VIAGGIO IN ITALY

大森愛子のイタリア紀行

AIKO OMORI PRESENTI

ソムリエ。ワインスクール講師。
世界15カ国以上を旅したのち、何だか面白そうなイタリアに移住。
現在、定職・定住地なし。強運のみを頼りに移動生活を続ける。
旅の最大の目的は、それぞれの国の人が何を大切にしているのかを知ること。

2016 29 8.22

悪魔のように黒く 地獄のように熱く 天使のように純粋で 愛のように甘い これなーんだ?

答えは後ほどとして、皆さんは一日に何度位カフェを利用されますか?
一息つきたい時、待ち合わせの時、お気に入りの店のドリンクを持ち帰りたいとき…日本人女性の平均では、半数以上の人が週2回以上カフェに足を運んでいるそうです。一方イタリア人はというと、週2回どころか1日に3、4回、時にはもっとカフェに足を運ぶ人も珍しくありません。イタリアではBARと呼ばれる喫茶店。単に「カフェ」というと、コーヒーそのもの、一般的にはエスプレッソのことを指しますのでご注意を。
料金は日本と比べると格安。一杯のエスプレッソが1ユーロ前後ですので、1日に数回通ったとしても、日本のカフェで使う1回分の料金とそう変わらないのです。イタリアのカフェ価格に慣れてしまうと、一杯300～400円の日本のエスプレッソ代が高く感じられて困ります。

エスプレッソにほんの少しのフォードミルクを注いだ
カフェ・マキアート

デザート代わりにとっても甘い一杯はいかが?

いくら気軽に利用できるとはいえ、1日に何度もBARで休憩するなんて、やっぱりイタリア人はのんびり暮らしているんだな…と思われるかもしれませんが、彼らのバールでの滞在時間はとても短く、時にはものの2、3分。特にエスプレッソは「Express：急速」を意味する名前の通り、注文してからすばやく供出される一杯。カップが目の前に置かれたら、抽出されたての香りと味わいが消えてしなわないうちに一気に飲みほし、芳醇なコクと香りが体中に巡るのを楽しみます。ほんの一息リラックスしたらさっと立ち去るのが粋。なんだか日本の立ち食い蕎麦屋の感覚と似ていますね。

ローマではパンテオンを観光予定に組むべき理由

イタリア全土で愛されているエスプレッソですが、使われるコーヒー豆の種類は地域や人の好みによって千差万別。コーヒーを焙煎販売する店やメーカーは700軒以上もあると言われ、その中からお気に入りの一点を見つけるのは、楽しみもある反面、至難の業とも言えます。イタリア人に「どこのコーヒーメーカーが好き？」と聞くと、参考にはなりますが統一感のある答えは返ってきませんし…。感覚的に、ローマでは、日本でも人気のあるIllyやLavazza、ナポリではKimboやPassalacquaといったメーカーを使うお店をよく見かける気がしますが…各地方によって好まれる風味の傾向が変わるのは確かです。
ローマでの私のお気に入りは、パンテオンのすぐ傍にあるSant' Eustachio サンテウスタキオというBARのカフェ。エスプレッソの上層にできるクレマと呼ばれる茶色い泡が分厚くクリーミーで堪りません。あぁでも、サンテウスタキオの近くにはTAZZA D'ORO タッツァドーロがあり、このBARも捨てがたい。だってタッツァドーロにはグラニータがあるのだから。グラニータとはイタリア版かき氷のようなもので、シチリア発祥の氷菓子です。上に生クリームがモリモリ盛られたほろ苦いコーヒー味のグラニータ・ディ・カッフェはタッツァドーロの名物。お店の人が世界一と自負するほどの逸品です。
ローマでパンテオンを見学される際は、ぜひ二軒とも立ち寄って、それぞれのBARのカフェの味を比べてみて下さい。寒い日は熱いエスプレッソでリラックス、夏の暑い日はグラニータが疲れた体を癒してくれますよ。どこか懐かしい味のするタッツァドーロのグラニータを口に運ぶと、汗と疲れが体からすーっと引いていくのを感じます。

1938年創業のSant'Eustachio.
特別な作法があるそうで、カフェを入れるバリスタの手元は隠されています。

サンテウスタキオのグラン・カフェ。店内では自家製のお菓子も販売されていますので、お土産にどうぞ。

イタリアで1番おいしい
エスプレッソが飲める場所

一杯のエスプレッソは気分転換にぴったりな上、食後に飲むと胃液の分泌を促して消化を助けてくれる、まさにいいこと尽くしでイタリアでの生活には欠かせない飲み物です。
郷土料理と同じく、各地で味わいやサービススタイルは少しずつ異なりますが、イタリアで一番美味しいエスプレッソが飲める場所をあえて――あえて挙げるならば、それはナポリ。あ、他の州から一斉に睨まれてしまいそう。ですが、ピッツァやトマトソースで有名なナポリは、エスプレッソにおいても世界最高水準とされ、街にはピッツェリア（ピザ屋）と同じくらいの数のバールが軒を重ねているのは事実。ナポリの水質がエスプレッソに最適だとか、バリスタの腕が良いのだとか、理由は色々と挙げられていて真偽のほどは定かではありませんが、確かにナポリで飲むエスプレッソは美味しい。濃く、熱く、そして甘い。甘い、そう、エスプレッソは通常のコーヒーとは違い、たっぷりの砂糖を入れてこそ完成する飲み物。エスプレッソは苦くて苦手、と言う人はバランスの取れていない未完成の状態を飲んでいるからです。その苦いエスプレッソに1～2袋の砂糖袋を一気に入れ、50回以上スプーンでよくかき回してから飲んでみて下さい。コク、苦み、甘みや酸味のバランスが取れ、苦いエスプレッソがビターチョコレートのような、濃厚で旨味のある味わいに変わっているはず。この際カロリーの事は気にせず、本来のエスプレッソの味をぜひお試しください。

ということで冒頭のなぞなぞの答えは―――もう、お分かりですよね。

ナポリの老舗BARといえばここ、ガンブリヌス。
映画のロケ地としてもよく使われています。

フランスではカフェ・グルマン（エスプレッソに数種類の小菓子を添えた一皿）が人気。とってもお得なので、見つけたら是非頼んでみてください。

こっそりする追記

散々ここまでエスプレッソの正しい飲み方のようなことをまくし立てておいてなんですが、私は、イタリアンだから食後はエスプレッソじゃなきゃ！だとか、砂糖無しのエスプレッソなんて何も分かってない飲み方、とか、そういったことを言われるのが苦手。どんな場面でもオーセンティックを貫く、そのスタイルは硬派で格好良いと思いますが、もっと格好良いのは、自分なりのスタイルを持っている、ということではないでしょうか。他人に迷惑がかからない範囲で自分の好きなようにやる、それこそが大人の楽しみですよね。ビターチョコレートが好きな人もいれば、ミルクチョコレートが好きな人もいる。エスプレッソにお砂糖を10杯入れようが、シナモンを5杯入れようが、そんなのあなたの自由。映画「007」のジェームス・ボンドは、マティーニ一杯頼むときだって、早口でこう言っています。

“Three measures of Gordon's, One of vodka, half a measure of Kina Lillet. Shake it very well until it's ice-cold, then add a large thin slice of lemon peel. Got it?”（ゴードンのジンを3にウォッカを1、キナ・リレのヴェルモットを1/2、それを氷みたいに冷たくなるまでよくシェークして、レモンの皮を大きく薄く切ったやつを入れる。分かった？）

お砂糖を入れた後も、しっかり混ぜる人、半分だけ溶かす人、混ぜずに飲んで最後にスプーンで砂糖をすくって食べる人、と人によって様々。

よく頼むのはマロッキーノ。エスプレッソにチョコレートソースを加え、ココアパウダーを振ったところにフォードミルクを注いだ飲み物。

『旅行から帰ってきて慣れ親しんだ枕に頭を埋めて休むまで、その旅がどれだけ素晴らしいものであったか実感することはできない。』

Lin Yutang

『世界は一冊の本のようであり、旅をしない者は本の最初のページだけを読んで閉じてしまうようなものである。』

St.Augustine