

『**懐石料理**』と『**会席料理**』は全く別物

両者の違いがよくわからなかった人への緊急アップロード

『**懐石料理**』とは、本来は茶道の茶事の中で最初に出される料理のことであり、抹茶を飲む前に軽く食べる食事のことです。あくまで茶事の流れの中の最初のステップであり、『**茶懐石**』とも言います。茶道を本格的にかなりやっている人なら、上級のお稽古の一つとして実際に経験していることもあるかと思えます。これは亭主(主催者の主人・茶道の先生など)が客をもてなすものです。なので、町の中にある誰でも入れる普通の料理屋のメニューには、『**懐石料理**』なんてあり得ないものです。

実はこの『**懐石料理**』という名称の中にある『**懐**』と『**石**』には特別の意味があります。すなわち、禅宗の修行僧の食事は1日1食のみでしたので、空腹を紛らわすために温めた石を腹部に当てて空腹と寒さをしのいでいました。この石を『**温石**』(おんじゃく)と呼びます。この懐に入れる温石のように、体を温めて空腹を和らげる程度の軽い食事という意味で、茶道では抹茶を飲む前の簡単な料理を『**懐石料理**』と言うようになった

ようです。なので、本来の『懐石料理』とは、決して豪華な料理ではありませんでした。しかし、世の中が贅沢になり、京都の食文化の中で発展し洗練されて、今や高級な特別料理になり、庶民が気楽に頻繁に食べることのできる料理ではなくなりましたが、がんばって『瓢亭』の懐石料理をぜひ一度体験してみてください。京の食文化の頂点がわかります。いや、食だけでなく、もはや和のトータル芸術の極みにまでaufhebenされて進化しており、当初の『懐石料理』とは明らかにレベルが違います。

発音は『かいせきりょうり』で全く同じですが、漢字で書くと違う『会席料理』というものもあります。これは昔の武士が客をもてなした『本膳料理』に由来するとのこと。現在では、和食のフルコース的な少しだけ豪華で大衆的な例の料理のことです。たとえば、『春の桜会席』とか『母の日特別会席』などのような季節のコース料理などをよく見かけます。

現在、自宅に大量に咲いているペラルゴニウム



終り