

明治期における『随園食单』の受容について

——木原章六「随園食单註訳」と陽其二『家庭支那料理法』——

池田昌広

〔要旨〕 清の袁枚が著した『随園食单』は中国料理書の古典である。幕末に初伝したが難解ゆえか利用された形跡がない。同書の受容史は明治期にはじまる。小文がとりあげる、木原章六「随園食单註訳」と陽其二『家庭支那料理法』とは、それぞれ『随園食单』の日本初の訳注と日本初のほぼ全訳である。木原は明治前期に司法官をつとめた人物で、「随園食单註訳」は日本最古の料理雑誌といわれる『庖丁塩梅』に一八八八年から翌年にかけて十四回にわたり連載された。『随園食单』の前半を訳注するも、途中で著者が死去し未完におわった。陽は活版印刷業者として日本初の日刊新聞の発行者として知られる。一九〇五年に出版された『家庭支那料理法』は、前半に木原の訳文を流用し、後半を新たに邦訳した。『随園食单』の翻訳書である。両著作とも従来の訓読でなく懇切な日本語訳によって読者の理解をうながすなど、参考資料が潤沢になかったであろう当時にあつて意欲的な仕事といつてよい。両著に関する先行研究はほぼなく、これらの事実の多くは小文が初めて指摘する。キーワード：木原章六、陽其二、袁枚、随園食单、庖丁塩梅。

はじめに

清の袁枚（一七一六―一七九七）が著した『随園食单』は中国料理書の古典である。原刊本の自序に乾隆五十七年（一七九二）の年紀があり著者晩年の作と知られる。エピキュリアンであったかれが、長年の美食生活でつちかった蘊蓄をかたつてあますところがない。中国では「食経」などと称され、おおいに尊重されてきた。

日本でも、中国の飲食文化に関する名著と評される。同書の日本への舶載は、幕末の一八四六年から一八五三年までに「随園三十種」の収載書として五回輸入されたのが最早のよう^①だ。ただ詩名のたかい袁枚の著述にもかわならず、江戸時代に『随園食单』が利用された形跡は見あたらない。同書の受容史は明治にはじまるよう^②だ。小文は、この初期受容史の一端を明らかにしようとするものである。

明治期に『随園食单』はどう読まれたのか。じつはよく分かっていない。小文がとりあげる、木原章六「随園食单註訳」（以下、「註訳」と、陽其二『家庭支那料理法』（以下、陽書）とについても、これまで言及がなかったわけではないが、それは甚少であり、かつ少なからず誤解をふくんでいる^③。前者は『随園食单』の日本初の訳注のころみであり、後者は日本初のほぼ全訳であり、そして両著には密接なかわりがある。

次章からその考証をすすめるわけだが、両著の関係について、あらかじめ結論を述べておく。「註訳」は『随園食单』の前半のみに訳注をほどこしただけで未完におわった。その十六年後に出たのが陽書だが、その前半は「註訳」の訳文をそっくり流用したものである。流用の事実は「註訳」の訳文と比較してはじめて分かることで、陽書は「註訳」にまったく言及しない。陽書の後半は「註訳」がおよばなかった『随園食单』後

半の翻訳である。その翻訳者について、陽であることを否定する証左はない。わたしは、木原の遺稿を流用した可能性も考えるが、陽自身が翻訳した可能性を否定する者ではない。果たして陽書は前半と後半とをあわせ『随園食单』のほぼ全訳になっている。

一 「随園食单註訳」について

本章では、「註訳」の基本情報を整理する。

「註訳」は、日本最古の料理雑誌といわれる『庖丁塩梅』に連載された。同誌は明治十九年（一八八六）十二月に創刊された月刊誌である。いま刊行が確認されているのは全三十七集。第三十六集が同二十二年十二月に刊行され、一年二箇月の休刊をへて、同二十四年二月に第三十七集が出たのが最後のようだ。いま江原絢子監修『庖丁塩梅』全四巻（クレス出版、二〇一四年）に影印され容易に見ることができ⁽⁴⁾る。ちなみに、陽其二は『庖丁塩梅』刊行の発起人の一人であった。

同誌は第一集より「支那料理（の部）」の項をもうけ、中国料理のレシピを紹介する。「註訳」は、この「支那料理の部」に、第二十三集から第三十六集まで毎集缺かさず掲載された。都合十四回の連載状況を「表1」『随園食单註訳』掲載一覧にまとめたので参照されたい。全十四回で『随園食单』のほぼ半分に訳注をほ⁽⁵⁾どす。「註訳」以前に『随園食单』閲読の記事さえほぼ発見されないから、未完におわつたとはいえ、「註訳」は『随園食单』の訳注としては日本初のころみと考えられる。全訳注が成らなかつたのは著者の死去ゆえと推される（後述）。なお著者と編輯部との行き違いから、第二十集に未定稿が掲載されたことがある。小文はこれを第0回と数えた。

表1 「随園食单註訳」掲載一覧

註訳 通番	掲載誌 集番	発行 年月日	内 容
0	20	1888.7.30.	須知单（先天須知）
1	23	10.29.	随園食单註訳序、凡例、随園食单序、須知单（先天須知、作料須知）、挿画
2	24	11.26.	須知单（洗刷須知～独用須知）、挿画
3	25	12.25.	須知单（火候須知～時節須知）、挿画
4	26	1889.2.4.	須知单（多寡須知～本分須知）、戒单（戒外加油、戒同鍋熟）、挿画 ※「本分須知」の「訳」は省略
5	27	3.9.	戒单（戒耳餐～戒走油）、挿画
6	28	4.11.	戒单（戒落套～戒苟且）、海鮮单（燕窩～蠣黄）、江鮮单（刀魚二法～黄魚）
7	29	5.11.	江鮮单（班魚、仮蟹）、特牲单（猪頭二法～油灼肉）
8	30	6.13.	特牲单（乾鍋蒸肉～炒肉片）
9	31	7.15.	特牲单（八宝肉円～蜜火腿）
10	32	8.14.	雑牲单（牛肉～鹿尾）、羽族单（白片雞～炒雞片）
11	33	9.10.	羽族单（蒸小雞～赤炖肉雞）
12	34	10.19.	羽族单（蘑菇煨雞～蒸鴨）
13	35	11.19.	羽族单（鴨糊塗～燒鶩）、水族有鱗单（辺魚～白魚）
14	36	12.18.	水族有鱗单（季魚～醋搜魚）、魚図（折込）

行論の便宜、第二十集と第二十三集との、「註訳」直前に配された編輯子（藤松種十か）執筆の前文を引く。原文は基本的に句読点がないので適宜付す。また変体仮名は現在通行の字体にあらためる。

社友山雷子曾テ随園食单ノ翻訳シタルモノヲ寄贈セラレタリ。此書ハ支那料理方ノ心得ト材料トヲ示スモノニシテ、尋常料理ノ及フ処ニアラス。勿論随園ナル人ハ、食用上ニ於テモ、頗ル熱心家ノ聞ヘアル。諸国ノ料理ヲ悉ク経験シテ、之ニ品評ヲ加ヘ、傍ラ料理上ノ注意等ヲ示スモノナレハ、看官ニ於テ或ハ必用トモ為ルヘキカ故ニ、毎集一二章ヲ載セテ全篇ヲ完フセント欲ス。依テハ此ヲ支那料理ノ部ニ掲ク。

（第二十集の前文）

前第二十集に随園食单註訳を出したるか、右を社友山雷子が寄せられたるは、昨年一二月の交にて、後山雷子は更に之を訂正し、又東林鄭（永寧）先生・錦窠伊藤（圭介）先生の箋註を得られ、又雨谷川村先生の画も得られ、又山雷子の序文・凡例等も出来たる趣にて、山雷子は右二十集を一読して、右等を出さざるを不快となし、之を編集局に詰問せられたり。編集局にては右等の出来居るをも知らず、昨年寄せられたる儘にて出したるは聊疎漏の責めなきに非ず。依て此度は更に山雷子に就き、其訂正本を得たるに付き、以後は毎集一二章を出し、以て全編を完ふせんとす。

（第二十三集の前文）

これら前文から、くだんの行き違いの如何のほか、「註訳」の著者が社友の「山雷子」なる人物であること、「東林鄭（永寧）先生」「錦窠伊藤（圭介）先生」「雨谷川村先生」という三人の協力者がいたことが判明する。

第二十三集には上掲の前文のあと、「随園食单註訳序」がつづく。著者山雷子の漢文の自序である。原文は白文。いま句読をくわえて引用し、ついで私かに書き下した文をしめす。

随園食单註訳序

是書原為清国乾隆間餘杭袁簡齋、隱居白下隨園、所積年手集之食單也。袁氏以詩文鳴於世、如小倉山房集及詩話等數十種、我邦儒流莫不喜誦。其中乃留心於割烹、而有此篇之存、人或未取誦焉。夫飲食之事為人生榮衛之本、於我養身資生、苟有善者、豈可不広求博采。按周礼列庖丁膳夫於天官、我朝延喜之式亦載有調濟法、袁氏著之、盖亦有見於此乎。余初誦之、知為有用之書、唯其所言盤盞盆碗之器、烹調煎炒之法、及水陸肉菜之名称、苦難知、属何物而作此用、每憾誦其文而茫無所解。適聞我東林鄭先生曾遊清国南北間六七次、居之亦六七年、頗通彼国語言風俗也。余以向者所抱疑義就而質之、乃竭其所聞見為詳説之、遂得曉然有所通焉。抑飲食人之宝不可不講求也、故特為之註訳以公于世。竊恐司庖厨者、或出奴婢之流、未習漢字、仍難通曉。於是又繙之用邦語、庶便若輩一目瞭然、亦古俗語与其言之於奥、寧告諸竈之意。惟君子勿罪余、以養口腹之徒幸耳。

明治二十年

山雷子木原章六

隨園食單註訳序

是の書原より清国の乾隆間に餘杭の袁簡齋が白下の隨園に隱居し積年手ずから集めし所と為る食單なり。袁氏は詩文を以て世に鳴る、小倉山房集及び詩話等數十種の如きは、我が邦の儒流喜誦せざる莫し。其の中に乃ち心を割烹に留め、而して此の篇の存する有り、人或は未だ取りて焉れを讀まず。夫れ飲食の事は人生榮衛の本と為す、我に於ては身を養い生に資す、苟し善きもの有らば、豈に広求博采せざる可けんや。周礼を按ずるに庖丁膳夫を天官に列す、我が朝の延喜の式も亦た載せて調濟法有り、袁氏之を著すに、盖し亦た此を見ること有らんか。余初めて之を讀み、有用の書為るを知る、唯だ其れ言う所の盤盞盆碗の器、烹調煎炒の法、及び水陸肉菜の名称、苦だ何物に属して此の用を作すを知ることに難し、

毎に其の文を読みて茫として解する所無きを憾む。適^{たま}た我が東林鄭先生曾て清国の南北の間に遊ぶこと六七次、之に居ることも亦た六七年なるを聞く、頗る彼の国の語言風俗に通ずるなり。余向者^{いっせや}に抱く所の疑義を以て就いて之を質す、乃ち其の聞見する所を竭^{つく}して為に之を詳説す、遂に哥然として通ずる所有るを得るなり。抑そも飲食は人の宝にして講求せざる可からざるなり、故に特に之の註訳を為^{つく}り以て世に公にす。竊に恐るるは庖厨を司る者、或は奴婢流に出でて、未だ漢字を習わず、仍て通曉すること難からんことを。是に於て又た之を繕くに邦語を用い、若輩の一目瞭然に便ならんことを庶^{いそ}う、亦た古の俗語は其れ之を奥に言う^よ与りは、寧ろ諸竈の意を告げん。惟だ君子余を罪すること勿かれ、口腹を養うの徒を以て幸となすのみ。

明治二十年

山雷子木原章六

この序文により山雷子が木原章六なる人物と分かる。木原の略歴および協力者については次章にゆずる。

木原の自序は連載の趣意を述べる。『随園食單』と袁枚とについて略説したあと、飲食研究の重要性を説く。ついで『随園食單』の有用と難解とにおよび、「東林鄭先生」から示教をえたことを述べ、「註訳」の執筆公表を宣言する。難解な『随園食單』が漢文に不慣れた料理人にもひろく理解されることを願い、訳注は平易な日本語によることも言いそえる。最後の点は「註訳」の体裁ないし文体にかかわる。後述するように、「註訳」の訳文は従来の訓読調ではなく、文語ながらくだけたものである。「随園食單註訳序」のあと「凡例」六条があげられ、いよいよ袁枚「随園食單序」から訳注がはじまる。

訳注の体裁は以下のごとくである。まず袁枚の原文を返り点つきで挙げる。初回だけ断句点が付せられているが、以後省略されたのは、印刷の便をおもんばかったのか。もつとも返り点があれば断句は容易だ

から、句読点はとくに必要ない。原文につづいて「註」と「訳」とがつづく。「随園食单註、訳」の名義の所以である。「註」には漢字片仮名を、「訳」には漢字平仮名をもちいるのは、視覚的に見やすい。「訳」は総ルビである。なお「註」がなく「訳」だけの場合もある。

「註訳」の底本は乾隆の原刊本系統のようだ。『随園食单』の刊行は、上述のように乾隆五十七年の袁枚自刻の単行本が最初である。その四年後の嘉慶元年（一七九六）にも袁枚は新雕している（翌年袁枚歿）。それから「随園三十種」「随園三十八種」など袁枚の著作集の一冊としても行われるなど、種々のテキストがある。青木正児が『随園食单』の訳注をなすにあたり、「随園食单原文校勘表」を作成している。⁽⁸⁾これは上記乾隆の原刊本、「随園三十種」「随園刻本」「随園三十八種」光緒本の異同を調査し一覽したものである。青木の校勘表を参考に「註訳」の挙げる原文を閲すれば、基本的に乾隆本に一致しほかの二本と異なる。煩雑をおそれ一々挙例しないが、木原は原刊本系統の本を入手したと思しい。

二 木原章六とその協力者

本章では、「註訳」を著した木原章六と、三人の協力者について整理する。

自序に見える「山雷子木原章六」なる人物は、明治前期の司法官であった木原章六（二八四八―一八八九）と推される。⁽⁹⁾木原は諱を祐之といい、広島藩儒の木原桑宅の次男として生まれた。十七歳にして藩の学問所の句読師にくわり、十九歳のとき藩命をもって岡山の興讓館に留学し阪谷朗廬に師事した。⁽¹⁰⁾こうして培われた漢学の素養は後年、「註訳」を撰述するうえで大いに役だったであろう。その後、明治五年（一八七二）に文部省ついで司法省に出仕し、同八年（一八七五）に七等判事に任ぜられ、長崎上等裁判所などに勤務した。

同十年（一八七七）に廃官を契機に帰省、四年間郷里にあつて法律学校の講法館を設立するなどした。同十四年（一八八一）に上京、父桑宅と同門の大審院長・玉乃世履の推薦で検事となり神戸裁判所へ赴任、そして東京控訴裁判所詰検事、宮城控訴裁判所詰検事長、大阪控訴裁判所詰検事などを歴任した。同二十二年（一八八九）八月、長崎控訴院検事任職中に胸水腫のため帰郷、静養のまいなくその年の十月二日以前に死去した（死亡日には諸説あり）。享年四十二。

木原は『庖丁塩梅』の有力な寄稿者であつた。同誌第五集（明治二十年四月）の「投書之部」に「明治料理新編」を投じ、これは第二十五集（明治二十一年十二月）まで休みなく二十一回にわたり連載された。⁽¹¹⁾ 第一回の投稿は漢文の自序をふくめ八頁の長文、そののちも和洋中の料理に取材した多彩な記事を書いた。すでに連載をもちながら、さらに新連載をはじめたことになる。木原は幹部会員のような立場ではなかつたようだ。『庖丁塩梅』の発行は、石井治兵衛が設立した割烹研究会と、これを拡大改称した食物研究会と、両者の活動と連動するものであつたらしい。⁽¹²⁾ 前者の設立は明治二十二年二月、その年四月に後者に改称した。『庖丁塩梅』第二十九集（明治二十二年五月）に「食物研究会開設旨意書」につづき同会の特別会員・⁽¹³⁾ 通常会員・地方会員、都合二十三名の氏名が載るが、木原の名はない。その年に木原は死去するが同誌にその報道はない。ちなみに「註訳」連載終了の報も見当たらない。両連載は同誌の一購読者であつた木原の持込みではないか。

「註訳」には三人の協力者がいた。既引の前文に挙がる「東林鄭（永寧）先生」「錦窠伊藤（圭介）先生」「雨谷川村先生」の三人である。

鄭永寧（一八二九～一八九七）は唐通事出身の通訳官として、明治期の対清外交をささえたことで知られる。⁽¹⁴⁾ 東林はその号である。唐小通事の呉用蔵の子として生まれ、のちに鄭幹輔の養子となつた。万延元年

(一八六〇)に幹輔が病死、永寧は家督をついで小通事過人に昇進した。維新後は長崎府に出仕したのち、明治二年(一八六九)、外務省の一等訳官に就任した。翌年四月に文書権正になり、同八月に外務大丞・柳原前光に随行して渡清してのち、少なくとも五回は清に渡航したようだ。このうち明治七年(一八七四)十一月から同九年(一八七六)一月まで臨時代理公使の任にあった。木原の自序に「我東林鄭先生曾遊清国南北間六七次、居之亦六七年」というのは、このあたりの事情をいうのだろう。日清修好条規の締結や台湾出兵をはじめ、対清外交の現場で活躍した。明治十九年(一八八六)退官。同三十年(一八九七)七月二十九日に死去、享年六十九。

伊藤圭介(一八〇三〜一九〇二)は、幕末から明治期の蘭学者・植物学者、錦窠はその号である。⁽¹⁵⁾日本初の理学博士であり、学者として初めて爵位(男爵)を授けられた。町医者 of 西山玄道の次男として名古屋に生まれ、京都と長崎に遊学し、長崎ではシーボルトに師事した。シーボルトからツンベルク『日本植物誌』をあたえられ、これを研究翻訳して文政十二年(一八二九)に『泰西本草名疏』二巻を著した。これは日本における近代植物学の初の紹介とされる。医者として種痘をひろめた功績もある。明治三年(一八七〇)に上京し、同十四年(一八八一)に東京大学教授に任ぜられた。明治三十四年(一九〇二)一月二十日に死去、享年九十九。

川村雨谷(一八三八〜一九〇六)は、幕末から明治期の司法官にして画家。⁽¹⁶⁾名は応心、通称は新介、雨谷はその号である。幕臣の川村幽対の息として江戸に生まれ、安政三年(一八五六)に家督を相続、慶応元年(一八六五)に長崎奉行支配定役として長崎赴任、その地で木下逸雲、日高鉄翁らに南画を学んでいる。明治二年(一八六九)に刑部省に出仕、大阪・仙台・東京・松江などに赴任し、大審院判事にのぼり、同三十一

年（一八九八）に退官した。判事のかたわら画作にいそしみ、同十五年（一八八二）第一回内国絵画共進会に「山水」「梅」で銅賞をうけ、同三十年（一八九七）に東京南画会を結成するなど、晩年は南画界の重鎮として活躍した。篆刻や俳諧も好み、俳号は烏黒、枯木庵烏谷。同三十九年（一九〇六）十二月二十九日に死去、享年六十九。

この三人のうち、鄭永寧は『庖丁塩梅』にすでに長期の連載をもっていた。同誌第十二集（明治二十年十一月）から第二十六集（同二十二年二月）まで、連続十五回にわたり「物名漢和同音考」を連載している。同誌第七集冒頭に「暑天喫粥の効」を寄せた「下谷符就木」も鄭永寧ではないか。ほかの二人の寄稿は確認できなかった。

三人の役回りについては、「凡例」に記載がある。

東林鄭先生は、元來支那語を善くし、其上支那へは六七度も遊び、又六七年も居られたる人故、之に箋註を乞ひたるなり。錦窠伊藤先生は、過日博士の学位を賜はられたる博物学者の泰斗たるを以て、之にも箋註を乞ひたるが、右二先生とも速に箋註を賜りたり。依て鄭先生の箋註には鄭の字を冠せ、伊藤先生の分は伊の字を冠せて、其區別を示す。

（「凡例」第四条）

画は碗碟を食卓に列へたる体裁より厨下諸器に至る迄を示したるなり。

（「凡例」第五条）

上引の前文とあわせ、鄭と伊藤とは注釈を、川村には挿画を依頼したと判明する。

鄭注は第一回の「先天須知」、第二回の「独用須知」、第四回の「選用須知」の三条だけ確認できる。『山堂肆考』『楊慎外集』『雨航雜錄』『河南通志』を引き食材を考証する。みな木原の「註」「訳」のあとに木原注と區別して配される。ただ三条しか見えないのはどうしたことか。なお第六回の「燕高」から最終第十四回

まで、木原の「註」とは別に各項末尾に撰者不明の注記がある。あるいはこれも鄭注か。伊藤注は全く見えない。これは野菜など植物系の食材に関する記述が『随園食單』後半に集中し、前半にないことの反映か。伊藤の専攻は植物学である。「註訳」が『随園食單』の後半におよべば、「伊」注も掲挙されたかもしれない。

挿画について述べる。連載第一回から第五回まで毎回一点の（おそらく）木版画が掲載される。第六回以降は見えない。中断の理由は未詳である。このうち第三回と第五回とは落款がある。後者は「丙戌八月接筆至／明年十二月始成／陸蓮子印」とあり、印記は「陸蓮子」と読める。陸蓮子は川村の別号である。丙戌は明治十九年（一八八六）だから、川村は早くから木原の依頼で「註訳」の挿画を描いたか。あるいは別件でえがいた画を挿画に転用したか。

上述のように、「註訳」は未完におわった。その最大の理由は、著者の木原が途中で死去したことに求められよう。上述のように、かれは明治二十二年（一八八九）九月末ないし十月初めに亡くなった。「註訳」最後の連載は、木原歿後の同年十二月発行の誌上である。後段の論述とも関係するが、もし木原に後続する遺稿があったとすれば、連載はつづいたかもしれない。しかし掲載誌は休刊となった。

三 陽其二と『家庭支那料理法』について

本章では、陽其二と陽書との基本情報を整理する。

陽書は明治三十八年（一九〇五）十一月に東京の大学館より刊行された。表紙と封面とに「支那料理大家陽其二先生著」とあり、封面をめくれば挿画（おそらく木版画）が五点、ついで「小序」「目次」そして本文とつづく。目次は都合三十一頁、本文は都合百十一頁。なお本文冒頭に「陽其二編」とある。奥付によれば

定価は二十五銭であった。同書は日本の中国料理書として先駆的な著作だが、影印やネット上での公開はないようだ。公的機関の所蔵もまれで、江原絢子と東四柳祥子との労作『近代料理書の世界』（ドメス出版、二〇〇八年）でも、東京家政学院大学附属図書館大江文庫所蔵本が著録されるだけである（二二六五頁）。小文は同文庫本の複写を利用した。

著者の陽其二（一八三八～一九〇六）は、活版印刷業者として日本初の日刊新聞の発行者として名がとおる⁽¹⁷⁾。通称は其^き二、号は天老居士、夏徴生など。長崎の生まれ。陽家は代々唐通事をつとめた家で、かれも十歳で無給稽古通事になっている。日本活版印刷の祖といわれる本木昌造にまなび、文久二年（一八六二）に幕府海軍長崎丸汽関方となった。慶応元年（一八六五）長崎鑄鉄所（のちの長崎製鉄所）に勤務し活版製造を管理、翌年に活版所を開設し本木とともに活版印刷術の開発をすすめる。明治三年（一八七〇）に本木の抜擢で横浜におもむき、日本初の日刊紙『官許横浜新聞』を創刊。同六年に同郷の竹谷半次郎らと同地に印刷所「景諦社」を設立。同社は翌年に東京抄紙会社（のちの王子製紙）に譲渡されたが、陽は抄紙会社横浜分社で引きつづき印刷業に従事した。同九年には大蔵省・第一銀行の命により通訳として渡清、帰国後に東京・横浜の製紙分社の支配人となり、同十年に製紙分社から雑誌『穎才新誌』を主宰創刊した。同誌は週刊で近代日本初の全国的子供向け雑誌という。製紙分社からは『支那貿易説』（明治十一・一八七八）と『清宮履歴涯略』（明治十三・一八八〇）と二つの自著を出版している。同十六年に東京日本橋亀島町に高級中国料理店「偕楽園」を開業した⁽¹⁸⁾。そのあと『庖丁塩梅』の創刊に関与したのは上述のとおり。内国勸業博覧会の審査員などを歴任し、同二十四年に五十四歳で製紙分社統括を辞する。その後は跡見女学校の割烹教授に就くなど中国料理の専門家として活躍した。陽書刊行の翌年九月二十四日に死去、享年六十九。

陽書成立の経緯については、ほとんど情報がない。ほぼ唯一の史料が「小序」である。いまその全文を引く。ルビは省略。

小序

本書は清国割烹の博識家袁先生の著せる料理書を基本とし、清国の諸邦を遊歴して人情風俗に精通せる林先生の説を参考とし、編者が多年の実験上の智識に依り、支那風の料理法を実習せんとする本邦人士の為に、その最も簡便にして、滋養美味に適ひ、材料も亦本邦より供給せらるゝものを選び、豚は云ふに及ばず、牛羊鹿、鳥魚、野菜類の調理を始め、菓子、副菜物の製法、心得べきこと、戒むべき事等すべて数百類を網羅したるものなれば家庭日用の総菜、賓客の饗応を為すに當つて、本書を参考とせば、聊か其の有益便利なるべきを信じて疑はず。

明治三十八年十一月

「袁先生の著せる料理書」とは『随園食单』である。『随園食单』を「基本」にするとの謂いは明白でない。この序だけ読めば、『随園食单』によりながら編者陽自身の経験のもと著述した、中国料理のレシピ集といった内容を想像するだろう。しかしのちに詳述するように実態はそうでない。

さて「林先生」とはだれだろう。「清国の諸邦を遊歴して人情風俗に精通」した人物だから木原ではありえない。陽書刊行の三十年もまえに歿した人物だが、わたしは唐通事出身の林道三郎（一八四二～一八七三）の可能性を提起しておきたい。⁽²⁰⁾道三郎は唐通事の遊龍彦十郎の次男として長崎に生まれ、おなじく唐通事の林家の養子となった。慶応三年（一八六七）に長崎奉行から神奈川出張を命ぜられるも、その翌年一月に長崎奉行は消滅、維新後にかれはそのまま神奈川県（当初は神奈川府）に任官、明治五年（一八七二）には神奈

川県権典事に就任している。その年十月、三十歳の若さで香港副領事に抜擢された。翌年九月に帰国、その二十二日に自宅にて自尽した。

文献的に確定できないものの、道三郎と陽とには交渉があつた可能性がたかい。二人は同時期の横浜で活躍した。上述のように、陽は明治三年から横浜で印刷出版に従事するが、たとえば同四年の『神奈川県官員録』をはじめ、いくつか神奈川県の出版物を活版印刷している。²¹ 道三郎が編纂にかかわつた『英和字彙』（一八七三年）の邦文活字は、陽の師の本木昌造に発注されたという。唐通事出身者同士でもあり、なにがしかの接点があつたのではないか。あるいは長崎時代にすでに面識があつたかもしれない。上掲の注記で述べたように、唐通事間で『随園食单』が読まれていた可能性は考えるべきで、道三郎が早くから『随園食单』を手にしていたとしても不思議ではない。それは陽も同様である。道三郎の『随園食单』に関する見解を、後年の『随園食单』の翻訳に生かしたと想定すれば、「林先生」を道三郎に擬して不合理はない。²² しかし推測の域を出ない。

四 「随園食单註訳」の翻訳ぶり

「註訳」と陽書と二著の基本情報が諒解されたところで、ここからは両著の本文を検討したい。本章では「註訳」の訳注ぶりを見よう。

木原は「凡例」で訳注の方針を述べる。

世の中が漸く洋学流行となりて、漢学は衰へたる故、漢文の料理本^を扱は読者なかるべしと思ひたるを以て之か訳をなしたるなり。

（「凡例」第一条）

余が訳は漢文を讀得ぬ人の為めになしたるものにて、本文の主意のみを訳し、文章の字句には拘はらざ

るなり、故に読者其心あり度し。又漢文を読得る人の為めには、註を加へ置きたれば、其註を読むべし。

(「凡例」第三条)

第三条は木原の翻訳姿勢をよくしめす。『随園食單』はすこぶる難解の書である。その難解は文体ではなく料理用語など特殊な語彙にある。訓読調の訳文では文意の理解に役立たない。当時はまだ中国料理が普及していないからおさらである。木原の訳文は逐語訳ではない。原文を大胆にはしよったり、句順を入れ替えたり、読者の理解を助けるためだろう勝手な作文を挿入したり、平俗な物言いを避けないなど、かなり自由に訳出している。

いま連載第六回の「海鮮単」の「燕窩」を例に、「註訳」の訳注ぶりを見よう。「註訳」が載せる袁枚の原文には返り点のみ、句読点なし。ここでは適宜句読をくわえた原文と、木原の返り点にしたがい適宜送り仮名などを足した書き下し文を掲示する。

燕窩貴物、原不輕用。如用之、每碗必須二兩、先用天泉滾水泡之、將銀針挑去黑糸。用嫩雞湯・好火腿湯・新磨菇三樣湯滾之、看燕窩變成玉色為度。此物至清、不可以油膩雜之、此物至文、不可以武物串之。今人用肉糸・雞糸雜之、是喫雞糸・肉糸、非喫燕窩也。且徒務其名、往往以三錢生燕窩蓋碗面、如白髮數莖、使客一撩不見、空剩麤物滿碗。真乞兒壳富、反露貧相。不得已則磨菇糸・笋尖糸・鯽魚肚・野雞嫩片尚可用也。余到粵東、楊明府冬瓜燕窩甚佳、以柔配柔、以清入清、重用雞汁・磨菇汁而已。燕窩皆作玉色、不純白也。或打作团、或敲成麵、俱屬穿鑿。

燕窩は貴き物、原より軽く用いず。如し之を用いれば、碗ごとに必ず二兩を須う、先ず天泉の滾水を用い之を泡し、銀針を將て黒糸を挑去す。嫩雞湯・好火腿湯・新磨菇の三様の湯を用い之を滾かす、燕窩

の変じて玉色と成るを看て度と為す。此の物至て清、油膩を以て之に雑せる可からず、此の物至て文、武物を以て之に申まぜる可からず。今人は肉糸・雞糸を用い之に雑せる、是れ雞糸・肉糸を喫するにして、燕窩を喫するに非ざるなり。且つ徒らに其の名を務め、往往にして三錢の生の燕窩なまを以て碗面を蓋おほう、白髮數茎の如く、客を使て一たび撩とりて見ざらしめ、空しく麤物を剩して碗を満たす。真に乞兒おこが富を売り、反て貧相を露にす。已むを得ざれば則ち蘑菇糸・笋尖糸・鯽魚肚・野雞嫩片尚お用う可きなり。余粵東に到る、楊明府の冬瓜燕窩は甚だ佳し、柔を以て柔に配し、清を以て清に入れ、重ねて雞汁・蘑菇汁を用いるのみ。燕窩皆な玉色を作し、純白にあらざるなり。或るものは打ちて団を作し、或るものは敲たたいて麵を成す、俱に穿鑿に属す。

「註訳」の返り点は正確だ。この文言文に対する「註」は以下のごとし。

泡ハ滾水ヲ澆キテ浸ス也。串ハ取合セ又ハ組合セト云フ意也。燕窩ハ製セサル燕窩也。一撩ハ一挾一刮リト云フ意也。

きわめて簡潔である。「燕窩」の説明など、もうすこし加注してもよいのではと思うが、「漢文を読得る人の為め」（上掲「凡例」）の「註」だから、これで足りると考えたのだろう。ついで「訳」を見る。ルビは基本的に省略、句読点をくわえる。

燕窩は支那にて第一等の馳走なり。豚や雞の如き厚味の物には非ず。極清かにして先つ味のなき様なるものなり。横浜神戸杯なむ支那人の多分居留し居る処にては、支那店に之を売るものあり。其売物は直に煮さへすればよき様になり居れとも、元來此の燕窩には黒き羽杯なむが多分に付居る故、熱湯に泡ひたし針にて其黒きものを取除け、雞の煮汁・火腿の煮汁・椎茸の煮汁にて煮て、燕窩が玉の色になりたる時が煮へ加

減なり。豚や鶏の肉を燕窩と一緒に煮る者あれとも、これは大なる間違なり。此燕窩は油強きものと合せては相成す。椎茸のそぼろ・筍のそぼろ・鯽ふなの腸・野雞の嫩片さしみ抔と一緒に煮るは先つ宜し。併し充分を言へば、冬瓜と一緒に煮たるが、双方共柔く清なるもの故、一番上等なり。

原文と較べてみれば、木原の訳しぶりがよく分る。まず非常にみじかい。訳出をしれば省略したからだ。意識も多い。たとえば冒頭の「燕窩貴物、原不軽用」を邦訳して「燕窩は支那にて第一等の馳走なり」とは、なかなか上手い。つづく「豚や鶏の如き厚味の物には非ず」云々は翻訳というより、木原の実食をとまなつた感想だろうし、「横浜神戸」云々は原文にない挿入である。このあたりが「凡例」にいう「主意のみを訳し」たということなのだろう。

木原の翻訳は、現代の水準から見れば、はなはだ問題が多いといわざるを得ない。基本的に逐語訳ではないうえ、翻訳というより要約に近い部分もある。訳出しない部分も多い。ただ従来の訓読調ではなく、平易な日本語で訳出しようとした点は劃期的ではなからうか。『随園食单』の文章自体はおおむね読みやすい文で、訓読するだけならそう困難ではない。ただ食材や調理法など特殊な語彙が多く、訓読だけで理解できる内容でもない。そこを木原は充分認識していたと思われる。かれなりの工夫をしたのが、たとえば上掲の訳文なのだろう。

五 「随園食单註訳」と『家庭支那料理法』

本章では、「註訳」の訳文と陽書の本文とを比較し、その流用関係を明らかにする。

両著を比較できるのは陽書の前半だけ。本文の頁数でいえば、陽書の全百一十一頁のうち一〇六二頁が「註訳」

全十四回に対応する部分である。論より証拠、まず陽書一九～二〇頁の「燕窩」の全文を引く。ルビは省略、上掲木原訳と異なる文字をゴシックでしめす。

燕窩は支那にて第一等の馳走なり、豚や雞の如き厚味の物には非ず、極清かにして先つ味のなき様なるものなり、横浜神戸杯支那人の多分居留し居る処にては、支那店に之を売るものあり、其売物は直に煮さへすればよき様になり居れども、元来此の燕窩には黒き羽杯が多分に付居る故熱湯に浸し針にて其黒きものを取除け、雞の煮汁火眼の煮汁推茸の煮汁にて煮て燕窩が玉の色になりたる時が煮え加減なり、豚や雞の肉を燕窩と一緒に煮る者あれども、此れは大なる間違なり、此燕窩は油強きものと合せては相成ず。推茸のそばる筍のそばる鯽の腸野雞の嫩片杯と一緒に煮るは先づ宜し、併し充分を言へば、冬瓜と一緒に煮たるが双方共柔く清かなるもの故一番上等なり。

木原訳と首尾全同といつてよい。「横浜神戸杯支那人の多分居留し居る処にては」云々の、木原の作文までそのまま流用されている。じつはルビもほぼ完全に踏襲している。陽書があらたに加えたのは句読点だけ。若干ある異同は、「註訳」から訳文を書き抜くさいに発生した揺らぎあるいは誤写であろう。陽書前半は全編この調子である。

正文だけではなく、陽書の章目・節目もルビをふくめ、ほぼ「註訳」からの流用である。一、二例を挙げようか。陽書一頁の「物質の善悪を扱ひ買出をなすの心得」は、「註訳」第一回が「先天須知」を「物質の善悪を扱ひ買出をなすの心得」と訳したものの流用、六頁の「種々料理品の味を夫れ夫れ交換する様にする心得」は、「註訳」第三回が「変換須知」を「種々料理品の味を夫れ夫れ交換する様にする心得」と訳したものの流用である。ついでにいえは挿画もみな瓜二つである。図案は全同ながら細部に微妙な異同があり、「註訳」

の挿画そっくりに版木を新雕したと分かる。

これ以上の比較は紙幅の無駄だからやめておく。つまるところ、「註訳」の翻訳部分をすべて抜き出し順次もそのままに並べただけなのが、陽書の前半部分である。しかし陽書全書をめくっても、山雷子や木原章六そして「随園食单註訳」の文字はまったく見えない。

この流用は陽其二がおこなったのか。確定的なことはいにくいのだが、わたしは流用の実務は別人、たとえば版元の大学館の編集者、あるいは門人のだれかが担当したのではないかと考える。陽書の「乾蒸鴨」の項に下記のごとくある（五七頁）。

庖丁塩梅第六集四十五丁に乾蒸罐と云ふ図あり、此の製の器を用ふべし、庖丁塩梅は東京京橋区南伝馬町二丁目十四番地双魚堂にて売る、価一部五銭なり。

これは「註訳」連載十三回の「乾蒸鴨」の訳文とまったくおなじ。『庖丁塩梅』の最終集が出たのが明治二十四年、陽書の刊行が同三十八年である。十四年経っている。明治三十八年に双魚堂で『庖丁塩梅』を一部五銭で販売していたとは考えにくい。本来なら流用にあたり削除すべき下りと思われる。陽は『庖丁塩梅』の発起人であったから、もし本条を見れば削除したはずだ。陽書は適切でない「註訳」の語句を削除することが若干だがあった。陽書四頁「取合物の心得」は「訳注」第二回「配搭須知」を首尾流用したものが、そのうちの「蟹粉」について、「註訳」の「訳」に「前の註に見ゆ」と注記があるが、陽書はこの六字をのぞく。「註訳」の謂は同条の「註」で「蟹粉ハ溪間ニ生スル毛蟹ノ肉ヲ……」とあるのを指す。「訳」しか流用しない陽書にとって当然の処理である。流用者は「註訳」を忠実に写すけれど、削除するばあいもあったのである⁽²³⁾、にもかかわらず『庖丁塩梅』の下りが残ったということは、流用者つまり陽書前半の書き手が陽以外の別

人だとしめしていると思うのだがどうだろう。

さて陽書の前半が「註訳」の流用ということは、陽書後半も『随園食单』の翻訳であることを推測させる。「註訳」は「水族有鱗魚」の「醋摠魚」の訳注でおわった。『随園食单』ではそのつぎは「銀魚」。陽書も「醋摠魚」のつぎは「銀魚」であり、「訳注」の連載最終回から間断なく接続するのを確認しておく。小文は、この「銀魚」以降の頁すなわち六二―一一頁を便宜、陽書の後半と呼ぶが、この部分を『随園食单』の後半とを比較すれば答えは瞭然で、推測どおりの結論がえられる。陽書後半の節目は漢字の料理名ないし食材名ばかりだから、節目だけを『随園食单』とくらべて見てもよい。まったくおなじ。陽書の主文も『随園食单』の自由な翻訳である。

つまり陽書全体で『随園食单』のほぼ全訳になっている。書名に「家庭」を冠しながら燕窩のような高級食材が出てくるのはそういうわけである。「ほぼ」というのは、訳出していない部分があるからだ。袁枚の自序、「須知单」の「本分須知」、『随園食单』の末尾二章「飯粥单」「茶酒单」である。袁序は陽書に必要ないのだろう。「本分須知」の対応条がないのは、「註訳」第四回の「本分須知」に「訳」がないからだ。木原は本条の原文と「註」は挙げながら、「訳者曰く、此の一条は本邦にては更らに入用のなき事なり」云々といい「訳」を省略した。「飯粥单」と「茶酒单」とを訳出しない理由は未詳。

さて陽書の後半はだれが書いたのか。これは推測するほかない。わたしは①陽其二説、②木原章六説を考えてみた。陽書の奥付に「著作者 陽其二、表紙・封面に「陽其二先生著」とあるのだから、問題がなければ①で決まりだろう。通訳として渡清し中国料理の専門家でもあった陽であれば、『随園食单』の翻訳者として不足はなからう。しかし陽書の前半が木原訳の流用であることが明らかになったいま、すなわち①を信じ

るのはどうか。

②は木原の遺稿があつて、これが後半の文章と考える。遺稿があつた証拠はない。主観的印象だが、陽書後半の訳文は木原訳とスタイルがよく似る。たとえば陽書の「白菜」。

白菜は支那店には沢山あり、此白菜は炒りても宜しく、笋と煨し、又火腿の片と煨し、又雞の煮汁にて煨す杯、孰れにても宜し。
(陽書七七頁)

白菜炒食、或笋煨亦可。火腿片煨、雞湯煨俱可。

(『隨園食單』原文)

傍線を引いた部分は原文にない。このような挿入は、さきに「燕窩」で見た木原の翻訳姿勢に共通する。似たような訳文は、たとえば陽書七二〜七三頁「楊中丞豆腐」では「雞汁須濃、魚片要薄」の訳を省略し、かわつて「支那は生鯪なき故、乾し鯪を用ひるなり」を勝手に挿入する。同七五頁「葛仙米」の「葛仙米は日本にはなきものなり」「葛仙米は神戸横浜長崎の支那店に売りものなり」もむろん訳者の挿入。そのつぎの「羊肚菜」にいたつては、原文「羊肚菜出湖北。食法与葛仙米同」を「羊肚菜とは如何なるものなるか未だ詳ならず、此料理は前の葛仙米と同じ仕方なり」と訳している。陽書後半の訳文は木原訳とスタイルを共有しているように思うのだがどうだろうか。ただし一書の文体を統一するため、木原とは別人が、後半を木原の文体に似せた可能性も考えられる。「飯粥單」「茶酒單」を缺いた理由は、遺稿の未完にもとめればいちおうの説明はできる。

以上二説のうち、②は推測の域を出ない。現状では①を支持すべきだろう。果たして、陽其二は木原の訳文をすべて流用し、不足する後半部分をみずから翻訳し自著をつくつた、と小文では結論しておきたい。「註訳」に言及しない理由は未詳。⁽²⁴⁾ 注記した『万朝報』の陽其二追悼記事の偕楽園の条によれば、陽は「性来潔白」で「遊

客艶治郎の狼藉を喜ばず偶ま紅裙隊を呼び寄する者あれば忽ち嚴肅なる謝絶を喰はすより忽ち客足途絶え損失三千円餘に及び同園を他人に譲渡すに至りたり」(ルビ省略) という人物であったらしい。流用の事実と符合しないように思うが、あるいは当時の著作慣習としてこの種のことはいちいち断らないということか。

おわりに

明治日本における西洋料理の受容が速やかであったのに対し、中国料理のそれはおくれた。日本の中国料理受容史を概観した草野美保が、「明治二十年代半ば頃までには、東京においては90軒の西洋料理店を数えることができた。一方で、中国料理の普及は明治40年時点でも後れを取っていた……脱亜入欧の時流の中では、庶民に憧れを抱かせる存在には至らなかった」と述べる²⁶⁾。そのような時期に「註訳」と陽書は発表された。

木原の仕事は、その時期からして、『随園食單』の日本初の訳注と考えられる。陽書も書中で明言されないが、『随園食單』のは日本初の全訳と考えられる(完全訳ではないが)。「随園食單」の訳書がなぜ「家庭支那料理法」という名で出版されたか分からない。先行研究が同書を『随園食單』の全訳だと気づかなかつたのは、この書名にまじわされたか。

さて両著は当時の日本社会にどう受け入れられたのだろう。いまこれを論ずる用意はないが、高級な読者向けの著作ではなかつたかと思われる。まだ庶民が中国料理を食べる時代ではない。偕楽園のような高級店に出入りできる限られた階層が読者ではなかつたか。ただ料理の専門家には『随園食單』の有用性を宣伝できたと思われる。「註訳」連載停止の九年後、明治三十一年(一八九八)に石井治兵衛(一八四一〜一九二〇)の『日本料理法大全』(博文館、一八九八年。新人物往来社、一九七七年覆刻)が出た。同書は日本料理の古

典として著名だが、このうちに『随園食單』の言及引用がある。たとえば、明治二十二年十月五日に第五回食物研究会を日本料理店・平清で開いたおりの品評に『随園食單』の「須知單」から「上菜須知」の一節が引かれ（一三四三頁上段）、鴨舌について『随園食單』に記載がないむね言及がある（一三三八頁上段）。品評を書いたのは柳猶悦（一八三二～一八九二）。石井は庖丁四条流の継承者、柳は数学者で海軍少将、それぞれ『庖丁塩梅』の発行人・編輯、賛成人でもあった。²⁶かれらが「註訳」を読んでいたのは間違いない。陽書も料理界に一定の読者をえたはずだ。

両著をついで『随園食單』を読解する者は、まとまったものは大正末まで待たねばならない。井上紅梅『支那風俗』上篇（上海・日本堂書店、一九二一年。柴田書店、一九八二年覆刻）は、『随園食單』を「料理人の論語」（四三三頁）と称し、「須知單」「戒單」の訳文をのせる。潘鐘華編『支那料理法』（陶陶亭、一九二二年）は、『随園食單』を粉本にしている。²⁷井上の訳は部分訳でしかも訓読調、潘鐘華の編書は実務家の書であって部分的な流用にとどまるから、「註訳」と陽書とから後退した感がある。その意味で、両著の後継者は、竹田胤久編著『随園食單新釈補填 支那料理基本知識』（陶楽荘、一九三八年八月、同十一月改訂再版。大空社出版、二〇二〇年覆刻）であろうと思う。同書で注目すべきは、初めて原文に句読をほどこし、逐語的で平易な口語訳をつけたことである（さらに「備考」で調理上の実際の指摘をしている）。すでに「註訳」から四十餘年、陽書から三十餘年経っていた。「註訳」と陽書とが、明治期にあつて従来の訓読調でなく平易な文語訳をこころみた劃期性がよく分かるというものだ。現代の翻訳水準から見れば、上述のような種々の問題をかかえるとはいえ、両著の仕事はたかく評価されるべきだろう。

注

- (1) 田中静一『衣帯水 中国料理伝来史』（柴田書店、一九八七年）一六九・二一八頁。
- (2) ただ唐通事のあいだでは読まれていたのではないか、とわたしは考えている。袁枚の詩名とともに、清国の飲食の最新情報をまとめて得られる同書が、日常的に清人と接触する唐通事たちの注目を浴びないわけがない。このことについては後段で再説する。
- (3) 「註訳」については、草野美保「日本における中国料理の受容…歴史篇」（岩間一弘編著『中国料理と近現代日本食と嗜好の文化交流史』慶應義塾大学出版会、二〇一九年）五八頁に見える。「袁枚の『随園食单』は、1887年から1888年にかけて雑誌『庖丁塩梅』で翻訳が掲載された」というわずかな文字が、管見のかぎり、「註訳」に言及した唯一の記事である。しかも連載期間を誤っている。正確には「1888年から1889年」としなくてはならない。訳注者名の記載もない。陽書への言及も甚少である。東四柳祥子『料理書と近代日本の食文化』（同成社、二〇一九年）二〇〇～二〇二頁がまとめたものだが、種々の誤解があるようだ。
- (4) 『庖丁塩梅』については、影印本第四巻の江原『庖丁塩梅』解題、今井美樹『近代日本の民間の調理教育とジェンダー』（ドメス出版、二〇二二年）第三・四章などの今井の一連の研究によっておおよそ知られる。
- (5) いま王英志主編『袁枚全集』（江蘇古籍出版社、一九九三年第一版、一九九七年第二次印刷）第五冊所収の王英中点校本の頁数でしめす。点校本は序をふくめ全百頁。「註訳」はそのうち五十一頁まで訳注を加えている。
- (6) 『庖丁塩梅』第四集（一八八七年三月）「支那料理之部」が「炸蠣黄」の調理法を紹介する。そのうちに『随園食单』「点心单」の「顛不稜」に言及して天麩羅の語源を証索する条がある（二五頁）。これは「註訳」より古い稀少な例。「註訳」以前の「支那料理之部」の執筆者は未詳である。わたしは陽其二ではないかと思っているのだが確証はない。
- (7) 乾隆五十七年刊本は二種あるようだ。一つは每半葉十一行毎行二十一字、もう一つは每半葉十行毎行二十一字。前者は次掲の青木正児訳注本が底本とした袁枚自序を缺く本で、青木の一九六四年本に縮小影印されている。後者は中山時子監訳『随園食单』（柴田書店、一九七五年）の底本で乾隆五十七年の袁枚自序をそなえる（巻頭に書影あり）。二つの乾隆刊本の関係は未詳。
- (8) 青木正児訳注『随園食单』には四種ある。最初の刊本は大阪の六月社から一九五八年八月に出たもの（同年十二月第二版）。そののち一九六四年に大阪の中国料理店『随園』より非売品として刊行。ついで『青木正児全集』第八巻（春秋社、一九七一年）に収載され、この全集本を底本に岩波文庫本が出た（一九八〇年一月第一刷）。このうち

六月社本と全集本とが「随園食单原文校勘表」をおさめる。

(9) 木原の経歴については、小鷹狩元凱『元凱十著』（弘洲雨屋、一九三〇年）一〇二〜一〇六頁、増田修『資料紹介 広島法律学校沿革誌』（『修道法学』二八巻一号、二〇〇五年）二六〇〜二六二頁を参照。

(10) 国立国会図書館の「阪谷明盧関係文書目録 書翰の部」に「四七、木原章六」あり。

(11) 『庖丁塩梅』第二十六集に、「明治料理新編」の続編について、「未だ終らざれども山雷子は当時甚た繁忙にして寄稿するの閑なく追々脱稿次第寄すべし看客夫れ之を諒察せよ」の一文がある（四六頁）。しかし結局、再開されなかった。「註訳」の執筆を優先したのだらう。本業の多忙のほか病氣の影響もあったかもしれない。

(12) 今井美樹「明治中期の専門料理人と「割烹熱心家」による食物・料理に関する研究会にみる男女両性の調理教育第報」（『学苑』第八八〇号、二〇一四年）。

(13) このうちに見える「何礼之」は、長崎唐通事出身の外務省の訳官であり、鄭永寧の同僚でもあった何礼之（一八四〇〜一九二三）である。何礼之については、許海華「幕末明治期における長崎唐通事の史的研究」一〇七〜一三二頁にくわしい。同論文は二〇一二年に関西大学に提出された博士学位請求論文で、web上に公開されている（<http://doi.org/10.33286/000003332>）。ほか宮田安『唐通事家系論攷』（長崎文献社、一九七九年）四九三〜四九五頁など。陽其二も特別会員に名が挙がる。

(14) 鄭永寧については許海華「幕末明治期における長崎唐通事の史的研究」（前掲）七七〜一〇〇頁にくわしい。辞書的な解説としては、東亜同文会編『対支回顧録』下巻（原書房復刊、一九六八年。一九三六年初版）三三〜三六頁、黒龍会編『東亜先覚志士記伝』下（原書房復刊、一九六六年。初版一九三六年）五八二〜五八三頁、宮田安『唐通事家系論攷』（前掲）六八二〜六八三・七五六頁、中村義ほか編『近代日中関係史人名辞典』（東京堂出版、二〇一〇年）三八五頁。対清外交における行実については、梁嘉彬「近代中日関係探源及両国外交使才拳例」、同『琉球亡国中日争持考実』（ともに中華文化復興運動推行委員会編『中国近代現代史論集第十五編 清季対外交渉（一）俄・日』台湾商務印書館、一九八六年）、徐興慶「近代における日・中外交関係の一考察——長崎県立長崎図書館所蔵の未刊「日・清往復外交書翰文」を中心に」（『天理大学学報』第四九巻第二号、一九九八年）など。外務省が中国語通訳養成のため、明治四年二月に開校した漢語学所の督長（つまり所長）にも就いた。六角恒広『中国語教育史の研究』（東方書店、一九八八年）三五〜四七頁。清朝も日本語通訳の不足を痛感し、清国公使館内に東文学堂を設置して東文（日本語）教育がおこなったが、その教習にも鄭永寧は就いている。王宝平『清代中日学術交流の研究』（汲

- 古書院、二〇〇五年）三八七・三九八頁。
- (15) 土井康弘『日本初の理学博士 伊藤圭介の研究』（皓星社、二〇〇五年）、杉本勲『伊藤圭介』（吉川弘文館、一九六〇年）など。
- (16) 川島正太郎編『現今名家書画鑑』（真誠堂、一九〇二年。東京文化財研究所HP「書画家人名データベース」で閲覧）二七頁、荒木矩編『大日本書画名家大鑑 伝記上編』（大日本書画名家大鑑刊行会、一九三四年。芳賀登ほか編『日本人物情報大系』第六七巻、皓星社、二〇〇一年に覆刻）一一五二頁、結城素明『東京美術家墓所誌』（結城素明、一九三六年。芳賀登ほか編『日本人物情報大系』第七〇巻、皓星社、二〇〇一年に覆刻）一〇四頁など。川村の作品集としては、雨谷遺墨展覧会編『雨谷墨妙』（画報社、一九二二年）がほぼ唯一のものでらう。同書はかれの七回忌を記念した回顧展の図録。
- (17) 陽其二の経歴については、歿する数日前にみとめた自筆の履歴書があるよし（未見）。宮田安『唐通事家系論攷』（前掲）三三八―三三九頁が摘録する。『万朝報』明治三十九年九月二十六日・同二十七日号に追悼記事があり、紀年に誤記があるようだが、陽の詳細な履歴をのせる。ほか『国史大辞典』第十四巻（吉川弘文館、一九九三年）三四三頁（執筆者は山宮文夫）、『庖丁塩梅』影印本の江原『庖丁塩梅』解題』八頁など参照。人名事典類では、丸山信編『人物書誌大系 福沢諭吉門下』（日外アソシエーツ、一九九五年）七頁、日外アソシエーツ編『日本人物レファレンス事典 商人・実業家・経営者篇』（日外アソシエーツ、二〇一七年）八四五頁など。
- (18) 偕楽園は、日本の中国料理受容史でかならず言及される老舗である。陽による開店ののち経営的に困難があったようで、明治十七年（一八八四）に笹沼源吾が店名をそのままに借金もふくめ引き継いだという。草野美保『日本における中国料理の受容・歴史篇』（前掲）五六―五七頁、江原絢子・東四柳祥子『近代料理書に見る家庭向け中国料理の形成とその受容的特質』（『日本食生活文化調査研究報告集』二三、二〇〇六年）一一―一四頁、東四柳祥子『料理書と近代日本の食文化』（前掲）一一六―一二七頁など。ちなみに源吾の息子の源之助が谷崎潤一郎と親友だったことはよく知られる。
- (19) 『庖丁塩梅』第四集（明治二十・一八八七年三月）に「本会々員陽其二氏等茲に見る所あり、府下亀島町に偕楽園と唱ふる支那割烹店を開設し庖人を支那より雇ひ来り」云々とある（五頁）。『庖丁塩梅』に偕楽園はしばしば登場する。
- (20) 林陸朗『長崎唐通事』（増補版、長崎文献社、二〇一〇年）二四六―三三二頁、宮田安『唐通事家系論攷』（前掲）

三六九―三七二頁。

- (21) 桜井孝三「横浜活版社の出版活動と陽其二」(『印刷雜誌』Vol.73-10、一九九〇年)。
- (22) 道三郎には遺児栄十郎がいた。道三郎自尽のとき満五歳十箇月。検事から海軍法務官に転じ、明治四十年(一九〇七年)に死去、享年四十一。その経歴からいって、栄十郎が「林先生」とは考えにくい。
- (23) たんなる転写ミスもある。陽書一〇〇―一頁「料理用の品選び方の心得」は「註訳」第四回「選用須知」の流用である。ただ「註訳」の「豚をぐつぐつ煮にするには胸の肉を用ひ」を脱している。ここは似た文章がつづくため、流用者は誤って脱文をおかしたのだ。しかしこのような例は稀である。
- (24) 陽が「註訳」の陰のかつ有力な協力者であり、その訳文にかれの筆が多く入っており、それゆえ「註訳」に言及する必要をみとめなかった、とまで推測する必要はないだろう。「註訳」第九回の末尾に「注意 本集第三拾号随園食单脱沙肉料理中、用網油一張裏之の註に……、支那料理店なる亀島町倍楽園に於て、曾て網油を料理に使用せしを喫したるをあり、依て山雷先生に忠言す」という無署名の記事がある(一五頁)。もしこの執筆者が陽其二であれば、「註訳」の作成に陽は直接関与していないということになるが、そもそも木原が陽に言及しないのだから、まずは陽は「註訳」の協力者ではないのだろう。
- (25) 草野美保「日本における中国料理の受容・歴史篇」(前掲) 五八頁。
- (26) 『日本料理法大全』第七編「いろは分内外料理早学」には、中国料理のレシピが少なくない。そのうちに『随園食单』の影響があったか否か。その四四六頁下段に鶏の去勢のことが述べられるが、これは『随園食单』冒頭の「先天須知」にもいうけれど。
- (27) たとえば、潘書の「第一章 料理人の心得」はほぼ『随園食单』の流用、潘書一六三頁の「紹興酒」に見える「袁枚が謂つた言に「紹興酒は名士のやうで、普通の焼酒は老棍のやうだ」とあります」は『随園食单』の「紹興酒」からの引用。青木訳注岩波文庫本の水谷真成「解説」二九三頁など。潘鐘華は中国料理店「陶々亭」の料理長であった。陶々亭は一九一九年、日比谷に開業した。オーナーは孫文の革命運動をささげた蒼野長知である。