

### 3 トルコ

そとめしにみるたてとよこ。

間 寧

トルコの外食産業を、立ち食いから外国料理店まで、東から西まで眺めると、そこにはさまざまな階層的・地域的広がりが見られることに気づく。外食の中に、トルコ社会の「たて」と「よこ」を垣間みた。

「たて」のトルコ 外食の中で一番安いものとして、シミットがある。リング状のパンで、

胡麻がたくさんかかっており、香ばしい。値段は一五円。売子が頭の上に乗せて、あるいはガラス箱に並べて売るのが町のいたるところで見かけられる。セゼン・アクスというユーミンと中島みゆきの両方の特徴を兼ね備えた、トルコ・ポップスで最も人気のある歌手がいる。彼女の歌の中にイスタンブルの雑踏を表現した歌詞があるが、そこでも「シミット売り、コーヒー屋、ジュース屋」と歌われている。

つぎにくるのはドネル・ケバプのサンドイッチであろう。羊の薄切り肉、挽肉、そして脂を

一本の棒に張り付けて回しながら焼くと、大きな松ぼっくりのようになる。それを包丁でそぎ落としたものが、ドネル・ケバブである。ちなみにドネルとは「廻る」という意味の形容詞であり、ドネルⅡケバブは「廻る焼肉」ということになる。このドネル・ケバブ一〇〇グラムをレタス、トマト、玉葱と一緒に半分のフランスパン（一八〇グラム）に挟んだトルコ版サブマリンサンドは、ポリウムがあるだけでなく、栄養のバランスもよくとれている。値段は一五〇円。

安上がりではあっても座って食事をしたいとなると、トルコの食堂、ロカントに行くことになる。大衆的なロカントの多くは焼物と煮物のトルコ料理店である。前者では羊肉や牛肉の切身を串焼きにしたシシ・ケバブ、羊の挽肉を串焼きにしたシシ・キョフテ、後者では前者の素材をトマト煮にしたギユベチ、白いんげんのトマト煮（クル・ファスリエ）、レンズ豆スープ（メルジメッキ・チョルパス）などがお勧め。肉一〇〇グラムぐらいの料理で三〇〇円、スープやサラダは一〇〇円。パンは無料。

東　もう少し高級な、つまり布のテーブルクロスのあるロカントになるとどうなるか。高級ロカントでは料理の質が良いにも拘らず、料理の単価は大衆ロカントのそれとたいして変わらない。また大衆ロカントに比べて、給仕されていることを感じる事ができる。それ相応のチップを置く。もう一つの特徴は、当然あるべきものがないということである。大衆食堂よりは高級であるにもかかわらず、アルコール飲料が置かれていない（これに対し外国料理レストランには必ず

アルコールが置いてある)。日本人の感覚でいえば、どうしてすき焼きや天ぷらを酒なしで味わわなければいけないのですか、と思わず問い詰めたくなる。

トルコ国民の九割以上がイスラム教徒であるからといって、ロカントでアルコール飲料を出すことを法律が禁じているわけでもないし、飲酒が社会的慣習としてはばかられるわけでもない。ただ、安い値段でおいしい料理を落着いて食べようとやって来る人々が客層の中心である。トルコのイスラム教徒のうち、戒律に忠実である人は、一般的には所得階層の低いほうに多い。これらの人々が飲酒をしないことはもちろん、他の客の飲んだアルコールの臭いや飲酒の雰囲気 GOODMAN を好まないことを、経営者は当然考えている。逆に、高級ロカントでも中産階級以上の住む地区、あるいは観光地にあるものはアルコールを出す。要するに、主要な客層の好みに応じてアルコールの有無が決まるのである。

それでは一般庶民はアルコールなしで食事をしなければならぬかというところではない。メイハネという飲み屋があり、ビール、ラク（ぶどうの蒸留酒をアニストともに再蒸留した酒）、ワインなどを置いている。食事はオードブル（メゼといわれる）と焼物が中心である。日本の焼鳥屋にそっくりの「炉端焼き」（オジャック・パシユ）もある。つまりは、食べるところと飲むところの区別ができているのである。特に、酒を好まない人は、飲む人に煩わされることなく食べることができるといえる。別の言葉でいえば、「嫌酒権」が尊重されているのである。もちろん人道的理由というよりは、経営戦略上の理由からではあるが。

## 「よい」のトルコ

当地でしかその本物を味わえない料理は、トルコの横の広がりを示して  
いる。海岸地方では新鮮な魚介類があるため、特別な地方料理は発達し  
なかった。しかも魚は値段が比較的高くご馳走である。あえてトルコ料理と言  
える魚介料理は見つけにくい。むしろトルコの地中海沿岸では他の地中海諸国と  
同じようにブイヤベースが食べられる。具にはシューケースの中にある魚の  
うちから好きなものを選ぶ。また、日本人としては、タイやカジキの塩焼き  
も見逃せない。ただ、焼き上がったときにオリブ油をかけず、レモンを添  
えて出すよう注文することも私は忘れない。海の幸を楽しんでいる人々は、  
地中海リゾートにきている外国人かトルコの中・上流階級である。食事の最  
中、椅子に尻が落ちつかない感じがする。

庶民的な魚料理ではイスタンブルのパラムート(カツオ)のフライのサ  
ンドイッチがある。ガラク橋の脇に浮かぶ小舟で、漁師たちがパラムートを  
黒くした油で揚げている。また黒海ではハムシ(カタクチイワシ)が有名  
である。しかし、マルマラ海でも黒海でも水質汚染が進み、漁獲量が大き  
く減った。パラムートは今やノルウェーから輸入されるようになった。ハム  
シは、稚魚が乱獲されたこともあり、「幻の魚」となった。

IV 中 東  
特別な料理がない海岸地方に対し、アナトリア内陸部ではその土地独特  
の料理がある。しかも地方料理の名を冠したものが多い。ブルサ・ケバブ  
は、イスケンデル・ケバブとも呼ばれる。後者の名は、東方遠征の際に  
現在のブルサを通ったアレクサンダー大王に由来する。前述のド

ネル・ケバプのうえにトマトソースとヨーグルト、さらに好みで肉汁入りのバターソースがかけられる。ヨーグルトが口の中をさっぱりさせる。

ヨーグルトといえば、チャナツカレ近郊のビガが有名である。自称「トルコのデンマーク」である酪農地帯には、ヨーグルト販売の老舗がある。牛乳産・羊乳産二種類のヨーグルトの他に、ヨーグルトのデザートもある。これは、フローズン・ヨーグルトというようなダイエット志向のアイスクリーム代替物とは正反対の代物で、砂糖の多さを示すかのように、常温でねっとりと固まっている。土地の間はこのヨーグルト菓子を食べ、普通の無糖ヨーグルトで口直しをし、再びこれを食べるといふ。ヨーグルト通とも中毒ともいえよう。

いうまでもなくヨーグルトはトルコを代表する発酵食品であるが、発酵食品が人間の食生活に本質的に欠かせないことをトルコで暮らすうちに実感するようになった。というのは、味噌や醤油といった大豆産発酵食品をあまりとれない生活を続けているうちに、ヨーグルトへの嗜好が強まったのである。大学の食堂でときどき出される「ヒヨコ豆の煮物とヨーグルト」という献立にも馴れた。また当時封切られた「ディック・トレーシー」というアメリカ映画で刑事がギャングによりコンクリート漬けにされかかるシーンがあった。それを観て、「ヨーグルト漬けにすればどんなにか人道的であったのに」と思ってしまったほどである。

ヨーグルトの話が出れば、チーズに触れないわけにはいくまい。イランと国境を接するヴァン県に行ったときのことである。ホテルの朝食（カフヴァルト）はチーズ、蜂蜜、オリーブの

塩漬けの三点セットであるが、そのチーズは普通出されるチーズと違った。舌ざわりが豆腐に非常に近い。ウェイターに聞くと、彼はもっともらしく「ヴァン・チーズだ」と言う。未熟成チーズで、中には韭のような草が入っていた。ついでに言えば、蜂蜜は蜂の巣の壁ごと供された。この蜂蜜はパンに塗ったりなめたりするのではなく、壁と一緒によくかみしめて食べるものだという気になった。後から聞くとヴァンには蜂蜜の名産地もあった。

その日の夕食は、トルコ人の家に呼ばれていた。銀行員である彼とは、前日アンカラからヴァンへ行く飛行機で隣どうしになり親しくなったのである。夕食の時、先ほどの限りなく豆腐に近いチーズに感動したことを話すと、「私がこの町で一番おいしいチーズを探してきてあげよう」と言つて、翌日このヴァン・チーズの塊をおみやげにホテルまで持ってきてくれた。チーズは悪くならないように回りに塩がふつてあつたが、そのせいで硬くなつていた。しかし自宅に持つて帰つてから塩抜きをすると、チーズは元の柔らかさに戻つた。豆腐のような舌ざわりの理由のひとつは、塩が控えめであることに気がついた。トルコでは豆腐が「大豆のチーズ」と紹介されているが、日本で豆腐を見ると、ヴァン・チーズと彼の笑顔を思い出す。

東 アンカラにはアンカラ・タバク（皿）がある。松の実と小さな干しぶどうの入ったピラフの山を「発掘」すると、ヒッタイトの鉄器ならぬ牛肉の塊（蒸焼き）が現れ、息を呑むのである。

IV 中 アンカラから二〇〇キロメートルほど離れた、メヴラーナ教団の本拠地コンヤではタンドルと  
いう炉の中で羊肉を焼いた料理（タンドル・ケバブ）が有名である。老舗の店では早朝からじっ

くりと肉を焼いて昼から客に供するが、夕方までには売りきり、店を閉めてしまう。また、料理にはナイフもフォークも添えられない。炉で焼いた平べったいパンを手でちぎり、ほぐしてある肉をそれで包んで食べるのである。手でないとおいしさが十分味わえないというわけだが、それを言うだけあって店の洗面所は大きくてきれいだ。思う存分脂にまみれて料理を味わってくださいという店の心意気を感じられる。

ガジアンテップ、ウルファ、アダナなど東南部では、トルコにしては珍しく香辛料を利かせた料理が有名である。アダナ・キョフテや生キョフテには赤とうがらしがふんだんに使われている。前者は細長い串焼きハンバーグ、後者は生の挽肉ダンゴである。「金なし地主」というトルコ映画があった。没落した東南部の地主がイスタンブルで商売を始めるが、のんびりした性格のためうまくいかず、店の規模もしだいに小さくなり、最後には生キョフテの出前をすることになるといふものである。主演は国民的喜劇役者のシェネル・シェン。生キョフテは、彼が最後までさまざまな意味で東南部の気質とアイデンティティを失わなかったことの比喩として用いられたのだろうが、それに加え、イスタンブルという都会の生活の「辛さ」をも伝えていたのかも知れない。

(はざま やすし/アジア経済研究所経済開発分析プロジェクト・チーム)