

「茶旅」
 “こぼればなし”
 (30) 香港で作られていた
 普洱茶(1)
 コラムニスト 須賀努



もう5年も前のことになるが、香港に半年ほど滞在が決まった時、『香港で普洱茶を作っていたお爺さんがいるらしいから探してきて』と言われたことがある。既に9年も香港滞在経験があり、香港の茶荘にも色々顔を出していたが、これまでそんな話は聞いたこともなかったのが驚いた。しかも手掛かりは何もないという。

仕方なく、その話の元である老舗の茶荘の先代を訪ねたが、彼に聞いても首を振るばかり。しかし最後に『長洲島へ行ってみる』と言われ、セントラルから30分ほどフェリーに乗った。長洲島ではちょうど年に1度の饅頭祭りの初日を迎え、長老が一堂に集まっていたので、そこで聞いてみた。

もほぼ昔の姿を残しており、当時はこの2階で茶を作っていたらしい。今でも営業を続け、日本人観光客も訪れている、マカオに唯一残るいい雰囲気のお茶荘である。
 英記茶荘と言えば香港にも数店舗あり、同じ経営かと思っていたが、『あれは広州の支店、マカオは全く関係ない』ときっぱり。当時は広州とマカオ、そして香港は茶貿易に関しては三者一体の関係にあり、広東省と地続きだったマカオの戦前における地位は現在想像するよりはるかに重要だったと思われる。

盧さんはマカオで熟茶製法を発見したという。以前普洱茶(生茶)の原料は馬や牛の背に乗せられて、長い時間をかけて輸出地に運ばれて、その過程で熟成されていたようだが、その頃には交通が発達して、茶葉の熟成が進まないうちに広東に着いてしまっていた。そこで原料に水をかけ、発酵を促すという工夫も成されていた。盧

すると『この道をまっすぐ行ったベビー服屋だ』というではないか。何かの間違いかと思いつつも、行ってみると確かにベビー服を売る店があり、その上に『福華茶荘』という小さな看板が出ていた。

店に入つて事情を話すと、女性は怪訝そうな顔をしながらどこかへ電話する。そして『付いてきて』と言われ、家に案内された。そこにはお爺さんがこやかに座っていた。だがお爺さんは広東語しか話さず、こちらは普通話しかできないので、意思の疎通が難しく、何ともどかさかった。ついにお爺さんが『これを読んでくれ』と冊子を差し出した。そこには彼の一生が、様々な資料付きできれいに整理さ

さんはこの製法を応用したのでろうか。原料の茶葉に水をかけ、温度を上げて発酵させ、それから固めて茶餅を作った。製造日数は2か月。当時は紅茶の価格がよかったが、いい香りが出なかつたので一部を切り替えたらいい。

1954年マカオ英記茶荘の娘との結婚を機に広い土地があった長洲島に移り、茶工場を立ち上げた。製造し



写真:5年前に長洲島で盧鑄勳氏と

れて語られていた。お爺さんの目は『この歴史をみんなに伝えてくれ』と訴えているように見えた。こんな茶縁もあるんだな。

そのお爺さんこそ、今や『普洱茶の教父』とも呼ばれる盧鑄勳氏であった。その頃はまだまだ多くの人には知られていない存在であったが、既に普洱茶の故郷、雲南省でも彼の功績は称えられ始めていた。1927年広東省順徳生まれの盧さんは当時85歳。しかしその顔の色つやの良さは、『長年良いお茶を飲み続けている人に共通の肌』をしていた。そして何より盧さんの一生は、歴史好きにはたまらないものだった。

彼の話の中で特に興味を持ったのは、最初に茶作りをした場所がマカオであったこと。マカオに最初に行ったのは11歳の時、日本軍の広東侵攻から逃れるためだったという。1946・54年の間、仕事場であったのは英記茶荘。1932年の創業で、現在

た熟茶を香港や東南アジア、更にはチベットにまで送ったという。この時期にチベットに普洱茶を送っていたというのは、まさに歴史だ。モンゴル族ウイグル族、そしてチベット族は黒茶なしでは生活が成り立たなくなっていた。戦前は雲南省から、それこそ茶馬古道と呼ばれたルートを通じて、茶が運び込まれていたが、1951年解放軍のチベット侵攻後、その道は断たれていた。

生活必需品である茶を、雲南やタイ、ベトナムなどからその原料を入れて、香港で加工、それを船に乗せてインドのカルカッタで陸揚げして、ダージリンなどを經由してチベットまで運び込んだらしい。なんとも壮大な茶葉の道ではないか。盧さんにとっては、勿論これは政治ではなく、純粹な商売だった訳で、この貿易でかなり潤ったという。だがこのビジネスは1959年のチベット併合で、その道を完全に閉ざされてしまった。(すが つとむ)