

日本発イタリア便り～イタリアでカフェ三昧～

いい加減イタリアも忘れてしまいそうなので、今日はカフェのお話を。

日本語では、「コーヒー」、ドイツ語では、「Kaffee: カフェー」イタリア語では「Caffè: カフェ」。
ウィーンのコーヒーもドイツのコーヒーも美味しいけど、イタリアのカフェはちょっと別格です。

コーヒーと聞いて私たちがイメージするのは、いわゆる「ドリップコーヒー」ですよね？

が、イタリアでは、「カフェ」と言えば、「エスプレッソ」のこと。そうです。あの苦くて濃くて、ちょっとしか入ってないコーヒーです。(以前日本の某コーヒーチェーン店でエスプレッソを頼んだら、上記のように説明されて「よろしかったでしょうか？」と確認されてびっくりしたことがあります。)

あんな苦いもの！と思うかもしれませんが、イタリア人いわく、目覚めの一杯(マンマが入れてくれるカフェの香りで目が覚めるんだそうな◎)+食後はカフェじゃないと！とのこと。もちろんストレートで飲まずにたっぷりお砂糖を入れて飲みます。(ほかには何も入れません。)お砂糖を最初に混ぜて溶かして飲む人もいれば、あまり混ぜずに飲んで、最後に甘いのがいい！という人も。



これです。砂糖は一袋全部いれましょう！

日本では、イタリア料理のお店とかでも食後に「カプチーノ」とか「カフェラッテ」を頼む人が多いようですが、イタリア人にいわせると、「その注文の仕方って、ちょっと不気味」らしいです。確かに食後、おなかいっぱいときには、ミルクたっぷりのカプチーノやカフェラッテより、ちょっと甘くて苦いエスプレッソが絶対合います！食後酒として強いお酒を飲むのと同じ感覚でしょうか？

エスプレッソ大好きな私としては、日本では、なかなか美味しいエスプレッソに出会えないので、ここぞとばかりイタリアでは、連日連夜エスプレッソ(というかカフェですね)三昧。食事の後に、ちょっと歩き疲れたら、Bar(バー:日本でいうところのカフェにあたりますかね?)に行き、立ち飲み一杯！(立ち飲みなら1杯1ユーロ位ですが、座って飲むと値段が3倍くらいになるので

す！)



あるレストランで食後に頼んだカッフェ。あの濃厚な香りが逃げないように蓋がついていました。蓋をあけたときに広がる香り！！コーヒー好きには幸せー！でした。

ウィーンやドイツのコーヒー豆は買って帰れば自宅でも同じ味を楽しめるのですが、イタリアのカッフェは残念ながら、自宅で手軽に！という訳にはいきません。エスプレッソ専用のマシンや器具が必要なんですねえ。うん。たぶんイタリアまで飲みに行く価値はあると思います。ちなみにカッフェの本場はナポリだそうですよ。

もちろん、エスプレッソだけではなく、カフェラッテ・カプチーノ・マキアートなどなどコーヒーのヴァリエーションは豊富です！これは、朝ごはんのお供やドルチェ(お菓子)と一緒にお茶の時間にどうぞ！

オチはありませんが、食後の「エスプレッソ」はぜひ一度お試しください！