

다자이후의 식문화

목간(木簡)을 통해 8세기 다자이후의 식문화에 대해 알 수 있습니다. 다자이후와 당시 일본의 수도였던 나라에서 발굴된 목간에 적혀 있는 정보를 바탕으로 당시에 무엇을 먹었는지 알 수 있습니다.

이곳에 전시된 요리와 유사한 것들이 730년 정월 초하루에 열린 '매화 연회'에서 제공된 것으로 생각됩니다. 고관들에게는 다양한 식재료를 사용한 호화스러운 식사가 제공되었습니다.

가장 중요한 내빈에게 제공된 음식으로는 꿩과 연어를 말린 음식과 은어 초밥, 전복술쪼, 다양한 야채절임, 도미나 오징어 및 기타 회를 비롯해 찹쌀과 쑥의 잎을 빵아 만든 봄철 전통 과자인 쑥떡 등이 있었습니다. 이 같은 음식들은 오늘날에도 일본의 음식점(일본 요리)에서 볼 수 있습니다.

연회의 입체 모형에서는 여러 명의 참가자가 술잔을 치켜든 모습을 볼 수 있습니다. 오늘날 만개한 벚꽃을 즐기는 꽃구경 놀이에서 빠질 수 없는 존재인 것처럼 술은 연회에서 가장 중요한 역할을 담당했는데, 당시 와카를 짓는 참가자들이 창의성을 발휘하는 데 도움이 되었을지도 모릅니다.