The University of Osaka
Institutional Knowledge Archive

Title	庖丁の故實につきて
Author(s)	林, 森太郎
Citation	懐徳. 1931, 9, p. 48-56
Version Type	VoR
URL	https://hdl.handle.net/11094/88836
rights	
Note	

The University of Osaka Institutional Knowledge Archive : OUKA

https://ir.library.osaka-u.ac.jp/

The University of Osaka

亮躬畊二隴畝一。好爲二梁父吟一。身長八尺。自比二於管仲樂毅一。時人莫二之許一也。惟博陵崔州平●潁川徐庶元直、與レ亮友善。謂爲二信然一。時先主屯二新野一。徐庶見二先主一。先主器レ之。謂二先主一曰。諸葛孔明者臥龍也。將軍豈願レ見レ之乎。先主曰。君與俱來。庶曰。此人可二就見一。不レ可二屈致一也。將軍宜二枉レ駕顧一レ之。由レ是先主逐詣レ亮。凡三往乃見。

と。この時先主劉備は何處に居りしやといふに新野に屯せしなり。新野は南陽府(漢の南陽郡)に屬して鄧州の東南隣境にあり、二地の距離甚だ近し。先主が三たび顧るには最も便利なる地位にあり。是に由りて草廬三顧の地は河南省南陽府鄧州西南一里隔沔の地なりとするを正當と信ずるものなり。

庖丁故實につきて

林　森　太　郎

今世の人は、風俗輕々しく、鼻のさき智惠のみにて、食物の食ひやうの法など云ふ事をば、あざ笑ふ人多し。世風の衰へ、賤しくなりたるなり。(伊勢貞丈—四季草卷の六)

これの豐葦原の瑞穗の國、古來米を常食とした事は、云ふまでもない。併し飯とは、今の鍋釜などで炊いだ飯ではなくて、甑で蒸した强飯である。粥と書いてあるのが、即ち今の飯の事で(倭名抄の厚粥)、又姫飯とも云つて、總じて朝は粥、夕は飯と決つて居つた。勿論鎌倉時代になる迄は、一日二食

である。鎌倉時代から、三食になつた。されば禁秘抄上にも、

朝巳時(十時)夕申時(四時)之由、寛平遺誡也、但三度供之間、近代晝未時(二時)夕入レ夜歟。

と書かせられてある。

因に云ふ、今粥と云ふは、倭名抄の汁粥である。即ち同書卷十六、水漿類に「粥、唐韻云、饘和名加太賀由厚粥也、粥和名之留加由薄糜也」と出て居る。

此の飯を乾し固めた物が所謂餉であつて、多く羈旅の場合に用ゐた。糒と云ふも同じ。旅行には專ら餉と云ひ、貯藏には糒と云つたやうである。夏日は餉を水に浸して食ふ、即ち水飯にて、冬期は湯の中に入れて、和らげて用ゐた、即ち湯漬である。

其の澤の邊の、木蔭におり居て、餉くひけり。その澤に、燕子花いとおもしろく咲きたり。それを見て或人の云はく「かきつばた」と云ふ五文字を、句の上に居ゑて、旅の心を詠め」と云ひければ詠める、

唐衣、きつゝ馴れにし、妻しあれば、遙々來ぬる、旅をしぞ思ふ。

と詠めりければ、皆人餉の上に涙落してほとびにけり。(伊勢物語九段)

夏の頃、水無瀬殿の釣殿に、出でさせ給ひて、氷水めして、水飯やうのものなど、若き上達部、殿上人どもに、給はらせて、大御酒參るついでにも「あはれ、古の紫式部こそは、いみじくはありけれ。彼の源氏物語にも『近き川の鮎、西川より奉れる石伏やうのもの、御前に調じて』と書けるな

む、勝れてめでたきぞとよ。唯今さやうな料理、仕りてむや」など、のたまふを。（増鏡おごろのしたた）苦しきまで、肥に給ひければ、醫師重秀を呼びて「かく、いみじう、ふとるをば、いかゞせむとする立居などするが、身の重く、いみじう苦しきなり」とのたまへば、重秀申すやう「冬は湯漬、夏は水漬（水飯）にて物をめすべきなり」と申しけり。（宇治拾遺物語卷七）

さて姫飯を、常食とするに至つたのは、室町時代よりの事である。當時兵馬倥偬、武士は勿論百姓も安じて食物調理の暇はない。されば便宜上米を炊いで、遂にこれを單に飯と稱するに至つた。

飯の事を、古くはあはせと云つたのは、飯に合せて食ふ故であらう。めぐりと云ふも、おまはりと唱ふるも、同義である。海人藻芥に「御菜をば、めぐりと云ふ。常におまはりと云ふはわろし」又四條流庖丁書に「章魚切り盛るべき事、飯のおまはりならば、如何にも薄く丸く切る可し」などあるを見れば、おまはりと云ふ言葉も隨分古く、元は女房詞らしい。古畫を見るに飯を山盛りにして（盛方に色々名がある、貞丈雜記七參看）眞中に据ゑ、飯をば周圍に置いてあれば、めぐり又はおまはりは周圍の義と見ゐる。

御粥のあはせ、いをの四くさ、しやうじの四種、大きなる、ぢんの折櫃に、さし入れて、こがねのかはらけの大きなる、小さき白がねの箸、あまた据ゑて、奉り給へり。（宇津保物語藏開の上）

おかずと云ふは、御湯殿上日記、慶長三年五月四日の條にも「御そへ御かずとて、御まな參る」と

見わたるが、今で云へば、吸物もあれば、刺身も燒物もあると云ふ格で、御馳走の數々あるを意味するのであらう。

古くは酒宴の際、賓客の前に、庖丁人（正しくは庖丁、庖は臺所、丁は仕丁などの丁）出でて魚鳥調理の法を、御覽ぜさするを、饗應の一つとした。古文學の中にも、例は澤山ある。

いと暑き日、東の釣殿に出で給ひて、涼み給ふ。中將の君も、さぶらひ給ふ。親しき殿上人、數多さぶらひて、西川より奉れる鮎、近き川の石伏やうのもの、御前にて調じて參らす。（源氏物語常夏）

同（保延）六年十月二十日、白河の仙洞に行幸の時、御前にて盃酌ありけり。家成卿、左兵衛督にて侍りけるに、庖丁すべき由、沙汰ありけれども、辭し申しけるを、ある殿上人、鯉をかの卿の前に置きてけり。德大寺左大臣右大將にて侍りけるが「天氣を待つにこそ」と、奏せられければ、主上渡らせ給ひて、勸めさせおはしましければ、家成仕うまつりけり。群臣興に入りて、目をすましけるとぞ。（古今著聞集飲食）

室町時代に至つては、割烹の法に、種々作法禮儀が出來て、遂には其の術を、一の奥秘として、四條、大草の兩家、代々之を傳へたのである。即ち庖丁の家として、四條家と大草家とが出來て、食物の調理法、食ひやうを始め、俎板、庖刀、魚箸（まなばし）などの寸尺に至るまで、それ〴〵一定の故實があつた。此の庖丁の故實のあらましを述べるのが、即ち本篇の主意である。

それに先だちて、此の方面に關する先人の遺書を擧ぐれば、先づ群書類從飲食部に、厨事類記、世俗立要集、武家調味故實、庖丁聞書、四條流庖丁書、大草家料理書、大草相傳聞書など、續群書類從飲食部には、式三献七五三膳部記、山内料理書、料理物語、食物服用之卷などがある。其の外、鯉魚庖丁故實、陪膳記、小笠原配膳食様など云ふ單行本もあつて、隨分夥しいものである。猶今川大雙紙、宗五大草紙、貞丈雜記、四季草の如き、武家故實一般の書にも、食物の部がある。是等も參考に資すべきであるが、何れも所說は中々煩雜である。先づ料理の場合に於ける故實を述べて試よう。

鳥類の料理のうちで、三鳥と云つて、雉と鶴と鴈とが、やかましく、此の作法にて、餘鳥をも切つたものである。魚では五魚と云つて、鯉、鯛、鱸（すずき）、魽（こつを）、王餘魚（かれい）を重んじた。殊に雉と鯉とが、別して賞翫せられて、單に鳥の庖丁と云へば雉、魚の庖丁と云へば鯉の料理である。されば雉にも、鯉にもそれぞれ名所があつて、雉の名所は、當流献方口傳書を引いて、貞丈雜記六、飲食の部にも見ねてゐる。鯉の名所も同書にあるが、腹の方第五の鰭を、ことゞめの鰭と云ふので、婚禮の祝には、此の鰭を用ゐない事、庖丁の故實である。

式三献の肴拵へやうに、二の膳は、鯉の薄身を、さし身の如く作り、鰭をさすなり。

蓋し子を止むるに通ふからで、懷姙の婦人、着帶の祝にも忌んだ。

德川時代には、少し樣子が變つて、鶴と鯛とに、重きを置いた。即ち四季草にも、左の如く出て居る。

仁德天皇の御時、秦酒公と云ひし人、鷹を使ひ始めしより、鷹狩には、雉を捉らしむる事にて、ありしなり。故に鷹の鳥と云へば、雉子の事なり。雉子を賞翫するは、この故なり。鯉を賞翫する事は、鯉は龍門の瀧に遡れば、化して龍となると云ひ傳へ、めでたき魚なりとて、賞翫するなり。今世にては、魚は鯛、鳥は鶴を賞翫して、雉鯉などを賞翫せず。かやうの物も、時世にて違あり。今世鶴の庖丁と云ふ事あり。古よりありし事歟。古書に見及ばず。(卷六)

非動物性の食品は、今と同じく精進物と云ひ、これ亦盛りやうにも、切り方にも、いろいろ名稱禁忌があつたのである。門室有職抄(群從雜部)によるに至極の饗應の時は高坏十二本、以下八本、六本四本三本云々と見ゑて居る。尤も高坏は敬つた場合にて、その外は、公饗(穴一つもなきを云ふ)四方(穴四方にある)三方、懸盤、折敷などの調度を用ゐる。さて饗應には、生薑と梅干と塩の類を添へるのである。これ生薑は物の味をよくするが爲、梅干は之を見れば、口中に唾を生じて、物に噎せざるが爲で、塩はこの兩用を兼ねた。門室有職抄の高坏十二本のうち、第二の高坏には、味噌、塩、酢、酒を居ゑて、下に註して云ふ、「近代は酒を略して、蓼を用ふ、蓼なき時は、山葵、生薑等なり」とある。何れも勝手に味を調へる爲で、西洋料理の五味臺に當るものであらう。

俎板は檜の木で作つて、それには大板、中板、小板とあつて、其の寸法、大板は長さ四尺三寸、幅一尺八寸、厚さ三寸、足高さ三寸六分。中板は長さ三尺三寸、幅一尺五寸、厚さ三寸、足高さ三寸六

分。小板は長さ二尺八寸、幅一尺二寸、厚さ三寸、足高さ三寸五分と、庖丁聞書に見えてゐる。猶四條家にも、大草家にも、異說がある。其の名所は、宗五大雙紙にもある通り、四隅を、朝拜、四德、宴醉、五行と云ひ、眞中を式と云つた。俎板を持出づるには、二人がかりである。魚箸は黃楊の類にて作り、長さ一尺二寸。一尺に切る事もある。其の外庖刀に關して、いろ〳〵故實が四條流庖丁書、大草家料理書にもあるが、餘り煩しいから略する。次に飲食の場合に於ける故實を述ぶる前に、配膳などの作法を一言書いて試よう。是は我が息のかゝらぬやうに、御膳を指し出さねならぬ。貴人の御膳を持てば、自餘の貴人の前を通ふとも、禮してはならぬ。但し手の明いてある時は、必ず禮せねばならぬ。酌を取る時、人の前に進むには、膝にて這ひ出で、右膝を立てゝ禮をなし、又膝にて這ひ退くのである。

さて飲食の場合の故實としては、先づ貴人より肴を賜はる時は、左手を上、右手を下に重ねて、手の窪に受けて、戴きて喰ふ、懷中するはわろし、但し大なるものは、殘りを懷に入れる事。等輩の人の給ふをば、片手にて、手のひらに受ける、大なる物は、殘りを何となく、後に置くべき事。肴は山海野里と次第して食ふ事。鱠は鯉には山葵酢で、鯛は生姜酢で、鱸ならば蓼酢で、王餘魚ならば沼田酢で食ふ可き事。其の外、客人は、饗應をうまき體をして、進んで能く食ふを、主人へ對しての禮とした。主人は、もてなしの品珍しうもなく、塩梅も宜しからねば、御口に合ひ申すまじと卑下して、

客人に強ひて參らせぬ事を、客へ對しての禮とした。又「核あらん物は懷にせよ」と云つて、總べて晴にも褻にも、臺盤などの上に、きたなげに食ひ散らす事は、あるまじき振舞にて、從つて果物を食つて、核皮を、板敷にも、庭にも、投げ散らす事を、うたき事とした。又貴人の御前にて、酒盃を給はれる時、通常は肴を食うてはならぬ。但し時の珍物などに、手もかけぬは、却つて無法として、手に取りて、少しは食ふ可しと敎へた。總じて肴を、箸にて挾みて、貴人の御前にて、食せぬ事であつた。今川大雙紙には、強飯なども、箸にてすくひて、左の手の上に遷して、手にて喰ふべしと敎へてある。食ひ果てゝ、箸を膳の緣に掛けず、緣を脫して置くを、陪膳人に對する禮とした。是は箸を落させまじき爲である。況や椀の上に箸を置く事は、努々あるべからずとした。又椀の蓋なども、うつ伏せて、膳の緣にかけ置けば、陪膳人の落す事あるが故に、蓋も緣を脫して、置く故實にて、凡そ膳の上の物、陪膳人の、過失なきやうにして、あてがふ事が、禮儀であつた。

庖丁故實と云ふは、かゝる種類の事柄で、要するに、此の研究も、わが文明史の一部分と思へば、強ち無用の穿鑿ではない。終りに、古へは、食ひかたの故實の、中々やかましかつた面影を見る爲に古事談から一例を引かう。

德大寺の大饗に、宇治左府令レ向給之時、如レ法に令レ食給云々。事畢之後、別足（雉に限りたる事なり、雉の足なり）の食樣見習はんとて、人々群寄見ければ、繼目より上を、少しわけて切たりける

を、かゞまりたる方を、一口令」食給たりけり。（卷一）

慶長以降幕府の饗禮には、專ら園部流を用ゐた。大體は四條流を相傳したものである。其の後生間流が生れて、延享の京羽二重にも園部流と生間流とが並び見ゆてゐる。併し後には唯生間流が見ゆるのみで、現に京都には、この流を酌める庖丁人がある。（昭和六、八、一四）

安政以後の大阪學校

中井終子

今より廿年前、即ち昔の懷德堂が廢校になつてから四十三年目に、現代の懷德堂が再建せられようとする旺盛な氣運に向つた時、其第一着として懷德堂記念祭が大阪中の島公會堂で擧行せられ、記念展覽會の開催も行はれて、古來關西での唯一學府であつた懷德堂追憶の爲に人心の灼熱した頃、私共兄妹も東京から西下して此の盛事に列席しましたが、其の時或必要に因つて家兄の記憶に殘る懷德堂の實際を、創立當時より私が抄錄したものがありましたが、其後古い時代の事蹟や大綱に屬する事は屢々大阪の學者諸賢の傳播に依つて周知の事柄となり、其上現代の懷德堂は新しい校舍を再建せら