

(山葵の冷汁)などが用いられていたとあります。

その中に「羹^{あつもの}」の字が見られます。羹は、円爾が南宋から「羹・饅・麵」の作り方と、茶(静岡茶の祖)と水車の設計図と石臼を南宋から伝えたとされるものの中にあります。茶と石臼ひいては水車は“物体”であるため存在が実証されています。また、その石臼・水車の存在から、円爾が麵・饅を含めた粉文化を伝来させたことは事実とってよいでしょう。

羹^{あつもの} というのは「熱物」、すなわち具材がたくさん入っている高温の汁物のことです。余談ですが、植物性の具材を用いるものは「羹」と書き。動物性の具材を用いたものは「臠^{あつもの}」の字をあてます。

話を戻しまして、羹^{あつもの}・臠^{あつもの}によって、冷たい鱠・膾^{なます なます}とは別次元の温かくて優しい汁物、煮物が日本の“料理”の中に入ってきたのです。当時の人は、温めた羹・臠によって、材料の旨味成分を抽出した新しい料理であることを知ったのです。それに汁物は食べるときに身体に負担がなく、消化吸収が容易で、衛生的にも安全です。

そして、足利義満の代になりますと、幕府は公家や寺社に対して政治的に文化的に圧倒的な力を誇るようになります。とくに義満の文化戦略は日本文化の礎ともよぶべきものを創り上げていきます。すなわち、能・茶・華・料理などです。ここから、日本の料理は激変していきます。料理界では各庖丁流が生まれ、料理は公家料理を受け継ぎながら精進料理の技術を取り入れて、本膳料理という独自の型(本膳・追膳・三膳・大汁・小汁・凍汁)を生み出しました。

後の本膳料理の汁吸物は、本膳の本汁(味噌汁・潮汁)、二の膳の二の汁(すまし汁)、三の膳の三の汁(特定の料理に合わせた汁)となって型ができていきます。

配膳は右前方に味噌汁、左前方に飯、右向こうに膾、左向こうに坪、中央に香の物を置きます。料理の食べ方は汁→飯→膾(菜)の順、具材の食べ方は海の物→山の物→野の物→里の物の順。今でも変わりありません。

こうして、私たち日本人は、武家の時代から、温かい汁を味わい楽しむようになったのです。

☆「和える」と「付ける」

先に、「冷たい鱣・膾^{なます なます}」に触れました。これにつきましては、『日本書紀』景行天皇の条の記載文がおおいに参考になります。

～ 冬十月、景行天皇が上総国に至って淡水門^{あわの みなと}を渡った。膳^{かしわでノおみ}臣の遠祖である、

磐鹿六鴈^{いわかむつかり}が白蛤^{はまぐり}を膾^{なます}にしてたてまつった。～

磐鹿六雁が蛤の膾を作って、景行天皇に作って差し上げたというのです。膾は細

かく切った肉・魚介・野菜を酢などの調味料で和えて作る料理です。いわば「和え物」の代表みたいな料理です。ただし現在では魚介類のナマスは「^{なます}鱺」、肉類のナマスは「^{なます}膾」の字で使い分けていますが、『日本書紀』が完成した飛鳥時代には、そういう区別はなかったのでしょうか。

いずれにしる「鱺」が日本史上の最初の逸品、そして和えることが最初の「料理」ですから、鱺は日本の料理の代表的な位置にあると思います。そのために天皇家の料理番膳臣の名が登場しているのでしょうか。



〔鱺の和え：自作〕

そこで、「和える」と、「付ける」とは何かを見てみましょう。

なぜなら、寺方麵は和えて食べる、江戸蕎麦は付けて食べると、これまでも再三申し上げてきたことですから大事です。

先ず、「和える」です。

辞書には、「和物：魚介類・肉・野菜などの材料を下調理して「和え衣」(酢・醤油・酒・砂糖・味噌・山葵・胡麻・卵・豆腐・魚介類の内臓などを加えたもの)で和えた料理。」とあります。ここでは、具と和え衣の関係が大事のようです。具のうま味が濃厚な場合は和え衣の量を少なめに、味の濃い具には辛味や酸味のある和え衣、味の淡白な具や水分の多い具には濃厚な和え衣をとという和え具合が生じます。

他の資料を見ましてもほしい同じ記述です。

次は、「付ける」です。

しかし、「付ける」を辞書で見ましても、他の物とくっ付ける、跡を付ける等々の解釈はありますが、食関係の「付ける」の説明はありません。ただ、「付ける」が付いた語としましては「付け醤油：刺身に付ける醤油」という語があるぐらいです。

こうした解説豊富な「和える」と、説明のない「付ける」との差から導き出されることは、「和える」ことの方が「付ける」ことより、歴史が早いということだと思います。

ですから、醤油が一般的になった江戸中期ごろから「付ける」行為が生まれたということになります。さらには「和える」は料理するときと食べるときの行為、「付ける」は食べるときの行為という具合にやや世界が異なっています。また、和える

場合、介在するのは酢・醤油・酒・砂糖・味噌・山葵・胡麻・卵・豆腐・魚介類の内臓などの和え衣ですが、醤油後に誕生した付ける場合は主として液体です。ここが重要です。

ここで、実際に付ける場面を見てみます。

明治の文豪夏目漱石は『吾輩ハ猫デアル』で、蕎麥をツユにつけて食べるところを細かく描写しています。

「蕎麥はツユと山葵で食うもんだあね。」「奥さん蕎麥を食うにも色々流儀がありますがね。初心の者に限って、無暗にツユにつけて、そうして口の中でくちやくちや遣って居ますね。あれじゃ蕎麥の味はないですよ。」「此長い奴へツユを三分の一つけて、一口に飲んで仕舞ふんだね。嚙んじゃいけない。嚙んじゃ蕎麥の味がなくなる。つるつると咽喉を滑り込む所がねうちだよ。」

これが、江戸中期に完成した《ざる蕎麥》(せいろ蕎麥)の食べ方でしょうが、江戸中期以降の史料には作り方も食べ方も、ほとんど記録されていません。やっとな漱石が先述のように初めて蕎麥の食べ方を書き記したわけです。おそらくこの食べ方が江戸中期がから続いていたものでしょう。

漱石は先ず「蕎麥はツユと山葵で食う」と宣言しています。なぜ宣言に等しい言い方かといいますと、カタカナで「ツユ」と表記してあるからです。それは著書の題名も同様です。当初、題名は『吾輩は猫である』でしたが、漱石は強く主張するためにカタカナで『吾輩ハ猫デアル』にしているのです。そして「ツユ」の場合には、

「・」まで付けていますから、いかに「蕎麥は汁^{つゆ}」が大事かということを強調しているかが分かります。

とにかく、別仕立ての汁が「付ける」行為につながるわけです。

ということから、「和える」には“和え衣”が、「付ける」には“汁”が絶対的役割をもつことが分かります。

★^{しるもの}「汁物」の体験

そんなことを思っているとき、たまたま日本料理の会、江戸前料理の会、精進料理の会が連続してありましたので、私は汁物を意識して席に着き、お膳を楽しみました。

一、「日本料理 しち十二候」では、九品の日本料理が配膳されました。

そのうち汁物は、お椀と温物の二品でした。

二、「江戸前 芝浜」では、十品の江戸料理が配膳されました。

そのうち汁物は、お椀二、ねぎま、茶漬けの四品でした。

三、「尼寺三光院 竹之御所流精進料理」では、十一品の精進料理が配膳されました。

そのうち汁物は、茶碗蒸し、箸洗い、粟麩と、最初のお薄と、締めのお吸い物の五品でした。



[三光院☆箸洗い]



[江戸前 芝浜☆お吸い物]

もちろん各会ともお酒がありました。これは汁物の数には入れておりません。

また、「しち十二候」と「芝浜」でお茶が出ましたが、御献立に入っていないので、汁物の数に入れていません。一方の三光院では、最中とお薄、啜り茶が御献立に入っていたので、汁の数に入れました。

それから「江戸前 芝浜」の汁物は**鰹出汁**、京都系の三光院は**昆布出汁**でした。

そういう条件下ではありますが、和食では料理全体の三、四割が汁物だといえることがいえます。

そうしたなかで、とくに江戸料理における汁物の多さには驚きましたが、それは江戸において醤油というものが普及したことの影響が大きいのではないのでしょうか。そうしますと、やはり**醤油**の登板によって、**付ける**行為が生まれ、とくに江戸前料理においては**汁物**の数が増えたということはまちがいないと思います。

これが冒頭の、なぜ変化したのか？ なぜ麺と汁が別になったのか？ の設問の解答になるでしょう。そして付記しておきますが、汁物の独立には、美しく衛生的な白磁の器の登場が大きかったこともあると思います。

多少余談になりますが、上の三つの会の間にホテルオークラで、ある会が開催されました。

この時のMENUはコーヒーを入れて6品、そのうち汁物はスープとコーヒーの2品でした。和食に比べて少ないように感じます。このスープとコーヒーというのは、洋食の一般的な形であることはいまでもありません。

そういえば、日本では《味噌汁+ご飯》、西洋では《スープ+パン》が基本です。ただ、日本の《味噌汁》や《お吸物》は塩味です。ですから、これはご飯によく合うのです。西洋の《ポタージュ・スープ》や《コンソメ・スープ》は肉汁です。ですから、これはパンに合うのです。

これからして、どうやら人間の食事に数は別としまして、汁物やスープは欠かせないようです。それは、生き物は水が絶対必要だからです。とくに人間の身体は2/3が水だそうです。ですから、人間は水を《汁》や《スープ》などの料理にして、美味しく、楽しく身体に取り入れるようになったのでしょう。

☆「和える麺」と「付ける蕎麦」

さて、「和える」と「付ける」の違いが分かったことから、最後に【寺方麺(蕎麦)】とは、どういう蕎麦だったかをもう一度確認してみましょう。

『本朝食鑑』には「和汁而食此」(汁を和えて食す)とあり、『中山日録』には「食者至數十椀」(何杯もお代わりをする者もいた)と記録されています。

そうしますと、【江戸蕎麦】以前の【寺方麺】とは、小椀に装った麺(蕎麦)に垂れ味噌を和えて食べていたということになります。時代としては鎌倉・室町から江戸初期までの蕎麦です。

この【寺方麺】が江戸に入って来て、蕎麦職人の手によって、江戸式の蕎麦になりました。江戸式の蕎麦の中で、もっとも江戸式らしい蕎麦が《ざる蕎麦》です。

この変化は、醤油の開発が大きかったのです。こうした食環境のなかで、江戸の人たちは、《味噌汁+ご飯》の関係のように、《つゆ+蕎麦切》を夫婦関係にして、麺(夫)はつゆ(婦)の助けを借りて付けて食べるという新しい型を創り上げたのだと思います。

かくて、蕎麦はお一人様用の箸に盛られ、つゆは白磁の蕎麦猪口にという具合に別々になりました。ですから、麺を箸で撮んで、蕎麦猪口の汁つゆに付けて食べるわけです。ここで、世界で第三の麺《付け汁麺》⇒《ざる蕎麦》の誕生となったのです。

つまり、これまでは【汁なし麺】と【汁あり麺】でしたが、ここにまったく新しい日本の蕎麦【付け汁麺】が誕生したというわけです。

《参考》

『中山日録』

『本朝食鑑』

『日本書紀』

夏目漱石『吾輩ハ猫デアル』(大倉書店)

原田信夫『日本の料理』(淡交)

『料理綱目調味抄』1730年もうもく