

A-80 精進料理に関する研究 普茶料理について (2)
安城学園大 ○稲垣翠 粕谷啓子 石崎博子

目的 普茶料理は黄檗宗の舟に伝わる精進料理である。承応3年(1654)中国より渡来した隠元禪師によって伝えられたといわれている。我々は先回の報告において、この普茶料理が天保年間(1830)頃江産において一時期流行したことがあり、その当時の普茶饗膳の概要と、流行した社会的背景等について「普茶料理抄」明和9年(1772)を中心に報告したが、今回は外来料理を取り入れる場合それらが伝播され日本化してゆくパターンについて調理法を中心に二・三考察してみたいと思う。

方法 隠元禪師は1592年～1654年に至る62年間を福建省を中心に僧としての生涯・布教活動を行い、日本に渡来された。したがって普茶料理は当時の明の食単類より考案されたものと推察されるので、明代の食経類にその料理技術の基本を求めることにより、調理法を解明する手がかりとした。

結果 一例として豆腐干について述べるならば、豆腐干は又、黄檗豆腐ともいわれ、普茶料理独得の材料とされる製法は秘伝とされ公開されておらず。明の食経「食憲鴻秘」によれば「腐乾」がこの黄檗豆腐の原型と推察されたが、調理法を比較すると腐乾には香辛料として「丁香・白芷・大茴香」等が使用されているが、黄檗豆腐には香辛料は使用されておらず調理法も簡単でむづかしい手法は使われていない。尚「清俗紀聞」寛政11年(1799)に詳記されている福建料理においても同様の傾向が認められた。