

トルコのお酒事情

澤井一彰 さわい かずあき / 日本学術振興会特別研究員(東洋文庫)、AA 研共同研究員

イスラームでは

原則として禁じられている飲酒行為。

しかし実際には、時代や地域に

よって多様な飲酒文化が存在する。

ここでは、ビールやワイン、

ラクなど、様々なお酒に彩られた

トルコの豊かな飲酒事情を

紹介する。



装飾が見事なチチェキ・バサジュ(「花の小路」)。1876年に高級店が軒を並べる西洋風アーケードとして建設された。1988年の大改修後は、居酒屋が集まる名所となった。



イスタンブール随一の居酒屋街、ネヴィザデー横丁。暮れなずむ街の居酒屋の看板に灯がともる。

イスラームとお酒

日本人が普通「イスラーム」と聞いて、まず頭に思い浮かぶことのひとつは、豚肉食の忌避と並んで「飲酒の禁止」だろう。イスラームの聖典『クルアーン』には「これ、汝ら、信徒の者よ、酒と賭矢と偶像神と占矢とはいずれも厭うべきこと、シャイターン(悪魔)の業。心して避けよ」とある。実際、サウジアラビアやイランでは、飲酒は禁止されている。こうした国々においてお酒を飲むことは罪であり、鞭打ちなど刑罰の対象となる。

ところが、ムスリム(イスラーム教徒)が多数を占める国々において、飲酒文化がまったく存在しないかという、そういうわけでもない。そもそもイスラームが広まる以前から、中東地域には多くのキリスト教徒やユダヤ教徒が暮らしていた。ムスリムの支配下に入った後も、彼らはズィンミー(被保護民)として、人頭税を支払うことなどを条件に、安全と信仰の自由とを保障されてい

た。もとより、キリスト教の信仰儀礼にはパンとともに赤ワインが不可欠であり、そのため日常生活においてもワインの醸造や飲酒の習慣が途絶えることはなかった。

こうした歴史的事情もあって、現在でも飲酒行為に対して特別な規制を設けていない国は多い。モロッコやレバノンでは優秀なワインが数多く醸造されているし、著者自身の経験にもつくだけでも、チェルジア、エジプト、シリアといった国々では各種のお酒が販売されており、レストランによっては飲酒しながら食事をすることも可能である。

トルコのお酒事情

なかでもトルコは、非常に豊かな飲酒文化をもつ国として知られている。敬虔な人々はもちろん飲酒しないが、お酒をたしなむトルコ人も多い。たとえば、聖なる月である断食月の期間だけ「自主禁酒」というトルコに特有の習慣は、この国の酒好きたちが、自らの信仰心との折

り合いをつけようと精いっぱい努力しようとする姿のあらわれでもある。

トルコでは、ビールだけをとりても、主力の国産ビールであるエフェス・ビルゼンをはじめ、スタウト風の黒ビール、小麦が主原料の白ビール、レモン風味のビール、少量生産の地ビール、ライセンス生産の外国ブランドのビールに加えて、各種の輸入ビールも存在するという百花繚乱ぶりである。

トルコ・ワインもまた赤、白、ロゼ、スパークリングと多種多様である。古くからあるカヴァクルデレとドルジャという二大ブランドに加えて、21世紀に入ると各地で多くのワイナリーが新設あるいは再興された。「再興」としたのは理由がある。トルコが位置するアナトリアとトラキアは、かつてはトルコ系の人々に加えて、ギリシア系やアルメニア系のキリスト教徒が多く住む土地であった。そこでは、古代からブドウ作りとワインの醸造が行われており、トルコ共和国の成立直後の20世紀前

半までは各地に豊かなワイン文化が存在していた。しかし、その後の移住や住民交換によってキリスト教徒の多くがトルコを去るとワイナリーは荒廃し、トルコにおけるワイン文化は、一時は断絶するかに見えた。しかしトルコはもともと、ブドウ作りにもワインの醸造にも適した土地である。生活水準が向上し、食文化が多様化すると、2000年ごろからは再び国産ワインに注目が集まるようになった。

近年では、フランスや新大陸からメルローやシャルドネといった海外の有力品種を移植する動きが見られる一方で、トルコ特有のブドウ品種による醸造にも力が注がれている。たとえば赤ワイン用の品種としては、高いタンニン含有量を誇り、力強い味わいをもつエラズー地方のオキュズギョズとディヤルバクル地方のポアズケレに加えて、クズルウルマク川周辺で栽培され、優雅なアロマが特徴的なカレジク・カラスの3品種が特筆に値する。また、白ワイン用

トルコを代表する国産ビール。エフェス・ピルゼン。すっきりとした飲み口が特徴。



トルコ産ワインの数々。赤、白、ロゼなどが並ぶ。



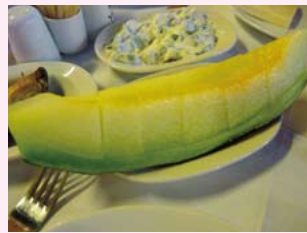
もっともポピュラーなラクである、イエニ・ラク。右のコップは水を加えて白濁している。かつては専売会社によってのみ生産と販売が許されていたが、2004年に民営化されて以降は、各社から様々な銘柄が生み出されている。



大盆に載せられてテーブルまで運ばれる多彩な冷たい前菜。



ラクの最良の伴侶たるメロン。右奥には白チーズも見える。



暖かい前菜の代表格であるイカのフリット。ニンニク風味のソースとともに。



メインの魚は、シンプルな塩焼きで。こちらは天然のヨーロッパスズキ。魚臭さを軽減するために生タマネギとルッコラとともに、レモンを絞って食べる。



うっすらと赤みがかった身が特徴のテキルと呼ばれるヒメジの仲間。こうした小魚は、トウモロコシ粉をまぶしてフライにすることも多い。

の品種としてはトカト地方のナーリンジェがフルーティーな辛口白ワインに、エーゲ海地方のスルタニエとカッパドキア地方のエミルは中口から甘口の白ワインに用いられる。

最後に紹介するのは、トルコの国民酒とも言うべきラクである。伝統的にはブドウの搾り滓から、近年はブドウそのものからも製造される蒸留酒で、アルコール度は約45%と高い。東地中海が原産の香草であるアニスで香りづけをするため、独特の芳香があり、日本人には好き嫌いが分かれるところである。この無色透明の液体を縦長のグラスに注ぎ、水を注ぎ足すと直ちに白濁する。ラクが「ライオンのミルク」と綿名される所以である。

さらに氷を入れれば、いよいよ飲むことができるわけだが、通常は同じグラスをもうひとつ用意して、こちらには水と氷のみを入れ、チェイサーとする。高濃度のアルコールによって健康を害さないための先人の知恵である。また水より先に氷を入

れる人がいるが、これは時として非難の対象となる。ラクが急激に冷やされることによって、エキス分が結晶し、味が変わってしまうためである。ちなみに、ラクにお湯を入れても白濁しないことは意外に知られていない。これは筆者が留学中、風邪をひいた際にもラクを飲もうとした悪あがきから偶然に発見されたことであるが、むしろトルコに「お湯割り」の習慣などなく、また味の方も新発見だと自慢できるような代物ではなかった。

実際に飲んでみよう！

ともあれトルコの人々は、とにかくラクを飲む。若者を中心にビールを好む者がいないわけではないが、トルコの酒飲みの大多数はラクの愛飲者である。ビールがせいぜいナッツと一緒に飲まれるリフレッシュメントの役割を果たしているのに対して、ラクは食事と楽しむ食中酒であることも重要な特徴のひとつである。ラクを飲むには、居酒屋に行か

なければならない。もちろん街の雑貨屋やスーパーで売っていないわけではないが、前述のように食事と楽しむのがラクの醍醐味である。独り者や旅行者が料理とともにラクを味わうには、外で飲むのが一番である。

肉料理を食べさせる店にも、炉端焼き屋などにはラクをおいている店もある。しかし、ラクと言えば何といっても魚料理である。魚料理屋では、まず間違いなくラクを楽しむことができる。それから、トルコには居酒屋とも呼ぶべきメイハーネという場所がある。メイは「酔い」、ハーネは建物を意味するので、まさに居酒屋である。メイには酩酊の「酩」の字をあてたくもなる。

魚料理屋でも居酒屋でも、席に案内されたら、まずは飲みものを注文する。ちなみにトルコでは「お酒はチャンボンしない」という鉄則がある。ラクに始まればラクに終わり、ワインで始めればワインで終える。日本人なら「まずはビール！」といきたいところだが、二杯目にラクや

ワインを頼もうものなら外野からの「指導」が入ることもしばしばである。かく言う著者も、かつて偶然隣り合わせた人品卑しからぬ老紳士に諭されたことがある。

飲みものが運ばれてくると、だいたい場合は、つづいて「冷たい前菜」を満載した大盆がやって来る。この大盆から、数種類の前菜を選んでいよいよ飲み始めることになる。ただし、ここであまり欲張りすぎると、この後の「暖かい前菜」やメインまで胃がもたない。また、意外に思うかもしれないが、メロンと白チーズはラクの最高の肴である。こうして、たっぷり2時間以上かけて、食事の間に楽しい会話をはさみながら、ゆっくりと酒杯を傾けるのがトルコ流の飲み方である。

トルコを訪れた際には、居酒屋に行き、ラクを頼んで「シエレフェ（乾杯）！」と言えば、気分はもう飲兵衛のトルコ人なのである。