

## 日本発イタリア便り : Caffè の話

コーヒーのことをイタリアでは Caffè (カッフェ) と言います。ただし、イタリアでいう Caffè は私たちが Espresso と呼んでいるコーヒーのこと。

そうです、小さなカップで出てくる濃縮タイプのあの苦味の強いコーヒーです。これがイタリアのスタンダード。私たちのイメージするコーヒーは Caffè lungo (カッフェ・ルンゴ) って言います。



ちょっとこんな場面を思い浮かべてみてください。イタリア料理のレストランに行って、食後にカッフェ。何を頼みますか？エスプレッソ？カプチーノ？カフェラテ？マキアート？

イタリアでは正解は、食後=Caffè なんです。(私の予想では Caffè macchiato までは OK かと。)

まず、カプチーノもカフェラテもマキアートもこのまま発音しても通じません。

Cappuccino (カプッチーノ) は Caffè にスチームしたミルクを加えたもの。イタリアでは朝ごはんの時に飲むものなんです。

Caffelatte (カッフェ・ラッテ) は Caffè に Latte (ラッテ：ミルク) を加えたもので、どちらかというと自分で家で作って飲む類のもので、レストランとかカフェなど、外で飲むものとしてはあまり一般的ではないようです。

Caffè macchiato (カッフェ・マキアート) は Caffè にほんの少量のミルクを垂らしたもの。

で、外国人が食後に Cappuccino を飲むのは相当違和感があるようです。私も以前知らずにとあるイタリアのレストランで食後に Cappuccino を注文したところ、隣のテーブルのイタリア人にビックリした顔で二度見されたうえに、「なんで食後に Cappuccino なの？」と質問されたことがあります。☺その時は「イタリア人は食後には Cappuccino は絶対飲まない」ということまでは分かったのですが、要は牛乳=お腹を膨らませるもの。という考えらしく、なんで満腹なのに、さらに牛乳入りの飲み物を飲むのか！という素朴な疑問というか違和感のようです。(確かに、ちょっと状況は違いますが、隣で外国人が緑茶にミルクと砂糖入れて飲んでいるのを見たら、同じように二度見して質問しちゃうかもしれません。☺)

確かに食後には、この Caffè に砂糖をたっぷり入れたものがよく合います。一口で飲めるくらいの量に、濃縮されたコーヒーの香りと味と苦味。それに砂糖の甘さが加わって、いつの間にやら「食後はやっぱり Caffè じゃなきゃ。」という気分になってきました。美味しさが半減するので、必ず砂糖は入れてくださいね。(まあ好みはあるでしょうが、砂糖なしだと、すごく苦いので、軽い苦行みたいになりますよ。☺)

まだまだ Caffè の種類はたくさんあって、(全国的なものから地域限定のものまで) イタリア人でも聞いたことないような種類の Caffè だっていくらかもあるそうです。レストランでも Bar (バール) でもイタリア人は濃さからミルクの量、注ぐグラスの種類まで口ぐちに好みの Caffè を注文するようです。イタリアらしいですかね。日本でもすごく人気のあるイタリア料理ですが、Caffè 以外にも、私たちが「当然」と思っている、イタリア人の目には impossibile! (インポッシビレ! : ありえない!) 組み合わせが沢山ありそうです。(またネタがたまったらまとめます。)

というわけで、食後は Caffè (エスプレッソ) に砂糖を入れて。お願いします。☺