

## 茶を飲む

前回徐志摩先生が平民中学で「喫茶」について講じられた、——決して胡適之先生の言う「講茶を喫す」<sup>i</sup>ではない、——わたしは聞きに行く暇がなく、又あいにく彼の構成に苦心を込めた講演稿も見ることがないが、推測するに彼は日本の「茶道」（英語訳ではTeaism）について述べ、しかもきつとうまく話されたに違いない。茶道の意味は、平凡な言葉で言うと、「忙中に閑を偷み、苦中に樂を作す」と言えよう。不完全な現世に少しの美と和らぎとを享樂し、刹那の間に永久を体得するのが、日本の「象徴的な文化」を代表する芸術である。この事については、徐先生はきっとすでに透徹して巧みな解説をされたことだろうから、もう余計な口を挟む必要はない。わたしが今言いたいのは、ただわたし個人の普段の喫茶観でしかない。

お茶は緑茶を正統とする。紅茶はすでになんの意味もない。ましてさらに砂糖を加えるなどとは——そして牛乳？ギッシング（George Gissing）の『草堂隨筆』（原名 Private Papers of Henry Ryecroft）は確かにとても面白い書であるが、冬の巻に茶を飲むことに言及し、イギリスの家庭の午後の紅茶とバタパンは一日の最大の楽しみであって、支那の喫茶はすでに千年百年という歴史があるが、必ずしもこうした楽しみの趣味と実益の万分の一も理解できていないとするのは、わたしは特に同意できない。紅茶は「トースト」がなければ飲めないわけではないが、これはただご飯にあたり、お腹が空いた時に食べるものでしかない。わたしの言う喫茶とは、清茶を飲むことにあって、その色と香りと味わいを鑑賞することにあり、心は必ずしも渴きを止めることにはなく、むろん腹を満たすことにはない。中国でも昔は煎茶〔煮出し〕や抹茶を飲んだことはあるが、今のやり方はみな淹れるお茶であり、岡倉覺三は『茶の本』（Book of Tea, 1919）で巧みにそれを「自然主義のお茶」と言っている。だからわたしが重んじるのはつまりこの自然の妙味にある。中国人は茶館に上がると、左に一碗右に一碗と半日かけて飲む。まるでたった今砂漠から帰ってきた様子なのは、すこぶるわたしの喫茶の意味と合致する。（福建・広東にはいわゆる工夫茶を喫す<sup>ii</sup>というのがあるそうだが自ずともっと道理に合う。）ただ残念なことに最近あまりにも租界化して、本意を失い、その結果飯屋の類になってしまっている。だが農村にはまだ少しばかり古風が残っている。ただ建物・器具が全く簡単陋劣そのもので、あるいはただすこぶる喫茶の意はあると言えるものの、すでに喫茶の道を得たりとは言えないかもしれない。

喫茶は瓦葺きの障子窓の下で、清泉に緑茶、質素だが雅な陶器の茶具で、二三人と共に飲み、半日の閑を得れば、十年の塵夢を払うことができる。お茶を飲んだ後は、又それぞれの天職をやりに行く。名のためであろうが利のためであろうが、構ったことではないが、偶然のひと時の悠遊こそは断じて欠いてはならない。中国ではお茶を飲む時、多くは瓜の種を食べるが、わたしはあまり感心しない。お茶を飲む時に食べるものは軽く淡白な「茶受け」であるべきだ。中国の茶受けは「滿漢饅饅」<sup>iii</sup>に変わってしまい、その性質は「阿阿兜」<sup>iv</sup>とほとんど変わりなく、茶を飲む時に食べるものではない。日本のお菓子は米豆の製品だけれども、その優雅な形色、素朴な味わいは、とても茶受けの資格にかなっており、様々な色の「羊羹」（上田恭輔氏の考証によれば、中国唐代の羊肝餅から出ると言う）には、特に特殊な風味がある。江南の茶館には「干茶」とい

うのがあって、豆腐干を細い糸のように切って、生姜醤油を加え、とろ火で煮込み、ごま油をかけて、客に出す。その利益は「ボーイ」の実入りとなる。豆腐干の中にもとは「茶干<sup>チヤカン</sup>」というのがあったが、今はそれが糸に変わったが、やはりなかなかお茶に相応しい。南京にいた時はいつもこれを食べたが、某寺の方丈が作るのが最もよいということであった。試したことはあるのだけれども、もう忘れてしまった。憶えているのはただ下関の江天閣だけだ。学生たちの習慣では、ふだん「干糸」が出て、大抵はすぐには食べない。ごま油が二度かけられ、白湯が重ねて換えられてのち、ようやく箸をつけるのが、最もやり方に合っている。来るとすぐなくなれば、次のが続いてきて、応酬に違がなくなる。でなければ三度目のゴマ油がかけられると、直ぐに引いてしまい、怒りが顔に現れ、お客も興が削がれて散会ということになって、茶の意どころではなくなる。

わが故郷の昌安門外に三脚橋という所があり、（実は決して三脚あるのではなく、出口が三つなのである。一つの橋が三叉になった河の上を跨いでいるからである、）そこに周徳和という豆腐屋があり、茶干を作ることで最も有名であった。ふつうの豆腐干は方約一寸半、厚さ三分ばかりで、値段は二文だが、周徳和のは値は同じだが、小さくてしかも薄く、やっとなら半分で、薄黒くて堅く、紫檀の切れ端のようであった。我が家は三脚橋から歩いて二時間ほどだったから、なかなか手に入らず、油で揚げたのしか食べることができなかつた。毎日担ぎのものが炉を設けて、街を呼売りする。その言葉に云う。

「辣醬<sup>ラージャン</sup>からい、  
ゴマ油で揚げた、  
紅醬<sup>ホンジヤン</sup>付けて、辣醬塗った。  
周徳和の五香ゴマ油揚げ豆腐干。」

その製法は上に述べたごとくで、竹串にその末端を刺して、一枚三文である。豆腐干の大きさは周徳和と同じぐらいだが、ずいぶん柔らかくて、多分普通の品なのだろう。ただこういう風に調理すると、茶受けの一つではないけれども、なかなかよい豆製品である。——豆腐は確かに極東の優れた食品であって、様々に変化できるが、西洋では理解されないのは、まさにお茶と同様である。

日本では茶漬げご飯があって、「お茶漬げ」と言い、漬物および「沢庵」（つまり福建の黄土蘿蔔、日本の沢庵和尚が初めてこの製法を伝えが、多分中国から伝わったのだろう。）などを添えて、とてもあっさりしていて芳しい風味がある。中国人もそうして食べないことはないのだが、ただその理由が、困窮でなければ節約なので、わざとお茶漬げの中にその固有の味を探ろうなどとする者はほとんどいない。これが残念な所以である。（民国十三年十二月）

※初出：1924年12月29日『語絲』第7期

<sup>i</sup> 講茶を喫す 揉め事の和解に双方が茶館に入ってお茶を飲む。大抵仲介にやくざが絡んでいる。本書「破脚骨」に見えるチンピラのやり方。

<sup>ii</sup> 工夫は功夫とも書き、時間・手間のこと。手間・暇をかけてゆっくり淹れゆっくり味わうお茶

---

という意味だろう。茶器も様々種類があつて、皆小ぶりで、茶碗など日本の猪口ほどの大きさが多い。ただし福建・広東が元のお茶だから当然発酵茶で、周作人の嫌いな紅茶が主流。

iii 「餠餠」は、メリケン粉・米粉などを油や砂糖など調味料とともに練って焼いた菓子。元満州族の食べ物だったがそれが清朝になって北京に入り、北方の食べ物として普及した。後の「阿阿兜」は未詳。一説に外国人を意味する言葉だから、ギッシングの言う「バタパン」を意味すると言う。