

『齊民要術』に見る使成フレーズ Vt+令+Vi

古 屋 昭 弘

1. はじめに

中國語の歴史文法の中で最も興味深いテーマの一つに動補構造の歴史的発展の問題がある。當然のことながら研究論著も多いが、ここではまず本稿の論旨に直接関連する動詞の連用から動補構造への発展過程に関する太田辰夫、志村良治、蔣紹愚、梅祖麟、曹廣順等の諸氏の考え方を私なりにまとめておきたいと思う。

先秦から漢にかけて動詞の連用は存在したが、なお等立的連用であった。受事の客語(O)を伴う場合、それは他動詞的な2要素(Vt+Vt)の連用であった(たとえば「射中O」射て當てる)。たとえ第二番目の要素が自動詞的なもの(たとえば「激怒O」激怒させる)であっても普通それは使動用法(たとえば「怒楚」, 楚の國を怒らせる)であり、他動詞に準じて扱うべきものである。主語(S)が受事である場合のみ、一番目の要素が他動詞、二番目の要素が自動詞という連用もありえた。漢魏以降、新たな構造として主語が施事でありながら二番目の要素が自動詞的なもの(Vt+Vi)が現れるようになり、更に客語を取りうるようになる(Vt+Vi+O)。二番目の動詞(または形容詞)が表すのは一番目の動詞が表す動作の結果である。このような構造の現れる文献では自動詞・形容詞の使動用法が見えなくなっている(或いはほとんど見えない)のが普通である。

以上を主に梅祖麟の説により表示すれば次のようである：

	S	V	O
(1) 施		Vt+Vt	受
(2) 受		Vt+Vi	
(3) 施		Vt+Vi	
(4) 施		Vt+Vi	受

このうち(4)すなわち Vt+Vi+O が現れるようになるのは一般に魏晉以降とみられている。一方、漢魏以降 Vt+O+Vi (たとえば「煮米熟」米をよく炊ぐ)という構造も出現する。Vt+Vi+O と Vt+O+Vi に共通する特質は第二番目の自動詞(または形容詞)が使役的(使動用法ではなく)に理解されねばならないという点にある。王力は Vt+Vi+O の構造を使成式と呼び、たとえば「辯明」を「辯之使明」(辯じて明らかにする)の意と解釋した。もちろん先秦の中國語(またそれを受け継ぐ歴代の古文)では自動詞にせよ形容詞にせよ使動用法が許されるため「辯而明之」と解釋することもできるが、「明之」のような構文の見えない(或いはほとんど見えない)文献ではどうしても使役的すなわち「使明」と解釋せざるをえないのである。南北朝から現れる「打死」を例に取れば、他動詞「なぐる」と自動詞「死ぬ」が並ぶだけで、後者には使役的な意味(すなわち「打死」死なせる→殺す)が付與されることになる。王力風に言えば「打之使死」または「打

之令死」ということである。

この解釋と同じような、使役の要素が顯現する構造すなわち Vt+令+Vi や Vt+使+Vi の形が、ちょうど自動詞や形容詞の使動用法の減少する漢代から見え始めるのは興味深い。劉承慧 1999 はこの構造を「使成詞組」(使成フレーズ) の一種すなわち「使令詞組」と呼び、後漢から南北朝までの例を挙げている。たとえば、

後漢劉熙『釋名』：撥使開 (はねあげて開かせる) 拭其上使明 (その上を拭いてきれいにする)

後漢『中本起經』：斷水令住 (水をさえぎり止める)

齊『百喻經』：蹋地令堅 (地面を踏み固める) 磨刀令利 (刀を研いで鋭くする)

これらが自動詞ないし形容詞の使役化を明確に標示したものであることは確實であろう。上例のとおり客語は他動詞の後に置かれるのが普通である。劉 1999 はこれらの構造は隋以降廢れたと言うが、実際には前漢から元明に至る用例を見出すことができる(後述)。劉 1999 や古屋 1999 が指摘するように、この用法が頻出する文獻として北魏賈思勰の『齊民要術』がある。そこでは、

Vt+令+Vi (たとえば「煮令熟」よく煮込む、「煮熟」もあり)

Vt+O+令+Vi (「煮人尿令熟」尿をよく煮込む)

Vt+使+Vi (「攤使冷」廣げて冷ます、「攤冷」もあり)

Vt+O+使+Vi (「攤黍使冷」黍を廣げて冷ます)

のような使成フレーズが多用されている。本稿では『齊民要術』のこれらの用例を更に詳しく全面的に分析することとしたい。

2. 『齊民要術』の Vt+令+Vi と Vt+使+Vi

周知の如く、『齊民要術』は6世紀前半、北魏(～東魏)の賈思勰撰の農書である。全10巻、92篇。賈思勰については『魏書』や『北史』にも見えず、『齊民要術』自體から山東の人で高陽太守を務めたということを知りうるのみである。吳承仕は『魏書』に傳のある山東益都の人賈思伯とその弟賈思同に關連があろうと考證、更に樂調甫は賈思勰と賈思同が同一人物である可能性を提起している。賈思同が仕えた彭城王の名が勰であるところから、賈思勰から賈思同へ改名したとの主張は説得力を持つ⁽¹⁾。

現在見られるテキストが本來の様子をどの程度伝えるかについては議論も多いが、ここでは巻首の「雜說」と、『漢書』引用に伴なう顏師古注を除き、ほぼ賈思勰自身および賈氏引用の文の舊を伝えるものとして扱うほかなかろう。後人の手になると言われる部分も、その多くは宋代以前すでに存在していたことが考證されている。ただし、宋版を始めとする諸テキスト間で個々の字句の異同がかなりあるため、孤例に基づく議論は危険であろう。なお以下の用例の譯は西山・熊代 1957・1959 にほぼ基くものである。諸本の字句の異同については同書および繆 1998 に詳しい。

『齊民要術』の言葉について賈思勰はその自序の最後で、

鄙意曉示家童，未敢聞之有識，故丁寧周至，言提其耳，每事指斥，不尙浮辭，覽者無或嗤焉(この本は家の若い者たちに教えるために書いたもので、學識のある人たちに見せる勇氣はない。嚙んで含めるように、すべて具體的に示し、辭句を飾ることはしていな

『齊民要術』に見る使成フレーズ Vt+令+Vi

い。読者におかれてはどうか笑わないで頂きたい)

と言い、その文章が修辭に凝らない平易なものであることを伺わせる。これは『齊民要術』が難解さで有名なことと矛盾するようであるが、事柄や術語の難しさやテキスト上の混亂もさることながら、当時の口語に近い書面語で書かれているからこそ今の我々には読みにくいという面もあるのではなからうか。實際、近世中國語につながる語彙や文法構造が見られるのである。たとえば場所客語を伴う V 著 O や V 在 O、授與の對象を客語に取る V 乞 O、近世の動補構造と類似する Vt 不 Vi、V 去、V 却、V 取など (古屋 1999)。

さて本文の最大の特徴は使役の「令」と「使」特に前者の多用である。その用法も多種多様で、Vt+令+Vi や Vt+使+Vi に關連したものだけでも實に様々なパターンが見られる。これらと当時の口語の關係も重大問題であるが、ここではまずどのようなパターンがどれほど見られるのか例を挙げながら示しておきたい。なお Vt は他動詞、Vi は自動詞・形容詞、副は副詞。

	用例數	例
Vt+令+Vi	154	曝令乾
Vt+使+Vi	21	曝使乾
Vt+令+副+Vi	35	曝令極乾
Vt+使+副+Vi	7	曝使極乾
Vt+之+令+Vi	29	曝之令乾
Vt+之+使+Vi	8	曝之使乾
Vt+之+令+副+Vi	6	曝之令極燥
Vt+O+令+Vi	60	曝芥子令乾
Vt+令+O+Vi	9	摘令血出
Vt+O+使+Vi	6	蒸甕使熱
Vt+O+令+副+Vi	6	煮瓶令極熱
Vt+O+使+副+Vi	1	擣滓使極熟

『齊民要術』は引用書の多さでも知られ、樂調甫によれば、その數は實に 180 餘種に上るといふ。以上の使成フレーズがそれら引用書においてどのような現れ方をしているかをまず検討しておく必要がある。上述全 342 例のうち引用部分に見えるのは 96 例であった。かなりの數と言えようが、興味深いのはそれらが以下の如く極めて限られた範圍に集中していることである。

	Vt+令+Vi など	Vt+使+Vi など
汜勝之書	4	1
食經	61	7
食次	21	0
筆方	1	0
風土記注	1	0

『食經』と『食次』からの引用が際立って多いところがわかる。この二書は南朝の人の手になる料理書。『汜勝之書』は前漢末の有名な農書。『筆方』は三國時代魏の韋仲將

の作。『風土記注』は西晉の周處による自著への注。個々の具體例は資料を参照されたい。

これら以外は賈思勰本人の文に現れていることになる。引用部分の認定が困難な箇所もあるので、多少の誤差はありうるとはいえ、使成フレーズ (Vt+令+Vi 等) の圧倒的多数が賈思勰の文に現れているという大勢は動かないであろう。

3. 使成フレーズの分析

文法の面から第一に問題となるのは、これらの形がどれほど熟しているかという点であろう。たとえば Vt+令+Vi といっても単に「曝、令乾」(日に曝す、そして乾かす) のようなゆるい繋がりなのか、それとも「令」や「使」が後代の助詞「得」などと同じほど前の動詞に密着して全體が動補構造に近いものとなっているのか、などの問題である。ここでは一つの手がかりとして、否定詞や助動詞的な成分が前置される例を見たい。譚のあとの数字は、巻數、篇數、繆 1998 の頁數の順、以下同。

勿頓塗令遍 (全身に一度に塗ってはいけない, 6-57-439)

勿刺令穿 (刺し通してはいけない, 9-82-635)

必須日曝令乾 (必ず日に曝して乾かす, 2-10-127)

宜曬之令燥 (日に曝して乾燥させるのがよい, 2-4-102)

宜以手向盆旁授使極薄 (手を盆 [平がめ] のわきへ向け指もみして極く薄くするのがよい, 9-82-635)

これらの例から見ると「勿」や「必須」「宜」が Vt+(之)+令+Vi や Vt+使+副+Vi 全體に係っていること、すなわち Vt+令+Vi などがかなり一體化していることが確認される。これと関係するが、Vt+令+Vi の「令」はあくまでも後ろの自動詞や形容詞を使役化しているのであって、他動詞の主體すなわち施事主語とは直接の関係をもたない。このことは次の例からも確認される。

欲令牛馬履踐令淨 (牛馬が[地面を]踏んできれいにするようにさせるべきである, 4-33-263)

ここでは施事主語は現れないが、最初の「令」が牛馬に「履踐令淨」という動作をさせることを意味しており、ここからも Vt+令+Vi の一體化が確認される。そもそも『齊民要術』では Vt+令+Vi などに施事主語が現れることがほとんどない。技術や方法を教える農書という性格上、誰が動作の主體であるかには関心が置かれず、むしろ、いつ、どこで、何を、どのように動作がなされるかに重点を置いて淡々と記述がなされるためであろう。⁽⁹⁾ 動作の主體をあえて探すとすればそれは家の若い者をも含む不特定の讀者ということになる。

劉 1999 が指摘するように『齊民要術』の Vt+令+Vi の Vi は形容詞が圧倒的に多い。形容詞の使動用法が既に生産的でなくなっていたからこそ他動詞に後置された場合の使役性を明確化する必要があったものであろう。

ただし Vt+令+Vi などが動補構造と言えるほど密接に結びついていたかという点、そこまでは断言しがたいところがある。「令」の前に副詞などが附く例も見られるからである。たとえば、Vt+令+Vi の例として採録した「數澆令潤澤」(5-50-356, 何度も灌水して潤澤を保つ) のほかに、「水澆常令潤澤」(4-41-304, 水をかけて常に潤澤ならしめる) や「早輒澆之常令潤澤」(4-43-309, 早天には灌水していつも潤澤ならしむ) の例があり、

「敷澆令潤澤」のみを特別扱いすることを躊躇させる。擇治甚令精好（7-64-478、選別を甚だこまやかにする）や「以麩末和之極令調均」（7-66-512、麩末をこれに混ぜてむらなくよく調える）なども同様である。

さて『齊民要術』では Vt+令+Vi などの構造に伴なう動作の手段の示し方として、介詞「以」を伴なう場合と伴わない場合がある。例えば、

以脚蹠令破作兩段（脚でにじりつぶして二つに割る、3-24-207）

足躡令堅（足で強く踏みつける、2-15-167）

以木石鎮壓令沒（木石で重しをして〔藍が水中に〕かくれるようにする、5-53-374）

大木連之令平正（大木でこれを壓して平らにする、9-81-630）

以水洗令淨（水できれいに洗う、7-65-501）

水煮令熟（水で煮こなす、9-81-628）

以杷平豆令漸薄（杷で豆を平にして漸次薄くする、8-72-561）

杷耨地令起（杷でかいて土を起こす、3-17-176）

以手搦令堅實（手で押し揉みしてしまるようにする、8-75-579）

手授令碎（手で指揉みして碎く、8-72-565）

以火燒之令黃（火でこれを焼き黄色くする、9-80-628）

火燒令赤（火で焼き赤くする、8-70-540）

「以」を使うにせよ使わぬにせよ、第一動詞（蹠、躡、洗、煮、搦、授、燒など）の意味が既にその手段を豫想させるもの、つまり手段を表わす語（脚、足、水、手、火など）が剩餘成分であるかに見える例も多い。これも『齊民要術』の文章の口語的な性格を物語るものと言えよう。他の例は資料を参照されたい。

4. Vt+令+Vi と Vt+Vi の共存

前述のとおり『齊民要術』には Vt+Vi のフレーズもかなり存在する。たとえば、

曝乾、曝死、曬燥、擘破、剪遍、耕熟、擣破、擣末、打碎、打破、拭乾、研熟、研碎、染青、染赤、斬齊、洗淨、煮沸、煮熟、椎破、搥破、炊熟、攤冷、攪和、攪成、醃足、搦破、蒸乾、蒸熟、澄清、招軟、穿破、穿敗、澆滿、撥平、滄黑 etc.

これらの中には Vt+令+Vi の形と要素を同じくして共存するものも多い。たとえば、

曝乾（2-10-127etc.） 曝令乾（5-52-364etc.）〔外ざらしして乾かす〕

拭乾（5-52-367） 拭令乾（6-56-410etc.）〔拭いて乾かす〕

洗淨（6-56-411） 洗令淨（7-65-501etc.）〔きれいに洗う〕

研熟（6-57-433） 研令熟（6-56-412）〔よくよく研ぐ〕

煮沸（6-57-433etc.） 煮令沸（9-87-653）〔煮て沸かす〕

炊熟（7-66-506） 炊令熟（8-71-557）〔炊ぎこなす〕

攤冷（7-66-513） 攤令冷（7-66-512etc.）〔廣げて冷ます〕

攪和（7-66-519） 攪令和（8-71-548）〔かきまぜる〕

醃足（7-67-526） 醃令足（7-67-526）〔たっぷりそえる〕

搦破（8-71-549） 搦令破（7-66-511）〔押し揉みほぐす〕

澄清（8-71-554etc.） 澄令清（8-78-605）〔きれいに澄ます〕

いくつか文脈を見てみれば以下のようなのである。

夜煮細糠湯淨洗面，拭乾（夜，小糠の湯を煮て，それで顔をよく洗って拭いて乾かす）

湯洗疥，拭令乾（疥癬を湯で洗い，拭いて乾かす）

若多作五甕以上者，每炊熟，即須均分熟黍，令諸甕遍得（もし多く五甕以上も作る場合は，炊ぎこなれるごとに，すぐ熟れた飯を甕々に均分しなければならない）

小麥三斗，炊令熟，著甕中，以布密封其口（小麥三斗を炊ぎこなし，甕の中に入れて，その口を布で密封しておく）

こう並べてみる限り，また文脈を考えた場合ですら，兩者の間に意味上の違いを見出すのは困難である。あえて言えば，「炊熟」が「炊ぎこなす」とも「炊ぎこなれる」とも譯しうるところから伺われるように，Vt+Viの方がVt+令+Viより他動性がやや弱いのかも知れない。それと関連するが，兩者の大きな違いは客語について見ることができる。客語（O）を伴う場合，Vt+Vi+Oが使用されることは稀で，主にVt+O+令+Vi等が使われることが注目されるのである（資料参照）。Vt+O+令+ViまたはVt+O+使+Viは，客語が「之」である場合を含めて，全103例見られ，Vi（形容詞を含む）の種類も豊富である。それに對し，典型的なVt+Vi+Oは次のようにV破とV滿のみである。^⑥

踏破地皮 3-17-181（地皮を踏み破る）

搗破塊 7-66-509（塊を押し揉みほぐす，他に8-70-536,8-71-555）

搗破小塊 8-71-548（小さい塊を押し揉みほぐす）

擊破塊 7-66-512（塊をむしりほぐす，他に7-66-513）

擊破飯塊 8-71-549（飯の塊をむしりほぐす）

打破鷄子四枚 8-78-605（鷄卵4個を割ってほどく）

填滿甕 7-66-514（甕を満たすところまで詰め込む）

Vt+Vi+之も以下のような例のみである。

曝乾之 5-45-318（それを外ざらしして乾かす，他に7-67-526『食經』，10-檳榔-737『南方草物狀』）

搗破之 7-64-492（それを押し揉みほぐす）

坼破之 9-90-680（それを十字にさく）

これらの「乾」「破」については他動詞的用法（或いは自動詞の使動用法）と見て，「曝乾」「搗破」などを等立的用法と解釋すべきなのかも知れない。實際，まだ「乾之」（8-68-532，これを乾かす），「破生鷄子」（8-78-605，生卵をほどく，『食經』よりの引用）のような他動詞的な用例が共存している。もちろん「曝乾」「搗破」のほか「曝令乾」「搗令破」の例が見られる事から言えば，「乾」「破」のような動詞はなおも他動詞と自動詞の間で揺れていたと考えるほかはない。

以上をやや特殊な例と見做した場合，Vt+令+ViとVt+Viの現れ方の大勢について，おおよそ次のようにまとめることができよう。

①客語がない場合：Vt+令+Vi～Vt+Vi

②客語がある場合：Vt+O+令+Vi（まれにVt+令+O+Vi）

前者は客語を直接は伴わないという意味であり，文脈上客語に當るものすなわち受事の對象物を見出すことができないということではない。前述の如く，Vt+Viの方が他

動性がやや弱い印象を与える。たとえば「日曝死者、雖白而薄脆」(5-45-333)の場合、「曝」が直接的には客語を取らないため、「(繭について)日に曝して殺したものは(白いが薄くてもろい)」とも「日に曝して死んだものは」とも理解できてしまうためである。

5. 『齊民要術』後の展開

前述の如く、劉 1999 は「令」「使」を顕現させる使成フレーズは隋以降廢れたと結論付けているが、実際には唐宋時代にも現れないわけではない。たとえば、

唐『四時纂要』: 熬令乾 (からからになるまで煎る)

唐『南海寄歸内法傳』: 手攪令和 (手でよくかき混ぜる, 第1)

唐『遊仙窟』: 傾使盡 ([酒を]最後まで飲み盡くす)

南宋『朱子語類』に至ってはなお生産的ですからある。たとえば、

此不可不與百姓說令分曉 (これは民衆にはっきり言っておかねばならない, 卷35)

逐項次第寫令分明 (項目ごとにはっきりと書く, 卷106)

これらの“令”は程度や結果を表わす要素を導く助詞の“得”に似ているが、未然の文脈(説諭、願望、命令、當爲など)に用いられることが多い。翻って考えると『齊民要術』の場合も、人に教える書物としての性格上、使成フレーズの現れるのはふつう未然の文脈である。

Vt+令+Vi は元の王禎『農書』や『飲膳正要』、明の李時珍『本草綱目』にも現れるが、『農書』の場合『齊民要術』からの引用部分であることが多い。

概して Vt+令+Vi は農書や醫書と関連が深い。更に時代を遡ってみると、前漢の馬王堆出土の醫書『五十二病方』にも同様の構造が見られることが注目される。たとえば、

熬令焦黑 (こげて黒くなるまで煎る)

熬鹽令黃 (鹽を茶色になるまで煎る⁽⁹⁾)

煮之令沸 (沸騰するまで煮る)

後漢の張仲景『傷寒論』にも見える。たとえば、

微煮令沸 (調胃承氣湯方, 軽く煮て沸騰させる)

攪令相得 (黃連阿膠湯方, なじみあうよう攪拌する)

煮米令熟 (桃花湯方, 米をしっかりと炊ぐ)

『齊民要術』所引の『汜勝之書』に「曝令燥」などが見られることは前述のとおりであるが、これも前漢末の農書である。

このように Vt+令+Vi や Vt+使+Vi とくに前者は前漢(『五十二病方』の成立はそれ以前)から近世に至るまで用例を見出せることになる。ただし恐らく唐代、同様の構造として Vt+教+Vi が現れ、次第に Vt+令+Vi や Vt+使+Vi に取って代わる傾向を見せ始める。白居易の詩には僅かながらこれら3種の構造がすべて見える。たとえば、

Vt+使+Vi 削使科條簡 (法令を削って簡略にする, 卷24)

Vt+令+Vi 攤令賦役均 (賦役を均して公平にする, 上例の對)

Vt+教+Vi 愁因暮雨留教住 (愁いは夕暮れの雨に引き留められる, 卷33)⁽¹⁰⁾

『朱子語類』ともなると Vt+教+Vi の方が壓倒的に多く使われるようになる。客語の位置は「教」の後が一般的である。宋代以降の Vt+教+(O)+Vi については古屋 1985 を

参照されたい。

6. まとめ

今回扱った Vt+令+Vi などについて、Vt+教+Vi などと併せて、簡単に圖示すれば以下のようである。矢印は少なくともその時代までは用例を見出せることを示す。

漢魏	南北朝	唐	宋元明	現代
Vt+令+Vi	→	→	→	
Vt+O+令+Vi	→			
	Vt+令+O+Vi	→	→	
Vt+使+Vi	→	→		
Vt+O+使+Vi	→	→		
		Vt+使+O+Vi		
		Vt+教+Vi	→	→
		Vt+教+O+Vi	→	

現代語の典型的な動詞・結果補語の構造を分析する場合、しばしば次のような分析がなされている。

〔S₁+Vt+O〕 CAUSE 〔S₂+Vi〕 ただし O=S₂

S は主語。CAUSE は使役性を表わす要素（意味素性）。それをゼロ形態素と見る研究者もいる。⁽¹¹⁾ いずれにせよ動補構造の分析に当たり使役性という観点が不可欠であることがわかる。具体的な例を挙げれば、たとえば「地面を焼いて暖かくする」という意味を現代共通語では「焼暖地面」（または「把地面焼暖」）と言う。上の分析のしかたによれば、

〔(人)+焼+地面〕 CAUSE 〔地面+暖〕

となろう。現代語の場合、表層では CAUSE がゼロで現れ、語順の面で組換えが行われている。この分析法は『齊民要術』のような歴史的な文獻にもそのまま当てはめることが可能である。上の句が『齊民要術』では「焼地令暖」という形で現れているが、これを現代語と同様に分析すると次のようになろう。

〔(人)+焼+地〕 CAUSE 〔地+暖〕

CAUSE が「令」の形で顕現し、語順の面では重複した「地」の省略以外そのままである。現代語文法研究において理論的に設定された要素 CAUSE が、前漢の馬王堆出土の醫書以来の使成フレーズに顕現する「令」「使」「教」と遙かに呼應するように見えて、誠に興味深い。類似の成分を今なお使用している方言もある。⁽¹²⁾ 醫書や農書の特殊な文體という問題に止まらず、中國語における動詞の連用から動補構造への發展過程、自動詞・他動詞の問題や自動詞・形容詞の使動用法の歴史を考えるうえで、いずれも示唆するところが多いと言えよう。

注

- (1) 古屋 1999 ではこれらを V 令 C (C は補語) など、つまり動補構造の一種と見なしたが、本稿では劉氏に倣って使成フレーズと呼ぶことにしたい。
- (2) 變 1994 所收『齊民要術』作者考による。

『齊民要術』に見る使成フレーズ Vt+令+Vi

- (3) 巻頭の「雑説」が後人の増補になることに關しては柳 1989 を参照。増補の時期については唐の中期頃を考える研究者が多い。ただし米田 1989 のような、「漢を去ること遠からず、遅くとも『齊民要術』より古い」(p115) という見解もある。
- (4) 用例数は延べ数。本文と細字注の區別はしていない(以下同)。このほか意味がとりにくいため取り上げられなかった類似のフレーズが多少ある。たとえば「下蜜令甜」(8-76-585, 蜜を下して甘くする)のような例は、「下」と「令甜」が時間的な前後関係しか表わしていないように見えるため、採録を控えた。ほかにも「炊飯令冷」(7-66-520, 飯を炊いでから冷ます)など。そもそも中國語で他動詞と自動詞を簡単に分けうるのか否か自體大問題であるが、ここでは少なくとも使成フレーズの「令」や「使」に後置する動詞(形容詞も含む)は Vi と見なした。以下に引用する「刺令穿」の例は「穿」が他動詞のようにも見えるが、この位置の「穿」は「突き通る」の意味と見た。また Vi の部分が句になっているものも数例ある。たとえば「春令沫起」(8-73-568, 搗いて泡立たせる)など。Vt+令+O+Vi との區別が問題となろう。なお Vt+之+使+Vi の形は一般の文語(特に注や疏など)にも稀に現れる。たとえば『周禮』鄭玄注「土化之法, 化之使美」, 『尚書正義』「撲之使滅」など。
- (5) この特徴はいわゆる「料理文」と共通するものである。山崎 1991 を参照。
- (6) 典型的な Vt+Vi と較べ後置成分の虚化の程度が甚だしいと見られる V 去, V 取, V 却, V 著, V 在, V 得, V 出, V 爲, V 作などは除外した。もしもこれらを含めるならば、客語を取る用例の数はかなりなものとなる。なお Vt+副詞+Vi も幾つか見える。曬極乾(3-30-240), 水煮極熟(6-56-421), 煮極熟(9-87-652, 食次より), 攤極冷(7-66-509), 曝極燥(8-71-557, 食經より), 日曝小燥(9-90-678, 2例, 食次より), 微火炙半熟(9-80-620, 食經より)。研之極鹹(6-57-439)のような形は一般的文語としてもありえよう。Vi+Vi のつながりもある。たとえば「凍死」「瘦死」「醉死」。このほか僅かながら Vt+O+Vi も見える。搗塊破(7-66-509, 搗破塊とするテキストもあり), 擘飯破(8-71-548), 壓糟極燥(8-71-554), 手捻其皮破(8-72-565), 撥火開(9-80-616), 炊飯熟爛(9-86-651)。
- (7) このほか「淨洗」(きれいに洗う)「熟煮」(よく煮る)のような状態プラス動詞のフレーズも視野に入れる必要がある。
- (8) 江 1996 による。なお宋詞にも見える。たとえば葛勝仲「蝶戀花」の「莫厭燒令短」(燈火が燃えて短くなるのを嫌がることはない)など。
- (9) 「熬」は嚴密に言えば火へんに「畧」という字。なお『五十二病方』の「令」の用法については大西 1994 に詳しい。
- (10) この句の對は「春被殘鶯喚遣歸」(遅れた鶯の聲に呼び立てられ春はあちらへと歸って行く)である。古屋 1994 でこれを「呼び戻されてくる」と譯したのは誤り。金文京氏の指摘による。使役を表す動詞として、この例のような「遣」や、そのほか「倩」なども念頭に置く必要があるが、Vt+遣+Vi や Vt+倩+Vi の例はごく少ないと思われる。なお、これらの詩句からもわかるとおり「令」と「教」は平聲。
- (11) 公式は筆者なりの理解に基くもの。CAUSE については中川 1992, 石村 1998 など。ゼロ形態素については LIN1998 など。
- (12) 賀 1983 によれば、河南省の獲嘉方言では V 叫 C を使う。たとえば「日にさらして乾かす」は「曬叫乾些兒」。この使役の「叫」は輕聲で發音されるため本來の聲調は不明との由。江 1996 と小松 1998 によれば、閩南語には V 互 C の構造がある。「互」は GIVE の意味を表す動詞であるが、受身・使役も表すことができることから見て、使役の「令」や「教」と似たところがあると言えよう。閩語が使われた明代の戯曲では「乞」の表記で現れている。

參考文獻

[原典・譯注]

『齊民要術』四部叢刊初編子部

繆啓愉 1998『齊民要術校釋（第二版）』中國農業出版社

石聲漢 1961『齊民要術選讀本』農業出版社（1981年第二次印刷版を使用）

西山武一・熊代幸雄共譯『齊民要術』（上，東京大學出版會，1957年，下，農林省農業總合研究所，1959年）

樂調甫 1994『齊民要術考證』文史哲出版社，臺北

繆啓愉 1994『東魯王氏農書譯注』上海古籍出版社

馬王堆漢墓帛書整理小組 1979『五十二病方』文物出版社

朱佑武 1982『宋本傷寒論校注』湖南科學技術出版社

[研究論著]

曹廣順 1999「試論漢語動態助詞的形成過程」梅祖麟先生 65 歲誕辰紀念論文集

古屋昭弘 1985「宋代の動補構造“V教(O)C”」『中國文學研究』第 11 期，早稻田大學

古屋昭弘 1994「白居易詩に見える V 教(O)C について」『中國語學研究開篇』12，好文出版

古屋昭弘 1999「『齊民要術』の“V 令 C”“V 著 O”等について」『中國語學研究開篇』19，好文出版

賀巍 1983「獲嘉方言的一種變韻」『中國語言學報』1

石村廣 1998「動補動詞の認知的視點」『中國文化』56

江藍生 1996「游仙窟漫筆」『中國語學研究開篇』14，好文出版

蔣紹愚 1999「漢語動結式產生的時代」『國學研究』第六卷，北京大學

小松嵐 1998「閩南方言的“V 互 O C”動補結構小議」『中國語學研究開篇』17，好文出版

LIN, HUEI-LING, 1998, *THE SYNTAX-MORPHOLOGY INTERFACE OF VERB-COMPLEMENT COMPOUNDS IN MANDARIN CHINESE*, UNIVERSITY OF ILLINOIS

劉承慧 1999「試論使成式的來源及其成因」『國學研究』第六卷，北京大學

柳士鎮 1989「從語言角度看『齊民要術』卷前雜說非賈氏所作」『中國語文』1989-2

梅祖麟 1991「從漢代的“動殺”和“動死”來看動補結構的發展」『語言學論叢』16，北京大學

中川裕三 1992「C R 他動詞文について——認知言語學的觀點から——」『中國語學』239，中國語學會

大西克也 1994「帛書『五十二病方』の語法特點」『馬王堆漢墓研究文集』湖南出版社

太田辰夫 1958『中國語歷史文法』江南書院

志村良治 1984『中國中世語法史研究』三冬社

王力 1958『漢語史稿（中冊）』科學出版社

山崎直樹 1991「中國語における料理文の研究——特に他動性，談話の中心／周邊と

の関連から——』『中國文學研究』第17期，早稻田大學

楊平 1989 「“動詞+得+賓語” 結構的產生和發展」『中國語文』1989-2

米田賢次郎 1989 『中國古代農業技術史研究』同朋舎

資料

(各パターンごとに，第一の動詞の出現の先後により配列。用例のあとに當該の動詞の意味のみ簡単に記す。)

Vt+令+Vi

- 曬 曬令燥 1-2-55 合鹽曬令萎 4-35-277 日曬令乾 4-39-298 曬令乾 5-47-346
 [日にさらす]
- 撈 撈令洞洞如稠粥 1-3-81 (汜勝之書) [かき混ぜる]
- 曝 日曝令乾 2-10-127; 4-33-264; 5-52-371; 7-63-477 曝令燥 5-45-326 (汜勝之書); 5-48-347; 7-64-486; 7-66-511; 7-67-526 (食經); 8-72-565 (食經); 9-86-650 (食經); 9-88-664 (食次) 曝令乾 5-52-364; 7-65-501; 7-66-514; 7-67-526 (食經); 7-67-528; 9-86-651 (食經) 日中曝令皴 9-88-664 (食次) 日曝令皴 9-88-664 (食次) 曝令乾皴 10-楊梅 730 (食經) 日中曝令成鹽 8-69-534 排曝令燥 8-72-565 (食經) [外ざらしする]
- 裏 裏令開口 2-12-147 [むらす]
- 躡 足躡令堅 2-15-167 (汜勝之書) 躡令堅實 8-72-562 [踏みつける]
- 踐 足踐令保澤 2-16-172 (汜勝之書) [踏む]
- 履踐 欲令牛馬履踐令淨 4-33-263 [踏む]
- 蹉 以脚蹉令破作兩段 3-24-207 [にじりつぶす]
- 勞 勞令平 3-24-207; 3-24-210; 3-24-210 [ハロウをかける]
- 拔 間拔令稀 3-24-209 拔令去 5-50-354 [抜く]
- 擣 擣令熟 3-30-233; 7-65-501; 8-75-579 擣令均 5-52-366 擣令碎 7-64-479 擣令可團 7-64-491 擣令碎末 7-66-519 (食經) [搗く]
- 揆 揆令圓平 3-30-233 揆令調均 7-66-513 痛揆令相雜 7-66-514 痛揆令均如胡豆 9-82-635 手揆令堅 8-70-536 手揆令碎 8-72-565 揆令薄如韭葉 9-82-635 [指で揉む]
- 攪 攪令勻 3-30-239 以匙痛攪令散 6-57-433 攪令均調 6-57-433; 7-64-492; 8-70-536 攪令和解 7-66-519 (食經) 攪令調均 8-70-543 (食經) 痛攪令和 8-71-548 [かきまわす]
- 舒展 急舒展令勻 3-30-240 [伸ばし広げる]
- 焙 火焙令乾 4-40-301 [あぶる]
- 煮 煮令熟 4-42-307 (食經); 8-76-583 (食經); 8-76-584 (食經); 8-76-585 (食經) 合煮令熟 8-70-543 (食經); 8-77-600 水煮令熟 9-81-628 煮令爛 8-76-584 (食經) 純煮令熟 8-76-585 (食經) 煮令沸 9-87-653 (食次) 肉須別煮令熟 9-87-655 [煮る]
- 薺 常薺令淨 5-45-317 [除草する]
- 薺治 薺治令淨 5-53-374 [除草し手入れする]

- 淘汰 以水淘汰令淨 5-45-324 [洗う]
 耕 秋耕令熟 5-46-338 ; 5-46-344 [耕す]
 澆 數澆令潤澤 5-50-356 [灌水する]
 鎮壓 以木石鎮壓令沒 5-53-374 [重しをする]
 拭 拭令乾 6-56-410 ; 8-70-541 [拭く]
 研 研令熟 6-56-412 葱白研令碎 9-80-616 [研ぐ]
 咬咀 咬咀令破 6-57-439 [噛む]
 塗 勿頓塗令遍 6-57-439 [塗る]
 洗 以水洗令淨 7-65-501 洗令淨 8-74-576 (食經) [洗う]
 梳洗 梳洗令淨 8-77-599 [梳いて洗う]
 治 治令淨 7-66-505 淨治令白 8-76-593 (食經) [手入れする]
 磨治 釜必磨治令白淨 9-89-675 [磨いて手入れする]
 攤 薄攤令冷 7-66-505 ; 9-82-635 攤令温温暖於人體 7-66-511 攤令冷 7-66-512 ; 8-68-532 ; 8-71-547 ; 8-71-548 攤令厚二寸許 8-68-532 [廣げる]
 搦 搦令破 7-66-511 搦令散 7-67-525 數以手搦令堅實 8-75-579 [押しもみする]
 濟 濟令清 7-66-519 (食經) [搾る]
 醎 二月中即醎令足 7-67-526 (食經) [そえる]
 築 周築令硬如石 7-67-526 [築く]
 調和 調和令均 8-70-540 [調え混ぜる]
 和 和令調均 8-70-541 和令均調 8-70-540 ; 8-70-541 [混ぜる]
 燒 火燒令赤 8-70-540 燒令黃 8-71-558 (食經) [焼く]
 蒸 著甑上蒸令熱 8-70-543 (食經) 蒸令暖 8-78-606 (食經) 蒸令軟 9-81-630 (食次) 蒸令氣餹 9-87-655 [蒸す]
 揮 揮令冷如人體 8-71-552 [はたく]
 漬 漬令澤 8-71-557 (食經) 湯漬令釋 8-76-592 (食經) 冷水漬令釋 9-88-665 (食次) [漬ける]
 炊 炊令熟 8-71-557 (食經) [炊ぐ]
 浸 以水浸令濕 8-72-565 (食經) 水浸令液 9-82-636 [浸す]
 春 春令熟 8-73-568 春令相得 8-73-569 下鹽復春令沫起 8-73-568 [春く]
 按 手按令堅實 8-74-577 按令均平 9-80-623 (食次) [おさえる]
 揉 手揉令徹 8-75-579 揉令熟 9-82-635 [揉む]
 打 以木棒輕打令堅實 8-75-579 [打つ]
 截 邪截令薄 8-76-590 (食經) [(斜めに) 切る]
 繫 繩繫令堅堅 8-76-593 [結わえる]
 揩 揩令熱徹 5-49-349 揩令淨 8-77-603 (食次) [こする]
 澄 澄令清 8-78-605 (食經) [澄ます]
 擘 擘令細 8-78-606 (食經) [むしる]
 炙 火炙令熟 8-79-610 (食經) 重炙令暖 9-80-624 (食次) [あぶる]
 蹙 痛蹙令聚 9-80-616 [縮める]

『齊民要術』に見る使成フレーズ Vt+令+Vi

- 挽 挽令舒申 9-80-616 [ひく]
 剉 剉令調 9-80-619 (食經); 9-80-619 (食經) [切りくだく]
 鹽 鹽令鹹淡適口 9-80-620 (食經) [鹽を入れる]
 削刮 削刮令淨 9-81-628 [そぎ削る]
 熬 熬令熟 9-82-632 (食經) 熬令香 9-87-655 [炒める]
 刺 勿刺令穿 9-82-635 [刺す]
 折 折令精 9-85-645 [とぐ, 「浙」に相當]
 魚 魚令熟 9-87-655; 9-87-655 [蒸し焼きする]
 作 手拵令解 9-88-664 (食次) [ひねる]
 料理 料理令直 9-88-665 (食次) [しつらえる]

Vt+令+副+Vi

- 躑 躑令常淨 3-22-203
 研 研令極熟 3-30-227; 3-30-227; 8-73-571
 茹 茹令極熱 6-57-433 [つつむ]
 舒 舒令極冷 7-64-489 [ほぐす]
 攤 攤令絶冷 7-65-501 薄攤令極冷 7-66-509 攤令極冷 7-66-511; 8-70-536 攤令小冷 7-67-526
 曬 反覆日曬令極乾 7-66-505
 糅 合糅令甚熟 7-67-526 (食經) [まぜる]
 揉 以手痛揉令極軟熟 9-82-635
 揉和 揉和令極熟 7-67-526 (食經) [揉みまぜる]
 揮 揮令小暖如人體 8-71-551
 洗 洗令極淨 8-76-585 (食經)
 煮 煮令極熟 8-76-592 (食經); 9-85-645 煮令不能半熟 8-77-598 (食經) 煮令半熟 8-77-598 (食經); 9-80-619 (食經)
 蒸 蒸令極熟 8-77-599 (食經) 蒸令小熟 8-77-603 (食次)
 炒 炒令極熟 8-78-606 [炒める]
 揩 以茅蒿葉揩令極白淨 8-79-611
 刮削 刀刮削令極淨 8-79-611 刮削令極淨 9-80-616 [削りとる]
 洩 洩令極澤鑠然 9-82-635 [こねる]
 抑 杓抑令偏著一邊 9-84-642 (食次) [抑える]
 曝 曝令極乾 9-85-645 曝令極燥 9-90-678 (食次)
 溫 溫令微熱 6-56-420 溫令少熱 9-88-666 (食次) [温める]
 捲 捲令極圓 9-91-683 (筆方) [捲く]

Vt+之+令+Vi

- 曬 黍宜曬之令燥 2-4-102
 糶 鐵齒杷糶之令熟 3-17-176 [杷で糶(か)く]

- 捻 手捻之令徧 4-35-277 [ひねる]
 熏 於突上熏之令乾 4-36-281 [いぶす]
 築 以土築之令沒 4-37-287
 埋 埋之令沒 5-50-351 [埋める]
 鎮 以板石鎮之令扁 5-54-377 [重しをする]
 曝 曝之令萎 7-66-505 出曝之令乾 8-68-532;8-72-562 曝之令浥浥然 8-72-565 (食經)
 攤 攤之令冷 7-66-510;7-66-514
 磴 別磴之令細 7-67-528 [すり臼にかける]
 拭 冷水濕手拭之令遍 7-67-528
 澆 以前鹽蓼汁澆之令沒 8-70-545
 揮 揮之令冷 8-72-565
 灑漉 以豆汁灑漉之令調 8-72-565 (食經) [そそいでこねる]
 熬 膏油熬之令赤 8-78-606 (食經)
 摩 摩之令調 9-80-619 (食經) [すりつける]
 炙 炙之令熟 9-80-620 (食經)
 按 按之令拗 9-80-623 (食次)
 燒 以火燒之令黃 9-80-628
 迮 大木迮之令平正 9-81-630 (食次) [壓す]
 煮 煮之令三沸 9-81-630 (食經) 以淳濃灰汁煮之令爛熟 9-83-640 (風土記注)
 攪 攪之令殺菜 9-88-659 (食經)
 鹽 鹽之令鹹 9-88-662 (食經)
 炒 炒之令黃 9-88-662 (食經)

Vt+之+令+副+Vi

- 勞 勞之令甚平 2-14-156
 曝 曝之令極燥 7-67-525
 煮 煮之令極爛 8-70-540 煮之令半熟 8-76-585 (食經)
 熬 熬之令小熟 8-78-606 (食經)
 蒸 復蒸之令極爛熟 9-81-630 (食次)

Vt+O+令+Vi

- 曝 曝根令堅 2-11-138 曝蒸者令乾 7-64-490 曝芥子令乾 8-73-571
 炒 炒沙令燥 2-13-149 著麻油炒葱令熟 8-70-541 炒米麴飯令熟 8-71-558 (食經)
 糲 杷糲地令起 3-17-176 鐵杷糲土令起 3-29-224
 斲 斲地令起 3-17-181;5-45-318 斲地令熟 5-50-350 [鍬で掘る]
 蹉 蹉子令破 3-24-210
 踏 踏其苗令死 3-28-220 [踏む]
 磨 水磨雌黃令熟 3-30-227 [白でひく]

『齊民要術』に見る使成フレーズ Vt+令+Vi

浸	以水浸絹令沒 3-30-233 浸米令液 7-66-513 以熱湯浸菜令柔軟 9-88-657
搗	搗地黃根令熟 3-30-239
治	治地令淨 4-33-263
耕	耕地令熟 5-45-324
調	調火令冷熱得所 5-45-333 [加減する]
散	散蠶令遍 5-45-333 [散らせる]
脅	脅槐令長 5-50-350 [強いる]
拭	拭鹽令盡 5-51-361 (食經) 以布拭水令盡 6-56-411
溫	溫酒令暖 5-52-367
齧	常齧蒜令破 5-52-367
燒	燒梨令熟 5-52-367 須先以穀藏燒地令暖 8-72-562 燒埴中令熱 8-72-565 (食經)
揩	以磚揩疥令赤 6-56-410
煮	煮人尿令沸 6-56-411 煮菌令沸 8-76-592 (食經)
漬	尿漬羊糞令液 6-56-412
研	研鹽令消 6-56-412
按	以手痛按乳核令破 6-57-431 以手按核令破 6-57-431
茹	茹瓶令暖 6-57-433 以茅茹腹令滿 9-80-616
刮	以磚瓦刮疥令赤 6-57-439 [削る]
刷	淨掃刷麴令淨 7-64-491 [刷く]
擗	擗黍令破 7-64-497; 7-66-510 擗黍令散 7-67-525
酸	偏酸一甕令足 7-66-506
和	合米和令調 7-66-520
曬	曬麴令燥 8-70-540
辣	用石磑子辣穀令破 8-71-554 [磨る]
撥	小撥峰頭令平 8-72-561 [撥ねる]
躡	以脚躡豆令堅實 8-72-562
澆	用湯澆黍穰穰令暖潤 8-72-562
蓋	以物蓋甕頭令密 8-72-565 (食經) [かぶせる]
漉	漉汁令盡 8-74-576 (食經) [漉す]
槌	槌牛羊骨令碎 8-75-579 [槌で打つ]
燻	燻豚令淨 8-79-611 [湯あみせする]
養	養宿豬令肥 9-81-628 [養う]
斬	斬兩頭令齊 9-85-645 [斬る]
洗	背洗米令淨 9-86-651 (食次)
熬	熬油令香 9-87-655
覆	以被覆盆甕令暖 9-89-675 [かぶせる]

Vt+O+令+副+Vi

- 燒 燒鐵令微熱 6-57-440
 攤 於席上攤黍飯令極冷 7-64-492
 煮 於釜湯中煮瓶令極熱 7-64-498 湯煮空瓶令極熱 8-70-540
 平 以杷平豆令漸薄 8-72-561 [平にする]
 斗撒 急斗撒筐令極淨 8-72-561 [ゆりおこす]

Vt+令+O+Vi

- 曬 日中曬令栗肉焦燥 4-38-293 (食經)
 摘 刀子摘令血出 6-56-411 [つまむ]
 攪 攪令黃白相雜 6-59-450 攪令糝著魚 8-74-574
 和攪 和攪令飯散 7-65-501 [かきまぜる]
 椎 椎令骨碎 9-80-623 (食次) [槌で打つ]
 煮 煮令肉離骨 9-81-630 (食經)
 屈 屈令兩頭相就 9-82-633 (食次) [曲げる]
 燒 燒令皮著底 9-90-679

Vt+使+Vi

- 踏 足踏使堅平 3-17-176
 轉 數迴轉使勻 3-30-239 [攪拌する]
 曝 日曝使乾 4-33-264 曝使乾 4-35-277; 6-57-433 各須一曝使乾 5-49-349
 擣 碓擣使熟 5-52-366 擣使熟 8-70-540
 鋪 薄鋪使乾 6-57-426 [廣げる]
 攪 以杓攪使均調 6-57-433 攪使調和 8-71-558 (食經) 攪使冷 9-86-650 (食經)
 煎 和鹽煎使熟 6-57-440 [煎じる]
 抔 抔使均柔 (令相著) 7-66-512 [打つ]
 攤 攤使冷 7-67-525 薄攤使冷 8-71-548
 煮 合煮使熟 8-76-583 (食經) 煮使熟 8-76-584 (食經)
 燒 火燒使赤 8-77-600
 拌 拌使均調 9-82-636 [かきまぜる]
 燃 乾燃使熱 9-85-645 [燃やす]

Vt+使+副+Vi

- 曝 曝使極燥 1-2-57 (汜勝之書) 曝使極乾 7-64-496
 帥 帥使甚細 5-52-371 [しらげる]
 舒 舒使極冷 7-64-480 [ほぐす]
 攤 攤使極冷 7-66-519; 7-67-525
 掇 宜以手向盆旁掇使極薄 9-82-635

『齊民要術』に見る使成フレーズ Vt+令+Vi

Vt+之+使+Vi

- 曝 曝之使乾 5-49-349
攤 於席上攤之使冷 7-64-497
醎 醎之使和調 7-66-519 (食經)
煮 合煮之使爛 7-67-528
抔 以杷急抔之使淨 8-72-561
炙 急火急炙之使焦 9-80-619 (食經)
漬 漬之使釋 9-82-640 (食經)
和 和之使均調 9-89-675

Vt+O+使+Vi

- 築 築孔使堅 4-35-274
浸 浸豉使液 6-56-410
攤 攤黍使冷 7-64-493
蒸 蒸甕使熱 7-66-511
擣 擣粟飯使熟 8-73-568
煮 以冷水和煮豚麵漿使暖 8-79-611

Vt+O+使+副+Vi

- 擣 擣滓使極熟 3-30-239