

臘八の五味粥と紅糟

——中国と日本における変遷——

小川 太龍

はじめに

拙論は、臘八ろうはつにまつわる五味粥ごみしゆくと紅糟くんぞうという二種の食品について、それぞれの中国・日本における歴史の変遷について論じるものである。

臘八とは臘月（十二月）八日の略であり、中国・日本などの北伝仏教諸地域では仏成道の日とされる。この日には、臘八粥とも呼ばれる五味粥という粥を口にすることがある——以下、臘八粥は臘八の五味粥を含む——。これは宋代以降に一般化し、しばしば仏成道を記念した食品だともされる。現在、中国では主に北方において習俗として定着する一方で（長井「二〇一四、四六—四七」）、日本では禅寺を中心に限られた範囲にのみ見える。

またこれとは別に、紅糟という臘八にまつわる食品があったことが、各種文献から知られる。しかし日中両国ともに、時間が経過するにつれその存在は薄れ、特に日本では、江戸期の臨済宗僧、無著道忠（一六五三—一七四五）が指摘するように、紅糟は五味粥の異称ともされるようになる（「紅糟とは即ち五味粥なり。臘八に之を噉らう（紅糟即五味粥也。臘八噉之）」／（『禪林象器箋』卷一六「飲啖類上・紅糟」／柳田「一九七九、六六—三上」）。

これまで臘八の五味粥については、中国において研究の蓄積があり、起源や歴史的展開について大きく二つの指摘

がなされている。一つは、それがさまざまな要素を含み形成されているという見方であり（李・孔・潘「二〇一七」）、もう一つは、仏成道にまるわるものが、世俗化したという見解である（何・白「二〇〇二、五四」、程「二〇一六、三二」）、畢「二〇一八、八八」）。一方の日本では、研究の数が限られるものの、その中には重要な指摘がある。すなわち長井「二〇一四、三二」は、臘八の二種の食品は根源が異なり、それが次第に混交した可能性があると述べ、また尾崎「二〇〇五、一七八―一七九」は、日本における両食品の受容と展開について、時間の経過とともに紅糟に代わり五味粥が見えることを指摘している。そして拙論「二〇一九」が、両食品が相違することに加え、紅糟の内容についてはじめて論じた^③。

以上のように、重要な指摘はあるものの、臘八の両食品について日中両国の各種資料を用いて体系的に論じられたことはなく、特に日本における両者の展開についての詳細は分析されていない。

そこで拙論では、(一) まず臘八の性質と習俗について確認し、(二) 中国における臘八の五味粥と紅糟の性質と展開を見た後、(三) 日本における両食品の受容と展開を分析する。

これにより、臘八の五味粥と紅糟について、両者の異なる性質と意義を指摘するとともに、日本において両者が同一視された経緯を明らかにすることを目指す。また本分析は、拙論「二〇一九」の指摘の詳細を明らかにしたうえで、同「二〇二一」が論じた臘八仏成道の形成を考える一助ともなる。さらに、江戸期に伝来した黄檗禪（中国、明末清初の臨濟禪）が、日本へ与えた文化的影響の一斑も明らかにするだろう。

一、臘八と臘や蜡の習俗

臘八の五味粥と紅糟を分析するにあたり、臘八の性質について確認する。まず拙論「二〇二一」が明らかにした、

臘八粥の由来とされることの多い、臘八仏成道の形成史の概略を以下に確認する。

臘月八日の最も古い儀礼は、六世紀頃の『荆楚歲時記』^{けいそさいじき}に見えた金剛力士に扮して行われた大儺^{たいな}——疫病などの厄災を払い（辟邪）、豊作を願う歳末の儀礼——と、その一環の沐浴であった。その後、十世紀頃から臘八の浴仏が行われるようになる。これと時を同じくして、仏生・仏成道がその根拠されるようになり、南宋には、臘八仏成道が定着した。

臘八の儀礼の根拠は、当初から仏成道ではなかったのである。そこで、臘八が仏成道以外の性質を持つことを改めて理解するために、適宜、拙論「二〇二二」と歳時記研究の蓄積を用いながら、後に臘八に吸収される「臘」と「蜡^さ」という祭祀について確認する。これは、次節で臘八の五味粥を分析する際に必要な情報となる。

臘とは一年の終わりの祭祀を指し、それが行われるため十二月を臘月とも呼ぶ。その始まりは、少なくとも紀元前に遡る。そして祭祀の日である臘日は、王朝により異なつたと考えられるものの、宋代以降には臘八がその日と目されるようになる。これは、記述の正誤についての議論はあるが、南梁の『荆楚歲時記』が「十二月八日為臘日」と記すことも影響しているよう（拙論「二〇二二、三一五」）。また臘の目的は、「先祖や五祀（礼記）では、門・戸・井・竈・土地の五種の神」を祀ることだとされる（『礼記正義』卷一七「月令」／『十三經注疏』中華書局、一九八〇年、一三八二頁上）。そして臘祭には——臘日に付加される祭祀習俗——、いろいろなものがあり（中村裕一「二〇二一、六三〇—六八五」、それらの要素の一部は後に臘八に継承され、また臘八粥にも反映されていると考えられる。たとえば、すでに拙論「二〇二二、四—六」が論じた、臘八仏成道の形成に深く関係した大儺の性質の中心にある「辟邪^{へいじや}——疫病などの厄災払い——」や、竈神^{そうじん}を祀る「祀竈^{しざう}」などである。前者については、すでに拙論「二〇二二」で論じたため割愛し、祀

竈について以下に確認する。竈神を臘日に祀ることは、前述の『礼記』^(らいき)が述べる五祀に竈神が入っていることから考えられ、『荆楚歲時記』にはそれが記されるのである（『説郛三種』巻六、上海古籍出版社、一九八八年、三二〇五下—三二〇六頁上）。また宋代にはこれとは別に、竈神にまつわる「醉司命」という儀礼が、十二月二十四日を中心に行われた（『東京夢華録』「十二月」D六一）⁽⁴⁾。

さらに十二月には、蜡と称す臘との区別が曖昧な祭祀がある（拙論「二〇二二、三」）。両者を同一視した後漢末の蔡邕^(さい)（一三三・一三三—一九二）は、王朝ごとに同じ祭祀に別称を用いたのであり、漢代の「臘」は周代の「大蜡」だと述べている⁽⁵⁾。また蜡と臘は異なるとする立場はあるものの、その目的が歳末に神々を祀るという点は共通している。そして、その神々について『礼記』は、農業神を中心とする八神であり、それらを祀ることを「蜡八」と表現している⁽⁶⁾。

なお臘日は、「王侯臘」と称されることもあった。これは唐代の編纂と考えられる道教文献に見え、中国神話の五帝にまつわる日として、福を得、沐浴し先祖を祭祀する日だという（『赤松子章曆』巻二／『中華道藏』第八冊、華夏出版社、二〇〇四年、六三五下—六三六中）。

以上、歳末の祭祀である臘や蜡は、先祖や神々への祭祀を中心としながら、さまざまな要素がそこには見えた。そして、後にそれらは臘八に継承され、臘八粥の由来ともされるようになるのである。

二、中国における五味粥と紅糟

臘八に粥を口にする習俗は、十二世紀から見える。以下は、臘八の五味粥について記す最古の例となる、北宋の首都、開封（現、河南省開封市一帯）の回想録、『東京夢華録』^(とうけいむかろく)（二一四七年成立）巻一〇「十二月」である。

初八日、……諸大寺作浴仏会、并送七宝五味粥与門徒。謂之「臘八粥」。都人は日各家亦以果子・雜料煮粥而食也。

(D六二)

初八日、……諸大寺は浴仏会を作し、並びに七宝五味粥を送り門徒に与う。之を「臘八粥」と謂う。都人、是の日、各家、亦た^ま果子・雜料を以て粥を煮て食らうなり。

臘八のこと——大寺院では浴仏会を催すとともに、七宝五味粥を門徒に振る舞う。これを臘八粥という。街の人々もこの日は、家々で木の実やいろいろな食材を入れた粥を煮て口にす。

臘八粥として五味粥の名を挙げ、寺院で振る舞われ、各家庭でもそれを作ったことを記す。しかし、紅糟についての記述はない。それが見えるのは、十三世紀の資料になる。以下は、臘八の五味粥と紅糟について記した、南宋の首都、臨安府（現、浙江省杭州市一带）の風俗を記した『夢梁錄』^{むりょうろく}（一二七四年に成立）巻六「十二月」の記述である。

此月八日、寺院謂之臘八。大刹等寺俱設五味粥、名曰「臘八粥」。亦設紅糟。以麩・乳・諸果・笋・芋為之、供僧、或餽送檀施・貴宅等家。

(D一八二)

此の月八日、寺院、之を臘八と謂う。大刹等の寺、俱^みな五味粥を設け、名づけて「臘八粥」と曰^いう。亦^また紅糟を設^まく。麩・乳・諸果・笋・芋を以て之を為し、僧に供え、或いは檀施・貴宅等の家に餽送す。

臘八のこと——大寺院では五味粥を作り、それを臘八粥という。また紅糟も作る。麩・乳・木の実・竹の子・芋によりこれを作り、僧に供え、檀家や貴人に贈る。

先の『東京夢華録』と合わせ、臘八には五味粥と紅糟という二種の食品があつたことが推定されるのである。しかし、両者の目的が記されず、また前者は粥の一種であることが推定されるが、後者の内容は不明である。そこで本節では、以下に中国における五味粥、そして紅糟の順に、それぞれの内容と性質について分析を進める。これは序で述べた長井氏の指摘の詳細を論じることにもなる。

なお、五味粥と紅糟以外にも二種類の粥を示す例がある。たとえば、元代の析津（現、北京市一帯）を描いた『析津志輯佚』^{（7）}「歳紀」には、官員・士庶の「朱砂（香）粥」と、僧尼の「紅糟粥」が見え、『析津志輯佚』北京古籍出版社、一九八三年、二二二頁、二三四頁、清代の『清嘉録』^{（8）}卷一二「十二月・臘八粥」には、居民の「臘八粥」と僧尼の「仏粥」がある（明清筆記叢書、上海古籍出版社、一九八六年、一六六頁）。それぞれ、僧俗を分けている点は注目に値し、五味粥と紅糟の別称であることも考えられるが、拙論では立ち入らない。

二― 中国における臘八の五味粥

五味粥とは、五種類程度の任意の食材を混ぜ込んだ粥である。^{（9）}ここでは、中国における臘八の五味粥について、まず歳時記や地方誌などの一般文献に見える記述を確認した後、禅籍におけるそれを見る。これにより、一般文献では臘八の五味粥に、臘や蜡など複数の要素が含まれていることが見え、禅籍ではそれが、臘八と結びついていなかったことを指摘する。なおこの点について、すでに李・孔・潘氏や長井氏が、一部その可能性を指摘するものの、詳細は論じていない（注1・2も参照）。

一般文献ではすでに見たとおり、北宋期から寺院や各家庭で臘八に五味粥を作り、贈答し合うことが見えた。すなわち『東京夢華録』『夢梁録』は、それを寺院が供応することを記し、前者には各家庭でも作るが見えた。また北宋の莊綽（一〇七八―？）の『鷄肋編』^{（10）}（一一三三年序）卷上は、寧州（現、甘肅省慶陽市一帯）では、白粥を柿や栗で

飾り、贈り合うことを記す（唐宋史料筆記叢刊、中華書局、一九八三年、二〇頁）。他にも、南宋の臨安の習俗を描いた『武林旧事』（一二九〇年以前の成立）は、粥の材料として「胡桃・松子（松の実）・乳蕈・柿・栗の類」を挙げるのである（巻三「歳晩節物」D三八四）¹⁰⁾。

そしてこれは、清代には国家が主導して盛んに行われ（長井「二〇一四」）、現代へと継承される。拙論では、この歴史的發展については扱わない。

さて、この臘八の五味粥の由来として、臘八仏成道がしばしば挙げられる。確かに、各種仏教典籍は臘八粥を想起させる、「仏成道前の牧牛女の乳糜（乳粥）供養」の故事を記し、また五味粥が寺院で振る舞われた様子が見えた。そして前述の元代の『析津志輯佚』は、仏成道の日に臘八粥を煮ることを記すのである。

しかし、これを唯一の由来とすることは適当ではない。なぜなら、宋代の歳時記類は、寺院でそれが供応されることを記す一方で、仏成道を目的として記すものは確認できず、宋・元代の地方誌に臘八粥を記すものは管見の限り見えないのである。⁽¹²⁾そして時代が下り明・清代の地方誌や、それを集約した『古今圖書集成』⁽¹¹⁾には、仏成道以外の複数の臘八粥の由来や目的が見え、その中には、「臘祭の遺風による（循臘祭遺風）」と述べるものもある。⁽¹³⁾

そこで以下に、臘八粥が臘（辟邪・祀竈）や蜡の要素を含むことを、前節の分析と地方誌類の記述を照合することで確認する。ただし、以下に見る資料では、複数の由来を併記するものもある。

まず臘祭の辟邪が、臘八粥に反映されることは、明代以降の資料に見えるようになる。⁽¹⁴⁾しかしそれを想起させる記述は、それ以前の資料にも見える。たとえば、南宋の祝穆（生没年未詳）の『古今事文類聚』は、臘八粥の項目内に、臘の前日に辟邪儀礼を行うことを記している。⁽¹⁵⁾そして臘八に限らなければ、それを目的とした粥は歳末に古くから口にされた。たとえば六世紀の『荆楚歲時記』では冬至に（『宝顏堂秘笈』収録本、守屋「一九六三、三六四」）、宋代の資料では十二月二十五日に「口数粥（犬猫に至るまで一家全員で粥を口にする習俗）」と呼び、それぞれ辟邪を目的として

赤豆粥を口に見ることが見えるのである。⁽¹⁶⁾そして宋代以降、口数粥はほとんど見えなくなり、その性質と材料である赤豆は臘八粥に継承されたことが窺える。すなわち、時間が経過すると臘八粥に歳末の辟邪の性質が見えるのは確かであり、その性質を当初から帯びていた可能性も考えることができるのである。なお、そもそも仏教の律には、粥の効能として辟邪に通じる「除風（風邪とそれに伴う病を除く）」が見える（『四分律』卷五九/T二二・〇〇五下）⁽¹⁷⁾。

次に臘八粥は、臘祭の祀竈との接点を持つようにもなる。たとえば明代の劉若愚（一五八四—？）は、臘八粥を「戸牖・園樹・井竈」に撒き、清代の『帝京歲時紀勝』（十八世紀）は、それを「家堂の門・竈・隴畝（うね・あぜ）」に供えることを記す。⁽¹⁹⁾これらは、前述の臘の祀竈や酔司命の性質が臘八粥に託されたことが考えられる。⁽²⁰⁾なお両例は、粥を一家全員で口にすることも記しており、先の口数粥の性質も含んでいるといえる。

これ以外にも臘八粥には、時間が経過すると臘や蜡などの複数の要素が強調されることが確認できる。たとえば、臘八粥の目的に臘の先祖祭祀と、蜡の農業神祭祀が記され（『直隸志書・吳橋県』G三・二六五三中）、仏教とはそぐわない肉粥（肉糜）も見えるようになる。⁽²¹⁾他にも増福のためや、王侯臘により粥を作るという記述も散見されるようになるのである。⁽²²⁾

もちろん、臘八粥の本来的な目的が、仏成道を記念するものであった可能性はある。それは十世紀の『清異録』⁽²⁴⁾に粥とは異なるものの、それを記念すると思しい「法王料斗」という名の食品が見えることからいえる。しかし一方で、文献に臘八粥が現れ始めた当初から、それが習俗として受容されており、仏教との接点をさほど意識していなかったことも窺える。たとえば、北宋末の王洋（一〇八七—一一五四）撰の『東牟集』⁽²⁵⁾には、梁宋（河南省商丘市一带）の臘八粥（僧粥）について、「食いしん坊（饕餮）が仏成道にそれをかこつけている（託言）」と見える。また『東京夢華録』は、習俗と仏教が融合する状況を記しており、臘八粥を記した後段に、「二十四日の交年に当たり、神を送るため、僧侶や道士に看経を請う」とある（D六一）。これらから、臘八粥は当初から仏成道以外の複数の要素も含み成立していた

可能性を考えることができるのである。⁽²⁶⁾そしてこれは、次の禪籍における五味粥についての分析からもいえよう。

禪籍において、五味粥の名は宋代から見えるものの、臘八仏成道とは無関係であった。⁽²⁷⁾すなわち南宋の慈受懷深（一〇七七—一一三三）の上堂語には、春の旦日の五味粥が見え（旦日上堂云、春睡不知曉……五味粥先香）／『慈受懷深禪師広録』「慈受深和尚慧林語録」Z二二六・五五七下）、また大慧宗杲（一〇八九—一一六三）の『大慧宗門武庫』は、臘八とは無関係に、北宋の葉鼎帰（生没年未詳）の留守中に浮山法遠（九九—一〇六七）が、それを作る話を収録するのである（T四七・九四四上）。

そして明末になると、臘八の七宝五味粥（七宝粥）⁽²⁸⁾や臘八粥（粥）⁽²⁹⁾が記されるようになるものの、主体的に僧が口にする表現は見えず、明末の無明慧経（一五四八—一六一八）は、臘八の粥は世俗への迎合だと次のように断ずるのである。

臘八逢辰、叢林設粥。所為何縁、無非順俗。衲僧門庭、不必如斯。

（『無明慧経禪師語録』卷一「師初住我峰語録・臘八上堂」Z二二五・九上）

臘八、辰に逢い、叢林、粥を設く。為す所何に縁よる、順俗に非らざる無し。衲僧門庭、必ずしも斯くの如くならず。

臘八上堂——時、臘八に至り、叢林では粥を手配する。これはどうしてか、在俗に従つてのことだ。ワシのところでは、必ずしもそのようなことはしない。

これが当時の仏教界の共通認識であったのか不明ながら、少なくとも禪籍において五味粥と臘八仏成道は積極的に結びついていないのである。

以上、中国において五味粥は、北宋代から臘八の食品として一般に受容されていたものの、当初から仏成道とのつ

なかりが強調されたわけではなかった。すなわち歳時記類が、仏寺における臘八の五味粥の供応を記す一方で、目的を明記せず、断片資料からはそれを意識していない様子も窺えたのである。そして時間が経過するにつれて、臘や蜡の遺風が表面化するのであった。また禅籍では、五味粥と仏成道の結びつきを確認することができなかった。一方、次項で分析する紅糟はこれとは異なる。

二―二 中国における紅糟

紅糟は、臘八仏成道にちなむ食品として禅宗の清規（生活の規範書）に規程されている。

前述のとおり、臘八の紅糟は南宋代から見え、その後、元代の『勅修百丈清規』（十四世紀）が、臘八仏成道の日のものとして記すのである（十二月初八日、仏成道。庫司預め紅糟を造る（十二月初八日、仏成道。庫司預造紅糟）／巻七「節臘章・月分須知」T四八・二一五上）。また前述の『析津志輯佚』は、僧尼のものとして紅糟粥を記し、一般と区別している。⁽³¹⁾

このように清規に見えるにも関わらず、これまで拙論「二〇一九」が指摘するまで、分析されることがなかった。そこで以下では、拙論「二〇一九」と重なる点もあるが行論の都合上、まず紅糟そのものについて一般の文献を通して検討した後、禅籍における紅糟を見ることにより、それが甘酒に類するものであった可能性を指摘する。

さて、中国において紅糟とは通常、米を紅麴で発酵させた、いわゆる醪（米などを麴発酵させた後、絞らないもの）を指し（伊藤「二九九四、九五二」）、その製造法は、少なくとも明代からほぼ変わっていない。⁽³²⁾そして、その用途は、古くから紅色の調味料として記録され、⁽³³⁾現在でも福州地方を中心に利用されている（蕭「二〇二〇」）。また皴裂の葉の原料としてもその名前が見える。⁽³⁴⁾なお、紅麴を用いて作られた酒の絞り糟（酒糟）をいう場合もあるようである。⁽³⁵⁾

しかし南宋、朱熹（一一三〇―一二〇〇）の『朱子語類』（一二七〇年成立）は、以下のように福州の紅糟とは甘酒だ

と言う。

今、福州紅糟即古之所謂醴酒也。用匙挑吃。

(卷二三八「雜類」／中華書局本『朱子語類』第八冊、一九八六年、三二九四頁)

今いま、福州(現、福建省福州市一帶)の紅糟は即いち古いにしえの所謂いひゆる、醴酒れいしゅ(甘酒)なり。匙かかを用い挑かげ(かき混ぜ)吃くす。

これが紅麴を用いた紅糟と同一であるのかは不明だが、確かに前述の製造法は、甘酒のそれと通じる(中野「一九六七七八」)。すなわち臘八の紅糟は、製造法から勘案しても甘酒の一種と考えられるのである。また詳細は不明だが、南宋の陸游りくゆう(一一二五—一一二〇)は、詩の一節に好物として紅糟を挙げ、魚粥なる精進の粥と並べる。³⁷⁾

そして禪籍にも、臘八の紅糟が甘酒であった可能性を示唆する記述が見える。以下の元末明初の傑峰世愚けっほうせぐ(一二三〇—一二三七〇)の臘八上堂の語にそれが窺える。

臘八喫紅糟、叢林意氣豪。酣酣沉醉倒、更不惹風騷。

(『五灯嚴統』卷二二「衢州烏石山傑峰世愚禪師章」Z一三九・九八一下)

臘八に紅糟を喫し、叢林の意氣豪たり。酣酣、沉醉し倒れ、更に風騷を惹かず。

上堂——臘八に紅糟を口にし、叢林の意気は盛んである。酔い潰れ倒れ込み、傷を作るどころではない。

紅糟により快活になり酩酊するという表現は、それが甘酒の類であればこそ意味が通じる。³⁸⁾ また、酔うという表現が理念的なものであり、悟入せず迷いにあることを指すとも読めるが、それでも紅糟が甘酒の類であることを前提と

した表現と取れよう。

この臘八の紅糟は、少ないながら引用も含め清代の禪籍にも見えるため、継承されていたことが考えられる。⁽³⁹⁾ なお、これの別称と思しい「香糜（麩）」も明末清初の禪僧の語録に見える。⁽⁴⁰⁾

このように、五味粥に遅れ南宋以降に見える臘八の紅糟は、元代には臘八仏成道と縁の深いものとして禪林で認識され、甘酒の類であった可能性がある——これは次節の分析で一層の確証が得られる——。⁽⁴¹⁾ そして、管見の限り十七世紀の禪籍にもそれが確認できるものの、僧尼を対象としたものだったからか、一般文献にはほとんど記されず、その記述は見えなくなるのである。

以上、中国では臘八の食品として五味粥が北宋から、紅糟が南宋から見えた。そして五味粥には、臘や蜡などの複数の要素が含まれており、だからこそ臘八粥という習俗として定着したことが考えられた。一方の紅糟は、臘八仏成道を記念したものであることが窺えるものの、時間の経過にともないその存在は薄れていったのである。

三、日本における紅糟と五味粥の展開

前節で分析したとおり、中国では臘八の食品として僧尼は紅糟、在俗は五味粥というある程度の区別があったと考えられた。一方、日本では当初、紅糟が僧俗の別なく、臘八の食品として受容され、江戸期に入り五味粥がそれに代わったと考えられる。なお、序で述べたとおり、尾崎氏がこれについて一部指摘するものの、詳細は論じていない。

以下では、行論の都合上、前節とは逆に紅糟、五味粥の順で、日本における両食品の受容と展開について検討する。

三―日本における紅糟

日本では、紅糟を「温糟」「温臟」と表記することもあり、その場合は「うんぞう」とも読んだ。これについて無著は、次のように指摘する。

忠曰、「按紅唐音俱牟、而和字俱似字。故錯為字牟。仍作温糟。温糟訛音而訛字者。」

〔『禪林象器箋』卷一六「飲啖類上・紅糟」／柳田「二九七九、六六三上」、『勅修百丈清規左臈』卷一九「節臘章・紅糟」／同

「二九七七、九七〇上」

忠曰わく、「按ずるに紅の唐音は俱牟にして、和字の俱、字に似たり。故に錯つて字牟と為す。仍ち温糟に作る。

温糟は音を訛りて字を訛る者なり」と。

無著は見解を述べる――紅の中国語音は「クン」でありカナ(和字)の「ク」は「ウ」に似ている。だから誤つて、「ウン」としたのである。そのため「温糟」と書いたのだ。つまり温糟とは、発音を誤つたうえに文字も誤つたものなのだ。

無著の言う経緯により温糟・温臟という表記が生まれたのかは不明だが、以下に紅糟を分析するにあたり、温糟・温臟も基本的には同意と考えられるため、引用を除き紅糟に統一する。

さて紅糟は、中国では調味料や薬にも用いられたようだが、日本では仏成道を記念する臘八の食品、もしくは点心(軽食・間食)として受容されたことが各資料に共通する。以下では、まず禅籍に見える紅糟を見た後、一般の文献に見えるそれを確認する。

禅籍に紅糟が見えるのは、十四世紀以降になる。そして当初から紅糟は臘八仏成道と結び付き(尾崎「二〇〇五、

一七九)、(42) 禅僧の偈頌や日記の他、大徳寺の購入記録に見える。(43) その中で義堂周信(44) (二三三—一三八八) は、紅糟とは仏成道において牧牛女が献じた乳糜を意味すると述べている(『空華日用工夫略集』巻一「応安三(一二三七〇)年十二月八日」) 辻「一九三九、四七—四八」。

そして紅糟が甘酒、もしくは酒糟を利用した食品であることが推定される資料が二点ある。

まず紅糟が甘酒であることが窺える資料に、以下の『蔭涼軒日記録』(一四三五年から一四九三年までの相国寺鹿苑院内の蔭涼軒の公用日記)の「長享元(二四八七)年十一月九日」条の記述がある。

数日先貞友竹造紅糟以勸余。々乃招彦龍与之聯句。余破題曰、「□成道暁、先臍造紅糟。」彦龍統之曰、「翠竹提綱寺、回春詠濁醪。」

(竹内「一九七八、三一—二五上」)

数日先に貞友竹、紅糟を造り以て余に勧む。々乃ち彦龍を招き之と聯句す。余破題して曰わく、「□成道の暁、臍に先んじ紅糟を造る」と。彦龍、之に続けて曰わく、「翠竹、提綱するの寺、春に回りて濁醪を詠う」と。

十一月九日の記録——数日前に友竹妙貞(ゆうちくみよえい)(生没年未詳)が紅糟を作り、私(き)(亀泉集証・一四二四—一四九三)に勧めた。そこで私は、彦龍周興(げんりゆうしゅう)(一四五八—一四九二)を招き彼と連歌を行った。私が始めて、「□成道の夜明け、臘八に先んじて紅糟を作る」と詠むと、彦龍が、「青竹(あおたけ)が説法する寺、春になりお粗末な濁醪(じぶろ)をうたう」と続けた。

ここには二つの注目すべき点がある。一つは、紅糟が後述するように臘八以外も口にした点心としての性質があること。(45) もう一つは、「濁醪」を紅糟と対に用いていることである。ここに見える濁醪は、米と麴を発酵させ糟を取り除かない酒である「どぶろく」であり(渡辺「一九九八、一五」)、それは甘酒とその工程をほぼ同じくする。つまり彦龍は、

友竹が作った紅糟を搦搦し、発酵し過ぎて濁醪しよらくになったと詠うのである。

次に、紅糟が酒糟、もしくはそれを用いた食品だと述べる資料として、以下の『勅修百丈清規』の注釈書である『勅規桃源鈔』(一五二二年成立)がある。

紅糟ウシハ温糟トモカクソ。此ハ仏ノ雪山ヲ出テ、牧牛女ニ牛乳ヲ乞テ御マイリアツタソ。其二似セタモノソ。別ナ紅ナモノヲ入ルトハ三(見)ヘヌ、カケハ紅ニナル坎ソ。紅糟ヲ酢テ煉テ食タモノカアルソ。仏ノ酒糟ヲマイリタ、マ子ヲシテ、食ニ酢テ煉テ食テ、釈迦仏ヨリ、タウトウ、ナリテ。何ニセ、ウソト大酒ノミカ云タ、此ハケニモチャソ。酢テ煉テ、食ワウヨリ、粥ヲ煮テ食ヘカシト云ヘハ、只粥ヲ食テハ、人カ殊勝ナト云マイソ。

(卷四「十二月初八日」／『統抄物資料集成』八、清文堂出版、一九七九年、六〇四頁。注記、句読点筆者)

紅糟は温糟とも書く——これは仏が雪山を下った時、牧牛女に牛乳を乞うて召し上がったものに似せたものである。別に紅あかいものを入れないが、書くとき「紅」となるのだ。紅糟を酢で煉って食べる者があった。仏が酒糟を召し上がったのをまねて、酢で煉って食べ、釈尊の時からこうだと。まあこれは、嘘つきと大酒呑みが言ったことであり、毛ほども実のない全くの間違いだ。酢で煉って食べるのではなく、酒糟を粥で煮て食べよ。と言えばまだしも。ただ粥を食べるだけでは、人は良い心がけだとは言わないだろう。

酒糟を酢で練ることは他に例を見ず不明だが、⁴⁶⁾少なくとも紅糟は赤くはなく、乳粥に似せたものだという。

以上から禪文献を見る限り、日本では紅糟が臘八の食品として受容され、それは甘酒や酒糟を用いた食品であり、赤くなかったことも推定できる。しかし、十七世紀以降になると、それについて記す禪籍は例外を除き見られなくなるのである(次項表参照)。

次に見る一般文献における紅糟も、これまでの分析に通じるが、一部の文化として近世まで残った点で異なる。まず紅糟は、点⁽⁴⁷⁾心、または羹あつもの（温かい汁物）として各種往來物（初等教科書類）に分類されている。なお『遊学往來』卷上では、冬の点心として紅糟を挙げている（南北朝期／『統群書類従』第一三輯下「消息部」卷三六二、一〇五〇頁）。そしてこれが臘八のものであることが、室町期以降の武家・公家・宮中の記録、また狂言にも見え、天皇に献上し、寺院から贈られることが記されている。さらにそれら資料の中には、以下のように、甘酒や酒糟を利用した「温糟粥」の製法を記すものがある。

(一) 『禁中女房内々記』「同八日の御祝」⁽⁵³⁾

うんざうかゆ（温糟粥）なの葉を入れておアケテの成もの、かちん（餅）を小さく切、なまくり（生粟）をたんざく色紙に切て（短冊切り）入る。あま、さけ（甘酒）をなかへ入申候めし。

（国田「二九六四、三三五」。注記、句読点、傍点筆者。以下同様）

(二) 『禁中恒例行事略』「十二月、八日」（天明六（一七八六）年、奥書）

温糟粥ウンザウカユ 是は檀司ひつつかさ（宮中の主食調理担当部署）より上る。くだ物、青物品々をあま酒にて練りたるものなり。

（国文学研究資料館蔵鶴飼文庫『禁中恒例行事略』請求記号九六一六六四）

(三) 『貞丈雑記』「飲食の部」（伊勢貞丈・一七一八—一七八四）

温糟粥の事、檀司より十二月八日にこれを上る。かゆに味噌並びに酒のかすを少し四角にきざみて入れ、煮るなり。右公家の説なり。

(島田「二九八五、一二三」)

(三) が「公家の説」というように、これらの調理法が寺院のそれと同じであったかは不明であるものの、(一)(二)に見える甘酒は、前節の分析や『蔭涼軒日録』の記述に通じ、(三)に見える酒糟は『勅規桃源鈔』の記述に通じる。いずれにせよ、甘酒の類いが関係することは確かである。⁽⁵⁵⁾ なお(一)は、一四七七年から書き継がれた『おゆどの、うえの日記』(注51参照)の初期時代と重なると思われるため(国田「二九六四、五〇」)、その立場を取るならば、宮中では甘酒を用いた紅糟粥が十五世紀には作られていたことになる。

最後に、紅糟こそが臘八の食品であり五味粥と異なると認識されていたことを、以下の一条兼良(一四〇二—一四八二)の『尺素往来』(十五世紀)から確認する。

……寒更紅糟者臘八之仏供。皆是一時一会之景物。当日当座之賞翫候之間、令略之候。又於五味粥并饌飯者、由来聊不快之間、待高賓之時、先不須薦之云々。

(『群書類従』第九輯「文筆部、消息部」卷一四一、五二〇上)

……寒更の紅糟は、臘八の仏供。皆な是れ一時一会の景物なり。当日当座の賞翫に候之間、之を略めせしめ候。又た五味の粥、并に饌飯に於いては、由来聊か快からざるの間、高賓の時に待するは、先ず須らく之を薦むべからず、云々。

節日の食品の目的、由来を列挙し、紅糟は臘八の仏への供物だという——これらは皆、その時だけの風物、味わいで

あるから、口にするべきである。また、五味粥と饑そなえ飯については、その由来が少々気持ちの悪いものではないから、貴人を接待する時にはこれをお出ししてはいけない。⁽⁵⁶⁾

また前出の『遊学往来』も温糟の後段に、その他の点心として五味粥を挙げる。そして『日葡辞書』(二六〇三年)にも、「Gomicuacu (ロミジユク／五味粥)」と「Vizo (ウンザウ／温糟・紅糟)」が別々に立項されており、その内容も異なると考えられる(土井忠夫・森田武・長南実(編訳)『邦訳 日葡辞書』岩波書店、一九八〇年、三〇七頁左・六九五頁右。⁽⁵⁷⁾ これらから十七世紀初頭頃まで、五味粥と紅糟が異なるものだと広く認識されていたと思しいのである。

以上から日本で紅糟は、僧俗の別なく臘八の食品として受容され、具体的には甘酒や酒糟を用いた赤くはない食品であったことが推定できた。⁽⁵⁸⁾ また公家や宮中においては、複数の食材を入れてはいるものの、そこには甘酒や酒糟が入り、次項の五味粥とは異なるのである。

しかし江戸期になると、少なくとも禅林では、紅糟は五味粥と同一視されるようになる。すなわち、序で示したとおり無著は、紅糟は五味粥の異称だと述べ、また紅糟について、「紅」とは小豆の色、もしくはいろいろな食材を混ぜることで色が変わることを示し、「糟」はさまざま材料により味が混ざること(59)を指すと解説するのである。

三―二 日本における五味粥

中国における臘八の五味粥は、一般文献では当初から臘八粥として見え、今日まで継承されていた。一方の日本でも現在、特に曹洞宗では五味粥を臘八粥として受容している(曹洞宗宗務庁教学部「一九八八、二二五」、大本山永平寺「一九九二、一九七」)。しかしこれは、江戸中期以降に定着したことが考えられるのである。この点について以下に、江戸期以前の禅文献、一般文献の順に各資料に見える五味粥を見た後、清規におけるそれへの記述を表にして検討する。まず、江戸期以前の日本の禅籍において、五味粥は臘八にも仏成道にも結びついていない。五味粥という語は、拙

論の分析と直接の関係がない密教関係文献を除き、十三世紀以降の禪文献に見える。しかし、それが記されるのは正月や開炉⁽⁶¹⁾であり、また無学⁽⁶²⁾祖元(一二二六—一二八六)住持時の円覚寺における毎月二度の五味粥の記録などである(「毎月二度五味粥、十四石四斗」／『鎌倉遺文』文書番号一四九五七「相模円覚寺年中寺用米注進状」／竹内「一九八一、七七下」)。さらに五山版『入衆日用』(『無量寿禪師日用清規』)には、通行本にはない、粥座(朝食)時に黙念すべき五味粥の偈が見えるが、その偈の内容からも臘八との接点は見えない。⁽⁶³⁾すなわち、これらの記録と後述の表からは、江戸期以前の禪門において五味粥という語は、用例自体も限られ、正月など特別な時に口にしたことが考えられるものの、少なくとも臘八とは結びついていないのである。⁽⁶⁴⁾

これは、一般文献でも同様である。五味粥の語は、『殿中以下年中行事』(十五世紀か)の正月七日夜の記録のほか(『群書類従』第三輯「武家部」巻四〇八、三〇九頁上)、前述の『遊学往来』や『尺素往来』などに、点心として見える程度となる。

以上の資料は、時代も立場も異なるものの、少なくとも五味粥は臘八と結びついていない。

それでは、時間経過と共に臘八に五味粥が結びつく過程を、以下の日本禪宗清規に見える五味粥の記述の一覧表から確認する。なおこれは、拙論「二〇一九、一一一」掲載の表に加筆し改訂したものである。⁽⁶⁵⁾

臘八の五味粥を初めて記載する日本の清規は、十七世紀後半の日本初期黄檗禪の内規である⑥『黄檗山内清規』(66)「臘月」条であり、以下のように見える。「初八日……早間、五味粥を設く。「白米・紅豆子・榧子・貫柿子・栗子」仏殿並びに諸堂に供え、粥を喫し了りて……(初八日……早間設五味粥。「白米・紅豆子・榧子・貫柿子・栗子」供仏殿并諸堂、喫粥了……)」「(「」割り注)。そしてこれ以降、少なくとも曹洞宗の清規では、臘八の五味粥が定着したことが理解できる。(67)「また黄檗禪が日本に移入した後、紅糟と五味粥の同化が進んだことが以下の例からも考えられる。すなわち⑦『樹林清規』は、紅糟粥と表記するもその内容は五味粥に近く、「五穀ヲ交へ、野菜ヲ入テ煮ルナリ」と述べる。また黒川道祐(一六三三—一六九二)の『日次紀事』(京都を中心とした年中行事の解説書。一六七六年序)巻一二「十二月・初八日・公事」は、「温臈粥」を立項するが、その内容はほぼ五味粥であり(昆布・串柿・大豆粉・菜葉)、典拠として『東京夢華録』を引くのである(新修『京都叢書』第二巻、光彩社、一九六七年、三九三頁上)。

以上、日本において臘八仏成道を記念する食品は、当初は紅糟であったが、黄檗禪が伝来した十七世紀以降、少なくとも禅林では五味粥がそれに代わったのである。

ただし、江戸期以前の日本において、名前は紅糟であっても、その内容が五味粥である場合があったことも考えられる。これは⑧『回向并式法』に、「温臈(臘)粥」の説明として五味粥と紅糟の性質を併記し、「煮物ハ五穀ヲ集ムト云説在。又米糟糠ト云義在」と述べることからいえる。(68)しかし前項で見たとおり、記述の質や量から、紅糟とは甘酒や酒糟を用いた食品だと考えて差し支えないだろう。

おわりに

拙論は、中国と日本で臘八に口にされた五味粥と紅糟の歴史の変遷を分析した。

臘八の五味粥は、複数の食材を煮込んだ粥であり、臘八粥とも呼ばれ、中国では習俗として定着している。一方の臘八の紅糟は、甘酒もしくは、それや酒糟を用いた粥状の食品であったと推定され、日中両国ともにその習俗はほぼ失われている。この両者の両国における変遷をまとめると以下のようなになる。

中国では、五味粥は北宋の一般文献に臘八粥として寺院で供応されたことが見える。しかしその目的は記されず、時間が経過するにしがいが臘や蜡の要素が表面化するのであった。そして、禅籍ではそれは臘八仏成道とは結びついていなかった。一方の紅糟は、五味粥に遅れ南宋から記録され、一般文献では僧尼の臘八の食品として見え、禅宗清規には臘八仏成道を記念することが記されていたのである。しかし、時間が経過するにつれ紅糟は見えなくなり五味粥が臘八の習俗として広く定着した。

日本では、当初から僧俗を問わず、紅糟が臘八仏成道を記念するものとして受容されており、五味粥はそれと結びついていなかった。しかし江戸中期以降、五味粥が臘八の食品として少なくとも禅林では受容され、紅糟はその異称とされるようになった。そして紅糟の本義を残す温糟粥が、一部の文化として残ることになったのである。

以上から、臘八の紅糟が臘八仏成道を記念した食品である一方、臘八の五味粥はさまざまな要素が有機的に結びつくことで、形づくられていることが考えられたのである。そして、この両食品の性質と出現時期は、中国における臘八仏成道の形成史のそれとも一致する。すなわち、未だ臘八仏成道が一般化していない北宋期に、習俗的な要素を強く含む五味粥が広まり、臘八仏成道が広く定着した南宋代に、明確にそれを記念した紅糟が現れたのである。

また、日本において黄檗禅が伝来した十七世紀以降に、臘八の五味粥が定着したことが明らかになった。これは、黄檗禅が日本禅林に与えた影響の一つに加えることができよう。

なお、現在の日本臨済宗の専門道場のなかには、臘八撰心(拙論「二〇一九」参照)に向けて甘酒を作り、その期間中にそれを口にするところがある。これは名前が残らずとも、紅糟のなごりである可能性を考えることができる。⁽⁶⁹⁾

【参考文献・略号表】

- 曹全…『曹洞宗全書』（曹洞宗全書刊行会編、全二〇卷、曹洞宗全書刊行会、一九二九—一九三八年）
続曹全…『続曹洞宗全書』（曹洞宗全書刊行会編、全一〇卷、曹洞宗全書刊行会、一九七三—一九七六年）
D…『東京夢華録』（外四種、古典文学出版社、一九五六年）
G…『古今圖書集成』（陳夢雷（編）蔣廷錫（校訂）全八〇冊、中華書局・巴蜀書社、一九八五年）
J…『嘉興大藏經』（全四〇冊、新文豊出版、一九八七年）
L…『雕龍中国地方誌全文検索叢書』（第一輯、凱希メディアサービス）
Q…『乾隆大藏經』（全一六四冊、新文豊出版、一九九一年）
T…『大正新脩大藏經』（高楠順次郎編、全一〇〇卷、大正一切経刊行会、一九二四—一九三二年）
Z…『卍統藏經』（全一五〇冊、新文豊出版、一九七六年）※『大日本統藏經』の影印（全一五〇套、藏経書院、一九〇五—一九二二年）
- 池田廣司・北原保雄「二九七二」『大藏虎明本狂言集の研究』本文篇上、表現社。
伊藤寛「二九九四」「紅麴（紅曲）」と味噌・醤油などへの利用』『日本醸造協会誌』第八九卷一二号、九四八—九五三頁。
- 遠藤章「二九八五」「紅麴と紅麴菌をめぐる歴史と最近の動向」『発酵と工業』第四三卷六号、五四四—五五二頁。
小川太龍「二〇一九」「臘八摂心の形成——流行と定着」『印度学仏教学研究』第六八卷第一号、一〇八—一二四頁。
小川太龍「二〇二二」「臘八仏成道の形成」『禅学研究』第九九号、一—三七頁。
尾崎正善「二九九五」「翻刻・大安寺藏『回向并式法』」『曹洞宗宗学研究紀要』第九号、七三—一一八頁。

- 尾崎正善「二〇〇〇」〔翻刻・岩沢文庫蔵〕『吉祥山永平寺年中定規』、『鶴見大学紀要』第三七号、八七一—一八八頁。
- 尾崎正善「二〇〇三」〔翻刻・駒沢大学蔵〕『略清規』（叢規口実）、『鶴見大学仏教文化研究所紀要』第八号、五一—一〇一頁。
- 尾崎正善「二〇〇五」〔三仏忌考——成道会の儀礼について（二）〕、『宗学研究』第四七号、一七五—一八〇頁。
- 尾崎正善「二〇一二」〔翻刻・京都大学文学部図書館蔵〕『東福寺清規』（二）、『鶴見大学仏教文化研究所紀要』第一七号、一一一—一七六頁。
- 何莉・白静「二〇〇二」『臘八』考溯』、『湖北大学成人教育学院学报』第二〇卷第六期、五三一—五四頁。
- 川口高風「二〇〇二」『仙寿山全久禪院内清規』について』、『愛知学院大学教養学部紀要』第四九卷第二号、二七四—二五九頁。
- 韓鄂（唐）「二九六二」影印本『四時纂要』、山本書店、守屋美都雄（解題）。
- 館蔵史料編集会「二〇〇〇」『貴重典籍叢書』文学編、第一九卷「物語4」、臨川書店。
- 木村義之・小出美河子「二〇〇〇」『隠語大辞典』、皓星社。
- 国田百合子「一九六四」『女房詞の研究』、風間書房。
- 高啓安「二〇〇四」『唐五代敦煌飲食文化研究』、民俗出版社。
- 高啓安「二〇一三」『敦煌の飲食文化』、東方書店、高田時雄（監訳）。
- 椎名宏雄「二〇一六」『五山版中国禪籍叢刊』第五卷「綱要・清規」、臨川書店（編）。
- 島田勇雄「一九八五」『貞丈雜記』（二）東洋文庫四四六、平凡社（校注）。
- 蕭石子「二〇二〇」『家有紅糟』、『閩都文化』第五期、九〇—九二頁。
- 詹鄞鑫「一九八七」『臘八節与古代的「蜡祭」』、『文史知識』第一二期、一一〇—一一五頁。

- 錢仲聯・馬重中「二〇一a」「陸游全集校注」二「劍南詩稿校注」二、浙江教育出版社(編)。
- 錢仲聯・馬重中「二〇一b」「陸游全集校注」三「劍南詩稿校注」三、浙江教育出版社(編)。
- 曹洞宗宗務庁教學部「一九八八」「昭和修訂曹洞宗行持軌範」、曹洞宗宗務庁(編)。
- 大本山永平寺内公務帖編纂委員會「一九九二」「祖山行法指南」法堂仏殿篇(訂補再々版)、第二卷、大本山永平寺。
- 竹内理三「一九七八」「蔭涼軒日録」全五冊、『増補、続史料大成』卷二―二五、臨川書店(編)、(引用の際は、巻号も記す)。
- 竹内理三「一九八二」「鎌倉遺文」古文書編第二〇卷、東京堂出版(編)。
- 他山石「二〇二〇」「八蜡ハカと臘ラツ八節」、『文史雜誌』第六期、一九一―二〇頁。
- 田中静一「一九八二」「中国・朝鮮・日本の麵と甘酒——食の文化シンポジウム'81報告」『中国研究月報』第三三九号、四〇―四四頁。
- 谷口歌子「一九七九」「禪林の食事について——加賀大乘寺の行事食を中心として」『研究紀要』第二三三号、六五―七四頁。
- 玉上琢彌「一九六八」「紫明抄・河海抄」、角川書店。
- 辻善之助「一九三九」「空華日用工夫略集」、太陽社(編)、義堂(著)。
- 程民生「二〇一六」「臘八粥材宋代汴京的創制及后代変異」『歴史教学』第二二期、一六―三三頁。
- 東京大学史料編纂所「一九四三」「大日本古文書」家わけ十七ノ一、東京大学出版会。
- 徳野崇行「二〇一六」「曹洞宗における「食」と修行」『宗学研究』第九〇巻第二輯、八一―一〇五頁。
- 永井政之「一九九四」「中国仏教成立の一側面——三仏忌の成立と展開」『駒沢大学仏教学部論集』第二五号、一二九―一五八頁。

長井裕子「二〇一四」『穆儒丐』北京夢華録』簡記(二)』『メディア・コミュニケーション研究』第六七号、二三—五三頁。

永尾龍造「一九九六」『支那の民俗』アジア学叢書八、大空社(一九二七年初版)。

中野政弘「一九六七」『発酵食品』『甘酒』光琳全書、七八—八〇頁(編)。

中村喬「一九九三」『中国歳時史の研究』、朋友書店。

中村喬「一九九五」『中国の食譜』東洋文庫五九四、平凡社。

中村喬「二〇〇〇」『宋代の料理と食品』、朋友書店。

中村裕一「二〇一一」『中国古代の年中行事』第四冊冬、汲古書院。

畢悅「二〇一八」『臘八節考略——兼論陝西地区臘八節諸習俗』『咸陽師範學院報』第三三卷第三期、八三—八八頁。

細合喝堂等「一九八九」『大徳寺 禪語録集成』第二卷、法蔵館、一九八九年(編)。

守屋美都雄「一九六三」『中国古歳時記の研究』帝国書院。

柳田聖山「一九七七」『勅修百丈清規左鱗』禅学叢書之八、下冊、中文出版(編)。

柳田聖山「一九七九」『禅林象器箋』禅学叢書之九、上冊、中文出版(編)。

山岸徳平「一九六六」『源氏物語』第五冊(全六冊)、岩波書店(校注)。

吉崎由美子「二〇一八」『魅惑の紅麴——おいしいを紐解く』『生物工学会誌』第九六卷第一二号、七二—七三頁。

李楊・孔令琦・潘彬彬「二〇一七」『臘八粥文化之解析』『大衆文芸』第一〇期、五二—五四頁。

陸游「一九〇九」『陸放翁詩集』卷四、青木嵩山堂。

渡辺大門「一九九八」『蔭涼軒日録』に見る酒について』『食生活研究』第一九卷第四号、一一—一九頁。

〔註〕

(1) 歳時記研究の一環として臘八粥に触れたものに、中村裕一「二〇一一、五三八―五三九」、中村喬「一九九三、六一六―六一九」等がある。また永井「一九九四、一四六―一四八」は、臘八上堂を論じる中で中国における五味粥について言及している。なお同「一九九四、一四五」は、臘八仏成道について中国固有の習俗に仏教行事が吸収された可能性を指摘している。

(2) 長井氏は、一つは仏教文化に由来するものであり、もう一つは古代の臘や蜡の祭祀から派生したものを想定する。なお長井氏の論考は、臘八粥を主題とした分析であり、清代以降のその展開を対象としている。

(3) 徳野「二〇一六、九一―九二」が現在の永平寺の臘八の喫粥について紹介しており、谷口「一九七九、七一―七二」が、江戸期の曹洞宗清規に見える臘八の五味粥と紅糟について言及するものの、両者を同一視している。

(4) 歳末に竈神が人間の一年の善悪を天上に報告するという伝説にちなみ、竈に酒糟を塗ることで竈神を酩酊させ、それを阻止するという儀礼(中村裕一「二〇一一、六四九―六五二」)。竈神と祀竈につ

いては、中村裕一「二〇一一、六四四―六四九」に各種資料があり、中村喬「一九九三、四七〇―五一二」が詳述しているためそちらも参照のこと。また同「一九九三、四九二」は、宋代の十二月二十四日は臘日にあたり歳終を意味すると述べる。

(5) 『独断』卷上二丁表(『四部叢刊三編』卷三二「子部」、上海書店、一九八五年、頁数なし)。

(6) 『礼記正義』卷二六「郊特牲」(『十三経注疏』中華書局、一九八〇年、一四五三頁下)。また孔穎達(五七四―六四八)は注で八神について、「先嗇一、司嗇二、農三、郵表畷四、猫虎五、坊六、水庸七、昆虫八」と述べる。

なお十分な分析はなされていないが、蜡が臘八の起源だとする指摘もあり(詹「一九八七」他山石「二〇二〇」)、清代には蜡八が臘八へと変化した(蜡八相沿訛臘八)、ただ粥を口にする日になっていと詠う詩もある。(『御製樂善堂全集定本』卷十四「古体詩・臘八日」／『四庫全書薈要』「集部・別集類」卷一三三二三、一三三丁裏)。朱砂という名の朱色の鉱物があり、薬として後述注26の臘葉である紅雪の材料にもそれが見えるものの、食品ではない(『四時纂要』「冬令卷之五、

十二月」「紅雪」／韓「一九六一、一六一—一六二」。ここから朱砂色の粥の意味とも推定できらる。

(8) ただしここでいう仏粥は、僧尼から贈られるものをそう呼ぶと記しているのが、実質的には臘八粥を指すと思しい。これは以下の陸游の詩のそれと同様であろう。『放翁詩選』巻四「十二月八日歩至西村」に「今朝仏粥更相餽」と見える（陸「一九〇九、一八丁裏」。また蘇轍（蘇軾の弟・一〇三九—一一二二）の「種罌粟」に「研作牛乳、烹為仏粥」と見える（『欒城三集』巻五「種葉苗二首並引」／中国古典文学基本叢書『蘇轍集』第三冊、一九九〇年、一二〇三頁）。

(9) 一般文献に見える五味粥は、基本的に臘八粥としての記述だが、『古今圖書集成』に一箇所、元旦の五味粥が見える（『浙江志書・天台県』G三・一九五二下）。これは次節で分析する『瑩山清規』等の記述に通じる。

(10) 中村喬「一九九三、六一七—六一八」は、各種地方誌を列挙し、五味粥の内容についていろいろな食材が用いられたことを論じている。また長井「二〇一四、四九—五一」は、一九二〇年代の中国における臘八粥の分布と材料についてのアンケート

ト結果の図表を作成し掲載する。

(11) 『東京夢華録』巻八「四月八日」は、「仏生日」として浴仏会を開くことを記すため（D四七）、臘八の浴仏が仏降誕ではなく、成道を記念した可能性がある。また『夢梁録』に見えた粥の材料には乳が見えることから仏成道を意識していた可能性がある（注41も参照）。なお五代の義楚（生没年未詳）の『釈氏六帖』（義楚六帖）九五四年成立）巻六「師徒教戒部第七・温浴」は、「成道粥浴」と題し、「法王記云……臘月八日浴食乳粥等」と記す（浙江古籍出版社、一九九〇年、一一八頁）。ここに臘八の乳粥が見えるが、これは習俗として当時行われていたことを記すものではない。

(12) 南宋『嘉泰会稽志』（現、浙江省紹興市付近の地方誌、一二〇一年）は、ありふれた習俗として臘日粥を立春餅とともに以下のように記す。「臘日作粥、春日作餅、与他鄉不甚異故不備載惟」（『嘉泰会稽志』巻一三「節序」／中華書局編輯部編『宋元方志叢刊』第七冊、中華書局、一九九〇年、六九五—頁上）。立春餅については、中村裕一「中国古代の年中行事」第一冊春、汲古書院、二〇〇九年、一七一—一七二頁を参照のこと。

(13) 「直隸志書・宛平県」（G三・二六五三—上）。「順

- (14) 天府風俗考」(G八・七八八四下)。「資陽県志」卷二「地理志・時序」は、「古臘祭之意」と表現する(L『四川省地方誌』、清乾隆三〇(二七六五)年本)。なお李・孔・潘「二〇一七、五三」は、朱元璋を起源とする説を挙げ、永尾「一九九六、一六二—一六八」も出典を明記しないが、種々の起源説を挙げている。
- (14) 馮応京(一五五—一六〇六)による『月令広義』「十二月令・日次・初八日・臘八粥」(第一三冊、卷二〇、一五丁表／内閣文庫蔵、請求番号「史二〇—一〇〇〇一」)。「嘉興県誌」卷一五「里俗」二四丁表(L『浙江省地方誌』、崇禎(十七世紀)本)、「錢塘県誌」卷七「風俗」二〇丁裏(L『浙江省地方誌』、康熙五七(一七一八)年本)、「江南志書・金壇県」(G三・二六五四上)、「鎮江府風俗考」(G二・一四三三七中)、「杭州府風俗考」(G一四・一六一八七下)等。これらにはほぼ同様の以下の記述が見える。「……謂辟邪、祛寒、却疾」。なお、詳細は論じていないが、李・孔・潘「二〇一七、五二」も赤豆が鬼を打つという大饅に通じる民族文化が臘八粥に見えることを指摘している。
- (15) 前集・卷二二「天時部・十二月・臘八粥」(『新編古今事文類聚』卷一、中文出版社、一九八二年、一四八頁下)。
- (16) 南宋の范成大(一一二六—一一九三)撰『吳郡志』卷三「風俗」(中国地志研究会編『宋元地方志叢書』第四冊、中国地志研究会、一九七八年、二二四四頁下)。さらに彼は詩文集『石湖詩集』卷三〇「臘月村田樂府十首并序」の序と詩の中で、鬼が香りを嫌うことや、本来は小正月(一月十五日)の祭祀が変化したものだとして述べる(『范石湖集』卷下、「中国古典文学叢書」、上海古籍出版社、一九八一年、四〇九頁、四一一頁)。また『夢梁録』は、その典拠が不明だと述べ(D一八一)、『武林旧事』は、二十四日の竈神を祀る日の行事とともに記録する(卷三「歲晚節物」D三八四)。
- (17) 五味粥の名前自体に、辟邪の意が込められていると考えることも可能である。すなわち「周礼」「天官・疾医」は、疾医(内科医)とは、四季の流行病に対して、五味・五穀・五薬によりそれぞれの病を治療すると述べる(『周礼注疏』第五卷「天官・疾医」／『十三經注疏』中華書局、一九八〇年、六六七中—六六八頁上)。
- (18) 『酌中志』卷二〇「飲食好尚紀略・十二月」(北京古籍出版社、一九九四年、一八三一—一八四頁)。

- (19) 『帝京歳時紀勝・燕京歳時記』、北京古籍出版社、一九八一年、三九頁。なおこれは王侯臘の習俗として記し、十二月二十三日にも竈を祀る「祀竈」があることも記載する。
- (20) 長井「二〇一四、三三―三五」は、祀竈には触れず、日本の「成木責め」と中国の「嫁樹・問樹・餵樹」という、豊作を願う習俗との共通性を挙げたうえで、臘や蜡の影響の可能性を指摘する。
- (21) 「陝西志書・咸寧県」(G三・二六五三下)。また中村喬「一九九三、六一八」は他の地方誌の例も挙げている。
- (22) 『遵生八牋』(一五九一年序) 卷六「四時調攝箋・冬卷・冬時逸事・臘八日粥」(北京図書館古籍出版編輯組編『北京図書館古籍珍本叢刊』六一「子部・雜家類」、書目文獻出版社、一九八八年、一八一頁下)。
- (23) 『大邑県志』卷三「風俗・歳序令節条」二九丁表(「四川省地方誌」、乾隆一四(一七四九)年本)。
 「陶穀(九〇三―九七〇)の『清異録』巻下「饌羞門・張手美家」に、開封の食品店(張手美家)での節日ごとの商品名として、涅盤兜（ニハツカ）、二月十五日「指天餛飩、四月八日」とともに「法王料斗、臘八」とある(陳氏庸問齋重刊、光緒乙亥(一八七五)
- 年本、五二丁裏―五三丁表)。それぞれ仏の涅槃、降誕、成道の日に合致し、その名前からも仏成道を記念した食品であることが推定される。またその食品の内容は不明であるものの、中村喬「一九九三、六一七」、同「二〇〇〇、三五五」は、「料斗は料斗の誤写である可能性から、それぞれ料斗（ちゆうと）状にひねった小団子」、「粉製の精進すいとん汁」を推定する。また他節日に見える「兜」と「酸餡」について、それぞれ中村喬「二〇〇〇、三五三―三五四」、「二〇〇〇、二四八―二五〇」が、前者を粉皮に餡を包んで蒸した食品、後者を肉類を用いない精進餡の饅頭だと指摘している。ここからも「料斗」が同様の団子状の食品であることが推定される。なお程「二〇一六、一九―二〇」は、「料斗」は七宝の意であり、臘八粥の原始名称ではないかと述べる。
- (25) 原文は以下のとおり、「金僊託言成道時、不認饗饒借称目」(『東牟集』 卷二「七言古詩・臘八日書齋早起南鄰方智善送粥方雪寒欣然尽之因成小詩」／『四庫全書珍本初集』集部一三七二冊、商務印書館故宮博物院藏文淵閣本影印、一九三五年、八丁表裏)。なお文中の金僊は仏をいう。
- (26) また臘日には、口脂・面脂・紅雪といった、冬の

- 乾燥から肌を護る軟膏薬を贈り合う「臘薬」と呼ばれる習俗があったとされ(中村裕一「二〇一、六五六―六六八」)、『武林旧事』にも、薬の内容は不明だが、それが記されている(巻三「歳晚節物」D三八四)。贈答という点で臘八粥の贈答に結びついた可能性もある。また高「二〇一三、二〇〇」が指摘するように、敦煌の寺院では、臘八に薬を作り口にしたことが敦煌文書に見える。これは九、十世紀頃のこと、油や酥などを用いたもので薬と表現されるが、前述の臘薬とは異なる。この目的は目下不明だが、高「二〇〇四、三〇〇―三〇三、三八六―三八七」は臘八粥の祖型ではないかと指摘する。
- (27) 五味粥に類似したものとして、密教典籍に見える五味雑粥、雑粥がある。たとえば不空金剛(七〇五―七七四)の訳とされる『施八方天儀則』に、天への供物として五味雑粥が見える。これも五種の食材(粳米・菘豆・油麻・牛乳・蘇)を煮込んだ粥だとするが、内容も目的も臘八の五味粥とは異なる(T二一・三七八下―三七九上)。
- (28) 雪嶠円信(一五七一―一六七四)は、臘八の七宝五味粥は宋代の東京より伝わると述べる(『雪嶠信禪師語録』卷八「書問・附石布衲余集生居士書」
- ／Q一五四・二四上―下)。また同、「荅石布衲」(Q一五四・二四下)にも臘八の七宝粥が見える。
- (29) 今釈澹帰(一六一五―一六八〇)『丹霞澹帰禪師語録』巻下「示衆・臘八示衆」(丁三八・二九五中)。同時代の『増修教苑清規』(二三四八年)巻下「誠勸門第八・月分須知・十二月」にもほぼ同文が見える(Z一〇一・七七八上)。
- (30) これは紅糟が粥状のものであったことによるのか、また紅糟を入れた粥であったのかは目下不明である。なお次節で言及するとおり日本では、糟を粥に入れるという記述が見える。
- (31) 紅麴は紅曲・丹曲ともいい、米に *Monascus* 属カビが増殖し発酵した鮮紅色から朱色の麴をいう。また、紅麴に用いる紅曲米は、福建・浙江・江西・四川各省の特産品である(伊藤「一九九四、九四八」)。酒を造る他に、古くからその鮮やかな朱色を活かした着色料や調味料の原料として、また薬の材料として用いられている(伊藤「一九九四、九四八」遠藤「一九八五、五四七―五四八」)。
- (32) 明代の宋詡(一四八八―一五〇五)の『竹嶼山房雜部』第一九「尊生部七・糟部・紅糟」に、二種類製造法が見え、どちらも蒸した粳米と紅麴を

用いるが、一方は餅にすることを記す(『四庫全書』子部一〇・竹嶼山房雜部・雜家類四／宋・趙希鵄等『洞天清錄外五種』四庫筆記小説叢書、上海古籍出版社、一九九三年、三一六頁下)。

(34)

『鶏肋編』卷下は、野菜や魚肉と和えたり、鯪鯉センザンコウの肉と煮たりすることを記す(唐宋史料筆記叢刊、中華書局、一九八三年、一一八頁)。また陳維崧(一六二六—一六八二)の詩にも、紅糟を用いた山獷(蛙)の蒸し物が見える(『陳維崧集』卷下「陳維崧集補遺三」、詩、七絶、双溪竹枝詞十首」、上海古籍出版、二〇一〇年、一七六五頁)。

(35)

『古今圖書集成』には、該当の薬が数カ所に見え、それぞれ薬の名前が異なる場合があるも、材料は同じであり、紅糟に生姜汁・白塩・臘月猪膏を加えたものである(G四三・五三五〇上—中)(G四四・五三六五四中)(G四四・五三六五六下)(G四五・五五三四六中)。

(36)

中村喬「一九九五、二〇〇—二〇一」は、福建地方で紅麴を用いて作られた酒の酒糟であることを指摘する。

(37)

「冬夜与溥庵主説川食戯作」と題し「未だ索餅ソウヘンと饋飯キハクとを論ぜず、最も愛するは紅糟並びに魚粥イシロ(未論索餅与饋飯、最愛紅糟並魚粥)」と見える(錢・

馬「二〇一一b、一〇六一—一〇七」。これは、淳熙十一(一一八四)年の冬のものだとされる。ただし他の材料と混ぜて作られた料理を紅糟に代表して呼んでいる可能性もある。なお魚粥は、同じく陸游の「寺居睡覺」と題する詩にも見え、自身で「僧雜菜餌。之属作粥、名魚粥」と述べる(錢・馬「二〇一一a、六八」)。

(38)

甘酒は本来アルコール分がないが、日本の甘酒に相当する中国の酒釀は、アルコール分を含む(田中「一九八一、四三—四四」)。

(39)

天岸本昇(一六二〇—一六七三)の成道上堂にも類似表現が以下のとおり見える。「成道上堂……臘月初八、釈迦眼錯、帶累兒孫、胡鬪乱酌。喫紅糟底、胆大心麤、……」(『天岸昇禪師語録』卷二「住青州大覺禪院語録」J二六・六六七上)。

なお、無準師範(一一一七—一二四九)の弟子で高峰原妙(一二三八—一二九五)の師である、南宋末元初の雪巖祖欽(一二二六—一二八七)の「仏成道上堂」には、「糟を哺つづいつづを啜つづり、彷彿、今に至り夢に酔い醒めず」と見える(『雪巖祖欽禪師語録』卷一「袁州仰山禪寺語録」Z一二・二五〇八上)。これは後述の『楚辞』「漁夫」を典故とする語であり、俗世に染まるという比

喩である可能性が高いものの、仏成道において糟と醜を取り上げ、酔うという表現を用いていることは注目に値する。

『楚辞』の当該箇所原文出处は以下のとおり、「衆人皆酔、何不鋪其糟而飲其醜、何故深思高举自令放為」(俞国林・朱兆虎『楚辞校釈』、中華書局、二〇一四年、三〇八頁)。

(40) 清代の『大乘本生心地観経浅註』巻五は、香麩を牧女が仏に献じたものとする(Z三四・三四七上)。そして無異元来(一五七六一一六三〇)の語に見えるそれは、臘八のものではないが、白いことを示唆する(「白乳香糜意味長、沾著唇吻生白醜」／『無異元来禪師広録』巻三三「寿言・上寿昌和尚七十」Z一二五・三七六上)。また百痴行元(二六一一—二六六二)は、それを口にするこゝとで身体が温まると言う(臘八喫香糜、禪和楽有余、渾身都煖熱、不怕雪風吹)／『百痴禪師語録』巻一四「金粟首座寮秉弘」J二八・七四上)。他にも以下の禪僧たちの語に見える。幻有正伝(一五四九—一六一四)『幻有伝禪師語録』巻三「問談」(Q一五三・五〇九下)、同、巻五「晚話」(Q一五三・五六〇下—一五六一上)。費隱通容(一五九三—一六六一)『費隱禪師語録』巻九「上堂九」(J

二六・一五〇下)。函是天然(一六〇八一—一六八五)『廬山天然禪師語録』「臘八上堂」(J三八・二二九中)。

なお紅糟と、以下の香齋と絡粥が同様である可能性がある。すなわち木陳道忞(一五九六一—一六七四)は、傑峰の語を批判的に引き、自身は立場が異なることを述べるにあたり「臘八喫香齋」と言う(『弘覺念禪師語録』巻三「住明州太白山天童禪寺語録・臘八上堂」Q一五五・一二七下)。さらに善権達位(二六一九—一六八四)は、木陳の語を引き、同様に「臘八喫絡粥」と述べる(『善権位禪師語録』「小參」J三九・九二三下)。

(41) 『夢梁録』には紅糟の記述に続き、食材が列挙され、そこに乳が入っていることから、紅糟の材料であった可能性がある。一方で記述内容全体からは五味粥のそれを指すと思しい。拙論ではひとまず後者を取る(注11も参照)。なお『古今圖書集成』は、臘八に酒や醴を造る地域が複数あったことを記す(G三・二六五三中—下)。

(42) 乾峰士曇(一一八五—一三六二)『乾峰和尚語録』「偈頌・次府中東陵和尚雪韻」(玉村竹二『五山文学新集』別巻一、東京大学出版、一九七七年、六三六頁)。なお詩中の東陵永興(一一二八—

- 一三六五) は一三五一年に来朝した元僧。竺山得仙(一三四四—一四一三)『竺山得仙語録』巻一「仏成道上堂」(統書全「語録」一・七上)、「紅糟」(同、二〇上)、「慰定坐僧坐睡」(同、二二上)。なお「仏成道」(同、一九上)には「糟粥」という語が見える。春浦宗熙(一四〇九—一四九六)『大宗禪師語録』巻下、「謝先臘八贈紅糟」(細合「一九八九、一四九下」)。万里集九(二四二八—?)『梅花無尺葳』巻四「出山釈迦像」(玉村竹二『五山文学新集』巻六、東京大学出版会、一九七二年、八五六頁)。横川景三(一四二九—一四九三)『補庵京華集』「癸巳(文明五年)臘八、奉悼師叔方松(仙巖澄安)大和尚」(玉村竹二『五山文学新集』巻一、東京大学出版会、一九六七年、一三三三頁)。実伝宗真(一四三四—一五〇七)『大弘禪師語録』巻三「因初雪謝人惠紅糟」(細合「一九八九、四一九上」)。
- (43) 『陰涼軒日録』(竹内「一九七八」)は、ほぼ毎年のように等持寺とともに紅糟を献上したことを記録する。
- (44) 「大徳寺文書之一、【一三三】大徳寺事務定文(応安元(一三六八)年)」「仏成道供具御布施并紅糟事、如先規」(東京大学史料編纂所「一九四三、
- 八〇)。「同、【一二四】大徳寺寺用下行定文(応安四(一三七二)年)」「三仏一祖忌……臘八紅糟五百文」(同「一九四三、八四」)。「同、【五一二】龍翔寺規式壁書(永享八(一四三六)年)」「臘八紅糟事」(同「一九四三、五二〇」)。
- (45) 臘八以外に口にした例として、延徳元(一四八九)年十二月十八日に客に紅糟を出したことが見え(竹内「一九七八、三一五四〇下」)、明応二(一四九三)年二月十日に虫氣（腹痛）により絶食し、夜に紅糟を少しだけ口にし(竹内「一九七八、五一二八四上」)、同、二十九日にも回復せず、晩に漿（かき）で薄めた紅糟を口にしたことを記す(竹内「一九七八、五一二九三下」)。
- (46) 「大酒ノミ」とあり、近現代ではあるが「護摩酢」という酒の隠語があることから(木村・小出「二〇〇〇、四七二下—四七八上」)、ここに見える酢が酒を暗喩している可能性もある。
- (47) 『庭訓往来』(南北朝・室町期)『続群書類従』第一三輯下「消息部」巻三六一、一〇四一頁上)。「異制庭訓往来」(南北朝期)『群書類従』第九輯「消息部」巻一四〇、四九二頁下)。「新札往来」(一三六七年)『続群書類従』第一三輯下「消息部」巻三六三、一〇六一頁下)。

- (48) 『撮壤集』下「飲食部・羹類」(一四五四年／『続群書類従』第三〇輯下「雑部」卷八八九、三一頁下)。『新撰類聚往来』上「其羹名者、付煎点」(室町期／同、第一三輯下「消息部」卷三六四、一〇七九頁上)。
- (49) 『殿中申次記』(十五世紀／『群書類従』第二輯「武家部」卷四〇七、二七二頁上)。
- (50) 『二水記』(一五二〇年／史料編纂所編『二水記』一、岩波書店、一九八九年、二五七頁)。
- (51) 『当今年中行事』(中御門天皇(在位・一七〇九—一七三五)の年中行事記録)、『続々群書類従』第七「法制部二」四八〇頁上)。「おゆどの、うえの日記」(『続群書類従』補遺三「お湯殿の上の日記」)に五〇箇所以上「うんそう」「うんさう」と見える。これは、文明九(一四七七)年から貞享四(一六八七)年まで書き継がれた女房日記である。
- (52) 大藏虎明(一五九七—一六六二)の「大名狂言類・ぶんざう」に「うんざうかゆ」と見える(池田・北原「一九七二、二三八」)。
- (53) 製法については触れないが、他箇所にも見え(国田「一九六四、三三三」)、この類本『洞中年中行事』にも、同様の記述がある(同「一九六四、四〇四・四一六」)。
- (54) 『貞丈雑記』は本文引用に続きに、無著と同様の紅に「ウン」の音がないという指摘をした後、紅糟と温糟は別物だとし、味噌や糟を入れるものが後者だと述べる(島田「一九八五、一二三」)。これは十八世紀の説であり、これ以前にすでに無著が紅糟を五味粥の別称だと指摘しており、ここに見える紅糟は五味粥を指す可能性がある。
- (55) 少なくとも現在では、甘酒を作る際、酒糟を利用する例がある。
- (56) 五味粥は臘八の紅糟に続き「又」として挙げており、これを臘八の供物として認識していたと解釈することも可能である。しかしこれ以前に節日の食品を列挙しており、また高賓に待しないという表現は、少なくとも中国における五味粥の性質とは一致しない。
- (57) 「Gomicjuca」は、「五種の物をまぜて作った汁(Xiru)の入った粥」「Vizo」は内容不明だが、「食物の一種」とそれぞれ説明される。
- (58) 古代の日本では、琉球を除き紅麴は一般的ではなく(吉崎「二〇一八」)、紅糟にそれを用いていなかったと考えられる。なお十四世紀当時、紅糟の色を赤と認識する場合もあった可能性もある。すなわち『源氏物語』第四九帖「宿木」には、「粉

「熟」という食品名が見え（山岸「一九六六、三三四」）、これに対して十四世紀の『源氏物語』の注釈書である『河海抄』巻一八は、「金谷苑（園）記云、献赤粉餅「不本真本以下ナシ」。裏書云、今ノウソウ、ソウノウヤウナル物歟」（玉上「一九六八、五七三上」傍点筆写）と注を付けている。「ウンソウ」が紅糟であれば、粉熟の説明として「赤粉餅」を引き、それに類似する可能性を述べるのだから、これは紅糟を赤色の食品と見ていることになる。ただし同時代の別の注釈書『原中最秘抄』巻下は、紅糟とは注せず、米・麦・大豆・小豆・胡麻などの五穀を用いた餅状の菓子だと述べる（館藏「二〇〇〇、二一一―二一四」）。

(59)

『禪林象器箋』巻一六「飲啖類上・紅糟」（柳田「一九七九、六六三上」）。『勅修百丈清規左鱗』巻一九「節臘章・紅糟」（同「一九七七、九七〇上」）。また無著は、そこで『下学集』（室町期の辞書）巻下「飲食門」に見える「紅調粥」の調は糟の誤りだと指摘する。しかし『下学集』はそれを「正月十五日赤豆粥也」と記すのとは別に、「紅糟」を立てている（東京大学国語研究室『下学集三種』資料叢書、第一四巻、汲古書院、一九八八年、七四・七六、二二四・二二七、三八四・三八六）。なお

十七世紀初頭に編纂された東福寺の清規『東福寺清規』には、「紅粥」と見え（尾崎「二〇一一、一二八」）、これは元宵（一月十五日）のこととするため「紅調粥」を指す。

(60)

真言宗僧、寛助（一〇五七―一一二五）の『別行』第六、諸天上、十二天供略作法に「五味粥」という語が見えるものの（T七八・二六九上、前出の密教典籍（注27）のものと同じし、臘八の五味粥とは異なる）。

(61)

『瑩山清規』巻下「年中行事第三」では、「正月一日、粥時必五味粥」（T八二・四三六下）とあり、同、巻上「月中行事第二・正月」にも一日に、「今晨、修設五味粥「或云、淨粥」（T八二・四二五下、「割り注」と見える）。

(62)

虎関師鍊（一二七八―一三四六）の詩文『濟北集』巻六「偈贊之二・開炉日嘗五味粥」（上村観光編『五山文学全集』巻一、帝国教育出版部、一九三五年、九一、九二頁）。

(63)

原文は以下のとおり、「五味粥黙念、此食色香味、上供十方仏、中奉諸賢聖、下濟於鬼神、普為法界有情、同成無上道」（椎名「二〇一六、四七〇上―下」）「二時粥飯過堂式」。なお『入衆日用』は、南宋の無量宗寿（生没年未詳）が十三世紀初頭に

著したものであり、これが日本で加筆されたものでなければ、「二一」で分析したとおり、中国禅林において五味粥が臘八とつながらない用例の一つとして加えられる。

(64) 道元(二二〇〇—二二五三)の「解夏小参」に「……

今朝五味粥這箇衲僧屋裏尋常活計」と見える(『永平広録』巻八／曹全「宗源」下、一〇五頁上)。この表現では解夏のみ五味粥を口にしたと断言できず、永井「一九九四、一四八」は、「臘八にも五味粥の設齋があつとみてよいかもしれない」と述べる。

(65) 拙論「二〇一九」では、『榴樹林清規』の「紅糟粥」

を見落としていたためここに訂正する。なお、この訂正によっても論旨は変わらない。

(66) 未翻刻であり、成立年については、拙論「二〇一九、一一三」注4参照のこと。

『黄檗山内清規』の閲覧使用に際しては、黄檗文化研究所様よりご高配を賜りました。厚く御礼申しあげます。

(花園大学 准教授)

(67) 尾崎「二〇〇五、一七八」は、⑨『吉祥山永平寺

年中定規』が正月・臘八ともに五味粥を記すことに着目し、臘八に五味粥が定着する過渡的な記述だと指摘している。

(68) 前述の『禁中女房内々記』等は紅糟に複数の食材

を用いていた。これも五味粥の性質だと考えることも可能性だが、甘酒や酒糟、また餅や青物を用いる点で五味粥とは異なる。

(69) 現在の多くの臨済宗専門道場における、臘八撰心

中の粥座時の副菜である白菜漬も、中国の習俗の移入が考えられる。すなわち『燕京歳時記』(二八八九年頃)「大白菜」は、臘八粥の副菜としてのそれを記すのである(『帝京歳時紀勝・燕京歳時記』、北京古籍出版社、一九八一年、九二頁)。なお日本で白菜の食用が一般化したのは明治以降のこととされる。

