

## 木原章六「随園食单註訳」に関する補記

池田昌広

わたしは本誌前号（二〇二三年三月刊）に、「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』と題する小文を発表した（以下、前稿）。その後、立命館大学の萩原正樹教授より、下記四点の史料について示教をうけた。いずれも前稿に書いておくべきことがらであったのに、わたしの粗忽が書きもらした。本稿はそれらを報告がてら列記するものである。みな国立国会図書館デジタルコレクションで検索閲覧できる。内容がすべて「随園食单註訳」（以下、「註訳」）に関することなので、「註訳」の補記と題する。

### 史料一

蒲生重章『褰亭文鈔初編』三卷（大倉書店、一八九八年）の巻中に「野村君雅讌記」なる文章がある。このうちに「註訳」の撰者・木原章六が登場する。同記は、「野村君」すなわち野村文夫が、明治十六年（一八八三）にひらいた宴席の様子を、出席者でもあった蒲生が漢文をもって叙したものである。席中では中国料理がふるまわれた。調理を担当したのは木原章六その人である。木原は机上のみの人ではなかったらしい。

同記には供された料理の献立が見える。中国料理がまだ珍しかった明治前期のこと、その内容はなかなか

興味深い。そこで以下に全文を書き下し文とともに録しておく。原文には断句点・傍点および返り点が附されている。書き下しはこの返り点に準拠する。へは双行注。末尾の「如弟」以下は、書坊の筆耕者の文字ではなく、「正啓」の自筆と思しき行書三行を忠実に写しとったごとくである。なお『聚亭文鈔初編』は、早稲田大学古典籍総合データベースでも [web公開](#)されている。

### 【原文】

#### 野村君雅誌記

困々社主野村君理盛饌、讌客于其清娛楼上、余亦与焉。始有薰魚・雞片・雞肝・醬肉・蟬螯・糟魚・彩蛋・火腿・海蜇・雪梨・葡萄・花生・白菓・蜜桃之羞、謂之小菜。酒三行、乃有清蒸燕窩・海參木耳・八宝蒸鴨・紅煨河鰻・白煨家猪・黃爛塊雞之羞、謂之大菜。次則進蕎麥饅頭・素麵香蕈・顛不稜、是為点心。酒罷乃飯。其膳羞、則空心肉円・東坡肉・數種醃菜也。衆賓皆既醉飽、座有快丈夫、高談雄辨、周旋甚力。主人指之告衆曰、此檢事木原章六君也、今日之饌、皆君之所手調理也。衆皆嘆賞、余竊謂、君才敏如此、宜矣。善檢斷争訟、而調理民心也。清人張叟（滋昉）亦旨之、戲章六曰、天狗様、天狗様。衆皆絶倒、邦俗謂材能自誇者曰天狗様、張叟博学通才、已善解我俗如此、所謂善戲謔兮、不為虐者矣。余嘗赴讌於清國公署賦詩、有盛饌相看欲驚起珍奇滿案不知名之句。今日之盛饌、亦可驚起也、而大同小異。清署則更有杏仁湯・蟹肉羹・蓮子羹及甘蔗・烏慈姑・西瓜子之羞、而如八宝蒸鴨・紅煨河鰻之美、則反無之。因記以謝野村・木原二君云。明治十六年天長節後一日。

小山春山曰、遊戲文章、所謂咳唾成珠者、是日余亦同饌、而不能一言述謝、可愧々々。是月念二日妄言。

村上拙軒曰、張叟之才学、而無一詩文、況吾輩乎、幸有此妙篇、可以答主人厚意也。  
如弟、食不知其名、大兄悉之矣、何謂不知名、抑此檢事、能調支那饌、則又大奇、真是可天狗様。

正啓妄言

【書き下し文】

野村君雅謙記

因々社主野村君盛饌を理め、客を其の清娛樓上に謙し、余も亦た焉これに与る。始め薰魚・雞片・雞肝・醬肉・蟬螯・糟魚・彩蛋・火腿・海蜇・雪梨・葡萄・花生・白菓・蜜桃の羞有り、之を小菜と謂う。酒三行、乃ち清蒸燕窩・海參木耳・八宝蒸鴨・紅煨河鰻・白煨家猪・黃爛塊雞の羞有り、之を大菜と謂う。次に則ち蕎麦饅頭・素麵香蕈・顛不稜を進む、是れ点心と為す。酒罷め乃ち飯あり、其の膳羞は、則ち空心肉円・東坡肉・数種の醃菜なり。衆賓皆な既に酔飽たり、座に快丈夫有り、高談雄辨し、周旋甚力す。主人之を指さし衆に告げて曰く、此れ檢事の木原章六君なり、今日の饌は、皆な君の手ずから調理する所なり、と。衆皆な嘆賞す、余竊に謂えらく、君の才の敏なること此の如し、宜むなるかな、善く争訟を檢断し、而して民心を調理するなり、と。清人の張叟（滋叻）も亦た之を旨うましとし、章六に戯れて曰く、天狗様、天狗様、と。衆皆な絶倒す、邦俗は材能の自ら誇る者を謂いて天狗様と曰う、張叟は博学通才、已に善く我が俗を解すること此の如し、謂う所の善戲謔にして、虐を為さざる者なり。余は嘗て謙を清国公署に赴き詩を賦す、盛饌相い見て驚起せんと欲し珍奇満案にして名を知らざるの句有り。今日の盛饌も、亦た驚起す可きなり、而して大同小異たり。清署は則ち更に杏仁湯・蟹肉羹、蓮子羹及び甘蔗・烏慈姑・西瓜子の羞有り、而れども八宝蒸鴨・紅煨河鰻

の美の如きは、則ち反て之れ無し。因て記して以て野村・木原の二君に謝して云う。明治十六年天長節の後ち一日。

小山春山曰く、遊戯の文章、謂う所の咳唾の珠を成す者なり、是の日余も亦た同饜し、而して一言もて謝を述ぶること能わず、愧ず可し愧ず可し。是月念二日妄言す。

村上拙軒曰く、張叟の才学、而れども一詩文無し、況や吾が輩をや、幸に此の妙篇有り、以て主人の厚意に答う可きなり。

如弟、食うも其の名を知らず、大兄之を悉くす、何謂れぞ名を知らず、抑そも此の檢事、能く支那の饜を調う、則ち又た大いに奇たり、真に是れ天狗様なる可し。正啓妄言す

平易な文体だから文意は理解しやすいだろう。挙名の人物について注釈若干をくわえておく。蒲生重章（一八三三〜一九〇一）は越後出身の漢学者・詩人<sup>(1)</sup>。字は子闇、襲亭はその号である。生地村松藩の儒者加藤松齋に師事、江戸で湯川安道に医学をまなんだ。明治元年（一八六八）医学館に徴され、議政官史官、大学校三等教授を歴任し、修史局出仕となった。のち官を辞め私塾をひらいた。「団々社主野村君」こと野村文夫（一八三六〜一八九一）は、もと広島藩士のジャーナリスト<sup>(2)</sup>。大阪で緒方洪庵に蘭学を学ぶ。慶応元年（一八六五）に藩命を得ずに英国に密航、明治元年に帰朝。明治政府の官僚をへて風刺雑誌『団団珍聞』を明治十年（一八七七）に創刊、団々社はその発行所である。木原とは同郷の間柄であり、それが宴席の調理担当につながったのであろう。「清娘楼」は未詳。東京の料亭であろうか。

張滋昉（一八三九〜一九〇〇）は、明治期の中国語教師として知られる人物である<sup>(3)</sup>。北京出身、諱は景棧、

字は袖海。清を漫遊中の副島種臣らと知り合い、明治十二年（一八七九）に来日、慶應義塾大学付属支那語科、東京帝国大学などで中国語を教えた。晩年は中風をわずらい、明治三十二年（一八九九）に帰国、上海で不遇のうちに死去した。小山春山（一八二七～一八九一）は商人・尊攘運動家<sup>4</sup>。下野の人、名は朝弘、通称は鼎吉、春山はその号。水戸の会沢正志斎のもとで学び、藤田東湖、大橋訥庵らとも親交があった。維新後に浦和県大参事などを歴任、のち東京で家塾を開いた。幕末の志士・小山馨三郎はその子息。村上拙軒（一八三二～一八九三）は医師、漢学者<sup>5</sup>。名は淳または徳淳、拙軒はその号。万延元年（一八六〇）の遣米使節に表御番外科医として随行、その記録「奉使日録」をのこす。かれの医学が漢方のそれだったためか、西洋医学のもてはやされた維新後は医学から遠ざかり、文部省などに出仕した。「正啓」は藤野正啓（一八二六～一八八八）と推される<sup>6</sup>。もと松山藩士の漢学者、歴史家。号は海南、正啓はその名。江戸の昌平黌に学ぶ。維新後は諸官を歴任し、のち修史館編修官に任ぜられた。

「野村君雅讌記」がもてられた明治十六年十一月は、「註訳」の連載開始のほぼ五年前である。張滋助が「天狗様」と冗談をとばした木原の人柄はともかく、その料理の腕は確かだったようだ。蒲生にしてみれば、宴席の主催者たる野村を称揚するのが礼儀だから、木原の手腕も持ち上げて書いただろうが、料理が好評だったのは事実であろう。木原は調理法をどこで習得したのか。

## 史料二

竹田胤久編著『随園食单新釈補填 支那料理基本智識』（改訂再版、陶楽荘発行、料理の友社発売、一九三八年十一月。初版は同年八月、陶楽荘刊）四～五頁に、「皇国料理作法師範九代目 石井泰次郎先生の

芳翰」としてかくある。

随園食単に就ては、『明治料理新編』に筆を執られし、木原章六氏の註訳あれども簡単であり且つ四分の一ばかりであつた。

前稿で言及したように、竹田の同書は『随園食単』の全訳注として劃期的な仕事である。短期間で再版されたのもゆえなしとしない。再版本には初版への反響が追録されているが、石井泰次郎の書信もその一つである。「木原章六氏の註訳」とは「註訳」にちがいない。なお「四分の一」は誤解で二分の一とすべである。

### 史料三

「註訳」には、鄭永寧、伊藤圭介、川村雨谷という協力者がいた。三人のうち鄭と伊藤とについて、『随園食単』を読んでいたことを示す記録がある。まず鄭から。『大日本水産会報告』第八一号（一八八八年）の「質疑応答」欄に、会員の大塚右八郎より「支那料理法」にかんする質問が載る。これへ鄭が十条にわたり回答し、「右数件は随園食単中より抜萃して之を辞し聊か下問の一端に副へ以て参考に備る而已」と述べる（同誌二九頁）。回答のネタ元が『随園食単』であると、鄭自身が表明するように、たとえば回答第一条はかくいう。いま振仮名は省略し、句読点を適宜くわえる。

蛤蜊の肉を剥き韭を加へて之を炒へ塩梅したるつゆにむきみを浸しをき之を麻油にていたためうま煮にするを謂ふたるが佳し、或は湯に為も亦可し、起遅へ火候到らば速かに鍋より上げべき手順の遅緩を謂ふせば肉枯るなり。

『随園食単』『水族無鱗単』の「蛤蜊」の全文「剥蛤蜊肉、加韭菜炒之佳、或為湯亦可、起遅便枯」を引用し、

割注をくわえたのである。以下この調子。鄭は『随園食单』を熟読していたと推察される。

#### 史料四

伊藤についてはつぎの記事が見える。『東京学士会院雑誌』第一三編之七（一八九一年）所収の伊藤「花史雑記」三一七頁にかくある。

随園食单の天香湯は、白木犀花盛に開く頃、未明に露を帯びたるを、杖にて花を打落し、花梗蒂を扱ひ去り、素焼の壺に入れ置き、多く集めたるを描盆に入れ、よく研り糊の如くし、木犀一片に塩十箋甘草炒末二十箋を交和し、固封し、七日程日に晒し、用ふるに臨て熱湯にて飲用すへしと云へり。

『随園食单』に天香湯の文字は見あたらない。上掲文は『随園食单』ではなく、清の汪灝等『広群芳譜』巻四十所引『清供録』からの引用と推される。架蔵の上海書店排印本『広群芳譜』と、いくらか文字の相違があるけれど、意識をしたということだろう。引用源を誤記したものの、本条は伊藤が『随園食单』を閲読していたことを間接的に明かしている。

以上、前稿に追加すべき史料四点を列記した。木原章六の履歴について、前稿が注記したもの以外に、玉井源作編『芸備先哲伝』（芸備先哲伝発行所、一九二五年）一七八〜一七九頁と、大植四郎編『国民過去帳明治之巻』（尚古房、一九三五年）二二八七頁とに、比較的详细な紹介がある。ともに国立国会図書館デジタルコレクションで検索閲覧できる。

注

- (1) 『日本人名大事典』(平凡社、一九七九年覆刻。原本一九三七年刊) 第二卷一七九頁、日本歴史学会編『明治維新人名辞典』(吉川弘文館、一九八一年) 二九六頁など。
- (2) 国史大辞典編集委員会編『国史大辞典』第十一卷(吉川弘文館、一九九〇年) 四三三頁、前掲『明治維新人名辞典』七六九頁など。
- (3) 二宮俊博「張滋昉について(一)(二)」(『明治の漢詩人中野逍遙とその周辺』知泉書館、二〇〇九年。初出二〇〇二・二〇〇四年)、王宝平「明治時代に来日した文人張滋昉の基礎的研究」(関西大学アジア文化交流研究センター)『アジア文化交流研究』第四号、二〇〇九年)、萩原正樹「張滋昉詩文補遺」(『風絮』第一〇号、二〇一四年)など。
- (4) 前掲『日本人名大事典』第一卷七三四頁、前掲『明治維新人名辞典』二五六頁など。
- (5) 吉田常吉「村上伯元の『奉使日録』について」(日米修好通商百年記念行事運営会編『万延元年遣米使節史料集成』第二卷、風間書房、一九六一年)など。
- (6) 前掲『日本人名大事典』第五卷三五二頁、前掲『明治維新人名辞典』八五五頁など。