

第 48 回(2011. 1. 3 配信)

雲竹齋先生の歴史文化講座 - 「コーヒー」

緑茶、紅茶とくればコーヒーを避けては通れない。コーヒーは、熱帯から亜熱帯にかけて栽培される「コーヒーの木」の実を焙煎し、粉碎した後にお湯や水で抽出した飲み物である。原産地はエチオピア、イエメンあたりではないかと思われているが、ヨーロッパに伝わったのはオランダ人によってであると言われている。1652年にロンドンで初めてコーヒーハウスが開業したことから、ヨーロッパ各地に広がった。オランダ人は、ジャワそしてブラジルにコーヒーの木を移植し、フランスは中南米の各地に植樹してブルーマウンテンが生産されるようになった。現在主要産地であるブラジルには18世紀になって持ち込まれた。日本には、17世紀に長崎の出島にオランダ商館から伝えられて、明治21年(1888)に上野黒門町に可否茶館が開店したが、一般に普及したのは戦後のことである。それが今では老若男女、猫も杓子もコーヒーだ。しかも、焙煎がどうの、挽き方がどうのといっている。なかには茶道の作法にならって、コーヒーの正しい飲み方がどうのこうのと、したり顔で言う者もいる。日本古来の茶道は一種の厳粛な古典儀式となってきた感があるが、現代人がコーヒーを飲むのは、忙しい体や気を休めるためだろう。早い話がタバコを吸ったり、せんべいをかじったりするのと同じことなのに作法も何もあるものか。

イスラム修道僧の覚醒薬(起源)

コーヒーの起源は、ある灌木の実を食べた山羊が興奮して眠らないので、アラブの修道院の院長が調べてみると、この灌木の実にはコーヒーの実で覚醒作用がある事が分かって、修道僧が夜の修行の眠気覚ましに飲ませることにしたのが起源である。また、イエメンのアデンに住む僧侶は、エチオピアで人々が薬として用いていた飲み物が眠気を払い活力を与えることを知り、夜の礼拝の眠気覚ましに用いたのが起源である。他には、アラブ人の聖者ウマルがモカの山中でコーヒーの実を発見して、病気に人に飲ませたら疫病はたちどころに治ったので、これは「ザムザムの聖水」と同じ効果を持つということで広まったのが起源だ、などと諸説がある。ちなみに、ザムザムの聖水とは、イスラム教徒が一生に一度は巡礼したいと願っているサウジアラビアのメッカ市にあるカーバ神殿の井戸水のこと、非常にあらたかな靈験を持っていると言われている。巡礼者は、この井戸水を瓶に詰めたり、白い布に浸したりして持ち帰るのである。あのような暑い乾燥地帯では、白い布はすぐ乾いてしまうではないか、などと余計な心配はいらない。死んだらこの布にくるまれて埋葬するのである。それに、布が乾こうが瓶の水が腐ろうが、ありがたいことには変わりがない。それが宗教というもので、諸君のような不信心の無宗教人間にはとうてい理解できないだろう。このように、いずれの話も共通している点は、イスラム神秘主義者の僧侶による起源説である。

カップを持って鬼ごっこ(アラブのコーヒー)

コーヒーの起源と言われる中東で飲まれる「アラビアン・コーヒー」は、コーヒー豆を煮出して蒸留させたエキスに多少の香料を混ぜて、小さな盃のような茶碗に注いで飲む苦いものである。トルコなどへの観光旅行で飲むコーヒーがアラビアン・コーヒーだと思っている人も多いが、あれは別物である。雲竹齋は中東・アラブ社会での生活が多かったため、アラビアン・コーヒーをよく飲んだものだが、小さな盃のような茶碗に注いだほんの少しの量だが、これがまた滅法苦い。ベドウィン(遊牧の民)はじめアラブの人たちは健康にいいと言って良く飲む。飲み干すとすかさず注いでくれるから、もう結構です、と断っても大男のアラブ人が無理やり茶碗を持たせてコーヒーを注ぐ。腕力では彼らには適わないし、茶碗を伏せたって隠したって何をしたところで駄目で、逃げ回っても追っ

かけて来て飲まされる。断る時は、茶碗を軽く左右に振るだけでいい、ということを知らなければ、いつまでも鬼ごっこをしなければならぬ。

15世紀、オスマン帝国が首都をコンスタンチノープル(イスタンブール)に移して、アラビア半島を統一するのだが、アラビアン・コーヒーが改良されて、現在飲まれている「トルコ・コーヒー」と呼ばれる甘くて濃いコーヒーが流行した。現在では中東一帯でもこのトルコ風コーヒーが一般的になった。多くの日本人旅行者がアラビアン・コーヒーだと思っているのがこのコーヒーである。このトルコ・コーヒーは、粗挽きのコーヒーの粉と多量の砂糖とを、銅製の小さな鍋に入れて良く煮出した非常に甘いコーヒーだが、コーヒー滓と一緒に入って来るので、滓が沈むのを待って上澄みだけを飲むのがコツである。中東の喫茶店で「カファ(コーヒー)」と言えば、このトルコ・コーヒーが出てくるが、こういった喫茶店には「コーヒー占い」の好きな輩が屯している。飲み干したコーヒーカップを伏せると、空気が極端に乾燥しているから滓はすぐに固まって縞模様を描くが、その滓の流れ具合で一日の吉凶を占って貰う。占いは女性に限る、という女好きの人がいるだろうが、残念ながらアラブ社会ではカフェは男の溜まり場だから女性はいない。女性は女性同士で、家の中でキーキー騒ぎながらコーヒー占いをやっているが、男は絶対に仲間に入れてはくれない。亭主でもない男が入っていけば、下手をすると殺される。これがイスラムの掟だ。

最近では、家庭や職場でインスタント・コーヒーを飲んでいるのをよく見かける。役所や企業の中堅どころを訪問すると、自分の机の引き出しから鍵を開けてインスタント・コーヒーの缶を取り出し、給仕係に渡してコーヒーを入れさせる人が多いのだが、インスタント・コーヒーは個人負担で買ってくるので、机の中に保管しておくのだ。何故ふだんは鍵のかかった机の中にしまっておくかといえば、ここでは、きちんと管理されていないものは、アッラーのお恵み、だから、誰かが持って行ってしまうので、すぐに消えてしまう。早い話が「自分の物は自分の物・他人の物も仕舞っておかなければ自分の物」なのである。本当に便利な社会である。

白湯でも飲んでいる(アメリカン・コーヒー)

ヨーロッパ人は、コーヒーに生クリームをちょっと乗つけたウインナー・コーヒー、ミルクをたっぷり入れたカフェ・オ・レなど、それぞれ工夫を凝らして飲む。ちなみに、イタリアやフランスでよく飲まれるエスプレッソは、圧力をかけて押し出す方式で濃いコーヒーを抽出するが、英語ではエクスプレスで急行のことである。急行のように早く押し出すからだともいわれる。また、イタリアでよく飲まれるカップチーノは、エスプレッソに泡立てた牛乳を入れたもので、ココアやシナモンを加える場合が多い。この語源は、カプチン会の修道士が着ているフード付きの服に色が似ているところからきたとの説がある。コーヒーにミルクを入れたのはオランダ人で、砂糖を入れたのはエジプトが始まりらしい。雲竹斎が気に入らないのは、日本人の中にアメリカンなどと言って、やたらとただ薄いだけのコーヒーを飲むヤツが多いことだ。アメリカン・コーヒーは、アメリカ大陸が発見されて、イギリスを主としてヨーロッパから続々と移民したが、当時は紅茶価格が高騰して手に入らなかったため、安いコーヒーを薄い色に抽出して紅茶に似せたのが始まりである。しかし、薄い色をしているからと言って味も薄いわけではない。本物のアメリカンは浅く炒った豆を使い、普通のコーヒー同様のカフェインや苦味が十分あるものなのだ。たちの悪い喫茶店では、普通に焙煎したコーヒーにお湯を薄めたものを出す、これはいけない。アメリカ東部やヨーロッパの水は硬質だから、本来のコーヒー自体の味を引き出すためにコーヒー豆を良く炒って濃い目のコーヒーを飲むが、わが国では軟水だから薄めたコーヒーでも味が出るというのだが、それは間違っている。味のわからない奴は白湯でも飲んでいる！と毒づいて、結果的に友人を減らしている昨今である。