを要す。知る處然らざれば、則ち酒家も亦た單子有れば、牌面より點選するなり。

包子酒店は、鵝鴨包子・四色兎子・腸血粉羹・魚子・魚白の類を賣るを謂ひ、此の處支費を為し易し。

宅子酒店は、外門面の裝飾は仕宦宅舎の如く、或ひは是れ舊仕宦の宅子の改作する者を謂ふ。

花園酒店は、城外多く之れ有り。或ひは城中の學園館に倣ひて装折す。

直賣店は、食次を賣らざるを謂ふなり。

散酒店は、百單四・七七・五十二・三十八を零賣し、並びに外坊酒を折賣するを謂ふ。

門首も亦た油漆杈子を設けず、多くは是れ竹柵布幕にて、之を打腕と謂ひ、遂に只だ一杯と言ふなり。却た甚だは尊貴ならず、高人の往く所にあらず。

菴酒店^三は、娼妓の内に在りて、以て懽^三に就くべき有り、而して酒閣内に於いて臥牀を暗蔵するを謂ふなり。門首の紅梔子燈^四上に、晴雨を以てせずして、必ず箬簾^五を用ひて之を蓋ひ、以て記認と為す。其の他の大酒店は、娼妓只だ伴座するのみ。懽を買わんと欲せば、則ち多くは其の居に往く。

羅酒店は、山東・河北に在りて之有り。今名を借りて以て渾頭を賣り、遂に貴重ならざるなり。

酒家の事物は、門に紅杈子・緋縁の簾^五・貼金の紅紗梔子燈の類を設く。舊傳すらく五代郭の高祖汴京の潘樓に遊幸せしに因り、今に至りて俗と成ると。酒閣は名づけて廳院と為す。樓上の若きは則ち又或ひは名づけて山と為す。一山・二山・三山^六の類なり。牌額に過山を寫すは、特だ山有るにあらずして、酒力の高遠なるを謂ふなり。

大凡店に入れば、輕易に樓上閣に登るべからず。欧燕の淺短なるを恐れればなり。如し買酒多からざれば、則ち只だ樓下の散坐に就く。之を門牀馬道と謂ふ。初め坐定まらば、酒家人先づ看菜を下し、買うこと多少なるかを問ひ、然る後に別に菜蔬に換ふ。亦た生れながら疎にして慣れざる人有り、便ち忽ち筋を下し、笑はるること多し。大抵店肆にて飲酒するは、人の出著の如何に在り。只だ食次の如きのみは、之を下湯水と謂ふ。其の錢少く、百錢五千^十に止まる者は、之を小分下酒と謂ふ。若し妓を命ぜば、則ち此の輩多くは是れ虚駕驕貴にして、高價なる細食を索喚す。余は出著の經價を要し、侮る所とせられざるなり。煮酒の如きは、或ひは先づ索して十瓶に到り、逐旋開飲^七し、少頃只だ五六瓶の佳き者を飲み、其餘は退回する有り、亦た是れ弊を搜すの一訣なり。

官庫なれば則ち東酒庫は大和樓と曰ふ。西酒庫は金文庫と曰ひ、樓有りて西樓と曰ふ。舊くは攻媿の書榜有りしも、後に奇を好む者の爲めに取り去る。南酒庫は昇陽樓と曰ひ、和樂樓と曰ふ。北酒庫は春風樓と曰ひ、正南樓は呉越の兩山に對す。南上酒庫^八は和豐樓と曰ふ。西子庫は豐樂樓と曰ひ、今の湧金門外に在り。乃ち舊と楊和王の聳翠樓にして、後張定叟庫事を兼領し、取りて官庫と爲す。正に西湖を跨ぎ、兩山の勝に對す。西子庫は太平樓と

曰ふ。中酒庫は中和樓と曰ふ。南外庫は便門外に在り。東外庫は崇新門外に在り。北外庫^トは湖州市に在り、樓有りて春融樓と曰ふ。其の他は則ち西溪並びに赤山・九里松酒庫有り。其の中和・和樂・和豐は並びに御街に在り。其の太平・大和は回祿に因り、後其の樓悉く廢せらる。

若し妓を賞さんと欲し、官庫の中に往きて花牌を點ずるも、其の酒家の人、亦た多くは隠庇推托すれば、須らく是れ親ら其の妓を識りて及び利を以て之に委ぬれば可なり。

天府の諸酒庫は、寒食節に遇ふ前ごとに、煮酒を開き沽り、中秋節の前後は、新酒を開き沽る。各おの妓弟^トを用いて騎馬せしめ、三等の装束を作す。一等は特髻大衣せし者、二等は冠子帟背せし者、三等は冠子衫子襠袴せし者。前に小女童等及び諸社會有り。大樂を動し酒様を迎えて府治に赴き、作樂を呈し伎藝雜劇を呈し、三盞して退出す。大街の諸處に於て迎引し庫に帰す。

【校勘】

- 〔一〕「單子」…文淵閣本は「單子」に作っており、ここでは武林本に従い改める。
- 〔二〕「菴酒店」…武林本は「庵酒店」に作る。
- 〔三〕「懽」…武林本は「歡」に作る。
- 〔四〕「紅梔子燈」…武林本は「紅梔子鐙」に作る。
- 〔五〕「緋緣簾」…武林本は「緋緣簾幙」に作る。
- 〔六〕「一山二山三山」…文淵閣本は最後の「山」の字を脱しており、ここでは武林本に従い改める。

〔七〕「問買多少」…武林本は「問酒多少」に作る。

〔八〕「逐旋開飲」…武林本は「逐漸開飲」に作る。

〔九〕「南上酒庫」…武林本は「南山酒庫」に作る。

〔十〕「北外庫」…文淵閣本は「此外庫」に作っており、ここでは武林本に従い改める。

〔十一〕「妓弟」…武林本は「妓女」に作る。

【口語訳】

官庫・子庫（正店）・脚店^①を除き、それ以外は皆「拍戸^②」という。

「茶飯店」というのは、（酒の他に）料理や酒の肴も出すところである。ただ、そのときに応じた料理を注文する必要がある。何を注文したらよいかわからない時には、酒家にも單子（品書き）や牌面（掛札）があるから、その中から選んで注文すればよい。

「包子酒店」というのは、餛飩^{がちょう}や鴨の包子・四色の兜子^③・腸血の粉羹^④・魚子（魚卵）・魚白（魚の浮き袋）といったものを食べさせるところである。ここは安くて済む。

「宅子酒店」というのは、外見が官人の邸宅のような造りになっているところで、なかには官人の邸宅そのものを改造したところもある。

「花園酒店」というのは、だいたい郊外にある。城中にあるものは学校の建物を真似た造りになっている。

「直売店」というのは、（酒だけで）料理は出さない。

「散酒店」というのは、百〇四・七十七・五十二・三十八^⑤（錢）といった小売りをするとところであり、余所造りの酒も小売りする。

門首に漆塗りの杈子^{やらい}を設けず、だいたい竹の柵か布の幕を張つているところは「打枕」というが、所詮一杯飲み屋である。こうしたところは品格が無いから、高貴な人が行くところではない。

「菴酒店」というのは、娼妓がいて客の相手をしてくれるところであり、客室に臥牀^{ベッド}が隠し備えられている。そういうところは、門首の紅い梔子燈の上に、晴雨に拘わらず、竹製の被いが必ず被せてあつて、その目印としている。その他の大酒店では、娼妓はただ座に待るだけである。もし相手をして欲しいなら、だいたいその家に行く。

「羅酒店」というのは、山東地方や河北地方にあるもので、今はその名前を借りて渾頭（濁り酒）を売っているだけであり、たいしたところではない。

酒家の諸事諸物についていうなら、門には紅塗りの杈子・緋と緑の簾幕・貼金の紅紗張りの梔子燈といったものが設けられている。言い伝えによると、五代のとき郭高祖（周の郭威）が汴京の潘樓^⑥に遊幸したときの潘樓が飾り付けた構えが、今の習慣となつたのだという。酒家の建物を「廳院」と呼ぶ。また樓の階上を「山」と名づけることがある。「一山」「二山」「三山」といった類である。ただ、牌額に「過山」と書いてあるのは、別に山があるわけではない。それはわが家の酒力は高遠であるという意味である。

だいたい店に入つても、軽率に階上へ上がつてはならない。階上の席は、酒も少なく時間も短い客は嫌がられるからである。もしちよつと飲むのなら、一階の散坐^{じやんざ}に座る。この席のことを「門牀馬道」という。座席が決まると、酒家の人が最初に「看菜」（にらみ膳）を持つてきて、酒は如何ほどご入り用ですかと聞き、それからちゃんとした料理に換える。こうしたことに疎く不慣れな人が、（この看菜に）すぐ箸を付け、よく笑われる。だいたい店肆で飲

むには、その人がどのような飲み方をするかが問題である。(酒を飲まずに)料理だけの客は、「下湯水」といわれる。使うお金が少なく、百錢とか五千(十?)錢に過ぎない客は、「小分下酒」と言われる。もし娼妓を呼ぶと、だいたいの娼妓といった連中は虚栄心が強く見栄つ張りだから、勝手に高価な上等の料理を注文する。まずこうした飲み方と仕来たりに慣れることで、そうすれば侮られることはない。もし煮酒(火入れ酒)を頼むなら、まず十瓶ほど持つてこさせ、一瓶ずつ開けて飲んでみて、その中の佳いもの五六瓶だけを残して、その餘は返してしまう。これも悪い酒を掴まされない一つの方法である。

官庫では、「東酒庫」の酒樓は「大和樓」という。「西酒庫」は「金文庫」ともいい、その酒樓は「西樓」という。古くは「攻媿」と書いた榜かげふだがあつたが、後に好事家のために持ち去られてしまった。「南酒庫」は「昇陽樓」ともいい、その酒樓は「和樂樓」という。「北酒庫」の酒樓は「春風樓」といい、真南は呉越の兩山に相對している。「南上酒庫」の酒樓は「和豐樓」という。「西子庫」の酒樓は「豐樂樓」といい、今の湧金門の外にある。もとは楊和王(楊存中)の「聳翠樓」であつたが、後に張定叟ていそう(杓)が庫事を兼領したとき、取つて官庫とした。西湖を挟んで、兩山の勝景に相對している。「西子庫」の(もと)酒樓は「太平樓」であつた。「中酒庫」の酒樓は「中和樓」という。「南外庫」は便門の外にある。「東外庫」は崇新門の外にある。「北外庫」は湖州市にあり、酒樓は「春融樓」という。この他に「西溪」や「赤山」「九里松」等の酒庫がある。また酒樓のうち「中和」「和樂」「和豐」は並びに御街にある。また「太平」「大和」の二樓は火災に遭い、その後廢れてしまった。

もし妓女を愛でたいと思ひ、官庫に行つて「點花牌」(指名)をしても、酒家の人は何やかやと理由をつけて断ることが多い。だからあらかじめその妓女と馴染みの者に頼んで話を通してもらつておくといひ。

天府(臨安)の諸酒庫では、寒食節(旧曆三月初)の前になると、「煮酒」(火入れ酒)の酒出しが、中秋節の前には「新

酒」(清酒)の酒出しが行われる。(その時には、初酒を迎えに)それぞれ妓女たちが三様の装束をし、馬に乗って行く。一番目は特髻^{トクビ}に大衣を着け、二番目は冠子を戴き裙と背子を着け、三番目は冠子を戴き衫子と襦袢を着ける。その前には、女兒童子と諸々の社隊が行く。大樂を奏しながら初酒を迎えて府役所に行き、音楽を呈し、技芸や雜劇を呈し、三盞して退出する。それから酒荷を引いて大街の諸処を巡り、酒庫に帰る。

【注】

① 「官庫」「子庫」は官營の醸造権を持たず、民間で醸造権を持つ「正店」に従属して酒を仕入れ、販売のみを行う小売業分かりや
すいように本文中に「正店」を補足しておく。

② 「拍戸」。醸造権を持たず小売のみを行う業者。この小売業者ということでは「脚店」も拍戸に属する訳であるが、上の文に「除いて」とあるから、脚店は除外されるらしい。

③ 兜子。粉皮(豆粉で作る餃子の皮の如きもの)に各種の餡を包んで蒸したもの。

④ 粉羹。粉系(ハルサメ)や粉条(太ハルサメ)の羹。すなわち湯麵^{タンメン}の麵を粉系や粉条に換えたようなもの。

⑤ 「西湖老人繁勝録」瓦市条に、「大酒店では道具に銀器を用いる。……二人で店に入つて、五十二錢の酒を頼んでも、二揃いの銀盞が使われる」(大酒店用銀器、……兩人入店、買五十二錢酒、也用兩雙銀盞)と言っているのを見ると、五十二錢の酒とはごく少量であると共に、例えば一瓶を基準とした酒を買うときの単位らしい。本文に「百四、七十七、五十二、三十八」とある。例えば一瓶が百四錢とすれば、五十二錢は半瓶となるし、七十七錢は四分の三瓶、三十八錢は四分の一瓶となる。

⑥ 羅酒。清の王士禎の『分甘餘話』卷三に、「德州(山東省)の羅酒、名を京師に擅にす。清冽は滄酒(河北省滄州の酒)の上に在り」

とあり、羅酒そのものは清の時代でも名酒であつたらしい。なお、羅酒とは新羅酒のことか。新羅酒は、唐の李商隱「公子」詩の「蓋の新羅酒」の註に、「通考に云う、高麗の土、稊無し、稊を以て酒を為ると。新羅酒は、當に即ち此れなり」(『李義山詩集注』巻二) といひ、稊米で造るのが特徴だつたらしい。(『文獻』通考に云う) は、『宋史』巻四八七、外國、高麗に見る)

⑦ 番樓。番樓酒店。汴京に在つた有名な酒樓で、樓前の路を番樓東街巷という。(『東京夢華錄』巻二、「東角樓街巷」) 番樓東街巷などに見る)

⑧ 官庫。官宮の酒の醸造所。それぞれに清界庫(火入れをしない酒を造る所)と煮界庫(火入れ酒を造る所)とがある。

⑨ 東酒庫。清界庫、煮界庫ともに一所で、柴塚橋の東(『乾道臨安志』)、城東の崇新門の内側(『夢梁錄』點檢所酒庫)に在る。かつては「太和樓」という酒樓を有したが、火災によつて焼失し、『都城紀勝』の頃にはすでに廃絶していた。

⑩ 西酒庫。一に「金文正庫」と名付ける。清界庫は場内の三橋の南、惠還橋の側に在り。酒樓を有し「西樓」という。煮界庫は城西の湧金門(豐豫門)外に在り、酒樓を有して「西樓」という(『夢梁錄』點檢所酒庫)。なお『乾道臨安志』には「西酒庫、三橋の西に在り。豐豫樓有り」とする。そうすると乾道時には三橋の清界庫にも「豐樂樓」という酒樓があつたことになる。

⑪ 南酒庫。元は「昇陽宮」といつた。新(清)界庫が朝天門北の清河坊の南に在り、酒樓を有して「和樂樓」という(また『夢梁錄』點檢所酒庫)。御街に面する。煮界庫は社壇(城西の南山昭慶寺側)の南に在つた。

⑫ 北酒庫。清界庫は鵝鴨橋(城内小河)の東に在り、酒樓を有し「春風樓」という。煮界庫は祥符橋(城内小河)の東に在る(『咸淳臨安志』)。「夢梁錄」點檢所酒庫)。なお『乾道臨安志』には塩橋(城内大河)の東に在りという。塩橋は城内の大河に架かる橋であるが、大河と小河とは並流しており、小河に架かる鵝鴨橋と接近しているから、場所的には同じところを指しているといつてよい。ただ『咸淳臨安志』は「鵝鴨橋の東」といひ、『乾道臨安志』は「塩橋の東」と、共に東という。『西湖遊覽志』巻二十、北山分脈城内勝蹟は「延定坊、舊名は清寧坊。其の東を度生橋と爲す。俗に鵝鴨橋と稱す。橋畔に、宋の春風樓有り。之を北酒

庫と謂う」とあるのを見ると、「塩橋の東」は「塩橋の西」の誤りか。

⑬ 吳越時代に建てられた二寺院をいうのであろう。

⑭ 南上酒庫。「銀甕子庫」ともいう（『夢梁錄』）。清界庫は睦親坊の北に在り、酒樓を有し「和豐樓」という。御街に面する。煮界庫は城東の東青門の外に在る（『咸淳臨安志』。「夢梁錄」點檢所酒庫）。

⑮ 饗翠樓。北宋の徽宗の政和七年（1117）に、郡守の徐錡が楊靖に命じて建てさせた（『乾道臨安志』卷二、樓）。

⑯ 張定叟。名は杓。定叟は字。張浚の子。兩浙轉運判官から知臨安府となる（『宋史』卷三六一、張浚傳に付す）。

⑰ 太平樓。宋の南渡直後、張浚が邸宅を造営したときに酒肆として作ったもので（宋、莊綽『雞肋編』卷下）、紹興五年に神武中軍統制の楊沂中（存中）が、士卒五十餘人を遣わして怪石を運ばせ、太平樓酒肆に置いたので、殿中侍御史の張絢に彈劾されたという（『建炎以來繫年要錄』卷八九）。無名氏の「題太和樓壁」詩に「太和酒樓三百間、大槽晝夜聲潺潺。千夫槽を承く萬夫の甕、酒有り海の如し槽は山の如し」（『宋詩紀事』卷九六）とあるような高大な酒樓だったが、本書後文に言うように、太平樓は火事で焼失した。そのため、後に張浚の子の張定叟が饗翠樓を取って豐樂樓とし西子庫の酒樓としたのであろう。

⑱ 中酒庫。清界庫は衆樂坊の北に在り、酒樓を有し「中和樓」という。煮界庫は井亭橋（城內西河）の北に在り（『咸淳臨安志』。「夢梁錄」點檢所酒庫）。なお、「武林舊事」は酒樓「中和樓」下に「銀甕子・中庫」とし、銀甕子を中酒庫の別名とするが、『夢梁錄』が上掲の如く南上酒庫の別名とする。ちなみに、「武林舊事」は酒樓「和豐樓」下に「武林園・南上庫」として、南上酒庫の別名は武林園とする。いずれが是なるか分明ではないが、明の『西湖遊覽志』（卷一三）は「中和樓は、乃ち銀甕中庫なり」と、『武林舊事』の説を取っている。

⑲ 南外庫。清界庫は城東の便門外の清水閘に在り。煮界庫は城南の嘉會門外に在り（『咸淳臨安志』。「夢梁錄」點檢所酒庫）。

⑳ 北外庫。清界庫は左家橋（城北の餘杭門外北）の北に在り、酒樓を有し「春融樓」という。煮界庫は江漲橋（城北の餘杭門外北）

の南に在り(『咸淳臨安志』、『夢梁錄』點檢所酒庫)。

②① 湖州市。城北の餘杭門外を北に行つた夾城巷のことで、みなが湖墅と称していたのが訛して湖州市となつたという(『西湖遊覽志』卷二二)。清界庫および春融樓がある左家橋はここにある。さらに北へいくと煮界庫がある江漲橋へ出る。

②② 西溪庫。清界庫、煮界庫ともに九里松大路にある。一庫を清界と煮界とに分けたもの(『咸淳臨安志』、『夢梁錄』點檢所酒庫)。

②③ 赤山庫。清界庫は錢湖門外の赤山武狀元坊口、煮界庫は左軍教場の側にある(『咸淳臨安志』)。

②④ 九里松。九里松麴院のことか。『西湖遊覽志』卷一〇に、「九里松の旁に舊は麴院。西溪庫……有り。麴院は、宋の時、金沙澗の水を取りて麴を造り、以て官酒を醸す」という。九里松は唐の袁仁敬が杭州に守たるとき、靈山寺に至る道の左右に松を植え、それが九里であつたのでそのようにいう。

②⑤ 特髻。籠状のものを中に入れて大きく結つた髻。

食店

都城の食店、多くは是れ舊京師の人開張す。羊飯店の如きは酒を兼賣す。凡そ食次を點索するに、大ひに時に及ぶを要す。如し速飽を欲さば、則ち前重く後輕くす。如し遅飽を欲さば、則ち前輕く後重くす。(重き者は頭羹、石髓飯、大骨飯、泡飯、軟羊、浙米飯の如し。輕き者は煎事件の如く、托胎、爛房、肚尖、肚肱、腰子の類なり。)南食店は之を南食川飯分茶と謂ふ。蓋し京師に此の店を開くは、以て南人の北食を服せざる者に備ふるに因れば

なり。今既に南に在れば、則ち其れ誤りなり。以て専ら麵食魚肉の屬を賣る所にして、〔鋪羊麪、盒生麪、姜撥刀、鹽煎麪、鱈魚桐皮麪、抹肉淘、肉蠶淘、菓子、蝦燥子麪、帶汁煎。〕下は〔撲刀雞、鵝麪、家常三刀麪。〕に至るが如きは皆是れなり。若し索供を欲さば、逐ら店自ら單子牌面有り。

乾饅店は、〔大燠、燥子乾饅、并びに饅饅。〕を專賣す。

菜麪店は、〔菜麪、蠶麪、血臟麪、素菓子、經帶、或有撥刀、冷淘。〕を專賣す。此の處甚だ尊貴とせず、待客の所に非ず。

素食店は、〔素簋、頭羹、麪食、乳饗、河鯢、脯燠、元魚。〕を賣る。凡そ麩、筍、乳、蕈の飲食、齋素筵會の備に充つ。

衢州飯店は、又た之を悶飯店と謂ひ、蓋し盒飯を賣るなり。

家常〔鰕魚、粉羹、魚麪、蝴蝶の屬。〕を專賣し、麤飽を求めんと欲する者は往く可きも、惟れ尊貴の人宜しくせず。

市食點心は、涼暖の月、大概多く〔猪羊雞煎燠、猷剝子、四色饅頭、灌肺、灌腸、紅燠、薑鼓、蹄子肘件の屬。〕を賣る。

夜間盤を頂き架に挑ふ者は、〔鶴鶉饅饅兒、焦饅、羊脂韭餅、餅饅、春餅、旋餅、饅沙糰子、宜利少、獻養糕、炙犯子の類。〕の如きを、遍路歌叫す。都人固より自ら常と爲すも、若し遠方僻土の人之を乍見すれば、則ち以て稀遇と爲す。

其餘店舗夜市は、細數す可からざるも、猪胰胡餅の如きは、中興以來只だ東京自り藏三家一分、毎夜太平坊巷口に在り。近來又た或ひは之に倣ふ者有るも、大抵都下の買物、多く有名の家に趨く。昔時の内前の下家の從食、街市の王宣の旋餅、望仙橋の糕麪の如きは是れなり。酪面の如きも亦た只だ後市街の賣酥の賀家一分にて、毎箇

五百貫。新様の油餅兩枚を以て夾み之を食すは、此れ北食なり。其の餘諸行百戸も亦た此くの如し。

市食に名存するも實亡き者有り。瓠羹の如きは是れなり。亦た名亡して實存する者有り。甕羹の、今甕麴と號するが如きは是れなり。又た誤りて之を名づく者有り。熟肉を呼びて白肉と爲すが如きは是れなり。蓋し白肉の白は是れ砧壓して油を去りし者なり。

又た専ら小兒戲劇の糖果を賣る有り。打嬌惜、蝦鬚糖、宜娘、打鞦韆稠飴の類の如し。

【校勘】

〔一〕「乾饅店」…文淵閣本、棟亭本は「飽饅店」に作っており、ここでは武林本に従い改める。

〔二〕「乳饅」…武林本は「乳繭」に作る。

〔三〕「蓋盒飯也」…武林本は「蓋賣盒飯也」に作っており、ここでは武林本に従い改める。

〔四〕「下家従食」…文淵閣本、棟亭本は「下家従食」に作っており、ここでは武林本に従い改める。

〔五〕「蓋白肉白是」…武林本は「蓋白肉別是」に作る。

【口語訳】

都城の食べ物店は、多くは舊の京師の人が開いたものである。「羊飯店」（羊料理店）などがそれで、ここでは酒も飲める。いったい料理を注文するには、そのときどきに応じた料理を注文する必要がある。もしさつさとお腹を

一杯にしたいのなら、先に重いものを後に軽いものを頼む。もしゆっくり食べたいなら、先に軽いものを後に重いものを頼む。「重いものとは、頭羹（？）、石髓飯^①、大骨飯（？）、泡飯^②、軟羊、浙米飯などである。軽いものとは、内臓を煎つたもので、托胎^③、爛房^④、肚尖^⑤、肚肱^⑥、腰子^⑦などの類である。」

「南食店」というのがある。これを「南食（店）」とか「川飯分茶」と言うが、それはかつて京師^⑧でこうした店が開かれ、北食に慣れない南人たちのために備えたからである。現在ではもう南に居るのだから、その名で呼ぶのはおかしい。（南食店というのは）麪類や魚肉といったものを専門に食べさせる店である。（例えば鋪羊麪^⑨、盒生麪^⑩、姜撥刀^⑪、鹽煎麪^⑫、鯨魚桐皮麪^⑬、抹肉淘^⑭、肉羹淘^⑮、基子^⑯、蝦燥子麪^⑰、帶汁煎（麪）から）下は「撲刀（？）雞鵝麪^⑱、家常三刀麪（？）」に至るまで、みなこれである。もし注文したいのなら、店ごとにそれぞれ單子^⑲や牌面^⑳があつて、品名が書かれている。

「乾饅店」は、「大燠や燥子の乾饅^㉑、ならびに饅飽を」専門に食べさせる。

「菜麪店」は、「菜麪、葷淘^㉒、血臟麪^㉓、素（精進）の基子、經帶^㉔（經帶麪）、あるいは撥刀、冷淘を」専門に食べさせる。ここはあまり上品な所でないから、客を接待する所ではない。

「素食店」は、「素羹、頭羹、麪食、乳蟹（？）、河鯤（？）、肺燠（？）、元魚^㉕」を食べさせる。だいたい麪^㉖、筍、乳、葷といった食材は、法要などの精進の宴会に用いられる。

「衢州飯店」（衢州は今の浙江省衢州市）というの、また「悶飯店」とも言い、つまり盒飯のことである。

家庭風料理（の鰾魚、粉羹、魚麪、蝴蝶といったもの）を専門に食べさせる所もある。粗末な料理を食べてみたくなつた人は行つてみるのもよいが、上流の人が行く所ではない。

「市食」と「點心」について。涼暖の月には、概ね「猪肉・羊肉・雞肉の煎つたものや揚げたもの、餛飩子（串焼き）、四色饅頭^㉗、灌肺^㉘、灌腸^㉙、紅燠、薑豉^㉚、蹄子肘件（？）といったものが」多く賣られている。

夜間には、盤を頭に載せたり天秤棒で担いだりした人たちが、(鶴鶉餅^⑧、魚餅^⑨、羊脂韭菜餅^⑩、餅餠^⑪、春餅^⑫、旋餅^⑬、餛飩^⑭、宜利少^⑮、獻饗糕^⑯、炙狃子^⑰といったものを)、路々を歌ったり呼ばわりながら売りに来る。都の人たちは常々見慣れた光景であるが、遠く辺鄙なところから来た人たちが初めてこれを見ると、珍しいものに出会ったと思う。

そのほかの店舗や夜市について、事細かに挙げることは出来ないが、猪胰胡餅^⑱などは、中興以来、東京から移ってきた職三家の一軒ぐらいで、毎夜、太平坊の巷口で店を開いている。近年では、これを真似るものも出て来たが、だいたい都下の人たちが物を買うには、名の有る店で買うことが多い。往時の大内前の下家の従食^⑲、街市の王宣の旋餅^⑳、望仙橋の(口家の)糕藥^㉑などがこれである。酪面^㉒なども、売っているのは後市街の酥の店買家の一軒ぐらいで、一個あたり五百錢も千錢もする。それは新様の油餅二枚に(酪を^㉓)夾んで食べるもので、北の食べ物である。そのほかのいろいろ行の店でも、こうした店がある。

市食には、その名称は受け継がれているがその物の実際はなくなってしまうものがある。例えば「瓠羹」がそれである。またその名称は使われなくなったがその物の実際は伝わっているものもある。例えば「鹽羹」がそれで、今はこれを「羹麴」と呼んでいる。また名称を誤ってしまったものもある。例えば「熟肉」(水煮肉)のことを「白肉」と呼ぶのがそれである。いったい「白肉」の白とは、重石をして油を壓し去ったもののことである。

また子供専門の戲劇糖果^㉔売りがいる。例えば打嬌惜^㉕、蝦蟇糖^㉖、宜娘^㉗、打鞦韆^㉘、藕湯^㉙(あめ)といった類である。

【注】

- ① 石髓飯。石髓は『国訳本草綱目』巻九、「石髓」の訳注に「木耳鮓または岩乳。石灰洞の裂隙堆積物で、純白ないし微黄色のこまかい粉末で、塊はたやすく指でつぶせる」（炭酸カルシウムを主成分とする）とある。しかし実際に石髓を入れるのではなく、仙薬とされるその名を取ったのであろう。石髓飯のほか、石髓羹（『東京夢華錄』食店）というものもある。
- ② 泡飯。熱湯を掛けた漬け飯。
- ③ 肚尖。また肚頭ともいう。猪の肚の腸と連結する部分。
- ④ 齋生麴（齋生麴）。具材および香辛料調味料を碗の底に置き、その上から熱い麴で覆って湯を掛ける麴。
- ⑤ 姜撥刀。麴生地を作るときに生姜の絞り汁を入れ、薄く伸ばした生地を撥刀切りする切麴。撥刀切りとは包丁で押し切りしその刃を外に撥くこと、わが国で打った蕎麦を切るときの方法と同じである。
- ⑥ 鯉魚桐皮麴。桐皮麴は、桐皮のようにきめ細かな幅広麴（餃子の皮のような麴）。鯉魚は、明の『正字通』魚部、鯉に「鋭喙細鱗、俗に鯉魚と呼ぶ」とあるが和名は不詳。「戲許鯉魚圖」（『荷戯れる鯉魚の圖』）があるから、淡水の魚である。この鯉魚を具材とした桐皮麴であるが、桐皮麴には魚が合うのか、具が示されている場合は「魚桐皮麴」「石首（魚）桐皮」（『夢梁錄』麴食店・分茶酒店）、「鯉魚桐皮」（『兩宋名賢小集』巻三二、趙萬年「徐招幹請喫鯉魚桐皮」詩）と、必ず魚である。このことから、桐皮麴は江南独特の麴であったと考えられる。
- ⑦ 抹肉淘。淘は「冷淘」ともいい、細切麴を湯煮した後に水にくぐらせて冷やし、汁を掛けて冷食する。抹肉は挽肉状の肉をいう。つまり味付けした抹肉をトッピングした冷淘。
- ⑧ 肉鹽淘。肉と鹽の具汁を掛けた冷淘。

- ⑨ 菓子。切麴の一種だが、菓の子このような形に小さく切るので菓子麴という。
- ⑩ 蝦蟇子麴。むきエビを具汁とした麴。
- ⑪ 飢饉麴。原文「飽饉麴」に作る。飢饉麴はすいとん状の麴。
- ⑫ 「大燗」の「燗」は、一度煮たものを蒸し焼きにすることで、その肉を具とした飢饉ということになる。ただ、『夢梁錄』麴食店には「大燗。飢饉」とあり、「燗」は香味煮込みのことで、その煮込みの汁がたっぷり目なのが大燗であり、「大燗麴」というのもあるから、飢饉の掛け汁としても適している。燗は燗の誤記か、またはこの場合は同意に用いられている。「燥子」は細かに切った肉で、それを具とした飢饉。
- ⑬ 菜麴店。「菜麴」は蔬菜を具とした麴で、素食（精進）の麴である。本文の下に列する麴も、「鹽淘」は蔬菜の漬け物およびその汁を具汁とした冷淘であり、「素菓子」以下もまた素食の麴類である。ただ「血臓麴」は葷食であり、何故ここに入れられているか不詳。
- ⑭ 血臓麴。血臓は内臓をいう。つまり内臓を具とした麴。
- ⑮ 「素食店」（精進料理の店）であるが、河鯰（河豚？）・元魚といった名が掲げられている。生臭は含まれないはずだから、おそらくその假料理（もどき料理）なのであろう。「居家必用」肉羹食品に「假鰻羹」（スッポンもどきの羹）、「假香螺羹」（ホラ貝もどきの羹）、「假鰻魚羹」（アワビもどきの羹）、素食に「假灌肺」（肺詰めもどき）、「假魚膾」（魚のなますもどき）、「假水母線」（クラゲのなますもどき）がある。
- ⑯ 悶飯。明の方以智の『物理小識』巻六、飲食類、省柴法に、「其の悶飯。洗米一盃、水二盃、則と必ずしも湯を撒すわす、但だ火過ぎれば自ら乾く矣」という。飯を煮て作る場合、普通は蓋をせずに湯面に浮いてくる粘りを掬い取りながら煮る。しかし悶飯はそれをせずに蓋をして煮る。つまり、わが国の飯の炊き方と同じである。本文の下文に「盒飯」と言っているのは、蓋をして

煮る方法である。

- ⑰ 灌肺。武林掌故本に拠る。四庫全書本、棟亭本は「灌肺」に作るが灌肺では意味をなさない。本文は「灌肺」と「灌腸」が並記されているが、「武林舊事」市食に「香栗灌肺」と「灌腸」とが並記されているところから見ても、明らかに「灌肺」の誤記である。灌肺については、諸行の注⑧を参照。

- ⑱ 薑鼓。みじん肉を煮て煮汁ともども凍らせたもの。『歳時廣記』卷一五、寒食、「凍薑鼓」に、宋の呂希哲の『歳時雜記』を引いて、「寒食に、豚肉を煮て、汁と并せて露頓し、其の凍るを候ちて之を取る。之を薑鼓と謂う」と。また、宋の呉曾『能改齋漫錄』佚文（『永樂大典』卷七三二八に引く）に、「今、市中賣る所の薑鼓、細抹の猪肉を以て、凍らして之を爲る」と。

- ⑲ 餛飩兒。入矢義高・梅原郁氏訳注『東京夢華錄』卷二「州橋夜市」の註に、グルトとルビし、小麦粉をねって薄く延ばし餡を包んで蒸したり煮たりして作った一種の饅頭とする。明の方以智の『通雅』卷三九、飲食「餛飩」には、餛飩も餛飩も聲の轉だという。

- ⑳ 焦餛。小麦粉で作る小さな餡入りだんごを油で揚げたもの。

- ㉑ 餅餠。小麦粉をこねて薄く延ばして焼いた薄餅に肉を巻いて食べるもの。

- ㉒ 旋餅。小麦粉をパイ生地のように作って鉄板の上で焼いたもの。

- ㉓ 宣利少。お菓子の名。『武林舊事』卷六「菓子」に「宣利子」の名あり。

- ㉔ 獻糰糕。糰糕は糰糕とも書く。糯米を蒸してついたもの。所謂わが国のもちである。「獻」字を付するのは、獻遣用の糰糕として特定の形があるのであろうか。

- ㉕ 炙犯子。乾肉の炙りもの。

- ㉖ 猪胰胡餅。猪の砂肝（脾臓）のみじん切りを練り込んだ胡麻餅。

- ㉗ 臍三家。『武林舊事』は「三臍」に作る（卷七、徳壽宮起居注）。

- ㉔ 下家。武林掌故本に拠る。四庫全書本、棟亭本は「下家」に作る。
- ㉕ 從食。麪類を除いた軽食・間食の類。
- ㉖ 打嬌惜。『武林舊事』巻二、舞隊、大小全棚傀儡に「打嬌惜」の名があり、この傀儡の出し物の一部をやつて見せて子供を集め、売るのであらう。
- ㉗ 蝦鬚糖。『夢梁錄』巻一三、夜市は「蝦鬚賣糖」に作る。そうすると「蝦鬚の賣糖」であるから、その「蝦鬚」がどのようなものかは不明だが、すくなくとも演目ではないらしい。その故か『夢梁錄』は、「打嬌惜」「宜娘子」「鞦韆」は諸色雜賣の項に記しているが、この「蝦鬚賣糖」はこれらと離して夜市の項に記している。
- ㉘ 宜娘（宜娘子）。北宋の名將楊文廣の妹宜娘子のことではないかと思われる。楊文廣の妹宜娘子は兄文廣を助けた逸話が多い人だったようである。湖南省靖州にある銅鑼灘は、宜娘子が儂智高を討つときに、此处で水中に銅鑼を落としたのでこの名があるといふ（『明一統志』巻六六、靖州、銅鑼灘）、やはり靖州に在る楊氏城も、宜娘子が儂智高を討つときに築いたものだといふ（『湖廣通志』巻七十九、古蹟志、靖州）、貴州省黃平縣に在る宜娘壘は、宜娘子が兵を駐屯した処だといふ（『大清一統志』巻三九三、平越府）、陝西省洋縣に在る宜娘子關は、宜娘子がここを守ったのでこの名があるといふ（『陝西通志』巻一六、關梁、洋縣）。この女傑宜娘子に係る演劇があつたのではないか。
- ㉙ 打鞦韆。鞦韆はブランコ。鞦韆は寒食清明節に女子が行う遊戲である。時は春、華やかに着飾つた女性たちの行う鞦韆を題材とした演目なのか。

茶坊

大茶坊は、名人の書畫を張挂す。京師に在りては只だ熟食店のみ畫を挂く。久しく待つを消遣せしむる所以なり。今の茶坊は皆然り。冬天は兼ねて擂茶を賣り、或は鹽豉湯を賣る。暑天は兼ねて梅花酒を賣る。紹興の間、鼓樂を用いて梅花引^(一)の曲を吹き、旋杓を用いること酒肆の間の如し。正に是れ角を論ずること、京師の量賣の如し。

茶樓は、多く都人の子弟此を占め會聚し、樂器或は唱叫の類を習學する有り。之を挂牌兒と謂う。

人情茶坊は、本と茶湯を以て正と爲すに非ず。但だ此れを將て由と爲し、多く茶錢を下せしむなり。又た一等有りて、専ら是れ娼妓の弟兄の打聚する處なり。

又た一等有りて、専ら是れ諸行の借工・賣伎の人の行老に會聚する處なり。之を市頭と謂う。

水茶坊は、乃ち娼家聊か桌凳を設け、茶を以て由と爲す。後生の輩は錢を費やすに甘し。之を乾茶錢と謂う。

提茶瓶は、即ち是れ趁赴きて茶酒を充てるの人なり。尋常の月の旦・望、日毎に人と傳語往還し、或は人情・分子を講集す。

又た一等有りて、是れ街司・人兵、此れを以て名と爲し、錢物を乞覓^(二)す。之を齷茶と謂う。

【校勘】

〔一〕「梅花引」…文淵閣本、棟亭本は「梅花酒」に作っており、ここでは武林本に従い改める。

〔二〕「乞見」…文淵閣本、棟亭本は「乞見」に作っており、ここでは武林本に従い改める。

【口語訳】

大きな喫茶店には、名の有る人の書画が掛けてある。かつての京師^{みやこ}では熟食店^{りょうじやうりや}が画を掛けて、（料理を）待つあいだの気晴らしとしていたものだが、今では喫茶店がみなこれを掛けている。冬時には擂茶^{らいさ}、鹽豉湯^{みそしる}も飲ます。暑い時期には梅花酒^{ばいけう}も飲ます。紹興時代には、樂隊に梅花引^{ばいけう}の曲を吹かせて売っていたものである。旋杓^{せんぎやく}（把手つきの杓）を用いるのも、ちょうど酒肆のようであり、一杯二杯と量つて売っているのも、京師^{みやこ}で（酒肆が）の量り売りしていたのと同じである。

「茶樓」といわれるところは、だいたい都人の子弟たちがたむろして、樂器や歌曲といった習い事をしている。こうした子弟たちのことを「挂牌兒」と言つた。

「人情茶坊」といわれるところは、もともとお茶を飲ますのが本業ではないが、お茶を出して茶代を稼いでいるのである。

また専ら娼妓の男衆たちが地廻りに所場代を渡しに来るところや、また専ら諸行（同業者組合）の職を求める職人や職人を求める者たちが、行老^{ぎやうらう}に世話をしてもらいに集まるところがある。こういったところを「市頭」という。「水茶坊」といわれるところは、娼家がちよつと桌^{たいしやう}と凳^{いす}とを置き、お茶を出すことによつて茶代を稼ぐのであり、こういうところでは若者は財布の紐をゆるめるからである。この茶代のことを「乾茶錢」といった。

「提茶瓶」といわれるのは、お茶やお酒を相手に届けてくれる人で、月初めや十五日の付け届けのほか、人に言

伝てがあればいつでも行き来してくれるし、贈り物を届けたり分担金を集めたりもしてくれる。

また、街を見回る役人や兵士たちが、お茶を配る名目で、錢や物を求める。これを「配茶」という。

【注】

① 擂茶。茶芽と胡麻を擂り鉢でどろどろに擂り、水を加えて煮たもの。その味は甘くて脂つ気がある。宋の袁文の『選麗聞評』巻六に、「其の法、茶芽ばかりを以て、少しく脂麻を入れ、沙盆中に煙に研り、水の多少を量りて之を煮る。其の味は極めて甘腴、愛す可し」と。また、胡麻の上に更に川椒や塩・酥油餅を加えて擂る方法や、栗の実・松の実などを加えて擂る方法が、元の『居家必用事類全集』諸茶品に見られる。

② 鹽鼓湯。鹽豆とうちに水を加えて煮、滓を漉し去った飲み物。味噌汁。『壽親養老新書』巻四、葱鼓湯に、「鼓（一合）、葱白（一握去根切）、生薑（二兩半）。右、水一大盞を以て煮て、六分に至らば、（鼓は）滓を去る」とある。また肉を具にしたものもある。『歲時廣記』巻一一、上元、賣節食に、「鹽鼓・捻頭に肉を雜えて湯に煮る。之を鹽鼓湯と謂う」とある。

③ 梅花酒。菊花酒の例では、乾燥させた菊花を醸造時に加えて醸したもの（宋の『北山酒經』巻下、菊花酒、既成の酒に和せて香り付けしたものと（元の『居家必用』酒麴類、菊花酒）の兩種がある。梅花酒も既成の酒に乾燥させた梅花で香り付けするものがあるが（前掲『居家必用』菊花酒に、臘梅花も同法とある）、元の謝應芳『龜巢稿』巻一六、「醉琴」詩に、「小春多く梅花酒を醸す」とあるように、醸すときに梅花を用いるものもあつた。またその味は甘いものであつたらしく、明の李日華『六研齋三筆』巻四、十酒質、梅花酒に、「甘きも蜂もて醸すに非ず」とある。ただ『武林舊事』巻六では「凉水」に入れられているから、一般の酒よりアルコール度が低い、または薄めて用いたのであろう。

④ 梅花引曲。武林掌故本による。四庫全書本・棟亭本は「梅花酒曲」に作る。『輟耕錄』卷二七、雜劇曲名、雙調に「梅花酒」の名が見られるが、『夢梁錄』茶肆にも「梅花引曲」とあり、梅花引は羌笛の曲で、本文中に「吹く」とあることから、梅花引の曲と見た方がよからう。羌笛は胡笛ともいい五孔の笛である。

⑤ 原文は「娼妓弟兄打聚處」。『夢梁錄』茶肆は「又有茶肆、專是五奴打聚處」に作る。「五奴」について、唐の崔令欽の『教坊記』に、蘇五奴なる男が自分の妻を一夜お金で売ったので、以来、妻を鬻ぐ者を五奴と言ったという話が見られる。つまり娼妓を客に世話する男たちのことである。「打聚」は、宋の周密の『癸辛雜識』續集卷下「打聚」に、繁華街にゴロツキがいて、店肆を脅して生業としていた。五奴たちはこれに苦しめられていたが、そのゴロツキにはお気に入り娼妓がいることを探り当て、これにお金を貸し与えて娼妓遊びをさせ、そうしているうちにゴロツキは完全にその術中に陥って、脅すことが出来なくなり、かえって五奴たちの守りとなった。このことを名づけて「打聚」というとの話が見られる。つまり、地回りに所場代を渡すことを言うのであろう。

⑥ 諸行（同業者組合）の長老、頭。人を雇いたいときには、それぞれの行に行老がいて、世話をしてくれるという（『東京夢華錄』卷三、雇覓人力）

四司六局

官府貴家に四司六局を置き、各々に掌る所有り。故に筵席の排當、凡事整齊す。都下の街市も亦た之有りて、常

時の人戸禮席に遇う毎に、錢を以つて之を倩へば、皆辦すべきなり。

帳設司は、専ら仰塵・繳壁・卓幃・搭席・簾幕・罽毼・屏風・繡額・書畫簇子の類を掌る。

廚司は、専ら打料・批切・烹炮・下食・調和の節次を掌る。

茶酒司は、専ら賓客茶湯・暖盞・篩酒・請坐・諮席・開盞・歇坐・揭席迎送・應干の節次を掌る。

臺盤司は、専ら托盤・打送・齋擎・勸酒・出食・接盞等の事を掌る。

果子局は、専ら看果時果を盤釘に装簇し、勸酒を準備するを掌る。

蜜煎局は、専ら糖蜜の花果・鹹酸勸酒の屬を掌る。

菜蔬局は、専ら甌釘の菜蔬・糟藏の屬を掌る。

油燭局は、専ら燈火照耀・立臺剪燭・壁燈燭籠・装香簇炭の類を掌る。

香藥局は、専ら藥樸・香毬・火箱・香餅・索喚を聽候せば、諸般の奇香、及び醒酒湯藥の類を掌る。

排辨局は、専ら挂畫・插花・掃灑・打渲・拭抹・供過の事を掌る。

凡そ四司六局の人、祇應に慣熟し、便ち賓主の一半力を省く。故に常諺に曰く、燒香・點茶・挂畫・插花・四般の閑事、家に戻すを許さずと。若し其れ支節を失忘せば、皆是れ祇應等の人の學ばざるの過なり。只だ結席して喝稿するの如きは、亦た次第に合ひ依る。先づ厨子、次に茶酒、三に樂人なり。

【校勘】

〔一〕「簾幕」…武林本は「簾幕」に作る。

〔二〕「厨司」…文淵閣本、棟亭本は「厨司」を脱しており、ここでは武林本に従い補う。

〔三〕「開蓋」…武林本は「開蓋」に作る。

〔四〕「掲席迎送」…武林本は「喝坐喝揖」に作る。

【口語訳】

官府や富貴な家には四司六局が置かれていて、それぞれが決まった役目を持っている。だから宴会の準備も万端、抜かることなく調えられる。都下では街市にもこうした所があつて、一般の家でも冠婚葬祭の宴を行うとき、お金を払いさえすれば、一切滞りなくやつてくれる。

「帳設司」は、仰塵^①（塵よけ）、緻壁^②、卓幃^③、搭席^④、簾幕、罽毘、屏風、繡額、書畫の簇子（軸物）といったものを扱う。

「厨司」は、材料を批^そいだり切ったり、烹^にたり炮^やいたりの調理と、味付けなどの次第を行う。

「茶酒司」は、お客の茶や湯、お酒のお燗やお酌、座席の案内、開宴、歇坐^⑤、掲席^⑥、お見送りまで、全ての次第を執り行う。

「臺盤司」は、托盤^{おぼん}を持って、勸酒や料理を運び、盞^{さかん}を収めることなどを行う。

「果子局」は、作り物の果物や季節の果物を盤に飾り盛りし、勸酒の果物を準備する。

「蜜煎局」は、彫花^{かろうばり}した果物の砂糖漬^⑦けや、鹹酸果実の糖蜜漬^⑧けといったものを調える。

「菜蔬局」は、甌^{はち}に盛り付ける菜蔬類や粕漬^⑨けの類といったものを取り扱う。

「油燭局」は、証明用の燈火を取り扱い、燭台を立て火を点し、壁に燭籠を掛け、香を焚くための炭火^⑩を調えた

りする。

「香藥局」は、藥^{くすり}襖^{ぞうり}、香^{かう}毯^{たん}①、火箱^{くわしやう}②、香餅^{かうへい}③を取り扱い、客が求めれば、いろいろ珍しい香料や、酔い醒めの湯藥と
 いったものにも應じる。

「排辨局」は、晝を掛け、花を挿け、掃灑^{そうじ}、打^{うち}漬^み、拭^す抹^まなど、客を迎えるための準備をする。

だいたい四司六局の人たちはそうした仕事に習熟していて、主人の労力の大半を省いてくれる。だから、よく言われる言葉に「香を焚き、茶を點て、晝を掛け、花を挿ける、こんな四つの閒事^{ひだまりこと}は家に持ち込んでいなければならぬ」とあるのである。もしその仕事ぶりに不都合があれば、それはその人が仕事をちゃんと学んでいないからである。ちなみに、宴会が終わってから、これらのひとを慰勞してやるにしても、それにはちゃんと順序というものがある。先ず「厨司」の人、次に「茶酒司」の人、そして三番目に樂人である。

【注】

- ① 仰塵。古は承塵という。牀や席の上に張り、梁などから落ちる塵埃を避ける布。
- ② 罽^{きん}毼^{てん}。應棚。折り畳み式、移動式の衝立。
- ③ 繡額。刺繡を施した丈の短い帯状の布で、建物の軒や部屋の欄額を隠し飾るもの。
- ④ 簇子。軸物をいう。特に半幅の小品いうらしい。唐の釋齊己の「謝興公上人寄山水簇子」詩に、「半幅の古屏額」(『白蓮集』卷二)という。
- ⑤ 勸酒。酒が進むように助けるもの、またはそのことをいう。次条の「果子局」「蜜煎局」に見られる果子や蜜煎の盤(勸盤)が

それである。

- ⑥ 原文は「看果」。假果のこと。作り物の果子。

⑦ 原文「糖蜜花果」。彫花蜜煎のことであろう。『武林舊事』巻九、高宗幸張府節次畧に「彫花蜜煎一行」あり、彫花梅球兒、紅消兒、彫花筍、蜜冬瓜魚兒、彫花紅團花、木瓜大段兒、彫花金橘、青梅荷葉兒、彫花蠶、蜜菊花兒、彫花橙子、木瓜方花兒」が列せられている。

⑧ 原文は「鹹酸勸酒」。『武林舊事』高宗幸張府節次畧に「勸酒果子庫十番」とあり、その中に「雕花蜜煎」も「鹹酸蜜煎」も列せられている。鹹酸は鹹酸果子（果實）、つまり桃や梅といった類の果実で、そうした果実の糖蜜漬けであろう。

⑨ 原文は「剪燭」。本来は灯芯の炭化した部分を剪ること、剪つて新たに芯に火をつけるのである。そのため「剪燭刀」なるものもある。また燈燭の火を担当する官を「剪燭官」という（『元史』）。

⑩ 原文は「装香簇炭」。装香は香爐や香盤に香を装うこと、すなわち香を焚くこと。簇炭は香爐香盤に炭火を簇ること。すなわち香を焚くための炭火である。

⑪ 香毬。どちらに転がしても火皿が水平を保つ球形の香爐。『西京雜記』（巻二）に、長安の丁緩なる名工が臥褥香爐というどちらに転がっても爐自体は水平を保つ爐を作った話があり、宋の高承『事物紀原』（巻八、舟車帷幄部、香毬）はこの話を引いて、「今の香毬、是れ也」という。

- ⑫ 火箱。箱形の香爐。

⑬ 香餅。炭の粉に各種の香物を混せて、餅状に固めたもの。宋の陳敬の『陳氏香譜』（巻三）に十種類の香餅の造り方が見られる。この香餅を焚く場合には炭は用いず、香餅そのものに火をつけて香爐に入れる。

附記

・この訳注稿は立命館大学大学院において開講されている中村喬先生「中国史籍研究」の講義での成果に基づき、同講義の受講生の手によってまとめたものである。

・中村喬先生「中国史籍研究」の講義では平成十八年四月以降、南宋時代の社会風俗研究の一環として、『都城紀勝』を読むことで、南宋時代臨安の社会風俗と文物を見てきた。そして、三年目である本年度の前期によくその読解を終えることができた。

・底本には『四庫全書』文淵閣本を使用し、武林掌故叢編本・棟亭藏本などを併せ参照した。

・中村喬先生「中国史籍研究」受講生の氏名は以下の通りである。

平成十八年度 大澤直人・坂爪亮・重森詩円・田島大輔・阿路川真也・五十嵐信之・上枝恵莉子・

安河内英臣

平成十九年度 大澤直人・上枝恵莉子・奥隆生・金山穹子・菊地俊介・小境遼太・清水嘉江子・

西尾亜希子・八木瑞希・若宮千裕

平成二〇年度 大澤直人・上枝恵莉子・奥隆生・金山穹子・清水嘉江子・木林聡・清水香織