

研究ノート

『儒林外史』と江南飲食文化

小田切文洋^{※1}*Rulinwaishi and Jangnan Food Culture*Fumihiro OTAGIRI^{※1}

ABSTRACT

Rulinwaishi is a satire novel of the times of Qing Dynasty. This novel has a good many descriptions of eating and drinking. These descriptions are valuable as data about manners and customs, and they are also interesting as literary expression.

序

呉敬梓 (1701~1754) の著した『儒林外史』は、「公平な心」で書かれた風刺小説として、魯迅が『中国小説史略』で高く評価した作品である。清代を代表する傑作小説として『紅樓夢』とともに取り上げられることもある。曹雪芹 (1715頃~1764頃) の著した『紅樓夢』とは、ほぼ同時代の小説になる。『紅樓夢』は、名門の大家賈家を中心に大家族の複雑な人間関係を描いていく長編小説である。物語の前半は主人公の賈宝玉を中心に金陵十二釵と呼ばれる美しい姉妹や従姉妹たちとの豪華な生活が大観園を舞台にして描かれている。その中で美食の描写もかなり出てくる。それらは高級食材ばかりでなくありふれたものでありながら手間を惜しまずに調理されていて、究極の一品といえるものも多い。賈家と同じような大家に生まれながら没落した作者曹雪芹の執念ともいえる美食の描写はそれ自体が文学的な味わいを持っている。『紅樓夢』の美食については、秦一民著『紅樓夢飲食譜』(山東画報出版社, 2003年) や、蘇衍麗著『紅樓美食』(山東画報出版社, 2004年、本書には「紅樓美食索引」が付されていて便利である) のような専著もあり、注目する人も多い。それに対し『儒林外史』は飲食の描写が少ないわけではないが、あまり注目する人は少ない。作品名となっている儒林は読書人のことを指し、科挙と関わる人たち

である。科挙の制度やその制度で人間性が歪められた読書人たちが風刺の対象となっている小説なので、飲食の描写は小説の背景として描かれているにすぎず、それほど深い意味があるわけではないと考えられているからだろうか。作者の呉敬梓は安徽省の出身で杭州、蘇州、南京など江南各地を巡り歩いているので、『儒林外史』に描かれる飲食の描写は江南の各都市の風俗を反映したものと考えられる。『儒林外史』の風刺は笑いやユーモアとともに描かれていて、飲食の描写もそれに関わる部分があると思われるが、まずは江南の飲食風俗の資料として、『儒林外史』の飲食描写を抽出していきたい。『儒林外史』の本文は、李漢秋輯校『儒林外史彙校彙評本』上海古籍出版社、1999年により、引用個所の頁数を付した。日本語訳に、稲田孝訳『儒林外史』(中国古典文学大系43) 平凡社、1968年がある。訳本の頁数も併記した(『儒林外史』は複数の挿話を繋いでいく連環体の小説なので筋の詳しい説明は省いた)。清代になるとフカヒレや燕の巣など新しい食材が登場し(フカヒレについては、張競『中華料理の文化史』ちくま新書、1997年に詳しい)、調理技術も発達して、そのなかで生まれた美食を記録した本も文人によって書かれている。一番有名なのが食通の袁枚が書いた『随園食單』である。『随園食單』も適宜紹介していく(『随園食單』の本文は、王英中等校点『袁枚全集 伍』江蘇古籍出

※1 日本大学国際関係学部国際教養学科 教授 Professor, Department of International Liberal Arts, College of International Relations, Nihon University

版社、1993年により、『青木正兒全集 第八卷』春秋社、1971年に収められた訳注を参照する)。

宴席の料理

宴席の料理は自家で調理されるものと、酒楼で供されるものがあった。次の場面は、杜少卿が招いた宴会である。韋四老人は杜少卿の父と同学の知り合いである。鮑廷璽は杜家に引き立てられた南京の芝居座の座頭である。中国では席次が極めて重要で自ずとその時の上下関係が反映される。主人と客、それに陪席と、それぞれの席次について、『儒林外史』にはしばしば描かれている。振る舞われた料理はいずれも自家で調理された一品で、三年物の中国式ハムや殻をむいた蟹のなますのいずれも素晴らしいことが描かれている。

韋四太爺首席，張俊民對坐，杜少卿主位，鮑廷璽坐在底下。斟上酒來，吃了一會。那肴饌都是自己家裏整治的，極其精潔。內中有陳過三年的火腿，半斤一個的竹蟹，都剝出來膾了蟹羹。衆人吃着。三十一回p.386 訳p.279

主人役の杜慎卿は名家の出身である。当時、富家では家に調理人を置いていた。清代中期塩業の中心地であった揚州の繁栄を記した李斗撰『揚州画舫録』には、次のように各家の料理人のなかでも最も優れた者の名前とそれぞれの得意料理が記されている。

烹飪之技，家庖最勝，如吳一山炒豆腐，田雁門走炸雞。江鄭堂十樣豬頭。汪南溪拌鱈鯉，施胖子梨絲炒肉。張四回子全羊。汪銀山沒骨魚。(略)文思和尚豆腐，小山和尚馬鞍喬，風味皆臻絕勝。『揚州画舫録』卷第十一(汪北平、涂雨公點校《揚州畫舫録》中華書局、1960年、p.253)

次に引くのは、湯家の二人息子が南京に科挙受験のため向かう前日、妓院の主人の王義安に酒宴を用意させる場面である。湯家は回教徒である。回教徒の料理人をわざわざ呼び、念入りに準備したのは、燕の巣や家鴨、鶏などの回教式のものだと書かれている。

少刻就排上酒來。叫的教門厨子，備的教門席，都是些燕窩、鴨子、雞、魚。六老爺自己捧着酒奉大爺、二爺上坐，六老爺下陪，兩個婊子打橫。那菜一碗一碗的捧上來。六老爺遍手遍脚的坐在

底下吃了一會酒。四十二回p.519 訳p.373

『儒林外史』に回教徒の料理として出来るものの一つが「燕窩」である。燕の巣の六例のうちの三例が回教徒の食事の場面である。燕の巣は、明代から盛んになる南海貿易によって中国にもたらされた食材である。周知の通りフカヒレや鮑とならんで高級食材の一つである(中国でも、林长治編著《鮑參翅肚燕窩大全》(广州出版社、2010年)のような本が書かれていて、広東料理では特に珍重される)。第十回には結婚式の宴席で「燕窩」が振る舞われたことが描かれている。「滾熱的湯」「燕窩碗」とあり、「湯」とあるようにスープ仕立てて出されたものである。ただこの場面ではせっかくのご馳走も天井からスープの中に鼠が落ち、汁がはね返って花婿の礼服が台無しになってしまうと描かれている。せっかくの晴れの場なのにあまりの出来事に皆が呆然としたと描写されているが、この結婚がうまくいかないことも暗示しているのである。次の第十一回は、才女の花嫁が、自分より学力のはるかに劣る花婿を全く相手にしない話から始まっている。

日常の飲食

酒保來問要甚麼菜，景蘭江叫了一賣一錢二分銀子的雜膾，兩碟小吃。那小吃，一樣是炒肉皮，一樣就是黃豆芽。拿上酒來。第十七回p.223 訳p.165

景蘭江が自分を訪ねてきた匡超人を酒楼に誘う場面である。「小吃」は、「正式飯菜之外的下酒菜肴或小食品。」(白维国主编《白话小说语言词典》，商务印书馆，2011年)とあるように酒のつまみや一品料理の意味である。「雜膾」は、ごった煮。二皿注文したつまみの「炒肉皮」と「黃豆芽」は、豚の皮の炒め物と大豆のもやしである。安い料理である。酒楼や茶館で出される「小吃」は『儒林外史』のこの他の場面でも描かれている。

馬二先生が西湖の雷峰塔の見物を終えて茶館で休みを取る次の場面を引いてみたい。馬二先生は科挙受験の資格となる生員であるが、本番の一次試験である郷試には合格していない。科挙受験のための模範八股文の選文などをして、どうにか生計を立てている人物である。次に引くのは、選文の仕事もないので西湖に出かける場面である。

馬二先生沒有錢買了吃，喉嚨裏咽唾沫，只得走進一個麵店，十六個錢吃了一碗麵。肚裏不飽，又走到間壁一個茶室吃了一碗茶，買了兩個錢處片嚼嚼，倒覺得有些滋味。十四回p.186 訳p.157

湖の岸をぶらぶら歩いていると、酒樓の店先に美味しそうな羊の肉が掛けてあり、台にはほかほかとした豚足やなまこ、粕漬けのあひるなどが並べられている（後述）。馬二先生は金がないので唾を飲み込みながら通り過ぎ、腹を満たすために一軒の麵店に入り一杯16銭の麵を食べるという場面である。腹がふくれないので、隣の茶館に入り直し、茶を飲みながら、二銭の「處片」を買い求める。「處片」は、「浙江处州（今丽水一带）产的笋干」（陈美林批评校注《清凉布褐批评儒林外史》，新世界出版社，2002年，171頁）とあるように浙江省南部の特産である干し筍である。「嚼嚼」は、竹の子をむしゃむしゃとほおぼる形容である。この名産品はちょっとおいしかった。この場面で、馬二先生の注文した品々の料金が書かれているが、『儒林外史』には食ばかりでなく衣や住も含めてかなり細かく値段が記されていて、当時の物価の資料ともなる（顾鸣塘《《儒林外史》与江南士绅生活》，商务印书馆，2005年参照）。馬二先生がご馳走を羨ましく見ながら、「小吃」でとりあえず小腹を満たすという描写はこの後すぐにまた出てくる。茶館の厨房が外なので、湯気の立っている豚足や燕の巣などのご馳走（後述）を眼にしてうらやましく思いながらも通り過ぎた馬二先生が、今度もまた同じように茶館に入る。馬二先生が「南屏」茶館で「小吃」を買い求め、うまいもまずいもなく腹に詰め込む場面を次に引く。

前後跑了一交，又出來坐在那茶亭內，——上面一個橫匾，金書「南屏」兩字，——吃了一碗茶。櫃上擺着許多碟子，橘餅、芝麻糖、粽子、燒餅、處片、黑棗、煮栗子。馬二先生每樣買了幾個錢的，不論好歹，吃了一飽。十四回pp.187～188 訳p.139

「橘餅」は蜜柑の蜜漬け。「芝麻糖」は、胡麻入り飴。「燒餅」は、「練った小麦粉を平たく伸ばし、オーブンできつね色に焼いたもの」（井上敬勝『中国料理用語辞典【決定版】』日本経済新聞社、1997年、p.129）で、中国ではごく普通の食べ物である。清代の基礎史料の一つ、徐珂撰『清稗類鈔』（謝國楨等標點《清稗類鈔》中華書局，1984年，p.6408）に、南北各地

にある食品で、歴史も古いとして北魏の賈思勰撰『齊民要術』を引いている。『齊民要術』「餅法第八十二」には、「作燒餅法麵一斗。羊肉二斤，葱白一合，豉汁及鹽，熬令熟，炙之。麵當令起。」（《齊民要術》（北宋天禧四年本影印），江蘇廣陵古籍刻印社，1998年，p.310）と、作り方が載せられていて燒餅の歴史は古いことが分かる。

この二つの場面には食ばかりでなく女性も配されている。寺参りの金持ちの女性たちが参拝を終え替えをしているところに出くわした馬二先生は下を見たまま通り過ぎる。もう一度金持ちの女性たちに出会う。「錦綉衣服」を着た女性の香が風の吹く度に鼻を打つが今度も馬二先生は振り向かない。「飲食男女，人之大欲存焉。」とは、『礼記』の有名な言葉である。しかし、謹直な儒者である馬二先生は俗人のような態度は取らない。決然と女性陣を無視するのである。しかし、食はそうはいかない。美食に会うたびに唾を飲み込むのである。「小吃」の描写には、風刺も利かせているのである。

「燒餅」はありふれた「小吃」なのでほかの場面でも出てくる。義母から息子の縁談相手を調べるよう頼まれた婿の婦が取り持ち業の主人に話を聞き出そうする場面を引く。

沈天孚道：「哦！你問的是胡七喇子（=すれっからし）麼？他的故事長着哩！你買幾個燒餅來，等我吃飽了和你說。」歸姑爺走到隔壁買了八個燒餅，拿進茶館來，同他吃着，說道：「你說這故事罷。」二十六回p.328 訳p.238

主人は話をするかわりに燒餅八個を無心するという件である。八個というのは食べるのに少し多すぎる感じだが、すれっからしの女につりあうのが燒餅八個（麵一杯の値段）だと風刺も込めているのであろう。

次は、作者呉敬梓がモデルとされている杜少卿という人物が腹が空いたので、茶館で燒餅三個を注文する場面である。

心裏悶，且到岸上去走走，見是吉祥寺，因在茶桌上坐着，吃了一開茶。又肚裏餓了，吃了三個燒餅，倒要六個錢，還走不出茶館門。三十三回p.413 訳p.298

一流の名士を気取り、仕官も眼中になく、千金の金も惜しみなく使う放蕩の公子として描かれている

杜少卿だが、この時は旅費がすっかり尽きてしまい五銭しか持ち合わせがなかった。どうしたらいいのか考えめぐねて歩いているうちに、つい茶店に入り、空腹に気がついたので焼餅を食べたが、六銭を要求され、店を出るに出不れないうちである。杜少卿の困り果てた様子が安い焼餅と対照させて描かれているのである。

この他の「小吃」の記事も挙げておく。牛浦が道士と旧城のある茶館で休む場面である。この場面の「干烘茶」は、「一种不经揉制直接烘干的粗茶。」(揉捻をしないであぶり乾かした安い茶)、「透糖」は、「冰糖」(冰糖)、「梅豆」は、「以糖、梅子、红曲佐料煮熟的黄豆」(砂糖と梅と麴で煮詰めた大豆)である(陈美林、前掲書p.260)

當下鎖了門，同道士一直進了舊城，一個茶館內坐下。茶館裏送上一壺干烘茶，一碟透糖，一碟梅豆上來。二十三p.286 訳p.208

次の描写は、蘇州に行く途中船留で上陸した鮑廷璽が親戚の季葦蕭と出会い、茶館に入る場面である。儀征は、清朝の時代、塩の集散地で塩の都と言われた。茶請けとして肉饅頭が土地の名物として茶館で出されていた。

當下兩人走進茶館，拿上茶來。儀征有的是肉包子，裝上一盤來吃着。二十七回p.342 訳p.249

宴席に出された小吃点心の例を最後に引く。南京にやってきた杜慎卿が旧知の諸葛天申ら三人を招待する場面である。取り寄せた点心は、餃子や焼売、菓子の類である。「軟香糕」については、袁枚の『随園食单』「点心单」に「以蘇州都林橋為第一。其次虎丘糕，西施家為第二。南京南門外報恩寺則第三矣。」(前掲袁枚全集、p.85)と、当時の名店が載せられている。「安毛尖茶」は、安徽省の高級な緑茶である黄山毛峰茶である(布目潮瀾『中国名茶紀行』新潮社、1991年、112頁参照)。

買的是永寧坊上好的橘酒，斟上酒來。杜慎卿極大的酒量，不甚吃菜，當下舉箸讓眾人吃菜，他只揀了幾片筍和幾個櫻桃下酒。傳杯換盞，吃到午後，杜慎卿叫取點心來，便是豬油餃餌，鴨子肉包的燒賣，鵝油酥，軟香糕，每樣一盤拿上來。眾人吃了，又是雨水煨的六安毛尖茶，每人一碗。杜慎卿自己祇吃了一片軟香糕和一碗茶，便叫收

下去了，再斟上酒來。二十九回p.362 訳p.263

乾隆(1736~1795)年間の終り、南京の茶館で茶請けとしてさまざまな小吃が提供されていたことは前引の『清稗類鈔』に記されている。

乾隆末葉，江寧（南京）始有茶肆。鴻福園、春和園皆在文星閣東首，各據一河之勝，日色亭午，座客常滿。或凭闌而觀水，或促膝以品泉。(略)茶葉則自雲霧、龍井，下逮珠蘭、梅片、毛尖，隨客所欲，亦間佐以醬乾生瓜子、小果碟、酥燒餅、春卷、水晶糕、花豬肉、燒賣、餃兒、精油饅首，叟叟浮浮，咄嗟立辦。(前掲『清稗類鈔』p.6318)

秦淮河畔の夫子廟を中心とした南京の繁華街を中心に茶館が発展するとともに、人々を楽しませるためにこれらの小吃点心が工夫されていったのである。「小吃店铺如五芳斋、一品轩、六朝居、奇芳阁、永和园等达百家以上，其品种琳琅满目，应有尽有（あるべきものは何でも揃っている），历久不衰，如油炸干子（押し豆腐の油炒め）…水饺、小刀面、馄饨、汤圆、春卷、乌龟子、凉粉、烧卖…葱油饼等可谓四方小吃云集，咸甜荤素（生臭物・精進物）具备。」姚伟钧《長江流域的饮食文化》湖北教育出版社，2004年，p.310とあるように、中国の小吃文化を集大成した観がある。

『儒林外史』の小吃の描写は、風刺も利かせてあり読んで面白いが、作者の普段目にしてきた日常の食品でもあるので風俗の資料としても貴重であろう。

酒 楼

清代に都市の経済の発展とともに飲食産業が発展していったことは、『清稗類鈔』をはじめ当時の史料から知ることができる。『儒林外史』に描かれている酒楼について、いくつか取り上げてみたい。前述した馬二先生が西湖のほとりで二度出会ったご馳走の描写を以下に引く。現在でも、西湖湖畔には150年の歴史のある、西湖醋魚など魚料理が名物になっている楼外楼（百五十年の歴史がある）などの一流の酒楼が並ぶ。酒楼の賑わいは今も昔も変わらない。

望着湖沿上接着着幾個酒店，掛着透肥的羊肉，櫃合上盤子裏盛着滾熱的蹄子、海參、糟鴨、鮮魚，鍋裏煮着餛飩，蒸籠上蒸着極大的饅頭。馬二先生沒有錢買了吃，喉嚨裏咽唾沫，祇得走進

一個面店，十六個錢吃了一碗面。第十四回p.186 訳p.137

傍邊有個花園，賣茶的人說是布政司房裏的人在此請客，不好進去。那厨旁却在外面，那熱湯湯時燕窩、海參，一碗碗在跟前捧過去，馬二先生又羨慕了一番。十四回p.187 訳p.183

熱々の「蹄子」は、豚足。『清稗類鈔』に「粵寇亂平，東南各省風尚侈靡，普通宴會，必魚翅席。雖皆知其無味，若無此品，客輒以爲主人慢客而為之齒冷矣。嘉定不然，客入座，熱葷既進，其碗餚之第一品為蹄，蹄之皮皺，意若曰此爲特豚也。」（前掲書、p.6268）と、嘉定（今の上海市、『儒林外史』にも出てくる地名）ではフカヒレの代わりに豚足を第一とするとあるように美食の一つである。「海參」は、なまこ。「糟鴨」の糟は、「先微腌，再加米糟。」（袁枚全集前掲書、p.38）「先にちよつと鹽漬にして、更に米糟を加へる。」（青木正兒前掲書、p.454）とあるようにアヒルの粕漬けである。鍋で煮えている「餛飩」は、ワンタンである。セイロには大きな饅頭が蒸されている。後の描写に出てくる、湯気を立てている「燕窩」は、前述のように燕の巣のスープである。

次は、蕭金鉉が季恬逸の紹介で初めて会った諸葛天申に酒楼でもてなされる場面である。食事の話になって、諸葛天申は「這話有理，客邊只好假館坐坐。」と、旅先なので店を借りてまずはくつろぎましょうと誘っている。陳美林前掲書に「旧時官宦家以家宴为上，在外請客为简慢。此处寓有歉意。」（p.315）と注しているように家で接待するのが正式である。蕭金鉉を上席に、その向かいに季恬逸が坐り、諸葛天申が主人役である。注文を聞きに来た給仕に季恬逸が料理をたのむ場面である。注文したのは、豚の股肉、アヒルの塩漬け、「白魚」（後述）である。魚やアヒルを幾壺かの酒とともに食べ終わると、残しておいた豚のすね肉（肘子）をおかずに追加注文のスープとご飯を食べている。注文した季恬逸は旅先で手元不如意な折なので、この機会とばかりに腹一杯詰め込んだと描写（「盡力吃一飽」）されている。

當下三人會了茶錢，一同出來，到三山街一個大酒樓上。蕭金鉉首席，季恬逸對坐，諸葛天申主位。堂官上來問菜，季恬逸點了一賣肘子，一賣板鴨，一賣醉白魚。先把魚和板鴨拿來吃酒，留着肘子，再做三分銀子湯，帶飯上來。堂官送上酒來，斟了吃酒。二十八回p.351 訳p.255

「醉白魚」の酔は、紹興酒に漬ける料理法である。「白魚」は鯉の仲間の淡水魚カワヒラである。酔魚は、江南でよく食べられる魚料理である。「醉白魚」はもう一箇所出てくる。

倪老人が酒楼に上がって、給仕に店の料理を聞く場面である。「肘子、鴨子、黃悶魚、醉白魚、雜膾、單雞、白切肚子、生烙肉、京烙肉、燻肉片、煎肉圓、悶青魚、煮鱸頭，還有便碟白切肉。」（二十五回、p.312）と、店の看板メニューを次々に挙げていく。少し説明をすると、「肚子」は豚の胃である。『隨園食單』に、「將肚洗精，取極厚處，去上下皮，單用中心（略）南人白水加酒，煨兩枝香，以極爛爲度，蘸清鹽食之，亦可；或加雞湯作料，煨爛熏切，亦佳。」（前掲袁枚全集、p.21）とあり、肉厚の所を水に酒を加え、とろけるまで煮込み、塩を付けて食べる、鶏の汁と調味料を加えて煮込み燻してから食べてもいいとある。「板鴨」は、南京の人々に愛されている有名な料理である。競鴻主編《吃在中国 南方飲食掌故》（百花文艺出版社、2004年、p.97）に、「南京板鴨是馳名中外的風味食品，其做法是選用皖北、苏北及南京周圍秋天的肥鴨，杀后洗淨，再配以作料腌制，等香料盐味都沁入肉骨中后，再挂出来吹干晾透」とあるように、脂ののった秋のアヒルを開いて、塩漬けにし塩や香料をなじませて乾燥させたものである。板鴨は板状の形態から名付けられたものである。「生烙肉」の烙はあぶる、「燻肉片」の燻は炒と同じ、「悶青魚」の悶は焔のことでとろ火で煮込む、いずれも調理法である。杭州や南京の酒楼ではそれぞれの店が腕を振るって多くの料理を出していたことが以上の記事から分かる。

結

湯知縣大驚，忙叫換去了吉服，擁進後堂，擺上酒來。席上燕窩、雞、鴨，此外就是廣東出的柔魚苦瓜，也做兩碗。知縣安了席坐下，用的都是銀鑲杯箸。范進退前縮後的不舉杯箸。知縣安了席坐下，用的都是銀鑲杯箸。范進退前縮後的不舉杯箸。知縣不解其故，靜齋笑說：「世先生因遵制，想是不用這個杯箸。」知縣忙叫換去，換了一個磁杯，一雙象牙箸來，范進又不肯舉動。靜齋道：「這個箸也不用。」隨即換了一雙白顏色的竹子的來，方纔罷了。知縣疑惑他居喪如此盡禮，倘或不用葷酒，卻是不會備辦。後來看見他在燕窩碗裏揀了一個大蝦丸子送在嘴裏，方纔放心。四回p.57 訳p.46

科挙の合格のお礼のため訪ねてきた范進を湯知事が接待する場面である。湯知事は回教徒であるので、中国で食事のメインとなる豚肉は食べない。出されたのは燕の巣のスープ、ニワトリやアヒル、広東名物のいかと苦瓜である。「柔魚」はいかである。范進は五十代半ばまで科挙に合格できなかった老書生である。試験官の思い違いから郷試に合格して挙人となる。合格の知らせを聞いて一時気がふれてしまう。ようやく回復して、二三箇月も経つと天地を逆にしたような生活になり、今度は嬉しさのあまり母親が亡くなる。喪中の范進に生臭料理を出してしまったのである（親の服喪中は全てが質素でなければならない、竹内康宏『「生き方」の中国史 中華の民の生存原理』岩波書店、2005年、pp.51～53）。食事が始まる前に、范進が喪服ではなく礼服を着ているので、湯知事はあわてて着替えさせている。范進がもじもじして箸を付けないのを見て、高価な箸のため手が付けられないのではと思って、湯知事は質素な箸へと代えさせる。二人とも喪中の礼に叶っているとはいえない。ちぐはぐな対応のまま、湯知事がやきもきしていると、范進は燕の巣から大きな海老団子をつまみ、口にほうりこみはじめる。范進が箸を付けたので湯知事がやっと安心したというのがこの場の落

ちである。礼儀と体面を重んずる范進だが喪中なのに礼服を着て挨拶回りをしたり、大きな海老団子を見てつい箸を付けてしまうなどとやるがちぐはぐである。小吃の項で食が風刺とともに描かれていることを見てきた。ここもその例に当る。『儒林外史』に描かれた飲食風景は江南の当時の風俗資料としても貴重であるが、文学的な描写としても面白い。

参考文献

- 大東文化大学中国語大辞典編纂室編『中国語大辞典』角川書店、1994年
- 付玉貞《飲食場面描写在《儒林外史》中的作用》、《中华文化论坛》、2006年第6期。
- 凌松《《儒林外史》与江南饮食习俗》、《扬州大学烹饪学报》第26卷总第94期、2009年2月。
- 徐文翔《《儒林外史》中的饮食与世情》、《甘肃联合大学学报（社会科学版）》第28卷第4期、2012年7月。
- 吴景耀编著《中华名菜荟萃 浙菜》吉林摄影出版社、2000年。
- 吴景耀编著《中华名菜荟萃 苏菜》吉林摄影出版社、2000年。