



トルコの**食**文化

トルコの**食**本邦

トルコのコーヒー文化と伝統

伝統的なトルココーヒーは、その準備や盛り付け、ツール、使用方法において独特な文化を築いています。トルコの有名なことわざ「一杯のコーヒーの記憶は40年続く」からも、トルコ文化においてコーヒーがいかに重要で奥深いものであるかが分かります。

トルココーヒーは、焙煎したての豆を細かく粉砕した後、挽いたコーヒー、冷水、砂糖をコーヒーポットに入れ、コンロの上でゆっくりと抽出して、好みの泡を作ります。できた飲み物は小さなカップに注がれ、コップ一杯の水とともに提供されます。主に人々が会話したり、ニュースを共有したり、本を読んだりするために集まる喫茶店で飲まれています。

伝統そのものが、もてなし、友情、洗練、娯楽の象徴であり、あらゆる生活に浸透しています。友達同士でコーヒーに誘われると、親密な会話をしたり、日々の悩みを共有したりする機会が生まれます。トルココーヒーは、婚約式や休日などの社交の場でも重要な役割を果たし、その習慣と知恵は、家庭内でも受け継がれてきました。空になったカップに残った飲みかすは、人の運勢を占うためによく使用されます。

トルコのコーヒー文化と伝統は、2013年にユネスコの無形文化遺産に登録されました。



トルコ紅茶

チャイとしても知られるトルコ紅茶は、トルコの伝統的で国民的な温かい飲み物です。ホットで提供される紅茶で、通常は無糖です。砂糖や蜂蜜を加えても美味しくいただけます。

紅茶はトルコ文化の重要な部分となっており、結婚式のお祝いやご近所同士のおしゃべり、社交的な集まりには欠かせないものです。



チャイ（トルコ紅茶）

トルコのデザート

トルコのデザートは甘いものが多いです！

バクラヴァ (Baklava)は、蜂蜜やシロップ漬けのナッツを使ったトルコの伝統的な焼き菓子で、とても甘いです。

デザートのバラエティは豊かで、ライスプディングの**スュトラッチ (Sütlac)**、日本で『伸びるアイス』としてお馴染みの**ドンドウルマ (Dondurma)**などがあります。ドンドウルマには、サレップ (Salep) というランの仲間の球根の粉末が入っているため、非常によく伸び、溶けにくいそうです。他には、生の果物を用いたコンポートの**コンポスト (Komposto)**など果物やナッツを使ったデザートも種類が豊富です。

ちょっと変わったデザートとして新鮮な鶏むね肉と牛乳、米粉から作る**タウク・ギョウスユ (Tavuk Göğsü)**というプディングもあります。



バクラヴァ Baklava



スュトラッチ Sütlac



ドンドウルマ Dondurma



コンポスト Komposto

トルコのB級グルメ

トルコの街角には、有名なケバブサンドはもちろんのこと、日本では見かけない食べ物屋台がたくさんあります。

ケバブ、トマト、玉ねぎを生地で包んだ**ドウルム (Dürüm)**、ジャガイモにチーズ、ソーセージ、豆、コーンを入れて焼いた**クンビール (Kumpir)**、ゴマがたっぷり入ったドーナツパンの**スイミット (Simit)**が街中に山積みで売られています。

薄いパン生地にひき肉やスパイシーなソースをのせたピリ辛ピザの**ラフマジユン (Lahmacun)**は、おやつに最適です。パセリや玉ねぎなどをのせ、レモン汁をかけて巻いて食べます。トルコはピザの発祥の地と言われているので、遊牧民が日持ちするパンに燻製の肉と食用の野草を巻いて食べたのが始まりだそうです。



ドウルム Dürüm



クンビール Kumpir



スイミット Simit

