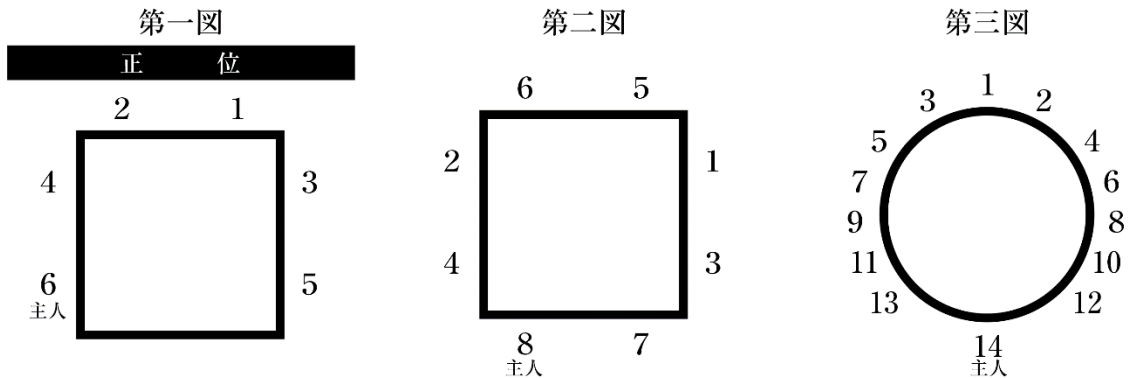


第一節 宴席

宴席は正堂の（卓子を置いて装飾せるところ）正位を上席となし、卓の角円によってその席次同じからず。すなわち左のごとし。本来は第一図のごとく下位を空席とするを本礼とするも、今はほとんどこれを用いず、第二・第三図のごとく着席す。あわして卓上に点心（菓子）四皿、堅碟（果物）八皿、花四堅を順序に排列し、その中央に料理を一鉢ずつ順次に運び出し、主人まず杯を挙げ客に進め、のち主人箸をとって客に勧む。客は主人の箸または盃を挙げて勧むるを待つて飲食するを礼とし、各自随意になさざるものとす。また台湾の宴席には杯を献酬（やりとり）することはなほだ稀なり。



1 上席、2～次席以下これにならう。主人は末席に座するものとす。そうして客の数は奇数を忌み八人・十人・十二人・十四人までを最大限となし、これ以上なる時は二卓に分かつものなり。

第二節 宴席の礼

宴席はその室の神仏、花瓶、時計等の装飾あるところを上席とし、第一節の順序に席を定め、席定まるや、卓の中央に料理の皿・鉢等を一個ずつ出す。料理出でたるときは主人まず杯を挙げ客に勧む。客は主人にならうて杯を挙げて飲む。主人次に箸を取り上げ、客の箸を取り肴を取らんことを勧む。客これにならうて箸を取り肴を取り、直接または匙に取りて食す。これより割り匙一人に一個および粉辛（こからし）、皿一卓に四子、醬油皿同じく四個を出しあるをもって汁物は匙にて掬い、味淡きは醬油を付け味を程よくし、辛きを好むものは辛子をつけて食す。この際注意すべきはかなり、匙・皿・箸の音をなさしめず静かに肴を取り盃を挙ぐるものにして、なにほど己の口に適したるものなりといえども、幾回も挟み取りまたは掬い取り、他人の取るべきもの無きに至らしむる等は無礼なり。また周囲の人、主人の勧めにもより同時に盃を挙げ、同時に中央に置きある一鉢の鉢中に箸または匙を差出すものなれば互いに相触れざるよう注意し、急性に手を出して他人の取らんとしいるものを妨げまたは箸・匙等を他人のものに触れしめざるよう注意するものとす。また鳩の卵・蟹・肉丸等の数少なき料理は大概一人に一個または二個ずつより備えなきものなれば、一人にて三個、四個を皿または匙等に取り置いて他人の取るべき肴なきに至らしめざるよう注意すべきものとす。料理の数は総数十鉢・十二鉢・十四鉢・十六鉢・十八鉢等の偶数に出すものにして、その半数すなわち十二鉢なれば六鉢目、十四鉢なれば七鉢目を半宴と称し、必ず甜き料理を出す。このとき主人は一々客の匙をとって熱湯にて洗い客の前に置く。客は主人の勧めに従い匙を取り甜汁を掬いて食指、おわって一旦その座を起ち、かたわら別椅に座し休憩す。このとき阿片を用うるもの、煙草を用うるもの各その好むところのものを用う。このとき主人は小使をして洗面器に熱湯を取らしめ手拭を浸し絞って一々客に勧む。客はこれを受けて手および面を拭いて返す。そうして暫時にして再び宴席につきまた主人の勧めに従い酒肴を用い、終わりにまた甜き菓子または甜汁の料理出で宴を終わる。このとき熱湯にて手および面を拭い、暫時にして客まず席を起ち傍らの椅子に座し、しばらくにして主人に辞し静かに退出するものとす。

卓上に（四皿の）西瓜の子（たね）の塩漬あるときは、盃または肴を取らざる間、すなわち談話中これを食することあたかも喫煙のごとくす。またもし芸妓等を招きあるときは宴の初めまたは半宴の時に奏曲するものなり。

第三節 料理の種類

台湾料理その種数百種あり。一々これをつくすあたわず。多くは豚肉・鶏肉・鶩肉・鳩肉・鶩卵・鳩卵・魚肉・鮑・椎茸・松茸・なまこ・ふかのひれその他種々なる野菜を加味して料理す。その中流一卓の献立左のごとし。

- 焼粉鳥（シオフヌチアウ／やきばと）
- 鳳凰蟹餅（ホンノオヘイピア／かにのてんぷら）
- 幼小鶏（オウシオケエ／わかき鶏肉）
- 金銀筍（キムギヌソヌ／肉と筍）
- 燕巢（イエンスウ／つばめのす）
- 清湯魚翅（チエンツンヒイチイ／ふかのひれしる）
- 縐焼鵪鶉（ジアウセエカブヌン／鳩の卵）
- 淡鮑肥鴨（チアパウファイアア／あわびとあひる）
- 紅焼魚（アンシオヒイ／焼き魚のあんかけ）（※紅焼とは醤油風味の煮込みという意味）
- 骨髓毛孤（コツツイモオコオ／骨髓と茸）
- 蝦仁品包（ヘエジヌビヌバウ／えびの揚げ物）
- 玉麵（ギエクミイ／玉子麵）
- 清湯魚膠（チエンツンヒイカア／魚の腹皮）
- 南京焼雞（ラムキャンシオケエ／焼き鳥）
- 水晶丸（ツイチイオアヌ／肉丸）
- 杏仁凍（ヒエンジヌトン／杏仁汁）
- 千員糕（チエヌイイコオ／菓子）（※千員は豪華なという意味）

以上にしてその他数種を挙げて参考に供す。【後略】

第四節 料理法

台湾料理は普通内地人の家庭において調理するははなはだ困難あり。いかんとなればこれに要する材料および器具等を新調せざればなすあたわざるのみならず、料理に最も必要なるスープを製するの困難あり。また台湾人といえども普通家庭においては彼の料亭にて出すごとき順序正しき美味なるものを調理するは困難なるものなり。もし器具・材料等は常に使用するものをもって事足るがゆえに内地人が感ずるほどの困難を感じず、これがためその簡単なる料理に至っては普通の家庭において調理するを得、しかれども複雑なるものに至りては料理人を雇うて調理するものなり、そうして料理人はいかにしてスープを得るやというに、まず市場に至り人々の不用視せる豚骨・豚頭・豚足・鶏・鴨骨等のすでに肉を剥ぎてわずかに肉の附着せるものを買来たり、大釜に入れ火を絶やさず煮出し、ほとんど枯骨に至ればまた買来たりて入れ加え、毎日ほとんど火を絶やさず煮出すものなればスープは次第次第に加わり濃厚となり数年絶えざるものなり。ゆえにそのスープは一種言うべからざる味ありて、内地人の家庭において一朝夕に同様の材料を用いて調理するもその味において雲泥の差を生ずるものなり。ゆえに内地人家庭において常にこれを用いんとせば、炊事場・炊具・附属器具等に至るまで台湾風となさざれば完全なる味を有せる台湾料理は口にせられざるものとす。今普通宴会の一席の献立および料理方法の概略を示して一興に供す（ただし椎茸を切り、「クワイ」を切り等あるは無論普通の家庭にて用うのごとく、洗いて皮を取りまたは

水に浸して根付きの砂塵を取りたるものなればいちいちこれを説明せず。また材料はことごとく市場または雑貨屋にあるものなれば、かのところより買ひ来るものとする。

清湯魚翅 [チエンツンヒイチイ]

ふかのひれをゆでて干したるもの(魚翅)を本島人雑貨屋より買來たり、しばらく湯に浸け置きよく洗いて湯煮をなし柔らかくなりたる時、魚翅の條(すじ)(すじも食することを得、棄つるにあらず)と肉とを分け、鉄鍋に豚油を入れ煮たてこれに取り置きたる魚翅の肉を入れて煮上げ、次に條を入れて煎りてすくい上げ鉢に取る。そうして一応鍋を洗い火にかけ、少し豚油を入れ沸騰せしめ、豚肉二十匁(※一匁は三・七五グラム。五円玉の重さはちょうど一匁)を糸のごとく切りたるものおよび筍二十匁を糸のごとく切りたるもの・また椎茸の糸切り・葱白根の糸切り・豚油肉二十匁の糸切り・ラカンの糸切り等を「いため」、前に上げ置きたる條および肉を混じ、スープ二合位および椎茸のつけ汁を入れ、漸時煮たるのち、醤油・食塩を入れ味を付け鉢に盛り、ごま油四五滴・酢少量を加味して卓の中央に出す。その量は鉢の大小を見計らい適宜なるも、ふかのひれはこの料理中重なるものなれば他の豚肉および筍の倍位の量を持ちうるものなり(以下単に塩というものは食塩をいうなり)。

毛菰鷄 [モオコオケエ]

毛菰とはきのこの干したるものなり。約二十匁をまず塩水に浸し清洗し、しばらく清水に浸しのち取り上げて水分を絞る。鶏肉・豚肉各二十匁を薄く切り、黒慈姑(クログワイ)を薄く切り、葱白根を一寸(※一寸は三センチメートル)に切り、更に縦に二つに切る。そうして鉄鍋に豚油少量を入れ沸騰し、豚肉・鶏肉を煎り、次に葱を入れ、次にスープ二合位および椎茸の浸し汁を入れ、少しく煮立てそれより毛菰および慈姑を入れ、食塩・醤油にて味を付け、鉢に盛り胡醤油を滴らし込み卓上に出す。

加里蝦 [カアリイヘエ]

七八十匁の蝦の殻を剥ぎ取り、一疋ずつまないたの上にあげ包丁の平にて軽く打つときは黒き背髓出る。この背髓を洗い落とし、蝦の身全部をすり鉢にてよくすり、片栗粉と卵とを混和してこれを丸めて蒸す。葱・黒慈姑(クログワイ)・椎茸を豚油に「いため」のち蝦団子を入れ、蝦の殻のせんじ汁、スープ二合および加里粉(カレー粉)一匙くらいを入れ煮ながら、塩・醤油にて味を付け鉢に盛り卓上に出す。

紅焼鷄 [アンシオケエ]

八十匁位の鶏肉を薄く切り、片栗粉少量を一個の卵の白仁(白身)にて溶解し、鶏肉に混和し、油にて「いため」、これを取り上げ置き、筍の糸切り・椎茸の糸切り・ラカンの糸切りを油にて「いため」、スープ一合位を入れ前の鶏肉を入れ食塩醤油にて味を付け、煮ながら片栗粉を水に溶きて入れ静かにかき回し、葱の白根を細かく切りふりかけ鍋を下ろし鉢に盛り卓上に出す。

清湯龍 [チエンツンピエツ]

すっぽん一疋(匹)を全ゆでとし、臓腑を取りて洗い、身をむしり置き、豚肉・白菜・椎茸・黒慈姑(クログワイ)等をスープ二合にてよく煮、塩・醤油にて味を付け、すっぽんの身を入れ「ラカン」を少量削り加えて鉢に盛り卓上に出す。

八宝鴨 [パアポオアア]

鷺一羽（毛を取ることももちろん）を全身のまま下腹を縦に割き臓腑を取りよく洗い、糯米・椎茸・豚肉・蝦肉・はすの実・筍・「ラカン」・葱等を詰め込みよく蒸し、のち鍋に入れスープ二合および椎茸のひたし汁等にて煮、塩・醤油にて味を付け鉢に盛りて出す。

杏仁豆腐 [ヒエンジヌタウフウ]

杏子の子（たね）四十匁位を鉢に容れ熱湯を注ぎ、しばらく経てささらにてよくかく押し渋皮を取り、これを石臼にて搗き白布に包みて液を絞り、この液に片栗少量を水にて溶かし入れ、鍋にて煮、盆または膳様のものに流し込み冷却したとき、さいのめ状に切り氷砂糖水にて煮、卓上に出す（この際二鉢の熱湯を卓上に出す）。

附説、台湾料理の宴半ばにして甘汁の料理を出す。これを半宴と称す。このとき主人は客の匙を熱湯にて洗う。そうして主客ともに甘汁を空い、まず客より席を退きて休憩するを本例とす。このとき阿片を用うるものは阿片、煙草を用うるものは煙草を用うるものとす。しかれども近来は休憩せずして宴を継続するもの多し。この際主人は小使をして別に洗面器に熱湯を持ち来たらしめ、手ぬぐいを入れ絞りにて客に進む。これ面および手等の汗を拭くためなり。

鮑魚肚 [バウヒイトオ]

干鮑二三個を二時間ほど火にて湯煮し、これを五六厘（※一厘は〇・三ミリメートル）の厚さに切り、豚の大腸二十匁ばかりを裏返し落花生油をつけよく揉み、粘液を洗い去り、塩水にてゆで適宜に切り、豚肉二十匁を薄く切り、椎茸・白菜を適宜に切り、鮑のゆで汁、椎茸のひたし汁、スープ等を入れ煮、塩・醤油にて味を付け鉢に盛り卓上に出す。

焼蝦丸 [シオヘエオアヌ]

蝦のむき身八九十匁をよく叩き、黒葱姑（クログワイ）を細かく切り、蝦の身に叩き込み食塩・醤油少量を入れ味を付け、「メリケン」粉を入れてよく混ぜ合わせ、すもも大の団子を作り豚の油にて揚げ皿に盛りて出す（このとき小皿四個に粉辛子を出す）。

十錦火鍋 [シヌキヌヘエコオ]

なまこの干したるもの（本島人雑貨店にあり）三、四個ばかり、「パインアップル」の生皮五十匁または蝦の殻すなわち身を取りたるもの十匁を入れ水に浸し、十二時間ばかりののちそのまま（パインアップルの皮ともに）一時間湯煮し、これを冷却し内外の汚物を去り置き、豚肉十匁を叩きて卵と片栗とを加えてよくすり鉢にてすり団子として蒸し、魚の肉十匁をすり、卵と片栗粉を加え団子として蒸し、鶏肉二十匁をゆで薄く短冊のごとくに切りたるものおよび「らかん」少量を薄く切り、干鮑一個を薄く切り、豚肉をゆで薄く切り、これを混じて煮込み、塩・醤油にて味を付け、錫製の鍋・火炉を接続したる器にて下に酒精（アルコール）を炊き、煮ながらこれを食す。あたかも我が寄せ鍋のようのもなり。これを卓上に出し火を点ず。

蟬丸 [チムホアヌ]

蟬とはかざみ蟹（わたりがに）にして、これを三四個（人数により量定きまりなし）を全身ゆでとなし身をむしり取り、すり鉢に入れ卵と蕃薯（さつまいも）粉とを混和し団子となしこれを蒸し、スープ三合にて煮、塩および醤油にて味を付け鉢に盛り、しょうがの汁をかけ卓に出す。

栗子鷄

栗の外皮をむき日に当時渋皮を取り、鶏肉五十匁を薄く切り、椎茸・筍・白菜等を豚の油にて「いため」、栗を入れスープおよび椎茸の浸し汁を入れ煮、塩および醤油にて味を付け煮上げ、片栗粉を少量水に溶かし注ぎ入れ、沸騰せしめ鉢に盛り卓上に出す。

冬菜鴨 [タンサイアア]

冬菜とは山東菜の塩にて揉みたるものを蒸して乾燥したるものを紹興酒と称する酒をつけ再び蒸したるものなり。鴨全一羽と冬菜三四十匁とを久しく湯煮し、軟らかくなりたる時塩と醤油にて味を付け汁物として卓上に出す。

塩包 [キアムバウ]

豚の股肉四十匁をよく叩き、葱の白根を細かく刻み、味噌（台湾味噌。盃に一個）と混和し置き、「メリケン」粉五十匁に食塩を盃に半分、水を盃に一杯半を入れよく「ねり」、これを二十個に摘み分け、一個ずつひらたく小皿のようにして押し伸ばし、豚肉・葱・味噌を混和したるものを包み、あたかも柏餅状となして蒸し上げ皿に盛りて出す。このとき別に二鉢の「スープ」を出し、塩包を一度浸し直に挟み上げて食す。

附説、これにて終宴し主人は走卓をして洗面器に熱湯を持ち来たらしめ手巾を入れ、絞りて一々客に進む。客はこれを受け手および面を拭いのち客は主人に一礼して席を牽き別椅子に座す。のち漸時にして脚主人に辞し退散す。