

# 味の根っこ



トルコ・アレヴィーがともに食べるお菓子

## トゥルンバ

よねやま ともこ 米山 知子 神戸外国語大学非常勤講師



トゥルンバ。シロップに浸されて非常に甘い(撮影・Yücel Tellici)

### 行列の先には……

毎週末の朝一〇時過ぎ、トルコ共和国イスタンブール郊外、大きな幹線道路沿いにあるアレヴィー文化協会建物の二階外階段には、「ロクマ」を食べるために長蛇の列ができています。ロクマとは、トルコのアレヴィーが人びとにわけ与える食事のことだ。

一時になり行列が進んで建物のなかに入ると、食堂の壁際にはお盆とプレート皿が置いてあるのが目に入る。各自それをとって先にいる協会職員からロクマを皿に盛りつけてもらう。皿の中身はパン、葡萄の葉の肉詰め、羊肉入りピラフ、パイ生地のおいだにひき肉を入れ幾層にも重ねて焼いたボレッキ、なかにピスタチオなどが入った甘いパイのバクラヴァ、塩と水とヨーグルトを混ぜたアイラン。充実した内容で、トルコ料理の定番がそろっている。ものすごい人の数のため、大釜で運ばれてくる料理はすぐになくなり、一階の調理室とつながったりフトはフル稼働である。ロクマを受け取ったら好きな席に座って黙々と食べる人もいれば、知り合いに会って話に花を咲かせなかなか皿のなかへらない人もいる。

### アレヴィーとロクマ

アレヴィーは、イスラーム教スンニー派が多くを占めるトルコにおいて、宗教的にマイノリティとされる人びとである。自らをイスラーム教徒と名乗ってはいるが、信仰内容には多く、修了した者やその家族、友人が訪れるため、部屋はいつも人びとの熱気であふれている。

このような状況でロクマが見られないはずはなく、ほぼ毎週誰かが何かを持参している。多くの場合甘いトルコ菓子で、チャイと一緒に食べると練習の後の疲れた体に沁みわたる。

毎週参加している教室の生徒がロクマをもつてくることは少ない。しかしあるときセマー教室の友人が、めずらしく箱を持参し教室にやってきました。彼女は箱を置くと、わたしが箱は何かを聞く間もなくすぐに練習に入った。一時間ほどすると彼女が箱を師匠の前にもって行く姿が見えた。師匠に祈りを捧げてもらうためだった。箱の中身はトゥルンバだった。小麦粉を練って揚げたものをシロップ漬けにした伝統的なお菓子である。トゥルンバを参加者全員に配り終わると、彼女はわたしのそばに来て「ロクマよ」と教えてくれた。じつは、婚約者がセマー教室



セマー教室でのセマー。教室では、若者のさまざまな人生模様が繰り広げられる



セマー教室でトゥルンバが配られる



ある日のロクマ。左上のパンから時計回りに羊肉入りピラフ、ボレッキ、ケーキ(バクラヴァの代わり)、葡萄の葉の肉詰め、飲み物としてアイラン

の違いがあり、食に関してイスラームとは違う規則がある。しかし現在のアレヴィーは、都市への移住者が増加するにしたがい、信仰内容や規則が変化している。そのような変化するアレヴィーの文化を維持しようとしているのが、アレヴィー文化協会で、週末の昼食としてのロクマの分配はその重要な活動のひとつとなっている。

ロクマはもともと、アレヴィーが願い事をかなえるために人びとに食事を分配するものだった。多くの地域がそうであるように、トルコでも人びとと食をともにすることはそのコミュニティで生活するうえで重要な役割を果たしている。自分の願い事を自分のだけのものですませるのではなく、そのような「共食」をとおして皆に共有

に参加することをあまりよく思っておらず、彼女は非常に悩んでいたのである。

結局彼女は結婚後教室には顔を見せなくなつたが、身近な友人のロクマはわたしにとって「ともに食す」ことの意味を改めて考えさせられる出来事であった。

### 甘いトゥルンバ、苦い現実

わたしはイスタンブール滞在中、協会の重要な活動のひとつであるセマー教室の調査をおこなっていた。セマーとはアレヴィーの重要な儀礼のなかでおこなわれる身体動作のことで、セマー教室はセマーを若者に伝承するための教室だ。教室には参加登録をしている生徒だけではない

### トゥルンバ(5人分)

薄力粉	200g
水	1.5カップ
バター	30g
砂糖	大さじ1
塩	小さじ2分の1
卵	4個
揚げ油	適量
シロップ:	
水	2カップ
砂糖	3カップ
レモン汁	1個分

- ① まずシロップ。鍋に砂糖と水を入れて中火で15～20分煮立たせる。最後にレモン汁を入れて火を止める。
  - ② 次に生地。鍋に水、塩、砂糖、バターを入れて煮立ったら火を弱める。そこに粉をふるって入れる。5分くらいかき混ぜて火を止める。
  - ③ 生地の粗熱がとれたら、卵を1個ずつ入れてよく混ぜる。
  - ④ 生地を絞り出し袋に入れる。揚げ油を中火にかける。絞り出し袋の口金はギザギザの方が雰囲気が出る。
  - ⑤ 生地を5センチ程しばって、静かに油のなかに落とす。
  - ⑥ 生地が固まるまで待つ。色がついたらころがしながら全体をまんべんなく揚げる。揚げたら熱いうちにシロップに漬ける。
- \* 温かいうちに食べてもいいし、しばらくおいてシロップを十分に浸してから食べてもいい。