

《研究ノート》

白居易作品にみえる飲食形容表現について

池間 里代子

About the Eating and Drinking Description that BoJuyi's Works can see

Riyoko Ikema

キーワード

形容 (description), 味・香り (flavor), テクスチャー (texture)

1. はじめに

白居易 (772~846) の現存する詩は3000首近くあり、唐代第一の数量を持つ。それらは大きく分けると「風諭 (政治や社会の現状を諷刺し諭す詩)」「閑適 (心静かに楽しむ境地を歌う詩)」「感傷 (おりにふれて起こる人間悲哀の情を歌う詩)」「雜律 (さまざまな雜律, 形式美を重んじる詩体)」の4ジャンルになる。

貧しい地方官に生まれたが、16歳で詩壇に名を挙げ、29歳で科挙に合格して官僚生活を始めた。政治的には門閥出身の旧官僚や宦官たちに対抗し、剛直であった。この期間に風諭詩の多くが作られている。

44歳、江州知事顧問に左遷され、3年間の流謫生活によって道教・仏教に親しむとともに閑適詩を多く書いた。

その後許されて忠州知事を経て中央に復帰することができた。時まさに旧勢力と革新勢力との政争が激化しており、白居易はそれを避ける意味もあり地方官 (杭州・蘇州) に転出した。

57歳、中央に再復帰して法務次官に就いた。しかし隱棲の志が高まり、病気を口実に皇太子顧問の閑職を得て洛陽に移り、72歳で退官し死後は宰相位に追封された。

彼の作風は平明通俗を旨とし、『詩経』『楽

府』などの民謡体を多く用いた。平安時代の日本にも大きな影響を与えたことは言をまたない。なお、白居易の周辺には多くの詩人が集まり詩文の唱和や贈答が盛んに行われた。元稹・劉禹錫などもその中核を形成する人物だった。¹⁾

このように、白居易は中唐において有名な官僚であり詩人であったため、その作品研究は大変多い。しかしながら飲食形容表現についての先行研究は見受けられなかった。そこで本稿では「中国章回小説にみえる飲食形容表現」²⁾「中国14世紀の高啓作品にみえる飲食形容表現」³⁾「蘇軾作品にみえる飲食形容表現」⁴⁾に続く論考として、白居易作品にみえる飲食形容表現について分析し、彼の作風がどのような特徴を持つのかを考察する。

使用テキストは、『白居易集』第1冊～第4冊 (全71巻) を使用した。⁵⁾

2. 飲食形容表現

飲食形容表現とは、前掲書「中国章回小説にみえる飲食形容表現」にもあるように、飲食それ自体ではなく、飲料・食品について作者がどのように形容したか、という点にある。前掲書では飲料を酒と茶とに分けたが、その後蘇軾作品を調べた際に、水についての項目も必要があ

ると感じた。そこで今回は水を設けた。食品は菜（料理）と点心（果物を含む）に分ける。それらに対し味・香り（flavor）と質感（texture）とその他（主として視覚sight）についてさらに分類する。

なお、「甜爛（あまくてやわらかい）」などの複合表現は先に書かれた方を優先する。

2-1. 味と香り (flと略称)

味についてはいわゆる五味（甘味・苦味・酸味・塩味・旨味）の事であるが、旨味に関して中国語表現が一定していない。一応「好」「美」「佳」などを旨味に入れる。辞書では「美味・可口・好喫・香」が「旨い」、「美味・味道好」が「旨味」の訳語となっている。また、「鮮」を「旨味」とする場合もある。なお、香りについては「香味兒」が「旨味」の訳語になるなど、味の付属のように表現されるので、本稿では味と香りとを区別しないこととする。

2-2. テクスチャー：質感 (texと略称)

テクスチャーという用語は1950～60年代に定着した言葉で、広く温感をも含めるという考え方もある⁶⁾。もともとラテン語で「織りなす」の意で衣類などの手ざわりを示す言葉として使用されていたが、現在は食品の分野でも非常によく用いられている⁷⁾。中国語では「質地」と訳されている⁸⁾。「細」「膩」もテクスチャーに入れる⁹⁾。

2-3. その他 (siと略称)

味・香り・テクスチャー以外のものを「その他」とする。ほとんどが視覚に関するものである。

3. 作品にみえる飲食形容表現

3-1. 水

fl	紇邏敦肥水泉好	卷四	p.81
tex	銅瓶水冷齒先知	卷一九	p.411
	坐酌冷冷水	卷二〇	p.431
si	石泉碧漾漾	卷二二	p.500

3-2. 茶

fl	渭水煎來始覺珍	卷一四	p.286
	茶香飄紫筍	卷一五	p.303
	融雪煎香茗	卷二八	p.641
	沫下麴塵香	卷三〇	p.681
	嚙罷餘芳氣	卷三〇	p.681
	鼻香茶熟後	卷三三	p.737
tex	濃煎白茗芽	卷一六	p.332
	甌汎茶如乳	卷一七	p.375
si	茶新碾玉塵	卷一六	p.330
	盛來有佳色	卷三〇	p.681

3-3. 酒

fl	唯當飲美酒	卷五	p.92
	歡嘗有餘滋	卷五	p.105
	欲盡味彌淳	卷五	p.105
	酒美竟須壞	卷七	p.140
	何不飲美酒	卷九	p.174
	潯陽多美酒	卷一〇	p.202
	甘濃將奉客	卷一五	p.304
	壺漿椒葉氣	卷一七	p.374
	燒酒初開琥珀香	卷一八	p.393
	戶大嫌甜酒	卷一九	p.416
	香醪小盜榼	卷二二	p.493
	嘗看氣味殊	卷二三	p.509
	香醪淺酌浮如蟻	卷二五	p.577
	甕揭開時香醪烈	卷二六	p.597
	瓶封貯後味甘辛	卷二六	p.597
	甘露太甜非正味	卷二八	p.650
	盃香醪矣釀新	卷二八	p.652
	香開綠蟻酒	卷三一	p.691
	催沽美酒敢辭貧	卷三一	p.712
	一甕香醪新插芻	卷三三	p.747
	氤氳臘酒香	卷三六	p.817
	美醪徐徐進一卮	卷三七	p.855
	江酒極美	卷四五	p.973

tex	宜城酒如錫	卷二	p.41	
	魯酒薄如水	卷二	p.51	
	桂樽春酒濃	卷五	p.103	
	玉液黃金脂	卷五	p.105	
	勸君飲濁醪	卷八	p.155	
	潯陽酒甚濃	卷一〇	p.206	
	初似飲醇醪	卷一一	p.221	
	冷酒愁殺人	卷一二	p.228	
	白醪充夜酌	卷一三	p.246	
	林間煖酒燒紅葉	卷一四	p.273	
	藥銚夜傾殘酒煖	卷一四	p.288	
	迎寒新耐煖開顏	卷一五	p.316	
	軟美仇家酒	卷一六	p.324	
	小盞吹醅嘗冷酒	卷一六	p.329	
	酒嫩傾金液	卷一六	p.330	
	綠蟻杯香嫩	卷一六	p.332	
	小榼沽清醅	卷一六	p.333	
	魚鮮飯細酒香濃	卷一六	p.334	
	如錫氣味綠粘臺	卷一七	p.363	
	臺粘酒似錫	卷一七	p.375	
	街東酒薄醉易醒	卷一八	p.399	
	酒味濃於錫	卷二二	p.498	
	綠錫粘盞杓	卷二三	p.509	
	舌上冷醞酬	卷二三	p.509	
	醅濃盞底粘	卷二四	p.529	
	縮水濃和酒	卷二五	p.562	
	常嫌竹葉猶凡濁	卷二六	p.597	
	嫩綠醅浮竹葉新	卷二八	p.640	
	肥濃不到口	卷二九	p.665	
	暖酒開詩秩	卷二九	p.671	
	共脫青衫典濁醪	卷三一	p.701	
	爐溫先煖酒	卷三一	p.705	
	家醞香濃野菜春	卷三一	p.708	
	金屑醅濃吳米釀	卷三二	p.732	
	綠醅量盞飲	卷三三	p.737	
	蓮子數盃嘗冷酒	卷三三	p.742	
	粗歌薄酒亦相隨	卷三四	p.769	
	君家醞耐我狂歌	卷三五	p.797	
	熱飲一兩盞	卷三五	p.810	
	數盃溫耐雪中春	卷三六	p.831	
	鬥釀乾釀酒	卷三七	p.847	
	舉濁醪而緩酌	卷三八	p.864	
	si	春盡綠醅老	卷一三	p.252
		誰家綠酒歡連夜	卷一七	p.355
		綠蟻新醅酒	卷一七	p.356
		唯將綠醅酒	卷一七	p.364
		勸君嘗綠醅	卷二一	p.473

滿酌綠酒聽黃鸝	卷二二	p.486
手中稀琥珀	卷二三	p.509
遙想清吟對綠觴	卷二五	p.566
暗助醉歡尋綠酒	卷二五	p.578
丹心綠酒一時傾	卷二七	p.621
綠醅新耐嘗初醉	卷二八	p.643
銀榼提綠醪	卷三〇	p.685
黃醅綠醅迎冬熟	卷三一	p.691
敢辭攜綠蟻	卷三三	p.756
綠醅香堪憶	卷三四	p.770
何假盃中綠	卷三六	p.813
綠油新醅醅	卷三六	p.835

3-4. 菜

fi	香稻飯	卷四	p.84
	終朝美飯食	卷四	p.84
	膳羞必甘馨	卷一	p.11
	飢食有餘味	卷六	p.111
	晚瓜有餘馨	卷六	p.115
	何必慕甘肥	卷六	p.118
	紅粒香復軟	卷七	p.139
	亦諳魚酒美	卷八	p.148
	梅能酸	卷一二	p.226
	盤腥厭膾鱸	卷一六	p.324
	魚鮮飯細酒香濃	卷一六	p.334
	麵苦枕椰裏	卷一七	p.353
	漿酸橄欖新	卷一七	p.353
	飯下腥鹹白小魚	卷一八	p.384
	君得嘉魚直賓席	卷二二	p.485
	樂如南有嘉魚時	卷二二	p.485
	嘉魚點頭時一歎	卷二二	p.486
	茶藥甘如飴	卷二二	p.487
	海味蟹螯鹹	卷二四	p.529
	鱸縷鮮仍細	卷二七	p.608
	淨淘紅粒嘗香飯	卷二八	p.636
	飢聞麻粥香	卷三〇	p.685
	渴覺雲湯美	卷三〇	p.685
	海味腥鹹損聲氣	卷三一	p.719
	與君美食復甘眠	卷三二	p.731
	魚香肥潑火	卷三三	p.738
	間之椒薤芳	卷三六	p.825
沒齒甘蔬食	卷三六	p.837	
盤中鮮鱸為吞鉤	卷三七	p.853	
tex	巫亦饗甘濃	卷二	p.43
	綠莢滑且肥	卷七	p.139
	鼎臠愁烹鱉	卷一六	p.323

	紅絲繪縷肥	卷一六	p.332
	藕脆削瓊英	卷一七	p.375
	陸珍熊掌爛	卷二四	p.529
	春盤先勸膠牙餠	卷二四	p.540
	蓴絲滑且柔	卷二七	p.608
	飯熟魚鮮香	卷三〇	p.675
	可憐飽煖味	卷三〇	p.675
	烹葵炮嫩筍	卷三〇	p.688
	飯細滑流匙	卷三三	p.738
	紫鮮林筍嫩	卷三六	p.815
si	水陸羅八珍	卷二	p.33
	膾長袖錦縷	卷一七	p.375
	紫筍齊嘗各門新	卷二四	p.542
	薄切紫鱗烹水葵	卷二八	p.636
	瓢肉瑩白如冰雪	卷四五	p.974

棗赤梨紅稻穗黃	卷二〇	p.430
---------	-----	-------

4. 白居易の傾向

4-1. 飲

以上、白居易作品にみられる飲食形容表現をまとめた。

まず、水であるが「はじめに」で触れたように章回小説（水滸伝・金瓶梅・紅樓夢）では水についての項目を設けなかったが、蘇軾を調べた際に追加した。白居易では景物としての水はたくさん出現しているが、実際に口に含んで「甘」とか「苦」などのように表現しているものはほとんどなかった。わずかに「好（よい）」1例、「冷（つめたい）」2例、「碧（みどりいろの）」1例にとどまっている。逆に言えば、蘇軾においてはfl26例、tex8例、si5例（2700中）¹⁰⁾なので、水についての飲食表現の多様さは蘇軾の特徴と言えよう。

茶のfl表現を見てみると、「香（よいかおり）」4例、「珍（非凡な）」「芳（かぐわしい）」が1例ずつと、こちらも平凡な結果であった。¹¹⁾ texを見ると「濃（こい）」「如乳（乳のように）」の2例のみであった。ここから言えることは、白居易作品には水・茶に関する形容表現が比較的乏しい、ということである。

反対に、酒については量が比較的多く、かつ特徴的な表現をしている。今試みに三者の比較をしてみる。

	酒fl	酒tex	酒si	総作品数
白居易	23	42	17	2800
蘇軾	51	45	9	2700
高啓	12	7	9	2000

白居易は酒のtex表現が比較的多いことがわかる。では具体的にどのような表現が特徴的なのかを見てみたい。蘇軾の酒texでは「清（さわやかな）」が比較的多く観察された。高啓では「緑脂（みどりいろのあぶらみのような）」のようにとろりとした飲み口の表現が特徴的であった。白居易では単に「美（うまい）」と

3-5. 点心

fl	臭苦不堪食	卷二	p.48
	摘嘗味甘酸	卷六	p.122
	嚼疑天上味	卷一八	p.384
	嗅異世間香	卷一八	p.384
	甘露舌頭漿	卷一八	p.384
	瓊液酸甜足	卷一九	p.420
	甘為舌上露	卷一九	p.420
	老去齒衰嫌橘酸	卷二〇	p.435
	香色鮮濃氣味殊	卷二四	p.545
	粥美嘗新米	卷三七	p.855
	甘鮮新餅果	卷三七	p.856
tex	焦爛者鄙其	卷二	p.44
	老龜烹不爛	卷二	p.51
	床單食味薄	卷六	p.124
	嫩剝青菱角	卷一六	p.332
	麵脆油香新出爐	卷一八	p.382
	雞毬餠粥屢開筵	卷三五	p.806
si	皮皴似龜手	卷一	p.24
	江陵橘似珠	卷二	p.41
	紅櫻落似霰	卷一一	p.214
	帶纈紫葡萄	卷一四	p.293
	紅櫻滿眼日	卷一六	p.328
	紫羅載觀殼	卷一八	p.384
	白玉裏填瓢	卷一八	p.384
	燕脂掌中顆	卷一八	p.384
	紅顆真珠誠可愛	卷一八	p.386
	荔枝新熟雞冠色	卷一八	p.393
	熒或晶華赤	卷一九	p.420
	醍醐氣味真	卷一九	p.420

いう例も7例みえるが、それよりも「濃（こい）」13例、特に「餠（あめのように）」4例、「緑蟻（緑色のとろりとした酒の上に蟻のように滓が浮かんでいる）」6例がみえる。しかも白居易の造字かとも思える「醜」という文字が使用されている¹²⁾。「餠」と「緑蟻」とは「餠」「蟻」の連想で、ほぼ同義と考えられよう。つまり、「緑色をした餠のようにとろりとした飲み口の酒」の描写が多い。高啓においても同様の指摘をしたが、このような特徴をもつ酒は竹葉青¹³⁾ではないかと推測される。この酒は白酒・黄酒両系統のものがあるようだ¹⁴⁾が、いずれも糖分10%が含まれ、とろりとした飲み口でしかも竹葉を漬け込むので酒色は文字通り「緑」である。なお、siに入っている17例のうち「琥珀」以外はすべて「緑」であった。

4-2. 食

菜（料理）の特徴は魚が比較的多く出てくることである。¹⁵⁾ 列举してみると「魚鮮」「小白魚」「嘉魚」3例、「海味」2例、「魚香」「鮮鱸」などとなっている。高啓においては鱸魚（カジカ）が多く出現したが、それは望郷の念を象徴するものであった。白居易の魚はそれとは異なり、実際に賞味したことが「鮮」字からうかがえる。この「鮮」に関してはまた別稿で述べるが、主として「魚の味が良い」ことを表わす文字である。

点心（果物を含む）は白居易の特徴が濃く出ている項目である。

	点心fl	点心tex	点心si
白居易	11	6	13
蘇軾	19	15	5
高啓	4	0	2

白居易が何について多く表現したかという点、荔枝（ライチ）と櫻桃（サクランボ）である。蘇軾のライチも有名だが、白居易は唐代において貴重なライチをfl3例・si5例でもって称賛した。また、今回「飲食形容表現」というテーマなのでサクランボの出現率はライチにやや劣りfl3例・si2例に留まったが、実は白居易

はサクランボの花見から始まって実に至るまで、大変好んで題材にしている。この点を、日本の白居易受容という観点からみると興味深い。¹⁶⁾

次に、点心の中にみえる異国情緒について述べる。それはtexに出てくる「麵脆油香新出爐（巻18p, 382）の「油香」である。定義としては「回族（ウイグル族）の祝祭日、日常の冠婚葬祭に出される特別な食べ物としては、油香が挙げられる。これは、熱湯で小麦粉を練り、塩を加えて餅状にしたものを油で揚げる。」とある。¹⁷⁾ また、「油香は回族・サラ族の小喫であり、主食である。…我が国には元代に入ってきた。」とある。¹⁸⁾ しかし、白居易の詩から唐代にはすでに存在したことがわかる。なお、これは江州に左遷されていた時期に作られた詩で「胡麻餅様學京都、麵脆油香新出爐」の対句で有名である。「胡麻餅」とはゴマのついた西方異民族の食べ物である。¹⁹⁾ 唐代ではシルクロードを経て西方のイスラム教徒が好む胡麻餅や油香が長安に入ってきており、左遷された白居易が地方でそれらを見かけて都をなつかしむ、という情景が彷彿する。

5. おわりに

今回は白居易作品を分析し、その飲食形容表現を考察した。蘇軾・高啓との比較を通じて白居易の特徴がある程度あぶり出されたと考えられる。

まず、「飲」では酒に特徴がみえた。特に「緑」「蟻」「餠」という文字がキーワードとなろう。次に「食」のうち「菜」では魚の描写が多い。「鮮」との組み合わせに特徴があった。「点心」ではライチ・サクランボと異郷由来の餅（小麦粉で作った製品）に特徴が見える。

取り上げた果物はおそらく珍しいものであったろう。それらを味・質感・視覚の多岐にわたって描いたところに詩人の微細な視点がうかがえる。

注

- 1) 前野直彬『中国文学史』 東京大学出版会 1975年
6月 p.107
『中国の古典名著・総解説』 自由国民社 1981年
3月 p.323
- 2) 池間里代子「中国章回小説にみえる飲食形容表現について」 流通経済大学論集 Vol.42, No.3, 2008.1
(通巻158) p.21~26
- 3) 吉村耕治『中期英語の感覚・表現・文化—Chaucer
を核にして』 近刊
なお、高啓は元末明初の詩人。
- 4) 池間里代子 日本文体論学会 第95回大会 口頭発表
2009年6月21日
なお、蘇軾は北宋の詩人。
- 5) 中華書局 1979年10月 顧学頤
- 6) 島田淳子・今井悦子『調理とおいしさの科学』 放送
大学教材88182-1-9811, 1988年 p.46
- 7) 星祐二「テクスチャーの心理」『食物心理学』(株)食
品資材研究会 1991年 p.65
- 8) 中山時子『中国食文化事典』 角川書店 1988年
p.518
- 9) 川端晶子『食品とテクスチャー』 光琳 2003年 p.258
- 10) 『蘇軾詩集』『蘇軾文集』 中華書局 1982年2月
- 11) 蘇軾においてはf11例, 高啓f8例。
- 12) 諸橋徹次『大漢和辞典』 1960年にも未収録
- 13) 前掲書『中国食文化事典』 p.425
- 14) 金鳳燮・稲保幸『中国の酒事典』 書物亀鶴社 1991
年4月 p.245
- 15) 蘇軾では筍, 高啓では鱸魚とジュンサイ(望郷の
象徴として)が特徴であった。
- 16) 日本画は中国画題(松竹梅)から桜・秋草へと移
行していった。
- 17) 前掲書『中国食文化事典』「回族の食文化」 都竹武
年雄 p.130
- 18) 謝定原『清真小吃』 中国轻工业出版社 2001年8月
p.135 口絵に写真あり
- 19) 由国庆『中国糕点话旧』 百花文艺出版社 2005年7月
p.81