

客膳形態の変遷と現代の様相

谷 口 歌 子

はじめに

客膳料理のもつ格調の要素の第一はその形態(膳の形式、献立の様式)にある。レヴィ=ストロース¹⁾のいうように言葉とともに料理というものを普遍的な人間活動の一形式をなすものとしてみると、客膳の形態は地域社会の文化的生活の一つの表現にほかならないといえるのではなからうか。文化的生活の形態が変われば、それは当然何らかの変貌を示す筈のものである。この観点から、伝統的なわが国の客膳の形態は、戦後の画期をへて、どのような変貌を示しているか、料理の機能的研究の一つとしてこれを確かめたいと考えた。

実態に対する批判は、形態の歴史に対する認識の上に立って行なわれなければならない。その資料としては饗饌抄の類が文献にみられるが、体系的にまとめられたものはなく、解説も殆どない。本稿の第一段階として、各時代の客膳の形態とその変遷を、代表的饗饌抄を中心として明らかにしてみたいと思う。

もとよりこの問題は年代の上からみても歴大なもので、一時代の饗膳の一例をとりあげただけでも、これを真に解明することは、ひろい分野からの研究なくしては出来ないことであるが、今回は現代の客膳批判の上に必要な資料として、その形態を体系的に明らかにすることに主眼をおくものである。

日本料理の客膳としての形態が文献にみられるのは平安後期以後である。然し饗膳としての

記録はないが、奈良時代に既にその前提とみるべきものがあつたことは、種々の資料によって推察出来る。この発祥の時代から鎌倉時代までの饗膳については「立正家政研究 I」に述べたので、本稿は室町時代以後について検討する。

I 室町時代の饗膳

鎌倉幕府滅亡の後、南北朝争乱の中で足利氏によって京都に幕府が開かれて後の二百余年、所謂室町時代は、武家政権の興隆と公家の実権の衰微によって、両文化の交流融合が盛んに行なわれた。そのため武家一般に公家風の形式儀礼重視の傾向が著しく、これに鎌倉時代からの禅宗の影響が加わって室町文化の特色をなし、後世の日本文化に大きな影響を残している。食文化についてもこれが端的にみられる。

次に掲げる饗饌抄は十二代将軍義晴が大永二年(1522年)祇園会に出向いた折のものである。この時代、足利将軍の権力は既に地におちたが、公家風をならった室町時代の武家故実は全く固定化していたから、同時代の饗膳の典型的なものとしてみる事が出来る。当時この種の饗膳には膳部にはきんで、太刀・馬・小袖・鈍子・絹・銀子などの進上物があり、豪奢を極めたものであつた。

1 室町幕府の饗膳²⁾

献 立

一、式三献参

初	献	
鳥	ぞうに	
五しゆ		
二	献	
ひや麦	御そへ物	なまとり
三	献	
きそく金	たひ	
こざし		
くらげ		
御ゆづけ		
たこ	やき物	おけ金だみ絵あり このわた
あへませ	御ゆづけ	
かうの物	かまぼこ	ふくめ鯛
二		
塩引	あゆ	
きそく金	御汁	たひ
にし		わらび
からすみ	くるくる	
三		
すし		
かいあはび	御汁	がん
さかな	ます	あつめに
よ		
おぢん		
くらげ	御しる	えひ
いか		
五		
はむ		
さしみ	御しる	こい
えび		
御くわしあり		
御さかなよこむ		
のし		
たこ	うけいり	
五	献	
まんぢう	御そへ物	ひばり
六	こ	ん

しほひき	
がん	
まきすめ	
七	こむ
やうかん	御そへ物
さしみ	
八	こむ
はむ	えひ
くるくる	
九	
いりこ	
ひしほいり	
かいあはび	

2. 饗膳の形式

『古事類苑』—「四季草」及び「貞丈雑記」『式三献七五三膳部之記³⁾』などについてみると饗膳の形式には、七五三膳、五々三膳、五三二膳などの複雑な規格がつくられ、膳組みの料理にもそれぞれきまりがあった。

七五三膳とは、三は式三献、五は五献、七は七膳を表わしたもので、式三献と献の膳と饗膳による構成は、この時代の特色ある客膳の形式である。

その配膳はまず儀式的な式三献を三つの三方で供し、次に初献から三献、或は五献まで、一献ごとに膳をすすめ、後、饗膳として一の膳から七の膳（五々三膳では五の膳）まで供し、これを終ってから更に引替の膳を重ねる。この供膳の形が後の江戸時代の本膳の元となったもので、ここにあげた献立は、七五三膳をやや省略した五々三膳に献を加えた、五膳九献である。同時代には七五三膳の献を十七献も重ねた豪華なものもある。（『足利義晴佐々木亭御成申献立⁴⁾』参照）

3. 献立様式

『大草家料理書』をはじめ室町時代の料理書⁵⁾と『大草流式三献膳部之記⁶⁾』『式三献七五三膳

部之記』『饗膳三本立組様之図⁷⁾』などについて献立の様式を検討する。

式三献——式三献の一、は引わたし、二、はうちみ、三、はわたいりである。引わたしとは式三献の三つの盃をのせた膳の称で、のしあわび、くらげ、梅干をそれぞれ土器に盛りつけ、別の皿二つに塩と生姜をのせ、その中心に三つの盃と箸をおいたもので、この形は鎌倉時代の武家の儀式膳をそのまま伝えているが、器具は白木の三方がこの時代には銀濃の三方の華麗なものに変わっている。生姜はけがれを去り、手塩は膳部の不浄を払う心で用いられた。

二、のうちみは刺身の古名である。鯉のさしみを土器に杉なりに盛って、これに左右の鱗をさした。盛りつけた魚の表示として鱗をさしたこの形が刺身の語源となった。

三、のわたいりは生造りの形に盛りつけた鯉に、鯉のわたいり（腸を垂れ味噌で煎り煮にしたもの）を三切のせ、左右の鱗をさした。各々の膳に塩または酢と生姜の皿が添えられる。うちみとわたいりの鯉は婚礼の時は鯛を用いるきまりであった。鯉を魚の第一として尊重し、またその盛付けの形にも、平安の公家料理の踏襲がうかがえるこの式三献の三方膳は、室町末期には、おてかけ台と称した食物を細工した飾りものと変わり、全く形式化している（「足利義晴佐々木亭御成申献立」「三好筑前守義長 朝臣亭⁸⁾御成之記⁸⁾」参照）。

献の膳——式三献をひいて献の膳となる。そのきまりは初献ぞうに、二献まんじゅう、三献羹、四献むし麦、五献ようかんの類で（献立により多少の順不同はある）、これらはすべて禅宗の点心である（点心については「立正家政研究Ⅰ」に記）。禅宗の食膳様式をとり入れたこの献の膳には、それぞれ添物とか組付物として魚や鳥の料理が添えられている。

初献の/五しゆ/は御酒と解するのは誤りで、五種のものとするのが正しい。五種とは、かつを（赤）・いりこ（黒）・するめ（青）・あわび（白）・のし（黄）を五色とみて土器に盛り合わせたものである。

二献の/なまとり/は鳥のさしみである。「四条流庖丁書」に「鳥のさしみのこと。雉子、山鳥など荒巻きにしておいたものを夏とり出し、湯の中に入れ、やがて出してさましてうすく切り、ふくさ盛りにする」とみえている。

三献の/こざし/は鮑や海鼠、その他小串にさしたものをいった。

四献の/うけいり/は鯛の身をすりみにして小梅大に丸めて湯びきし、垂れ味噌で煮たもので、夏はこれを/うけいりの吸物/冬は/雪の吸物/といった。現代のつみいれの古名である。/のし/は鮑の略称である。

八献の/はむ/は鱧。/えい（鱧）/の汁はふくさ仕立とし、あしらいには大根、豆腐、落などが用いられている。

九献の/いりこ/は海鼠を茹でて乾したもの。/ひしをいり/は魚や鳥の肉に酒塩をし、垂れ味噌で煮て、湯びきした山芋を加えて煮上げ、柚を天盛りとした。

饗膳——「式三献七五三膳部の記」「宗五大草紙上」—「公方様諸家へ御成之事」などを照応すると七五三膳の饗膳は、

本膳、湯づけを中心として供御（料理）七品。

二の膳、五品・御汁二種。

三の膳、三品・御汁二種。

与の膳、三品・御汁二種。

五の膳、三品・御汁一つ。

六の膳、七の膳同じく。

の形式をもち、その献立については、本膳の中には必ず膳を用いること、焼物は本膳に魚、

二の膳には鳥を用いることなどが「四条流庖丁書」に規定されている。一膳に汁もの二種の形は献立の最も鄭重な様式としてあり、この形は平安の公家料理を伝えたものとみられる。前掲の献立は五々三膳であるから、二、三、与の膳の汁は一種ずつ省略されている。

/御ゆづけ/は湯づけ膳、即本膳の称であり、この時代には本膳は一の膳の称であった。饗膳のごはんは平安時代の強飯がこの時代には姫飯の湯づけとなっている。姫飯は現代の白飯で、予め湯を通した白飯を椀に盛って本膳につけ、これに改めて湯をかけてたべる。そのたべ方にも一々きまりがあった。

本膳七品のうち、焼物は魚で鯛が多く用いられた。/このわた/は酒で洗って小桶に盛りつけた。/あへまぜ/は和え物、和え物に用いる魚も必ず酒を通してある。

/かまぼこ/はこの時代はその語源の蘆花の形に似た、現代の竹輪の形をしたものであった。

/ふくめ鯛/は干鯛を炙り、身をそっと叩きほぐしたものである。

二の膳の/塩引き/は塩引きにした鳥の身をつくり、塩出しをしてから湯を通し、酒をかけ、濃いすまし味噌で煮る。茗荷、椎茸などをあしらいとす。/あゆ/は焼鮎、または筏膾とし、蓼酢を添える。/くるくる/は鯛のわたりの料理名である。

三の膳の/がんあつめに/は雁に大根、牛蒡、豆腐などを合わせて味噌仕立、または清汁仕立にしたもの。

与の膳、/おぢん/は沈盛、即ち鮫の干物をそぎ身にして土器に盛ったものをいった。

汁の/えい/は八献の汁と重複するようにみえるが、同じ調理法によったものとは思われない。湯づけの姫飯は室町末期から一般に普及し、強飯は儀式行事にのみ用いられるようになって

きた。

この時代の饗膳抄には料理名を記したものが少いため、一見して室町時代の特色を認めることはやや困難であるが、献立の個々について説明してみると、これが明らかとなる。

前掲のものに加えて焼肴についてみれば、高さ五寸(約15cm)に杉盛りにする。その作り方は魚の身をそぎ身に作り、すりびしををかけて炙ったものであった。すりびしを塩を加えた酒を煮切ったものである。焼鳥も同様な焼き方をし、杉盛りにした。

五献の添肴、ひばりの盛付けは/つばめ盛り/と称し、水引で足を結んであり、そのたべようにも定まった型があった。

膾には/山吹膾//雪膾//青膾//卵の花膾/など優雅な料理名が多く、/山吹膾/は初夏の膾とされ、鯛のつくり身を搔敷の上に盛り、山吹の花を一枝添える。/雪膾/はつくり身の上に大根おろしをのせたものである。盛付け、たべ方など形式の上では古代の貴族料理を尊重しているが、調理の感覚には近代に通ずるものも少くないことが認められるのである。

鎌倉時代から室町時代に涉って、武家はその社会にふさわしく、公家料理の取捨選択を行ない、これに禅林の食膳様式を併せて、独自の食文化を生んだ。

平安時代の饗膳の特色であった四種器(酢酒塩醬)の形も、この時代の武家の饗膳にはみられなくなっている。これは客膳形態の変遷とみるとともに、調味料、調理法の発達を物語るもので、古代から中世まで調味料の中心であった垂れ味噌は、この時代、初めて醤油として文献⁹⁾に現われている。

室町時代の日本料理の特色として、後代、形式虚飾の重視があげられているが、これは社会情勢の具現として興味深いものがあり、また近

世日本料理の完成も、この過程をへて得られたものというべきで、食文化の貴重な一時代の形態とみることが出来る。

4. 饗膳の器具

室町幕府の饗膳に用いられた三方、或は懸盤は朱漆塗に金銀螺鈿をちりばめたもので、これに造花の松、五色の糸、金銀のきそくなどを用い、華麗を極めたものであった。

漆器に螺鈿を混用する法は、我が国独自の手法で、平安時代に初まり、江戸時代にその技術的完成をみたといわれるもので、中世の饗膳を飾った勝れた美術工芸の一つである。

II 安土桃山時代の饗膳

戦国大名の意気と、海外貿易の発達、商品経済の発展に伴って生まれた豪商の経済力を中心として開花した桃山文化は豪壮華麗、因習に捕われぬ積極性を特色としたが、饗膳の上にその影響の現われるいとまもなく終っている。

秀吉が加賀金沢の城主前田利家の京都の亭へ臨んだ折の記録といわれる『文禄三年卯月八日加賀の中納言殿江御成之事¹⁰⁾』について、桃山時代の饗膳の模様をみると、式三献が記されていないのみで、室町時代と殆ど変りない。

同書に、文禄三年四月、秀吉は前田利家に招かれて大阪より上洛し、足利義政(1435~1490)の先例を調べ、公卿大名を従え行列美々しく前田邸へ赴いた。酒盃を重ねること十三献、その後湯漬一菓手に山海の珍味が盛られ、数々の進上物があったことが記録されている。これによって秀吉が前田利家邸に赴く儀式、饗膳の次第は足利義政時代の故実によっていたことがわかる。

1. 懐石

桃山時代の客膳については伝統的な饗膳に加

えて、この時代に一応完成されたといわれる茶道に伴う懐石をあげなければならない。

鎌倉時代の中国風な茶会が閑寂枯淡を心とする日本独特な茶道となったのは東山時代から桃山時代にかけてのことと伝えられている。懐石はその字義によっても明らかなように、禅宗の影響のもとに発達したもので、懐石の様式は、この時代の武家一般の食事を基として、これに禅林の食礼を加味したものとされる。

東山時代、佗茶の形で発達した茶道に伴う懐石は、南坊宗啓(千利休高弟)の茶道書『南方録』に「小座敷の料理、汁一つ、菜二つ三つ、酒も軽くすべし。佗び座敷の料理だては不相応なり。勿論取合ごくうすきことは、釜の湯同前の心得なり」ともあるように、本来は禅林風の簡素なものであったことがうかがえるが、茶道の興隆に伴い、数奇を凝らすに至り、以後わが国の客膳料理の主流の一つとなっている。

III 江戸時代の饗膳

鎖国により海外との交流を全く絶たれた江戸時代において、客膳料理は幕府を中心とした武家社会に、日本料理として最も純粹な形で完成された。また一方において、経済規模の拡大に伴う社会情勢の変容の中で、料理は初めて一般町民の生活の中にも普及して、近代食文化の朝ともなった。

江戸幕府は武士階級の支配的位置の絶対化に基づいた幕藩体制の上に立って、強大な中央集権を確立した。この幕藩制の確立につれて諸大名の城下町の発展と、これに伴う地方生産経済の伸長、参勤交代制に伴う国内交通の発達、各藩蔵屋敷の経済政策による食品の活発な交流などが促され、江戸と大阪は全国市場の中心地ともなって急速に発展した。古代中世に涉って京

都を出ることのなかった食文化の中心は、政権とともに初めて江戸を新たな中心地として興ったのである。

1. 江戸幕府の饗膳

江戸幕府は武家政治史上最も強大な政権であったが、諸般の格式礼法にも、これにふさわしいものがあつた。その饗膳は高い武家の教養と幕府の威容を示すにたる重厚なものであつたことがうかがわれる。

江戸幕府の饗膳は本膳を以て代表されているが、初期の寛永年代(1640年頃)には、まだ七五三膳の饗応が行なわれているし「寛永行幸之記¹¹⁾」「寛永十三年(1636年)朝鮮来聘使の饗膳¹²⁾」、降って享保四年(1719年)の朝鮮来聘使の記録にもこれがみられる「享保四巳亥年聘使一件、信使登城御礼之次第膳部七五三¹³⁾」。

またこれらと同時期に、既に本膳の形式もみられる「四条家法式一大猷院様寛永三寅年九月六日行幸二条御城—同十日還御¹⁴⁾」。前掲享保の朝鮮来聘使の饗応も、次官級は三汁十菜の本膳形式で行なわれている。

社会情勢の推移につれて、一つの形式が新たな形に変遷していくさまが、これらの饗膳抄の上に認められる。

この本膳の典型的な例として、勅使参向の饗膳をみることにする。家康が將軍職についた慶長八年(1603年)勅使が伏見城に参向したのをはじめとして、累代この行事は行なわれた。次の抄¹⁵⁾は文政八年(1825年)江戸伝奏屋敷に勅使を迎えた饗膳の一部である。

御着御祝儀

朝御膳

御長鬚斗 敷紙三方

桔梗甲立土器下輪

田作 尺長御箸

御雑煮

餅串海鼠
くし貝
里いも
平かつを

右同断

梅干

御吸物 鯛 耳土器
尺長御箸

御土器 耳土器
三方

御銚子 三方

御肴 一、からすみ
二、魚てん鱧

御引替

御本膳

鯛赤貝せん
交くり風
防しょうが
しょうが
金かん
御汁 摘入
しめじたけ
若大根
薄皮ごぼう
めうど

(杉小角) 奈良漬瓜
御香物 守口漬
粕漬茄子
みそ漬にんじん
同なた豆
塩山椒

煮物二 ひらき小鴨
しきし駄
みつば 御飯

杉箱 まきえび
にしき山吹
塩くわい
つみ岩茸
もやし豆
敷みそ

小桶 のしのみ 御汁 鯛背切
木のめ

酒浸 塩引鮭
重ねしめ貝
黒くらげ
よりかつを
山川酒

御三

差味 鯉子付
かきたい
えんす
海そうめん
久年母
わさび

煎酒 御汁 わかめ

茶碗 花みるくい
土筆
ときりのり

御 与	
御 向 詰	小 鯛 かけしを
御 五	
平 皿	しんちよ かさ松茸 しのぶき
洲 浜 台	大阪かまぼこ みそ漬あいなめ 塩やきたひらき
御 鉢 三方	
御 通 三方	
御 盃 三方	
御 銚子 三方	
御 吸物	のしはんぺん 結こんぶ さされうめ
御 肴	一、俵いか 一、きやら煮くるみ
御 湯 三方	
御 水 三方	
御 菓子	朝日餅 園の梅 臍まんじゅう 水 栗 河 茸
	耳土器
	杉 御楊枝
御後菓子	翁 糖 さわらびとう 紅葛せんべい さざげかん かすていら 源氏かや 万代結

2. 本膳の形式

本膳が正式な饗膳の称となったのは江戸時代以降で、その構成は七五三膳を基調としている。(江戸時代初期には、本膳・二の膳・三の膳・引物(向詰・引而)吸物・肴)の形式によるものを引替之御膳と称している¹⁶⁾。台は白木の三方を用い、その使用は一度に限られた。

供膳の形式は第一の三方に敷紙と長熨斗、第二の三方に御雑煮・田作盛・梅干盛・耳土器に

尺長箸、第三は鯛の吸物、第四は土器盃、第五は長柄銚子、第六は御肴として、からすみ・魚田鯛、このほかに御雑煮の盛替と蓋おきの三方が加わり、本膳の前に八つの三方が供された。これを引いて後、三汁十一菜の饗膳となる。

式三献・献の膳の称はないが、八つの三方の内容はこれに準じたものであることは両形式を照応してみると明らかである。また同時代で献を明記しているものもある。文政二年(1819年)知恩院御門跡の江戸へ下向された折の饗膳¹⁷⁾は精進の本膳で、初献から御加(四献)まで記されているが、内容は既に旧によったものではない。

饗膳の様式は、

本膳、手前に汁・御飯・尺長箸、右向うに鱈、左に煮物、中央に香の物。

二の膳、手前に二の汁、その向うに小桶、右向うに杉箱、左向うに大猪口(酒浸)。

三の膳、手前に三の汁、右向うに差味、左向うに茶碗、中央に差味の煎酒をおく。

与の膳、向詰として鯛の焼物。

五の膳、中央手前に平皿、その向うに洲浜台をおく。

このあと御飯の御鉢三方・蓋おきの三方・通三方・御盃・御銚子・御吸物・御肴・御湯・御水・御菓子・御濃茶・後菓子・御薄茶と十三の三方がつづいている。

五の膳につづく吸物・肴は七五三膳の引替膳の名残りともみられるが、江戸時代の饗膳の一つの形で、その数は定まったものではなかったようである。

3. 本膳の特色

長熨斗の三方、御雑煮・田作・梅干の三方は七五三膳の式三献、献の膳を要約した形式である。饗膳は五の膳をもって構成され、各々の膳に特徴があり、本膳から五の膳まで重厚なりズ

み感にみちている。

七五三膳の抄と比較して鮮明な特徴は、各々の膳の献立名が明記され、その内容は美しいリズムミカルな材料名で示され、また料理の数も要約され、特徴あるものを一種ずつ合理的に排列していることで、献立表のみについてみても機能的に最も高められたものということが出来る。

各々の膳の特徴は食器（即ち献立名となっている）によって表わされている。杉箱、硯蓋¹⁸⁾、洲浜台など、いずれも江戸時代の饗膳を飾った豪華な器であり、壺、千代口（猪口）、平皿などとともに献立の名称に器の名を用いるようになったことは、新しい特色の一つとみなければならぬ。

茶道の発展に伴って、桃山時代から江戸時代にかけて、全国的な発達をみた陶磁器は、この時代から漆塗食器に混って饗膳に表われ、用途による器の形の固定化が明らかになってきた。

4. 町民の食文化

近世封建社会の階級制度のもとで、町民は身分的には最下位におかれていたが、この時代の生産の発達、貨幣経済の進展によって次第に経済的実力をもち、社会の中心勢力をなすようになり、文化の面でも指導的な立場をとるようになった。こうして生れたのが元禄や文化文政の町民文化であった。元禄時代の文化は上方文化といわれ、食膳の文化も京風をならしたが、江戸の繁栄とともに町人の経済力に裏づけられた奢侈的な傾向をもって、江戸独自の嗜好と味覚を生むようになり、このような傾向と相まって、掛茶屋にはじまった飲食店はやがて本格的な料理茶屋に発展し、武士や富裕な町人の支持のもとに繁盛し、江戸の食文化をつくっていったのである。

江戸町民が食膳に最も奢侈的傾向を示したと

いわれる文化の頃には江戸中の大小料理店は六千軒を超えていたといわれる。江戸時代以降民間の式膳として伝えられてきた本膳料理はこの頃に一応定まったものと考えられる。

5. 江戸町民の客膳

江戸時代の民間の本膳の形を『料理早指南大全初編』についてみると、

本膳	
膳	汁
	香の物（手塩皿）
壺	飯
二の膳	
刺身	引 盞
	二の汁
平皿	
大猪口	
長皿	
吸物	

この形式は町民社会の一般的なものとしてみられるが、近代の本膳と比較するとやや異なるものがある。膳の形式は本膳、二の膳、脇膳の三であるが、献立様式についてみると、二の膳の刺身は近代の様式では猪口であり、刺身としては脇膳に組む。これは武家の本膳の形である。長皿は武家の脇膳の場合には、現代の鉢肴または中皿の如き内容であったが、ここでは焼物皿としてあったものではなからうか。吸物はこの時代には、武家の向詰、引而につづく吸物の形をならっていたものとみられる。このような点から考察して近代の本膳の形が定まったのは明治維新後、武家と町民の別が除かれてからのことではなからうか。

尚、器具について、前掲の幕府の饗膳は三汁十一菜（五の膳）で白木の三方を用いている。三方を用いたのは三位以上の供膳で、以下は白木の足打（足付膳）が用いられた。二汁五菜、

二汁七菜は当時の一般的な客膳で、足打の折敷、塗木具を用い、民間では宗和膳¹⁹⁾が用いられた。食膳に表われた封建制である。

会席料理

『古事類苑』飲食部「会席料理」に「本膳を用いざる略式の料理を会席と称す。会席料理は茶会に用いし料理にて後終に一般に流行するに至れり。固より本膳とその器具を異にし、菜数も数種に止まり、二膳以下を差ることなし」とあり、江戸時代に於ける会席のあり方をうかがうことが出来る。同時代に於て、現代の懐石と会席の区別は殆どなく、懐石即会席として文献にみられる。当時の会席の形を『料理早指南大全初編』「会席」についてみると、次の如きものである。

- 膳 汁
- 香の物 (手塩皿)
- 附合せ 飯
- 平皿
- 大猪口
- 茶 椀

このような形を一応のきまりとして、江戸時代の料理茶屋の献立表には、さまざまな形がみられるが、いずれもその様式は懐石に拠ったものである。これによって江戸時代の会席料理は懐石様式で行なわれていたとみる事が出来る。

「江戸時代の会席献立例²⁰⁾」

- 膳
- 汁 里いも 粉山椒
- 向 たひらぎせん 才型まぜて ぼうふう
- 飯
- 椀 盛 風呂吹大根 かもみとり

- 焼 物 ほうぼう 塩ふりやき
- 取 肴 からすみ 塩漬きく やきゆり
- 吸 物 鱈 割胡椒
- 香 物 浅漬
- 菓 子 栗まんぢう てはまんぢう

6. 普茶料理

四代将軍家綱の承応三年(1654年)中国から隠元禅師が来朝し、宇治に黄檗宗本山万福寺を開基している。この隠元禅師によってひろめられた中国風の精進料理が普茶料理である。普茶の語意は、黄檗宗の儀式の一つである茶礼についてもみられるように、普く多勢の人に茶を供するの意をもち、普茶料理は本来はこの心をもった黄檗宗の饗応料理である。

『江戸流行料理通大全四編』『古事類苑』「浪華の賑ひ」などに「普茶というのは唐風の調味で精進の卓子である。長崎の禅寺、宇治の黄檗などで客を迎えるのに普茶料理で饗応することを例としている。近来上方でも流行して、会席に略してするようになった」と当時の模様を伝えている。

「江戸時代の普茶料理献立例²¹⁾」

- 煮菜十二椀 小菜十二椀
- 盛菓一口香 一皿
- 同 とうなす
- 同 まつかぜ
- 卓子 茶 唐まんぢう
- 煮 菜
- 唐 揚 煮 物 唐揚 煮物
- にんじん 長いも 是は白み 白もす 白もす 白もす 白もす 白もす
- きくらげ

水菜	ゆば	綿巾麩	ごまの油
芋卷		水煮	黄紅白の三色を付。
麻腐		唐芋	
饅頭		竜頭	葛牛蒡
小菜	小皿に盛卓子にすへおく		
青苔		揚昆布	きくの花 むめの花 ひらむすび
浸し物	よめな ゆば	酢あえ	くり うど かけふ いわたけ 梅ほし
附揚	雪の下 蓮根 きんかん 菊の葉	香の物	ならづけ 大根
青和会		豆腐	
酢牛蒡		蘭花	
麻腐		唐芋	萌し
饅頭		竜頭	葛牛蒡

客膳の形式は客四人を一卓とし、予め菓子と小菜、箸と単票（匙）、皿、飯茶碗など卓上に並べおき、客を招じ、着席をまって茶をすすめる。菓子、小菜とともに茶を喫して後、茶碗を下げると引替に酒瓶をはこぶ。つづいて煮菜二、三種、菜包の類を二、三種出し、献立の中ばで飯を出し、そのあと一種ずつ菜をすすめる。献立の軽重は菜の数により、四碗（煮菜四碗、小菜四碗）から十二碗の形式まで多様である。前掲の献立は当時の町方のもので不明な点もあるが一資料として原本のまま掲げた。黄檗本山のものについては知見することが出来ないが、現在の本山の普茶料理は三百年の伝統によるといわれている。これについては「現代の項」に記すこととする。

IV 近代の客膳

明治維新の変革は文化の面では旧習排斥、欧

米文化の輸入という形で表われている。これが急速にみられたのは衣・住の面で一般の食生活への影響は緩慢であった。併し武家社会という支配階級の中にあつた伝統的饗膳は全く過去のものとなり、民間の本膳料理が僅かにそのあり方を伝えることとなった。東京では宴会料理として西洋料理もあらわれ、肉食もようやく一般化してきたとはいえ、食生活の大勢は日本料理を動かず、冠婚葬祭は本膳、一般宴会の多くは会席料理であった。

「明治時代の会席献立例²²⁾」

吸物	ふくさ うにつみいれ あられうど
口取 (中皿盛)	鳥かまぼこ 土佐煮きんこ 雪中いも
刺身 (中皿盛)	大宝魚うすがさね よせ貝の柱 星かれい 海そうめん わさび
猪口	いり酒 土佐醬油
鉢肴 (中皿盛)	かき フライもどき
茶椀	たいらぎせん ばくだいかい ぎょうそうめん
香物	花丸 菜こまごま
椀	けんちん ふくづつみ
菓子	鶴の子餅

中世、近世の取肴・硯蓋の後身というべき口取や、焼物に融通性を付与した鉢肴の名称もみえはじめている。このようにして日本料理の中心は庶民社会にうつり、その形態も庶民生活に適應したものに変わってきたが、平安の昔宮中に発祥した饗膳の典型は、宮中では伝統として守られ、現代も儀式の際には行なわれている。次の抄は今上陛下御即位大札の際の饗膳である。

即位礼及大嘗祭後大饗第一日の儀 ²³⁾					鏡慈姑
供膳献立				一, 加菜飯	曾保呂鯛 椎茸 青豆
朱塗御台盤 朧面					金糸玉子
銀馬頭盤 銀箸老雙木箸老雙				臣下饗膳献立	
銀匙老支				白木折敷 土器盛 白楊箸	
銀盤盛				一, 焼 雉	
一, 平焼鯛	建松	追物	大盤	一, 塩引鮭	
一, 花盛焼雉	建松	追物	大盤	一, 卷昆布	
一, 塩引鮭		高盛	小盤	一, 飯	斎田米
一, 卷烏賊		高盛	小盤	一, 汁物	鯛鱒
一, 鱧子		高盛	小盤	一, 白 酒	土器盃
一, 蒸 鮑		平盛	小盤	一, 黒 酒	土器盃
一, 卷昆布		平盛	小盤	酒 饌 献立	
一, 大 飯		斎田米		白木折敷 唐草模様磁器盛 白楊箸	
一, 汁 物		二種		一, 温 酒	
一, 白味噌汁		巻鯉		一, 吸 物	
一, 清シ汁		鯛鱒		合味噌汁 巻鱧 独活	
一, 四種物	小窪器	酢 醬 塩 酒		清シ汁 鰕真薯 榎茸 青身大根	
一, 白 酒		土器盃		一, 取 穀	松桜橘造花立島台盛
一, 黒 酒		土器盃			日の出蒲鉾 羽盛付焼鶉
御酒饌献立					鶴亀型薯蕷羹
供膳御台盤据供之				一, 作 躬	鯛 白糸大根 防風山葵
磁器盛				一, 焼 穀	姿小鯛淡路結金銀水引
一, 温 酒		磁器盃			紅白絹絲掛尾紙飾
一, 吸 物				一, 味 煮	伸鴨 簀松茸 末広筍
合味噌汁		巻鱧 独活		一, 水 物	寄金柑
清シ汁		鰕真薯 榎茸 青身大根		一, 鉢 穀	照焼鯉 雲丹烏賊
一, 取 穀		松桜橘造花立島台盛			鏡慈姑
		日の出蒲鉾 羽盛付焼鶉		一, 加菜飯	曾保呂鯛 椎茸 青豆
		鶴亀型薯蕷羹			金糸玉子
一, 作 躬		鯛 白糸大根 防風山葵			
一, 焼 穀		姿小鯛淡路結金銀水引		大饗の供膳は干菓子, 唐菓子がみられないこ	
		紅白絹絲掛尾紙飾		とを除いては, 平安時代の正饌と殆ど変りない	
一, 味 煮		伸鴨 簀松茸 末広筍		といえる。朱塗御台盤の料理はすべて古式によ	
一, 水 物		寄金柑		ったものであり, 四種器の形もそのまま伝えら	
一, 鉢 穀		照焼鯉 雲丹烏賊		れているのを見る事が出来る。然し御酒饌の	

構成は、平安時代のものではない。

献立は室町時代の武家の饗膳の形態である。

取殺の鶉の羽盛・鶴亀型馨漬羹などは七五三膳の献の膳に用いられた料理であり、『大草殿より相伝の聞書き』『庖丁聞書』などにもその記がある²⁴⁾。平安時代の饗膳にも羹はみられるが、あつものであり、寄物としての羹は武家の饗膳に禅宗の点心がとり入れられた室町時代以来のことである。また焼肴が金銀水引、紅白絹糸尾紙飾をもって飾られていることなども、室町時代の武家の饗膳の典型の一つである。

室町時代の武家を中心とした食文化は、当初は貴族社会をならったものであったが、政治的権力とともに伸張した武家の文化は、やがて貴族社会にも影響を及ぼし、貴族社会の食事形態はこの時代、唐様から和風化したことがここに認められる。

このほか宮中の年中行事の際には今日も古式による正饗が行なわれ、その他の日本式饗膳は三本立、六本立等の室町時代以来の称呼をもって行なわれている。

限られた紙数と浅学のため、不満な点は少くないが、客膳変遷の大綱はえられたと思う。次稿に「現代の客膳料理の形態」を検討することとする。

注及び参考文献

1. 「料理の三角形」p. 43 Claude Levi-Strauss
みずす書房 1968
2. 「群書類従」第二十二輯所収。
3. 4. 6. 7. 宮内庁書陵部蔵。
5. 「武家調味故実」「庖丁聞書」「四条流 庖丁書」
「大草殿より相伝の聞書き」「四条家一流 献立之巻」
「四条家膳部癸之巻」「四条家流饗膳之図」宮内庁書陵部蔵。
8. 「群書類従」第二十二輯所収。
9. 「大草家料理書」に柴螺の料理法として「水出し多く入れ、醤油を入れて加減をし、後に煎る」また宇治丸（かばやき）のこととして「丸のまま焼いて後に切る。そして醤油と酒とをまぜてつける。或は山椒味噌をつけて出してもよい」。
10. 「群書類従」第二十二輯所収。
11. 「古事類苑」——「寛永行幸之記、供御御献立の次第」
12. 13. 石井治兵衛著「日本料理法大全」所収。
14. 「古事類苑」四十四巻所収。
15. 「日本料理法大全」所収。
16. 「古事類苑」——「四条家法式」大猷院様元和九亥年七月十三日御上洛にて寛永三寅年九月六日二条御城に行幸、同十日還御、九月六日晚御引替之御膳。
17. 雄山閣編「近世饗膳抄」所収。
18. 饗膳抄の上でみると桃山時代あたりから取肴を硯蓋に盛る風習がみられる。蒔絵の硯蓋を食器として作り用いたもので、口取肴の代名詞ともなった。
19. 金森宗和好みとされた懐石用の朱、または黒塗の低い四足膳。
20. 22. 前掲「日本料理法大会」所収。
21. 普茶料理抄所収。
23. 宮内庁書陵部蔵「昭和大礼記録」による。
24. 「大草殿より相伝の聞書き」に「鶉の羽ぶし盛の拵えよう」があり、「庖丁聞書」に「魚羹というのは羹を魚の形にして盛ることである。亀足をさすすべて羹は四十八羹の作り方があがるが、多くはその形によって名をつけるのである」の記がある。

武家故実見聞記 文化二年 西村知備写
徳川年中行事
江戸流行料理通大全初編——四編
料理早指南大全初編
普茶料理抄
食物史概説 笹川臨風 雄山閣 1960
日本食物史 樋口清之 柴田書店 1968
日本史通論 武藤 誠 創元社 1967