

酒めん肴 9

神饌のにんにく

京都市の北方にある上賀茂神社は京の三大祭りの一つである「葵祭」を執り行う神社としてつとに有名である。その由緒正しい神社の由緒正しい祭の神饌のなかに「にんにく」が入っているという。権禰宜の村松晃男さんは、その伝統が、いつからのものか正確には不明だが、昨日今日のものではもちろんないという。おそらく相当に古いころからのものなのだろう。にんにくといえば西域の食材、肉の毒消しに使われる香辛料とばかり思い込んでいた私は、この話に仰天した。和食の料理人たちは、最近はいろいろな食材を使うが、乳製品とにんにくは使わないという。いったいどういういきさつで、にんにくが神饌に加えられるようになったのだろうか。

調べてみたところ、大むかしの日本列島には、西域の食文化が相当に入っていたらしいことがわかってきた。奈良には醍醐、蘇などと呼ばれる乳製品が大むかしからあったという。それらは、乳を煮詰めて固化させたものともヨーグルトとも言われる食品である。乳製品は、大昔の日本列島にはあったのだ。考古学者によると、五世紀になると生駒山の西の大阪平野には馬がいたらしいから、乳製品があったとしてもなるほど不思議はない。さらにこの時代にはコムギも栽培されていたらしい。乳製品、コムギ、にんにく。当時の人びとは、それらをどのようにして食べていたのだろうか。そういえば正倉院の御物には、西域のものが多量に含まれる。この時代には食だけでなく、いろいろな文化が東西間を盛んに交流していたとも思われる。当時の都は、なさに東の国際交流拠点であったに相違ない。

食文化の東西交流が廃れてくるのは、おそらく中世以降のことである。この時期、わび・さびの文化、日本固有の文化が台頭してくる。食文化についても同じことが言える。この時期、ユーラシアの環境は大きく変動している。その中央部では乾燥化がすすみ、無人の砂漠がどんどん拡大してゆく。こうした環境の変化によるシルクロードの衰退や、さらにはモンゴル帝国の出現による交通の遮断などが、東西交流を妨げてゆく。中世以降のユーラシア大陸全体をまきこむような大変動が、結果としてユーラシア東西の孤立化をおしすすめた、そしてその東の果てでは「和食」という食文化ができあがった。西域生まれの食材は、にんにくが上賀茂神社の神饌として残るなどわずかの痕跡をとどめ、あとは姿を消していったのである。