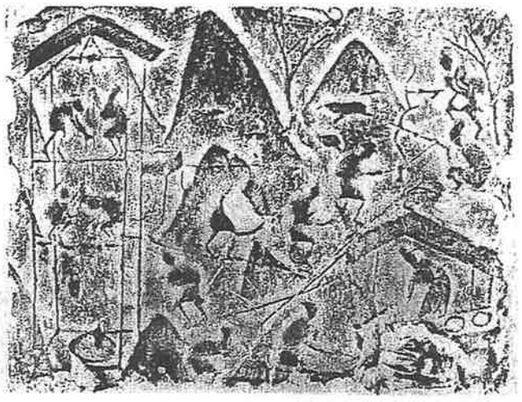
中国食文化年表

田中静一
(中国研究所所員)

中国食文化年表

田中静一
（中国研究所所員）

時代	年代	洋暦	食文化関係	一般事項
旧石器時代		BC170万	火。元謀人（元謀猿人、元謀直立人）遺跡（雲南省元謀）から炭粉出土、自然火か？　1965年、1975年発掘（『新中国的考古発現和研究』1984）。	
		BC75万～65万	火。藍田人（藍田猿人、藍田直立人）遺跡（陝西省藍田）から木炭粒出土、自然火か？　1963～64年発掘（『新中国的考古発現和研究』1984）。	
		BC69万	火。北京原人（北京猿人、北京直立人）遺跡（河北省周口店）から焼骨、木炭、草木灰出土。1927～31年発掘。人類の火の利用明確となる（『中国大陸に於ける太古の住民』賈蘭坡）。	
		BC10万	許家窰遺跡（山西省陽高県）から駝鳥の卵殻、モグラモチ、狼、虎、サイ、野生馬、野生ロバ、鹿の類、羊類、原始牛、猪、象など20余種出土。1970年代に発掘（「許家窰旧石器時代文化遺跡1976年発掘報告」）。	
新石器時代		BC6000頃	稷（きび）。河南省新鄭県裴李崗遺跡から炭化稷実出土。1970年代に発掘（『中国栽培植物発展史』1984）。	
		〃	精穀、製粉用具の磨盤、磨棒が同上遺跡から出土（『新中国的考古発現和研究』1984）。	
		〃	粟。河北省磁山遺跡から炭化粟粒出土。1970年代発掘（『中国栽培植物発展史』1984）。	
		BC5000頃	稲。浙江省余姚県河姆渡遺跡から稲穀粒出土。1970年代発掘（『新中国的考古発現和研究』1984）。 同遺跡から、農具、漁具が出土。また豚、猪、狗、水牛の骨の出土多量。特に豚骨の54％は生後１～２年のもの、老豚骨は10％にとどまる。	BC5000～3000。彩陶を特色とする仰韶（ぎょうしょう）文化栄える。この遺跡は1921年、スウェーデンの学者、アンダーソンが河南省澠池県仰韶村で発見したもの。
		〃	小麦。安徽省釣魚台遺跡から炭化小麦粒出土（『中国栽培植物発展史』1984）。	
		BC5000？	大豆。中国原産植物。『中国栽培植物発展史』によると、中国では中国の大豆の原産地域は、従来定説の中国東北ではなく雲貴高原（雲南貴州高原）説である。	
		BC3700頃	高粱（こうりゃん）。河南省大河村遺跡から、炭化高粱出土（『中国栽培植物発展史』1984）。	
		BC3010頃	火。燧人氏、伝説上の王で火の発見者（『史記』「三皇本紀」）。『礼記』の「礼運篇」に「未有火化、食草木之実、鳥獣之肉、飲其血、茹其毛、後聖有作、然後脩火之利」）意訳：まだ火がなく、草木の実、鳥獣の肉を食べ、その血を飲み、毛を食べた、後に聖人が出て、火を発見し）の記述あり。	三皇五帝が統治する伝説上の黄金時代。三皇とは伏羲（ふくぎ）・神農（しんのう）・燧人（すいじん）（または女媧（じょか）、祝融（しゅくゆう））、五帝とは黄帝（こうてい）・顓頊（せんぎょく）・帝嚳（ていこく）・帝堯（ていぎょう）・帝舜（ていしゅん）（異説あり）のこと。
		BC2910頃	伏羲氏（庖羲、炮羲）。伝説上の漁業、料理、八卦の創始者（『史記』「三皇本紀」）。	
		BC2780頃	神農氏（炎帝）。伝説上の農業、医薬の創始者（『史記』「三皇本紀」）。『黄帝内経』に次ぐ古本草書『神農本草経』は漢代のもので、神農に仮託したもの。	
		〃	塩。山東省夙沙（現在の山東省膠県近隣）の領主夙沙侯が伝説上の海塩の発見者となっている。『史記』「貨殖列伝」に「山東食海塩。山西食塩鹵」の記述あり。山東は現在でも海塩の多産地である。『周礼（しゅらい）』の職制に塩官があり、『史記』の「平準書」に塩の記事があり、漢代には塩に課税をし（『塩鉄論』）、その他にも塩の記事は多出する。塩は人間の生理上必要であり、周漢代に発達した醬類製造の必須原料で、資源的には、岩塩、湖塩、井塩などの多い国であるから塩は人類の歴史とともにあったと思われるが、記録的には、『周礼』、『史記』からである。	
		BC2800～2300	酒。黄河中流の竜山文化遺跡から、尊、斝、盉、高脚杯、小壺などの、醸造、飲酒などの容器が出土しているので、酒は、当時すでにあったことを証明している（『中国酒』1987『辞海』1979）。	BC2800～2300。黒陶を特色とする竜山文化栄える。この遺跡は1930～31年、山東省歴城県竜山鎮で発見された。
		BC1600	河南省鄭州遺跡から酒造場跡を発見（『中国酒』1978）、ただし原典は筆者未見。 酒は糖質に酵母が加われば自然にできるものであるから、人類以前から	

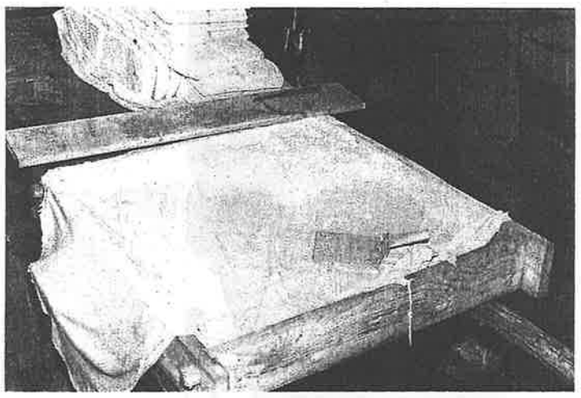


漢代画像石の塩井図

時代	年代	洋暦	食文化関係	一般事項
			酒精飲料はあったと考えられている。中国で伝説上の酒の発明者は、神農時代の儀狄（戦国策）と周代の杜康（少康）となっている(『世本』)。酒は『周礼』に酒人、酒正などの職名が見られるほか、当時のほとんどの本に出てくるので人類とともにあったことは分るが、醸酒法が具体的に見られるのは6世紀の農書『斉民要術』である。	
殷		BC1700頃	伊尹。名料理人で殷初代湯王（BC1760～54）の宰相となる(『呂氏春秋』「本味篇」)。	考古学的に実証された中国最古の王朝「殷」栄える。
周		BC1100頃	『周礼』の食物関係官職名の主なもの。 膳夫（王の飲食を司る、食官の長） 庖人（王の料理のことを司る） 内饔（王后、世子、祭祀の際の料理を司る） 外饔（祭祀の料理を司る） 亨人（料理を司る。亨は烹に同じ）　甸師（田野を司る） 獸人（獣に関することを司る） 鼓人（漁撈を司る）　腊人（乾肉を司る） 食医（調剤、飲食を司る） 酒正（酒官の長）　酒人（酒造を司る） 漿人（王の六飲を司る）醢人（四豆の実を司る） 醯人（五斉、七菹を供えることを司る） 塩人（塩の政令を司る）羊人（羊を司る）　犬人（犬を司る） 雞人（宮中を守り、祭の暁を告げることを司る） 掌茶（ニガナを喪事に供えることを司る） 豉人（味噌、豉の類を司る） 牛人（宮牛の飼育を司る）	BC1100頃。武王、殷の紂王を滅ぼし、鎬京(陝西省長安県)に都をおく。国号を周という。これ以後BC771までを西周という。 武王の弟周公旦、『周礼』(別名『周官』)を撰すると伝えられる。
		〃	『周礼』の食物関係用語の主なもの。 五穀（一例：黍、麻、稷、麦、豆） 六穀（稲、黍、稷、粱、麦、苽） 九穀（一例：黍、稷、秫、稲、麻、大豆、小豆、大麦、小麦） 六牲（馬、牛、羊、豕、犬、雞） 六食（食医の分掌：六食、六飲、六膳、百羞、百醤、八珍） 六飲（水、漿、醤、醴、涼、酏） 六膳（六種の膳食：牛と稲、羊と黍、豚と稷、雁と麦、魚と苽、犬と粱） 五味（鹹、苦、酸、辛、甘） 八珍（一例：淳熬、淳母、炮豚、炮牂、捶珍、漬熬、肝膏） 百醤（多くの飲みもの） 四豆（四種の豆＝食物を盛る器：朝事、饋食、加豆、羞豆） 五斉（五種の酒：泛斉、醴斉、益斉、緹斉、沈斉） 七菹（韭、菁、茆、葵、芹、菹、筍の漬物） 百羞（多くの珍しい食物）	
		〃	『周例』『礼記』『詩経』に出る調理用語。 燔（焼く、あぶり肉）　炙（あぶる、焼く） 亨（煮る）　煎（いる、いりもの） 炮（あぶる、焼く、包み焼にする） 炰（炮とほとんど同義） 熏（いぶす、くすぐる）蒸（むす）	
		〃	『周礼』『詩経』『礼記』に出る料理名（含加工品） 鮑魚（塩漬けにした魚、腐魚、あわび） 脯脩（ホジシ、乾肉）　脯醢（ホジシと塩辛） 膴（骨抜きホジシ）　羹（あつもの）	

紹興酒の瓶を運ぶ

時代	年代	洋暦	食文化関係	一般事項
			臛（肉のあつもの）　菹（つけもの） 腊（ホジシ、ひもの）　粥（かゆ、うすいかゆ） 糜粥（うすいかゆとこいかゆ） 糗餌（はったい粉）　糗（いりごめ） 豕炙（豚のあぶり肉）　魚腊（魚のひもの） 魚鹽（魚の塩辛） 饘酏（こいかゆとうすいかゆ）	
		BC1100頃	醬。『周礼』に醢人、醢（ともに塩辛、ししびしおの類）、『論語』に醬などの醬類(みそ、塩辛の類)が見られる。醬類はこの時代からあったと思われる。醢、醢は、食物保存の手段として発達したものが、後に重要な調味料になったものと考えられる（近代の渤海湾沿岸の蝦醬製造を見ると、保存目的を強く感じる）。 この当時の魚醬、蝦醬、肉醬類は、塩だけで、麹を加えていない（現在中国の魚、肉醬類も塩だけである。穀物に塩と麹を加えて作るのは、後漢末の歳時記『四民月令』が初見であり、穀物に麹を加えて穀醬を作るのがはっきりするのは6世紀の『斉民要術』である）。	
春秋（斉）		BC600代	易牙。斉の桓公（BC685～643）の料理人で名人として知られる。自分の子を殺して蒸しものにして桓公に出したことに対する不評もある（『孟子』、『戦国策』、『韓非子』）。	BC771。周12代の幽王、異民族の犬戎に殺される。 BC770。幽王の子平王、都を洛邑（河南省洛陽県）に遷す。以後を東周といい、孔子の『春秋』に記載されているBC481までを「春秋時代」と呼ぶ。
春秋（魯）		BC551	孔子（551～479）出生。『論語』、『詩経』、『書経』などに食物関係記事多出。 論語「郷党編」に「色悪不食、臭悪不食」色の悪いもの、香りの悪いものは食べない。「不時不食」時期外れは食べない。「割不正不食」ただしく切ってなければ食べない。「不得其醬不食」適当な醬がなければ食べない、とある。	BC551。孔子、魯の陬邑（山東省曲阜の南東）に生まれる（一説ではBC552）。
		BC500頃	『詩経』所載の食物関係動植物の主なもの。 黍（きび、もちきび）　稷（きび）　稲　粱（あわ）　大豆　小麦　大麦　葛　甜瓜　蓮　葵（あおい）　蔓菁（かぶ）　韮（にら）　芹（せり）　蓼(たで)　棗(なつめ)　桃　李　梅　梨　栗　榛(はしばみ)　桑　檳榔(かりん)　茶　蓬(よもぎ)　米　藿(まめのは)　生姜　薺(なずな)　山椒　麻　蕨(わらび)　筍　秬(くろきび)　荇(あさざ)　榆(にれ)　藻　豹　豚　狐　虎　獐（のろ）　狼　鹿　馬　牛　熊　犬　鼠　兎　羊　鴈（のがん）　鴻(おおとり)　鶴　鶏　鳩鷺（さぎ）　鵲（かささぎ）　雁　鶉(うずら)　鼈(すっぽん)　鱔（ぎぎ）　鮎魚（なまず）　魴(おしきうお)　嘉魚　鱧(おおなまず)　鯊（はぜ）　鱮（たなご）　鮪（しび）　蛇	BC403。秦、楚、斉、趙、燕、韓、魏の7国が互いに利益を求めて抗争し、戦国時代に入る（BC403～221）。社会的混乱にともない、儒家、道家、法家、墨家などの諸子百家活躍する。 BC372。儒家の孟軻（『孟子』）、魯の鄒（山東省鄒県）に生まれる（～BC289）。 BC368頃。道家の荘周（『荘子』）生まれる。 BC343頃。『楚辞』の代表的詩人屈原生まれる。
戦国（楚）		BC290頃	粽の創製伝説。戦国時代の楚の高官で高名な文人屈原（BC343～290前後）がざん言により、汨羅江に入水自殺した。人々は、これを悼み、米の粉で団子を作り、笹で巻いて、湖に投入したという故事を起源とする（『続斉諧記』）。	
		BC250頃	甘味料、特に甘蔗糖。甘蔗糖以前の甘味料は、蜂蜜などの天然甘味料であったが、戦国末期、宋玉（BC290～223）の「楚辞」に拓漿の名で初出する。漿であるから液状のものである。これが固形の砂糖となるのは、それから1300年も後の南宋の王灼（1162前後在世）の糖霜譜である。	
		BC239	酒。紹興酒の起源。『呂氏春秋』BC239年に会稽(現在の紹興）の酒の記事あり。	BC221。秦の始皇帝、6国を平定し天下を統一する。
		BC220～206	犬食の盛行。『礼記』「月礼」に「秋のはじめ、天子は麻と犬を食う」とあり、また『史記』「越世家」に「狡兎死して、走狗烹られ」という記事がある。 『史記』「越世家」に項羽と劉邦の鴻門の会の豪傑樊哙の元の職業は専門の屠犬業者であったと出ており、この当時犬食が盛んであったことを示し	BC214。北方の異民族匈奴防御のため、万里の長城を築く。 BC210。始皇帝没する。各地に反乱起きる。



鎮江路上の豆腐売り

時代	年代	洋暦	食文化関係	一般事項
			ている。現在は、南部の広東、広西と東北の少数民族の一つ朝鮮族が愛食している。香港は、犬好きな英国領であり、法律で厳重に犬食を禁止している。	
	戦国（秦）	BC200頃	『呂氏春秋』。戦国末期秦の宰相呂不韋（？～BC235）の撰、第14巻中の「本味篇」は、中国最古の料理書といえる内容で伊尹の料理論が見られる。	
漢		BC150頃	豆腐の発明。漢の高祖劉邦の孫で、『淮南子』の撰者の淮南王劉安（BC約178～122）が発明したと『清異録』宋に初見。発明時から記録時までの間が1000年以上もあり、その間、全く記録に見られないので劉安発明説は、伝説であろう。中国でも劉安発明説は定説となっていない。豆腐の製法を書いた本は、中国の古書ではほとんど見られず、具体的な製法の見られるのは明代の李時珍の『本草綱目』、清代の食物書『湖雅』である。	BC206。秦の子嬰、漢の創始者劉邦に降り、秦滅びる。 BC202。劉邦（高祖）、垓下の戦いで楚の項羽を破り帝位につき、翌年都を長安に定める。 BC195。高祖没する。 BC145。司馬遷（『史記』）生まれる。
	建元3	BC138	黄河のはんらんにより飢饉となり、人相食すとあり（『中国歴史大事年表』）。	BC136。董仲舒の言により五経博士をおき、儒教を国教とする。
	6	BC135	蒟蒻（コンニャク）。前漢時代から四川地方で麻芋または鬼芋といって栽培しており、枸醤を作り、売っていた（『史記』「西南夷列伝」）。 現在も四川、湖南などの温暖地方で少量栽培されており、蘑芋豆腐（コンニャク）を作っている。	
	元狩元	BC119	塩と鉄の専売制度実施（『史記』「平準書」）。以後、塩と鉄の専売制度を実施した政府は多いが、永続していない。塩は、この当時すでに貴重商品であった。	
		BC116頃	張騫（BC120年前後在世）。漢中成固人、武帝の命で西域に使臣として行き、ザクロ、胡麻、葡萄などを中国に移植したことで有名（『史記』111、『漢書』61）。近年考古学の進展により、胡麻、葡萄は張騫以前から中国にあったことが明らかになった（「杭州水田遺跡発掘報告考古学報1960」。葡萄は『詩経』その他に蘡薁〔野葡萄〕の記事あり）。	
		BC100頃	石臼の発達と粉食。現代中国で見られるような石臼を発見（『中国農業史研究』天野元之助）。 『周礼』には糗餌、粉餈の粉食が見られるが、周礼から数百年後の『礼記』にも、粉食はこの2種だけである。後漢の高官崔寔の歳時記『四民月令』、晋の高官で文人束皙の『餅賦』には、煮餅、水溲餅、湯餅（ともにうどん、すいとん類）、粔籹（おこし類）の粉食が出ており、これらが6世紀の『斉民要術』に吸収集約される。	BC97頃。司馬遷『史記』を完成する。
	神爵3	BC59	茶。茶は中国雲南地方の原産で、古くから利用されており、『神農本草経』に茶の解毒作用の記事があり、『爾雅』の注に「茶は羹にして飲む」と出ているので、当時は茶を汁の実のようにして食用にもしたことが分る。BC59年に高官王褒が年少のボーイを傭うときの契約書（「僮約」）が残っており、茶の古い記録としてよく引合いに出される。茶を売る、茶を煮るなどと出ており、当時四川地方で茶が売買されるほど大量にあったことが分る。『神農本草経』成立年代不明（漢代？）。古い茶の記事が出るので知られる。	
	永始3	BC14	飢饉で、人相食すとあり（『中国歴史大事年表』）。	
新	建国2	10	酒の専売制度実施（『漢書』「食貨志」下）。同一記事に、原料使用量と出酒量の説明があり、玄米2斛、麴1斛から酒6斛6斗得られる。これ以後、酒を専売にした政府は多いが永続していない。	8。王莽、帝位につき新王朝成立。前漢滅びる。 23。王莽、昆陽の戦いで劉秀に破れ敗死する。
後漢		2世紀中頃	『四民月令』刊。崔寔（約126～168）撰の歳時記。魚醤、肉醤、清醤、豆を煮て醤を作る穀醤の記事あり。水溲餅（『要術』の水引餅）、煮餅、小麦	25。劉秀（光武帝）帝位につき都を洛陽に定め、漢（後漢）を再興する。

蘇州自由市場の饅頭売り

時代	年代	洋暦	食文化関係	一般事項
			を磑いて麴を作るなどあり。	105。蔡倫、紙を発明する。
六朝		約200～600頃	料理書の刊行活発。『隋書経籍志』によると六朝時代には食経（料理書）の刊行が盛んで、以下28種あるが、全部散佚して現在１書も伝わっていない。これらの食経類の中の数種が当時日本に移入され、日本の古医書『医心方』(丹波康頼。984年)、古字書『和名類聚抄』(934年）に引用されたものが部分的に残っている。 『崔氏食経』４巻、『食経』14巻、『食饌次第法』１巻、『四時御食経』１巻、『食経』２巻、『食経』19巻、『劉休食方』１巻、『大官食経』５巻、『大官食法』20巻、『食法雑酒食要法白酒並作物法』12巻、『家政法』12巻、『食図』１巻、『鰉及鉛蟹法』１巻、『羹臛法』１巻、『鉏麥法』１巻、『北法生醤法』１巻、『馬琬食経』３巻、『会稽郡造海味法』１巻、『論明餌』１巻、『海南王食経並目』165巻、『神仙服食経』10巻、『神仙服食神秘法』２巻など。 以上の他、酒関係の本がある。『四時酒要法』１巻、『白酒法』１巻、『七日麴酒法』１巻、『雑酒食要法』１巻、『雑蔵醸法』１巻、『酒並飲食法』１巻など。	220。後漢滅びる。曹丕、都を洛陽におき、魏の国をたてる。 221。劉備、都を成都におき、蜀漢の国をたてる。 229。孫権、都を建業(南京)におき、呉の国をたてる。三国鼎立の時代となる。 238。(日本)倭の卑弥呼、魏に使者を送る。 280。西晋の武帝、呉を滅ぼし三国の分裂を統一する。 304。劉淵、挙兵、匈奴国家をたてる。五胡十六国の乱はじまる。 316。西晋滅びる。 317。司馬睿、都を建康（南京）におき、東晋をはじめる。
	（蜀）	225	饅頭の創製伝説。『三国志』、蜀の軍師諸葛孔明(181～234)が、出陣の際に人頭を神に供える習慣を、粉で団子を作りそれを饅頭（饅首）といって人頭に変えた故事により、饅頭の創製を孔明とする伝説（『事物紀源』）。	
南北朝	（宋）元嘉17頃	440頃	崔浩『食経』９巻著す。散佚して詳細不明。	420。東晋滅びる。東晋の武将劉裕、晋の恭帝より帝位をゆずりうけ、宋を起こす(南朝)。
	（北魏）大安４	458	禁酒令公布。466年、文帝即位により禁酒令廃止。以後も禁酒令は度々出ているが永続していない。	439。北魏、五胡十六国の乱を終らせ華北を統一し、宋と対立する(北朝)。
	（梁）	６世紀中頃	『荆楚歳時記』刊。宗懐（約498～561）撰。日本の食物関係年中行事(屠蘇、七草粥、灌仏会、端午、七夕など）はこの歳時記に起因するもが多い。	479。蕭道成、帝位につき宋にかわって斉(南斉)をたてる。 502。蕭衍、斉にかわって梁をたてる。
	（北魏）大宝元頃	550頃	『斉民要術』刊。撰者賈思勰は、山東高陽郡（現在の山東省益都県近く）の大守。完全な農書としては、中国最古最大のもので、耕作の部、果樹栽培、特用作物、養畜鳥、農産加工（料理を含む）と最後の第10巻は、非中国物産として主として南方系植物を説明している。 『斉民要術』は、要術以前から以後の唐代までの諸書に比し記述が具体的なこと、採録事項の多いこと、家政書としても十分な内容を持っていることなどで内外で評価の非常に高い本である。熊代幸雄、西山武一先生のすぐれた日本語訳がある。	534。宇文泰、考武帝を殺し、北魏は西魏と東魏に分裂する。 550。東魏、高洋に滅ぼされ、斉(北斉)となる。 556。西魏、宇文覚に滅ぼされ、周(北周)となる。 557。陳霸先、梁にかわって陳をたてる。
	〃	〃	『斉民要術』に出る食物及び食物関係の動植物。 粟　穄（うるちきび）　粱（あわ）　秫（もちあわ）　大豆　小豆　麻子（あさのみ）　大麦　小麦　水稲　旱稲　胡麻　瓜類　瓠（ふくべ）　芋　葵（あおい）　蔓菁（かぶ）　蒜　薤（らっきょう）　葱　韭（にら）　蜀芥（たかな）　芸苔（あぶらな）芥芥子　胡荽（こえんどろ）　荏（えごま）　蓼（たで）　薑（はじかみ）　蘘荷（みょうが）　芹（せり）　棗（なつめ）　桃　李　梅　杏　梨　栗　柰（りんご）　林檎(りんご）　柿　安石榴（ざくろ）　木瓜（ぼけ？）　椒（さんしょう）　茱萸（かわはじかみ）　竹　牛　馬　驢　騾（らば）　羊　猪　豚　鶏　鵝　鴨　蓴（じゅんさい）　藕（れんこん）　蓮（はす）　芡（おにばす）　菱(ひし）　神麴(かみこうじ）　酒　白醪麴(しろざけこうじ）　法酒(のりざけ）　黄衣(ざらこうじ）　黄蒸(こなこうじ）　蘖（むぎもやし）　常満塩(みずはりしお）　花塩（はなじお）　醬（ひしお）　酢（す）　鼓（くき）　八和齏（八種の材料を搗きまぜた調味料）　魚鮓　羹（あつもの）　脯（ほじし、果蔬の乾品）　腊（ほじし、ひもの）　臘（肉のあつもの）	

『斉民要術』

時代	年代	洋暦	食文化関係	一般事項
	〃	〃	焉（あぶる、やく）　胚（醋煮魚）　腍（煮魚）　消（いためものの一種）　葅・菹（つけもの、両字とも）　緑（切り肉）　膵（麺を加えた肉醤）　奥（油漬けの肉醤）　糟（肉の糟漬け）　苞（焼肉を草稈で包み土を塗った保存食）　餅（小麦粉製の円板状食品の総称）　糉（ちまき）　糧（あん入りちまき）　煮煢（米の粉団子）　醴（あま酒、一夜酒）　酪（乳飲料、濃い乳）　素食（精進食）　飧・飯（共に飯の類）　餳・餔（共に水あめ） 以上は『斉民要術』の目次に出るもののみ、訳は内容に合わせたもので本来の字義とは異なるものもある） 以下は本文に記載されたものの主なもの。 葡萄（ぶどう）　稗（ひえ）　芡（おにばす）　蕨（わらび）　荏（えごま）　蘘荷（みょうが）　萵苣（ちしゃ）豌豆（えんどう）　胡豆（えびすまめ）　蔓菁（かぶ）　烏芋（くろぐわい）　荇（あさざ）　楡（にれ）　藻（も）　苦菜（にがな）　犬　鹿類　虎　胡麻油　荏油（えごまゆ）　魚醤　肉醤　楡醤（ゆしょう）　大醤　酢　醤 『斉民要術』に出る調理用語（火熱）。 熬（いる、いりもの　現代：長時間煮る） 燒（焼く、埋め焼き）　炊（かしぐ、焼く） 炒（いる　現代：油で炒る） 熇（あつい、焼く）　　熯（焼く、もやす、あぶる、かわかす） 燻（煙でいぶす） 煠（焼く、ゆでる、油であげる） 炙（あぶる、焼く）　　煎（いる、煮つめる） 蒸（むす）　　煮（にる） 灼（あぶる、焼く）　　炮（あぶる、焼く、丸焼きにする） 穀醤（穀物を原料とした醤）、後漢末の『四民月令』にも見られるが、麹を用いた本格的な穀醤は『斉民要術』で初出。 酒。『要術』以前にも酒の記事は多いが、麹を用いた醸酒法が具体的に見られるのは要術の42例が初出である。麹用の穀物は、煮あるいは蒸、煎、生を３分の１ずつ用いており、酒の加熱殺菌（火入れ）はしていない。 餅。湯餅類（麺類）。麺類も具体的には、『斉民要術』が初出である。日本のソウメンの原型とされる索餅は『釈名』（後漢の頃）にも出る古い小麦粉製品であるが『要術』では見られず、『要術』以後の中国料理書にもなく、索餅ということばは日本にだけ残る。 粉餅（ハルサメのこと）。『斉民要術』にあり、記載された製法によれば牛の角に穴をあけて流し出して作った。現代の製法によく似ている。山東は、現在でも中国第一のハルサメ産地である。荏、胡麻などから搾油する記事も『斉民要術』が初出（上巻、胡麻、荏の部。但し大豆からの搾油は見当らない）。	
	（梁）大宝元頃	550頃	酒。汾酒起源。汾酒は、山西省杏花村で生産され酒精度63度の中国最強の酒である。杏花村で名酒が生産されたことは、南北朝の北斉(550～577)書にある由である(『中国名酒志』)。以上のように杏花村は、古い酒造地であるが、現在の汾酒（蒸溜酒）の生産開始時期は明確になっていない。	
		518～617	粉食盛んになる。漢代に製粉用の石臼が大体完成し、糗餌、粉餈などの粉食を表わす言葉が見られるが、粉食が盛んになったのは隋代ごろからである。『謝諷食経』に出る53種の料理の中で、飯類は２例に対し、粉類の料理は13例見られ、食物の中で粉の比重が高まっている。	
隋	開皇20頃	600頃	『謝諷食経』刊。全字数235字が区切りなしで並んでおり、極めて難解である。唐代の『韋巨源食譜』に料理ごとに区切りをつけて再録してあるので、理解し易くなったが、説明はまったくついていない。	581。楊堅(文帝)、陳を滅ぼして天下を統一する。 604。科挙制度を定める。(日本)遣隋使派遣。 613。楊玄感の乱起こる。各地に反乱ひろがる。

陸羽著『茶経』

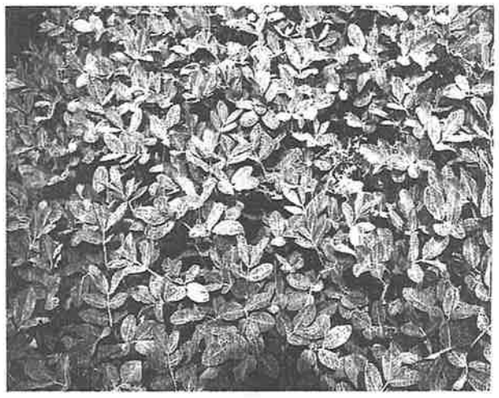
時代	年代	洋暦	食文化関係	一般事項
唐		600年代	医師孫思邈『千金方（千金要方）』を著す。脚気多発の記事あり。まず脚から来るから脚気と注あり。	618。煬帝殺される。李淵、帝位をゆずりうけ唐をたて、隋滅びる。
		〃	米の普及と精白。南方の主食である米が北方の上流階級に普及し、精白して使用していたことが、脚気の多発で想像できる。北方庶民の主食は、小麦、黍、粟、高粱時代が近年まで続く。	627。第2代太宗即位。貞観の治と呼ばれる安定した時代になる。 629。僧玄奘、経典を求めてインドへ出発。
			菠菜（ほうれんそう）伝来。唐大宋（627～649）の時代にネパールから菠菜を献上（『唐会要』）。	630。（日本）遣唐使派遣。 636。府兵制度を定める。
		627～649	葡萄酒。『詩経』、『神農本草経』にも葡萄の記事は見られるが葡萄酒が出てくるのは、唐の太宗の時代からである。『唐書』によると、葡萄酒は西域から前代（梁の烈公）に献上されているが、太宗が高昌国（トルファン）を破ったとき、葡萄を持ち帰り、宮中の庭で栽培し、葡萄酒を作った。芳香は酷烈、味は醍醐を兼ねた（この項青木正兒氏、『酒顚』による）	637。貞観律令を定める。 645。（日本）大化の改新。 649。高宗が即位する。 690。則天武后が即位して、国号を周と改める。
			『食療本草』刊行。孟詵（621～713）撰。本草書であるが、初唐の食物関係動植物事情がよく分る本である。	
			王勃『酒譜』著す。	
	嗣聖17頃	700頃	韋巨源『韋巨源食譜』著す。	
	上元元頃	760頃	陸羽『茶経』を著す。唐以前にも茶に関する記事は多いが、唐代になって、後世茶聖と尊称される陸羽が茶の百科全書的な『茶経』を著す。茶の歴史から産地、製造方法、飲み方まで詳しく書いた茶の専門書である。陸羽の用いた茶は、団茶から作った末茶で、飲み方は、極めて儀式的であり、当時の庶民の日常的な飲み方とは思えないが、この本が日本茶道に与えた影響は大きいといわれる。この末茶を儀式的な飲み方で飲む習慣は、大体宋末、明初で終り、中国の茶は葉茶が中心となる。末茶の最終記事は、『臞仙神隠書』（朱権。？～1448）に見られる。朱権は明の太祖朱元璋の第16子。 『茶経』は、江戸時代以来和刻本や和訳書があり、近年すぐれたものが多く出版され、入手し易い。	
	大暦年間	766～779	竇常『酒録』を著す。	
	建中元	780	酒税令公布（『新唐書』「食貨志」）。酒税はこれ以前にもあったと思われるが、筆者未見。	701。李白生まれる。 705。中宗が即位し、国号を唐にもどす。
	4	783	茶に初めて課税（『旧唐書』「食貨志」下）。茶の課税の初めを793年とする説もある。その後唐代だけでも数次にわたり税制は改制されており、茶税は唐朝の重要な財源であった。	709。顔真卿生まれる。 710。（日本）平城京に遷都。 712。玄宗が即位する。唐の最盛期。杜甫生まれる。
	元和6	811	茶の便換（為替取引）禁止（『旧唐書』「食貨志」上）。便換は、飛銭ともいい為替取引の初歩形式。このころすでに茶は、為替で取引されるほど取引は盛んであった。	754。（日本）鑑真来朝。 755。安禄山が反乱を起こし長安を占領する。楊貴妃は殺され、玄宗は四川に逃げる。これ以後、唐朝の勢力が衰える。
			蕎麦。『斉民要術』に初出するということであるが、筆者が見たのでは孟詵の『食療本草』が初出である。	
			中国の主要な穀類は、漢代までに大体出揃っているので、ソバは後出の作物である。『中国栽培植物発展史』では、ソバは中国原産とする。	758。塩の専売制が確立される。 780。両税法が定められる。
	7	812	この年温庭筠（859年前後在世）が長安郊外で「満山蕎麦の花」と詩に書いている。	794。（日本）平安京に遷都。 803。杜牧生まれる。
	宝暦1頃	825頃	張又新『煎茶水記』を著す。	
	大中4頃	850頃	段成式（？～863）『酉陽雑俎』20巻を著す。前代の六朝時代と、次の宗代には、食物関係書が多く出ているが、唐代は289年間の長期政権にもかかわらず、食物関係書が非常に少なく、『酉陽雑俎』と『膳夫経手録』ぐらいのものである。	
			『酉陽雑俎』20巻中、巻7が飲食と医の部であり、薯、豉、麺類、鮓、鮝など120種余の料理や食品が説明抜きで列記してある。難解であったが今村与志雄氏の完訳本が出て分り易くなった（東洋文庫）。	
			段成式の父段文昌の『食経』50巻が『新唐書』「芸文志」にあるが散佚。	

団茶各種

時代	年代	洋暦	食文化関係	一般事項
	大中10	856	楊嘩『膳夫経手録』を著す。『唐書』「芸文志」には4巻となっているが、現存するものは残欠本らしく、料理関係は26種だけで、むしろ茶の記事がよく引合いに出される。著者についてはよく分らないが安徽省巣県知事時代のものである。膳夫は『周礼』では、天子の飲食を担当する食官の長。	875。黄巣の乱起こる。
五代		907～960	西瓜伝来。西瓜は、五代(907～960)ごろ西域から中国に持ち込まれたので西瓜という。宋代の書物には、未だ西瓜は出てこないが、元代の『飲膳正要』「飲食須知」などに見られる。西瓜が五代に中国に入ったことについては胡嶠の『陷虜記』にある。	907。朱全忠、唐を滅ぼし後梁をたてる。以後、後唐、後晋、後漢、後周が次々と起こる。これを五代という。
北宋	開宝3頃 景祐3	970頃 1036	陶穀『舜茗録』を著す。 蘇東坡、眉州眉山（四川省）に生る。高名な文学者で当代切っての老餐(食通)で、『東坡酒経』、『荔枝譜』などの食物関係書がある。宋末の料理書『山家清供』にはすでに東坡豆腐が出てくる。	960。後周の部将趙匡胤が即位し宋(北宋)をたてる。 979。太宗、北魏を滅ぼして天下を統一する。 1004。遊牧民契丹の遼が宋に侵入。澶淵の盟約を結ぶ。
		1049～1053頃	蔡襄(1012～1067)『茶録』を著す。	1040。タングート族の国西夏が侵入。 1069。王安石、参知政事となり新法をはじめる。
	治平1頃	1064頃	宋子安『東渓試茶録』を著す。	1086。司馬光が宰相となり新法を廃止する。
	熙寧8頃	1075頃	黄儒『品茶要録』を著す。	
	崇寧4	1105	黄山谷『宜州家乗』を著す。黄山谷は蘇東坡（蘇軾、1036～1101）の弟子、湖北省宜昌での2年間の日記。 呉氏『中饋録』を著す。北宋時代の重要な料理書。	
	大観1	1107	徽宗『大観茶論』を著す。	
	宣和7	1125	朱翼中『北山酒経』を著す。本書は中国の古い酒造技術書中で最もすぐれており、①なまの穀物で麹を作り（現在も中国は生穀、日本は蒸煮穀物)、②竹の葉を酒に加え、③紅麹酒が具体的に見られる。紅酒は『洛陽伽藍記』(547）でも見られる。『斉民要術』以来の酒の名著である。 李保『続北山酒経』を著す。	
		1121～1125	茶。熊蕃『宣和北苑貢茶録』を著し、当時流行した団茶（固形茶）の表面に金、銀その他で彩色、型押しした竜鳳団、萬寿竜芽、無比寿賀、端雲翔竜などの貢茶用団茶の図を書き遺す。中国で団茶（餅茶）は、3世紀ごろからあるが、宋代が最盛期である。現代も団茶は製造されているが、低位茶を利用したもので蒙古地区の人が好んで飲用する。 午蒡の記事あり(『山家清供』)。中国料理書で、ごぼうの記事の出る唯一の例。 張能臣『酒名記』を著す。 何剡『酒爾雅』を著す。 竇苹『酒譜』を著す。酒之源、酒名、酒事、酒之功、温克、乱徳、試先、神異、異域酒、性味、飲器、酒金ほかあり有用。	
南宋	紹興17	1147	孟元老（1126年前後在世）『東京夢華録』20巻を著す。 北宋の首都汴京（現開封）の繁栄ぶりを書いた本で、飲食店の様子や、食品名、料理名が多く見られ、料理書以上に参考になる。入矢義高氏の名訳が昭和59年に出ている。 この本と同じ型式で、南宋の首都臨安の繁栄ぶりを述べた本に『武林旧事』『夢粱録』がある。両書とも飲食店、料理、食品が詳しく有用である。 陳達叟『本心斉蔬食譜』著す。食品20種を16字の4字詩で示し、詩の前に食品名と簡単な食品の説明を付す。	1127。北宋、満州に起こった金に滅ぼされる。高宗、南京で即位し、南宋をたてる。 1129。金、南京、臨安を攻め落す。 1138。都を臨安に遷す。 1159。(日本)平治の乱。 1192。(日本)鎌倉幕府成立。
		1186	趙汝厲『北苑別録』を著す。 食人風習。趙与峕(1225年頃の進士で、『賓退録』の著者)によると、宋初洛陽の長官、王継勲は腰元を食べた、とある。古いところでは春秋時代	

『飲膳正要』より

時代	年代	洋暦	食文化関係	一般事項
			の斉の桓公の調理人易牙は、自分の子を料理して桓公に食べさせている(前出)。金末の軍人牙虎帯は、人肉包子を作っている。『水許伝』に食人の記事が散見し、殷の紂王も食べている（以上、篠田統『中国食物史』)。 斉南人、周密（1232～1308)『武林旧事』18巻を著す。武林（浙江省杭州の通称）の歳時、市中の様子や商店、飲食物などについて詳しく述べてある。特にこの本には、南宋初代の高宗（在位1127～62）が1151年冬、軍閥の巨頭張俊邸でおこなったときの御馳走の献立集「張俊供進御筵食単」200余種全部が再録されている。この食単の内容は、日本の明治の文豪、幸田露伴の『蝸牛庵聯語』に詳しく解説されている由。 林浩（1190～1257)『新豊酒法』を著す。全文279字の短文。麹と酒の造り方。著者は料理書山家清供と同一人物。	
	嘉定16頃 端正２頃	1223頃 1235頃	荘汝芝『続茶譜』を著す。 宋伯仁『酒小史』を著す。酒104種の名称のみ。外国種15種を含む。朝鮮酒はあるが日本酒はない。	1227。モンゴル、西夏を滅ぼす。 1234。モンゴル、金を滅ぼす。
元			『居家必用事類全集』。著者、発行年とも不明であるが元初と考えられている。 この本は、江戸時代に和刻本があり、朝鮮李朝時代の農業書『山林経済』の内容の80%はこの本の引用という（李盛雨)。中国の古い食関係書の筆頭は『斉民要術』、次はこの本といわれるほど有用である。全体は、農家便覧のような本で、飲食部全部で377項あり、全部に具体的な説明がついている。この本は、元時代の本らしく、羊肉料理が多く、豚料理、魚料理が少なく、回回食品12種、女直（満州）食品６種、乳製品が５種ある。 宋代に中国の近代料理成立。 篠田統先生は、『中国食物史』で「食物史的に見ると宋代は、唐代の続きで特に大きな変化はない」としておられるが、次のような理由から宋代が古代料理から近代料理への転換期と考えられる。 材料的には、現代中国料理の売り物である燕窩、魚翅などはまだ出てこない。しかし唐代までの料理名は、現代人が見てもわからないものが多いのに対して、宋代は現代に近くなっている。また麺類も唐代までは、餅、湯餅、餌などと呼ばれていたものが、三鮮麺、糸鶏麺のように、最後に麺の字がくるようになる。 『饌史』成る。撰人不明。『礼記』『西陽雑俎』『食譜』など先行書物の内容紹介。 宋代の料理名。『武林旧事』採録の255種より。灌湯、猪腴胡餅、羊脂韭餅、七色焼餅、炙鶏鴨、煎鴨子、水晶脍、炒糃、玉屑糕、蜜棗兒、烏梅糖、筍鮓、茭白酢、拌生菜、五味粥、粟米粥、糟猪頭、椰子酒、重陽糕荷葉餅、芙蓉餅、大学饅頭、豆沙餡、乳餅、焼餅、春餅、胡餅。	1271。フビライ、国号を元と定め、大都(北京)に都を遷す。 1275。マルコ・ポーロ、フビライに仕える。 1279。南宋滅びる。 1281。元、日本征服を企てるが失敗する(弘安の役)。 1294。フビライ死に、テムルが即位する。 1328。元、上都と大都に分立する。 1329。大都、上都を破り、文宗が即位する。
天暦３	1330		飲膳大医忽思慧『飲膳正要』を著す。 蒙古人の書いた唯一の食養生書で料理の記事は少ないが、全巻絵入りで、特に第３巻の食品の部では、採録食品全部に絵が入っており、当時の食品の理解に有用である。犬の絵は、蒙古犬の特徴をよく出しており、沙吉木兒は絵があるのでカブと分る。焼酒は阿剌吉（あらき）酒と出ており、これが焼酒の起源として長い間信じられてきた。『本草綱目』もこれを引用している。新中国では焼酒の起源に唐代説をとっているが、まだ定説ではない。例えば白楽天(772～846)の詩に「焼酒初めて開き、琥珀香ばし」、雍陶（864前后）の詩に「成都に到れば焼酒熟し」などの文学作品が唐代起源説の理由とされている。 燕窩（ツバメの巣）の記事初出。『飲食須知』に味甘性平、黄黒色のカビのあるものは食べてはいけないと簡単な説明がある。『閩中海錯疏』(1573頃）にも燕窩は採録されている。	1338。(日本)室町幕府成立。

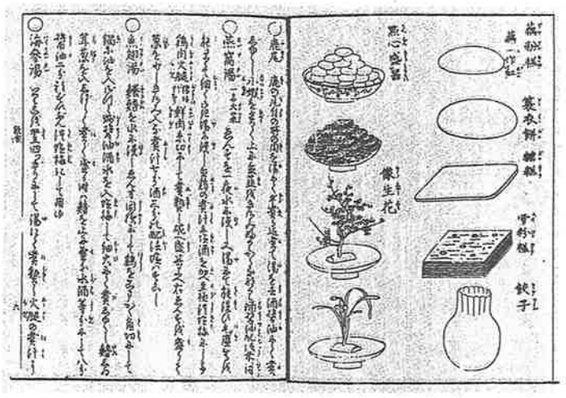


落花生(ラッカセイ)の畑

時代	年代	洋暦	食文化関係	一般事項
明			辣椒（トウガラシ）明末に伝来（『中国栽培植物発達史』）。 トウガラシの伝来については、日本、中国、朝鮮ともに異論が多い。	1368。朱元璋(太祖)、国号を明と定め、元を滅ぼす。 1399。太祖の第4子燕王(永楽帝)、恵帝に反乱し、後に帝位につく。
	正統5頃	1440頃	朱権『臞仙神隠書』著す。著者は明の太祖の第17子。内容は湖南料理が主で、この本も『居家必用』との重複が多い。犬料理あり。	1405。南海への遠征はじまる。
	弘治17	1504	宗諏『宋氏尊生』著す。江蘇省松江の豪族宋家の料理書。食品製造類が多い。 落花生（ラッカセイ）。現在中国に多い大粒種（普通の落花生）は、明代に中国に伝来したといわれているが、文献上の記録は見当らない。元代の作である『飲食須知』の巻4に落花生が出ており、また、浙江省と江西省の新石器時代遺跡から落花生が出土しているので、小粒種の落花生は、中国南部に古くからあったと考えられている。	1421。都を北京に遷す。 1467。(日本)応仁の乱。 1505。宦官劉瑾の専権はじまり内政乱れる。
	嘉靖8	1529	茅台酒製造開始（『中国名酒志』）とあるが、従来はもっと新しく200余年前(『支那省別全誌』）となっている。 馬鈴薯伝来か？　馬鈴薯は、明代に中国に伝来したということになっているが、明、清代の本で記事の出そうな本、例えば、『本草綱目』、『農政全書』、『養小録』、『本草綱目拾遺』、『植物名実図考』、『湖雅』などに全く出てこない。日本にはオランダ船で1601年（明末、万暦29年）に伝来しているが、栽培が本格的になったのは明治になってからである。これと同じように中国でも、伝来したのは明代でも、食料として本格的に栽培されだしたのは、清末と考えられる。『中国蔬菜栽培学』(1961北京）では伝来は100年位前、本格的栽培は解放後としている。これは誤りで、満州地方では、戦前から重要な野菜となっていた。 月餅。田汝成（1540年前後在世、1520年進士）が明代の年中行事について述べた『熙朝楽事』に初出、劉侗、于奕正が当時の北京のことについて述べた『帝京景物略』(1635）にもあり。北京地方では団円餅ともいう。月餅は、中秋節(8月15日)に月に供える餅。	
	23	1544	倪雲林『雲林堂飲食製度集』を著す。明初の画家で、倪家の自家料理のテキスト。 劉基『多能鄙事』を著す。明建国の功臣劉基の著とされ、内容は『居家必用』の引用が多い。残り188項目は独自のもの。	
	33	1554	田芸衡『煮泉小品』を著す。	
	42	1563	玉蜀黍(とうもろこし)。明の田芸衡（1570年前後在世。田汝成の子）の『留青日記』に初出。	
	隆慶4頃	1570頃	田芸衡『酔郷月令』を著す。 陸樹声『茶寮記』を著す。	
		1573～1610の間	韓奕『易牙遺意』2巻を著す。韓奕は元末の人であるが発行年は遅れている。全155項目である。	
	万暦元頃	1573頃	高濂『居家必備』を著す。家政学全書的な本で、飲食の部は『遵生八牋』の引用が大部で明初の文士は瞿祐は名のみ。李時珍『本草綱目』を著す。中国が世界に誇る博物学的本草書で食物関係も詳しく、例えば豆腐の製造方法なども、実際に作れるほど詳しく書いてある唯一の本である。この本にはすぐれた和訳があり、原著の不備をよく補ってある。	
	17	1589		
	19	1591	高濂『遵生八牋』を著す。明末の文人高濂著養生雑書で、書中の飲食服食牋は有用。	
	23	1595	甘藷伝来。福建地区が風水害で農作物が不作となったとき、総督金学曾が、フィリピンに救荒作物を探しに行かせた。このときに持ち帰ったのが甘藷で、金藷ともいった。これとは別に広東の林懐蘭が安南から持ち帰り故郷の広東省呉川県で栽培を始めた。土地の人は、この徳をたたえ、呉川県に「番薯林公廟」という神社を建て林懐蘭をまつったことが『呉川県志』にある。甘藷は移入以後中国南部地区に急速に普及した。中国東北地区に甘藷が普及したのは、1930年代の日本の農業移民以後で	1593。ヌルハチ、満州の女真族を統一する。

袁枚

時代	年代	洋暦	食文化関係	一般事項
			ある。	
	23	1595	張源『茶録』を著す。	
	25	1597	許次紓『茶疏』を著す。	
	30頃	1602頃	袁宏道『觴政』を著す。	1603。(日本)江戸幕府成立。
	36	1608	熊明遇『羅岕茶記』を著す。	
	37	1609	羅廩『茶解』を著す。	
	37頃	1609頃	馮時可『茶録』を著す。	1611。東林党の政変起こる。
	38	1610	屠本畯『茗芨』を著す。	1616。ヌルハチ、後金をたてる。
	崇禎 6	1633	戴羲『養余月令』を著す。時令書であるが料理では特に点心が詳しい。	
	10	1637	宋応星『天工開物』を著す。内容は、生産技術全書というべきもので、上中下3巻18項目あり、その中で、製塩、製糖、製油、醸造の4項目は、食物関係者に非常に有用である。 先行書の内容と重複の非常に多い中国食関係書の中で、この本だけは、全部著者の見たもの、実際に行ったものの記事であり、非常に高く評価されている。正確な絵がほとんど全部についてのっており、当時の技術を知るために便利である。戦前、戦後に和訳あり。	1636。後金、国号を清に改める。
	崇禎16	1643	鄧志謨『茶酒爭奇』を著す。	
清	康熙 8	1669	劉元長『茶史』を著す。	1644。李自成、北京に浸入し明滅びる。清、北京に入城。
	6頃	1670頃	馮時化『酒史』を著す。系統的な酒の歴史ではなく、伝記、酒名などが出ている。	1661。康熙帝、帝位につく。
	16	1677	余懐『茶史補』を著す。 餃子の起源。餃子の起源について近年の中国書は、魏代の辞書『広雅』に出る餛飩を餃子とし、北斉時の文人官吏、顔之推(531～591)の「今の餛飩は、三日月形で、天下の通食」を引用し、さらに、『酉陽雑俎』の湯中窐丸、1968年トルファンの唐代出土品に餃子があったことなどをあげて、餃子の歴史の古さを強調するが、明代の北京事情を書いた『帝京景物略』(1635)『随園食単』(1792)にも見られず、日本の『清俗紀聞』(1799)に初見し、満州に餃子伝説があるので、餃子は、今のところ清初起源と考えたい。	1673。呉三桂、尚可喜、耿仲明のいわゆる三藩の乱起こる。
	康熙中		王士禎(漁洋)『食憲鴻飛』2巻著す。清初の大詩人王漁洋の作である。364条。『養小録』との重複が目立つ。	1716。張玉書らの編集した『康熙字典』なる。 1723。キリスト教を厳禁にする。
	乾隆		魚翅(ふかのひれ)。魚翅は、筆者が見たのは、清の乾隆期の『醒園録』と『随園食単』であり、その後、各書に頻出するようになる。 李化楠『醒園録』著す。全文156条で『先行食経』との重複なし。官吏として巡官したときのメモが中心。	1735。乾隆帝、帝位につく。
	乾隆57	1792	袁枚(号隨園)『隨園食単』を著す。清代三大詩人の一人といわれる袁枚の著で、一部で料理の論語といわれるほど教訓めいた料理書であるが、実用的な料理書としての価値も高く、日本陸軍が内容を利用し、最初陸軍糧秣廠系の竹田氏の初訳以来数種の訳本がある。江戸末期の日本料理に与えた影響が大きいといわれる(阿部孤柳)。1846年初輸入。	1793。イギリスの使節マカトニー北京に来る。
	嘉慶 2	1797	満漢全席起源、李斗『揚州画舫録』を著す。この中に乾隆帝が南巡し、揚州を訪れた際に、富商が設宴し献上した豪華な料理に満漢席と命名した。清朝宮廷に持ち込まれた形跡がないので、満漢全席は清朝の宮廷料理とはいえない。満漢席の日本書初出は『唐山款客式』(1784年)。	
	4	1799	日本長崎奉行松平忠英『清俗紀聞』を著す。 長崎居留の清国人から当時の清国事情を聞きとり、絵は画工に書かせたものである。 全6冊13巻、第3冊に飲食の部がある。 調理用具から、製品としては餃子の絵も出ている。餃子と書いてカウツインと振仮名をしてあり、現在のシューマイ状の絵が出ている。	



『清俗紀聞』

時代	年代	洋暦	食文化関係	一般事項
			この当時の中国書に絵入りのものがないのでこの点からも特に貴重である。現代語訳書は、縮小してあるので絵が不鮮明であるが、元の本の絵は非常に美しい。	1840。アヘン戦争はじまる。 1842。イギリスと南京条約を結び、香港を割譲。 1850。太平天国の乱起こる。
	同治元	1862	紅茶を福建省で製造開始。	1856。アロー号事件起こる。
	光緒元	1875	福建省で烏竜茶の製造開始。	1860。イギリス、フランスの軍、北京に入城。北京条約を結ぶ。
	2	1876	安徽省祁門で紅茶の製造開始(『祁門茶業』1936)。	
	3	1877	俞敦培『酒令叢鈔』を著す。	1867。(日本)大政奉還。
	〃		汪日楨『湖雅』著す。浙江省湖州の物産事典。清朝末期の食物書として重要。	1884。清仏戦争起こる。 1894。日清戦争はじまる。孫文、興中会をつくる。
	光緒年間	1875～1908	番茄（トマト）の伝来。清末の光緒年間、北京農事試験場（現北京市動物園）に英国から移植したのが最初で、比較的新しい野菜である。	1899。義和団事件起こる。 1904。(日本)日露戦争。
	光緒13	1881	黄雲鵠『粥譜』『広粥譜』を著す。	1905。孫文、中国革命同盟会を結成。
	33	1907	曽懿女史『中饋録』を著す。中国の伝統的な食品加工法20種採録有用である。	1908。西太后没する。 1911。辛亥革命起こる。
中華民国	6	1917	徐珂、『清稗類鈔』12巻を著す。民国になってからの本で、内容は清代百科全書的で、大項目92、13,500余の小項目、4,000頁余の大著で、最後に飲食の部があり、飲食の部だけで858項目、346頁あり、清代の食物や料理については大体分るようにできている。植物や動物については、別に大項目がたててある。戦前の日本の中国通の人の書いた中国事情の本の種本として使われたことでもよく知られている。	1912。中華民国臨時政府成立。 1914。(日本)第一次世界大戦。 1923。(日本)関東大震災。 1931。満州事変起こる。中華ソビエト臨時政府を樹立。毛沢東、主席に就任。 1937。日中戦争起こる。 1949。中華人民共和国成立。