

第 39 回(2010. 6. 26 配信)

雲竹齋先生の歴史文化講座 - 「日本料理」

一般的に日本料理は本膳料理、懐石料理、会席料理に分かれる。本膳料理はご飯と汁に重点を置くが、会席料理は宴会料理だから酒などを重点にしている。本膳料理の基本は、「一汁三菜(いちじゅうさんさい)」にあるが、菜は書いて字のごとく菜(な)で副菜(おかず)のことである。

日本料理の約束事(本膳料理)

本膳料理の基本である「一汁三菜」とは、汁物、なます、煮物、焼き物で、そこにご飯と香の物、酒は別に付く。だから、本当は四品なのだが、四は死につながるから、四菜ではなく一汁三菜と呼んだ。一汁三菜に汁や菜を増やす場合は、菜に限っては奇数と決まっている。奇数は陽、偶数は陰という古代からの陰陽道に基づいた思想からきている。この基本の形は、奈良時代からだんだんと整ってきたものだが、本膳料理という名称になったのは室町時代らしい。それぞれのお膳に何を乗せるかはいささか約束事がある。一の膳、二の膳、三の膳と分けてはいるが、一汁三菜の場合は、ご飯、汁、なます、香の物が乗ったお膳を本膳と呼び、焼き物だけは別に焼き物膳がつく。酒や杯を乗せた膳は、引落とって、ちょっぴり低いお膳である。お膳が三つ並ぶからといって運んでくる順番に一の膳、二の膳、三の膳とは呼ぶのではない。二の膳や三の膳が付くのは、二汁五菜とか三汁七菜あるいは三汁十五菜などの場合で、汁物が二つ以上になってはじめて二の膳と呼ばれるのだが、最初に出すお膳を一の膳と呼ばずに本膳と呼ぶようになったのは、江戸時代の末期になってからだそうである。

お膳の正式なものは三方(さんぼう)で、お正月の鏡餅を乗っけたり神社でもよく見かけたりする台のことである。台座の部分の三方に穴が空いていることから通常「三方」と呼ぶ。時代劇などで切腹する際の目の前の小刀が乗っている台を三方だという人がいるが、これは「四方」と呼ぶ四面に穴が空いている台である。祝儀用は死(四)を忌み嫌って、三方に穴を空けたものを使う。

禅僧の修業(懐石料理)

かつて禅宗の修行僧たちは一日一食の生活をしてきた。寒さと空腹をしのぎ、胃を冷やさないように「温石(おんじゃく、温めた石)」を懐に忍ばせて修行していたので、そこから禅僧を懐石と呼び、僧侶が作り食する精進料理を懐石料理と呼ぶようになった。そもそも寺院では古くから動物や鳥あるいは魚の肉を避けた料理が作られていたが、絶対にいけないということではなかったようだ。それを鎌倉時代の禅僧道元が精進料理を伝えて、料理を作ることも僧侶の大切な修行であると説いた。なお、平安時代末期に禅僧栄西によって茶の種がもたらされたといわれているが、それ以来禅と茶の湯が結びついて禅の心とともに茶の湯の心が追求されてきた。その後、千利休は茶の会に供する目的でこの精進料理を簡素な侘びを主体に作り出したのが「茶会席料理」である。茶懐石は昼に出されるものだが、朝に行く「朝茶」とか夜に客をする「夜咄の茶」もある。茶会席料理は、前菜、汁物、甘味と一品ずつ料理が出されるが、これも江戸時代に確立されたものらしい。懐石料理の基本は本膳料理と同じで一汁三菜だが、客の食事のテンポに合わせて料理を作り運ぶのだから、この「間(ま)」が大切なことはいまでもない。高級懐石料理と銘打ってはいても、次の料理が早すぎたり遅すぎたりする店がよくあるが、そんな店には「懐石料理などというな！この間抜けめ！」と怒鳴ってやっていい。

食事のマナー(箸)

西洋料理のマナーがどうのこうのと、テレビに出て得意げに喋っている生まれも育ちも日本人の評論家がいる。西洋のナイフやフォークなどは、たかだか 16 世紀になって、フランス国王アンリ二世に嫁いできたイタリア・フィレンツェの豪商メディチ家のカトリーヌ姫のわがままによって、フランスパンと共に普及したものだ、それまでフランス人は手づかみかナイフに料理を刺して食べていた。ところが、日本では奈良平安の昔から箸が使われていた。日本人の食文化の方がずっと清潔で上品で進歩していたのである。もっとも、味覚だけでなく視覚や触覚などによって、料理に美味い不味いがある。だから、奈良平安以前の厳しい環境に生活を営んでいた古代の日本人は、五感が発達していたに違いないから、手の感触によって味わっていたかもしれない。その名残が寿司ではないかという人もいる。

そういうわけで、西洋料理だからといっても日本で食べるのだから、レストランのあんちゃん(ギャルソン)に堂々と箸を要求しても良いのだが、最近では箸を上手に握れない若者が増えてきた。子供の頃にスプーン離れが遅かったので箸の握り方がぎこちない。評論家には、ナイフとフォークの使い方よりも、せめて箸の握り方くらい教えて！とやってやりたい。ちなみに、料理を運んでくる人をアメリカでは「ボーイ」と呼ぶが、フランスではギャルソンと呼ぶ。どちらも「子供」という意味がある。さしずめ日本では「あんちゃん」とか「ねえちゃん」だ。最近のアメリカでは、この言葉は侮蔑語に近くっており、喜ばれないことが多い。だからフランスでも「ギャルソン」ではなく「ムッシュー」というべきだ、などと知ったかぶってという者がいる。しかし、フランスの一流のギャルソンたちはこの言葉に誇りを持っている。日本でも気取った奥さまが「ボーイさん」と呼ぶが、アメリカだったら引っぱたかれるから、「あんちゃん」とか「ねえちゃん」と呼んだ方がいい。

テレビの料理番組などで、下品にも、くちゃくちゃ音を立てて食べるタレントがいる。中にはお笑い系ながら全く別な面で世界的に有名になったタレントもいるが、幻滅だ。そして、必ず大袈裟に「美味い！」を連発する。たまには口に合わないことだってあるだろう。また、美味い不味いはその時の体調や気分によって左右されることが大きいから、いつもいつもテレビの前で美味いはずがない。その時は「自分の口には合わない」と本音をいってみよう！その方が信憑性がある。それに、本当に美味いと思ったら一口食べただけでやめるわけがない。口に入れたか入れないうちに、「美味い！」などというのもあまりにも嘘くさい。中には、口に入れておきながらカメラがターンした途端に目を丸くして「美味い！」と大げさに叫ぶ嘘つきもいる。いくら金を貰っているからといって、公共電波で嘘をつくのはいけない。

大酒飲みの言葉(一盃と一献)

酒には肴(さかな)が付き物である。いわゆる「つまみ」である。中には塩だけを肴に飲む飲み屋泣かせの人もあるが、酒の肴という意味は、酒に添える菜のことから、酒菜がなまって肴になったらしい。また、「いっぱいやりましょう」とよくいうが、一般的には「いっぱい」は「一杯」と書く人が多い。しかし、「一杯」はたくさん飲むという意味がある。そこで「一盃」と書くのが正しいという人もいるようだ。しかし、この「盃」は昔の容量の単位だった。地方により違うので厳密ではないが、一般に 4 斗樽一個の容量がおおよそ 100 盃だから、1 盃は 4 合(720 ミリリットル)である。たくさんの量であることには変わりがない。それでは「いっこん(一献)やりましょう」という人もいるが、なみなみ注いだ「1 盃」をみんなに回して飲むことを「一献」といった。二人きりだったら 2 合(360 ミリリットル)ずつ飲まなければならない勘定になる。一杯(盃)も一献も、どちらにしてもまあ結構な量だ。やたらと「ちょっといっぱいやろう」とか「ちょっといっこんやりましょう」とかいうのは、本来は酒好きが「たくさん飲むではないか」といっていることなのである。この際の「ちょっと」は決して少量の酒を飲む意味ではない。あくまでも「接頭語」あるいは「枕詞」だと思っていよう。

杯(盃)のことを「お猪口(ちょこ)」とも呼ぶが、本来は「ちょく」といって、醤油の容器や小鉢に入った酢の物や和え物のことを指す料理用語でもある。また、徳利は銚子ともいうが、お雞様の三人官女が持っている柄の付いた注ぎ口のある酒器を銚子と呼ぶ。また結婚式の三三九度の杯ごとを

する際にも使われるが、このように本来銚子は神事に使うものである。ちなみに、全国でも屈指の漁港を持つ房総半島の銚子市は、利根川の河口にあり、形状が銚子の注ぎ口に似ているから命名されたという。徳利は陶器で出来ており、およそ 1 升入るくらいのものが一般的で、プラスチックやガラスなどの小型容器が普及されなかった昭和の初期のころまでは、醤油や油などの容器だった。また、飲み屋では「ちろり」と呼ぶ金属製で、およそ 1 合入る容器に入れた酒をお燗して、その容器ごと客に出していた。今でも「ちろり」を使う店もあるようだ。民衆に欠かせなかった生活用具である徳利にまつわる面白い話も多く、忠臣蔵の『赤垣源蔵徳利の別れ』などの講談も披露したいが、紙面もかなりオーバーしているので残念ながら割愛する。この徳利は、酒を注ぐとトクトクと音がするからとか、朝鮮語でトックルというからだ、という人もいる。形状は昔からヒョウタンに入れて持ち運んでいたから、ヒョウタン形が正しいと主張する人もいる。雲竹斎は、三の膳付きで、きれいな若い女性にお酌してもらえれば、徳利の名前はどの、形がどの、そんなつまらないことはどうでも良い。