

お酒談義



ラテン・アメリカの多様な地酒



連載も10回目となりました。今回は少しくだけてお酒の話をしましょう。といっても、筆者自身「飲む方」ではなく、ウイスキーの水割り2~3杯、ビールだったら中ビン1本という程度ですから、お酒について本格的な論議ができる身分ではありません。

もっとも「中ビン1本ならいける方じゃないか」と「飲めない方」からは反論が出るかもしれませんが……。かように、アルコールに関する論議は、お酒の種類ともに実に多様性を持っています。

駐在していたパナマでは、よく昼食時にビールを飲みました。小ビンを1本。これはアルコールというより、むしろ食欲増進剤の役目を果たしていました。熱帯パナマは1年を通じ平均気温が摂氏28度。日中は30度を超えていますから、のどの渴きを潤し、体の緊張を和らげるには水やジュースよりも効果的なのです。

さて、このビールが国によっては水代わりになることがありました。水の硬度や質が体に合わず、生水を飲んだ旅行者が、たちまちトイレに直行というケースはよくあります。ホテルではミネラルウォーターを用意し、市街でも飲料水を売っています。この水が、ベネズエラなどでは一時ガソリンよりも高かった。そこで「水を買うくらいなら……」とビールで「一挙両得」を狙う旅行者もいたんですね。

それに私の見た限り、ラテン・アメリカでは飲酒運転に対して日本よりずっと甘い。なにかというとフィエスタの好きな国民性。そのフィエスタにアルコールがないなんて考えられないのです。しかも、帰途の路上で交通警察官から例の風船を膨らませられるなどということはまずありませんでした。事故さえ起こさなければあまり問題にしない。「人生最大の楽しみの一つをなんでガツガツと取り締まる必要があるのか」といった風情があるんですね。

ところで、ラテン・アメリカの地酒も多種多様。パナマの地酒は「セコ」といいます。これは砂糖キビからのものでかなり強い。でも甘くて口当たりがよいのでつい深酒になりがちです。同じ砂糖キビからつくったブラジルのピンガはさらに強く、7杯飲むと腰が抜け、這って帰らなければならない、といえます。ブドウからできたペルーのピスコも同種の地酒で日本人にもいける口でしょう。

ワインは、一般にブラジルよりアルゼンチン、アルゼンチンよりチリのものが好まれていますね。「チリ自慢の3W」といわれる中に「W I N E」の「W」が入っています。これは他の2Wである「W O M A N (女性)」「W E A T H E R (気候)」の後者が、ブドウ栽培に適した地中海性気候であることに起因していると言えるでしょう。

さて、日本でよく知られたれたラテン・アメリカの地酒といえば、メキシコのテキーラでしょうか。マゲイからできたこのお酒はピンガ同様かなり強い。このテキーラをもとにしたカクテル「マルガリータ」はとても口当たりがよく、マリアッチが奏でる民俗音楽に耳を傾けながらグラスを傾けると、「我ラテン・アメリカにあれり」としみじみ情感に浸ったものでした。一方、熱燗で「さしつ、さされつ」と口につけた杯を交換し合う、日本の非衛生的に思われる慣習は「冬」のある日本の気候と「マアナー主義」の民族性からくるものでしょうか。このあたりは比較文化の対象ともなりそうですね。

軽なお酒談義のつもりが、いつの間にか原稿のメーターが上がってきました。ひよんなことから酒の上で筆がつかずかないうちに、この辺で「打ち止め」といきましょう。「酒は口を軽快にする。だが、酒はさらに心を打ち明けさせる」——カント。

