

焼失から五年後にこの塔を模して再建されたもので、やはり八角十三層、高さは五十五メートルあまりある。高層ビルもない時代の初代舍利塔は、都のどこからも遠望できるランドマークだったはずで、さぞかし人びとに愛され、親しまれていたことだろう。

ところが塔は慶暦四（一〇四四）年、竣工からわずか半世紀あまりで落雷によりあつてなく焼け落ちてしまったのだ。同じ年、人びとに崇敬されていた趙元儼も病で逝去している。慶暦四年は、仰ぎ見ていた大きな誇らしい存在がふたつながら消えてしまった暗い年として、長らく開封市民の記憶にのこったにちがいない。『翰苑名談』に登場する張九哥はこの二大事件を関連づけ、なおかつ運命を予知する人物になっている。そして彼が道術によって繰りだした昆虫は、あの世とつながりの深いチヨウだった。

空飛ぶ刺身

これは道士ではないが、神技によって意図しない怪異をひきおこしてしまった男の話。サカナがチヨウに変身している。

進士・段碩だんせきの古い知りあいである孝廉として推挙された南なんという、膾なま炙すをつくるのがたいそううまい男がいた。包丁さばきはまるで拍子をとっているかのように軽快で、魚を穀ちりめんのように薄く、

縷いとのように細く、吹けば飛ぶほど軽く切るのだった。あるとき、賓客に腕前を披露する機会があった。南が見事に膾はをこしらえ棚に並べたところ、にわかには暴風雨がおこり、雷鳴がとどろくや、膾はことごとく蝶に化して飛んでいつてしまった。南は恐れおののき、その場で包丁を折ると、もう二度とふたたび膾はつくらないと誓ったのだった。
(唐・段成式『西陽雜俎』)

膾は春秋戦国時代からある古い料理である。はじめは獣肉や魚介を細切りにしたものを調味料や香味野菜とあえ、多くは生のまま食していたが、しだいに魚肉を薄くそいだいわゆる刺身も膾と称するようになった。

サカナの膾は唐代になって大いにもてはやされた。料理の流行とともに調理技術にも磨きがかかり、細切りはより細く、薄づくりはいよいよ薄くなっていく。材料はフナやコイ、タイ、スズキなどが上等とされた。上流人士や文人たちのあいだでは、膾を賞味するまえに、プロの料理人に眼前でサカナをさばかせ、その腕前を鑑賞することがちよつとしたブームになった。

杜甫に「観打魚歌（魚を観る歌）」という詩がある。綿州（いまの四川省綿陽県）におもむいたおり、獵師たちが網をうち、ピチピチ跳ねるコイ科の淡水魚鮎魚ホウギョを捕る光景を見てつくつたものだが、詩人もまた肥えた活きのいいホウギョを味わうまえに膾づくりを見物し、「饗子ようし 左右に霜刀そうとう揮ふるえば 膾は飛んで金盤きんぱんに白雪高はくせつし」とうたっている。調理人が白く光る鋭利な包丁を左に右にふ

るうと、刺身はヒラリヒラリと飛んで、たちどころに金の大皿に白雪のごとくうず高く積もったというのである。いかにも観客を意識したパフォーマンスという感じだ。

プロの包丁さばきに刺激を受けたのか、上流人士や文人たちは、ついにはみずから包丁をにぎり、膾づくりの修練をつむことに熱中しだした。もちろんそこには、人知れずみがきあげた技をいつか友人知人にひけらかし、あつといわせたいという下心がある。『酉陽雜俎』に登場する南という男も、科挙の孝廉に推挙されていたというのだからプロの調理人ではなく、そうした文人のひとりであったと思われる。

『しやくかいしよ斷膾書』なる膾づくりの専門書が出現したのも唐代のことである。原本は現存せず、著者も書かれた年代もはっきりしていないが、さまざまな形の膾が考案されていたらしく、「小晃白」「大晃白」「舞梨花」「柳葉縷」「千丈銭」といった切り方が伝わっている。そのひとつに、ひらひら舞い飛ぶチョウに見立てた「対翻蛺蝶」というものがある。この切り方に想を得て『酉陽雜俎』の南孝廉の話が生まれたのかどうかはさだかでないが、そいだサカナの身がチョウになって飛んでいくという愉快な変身譚が書かれた唐代は、膾料理がおおいに洗練され、文人たちが道楽で手ずからサカナをさばいていた時代だった。