

粉好きの系譜 第 23 回

和菓子の源流も粉もの

唐菓子というものをご存知だろうか。遣唐使のころの中国で盛んに作られていた菓子のよう食べ物だが、実際は穀物の粉を練ったものに、ある場合は餃子のように中に何かを入れ、またある場合は麺のように細く伸ばして、さらに油で揚げたものらしい。今の私たちの感覚からいえば、菓子というには違和感があるが、当時としてはずいぶんハイカラな食べ物であったに相違ない。「唐」の字がつくのは、むろん、それが中国からの輸入品だからである。

唐菓子は輸入されてから急速に広まったようで、平安時代にはかなりポピュラーであったようだ。平安時代の文学作品の中にも唐菓子を楽しむ様子が記されている。

京都市にある「京菓子資料館」によると、唐菓子の原料である「穀物」には、モチ米や、大豆、胡麻などとともに、麦が入っている。この「麦」が何麦かはわからないが、時代的にはコムギが使われていた可能性は十分にある。現に、本によっては唐菓子に小麦が使われていたと書いてあるものもある。いずれにしても、唐菓子は粉ものの一つであるに違いないようだ。

菓子とはいえ、唐菓子はあまいものではなかったようだ。当時は、甘味はたいそう貴重品で、麦芽からとった水飴や果実、ある種の植物や蜂蜜くらいのものであつたらう。

中世末に、カステラなどの「南蛮菓子」が渡来すると、菓子の世界は大きく変わる。この時点で、おそらく、今でいう「和菓子」と「洋菓子」の原型ができあがったのではなかろうか。南蛮菓子と唐菓子の大きな違いは、前者が牛乳とたまごという、からがしでは使われなかった食材が使われたことにある。もっとも牛乳に関しては、奈良時代以前の奈良盆地には「蘇」または「醍醐」と呼ばれた発酵乳製品と思われる食材があつたというから、牛乳という食品を人びとが知らなかったわけではない。