

喫茶空間の世界誌

— 中 国 —

茶のふるさとのお茶どころ

横 田 高 明

チャ・デー

茶の楽しみ方いろいろ

中国の人びとの朝は早い。夜明けとともに活動がはじまる。農民は蓋付きの広口ビンに茶葉を入れ、お湯を注いだものを持って農作業に出かけ、都市住民は公園などで大極拳やジョギング、体操などに興じて時間をすごす。また共稼ぎが一般的な中国では、早朝から子供を伴って、屋台や食堂で茶を飲みながら饅頭などの点心を食べている。

中国でも喫茶は庶民の大きな楽しみの一つである。家庭においても、さまざまな茶がいろいろなかたちで飲まれている。茶を介して人びとが集まると、そこには茶を飲む時の風俗や習慣が生まれる。

人の集まる場所として「^{チャグワン}茶館」がある。これはいわば旧式の喫茶店で茶坊、茶居、茶社、茶寮ともいわれ、古くは庶民の社交場として栄えた時期もあったが、近年ではめっきり数が減ってしまった。その代わり大都市などでは、改革・開放政策下で新型のコーヒー・ショップが増えている。ここでは勿論、茶葉も用意されているが種類は少ない。

上海豫園にある湖心亭の茶館は有名だが、そこでは自分の好みの茶葉を選び、茶器をもらって席につく。急須には何回でも熱い湯を注いでくれる。2階建て茶楼の階下はいつ行っても多くの人びとが賑やかに話に打ち興じ

ている。階上は全く別の雰囲気です、ゆったりと静かに茶を飲んでいる。何をするでもなく時を過ごしている老人も多く見受けられる。

「^{ヤムチャ}飲茶」という食事様式がある。中国南部の広東省や香港、台湾などで比較的多くみられるもので、茶を飲みながら点心などを一緒に食べる。小皿や蒸籠に盛った料理や点心を手押車に載せて、テーブルの間を回って売りあるく。そこから自分で食べたいと思う蒸し物、揚げ物、煮物などの各種調理のできたてを取って伝票にチェックしてもらう。これは手軽で品数も多く価格も安い。

茶の種類と作り方

中国では古来より、茶は男の道楽の最後に行きつくところと言われてきた。茶に凝りだすと全財産を失うともいわれる。茶葉はもちろんのこと茶器などにこだわりだしたら、それこそ切りがない。福建省の汀州、漳州、泉州などの茶は有名だが、広東省潮州の「^{コンブチャ}功夫茶」もそれに負けず劣らずである。功夫茶は味も香りもさることながら、用いる器のかずかずが凄絶である。急須は銅製もあるが多くは宜興産の焼きもので、値段は限りなく高価なものがある。茶葉は福建と広西との省境にある「奇秀東南に甲たり」といわれる武夷山産に及ぶものは、そう多くあるまい。

中国の茶産地は気候や降水量が茶樹の成長に合っている浙江、湖南、安徽・四川・福建の5省で、全国生産量の70～80%を占めている。茶樹はもとも照葉樹林帯に育成するツバキ科ツバキ属の照葉樹で、ルーツといわれる雲南省には大木がみられる。

中国の茶の生産量の80%は緑茶である。緑茶は茶摘み後ただちに短時間加熱する。日本では蒸して加熱するが、中国では釜で炒る。加熱は「^{シャーチン}殺青」といわれ、葉の発酵を停止するものである。その後に「^{ロウニエン}揉捻」という揉みの工程に入る。茶葉の水分を減少させ、飲む時に茶の成分の滲出を容易にするためだ。最高級の緑茶は「^{ロンジンチャ}龍井茶」であり、色・香り・味・形に重点

がおかれ、収穫時期などによって11種類に分けられる。味と色が日本茶より淡く、日本人には味があまりないように感じられる。

ジャスミン茶（茉莉花茶）や「紅茶」も生産され飲用されている。紅茶は発酵させてつくるが、「烏龍茶」は半発酵茶である。故事には、緑茶を作っていた途中に黒いへびが現れて一同が逃げだし、しばらくして戻ったら茶は半発酵になっていた。そこで黒の意をもつ烏とへびを表す龍を名称にしたというものである。烏のように黒く、葉が龍のようにくねっているからという説もある。烏龍茶にも種類は多いが、一番有名なのは「鉄観音」である。

変わったものでは雲南省産の「普洱茶」などレンガのように固めたものをナイフで削る「磚茶」、固くしたものをほぐしてから用いる「団茶」がある。他にもさまざまあるが、紙幅の都合でここまで。

南アジア

インド亜大陸の茶と生活

桐 生 稔

インドを中心とするインド亜大陸諸国は、世界有数の紅茶の輸出国であり、大消費地域でもある。かつてイギリスがこの地を植民地とした時から、インドのアッサム、シッキム地方、そしてセイロン島（スリランカ）に一大紅茶生産のプランテーションを造成した。もちろんネパールやバングラデシュでもプランテーションがある。これらの国々が独立した後でも、紅茶は重要な輸出資源となった。

スリランカの紅茶輸出と工業化

タミールとシンハラの民族紛争が続くスリランカでは、イギリスから独立した後も紅茶は最大の輸出産品としてあった。この国の中央部山間一帯は18世紀後半からイギリス資本によりジャングルが切拓かれ広大な茶園に変ぼうしていった。茶摘労働者としてインドから大量の移民が渡ってきて、今日の民族紛争の基本的要因となった。スリランカは少なくとも1980年代半ば頃まで、紅茶、ゴム、ココナッツの三大産品が全輸出額の60%以上を占め、いわば植民地の遺産が経済を支えてきた。ちなみに紅茶の輸出は1984年で全輸出額の42.2%を占めていた。ところが、90年代に入って紅茶の輸出シェアは急減しており、1992年には24%にまで落ち込んだ。これは、国際市場の低迷による紅茶の輸出価格が低落したこと、またそのために生産量も減少したためである。しかしそれだけでなく、この国も他のアジア諸国と同じ様に政策的に工業化を進めた結果、縫製品などの工業製品の輸出が急増して、伝統的な農産物の輸出シェアが低下している。92年の工業製品の輸出額は全体の68.9%にも達した。こうして工業化の進展は、この国の紅茶生産にも影響をおよぼしており、とくに労働力の確保は年々困難になっているという。急峻な山間に開発された茶園、新芽を摘む作業はことの他大変である。人々は奇麗な工場で固定給をもらって働いた方が魅力がある。いま茶摘みの機械化が真剣に考えられている。

茶で明け暮れる人々

バングラデシュの農村は朝が早い。農作業は気温が上がる前に終えてしまうので、朝も8時にでもなれば、農作業帰りの農民で村の茶店は大賑わいとなる。どんな小さな村でも小屋掛けの小さな茶店がいくつかある。この国の茶の飲み方は、茶と牛乳と砂糖と一緒に煮詰めたミルクティー（チャあるいはチャイと発音する）が主力。

茶店では大きな鍋で煮詰めて、ティーカップで直接茶をすくってお客に出す。お客はカップに直接口をつけたりはしない。一度皿に茶をこぼして、

皿からすする。それほど熱いからである。農民達はこの皿にこぼした茶を、油で揚げたロティ（チャパティのようなパン）につけて朝食とする。茶店は、農民達の憩いの場であるが、時には政治談義で、議論に熱中して喧嘩になることさえある。バングラデシュの人口の8割近くがイスラム教徒、だから茶店に女性がくることはない。まことに殺風景ではあるが、農民達にとってはまたとない情報源であり情報交換の場である。

多様なミャンマーの茶

バングラデシュから西側のインド亜大陸諸国には、中国茶や緑茶を飲む習慣がない。ところが、アラカン山脈を越えたミャンマーでは、インド風の茶の他にこの中国茶、緑茶を愛飲する。インド式はラペイジャン、緑茶はイエヌエジャンと区別する。ミャンマーでは茶だけでなく、料理においてもインドと中国の両文化が混在する。ミャンマー茶と呼ぶものもある。製法は中国茶と同じように半発酵して造るが、製造後の茶は、黒褐色であるにもかかわらず湯に浸すと緑になるから不思議である。ミャンマーでは茶の出がらしを捨てるようなことはしない。出がらし茶葉は、もう一度煮て酢で味付けすると立派なお茶受となる。これはラペットと呼ばれるもので、茶葉に白胡麻、ニンニク、ピーナッツを添えて出す。変わった味はするが、熱い茶には実によく合う。

フランス

町角のカフェ

西 川 祐 子

早朝、町角のカフェの前では青い作業服の道路掃除夫が箒でゴミを排水

口へ押しやっている。車道の端を勢いよく流れる汚水の上に陽光がまたたく。カフェの給仕は店の前のまだぬれている舗道の上にテーブルと椅子をならべはじめる。焼きたてのクロワッサンか、タルチヌとジャムにカフェ・オ・レで朝食をとる人たちが朝刊新聞をひろげる。常連はカウンターで朝の挨拶をかわす。最近は出勤前に同僚や取引先の相手とカフェで落ち合って仕事の打合せをする情景がよく見られる。

昼近くになると、給仕はいくつかのテーブルのクロスをとりかえ、グラスとナイフ、フォークをセットして簡単な食事の用意があることを示す。学校、会社、銀行の機能がとまり小売り店もシャッターを下ろしてしまう昼休みのあいだは、カフェがもっとも混む時間である。

午後のテーブルにはカフェ・クレーム、ココア、紅茶、青い色のディアボロ・マントなどの一杯を前において本を読む人、手紙や原稿を書く人、相談事や商談の人たち、あるいは通行人を眺めるために座っている老人たちが長い時間を過ごす。手相をみようというジタヌや似顔絵かきがゆつくりとテーブルのあいだをまわる。カウンターでは、午前中にもやってきた勤め人がまたやってきてエスプレッソの小さなカップを頼み主人に議論をふっかける。水道工事の鉛管工やペンキ職人が作業服のままで赤葡萄酒をグラスに一杯あおいでゆく。人参印のついたカフェ・タバでは煙草やマッチ、テレホン・カード、切手などを売っている。

夕方は待ち合わせの時間である。買ったばかりの夕刊新聞を小わきにはさんだままビール、パナシェ、強いアブサンやアペリチフを頼む人たちでカフェはまた混みあう。電話とトイレの小部屋はたいてい地下にある。昔は小銭を入れる皿を台の上に置いて編み物などしながら待っている番が入り口にがんばっていた。

夜のカフェは照明のために様変わりしてみえる。にぎやかな会食の余韻をひきずった声高なグループ、映画や劇場の帰りの興奮や満足感をただよわせている二人連れ、警官に散らされたデモの流れ、終わらない議論に疲

れはてながらまだ解散できないでいる若者たちのテーブルのあいだを花売りの少女がまわって董の花束を握った手を無言のままつきだす。18世紀の啓蒙思想家たちが集まったカフェ・プロコップ、19世紀のダンディやジャーナリスト、小説家たちが集まったブルバールのカフェ、20世紀にも前半にはシュルレアリストたちの思い出の残るパリの数々のカフェ、後半にはサン・ジェルマンの実存主義者のカフェなどがあつた。カフェはつねに事件と議論のおこる場所である。

深夜過ぎにようやく給仕は最後の客に勘定をすませるよう頼む。彼にはその後、歩道のテーブルと椅子を店内に引き込んで片づける仕事が残っている。カフェのテラスには冬になると屋根と囲いまでつく。道路法規には歩道までテーブルを出して営業をつづけるカフェをとりしめる規則があるのか、ないのか、誰にきいてもわからなかった。歩道からほとんど押し出されそうな通行人は街路樹とテーブルのあいだにわずかに残った空間を劇場の観客席に座しているかのように並んでいるカフェの客の視線に晒されながら歩かねばならない。カフェのテラスは店の内なのか外なのか。カフェそのものがそれぞれのアパートマンに隔離された私的空間と町のよそよそしい公的空間の中間にある曖昧な空間、個人主義者が親しい他者と出会うための空間であるのかもしれない。

イタリア

イタリアのバールにて

宇田川 妙 子

「マーリオ」

「ペッペ」

イタリアではどんな町にでもバールと呼ばれる喫茶店を見かけるが、そのバールの入口近くにたたずんでいると、町の男たちが互いの名前を呼び交わす声を頻繁に耳にする。相手に呼び掛けているわりには抑揚に欠けるかな、とも思えるその声は、言わば、その周辺に集まってきた男たちの挨拶である。そのあと軽く視線を合わせただけで立ち止まることなくお互いをやり過ごしてしまう場合も多いが、そのまま続けて軽い冗談を言い合いながら話し込む者も多い。そしていずれの場合も、一人きりであれ、連れ立ってであれ、彼等は必ずバールに入っていく。

ところでバールとは、喫茶店とは言ってもカウンターがあるだけのごく狭い空間である。時折、隅にテーブルと椅子が置かれているバールもあるが、観光地を除けば、大抵そこは年寄りの常連が日なが所在なく座っているだけで、飲食に利用されることはほとんどない。また、バールで最も注文の多い飲み物はエスプレッソを始めとするコーヒー類だが、カウンターの奥の棚には様々なアルコール類が並べられており、さらに午前中には、仕事を抜け出してバールで朝食をとろうとする人のために様々な種類の菓子パン類もおかれている。しかし、その時間帯を除いてバールとは基本的には何かを飲む場所である。但しその一方で、ただ飲むだけの場所でもない。

例えばエスプレッソを注文して、カウンターに出されるまで1、2分。砂糖を1、2杯入れてかき混ぜて、立ったままぐいと飲み干して900リラ前後(約70円)。時には、ついでにタバコやキャラメルを買うかもしれないが、それでも5分もあればバールでの用事は十分に済んでしまう。実際、忙しい時や、そのバールに入ったのは初めてという場合には、そのまま何の未練もなく出て行くことが多い。しかしながら、通常は、彼等はそこで様々なパフォーマンスを繰り広げるのだ。

まず、基本的にバールは男の空間だが(現在でも朝食の時間帯以外に女がバールに出入りすることは滅多にない)、男たちはそこに入ると、飲み物

を注文しながら必ずマスターと言葉を交わす。「アンジェロを今日見かけたか」「ところで仕事の方はどうか」等々。それは、さりげない会話であるとともに情報収集・交換の意味合いも含まれている。また、何人かで連れ立ってバールに入った場合には必ずおごりあいが始まり、時には、隣で飲んでいる知り合いの勘定を払おうとすることさえ少なくない。そして支払いが済んでも、そのまま会話を続けながら、あるいはタバコに火をつけて手持ちぶたさにカウンターの周辺に居残る者がいるかと思うと、いつも広場や通りに面して開け放たれたままになっている出入口の壁に身をもたせかけて外を眺め始める者もいる。天気がよければ、その外に椅子を持ち出して陣取る者も出てくるだろう。そしてそこを通りかかる男たちと挨拶を交わし、いずれは、そのうちの誰かに誘われるままにそのバールを立ち去るものも多い。

彼等のこうした行動は、一見単なる暇潰しに見えるかもしれない。しかし、いつも自分の周りの男たちの挙動を注意深く探っているという意味では決して楽な「暇潰し」ではない。しかも同時に、やはり他人からも同様の目で見られていることを常に意識しているため、自分の挙動に対する配慮も怠りない。壁に寄りかかるとき左右どちらの頬を見せるようにするか、そもそも自分にはどんな服が似合うのか、いつ頃どこのバールに出掛けていくか。自分のファッションやポーズにこだわり、見せ場を計算しながら振る舞う彼等は、言わば一流の演技者である。

即ちバールは、こうした演技者がいれかわりたちかわり訪れる場なのである。勿論彼等がバールに向かう理由の中には、政治的な根回しや職捜しなどのプラティックな必要性もあるだろう。しかしその場合でも、いや、そのためにこそ、一層彼等はエスプレッソを小道具とする演技に熱中していると言えるかもしれない。

こうして町の中で最も朝早くから最も夜遅くまで開いているバールは、今日も、その飾り気のない空間の中に様々な「マリーオ」や「ペッペ」が

ひっきりなしにやって来てはそれぞれ自己主張を鮮やかに展開していく姿を見つめている——イタリアを訪れる機会がありましたら、一度、その舞台をのぞいてみて下さい。できれば演技者として参加してみるのもよろしいかと……。

タンザニア

タンザニアの茶店とコーヒー売り

吉 田 昌 夫

東アフリカのタンザニアでは、紅茶は食事そのものに匹敵するほどに重要である。農村の人々などは、1日の食事を2回ですますことが多いが、朝食は、前日の夕食の際残ったウガリ（とうもろこし粉を煮立ったお湯に入れ、これを練り上げた主食）をお湯にといた一種のおかゆ「ウジ」と、あとは紅茶だけで過ごすことが多い。紅茶にはイギリス風にミルクをたっぷり入れ、ついでに砂糖もたっぷり入れて、これで栄養を補給している。夕食は早目でこの時も紅茶を飲む。

この地に紅茶が入ったのは、イギリスが第1次大戦後ドイツからその植民地タンガニーカを委任統治領として引きついだ時で、イギリス人の常用の飲料である紅茶を飲む習慣が、アフリカ人の間にも浸透したのである。しかし自分の家ではなく、外出して紅茶を飲む場所としての喫茶店はまだまだ多いとはいえない。紅茶あるいはコーヒーを飲む場所としては、食事をするレストランと同じ場所になってしまう。要するに両者は未分化の状態にあるといってもよい。タンザニアではこのようなレストランを「ホテリ」とスワヒリ語で呼ぶが、これは英語のHotelからとった名である。ただしホテリは人の寝とまりする所ではなく、そのような宿屋はLodgingと呼

ばれることが多い。

ホテリは田舎や町の中心地などにある。1993年8月に調査したキリマンジャロ州のウサンギ郡の郡事務所近くのホテリでは、ミルク入り紅茶とコーヒーが共に一杯30シリング（約7円）で、調査の合間などにちょっと寄るのにはよい場所であった。ここでは他に、アンダジ（あげパン）、ハフケキ（半サイズのケーキ）、サンプサ（春巻きのようなもの）、チャパティ（インドのチャパティと同じもの）、ドナティ（ドーナッツ）などの軽食、煮たバナナ、ピラフ、牛肉スープ付き御飯などの食事をとることができ、いつもその小さい店内は人の溜り場となって、よも山話に花が咲いていた。

私にとって一番印象が強いのは、このような店をかまえたホテリではなくて、主要街道の分かれ道などの場所にあり、他に畑以外は何も見えない広い所につくられ、自然木の骨組に椰子の葉を編んで作ったすだれのようなものをぶらさげ、囲いをした中に木のベンチを置いただけの手造り茶店である。かんかん照りの暑い日ざしを避け、一時の休養をとる場所として、旅人にはまことに有り難い存在なのである。街道の分岐点は、遠距離バスを乗り換える人たちが、いつ来るとも判らない次のバスを待っている場所である。バスの運行表などを示したものはないので、いつも大体この時刻にバスが通るということだけをあてにして、人々はそこにたむろしている。こういう道端の手造り茶店で、のどをうるおす紅茶ほど、おいしいと思われる飲物はない。ここで人々はまさに初対面の者とも長い間の知り合いのように気易く会話を楽しむのである。

タンザニアのインド洋沿岸の都市には、このように店をかまえず、ただ歩きまわって客にサービスするコーヒー売りがいる。真鍮製で円錐の型をしたやかんの中にコーヒーが入っているが、さめないように下に炭火入れがついており、火で温めながら売り歩いているのである。このやかんはデリ（Deli）と呼ばれるが、ダルエスサラームの街角などに見かける売り手は、沖合いのザンジバル島の人が多いらしく、腰に布をまいた服装の男が多い。

このようなコーヒー売りは、多分アラブ人の文化の影響で始まったものだろうと思われる。片手でこの細長い円錐型をぶらさげ、他の片手でやはり真鍮製のコップを2つ、かちやかちやと打ち鳴らしながら歩いている彼らを見ると、暑く気だるいインド洋沿岸の風景にまことに似合っていると感じざるを得ない。喫茶空間という見方から言えば、彼らの活動空間は、まさに二本の足で歩いてゆける範囲が、その空間と言うことになる。

ブラジル

カフェジニョのなかの祝祭

今 福 龍 太

世界中のどの街も、かならずどこかほかの街に似ている。ロンドンとボストン。サンパウロとメキシコシティ。パリとブエノスアイレス。トキョーとニューヨーク……。建物も、人々の顔つきも、話されている言葉さえも違うのに、ときどき、薄暗い路地に入ったり、白昼の太陽の閃光に照らしだされたりしたとき、ふいに自分がこれら二つの街のいったいどちらに在るのがわからなくなる。街はそんなふうにして、外観の違いにもかかわらず、遠い昔に生き別れになった双子の兄弟のようにうり二つの都市が世界のどこかに存在していることを私たちに伝えてくれる。

ところがリオだけは違う。リオはどんな街にも似ていない。つまりリオには兄弟も両親もいない。南米を探検したダーウィンが感嘆とともに「オペラの舞台」と叫んだこの祝祭と快楽の都市。リオのこの唯一無二の祝祭性を確認するには、グワナバラ湾から大西洋に突き出た巨大な岩山「砂糖パン」^{パン・デ・アスカー}の頂上にのぼってみさえすればよい。ここからリオの街を眺めわたして、「なんてばかっているんだ！」^{イスト・エ・ウマ・ロクーラ}と叫ばないものはいない。ほんとうにその

眺めは「狂気」以外のなにものでもないのだ。海や大地から無理やり引き剥がされたとでもいうように、岩層をむき出しにした奇怪な岩山が無数にそそり立っている。真っ青な空から垂直に、あちこちで褐色の滝が街に向かって落ちているようなその景観は、地勢がなにかの拍子に狂ってしまったとしか思えない。しかしそれはなんと美しい狂気だろうか。この魔術的な自然景観と遊び戯れるようにして「リオっ子」たちは無数のトンネルを掘り、いくつもの橋を架け、螺旋上の道を築き、峠を迂回するバイパスをこしらえることによって、驚異のなかにまんまと住み着くことに成功してしまった。海と、そそり立つ岩山と、繁茂する密林とに囲まれたこんな場所に、五百万都市が存在するなんてことはにわかに信じがたい。けれども、「砂糖パン」からの眺めがすべてを納得させてしまう。そうか、リオは自然環境そのものがすでに祝祭を挙行していたんだ！そう思いあたれば、ここに世界で最も人間の本能と快楽原則に忠実なカーニヴァルが誕生し、いままで続いてきていることになんの疑問も起こらない。

「砂糖パン」の頂上で、あるいはコパカバーナ海岸のキャフェで、濃く甘いカフェジニーニョを一杯飲む。オチョコのように小さなデミタスカップで瞬時にサーヴされたその湯気をあげる褐色の液体は、リオそのものだ。コーヒーとサトウキビ。ポルトガル植民地時代のプランテーション農園の二大生産品だったこれらの作物は、強制労働に汗を流した黒人奴隷たちの記憶の結晶である。それは苦痛と抑制の記憶であるにはちがいないが、だからこそ逆に、現在私たちが飲むカフェジニーニョの黒い澱みのなかには植民地時代の歴史が凝縮されているのだともいえる。そしてこの歴史が、リオの街に黒人たちの祝祭であるカーニヴァルを呼び込んだ。その意味では、カフェジニーニョのなかにこそ祝祭のエネルギーはすべて隠されている。

夕暮れの海岸のキャフェで風に打たれながらカフェジニーニョをすすり、カシャーサ（サトウキビの焼酎）のグラスを傾け、そして街頭でサンバに踊り狂いながら、人々は「なんて最高な気分なんだ！」と叫ぶ。それは祝

祭の熱狂がうながす感情のほとばしりであるとともに、彼らの身体に流れつづけるブランテーションの記憶を拭いさるための呪文のような言葉でもあるのだ。そして、ちょうど「砂糖パン」の頂上で人々があげる声が、そのままカフェジニーニョとカーニヴァルの呪文の言葉となっていることに私たちが気づいたとき、リオの自然とリオの精神とが奇跡的に合体する。この奇跡のおかげで、リオは世界中のどんな街にも似ていない、都市のなかの孤児となる運命を背負ったのである。

アメリカ

アメリカの喫茶空間

吉 川 寛

アメリカの喫茶空間と言われて頭に浮かぶのは、コーヒーハウス (coffee houses) またはコーヒーショップ (coffee shops), ドラッグストア (drugstores), ダイナー (diners), パンケーキハウス (pancake houses) などである。比較的日本でよく知られているのはドラッグストアであろう。もともとは薬局の一角 (故に drugstore と呼ばれる) が飲み物や軽食を提供する空間にあてられているのだが、どちらかと言えば、本業の薬局より喫茶の方が主であり、機能的には日本の喫茶店と同じ役割を果たしていた。しかし、現在では、そのようなドラッグストアはほとんど見受けられなくなっている。ウールワース (woolworth) に代表されるように、多くのドラッグストアがチェーン店化して、スーパーマーケット化した為である。以前の喫茶空間は取り払われるか、スーパーマーケットの店内で独立したコーヒーハウスとして生き延びているかである。次にダイナーであるが、語源としては食堂車の意味で、その店の作りも食堂車風になっている場合が多い。飲み

物や食べ物（昼食程度の軽食）を提供し、小さな町の国道沿いの場所などには必ずと言っていいほど見受けられた。個人経営で、地域の常連客の溜り場となっている所も多い。その町の事情を知りたいければ、そのようなダイナーへ行けばよいと言われている。また、出される食べ物は、その土地の、またはその店独特のものが工夫されていて、低料金で質の良い食べ物や飲み物を提供すると言うイメージを多くのアメリカ人が抱いているようである。しかし、前述のドラッグストアが消滅や変質したように、ダイナーも例外ではない。ダイナーの持つレストランとしての機能はハワードジョンソン (Howard Johnson) やロイヤルホスト (Royal Host) やデニーズ (Denny's) と言った巨大外食チェーン組織に、喫茶空間としてはミスタードーナツ (Mister Donut) やダンキンドーナツ (Dunkin' Donut) などの、これも巨大チェーン店に、またその中間的存在であるマクドナルド (McDonald's) などの巨大ハンバーガーチェーン店に駆逐されつつあるようだ。旨い食べ物と飲み物を提供し、店の人と地域の常連客との間に連帯感があつた古き良き時代のダイナーが、いつのまにかマクドナルドやミスタードーナツの店に変わってしまうとアメリカ人は嘆く。

以上のように、現在の代表的なアメリカの喫茶空間は、マクドナルドのようなハンバーガー店、ミスタードーナツのようなコーヒーハウス、ドーナツではなく日本で言うホットケーキ類と飲み物を提供するパンケーキハウスと言うことになる。もっとも、ハワードジョンソンのようなレストランでも食事時以外に飲み物だけで長時間喫茶空間として利用することも可能であり、そうするアメリカ人もいるが、これは客側の勝手な利用であつて、提供側の店としては、喫茶ではなく食事をメインと考えている。マクドナルドのようなハンバーガー店は日本でもよく見掛けるので問題ないが、コーヒーハウスやパンケーキハウスについて少し説明を要するであろう。日本の喫茶店と最も異なるのは店内の雰囲気と内装設備である。日本では内装や家具調度品に金をかけ、ムードミュージックなどをBGMとして流し、

静かで豪華な雰囲気作りを目指す店が多い。対照的に、アメリカのコーヒーハウス等は機能一点張りと言ってもよいであろう。白やピンクや黄色のような明るい色を基調とした内装で、設備もコンパクトで余り飾り気がない。また、接客態度も機能的、事務的と言えよう。しかし、利用の仕方は日本と同じである。通勤の行き帰りにサラリーマンが列車待ちの時間を新聞を読みながら時を過ごしたり、学生が仲間で談笑したり、課題や試験の準備のために長時間ねばったり、日曜の朝に家族連れが朝食に利用したりする。以前はハワードジョンソンなどのレストランを利用した家族連れが最近ではコーヒーハウスを利用するのが目立つと言われる。理由はその方が安上がりであるからだ。アメリカ人の喫茶空間の利用と最近のアメリカ経済の停滞とは無縁ではないようだ。

日本やヨーロッパに比較して歴史が浅く、実用主義的気風の強いアメリカでは、ヨーロッパに見受けられる歴史上特筆されるようなカフェ文化が存在するとは言い難い。それとも、これから創られるのであろうか。

ロ シ ア

ミーシャ君のこと

井 上 紘 一

近年親しく付き合うようになったロシア人にミーシャ・トゥーロフ君がいる。彼はイルクーツク大学で教鞭を執る教師で、小生同様ツングースを専攻する民族学者であるが、別にロシアの伝統文化の典型的体現者という一面も持ち合わせる。その最たるものを、彼のコーヒー嫌いに求めることができる。

ミーシャ君とともにエヴェンキの天幕に居候した折、手持ちの紅茶が払

底してしまった。物価高騰の煽りをくらって、家主の買い置きはとっくに終わっていたから、皆して彼の紅茶をせっせと消費したのである。その上、やれ腹痛だ、風邪気味だと言っては紅茶を特効薬として服用、また周囲の人にも講釈つきで薦めて大盤振舞いをした所為もある。紅茶はまさに百薬の長であったが、それが切れてしまったのである。小生は好機到れりとはばかりに、とっておきのインスタント・コーヒーを取出して、封も切らずに容物ごと鷹揚に差出した。しかるに、エヴェンキの人たちは珍しがって、先を争って旨そうに飲んでくれたのに、ミーシャ君は眉をひそめ、それを冷ややかに見守るばかり。遂に眈を決したかのように、彼は容物から少量のコーヒー粒をコップに取り、大量の砂糖と湯を加えて、少しずつ啜りでしたが、その時の苦虫を噛みつぶしたような顔は忘れられない。

思えば、ミーシャ君がコーヒーを飲むのを見るのはこれが初めてだった。彼の家に招かれた時、食後に出たのは常に紅茶である。それも、ロシアの作法に適った本格的喫茶であった。その概要は以下の通り。

食卓にクロスを上げたのち、最初に運んでくるのがサモヴァル（ヤカンとコンロが一体となった金属製の湯沸かし装置、トゥーロフ家では電気が熱源だったが、昔は消炭を用いた）。水を満たした胴部の天辺にチャイニク（急須）を載せて、サモヴァルを食卓に安置するや、近代的な居間も忽ちロシアの雰囲気醸し出すから妙である。水が沸騰すると、チャイニクに二掴みの茶葉を投じて熱湯を満杯に注ぎ、再び天辺に戻す。こうしてチャイニクが保温される中、その内部ではザヴァルカ（茶の濃縮エキス）が次第に出来上がってゆく。エキス抽出が十分と判断されるや、チャイニクは食卓に下ろして特製の保温具で覆う。この保温具が決まって、丸々肥えた農婦を象る人形であるのは興味深い。

食後の喫茶タイムになるとまず飾り戸棚から、同じ造りの茶碗と受皿からなる茶器が人数分だけ取出される。因みに、ロシアの食器売場では今でも豪華な茶器が、同じ柄のチャイニクを加えたセットとして売られている。

結構高価であるにもかかわらず買い揃えて、トゥーロフ家のようにガラス戸棚に飾っている家庭も少なくない。さて、これからがミーシャ君の出番となる。彼は茶器を一組ずつ手に取って、まずチャイニクからザヴァルカを少量注いだのち、サモヴァルの注ぎ口を捻って熱湯を加える。順序の逆転は不可とされているから1回ごとの真剣勝負、口元を引締めたミーシャ君の真剣な表情が印象的であった。

お茶が配られると直ちに砂糖壺が回されるが、その際、ロシア人は驚くほど大量の砂糖を加える。その上に甘ったるいケーキやチョコレートのみならず、小皿に盛ったジャムさえ出ることも珍しくない。辛党の小生は、ジャム以外は敬遠することになっている。なお、ジャムの食し方は、特に明言された訳ではないが、まずジャムを小匙で口に含んでおいて、茶を啜るというのがどうやら正則のようである。

とはいえ、ロシア人にとって喫茶の最大の効用はお喋りにある。気の措けない者が顔を合わせると何はさておき、そして食後にもまた宴会の幕引きにすら茶を嗜み、その間は延々とお喋りを続けることになる。初対面の相手にもまずは茶を薦める。また職場でも、誰かが茶を立てるとまわりに人垣ができて「井戸端会議」。17世紀以降に中国から伝来したとされる茶（ロシア語の「チャイ」は間接ながら漢語「茶 chá」に由来する）ではあるが、ロシア人は既に独自の喫茶文化を完成させている。

英国の喫茶空間

山 田 伸 明

1985年9月中旬に飲んだ紅茶が、私の記憶に今でも残っている。英国のブライトンに来て二・三日後、一年間の落ち着き先を決めるため、サセックス大学で紹介してもらった借家の家主の家を訪れた。具体的な交渉にはいる前に家主の奥さんが紅茶を出してくれたが、その時の紅茶が今でも忘れられない。ミルクティーであったが、最初の一口は「まろやか」という言葉でも表しきれないようないい味がした。その紅茶のおいしさをさらに高めてくれたのは、部屋の色彩とその時の会話であったと思う。ダイニングキッチンであったが、淡い色の壁紙を背景にし、御主人がつれあいについてなのろけ話をした。そこにあった茶器やビスケットよりもこの背景が私に英国へ来たのだという実感を与えてくれた。

次に、いまだ覚えている場面は、1987年の9月に、ブライトン郊外の丘陵地帯にあるレストランで、菓子パンの一種であるスコーンを食べながら留学時代の友人と紅茶を飲んだ時のことである。私たちは屋外の席にすわったが、その芝生の美しさと、その背後にある木々の美しさが紅茶の味いをさらに高めてくれたような気がした。

さて、英国では、最近では、コーヒー党うかなりいると言われているが、あらゆるところで紅茶が飲まれている。例えば、普通はビールを飲む場所であるパブでも紅茶があるし、大学の喫茶室では一番安い飲み物である。また、街角の新聞屋も紅茶を飲んでいるのをみかける。しかし、最も紅茶が飲まれる空間は家の部屋のなかであろう。寝覚めにベッドでのむアーリ

ーモーニングティーから就寝前まで一日数回は家で紅茶を飲む人が多い。アントニー・グリーンによれば一日平均12杯あるいはそれ以上英国人は紅茶を飲むということである。しかも、その紅茶はうまい。紅茶がうまい理由はいろいろ挙げられている。第一の理由は英国の水は硬水であるということである。この硬水が紅茶と非常によくあう。しかし、硬水で日本茶をいれるとひどくまずい。17世紀に英国に入ってきた茶の何割かが日本茶であったといわれているが、日本茶が普及しなかったのはこのためであろう。その他、おいしく紅茶を飲む方法は、ポットの使用法などがあげられるが、この点は、出口（1992）その他を参照されたい。

ところで、18世紀には一般家庭まで紅茶を飲む習慣が広まったとされているが、ここで紅茶にまつわる歴史をふりかえってみよう。18世紀には、英東インド会社を救うために余剰ぎみの茶葉に税金をかけてアメリカの植民地に強制的に売ろうとして、独立戦争のきっかけとなったボストン・ティー・パーティー事件がおきた。また、アヘン戦争（1840-42）は中国から紅茶の原料を仕入れていたが、そのみかえりとして銀を出していた英国が銀の流出をおしみアヘンを押し付けようとして起こった。このような歴史的な大事件のみならず英国も含め植民地をもつヨーロッパ諸国は、紅茶、砂糖、アヘンの原料であるケシ等を生産するためにタロイモや米を栽培していた住民を追い出した。また、紅茶、砂糖などを生産するのに適した灌漑法を用い穀物栽培には不適な土地にしてしまった。植民地がほとんどなくなった現在でも多国籍企業が森林伐採など同じようなことを行っているといえよう。このように、紅茶その他の嗜好品のために犠牲になったり、精神的苦痛を受けた、いや、現在も受けている人がいる。また、英国国内では、受皿で紅茶を飲む人たちがいたとされているが、このような人達は下層階級であるというレッテルがはられたということである。作家ジョージ・オーウェルはBBCに勤めていたころ、わざとこの固定観念に反抗し紅茶を受皿から飲んだという。いずれにせよ、紅茶も搾取や偏見の材料として使わ

れたのである。

OEDによれば、one's teaは「関心のもてるもの、とか、めずらしいもの」という意味があり、tea自体が一部で全体を表す提喻として用いられ、「紅茶が付く食事」という意味にもなるとのことである。また、野球のもとになったともいえるクリケットでも、試合を中断しティー・ブレイクの時間がある。このように英国では東洋からきた紅茶が、歴史は比較的浅いが、定着している。また、事実英国の紅茶はおいしい。そのおいしい紅茶が飲まれるのは主に家の部屋のなかである。しかし、無心にそのおいしさを味わうのみならず、英国の暖炉の側で紅茶を飲む時も、日本のコタツのなかで飲む時も、先に述べた歴史的事実を思いうかべる機会もあってしかるべきである。

参 考 文 献

- 1) アントニー・グリーン著／正木恒夫訳 『イギリス人』研究社出版 1987年
- 2) 石川謙次郎 『変わるイギリス人 変わらないイギリス人』NHK出版 1993年
- 3) 『世界大百科事典』 平凡社 1972年
- 4) 出口保夫 『新英国読本』 ジャパン・パブリッシャーズ 1977年
- 5) 出口保夫 『英国紅茶の話』 東京書籍 1982年
- 6) 出口保夫 『四季の英国紅茶』 東京書籍 1992年
- 7) Franke, R. W. The Effects of Colonialism and Neocolonialism on the Gastronomic Patterns of the Third World. In Harris, M., & E. B. Ross (eds.), *Food and Evolution*. Philadelphia : Temple University, 1987.

喫茶の日本誌

板 東 慧

わが国でお茶を飲むという文化は、もともと唐代の中国から渡ってきたもので、8世紀頃からのものといわれる。正倉院文書にも「茶」に関する記事がみられ、9世紀初頭には、嵯峨天皇が畿内で茶の樹を初めて植えさせたといわれる。しかし、漢語として「喫茶」という言葉が広く普及するのは宋から帰朝した禅僧栄西が、肥前の地に茶を植え、それを全国に普及させ、さらに13世紀初めに、「喫茶養生記」を著して、茶の薬理的効用を説いて以来といわれる。

この後、喫茶の習慣は、禅寺や武士の間に広がり、鎌倉時代後期には庶民にも普及した。もとより、喫茶の習慣は薬用というより、嗜好品として広がり、さらに遊戯化して、武家の社交や儀礼として発展し、15世紀には茶道として、美意識にかかわる精神文化にまで成熟して、16世紀には堺の町衆の中で洗練され、「わび」の世界というわが国特有の芸術にまで高められたのである。

茶道は、その後、器としての陶磁・茶の湯の空間としての茶室・茶会の演出としての軸や墨跡・庭園・茶懐石など、わが国における精神文化的空間の形成に大きな役割を果たしたのである。

さて、このようなわが国の喫茶の歴史に対して、近代における喫茶店文化はいささか趣を異にする。もともと、パリのカフェはトルコの「チャイハナ」など中近東から移植されたものといわれ、イギリスのコーヒーハウスと共に、近世都市文化の成熟による社交と情報交流の場として発達した

ものである。

わが国で、明治20年代頃から生まれたコーヒーなどを飲ませる店は、この流れを汲むもので、その後も茶館やカフェと称されて明治末頃には盛んになったが、他方でウェイトレスが酒類をサービスする店ができて「カフェ」と呼ばれ、戦前に流行した。この結果、わが国では、カフェと喫茶店を区別するようになった。

わが国では、喫茶店とは、主にコーヒー・紅茶など非アルコール飲料を提供する店であるが、厳密にはビールや軽食も提供することが多い。しかし、戦前から下町などの住宅街や商店街には出前などにも応じるファミリーな店があり、それに対して繁華街や学生街には、レコード演奏や重厚な雰囲気をもつインテリアで飾られた空間をもつ高級感のある店がある。また、これらとはやや別に甘党喫茶がある。前者は主に市場通りの主婦や商店街の商談などに利用され、後者はロケーションによって異なるが、読書やレコードリスニングなどやアベックや若者の溜り場になることが多い。これらは戦前から、コーヒーの原産地と関連してサントス・パウリスタ(サンパウロっ子の意味)・ジャワなどという名が多かった。

戦後当初は、喫茶などというよりも、食べることの方が重要であったが、1950年前後になると、街中に喫茶店が増え、その多くが音楽喫茶といわれるものであった。いわば、貧しいながらの余裕の空間といえるものであり、ウィーンとかモーツァルトなどの名が多く、その後60年代にはいと、同じコーヒーでも、ブルマンとかモカとかエスプレッソとか、ブランドや質の選択も可能となり、サイフォンとか炭焼焙煎とかの種別も多くなったし、紅茶でもダーズリンとかアーリーグレーとかメニューも豊富になった。また、近年は手作りのケーキなど、それぞれの店が特色を持つようになっている。

思うに、今日の喫茶店は、古典的な喫茶と離れて、いわば様式舶来として発達したものである。しかし、「茶を楽しむ」という日本人の文化は欧米

人のそれとは異なった様相をもっている。たとえば、わが国では風土の影響か、テラス・カフェが少なく、若い女性を除くとケーキ類をたしなむ傾向が少ない。そして、日本茶を楽しむ傾向よりも、洋風の楽しみとして、欧米と比較しても、豪華な喫茶店が街中にきわめて多く（欧米のカフェテリアやカフェレストランと異なる）、自宅よりはこれらの店を多用しており、社交空間として長居する人が多く、まさに古典的喫茶の伝統を色濃く引き継いでいると思われる。

サウジアラビア

ベドウィン(アラブ遊牧民)のコーヒーのもてなし

堀 内 勝

トントンカーン・トンカーン・トントンカーン・トンカーン。砂漠の静寂の中に小白を搗く木の音、ないしは金属の音が広がる。トンというのは重く低く中のコーヒー豆を搗（き粹）く音であり、カーンというのは小白の側面を叩く、甲高く響く音である。この音楽が聞こえてくると、その発進源のテントに來客があること、すぐにコーヒーが仕上がるので誰でも飲みに来なさい、という合図となっている。このコーヒーを搗き砕く作業は普通一家の主人の役目であるが、どこにでも音立ての名人はいるもので、そうした名人に代役を頼み、心地好い音楽を奏でてもらうこともしばしばである。

遊牧民の寛大さ、ホスピタリティーにすがって、我々外国人が訪ねても、喜んでテントの中に招き入れてくれる。男の間に通され、掘ってある周りの周りを取り囲み座る。主人はいろいろの火をトロ火にしてマルカブ（五徳）を据える。焙烙を浅く小型にしたマフマーサを取り寄せ、その五徳の

上にかける。二・三分後、蓋のしっかりした小箱からブン（コーヒー豆）を取り出し、その焙烙の上に乗せる。この焙烙には取手の先に鎖でヤドと呼ばれるかき回し棒が繋がれており、その棒で豆を程良くかき回して焙るわけである。その間、相手の健康のこと、天候、道中のことなど尋ねたりして和やかな雰囲気を作り上げる。

こうしてコーヒー豆の焦げる香りが漂い、焙り上がったところで、傍らに用意されたハーウン（小白）に移し入れて、先端の太くなったアムード（突き棒）で冒頭のようにリズムカルに搗き砕くのである。いろいろの周りには真ちゅう製のイブリークと呼ばれるポットが大小4・5個並べられている。一番大きなポットには湧いた状態の湯が入っており、客の人数に応じてポットを選んでその中に焙りたてのコーヒー粉をいれ、湯をつぐ。富裕なテントならばヘイル（カードモン）を何粒か割って中に混ぜる。香りと味の深みがさらに増す。火にかけて泡立ちを三度程待つて火からポットを外す。

いよいよ客にふるまわれる段となる。主人はシャートと呼ばれる筒からコーヒー茶碗を次々と取り出す。アラビアコーヒーに使われる茶碗は我が国のぐい呑に使われるチョコより少し大きいぐらいの、取手無しのものである。主人は自らか、その子供、または召使いかが、フィンジャーンと呼ばれるこの茶碗にポットのコーヒーを巧みな手つきで注いで一人一人に渡して回る。茶碗にポットの注ぎ口をつけ、コーヒーがそそぎ始めると同時に注ぎ口を離し、高く上げたまま収めるのである。この離れ技は慣れた者にしかできるものではない。失敗したら辺り一面にコーヒーの飛ばちりが四散することになり、下手をしたら面前での客の顔にしぶきがかかることにもなりかねない。こうして一通り注ぎ終わると、二巡目に入る。というのも碗自体が小さいし、一杯当りは並々とは注がれず半分ぐらいしか入っていないからである。礼儀としては三杯目までを受ける。もう十分という時には親指を人差し指とで支えている碗を小刻みに左右にふるわせる。す

ると注ぎ手は納得して、黙ってその碗を手で受け取ってゆくわけである。乾燥し、乾きの激しい砂漠行には心身を蘇生させるような、同時にはずむ閑談とともに、至福の一時を与えてくれる。

ベドウィンコーヒーはこのように砂糖無しで、香りを効かした、キリッとした濃い目のものを何杯か飲むが、アラブ世界では他に、さらに濃い目にして砂糖をたっぷり入れた甘いドロドロのコーヒーの飲み方もある。これはオスマン・トルコの支配に一般化したのでトルココーヒーと言っており、飲んだ後、碗をひっくり返して占うコーヒー占いの楽しみと共に都市定住民の間ではこちらの方が好まれている。さらにモカコーヒーの本場イエメンではコーヒー豆の本体ブンは輸出にまわし、ブンの外皮のみを煮出し、それに生姜を加えた黄色のコーヒーを飲むことも行っており、我々はイエメンコーヒーと言っている。

オーストリア

オーストリアのカフェ

佐藤 方代

ウィーンの文学、ウィーンの文化について語る書物は、カフェについてかなりのページを費やしている。シュニッツラーやツヴァイクやホーフマンスタールの日記にはカフェが頻繁に登場する。19世紀末から第一次大戦までの、ハプスブルク帝国最後の時期は、「文学カフェ」の最盛期であった。

あらゆるウィーンの新聞・雑誌ばかりでなく、全ドイツ、フランス、イギリス、イタリア、アメリカの新聞が並べられ、一日中座って、それらを読むことができるカフェもあった。書物や、演劇、音楽、絵画についての情報を得ることができるのもカフェだった。常連はそこで手紙を受け取り、

人と出会い、新しい知識を競いあった。窓際のテーブルで恋人を待ち、ぼんやりと一人で考え事をし、友達と夜を徹してシュナップスを飲むこともあった。トランプやチェスを楽しむ場所でもあり、玉突きをして時を過ごすこともできた。グループの結成や雑誌の企画、創刊がカフェを舞台に盛んにおこなわれた。19世紀末のウィーンでは、富裕な家庭出身のギムナジウムの生徒にとって、「あらゆる新しいものに対する最良の教養の場所はつねにカフェであった。」と、ツヴァイクは記している。

印象派の批評家ヘルマン・バルの前へ、16才の高校生ホーフマンスタールが姿を現し、老成した詩人を予想していたバルを仰天させた有名な逸話も、カフェ・グリーンシュタイドルが舞台となっている。グリーンシュタイドルは、バル、シュニッツラー、ホーフマンスタールなど「若きウィーン派」の文学者たちばかりでなく、劇作家、音楽家など芸術家のたまり場「文学カフェ」としてよく知られている。彼らは集まって、作品を朗読し、批評し議論をたたかわせた。作品を読み、また書いた。グリーンシュタイドルが閉鎖されると、常連は、カフェ・ツェントラールに移動し、1920年代になると、カフェ・ヘレンホーフへ引っ越した。ツェントラールやヘレンホーフは今もまだあって、観光案内や『ウィーンのカフェハウス案内』に載っている。

これら有名カフェは、むしろ特殊な存在で、この時代のオーストリアのあらゆる場所で、カフェは人びとにとってなくてはならない存在だった。

ハプスブルク帝国の崩壊と主人公三代の歴史を重ねて描いたヨーゼフ・ロートの「ラデツキーマーチ」の最後、フランツ・ヨーゼフ皇帝が死に帝国は滅ぶ。時を同じくして息を引き取った主人公フォン・トロッタ氏の埋葬式を終えたドクトル・スコヴロネクは、いつもトロッタ氏とチェスをした時刻であることに気づき、カフェへと向かう。馴染みのテーブルには、毎日トロッタ氏とチェスをしていたときとまったく同じ形にチェス盤が載っていた。かたづけようとしたボーイを制して、ドクトルが一人でチェスを

する場面でこの長い物語は終わっている。辺境の土地が舞台で、町でたった一つのモダンな回転扉のあるカフェだった。物語のはじめから、郡長のトロッタ氏は毎日5時から7時までここに座って、新聞や官報を読むのが習慣であった。同じ町に住む医者が、同じカフェに入り浸っているのは当然のことだった。二人とも長い間の常連どうしで顔見知りなのに、親しくつきあってはいなかった。それが年老いてから、ふとしたきっかけでチェスをするようになり、何も約束などしないのに、毎日同じ時刻にやって来て、同じテーブルでチェスをした。郡長のトロッタも、町の医者も、物語の登場人物は皆カフェで時を過ごす。カフェは、なくてはならない施設だった。

ロート自身は国境近くの小さな町からウィーンに来て、文学カフェにもよく出入りした。後にはナチスに追われて亡命生活を送り、生涯の大半をホテルで過ごし、カフェで書いた作家である。彼の作品にはいつも、狭い路地の隅に「つばめの巣のようにへばりついた」小さなカフェが描かれる。それら民衆カフェは、今もまだ同じ姿で路地の隅に残っているのではないだろうか。