

客膳料理の形成と現代の様相 — 一体形の変遷を主として —

谷 口 歌 子

はじめに

人間の創り出すあらゆる文化の源動力となるものは、生命を保持し、頭脳の活動に限りない可能性を与える食事にほかならない。食事に関する自然科学的な研究は戦後旺に行なわれ、青少年の体位の向上、生存平均年令の著しい延長等にその改善が明らかに認められている。然し食事に対する研究は単に自然科学面に止まってよいものではない。食生活は社会的、感情的規制のもとに文化的に形成されてきたものであるからである。

クロード・レヴィ=ストロースは1966年に発表した論文「料理の三角形」の中でいっている。「これまで十分に強調されることはなかつたが、言葉と共に料理というものは、まさしく普遍的な人間活動の一形式をなしているのである。言葉なしの社会が存在しないように、どんな社会でも、なにがしかの方法で自己の食料の中の少なくとも一部を料理しないものはないのである。」またその「料理の三角型」の категория に於て「ある社会の料理は（特定の料理体形のすべての特徴、例えば食事の順序、出し方、振舞い方に関してのものなどをも含めて）無意識の内にその社会が自己の構造を翻訳する一つの言葉となる」といっている。

社会生活の中にあつては食事は文化的に重要な意義をもつものとなっているのである。文化は社交の中から生れるといわれるが、食事は常にこの社交を目的として行なわれている。

食事を共にすることは感情の融和を促し、連帯感の醸成をもたらすことに力あることは等しく認められることであろう。このように社交を目的とした食事に於ては、相手方に対する尊敬、真情を具体的に表現し得る形式をもつことによつて、その目的を達成することが一層容易になる。客膳料理の体形は食事内容の合理性を意図するのみならず、ここに大きな意義をもつものである。

一般的に日本料理といわれるものの中には客膳料理あり、家庭料理あり、特色ある郷土料理あり、その分類のしようによつては多様多岐となるが、日本料理として代表されるものは客膳料理である。

客膳料理もその形式、内容の別により本膳、懐石、会席、仏家の精進料理に分類される。

これらの体形は申すまでもなく、一朝にして作られたものではなく、歴史の中にそれぞれ成熟の時期をもつて発祥し、時代の推移と共に変遷して今日に至っているもので、日本の国土の特徴、民族性、社会情勢の変遷などを具現した資料として、民族学の分野に於ても研究の対象となるものであるし、伝統としての日本料理に正しい批判と研究を加えていくためには、客膳料理に対する認識を深めることが今日は殊にひろく要請されていると、諸般の事情から考えられるのである。そこで戦後の精神的、経済的画期を経た今日、日本の客膳料理がどのような形で社会にあるか、その実態を確かめると共にこれを批判する上に必要な各時代の客膳料理の体型と変遷を、文献にみる饗饌抄を中心として明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龐大なもので、一時代の饗饌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、今回は現代の客膳料理批判の上に必要な資料として、その形態を体系的に明かにすることに主眼をおくものである。

第 一 部

饗 礼

食事はたのしく快くすべきものである。そこで二人以上の人が食事を共にする場合には食礼が必要になる。食礼は本来は一定の規格をもつべきものではなく、時と場所に応じて共に食事をする人に対して不快を与えない自然な形と美しい動作であるべきものである。家庭には家庭の食礼、野外での食事には青空にふさわしい食礼、そして多人数の宴には宴を快く進めるための食礼というものがある。

饗礼はこの宴席の食礼である。日本の江戸時代までの客膳料理の模様を知るためには、この饗礼についての基礎的なものを知ることが先ず必要である。日本古来の饗礼については古事類苑に次のような言葉がみられる。

「客を請じて飲食をすゝむるを、あるじ、又はあるじもうけ、といつて饗の字を以てこれにあてたり、或はふるまいといふ、饗応といふ、馳走といふ、酒宴、酒盛というも同じ。凡そ往時朝廷の節会、臣下の大饗等には宴坐、穩坐の區別ありて、はじめは宴坐につきて献酬し、更に穩坐に移り絲竹の興を添えて主客懐を寛にし、十分の飲をつくすを例とす」と。

日本料理は昔、神に捧げる供物の形を以てはじまり、これには先ず御神酒

を第一とし、この御神酒に添える肴として発達してきたものといわれている。古い時代の饗膳の体形はこれを明らかに物語っている。

饗宴の場合、昔は御酒を一献、二献という言葉で以て数えた。最近はこの一献を一盞、即一盃と心得る人が少なくないようであるが、本来はまず肴を供し、盃銚子を出して三度（三盃）すゝめて、その肴をひき、盃銚子も引く。これが一献で次に又肴を出して新たな盃銚子を出し、三度すゝめて肴も盃も銚子もひく。これを二献といったものである。幾献すゝめるときも同様である。

室町時代以後の饗饌にみられるがこの初献に雑煮を供している。お餅はお酒の肴にはならないから、そえ肴と名づけて魚を一品出し、その肴でお酒をすゝめている。御飯でも、まんじゅう、ようかん、そうめん、蒸むぎ、などの類でも、そえ肴を添えてお酒をすゝめればこれを一献といったのである。

要するに盃一杯をのむことを一盞又は一度と云い、三度のむことを一献と云い、宴席を盃が一まわりすることを一巡というのが日本のお酒のきまりであり、儀式のお酒は三献が作法であつた。現代の結婚式の三々九度にこの形が残っているのである。

I 奈良時代

I 奈良時代

奈良時代の律令体制に立脚した政治の中心は平城宮であつた。その朝堂院また貴族の館などでは国家的な儀式を始め、「咲く花の匂うがごとく」とうたわれた大官人の栄華を彩る種々の饗宴が行なわれたであろうことは明かなことであるが、その模様は伝えられていない。然し昭和三十四年から奈良国立文化財研究所に依つて行なわれた平城宮跡の発掘調査の結果、発見された種々の史料によつても、平安時代の前提とみるべき食文化がこゝにあつたことは窺われるのである。食文化に関する史料の一は木簡である。

木 簡

紙が発明される以前、文字は粘土板や竹、木、骨角、布などに書かれていた。その木に書かれたものが木簡である。紙が発明された後も、貴重品であつた時代には木簡を用いて種々の事務を処理していたことがこの調査によつて明かにされている。木簡に書かれた文字の内容は種々であるが、その内、地方から租税として貢進した物品につけた荷札によつて当時平城宮に集められた食品の大要を知ることが出来る。

即ち、

穀類 白米、酒米、赤米、赤つき米、小麦、大豆、小豆、波奈佐久 そ

ばのことか)

酒類 清酒、白酒、難酒、 櫟 (木実酒の一種) 古洋

調味料 塩、末醬(紛みそ)、 豉、 中酢、

水産物(魚類)

あら堅魚、煮堅魚、磯鯛、赤魚、薑鯖、佐米、
伊和志腊(いわしの干物) 麻須、押年魚、煮塩年魚、
鮓、雜魚腊

貝類 長鮑、蒸鮑、薄鮓、熱鮓、貽貝酢、蠣腊

海藻類 海藻、若海藻、海藻根、未滑海藻、鹿角菜、紫菜、

その他 うに、水母、鳥賊、熟海鼠(なまこの乾物)

鹿肉(鹿の干肉)、生蠔、生蘇(乳製品)、呉挑、
いちご、

野菜 うり、菹、須々保利(野菜の塩づけ)

木簡の文字から判断されるところでは魚や貝は生のものも多いが、乾物や煮つけ、塩漬けにしたり「なれずし」に加工したものもある。野菜類が少ないのは保存がきかないから、これは近くの菜園などで作ったものと思われる。獣肉には鹿や雉の乾肉がある。出土した木簡にみられるものだけでもこれだけあるから、実際には更に多種類のものがあつたと考えてよいと思う。従つて饗宴の際の料理も相当に多彩であつたことは想像出来るし、また、この時代の調理法や食礼が、仏教と共に中国の影響を少なからず受けたものであつたであろうことも推察出来る。

然し調理法については出土した土釜の形状から察しても、複雑なものがあつたとは考えられない。即土釜の一は直径約三十五糎、深さは六十糎程の瓶に近い形状で、他の一つは直径約四十五糎程の稍球形に近いもので、「羹所土釜」の注に従えば羹用、他は炊飯用かとみられるが、いずれにしてもこのように深い形状をした鍋、釜の類では単純な煮物、汁物が適当なところであろう。これらの土釜の他にも大きな鉄釜、鉄鍋も用いられていたようであるから揚物などの調理も行なわれていたとみてよいと思う。

食器

この時代の食器には木製のものと土製のもの、更に貴族、僧侶など上層階級にだけ使用することの出来た陶器があつた。出土した食器の中には比較的下級官僚の宴会用とみられる土器の大小の碗、深皿など五枚一組とみられるものや、同じく土器の高杯、これらの器に盛る羹用の土釜や酒がめの多種類のものなどがみられ、また陶器には三彩釉陶、緑釉陶など、形も一般土器と

異なり優美な食器がみられる。箸は木製の細いもので食事様式も今日と変り
ないものであつたことが判る。

II 平安時代

日本の食物が日本料理としての形を以て文献にみられるのは平安後期以後
である。平安時代を代表する種々の芸術は貴族社会の優雅な生活の中から生
れたものであるが、日本料理もまた、この生活の中に成熟したものにほかな
らない。平安時代に日本料理が著しい発展をみたことの因子は当時の政治体
制にあつたとみるべきではなからうか。

政治の実権を掌握した藤原氏の権勢と栄華が生んだ貴族社会の優雅な生
活、その中で行なわれた美えの探究が食事の上にも現われたものとみられる
のである。貧困な社会に於ては食文化の進展は望まれるものではないので
ある。

宮中を中心とした平安の貴族社会で料理は一つの芸術であり、趣味でもあ
つたのである。従つてその研究と技術は当時の貴族の教養の一つであつたと
もいわれる。このことは衣冠束帯のまゝ、生きた鯉に手を触れず、魚箸と庖
丁一つでする鯉の庖丁を天覧に供してこれを名誉としたことにも、またこの
ような貴族の中に六条頭輔などの歌人として名を残している人が少なくない
ことをもつてしても知られるのである。

平安後期の饗饌

「厨事類記」による

四種器	酢	酒	塩	醬					
窪坏物	海月	老海鼠	鳥臙裏	鯛醬					
干物	干鳥	楚割	蒸鮑	焼蛸					
生物(陰)	鱒	鯉	鯛	鮭	鱸	雉			
干菓子	松実	柏実	柘榴	干棗					
木菓子	(或は時菓子という)栗 橘 杏 李 桃 柿								
唐菓子	梅子	桃子	餠餅	黏臍	団喜	餛飩	素餅	饅饅	
粉餅									
汁物									
追物(焼物)	雉足	零余子焼	鯛面向						
汁実									
御酒蓋									

御 飯

御 箸 匙

平安時代の饗饌は以上のような体形をもっていたものであるが、その内容は、

四種器とは白木の折敷に酢、酒、塩、醬の四種の調味料をそれぞれ土器の盤に入れ、箸と匙を箸おきの上にのせて饗饌の最初に出したものであるが、これは平安時代の饗饌の特徴といえるもので、これによってこの時代の饗膳の料理の多くがこれらの調味料をつけてたべるような調理法によつたものであることがわかる。このことは以下の各項目によつて一層明らかとなる。

窪 坏 は古代には柏の葉を幾枚も合わせ、竹の針で綴つて中央のくぼんだ盤のように作り、神前に供えるものを入れたものであつたが、平安時代になつて神前に供えるものを盛る器の総称となり、窪坏物とはこの窪坏に盛るべきものをいつた。饗饌の内容について当時の調理法の大要を厨事類記によつてみると、

窪 坏 物

海月 酒と塩で洗つて小さい角に切り、鰹を酒にひたしたその汁で和える。その汁には酢ときざみ物（はじかみ）を入れる。きかわ（橘皮）を上におく。晴の時にはただ細く切つて打違えに布のように盛る。

老海鼠 つくり重ねて盛る。

鳥臍裏 鳥の臍物を醬（なめみそ）に作つて盛る。

干 物

干鳥 雉を塩をつけずに干して細くさいて盛る。

疋割（そわやりまたはすわやりという）鮭、鯛、鰹、鮫などを塩をつけずに干して、細くさいて盛りつける。

蒸鮑 鮑を蒸してから干し、これをうすく切つて盛る。

焼蛸 蛸を石焼きにして干してうすく切つて盛る。

干鯛 平切りにして盛る。

（干鳥、楚割のない時には鰹を盛り、鮑、蛸のない時は、いのみを盛る。）

生 物

生物の魚類はこの時代すべて刺身のような調理であつたが、当時はこれを繪といつていた。

鯉 盤に搔敷を敷いて、かさね盛りにする。

鮭 皮をすいて刺身に作り、重ね盛りにする。上に氷頭三枚或は五枚盛つて供する。

菓 子

菓子には干菓子 木菓子 唐菓子の別があり、

干菓子 は松の実、椎の実などを煎つたものをいう。

木菓子 は桃、柿、杏などの果物である。

唐菓子 は名称、製法ともに中国になつたもので宮中の節会 大饗(饗宴)には必ず用いられた。その種類は多く、上掲の八種はその内の主なものである。

唐菓子についてその概要をみると、黏臍は丸く中くぼの形で油で揚げた餅、饅饅は同じく餅で円形に近く、表を焼焦したものである。

鍋餅は小麦粉を用いて蠶の形に似たものに作り、油で揚げる。桂心は餅で作り花の形にして、肉桂の粉をふつたものである。

饅饅 は又温饅ともいふ、小麦の粉で団子のように作り、中に餡を入れて煮たものである。丸めた形がくるくる丸くて端がないところから混沌という言葉で以て名づけたものといわれる。

索餅は小麦と米の粉を用い細長く繩のようにねじつたものである。

その他ちまき、くさもち、煎餅など、当時の唐菓子の中にみられるものが名称、製法も大差なく今日残っていることをみると、一般料理についても、調理過程、調味料の変化による味の複雑化はあるにしても、根本的な調理法には大きな変化のないことがわかる。

日本人の祝意や喜びを表現する食物の一つとなつて伝えられてきたお餅も齒固餅、糰糰などの名でこの時代にみられる。

追 物

追物は追加の料理というべきもので、時代の推移につれて名称は多少変わったが現代の懐石に於ける強肴、会席料理の追肴、進肴などの初期の形とみられるものである。

当時の追物の内容は汁、菜、焼物とあるが、焼物が多く用いられたようである。

鯛面向 は魚の右側の身を焼いて供する。

雉足 烏の右の脚を焼いて節から切つて、紙に包んで盛る。節より上は切り重ねて傍に盛る。この盛りようを前おき、後おきという。晴の御膳には茄

でて盛るのがよい。

零余子焼 鯛の身を皮に二分(4.5ミリ)程つけてすき、それを巾五分程(2糎程)に切つて串にさし、摺醬をつけてあぶる(胡桃をつけてもよい)。

以上に平安時代の饗饌の調理法的一端を窺うことが出来るが、干した物の調理の多いこともこの時代の特徴と云えよう。又その盛付についてみても今日これを踏襲しているものは少なくなく、日本料理の機構が平安時代にその基礎をもったものであることが明かにみられる。

御飯は強飯(おこわ)を高盛りにしたもので匙ですくつてたべたのである。

平安時代の宮中の饗饌

⑤ 以上は平安時代の饗饌の概要であるが、その具体的な献立の形式は宮中の節会の記録にみる以外には残されたものがない。「江家次第」「建武年中行事註解」によつて元日節会についてみると

饗	饌
箸起	馬頭盤
四種	餛飩 索餅 餲餅 桂心
	酢 酒 塩 醬
腋御膳	餛飩子 饗饌 黏臍 団喜
羹(鮑)	
御飯	
御菜	窪器二種
	盤物六種
	汁二種
御菜	盤物六種
	焼物二種
	汁物二種
	焼物二種
御酒盞	

第一の御台盤には銀の馬頭盤に銀製の匙二つと銀の箸、木製の箸をのせ、第二の御台盤には四種即 餛飩 索餅 餲餅 桂心と酢、酒、塩、醬を各盤に一種ずつ盛り、これを供する。この八種を晴御膳といつた。

次に腋御膳として四種の唐菓子の盤を供し、このあと羹と御飯について、高盛、平盛にした数々の料理が供され、節会の御酒盞で終り、このあ

と雅楽が奏された。

「三節の御酒は甘糟にて青登蒸を用ふるなり」とある。三節会の御酒は清酒ではなく、甘酒のような御酒であつたことがわかる。

「御菜」の料理については具体的な料理名は文献にはみられないが、前掲の饗饌のものと同様なものと考えてよいと思う。

臈御膳の名称は後世の武家の饗膳にも現われているが、内容は大部異つたものとなっている。

注：節会は中古朝廷で節日その他公事の日に行なわれた宴会（元日、白馬、踏歌、端午、重陽、豊明 任大臣など）の総称で、三節は一月元日、七日、十六日の節会をいつたものである。

食器

食器の最も基本的な形は椀と盤と坏である。この時代の椀と盤（さら）には銀器、陶器、土器木製のものなどがあり、木製のものには漆塗のものもあつた。

坏は多く土製で大小さまざまな型があり、饗饌の四種器の調味料を始め御酒、漬物のようなものを盛り、用途は広がつた。椀の大きなものには鉢があつた。

箸と匙は一般には木製であるが、饗宴には銀製のものが用いられ、これらをのせる台を馬頭盤といつた。

食卓には台盤^① 懸盤^② 高坏^③ 衝重 折敷等があり、身分の高下、饗宴の場合により、それぞれ用いられた。

台盤は四脚の卓で椅子と共に宮中の儀式に限られた立食に用いられ、坐食の饗宴には短い四脚の懸盤といつた銘々膳が用いられた。

高坏は盤の中心に一本脚をつけたもので、奈良時代には土製のものが多かつたが、平安時代の饗宴には木製の朱漆又は黒漆塗のものが用いられている。

折敷は白木で下級官僚の宴や日常に用いられていた。

衝重は折敷に脚部をつけたもので、後世には供饗、脚部の三方に窓のあいたものが三方、四方にあいたものは四方といつて、今日ではこれが神仏の供物の器具として残されている。

日本料理の傾向

平安時代の饗饌の内容をみても明らかであるが、日本料理は古くから、魚貝類と野菜をその主材料としてきていることから、日本人の嗜好が元来こゝにあつたように考えられ勝ちであるが、飛鳥奈良時代には魚貝より、むしろ鳥獸を尊重していたことが史実^④の上で認められる。仏教の渡来と、その思

想の普及につれて殺生戒が強調され、これが貴族を始めとして一般民衆の食生活を大きく支配し、慣習となつて、以来日本料理の一貫したバックボーンとなり今日に至つたものと考えられる。食物が人間に及ぼす影響には計り知れないものがある。日本民族の食生活に仏教思想の影響がもしなかつたら日本人の体格も、その歴史も或は異つたものであつたかも知れない。

III 鎌倉時代

四百年に余る平安京の貴族政権の衰頽のあと、これに代り十二世紀末、源頼朝によつて鎌倉に開かれた武家政権、鎌倉幕府の標榜したところは尙武と質実剛健であつた。永い貴族政権に対する忍従と戦乱の後にかち得た政権を守るために、これはもつべくしてもつた思想というべきであつたろう。又この思想を高めたものは、当時新たに興つた仏教諸宗、殊に禅宗の力によるところが大きかつたとみるべきであらう。

鎌倉時代の文化のいずれの面についてみるにしても平安の王朝貴族と対蹠的なこの鎌倉武士の思想とこの時代の文化に著しい影響を与えている所謂鎌倉仏教の開立と発展をあげなければならない。

浄土宗、臨済宗、浄土真宗、曹洞宗、日蓮宗などの諸宗が十二世紀中頃から十三世紀末にかけて次々に開立され著しい発展をしたことの因子には、京都にあつた旧仏教の腐敗、末法思想への反撥等種々あつたとみられるが、これら新仏教の特徴というべき念仏、坐禅、題目によつて救われると、階級を問わずに説かれた教はその風俗と共に武士と一般民衆の間に深く浸透して、鎌倉文化のあらゆる面に及んだのである。

鎌倉武士の質実剛健な思想は簡素な生活となつて現れ、その食生活については孟子の「君子は庖厨を遠ざく」の説を持して、食事に関することは下級武士や婦女子のすることとして省みることをむしろ恥じたのである。このような理由で食生活の面については平安時代と特に対蹠的な著しい変容が現われたのである。

^椀飯
初期の鎌倉武士の質素な食生活を物語るものに椀飯(堦飯)がある。椀飯の字義はことあつて宮中に多勢の臣下が参内した折、台盤所、滝口などで振舞われた弁当のようなもので御飯を椀に盛つた粗末なものであつた。政権が公卿にあつた王朝時代には、武士は京都守護のために地方から召集され、宮中の公事、祝儀などの折にはこの椀飯を振舞われたのである。武家が政権の中心となつてからは、この言葉の内容は稍異り、幕府の重臣が正月の祝に將軍を営中に招いて御馳走を贈ることを椀飯進上といひ、將軍が重臣達を招い

て馳走することを椀飯振舞と称した。これは足利時代、徳川時代に大名達からその家臣、一般社会にもひろまり、ひとつの年中行事のようになった。

椀飯について「貞丈雑記」に

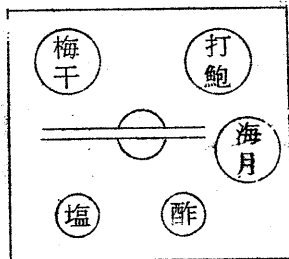
「椀飯は鎌倉時代三浦など此役勤ける由、京都將軍家には等持院殿（尊氏公）の御代より行なわれて、専鹿苑院殿（義満公）の御時より、規式猶以定められけるとぞ。

毎年正月元日は管領、二日は土岐、三日は佐々木（佐々木京極、佐々木六角隔年）七日は赤松、十五日は山名出仕してこの役を勤む。この御祝儀は寢殿にて参らする。

式三献参りて三つ目の御盃、其の日椀飯を献ぜらるゝ人頂戴せらる。御盃頂戴の御礼として、式の進物を献ぜらる。御酌は殿上人勤めらる。御手長に参る役人裏打の直垂を着して之を勤む。応仁の大乱後は椀飯の御祝絶えたる故、御規式等知りたる人少しという。」と伝えられている。

このように時代により多少の異いのあることがわかるが、いずれにしても、初期には往時の苦しみや屈辱を忘れまいという精神のもとに行なわれたものであった。鎌倉武士の饗饌というべきこの椀飯はお膳に梅干、打鮑、海月、酢と塩をそれぞれ盤につけて並べただけの簡素なものであった。

この膳部については鎌倉時代を代表する簡素な一つの形式と見ると共に、その肴にある梅干によって武家の食膳にも禅宗の精神と風俗がとり入れられていたことの一例としてみるべきである。



饗膳とはいえないが鎌倉時代の武士の出陣、凱旋の際の儀式膳には独特なものがあつた。出陣に際しては、白木の折敷に打鮑、勝栗、昆布の順に並べ、敵を打ち、勝ち、よろこぶべしとし土器の盃で御酒を酌み、敵軍を木っ葉みじんに打ち破るの意で盃を叩き割つた。

凱旋の折は勝栗、打鮑、昆布の順に並べ、勝ち、打ちよろこぶとして祝つたのである。戦に臨むこの儀式膳は以後戦乱の治まつた徳川時代まで、武人の慣習となつて行なわれている。

精進料理

精進料理

鎌倉時代の沈滞した食文化の中で精進料理の発達はその影響がひろく民衆の食生活に及び、これを豊かにすることに役立つ点で高く評価されるべきであろう。

精進料理について「倭訓栞」によれば、野菜や海藻の類を精進物という言葉は古くからある言葉であつて、醋食、また美食しないことも精進といつたといわれるが、今日一般の認識にある精進料理は鎌倉時代、禅宗の宗教的料理として発達したもので当時、宋に仏教修業に赴いた禅僧が、仏教と共に修得して帰り、日本の寺の料理として研究を重ね、鎌倉時代から室町時代にかけて発達したものである。禅宗の食礼と精進料理は鎌倉時代以降の武家の食膳にも、民衆の食生活にも種々の影響を与えている。

点 心

禅宗の戒律は今日も尙厳しいものがあり、斉坐（昼食）以後翌朝まで食事は許されないことになっている。然し実際には健康上必要な最少限の食物を菜石、点心というような名目のもとに少量とるようになっていく。この点心として禅宗に行なわれた中国風の料理は民衆の間にもひろまり、今日一般化して残っているものは少なくない。当時の点心を「庭訓往来」によつてみると、辛辣羹、雪林菜、薯蕷腐、饅頭、豆腐、糟雞、温飩、索麵など、文字も中国そのままのものばかりである。今日一般の食事の中に残されているものには薯蕷腐のとろろ、糟雞の蒟蒻の味噌煮、饅頭、豆腐、うどん、そうめんなど種々のものがあげられる。点心としての精進料理の数々の記録が庭訓往来など文献にみられるのに禅宗を始め、諸宗の寺の饗饌ともいうべきものゝ記録が見られないことは、宗教的なものとして寺院の奥深くにあつたためであろうか。

茶の普及

精進料理と共に我が国のお茶の普及も禅僧の指導によるもので、お茶が仏教と共に渡来した最初は奈良朝時代といわれる。平安朝初期、嵯峨元皇は諸国に令を下して茶の栽培を命じてをられ、比叡山延暦寺の開山最澄も江州坂本に茶園を作り、その普及につとめているが当時のお茶の入れ方は今日とは異り、釜で煮出して飲んだとあるから風味もなく、普及の実をあげぬまゝに鎌倉時代に至り、仁安三年（1168年）禅宗の栄西に依つて再度、もたらされ、禅寺から徐々に一般民衆の間にひろまつたものである。

茶会の起りは寛平法皇（宇多天皇）の昌泰二年（899年）と記録されているが、この時代の茶は後代完成された茶道に至る初期の一段階というべきもので、茶道の心髄とされる侘び、寂びの精神には未だ遠く、茶会とは茶味の比較批評をして興じた宴会のような、当時「茶合わせ」といわれたものであつた。

未 完

注

1. 北山抄絵図

2., 3. 餓鬼草紙, 前九年合戦絵図, にそれぞれみられる。(帝室博物館所蔵)

4. 飛鳥奈良時代には都は海から遠く, 魚貝より山野の狩猟の獲物によつたと考える方が自然である, 又弓弾の調によつても, この獲物を税としてとり立てゝいたことがわかる。また飛鳥奈良時代には人の名に鳥の名をつけたものが少なくないし, 古い年号にも鳥を用いたものがみられる。

仁徳天皇は大鷲鸕尊(おゝさきのみこと), 武内宿禰の子孫には木菟(ずく)真鳥(まとり)の名がみられる。年号には白雉(650)白鳳(672)朱鳥(686)などがある。

参 考 文 献

レヴィ=ストロースの世界

クロード・レヴィ=ストロース

みずゞ書房

古事類苑

厨事類記

北山抄巻第一

江家次第

建武年中行事註解

和田英松

明治書院

庭訓往来