

「御貴重品は湯場にお預けを乞ふ。然らずんば、萬一紛失の災あるも、當店其責を負はず」と石庵流の見事な筆蹟で書いてある。

秘塔の湯槽



成程と思つて財布や時計を預ける。ボーイがその預かり札を渡しながら

「何か洗濯物は御座いませんか」

と訊く。渡りに船で汚れた猿股や、メリヤスシャツ、靴下ハンケチなどを渡す。亦たそれに合札をくれる。乾き難い毛織物類はちよつとの間には合はないが、ワイシャツやカラーやメリヤス物ならば、一時間もたゞずにきれいに洗ひアイロンをかけて持つて来てくれる。御常連となると着て来た汚れ物を渡しては、洗濯したものに着換へることにしてゐる。何んとはや便利至極ではないか。

こゝから風呂に這入ることにする。ボーイの持つて来た風呂場ゆきの履物を穿いてゆく。風呂場の入口で腰に巻いたタオルを渡すと交換的に風呂場用のタオルと石鹸をくれる。

實に立派なそして大きな風呂場だ。四壁みな白の化粧タイル張り、湯槽も流し場も全部タイル敷き。湯槽は温湯と熱湯の二槽に分け、各槽とも六坪餘り、深さは四尺ぐらゐ、廣さは日本の錢湯風呂よりずつと大きいが深さはずつと淺い。

熱湯の方は草津の熱の湯といつたやうな熱さで、熱湯自慢の江戸ッ子もこれには辟易するに違ひない。熱湯好きの人に年寄が多いのは生理的に来る自然の要求で、此點は日本も中國も變りはないと見える。這入り手は流石に妙い。

温湯の方は相當混み合つてゐる。湯加減が頃合なので、いゝ氣持ちになつて浸りながら、熊サン八ちゃんや虎造ばりの調子で荒神山を唸つたり、自慢の喉で粹な清元の一くさりを唄つたりすると同じく、黄ろい聲を挿つて梅蘭芳の六月雪を唱つたり、ドラ聲をふりたてゝ金少山の草橋關を唱つたり、身體を洗ひに来たのか、喉を聴かせに来たのか、宛然隱發表會開催といつたやうな賑やかさ。日本の錢湯光景に彷彿するところがあつて覺えず微笑む。

ふと別に異様な湯槽が眼に映る。熱湯の側に、三尺四方ぐらゐの可愛い湯槽があつて、それに脚湯と書いてある。その湯の熱いこと正に熱湯以上、むろん赤ちゃんの爲めのお風呂ではない。一體何んにするんだらうと不審に思つて小首を傾けてゐると、布袋さまみたいに肥つた一人の浴客が其處にやつて来て、そつと兩足を其中に入れ、熱いのを我慢して暫く浸してから、ゆで章魚のやうに紅くなつ

た兩足を出し、今度はタオルで足の指の股をしきりにこすつては、快感比上ないやうな表情を顔に現はし、また兩足を其中に入れそしては眼を細くしてゐる。水虫患者なのだ。はアと始めてその可愛い風呂のある所以が解つた。脚湯、何んとゆき届いた設備だらう。

流し場では浴客がそれ／＼身體を洗つてゐるが、石鹸はバスソープとして製られたちよつとアルボースみたいな薬の臭ひのする紅色のもので、これは皆風呂屋の備品、日本のやうに自用の石鹸を携へて来る浴客はない。

その流し場の一隅に、籐の長椅子が幾つも横はつてゐる。これは三助の流し用に備へられたもので、湯槽から上がり、その籐椅子に腰をおろして撮澡と呼ぶと、聲に應じて三助が来る。撮澡とは流しのことだ。逞しい筋肉の盛りあがつた赤裸の三助が来て、堂布といふ撚糸で織つたごつち垢すり専用の布を手に巻き、先づ腕から始つて次ぎが背、胸、腹、腿、脛、脚、と肩部を除いた身體の全部をこする。鼠糞よろしくの垢が我れながら驚き呆きれるほどポロ／＼出る。日本の三助といふ者は、口の先きだけ莫迦に景氣のいゝお世辭を吐くが、垢とりの技能に至つてはか

れも、あんじよう揉みこなされて、その樂々とした爽快な気分は、翼あらば羽化登仙でもするんぢやないかといった軽快さである。

未だ曾て味つたことのない気持ちになつて、按摩が終る頃はもうとうとう睡りかけ、按摩の歸つたのも知らずにぐつすり寝込んでしまつた。心地よく寝入つたとき奇妙奇特な節をつけては軒をかく癖があるといふ私のことだから、さぞかし隣近所の浴客たちに迷惑も與へ且つ又た笑はれたことであらう。眼が醒めて自分ながら微笑しつゝ時計を見ると一時間餘りも寝込んでしまつた。莫逆に喉が乾くので、ビールを一本とつて泡だつやつをキューとあほつた。その旨いこと。

コップ片手に何心なく筋向ひの席に眼をやると、一人のボーイみたいな男がしゃがんで、針金のやうな細い金の棒でしきりに客の足の指の股を上下にこすつてゐる。こすられてゐる客はテーブルに肘をつき正に佳境徘徊といつた表情。刮脚といふのが是れである。水虫患者が風呂でふやけた足の指の股の皮膚を針金ヤスリで巧みにけづつて貰つてゐるのだ。あの痒さをあゝしてけづつて貰つたらどんな



靴に伸した大湯上りの客の足

らツきり駄目で、中國の三助に比べるとんで問題にならない。すつかり垢が落ちると今度はヘチマに石鹼を惜しげもなく塗つて、それで身體中を洗つて呉れる。それから亦た一あび風呂に飛込む。

あがると、流し場のタイル壁に沿ふて、洋式陶器の洗面台が幾つも一列に並んでとりつけられ、其上にシャワーがあり、湯と水とが自由自在に勢ひよく噴出するやうになつてゐる。頭髮、顔を洗ひ、シャワーで、頭から身體全體を清める。その湯水のふんだんに使へること、是れ亦た日本の錢湯の岡湯のやうなあんなしみつたれたもんぢやない。

さつと身體を拭いて風呂場から出ると、その出口で、風呂場用のタオルと交換にきれいな大型タオルを渡す。それで腰を巻き、其處に揃へてあるスリッパを穿いて自分の席に戻る。

再び坑に腰をおろし、あくらをかいて先づお茶を飲む。ボーイが熱くしほつたタオルを幾條も持つて來て、背中を拭いて呉れる。玉なす汗を一拭きしてさでごろりと横になる。そのときの爽快さつたら、何んともかとも喩えやうが

なく、正に是れ天下の至樂といつていい。

標草に火をつけて十分か十五分横になつてから修脚を呼ぶ。足の爪切りだ。鑿に似た刃物で爪を切るのだが、その技術眞に巧緻を極め、爪の先きを半圓形に美術的に處理するばかりでなく、靴タコなどもまたきれいに切り取る。ぶざまな自分の足がこんな整つた姿體に變つたことは臍の緒きつてのことで只だ／＼驚くのほかはない。確かに脚の美容である。

素足を粹として稱美しながら實はそのくせ足の整容修美に何等の關心も有たず又た何んの設備もない日本の女性たちの爲めに、この脚の美容院を東京大阪で開業したら、さぞ大當てに當ることであらう。

修脚がすんだ。初一度の入浴で一切合切みな試みやうといふのだから中々忙しい。今度は按摩を呼ぶことにした。この按摩は、澡堂の附設理髮館の床屋サンがやるので、檢校に就いたり按摩學校で正式に修得した日本の按摩のやうな本格的な業はもたないが、上手なのに當ると、床屋一流の可なりヘンな揉み方ではあるけれども、何がさて既に五體がとろけるやうになつてゐるので、肩の凝りも筋肉の疲

にかいゝ氣持ちだらう。一度水虫にやられたことのある私にはその氣持ちよさがうなづかれる。それにしても、さきの修脚といひ又たこの刮脚といひ、何んと至れり盡せりの施設であることよ！

なんだかんだで、三時間ばかり過してしまつた。ずいぶん長つ尻の風呂だと我れながらいさゝか呆きれて、汗もすつかり止んだので着物を着はじめると、さつき私が風呂場によくとき既にあがつて来たお隣のボツクスの連中は、私どころぢやないまだ癢て御座るし、又たお向ひも私よりずつと前に来たらしい先客だが、是れ亦た伴れの客と長難談を續けて赤裸のままである。いづれもまだ暫らくはお神輿をあげさうにもない。してみると、三時間くらゐの私などは、まだくせつかち組の方らしい。

頼んだ洗濯物をみな揃へて持つて来てくれたので、それに着換へると、肌さばりの氣持ちがまたひとしほ爽やかになつて、かういふ設備のあることが嬉しくもまた難有い感じがする。帽子の塵もコートの埃もきれいにブラシをかけて呉れるし、靴も拭いてくれた。

さア會計だ。いくらになつたかと訊くと次の通り、

洗濯(入浴代) 三角  
操澡(流代) 二角五分  
按摩 四角  
洗濯代 三角五分  
ビール 八角  
計 二元一角

その後、部屋風呂の官堂といふものゝ趣きを初めて味つてみたのが、冬も師走に這入つてからのことだつた。池塘の混合風呂の味を覚えてから、しよつちう行くうちに自然と北京人の風呂友達も出来、またちやうど船の三等に乗つたやうな色とりどりの賑やかな民衆的面白さが氣に入り、その上人浴費用も安あがりになつたので、官堂といふものゝ

官堂——部屋風呂——

存在が兎角忘れがちになり、支那風呂といふと、池塘によく癖かいつの間にか強くこびりついてしまつた。

たま／＼居住を西城に移してから、俄かに想出して程近い西四牌樓の華賓園の官堂に行つてみた。ビョウ／＼と電線をしごくやうな風のひどく寒い宵であつた。

電車通の方の入口から這入つて左側のドアを開けると、其中が全部官堂で、見るからに豪華な大構えである。ボーイも流石に恭しくていねいに部屋に導かれた。

その部屋は、前と後ろの二間続きで、前の間が四坪くらゐの客室、左右の兩壁に沿ふて巾の広いスプリングつき洋式ソファが一脚づつ置かれ、それに小テーブルが附いて其上に茶盆灰皿マッチなどを置き、壁には大型の鏡がかゝり、室の隅に帽子かけが一脚、その傍の長方形のテーブルの上に飾ヤクリムなどの化粧品具が並んでゐる。これぞといふ陳設の特筆すべきものはなく、その上天井四壁みな白塗りで何んとも病室を想はせる。北京澡堂の官堂としては何にか支那風な雅味を出して貰ひたく、塗る色にしても陳設にしても、あきたらぬ感じがするけれども、これも時代新築の齎した現象であらう。だが、さつぱりし

た清潔さには好感がもてる。

續きの後ろの間は稍小さく、全部タイル張りで、洋式バスが二つ、その中間の壁に着いて洋式陶製の洗面台、其上に鏡。

ボーイがさば／＼したタオル織の浴着、敷布、大型タオルなどを持つて来て、敷布をソファにかける

「お茶は何んに致しませう」と型の如く訊く。

「お茶は自分で買つて来たから、これを半分いれて呉れんか」

私は脱ぎかけた外套のポケットから、茶の葉の小さい紙包みを取出した。久しぶりで滋味の濃い龍井を味うと思つて、實は來しなに四牌樓の隆泰といふ茶店から雨前を一包み買つて来た。雨前は龍井の一種の綠茶で、梅雨前に摘んだ新茶、まづ玉露といつた風味。

風呂にからまる話ではないけれども、茲にちよつと北京のお茶の切賣りに就いて書き添へておく。澡堂にでも行つて、特殊な上茶を飲まうとするとき、行きがけに附近の茶店から二十錢なり三十錢なり自分の好きな茶を買つて

は、ワントン屋でも、瓢箪の下部を干して持えた蠅、葫蘆といふ容器に蟋蟀を入れて飼ひ、それを懐ろに入れ、人間の身體の暖みで冬の夜に啼かせて楽しんでゐる。いつだつたか前門外煤市街の致美樓に招かれたときにも、この蠅、葫蘆をストーヴの傍のアームチェアの下に置いて、その啼音を客に聴かせてゐた。

また撮澡を呼んで流して貰ふ。垢の出ること依然。石鹸で汚れた湯を換えてまたひたり、あがつて頭髮を洗うと思つたが、髪もいゝ加減に伸びたので刈らうと思ひ、そのままざつと身體を拭いてソーファの上にごろりと横になつた。流石にスプリングがついてゐるので、身體の當りは池塘の坑とは違ふ。

ラヂエーターから放散する熱氣も加はり、止度なく滲じみ出る汗が珠となつて、額から頬に、胸から腹に、つるり／＼と蓮の葉を滑る水玉のやうに落ちる。ボーイが幾度も／＼熱いおしぼりを持つて来て呉れたのでそれで拭く。纏て汗の出かたも減つて来たので、タオルを身體に巻きつけて附設の理髮處にゆく。澡堂の附設とはいひながら設備の整つた堂々たる理髮館だ。腕もいゝ。

ゆく。北京ではどんな一流の大きな茶店でも、極上の茶を十錢でも二十錢でも隨意に愛想よく賣つて呉れる。なにも小半斤だの半斤だのと不必要な量を買はなくともいゝ。

これは北京のお茶の買方の慣はしで、栗鼠の外套を纏つた大家の奥様が平氣でさうした買方をしてゐる。私は雨前を三十錢求めて、ボーイにその半分をいれるやうにいひつけた。残りの半分は浴後また茶をいれ換へやうと思つたからである。

赤裸になつて緑の雨前を啣むやうに味ひ、ソーファに横になつて一服煙草に火をつけた。賑やかな池塘の入浴に慣れた反動で、官堂は靜かではあるけれども寂しく、眼にも耳にも觸れる面白みがさつぱりない。船の一等船室にたゞ一人ぼつねんとしてゐるやうな感じで、話相手の友を誘つて来なかつたのは失敗である。だが、サンデー毎日と東亞新報の夕刊を持つて来たので、それを讀みながら例の如く一寢入りしやうかと思つた。

「お風呂を用意いたしましたせうか」

ボーイが来て訊くので

「少し熱く頼む」

ネズをひねると勢よく湯と水とが迸つてバ스에流れ込む。バ스에這入つて、一應デアブ／＼身體をこすつてから、仰向けに寝るやうな恰好で湯の中にひたる。透き通るきれいな湯のバスを我れ一人獨佔して仰向けになり、樂々と身體を伸して湯にひたることは、到底混合の池塘では出来ないことだ。一種の優越的な快感が起るけれども啞のやうに無言でゐる一人ツきりの風呂は、何んとしても寂しい。

ふと虫の啼く音が何處からとなく聴える。耳を澄ますと蟋蟀だ。一分の隙もなくタイルで張り敷きつめたこの風呂場に、何處を何うして忍び込んでゐたものか、向ひのバスの横の方の隅つこあたりでチロ／＼と可憐な聲でしきりに啼いてゐる。暖いので多とは知らず初秋の宵とでも思つてゐるのであらう。風呂にひたりながら耳を傾けその啼音に恍惚としてゐるが、實に風情ゆたかな韻趣であつた。けれどもこれは澡堂が蟋蟀を飼つてその啼く音を浴客に聴かせるわけのものではなく、従つて固より澡堂の設備の部類には編入されない。只だたま／＼蟋蟀にぶつかつた私の雅運がよかつたまでのことで、意外なお景物であつた。

蟋蟀の啼音をめぐることは、文士雅人はむろん、北京の人

またお茶をいれ換へた。浴後の雨前の味ひはまた格別であつたが、何か果物が欲しくなつたので、白梨でも喰へやうかと思つてボーイにいひつけると、

「柿のアイスクリームを召上れ。とても美味しいですよ」

としきりに勧める。柿、柿、さうだ、すつかり忘れてゐたが、柿のアイスクリームといふ天下の珍味のあることを話に聞いてゐたし、また北支畫刊が何かの雑誌で讀んだこともある。殊に柿の好きな私は聴いただけでも堪らなくなつて、即座に極意の意を表して買はせた。間もなく持つて来たのは、直徑二寸餘り高さ一寸半ほどの眞紅に熟れた大きな樽柿を皿に二つせ、それに小形スプーンを添へたものである。

「この柿にさはつて御覽なさい。冷たいこと。すつかり凍つて中がアイスクリームをつくりなんです。あんまりお美味しくて頬ベタを落してはいけませんよ」

ボーイは冗談をませて説明しながら、そのスプーンで柿のヘツタをくるりとほじり出し

「かうして、此中をすくつて召上れ」

同じ柿でも、變つた喰べ方もあればあるものとその通りに一匙すくつて口に入れた。あつ、何んといふ美味。何んといふ珍味！息もつがずにペロリと二つ平けて、續げざまにお代りをあと二つ三つ喰らうとしたが、度を過してはと吐をさすつて我慢した。

さういへば、冬になると、澡堂の門口には必らずこの凍柿を賣る小さな露店が一二軒あるのを想出し、現に私が今入浴中のこの華賓園の門口にも柿屋が出てゐた。多くの浴客たちがこれを買つて、汗の珠なす赤裸で喰べる習はしであるに違ひない。

かういふ珍味を喰べると、亦たしても一人ぎりで来たことが悔まれる。莫逆の友を誘つて、赤裸のままこの柿のアイスタリムをすゝりながら語り合つたら、どんなにか楽しいことであらうとつく／＼思ふ。ボーイに聴いてみると、事實一人ぎりの官堂浴客は至つて少く、大概二人づれで来るらしい。雑談に興じ合ふのもいゝし又くつろぎ落ちついて緊要事を相談するにも持つて来いの場所である。お互に赤裸のまま談じ合ふことなので、自然遠慮もなく駆け引きもなく、話があんじよくすらく／＼と進むに相違ない。

然且つ顯然たらしめたものである。が、慣はしといふものは實に奇妙なもので、事變後三年の今日此頃では、別にそれを不可思議視する者もなくなつてしまつた。

横になつていゝ氣持ちで東亞新報の夕刊を読んでゐるうち、うと／＼と寢氣がさして来たが、うっかり今寢込むと家に歸つてから寢むられなくなるので、きりあげて歸ることにした。それでも二時間近くにはなつてゐた。今晚の官堂入浴諸雜費を擧げると

洗	撮	洗	壹元
理	髮	澡	二角五分
濯			四角
柿			三角五分
計			一元一角六分

かういふ澡堂があるだけでも、北京に居住する我れ／＼は、生活を樂しむことに於て、大きな幸福を享けてゐるところがしみ／＼難有く思ふ。

ちなみにこの澡堂の歴史を雜史から拾つてみると、北京の澡堂といふものは、約二百年前に初めて街に現はれ、その創始者の何人であるかはつきりしないが、修脚を業とする者であつたことは事實で、當時修脚業者は、それに使

この大事變以來、これを家族風呂と稱して、日本人の子弟つれの夫婦者が這入るやうになり、同時に家族風呂の名に隠れた弊弊として怪しい男女たちのこの官堂を悪用する者も亦た増えて来たといふ。

原來、北京では、澡堂の浴客は男性に限られ、女性に對しては絶対に解放されなかつたもので、民國になつてから前門外李鐵拐斜街に潤身女浴室といふ女性のみの澡堂が創設され、時代の要求は更に一步進んで男性入浴の高級澡堂が別に女風呂を隣設するやうになつたけれども、開化の速度はそんなことでは到底需要を満しきれない。といつて一般澡堂の官堂は、縦えそれが部屋風呂であつても、女性の入浴には依然嚴として門戸を開放しなかつた。

ところが、この大事變から、風呂に不便を感じる日本の女性たちが遮二無二にこの官堂に押寄せ、澡堂の掌櫃が恰かも大敵の奇襲に遭つたやうに吃驚仰天防戦これ努めたが遂に陥落し、市政當局も對手が日本人であり且つ殊に風呂好きの日本人が入浴に困つてゐる事實をも諒察し、それやこれやで日本女性のみの官堂入浴默認といふ態度を執るより仕方がなかつた。これは北京澡堂空前の大變で市民を呆

氣持の好い摺脚(水蒸除器)



ふ七つ道具を小さい風呂敷に包んで修脚く〜と街を呼び歩いたものだ。その街の修脚の先覚者が澡堂を關いたので、修脚も自ら澡堂の一内容を構成することになり、又たその創始者が保定府の出身であつたので、郷黨工作も自然に強化され、その創始の澡堂は無論、その後續出した澡堂の經營者及び使用人が盡く定興、涑水、易縣などのいはゆる保定府の出身で鞏められ、今日でも北京の澡堂に於ける保定郷關は絶對的勢力を把持して、いさゝかの揺ぎもない。いま北京一流及び二流どころの官池兼設の澡堂を御案内すると次の如くである。

- 東城方面
- 清華園 王府大街南口西側
  - 桐園 東單大街扶桑館筋向
  - 寶泉 米市大街青年會筋向
  - 怡和園 東四南大街西側
  - 松竹園 東四北大街西側
  - 裕華園 西單北大街高麗屋筋向
  - 華賓園 西四南大街東側
  - 華賓園 新街口電車道東側
- 南城方面
- 德豐園 新街口電車道西側
  - 興華園 鮮魚口北側
  - 一品香 王廣福街東側
  - 東昇平 櫻桃斜街南側
  - 清華池 珠市口北側
- 西城方面
- 北城方面 地安門外煙袋斜街北側
- (宇澄朗)

### 北京の飯館子

フアンコワン

昔から支那料理は「五味八珍」と云はれる程色々複雑な風味を珍らしい材料と調理の上に出して居る。この味覺の發達は三千年以上と言ふ長い年月毎日研究が續けられ、それを味はふ人間の多い事、土地が廣く材料が豊富なることにより、今や世界の絶大なる譽價を博して居る。我々日本人としても是非一通りの知識を必要とする時代となつた。

北京は特に民國前までは數百年國都として皇帝の皇宮あり中國各地方より官吏集まりたる爲め各地の料理屋があり、宮廷は勿論王公貴族の宴會一切を引受けてゐたので非常に料理も發達し、遂に地方の料理も北京で食へる方が美味なる結果

#### 理髮館

床屋と言つても街頭に商賣道具をかついで流し歩くのから堂々大店舗を張つたのまであるわけだが、大きい店では部屋を仕切つて男子部女子部に分けて女の理髮、電氣もやつてゐる。いまでは大抵の店が日本人向きに設備もサービスも變つて來てゐる。

理髮料も一定せず安いのは流しの店の五分の一位のもあるが、次に中等程度の店の料金表を掲げる。

理髮	(理髮)	四角
推光	(散髮)	五角
洗頭刮臉	(剃洗と刮剃)	五角五分
刮臉	(刮剃)	二角
小孩子理髮	(小供理髮)	三角
電氣理髮	(パーマ)	三元
修指甲	(爪掃除)	一元
染髮	(白髮染)	四、五元
外叫	(出張理髮)	一元

を生じた。而して北京の料理屋は清末民國初年に於て最盛時代を出現し一度に數百テーブル數千圓の宴會があり、然も此等有産階級はお互ひに其の豪華を競つたし、軍人政客の政略にも必ず利用されその殷盛さが想像出來よう。かくて一時著名なる料理屋が非常に多く然かも各料理屋のお得意の料理は二三しかなく皆特長があるために食へる者の満足を得てゐた。處が時代が變り政治の中心が南に遷り不景氣風に吹かれると大きい料理屋の客足は止まり次々に閉鎖の運命を遇ひ、現有の料理屋は以前と比較すると約半分になつてしまつた。こゝに於いて小さい規模の料理屋が時代の波に乗つて増加して來たのである。

北京の料理屋は大體各省別に分類出来る。最も多いのは山東、四川で次は廣東、福建、江蘇が之に次ぎ、湖南、貴州、山西及び河北、天津の系統が之に次いで

る。名前は堂、館、樓、園、軒等を付てゐるが別に一定の規定はない。場所が古くは前門外の西側が多かつたが後には東城、西城、後門にも出来、西長安街の如きは料理屋が集まり其の家に春の字を使用してゐるので長安十二春の稱があつた。この他に回教系の回回館と云ふのがある。これは門口を見ると一目でわかるやうに回々の文字或は「回回清園」ホウホウセイエンとか書いてあり牛と羊を主とし豚の料理は絶體に作らない。又佛教信者の行く精進料理屋も二三軒ある。民國以來西洋料理屋も出来特に露西亞料理屋が多いが、支那料理屋に比せば少くして問題外である。

以上、極く簡単に北京の料理屋の變遷を述べたが、さて我々が宴會をするとか料理屋に行つて食へる時、この多數の料理屋と多數の料理名を見て、如何にしたらいかがと當惑してしまふのである。先づ茲に北京の主な料理屋と、その得



(順東東) 口入の店內羊焼

廣福居(俗に秘家新)炒花頂燉牛肉 五道廟  
 同聚館(俗に館餅周)醬餅、水燉羊  
 肚、烤涮羊肉 煤市街  
 一畝園  
 河南館  
 厚德福 鐵碗蛋、瓦塊魚、燒猴頭大醬燻  
 蓉園 黃河蟹四做 絨線胡同  
 香積園蔬食處 西四丁字街  
 功德林 前外 李鐵拐斜街

攝 西洋料理(崔シ中國人經營)  
 來今雨軒 英 ロシヤ式 前外源房頭條  
 福生食堂 中央公園  
 盤蝶林 東單牌樓  
 森隆林 外交部街  
 吉士林 東安市場  
 華宮食堂 東安門大街  
 新月食堂 フランス式 東安門大街  
 百樂門食堂 ” 王府井大街

支那料理の概念

支那料理は油濃くてとて  
 も食べられぬとか、支那料  
 理を食べたいが料理名が一  
 つもわからないで全く弱る  
 と云ふことをよく聞く。又

支那料理で中國人に招かれ  
 又は宴會を開くに如何にし  
 たらよいかわからぬ人もあ  
 る。今後益々日支協同提携



便飯館(杜温)

して行く以上、中國人と交際接近しよう  
 と考へる日本人が、少くも支那料理の概  
 念及招待の方法位は辨へる必要があると  
 思ふ。

一概に支那料理と云つても、廣大なる  
 支那であるから、地方地方々々特有な料  
 理あり、氣候風土の關係にて油濃い料理  
 もさつぱりした料理もあり、又嗜好によ



飯館子の入口(東興樓)

意な料理、及び所在を調査したのを要し  
 以て參考に供する。

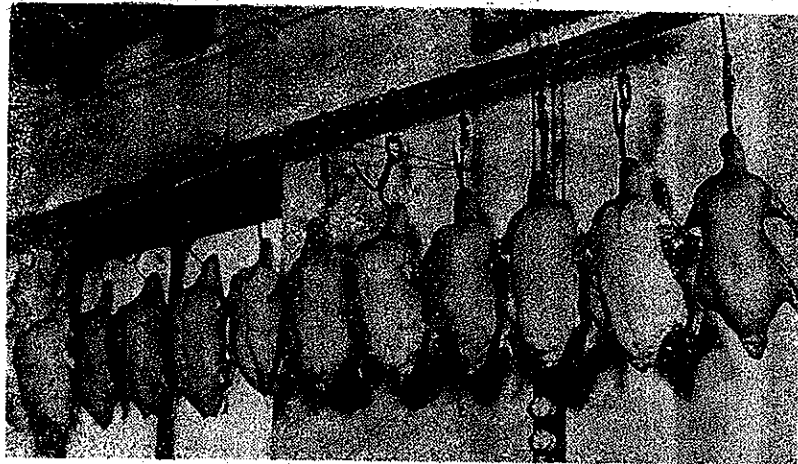
山東館  
 名稱 得意な料理 所在地  
 東興樓 拌鴨掌、方脯、炸鴨膠 東安門外  
 安福樓 王府井大街  
 萃華樓 八面槽  
 致美齋 五柳魚、扒炒魚、炸饅饅 前門外煤市街  
 豐澤園 烏魚蛋、紅燒魚翅 前門外煤市街  
 潤明樓 東安市場

玉華台 沙鍋雞、沙鍋豆腐、鍋拉胡同  
 春華樓 江米燒麥、蔥包餅、燒鴨子  
 大鴻樓 紅燒獅子頭、生煎饅頭 東安市場  
 聚寶成 滬式炒飯、綠豆沙、西長安街  
 五芳齋 醬牛肉、炒麵、燒餅、東安市場  
 春明樓 西河沿  
 淮揚樓 東四南大街

西黔陽 醬牛肉、臘肉豆腐 西長安街  
 東來順 涮羊肉、烤羊肉、涼肉、東安市場  
 正陽樓 涮羊肉、涮羊肉、醬 前外肉市  
 西來順 扒三白、沙鍋魚翅、西長安街  
 同和軒 烤羊肉、木樨肉 前外 李鐵拐斜街  
 兩益軒 炭烤街、炮三樓 ”

居順和(俗沙鍋居)蘇料理專門 紅瓦市  
 禎源館 麵包、蝦仁 楊梅竹斜街  
 淮揚館  
 泰豐樓 烏魚蛋 煤市街  
 致美樓 煤市街  
 新豐樓 前門外香廠  
 會賢堂 什剎海  
 寶宴春 福豆泥 羅馬市大街  
 全聚德 炸鴨腿、烤鴨子、冬 前外肉市  
 爭燒鴨、砂鍋雞 三不占 西四南大街  
 同和居 觀音寺  
 惠豐堂 觀音寺  
 聚賢堂 觀音寺  
 慶和堂 地安門外

閩川館  
 忠信堂 西法炸蝦、燒牛尾、西長安街  
 大隨春 三做魚、紅燒羊肚菌 ”  
 新陸春 南腿魚唇 ”  
 慶林春 燒四寶 ”  
 鹿鳴春 糟蛋魚唇 八面槽  
 頤園 帥府園  
 廣東館  
 東華樓 干燒笋、五柳魚、燒 東安門外  
 池炒香螺、紅燒鮑魚 東安市場  
 東亞樓 又燒肉、江米鱈魚粥 東安市場  
 新亞春 陝西巷  
 小小酒家 又燒肉 東安市場  
 貴州館  
 羊肉館  
 東安市場



列行の子鴨たれさ吊

り色々な料理が要求される爲め其の種類も非常に多い。しかし大體に於て山東料理、四川料理、江蘇料理、廣東料理の四つに大別され、材料、調味、調理にそれ々の特色を持つてゐる。よく言はれてゐる如く「日本料理は目によつて食物を美味ならしむる爲めに料理の色彩に重きを置き魚を主とし、西洋料理は周囲を飾りつけ、周囲の空氣によつて食物を美味たらしめて肉を主とし、支那料理は味を第一として鹽は第二にし、味の美によつて精神を爽快にせしめる」と。全く支那料理は苦、辛、鹹、酸、甘の五味をうまく調合し、材料もその範圍廣く、食べられる物殆んど全部がその材料となり、更に殆んど總てが火力によつて煮られ、隠れたる本味を引き出すに重きを置いてゐる。

次に料理の名であるが料理屋に行つて菜單子を見ても、それがどんな材料でどんな調理法なのか全然知らぬことは何となく物足りない。大體の見當をつける程度の知識を持つことは必要である。日本料理でも、地方地方でいくらでもわからぬ料理がある如く、支那料理でも同じ料理でありながら地方地方により名前が違つて居り、其の全部を知ることとは支那人でも到底不可能である。此の意味に於て大體最も一般的な調理法とその料理の名前の一端を擧げてその概念を得る参考とする。

炒 油で煎つたもの

炒肉絲、豚の細切れを油で煎つたもの

炒蝦仁、小蝦を油で煎つたもの

炒鱈片、鰈肉を油で煎つたもの

炸 油で揚げたもの、てんぷら

炸丸子、豚肉團子のてんぷら

炸軟理骨、豚ロースのてんぷら

炸鴨肝、鴨の肝のてんぷら

紅燒 充分軟らかく油で燻めた上に汁を

かけたもの

紅燒白菜、白菜を軟く煮て汁をかけたもの

紅燒魚翅、鱈のひれを軟く煮たもの

紅燒干貝、貝柱を軟く煮たもの

溜 葛かけ

溜魚片、魚の切身の葛かけ

溜丸子、豚肉團子の葛かけ

溜海參、海鼠の葛かけ

拌 あへもの

拌雞絲、鶏肉のあへもの

拌海參、海月のあへもの

拌鴨掌、鴨の足のあへもの

烤 強火で焼く

烤鴨子、焼いた鴨

烤羊肉、焼いた羊肉(俗にチンギスカン料理)

烤饅頭、焼き饅頭

湯 吸物

白菜湯、白菜の吸物

口蘑湯、茸の吸物

冬瓜湯、冬瓜の吸物

燻 油でいためた後汁をたっぷりして

料理場

料理屋の料理場は大體に於て入口又は入口に近い處に多いのでよく見られる。豪華な料理場等を覗いて見ると實に一驚に與する。姐は直徑二三尺もある大きな丸太で、三尺位の高さもあるのか三四並び、二尺に近い重い庖丁や六七寸に餘る重いまさかり型をした庖丁その他各種各様の刃物で肉野菜を自由自在に切り赤い焔を出してゐる爐の前で料理してゐるのを見ると可弱い女はもとよりキヤシヤな體格な男でも到底料理番になれない。そこにある料理番は皆腕つ節の強い筋骨たくましい體格の者許りで炎熱の眞夏は勿論冬でも殆んど薄衣一枚で汗だくも意に介せずまるで一種の戰爭状態を演じ狂氣の如く充實し切つた眼光をきらめかせ、そこらにうろ／＼してゐたらふみつぶされさうな格構で働いてゐる。そして各々まどの赤い焔が鍋の端から漏れるなかな



子館飯の京北

- (38) 高力蝦仁 海老のた、き豆腐の皮まきてん
- (39) 炸 蝦 肝 海老のた、き豆腐の皮まきてん
- (40) 炸 蝦 段 車海老丸煮にして天ぷら
- (41) 炸 包 蝦 蝦を紙包のテンブラ
- (42) 炸 板 蝦 車海老のフライ
- (43) 溜 蝦 片 車海老の薄切り、しひたけ、たけのこ、ねぎ入りのくづかけ
- (44) 炸 蝦 古 六 車海老のブツ／＼切りの天ぷら
- (45) 芙蓉蝦仁 卵白味むし小海老入りむしたも
- (46) 炸 力 春 豚頸豚の赤肉テンブラ
- (47) 炸 力 春 豚の赤肉を糸切にしたものを油にていりたるもの
- (48) 炒 肉 絲 豚肉を糸切にしたものを油にていりたるもの
- (49) 炸 溜 力 春 豚の赤肉をテンブラにクツかけ
- (50) 燻 肉 片 豚を薄く切り作りたるもの
- (51) 清 炸 力 春 麥粉をかけ肉の赤肉テンブラ
- (52) 炒 肉 片 肉を油にていりたるもの
- (53) 茄 汁 力 春 豚赤味薄切りテキにてトマトソースかけ
- (54) 糖 醋 排 骨 豚肉バラ味酢と砂糖入れてくづかけ
- (55) 炸 溜 丸 子 豚を丸めてテンブラにクズかけしたも
- (56) 南 煎 丸 子 豚に卵子をまぜて丸めクズかけしたも
- (57) 炸 丸 子 豚を丸めたテンブラ

- (58) 川 丸 子 豚肉の團子汁物
- (59) 扒 鮑 魚 鮑を紅焼したも
- (60) 炒 鮑 魚 片 鮑を油にていりたるもの
- (61) 奶 湯 鮑 魚 白き鮑の吸物
- (62) 扒 鮑 魚 荳 切りのうす切りアスパラうす切りにくづかけ
- (63) 川 鮑 魚 鮑の汁物
- (64) 汁 鮑 魚 荳 荳あわびとアスパラのむしものに白のどろ／＼したものをかけ
- (65) 面 包 炒 鮑 魚 食パンにあわびの薄切り入れたもの
- (66) 川 鮑 魚 荳 荳アスパラとあわびの吸物の
- (67) 鮑 魚 肚 絲 食パンの薄切りあわびのた、き天ぷら
- (68) 鷄 蓉 荳 荳 アスパラと鶏の白味にドロ／＼したものをかけ
- (69) 扒 鮑 魚 荳 荳 あわびとしいたけのうす切りにくづかけ
- (70) 白 汁 荳 荳 アスパラのむしものに白のとろ／＼かけ
- (71) 燒 溜 魚 魚 クズかけ
- (72) 扒 炒 魚 魚を油にていりたるもの
- (73) 燒 魚 捲 魚にのりまきしたも、天ぷら
- (74) 溜 魚 片 魚のうす切りのくづかけ
- (75) 糟 溜 魚 片 魚のかす入りのうす切りにくづかけ
- (76) 紅 燒 魚 肚 魚の腸を紅焼したも
- (77) 燒 五 絲 五種の糸切紅焼したも

- (78) 炒 三 鮮 鶏、鮑、イリコ油にていりたるもの
- (79) 炮 炒 什 巾 丁 魚々の十種を油にていりたるもの
- (80) 炸 三 樣 三色天ぷら
- (81) 八 寶 菜 魚々の八種の珍味を蒸かけとしたもの
- (82) 炒 素 會 たいのこ、しひたけ、はくさいのいりつけ
- (83) 鴨 丁 付 皮 あひるの四角、とうふの皮くづかけ
- (84) 溜 黃 菜 卵木の子イリコ豚のラカンなど入れたくづかけのもの
- (85) 炒 南 北 しひたけ、たけのこドロ／＼のくづかけ
- (86) 燒 兩 冬 しひたけ、たけのこ入りつけ
- (87) 鷄 蓉 包 米 玉蜀黍の白味にたんぱくきびにドロ／＼したものをかけ
- (88) 蝦 子 玉 蘭 片 海老と卵子を入れた薄切りの竹の子
- (89) 蕃 茄 燻 全 丁 いろ／＼とりませオムレツにトマトソースかけ
- (90) 蝦 子 玉 蘭 蛋 海老と卵子を入れた竹の子
- (91) 蕃 茄 燻 豆 付 とうふのオムレツにトマトソースかけ
- (92) 蝦 子 冬 菇 海老と卵子を入れた推茸
- (93) 蕃 茄 鴨 片 あひるのうす切りにトマトのソースかけ
- (94) 蝦 子 海 參 海老と卵子を入れたイリコ
- (95) 木 須 蟹 肉 蟹の玉子焼き
- (96) 葱 燒 海 參 海老と卵子を入れた竹の子
- (97) 溜 蟹 肉 クズかけ蟹

酢、醤油、油等の調味料を煮えたつてある鍋の中へ投げ入れるときの機敏さ或は油でいためたものを次の鍋へスクツて移すときの間髪を容れない早業、素人目にはたいあつげなくとられる許りですが、は世界一の料理をつくり出す経路としてそのコツの難かしさはたゞ賞嘆させられるばかりで決して日本料理や洋食の料理場に見るやうなまやましいものではない。随々の料理番は四代五代も續けてやつてゐるのである。而してこの複雑なる調理法は單に味覺に重きを置くのみでなく根本はなるべく身體に精力をつけ、いくら食へても腹を害ふことのない様に、今日まで發達研究して來てゐるのである。

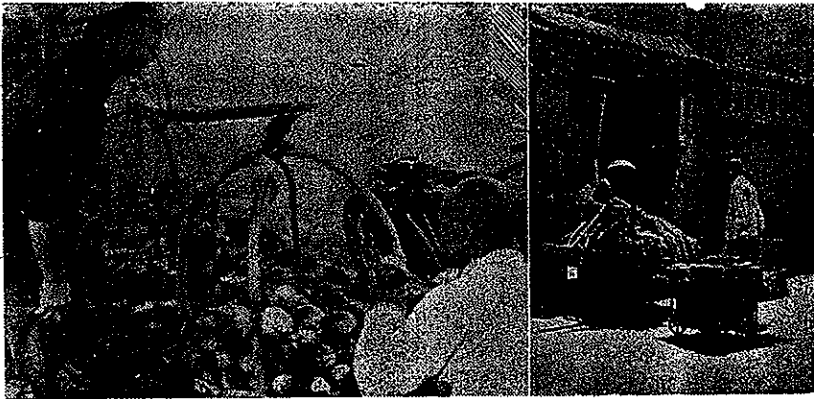
(岩村 成 正)

次に既立表の例として某々樓の時菜表を掲げる。

樓飯莊時菜表

- (1) 醬 醬油其他にて煮た鶏
- (2) 白 切 鶏 鶏にて作る
- (3) 拌 雞 絲 胡瓜カランなどにてあへた鶏
- (4) 拌 三 絲 鶏イリコ豚を糸切にしたものをあへたも
- (5) 拌 三 仙 鮑、鶏イリコ、あへ物
- (6) 拌 鮑 魚 鮑のつき出し
- (7) 拌 海 蝦 仁 海老のあへ物
- (8) 拌 海 蛭 くらげあへ物
- (9) 松 花 石灰漬の墨玉子
- (10) 火 腿 ハム
- (11) 醬 豚肉の醤油煮
- (12) 醬 豚のキモ醤油煮
- (13) 紅 燒 魚 翅 フカヒレを紅焼したも
- (14) 紙 包 雞 鶏肉紙包のテンブラ
- (15) 燒 翅 絲 鶏イリコ豚のラカンを入れてフカヒレの紅焼せしもの
- (16) 炸 雞 骨付鶏のテンブラ
- (17) 燒 四 絲 鶏イリコ豚のラカンと竹の子を紅焼せしもの
- (18) 茄 汁 鶏 鶏薄切りテキにてトマトソースかけ

- (19) 軟 炸 雞 骨のない鶏テンブラ
- (20) 油 淋 雞 鶏の赤切り砂糖とかたく入りくづかけ
- (21) 生 炒 雞 鶏肉の薄切り葱とたけのこ入りのいりつけ
- (22) 招 油 雞 竹の子を入れて作りたる鶏
- (23) 櫻 桃 雞 鶏肉の丸味酢と砂糖入りのくづかけ
- (24) 辣 椒 雞 鶏のとうがらし骨付きいりつけ
- (25) 浮 油 雞 片 鶏のた、きの薄切りお酒とたけのこ、しひたけ、背肉入れてくづかけ
- (26) 芙 蓉 雞 片 卵の白味むし上に鶏のた、き、酒、ハむ、たけのこ、しひたけ、背肉入りのくづかけ
- (27) 炒 雞 糸 鶏肉を糸切りにしたものを油にていりたるもの
- (28) 炒 繪 雞 糸 鶏肉の糸切りねぎ背豆しひたけ竹の子入りいりつけ
- (29) 炮 雞 丁 鶏肉四角切りしひたけ、たけのこ、ねぎのいりつけ
- (30) 燒 雞 脯 鶏の心臓テンブラ
- (31) 溜 雞 片 クズかけ鶏
- (32) 川 雞 糸 鶏肉を糸切の汁物
- (33) 燒 糸 仁 海老のテンブラ
- (34) 清 炒 蝦 仁 小海老にたけのこ、きうりにんにく、ねぎ、パリのいりつけ
- (35) 溜 蝦 仁 クズかけ海老
- (36) 炸 蝦 球 蝦のつぶしを丸めたテンブラ
- (37) 炸 蝦 托 食パンの薄切り海老のた、きてんぷら



(り賣りウハクマ)的瓜甜賣      り賣露とり賣(天ロコト)粉冷

### 街頭の呼び賣り

北京に住んでわれわれの心を打つものはその風俗である、ことに灰色に高く積みあげた煉瓦(北京では磚といふ)この壁のなかにおよそ日本のそれとは異つた支那の家にねむり、また目を覺し一日中暮してゐると、胡同のなかに呼びあるく物賣りのこゑ、物賣りの鳴らす鳴りもの、くらしい心の奥底から北京を感じさせてくれるものはない。朝から晝へ、晝から晩へ、そして真夜中へとその呼び聲と物音が移り變つて行き、またそれらの品物が季節によつて變つて行く有様を見てなれば、北京の生活もまた楽しく、おのづから街頭に胡同に生活するそれらの物賣りに親みといふものがわいて出て、かくれた北京のよさがわかつて来る。だが、こゝ

に物賣だけでもこれを趣味をもつて観察しはじめたらそれはまたなかなか大へんな仕事である。

北京の胡同から胡同へめぐりあるいてある物賣は、大ざつばに分けて見ると、品物を賣るもの、修繕したり細工物をするもの、物と物とを交換するものなどの三種類があり、さらにこれらなそれぞれ形のうへから分けるならば、籠を下げてゐるもの、筐を抱へてゐるもの、肩に負つて来るもの、天秤棒で擔いで行くもの、車を押して来るもの、道具をもつて歩いてゐるものなど六種類ばかりがある。

これら物賣りの呼び聲は、またその種類も多く、季節により、品物により、人によつて異り、注意してゐると盡きぬ興味があいて来る。もちろん初めて北京に来たものでも彼らの呼び聲が一體何を意味するかはわからないながら、それらの呼び賣りの聲が旅情をそそるに十分であ

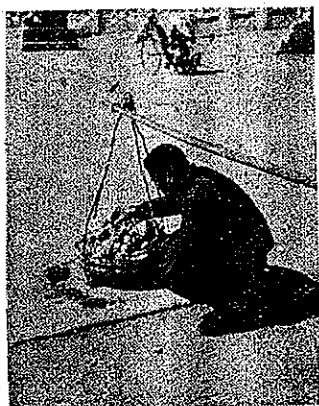
- (98) 紅燒海參      イリコを紅燒したるもの
- (99) 溜 蚶 仁      カキのテンプラ
- (100) 川 南 北      しひたけ、たけのこ入りの吸物
- (101) 川 双 翠      鶏のきもの吸物
- (102) 扒 廣 肚      魚の腸を紅燒したるもの
- (103) 川 什 巾 丁      色々のもの十種を入れた汁物
- (104) 川 三 鮮      鮑鶏イリコを入れた汁物
- (105) 川 三 片      川三鮮と略同じ
- (106) 紅 燒 冬 菇      椎茸の紅燒したるもの
- (107) 川 蝦 菜 海      なまこ、しひたけ、えびのいろりの吸物
- (108) 洋 海 參      鶏のウタキ肉の入った汁物のイリコ
- (109) 奶 湯 冬 菇      白き椎茸の汁物
- (110) 木 須 干 貝      貝柱糸切りと玉子のいりつけ
- (111) 溜 腰 花      クキかけ豚キモ
- (112) 紅 燒 干 貝      貝柱を紅燒したるもの
- (113) 川 腰 花      豚キモの汁物
- (114) 清 湯 干 貝      貝柱の鹽煮吸物
- (115) 口 菜 過 巴      支那のしひたけ、飯こげのてんぶら入りの吸物

- (116) 口 菜 川 雞 片      木の子を入れた鶏の吸物
- (117) 炒 口 菜      木の子を油にていりたるもの
- (118) 口 菜 湯      木の子の吸物
- (119) 洋 口 菜      竹蓐の子豚のラカン少々を入れ大木の子吸物
- (120) 扣 肉      豚の煮付
- (121) 蜜 饅 山 葯      山芋のあめ煮
- (122) 蜜 蒸 山 葯      白糖にて作りたる甜物の山芋
- (123) 蜜 饅 蓮 子      蓮の實のあめ煮
- (124) 蜜 蒸 蓮 子      白糖にて作りたる甜物の蓮の實
- (125) 蜜 饅 平 菓      リンゴのあめ煮
- (126) 蜜 蒸 白 荷      白糖にて作りたる甜物の百合
- (127) 蜜 糖 蓮 子      氷砂糖にて作りたる蓮の實の甜
- (128) 蜜 饅 香 蕉      芭蕉のあめ煮
- (129) 高 麗 平 菓      玉子の白味にていり上げタリン
- (130) 蜜 饅 力 春      豚の赤肉のあめ煮
- (131) 楓 梨 酪      バイナツプルにて少しクズを入れて作りたる甜物
- (132) 日 月 圖      ジャガ芋、銀杏、百合、落花生、青梅などを取りまぜ砂糖にて作る
- (133) 口 菜 川 雞 片      木の子を入れた鶏の吸物
- (134) 鮮 菜 蝦      果物に甘いドロ／＼のくづかけ
- (135) 雞 絲 麵      鶏肉糸切り入りうどん
- (136) 肉 絲 麵      ぶた肉うどん
- (137) 雞 蛋 麵      たまご入りのうどん
- (138) 大 滷 麵      なまこ、えび、たけのこドロ／＼したるもの入り
- (139) 乍 醬 麵      みそうどん
- (140) 火 腿 麵      ハムの糸切り入りうどん
- (141) 干 拌 麵      ひやしうどん
- (142) 三 鮮 麵      なまこ、えび、たけのこ入りのうどん
- (143) 肉 絲 炒 麵      ぶた糸切りやきをほ
- (144) 口 菜 麵      支那のしひたけ入りうどん
- (145) 雞 絲 炒 麵      鶏肉糸切りやきをほ
- (146) 三 鮮 炒 麵      なまこ、えび、たけのこの薄切りの焼そば
- (147) 蝦 仁 炒 麵      えび入りやきをほ
- (148) 家 常 餅      ワンタン
- (149) 餛 飩      ワンタン
- (150) 春 餅      ワンタン
- (151) 脂 油 餅      ワンタン

り賣び呼の頭街

輪の中心に鐘をつけたマイクローホン式のものゝ鳴らして来るのは糸針賣りであり、蛇味線を鳴らして来るのは盲の賣ト者であるといった工合である。

さて物賣りの荷物を見ると同じ天秤棒で擔いで来るものでも全く色とりどりである。柳の籠を擔いで来るのもあれば四角で立長の木箱を擔いで来るもの、大きな木のわげものを積み重ねた荷もあれば、無造作にアンメラで作った帆を擔つて来るものもある。また同じ車でも一輪車もあれば普通の荷車もあり、その車に



賣羅的(生で食ふ大根賣り)

るいろと飾りつけをしたものもあるといった工合で、このほか下げて来るもの、肩に負つて来るもの抱へて来るものもその荷物の入れものは同じでない。

二

さて誰れでもが、北京に来てその初めての夜など静かな胡同の暗の底から獸が吼えるやうな聲で呼びあるくもののあるのを經驗する、その聲は一種異様の凄味をもち哀調を帯びてゐてれむられぬほど

賣花生的(南京豆賣り)



に目のさへて来るときさへある、これは「硬面餅賣り」である、彼等はかならず深夜に呼びあるく、まことに北京の數多い呼び賣りのなかでも最も特色のあるものだ。されば燕都小食品雜詠のなかにも「餅賣りの餘音嘹唳として燈窓を透し、居ながらにして硬麵清教を傳へ、驚き破る鶯鶯一雙の夢」また「餅賣りは柳筐を携へたる弊衣無黨の老翁、風酸雪虐、凍耐へ難き窮巷に垂僵の如く踟立す……」など、などと詠まれて賤しい稼業とされてゐる。一體彼らの賣る「硬面餅」なるものは何か、そして、それは誰が買つて食べるのか、それは一種の菓子で餛飩粉をこれて蒸して作つた味のない代物である、これを買つて食べるものは多く阿片吸引者などであるといはれてゐる。

つぎに呼びこゑでなく鳴りもので最も特色のあるのはさきにも一寸觸れたが、



(り賣茶)的の茶賣

(屋變頭街)的頭制

(り賣水)的水倒

る。しかし呼び賣りの世界にも變轉はあつて、あるものはすたれ、あるものは新しく生れる。『京津風土叢書』燕市貨聲の序にいふ如く「新風景は十年」どころか僅々一、二年を待たないものもある。

かうした物賣りには呼び歩くものと、そうでないものもある。呼び聲を立てて歩かないものは必ず何か鳴りものを持つてゐて、それを鳴らして来る。

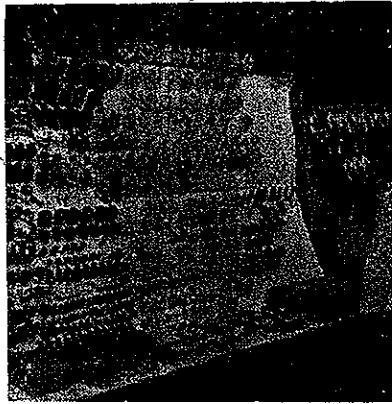
鐵柏板、これを鳴らして来るものは研屋である日本のびんざらに似たもので四板ばかりの小鐵板を穴をあけてつないだものである。

銅羅、これは澤山の物賣りによつて用ひられてゐる、まづ木の槌で銅羅を叩いて来るものに食用油賣りがあり、小さい銅羅を叩いて来るものに豆菓子賣りに玩具賣りがあり、茶碗をつぐ鍛冶屋はその荷のうへに自働式に小銅羅が分銅に當つて鳴るやうな仕掛をしてゐる。

る。また結細工師、賣ト者も銅羅を叩いて来る。

太鼓、日本のテンテン太鼓の大きいものを鳴らしてゐるのは反物を背負つて来る商人、銅板で作つた振太鼓を鳴して来るのは燈油屋であり、掌のなにかくれてしまひそうな小さい太鼓を叩いて来る屑屋もある。このほか賣ト者も太鼓をそのさげた方の片手で打つて来る。

槌、これは日本の木魚に似たもので、木をえぐつて作つたもの、これを叩いて来るのは食用でない油賣りをはじめ、細麵の油燻賣り、かりん糖賣り、蒸菓子(もちろん支那の賣りなどがある)以上のほか氷淺兒(こぼれ)ならして来るものは夏の酸梅湯賣りであり、横笛を吹いて来るのは尊命、チャルメラを吹いて来るのは研屋と當て物や、瓢箪で作つた杓を叩いて来るのは台所道具賣り、圓い



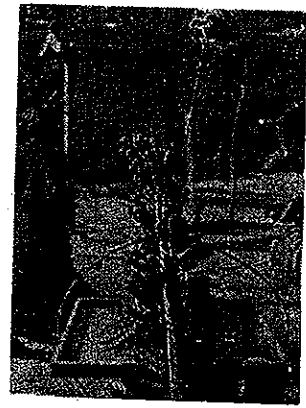
賣花的(露店の花餅屋)

○大米粥 米麥小豆などで作ったお粥。  
 ○糖葫蘆 これもほこりまみれの北京の名産の一つ、葡萄、海棠實、山芋、さんざしの實などを氷砂糖で煮つめて串にして賣つてゐる。  
 ○豌豆黃 豌豆を煮つぶしてうらこしとし、それに石灰を加へて軟かく固めたもの、これも北京の名産だといふ。  
 ○艾窩窩、涼糕 とつともろこしと大豆の粉で作つた團子、涼糕はその四角な形

をしたもの。  
 ○酪 これは牛乳に白砂糖を加へ、さらに燒酎を垂らして凝固させたもの。  
 ○茶湯、油茶 片栗粉を水でとかしそれに砂糖を加へ、さらに熱湯をそよいで作る、油茶の方は前記の粉を胡麻油または牛骨からとつた油でいためたもので矢張り熱湯をそよいで作る。  
 つぎに呼び賣りの人について見るといづれも賤しいものが多い。このうちには「回民」が相當にある、回民の商賣を見分けるのは至極簡單である、彼らは多く「清真回回」とか「西域回回」とかまた単に「回回」と書いた札を屋代店におき、あるひはまんまくに「清真回回」の文字を染ぬいたものを使用してゐる。商品は燒餅、羊の腸臓物、烤肉、乾牛頭などであり、彼らは宗教的に豚をきらい豚の肉は一切手をふれないし、商品としても取あつかふことをしない。

また物賣は品物によつて北京の城外のもの、城外でも何處のものといふことがわかるものもある、例へば筍や土鍋などを賣りあるくものは多く西山の人であり、洋糖賣りは天津のもの、黒棗賣りは城外から来る、このほか食べものではないが「水賣り」「黄土賣り」「劈柴賣り」などがあり、これらはいづれも北京の胡同生活をよく反映してゐる。このうち水賣りには二種類あり、のみ水を賣るものと使ひ水を賣るものがあり、前者は甜水、後者は苦水と呼んでゐるのも愉快であり、甜水は甜水井戸から汲んだ地下の深部の水で、この井戸の掘り方は日本人が傳へたものである。黄土賣りは北京ではなくてはならぬ煤球兒の製造に使ふもの、これは石炭の粉と混ぜ合せ、こねて團子にする。さらに劈柴は冬季に最も需要の多い、煤コンロまたはストーヴの焚きつけ用である。また「蝸蝸兒賣り」といふの

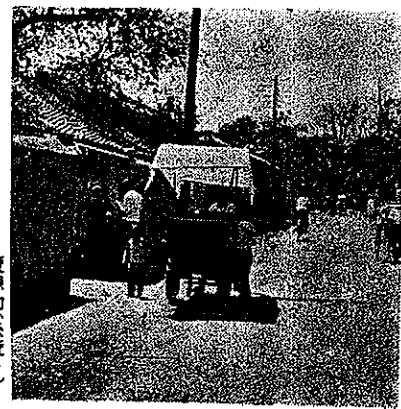
梅汁賣りすなはち酸梅湯賣りの水売兒である、これは二個の眞鍮製の茶碗でありそれを片手にもつて打ち合せて「チンチン」と音をたて「タンタン」と餘韻をのこす、そしてこれを繰返しつつ「チンタンタン……タンタンチン……チンチンタンタン……」と夏のころ街路樹の蔭に打ちつゞける酸梅湯賣りはまた樹陰の樂師でもある、酸梅湯は北京で始められた夏の飲みものだといふ、それは梅を水で煮、これに氷砂糖とか香料を加へ裏ごしにかけて濾して作る、北京の酸梅湯は琉璃廠の信遠齋のものが一番よいとされてゐる。だがそれは別として夏日の街頭にはいくらでも天秤棒で擔いで来る、また車にのせて賣りに来る、酸梅湯賣りは別に果子乾なども賣つてゐる。硬面餅といひ酸梅湯といひ、かうしたものはゆる北京の胡同のなかの小吃であり最も北京の胡同に住む人々の生活を象徴してゐる、こ



賣糖葫蘆的(タンホロ賣り)

のほかに胡同のなかに賣り歩き呼び賣る小吃には、次のやうなものが數へられる。  
 ○豆汁兒 これは北京特有の食べ物である、いささか青味を帯びとろりとしたその汁は、豆素麪を造るときに出来る汁で大豆粉を醗酵させて作るが、一種の豆製牛乳とでもいふやうなもの。  
 ○灌腸 豚の腸に片栗粉を詰めて油で揚げたもの街頭で賣つてゐるものはインチキもの。  
 ○切糕 粟あるひはもち米の粉をこれ

て粟とか大豆を加へて蒸して作つたもの。  
 ○扒糕、涼粉 八糕はそば粉をこねて蒸して、作つた餅、涼粉は蓮根からとつた股粉で作つたもの、これは細く刻んで切つてたべる。  
 ○炸豆腐 これは豆腐の團子を油であげたもの。  
 ○烤白薯 いはゆるやき芋である、別に蒸したのも賣つてゐる。



賣粉的(涼粉賣り)

がある。「蝸蝓餅」は「ほろぎ」のこと路傍で「ほろぎ」を賣つてゐる商賣人である。昔から北京人は「ほろぎ」を愛玩物としてその鳴きこゑをたのしみ、あるひは二つの「ほろぎ」を聞かして、賭けごとをする風習がある。「ほろぎ」を入れる瓢箪はことに土俗の色豊かなものである。

一體北京の胡同の物賣りの商品はあまり衛生的ではない、まづ機家肉および丸子は洋車夫の食ふものとされてなり、無羊肝は多く夏賣り歩くが、その上に蠅がとまり食べて傳染病になることが多い。涼粉、扶糕も嘔吐の材料となり、琉璃粉も砂糖水につけて食へるので下痢嘔吐の原因になるこのほか馬肉脯、驢肉、熟牛肉などの呼び賣りのもつてあるものには死肉が多く、ことに熟牛肉の如きは外觀が汚いばかりが死んだ駱駝の肉だといはれる、またそうでなく打糖餅的の駄菓子でも、それが路傍にあるためほこりだら

けでまことに不潔である。呼び賣りで、面白いのは北京で冬から春先にかけて多い大根賣りで、彼らは「甘い甘い辛かつたら取りかへる」と呼び、天津では同じ大根賣りが「辛い辛い甘かつたら取りかへる」と呼んである。このあたりに似た例である。

三

呼び賣りの聲にも年中あるものはざつと次のやうなものである。

○燒餅賣り 燒餅は餛飩粉をこねてこれに胡麻味噌を加へ平たく丸めさらに底の平たい鍋に胡麻油を引いて焼きあげる、普通表面には胡麻をふりかけてあるこの燒餅賣りは同時に油餅、油條、油炸鬼などを賣つて歩く、これらのものはいづれも餛飩粉をこねてそれを胡麻油であげたもの、燒餅賣りは肩にかけて來るもの、一輪車で來るものなど

がある大饅餅、熱油炸鬼、大捲子、熱餅、馬蹄燒餅などと呼び賣りするが、このうち熱餅は多く胡麻をふりかけず、胡麻味噌の代りに胡麻油を使用する、馬蹄燒餅といふのは形が小さくて固い、大捲子は普通花捲子といふ長細い形をしてゐる。

○切糕賣り、粘糕賣り 普通一輪車などでやつて來るのが多い、たうもろこしの粉をこねて作つたものは黄色で、中にも表面にも粟の乾したのを加へてゐるから見たところなかなか美味そうである。蒸して作るが蒸し立ての湯気が立つてゐる奴を五錢十錢と買つて食へる、材料によつて酢醬油麻醬などをつけて食へるものもある。大塊切糕、黄米的粘糕などと呼んで賣つてゐるのはこれらである。

○餛飩賣り 日本流にいへばワンタン賣りである、天秤棒で担つて來る「餛飩開鍋」

○豆腐賣り 豆腐にもいろいろの名前がありその製法もすこしづつ異つてゐる

「好熱呀、豆腐腦兒熱」豆腐腦兒とは「がり」を加へない豆腐汁である。「大豆」は「老豆腐」「寬滷兒的豆腐腦兒熱呀」「老豆腐」と少しづつ、異つてゐるが大體同じやうなものである。

○豆賣り 「爛豆喊」これは煮豆であり、そら豆の煮たもの、また「酥皮的鐵蠶豆」固い煎り豆であり、「香兒多來」爛的多來 蒸豌豆喊……豆嘔……來嘔……矢張り煮豆であるが、この豆はいんげん豆である。又そら豆やえんどう豆であるときもある。

○羊頭肉賣り 羊の頭の肉は固いのがよい、回民の呼び賣りで車で來る。

○臍物賣り 「擺葉來羊肚兒」羊の臍物を薄く木の葉のやうに切つて賣る。「炒肝兒香爛哪」「薰魚兒 炸麵筋來喇哪」これは豚肉の煮たものをさらに錫屑で

薰製にしたもの、これらは、赤塗りの桶、または櫃を肩からかけて呼び賣りする。

○書物賣り「唱本兒、看書啊」といつて來るが、彼等は本箱を背負ひ、そのなかに石板刷りや、活版刷りの小説本、唄本、芝居の本などを持つて來る。

○お茶賣り「熱茶呀」と呼んで來る、が握いだ天秤棒の片方には大きな銅壺に熱湯を、片方の木箱には片栗粉などの材料を入れて來る。油茶賣りもあるが一見前者と區別がつかない。

○乾豆腐賣り 「豆腐乾兒 豆腐線兒」ここり豆腐であり、後者はキサミ豆腐である。

また、約鹽咧(鹽) 打香油哦(胡麻油) 打煤油啊(石油) 乾燒酒哦(水を割らぬ燒酒) 喂雞蛋喇哪(鶏の卵) 滷煮兒(鹽で滷煮したもの) 炸豆腐(豆腐の團子) 魚哦灌腸(豚の腸)

に片栗粉をつめて固めたもの) などといつて賣りに來るし、鳴り物を鳴らして來るものに「賣絨綫」「糸屋」搖鈴鼓兒(櫛や頭飾賣) 賣檳榔(びんらう糖類)を賣つてある駄菓子屋がある。

四

つぎに一月から十二月までの物賣りのこゑを少し拾ひ出して見よう。

〔一月〕

◇「喫的香 嚼的脆 茶果」(口に入れるとよい香がしてほろほろと脆い茶菓子だよ) これはお正月用の茶菓子賣りで木の實なども交ぜ合せてゐる。

◇「玉麵噲 餛飩」(たうもろこしで作つた饅頭) 餛飩(ちまみ)

◇「津透了 化透了 桂花的元……宵」(水氣があり軟かい桂花の餡の入つた元宵だ) これは舊曆一月十五日の元宵節前後にはこの物賣りが非常に多い。

◇「大小的金魚兒來」 古來北京では正

月の吉慶のために金魚を買ふ風習がある。

〔二月〕

◇「供佛的太陽餅」舊曆二月一日は太陽生るるの日といふので民家では太陽餅を作る。これは麥粉の團子で、五つ重ねてそのうへに寸餘の鶏を作つて挿す。昂日金鶏の意味だといふ、供佛といふのは祖先や神を祀るといふ意味だ。

◇「甜酸」來成 豆汁兒來(甘すつばい豆汁だ)胡同のなかに賣りに來る。青味がかつたどろつとした奴を、阿媽や、姑娘が青い鉢をかゝえて出て來て買ふ。別に「麻豆腐」といふのは豆汁桶にたまつたなりである。

◇「約斤饅頭」(目方で賣る饅頭よ)わけものの荷を天秤棒で擔いで來るがまたは籠を負て來る。

◇「小玩藝兒」獨一份兒 小孩兒買真有趣兒 不給買 蹶着嘴 撒撒打滾

兒不願意 一對一對掉眼淚「胡同の日向に店を開いた細工師が子供を呼んである(このおもちゃはわが輩の一手販賣ぢや、子供にはとつても面白いぞ若し買はせなければ口をすぼめてだだをこれ出しあげくのはては兩の目から涙がほろほろ)と喚き立てる。

〔三月〕  
◇「栽花兒來 栽胡蝶花兒來」花の名前をかうして呼んで來る花賣り  
◇「藕來成」白花藕來「蓮根を賣りに來る。

〔四月〕  
◇「芍藥來 楊妃來 養牡丹來 芍藥花」(芍藥だ 楊妃のやうな、牡丹よりも立派な芍藥だ)このほか薔薇の花を賣るのは「玫瑰花兒呀 抓現玫瑰兒」(薔薇の花だ、薔薇の葉だ)と呼んで來る。

◇「杏兒來 熟又爛來 酸來還又管換

來呀「爛杏兒巴達來」すももだ、よく熟れて軟かいぞ、酸はかつたら取り換へてやる、よく熟れたばたん杏だ)、この季節にはまた「小葱兒來」蒜苗來」(んにく)「黃瓜來」(胡瓜)などと呼び賣りが來る。

〔五月〕  
◇「粘扇子」小箱のうへに澤山の小鈴をつけたものを揺り動かして來る、扇の紙賣の貼り替へをする物。  
◇「晚香玉啊 晚香的玉來 花兒來」マシヤンユイの花は初夏のもの夕方開いて芳香を放つ、一切り花も根のあるものも賣る。

〔六月〕  
◇「你愛款 我就盛 解暑代冰 涼 振凌來 雪花落(容れものを持つて來なさい、暑さを忘れる涼しいアイスクリームを盛つてあげませう)但しこのアイスクリームは卵や牛乳の入つた上等のもの

〔九月〕  
◇「五香... 醬牛肉」(味噌つけの牛肉よ)これには、羊、牛、豚色々ある。

◇「栽九花來」(菊の花はいりませんか)  
◇「粟子味兒的白薯來 燙手兒熱來 化了 銅底兒燙過糖了 軟了密了 蒸透了白薯啊 眞熱火呀」粟のやうなつま芋だ手が焼けるほど熱いぞ、鍋のそこには砂糖より甘い蜜がたまつてあるぞ、よくふかしたさつま芋だ、ほやほやだぞ)このところ日本の焼き芋屋と同じやうな形容詞を使つてゐるのも面白い。

〔十月〕  
◇「粟子味兒的白薯來 燙手兒熱來 化了 銅底兒燙過糖了 軟了密了 蒸透了白薯啊 眞熱火呀」粟のやうなつま芋だ手が焼けるほど熱いぞ、鍋のそこには砂糖より甘い蜜がたまつてあるぞ、よくふかしたさつま芋だ、ほやほやだぞ)このところ日本の焼き芋屋と同じやうな形容詞を使つてゐるのも面白い。

〔十一月〕  
◇「約乾葱來」(干した大葱賣りだ)

〔十二月〕  
◇「菱角米喫」お粥をうつつあるく、菱角は菱のやうな形をした。

り賣び呼の頭街

ではありません、また「哩咪噉咳 冰核兒懶咳」などと北海や、中南海あたりの俗に小便水といふ不潔な奴を賣つて歩くものこの頃だ。

〔七月〕

◇「賣呀... 蟻蟹來(蟹を買ひなされ)この蟹は郎坊附近でとれるものが多

◇「賣蓮花燈」お盆に子供達が灯をとばす提灯。  
〔八月〕  
◇「柿子來 漚來還又管換來」(柿だ、漚かつたら取り換へることが出来るぞ)柿には形からして賣つてゐる呼び聲が異ふ「高裝兒的柿子來成」は丈の高

い奴、蓋柿といふのは平つたい奴をいふ。  
◇「唆吸羊頭肉來」(羊の頭だよ)「風乾來羊腿子」(固くなつた羊の股の肉だよ)

◇「換綠磁盆兒來」(不要のものは緑色のせとものと取りかへてあげますよ)、盆とは平たい食器をいふ。

◇「杏仁兒茶喇」(アンスの粉のお茶だ)北京獨特のもので朝めしの時に賣つて來るこのほか「硬麵噉 醉啊醉醉」と呼ぶ醉醉賣りのことはすでに述べた。

以上のほか別に節を問はないで臨時に賣りに來るものがあるが、これは割愛する。またこのころでは、北京の胡同の物賣りも、えらく中日合作的になつて來て、靴直しは日本人の家の前では「クツナホシ」と呼び支那人の家の前では「修理皮鞋」と呼んでゐる、また豆腐屋などでも日本の豆腐を自轉車で賣りあるいてたり、魚屋が胡同に魚の店を開いてゐるなど、老北京人は思ひもよらなかつたところだらう。

(早瀬 讓)

# 小吃・點心・果子

「中國人は世界最上の料理を享樂してゐる一方、世界で最も粗悪な食物に甘んずる國民である」と評される如く、彼等の社會生活狀態の差が非常に開きがあることを表示すると同時に、又極く粗悪と云ふか、普通我々が食べられぬやうな材料を以てうまく食べさせる事をも暗示してゐる。「北京の飯館子」「支那料理の作法」の項では前者を述べたので、此處では後者に屬する者で、我々が街頭で或は小料理屋で又は中國の喫茶店でもよく見受け、又は食べるものを紹介したい。

北京ほど街頭で、又各胡同（小路）で食べ物を並べた屋合店や、天秤棒でかついだり、小車で押ししたりして輕快な或は

哀調を帯びたメロデーを含んだ呼び聲をあげて賣り歩く所はないと言はれるが、實にその種類も非常に多く、珍奇なものもあり、何とも諒解に苦しむものが多い。以下北京で最も一般民衆の嗜好する日常の食べ物（但し料理は除く）及北京特有のもの（代表的なもの）を挙げてその原料、製法等を簡略に述べてみよう。

**燒餅**・中國人の大衆間に小麥粉が利用されることは日本以上であり又外國以上であろう。特に北方に於ては米を得にくいため、自然とこの小麥粉を原料としたものが非常に多い。この燒餅もその一であり、北京の一般人が食するものであり、その製法は、小麥粉にソーダを加へて捏れたものを一晩暖かい部屋に置いて發酵させ、鹽又は胡麻油を加へて厚さ四、五分直径二寸内外の圓形にして外側に胡麻をまぶして平底の鍋で焼いたものである。燒き立てのものは淡白で鹹味が

あり非常にうまい。中國人は毎朝食に之を食へる者が多い。値段は一個三錢位。

**油炸餛飩（油條子）**・小麥粉を捏つて中に鹽又は砂糖を加へ豆油で揚げたものである。鹽を加へたのは長さ五六寸位でお箸の兩端を結んだ形をしてこれを油條子と呼ばれ、甘いのは直径三四寸位でふくれ野球のミット見たい形をしてゐる、これは糖餅兒と呼ばれる、又同じの油條子と食物として燒餅の間に夾んで食へたり又お茶うけや、豆汁兒（後述する）の中の一つ、蘇花と云ふのがある、これも材料は同じで胡麻油、砂糖で味をつけ手拭ひを絞つたように捻じた棒を油で揚げたもので主として間食に供される。

**饅頭の類**・これはなかく種類多く普通餛飩の入らないのを饅頭、砂糖や棗等及び肉類の入つたのを包子と呼ばれてゐる。

る。原料はやはり小麥粉で發酵素とソーダを加へよく捏つて一晩置きよく發酵したものを蒸籠で蒸すのである。左に主な種類を擧げて見よう。

**饅頭**・中に何も入つてゐない圓形のもの、これには大小種々がある。

**三角饅頭**・三角形をしてなかに棗の入つたものもある。

**花捲兒**・饅頭の一種で捻つた形になつてゐる。

**銀絲饅頭**・同じ饅頭でもなかが細い絲の様なつてゐるもの、

**包子**・普通豚饅頭と言はれるもので直径二寸位の茶巾絞風にしたのが多い。天津でつくられる包子が一番うまいので包子店で「天津包子」と書いてあるのが多い、この肉の中に入る野菜にも韭、白菜等がある、普通醋又は醬油をつけて食す。

の最も有名とされてゐる。

**麵類**・麵類はその種類非常に多く、皆よく御存知と思ふが、中國のは殆んど手打が多く、機械で作るのは、乾したのかほんの一部である。普通、麵は所謂支那そば（湯麵）と饅そば（炒麵）の二種で、蝦、ハム、雞肉、豚肉、魚等その外野菜等の材料を混合し、その材料の名により麵にもいろいろ名がある。例へば鶏糸湯麵、肉糸湯麵、火腿炒麵、三鮮麵を作る（1）昔手打である



街頭飲食店  
の想像のつ  
かぬ料理あ  
り、見ただけ  
でもいやな  
ものがある

**湯包**・これは特殊で肉の饅頭の中の餡に汁が一杯入つたもので、普通の店には殆んどない、南方のもので北京では玉環台（灌湯料理屋）

**澄沙包子**・白餡で砂糖の中に胡麻や乾果物を入れたもの、

**素泥包子**・普通蒸餡と云はれ棗に黒砂糖の加はつたもの、



麵を作る（1）昔手打である



賈黃(潤)腸的

腸結油炒め酢又は油をけつて食す。店に賣て。結腸油炒め酢又油をけつて食す。日又人は多る樂所にあり。女子好んで食す。殆ど一年中。一三四四程度。

鍋貼見・これは餃子を平底鍋で焼いたもので材料は全く同じである。食べつけない人には油こい感があるがこの方がはるかにうまい、やはり醋又は醬油をつけて食べる、中國人は餃子でもこれでも平均三四十は平氣で食べる、

餛飩・日本人の所謂ワンタンで小麦粉を薄く伸ばして少量のひき肉を包んで豚のスープの中に入れてよく煮たものである。烙餅・小麦粉を捏つて中に胡麻油と鹽を少し入れてよく捏り直徑五六寸、厚さ二三分に伸ばし平鍋で焼いたもので、別にお菜を作つて御飯の代りに供することもあつた。又ハムや油炸餡等を包んでも食べる。又更に葱や韭等の細切れを入れて焼くものもある。これを、葱花餅といふ。又胡麻味噌と黒砂糖を入れて焼くものがある、

これを芝蔴醬糖餅と云ふ。以上は家庭で最も普通に作られるものである、その他餅にもいろいろあるが略する。烤鸭子の時に包むのを薄餅といつて作り方は同じであるが非常に薄くしてある、又春餅と云つて元來は舊曆二月二日の春分の頃食べるものであるがこれも薄餅の如く薄いが少し大きく、なかにハムや卵焼、野菜の煮たもの等を包んで食べるのである。餡餅・小麦粉を捏つて中に牛肉のひき肉、白菜、非等を刻んだのを入れ豚饅頭の如くにして平たい鍋で油で焼いたものである、これも各家庭でも作るが北京では周と云ふ人が作つたのが上手で「餡餅周」と云はれる回々の店が前門外煤市街にあり、此處の一番美味しいことになつてゐる。始めての人には油こいが非常に滋養百パーセントで安くてうまい、やはり醋又は醬油をつけて食べるのであ



(2)る作を製

炒麵等々、この外に北京でうまいものに左のものがある。炸醬麵・これは麵をゆでてザルソバの如く汁を捨てて大皿に入れる、一方味噌と引き肉とねぎ等の細切れを油で煮込んだ味噌及び胡豆、もやし、黃瓜の糸切り、大根の糸切り等を用ゑる、そして食べる時これらを調味料に混入して食する。各家庭でよく作られ、夏は新鮮な野菜の細切れを加へ最もおいしく非常に風味あり、愛好されて居る。

打油麵・これも前者に似てゐるが味噌をかける變りに、卵焼き、木耳、小蝦、蕪等のあんかけ風のものを作り、調味料に混ぜて食べる、日本のあんかけうどんに似てゐる、これも一般家庭でよく作られる。餃子・豚肉、韭、白菜等を細かく割んで鹽味にし、小麦粉を捏つて煎餅大にしたものに包み、拍餅の如き形にしてお湯でゆでたものである、普通の水餃子と云ひ、食べる時醋又は醬油をつけて食す。中國人は寒食又は間食及びお正月によく之を食する、餘談になるが各家庭でよく作るがこゝに種々迷信がある、即ち煮る時二人で煮てはいかぬ、必ず口論を始めること云ふ、又餃子を全部作り終る時は必ず最後の一つは圓くする、これを盆子と言ひ一家圓滿なるにたとへる。又食べる時は幾つ食べるか數へてはならぬ、數へると子孫が必ず絶える、俗諺に「算盡則亡」と云はれてゐるからである、但



支那の家庭主婦が餃子を作る(ふいとザイヨギはで)

が元寶(即ち馬蹄銀)の形で縁起なかつたのである、そして正月元旦に食べる時は餃子のどれかに一文銭を入れて置き、これを食へ當つた人は一年中運がよいとされ座興の一つにもなつてゐる。

料理屋で食べる時幾つ呉れと云ふのは例外である、又お正月食べるのはその形



灌腸。一般民衆（中流以下）の最も愛好する食へ物で街頭や練日又は民衆娯樂場、北京で什天橋とか宣武門外の平民市場等に多く見受ける。灌腸は古くありその製法も

「齊民要術有灌腸法、細剉羊肉及葱鹽椒頭、漉而灸之、與今法了無異也」と、今の香腸の如きものであるが、現今北京のは主として團粉（くす粉の一種）と紅麴とを豚の腸につめたものである。下等品はそのまゝ細長く固めて腸すめの如く似せたものもあり桃色をしてある。賣る時はこれを薄く切り平たい鐵鍋でサリ／＼煎り、皿に盛り蒜の汁や鹽水をかけて出す、街頭で賣る時も前に述べた如く片方は七輪に平たい鐵鍋で煎り、片方は飯合にして坐席を作り、客の用に備ふ、近來は油が高くなり難な油を用ひるためその臭氣で風味半減してまじい、

本當の美味しいのを食べるならば後門大街の橋の北側の東の袂にある老灌腸舖に行けば食へられる。

豆汁兒。今度には飲み物について述べよう。この豆汁兒は北京特有の一種の飲料品で四季を通じてある。この起源は不明であるが、その製法は大豆を絞つたて、豆素麵を造る時生ずる汁に水を加へて、自然的に發酵作用させ酸味を帯び薄草色した牛乳のやうな汁で腐敗したやうな臭氣がある。そしてこれは主として純粹の北京人で特に中流以下の者や子供達の愛好するもので中國の他の地方の者は殆んど飲めない、まして我々は臭ひを嗅いだだけでも氣持が悪くなるものである。街頭で賣り歩いてゐるが、多く天秤棒で擔ぎ片方に下に火を起した七輪を置いて上に大きな鐵鍋一杯に豆汁兒を入れて沸かし、片方は飯合を作り古色を帯びたアリキの筒に箸を二三十挿し、中央には

大きな皿に紅い唐辛子や細かく刻んだ大根や鹽菜の漬物を盛り、或は油炸燻や燒餅を別に箱の中に入れたものもある、そして五六の小さい腰掛をその飯合の四周に備へ客の用に備へてゐるのを見受ける、北京人に言はせると何とも言へぬ味があるといふ。ロシア人がシニウールクを愛する如くその酸味の中にある一種の美味があるらしい。夏でもこの熱い汁を飲み漬物を食へてゐる、彼等に言はせると毒消して且つ熱を取り暑さに負けぬと云ふ、北京の豆汁兒の中で一番美味なのは東直門内、四眼井にある某商店のが最も純粹でよいとされてゐる、この豆汁兒は家庭でも買ひに行つて家でも作る、ことが出来る、多くは隆福寺、護國寺等の廟會（練日）等に見受けられる、非常に安價なもので一杯二三錢である。

豆腐漿と杏仁茶。豆腐漿は豆腐を作る時豆腐の凝結した後の汁で牛乳の如き色

なしてゐる、杏仁茶は杏仁の粉と糯米の粉やくすの類を用ひて煮たものである、兩方共七輪に鍋を置き熱くしてあり「杏仁茶來……豆腐漿來……開羹鍋啊」と呼び聲高く街頭で賣つてゐる、但しこれは朝早くのみである、そして鍋の蓋の上に大きな皿に白砂糖を山に盛り碗一杯ついで砂糖を少し入れよくかきまぜて呉れる、この豆腐漿は中國人は朝必ず飲み非常に滋養のあるものである、日本人が味噌汁を飲み、西洋人が牛乳を飲む如くで美味しいもので、北京では牛乳と同じく瓶に入れて配達もしてゐる。街頭でこの豆腐漿賣りの側には必ず油炸燻賣りとか燒餅賣りが居り、共同職線をはつて客は飲みながら燒餅等を食へる、學生等は朝食としてよく豆腐漿や杏仁茶を飲んで學校に行くのを見受ける。これは各地にもあるが北京のはうまいと言はれる。

茶湯。これも朝早くでなければならぬ、然し練日等にもよく見受ける、擔いで賣り歩いて居り、片方に大きな銅壺を置き片方には木の箱を置き中に材料を入れて置く、茶湯は一種の菓子類として糯米の如き粉で、くす湯を作る時と同じく最初少しの湯で粉を溶かし後碗一杯につき、白又は黒の砂糖を入れて出す、麥がしに似た感がある。

油茶。これは茶湯と一緒にしてゐるものもある、油茶は滿洲の方がうまいとされてゐる。小麥粉を牛の骨髓の油、又は芝麻油で煎つて黄色くし茶湯と同じくして出す、この油が最も滋養に富み、別名牛骨髓茶とも云はれる、茶湯、杏仁茶、油茶等は純中國の喫茶店、例へば東四隆福寺附近、前門外大柵欄、東安市場、西單商場等（西洋の菓子、コーヒー紅茶等のない店を指して云ふ）にある。

粽子。これは日本と同じで種類は五六種類ある、この粽の來源は中國人は皆屈

原を弔つたのから來てゐると云ふ。即ち屈原が五月五日に汨羅江に投じて死んだので楚の人々は之を哀み毎年此の日に竹の筒に米を入れて水に投げたのが後に竹の葉で五色の糸で縛り後には簡單に今のやうに縛つてゐる、中國のは糯米の中に棗を入れて包んだのが多い、其他豆沙を始め南方の菓子屋では肉、ハム等が入つたものもある、食へる時は砂糖又は蜜をつけて食へる。

五毒餅。これは普通の油こい菓子であるが表面に五毒即ち蛇、蝎子、蜈蚣、蜈蚣、やもりの繪が書いてある、五月の節句に食へるものである。醃・如捲兒。五月頃より九月頃までの暑い時に最も多い。牛乳に砂糖を加へ白乾酒（燒酎の類）を数滴落して氷で凝らせたものである、この醃は何時頃からあつたかと云ふと王先謙の釋名疏證補に葉德炯曰御覽飲食部引服虔通俗文燻羊

乳白酪、是漢時酪字許書未收……

とあり、漢の頃よりあつたと見てよい、又其の製法については

酪牛馬乳所造、有乾溼二種、元飲膳正要云、治法、用乳半杓、鍋内炒過、入餘乳熬數十沸、類以杓縱攪之、傾出罐盛、待冷涼取浮皮爲酥、入舊酪少許、紙封貯、即成酪、又乾酪法、以酪就日曝使結、掠去浮皮、再曝至皮盡卻、入釜炒少時、器盛、再曝、作塊作

用と、現今も亦大體この方法によつてゐる。蒙古人より傳來したと言はれて居り、主として旗人の最も愛好するものである。北京は昔より旗人多き爲め酪の販賣店も多く改良されて北京特有のものとなつた。北京にアイスクリームやアイスケーキ等がなかつた頃から夏冷たい衛生的なものとしてはこれが最も上品なものとなされ北京人に愛好されてゐる。酪に

しづつ適當にかけて供する。夏の暑い日にこれを食べると全く涼しくなるが始めての人には不衛生であり食べにくいかも知れぬ。

月餅・通常仲秋月餅と云はれ、北京では前門外の致美齋の一番美味といはれる、直徑二三寸、大きいので五六寸位の圓形で中には種々の果物棗、瓜子兒、杏、松の實、核桃、乾葡萄等に黒砂糖、白砂糖等で甘くしてある、南方のはハムや穀の形にした豚や牛肉の入つた鹽味のものもある。そして表面は多く桂樹の下に玉兔が藥を搗いてゐる畫等が型になつて押されてある。又「自來白」「自來紅」「翻毛月餅」「起酥月餅」等その種類によつて名がついてゐる、非常に上品で油こく甘過ぎる、これは一個月位も大丈夫なので日本へのお土産として適當である、これをお正月にも神像に供へるので正月にも賣り出されるが主に自來白と自來紅の二

も菓子酪、杏仁酪等種類あり非常に美味しいものである。喫茶店許りてなく木の桶の下に天然水を入れ、茶碗に一杯つづ入れた酪を上に入れ冷たくして擔いで賣り歩いてゐるものも多い。

又この酪と共に「奶捲兒」「酪乾」等も賣つてゐる、奶捲兒も一種の乾した牛乳で出来て居り中に芝蔴や果物の餡を入れて捲き冷たくしてあり、中國の菓子としては非常に上品で、あつさりした高級品である。酪乾は酪を乾し固めたものである。東安市場内の某店のが最も美味とされてゐる。其他後門大街、西單商場等の喫茶店にもある。現今は酪一椀十錢か十五錢、奶捲兒一個十錢である。一度は試食する必要がある。

酸梅湯・これは他の地方にもあるが元祖はやはり北京であり、一番よいとされてゐる。この製法は極く簡單である。先づ烏梅とて青梅の一種を澤山の水の中に

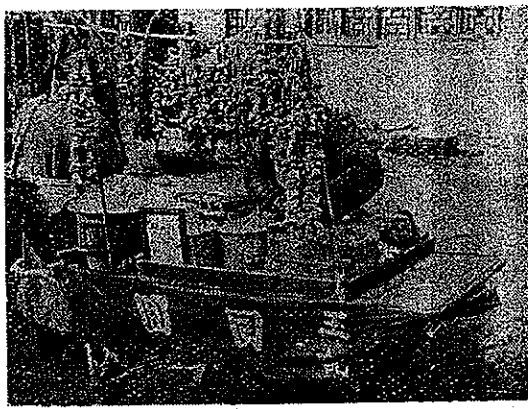
種である。

重陽花糕・これは重陽節九月九日に食べる菓子で舊の九月初頃より賣り出される。これは麥粉をこれて直徑二寸位の二三分の厚さにして間に棗や乾葡萄等をはさんで作つたものと、もう一つは上に星の様に棗や栗を飾つたものがある、これを佛前に供へ、また友人達に贈るのである。この花糕は古く秦漢の頃よりあり朝廷に於て重陽節には文武百官と共に花糕宴を開き盛大にやつた。六朝より唐代に至り民間でも贈答に用ひるやうになり、又その製造も非常に美しく作られるやうになつた。仲秋節の月餅と共に秋に食べる菓子として非常に複雑な味をもつおいしいものである。

切糕・よく街頭で一輪車の上に白と黄色のお餅で内に棗等が入つて居り、それを端から大きな厨刀で切り串に挿し砂糖をつけて行商してゐる。これを切糕又は

入れてよく煮る。その時水砂糖と桂花(木犀の花)を入れ、出来上つたものをにがりを取る爲めに濾して水で冷たくしたものである。この梅と水と砂糖と桂花の分量との配合が秘訣で各醸造者により異なるのである。北京の酸梅湯は和平門外琉璃廠の信遠齋のが一番美味とされてゐる。其他中國式喫茶店等で販賣されてゐるのはいが、街頭で賣つてゐるのはにせ物多く又不衛生で全く危い。街頭でガラスの鉢に黄色又は赤の水を入れ氷の中に浮かし、又コップに入れて一杯二錢位で賣り、よく小さい眞鍮の皿をチンチンチャカカ〜と鳴らして胡同を呼び賣りするのはいがこれ他の土地ではあまり見られぬ風情である。

涼粉・さゞげの澱粉から作つた半透明の白色のトコロテンの如きもので小さく細かく刻んである。食べる時は醬油、胡麻油、醋、ニンニクの汁、唐辣子等少



炸豆腐

盆粉糕と云ふ、この製法は黄米(糯黍)と江米(糯米)で各別々に水に漬けて棗等を入れて蒸籠又は釜で蒸すだけである。それを平たくして黄と白にして上にふきを掛けて端から切つて賣るのである、これも中流以下の食へるものであるが頗

る實質的で腹持ちが良い。なか／＼美味しいもので一錢でも二錢でもお好み次第に切つてくれる。

又艾蒿にと云ふ、形は田の饅頭の如き白いもので上に胭脂の點がつけてある。この製法は糯米を煮て中に餡を入れて饅頭の形にしたもので日本の餅菓子に似てゐる。その餡には山渣白糖、冰糖、芝蔴、澄沙、莞豆黄兒等あり何れも美味なものである、多く一輪車を推して賣つてゐるか又は縁日で賣つてゐる、一個二三錢のものである。

莞豆黄兒・春になると「小棗兒莞豆黄兒來、切的塊兒大來」(小さい棗の入つた莞豆黄兒は如何です、大きく切つてあげます) 輕快な呼び聲と共に賣り賣いてゐる、この製法は莞豆の皮をむき磨つた上に玫瑰の砂糖を混せてよく練つた後四角形の厚さ七八分位にして蒸したものであ

る、そして蒸した後に上に瓜子兒や山渣子で美しく花模様をつける。よく東安市場等で黄色い羊羔の如くで四隅に赤いものがついてゐるのがこれである。街頭で賣り歩いてゐるのは危険であるが市場等のは割合に衛生的で美味しいものである。

豌豆糕・夏食へるもので豌豆を皮をむいて煮た後細かく磨つて一定の型に入れて大概一寸四方位の厚さ二三分のものにする、そしてこれに黒砂糖の蜜をつけて食する上品な菓子である。北海公園の仿膳齋の一番有名で夏夕涼みしながら食へるのも亦清涼なものであらう。

炸豆腐・冬多いが精進もので擔いで賣り歩いてゐる。鍋に昆布だしを作りその中に三角揚げと大豆の粉とくず粉を丸めて團子にして油揚げにしたものを丸めてよく煮である。食へる時は椀にこれを適當にもり蒜の汁、ねぎの細切れ、香菜、

唐辛子、醬油、等七八通り位を少しづつ入れて出す。非常にあつさりしたもので割合に日本人の口にも合ふ。一椀五錢位からあり、やはり饅餅や油炸餡等と共に食へる。

元宵・舊曆正月十五日を元宵節又は上元節と言ひ上元の誕生日としてお祝ひする時に食へるもので其の頃一番多く賣り出される。その製造法は最初中の餡を角砂糖型に固めそれに糯米の粉をまぶしては水につけて直徑一寸位の大きさにする、これをお湯で煮て軟くして食へるもので、日本の汁粉を反對にしたやうなものである、餡も棗、砂糖、杏仁、松の實等種々ある、あまり食へると腹にもたれるが暖かいので寒い時には美味しい。

糖葫蘆・これは冬の間のみあり三月末頃にはなくなる。海棠の實、山渣、山芋、葡萄、核桃、棗等の果物を數個づつ串にさし、それに餡をまぶしたものである、材

料になる果物によりそれ／＼味が異なり非常に美味しい。この製法は餡の煮方にコツがありそれによつて味が大分違ふと云ふ、又お正月には東嶽廟、財神廟、白銀觀、廠甸兒には、の糖葫蘆の超大型にて長さ六尺位の黍に山渣子を二三十串にさし白餡をつけそれ



糖葫蘆

即ち乾し菓物の砂糖煮である、棗、蓮根、蓮の實、瓜子兒、青梅、沙菓兒といふ林檎の實を小さくしたやうなものをして乾して刻んだもの、栗、核桃、砂糖のかかつた豌豆、落花生等々をこた／＼に混ぜたもの、赤、青、緑に色どられ、店頭に山と飾られ盛んに舊十

に國旗等をさしたのを賣り出す、我々が食へるとすればやはり東安市場等のガラス箱に入れてあるのを買ふのが安全である、一串十錢と五錢である。

二月頃より賣り出される。密供・これは舊正月に神様に供へるものである、密供は恰かもカレントを四角に積み上げた形をしてゐる、その製法は小麥粉を練つて長さ一寸位の棒にして

油で一度あげて後砂糖と蜂蜜と雜ぜたものを塗つて高いビルディングを建てる如く四角に上げ屋根の如く積み上げたものである。高さ、大きさは種々あるが大體斤賣りで賣つてゐる、特に密供局ありて舊正月近くになると専門に作る店がある。蜜饯・果物類の砂糖漬である。その主なものは密棗(棗の蜜漬)、桃脯(桃の蜜漬)、蘋果脯(林檎の蜜漬)、梨脯、沙菓脯等々ある。その製造法は果物に白砂糖、氷砂糖、蜂蜜を加へて少し太陽に干して作る、一番うまいのはやはり蜜棗である。

られてゐることがわかる、特に北京人は食へることに就いてその材料、調味料は非常に厳選されよく研究されており、その味は實に獨特なものがある。



街頭の菓物屋

北京の果實・北京の果實は近郊及び北一帶から産出するものと南方から來るものとに別れる。果實の種類は非常に多種であるが最も普通なものを選びて見る。

華北各地産のものに  
桃、深緑の水蜜桃、完熟の霜降桃、威風

の秋桃が有名

林檎

が青島芝罘からのはや、よ

西瓜

近郊產、德州產は長圓形で最も美味、獨逸の原種とも云はれてゐる

梨

英河の鴨梨、昌黎の白梨、河間の香梨

葡萄

紅、紫、綠の三通りあり、又長圓と圓形とあり、淡紅のが一番甘い、主な産地は宣化、

豐來、昌平、密雲、懷柔、昌黎、衡水、東明等産地多し

柿

日本の柿柿の如きは少なく殆んど皆平べつた大きい。主な産地は滿城

唐縣、獲鹿、井陘、邯鄲、臨城、蔚縣、昌平、密雲、平谷等

瓊

長圓と圓形の二種あり河北、山東省一帶に産す

その他、杏、櫻桃、李、紅果、山楂子等あり。南方産のものに

密柑、橘、柚の類は廣東福建省より、

香蕉、台灣産が多い

ネーブル、廣東産

荔枝

枇杷、江蘇産多し

パイナップル、廣東産

近來は日本、朝鮮よりも林檎、密柑、梨等が多數輸入され果實も大分美味なのが食へられるやうになつた。餘談になるが北京前門外に「果市」と云ふ所があり毎朝早くから十一時頃まで果實の市が立つ、即ち各地から來た果實（乾果物も含む）の卸し賣り兼仲買ひである。市内の各果物屋は此處で取引されるので非常に賑やかであり買ひに來れば普通より安く買へる。

北京の著名な小吃品と店名

酸梅湯	西四牌樓	陸景和
酸梅湯	琉璃廠	信遠齋
綠豆糕	前外西觀音寺	桂香村
牛奶酪	西安門内	香齋軒
牛奶酪	東安市場	豐盛公
炸三角	前外大街	都一處
醬牛肉	門框胡同	復順齋
醬菜	宣武門外廣門	桂馨齋
十香菜	錦什坊街	西鼎和
醬羊肉	公安街	日盛齋

陸其馬	前門外	正明齋
碗豆黃	門框胡同	魁素齋
茶湯稠粉	大柵欄	聚元齋
蜜餞	新街口	聚源齋
蜜餞菜脯	大柵欄	聚順和
灌腸	後門大街	老灌腸舖
肉末燒餅	北海北岸	仿膳齋
栗子粉窩頭		仿膳齋
碗豆糕		仿膳齋
餡餅	煤市街	同聚館

炒、炆、痘	五道廟	廣福居
炸醬麵	護國寺	灶邊
蝦米專門	阜成門外	蝦米居
豚專門	白肉館、西四牌樓	沙鍋居
牛專門	宣武門内大街	牛肉大王
鴨子專門	羊肉市	全聚德
餃子	東安市場	東來順
薄脆	西直門外廣通寺	億祿居
臭豆腐	延壽寺街	王致和

(岩村成正)

北京の水

胡同の奥に毎日響いて來る二輪車のギーギといふ音は水賣りの來た知らせだ。倒水夫がゆつくり、車を押して來る、車を止めて水桶から二つの小桶に清冽な水を一杯注ぎ入れるとお得意の門内に擔ぎ入れては又胡同の奥に去つてゆく、一輪車の軋みはがて吸ひ込まれた様に消えてしまふ。

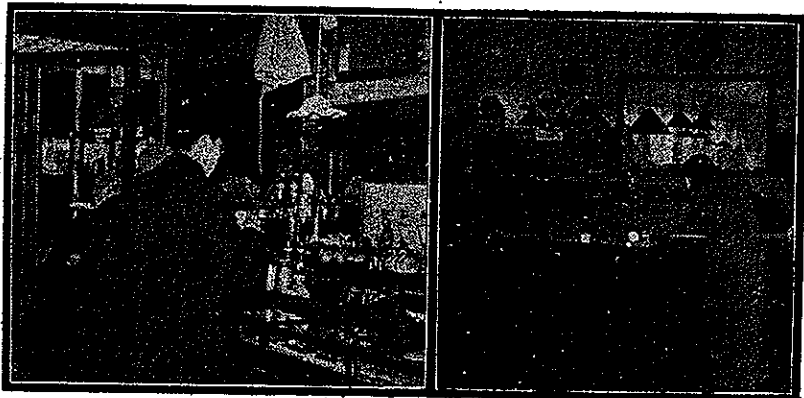
北京の胡同にも見受ける風袋だ、水道はあまり普及してゐない。中國人は無論日本人で

も昔作らぬ買水を其自其日の飲料に究て、居る、この水賣達は多く山東の出身で強固なる

團結の下に水閘を結成し、各自の縄張り即ち販賣區域を水道と稱して、水道主は井戸の持主から水を買つては水夫達を使用して市民に轉賣して居るのである。現在北京の井戸水一桶の公定價は三錢であるが、その通りに行はれてない。北京全市の水夫八千餘名その九割五分迄を山東人で占め、繩股内での仁義は甚だ固く、民衆への配水を濁占してゐる氣に

市民に對して横暴を極め、糞溺(下肥汲み)勝手間(めくらの挨拶)と共に三關と稱され、

その中でもこの水閘は團結堅く北京の暗黒面の一つである。日本語の水道即ち英語の自来水は市公用管理の經營であるが、市の東方孫河の表流水を用ひ現在増えつつある需給に備へて深井新設中で、民國二十九年給水戸數一六、三五七戸、配水量一〇、一四一、七七二立方米であるが、將來一日の給水能力十萬立方米を目標として施設中である。然し水道と雖も生水は危殆であるから日本のつもりで飲んでほならぬ。



屋董母 同

屋突王 同

長らく逢ひ度いと思つて待つてゐた二人が、逢つたときのやうに、いひ度いころは潭山ありながらさて何から申しあげてよいやらといった感が深い。だから、どうせ充分に説明し盡せぬならば（ええ邪魔臭い）、一度引張つて行つて見せるのが一番早い。實際は話すより雑辯に表情するからである。

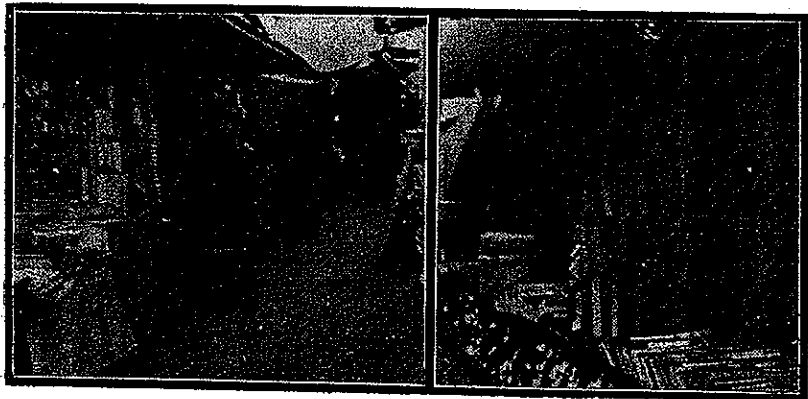
「随分品物があるね」  
「全くだ、〇〇器の使ひ古しまで賣つてゐるんだからね」  
といった工合で、ここへ歩を踏み入れ出すと大いの人ば病み着きになる。とつてもない掘出し物があるかと思ふと、取かへしのつかぬまやかしものを掴まされもする、實際はこの方が多い。

北京に關する風俗書のなから、東安市場に關する記述を拾つて見る。

このなかには百貨が集り  
遊人は降の群れるがごと

(二)屋本古 同

(一)屋本古 同



屋菓子菓 同

屋貨雜の場市安東

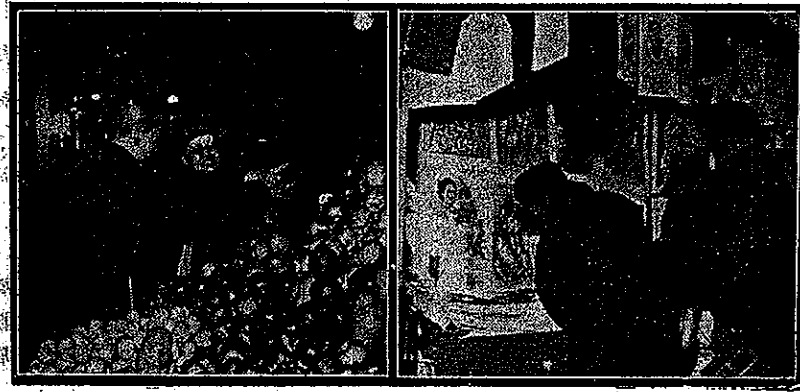
## 東安市場と 西單商場

東安市場を覗いて見れば、およそ何んでも無いものはない。ことほどさうに多種多様の品物をここには賣つてゐる。全く東安市場に賣つて無い品物を聞いた方が早い。その感じはお酒でいつたらカクテル、御飯でいへば五目めしといったところ、だから東安市場（普通われわれはこれをトン・アン・シイ・チャンと呼ぶ）には人の目を奪ひ、心を酔はせるところがある。誰かがここを魅惑の森といったが、こんなところから來てゐる名前であるらしい。とに角東安市場はきのふ北京にやつて來たばかりの人にとつても興味があり、何十年北京に住んでゐる老北京人にとつても棄て難いところがある。

だが東安市場を人に説明しようとするれば

屋物果 同

屋紙草繪 同



しなやかに美しい女など種を採し  
この間を遊蕩な少年どもがまきりぬければ  
かうがいや耳飾が遺失する  
女達は造花や玩具店を好み  
菓子舖や餅舖にも遊人が足を止める  
などといつたやうなもので、まづ東安  
市場の何分の一かの情景はこれでもわか  
る。

いつたい東安市場なるものは、何時こ  
ろから北京に出来たであらうか、試みに  
机上の乾隆北京全圖を開いて見ると、こ  
の地圖には東安市場などといふものは名  
稱どころか、地圖のうへに形もなく、た  
ゞ現在の東安市場の位置はその一部は當  
時は賢良寺といふ寺の境内にかつてを  
り、さるもの本によればこのあたりは  
かの康熙十二年に叛亂を起した吳三桂の  
廣い屋敷跡、しかもここはまたその馬小  
屋どつたといふ話である。とまれその前  
身の詮索はぬきにしてもここに市場が出

来たのは光緒廿八年(明治三十五年)のこ  
ろ、時の北京市の警察局の意見で、市内  
のあちこちに煙のやうに娼集してゐた露  
店を集めて現在の場所に市場を作りせよ  
といふことである、が聞いて見るともう  
光緒廿八年前からこの場所が市場として  
の候補地たる資格、それは寺の地つゞき  
の空地であり、露店商人の市として適し  
てゐたかのやうである。

ところで、東安市場とはどういふとこ  
ろから呼ばれるやうになつたか、何とな  
く語呂がよいといふわけではもちろんな  
い。これは現在の東安市場の北邊金魚湖  
同から眞西へ今の東華門への大街には、  
乾隆時代には東華門の東に三座門があり  
疏水に架けた皇恩橋を渡ると東側に東安  
門といふ樓門があり、これは極最近まで  
あつたので、いま東華門大街と呼ばれて  
ゐるこの大街は、東安門大街と呼ばれて  
ゐたものである。従つて初め市場が出来

た當時は、いまの天橋どころの比ではな  
く恐しきみんくしてゐたものだつたこ  
とは、ある本に  
東安門外の地を開いて商攤が集り、市を立つ  
は立ち廻る人はごつたへした  
といふやうな一句によつて、當時の模様  
をうかがひ知ることが出来る。

さて東安市場は、以上のやうなわけで  
出来たのであるが、今日の殷盛と評判は  
單に廿九年の市場の歴史のゆえばかりで  
なく、こゝにも俗にいふ焼け肥りの因縁  
がつきまつてゐる。東安市場はいまま  
でに三回大火にかゝつてゐる。これが攤  
子から煉瓦造りの近代的外貌を有つに  
至つた大きな原因である。

記録によると第三回目の火事は、十七  
年前の民國十三年であつた。今日の王府  
井大街の繁華はもつと東安市場の繁華  
と關係をもつてゐる。

回目の火事があつてから、市當局がこゝ  
にその當時では恐ろしくモダンな市場  
を設計し、それが市の財源を得るため  
あつたかどうかは別としても市民の出入  
りを盛んにするやうにしてからは、一そ  
う王府井と東安市場は繁榮上深い唇齒の  
關係を有つに至つたやうである。

東安市場の生ひ立ちはずつと右に述べ  
て来たやうなものであるが、一體市場の  
なかにほどれだけの店があつて、どれだ  
けの従事員があるか。それは正確なこと  
は判らない。といふのは立派に店を構へ  
てゐるものには判るが、露店のものはい  
ゆる「攤子」が相當あるからだ。東安市場  
の管理は、

「北京特別市公署社會局東安市場管理  
所」

としてなり、來場者の整理並に市場の取  
締りには、

「北京内一區警察署東安市場警察所」

が當り、こゝには所長以下十七名の警  
官がゐる市場内で醸し出されるべき拘  
捕、窃盜その他各種の防犯の任に當つて  
ゐる。

以上の二つの當局について市場内の店  
舗數などを調べたものを見ると、

店舗の數は——二二九軒  
露店の數は——四三二軒  
合計——六六〇軒

また店員の數は約四千名で、内譯は

店舗の店員——約三千名  
露店の店員——約一千名

となる。これは民國廿九年初頭の數字で  
今日では確定數といふわけには行かぬが  
大體の模様を知ることが出来るわけ。と  
ころでこゝに出入りする人は、一日ざつ  
と一萬四・五千名で、これにも日によつ

て多少はあるが、この邊が平均したとこ  
ろらしい。これだけの店とこれだけの人  
が雜踏する東安市場の廣さは、四千六百  
三十九坪餘ある。

つぎに少しく七面倒臭くなるが店舗を  
構へてゐる前記二百二十九軒について、  
れを營業別に見て行かう。

- ◎支那料理屋 十五軒
- ◎錢物屋 十四軒
- ◎洋服屋 十三軒
- ◎木屋 十三軒
- ◎靴屋 十二軒
- ◎支那靴屋 十二軒
- ◎洋品店 十軒
- ◎反物屋 九軒
- ◎喫茶店 九軒
- ◎文具店 八軒
- ◎齒科醫 八軒
- ◎洋服の既製品店 七軒
- ◎占屋 七軒
- ◎ミルクホール 六軒

お次は理髮屋、帖箋類をうる店、骨董  
屋などが各五軒、以下南方の特産品店、  
寫眞屋、めがね屋、はんこ屋、撞球場、  
西洋藥屋、ガラス細工屋、刺繍造花屋、

曲藝、あるいは歌謡をやつてゐる。こゝで茶代を拂つて（立つて見てゐる分には露店のは金はいらぬ）床机に腰を下してお茶でも飲んで見てゐてごらん。まづ心のふさぎも雲散霧消することうけ合ひです。また食べ物では、東安市場内の飯館などで一品料理の安いのをうまく取り合せて食べる將を覺えると、軽い肉食などの際には、または友人との食事にこれ位便利なところはまたとないと思ふ。だがこれも、一日や二日でそう上手になれるわけがなく、それは貴方の中國語の上達に正比例するでせう。

東安市場は中國人ばかりの市場であるといつて先づ間違ひないが、この六六〇軒の商店のうち、たつた一人、日本人の店がある。それは南口を入つて右側にある幸榮園といふ喫茶食堂である。店主

は川瀬平兵衛氏、昭和十三年二月十一日に許可を得て開店、今日に至つた。

### 西單商場

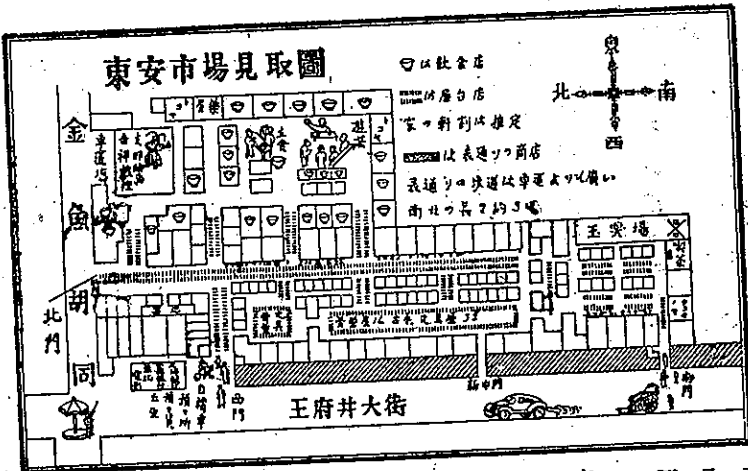
東の東安市場に對して西の西安市場はない。だが、西安門外は、以前矢張り東安門外と同じやうに市が立つて賑はつてゐたようである、それはある本に

京師の百貨の集積するところは正陽門街、地安門外、東西安門外……

といつた記述のあるので知られる。と、ろでこの西安門外の市の方は今日では別に取りあげていふほどのところなく、それよりも西の東安市場にも匹敵する市場が最近出來た。それは西單商場である。西單商場は東安市場に比べるとその歴史は浅い。大體十五年位だといふことである。場所は西單牌樓から北へ約二丁餘

路の東側にある、こゝには西單臨時商場と西單新商場の二つがある。これは胡同を夾んで相對してゐるが、西單商場の方も御多分に洩れず火を發し近く昭和十三年に焼けた。いまはそのあとに西單大街に面して高島屋が出來、その裏側に立派な新商場が出來たのだ。臨時商場の方はこの火事で焼け出された商人たちが會つての府第であつた輔國公奇通阿の跡の一部に店を出したものだ。西單新商場は南は堂子胡同から北は散子胡同まで、西單大街と西牛角胡同とにかこまれた地域で、この廣さは東安市場に匹敵するが新しいだけに清潔だ。しかし東安市場の如き親しみは少い。このところ西單商場の歴史はこれからといつたところである。

(早瀬 護)



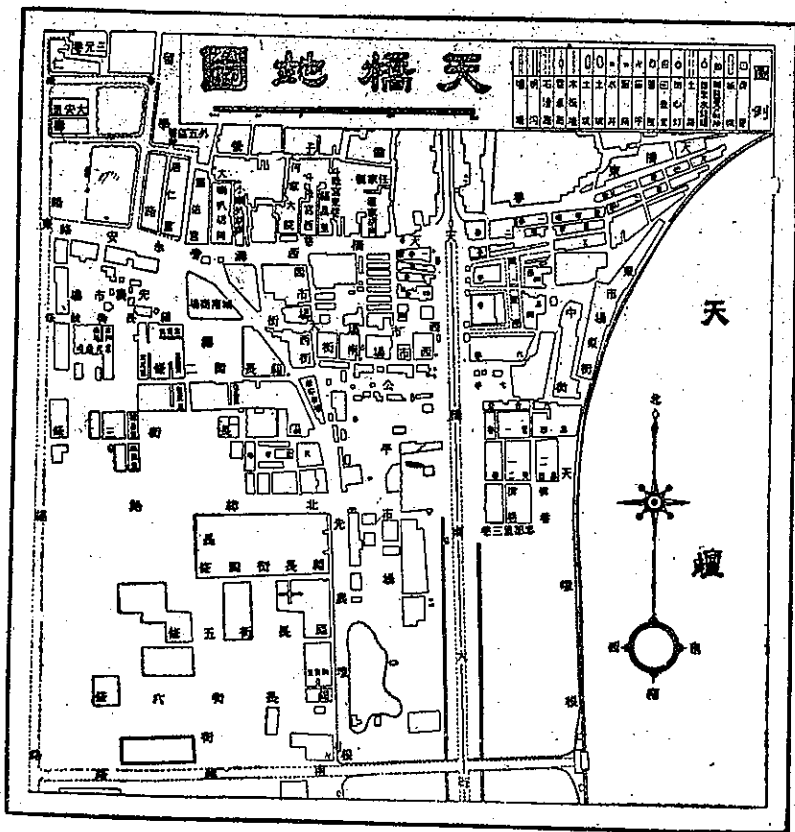
帽子屋、靴下製造業、阿片屋、金物屋、

ラナイ器具屋、果物屋、時計屋、鏡台家具店、銅器瑛瑛屋、煙草兩替店、お芝居、石輪屋、瀬戸物屋、齒ブラシ屋、筆墨店、工藝品店、百貨店、お茶商、藥品、漢薬店、寶石店、支那式喫茶店、西北料理屋このほか面白いのは茶社坤書業といつて御婦人ばかりの男子禁制のお茶をのみ本を讀むところ、お芝居の始る前に毎日午後九時ごろから開店する。最後に日本の高等料理店たる日高料理業といふのが一軒ある。

東安市場の話が少しこみこみして來たから、この邊で、話題をかへて市場で買物する場合の注意にでもなれば一二思ひ出るまま書きつけよう。北京にゐる邦人（北京で邦人といへば内地人、半島人、台湾人を含む）で凡そ東安市場を知らぬものはない。一度も入つて見たことのないものは恐らくあるまい。だからこゝに

來れば日本人のあらゆる姿がよいにつけ悪いにつけ現はれる。買物は値切ればよい」ときかされた連中は値切る、値切る物凄く値切るが、中國語の下手なために傍で開いてゐる方がハラハラすることがある。しかし、かけひきにかけては日本人より一枚も二枚も上手だ、彼等は、買いたいといふ顔色を讀むことの上手な商人たちは、仲々まげない。おまけに「道個很貴」（高すぎる）といはうものなら、「何、高いない、高いない」などと日本語で應酬されて餘程に馴れぬと、今日では定價を値切ることがむづかしい。だが物によつては骨董などは馬鹿にまけることがあるし、新しい品物では一割ほどしかまげぬものがある。

東安市場のよきはかうした買物にはかりはない。何か氣でもくしゃくしゃしてゐるときなど裏側の空地まで來て見なさい。そこには露店がずらりと並び奇麗な



# 天橋

北京に来る日本人は一度は必ず天橋を訪れて、廢物の骨董の一つでも買はなければならぬと思つてゐる。天橋といへ



天橋の大商店、大品賣つてゐる。あつた、とある古靴屋に彼の靴が麗々と並べられてあつた。これは俺の靴だから持つて歸ると高飛車に出たんだが、靴屋のオヤジもさるもの、いや我的の方は買つたのだから只ではやれんといふ譯で、あれこれ悶着してゐるうちに、ふと気がつくといふ譯で、来たばかりの自転車がもう盗まれた。

ば安い掘出し物があるどろぼう、市だと澤山に思ひ込んで見物して歸る日本人が澤山あるやうだ。

こんな話がある。大分前の夏のこと、ある日本商店の若い店員が綺麗に手入れをして陽なたに乾してない白靴が、いつの間にか盗まれてしまつた。早速彼は自転車を飛ばして天橋へ馳

けつたそうである。あつた、あつた、とある古靴屋に彼の靴が麗々と並べられてあつた。これは俺の靴だから持つて歸ると高飛車に出たんだが、靴屋のオヤジもさるもの、いや我的の方は買つたのだから只ではやれんといふ譯で、あれこれ悶着してゐるうちに、ふと気がつくといふ譯で、来たばかりの自転車がもう盗まれた。

てゐた。……といふのである。嘘のやうだが本當の話だと聞かしてくれたが、この作り話は日本人の天橋觀の一面を物語つてゐるやうだ。

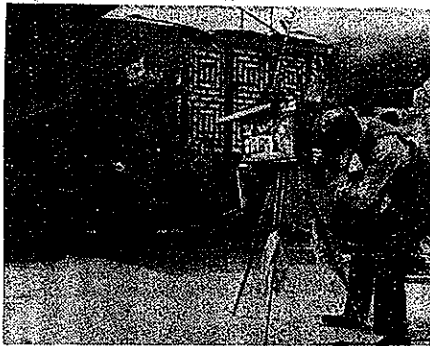
だが天橋は何も廢物の骨董店や古着屋や、どろぼう市だけではなくて、それよりも寧ろ北京庶民の民衆娛樂場として獨特の雰囲気を持つもので、それに附随して安物市場が繁榮してゐるのである。

北京人は天橋を愛してゐる。天橋とは呼ばないで天橋兒と呼ぶ。東京人が淺草に特殊の愛着を持つやうに北京人は天橋兒を愛してゐる。そこには天橋獨特の性格があるからだ。そしてその性格は世の拗れ者が身を隠し、陽光を怖れる者が遁れ込み、世の不平者が雜鬧の中に鬱を晴らす、底の見えない泥沼のやうなものだ。果てしない小鳥が自分の唄を誰憚からず歌ひ、小賢しげな猿は梢に雄然と聲を占

めて天に惡態を吐きかけてゐる。生ひ繁る雜草、錯雜する木々の枝、そこにありと總ゆる小動物、虫けらが汚濁の叢の中に生きてゐるのだ。長い壓制の下に住み慣らされて来た北京庶民が、何か人間らしい息吹きを自ら感じ得るのは天橋兒の森に分け入る時だつたのだ。そこに天橋兒の性格があるのである。東京人の淺草よりも、何かもつと切實なものが感じられるのである。

今を時めく北京梨園界の名星譚富英の祖父に譚鑫培といふ人がゐた。京劇界の團十郎と稱される名優、その二高弟の一人賈洪林は金城湯池の梨園界傳統を自らかなぐり棄て、天橋兒に立籠つた。よき俳優が高い木戸錢を一つて一部の觀客層のみに媚を賣るのを潔しとしなかつた彼は興行法の革命を叫び、大衆のよき友にならうと天橋兒に込込んだのである。そして彼は天橋兒の大衆と共に芝居を生





街頭露天寫真屋



支那手品



支那手品

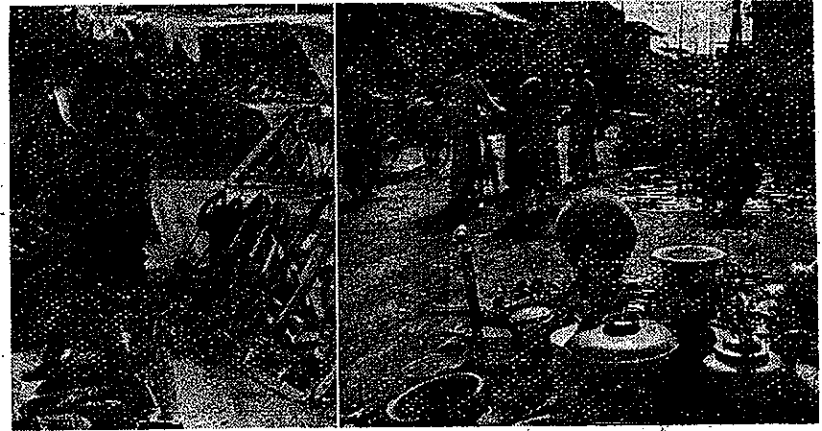


雜耍吹喇叭(ラッパ吹き)

が走つてゐるが昔の地圖には橋が示されてゐる。  
 そんな頃には勿論今の天橋兒の性格は現れて來ない。歴史は廻る、清の初め橋の附近に歩軍統領衙門といふ役所が出來たりしたこともあり、その後南方先農壇、天壇に近い方は一般平民どもの立入りが禁止され、蓮花また昔の面影を止めず、

凋落訪ふ人もないといふ有様になつた。乾隆年間になり立入り禁止が解かれ同七年には天壇の西端にある神樂觀が一般公開され、またぞろ美人でも連れて蓮の花見に遊ぶ者が絡繹と續いたが、また／＼閉鎖された。  
 ちようど天壇の北側に當るところには昔から池があつた。即ち今の金魚池であ

る。これも明代以前からあつたものらしい。池邊に樓台が設けられ貴人の遊ぶ者もあり一時股盛を極めたが、その後荒廢した。ところが池の近くに住む者が池の水を引いて養魚池を拵へ金魚の飼養を始め、それがいつとはなしに職業化し、池の周圍には楊柳を植ゑ風致を添へたので金魚池として知られるやうになり、或



店天露の具道古

屋ト一ケス古

活して天橋で死んだ。  
 この傳統は天橋に流れてゐた。上は俳優から歌うたひ、手品師、覗きからくりの親爺から飴賣りの爺にいたるまで一癖あり一藝に秀でた者が集つたのである。そして天橋に遊ぶ者にも相當の通が數多かつた。天橋で受ける好評不評は藝人の生命を左右したものだといはれてゐる。こゝにもまた中國大衆の好む天橋兒の性格があつた。  
 かく天橋がいほゆる下級社會聚集娛樂之所として繁榮を來すにいたつたのはいつの頃からだらう。物の本によると今から五百五十年も昔、明の永樂初年天橋に細民の市が立つたとある。勿論天壇も先農壇も未だ出來ない以前の話であるが、恰度今の天橋南大街に沿つた兩側、先農壇の東、天壇の西側に當るところに堀が

あり、それが北へ流れ、天橋西溝旁の今は埋められ暗渠になつてゐる堀と通じ天橋南大街を横切つて東へ、天壇の北堀に當るところを更に東へ今の金魚池を通つて三里河へ流れ込んでゐた。序に言つておかれなければならないがその後永樂十八年に天壇が造られ、といつても一部分で完成は萬曆三年と見られる。現在の光緒年間の再建である。さらに百年ほど経て明の嘉靖年間に先農壇が造られたがその外堀が、この堀に沿つて建てられたものらしい。古いことは判然しないが、民國五年までは先農壇の方にも天壇同様廣い外堀が對稱的に存在し北側は天橋西溝旁の堀に沿つてゐたことは確である。これら堀に蓮が植えられ岸邊には亭が建てられ毎夏花が開く頃には、堀に菴舫が浮べられ、來り遊ぶ都人のために賑つたものらしい。この天橋南大街にかけられてゐた橋が天橋である。今は埋められて電車

遊ぶ文人墨客がまた増し、五月の端午節には競馬が催されるなど清初頃までこの金魚池附近は盛況を極めてゐた。だが、その後その賑ひは後を絶ち今ではその金魚池は蘆葦茂る寂寥の姿を止めてゐる。かうして行樂の地となつたり廢れたりしてゐるうちに、天橋附近には、いつとはなしに、商肆の中でも最も原始的な、何處にでも生活し得るアメーバ的店舗である露店、屋台店が細胞分裂をするやうに増加して行つた。

清代の道光、咸豐年間には天壇、先農壇北側に流動性賣買攤が増加したと記録されてゐる。即ちこの地方は城内のやうに世智辛くなく、地租も課せられないので細民平民を相手の日用雜貨を扱ふ露店が次第に増加して行つた。そして東側(天壇北に當る方)は全部が小商店市場となり、西側(先農壇舊外壇北に當る方)には空地に混つて遊藝場、茶館

ち前門外の六箇所で、そのうちの前門外を除く五箇所の繁華街が時世の移り變りに應じて天橋方面に移り前門外と天橋が混然一大聚集娛樂の所となつた。それには光緒三十二年正陽門から永定門に到る官路の大修築も役立つたであらうが、宣統元年には、天橋附近の發展を圖らうと官商合議の結果、模範的巷區を建設するため土地家屋が買収され、地均し工事が行はれ、琉璃廠にあつた商場を萬明路に移したので香廠(現在天橋の西北端)方面は次第に發展し天橋の面目も漸次改變されるにいたつた。

だが何と言つても天橋の發展は民國になつてからである。香廠附近一帯が民國元年には一般に貸付けられ雜貨店、茶館飯館が進出するほか、當時の名優俞振庭が大きな舞合を設けて入足を牽き、續いて色んな藝人たちの小屋が續々と立てられた。その間溝渠の改修、道路の新設な



(るれ呉を物品らたつ飯)け投輪

店食飲の屋小樹

曲藝、見世物などが出来、鳥市が立ち、役者や藝人の出入が多くなり東側より一層急テンポで一日／＼と賑興を極め、ここに貴人墨客の行樂などは全然種類の違ふ平民どもの生活と慰安に根ざした天橋が生れて來たのである。だが今日の天橋の姿に迄はなかく遠くない。光緒十年代には「まだ天橋の南方には屋舎もなく、官道の旁た、樹木と蓮を見るのみ、橋北大街の酒樓に登つて南を望むと蓮蘆葦などの綠波が連り楊柳が梢を現してゐる。雲煙模糊たる中に鳥影が隠見し、その向ふに天壇の祈年殿が輝き聳えてゐる何といふ佳景、昔詩人が吟味頌息したのは此處だ……といふやうな状態であり小店舗などあることはあつたが極く少數だと書かれてゐる。

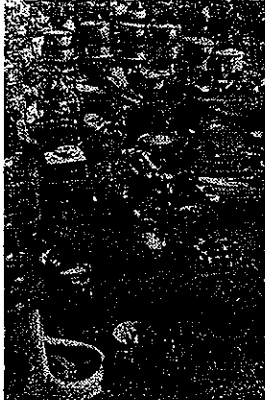
清代に最も繁盛した區といふのは地安門、東四牌樓、西單牌樓、崇文門外の花市、宣武門外の菜市口と正陽門すなは



すかやひを皮毛



店衣古道大



先店の器具古

どが頻りに行はれ發展の一路を辿つたが最も急速な天橋發展の動機となつたものは、民國二年國務院の勅諭で北京全城内電車路敷設が決定されたこと、同五年先農壇外壁が撤去されたことである。香廠附近の繁榮は先農壇外壇撤去で天橋西溝旁、永安路を越えてケン／＼南下した。引き続き電氣会社が東と西の市場の真中、天橋南大街を突つ走つて第一、第二路の總站を現在の所に設けたのである。

この新しい文明の利器は東は北新橋から、西は西直門から東西十餘里(中國里)に及ぶ間を天橋まで瞬息にして至らしめた。天橋繁盛至極の區となるも亦當然なりとある中國人は述べてゐる。當てある年正陽門大街の道路工事があり、一、二路の電車は正陽門で止つてしまひ、それより南天橋方面への運轉が休止されたことがあつた。その數日間はその天橋

の賑ひも零落の觀を呈したといふ。それなら天橋の繁榮はこの電車で来る東西北三城の住民のお蔭なのだらうか、どうして南城外の住民だつて天橋を愛することは決して人後に落ちない。天橋は既に北京平民の消遣の地、四郊の住民も亦天橋に遊ぶことを唯一大快事としてゐるのだと、彼は天橋禮讚に筆を惜しまない。

かうして遂に電車線路の東には

一、東市場(天橋南大街の東端、金魚池大街より天壇根に沿ふ一帯)

電車線路の西側には

二、西市場(天橋西濠南側一帯)

三、公平市場(西市場の南側、電車線路に沿ふ大部分)

四、華安市場(公平市場の西北)

五、城南商場(西市場の西側)

六、先農市場(城南商場の西、永安路、東經路の北端に臨む一帯)

七、惠元商場(先農市場の南)

八、惠和商場(惠元商場の東北の一帯)など計八つの市場が、瀋地の苦のやうにはびこり根を張つたのである。

灰色の汚濁の中に古衣屋の眞赤な女衣袋が毒花のやうに日本製人絹色に輝き、動物の骸骨がどす黯く煮えたぎる鐵釜から立ち上る悪臭は苦力の遅ましい胃の腑を刺戟する。露天芝居、手品師、講談師胡弓に合はせる痾高い唄聲、太鼓が響いて口紅が綻びると支那の安來節が流れ出す茶館、街頭食堂、古厝屋、そこに最も多くの部分を占めるものは昔から日本製の布地であつた。ケテ物の骨董屋、小盗兒市、陰陽師、軒を並べる齒科醫、そこでは待つ間に金齒がはめられる。靴屋、錆びた空罐からお白粉の古瓶、古ボタンの一個が商品になる天橋である。

支那の生活力を背負つてゐる苦力、農民、洋車夫からボーイ、小僧、老苦男女が大人も子供も、一年を通じて雑沓を極める天橋である。

める天橋である。

夏ともなれば、三寸の塵埃が灰やうに立ち昇り、汗と穢れと毒の臭ひが邊を衝き、廁所には專治花柳、五淋白濁、腎虛腎寒の傳單が處きちらはす貼られてゐる。六尺疊かな白髯の爺、武藝を見せつゝ二十歳の時から數度の戦に參加し十數名を叩き斬り民國成つて以來天橋に隠れ住み、民國革命を罵倒し貪官汚吏を痛罵し續けて聴衆の喝采を博しつゝ藥師を賣つてゐた大兵黃をはじめ多數の「怪人」の住んだ天橋である。

女形の元老格、新麗秋が城内に引き抜かれたのも天橋からである。相當良い茶館があつた天橋である。通人たちが苦力や底下人に混つて通つたものであつた。かうして天橋兒が出来上つたのである。

最近の天橋はまた變つたと言はれてゐる。文人墨客の舞台は城内の中央公園に移つて了つた。勿論事變後の中央公園は

また變つたが……でも北京の庶民どもの樂園はやはり天橋であらう。そして日本人の姿も日増しに多くなつて來た。天橋の食べ物には非常に美味しいのがあるのだが、非常に汚いので到底日本人には食へなからう。講談や香具師の類は聞いても判らない。自然何か掘り出し物でもといふことになる。クロム・ライカを五十圓で買つたといふ話がある。だがそんな幸運は誰にも望めない。新しい靴よりも少し位古くとも、良い靴を二買つて來たが、何とそれが安靴をわざと古めかしく造つてあつたりする。

そこで風流人の句をかりて日本人的に天橋を見てみよう。

印象は天橋に残る觀光團(雨明)

天橋の言ひ値になつてあわてる眼

(智美)

天橋の安靴うらむ雨となり

(送荷馬)

眞物を賣れば天橋疑はれ(海月)

だが、これは決して天橋の總てではない。眼と耳と口に天橋忙がしい

(青龍刀)

天橋で小僧電車賃も喰ひ(送荷馬)

みじめさを見せて天橋生きてゐる

(智美)

そして天橋は、幾らか水は澄んで來たやうだが、やはり底の知れない汚濁の海であり、幾らか間伐はされたやうだが、やはり果てしの知れない森林なのだ。そこには洋車の軾から、朱塗の門内の使役から、牛馬のやうな勤勞から解放された北京庶民どもの生活の一面が逞しくも息吹いてゐるのだ。北京の大衆から天橋兒はやはり切り離せないのである。

(服部由治)

### 北京の時間

官廳、會社で使つてゐる新時間は事變後採用された日本時間であるが、北京は緯度の差で内地より一時間遅いので會社の晝休みは普通一時からである。支那側の商店等では未だに舊時間即ち標準時を使つてゐるから何か時間の打合せをする場合には新が舊かを聞き訊く必要がある。

支那路では午前午後を上午、下午と稱するが新生活運動以來中國では二十四時間呼稱を用ひてゐるし、華北の鐵道、軍國隊もこの式で時間を發表してゐるので、得て置く必要がある。

# 八大胡同

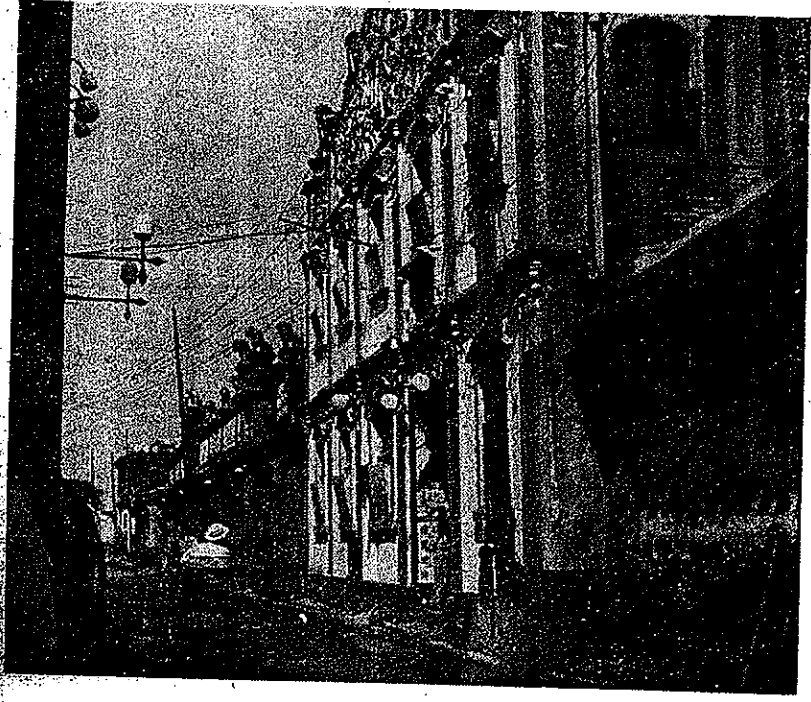
—前門の姑娘の話—

八大胡同（ハハツドウトウ）は青樓節比の煙花の巷として知らぬ人もない程有名である。正陽門（前門）外の大柵欄の雑沓と喧騒とを縫ひ、慶樂、三慶、廣徳等の戲院の看板を眺めながら觀音寺街を更に西へ行けば、道は自然に八大胡同へ通ずる。

韓家潭、百順胡同、石頭胡同、王廣福斜街、胭脂胡同、皮條營、陝西巷、萬佛寺灣等を總稱して八大胡同と呼んでゐる。

この中には既に青樓が姿を消してゐる胡同もある。位置が前門の外（外城）にあるから普通城外又は前門外（前外）と稱してゐる。しかし香菓はあの邊一帶の胡同、巷に軒を連ねて根を張つてをり、陝西巷の南の大森里は特殊の一區域を成してゐる。

（同胡同百）口入の館妓



# 八大胡同



（會園勝名土唐）樓妓の代時清前

八埠に二千五百餘人の妓女の群れが嬋と媚とを競つてゐる。その華やかな歡樂の巷は百花の咲き亂れた花叢にも譬へるべく、看花の風流は情趣盡きざるものがある。

前門の姑娘と云ふのは八埠の妓女の別名である。事變以來前門と姑娘との二つの單語は北京へ来る旅行者が第一に覺えて来る中國語であるらしく、北京の飯店に落着いて彼等が第一に發する質問は先づ前門の姑娘である。

前門は面白いだらう？ 姑娘は綺麗だらう？ 是非案内を頼むよ。

## 二

八大胡同は男風の取締以來妓女のみ煙花の地となつたが、嘗ては像姑（相公） 蔭間に類するものゝが嬌びを賣つてゐた時代がある。北方系の北班に對して南方系の南班が登場したのは義和團事變以後で今から約四十年に溯り、餘り古いことではない。

名妓賽金花が光緒二十五年、彼女が二十六歳の時に天津の金花班の店を閉めて李鐵拐斜街鴻陞店內に移つて來た頃は、韓家潭、陝西巷、猪毛胡同、百順胡同及び石頭胡同には未だ妓女と像姑とが相並んで店を張り、北班のみで南班

は存在しなかつた。南幫を始めたのは賽金花(賽金花の別名)が最初であると傳へられてゐる。

當時南幫は僅かに李鐵拐斜街、胭脂胡同の一部に小さく南職を掲げ、これに反して北幫は塞慶潭、百順胡同以東に根據を有し、南幫を睥睨して難攻不落を誇つてゐた。

しかし南方の佳人にして首都の風華を慕ひ、艶職を押し立てて北京へ来る者がいよいよ増加し、越姫吳娃の勢力は侮るべからざるものとなつた。艶めかしい吳聲越語が到る處で聞かれるやうになつた。

かうして南勢東侵、南幫は韓家潭、百順胡同を完全に奪取し、北幫は僅かに石頭胡同の一部に孤壘を守り北職を掲げてゐるに過ぎない。南枝獨秀、競唱吳兒である。

三

上有天堂 下有蘇杭

蘇州、杭州は山清水秀、氣温穏かで古來美人の産地として有名であるのは京都に似てをり、話される言葉の柔かな持味さへもよく似てゐる。しかし南幫の妓女が必ずしも蘇杭の産のみと限らないのは云ふまでもない。

南幫の中、蘇、滬から来る者を蘇幫、維揚から来る者を

揚幫、齊、魯、湘、鄂その他の地方から来る者を外江幫と云ひ、北幫の中、華賈名門の出を本幫、旗人門閥の出を旗幫と云ふ。

南幫、北幫はそれぞれ長短がある。

南幫は穩かな自然環境に生育し、玉のやうなキメの細かな肌膚とすんなりと均齊のとれた美しい四肢とを持つてゐる。北幫は激しい北方的な氣候と風塵とに痛めつけられて皮膚の色が劣りキメが粗い。美的鑑賞の對象としては北幫は南幫の敵ではない。

それでは客扱ひはどうであらうか。

南幫は客の服装や風采を見て客に等級をつけて差別待遇をやり、輕薄、狡猾であるが應待がテキパキとして潑刺たる感じを與へる。北幫は茶壺に至るまで客の待遇に差別を設けず、北方的な重厚さがあり、床扱ひが極めて親切で床を以て第一と心得てゐる。

南幫は香巢の一隅に便器を置いてゐるが北幫は置かない。そこで北妹は南妹を不潔だと嗤ふ。

南幫の門口の芳字(源氏名)を記した牌子は眞鑄製のアツサリしたものであるが、北幫のそれは樞に色物の布の房を

飾つた派手なものでゴテゴテした感じを與へる。芳字も南雅北俗と云はれてゐる。

室内の設備、模様は今は大した相違はないが、以前は北幫は調度その他に頗る凝つた裝飾を施し、どこまでも濃艶であり、ひたすら魚水交歡の風流を享樂するのがその傳統であつた。北幫で薦める食物には亢奮する物が多く、盛んに春藥を用ひるので客は知らず識らずに度を過ごして全く起つ能はざる状態に陥り、不慮の死に逢ふことがあるとのことであるこれを樂死と云ふ。

四

嘗て八大胡同に四千人以上の妓女の群れが媚と姦とを競つてゐた時代があつた。八埠の盛衰は北京の政治的重要さ、その政治的活動と密接な關係があり、北京が政治的中心となつて活動が活潑である時に繁榮し、北京の政治的活動が休止すれば衰微して來た過去を持つてゐる。八埠が最も繁榮したのは國會華やかなりし時代、議員が金をバラ撒いて遊んだ頃だと云はれてゐる。

一九二七年四月蔣介石が政府を南遷して以來、北京の政治的活動が停止して八埠の繁榮は凋落せざるを得なかつた

しかし北京は今新しい政治的中心となりつゝあるが、この頃の八埠はそれを反映して姫達は客の送迎に極めて多忙である。

素質の低下した現在の八大胡同の姑娘にそのかみの古き傳統の美しさや氣品や匂ひを求めることは所詮出來ないことであるが、いはゆる淫賣化された姑娘の肉體のみを求めることなく、彼女の清い瞳をちいつと凝視してゐるとその瞳の中に遠い昔の妓女の美しい瞳を見ることが出来る。

中國の妓女を考へ、八大胡同を想ふ時名妓賽金花が先づ頭に浮ぶ。

賽金花は同治十三年十月九日蘇州城内周家巷に生れ、十一、二歳の頃既に人々は彼女の芳姿に注目し、十三歳の時に初めて招かれて花船の客の前に出た。光緒十三年一月、十四歳にして五十歳の洪鈞に嫁した。同年五月洪が露、獨澳、和の四國大臣として歐洲へ使するや隨つて赴き、十七歳の時に伯林で一女を生んだ。同年歸國。光緒十九年八月二十歳の時に洪と死別した。そして民國二十四年、六十二歳を一期として波瀾多き生涯の最後の頁を閉ぢるまで彼女は數奇なる運命に奔弄され、末年は極めて悲慘であつた。

義和團事變に際して彼女の活躍は餘りにも有名である。中央公園に美しい姿をして立つてゐるあの眞つ白い牌坊（牌樓）は第一次世界大戰が獨逸の敗北に終つた時、外交部の西口から中央公園へ移されたもので、今は麗々しく公理戰勝と看板を掲げてゐるが、實は犠牲者の獨逸公使克林德の爲めに建てられたもので、中國が獨逸に叩頭して永久にその罪を謝する國辱の牌坊であつた。當時聯合軍の間には北京を焼き拂つてしまへと云ふ強硬論が出てゐたが、賽二爺は得意の獨逸語で獨逸側と折衝して北京が灰燼になる危急を救ひ、彼女の奔走によつてこの記念の牌坊が建てられたのである。

賽金花は中國の生んだ近代の名花として今も尙ほ後人はその徳を慕つてゐる。北京の南、靜かなる陶然亭の畔りに賽二爺は安らかに眠つてゐる。彼女の墓の上には二、三の風流人の即興的な感懷の詩が書きとどめてある。今その一つを拾つて讀んでみよう。

傾城救國是名花  
亭畔於今落日斜  
憑弔幾人嗟往事

可憐荒塚泣寒鴉

五

樂戶（妓館）に左の四種類の等級がある。

- 頭等 清吟小班
- 二等 茶室
- 三等 下處
- 四等 小下處又は老嫗堂

嘗て朝士大夫は歌妓と狎れることを恥とした時代があつた。當時内城口袋底及び磚塔胡同の歌妓を置く家を小班と稱し外城の歌郎劇團の何々班と區別してゐた。

義和團事變以後歌妓が外城へ移り、從來の小班の上に清吟を附して清吟小班と名乗るやうになつた。清吟小班と稱するのは藝自慢の意味がある。しかし清吟小班と稱しながら手に弾けず、口に唱へざる姫の多いのは皮肉である。

北京特別市外二區稽徵所で訊いて調べた所に依れば各等の樂戶（民國三十年二月現在）は左の通りである。

樂戶數  
清吟小班 二七  
茶室 三六

下處 一六六  
小下處 三四  
計 二六三  
胡同別に清吟小班名を掲げてみよう。

韓家潭  
星輝閣、春曉院、滿春院、明花院、留春院、環翠閣、美仙院  
百順胡同  
蕙花館、美風院、羣芳、鑫雅閣、鳳鳴院、明鳳院、蘭湖、瀟湘館、鑫風院  
石頭胡同

三福、蓮湖、桂香班、雲和、文華、天寶、久椿院、貴蓮、雲蘭閣、余美閣、四海  
胡同別茶室數は左の通りである。

石頭胡同 一四  
王廣福斜街 一〇  
小萃紗帽胡同 二  
朱茅胡同 八  
青風巷 一  
朱家胡同 一

現在妓女は八大胡同にどの位ゐるだらうか。北京特別市公署警察局收發娼妓執照事務所に登錄されてゐる各等の妓女數（民國三十年二月現在）は左の通りである。

清吟小班 三三〇人  
茶室 三七〇人  
下處 一、五六七人  
小下處 三三〇人  
計 二、五九七人

樂戶と妓女との税金はどうなつてゐるだらうか。北京特別市外二區稽徵所で訊いて調べた所に依れば左の通りである。

樂戶  
清吟小班 捐額 三三元  
茶室 捐額 一六元  
下處 捐額 八元  
小下處 捐額 二四元  
計 四元二毛  
妓女  
清吟小班 捐額 二四元  
計 四元二毛

茶室	捐額	二三元	計	三元二毛
下處	捐額	二毛	計	一元二毛
小下處	捐額	一毛	計	六毛

清吟小班の樓主は月に三十二元五毛、妓女は四元二毛の税金を納める。樂戸の捐額の三十二元は十二人を單位として納めるのであつて十二人以上の場合は二倍になるとのことである。

等級に従つて妓館内部の設備、調度、裝飾等に著しい差異がある。清吟小班の室は綺麗でベッド、椅子、テーブル茶器等の調度什器類が清潔でよく整理されてゐる。しかし茶室、下處殊に小下處になるとゾツとするやうに不潔である。

妓女自身も等級に従つて素質が異り、清吟小班の姫は西施のやうに清楚な美人が多く、着てゐる衣服の色柄や型は流行を趁ひ申し分がない。茶室以下は問題にならない。

六  
妓女は月に四回北京特別市立妓女檢治事務所で検査を受ける。同檢治事務所には附設收容所があつて病妓を收容治

住所治療

清吟小班	〇人	清吟小班	〇人
茶室	四人	茶室	〇人
下處	一人	下處	〇人
小下處	一人	小下處	〇人
計	六人	計	〇人

停止營業

花柳病傳染の危険率は清吟小班は殆んど無く、茶室以下が危いから茶室以下で遊ぶ人は餘程警戒しなければ取り返しつかないことになる。姫の室は日支兩文の北京特別市公署衛生局通告を掲げて客に衛生上の注意を促してゐる。病氣の危険率の見當がついた。それでは遊ぶのにどの位必要であらうか。妓館の櫃房の片隅に掲げてある營業價目録をソツと覗いてみよう。

清吟小班營業價目録

外城叫條子	二元	(帶歌唱加一元)	(條子車飯四毛)
内城叫條子	四元	(不論人數)	(跟人無錢)
正席壹桌	五十三元	(酒品及車飯)	(酒按市價)
牌飯壹桌	廿二元	(同)	(同)
打牌	廿二元	(同)	(同)

療してゐる。醫務主任の九州帝大出身の秦毓香女史以下四人の専門醫と九人の看護婦とが大胡同から程遠からぬ驛馬市大街の同所で、歡樂の蔭に泣き、苛酷なる運命のしもとに打ひしがれて傷つき病める可憐なる姫達を優しく慰め治療に従事してゐる。

妓女と花柳病との關係はどうなつてゐるだらうか同檢治事務所から衛生局へ提出する病妓處置日報表(民國廿九年十二月廿七日附)を見てみよう。

檢査を受けた妓女

門診治療

清吟小班	三二一人	清吟小班	一人
茶室	二一九人	茶室	二人
下處	一、一九〇人	下處	三人
小下處	二〇一人	小下處	二人
計	一、九三一人	計	八人
有病妓女		停止留客	
清吟小班	一人	清吟小班	一人
茶室	六人	茶室	二人
下處	四人	下處	三人
小下處	三人	小下處	二人
計	一四人	計	八人

茶客	二元
住客	十二元

住局は十二元、打茶圍は二元である。

茶室は住局八元、打茶圍二元、下處は住局五元、打茶圍一元が普通である。

これは最低の標準で事情通ならばこれで押せるが、實際はもう少し高いと見なければならぬ。概して邦人の客には高くフツかける。そして並々ならぬ待遇を受けた時には氣前よく金を出すべきであり、特に跟馬や茶室が客の囊中に期待する所は大きい。

七

身を賣られ、身を賣る事情の最大の原因が貧困であることは、國と時代とを問はず一様である。中國に於いては男の兒には玉を與へて遊ばせ、女の兒には石を與へて遊ばせると云ふ諺がある、女の兒は男の兒に比して輕視され、洪水、飢饉等の災害に際しては減食は先づ、女の兒から強ひる。女の兒の賣買は簡單に行はれる。ギャンプルは「北京市社會調査」の中に、北京市の大通りで洪水から逃れて来た男が五、六才の女の兒を賣るのを實際に見たと書いてゐる。

る。この本は一九三一年に出版されてゐるから約十年前のことであるが、北京の大通りで公然と女の兒の賣買されるのが見られたと云ふのでは他は推して知るべしである。

大半の妓女は養女であり頭はない頃に兩親の手によつて秘かに賣られた者、或ひは遷らはれ或ひは騙されて賣り飛ばされた者等個人的にその理由は種々異るであらうが、姫の媚と笑ひとの奥にひそんでゐる一抹の暗い憂愁の翳は何が彼女を妓女にさせたかを暗示してゐる。

筆者の知つてゐる或る中國人の家庭に將來妓女として客に接する運命を負はされて養はれてゐる蘇州生れの女の兒があるが、北京市内に數百のかう云ふ薄倅の養女が妓女となるべき運命を負はされて養はれてゐる。

賣油郎獨占花魁の主人公も騙されて賣られた妓女の一人である。この戀物語は繡像今古奇觀第三十九卷に載つてをり、獨、英語に翻譯されて中國の戀愛物の白眉と絶讚されてゐるが、芝居や人情話で有名な紺屋高尾はこの戀物語の翻案だと云ふことである。

妓女は北京特別市公署警察局收發娼妓執照事務所で公娼の鑑札を受けて八大胡同の姫の仲間入りをする。

直ぐ馴染みの姑娘の室へ案内するが、初めての客の場合は院子内の茶壺がその聲を受けて又候と叫び或ひは到前面、到後面と云つて客を恰好な室へ案内する。妓館の男衆を龜と稱し、龜は別名王八であるから方々から龜が叫ぶと云ふ意味で茶壺のこの叫びを王八叫と云ふ。龜に對して鴉は假母を意味し、普通妓館の者を龜鴉と稱してゐる。鴉は爆であり、假母の妓女に對する態度は無情苛酷、威怒爆發如炭之爆と云ふ意味である。

案内された室に入つて自由に椅子に掛ける。茶壺が籐子を擧げて又一聲候と叫ぶ。その聲に應じて色とりどりの姫が徐ろに立ち現れて去る。姫の艶麗なる秋波と窈窕たる容姿、心驕つた女王のほこりと洗練された優美さとは流石に北京の姑娘であると讚歎させずにはおかない。姫が現はれる度に茶壺は姫の源氏名を呼ぶ、客は心中あれかこれかと迷ふ。これを挑看と云ふ。

しかし素見が多く、これを窺看と云ひ、茶壺は長い間の經驗で客が窺看か否かを一眼で看破する眼力を持つてゐるから、素見だと睨むと客を案内して到前面と云はないで到前面的と的を付けて豫め姫達にこの客は窺看だと豫告する

先づこの役所へ出頭して請願呈と寫眞に八元を添へて出願する。同時に北京特別市市立妓女檢治事務所で健康診斷を受けて異状がなければ鑑札が下りる。聞く所に依れば現在は新規の鑑札は濫發しない方針であるとのことである。

嘗てこの役所で賄賂を取つて一財産を作つた男があるさうである。現在は人の好きさうな數人の老事務員が事務を執つてゐる。背後の棚の上には登録された妓女の寫眞が數十のアルバムに貼られて積み重ねてある。そのアルバムを見れば串胡同をして妓館を覗いて廻らなくても立ち所に二千五百餘人の妓女の品定めが出来ようと云ふものである。

八

晋樓節比の韓家潭へ来た。春艶院の門口に立つ。妓館は普通窺子又は班子(頭等)と云ふ。妓館を覗いて廻ることを班子班子と云ふ。班子は八個で眞鑄製、云ふまでもなくこの妓館は南幫である。清吟小班的姫は大抵十人以下であり、中央の牌子がナンバーワンで左右に侍女を従へた女王のやうな形を見せてゐる。

入口に陣取つてゐる茶壺が候と一聲高く叫ぶこの叫びは客の來たのを姫達に知らせる合圖で茶壺は顔見知りの客は

この場合は彼女達は客の前に出るのを好まず、客のある室に近い二、三の姫のみが現はれてサツサと去る。茶壺は心得て都來了と誤魔化して客をアツサリ退散させる。邦人の客の挑看は極めて簡單である。姫達は室に一度にドツと押し寄せて「私はどうです」、「私の室へ行きませう」と日本語で攻め立てる。場馴れのしない客は彼女達に取り巻かれてむせるやうな若い娘の體臭と香水の匂ひとに壓倒



されば  
ツとなつ  
て選擇が  
困難である。  
源氏名は清  
吟小班的姫の  
みに用ひられ  
茶室に於いて  
は排一、排五  
と番號が用ひ  
られる、そこ



で清吟小班から茶室へ格を下げて店へ出るやうになつた。姫は清吟小班時代の芳字の牌子を室に飾り過ぎし日を偲び、そぞろに我が身の秋を悲しむと云ふことである。

清吟小班の姫は十六才以上、十八、九才までの者が多く人氣のある時代は二、三年に過ぎない。そこでこの間に適當な人を得て落籍されぬ限り、茶室へ格を下げてでも厭な商賣を續けねばならない。彼女達は早く適當な人を得たいと焦る、その焦る心が自然顔に出る。そして又姫達相互の競争が激しい。そこで彼女達の若々しい顔には焦燥と氣苦勞とから来る年に似合はぬ一抹の暗い色と神經質的な細かな皺とがある。注意深い客ならば直ちにこれを發見するであらう。

妓女を買ふのを討人と云ひ、妓女が足を洗つて人の妻妾となるのを従良と云ふ。以前は妓女の相場は三四千元であつたが現在は紅姑娘の相場は一萬元と云はれてゐる。

挑んで王淑珍を指名した、彼女は手を取つて室へ案内する。姫の室は本房と副房とに仕切られ、兩房とも客が楽しく遊べるやうに設備してあり、或ひは打牌が出来る。多くの場合姫の人氣は室内の設備や調度品によつて大體の見當

つもりで妓女を姑娘と呼んでゐる。殊に邦人は簡單にさう云ふ

しかし妓女を特に姑娘と呼ぶのは別の根據がある。

儼然姑尚ほ華やかなりし頃梨園の人達は妓女に敢へて謁せず、偶々妓女に遇へば必ず膝を曲げて請安の禮を以て敬し彼女を姑娘又は姑姑と稱した。現在彼女を一般に姑娘と呼んでゐるのはこの歴史的根據からではなからうか。

紅姑娘(賣れつ子)になると客が殺到するから自分の室だけでは足りないそこで他の姫の室を借りて客を入れる。自然一人の客のみを優遇するわけにはゆかないから斷へず席を立つ姫が室を出て行くと養母なり跟馬なりが客の相手を勤める。姫の代りに皺くちやの顔では代り映へがしないが已むを得ない。

姫が戻つて来た。清い瞳、肩、胸、乳の柔軟性、すんなりと伸びた兩腕、肌膚の色とつやの美しさ、腰の線の魅力は皺くちやの顔を見てゐた眼に一層引立つて見へる。

彼女は脚を組んで寄り添つてソファアに掛ける、瓜子をかみながら靜かに話をする。芝居や流行の話、姫が蘇州の出身であれば蘇州の話などを楽しくする。かうして靜か

がつく。

此處は姫の本房である。鏡付のベッド、洋服箆筒、衣服箆筒、ソファア、椅子、テーブル、化粧臺等が處狭しと置いてあり、高價な香水類が並べてある、壁には彼女の寫眞や蘇州の寫眞、扇眞の客の贈つたらしい繪が一つ懸つてゐる、片隅にはラヂオと電話とがあり、大きな硝子箱に入つた日本の人形が飾つてある。室には五十前後の養母と同じ年恰好の跟馬と十五、六の小娘とがある。小娘は跟馬の助手である。茶壺がタオルを持つて来る跟馬がスリーキャッスルと茶とを薦める。瓜子とキャンデーとを薦める。馴染みの客には果物が出る。

彼女の質問が始まる。住居は何處か？勤めは何處か？前には何處(妓館)に遊びに行つてゐたか。これは姑娘の質問の型である。

彼女の年齢を訊く十七才と答へる。姑娘は初めての客には決して十七才と答へる。話の最中に院子で王八叫だ。姫はツイと立つて出て行く。

中國語の姑娘と云ふ單語は若い娘を意味するから妓女を

に一時時を樂しむ。夏ならば姫の胸に挿した白蘭花の強烈な香りが妖しい亢奮を興へる。聴唱と云つて姫に一曲唱はせるのも面白いが、唱へざる清吟小班の姫の多いのを如何にせんやで、藝人を呼ぶのも又一興である。中國語が出来なければただ漠然と遊ぶより仕方がない。そこで一時間遊んでもアツ氣ないと云ふことになる。これが打茶圍又は開盤子である。

九

八埠の規矩として初めて遊んでその夜泊り込んではいけないことになつてゐる。少くも三、四回馴染になつてからでなければ駄目である。しかし邦人は友人を誘ひ擺酒を催さず打牌をやらす、心愉しく姫と語る風流心もなく、目的はただ一つであるから、現在はこの規矩が權威を喪失し、姫は何時でも御意の儘に自由になる。即ち「淫賣化された姑娘」又は「墮落した前門」の言葉はこれを指して云ふのである。

泊ることを夜度又は住局と云ひ、深い馴染みの客を熟客さうでない客を生客と云ふ未破瓜の姫を清信人、一本立を紅信人と云ふ。清信人との梳櫛を開苞と云ひ、姫にとつて

は歴史的な一夜で妓館には特別の規矩があり、客に數百元を要求することがある。これを點大蠟燭と云ふ。

姫が馬力をかけて客をもてなすことを加浪、しんから大もてを上洋勤と云ひ、かう云ふ場合には財布を空にしても悔ひは残らないであらう。

馴染みになると借靴舗と云ふ經濟的なテがある。表向きはただベッドを借りるだけであるが實際は泊り込むのである。その上を行くのはロハであるが、これは潘安の美貌と繆毒の具とを兼ね備へて初めて出来る藝當で普通の人には見込みがない、これを偷舗と云ふ。

友人の馴染みの妓女を買ふのを割靴腰子、一人の妓女を二人の男が買ふのを會靴腰子と云ふ。

妓女は源氏名のほかに老一、老五の番號を持つてゐる、この番號によつて二人の妓女が姉妹の契りを結ぶのである。又乾娘と云ふ風習がある。妓女が他の妓女の母などを乾娘として自分の母親のやうにすることである。これを北妓は乾媽或ひは媽と呼び、南妓は寄娘或ひは媽媽と呼ぶ。おしなべて妓女は零丁孤苦、眼を擧げて親を求めて親を得ざる淋しき境遇にあり、せめて母と呼ぶ人を得たいと云ふ願望

からこの風習があるのであらう。

妓館で打牌をやることは盛んに行はれる。打牌は廿二元。八圍が畢つてからの牌飯も廿二元。打牌の席に侍んべると數百元の収入になることがあるから姫は打牌を歓迎する。妓館で開宴を望むなら正席一桌五十三元。これを擺酒と云ふ。

妓女が自宅へ歸ることを上車、妓館へ戻ることを下車と云ひ、客はこれを賀す。妓館では年に三回(春、夏、冬)開市を設ける。この時に馴染みの客は姫のために打牌の席を設け、宴を開いて彼女の顔をたてる。これを擦場と云ふ。

客は過年には年賞、五月節、八月節賞を要求されるが、この時は各姫の名前の下に客の名前を記し、大きく金額を書いた表を作つて櫃房の前に貼り出す。姫の相互競争はこれにも見られる、馴染みになると何かと云へば直ぐ金を取られる。實に巧みに金を巻き上げる仕組みになつてゐる。姑娘を外へ招ぶのを叫條子と云ひ、姫自身はこれを出條子と云ふ。以前は外城叫條子は二元、内城叫條子は四元であつたが、現在は邦人が豐澤園や東興樓で招ぶ場合は普通十圓が相場になつてゐる。

叫條子の中、飯館へ招ぶのを飯莊、條子、一妓館へ他の妓館の姫を招ぶのを過班條子、宴會の席上招かれた馴染みの姫を席を代へて招ぶのを轉條子、友人の馴染みの姫を借りて招ぶのを借條子、友人の紹介で招ぶのを薦條子と云ふ。

招かれた姫は徐ろに來り徐ろに去る。唱へる姫は一曲唱ひ、唱へざる姫は歌の場になると肩身の狭い思ひをしななければならぬ。寡言寡笑、客のために招ばれてツンとすまじ込んで寧ろ客になつて招かれて來たやうな場面を呈することがある。これを冰條子と云ふ。好きな客の席に侍んべる時は去るのを欲しない他の席からの叫條子がかかつて茶壺の傳令頻りに飛び、厭々ながら席を立つのを催條子と云ふ。

妓館には種々の規矩やタブーがある、一妓館で最初に甲の姫を買ふと以後はその姫と遊ぶべく他の姫と遊ぶことは規矩に反し、先客のある場合に馴染みの姫の室だからと云つて不注意に彼女の室を覗くことも規矩に反する。兩手で膝を抱くことは大禁物、兩手を伸ばして寝ることは屍體の形、中指を一本出すのは男の陽物、兩手を後ろに廻すのは

縛ばられる形を表しこれを忌む、また、拇指と小指を曲げて他の三指を前に出すのは男を振ること、拇指と中指とを合せて鳴すのは男を嫌ふことを意味し、その他いろいろ妓館特有の約束がある。

可憐なる姫にも悪質の一面がある。これは或る夜或る人の經驗である。

彼は高い夜度資を拂つて泊り込んだ、時間は三時。もうこの時刻になれば妓館はヒツソリと靜かになる。急に電話がかゝつて來た。馴染みの客からの叫條子だ。姫は用事があるからと云つてベッドを抜け出て、簡単にメーキャップをして出て行つた。彼は獨り残されて一夜眠ることも出來ず悶えた。

姫は次ぎの朝戻つて來た。打牌の席に侍んべつたのか何をやつて來たのか知らないが、寢不足の疲れた様子をして戻つて來た、彼は獨り寢るために高い夜度資を拂つた結果になつた。なよなよとした可憐な美しい姫にもかう云ふ心臓がある。

彼女達は晝間はどうしてゐるだらうか。

出條子に出て行く姫以外は親しい者同士で打牌をやり、映畫や聴戲に出掛けることがある。或ひは前夜姫の都合で目的を果さなかつた客が朝早くやつて来て目的を達することもあるこれを趕早と云ふ。又友人を誘つて打牌をやる客がある、そこで紅姑娘になると晝間と雖も商賈繁盛である晝夜の別なく客を迎へ客を送る妓女の生活は休む暇もない程の劇しい生活である。

姫は気分が向けば刺繡や編物などをして靜かに晝間の時間を過ごす丹誠込めて作り上げた刺繡のスリッパを馴染みの客に贈つて日頃の恩顧に酬ひる心優しい姫もある。概して晝間の妓館は閑散で騒々しい夜の妓館とは異つた雰囲気を持つてゐるから夜を避けて好んで晝間遊ぶ客もある。

以前は妓館で妓女の廣告を新聞に出し、又よく美人投票を行つたが、現在はかう云ふことも餘り行はれなくなつた時勢と共に北京の生活から色や匂ひが消えて行くのは淋しい氣がする。

昨年(民國廿九年)の春久し振りで花國佳人の美人投票が行はれ、約一月に亘つて人氣を煽り四月十一日付の戲園報紙上で當選者が發表された。姫達は八埠の二千五百餘人の

第一名	芳字	妓館
第二名	露琴	環翠閣
第三名	寶珠	明鳳院
第四名	麗鶯	瀟湘館
第五名	小珍珠	清春院
第六名	飛影	葎花館
第七名	月月	星輝閣
第八名	弟弟	星輝閣
第九名	妙娟	鑫鳳院
第十名	綠憶	美鳳院
第十一名	麗君	瀟湘館
第十二名	如花	環翠閣
第十三名	艷珠	鑫鳳院
第十四名	蘭妹	天寶班
第十五名	桂花	雲和班
第十六名	梅妃	明鳳院
第十七名	花芳	蘭湘班
第十八名	笑月	春艷院
第十九名	銀福	雲和班
第二十名	玲瓏	環翠閣
第二十一名	麗娟	星輝閣
第二十二名	小雲	明鳳院
第二十三名	翠卿	鳳鳴院
第二十四名	艷君	鳳鳴院

姫の中から選び出された代表的名花であるこの中には既に八埠から姿を消し、家庭の人となつて幸福な生活を送つてゐる姫のあることを断つておく。

前人の詩あり。

得意一聲「拿紙片」  
傷心三字「點燈籠」  
私達も心は残るが歸ることにしよう。

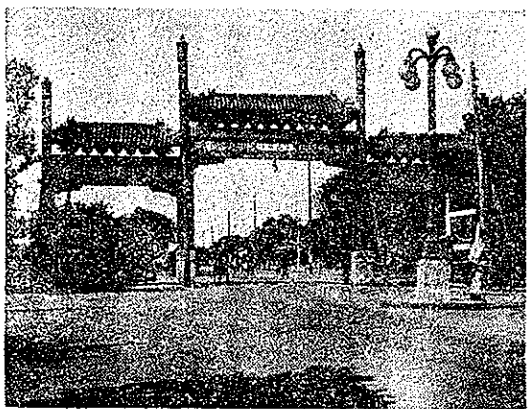
(美津武)

妓館は中國人の社交場であらゆる階級の人々がそれぞれの目的に利用する。そして偶には眞實の戀が芽生へる。そのロマンスはハッピーエンドに終ることもあり、悲しい終末に終ることもある。尼寺に悲痛な餘生を送つた李香君は後者の例、世の羨望を一身にあつめて華やかな生活を送つた顧横波と柳如是とは前者の例である。

未だ街燈が無かつた頃、妓館の門内には小さい白紙の燈籠が果々と吊り下げてあり、客の歸る時にこれに火を點じて呉れてやつた。  
客は遊ぶだけ遊んだ。さあ歸らう。勘定だと呼ぶ。  
しかし未練が残る。やはり遊び足りない。茶壺が燈籠に火を點じた。客は力なく燈籠を受取つた。

牌樓と大街

北京には牌樓が多し、有名なもの東四、西四、更に前門の五牌樓等がある。寫眞は東長安街にある牌樓



北京の城門

北京を圍んである城壁に二十の門がある。内城の方から見ると正面の正陽門から右廻りに水門、崇文門、啓明門、朝陽門、東直門、安定門、德勝門、西直門、阜成門、長安門、宣武門、和平門があり。外城には東便門、廣渠門、左安門、永定門、右安門、廣安門、西便門がある。その内で城樓を有するものが十六門、城樓のないのは北清事變當時聯合軍によつて開かれた水門と、民國十五年開かれた和平門と、更に民國二十九年西郊新市街及び東郊工場街との交通路として東に啓明門、西に長安門が新たに開かれた。四郊に接するもの十五門、内外城を結ぶもの四門（水門は別として）これらの四郊に

接する門は市警察局の手で、早朝の開門、夕方の閉門が管理されてゐる。この開閉の時間は時候と繁閑の差によつて異り、突發事件などによつても隨時閉門されるが、大體朝は六時頃、夕方は九時頃迄で、それ以後は一切城内外の交通は斷れる。

城樓のない門は別として清時代からの城門にはそれぞれ城門の名を書いた門額が懸けられてゐるが、それは民國初年に正陽門を除いて全部書き換へられた。筆者は杭縣の人、邵章。正陽門は桂陽の人夏壽田である。

門の名は清時代そのままであるが、一つ／＼俗稱があり誰れでも正陽門と呼ぶよりも前門の方が解り易く、その門外を前門外と云つてゐる。これらは全く北京人の生活にしみ込んだしみ

の様なもので、洋車夫などには本名を言つても通じないことがある。その著しい例として崇文門を哈達門と云ふ如く、初めて北京へ來る人には地圖通りの呼び名では一寸解りかれない手にぶつかつて困る場合もある。試みに本名と俗稱とを表にすると次の如くである。

本名	俗稱
正陽門	前門
崇文門	哈達門
宣武門	順治門
朝陽門	齊化門
阜成門	平則門
右安門	南西門
廣渠門	砂鍋門
廣安門	彰儀門



# 支那料理の作法

## 一、招待された場合

中國に於て請客（招待）は社交上缺くべからざるもので且つ非常に多く何か理由をつけて直ぐ請客されることが多い。従つて中國人と交際する以上は、是非招待に關する禮儀を大體心得て置く必要がある。

### 1. 招待状と知單

中國人から招待される場合には必ず正式には招待状と知單を持つて來る。（普通は招待状のみが多い）。兩方持つて來た場合には招待状は手許に残し、知單は自分の名の下に出缺を記入して使ひの者に返してやらなければならない。

招待状は請帖といひ、以前は紅紙を用ひ紅封筒に入れて送つたのであるが現今はお祝ひの招待其他特殊の招待の時位になり、普通は封筒大の厚紙を用ひ之を白で横線のある封筒に入れて送つて來る。これも各料理屋で準備してあるのが多い。そして料理屋で姓名を記入して送つて來る。

招待状の形式は婚禮とか誕生とか特殊のものを除いては大體一定

して居り、宴會の日時、場所、主人の名を名記し、決して招待の目的を書かず主人の姓名に肩書き等を書かない。請帖の様式は左の様なるものである。

謹於二月二十五日下午六時潔樽候  
 教 何 瑞 明 拜 訂  
 席設東華門東興樓

知單とは客をして其の招宴に同席する人が誰々であると云ふことを知らしめ、兼ねて客の出席を記入してもらふ氏名表である。正式には紅紙で幅九寸、長さ九寸で折疊みにして幅三寸位の折本型とし、表には正と云ふ字を書き次の面には請帖と同一文言を書き、其の次の面から招待すべき客の姓名、官職等を主賓を第一位として順次官等や社會の地位に應じて列記する。例へば下圖の如し

この知單は元來主人と主賓との間に打合せをした上で作

成廻付されるものであるから主賓が缺席することはないが、萬一何の打合せもなく自分が主賓になつて居り而かも

正

謹於二月二十五日下午六時潔樽候  
 教 何 瑞 明 拜 訂  
 席設東華門東興樓

王廣播電台台長 劉電話局次長 高村社長 田中先生	趙廣播電台文藝科長 張廣播電台調査科長 許秘書 馬秘書
-----------------------------------	--------------------------------------

何かの都合で出席出来ぬ時には使者に傳言するか、又は直接主人と交渉して日時を改めて貰ふ必要がある。即ち主賓

法作の理料那支

あつての招待で主賓が出席しなければ他の客が出る譯はなく、全部缺席になり、宴會不能になる虞れがある。若し約束したが突然其の日に用事が出来て出られぬ場合には、宴會が始まる少し前に客が大分集つた頃に突然使者を派すか電話をかけて断はることが宴會をお流れにしないし、主人の面子も潰さない最も穩當な方法であらう。

知單が廻つて來て出席の場合は「敬陪末坐」と記入し、第二位以外の人は「敬陪」とのみ書く。缺席の場合には「敬謝」と書き、病氣缺席は「因病敬謝」、出張不在の爲めの缺席は「公出敬謝」と書く。出席未定の時、又は當人が不在で家人では出缺の確答の出来ない時は「代知」とし出缺が決定したら先方に早く通知する必要がある。

2. 着席まで

宴會の當日は定刻までに指定の場所に到着し、待合室で他の客と一緒に雑談しながら客の出揃ひを待つ。後から來た客に對しては一起立して之を迎へるを禮とする。客が出揃つて慈々着席する場合、大きい正式の宴會は席片兒と

稱して坐席札によつて定められてゐるからそこに行き、坐席がきまつてゐないと夫々主人より大體指定される。この時あまり上席の時は遠慮し無理に言はれたらそこに行く。そして主賓以下自分より上席の人が着席して後着席すべきである。坐席の上下席に就いては後述するが、主人は出入口を背にし、主賓と向き合つて着席するのは一定の型にまつた着席の禮儀である。

3. 宴席に於ける客の心得

イ 酒や料理は主人の勧めを待つて手をつけること  
 原則として主人が杯を舉げて「請喝酒」(どうぞ酒をお上り下さい)とか「請吃菜」(どうぞ料理を召上れ)と云つて勧められた時それに従つて食べる習慣になつて居る。そして主賓が料理に箸をつけた後食べる。故に自分が如何に腹が空いてゐても決して勝手に飲んだり食つたりすることとは失禮である。しかし酒が充分廻つた頃は主人の勧めを待たずに酒を飲んだり料理を食べたりすることは或程度かまわない。

口、酒が飲めない者は飲めぬと云ふこと  
 酒が一滴も飲めない人は酒を勧められた時はつきりと  
 我不會喝酒(私は不調法です)と云へば以後決して無理強  
 ひはしない。この點中國人は割合にあつさりしてゐる。

ハ、他に約束があつて中坐する時

出席したが他に約束があつて中坐しなければならぬ  
 時には、宴會の始まる前に豫かじめ主人に其の事を諒解し  
 て置けば何時席を起つても構はない。昔はこの場合「魚の  
 まるあげ」が出た後ならよいので用のある人はこれ以後に  
 歸つた。但し席を立つ場合其の桌子の坐り合せた人々に他  
 に約束があつて中坐する旨を告げ「失陪々々々々(失禮しま  
 す)」と挨拶して退席し、主人にも禮を述べて行くのが禮で  
 ある。

ニ、泥酔せぬこと

宴會の席上日本の如く酒盃の獻酬はやらぬが乾杯はよく  
 やり、お互ひに盃の底を見せ合つて飲み合ひ、どしどし申  
 込んで来る。そして客に酒を勧める手段はなか／＼上手で

拳を打つたりしてやるからいゝ氣で飲むと亂酔し、飛んで

もない醜態を演じ禮を失することになる。あまり飲めぬ者  
 は最初から「我不大會(あまり飲みません)」と断れば無  
 理に勧めない。中國人は十分にこの點を心得て居るから醉  
 態を見せぬやう特に慎まなければならぬ。

ホ、閉宴

料理が出終つて飯が出たら隨時成るべく早く食ひ終り、  
 他人がまだ食べてゐてもかまわぬから勝手に席を起つて用  
 意された漱口水シユカウシユイで口を漱ぎ、休息室の方に果物が準備さ  
 れてあつたらそこに行つて食べ雑談し、折を見て歸り仕度  
 をし主人に叮嚀に挨拶を陳べて歸るのである。

二、招待する場合

我々が中國人を招待する場合支那料理に對して縁の遠い  
 日本人が一生懸命誠意を盡した積りでも相手が全然風習を  
 異にし、其の上禮儀に拘泥する國民であり、不知不識の間  
 に手落ちがあつて切角の心盡しを合無しにしてしまふこと

がよくある。故に中國人固有の儀禮を等閑に付さぬやう充  
 分注意することが肝要である。

1. 支那料理の註文

宴會の場合自宅に上手なコックを持つて居ない限り、自  
 宅でするにしても料理屋でするにしても、支那料理屋に註  
 文しなければならぬ。前にも述べた如く支那料理にも各  
 地方の料理があるので中國人を招待する人が南方人であれ  
 ば江蘇とか四川等の料理屋に註文し、北方人であれば山東  
 料理屋でやり、回教徒だつたら必ず回回の料理屋でやり、  
 佛教徒だつたら精進料理屋へと夫々適當と思ふ所へ註文す  
 るのである。そして料理屋へは宴會の晩くも二三日前に電  
 話なり又は呼んで料理を註文する。其の交渉の必要事項は  
 次の通りである。

イ、場所 自宅又は料理屋かを言ふ

ロ、日時 何月何日何時

ハ、卓數の指定、

一テーブルは大體十人ですから席總人員を十で割つた數

を卓數として數へる。若し二十七人と云ふ時には九人の桌  
 子として三桌にし、二十三人と云ふ場合には少しつめて十  
 一人か十二人にして二桌にすることも出来る。

ニ、料理の種類

支那料理は大勢で一つの桌子を圍んで桌上的料理をつま  
 きあつて食べるのが建前である爲め、日本の如く一人前の  
 制度はなく、一桌を以て單位としてゐる。従つて三四人の  
 場合には一桌註文するのは多いので大體三人で食べきれ  
 だけの範圍でお好みに應じた料理を色々註文すればよい。  
 しかし支那料理は概して人数の多い程割安でもあるので自  
 然一桌として註文するので、こゝでは一桌としての獻立の  
 概略を述べよう。

日本料理でも一人前五圓の料理と七圓、十圓の料理とで  
 は材料も皿數も違ふやうに、支那料理も同じく材料、皿數  
 食器までも違ひ、料理も季節によつて種類が違ひ、又料理  
 屋の流儀によつても獻立が違ひ、決定的な獻立の説明は出  
 来ない。支那料理の正式の獻立は、

四冷盤 俗に冷菜と言ひ、肉類、鶏、魚、等に野菜を添へて出す  
四皿の冷たい前菜

四京果 果物各種四皿

四兜 餅の菓、饅のひれ、餛、海鼠をそれぞれ配した料理四皿

四海碗 大井に盛つた四種の料理

四點心 菓子類四皿

四飯茶 最後に出る飯の菜とすべき汁物、肉類の四種の料理

例へば四拾元の料理を擧ぐれば下圖の通りである、これは翅子席である。

右の様なもので大體料理の値段の高下により皿を小さくしたり、ある部分を省略したり他の材料を代りに使つたりする。この獻立には由來燕菜席、翅子席、海參席の三つあり、各名の示すものを代表料理とした料理で燕菜席が最も高價で翅子席之に次ぎ、海參席が一番安いものとなつてゐる。この三種の價格も料理屋により内容により一定してゐないが燕菜席が六十圓なら翅子席は四十圓、海參席は二十圓と云ふやうに階段があつて其の内の何れにするかと云ふことは多く其の時の客の如何と主人の懐工合によつて定ま

を特別に註文することもあるが一般には矢張りきまり切つたこの三種の何れかにする。

2. 酒の註文

料理がきまると酒は何に致しませうと云ふ。支那酒と云つても非常に種類が多い。代表的なものは浙江の紹興酒、山東の老酒、山西の汾酒、滿洲の高梁酒（俗に白乾兒酒と云はる）等あり、其の他南潯酒、蘭陵酒、陳三白酒等その土地土地の特長を持つた酒がある。故に一般向きとしては紹興酒、酒の強い人には高粱酒とされてゐる。そして酒も一斤七八十錢から五六圓もするのがあり大體現今は一圓から二圓のを普通とする。又酒の註文もその料理屋の酒がよくなければうまい酒屋に註文して何時何處で宴會をやるから何斤届けろと言へばその料理屋に届けて呉れるし、ビール、サイダー等持參しても料理屋ではいやな顔もしない。

3. 招待狀發送の注意

イ、未知の人は招待せぬことを原則とす

。又主客共食通の人であればありふれた料理は面白くない

四鮮菓	松子魚
扒魚翅	松子魚
醬汁活魚	松子魚
三鮮火鍋	松子魚
川三片玉	松子魚
點心兩盤	松子魚
兩小炒	松子魚

小酌席招待状並外 兩小炒 兩小炒 兩小炒 兩小炒

日本で言へば内地から中國へ要務を帯びて來た人が公務の爲め日本人を招待するのに「御高話拜聴致度……」と云ふ招待狀を出せばたとへその人と何の關係がなくとも出席するが、中國人の場合には如何なる公式とはいへ未知の人は招待しても來ない。故に若し招待する時は宴會前に一度でも會つて顔つなぎをする必要がある。以前はこれでよく半分お流れになつたことがあるが現今は大分日本化してゐるやうである。

ロ、招待時間に制限がない

中國では主賓の都合によりどうしても翌日に延ばせない事情のある時で晩に都合が悪ければ晝食、晝で都合悪ければ朝と云ふ様に時間の制なく他の客の迷惑一切お構ひなしといふ調子でやるを常とする。故に知名の士が知友の多い土地に旅行すると日に四五回以上の宴會は免かれない。

ハ、主賓の出席を確かめること

前にも述べた如く主賓が缺席すれば全部缺席するのが多から主人は先づ主賓とする人に豫め都合を打合せ其の都



合で日取りや時間を決める必要がある。

ニ、招待状及知單發送の取扱ひ

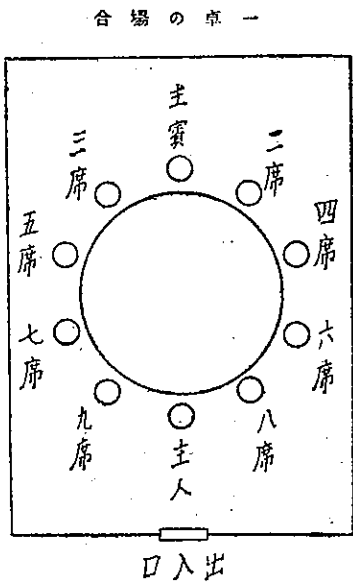
招待状は料理屋に準備したのがあればそれに住所姓名を書いて料理屋から送つてもらふ。又知單も一緒の場合も料理屋のボーイなり、自宅のボーイに廻らせ出缺を記入してもらふ。少なくとも招待日の三四日前に通知するのを普通とする。知單を持つて行くには必ず第一位の主賓の處から順序に廻り、或は第一位の人が済めば道順に従つて持ち廻つてもよい。

4. 坐席の順位

日本や西洋にも坐席の定め方がある如く、支那料理の場合も定め方があり、順序を間違へて客に悪感を抱かせない様に注意する必要がある。

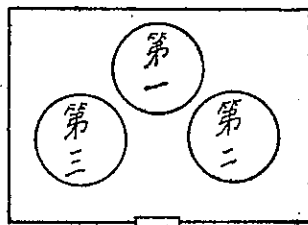
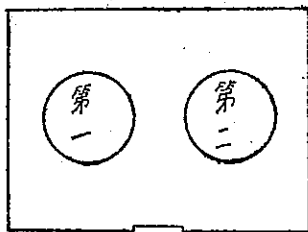
支那料理は圓桌であるが室の出入口に最も近い處が下座、即ち主人席で主人と向ひ合つて居る處が上座即ち主賓席である。次に主人席から向つて主賓の右が第二席左が三席、第二席の右が第四席 第三席の左が第五席と云ふ様に

順を追ふて行くのである。そして席次が決定すれば席片見



二卓の場合

三卓の場合



即ち席次札にて名刺型の紙に客の姓を書き之を定め席の

上に置いて着席に便にする。以上は一桌分に對する席次の定め方では三桌、四桌、十桌以上になる時は先づ桌子そのもので上下を定めその上で主客全體に就いて席次の順序を定め之を各桌子に振り當てて行く。この桌子の上下は室の工合其他により種々の分け方がある。

五桌以上になれば多人數なので主人側も各桌子に一人は主人側代表として主人人を置くのである。

5. 出迎へすること

定刻前になると客が来る。この時料理屋だとボーイが入口に立つて客が来たのを告げて呉れる。又幾桌子もある時は受附を作り桌子の番號席次等の札を渡す必要がある。そして来た知らせがあつたら必ず主人又は主人側の者が支關又は室の入口の外まで行つて光來を謝し、懇懇に之を迎へ客を先にして待合室に招じ入れることを忘れてはならぬ。

6 開宴

イ、着席

料理の準備も出来、客も大體揃つたら主人は客に「請入席」又は「請入坐」(どうぞ御着席下さい)と勧める。非常に親しい宴會でない限り一同立つたまゝで容易に着席しないのが禮で、各自席片見があればそれにより坐るが、なければ主賓の人を上席に其他年長者や地位の順序に大體指名して夫々坐らせる。

ロ、敬酒、敬菜

一同着席するとボーイが酒をついで廻り、皆つき終つた時「請喝酒」(どうぞ酒をお上り下さい)とか「今天没甚麼菜」(今日は何もありませんが)とて酒を勧める。これを「敬酒」といふ。杯を擧げ終つたら主人は自分の箸をとつて「請吃茶」(料理を召上つて下さい)と料理を勧める。之を敬菜といひこれで開宴された事になるのである。挨拶は特に中國の宴會でやることはないがやればこの敬酒敬菜の終る頃が適當と思はれる。

7. 宴席に於ける主人の心遣ひ

イ、酒や料理を適當に勧めること

主人は客の杯に注意して無くなつたら直ぐつぎ、酒の飲める客には時々杯を挙げたり、乾杯させたり、拳を打つたりして間断なく酒をすゝめ、料理の出る度に必ず杯を挙げて料理を勧める様に心掛けねばならぬ。主人が何もしなければ客も勝手に酒や料理に手をつけぬことが禮となつてゐるのでこの點をよく心得る必要がある。

ロ、客に上衣を脱ぐことを勧めること

日本でも宴會になれば「お羽織をおとり下さい」といつて羽織を脱いで寛いでもらふ。これと同じく中國でも主人から「請寛々」(お寛ぎ下さい)と云つて客の馬褂兒(羽織にあたるもの)夏だつたら大衣(上衣)を脱いで貰ふ習慣がある、又洋服なら上衣を脱いででもらふ。主人は適當な時機に必ず氣をきかせてこれを云はなければいけぬ。

ハ、主人は各桌子を巡ること

一桌の場合には主人が其の席に坐つたまゝで差支へないが三桌四桌以上の場合は他の桌子の主人席についてゐる主人側の人と順次交代して全桌子を一巡し、各桌子の客に敬

意を表し親しく交歓する機會を作る要がある。そして巡る時間をよく考へて最後に飯の出る時までには必ず原形に復するやうにすべきである。

ニ、宴會時間の調節

宴會で料理の出し具合の時間は大體一定してゐるが、主賓が急ぐ場合、又は形式的な義理一片の宴會のやうな時早く宴會を切り上げたいと思ふ時は快上菜(早く料理を出せ)と一言云へば料理をどん／＼持つて来て二時間かゝるのが一時間半位で終る。之と反對に宴會の感じよく、主客共に歡を盡す時少しも時間を長くしたい時は「菜慢點兒上」(料理をゆつくり出せ)と命ずれば時間は幾らでも延びる。

8. 閉宴 見送り

前に述べた如く飯菜や飯を飯べ終り漱口水で口を漱げば閉宴になる、そして直ぐ歸る人や果物を食べて少し雜談する人もある。

主人は必ず客より先に飯を食ひ終り客が立ちかけたら食

べてゐても急いで入口又は支關に立つて歸つて行く客に一一々挨拶し乗物が支關を離れるまで見届けてから内へ入るやうにしなければならぬ。

9. 飯、饅

これは招待した客のお供や自動車の運轉手自家用の人力車夫が待つて居る時にやる祝儀又は食費で大體料理屋では一定して居る、例へば自動車の運轉手は八十錢、人力車は六十錢、これも標準で多くやるものもある。

10. 支那料理の勘定

支那料理は料理代の外に酒、飯、饅頭、粥、西瓜の種、煙草等一寸考へると料理と一緒でありさうなもの代金を

別にし、それを食べただけ取ることになつてゐる、例へば今二十圓の料理を頼んだとすると、飯何人前、粥何人前、酒何斤、饅頭幾つと云ふものの代を別に支拂はなければならぬ、更にその總支拂ひの一割のチップ、室の借料、税金等を入れるのもあり、さうすればボーイにチップをやる必要もない、「若し酒錢在外」とあれば別に一割見當のチップをやればよい。私の今までの經驗によれば料理代の倍即ち二十圓の料理なれば酒、飯等を入れて四十圓位はかゝると見てちようどよい。酒を全然飲まなければ飯代だけでたいしたことはない。

(岩村 成正)

烤羊

世界の北京の秋が来ると烤羊肉が始まる。空が澄み切つて藍へついてもく／＼しつ／＼食欲が湧き上つて来る。

「腹がへつたなあ、お何か喰はうか」

友人と二人連れで、極く簡素に秋の味覺を味はうために、王府井あたりでは東安市場に東來順、前門外肉市に正陽樓、西單には西來順の烤羊肉が、

待つてゐる。お茶を飲んで瓜子兒を噛んで待つてゐるとしほし、やつと案内される。

テーブルに置いた大鍋の様な爐の上の鐵の板

(この板は細長で鐵棒を並べたもの)の上に羊肉

と香菜を醬油に浸してのせる、チユツ、チユツ!

立つたまゝ、片脚を椅子の上のにつつけ、一尺五寸

位の箸を持ち、つゝき廻しながら口に入れる。白

千兒(燒酒)を飲む、燒餅をほほほ、羊肉の味、

酒の辛さ、これは口で言ふより引張つて行つて食はせるに限る。

日本人には蒸饅頭に見へるこの肉の饗宴も食ひ

方の蒸餅と同様安直なものである。一皿三十

七、八錢位、一人で五皿も喰へば充分たんのう出

来る。北京の秋の味覺は烤羊肉に止めをさす。日

本人はこれをチンギス汗國と言ふが内地のそれと

は全然趣を異にしてゐる。

# 支那服の話

いまの中國服の型は、ちかく廿年前ころから全國的に統一されたもので、旗袍といつて、清朝時代の旗人の女の冬の綿入れの形を普通化したものである。つまり、北京を中心として北方では早くからごく一部の階級に用ひられてゐたのを、民國革命後、また北伐完成後にも、その衣の世界だけは清朝時代のもを廣く、文明開花を誇る南方系中國人までが喜んで踏襲したわけである。

中國服の世間でいふ名稱は  
 大掛兒 (單衣の長着)  
 小掛兒 (單衣の下着、シャツ代用)  
 小掛子 (すぼんのこと)  
 小供も老人も同じ型である。男も女も

普通に呼ぶ襪子は、やはり、男女老幼ともに同じ型であるが、これを單衣、袷、綿入れによつて呼び名がかわる。

- 一、單襪 (單衣の襪子)
- 二、袷襪 (袷の襪子)
- 三、棉襪 (棉花入れの襪子)
- 四、皮襪 (毛皮の襪子)
- 五、套襪
- 六、褲文 (パンツの一種)

馬掛兒 (袖の長い上半身の上着、男子専用日本でなら、黒の五つ紋の羽織といつた第一公式袴装用)  
 大袷襪 (袷の長着)  
 小袷襪 (袷の下着、シャツの代用)  
 大棉襪 (棉花入れの長着)  
 小棉襪 (棉花入れの下着、シャツ代用)  
 大皮襪 (裏に毛皮をつけた長着)  
 小皮襪 (裏に毛皮つきの下着、シャツ)  
 つまり、中國服とは、きもの(長着)を大掛兒といひ、同じものでも裏に布を

けた袷には大袷襪と呼び、棉花入れを大棉襪とよぶ。それから、袴袴やワイシャツやシャツといふやうな下着(上半身の)をすべて小掛兒。袷が小袷襪、棉花入れを小棉襪。すぼんは襪子。男子のモーション代用が馬掛兒、といつてべつに婦人の禮装はないやうである。

多分、ドイツのヒトラーの民族運動をまねして起したらしい中國の新生活運動のうち、國民服を制定したのが、いまも尙、學生をはじめみなが愛用しゐる藍色木棉服であり、これを「藍袍」と呼ぶ。上は政府の首席が外國使節の引見にもこれを着て範を示し、國民服の徹底を期したと傳えられる。

中國の社會及び中國生活のうち、特に、日本人が關心を深めたいのは、この、民國革命後の中國人の「衣」の世界の推移と現状の簡潔である。

もつとも、男子は、あの馬掛兒一つを、ひよいと羽織れば第一公式となつてどこへ現はれても失禮ではないとなる。

結婚式や、やれなんとかの宴會だともめてたやおよろこびの華々しい席に、昔の日本でならば黒紋附裾襦袢、訪問着や散歩服は失禮だといふやうな場所へ行つてみると、中國婦人は、あの王府井大街の散歩姿のまままで御出席。胸に赤い造花が禮章になるのであらう。

喪服は、おくやみにゆく知人や友人は絶対につけぬ。ただ、親が死んだり、濃い肉親の不幸の時に、ごく粗末な漂白せぬ白木綿をまとうのが「孝衣」といつて、喪服であり、これはその都度新調する。即ち、親が死んだ時にいそいで拵へ、三十五日とか四十九日めの出棺葬式の日までの法要はそれを着て、さて、葬ひがすむと、それは召使ひどもに與へるか、さ

うきんにでもしてしまつて、縁喜をやかましくいふためか決して保存しない習慣である。

成衣舗とは仕立専門の店のこと。呉服屋で布地を賣つてはゐるが、もちろん、仕立ての註文も引きうける。しかし、たいていは、大衆階級の家ではみな母親が家族全體のものを仕立てるから、仕立屋へ裁縫に出すといふのは中流以上の家庭のことである。

- いま、中國服の寸法の計りかたを御紹介する。
- 一 身長 (身丈)
  - 二 腰身 (胸圍、袖附りのところの胸圍)
  - 三 拾三 肩 (ゆき)
  - 四 袖長 (袖の長さ)
  - 五 袖口 (袖口のあき)
  - 六 下擺 (裾の幅)
  - 七 領口 (襟の長さ)

- 八 領高 (襟の高さ)
- 九 中腰 (細腰圍)
- 十 下腰 (太腰圍)
- 十一 開叉、または又高 (裾幅あきの長さ)
- 十二 褲長 (すぼんの長さ)
- 十三 横襠 (すぼん太股幅)
- 十四 褲口 (すぼん裾幅)
- 十五 立襠 (すぼん股上半身の長さ)

用布は、婦人用八尺、男子用一丈四尺といふけれども、裁断の要領次第で、裁ち方さへ會得すれば、もつと少くとも足りることになる。洋裁が、ぼんやり店へゆき注文すると、ワンヒースなら四ヤールといはれるが、實際に、自分に洋裁の心得があるならば、同じ型を三ヤール七分で足りたなどといふ常識と同じである。

中國尺一尺は日本の寸の八寸八分。婦人服は大幅のものそのままに幅をと

り、男子ものは背縫の中央でつぐのを普通とするけれど、背の低い人や細い人が、普通寸法の裾幅はいらぬとするならば、婦人服に似た裁断にするとし用布の経済になるが、中国人は、男子服の袖のつぎ場所をやかましくいつてゐる。そこで、婦人服は、着丈の二倍の用布、たとへば夏は短かく着やうと三尺三寸の着丈ならば六尺六寸で、襟が二つ、あとの布もみな足りる。

ところに秘法があるらしく、一流仕立屋と三流仕立屋とは、仕立代が二倍の差があるが、着てみると、着くづれがせぬとか、妙にびつたり身體に適ふ等と、さすがに技術の差が見えるのは、裁縫師の腕前といふのは、和服も洋服も中國服も一様に貴重なものである。

娘の美容がハリウッドを夢みてた昔に似て、北京でも、襟の高さが、上海では二分低くなつたからとか、ホックで洋装のやうにとどめるのが上海で流行つてくるからとて、呉服屋とか仕立屋が、いち／＼北京娘を煽動するらしいことは、また近代中國の崇拜のまとの上海への幻影は容易にはうすれにくいものがあるらしい。

中國服の裁断法及仕立方はごく簡単なもので、洋裁の心得のある者ならば、すぐ覚えやすいようである。ただ、仕立方は、やはり長年の修練で、ちよつとした

この、きもの世界も、中國社會の他の部門同様に、流行及指導力の中心は上海であつた。洋装が、パリの支配権をいつまでも憧憬れてゐたと同様に、また銀座

北京の勤勞者の大部分の衣服費消費率が他の東洋諸國の勤勞者に比して遙に少

いといふことは驚かされる。

普通は家計の五バアセント以下、あるものは三バアセント以下が多いが、日本の賃銀勞働者は十三バアセント。

もつと正確に、上、中、下、を分けて調べてみると面白いであらうが、なぜ、衣服費の支出が少いかとの原因には、第一、單價が安かつた(事變前は收入、支出とも)第二、大きな理由は、「衣」の世界の簡便さ。和服の贅と比較してみるとよい。民國革命後の社會狀況が、新生活運動等にも刺戟されて、國民生活の合理化、衣服の簡易化を提唱指導してもきたし、また、低額所得者になるほど、中國人は所得の大部分、つまり八十バアセント以上も「食」につき、む爲の、着られない生活、着なくてもすむ生活によるものであらう。

但し、なかに、清朝豪華の夢のあとが、まだまだ胡同の片隅にでもひそん

てゐるやうな北京のことで、一部のお金持階級の贅を競つたものもある。

毛皮は皮貨といひ、北京人は世界有数の毛皮消費者であつた。前清時代から高級毛皮はカナダ、ロシア、日本から輸入され、大衆ものは蒙疆及び四川、甘肅、華北産が北京に集合したので、中國人は財産の一つとして毛皮に萬金を投じ粹を競ひあつて、冬も、十一、十二、一、二、三月とそれぞれ異つた毛皮を用ひたほどである。

毛皮は清朝時代には役人の官位により、用ひる種類が限定されてたほどの階級性ができいまも尙、その區別を大體にとほして、たとへば拉車的(ラキ)は食用羊の皮とか苦力は猫や犬の皮。みな、昔から、毛皮は、布の裏につけて愛用されたものである。

(佐藤澄子)

### 北京の通貨

知つて置かねばならぬのはお金のことである。いま北京(北支一帶)に流通してゐるのは聯合準備銀行貨幣だけであるが、暫定的便法として小額の蒙東銀行貨幣及び日本、滿州、蒙疆各銀行貨幣も使用されてゐる。(但し五十錢以上の貨幣の使用は禁止)。現在使用されてゐる貨幣の種類を挙げると聯合準備銀行の百圓、拾圓、五圓、壹圓、五十錢、二十錢、十錢、五錢、一錢、五厘の各紙幣と、蒙東銀行の二十錢、十錢の白銅貨、日本の十錢、五錢、一錢の白銅及びアルミ貨幣及び一錢銅貨、滿州中央銀行の十錢、五錢の白銅貨、蒙疆銀行の十錢、五錢の白銅貨等である事變前銅子兒と云はれてゐた銅貨は事變後には全く姿を消してしまつた。

してゐたが、中國の某古老の話によれば現在の洋車よりすつと形が大きく二人乗りの横巾の広い格好の悪いもので、梶棒も今より長く、影山氏が註にいつてゐるやうに鐵輪であつたらしい。それが路の悪い北京の町を走つてゐた、といふよりもガタピシと逃れながら二人をのせておよぎまわつてゐた有様は時代離れの風體だつたらう。従つて、いまでも時々洋車から抛り出されるお客があるやうに、そのころは今よりもつとよく抛り出され



初期の東洋車と拉車

天津で製し鐵製の輪に膠皮をはめたものだつた『北京洋車考』といひ、膠皮はゴムのことで日本にいふゴム輪だつた。で天津ではいまだにチヨウビと呼んでゐる。北京では東洋車から膠皮とはならず黃包車といひついで畧して洋車といふやうになつたらしい、そして北京に膠皮車が傳つて來たのは宣統三年ごろと見られてゐる。

ところで北京に洋車が登場して間もないころ矢張りそれは市民にとつては一つの新しい景物であつたことは、いろいろの文獻に書かれた洋車に關する記述によつて知られる。

たらし、このために今から十年位も前まで洋車は背後に三尺位の棒をぶらさげて走つてゐたものだ。この棒はうしろに洋車がひつくりかへりそうになつた時のつつかへ棒であつたのだ。

「道光都門紀略」といふ書物には、車夫は長い紐のついた帽子をかぶり、足は輕快な靴で固め法皮を着て、車を輓いて飛ぶやうに走つたといひ、これを形容して「有風擺荷葉」「一炷香」などと書いてゐる。前者は風が吹くと洋車が右に左によろめいて行つたといふことであり、後者はたゞ眞すぐに走つて行つた形容だまた燕の飛ぶやうに走る洋車夫は挺身して眞すぐに走るだけで後へふり向くこともなく興がないとの意味である。まことに洋車が北京に傳はつたころの道路は悪くてひつくりかへるので皆不安がつて余り利用しなかつたものらしい。そして一般に非常に利用されるに至つたのは矢張り民國になつてから市政が發達し道路も改良され、車輛も今日のやうな輕快なも



洋車の溜り(王府井所見)

洋車の話

洋車は日本語でいへば人力車であり、中國でも文獻のなかにはいづれも人力車といふ名稱で出てゐる。

この洋車がどういふ經路を辿つて北京に傳はつたか、これにはいろいろ説があるやうだ。影山鐵著『實用速成北京語』の洋車の註によれば「筑前の國鞍手郡中泉村の人、和泉要助氏等によつて、明治二年に發明された人力車は、明治六年三月、佛人によつて始めて上海に見本として三臺傳へられ、翌年三月二十四日附で

とあり、洋車が上海に初めて姿を現はした明治六年は中國では清の穆宗同治十二年であるから、影山氏の註によれば上海から中國全土に廣まり北京には清の光緒の初年ころ洋車が來たと記してなり、北京に住む中國の某古老にきけば、大體光緒二十四、五年ころ、天津を経て傳はつたといひ、また楠田榮氏の『北京洋車考』(興亜の友十一月號)では「清光緒二十七年以後始めて天津に出現したものである」となつてゐる。して見ると洋車が北京に傳はつたのは大體天津を経て光緒廿四五年から、七年ごろまでの間に來たものであらうと思はれる。

初め北京に傳はつた洋車はどんな形を

で不愉快なことが多い。これを撃退する方法は、洋車の吹きかける値段は出鱈目だと初めからきめてかゝれば腹の立つことも尠く、不馴れの人には標準賃金を知って置いてから交渉するといふ。また少し中國語が出来れば、また色々の手もあるものである。たとへば、ある地點からある地點の料金は大體十錢位と思へば、先づ十錢と交渉する、するとそれ以來ない洋車なら仕方ないが、走つてもよいと思ふなら、「上那兒去」といつて棍棒をあげて来る。そこで行き先きをいつて交渉すると案外安くなる。また洋車には往き車とかへり車とがある。これを目ざとく見分ければかへりの洋車には安くのれる。また北京の雨季(七月ごろ)にはたまに大雨が降つて、この日などはなんと洋車が欲しいと思ふのに洋車があな、たまにあつても標準の値段では行つてくれない。十錢位のところを五十錢一圓

と出してやつと走るといつたことは珍らしくない、こんな時など、相乗りといつた便法もある。それは雨が降るのに洋車は一台しかあらない、こちらが二人である場合行く方向が同じであれば、我慢して二人乗る相談をきめ、洋車夫にかけ合ふと賃金を二人分まで拂はないでも乗れる。とに角こちらが非常に乗りたいたいといふ風にするのは禁物で、醜くのならぬぞといつた餘裕を見せるのがよい。これは洋車にのる時の骨である。洋車夫の氣質については次のやうな面白い記述がある。

車夫習氣向以相讓、爲羞鬪鬪百端、於事何濟兩頭後車隨至遂至欲開而不能

【京華百二竹枝詞註】

人力車停放街市一見人來、即奔繞狂呼蜂擁而至、伸頭橫臂傾軛道途「同上」

いづれも日常街頭で見うける風景で、いまでもむかしあまり變りがない、ことを

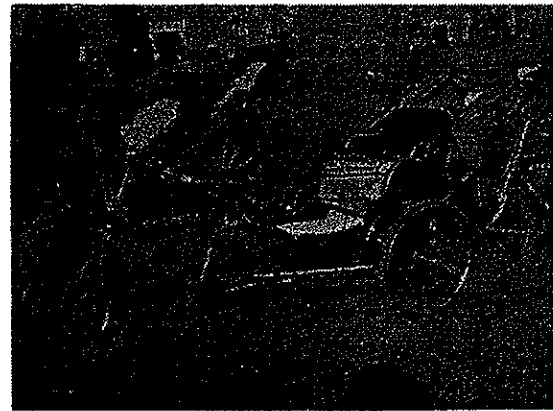
話題となるもので、中心街などには相當にすれからしとなつたものがあり、洋車に物を置きわすれると必ず無くなり、土地不案内のお上り客と見れば法外な値を吹きかけ、時には「ムスメエヨウ」とか「ムスメルミル」などと夜の女の周旋をして、その手数料を稼いでゐるものもあるから注意が必要である。しかし最近市公署の取しまりが矢かましく、公定標準賃金もきまつてゐて、それぞれの洋車は皆これを持つてゐるから、これを見せろといへば彼等は必ず見せることになつてゐる。そして洋車は帳場があり、それぞれ登録してあつて洋車の登録番號と同じ番號の入つた法被を着用してゐるので、洋車に乗つた場合は是非この番號を見くらべ、その番號を覚え込んでおくことは何か事故のあつた場合のために必要である。

洋車がよく法外な値段を吹きかけるの

物語つてゐる。そしてこれ程に客をうばひ合ふ洋車も一端客がどれときめて終へば、他は「没法子」辭かになつてまた次の客を待つといつた風である。

つぎに北京に現在ある洋車の數があるが、民國三十年一月三十一日現在の調査によれば、家用洋車が三千十五台、營業用の洋車が三萬七千二百七十二台で、これをその前年の民國二十九年一月三十一日の現在數と比較すると家用が四百九十三台増え、營業用が二千三百六十五台増えてゐる(就れども市公署調べ)。また「北京洋車考」によれば事變前二萬六千九百二十八台であつたといふから約一萬台の増加であり、またこれを醜く洋車夫の數も四萬三千八百十二名になつてゐる。

そして洋車の帳場、すなはち洋車廠は千二百五十個所ある。そしてこれほどに多數の洋車でも自分で車をもつてゐるものは僅かに四千十九名で、洋車夫の年齢は三



三輪洋車

のに更められてから(北京洋車考)と見られこれは民國四年ごろのことだ。この洋車が北京に走り出した當時、路の悪かつたことは次の記録でも想像される。

京師區域極大、由比處至彼處動須許、久故乘車每手一編以遺時刻「京華百二竹枝

詞註】しかし道の悪いところで相當に時間ばかりに違ひないが、洋車のうへで本を讀むことはさらに困難ではなかつたらうか、今日の如く道路は舗装されてもなほ洋車は把手をつかまへてをらぬと危険な場合が多い。ぬれむりをしてゐて急にはれとばされるなどといふことはざらにある、また同じ「京華百二竹枝詞註」によれば、人力車は轎車をさき、轎車は馬車をさき、交通はすこしも紊れなかつたとあるが、今日で北京の街には電車が走り、自動車は自家用、ハイヤー、トラック、バス、オートバイ、自轉車、その他一輪車、馬車などまことに種々雑多なものが市内の各牌樓などの中心街にはつめかけて、洋車の交通事故は北京市の惱みとなつてゐる。したがつて洋車夫も氣をつけてはゐるが、乗つてゐるものも、の點大いに注意を要する。

北京の洋車夫の氣質、こればしばしば

話題となるもので、中心街などには相當にすれからしとなつたものがあり、洋車に物を置きわすれると必ず無くなり、土地不案内のお上り客と見れば法外な値を吹きかけ、時には「ムスメエヨウ」とか「ムスメルミル」などと夜の女の周旋をして、その手数料を稼いでゐるものもあるから注意が必要である。しかし最近市公署の取しまりが矢かましく、公定標準賃金もきまつてゐて、それぞれの洋車は皆これを持つてゐるから、これを見せろといへば彼等は必ず見せることになつてゐる。そして洋車は帳場があり、それぞれ登録してあつて洋車の登録番號と同じ番號の入つた法被を着用してゐるので、洋車に乗つた場合は是非この番號を見くらべ、その番號を覚え込んでおくことは何か事故のあつた場合のために必要である。

洋車がよく法外な値段を吹きかけるの

十才位から四十才位までのものが一番多い。しかし十五才位の少年もなり、七十九才以上のものもあるといふことだし無學者が多いが中には相當の知識階級も交つてゐるといへる。洋車夫の収入、これは年齢と身體の強弱により異つてゐるがよく走るものは四圓位も稼ぎ、少いのは一圓位で大體三圓前後が普通ではなからうか、しかし中年の洋車夫では妻もあり、子供も二人位はゐるので、この稼ぎ高から洋車の借賃上等品五、六十錢、中等品三、四十錢、下等品二十錢位を引きされば家族ももちならば生活はあまり樂ではない。洋車の交代時間は朝六時から晚六時まで、夜は六時から夜明けの六時までが普通である。

抱え洋車といふのがあつた。これは日本でも田舎の醫者などが往診に利用してゐるのと同じ意味であつて、北京に洋車が傳つてからある。宣統のころには洋車は

國になつて二十圓になり現在では四十圓位のところである。そして頭初は北京の洋車にも二人曳に似たものがあつて一人が轆き一人が後から押して走つてゐた。これらは當時の金持や役人達であつて別に急ぐためだつたかどうかは怪しいものである。また今日でも飯館に洋車を乗りつけるると家用の洋車夫は必ず心づけを要求するのが例になつてゐるが、これも前清時代からの習慣で、客人を招待したときにはその客人の乗つて來た洋車夫に酒錢として四十錢、馬車ならば六十錢を與へたものだつた。この例は自動車でも同じである。なほ洋車の一台の値段は、宣統以後で黄色のもので七、八十圓、黒ぬりの上等品で百二十圓位だつた。現在では、前者が二百二、三十圓、後者が二百七十八圓位にまで騰貴してゐる。

(早瀬 讓)

北京市内洋車價目表

現在デハコノ表ヨリ少シ高クツテキイル  
コノ表ハ一軒約八錢半位四軒以上ハ七錢  
デ計算シテアル雨天、悪天候ノ場合ハ少シ割増デアル

崇文門	14	15	35	24	永定門	43	38	35	24
宣武門	30	26	49	35	廣安門	26	49	35	24
正陽門	14	15	35	24	朝陽門	62	76	54	32
東直門	14	74	89	67	東直門	24	34	68	82
安定門	24	34	68	82	德勝門	19	34	46	71
西直門	26	36	47	57	西直門	26	36	47	57
阜成門	14	34	49	57	阜成門	14	34	49	57
東單	49	62	50	37	東單	14	37	50	37
東四	14	37	50	37	西四	39	30	28	36
西四	39	30	28	36	中央公園	29	14	30	16
北海公園	17	13	25	18	景山	4	20	17	29
景山	4	20	17	29	天壇	39	35	25	47
天壇	39	35	25	47	東安市場	33	18	22	17
東安市場	33	18	22	17		30	12	11	39

日常買物の

手引

日本にも「安もの買ひの銭失ひ」と卑俗ながらよい警めがあつたやうに、中國に住み、百戰練磨の中國人と肩をならべてゆく生活には、この買物上手といふ一つの生活法にも、つれに中國商店や中國商品に親しまればならぬ私たちには生活戰の闘士でもある日本人にとつては、相當にむつかしいことでもある。

再び、安もの買ひの銭失ひ、に戻らうこの名言は、安つばい役立たぬものを買ふのは財を失ふだけで無意義であるといふのだ。この安ものとは單に値の安い物とは限らぬ。

あれは高いね、これは安かつた、と批評するのは、いつも、値段と品質を嚴重

に比較してこそいへるので、いくら高價でも品質がかりつばならば安いといへる。つまり、安い高いは品物本位に定まるわけである。

こんな、常識すぎたことをまづかかればならぬのは、中國商品、中國商人、或は日本商品への鑑識の眼、萬般商品への教養の有無が、一番に大切であることを強調したいからである。

即ち、お買物上手の秘訣第一條は、品質良惡の鑑別眼をもつことにある。

お買物にも、毎日の一定生活必需品と臨時の買物の二つに分けて考へる。いはゆる必需品の米、醬油、野菜等は一家の大藏大臣たる主婦の責任部門で、菜市を中心として展開されるが、北京はみな現金買で車賃もちゆゑ、主婦はよほどしつかり、毎日の献立予算の組み合せをうまくしないと、毎日々々、おめかしして洋車にのつて市場へゆくと日が暮れてしま

ふことになる。世帯くさい話のついでに、中國では、どうせ厨子や阿媽がごまかすからとて、香油や醬油を一瓶とか一升瓶の買溜めをせず、その日の料理により、香油を五錢に醬(みそ)一錢に蝦米皮(だし)一錢と、買ひにやるのが多いさうであるから、日本人もこれを見習つてはどうですかの説もある。

しかし、日本民族は躍進しなければならぬので、「時は金なり」と時間をいろいろ有効に使ひたいから、さう、阿媽につききつて、こまかく買物の監督をする暇が惜しいやうにも思へる。

さうなると、菜市のなかを、一時間もうるうるると、あの魚にしやうかこの肉がよいかと比較研究に長びいてる主婦をよく見かけるけれども、時間を惜しんで、野菜や卵の買物は早くすませたいものである。

この菜市の、東單と西單をちよつとのぞいてみると、よく、噂に、東よりも西が物價が安いときかされるから、さぞ、東單菜市の方が高いものだと思つてかきめてかかるのも、工合はよくない。たしかに、大體は、東よりは西が安いやうではある。しかし、また大體に東よりは西が品物が二流になる、といふ傾向もありがちである。となると、東が高いとは斷言できないことになる。東單菜市の方が店も多くて客も大ぜいであるから、時には優秀品が、せりて安くも現れたりするが、東は王府井といひ東單といひ、交民巷の歐米人や日本人を相手に、さすがに大根一本里芋ひとつにも一流品が集ひ、りんごも西にみられないやうなものがたりもする。

もう一度、東西比較をしよう。靴、皮鞋である、婦人用でも男子用でもいい。買はうかな、くらゐの氣樂なところで、

第一番に、はじめの、良惡を見分ける眼を養へたら、勇敢に、あの店この店へ顔を出して眺めまわすことがよい。

次に、賣出し期といふものがある。日本商店ならば中元と歳暮、中國商店は舊曆である。これはぜひぶらりと一覽せればなるまい。

こんな時、實際に、手持品を藏ざらひするため何割引にするといふのと、客よせや、買物慣れない田舎もの相手に、安からう窓からうの特價品ものをにぎやかに出すのがあつて、ちよつとまじつから、そんな時は日頃の蘊蓄を傾けて、檢事のやうな顔して冷靜に品物吟味を丹念にすること、安いわ、と値段に飛びついて買ふと大失態を演じる。

それから、お買溜をすゝめる。

中國には内地にない木綿ものも毛糸もネルもある。王府井の肌着や靴下等の雜貨専門店で大賣出しをしてゐた時にのぞ

三十圓ほどの懐に、王府井のパーチャールはじめモダンな店の三四軒をのぞき、東單のちよつとから、東安市場を一軒づつていれいに視察して、さて、西單へ電車かバスで、のしてごらんになるといい、同じ北京にも、流行の差が十年もあるやうで都會と田舎である。西單では、布鞋が斷然に鞆をきかしてゐて皮鞋は高價であるだけである。

中國人は買物となると、値のものでも實によく念入りに調べる。そして交換といふことを嫌ふから、一度、店から外へ出た品は絶対に金と引替えたり、他の品と交換などしない店が多い。

中國商人の信用を重んじる慣習と傳統はたいへんではあるが、そのくせ、販賣する商品は堅貨とはかりは限らず、客に充分調へさせ、納得させて商ふのであるから、一旦賣り渡したとなると、どんな理由からにせよ、あとで引取ることは拒

絶するのである。

だが最近、王府井や東單の一流店は顔なじみになると、心よく交換には應じてくれるといふのも日本色化したのだからうか。

日本人はそばの中國人にきゐて、まづ北京の一流老舖に親しんで、中國の品物を研究するのが無難である。では、その老舖とどこにあるかといへば、だいたいは、北京の商店の盛り場といふのは、前門外、東西牌樓、西單牌樓のあたりを屈指としたもので、王府井は交民巷の歐米人相手に繁昌した町であり、東單は昔の日本人村めあてに、といふわけで、こゝこゝの一流店を、足まめにのぞくに限る。

なかには「言無二價」かけられなし、と麗々しい看板をかけてる店はたくさんあるが、ほんとうに割引しない店もある。

そこで、良い品を安く買ふのはどうすればよろしいかとなる。

いたら、洋装下着をしゃれた模様の白木綿地二圓いくらであつたのを、安いと買つて歸つて眺めすかすうちにどうしても例巧品だわい、あと三枚も買へば二三年はらくだらうと再び出かけたなら賢切れ、何度足ぶみしてもはやない。どうしても四五圓はする。中國商品は、これから安値になる筈はないから、實用品のお徳用ものにお目にかかつたら、お買溜めしとく方が無難である。

趣味のお買物。いまごろ、そんな贅澤なことは許されぬ昔である。私のいひたいのは、あせるな、享樂半分にお買物なしろである。寒くなつた、毛布があるぞ、と天橋でこの馬の骨やらの古ものを探しわめくのではなくて、そろそろ暖くなつたぞ、いや、もう暑くなつたといふ頃に、足と暇と金にまかせて、よい毛布の掘りだしものはないかいな、とお探しになれば、案外儲けものをするのでは

なからうか。

時節を外したお買物ともいへる。よく日本の百貨店でも、季節の賣殘品をあわててさばくこともある、そこを狙つて、いつも上手な買物をする人がいるのと同じわけである。

買物は貴族趣味がよい。なんでも一流品を狙ふのである。よいものには飽きがなく、保ちもよく、かへつてお徳用である。

無駄なものに絶対に買はぬやうに。人な、あたりまえのことが大陸日本人生活によく缺けてゐるのではなからうか。生活の簡易化を計るには、まづ、身邊の無駄なもの整理から着手して、婦人のせみの羽のやうな單衣羽織や單衣シヨールは廢止、なにかに誕生させる。男子の冬帽と合帽は一つでいいから月給貰つたら帽子を買ひたくなるやうな青年の散財癖は改めるとか、思ひ切つて、一切を買は



ぬ賞行の一月を送るなどと、大陸には、日本内地のも中国産のも、意味のないつまりぬ品物が難多で誘惑に満ちてゐるし、ほいほいと十圓札をばらまく日本人を、たしかに日華商人は甘くみてゐるから、ひとつ、商人に乗じられぬ修行の第一歩に、断然、財布の紐をしめよ、と提議したい。

なんにも一切買付ぬことにする。  
中国商人は、これ日本の店ならいくらする、と自家の安値を廣告し、日本商店は、いや中国人は高く賣つてゐる、と混合戦をまくが、そんな時は、自分の眼と頭腦で判断する。一概にどちらが高いとは言ひきれない。

ワイシャツ。中国商品のミシンの粗末さは悲しく、洗ふと色の褪げる木綿ものは淋しいが、日本ものも、中国人にミシンなかけます現地製品では、とてもひどい仕立ての短いがある。布をけちに裁

つたのである。

靴下。絹靴下婦人用五圓以上はもはや贅品である。木綿靴下なら婦人物は一足一圓前後。男子ものは中国産で褪色するのとせぬのがあから注意したい。

醤油も日本の一流品が容易に入手できぬならば、中国一流醬園店で一瓶(一斤四兩)六十錢くらゐを比較してみる。

さて東安市場に西單商場、街路の店などは、品も値もまちまちに日本人とみれば吹きかけ、東安市場などは中国人がゆくと、だまつて正札の八割の値をいふさうであるから、いづれも腕によりをかけた値切るといいのだから。

中国商店のうちで歐米人向き専門のころは高價ではあるが品質に安心ができてゐる。

(佐藤澄子)

値段の符牒

買物をするに於て必要なのは値段である、此項は大抵の品物に値段が書きつけてあるが、その数字は蘇州碼字と云ふ特殊なものを記してあるから知つて置く必要がある。

1 X	(24錢)	1	(1)	11	(2)
± 8	(75錢)	3	(3)	X	(4)
々 1 L	(9圓25錢)	5	(5)	±	(6)
X 川 ±	(43圓70錢)	7	(7)	±	(8)
十元		9	(9)	十	(10)
1 L 8 川 X	(265圓34錢)				
十元					

この数字は次の様に左から横書きに記されてゐる。

阿媽とボーイの使ひ方

召使ひ階級を底下人といふ。

日本人はボーイと總稱してゐるなかにほんとうは役割によつて呼びかたの區別があるので、門番、使ひ走り、掃除夫、コック其他、食堂のボーイもあれば理髪屋の小僧もある。

しかし、中國に住む歐米外國人もまた彼等をボーイと呼びなれてきてゐるから、われらもいちいち中國名前をいふ必要はない。

中國生活に、どうしても接しなければならぬのはこの底下人であり、また日本人が特に泣かされるのもまた彼らとの生活闘争の泡ではなからうか。

そこにせむと、底下人への接し方

彼らの使ひ方の常識を必要とされる。

その前に、なほに、日本人が底下人の使ひ方には不得手なだらうかと、一應は反省してみればなるまい。

一、言語の不自由。

二、彼らを知らぬ、研究せぬ。

三、日本人の開放生活の缺點。日本家の屋の習慣。

四、内地でも人を使ひなした経験を、もたぬものの失敗。

五、外國人への生活態度の未訓練。

極端にいへば、日本人の性格の短所といふのが、輕卒な生活ぶりのゆゑに、いらく彼らに乗じられ、惱まされてきたのであつて、罪は、重々被害者側にあると警めてよい。

そこで、いつたい、阿媽やボーイとは中國社會のどこに屬してゐるものであらうか。いはゆる大衆階級であるなかにも實は、その身分、境遇、教養、性格、素

質等もまちまちであるとみてよろしく、ただ、一概にいへるのは、現在はいく貧しいことと、そしてまた教育をあまり受けてゐないのが大部分で、インテリ階級でないことである。

またその境遇出身の別にもより、同じ貧しい彼らのうちにも、神のやうな潔白な性癖をもつものもあれば、黄河の泥の流れのままに濁つたのを普通とするやうな、海千山千のこわいのにもぶつかると。しかし、これらの先天的、または後天的素質でさへも、主人の駒の動かしがたの呼吸のあれこれで、白が黒にもなり得るので、中國大衆のもつ、生活へのあのおそろしいればりと強靱性をまつよく理解してから、彼らを見なければならぬ。

備ひいれた。中國人は口入屋からその同郷人の身分保証書をとるさうであるが、日本人では、やはり、知人の、紹介によるものが一番安全である。隣の阿

媽の知合ひとか友人の信用してゐるボーイの手を経てその親戚を備ふといつた工合にする。

二三日お目見えにきて、雙方、これではよろしからうとなつた時に、正式に、仲人といつしよに、給金、待遇を決定するこの時、その世話人に二圓ほどの禮金を出すのを普通とする。

給金と待遇條件・これは外國風にするか、中國式にするかのむづかしい問題になる。中國に住む歐米人は中國人に高額の給金をやつて、その代りに仕事を能率的に働かせる方針であり、中國風は安く、ぶらぶら働きであるやうにみえる。

しかし、言葉の不便な日本人にはどうして歐米風のまればできぬからその中間を狙つて、中國並よりは高給を與へ、仕事も相當にきげき働かせるやうに指圖をする。

節錢は中國並に與へた方がよい。一年ある。ここでちよつと、「盗み」の境界線について考へてみたいと思ふ。

中國では、一番にえらいといふ役人が長い間私腹を肥してきたのを普通とし、喰へぬ者がコソ泥をして食べてゆくのもまた當然ともしてきたらしい。

中國の月給取には、月給以外の副収入がなにかしらあるのがまたあたりまえださうである。そしてまた、自分よりも金持から、少しづつかすめてゆくのは金持は度胸があり大人とされ、かすめる方は役得ともみられてきた。

それに、彼等はあまりに貧しすぎるのである。辛うじて食べてはゆくがそれ以上、衣の世界にも住の世界にも殆んど余裕のない生活をしてきてゐるところへ日本人が、ひどく雜作に、いつも十圓札をのぞかせたハンドバックを部屋のお

に三回、舊正月と五月節と仲秋節。一回に十五圓の月給なら二圓か三圓を標準とする。

そして、中間には、ちびりちびりと與へぬ方針をとり、あくまで財布の紐を固くしめて使つた方が、與へ過ぎて甘く見られ、その場だけのお世辭にとりつくるはれるよりも、實質的の効果がある。

使ひかた・これはほんとうにむづかしいのである。なぜなら、この濁流の、法律の保護のない中國社會の傳統の隅から隅までの巧みな游泳術に長けた彼らの老練さにはとうてい、敵ではないのである。

まづ、社會が日本とは全く別である、ときめてかかつた方がよい。日本は法治國で、世界に誇る警察網もあるから安心とはいへ、中國は表面は磨げられてきた大衆階級の妙な仁義やら共產制にも似た同族、隣人の相互扶助精神やら、時には

ちこちへころがせておいたり、机の上や棚に、たくさん物品を出しておくものだから、つひ、どうぞ御遠慮なく、とまで彼等を誘つてゐるやうにみえる。底下人は非常に盗みがお好き。といふよりは主人のものと自分のものはいつしよとみなす。

日本人の日本家屋生活の長年の癖は、戸や障子を閉めるだけの、部屋の鍵をいらいち一日に何十回も開閉するのがまた嫌ひだものだから、彼らの欲望をいつしよにそえる。

盗まれるのは、盗ませるすきを與へた方が悪いのである。中國家庭では、やはり、主婦が鍵を二十ほどもちやく鳴らして、袖附けのところにはぶら下げ、銀の匙はもちろん鍵のある抽出にナフキンまでもそこから出されるのを見て、私はなるほどと思つた

彼等を疑ふとか、いふ態度よりも、水

弱いものが勝つことになる社會の習慣があるのである。そこで、武装しなければならぬ。非常に、種かでない表現ではあるが、中國人を見たら泥棒と思へ、と假に全部への警戒心を持つて、日常生活の物資の整理、監督、運用を運んでゆくことが、大陸生活初歩の者には何よりの心構えである。さうなると、タンスの鍵は終日固く閉ざさればならぬし、日本でならば貴重品以外は全部、出しておいたけれどもこちらでは、手拭もふきんも、ほんの毎日使ふもの以外は全部、鍵をかけておくといふやうに、徹底的の防備生活法となる。

これが、言葉もできず、事情もわからぬ日本人の一番安全な方法で、些もゆるがせにせず、と一錢一厘にまでやかましくする生活。二年三年と慣れてくれば、また別では

も洩らさぬばかりの用心のいい家政の裁きを見せておいて、彼らに、甘くつけこまれぬのを最上とする。

ごく巷間傳へられるところの底下人への禁令三ヶ條は特に婦人は固く實行せねばならぬ。

一、齒を見せるな  
二、肌を見せるな  
三、金を見せるな

よく滿洲では日本婦人のその不用意がいろいろの被害をうけたといふが、要は、主人と召使ひの間に嚴然とした區別をもつこと。

よく、日本人の間で、阿媽やボーイを買物にやるとこまかすので困るの聲がある。これは、程度之差こそあれ、絶対にな

中國人との交際の仕方……この茫漠たる質問に對し賢答はたゞ一つあるだけである。それは常に大國民としての日本人の矜持をもつて中國人と附合へといふ一言に過ぎない。群盲象を撫するの喩の如く、斯様にしろ、彼様にしろと百萬言を費すよりも、先づ新しく生れ出る東亞の次の段階に思ひを致して、日本の執らればならない立場を考へて、その日本人として中國人に如何に接するかを大處高處から考へることである。

洋車夫を殴るなども偉い人たちから教へられたり、感傷的に安價な人道主義を振り廻さずとも、大國民としての日本人の態度は自ら決定されてゐる。高聲放

### 中國人との交際

歌千鳥足で胡同を横に歩くのは東亞の盟主たる日本人の態度として落第點以下であることも自明であらう。智性の缺けた言動は中國人だけではなく、日本人同志に於てすら馬鹿にされる。先づお互ひ日本人が堂々たる大國民の態度を持たねばならない。狭い島國の中で、親類附合ひみたやうな内輪の交際ばかりより知らなかつた日本人が滿洲に、さらに中國に進出して來て、外國人の間に住むからは、今までの生活態度への再批判が必要なのだ。

クリステイ一の『奉天三十年』の中にこんな風に書かれてある。日露戦争の時の話である。

「この前の戦争の時に於ける日本軍の正義と仁慈が讃歌され、凡ての放府は忘れられてゐた。勝勝者が滿洲の農民と永久的な親を結ぶべき一大機會は今であつた。度々の戦亂に悩まされたこれら農民たちは、日本人をば兄弟ならびに救ひ主として熱心に歓迎したのである。かくしてこ

の國士の永久的領有の道は容易に拓けたであらう。而して多くのものがそれを望んだのであつた。(中略)平和になると共に、日本國民中の最も低級な、最も望ましくない部分の群集が入つて來た。支那人は引きつゞいて前通り苦しめ、失望は彼等の憤懣をますます強からしめた。(中略)かくして一般の人心に、日本人に對する不幸なる嫌惡、彼等の動機に對する猜疑、彼等と事を共にするを好まぬ傾向が増え且燃えた。これらの感情は、これを根絶することが困難である。(外内原忠雄譯)

日清戦争の後にも同じやうなことが言はれてゐる。そしてこの日露戦争後三十年にもなる長い年月が經つて、やつと滿洲國が出現したのである。なんと廻りくどい、損な途なだつたものだらう。その責任は日本國民に負はされないと誰が斷言出来るか。華北に於ては、こんな轍は踏まないやうにしたいものである。中國人への日本人の態度、これは單なる儀禮的な末梢的な問題ではなしに、新ら

くすることはむづかしいと諦めた方がよろしく、そこで、なんとか被害を少くする方法とは、主人が自ら買物に市場へ出かけてみせるとかまた、のほほんとかまかせきりにしないで、つまり、主人もちゃんとして、いま波稜草が一把七錢のことを知つてゐるぞ、といふことを知らせるのである。

これを日本式に、頭から、やれ私が市場へ行つたら六錢だつたのをお前は八錢だとか、面前でいち／＼とやかましく言つたところで、ふんと彼等はふくれて働かぬだけであるから、びんのはねかたが大きすぎると思つたら、すぐ自分で買物にゆくとか、始終手かげんをしてみると、いくらでもつけあがらせることになる。平均一割ほどのごまかしは車代だと大目に見ることにする。

そして高價な買物には自分でゆくに限る。

門錢・これは、家の門をくぐる商人が召使ひに進呈する口錢だから、これまた、當然の役得の収入になる。一圓につき三錢だといふ。八百やも劈柴やも煤球兒やも牛乳やも仕立屋、洗濯屋、みんな拂ふ。北京の水道局まで拂つてゐるさうである。といふわけで、主人の家が三百圓の生活費を門を通つて拂つてゐるとなると門錢九圓も彼らの所得である。一圓に三錢は中國の習慣で、どうも日本人は諸事高價に買はされてゆくのもやむをえないために門錢率ももうすこし高率ではないかと、うちの阿媽などみてゐると考へられる。

これもまた、黙認する。といふよりは、いくらやかましくいつたところで、どうせ、根絶できるわけではないのである。といふわけで、彼等は月給以外に雑収入がどうしても入り、主人の煤球兒爐子で、主人の野菜や肉や香油を失敬して食

べてゆくのだから十五圓で親子三人はらくに食べられる。

昇給率は一年に一圓前後。

要は、つけこまれるな。油断が大敵。教育はなくとも腦髓の働きの複雑で第六感が鋭敏ゆゑ、主人自らが、日本人の誇りを高くりつげに文化生活をやつてゆき威壓をつれに與へるのをよとする。

(佐藤澄子)

お金の數へ方

日本の圓に相當するものを、圓(ユウ)と云ひ、同音の元(ユワン)或は塊(コワイ)と云ひ、十の單位を表はすに正式には角(チャオ)であるが、一般に毛(マオ)を使ふ。何錢と云ふのを一分(イフエン)二分(アルフエン)と書つてゐる。

しい東洋の歴史に隣はる重要な問題であるといふことを先づ在留邦人の一人々々が考へなくてはならない。そして全體として素晴らしい立派な日本國民が一人々々個人になるとその優秀さが弱められ勝点點を強く反省せねばならないのである。

ところで、今われわれの對象となる中國人、すなはち漢民族、これはまた、なんとせつちかな日本人にとつては簡単に手におへない民族であることか。

「その國家は幾たびか亡びた、にも拘らずその國家の單位として存在した家族は、幾變革を餘所に、連綿として永續しつゝある。これが漢民族の姿であり、漢民族を主體とする中國そのものの姿でもある。斯うした姿を次の時代へ」と遺しながら五千年の短かゝらぬ旅路を續けてあるうちに漢民族独自の文化とその民族とを創造して來たのである。幾度かの

易姓革命の浪に漂はされながら独自の文化を涵養し、独自の民俗を遺しつゝ、古往今來悠久五千年の間、超國家と呼ばれる大存在となり得たのである。そこに漢族ばかりに見られる粘り強い無類の姿が出來上つて來たのである。」(永持徳一著漢族の性格を語る)

この無類の性格を充分知らなければ、今後の長い附合ひは出來なからう。林語堂は「我國土、我國民」の中で漢民族の性格を次ぎのやうに擧げてゐる。

- (一) 穩健 (二) 簡素 (三) 自然を愛する
- (四) 忍耐 (五) 無關心 (六) 老翁 (七) 多産 (八) 勤勉 (九) 儉約 (十) 家族生活を愛すること (十一) 平和主義 (十二) 足るを知る (十三) 諧謔 (十四) 保守主義 (十五) 肉慾に耽ること……

そして最悪にして最も顯著な三特徴として忍耐、無關心、老翁を強調する。

「美德とも見られるべき「忍耐」もその徳

が過剰に過ぎると缺點となる。世界の大部分の國民が忍ぶ以上の暴虐、不秩序、秕政などを忍んで來た中國人は、それらものを自然の法則の一部とさへ考へてゐるらしい。嘗て四川省の一地方では人民は三十年先の租税が課せられたにも拘らずたゞ人なき場所であつたと雖も小聲の呪詛以外に抗議しようとしなかつたと林語堂は語つてゐる。水害、旱害、風災、蝗害など自然に虐げられつゝ大地にしがみついて生活する中國人は缺點と見られるべきまでの忍耐力の養成を餘儀なくされたのである。

さらに社會環境の所産として中國人獨特の「無關心」が生れて來た。個人の權利に法律の保護が加へられてゐない社會では、無關心であることが常に安全であつて、これは完全な國家組織を持つてゐる日本人には到底考へられないほどの強力なものである。無關心は個人の自由に對

する最も立憲的な保障であると自衛の本能が語るのである。即ち無關心は一の徳ではなしに龜の甲羅の様に法の保護のないところから必要となつて來た社會的態度である。自己保存の形態なのである。

そして「老翁」はその民族的性格の最も深奥なるものである。何もこれは筆者が言ふのではない。中國人である林語堂がこれに優る適當な言葉がないといつてゐる。老翁は人生の運命を知り、利害の打算に長じ、物事に冷淡であつて進歩を懷疑するものである。最もよく現れて穩健と氣立てのやさしさとなる。この境地へは人生に對する深い觀察と有爲轉變の知識から到達し得るのである。そしてそれは老子の哲學となつて中國の總ゆる面に滲透してゐる。中國人の智慧の最高の所産である。この老翁は最悪の場合に理想と行動までを否定する。改革の希望を破砕し努力の無用を嘲笑し理想と行動とを不

可能にする。この境地は中國人自身でも三十歳以下の者には了解出來ない。ところが西洋風に育ち西洋にかぶれた中國人も三十歳を過ぎると總べて論外なしに五千年の歴史を持つてゐる中國人の性格や生活に歸趨すると同じく、この最高の境地老翁に歸り住むのではなからうか。

人間生活は最小の争闘、最小抵抗線に沿つて進行する。そのことが心の落付を發達せしめ恥を忍んで宇宙と調和する道を見出さしめ攻撃法の如何なるものよりも防禦法を怖しく發達させたのである。中國人の受身の強味である。その強味を最もよく發揮した人が最も偉いことになり。それが老翁の強味といふものである。

林語堂自らが語るこの中國人の性格から我々「沒有法子」「沒有關係」と、今巷に聞く、これらの叫び聲の中に民族の歴史的な背景を感じるのである。しかも

牢固として抜くことの出來ない五千年の殘滓を感じるのである。そこへ性急で、淡白で、表裏を知らない日本人が來たのだから島渡困つたことになつたのである。職場で、家庭で、日本人と顔合わせす中國人たちは面喰つてゐるのである。また日本人も面喰つてゐるのである。あまた日本通の中國人に遠慮なく日本人の惡口を並べてみると言つたら

- 一、コセコセしてゐる。
- 二、セカセカしてゐる。
- 三、ゴツゴツしてゐる。
- 四、すべてがチヨコ／＼走りである。
- 五、單刀直入親切の押賣である。
- 六、餘りに重箱主義である。
- 七、全部をさらつて搾取が過ぎる。
- 八、會へば必ずお國自慢の連發である。
- 九、傍若無人あまり日本主義を聴かされる。

十、要するに有難迷惑逃げ出さざるを得ぬ。  
 と言つたそうである。もしこれが本當とすれば、日本人たるものうまくあしらはれてゐると感ぜざるを得ない。その背後には沒有法子と沒有關係と老獪さの大きな影が雲の如く蔽ひかぶまつてはゐないだらうか。

無数の書籍が、中國を語り、中國人を語り、中國人との交際の方法を教へてくれる。例へば下手な支那語を使ふな。ニヤハは不可ない「恁」といふ言葉はいへ。虚禮の多い國だから禮法を學べ。悪習や不潔に馴れる。面子を重んぜよ。買物の頭をはれたり門錢をとつたりすることを理解せよ。喜怒哀樂を顔に出さないから注意しろ。街頭で中國人の泥酔は見ない、だから日本人も街なかで酔つ拂ふな。附合ひや義理を重んぜよ。貰はずに與へよ。親切は押賣してはならない。金

價な人道主義的な見方にも多大の危険が含まれる。勿論、安價な優越觀を洋車夫や底下人にふり廻すことは決してよくはない。洋車夫を殴りつけてゐる風景は見よいものではない。しかし片言交りのチヤガ、ナが言葉で買物歸りの若い日本婦人が洋車夫に話しかけ、彼また日本的中國語でニヤハと應答しつゝ車を拉いてゐる風景は斷じて日華親善とは言へないまして商店の使用人に媚にも等しき有様を示してゐる日本婦人の態度は親善ではなくて國辱に近いものである。

中國人自身、人と對應する場合煩瑣なほどの儀禮を行ふ中國人が、底下人に對した場合笑顔一つ見せない毅然たる態度を失ばない事を見逃してはならない。商店の丁稚、小僧にまでお世辭のやうに下手な中國語を振り廻し肩を叩く如き動作は、中國人すらが禦感するものであることを忘れてはならない。

なやることは失禮でない。まして他家を訪問した場合召使などにはチップをやらねばならない。訪問の受けつばなし、物の貰ひつばなしは不可ない。必ず答禮が必要だ。初對面のときは姓、號、生れ故郷、年齢、職の順序で尋ね合へ。支那人といふ言葉は面と向つては慎しめ。推薦や招待には三四度は必ず辭退せよ。贈答儀禮、慶弔儀禮にはぜひこれだけは忘れな……

こんなことが到るところで語られてゐる。勿論それも必要であらう。お目出度の際に金を贈るにしても日本流に白い包紙ですれば、死んだ時の儀禮になるから注意せねばならない。弔事以外は紅い紙を用ひるといふ。だがしかし、純白の奉書に紅白あるひは金銀の水引をかけ美麗なのしが貼られ、墨黒々と慶祝の文字が書かれてゐる日本流の包金は、すなはち日本内地でどんな立派なお邸に届けて

中國商店はかけ値をいふ嘘の權化のやうに考へ、處さらはず値切るのも物笑ひを招く。中國の商法には、定價はなく、買ひたい者と賣りたい者との談合で値を定める方法が多く採用されてゐた。例へば骨董類の如きは日本でもそれに似た取引が行はれてゐるではないか。中國にも値切つて買ふ店、定價で賣る店といろ／＼ある。

中國の代表的な賣買法の一つにこんなものがある。商人と或る家の主人との間に商談が纏まり一千圓の品物を買ひつたとする。するとその一割は門錢として買った主人の使用人たちの懐中に入るのである主人はみす／＼一割が我が家の底下人たちに提供されるのだと意識しながら千圓を支拂ふ。商人は一割とられることを意識しながら賣るのである。こゝに彼等獨特の世界があることを見ればならぬ。どうせ自分の家の使用人たちにとら

も失禮でないやうに作られてゐる包金なれば、中國のどんな家庭にだつて堂々と持つて行つてもよいと筆者は考へる。

例へば中國人同志、お産があつたときは必ず卵を贈つたものであつた。だから少し現地の風習を知つてゐる日本人は通ぶるのかどうか卵を贈りたがる。ところがどうして現在では王府井あたりの大きな店の商品券が贈答にとん／＼使用され某百貨店の如き一日の商品券發賣は相等の額に昇るといはれてゐるのである。傳統の國だといふ幻惑にとらはれてか、末梢的な風俗習慣のみを詳細に探究し、それに拘泥してゐる日本人が益々増えつゝある間に、中國人側の方ではどん／＼歐化し、また小量とは言へ日本化したのであるのではなからうか。

洋車夫を殴るな、アマヤボーイを親切に取扱へと、まるで日華親善の道が洋車夫や、底下人によつて開かれる如き、安

れるなら門錢は不要だから百圓割引きしると主人が言つたり、門錢が不要ならば少しお安くしませうと商人が言はないところに彼等の面子の世界があるのである。主人は物を購入したことを喜び、商人は物の賣れた事を喜び、使用人たちに利益を均霑させたところに主人も商人も満足があり面子が立つのである。多分に政治性の含まれた取引ではないか。

天橋あたりの古倉屋で「バカ野郎、こんな古い洋服が二百圓なんてことがあるか、新しく造つたつて二百圓出せば出来らあ、日本人だと思つて高い値をつけやがつて、馬鹿にするな」と日本語でどなり立てゝゐる人があるが、あれは客人としての面子を自ら壞すに於いてゐるのである。靜に五十圓ならどうだと値切ればよい。大聲でどなりたてたところ、嘲笑されるだけで何の効果もないのである。値が折合はれば止せばよいだけの話、店に

皇軍將士の勞苦と指導官廳の努力に依り、北京は今や内地にもあまり變らざる落着と明朗さを示し、殊に北京神社御鎮座以來愈々邦人の心に當地に對する親しみを生ぜしめ、又一方最近の歐洲情勢が從來多彩な國際都市であつた當市を今や中國人と邦人との睦く住ふべき和平の都たらしめつゝある事は誠に同慶に堪へぬ處である。然るに茲に重瀧すべき一事は、此地に於ける邦人健康問題であつて、嘗て壯志を抱き勇躍故國を立立つた邦人が、未だ日淺くして病魔に襲はるゝ處となり、空しく歸國を餘儀なくせらるるもの、或は病牀に呻吟遂に不歸の客と

## 北京に於ける保健常識

### 一 緒言

なる悲運の人の甚だ少なからざる現状は、誠に私共職を醫源に享けつゝある者の傷心に堪へ耐へざる處で、當地に於ける強固なる邦人スクラムの爲には、どうして先づ各人の健康が第一である事を日頃痛感せしめられてゐる。それで茲に聊か當地に於ける保健上の心得を述べて參考に資する次第である。記述の内容は當地に於ける風土一般より見たる疾病豫防の概念と實際北京に於ける諸種疾病、殊に結核に就ての情勢並に之に對する豫防の要旨に就てである。

### 二 當地に於ける疾病豫防の一般概念

#### 1 環境への馴應

北京の緯度は北緯四十度で、日本内地では盛岡秋田邊に相當するが、四時快晴の天候が多く、實際の氣象は我々の體に堪へ難いと云ふ程、それ程苛烈なもので

はない。然し一日の間に於て、又四季の移り目に於ても氣温の急激な變化は流石大陸性で、又濕度が低く、空氣が常に非常に乾燥してゐる事、又四五月に亘り捲き起る強風と猛烈な砂塵の降下等は何と云つても我々にとつては大いなる環境の變化で之を平氣で濟す中國人に比し我々には未だ嘗て經驗せざる苦痛である。そこで我々の體は此變化の激しい、荒い大陸性の外界刺激に對し體の調子を變へればなぬ。此事は勿論意識的に出来るものではないが、元來我々の體には或る程度までよく外界の刺激に馴應する力が附與せられ、此力が又訓練する事により増進せしめ得る。即ち異なる環境に對し我々の體は漸次調節力を獲得して行く。此事は平凡な事の様であるが、大陸に於ては特に重要な保健上の心得で、此概念を無視していきなり内地同様の生活様式を採るならば屢々大變な失敗に遭遇する。

入つたからには買はれば義理が悪いといふやうな日本人的な考へ方は向ふにないのだから拘泥する必要は全くないのである。金錢にかけては細かいだけに貸借など實に嚴格で話さへ決まれば證文なしに口約束だけで取引しても間違ひがないといはれてゐる。その意味で役人や軍人の古手など、違つて中國商人は信義がおけるといふのである。

たゞその漫々の商議、煩瑣な賣買手續きに根負けして日本人が損をする場合が多いのである。一人の商人に對する場合すら、性急で、淡白すぎ、怒りつばい日本人は、いろんなところで損な役まはりなつとめてゐるのではなからうか。

た中國風習が現在では餘程の年寄でない限り通用しないといふやうな場合もある。それを神経鋭く追求して行く事は一二の好事家が研究者にまかせておけばよいことである。それに一々答へ得る中國人との實際の方法などは無いといふ方が早いのだ。

しかし彼等中國人の百級の儀禮や、理解に苦しむ風俗習慣、日常生活に現れる諸現象の背後にどんな大きな力でも變化さすことの出来ないものがあることを見逃してはならない。それは五千年の歴史が培つて來た漢民族としての性格である。この民族が超國家と呼ばれる大存在を續けて來た無類の粘り強さの中から滲み出し、執拗にも絡みついてきた性格である。すべて儀禮風習はその性格から割り出せるのである。

吾々は中國人と接する場合、この性格を常に確りと認識してゐなければならぬ。

(服部 由治)

例へば夏季炎天下に猛運動をやる事は内地に於ては隨所に行はれる事で身體の鍛錬にいいのであるが、渡支間もない生徒等が同様の鍛錬を此烈日の下にやつたらば、屢々日射病、腦貧血等を起し又は疲労の結果呼吸器病を惹き起す様な事になる。むしろ此時間には中國人のやつてゐる様に午睡をさせた方が遙かに健康法には叶つてゐる。睡眠と健康特に晝間の長い夏期に於ては午睡が出来れば此上もない健康法で大にお勧めしたい。但し又運動が健康に必要なは言ふ迄もない事で殊に斯様な現地に於てこそ一層體力を必要とするのであるが、今私の述べた主旨は我々の體が強い刺戟に馴れる迄の注意であつて、要するに新しく大陸に來た者は少くも四季を経験する一年間位は萬事に於て庇護的な生活態度をとる事が肝要なりと云ふのである。

2 生活環境に就て

以上自然環境に馴應する事に努めると共に必要な事は生活環境に就ての注意である。衣食住中特に食と住には最も意を用ひねばならぬ。

食餌に就ては一方に於ては其栄養價の點より、一方に於ては經口的に來る傳染病を防ぐと云ふ點で注意すべきである。固より美食の要はないが、出來る丈栄養價に富んだ嗜好に合つた食餌により、生活の變化より來る食欲の減退を防ぎ、體力の維持に努むべきで、此點は特に主婦たる方々の御熟考を煩はし度いと思ふ。實際北京に來て特殊の原因もなく體重の減じた人を甚だ屢見受けるが、之等の人の多くは食量の減退に基因してゐる事が多い。即ち栄養價の減少である。支那食はどうかと云ふに、衛生の行届いた調理ならば、嗜好の點は別として栄養の點よりすれば決して悪くはない。むしろ物價の點より見ても、同じ栄養價を保つ爲に

は日本食よりも支那食の方が脂肪、蛋白質に富んで居て効果的である。只私は斯様な脂肪、蛋白質の多い支那食が我々日本人の體にどう影響するか、又支那食とビタミン等の點に就ては大いに考へる處があるが此事は省く。

飲料、水は此地に住する以上、此地の水を飲まねばならぬが、飲料水としては矢張り必ず一度沸騰した涼開水を用ひ、水道水をその儘飲用する事は先づ見合はした方が良いと思ふ、涼開水に沈澱の出來るのは炭酸塩が沈澱するので直接何の差支もない。然し斯かる硬度の高い水を長く常用して之が如何に體に影響するかを知る事は必要にして且つ興味ある事である。

次に住居の點では第一家屋の構造が問題で、華人は長年月の間自然に適つた建築法を考案し、冬は温く、夏は涼しく一面確かに理想的な建方であるが、遺憾な

から、衛生の點には考慮が缺けてゐる。即ち換氣、通風、採光と云ふ點が甚だ不充分で、彼の故宮博物館、萬壽山の華麗無比の建物に於てすら、如何にその居室の陰鬱なるか、我々日本人の耐へない處である。それで我々はどうしても部屋の一方丈でなくその反對側にも窓を穿ち、成る可く下まで開閉の出來る戸を附して少くも日に一回は之を排して新鮮な空氣を通ずる事、又掃除に際しては塵埃の再び推積する事のない様に外氣を通す様にすべきである。

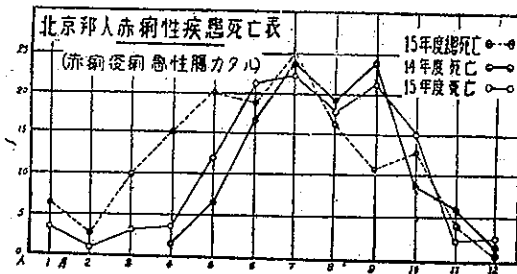
又支那家屋に特異なる紙一枚の巻上げ式の戸も、日本内地には見られぬ處で矢張り開閉式の網戸と硝子の二重戸とすべきである。冬期夜間に氣温の急激に下降する時此紙一枚で外氣に接する事は感冒の大なる原因となる事が考へられる。

便所は又考慮を要し、中國從來のものは細菌の傳播に甚だ好都合で、殊に夏期

には蠅をして極めて容易に赤痢、腸チフス等を媒介せしめるから便所は成る可く調理場より離れた處につくり、水洗式なら云ふ所かないが、然らずとも掃除に便な様に流し込み式に造る可きで、特に大事なのは便所から蠅が逃げ出さない様に、又殺菌劑リゾール、グレンゾール等を常々撒布して便所より蠅、うじの發生を防ぐ事である。一方又屋外より屋内への蠅の侵入を防ぐ事が肝要で、之には不格好なれども、住宅の入口にノレンを用ふる事も此目的を達するにはよい。私はノレンが嫌で、ノレンと網戸を張つたドアとの蠅の侵入に對する實際に就て比較したが、結局人々の出遣入りの際ノレンは自然に入口を閉塞するしドアの方は夏向は甚だ屢々開け放しになり、容易に蠅の侵入を許すので、蠅の防止よりしてはドアの體裁は到底前者の効果的なるに及ばない事を実験し、長い生活の經驗が

如何に實際的であるかを知り得て一寸悩いた。現在我々がやつてゐる様な支那家屋に幾家族もが、集合生活をしてゐる状態にあつては、特に此の蠅が問題で、若し一軒の便所に傳染病の菌が出た時は忽ち之は蠅に依て其隣家に運ばれ得る。尙此の蠅と便所に就て特に注意を促し度いのは簡易食堂又は喫茶店であつて、斯様な食堂の便所は特に其料理場より絶対に蠅の侵入し得ない様に工夫すべきで、必ずしも遠く離さなくてもいいが、便所の戸を排すればいやでも料理場に蠅の侵入せざるを得ない様な構造の、而も外觀の美しい喫茶店に出會つて私は言ふ言葉を知らなかつた事がある。

風呂は塵の多い此地に於ては一層必要であるが、成る可く住宅の内に之を据え冬期でも強い寒氣に直接體を曝す事の無い様にすべく、特に子供等の入浴に對しては此點に配慮しなければならぬ。風呂



於ける北京市内邦人死亡統計を筆者がとつた處、次の様であつて總死亡曲線は夏季に於ては著しき上昇を呈す。此理由は全く夏季流行傳染性疾患に依る死亡増加の爲であつて、上表の如く腸急性傳染性疾患の死亡曲線は總死亡曲線と略平行して夏季に上昇を示してゐる。又一年間に於ける死亡數に於ては他

疾患による死亡數に對し斷然多く赤痢疫痢急性腸カタルの死亡總數は肺炎と首位を争ひ、十四年度に於ては肺炎より優り

### 三 北京に於て罹り易き疾患

當地に於て風土的に罹り易い病氣は腸チフス、バラチフス、赤痢、疫痢、マラリア、カラーアザール、猩紅熱、發疹チフス、廻歸熱の如き急性傳染性疾患と感冒、肺炎、それに肺結核及び肋膜炎腹膜炎等結核性疾患である。

- 1 腸チフス、バラチフス、赤痢、疫痢類

之等は凡て腸性傳染病で、且つ病原體も判明してゐるので、其豫防は比較的容易である。即ち之等傳染は常に食物と共に口から道入るのであるから、口を用心すればよい。之を具體的に申せば、チフス類は生水、生魚、生果物に依て來る事が多く、内地では生牡蠣がチフスの媒介すると云ふので大に注意せられてゐるが、之は牡蠣の養殖場に屢不潔物と共に

チフス菌が撒布せられ、之を牡蠣が攝取し更に我々の食膳に上ると云ふ次第で、生牡蠣には一般に用心をすべきである。赤痢は矢張り飲食物から來るが、其源は赤痢患者の排便中の菌であるから夏季赤痢の多い時は特に飲食物、生物に注意せねばならぬ。赤痢に就ては先にも述べた通り蠅に依る媒介は非常に大で、蠅が足に赤痢菌をつけて我々の食膳にたまれば、之より我々が赤痢菌を拾ふ事は容易な事である。此事は本稿初めにも述べた通り特に料理店、飲食店に於て注意を嚴にせられ度く、各自の衛生道徳により、便所—蠅—食器—食品の順序で赤痢菌が運ばれる事のない様にせねばならぬ。北京では赤痢は細菌性赤痢でアメーバ赤痢は少いが、豫防法としては夏季には出来る丈自宅外の不必要な飲食を節する事で、氷水を飲む事は餘程注意を要すると思ふ。昭和十四年と十五年二ケ年に

十五年度に於ては肺炎より稍少い(十五年一三三人、十四年一〇四人)。尚、チフス類に對しては、其豫防法として、是非一年一回位は豫防注射を受けねばならぬ。乍序コセラは現今行つてゐる通り大陸に於て當然豫防注射が必要である。疫痢は小兒に來る腸性急性傳染病で、大人に於ける赤痢に似るが、實は其症候に於て大に異り、今日の研究に於ては之を根本的に即ち病原的に兩者が相違するものと考へる學者が多いが、一方廣義の赤痢菌が毒性を増して所謂疫痢病狀を來すとす學者も少くない。疫痢は極めて急性に今まで元氣であつた小兒が急にベツトにごろごろ横になり始め、元氣が衰へ眠り勝になる。此時よく注意すると顔色蒼白となり、脈は非常に速くなり熱が出る。數時間中に熱は四十度にも昇騰し脈は速く百三、四十となり弱く、唇、爪の色が紫色になり痙攣を發し、意識が胃さ

れて赤褐色粘液狀の便を出し一般症狀は刻々と悪くなり僅か一晝夜をこそこそで重症の場合には不幸の轉歸をとる。此間醫師の手當が速ければ速い程結果は良く、之こそ實際保護者の注意如何で結果に重大なる相違を來す。尤もどんなに注意して早い中に治療を加へても効なき場合はあるが、斯様な所謂電撃的な事はそんなに多くはない、それで醫師を迎へる迄に若し斯様な疫痢病狀が見えたらいち早く洗腸をなし、同時にヒマシ油で腸内容を下し出す様にする。即ち腸管内で出來る毒素を成る可く早く體外に出す事が治療の根本であつて、手おくれと云ふのは此の毒素が體に擴り全身的に中毒を起して仕舞つて、心臟衰弱が強くなり恢復出來ぬ状態を指すのであるから、醫者の方でも此意味で大量の食鹽水リンガル氏液等の注射をなし一方強心劑を與へるのである。初めに注意すべき症狀は、高熱と前記の様な



便の性状、顔色(蒼白)、腹部が綿の様にフワフワになる事、それに急に元氣の衰へる事、斯様な時は直に疫痢と考へて醫師を迎ふ可である。年齢的には八歳以上は多くは大丈夫、それ以下小さい程危険である。疫痢は地方に届つて存在する病氣であるが北京でも赤痢の様ではないが相當にある。死亡数を見るに十四年度十七名、十五年十名を算してゐる。豫防的には矢張り食物に注意し、果物、館物、過食に注意し、腹痛をしない様に用心する事が大事である。筆者の経験よりすれば六歳頃迄は特に果物に注意しバナナ、イチヂク、水瓜、瓜、桃等は絶対に與へず、林檎、密柑、梨等に限定し、菓子類も餌入のものは止め、おぼぎ等も努めて與へぬ様にすれば疫痢の多い地方にあつても先づ大丈夫との自信を得た。

2 マラリア Malaria之は其病原原蟲がアノフェレスと云ふ蚊によつて媒介され



(蚊介媒アリラー)スレエフノア

(蚊の通着)スクツレーケ

る。此蚊は圃の如く壁等にとまる時普通の蚊の様に水平にとまらず、壁に向つて斜に頭を低く、後尾を高く、後足を揃へて約四十五度の體位を取つてとまるし、又其翅には著明な斑紋があるので普通の蚊との區別は困難でない。此蚊がマラリア患者の血液を吸ふて次の人に移すのであるからマラリアの豫防はアノフェレスに刺されない様にする事である。尤もアノフェレスと雖もマラリア患者の血を吸つてゐなければ刺されても心配のない事は云ふ迄もない。

北京市内にはマラリア患者の發生はあまり澤山はないが、夏季に入つて蚊の出る時は大に注意を要す。マラリアの主症候は熱と脾腫であつて一日隔、又二日隔に四十度にも達する熱が凡そ同じ時刻に悪寒と共に出て、二時間位経過して居る中に急に解熱して平温に下る。それで、斯様な熱が出た時には先づマラリアに疑ひをおき早く醫師の診察を乞はねばならぬ。マラリアには三日熱型、四日熱型又熱帶熱型等があるが、何れの病型でもマラリアと決ればキニーネにて比較的容易に治癒せしめ得る。只マラリアは從來キニーネで簡単に根絶せしめ得る様に考へてゐたが、近來の研究では最後に充分の治療をしておかないと再發の虞が多いから矢張り治療は入院して根絶させておかれなければならない。

3 カラーアザール Kala-azar 之は黒熱病とも稱し内地には無いが、

支那には多く、北支にも相當あるが、北京には幸ひ案外に少い。本病は元來小兒に來る事が多く、大人には比較的少い。北京でも同様で昭和十四年及十五年二ヶ年に於ける私の内科教室に於て診療した患者(即ち大人)は二名であるのに、小兒科教室では二ヶ年の中に二十数名を診て居る。日本人と中國人の罹患率は中國人が斷然多い。本病は脾臓と肝臓が腫れ、高熱の續く病氣で、放置すれば數ヶ月の中に死亡する。然し今日は之に對し良い薬が出來て多くは治癒せしめ得るが、矢張り早く治療を加へれば効果は薄い。本病の病原體は今日既に明かにせられて顕微鏡下に見る事が出来るが、何が此病原體を媒介するかはまだ充分に明かでない。例の白蛉子と稱し日本のアヨに酷似した眼に見えぬ程の小さな蟲が、夏季に入ると夕方等部屋の中机の下等を細かく飛び廻るが之が媒者と考へられてゐる

が、確實な事は今暫らく研究を要する状態である。

4 發疹チフス

之は北京にも少くない。全身殊に上體部、腕脚に小さな針でついた痕の様な赤い細かい發疹が、一ぱいに出て、同時に高熱を發する病氣で、熱は約二週間位續く。熱が出ると共に顔面は紅潮し、興奮してよく喋り體を動かして落着かない。本病はそんなに危険な病氣ではないが高熱が續くので餘病を發する虞れなしとしない。大抵二週位で熱も平熱となり感冒の少し重いかの様に思はるゝが最初の發疹が全く特異である。本症の病原體はリキチアであることが近頃判明し、又虱が媒介して傳播する事も判つて居る。それに發疹チフスに類して之より輕症の發疹熱(俗稱滿洲チフス)は發疹チフスとは違つたりクツチアに依つて而も虱によつて媒介される事が明にされた。それ故に洋車

電車等で虱を拾ふと之から之等の病氣が感染する事もあるし、不衛生な雑居生活をしてゐる處には一時に幾人かの發病を見る事があるから、當地に於ては虱を捕はるゝに用心をせねばならぬ。

5 回歸熱

本病は一種の螺旋體である病原によつて起る熱性傳染病で、熱が高いがそれは數日持續して急に下熱し、數日無熱の事が續いて又四十度にも昇り之が二三日續き又急に下ると云ふ風に熱が反覆出るもので、回歸熱と云ふのであるが、本病も危険性は少く死亡率は少い(四%)。之は先の發疹チフスと同様虱、「ダニ」に依て螺旋狀の病原が媒介されるので矢張り此虱に注意すればよい。本病は北京ではそんなに多くはないが時には遭遇する。

6 猩紅熱 本病は又當地に於て注意すべき疾病であるが、内地に於けるより甚だ烈の變つた、非定型的のものが多く、

醫師も診断に困難を感じる場合が少くない。又數年前迄は非常に悪性のものであったが、茲二三年はそんな悪性のものではない様である。實際死亡率から見ても一般統計數より多くはない。本病は其病原菌が充分決定的ではないが、今日の研究に依れば患者の咽喉又皮膚の刺ける落屑の中に菌が居る事が考へられ、一種の連鎖球菌だと考へられてゐる。それで豫防的にも斯様な點を考慮すべきで患者の唾液の飛沫や患者の觸れたものは當然危険である。私の知人は猩紅熱患者の恢復期に其家の道路から格子窓を通して其病人の讀んだ本を借りて讀んだ處それより一週間に猩紅熱に罹患した。之等は本病の感染の強さと又その経路又潜伏期を知るに非常によい例である。本病は年齢的には六―九歳位が最も罹り易い。然し大人でも罹る事は少くない。本病は一度罹患すると一生涯免疫性を得

る事が認められてゐる。本病の初期病狀として、一般的に注意すべきは熱が急に高く上り、惡寒戰慄があり、第一日の終りか第二日目に赤い發濕が胸頸部、顔面に始まつて、次いで四肢に及ぶ。つまり顔、身體が赤くなつて熱がある時は早く醫師の診断を乞ふ事である。猩紅熱はそれ自身としても危険であるが、種々の合併症が來るので注意を要する。特に腎臓炎、中耳炎を起し易い。豫防には以上によつて明らかな如く斯様な患者と接近せぬ事、又この接近なからしむる爲に嚴重に患者を隔離する事であるが、屋外に於て雑踏の中等で偶然感染する事もあるので實際上の豫防は一寸難しい。

使用して居るものから接觸感染する。本病の死因は急にその患部から産出される毒素によつて起る全身的中毒症狀であるから或る程度を過ぎると如何に治療しても及ばない。その代り早く治療すれば速に治癒せしむる特效法がある、即ち血清療法であるがこれこそ本當に時問の問題であつて、一刻も早く醫癪を受けしめるか否かで重大結果を招來するのであるから疫病と同様保護者の責任が大なる譯である。それで初期病狀として心得べき事は、全身の倦怠と共に突然發熱を來し、間もなく數時間中に咽喉が痛み、嘔れ、嘔下、困難を來す事、斯かる時は速に醫師の診を乞ふべきである。治療法としては、今云つた本病に特效のサフテリー血清注射であるが、豫防法としては前の猩紅熱と同様嚴重に患者を隔離し、特に一家族中に小兒のある場合

は直ちに遠ざければならぬ。

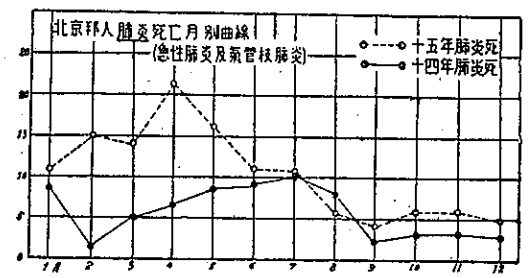
但し屋外での感染は如何にしてその病原菌を見わけるか解らぬから實際問題として豫防は困難であるが、特にこの中國では罹患者の隔離が我が邦程嚴重でないので、屋外感染に付いて注意が肝心である。

8 感冒、感冒と云ふ中には所謂風引と云ふもので、鼻加答兒と軽い咽喉加答兒と二三日の發熱位で経過するものと、所謂流感(インフルエンザ)に屬し、傳染性を有するものがある。前者は今日の研究では特種の傳染性病原體に依るのでなく外界の氣温の急變(寒冷)に依り、又は之に體の抵抗が減弱した様な時平素自己の體内に居て、そして無害性である菌(サプロフィーター)が急に毒性を發揮し、寄生して居る場所に炎衝を起し、(咽喉加答兒、氣管技加答兒等)熱をも出すのであり、所謂流感と云ふべきものは

病勢も強いが元來傳染性病原體によつて起るものと考へられてゐる。尤も此流感の中にも種類があり、病原的にもいくつかの菌が発見せられ、又症狀から見ても必ずしも一樣でないし、殊に流行の廣さが色々であるが、之が一つに病原菌の差異に依るものかどうかは充分明かでない。彼の大正八九年のスペイン風の如く大地域を襲ふものと、同じ病原體でもつと小さく小都市小地域に散發してゐるものもある。翻つて北京に於ける感冒を見るに、勿論前者の様な簡單なものも甚だ多いが、私は當地の感冒は相當悪性のもので、斯かる悪性の病原が當地に蟠つてゐると考へてゐる。此病原體は不明であるが、之が屢々重症肺炎を誘發し、次に述べる様な高い死亡率の肺炎を來らせるものと思ひ、當地の感冒には一般の深き注意を喚起したい。感冒の豫防としては特別の事は無いが要するに外氣温の

急激な變化に注意し冬期暖爐のある屋内と屋外に於ける服裝に注意し、咽喉を保護し常に含嗽をする事、又マスクは冷たい外氣を直接吸入しない爲、又感冒の病原菌を防ぐ意味からもよい。殊に咳をして其泡沫によつて人から人へ直接感染する様な機會(人込み電車バス劇場)には有効な譯である。尙如何なる病氣でもそうであるが、特に當地の感冒に對しては早く用心をして醫治を受ける事が肝要である。

9 肺炎、之は感冒と密接の關聯を持つが、感冒より來る肺炎が感冒の病原菌で來るとは限らない。むしろ感冒より來る肺炎の多くの場合には急性肺炎の型となり又實際喀痰中には肺炎球菌を證明するのであるが、之に對し、専門的には感冒の際には血管又循環系障害の爲に肺組織に水分が多くなり浮腫性となり、爲に肺炎の病原菌或はその他の球菌が盛んに繁



殖し、即ち肺が之等細菌のよき培養地となり此細菌の爲に一層肺炎の症状が進むのだと説明してゐる。さて北京に於ける肺炎の状況

はどうであらうか。之は上の表を見ればよく判る。之は矢張り私が調査した過去二箇年の北京邦人の死亡統計であるが、其死亡數に於

ては既に述べた如く赤痢性疾患の總和と相匹敵し、首位或は二位を占め、十四年七二名、十五年一八八名にて曲線にも見る如く特に十五年上期には甚だ多數の死

者を出してゐる。肺炎死亡は總死亡に對しては十六%となつてゐる。又之を月別に見ると十五年度には断然冬期に多いが、十四年度は却て夏期に多く、之に依れば北京に於ては肺炎は必ずしも冬期の疾患とは限らず年中ある事が判るが、之に對し私は當地の感冒病原體が特殊なる關係を有するものと考へてゐる。

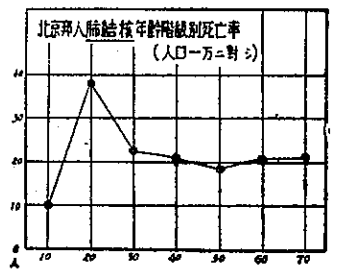
10 結核、最後に結核であるが、之は一般急性傳染病とは異り其傳播が廣汎なる上、疾患の性質として一過性に済むものではなく、長引いて眞に個人にとりて生涯の問題ともなり、保健上最大の關心を要するもので、特に外地にある我々には之が豫防対策に眞鍮ならざるを得ない。それで當北京に於ても既に民團當局、領事館警察が主體となり毎年結核豫防デーを設けて一般の豫防智識の普及に、又健康診断に努力はしてゐるが、私は茲に先般來調査した當地に於ける邦人結核の情

勢に就て少しく詳しく述べて一般の參考に供し、又之に依て得たる結果を根據として當地結核豫防の概念を記して見る。

先づ北京に於ける結核罹患の頻度を知る爲に在北京邦人の結核死亡に就て統計を取つて見ると、昭和十四年及十五年二箇年の結核死亡數は三二七人で之を人口一萬に對する割合にすれば三三・二二人となり、内地に於ける人口一萬當りの死亡數二五・一に對し八・一人の増加を示す。又此結核中特に肺結核に就て見るに兩年平均の死亡率は二一・九で内地に於ける肺結核死亡數一八・一人に對し三・七人の増加となる。即ち北京では總結核(肺結核、肋膜炎、腹膜炎、腦膜炎、口頭結核等の總和)に於ても肺結核が最も多し、何れに於ても内地より遙かに死亡率が多いのである。之は結核死亡率で結核罹患率ではないけれども先づ之に依り當地の結核の多い事が推定せられ、又一面死

亡率であるから當地結核病勢の強い事も考へらる。

次に年齢的關係を調べた處、結核死亡の絶對數に於ては二〇—三〇歳の者が最も多い。然し之は北京邦人の人口構成に於ても二〇—三〇歳の者が最も多いので、此



年齢の者の死亡の多いのは、特に此年齢の者の死亡率の高い事を意味する事にはならぬ。然るに斯様

な年齢階級に見た肺結核死亡數を何れも人口一萬に對する割合に出して見ると、此表にある様に二〇—三〇歳の者ではなくて却て一〇—二〇歳の者に最も多く、二〇—三〇歳の者では最早之より遙

かに低くなつてゐる。即ち之に依つて見ると最も多く結核の犠牲となるのは二〇歳以下の青少年者である事が判るが、之は内地の同様の統計より更に年齢が若いのである。

次に肺結核、肋膜炎又腹膜炎、腦膜炎等に就て其各々の百分比を出し、之を内地に於ける同じ比較すると、腦膜炎は断然多く内地の四倍位にも達し、そして更に其結核性腦膜炎死亡に於て之を年齢別にすると、一〇歳以下の者は一般に見る通り多いけれども、然し二〇—三〇歳の者も又相當の數に達し、結局北京に於ける結核に於ては腦膜炎が非常に多いと云ふ事になる。之は何を意味するかと云ふに、之は第二期性の結核と云ひ、血液の中に結核菌が道入つて全身的に擴がる所謂血行性播種と云ふ型の結核が多いと云ふ事を指示し、同時に當地では若

何となれば前述の如く結核性腦膜炎は大體に於て年少者に多く、又此腦膜炎を起し易い第二期結核が又年少者に多いからである。

次に之等邦人結核死亡者の發病より死亡迄の經過期間を見ると、之は又非常に速くて、全肺結核死亡者の約七三%が半年以内に死亡してゐる。之は結核の一般より見て著しく經過が急速なのであるが、一體肺結核の場合經過が速いと云ふ事は専門的に云へば粟粒結核、肺炎型結核、奔馬性結核等血行播種をなす第二期性結核に見る病型を起し來る事であるが、之を私達臨牀に携はる者の經驗に徴するも、實に當地の結核には斯様な急進性展型を見る事が多いのは事實である。

年者の罹患者が多いと云ふ事にもなる。

尙今一つ當地邦人肺結核に就て特性と思はる事は、空洞形成(肺の一部が壞れて穴が出来る事)の多い事で、空洞は肺結核に通有の物で敢て異とするには當ら

ないが、之が一般より統計的に多いので私の調べた處によれば邦人四五%華人は五一%になつた。此事は當地結核患者に咯血を多く見る臨牀上の事實と共に所謂結核菌を喀出する開放性結核が多いと云ふ結論になり、感染豫防上看過出來ないのである。それで以上の調査成績を判り易く總括すると、北京に於ては、結核死亡率が内地より多く、殊に二十歳以下の青少年者が多く、寤れて居る。又其死亡者の經過は、一般結核より見て甚だ急であるが、之は、血行性に擴がる急性進展型の者が多いからである。そして、肺に空洞を形成する事が多い點より見て、感染の機は甚だ多いと考へればならぬ。

大體以上の様に結論し得るが、之より見て當地に在りては特に屋内に於ては勿論、屋外に於ても此感染を逃れる様に努め特に北京に來たばかりの人又來て間もない若い人達は其生活環境の中に此感染

の機を努めて避ける様注意せられねばならぬ。當地に於て特に目立つのは華人が處を構はず痰を喀く事であるが、今述べた様に當地結核には肺空洞をつくる事が多いのであるから此無頓着な咳痰により至る所に結核菌を散布する事の甚だしい事は想像に難くない。故に結核豫防に就ても此點を充分考慮し一廓式居住をなすつゝある邦人が相互感染をなす様な事のない様に注意すると同時に、屋外感染の輕視す可らざるを考へ、特に汽車或は電車又劇場等に於ては一層注意を嚴にし、又華人に對しては結核菌の感染に就ては一つに咳痰中に其源泉の在る事を教へ、放痰の慣じ可き事を早く自覺せしむる様教導せねばならぬ。

11 肋膜炎 は又當地に於て甚だ屢々見る處であるが其多くは結核性である。即ち結核感染後二次的に肋膜炎を起すのであるが、斯かる結核性肋膜炎には甚だ

容易に治癒するものとなかなか癒らない場合があるが、之は結核感染後の時期又其肋膜炎發生機序の相違に依るのである。専門的事で詳しく述べる要はないが、割合癒り良い場合は多く結核第二期、即ち結核感染後二三箇月以後の時期に來る肋膜炎であつて、此時に我々の體は結核菌及其毒素に對し非常に鋭敏に反應する状態(之をアレルギーと云ふ)になつてゐるが、此時肋膜炎が特に結核毒素に過敏に反應して炎衝を起すと、こゝに液も溜り肋膜炎が起るのであるが、斯様な肋膜炎は結核菌其物に依る組織的變化が無い譯であるから、此炎衝が治まると水もとれ、あまり痕も残らず癒り得るのであつて、若い人に急に來る肋膜炎は此型のものが多い。然し此型の肋膜炎とても矢張り何と云つても結核性には違ひないから水がとれ熱が減じても當分は安靜にして體力を増進する様に努めれば、何れかに

潛む結核菌は跳れ出し、屢々見る様に肋膜炎は癒つても肺に病變を起して來る事になり易い。又第二期に見る場合と雖も凡てがアレルギー性のものでなく、結核菌が血液に入つて肋膜炎に附着し肋膜炎衝を起し來る場合があるが、此時は先の様に簡單ではなく長引き易い。

斯様な結核第二期性のもは通常健康状態にあつた子供又は青年達が急に罹る肋膜炎の大部分を占め、肋膜炎を考へる上には最も大事な病理であるが、此外に肺結核があり、此肺患部から直接その肋膜炎に炎衝を起して來る肋膜炎も、多いが、斯様なものは勿論肺の方が根本問題で肋膜炎が起る事に就ても不思議はないがなかなか治り切らぬ事が多い。

北京に於ては私共の經驗上肋膜炎が甚だ多く、殊に平素特別の病氣の無い人に来る場合を屢々見る。私は先に述べた結核性肋膜炎の多い事と又一般に結核經

過の急なると共に此肋膜炎の所見からしても當地邦人の結核に就ては所謂第二期性のものの多きを知り得る譯にて、斯かる點よりして實際問題としては當地に來て先づ一、二年の間は斯かる第二期結核の時期を経過するものとし、若き者の健康には特に注意すべきである事を強調せんとする次第である。

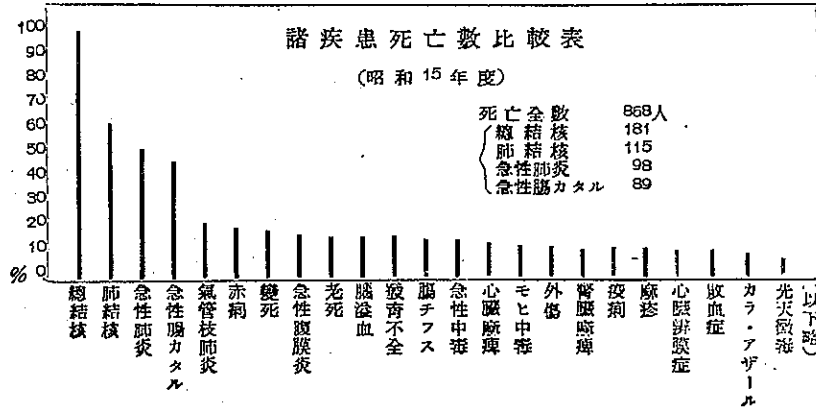
最後に昭和十五年度に於ける北京邦人の總死亡を各疾患別に、總結核を一〇〇として、其死亡数の順位に従ひ配列すると下圖の如くなる。之に依つて當地の疾病情勢が大凡窺はれると共に、當地邦人の死亡の大部を占めるは結核を筆頭に肺炎と急性腸カタルである事も明である。

四 結 語

以上を以て當地に於ける保健上の概念と罹り易き疾患と其豫防に關する大體を述べたが、凡そ何れの地に於ても病氣の無い處はない。我々臨牀醫家は元來病を

諸疾患死亡數比較表

(昭和15年度)



治する事が本分であるが、病氣を征服し盡す事は之は容易の業ではない。即ち地上より病を遂ひ出す事は今日の處先づ不可能の事である。故に我々が此間にあつて健康を保持する爲には病氣に罹らない様にする事、即ち充分なる豫防を講ずると云ふ事が甚だ大切で、専門的の立場より云つても若し完璧を期し得るなら治療醫學よりむしろ豫防醫學こそ保健の正道なりと云ひ得るのであるが、斯様な疾病豫防の意味よりして私は今北京に於て罹り易い傳染病に就て、其感染の經路病理又其豫防に就て簡單ではあるが述べて一般の參考とした。之に依り多少とも當市に於ける衛生上の心得と豫防知識に寄與

し得て殊に渡支間もない方々の保健上にお役に立たば甚だ幸ひとする次第である。

北京は四時快晴の天候が打續き、天恵の紫外線は自然の中に地表を消毒してくれる。氣温にしても大陸としては先づ之以上は望めまい。寒暑の強きも決して我々の耐へるに困難を感ずる程のものでない。只憾らくは市衛生が未だ及ばざる處多く、特に道路に舗装のない爲強風黄塵の候或は自動車の通過後に蒙塵を湧き立たす事は衛生上より最も寒心に堪へざる處で一日も速かに之が改修の行はれん事を希望して止まぬが、既に當局に於ては漸次舗装の擴張に着手せられつゝあり、

斯くて市衛生の充實せらるゝに至らば當地に於ける疾病情勢は速かに好くなり罹病數、死亡數も年を追ひ低下する事を信じて疑はぬ。斯様な譯で私は當地の將來に希望を囑し、當地を以て救はれざる不健康地とは思はないが、只現状に於ては續々述べた様な次第で各自が一層衛生に注意し外敵の侵入を防ぐと共に、出来るだけ過勞を避け體を庇護し、漸次體力の増進をはかる様にする事が當地に於ける健康法の要旨であらうと考へる次第である。

(富田三郎)

主なる中國國の諸機關

華北政務委員會	外交部街
內務總署	東堂子胡同
財務總署	公安街
教育總署	教育部街
實業總署	粉子胡同
治安總署	西安門內大街
建設總署	西便安街
華北綏靖軍司令部	西安門內大街
司法委員會	中南海瀾潭園
最高法院華北分院	同
河北高等法院	司法部街
國立華北編譯館	北海
教育總署直轄編譯會	府右街
北京特別市公署	集賢園
同 警察局	公安街
同 公用管理總局	府右街
郵政總局	西長安街

電報總局

東長安街

郵政管理局

公安街

燕京道公署

豐盛胡同

華北政務委員會

東城外交部街

昭和十二年十二月十四日「汚穢なる統治を洗滌し、共產主義を排除し、東亞の遺骸を發掘し、世界友邦との教誨を厚ふ」と中外に宣言した中華民國臨時政府は、その後着々治安の恢復、庶政革新に盡力して來たが、昭和十五年三月三十日南京に新國民政府成立すると共にその傘下に入り、その組織機構は、そのまゝ、華北政務委員會として政務を處理することになつた。政務委員會は二十一委員を以て構成、委員長一名常務委員五乃至九名を置き、直屬廳として政務、秘書の一廳を置く、委員會の下に内政、財政、教育、實業、治安、建設の六總署を設け各總署に樞密を置き、又防共國防の必要から華北政務委員會直屬の華北綏靖軍司令部を設置して華北に於ける各防共軍事勢力を統帥する。

他に強度防共地區の特殊性に鑑み最終審判權、檢察權を有する最高法院華北分院及び最高法院檢察

署華北分署が設置されてゐる。

左に華北政務委員會委員及び督辦を擧げらる。

華北政務委員會委員

委員長	王揖唐
常務委員	汪時暉 齊燮元 周作人
委員	王蔭泰 殷同 朱深
委員	王蔭康 王揖唐 蘇體仁
委員	余晉鈺 趙琪 江朝宗
委員	馬良 潘毓桂 繆斌
委員	溫世珍 吳贊周 唐仰杜
委員	冷家驥
內政總署督辦	王揖唐
財政總署督辦	汪時暉
治安總署督辦	齊燮元
華北綏靖軍總司令部	周作人
教育總署督辦	王蔭泰
實業總署督辦	殷同
建設總署督辦	祝愷元
政務廳長	祝愷元
秘書廳長	夏肅初

北京特別市公署

府右街集賢園

北京に市政の布かれたのは民國三年六月で當時京都市政公所が西長安街の今の建設廳署の所に設けられ、市政督辦が全市の行政を處理したに始まる。其後十七年六月國都勸業と共に之を北平と改め特別市として、市政府を舊國務院師範館の集賢園に移した。二十六年七月日支事變勃發するや、江朝宗北京治安維持會を組織し臨時市長を代理し、二十七年一月現余晉錕市長となり新興北京の建設に努力し現在に至つてゐる。

その組織としては、秘書處、自治事務監理處、社會局、警察局、財政局、工務局、衛生局、教育局、公用管理總局の二處六局が設置されてゐる。

新民會

北京市西長安街

新民會は新民主義を奉じて政府と表裏一體の國民民衆團體であつて、中日滿の共榮並びに共產黨の撲滅を期し、世界和平に貢獻するを以て目的とするものである。

會長 王揖唐(現政務委員會委員長)

副會長 安福紀三郎、 殷同

その綱領とするところは次の如くである。

新民會綱領

- 一、新民精神を發揚し王道を表現す
  - 二、反共を實行し文化を復興し平和を確立す
  - 三、産業を振興し人民生活を改善す
  - 四、善隣精誼以て東亞新秩序を建設す
- 而してその事業として思想教化、學生の三大工作に分れて都市に農村に新民精神の普及、則共誠其運動、日滿韓提攜の思想戰を展開し、青年層の教育、訓練を主眼として訓練所設立、青少年、婦女團に對して働きかけてゐる。

次に合作社、勞工協會に力を注ぎ民衆の厚生、醫療工作に類かしき成果を擧げつゝある。

その出版物としては、外郎機關紙としての「新民報」があり、新民會會報、新民主義、新民精神、新民週刊、新民小叢書、青年首都叢報等を出してゐる。

在北京日本側諸機關

- 興亞院華北連絡部 東城鐵獅子胡同
- 日本帝國大使館 東交民巷明治通

日本陸軍武官府 東交民巷

日本海軍武官府 遼安伯胡同一〇

日本總領事館 東交民巷

同 警察署 府右街

陸軍特務機關 漢花園

日本憲兵隊本部 和內安瀾夾道五

大藏省財務官事務所 德勝門大街裨花胡同

選信省駐在官事務所 新開路三八

國際觀光局北京辦事處 東堂子胡同五四

朝鮮總督府出張所 東單三條胡同四

北京日本居留民團 東單三條胡同

日本商工會事務所 東昌胡同

東方文化事業總委員會 煤渣胡同

東亞國際旅行社 府右街

日華經濟協議會 府右街

東亞經濟懇談會華北本部 府右街

滿鐵北支經濟調査所 燈市口同福夾道六

北京居留民團

東單三條胡同四

北京居留民團は北京在住十萬邦人の自治機關と

して、新統なる組織の下に東亞新秩序の建設に協力し、且つ在住邦人のために内地の市役所に匹敵する職務を遂行しつゝある。

今、其沿革を顧るに、明治三十六年當時の北京在住邦人によつて組織せられた北京日本人會を母胎とし、大正元年九月社団法人北京居留民會が創立せられ外務大臣の監督下に居留民の親睦と利益を計つた。

當時の在留民は八百六名であつたが、其の後漸次増加して、事變勃發直前には四千三百名に達し、事變を一轉換期として、昭和十三年九月一日居留民二萬四千人の北京居留民團が設立せられ、全面的に陣容を立直し自治體としての基礎を固めたのであるが、昭和十六年、東亞の新體制と、新秩序建設の大理想の下に北京居留民團は一層の鞏固なる團結と實踐の必要上、村井倉松氏を團長に迎へ、新たな發展を見た。

民團の組織は執行機關として、團長の下に助役、總務、財務、衛生、復興資金の各四部及び秘書室ほか八課を擁し、團長は民會の選舉による。別に決議機關として任期二年の民會議員を有し、(中二十五名官選、二十五名民選)その中より諮問機關として七名の參事會員(任期一年)を選舉する。

民團の財政は昭和十六年度より課金條例改正による、所得課金、營業課金、遊興課金、飲食課金、親愛課金、酒課金の外居留課金をも加へて、收入の増收を計る外、使用料、手数料等が主なる財源である。然し乍ら急激なる居留民の増加は之らの財源を超過して遙かに多額の出費を要するので各方面より寄附、教育國庫補助等を仰いでゐる状態である。支出に就いて見るに、學校經費(約八割)と民團事務所、衛生費等に大部分を支出する有様である。

今昭和十五年度の豫算を見ると次の如くである。

- 昭和十五年度歳入豫算
- 經常部 一九〇〇,〇〇〇圓
- 臨時部 三六六四,〇〇〇圓
- 計 五五六四,〇〇〇圓
- 昭和十五年度歳出豫算
- 經常部 一四六四,〇〇〇圓
- 臨時部 四一〇〇,〇〇〇圓
- 計 五五六四,〇〇〇圓

民團の施設としては先づ學校經營がある。現在中學校、商業學校各一、高等女學校二、青年學校男女各一を有し國民學校四、分教場三を有してゐる生徒数は總計七千五百八拾三名、教員數二二〇名。(昭和十六年一月現在)將來邦人の増加するに

つれ、兒童の數はこれに伴ひ、教育費亦莫大なるものを要するは必至にして、その対策如何は民團の重要な懸案の一つである。

民團は在留邦人の増加に伴ひ、昭和十五年四月厚生課を新設、現在左の如き事業を行ひ又今後共この種種施設は益々擴大、強化する傾向である。

- (一)食糧米配給
- (二)簡易保險
- (三)團營住宅(西郊の都市計劃に協力)
- (四)職業紹介
- (五)授産事業(信版印刷、洗濯、縫下總等)
- (六)火葬場墓地管理
- (七)公會堂經營(邦人の集會に提供)
- (八)中央卸賣市場經營
- 又衛生施設として
- 蘇州病院、景山病院、傳染病隔離所がある。
- 大政實業會北京支部

人口十萬の内地の市にも匹敵する組織と業務を有する北京在留邦人は、又華北の基地として、東亞共榮團建設の第一線として新たな時勢に對照すべく、昭和十六年三月二十九日大政實業會北京支部は民團長を會長に推し、民團事務所内に事務局を設け各課、部、班、組の組織の下に巨道實踐、鐵城奉公

の現地的強化を計つてゐる。  
 尙民團の外郎團として邦人の積極的活動を續けてゐる在獨軍人會北京分會、國防婦人會北京分會も民團内に事務所を設けてゐる。

銀行、會社

中國側銀行

- 中國聯合準備銀行(日) 西交民巷三〇
- 冀東銀行北京分行(日) 西交民巷七七
- 河北省銀行(日) 西交民巷
- 蒙疆銀行(日) 廊房東條二五
- 中央銀行(日) 西交民巷
- 中國銀行(日) ”
- 交通銀行(日) 西河沿
- 中南銀行(日) 東交民巷
- 鹽業銀行(日) 西河沿
- 金城銀行(日) 西交民巷
- 中國農工銀行(日) 西交民巷
- 中國國貨銀行(日) 東交民巷
- 上海商業儲蓄銀行(日) 西交民巷

大陸銀行北京分行

西交民巷

中國實業銀行

”

日本及滿洲側銀行

”

橫濱正金銀行北京支店

東交民巷

朝鮮銀行

”

天津銀行

崇內大街

滿洲中央銀行

王府井大街

第三國側銀行

麥加利銀行

東交民巷

美國通運銀行(米)

”

匯豐銀行(英)

”

大通銀行(米)

”

花旗銀行(米)

”

德華銀行(獨)

”

東方匯理銀行(佛)

”

義品放款銀行(佛・白)

”

華比銀行(白)

”

中法工商銀行(佛・支)

”

華義銀行(伊)

”

會社

北支那開發株式會社北京支社 東交民巷

華北交通株式會社 東長安街一七

華北電信電話株式會社 西長安街

中華航空株式會社 宣武門外國會街五〇

華北電業株式會社 中南海

華北房產股份有限公司 安定門內板廠胡同

華北電影公司 王府井大街金城大樓

新民印書館股份有限公司 阜成門外北禮士路

中日實業公司 東昌胡同五

國際運輸株式會社北京支社 東交民巷一〇九

北支產金株式會社 東四二條胡同五

日本鑛業株式會社 絨線胡同六六

北支自動車株式會社 絨線胡同六六

滿蒙毛織株式會社北京支社 東安門大街一六

北支製藥株式會社 溝頂沿一

北京麥酒株式會社 東郊

日本側學校

校名	生徒數	教員數	所在地
北京興亞學院	二五〇	一七	小羊毛胡同
中央日本語學院	一三〇	二〇	藥劑部街
北京日本中學校	三八七	二〇	西城光明殿
北京第一日本高等女學校	六三九	三三	禧米倉大街
北京第二日本高等女學校	三三三	一六	東長安街
北京日本商業學校	一三一	一二	帥府園
北京日本青年學校	五三八	一二	西城光明殿
北京日本東城第一國民學校	二、三二九	六六	東城帥府園一號
同 城 北 分 教 場	四八九	一五	東城嘆嗚胡同
北京日本東城第二國民學校	七一五	二一	東城寶順西大街
同 外 城 分 教 場	五一三	一一	外二區後孫公園
北京日本西城國民學校	一、四五八	三〇	西城西安門內
同 城 南 分 教 場	四七七	一〇	和平門內
北京西郊第一國民學校	九〇	六	西郊

中國側大學及專門學校

國立北京大學文學院	松公府夾道六
農學院	海運倉大倉橫街
醫學院	和平門外後孫公園
工學院	端王府夾道七
理學院	地安門內馬神廟
法學院	東皇城根
國立北京師範學院	和平門外南新羅街
國立北京女子師範學院	李樹老胡同
國立新民學院	宣武門內國會街二六
國立北京藝術專科學校	東總布胡同
教育總署直轄外國語專科學校	鼓樓東大街
教育總署直轄師資講習館	西直門內井兒胡同
北京市立體育專科學校	先農壇西
北京高等警官學校	東安門北河沿五四
治安總署直轄陸軍軍官學校	北郊清河鎮
治安總署直轄陸軍憲兵學校	東四四條胡同



私立中國大學 西單新皮庫胡同  
 私立燕京大學(米系) 西郊海澱  
 私立輔仁大學(佛系) 定阜大街  
 協和醫學院(米系) 東單三條胡同

博物館・圖書館

古物陳列所 西華門內武英殿  
 故宮博物院 神武門  
 教育部歷史博物館 午門  
 國立北平圖書館 文津街一  
 北京近代科學圖書館(日)王府大街九  
 故宮博物院圖書分館 神武門內  
 故宮博物院太廟圖書分館 天安門太廟  
 松坡圖書館 北海公園內  
 慈航圖書館 新街口西街  
 北京市立第一普通圖書館 宣內頭鑿胡同  
 北京特別市公署通俗圖書館 中央公園內

學術團體

東亞文化協議會 景山東大街  
 東方文化事業總委員會 東昌胡同一  
 東亞研究所 倉南胡同興亞公館內  
 中央亞細亞協會 南池子  
 北京人文學會 內四區宮門口南原角  
 滿鐵北支經濟調查所 燈市口同福夾道  
 華北產業科學研究所 西城鮑家街二一  
 實業部華北菌毒試驗場 西直門外  
 靜生生物研究所 文津街  
 上海自然科學研究所北 景山東大街北大地質  
 京出張所 館內  
 龐敏微生物學研究所 南長街  
 協和醫院新生代研究室 西四兵馬司胡同九  
 華北日本語教育研究所 福利部街  
 華北日本教育會 東交民巷日本大使館  
 中華民國教育總會 內  
 中國辭典編纂處 中南海居仁堂  
 中國政治學會 南池子民樂胡同一

四存學會 大佛寺西街  
 中德學會 地安門內鈕翅房二〇  
 尙志學會 和平門內順城街四八  
 道德學社 東單頭條六  
 北京古學院 北海園城  
 北京國劇學會 西長安街  
 戲劇研究會 西四北大街七四  
 聖母文學會 阜成門外石門  
 三時學會 北長街一五  
 中日佛教學會 中南海萬善殿  
 北京菩提學會 北海公園正覺殿  
 佛學研究院 石廠馬路二二  
 北京宗教哲學研究會 宣內南溝沿一一  
 中日密教研究會 北池子三六風神廟  
 北京婦女佛學研究社 新街口頭條胡同五

(日文的部)

東亞新報社 東四鐘聲胡同一一  
 電(北)二三三一

同盟通信社

朝日新聞社北京支局 朝陽門大街  
 電(東)一三一  
 每日新聞社北京支局 西城定阜大街二二  
 電代表(西)二四七五  
 讀賣新聞社北京支局 東四北大街四二九  
 電(東)三六五〇  
 京津日日新聞社北京支局 東城觀音寺胡同八三  
 電(東)一〇五五  
 滿洲日日新聞社北京支局 東單二條胡同三六  
 電(東)三一八八  
 總局 東單東便門胡同一六  
 電(東)三九八七  
 蒙疆新聞社北京支局 電(東)三九八七

(華文的部)

新民報社 西城石驢馬大街二一  
 電(西)四二四  
 中華通訊社 東城東便門胡同一九  
 電(東)一三一  
 晨報社 宣外大街一八一  
 電(東)三三〇五  
 實報社 宣外大街五六  
 電(南)七四七、七二七  
 武德報社 王府井大街一一七  
 電(東)四四三一  
 民衆報社 王府井大街一一七  
 電(東)四四三一

經濟新聞社

英文北京時事日報社 東城煤渣胡同二  
 電(西)一六四一  
 雜誌社 西城北魏胡同二一  
 東亞聯盟協會 內四區磚塔胡同七一  
 中國文藝月刊社 內六區府右街奎頭作甲  
 中國公論月刊社 三  
 中和月刊社 新  
 立言齋刊社 宣武門外椿樹上三條二  
 北京反共戰線社 宣武門外老牆根一七  
 國民雜誌社 內一王府井大街二七  
 新民報半月刊社 西單石驢馬大街  
 民衆叢報月刊社 內一王府井大街一一七  
 改造月刊社 內一王府井大街一一七  
 佛學月刊社 西安門外大街四九  
 青年呼聲週刊社 西城鐘聲胡同甲一七一  
 時事叢刊旬刊社 內一王府井大街一一七

(歐文的部)

朔風半月刊社 西長安街三一  
 藝林月刊社 宣武門內頭鑿胡同乙二  
 新中國社 東四六條三九  
 震宗報月刊社 外五區天壇正門二三  
 國醫砥柱月刊 內四區北溝沿三〇  
 沙漠叢報社 內一區東觀音寺九  
 新光雜誌社 內二區二龍坑三〇  
 全家福雜誌社 內一區新開路四五  
 長城叢報社 內二區福利部街二二  
 婦女雜誌社 王府井大街

(日文的部)

華北評論社 東單新開路  
 燕京文學社 米市大街青年會內  
 燕塵社 官廳胡同一四  
 北電俱樂部 內二區西長安街三號  
 華北建築協會 內五區板廠胡同六號  
 出版社  
 新民印書館 阜成門外北土路

北京科學社  
文化學社  
世界書局  
商務印書館北京分館  
開明書局  
廣益書局  
建設圖書館  
自強書局  
和平印書局

地安門內油漆作一二  
和外南新華街一八三  
前外橋梅竹斜街九八  
琉璃廠一七〇  
” 四〇  
前外橋梅竹斜街六二  
宣武門大街一八二  
琉璃廠二一〇  
西單橫二條甲三〇

中國側宗教機關

佛教同願會  
中國新民佛教青年會  
北京五台山向善普化佛教總會  
華北居士林  
北京道教會總主道院  
北京回教總聯合會  
喇嘛寺廟整委會

松公府夾道廣濟寺內  
北長街三座門一九  
阜成內大街路北八六  
西安門大街一一  
地外大街火神廟西裏  
捨飯寺胡同一七  
廣安門大街  
雍和宮內

中國紅十字北京分會  
正字慈善會  
世男紅十字中華總會  
北京公益養濟會  
北京公益養濟院  
北京白卍字會  
北京利仁養濟院  
北京佛教利生會  
北京育嬰堂  
北京恒善總會  
北京恩濟慈善保善會  
北京貧民救濟會  
北京普濟真源佛教會  
北京龍泉孤兒院  
養老院  
藍卍字會  
懷幼會  
覺生救濟財團  
熊朱義助幼兒童幸福基金社

乾面胡同二十二  
和平門內劍井大院馬  
神廟  
西單捨飯寺一七  
養濟夾道  
宣武門外南下欄子六  
西四南欄胡同八  
宣武門外南橫街三八  
西四廣濟寺  
西安門養濟夾道  
西城太僕寺一一  
北長興隆寺  
北海東陟山門一  
外三區瓜市五四  
宣武門外南下欄子  
東城甘雨胡同二〇  
西總市胡同一四  
協和醫院內  
西四廣濟寺  
石附馬大街

基督教青年會  
基督教女子青年會  
中華基督教會  
基督教總會  
美國聖經會(米系)  
救世軍中國本部(米系)  
俄國教會(俄系)

米市大街  
錫拉胡同  
米市大街  
弓弦胡同  
崇內大街  
王府大街  
東直門內

日本側宗教機關

本佛寺  
身延山北京別院  
西本願寺  
東本願寺  
妙心寺  
高野山北京分院  
高野山金剛寺  
知恩院北京分院  
觀音寺  
比叡山別院

東城吉兆胡同  
東城南池子  
東城六條胡同  
東城內務部街一〇  
東城西觀音寺胡同三  
廣安門大街  
東城北池子  
東城內務部街一一  
西城藥院胡同  
東城南池子

衛生施設 (中國側醫院)

北京大學醫學院附屬病  
院  
北京特別市市立病院  
傳染病醫院  
精神病療養院  
精神病院  
婦嬰醫院  
時子蘇醫院  
靈永春醫院  
北京醫院  
大良醫院  
蕭龍友醫院(漢)  
孔伯華醫院(漢)  
汪逢春醫院(漢)  
王翰卿 (漢)  
施今墨 (漢)  
同仁會北京醫院

霧境宮前  
先農壇北香廠  
東四九條  
安定門外地壇  
翠花胡同  
孝順胡同  
弓弦胡同  
羊肉胡同  
西柳樹井  
西德門外  
西兵馬司  
西單斜街  
西河沿  
寶壽寺街  
絨線胡同  
東單三條胡同

北京朝鮮長老會  
北京日本人基督教會  
北京日本聖潔教會  
東亞傳道會北京教會  
北京日本基督教會  
北京聖教會  
日本基督教中國人傳道所  
日本自由メソジスト中國人傳道部  
朝鮮基督教會  
北京日本基督教青年會  
大社教北京教會所  
金光教北京教會所  
天理教華北傳道廳  
天理教崇文教會  
社會事業團體  
天橋愛隣館(日)  
中國三教聖道總會

前門外香廠路一六  
東城東堂子胡同二二  
東四體士胡同一  
東四體士胡同一  
米市大街中韓基督教青年會內  
北池子文書館胡同四  
右同  
阜成門大街一六〇  
西城絨線胡同一七八  
北池子騎河樓三九  
西城文昌胡同一四  
東城西觀音寺胡同三  
東四體士胡同七七  
東城崇文門大街七五  
天橋大街甲一〇  
內四區南草廠小藥巷胡同

同 分院

寺田醫院(外科)  
東亞病院(各科)  
高口醫院(內外小性科)  
興亞醫院  
青木病院  
鹽澤醫院  
菅 病院(各科)  
華北醫院  
西山醫院(內耳性)  
桐谷醫院(各科)  
西城病院(內科)  
坂口醫院  
小菅醫院(內科)  
富田醫院(小兒科)  
春明醫院(內科產婦)  
笹間醫院  
澁谷齒科醫院  
北京眼科醫院  
鍋谷耳鼻咽喉科

安定門大街  
內一區史家胡同  
內一區三條胡同  
宣內油房胡同七  
無量大人胡同二  
內一區米市大街  
內二區舊部刊街一三  
後孫公園十一  
西四南大街路西  
關才同頭條四  
北池子五十九  
西四紅瓦市二三  
東單喜福胡同二  
無量大人胡同二  
西安門大街  
南長街入口  
內四區正覺寺一九  
西單白廟胡同  
東四體士胡同  
東安門大街四四

(第三國側醫院)

- 協和醫院 (米系) 東單三條
- 德國同仁醫院 (德系) 東交民巷
- 中央醫院 (佛系) 羊市大街
- 道濟醫院 (英系) 交道口二條胡同
- 德國醫院 (獨系) 台基廠
- 大德國醫院 (伊系) 東交民巷
- 美國同仁醫院 (米系) 崇文門大街
- 法國醫院 (佛系) 東交民巷

中國側商工業團體

- 北京市商會 西珠市口
- 北京證券交易所 前門大街一一四
- 銀行公會 四西皮市三七
- 北京市錢業同業公會 勸業場二層樓北那
- 銅鐵錫行公會 崇外河泊廠
- 五金業同業公會 崇外大街五四
- 北京藥行商會 崇外興隆街
- 北京市牛欄房業同業公會 福長街五條四

- 北京糧麥雜貨棧行商會 西便門外
- 北京市有烟煤販賣聯合事務所 李鐵拐街八七
- 米莊業同業公會 宣化大街一八七
- 北京市豬類湯鍋業同業公會 永安路乙二一
- 朝鮮果同業公會 果子市廣聚店內
- 北京市雜糧經紀業同業公會 前門外靈居寺一二
- 門頭溝站煤棧公會 門頭溝客神廟
- 北京羊肉業工會辦事處 香廠遊園內
- 物資調節委員會聯合運銷辦事處 中南海迎春堂
- 北京米麵行商會 煤市街小馬神廟
- 羊肉業公會 德內海兒胡同
- 北京油酒醋醬行商會 東大市臨皇館
- 東安市場聯合會 王府井東安市場
- 北京估衣行商會 大市北土坡
- 北京飯莊商會 李鐵拐斜街
- 車業公會 法憲胡同一
- 河北省酒業聯合會 和平門內西中街

- 旅店行商會 東大市一三八
- 紙菸公會 櫻桃斜街八三
- 布行商會 大蔭家胡同
- 京師油行芝蔴行商會 東柳樹井

日本側商工業團體

- 北京日本商工會議所 東單三條胡同
- 北京飲食店同業組合 西觀音寺胡同八一
- 北京日本醫師會 東單三條胡同四
- 北京日本旅館組合 崇內八寶胡同三元樓七
- 北京日本料理店組合 西觀音胡同四六
- 北京日本人書籍雜誌商會 東單大街三四八東亞公司內
- 北京辯護士會 東交民巷領事館內
- 北支土木建築業協會 櫻桃樓八
- 北京土木建築業組合 ”
- 北京朝鮮旅館組合 前外西河沿五斗雲五
- 北京朝鮮料理店組合 前門外韓家潭六一
- 北京カフエー組合 船板胡同四六
- 北京貸問下宿業組合 府右街太僕寺街

- 北京藥業組合 東單大街一一七
- 北京吳服雜貨店組合 東單三條胡同二四
- 北京自動車運輸同業組合 東長安街一〇
- 北京酒造業組合 西單北大街一三三
- 北京質屋營業組合 樓鳳樓七四
- 北京洗染業組合 東橫街胡同四六
- 北京製菓同業組合 東單北大街一四七
- 北京印刷同業組合 官前胡同一四

百貨店・市場及び菜市

- 中原公司 王府井大街
- 國貨傳品所 ”
- 三友實業社 ”
- 瑞蚨祥 前門大柵欄
- 高島屋 (日) 西單北大街
- 松坂屋 (日) 王府井大街
- 東亞公司 (日) 東單大街
- 同和洋行 (日) ”

- 東安市場 王府井大街
- 西單商場 西單大街
- 西單臨時商場 西單大街
- 新羅天 前門廊房頭條
- 鼓樓後市場 鼓樓大街
- 平民市場 宣武門外
- 天橋市場 天橋大街
- 地安市場 地安門大街
- 德安商場 東安門大街
- 朝陽市場 朝陽門外
- 五協商場 (日) 東單二條
- 東單菜市 (日支合同) 東單牌樓
- 西單菜市 (日支合同) 西單大街
- 廣安菜市 彰義門大街
- 西四菜市 西四牌樓
- 豬市 東四猪市大街
- 東四菜市 朝陽門大街
- 西河沿菜市 前門外
- 西柳樹井菜市 前門外
- 魚菜雜貨場 (日) 和平門外

其他野菜・果物・魚類市として阜成門外・廣安門・天橋・德勝門等がある。

北京の娯樂施設

映 畫

事變前の北支映畫界は上海映畫の支配下にあり、上海映畫、アメリカ映畫に依存してゐた關係上、北京映畫界も例に洩れず、上海映畫とアメリカ映畫の上映に終始し、容共抗日思想と、西洋依存の温床となつてゐた。

事變後治安の恢復と共に、映畫による民衆の指導が重視され、日華合辦の華北電影会社が設立され、北支一帯は一元制統制下に入つた。

北京に於ても、日系映畫館已に三館を數へるが、増する邦人の娯樂施設としては、狹隘を告げつゝある現狀である。

左に北京に於ける、日華映畫館名及所在地を掲げらる。

- 日系常設館
- 國泰劇場 西城鏡湖胡同一三〇
- 光陸劇場 東城崇文門大街一九

飛仙劇場

燈市口二

中國系常設館

新々電影院

西單牌樓路南

中央電影院

北新橋街二五

大觀樓電影院

前門大街大柵欄五四

吉祥電影院

東安市場內

同樂電影院

前門大柵欄門框胡同

北京電影院

西單牌樓西安市場內

陳列館電影院

前門箭樓上

銀光電影院

後門大街路東

民衆電影院

西城西單商場

大樂電影院

前門外天橋

大光明電影院

舊刑部街

外國系映畫館

眞光電影院

東安門外

羅馬電影院

東長安街外

芮克電影院

米市大街

ハイキング

東郊、朝陽門、通州街道、陸軍墓地、金台夕照、日壇、運子城、東嶽廟、通州街道、朝陽門のコースは約四軒の道程で、歩行約二時間を要し一般向として絶好のコースである。

西郊、阜成門、マテオリツチ墓、御影廟、月壇、沙橋巴墓、白雲觀、天寧寺、廣安門のコース約七軒、歩行四時間。

北郊、安定門、地壇、黃寺、元土城、黑寺、德勝門、約八軒、歩行五時間、右の西郊コース、北郊コース共に健脚向である。

その他園明園、黃山、香山、西山のコースもあるが、觀光パスあり、(その項及び觀光案内を参照のこと) 沓栗の春、寒涼の秋名勝、舊蹟を探り、大陸の風物に親しみつ、身心鍛練をなすのも又よきである。

釣魚、沓栗の頃から秋にかけて、北京大公園も仲間多し、まづ北海、中南海、西郊農事試驗場、萬壽山南湖、等蚶、鯉、鮑、白魚、鱸の相宜、大物の獲物があつて楽しいものである。なほ野中水を破つての穴釣りも興趣満々たるものがある。

スケート、北京のウインタースポーツはスケートに限られてゐる。スケートリンクも北海公園、中海公園、中央公園、太廟、萬壽山等なか／＼かんである。

賽馬 (競馬)

北京の競馬は五、六月の頃から閉かれる。現在市公署の直營に依る永定門外大柵欄賽馬場と、西便門外、京漢線跑馬場に行はれる北京クラブ主催の興行競馬と二種類ある。

前者は昭和十六年春季から行はれたもので、騎手は日、華人を募集し、在來支那種馬の品質向上の爲に企圖されたもので軍用馬式で馬券は復が五圓單が一圓である。

北京クラブ主催の興行競馬は單復共各二圓である。北京の競馬の面白味は配當無制限の所にある。額面は少いが何故買ふのも自由であり、大穴は三百圓程度の配當溢る事もある。

競馬場には何方にも通稱がラと呼ばれる抽籤機が設備され、一枚二圓の磁器が賣出されて居り、レース毎に並行して行はれ配當は大概一萬二千圓

位である。

競馬場へ行くには永定門外は電車で天橋迄ゆき、後は洋車が好い。西便門外は汽車、洋車共頻りに往來して居る。洋車は一圓位が相場である。

撞球

事變前から北京でも撞球場は高級娛樂の一つであつた。設備も大きいところでは十數台置かれたところもあり、多數の女店員を置いて客の相手をする、客も多く「酒なくして醉翁の意」を楽しんだと北京指南にはある。事變後日本人の激増と共に益々盛んとなり、新設撞球場も續々現はれた左にその主なるものを挙げる。

- 紅樓球社 西安門大街庚四九
- 會賢球社 東安市場花園
- 華豐厚球社 東西五條口
- 公記球社 中央公園
- 怡園球社 西長安街
- 高爾夫球場 中央公園
- 健康球社 西長安街
- 育英球社 勸業場
- 燕園球社 前門大柵欄

- 進康球社 東安門大街
- 大陸球社 東安市場內
- 華美球社 ”
- 華英球社 ”
- 庚辰球社 西單商場內
- 警園球社 ”

日本料理店

現在、北京には約四十軒の日本料理店あり、藝妓三百九十三名、半玉三十一名、仲居百三十名、其他十五名。東京のやうに待合、藝者屋、料理屋と分れて居らず、藝者は何れも料理屋の内勤者である、従つて檢査はない。

料理屋の多くは京城の所謂日本村に根を張つてゐる。西觀音寺胡同の壽春亭は二十數年の老舖を誇る北京の名物であり、他の多くは事變後開店されたもので、中でも妙面胡同の幾久家は豪壯さに於て北京第一を誇り、扇家、一樂、喜樂萬里等それぞれに盛業を競つてゐる。

- 入船 東城樓風樓五一
- 石田亭 ” 八寶胡同一〇
- 一樂 ” 史家胡同二〇
- 一喜 ” 西觀音胡同九
- 登喜和 ” 官帽胡同五
- 長春亭 ” 西觀音寺胡同七四
- 千代喜家 ” ” 二六
- 萬里 ” 黃城根胡同一七
- 喜樂亭 ” 遼安伯胡同九一
- 京松 ” 新開路七一
- 千鳥 ” 東城東總布胡同真院二條
- 溫泉閣 ” 內務部街二五
- 新演 ” 西城兵馬司一二
- 扇家 ” 東城小土地廟九
- つた家 ” 西觀音寺胡同八七
- 向島 ” 內務部街大方家胡同火神廟一
- 桑和家 ” 八大人胡同一二
- 大和 ” 京廠小門九
- 松葉 ” 東觀音寺胡同西總司營內一四二八

- 幾久家 東京妙園胡同一八
- 三鷹 達安伯胡同五三
- 松鶴 ” 西郷布胡同四二
- 一三五亭 ” 大雅堂胡同二二

小料理屋

日本の小料理屋は市内到る處に開かれて居るが矢張り、東單附近に多い、所謂うまいもの屋としては江戸前の家であるが、多くは關西料理である。佐物は特別仕立の到車で日本内地や朝鮮、關東州あたりから毎日どしどし送られるので、魚の生きのいゝことなど内地と少しも變らない。粹な掛行燈の灯の落ちる胡同に煙簾を垂つて、訪の壽司をつまんだり、おでんで日本酒の滴を引いたりしてゐると、身の異境に在るを忘れる位である。主なるものを挙ぐると、

- 三 社 東城新開路
- 二 鶴 東城米市大街
- 壽司清 すし 新開路
- 加茂川 おでんそば 東單三條胡同
- 玉川いけす 師府園甲四號

- 紀の國 西單北盤子胡同一
- 國都そば 和平門内北新藥街
- 樂々々 馬市大街

カフェー

日本の所謂カフェーなるものは支那人にとつては實に奇異なるものであらう。支那側にも八大胡同(同項参照)にカフェーに相當する妓院があるが、彼女らは藝妓であり、藝妓であるのだから別として、藝妓でもなく、娼妓でもないカフェーの女給なるものは、女招待の脚路があつても一般の支那人には不可解な存在である。ところで北京には三十數軒のカフェーがある。榮枯盛衰の烈しい商賈ではあるが、事變後林立し消滅した數は幾何に上るたらうか、夜毎の胡同にメロンの香々しさを投げつけて、勇壯な軍歌流行歌のメロデーに一瞬ほのかな嬌聲を誘はれてふら／＼と扉を押すものもなきにしもあらずと音ふわけて相當の繁昌だ。一流カフェーと云はれる、北京會館、新興、富士、太陽、聚和等は設備に於て美人女給を揃へて居る點で内地のそれに決して劣らない。左に主なカフェーを並べる。

- 綠水 内一區蘇線胡同一三
- 銀波 ” 西觀音寺胡同七八
- 花玉 ” 樓鳳樓三六
- 新興 ” 二五
- 京極 ” 六
- 紅姬 ” 新開路一〇
- 黑猫 ” 四一
- 思君苑 ” 四一
- 北京會館 ” 四一
- 鳥王 ” 西郷布胡同三五
- 上海 ” 乾面胡同六四
- 聚和 ” 燈市口大街七五
- 富士 ” 霞公府一九
- 太陽 ” 二條胡同受線街五
- 金成 ” 外二區石頭胡同六六
- ミドリ ” 内二區大柵欄頭條胡同
- 銀春 ” 内一區觀陽門大街

喫茶店と食堂

北京の喫茶店は東京のそれの様に茶を吞ませ

て閑談とする様なところは極く少ない。殆んど喫茶店であり食堂でもあるのは現地的特質と云つてよ。支那側の喫茶店として前門大柵欄の「三妙堂咖啡館」が大きい、東單に「福生食堂」、東安市場に「吉士林」その他、中央公園に夏になると數百の藤椅子を並べる「柏斯咖啡館」も珍らしい。「來今雨軒」の槐下に茶を吞むのもよい。北海公園には五龍亭茶社がある。支那側の喫茶店或は食堂には女給は居らず多くは男の給仕人で少し殺風景だ。外人経営では哈達門内に「カラザス」がある。次に主なるものを挙げる。

- 甘栗太郎 王府井大街一三〇
- 浦島食堂 霞公府一
- オリエンタル 新開路西口内路北
- 思ひ出 無盡大人胡同三九
- 龜井すし 外交部街三九
- 雅樂多 報房胡同八九
- 京極 新開路北極閣一二

- 義士庵 新開路四七
- 幸樂園 東安市場南花園四
- 五錦苑 樓鳳樓三七
- 紫錦苑 帥府園五
- 前門グリル 公安街三
- 大盛園 西郷布胡同三八
- 萬盛庵 八面槽梅竹胡同五
- 白宮 東長安街甲一號
- 晚翠 新開路四〇
- 麓の茶屋 東單三條胡同三五
- 福壽草 八面槽一七
- 北京茶房 帥府園五
- 北京海房 東安門皇城根南口
- 黃土 東單三條胡同
- 田園 東單三條胡同六
- 松坂屋食堂 王府井大街
- 美松 王府井一三一
- 光庭 東安門大街六三
- 同和洋行食堂 東單北大街
- 白十字 八面槽七六

- 王府亭 王府井三
- アヅマ 豐盛胡同一八號後門
- 花月 關才胡同六三
- 木村コーヒー店 西交民巷七九
- 高島屋食堂 西單北大街九二
- 三信グリル 宣内大街七
- 蛇の目 太僕寺寬街一三
- すし竹 西單舊刑部街三
- 天津平 西單菜市場内五九
- 北洋號 前外陝西街乙二二
- 萬信商會食堂 西單北大街一九〇
- 三好野 安福胡同二
- 味樂 西單舊刑部街一
- ナギサ 和內北新藥街乙二三
- 一茶 樓鳳樓四六
- 千鳥 西堂子胡同二
- 東京居 堂子胡同
- 人問 西郷布胡同一八
- 東京 東單二條胡同
- 三條ホール 東單三條胡同

**北支渡航案内**

日本及び關東州、滿洲の日本人が北支に渡航するには、居住地所轄警察署發行之「身分證明書」を携行しなければならぬ。これは國境通過の際及び船車乗降の際取締官憲に提示し檢閲を受ける。この證明書がないと入國を拒否せられるから旅行前に必ず入手して置かねばならぬ。現在では右の證明書の下附を受けるには行先地日本總領事館警察署の「渡支事由證明書」の下付を受け、それを居住地所轄警察署に北支旅行身分證明願と共に提出しなければならぬ。

次に渡支事由證明願、北支旅行身分證明願其他の様式を示す。

**渡支事由證明願**

一、渡支セントスル本人  
 本籍 氏名  
 現住所 氏名  
 職業 氏名  
 年月日生  
 一、保證人  
 本籍 氏名  
 現住所 氏名  
 職業 氏名  
 年月日生

一、渡支ヲ必要トスル事由  
 期間(永住ノ場合ハ不要)  
 右之通知途無之事ヲ御證明被下度及御願候也  
 昭和年月日  
 右保證人氏名印  
 在北京日本總領事館警察署長 殿

右の證明願二通を保證人より行先地警察署に提出し證明を受ける。保證人は行先地居住者に限る。

**北支旅行身分證明願**

一、本籍  
 二、現住所  
 三、職業  
 四、旅行ノ目的又ハ理由  
 五、旅行ノ期間  
 六、旅行徑路及行先地  
 右ニ依リ旅行致度此段及願出候也  
 年月日  
 右 氏名印  
 所轄警察署長殿

内地、朝鮮、滿洲等居住地にて渡支事由證明書と共に所轄警察署に差出すもの。

**北支移住身分證明願**

一、本籍  
 二、現住所  
 三、職業、氏名、年齢  
 四、移住目的  
 五、移住地  
 六、家族其他同伴者氏名、年齢職業及本人トノ關係  
 右ニ依リ移住致度此段及願出候也  
 年月日  
 右 氏名印  
 所轄警察署長殿

これは家族其他の移住證明願で、渡支事由證明書と共に所轄警察署に提出する。

**手札型北支上海定期旅行者身分證明願**

一、本籍  
 二、現住所  
 三、職業、氏名、年齢  
 四、旅行ノ目的又ハ理由  
 五、有効期間昭和年月日  
 六、旅行徑路及行先地(旅行地域)  
 右ニ依リ旅行致度保證人連署此段及願出候也  
 年月日  
 右願出人 氏名印  
 保證人 本籍 氏名印  
 現住所 職業 氏名印  
 所轄警察署長殿

商用或は事務處理のため、關東州北支間を定期旅行する必要がある人のために特に發行された身分證明書の書式である。  
 右の身分證明書の外に防衛證明書として、コレヲ預防注射、種痘の完了證明が必要である。

**北京へのコース(東京から)**

- (一)東京(汽車)→下關(汽船)→釜山(汽車)→奉天(汽車)→山海關(汽車)→北京。
- (二)東京(汽車)→下關(汽船)→釜山(汽車)→奉天(汽車)→古北口(汽車)→北京。
- (三)東京(汽車)→神戸(汽船)→大連(汽船)→天津(汽船)→北京。
- (四)東京(汽車)→神戸(汽船)→天津(汽船)→北京。
- (五)東京(汽車)→神戸(汽船)→青島(汽車)→北京。

右の五コースの外に東京北京間の航空線がある。

右の(一)は熱河承德觀光を目的とし、(二)は特に大連經由を必要とする者のためのコースで、普通(四)(五)のコースが選ばれる。

**税関に就いて**

陸路北支入りでは安東驛、山海關、古北口の各税関で身分證明書、手廻品、託送荷物などの検査を受けねばならぬ。海路天津着では碼頭税関検査所で、塘沽の場合は塘沽棧橋で行はれる。青島着は碼頭で検査が行はれる。

**通貨の交換**

陸路の場合は安東驛で滿洲國紙幣に、山海關、或は古北口驛構内聯銀出張所で聯銀紙幣に交換しなければならぬ。海路では塘沽、天津、青島各埠頭無料交換所で扱つてゐる。その外汽車、汽船中にも無料交換所がある。

金額は内地朝鮮發の場合は乗車券一枚(大人、小人共)につき二〇〇圓までを限り、滿洲國發の者は五〇圓を限度として交換に限る。

但し日本發旅客はこの交換額の外に三〇〇圓までは行先地短爲替金が出来る。

**北京よりの旅行**

北支、中南支、蒙古等への旅行は所轄警察署に旅行身分證明願を二枚に最近撮影の脱帽上半身寫眞各一枚を添付し證明方を申請する。旅行理由の如何により行先地の軍、特務機關の許可證を必要とすることがある。

**旅行身分證明願**

現住所 職業 氏名 年月日生  
 一、旅行目的  
 二、旅行期間 自 至  
 三、旅行先  
 四、軍 票(中南支方面ニ限り記入ヲ要ス)  
 右ニ依リ旅行致度候間何卒御證明相成度奉願候也  
 年月日  
 右 氏名印  
 在北京總領事館警察署長 殿  
 在外務省警察 殿

右は北支各地より中華民國内を旅行する時のみの身分證明書である。  
 なほ北支居住者が内地、滿洲、朝鮮に旅行する場合の身分證明書は次の様なものである。

**身分證明書下附願**

原住所 職業 氏名 生年月日  
 一、支那へ歸還ヲ必要トスル理由  
 何々ノ爲メ北京發山海關釜山ヲ經由原籍ニ赴キ年月日着京ノ豫定ニテ歸還ス  
 年月日  
 右 氏名印  
 在北京總領事 殿

中國郵便料金表 (民國二十九年九月二十三日改正)

種類	重量單位	市內地	市外地	日本滿洲	寸尺重量制限
第一種 狀種	二〇瓦毎ニ	四錢	八錢	八錢	國內重量五瓦 國際重量二瓦長幅厚 合計九〇釐(一面 六〇釐)
第二種 復葉書	四錢	八錢	八錢	八錢	第八種番留郵便 (普通料金以外ニ) 第九種 普通別配送郵便 番留別配送郵便
第三種 紙種	一〇〇瓦毎ニ	五圓五〇瓦毎ニ	五圓五〇瓦毎ニ	五圓五〇瓦毎ニ	航空郵便料金表 (但本料金ニ通常郵便料金ヲ貼付ノコト)
第四種 印刷物	五〇瓦毎ニ	二錢	四錢	四錢	種別
第五種 書籍	一〇〇瓦毎ニ	二錢	四錢	四錢	重 量
第六種 廣告	五〇瓦毎ニ	八錢	八錢	八錢	國內各局
第七種 商品	一〇〇瓦毎ニ	二錢	四錢	四錢	日本朝鮮台
第八種 郵便便種	五〇瓦毎ニ	八錢	八錢	八錢	滿洲
第九種 航空郵便	一〇〇瓦毎ニ	六錢	八錢	八錢	國內各局
第十種 航空郵便	一〇〇瓦毎ニ	六錢	八錢	八錢	日本朝鮮台
第十一種 航空郵便	一〇〇瓦毎ニ	六錢	八錢	八錢	滿洲
第十二種 航空郵便	一〇〇瓦毎ニ	六錢	八錢	八錢	國內各局
第十三種 航空郵便	一〇〇瓦毎ニ	六錢	八錢	八錢	日本朝鮮台
第十四種 航空郵便	一〇〇瓦毎ニ	六錢	八錢	八錢	滿洲
第十五種 航空郵便	一〇〇瓦毎ニ	六錢	八錢	八錢	國內各局
第十六種 航空郵便	一〇〇瓦毎ニ	六錢	八錢	八錢	日本朝鮮台
第十七種 航空郵便	一〇〇瓦毎ニ	六錢	八錢	八錢	滿洲
第十八種 航空郵便	一〇〇瓦毎ニ	六錢	八錢	八錢	國內各局
第十九種 航空郵便	一〇〇瓦毎ニ	六錢	八錢	八錢	日本朝鮮台
第二十種 航空郵便	一〇〇瓦毎ニ	六錢	八錢	八錢	滿洲

北支發日本滿洲宛小包料金表

種類	重量	料 金
一 一瓦迄	制限寸尺	八錢迄
二 二瓦迄	容積	十錢迄
三 三瓦迄	重量	一圓八〇錢
四 四瓦迄	重量	一圓五〇錢
五 五瓦迄	重量	一圓八〇錢
六 六瓦迄	重量	一圓五〇錢

小包の内容は發送局の税關に於て内容品検査に合格したものなることを要する。中國郵政局では

小包を宛所に配達しないので、小包が到着すると通知書を配達するから、それを郵政管理局に持参して受取ることになつてゐる。この場合通知書受領後十日以内に受取らないと超過日數一日五錢の保管料を納めなければならぬ。

北支に於ける郵便爲替

國內爲替料金

中國の國內郵便爲替は通常爲替、小爲替、電報爲替の三種があるがその料金は複雑で一定してゐない。  
基本料金は振出局により爲替金一圓又はその端數毎に半分、一分、一分半、五圓までは五分、五圓以上は一角を最低料金とする。右の外振宛局に於て爲替金一圓につき半分或一分又は一分半等の料金を加放する。

國際爲替料金

(華北對日本各地間小爲替料金)  
一圓迄 三錢  
五圓迄 五錢  
十圓迄 七錢

十五圓以上二十圓迄 十錢  
二十圓以上三十圓迄 十三錢  
小爲替一口は最高二十圓まで、錢位未満の端數は附けることが出来ない。  
有効期間は證書發行の日より六十日間である。

(華北對日本間普通爲替料金)

重量	料 金
五圓以下	五錢
一〇圓	一八〇圓
二〇圓	二二〇圓
三〇圓	二四〇圓
四〇圓	二五〇圓
五〇圓	二七〇圓
六〇圓	二八〇圓
七〇圓	二九〇圓
八〇圓	三〇〇圓
九〇圓	三一〇圓
一〇〇圓	三二〇圓
一〇〇圓	三三〇圓
一〇〇圓	三四〇圓
一〇〇圓	三五〇圓
一〇〇圓	三六〇圓
一〇〇圓	三七〇圓
一〇〇圓	三八〇圓
一〇〇圓	三九〇圓
一〇〇圓	四〇〇圓
一〇〇圓	四一〇圓
一〇〇圓	四二〇圓
一〇〇圓	四三〇圓
一〇〇圓	四四〇圓
一〇〇圓	四五〇圓
一〇〇圓	四六〇圓
一〇〇圓	四七〇圓
一〇〇圓	四八〇圓
一〇〇圓	四九〇圓
一〇〇圓	五〇〇圓

(華北對日本間普通爲替料金)

電信爲替は北京郵政管理局で取扱つてゐる。金額は一圓以上五〇〇圓まで、一圓未満の端數をつけることが出来ない。電信料と爲替料を含む料金は次の如くである。

北支日本間 北支關東州間

中國郵便貯金

中國郵便貯金制度は民國八年に創始されたものであるが、現在北支に實施されてゐるものは、(1) 存簿(通帳)貯金、(2) 郵票貯金、(3) 兒童貯金、(4) 定期貯金の四種である。

(存簿貯金) 日本の通常貯金に該當、貯金通帳を交付し、預入及拂戻が同一郵政局で、預入及拂戻のとき圓位未満の端數を附けることが出来ない。

い事及び毎月の預入金額と振戻回数に制限がある  
 事等が日本の郵便貯金と特に異り、利率は年四分  
 五厘で一人預入総額三千圓迄。  
 (兒童貯金) 存簿貯金と大體同一に取扱はれ預  
 入資格者が二十歳未満に限られ利率は年五分及一  
 人の預入総額は二百圓迄。  
 (郵便貯金) 零細な預金の爲の制度で郵政局で  
 交付した台紙に貯金切手(五錢と十錢の二種あり)  
 を貼布して一圓に達すれば存簿貯金又は兒童貯金  
 に預入れる。

(定期貯金) 日本の據置貯金に該當するが、一  
 時五十圓以上を預入し一定期間據置くもので、  
 預入金額及預入期内の變更が出来通帳を交付しな  
 いで定期貯金證書を交付することなどが日本の制  
 度と異なる、利率は半年據置が年五分、一年據置が  
 年六分、二年以上據置が年七分、據置年数を経過  
 しなければ拂戻が出来ないが、この證書を據保と  
 して預入額の八割までが借受出来る。

北京郵政總局では日本貯金局と間に郵便貯金業  
 務取扱に關する協定を締結し、北支の主要都市に

日本郵便貯金

於て日本郵便貯金の預入及拂戻業務の取扱を開始  
 した、業務の範圍は通常貯金及び據置貯金の二種  
 で、北京では前門の郵政管理局で取扱つてゐる。  
 簡易保險業務も委託契約により北支各局で取扱  
 ふ機になつてゐる。業務の範圍は、保險料の集  
 金、保險契約、及復済申込の受理、保險支拂請求  
 書の受理、各種現金の拂渡、各種届書、請求書、  
 死亡通知書の受理等である。

日本簡易保險

電報料金一覽表 (一語ノ料金を示ス)

宛先	種別	和文	華文	歐文
同一市街内	新官報、私電報	四四錢	四四錢	六八錢
同一市内	新官報、私電報	四八六	四七五	六四〇
他省	新官報、私電報	四〇七	四〇七	二四〇
中	新官報、私電報	二二	二二	二〇
日南	新官報、私電報	二〇五	二〇五	二〇

和文に於ては本文五字迄毎に一語とす、名宛は二語、(但し受取人を連記  
 するときは一名毎に一語を加算す) 指定は、本文數と通算す。  
 華文に於ては、名宛は地名は一語、其他は漢字二字毎に一語、指定は一  
 語、本文は漢字一字毎に一語とす。  
 歐文に於ては名宛の地名は一語、他は十五字迄毎に一語、指定一語、本文  
 十五字迄毎に一語、數字は五字迄を一語とす。

北京に關する參考書

〔日 文 の 部〕

案内及旅行記

案内及旅行記	(著者)	(出版年)
北京名所案内	脇川壽泉	大正一〇
天津北京案内	上野太忠	大正一一
北京案内	丸山昏迷	大正一二
北京見物の葉	北京案内所	大正一四
北京見物の葉	矢次良一	大正一五
北京のしほり	北京日本居留民會	大正一五
北京	北京滿鐵公所	
天津御見物案内	北京・扶桑館	
北京名所案内	野崎自動車商會	
北京名所要覽	村上信太郎	昭和二
北京見物の葉	同	昭和四
北京名所案内	北平駐屯兵隊	昭和六

北京に關する參考書	著者	出版年
北平遊覽案内	石橋丑雄	昭和九
天津旅行案内	樋口義麿	昭和一一
北清見聞録	仁禮敬之	明治二一
北清見聞録	高瀬繁徳	明治三七
北京概観	花岡伊之作	明治四〇
改支那文明記	宇野哲人	大正七
支那漫遊記	徳富猪一郎	大正七
北支那の名勝舊蹟	華北事情案内所	昭和二三
北京見物	影山一郎	大正八
北京	丸山昏迷	大正一〇
燕吳載筆	那波利貞	大正一四
北京繁昌記	中野江漢	大正一四
北支滿鮮旅行記	本多辰次郎	昭和一一
北平(名勝と風俗)	村上知行	昭和一一
北京百景	高木健夫	昭和一四



研究及資料

(同)

昭和一五

清朝全史	稻葉君山	昭和一五
清朝末路秘史	松島宗衛	大正一四
近世中華民國史	風間卓	大正一三
支那黄河の水	鳥山喜一	昭和二
最近清國動亂史	加藤正雄	明治四四
アロー戦争と圖明國	矢野仁一	昭和一四
北京の歴史	村上知行	昭和一六
北京籠城日記	服部宇之吉	昭和一六
北京籠城と其前後	勾川十子男	昭和一一
支那事變戰蹟の榮	陸軍恤兵部	昭和一一
禁苑の黎明	ジョンストン著	昭和九
遼金南京燕京	荒木武行譯	昭和九
故城疆域考	那波利貞	昭和九
世界地理	仲摩照久	昭和四
風俗大系(支那)		
新支那寫真大鑑		

最新支那大觀

支那佛教史跡踏査記	五	佐藤定勝	昭和一三
支那文化史蹟		常盤大定	昭和一三
北京景觀(日華文)	一	常盤大定、關野貞	昭和一四
北京とカメラ	一	北京特別市公署	昭和一四
乾隆京城全圖	一	不動健治	昭和一四
北京宮殿建築裝飾繪圖八〇枚	一	興亜院文化局	昭和一五
清宮各種圖樣	一六	奥山恒五郎	明治三五
唐土名勝圖繪	六	岡土友尙等	文化二
清俗紀聞	六	中川忠英	寛政一一
支那風俗春秋	一	佐久間貞次郎	昭和七
支那の寶笑	一	中野江漢	大正一五
支那の社會	一	同	大正一四
支那の馬	一	同	大正一三
支那の豫言	一	同	大正一四
支那の珍藥秘藥	二	同	大正一五
支那料理の話	一	辻聰花	大正一四

北京年中行事

北京年中行事	滿鐵事務局	昭和一四
北京年中行事記	敦崇編	昭和一六
北京歳時記	小野勝年譯	昭和一六
北平の中國戲	村上知行	昭和一五
支那芝居	濱一衛	昭和一一
支那劇大觀	辻聰花	大正一三
北平の薩滿教に就て	波多野乾一	昭和一五
日本人史考	石橋丑雄	昭和九
支那民謡とその國民性	大越親	昭和一六
北京の支那家族生活	七里七恵	昭和一五
中國人の生活風景	ギヤンナル著	昭和一五
支那行商人	福原武直譯	昭和一六
支那の幌子と風習	柯政和	昭和一六
支那街頭風俗集	中島幸三郎	昭和一六
北京の思出古金欄	ルイス・クレイン著	昭和一六
北京	井上胤信譯	昭和一四
北京通信	宮尾しげを	昭和一四
	林富喜子	
	奥野信太郎	
	長田勝四郎	昭和一四

洋車

洋車	一	須田皖次	昭和一〇
九・一八前後	一	村上知行	昭和一〇
古き支那新らしき支那	一	同	昭和一四
支那及び支那人	一	同	昭和一四
大 陸	一	同	昭和一五
北京十年	一	同	昭和一七
北支物情	一	岸田國士	昭和一三
北京の窓	一	齊藤清衛	昭和一六
北京好日	三	林語堂著	昭和一五
北京の日	二	小田嶽夫等譯	昭和一五
紅樓夢	三(續刊中)	林語堂著	昭和一五
北京の家	一	曹雪芹著	昭和一五
北京	一	櫻枝茂夫譯	昭和一五
支那の人々	一	豊田三郎	昭和一五
支那の父	一	阿部知二	昭和一五
朝陽門外	一	清水安三	昭和一三
北京飄々	一	清水安三	昭和一四
	一	清水安三	昭和一五
	一	小田嶽夫	昭和一五

古城夢深く	尾崎士郎	昭和一六
西太后に侍して	徳茂 文著 太田七郎 著譯	昭和一六
西太后繪卷	徳 齡著 實藤惠秀 譯	昭和一六
北京の子供	坂井徳三	昭和一六
北京の市民	羅信 編著 式場隆三郎 譯	昭和一六
北京の宿	會津隆吉	昭和一七

〔華文の部〕

地理地誌

畿輔通志	四八册 康熙舊本 李鴻章改修	原本康熙二〇年 改修光緒一〇年
大興縣志	張茂節	康熙二十四年
宛平縣志	王養謙	光緒
京師坊巷志稿	朱一新	光緒
京師坊巷志	劉承幹	光緒
京師街巷記	林傳甲	民國八年
京師地名對	巴哩克吉芬	光緒二十四年

北平地名典	李炳衡	民國二二年
廣濟寺志	林傳甲	民國八年
大中華京師地理志	林傳甲	民國八年
大中華京兆地理志	勞 堪	民國八年
京師形勢說	勞 堪	民國八年
坊巷藝術集	勞 堪	民國八年
北平	上下兩册 倪錫英	民國廿五年
西山志	歐修桂	民國廿五年
潭柘山岫雲寺志	神穆德	乾隆四年
潭柘山志	神穆德	乾隆四年
妙峯山	顧韻剛	民國一七年
妙峯瑣記	奉寬	民國一八年
增訂故宮圖說	故宮博物院	民國二五年
順天府志	繆荃孫	光緒
元大都宮殿考	朱復	民國廿六年
北平宮闈圖說	朱復	民國廿六年
順天府圖	朱復	民國廿六年
皇城圖	雍正	雍正

最新北京內 外詳細全圖	內務部	民國二年
最新北京四郊圖	白眉初	民國二六年
京師內外城詳細地圖	警察廳	民國一七年
中國營造學社彙刊	建設總署	民國一八年至 二四年間
京師城內河道溝渠 圖說	建設總署	民國三〇年
頤和園全圖	北平研究院	民國二三年
北平附近地圖	ブイヤノル	民國
乾隆朝北京圖	北平研究院	乾隆朝

案内及旅行記

北京指南	中華圖書館	民國五年
北平指南	北平民社	民國五年
最新北平指南	田蘊璣	民國廿四年
簡明北平遊覽指南	金文華	民國廿四年
北平旅行指南	馬芷岸	民國廿五年
燕楚遊踪錄	京漢鐵路局	民國廿五年

增訂故宮圖說	故宮博物院	民國廿五年
古物陳列所遊覽指南	古物陳列所	民國廿年
北平學術機關指南	李文蔚	民國二二年
北京文化學術 機關綜覽	李文蔚	民國二二年
北京文化學術 機關綜覽	武田照	民國二九年
都城紀勝	耐得翁	光緒四年
朝市叢載	李虹若	光緒九年
新北京	柳華編輯社	民國三年
北平一顧	陶允德	民國二五年
天橋一覽	張沈溪	民國二五年
人海記	查慎行	民國二五年
金齋退食筆記	高士奇	康熙
燕遊日記	雷松舟	乾隆卅四年
北京繁昌記	中野江漢著 三朝佑譯	民國一一年
燕京訪古錄	張江裁	民國廿三年
琉璃廠書肆記	李文藻	乾隆
圓明園記	黃凱鈞	庚申年
西山名勝圖說	黃凱鈞	庚申年

遊西山記	一	懷應聘	光緒四年
遊西山記	一	李宗防	
遊西山記	一	吳錫麟	
遊西山記	一	常安	
周知玄西山遊記	一	周大封	
游潭柘寺記	一	張永銓	光緒四年
析津日記		周慎	
燕都遊覽志		孫國敕	
小北京人		傅芸子	

研究及資料

北平史表長編	二	羅宣穎	民國廿三年
明宮史	四	呂愷	
清宮史		官修	乾隆
清宮史續編	一、二	慶祥等修	民國廿一年故宮本
清代燕都梨園史料	一、二	張江裁	民國二十三年
清代燕都梨園史料續編	四	張沉溪	民國二十六年

清代伶官傳	四	王芷草	民國二十五年
東華錄		王先謙	光緒
清史稿		清史館修	故宮印本
元朝秘史		陳彬龢編注	
明季痛史		陳祖蔭	
清開國史料		謝國楨	
清稗類鈔		徐珂	商務本
國朝耆故類徵		官修	
大清會典事例		官修	
近代秘密社會史料		北平研究院	
崇禎存實疏鈔		北平研究院	
京都市政彙覽		京都市公署	
清代實錄		官修	
金吾事例		多羅定郡王	
日下舊聞	一、二	朱彙霖	
日下舊聞考	四、八	于敏中	乾隆
帝京景物略	二	劉侗	乾隆

震垣識略	六	吳長文	乾隆
燕都叢考	三	陳宗藩	民國廿四年
京畿家墓遺文	二	羅振玉	
京畿金石考	二、八、七、一〇	孫星衍	乾隆、光緒
北平金石目		北平研究院	
北平廟宇通檢	二	許道齡	
故都市樂園考	一	齊如山	民國廿四年
北平史蹟叢書	一	潘榮陸	民國廿六年
天壇紀略	一	內務部壇廟管理所	民國廿一年
東嶽廟七十六司考證	一		民國廿四年
舊都文物略	一	北京市府	
三海見聞錄	一	適園主人	
日下尊聞錄	一		光緒
寄園寄所寄錄	一	趙吉士	
燕都識餘	六	范昭遠	
天咫偶聞	八	曼殊震鈞	光緒丁未
燕京雜記	一	順德無名氏	光緒

舊京遺事	一	史玄	民國一八年
天府廣記	一	孫承澤	
京塵雜錄	二	楊懋廷	光緒丙戌
鴻雪因緣圖記	六	麟慶	
北平錄	一	秘冊叢書(附圖遺事紀錄彙編之內俱在)	
燕都日記	一	莫釐山人	
春明夢餘錄	二〇	孫承澤	
清嘉錄	五	顧祿	道光一〇年
壘亭雜錄	四	昭連	
壘亭續錄		汲修主人(案即係昭連)	
京師日記錄要	一	宋廷模	光緒二八年
都門懷舊記	二〇	魏元曠	
舊京瑣記	二	枝巢子	
燕台筆錄	一	項維貞	
都門養鶴記	一	于非	民國一七年
都門藝蘭記	一	于非	民國一七年
時事誌略	一		

東華瑣錄	一	沈宗琦	民國一七年
北京乎	一	孫福熙	一九二七年
燕京開教畧	三	樊國樞	民國
畿輔人物志	四	孫承澤	順治戊戌
酌中志	四	劉若愚	明
香祖筆記	四	王世楨	清初
水曹清暇錄		汪啓淑	日本刊本
都門瑣記		魏元曠	
京塵雜綴		瞿宜顯	
帝城花樣		楊懋連	
清代野記		坐觀主人	
都門餐語		韓又黎	
增補都門紀畧		楊靜亭	光緒丁未
郎潛記聞		陳康旗	光緒六年刊本
畿輔見聞錄		黃可潤	
春明叢說		俞蛟	
日下看花記		小鐵笛道人	

鳳城品花記		香溪漁陽	
都市叢談		逆旅過客	
舊京閒話		傅芸子	
北京瑣聞錄		吳育光	
燕京雜記		輿地叢書本	
朝市叢載		李虹若	
京師偶記		柴榮	
都門彙纂		楊靜亭	
都門紀略			
燕門叢錄			
幽燕紀異			
輟耕錄		陶宗儀	
客燕雜記		陸啓淑	
京華春夢錄		陳蓮痕	
慈禧寫照記			
清宮二年記		德齡	
御香溼渺錄		德齡	

北京歷史風土叢書	二	瞿宜顯	民國
北平歲時志	二	張江裁(北平研院)	民國廿五年
北平風俗類徵	二	李家瑞	民國廿六年
北平生活之分析	一	陶孟和	民國一九年
北平郊外之鄉村家庭	二	張江裁	民國三三年
帝京歲時紀勝	二	潘榮陸	乾隆
燕京歲時記	一	敦禮臣	光緒丙午
北平歲時記	二	顧頡剛	民國
北平歲華記		陸啓淑	
京津風土叢書		張次溪	
一歲貨聲		蔡繩格	
京都風俗志		譚廉	
都門竹枝詞(章珠一串)二			嘉慶
都門竹枝詞		芝蘭室主人	
都門竹枝詞			光緒丁未
燕都雜錄	二	樊問青	
燕京雜詩	一	查嗣琛	

匯背集	一	退廬居士	光緒卅四年
聽春新詠	四	留春閣小史	
京江香齋集	八	張學仁	嘉慶
金聲玉振集	二四	明啓人	
北平俗曲略	一	李家瑞	民國廿二年
清宮詞		惟一居士	民國二年
中國劇之組織	一	齊如山	民國戊辰
北平各大學的狀況	一	晨報叢書之一	民國一九年
燕都小食品雜錄		雪印軒主(正風半月刊)	

【歐 文 の 部】

地 理 及 地 誌

<i>The Cities and Towns of China</i>	Playfair, G. M. H.	1	明治37
<i>The Map of Peking</i>	Peiyang Press	1	1932
<i>Peking, et Ses Environs</i>	Bouillard G.	8	1922—24
<i>The Temple of Confucius Peking</i>	Cornack, I. G	1	未詳
案 内 及 旅 行 記			
<i>At home in China</i>	E. F. Hayes	1	1931
<i>Campagne de Chine</i>	Journal du Capitaine Periat	1	1859
<i>Christians Peking Directory</i>	Skiotis Bros & Co.	1	1929
<i>De Peking</i>	Pierre Loti	1	1925
<i>Eighteen Capitals of China</i>	W. E. Gail	1	1911
<i>From Peking to Mandalay</i>	R. F. Tolubston	1	1908
<i>Guide to Peking</i>	Thos. Cook and Son	1	1924
<i>Guide to Peking</i>	Rei-Shi	1	1923

<i>Guid. to China</i>	Japanese Government Railways	1	1924
<i>Guide to Peking</i>	A. Little	1	1904
<i>Guide to Peking</i>	The Leader	1	1930
<i>Guide to Peking</i>	Peiping Chronicle	1	1933
<i>Handbook for China</i>	C. Grow	1	1933
<i>In Charming Peking</i>	H. Danly	1	1930
<i>In China</i>	A. Bonnar	1	1926
<i>In the Footsteps of Marco Polo A Journey Overland From</i>	M. C. D. Bruce	1	1907
<i>Sinua to Peking</i>			
<i>The last days of Peking</i>	L. M. Jones	1	1902
<i>Mirror of China</i>	L. Laley	1	1936
<i>My Chinese Note Book</i>	Lady S. Townley	1	1904
<i>The new China</i>	H. Berel	1	1912
<i>Peking</i>	North China Standard	1	未詳
<i>Pekin</i>	M. Jaineled	1	1887
<i>Pekin</i>	P. Loti	1	1923

<i>Pékin</i>	J. Rochechouart	1	1878
<i>Pékin, Ville Eternelle</i>	Henry Casseville	1	1934
<i>Pékin, souvenir de L'empire du Milieu, V. 3453</i>	Maurice Jamelot	1	1887
<i>Pékin, ses Palais, ses Temples, et ses Environs</i>	Maurice Fabre	1	1937
<i>Pékin</i>	J Malval	1	1937
<i>Pékin et ses environs</i>	G. Bouillard	8	1922
<i>Peking Picnic</i>	Ann. Bridge	1	1936
<i>Pékinades</i>	N. Albert	1	1921
<i>Peking and its Environs.</i>	Madrolle	1	1912
<i>Paijing and North China</i>	Peter Gum	1	
<i>Peking Utility Book</i>	Molher's Club of Peking, etc	1	1921
<i>Peking Pocket Guide</i>	F. Vetch	1	1929
<i>The Peking Who's Who</i>	A Ramsay	1	1924
<i>Peking and the Pekingese</i>	D. F. Rennie	2	1865
<i>Quatre ans a Pékin</i>	Comte de Senalle	1	1885
<i>Scenes De la Vie des Habitants</i>	Bouchot	1	1928

<i>Souvenirs de la Colonne Segomour</i>	J. de. R. de Ponteves	1	1912
<i>Temple Des Samas le</i>	G. Bouillard	1	1931
<i>The Temples of the Western Hills</i>	G. H. Hubbard	1	1923
<i>Through the Moon Door</i>	D. Grahaur	1	1926
<i>Travels of Marco Polo</i>	H. Yule	3	1929
<i>Vesite aux temples de Pékin V, 10116</i>	"Politique de Pékin"	1	1921
<i>Voyage &amp; Pékin</i>	G. Klapproth	2	1827
<i>Voyage &amp; Peking a travers la Mongolie en 1820 et 1821</i>	G. Tymkowski	2	1827
<i>The Western Hills of Peking</i>	W. Lewisohn	1	1933
<i>A Woman in China</i>	M. Gaunt	1	未詳
<i>Yedo and Peking: A Narrative of a Journey to the Capitals of Japan and China</i>	R. Fortune	1	1863

研究及史料

<i>Annual Customs and Festivals in Peking</i>	Derk Bodde	1	1936
<i>Annual and Memoirs of the Court of Peking</i>	Back house E. & Bland, J. O. P.	1	1914
<i>Archaeological and Historical Researches on Peking and its Environs</i>	E. Bretschneider	1	1876
<i>Aux Origines du Cimetière de Chala</i>	H. Bernard	1	1934

<i>Call's Sounds &amp; Merchandise of the Peking Street Peddlers</i>	S. V. Constant	1	未詳
<i>La Chine (清朝雜俎)</i>	J. Bouchot	2	1922
<i>Chinese Lanterns</i>	G. T. Seton	1	1924
<i>A Chinese Mirror</i>	F. Agscough	1	1925
<i>Ching Ho: A Sociological Analysis</i>	Coto Young, etc	1	1930
<i>Court Life in China,</i>	I T. Headland	1	1909
<i>The Diplomatic Quarter in Peking its juristic Nature</i>	M. J. Pergament	1	1927
<i>Essai de Description Phonétique du Dialecte de Pékin</i>	R. Germain	1	1923
<i>Famous Chinese Plays</i>	L. C. Arlington & H. Acton	1	1937
<i>The Flight of an Empress</i>	Wu Yung	1	1937
<i>The Four Churches of Peking</i>	W. Devine	1	
<i>Golden Phoenix</i>	Princess Der Ling		1932
<i>Grandens et Suprematie de Péking</i>	C. M. A. Hubrecht	1	1928
<i>A Griffin in China</i>	G. Wamsott	1	1927
<i>The Guilds of Peking</i>	J. S. Burgess	1	1928
<i>History of the Peking</i>			

<i>Summer Palace under the Ching Dynasty</i>	R. Malone	1	1934
<i>How Chinese Families live in Peiping</i>	S. D. Gamble	1	1933
<i>Hsiang Fei</i>	Pao Tshao	1	1926
<i>Imperial Incense</i>	Princess Der ling	1	1933
<i>Tr Search of Old Peking</i>	L. C. Arlington & W. Lewisohn	1	1935
<i>Jade Lore</i>	John Goette	1	1936
<i>Jesuits at the Court of Peking</i>	C. W. Allan	1	未詳
<i>Johann Adam Schall Von Bell S. J.</i>	A. Vah	1	1933
<i>Koutow</i>	Princess Der Ling	1	1932
<i>L'Apport Scientifique du père Mathieu Ricci à la Chine</i>	H. Bernard	1	1935
<i>The last Empress</i>	D. Vare	1	1936
<i>L' Empire Chinois et les Barbares Politique de Pékin</i>	L. M. Kewyn	1	1933
<i>The Loot of the Imperial Summer Palace at Peking</i>	Count d'Hérisson	1	1900
<i>Manchu Customs and Superstitions</i>	M. L. C. Bogan	1	1923
<i>Matteo Ricci's Scientific Contribution to China</i>	E. C. Wernerd	1	1935
<i>Le Mécanisme Pionologique du Paler de Pékin</i>	G. Denker	1	1925

<i>The Mongol Astronomical Instruments in Peking</i>	A. Wylie	1	1878
<i>Old Buddha</i>	Princess Der Ling	1	1928
<i>Peking Municipality and the Diplomatic Quarter</i>	R. M. Duncan	1	1933
<i>Peking, News and Views of China</i>	W. John Jr. Thomson	1	1931
<i>Peking Rugs and Peking Boys</i>	C. C. Chen	1	1929
<i>Pencil Sketchings From Peking</i>	Mrs. A. E. Graham	1	1918
<i>Peking</i>	Juliet Bredon	1	1931
<i>Peking (a social survey)</i>	S. D. Gamble	1	1921
<i>Pekinese Rhymes</i>	B. G. Vitale	1	1898
<i>A Peking Leader</i>		1	1919
<i>The Peking Legations: A National</i>			
<i>Uprising and International Episode</i>	Sir R. Hart	1	1900
<i>Peking, Histoire et Description</i>	A. Favier	1	1900
<i>Recherches Archéologiques et ses Envois</i>	E. Bretschneider	1	1879
<i>Le Roman d'une Ville Interdite</i>	J. Bédon	1	1930
<i>Secrets of the Chinese Drama</i>	Cecilia S. L. Zung	1	1937

<i>Les Sepulchres Impériaux de Ming</i>	Bouillard and Vaudescal	1	1921
<i>Side Lights on Peking Life</i>	R. W. Swallow	1	1927
<i>Social Life of the Chinese in Peking</i>	C. H. Jernyn Lynn.	1	1928
<i>Some Remarks on the Worship</i>			
<i>Offered Confucius in the Confucian Temple</i>	I. C. Arlington	1	1935
<i>Study of Rug Industry in Peking</i>	C. C. Chen	1	1924
<i>Swinging Lanterns</i>	E. C. Enders	1	1923
<i>The Temple of Heaven</i>	A. E. Granham	1	未詳
<i>Tombeaus Imperian</i>	G. Bouillard	1	1931
<i>Translation of the Peking Gazette</i>		1	1874
<i>Twilight in the Forbidden City</i>	R. F. Johnston	1	1934
<i>Two Years in the Forbidden City</i>	Princess Der Ling	1	1931
<i>Le Vie Moderne Chinoise</i>	Politique de Peking	3	1932—1934
<i>La Vie Populaire a Pékin</i>	Politique de Pékin	2	1925—1926
<i>The Walls and Gates of Peking</i>	Oswald Sirén	1	1924
<i>"Where Chinese Drive?" English Student-Life in Peking</i>	W. H. Wilkinson	1	1885



Yang Ho Kung  
Zur Pekingr Volks Kunde

G. Boulland  
W. Grube

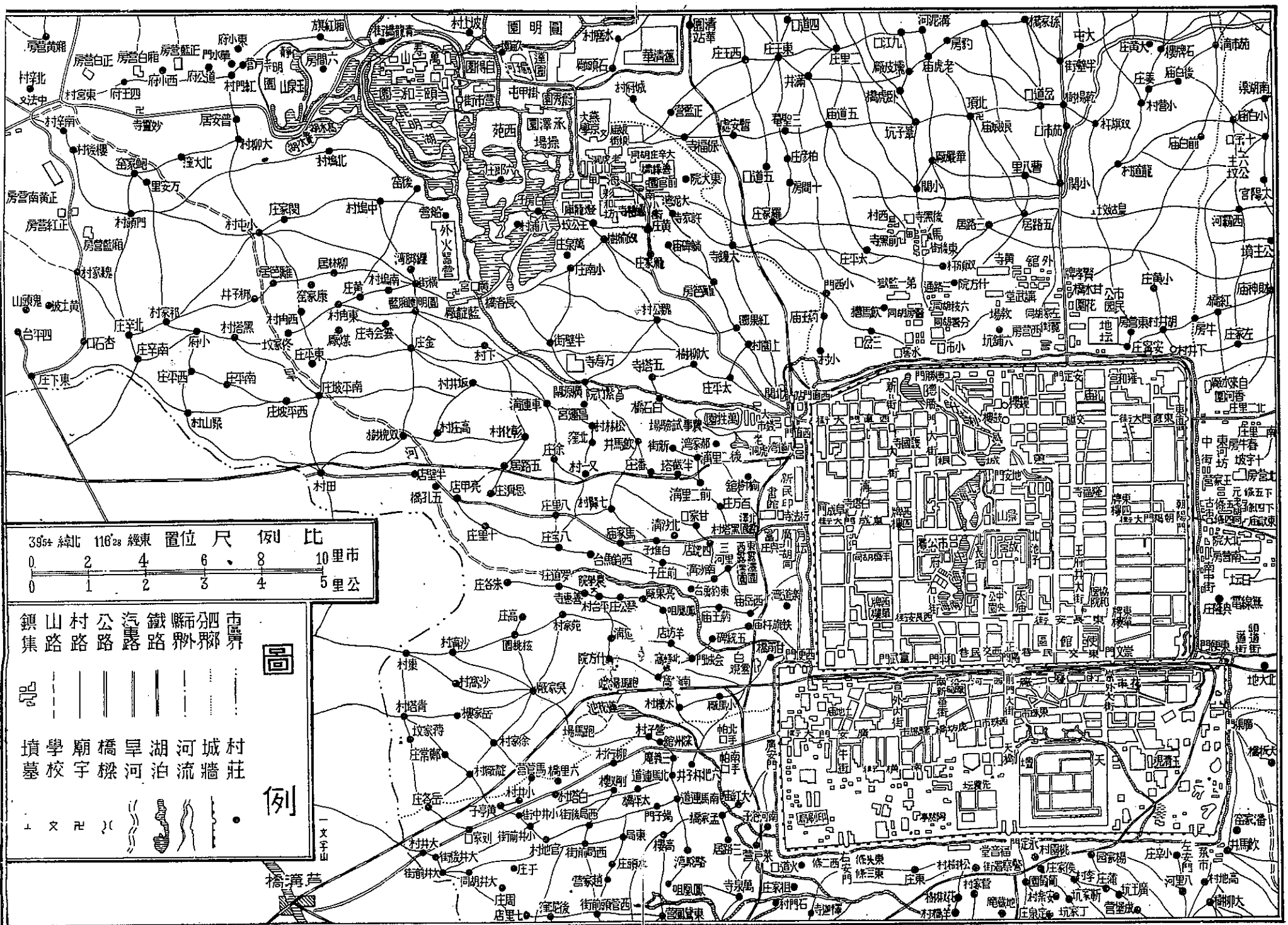
1 1  
1 1  
1901 未詳

(北京案內記附錄終)

北京案內記

發行所		北京阜成門外北禮士路	
新民印書館			
編輯人	安藤更生	發行人	田中莊太郎
印刷所	新民印書館	印刷人	田中莊太郎
		北京阜成門外北禮士路	
		印刷發行	
		再版	
		十八日	
昭和十六年十一月三十日	昭和十六年十一月三十日	昭和十六年十一月三十日	昭和十六年十一月三十日
和和和和	和和和和	和和和和	和和和和
昭昭昭昭	昭昭昭昭	昭昭昭昭	昭昭昭昭
不許複製			

定價參圓貳拾錢



鎮山村公汽鐵縣分四市  
集路路路路路界

墳學廟橋旱湖河城村  
墓校宇樑河泊流牆莊

一文字山

圖

例

橋溝