

ペー族の「焙^{ほう}じ茶瓶」

焙じ茶用焙じ容器 (標本番号H209035、高さ/5.7cm 幅/8.4cm 奥行/7cm) 中国

横山 廣子 (よこやま ひろこ)

本館民族社会研究部

これは中国雲南省大理盆地に住むペー族が愛飲するお茶を焙じる用具である。大きさは大きくても一〇センチメートルを超えることがない。素焼きのものもあるし、釉^{ゆう}葉^{やく}がかかっているものもあるが、ごく素朴な姿をしている。

日本の焙^{ほう}烙^{らく}と異なるのは、このなかでお茶を焙じると同時に、急須の役割も果たす点だ。口のところに橋のように一本わたされた部分で、注いだときに茶葉が出てこないようになっている。中国語では「烤^{カオ}茶^{チャ}罐^{カン}」とよばれていて、「焙^{ほう}じ茶瓶」と訳せる。

ペー族の家庭には、正方形で中央が円形にくぼんだ金属板状の炉がある。木炭や薪を燃やし、五徳^{ごとく}をその上に置いて鉄瓶でお湯を沸

かしながら、頃合いを見計らって五徳の脚の内側あたりにこの茶瓶を置いておく。なかにはペー族の人びとが日常的に飲む「滇^{ディ}緑^{リン}」^{デアエンリユ}



南緑茶」の茶葉が入っている。火の加減を見ながら、時おり取っ手のところをもって軽く上下させ、茶葉に均等に熱が伝わるようにす

る。お湯が沸き、あたりに茶葉の芳ばしい香りが漂ってきたとき、茶瓶は炉の端に置かれ、そこに煮えたぎったお湯が注ぎこまれる。その瞬間、高温になった内部で茶葉がお湯もるともシューツという音を立てて吹き上がる。それが「雷響^{ライキョウ}茶」とも言われる所以である。ペー族はその小爆発が沈静化するのを待って、小ぶりの茶碗にお茶を入れて、味わう。

ペー族は今でも焙じ茶を好み、冠婚葬祭では緑茶ではなく、必ず焙じ茶を甘いお茶とともに振る舞う。しかし、最近ではこのような少数人数用の焙じ茶用具で日常的に焙じ茶をたしなむ姿は少なくなつた。かつては特に老人たちが家でこのお茶の時間を楽しんだ。うまく焙じて入れるのは一種の修練だ、という言い方もしていた。