

日仏文化比較試論

(2) — カフェと喫茶店 —

中 村 啓 佑

La première approche de l'étude comparative
entre deux langues et deux sociétés

(2) — Café et Kissaten —

Keisuke NAKAMURA

はじめに

お茶やコーヒーは、人類の生活史の中では比較的歴史が浅い。それらの飲料が知られてから各地に伝播し、民衆の口に入るまでには相当の時間がかかっているから、水や白湯だけを飲んでいた時代はかなり長く続いたはずである。要するに、お茶やコーヒーを飲む習慣は人間の生理的欲求を超えたものであり、生活のゆとり、もっと言えば贅沢とともに定着した。原料の栽培から加工、運搬、販売を経て消費者の口にとどくまでにはさまざまな段階があり、飲み方となるとこれまた一様ではないから、この習慣はまさに文化的現象と呼ぶにふさわしい。

しかし、筆者にとって関心があるのは、飲料それ自体の化学的成分やおいしい飲み方でもなければ、生産と消費に関する地理的、経済的問題でもなく、また発祥から伝播への、世界的規模での歴史でもない。もちろん歴史をぬきにして論ずるわけにはいかないのだが、それがどのように伝播したかということよりも、むしろ、そうした飲料を受け入れた社会において、それらが生活上どのような役割を果たしたかということに興味がある。そして、なかでも知りたと思うのは、茶やコーヒーを供する場所が社会においてはたしてきた機能であり、さらには、その場につどう人間たちのコミュニケーションのあり方である。コーヒーにせよ、茶にせよ、どのような場で、どのようにして飲むのかとなると、それを飲む社会の個別文化の特性が色濃く現われる。

この論文の目的は、カフェと喫茶店という飲食の場をとおして、フランスの社会と日本の社会とでは、社交飲料をめぐるコミュニケーションのあり方がどのように違っているかを見よう

とするものである。この中心テーマを第3章で展開するために、まず第1章で、日本がコーヒーと茶の共存地域であることを確認し、続いて第2章では、コーヒーと茶がともに社交飲料でありながら、それぞれをめぐる人間のつどい方、コミュニケーションのあり方にどのような違いがあるかを一般的に検討したい。最初に、コーヒーと茶の問題をとりあげるのは、喫茶店がコーヒーを中心とする洋風の軽飲食店でありながら、茶の文化の影響をきわめて色濃く受けていると考えるからである。

第1章 コーヒーと茶の共存する世界

茶には、古くは中国、新しくはイギリスという一時代を支配した世界帝国の強力な後押しがあり、コーヒーはその背後にフランスという、もうひとつの世界帝国があった。このような歴史的経緯から現在世界を二分している茶とコーヒーが、我が国では不思議と共存し、棲み分け、共鳴して独自の嗜好飲料文化を形成している。その典型的な現れが喫茶店であると著者は考えているが、ここでは、過去100年の間に、コーヒーがいかに勢力範囲を拡大して茶と肩を並べるにいたったか、また、それにもかかわらず、茶がいかに日本人の生活において大きな地位を占めているかを概略し、カフェと喫茶店を比較するための序章としたい。

コーヒー消費の爆発的増加

パリやウィーンでカフェ文化が開いた18世紀、日本にも長崎のオランダ商館を通してコーヒーが入ってきた。当時はオランダ人に接触していたごく少数の人々にしか愛用されていなかったが、明治に入って日本人の食生活が変わり、欧米風の料理が取り入れられると、少しずつ知られるようになった。といっても、まだ、ごく上流階級のいわゆるハイカラな人たちのあいだだけであったのは言うまでもない。初めてコーヒー店ができたのが1880年代後半であるが、当時としては高価な飲み物で庶民に浸透するにはいたらなかった。¹⁾ ちなみに、その直前の1877年（明治10年）、日本における最初のコーヒー輸入量は生豆18トンである。²⁾

一般大衆も飲むようになったのは、明治末期から大正末期にかけてであり、まず、明治末に出現したミルクホールがコーヒーの普及に一役かった。ほぼ同じ頃、「カフェープランタン」、「カフェーパウリスタ」などのカフェーが相次いで開店する。最初は文士や芸術家のサロンであったカフェーもやがて風俗営業的要素の濃い、大正期、昭和初期のいわゆる「カフェー」へと変貌し、コーヒーの歴史とは別の道を歩むことになる。

昭和の初期になると、カフェーと喫茶店が明瞭に区別されてコーヒーを飲ませる店は急速に増大した。³⁾ 1937年から1938年頃（昭和12年～13年）までが戦前におけるコーヒーの黄金時代であり、1937年の輸入量は8,520トンに達したが、第2次大戦が始まると輸入はとだえた。戦後、コ

ーヒーの輸入が再開されたのは1950年(昭和25年)である。翌1951年の輸入量は生豆1941トンであったものが、1960年(昭和35年)には10,707トンと戦前のピーク超え、1970年(昭和45年)には80,496トンと1951年の約40倍になっている。

1970年代に入るとインスタントコーヒーが流行し、それまで、「ソト」で飲むものであったコーヒーを家庭の飲みものとするに大きな役割をはたす。とともに、レギュラーコーヒーのいっそうの需要を促す結果となった。が、日本におけるコーヒー事情の独自性は、何といっても缶コーヒーの出現と流行である。やすらぎとくつろぎといささか気取ったレギュラー・コーヒーに対して、「手軽に、いつでもどこでも、誰もがオシャレに」⁴⁾ 飲める缶コーヒーの流行は、世界にほとんど例を見ない現象であり、日本的大衆社会の申し子とも、現代日本食文化の象徴的存在とも言えよう。

1970年代に2万トンであったインスタント・コーヒーの消費量は、1980年代に2倍の約4万トンに達する。一方、生豆の輸入量は、1970年の8万トンから1998年現在約33万トンに達し、なおかつ増加傾向にあるという。戦後輸入を再開した1951年の約170倍、最初の輸入の年1877年に比べれば、約1万8千倍である。レギュラー・コーヒー、インスタント・コーヒーそして缶コーヒーは、互いに競合し、コーヒー愛好者と消費を増大させつつ、我が国独自のコーヒー・カルチャーを演じつづけている。

茶の文化圏

このように、今や世界第10位のコーヒー消費国である日本も、もとはといえば茶の国である。茶が正式に記録に現われるのは弘仁2年(815年)嵯峨天皇のときであるが、茶を飲む風習の定着は300年後の栄西を待たねばならない。彼が宋からもち帰った茶種を、梅尾の明恵上人に贈ったこと、また建保2年(1214年)、『喫茶養生記』とともに茶を源実朝に献じたことはあまりに有名である。その後茶の栽培と喫茶の習慣はじょじょに広がる。はじめ薬であった茶は嗜好飲料となり、やがて社交飲料となって寄り合い茶の流行を招来する。ときは南北朝動乱のさなか、茶の味を飲み分ける闘茶は、賭け物の豪華さを競い、賭博、酒色をとめない、社交の茶というよりは喧騒と猥雑にみちた享楽の茶と化す。今日私たちが茶の湯から連想するのは対極的世界であったと言えよう。それもそのはず、こうした茶寄り合いの喧騒と猥雑と遊興性を克服し、もてなしの茶に精神性と求道的緊張感を付与しようとしたのが、村田珠光、武野紹鷗などであり、その方向でわび茶を完成したのが千利久であった。

しかしながら、こうした趣味性の強い非日常の茶とならんで、もう一方に農村の日常生活に密着した茶の習慣が定着していったこと、また、神社仏閣への個人としての参詣が習慣化することにつれて、街道筋でお茶を供する商売がはじまり、江戸時代になると、茶店、茶屋としてサービスが行われるようになったこと、さらには、これらの茶を供する場所が、やがて酒色をと

なう遊興の場所になっていった事実を指摘しておく必要があろう。このように、茶が趣味・芸能という非日常と、休息と食生活という日常に分極した状態のところへ、第二の嗜好飲料コーヒーが入ってきたのである。

今日、茶とコーヒーは日本人の嗜好飲料を二分しているが、個人の消費生活においては、二者択一ではなく、T P Oで飲み分ける人が多いのではないだろうか。しかも、茶は、美容と健康という現代の二大命題のもとに、缶やペットボトルで装いを新にし、若者たちの間に浸透して失地を回復しつつある。コーヒーの消費量は増加傾向にあり、茶の消費量が減少しつつあることは確かであるが、食生活に根付いた茶の位置と役割のなお大きいことを考えれば、日本は稀な両者の共存地域⁵⁾と言わねばならない。

第2章 コーヒーと茶の社会的効用

茶やコーヒーがこれほど親しいものになったのは、飲料それ自体がもつ効能もさることながら、それらを飲む行為に付随するエグゾティズムやダンディズム、それらを媒介として人々が集まり、その結果として得られる、おしゃべりなどのさまざまな楽しみや具体的な利益、そうした場の効用がわたしたちをとらえてはなさないからであろう。いま仮に、そうしたものを茶とコーヒーのもつ社会的効用と名づけよう。この章では、本来嗜好飲料であったものが、社交飲料となることによって生まれたさまざまな効用を検討してみたい。

カフェ、もう一つの家

15世紀後半、アラビア半島でスーフィーの教団に始まったコーヒーを飲む習慣は、たちまち一般に広がり、コーヒーハウスの出現はムスリムの都市生活を大きく変えることになった。この社会にはそれまで外食の習慣がなかったからである。もうひとつ大きな生活革命があった。昔は莫大な金をかけて宴会に友人を招いた人々が、コーヒーハウスの出現によって、わずかな金でもてなせるようになったことである。客をもてなす行為が公共の場に移った。いやもっと正確に言えば、客をもてなす場所が家以外にもできたということである。

ある人々にとってコーヒーハウスが家の機能の一部を代理し、いわば家の延長であったとすれば、逃避の場としてコーヒーハウスを利用していた人も少なくはない。妻から逃れて自分たちだけの世界を作りたい男たちにとって、格好のたまり場となったのがイギリスのコーヒーハウスである。小林章夫は次のように言う。

年中店に入りびたっているような男もいたのである。そこで、コーヒーハウス通いで家にい

つかない夫に腹を立てた女房たちが、1674年に「コーヒー反対の請願」を出した。この中で女性たちは、男がコーヒーハウスに入りびたって自分たちをちっともかまってくれないこと、コーヒーを飲むために子種がなくなったり、生産力が落ちて、将来人類は絶滅するか、猿みたいな人間が生まれるかのどちらかになってしまうことが予想されるので、速やかにコーヒーハウスを閉鎖して欲しいと訴えている。⁷⁾

家から逃避するとはいっても、しょせんは家にもどるのであるから、家を中心とした生活半径の中に、家とは違った、あるいは家にはない魅力や快適さを備えた、もう一つの核ができたにすぎない。いわば、それらの出現によって生活の場が拡大したのである。オーストリアの作家ハンス・ヴァイゲルは、「カフェはわが家の長所をすべて兼ね備え、短所をすべて払拭したわが家である」とまで言う。⁸⁾

足の延長として車を発明し、目の延長として望遠鏡や顕微鏡を考え出したように、わたしたちは家の延長としてコーヒーハウスやカフェを発明したのではあるまいか。家でひとりにならない人間には私的空間を確保し、家族に理解されない人間には理解者を斡旋してくれるという意味で、それは私的でありながら同時に公共性を帯びた場所なのだ。ヴァイゲルの言うように、コーヒーハウスの主役はコーヒーよりもむしろハウスの方なのかもしれない。

情報の交換

コーヒーを飲む場所がハウスだとしても、それは開かれたハウスである。そして、同じ開かれた場にしても、中世以来の *taverne* や *cabaret* のように単なる消費と快楽と逃避の場ではなく、さまざまな社会的機能を果たすようになったところに、この新しい社交場の存在理由があった。今なら、オフィスや学校やカルチャーセンターや放送局や職業斡旋所が果たすような、そんな多様な役割が混在する場、知識や情報の集中する場であり、仕事の最前線でもあったのだ。ロンドンのタワー街に出来た「ロイズ・コーヒーハウス」がやがて「ロイズ・ニュース」を発行し、ついには世界最大の保険会社へと発展する話はあまりにも有名である。⁹⁾

18世紀に入ると、フランスでは、貴族や大ブルジョワのサロンと並んで、カフェがもう一つの文化の中心となった。詩人、小説家、批評家の集まる、いわゆる「文学カフェ」では、ときには無作法な議論が沸騰し、婦人方は逃げ出すほどだったという。しかし、なかには「プロコープ」や「カフェ・ラ・レジャンス」のように静かな雰囲気文学カフェもあり、そこでの客の面々は、まるで18世紀フランス文学史さながらである。知識と意見と思想と情報の交換の場であり、おしゃべりの場であるカフェが、革命にも大きな役割を演じたのは言うまでもない。¹⁰⁾

労働とカフェ

一方で時代の知性が火花を散らし、歴史に関与したカフェがあるかと思うと、また一方では、職業を同じくする人々が時間をつぶしたり、情報を交換したり、仕事を求めたりする、日常性の強い庶民のカフェもあった。パリでは、それぞれの地区は非常に早くから職業別に分かれていたので、それぞれの街のカフェは、とうぜんのことながら同業の職人や労働者たちが出会う場となった。フォーブール・サンタントワヌは家具の製造で有名であり、いくつかのビストロは今でもその面影をとどめている。18世紀には、現在のブルヴァール・サンジェルマンに、仕事を失った俳優たちの集まるカフェがあり、劇場の支配人たちは劇団に欠員が生じると、そこへ行って人を集めた。¹¹⁾すでに19世紀から、馬車の業者たちの溜まり場となるカフェがあったし、廃品回収業者たちはムフタルのカフェやキャバレーに集まって氣勢をあげた。第2帝政時代には、ブルヴァール・デジタリアンにあった「カフェ・デュ・エルダー」は海軍士官が集まるカフェとして有名であった。仕事を同じくするものが連帯感を養ったのも仕事場に近いかフェであり、18世紀後半から第1次大戦の頃まで、カフェは労働運動やストライキになくはならない拠点であった。¹²⁾

内なる飲みものとしての茶

カフェやコーヒーハウスは家の延長であり、時には情報や意見の交換される仕事の間であり、あるいはまた家と仕事場の中間に位置して労働者の結束を固める役割を果たしてきた。家からの距離が短かろうと長かろうと、要するにそれは外の世界であって、原則的にはすべての人に開かれた世界である。

カフェやコーヒーハウスにあたる場合は、茶には少ない。まずイギリスだが、お茶やコーヒーを手軽に飲める場所がどうしてこんなに少ないのかと思うのは筆者だけではないらしい。パブは別として「家の外でとるティーや食事などは『例外』もしくは『正統にあらず』」と考えてもいいのであろう。いわゆる「ティールーム」があるが、これもグラスゴーを中心に出来た場所¹³⁾で、どちらかといえば例外的なものらしい。

英国の紅茶事情に詳しい出口保夫によれば、伝統的なティー・ハウスやティー・ショップは大都会よりもむしろ郊外や地方都市に多いという。丸や四角の古めかしい木のテーブル、ウィンザー風の椅子、窓にはレースのカーテンや花模様のカーテンがかかり、片隅にケーキやスコーンの並べられた店の雰囲気は、ヴィクトリア朝末期に由来するらしい。そうした店の伝統とは「家庭的」の一語につきると、出口は指摘する。¹⁴⁾

こうした事情を総合して、ひとまずこう言おう。コーヒーが人々を外に連れ出す飲み物だとすれば、ティーは家庭を感じさせる飲み物だと。茶の本場中国については、経験もない上に資料も乏しいので、今後考察を続けたい。¹⁵⁾

不特定多数の場と特定少数の場

イギリスのティーが家庭で、しかもごく親しい人間だけで飲まれるとしても、日本の茶道はどうか、あれは、家とかウチとかだけでは論じられない問題を含んでいるではないか、やはり外に向かう、開かれた場ではないのかという疑問がおこるかもしれない。確かに、普段の生活を中心に考えるならば、一歩外に出ているし、日常の家庭の茶よりは開かれた世界と言えるであろう。しかし、茶道の場合、主人にとって客は誰でもよいというものではない。茶の湯が次第に洗練されていったころ、「古人は『客組み』を重視した。誰を主客とし、客と客との組み合わせはどのようにするかという問題である。客の間の心の融和が計れなければ亭主との心の通い合いは得られない」と『茶道の美学』¹⁶⁾は教えている。茶道において、客は選ばれた者なのである。

茶の湯の世界は日常の生活世界ではない。むしろ、それを拒否したところから出発する。完全に拒否すればそれは出家遁世である。が、茶人は同時に美の追及者としての数寄者であるから己が趣味を貫徹しなければならない。遁世と数寄というこの相矛盾する要求を満足させるものが、わび茶における「市中の閑居」であった。「家業を捨てて山中に逃れるわけにはいかなから、茶の湯を愉しむ一時だけ遁世したのである。だから、茶室と露地は浮世の外の『市中の山居』でなければならなかったし、その中に入れば手水で心身を清め、山寺に詣でるように白露地を歩み、にじり口にはかけがねを下ろして俗界との交通を遮断する必要があった」¹⁷⁾。露地とは、茶席に到る地理的な、実用的な通路であるとしても、「その通路の意味は、茶席へゆけさへすればよいというように単に実用的なものや、単に趣味的・娯乐的・芸術的なものではなくして、そこを通ることによって、われわれの心地を露にするという超現実的・出世間的・宗教的なものでなければならない」¹⁸⁾という。

茶がかく浮き世を離れ、岡倉天心の言うように「生の術に関する宗教」にまでいたっているとすれば、茶会が、いわば選ばれた人たちのサークルであると考えるのは、ごく自然であろう。そのサークルにおいて大切なのは心をつにすることである。主人の飲んだ茶を飲み回し、再び主人のところにもどってくることでサークルは完結し、連帯感や親密感が達成される。要するに、茶はサークルの結束を固める働きをする。コーヒーハウスやカフェの客は、その一人ひとりが同等の資格をもち、すべてが入れ替え可能という意味で開かれた不特定多数の場であるのに対して、茶席は、特定の場合にのみに設定される特定少数の場であるという意味で、それはやはり内輪の世界である。

拡散的飲料と集中的飲料

コーヒーに比較して、茶はあらゆる面からみて複雑・多様である。その種類や茶の飲み方の多様さは、とてもコーヒーの及ぶところでない。コーヒー豆にも種類があるし、飲み方もいろ

いろいろあるが、賭けの対象にしようかというほど微妙、繊細なものではない。第1章で触れた闘茶の起源は、『中国喫茶文化史』によれば、すでに宋にあるという。茶の良否が比べられ、等級がつけられ、味と香りが競われるほどに微妙なのである。定かではない起源はさておいて、すでに喫茶の習慣が記録に現われ始める漢代からでもすでに2000年、この間、種類も豊富になり製法も発達した。日本の茶道とは異なるけれども、中国においても工夫茶法という、時間と手間をかけて育成した茶を一定の手順でたしなむという方法が成立しており、「はなはだしい場合には、工夫茶を嗜みすぎて財産を失うものがある」と矢沢は述べている。²⁰⁾ しかも、これほど微妙な飲みものを飲む過程での茶具、茶器が、洋の東西を問わず、美術工芸品であり好事家たちの垂涎的となっている。

茶は、どんな器で飲むか、どんな場所で飲むか、どのように飲むか、誰と飲むかがいつも工夫された飲み物である。それは、雰囲気を楽しむということも手伝ってはいるが、やはり第一の目的は、おいしく飲みたいということなのであろう。茶を求め、水を求め、器を求めてどこまでも旅をするというような心は、多分求道に通じるのであろう。喫茶の風習においては、周りに雑多のものを含んでいるようであって、すべてが茶の味に集中している。

コーヒーは恋人たちの前に置かれ、文学者たちの議論の場におかれ、革命家たちのテーブルにおかれ、労働者がストライキを相談するカフェでも飲まれた。コーヒーが、それを必要とする所どこへでも出て行って、その場の点景となる拡散的飲み物だとすれば、茶は、味わい、たしなむことのためにすべてが整えられる集中的飲み物と言えるのではないか。コーヒーが外に向かう飲みものであるとすれば、茶は家を中心とした、あるいは家を感じさせる飲みものである。過去において、コーヒーが男性中心の飲みものであったとすれば、茶は女性が支配する飲みものであった。²²⁾ コーヒーが都会的な飲みものだ とすれば、英国のティーの飲み方にせよ、日本の茶道にせよ、それを飲む人々が自然に向かう、あるいは自然に憧れる傾向をもっているといえよう。もちろん、その場合の自然とは、荒々しい生の自然ではなくて、庭園で飼いならされた自然、もどきの自然、市中で求められる自然である。コーヒーのもつ外交的性格と茶のもつ求心的性格が出会い、まざりあうのが喫茶店だというのが、次章の主張である。

第3章 カフェと喫茶店

前の章では、ともに社交飲料であるコーヒーと茶が、その飲まれ方においてどのような違いがあるかを検討した。それに対して、この章では、カフェと類似の機能と形態をもちながら、我が国独自のコーヒーの飲み方、人間関係のあり様を育んできた喫茶店に目を向け、カフェとの違いを明らかにしてゆきたい。なお、カフェの構造およびカフェがフランス人の生活に果た

す機能と役割について、おしゃれで実的な本を書きたいという願いを長い間抱いていたが、玉村豊男『パリ 旅の雑学ノート カフェ・舗道・メトロ』の存在を知って、その必要のないことを痛感した。今後筆者の研究は、むしろ空白になっている喫茶店の歴史、およびカフェと喫茶店の比較に向かうことになる。

“café” / 「カフェー」 / 「喫茶店」

フランスにおいてもともと飲み物の名であった“café”が、それを飲む場所へと意味を拡大したのは17世紀後半（1690年）である。以降、Je prends du café. や Il boit dix cafés par jour. のように飲み物そのものと、Je vais au café. のように、それを飲ませる店の両方の意味に使われて今日にいたっている。²³⁾

日本の場合には、まず飲み物としての「コーヒー」が江戸時代にオランダ語“Koffie”から入ってすでに定着していた。したがって、明治初期にフランス語“café”から借用した「カフェー」は、もっぱら珈琲店を意味することになった。ただし、この語は後に日本独自の意味を獲得し、やがて日常の語彙からは姿を消す。²⁴⁾

一方、「喫茶店」の語が現れるのは昭和初期である。「カフェー」が短命だったのに対し、こちらの方は、「カフェー」、「ティールーム」、「パーラー」、「コーヒー店」、「スナック」など他の多くの語と競合しながら日本人の生活に定着し、軽飲食店を総称し代表するもっとも一般的な語として今日にいたっている。

この語がこれほどまでに一般化し、長い間命脈を保つことができた背後には、いろいろな理由があるはずだが、そこに含まれている「茶」のイメージが大きな役割を果たしていることは否めない。人を誘うとき一般的に用いられるのはやはり「お茶でも一杯」であり、現代の若者たちの間に「茶をする」、「茶をしばく」というような表現まであるように、日本人の茶に対する親近感是非常に強いものがある。したがって、比較的類似した嗜好・社交飲料であるコーヒーにまで意味を広げて使ったとしても決して不思議ではない。『広辞苑』には、「広義には焙じ茶・紅茶・ウーロン茶・マテ茶などの総称」とあってコーヒーまでは記されていないが、「などの総称」の「など」の中に入れるには少し無理があろうか。ただ、中国語では「『茶』という一語で茶のように飲用する嗜好品をすべて表わすこともある。この場合、コーヒーやココアも茶なのである」と矢沢利彦は書いている。²⁵⁾

また、「喫茶」の語は、昭和初期のコーヒー愛好家たちにとって、コーヒーを飲むことが単なる飲食行為ではなく、すでに趣味の領域にまで入っていることを感じさせたに違いない。その頃の喫茶店を回顧して、井上誠は次のように書いている。

郊外の新興住宅地には何処にでもそうだが、特に中央線界隈の省線の駅ごとに、住宅の間にも喫茶店が出来ていた。そのどこもが相当にはやり、また、つぶれていった。洋酒よりもコーヒーは花形であった。そこではコーヒーアーンを置いているところもあったが、ホテルやレストランのコーヒーをまったく軽蔑した、腕っこきがコーヒーに熱を入れはじめていた。(略) ちょうどフランスのコーヒーがイギリスから離れて独自のものをもったように、アメリカから岐れて独自の方向を持とうとしている、日本のコーヒーの行き方が、早くも見出し²⁶⁾られそうな気配が、非常に濃厚になりつつあったということである。

味や飲み方へのこだわりは、器や店内の装飾、調度などにも発揮されるし、一方では音楽に結びつく。戦後、1950年代後半から60年代にかけて、大きな音響装置を設置した名曲喫茶が流行したが、その原形はすでに昭和の初期にあった。「おそらくダットは洋楽のレコードを聴かせるコーヒー店の嚆矢であって、そこではクラシックばかりで咳をするのも憚るようであったが(...)」と井上は書いている。²⁷⁾ 雰囲気を大事にし、味を追及する喫茶の姿勢は、フランスのカフェよりも、どちらかといえば茶道の世界に近い。そうした精神性が極端にまでゆけば、寺田寅彦の『コーヒー哲学序説』にまで行き着くのであろう。何事においても道にまで達しなければすまされないのが、わたしたちの味わい方なのであろうか。

しかしながら、1880年の後半、初めてできたコーヒー店を代表する「可否茶館」は、開かれた社交の場、新聞・雑誌をおいた知識の共通の広場を目指しており、むしろフランスの「カフェ」に近いものであった。²⁸⁾ その後、本格的にコーヒーを飲ませる店として、初めてカフェーを名乗った「カフェープランタン」や「カフェーパウリスタ」などが登場するが(1911年)、いずれも文士や洋画家たちの集まる、いわばサロンの性格の強い場であった。が、これも後年の「カフェー」や「喫茶店」に比べれば、フランスのカフェに近いというべきであろう。

ところが、同じ頃銀座の尾張町交差点に作られた「カフェー・ライオン」は、バー、サロン、食堂を擁した大規模カフェーのはしりであり、なかでも人気を呼んだのは「20才前後の若い女給で、和服に白いエプロンをつけ幅広い紐をリボンのように背中で結んだ揃いの衣装をつけた、多くの美人のサービス」であったという。²⁹⁾ こうした系列の大規模カフェーが大衆化したのは、大正時代の後期から昭和の初期にかけて、特に大正12年(1923年)の関東大震災以後のことである。「かつては、文学や芸術などの議論がカフェーを支配していた時には一点景にすぎなかった女給が、中心的役割を果たすようになり」、そこでは、コーヒーよりも洋酒と洋食が主役になった。³⁰⁾ そして時代が進むにつれて、洋酒と洋食を提供する店から、主としてアルコールを提供する店に変わっていった。

「喫茶店」ということばが現れるのはこの頃であるが、最初のうちは、喫茶店にもいろいろな種類があり、カフェーとの区別があいまいであった。が、やがてカフェーと喫茶店の営業内

容がかなり異なるものとして認識されるようになる。要するに、アルコールを出し、同伴して話し相手になる女性のいるところがカフェで、コーヒー・紅茶、ジュースや、パン、ケーキなどの軽い飲食物を提供し、女性の店員が飲食物を運ぶことに専心するところが喫茶店である。別のことばでいえば、「カフェ」の遊興性から脱して、コーヒーを中心とするソフト・ドリンクと軽食を出す、個人の飲食行為を目的とした店が喫茶店である。

テラス、カウンター、視線

さて、フランスのカフェの大きな特色は、何と言ってもテラスのあることであろう。道路上にまで椅子とテーブルを置くことが可能であるのは、建物の正面が往来に向かってオープンになるように設計されているからである。これに対して、喫茶店は、ガラス戸であれ、木製の戸であれ、戸口があって、そこから店内に入るのが普通である。カフェに入る場合、テラスかテラスの近くに座るつもりであれば、青天井の道路から別の空間に入るという感覚は小さい。それに対して、戸口を開閉して入る喫茶店の場合には、昼間であれば外の光線と室内の光線の違い、夜であれば、暗いところから明るい場に入ることもあって、まったく別の空間に入るという思いが強い。

カフェの表側の特徴がテラスにあるとすれば、奥の特徴はカウンター(comptoir)にある。玉村によれば「テラスがなくてもカフェは成り立ちうるが、カウンターがない店はカフェと呼ぶことができないといっている」。材質からは zinc(亜鉛)と呼ばれ、その形状から英国風に bar と呼ばれる一角である。カウンター内の様子を玉村が簡潔かつ要領よく描いているので借用する。

カウンターをはさんで向こう側には店の主人とギャルソンがひとり、ふたり、めまぐるしく立ち働いている。コーヒーを入れ、ビールを注ぎ、サンドイッチをつくり...カウンターの真ん中あたりに生ビールを注ぐ蛇口があり、背後の壁のところには(コーヒー(エクスプレス express)抽出機と電動コーヒー挽き機が据え付けられ、その周囲にはズラリと洋酒のビンが並んでいる。(略)いうまでもなく、カウンターは、その前に立っている客たちに直接サービスするばかりでなく、ギャルソンから通された注文に応じて食べ物や飲み物を用意し、それらをレジで切った伝票といっしょにギャルソンに渡して〈サル〉や〈テラス〉の客へと送り出す、一切の営業活動の中核基地である。³¹⁾

要するに、テラスとカウンターの両方がある、カフェは独特の空間になる。すなわち、カフェの中を交差する視線が4種類できることになる。一つは、店内に入ってくる客の奥に向かう視線と、それに対して、カウンターの中や周囲から外に向かう視線である。二つめは、室内

の客からカウンターへの視線とカウンターから客への視線。三つめは、客どうしが互いに投げかける視線であり、最後はテラスを中心とした客の通行人に対する視線と、逆に通行人が客に投げかける視線である。テラスに座っている客は、見る者 *spectateur* でありながら、同時に通行人にとってはかっこうの見せもの *spectacle* となる。もちろん逆も成り立つわけで、道行く人達は *spectateur* でありながら、テラスの客にとっては往来の風景と一体となった *spectacle* でもある。

喫茶店にもカウンターがないわけではない。ただし、喫茶店のカウンターはどれもみな低く、カフェと違って客は腰をかけるようになっている。とうぜん、その違いは視線の問題とかかわる。カフェの場合、立って飲んでいる客の話し相手は、カウンター内のパトロンやガルソンのこともあるし、横にいる客のこともある。横の客にしても、立って話していると上半身がひねりやすいから、互いの顔が見やすい。相手の目を見つめやすいのである。体をもう一ひねりして、後ろにいるテーブルの客やテラスの客、さらには往来まで見ることができる。半身にかまえて、時に横の客と話をし、ときに入ってくる客に視線を送る姿は、よく見かける構図である。要するに、立ったままの姿勢は、いたるところに視線を送りやすい。それに対して、喫茶店のカウンターに座っている客が後ろを向くのはむづかしい。テーブル席の客の方も、カウンターに座った客の背中を見ているのであって、視線を交す必要はない。

喫茶店のカウンターの客たちが並んで座っているということは、明らかに立って仕事をしているマスターよりも低い位置にあるということである。ただし、あまりに高いと客を見下ろすことになるので、カウンター内の床は少し低くなっていて、座っている客の視線の高さとそれほど変わらないように設計されている。が、いずれにしても、マスターだけがカウンターの客全員を見渡すことができる。すなわち、彼がカウンターに座る常連客に声をかけやすい位置にあるから会話の中心となりやすい。この主と客の位置関係と役割は、お茶席を思いおこさせないであろうか。また、客たちの横並びの視線と、その視線の高さは小津安次郎の映画のカメラ目線に似てはいないだろうか。

視線の問題に話をもちすと、一般に他人の直接的な視線を受けることはもちろん、特に飲食中を外部の人から見られることは、多くの日本人にとってたえがたいことらしい。強い視線があっては休息できないのである。だから、外から喫茶店の中の客が見えるということは、ほとんどない。ガラス戸の場合も、目の高さぐらいまで摺ガラスや色ガラスを使うなど、さまざまな工夫がこらされていることは、少し注意してみればよくわかることである。ただし、外を見ることは嫌いではないから、窓のある喫茶店では、往来が見えるようになっている。自分の姿は見られないで風景を見る場所としての喫茶店は、身を隠しながら広がりのある場所を見渡せるという意味で、日本人の好む山辺の地形の条件を備えている。³²⁾

ガルソンとウエイトレス

テラスがある分だけ、カフェのガルソンの行動半径は大きく人目を引きやすい。カウンターから室内へ、室内からテラスへと開いた空間を駆けめぐり、店中を忙しく走り回る彼のお盆が仲間うちで“camion”（トラック）と呼ばれるのもなるほどとうなずける。動きのすばやさ活動範囲の大きさ、それに独特の装いからして、ガルソンこそカフェの主演と言っても言いすぎではない。

有名なカフェ「プロコップ」の初期の給仕たちが、文字どおり少年だったからガルソンと呼ぶのだという説があるが、大著 *Histoire des cafés et des cafetiers* の著者ボローニュは、ガルソンの起源をむしろ初期の小規模カフェの家庭的経営に求める。すなわち、主人が飲食物をこしらえ、妻が会計を受け持ち、家の少年が給仕をする。少女はといえば、従来の *taverne* の伝統をひく男たちの集まりの中には、危なくて出せなかったというのだ。³³⁾

その後大規模カフェが出現し、ガルソンの年令が高くなり、職業化すると、彼等の存在はカフェになくてはならぬものとなり、その才智、礼儀正しさ、客あしらいの良さからさまざまな伝説的ガルソンが登場する。ガルソンの精神とは、どこにでもいて、そして、どこにもいないことだと言われる。必要なときには必ず姿をあらわし、用がすめば素早く姿を消すのだ。とはいえガルソンの存在は目につきやすい。喫茶店のウエイトレスが店の奥で待機しているのに対して、ガルソンは店とテラスの境界あたりで、自分の持ち場に目を配っているからであろう。

ガルソンが300年にわたる歴史的存在であるのに対して、喫茶店とともに現れたウエイトレスの歴史はせいぜい70年である。ただし、ウエイトレスと同種の仕事は江戸時代初期から存在したのであり、その後、幾度も装いと名前を変えて現れる。これは、我が国の近代が、明治維新、大正モダニズム、戦後の変革という西洋化の波を幾度も受けながら、社会関係や人間観、女性観に伝統的な傾向を残しているゆえに、基本的に男性中心のサービス形態を維持して近年にまでいたっているからであろう。

江戸時代、神社仏閣への参詣が習慣化するにつれて、街道筋でお茶を供する商売がはじまり、茶店、茶屋としてより広範囲なサービスが行われるようになったことは、すでに指摘したとおりである。茶を供する場所であるこうした掛茶屋は、やがて、美形の女性が茶を供することによって客を集める水茶屋となり、一方で待合茶屋、また一方で、料理茶屋、角力茶屋、芝居茶屋、引手茶屋へと多面的に変化し、酒色をともしう風俗営業への傾向をたえずはらんでいた。³⁵⁾とはいえ、あらゆる水茶屋が売春をともしうたわけではないし、あらゆる茶汲み女が転落への道をたどったわけではない。そうした危険性を背後にしながらも、茶と美しい女性たちのかもしだす独特の風情が人々を引き付け、浮世絵や歌舞伎、読み本の世界に数々のロマンチックな題材を提供したことも、また事実なのである。³⁶⁾

水茶屋における茶汲み女の美しさに憧れ、彼女たちとの語りや出会いを求めてやってきた男

たちの女性観は、文明開化を経てもさほど大きく変わるものではなく、モダニズムとエグゾティスムが大衆化された大正期に、カフェーを繁盛させたのも、またこうした心性であったろう。さらには昭和に入り、喫茶店がカフェーから分離して以降も、あるときは女給の名で、あるときは喫茶ガールの名で、またあるときはウエイトレスの名で若い男性の心をときめかせたのは、はつらつとした働きものの女性たちであった。

しかし、それだけではない。郊外の駅前や下町の小さな喫茶店では、マスターの年齢が高ければ親子のように、マスターが若ければ夫婦のように、店に家族的な雰囲気を作り出し、それが家に背を向けた若者たちや、故郷を遠く離れた学生、勤労者に独特の安らぎを与えていた時代は、少なくとも1960年代までは続いたのではあるまいか。高度成長によって女性の職場が拡大し、条件の良い仕事が次々と現れるまでは、ウエイトレスは、憧れのとは言えないが、比較的目立ちやすい若い女性の職業として成り立っていたと推測される。

カフェのガルソンが長期間、高い年齢まで続けられ、しかも時にはパトロンの店を引き継いで行くという意味で、ある程度将来性のある職業として確立しているのに対し、喫茶店のウエイトレスは、一定年令の間だけしか仕事につけないという意味で不安定で限定的な職業であった。しかも近年はアルバイトが増加しているので、職業として意識されることは、ますます希薄になってきている。と同時に、主婦がパート・タイムで働く割合も多くなり、以前に比べて高年齢化しているという事実に加え、女性観の変化、女性の地位の向上などの点から考えると、ウエイトレスの仕事も転機にさしかかっているように思われる。職業としてのウエイトレスの問題は、喫茶店の歴史という、現代史の空白を埋める仕事と重なっており、また一方で、女性の地位と職業、労働形態の変化と労働人口の流動性という現代の社会問題、さらには女性問題とかかわっているので、今後、多面的な研究が必要であろう。

おわりに

カフェも喫茶店も、コーヒーを中心とした飲料と軽食を出す店であることには変わりはない。喫茶店は、日本人が想像した西洋風の装いをこらしており、かつてそれは、舶来趣味、モダニスム、エグゾティスムを感じさせる場であった。したがって、人々は、家にはないものを求めてやってきたのである。実際、多くの日本人にとって、コーヒーや紅茶が外で飲む特別な飲料である時代はずいぶん長く続いたのである。カフェも喫茶店も、家に対して外の世界であることには変わりはない。

「喫茶」という語に象徴されるように、喫茶店には味へのこだわりとたしなみの感覚がある。その意味でもまた、コーヒーを飲む行為は、長い間、趣味人の世界であり、都会的ダンディスムの漂う世界であった。茶を愛する人たちが精神性と哲学に向かったように、コーヒーを愛す

る人達もまた、コーヒーの周りに静かに考える場を求めた。外で飲むものでありながら、喫茶店におけるコーヒーは、茶と同じように精神を集中させる飲料だったのである。

フランスのカフェを意識して作られた明治のカフェーでは、メニューにアルコールがあった。しかし、大正期に、カフェーが主としてアルコール飲料を出し、店の女性を相手におしゃべりする場所へと変質し、肝心の飲み物としてのカフェーがかすんでしまうに及んで、コーヒーを味わいたいという欲求が喫茶店を生み出した。その結果、アルコールを追放した喫茶店はカフェーとは別の道をたどることになり、コーヒーを飲む行為が純化された。これが純喫茶のはじまりである。日本流カフェは、2度変質したのである。

カフェは構造上、外に開かれた世界であり、そこでは多くのまなざしが交錯し、ぶつかり合う。そしてまたそれだけに、見知らぬ人間と出会い、コミュニケーションが成立する機会を備えている。カフェも喫茶店も、ともに待つことに利用されるとしても、カフェが、見知らぬ、不特定者を待つのに都合よくできていることは明らかであろう。テラスをもたない喫茶店は、外部の視線から遮断されるだけでなく、内部構造においても、他者の視線を受けにくいように設計されている。喫茶店は、既知の人間どうしのコミュニケーションにはきわめて都合よく作られているが、未知の人間には、ことばがかけにくい。オープンに作られているカフェには、その逆のことが言える。

カフェも喫茶店も、飲食のサービスを受ける場所であることに違いはない。しかし、カフェでサービスを担当するガルソンは、いわば、自分の持ち場をしきっているものであり、単なる取次と運搬の係ではない。それは、機動性だけではなく、人あしらいが要求される仕事である。一方、現代のウエイトレスは、基本的にはメッセンジャーであり運搬係である。かつて男性中心の社会では、愛敬や機転が要求された若い女性の職業として成立していたが、労働形態の変化にともなって、今後も職業として存続するかどうかは疑問である。ただ、カフェが、どちらかといえば、仕事にたずさわる男性中心の、仕事と隣接した世界であったのに対して、喫茶店に働く女性たちが、息抜きにやってくる客たちに家庭的安らぎを与えていた一面を忘れてはならない。その意味でも、喫茶店は茶の世界に近いものがある。要するに、喫茶店³⁷⁾はカフェを母親としながらも、茶の文化圏で育てられた社交と飲食の場である。

この論文の元になったのは、本学における共通教育講義「ことばと文化・フランス語」である。1993年来、後期にこのテーマをあつかうこと3度、材料を煎り、ろ過してアイデアを暖めてきた。講義中の質問やレポートなどから多くのヒントを得たことを明記するとともに、積極的に参加してくれた学生諸君にお礼を言いたい。しかし、もっと遡れば、小さな頃毎朝のように連れて行ってもらった喫茶店にこそ、この論文の出発点があるのかもしれない。あのタールをひいた木の床の匂いとコーヒーをたてる香りの中で、私は人間とコミュニケーション（もち

ろんそんなことばを知るよしもなかったが) について考えはじめたのだから。最後に、コーヒーと茶の現状に関して快く資料を提供して下さった、社団法人全日本コーヒー協会と社団法人日本茶業中央会に深く感謝する。

注

- 1) 河野友美「嗜好飲料」『講座食の文化 3 調理とたべもの』pp.312-314
- 2) 全日本コーヒー協会作成『コーヒー関係統計』1999によった。
- 3) 初田亨『カフェーと喫茶店』p.23
- 4) 高田公理「缶コーヒー文化論」、UCCコーヒー博物館・編『コーヒーという文化』p.83
- 5) 日本人の生活における茶の位置と役割については、主として、中村羊一郎『番茶と日本人』によった。
- 6) コーヒーハウスの出現がムスリム社会の生活にもたらした変化については、ハトックス、ラルフ・S.『コーヒーとコーヒーハウス』に詳しい。
- 7) 小林章夫『コーヒーハウス』p.42
- 8) 平田達治『ウィーンのカフェ』p.15
- 9) シヴェルブシュ、ウォルフガング『楽園・味覚・理性』p.54
- 10) FOSCA, François : *Histoire des cafés de Paris*, p.381
- 11) MALKI-THOUVENEL, Beatrice: *Cabarets, Cafés et Bistrots de Paris*, pp.49-50
- 12) HAINE, W.Scott : *The World of the Paris Cafe*, この本は特に19世紀労働者階級の生活におけるカフェの役割を、非常に綿密な資料を使って描き出しており、歴史の表面に現われたカフェをあつかったものでもなければ、風俗史的な側面からのカフェの歴史でもない。
- 13) 横川善正『ティールームの誕生』p.9
- 14) 出口保夫『四季の英国紅茶』pp.104-107
- 15) 中国の茶について書かれた本は少なくはないが、茶を飲む公共の場について書いたものは今のところ見当たらない。布目潮風『中国喫茶文化史』のエピローグ「現代中国の喫茶風景」を見つけたが、これとても茶の種類や飲み方が中心であって、外で茶を飲む場については数行の記事があるにすぎない。矢沢利彦『東西お茶交流考』では、茶を飲む公共の場所のさまざまな名称の違いを詳しく説明しているが (pp.40-44)、それらの施設が社会的にどのような役割を果たしたかについては十分な説明はない。中国の茶館では、談論風発して非常に賑やかであるということを知ったことがあるから、情報や意見の交換もあることは予測される。しかし、コーヒーハウスやカフェが果たしたような積極的な社会的役割があれば、とうぜん問題になっているはずであろう。それが無いということは、やはり茶を飲んで「おしゃべりして楽しむ」(p.41) 以上には出ないのではあるまいか。いずれにしても識者の教えを待つ。
- 16) 田中仙翁『茶道の美学』p.4
- 17) 熊倉功夫『茶の湯の歴史』p.143
- 18) 久松真一『茶道の哲学』pp.72-73
- 19) 岡倉覚三『茶の本』p.39
- 20) 布目潮風『中国喫茶文化史』pp.230-231
- 21) 矢沢利彦『東西お茶交流考』pp.73-76
- 22) イギリスにおけるティーパーティなどを考えれば容易に想像がつくが、日本においても、茶は家事の重要事項であり女性の管轄下にあったことを、中村羊一郎は『番茶と日本人』の中の「茶を飲む女たち」(pp.101-117)で述べている。

- 23) あらかわそうべえ『角川外来語辞典』第二版、「コーヒ（一）」の項による。
- 24) Paul ROBERT: *Dictionnaire alphabétique et analogique de la langue française* (Petit Robert 1), Le Robert, 1981
- 25) 前掲『東西お茶交流考』p.38
- 26) 井上誠『珈琲物語』p.275
- 27) 前掲書、p.275
- 28) 寺下辰夫『珈琲ものがたり』p.49
- 29) 初田亨『カフェーと喫茶店』p.16
- 30) 前掲書、p.21
- 31) 玉村豊男『パリ 旅の雑学ノート』pp.15-16。
- 32) 樋口忠彦『日本の景観』p.114
- 33) 渡部淳『カフェ ユニークな文化の場所』p.92
- 34) Jean-Claude BOLOGNE: *Histoire des cafés et des cafetiers*, p.187
- 35) 佐藤要人『江戸水茶屋風俗考』pp.8-44
- 36) 前掲書、pp.154-197
- 37) もちろん、一方で、歌声喫茶、電話喫茶、ビジネス喫茶、ゲーム喫茶、個室喫茶、カラオケ喫茶などのように、コーヒーをたしなみ、味わうよりは、別の、実目的に力点を置いた店が次々と現れては消えていったことは事実であるが、本論では、本来の意味の喫茶店ではないと考えて扱わなかった。しかし、今後喫茶店の歴史を研究するとなれば、風俗史の一環として検討の対象となろう。いずれにしても、喫茶店に関する研究はほとんど皆無であり、また筆者自身の茶の世界とコーヒーの世界の比較研究、カフェと喫茶店の比較研究は始まったばかりである。今後予定しているのはガルソンの労働形態と実態調査であり、喫茶店の歴史である。いずれも、文献として残されている資料が少ないだけに、多くを聞き取り調査に頼らざるを得ないであろう。

参考文献

1. コーヒー、カフェ、コーヒーハウス、喫茶店に関する研究・資料・その他
 - 井上 誠 『珈琲物語』井上書房、1961
 - 同 『珈琲の書』柴田書店、1972
 - 白井隆一郎『コーヒーが廻り世界史が廻る 近代市民社会の黒い血液』中公新書、1992
 - 菊盛英夫 『文学カフェ ブルジョワ文化の社交場』 中公新書、1980
 - 柴田書店書籍部・編『コーヒーがわかる本』1994
 - シヴェルブシュ、ウオルフガング 『楽園・味覚・理性』 法政大学出版局、1988
 - 玉村豊男 『パリ 旅の雑学ノート カフェ・舗道・メトロ』 新潮文庫、1983
 - 寺下辰夫 『珈琲ものがたり』 ドリーム出版、1967
 - 初田 亨 『カフェーと喫茶店 モダン都市のたまり場』 INAX ALUBUM 18、INAX、1993
 - ハトックス、ラルフ・S. 『コーヒーとコーヒーハウス』 同文館、1993
 - バンメル、ローゼ・マリー／ハム、マンフレート『カフェの光景 世紀末ヨーロッパの主役たち』 TOTO出版、1991
 - 平田達治 『ウィーンのカフェ』大修館書店、1996
 - 前川道介 『愉しいビーダーマイヤー 19世紀ドイツ文化史研究』国書刊行会、1993
 - UCCコーヒー博物館・編『コーヒーという文化』柴田書店、1994
 - 渡辺 淳 『カフェ ユニークな文化の場所』丸善ライブラリー、1995

全日本コーヒー協会作成『コーヒー関係統計』、1999
同 『コーヒーの需要動向に関する基本調査（1998年）第9回調査』、1999

BARTHELEMY: *Planète Cafés Essai sur la grande mutation du café français*, Albin Michel
Serengei Editions, 1994

BOLOGNE, Jean-Claude: *Histoire des cafés et des cafetiers*, Larousse, 1993

DE LANGLE, Henry-Melchior: *Le petit monde des cafés et débits parisiens au XIX e siècle*,
PUF, 1990

FOSCA, François : *Histoire des cafés de Paris*, Firmin-Didot et Cie, 1934

HAINE, W.Scott : *The World of the Paris Cafe*, Johns Hopkins, 1996

HOFMARCHER, Arnaud: *Les Deux Magots Chronique d'un café littéraire*, le cherche midi
éditeur, 1994

MALKI-THOUVENEL, Beatrice: *Cabarets, Café et Bistrots de Paris*, Editions HORVATH, 1995

STELLA, Alain: *L'ABCdaire du café*, Flammarion, 1998

2. 茶、茶道、茶屋、ティールームなどに関する研究・資料・その他

安西二郎 新版『茶道の心理学』淡交社、1995

岡倉天心 『茶の本』（英文収録）岩波文庫、1991

熊倉功夫 『茶の湯の歴史—千利休まで』朝日選書、1993

桑田忠親 『茶道の歴史』講談社学術文庫、1995

斎藤由美 『すてきな紅茶生活』PHP研究所、1999

佐藤要人 『江戸水茶屋風俗考』三樹書房、1993

滝口明子 『英国紅茶論争』講談社選書メチエ、1996

田中仙翁 『茶道の美学』講談社学術文庫、1996

角山 栄 『茶の世界史—緑茶の文化と紅茶の社会』中公新書、1998

出口保夫 『四季の英国紅茶』、東京書籍、1992

増淵宗一 『茶道と十字架』角川選書、1996

中村羊一郎 『番茶と日本人』吉川弘文館、歴史文化ライブラリー、1998

布目潮風 『中国喫茶文化史』岩波同時代ライブラリー、1995

『中国名茶紀行』新潮選書、1991

守屋 毅 『喫茶の文明史』淡交社、1992

花咲一男 『江戸の出会い茶屋』三樹書房、1996

久松真一 『茶道の哲学』講談社学術文庫、1987

矢沢利彦 『東西お茶交流考』東方選書、1997

『東のお茶 西のお茶』研文選書、1995

横川善正 『ティールームの誕生 〈美覚〉のデザイナーたち』平凡社、1998

3. その他

樋口忠彦 『日本の景観 ふるさとの原型』ちくま学芸文庫、1993

南直人 『ヨーロッパの舌はどう変わったか 19世紀食卓革命』講談社選書メチエ、1997

小菅桂子 『近代日本食文化年表』雄山閣、1997

芳賀登・石川寛子監修『全集 日本の食文化 6 和菓子 茶・酒』雄山閣、1996

石毛直道監修、杉田浩一責任編集『講座 食の文化 3 調理とたべもの』味の素食の文化センター、1999