

4. たべる—食—

菊地暁 folklore.lecture@gmail.com

1. 原論

- ・ edible と food のあいだ : 「食べること」の (汎生物的) 普遍性 / 「食べ方」の個別性
- ・ 食料・食品 (調理法)・食制 (飲食法)・食具 (施設と道具)

2. 前近代

- ・ 「和食」の基本パターン「一汁一菜」(+α)
- ・ 米 : 温帯モンスーン / ハレ (晴) の食品としての飯・餅の共食 → 常民の米志向 / 権力の米志向
- * ハレ / ケ : 行事等の特別な日 (ハレ) とそれ以外 (ケ) の生活サイクルを示す民俗学の概念
- ・ 魚 : 恵まれた河海の幸 / 仏教思想にともなう肉食の禁忌 (各種抜け穴アリ)
- ・ 調味料 : (砂糖)、塩、酢、醤油、味噌、出汁 (かつおぶし、昆布)
- ・ 個人用食器の存在意義 (高取正男 1972 『民俗のこころ』朝日新聞社)

3. 近代

- ・ 「洋食」の導入 / 栄養概念の普及
- ・ 柳田国男 1931 「食物の個人自由」『明治大正史世相編』朝日新聞社
- 「温かいものの多くなったこと」
- 「柔らかいものの好まるようになったこと」
- 「食うものの甘くなって来たこと」

→ 「火の神道の譲歩」: 共食から個食へ / 栄養補給から嗜好の充足へ / 自製品から既製品へ

4. 現在

- ・ 食の多様化 : 冷凍食品、インスタント、レトルト、外食チェーン…
- ・ ファーストフード : 食の効率化・合理化・均質化
- ・ スローフード : 伝統食の保存、生産者の保護、消費者の啓蒙
- ・ スローフードのマーケティング化 / 国家の「食育」への介入

[文献]

西江雅之 2005 『「食」の課外授業』平凡社新書

小泉武夫 2003 『冒険する舌—怪食紀行秘蔵写真集—』集英社

原田信男 2005 『和食と日本文化—日本料理の社会史—』小学館

岡田哲 2000 『とんかつの誕生—明治洋食事始め—』講談社選書メチエ

速水健朗 2011 『ラーメンと愛国』講談社現代新書

ジェームズ・ワトソン編 2003 『マクドナルドはグローバルか : 東アジアのファーストフード』新曜社

金丸弘美 2003 『本物を伝える日本のスローフード』岩波書店

阿古真理 2021 『日本外食全史』亜紀書房

二 小鍋立と鍋料理

食物文化の色や音響と違っている特徴は、以前に大なる統一があつて、後次第に分立の勢いを示していることである。流行が再び各人の趣味を征服し得ず、また特に一種の強烈なるものによつて、音のごとく他の群小を威圧し得ないことである。何でも食わねばならぬという大きな必要から、新たに時代の標準というものを設けてみることのむづかしい点である。従つて品種は年とともに激増して、いよいよ一般の観察が下しがたくなるのである。しかしだいたいから言つて、明治以降の日本の食物は、ほぼ三つの著しい傾向を示していることは争えない。その一つは温かいものの多くなつたこと、二つには柔かいものの好まるるようになったこと、その三にはすなわち何人も心付くように、概して食うものの甘くなつて来たことである。これに種目の増加を添えて、四つと言つてもよいのか知らぬが、こちらはむしろ結果であつた。人の好みがまず在来のものの外へ走つて、それが新たないろいろの方法を喚び込んだので、おそらくは強いて押し付けられたものはなかつたろうと思う。

料理の記録はかなり古いものが伝わっている。これと比べてみただけでも右の三つの変化は確かにわかるが、現代生活の横断面を見わたしても、ほとんど土地ごとにこの趣向の各段階が認められる。そうしてまたこの方角からでないと、どういふ順序を踏んで改まつて行くのかを、考へてみることでできぬのである。昔も飲食の温かいというのは馳走であつた。神

や仏への供物の中でも何か一色だけは湯気の立つものを供えようとしたのだが、儀式手続に時間がかかるために、晴の食物はどうしてもこれを冷しがちであつた。あつ物を進めるといふことは料理人の辛苦で、同時に亭主の心入れのしるしでもあつたから、できるものならば昔もこれを望んだはずであるが、かえつて尊敬する賓客の前には、その誠意が表わしにくかつた。その理由はいたつて単純で、つまり我々は共同の飲食といふことを、温かいといふことよりもなお重んじたのであつた。同じ火、同じ器をもつて調理した物を、主客上下が相變しようとするには、早くからの支度が必要であつた。これを互いに気にせぬようにならなければ、客に暖かい小鍋のものを、勧めることができなかったのである。

これは住宅の変遷において、考へてみるべき問題であるが、家で食物を調理する清い火は、もとは荒神様の直轄する自在鍵の下にあつたのである。その特別の保障ある製品でないと、これをたべて家人共同の肉体と化するに足らぬという信仰が、存外近い頃まで村の人の心を暗々裡に支配していた。だから正式の食物はかえつて配当が面倒なために、冷たくなつてからようやく口に届いたのであつた。炭櫃や十能が自由に煥の火を運搬するようになって、なおこの考え方は久しく続いていた。それが最初にまず大きな器から取り分けて、別に進めるものを源すまいとする心遣いより、鍋とかユキヒラとかいうものがだんだんに発明せられ、結局今日のごとき鍋料理の隆盛を見るに至つたのである。炭焼き技術の普及が、これを助けたことはむろんであるが、それよりも根本の理由は家内食料の相異及びそれを可能ならしめたる火の神道の讓歩であつた。

ればならぬことは、かつてそれほどやかましく戒められていた小鍋の独立が、今では普通となり時としては主婦の気働きと認められるようになること、しかもある時代には何ゆゑにさしも禁断せられ、またいかにして次第にその作法が改まつて行つたかを、解説する者すらいふことである。すなわち日本の風俗はすでに驚くべく変化しているの、固有の風は少なくとも食事についてはそう明確にはこれを指示することができぬのである。現在の状況においては、小鍋の利用にかけては我々はまず世界無類である。あるいは日本料理を言うとしたちにいゆる鋤焼の美を喋々する者も多いが、これはもちろん牛雞の食用が、この頃始まつたことも知らぬような、西洋の半可通に調子を合せた言葉である。しかも一方には秋田県などの貝焼から、こちらは町の大道の鍋焼餛飩に至るまで、あらゆる銘々料理の方法は全国に行きわたつたり、味と材料との際限もない増加がある。これが僅々五六十一年の発明であり、また普及であることを信じ得ない者の多いのは、むしろ自然といふべきである。

この変化の起りだけはかりにわかつたとしても、鍋が今日のような発達を見るに至つた理由までは説明してはいない。それを断定に陥らざる程度において、なお少しずつ考へて行こうと思うが、第一に心づくのは、飲物との關係である。茶が常人の家庭に入つて来るまでは、水はわざわざ暖めて飲むようなことはなかつた。罐子がいづつても罍炉裏の鍵に掛かつていふようになったのもそれ以後で、これが温かな飲料の親しまれた始めではないかと思う。それから問題になるのは酒を燗する慣習のものである。『平家物語』に有名な話があるが、これはむしろ座頭の琵琶のモチはやされた時代に、あたかもこういう流行が珍しかったこと

を、意味するものとも解し得られる。酒の用途のだんだんの拡張を述べてからでないと説明はむづかしいが、とにかくに、人が温かいものを喜ぶ風は、最初から今のようにならぬ。中頃酒茶の常用に誘導せられて、特にふうふうと吹いて食うようなものを、御馳走と感ずるようになったらしいのである。

次に考へられるのは女性の関与、すなわち小鍋を愛した人たちの感化である。料理は昔から正式のものは男の作業であつた。単に小規模なただの日の食事のみが、主として婦人によつて用意せられたのである。それが打ちくつろいだ火処の近くであつたゆゑに、当然に温かい食物は多かったわけで、母や妻娘などの親切を聯想することが、おそらくさういふできただの食事の、旨さ嬉しさを倍加したかと思う。衣服がよき趣味をもつて、漸次に常着を改良したとは正反對に、飲食はいつでも勝手元から発達している。昔織田信長の料理人が歎息したように、我々の献立は退歩したけれどもうまくなつた。古例を無視した自由なる材料選択、それから手料理の無造作な試みが、徐々として本膳に影響を与えたからである。かつては幾通りもの熱い吸物を勧めて、客人に家にあるがごとく親しさを味わしめたと同じく、今度は新たに始まつた炉の火の分裂に乗じて、座敷へ台所の一片を運搬することになつたので、それにはまた陰にあってこの方法の完成に助力した者の、細かな才智が間接に人を悦ばしめているのである。我々の食物の温かくなつたといふことは、言わば料理の女性化の兆候である。行く行くこの問題の全部を挙げて、彼等の管理に委ねべき傾向を語るものと云つてよい。