

中世に於ける食事の発展

大食二 弘 田 勝 子

講師 本学教授 江 馬 務

どこの食物に関する講習にでも食物の歴史的研究は非常に少ない。それほど食物史の研究は、これを専攻する学者も稀である。これはこの種の研究が各時代史料の欠如、その遺品も少なく、そしてそのことが史学に関する考証によることなので、凡そ科学と縁の遠いものであるからである。しかし日本料理の発展の本質を捉え、その発展のあとを研究して温故知新の実をあげることは、今日の学界での急務であることは申すまでもない。

日本の食物の発達は大和からその基礎があり、その上に韓唐風の食料、調理の模倣があつた上、藤原期になつて日本国民がこれを日本化して、優雅な日本食物が構想せられ、藤原時代の食事情となつたものであつて、これが今日の日本食物の根底となつている。藤原期の食物は当時の公卿の日記に見えているが、みな漢文で記されている。宮中には御厨子所があつて、こゝで宮中の調理を調製されるが、例えばその婚礼の献立を見ると、高杯の上に

- 1 雲舟、胃蟹、海月、御飯、酢、塩
- 2 零余子、鯖平焼、楚割
- 3 松子、柑子、素、紅白粉餅

というような品目で、飯は強飯で調味料を添えた。この零余子は鯉の焼物、楚割は魚の乾物を薄く切つたもので、松子は松の実、柑子は密柑、海月は四角に切つた酢のもので、これで大体当代の献立は分るであらう。

この時代の食事情を全然というほど更新したのは鎌倉時代から起つた武家政治と禅宗食とである。武士は武士道で粗食に甘んずる飢渴生活を奨励されたが、禅宗が建仁寺の開山栄西によつて我国に伝えられてから禅宗僧侶の「一日作務せざれば食わず」という、きびしい戒律、禅の一日二食で、しかも粥を食する飢渴生活と喫茶の風俗により、午後には点心という「お八ツ」を食して、ようやく飢餓を満たした。禅では最も茶と桑を好み座禅にも茶で眼を消すが、この喫茶がやがては茶道となり茶会となつたのである。また禅僧は

中国食を我国にもたらした。その主なものは納豆、餛飩、豆腐、麩、竜眼、蒟蒻、心天、銀杏、砂糖、饅頭、(ぜんざい、しるこ)羊羹、素麺、辛子、など多数があり、油揚げものもこの時に入つたものと思われ、食器に茶筌、茶椀、盆、水滴、鐘子、風炉、櫛子、飯桶などみな宋から伝来したものであつた。以上の品目の一々については、いま説明を省くが、これらの中で餛飩は小麦の粉で作り中に餡を入れた円いものであつたが、日本へ入つて細長いうどんと変り、羊羹は実は羊の汁でなく小豆、小麦粉など練り合せ砂糖を入れたものであつたが、終に今の菓子となつた。これらは点心になつてから変形したものであつた。豆腐なども漢の高祖の王子、淮南王劉安の創製であるが、日本でいろいろ変形し、かの豆腐の田楽というの、田楽の曲に用いる高足の形から名づけられたのである。

鎌倉時代に起つた食事は武家から民間に伝わり、室町時代に持越したが、室町時代になつては、料理の方法が芸術化して、梅焼というのは肴のくずしを梅の実ほどに丸め、味噌で味をつけ青苔を衣につけ梅の枝にさすといつた趣向となり、日本料理の真髄を発揮した。食物にさまざまな意義をもたせて喜んだことも、この期の特質で、のし(袍の実を打ちのしたもの)搗栗、昆布を出陣凱旋の祝に用いたのは、敵を打つて勝つてよろこんぶという意味を諷したのである。

また宴に洲浜台を出し肴台、盃台、としたこと、三々九度の盃などという趣向も室町時代の礼法(伊賀流)から生じたものである。

このように今日の日本の食事の完成は平安朝に基礎を發し、鎌倉、室町両時代に発展したものであつて、その中に禅宗に裏づけされた分子が極めて多いこともわかる。以上のことを詳細考証して話した原稿をいま圧縮省略して本稿を作製したわけである。

最初に述べたように食物史の研究は、衣食住史のうちでも最もおくれ、しかも専門家のなき今日、心ある人々の研究を望むや切である。