

第 46 回(2010.10.29 配信)

雲竹齋先生の歴史文化講座 - 「おやつ」

以前に何度か暦の話にふれてきたが、古代日本の宮中では、時間を太鼓の音の数で知らせていた。子が九つ、丑が八つ、寅が七つ、卯が六つ、辰が五つ、巳が四つ、そしてなぜか午が再び九つに戻って太鼓を打つ。「おやつ」の語源となった八つは丑だから午後 1 時から 3 時である。大昔は 1 日 2 食だったので、そのころになるとお腹が空く。「午前のおやつ」や「午後のおやつ」などは、昔の食いしん坊が苦心の末に考えたことなのである。

だんご四兄弟(団子)

昔から日本人になじみのあるお菓子は、まんじゅうとかせんべいとか団子だろう。時代劇のテレビドラマや映画でも、街道には必ず茶店があってお茶と団子が出てくるが、団子は縄文時代から橡(とち)や団栗(どんぐり)などの実を粉にして、水にさらして灰汁(あく)を抜き、固めて食べたことが始まりだと思われる。江戸時代には、花見の茶屋などではお茶に欠かせない菓子で、「花より団子」という言葉も出来たくらいで、なかでも甘からい醤油を付けた「みたらし団子」が有名だが、これは京都下賀茂神社の御手洗祭にお供え物として氏子の間で作られたのが最初らしい。

室町時代にはすでに串刺しの団子があり、江戸時代の以前から一串 5 個刺すのが普通だったようだ。それが江戸時代にはせちがらくなって 4 個となった。NHK の「みんなの歌」で唄われた「だんご三兄弟」という歌が爆発的に流行して、団子の売れ行きが非常に伸びた時期があったが、この時は 3 個刺した団子がよく売れた。しかし、団子は 4 個が一般的である。大きさが手ごろで食べやすいだけでなく、機械化されている現在はそう簡単には 3 個とか 6 個とかにはならないからなのだろう。団子まで機械化されてきては味気ない話だ。雲竹齋は餡が好きだが、「あんこ」の一字違いはご勘弁願いたい。想像しただけで、もうっさて何でしょうか。「×んこ」などと尾籠なことを想像してはいけない。答えは、「あんず」である。どうも酸っぱいものはダメなのだ、などと下らないことを言っている。

ハングリー精神から(まんじゅう)

全国的にその地方ならではの工夫を凝らした「まんじゅう」があるが、「薄皮まんじゅう」や草津温泉など温泉地で売られている「温泉まんじゅう」が最も素朴で美味であり、最近はあまり見かけなくなったが、葬式に配られた「葬式まんじゅう」に似ていて懐かしい。中国では人柱の代わりに饅頭(まんとう)を作って川に沈めたのがまんじゅうの始まりで、それがだんだんに時を経て人々に食されるようになった。日本では、1349 年にこの饅頭(まんとう)を禅僧が持ち込んだのが最初で、禅宗が入ってきたときに肉食を禁じたため、肉の代わりに餡を使ったのが現在のまんじゅうになった。また中国の禅僧林浄因という人が奈良で作って売り出したのが、日本のまんじゅうの始まりだ、など諸説がある。懐石料理に始まって、お茶にしろまんじゅうにしる、坊さんの食べ物に対する工夫は大変なものがあるが、肉は食べてはいけないし、何よりも 1 日 1 食だったから、きっと腹が減って切羽詰まって考え出したことで、これも一種のハングリー精神からきたのだろう。飽食の現代ではこのような新しい発明はもう無理かも知れない。

饅頭に似ているものに有名な信州の「おやき」がある。これは特産の野沢菜漬けや切干大根などの野菜を、練った小麦粉で包んで焼いたものである。大昔からこのようなものはどこにもあったもので、とりわけ信州だけにあったものではない。雑穀入りのご飯の残りに小麦粉などを混ぜて、囲炉裏の灰の中に埋めて焼いたものである。現在「縄文おやき」などのように「おやき」と称して

売られているのは、たしかに文字どおりの「お焼き」である。しかも、フライパンに油を敷いて焼いたものなど、いろいろな「お焼き」があるが、これらは食感が硬くて、不味いパンを食べているようなものである。冷めたら悲惨だ。そこへ行くと雲竹斎の生まれた長野市篠ノ井を中心とした地域の「お焼き」は、焼くのではなく蒸すので、冷めても非常に美味しい。なかでも特産の丸い茄子を輪切りにして、砂糖を加えた信州味噌を挟んだものが一番美味しい。この「お焼き」は東京などのデパートの物産展では絶対出てこない。なぜなら、焼いてないものは「お焼き」ではないと理屈をこねる客が多くて売れないのだ、と信州から来る売り子が嘆く。都会の人間はとかく理屈を振り回すから嫌だ。

茶店の婆さん(せんべい)

まんじゅうと同じように、全国各地で独特のせんべいが作られており、それぞれに歴史があって、旅行のお土産に買ってきて、その由来書を読みながらお茶を飲むのが楽しい。今では、京都の「八つ橋」や埼玉県の「草加せんべい」などは、どこに行っても売られているが、「八つ橋」は琴で有名な八橋検校を偲んで命名した肉桂(につき)の独特な香りと味が売りもので、さすがに京の都のせんべいらしく上品な味とつくりである。「草加せんべい」は、「八つ橋」に比べれば素朴な、せんべいらしいせんべいで、元々は塩味の「塩せんべい」だったが、後にしょうゆ味や海苔巻き、あるいは唐辛子の粉をまぶしたもので様々なせんべいが作られるようになった。この草加せんべいの由来は、茶店の「おせん」なる婆さんが考案したとの説が有名だが、おせんの餅で「おせんべい」とは、ちょっと出来過ぎだ。

つい先頃までは、せんべい屋さんの店先でせんべいを焼いて売っていたが、しょう油の焦げる匂いに釣られて、つい買ってしまったものである。今はそのような店が少なくなってきた。せんべいは「うるち米」の粉から作られる。デパートなどでせんべいと一緒に売られている「おかき」や「あらね」などは「もち米」から作るから別物である。古代の日本でも、トチの実や栗の実を粉にした団子のようなものを食していたから、団子を潰して作ったせんべいの原型のようなものはあっただろう。なんでもかんでも中国から伝わったという説には賛同できないのだが、しかし、中国では人日の節句(1月7日)に宮中で食するのが習わしだったようで、もしかするとまんじゅうと同様に中国から仏教の伝来とともに伝わったものかもしれない。そして「一枚でもせん(千)べいとは、これ如何に」、「一個でもまん(万)じゅう、と言うがごとし」などと、禅僧はせんべいやまんじゅうを食べながら、くだらない問答をしていたかもしれない。

黒いことがあっても(羊羹とケーキ)

日本古来の代表的なお茶菓子のなかでも、羊羹や最中はせんべいやまんじゅうに比べてちょぴり高級感があるが、羊羹は、鎌倉時代に禅僧によって中国から入ってきたもので、羊の羹(あつもの)という意味である。そもそもは羊の肉入り餡かけスープだった。精進料理を伝えた道元禅師は、料理も僧侶の大切な修行と説いたが、日本では僧侶は肉食を禁じられていたから、小豆や葛(くず)を使って蒸し羊羹のようなものを作ったのが始まりらしい。羊羹と同様に、最中は最初は皮に甘みを付けたものだったが、現在のように餡を挟んだのはかなり後になってからで、江戸時代後期に作られたとの説がある。また、満月のように言うので「最中」の名前が付いた。

若い女性は、日本茶は肌が黒くなるというのでコーヒーを飲むが、コーヒーにはケーキ、すなわち「洋風菓子」が付き物だ。もうこれ以上は食べられないと言っておきながら、ケーキが出てくると「これだけは別腹だ」などと言いながら、いけしゃーしゃーと食べまくる。ケーキが入る腹(胃)が別にあるのだと言い訳するのだが、もちろん腹が黒いことがあっても二つあるなどということはない。だが、医学的には好きな食べ物が出てくると、胃に隙間が生じることが証明されているから、人間の食べ物に対する執着は生まれつきなもので、恐ろしいことだ。最近はケーキや和菓子などの甘いものを総称して「スイーツ」などと呼んでいるが、日本におけるスイーツの始まりは「橘」であると言われている。いわゆる柑橘類である。橘の木といえば、京都御所の紫宸殿(ししんでん)の庭には、向かって右に桜の木、左手に橘の木が植えられているが、これらの木は「右近(うこん)の橘、左近(さこ

ん)の桜」と呼ばれている。第10回「3月は雛祭」で詳しく説明したからここでは省略する。気になる人は読み直してみるといい。

雲竹斎は、ケーキはあまり好きではないが、勧められれば「ショートケーキ」くらいは食べられる。ショートケーキは、スポンジケーキの上にイチゴなどの果物とクリームをあしらったものだが、大正時代に不二家が日本人向けに作り替えたものらしい。本来はパンを焼くときによく用いるショートニングを使ったクッキーをショートケーキと呼んだと言うから、外国でショートケーキを注文すれば似ても似つかないクッキーが出てくるが、最近では外国でも日本のものと同じようなショートケーキを見かけるようになった。ショートケーキは日本が発祥の洋風ケーキである。余談だが、シュークリームといえば靴墨がでてくるのは、日本人の発音が悪いからだなどと、知ったかぶって言う人がいる。どこの世界にケーキ屋で靴墨を売っている店があるか！