

## 食物のうた

風土・習俗の異なる最果ての地の生活は、晩年の身にはこたえるものであったろうが、東坡にとって初めての南方の風物はさぞ珍しかったであろう。俗に「食は広州にあり」といわれるが、嶺南には、北の長安や洛陽、開封では味わえない山海の珍味があふれている。

食通グルメの東坡は興趣をそそられて、それらを詠じた。

### 擷菜 并引

菜を擷む并びに引

紹聖三年（一〇九六）、六十一歳、惠州での作。

吾借王參軍地種菜，不及半畝，而吾與過子終年飽菜，夜半飲醉，無以解酒，輒擷菜煮之。味含土膏，氣飽風露，雖梁肉不能及也。人生須底物而更貪耶。乃作四句。

吾王參軍の地を借りて菜を種え、半畝に及ばず、而も吾と過子と終年菜に飽く。夜半飲醉し、以て酒を解く無ければ、輒ち菜を擷みて之れを煮る。味わい土膏を含み、気は風露に飽く。梁肉と雖も及ぶ能わざるなり。人生底物を須つて更に貪らんや。乃ち四句を作る。

【通釈】私は王參軍の土地を借りて野菜を作った。猫のひたいぐらいの畑だが、私と息子の過が一年中たらふく食べられるほどに野菜がよくできる。夜中、酔っぱらって酔いぎましの術がないときなどは、野菜をとって来て煮て食べるのだ。土の養分を含んだ味わい、たっぷりと自然の香りがただよう。贅を尽くした料理にもまさるうまさだ。人間は何を求めて貪欲になっているのだろうか。そこで絶句をひねってみた。

### 秋來霜露滿東園

秋來霜露東園に満つ

蘆菔生兒芥有孫  
芦菔 兒を生じ芥には孫有り

我與何曾同一飽  
我何曾と同じく一えに飽く

不知何苦食雞豚  
知らず何ぞ苦しみて雞豚を食らわん

【通釈】秋になり東の畑に霜が満ちた。大根には子供、からし菜には孫ができた。私はかの何曾と同様、食べ物には満ち足りている。何でこのうえ、鶏肉や豚肉を食べるものか。

陶淵明の「郭主簿に和す\*」、「山海経読む 其の一\*\*」の句の趣がある。晋代の美食家と知られる何曾と同じように、自然の香りに満足している、というのだ。

\* 園蔬有餘滋、舊穀猶儲今。 園蔬余滋有り、旧穀猶ほ今に儲ふ

\*\* 歡言酌春酒、摘我園中蔬。 歡言して春酒を酌み、我が園中の蔬を摘む。

※何曾食萬、晋の何曾が豪華華侈でその厨膳は王者に過ぎ、一日萬銭の食ではなお箸を下さなかつた故事。

除夕訪子野食焼芋戯作 除夕子野を訪うて焼芋を食らい戯れに作る

紹聖五年（一〇九八年十二月）、六十三歳、海南島での作。

松風溜溜作春寒 松風 溜々として春寒を作す

伴我飢腸響夜闌 我が飢腸に伴いて夜闌に響く

牛糞火中焼芋子 牛糞火中芋子を焼く

山人更喫懶殘 山人更に喫らう懶殘の殘

【通釈】サアサアと吹く松風、春なお寒く、わが腹のグーグーいう音といっしよに夜中まで鳴り響く。牛の糞を燃やして芋の子を焼いておるわい。わしはぐうたら和尚のあなたの食べ残しを頂戴するか。

海南島にいるころの除夕（おおみそかの夜）に友人の呉復古と焼き芋を食べた作。すきつ腹が夜どおし鳴るとか、牛の糞で芋を焼くとか、戯れ歌とはいながら、目新しい題材を発見して詠う。そして何ともいえぬほのぼのとした小品に仕立て上げる手腕には、やはり敬服せざるを得ない。「懶殘」は、唐の李泌が衡岳寺に居たとき、懶殘という僧から焼き芋を食べさせてもらった。この僧は、性格が懶惰（怠け者）で残り物ばかり食べていたので、それが号となったという。

熱帯植物の檳榔の詩をみてみよう。

詠檳榔

檳榔を詠ず

七言律詩

真・文韻通韻

紹聖二年（一〇九五）頃、六十歳、惠州での作。

1 異味誰栽向海濱 真

異味誰か栽えて海濱に向かう

2 亭亭直幹亂枝分 文

亭亭たる直幹乱枝分かる

3 開花樹杪翻青籜

花を開いて樹杪青籜を翻し

4 結子苞中皺錦紋 文

子を結んで苞中錦紋を皺す

5 可療飢懷香自吐

飢懷を療すべく香自ずから吐き

6 能消瘴癘暖如薰 文

能く瘴癘を消して暖薫するが如し

7 堆盤何物堪爲偶

盤に堆す何物か偶を爲すに堪えたる

8 萋葉清新卷翠雲 文

萋葉清新 翠雲を巻く

【通釈】この珍味を誰が海辺に植えたのか。まっすぐの幹に枝がむらがり茂る。花を開くと、梢に青い皮がひるがえるよう。実を結ぶと、殻の上に錦の模様のしわがよる。食べれば飢えをいやし、よい香りが発散し、南方の毒気を消して、あたたか味がじわりとしみる。摘んで皿に盛ると、これに何が似合うか。白蓬の葉が翠の雲を巻くように下に敷くとよい。

「蘇東坡一〇〇選」石川忠久より抄出



太平洋・アジアおよび東アフリカの一部で見られるヤシ科の植物。中国語では檳榔（ビンラン）と書く。種子は嗜好品として、噛みタバコに似た使われ方をされ、檳榔子（ビンロウジ）という場合は通常この種子を指すが、発がん性が指摘されており、「死の実」とも呼ばれる。

過子忽出新意，以山芋作玉糝羹，色香味皆奇絶。天上酥  
 酏則不可知，人間決無此味也

過子、忽ち新意を出し、山芋を以て玉糝羹ぎよくさんこうを作る。色香味皆奇  
 絶なり。天上の酥酏そしは則ち知るべからず。人間じんかんには決して此の  
 味あじわいなき也。

紹聖五年（一〇九八）六十三歳海南島にて作る

香似龍涎仍醖白 香は竜涎りょうぜんに似て仍ほ醖白な げんぱく

味如牛乳更全清 味あじわいは牛乳の如く更に全く清し

莫將南海金齋膾 南海なんかいの金齋膾きんさいかいを將て

輕比東坡玉糝羹 輕かろがるしく東坡の玉糝羹ぎよくさんこうに比する莫かれ

【語釈】○醖白：味が濃くて色が白いこと。○金齋膾：高級食材をいう。金  
 齋は膾につけ合わせる菜類。

【通釈】 倅の過は、新意匠を出して。山の芋で。玉糝羹というドロ  
 ドロの物を作ったが。色しよくこうみ香味の三者ともに奇絶である。天上に  
 ありと聞く、酥酏そいはどんなものか分らぬが、この世に於いては決し  
 てこのような珍味はない。そこで、この詩を作ったというのである。

「李註」『唐本草』芋有六種、白芋、真芋、連禪芋、紫芋、並毒少、正  
 可煮啖之、兼肉作羹甚佳。

国訳漢文大系(国会図書館デジタル資料)より抄出