

酒めん肴 8

アジアのビール

ビールはそもそも、ムギの種子が持つ酵素を使って種子のでんぷんを糖に変えてつくるアルコールで、本来西アジアの比較的乾燥した地域に端を発しているが、モンスーンアジアでも、ここ100年の間にビールづくりが広まった。今ではどこに行ってもその土地のビールがあるから、アジアのビールは実に多様だ。酷暑の中での調査旅行では、一日の最後の楽しみはきりりと冷えた一杯のビールである。ぬるいビールしかなかったときの失望感といえば、それはもう経験したことのない人にはわかるまい。

熱帯の国々ではそもそもビールは氷を入れて冷やすものだった。以前日本でも氷を入れるビールが出たことがあったが、フィリピンでもタイでも、ビールを注文すると、皿に入れたかち割りの氷がついてきた。氷で薄まるので、ご当地のビールはアルコール濃度が高いのだと説明されたが、真偽のほどは確かではない。しかし熱帯では、氷ほど危ない食べ物はない。氷が原因と思われる食中毒や下痢の話は枚挙にいとまがない。私のチームでも生水と氷はご法度だった。隣のテーブルにいる現地の人びとがビールに氷を入れて飲んでいる。ジュワッという音がして泡が立つ、冷えたビールをうらめしそうに眺めながら、私たちは泡の立たないぬるいビールを飲んでいたのである。

そのうち冷蔵庫が普及しだすと、シャーベットみたいに凍ったビールが出てくるようになった。その上ジョッキまでが冷えている。そこに溶けかけのシャーベットのようなビールを注いで飲むのだが、冷たすぎて味などわかったものではない。中庸というものがないのか思った。飲み始めてしばらくすると、一センチくらいの厚さの氷が、泡とともにぽかんと浮かんでくる。ジョッキを冷やすときに、少しの水を入れて凍らせてあったのである。あわてて氷をスプーンで取り除くわれわれ。ウエイトレスたちの目には、それは、冷たいビールを注文しながら氷を取り除く、なんとも矛盾に満ちた行為と映ったに違いない。

ぬるいビールというと、アジアでは中国を思い出す。中国の人びとはそもそも冷たいものを口にしない文化を持っている。生ものは食べなかったし、冷たいビールを飲む習慣も最近まではなかった。冷たいビール、とオーダーしたら、「うちには爛したビールはないが、冷たいのならいくらでもあるよ」といって、室温のビールが出てきたこともある。もっとも最近では、ほんとうに冷えたビールがどこにでもある。ビールもその飲み方も、いまやグローバル化が進んでいるのかもしれない。