

日本の食文化の 成り立ち

食のタブーと 精進料理

日本的な食文化にはいろいろな伝統がありますが、ひとつは精進料理が非常に大事な日本の食文化の伝統ではないかと思えます。精進とは何かと言いますと、これは宗教的タブーです。つまり、宗教的タブーを含んだ料理なんです。宗教的タブーは宗教によって全部違うわけですから、何を食べるか、何を食べないかは宗教によって違います。もちろんヒンドウでは牛は食べませんし、イスラム社会では豚は全然食えません。そういうことで言いますと、日本人が精進料理において魚鳥を避けるというのは、もちろん仏教の教えによるものです。

ただ、日本の精進はどうもそれだけではありません。日本人は仏教をとり入れる以前から、食のタブーを持っていました。日本人にとっての食のタブーとは何かと言いますと、内と外



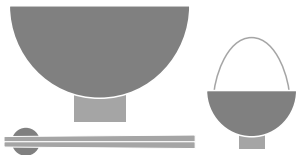
江戸時代の料理電、料理早指南に
記載された「会席」

国立民族学博物館名誉教授

熊倉功夫

Isao Kumakura

の区別です。内というのは身内のことです。日本人は身内に対して非常に甘い。今の社会を考えても、組織においても身内に対しては甘く、外に対しては非常に厳しい。日本人は、どちらかということでも優しい民族でありまして、日本人が国内で戦った歴史は沢山ありますが、本当に残酷無比な戦争をしたという記録はほとんどないんです。やったのは信長くらい。それ以外は大量に殺戮するようなことはやっていません。秀吉などは一番平和的な戦争しかしなかった人です。秀吉の戦争で大量に殺されるといようなことは本当に少なかったんです。室町時代の応仁の乱にしても、源平の合戦にしても、戦死者の数は非常に少なかったと思います。応仁の乱などは、京都で町の中が戦争の巷になる。では市街戦をしていたかというところではなく、例えば鴨川の川原で細川軍と三好軍が戦うということになると、京都の町人たちはみんな見物に行っちゃったというんです。戦争の見物っていうのも変なもんですが、そんなもんだったんです。その日本人が海外へ出て行くと、かなり残酷なことをし



ている。残念なことに、第二次世界大戦でのいろいろな残酷行為も伝えられております。

外に対しては、日本人は案外神経が荒っぽい。内に対しては非常に細やかな神経を持っている。それが日本人の内と外の差別観です。こうした感覚が食のタブーにも働いてくるのです。外である山野の猪や鹿は食べてもよろしい。猪などは、山鯨とって江戸時代にしし鍋でさかんに食べられました。中世の記録を見てみると狸やカワウソや熊も食べている。鹿は奈良では春日の神様がいらっしやるので食べませんが、鳥もツグミなんかのかわいい鳥もなんでも食べてしまっんです。ところが古くはニワトリは食べなかった。あれは庭の鳥なので身内なんです。ですからニワトリを食べるといふ習慣は、奈良時代から江戸の初期までずっとなかった。あんなに手近なタンパク源で、卵なんて食べたらいへん美味しいのに食べないんです。

これを食べるようになったのは、南蛮の影響ではないかと思えます。安土桃山時代になって、西洋人が入ってきます。キリシタンが入ります。彼らは盛んにニワトリを食べるのです。これを見て、にわかには日本人もニワトリを食べるようになります。カステラや卵素麵といった南蛮菓子というものが今もあります。これらには、卵と砂糖がふんだんに使われている。砂糖は南蛮貿易で日本に入ってくるわけで、卵と砂糖の組み合わせは南蛮文化の影響であると思われれます。やがて江戸時代には日本人はニワトリや卵を食べるようになります。今度は徹底的に食べます。我々が今でも日常的に内臓まで食べるのは、ニワトリだけです。最近は変わってきましたが、昔は牛肉や豚肉は部位で区別するのではなく一〇〇グラムいくらという値段で区別されていきました。ささみとか手羽とか胸とかと部位で分けて売るのはニワトリくらいだったんです。それだけニワトリを食べる伝統が古かったからそうだったのだと思います。

そういうわけで、日本人は内と外という感覚で、食べるタブー感覚を持っていました。牛でも鳥でも家畜は身内です。です

から食べません。しかし、外にあるものは何でも食べていい。そういう点で、日本人の食のタブーは外国とは随分違っていました。

植物性食品を基本とした 日本人の食生活の確立

中世になって、中国から新しい食文化の波が入ってきます。それは禅宗なんです。禅宗が鎌倉仏教のひとつとして、武士社会を中心にして広がっていきますと、中国から沢山の禅僧がやって来ました。その人々が中国の食文化を持ってきたのです。これが今の精進料理のひとつの根幹となっています。

大豆と小麦の文化です。大豆は、豆腐、湯葉といったものが、禅寺を中心にどんどん広がっていました。もうひとつは小麦粉類の文化です。もちろん小麦は昔から日本にありますし、粉食もあつたんですが、日本には石臼がなかった。石臼がこのとき初めて入ってきます。回転する石臼というものが入ってきて、粉が容易にできるようになる。東福寺の聖一国師えんにくべんえんが当時の工場の図面を残していますが、それを見ますと、水力を使った製粉技術というものが導入されていることが分かります。こういうふうなことがおそらく新しい精進料理の根幹を作ったのであろうと思われれます。

それと煮る文化が発達してくるのも精進料理の成果ではないかと思えます。この煮る文化は、野菜の旨みを引き出す、そういう技術として定着していきます。だいたい鍋は鉄製品です。非常に貴重なものです。その昔は須恵器で鍋に代えていたと思いますが、この時代になりますと、貴重ではあります。鉄鍋あるいは湯釜が普及してきます。そういう中で煮る料理が発達してきます。そこで登場してくるのが旨み、出汁だしの文化だろ



旨みについては最近、京大の伏木亨さんが研究してらっしゃいますが、従来、舌の味蕾で感じられるものは四つだったわけですね。その四つに対して、旨みを感じる味蕾があることが最近はつきりしてきました。人間は五味、つまり塩辛い、苦い、甘い、酸っぱい、それに旨い、その五つの味を感得する味蕾を持っているということです。唐辛子とかのピリ辛は痛点で感じるものなので、味ではないわけです。日本独特の味の発見。中世にはそういう意識はなかったのですが、日本独自の味わいである旨みが日本食文化の中で明確になってくるのが中世です。近代の味の素などの発明はその終着点でしょう。そういうふうな日本の野菜料理の文化が精進の中で定着するわけです。

こうして日本人の食生活の形式が確立してくる。それはどういふものだったのかというと、一汁三菜の食事です。汁が一つ、それからお菜が一つから三つというのが基準となり、日常の家庭の食ができてきます。一汁三菜といふときに、ご飯と香の物は必ずついていきますので、数が変化するものだけを数えて、料理のグレードを表現する言い方が、汁菜といふことです。

お客様には一汁三菜ではおもてなし料理にはなりません。一汁三菜よりもっと沢山お料理を出す必要が出てきます。それは、お膳を沢山出すということです。日本人の伝統的な食卓である銘々膳は一人用のお膳ですから、当然乗る料理の数が決まっているので、数を増やそうと思うと、お膳を増やさなければいけません。まず、本膳に対して追加膳が現れます。今日で言う二膳です。二膳が付きますと、当然汁がもう一種類付きます。したがって、汁が二膳にお料理が二膳、本膳に三膳。合わせて五膳の料理。一汁五菜といふのもてなし料理の一番基本的な形になってい

ます。

さらにこれを増やそうすると三膳の膳を付ける。もっと増やそうすると四膳、五膳といふ五膳のお膳の料理を付ける。最大七膳のお膳があります。七膳になると、汁の数が八種類、料理の数が三十二種類付きます。八汁三十二菜といふとつもの量になります。これは明らかに見せるための料理で、食べる料理ではないのです。これは料理の墮落ですね。

料理が極端に走りますと、そこに料理の革命が起こります。膳を二膳以上並べる料理を本膳料理と言います。ところがその本膳料理が行き過ぎたところから、料理の革命が起こりました。これがいわゆる茶の湯の懐石です。本膳料理は今述べたように、贅沢さを見せる料理ですから当然食べきれないのです。食べない料理を初めから出して置いて、それを持ち帰る。お持ち帰り料理なんです。引き出物というのもそういうもののひとつだと思います。

子どものころに、父親が宴会だというと、眠くても父親の帰りをじっと待っていました。必ず折り詰めを持って帰ってきて、ちよっとした甘い口取りとか焼き鳥とかが入っていて、それを食べさせてもらうのが楽しみでした。今ああいうものがなくなりました。だいたい今は料理屋で残ったものをちよっと詰めてくれといふと、衛生上危ないからダメですと断られる。昔友達結婚式で田舎へ行くと、日本料理が食べきれないほど出たんです。私はまだ学生だったので、あっちこちで食べ散らかしている、宴会がおわったところで折がまわってくるんです。他の人はちゃんと食べないで取ってあったんですね。そしてそれを折り詰めにして持ち帰るんです。私は持ち帰るものがなかったの、恥ずかしい思いをしました。

現代でもそんな本膳料理の伝統がありますが、今から四〇〇年くらい前の戦国時代には、大名たちが贅を競って、本膳料理が行き過ぎて墮落しました。つまり食べる料理というより見せる料理となってしまったのです。



料理書も出版した江戸の有名な料理屋
「八百善亭」(『料理通』より)

日本の食文化が発展した 一八世紀

懐石となっておりますが、本来の位置付けというのはシンプルな家庭料理から出てきたのです。
茶の料理が登場してきて、食べきる、それから時系列を持った、つまり作りたてを即座に運んで客に食べてもらう、そしてそこにはいろんなメッセージが込められている、こういうふうな今日の食文化の基本が、今から四〇〇年くらい前に出発して三〇〇年くらい前に形を整えてきたというふうに言えるかと思えます。

江戸時代はどいう時代だったかということ、料理屋文化が出来てくるんです。世界的に見て日本の料理屋の誕生は非常に早いものです。西洋でいうと、フランス革命の少し前からパリにレストランがたくさん出来てきます。日本の場合は、一六世紀の終わりから一七世紀には料理屋が出来てきます。今から四〇〇年くらい前からです。このような料理屋が一挙に広がってくるのが一八世紀です。

一八世紀に日本の食文化は非常な発展をとげたと思っています。その理由は、我々の周りにある料理の素材類が、この頃にひと通り揃ってくるからです。中でも醤油の普及は大きかったと言えます。関西は発祥の地ですから、湯浅など、各地で作られた優秀な醤油が、近世初頭、一七世紀の前半から普及し始めたと考えていいので

しょう。ただし一六四三年に出版された日本で最初の料理書『料理物語』という本の中には、漬け汁は煎り酒が主流とあり、まだ醤油という言葉は出てこない。「溜まり」というもの、あるいは味噌を溶いたものである「たれ味噌」が使われていると出ていますが、醤油はまだ主流になっていません。この醤油という日本独特の素晴らしい調味料が展開してくるのは、一七世紀の後半から一八世紀です。

特に関東は文化が遅れていて、優秀なものは何でも関西から下ってくる。ですから、関東に下ってこないようなものは、大したものではないというので、「下らない」という言葉ができるわけです。下り醤油、下り酒というように、全部関西のものが関東に船で運ばれてくる。その中でも、下り醤油は、関東において大事なものでした。ところが一八世紀になると、関東に醤油産業が起るわけです。これが今の野田、銚子、土浦という関東の醤油三大生産地です。ここに関東醤油というものが出来る。関西のものと比べて色の濃い、熟成した醤油が生まれてくる。塩分の含有量からいうと、決して濃口の方が塩分含有量が多いわけではありません。しかし、やがて関東では色の濃い醤油が下り醤油を駆逐していきます。この醤油の生産量と当時の人口を比べて見えますと、今の醤油の消費量の一・五倍程になる。江戸の人たちの方が、今の我々より醤油をはるかに消費していたのです。それくらい醤油が普及してきます。

砂糖も一八世紀になりますとかなり普及してきます。「とらや」という菓子屋があります。その「とらや」の菓子の見本帳というのを見ますと、一七世紀の終わりから一八世紀初め、元禄の頃の何百種類という菓子の種類が載っています。菓子文化というのは明らかに砂糖というものを背景にしています。そういう調味料の問題があります。それから、かつお出汁や昆布出汁といった出汁の普及ですね。

そういうことを考えてみますと、一八世紀頃に日本料理が完成の域に達してきていると言えます。併せて、料理書がたくさ

第17回
 炎と食
 シンポジウム
 講演ダイジェスト 3

ん印刷・出版されるようになってきます。特に、一八世紀の終わりには出版ブームがあります。たくさん料理書が出ました。おそらく、実際作るためのガイドブックというより、こんな料理があるんだなという眺めて楽しむ為の料理書の普及というところがあります。中には、『豆腐百珍』から始まり、いわゆる百珍ものと言われる料理書が出てきました。『豆腐百珍』は大変評判がよく、続編、続続編が出来ました。豆腐料理だけで三〇〇種類の料理が出版されました。

そういうふうな出版物を背景に料理屋も盛んになります。その中で一番有名な料理書が、『料理通』です。『料理通』を出版したのは、江戸の「八百善」です。「八百善」のような高級料理店は今と同じで、ちょっとした有名人を連れてきて食べてもらって、その感想をどこかに書いてもらう、もしくはその料理屋自身から「お料理」などという本を出し、文化人が序文を寄せるという具合です。『料理通』の巻頭には、当時一番人気があった大田蜀山人、酒井抱一といった文化人が文章を寄せ、画を描いて、彼らが食べている様子が印刷されているわけです。

こういう出版物、ある意味ではメディアまで動員した料理文化が、江戸を中心に出来上がってきました。ほとんど今と変わらないですね。中には、クーポンみたいな「料理屋切手」というものも出ました。ただ当時は奥ゆかしいですから、これくらいのものが食べられますというようないいことはいないんです。ただ、料理屋の切手と書いてある。ある役人は賄賂に切手ももらったんですが、これでいくらのものが食べられるのかわからない。二人で「八百善」に行ってみると、たいそうなご馳走が出てきたけれど、帰るときに店側はお金を頂きすぎだからというので、大変な量のお土産をもらって帰った。いったいいくらだったんだらうという五十両だったというような話があったそうです。だいたい江戸の終わりには、現在の日本料理の基礎というものは全部出揃っていたと考えていいだろうと思います。

関西料理による 近代日本料理の洗練

関西料理は、近代の日本料理が洗練される上で非常に大きな役割を果たしてきました。今、何となく関西は元気がない。何でも東京一極集中だと言っておりませんが、料理だけは別です。料理だけは京料理が、特に戦後、華々しくブランド化しました。東京に行っても京料理というのが一世を風靡しています。

京料理と言いますが、元々は関西料理です。京都は、そんなに料理のいいところではなかったんです。京都は着倒れで、食い倒れは、江戸が大坂に決まっています。江戸や大坂に比べて、貧乏極まりないのが京都の料理です。そういうことから京料理というのは戦後できたブランドだと思っております。

関西料理が近代の日本料理のトップランナーだった。中でも天才的な料理人であったのが、吉兆をつくった湯木貞一です。そういう人々の努力で、日本料理はまた新しい今日の姿を作ってきたのではないのでしょうか。

熊倉 功夫(くまくら いさお)

国立民族学博物館名誉教授、総合研究大学院大学名誉教授(財)林原美術館館長、文学博士。一九四三年東京生まれ。六五年東京教育大学文学部史学科卒業。七一年同大学院博士課程修了。日本文化史専攻。京都大学人文科学研究所講師、筑波大学教授、国立民族学博物館教授などを経て現職。茶道史、寛永文化のほかに、日本の料理文化史、民芸運動などを幅広く研究。著書に、『茶の湯(教育社)』、『千利休(平凡社)』、『近代茶道史の研究(日本放送出版協会)』、『寛永文化の研究(吉川弘文館)』、『昔の茶の湯(淡交社)』、『後水尾天皇(岩波書店)』。近代数寄者の茶の湯(河原書店)。文化としてのマナー(岩波書店)ほか。