



馬耳東風

夏はビール。風呂上がりの一杯は至福のひとつである。ゴルフをする友人にいわせるとラウンドのあとのビールに勝るものはないそうだが、ゴルフをしたことのない私にはわからない。しかし「さもありなん」と想像はできる。スポーツとはすっかり縁切りになってしまったが、ビールの味を最初に教えてくれたのはそのスポーツだったからである。大学に入学して間もない頃、クラス対抗ボート大会というのがあり、当時はドブ臭かった隅田川でフォアを漕いだことがあった。何回か練習したあと試合に臨んだのだが、その最初の練習のあと、川っ緑のビヤホールで飲んだ生ビールの美味しかったこと。50数年後の現在でも、ジョッキではなく細長い大きなグラスであったことまで鮮明に記憶している。すぐ近くのビール工場直送の生ビールだったことも美味しさの原因の一つであったことは確かだろうが、ガレー船の漕ぎ手もかくやと痛感する程の激しい肉体労働？のあとだったことが最大の理由であったことは疑いようがない。ラウンド後のビールというのは、当然シャワーを浴びたあとだろうから、風呂上がりのビールの2倍か2乗も美味しいだろうと想像される。うらやましい限りである。

その後すっかりビール党になってしまったが、50歳を越えた頃からビールの炭酸が負担に感じられるようになり、次第に他のアルコール類を好むようになった。日本酒やワイン、スコッチ、バーボン、焼酎、ウォトカと一定期間ごとに好みは変遷した。ウイスキーや焼酎は、ストレートを好む人からは軽蔑されるが、私は水で割って飲む。焼酎やバーボンはさほど感じないが、スコッチは割る比率によって美味しさが随分違うように思う。もっ

とも、一番おいしく感じる比率は、人によって異なるのではないだろうか。

ところでウォトカはどの程度割るのが一番美味しいかご存じだろうか。割るといってもトマトジュースで割るブラディメリーやオレンジジュースで割るスクリュードライバーのことではない。何しろ蒸留直後は85～96度という高濃度のウォトカなので、どの程度まで希釈して製品とすれば良いかということなのである。この答えを出したのは、周期律表を作ったロシアの化学者メンデレーエフであるということがある本（米原万里「ロシアは今日も荒れ模様」）に書かれていた。それによると、彼は細かい濃度勾配を作って官能試験を行い、かつきり40度が抜群に美味しいことを見いだした。ロシア政府はこの組成比について特許を取得したという。で、以後はロシアで市販されるウォトカは40度に調整されているとのことである。もっともメンデレーエフが本当にこういう実験をしたのかということに関しては、最近否定的な意見が出されているらしいが、40度が抜群に美味しいことには変わらない。

ロシア人には40度が一番美味しいのだから、彼等はそれを割って飲んだりはいしない。ウォトカベースのカクテルというのはあくまでも外国人の飲み物なのである。このような彼等の飲酒量は尋常でないらしく、前掲書によると、ソ連時代に来日した宇宙総局の幹部3人が、六本木のバーでウォトカ5本で足りず、ウイスキー15本、ブランデー5本、ビールとワイン数知れず、を数時間で飲み、「あんないいお客さんはいない。また来てくれなしかしら」とそのバーのマダムがいつまでも懐かしがったという。毎日一升酒だったという漂白の歌人牧水も何やら可愛く感じられる。オソロシア。 (久)