

庖丁儀式

君がため春の野にいでて若菜つむ 我が衣手に雪はふりつつ（小倉百人一首）

平安朝初期、第五十八代光孝天皇が、「若菜摘み」を詠じた有名な御歌であります。自ら料理の素材を採集して来る程料理に精通されており、そのために御部屋は、いつも煤けて黒光りに輝き、別名「黒戸の宮」と言われました。天皇は、料理の研究家としてその道の造詣に深く、そして自ら庖丁をとつても当代随一の誉れすらあつた四條中納言藤原朝臣山蔭卿に、俎板庖丁捌きの捷を定めるよう命じました。山蔭卿は大御心を畏ましみ、いろいろと苦心の末「式庖丁」の作法を決められました。右手に庖丁刀、左手に俎箸を持ち、俎板の上に据え置かれた料理材料には決して素手をふれることなく、自身の六根清浄を念じ、天下泰平、五穀豊饒を祈願しつつ、庖丁の鏽になるすべての料理材料の生命に捧げる感謝の意を、一刀一札の作法に則つて料理する式を完成させました。「四條流庖丁書」によれば山蔭卿が、鯉を庖丁したところから始まつたと記されております。

鯉は魚の中でも最も上位に据えられ、大小に拘らず中心に三十六枚の鱗があるところから山蔭卿は三十六通りの「鯉の庖丁の切形」を創りました。庖丁式の素材は三鳥五魚と云い鶴、雁、雉、鯉、鱸、真鰐、鯛、鮎を用います。

「鶴の庖丁式」は正月二十八日に、宮中の清涼殿で行なわれ、天皇の御前でなければ許されない、おごそかなものであります。これは、式鶴、真千年、草千年、舞鶴、草鶴、鷹鶴など多くの切形が残されております。

「鯉の庖丁式」にも竜門の鯉、長久の鯉、神前の鯉、出陣の鯉、梅見の鯉等の名称がありその宴に、ふさわしい名称の切形で庖丁式が行なわれました。

第五十九代宇多天皇も、食生活の問題には非常なご関心をお持ちになり、一月七日の七草粥を、宮中行事の一つに取入れる等、国民の食生活に大きな貢献を残されました。こうした料理の奨励は、庖丁式にも広がり殿上人や大名が賓客を我が家に招いたとき、その家の主人が心から賓客を歓待する意味で、主人みずから庖丁を取つて、その庖丁ぶりを見せ、その切ったものをお抱えの料理人に調理させて賓客に供したという食生活第一の儀礼となり、特に酒宴に際しては欠くべからざる儀式になつたのであります。

この「庖丁儀式」は「源氏物語」の「常夏の巻」、「宇治拾遺物語」、「とはづがたり」等に、又「鶴の御前庖丁儀式」は伊勢貞丈の隨筆「纈纈の巻」等に記されております。四條家からは、山蔭卿以後家長、家成、隆親、隆重、隆資卿等の庖丁名人がでております。また、一族を含めますと大変多くの傑出した庖丁人が生れております。

鎌倉、室町時代には、武家料理が盛んになり生間流、進土流、大草流、四條園流、四條園部流が生まれましたが何流儀でありましょうとも、すべて四條山蔭卿の流れを汲むものであります。今日では、四條流、生間流、大草流とが、古い伝統を守り続けております。

庖丁式は単に古い儀式であるから尊い、あるいは庖丁技術が至難であるがゆえに価値があるという、見世物、座興的なものではありません。すなわち双手に庖丁刀と俎箸をもつて決して素手を材料にふれることなく料つてゆく姿は「食衛生思想」の具現であり、むだな手数を許さない俎板捌きは「食経済合理化」の実践であります。

礼に始まり礼に終る道行きは、洋の東西を通じて比類がなく、實に文化國家を称する我が国が、世界に誇る食礼の行事であります。

四條 司家

千数百年の歴史があり、元候爵の四條家は、藤原氏北家魚名流に属します。即ち大織冠鎌足の孫の房前を祖とします。中世には羽林家の家格の高い堂上公卿の家柄です。羽林家とは、大納言までの昇進が可能で、しかも近衛中、少将の兼任が出来る家格を有する家のことです。四條家は永きに亘って栄たため、それより分流したものとしては、中御家、六條、九條、紙屋河、大宮、園池、油小路、八條、鷺尾、山科、西大路、櫛笥等の諸家がでてます。又、日蓮上人も四條家の後裔であり伊達政宗とは先祖が同じ魚名である。他にも大勢傑出した人物がおります。例えば四條隆資卿は、足利尊氏が京都を侵せしとき、新田義貞氏と共に防いだ豪傑で、隆房卿は、鎌倉時代の歌人で「四條大納言日記」が有名です。隆謫卿は維新の七卿落ちの一人、武芸に達し陸軍中将、侯爵を授けられ、貴族院議員に勅選される。隆英卿は、高橋是清氏と盟友の間柄で、官吏から実業界に転じて安田生命保険会社、東京火災保険、帝国製麻各会社社長、九州電力、浅野セメント、第一火災海上保険各会社取締役に任じ、なお貴族院議員を、二回選ばれています。

現在、第四十代当主隆貞卿は、昭和二十九年、初めて天皇陛下に相撲をお見せになり、今日の天覽相撲のきっかけをつくった人です。また、政治経済界の相談役として活躍し、故佐藤首相とは大変懇意でした。奥様の淑子夫人は、香道、御家流の宗家三條西公正氏の長女で、皇太后様の姪にあたります。

四條司家は、日本料理の祖神と崇められてる四條流の祖、四條中納言藤原朝臣山蔭卿から始まります。平安朝初期、第五十八代光孝天皇は料理に造詣深くあらせられ、自ら包子をとられて数々の宮中行事を再興されました。四條家に深い御縁のある天皇であられるので若き頃から料理を作つたり味わつたりなさるお相手に同じ趣味を持つ山蔭卿をお選びになりました。

山蔭卿は、天皇のお考えに従い、且つ自己の工夫も加えて、そこに平安料理道の基礎路線を確立しました。それが四條流庖丁、料理道の根源です。しかし山蔭卿は宮中の料理法を教えましたが、一般臣下に利用出来る料理の普及と指導に重点を置いたのです。

そして、その頂点に庖丁儀式があります。足利時代の四條流庖丁書に依れば、式庖丁は山蔭卿が鯉を庖丁したところから始まります。室町時代になると、四條流から四條園流、四條家園部流、武家料理を専門とする大草流、生間流、進士流等の流派がでましたがこれらはすべて山蔭卿の流れを汲むものであり、四條家からは多くの庖丁名人が出ました。

そして、天皇家の料理から臣下の料理までを司る家として、司家の名称をいただきました。現在第四十一代当主隆彦卿は、全国日本調理技能士会名誉会長、四條司家料理故實御調所所長を任じて日本料理の発展、故実の伝承の為、日夜、研鑽しております。