

エスプレッソコーヒー



イタリア北部から感染拡大が始まった新型コロナウイルスが今やヨーロッパ全土を襲っています。私はイタリアという国を全く信用していません。一時所有した 200CC にカスタマイズされた「ベスパ」。『ローマの休日』に登場したスクーターです。赤信号で停車して青でいざ発進！ 隣に並んでいた国産原付バイクが瞬間に前方見えなくなります。一度など、キーもさしていないのにキックでエンジンがかかってしまいました。この後どうしたら良いものかと先代林家三平師匠が困った顔のように啞然となりました。もう一つ、イタリア迷車ドゥカッティで通勤していた同僚のK君は遅刻の常習犯でした。その理由が「通勤途中でバイクの部品が落ちまして…」。

上司は鳩が豆鉄砲を食らったような顔で、「落とした？…」。

私の中では益々怪しげな国になりました。

そんな私ですが、イタリア製で唯一愛用し続けているものがあります。上写真の BIALETTI 社製「直火式エスプレッソメーカー」です。100 年変わらないデザインと重厚な質感の大小 5 台を学生時代から所有しています。今でこそエスプレッソコーヒーや泡ミルク入りカプチーノは街中のスタバ・ドトールコーヒー・サイズ

リアのドリンクバーでも楽しむことが出来ますが、私の学生時代はその存在すら知られておらず、麻布の老舗イタリアンレストランぐらいにしかなかったのではないのでしょうか。しかし今から思うと不思議なのですが、私が通っていた京都にある学校内の小さな「喫茶室」のコーヒーがそれでした。カウンターの隅にステンレスの無骨な機械が鎮座し、「しゅわあ〜」と音がしてカップに注がれていました。それも 100 円で普通の大きさのコーヒーカップで出てきました。ヨーロッパスタイルの苦みの強いコーヒーに慣れてしまうと、これがいけません。普通のコーヒーがコーヒーでなくなってしまう



います。それを友達に嘆くと、その時に教えてくれたのが「直火式エスプレッソメーカー」でした。



エスプレッソは深入りの豆を超微粒に挽き、密閉状態にした豆を水蒸気を用いて濃く抽出させます。昔、王国の時代、政治的な影響でコーヒー豆が輸入しづらくなった際、豆を節約してコーヒーをいれるために考え出された抽出方法だそうです。それがたまたま濃厚なパスタソースなどのイタリアン料理に相性が良く定着したのではないのでしょうか。苦みが苦手な方は、最近コンビニのパン売り場でも見る「チェロス(チェロキー)」とミルクを入れたカプチーノ風でスペイン式の軽い朝食などお勧めです。

俊徳丸