

茶席菓子

茶席菓子の歴史

現代の茶席の菓子は茶の文化の中で発達がなされてきた。さまざまな道具選びから時の趣向を凝らす茶事の席のなかでも、特に菓子は茶席を演出する重要な役目となっている。茶席に用いられる菓子には、その場にふさわしい形態や色彩や菓名の響きまで、味覚以上のものも要求される。食物であるよりは、工芸作品に近い性質を持っているといえよう。

佗び茶の形態がさだまってくるのは中世末期あたりからであるが、茶そのものがわが国の資料にあらわれるのが『日本後記』815年あたりとされている。嵯峨天皇が琵琶湖へ行幸されたとき大僧都永忠が自ら茶を煎じてさしあげられたと記されている。菓子においては、『太平記』のなかで「甘酸ノ菓子」として記され、やがては茶の口取りを称して菓子と呼ばれるようになった。

茶の湯は千利休により創案され、時代を超え進歩を重ねながら、現在まで受け継がれてきている。建久二年(1191)に中国から禅僧・栄西がお茶を日本に伝え、簡単な小食事としての懐石料理も伝わった。それが茶懐石料理の基となり日本独特の文化を生み出した。天文六年(1537)に始めて茶会の記録である「会記」が記されている。その中に『菓子ヤキクリ、コフ、クワイ(焼栗、昆布、くわい)』の文字が書かれている。その後、ヤウカン(羊羹)・イモノコ・イリ餅・ウスカワ(薄皮)・コマンチウ・マメアメの名が千の利休の茶会にあらわれている。寛永時代になると葛餅、栗粉餅に、敷き砂糖が使われ始めた事や小麦粉を焼いたもので山椒味噌を巻いた麸焼や椀の中に古餅を煮て味噌餡をかけて食べる珠光餅など、菓子の原点となる製法も記されてきた。

日本独自の茶菓子として茶の湯に適したものが現れてきたのは、元禄時代といわれている。それまでは室町時代に料理の羹(あつもの)として使われてきた蒸し羊羹が江戸時代初期にはすでに小豆の入った羊羹が考案され、現代の練り羊羹の原型に近い菓子は十七世紀に考案された。それまでは山芋、胡桃が調味として使われてきたが、元禄時代(1688~703)に入り、菓子が最も普及した要因は砂糖、卵、餡など菓子材料が大量に作付けされるようになったからである。砂糖もお茶と同様の漢方薬として日本に伝来し、この頃より城中で大量に栽培されるようになり菓子の種類は急増した。元禄(1688~703)・享保期には現在の概念でいう菓子の製造方法が一般化してくる最も重要な時期でもあった。元禄九年(1696)の『当流茶湯献立指南』『茶之湯三伝集』『茶之湯古今或問』といった茶書のなかではすでに菓子の記載を「茶菓子」と「惣菓子」に分けていることである。今日でも、濃茶用には生菓子(主菓子)、薄茶用には干菓子(添菓子)と菓子を使い分けられるまでになった。

江戸中期には菓子の分類も切り出し羊羹、水菓子、上用、外郎、漉粉、早仕立に分けられるまでに発達した。現代の茶席の中でも菓子分類をそのままに、3種、5種、7種と使い分けがなされている。さらに時代が進み、文政時代(1804~30)は和菓子が最も完成された時期である。現代菓子の基本となっている。菓子の調味も山芋、胡桃に加えれん根、胡麻、けしなどを使い、甘みも氷砂糖が使われ、和菓子の完成期をむかえた。

茶の湯では、四季を二大別して、炉と風炉にわけられる。釜をかける場合、その時季を考えて、道具を取り合わせることはいうまでもなく、気候、風物、情趣など自然の風情と、茶室内の取り合わせのなかで、織りだすところうに趣向が生まれる。そんな茶席にあった和菓子の意匠は多種多様の技術が必要になってくる。主材料の穀物や餡といった可塑性の素材は、細工に最も適したものであろう。味覚以上に、視覚の美しさの中に高い評価があると考えられる。