

| | |
|-------------|---|
| Title | 一条兼良『藤河の記』の漢籍利用：鳳のあぶりもの、麟のほしじ |
| Author(s) | 中村, 健史 |
| Citation | 京都大学國文學論叢 (2014), 31: 1-9 |
| Issue Date | 2014-03-31 |
| URL | https://doi.org/10.14989/187022 |
| Right | |
| Type | Departmental Bulletin Paper |
| Textversion | publisher |

一条兼良『藤河の記』の漢籍利用

—— 鳳のあぶりもの、鱗のほしじ ——

中村健史

1

文明五年五月二日（一四七三年）早朝、七十二歳の一条兼良は奈良を発ち、美濃をめざした。紀行『藤河の記』によつて知られる旅の第一歩である。

六日、美濃国鏡島（現岐阜市）着。翌日より守護代齋藤妙椿の歓待を受ける。当時、従三位権大僧都に昇り、権勢並ぶものなかつた妙椿であるが、一方では風雅の交わりを好み、和歌、連歌をよくする好士でもあった。兼良の来訪を大いに喜び、「明日よりは正法寺に休所を構ふべき由」をねんごろに下知したという。

八日、正法寺に宿を移すと、もてなしいよいよ鄭重をきわめた。そのさまを『藤河の記』は

朝夕の設けなど種々しければ、記すに及ばず。さりながら鳳のあぶり物、鱗の乾肉のなきばかりにや有けん。

「朝夕の食事などは細かくわずらわしいので、わざわざ書きと

めることはしないが、ただ鳳凰のあぶりもの、麒麟の干し肉のないばかりであった」と記す。ちなみに兼良の作と伝える『尺素往来』には、魚肉の調理法として、

羹、膾、蒸、炙、其の気を別にし、鮓、醢、脯、脍、其の美を同じうす。

（羹、膾、蒸、炙、別其氣、鮓、醢、脯、脍、同其美。）

あつもの（羹）、なます（膾）、蒸しもの（蒸）、あぶりもの（炙）、なれずし（鮓）、ししびしお（醢）、干し肉（脯）、生肉（脍）の八種を挙げており、「あぶり物」は「炙」、「乾肉」は「脯」に相当しよう。同時代の人々にとつて、こうした料理の名はごく一般的な知識に属していたと思しい。また、鳳凰と麒麟を対にすることは漢詩文に習見。鎌倉時代の類書『擲金抄』動物部にも「鱗鳳」の項がある。

さて、本稿が特に注目したいのは、その「鳳のあぶり物、鱗の乾肉」という言いまわしである。まずは先行研究を確認しておこう。

「鳳」は鳳凰、「麟」は麒麟。龜・竜と共に、古代中国で四瑞として尊ばれた、想像上の動物。鳳凰の焼鳥、麒麟の乾肉はなかった。すなわち、あらゆる「馳走が出た、の意。

(外村展子氏『一条兼良藤河の記全釈』風間書房、一九八三年)

鳳・麟は想像上の動物。無い物がない譬え。

(鶴崎裕雄・福田秀一両氏『新日本古典文学大系 中世日記 紀行集』岩波書店、一九九〇年)

「鳳」「麟」は想像上の動物。あらゆる「馳走が出た、の意。

(外村展子氏『中世日記紀行文学全評釈集成』勉誠出版、二〇〇四年)

稿者もまた、全体を「あらゆる「馳走が出た」と解することに異論はない。中世人に「想像上の動物」という意識があったかはともかく、「鳳」「麟」はやはり手に入れがたいものの比喩と見るべきだろう。「鳳凰のあぶりもの、麒麟の干し肉こそなかつたが、そのほかの珍味佳肴はことごとく食膳にのぼつた」というのである。諸注取りたてて指摘はないが、当然、これら二品は際立った美味をあらわすと考えねばならない。最上のもものだけが存在しないと言うことで、それ以外のすべてが備わっていたと暗示するところに、文章のねらいはある。

だが、このような表現は、そもそも何に拠って生まれてきたのだろうか。右に引いた三つの注釈は、いずれも「鳳のあぶり

物、麟の乾肉」について出典を示さない。かりに『藤河の記』の独創でないとするならば、その源を明らかにする必要がある。ことは些末にわたるが、先学の説を補うべく、本稿においていささか考証を試みる所以である。

2

管見によれば、「鳳のあぶり物、麟の乾肉」はともに漢籍に由来する措辞である。加えて、それが容易に手に入らないことも、美味であることも、詩文の例から明らかにすることができ。以下その一々を確認してゆくことにしよう。

「鳳のあぶり物」は中唐の詩人、李賀の「将進酒」(『古文真宝』前集・卷七)に基づく。

| | |
|---------|---|
| 琉璃鍾 | 琉璃の鍾 <small>きんづき</small> 、 |
| 琥珀濃 | 琥珀 <small>こほろ</small> かなり。 |
| 小槽酒滴真珠紅 | 小槽酒 <small>せうさうしゆ</small> 滴 <small>た</small> つて真珠紅なり。 |
| 烹龍炮鳳玉脂泣 | 龍 <small>りゆう</small> を烹 <small>ゆ</small> 鳳 <small>ほう</small> を炮 <small>たう</small> りて玉脂泣き、 |
| 羅幃綉幕圍香風 | 羅幃 <small>らゐ</small> 綉幕 <small>しゆうまく</small> 圍 <small>かこ</small> む。 |
| 吹龍笛 | 龍笛 <small>りゆうてき</small> を吹き、 |
| 擊鼙鼓 | 鼙鼓 <small>たご</small> を撃 <small>う</small> つ。 |
| 皓齒歌 | 皓齒歌 <small>たご</small> ひ、 |
| 細腰舞 | 細腰舞 <small>さいようぶ</small> ふ。 |
| 況是青春日將暮 | 況 <small>いは</small> はんや是 <small>こゝ</small> れ青春日將 <small>しやう</small> 暮 <small>れん</small> とし、 |
| 桃花乱落如紅雨 | 桃花 <small>とうか</small> 乱 <small>らん</small> 落 <small>らく</small> ちて紅雨 <small>こうう</small> の如 <small>ごと</small> きをや。 |
| 勸君終日酌酩酊 | 君 <small>きみ</small> に勸 <small>すす</small> む終 <small>しゆう</small> 日 <small>にち</small> 酌 <small>しやく</small> 酩酊 <small>めいぢやう</small> して酔 <small>よ</small> はんことを、 |

酒不到劉伶墳上土 酒は到らず劉伶墳上の土。

第四句に「炮鳳」の語が見える。なお、「炮」字に「アブリモノ」の訓をあてることが、観智院本『類聚名義抄』、弘治二年本『倭玉篇』、清原宣賢『塵芥』などにその例があった。

詩の大意は以下のとおり。「瑠璃の杯、琥珀の酒。桶からしたたる酒は、あたかも紅の真珠のよう。龍を煮、鳳凰をあぶれば、玉のような脂が音を立てて流れ、うすぎぬのとばり、縫いとりをした幕のうちに、風はかくわしく立ちこめる。笛を吹き、鼓を打ち、美女が歌い、舞う。まして春の暮れ、桃の花が雨のように散りゆくころ。さあ、ひねもす酔いたまえ。劉伶でさえ、死んでしまえば、酒を飲むことはできないのだから」。その題のとおり、人生おおいに飲むべきことを説いた詩である。結句にあらわれる劉伶は竹林七賢の一人。「酒徳頌」によつて名高い酔客。

「将進酒」は『韻府群玉』卷十三・去声・一送に

無鳳 烹龍——玉脂泣。李白。(二)

と引かれており、『古文真宝』に収めることとあわせて、当時、よく知られた作品であつた。『藤河の記』の文章は、この李賀詩を踏まえるものと考えて、おそらくは誤りあるまい。

「龍を烹鳳を炮る」の句については、『古文真宝』原注に「首の三句は酒味の美を言ふ。次は食饌の珍羞を言ふ」とするのが肯綮に当たる（「羞」は食物の意）。音楽や歌舞、過ぎゆく春の季節など同じく、酒興をすすめる「珍羞」として、詩人は鳳の

あぶりものを詠うのであつた。いかにも李賀にふさわしく幻想的な表現だが、その意図するところは明白である。後代の例ではあるが、歐陽脩「酔中鱈を食ふ歌」（『歐陽脩撰集』卷四）にも

烹龍炮鳳未云珍 烹龍炮鳳未だ珍と云はず、
策勲終は愧霜鱗 策勲終に是れ霜鱗に愧はす。

「膾の味わいは烹龍炮鳳に劣らない」と讃えた表現がある（策勲）は戦勝を宗廟に報告し、酒を飲んだあと、札に手柄を記すこと。ここでは単に酒を飲むの意か）。

また、これがかんたんには手に入らない品であることは、楊万里「初めて筍蕨を食ふ」詩（『誠齋集』卷十六）^(三)に

無鳳烹龍世浪傳 無鳳烹龍世に浪伝し、
猩脣熊掌我無縁 猩脣熊掌我に縁無し。
只逢笋蕨杯盤日 只だ逢ふ笋蕨杯盤の日、
便是山林富貴天 便是れ山林富貴の天。

「鳳凰のあぶりもの、龍の煮つけは話に聞くだけ、猩々の唇や熊掌には縁がない。ただ、筍や蕨こそが、山林の富貴ともいうべき美味なのである」とある。措辞の上では「将進酒」に拠りつつ、いたずらに名のみ高いものの代表として無鳳を挙げたあたり、ほとんど「空想上」のご馳走と言うに近い。

ちなみに、室町時代の禅林でつくられた蘇軾詩の注釈『四海入海』卷二十二^(四)には「烹龍」を「山海ノ珍物」「世界ニ稀ナルモノ」と説明している。蘇詩の本文を含め、この前後「炮鳳」

の語は出てこないが、中世人にとつて、鳳のあぶりものと龍の煮つけが同じような存在であつたろうことは、想像に難くない。すなわちこれもまた「凰鳳烹龍世に浪伝」することの一傍証となるのではないか。

3

他方、「麟の乾肉」は晋、葛洪『神仙伝』巻七・麻姑にもとづく措辞である。

後漢のころ、ある人の家に王遠（字、方平）という神仙があらわれ、さらに、しばらくして美しい女が訪ねてきた。そのさま年十八九ばかり。髻を結び、あざやかな模様のある着物をまとつた彼女こそ、仙女麻姑であつた。

坐定つて、行厨を召し進む。皆な金盤玉杯、餽膳多く是れ諸花菓にして香氣内外に達す。脯を擘きて之を行らすに柏壺の如し。云く是れ麟脯なりと。

（坐定、召進行厨。皆金盤玉杯、餽膳多是諸花菓而香氣達於内外。擘脯而行之如柏壺。云是麟脯也。）

「お互いに挨拶を交わし、やがて座が定まると、麻姑が持ってきた料理をすすめた。食器はみな金銀でできており、料理はほとんどが果物で、その香は家の内外に達するほど。干し肉を裂いてみると、まるで炙り肉のようであつた。聞けば麒麟の脯であるという」。以下、麻姑と王遠のやりとりはさらにつづくが、今は省略にしたがう。

末尾の一句に「麟脯」の語があらわれる。「脯」は『名義抄』米沢本『倭玉篇』、『塵芥』などに「ホシジ」の訓が見え、「麟のほしじ」はおそらくこれを踏まえるものであろう。

「鳳のあぶり物」と同様、麻姑の逸話も『韻府群玉』巻十・上声・七麿に

麻姑麟脯 王方平と麻姑と蔡経が家に至る。各と厨を進行して共に設く。膳を差め麟脯を擘く。

（麻姑麟脯 王方平與——至蔡経家。各進行厨共設。差膳擘——。神仙傳。）

として立項されていた。また『太平御覽』巻八百六十二・飲食・脯、『古今事文類聚』続集・巻十六・食物「擗麟脯」などに同話を収めるほか、『苕溪漁隱叢話』前集・巻五十八にも「隱居詩話に云く」として『神仙伝』の引用があり、中世にはかなり有名な逸話であつたらしい。

さて、『神仙伝』にはすでに「香氣内外に達す」「柏壺の如し」といった表現があり、「麟脯」が価値的な食物であることを示している。邦人の詩文では、義堂周信の「戯れに恬静室に酬ゆ」〔空華集〕巻八に、

應嫌李耳觀玄牝 応に嫌ふべし李耳の玄牝を觀るを、
肯學麻姑擘脯麟 肯へて学ばんや麻姑の脯麟を擘くを。

「老子が玄牝を説き（『老子』成象）、麻姑が麟脯を裂いたような神仙の道は求めない」としてその神秘性を言うのも、根本的

には同じ発想に拠るものである。麒麟の干し肉は、俗世を超越したごちそうなのである。その味わいを述べた例は乏しいが、晩唐、韓偓の「無題」詩（『全唐詩』卷六百八十三）に「麟脯重醃に随ふ」とするのは、酒間の美味として描かれたものにちがいない。

また、麟脯が容易に得られないことは、古く梁の元帝「蕭諮議等に与ふる書」『弘明集』卷二十七）に

龜羹麟脯空しく其の説を聞き、羊酪猩脣曷ぞ云ふに足らぬや。
（龜羹麟脯空聞其説。羊酪猩脣曷足云也。）

「うみがめの羹や麒麟の干し肉は、話にだけ聞くものであつて、実体がない。羊の酪や猩々の唇はもとより言うに足りない」と見えるのがその証となる。また、兼良より時代はくだるものの、明、謝肇淛『五雜俎』卷十一にも

龍肝鳳髓、豹胎麟脯、世得べからずして、徒だ寓言なるのみ。猩唇獾炙、象約駝峰、間と之有りりと雖も、常膳の品に非ざるなり。

（龍肝鳳髓、豹胎麟脯、世不可得、徒寓言耳。猩唇獾炙、象約駝峰、雖間有之、非常膳之品也。）

「龍の肝、鳳の髓、豹の胎、麟の干し肉は、ものの例えであつて、実際に手に入れることはできない。猩々の唇、穴熊のあぶりもの、象の鼻、駝駝のこぶは、時たま手に入ることはあつ

ても、常に膳に上るものではない」という記事があつた。いずれにしても、現実には決して口に入ることのない品として考えられていたのである。

4

以上、「鳳のあぶり物、麟の乾肉」の出典を明らかにしたうえで、これらが先行作品のなかに非現実、幻想的な美味として描かれることを論じてきた。ここまでの考証を踏まえるならば、

朝夕の設けなど種々しければ、記すに及ばず。さりながら鳳のあぶり物、麟の乾肉のなきばかりにや有けん。

という一節は、次のように解釈することができるだろう。「李賀のうたつた鳳凰のあぶりもの、麻姑が携えてきたという麒麟の干し肉は、美味ではあるけれども、名のみ高くして容易に得られない。妙椿の欲待は、ただそれらを欠くのみで、手に入るかぎり、ありとあらゆるごちそうが食膳にのぼった」。一見何ということのない描写でありながら、その背後には中国文学の伝統が色濃く影を落としている。いかにも「日本無双の才人」にふさわしい表現と言えよう。

しかし、それではなぜ、兼良は漢籍の表現を借りて文章をつづらねばならなかったのか。『藤河の記』はときに漢文脈をまじえつつ、全体としては流麗な和文によつて記された作品である。あえて李賀詩や『神仙伝』を意識させることに、いかなる必然性があり、いかなる意図がひそむのか。典拠の問題からは

離れるが、この点について最後に考察を加えておきたい。

ひとつの手がかりとして、ここで兼良の編んだ連歌寄合書『連珠合璧集』を参照してみることにしよう。巻下・食物の部より、「酒トアラバ」の条を除いて全文を掲げる。

かれ飯トアラバ、

八橋伊勢 粟を炊ぐ 旅 つつむ

家があれば筥に盛る飯をくさまくら旅にしあれば椎の葉に盛る

さかなトアラバ、

あるじ こゆるぎの磯 わかめ刈る 求む

もちゐトアラバ、

菌固め かがみ草 鏡山 ねの子 紫の上 三日の夜

ははこ摘む

あつ物トアラバ、

水葱の葉 醬酢 こなき摘む

一読して明らかなおと、寄合の大半は『万葉集』『伊勢物語』『源氏物語』といった古典作品か、王朝の風俗に基づく。つまりは和文脈の文学世界にあらわれる食物として、兼良の（あるいは中世人の）思いがかべうる範囲が、おおよそこうした品々なのだろう。

だが、『連珠合璧集』が列挙するのは、いずれもごく質素な、せいぜいが日常食の類である。乾飯、肴、わかめ、餅、かがみ草（大根）、ははこ草、あつもの、葱（水葱の葉、こなき）、醬酢……どうひいき目に見ても「ちそう」とは言えず。唯一「さ

かな」は美食のうちに入るのかもしれないが、具体的なイメージに乏しく、文学表現としての魅力を感じることができない。少なくともこうした語彙に拠って口腹の楽しみをうたうことは、かなりの困難をとまなうだろう。

思うに、『藤河の記』が漢籍を典拠とした理由は、ここにあるのではないか。右の例からも分かるように、日本の文学はおおむね、食べることの幸福や愉悅について冷淡である。なかなく、平安期以降の和文作品——和歌、日記、物語を中心とする、王朝の美意識に支えられた形式——において、その傾向ははなはだしい。そもそも食事の様子を描くこと自体稀であるし、描いたとしても、日常食が儀礼的なものが大半を占める。日記や物語に繰りかえしあらわれる公私の宴は、「主も肴求むと、こゆるぎの急ぎ歩く」（『源氏物語』帚木）、「西川より奉れる鮎、近き川のいしぶしやうのもの、御前にて調じまゐらす」（同常夏）と記す程度で、どれほど豪華をきわめた食膳であっても、その味わいを述べることは絶えてない。おいしいものをおいしそうに描写するという伝統を、やまとことばの文学は持たなかったのである。

藤原俊成『古来風体抄』巻上が、万葉歌「家があれば筥に盛る飯をくさまくら旅にしあれば椎の葉に盛る」（有間皇子）『万葉集』巻二・一四二を引いて、

「飯」などいふことは、この頃の人も、うちうちには知りたれど、歌などには詠むべくもあらねど、昔の人は、心の褻晴れなくて、かく詠みけるなるべし。

と論じるのは有名だが、王朝の文学観において、あくまで食は「藝」であり、卑俗な存在でしかなかった。もとより、ことさら雅俗の別を重んずる和歌のような文芸と、散文作品では多少の差があるものの、『連珠合璧集』における食物部の貧弱さが、和歌、和文作品の持つ限界を示していることは否定できないだろう。^(五)

しかしながら、作者の立場からすれば、書くべきことと書きうることはかならずしも同一ではない。『藤河の記』の旅は、「斎藤妙椿と親交を深めること」(『新大系』解題)が目的のひとつであった。妙椿の志を謝すためにも、贅美をつくした接待のすばらしさや、膳上の様子を筆に留めることは、紀行として欠くべからざる要素のひとつである。そのとき、和文脈の伝統に頼ることができないとすれば、兼良はおのずからもうひとつの文学世界、すなわち漢詩文のうちに先例を求めるほかなかった。

中国文学の伝統は、少なくとも日本のそれほどには、食物に対して抑制的でない。「將進酒」のように酒興をすすめるものとして、あるいは『神仙伝』のように仙厨の象徴として、美味はままた詩文にあらわれる。『毛詩』小雅に「飲ましめて諸友に御む、魚鱉膾鯉あり」(二月)、^(六)「兔の斯の首有り、炮にし燻^{やき}にす。君子酒有り、酌みて言れ献む」(瓠葉)とあるのは前者の、『楚辞』離騷に「朝に木蘭の墜露を飲み、夕に秋菊の落英を餐ふ」とあるのは後者の、おそらくはもとも古い例であろう。むろん、時代により、形式により、その内容に濃淡はある。しかし、白居易や蘇軾^(七)のように美食の楽しみを公然とうたう文学があったことは、和文世界との大きな違いであった。豊かなイメージと安定した表現が、先行作品のうちに厚みを持つ

て存在するのである。

事情は日本人の詩文、なかんずく中世のそれにおいても変わらない。たとえば『和漢朗詠集』中「菓は則ち上林苑の献ずる所、含めば自ら消ゆ」(大江朝綱・酒・四八六)の句を、鎌倉初期の古注釈は「含自消トハ、クダモノヲホメタルナリ。甘棠トイヒテ、アマク、イミジキナシノ、含バスナハチキユルナリ」(『永濟注』)と解す。また『擲金抄』巻中・飲食部には「遺味久しく留り、余香深く染む」(蘇酥、「玉液、瓊漿、珠顆」(果)、「天上の味、俗間の珍」(甘栗)といった措辞が収められ、ともに漢詩人たちの味覚表現に対する関心をうかがわせる。

『藤河の記』に近い時代では、五山僧の詩を采輯した『翰林五鳳集』に、次のような作品が見出だされるのであった。

三月新萵仍臘味 三月の新萵仍ほ臘味、
一籃生菜已春盤 一籃の生菜已に春盤。

手把雙螯和清嚼 手に双螯を把りて清嚼を和せば、
脆於人迹板橋秋 人迹板橋の秋よりも脆らかなり。
(希世畫彦「殘臘立春」)

生酥變作醍醐味 生酥變じて醍醐味と作り、
爐底深埋三四魁 爐底深く埋む三四の魁。
(江西龍派「霜蟹」)

(琴叔景趣「煨芋」)

あるいは蟹の身の脆美を讃え、あるいは焼芋の甘膩を論じる。冒頭の希世詩は「年内に立春を迎えたので、はしりの野菜も旧年中の味覚^(八)であるが、かごに盛れば春盤(立春の贈りもの)

となる」と言うのであろう。いずれにしる物の味わいをこまやかに述べ、食べるよろこびをうたう漢文学の伝統は、中世の人々にもたしかに受けつがれていた。『源氏物語』や和歌とはまったく異なつた場所で、食は描かれつづけたのである。

言葉によつて創られる世界は、「何から何まで全く異質の突然の掘出物というよりは寧ろ、昔からある詩句のそれと認めることのできる断片を用いながら、昔ながらの詩句を巧みに避けたり、或いはこれをあらわに示したりして、人を魅するような演奏が繰りひろげられているのである」(『詩の危機』)。『鳳のあぶり物、鱗の乾肉』という表現が漢籍を踏まえるのは、決して偶然ではない。くさぐさの佳看を描くには、ただ唐山の芸文のみがあずかつて力あつた。文学は文学のうちから生まれてくるといふ真実を、兼良の一文は何よりも雄弁に物語っている。

[注]

- (一) 元統二年刊本、至正十六年刊本ともに作者を「李白」とするが誤りであろう(李白にも同名の「将進酒」という作品がある)。なお、「烹龍炮鳳」の句は、傅玄「七謨」の「鳳凰の炙、飛龍の肝を燻く」(『北堂書抄』卷百四十五・飲食部・炙十八に所引)に拠るか。
- (二) 『古今事文類聚』後集・卷二十一・穀菜にも収める。
- (三) 「朱寿昌郎中少くして母の在る所を知らず、刺血写経して之を求むること五十年、去歳之を蜀中に得、詩を以て之を賀す」詩注。第九句に「龍を煮て炙と為し玉を酒と為す」とある。
- (四) 漢籍に関係するものとしては「かれ飯トアラバ、粟を炊く」が唯一か。黄梁一炊の夢(『枕中記』)を意識すると思われる。今か

りに、木藤才藏・重松裕己両氏『中世の文学 連歌論集一』(三弥井書店、一九七二年)の注によつて、それ以外の出典を示すならば、「八橋」は『伊勢物語』九段。「家にあれば」歌は『万葉集』卷二・一四二。「あるじ」「こゆるぎの磯」「わかめ刈る」は風俗歌「玉垂」。「求む」は『源氏物語』帚木、および風俗歌「玉垂」。「歯固め」「かがみ草」「鏡山」は、正月の歯固めに大根(かがみ草)を添えて餅を食べる風習に拠る。その折、「近江のや鏡の山に立てをればかねてぞ見ゆる君が千歳は」(『古今集』神遊歌・一〇八六)となえるならわしがあつた。「ねの子」は十一月の子の子餅。「紫の上」「三日の夜」は『源氏物語』葵。「水葱の葉」「醬酢」は『万葉集』卷六・三八二九「醬酢に蒜搗きかてて鯛願ふ我にな見えそ水葱の羹」。「こなぎ摘む」も同歌、および藤原仲実「堀河百首」四〇七番歌などに拠るか。また、『中世の文学』には指摘がないが、「もちぬトアラバ、ははこ摘む」とあるのは、母子草が草餅の材料であるため。『和泉式部集』に「手箱に草餅入れて奉るとて」という詞書を付して、「花の里心も知らず春の野にいろいろ摘めるははこ餅ぞ」(五一七)という歌がある。なお、二条良基の作と推定される「餅酒歌合」一五番歌にも「ははこ餅」の語が見えた。

(五) 説話や軍記のように、王朝的な文学観、美意識の周縁にある分野では、(平安期の作品も含めて)しばしば飲食のさまが描かれる。これに対して、紀行、日記、物語といった形式においては、食物を薬とする伝統が中世に至つても守られている。

綾絵描きたる破籠十合に、供御、御肴を入れて、面々の御前に置かる。(中略) これにて三献参りて後、まかり出だして、また白き供御、その後いろいろの御肴にて九献参る。

『とはずがたり』卷三(三)

宇治のわたりにいとあやしき事なんありとて、その夜は俄にしゆせん僧正が坊に泊る。いみじう経営し騒ぎつつ、小余綾こよあやの看求むと急ぎありく、程なく聞ゆ。

『竹むきが記』巻下

この舟どもの中に、朝餉あさけの営みするとて、煙の立ち上りつつ、浪に映るふ景色、心あらん人に見せまほしかりき。

波の上に藻塩焼くか見えつるは垂あまの小舟に炊く火なりけり

(今川了俊『道行きぶり』)

『とはすがたり』は「供御、御肴」という表現でばかし(「白き供御」は飯を指す)、『竹むきが記』は『源氏物語』帯木を踏まえて、いずれもあらわに食物を描かない。『道行きぶり』は舟の炊煙を描くものだが、地の文には「朝餉の営み」とありながら、和歌では

「炊く火」と臘化しており、『古来風体抄』の教えに忠実である。

しかもその地の文でさえ「飯」という言葉が避けられている点は注目に値しよう。

(六) 五山詩には美食家としての蘇軾を詠った例がある。景徐周麟「東

坡贊」に「野菜春香玉糝の羹」として、東坡羹(蘇軾の創案にかかる野菜の煮もの。蘇軾「東坡羹頌」にくわしい)に言及する。

(七) 「臘味」は本来貯蔵用に加工された食品を指すが、ここでは「三月新葛」(「三月」は春の三箇月を言うものであろう)とあることから本文のように解釈した。

(八) 『マラルメ全集』(筑摩書房、一九八九年)所収。松室三郎訳。

(なかむら たけし・京都女子大学文学部非常勤講師)