

393

756

東亞研究講座  
第六十六輯

支那草木蟲魚記

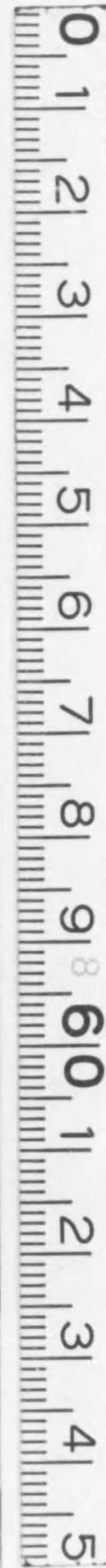
續集

澤村幸夫著

393-756



1200501462647



始



39:

756

澤村幸夫著

支那草木蟲魚記

續集

東亞研究講座  
第六十六輯

東亞研究會

支那草木蟲魚記 續集



内容

菜

食

肉食者 喫はれたる特權階級—清苦滿喫の學官—憫れな郷民たち—湖北江蘇における實際—非肉食國支那—精進料理の祖—伍廷芳の菜食主義—社會主義者江亢虎もまた—年中行事の素食—南北の蔬食處—朱天素のいはれ

蕈

菜

蕈類の故事—陸機の才氣—千里蕈羹—秋を味ふ心—俗詩人金鶴望—西湖湘湖の産—袁宏道の蕈菜譜

三 白果・青果……………二二

初秋街上の添景—宣城郡の鴨脚樹—宋時の靈眼—自然崇拜の痕跡—種々なる白果療法—白支那の國食—果に代る青果—森々たる回味—酒を侑め酒を解く—チヌウインガム以上

四 落花生……………一六



老舎のユウモア一文―魯迅の來客接待―落花生の徳―夥しい品目―わが國渡來の年代―と  
うはつせん―支那の國罵―支那の國食―孫文の花生糖愛喫―革命のインスピレイション

五 甘 薯……………三二

燒芋の懐かしみ―わが九州の甘薯常食―南方熱帶地の産―支那の甘薯先生徐光啓―甘薯十  
二勝―山東の甘薯生活―地瓜乾―浙江沿海の薯粉薯絲

六 枸杞・香椿……………三六

枸杞の芽と葉と實―廣い用途―腎虛を醫する四神丸―めでたい異名―香椿芽―窮人翻白眼  
―桃花にも亦た―莊子の椿に對する興味―冬の空の奇峭な枝ぶり

七 木 犀……………三八

典雅な桂といふ字―税目中の桂樹―交趾の桂園―わが國の肉桂發見―四川の新都―白樂天  
の東城桂賦―朱庵の老樹―滿登壘の桂花栗―木屋蒸―木屋市―古詩人と桂花―非現代非人  
間的聯想

八 野花・野菜……………三三

鄭家屯の野外―溫都魯郡王府の菜園―北平に見る葉菜―龍鬚菜―益母草―小紅葡萄―四川  
の熱帶果實―黃葛樹―年景花―蘇州の立夏三新―賣時新―欸冬蒨を知らぬ支那人―黃花菜

―草頭栲糶

九 蝨・蚤……………三六

グアンバイヤの愛嬌―宰相鬢髮の蝨―阿房宮賦を唱ふ蝨の怪―王充の論衡―東坡禪喜集の  
蝨問答―蚤蝨演戲―妙を極むる藝當―舞臺監督の談

一〇 臭 蟲……………四四

南京を冠する品物―除外例の南京蟲―鼻持ちならぬ毒蟲―種々の異稱―錢牧齋の鼈蟲詩―  
竹添井井の臭蟲文

一一 蠟……………四八

河南烈士廟の殺人蠟―被害者實見―琵琶の如き大蠟―怪談蠟大王―鄭州で見た蠟列車―商  
代すでに蠟害あり―憎惡すべき形狀行動

一二 疥蟲・陽蟲……………五三

祝由科とは何か―軒轅氏傳來―行走郎中―腹中の血を吸ふ蟲―いはゆる疥蟲―箸でかきと  
る眼蟲―媚藥になる陽蟲―聊齋志異の酒蟲―打箭爐の冬蟲夏草

一三 魚 諺……………五八

治大國若烹小鮮―鮭菜―龍王兵―魚諺は支那に少い―南方の寓意語―金魚は媳婦―鹹魚は  
老妻―上海における鹹魚―生臭くない糟白魚―鰯魚は姨太太―妾魚と婢魚―土鯪魚は僕婢  
―横井也右の百魚譜

一四 鱧 魚……………六三

實見した黃魚狩―黃魚即ち鱧魚―體長實に六七尺―日本儒者の驚愕―珍味カウイア―鱈  
はハシナガサメか―入蜀記の記事―金鷄汎の鮓

一五 黃 魚……………六七

貴族的の鱈魚―民衆的な黃魚―金羹玉飯―養炙―養字の傳説―黃魚汎―海州の黃花市―黃  
魚能く鳴く―膠州灣の女護ヶ鳥―種類と製品

一六 海燕・燕窩……………七一

海燕の割製―燕よりは小し―明書の所記―燕窩菜に別物あり―外人の記事―英國探險隊の  
燕窩採集記―洞窟の實景―三種の海燕―土人採集の絶技―燕窩湯はタートル・スープ以上

一七 鷓鴣・水獺……………七七

正儀站の鷓鴣見物―捕魚の神技―日本式に異る―二鳥共街―鷓の代價―日本の上代すでに  
鷓を知る―蜀中の鷓鴣―まじなひと迷信―宜昌峽の獺漁―唐代の獺飼養―小歌のために再

認識を要求す

一八 石 鷄・鶉……………八三

神祕境旁山―泰山もまた如かず―特産の珍禽―えぞ山鳥か―ドイツ時代の保護鳥―蟲害豫  
防の禁鳥―山東の狩獵鳥―鶉の大群―鳥を喰ひ盡す―鶉の七變化

793-756



一、菜食

肉食者—呪はれたる特權階級—清苦滿喫の學官—憫れな郷民たち—湖北江蘇における  
實際—非肉食國支那—精進料理の祖—伍廷芳の菜食主義—社會主義者江亢虎もまた—  
年中行事の素食—南北の蔬食處—朱天素のいはれ

官吏のいたづらに厚祿を食んで、黎民の疾苦を問はざるものを肉食者とよんだ。無産大衆の  
官僚に對する階級意識が、この一語の裡に多分に盛られてゐる。肉食者は鄙しい、遠く謀ること  
と能はずといふ語もある。當面の問題にのみとらはれて遠き將來を慮らざる者を詆つたのであ  
らうが、識見あつて、その地位を得ざる一般智識階級の痛烈な不平と反感とが藏せられても  
る。官僚、軍閥、必ずしも富めるものばかりとは限らず、清貧の人間も稀れにはゐたらうが、  
油炒飯を喫ひ、民脂民膏を搾取して葷を喫ふものばかりのやうに思ひなされた。農民の衣食を

割がないまでも、地方官の生活は彼等にとつて呪はるべき贅澤と見えることも容易に諒解される。けれども、同じ官僚といつても、錢糧、刑名に縁遠い教授、學正、訓導などの學官は、いづこの國も大差はない。彼等は春秋の二季の祭祀に孔夫子の餘饌を謹み畏みて頂戴する時の外は、肉の香を嗅ぐことは滅多になく、豆腐風光とか、苜蓿滋味とか負け惜みをいつて、その生活の清苦を満喫したものである。しかも彼等はまだしものこと、塾師とか、家庭教師とかいふものは、清苦といふよりは寒苦といふが適切で、供饌に肉を見ることは夢にのみ限られる實情だつた。私は前清の光緒の末に、日本軍艦の重慶瀾江が實行されんとする少し前、湖北の沙市に滞つて、長江筋の物資調査に當つたが、湖北、湖南の割合に豊かな鄉村——湖廣稔つて天下饑ゑずの諺さへある——においても、中農以下の無産大衆は、牛羊鷄鴨の肉味を實際に喫ふことは極めて稀れて、麻油、豆油をもつて脂に代へて肚をふくらすものばかりだつた。彼等は節句などの特別な日に、そこばくの肉を買ひ、もしくは自家に飼へる鷄鴨を割くことがあつても、それは年に何回かのことであり、また全家鼓腹とまでいたらぬのである。舊曆十二月三十日の年越しの祝ひにさへ、米の粉をまるめたものの裡に、ちよつびり肉をつまみこんで、これを『開

開葷』の名で、わづかに一年の辛苦を慰め且つ償ふのである。また、その頃までは、沙市近在の農民は、竹筒に麻油か豆油かの二三斤を納れて半日がかりで町に出で、その油を木綿なり生巾などの必需品と交換して、一錢の貨幣を用ひないのが常だつた。つまり經濟史的には物々交換の時代にあるのだつた。かかる生活ぶりが、三十年を経たからとて、私は急に向上してゐるとは信じない。また、四年前の江蘇の郷下を見たが、江南財賦の區といふころでも、魚肉を除いて獸鳥肉を一週一度でも饌に上し得るものは、中農以上でなければできぬことであつた。支那の舊い醫書や、衛生に關する書を読めば、病者は概ね肉食を避けるを可としてゐる。たとへば瘡傷には牛羊の肉を禁じ、もし犯せば『發物を虞れる』と説いてゐるが、中南部の農民にとつては、發物が戀しくてたまらぬ生活であり、彼等の榮養であるのだ。

食經、食譜、中饋錄、食單、等、等。支那料理に關する書が少くなく、その研究の微細にわたれることばかりを考へて、支那を肉食國と思ひがちつてはならぬ。隨筆物などを讀んで、朝貴、顯官、巨商の珍味異味をあさりつくして、鹿鞭、駝峰、熊掌、燕窩、山瑞にまで及べることを知り、支那の食におけるはかくまで研究をつんでゐるなどと輕信してはならぬ。それは千

人に一人とはない例なのである。有錢多閑の人で、大都市に住み、遊戯的生涯を送つてゐるものも、もとより少くはない。けれども、かかる階級に屬するものは、率からいへば極めて低い。且つこの階級においても、肉を食はずして蔬菜を取るものが、むしろ案外に多いのである。

昔、梁の武帝は、佛を信すること深く、自ら刻苦して素食し、生物を傷めることを肯んぜず、その侍醫に命じて生類をもつて藥物となすことを禁じたばかりでなく、仙人、鳥獸の花紋を織出した絹帛を、褻衣にあつるために裁斷する如きは、仁恕に反するからとて禁令し、天地宗廟の大典にも牲畜を用ひず、麪製品をもつて代用せしめたと傳へる。王謙の『唐語林』にも、唐朝の侍郎崔安潜は、釋氏を崇奉して葷血を茹ふこと鮮く、彼が西川に在つた三年間、諸司を宴するにも、麪とか蒟蒻とかを材料として、これに顔料を加へ、豚肩、羊臍、膾炙の類に象らせたが、皆な眞に逼るやうであつたと見える。多分、彼は今日の素食主義の始祖であらう。天地好生の徳ありとか、庭草を除かず生意を留むとか、善士、詩人の輩のよく口にするところは、單に昔の人の偽善ばかりでなく、實際にも有りすぎるほどに有つたことであらう。現に私の交遊範圍にすら實在するから、古人には一層多かつたことを否定すべきでない。前清の外交家として有名

だつた廣東の伍廷芳氏は、その晩年には、心靈の存在を説き、一種の固い信念にまで達してゐたやうで、一夕、私も聽かされたことがあるが、彼はそれと同時にまた衛生論としての素食主義者であつた。蔡元培氏も肉食を讚美しない。佛教信仰から來た素食主義者にいたつては、葉恭綽氏や、段祺瑞氏等がある。やや意外なのは、革命黨の先輩で、社會主義者でもある江亢虎氏が、とても熱心な素食主義者で、講演會をまで開いて世間に呼びかけてゐることだ。彼は『善生十誡』の一に、生靈を刀俎にし、わが口腹に充つるのは、人として不仁であり、野蠻の遺俗でもある、矧んや禍はあつても福はないことだ、いかんぞ素食して、清潔にして毒に遠ざからざるといつてゐる。

わが平安朝には、物忌と總稱される神齋、佛齋の類多く、殊に上流婦人の宮仕へするものには、厳しい飲食上の忌みも數多かつたらしいが、支那婦人の間に行はれる定期の素食の多いことも、おそらくはわが平安朝以上であらう。それは佛教的好生觀や、衛生觀や、性生活の迷信風のこととも手傳つてゐるが、いづれにしても、この物忌みの素食の日が、年の内に何回とも來るのである。彼女等は觀音素、竈王素といつては肉を斥けて素を用ふる。花齋、望朝齋といつ



ては葷血を遠ざける。舊曆六月は一年中で最も修齋の多い月だが、中にも朔日に始つて廿四日に終る雷尊齋を修める篤信の佛教家たちは、精進に入らんとする日と、精進の明ける日とは、念入りの菜食の馳走を作つて親戚朋友に贈つてくれる。歐化したる、しかして物質主義的なる上海に住むモダンのミス、マダムにして物堅く修齋するのがあり、食品を贈られて始めてあの人と驚くやうなこともある。郷邑の肉店は、この月だけ休業するさうだが、物の腐敗し易い時候といふこともあらうが、六月が素食の月なることに因るはいふまでもない。けれども、彼女等の素食が芋と菜つばを鹽と醋とで味をつけたものでなく、また昔の詩人が春薤南蕪といつたやうに、上品だがヴァライエチイに乏しいものではない。四川の白木耳、蒙古の馬勃、雲南の竹蓐、天日の鮮筍、等、等、かへつて獸鳥魚肉の價に數倍數十倍するものすら用ひる。同じ素にもブルジョアの、またプロレタリアの階級性があるのだ。

北にも、南にも、菜食料理を専門とする有名な蔬食處が少くない。北平の六味齋、天津の眞素樓、上海の功德林と覺林など、久しく食通間に聞えてゐる。これ等の蔬食處に限りていふのではないが、總じて支那の精進料理の材料は、植物性の澱粉類を主用し、植物性のだしを用ひ

て味つけし、それに染料の力を藉りて色づけし、できるだけ鳥魚牲畜の肉に模製することを努めたものと、あまり模倣といふことに重きをおかざるもの、即ち形色よりは調味法によつて賞玩せしめることに努めたものとの二主潮がある。素鶏、素鴨、素火腿、素肉鬆などと稱して、眞物に逼らんことのみ専念するのは前者だ。これも技巧に見るべきものがあり、食味が不美といふではない。けれども、素肉を勉強して未だ肉食に對してその情を忘るゝ能はざるところは、かの變態者の意淫などに似てゐないとはいへない。私は嫌ひだ。

さらに杭州地方に行はれる、特殊な朱天素の民俗について附記しておく。この素食の齋忌は、舊曆三月中旬に始めて四月二十四日に截止するものと、五月四日にいたつて截止するものとあるが、ともに四十餘日にわたり、齋忌中の最も長いものである。彼等は三月十九日を太陽神の生日、四月二十四日を朱天君の生日と傳へて、太陽神の生日には、家々の門前に香燭を點じ、天日を朝拜し、朱天君の生日には、寺廟に詣でて香を焚き佛を念ずる。今日においては、この俗もまた一迷信として見られねばならぬが、いはゆる『太陽』は『天』であり、さらに明の姓の『朱』の字を加へてゐる齋忌であることと、その開齋の三月十九日が、北京城陥りて崇禎帝

が煤山に縊死した日にあたり、四月二十四日が崇禎帝殉國の日から算して五七日にあたることから、明朝の遺徳を懐ひ、その故主を忘れざる南方の民人が、名を太陽神、朱天君の生日といふに假託して、一種の記念期間を設定したものと説がある。そのまま信じてよいものか、どうか疑はしいが、長期の吃素の一實例である。

## 二、蓴菜

張翰の故事—陸機の才氣—千里蓴菜—秋を味ふ心—俗詩人金鶴望—西湖湘湖の産—袁宏道の蓴菜譜

さやさやと大空をわたり、木の葉を鳴らす秋風の音に、忽ち故郷の菰菜、蓴菜、鱸魚膾を思ひ、人生は適志を貴しとする、何ぞ能く羈官數千里、以て名爵を要せんと、浩然として駕を命じて歸つた——といふ晋の張翰の故事は、高士の例に、また大官歸隱の例によく引用されるところである。張翰、字は季鷹、齊王に召されて洛陽に入り、その大司馬東曹掾たりとあるから、彼は如實に、洛陽から吳中へ、陸路千里を馳せ歸つたのだ。吳中は今の蘇州。今も同地の吳江中學の敷地内に、彼の外に二人の同郷出身者を合せた三高祠がある。

同じ吳郡の陸機は、洛陽に入つて大都督に任ぜられたが、讒にあつて誅せられ、華亭の鶴唳、豈に復た聞くべけんやと、一代の天才でありながら、軍中に悲愴な死を遂げてゐる。これに比べて、前の張翰は、未だ後の陸機より賢明だつたとはいへぬまでも、確かに幸運の人であつたのである。しかも、その不運な陸機にも、蓴菜に関する物語が『世説』に見えてゐる。——陸機、王武子に詣る。武子、前に數斛の羊酪を置き、指して以て陸に示して曰く、卿が江東は何を以て此れに敵るか。陸云く、千里蓴菜なり、但だ未だ鹽豉を下さざるのみと——。機は大いに用ひられんとする際、深く自ら慎み、羈旅の人を以て群士の右に居るは衆怨の歸するところとしたともあるが、時に才氣の迸り出るのを自ら如何ともなし得なかつたと見え、同時に、故郷をも死するまで忘れ得なかつたと見える。千里といふは吳國の湖名であるらしい。

蓴菜は泥中を横走する地下莖から、さらに細長い莖を出し、夏口、その葉腋に長い花梗を生じ、その上端に小さい紅紫の花を單生し、秋に至つて葉莖ともに老いる。そして、春から秋にかけて、常にこれを求め得る便はあるが、莖として食ふには、頸筋にうすら寒さを覚え、人の食慾の振ふころを最も可しとする。けれども、味覺の上から贅澤をいへば、嫩葉の固く捲いて

未だ舒びず、稗蓴とも、雉尾とも稱せられて、凝脂に似た透明の衣につつまれてゐる時が第一である。葉が長く舒びた後は、これを絲蓴。秋至りて葉莖ともに舒びれば、これを莖蓴と名けて、滑かな舌ざはりがなくなり、莖も太く粗く且つ固くなる。ただ、この時、名物の鱸魚が出て、酒が甘くもなるのである。張翰は鱸と蓴との本場に生れた人。春蓴が秋蓴に比して味がおちることを知らぬはずはない。けれども、名祿に捕はれて動きのならぬ人間の馬鹿々々しさを痛感し、しみじみ故山の風物を思ひ出るのは、生暖かい春風でなくして、薄ら冷たく心の隙間に吹きこむ秋風でなければならぬ。鱸魚、菰菜と田園の風味饒かなもの名を重ねて、清懐高志を寄せるには春蓴に比してはるかに不味とはいへ、また断じて秋蓴の美たるべきである。黄河に近い洛陽は、江南の吳郡に比すればはるかに北西に偏して、秋の訪れが早いばかりでなく、冬は長くて寒い。江南の自然の平和で溫柔な感じを與へるのと、もとより同日の談ではない。羊牛の肉の腥さに飽いて鮮菜の素が戀しくもなる。陸機が羊酪の敵はと問はれて、言下に蓴羹を以て對へたのは、もち前の負けじ魂に出たのではあらうが、同時に南から北へ羈旅せるもの一般の偽らざる心もちでもあつたのだ。後人が張翰を高士とし、清才ありと評してゐるのは、

彼が秋を味ふ心、肉をすてて蔬をとる心の持主であつたからだ。清の金鶴望が、張翰思秋風、秋蓴老蒼蒹、採摘當及時、春浪桃花添と詠じてゐるのは、未だ秋風をも、張翰、陸機の心境をも解してゐないのである。

蓴菜は江蘇、浙江の沼澤いづこにも多く、民船の内河の旅行をすれば、橈回の楯形の葉の隙間もなく水面を覆うて、やつと船の通路だけ、白い水の色を見せてゐるやうな處がある。西湖の蓴菜と醋溜魚とは、この名勝に遊ぶものの必ず賞味すべき名物となつてゐ、瓶詰として上海あたりにも盛んに賣出してもゐる。醋溜魚とは、鯉に似た草魚を薄い醬と醋とで調味したもので、ここでは甘いものの一である。西湖の産よりは、蕭山の湘湖の産を勝つてゐるといふ人もある。袁宏道の湘湖記述は、土地の人々が必ず舉げて、湘湖の蓴を誇稱する文章で、それには『蕭山の櫻桃、鴛鴦、蓴菜皆名を知る、而して蓴菜尤も美なり』と云ひ、『その凍、冰の如く白膠の如くにして枝葉の間に附し、清液冷々として滴らんと欲す、その味香粹滑柔、略ほ魚髓蟹脂の如く而して清は遠く勝る』といつてゐる。蓴菜の讚としては、まことにその要を得たものといへやう。

## 三、白果・青果

初秋街上の添景—宣城郡の鴨脚樹—宋時の靈眼—自然崇拜の痕跡—種々たる白果療法—白果に代る青果—森々たる回味—酒を偸め酒を解く—チエウインガム以上

「焼きたての熱い白果だ、鵝蛋大の白果だ、銅貨一つで十二顆だ」——夏服の白いのが目につき、夕風が薄らつめたく感ずるころ、濡めばい、暗い裏通りや、大通りの蔭から、この賣り聲が聞えると、そこらにゐた子供たちが駆けて行く。そこには鮑の殻を杓子として、からからと鐵鍋を掻きまぜながら、一種の節廻しで、夜であるならカンテラのもやもやと油煙を揚げる影に、一文商ひの白果賣がやつて來てゐる。熱い白果、鵝蛋大の白果の後には、卑俗な、けれども當意即妙な多くの文句が長々と續けられて、たまたま年ごろの小女でも買ひに來れば、顔を眞つ赤にさしたりするやうな文句をさへ挿んで、熱白果、ニエ・バツ・コを練りかへす。これは上海の街に見る初秋の添景の一。

白果は即ち銀杏の實である。江浙とは限らず、南方ならば、山地にも平野にも、この喬木を見ざるところとはなく、四季を通じて實を賣つてゐる。蘇杭の地には、巨大な老木の、特に名木とよばれるのも少くない。宋の詩人梅堯臣を産める安徽の宣城郡は、彼の詩によつてこの木の多いことと、種樹三十年にして子を結び、山猿を防ぐべきことが世に傳へられ、彼の詩友にして、ともに唐史を修めた歐陽修の詩に、實を夷門の阪に結ぶの句があり、京師にはもと鴨脚樹なし、駙馬王和甫めて南方よりその第に移植すと自注を施してゐるから、紀元五世紀前には、河南あたりにはこの木が少く、その實は従つて珍重されたものと見える。歐陽修は廬陵の人で、廬陵は今の江西省吉安縣である。宋代までは彼の郷里地方にも少かつたのであらう。『瑣碎錄』に、北人は白果、南人は靈眼と稱したが、宋の初に始めて入貢する際に、銀杏と改めた。とある。南方昔では靈眼と銀杏とは極めて近似した音であるし、白果とはその色によるのは言ふまでもないが、また一つには南方に多い橄欖の實を『青果』とよぶに對稱したのもあらうから、宋時に珍物として初めて入貢し、銀杏の實に靈眼、白果の異名があると解したがよいのであらう。浙江ではそれ等の外に、佛指甲との俗稱もある。

上海杭州線の松江あたりでは、銀杏の巨木などにも自然崇拜の痕跡らしい民俗がある。曾て松江の郷下を過ぎて、大きな銀杏の根方に、香燭を焚き、酒肉を供へて、誠惶誠恐、しきりに

頭を上下する男一人があるのを認めて、じつと彼等の爲さんさまを見守つてゐると、敬虔なる祝禱禮拜を了れる後、やをら腰を上げて長梯と長竿とを運び來り、長梯を樹幹に立てかけ、長竿を取り、樹上に攀ちのぼつて、足場を確め、やがて枝頭に曇々たる木の實を雨點の如くに拂ひおとすのであつた。いささか奇異の思ひがしたので、樹上を仰いで立つてゐる樹下の郷人に對し、銀杏樹祝禱のいはれを尋ねると、銀杏には神靈が憑いてゐる、實を採るのには神意を鎮めてからでないといふ、人に不測の禍が起る、こんな慣例は松江の一地に限らないと答へてくれた。

白果の焼いたのが子供に喜ばれる外に、生のままで民間の療法として、廣く婦人の間に用ひられてゐるのをよく見かけた。果して効能ありや否やは疑はしいが、生のまま十個を碎いて温水に浸して服用すれば白濁に、七個を煨り、七個を生のままに同喫すれば尿意頻繁の症に、また白果の生四兩を細研して酒とともに服用すると同時に、さらに四兩を細研して貼布すれば乳癰を治するに効驗ありと信ぜられ、男子では面上の酒皰や、手足の皸裂に、嚼碎いた後になするのがある。けれども、また一面に、年齢の數以上には食はぬもの、食へば却つて害があるといふ戒めるものもある。

白果は十月を出盛りとし、冬の初めまでである。そして、それが過ぎると、青果がこれに代つて市に上る。諫果、忠果、感覽、格覽、柯覽、木威など、いろいろの異名もあるらしいが、熟して後も青いから青子、また青果といふので通つてゐる。常緑の喬木で福建、廣東に多い。四川省からも澤山出てくるが、もともと南方のものであらう。『歸叟詩話』に、南人が河東の人に向つて、青果にはこの回味ありと誇ると、河東の人はわが棗の久しく甜きに如かずと對へた話を載せてゐる。青果を初めて口にすることは、澁くして藥味に似てゐるのに顔をしかめるが、しばらく噛みしめて核の實を離れんとするころには、ほのかに甘味を覺えて口齒の間が爽かになる。この味が即ち回味で、南方産の優品を知れる蘇東坡が、味森森として苦且つ嚴、待ち得たり微甘齒頰に回る、と禮讚してゐるそれである。

青果は蜜にも鹽にも漬けられるが、生果を嚼むのが第一である。酒を愛する人ならば、その醒めがてに、上等の茶葉とともに甌中に投じ、熱湯を注いで茶の色と香と併せて服し、靜かに肺腸を潤すがよい。鹽にしたものは酒を侷め、また酒の毒を解き、さらに消化をも助けるといはれる。食べ始めてから四五日くらゐは、舌を刺すのと、澁いのとだけしかわからず、白果

の味にも、龍眼にも遠く及ばないやうに感ずるが、食べなれたら一日も無くてはならぬものらしい。若い女があられもなく口をもぐもぐと動かしてゐるのを、チュウインガムか、ドロツプかと思つてると、吐きだした核で青果と知るやうなことが度々だ。

#### 四、落花生

老舎のユウモア一文—魯迅の來客接待—落花生の徳—夥しい品目—わが國渡來の年代—とうはつせん—支那の國罵—支那の國食—孫文の花生糖愛喫—革命のインスピレイション

老舎は現代作家中の一異色だ。一流の作家とはいへないまでも、新しい支那の裏に潜める舊い支那を抽出しては、軽い幽默——ユウモア——をもつて諷刺するに獨特の伎倆をもつてゐる。あるものは、彼を評して、沈從文とともに最も支那的な作家だといふ。さうかも知れない。けれども、私の彼の數ある雜文の中で、今も確かな記憶を有するのは、ある漫畫雜誌に載つた南京豆と西瓜子とを比較した軽いユウモアの一文だつた。抄譯して見やう。

一體、どんなものにも幸運と不運とはあるものだ。何故だか知らぬが、西瓜子の方が南京豆

よりは名が賣れてゐる。ほんとうのところ、西瓜子のどこが好いといふのですか。あいつは舌をはさみ、齒にはさがり、徒らにあなたを怒らせる——それに何しろ、一咬みすれば碎けてしまうのですから。幸に碎けないにしろ、あれんばかりの小さな端ツきれで、腹がふくれるではなし、味があるではなし、まア勞民傷財で、ブルジョアみたくないものさ。

ところが、南京豆の方は、大きさは立派で、薄ツすらと白あばたがあり、細腰で曲線美だ。これは外側だが、中を割つてみると、一胎に二つか三つの桃色の太つた子供がはいつてゐる。桃色の着物を脱がせると、象牙色の豆が二つづつ抱き合つて、上の方ではキスしてゐる。その光澤、その新鮮、たまらない香り、齒さはりの柔かさ。食べてよし。酒によし。舌の上で檳榔のやうになめてゐてもよい。文章を書く時など、南京豆三つ四つで、煙草一本の代用をすれば安上りといふものだ。

雨がふつて陰氣な日などに、わづかばかり南京豆を煮て、鹽をふりかけ、奮發して玫瑰露——一種の焼酎——でも買つてくれば、詩を二つ三つ作るとは造作ないことだ。西瓜子には、こんな詩的インスピレイションがありますか。

左翼の老作家で、老舎よりは先輩の魯迅は、曾て私に『いやな訪問客にはりんかけの南京豆を出すに限る。私はさうきめてゐる』と語つたことがある。魯迅のことだから、何か知ら南京豆に諷刺を寓してゐるとしても、南京豆そのものに敬意を有してゐないことは明かだ。この點からすれば、同じ左翼的傾向を有し、同じ無産の作家であるとしても、老舎の方が甚だしい傾向をおびてゐると、事の南京豆に關する限りにおいては、私は考へる。

頬がおちるといふほどに甘いものではないが、それだけ飽きられることはない。食ひかけるとやめられないことすらある。値が廉くて何處でも容易に得られ、生のままで、焙じて、砂糖をかけて、油でいつて、鹽をふりかけて、また再製品として、各種各様に用ひられ、且つ久しきに耐へるが故に、老爺、老婆から小奶奶、小爺、小妹妹にいたるまで、甘いもの好きも、辛いの好きも、これを愛する。詩を作る助け、好まざる客あしらひに便を興へられるばかりではない。話興をも資け、手持ち無沙汰をも救ひ、茶をも酒をも侷める。かの西瓜子、南瓜子、松子、龍眼肉などとともに、大饗宴の乾菓にあてられ、婚姻喜事に紅で染めて、吉利を徴象する『喜菓』とし、また、祭神にささげる敬虔な供物ともし、時として無くてならぬ品であるのは、

同時に、大いに特筆且つ推奨さるべきこの豆の徳だ。豆、米、仁、菓などとても澤山の名があるが、長生菓、花生仁など、いづれもの名もまた好ましい。

南京豆を主要材料とする食品の多いだけ、その品目の多いことも驚くばかりだ。曾て支那語練習に資するつもりで、私のノートに存してゐるもの——乾花生米、椒鹽花生米、又は椒鹽菓肉、紅花生米、等、以上は焙製で、紅花生米は北平ばかりで通用する。油炸花生米、帶皮的花生米、裸體的花生米、等、いづれ油を用ひていりつけたもの、皮といふは殻内の澁皮のこと、裸體的是京津に多く、上海には少い。牛奶花生糖、菱角花生糖、方塊花生糖、花生糖條、花生軟糖、等、これは主として砂糖で熬つたもの、すなはち花生糖の形狀によれる稱呼で、多分百種以上に達するだらう。花生酥、花生糕、花生粉、等、いづれも再製された菓子。その他、鹽滴花生、雨皮花生、等。この外に絞つて食油を造り、近年わが國では人造バターの主要材料ともなつてゐるのは、すでに遍く知られてゐる。

わが國には、元祿の末に支那から渡つたものとする書もあるが、正徳二年の倭漢三才圖會には、明かに近年長崎より來るとある。二百年前に、福州あたりから傳へられたことが確かだ。

華夷通商考に、長崎ではこの南京豆を『とうはつせん』といふとある。『はつせん』は南方音『花生』の訛つたものだらうが、『とう』は邦音『唐』か。『落』の南方音の訛りか。土露子の別名もあるから、或は『土露』の訛りか。好事者はなほ詳しく考ふべし。

牡丹花を支那の國花とよぶに對して、例の皮肉家の魯迅は、人を罵詈すにあたりて相手方を侮辱するだけでは足れりとせず、相手の母親の品性にまで及ぶのを支那特有の『國罵』だといつた。この筆法を以てすれば、地の南北、階級の上下、性別の男女、年齢の老若、一切を問はずして支那民衆に愛喫される南京豆は、これを國食といふべきだらう。食品にも階級性があることは事實だが、何にも南京豆を卑下して、無産者扱ひするに及ばない。かの國父孫逸仙が、民國二年、わが國に晴れがましく革命成功者として來遊し、朝野の歡迎攻めにあつてゐた時、私は彼を送迎するために何度か汽車旅行をとにしたが、彼が戴天仇、馬君武、宋嘉樹、宮崎滔天などと、時折りの暇つぶしに、指でほぐしてはぼりぼりと食つてゐたのは、何と、りんかけの南京豆だつた。老舍よ、魯迅よ、一黨治國の國父が食つたものだ。詩どころか、革命のインスピレーションさへ、この豆はもつてゐるんだ。

## 五、甘 薯

燒芋の懐かしみ—わが九州の甘薯常食—南方熱帯地の産—支那の甘薯先生徐光啓—甘薯十二勝—山東の甘薯生活—地瓜乾—浙江沿海の薯粉薯絲

外套の襟深く顔を埋めて、前屈みに夜寒の街を急ぐころ、薄闇い狭い店先、もしくは簷下の屋臺に、きな臭い物の焦げる匂ひに鼻をつかれる時、われ等は、そぞろ薩摩薯を懐かしいものと思ふ。某のホテル、クラブの肉食に飽いて、白菜、赤茄子の新鮮な野菜を愛する人にも、はた、吸物の碗に浮いた木の芽、甘煮の柚の香を解する人にも、おそらくは、燒薯が無産者に有する魅力はわかるまい。同じく青物の名において總稱されてはゐても、薩摩薯は、色彩と香氣によつて食慾を唆らんとするものでなく、直ちに無産者の食慾そのものを満たすものだ。大草流、四條流の饗宴に入るべき品でもなければ、會席の膳に上つて割箸でつまみあげられる品でもない。せめて黄蘗料理にはあつても悪くないはずだが、薯蕷をいはゆる『菜籠』の一に收めることはあつてもこれはない。薩摩薯は飽くまで野人、窮人の伴侶だ。

わが國の國民の米の消費量は、大正以來、一人當り一石を越えてゐる。しかも、その一方、



明治三十年の大凶作以來、年々に内地外から移入もしくは輸入せねばならぬ状態だ。これは米食が盛んになるとともに、雑穀を食ふものの少くなることを意味するのでもあらうが、いつて民衆生活、特に農民生活の向上を語るものでもなさうだ。私は肥後米の特産地に生れて、東北地方の農村を知らないが、同じ肥後にしても、阿蘇、球磨、天草などの水田少くして瘦畑の多い土地では、米を常食としてはゐない。粟、稗、玉蜀黍、然らずんば甘薯だ。福岡縣下の八女、長崎縣下の島原あたりにも、都人士の想像にあまる貧しい村があつて、そこでは米食は一種の栄養食と見なしてゐる。そして彼等の甘薯におけるは、書生ツ坊どもが下宿の二階に陣取り、新聞紙に包んだやつを前にひろげ、大いに天下國家を談ずる際の、いはゆる書生の羊糞なるものではない。甘薯は彼等の生命の糧なのである。私は曾て山室軍平氏に、彼の郷里の貧しきについて聞いたことがある。そこでは鶏卵さへ無上の恩物で、重病人にして初めて口にし得るといふことであつた。ところが、山東還附の前後、親しくかの地を踏むに及び、膠東の地も、浙江の地も、甘薯を主なる食糧としてゐ、その貧困の程度が、わが内地よりは數等甚だしく、しかも廣汎なる地域にわたれることを發見した。

琉球芋、薩摩芋、長崎芋の名があり、わが國における甘薯普及の、西南から次第に東北に及べることを示せるやうに、本草綱目には交廣に産す、南方草木狀には珠崖に産す、甘薯疏には閩廣の諸に二種ありとし、南方熱帯の地から東海岸に沿ひ、次第に東北内地諸省にも播殖したことが察せられる。色によつて朱薯、紅山藥、紅薯などの各種の稱呼もあるが、同時に蕃薯の名もあるのは、薩摩の隣國たる肥後その他の地に、今もなほからずの名が行はれると一般、その外來植物なることを意味するのであらう。この蕃薯が今日ほどに普遍したのは、いつの頃であるかは知らないが、甘薯疏の筆者で、西學輸入の功勞者でもある徐光啓の時代——明の崇禎の禮部尙書、上海人、字は子先、號は玄扈——までは廣東、福建に多くして、それより北の諸省にはあまり廣く行きわたつてゐなかつたやうだ。それは、もとより私などの考證のできることでない。ただ、徐光啓が支那の甘薯先生——享保の青木昆陽——にあたることだけは確かであらう。甘薯疏には、この旋花科の草根の十二勝をたたへて、次のやうにいつてゐる。

收入多きは一なり。味の甘きは二なり。人を益することの薯蕷と功を同じくするは三なり。地に徧く生うることを得、莖を剪つて種となし、今歲の一莖は、次年は便ち數十畝に種うべ

きは四なり。枝葉地に附し、節に随つて根を生じ、風雨も侵損する能はざるは五なり。米穀に當つべきは六なり。籩實に充つべきは七なり。酒を醸すべきは八なり。乾して久しく收藏し、之を屑とし旋めて餅餌を作り、餠蜜を用ふるに勝るは九なり。生熟皆な食ふべきは十なり。地を用ふるに少く灌漑に易きは十一なり。鋤耘を用ひざるは十二なり。

山東省は南の福建とともに、移民の盛んな地であり、その地味が瘦せてゐることも相似てゐる。江蘇の淮安を逾えて山東に入れば、天恵の乏しいことが誰の眼にもつく。そして、ここから甘薯の畑が多くなる。膠州灣の南側にあたりて、海鹽の利がある地方すら、山寄りの農村では甘薯を食はねば生きて行けない。山田梯地を耕し得るだけ耕して見ても、稻はもとより麥もまた種ゑるに適せぬ土質である。それに一戸あたりの畑地が五畝以上に達せぬから、五穀ばかりで果腹することは到底許されぬ。勢ひ甘薯を種ゑて芋腹をつくらねばならぬ。甘薯を薄く切つて日光に曝乾し、これを貯藏して全年の食に充てる。地瓜乾といふのがそれである。地瓜乾一斤の價は、青島附近において、下等の麵粉よりも貴いといふから、それは變だと詢ふてみると、地瓜を食ひ慣れた農民の腹は、白麵を三斤食つても、地瓜の一斤ほどにはこたへないか。

らとの返答だつた。そればかりでなく、麵を用ふるには、そこばくの油なり鹽なりを使はねばならぬが、地瓜乾なら、その必要さらになく、ただこれを煮て糊となせば足るからでもあらうか。

その後を知つたことだが、富裕第一の浙江省の中でも、最も山海の物産に饒かな寧波の山地でも、定海の諸島でも、甘薯は農民の生糧の一で、秋から冬にかけては、海島の群山、蔓緑で塗りつぶされ一種の美觀さへ呈するさうだ。ただ、同じく甘薯を常食とするにしても、寧波南方の沿海では、薯粉、薯絲といふを作つて、粗米に和して食ふ程度であるから、この點はわが天草、島原の貧戸と同じであり、山東の膠澳諸地に比ぶれば富んでゐるともいへる。が、いづれにしても甘薯混食者と、膏粱に飽くものとは同日に談れない。薯絲といふはわが國の大根の切干といふに同じく、縦長く千枚に刻んで日に乾し、皺縮して條を成さしめたものの稱で、最も能く久藏に耐へる。薯粉は菱もしくは蓮根の澱粉を作るのと同じ方法によれるもの。潔白にして細膩、見たところは藕粉と大差ない。白砂糖を加へて熱湯で練れば、都人士も召し上げられやう。だが、心しても心しないでも、盛んに腹中から瓦斯が漏れる。

## 六、枸 杞・香 椿

枸杞の芽と葉と實―廣い用途―腎虛を醫する四神丸―めでたい異名―香椿芽―窮人翻白眼―桃花にも亦た―莊子の椿に對する興味―多空の奇蹟な枝ぶり

蘇州、上海の菜市には、春の初、條枝についたままの枸杞の芽を賣る。葉は石榴に似てさらに小さく、人の目をよろこばすほどの姿でもないが、魚肉の清湯に浮べるか、鹽と油とでいためて用ふれば、極めて上品な風味がある。その外、葉を乾して茶の代用とするとも、實の赤く熟するのを待つて生食するとも、また實を乾して藥用とするとも聞いたが、私は見たことも用ひたこともない。が、腎の虚損、眼の昏花を醫する『四神丸』と言ふ藥方の主藥はこの枸杞の實を主劑としたものといふことだ。天精とも、仙人杖とも、また却老とも、多くの目出度い異名をもつところから考へても、支那人の貴しとする藥材の一らしい。

同じ春分の頃、美しい嫩かな紅色の木の芽を束ねた香椿芽が菜市に上る。棟科に屬する落葉喬木の新芽で、一見して漆の樹の芽に似てゐる。他の菜蔬と同じく「鮮菜」の一にかぞへられではあるが、菜に充てて食ふよりは、香を愛でて肉汁の上おき、もしくは、つまとして用ひられるものである。我が國には、俗に黃檗禪師がその故國から初め將來したものと傳へ、チャンチンの名において、庭木に盆栽に廣く行き互つてゐる。貝原益軒の『菜譜』にも若芽をとつてあつものの上に加ふ、香氣ありとある。

この香椿芽の初て市に上る頃は、北平あたりの細民が口にするには値が高すぎる。出盛る頃になつても、窮人の家の總菜に充つるには贅澤すぎるために、椿樹冒得短、窮人翻白眼、椿樹簸籃大、窮人説大話の諺が行はれる。蓋し椿樹の芽の初て長じてこれを食ふに最も適するころ、窮人の肚皮は最も飢を覺える時候であり、そして新麥の取入れを了へる時は、椿樹の葉子が密密重々して傘蓋をなすの候なのである。即ち物持ちの旦那衆が香椿芽を召上る頃は、文無の貧乏人は空腹を抱へて、黄沙を吹捲く春風に噓を連發してゐる頃である。彼等が香椿芽にまで深仇の感をいだくのは、この所以。

桃樹を植ゑるものは、桃花の好きを曉らない。彼の目的は花でなくて實である。桃の實を幾文かの錢に換へることにある。桃花の艶に咲きみだれてゐる時は、やがて種桃者の最も生活苦を痛感する時である。窮人翻眼は必ずしも香椿芽に限らず、桃に對しても北支那には似たやう

な諺が行はれてゐる。けれども、桃の花、香椿の芽、いづれにしても貧者の諺は惨しすぎる。香椿は臭椿とも書かれてゐ、栲も栲も一木の三種といはれてゐ、柿と書かれてゐる。その木長じ易くして壽考多きによりて栲栲の稱がある。莊子はこの木に興味を持つてゐたと見えて、『大椿は八千歳を以つて春秋となす』といひ、『その葉臭く、その材の用なきを悪んで、吾に大木あり、人これを栲と謂ふ』ともいつてゐる。けれども、莊子が、繩墨と規矩との中らざる木の比喩に用ひてゐるのは、事實を過つてゐる。嫩芽を食膳に上すべきばかりでなく、紫褐色の材は器具を製することもできる。それに落葉後、その奇峭な枝ぶりを冬空に見せるのも、他の樹にはちよつと類がない。

## 七、木 犀

典雅な桂といふ字―税目中の桂樹―交趾の桂園―わが國の肉桂發見―四川の新都―白樂天の東城桂賦―朱庵の老樹―滿覺壘の桂花栗―木犀蒸―木犀市―古詩人と桂花―非現代非人間の聯想

『久方の月の桂も折るばかり、家の風をも吹かせてしがな』―菅原道眞の十五歳にして冠す

るにあたり、その母なる賢夫人が、この歌をよんで愛兒を訓へたとの拾遺集に出てゐる物語は、われ等の幼いころ、家庭において、學校においてよく聞かされたものである。桂を折るといふのが登科を意味し、晉書の郗詵傳の桂林の一枝、崑山の片玉に出づることとは、もとより知るはずもなく、月の桂よりは、縁日の屋臺店で賣つてゐる赤い色づけをした肉桂水の方が、より多く戀しい年齢だつた。けれども桂といふ文字に古典的な感じをいやくやうになつたのは、英語のポエツト・ロウレットに初めて出會つた時以前であり、またやつと唐詩選が讀めるやうになつた時以前でもあつた。

中南支那には『めかつら』の桂樹の山野に自生するものが多い。外國人のために支那税目を解説した通商案内にも、桂樹は百本中最も重要なもので、その葉、枝、果、油、一として用ひざる處なし、別に培養をなすに及ばず、山腹に林をなすといひ、その産地として廣東、廣西、雲南、安南を擧げ、最大なる産地を廣東の羅定、廣西の秦河としてみる。植物誌の最古書たる晋の嵇含の草木狀に、交趾に桂園の設けありしことを記し、桂に三種ありとて、丹桂、菌桂、牡桂の名を擧げてあるが、これは木犀らしくもあり、肉桂らしくもある。唐以後の詩人の

花香を詠歎したのは、直ちに木犀と知られるが、それ以前の文献などには紛らわしいものが少くない。わが國でも『やぶにつけい』を牡桂といひ、白楊に似て大葉なる楓を牝桂といひ、借音のために二者を混同したものがあつた。そして、中古までも、わが國に肉桂の自生あることを知らず、醫藥の心得ある震旦歸化の僧によつて發見せられたことが、今昔物語に出てゐる。支那人ばかりを笑へた義理でない。

支那には中南の諸地方に金銀二種の木犀を見ぬ處とてはない。四川においては成都に近い、孔明の八陣の城の遺跡たる新都が著はれる。安徽、江の山地には極めて多いらしく、乾燥せる桂花を多量に産出する。江浙にいたつては、桂花栗と桂花を以て聞えた處が多い。叢桂の間に栗樹ありて、その實が花香に染みて芳香を有するといふのである。虞山、無錫その他にも、この桂花栗と稱するものが名物となつてゐる。范大成の吳郡志に、桂はもと嶺南の木、吳下には常にこれあらず、唐の時始めて植うるものありといひ、白樂天の郡主たりし時、もとの吳郡の地たる東城が荒れ果て、むなしく樵牧の地となれるに、一桂樹の生ひたるを見、その地を得ざること悲しみ、『東城桂』の詩を賦したとあるから、蘇州には唐代まではあまり多くなかつた

らしいが、今は十の居戸の九までは桂を植ゑてゐる。嘉興の朱庵——明の萬歴の進士朱文恪公の舊宅——にも、高さ二丈餘のものから一丈餘の老木が三十株からある。朱公の手植と傳へて、いづれも數百年外のものである。しかも最も著名なのは、遊覽地杭州の滿覺壘の桂花と桂花栗とである。湖壩雜記に、滿覺壘——壘の字音は極めて近似し殆んど通音——の桂花はまさに金雪と名くべしとあるもの。上海から同地へは汽車、自動車の便があるので、秋晴の日には行樂の子女が推すな推すなの盛況だ。滿覺壘の茶寮もまた樹間に椅卓を排し、桂花栗、桂花糖に桂花茶を供する。昔は栗と豆腐乾との安價な二物を備へて、客の選ぶに任じたものであるが、よく世とともに推し移つたのである。梢を流れる秋陽に沐みしながら、ぶんぶんたる花氣を吸ひ、のんびり一日をかかふる處につぶすのも、道學先生にあらざる限り、現代子女の墮落とばかり貶せられない。

蘇杭には、木に年桂、四季桂、月桂。花に金桂、銀桂、火桂があり。また、秋分に開くを早桂、寒露節後に開くを晚桂と、開花の遲早によつて區別する。けれども、各種桂花は舊曆八月を最盛の時とし、この頃よくつづく蒸し暑い日和を木犀蒸といひ、木犀の花を賣るもの街に

満つるころを木犀市といつてゐる。四季桂は一年を通じて若干の花をつけるもの。火桂は花色が赤味を帯び、花汁は苦くして口にすると適せざるものをいふ。

支那人の桂花を愛することは、玫瑰、茉莉、梔子にも過ぐる。女は髪にかざし、讀書人ならざるも瓶に挿む。また茶に、酒に、糖、醬、糕、羹に混じても食ふ。視覚、嗅覺に觸れるだけでは慊らず、味覺にまでこれを戀ふのである。杜甫、白居易、陸游等の古詩人は、まさか今人のやうに桂花を團子にして、腹をふくらすことはしなかつたであらう。彼等古人は、その花氣を、秋香、古香、天香とたたへ、その花色を、金雪、黃雪、碎錦、金粟、黃金蕊と形容してゐるが、この『金』字は物慾主義者の跪拜するそれではない。巖客、佳客、仙客、廣寒仙とよんで、むしろ非現代的で、且つ人間ばなれした人と地とを聯想してゐる。私は彼等だけは桂花を冒瀆しなかつたと信じたい。でなくば、桂字も蒜臭くなる。

## 八、野 花・野 菜

鄭家屯の野外—溫都魯郡王の府菜園—北平に見る葉菜—龍鬚菜—益母草—小紅葡萄—  
四川の熱帶果實—黃葛樹—年景花—蘇州の立夏三新—賣時新—欸冬露を知らぬ支那人  
—黃花菜—草頭糶糶

大正十年の夏、滿鐵本線の四平街から西へ折れて、蒙地の縁邊の風物に接したことがあつた。その頃、鐵道はまだ通達までしか開通してゐず、鄭家屯までの沿線各地にも、日本人の數とは至つて稀れであつた。それでも、八面城、三江口などの驛々の日本人が住んでゐるらしい矮屋の一隅なぞに、多分、日本内地から輸入して種子を播いたらしいコスモス、蝦夷菊の花が、秋近い高原の太陽をうけて、すくすくと健やかに咲いてゐるのを車窓から見、せめてもの慰安をかかる花草に求めてゐる同胞の生活につき、私はしみじみ考へさせられた。

鄭家屯の野外に馬を馳せて、その草地に、菖蒲らしい花の野菊とともに紫に咲き、蓼の紅の蒲の穂に交じれるを見て、わが俳句の季にいふ『花野』と、ゆくりなくも蒙古で再會した氣がした。けれども、市中に溫都魯郡王の分旗を訪うて、その家居の状を見るに及んで、南支那における民衆生活に思ひ比べ、その貧しさ乏しさが氣の毒だつた。繞らされた土塙はところどころ崩れてゐる。一對の石獅子と一本の旗桿と、二頭の瘦馬と一匹の大きな犬がゐる外には、王府の前庭に一物を見ぬさへ淋しいのに、白けきつた地面の三坪ほどを劃して、葦の畑が設けられ、猫の口髯ほどの肥料不足の青い葉が、まばらに處々に束ねて植ゑられてゐた。それから一

日程の茂林廟といふあたりまでの沿路の農家をも覗いたが、菜圃に種まられたものとはなく、風土は人力の如何ともなし得ざることを痛感した。

これに比べると、北支那は同じく貧しいながらも、なほ天恵に富んでゐる。北平の市には冬も温床の韭、蒜を得べく、水蘿蔔の緑、白、紅、いづれの品種も四時を通じて膳に上り、荸薺の黒い球根、體菜とよばれる杓子菜も、白菜も、冬においてだに能くプロレタリアの口腹を充たし得る。天壇の墻壁や、鋪石の間にも、ちよつと氣をつくれれば、この名物といふ龍鬚菜——天壇菜と稱す、一種のアスパラガス——、婦人藥として無くてならぬ益母草——又の名茺蔚——のレオヌラス・シネンシスが自生してゐる外に、ちやんちんの臭椿、さねふと棗の酸棗、野葡萄の小紅葡萄、いけま屬の草瓜など多くの、食ふべき嫩芽なり、果實なりが見られる。ひとり北平とその郊外ばかりでなく、この天恵は、厚薄に多少の差はあつても、長城に近い南口あたりまで及んでをり、平漢線を南へ、北寧線を東に下れば、さらに豊かに、普ねく、恵まれてゐるのである。

四川は揚子江の上流とはいつても、遠く西南に偏し、山また山の奥にあるので、その天恵の



點については、滿洲、北支那ほどにも知れてゐぬが、一たびここを訪うて見れば、隣省の北の陝西に比すれば固より、東の河南、湖北よりも、その豊饒なることに驚かされる。一般民衆の生活が貧困線の最低位にあつて、潔と不潔、衛生と不衛生とを問ふに遑なく、兵匪しきりに横行するのは、外國人をして安住せしむるに適はしからぬ土地だが、それは人爲であつて天賦ではない。山また山が重り合つてはゐるが、その間には、揚子江の外に岷、涪、嘉陵などの大河が流れて、廣潤な平地を作り、十分にこれを灌漑してゐる。それに緯度は、わが琉球群島の最北端と同じ三十度だ。私どもが四川に入つてその自然に恵まれてゐるのに驚くのは、畢竟は、山川の奇勝をのみを聞き、もしくは三國時代の歴史のみを讀んでゐて、その他を問はなかつた迂濶さに外ならぬのである。ここからは、湖北、湖南にも出ない南國の青果や、荔枝や、龍眼、甘蔗がふんだんに出る。黃葛樹とよばれる榕樹——？四川では古榕樹といふ——の巨木が自生し、一大隊の兵をも宿營せしむべき綠色テントを張つてゐる。そればかりでなく、十一月、十二月にも霜を見ることがなく、豌豆、蠶豆は實を結んでゐ、野花は咲き亂れて蜂蝶が飛んでゐる。紅、白あるひは紅白絞りの年景花といふがあつて、梅とともに正月のめでたさを祝ふ床花

に用ひられる。これは野外いづこにも自生してゐるが、湖北、湖南には全く見かけない。桃、李、柑橘の類も豊富だ。しかしながら、私の足跡を印した支那内地に限つていへば、江蘇地方ほどに、夷果、山草、蕨菜の類を豊かに産して、風土の日本に似たところではない。貧しさは民衆の通病であり、迷信もまた免れないが、關外や、西北に感ずる自然の荒らさ、勁さ、冷さは江蘇にはない。山水は四川よりも緑が柔かで、色が明るい。

立夏の日に、『立夏三新を見る』とて、櫻桃と青梅と蠶豆とを家祖の位牌に供へ、饅頭、麵筋の類を食ひ、燒酒を飲む俗がある。櫻桃、青梅、蠶豆いづれもその色の美しい割に甘くはないものだが、一文を費してこれを買ふのではない。かの端午の節句に端五景と稱して、農家の女たちが、艾葉と石榴花とを鬢に挿し、蜀葵、菖蒲、柳枝を瓶に活けると同じく、野趣の豊かな好ましい行事で、外國人たる私たちは、かかる行事を目睹する毎に、農家の實生活と應時の食品とに觸れるのだ。竹枝詞などに現はれてゐる形容と、その物とを詳かにするを得ず、永い間、氣にかかるともなく氣にかけてゐたことを、實際に接して一時に解き得るやうな嬉しささへ、時には伴ふのだ。趙筠の吳門竹枝詞の一に、山中鮮果海中鱗、落索瓜茄次第陳、佳品盡爲

吳地有、一年四季賣時新といふがある。賣時新の三字は初つ物、時の物の意に解してもよく、吳中の菜蔬果瓜鮮魚などの豊富なことを誇稱したものと見るのも、もとより誤ちはないが、しかも、舊曆四月にこの賣時新なる一項があつて、吳中歲時記にも見えてゐる。日本の辭書だけではわからぬ穠麥といふのも、この字を識つてから、二十年にして初めて實物を見たやうなこともある。

中流以下の人家に限らず、蘇州の人は家常飯に蔬菜を用ふることが極めて多い。多いことに一つの誇りをさへ持つてゐるらしく、『蘇州不斷菜』の諺さへある。毎晨、城外の農家から鮮菜を擔つて市に入るのを、各戸競つて購ひ、魚翅、蝦仁に和して煮、その味の濃淡を調節する。だから、かの膏粱の子弟にして菜根の味を知らざるものは稀れである。菜乾と醃藏とも蘇州人は巧みで、茶と共に醃菜を客に供し、『吃菜茶』と稱する別種の風俗があると、何かの書に見たが、私は自ら経験したことがない。

ただ、江浙の地に多く、日本人は好んで佐飯佐酒に充つる野菜を、支那人はこれを顧みないものが數種ある。欸冬、落、芹はその例である。茗荷、蕨もまた食はない。上海の日本人區域



にある虹口菜場には近年わらび、ふき、せりをも賣つてゐるが、これは日本人が好んで食用することを知れるため、彼等が用ふるのではない。杭州の雙高峰下の濕地を過ぐれば、處に欸冬、落の群生してゐるのを見うける。これを支那人に問うても、食ふといふものはない。それかと思へば、苜蓿の三瓣の黄花をつくるものを金花菜とよんで、——又の名、草子、草豆、盤歧頭など——特種の料理法さへ備はつてゐるから、いささか意外だ。上海の人は、立夏の日に、この金花菜を糲——碎け米のこと——に和して煎熟し、草頭攤糲と名けて必ず食べる。油でいりあげ、その熱せんとする時、上等の高梁酒を澆ぎ、醬油を點じて用ふれば、下酒の品として一種の風韻がある。鹹漬とされて大倉の名産の一となつてゐる。明初の名臣周忱——名は恂如、吉水の人、五帝に歴仕す——が、この菜を讚美して、口に絶たなかつたため、それまでは鄙まれてゐたものが、その後は士大夫の家に上菜として備ふるにいたつたと、江蘇の金花菜愛喫者は傳へてゐる。

### 九、虱・蚤

ヴァンバイヤの愛嬌——宰相鬢髮の虱——阿房宮賦を唱ふ虱の怪——王充の論衡——東坡禪喜

集の五問答——蚤蝨演戲——妙を極むる藝當——舞臺監督の談

一は跳ね、一は匍ふ。一は扁翅、一は微翅との差はあるが、ともに人間その他の哺乳類、鳥類などに寄生して、その生血を吸る無翅の小さなヴァンバイヤ——蚤と蝨とは、時としては傳染病の媒をもなす忌々しい存在ではあるけれども、二者ともに多少の可笑味と愛嬌とを兼有する。

前秦の宰相王猛が、華陰を出でて桓温を見るにあたり、短褐の蝨を捫りながら、傍若無人に談論したといふのは、わが國においても、個體にして大志を有し、世事に無頓着な壯士に授かれる一故事だが、宋の宰相王安石にも、緑鬢上に蝨を這はして氣づかずにゐるのを神宗に認められ、朝を退いて後、『屢游相鬢、曾經御覽』と人に戯れられた逸事が墨客揮犀に見える。大政治家に關する史的ユウモアだ。が、三國の魏の阮籍先生傳に、羣蝨の禪中に處する、深縫に逃れ壞絮に匿るの比喩があるのは、才藻艶逸といはれる一面に、閉戸著書、月を累ねて出でずといふ不精者の先生であつただけ、單なる比喩とばかりは覺えぬ。いづれにしても、うすきたなく尾籠な話であるが、『清異錄』に、『揚州の蘇隱、被下に數人ありて齊しく阿房宮賦を念ずる聲を聞

く、急いで被を開いて之を視る、惟だ蝨十餘、その大きさ豆の如きものを得たり』とあるのは神經衰弱者の幻覺であり、また奇を好む者の創作であつたとしても、かの身の毛がよだつ怪談でなく、蝨が名詩を吟じたといふだけに、むしろ可笑味たつぶりである。蝨については、蝨と同じく莊子に、淮南子に、はた抱朴子などの道家に比喻として引かれ、沈佺期、范大成、溫庭筠などの詩にも入つてゐるが、ここに甚だ怪しからぬは漢の王充で、彼は『論衡』において、人の生れて天地の間に在るは、猶ほ蚤蝨の衣裳に在ることと、萬物の靈長をかへつて蚤蝨に比してゐる。『論衡』が訂偽砭俗、論辨新穎と評せられたといふのは、多分、右の人間蚤蝨論などを指すのであらう。王充に比べて、機鋒の鋭さは同じだが、全然その趣を異にしたものに、『東坡禪喜集』に出てゐる蝨の話がある。

蘇東坡が秦少游を相手に盃をあげてゐた或る夜、彼は身上から蝨を捉へて、垢膩これを生むといつた。少游は、いや、綿絮毛が成すのだといつた。二人相辯すること久しくして決せぬので、では明日佛印の處に同行して判じてもらはう、そして負けた方が一宴席を設けることにしやうといふことになつた。酒散じた後、少游はこつそり佛印を訪うて、東坡と蝨の來歴を辯じ

たことを語つた後、どうか俺の説が眞だといつてもらひたい、さすれば銀鈍の一席を設けさせるからと密囑して去つた。と、忽ち東坡が來て、彼と同じやうなことを語り、どうか俺の説が是だといつてくれ、さすれば冷淘の會をなさしめるからと佛印に頼んだものだ。さて、兩人いよいよ詰辯するに及び、佛印が曰く、曉り易いことだ、是れ垢膩身、綿絮脚、先づ冷淘を吃し、後ち銀鈍を吃せんと。——冷淘といふは今の涼粉の類らしい。

ついでながら、四年前、私自ら上海において経験したところの、蚤の演藝なるものについて語らう。

ある日、夕刊英字新聞を讀んでゐるうち、私の眼は一廣告に吸ひつけられた。それは、『猫の競走！ 上海に狗の競走はある。猫の競走といふはまだ曾てない。その猫の競走が今夜からある。フランス租界某料理店に於て、入場料何ドル。來つて見よ、天下の奇觀！』とあつたからだ、狗の競走すなはちグレイハウンドの競走は逸園といふ跑狗場の外にもできてゐて、ハイアライと共に、上海名物の賭場となつてゐたが、猫の競走にいたつては奇想天外の事ではないとしても、また確かにニュースたる價值がある。で早速に人を派して見てもらふと、全くいんち

きであることが分明した。某料理店と云ふのは變な一珈琲店で、綿をもつて猫の形にまろめたものを小さな投球盤みたいな臺の上のせ、それに錢を賭けて輸贏を争ふのであつたさうだ。それから一年も後のこと、私はまた『蚤蝨演戲』といふ新聞廣告を見た。『天下の大、奇としてあらざるはなし、蚤蝨また戲を做すことを會す』とある。ふ、ふ、また猫の競走かと私は自分一人でをかしくなつたが、も一度だまされて見るか—と自問自答の後、蚤蝨の演藝場といふ盛り場の大世界へ自動車を驅つた。

場の入口で第一回の、また演藝場の入口で第二回の、前後二回の入場料を支拂つて中に入ると、八疊ほどの洋室に大型圓卓の上に白い布地をはつたものを据ゑ、その傍に洋服をつけた一支那青年がすましきつて座してゐる。私と同じく廣告につられて來た見物客らしいのが十人あまり、すでに卓を圍んでのぞきこんでゐた。卓すなはち蚤の舞臺なのだ。やがて開演。青年が口上を述べる。『ここに蚤の太夫をひかへさしてあります。太夫さん、跳ねたがる。だから、ちやんと跳ねないやうに仕掛けがしてある。おのおの方、近くによつてご覧あれ、客一人に一本づつ擴大鏡を手渡してくれる。仔細に見ると、蚤の太夫、細い細い銅線で頸筋をしばられてゐ

る。さて、いよいよ演戲だ。プログラムによると、第一、拉車、二千倍の重さの鐵車をひく。第二、踢球ならびに滾球。第三、跳舞、流行ダンス。第四轉圈、數千倍の大きさの鐵輪をまはす。とある。

いづれも他愛もない藝當ではあつたが、並みゐる觀衆をどつと笑はしたのは、第二の踢球すなはち蹴球で、『仁丹』の粒ほどの小さな白い色の圓球を、毛よりも細かな脚の指で、圓を急がきつつころがし、洋服の舞臺監督が一聲の「と命令を下すと、彼等にも人語をききわける耳があるのか、二匹の小昆蟲、つと半身を起し、渾身の——おそらくは渾身の——力を爪尖に集めてキツクし、球はころころと彼等の身長に三四十倍するほどの距離まで轉がつたことだつた。

第三の跳舞すなはちダンスは、例の八音鐘といふ眼ざまし時計のオルゴンを音樂に代へて、五疋の蚤の身に紅緑の紙製の服をつけたのが、ちんたん、ちんたんの譜にあはせて匍つたり跳ねたりするのだつた。觀客はくすくすと笑つた。けれども笑の裡には、よくもこれまで仕込んだものだとの感歎の念も多分に含まれてゐた。演戲の了つた後、私は、興業主であり、また舞臺監督である董某に質問して、次の如き、その要領を得た。

演戯用の蚕は、必ず人の身にたかるものでなければならぬ。犬や猫の蚕は長くて四ヶ月の壽命しか保たない。人間の蚕ならよく一年間は活きる。彼等に對する日々の給養は人間の血だ。訓練は髪の毛すちほどの鐵の鎖を頸にまいて、跳ばないやうに慣らす。そして跳ばないやうになれば、その次に歩むことを教へこむ。二ヶ月を一期として、大てい一期を経れば、全課程を終る。私どもの見たのは、その第五回卒業生だつたのである。

### 一〇、臭 蟲

南京を冠する品物—除外例の南京蟲—鼻持ちならぬ毒蟲—種々の異稱—錢收齋の鼈蟲  
詩—竹添井井の臭蟲文

植物に櫻草科の南京小櫻があり。薔薇科の木本南京七竈があり。熱帯アジア原産の喬木で、その實から烏臼油をとる南京檀があり、落花生の南京豆がある。織物では太糸の地厚な平織木綿南京木綿があり。絹綿を經緯とする八枚綜統の南京縞子がある。動物には二十日鼠といふ南京鼠があり、裝飾の硝子の小珠に南京玉がある。その他、南京の二字を冠するものに、青磁染付などの近代磁器の南京燒があり、樂器の明笛、清笛を南京横笛と稱するがあり、人形芝居をも

南京操といふ。わが上中古の支那傳來、もしくは模倣の文物制度、器物食品などに『漢』、『吳』、『唐』の文字を冠したものが多いのと一般、『南京』の二字は、總じて西大陸の高級な、新奇な舶來物を意味するとともに、その物に對しては多少なりとも感謝をささぐるに足るものが多かつたのである。しかるに、ここに最大なる例外として南京蟲なるものがある。

南京蟲は即ち半翅目とこじらみで、臭蟲といふやつである。楕圓扁平にして全體褐色、體中に毒汁を貯へてゐる。日中は暗處に棲み、夜は出でて人體の血を吸ふ。吸はれた處は赤腫して奇癢たへがたいばかりか、人によつては熱を發して化膿さへする。蚕は善く跳ねるが拂ふに易く、蟲は好んで衣縫に潜むから、これを捉ふるに難くないのに比し、この南京蟲にいたつては人を襲ふにも、行走するにも敏捷を極め、捫つて潰せば一種の奇臭があつて鼻持ちがならぬ。疑ひもなく濟度し難い毒蟲である。害蟲である。

『辭源』に、牀蟲、俗稱臭蟲、舊名壁蟲とある。厲靜齋の『事物異名錄』には、『山堂肆考』などの書を引いて、壁鼈、木蟲、交蚕、扁蟲などの數種の異稱を擧げてゐる。身扁にして臭く、跳ぶ能はず、善く人を嚙むとあるから、確に臭蟲のことらしいが、臭蟲を詠じ、臭蟲の形狀を

描寫してその妙を極めたものは、錢牧齋の『初學集』に如くはない。牧齋は臭蟲のことを、江浙一帶に通行してゐる俗稱の『鼈蟲』を以て呼んでゐる。蘇州にはこの無産階級的害蟲に不似合千萬な『富貴蟲』の名もあるが、これは現代人的考察を加へて、勞働者の膏血を如實に搾取する富貴蟲と解してよいのだらう。牧齋は明の福王の禮部尙書で、清に入るや降つて禮部侍郎を拜し、一生を如才なく富貴に過ごした人。そして常熟に生れ、常熟に歸隱し、文章を以て東南に標榜したのである。士人としての行穢に非議される點もあるが、臭蟲を寫實的に詠じたものとしては、用字の難かしいのはさることながら、これほど妙を悉したものは、おそらく類がない。崇禎癸未の歲の原刊によつて、左に節録する。なまなか拙い和譯を試みるよりは、どれほどましかも知れない。

## 崇禎詩集四 起己巳六月盡八月

厥狀肖惟鼈、形圖脊微穹、幫介儼環列、多足巧於緣、利嘴銳如鉞、伏匿床第間、夢嚙伺悅習、劈肌陷針芒、噉血恣剗劓、攢喙方如錐、墳起已成凸、不禁膚爬搔、猛欲手掉擗、倏若捷疾鬼、驚走在一瞥、都無翼撲緣、不聞聲僂屑、近或匿枕衾、遠或走桶棗、明或潛帷幔、隱或據衣結、

遠牀何處搜、拂箕誰能撇、兒童偶批擗、經時臭不歇、未足快俘獲、徒然滋嘔噦、

日本人の詩文に現はれた臭蟲は、明治初年の支那學者であり、また外交家でもあつた井井居士竹添進一郎氏の『棧雲峽雨日記』に見る數行が、その最も早きもの一で、まだ南京蟲の名がなかつた時の文獻であらう。竹添氏は、明治九年五月、北京を發して陸路四川省に入り、七月、重慶に達し、ここから鹽船に便乗して揚子江を下つたのである。船に乗つて手足を伸ばし、やれやれと一息つくると同時に、彼をして安らかな氣持ちにならせたものは、實にこの臭蟲だつた。彼は次のやうにその日記に認めてゐる。

初め陸行して宿する毎に蟲に苦しむ。安眠すること能はず。蟲の色淺紅、匾くして圓く、微かに三稜を成す。名けて臭蟲と曰ふ。不潔の生める所なり。その臥坑に伏するを以て、又坑蟲と曰ふ。晝間には見る無く、夜に至り寢に就けば、四集して膚を嗜み、隨つて微腫を成し、癢きこと堪ふべからず。これを搔けば血を見、尋いで痂を結び、月を經て痊えず、舟に上るに及びて始めてその厄を免る。後に聞けば、蟲性血を怯る。寢るに油布を藉けば則ち患ひ無しと。

## 一一、蠍

河南烈士廟の殺人蠍―被害者實見―琵琶の如き大蠍―怪談蠍大王―鄭州で見た蠍列車  
―商代すでに蠍害あり―憎悪すべき形状行動

開封の舊關帝廟―今の烈士祠は、建物も大きいし、境内も廣いし、それに老樹が目を蔽うてゐるので、近所に住む貧乏な閑人の晝寝と、納涼との場處となつてゐる。夏の日の午後となれば、廟の石段の蔭をなせるところは、そんな人々で一ぱいだ。二日の午後二時ごろ―昭和七年七月の―六十歳くらゐに見える老人が、古柏前の石上に、いい心持ちで眼をねむつてゐた。と、何やら胸の上をむづむづぬひまはる物があるので、夢現の中に、それを摸索した途端、老人はその手に錐をつつたてられたやうな激しい痛さを感じた。駭いて目を覺まして見ると、紫黑色に光る長さ八寸ほどの蠍である。直ちに石でもつて打殺した。老人は西後街に住む王茂田といふ者であつたが、螫された痛みに堪へかねて、翌日午前にととう死んでしまつた。こんな大きな蠍は稀有である。警察から博物館に陳列させることになつた―上海大晩報。物の畏怖すべきを喻へて蛇蠍といふほど蠍の毒は甚だしい。蛇蠍愁聞骨髓寒といふ詩の句も

ある。命を殞さないまでも、人間ばかりでなく馬牛の如き巨獸でも、この毒蟲に螫されて四肢を損傷して廢れものとなつた實話は、支那のいづこでも必ず聞く。私も、三十年前に武昌にゐたころ、近所の日本教習の家に仕へる年若い女中が、柱にかけてあつた濡れ手拭をもつて浴場に去つたかと思ふと、忽ち悲鳴を擧ぐるを聴き、家人とともに戸を排すると、全裸の女中が板の間に昏倒してゐるのを見、直ちに應急の療護を加へてやつた實例をもつてゐる。彼女は、手拭の皺よれる裏に蠍が潜めりとは知らず、鷲掴みに前を蔽うて浴湯に入り、まづ下體を清めんとした際、手拭から放たれ、同時に温湯を浴びせられた毒蟲に、懸命の尾鉤を肉中に挿はれたのである。氣の毒な、しかしながら、笑ひたくもある被害者は、臍のあたりから兩脚にかけ、赤黒く腫れ上りて、足を立て得るまでに一ヶ月も寝てゐた。

『搜神記』に、安陽城の南に亭あり、宿るもの輒ち死す。書生あり。亭に入りて宿る。明日、掘りて蠍を得たり。大きな琵琶の如く、尾長きこと數尺なり。亭遂に安靜なりとある。この書を科學的に検討することは愚である。ただ、巨蠍の怪を語るものとしては、最も古きものの一であらう。近代には、明の將軍彭宏が、四川の深山において、無住の禪院に妖怪ありて人を

害すると聞き、兵を率ゐ茅を斬つて進み、琵琶の如き大蠟の蠢々として板上から下るを見、遂にその寺を焼いて退治した話が、例の『聊齋志異』に見えてゐる。

蠟に關する怪談と迷信とは、いづこにも多いが、河南はこの毒蟲の特産地であるだけ、ここを場處とした話説が少くない。漢口で語られるものの一に、前清の同治の末、長髮賊の亂のため河南の蠟が拂底して高價を告げてゐたので、亂後いち早くこれを仕入れて大儲けをした一商人が、再び禹州に赴いてしこたま蠟を買集め、その地の旅宿に滞つてゐた眞夜中、遽かにもの凄い大風が起り、沙石を飛ばし、樹木を倒す勢ひに怖氣づいてゐると、蠟王が來た、蠟王が來たと叫ぶものがある。そして壁と空との間隙から、無數の小蠟が匍ひこんで來る。たまりかねた商人が、そこにあつた缸を倒さして中に匿れてゐると、間もなくやつて來た一大蠟は、缸をめぐること三度で出ていつた。が、缸中の商人は蠟の吹きかけた毒氣のために、全身火傷したやうな状態で瘖れてゐた、といふのがある。蠟の商取引は、一生に一度に限らねば不測の禍が來るとの俗信があつて、今日も漢口商人の間に傳へられてゐるらしい。私は曾て鄭州を過ぎて、ここから汽車輸送される蠟の乾物の夥しい數量に達するのを見て、驚き呆れたことがあ

る。すると、これくらゐは驚くに足らぬ。貨車何輛と満載連結されることもあると、この地に永く住んでゐた西崎某氏といふが、再び私を脅かした。蠟の乾物は小兒の驚風を治するに、なくてはならぬ藥材の一ださうな。

唐の開元(七一三—七四一)年の初までは、江南に蠟はゐなかつた。主簿の官にあるもので、蠟を竹筒に納めて渡江したので、江南もまたこれを見るやうになつた。主簿蟲の異名があるのはこの所以だと、『酉陽雜俎』に見える。が、これは聊か信じかねる。商に蠟鼎あり、その銘の『蕪善毒人』とある四文字は、『思患豫防』の意を寓するもので、蕪は即ち蠟だと釋かれてゐる——萬字は蠟の象形であるともいふ——。商といへば西曆紀元前千三百年まで溯る上古だ。周、漢にいたつては、蠟の異名は蕪の外に、杜白、垂芒、蜚蠊、蠟尾蟲、等、等が、さらに諸書の上に見えてゐる。江南ばかりが唐代まで蠟を見なかつたとは思へない。

わが國において、蠟を『さそり』と訓じ、またカツと發音し、『ちかばち』の蝶蠟に誤つたのは、畢竟、日本にこの毒蟲を産しないからのことであらう。『三才圖會』であつたか、わが日本はあらゆる點で中和を得た國だから、こんな激毒蟲はゐないのだと、大いに威張つてゐるのを

見たが、實際、わたくつて仕合せな蟲である。支那においても蠍を蝎に誤り、もしくは二字を混用した書がある。蝎は樹木の害蟲であるらしく、暗に人を踏るのを、食木の蝎と喩へた語もある。

支那旅行をした人なら、誰しも、この毒蟲におびやかされ、もしくは毒蟲の憎く憎くしい姿を見た経験があらう。不恰好な一對の觸肢と八本の脚を備へ、胸短く、腰から下の長い、そして青黒い奴が、のそのそ匍つてゐるのを見ただけでも叩き殺してやりたいが、その食餌にあてゝるために敵を狙ふの状にいたつては、一層の憎悪を感じざるを得ぬ。家の壁、土石の間、塵芥の中、いづこにも住まざるところとではない。そして小動物の喰ふべきものを認むれば、隠蔽物から匍ひいで、觸肢の鉗をつと伸べて捕へる。と見る間に、尾を前に折返して毒針をつき刺し、毒液を注射してこれを殺した後、鉗をもつて支へながら咬遺する。生殖行動にも鉗を用ひて、とても機敏に雌蟲を挿み、尾を上げて後退し、しばらく旋回の状をなし、尾をもつて土を搔きのけてゐると見れば、早くも歩脚をもつて體下に小窩を穿つてをり、やがて雌蟲をその窩中に伴れこんで性交を行つてゐるのである。『五雜俎』に、人を殺すのは、雙尾の蠍であると見

えるが、そんなのはあまり見たことがないと、この毒蟲に詳しい人が首をかしげながら答へた。

申命記、默示録などの聖書に、しばしば蠍の名が見え、激しき疼痛を蠍に刺されたるが如しとの比喩もある。ただ、この蠍なるものは、支那のそれと同じものであらうか。かの夏の夜の南天にかがやく美しい星座に、この憎々しい毒蟲の名を以てした理由と共に、私には解き得ざる問題である。

## 一二、癆 蟲・陽 蟲

祝由科とは何か―軒轅氏傳來―行走郎中―腹中の血を吸ふ蟲―いはゆる癆蟲―箸で掻きたる眼蟲―媚薬になる陽蟲―聊齋志異の酒蟲―打箭爐の冬蟲夏草

門牌にも、新聞廣告にもよく見受ける祝由科といふのは、自ら神醫と稱してゐるものもあるが、畢竟、符咒をもつて鍼石に代ふる方術であらう。四、五年前、辰州神醫、獨一無二、祝由科。出立保單、保険病愈、神醫翁華龍といふ大變な肩書をした先生があつて、肖像入の自己宣傳を盛んに上海諸新聞に掲げてゐた。必ず治癒するとの契約を差出さうといふのだから、人を



喰つてゐるにも程がある。英租界の盛り場の大通り紅廟内にも、祝由科の看板をあげた道師——Y 醫家とはいへなからう——がゐた。

祝由科なるものが、近代科學の産物でないことは明かである。ある時、上海の武昌路に門戸を張つてゐる道師について祝由科の何物なるかを詢ふと、軒轅氏の創むるところの療疾の術で、明の景泰中に徐景輝先生といふが傳承し、湖南の辰州に遺したものだ、湯藥を服するを須ひず、刀鍼をも用ふることなくして、一切の疑難怪奇の症を治癒する妙術だと、眞顔で返答したものである。物好きな私も軒轅氏傳來といふのに度膽を抜かれて、その上の質問を重ねなかつたが、祝由科の道家が、藝妓が姑蘇と頭書するやうに、必ず辰州の地名を冠する由來は、この時初めて了解した。彼等は悩みある者をして、その病源と、年庚とを紙片に書せしめ、それを沸えくりかへる熱油の釜中に浸し、咒をとなへて病魔を祓つたりなぞするさうな。けれども、それも畢竟、虚假威しいんちきで、愚民愚婦を欺く仕掛けの一つであるらしい。

祝由科の術者で門戸を構へず、手ごろの藥匣を携へて、町から町、村から村へ巡回する走方郎中、もしくは走方醫生といふがある。彼等は自ら能く萬病を治すると稱し、無智にして欺く

べき婦孺を見れば、きまつたやうに、そなたの腹には癆蟲がわいてゐる。『肉百足』もしくは『小蛇』が腸内に巢くツてゐる。そいつが體内の生血を吸ふので瘦せつこける一方だ。このまま放つておけば、そなたの命はないものと思はねばならぬ。と、多分は寄生蟲であらうところの種奇怪な蟲名を挙げ、それを『釣る』藥なるものを賣りつける。藥なるものに、如何なる種子、仕掛けがあるやら、果して効能を有するものやら、無いものやら、私には何ともいへない。が、曾て上海で使用してゐた支那人阿媽の、走行郎中に賣つけられた藥を服用後、どつと口中から吐出した癆蟲なるものは、確かに蠕々として動く蟲やうのもので、腐魚に湧くそれかとも私には見えた。そして、嘔いた後の心もちは何うだときくと、さツぱりして胸が透いたやうだと答へた。

祝由科ではないだらうが、齒の蟲と眼の蟲とを驅除することを職とする婦人がある。祝由科は『釣る』いふが、この方は『挑』すなはち蟲を拂ふとよんでゐる。黒布の短褐を着けて油傘を背におひ、一様に郷婦のなりをした女が、挑牙蟲、挑牙蟲と、齒と眼とを病むものに施術すべく町々を觸れあるく。私の實際を見たは、二十餘年前、漢口の華景街において洗濯業を営む日本婦人が、ただれ眼の治療をうけるのであつたが、かの挑牙蟲の婦人手術家は、まづ飯碗に

清水を一ぱい満したものを申受け、それを左手に支へて眼の縁にあて、右手に小さい清らかな箸やうの棒をもち、棒を水を浸しては眼のふち、瞼を徐ろにさするのだつたが、と見る間に、白く、柔かに、木綿糸を極小極短に刻んだやうなもの、すなはち眼中の害蟲が、幾十ともなく碗中の水に落ちては浮ぶのだつた。それは生命を有する昆蟲と見れば見られるもので、動きはしなかつた。これも詐術に相違ないことは明白だが、しかしながら、また頗る巧妙なる手際であつた。齒の蟲取りは見ただけではないが、やはりこの傳であらう。後年、南洋から歸つた支那の友人が語つたところでは、南洋の華僑は無智な手合が多く、彼等の密集せる處には、齒を抜くことを專業とするこの種の婦人——多くは江北産の女——が珍らしくなく、毎日のやうに脱牙、脱牙と觸れてあるいてゐるさうだ。

曾て陽蟲と稱する活きた媚薬を見たことがある。それは上海の色町の女の飼養してゐるものであつたが、わが國の鯉節につく蟲に似て、チヨコレート色をした敏捷な奴だつた。ただ變な蟲、變な蟲を飼ふ女どもだと、今から考ふれば、惜しいことに、つぶさに見もせず、問ひもせずして過ごしたが、一寸五分ほどの薬味を容れるやうな竹筒中にをさめ、人參を餌として飼ひ、

必要がある時は、この小昆蟲を活きたまま酒に浸し、酒とともに嚥下すると、男はとてまたまらなくなるさうなと、友人がいつた。上海で珍らしくもないものだから、多分、漢口その他の地にも陽蟲飼養者は少くないだらう。その媚薬としての効能如何は知るところでないが、これだけは癆蟲、牙蟲とは違つて、生きて飼ひまはる正銘の蟲だつた。

聊齋志異に酒蟲の話がある。長山の劉某といふ富農は、體肥えて飲を嗜み、獨酌して一壺を盡すほどの大量だつた。ある時、一番僧が彼を見て、君の體中には酒蟲が宿つてゐるとて、日中に俯臥し、その枕上に良酒を盛つた一器をおかしめると、喉中暴かに瘡くなつて、長さ三寸ばかりの赤肉の蠕動する小蟲を吐き出したといふのだ。これは、どうやら祝由科の行走郎中のいんちきに類してゐる。一友人は、行走郎中が癆蟲と稱して人を欺く材料は、龜の腸を乾燥させて粉末とし、再びこれを固めて丸薬としたもので一度飲んだ後にこれを嘔くと、腹中に入つて水濕を得てゐるから、嘔いてから蟲とも見え、また蟲の如くに蠕動もするのだと解説してくれた。

四川省の西藏境である打箭爐を特産地とする爐蟲草、すなはち冬蟲夏草は、五癆七傷を治す

る妙薬、特に強壯劑として珍重される。私も重慶警備の軍艦乗組の將士から度々貰つたことがある。その乾物を水浸して原形に復へしたものを熟視すると、蠶そのままの蟲の口から、上筆に似た草やうのものが、その尖端に澤山の包子を宿してゐる。長さは蟲だけで八分から一寸五分ほどまでのものが多い。四川の人は、時としてこの蟲とも草ともつかぬ怪ツたいなものを、料理に雜じて客にすすめるさうだが、潔癖の日本人なら進んで食ふものはゐまい。この冬蟲夏草は、わが九州の高良山にも産すると人の語るを聞いたが、確めてをらぬ。これも癩蟲、牙蟲の小品でなく、陽蟲と同じく生蟲たるに間違ひはないが、それにしても近代科學の圏外たるは即ち一。

### 一三、魚 諺

治大國若烹小鮮―鮭菜―龍王兵―魚諺は支那に少い―南方の寓意語―金魚は媳婦―鹹魚は老婆―上海における鹹魚―生臭くない糟白魚―鱈魚は姨太太―妾魚と婢魚―土鱈魚は僕婢―横井也有の百魚譜

老子に、大國を治むるは小鮮を煮るが若しとあり、その註には小魚を煮るなりとある。老子

は楚の苦縣に生れて周室の吏となり、罷めて後、函谷關を西に去つたと傳へる。おそらくは海を知らない哲人であるから、ここに小魚といふは淡水魚のことだらうと、ふツと獨りで可笑しなことを考へた後、山堂肆考に、今の山西省の晉人が、魚を以て『鮭菜』となすとあつたことや、今の雲南省の雲龍州志に、大理の趙州の池中に魚多し、人敢へて捕へず『龍王の兵』といふとあつたことをも思ひ出し、海を隔つることの遠い奥地の支那人は、一體、魚なるものについて何う考へてゐるだらうか。魚に關する諺を集めて見やうと心がけた。が、私は、その後、内地を旅行する機會が少なかつたから、自然、魚諺の採録は、中南沿海の一部に限られることになつた。もツとも、その間にも、民諺、童謡の類の出版されるものには、常に若干の注意を拂つてゐたつもりだが、どうしたものか、それ等には魚に關するものが殆んど皆無だつた。

わが國で、俗惡な光頭の坊主を鮓魚といひ、吊るされた物の形容と、饑腸の勞働者を鮫鱈―華臍魚―といふやうな隠語とも、罵言ともいふべきものは、いくらか海に遠い地にもある。たとへば、朝から晩までのろのろと遊びくらす能もない男を鰍打混―どぜう―と罵り、生臭坊主が魚を憚つて水梭花といふの類は。

蘇州、上海は魚鹽の利第一の地だから、魚諺の類も多からうかと、嘉慶出版の『吳下諺聯』や、わが明治初年によく知られた王紫詮——名は籍、普法戦紀著者——の『瀛壖雜誌』などの碎けた雑書をのぞいても見たが、それ等の書にも割合に少くて失望した。一部河豚典一榜。典帳買黄魚。曲鱗唱歌。猫口裡挖鳅。打水魚頭痛などを検出したもの、もとより魚諺の多い日本には比べものにはならぬ乏しさであつた。陶朱公の養魚經において知り得るやうに、『治生の法、水畜を第一』とする國柄としては、むしろ意外である。けれども、これも畢竟私の聞くことと見ることの故であるかも知れぬ。ただ、ここには南方の魚に關する寓意の俗言を二三拾つて見る。

金魚は若くて美しい媳婦すなはち息子の嫁を意味する。存恰好も程好く均齊がとれて、立居振舞もしとやかだとの善意を含んでゐて、わが國の『金魚のさしみ』の軽い侮辱は寓されてゐない。

鹹魚は老妻の意を寓してゐる。すなはち宿の妻の老妻、荆妻、山妻と同義語で、同時に、質實なる家庭の惣菜として必要な存在といふのである。中南方で最も多い鹹魚は、紹興、寧波の海に産するたちうをの黄魚。ぐち、石持の類の大黄魚。黄花魚。ひらに似た鯊魚。えびに似た鳳尾魚、又の名の刀魚。浙江、廣東の沿海に産するひらの糟白魚。同じくひらに似た鱮魚。とびうをの飛魚。ミンといふ鱸などで、價も廉なれば、味も食慾をそるだけはある。わが國の鯛の乾物も、また鹽物もある。糟白魚にいたつては、廣東人最もこれを愛用する。粥に用ひても生臭さを感じない。老妻にして良妻良母なるものといつて可からう。

老妻に對して姨太太すなはち美妾を意味するのは扁魚だ。魚へんに扁もしくは邊の字を用ふる。銀色の鱗で、體は平らべつたく、それに丈は割合にすんなりと高く、肉は柔軟で、味は脆美である。そして、この魚、縦にして見れば、身幅は極めて狭小であるが、一度横に寝たらとても闊大だ。そこで、社會的にでなく、家庭的に見た姨太太の地位と權威とを象徴する魚となすのである。一名を魴魚、續博物誌に、『魚勞すれば尾赤く、人勞すれば則ち髮白し』とあるもの。結構なお身分だが氣苦勞があるといふのであらう。

もつとも、たなごも魚へんに妾の字をかく。また鱮歸を旁皮鯽とも、妾魚、婢魚とも古書にかいてあるさうだが、これは水中を游泳行進するにあたりて、三魚排行して人間の主婦、妾、

婢の序をたもつに似たところから名けたといはれてゐる。ちと怪しげな解説だ。

鯉科の属の土鯪魚は僕婦——おさんどんだ。概して廣東生れの女中は、支那においては一等氣が利いてもゐれば、身ぎれいでもあつて、おさんどん臭くない。それに自梳不嫁といつて、一生人に嫁せず、獨立の生計を立つるものが多く、彼女等の結束した双互扶助の團體をすら有し、わが國の川柳に見る下女の愚かさは、すべての點で、彼女等に認められない。その僕婦と土鯪魚とが、ともに廣東特産の觀をなすところから、この寓意語を生んだのであらう。土鯪魚は、頭の尖が圓く、鮎に似て小さいひげがあり、鰭は長く、鰓蓋の後に紫色の縦縞がある。廣東特産と稱せられるが、實は廣西にも福建にも産する。上海では棍子魚ともいつてゐる。廣東人がとてもこの魚を好むので、彼等の出稼するところ、必ずこの魚苗が送られ、南洋各地にも播殖し、わが臺灣にも及んでゐる。

わが國の百魚譜の著者で、俳人の横井也有は、鮎の頭は、門を守りて天下の鬼を防ぐ、その功、鰐鯨も及ぶべからずといつてゐる。鮎と鯨とを對照したところは面白いが、鯨を大魚としたのは拙かつた。今なら小學生にも笑はれる。治國の法を小鮮を烹るに喩へた老子には、何人

もかなはない。一切がとぼけたやうで要領を得てゐる。ただ、願くば、鯛か、鯉か、生きのいいところを食はしたかつた。

#### 一四、鱧 魚

實見した黄魚狩—黄魚即ち鱧魚—體長實に六七尺—日本儒者の驚愕—珍珠カヴィヤー—鱧鱈はハシナガサメか—入蜀記の記事—金鷄沢の鮓

明治四十一年の秋から冬にかけて、湖北の沙市領事館に滞つたことがあつた。木造ペンキ塗の粗雜極まる二階建ではあつたが、窓に立てば廣い揚子江面が一目に見渡されて、無聊をやるには適さはしかつた。よく晴れた秋の一日、向ひ側の堤防に近い遠淺の江面に、四五艘の小舟が圓を系がき、また横縦の列をなして、水中に何物をか追つかけるらしく、聲を揚げ水棹を揮ふのが目に入つた。かくすること小一時間、舟上の二三人がばつと水煙を立てて飛込んだかと思ふと、激しい格闘の狀をなした後、索繩を附した一物を曳きすりつつ、舟は凱歌をあげて引揚げるのであつた。彼等の力を協せて江中に獲たものは、遠目にも划子と稱する小舟ほどに見える黄魚で、たまたま淺瀬に泳ぎよつたところを、漁夫でもない彼等に見つけられ、次第次第

に陸近く逐ひ詰められた後、遂に彼等の手に落ちてしまつたのである。幾日も晴れがつづけば、黄濁の江水の陸に近いところだけが澄んで、水底の物もはつきりと見得る時が、揚子江の晩秋初冬の減水期には間々ある。そして、かかる時には、平素水底深きところに潜んでゐた不幸な巨魘大魚が、往々にして無情な人間の手にかかるのだ。

ここで黄魚とよばれるのは、揚子江下流に多くして、黄魚とよばれる石首魚とは固より別物で、玉版魚または、鱈魚といはれるてふさめの類である。この類の魚は、本來海に息むものといはれてゐるが、漢口にも、沙市にも、その上流の各市にもよく見かける魚で、わが國で吻長鱈——はしながさめ——の白鱈に對しては、これは黄鱈とよばれて、決して珍らしいものではない。齒形の鱗が脊にも腹にも列をなして、頭は三角に尖り、體は六七尺にも及ぶのであるから、——爾雅の註には、大なるものは、長さ二三丈とある——賈誼の賦にも横江湖之鱈鯨といひ、その大なるを王鱈とも名けてゐるが、それは大きさの形容で、『さめ』の語に聯想されるやうな兇猛な魚ではないらしい。

大阪でやや聞えた儒者の山本梅崖が、明治三十年のころ、初めて支那に遊びて漢口にいたり、たまたま魚市を過ぎて、江魚の無數なるを見たが、皆な名を知らずとて、口の領下にあるもの二種、その一は五尺ばかりで鼻が長く、一は二尺ばかりで鼻が短い、また七八尺ばかりのもの、鰻に似て黄質の斑紋があり、口鼻は魘に似たもの、等、等がある、鼻短きものは魘、鼻長きものは鱈かと爾雅釋魚注などを引いて、あて推量をしてゐるのが『燕山楚水紀遊』に見えてゐる。見識家を以て自任した漢學先生も、初めて實物を目にして驚いたと見える。梅崖ならずとも、海濱に住んで海魚に見慣れた人であるにしても、揚子江の淡水魚の夥しく、中にも巨大なものが多いには、吳淞から重慶まで溯る間に必ず二度三度は驚かされる。揚子江の流域は緯度において十一度、經度において東經三十一度に跨り、水源は西藏高原の海拔二萬尺に發して、青海、甘肅から大きな支流が、四川、雲貴からそれよりは較や小なる支流が合流して、灌漑區域十三省に亘つてゐる。それに上流は寒冷の清水であるが、中ごろから濁り、下流にいたれば熱帯の暑さで江水は暖かであり、河床の質もまた岩、礫、砂、泥のあらゆる變化を有するのであるから、水域を異にするに従つて異つた魚類が息み、あるひは時季によつて長い長い流程を廻游する水族もあるべきことは、容易に考へられるところである。今のところ、揚子江に息む魚類は、

科にして三十、屬にして七十以上、種において二百くらゐと思はれてをり、岸上鎌吉博士は、四川上流まで溯つて、科二十五、屬五十、種百餘を採蒐したのであるが、これのみを以てしても、わが日本産の淡水魚の五十種といふよりは遙かに多い。さらに調査が進めば、今日發見されてゐる以上の——その中には、いはゆる殘存動物の貴重な種屬が、いくらかもゐさうな氣がして私はならぬ。そして、その際の自然科学者の驚きは、かの漢學者以上であるかも知れぬなぞ、私は考へてもゐる。

鱧の黃魚すなはちてふさめなることは間違がなく、黃魚の『黃』は體色によらず——白鱈に對して黃鱈とはよぶが、鱧の體色は、脊は蒼黒くて腹は白——その肉の色の黃なるによるのであらう。切身として魚市に賣られてゐるものを見れば、脂肪が層をなしてさながら黃臘を見るやうだ。ロシアの珍味カヴィヤが、この魚の卵の鹽漬であることはいふまでもない。支那において、これを珍重する外に吐、子、標みな鹽漬とし、乾物とする。

黃魚を鱈に作り、同一魚なりとするものもあるが、類族の類には、鱈鯉と二字を重ねて一物を指してゐるやうだ。そして鱈鯉は秦皇魚ともあり、鱈龍ともあり、鶴嘴魚、龍喙ともあるか

ら、はしながさめの白鱈なることが紛れもない。これを四川省あたりでは今日鼻の長いのに因んで象魚とよんでゐる。肉は鮮を作つて美味——その中でも最も美味なのは頬の肉で鹿頭といふ——である。かの陸放翁の『入蜀記』に、沿江の謝家磯の金雞嶺の居民が、鱈魚の鮮を作つて賣るのを專業のやうにし、小縣を見るやうに繁昌してゐたことを載せてゐる。放翁の時代すなはち南宋の紹興・淳熙年間（一一三八——一一八九年）において、この魚が揚子江上流にほとんど多かつたことが、容易に推測されるといふものだ。

### 一五、黃 魚

貴族的の鱈魚—民衆的な黃魚—金羹玉飯—羹炙—羹字の傳説—黃魚汛—海州の黃花市—黃魚能く鳴く—膠州灣の女護ヶ島—種類と製品

棟の花開いて江南の春が暮れ、うろくづの女王鱈魚。そのふくよかな體に眞珠のガウンをつけ、暖かい波の輿に乗つて東海の岸を北せんとする時、黄金色の鎧をつけた黃魚、その前後を警めて、揚子江をはじめ、その枝川の流と入江とに入る。

鱈魚はその豊麗な姿と、脆美な味と、初めて市に上るころの價の貴さと、すべての點におい

て、ブルジョアの食饌たるべき素質を備へてゐるのに對し、黃魚は色の美しさはさることながら、姿は貧しく、味は劣り、價もまた従つて安く、飽くまで大衆的にできてゐる。けれども、これは鱈魚に對照してのことで、黃魚そのもののみを見れば、決して左様に捨てたものではない。『初學記』に蓴菜と和して羹を作りこれを金羹玉飯といひ、蓴——乾物の意——してこれを食べるを蓴羹と名くといつてゐる。蓴菜の羹だけで、すでに結構であるのに、金色の鮮魚肉を加へたのなら、うまく食へないはずもない。それに黃魚の一名の養といふ字に關する傳説と文字からうける印象も、貧乏な文人たちを悦に入らしめる資けをなしてゐる。

『吳地記』といふ浙江風土誌の中に、吳王闔廬、海に入りて夷を逐ふ、風浪に會す、糧絶えて渡ることを得ず、王拜禱す、金色の魚、海に逼つて來るを見る、三軍踴躍す、夷人は一魚を獲ずして遂に降る、因つて魚を號して逐夷となす、歸るに及んで暴乾するに美味なり、因つて『美』下に魚を書して『養』となすとある。闔廬は闔閭にも作られてゐて、吳の方言では宮室の意らしく、個人の名ではない。俗傳のことであるから、一切の穿鑿は無用だが、この話説の中には、この魚の特性と、効用とを指示してゐる。

黃魚の支那における分布區域は、北、渤海から、南、支那海に及び、處として漁獲を見ざるはない。また漁獲の量と用途とにおいて、この魚ほどに多くて廣いものはない。従つて價も廉だ。曾て實業部護漁處の江浙海面の魚汛について發表したものによれば、この地方においては、大黃魚 衢山、大戢洋、岱山、黃大洋——春分より小滿に至る、穀雨より立夏に至るを最も盛りとす、秋季もまた有り。

小黃魚 呂泗洋、嵎山、桃花、花島、余山、浪岡、綠華——冬末より春初に至り、春分より立夏に至る。

とある。東海岸の海州は、水産物の集散によつて成立つた都市で、一步をここに踏入るれば、臭魚爛蝦の氣に鼻を撲たれるくらゐだが、春魚汛のころは特に黃花市といふが立つ。春魚は黃花魚の又の名で、黃花市は黃花魚市である。黃魚汛は必ずしも春に限らぬこと、右の護漁處の發表に見る通りであるが、春分から立夏を最盛とし、春魚、春汛といへば黃魚を意味するのである。その頃、近海の沙泥を出で、南から北へ結隊移動する大魚群のひしめき、且つあぎとふ音か、鰭の摩擦による音か、これを遠く聞けば、大海鳴りの起るが如くである。『雅俗稽言』に、



黄魚の一名を洋山魚といふ、洋山に出るからだといつた後、『能く鳴く、網師、長き竹筒を水中に挿しこみて之れを聴く、その鳴くを聞けば則ち網を下す、一獲ごとに千餘に至る』といふのは、魚群進行にあたつて生ずる右の音響をさしたのであらう。膠州灣内の即墨縣の漁村などでは一年の生計を一度黄魚汛によつて立つるほどで、魚汛いたるの報一たび傳はれば、一齊に、かねて用意の漁船の纜を解き、次第を按じて隊を組み、一七一一、遠く海上に浮び去る。そして一たび出漁すれば月を重ぬるも家に歸らぬ。彼等は魚を獲るに随つてこれを天日に晒し、晒す一面にまた打魚を續け、海上に明かし、また暮らすのである。で、膠州灣内の青山、黄山と名くる小部落には、留守居の漁婦は、漁夫の出稼ぎ期間だけ、他の部落から訪ひ来る篤志の男客を家に迎へ入れ、本夫に對すると同じ情意を彼氏にささぐる陋俗さへある。

黄魚を支那人式に別てば、大黃魚即ち石首魚、小黃魚即ち黄花魚の二大種となる。上海自然科學研究所にあつて、魚類の研究に一身をささげてゐる木村重氏の私に教へたところでは、大黃魚はわが國の石持ち、ぐちといふものに類するが、小黃魚は日本にゐないさうである。大阪の魚市に見る石持ち、ぐち、あかくちといふのは、大なるは體長一尺に達し、體色は灰緑にし

て銀光澤を有し、五月前後をこの魚のしゅんとする諸點、いづれも大黃魚の石首魚と同じものらしく、われ等の素人眼にも映ずる。木村氏の説を信すべきであらう。けれども、日本の石持ちの體色が全體に青白い感じをもつに對し、黄魚は全體に黄色く、特に腹において黄が濃い。乾かされた黄魚は俗に白煮といふ。その卵鮠、すなはちはらはらこは鱈子とする。鰯すなはちうきふくろは、割いて晒らして鰯膠を作る。鹽を施した黄魚は平民家庭の惣菜として、無くてならぬ恩物で、食鹽の貴い支那においては、鹹辛いほど貧者には喜ばれる。上海の魚市には寧波あたりの品が多いが、最も美味なるは北洋鹹黄魚といふ生乾しのものである。これは海州あたりの漁船が、魚を獲ては乾し、乾しては新しく漁獲しつつ、一路南航をつづけて吳淞口に達するころ、すなはち最も食ひごろの鹽加減となつたので、海水で刷洗したばかりで別に鹽を施してはゐないが、薄す鹽を施したのに等しくして更らに甘味がある。

## 一六、海 燕・燕 窩

海燕の剝製—燕よりは小し—明書の所記—燕窩菜に別物あり—外人の記事—英國探險隊の燕窩採集記—洞窟の實景—三種の海燕—土人採集の絶技—燕窩湯はタートル・ス  
ープ以上

上海の暨南大學は、主として南洋華僑の子弟を教育する學校で、數ある大學の中でも、その生徒に一種の異色がある。四年前、この學生たちが、燕窩を營む海燕の標本と、燕窩とを見せ、同時に心入れの燕窩の美を饗應してくれて、私は思はざる眼福と口福とを合せ得たことがある。その座には、笑くぼが千金といはれる美人のスポーツ女學生をはじめ、二三同學の女學生もまじつてゐた。ある時、今日の主人の一學生に、君たちには女學生の笑くぼ——『酒窩』が生命以上に値ひするだらうが、僕には眼に見る酒窩よりは、口に食へる『燕窩』がいいね、と語呂合せのやうな冗談をいつたのが、早くも笑くぼの美人學生の耳に傳へられて、時あだかも新來の僑生すなはち南洋生れの華僑二世が、以上の品々を携へ來たので、男女學生密謀して私を凹ますために招待したのであつた。海燕なるものは、燕に似て燕よりは小さく——鶺鴒くらゐの大きさと書いてゐるものもあるが、私の見たものは——背の毛色は緑、胸は薄い淺藍、その他は、總體として薄黒い毛色の、あまり美しいとも見えない小鳥だつた。燕窩の原物は、蓮花の瓣のやや小さいほどの大きさで、形も蓮花に似てをり、手にとれば壊れはせぬかと危ぶまれるくらゐに脆く、また軽い、そして亞透明に近い灰白色の一物體だつた。遠く暹羅の

はてから、わざわざ上海まで携へ來たのであるから、もとより下等品ではなく、美は華僑たちの調味法に準じたとかで、實に淡泊で上品な味ひだつた。

燕窩について支那の古書のしるすところは、異説が多く、また明代までもその何物なるかを明白にしてゐなかつたやうである。閩書南産志に引用されてゐる王世懋は、漳州の海邊にも産することを記し、陳懋仁の泉南雜誌には、福建の遠海の蕃地に近き處に、金絲燕と名くる鳥ありて、その口中の津液が小窩をなすことを、海商の言に聞きて記して居るが、またこの説を漳人の談によつて翻へしても居る。蓋し海燕が海藻をついばみ來りて巢を營む。その巢すなはち燕窩なりとするは誤りで——廣東で燕窩菜、燕窩蔬といふはこれらしいが、今の燕窩とは別物だと、『事物異名録』に見える——實は海燕の口中から吐く唾液が、つもりつもりで固形の蓮花瓣状のこの物を石壁に成すのである。で、瓣の一邊には必ず壁に粘着された痕をとどめてゐる。エンサイクロペディア・シニカや、チャイニーズ・シングスなどによれば、海燕は *Hirundo esculenta* また別書には馬來語で *Kayan-Kayu* とあつて、馬來の諸群島、セイロンにも産し、*Comanti* といふ處が、世界最大の鳥の巢の窟だとある。關稅目によると右の産地は、ボルネ

オ、スマトラ、ジャバ、インドに及んでゐるから、馬來群島といふのは廣い範圍に亘ると解すべきであるらしい。曾つて上海において大谷光瑞氏から聞いたところでは、スラバヤの北のギリセといふ地では、土人の家屋土藏中にも、特に海燕のこれを營むに便にしたものがあるといふことだ。

ここに三年前、オックス・フォード大學のボルネオ遠征隊の燕窩採集記がある。その要領を抄譯する。

燕窩を産する地點は、サラワクのニアの峻嶒な石灰岩の山洞中にある。遠征隊はまづニア河を舟で上り、舟を捨てて上陸した後、森林を過ぎて一洞窟に達した。前洞である。前洞は後洞よりは小さい。燕窩採集季節には、支那人と馬來人とが、ここに草屋を結んで住むさうである。後洞の入口は、高さ百フィート、廣さ三百フィートもあつて一壯觀を呈してゐる。洞窟内の光景は極めて幽靜且つ瑰麗である。上には鐘乳が垂下し、地上には石筍が突起して鬼齒の如く錯出し、石壁は盤旋曲折し、ダンテの詩中の地獄を想はせる。幾千羽とも知れぬ小鳥がキキと鳴きたて、壁には蝙蝠が倒さに懸り、洞底は鳥糞で一ぱい。その間を蟻螂が馬の

やうに横行してゐる。研究用として蟻螂の若干匹を採集した。鳥糞はこの地の輸出品の一をなしてゐる。巢を營む海燕は三種に別たれる。一は學名 *Collocalia Lowii* で、その巢は黒い。一は白い巢を作るもので、學名 *Collocalia Fuciphaga*。一は灰色の巢を營むもので、學名 *Collocalia Linchi* である。三種の中、灰色のものには草棍と泥土とを夾雜する。これは下等品でスーブとはならぬ。蓋し燕窩なるものは、海燕の口中から分泌する唾液で、その分泌は營巢産卵の時期にのみ限られるものだ。燕窩は浪沫の乾結したもので、海燕が海を越えて歸る際に呑み來るものだ。土人はいつてゐるが、全く不經の談である。燕窩採集の時期に、政府は支那人馬來人から、若干の税金を徴収してゐるが、その年額は英貨四百ポンドに達する。土人の巢を採る巧みさは、まさに絶技と稱すべく、五六十フィートの長い竹竿によつて、猿のやうに洞頂に升る。時としては手を以て洞頂の小洞を攀ち、蒼蠅のやうに頂上に附着する。彼等は升る時に、帽上に一本の蠟燭を挿み、手には燕窩をけづりとるために竹柄の鎌を携へてゐる。そして燕窩を得れば、軟濕の鳥糞の上に墮すが、原形を毀つやうなことは滅多にない。墮ちた燕窩は、下に待ちうけたものが直ちに拾ひとり、鳥糞を拭き去つて什襲するのである。

燕窩の食品として饌に上るやうになつたのは、いつのころからであらう。隨園の『食單』の海鮮單の項下に、古の八珍には並びに海鮮の説なし、今世の俗これを尙ぶ、吾、従はざるを得ずと註し、その第一に燕窩を擧げ、『燕窩は貴物なり、輕々しく用ひず』と特筆し、その調理法を示してゐる。漢人の文明が黄河の流域にかぎられ、その後、次第に東南方に及べる時代に於いても、海産を重要食料とするを須ひず、むしろ輕んじた傾向をさへ有する支那である。燕窩、魚翅を食品中の貴物とするにいたつたのは、早くも宋以後のことではあるまいか。南洋との交通が便利となつて、大金を投ずれば立ちに得られる今日ですら、ダイア・ボウルがいつてゐるやうに、イングランドにおける海龜——タートル——のスープよりも豪華な燕窩湯で、大抵の宴席は寒天、ヴァミセリの模造品が代用されてゐるほどだ。それに、巢を毀たれ、子を墜された親鳥の雌雄が哀傷悲鳴する狀を聞いて、生命の苦、火燐刀割にも過ぎたりとて、燕窩を食はなかつたやうな仁人すらある。王公貴族の大饗宴とても、海禁時代でなくとも、尋常食品として用ひられたことがあらうとは思へぬ。われ等が大學生の家でよばれたり、われ等自ら銀行公會などを假りて、しばしば客に饗し得るのは、眞に現代文明の餘澤なのだ。私は、剝製の海燕

を見た後、あるひは活きたこの小鳥が、籠鳥として飼はれてゐることもあらうかと、二度、三度、上海城内の小鳥屋を見まはつたが、それらしいものを見ず、間もなく上海事變が起つたので、いつかしたら忘れてしまつた。また、その頃、英佛人等の手に成つた『上海鳥』なる活潑な著述をしらべたが、それにも海燕の目はなかつた。

### 一七、鶴 鷺・水獺

正儀站の鶴飼見物—捕魚の神技—日本式に異る二鳥共銜—鶴の代價—日本の上代すでに鶴を知る—蜀中の鶴飼—ましなひと迷信—宜昌峽の鰾漁、唐代の鰾飼養—小獸のため、に再認識を要求す

上海南京線の一驛に正儀站といふがある。地圖にも漏れがちの一郷邑に過ぎないが、江蘇平野の只中に所在して、農産物に豊かなばかりでなく、太湖と揚子江とを連ぬる大小の湖沼と河川とがあるため、村民は農の外に漁を兼ね、とても裕福な生活を營んでゐる。數年前の秋の一日、別に期するところもなく、ただ、遠足のつもりでこの驛に下車した私は、北に開けた廣い湖水の面にたまたま多數の鶴をつかつて魚を捕る數隻の小舟を見た。もつとも、鶴飼の舟を見

たのは、ここが初めてではなかつた。三十年前、湖北の沙市と荊州とをつなぐ廣くもない運河で、幾度ともなく、間近にゐて、これを見物したこともあれば、漢口附近の湖水でも見たが、鶻の絶技について、正儀におけるほどにつぶさに見、その飼主について、細かに鳥の習性を問うたことはなかつた。

ここで飼はれてゐる鶻は、形大きく、喙にそひて黄色を帯び、かの誤られ勝ちのがらんでうの鶻鷹ではない。鶻飼の村民、小舟の舷側に横木をしつらへ、この鳥數羽をとまらして湖中に漕ぎ出し、魚ありと見るところで鳥を放てば、鳥は後趾に波を蹴つてもぐりこむ。と思へば、早くも獲物を銜へて浮び出で、それを飼主に獻するのである。わが國の長良川などで見るやうな、頸に繩を附し、一たん嚙みこんだのを吐き出させるのではない。また網罟を併用するのでない。數羽一時に水に入り、たまたま大魚の一鳥の力にあまることがあれば、數羽合して一魚を襲ひ、數嘴共銜してびちびちと跳ぬる奴を決して放たず、勢ひよく水沫を飛ばしつつ水面に浮ぶこと、まるで生俘を獲たる凱旋軍の意氣だ。かかる際、飼主もまた板を撃ち喊聲を發して彼等を激勵する。夕陽が平野の彼方に傾いて、湖面に橙色の残暉が流れるころ、小舟が波を縫

うて進退し、鶻の姿は定かに見えないが、時々として拍々の聲が風につれて聞える情景は、同じ支那でも蘇浙の水郷ならでは見られぬことだつた。

鶻鷹の優秀なるものは、一羽四十元の値をよぶ。その敏捷な行動は眞に神に入つてゐる。己が身長に比すべき魚をも、百に一を失ふことはない。庸劣なるものは、一羽五六元、僅かに咫尺に魚を捕へるだけであるが、それとても鉤を垂れるには優るのだ。一漁舟で多きは三十羽、少きも二十羽を載せてゐる。彼等漁人にとつては、鳥は資産であり、生活の糧でもあるから、わが親生の子女のやうに可愛がる。鳥もまた飼主の面をよく辨じてゐて、彼以外の人に親まない。飼餌は豆腐と豚油。産卵は冬季。

わが國では神代すでに鶻鷹の羽、鶻の羽の名が見え、鶻飼の術も古くから知られてゐたらしい。小亞細亞、埃及においてもまた同じく、レビ記、申命記に見える *Shrike* は鶻鳥でなく、その時代、キシヨン川、ガリラヤ湖、ヨルダン、ナイルの諸川にも多かつた鶻だと解する人がある。私には何れとも判じ得ない。支那には、唐代において、揚子江上流に、この鳥を飼ふものが多かつたと見えて、諸書に夔州圖經の『峽中の人、鶻鷹を謂つて鳥鬼となす、臨水の居皆

なこの鳥を養ひ、繩をその頸に繫いで魚を捕へしむ、魚を得れば即ち倒まに提げて之を出さしむ」との文句が引用されてゐる。四川人が鵝を烏鬼とよび、唐代鵝を飼ふものの多かつたことは、湖北に生れて四川を知る杜甫の詩にも、家々養烏鬼の句があるから確かである。杜荀鶴の詩に、一般花雨結群飛、兩岸煙江好景時、深水有魚銜得出、看來卻是鶻鷂飢とあるのも、四川に鵝飼の盛んなりしことを證するもので、また搾取される鶻鷂の悲しみを憫へた佳作でもある。けれども、前にいへるやうに、江浙では頸に繩をつけてゐない。私の曾つて沙市裏河腦に見たものも頸條を用ひてなかつたと記憶する。

烏鬼の外に、水老鵝、水鵝などの異名がある。湖北人や四川人は、鼠といへば足るのに老鼠といひ、『老』字を附する癖がある。鵝に對しても老鵝といふ。いづれも水に居るからすの意。鵝といふもこの鳥の古稱といふことである。

魚の骨を咽喉にたてた時、『しまつとり、しまつとり』と鵝を念じて已まざれば、骨が抜けてとれる。焼灰を服すればなほ可い——といふ厭伏が、わが國にあるさうだが、江浙の鵝飼の多い地方にも、今に迷信めいたことがある。婦人は決して鵝の卵を喫はない。不妊の虞れがあり

といふ俗信からである。これは『神農書』とやらに、鶻鷂卵生せず、口より雛を吐くといふのと、何かの關はりを有するかも知れぬ。

鰻を馴らして鵝のやうに使つて魚を捕るものを見たことがある。それは、湖北の上流、宜昌峽に入らんとする楠木坑に近い三遊洞下においてであつた。三遊洞は唐の白樂天、宋の蘇老泉が遊べることによつて名を得た名勝で、洞下に揚子江と合流する溪川に、一漁舟の網を投じては舷に引きよせ、網の目から舻につないで鰻を放つて水中に入らしむるのを見た。物珍らしさに頻りに興を催して、その漁舟近くに漕ぎつけて、幾度か鰻を使ふのを見もし、漁夫に質問をも試みたが、使ふことも巧みなれば、小獸も能く馴れて、しかも機敏な働きをするのであつた。見てゐる間に、一度は鰻魚の小さいのを銜へて上り、また一度は七八寸の大きなのを横ざまに前肢で支へるやうにして水面に現はれた。漁夫のいふところでは、一隻に二頭を使ふを例とするが、けふは霖雨の後で溪水が濁つてゐるから、豫じめ不漁なるべきを見越して一頭だけ携へた。大魚を捕へんとするには、二頭を同時に放ち、彼等が共に銜へてくれねば得られない。一頭の十五元、外國の旦那が買つてくれるなら賣つてもよいと、戯れに鰻の値を問うた私に、漁夫

は眞顔になつて答へた。

その後、酉陽雜俎に、唐の元和の末に、均州、鄖陽に、獺十餘頭を養ひて魚を捕ふることを業とせる者あり。隔日に一たび放つ。その將に放たんとする時、これを先づ深溝斗門の内に閉ぢ餓ゑしめて後に放つ。網罟の勞なし、而して利を得ること甚だ厚し。人、掌を抵つて之を呼べば、群獺皆な至り、矜に縁り膝に藉る。馴れて守狗の如し。とあるを讀んで、湖北の襄河などにも、唐代の昔から獺を飼つて魚を漁する者があつたことを知つた。均州、鄖郷ともに、今の襄陽である。黄河の上にも、この小獸を使つて魚をとるものがあるとも、その後聞いたが、なほ確めてゐない。

鼪に似て、鼪よりははるかに大きく、頭扁く、尾は長くして尖り、短い四足の趾に蹠があり、毛色は艶かに青黒い。舩につながれた獺の姿を見れば、瞬くまも人を正視せず、絶えずその首を振りつづけて、物怖ぢする狀、實に可愛らしかつた。わが國では水怪の河童と共に藪澤の惡戯者のやうにいひ做し、曾てこの小獸を利用して家畜扱ひにした者がないやうだ。獺のために日本人の再認識を要求する。同類の毛皮をちよつきにするばかりが、能ではあるまい。

### 一八、石 鷄・鶉

神秘境勞山—泰山もまた如かず—特産の珍禽—エゾ山鳥か—ドイツ時代の保護鳥—蟲害豫防の禁鳥—山東の狩獵鳥—鶉の大群—鳥を喰ひ盡す—鶉の七變化

山東の勞山は泰山に次ぐ名山であり、仙山でもある。十年前、ドイツ人によつて幾條かの登山路が打開されるまでは、封鎖されたる道教の修道所であつた。北支那の俗間の信仰と話説とは、この山と泰山とに關はるものが極めて多い。秦始皇がこの山に登つて東海を睥睨し、蓬萊方丈山に不老の藥を求むる氣を起し、吳王夫差は、この山に靈寶度人經を得た、等、等の話説を外にして、近くは『聊齋志異』などに見る物語が、紀元前三四世紀のころから、近代にいたるまで、幾何ともなくこの山にからまつて傳へられてゐる。勞山々系の主峰すなはち勞山において、海拔は三千七百尺に過ぎないから、さして高山とはいへないが、山體ことごとく巖石から成り、その中腹以上には峰の上に峰があり、谷の底に谷があり、いかにも神怪な山である。泰山は高しと云ふと雖、東海の勞に若かずと古人もいつてゐるやうに、詩經の泰山巖々といふのは、泰山もまた巖山ではあるが、むしろ勞山に移すことが、より適はしい形容である。

勞山は姿が秀抜であるばかりでなく、稀れに發見される高山植物や、珍貴な藥草や、花卉がある。鳥類もまた多い。中にもこの山の特産と稱せられる石鷄は確かに珍らしい。私の初めてそれを見たのは、大正十一年の夏、青島から六里餘をドライブして、猪窩河上流の九水にいたり、その頃、日本人が經營してゐた休憩所に車をとどめ、溪中の亂石の間から吹上ぐる涼風に汗を収めた時だつた。不圖、傍を見ると地上に据ゑられた大きな鐵籠の裡に十餘羽のこの鳥が飼はれてゐた。雉よりは小さく、鳩よりはやや大きく、上面に複雑な、白、茶、黒などの斑紋があり、尾羽は鷹文状で、嘴と趾とは美しい朱色で、それまで私の全く見たことがない鳥だつた。何といふ名で、何のために飼つてゐるのかと主婦に問ふと、鋤焼にいたします、お望みなら、晝食の際にでもと答へた。

その後、山東に住んでゐて遊獵を好む日本人について、この鳥について聞いたところでは、石鷄は勞山に見るのみで、濟南、博山あたりの山々には見かけない。山中の石上、または山畑に、十數羽群をなして遊んでゐて、獵するはいと容易である。遊獵免狀にはえぞ山鳥といふ名でよんである。膠州灣がまだドイツの支配下におかれてゐた時代には、この鳥の捕獲を嚴禁し、

支那人のこの鳥を市中に鬻ぐものを發見すれば、直に處罰したものであつたが、ドイツ人去り日本人來るに及んで、右の嚴しい禁獵の制は、いつともなく弛廢し、濫獲また濫獲、今では鋤焼の上味として用ひられるまでとなつた、といふのだつた。北支那は總じて山林に松毛蟲が多い。その繁殖の盛んにして蔓延の度の速いことは、實に驚くべきものがある。一村一郷の山林が、數日を出でずしてこの蟲群に喰ひ枯されることすらある。で、これを知れるドイツ人は、青島附近に二百三十萬マークを投じ、二千五百餘町歩の植林を營み、わが静岡の三州松と櫻樹とを移植するにあたり、松毛蟲その他の害蟲を防ぐためには、雉の蕃殖を計つて、その幼蟲を喰はしめることを上策なりとし、公園においては勿論その管轄地域内の殺生禁斷を勵行したのであつた。石鷄を保護鳥としたのも、蓋し右の趣旨に出たのであつたらう。ただ、勞山の石鷄が、わが國の北邊の地に住むえぞ山鳥、即ち蝦夷雷鳥、松鷄などの異名ある雉科の鳥と同じものか、どうかは、私にはわかりかねる。雉若くは鷄に似て群棲する點や、その他の習性と形體とが、えぞ山鳥に酷似してゐる點からすれば、その類を同じくした鳥だらうと察するばかりだ。同時に、若しえぞ山鳥と石鷄とを同じものとすれば、アジアの北部、わが國では北海道、



樺太に限る野禽が、山東省の一部にも住んでゐるわけだ。

私の山東旅行はいつも眞夏に限られたため、秋の渡り鳥の一天を蔽うて過ぐる壯觀も、池沼の水面をうづむる大群の游禽をも見なかつたが、曾て渤海を南に渡る鶉の群を旅順の空に仰いで、山東半島の狩獵鳥を想像したことがあつた。石鷄について説明してくれた狩獵家の語るところでは、シベリヤ、蒙古の草原に營巢する鶉は、秋更くるに従つて次第に南下して、袋状をなせる遼東半島に集り、山東半島に渡る準備として、餌を求め、翼を休め、徐ろに北風の起るを俟ち、その起るや、幾萬羽の大群、波濤のやうな羽音をたて、遼東から山東角へ、山東角から膠南を目指すのである。時としては、彼等の大群がまだ膠南もしくは東海岸の目的地に達せざる間に、北風はたと吹きやむ。そして、風は空を吹けども、彼等の翼はすでに疲れきつてしまふことがある。と、大群の鶉は脚下の海面に島山を求めて、一度に舞ひ下る。また時としては、島嶼に下りはしたものの、再び乗つて飛ぶべき北風が吹いてくれず、食餌を島内にあさりて、一期間、落ちつかざるを得なくなる。かかる時、膠州灣内外の小島嶼は、これらの鶉のために、畑の作物といはず、山の木の葉といはず、一切の青いものを喰ひつくされることが珍ら

しくないさうだ。けだし鶉は體の大きさに比して翼が小さい。遠距離の海上の飛翔を続けるには堪へないからである。

わが國でも宇豆良登理の名は古事記に見え、『荒れたる』もしくは『舊りたる』枕詞として『鶉鳴く』が用ひられてゐる。語源は鳴き聲によるだらうとの説をなす人もあるが、どんなものか。朝鮮語で『もづら』といふさうだから、むしろこの方に關りをもつてゐるではなからうか。これは私の素人考へだ。支那でも鶉の文獻に現はれたのは、よほど古い。詩に『鶉之奔奔』と見え、禮に『田鼠化して鴛となる』とある。鴛は即ち鶉だと註せられてゐる。田鼠が鶉に化けるといふのは、この鳥の草に伏する習性からさう解したのであらうが、蛙が變ずるとも、蝦蟇が爪を得て變ずるとも、南海の黃鳥が變ずるとも、説苑、淮南子が大眞面目にかいてゐるのは、鶉自らも神變不思議に驚入つてゐることであらう。けれども、大黃魚即ち石首魚、小黃魚即ち黃花魚は、季節によつて海潮とともに移動する——これを支那の漁夫は黃魚汛とよんでゐる——のであるから、鶉の群の支那海去來と、或る地方において季節を等しうすることがあり、それとこれとを結びつけての俗説であらうかも知れぬ。いづれにしても愛嬌だ。ただ、かくも

鶉の變化を説ける一方で、その性を稱揚して『淳』なりとし、また『醇』なりともいつてゐるのは、どこまでも變である。英鶉は石英を常食とし、腹中に石英ありといひ、家に竹鶉の啼くことあれば、白蟻化して泥となるといひ、鶉は晨に鳴くこと鶉の如く、民をして收麥の時を知らしむとて九農正の異名があり、鳥に晏字を配するといふ。そのどこまでも支那式なところが面白い。

### 東亞研究講座及臨時刊行物

|       |                       |     |
|-------|-----------------------|-----|
| 水野 梅曉 | 漢民族の形成せる社会的特調に就て…………… | 十   |
| 後藤朝太郎 | 支那視察旅行の改善……………        | 十   |
| 吉田 虎雄 | 對支ドウズ案と關稅特別會議……………    | 絶   |
| 中山久四郎 | 支那の五族共和……………          | 二   |
| 小川 節  | 支那の排外運動と門戸開放……………     | 十   |
| 石田幹之助 | 歐米支那學界現況一斑……………       | 絶   |
| 鹽谷 温  | 元の雜劇に就て……………          | 三   |
| 大村 西崖 | 支那の書畫骨董……………          | 二十五 |
| 木村増太郎 | 支那を如何にすべきか……………       | 十   |
| 長野 朗  | 支那労働運動の現狀……………        | 十   |
| 笹川 潔  | 武昌滄桑記……………            | 十   |
| 後藤朝太郎 | 武漢三鎮遊記……………           | 十   |
| 蓮水 一孔 | 支那の硯に就て……………          | 三   |
| 田邊 尚雄 | 現代支那の音樂……………          | 三   |
| 井上 紅梅 | 支那料理の見方……………          | 十   |
| 井上 紅梅 | 支那人の金錢慾……………          | 十   |
| 水野 梅曉 | 孫文の提唱せる三民主義の梗概……………   | 十   |
| 小森 忍  | 支那古陶磁の話……………          | 十   |

安岡 正篤 自然と支那文學……………十五

澤村 幸夫 支那農民の生活……………十

上田 恭輔 支那の外國借款鐵道の現状……………十

中山久四郎 支那語中の西洋語……………十

中尾 萬三 漢藥の話……………十五

淺野利三郎 支那南方思想の發達……………二十

上田 恭輔 清朝時代の滿洲より現狀まで……………十

朱 北樵 支那服に就て……………二十五

武内 文彬 支那貿易の現狀……………十

榛原 茂樹 麻雀の話……………十五

井上 紅梅×支那人の迷信……………三十五

金原 省吾 唐代の繪畫……………初版拂底

岡野 一朗 支那の産業革命と新經濟政策……………十五

澤村 幸夫×支那 漫談……………十

三島 泰雄 日米支の無線問題……………十五

田中 忠夫 支那の士大夫階級……………初版拂底

長澤規矩也 現代北支那の見世物……………初版拂底

智原喜太郎 現代北支那の見世物……………初版拂底

榛原 茂樹×支那展望一九九二支那年史……………十五

西山 榮久 支那地理の概念……………二十

濱田峰太郎 支那の財政と公債……………十

澤村 幸夫×上海人物印象記第一集……………三十五

水野 梅曉 支那佛教の沿革……………初版拂底

金原 省吾 宋代の繪畫……………初版拂底

長永 義正 支那書物漫談……………十五

長澤規矩也 中華民國書林一瞥……………初版拂底

雨宮 育作 支那の淡水魚……………十五

清水 泰次 明代の皇族及び官吏……………十五

飯島 忠夫 支那の曆法……………十五

澤村 幸夫×上海人物印象記第二集……………三十五

青柳 篤恒×支那近世産様發達史……………十五

西川 寧 六朝の書道……………二十五

淺野利三郎 新露西亞の亞細亞中心政策……………二十五

榛原 茂樹 中國共產黨概観……………二十

岩村 成允 常識としての支那現代文……………二十五

後藤朝太郎 硯墨趣味の研究……………二十

波多野乾一 支那の排日運動……………十五

澤村 幸夫×支那現代婦人生活……………十五

青柳 篤恒 支那の社會組織と家庭制度……………二十

田崎 仁義 滿洲國建國の理想たる王道……………二十五

岡野 一朗×伸びゆく臺灣……………二十

|         |                   |       |
|---------|-------------------|-------|
| 佐久間 貞次郎 | 支那回教文献の解説         | 三十五   |
| 高瀬武次郎   | 宇 宙 論 衡           | 三十五   |
| 馬場 春吉   | 支那の秘密結社           | 三十五   |
| 田中 忠夫   | 阿片問題と支那農村經濟       | 三十五   |
| 吉田 虎雄   | 支那の通貨と滿洲國の幣制      | 三十五   |
| 淺井 忠夫   | 唐人唄と看々踊           | 三十五   |
| 中野 江漢   | 通 俗 道 教           | 四 十   |
| 西山 榮久   | 支那の婚姻             | 三 十   |
| 田中 忠夫   | 支那の小作様式とその性質      | 三 十   |
| 井上 紅梅   | 上海の貧民相            | 三 十   |
| 澤村 幸夫   | 支那草木蟲魚記           | 五 十   |
| 井村 薰雄   | 支 那 と 銀           | 五 十   |
| 佐久間 貞次郎 | 邊疆問題の一斷面          | 二 十   |
| 中野 江漢   | 釋 奠               | 三 十   |
| 池田 孝    | 現代支那の教育           | 三 十   |
| 長瀬 誠    | 支那に於ける支那學研究の現状と動向 | 三 十   |
| 柴田甚五郎   | 日本陽明學者語錄          | 百 五 十 |
| 石井 文雄   | 古代支那の音樂           | 三 十   |

393

756

昭和十年十二月十五日印刷  
昭和十年十二月十五日發行

支那草木蟲魚記續集  
定價金五十錢

東京市豐島區池袋三丁目千二百五十八番地

編輯兼發行者 磯部榮一

東京市芝區南佐久間町一丁目七番地

印刷者 岩本菊雄

東京市芝區南佐久間町一丁目七番地

印刷所 研文社

振替東京五八九二九番

大阪府北區堂島濱通一丁目四十四番地金井三郎方

中華民國北平市船板胡同三十五號石橋丑雄方

滿洲國新京特別市新京中學校內松川朴平方

不許複製

發行所 東京市豐島區池袋三丁目千二百五十八番地  
東亞研究會

東亞研究會  
大阪支部  
東亞研究會  
北平支部  
東亞研究會  
新京支部

終

