

## 珈琲の話

珈琲の原産地はエチオピアと言われている。調べてみると山羊飼いかルディが森に山羊を連れて行くと、毎日同じ場所で山羊が葉っぱを食べ興奮していた。食すと習慣になる植物でそれが珈琲の樹だった。後にアラビア半島に移植され、モカ港から輸出した豆をモカ珈琲と呼ぶようになる。回教僧はキリスト教の聖なるワインが飲めない。珈琲に含まれるカフェインは眠気覚ましになり、ノンアル飲料なので回教僧の夜の祈りにはうってつけでイスラム諸国に広まった。禅僧栄西が鎌倉時代茶を宋から持ち帰り僧侶が飲み始めたのと似ている。(因みに厳しい修行で衰弱したお釈迦様に乳粥を与え介抱した女性の名がスジャータだった)



17世紀ローマ教皇が『悪魔の飲み物』と言われた珈琲を認知するとキリスト教圏でも広まった。当時欧州では高価で希少な珈琲は上流階級の飲み物だったそうだ。そこで植民地に珈琲を植林し次第に庶民にも行渡るようになった。すると様々な階層の人々が集うカフェが出現、カフェ文化が興った。東南アジアでは田畑を珈琲に転作させられ餓死者も出る悲惨な時代もあったそうだ。当時貧しい山国のスイス人が欧州に出稼ぎに行きカフェで働き財を成しホテルを経営、スイスを観光国にしたとか。面白いもので『珈琲の話』から歴史や当時の社会が見えてくるものだ。現在世界の一次産品貿易額が原油に次いで2番目が珈琲だ。先日スエズ運河での巨大コンテナ船座礁事故直後、欧州でコーヒー不足の心配があると報道されていた。杞憂に終わったがうなずけた。

さて会社勤めを終えてから珈琲をゆったり味わいながら飲めるようになった。これも隠居生活の特権だ。近所の専門店から珈琲豆を焙煎してもらい散歩がてら求めてくる。喫すること数年、モカマタリ(イエメン)、パプアニューギニア、アンデスマウンテン、ヨーロピアンブレンドが好きになってきた。マイルドなロブスタ種と、渋みが強いアラビカ種を自己流にブレンドしドリップしている。これらをブレンドすると味わいが1+1=2以上になる。まさにウイスキー同様ブレンド効果だ。初めは沸騰した湯で淹れていたが苦くなる。60~70℃で淹れると渋味苦味は少ないものの頼りない嫌な酸味が出てしまう。湯を落とす迄の時間を3分にすると苦く、直ぐ落とすと成分抽出が不十分なので、約1分弱たってから湯を落とすようにした。最近は初め80~90℃(勘だが)で淹れ、徐々に高くし最後は沸騰した湯を入れる。湯は柔らかな味になると言われる鉄瓶で沸かしている。自分の舌では何となくしか分からないが。水は妥協して市販のミネラルウォーターだ。

この1年漸く『俺の味』になってきたが珈琲はまだ奥が深そうだ。大雑把な(だらしない)性格なのでブレンドの仕方、湯の量、温度も山勘なので毎朝、季節ごと微妙に味が違う。この違いも楽しいものだ。

道すがら、旅すがらフラッと喫茶店に入る。神保町の開店50数年の店は棚に並んだ客好みの珈琲カップを選り飲んで飲めた。店のオヤジ曰く、珈琲も学生には高くなり客層が学生から教員風に移ってきたそうだ。

4月に入った新潟市古町の開店48年の喫茶店は大きな焙煎機を備え、店内は中3階までありかつての新宿の歌声喫茶風。味は『俺の味』に近く旨かった。サイホンで湯の温度は95℃とか。

小笠原父島では昔から島でコーヒーを育てている。出航待ちで入った港を望む喫茶店は『島珈琲』が一杯千円！悲しいかな手元不如意で飲めなかった。景気の良さそうな青年がトホホの年金生活者を横目に飲んでた。

西表島では地元ガイドが珈琲の樹を植林したものの、台風で上手く育たないと嘆いていた。美味しいと言われる珈琲産地は標高数百～2千米前後の寒暖差のある高地が適地と言われる。（低地に適す種もあるそうだ）

倉敷大原美術館隣の蔦に覆われた喫茶店は開店60年、入店した前年水害があり観光客が激減、ここ美観地区にもまだ観光客が以前に戻らないと店主がこぼしていた。今もコロナ禍で大変だろうなあ。

さてさて今朝の『俺の味』はどうだろう、樅の木の先輩『名陶工高田兵庫さん』のカップで飲む珈琲タイムが俺の至福の時間だ。



\*参考 『コーヒーの歴史』（マーク・ベンダーグラスト） 『珈琲が呼ぶ』（片岡 義男）