

アメリカ人とお茶——アメリカの食文化（I）

Tea for the American - Food Culture in USA (I)

岡谷 慶子
Keiko OKAYA

(平成17年9月14日受理)

ボストン茶会事件以来アメリカ人はコーヒーを飲み、お茶はあまり飲まないというのが定説である。だがアメリカでは禁酒運動のころ、盛んに茶が飲まれていたし、アイスティとティーバッグ、インスタントティを産業化したのはアメリカ人である。ボストン茶会事件後、アメリカでは20世紀以前に緑茶と中国茶は飲まれていたが、インド紅茶の普及が遅れた。コーヒーに国民的飲料の地位を譲っただけに、副次的存在としてアメリカではとりわけお茶は女性との親和性が強まったといえる。その結果20世紀前半に流行したアメリカのティールームは必ずしもお茶が主体ではなかったのだが、女性文化の生成の場となった。

I その歴史

西洋の飲茶はオランダから始まった

ヨーロッパにアジアから茶が到達した当初、オランダの首都ハーグで茶が普及した。高価ゆえに最初は富裕層に限られていたが、価格が下落するにつれて、購買層は拡大していった。元来、茶は香辛料や砂糖のような貴重品として薬のように珍重されていたが、1675年にはオランダ全土の一般食料品店で手に入るようになった。茶の消費量が飛躍的に高まるにつれて、医者や学者が茶の効能と害について果てしない論争を重ねたが、庶民はこうした論議をよそに茶を嗜んだ。1635年から1657年にかけてその論争の続くなか、フランスとオランダの主導のもとに飲茶の習慣はヨーロッパに広まった。

東洋趣味がヨーロッパを風靡したのと同時に茶は生活の一部となり、オランダの宿屋は茶を出すようになった。宿屋の主人は客に湯沸しつきの茶道具を支度しセルフ・サービスで客は茶を入れた。フランドル派画家のヤン・ヨセフ・ホレマンズ（1714-1790）の「お茶の時間」という風俗画がある。制作年代は不詳であるが画面中央手前に茶の湯沸しが見える。



Tea Time Jan Jose Horemans II
Koninklijk Museum voor Schone Kunsten

オランダからアメリカへ

17世紀半ばにはオランダは西欧世界で活発な交易をしていた。西インド会社はアメリカのハドソン川河口のマンハッタン島を先住民からわずかな品で買収し、ニューアムステルダムと名づけ、オランダ人居留地を設置し貿易拠点とした。そこに初めて茶をもたらしたのは、ピーター・スチーフサント総督であった。ゆえに17世紀後半には植民地の貴族たちは茶を飲んでいたと考えられる。シングルトンの『オランダ人のニューヨーク』（1909）によると、あるニューアムステルダムの貴婦人は、ただ茶を淹れるばかりでなくサフランや桃の葉を香り付けにして客をもてなしたという。「アメリカにフランスから来た後年の新しい作法なので」茶にミルクもクリームも入れなかった。¹

『スケッチ・ブック』で日本にも知られたワシントン・アーヴィング（1783-1859）が処女作『ニューヨークの歴史』（1809）で、ディートリッヒ・ニッカーボッカーというユーモラスなオランダ系歴史家の語り手を設定して、これらのオランダ系貴族の初期のティーパーティの様子を戯画的に描いている。

The tea was served out of a majestic delft teapot, ornamented with paintings of fat little dutch shepherds and shepherdesses, tending pigs -- with boats sailing in the air, and houses built in the clouds, and sundry other ingenious dutch fantasies. The beaux distinguished themselves by their adroitness in replenishing this pot, from a huge copper tea kettle, which would have made the pigmy macaronies of these degenerate days, sweat, merely to look at it. To sweeten the beverage, a lump of sugar was laid beside each cup -- and the company alternately nibbled and sipped with great decorum, until an improvement was introduced by a shrewd and economic old lady, which was to suspend a large lump directly over the tea table, by a string from the ceiling, so that it could be swung from mouth to mouth -- an ingenious expedient, which is still kept up by some families in Albany; but which prevails without exception, in Communipaw, Bergen, Flat-Bush, and all our uncontaminated dutch villages.

お茶は重厚なデルフト焼きのティーポットから出された。それは太って小柄なオランダ人の羊飼いと羊飼いが豚の世話をしている、舟は空に浮かび、家並みは雲の上に立つなど、さまざまなオランダ人の独創的な幻想の絵付けがされていた。しゃれ男たちは巨大な銅製の湯沸しからこのポットを満たす器用さで際立っている。その湯沸しは当時の退廃の時代の軟弱男性が見ただけで汗だくになっただろう。この飲み物を甘くするには、砂糖の塊がひとつカップの傍らに置かれて、人々はお上品にかわるがわるこれを齧っては茶を啜った。やがてある利口な節約家の老婦人が大きな砂糖の塊を口から口へと移せるように天井から紐でつるした。これは依然として維持しているオルバニーの家庭もあるが、例外なくコミュニポー、バーゲン、フラット・ブッシュそして全ての汚されていないオランダ人村では広く行われた巧妙な方便なのであった。

後半はニッカーボッカーの一流の誇張と解釈すべきであろう。庶民階級にどの程度広まっていたのかは謎である。だが実際、イギリス人が新大陸の植民地を獲得したとき、その狭い居留地ではイギリス全土を合わせたよりも多くの茶が消費されているのを発見した。

オランダゆかりのイギリス王室

イギリスは国内の政情不安と混乱のため、大航海時代の東方交易に後れて参入した。最初の茶は1652年から54年にかけてイギリスに到来したが、たちまち人気を博しエールにとって代わる国民的飲料となった。オランダのように、茶が人口に膾炙するには貴族の承認が必要であった。チャールズ2世（在位1660-85）は亡命中にポルトガルの王女キャサリン・ド・ブラガンザと結婚したが、彼自身はハーグで成長した故に常習的に茶を飲用し、君主制が再建されると国王夫妻が飲茶の風習をイギリスに持ち帰ったのであった。エリザベス1世（在位1558-1603）は1600年にアジア交易を促進するために東インド会社を設立したが、チャールズ2世に嫁いだキャサリンが嫁資の一部としてタンジールとボンベイの領土をもたらしたので、これらがイギリス東インド会社（ジョン・カンパニー）の営業拠点となり、イギリスが紅茶大国となる下地が揃った。

イギリス東インド会社は喜望峯から南米最南端に及ぶ広大な地域の交易の独占権を付与され、その権限は絶大であった。東インド会社と合併後、新生・東インド会社はインドと中国の全ての交易の独占権を掌握し、その結果茶の価格は不当に高く据え置かれたのであった。

初期のイギリス人入植者の飲茶の習慣

1652年から始まった英蘭戦争の結果、64年についてニューアムステルダムがイギリス植民地となりニューヨークと改称された。1670年になってはじめてマサチューセッツのイギリス人入植者は茶を知るに至るが、ボストンで一般向けに販売されるのはさらに20年後のことであった。ベンジャミン・ハリスとダニエル・ヴァーノンという商人が茶を公的に売る許可を取りつけた。

アメリカのイギリス系入植者はその飲茶の習慣を祖国から持ち込んだ。特に茶は上流階級に広まり、ティーパーティが盛んに開かれた。高価な銀器や磁器の茶道具は彼らのステイタス・シンボルとして、ボストンやフィラデルフィアの名門が集う場で使われたのであった。

ナサニエル・ホーソン（1804-1864）はニューイングランドの旧家の6代目として生まれた。祖先のメジャー・ウィリアム・ホーソンは聖職者でマサチューセッツ、セイラムの最初の入植者の一人であった。次代のジョンが17世紀の魔女裁判に関与していたことが影響し、作家ホーソンには入植時代のニューイングランドに取材したピューリタニズム色が濃い作品が多い。『七破風の館』（1851）は19世紀のセイラムを舞台とした怪奇ロマンスで、初期の入植者である祖先たちの存在が日常につきまとい不気味な雰囲気を高めている。なかでも祖先の形見の磁器は、世代が下るほどに年月の重みを帯びて、その尊さが増していくのであった。古い屋敷で孤独な閉鎖的な生活を送っていた老嬢ヘプシバのもとに若い従妹のフィービィが押しかけ、ペプシバは渋々ながら彼女を当座は置くことにする。以下

はフィービーが甲斐甲斐しく朝食の準備を手伝う場面である。

Hepzibah brought out Some old silver spoons with the family crest upon them, and a china tea-set painted over with grotesque figures of man, bird, and beast, in as grotesque a landscape. These pictured people were odd humorists, in a world of their own, -- a world of vivid brilliancy, so far as color went, and still unfaded, although the teapot and small cups were as ancient as the custom itself of tea-drinking.

“Your great-great-great-great-grandmother had these cups, when she was married,” said Hepzibah to Phoebe. “She was a Davenport, of a good family. They were almost the first teacups ever seen in the colony ; and if one of them were to be broken, my heart would break with it. But it is Nonsense to speak so about a brittle teacup, when I remember what my heart has gone through without breaking.”

The cups -- not having been used, perhaps, since Hepzibah's youth -- had contracted no small burden of dust, which Phoebe washed away with so much care and delicacy as to satisfy even the proprietor of this invaluable china. (417-8)

ヘプジバは、家紋を刻み付けた古めかしい銀の匙をいくつかと、人物や鳥や獣のグロテスクな絵と同じようにグロテスクな風景の中に描いた、磁器のお茶のセットを取り出した。そこに描かれた人々は、自分たちの世界に生きている、奇妙なひょうきんものたちであった。それは、彩りに関する限りその急須や小さな茶碗が喫茶の習慣と同じくらい古めかしいものであるにもかかわらず、まだ生き生きとした鮮やかさが消えうせずに残っていた。

「このお茶碗はね、おまえのお祖母さまのお祖母さまの、そのまたお祖母さまが、お嫁入りのときに持っていらしたものだよ」とヘプジバはフィービーに言った。「そのお祖母さまは、ダavenportの血筋で、立派な家柄の出だった。これは植民地で使われた最初のお茶碗といってもいいわ。だからもしひとつでも壊れたら、それと一緒にあたしの心も壊れてしまうくらいなの。でもあたしの心が壊れもしないで苦労を乗り越えてきたことを思えば、壊れやすいお茶碗などのことをこんな風に言うのは馬鹿げてるわね！」

その茶碗は一たぶんヘプジバの娘時代以来使われたことがなかったのであろう—かなりな量の埃をつけていたので、フィービーはそれをこの非常に貴重な磁器の持ち主をさえ満足させるほどに慎重に丁寧に洗い上げた。

アリス・モース・アールの『旧ニューイングランドの風俗習慣』(1909)によると初期のころはニューイングランドの人々は茶の扱いがわからず、珍事が記録されている。セイラムでは長時間茶葉を濃く煮出して、ミルクも砂糖も入れないで飲んだ。その後葉は塩漬けにされバターで食した。また煮出した液は捨てられ、人々が茹った葉を食べた町はひとつではなかったという。それでも茶の人気は続き、18世紀末には植民地の全人口の三分の一

が茶を一日に二回は飲んだ。¹¹

東インド会社とアメリカ独立戦争

1720年には茶は入植地と宗主国の間の主要な交易品として認められていた。ベンジャミン・フランクリンの自伝には、フレンチ・インディアン戦争（1755-1763）の時、軍糧を要求して届いた物資のリストがあるが、その中には粉コーヒー、チョコレートと共に上等の緑茶とボヘア茶が1ポンドずつ含まれていた。

茶貿易はボストン、ニューヨーク、フィラデルフィアを中心としていたが、いずれも後の反乱の拠点となる地であった。茶には重税が課せられていたので、アメリカ商人は遠方の港から密輸入して自衛した。その結果東インド会社の重役は利益の減少に憤り、イギリス議会に対処するように圧力をかけた。

入植地のフレンチ・インディアン戦争についてはイギリス側からすれば植民地をフランス勢力から守り、貿易を安定させる狙いがあった。戦争は植民地の利益のために戦われたので、植民地側が戦費の大部分を負うべきだという姿勢をとり、1765年印紙条例に続いて67年タウンゼント法は、鉛、ガラス、紙、塗料、茶に課税した。入植者たちは当然ながらこれに反発し、議会は新税制を撤回せざるを得なかった。だが茶税は廃止されずに残った。入植者たちはボイコット運動をして、主にオランダ人から茶を買うようになった。その結果、イギリス東インド会社は更なる減益を被り、国王に救済を求めた。大蔵卿ノースはこの圧力に応じて、東インド会社にアメリカの茶商人を出し抜いて、入植者に直接茶の販売を認可する裁定を下した。これが1773年制定された茶条例である。仲買人を排除することで、茶の価格が抑えられるはずだった。だが本国の度重なる課税と干渉はアメリカの独立への機運を促したのであった。

ボストン・ティーパーティ

1773年12月16日には入植者たちの感情は救いようもなく悪化して、ついにボストンの男たちがインディアンの扮装をして何百ポンドという茶を港に投げ込んだ。サミュエル・アダムスやジョン・ハンコックのような進歩的な指導者が陰謀に参加した。この損害に対してボストン市民は賠償を拒否したので、イギリス議会はマサチューセッツに対して強制諸法を執行した。報復処置としてボストン港を閉鎖し、ボストン市内は英国軍隊が占拠した。規模は違っても同様のイギリス政府に対する反乱はグリニッジ、チャールストン、フィラデルフィア、ニューヨーク、アナポリス、エディントンに飛び火した。1775年武力抗争となり、入植地の指導者たちが結集して、独立が宣言された。

入植地では茶は特に女性に人気があり、イギリス政府もそれを承知のうえでその需要を見越して課税した程であったが、これが大きな計算違いであった。女性たちは集会や新聞でイギリスの売る茶を飲まないように声高に訴え、入植者と茶商人の夫の権利を守った。

そこで様々な茶の代用品が作られた。「リバティ・ティ」もそのひとつで、四つ葉のミソハギを引き抜いて葉を引き剥がし、莖を茹でる。鉄鍋に葉を入れて、煮汁に浸し、その後天火に入れて乾燥させる。こうして作られた茶葉は一ポンド六ペンスで販売された。婦人

方はイギリスの茶を断つことを固く誓ったので、キルト縫いの会や糸紡ぎの会などの集まりは、「リバティ・ティ」やその他の代用茶がなければ成功しなかっただろう。その他の擬似茶を作るには、イチゴや黒スグリの葉が使われた。またオオバコやセージなどの薬効のあるハーブ・ティも飲まれた。ラズベリーの葉を煎じた「ハイペリオン」も有名だった。ⁱⁱⁱ

「ユーポン」という南西部のインディアンの愛飲した黒い飲料もあり、白人も教わって飲んだ。これはモチノキ科の植物の葉を炒って入れたカフェイン性飲料で、19世紀までは社会的にも儀式の場でも用いられた。インディアンの清めの儀式では吐き戻しに使われたという。^{iv}

ヘンリー・ソロー（1817-62）は超絶主義者エマーソンの薫陶を受け、その思想を生活に実践した。生前発表された『ウォールデン—森の生活』は日本でも知られるが、遺稿から出版された『メインの森』（1864）もインディアンを道案内に雇い、11年間に及ぶトレッキングとキャンプ生活を綴った紀行文である。15年間にわたって書かれ生前まとめる暇がなかった3本のエッセイが収録された。最後のエッセイ（1857）にインディアンから教わったことが記録されている。

Returning from a short walk, he brought a vine in his hand, and asked me if I knew what it was, saying that it made the best tea of anything in the woods. It was the Creeping Snowberry (*Chiogenes hispidula*), which was quite common there, its berries just grown. He called it *cowosnebagosar*, which name implies that it grows where old prostrate trunks have collapsed and rotted. So we determined to have some tea made of this to-night. It had a slight checkerberry flavor, and we both agreed that it was really better than the black tea which we had brought. We thought it quite a discovery, and that it might well be dried, and sold in the shops. I, for one, however, am not an old tea-drinker, and cannot speak with authority to others. It would have been particularly good to carry along for a cold drink during the day, the water thereabouts being invariably warm. The Indian said that they also used for tea a certain herb which grew in low ground, which he did not find there, and *Ledum*, or Labrador tea, which I have since found and tried in Concord; also hemlock leaves, the last especially in the winter, when the other plants were covered with snow; and various other things; but he did not approve of *arbor vitae*, which I said I had drunk in those woods. We could have had a new kind of tea every night. (*Allegash and East Branch IV 751*)

散歩から戻ると、彼はツルを手にしてこれが何であるか知っているかと尋ね、これは森で最高のお茶ができるものと言った。それはそこらではありふれたセッコウボクで、その実がついたところだった。彼はそれを「コモスネバゴザー」と称した。朽ち果てた倒木の幹から生えるという意味だった。そこで今晚それを使って入れたお茶を飲もうと決めた。それはほのかにヒメコウジの風味がして、私たちは買って来た紅茶よりも本当においしいと同意した。私たちはこれは大した発見だ、よく乾燥させて店で売れると思った。しかし私はといえば、大した茶飲みではないので人に物を言う権威はない。そこら辺の水は決まってぬるいので、日中冷たい

飲料として携行すれば尚結構であろう。インディアンは地面に生えているハーブもお茶に使うと言ったが、そこで見つけることはできなかった。それからラブラドル茶は以来私がコンコードで見つけて試したものだ。そして榎の葉は特に他の植物が雪に覆われた冬の最後のもの、その他もろもろ。だが、彼は私がその森で飲んだといったアーバーヴァイティ（あすなる属の常緑樹）は認めなかった。私たちはやろうと思えば毎晩でも別種のお茶を飲むことができたことであろう。

ティークリッパーと茶富豪たち

初期のアメリカの億万長者、ボストンのT. H. パーキンズ、フィラデルフィアのステイヴン・ジラルド、ニューヨークのジョン・ジェイコヴ・アスターはいずれも中国貿易で財を成した人々である。アメリカは独立戦争直後から中国との直接交易を始めたのだが、アメリカの快速船は従来貿易を独占していたイギリスの重くて鈍い「ティーワゴン」を抜いた。走行距離と速度を誇る快速船にまかせて、アスターは1800年に茶の輸入を始めた。彼は渡航に対して50%という最小限の利益しか求めなかったが、しばしば100%の利益を上げた。フィラデルフィアのジラルドは「寛大な茶商人」として知られ、若く弱小のアメリカ政府に対する彼の緊急の貸付のおかげで1812年の米英戦争で国家の再武装が可能になった。彼が設立した孤児院で彼の名声は不朽のものになった。パーキンズはボストン屈指の由緒ある海運業者の一族である。中国人は手堅い彼を紳士として信用し、書面による契約なしで莫大な取引を可能にさせた。アメリカはその快速船と金による支払いで、イギリスの茶市場の独占を打ち破ることができたのである。^v

19世紀半ばまでに国家単位のクリッパー競争は白熱していた。イギリスとアメリカが競争にしのぎを削っていた。毎年、中国からロンドンの茶取引所の競売に持ち込む最初の茶を運ぶ帆船が速さを競い合った。地球を半周するというのに、テムズ河を上る帆船の勝利は僅か数分差で決まる程、舵さばきに双方優劣つけ難かった。だが1860年代には南北戦争が勃発し、1871年には新型の蒸気船がこれらの帆船と交代し、スエズ運河が開通するとティーレースの時代は幕を閉じた。

II 緑茶から紅茶へ

『茶大全』の著者ユカーズは「紅茶を飲まない国民の誕生」と題して、一連の茶ボイコット事件の顛末を締めくくっている。

While American colonists were registering, through their tea parties, their determination to resist enforcement of the tea tax, the home government was taking an equally determined stand that its measures against America must be enforced.

Thus was the issue joined, and presently amid the boom of cannon and the roar of musketry, a great republic was born --- one that was soon to become the wealthiest consumer-nation in the world, but with a prenatal disinclination for tea.^{vi}

アメリカ人入植者たちはその茶会事件を通じて茶税の志向に抵抗する意志を表明したが、宗主国の政府は同様にアメリカに対する処置を強化せねばならないという処置を取っていた。このように問題が結合して、大砲の炸裂と銃撃の轟きのさなかに、間もなくひとつの偉大な共和国が生まれる—それはやがて世界有数の豊かな消費国家となるが、茶嫌いの素質を持ち合わせていた。

けれどもアメリカ人はイギリス人への対抗意識から茶を飲まなくなったということはなく、独立後もオランダや中国から直接茶を買い付けて消費されていた。ただし、それはイギリスで17世紀から19世紀の中ごろまで飲まれていた中国茶である。怪奇小説家エドガー・アラン・ポオの短編「長方形の箱」(1844)の中にチャールストンからニューヨークに向かう定期船で、語り手が濃い緑茶を飲んで寝つかれなくなった件がある。

Several circumstances occurred immediately after this fit of Wyatt which contributed to heighten the curiosity with which I was already possessed. Among other things, this: I had been nervous- drank too much strong green tea, and slept ill at night- in fact, for two nights I could not be properly said to sleep at all. (*The Oblong Box*) (241)

このワイアットの発作の直後、私がかねがね抱いていた好奇心を一層強めるような事情がいくつかが発生した。そのなかでもこれは、というものがあつた。私はかなり神経質になっていた—濃い緑茶の飲みすぎのせいで夜よく眠れなかった—というより、二晩というもの、まるで眠れなかったと言ったほうが当たっていた。

日本の緑茶の輸出は1859年の横浜開港以降始まったので、この緑茶は日本製ではなく中国産である。日本とアメリカの茶の通商は太平洋戦争により途絶するまで続いた。

オハイオ州出身のウィリアム・ディーン・ハウエルズ(1837-1920)は東部で活躍し、リアリズムの作家として名を馳せた。庶民の典型的生活を細かに描いたハウエルズの作品にはこのアメリカ人の茶嗜好が窺える箇所がある。『アールストークの貴婦人』(1879)は彼のヴェネチア領事赴任の経験を生かして、倣岸なボストンの俗物とアメリカの田舎娘をヴェネチアという背景のもとに溶け込ませ、純粋なアメリカ人がヨーロッパ社会の格式と洗練に接する衝撃を描きだしている。物語はマサチューセッツ北部の田舎町から始まる。

She pushed the loosened soil into place with the side of her ample slipper, and then went into the house, where she kindled a fire in the kitchen stove, and made herself a cup of Japan tea: a variety of the herb which our country people prefer, apparently because it affords the same stimulus with none of the pleasure given by the Chinese leaf. (*The Lady of Aroostook*)

彼女は大ぶりの上履きのへりでこぼれた土を元に戻し、家の中に入っていった。そして台所のストーブに点火して、自分で日本のお茶を一杯入れた。それはアメリカ人が好む種類の香草

であった。明らかに中国茶にはない楽しみと同じ刺激を与えてくれるからであった。

『サイラス・ラパムの覚醒』（1885）は、娘の社交界デビューに備えてボストンの高級住宅地に家を建てる、貧農から身を起こした成金のラパムをめぐる物質主義を批判し、精神主義の尊さを訴えている。

She passed Irene a cup of Oolong tea, -- none of them had a sufficiently cultivated palate for Sou-chong, -- and the girl handed it to her father.

“Papa,” she asked, “you don’t really mean that you’re going to build over there?” “Don’t I? You wait and see,” said the Colonel, stirring his tea. (*The Rise of Silas Lapham* 893)

彼女はイレーヌに一杯のウーロン茶を渡した一家族のうち誰もスーチョンを嗜むほどの洗練された味覚を持たなかった—そしてイレーヌはそれを父に渡した。「パパ」、彼女はたずねた「本気であるそこに家をたてる気じゃないでしょう?」「いけないのかね?」主人はお茶を掻き回しながら言った。

スーチョンとは中国茶の紅茶のなかでペコーに次ぐ高級品種で、需要が多く高価であった。赤みを帯びた葉と淡紅色の煎汁が特徴である。これは茶の嗜好から新興成金の家庭の境遇を物語る件である。

中国茶は国内では緑茶が主流であったが、18世紀はじめからイギリスへの輸出向けに紅茶のボヘアやスーチョン、コングーも生産された。福建省の茶葉から半発酵の烏龍茶と完全発酵の紅茶が製造された。ニューイングランドの落魄の人々でさえもそれらの紅茶を飲んでいたことは、先に挙げた『七破風の館』にも出てくる。

Hepzibah, at all events, was indebted to its subtle operation both in body and spirit ; so much the more, as it inspired her with energy to get some breakfast, at which, still the better to keep up her courage, she allowed herself an extra spoonful in her infusion of black tea. (396)

ヘプジバはともかくも体も心も、その微妙な働きのおかげをこうむっていたので、元気を奮い起こして少しばかり朝食を食べる気になった程だった。朝食では、なおさら勇気を保っておくために、彼女は紅茶に茶葉をもう一匙余分にいれる気になったのである。

烏龍茶とハーブ・ティ

セアラ・オーン・ジュエット（1849—1909）はメイン州で生まれ土地を舞台とし方言を取り入れて書いたので、ニューイングランドの地方主義作家と呼ばれる。イギリスのオーステインに譬えられるように彼女の世界は狭いが、深みと普遍性がある。『とんがり樅の国』（1896）はメイン州沿岸の小さな漁村での夏から翌春の挿話が集められている。トッド夫

人は庭にあらゆる種類のハーブを植え、薬を作っている。ある日、フォスディック夫人の来襲を受け、あつけらかんと、とっておきの烏龍茶を要求される。

“I ain’ t had a mite of supper, dear. I’ve been lottin’ all the way on a cup that best tea o’ yourn, --- some o’ that Oolong you keep in the little chist. I don’t want none o’ your useful herbs.”

“I keep that tea for ministers’ folks,” gaily responded Mrs. Todd. “Come right along in, Susan Fosdick. I declare if you ain’ t the same old sixpence !” (57)

「あたくしは全然夕食を食べていないんですよ。遙々あなたの最高のお茶をあてにして来たんですから。あなたが茶箱に入れているウーロン茶がいいわ。あなたのよく効くハーブなんか欲しくないわ。」

「あのお茶は牧師様の衆にとってあるのよ」トッド夫人は明るく答えた。お入りなさい。スーザン・フォスディック。ほんとに相変わらずね！」

ニューイングランドの女性は入植時代からイギリスの種を持ち込んで庭でハーブを栽培した。イギリスにはエリザベス朝以前から豊かなハーブ文化があり、ミントやセージ、イヌハッカの煎汁を薬にした。そしてイギリス茶の不買運動のころには、レッド・ルートやゴールデン・ロッドを茶の代用として飲用した。寛大なトッド夫人にとっても、店で買う烏龍茶は勿体ないのである。

ニューヨークのティーガーデン

ニューヨーク市で初のティーガーデンはイギリスの名高いヴォクソールを真似て、名前もヴォクソール・ガーデンとして、18世紀半ばから19世紀初頭にかけて三度移転した。ティーガーデンでは、週に二度花火や楽団演奏が行われ、紳士淑女の夜の娯楽だけでなく朝食も可能で、茶、コーヒー、ロールパンを終日食べさせダンスのためのホールも作られた。^{vii}

「バンク・コーヒーハウス」のオーナーであったウィリアム・ニブロスが1828年「サンズーシ」というティーガーデンを作ったが、後にそこが中庭となる劇場を建てた。ブロードウェイとプリンス・ストリートの交差点に位置するその「ニブロス・ガーデン」は1840年代には市の最大の娯楽場の一つであった。^{viii}



Benjamin Johns Harrison (1834-1903)
Annual Fair of the American Institute at
Niblo's Garden c. 1845



Contoit's Garden 1830

しゃれた軽食で愛された「コントワス」はブロードウェイの西端に移転した。^{ix}

19世紀初めまではニューヨークの人々は公共の井戸から飲用水を汲み出していた。ルーズベルトとチャタムの辻に作られた井戸は茶に最適だと評判の水であり、水売り人が1ガロン1ペニーで配った。独立革命間近のころ、はやりの「ティーポンプ・ウォーターガーデン」となり、湧き水から飲み物を作って出した。

女性と飲茶

ボストンの女性たちはアメリカ独立後も集会を開いては、茶を飲みながら女性参政権や禁酒運動を議論していた。独立戦争後、「共和国の母」と呼ばれる近代女性が誕生し、従来の男性の家父長制が揺らぎ、家庭において主婦としての責任と権限が強まった。彼女たちの賢母たる自覚から、識字率だけでなく政治意識も高まった。



Ladies at tea Party. C 1840 Woodcut by Albert Alden
女性たちは茶を飲み、禁酒を強く支持した。^x

ヨーロッパ系移民が急増してくると、ニューイングランドの富裕層はアイデンティティを求めて由緒あるイギリスの伝統にますます執着するようになった。すなわち飲茶の習慣は特権階級の一員であることを示す社会的慣習となった。ヘンリー・ジェイムスの長編小説『ボストンの人々』で（1886）そのような雰囲気を感じることができる。

... Mrs. Burrage was very much pleased with Boston, with Harvard College, with her son's interior, with her cup of tea (it was old Sevres), which was not half so bad as she had expected, with the company he had asked to meet her (there were three or four gentlemen, one of whom was Mr. Gracie) ... (133)

バレージ夫人は、ボストンの町やハーバート大学や、息子の室内がすっかり気に入った。出された茶碗（それは古セーヴル焼きの器だった）も思ったよりもかなり立派なものだったし、彼女に引き合わせようと息子が招いた客も3、4人いてその中にはグレーシー氏も混じていた）も申し分なかった。

ジェイムスと親交のあった作家イーディス・ウォートンもこのニューイングランドの上流社会に属していた。彼女の描いたニューヨークの社交界は自らの育った環境であった。人々がイギリスのヴィクトリア時代のマナー、価値観、生活様式をそのまま踏襲している様子がみてとれる。

She has been one of the first women in New York to have tea every afternoon at five, and to put off her walking-dress for tea gown. (New Years Day in *Old New York*) (252)

彼女は毎日午後5時にお茶を取り、散歩服をティーガウンに着替えるニューヨークの最初の女性たちのひとりであった。

ティーガウンとはイギリスでアフタヌーン・ティが女性的な慣習として確立された1870年代から発達し、ファッション雑誌でロンドンやパリのトップモードが掲載された。折しもコルセット有害説が声高になり、従来の夜会服よりもゆったりとした柔らかい仕立てで、外出向きではなくあくまで客を迎えるための衣装であった。ニューヨークの上流階級の貴婦人がロンドンの流行に追随している様が見てとれる。

Henry Salem Hubbell (1870-1949)
Tea-Time (1909) private collection



III アメリカ人画家の描いたお茶のある構図

ウィリアム・マクレガー・パクストン（1869—1941）

ウォートンが小説で描いたようなニューヨーク上流社会を肖像画で表したのが、パクストンである。パクストンはメリーランド、ボルティモアで生まれ、1893年パリ修業の後、ボストンのカウルズ美術学校で学んだ。1906年からは美術館学校の教鞭をとった。アメリカの印象派であるボストン派に属し、「フィラデルフィアの宮廷画家」として上品な肖像画を数多く残した。フェルメールの光彩の効果と緊密な空間構成に感化され、その作品には単なる肖像画を超えたドラマ性が見られる。



Mollie Scott and Dorothy Tay (1895)
Private collection

「モリー・スコットとドロシー・ティ」（1895）はパリから帰国して故郷に戻り肖像画家として活動を始めたころの作品である。「チェリー」（1906）は「華やかな90年代」というもう一つのタイトルがあり、モデルの着ている上着のチェリーピンクだけでなく陽気なモデルのキャラクターもしくは処女性を暗示している。壁画を背景として、時代の華やぎを表現している。



Cherry or The Gay Nineties (1906)
Private Collection

「お茶の葉」（1909）は、お茶の葉占いを試みている女性が描かれている。帽子を被っている方が客で、茶を注いでいるのがホステスである。手前のティテーブルの上に旧式の茶沸かしとレモンを盛った鉢が置かれている。テーブルの上には菓子とレモン・スライスの皿と二種類の茶碗が二客ずつある。ティーポットは18世紀イギリスの銀器であるが、モリーとドロシーの肖像画にも使われていた。白い磁器のミルク差しも見える。茶碗を換えてレモン・ティとミルク・ティの両方を出したようである。お茶の葉占いは、コーヒーでも行うが、もともとはローマ人が伝えたカップの底に残った茶葉で運命を占う方法である。

「サモワール」は、「お茶の葉」と同じ湯沸しが背景に置かれた肖像画であるが、この球形の茶沸かしはイギリスのジョージアン（1800頃）^{xi}であって、ロシアのそれではない。モデルが手にしている白地に青い柄の茶器も「チェリー」「お茶の葉」と同じ意匠のものである。制作年代に15年も開きがあるのだから、いずれも画家の愛着ある所有物だと思われる。

Samovar (1926)
Private Collection



Tea Leaves (1909)
Metropolitan Museum of Art



メアリー・カサット (1844-1926)

アメリカ女性画家の草分けであるメアリー・カサットもお茶の時間を好んで描いた画家であった。ピッツバーグのフランス系の裕福な家庭に生まれ、ペンシルバニアの美術アカデミーで学び、その後パリに移住し、アメリカには普仏戦争の間一時帰国するが、その後数えるほどしか戻らない。ボストン美術館やメトロポリタン美術館がカサットの作品を所蔵しているが、ヨーロッパ滞在の長い彼女の描いたお茶を飲む女性達は、アメリカの「お上品な伝統」の貴婦人たちではなく、アメリカ女性の憧憬的であったヨーロッパ女性のイメージであった。カサットの姉リディア(1837-1882)は最も親密な存在で、彼女がモデルを務めた作品は11点残されている。そのうちの一つがメトロポリタン美術館に寄贈された「カップ・オヴ・ティー」(1879)である。これは、午後のお茶という慣習の表象というよりは、肖像画である。印象派の手法で、色彩の反射の効果に苦心している。ピンクのドレスの輝きが、椅子のトゥーン・カラー、背景の植木台、受け皿の匙、白い手袋に



The Cup of Tea (1879) Metropolitan Museum of Art

よって強められている。背景の雑な塗り残しが、伸び伸びとした肖像を引き立てている。1881年のアンデパンダン（独立派）展で展示された。

「お茶のテーブルにつく婦人」（1883-85）のモデルはカサットの母の従姉妹のリデル夫人である。手前に置かれた高価な茶器セットをリデル夫人の娘から贈られたお礼にカサットが描いた作品である。1883年から2年間かけて仕上げられた。茶器は先に引用した『七破風の館』に出てきた初期の移民から代々伝わるようなデルフト焼きのセットである。デルフト焼きといっても種類があるが、これは中国の明代の影響を受けた白地に青で田園風景が描かれたデルフト・ブルーである。茶碗の受け皿の深みに注目したい。茶を茶碗から受け皿に空けて飲んだ時代の品物である。

リデル夫人の威厳のある表情、優雅な衣装、豪華な宝石から、当時の社交生活を送る女性の洗練された趣味が伝わってくる。だがリデル夫人の娘はこの肖像画に描かれた夫人の鼻の大きさが気に入らず、結局受けとられずにしまい込まれていた。後に親友の勧めで、パリでもニューヨークでも展覧会に出され、1923年メトロポリタン美術館に寄贈された。^{xii}

Lady at the Tea Table (1883-5)
Metropolitan Museum of Art



カサットの最も有名な「お茶」（1890頃）は「ファイブ・オ・クロック・ティ」と呼ばれることもあるが、パリで描かれた作品である。アンリ・ルオーに捧げられて、その後売りに出て長年パリで個人蔵となっていたが、1942年ボストン美術館が購入した。

ワシントン国立美術館の解説によれば、「午後のお茶」（1890-91）はカサットの19世紀の女性の家庭的活動と役割をテーマとした19点の版画の連作の一つで、この画では若い女性が客にお茶とケーキを勧めている。女性は慣習的に午後お互いを訪問しあい、お茶を出すことはお喋りと寛ぎを伴うしきたりである。この画の女性は必ずしも乗り気でない。彼女の両腕は胸から離れず、眼は女主人の顔を見ないで皿を見下ろしていることから、女主



The Tea (1880) Museum of Fine Arts, Boston



Afternoon Tea Party (1890-1891)
The New York Public Library

人は客に積極的に茶菓子を勧めているが、客は渋々受け取るといった様子である。客がコートも帽子もつけたままであるのは、彼女が長居をしないことを暗示している。おそらくこれは親しいお茶の歓談の時間というよりもお義理の訪問であろう^{xiii}としているが、フランスのお茶の情景を描いたものだとしたら、訪問者は帽子を取る習慣はなかったのではないか。悩みの深い客を女主人は茶で慰めようとしているようにも見える。この版面はさまざまな版があり、画家は着色仕上げに際して、二人の女性の表情を微妙に変え、また茶碗と受け皿に金色の線を描き込んでいる。

フランスではカフェはパリで1715年には300軒を数えるほどに隆盛を極めていたが、茶はコーヒーよりも高価で、長らく一般市民には高嶺の花だった。19世紀末には、高級ホテルやレストランがティーダンスとティーサロンの場を提供するようになり、フランスのティーサロンはカフェと違って落ち着いた格調の高い雰囲気があった。^{xiv}「ファイブ・オ・クロック」が始められたのは1900年のことだった。現在の大手チェーン店「W. H. スミス」のニール兄弟がコンコルド広場に文具店を開き、カウンターの前隅に二客のテーブルを置いて、ビスケットとお茶を出したのが、そのつつましい始まりだったが、パリっ子の承認を得て、着実に午後のお茶の習慣は普及した。ホテルやレストラン、カフェで出されるアフタヌーン・ティはミルク、砂糖、レモンを添えて出された。^{xv}

IV ミルク・ティの謎

そもそも紅茶にミルクを入れる風習の起源はどこにあったのか。紅茶の苦味を緩和されるためにミルクを入れるのは、コーヒーやチョコレートの応用だったかもしれない。(だがフランスでは茶の人気は高だか50年しか続かず、ワインやチョコレート、コーヒーのもっと刺激の強い飲み物へと人々の嗜好が移っていった。)1680年にセヴィーニュ公爵夫人が初めて友人が茶にミルクを加えたことを言及している。冷たいミルクをカップに先に入れるのは、熱い茶が繊細な磁器にひび割れを入れるのを防ぐという理由があった。^{xvi}

イギリスで1660年トーマス・ギャラウェイの広告で茶を「ミルクと湯を加えれば肺病の予防になる」という文句があったが、古来イギリス人にとってミルク・ティは薬代わりだった。

ニューイングランドの下層の人々

イーディス・ウォートンはニューイングランドの生活を描くのに、いわゆる「金メッキの時代」のニューヨークの上流社会を扱っただけでなく、マサチューセッツ州の寒村の底辺の生活も伝えた。『イーサン・フロム』(1911)の主人公はその名前が示すとおり典型的なアングロ・アメリカ人だが、代々続く農業従事者である。病弱で辛気くさい妻のジーナが紅茶にミルクを入れて飲むシーンがある。

“I felt a little mite better, and Dr. Buck says I ought to eat all I can to keep my strength up, even if I ain't got any appetite,” she said in her flat whine, reaching across Mattie for the teapot. Her “good” dress had been replaced by the black calico and brown knitted shawl which formed her daily wear, and with them

she had put on her usual face and manner. She poured out her tea, added a great deal of milk to it, helped herself largely to pie and pickles, and made the familiar gesture of adjusting her false teeth before she began to eat. (107-8)

「少し気分がよくなってきたみたい。たとえ食欲がなくても、体力が落ちないように何でも食べなきゃいけないって、バック先生がおっしゃってたわ」と力ない哀れっぽい声で言いながら、マティーの前にあるティーポットに手を伸ばした。ズィーナの「上等の服」が、普段着にしている黒いキャラコとニットのショールに変わっていた。着替えるといつもの顔と態度に戻っていた。ズィーナは自分の紅茶を注いで、たっぷりミルクを入れ、パイとピクルズをおおまかによそい、食べる前に入れ歯を調節するいつもの身振りを見せた。

後年、語り手が目にする食卓に置かれた口の欠けたミルク差しが、フロムの一層零落した暮らしぶりを物語る。始終、体の不調を訴える妻は医者への勧めもあって紅茶にミルクをたっぷり入れるのであろう。

初期の頃、イギリス人は茶を中国式に薄く入れて飲み、17世紀末までミルクをカップに入れることは稀であった。ミルク差しないしはクリーム入れが絵画に現れるのは17世紀後半か18世紀初頭で、その頃徐々にミルクを入れることが浸透していった。^{xvii}この頃紅茶（ボヘア茶）の普及が緑茶をしのぐようになったとすれば、紅茶の飲用とミルクの使用には強い結びつきがあるといえる。^{xviii}

先に言及したソローの『メインの森』の第1部のメインの最高峰であるカターディン山のキャンプ（1846）で当時のニューイングランドの人々のお茶の飲み方がわかる記述がある。それによるとミルクは色づけに用いられたものらしい。

Our breakfast consisted of tea, with hard bread and pork, and fried salmon, which we ate with forks neatly whittled from alder-twigs, which grew there, off strips of birch-bark for plates. The tea was black tea, without milk to color or sugar to sweeten it, and two tin dippers were our tea-cups. This beverage is as indispensable to the loggers as to any gossiping old women in the land, and they, no doubt, derive great comfort from it. (Ktaadin IV 625-6)

私たちの朝食はそこに生えていたハンノキの小枝とカバノキの皮をはいだ皿で成り立った。お茶は紅茶で色づけのミルクも甘くする砂糖も入れなかった。そして2本の錫の柄杓がティーカップになった。この飲み物はわが国のゴシップ好きの老女たちにとってと同じくらい木こりにとってもなくてはならない物であり、木こりたちはお茶からさだめし多大な慰めを得ていた。

イギリスでは紅茶にミルクでなくクリームを入れる地域もある。スコットランドのような乳脂肪分が薄い地帯ではクリームを入れ、西部のように成分が濃い地帯ではクリームは入れない。だがミルクやクリームを入れるのは余裕がある家庭である。使用人階級はミルクは用いなかった。

1930年代のアメリカでは、ティールームやホテルでは砂糖とクリームかレモンが紅茶に

添えて出された。^{xix}平均的アメリカ人の主婦はイギリス式に紅茶を入れたが、ヨーロッパ系移民の一世、二世となると母国の習慣で入れるので、例えばロシア系は紅茶にレモンかジャムを入れ、ミルクは入れない。イギリス系移民にしても世代と出自によるので、必ずしも紅茶にミルクを入れない家庭もある。

イーディス・ウォートンの『歓楽の家』(1905)で冒頭近くリリーがセルデンの部屋に招かれ、お茶を飲むシーンがある。セルデンはリリーのお茶にクリームを切らしているの、レモンを入れる許しを乞う。

Perhaps that's the reason, "he answered promptly. "I'm afraid I haven't any cream, you know- shall you mind a slice of lemon instead?" "I shall like it better." She waited while he cut the lemon and dropped a thin disk into her cup.(6)

「多分、それが理由です」と彼は即座に答えた「すみませんが、クリームがないんですよ、代わりにレモンでもいいですか?」「そのほうが好きですわ」彼女はセルデンがレモンを切っ、て薄い輪切りを彼女の茶碗に落とすのを待った。

アメリカ人旅行者のミルク・ティ遭遇

20世紀後半のイギリスを訪れたアメリカ人の紀行文を読むと、彼らがそれまでミルク・ティを飲んだことがなかったという記述がしばしばある。ジャーナリストのビル・ブライソンが1970年代のドーヴァーのB&B(民宿)での体験を回想する。

In shame, I sipped my tea and nibbled at my biscuit. I had never had tea with milk in it before or a cookie of such rocklike cheer. It tasted like something you would give a canary to strengthen its beak. (19)

恥らいつつ、私は紅茶をすすり、ビスケットをつついた。私はそれまで紅茶にミルクを入れたことはなかったし、そんな石のような食べものを口にすることもなかった。ビスケットはまるでくちばしを硬くするためにカナリアに与えるもののような味がした。

ブライソンと同じく中西部のアイオワ出身であるスーザン・アレン・トゥスは1960年初めてイギリスを訪れて、もっと幸運な経験を味わった。彼女はイギリスに来るまでコーヒーに比べて刺激の劣る紅茶の味わいを意識したことがなかった。女子大生のころ週末、寮で友人を「お茶」に招くことはあっても、主役はおしゃべりとクッキーだった。

But tea in England, I quickly discovered, was a very different thing. When I passed through the breakfast line my first morning at the University London, I paused briefly in front of a heavysset, perspiring women in a green apron who wielded enormous jugs of tea, boiling water, and milk. "White?" she snapped,

without looking up at me. “Yes, please,” I said, quickly. I had never poured milk into my Lipton’s at home, but the girl ahead of me had ordered white. In what seemed one swift gesture, the woman lifted, poured, and swirled a foaming whitish-gray liquid into a thick china cup. As I set it on my tray, its strong aroma made my nose wrinkle. Tea that morning tasted like something, though I wasn’t quite sure what. (72)

でもイギリスの紅茶はずいぶん違ふと、たちまち私は発見した。私が最初の朝、ロンドン大学で朝食の列に並んだとき、緑のエプロンをつけて大柄な汗を浮かべた女が、巨大な紅茶と湯とミルクのそれぞれ入った容器をつかんでいる前でちょっと立ち止まった。「ミルクは？」彼女は顔も上げずに鋭く聞いた。「はい、お願いします」と私は急いで答えた。アメリカでは自分のリプトン・ティにミルクを入れたことなどはなかったが、私の前に並んでいた娘がミルク入りを頼んだからだ。ほとんど一振りで女は容器を持ち上げ、泡立つ灰色の液体を分厚い茶碗に注ぎこんだ。私は茶碗をお盆に置きながら、その強い芳香が鼻をくすぐるのを感じた。その朝の紅茶は何か名状しがたい味わいがあった。

クリーム入りコーヒーと同じように、ミルク入り紅茶を「ホワイト」と呼び、ミルクなしは「ブラック」である。以来、母国では紅茶といえばリプトンのティーバッグしか知らなかったトスはイギリスの紅茶が病みつきになる。イギリスで飲めるコーヒーはまずく、それにひきかえ紅茶の味は濃厚で、粉末でないミルクを喜んでなみなみと紅茶に加えるようになった。

緑茶から紅茶、そしてコーヒーへ

1823年インドのアッサムで茶の原木が発見され、茶園開発が成功するとイギリスのインド植民地における紅茶の自給自足が可能になった。中国のアヘン貿易が茶貿易との拮抗を失い銀の流出を招くと、清朝政府がアヘン没収に踏み切り、イギリスとの間にアヘン戦争が勃発した。19世紀中ごろ以降、イギリスではインド紅茶が中国茶に完全にとってかわる。

19世紀にはアメリカでは「ティ」と夕食が同義語だった。19世紀末にはアメリカの市場でも主流がそれまでの中国茶や日本茶からインド紅茶へと急激に乗り変わりつつあった。だがそれも東の間で、軽い夕食が重いディナーに変わるころ、コーヒーが台頭してきた。アメリカでの一人頭の茶の需要は1897年から10年で0.6ポンドも落ち込み、その後さらに減少しつつあった。

1930年代ではアメリカの茶の需要のうちインド紅茶とセイロン紅茶が合わせて42%、ジャワとスマトラが20%、日本茶は17%でカナダ国境地域と西部州で需要があった。ウーロン茶は主にニューヨーク、ペンシルバニア、ニュージャージー他東部で消費されていた。そのうち8.5%を占める台湾烏龍茶はニューヨークとボストンで特に好まれ、フィラデルフィアでは福建省の烏龍茶にこだわった。8%を占める中国茶の紅茶は依然として北部諸州で愛好者がおり、緑茶は主に中部のオハイオ、インディアナ、ミズーリ、ケンタッキーで飲まれていた。^{xx}

V アイ스티の真実

その起源

アイ스티は1904年のセント・ルイス万博でリチャード・ブレチンデンが普及させたのだとされているが、その場で考案されたのではなかった。その日は気温が上昇し、インドのパヴィリオンは来場者に見向きもされなかった。そこで彼らは氷片に熱い茶を注ぎ、たちまちこれが万博の人気をさらった。という伝説が流布しているが、アイ스티は少なくとも40年前には料理本、新聞記事や紀行文に記載があった。1890年のネヴァダ報ではミズーリ州の退役南軍兵の会で、大量の食料が大量のコーヒーとアイ스티と共に流し込まれた、という記事があった。

アイ스티とアイスクリーム・コーンが万博の二つのセレンディピティというのは、資本主義的工夫の才を称えているにしてもあまりにも単純すぎる話である。そもそも万博にイギリス人ブレチンデンが参加したのはインド紅茶協会の理事として1896年以来のインド、セイロン紅茶を合衆国に普及させようとする努力の一環であった。この時点まで合衆国に輸入されていた茶は大部分が中国茶か日本の緑茶だったので、インド紅茶は20世紀の初頭まではアメリカ人に知られていなかった。インド館の内側でブレチンデンが、暑気のおかげで熱い飲み物に客が寄り付かないのだと悟り、彼は仲間と淹れたばかりのインド紅茶の容器を逆さまにして冷やした銅管に通して、無料で人々に振舞った。万博終了後、ブレチンデンはこの銅管の装置をニューヨーク市に寄贈し、ブルーミングデイル・デパートの客に無料のアイ스티を提供したのだった。^{xxi}

このセント・ルイス万博では既にいくつかのレストランやパヴィリオンでアイ스티のメニューがあったという。1893年のシカゴ万博ではある売店業者がアイ스티とレモネードを売って2000ドル以上の収益を上げたといわれる。ブレチンデンがこのシカゴ万博の売店業者であったという説は確証されていない。

トーマス・リプトンはセイロンで茶園を購入し、シカゴ万博でリプトン紅茶をアメリカに紹介した。1895年リプトン社はニューヨーク市に製茶工場を設立した。以前はロンドンから茶を缶詰にして輸出していたのだが、数年で事業が拡大して手狭になり、ジャージーのホーボーケンに本社と工場を移転した。その後シカゴ、サンフランシスコ、ニューオーリンズ、トロントに支社を開いた。

ティーパンチ

第一次大戦前には、アイ스티は夏の飲み物の定番となり、女性雑誌にはレシピが満載され、その応用としてジュースと紅茶を混ぜたティーパンチも紹介された。もっともパンチと呼ばれた最古のレシピは19世紀イギリスで緑茶を使ったもので、国王ジョージ4世にちなんでリージェント・パンチと呼ばれた。

アイ스티の広まりはアイスボックスの発達と関係がある。「レフリジレータ」という名称は最初に特許をとったアイスボックスで、19世紀半ばにアメリカで普及した。

アメリカでティーパンチのレシピは、ブライアノン夫人の『ケンタッキーの主婦』(1839)

に見出される。1897年には最古のアイスティのレシピが『オールド・ヴァージニアの家政術』という料理本にあるが、緑茶を使ったもので後から甘味を加えて好んでレモンを絞り入れて飲む。

紅茶を使ったアイスティはボストン料理学校のリンカーン校長による『ミセス・リンカーンのボストン料理教本』（1884）に簡潔に記載されてある。

禁酒法の時代

1920年から33年まで続いた禁酒法の時代に、人々はビール、ワインなどに代わる飲み物を求めてアイスティの人気は上昇した。ソーダ・ファウンティンが若者で繁盛しコーラが売れる一方、全米茶協会は紅茶を国民的飲み物にしようとキャンペーンを起こした。アイスティのレシピはこの時期ほとんどの南部の料理本に掲載され、『アトランタ・ジャーナル』の編集人ヘンリエッタ・スタンリー・ダルが『南部料理』（1928）を著してから、アイスティは南部の飲み物として定着した。

VI ティールームの盛衰

ジャン・ホイッテカーが『ブルーランタン・インでお茶を』で（2002）この20世紀初頭のアメリカのティールームのブームについて女性学的見地から詳細にまとめた。^{xxii}以下、同書に拠りながら喫茶業と女性の関係について明らかにする。アメリカの20世紀初頭というのは女性の地位の転換期であり、女性の衣服が大きく変化しても、依然として参政権は与えられず、レストランにはシャペロンなしで単独では入れなかった。だが自動車の普及と共に道路が延び、郊外が発展し、都会と田園が結びついた。女性の大学進学率も高まり、女性の行動の領域が広がり、ティールーム開店は一つの女性の自己実現の形であった。

世紀転換期

アングロ・アメリカン中心の上流社会ではアフタヌーン・ティが流行したので、ホテルもラウンジやロビーをティールームにして、女性向きに改装した。プラザ・ホテルはロンドンのウォドルフを模して椰子の木を飾った。女性クラブの会合がもたれ、格式のある場所としてメニューもそれなりに高額で、食器類も高級感があった。ホテルのティールームの最盛期は1910年代まで続いた。ニューヨーク5番街や本通りのティールームは、もっぱらイーディス・ウォートンの小説『オールド・ニューヨーク』に出てくるような上流階級の人々の行きつけの場所だった。一方、1910年代半ばボヘミアンの雰囲気グリニッジ・ヴィレッジふうのティールームが出現し、特権階級以外の客にも、門戸が開かれた。本場のグリニッジ・ヴィレッジはパリの左岸を模して、そのティールームは芸術家やセレブリティたちの溜まり場として機能した。

1920年代

20年代になると、ティールームは国民的施設としての様相を帯びてくる。女性の社会進出に伴い、彼女たちはその居場所を敷居の高くないティールームに確立できたのであった。ティールームへの雇用斡旋も行われ、女性雑誌には開業にあたっての助言が掲載された。

内容も内装もそれまでのヴィクトリアン風を脱して、コロニアルスタイルが主流となった。アフタヌーン・ティが廃れて、ワッフルとチキンというような軽食を出すようになり、ティールームは簡易食堂という趣が出てきた。大学卒のアングロ・アメリカン女性たちが開業に乗り出した。内装は重厚なヴィクトリアンの調度品を排除して、アーリー・アメリカン調のスタイルが志向された。古風な雰囲気を出すために、水車を目標にしたり、農家の納屋を改造したり、内部に紡ぎ車を置いたりした。この時期自家用車が普及し、道路も整備され、都会人の休日のドライブ旅行という新たなレジャーが生まれた。産業革命がもたらした物質主義への抵抗から、人々の田園志向が高まり、道路沿いや村はずれのインやティールームの発見が楽しみとなった。水道、電気の通じない鄙びた土地の不便さや新鮮、素朴な家庭料理が尊ばれた。ガソリン・スタンドを兼業する店も多く、インディアンの手工芸品などの小物を売るギフト・コーナーも併設された。地方では都会の匿名性とは対照的に社交場の中心となった。

大規模業者が出現しキャンディ・ショップやソーダ・ファウンティンと提携してチェーン化をし、あるいは零細キャンディ・ショップがティールームを併設した。禁酒法の時代には、客は酒の代わりを求めて入り浸った。中でも上客は大学生たちであった。

20年代はまた食の意識の改革の時代でもあった。健康志向が高まり、サラダがもてはやされ、イギリス伝統の家庭料理もメニューに採り入れられた。料理のしゃれたフランス風仕上げにも、女性の遊び心が発揮された。

大恐慌の時代

不安な世相を背景に人々のコロニアル時代への回帰の志向が強まる一方、ジプシー・ティールームのような変り種が現れた。19世紀半ばから渡米してきたジプシーがするお茶の葉占いは、現実から逃避し希望を求める客たちを集めた。ロシア風ティールームを開いたロシア革命の難民もいた。内装はアールデコ様式がはやり、オレンジ色を中心とした色彩が溢れ出し、異空間としての演出が凝らされた。

折りしもの不況からティールームは従来女性客中心であったが、男性客を呼び込もうとする努力がなされるようになり、男性向けにグリル・ルームを併設したり、ティールームは女性向けと相場が決まっていたので、店名から「ティールーム」をはずしたり、「コーヒャーショップ」と改称した。こうしてティールーム・ブームは次第に下火になっていった。

デパートのティールーム

個人の店のティールームが消えていっても、デパートのティールームは1960年代まで十二分に機能していた。最上階に設置されデパートの名にかけて最上の食事を出し、客寄せに貢献した。淑女の場所としてダイエット・メニューも用意された。大学で家政経営学を専修した女性が運営に携わった。家族連れが休日を過ごし、格式ある場所として子どももなされた。グリル・ルームは男性向けで、ダンスやブリッジ、マージャンの会場となった。

生活ペースの変化と郊外の拡張、デパートのチェーン化で、ティールームはやがて縮小の一途をたどることになった。

なおざりにされたお茶

『お茶のことを考えると』（1932）の著者アグネス・レプリエは当時ニューイングランドの沿岸に点在する夥しい数のティールームで女性たちがアイスクリームや甘ったるい飲み物を口にし、つまらないみやげ物を買っているのを観察している。このティールーム産業はあまりにも儲かるので、女性雑誌が大きく取り上げ、開業希望の読者の相談に応じている。この助言を読むと、ティールーム営業で考えなくともよいのはお茶のことだけだとわかる。店のつくりが肝心なのだ。内装やみやげ物の効果的な配置がメニューの作り甲斐につながるのだ。新奇で怪しげなそのサンドイッチの中身こそ話題の提供になる。ポットにヒネ生姜や丁子を入れるというような邪道めいた提案以外は、どのページにもお茶について何の言及もない。著者自身が地元のティールームを訪ねて紅茶を注文したところ、やっではない、と言われたエピソードを記している。

「でもお茶を出さないのに、なぜティールームというの」とレプリエが問い質したところ、店員にはティールームは紅茶を出すべき義務があるという観念はついに頭に浮かばなかったらしい。「もちろんお食事と一緒にしたら、お茶かコーヒーをお出しできます」と彼女に宥めるように言われた。^{xxiii}

ティールームのティーがもともと夕食をさした軽い食事という意味で使われているにしても、昼間開店しているのは奇妙である。

多くの店はオレンジ・ペコか普通の紅茶しか選択がなかった。1935年にミズーリ州セント・ジョセフにあるティールームはセイロン茶と烏龍茶を加えて、若干メニューを増やした。ワシントンDCのグレイス・ドッジ・ホテルはもっとお茶のことを重視していた。1920年初頭にして、セイロン茶、烏龍茶、オレンジ・ペコ、イングリッシュ・ブレイクファスト、ミックス、緑茶を出した。^{xxiv}

ティーバッグ

ティーバッグは1908年アメリカでトーマス・サリヴァンによって発明されたというのが定説である。彼はけちな茶の輸入業者で小売業者に送っていた大きな茶の見本の缶を小さな絹の袋に代えた。以後、絹の袋から濾紙に変わり、アメリカではティーバッグは1920年

ごろから急速に普及した。まずはレストランから次第に家庭に浸透していった。ティーバックは均一な茶の味と清潔さを保証した。

イギリス人は最初ティーバックを軽蔑していたが、やがて半信半疑となり1963年にはティーバックは市場のわずか3%を占めるに過ぎなかったが、徐々に需要が上向きになり、現在では消費の約90%がティーバックである。^{xxv}

結び

茶は、独立戦争から禁酒法、大恐慌、大戦の時代などと政治に翻弄され、アメリカ史の節目に重要な役割を果たしてきた。だが、イギリスの伝統に隠れて、アメリカの茶の実情は見落とされがちである。

アメリカの茶事情の全貌を掴むのは困難であるが、アメリカ人による茶研究の著書に負うところが大きい。ウィリアム・H・ユカーズ（1873-1954）の『茶大全』は70年前の資料であるが、未だにこれを超える茶に関する大著は存在しない。彼は雑誌「ティ&コーヒー・トレード・ジャーナル」の編集長であり、同書は長年の生産と消費の現地調査に基づく労作であり、以後の紅茶関係の書物にはこの著書が必ず参照されている。

不幸にしてアメリカ人は長らく濃厚なインド紅茶を知らず、従って前世紀の多くのアメリカ人はミルクを入れたインド紅茶の味も知らず、紅茶の繊細な味覚と嗜好が育たなかった。ようやくインド紅茶の直輸入が可能になった時には南米からのコーヒーの流入によって、紅茶のシェアが伸びなかった。やがて効率重視の国民はティーバックに飛びついた。ティーバックは今やイギリスでも主流となっているが、粗悪品も少なくない。イギリス式の浸出法は合理主義のアメリカ人の生活には馴染まなかった。ティーバックで淹れた紅茶は香りも風味もなく色が付けばよしとされた。つまりアメリカ人は紅茶との出会いに恵まれなかった。

だが、アイスティやレモン・ティといった独自の味覚をアメリカ人は育んでいた。入植者たちはもともとイギリス人の持っていた茶に対する愛着を失わなかった。アフタヌーン・ティはヴィクトリア時代のイギリスだけでなく、同時代のアメリカ、フランスの貴婦人たちにも守られた慣習であったことが、当時の小説や絵画から知られる。優雅なティータイムの価値を発見し、芸術作品の記録に留めたのは、イギリスやフランス帰りのアメリカ人であった。

アメリカではイギリスだけでなくアメリカ国内のアフタヌーン・ティのガイドブックが売れ続けて、ティールームの名店が人気を保っているように、今でもアメリカ人は日本人と同じようにイギリスの伝統に、アフタヌーン・ティという儀式に憧れがある。アメリカ演劇で『お茶と同情』という芝居があったが、お茶は癒しと慰めをもたらすものとして特に女性に愛されてきた。ティールームには女性の居場所があった。かつてイギリスにコーヒーハウスがあって、政治の談論の場となったように、思考の活性剤として談話の潤滑剤として、お茶はアメリカの歴史を動かしたといっても過言ではない。

Notes

- ⁱ Ukers, William, H. *All about Tea*. (NY: The Tea and Coffee Trade Journal Company. 1935) Vol. 1. 49.
- ⁱⁱ Earle, Alice Morse. *Customs and Fashions in Old New England*. (Mass. Corner House pub. 1974.) 180
- ⁱⁱⁱ Earle 181
- ^{iv} Hudson, Charles. *Black Drink : A Native American Tea*. (Univ. of Georgia P. 1979)
- ^v Ukers Vol. 2. 250-251.
- ^{vi} Ukers Vol. 1. 65.
- ^{vii} Ukers Vol 1. 50.
- ^{viii} 1997-2005 TalkinBroadway.com, a project of www.TalkinBroadway.Org, Inc.
<http://www.talkinbroadway.com/oldnewyork/>
- ^{ix} Taylor, William R. *The Painter and the City : The Evolution of the New York Subject Museum of the City of New York*.
<http://www.mcny.org/collections/painting/PTTTaylor.htm>
- ^x Schenone, Laura. *A Thousand Years Over a Hot Stove*. (NY: Norton 2003) 106.
- ^{xi} Ukers., Vol. 2. 439. Fig. 4
- ^{xii} The Metropolitan Museum of Art
Works of Art : Mary Cassatt : Lady at the Tea Table, 1885.
<http://www.metmuseum.org/explore/CASSATT/HTML/cat1.html>
- ^{xiii} National Gallery of Art, The Collection : From the Tour - Mary Cassatt, Selected Color Prints. Object 10 of 12
<http://www.nga.gov/collection/gallery/cassatt/cassatt-46449.0.html>
- ^{xiv} Brochard, Gilles. 'Time for Tea' in Alain, Stella, *The Book of Tea*. (Flammarion. 2005) 189.
- ^{xv} Ukers, Vol. 2. 426.
- ^{xvi} Brochard, 185.
- ^{xvii} Pettigrew, Jane. *A Social History of Tea*. (London: The National Trust, 2001) 33.
- ^{xviii} Young, Hilary. 'Western Europe' In *Tea : East & West*. Ed. Faulkner, Rupert. (London: V&A pub. 2003) 100-101.
- ^{xix} Ukers. Vol. 2, p. 423.
- ^{xx} Ukers., Vol. 2. 422.
- ^{xxi} Stradley, Linda. *History of Iced tea & Sweet Tea*. (2004)
<http://whatcookingamerica.net/History/IcedTeaHistory.htm>
- ^{xxii} Whitaker, Jan. *Tea at the Blue Lantern Inn : A Social History of the Tea Room Craze in America*. (NY: St. Martin's 2002)
- ^{xxiii} Repplier, Agnes. *To Think of Tea !* (Boston & NY: Houghton 1932)
- ^{xxiv} Whitaker 134.
- ^{xxv} Pettigrew 155.

Primary Sources

- Alain, Stella, *The Book of Tea*. Flammarion. 2005.
- Bryson, Bill. *Notes from a Small Island*. NY: Harper. Rpt ed. 1997.
- Earle, Alice Morse. *Customs and Fashions in Old New England*. Mass. Corner House pub. 1974.
- Faulkner, Rupert Ed. *Tea: East & West*. London: V&A pub. 2003.
- Hawthorn, Nathaniel. *Collected Novels*. NY: Library of America 1983.
- Howells, William Dean. *The Lady of the Aroostook*. Boston: Houghton, Mifflin & Co. 1881.
- Hudson, Charles. *Black Drink: A Native American Tea*. Univ. of Georgia P. 1979.
- Irving, Washington. *Knickerbockers' History of New York*. Vol I Pelican 2002.
- *Novels 1875-1886*. NY: Library of America 1982.
- James, Henry. *The Bostonians*. Penguin 1966.
- Jewett, Sarah Orne. *The Country of the Pointed Firs and Other Stories*. NY: Norton 1982.
- Poe, Edgar Allan. *Complete Stories and Poems of Edgar Allan Poe*. NY: Doubleday; Reissued. 1966.
- Pettigrew, Jane. *A Social History of Tea*. London: The National Trust, 2001.
- Repplier, Agnes. *To Think of Tea!* Boston & NY: Houghton 1932.
- Schenone, Laura. *A Thousand Years Over a Hot Store*. NY: Norton 2003.
- Thoreau, Henry David, *A Week on the Concord and Merrimack Rivers / Walden; Or, Life in the Woods / The Maine Woods / Cape Cod*. Library of America. 1989
- Toth, Susan Allen. *My Love Affair with England: A Traveler's Memoir*. NY: Ballantine Rpt ed. 1994.
- Ukers, William, H. *All about Tea*. NY: The Tea and Coffee Trade Journal Company. 1935.
- Wharton, Edith. *Ethan Frome*. NY: Signet Classics. 2000.
- *Old New York*. NY: Scribner 1951.
- *The House of Mirth*. Signet Classics 2000.
- Whitaker, Jan. *Tea at the Blue Lantern Inn: A Social History of the Tea Room Craze in America*. NY: St. Martin's 2002

Secondary sources

- Lee, Ellen W., et al. *William McGregor Paxton: 1869-1941*. Indianapolis Museum of Art (1979)
- Mary Cassatt: Her Life
<http://www.metmuseum.org/explore/CASSATT/HTML/index1.html>
- Olga's gallery: Mary Cassatt.
<http://www.abcgallery.com/C/cassatt/cassattbio.html>
- Tea Association of the United States of America - 'Iced Tea: The Distinctively

American Beverage' by Steven Smith & Steven L. Wright

<http://www.teausa.com/general/icedtea.cfm>

U.S. Food and Drug Administration, 'Tea : A Story of Serendipity' by Marian Segal

http://www.fda.gov/fdac/features/296_tea.html

斎藤 禎『紅茶読本』柴田書店（1975）

角山 栄『茶の世界史』中公新書（1980）