

第10期国際茶文化シンポジウム応募論文

タイトル 「中国と日本の喫茶における菓子について」

作者 湯浅 薫（上海市茶葉学会会員・中国国際茶文化研究会名誉理事）

住所 631-0002 日本国奈良県奈良市東登美ヶ丘6-10-26

電話番号 0742-48-2824

メール ky.cha461130@cronos.ocn.ne.jp

国 家 日本国（奈良県）

要 旨 現代中国の家庭では茶を飲用し楽しむことが中心になり、茶果や点心は茶館等が出すものとなっている。一方日本では、禅宗文化から点心と菓子が茶と組み合わされた喫茶文化として広がり、茶道（茶の湯）の誕生に影響を与えた。日本では茶館の文化が発展しなかったが、茶道がその機能を果たしている。また、日本では中国のように多様な茶が作られず、ほぼすべてが緑茶であり、その産地による個性も発達しなかった。そのため茶そのものの味や風味を楽しむ喫茶習慣が発達せず、関心は茶そのものよりも、むしろ茶道具や菓子へと向けられ、その発展をうながした。季節感を重視する日本の文化的伝統と合致した菓子は、一般の飲茶でも「茶と共に菓子を食べる文化」として日本で定着し、今日に至っている。

中国語の要旨 在现代中国家庭中以饮茶消遣的同时，点心或小吃也在茶馆登场了。一方面，在日本从禅宗文化中引发的由小吃和点心与茶组合而成的品茶文化渐渐被推广，对茶道的诞生给予了很大的影响。在日本，茶馆文化未能发展，但茶道却发挥着这一机能。另外，由于日本不能像中国那样产各种各样的茶，几乎都是绿茶，因此各产地的个性也没能得到发展。诸此原因，讲究原味与乐于味道的品茶习惯未能被发展，人们的注意力倒都集中到茶具与点心上，并促进了其发展。结合着重视季节感这一文化传统的点心，在普通的喝茶过程中作为「茶与点心共尝的文化」的一种理念在日本扎根，并且保持至今。

キーワード 世界各地の茶文化、茶果、菓子、茶館、茶の湯

はじめに

日本の家庭では、茶を飲む場合に菓子（日本では茶請けともいう）が出され、茶と共に食べられる。また抹茶を飲む茶道においても、煎茶を飲む煎茶道でも、茶と共に必ず菓子が客にだされる。茶道と共に発展した和菓子は、日本の食文化の重要な一要素となっている。

一方中国では、茶館等を除いて、一般の家庭では菓子を必ず茶につける習慣はないようだ。私は、中国でも日常お茶と共に西瓜の種なども菓子として食べられていると思っていたが、中国の知人の自宅を訪ねた時には茶だけで、菓子が出なかった。それがきっかけになって、多くの中国の人に菓子について尋ねたが、ふだん茶を飲むときには食べないのが一般的とのことだった。菓子を食べる時は正月など親戚が集まった時だけで、それも特に正月だからではなく、このときは親戚たちと長時間話をするからだという。「茶果」と呼ばれる果物はあり、食後または食間に食べるが、必ず茶と共に食べられるものではないようだ。

中国は日本の茶の故郷であり、菓子についても同じものと思っていたので、この両国の喫茶と菓子に関する文化的違いに関心を持ち、その理由を歴史的に考察した。

中国喫茶史と菓子

喫茶における菓子

中国の史料ではじめて「茶果」という言葉ができるのは、7世紀前半成立の『晋書』である。茶果は茶菓とも書き、「果」は本来は木の実のことであった。「桓温爲揚州牧。性儉。每讌飲。惟下漆奠椗茶菓而已」（1）。[訳 桓温は揚州の牧となる。儉約家で、宴会毎に、わずかに漆の奠椗に茶菓を出しただけだ]。『茶経』にも引用されているこの文から、東晋時代に来客を茶果でもてなすことがすでに行われていたことがわかる。

8世紀の唐代に書かれた陸羽の『茶経』（760年頃）は、他にも茶果についての史料を紹介している。すなわち『茶経』七之事には弘君拳の『食檄』から「弘君舉食檄。寒温既畢。應下霜華之茗。三爵而終。應下諸蔗・木瓜・元李・楊梅・五味・橄欖・懸豹・葵羹各一杯」[訳 弘君拳の『食檄』に寒温の季節が終わると、霜華のような茗（茶）をだすべきで三杯で終わる。それから諸蔗（さとうきび）、木瓜（かりん）、元李（すもも）、楊梅（やまもも）、五味（さねかずら）、橄欖（かんらん）、懸豹（懸瓢、ひょうたん）、葵（あおい）、羹（あつもの）をそれぞれ一杯出すべきである]を、また傳異の『七誨』から「傳異七誨。蒲桃。宛柰。齊柿。燕栗。桓陽黃梨。巫山朱橘。南中茶子。西極石蜜」[訳 傳異の『七誨』に蒲桃（ぶどう）、宛柰（りんご）、齊柿（かき）、燕栗（くり）、

桓陽黄梨（なし）、巫山の朱橘（みかん）、南中の茶子（茶の葉）、西極の石蜜（氷砂糖）とある]などを引用している（2）。唐代には喫茶と同時に茶果を食べる習慣が中国にあったことがわかる。

宋代の『禅苑清規』（1103年成立）は、禅宗寺院における僧団の生活規則を述べたものだが、「第五卷 堂頭煎點」に次のように書かれている。

「齋前提舉行者準備湯餅・盞羹・茶盤・香花・坐位・茶菓・照牌・煞茶、諸事已辦子細請客。於所請客躬身問訊云、堂頭齋後特為某人點茶」[訳 齋前に行者を提挙して湯餅・盞羹・茶盤・香花・坐位・茶菓・照牌・煞茶を準備し、諸事已に辨じて子細に客を請す。請するところの客に身をかがめて問訊して云く、堂頭齋後特に某人の為に点茶す]（3）。

この時準備される「茶菓」は「点心のことで、行茶には点心（餅、菓子）がつくのが一般的であった」とされる。茶を飲む時に点心が出されていたことになる。

茶の普及と茶館

北宋の都市繁栄記である『東京夢華録』巻之三「馬行街鋪席」から、盛り場に茶坊があり、茶売りもいたことがわかる。

「茶坊酒店勺肆飲食、市井經紀之家往往只於市店旋買、飲食不置家蔬、北食則饜樓前季四家段家 火塵 物石逢巴子、南食則寺橋金家九曲子周家最為屈指、夜市直至三更盡 五更又復開張如要開去處通曉不絕、尋常四梢遠静去處、夜市亦有、燠酸賺猪胰胡餅和菜餅糰兒野狐肉果木翹羹灌腸香糖果子之類。（中略）三更方有提瓶賣茶者、盖都人公私榮幹夜深方歸也」（4）

市中の商売人の家では食事など飲食店から料理を取り、家には惣菜を用意せず、北方・南方に料理の専門店がありお茶売りも出ていたとある。都の人は公私に仕事が多忙で商店では間食（点心）のために餅、果物、肉類、などが売られ、茶売りも出ていたのである。現代と変わらぬ状況といえるが、これが飲茶文化の発祥だと考えられる。

「飲茶」は1日2回の食事以外に、多忙のために手軽にいつでもどこでも飲茶と共に間食（点心）をするものである。それが宋代の「茶坊」で行われ、これが「茶館」の原型であり誕生であったと考えられる。茶館は友人と話をし、あるいは商談や情報交換を行う場であり、さらに娯楽の場ともなって発展し、中国茶文化の重要な要素となった。

清代には飲茶処（茶館など）が貴族の社交・富豪の商取引の場とされ、また湖で船遊びなどをしながら茶を飲んだが、この時期の「茶果」に関する文献は少ない。『紅樓夢』に当時の貴族の飲食について、菓子・点心などについて記載されているが、間食としての食べ物であり「茶果」ではない（5）。「茶」と菓子（点心類）はそれぞれが区分された役割を持っている。茶が一般に普及していったにもかかわらず、以前は飲茶と密着していた「茶果」が日常生活の中では定着しなかったと考察する。

一般的な茶文化としては、宋代からの茶館が茶文化の中で大きな役割を果たし、明代と清代には地域コミュニティに必要不可欠な存在となっていた。特に広東の茶館は茶を飲みながら食べることが発展し、さらに隣の香港に広州人も入り1930年代に独自の飲茶文化をつくったのである。

『茶経』の時代には、茶と菓子が密着していたものが、茶だけを飲む日常生活と、点心や菓子のつく茶館の茶文化に分離したことになる。

日本の喫茶史と菓子

日本古代の菓子

それに対して日本では、喫茶と菓子は切り離すことのできないものとして発展した。とはいえ、「果子」は中国からの茶の伝来以前から食べられていたものである。

日本でもっとも古い菓子は、中国の『晋書』に書かれている茶果と同じで、果物や木の実であった。奈良時代(710 - 793年)の『正倉院文書』には「李子七升」「四斗桃子」「山桃子十五把」「枇杷四斗」「梨子式斗」「棗三十七把」「橘九球」「干柿十貫」といった果物や、「栗六升」「胡桃二升」といった木の実の名がでる。木の実については『常陸国風土記』に「椎」、『出雲国風土記』に「榲(カヤ)」、『万葉集』に「菱」も出る(6)。『続日本紀』天平8年(736)11月11日条に「橘者果子之長上、人之所好」とあり、これらはすでに「果子」と呼ばれていた。

平安時代(794 - 1192年)の『延喜式』卷三十三「大膳下」でも、延長5年(927)に全国からの「諸国貢進菓子」として、楊梅子(山桃)・平栗子・覆盆子(イチゴ)・梨子・干棗・花橘子・柑子・椎子などが記されている(7)。

『延喜式』の時代には日本にも喫茶が伝わっていた(8)ので、中国と同様に喫茶のさいにこうした「果子」を食べていた可能性はある。ただし、奈良時代からその名があることからみて、必ず茶と共に食された「茶果」ではなく、食材でもあったことはまちがいない。

その点は餅も同様である。『正倉院文書』には大豆餅・小豆餅などがある(9)。この餅は現代の和菓子の原点であると考えられるが、この時代には主食を補う食材であった。

奈良時代には中国の唐から唐菓子も伝来している。これは小麦粉・米粉などを練って油で揚げて甘味をつけたもので、人工的に作られた菓子として最初のものだった。『正倉院文書』に「環餅」「油餅」がすでにあるので奈良時代にすでに伝来していたようだが、平安時代になって「梅枝、桃枝、餛飩、桂心、黏臍、饅饅、食追子、團喜」が「八種唐菓子」(10)とされた。いずれも原料は同じだが、できあがった形に違いがあった。

この唐菓子も特に喫茶と結びついたものではなく、奈良の春日大社などでは神前へ供物とする料理の1つ(茶は付かない)として現代でも作られている。

中世の喫茶と菓子

鎌倉時代(1192 - 1333年)初頭に日本に禅宗が伝えられたが、禅僧は喫茶(抹茶)と点心という食文化をももたらした。この時代の食事は二食で、定時の食事以外にとる「小食」として点心が広まった。点心は食習慣を指す言葉だが、特定の食品をも意味している。室町時代(1333 - 1573)の14世紀後半に成立した『庭訓往来』「十月状返」に点心と菓子の種類、および茶具の名が列挙されている。

「点心者、水織・温糟・糟鶏・鼈羹・猪羹・驢腸羹・箏羊羹・砂糖羊羹・餛飩・饅頭・索麵・碁子麵・巻餅・温餅。菓子者、柚柑・柑子・橘・熟瓜、沢茄子等、可隨時景物也。伏菟・食勾・煎餅・梁・索餅等、為客料可被用意。茶具者、建盞・天目・胡盞・饒州碗、並木茶器・八入盆一對・茶瓢・茶筥・茶桶・茶巾・茶杓・兔足・湯瓶・罐子・茶磨等、同

可被副整也。(中略)

時以後菓子者、生栗・檇栗・熟栗・干棗・花梨子・枝椎・菱・田鳥子・覆盆子・百合草、随御自愛可有用意之」(11)。

日本の禅寺での喫茶は『禅苑清規』などの中国禅寺の方法にもとづいていた。ここでは点心・菓子と茶具が続けて書かれていて、喫茶のさいの菓子だったことは明らかである。しかもその菓子は、果物・餅類と、時(斎のこと、食事をさす)以後の喫茶に使われる乾燥した木の実類に分けられているのが注目される。前者は、点心に含まれていた饅頭・餅と合わせて後に「生菓子」へ、後者は「干菓子」へと発展していくことになった。

茶道(茶の湯)と菓子

日本独自の喫茶文化として「茶の湯」が15世紀後半に成立し、17世紀には「茶道」とよばれるようになった。それは茶を飲むだけでなく、食事・菓子を食べるものであった。そこで使われた菓子については、茶会の記録である茶会記に書き残されている。

『松屋会記』に出る初期(1537-1558年)の菓子は、焼栗・昆布・羊羹・芋の子(小芋)・麩・氷餅・豆飴・クワイ・蜜柑・柿・榧・梨・饅頭・銀杏・蛸・山芋・胡桃・栄螺・金柑・柘榴などであった(12)。点心・果物・木の実などが混在していたことがわかる。茶道の大成者である千利休(1522-1591年)が使用した菓子もあまり変わらず、榧・栗・蛸・柿・栗団子・炒り豆・炒り米・麩・干瓢・椎茸煮染め・麩の焼などであった(13)。ただし「麩の焼」は、当時日本に伝わったヨーロッパの菓子(南蛮菓子)の影響を受けたものとみられている。

茶道では、たとえ料理は省略されても、菓子は必ずつけられる約束だった。

江戸時代(1603-1868年)には、茶が庶民のなかにも広がっていった。また抹茶に代わって煎茶(泡茶のこと)も飲まれるようになり、煎茶道も起こった。煎茶道でも必ず菓子が出され、茶の普及と共に菓子の文化が急速に発展した。日本では「茶請け」という言葉も使われるようになったが、これは茶を飲む時に食べるもの、といった意味であり、「菓子」とは呼ばれなくなった果物や木の実をも含むものであった。

それまでの素朴な菓子が大きく変わり、京都で砂糖を使った「上菓子」が作られるようになったのは17世紀後期であった(14)。そして1718年に最初の菓子製法書『古今名物御前菓子秘伝抄』が出版された。その中には木の実の果子は「炒り榧」一種しか残らず、あとは各種の餅を中心に饅頭・羊羹・粽・落雁などを含み、さらに「かすてら」をはじめとする南蛮菓子も多く収録されている(15)。本来は点心であった餅・羊羹・饅頭も菓子として広まっていったことになる。

考察と結論

中国の家庭では茶を飲用し楽しむことが中心になり、茶果や点心は茶館等が出すものとなっていった。一方日本では、禅宗文化から羊羹・饅頭・餅などの点心と菓子が茶と組み合わせられた喫茶文化として広がり、茶の湯(茶道)の誕生に影響を与えた。菓子は喫茶と切り離せないものとして展開し、江戸時代になって菓子文化が大いに発展したのである。

日本では茶館の文化が発展しなかった。旅人や寺社への参詣者に茶を売る「茶屋」はあ

ったが、地元の人が集まる場とはならなかった。中国の茶館がもっている人々の交流の場としての機能は、日本では、日本独自の喫茶文化である茶道によって果たされたのである。茶道は「一期一会」、すなわちその時その時が生涯に一度しかない茶会だと思って、亭主と客が接しなければならない、といわれるほどに人の交流を重視するものであり、そのために食事や菓子も出して、ゆっくりと語り合うものであった。

また一方で、日本では中国のように多様な茶、つまり白茶・黄茶・青茶・紅茶・黒茶が作られず、ほぼすべてが緑茶であり、その産地による個性も発達しなかった。そのため茶そのものの味や風味を楽しむ喫茶習慣が発達しなかった面もあるように思われる。関心は茶そのものよりも、むしろ茶道具や菓子へと向けられ、その発展をうながした。茶道が菓자에季節感の表現を求めたことが、現在の和菓子の多様さを生んだといえよう。季節感を重視する日本の文化的伝統と合致した菓子は、茶道以外の一般の飲茶でも好まれるものとなった。

場所、会合の目的、季節などにより菓子が選ばれ、茶道のような儀礼としての飲茶でも、家庭（どの家庭にも茶を淹れる「急須」とよばれる茶壺がある）の飲茶でも、それぞれにおいて茶を楽しみ、菓子の姿、味、食感を楽しむ「茶と共に菓子を食べる文化」が日本においては定着して今日に至ったのである。

注（参考文献）

- (1) 『和刻本正史 晉書・影印本』九十八・列傳第六十八（汲古書院、1971年）、1253 - 4頁。
- (2) 布目潮風『茶経詳解』（淡交社、2001年）219 - 230頁。
- (3) 鏡島元隆他『訳註 禅苑清規』（曹洞宗宗務庁、1972年）177頁。「茶菓」の意味については同書の179頁の訳注を引用。
- (4) 孟元老『東京夢華録』（入矢義高・梅原郁訳注、岩波書店、1983年）、386頁。
- (5) 篠田統『中国食物史の研究』（八坂書房、1978年）、295頁。
- (6) 関根真隆『奈良朝食生活の研究』（吉川弘文館、1969年）、118頁以下。
- (7) 『延喜式』新訂増補国史大系26巻（吉川弘文館、1974年）所収。779頁。
- (8) 日本での喫茶は、弘仁6年（815）4月22日の『日本後記』嵯峨天皇近江行幸の記事により、それ以前からはじまっていたことが確認される。
- (9) 前掲『奈良朝食生活の研究』277頁以下。
- (10) 『和名類聚抄』巻16「歡喜団」の割注（風間書店、1967年）。
- (11) 『庭訓往来』石川松太郎校注（平凡社東洋文庫、1973年）、265頁以下。
- (12) 『松屋会記』茶道古典全集第9巻（淡交社、1957年）より抽出。
- (13) 『利休大事典』（淡交社、1989年）所収「千利休茶会記録」より抽出。
- (14) 守安正『お菓子の歴史』（白水社、1952年）109頁以下。
- (15) 鈴木晋一・松本仲子『近世菓子製法書集成1』（平凡社東洋文庫、2003年）所収。

作者の紹介

1946年、日本・徳島県生まれ。阪南大学・村上学園評議員と事務長、および大阪私学経営者協議会役員などを歴任。2006年3月に退職し茶の研究と普及活動に専念。

高級茶芸師、中級評茶員、上海市茶葉学会会員。中国国際茶文化研究会榮譽理事。日本茶インストラクター協会奈良県支部副支部長。

中国茶と日本茶の正しい理解と普及のため「薫東庵」を主宰するほか講演、執筆、テレビなどでも活躍中。