

WABI LOVE

す き
数寄じゃけん (数寄=風流の道、特に茶の湯等を好む事)



Adam Wojcinski
明多夢 ウォジンスキ
uedaryumelb.com
sadosamurai.blogspot.com



©Copyright 2012
Mame Sweets <http://mamesweet.exblog.jp>

茶道と和菓子 Chanoyu & Wagashi

「Sweets」@ Immigration Museum 展示会情報: <http://museumvictoria.com.au/immigrationmuseum/whatson/sweets>

今月の15日より、メルボルン市内のImmigration Museumにて「お菓子」をテーマに展示会が開かれます。展示会では世界中の様々な国のお菓子文化と共に日本の和菓子についても紹介されています。大変楽しい展示会ですので、お時間があれば是非足を運んでみてください。私も微力ながら展示会のお手伝いをさせていただき、和菓子について改めて考えさせられる機会となったので、今月は茶道における和菓子についてご紹介いたします。

和菓子は、季節の演出、お抹茶の味を引き立たせる、茶道で大切な役割を担っています。実は今の私たちと桃山時代の茶人との「菓子」のイメージは随分と異なったものでした。元々「菓子」とは果物を指していたのですが、千利休や上田宗箇の時代になると茶会では、焼栗、干柿などが菓子として用いられ、その当時最も洗練された菓子は「ふのやき」(小麦粉を水でとき、薄くのばして焼き、片面に味噌をぬって食べるもの。)のようなものでした。江戸時代になり、菓子文化がぐっと進化していき、より色鮮やかで風流なものへと発展します。短歌や俳句などの文学に結びつけられ、多くの独創的な菓子が作られるようになり、現在の和菓子のスタイルに至っています。

茶道における和菓子で、私がいつも心を配っていることがあります。それをご紹介します。

- 1 茶道はお抹茶が主役ですから、和菓子はお茶の美味を引き立たせるよう、甘さも香りも控え目に仕上げるのが大切です。
- 2 お客様に楽しんでいただけるよう、和菓子で季節感を演出することが大切です。例えば、春は弾けんばかりの花の蕾、夏は爽やかな山の緑、秋は艶やかな紅葉、そして冬は椿や雪景色など、視覚にインパクトを与えるよう工夫します。また、和菓子には季節に相応しい銘(名前)がつけられるのですが、その銘からも季節を感じることが出来ます。

実際よりも2週間ほど季節を先取りするのが茶道における季節感です。茶道の和菓子には美しさは勿論、遊び心も組み込まれています。皆様も、和菓子を頂く際、その和菓子にどんなストーリーが込められているのかを想像しながら頂いてみてください。

On the 15th of March an exhibition on sweets opens at the Immigration Museum. Among many exhibits of sweets from around the world, Japanese sweets or 'wagashi', including the wagashi used in the tea ceremony, will feature. It promises to be a fun and educational exhibition, so please pay a visit. Assisting with the exhibition gave me the chance to gather my thoughts on sweets for Tea.

Wagashi are served before tea in the Japanese tea ceremony for the sweetness from the wagashi to remain on your palate to harmonise with the invigorating freshness and slight bitterness of the catechin and caffeine in matcha powdered green tea. They are made with a seasonal motif to evoke adoration and closeness to nature. The sweets used by the teaists in the Momoyama Era over 400 years ago were very different from the intricate works of art we use today. The word for sweet, 'kashi', originally meant 'fruit'. In Sen Rikyu and Ueda Sōko's time, sweets in the tea ceremony were roasted chestnuts, dried persimmon, and the more refined 'funoyaki', a sweet made from simply forming and toasting a thin piece of sweetened dough. During the Edo Period (1603~1868) sweets evolved rapidly and many colourful, artistic sweets with poetic names taken from classic literature were developed.

I think there are two important points when choosing wagashi for a tea gathering.

1. As the tea is the main event of a tea gathering, the sweets must be made with a subtle sweetness and aroma so they do not overpower the essence of the tea.
2. The sweets must have an appropriate motif that evokes adoration of the season. For example, emerging flower buds in spring, lush greenery in summer, vibrant deciduous leaf colours in autumn, and camellia and snow scenes in winter. The poetic names of these sweets enhance one's enjoyment of wagashi and the tea gathering.

To stir anticipation in the guests, the sweets used in chanoyu have a motif of a scene from nature that will be in its prime about two weeks hence. Thus cherry blossom motifs appear in sweets before the trees flower in nature. Wagashi are not just delicious and beautiful, there is a lot of artistic thought behind them. Next time you enjoy wagashi, please reflect on the seasonal and poetic inspiration behind its creation - I'm sure you'll have an even more delightful experience.