

第3回食文化シリーズ「大和の文化茶粥 復活」

さっぱりとした伝統食に 60 人が集まる

奈良市の靈山寺で茶粥満喫 平成 12 年 11 月 3 日（文化の日）



食文化シリーズ第3回として、700年の伝統食・茶粥を味わう会を文化の日の3日、奈良市の靈山寺で開催しました。奈良県に伝わる文化を記録・再現し、地域活性につなげるための企画で、県内外から約60人の会員の皆様が和路の吊物料理を堪能しました。

今回は大阪府内、京都そして県南部の御所・高田・橿原方面の方々の参加を得て、法人承認後の企画として評価を受けました。

箸の文化は平安時代後期から、鎌倉時代にかけて中国から渡来し、一般化しましたが、茶粥もその時代から始まったと思われます。曹洞宗では修行僧が食事にとり入れ、その歴史は七百年間、今に続いていると言われています。

大和の一般民衆は茶粥を信仰によって食べ始めたのか、それとも貧しかった為、食べ始めたのか、定かではありません。

当日は靈山寺東山管長の法話をお願いして、本尊薬師如来像についての解説と、寺院なのになぜ入り口に赤い大鳥居なのか、その本尊弁財天についてユーモアを交えてお話を頂きました。

醤油餅、さつま芋いずれか好みを炊きたての粥に入れ、ご自慢の靈山寺手作りの漬け物（これまた美味）も頂きました。たまたまご開帳期間中の秘宝展拝観、それに秋バラの観賞にローズティーを頂けるなど、靈山寺東山管長のご好意もあり晴天の文化の日を充分楽しむことができました。戦後、奈良県の胃ガン発病率が全国一だったことから、熱い茶粥が原因とされました。その後の科学的な研究で根も葉もない嘘と判明、伝統食復活の動きも出てきています。