

第 47 回(2010.11.22 配信)

雲竹齋先生の歴史文化講座 - 「お茶」

前回はケーキの話で終わった。だんご、せんべい、ケーキとくれば、ここで飲み物が欲しくなる。日本人はお茶が好きな民族だが、お茶には大別して「緑茶」と「紅茶」、「ウーロン茶」がある。緑茶は茶の葉を発酵させないで蒸して炒ったもので、「紅茶」は茶の葉を発酵させたものである。また、半分発酵させたのがウーロン茶である。緑茶も紅茶もそしてウーロン茶などの中国茶も、いずれもツバキ科に属する同じ品種の葉から造られる。ただ製造方法が違うだけである。最近では健康にいいなどと言って、玄米や漢方に使われる植物の葉を混ぜたお茶が売られているが、「憩い」の目的で飲むお茶も、薬を飲む感覚ではどうだろうか。とは言っても、お茶はもともとは薬として飲まれていたものだから本来の目的とはあながち的外れではない。

不老不死の靈薬(緑茶)

お茶の原産地は、中国南西部の雲南省からインドのアッサム地方というのが定説だが、確かな証拠はない。最澄や空海が唐から種を持ち帰って、比叡山の麓に植えたとの言い伝えがある。また、平安時代末期に禅僧栄西によって茶の種がもたらされ、それ以来禅と茶の湯が結びついて、禅の心と共に茶の湯の心が追求されてきたのだ、とも言う。しかし、いつ日本に伝わったのか正確には不明である。

お茶は薬として用いられたのが始まりだという。日本では、八十八夜に摘み取られたお茶の葉には不老長寿の靈力がある、といわれて縁起物として珍重された。お茶の木は、生命力が強いので、葉を摘んでもまた新しい芽が伸びてくるが、八十八夜の頃に摘まれた新芽には、秋から春にかけて蓄えられた養分が含まれているから、一番茶は最も香りも強くミネラルも豊富なので、不老長寿の薬だといわれたのだと考えられる。また、茶柱が立つと縁起がいいと言って、茎が多目に入っているお茶を発売しているところもあるが、茶柱が立つのは滅多にないからいいのであって、毎朝茶柱が立っているのは有り難みが無いというものである。

お茶にまつわる諺は非常に多い。それだけお茶は人々の日常生活に無くてはならないものであり、親しまれているからであろう。たとえば良く知られている諺に「番茶も出花」というものがある。本来は「鬼も 18、番茶も出花」と言うが、粗末な番茶も入れたては良い香りもして美味しいことから、器量の悪い娘も年頃になれば、それ相応に色気も出て娘らしい魅力があることを言っている。また、「お茶をひく」という諺がある。お茶の葉を挽いて抹茶を作るが、これを暇な人が行ったため、暇になることを言う。クラブやキャバレーで指名されないホステスが「今日はお茶をひいちゃった」などと嘆くが、それはここからきている。「お茶を濁す」という諺も有名である。茶道を知らない人が適当にお茶をかき混ぜて濁すことから、いい加減な言動をしてその場を繕うことを言うのだが、雲竹齋などは、これまでの人生そのものが「お茶を濁してきた」ような気がする。また、これは諺ではないが「お茶坊主」という言葉がある。武家社会でお茶を司った人を言うが、頭を剃っていたから「坊主」なのである。それが転じて権力者に媚び、その威厳を借りて威張るイヤな奴を指すが、どこの社会にも一人や二人いるものだ。

最近では、お茶に含まれているカテキンなどが健康に良いとって見直されてきているが、ひと頃はお茶を飲むと色が黒くなる、と言って若い女性に敬遠されていた時期があった。多少の色黒は健康的で素敵だ。そもそも人類のルーツは黒人だそうである。人間の遺伝子は黒人の方が優性だから、国際結婚が進んで、近い将来人類すべてが黒人に帰っていくことだろう。色が浅黒いと言って悩んでいる人は、もしかすると誰よりも進化した「未来人」かもしれないのだから胸を張って歩

こう。もっとも、下を向いて肩を落として歩けば、猿人や原人が進化しないでそのまま現れた、と誤解されるかもしれないが

昔はそろいの紺を着て赤い襷を締め、手拭いで姉さんかぶりにした若い茶摘み娘たちが、茶摘み歌を唄いながらお茶の葉を摘んだが、現在は機械摘みが主流である。「機械摘みじゃあ情緒がねえよ」というオヤジがいる。本心は機械摘みになったから嘆いているのではない。きっと孫のような若い茶摘み娘が傍にいれば、機械摘みでもいいのだ。

英国貴族の東洋趣味(紅茶)

ヨーロッパでは、お茶の存在は古くからシルクロードを經由して人々には知られてはいたが、主として薬用として用いられており、コーヒーが発見されてからは、コーヒーが日常的な飲み物になったのだが、イギリスでは紅茶を飲む人が多い。そもそも、オランダ東インド会社が、中国や日本からお茶を買い付けて、砂糖を入れて飲んだのが始まりだった。1662年、イギリスのチャールズ二世に嫁いできたポルトガルのキャサリン王女は、東洋趣味が強かったため、イギリス貴族の間にお茶が流行したが、その後、イギリス政府は、産業革命の原動力となった飲酒の弊害を憂いて、お茶に目を向けさせてからは、その消費量は膨大なものになった。

冷蔵庫のなかった中世ヨーロッパでは、肉食人種のヨーロッパ人にとって臭いを消す香辛料は必需品だったし、教会で使う香料もヨーロッパ全体では膨大な数量だったから、16世紀ヨーロッパが大航海時代に突入した背景にはこうした事情があったのだが、イギリスは香辛料に加えてお茶も必需品となったために、どこよりも生産地である中国南部からインドにいたる東南アジアの支配を目指したのである。だから、「東洋」とか「中東」などという言葉もイギリスが使い始め、世界的に定着した。

緑茶が、中国からインド洋を通過して運ばれていく途中、赤道を通過する際に温度と湿度によって発酵して紅茶になったという人がいるが、そんな程度では発酵しない。発酵を促すためには、茶葉を機械で強く揉んで傷を付け、酸化させることによって発酵させる。他方、緑茶は傷をつけないようにやさしく揉む。ここが緑茶と紅茶との製造過程の大きな違いなのである。中国では、早くからお茶の葉を発酵させたウーロン茶があったが、肉食のヨーロッパ人には発酵茶の方が口の中がさっぱりしたから喜ばれた。そこで、ウーロン茶をもっと発酵させて紅茶にしたのである。

日本では、明治39年(1906)年に明治屋が紅茶を輸入して発売したのが最初だという。日本人は、ケーキなど洋菓子が好まれるようになって紅茶党が激増した。多分に西欧へのあこがれが強かったのかも知れない。西洋は東洋にあこがれ、東洋は西洋にあこがれる。世の中は皮肉である。

緑茶にしる、紅茶にしる、いまや世界中でお茶は飲まれているが、そもそも「茶」という言葉は中国語から来ている。中国の福建省から船で西洋に渡った、すなわち「海のシルクロード」を經由したお茶は、福建語の「テ」という発音が伝わり、ヨーロッパでは「ティ」になり、他方、陸のシルクロードを通過して運ばれたお茶は、広東語の「チャ」という名で伝わったから、中央アジアでは「チャイ」と呼ばれ、中東に至っては「シャーイ」になった。

空気を混ぜて飲む(ハッカ茶)

中東の国々では、紅茶の葉にたっぷりの砂糖を入れて煮出し、これをガラスのコップに入れて飲む。不思議なことに、なぜかガラスのコップなのである。地域によっては薄荷の葉を入れる。一種のハーブ茶である。これが北アフリカのマグレブ地方(陽が沈む地方の意、チュニジア、アルジェリア、モロッコをさす)に行くと、紅茶ではなく緑茶も飲む。緑茶といっても日本のように飲むお茶ではない。一種のハッカ茶だが、「アツツアイ」と呼ばれるこのマグレブ茶は、銀メッキされた銅製の小さなヤカンに緑茶を一掴み入れて煮込む。次に大きな砂糖の塊を分厚いガラスのコップの底で割って入れ、そこへ薄荷の生の葉を一束入れて一煮たちさせる。一煮たちしたら、ヤカンからコップの一つにお茶を注ぐのだが、一度コップに注いだお茶を再びヤカンに戻してまた注ぐ、という動

作を何度か繰り返した上で、一口飲んでみてもっともらしく頷いてから銘々のコップに注いで差し出す。コップに注ぐ時は、高く持ち上げたヤカンから音を立てて細い滝のように注ぐのだが、これには熟練が必要だ。高いところから注ぐのは煮立ったお茶に空気を混ぜるためで、高ければ高いほど上手なお茶係である。飛沫を浴びたら、たっぷり入った砂糖のせいで洋服がダメになるから、人々は、自分のコップにいっぱい注いでくれるかどうか心配しながらも、覗き込むことはせず、関心がないような素振りをしながらも、息を殺してお茶係の手元を睨むのだ。飲むときは、神様に感謝の言葉を言って飲むし、飲み終わったら再び神様に感謝する。これが正しいお茶の作法だ。

そんなわけで、中東では紅茶にせよコーヒーにせよ、黙っていれば砂糖をたっぷり入れて、おまけに角砂糖を二、三個付けて持ってくるから、事前に砂糖を少なくしろとか、中ぐらいで良いとか言わなければ、どんな甘いものを飲まされるか分かったものではない。日本人は何事も曖昧に言うからいけないので、相手が遠慮しているものと誤解して、目茶苦茶に甘くして持ってくる。この人たちは、嫌がらせではないかと思うほど、こういったところは必要以上に親切だ。その結果、糖尿病になっても誰も責任は取ってくれない。たとえ、あまねく寛大なるアッラー(イスラム教の神)でも、異教徒の私たちまで面倒を見てくれるはずがない。