

和食の伝統・日本料理から学ぶもの

林原美術館館長 熊倉 功夫

和食の伝統は、外来的要素と日本古来の生活から生まれてきた要素の両者が微妙に結びあって形成されてきた。

平安時代の大饗料理を見ると、大陸的要素がいろいろ見られ、ことに椅子とテーブルの形式やスプーンが添えられていた点など、その後、和風化が進むと消えていった食文化があった。

日本古来の生活様式は、床に直接すわり、一人ずつが小型の銘々膳で食事をする習慣だったので、大陸の影響が薄れると、やがて、銘々膳をいくつもならべて料理を盛る本膳料理の形式が日本の宴会のスタイルとなった。

本膳といわれる中央の膳に飯と汁、さらに二ないし三種の料理(菜)をのせ、さらに追善(二の膳)に汁一種と料理二種をのせる。これで汁が二種(二汁)、料理が五種(五菜)となり、いわゆる二汁五菜の正式な食卓となった。もしも、二の膳よりもっとたくさんの料理が出したければ、三の膳、四、五、六、七と、七の膳の料理まで出せるという、非常に煩瑣な形式の料理となった。この本膳料理は、ごく最近まで、和食におけるもてなし料理の主役であった。

本膳料理はたくさんの料理をならべ、その豪華さを示す

ことに目的があったため、実際には食べきれず、また料理も決しておいしいとはいいがたいところまで突き進んでしまった結果、これを改革する動きが生じた。いわゆる茶の湯料理の懐石である。

懐石という文字は元禄時代に作られたが、その様式は桃山時代にはじまる。本膳料理の形式化から脱するために、①すべて食べることのできる量と質にすること。②できたらすぐに食膳にそのつど運ぶサービスを作ったこと。③食事にメッセージ性をもたせたこと。という三つの新しい特徴をもったのが懐石である。

懐石はそのために一汁三菜を基本とすることになるが、これは実は日本人の家庭における最も基本的な食の形式である。つまり懐石の誕生は家庭の日常食への復帰であったともいえよう。

和食の伝統は一汁三菜のご飯を中心にした日常の食にある。その伝統を生かしつつ、かつ現代の豊かな食材と栄養バランスをこれに加えることによって、日本の食文化のよさを確認していきたいと思う。