

京の門前菓子

2

地下鉄鞍馬口駅の南に位置する御霊(上御霊)神社(京都市上京区)。「御霊さん」と呼ばれ、古くから厄除けの神様として親しまれています。今回は御霊さんの門前で何百年にもわたって「唐板^{からいた}」をつくり続けてこられた水田玉雲堂さんにお話を伺いました。



古書を頼りによみがえった 厄病除けの煎餅

「唐板」の発祥は、遠く清和天皇の時代にさかのぼります。貞観5(863)年に疫病が流行し、多くの人々が亡くなりました。これにいたく御心を悩まされた清和天皇が、神泉苑において御霊会^{ごりょうえ}を執行なさったときに、厄病よけの煎餅を広く庶民に授与されました。このときの煎餅が「唐板」の始まりといわれています。その後、御霊会は応仁の乱により途絶えてしまいますが、私どもの祖先がその後、御霊神社境内に茶店を開き、この唐板煎餅の由来を聞き、古書を頼りによみがえらせました。以来、御霊さんの名物となり、また厄病よけの煎餅としても世に知られるようになったといわれています。

もともと門前菓子というのはお宮参りや七五三参り、結婚など人生の節目にお参りした際に、「お参りして来ましたよ」という報告のために近所の方にお土産として配るものです。唐板もそのように長いこと親しまれてきました。昭和のはじめまで下鴨神社の方まで森で覆われていたというこの周辺も今では住宅街が立ち並び、私どもの店も御霊さんの境内から門前へと商いの場所を移しました。近年では贈答用として愛用していただく機会が増えた唐板ですが、80歳を超えた高齢の方が、「お参りのおみやげに」と立ち寄れることもあり、代々続いてきた歴史を改めて感じます。

気温の変化や湿度に 耳をかたむける

唐板は、小麦粉と卵と砂糖、塩という非常に簡単な材料で、すべて手づくりで焼いています。淡いきつね色の生地が餅のようにふくらみ、ひっくり返したときにできる丸い焼き色は唐板を飾るアクセントとなっています。また、同じ厚さ・味に作るために、毎朝起きたときから、なるべく作る側の変化が少ないように、例えば道具であったり材料であったりすべて同じように同じ場所に置くようにしています。それは、毎日変わってしまう気温や湿度の変化を敏感に感じ取るためです。心の状態も怒っていると美味しい唐板は絶対につくれません。五感を使って唐板の様子に耳を傾けながら、何百年も作り続けてきた、素材で優しい味をこれからも伝えていきたいと思います。



■ 水田玉雲堂

京都市上京区上御霊前町394

TEL 075-441-2605

営業時間 9:00~18:00 定休日 日・祝日

