

特集

# 飲む

## 一服の愉しみ

社交の茶、もてなしの茶、薬用の茶、美容の茶、闘いの茶、くつろぎの茶……。茶をはじめ、コーヒーなどの嗜好飲料には、単にのどの渇きを癒し、水分を補給するという機能だけでなく、生を養う効能と生活を豊かにする愉しみがある。だからこそ、人類の喫茶の歴史には文化の香りがただよっているのである。

喫茶の歴史には文化の香りがただよっているのである。茶の活きた旨みを読んで味わいあれ。



バター茶をつくるための攪拌器。チベット族・西藏自治区(標本番号 H11132)



ヨルダンのコーヒーポットとカップ(現代)

トルコの村では、各人のこのみに応じたコーヒーが供される



# トルコの嗜好飲料

## チャイとコーヒー

松原 正毅 (まはら まさたけ) 国立民族学博物館名誉教授



トルコの二段がさねのチャイ用ポット

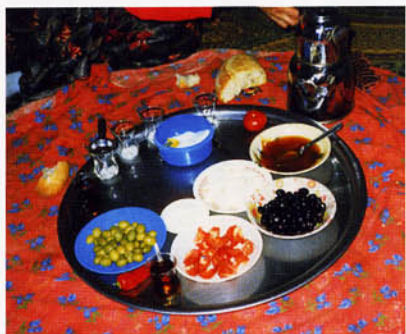
### トルコのチャイ

トルコの村では、よくお茶をのむ。お茶は、紅茶である。紅茶は、トルコ語でチャイとよばれる。チャイは、二段がさねのやかんをつかてたてる。したのおおりのやかんで湯をわかし、うえのこぶりのやかんに入れた紅茶の葉をむす。湯が沸騰してくると、こぶりのやかんに入れた紅茶の葉に少量の湯をそそぐ。しばらくのあいだ、したのやかんの蒸気でうえのやかんの紅茶の葉を煮だす。

紅茶の葉をじゅうぶんに煮だすと、茶こしを通してガラス製のコップにそそぐ。ガラス製のコップは、胴の中央部がくびれた小型のものである。ガラス製の

コップに煮だした茶を少量そそいだうえに、湯を適宜くわえる。くわえる湯の量によつて、茶の濃淡がきまる。各人のこのみに応じて、茶の濃淡を調整することが可能なわけである。

おおくの場合、ガラス製のコップにはこのみに応じた量の砂糖が茶をそそぐまえにいれられている。茶をそそぐと、ちいさなスプーンで砂糖をかきまぜる。スプーンとコップの内壁がふれあつて、たかく澄んだ音があたりにひびきわたる。このとき、多数の人びとがチャイを飲む至福の瞬間を感じる。コップのくびれを柔らかに掌につみ、チャイを口にふくむ。トルコにおいては、チャイは日常的なレベルで色や香り、味、肌さわりの音



朝食の食卓。金属製の食卓(ジニ)のうえに、オリーブ、チーズ、サラダ、ヨーグルト、パンなどとともに、チャイがええられる

など総合的に楽しまれていくといえる。現在、トルコの村ではすくなくとも日に七、八回チャイを飲む。村の家々では、朝のおきがけや朝食時、昼食後、畑仕事の合間、夕食後、米食など多様な時間帯にチャイを用意する。これらのほかにおおくの男性たちは村のチャイ・ハネ(喫茶店)でチャイを飲む。チャイは、トルコの村の生活には不可欠な要素となっている。チャイなしの生活は、

想像もできないくらいである。これほど村の人のなかに深く根づいたチャイであるが、村への普及の歴史はそれほど古いことではない。アナトリア(トルコ共和国の国土の九割以上を占める小アジア半島)中央部南縁の村々では、チャイが日常生活のなかにゆきわたりはじめるのは一九五〇年代中ごろになる。チャイが占める現在の状況をみれば、おどろくほど短期間で普及

といつてよいだろう。ひとつの文化のなかで不可欠とみられる要素が意外にあたりしいという事象は、比較的ひろくみられるものである。

アナトリア中央部南縁の村々においてチャイが五〇年代中ごろに急速にひろがりをはじめた直接的な契機は、砂糖の入手が飛躍的に容易になったことにある。五〇年代には、トルコの各地に国の主導による砂糖工場が二〇カ所以上たてられる。これらの砂糖工場では、周辺の農家と砂糖の原料となるサトウダイコン栽培の契約をむすぶ。栽培契約の代償の一部として、製品となった砂糖の現物支給がはじまったのである。これによつて、村々におけるチャイの消費が爆発的に拡大した。

チャイが日常生活に浸透してくるまえには、アナトリア中央部南縁の村々においてどのような飲料がもちいられていた

たのか。おおくの家庭では、嗜好品としての飲料はほとんどみられなかったというのが実情である。白湯やセージなどの植物を煮だした薬湯は、古くから広範に利用されていた。

### トルコ・コーヒー

トルコにおけるチャイ以前の代表的な嗜好飲料は、コーヒーである。コーヒーの原産地であるエチオピアにおいては、はやくからコーヒーの葉や豆を煎じて薬用とする習慣があった。コーヒーがアラビアの地をこえてひろく嗜好飲料として世界に拡大してゆくのは、オスマン帝国の時代である。オスマン帝国は、一六世紀にアラビア半島からエジプトにかけての地域を支配下におさめる。一七世紀初頭には、オスマン帝国の首都コスタンチノープル（イスタンブル）に世界最初のコーヒーハウスが出現する。

オスマン帝国のなか

では、嗜好品としてのコーヒーの飲用が徐々にひろまってくる。ここでは、一貫してコーヒーは客もてなしの重要な素材としての位置があたえられている。村々では、父系血縁集団の単位で所有する客室（サファル・ハネ）において賓客にコーヒーが供される

た。一九五〇年代まで、トルコにおいてはコーヒーと砂糖は貴重品であった。

トルコ・コーヒーは、客となった個人のこのみにこまやかに対応したいれかたで提供される。トルコにおけるチャイのいれかたの原形が、ここにある。トルコ・コーヒーは、砂糖なし（サデー）や砂糖量の多少についての個別的な要望をきいたうえでひとりひとりむけてた。これは、究極の客もてなし法のひとつといえるだろう。

トルコ・コーヒーにおいても、チャイの場合とおなじように、味や香り、色彩、容器の手ざわりなど総合的な楽しみかたがなされる。飲用後は、コーヒー茶碗を裏がえして古いおこなう。コーヒーの濃がなす紋様から、ひとの運命を占うのである。これも、トルコ・コーヒーの楽しみのひとつといえる。

### 嗜好飲料の意味

トルコにおけるチャイとコーヒーのとりあつかいかたを通して、人類史における嗜好飲料の意味がいくつつかうかひあがってくるのではないだろうか。

ひとつは、嗜好飲料のおおくが薬用に起源するということである。エチオピアに起源したコーヒーがはじめ薬として飲用されたと同様に、中国に起源した茶も薬としてももちいられた。人類史における飲料は、薬用から嗜好品としての歴史の展開をうけたのである。薬用から嗜好品への歴史の展開をうけた場合は、

個別の文明のなかであった。茶は中国文明のなかで、コーヒーは地中海文明のなかで、それぞれ嗜好品化した。のちに、嗜好品化の基盤のうえに茶やコーヒーは重要な市場商品となつてゆく。

もうひとつは、嗜好飲料のおおくが客もてなしの重要な機能を担っていることである。チャイとコーヒーは、その典型的な事例といえる。人類史のなかで嗜好飲料が客もてなしの機能を担いはじめた時期は、世界の地域によつて同一ではない。地域による時代的差異はあるにしても、嗜好飲料が客もてなしの機能をもちはじめたのは比較的あたらしい時代といつてよいだろう。とくに、トルコをふくむユーラシア西部においては、その傾向が強い。それは、嗜好飲料と砂糖とのむすびつきが強固であったためである。中国や日本をふくむユーラシア東部においては、すくなくとも茶と砂糖との結合関係はそれほど強固ではない。

人類史における飲料のなかで、茶やコーヒーとは別系統とみられるものがある。それは、アルコール飲料である。アルコール飲料は、本来的にカミガミとの交流の機能を担ったものであった。人類史のなかで、アルコール飲料も嗜好品化した。嗜好品化したアルコール飲料は、重要な客もてなしの機能を付与されている。今後、嗜好品化される飲料はさらに増加するだろう。それによつて、人類の楽しみはひろがってゆくのだろうか。

# 医食同源の思想と茶

小松かつ子（こまつかづこ）  
富山医科薬科大学和漢薬研究所教授

## 薬効が謳われる漢民族の茶

私の専門は生薬学で、生薬資源を探索し、品質を評価し、薬としての有効性を調べる研究が主体であるが、それとともに、各地の民族薬物を比較することにより、民族間の交流の軌跡を明らかにする比較民族薬物学にも興味をもっており、中国を中心としてアジア各地を調査している。

フィールドワークでは現地の諸民族とのコミュニケーションも大切である。「郷に入れば郷に従え」で、何でも食べ何でも飲んで、飲食をともにしながら薬用植物の産地とそれらの使用方法を調べる。したがって、「飲む」機会はひじょうに多く、日中であれば茶、夜であれば酒となる。

漢民族は基本的に葉茶を飲むが、茶の種類はいへんバラエティーに富んでいる。茶葉の発酵の有無、発酵方法やその程度によつて名称が変わる。緑茶、烏龍茶、普洱茶あたりまでは誰もが知っていると思われが、その他に茉莉花茶、菊花茶、苦丁茶などがあり、さらに私の知識外の茶もたくさん存在する。四川省の犍為県ヘウソンの調査に行った時のことである。普通の茶はカフェインが入っているため、夜

間飲むと眠りをさまたげられることがあるが、材公司の方に案内された店で、夜間眠れないことがない茶だと言って「老人茶」を勧められた。深みのある味わいでたいへん飲みやすかった。その原材料を見てもらつて驚いたのは、モチノキ科植物につく虫の糞だったのである。何でも試して飲むという漢民族の習慣は、漢方の湯液（煎じ薬）発展の根底にある思想であつたのかもしれない。

中国で茶として飲用されるものには、たいへん薬効が謳われている。茶葉は、清熱、除煩、解毒、止瀉、利尿、消化薬として、頭痛、めまい、目の充血、多眠症、心煩、口渴、下痢、胃腸炎などに用いられる。漢方では、宋代に著された「和劑局方」に収載される「川芎茶調散」に配合され、白芷、甘草、羌活、荆芥、川芎、防風、香附子、薄荷葉と合わせて散剤にし、風邪症候群、血の道症の筋緊張性頭痛、常習性頭痛などに用いられる。現在では生活習慣病予防薬として茶の効能が目され、多くの薬理研究がなされて、タンニン成分のエピガロカテキンガレイトなどに抗酸化、血圧降下作用などが報告されている。

## バターやミルク、生薬を混ぜて飲むことも

チベット族、ウイグル族などは茶葉を蒸して圧搾し、それに麴菌を発酵させて作った磚茶を使用する。大黃の資源調査でチベット族に会うこともしばしば



湖北省恩施州製造の磚茶



青海省海南藏族自治州での調査時に、奶茶の接待を受ける

であつたが、彼らの茶は酥油茶（バター茶）または奶茶（ミルク茶）であつた。酥油茶または奶茶では、茶を閉つて湯に入れ、よく煮沸させてからバターまたは新鮮な牛乳（ヤクの乳も使われる）、奶酪（一種のヨーグルト）及び若干の塩を加えて茶が作られる。肉食中心のチベット族では、バター茶や奶茶の飲用はビタミンCやフラボノイドの補給の上で最たるものであり、高山帯における乾燥や紫外線から身を守る上でも重要であると思われる。

青海省で出された奶茶に使われていた磚茶には、意外なことに、便秘や消化不良の治療に用いられる大黃が入られていた。奶茶を飲みながらそのことを話す、胃腸障害のときは磚茶の量を倍にするとの返事が返つてきた。このような、飲食物と薬の区別がない用法を見るたびに、中国では医食同源の

# 飲む——一服の愉しみ

思想が隅々まで浸透していることに感心させられる。しかしながら、茶とは嗜好品としての飲用の趣が強い。

喫茶の起源は四川省とされ、前漢には茶が商品になっていた記録がある。その形態と喫茶法は、三国から東晋の記述にも、「荆巴の間、葉を採みて餅と作す。…茗(茶)を煮て飲まんと欲すれば、先ず炙りて赤色ならしめ、末に掲ぎ器の中に置き、湯を以てこれ洗覆し、葱、薑、橘子を用いてこれを茗(茶)とある。また、唐代に著された「茶経」の中で陸羽は、「葱、薑、棗、橘皮、茱萸、薄荷などを茶にまぜて、百沸する」と当時の喫茶法を紹介す

# 安溪の茶の韻

王 連茂 (ワンリョウマオ)

中国福建省泉州海外交通史博物館長

る。ただし、その後でこの方法は排撃すべき喫茶法であると述べている(陸羽の主張は茶だけの飲用を勧めるものであった)。茶に混ぜるとされたものはそれぞれ、葱、薑、生薑、大棗、陳皮、呉茱萸、薄荷で、漢方でも使われる生薬である。しかしこれらは茶の香味付けに加えられたものと見なした方が無難であろう。

漢方薬はこれと同じように生薬を混ぜ、煎じてから飲むのであるが、配合の仕方には一定の法則がある。「傷寒論」(後漢)に収載されている風邪の初期に用いられる葛根湯を例にとれば、葛根は君薬(主薬)、麻黄は臣薬(主薬に準じる)、桂枝と芍薬は佐

薬(君薬の働きを補助)、甘草、生薑、大棗は使薬(君臣佐薬の補助)である。葛根は、麻黄、桂枝と組んで発汗解熱し、また芍薬と組んで筋肉の攣縮を和らげ、大棗は上部を潤し、生薑は身体表面部の気を順らし、甘草は諸薬を調和する、というように作用に偏りがなくように作られている。漢方薬は治療を目的にしており、医食同源における生薬の使い方は異なっている。

漢方薬は医師や薬剤師に任せずるとして、私たちは健康の維持や病気の予防のために、食材に近い生薬を選んで茶葉とブレンドし、飲んでみるのもよいかもしれない。

## 「茶を得て解毒」

中国は茶の発祥地である。四〇〇〇年余り前、炎帝である神農が茶を発見したという。「百草をなめてためし、七二種の毒に出会うが、茶を得て解毒した」と伝えられる。この「茶」とは茶のごとである。解毒の効能によつて知られるところとなり、後に飲料となった。

唐代陸羽の「茶経」が世に出てから、喫茶は次第に中国全土に広がり、徐々に中国人の伝統生活できわめて特徴のある習俗のひとつとなった。中国人が茶を好むのは、おいしさと、高尚な精神的享受になることほかに、養生と長生にも効果があるからである。明代の著名な医学者である李時珍は「一本は三年を経て、茶樹の苗を移植し、栽培に成功し、その木に「鉄観音」と名づけた。

信憑性に欠ける伝説だが、鉄観音は確かに他の品種より魅力的である。それで入れた茶は黄金色で澄み切っている。湯を含んでふくれた茶葉は厚みがあり、細杯のように柔かく、光沢がある。茶は香りが高く、茶杯を持ち上げて近づけると芳香が広がり、しばらく漂って、いい気持ちにさせてくれる。一口含むと、すくなくと甘みが口中に広がり、唾液の分泌が促進され、歯と頬の間に香りが残り、唾液の分がすすり飲みほすと、蜂蜜のような甘みがのどに残り、余韻が尽きない。色、香り、味のすべてが素晴らしい。

「韻」は、安溪で鉄観音を賞味する際の高雅な感覚を形容して用いられる。宋代の詩人、陸游が「舌根に常に残り、甘みが一日も尽きぬ」と書いた。それはまた、すばらしい詩歌を読んだときのように、余韻が長く残り、心に刻まれる。中国の銘茶の鑑

草綱目で、茶は苦く、冷える性のものであり、のぼせをいやすのにもつと効きめがあると記している。さらに現代の科学者たちは、茶葉から豊富な蛋白質、アミノ酸、多種類のビタミンほかに、カフェイン、ポリフェノール、クロロフィル、カロチンなどの薬効成分を発見している。だからこそ茶は、世界の人びとにこのほかに愛される健康飲料のひとつとなったのである。

## 「茶中の王」鉄観音

今日の中国の茶ブームを語る時、福建省泉州市の安溪県に言及しないわけにはいかない。このウーロン茶の産地が始まった「鉄観音ブーム」が今ますます勢いで広がっているからである。安溪のウー

定士たちは、安溪の鉄観音だけにこのような天然純真の味があると評価する。鉄観音の香りは茶葉そのものもつ自然の香りであり、それが独特の韻を生み出している。

鉄観音の妙はさまざま異なる香りがあることである。木犀、クチナシ、あるいはフルーツやミルクのキマ、アオイ、大豆の香りなど、数百種類にもよる。飲む人の生活体験、花や植物に対する思いによつて、香りの感じ方も違ってくる。このような千変万化の香りと情趣があるからこそ、人びとに無限の楽しみを与えてくれるのである。

## 茶俗さまざま

安溪では多くの「茶俗」が形成されてきた。茶を以てて客をもてなすのは伝統的作法である。親戚や友人同士の贈答にもよく特産の銘茶が用いられる。婚約時の結納品のなかには、かならず地元産の上等の茶が入っている。婚礼で新婦は義理の親と上の世代の親戚たちに、まず、茶を差し上げて、礼をする。そのお返しに、新婦が茶を出したお盆に置かれる。結婚後の里帰りから新婦が婚家へ戻るとき、元氣な茶の苗を選んで持ち帰り、夫の家で栽培する。これは「帯音」という。結婚前の若い男女も茶畑で歌壇をして、互いの気持ちを伝え合い、気が合えば、結婚に至る。葬式でも、喪主側が親戚や友人を茶で接待する。清明節の墓参りでは、先祖に三杯の茶をささげる。旧暦の毎月一日と十五日の朝、茶を作る農家は三杯の上等の茶を神像の前に供え、加護を祈願する。

茶俗のなかで特におもしろいのは「茶王戦」である。古代の「闘茶」の名残りだが、今は昔より盛んになっている。この一〇年、安溪の人びとは村、郷鎮、県レベルのほか、広州、上海、香港、アモイなどの都市でも盛大な「茶王戦」を開催して、「鉄観音」の



男女が茶指で掛け合いの歌壇をしている



若い女性たちが茶芸を披露している

ロン茶は五四種類あり、鉄観音はそのうちの極上品で、「茶中の王」と言われ、一八世紀に当地で発見された。言い伝えによると、魏姓の男が毎日親音さまに焼香し、茶を供えていたところ、親音さまの夢を見て、その導きによつて、家の裏にある崖の上の岩間から蘭の香りのする茶樹をみつけたという。男

旋風を巻き起こしている。「茶王戦」には、製茶の名手や製茶工場が上等の茶を持ち寄り、はせ参じる。季節ごとの各品種の「茶王」がその場で選出され、優勝者に賞牌と賞金が授与される。鉄観音の茶王が最高の榮譽とされ、その優勝者は「茶王の御輿」に乗って、銅鑼や太鼓の音のなかで街をパレードする。これは昔、科挙試験で「進士」の首席合格者が街を練り歩いたのと同じく似ている。

喫茶は社交の一種でもあり。最近はやっている「闘茶」では、数人の茶の愛好者が集まり、誰もがつてきた茶が一番おいしいかを競い合う。優勝者は得意満面になる。このような「闘茶」が流行となっている。

文化人の間の「闘茶」はいっそう情趣に満ちている。宋代の著名な文豪、蘇東坡は茶の達人であった。彼は茶を賞味する数々の詩を書いた。いちばんよく知られているのは「従来佳茗似佳人」——「そもそも名茶は美人に似ている」という詩句である。現代の文人たちも美辞麗句で鉄観音のすばらしさを形容すると同時に、異なるタイプの女性に喩える。この茶は少女のように純潔でかわいらしい、あの茶は貴婦人のようにあでやかでゴージャスだ、これはまたしなやかで、気品があるとか、あの茶は少しも包み隠さず、セクシーで悩ましいなど。このように彼らは陽気にはしゃぎ、盛り上がり、いつの間にかその場の雰囲気は熱気であふれる。

安溪では、上等な茶を味わえるだけでなく、茶にまつわる秀逸な詩や歌、聯(一対の文句を一枚の掛け軸に書いたもの、ことわざ、踊り、さらに独特な作法をもつ茶芸なども鑑賞することができる。そこは芳香漂う、中国で茶の文化がもつとも豊かで多様な土地である。

# 飲む

一服の愉しみ



茶王になった優勝者が御輿に乗って、街をパレードしている

茶の産地の安溪の古老たちが鉄観音をたしなむ様子