

服部繁子撰『(清国家庭及学堂用) 家政学』 における西洋料理とそのエチケットについて

陳 捷

一、服部繁子について

服部繁子(明治5年5月19日1872-昭和27年7月26日1952)は明治時代における著名な漢学者、帝国大学文科大学教授島田重礼(号篁村)の次女で、東大文学部教授服部宇之吉(1867-1939)の夫人であり、近代日本の婦人活動家でもある。彼女は5歳の時に日本文学研究者佐々木弘綱の門下において和歌を習い、7歳から女性画家、漢詩人である鱸采蘭について日本画と作詩を学び、また山勢松韻に琴を習った。13歳で東京女子師範学校附属高等女学校に入学したが、父がその欧化した校風を好まなかったため、後に成立学舎女子部に転入し、15歳より下田歌子に師事していた。明治23年3月に成立学舎女子部を卒業し、翌年8月に服部宇之吉と結婚している。明治33年(1900)、清国北京に留学中の服部宇之吉は義和団事変に遭遇し、繁子は東京で和歌集『大崎日記』を記し、のちに服部宇之吉が北京籠城中に記した『北京籠城』に附して出版された。

明治35年(1902)9月、服部宇之吉は清朝よりの招聘を受けて京師大学堂師範館正教習を担当することとなり北京に赴き、繁子も子供を連れて同行して、明治42年(1909)1月に服部宇之吉が京師大学堂の任期を満了するまで北京に長期にわたり滞在していた(図1)。



図1 北京の自宅での服部繁子と保母に抱かれた次男服部續(個人蔵)

清国に渡航する前に、日本の教育を考察中で、京師大学堂総教習になる予定の清国の学者、呉汝綸は服部宇之吉夫婦を招待し、その時、異国暮らしの友人として、北京に住んでいる自分の姪であり、中国の著名な文士である廉泉の夫人、呉芝瑛を繁子夫人に紹介している。北京に落ち着いた服部宇之吉の家は間もなく京師大学堂で日本教習として勤めていた日本人た

ちが集うサロンの様相を呈するようになった。繁子は家事を行うと同時に、呉芝瑛や京師大学堂助教歐陽弁元の夫人などと頻繁に往来し、明治37年（1904）1月に成立した「婦人談話会」にも関わり、また談話会の活動を通じて秋瑾と知り合いになった。同年6月に繁子は子供を連れて一時帰国した際に、日本留学を強く希望する秋瑾の頼みに応えて、彼女を東京に連れていき、自分の先生である下田歌子に紹介し、秋瑾は実践女学校で勉強することとなった。繁子は晩年に「婦人革命家 王秋瑾女士の思い出」と題する一文を書き残しており、日本留学前後の秋瑾に関する貴重な記録となっている¹。

服部繁子は北京到着後、中国語の学習に努め、早くも会話を行えるまでに上達している。北京滞在中においては北京の官界の家庭の夫人や令嬢との多くの交流を持っていたため、中国において女子教育を発展させることの重要性を痛感していた。1905年（明治38）、彼女は服部宇之吉と中国人の沈鈞、沈貞淑夫婦とともに東單牌樓二条の沈氏宅において、教会学校を除けば、北京最初的女子学校である豫教女学堂を創設し、服部繁子は同校のために「豫教女学堂章程」を起草し、あわせて同校の経理を担当し、教習を兼任している²。この他に、彼女はもうひとつの女子学校である淑範女学校を共同経営したことがある。「豫教女学堂章程」の規定では、「本学堂以中等以上女子施普通教育及高等普通教育、造就賢母良婦為目的（本学堂は中等以上の女子に普通教育及び高等普通教育を施し、賢母良婦を造就するを以て目的と為し）」であり、学費は「無論学生貧富、毎月均収一元（学生の貧富を論ずる無く、毎月均しく一元を収め）」、さらに「毎日預備午飯一餐、每人毎月収銀三元（毎日午飯一餐を預備し、每人毎月銀三元を収む）」。これによってわかるように、その創設の際に想定されていた学生は中上層の富裕な家庭出身の女性であった。事実、1908年の旧暦正月初八（2月9日）の『順天時報』に掲載された「記北京豫教女学堂教育進歩」（北京豫教女学堂の教育の進歩を記す）の文中には同校の68名の学生の名簿が記録されているが、元郵伝部右侍郎胡燏芬の娘である胡稚齡、陸軍部軍政司副使姚錫光の娘である姚粹華などが含まれており、ほとんどが貴族や高官の家庭出身であ

1 服部繁子のこの文章は最初、「婦人革命家 王秋瑾女士の思い出（上）」というタイトルで昭和26年（1951）3月『中国語雑誌』第6巻第1-3合併号に掲載されているが、雑誌の廃刊により、後半部は未発表のまま中国研究所に保存されていた。服部繁子の逝去三十年後の昭和57年（1982）9月ようやく『季刊東西交渉』3号に「秋瑾女士の思い出」という題で全文が掲載されている。本文の前の増井経夫の説明によれば、本文の原稿は東大教授倉石武四郎によって中国研究所に渡され、1982年に同研究所の移転の際に発見されたとのことである。文章の後には著名なジャーナリストである米内山庸夫の短文「追録 秋瑾女史」が附載されており、秋瑾に対する簡単な紹介が記されている。

2 豫教女学堂の設置は沈鈞の母親からの2千円の寄付を創立経費として、1905年4月から準備し、同年8月30日（旧暦八月初一）に正式に開学している。1906年に蒙古喀喇沁親王と福晋が提供した乾麵胡同東頭路南の親王府に移転し、1908年に経費不足で活動停止となった。豫教女学堂の教育活動及びその中国女子教育近代化の過程における意義に関しては、孫長亮「中国女子教育近代化過程における日本女性教習の位置—服部繁子と北京豫教女学堂を事例にして—」（中国四国教育学会『教育学研究 紀要』62、pp.25-30、2016）を参照されたい。

る。そのほか、服部字之吉の京師大学堂における身分と地位により、服部繁子が交際していた中国女性の多くは貴族、政府高官あるいは裕福な家庭の出身であり、このような生活環境及び人間関係も彼女の中国女性の生活状況についての理解、認識および彼女の中国女性教育に対する基本的な見方に影響したものと思われる(図2)。

1908年(明治41)5月、服部繁子が編纂した家政学の教科書である『(清国家庭及学堂用) 家政学』が日本の富山房書局より出版された。同書はまず「総論」において女子の天職、女権と女子の智徳との関係、家政学の必要性、同書の目的について論述し、その後、十三章にわけて、「家庭」、「主婦」、「崇敬祖先」(祖先を崇敬す)、「奉養父母」(父母を奉養す)、「教養子女」(子女を教養す)、「用人」(人を用ふ)、「家庭経済」、「家庭衛生附生理大要」

(家庭衛生、生理の大要を附す)、「衣食住」、「交際須知専就与外国人之交際而言」(交際須知専ら外国人との交際に就きて言ふ)、「主婦之教育」、「婦人之娛樂」、「婦人之修容」をそれぞれの題とし、関連する知識と著者の見解とを述べている。以下、本書の編撰の目的と西洋の飲食及び西洋料理のエチケットに関する部分について考察し分析を加えていきたい。



図2 満洲族の服装をした北京滞在中の服部繁子(1905年に撮影)³

二、『(清国家庭及学堂用) 家政学』の編著の目的と服部繁子の女子教育及び家政学に対する基本的な観点について

服部繁子編著の『(清国家庭及学堂用) 家政学』は明治41年(1908)5月に日本の富山房書局より出版された。同書は日本の出版社から出版されたものではあるが、主として中国の読者が想定されていた。同書は書名の「家政学」の前に「清国家庭及学堂用」の語を冠しているが、「清国」とあるのは同書が当時の中国社会の家庭の状況に基づき、中国の風俗習慣に合わせて編著がなされたものであり(下文に詳しい)、「家庭及学堂用」とあるのは、当時の中国社会において女子学堂は出現したばかりであり、多くの女性は年齢のため、あるいはすでに結婚して家事を担当しているなどの原因によって学校で学ぶことができないことを考慮したものである。著者は本書の読者が女子学堂の学生のみならず、学校で学ぶことができない女性も本書を自習教材として用いることを想定し、特に第十一章「主婦之教育」を記している。その内容は、「現已為主婦者不可以年大不学」(現に已に主婦為る者は年の大なるを以て学ばざるべからず) / 「学科須以国文為根本兼及其他必要者」(学科は須らく国文を以

3 東洋婦人会編『支那雜観』(東洋婦人会、大正元年出版)による。

て根本と為し兼ねて其の他の必要なる者に及ぶべし) / 「修学之要旨」(修学の要旨) / 「学習時刻之多少」(学習時刻の多少) / 「擬定功課表」(功課表を擬定す) / 「外国文」とし、さらに「例言」においては、同書を学校において教科書とするときには、第十一章は削除して用いない、と説明されている⁴。

本書の「例言」によれば、この教科書は服部繁子が日本語で記したものを、陸紹治が中国語に翻訳し、京師大学堂の日本教習である高橋勇が器物の挿絵を描き、服部宇之吉の校訂を得て、服部宇之吉と関係が深い日本の出版社である富山房から出版されたものである⁵。清朝政府が発行していた『学部官報』第84期に収録されている宣統元年(1909)「京師訳学館甲級畢業生清單」(京師訳学館甲級卒業生のリスト)には、「陸紹治、年二十三歳、広西監生、畢業平均分数六十八分二厘七毫。(陸紹治は、年二十三歳、広西の監生、畢業の平均分数は六十八分二厘七毫)」とあり、卒業後に姚培、陳禹謨など二十四名の学生とともに「拋呈願婦内用、擬請均給举人出身、以七品小京官分部補用。(歸りて内用するを願ふを呈するに拋り、均しく举人出身を給ふを擬請し、七品小京官を以て部に分かちて補用せらる。)」⁶これによれば、陸紹治は本書を翻訳した際には二十二歳であり、京師大学堂訳学館の学生であった。当時服部宇之吉は京師大学堂の教習であり、陸紹治はその学生であったものと思われる。本書のために挿絵を作成した高橋勇は服部宇之吉の同僚であり、『北京大学綜合档案・名冊・京師大学堂同学録』に所収の光緒二十九年(1903)より三十二年(1906)までの「教習執事題名録」の記載によれば、彼は日本の東京美術学校の日本画科を卒業し、京師大学堂において図画教習を担当していたものである⁷。現存する服部繁子の1903年(明治36)7月

4 同書「例言」第二条:「中国女学方開、婦女年歳較大者、既嘆不便入学、又苦無課本可資研究。今專欲為此補其缺陷、故標其題曰『家庭及学堂用』、但為学堂課本時、第十一章宜付闕如。」(中国の女学は方に開け、婦女の年歳の較、大なる者、既に入学に便ならざるを嘆じ、又た課本の研究に資すべき無きに苦しむ。今、専ら此れが為に其の缺陷を補はんと欲し、故に其の題を標して『家庭及学堂用』と曰ふ、但だ学堂の課本と為す時は、第十一章は宜しく闕如に付すべし。)

5 同書「例言」第二条:「此書原稿請陸君紹治訳為漢文、所插器物図則請外子之僚友京師大学堂教習高橋君勇画之。二君惠然助我、書因以成。外子復加校訂、乃付鉛槧。謹声明以謝二君之雅意。」(此の書の原稿は陸君紹治に請ひて訳して漢文と為し、挿す所の器物図は則ち外子の僚友京師大学堂教習高橋君勇に請ひて之れを画く。二君惠然として我を助け、書因りて以て成る。外子復た校訂を加え、乃ち鉛槧に付す。謹みて声明し以て二君の雅意に謝す。)

6 北京大学校史研究室編『北京大学史料』第1巻(1898-1911)収録、pp.422-427、北京大学出版社、1993年4月。

7 北京大学校史研究室編『北京大学史料』第1巻(1898-1911)、p.329。また、『東京美術学校一覽 従大正四年至五年』(p.141、東京美術学校編、東京美術学校、1925年)「卒業生姓名・日本画科」の「明治二十九年七月卒業」の欄に「東京市麻布区新網町一ノ四三 高橋勇(福島士/号烏谷)」と記されており、金子一夫「明治期中等学校図画教員の研究(7)——東京府・中部地方」(『茨城大学教育学部紀要』(人文・社会科学・芸術)40号、1991年、pp.21-39)によれば、成城学校、京華商業学校に勤めたのち、明治三十六年頃から明治四十二年(1909)まで北京大学に勤務していたという。

15日より10月25日までの『北京日記』には高橋勇の来訪が度々記されており、例えば、7月29日の記録では、高橋勇は服部の娘の淑子のために絵画学習の手本を持ってきてさらにそのまま宿泊し、夜には縁側に横たわって桃を食べながら世間話をしていたことが記されており、服部一家との親しい関係を伺える⁸。また、1904年6月に服部繁子は四人の子供を連れて、秋瑾と同船で日本に帰国したが、用事のため同行できなかった服部宇之吉は高橋勇に道中の世話を頼んでおり、このことから高橋と服部一家との関係の親密さを知ることができるだろう。

『(清国家家庭及学堂用) 家政学』の編撰目的について、服部繁子は同書巻首の「(清国家家庭及学堂用) 家政学例言」の中で自ら以下のように述べている。

光緒壬寅秋、外子博士膺管学大臣張文達公聘来京師、余亦隨焉、得与中国名媛閨秀往来、考求其風俗人情及家庭現状。慨然以為希圖中国国家之富強者、必以改良中国家庭為当務之急。窃不自揣、著為此書、意在穩健中庸、不取奇矯過激、探源于理論、求歸于實際、參酌古今、經緯中外。願諸姊妹澄心究之、勉力行之、則中国家庭之幸福可企而望、即中国国家之富強、可計而待也。(光緒壬寅の秋、外子博士、管学大臣張文達公の聘きを膺けて京師に来たり、余も亦た焉れに随ひ、中国の名媛閨秀と往来するを得、其の風俗人情及び家庭の現状を考求す。慨然として以為らく、中国国家の富強を希圖する者は、必ず中国の家庭を改良するを以て当務の急と為す、と。窃かに自ら揣らず、著して此の書を為すに、意は穩健中庸、奇矯過激を取らず、理論を探源し、實際に歸するを求め、古今を參酌し、中外を經緯するに在り。願はくは諸姊妹、心を澄して之れを究め、勉めて之れを力行すれば、則ち中国の家庭の幸福、企てて望むべく、即ち中国の国家の富強、計りて待つべきなり、と。)(服部繁子『(清国家家庭及学堂用) 家政学』、p.2、富山房書局、1908(明治41)年5月。以下、ページ数のみを記している引用文はいずれも本書によるものである。なお、 は引用者の付加、以下同じ。)

これによってわかるように、著者は北京での生活と見聞から、中国が国家としての富強を求めらば、必ずや中国の家庭を改良することから開始しなければならないと思うようになった。ただしこの種の改良は激しい革命ではなく、穩健中庸な態度により、古今中外の経験を参考にし、関係する理論を検討し、日常生活の中の実践において追求されるものでなければならない。中国の女性が直面している問題に対する学習と不断の実践こそが、家庭の幸福から国家の富強に至るまでを実現させるための有効な方法なのであると著者は見なしてい

8 「ひる過ぎ高はし氏きたる。しく子の糸の手本持参せらる。(中略) 高はし氏とまる。えんにねだいおきて桃などくひながらかたる。月をかしういづ。明星いとよくかゝやきてみゆ」、服部繁子『北京日記』、p10、明治36年7月29日、服部元編、私家版、2001年。

るのである。この見解に関して、彼女は同書の「総論」においてより系統的に論じている。例えば、当時の中国社会において一部の人が提唱していた女権の問題に関して、彼女は以下のように述べている。

余近聞中国婦女屢言女権、窃有憂焉。夫女権者本係女子智徳進歩發達所生結果、非可襲而取之也。故以為将来之希望則可、以為現在之目的則不可。女子能發達其日新之智徳、對於家庭能尽治家育兒之任、對於社会与国家能持国民应尽之分、則世人對於女子自起尊敬之念、而女子之地位日趨崇隆矣。是即女権之第一要義也。若智徳未修而先講女権、何舍本求末之甚也。当此日進月化之日、若徒閑处家庭、虚事浮華、或与戚友作無益之交際、窃非所宜。然則為今之計、如之何其可？蓋無他矣、凡未受教育者、宜亟受教育、已受教育者、尤宜修智徳、以治家餘暇、或從公益之事、或為慈善之舉、則可以完全為女子者之国民之資格矣。中国婦女能解此理、明此道、則世人对女子之觀念必将一變其從前之鄙夷而為尊敬、女権不求而自得也。今中国女子受新教育者未多、其受教育之日未久、智徳尙未顯於天下、何遽望女権哉。（余、近ごろ中国の婦女屢々女権を言ふを聞き、窃かに焉れを憂ふる有り。夫れ女権なる者は本と女子の智徳進歩發達して生ずる所の結果に係りて、襲ひて之れを取るべきに非ざるなり。故に以て将来の希望と為さば則ち可なるも、以て現在の目的と為さば則ち不可なり。女子能く其の日新の智徳を發達させ、家庭に対して能く家を治め兒を育するの任を尽し、社会と国家とに対して能く国民の応に尽すべきの分を持すれば、則ち世人、女子に対し自ら尊敬の念を起して、女子の地位、日に崇隆に趨かん。是れ即ち女権の第一の要義なり。智徳未だ修めずして先に女権を講ずるが若きは、何ぞ本を捨てて末を求むるの甚だしきならんや。此の日進月化の日に当り、若し徒らに閑かに家庭に処り、虚しく浮華を事とし、或いは戚友と無益の交際を作すは、窃かに宜しき所に非ず。然らば則ち今の計為るや、之れを何如にすれば其れ可ならんや？蓋し他無し、凡そ未だ教育を受けざる者は、宜しく亟かに教育を受くべく、已に教育を受くる者は、尤も宜しく智徳を修むべく、家を治むるの餘暇を以て、或いは公益の事に従ひ、或いは慈善の舉を為さば、則ち以て完全に女子為る者の国民の資格たるべし。中国の婦女、能く此の理を解し、此の道を明らかにすれば、則ち世人の女子に対するの觀念、必ず將に其の從前の鄙夷を一變して尊敬と為り、女権は求めずして自ら得られんとするなり。今中国の女子、新たな教育を受くる者未だ多からず、其の教育を受くるの日未だ久しからず、智徳尙ほ未だ天下に顯かならず、何ぞ遽かに女権を望まんや。）⁹ (pp. 4-5)

彼女の考えによれば、女権は女性の知識と徳行とが十分發展し、治家育兒の責任を完全に

9 『(清国家庭及学堂用) 家政学』、pp. 4-5。

果たし、社会や国家に対して貢献をなして後の自然な結果であって、社会が賦予することを強請する権利ではなかった。女性が教育を受ける機会が少なく、智慧徳行のいずれの面においても未だ十分に発展しえないうちに、女権の実現を急ぐことは根本を捨てて些末なことを要求するものであった。従って、まだ教育を受けていない女性は直ちに教育を受け、すでに教育を受けた女性は家を治めると同時に公益活動或いは慈善活動に従事し、国民としての責任を果たすよう彼女は主張したのである。著者がここにおいて表明している見解は中国において女学堂を興し、婦人談話会を組織し、さらに日常生活において中国の女性と交際した際に常に強調した立場や態度と完全に一致していると言っていることができるものであり、彼女が中国の女子教育事業に熱心であった所以も、その発端はまさしくここにあったのである。

女子教育の内容に関しては、服部繁子は同書の「総論」において以下のように述べている。

女子应修之学科、其類亦不一。然余特以講習家政学為先務。蓋家政学者、利用各種知識之法具焉、練磨各種婦徳之機有焉、可以養成全智而鞏練純徳。且無論年歳大小、均可学矣。夫家猶国也、家政猶国政也。国政不修、則国不治。家政不理、則家不齊。其揆一也。而女子對於家政、則多直接之關係、男子對於家政多間接相關而已。(中略)或云、家政一道不過因襲古來經驗習慣以從事、与科学終無關係。是大誤也。抑家政一科、於立身行己之要、行家応物之方、簡該至切、須臾不可離也。無論何人、処於文明之世界、熙皞之宇合、研究家政之改良、而惟恐不足。然況此内外交際日繁、經驗習慣日新之時哉。今之治家、猶治国也。随社会之变化為轉移、非復若古之單純者矣。仍徒以古処今、殆恐不治。凡貴族令妻、既為一家之主婦、即有治家之責任。家政之研究、固不可一日息。閭閻民婦、親操井臼、自主中饋。苟家政不理、其關係不止於一家、国家經濟之消長、亦必受其影響也明矣。(女子の応に修むべきの学科は、其の類も亦た一ならず。然れども余特に家政学を講習するを以て先務と為す。蓋し家政学なる者は、各種の知識を利用するの法具はりて、各種の婦徳を練磨するの機焉れ有れば、以て全智を養成して純徳を鞏練すべし。且つ年歳の大小を論ずる無く、均しく学ぶべし。夫れ家は猶ほ国のごときなり、家政は猶ほ国政のごときなり。国政修めざれば、則ち国治まらず。家政理めざれば、則ち家齊はず。其の揆一なり。而して女子の家政に対しては、則ち多くは直接の關係にして、男子の家政に対しては多くは間接に相ひ関するのみ。(中略)或いは云ふ、家政の一道は古來の經驗習慣を因襲して以て從事するに過ぎず、科学と終に關係無し、と。是れ大いなる誤りなり。抑ゝ家政の科は、身を立て己を行ふの要、家を行ひ物に應ずるの方に於て、簡該至切、須臾も離るべからざるなり。何人たるかを論ずる無く、文明の世界に処り、熙皞の宇合、家政の改良を研究すれども、而れども惟だ足らざるを恐る。然るを況や此の内外の交際日々に繁く、經驗習慣日々に新たなるの時に処るをや。今の家を治むるは、猶ほ国を治むるのごときなり。社会の变化に随ひて轉移を為し、復た古

の単純なる者の若きに非ず。仍ほ徒らに古を以て今に処らば、殆ど治まらざるを恐る。凡そ貴族の令妻、既に一家の主婦為らば、即ち家を治むるの責任有り。家政の研究は、固より一日も怠るべからず。閭閻の民婦は、親しく井臼を操りて、自ら中饋を主る。苟も家政理まらざれば、其の關係は一家に止まらず、国家經濟の消長も、亦た必ず其の影響を受くるや明らかなり。） (pp. 5-6)

服部繁子が女子教育は家政学を第一とすべきことを強調するのは、家政学は各種の学科の知識を包括しており、また各種の日常の実践を通してその道徳を鍛えることができるため、「養成全智而學練純徳」（全智を養成して純徳を學練する）ことが可能となるためである。家を治めるのは国を治めるのと同じく、もし家政を探求しないのならば、家庭をきちんと管理することはできないのである。一方で、彼女は家政とは決して伝統的な経験と習慣を完全に鵜呑みにすることではなく、世界文明の発展とともに発展するものであって、国家の運営と同様に、社会の変化につれて進歩しなければならないとしている。貴族の夫人たると一般民衆の妻たるとを問わず、だれもが家政学を研究実践せねばならず、その結果は各家庭に影響するのみならず、国家經濟の発展にも影響しうるのである。上文に続けて、服部繁子はこの家政教科書を撰述した目的を以下のように述べている。

余見中国現今女子專重於學術而輕視家政一科、心竊憂焉。於此著作此書、使中国女子心得整理家政之要、以便尽其本分。此書以中国之人情風俗為經、世界日新之思想為緯。吾同種同文同志同胞之懿朋、苟不河漢斯言、不以此科為卑近之事、附之等閑、而視為最適切、最重要之家庭内則、蚤夜研究、寢食不怠、久之則智徳日進、氣象日新。外足以補社会之進歩、内足以尽本来之天職、是余之幸也哉、是豈僅余之幸也哉。（余、中国現今の女子の専ら學術を重んじて家政の一科を輕視するを見るに、心竊かに焉れを憂ふ。此に於て此の書を著作し、中国の女子をして家政を整理するの要を心得、以て其の本分を尽すに便ならしむ。此の書は中国の人情風俗を以て經と為し、世界の日々に新たなるの思想を緯と為す。吾が同種同文同志同胞の懿朋、苟も河漢斯言とせず、此の科を以て卑近の事と為し、之れを等閑に附さずして、最も適切にして、最も重要な家庭の内則と視て為さば、蚤夜研究し、寢食にも怠らず、之れを久しくすれば則ち智徳日に進み、氣象日に新たならん。外は以て社会の進歩を補ふに足り、内は以て本来の天職を尽すに足れば、是れ余の幸なるかな、是れ豈に僅かに余のみの幸ならんや。） (pp. 7-8)

服部繁子は当時の中国の女性教育に學術を重視して家政を輕視する傾向が存在していると考えており、彼女が本書を撰述した目的はこの傾向を変化させて、中国の女性たちに家政学の概要及びその重要性を理解させ、家政の學習を通してどのように社会への貢献をなすかを体得させ、それを自己の本分となさしめることにあった。彼女は、本書の内容は中国の風土

人情を尊重するとともに、当時の世界最新の思想を反映しており、それらの知識を学び続けるならば、智力と徳行の両方面において不断に進歩し、さらには社会のために貢献することができると考えていた。以上において述べられていることは前引の「例言」にある「意在穩健中庸、不取奇矯過激、探源於理論、求歸於實際、參酌古今、經緯中外」（意は穩健中庸、奇矯過激を取らず、理論を探源し、実際に帰するを求め、古今を參酌し、中外を経緯するに在り）という内容と完全に一致するものなのである。

三、『(清国家家庭及学堂用) 家政学』における西洋の飲食及び西洋料理のエチケットに関する紹介

『(清国家家庭及学堂用) 家政学』における西洋の飲食に関する知識は、主として第九章の「衣食住」第二節「飲食」と第十章の「交際須知^{專就与外国人之交際而言}」（交際須知^{專ら外国人との交際に就きて言ふ}）に見えている。前文において述べたように、本書の編纂の方針は当時の中国の社会と家庭の状況に基づいて家政学の基本知識を系統的に紹介することであり、「飲食」の節の重点は決して各種の料理の作り方にあるのではなく、人体に必要な栄養成分、食物の消化の過程、各種の食物の主な栄養成分等の基礎知識を紹介することであり、そのほか特に新鮮な野菜や果物の健康に対する重要性和肉類の新鮮で良いものを識別する方法とを強調している。当時の中国の飲用水の水質が良くなく、市場において飲用水の濾過機が販売されていないことの対策として、本書は特に木桶の中に砂と白炭とを層に分けて入れて飲用水の濾過機を製作する方法を紹介している。注意すべき点としては、以上の内容の後に、著者がほぼ同等の紙幅を割いて飲料、「冰気凌」（アイスクリーム）と洋菓子を紹介していることが挙げられる。

飲料に関して、著者は「東西各国之飲料已漸通用於中国、第其味之甘苦、性之純疵既不一、其応用亦不同、当（孰）[熟]考而詳究之」（東西各国の飲料は已に漸く中国に通用するも、第だ其の味の甘苦、性の純疵は既に一ならず、其の応用も亦た同じからず、当に之れを熟考して詳究すべし）という説明の後に、「麦酒」（ビール）、「香賓酒」（シャンパン）、「葡萄酒」（ワイン）、「荷蘭水」（オランダ水、ハッカの水溶液）、「炭酸水」（汽水、サイダー）、麦茶、「咖啡」（コーヒー）、紅茶、「可可阿」（ココア）をそれぞれ紹介している。ビールとシャンパンに関しては、次のように述べられている。

如麦酒^{又名皮酒}、香賓酒、或以清凉称、或以甘美名、均尤宜於夏季之飲用。但此種酒一旦開瓶、輒宜飲尽。少留頃刻、則泡散而味失。況開瓶之後、猶存留一二日以待供客、其味全失、不復如水矣。或開瓶之後、將原塞仍堅固插入瓶口、將瓶倒立、置於冷暗之處、則僅能保半日以内味不變、然過此仍不可復用也。香賓、麦酒二種性宜清凉、稍染温氣、味立損變、夏日宜用冰浸之、嚴冬亦不可置於煖處、以防其酸敗。香賓為價極貴、而廉者味每不純、飲之使人覺頭痛、故敬客苟不能得其佳美者、則寧可闕如。（麦酒^{又の名は皮酒}、香賓

酒の如きは、或いは清涼を以て称し、或いは甘美を以て名づけ、均しく尤も夏季の飲用に宜し。但だ此の種の酒は一旦開瓶すれば、輒ち宜しく飲み尽すべし。頃刻も少しく留むれば、則ち泡散じて味失はる。況んや開瓶の後、猶ほ一二日も存留して以て待ちて客に供すれば、其の味は全く失はれ、復た水に如かず。或いは開瓶の後、原塞を將ちて仍ほ堅固に瓶口に挿入し、瓶を將ちて倒立せしめ、冷暗の処に置かば、則ち僅かに半日以内は味変じざるを能く保つも、然れども此れを過ぐれば仍ほ復た用ふべからざるなり。香賓、麦酒の二種は性、清涼に宜しきも、稍や温気に染まれば、味立損変すれば、夏日は宜しく氷を用ひて之れに浸すべく、嚴冬も亦た煖処に置くべからずして、以て其の酸敗を防ぐ。香賓の価為るや極めて貴し、而して廉なる者は味毎に不純にして、之れを飲むや人をして頭痛を覚ゑしむ、故に客を敬ふに苟くも其の佳美なる者を得ること能はざれば、則ち寧ろ闕如すべし。(pp.135-136)

著者はビールとシャンパンの歴史、産地、原料、醸造方法、種類などを紹介したわけではなく、これらの酒を開栓した後、できる限り早く飲むべきで、保存して後日客に提供することができず、また変質を防ぐために暑さを避けなければならないと、特に強調している。さらに、読者に対して、安価なシャンパンによって客をもてなすべきではないことに注意するよう促している。これは明らかに、当時の中国人が西洋の酒の特性と飲み方とに未だ習熟していない状況の下での注意なのである。またオランダ水とサイダーとを次のように紹介している。

荷蘭水及炭酸水又名汽水為夏時最宜之品。但荷蘭水質料有精粗、粗者每含惡質混和物、無論精者、甚易腐敗、飲之均能腹痛吐瀉。故購入時必先仔細考察、凡水質混濁者、決不可飲。汽水係用天然之炭酸水製者、比荷蘭水平和、更和以上品葡萄酒、尤為慰渴之好飲料也。(荷蘭水及び炭酸水又名汽水は夏時に最も宜しきの品為り。但だ荷蘭水の質料に精粗有り、粗なる者は毎に惡質の混和物を含み、精なる者を論ずる無く、甚だ腐敗し易く、之れを飲むに均しく能く腹痛吐瀉す。故に購入の時、必ず先ず仔細に考察し、凡そ水質の混濁せる者は、決して飲むべからず。汽水是天然の炭酸水を用ひて製する者に係りて、荷蘭水に比して平和にして、更に上品の葡萄酒を以て和すれば、尤も渴を慰むるの好飲料為り。) (p.136)

ここでのオランダ水とは一種の炭酸飲料を指しており、清末に中国に伝わった後、頗る流行したものである。葛元照の『滬游雜記』卷二には「荷蘭水檸檬水」(オランダ水レモン水)の条があり、以下のように述べられている¹⁰。

10 清葛元照『滬游雜記』卷二「荷蘭水檸檬水」、p.40、上海古籍出版社、『上海灘与上海人叢書』、1989年。

夏令有荷蘭水、檸檬水、係機器貫水与汽入於瓶中、開時其塞爆出、慎防彈中面目。随倒随飲、可解散暑氣。体虚人不宜常飲。(夏令に荷蘭水、檸檬水有り、機器の水と汽とを瓶中に貫きて入れるに係りて、開時に其の塞爆出すれば、慎しみて彈の面目に中るを防ぐべし。随ひて倒し随ひて飲めば、暑氣を解散すべし。体虚の人は宜しく常には飲むべからず。)

徐珂の『清稗類鈔』にもまた以下のような記載がある。

荷蘭水、即汽水、以炭酸氣及酒石酸或枸櫞酸加糖及其他種果汁製成者、如檸檬水之類皆是。吾国初称西洋貨品多曰荷蘭、故沿称荷蘭水、实非荷蘭人所創、亦非産於荷蘭也。今国人能自製之、且有設肆專售以供過客之取飲者、入夏而有、初秋猶然。(荷蘭水は、即ち汽水にして、炭酸の氣及び酒石酸或いは枸櫞酸を以て糖及び其の他の種の果汁を加へて製成する者にして、檸檬水の類の如きは皆な是れなり。吾が国、初め西洋の貨品を称して多く荷蘭と曰ひ、故に荷蘭水と沿称するも、実は荷蘭人の創る所に非ず、亦た荷蘭に産するに非ざるなり。今、国人能く自ら之れを製し、且つ肆を設けて専ら售りて以て過客の取りて飲むに供する者有り、夏に入りて有り、初秋も猶ほ然り。)¹¹

コーヒーに関しては、ページ全体にわたる図版によってコーヒーポットと関連する器具とを示しており(図3)、文字の部分ではコーヒーポットがない場合においてどのように普通の茶壺を用いてコーヒーを入れるかを示している。そのほかにはココアを入れる方法と、コーヒー、紅茶或いはココアによって接客する際に準備する、角砂糖や牛乳を客に使ってもらうための器具や皿を紹介している。

咖啡及紅茶乃四時通用之品。煎咖啡応用特別之壺、若一時不備、用尋常茶壺亦可。但用尋常茶壺時須將咖啡容於白布小口袋、包束結緊、投之於壺中、注滾水泡之。紅茶及咖啡必加車糖与牛乳然後方可飲用、但不喜牛乳者可随自便。凡待客供咖啡或紅茶時、車糖、牛乳各另備一器、詢明好惡、以防去取。泡可可阿之法、容之茶碗、注滾水

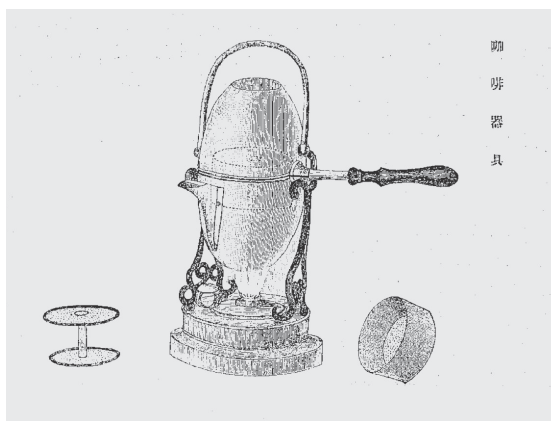


図3 コーヒー器具図

11 徐珂『清稗類鈔』第13冊、「飲食類・荷蘭水」、p.6304、中華書局、1986年7月。

使其溶解而飲之。加牛乳与車糖、同於咖啡之例。(咖啡及び紅茶は乃ち四時通用の品なり。咖啡を煎じるには底に特別の壺を用ふべきも、若し一時に備はらざれば、尋常の茶壺を用ゐるも亦た可なり。但だ尋常の茶壺を用ゐる時は須く咖啡を將ちて白布の小口袋に容れ、包束して結緊し、之れを壺中に投じ、滾水を注ぎて之れを泡だつべし。紅茶及び咖啡は必ず車糖と牛乳とを加へて然る後、方に飲用すべし、但だ牛乳を喜ばざる者は自ら便なるに随ふべし。凡そ客を待ちて咖啡或いは紅茶を供する時、車糖、牛乳は各々別に一器を備へ、好悪を明らかに詢ねて、以て去り取るを防ぐ。可可阿を泡だつの法は、之れを茶碗に容れ、滾水を注ぎて其れをして溶解せしめて之れを飲む。牛乳と車糖とを加ふるは、咖啡の例に同じ。) (p.139)

文中の「車糖」とはコーヒー或いは紅茶を飲む際に入れる精製白糖を指している。日本では明治初期以前においては国産の「和糖」を使用していたが、明治初年より香港より機械で加工された外国の「洋糖」を輸入するようになった。最も早く日本市場に進出したのは怡和洋行 (Jardine Matheson & Co.) 系の中華火車糖局 (China Sugar Refining Co.,Ltd) と太古商会 (Butterfield & Swire) 系の太古糖房 (Taikoo Sugar Refining Co.,Ltd) の精製白糖であり、当時においては車糖 (くるまとう) と呼ばれていた。

各種の飲み物を紹介すると同時に、本書においては特にアイスクリーム及びハンドメイドのアイスクリーム製造機の製作方法を紹介しており、さらにアイスクリーム製造桶の概念図も配されているのである (図4)。

冰氣凌亦為消暑之佳品、其原料、雞蛋、諸種果子、可可阿、綠茶等皆可用。製法甚單簡、但必須用特別之器、可就洋貨店購置、或做造亦甚容易。其形体如下圖所示。其器用木桶与洋鉄桶作成。將冰氣凌原料容於洋鉄桶内、用蓋覆之。再將洋鉄桶置於木桶内、木桶之中容冰塊及塩、凡冰塊与塩混合時將熱吸收最甚、是以能奪他物之熱而冷之矣。布置已完、則將木桶外之柄迴轉還旋、則洋鉄桶亦隨之迴轉、冰塊与塩漸混合、洋鉄 [桶] 中之物漸冷。迴轉不積、約一二小時之後、洋鉄桶内之物遂凝結為冰氣凌。若欲數時間之後方食之、則冰塊中更加多量食塩、且將蓋封扣嚴緊、弗使空氣侵入則可。凡冰氣凌不可多食、多食則下痢。其用雞蛋作之時、先將雞蛋打破、盛在器内、加牛乳、十分攪和熬熱、更加白糖、然後容之於洋鉄桶内也。(冰氣凌も亦た消暑の佳品為り、其の原料は、雞蛋、諸種の果子、可可阿、綠茶等、皆な用ふべし。製法も甚だ單簡なれども、但だ必ず須く特別の器を用ふべきも、洋貨店に就きて購置すべく、或いは做造するも亦た甚だ容易なり。其の形体は下圖に示す所の如し。其の器は木桶と洋鉄桶とを用ひて作成す。冰氣凌の原料を將て洋鉄桶の内に容れ、蓋を用ひて之れを覆ふ。再び洋鉄桶を將て木桶の内に置き、木桶の中に冰塊及び塩を容れ、凡そ冰塊と塩とを混合する時、將に熱の吸収最も甚だしからんとす、是を以て能く他物の熱を奪ひて之れを冷ます。布置已に完うすれば、則ち木

桶の外の柄を将ちて廻転還旋すれば、則ち洋鉄桶も亦た之れに随ひて廻転し、氷塊と塩とは漸く混合し、洋鉄桶の中の物は漸く冷める。廻転して積てざれば、約一二小時の後、洋鉄桶の内の物、遂に凝結して氷気凌と為る。若し数時間の後、方に之れを食はんと欲すれば、則ち氷塊中に更に多量の食塩を加へ、且つ蓋を将て厳緊に封扣し、空気をして侵入せしむること弗ければ則ち可なり。凡そ氷気凌は多く食ふべからず、多く食はば則ち下痢す。其の鶏蛋を用ひて之れを作る時、先づ鶏蛋を将ちて打破し、盛りて器内に在り、牛乳を加へ、十分に攪和して熬熱し、更に白糖を加へ、然る後、之れを洋鉄桶の内に容れるなり。) (pp.136-137)

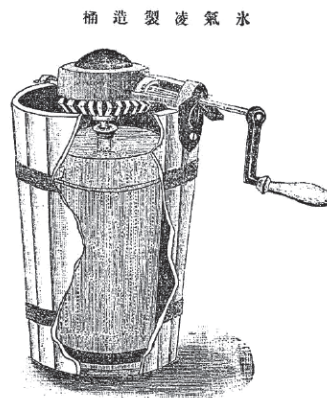


図4 アイスクリーム製造桶

菓子に関しては、著者は中国の菓子の種類が多く、紹介する必要もないと考えていたため、若干の中国人が受け入れやすかつ作りやすいものを選んで紹介している¹²。実際に紹介しているのはカステラに似た一種の洋菓子、日本の煎餅、塩煎餅、糖煎餅さらには芋或いは長芋、栗を使って製作した菓子である。例えば、

有洋点心類似鶏蛋糕、頗易製造者。其法用精良洋粉与鶏蛋、十分捏合、和鹼少許、待其膨脹、用燒鍋燒熟、冷却之後、切片成段以食之。或澆少量檸檬液、更加乾葡萄、尤覺甘美。(洋点心に鶏蛋糕に類似したる有り、頗る製造に易き者なり。其の法は精良の洋粉と鶏蛋とを用ひて、十分に捏合し、少し許り鹼と和して、其の膨脹を待ちて、燒鍋を用ひて燒き熟し、冷却の後、片に切り段を成して以て之れを食ふ。或いは少量の檸檬液を澆ぎ、更に乾葡萄を加ふれば、尤も甘美なるを覺ゆ。) (pp.139-140)

洋菓子の紹介の中で比較的詳細なのは日本の煎餅と芋或いは長芋、栗を使って製作した菓子についてであり、最後に簡単に豆腐と大根おろしを推薦している。ただしこれら数種の食品は日本風のものであるため、ここでは詳述しない。服部繁子は本節の文末において、「其他食品尙多、僕難尽数、姑略之(其の他の食品は尙ほ多けれども、僕尽く数へ難ければ、姑

12 「中国点心名目種類不下万千、此中滋味自有識者、毋庸僕道。但嗜外国食品者、諒亦不乏其人。特挾其滋味相和、易得做造者数種、列之於左、以待嘗者、聊以補食譜所未備者云爾。」(中国の点心の名目の種類は万千を下らず、此の中の滋味、自ら識る者有れば、僕道ふを庸ふる母し。但だ外国の食品を嗜む者、諒に亦た其の人に乏しからず。特に其の滋味の相ひ和し、做造するを得ること易き者数種を挾びて、之れを左に列して、以て嘗む者を待ち、聊か以て食譜の未だ備はらざる所の者を補すると云ふのみ。)『(清国家庭及学堂用) 家政学』、p.139。

く之れを略す)」と記しており、菓子の種類が多すぎるため紹介するのは煩雑にすぎると考え、思い切って省略したもののである。

以上において第九章「衣食住」第二節「飲食」における西洋の飲食物に関する紹介を考察してみたが、続いて第十章「交際須知」の内容を見ていきたい。服部繁子は読者が中国社会の交際習慣および常識を理解していることを前提としているため、本章の題目である「交際須知」の下に、双行小字注で「専就与外人之交際而言」（専ら外人との交際に就きて言ふ）と明言し、専ら西方人、日本人、特に前者との交際の際のエチケットに関する知識を紹介しているのである。服部繁子は、当今の社会においては、女子は良妻賢母たるの資格を備えねばならず、また一方において家庭を出て、広汎に社会的な交際を展開し、知識を広げ、キャリアを開拓せねばならず、そのためには外国人との交際を避けることはできず、外国人に対するエチケットを学び、理解しなければならないと考えていた¹³。また、外国人との交際の際には中国のエチケットを採用することができないわけではないが、中国の古来よりの習俗に過度に拘泥するならば、多くの場合において誤解と矛盾を作り出すであろう、としている。本書においてはさらに以下のように解釈している。

蓋礼者、其理雖不分中外、然其式則東西不同。我無成心、而言語挙動之間、買彼之怒、或招其輕侮者、実因不嫻礼而然也。故既知我、亦知人、然後彼此之誼方可相通、交際達於完全之域、而思想与智識、遂日日濬啓、如淵泉之無窮、豈非至懿極美之事歟。（蓋し礼なる者は、其の理、中外を分かつと雖も、然れども其の式は則ち東西同じからず。我成心無くして、言語挙動の間に、彼の怒りを買ひ、或いは其の輕侮を招く者は、実に礼に嫻はずに因りて然るなり。故に既に我を知り、亦た人を知り、然る後彼此の誼、方に相ひ通ずべく、交際完全の域に達して、思想と智識とは、遂に日日濬啓し、淵泉の窮まり無きが如し、豈に至懿極美の事に非ずや。（p.145）

つまり、エチケットを重視することは東西中外共通ではあるが、具体的な礼節や習慣はそれぞれに異なっている。もし相手側のエチケットを理解できないなら、意識せずに相手側の不満或いは輕視を招く可能性がある。従って自分と相手の双方を知ってこそ、相互理解をなし、互いに誼を通じ、さらに思想と知識の交流をなすことができるのである。この目的を達

13 「然而今日之交際不能復如昔日之單純、与外人交際、必在所不免。若以言語不通、礼儀不同、不相聞問、不敢往来、何因能扩充知識、養成向上之心矣。故除疾病其他不得已時之外、務要与外人交際、於是不可不知外洋交際之礼節。」（然れども今日の交際は復た昔日の單純なるが如くなること能はず、外人との交際は、必ず免れざる所在り。若し言語不通、礼儀同じからざるを以て、相ひ聞問せず、敢て往来せずんば、何に因りて能く知識を扩充し、向上の心を養成せん。故に疾病と其の他の已むを得ざるの時を除くの外は、務めて外人との交際を要す、是に於て外洋交際の礼節を知らざるべからず。）『清国家庭及学堂用』家政学』、pp.144-145。

するために、彼女は外国人と交際する際には敬愛と誠実の心を持たねばならないということ
を強調しており、この前提の下で、以下のようなエチケットに関する知識を紹介しているの
である。

訪問外国婦人宜以其見客之日（外国の婦人を訪問するに宜しく其の客に見ゆるの日を以てすべし）／訪問時注意之事項（訪問の時、応に注意すべきの事項）／鞠躬及握手之礼（鞠躬及び握手の礼）／外国婦人初次来訪不必享酒食（外国の婦人は初次に来訪するに必ずしも酒食を享けず）／送外国人之請柬（外国人に送るの請柬）／宴席之座位（宴席の座位）／宴席所用之花（宴席に用ふる所の花）／飯單／酒杯／酒類／汽水／刀匙等／洗指盤／饗大菜之始終（大菜を饗するの始終）／烟草／奏樂／招請外国人時室内不宜冷（外国人を招請する時、室内は宜しく冷ますべからず）／主婦接待賓客之注意（主婦の賓客を接待するの注意）／用中国菜時之注意（中国の菜を用ふる時の注意）／凡饗宴以清潔為要（凡そ饗宴には清潔を以て要と為す）／茶會／関乎握手之注意（握手に関するの注意）／応外国人招請時之注意（外国人の招請に應ずる時の注意）／入座時之注意（座に入る時の注意）／飲食時之注意（飲食の時の注意）／関乎所携僕從之注意（携ふる所の僕從に関するの注意）／名片／見客日應預備之物品（客に見ゆるの日、応に預め備ふべきの物品）／園遊會／赴園遊會時之注意（園遊會に赴く時の注意）／運動會／饋贈

以上の項目によってわかるように、紹介されている内容は訪問の時間、お辞儀や握手のエチケットから宴席に外国人を招いたり茶会を行ったり、外国人よりの宴会への招きを受けたり、園遊會や運動會に参加したり、さらにはプレゼントを贈る際の各種の注意事項などにわたっており、外国人と往来する際の様々なディテールに関して非常に周到かつ具体的な紹介がなされている。以下、その中の西洋の飲食及び会食の際のマナーに関する部分について考察していきたい。

まず、外国人を宴席に招く際のエチケットに関しては、招待状の書き方、座席の配置、テーブルの配置、ナプキンの折りたたみ方と置き方、飲み物や食器の準備、料理を出す順序、食後の余興などについて詳細な紹介がなされている。例えば、座席の配置に関しては、「名單」(名札)及び「食單」(メニュー)なども含め、以下のように詳細に記されている。

請客開宴、食卓須整潔、否則雖有精肴美饌、客終不快、此亦古人席不正不坐之意。食卓有長圓方各種、方圓兩形係中国旧所用、長形者唯外国人用之、其坐法亦与中国異。而其法亦不止一。主人坐卓之一面之中央、第一賓坐於主人之對面、第二賓在主人之右。第三賓在第一賓之右、第四賓在主人之左、第五賓在第一賓之左、余則類推。坐席必置各人名單及食單。(中略)右所定乃普通之法耳、其餘尚有各種之法。如男子合坐之時、另有坐法。

但西洋人宴会最忌主客共満於十三人之数、此尤应注意。(客を請ひ宴を開くに、食卓は須く整潔なるべく、否らざれば則ち精肴の美饌有りと雖も、客終に不快にして、此れも亦た古人席正しからざれば坐らざるの意なり。食卓は長圓方の各種有り、方圓両形は中国の旧と用ふる所に係るも、長形なる者は唯だ外国人のみ之れを用ふれば、其の坐法も亦た中国と異なる。而して其の法も亦た一に止らず。主人は卓の一面の中央に坐し、第一の賓は主人の対面に坐し、第二の賓は主人の右に在り。第三の賓は第一の賓の右に在り、第四の賓は主人の左に在り、第五の賓は第一の賓の左に在り、余は則ち類推すべし。坐席には必ず各人の名单及び食单を置く。(中略) 右に定むる所は乃ち普通の法のみ、其の余は尙ほ各種の法有り。男子の合坐の時の如きは、別に坐法有り。但だ西洋人の宴会に最も忌むは主客共に十三人の数に満つるなり、此れ尤も応に注意すべし。)

(pp.147-148)

読者の理解のために、文章で説明した後に概念図を附しており、一目了然としている。末尾には主客の人数を十三人としてはならないことを特に注意して、西洋人のタブーに触れることの無いようにしている。宴席の際に使う「飯单」(または「飾布」, ナプキン) に関しては、文章による説明のほかに、そのたたみ方と置き方について図版で説明している(図5)。

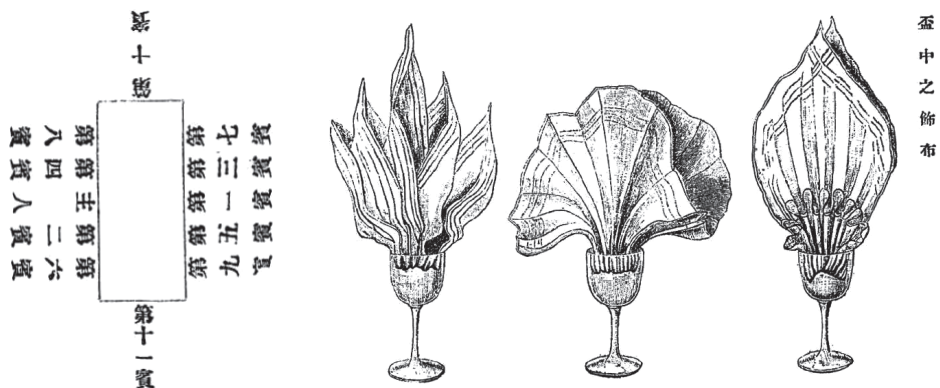


図5 西洋式の会食の座席図とナプキンの図

食器と料理を出す順序に関しては、以下のような説明がある。

食大菜必用肉又刀匙、大小各種、均須備齊。匙之最大者為湯匙、小者為点心匙。又須備洗指盤、中盛微温水或凉水、浮香葉於水上。其水乃食後用以洗指、決不可冒然飲之。洗指之時、但將指尖浸水洗之。(大菜を食するには必ず肉又刀匙を用ひ、大小各種は、均しく須く備へ齊ふべし。匙の最も大なる者は湯匙為り、小なる者は点心匙為り。又た須く洗指盤を備へ、中に微温水或いは凉水を盛り、香葉を水上に浮かぶべし。其の水は乃

ち食後に用ひて以て指を洗ひ、決して冒然として之れを飲むべからず。指を洗ふの時は、但だ指の尖を将て水に浸して之れを洗ふ。)

供大菜之順序、始于冷菜或湯、終于点心。点心食畢、則剖食卓上所置之果子。此時預將洗指盤置于各人之前、主客將果子食畢、洗指尖、然後飲咖啡、將飯單置卓上。主人起立、客乃立。還至客室、再供咖啡、或供酒、或為適宜之遊戲。(大菜を供するの順序は、冷菜或いは湯を始めとし、点心を終りとす。点心食ひ畢れば、則ち食卓の上に置く所の果子を剖る。此の時、預め洗指盤を將て各人の前に置き、主客、果子を將ちて食ひ畢り、指尖を洗ひ、然る後、咖啡を飲み、飯單を將ちて卓上に置く。主人起立するや、客乃ち立つ。還りて客室に至り、再び咖啡を供し、或いは酒を供し、或いは適宜の遊戲を為す。) (p.151)

面白いことに、この部分では宴席に客を招く際にどのように準備するのかを述べているのだが、「洗指盤」(フィンガーボール)を用意しなければならないことを述べる際に、その水は指を洗うためのもので、あわてて飲んではいけないと強調している。これは明らかに当時において西洋料理の習慣に慣れていない人々がそのような誤解をしたために、著者は特にこのような注意をしたものであろう。

外国人よりの招待を受ける際の礼儀として著者がまず強調しているのは、外国人よりの招待状を受けた際にはすぐ返事をしなければならず、すでに承諾しているのだからと言って返事をしなかったり、或いは出席の返事をしたのに急に辞退したりすることはできず、友人や子供を連れて行ったり、遅刻してはいけないということである。

中国有臨時辭謝与前一日辭謝之例、在外国則無此礼。緣外国請客、菜類座位皆按人而備、煞費苦心、若臨時辭謝、不但無礼、且難以对主人也。外国人見請時、除茶会之外、例不攜帶朋友、即小兒稚女亦不携往。中国人往往有因外国人邀請、攜帶子女、使主人陷於非常之苦境、亦不相宜。附記於此、以便注意。(中国に臨時の辭謝と前一日の辭謝の例有れども、外国に在りては則ち此の礼無し。外国は客を請ふに、菜類座位皆な人を按じて備へ、煞費苦心すれば、臨時に辭謝するが若きは、但に無礼なるのみにあらず、且つ以て主人に対し難きに縁る。外国人に請せらるるの時に、茶会を除くの外、例として朋友を攜帶せず、即ち小兒稚女も亦た携往せず。中国人は往往にして外国人の邀請に困りて、子女を攜帶して、主人をして非常の苦境に陥らしむこと有るも、亦た相ひ宜しからず。此に附記して、以て注意に便とす。)

外国人見請時、不可逾時而往。遲到則招其輕慢、過早亦不可。大約於請柬所言明時刻之前五分鐘到是為宜。(外国人に請せらるるの時に、時を逾系て往くべからず。遅れて到れば則ち其の輕慢を招き、早きに過ぐるも亦た不可なり。大約、請柬に言明する所の五分鐘の前に到るを是れ宜しと為す。) (p.155)

ここで当時の中国と西洋との習慣の違いに特に注意すべきとしているところが多いことがわかるだろう。

宴席に赴く際の具体的なエチケットと方法とに関しては、書中に詳細な説明がある。

就座之後、取卓上之飯單、蔽腹及膝、決不可以蔽胸部。見坐上之客皆已如此、然後取湯匙啜湯。凡啜湯、口中決不可作音響、亦不可作湯匙擊皿之声。凡此等舉動、尤為人所賤也。湯不必吸盡、適宜則止。菜盛在大盒、(待) [侍] 者捧到客前、請其自取時、假令遇有我不嗜者、不可全却、略取少許、以副主人盛意。麵包不可用刀切、應用指撮取而食之。魚類不用刀、右手持叉、左手持麵包小片、用叉斷魚、為適宜之塊而食之。其余均將刀又並用。其法：右手持刀、左手持叉、但僅用叉時、不妨用右手也。一種之菜既食畢、輒將刀又置於皿上、因刀又隨菜更換也。點心之後、果子之前、侍者供洗指盃。即小磁皿上蓋小片布帛、其上更載玻璃盃、盃中盛水者也。侍者安排後、自己取玻璃盃與其下之布片、置於皿傍。侍者捧果子、則挾所好者置皿上、以刀削其皮、斷片而食之。凡果子皮、魚骨等不可棄於堂上、應置於皿內。食果子後、洗指尖、更飲咖啡、取飯單、畧為折疊、置之卓上。凡食中不可批評食物、亦不可品論座上之人之服飾。談話必挾於衆人有興味之事項、決不可與座傍之人耳談私語。食品或有自己不慣食者、亦不可作厭惡之態。凡臨饗、主人尽心預備、以期投客之嗜好。是以無論如何、宜勉力加餐、方為盡禮。飲食之際、往往有屈体低背、口親於器皿而食者、外觀甚不雅。又將臂凭卓、或欠伸嚏咳、或飲食之際口中作声等、皆有害於大雅。饗燕方酣、離席辭謝、在中國為普通之事、而外國決無此例、尤足害主人之感情、宜留心焉。(座に就くの後、卓上の飯單を取り、腹及び膝を蔽ひ、決して以て胸部を蔽ふべからず。坐上の客皆な已に此の如くなるを見て、然る後、湯匙を取りて湯を啜る。凡そ湯を啜るに、口中、決して音響を作すべからず、亦た湯匙にて皿を撃つ声を作すべからず。凡そ此れ等の舉動は、尤も人に賤めらる所為るなり。湯は必ずしも吸ひ尽さず、適宜なれば則ち止む。菜は盛りて大盒に在り、侍者捧げて客前に到り、其の自ら取るを請ふ時、假令、我が嗜まざる者有るに遇へども、全て却くべからず、少許を略取し、以て主人の盛意に副ふ。麵包は刀を用ひて切るべからず、応に指を用ひて撮取して之れを食ふべし。魚類は刀を用ひず、右手にて叉を持ち、左手にて麵包の小片を持ち、叉を用ひて魚を斷ち、適宜の塊と為して之れを食ふ。其の余は均しく刀又を將て並用す。其の法は、右手にて刀を持ち、左手にて叉を持ち、但だ僅かに又のみを用ふる時は、右手にて用ふるを妨げざるなり。一種の菜既に食ひ畢れば、輒ち刀又を將ちて皿上に置く。刀又、菜に隨ひて更換するに因ればなり。点心の後、果子の前に、侍者洗指盃を供す。即ち小磁皿の上に小片の布帛を蓋とし、其の上に更に玻璃盃を載せ、盃中に水を盛る者なり。侍者安排するの後、自己にて玻璃盃と其の下の布片とを与に取りて、皿の傍らに置く。侍者、果子を捧ぐれば、則ち好む所の者を挾びて皿上に置き、刀を以て其の皮を削り、片に斷じて之れを食ふ。凡そ果子の皮、魚骨等は堂上に棄

てるべからずして、応に皿内に置くべし。果子を食ふの後、指尖を洗ひ、更に咖啡を飲み、飯単を取り、畧ぼ折量と為して、之れを卓上に置く。凡そ食中に食物を批評すべからず、亦た座上の人の服飾を品論すべからず。談話には必ず衆人興味を有するの事項を扱ひ、決して座傍の人と与に耳談私語すべからず。食品或いは自己の食ひ慣れざる者有るも、亦た厭惡の態を作すべからず。凡そ饗応に臨むや、主人、心を尽して預め備へ、以て客の嗜好に投ぜんことを期す。是を以て如何を論ずる無く、宜しく勉力して餐を加ふるを、方に礼を尽すと為す。飲食の際、往往にして体を屈して背を低くし、口、器皿に親しくして食ふ者有るは、外観甚だ雅ならず。又た臂を將て卓に凭り、或いは欠伸して嚏咳し、或いは飲食の際に口中にて声を作す等は、皆な大雅を害する有り。饗燕方に酬にして、席を離れ辞謝するは、中国に在りては普通の事為り、而れども外国には決して此の例無く、尤も主人の感情を害するに足れば、宜しく焉れを心に留むべし。
(pp.155-157)

以上の紹介には「飯単」(ナプキン)の使用方法、「湯」(スープ)を呑み、料理を取り、「麵包」(パン)や魚類を食べる際の注意事項、刀(ナイフ)や又(フォーク)、「洗指盥」(フィンガーボール)を使う際の具体的な方法、さらには席において飲食や談話をする時の各種のこまごまとしたエチケットまで含まれており、果物の皮や魚の骨をテーブルの上に置いてはならず、自分がある食物を好まないことを示したり、飲食の際に種々のエレガントではない動作をしたりしてはならず、また途中で退席することはできない等々のことを特に注意している。先に紹介した、どのように西洋料理を準備して客を招くかについての記述に比して、招きを受けて宴席に赴く際の注意事項がより詳細に記されているようであるが、これはあるいは読者にとっては、宴席に招かれる機会の方が、洋式の宴席を準備する機会よりも多かったためではないかと思われる。以上の各種の注意事項の外に、招きを受けた際に多くの従僕を連れて行くべきではなく、従僕は客室或いは食堂に入るべきではないとしている。また、食後すぐに退席してはならず、客室においてしばらく座っていなければならず、招かれた後一週間以内に主人を訪問して感謝を述べなければいけないなどのエチケットについても説明があり、これらの内容からは、著者の想定している読者が主として中上層の中国人の家庭であることをうかがわせるものとなっている。

四、結語

以上において服部繁子『(清)家庭及学堂用) 家政学』及びその中の西洋の飲食、西洋式の会食におけるエチケットの紹介について考察を行ってきた。本書が出版された1908年において、一部の中国人はすでに外国人と接触、往来し、さらには西洋料理を食べる機会さえもあったが、西洋式の会食の際のエチケットに関する知識は未だに普及していなかった。『(清

国家庭及学堂用) 家政学』におけるこれらに関する知識の紹介は、中上流階級の女性が家庭を出て社会活動に参加し、特に外国人と交際する際の基礎知識を提供するものであった。別な面から見ると、本書の内容は著者の長年にわたる北京生活における、中国社会に対する観察と体験とに基づくものであり、我々が当時の北京中上流階級の女性たちの生活の状況および基本的な教養について理解するうえで有用なものなのである。本書における紹介から、我々はこの時代における西洋の飲食及び西洋式の会食のエチケットに対する理解や認識を知ることができるのみならず、西洋の飲食文化と社会交際の礼儀が東アジアにおいて受容された過程を具体的に観察することができるのである。

服部繁子が起草した「豫教女学堂章程」においては、同校は普通教育と高等普通教育の二つに分かれ、それぞれの学制は各四年であり、「衣食住」と「養老育兒、看病家政」といった「家事」科目は高等科の第三年と第四年において教授するという課程が計画されていた。

しかしながら、実際には本校のもう一人の創立者である沈鈞が日本において考察を行った後、本学の教育方針は日本の女子学校を学んで職業教育を強化すべきであると考えようになり、1906年に本校は移設の後、織布、編物、成衣機器および縫工の各科を増設し、女工廠(工場)を併設して学生の実践に供することとなった。そのため、開校時の高等普通教育の計画が実現することはなかったのである。本書が出版された1908年においては、豫教女学堂は経費の不足により経営困難に陥っており、服部繁子も服部宇之吉の任期の終了により翌年1月に一家とともに帰国したため、本書が実際に豫教女学堂において教科書として使用されたのかについてはなお考察の必要がある。

ただし、注意すべき点として、本書の編纂目的は女子学校の授業に教材を提供するのみならず、著者が予想していたもう一つの読者対象がそれまでに学校教育を受ける機会がなかった中上層家庭の女性たちであり、そのなかには、すでに結婚して家事や子育てをしなければならない主婦層も含まれていたことが挙げられる。『読売新聞』1905年12月11日の第三面においては、当時北京豫教女学堂の講師を勤めていた日本女子大学の卒業生である服部ます子が友人に宛てた手紙の内容を引用して、「支那婦人界ハ到底昔時の夫れならず、一室に閉じ籠る如き旧弊ハ日に増し消えゆき、交際場裡に現はれんとするハイカラ婦人も又鮮からず云々」と報道されている¹⁴。この観察からも、当時の中国の読者が確かに、『(清国家庭及学堂用) 家政学』のような、西洋の飲食と外国人との交際の際のエチケットに関する基礎知識の紹介を必要としていたことがわかるのである。本稿においては時間の関係から本書の影響について具体的な分析を行うことができなかつたため、今後機会を得てより本格的に考察を進めていきたい。

【謝辞】 本稿は復旦大学歴史系と関西大学KU-ORCAS主催の「近代の“西餐”、“洋飯書”及

14 「北京女学界—北京豫教女学堂講師の手紙から」、『読売新聞』1905年12月11日第3面。

陳「服部繁子撰『(清国家庭及学堂用) 家政学』における西洋料理とそのエチケットについて」

び“大餐館”」国際シンポジウム（2021年11月18日－19日）における発表原稿をもとに加筆・修正を加えたものである。資料調査に当たりお世話になった、服部繁子の孫娘である賀来孝子女史及び発表の機会を与えて下さった関西大学の内田慶市教授、復旦大学の高晞教授に対して、謹んで感謝の意を表したい。