

洋酒

加藤 誓 (ちかい)



最初の洋酒は学生時代のサントリーレッドのコークハイ。角は高級品であつた。葡萄酒「赤玉ポートワイン」を有名なワインだと思つていた。

その後の洋酒としては、昭和41年頃、大勢の若い女性が接客するカクテルバーが一時であるが流行した。

ジンベースはオリーブ実入りの「マティーニ」お洒落な色の「ブルームーン」

ライム味で口当たりの良い「ギムレット」、ウオッカベースの

「スクリュードライバー」グラスの縁に砂糖をまぶしたテキーラの

「マルガリータ」チェリー入りウイスキーベースの「マンハッタン」など有名な

ショートカクテル。そのバー独自作成、命名の「夜明けのスキヤット」とかジントニックなどのロングカクテル等など、同僚らとよく通つたものである。

その後の洋酒としては、スナック、会員制クラブなどのキープとしての酒である。

スコッチウイスキーは「マッカラン」「オールドパー」か「シーバス」ブランデーは「ナポレオン」「XO」が定番だが高価である。

そこで私はバーボンにした。しかし「ハーバー」「フォアローズ」「ターキー」「アーリー」「ジャック」などは安くみられるため、競馬の付いた8角形の瓶の「ブラントン」を置いていた。もう一つ、もっとも安いカーボーイ時代のえぐいバーボン「エライジャクレイグ」もユニークな名前と飲み比べのため置いていた。

スコッチは「Whisky」でバーボンは「Whiskey」と表示が異なるのも話題にした。

今は、「響」「山崎」「知多」などジャパニーズウイスキーはスコッチより遥かに高価になったが、当時はまだ安くみられていた。

クラブやバーなどでは、ブランデーすら「水割り」が主体である。

しかし隠れ家のショットバーでは、ウイスキーはストレートかロックで、「チェイサー」(後追い物、一般的にはお水)で味を楽しみ、ブランデーは勿論「ブランデーグラス」を手で温めながら香りを楽しんでいた。

中華料理には、うるち米を原料にした「老酒」を少し温めて頂いた。

本格的なところでは、瓶ではなく壺から汲み上げた、氷砂糖を入れなくとも甘い「紹興酒」であつた。

以前北京に行った時「白酒」(パイチュウ)を頂いた。50年前、田中角栄首相が毛沢東、周恩来と「乾杯」(カンペイ)した酒である。小さな盃で頂いたがアルコール55度喉が焼ける。一旦焼いてから本格的に飲む。水などで割ったりしないストレートで頂くのだ。爽やかで、甘味も感じた。

「日本酒」に続き 呑み助の長い話に、お付き合い頂き感謝を申し上げます。

しかし、酒にはまだまだ、「焼酎」「泡盛」そして、「ワイン」があります。

また、お付き合い下さい。

ええ！ 矢張り「呑み助」には付き合い切れないうて！

そんなこと言わないで！