

い酒と 出会う 本

大人の教養としての世界の酒 & 酒場案内

森下賢一

彩流社

い酒と 出会う 本

森下賢

江苏工业学院图书馆
藏书章

大人の教養としての世界の酒 & 酒場案内

彩流社

森下賢一（もりしたけんいち）

一九三三年横浜生まれ。一九五六年東京外国語大学卒業。

会社勤務（タイ、インドネシアに駐在）、バリ大学留学を経て、一九六五年頃から著述・翻訳活動を始める。

主な著書『大人の「教養」としてのBAR入門』（彩流社）、『いい酒の、いい飲（やり方）』（草思社）、

『ロンドン★安くてうまい店』（朝日文庫）、『銀座の酒場銀座の飲（やり方）』（角川文庫）など、

翻訳書『大破局』（徳間文庫）など多数。

いい酒と出会う本——大人の教養としての世界の酒＆酒場案内

発行日二〇〇三年九月二〇日 初版第二刷

著者 森下賢一

発行者 竹内淳夫

発行所 株式会社彩流社

〒102-0071 東京都千代田区富士見2-2-2

電話03-3234-5931 FAX03-3234-5932

<http://www.sairyusha.co.jp>

装丁・本文組版

中山デザイン事務所（中山銀士＋佐藤睦美＋葛城真佐子）

写真

小林達実

印刷

（株）シナノ

製本

（株）難波製本

© Kenichi Morishita, 2003. Printed in Japan ISBN4-88202-839-5 C0076

まえがき

アメリカ人が「カクテル・タイム」と呼び、フランス人が「アペリティフ（食前酒）の時間」と呼ぶ夕方のひとときは、現代の管理社会に生きる人々にとって、何ものにも換えがたい至福の時間だ。だから、それを最もよく生かすためにも、酒や酒場にたいし、しっかりと知識やポリシーをもちたい。

酒を飲むのは自分の時間なのだから、どう飲もうと勝手なようなものだが、もう少しカッコよく飲めないかと思うことがよくある。

酒飲みは酒飲みなりにカッコをつけて飲んでいるのだが、そのカッコがおよそサマになっていない場合が多い。

雑誌などで最近覚えたばかりの酒の知識をひけらかしたくて仕方のない連中が多い。その店にない酒を注文し、できなさそうなカクテルを注文する。ない酒にこだわりの「実にうまい酒だから今度来るまでに置いて」といって」などと言う。そういうのに限って、二度と来ない。来て、注文した酒があっても、一番安い水割りなんかを飲む。そういう飲み方がカッコ悪いことをまったく自覚していないから救いがない。

かつてのアメリカがそうだったように、いまや日本のちょっといいバーには世界中の酒があふれている。酒を選ぶ選択肢はかつてないほど広がっている。しかしほとんどのドリンクは酒のイロハも知らず、半端な知識と気まぐれで酒を選び、満足している。

ほくらが酒を知った時代は、粗悪な焼酎しか飲めず、本格的に飲みはじめても、ウイスキーやブランデーは国産の最低クラスどまりだった。それでも、兵隊に取られる心配も、密造酒で目が潰れたり、命を亡くす心配なしに飲めただけ、先輩たちよりましだった。

若い時代から何でも飲める今の若者がほくらには羨ましい。しかし、今の若者も恵まれていない面もある。今の酒場の先輩は、接待酒と水割りの時代に酒を知り、本当の酒の楽しみを知らない。酒場のいい先輩に恵まれているとはいえない。

スポーツでもゲームでも、よりよく楽しむには、基本的なルールを知る必要がある。酒も例外ではない。しかも、酒には社交的な一面があり、それも心得ていないと、本当の楽しみに届かずに終わる。

洋酒にどういう種類があり、どんなときに飲むかについては、本も多く出ているし、酒場でも聞けば分かる。しかし大人の飲み方については、あまりいい本がないし、バーテンダーに聞いても分からない。

酒の知識は半端よりも、広く深いほうがいい。飲み方は「習うより慣れろ」だが、酒場でいい

飲み方をする先輩のスタイルも参考になる。いい先輩は少ないが、悪い先輩は掃いて捨てるほどいるから、反面教師にはことかかない。そういうカッコ悪い酒飲みを見たなら、そうならないよう心掛ければいい。

今は接待酒も洋酒中心の時代だが、一流企業でも、いい酒の飲み方を身につけている先輩はごく少ない。ずい分日本人も日常的に外国へ行くようになったが、外国へ行っても、仕事やショッピングや観光ばかりで、いい酒場でいい酒飲みがどんな飲み方をしているかを見てくるほどの余裕はあまりないようだ。

日本人はマニアックな傾向があり、ある方向へ走り出すと、馬車馬でただ突っ走る。流行に弱く、バーボンが流行ればバーボン、アイラが流行ればアイラ、イモ焼酎が流行ればイモ焼酎と、ひたすら一辺倒になる。しかし、世界には一生かかっても飲み尽くせない、いい酒がある。そのことだけは、知っておいても絶対に損がない。

いい酒をきわめる酒場の話

古い酒場	10
最古の酒場	12
魯迅の酒場	14
ローマの酒場	16
マラケシュの酒場	18
ギリシャの酒場	20
南の島のカヴァ	22
ハワイの日系酒場	24
本場のパブ	26
ブラウン・バッグ	28

ベルギー・ビアホール	30
イスタンブールの居酒屋	32
港の酒場	34
マドリッドのバル	36
飲酒年齢	38
バビロンの酒場	40
ニュージーランドのパブで	42
ボゴタの酒場	44
わが大阪の酒場	46
キャバレー	48

▼▼▼▼▼これぞ、こだわりの酒

粕取酒 マール	52
蜂蜜酒 ミード	54
馬乳酒	56
椰子酒	58
プラム酒	60
アンズ酒	62
モモの酒	64
シードル	66
桑の実酒	68
木の実酒	70
レモンの酒	72
卵酒	74
ゲロツゲ	76
寝酒	78
アイ・オー・プナー	80
カツフェー・コレット	82
アイリッシュ・コーヒー	84
オランダ・ジン	86

ジンの水割り	88
ジン・トニック	90
ピムズ	92
ハイボール	94
氷の話	96
ミント・ジュレップ	98
ソルティ・ドッグ	100
横浜カクテル	102
牛乳割り	104
マイ・タイ	106
ジャック・ローズ	108
ダイキリ	110
モヒート	112
ビールの聖者	114
新酒の聖者	116
クリスマス	118
治聾酒	120

いい肴の話

キャヴィア	124
イカ	126
ムール貝	128
サメ	130
馬肉	132
羊肉	134
山羊肉	136

鹿肉	138
猪肉	140
鶏肉	142
鴨肉	144
チーズ盛り合わせ	146
珍味浮袋	148

最近の酒場事情

スタンディング・バー	152
オイスター・バー	154
ベルギー・ブラッスリ	156
小麦ビール	158
ギリシャのワイン	160
アイス・ワイン	162
フルーツな酒	164
プレミアムウオッカとフルーツ・ウオッカ	166

テキーラ・ブーム	170
アイラ・モルト	174
アブサン	176
古酒	178
ガラナ	180
ノー・ロー・アルコール・ビール	182
ハクビシン	184
男と女と酒	186

▽▽▽▽▽
酒場でしか会わない人の話

ミスター率爾と傍若無人氏 190

無責任男に説教魔 193

おごりたがり 196

まったくの作り話 199

女の戦い 202

あとがき 206



I

いい酒をきわめる酒場の話



古い酒場

なぜか古い酒場が好きだ。古い酒場で飲むと、顔見知りに会わなくても、心が和む。東京の洋風の酒場では、明治13年からの浅草の「神谷バー」、昭和初年からの銀座の「ボルドー」、「ルパン」などがある。飲む暇がなければ、前を通り過ぎるだけでもいい。

居酒屋でも、明治10年からという北千住の「大はし」、明治38年からという神田司町の「みますや」などは思い出すと行ってみたくなる。古い酒場は、たとえ酒や肴が抜群によくななくても、古いというだけで何かがある。

ここ30年ほどは、外国でも機会があると、古い酒場をのぞいてきた。ヨーロッパにはとてつもなく古い酒場がある。ロンドンでは1666年の大火で町の大半が焼けたが、それ以前からの、創業1423年の「ギニー」をはじめ、シティーの「ジ・オールド・コック・タヴァーン」、テムズ南岸の「アンカー」などは今も生き残っている。

「コック・タヴァーン」は店の前に歴史的に有名な客の名を書き出している。その中には、もと娼婦で、女優をへて、当時の王様チャールズ二世の愛人になったネル・ギンの名もある。チャー

ルズ二世は父チャールズ一世をクロムウェルに殺されたために海外に亡命して苦勞したが、棚ぼた式に王位に返り咲いた。女好きで、スポーツや芝居好きで「陽氣な王様」と呼ばれた王はパブも好きだったようで、郊外のチームズ上流ハンマースミス、これも現存するパブの「ダヴ」に、愛妾ネルと遊んだこともあった。

チャールズ二世の海軍大臣にまで出世した男で、やはり好色で芝居もパブも大好きだった希代の日記魔サミュエル・ピープスも、いろいろなパブに出没した。彼はネルの喜劇女優としての才能を評価し、お粗末な台本でも彼女が演じれば楽しく見られたと褒めた。

英語ではしご酒癖のある酒飲みをバー・ホッパーとかバー・クローラーというが、女性でパブ・クローラーとして後世に名を残したのは、ネル・ギンぐらいだ。

サミュエル・ピープスは役人でありながらいろいろ愉快な本音を残した日記魔として、同時代の日本の尾張藩の御畳奉行と奇妙に似通うものがある。

ピープスは18世紀の詩人・批評家・辞書編纂者サミュエル・ジョンソン博士や、19世紀の大家チャールズ・ディッケンズと並ぶパブ・クローラーだった。ディッケンズとピープスはその名を今も、ともにロンドンのチームズ河畔にあるパブにとどめている。ネル・ギンの名のパブはないが、その愛らしい美貌には、国立肖像美術館などで接することができる。

最古の酒場

本棚を片づけていたら、本の間から古い絵葉書がこぼれた。ロンドンの東のはずれ、昔は市外のテームズ河畔のパブ「プロスペクト・オブ・ホイットビー」の絵葉書だ。「ロンドン最古の河畔のパブ」とあり、「オーバー・600・イアズ・オールド」ともある。

このパブはほかの資料によれば、1620年、日本では大坂が落城して5年後の創業で、「オーバー・600・イアズ」はいささかオーバーだが、それにしても古い。

ロンドンは歴史が古い割には、17世紀の大火で大半が焼けたので、古いものをやたらに大事にするイギリスとしては古いパブが案外少ないが、それでも大火以前からのパブも何軒がある。プロスペクト・オブ・ホイットビーもその一つだが、ぼくがロンドンでのぞいたパブで、ロンドン中心部で一番古いのは「ギニー」というパブで、創業が1423年というから室町時代だ。

プロスペクト・オブ・ホイットビーは、石炭などを運んでいた帆船の名からきたらしい。昔はこのパブの近くに処刑場があり、そこでは囚人を川の中の杭に干潮時にしぼりつけて、満潮で溺れ死にさせたらしい。このパブはロンドンの外の不便な村にあったが、処刑の日は見物客で大賑

わいだったという。

ぼくは古寺巡礼などよりは古酒場巡礼のほうが好きで、そういう店でエールを飲みながら、往時をしのぶほうが楽しい。

ロンドンにはほかにも創業300年、400年以上というパブは多くて、ロンドン・パブだけで今までに200軒以上回っているが、まだ行っていない店もある。

ぼくが今まで訪れたもつとも古いパブは創業1192年というから、鎌倉幕府が始まったところからやっているアイルランドの首都ダブリンの「ブレイズン・ヘッド」というパブだ。アイルランドにはこのパブと「うちのほうがもつと古い」とやりあっているパブがほかにもあると聞く。

イギリスもロンドン以外の地方なら、「イングランド最古」を称するパブがなぜか複数あるので、次の機会には、田舎にも行ってみなくてはならないと思っている。

ウェールズにも古いパブがあることは分かっている。パブの名は分かるが、そのパブがある町だか村だかの名も、綴りは分かるが、何と発音するのか見当もつかない名で、ここに紹介することとはできない。

魯迅の酒場

初めて中国を訪れたとき、ぼくは上海に着いてすぐ、夜行列車で紹興酒の本場紹興へ直行し、第一夜は、明け方に近かったが、紹興に泊まった。というのは、旅の第一の目的が紹興の古い酒場「咸亨（シェンホン）酒店」だったからだ。

咸亨は紹興出身の文豪魯迅の短編小説『孔乙己（コンイチ）』に描かれている安酒場のモデルといわれ、一時は閉店していたが、復活したと聞いていた。

孔乙己はインテリ崩れの事務員で、雇主の蔵書をくすねたりしては体罰を受け、生傷が絶えないが、本当の酒好きで、罰で足を折られても、這ってやってきて、熱燗を引っかける。

中国文物研究家の友人がぼくより10年ほど前に訪れた咸亨は、庶民の酒場と酒屋を兼ねていて、客は土間の卓で食券と引き換えに、碗に1合半ほどの酒を貰い、五香豆や揚げ豆腐といったごく素朴な肴で飲んでいたという。

中国文学者青木正児が『華国風味』で語っている、大正15年の紹興の代表的な酒場も、肴は川海老の佃煮と莢豌豆の炒めものぐらいしかなかったという。