

客膳形態の変遷と現代の様相 (Ⅲ)

谷口歌子

はじめに

客膳の形態を地域社会の文化的生活の一つの表現にはかならないとした観点から、戦後の文化の著しい変貌の中にあつて、そこにどのような投影がみられるかを確かめたいと考え、批判の基底とすべき形態の歴史をまず、Ⅰ・Ⅱ稿に於て体系的に明らかにした。本Ⅲ稿では、現代の本膳、普茶、懐石、会席の実態をもとに検討を加えたものである。

I. 本膳

本膳の呼称が、室町期には二の膳以下に対する一の膳の称であつたことは、前稿に述べた通りであるが、江戸末期からは正膳の代名詞となり、一般に普及した。

本膳は戦前まで、明治・大正・昭和を通じて、時代の推移による盛衰の影はあれ、日本の正式客膳として、格調を保ってきたが、戦後の社会情勢の急速な変貌により、都会では殆どその形態をみることは困難となつた。

江戸時代、民間の本膳として使用された宗和膳は、今日も漆器店にはあるが、本膳用の食器をみることは稀である。この現象は、膳は使用されているが、膳の形式、献立の様式は既に本膳ではないことを物語っている。然し、本膳の形態が消滅したとみることは正しくないようである。本膳の祖形は今日も禅林にあり、略式本膳は地方に於ては尚行われている。

I-1 臨済宗円覚寺派本膳

開山忌、その他法要に行われる客膳である。
膳器具は禅院の正膳朱の皆具である。

粥 坐

飯	白飯
汁	豆腐 大根葉 うす揚味噌汁
木皿	白菜ひたし
木皿	ひじき旨煮
雀皿	香の物

齋 坐

飯	白飯
汁	豆腐 あさつき清汁
木皿	菠薐草ひたし
木皿	焼豆腐 里芋 椎茸 蓮根 隠元
平	厚揚 大根葉
坪	胡麻豆腐敷味噌
雀皿	香の物

薬 石

飯	白飯
汁	刻みあさつき味噌汁
木皿	菠薐草胡麻和
木皿	茄子ほど煮
平	豆腐 芋茎 隠元
猪口	胡瓜 萌 密柑甘酢
雀皿	香の物

同じ日本料理であっても、形式の違いにより、献立の呼称も異なる。客膳として最も簡素な一汁三菜(汁一つに菜三つ)は、本膳・懐石の

呼称である。禅林では平一枚木皿二、黄檗の客膳では四椀、会席料理の場合は四品という。

平一枚木皿二の様式は、前記の斎坐及び薬石のもので、正膳としては最も簡素な形式である。饗応の段階に従って、平三枚木皿六、即ち平椀三種に木皿六種と料理の数を増し、汁も二種となる。このような場合も、戦後は膳は本膳一つで、あいた器を下げ、新たな平、木皿が供される。

膳組みは右に汁、左に飯椀、中央に平、平の向うに坪、坪の左右に木皿、この二枚の木皿を両木皿という。香の物の小皿は、汁と飯椀と平の中間におき、箸を配する。

平椀及び木皿に盛る料理は、必要に応じ種類を増し、平の内容は三種或は五種、木皿は五種盛り、七種盛り、九種盛りなどと複雑になる。

左右の木皿のうち、右は主に膾風のもの、左は種々の煮物、焼物、揚物など、多様な盛付けをする。

坪は煮て汁のあるもの、蒸して、あんをかけたようなものなどであるが、禅院では胡麻豆腐をつけることが多い。

猪口は酢味のもの、淡味な和ものなどである。

I-2 曹洞宗永平寺派本膳

小 食

飯	白飯
汁	豆腐 若布味噌汁
皿	芋茎 白菜白和
平	高野豆腐 卷昆布 蒟
坪	御多福豆
小皿	吉祥麩 梅干甘煮
雀皿	香の物

午 時

本 膳

飯	白飯
汁	豆腐 なめこ味噌汁
皿	胡瓜 木耳三杯酢
平	飛竜頭 南瓜 薇
坪	胡麻豆腐敷味噌
雀皿	香の物
二の膳	
吸物	庄内麩 占地茸清汁
猪口	隠元辛子和
小皿	茶栓茄子 獅子唐
台引	吉祥昆布 パイン羹 マスカット

薬 石

飯	白飯
汁	豆腐 糸三つ葉味噌汁
皿	馬鈴薯 菊花三杯酢
平	白菜 昆布 隠元
坪	里芋胡麻和
小皿	蕨 獅子唐

膳器具は久我竜胆紋章^り入りの朱の皆具である。小食(しょうじき)は粥坐、午時(ごじ)は斎坐の謂である。小食、薬石は本膳のみ、午時は二の膳つき本膳である。

本膳のみの場合の膳組みは、右に汁、左に飯、右肩に皿、左肩に平、中央に坪、坪の向うに小皿、左に雀皿をおき、箸を配する。

二の膳つきの膳組みは、本膳は右に汁、左に飯、右肩に皿、左肩に平、中央に坪、坪の向うに雀皿をおく。二の膳は右に吸物、左に猪口、猪口の上に小皿、向う中央に台引をおく。

本膳の右肩の皿は膾、平は主として煮物で、通常は汁はつけないが、時に露平として椀盛り風にすることもある。小皿は揚げたもの、煮て葛ひきとしたもの、和物など、献立に応じて趣をかえ、一種或は二種を少量盛りつける。

上掲円覚寺派本膳の様式は、平を中心として左右の肩に両木皿をおく禅院独特の形態で、門派の異なる各禅院中にも屢々みられるものである。これに対し、永平寺派本膳の様式は一般本膳に近似している。

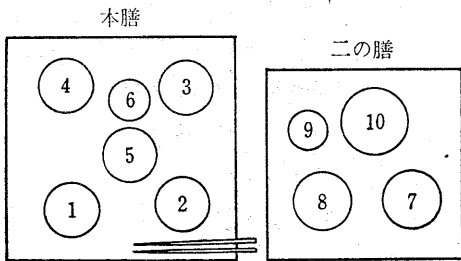
I-3 永平寺派本膳と一般本膳の比較

永平寺の小食 薬石の本膳一汁三菜——飯
汁 皿 平 猪口又は坪 (小皿を加えることもある)。

一般略式本膳一汁三菜——飯 汁 膾 平
猪口又は焼物か坪。

この膳組みは同形である。次に二之膳つき本

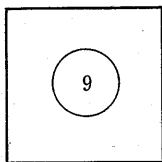
永平寺派本膳



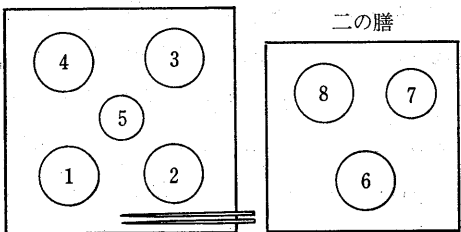
- | | | |
|------|-------|--------|
| 1. 飯 | 5. 坪 | 8. 猪口 |
| 2. 汁 | 6. 雀皿 | 9. 小皿 |
| 3. 皿 | 7. 吸物 | 10. 台引 |
| 4. 平 | | |

一般本膳

焼物膳



本膳



- | | | |
|------|--------|-------|
| 1. 飯 | 4. 坪 | 7. 猪口 |
| 2. 汁 | 5. 香の物 | 8. 平 |
| 3. 膾 | 6. 吸物 | 9. 台引 |

膳と一般本膳二汁五菜を図によって比較してみる。(左図参照)

永平寺派本膳は二の膳まで、一般本膳は焼物膳が加わるため、膳組みに多少の異同は認められるが、殆ど同形である。

I-4 本膳祖形としての禅院の正膳

さきに述べたように、武家の正膳は唐の影響をうけた公家風の食膳に、禅の食形態を導入して形成されたものとみられることから、本膳の祖形とみるべきものが禅院にあったことは想像にかたくないのであるが、史料の上でこの点は解明されていない。この解明を志向して、史料「青原山永沢寺行事之次第」及び「永溪山典座寮指南」により、上掲二様の本膳形態に検討を加えてみたいと思う。本史料は曹洞宗清規のうちの各一巻である。永沢寺は現在、神戸市兵庫区有馬町にあり、寺院綜覧に次のような記がある。

永沢寺 摂津国有馬郡小野村に在り、青原山と号し、曹洞宗に属す。応安三年武州大守細川頼之の創建に係り、通幻寂霊を請じて開山となす。嘉慶二年寂霊再び総持寺を董し、尋いで又帰山して大いに法音を振る。当時は通幻派の道場として一時栄えたりしが、後漸次衰微し、今は舊観を存せず。

一巻の末尾に次の奥書きがある。

「青原山永沢禅寺指南帳、天文六戊丑年明智一乱之砌粉失也、雖然、天文廿四癸卯年奥州津軽殿牌所長勝寺住院之時書写而被持、国也、亦慶長九甲辰五十年ニ相当テ住院也、其時此ノ指南帳被、為、持也、

今寛永拾癸酉年ニ相当テ上州補陀寺天性堯和尚代ニ堯岳書是者也、

于時寛永拾癸酉年横梅廿五日生年廿五歳而書畢。」

曹洞宗は開山希玄道元、第二世懷弊、第三世

義价, 第四世義演, 第五世義雲を法嗣としている。第三世義价の会下瑩山紹瑄は特にあらわれ、総持寺開山となり、門弟峨山紹碩は総持寺第二世となった。永沢寺開山通幻寂霊は、この紹碩の会下五哲といわれたうちの一人である。俊厳な家風をもって知られ、道元の法旨が最も厳肅に伝法されたのは寂霊の時代まで、とも伝えられている。曹洞直系の人である。

「青原山永沢寺行事之次第」は奥書きによれば、寛永拾年に書き写されたものであるが、原本の「永沢禅寺指南帳」は、寂霊によって口述又は撰述されたものとみてよいといえる。禅院の清規は開山によって定められるものである。永沢寺の開創は応安三年(1370)寂霊四十九歳の時で、明德五年(1394)七十歳で入寂しているから、指南帳の内容は大体この間のことがらとみてよい。寛元二年(1244)永平寺が開創されてから約百五十年を経た室町初期の禅宗の隆昌期である。

I-4-A 青原山永沢寺行事之次第

永沢禅寺指南帳は、早暁の行事の詳細から始まり、鐘・鼓・版・手磬等の点之打様之事、三箇之本寺入院之儀式、前住御開山忌之次第、御真前給仕之次第、檀那青野殿年始之礼正月十三日本走之次第等、約四千字の一巻である。三箇之本寺入院之儀式、御真前給仕之次第の項には、「永平寺、総持寺、永沢寺、竜泉時、何レモ儀式如此」とあり、寂霊が曹洞直系の人であることとあわせて、この指南帳の内容を永平寺開創の頃の規矩によるものとみてよいと思う。全文を記載することは不可能であるから、必要な部分のみ抜き書きする。

前住御開山忌之次第

四日ノ午ノ尅ニハ諸尊宿集ル也、接客山門ニ出逢テ何レノ寮エト接入スル也、真前之堂荘嚴ハ三日ヨリ敲ル也、破籠作花等結構ハ住之気概

程敲ル、

非時ノ総座之汁菜ノ事、中盛ハクサギ肩ノ対、一方ハ蕨一方ハフキ、先皿荒布、汁ハ節汁、次ニ風呂宿忌過入、麦一朶充、皿ヲスエ山榊ノ粉一ツ、次ニ酒小汁一充、同五日暁順堂計陀羅尼無シ、辰之時点心坐牌貼参頭立同ク湯ノ次、羊羹之時参頭立人焼香点心菓数七ツ、同茶一返下座、同風呂ノ案内、次ニ楞敲会日中其後茶礼トフレテ仙釈肴ニテ酒小汁碗ヲ出シテ主ノ望程ニモモ吞也、同下座、半齋出班焼香、両班衆同九拜、大衆共ニ次ニ行道也、

時之総汁菜之事、中ニ半返、先皿コン厄、肩ハ煎昆布、同クソバ脇ハ干大根同荒布、汁ハ聚メ汁、芋竹子チシャ干大根、同冷汁尊宿衆ニ之膳在リ、次ニ菓子仙釈楊枝、日福菜シテ引一片透ハ下座問訊、主堂椽ニテ参頭ニ問訊合テ、サテ客居ニ立テ三東堂衆ニ問訊過、同侍衣主位立問訊合、二番座客庵衆僧モ一番坐ノ余衆働衆ノ書立ツ、礼間ノ面張、

四主ノ頭、永沢寺ニテハ主任ハ當住、客位ハ景福寺、主位ノ唐戸ノ頭ハ円通寺、客位ノ唐戸ノ頭ハ洞光寺、右ノ酒ヲ用事私事乎、入院開山忌酒ノ座敷替也、

「前住御開山忌之次第」のうち客膳に直接関係のない行道の部分はここでは省略し、開山忌の客膳の記述に焦点をあてる。

非時の総座の汁菜のことのくだりは、開山忌の前日、各地から参集してきた住職、高僧達に対する展待の非時²⁾の客膳に関するものである。

汁菜のこと、即献立のことである。これをまず客膳の様式においてみると、手前に飯と汁、中央に中盛、膳向うの左右に皿、中盛の向うに先皿、となる。

献立の内容は、中盛はくさぎ³⁾、膳向う左右の皿は一方は蕨、一方は落である。中盛の向う

の小皿は荒布、汁は季節の蔬菜によって仕立てたもの、ということになる。

この膳組みの様式は、前掲、円覚寺派本膳と同形である。

次に五日の開山忌当日の総汁菜のことについてみる。膳組みは手前に飯と汁、中央に中盛、中盛の向うに先皿、両肩の対の皿、脇は中盛の左右何れかの脇の皿と考えられる。

献立の内容は、中盛は半べん、先皿は蒟蒻、両肩の皿は、一方は煎昆布、一方は蕎麦、脇皿は干大根と荒布、汁は芋、たけのこ、ちしや、干大根の聚め汁である。尊宿衆にはこの膳がつき、汁は冷汁である。この膳については汁以外に記されていない。

四日、五日、二例の膳部を総合してみると、膳の形式は本膳と二の膳。本膳の様式は、飯汁 中盛 両肩の皿二つ 脇の小皿ということになる。中盛は平、両肩の二枚の皿は両木皿の初期の形とみられる。所謂本膳としての献立名はないが、これは禅院の本膳の祖形とみてよいと思う。この形態は今日、臨濟宗禅院に伝承され、発祥の永平寺派客膳は、この祖形から展開したものと考えられる一般本膳と近似したものとなっている。この変様の時期に関する参考史料の一つとして「永溪山典座寮指南」をあげることが出来る。

I-4-B 永溪山典座寮指南

これは永溪山泰智寺の典座寮に関する清規である。奥書きに「寛延二己巳春現住 永溪万仞叟敬記 泰智寺什物」とあることによって、万仞によって記述されたものであることがわかる。

万仞について禅学辞典に「万仞 曹洞宗 諱は道坦 三休庵と号す。俗姓は池田氏 肥前藤津郡古枝村の人、弱年にして出家し、後加賀の大乗寺大機行休に参じて嗣法す。備中富山本光寺に首先住職し、中興の業をなす。又同国美川

の吉祥寺、三州長円寺を董し、延享元年(1744)肥前泰智寺に管院す。宝暦三年高祖大師五百回の大遠忌に拜堂し、帰途三州妙高寺鉄忍和尚に依りて正法眼蔵室鈔を拝写す。宝暦三年(1753)泰智寺を退き、三河額田に万福寺を創して住す。五十九歳上州宝積寺に請せられ、その第二十七世を董す。安永四年(1775)万福寺に寂す。寿七十八。著作に、正法眼蔵秘鈔二十卷他十六部五十余卷あり、卍山面山と相並んで洞門中興の祖と称せらる。」とある。

この「永溪山典座寮指南」の年中行事の項には、現在の永平寺の本膳形態が、万仞の泰智寺に住院した江戸中期に、既に禅院の規矩となっていたことが証される記述がみられる。その二、三を掲げると、

正月、三日、一、明日ハ開基ト徳雲院ト初月忌ナリ、家中参詣アリ、御名代アリ、満散後ニ内外大掃除ナリ、庫下ニテモ靈膳等ノ用意アルベシ、二汁五菜ナリ、

二月、十五日粥後涅槃講式、午時出班焼香転供アリ、朝ハ小食平ノ引汁ハ豆腐大根ナリ、菜ハ皿ニ香ノ物、午時ハ三菜ナリ、平ハケンチエンナルベシ、

六月、十四日ヨリ当処ノ祭礼ナリ、非時奈良茶小豆飯ニ豆腐ノ平盛水和会等ナリ、

十五日朝一汁五菜酢菜和会物平茶碗台引ナリ、午時ニ冷麵直ニ吸物飯ヲ出スナリ、

八月、四日ハ開基祭り、朝百姓中ヨリ献餅或ハ齋ヲ設ク、今日常住ヨリモ二汁五菜ノ靈膳ナリ、

靈膳は仏前に供える正膳で、古規により行われる。ここでは既に本膳献立の呼称が行われているし、一汁五菜の内容は、酢菜 和会物 平茶碗 台引と所謂本膳の骨子である。永沢寺の清規にある禅院の正膳が、この本膳式に変様した時期は、大きくみて、寂霊在世の頃(応安三

年(1370)～明徳五年(1394))から、万仞が泰智寺に住院した(延享元年(1744)～宝暦三年(1753))頃までの約三百五十年の間のことであるが、寂霊時代の規矩が急速に変様することは、当時の禅院のあり方からも、社会情勢からも、あり得ないし、また、古規によって行われる正膳のきまりを考えても、江戸中期の永溪山の正膳は、既に伝統の形としてあったと考えるのが自然である。更に献立中にある茶碗によって、この形態を桃山時代乃至は江戸時代初期のものとして推定することが出来る⁴⁾。同時代の江戸幕府の正膳はまだ七五三膳、引替之御膳が主であったことと照応して、幕府の本膳も⁵⁾、禅院の正膳様式を導入したものとみることに、誤りはないと考えられる。したがって後に幕府の本膳様式を庶民の生活にあわせて定められた一般の本膳も、その元は禅院の正膳にあると立証することが出来よう。

「永溪山典座寮指南」にある正膳の形態は、今日の永平寺の靈膳に伝承されている。通常の永平寺派本膳には茶碗は組まれていない。

次に掲げる献立例は、永平寺の主な年中行事中、春季報恩大授戒会の昭和四十五年度の御真前献立である。行事は七日間にわたって行われる。

I-4-C 永平寺派靈前献立例

御真前 献立

二十三日

小 食

献 粥(白 粥)

平 焼豆腐 椎茸 里芋

皿 奈良漬

午 時

平 卷揚 人参 蓮根

茶碗 糸蒟 百合根 卷湯葉

(九谷磁器)

皿 菠薐草胡麻和

二十四日

小 食

雑煮餅

平 粟麩 椎茸 菠薐草

猪口 蕁菜卸し和

小皿 沢庵

午 時

大平 大飛竜頭 長芋 人参 蒟蒻

椎茸

皿 独活 胡瓜 葛切三杯酢

猪口 金柑甘露煮

坪 胡麻豆腐敷味噌

茶碗 生麩 筍 青味

小皿 小茄子茶栓煮

吸物 板麩 独活 木ノ芽

台引 吉祥昆布 奈良漬 林檎

二十五日

小 食

白 粥

平 高野豆腐 里芋 落

坪 生麩 春雨 三ツ葉

皿 菠薐草海苔巻

午 時

平 卷揚 筍 椎茸

皿 酢蓮根

坪 里芋 椎茸 人参 生麩 葛引

吸物 なめこ 水前寺海苔 木ノ芽

台引 吉祥昆布 羊羹 ネーブル

二十六日

小 食

茶 粥

平 生湯葉 蕨 青菜

皿 紫蘇巻 沢庵

坪 白花豆

午 時

平 飛竜頭 落 椎茸 干瓢 午芽

坪 百合根 葛廻し
 皿 筍木の芽和
 小皿 慈姑唐揚
 吸物 松茸 板麩 木ノ芽
 台引 林檎 チェリー 奈良漬

二十七日

小食

白粥

平 南瓜 干瓢 生湯葉
 坪 つき蒟蒻(グリーンピース椎茸入り)
 皿 三ツ葉胡麻和

午時

平 椎茸 長芋 薄揚
 皿 人参 絹さや白和
 坪 落花生豆腐
 小皿 御多福豆 パイン
 吸物 榎茸 蓴菜 木ノ芽
 台引 羊羹 バナナ 奈良漬

二十八日

小食

小豆粥

平 焼豆腐 蒟蒻 蓮根
 皿 紫蘇巻 蕨味噌漬
 坪 煎豆腐(人参 椎茸 グリンピース入り)

午時

平 巻揚 筍 落 椎茸 人参
 皿 独活 胡瓜 とさか海苔三杯酢
 坪 胡麻豆腐葛餡かけ
 小皿 絹さや胡麻和
 吸物 生椎茸 三つ葉
 台引 栗 金柑 奈良漬

二十九日

小食

雑煮餅

平 生湯葉 つくね芋 蕨

坪 人参大根卸し(もみ海苔かけ)

皿 小茄子田楽

午時

大平 大飛竜頭 長芋 筍 人参 椎茸
 坪 胡麻豆腐
 茶碗 椎茸 ピース 銀杏 人参葛廻し
 皿 葛切り 胡瓜 独活 湯葉三杯酢
 猪口 百合根白煮
 小皿 青菜ひたし
 吸物 松茸 板麩 木ノ芽
 台引 組子 メロン 奈良漬

二十三日の小食の献立は、白粥・平・皿であるが、これは前掲「永溪山典座寮指南」の年中行事、二月十五日の小食と同形である。同日午時の平・茶碗・皿は年中行事二月十五日の「午時は三菜なり」の様式にほかならない。三菜の様式は、平・茶碗・皿のほか、平・猪口・小皿また平・坪・皿と適宜に組み合わせられているが、三菜の中心には必ず平碗がある。一汁五菜、二汁七菜の場合もこの点は同様で、我が国の客膳が平を中心として形成されてきたものであることがわかる。

二十四日と二十九日午時の献立は、汁の記録が省略されているが二汁七菜であり、その他は二汁五菜である。

II. 普茶料理

宇治の黄檗山万福寺を本山とする黄檗宗は、臨濟禅の系統に属しているが、本山万福寺の広大な伽藍や法式は悉く明風により、臨濟、曹洞の禅院とは趣を異にしたものがある。

普茶料理は本来は黄檗宗寺院の法要、行事のあと、点心として供されたものが、市井に出て次第に複雑な料理の形をとるようになったものである。今日普茶料理を営業としている料理店

が各所にあるが、これらは配膳、盛付けなど、会席風にし、材料もまた純粋な精進料理とはいえない。普茶料理の本来のものは黄檗宗本山万福寺に伝えられているものみのようである。江戸時代、長崎、上方あたりで流行したものや、現代の料亭の普茶料理は品数も多く、調味も一般向きにされているが、禅院の普茶料理は、素朴な趣をもった独特なものである。その味わいは万福寺の異国的な伽藍堂塔の中において、最高に発揮されるものというべきであろう。

Ⅱ-1 黄檗宗万福寺普茶菜单

雲片(うんぺん) 野菜葛懸
 麻腐(まふ) 胡麻豆腐
 筍羹(しゆんかん) 野菜煮合わせ
 冷杯(ろんぱん) 浸し物
 寿免(すめ) 摺上豆腐
 油炸(ゆじや) 味付天不羅
 醃菜(えんつあい) 香の物
 果菜(くおつあい) 果物

上掲四碗菜单は黄檗禅院の基本的な普茶様式である。

菜单の概要は、

雲片 蓮根 椎茸 午莠 人参 筍 青豆などを、油炸めして葛かけとしたもの、器は以下すべて平皿である。物の命をいとおしみ、野菜の切れはしも炒めて葛かけにして、いただく、というのが雲片のもつ意味で、普茶料理中最も特色あるものである。

麻腐 胡麻豆腐に限らず、禅院の料理の多くはもとは宋朝僧侶の食生活にならったものであるから、臨濟、曹洞ともに類似したものは少くない。正方形に切ったものを円形に盛りつける。

筍羹

1. 黄檗豆腐は万福寺で作られる独特な豆腐である。
2. 湯葉 人参 胡瓜 椎茸などを、薄揚で巻いて煮たものである。
3. 萌を平湯葉で巻き、油で揚げたもの、辛子味噌を添える。
4. 飛龍頭旨煮
5. 小芋の旨煮
6. 南瓜の揚げ煮
7. 椎茸旨煮

以上の七品を大皿に盛合わせる。

冷杯 芋茎の胡麻和 胡瓜もみ膾

寿免 蓮根つくね揚げ 針生姜の清汁

油炸 甘藷 蓮根 長芋 午莠 人参 生姜 さや豌豆 饅頭等、味つけした衣をつけて揚げたもの。

醃菜 香の物

白飯は／べはん／飯櫃は／ひんかん／という。

普茶料理は仏の供物をさげた物などを主材料として使ったのが本来であるから、黄檗の正統を伝えたものには、技巧を凝らしたものはない。

食卓の形式は、一卓四人を一応のきまりとし、予め食卓の中心に筍羹と油炸の大皿をおき、これを中心として雲片 麻腐 冷杯 醃菜を配し、各人の前に朱碗の寿免 飯碗 とり皿 箸 単票(匙)をおく。

客の着席をまって茶を供し、茶碗をさげると引替に酒瓶を出し、献立の多い場合には、このあと順次に供していく。

五碗菜单の場合、以上に素揚げと肉和(梅肉和)を加える。

禅院では持鉢をもっていただくことが正式の作法であるが、在家の場合は一般的な食器が用いられる。

III. 懐石

懐石は茶事の客膳であることはいうまでもない。茶事に伴う食事として、万端の食礼によるものを懐石という。料亭の懐石は、茶事の懐石を模して、会席風に略したものである。

今日の懐石の基準となっているものは、汁 向 煮物 焼物の一汁三菜である。懐石の法が一応定められたのは、利休の頃であると茶道史は伝えている。この頃の懐石は、一汁二菜乃至は三菜の、佗茶懐石であり、その祖形が今日も懐石の基準となっているのであるが、茶事に於ける正式なものは、汁 向 煮物 焼物 吸物 八寸をもってきまりとしている。

III-1 懐石

献立

汁	新若布 独活 合せ味噌 水辛子
向	さより紙塩 大根人参膾 加減酢 山葵
煮物	羽二重しんじよ 車海老 うぐいす菜 口柚子
焼物	甘鯛赤味噌漬
吸物	露の臺
八寸	わかさぎ 百合
香の物	

懐石の膳器具

本来は同色同意匠の漆器の一揃えを原則としている。客膳を比較して、同様のきまりをもつ

ものは、禅院の本膳である。懐石の折敷は、正式は朱の角折敷、次が黒、その他は略儀とされている。

配膳の順序

1. 膳をはこび出す。膳組みは、飯 汁 向を三角形におき、利久箸を配する。
2. 銚子と引盃 正客から順に酌をして、一順後、銚子をもって入る。
3. 飯器をもち出し、すすめて、汁替えをする。あいた飯器をもって入る。
4. 銚子をもち出し、第二献をつぎ廻り、銚子をもって入る。
5. 煮物を出す。膳向うにおく。
6. 焼物を出す。
7. 強肴を加えるときは、このあとに出す。
8. 飯器 銚子をもち出し、正客がこれを預かる。
9. 亭主相伴の食事を終る。
10. 吸物をもち出す。客の前の煮物碗をもって入る。
11. 八寸と銚子をもって出る。主客の盃の交換がある。盃を納めてひく。
12. 香の物と湯次をもち出し、吸物碗、強肴の鉢などもって入る。
13. 湯次と香の物鉢をひき、膳をさげる。

以上は懐石のはこびの大要であるが、主客の無駄のない動作、客の食器のあつかいなどには、禅の粥飯法に通ずるものが少くない。

日本の茶の歴史が栄西⁶⁾ (1141~1215)によって始まり、茶道もまた、禅の茶礼に端を発していることが、このあたりに明らかにうかがうことが出来る。

献立の様式

汁 懐石の汁は原則として味噌汁が用いられる。味噌は季節により、また献立により、かえる。冬は白、夏は赤、春秋は合わせ味噌とす

る。

向 陶磁の向付けに、魚の生身と野菜で調理した脛を盛るのが古風正式であるが、現在では一般に魚の作り身に少量のつまをあしらい、酸味を合わせた醤油をかけたものが普通となっている。精進懐石には、和物、浸物などをも用いる。

煮物 魚・鳥の肉と野菜又は乾物の類を二、三種取合わせた、清汁仕立の椀盛で、懐石献立中最も重点のおかれるものである。

焼物 今日では一般に焼魚とされているが、もとは引物、引菜などといい、焼魚と限られたものではない。煮たもの、焼いたもの、揚げたもの、蒸したものなど、季節の素材を自由に調理したものが用いられてよいものである。

吸物 懐石の吸物は、一般の吸物とは全く異った意味をもつもので、献立が一応終り、これで箸を洗い、口中を清新にし、次の献酬の用意をする目的をもつので、箸洗・小吸物ともいわれる。清汁は湯吸物といわれる程淡味に、実も季節の風韻のあるものを極少量用いる。

八寸 主客の献酬のための口取であり、海のもの、陸のものを二種盛りつけるのを正式とする。戦後は漆器、陶磁器などで代用されることも珍しくなくなったようであるが、懐石の心を象徴した食器として、杉木地八寸は格調高いものがある。

III-2 料亭の懐石(例1 京都)

献立

先付 胡瓜
椎茸
白和
向 鯛細作り
坂本菊
防風
山葵

加減酢

汁 白味噌
白玉
銀杏豆腐
盆盛 才巻海老
かぶらずし
このこ
玉子切り出し
栗含め
銀杏
菊の葉しいて
あまご煎り出し
強肴 車海老
菊菜
卸し大根
茶碗 蕎麦信太巻
鶉
洗い葱
海苔卸し
焼物 真魚鰹西京漬
はじかみ
焚合わせ
地紙大根
薇
絹さや
木の芽

香の物

1. 溜塗丸折敷に、先付・汁・向を型通り三角形に膳組みし、利久箸を配して持ち出す。飯・汁・向の懐石の基本形をくずして、飯椀の位置に染付小鉢の先付をおいている。胡瓜に僅かな椎茸を配した白和である。

汁は利久形朱椀に白味噌仕立とし、椀種は銀杏豆腐と白玉、口は水辛子。

向は青九谷の菊花皿に鯛の細作り、つまは坂本菊と防風・山葵。加減醤油は、かけずに猪口

に添える。

2. 汁椀があく頃おい、盆盛を持ち出す。黒真塗折敷盆に玉子切り出し、かぶらずし・このこ・栗含めに艶やかな銀杏二粒、手前に才巻の塩蒸しを菊の葉におく。華麗である。

3. 黒漆脇引盆の強肴は、錆朱の紅葉皿に、あまごの煎り出しと燻金の車海老の天ぶら、あしらいの菊菜の緑が鮮やかである。

4. 古清水網の絵の茶碗は、鶉と蕎麦の信太巻、温い煮汁にとっぷりについて、中表の蓋に海苔卸しと洗い葱、京の秋を茶碗に盛りこんだ風情である。

5. 焼物は九谷の六角皿に鯧の西京漬。前盛りはつけない。

6. 献立の最終は焚合わせである。地紙大根に蕨と絹さや、天盛りが青柚子ならぬ時はずれの木ノ芽であったことは残念である。以上にみられるように、懐石を模したはこびであるが、懐石の一貫した献立様式はなく、むしろ会席の印象である。懐石献立中最も重点のおかれ煮物も、ここでは省かれ、会席風に焚合わせとしているが、このことは懐石献立様式のもつリズム感をやや薄弱にし、個々については非のない料理の組み合わせでありながら、充足感に欠けるものを招いている。献立様式に於けるリズム感は、一汁三菜の簡素な形から始まり、料理の数を増す程に複雑となる。季節による味覚の感度、素材のもつ量感、調理法による味わいの微妙な変化、色彩盛付けなどから生ずる明暗と量感、それらのものが交錯し、かもし出す献立のリズムは、客膳献立の構成にあたって、常に配慮されなければならない問題であろう。

III-3 料亭の懐石 (例2 東京)

献立

向 鯉細作り
海 松

蕨

山 葵

加減醬油

椀 盛 白魚卵豆腐

貝割菜

木ノ芽

口 取 鱈味醂干し

このこ

海老ずし

雲丹豆腐

蠣から煮

焼 物 鮎魚女照焼

煮 物 相鴨治部煮

湯 葉

独 活

強 肴 菜の花辛子酢味噌

汁 三州味噌

なめこ

水辛子

香の物

例2は東京の懐石献立例である。献立の様式は、例1より更に会席風としている。然し料理そのものは、純然たる懐石風である。懐石風料理を、ことさらに会席風様式とする理由は、一つには料亭に於ける客膳は、酒宴を基調としていることによる。儀礼や格調に重点のおかれた本膳や、茶道の厳しい精神に立脚した懐石に比して、会席様式が酒席にふさわしいことはいうまでもない。更には、茶事に対する東京と京都の意識の差異である。これは茶の湯の歴史的発展の過程に必然性をもつもので、茶の湯が伝統的に大衆の生活に溶けこんでいる京都に比し、東京は近来益々各地からの人口集中の結果として、普遍化していない。加えて会席料理は、江戸に発達してきたもので、都民にとっては、より親近感がある。これらの点を要因とするもの

ではなかろうか。

IV. 会 席

会席の献立様式は、江戸末期の町民の酒席の膳の様式として発展してきたもので、他の客膳様式に要請される制約の何らももたない、全く自由な形態というべきものである。会席としての、一定の献立様式はあるが、時に応じて、その軽重は自在であるし、膳器具も定められたものはない。一般には、黒塗角切の折敷を用いる。料理はこの上に一品ずつ供し、あいた器を順次さげていく。食味を本位としている点では、懐石と同様であるといえる。

献立の一応の様式は、

四品……向付 吸物 鉢肴 煮物
 五品……向付 吸物 口代り 鉢肴 煮物
 七品……向付 吸物 口取 鉢肴 煮物 小井
 止碗
 九品……向付 吸物 口取 鉢肴 茶碗 煮物
 小井 中皿 止碗

以上の組立に、宴席では、先付、又は前菜を加え、強肴、進肴として、前後と重複しないようなものを、自由に追加する。

IV-1 会席献立

前 菜 籠盛
 蛤 細魚 胡瓜 真子和
 黄味ずし
 かしわ塩蒸し
 海老道明寺揚
 鶏団子
 獅子唐
 青 串
 吸 物
 貝殻鳥
 きざみあさつき
 向 付

鮒目

鮪

鳥賊

白髪独活

蕨

山葵

加減醤油

鉢 肴

甘鯛西京漬

カリフラワー甘酢

金柑甘露煮

煮 物

飛竜子湯葉巻

落 人參

香の物

雑 炊

蠣 あさつき

海苔 生姜

IV-2 会席と懐石の比較

上掲の例は会席様式として、最も簡単な四品の献立例である。前菜に重点をおき、五種の料理を籠盛りにしている。様式の上で、本膳、懐石と異なる第一は、献立のはじめの碗である。本膳、懐石の味噌汁に対し、会席は吸物である。理由はいうまでもなく、酒の肴としての食味にある。碗種の貝殻鳥は、ロシア料理から導入したもので、日本料理の歴史からみれば、新しいものである。

向付けの刺身は、鮪の引作りに平目のそぎ作り、文甲鳥賊は鳴戸巻である。このような、数種の盛合わせは、懐石では行われない。

鉢肴の前盛りも、懐石ではつけないが、会席では添えることを忘れない。

煮物は懐石の碗盛りに対し、会席では焚合わせである。

口取は懐石の八寸と対比されるものである

が、両者は著しく趣を異にし、八寸が清浄、端正に意義をおき、杉木地の折敷に、二品を一箸の量おくのに対し、会席は五品、七品を華やかに盛合わせる。

また、懐石の箸洗と同様な目的をもつものが、会席では小井である。

止椀は、それ以前の献立に、規格のないことを前提とした、会席独特な名称で、会席では、ここで始めて白飯と香の物が出て、献立を終る。上掲の例では雑炊を出している。

懐石 会席の実態を対応してみられることは、両形式の歩みより現象である。近年、会席の料理は著しく懐石風となってきた。また懐石の献立様式は、過半が会席風に略されている。懐石の場合、前半を懐石とし、後半を会席とするような、瞭然としない形態である。例2の場合、はじめの向、椀盛は懐石様式であるが、汁は会席風に最終としている。口取以下は会席式のはこびである。つまり、料理そのものは懐石の格調をもち、様式は融通性に富む、即ち酒宴の膳としても、食事本位の客膳としても都合のよい、食味本位の献立様式とされる傾向が強いようである。

結 び

嘗て客膳の主体であった本膳は、今日の都会では殆ど会席がこれに代っている。祝儀の客膳の多くは会席様式で行われている。会席様式のもつ機能性と適度の格調が、現代情勢に適合しているとみてよいであろう。客膳各種の形態は衣、住の文化に比して著しく緩慢ではあるが変様しつつある。都会に於ける本膳の衰退、懐石の略儀、会席様式の展開の様相等、緩徐なそれらの変様は、目まぐるしく変貌していく現代文化の投影とみてよいであろう。

本稿の史料に関し、懇切な御示教を賜った宮

内庁書陵部菊地康明氏、継永芳照氏に厚く御礼申上げる。

注

- 1) 道元の生家、内大臣久我家の紋章で、永平寺の紋章とされている。
- 2) 禅院では、午時以後翌朝まで、厳密には食事をしないきまりであるが、実際には、修行に差支えないだけの簡素な食事を薬石としてとる。清規にも「薬石ハ禅林末世ノ私設ナレバ、公界ノ法器鳴ラスベカラズ」とあり、小食(朝食)午時(昼食)にならず雲版を鳴らさない。非時は、本来はこの午後から翌朝までの、食事をしてはならぬ時の意味であるが、この間にする遠来の客に対する接待の食事、葬儀の会葬者に供する食事なども、同様の名に於てされる。
- 3) 山地や原野に多い落葉のかん木、クマツヅラ科。葉は大形卵形で、一種の臭気があるので、クサギの和名がついた。夏から秋にかけて香氣ある花をひらき、果実は丸くコバルト色で美しい。若葉は臭気があるが、茹でると食用になる。果実は昔染料に用いられた。日本から中国に分布する。
- 4) 我が国の陶磁器の歴史は、一般的には貞応二年(1223)道元に従って渡宋した加藤四郎左衛門景正が、製陶法を学んで帰国し、瀬戸で焼物をはじめたことに始まると伝えられる。以来備前(岡山県)、常滑(愛知県)、越前(福井県)、信楽(滋賀県)、丹波(兵庫県)等で製陶が盛んに行われるようになり、室町時代の茶の湯の普及に相応じ、唐物写しの茶入壺や瓶、水指、建水などに加え、日常雑器も作られたが、食器として陶磁器が漆器に混用されるようになったのは江戸時代になってからである。
- 5) 室町時代の正膳七五三膳も禅院の点心を献の膳の骨子として形成されている。四十四年度拙稿Ⅱ。
- 6) 日本臨済宗の開祖栄西は、仁安三年(1168)文治三年(1187)再度の渡宋により、臨済の正宗とともに、茶を我が国に招来した。栄西の二回目の渡宋の時、当時宋で流行していた抹茶の喫茶法を伝え、「喫茶養生記」を著わして、その普及につとめた。曹洞宗の開祖道元も、茶を行道にとり入れ、永平清規にも行道としての茶礼が述べられている。このように茶は禅を母体と

して次第に発展し、南北朝の頃には僧林と茶は不可分のように普及していたようである。この時代、天竜寺の開山臨済の夢窓疎石は、宋の径山寺から伝来していた台子以下を茶事に用い、日本に於ける茶礼をおこした。禅林の行道としてあった茶が、ここで始めて礼式として発足す

ることとなったのである。

参考文献

- 曹洞宗全書第五卷 宗務庁 1931
寛政重修諸家譜第五輯 栄進舎出版部 1917