

## 東アジアにおける喫茶法 ——その比較民俗学的研究序説——

松下 智\*

### まえがき

不老不死の仙薬として、中国でスタートした茶は、その長い歴史と共に今や、世界飲料となっている。そして、日本の様に伝統文化としての茶道文化を形成している国から、日常飲料として世界の国まで共通の飲料へと発展している。

こうした茶には、茶特有の文化もあるが、茶を受容した各国固有の文化との融合による変容も見られるわけで、お茶を通じての万国共通の文化が見られるはずである。茶を通して見る万国共通の道、すなわちティーロードがあるはずである。このティーロードを通じての文化比較の究明が、日本の伝統文化として、世界に通じる道を開くことにもなり得るものと思う。

ここに、東アジアの主要国中国、韓国、日本に於ける茶の実態、ことに、喫茶習俗を中心として、同質性と異質性を比較検討するものである。

調査は1952年の日本各地の喫茶習俗調査に始まり、1991年6月の中国華中の調査までの結果である。

調査地域は中国—華北地方=内モンゴル、東北（資料による）、北京、西安。華中地方=浙江省、江蘇省、安徽省、江西省、湖北省、湖南省。華南地方=福建省、広東省、広西チワン族自治区、台湾省。西南地方=四川省、貴州省（資料による）、雲南省、チベット自治区（資料による）。韓国—全域。日本—全域。

調査方法は各地に於ける、喫茶法について、茶器類をはじめ、お茶を飲む時、場所、茶類と飲み方等について、聞き取り、見聞したものであり、あくまで現状についてのものであり、歴史的な調査では無い。

### 調査結果

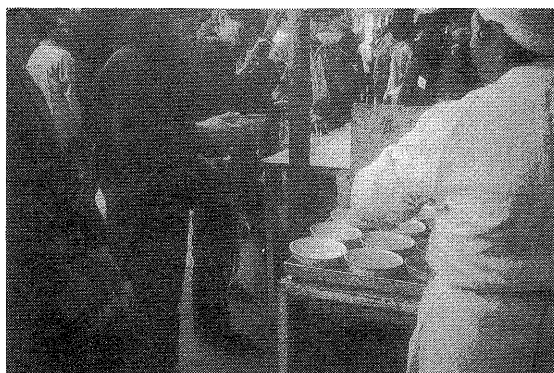
#### 一、華北の大碗茶

**大碗茶** 北京を中心とする、華北地方、東北地方には、五月頃の暖かになる頃から、真夏を過ぎて秋風が吹く頃まで、野外の茶水攤が人気を呼び、各所に行列が出来るほどになる。茶水攤では、直径1米余、深さ30～40センチもある大鍋が備えつけられており、そこでは、茶末や茶梗と云った、中下級茶が絶えず煮沸されている。

---

\*社団法人 豊茗会理事長

大衆は、直径16センチ、深さ6センチ、それに直径5.5センチ、深さ6ミリの高台のついた大碗で、1杯2分(日本円5～6円)を払って、熱いお茶を飲んでいる。都市部では、こうした大鍋で煮たてを直接大碗で飲めるが、農村部になると、鍋からポットに移し、畑や作業場に持ち運び、同じ様な大碗で飲む。



【写真1】 北京市内の茶水攤の大碗茶

この喝茶の習俗は、華北地方から東北地方にかけて広く分布しており、ことに夏期の高温期には、大変な人気で、かつて牛飲馬食と云われた様に、がぶ飲みされている。

この他華北地方には、喫茶の場として茶館があり、小説「茶館」で広く知られる「老舍茶館」は、天安門広場の正面、北京大碗茶商貿集團商務三樓にある。この他かつては、澡塘、飯庄、妓院、等もありお茶を飲むことも出来たが、今は見る事が出来ない。

現在、お茶を飲める場としては、前述の茶水攤と、茶館、それに、各種会合の会議室、そして各自の家庭となっている。

**筒蓋碗茶** 華北はもちろん、中国全土に普及しているのが、筒形の蓋付き茶碗である。直径7-8センチ、高さ10センチ内外取手付き、大きさはそれほど変わらないが、材質、装飾等は地方あるいは、その職場によって異なっている。

各地の茶館、事業所、官公庁等々至る所で使われており、この茶碗の中へ、茶の葉が直接入り、熱湯を注いで蓋をして、しばらくしてから飲む。中国全土、特に華北地方に多いが、ジャスミン(茉莉花)の花香を茶葉に着香させたジャスミン茶が一般的で、華中、華南等の茶産地では、地方特産の茶が飲まれている。

東北地方でもジャスミン茶が多く、天津の様な都市部には、浙江省の竜井茶、あるいは、江蘇省の碧螺春と云った高級茶も飲まれている。

山東省でもジャスミン茶が圧倒的に多く、全域では85%余が飲まれており、緑茶、紅茶が、その他を占めている。

山西省では、かつて湖南省産の「花卷茶」が飲まれていたが、今ではジャスミン茶に替っている。「花卷茶」は、湖南省特産で、乾燥仕上げた緑茶を、アンペラ(竹製の莖状のもの)で大人の丈程の円柱(直径約30センチ)に造ったもので、輸送運搬の合理化を計って造ったものであろうが、現在は造られて無く、ジャスミン茶が多い。

中国旅行の列車の中、さらには、国内外の賓客のもてなし、大小様々な会議の席、等々中国の喫茶法を代表する茶碗が、筒蓋碗である。

**蒙古族の奶茶** 蒙古共和国をはじめ、中国の内蒙古に住む蒙古族には、お茶に馬乳等家畜の乳

を入れた「奶茶」が飲まれる。

お茶としては、湖北省産の緑茶を原料とした、「青磚茶」が飲まれ、「高筒茶壺」と茶碗で飲まれる。高筒茶壺は、馬乳などの加工用具からの転用と思われるが、直径20センチ内外、高さ1メートル内外の筒状で、上部蓋の部分に注口があり、蓋の縁の一部が高くなっており、お茶を注ぐ時に周囲にこぼれない様になっている。

茶碗は、一般には、直径14～5センチ、深さ5～6センチの木碗で、チベット系の茶碗が多いが、中国製の蓋碗、あるいは、筒蓋碗も見られる。

遊牧生活であった蒙古族には、伝統的に馬、牛、羊、さらには野兎などの肉食を主としたものに、小麦粉などが加わる伝統的な食文化へ、茶が後代に導入されたもので、その食文化に適応したのが茶であり、茶が家畜乳と合流して飲みものとして定着したものと見ることが出来る。

さらに、蒙古族には、チベットのラマ教が普及しており、ラマ教による喫茶習俗も大きな影響を与えており、朝の茶、昼の茶等食文化と共に、宗教儀礼ともかかわっている。

**維吾尔の磚茶** 中国では、茶の産地からの遠隔地には、固型化して輸送しており、西方の新疆維吾尔自治区では、各民族が、それぞれの磚茶を飲んでいる。

陝西省中部に住む、裕固族をはじめ、維吾尔族には、主として湖南省産の茯磚茶が飲まれている。この茯磚茶には、製造過程に特殊な麴菌の発育をさせており（*Aspelligilus. Orizze.*）、この麴菌のもつ酵素が、羊の肉などを常食とする人達の、消化を助ける、ということで伝統的に愛飲されている。

維吾尔自治区の維吾尔族には、主として緑磚茶が好まれている。この茶は、湖北省の産が多く、緑茶に仕上げたものを固型化したもので、縦40センチ×横20センチ、厚さ約5センチの矩形板状のもので、麴菌の発育は無い。

この緑磚茶は、カザフ族にも愛飲されており、これらの磚茶を削って、煮沸し、茶こしで濾過してから、新鮮な牛乳、チーズ、それに少量の塩を加えて、攪拌して飲む。

さらに、維吾尔北部地方では、湖北省産の紅磚茶が飲まれている。これは、製品化された紅茶を細粉末とし、これに蒸気を通して軟らかくしてから、板状に固型化する。縦25センチ横20センチ、厚さ2センチで鉄板の様に堅く出来ている。

これも、緑磚茶同様に削って煮沸したものを、そのまま飲むか、家畜の乳などを混ぜて飲む。

維吾尔地方には、ラマ教と回教徒が居り、ラマ教徒には、チベット系の喫茶習俗が伝承されており、回教徒には、中央アジア、さらに、中近東方面へと連なる回教徒の習俗に通じるものがある。

チベット系諸族には、チベット族特有の茶碗があり、直径も外径14センチ、内径11センチ、深さ7.5センチ、それに、直径6センチ、高さ1センチの高台がついており、茶碗の上部縁の部分が2センチ程くびれたものである。これは、主として一般庶民のもので、上層階級には、中国式の陶器の蓋碗、あるいは、銀製の茶器などが使われている。

塩とお茶、それにヤクの乳から造る「バター」を「チャンドン」（地方により呼び名が異なる）

で攪拌してから飲む。チャンドンは、お茶を攪拌する器ではあるが、それ以前に、チベット族固有のヤクの乳から、バターやチーズを造る時の攪拌用具として使っていたもので、そこへ茶が導入され、お茶を飲み易くする為に、この用具が応用されたものと見ることが出来る。土着文明へ新参の茶が同化したものである。

ちなみに、チベットに茶が導入されたのは、チベットの初代統一王の後として、中国の唐代の王女が嫁いだ時に、持参したのが、チベット茶の初見と云われている。

## 二. 華中の喫茶法

**茶館の蓋碗茶** 茶館は、主として華北、華中に伝わる喫茶習俗で、人々がお茶を飲みながら休息する場であり、商取引の場でもあり、知人友人との語らいの場でもある。

したがって、そこには、それぞれの業種毎にテーブルが決まっており、朝晩一定のテーブルに座って、お茶を飲みながら、商談などが行われていた様である。

観光地で知られる、上海市内の豫園内の茶館、南京市内の各地にある茶館、安徽省の省都合肥の中心地の茶館等と、茶館には共通した習俗があり、それぞれの茶器などが使われている。

いずれの茶館でも、華北地方に見られた筒蓋茶碗が見られるが、多くは、普通の蓋碗である。直径10.4センチ、深さ5～6センチ、底辺が4～5センチの中型茶碗で、それに直径9.4センチ、深さ1.7センチの蓋がついている。

この蓋碗は、急須もかねており、この茶碗に直接茶の葉を入れ、熱湯を注いで蓋をして、数分待ってから飲む。飲む時には、茶碗から茶の葉が口に入らない様に蓋を少しずらして、飲むのがこつである。

この蓋碗茶の習俗も、筒蓋碗茶同様、中国全土に普及しており、日常生活に欠かせない茶器となっているが、お茶の香気を重視する場合には、好都合の碗であって、お客のもてなし用として、各地で重要視されている。

したがって、食事とは関係なく、休息時、あるいは、来客時等随時飲まれているものである。



【写真2】 江南各地に見られる茶館の風情  
(安徽省合肥市内)



【写真3】 グラスでお茶を売る茶店、湖北省  
(武漢にて)

飲む茶の葉は、ジャスミン茶が一般的ではあるが、各産地の名茶もあり、ふところ具合によって、名茶も飲まれている。

**ガラスの茶** 華中、華北を問わず中国各地の喫茶習俗の一つで、露店の飲料売場に見られる風景である。透明なガラスに茶を注いで、ガラス板の蓋をして売っているものである。

時には、ジュースや漢方薬と間違えることもあるが、鉄道駅のコンコース、空港待合室、名所旧跡、観光地等々人の集まる所には、必ず並べられている。ガラスの透明さが、人々に安心感をもたせるのか、ガラスが一種のニューモードなのか確認はしてないが、中国の人々にとっては、深いかわりをもっており、広く普及している茶器でもある。

湖北省西部、粵西地区の土家族では、伝統的な油茶の後で、普通の緑茶を飲む時には、ガラスが使われている。さらに、広東省北部連南瑶族自治県の瑶族（過山瑶）に於いても、来客のもてなしには、ガラスが使われている。

土家族、あるいは、瑶族にとっては、蓋碗や筒蓋碗より、ガラスの方が入手し易いのか、簡便さにあるのか、あるいは新しさなのか、判断しかねるが、いずれにしてもガラスの普及度は高い様である。

湖南省南部地方では、ガラスで何回か飲んだ後の茶を取り出して食べており、これを「吃茶」と呼び、この地方特有の習俗の様である。

これも、この地方にはガラスが流行の先端に行くのか、使い方が便なのか判断しかねるが、ガラスが一般化していることには、変わらない様である。

**土家族の油茶** 湖北省西南部の粵西地区の土家族には、伝統的な油茶の喫茶習俗がある。この習俗は、各地、各家庭によって若干の異いはあるかも知れないが、造り方としては、略々共通している様である。

大きな違いは、「ハレ」と「ケ」の違いであり、ハレの時には、お茶に混ぜる具の種類が多いことである。ハレの時の油茶の造り方をあげると、次の様になる。

材料は、米、もち米、大米鍋粿、落花生、クルミ、米粉、大豆、そして、とうもろこし、の8種類余が準備される。

油茶を造る順序としては、先ず豚の脂肪肉を鍋で熱して、脂油を取ることから始まる。この脂肪肉で前記材料を順次、唐揚げする。次に脂肪肉を取り替えて、こしょう、胡麻、にんにく、それに、塩を少し加え、最後に人数分の水を加えて煮る。適当に煮えた次に茶の葉を一つかみ入れて更に煮る。途中で、先に油を取った豚の脂肪肉のカラを入れて煮る。略々五分程煮て出来あがりとなる。

(この間約30分)。出来あがった時に香気を付ける為に、細いねぎを細かく切ったものを入れて、各自の茶碗に汲み分ける。汲み分けた茶碗に、先に脂油で唐揚げした、具の類を入れて飲む。具が多いために飲む、と云うより食べると云う方が、適当の様にも思える。

この油茶のもてなしを受ける時には、お客は、両手で茶碗（直径15～6センチ、深さ5～6センチ）を持ちながら飲む。普通3杯飲むのが、答礼の常識となっている。

お祭り、珍客の訪問時には、具を多くしてもてなすが、普通時には2～3種類の簡単なものと

なっている。

この油茶は、土家族の伝統飲料であって、大人も小人もよく飲み、健康飲料としても飲んでい  
る。油茶以外のお茶だけのお茶も、油茶の後に飲んでおり、油茶は飲と食の中間的なものになっ  
ている。

さらに、油茶に近い「擂茶」については、湖北省鄂西地区の土家族には無い、と云うことであ  
る。

油茶の習俗は、土家族の周辺民族の苗族にも見ることが出来るが、何処の苗族にも見られるわ  
けではない。湖北省の西に接する貴州省の苗族には、所々に認められる様であり、それも、土家  
族との交渉のある周辺部の様である。

油茶は、土家族の民族固有の習俗とは思えない。それは、土家族と茶のかかわりなど、製茶法、  
さらに人生儀礼など飲食形態から見ても、彼等の固有文化には、茶を認めることは出来ないから  
である。土家族の茶は、漢族あるいは、瑶族との接触によって、茶を受容したのではないかと  
思われるからである。

**安化の擂茶** 湖南省西部、湖西地区の常德地区、桃花源には、「擂茶」が観光飲料として扱わ  
れている。桃花源は、有名な『桃花源記』の旧跡であり、観光地となっている為に、擂茶も、そ  
の材料が小箱にパックされ、土産店で売られており、茶店には、擂茶専門のところもある。

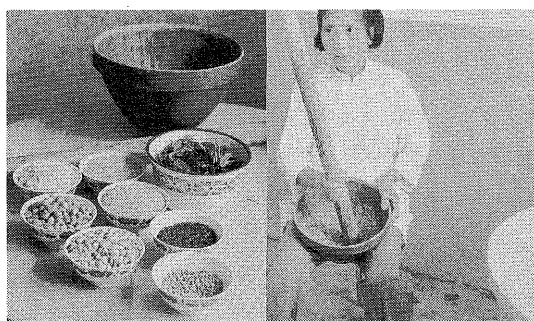
湖南省の安化県は、常德地区にあるが、中国でも有数の茶産地として古くから知られており、  
清代初期頃までは、中国でも最大の産地となっていた所である。さらに、安化県は、宋代には、  
「梅山蛮」として、あるいは「武陵蛮」として、瑶族が住んでおり、彼等によって盛んに茶が造  
られていた所でもある。

現在、瑶族は、武陵地区では辰溪县及び保靖県に数百人住んでおり、その多くは湖南省南部か  
ら、広西、広東、雲南の各県から、遠くベトナム、ラオス、タイ、さらに遠くフランス、アメリ  
カなど各国へと移動している。

現在、安化県に伝わる「擂茶」は、かつてここに住んでいた、瑶族の伝統的飲みものではなかつ  
たか、と推測される。それは、後述の広東省、広西壮族自治区に住む瑶族には、各地で擂茶、油



【写真4】 土家族の油茶造り(湖北省恩施県)



【写真5】 擂茶の原料と造り方(湖南省安化県)

茶の伝統が認められるからであり、その実態は、他民族よりはるかに深いかわりをもっている様に認められるからである。

安化の擂茶は、その材料として、茶叶（高級茶、新芽の伸びる頃には、生の芽）、ショウガ、落花生（生と炒ったもの）、胡麻（生と炒ったもの）、コショウ、塩が使われる。

擂茶製法の順序として、先ずショウガのミジン切りに始まり、生の落花生、生の胡麻と順次加えて、擂鉢（レイパン）です。次に茶の葉に少量の湯を加えたものを一所にして、更にする。次にコショウを入れ、少量の水を足す。次いで炒った落花生とゴマを加える。これらを順次加えながら擂棒（レイボー）で擂り続け、完全になった頃に、塩を少々と水を浸す程度に入れ、尚擂り続ける。

最後に、参加人数分だけのお湯を加え、攪拌して出来あがりとなる。

各自の茶碗（前記土家族の油茶と同様の大きさ）に汲み分け、米の炒ったもの（昔はとうもろこしも使った）を浮かべて一所に食べる。

茶菓子として、清塘、大福、仙溪、梅城、居郷等々が供せられる。

お客としては、最低3杯飲むのが礼儀であり、それ以上多く飲むのが、招待された者としての礼と云う。

擂茶の習俗は、広西壮族自治区の三江県に住む「侗族」にも認められるが、歴史的には、各地の瑶族の方が、深いかわりをもっている様に認められる。

したがって、擂茶や油茶の習俗は、瑶族に始まり、瑶族の周辺民族へと伝播したものではないかと思われる。

### 三. 華南の喫茶法

**閩南の工夫茶** 広東省東部の潮州地方と、福建省西南部の厦門、泉州地方の閩南地区には、この地方特有の喫茶習俗があり、これが、工夫茶と云われるものである。

工夫茶には、茶器として、急須、茶碗、湯沸かし、それに、湯沸かし用のコンロが使われる。急須（茶壺）は、大小、形状等様々あるが、工夫茶としては、主として紫砂泥、朱泥が使われ、大人の握りこぶし大（胴直径5～6センチ、高さも5～6センチ）で、後方に取り付いた「後手」となっている。茶碗は、白6で直径4.8センチ、深さ2.3センチの小さなものである。湯沸かしは、急須より少々大きめで、底が平面か中央部が少し凹んでおり、取手が胴の横に少し傾斜をもって、棒状についている。取手は、コンロに直接のせるため、器が熱せられる。そのため、棒状にして、中空になっており、熱を発散させ持ち易くなっている。湯沸かしのコンロ（風炉）は、直径約10センチ、高さ20～30センチの円筒形で、下部に通風口があり、中にはサナがあり、炭あるいは、木片が燃え易くなっている。

本来これ等の茶器は、急須（茶壺）は、文房具の水滴からの応用であり、茶碗は酒杯であり、湯沸かしは、酒の燗付けに使っていたものである。喫茶用具外の器を喫茶用に工夫利用したもので、文字通りの工夫茶と云える。これら用具の変容については、別途機会を見て詳述の予定であ

る。

喫茶法は、湯沸かしでお湯を沸かすことに始まる。お湯が沸いたら先ず、急須茶碗を湯洗して温める。準備が整ったなら、温めた急須に烏竜茶の葉を8分目程入れて、熱湯を注ぐ。最初の湯は、素早く捨てる。これは、急須の中で茶の葉が均一に開くのを助ける。2回目の湯は、急須一杯に注ぎ、蓋をしてから、その蓋の上部に熱い湯をかけて、急須の中の茶葉を十分に、蒸らして茶の成分を出やすくする。

1～2分湯をかけ終わった頃に、茶碗に注ぎ分ける。小さな酒杯の茶碗に1/2～1/3程度の量が注がれる。これは、烏竜茶特有のものであり、緑茶では、この飲み方は不可能である。

閩南地方、特に潮州市が最も多く、この飲み方が普及しており、潮州市周辺の烏竜茶産地からの供給と、潮州に住んだ文人の趣味、嗜好から発展した結果と見ることが出来る。

そして、潮州周辺の山地茶産地に住んだ畬族によって、烏竜茶が供給されており、山地の畬族と平地の漢族との交換経済によって、工夫茶が形成されて出来たものと云える。

現在でも、潮州市東方の「鳳凰山」やその山系の一つ「招待山」の麓には、畬族による「石古烏竜茶」が、宋代以来の伝統的技法で、烏竜茶を続けており、これらが基となって、福建省の烏竜茶へと発展したことが、推測される。

この工夫茶は、食事と深いかかわりをもっており、食前、食事中、そして食後と、食事と共にあり、“消化を助ける”と云う茶の効用を実証している。もちろん、食事外の休息、来客等の交流の場にも供せられていることは、日常茶飯のことである。

この工夫茶は、日本に煎茶、ことに、煎茶道の原形となっており、煎茶の製造法と共に喫茶習俗が日本の招来されており、日本と畬南との交流史を語る有力なる材料であり、細部の調査、研究については、今後に期待するものである。

**広州の飲茶** 飲茶は、広州を中心とする広東省の固有な食文化であり、“食は広州に在り”と云われる由縁にも連動している。

朝食とかねて、各種点心を共にお茶を飲みながらの食べ物となるもので、点心だけでも、蒸し物、揚げ物、煮物等々一店に300余種類は揃っている。

点心と共に飲まれるお茶は、その中心が「普洱茶」であり、その昔は、広東省には茶産地が少なく、遠く雲南省南部からの船運によって、供給されたもので、今もってその名も「普洱茶」となっている。近年は、広東省産の茶も生産され、その名も「普洱茶」として生産され、飲茶の茶となっている。

飲茶は、急須ごとのサービスになっており、大小の変化はあるが、一般に大き目のものが多く、直径15センチ、深さ約10センチ、と比較的丸味を帯びた偏平形が多い。茶碗も様々なものがあるが、直径7～8センチ、深さも7～8センチと丸味を帯びた筒形である。

飲茶のお茶は、一回分の支払いで、後何回でもお湯だけ注いで飲むことが出来る。点心を食べながら飲むわけで、食物と茶とが一体となっている。

広州では、茶楼が飲茶を楽しむ場となっており、華中、華北の様な茶館は、極めて少ない。し



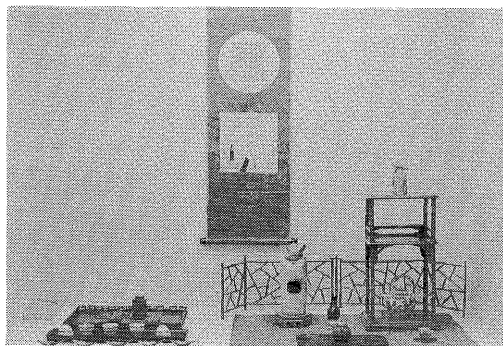
たがって、茶楼が、茶館の役割を果たしており、朝から晩まで共通に営業しており、夜になれば、酒類の提供も可能となっている。

現在、飲茶の習慣は、広東人の多い所、特に香港、台湾、遠く東南アジア諸国、さらに最近では、日本各地でも飲茶を見かけることが出来る様になり、必ずしも広東人の有無にかかわりをもたなくなっている。

日本では、肥満防止策としての飲茶ではあるが、日本の伝統的食文化としての、「茶の子」の語意、形態から見て、この飲茶と相通じるものがあるのではないかと見ることが出来る。今後の研究に期待したいものである。

**華南の油茶** 広西壮族自治区の中国有数の観光地、桂林の東南方約200キロに「賀県」と云う古い町がある。この地方に住む瑶族には、油茶の習慣が継承されており、日常の飲みものとなっており、ことに、冬期の寒い時には、体を温める飲みものとして、欠かせないものとなっている。

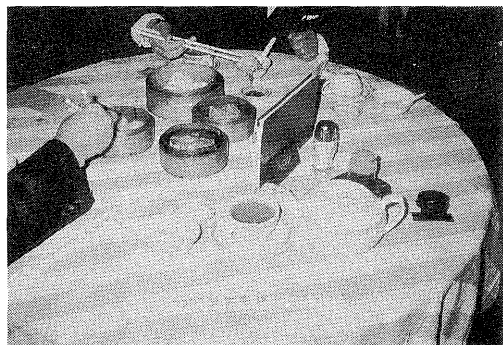
ここの油茶の原料は、もち米、落花生、しょうが、それに塩と至って簡単なものである。平鍋を、高温に熱してから、もち米を一握り入れ、黄色になる頃まで炒る。次に落花生を入れ、同様



[写真6-1] 日本の煎茶道の茶器、閩南の工夫茶と比較。



[写真6-2] 工夫茶の楽しみ（閩南地方）



[写真7] 広州の飲茶、普閩茶を飲みながら食べる。



[写真8] 蓋碗茶による喫茶習俗（四川省成都市郊外）

黄色になる程度に炒る。そこへ落花生の油を入れ、油いためとする。次に、茶の葉を一握り入れ、もち米、落花生と共に炒る。しょうがの切ったものを入れさらに炒り、頃合を見てお湯（水はいけない）を注ぎ、塩で味付けする。1～2分煮てから、茶こしで濾して、茶汁を取り、油と塩を少々追加して再び煮る。これを3回繰返して、最初のものに合わせて濃度の調整をする。

ここでの油茶も、お客は、3杯飲むのが礼儀となっている。

広西壮族自治区内の油茶は、区内の各地瑶族に継承されており、東部では、賀県をはじめ、富川瑶族自治县、恭城县、竜勝県、興安県、それに、臨桂県にあり、西部では、田林県、百色県、西林県、それに都安県等に分布している。

広東国民の方志叢書で「韶州府志」には、油茶は下物茶が使われ、古くは油煎であった、とあり、同じく方志叢書の「平楽県志」には、擂茶は、もてなし、あるいは目出たい時、すなわちハレのもので、油茶はケのものであり、茶も下級茶が使われる。と云うことになっている。

瑶族では、擂茶と油茶はその利用目的が、明らかに区別されていたことが伺えるわけで、こうした区別は、他の民族には見られない。広西壮族自治区の三江県の侗族の擂茶が、紹介されているが（周達生『中国の食文化』他）瑶族からの伝承ではないかと推測される。さらに、広西壮族自治区の主体をなす、壮族には、擂茶、油茶もなければ、お茶を飲む習慣すら無かった様で、お茶に代わるものとして「檳榔」があった様である。

茶の木の自生地は、標高1,000メートル付近の山中にあるわけで、山地民族との縁が深い。壮族、侗族の様な平地稲作民族には、山地民族との交流の結果として、茶とのかかわりが出来たものと見ることが出来る。しかし、同じ瑶族でも、広東省連南瑶族自治县、広西金季瑶族自治县には、擂茶、油茶の習俗は見られず、瑶族でもその種族の系譜によって、擂茶、油茶とのかかわりが異なっている様に見える。

**台湾の茶芸** 台湾の茶は、対岸の福建省、広東省からの移住者によって始められたものであり、製茶法、喫茶法共に両省と大差ない。

最も広く普及しているのが、閩南人（福建省出身者）による、工夫茶であり、その様式は、前述の潮州の工夫茶と変りない。近年になって、この工夫茶が更に工夫改善され、「茶芸」と云う一種の茶道の様な礼式を創造し、台湾茶、ひいては中国茶としての文化創造に役立っている。

一方、広州からの「飲茶」も普及しており、点心とお茶でもって、楽しいお茶と食文化を演出している。これらは、広州や香港に学んでか、「茶楼」と云う呼称のもとに、各市に見かけることが出来る。

台湾省には、台湾が中国に帰属し、漢民族の移住する以前には、南方大洋州諸島から、アミ族など大洋州諸島の人々が住みついており、所謂、台湾原住民族が住んでいた。彼等には、お茶より檳榔が嗜好品として、台湾移住と共に招来されており、漢民族によるお茶との間に長年に渡って、競合があった様である。

現在の台湾は、檳榔はそれ程目に入らないが、所々の町角に煙草などと共に小売りされているところを見ると、原住民以外にも消費のあることを物語っている。聞くところによると、トラッ

ク、それも長距離運転手の間に根強い、嗜好があると云う。

檳榔の嗜好は、植物学的特徴からして、中国大陸南部低地に育っており、ここに住んでいた人々、特に稲作民族には、根強い嗜好があった様である。それが、長年に渡る漢民族との交渉による、茶の普及によって檳榔から茶に代わったものと見る事が出来る。

茶の文化圏と檳榔文化圏の接点が、現在では、東南アジア山地、すなわちベトナム、ラオス、タイ、そしてビルマ等がら中国との境界地に在るのではないかと、そして、その文化受容と変容が、進行中なのではないかと推測している。

尚、台湾省には、第二次大戦後、中国大陸から、国民党が移動しており、彼等による華北方面の喫茶習俗が導入され、ジャスミン茶、包種茶の需要が、急激に伸展しており、台湾には中国大陸の喫茶法の主要なるものの大部分を見る事が出来る。

#### 四. 西南の喫茶法

**四川の茶館** 四川省では、平野部に住む漢族、山地に住む蔵族その他の民族との間には、明らかなる違いがあり、漢族による喫茶法は、長江流域のものであり、それが茶館により象徴されている。むしろ、成都市内の茶館の方が、伝統的習俗を継承しているのではないかと見える。

成都の喫茶習俗は、茶館に始まる様であり、食事と共にお茶を飲む習俗は少なく、お茶は、各地に散在する茶館で楽しむことになっている。したがって、茶館は市内、外を問わず至る処にある。もちろん、その規模、内容には変化があるが、その基本によるところのお茶を飲みながら、世間話や社会情勢の交換の場であることについては、共通している。

一般に飲まれる茶は、ジャスミン茶が多く、大ぶりの蓋碗が使われ、熱湯を入れてから、その蓋でもって、茶碗の上面を前面へ押しやる。それによってお茶が攪拌され、飲み頃の温度と味になる。

四川省西部山地には、チベット系諸民族が住んでおり、「康磚茶」、「金尖茶」、「方包磚茶」等緑磚茶が飲まれており、ラマ教徒には、前二者が主として飲まれ、後者は、回教徒が主となっている様である。それは、主食の異いによるもので、羊などの肉の多い回教徒には、方包磚茶が好まれている。

四川省西南部の沱川、宣賓方面では、磚茶の一種、「沱茶」が好まれており、沱茶のもつ諸成分が、保健飲料として重要視されている。

**貴州省の茶** 貴州省は、多くの少数民族が住んでいるが、茶に関しては、特筆する様な喫茶習俗は見当たらない。しかし、茶の歴史上には、唐代頃から北部に茶産地が認められているが、現在の主要茶産地は、南部の「安順」、「都勻」、「貴定」方面にあり、北部の「思南」、「石阡」などは再開発と云うところである。

貴州省の主要民族である「苗族」には、喫茶に関しては、習俗的に見るものは無く、むしろ、酒にかかわる習俗の方が多い。

民族的には、苗瑶語族として同族に近い扱いとなっているが、こと茶に関しては大部かけはな

れている。むしろ茶と酒も国式で正反対となっており、理解に苦しむところである。

現在、黔东南苗族侗族自治州に住む、苗族や侗族には、油茶、擂茶の習俗もあるやに聞かすが、これも例外的であって、四川省や雲南省、さらに東南アジア山地に住む苗族などには、殆ど喫茶習俗はなく、酒が中心となっている様である。黔东南苗族侗族自治州では、隣接する、湖北省や湖南省あるいは、広西壮族自治区などに住む苗族から、導入された喫茶習俗ではないか、と推測される。

黔南布依族苗族自治州における茶に関しても、新興茶産地としての生産はあるが、喫茶習俗として、特筆すべきものは入手されていない。

**西藏族の酥油茶** チベット高原に住む西藏族は、山岳であり野菜不足の生活をしいられ、ビタミンC不足の食生活となっていると云う。そのビタミンCの不足を補う為に、中国の四川省や雲南省から、緑茶を原料とする磚茶を移入している。

これは、ビタミンC不足を補うだけでなく、お茶のもつ渋味やカフェイン等も、加わった効用となっているはずである。

磚茶は、近年までは、雲南省産の磚茶（緊茶）が使われていた。直径10センチ程で、円錐形をしており、底辺部の中央が1センチ程小高くなっており、「栗きんとん」の大形の様になったものである。

西藏族の遊牧移動生活に適したものとなっており、ふところなどに入れ、移動しては、一休みの時に取り出して、削って煮て飲む。飲む時には、ヤクの乳から造った「酥油」（バター）と塩か、お茶に混入され、攪拌用具（チャンドン）で攪拌して味付けされて飲まれる。

冷涼な高原でもあり、空気の乾燥も手伝って、大きな木碗（直径12～3センチ、高さ7～8センチ）に並々と注いで飲まれ、多い時には、一日に20杯近くも飲むと云われている。

ラマ教の寺院でも、供物としては「水」になるが、僧侶にはよく酥油茶が飲まれており、読経の間には必ずと云える程飲んでいる。

このお茶に小麦粉でつくった「ツァンパ」と混ぜて、主食としているのも大きな特徴である。

同じ西藏族でも、上層階級や、お客などのもてなしには、中国製の陶磁器が使われ、蓋や茶托には銀製のものがある。

最近では、緊茶の代わりに、四川省産の緑磚茶、「康磚茶」、「金光茶」、「方包茶」等も移入されており、旧康西省や、現青海省等地域的差異、特に回教徒の様に食生活の違いにもとづいて、磚茶にも若干の違いがある様で、それぞれに合ったものが供給されている様である。

西藏自治区以外の地に住む西藏系諸民族、インドのアッサム北部山地や、雲南省西部山地に住む人達にも、この酥油茶が飲まれており、所によっては、茶の種類が変わったり、酥油が乳そのものであったりの変化はあるが、各地で飲まれている。

**雲南の竹筒茶** 中国南部には、各地に竹の生育を見るが、とりわけ雲南省南部には、その種類も多く、山地に住む人々には、竹が生活必需用具とされている。

住宅の建築用材に始まり、水汲み、食物の貯蔵、水筒、湯カン替わり、さらに茶碗替わり、と

その用途は多岐にわたっている。こうした竹の利用も、漢文化の浸透と共に変わりつつあり、竹筒の利用も過去のものとなりつつある。

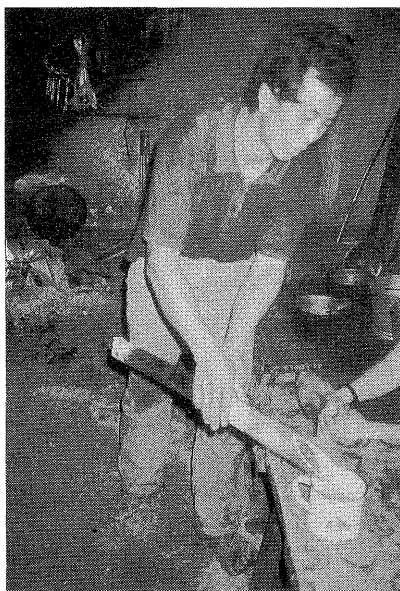
雲南省南端、西双版纳傣族自治州をはじめ、思茅地区に住む、拉祜族、哈尼族、彝族、傣族、そして、基諾族等には、節間の長い、太い竹は、水汲みや運搬用、比較的細いものは、湯カン替わりになり、茶碗代わりに使われている。

湯カン代わりに、下部の節を残して、上部を斜めに切り取り、周囲の硬い皮を削取る。こうすると、竹の割れるのが防止出来る。これに水を入れ、火にかざして竹筒を焼く。十分足らずで竹筒のお湯が沸いてくる。お湯が沸いた所で、茶の葉を一握み程入れ、更に煮る。茶の葉は、その時に間に合うもので、各民族によって若干の異いはあるが、生の茶の葉もあれば、半分程揉捻したもの、完全に出来あがって、保存しているもの等と、季節や時によって、間に合わせている。

しばらく煮沸したお茶は、竹筒茶碗に注いで飲む。竹筒茶碗は、竹の節から10センチ程で水平か、斜に切ったもので、周囲の硬い皮は取ってない。山地などの野良仕事に出た時には、竹の節の下を細く削って、尖らせてあり、地上に突き刺して倒れない様にしている。

この竹筒の利用は、雲南省南部に限らず、インドのアッサム山地から、タイ国、ラオス、ベトナム等の山地、さらに、日本でも、宮崎県の高千穂町の山地にも見られ、「カツボ茶」とも云われているが、近年は余り見られなくなった様である。

**布朗族の酸茶** 雲南省西双版纳傣族自治州勐海県布朗山に住む、布朗族には、「酸茶」を嗜む習慣がある。酸茶は、直径10センチ余もある太い竹が使われ、下部の節を残して、上部を切り取り、茶の葉を詰める。生葉のもあれば、時には釜炒りしたものもあると云う。空間の無い様にぎっ



[写真10] 酸茶の出来あがり。土中から掘り出す。  
(雲南省西双版纳傣族自治州勐海県布朗族)

[写真9] 竹筒茶の習俗  
(雲南省西双版纳傣族自治州拉祜族)

しりと詰め、バナナの葉などで密封して、家の廻りの湿気の多い、畑等に埋める。深さ約30センチ程の穴を掘り、外気を完全に絶つ様にして、数ヶ月貯蔵する。

竹筒の中で、完全に乳酸醱酵して、芳香を放つ様になる。芳香の出た頃を見計らって、掘り出して、竹筒を割って、茶葉を取り出して噛む。

この茶は、近年殆ど見られなくなったが、お年寄りには、今もって好まれており、ことに来客などには、もてなしとして利用されている。時には「檳榔」などと共に噛み、時には、塩などで味付けすることもあるが、殆どが、そのまま噛んでいる。

この酸茶は、布朗族固有のものであって、他民族には見られない。ビルマ北部に住む、布崩族（パララン）には、ビルマの食べる茶を造るのに、蒸した茶の葉を揉んで、土中に穴を掘って漬物としており、この布朗族とは、同系のモンク・メール語族であることから、この両二法には、何らかの関係があるのではないかと推測される。

さらに、この酸茶は、タイ国の噛み茶（ミエン）にも通ずるものがあるのではないかと推測する。いずれにしても、この酸茶、噛み茶は、布朗族などに、茶の利用が導入される以前には、「檳榔」が嗜的に噛まれており、そこへ、茶が導入され、お茶も「檳榔」と同じ様に噛まれたものと見ることが出来る。

タイ国のタイ族の噛み茶も、布朗族同様で「檳榔」を噛む習慣が、漢文化と共に茶に替わったものと見ることが出来る。

中国南部、ことに、現在の広西壮族自治区や雲南省各地に住んでいた、傣族系民族には、歴史上「檳榔」の習慣が認められており、現在でも古老には、その慣習が見られる。したがって、傣族などの、お茶を噛む習慣は、「檳榔」に代わってからのものであり、比較的新しいものと見ることが出来る。（この項は細部について、別途報告する予定である。）

布朗族には、お茶に限らず、食べ物の料理法として、漬物として酸味をもたせたりして、料理に酸味を活かしたものが多く、その一環として、茶の利用にも応用したことも考えられる。お茶にも、「檳榔」と同じ様な効用があり、その効用を活かすのにも、噛むことになり、噛み易くするための調理法として、日頃行われている、漬物としたのではないかと。したがって、お茶そのものは、「檳榔」の代わりになったものである。

**納西族の烤茶** 雲南省の古都「大理」の周辺に住む、納西族や白族には、烤茶が飲まれている。この烤茶は、陶器の烤茶鐘が使われており、茶の葉を炒ることと、それに湯を注いで、急須や湯鐘の役割を果たしている。

烤茶鐘は、大小の大きさに違いはあるが、その形状は略々同様であり、「昭通開心場和善馬馬厂的陶器」によく似たもので、高さ15～20センチ、口径10センチ内外、胴の部分にふくらみがあり、口の片方には注口が出来ている。この注口の反対側の胴の部分に、取手がついてある。

胴の中に茶の葉をつかみ入れ、取手を持って囲炉裏の火にかざして、茶の葉を炒る。適当に熱せられて、芳香が出る頃に、お湯を注いで、炉端に置いて、お茶の浸出を待つ。適度な飲み頃の濃度になると、茶碗か竹筒に注いで飲む。飲む時に少量の塩を入れて味付けすることもあるが、

普通にはそのまま飲むことが多い。

烤茶の習俗は、納西族や白族に限られては居らず、普洱県城の哈尼族や、勐海県の南糯山に住む、愛哈族にも伝承されていた様である。他雲南省南部の各民族にも伝えられていたのではないかと推測される。

現在、雲南省南部、ことに、西双版纳傣族自治州の首都「景洪」や、勐海県、さらに、思茅地区の「思茅」や「普洱」等々には、漢族の生活習慣に土着谷民族の生活習慣も、徐々に同化しつつあり、竹筒茶や焼茶の習慣も、消失しつつある。それは、漢化することにより、伝統的な囲炉裏が、漢式の「くど」に作り替えられつつあり、「くど」になると、竹筒茶の竹筒を焼くことが出来なくなり、また、烤茶鏝を焼くことも出来にくくなってしまっているからである。

この他、雲南省南部に住む、各少数民族には、それぞれの民族の伝統的な喫茶習俗があり、白族には「三道茶」の習慣があり、甘味、苦味、それに米文化が加わり、順次三回に分けて味わっている。さらに、茶に白酒を加えて飲む竜虎斗茶、傣族の油盐茶、基諾族の涼伴茶等々あるが、雲南省西部に住む、チベット系諸民族には、酥油茶が飲まれている。

いずれの民族も、浸透する漢文化の影響を受けて、ホーロー引きの茶碗やプラスチック製品に変わりつつあり、各民族の伝統的な喫茶習俗は、急テンポで変容しつつある。

こうした喫茶習俗の変容の過程を見ると、雲南省南部、ことに、西双版纳傣族自治州周辺では、茶樹の原産は認められるが、製茶とか喫茶の様な茶を利用すると云う。所謂、文化現象は、雲南省より北方の漢文化地帯からの伝播の様に思える。

西双版纳各地に住む、基諾族には、茶の利用は、「諸葛孔明」から教えられた、と云うことになっており、今でも中国式の「釜炒り茶」の製法が守られている。さらに、酸茶などの食べたり、噛んだりする茶の利用も、布朗族の伝統的な食物の調理法があつて、そこへ茶の利用と云う文化が伝わり、茶も利用し易い方法として、漬物にして「酸茶」としたものと見ることが出来る。布朗族には、食べ物を漬け物として、酸味をもたせる料理が多い様であり、そうした習慣のある所へ、後から茶の利用が同化したものである。

したがって、“茶の葉を食べる”と云う形態は、歴史的に見ると、飲用形態以前のものと思われるが、布朗族のそれとは、年代的に大きな開きがあり、それは、茶の原産地とは無関係のものとして見ることが出来る。このことは、布朗族以外の民族にも共通することであり、雲南省南部は、茶樹の原産地であっても、その利用や喫茶等の習俗については、雲南省以北の漢文化と茶樹の接触地であったと推測している。そして、その地は、雲貴高原の北端、武陵山地域であり、そこに住んでいた山地民族、ことに、瑶族にあるのではないかと推測している。

## 五. 韓国の喫茶習俗

**韓国の茶史略** 韓国に茶の種子が招来されたのは、新羅王朝（200年～935年）の末期に近い興徳王3年（828年）、当時の入等回使金大康が、茶の種子を持ち帰り、韓国南部の名山「智異山」の麓に播いたのが始まりとされている。現在、その系統を引くのが、華嚴寺や、双溪寺、あるい

は、多率寺に残る茶の木とされている。いずれも、中国系の小葉種に属するもので、日本各地に見ることの出来る、茶の木と何等の違いもない。

一方、茶の種子以前に、飲茶の風習は伝えられていたとあり、同じく新羅の善徳王の640年頃に、唐の国から茶の製品と共に、喫茶の方法等も伝えられていると云われている。

韓国の三国時代（高句麗，百濟，新羅）は，中国でも魏，呉，蜀の三国時代から，唐の時代になっており，全盛を極めた唐代の茶が，隣国である朝鮮半島に伝えられたことは，容易に理解出来ることである。

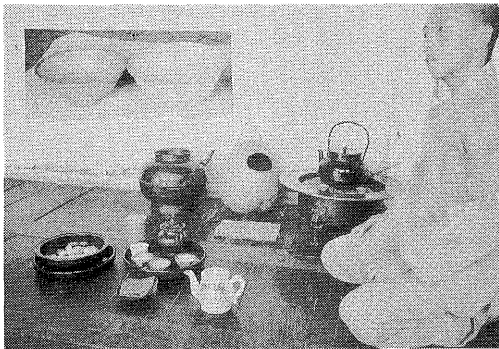
ただし，当時の茶がどのようなものであったかについては詳らかでない。1900年初頭頃見出された「錢団茶」が，中国の唐代に造られていた「団茶」と全く同じ形態のものであることから，あるいは，唐代の茶そのものが，朝鮮半島にも伝えられたのではないかと推測される。

こうして伝えられた茶も，高麗時代（918年～1392年）には，中国伝来の仏教と共に全盛を迎えることになるが，仏教本来の自力本願の思想の拡大解釈もあってか，当時の仏教界は，歴史に残る程の墮落をし，その為か寺への高い税が掛けられ，仏教界は大変な混乱期となっている。

高麗焼，高麗茶碗など，世界にその名が知られる程の高度な文化を育てた一方には，茶と深いかわりをもった，仏教が一大危機に陥ったのである。

高麗期から李朝期（1393年～1910年）に入るや，徹底した廃仏になり，仏教寺院は，大部分が山中に追いやられることになった。現在，韓国の各寺院は，その多くが山深い山中にあるが，李朝初めの廃仏の結果とも云われている。

茶の普及も，仏教から庶民生活へと流布するはずであり，日本もその例外ではない。しかし，韓国にあっては，茶が寺から庶民に伝わることなく，「雀舌茶」，「旗槍茶」あるいは「天池茶」と云った中国の名茶類も，その殆どが寺の内のみに伝わっていた。これら中国の名茶は，宋代頃からその名が知られており，主に「江蘇省」や「浙江省」と云った江南地方の名茶であり，中国



[写真11] 韓国に伝わる，喫茶習俗（明代の喫茶法に類似している）慶尚南道多率寺。カット内は大椀のサバル。



[写真12] 韓国各地に見られる薬草茶専門の喫茶店。



との交流もあったことを物語っている。

李朝期になると、高麗焼の様な華美なものが姿を消し、李朝焼と云われる、大変素朴な自然美豊かな焼物となり、日本では国宝の「井戸茶碗」の様な名器を生み出すことになる。

ただし、日本に来て、国宝になったものの、韓国にあっては、日常の雑器として使われていたもので、井戸茶碗以外にも、「斗斗屋」など日常の雑器として使われていたものが、日本に来て茶道文化に活かされ、大変重要視されることになった。

一方、韓国の茶業は、長い間、寺領から外に出ることはなかったが、李朝末期頃から、農家経済の一環として、茶業が始まっており、現在では、韓国南部、「全羅南道」の光州周辺と、「慶尚南道」晋州市周辺を中心として生産地が開かれている。

生産されている茶類も、伝統的な「旗槍茶」「雀舌茶」を始めとし、蒸し製の緑茶、さらに少量ながら紅茶も造られている。

**韓国の日常飲料** 韓国では、歴史上茶が、一般庶民の生活にまで普及しなかったが、一般庶民の生活には、「スンニョン」が普及していた。これは、主食のご飯を炊いた後に残る、“おこげ”に水を入れ温めながら攪拌し、塩味を付けて飲む。食後の飲料として広く普及していた。

この習慣も、その由来は明らかでないが、中国の東北地方の伝統的飲みものとも云われており、この習俗が、陸続きの朝鮮半島に伝播したのではないかと推測される。

井戸茶碗の様な、大形の容器が、雑器として、食用、飲用として活かされていたものと思われる。現在、中国の華北地方に伝えられている「大碗茶」が、その原形になっているのではないかと推測されるが、今後の研究に期待したい。

この他、非アルコール飲料として、「スミカル」、「チュック」、「タンスル」があり、スミカルは、麦を炒ったものを粉茶にした様なもので、チュックは、胡麻の種子を炒ってから、擂りつぶしたもので、タンスルは、甘酒である。近年になって、「麦茶」や「玄米茶」が好まれる様になっているが、これは、日本からの普及ではないかと云われている。

アルコール飲料としては、一般的に広く普及していたのが、「マツカリ」であり、米を原料とした醱酵酒であり、日本のドブロクに近い飲みものである。そして、このマツカリを飲む器が、「サバル」である。

サバルは、文字通り、日常雑器であり、マツカリを始め、麺類など比較的汁の多い飲物に活かされていたものと思われる。このサバルが、日本に伝来して、「井戸茶碗」となったのである。もちろん、無数に散在するサバルの中から1～2点と思われる程の器が、井戸茶碗となった訳であり、日本の茶道の理念に合った器として、評価されたのである。

現在は、日本向けの茶碗、ことに「井戸茶碗」として、意識的に生産されているが、李朝期に雑器として生産されたものであってみれば、現在の陶工の造る茶碗とは、全く異質のものであったと思う。例え、形状は近似のものでも、それを造る人の精神構造は、全く異っており、李朝期の陶工が、何等の意図も無く、只無心の境地で雑器を造っていたであろうと推測される。この無心の境地こそが、日本の茶道、とりわけ、「利休」の心であり、“茶の心”と一致したのではない

か、そして、その“心”を充たしていたのが、数多い雑器の中の一つであり、それが、「井戸茶碗」となったものと思われる。

さらに、これらの器の源流が、中国東北から華北に伝承されている「大碗茶」の習俗に起因しているのではないかと推測するものであり、日・韓・中の比較文化誌、民俗誌として、大変興味も持てることである。

**葉茶類** 韓国には、茶の歴史は古いながら、茶そのものは、日本程広く普及しなかったが、茶以外の類似飲料は、日本より多い様に見られる。このことは、朝鮮半島が、中国大陸に接近、陸続きでもあり、中国文化を早くから吸収していたはずであり、中国に発達して来た、神仙思想、それに伴う仙薬思想等も直接接触することが出来たわけで、本草等の発達も促進されたものと思う。

また一方、茶が仏教の影響と共に広く普及することが無かった為に茶の類似飲料として、各種の葉茶が発達したのではないかと、とも見ることが出来る。

現在でも、韓国では儒教思想が根強く生きており、国家、家族と云った集団生活には、必ず儒教思想が働いている。一方、土着信仰や本草学の発達などから見ると、中国的であり、道教思想が根底に働いている。これまた、日本、中国、そして韓国等東アジアに於ける比較研究が重要となって来る。

韓国には、現在でも漢方薬専門に飲ませる店があり、人参茶をはじめ、木瓜茶、生姜茶、双和茶、豆春茶、五味茶などが、茶の一文字を付けて売っている。茶の文字が付くことは、茶の代表と云うことになる様に思えるが、明確な判定はつきかねる。

一方、漢方薬店にも、こうした茶類も見られるが、自家用として、各自家庭で飲むのでは、と思われるものに、葛根茶、山楂茶、五加茶、肉桂茶、忍冬茶、陳皮茶、薏苡仁茶、玄草茶、等々が並んでいる。

こうした多くの葉茶類を見ると、本草学の発達をかいま見ることが出来るわけで、儒教、道教が根強く普及しており、仏教は、李朝期に於ける廃仏以来、存続はしているが、広く一般大衆にまで普及出来なかった様である。

この実情を日本と同様に、茶との関連で見ると現在、各地に在籍している寺を見ると、その多くが禅宗の系統である。したがって、日本的に見ると、茶との結びつきが強いのではないかと、見ることが出来るが、事実は全く無関係である。慶州の仏国寺をはじめ、海印寺、さらに、茶に由来をもつ華嚴寺、双溪寺等いずれも、供物などに茶は見られず、茶とのかかわりを表面上見ることが出来ない。この点は、現在の中国と全く同様であり、中国の禅宗各寺にも、茶との直接関係は全く見ることが出来ない。一説には中華民国創立時に旧思想、体勢の一大改革により、宗教、仏教等の儀礼は見られなくなった、と云われているが、韓国の仏教の歴史も、これに類似している様である。

仏教儀礼の中に茶の姿は見られないが、韓国の日常生活の中には、「茶礼」として、茶が活き続けている。これは、その根源まで究明していないので、適格な判断は出来ないが、韓国に於け

る、冠婚葬祭から、年間の各種儀礼には、「茶礼」の二文字が使われており、この礼式が日常生活の規範となっており、根強い慣習となっている。

この「茶礼」は、新羅時代の「花郎」の集団生活にも行動規範として活かされており、「茶礼」の歴史の古いことを物語っている。

したがって、「茶礼」を通しての日本、韓国、そして中国との比較も、仏教、とくに禅宗とのかわり、解明を要する課題でもある。

**韓国の茶芸** 韓国には茶そのものは、広く一般的にまで普及してないが、近年、「茶芸」と云うことで、茶の再認識が始まっている。これは、日本の「茶道」の長所を取り入れ、韓国の茶史を基に構築された様に見えるが、同様な「茶芸」が、中国の台湾省にも近年活況を呈しており、台北の町中には、各所で「茶芸館」が設けられ、単なる喫茶ではなく、中国の伝統的な茶の儀礼を再現し、“茶の文化”としての再普及を計っている。

日本の茶道、韓国の茶芸、さらに、台湾省の茶芸、いずれも、茶と云う共通要素が基になっているわけで、そこには、かつて中国大陸に栄えた、禅宗の儀礼としての「茶礼」が基本になっているのではないか、と思う。

最近では、中国各省、特に茶産地の各省にも、茶業開発の一翼を担ってか、「茶芸」と云う二文字が盛んになり、中には、清朝初期の皇帝の喫茶習俗を参考に「茶芸」の名のもとに、その再現を計り、普及しつつある。

期せずして、東アジアに名称は異っても、茶を共通分母とする、儀礼としての文化が再認識されるようになったことは、大変興味のもてることであり、今迄は、茶道文化として、日本固有の文化としか認められてこなかったものが、韓国、中国にも認められることになった訳である。

しかし、これは、歴史的に見れば、至極当然のことであり、日本の茶は、その源は中国大陸に在ったわけで、それが、禅宗と共に招来され、禅宗の儀礼を基に茶道文化として、培われて来たことを見れば、三国共通であるのが当然である。したがって、その共通する文化を構成する要素にも、同様なものがあるわけで、それが、今になって更めて認識され始めた様である。

韓国、中国いずれも、茶に於いては日本より、歴史をもっている国であり、自国の茶史に基づいた文化、茶芸を構築されることを願って止まないものである。

## 六. 日本の喫茶習俗

**日本の煎茶** 私達、日本人の毎日の生活にとって、煎茶は欠かせない“日常飲料”となっている。しかも、日常飲料となってから、すでに久しい年月となっているわけである。

この煎茶も、語源的には明らかでないが、“煎じて飲むお茶”を短くした語であることは、容易に推測出来る。

奈良時代に日本茶の歴史がスタートしていることは、多くの歴史書の示す通りであるが、当時は、茶を煎じて飲んでおり、その後、鎌倉時代以降になって、抹茶として飲まれる様になり、さらに、幕末となって、煎じ茶から淹茶となった。抹茶となり、淹茶となっても、煎じ茶の習俗は、

消えることなく続いており、囲炉裡には、大きな茶釜が、朝から晩まで、常時お茶を煮ており、何時でも飲むことが出来たのも、最近まで見かけることが出来たものである。

もともと、煎茶は薬草を煎じることに通じるわけで、古くから伝わる各種の薬草を煎じる様に、茶も煎じて飲んでおり、用語として定着している。

多くの薬草は、中国を源として、漢方薬の名のもとに、朝鮮半島経由のものもあれば、直接日本への伝来もあるはずである。栄西禅僧の『喫茶養生記』（1211年）にも、「茶は養生の仙薬にして…」とあり、薬用としての役割を果たしている。そして、その茶も粉末として飲んだものであり、薬としての姿そのものであった。

お茶を煎じて飲むのは、茶の葉を原形のままか、蒸しても、そのまま乾燥している「日干晩茶」であり、原形の茶の葉では、長時間煎じないと、お茶の香味を味わうことが出来ない。したがって、「薬罐」、「土瓶」などで煎じたり、煮ることがないと味わえないことになる。

現在の様に、お茶にお湯を注ぐだけで、美味しく飲むことの出来るのは、茶の葉を十分に揉捻して、茶の組織を柔軟にしてあるからである。この茶の葉を揉むことが出来る様になるのは、茶の葉が軟らかになる必要があり、その為には、萎凋させるか、釜で炒る、あるいは、蒸気で蒸す等の手を加える必要がある。

こうした茶の加工法が完成、普及することによって、茶の葉が揉まれ、お湯を注ぐだけで、お茶の諸成分が、お湯の中に浸出し、美味しく味わうことが出来る様になったのである。

こうした一連の加工技術は、主として、江戸末期からであり、中国では、明代以降のことである。

現代の私達、日本人の生活には、加工され揉捻された茶類が大部分で、お湯を注ぐだけで飲むことが出来るわけで、煎じる必要は無い。したがって、煎茶ではない、「淹茶」であるはずだが、長い間の慣用語として生き続けており、そのまま用語としては、生き続けているのが現状である。

最近、お茶のもつ効用にあやかって、「柿茶」、「笹の葉茶」、「ピワ茶」等々のかつての漢方的な飲みものが、健康ブームに乗って次々と登場するが、いずれも「茶」の一文字を付けることによって、商品化するわけで、茶に対する信頼度を再認識するわけである。

斯くして、私達日本人の日常生活には、煎茶、抹茶をはじめ、紅茶、烏竜茶、さらに、各種の薬草茶等が、併存しており、それぞれの特長が活かされている。これも、日本人の多様化した食生活に対応してのものが見ることが出来るが、その主体は、米食にあるわけで、米食と日本茶、とりわけ煎茶（厳密には淹茶である）が主体となっており、日常茶飯の喫茶習俗を形成している。

**日本の混用茶** 日本では、お茶は茶の葉だけで飲む、単用の飲み方が一般で、お茶にいろいろなものを混ぜて飲む、混用は極めて少なく、またローカル的な習俗となっている。

島根県、松江市を中心とする、松江地方に伝わる「ボテボテ茶」は、混用の代表的な習俗と見ることが出来る。

ボテボテ茶の歴史や、その具体的な処方などについては、すでに多くの紹介が世に出されているので、ここでは、他との比較に於いてとりあげておきたい。

お茶を飲む時に、お茶にいろいろな食べ物を混用することは、ずい分と古くからあるわけで、中国では、唐代の『茶経』にも取りあげられており、「お茶にいろいろなものを混ぜて飲むのは、お茶の良さを失ってしまうものだ」と云うことで、以来お茶の単用が、中国全土の喫茶習俗の主流となって、現在に至っている。

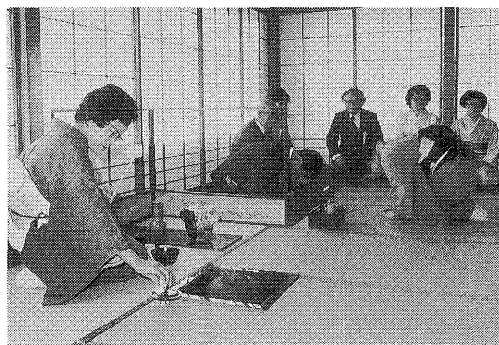
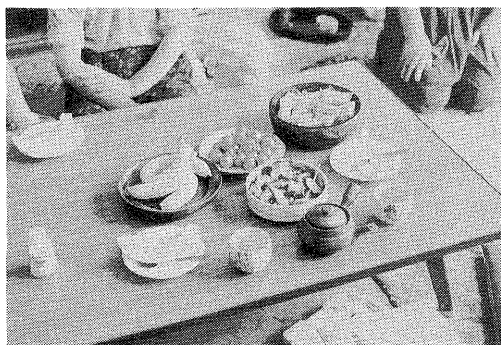
唐代の混用茶は、現在、湖北省、湖南省、広西壮族自治区、さらに広東省、福建省等に伝承されている「擂茶」がその代表である。

上級茶を落花生、胡麻、しょうが、こしょうなどの一所に播り合わせ、塩で味付けして、お湯で薄めて飲む。その飲む時に、とうもろこし、米等の炒ったものを食べながら飲む。こうした手間をかけず、落花生など下級茶と共に油いためしてから、塩と湯を加えて煮て飲む「油茶」もある。

ポテポテ茶も、番茶と茶の花を一所にしたものを煎じたお茶に、塩少を々入れて、茶釜で攪拌して泡立てたものに、漬物、豆、コンブ、時には御飯などを混ぜて、お茶と共に飲む。

富山県の黒部地方に伝わる「バタバタ茶」も、番茶（黒茶）を煎じたお茶に塩を少々入れて、夫婦茶釜で攪拌して、泡立てて飲む。この時に漬物や季節の料理など、いろいろな食べ物は、お茶に入れることなく、お茶を飲みながら、おつまみとして食べる。

同じ様な風習が、沖縄県本島に伝わる「ブクブク茶」である。これは、番茶等で泡立てた茶に、



【写真13】 日本人の喫茶の原形とも見られる。  
長野県の喫茶習俗。（左上）

【写真14】 日本文化を代表する、茶道のお点前。

【写真15】 宮崎県高千穂町山地に伝わる  
「カッポ茶」（左下）

落花生の砕いたものを入れて飲み、簡単な料理をつまみとして楽しむ。

これら混用の茶に次ぐのが、日本の海岸に沿って広く分布する「茶粥」の習俗である。これらの多くは、番茶または「碁石茶」などと「茶袋」に入れ、先ずお茶を煮出す。適当に煮えて茶汁が出来た所へ、水洗いした米を入れて、お茶で煮る。各地の茶粥によって、若干の違いはあるが、基本的には大差ない。原則として、具の類は混用されないが、甘藷の細切れや、季節によっては、「豌豆」の未熟なものを一所に煮ることもある。

こうした、混用の茶が、日本と中国の間に如何なるかわりをもっているかについては、全く明らかでないが、中国でも、湖北、湖南両省の内陸部から、広東、福建等の海岸部に伝承されており、日本でも、その多くが、海岸地域に分布すると云うことである。

**茶碗の種々相** 私たち日本人の日常生活では、“ご飯だから茶碗を用意なさい”と云うことで、「茶碗」でご飯を食べることになっている。「茶碗」は、文字通りお茶を飲む器であって、ご飯を食べる器ではない。

中国では、ご飯は「飯碗」で、お茶は「茶碗」でと明らかに区別されている。

日本では、ご飯を食べる器として、本来「木碗」があったはずである。したがって、木碗は、ご飯と同時に、お吸物の器としても造られていたもので、両者には、形態的に大きな違いが無く、底が比較的広くなっており、全体として、胴に膨らみをもっている。この形態が後日、陶器に変わり、その陶器も同じ様に、底が比較的広く、胴にゆるやかな膨らみをもったものが、日本の本来的な「飯碗」ではないかと思う。

現在、広く見られる「ご飯茶碗」は、底辺が比較的狭く、全体が扇形になっており、これは、明らかに中国の茶碗の形態である。中国の茶碗として、広く通用しているのは、取手のついた、蓋付きの筒茶碗が多いが、長江沿いの各地に伝わる「茶館」などで見られる、蓋付きの「蓋茶碗」の原形ではないかと推測される。したがって「飯茶碗」と云われているものが、日本の「飯茶碗」と云う定義付けがなされて来たのではないかと思う。日中比較民俗誌の立場から弁明したいものである。

日本の茶碗を代表するのが、茶道文化を担うところの「抹茶茶碗」である。これには「一楽二萩三唐津」と云った定義付けがあるが、日本国産の「国焼」と、中国の「唐物」、さらに、韓国の「高麗焼」と云った三系統があり、それぞれの歴史と由来をもっているが、共通することは、お茶を飲む茶碗としては、“大形である”と云うことである。

抹茶茶碗の雄としての「井戸茶碗」については、すでに、朝鮮半島の項でふれたので、ここでははぶくが、こうした、抹茶茶碗からご飯茶碗が生まれて来た様に説く人もあるが、私は、ご飯茶碗は、古くは日本の木碗から陶器に移ったものであり、その後、中国の蓋碗茶の習俗と共に、その器が、ご飯用へと転用されたものと推測している。これまた、日、中両国、さらに、韓国をも含めた、東アジアの比較民俗誌として、解明したいものである。

茶碗の一方にあるのが、「煎茶茶碗」である。これも、抹茶茶碗に対する煎茶茶碗、と云うことではないか、と思うが、煎茶茶碗は、概して小形であることが、共通点である。

これも、私達の日常生活に於ける、煎茶茶碗と、「煎茶道」として使われる茶碗とは、若干の違いがある。

煎茶道としての基本は、中国の明代から清代にかけての「文人趣味」が基本となり、文房具の四宝、そして、文人の楽しみの一つであった。酒器類が連動して飲茶器へと変容したもので、それが、日本に伝来してからは、お茶用に、特に煎茶道として、日本の文人達によって育てられたものである。

とりわけ、華南地方の閩南での「工夫茶」の習俗が、日本の煎茶道に深いかかわりをもっている様であり、幕末から明治、大正にかけての日本の文人とのかかわりが深く、煎茶道の生い立ちを物語る糧となっている。

こうして見ると、中国大陸や、朝鮮半島の日常生活に生きていた、生活文化としての器類が、日本に伝来することによって、大きく変容し、茶道、あるいは、煎茶道として、文化を育てることになっており、東アジアの東端の「吹き溜り文化」と云われる由縁が、納得される。

**日本の急須** 現在の日本国中至る所で飲まれているお茶は、「煎茶」と呼んでいるが、これは、奈良時代以来の喫茶法であって、茶の葉を長時間、煮沸していたもので、その名の通り煎じて飲んだものである。

その後、福建省から「隠元禪師」が来日され（1654年）、製茶法と共に喫茶法も伝えており、その製茶法は、茶の葉を揉捻したもので、喫茶法もお茶にお湯を注ぐだけで、美味しく飲める方法、すなわち、「淹茶」の方法を伝えたのである。

当時、中国でも明代末には、製茶法も大きく変わり、生の茶の葉を家庭用の料理鍋で炒って造る方法が普及しており、炒った茶の葉を揉んで、お湯を注ぐだけで飲めるものになっており、その方法が、隠元禪師によって招来されたものと推測される。

この揉捻法が、当時の茶産地「宇治」にも伝えられ、永谷宗圓などの製茶家に導入され現在の様な、日本の煎茶が出来あがった様である。隠元禪師の来日は1740年、すでに300年近くなる。

製茶法の変化につれて、お茶を飲む器にも変化を来したわけで、「煎茶」として、煎じるには、「薬籠」あるいは、「土びん」の様に取手が付いており、火の上に吊るして焚火でもって、長時間煮ていたわけである。これは、茶の葉に揉捻処理が無いため、長時間煎じないと、お茶の味が浸出しない為である。

茶の葉を揉捻すれば、お湯を注ぐだけで、浸出するわけで、焚火にかける必要が無く、簡単に手で持ち運び出来る器で間に合う様になり、酒の燗つけ用の「急須焼」や、文房具としての「水滴」が応用される様になり、そうした簡便性もあって、一般庶民の間に急激に喫茶の風習が広まることになる。

日本の急須は、「急須焼」の変容と云われているが、現在、広く普及している「横手」の急須は、酒の燗つけ用の「急須焼」からの応用であり、現在、福建省や、広東省の閩南地方では、お湯を沸かす器として活用されている。「後手」の急須、ことに朱泥の急須は、明治11年、(1818年)中国人の「金士恒」が、愛知県常滑市の鯉江万壽の招きによって、来日伝授されたもので、以来常

滑の「朱泥の急須」として、全国に普及したものである。この後手の急須は、文房具の「水滴」からの応用で、文人の四宝からの転用であり、それに、“茶こし”などが付け加えられ、茶器として、特にお湯を注ぐだけで美味しく飲める、茶器として現在に至っているものである。

この喫茶法は、中国の明、清の文化として、日本の幕末から、明治、大正にかけて、大変もてはやされ、幕末の文人、石川丈小、上田秋成、田能村竹田、村瀬栲亭、さらに、池大雅等多くの文人趣味として普及し、明治には、時の立役者、伊藤博文、勝海舟等多くの人々に愛飲されたものである。

茶碗同様、日常の飲食器からの応用として茶器に変容され、それ等が、美的要素も加えられ、一代の名茶器にも育てられたものもあり、茶のもつ総合文化としての真価を発揮している。

これらも、日本、中国、そして、韓国の東アジアに共通文化として、伝承されているが、個々の要素については、それぞれの国に於ける歴史、伝統文化が深いかわりをもっており、比較文化として相互の連けいと、研究解明が望まれる問題である。

**日本の竹筒茶** 九州は、宮崎県高千穂町周辺の間山間地には、竹筒を活かした、「茶筒茶」がある。これは、太い竹の一節を残して切り取り、そこへ水を入れて、焚火にかざして、湯を沸かす。湯が煮えた頃を見計らって、近くにある茶の木から小枝を取って、その葉を焚火にかざして焙り、竹筒の湯の中へ、揉み砕きながら投入して、お茶の出来るのを待つ。

2～3分も煮ると、お茶が出来あがり、それを「竹筒茶碗」に注いで飲むもので、注ぐ時に、竹筒の節にお湯が詰まって、カッポカッポと音をたてて出て来る。この音色からの名命と云われている。

こうした竹筒の利用は、前述の通り、中国の雲南省は、西双版纳の山中に住む、「基諾族」や「布朗族」、「拉祜族」等にも見られるし、遠くは、インドのアッサム州山地の人々にも見られる。竹が生育し、茶の木が育つ地ならば、自然発生的にその利用を思いつくと云えば、それも納得されるが、茶の利用と云うことでは、大変興味ある事象と見ることが出来る。

竹も茶の木も育つ地ながら、わざわざ、薬籠を持参して、谷川の水を利用して、お湯を沸かし、お茶を飲んでいる人達もあり、竹筒茶の習俗も、単に竹があるから利用する、と云うことで片付けるには、思考不足の様に思えてならない。

日本の西南暖地の山間地には、「山茶」が育っており、日本固有の自生説と、伝説とが交錯しており、その結論は出されていない。

九州山地、四国山地、そして、天竜川中流域の山地、さらに、遠く秩父連山にも見ることが出来る。これら山茶は、焼畑地域を中心としており、照葉樹林の一次林下には、認められないのと、古くからの林業地帯にも見ることが出来ない。さらに、伊勢神宮神域の山中にも見ることが出来ず、日本固有の自生茶とは思えないが、考古学等、あるいは、化石植物学等の調査研究が不充分の為、結論を出せるまでには至っていない。

日本が、稲作文化をもって、日本の基層文化とするならば、「山茶」は、表層文化と云うことが出来るのではないかと思う。それは、弥生遺跡の分布と、山茶の分布は、接近するが一致しな



い。しかし、日本の焼畑の分布と、「山茶」の分布は略々一致しており、日本の焼畑農耕文化の一要因として「山茶」が考えられるのと同時に、日本の照葉樹林下には、日本の「山茶」は生育不可能であり、落葉樹林（雑木林）下に育つのも、日本の「山茶」の特性と云える。

日本の照葉樹林農耕文化の伝来と、「山茶」が深いかわりをもっており、中国の華南方面の山地農耕文化との結びつきを連想するものである。

## 考 察

**喫茶法の系譜** “お茶は人が造り、人が飲む”ものであって、人間以外の動物がお茶を造り飲むと云うことは、歴史上見聞したことがない。

もともと、茶は、その源が漢族による不老長寿を願う、神仙、仙薬思想から発達したもので、漢族、漢文化の発達した、華北のものであった。しかし、茶樹は漢文化の発生地域には自生は無く、茶樹の自生地は、長江流域以南の地であり、しかも、標高も約1000米付近の山地にあることが明らかとなっている。

したがって、漢族、漢文化が茶樹の自生地域に普及し、その結果が、茶樹の活用へと発展したものと推測される。

現在、茶樹の自生の北限は、湖北省の西部「神農架」の「興山県」と云われており、かつての「荆楚」の地であり、「武陵山」地域から、巴・蜀の地域に、茶の利用の創始を考えることが出来る。

武陵山地域に伝承する「擂茶」、「油茶」は、茶と他の食物との混用になるが、漢族、の間には、茶と他の食物との混用は、極めて稀であり、茶だけの単用が主流となっている。

したがって、喫茶習俗も、「喝茶」にはじまり「喫茶」、「吃茶」、「泡茶」、「飲茶」、「工夫茶」等、茶だけの飲用が多い。これは、仙薬としての茶への対応ではないかと見る。一方、漢族を取り巻く、周辺民族には、その大部分が混用であり、蒙古族の「奶茶」に始まり、藏族の「酥油茶」、瑶族、侗族等の「擂茶」、「油茶」さらに、雲南省南部山地の諸民族の喫茶習俗等いずれも、混用の茶である。これは、喫茶と云う習俗は、各民族の伝統的な固有習俗ではなく、茶の利用と云う習俗が、後年多分漢文化と共に普及、導入され、茶の利用法として、各民族固有の伝統文化に同化、変容したものと見ることが出来る。

さらに、同じ非漢族であっても、平地稲作民族と山地焼畑民族についても、茶の利用法については、それ相応の変化をしており、平地稲作民の傣族には、茶の活用以前には、固有の「檳榔」を噛む習俗が継承されており、それが、漢族、漢文化と共に茶が普及、導入され、現在では殆ど茶に変わっている。その残存が、布朗族などに見られる「酸茶」であり、タイ国などに見られる「噛み茶」の習俗である。

さらに、東アジアに於いては、韓国の「薬茶」類が、茶の招来以前のものと思われるが、茶の普及が、仏教寺院から周辺に及ぶことが出来ず、茶以外の飲みものが、そのまま継承されている

様である。これも、朝鮮半島全体の把握が不十分であり、今後、中国大陸に連動しての調査活動が可能になれば、一層明確になるはずである。

日本の喫茶習俗の大部分が、中国伝来のものであり、むしろ、中国に消滅したものが、日本には、略々完全な形で伝承されており、中国、韓国との比較民俗的な研究を必要とする。

ただ、今迄の日中比較文化は、主として北方が中心となり、日本の古代との絆が中心になっていたが、中国南部、ことに、華北地域と日本のかかわりを重視する必要がある。茶などの生育地は、長江以南であり、華南、西南地域は、茶樹の原産地とも推測されている地域であり、日本との比較民俗にとっては、重要な地域と思われる。

最近の福建省や、華南地域からの難民と云われる人々の行動様式を見ると、日本と華南地域は、華北、華中との交流とは異なった、比較的新しい年代の交流がその基となっている様に思える。

東アジアの比較民俗、あるいは、比較民族学として、新しい視野に立った調査、研究が開けるのではないかと提唱するものである。

**茶碗の系譜について** 喫茶習俗として、見逃すことの出来ないのが、茶碗である。従来、茶碗のこととなると、その大部分が「抹茶茶碗」であり、それも、韓国と日本の関係で、日本を中心として見て来たものが多い。

韓国も朝鮮半島の中心であってみれば、当然中国大陸との連動で考えなければならない。北京を中心とする、中国東北に伝承されている「大碗茶」の喫茶習俗は、韓国の「サバル」に継承され、その「サバル」から日本の「井戸茶碗」へと連動しているのではないかと推測されるが、中国、韓国、そして、日本の共通文化として、まさに、比較文化誌的な研究を強く望むものである。

大碗茶に限らず、中国と内に於いても、華北、華南、さらに西南とそれぞれの伝統文化が、それぞれの地域に住む民族によって、継承されているわけで、華中、江南の「蓋碗」そして、華南閩南の「酒杯」、雲南南部の「竹筒」や「烤茶罐」等々、茶碗の様な陶器に到達する以前のものもあるわけで、それらも茶碗同様、東アジア諸地域に伝播しており、喫茶習俗、共々にその変容を見極める必要がある。

日本では、抹茶茶碗以外に、煎茶茶碗、飯茶碗等、茶碗からの変容も見られるが、華南閩南からの「工夫茶」が、煎茶道として、茶の文化を形成し、さらに、日本国中の喫茶習俗に大きな影響を与えており、閩南と日本との茶を通じての交流の深さを痛感するが、その実態は殆ど解明されていない。今後の研究に待つ所大である。

**急須の成り立ち** 私達、日本人の家庭には、必ずと云える程見ることの出来る茶器が、茶碗であり、急須である。急須は、「給須」とも書くが、急須が一般的である。

この急須は、閩南地方で酒の燗付け用の器「急須焼」からのものである。とも云われているが、その真意の程は明らかでない。しかし、現在、閩南地方でお茶の湯を沸かす、横手のついた器は、茶に使う以前には、酒の燗付け用として使っていた様で、それが、日本に伝来して茶用、それも急須として使われる様になったと云われている。

さらに、日本の急須には、閩南の工夫茶用の急須、すなわち、握りこぶし大の朱泥の器で、注口の後方に半円に近い取手がついてたものがある。これは、その源流は、文房の四宝の一つである水滴の応用といわれており、さらに、中国の食卓上に並ぶ、酢や醤油など調味料入れとしての器にも通ずるものである。

中国には、「茶壺」として古くから茶を飲む器の一つとして伝承されているわけで、これら相互の関係は、今の所明らかでない。

日本に伝来した茶器としては、閩南の工夫茶からのものが、急須、茶碗、として活きており、茶壺としての器については、明らかでない。今後の調査研究に期待するところである。

今一つ、日本の煎茶器の伝来で考えられるのが、黄檗禅を伝えた「隠元禅僧」であり、隠元禅師の伝えた茶器は、「沏茶鐘」（茶壺喝茶）と云って、大形の急須から直接飲んでおり、茶碗に注ぐことはない。これは、中国大陸各地に見られたもので、明代後期頃には、大部分がこの様式であったと云える。

この沏茶鐘は、日本の「沏茶銚」であって、玉露など比較的溫度を低くして飲むお茶に利用されており、この器を「泡瓶」と云っている。浅い茶碗の一ヶ所に注口があり、茶碗に蓋をつけた様な形状である。この形状のものは、現在の中国に見ることは出来ないが、中国の「蓋碗茶」用の茶碗からの応用と見ることが出来る。

さらに、お茶用の器としては、一度に大量飲むことの出来る「薬鐘」、「土瓶」があるが、これは文字通り、かつて薬を煎じたもので、急須より大形で、自在鍵に掛けて火にかけて煮ることの出来るもので、現在は火にかけることはないが、番茶など大勢の人に供給する時に使用されている。

この薬鐘は、韓国にも使われており、「銭団茶」などを碎いて煎じて飲んでいた様であるが、現在の韓国には見ることが出来ない。

現在の中国では、華北では、北京の大碗茶が一般的で、家庭用には蓋碗が多く、市中の茶館等に見られるが、会議とか、来客時には筒蓋碗が主となっている。したがって、急須の類は、極めてまれにしか見ることは出来ない。華中江南地方では、茶壺として、大形の急須で、蓋無しの茶碗で飲まれるが、一般的には蓋碗茶であり、日本の煎茶道の礼式に近いものがある。

日本の喫茶習俗に最も近いものが、華南、特に閩南の工夫茶であり、飲まれる茶そのものは、日本では緑茶となっているが、閩南では烏竜茶である。それが故に、閩南の工夫茶の様に急須一杯に茶の葉を入れることなく、茶の葉の量から見ると、華中の茶館の習俗に近い。

さらに、中国西南、特に雲南省には、急須はもちろん、薬鐘、茶碗の未分化の情勢で、茶筒を熱しての「竹筒茶」あるいは、陶器の「烤茶鐘」等であり、茶の利用としては、極めて原始的である。ただし、この原始的な飲み方は、茶の利用が後年のものであり、各民族に茶器などの普及が無かった為であり、近年新製品としての茶器が普及し始め、急速に旧来の飲茶用具は消滅しつつある。

日本の急須の成り立ちについては、その使用目的、使用方法等極めて多岐にわたっており、東

アジアに於いては、特異な存在と云えるが、その源は大部中国の大陸であり、しかも、華北、華中、華南、さらに、西南ともかかわりをもったものであり、日中の比較民俗誌としても大変興味ある材料と見ることが出来るわけで、茶碗共々、今後の共通課題として取組みたいものである。

## おわりに

長い茶の歴史と共に、東アジアの茶にも、中国、韓国、そして、日本とそれぞれの発展と変容を来しており、それぞれの国の伝統文化として育っているが、その源を辿れば、中国の茶史に合流することになる。

現在、私達の目に映る茶の文化は、日本の茶であり、韓国の茶であり、そして、中国の茶である。これら三国の茶についての比較民俗的研究は、三国はもちろんのこと、東南アジア、東北アジア、さらに、ヨーロッパへと通じるものであり、茶のもつ物心両面の意義を考える時、一日も早く、これら三国の共通の道を見出し、茶の文化の向上、さらには、茶業の発展に寄与すべきであると考えます。

今回のこの報告は、そうした見地から、極めて大ざっぱなものではあるが、今後への参考の資料として、取っかかりを提供するものであり、いずれ、各々のテーマについて、細部綿密な報告をする予定である。

末筆ながら、こうした、茶の文化への新しい方向、志向付けの機会として、本誌に掲載を認めて下された、佐野賢治氏に、茶の研究者の一人として、心より敬意を表する者である。

(1992年5月24日了)

### 新刊紹介

## “中国茶文化”特集号(3)

### 『農業考古』総第26期

『農業考古』という雑誌は農業技術史、考古学、民具学など、つまり中国の物質文化に関心をもつ人にとっては必読の雑誌といえる。

本号は茶文化特集で、茶文化研究、茶話、婺緑飄香、茶史研究、茶と貿易、国外茶事などの内容で寄稿者は57名以上と、一大茶研究集成となっている。論文の一例として、盧祺義「祖国の茶文化と宋園茶芸館」、羅家慶「吃茶の説」、黃桂樞「雲南普洱茶史と茶文化略考」、黎世英「宋代の茶政策史実綜述」、陳興琰「苦丁茶の源流

とその真偽」、葉依能「明代の茶専売と茶馬貿易」、曹進「長沙馬王堆1号漢墓の古茶考証」など。日本の茶道については2編の随筆がある。熊倉功氏の著作から朝鮮の茶についても抄訳されている。茶文化の比較考察は本号の松下論文をはじめ、今後増々深められていくであろう。

(佐野 賢治)

中国江西省社会科学院歴史研究所・江西省中国農業考古研究センター刊

B5判 282頁 1992年6月刊 6.7円