

懷石について(第一報)

— 変遷と形式の発生 —

久保田 明

はじめに

懷石が我国の食生活の中で、一つの特徴と芸術性を有しながら、過去から現在の生活様式の中に生き続けて来ている。現在は懷石とその作法が完成されているが、“茶の湯”の席だけの特別なものとして、日常生活から切り離されて考えられる傾向にある。懷石は“茶の湯”と共にあり、“茶の湯”の発達の中に、その完成を見る特殊なものであるから、“茶の湯”の歴史的なつながりや、その形をたどりながらも、日常性から切り離してしまおうのではなく、現在の社会の中にその有意性を引き出してみたいと考えた。「茶道全集 1巻～15巻」「茶の文化史」「伝統と現代(茶と香)」「図録茶道史」などの文献から興味深い知見を得たので、今回は懷石の歴史と発生について述べてみたいと思う。

1) 懷石の変遷について

— 茶の歴史並びに「茶会記」による考察 —

茶は平安の初期(805)に最澄によって唐から伝えられたという、団茶法による喫茶方法が行われていた。この喫茶という事が、未だ形式を備えずにただ飲むということだけが目的で茶会が催されていた時には、茶礼というものではなかった。この時代の茶は喫茶の方法は安易であったが、茶の需要に応えるだけの供給が出来なかったために、貴族や僧侶の世界にのみ限られたものになってしまった。鎌倉の初期に再び茶が盛んになり、茶は茶徳の効用のために飲まれた。茶徳と云って、茶は疲労回復、心気爽快、気分充実、視力回復、覚醒気などの効用があげられて、薬用として珍重されていた。仏教徒は長時間の瞑想の際の眠気予防、即ち覚醒剤として「ねぶりをさまして道行のたすけ」とした。また將軍実朝の宴会の後の“御淵酔”に柴西禅師が一碗の茶を献じたために、御爽快になられ大変よろこばれたという有名な話がある。これが茶礼に進んだのは同時代に柴西禅師(政宗)の宋よりの帰国によって、宋代の喫茶方法、即ち抹茶法が伝えられると同時に、食事方法の一部も伝えられて以来、禅院において、茶儀、茶礼が行われるようになり、更に僧侶の従うべき日用の規律(禅苑清規)が(2)つくられるようになって以後(鎌倉中期)のことである。禅

院茶礼とは、勅使俸迎、遠忌法要の礼などの際の點茶の様式のことである。(八頭の儀とも云われているものである)この禅院で行われた茶礼が、後の茶礼の本流であるとい一般にいわれている。茶道全集第一巻“茶説茶史篇”に記載されている「⁽³⁾禅林象器箋」の内容の概略を示せば、次の様である。まず本堂または方丈に仏像を祭り、定められた席に主客が座り、献香が行われ、給侍の僧衆が点心を運ぶ。(器は縁高で蕎麦(そば)や、饅頭、または味付飯に野菜の煮たものを少し配した程度のも)の点心が終ると天目茶碗に抹茶を点茶して供される。この茶の点(た)て方が現代とちがっている。まず天目茶碗に抹茶を入れて一同へ運ぶ。次に浄瓶(じょうへい)に湯を入れて左手に持ち、右手に茶筌を持って入場して八つ頭(方丈、首座、東堂、西堂、座主、維那(いのう)、大和尚二で八名になる)の前で座って茶をたて、次いで連客一同に茶をたててまわるが八つ頭以外の客の前では腰をかがめてたてる。このことを「徹者殺礼」と書かれている。こうして一同茶を喫し終ると、この儀式は終りとなる。一同が同じ点心を食し、同じ茶を喫する厳肅な儀礼である。この茶礼のもつ和合一体の精神が、やがて“茶の湯”の成立の指導原理となるのである。

鎌倉末期から、室町初期には、この禅院内での茶礼が日常化され、民間にも行われるようになると、まず茶請(ちゃうけ)と称して、軽い食事(点心)が供され、その後(4)に茶を進める方法がとられた。会衆が会場に集ると、水織、素麺、羊羹、饅頭、串指、生栗、箆干、豆腐上物、油煎和布、煎昆布、海雲(もずく)その他、季節の果物が点心として供された。その後、用意された会場に座をかえて、喫茶が行われ、和歌の会、連歌会、その他の会合に入った。その頃闘茶(とうちゃ)と云って飲茶勝負の会(梅尾(とがのを)産の茶を本茶と呼び、他の産地の茶を非茶と称してこれを飲み当てるかけごとの会)があり、莫大な賭(かけ)が積まれ、終れば酒宴となる遊興の一部としての茶会もあった。同じ時代に夢窓国師(1275～1351)によって代表される台子飾りの礼式の茶があり、それが書院式の茶として、武士、貴族の間

に行われていた。茶事は当時の武家の餐応の様式が中心になっており、二汁五菜とか二汁七菜の献立が行われていた。足利義満の時代から義教、義政を得てこの時代の茶は唐物趣味が多くとり入れられて唐物茶道具で書院を飾った中で茶が喫された。この儀礼化した格式的な殿中の茶に対して、むしろ“寄合”の伝統を基礎にした人間的な結合による茶をめざした村田珠光(1421~1502)による茶が行われ出した。その後、その心を受けついで武野紹鷗(1502~1555)、千利休(1522~1591)らの研究によって茶道の形式が発達した。禅院茶礼の“茶の湯”から発展して、殿中茶の湯、小座敷の茶の湯を得て、草庵の茶の湯と展開して来たのがこの時代の“茶の湯”の発達過程である。この発達に従いそれに相応する茶礼及び、食礼も発達して来た。懷石がほぼ形をととのえて来たのは、やはり“茶の湯”が形式を定めつつ、発展して来たこの時代から始まっているとみることが出来る。紹鷗から利休の初期には、まだ二の膳付の二汁五菜~七菜の茶請もあった。このことは天正元年の信長の茶会記(茶道全集第12巻、文献篇の78頁信長茶会記参照)による献立によくこの様子が伺える。その後一汁二菜とか三菜とか、わずかに二~三品の料理が出されるようになって来た。佗び草庵の簡素を尊ぶ“茶の湯”にはこれが本来であるとして、利休がこれにいろいろ工夫を加えて、当時の禅院、武家、貴族、民間で行われていた食事形式や作法の一部をとり入れて、懷石の基礎の形がほぼ出来始めた、とはいっても利休の茶においては、形の定りはあっても、あって、なく、常に自由に作意されるものを尊べとされており、自由にその場に応じた方法が行われていたが、利休の晩年になってからは(天正18年~19年(1590~1591))会を重ねるに従い四つ碗を使う一定の形が備^①って来た。即ち汁、飯、向付、煮物(碗盛)に焼物、吸物などによる献立が見えて来た。利休百会記の会記によく当時の様子が伺える。(茶道全集第九巻利休篇の天正18年8月17日より天正19年閏正月24日までの利休による百回に渡る茶会記)一方、南方録には、『小座敷の料理は汁一ツ、菜二ツか、三ツか、酒もかろくすべし、わび座敷料理だて不相応なり、勿論取合せのこき、うすきは茶の湯同然と心得る也(利休言)……』とあり、ここに利休の懷石に対する心がけがいわれている。懷石がある特定の形をもって行われるようになったのは、利休によって“佗び茶”が唱導され、茶道が大成され、最も発達した安土、桃山時代の後半である。

利休の歿後、その孫、宗旦(1578~1658)に至り、三千家となり(武者小路家、表千家、裏千家)前述の利休の懷石を行うようになり、これが約束ごとになり、規則のようなものになった。徳川時代に入ってから、更に

細部に渡り非常に研究が重ねられ、元禄の頃には今日行われている懷石の形がすでに定められていたと云われている。当時代には尾形乾山(1663~1743)により、茶に味い深い名器の数々が作られ、鉢、皿、盃などが、懷石の道具の中にとり入れられて、道具のとり合せ、献立の内容に時代の文化の影響が入り始め、料理の内容は次第に利休時代の本来の心と姿が忘れられて、ぜい沢なものをを用いるようになった。この名器の数々を用いようとするために、料理の品数が、一汁三菜の上に更に預け鉢、強肴の三~四種と重なるようになった。天明・寛政(1783~1794)の頃は形通りの形式はふまれているが、料理内容について見ると今日と比べて大変ちがったものを見ることが出来る。たとへば、八寸の形はみとめられているが現在のように海のもの、山の物という約束はなかった。また箸洗いの吸物についても、現在のような、いわゆる“湯吸物”のような吸物ではない、松平不昧侯(1751~1818)の茶会記によりその献立内の吸物をみると、⁷⁾塩鰯、塩鴨を用いている。また享和二年七月の茶会記によると同氏は吸物に薄⁸⁾かき立味噌、煮貫豆腐、じゅんさいを用いている。文化四年(1807)正月の茶会記には、⁹⁾白魚、ふきの頭の吸物が見られる。しかし文化六年(1809)頃になると同氏により、むき梅にさき松茸を用いていることが知られる。(7)(8)(9)(10)は茶道全集第七巻、懷石篇751頁より763頁の松平不昧侯の茶会記による献立参照)この頃から少しずつ植物性の材料を用いての吸物の傾向になって来ており、天保、嘉永の頃(1831~1853)には現在のものと殆んど同じく、蓴菜(じゅんさい)芽獨活(めうど)が専ら用いられている。料理内容はいぜん、ぜい沢で、品数も多かった。井伊大老によって安政五年(1859)に“茶湯一会(え)集”が完成されている。その中に当時の茶会のぜい沢になって行くことをいましめている文がある。『そもそも茶の湯の交会は一期一会(え)といいて、いくどおなじ主客交会するとも、今日の会に再びかへらざる事を思へば実に我が一世一度の会なり、去るにより主人は万事に心を配り、聊も僥倖なきやう、深切実意をつくし……』とあり、また『道具¹²⁾皆々取りきめたる上は、懷石献立取合すべし、是又珍物を舉とするにあらず、尋常の品にて取合すは殊勝の事なり、ひたすら志のあつきをもつて、もてなすべし。』として主人の料理に対する心がけを書いている。さらに¹³⁾『懷石は古来、のこらずたべじまふが法なり、然るに当世は有りあまるほど出すを、もてなしのようにおもひ、客は懷中辨当などといふもの持参、是へあまりを入れ帰る事となりたるは、誠に道のすたれたるなり。』となげいている。とくに茶事を酒宴と間違えているようなもの

については、厳しくこれをいましめている。大老はここで再び利休の本来の心に帰るべきをといっている。明治、大正、昭和に至り再び茶道が隆盛し、家元とか、宗匠の意見が用いられ、各流派により多少の相異はみられるが、懐石の形は現在ではほとんど同じで、完成されたものが行われていると云われている。

2 懐石の形式の発生について

懐石は、茶事（食事をともなう茶会の事）における、食事並びにその方法であって、一つの完成した食事の礼法という事が出来る。懐石の名は禅宗の食律から伝わったもので、“薬石”（焼石、温石）という云葉から出たと云われている。隠元禅師の「黄檗清規」に『薬石は晩食なり、比丘午を過ぎて、食はず、故に晩食を“薬石”と名づく、飢餓、渴病の療となす也』とあるように、比丘は戒律によって昼以後は食事をしない。しかしそれでは翌朝まで飢を保ち得ないから、晩粥をとる必要がある、それは道業を修めるために必要であるから公然と許されて名を“薬石”と称した、晩粥程度の軽い食事であり、それは、温くした石を懐中することによって一時の飢渴を凌ぐというほどの意味から、後に温石を抱くという文字が懐石と云う料理の名前に転じたと云われている。以上のような意義に由来するところから、懐石の一汁三菜という献立が定められ、料理の量や品数は少くとも、亭主の心入れの深いことを大切なものとし、客はそれを素直に受け入れなければならないとされている。この懐石の形式の基礎をきめたのは利休であるといわれているが、何によってその形式を定める基としたかという事について考えてみたい。

(i)一般には当時の食事に普通行われている礼式にもとづき、これに当時の禅院で行われていた食礼を加えて懐石の形式をあみ出したと云われている。懐石の食事の順序の中に酒を進めるところがある。それは膳の上の飯、汁が食べ終わった頃酒が進められる、これを中酒と云っている。この最初の飯と汁は今日の懐石では、わずかで、飯一口、汁一杓子と云う形式的なものになっている。この中酒が進められるところが、最初からでなく、始めの食事がすんだ所から出される、これは当時の日本の食礼に膳の飯と汁が終ったところで酒を進める習慣があり、この習慣をそのまま利休によって懐石の中にとり入れられているとみることが出来る。この事は茶道全集第七巻“懐石篇”に当時の日本人の食生活を宣教師の「ジョアン・ロドリゲス」(1555~1633)が「日本教会史」に書いている文が紹介されている文中からも知ることが出来る。『日本人の食饌は常に清潔にして且つ美を盡せり、食卓は方形にして低き一つの脚ありて、一人一卓なり。食饌の更る毎に器を改む。布巾の設けなきは食卓

甚だ美にして和蘭最上の布と雖も之に蓋覆するに足らざるに因る。…中略…始めに、二、三種の肴を出す、客は酒を用いずに、この肴を食べ終って酒饌に及ぶ。……』とあるところからも、今日の会食のように最初から酒を出すのではなく、最初の膳の上の食物二、三が食べ終わったところから始まっていることを知ることが出来る。懐石ではこの中酒（一献）の他に焼物の後更に酒が進められ（二献）、最後に八寸の出た時に主客の献酬が行われる、（三献）これを三献と云い懐石は三献をもって終りとする事が、利休の時から約束とされている。(ii)、さらに禅院の食事形式、礼儀作法の一部がとり入れられて、懐石の基礎が出来上ったと云うこの禅院の食事について考えてみたい。禅院の食物についての考え方をみると“法は是れ食、食はこれ法なり”と云って禅家の食を尊ぶ心が示されており、院内に於ては禅の修業と同じ様に食事作りや給侍などの役を大切な役としていることは、“典座教訓”（道元禅師）によってもよく知るところである。ちなみに、禅院の一般の食事について調べてみると、戒律上に葷肉をさけて、野菜、山菜を調理する精進料理が研究されて伝えられているが、更に寺料理を三つに分けて、大徳寺料理は茶懐石に、黄檗料理は唐風の普茶料理に、高野料理は純粹の和式精進料理に、それぞれ特色をもって今日に至っている。かの有名な珠光、紹鷗、利休の三大茶人はともにこの大徳寺で参禅しており、この禅の精神を“茶の湯”の根本の心として、とり入れ、ついには“佗び茶”として大成させている。茶に非常に関係深い寺であり懐石もこれらの寺からの精進料理の影響が大きい。禅院の什器や作法から見ると、精進料理では、膳、飯椀、汁椀、椀子（ちゃつ）、平、壺、飯器、杓子、湯次、酒次を用いており全部朱塗りである。これを基本として、懐石では膳（折敷（おしき）と云って足のない、四方形のもの）飯椀、汁椀、煮物椀、吸物椀（黒塗）、飯器、杓子、銚子、盃と盃台、湯桶（次）、湯の子すくい、通い盆、脇引（長盆）を一揃いとして用いている。この他に向付を盛付けける器があるが、（膳の向こうに付けるところから来た名で餚類がつけられる）利休は椀子を用いたり、陶磁器を用いたりしている。これらの什器をみると、利休は四つ椀を使っているが、これは禅宗の方で四つ椀と称して飯椀、汁椀、煮物椀、吸物椀の四つが全部“入れ子”になっている“自鉢”（じはつ）と云う作法にならったと思われる。このことは南方録に書かれている飯台法によって知ることが出来る。『飯台の料理は殊更にかろくする也、汁一ツ菜一ツ強て二ツ茶受けの物なども不出もよし又一様は飯椀、汁椀、蓋此三つをめいめい青染の木綿帛紗に包み

て出也モツソウハ寺にての如く鉢に入れて運び出して亭主めいめい客へ配ス、客も椀を出して受る仕様も有也勿論飯台ハ魚肉料理の時にてハなし、(書入、椀の蓋も一ツも二ツも菜の様子次第出すべし)』とある、これは飯台法であるため椀の数は少いが様子を知ることが出来る。また懐石料理の中では汁、飯、向付、煮物、吸物以外はとりまわし方法がとり入れている。これは四つ椀以外の器は、簡素を尊ぶ心から器物をあまり多く使わないという事であると思う。焼物は引物、引肴として引物の意をくんで一重の重箱で蓋のあるものが用いられ、二重の場合は上に漬物、下に焼物を入れて進める。利休は書院式茶事には銘々盛りを用いているが、草庵式は全部大きな器か重箱に入れてとりまわし式を用いている。それらをとる器は自分の膳にすでにあるところの空いた器か、椀の蓋である。焼物がまわって来ると先に食べ終わっている向付の器にとり、漬物は向付か汁椀の蓋にとり、八寸は吸物椀の蓋にとるなどの約束があるところは、この蓋を用いて菜の受け皿にしている飯台法からのものであると思われる。また湯桶が出されその湯で最後に両椀(汁、飯椀)を清めてしまうところなどは禅院の食礼と同じで、この作法がとり入れられている。(4)精進懐石について、大徳寺と同じく臨済宗の寺である鎌倉市にある、瑞泉寺(ずいせんじ)(1327、夢窓疎石により創建)の料理に懐石の原形だと云われているものがある。同寺の開山忌とか、法要などに供する本膳様式の膳があり、これを“九椀菜”と云っている。名の如く九つの器を一つの膳に盛り切って出される精進料理であるが、これに対して“七番菜”と云って食事の進むに従って出され、それが七回の順序にわたるため七番菜と云われる精進懐石の供し方がある。食事が進むに従い、料理が供されると云う事は、料理がさめないうちに進められ、客の方ではあたたかいところをおいしく頂くことが出来、客に対する主人の心づかいを第一にする懐石においては、最も大切な注意すべき点である。この精進懐石の献立をあげると次のようである。○内の番号は料理の進められる順序である。

17) 献立例

- ① 飯 一白飯
汁 一新ごぼう、水辛子
向付 { 卯の花あえ、きくらげ、三つ葉人参、菟蓐
(こんにやく)うす揚げ
- ② 煮物椀一ごまどうふ、針生菜
- ③ 焼物 一瑞泉寺献、焼茄子、揚げゆば
(ここまでは、一汁三菜である。)
- ⑤ 預け鉢一禅どうふ、椎茸のうま煮、ぜんまい、金山寺みそ

- ⑤ 箸洗い(吸物)一ちぎり梅、みょうが竹
- ⑥ 八寸 一揚げ昆布、くるみ塩炒り
- ⑦ { 香の物一たくあん、柴漬、奈良漬
湯桶 一湯と湯の子
菓子と茶

この様な複雑な内容のものは利休時代には行われていないとしても、この様式がとり入れられたのではないかと思われる。なぜならばこれは瑞泉寺では禅家平常の精進懐石であると云われているが、茶の方では真の懐石の奥儀の茶事や、家元代々の年回忌日の法事に、この精進風の懐石料理が用いられ、特別なものとして大切に扱われていると云う点から、あるいは、懐石の原形ではないかと思われる。懐石に云うところの馳走とは、最少限に限られた、一汁二菜あるいは一汁三菜の少い献立の中にあつての、主人の心の働きを云うのである。利休の“侘び茶”の本源である「無一物の底」「一物も不持」と云う心境から自由、自在に働き得る大悟の禅的精神がここにとり入れられていると思う。献立が一汁三菜と限られているために、その中で、亭主の最大限の心の働きを必要とする。茶事の料理は本来主人の手で作るべきであり、主人自らが給侍するものである。季節に応じた材料をえらび、当日の客の趣好に合わせて食品の選択と料理の内容を考慮し、真心をこめて作られるものである。懐石料理は献立の数こそ少いが、決して粗末なものではなく、むしろ主人自らの心の働きにより、清楚にして、親切、気転に富み、趣味、雅味などの趣の盛り込まれた料理となり、これが真の馳走と云うものであると云うことを、利休は形式をきめた時に、すでに形式をこえたところからこの心を教えていたのではないかと思われる。以上ここにあげた、当時の食事の形式の一部から、禅院の什器類並びに作法から、精進懐石から、これらのものに、更に利休の“侘び茶”の精神を組み入れたものをもって、形式を考えたのではないかと思われる。

おわりに

茶は(懐石をも含む)、その歴史からみて、遊興性と豪奢性、趣味性を一部に持っている、しかし¹⁸⁾『茶の歴史の本質と、その精神文化としての意義を考える時に、禅と結びつくことによって得た結果を最も意義深く、価値あるものと認めなければならない。』と水尾比呂志氏は云う。誠にその通りであり、茶にもし精神性が与えられなかったならば、他国の喫茶と何ら変わるところがなかったであろう。侘びの好みは、持ち物の多きよりも少いことを尊しとしており、また華美よりも質素をよしとし“正真に慎しみ深くおごらぬさまを侘びと云う也”と云う利休の云葉の様に、大徳寺などに参禅して悟った“無一物”の心境に立っての新しい肯定が実は大切なもので

あり、これが茶を通じての根源的な心である。この事を知った時私は、利休によって禅院内にだけとどめておくのではなく、禅の思想並びに作法などを“茶道”と云う作法を通して、我々民間にも引き出して示し、同時に禅院から出発したものである茶礼がすでに禅院から離れて、我々の生活や、心の中に生き続けるであろうと思う時、利休の偉大さを改めて知ることが出来る。今回は懐石の歴史とその発生についてのべたが、更に今後引き続き利休の茶会記などにより当時の懐石に用いられた料理内容や、食品の種類、献立と調理との関係、茶事の様式と料理との関係、更に懐石料理の内容の変化などについて調べてみたいと思う。おわりに本学調理研究室の大西・伊藤教授に貴重な御意見、御教示を頂きましたことを深く感謝致します。

参考文献

- (1) 村井康彦：日本文化小史，学芸書林，P.195（1969）
- (2) 村井康彦 同上，P.200（1969）
- (3) 小西大東：茶道全集一卷“茶説茶史篇”，創元社，P.356（1936）
- (4) 林屋辰三郎：図録茶道史，“風流の成立”，淡交社P.78（1962）
- (5) 重森三玲：茶道全集九巻“利休篇”，創元社，P.198～P.295（1936）
- (6)～(10) 千宗守：茶道全集七巻“懐石篇”，創元社，P.751～P.757 P.12，（1936）
- (11)～(13)，井伊大老：一期一会集，茶道全集二巻“茶会作法篇”，P.28～P.120（1936）
- (14) 茶道全集七巻，“懐石篇”，創元社 P.311（1936）
- (15) 千宗守，茶道全集七巻“懐石篇”，創元社 P.4（1936）
- (16) 南方録：茶道全集九巻“利休篇”，創元社 P.10（1936）
- (17) 大下豊道：精進料理，婦女界 P.122（1971）
- (18) 水尾比呂志：日本古典芸能，5巻“茶，花，香”，平凡社 P.194（1970）
- 村井康彦：千利休，日本放送出版，（1971）
- 西山松之助，三條西公正：伝統と現代10，“茶と香”，学芸書林（1969）
- 浜本宗俊：茶事の解説 淡交社（1965）
- 林屋辰三郎：（図版解説，村井康彦），図録茶道史“利休の道統”，淡交社（1964）
- 西山泰生他：茶の文化史“図説茶道大系”，角川書店（1970）
- 加藤周一他：茶の美学“図説茶道大系”，角川書店（1970）
- 桑田忠親：山上宗二記の研究（1969）
- 石田英一郎：人間と文化の探求 文芸春秋（1970）
- 岡倉天心：岡倉天心集，“茶の本”，筑摩書房（1968）
- 辻嘉一：茶懐石 婦人画報社（1966）
- 辻嘉一：裏千家懐石 淡交社（1969）
- 千宗左他：茶と美 茶と美舎（1968）