

トルコ・コーヒー

富山県農村医学研究会 豊田 文一

数年前、プラハのカレル大学で「プライマリー・ヘルス・ケア」の国際シンポジウムが開かれ、私も出席し討議に加わり、その疲れを一服する積りで、大学研修所のレストランに腰をおろし、コーヒーを注文した。

スプーンでかきまぜながら一口飲む。ところが舌の上がザラザラして、コーヒーの滓の細末が残る。少し腹立たしげにカウンター的女性に文句を浴びせると「これはトルコ・コーヒーで、粉が沈んでからのんで下さい」という。私は、こんな飲み方は初体験である。そういえば、50余年前、中国で駐留中、暇な時、附近の農家を訪ねお茶をよばれた。この地方では、茶の葉を集め圧縮し、固形にしてある。これを包丁で削って、茶碗に入れ、わきたぐる熱湯を注いでくれる。しばらく放置して茶の葉が、底に沈んでから飲み始めたことを思い出した。

われわれは、コーヒーといえば、コーヒー豆を煎ってひき、この粉を濾紙でこして供するものと思っていた。チエコのプラハで出されたトルコ・コーヒーは、粉を沈澱させて上澄を飲むものと始めて知ったが、その後はこのような経験はない。

さてこのコーヒーのルーツを採ると900年頃、エチオピアの Kaffa という所の原産とされている。アカネ科のコーヒーの木の果実の種子を炒り、粉にして熱湯を通してのむ飲料で、はじめ戒律で酒を飲むことを禁じられていたイスラム教徒が愛用していたといわれ、その伝播経路はエチオピア——メッカ(1500)——コンスタンチノーブル(1517)——ローマ

(1608)——マルセーユ(1644)——アメリカ(1668)——パリ(1669)——ベルリン(1670)へと流入し、日本へは1773年、長崎へ到達している。

明治11年神戸の放香堂、19年に東京の洗愁堂などがコーヒー店の矯矢としての記録がある。

また日本ではコーヒーに対して色々の字が当てはめられている。假名文字も多いが、漢字では珈琲が多い。しかし古い資料では、「可非」、「架啡」、「骨非」、「可否」など音の似たものもあるが、「香湯」、「唐茶」、「豆の湯」、「茶豆」なども見出せる。

エチオピアから世界各地にコーヒーが伝わった頃は、粉に熱湯を注ぎ、その上澄を飲むという、私がプラハで味わったような飲み方をしていたように思われてならない。

現在南米、アフリカ、インドネシアで盛に栽培され、輸出によって外貨を稼ぎ、国の財政をうるおしている。

私は1986年、南スラヴェジ(セレベス)へ赴いたとき、ウジンバンダン(マカッサル)の大学長から約4キロ程のコーヒー豆を土産として贈られた。これは世界でも幻のコーヒーといわれる「トラジャ」のコーヒー豆である。帰ってから自分で炒って粉にして、濾紙でこして味わったが、香はよかったものの苦くて銘品の本当の味をたしなめなかった。コーヒーはその炒り方によって味が左右されるのでなかるうか。

ただし日本の市販のものは、すでに炒っており、その心配はいらない。

トルココーヒーは、砂糖水にコーヒーの粉を入れて沸かすのだから、飲むときに砂糖を入れる必要がなく、匙でかき廻さないで、コーヒー茶碗の底に澱の沈澱するのを待って、上の方を飲む。その飲みかすを皿の上にあけて茶碗の底に残ったコーヒーの粉の形で、あるいは恋人の頭文字が出れば、その前途の幸福を予想させたり、あるいは渦巻の形が現われると近いうちに金持になると喜ばせたりする。古い時代には、専門にこれを読んで商売にしている占者もある位だったと聞かされた。ヨーロッパではコーヒーの上に注いだクリーム^{オヴ}の散り方で吉凶を占うものもあるが、アラブの世界では飲みかすの形で運命を占う。

未開のアラブでは、星占、運勢判断、魔法術(主に手品のようなもの)、文化的都市を離れると今なお残っているようである。

なお、インドネシアのバリ島などの道路わきの雑木のなかにコーヒーの木がみられる。

自生のものか植樹したものか知らないが、握指頭大の白い花を咲かせ、旅人の心を和らげる。しかしブラジルでは、コーヒーは主産業で広大なコーヒー園が、果しなくひろがっている。これには原始密林を開拓した日本からの移住者の苦斗の結晶ともいわれている。

私は、ブラハでトルコ・コーヒーを飲まんとし戸惑いし、かつての思い出の一つとし、コーヒーの由来の一端を述べてみた。

なお、コーヒーを礼賛したジョーフエリーセプトンの詩をつけ加える

おお、なんとわが聴く沸かし器の鳴る
音の好もしきよ
身近にある悦びの中に、具現する
生活の傍らにある甘くまたクリーム^{オヴ}の充
てる、苦きもの、民衆の反であり、争い
をなくするもの
君はその力で生れ出た、この世の息子