みんぱくリポジトリ
国立民族学博物館学術情報リポジトリ National Museum of Ethnolo

「注ぐ」: サモワールと喫茶文化

メタデータ	言語: jpn 出版者: 公開日: 2012-02-29 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 久保, 正敏 メールアドレス: 所属:
URL	http://hdl.handle.net/10502/4605

「注ぐ」
サモワールと喫茶文化

解説

久保正敏

水を飲む口元の器に水を注ぐための器には、やかんや水差しのように、水の流れを絞る注ぎ口と、それを握って傾けるための取っ手がつくのが基本形であり、用途から言えば当然だろう。素材は土器、施釉器、金属製とさまざまで意匠を凝らすものもある。スーダンの水差しのように、土器製に似せて鉄製の缶を変形・転用したものもあり、道具を使う人の所作が極めて保守的であることを示す事例と言える。地域の環境を反映し、土器の気化熱蒸散による冷却効果を狙うものや、そのまま火にかけて加熱できるものもある。その中から、加熱・保温そして注ぐ機能を持つ金属製の容器、サモワールを紹介しよう。

サモワールは、ロシアやその他のスラブ諸国、イラン、トルコなどで湯を沸かすために伝統的に使用されてきたもので、古くから銅鉱山が開発されて金属工芸技術が発達したこの地域の特性を反映する。名称は、「自ら」「沸かす」を意味するロシア語が起源である。民博には、インドや中国新疆ウイグル自治区の資料もある。

伝統的なサモワールは胴部の中央に垂直に管が通っていて、その下に炭などの燃料を入れて点火し、胴部に入れた水を沸かし、胴の下部にある蛇口から湯を注ぐ。もっとも、現在では電熱式が多い。湯を沸かして火を消した後、上部にティーポットを置いて保温することもできる。内部の熱源で水を温める構造が中国やモンゴルの火鍋に似ているので、これを改良して18世紀に中央アジアで作られたという説がある。上部にティーポットを置く仕組みからわかるように、サモワールは紅茶飲用文化と深く結びついている。

しばしば、喫茶に関して、紅茶文化圏とコーヒー文化圏という議論がある。エチオピア原産で13世紀頃にアラビア半島の遊牧民が効能を発見したとの伝説があるコーヒーは、イスラム圏にひろがり、やがて17世紀には西欧にも広がったと言われる。これに対し、紅茶の歴史は古い。中国雲南省が原産とされ、紀元前後には固形茶として、明代には茶葉を煎じる形式で中国に普及し、茶葉を完全に発酵させた紅茶は宋代に作られるようになったとされる。

茶は、陸路と海路の二つのルートで西に広がった。海路ではポルトガルやオランダによる東方貿易により西欧に、陸路ではモンゴル、チベット、ペルシアからロシアにまで16世紀には伝わり、隊商貿易が盛んになるとともに普及した。

よく語られるのは、陸路と海路の伝播の違いで茶の呼び名が異なることである。陸路の茶は広東語のchaを起源とするためチャイなど冒頭にCの音を含み、海路の茶は福建語のtayを起源とするためティーなど冒頭にTの音を含むことから、C文化圏とT文化圏、と対照させる説である。この説からすれば、サモワールはC文化圏の発展とともに広がったものかも知れない。

写真1
土器製の水差し
スーダン
高さ 20.0

写真2
鉄製の水差し
スーダン
高さ 21.6

写真3
湯沸かし器(サモワール)
トルコ
高さ 63.9

写真4*
喫茶店のサモワール
(撮影：梅棹忠夫、1955年、アフガニスタン、京都大学カラコルム・ヒンズークシ学術探検隊資料)