

ラム酒の飲み方（2）

このブログで、最も人気があるのは、どうやらラム酒の飲み方のようです。

キューバでは、かつては、各地方に地酒として、様々な銘柄のラム酒がありましたが、1959年以降、国有化され、銘柄が限られるようになりました。しかし、90年代に入り、輸出振興策が取られた結果、現在では、Cubay、Santiago de Cuba、Varadero、Havana Club、Caney、Bucanero、Mulata、Paticruzado、Vigíaなどのブランドのラム酒が作られています。お酒ですから、当然それぞれの方の好みがありますが、筆者の好み？なんといってもかつての「カネイ」でその7年物、口にガラス玉がいれてあり、逆さにして、底を叩いて注ぐ雰囲気良かったですね。味は、辛口で・・・

現在のカネイ

ラム酒の種類

3年もの「カルタ・ブランカ」（白）、ライト・ドライ：カクテルに使用、もちろんストレートも良い。

5年もの「アネエホ」熟成酒：ストレート、水割り、オンザロック

7年もの「アネエホ」熟成酒：ストレート、水割り、オンザロック

12年もの「エクストラ・アネエホ」特別熟成酒：ストレート、水割り、オンザロック



さて、ダイキリ、モヒート、クーバリブレの他に、次のようなカクテルを紹介しましょう。アルド・グティエレスが編集した『キューバ、ラム酒の島』に掲載されているレシピです。その100のカクテル中から、シェーカーや特別なスパイスを使わないで作れる簡単なものを選んでみました。お好みに応じて、適当に分量を変えても、マエストロは許してくれることでしょう。

ブラディ・マリイ

300cc程度のグラスに

氷2個、レモンジュースを15cc程度。食塩をお好みで。ソースを小さじ一杯。タバスコを数滴。ライト・ドライ・ラムを45cc程度。150cc程度のトマト・ジュース。

ハバナ・クラブ・ホット・ティー

240cc程度のティーカップに

砂糖を小さじ1杯。レモンジュースを7cc程度。3年ものでも、5年ものでも、7年ものでもよいからラム酒を45cc程度入れ、熱い紅茶を注ぎ、かき回す。

ハイ・ボール

250cc程度のグラスに

氷を数個入れ、3年ものでも、5年ものでも、7年ものでもよいからラム酒を45cc程度入れ、ミネラル・ウォーター、ソーダ水、ジンジャレなどを注ぐ。

ホット・ラム

250cc程度のグラスに

砂糖を小さじ1杯、レモンジュースを15cc程度。かき回したうえで、ライト・ドライ45cc程度入れ、お湯を注ぐ。

ムラータ

ミキサーに

レモン半分を絞り、7年物のラムを45cc入れ、カカオ・クリームを8cc程度、氷を十分入れ、ミキサーでよく攪拌する。ジャンパン・グラスに注ぐ。

ロン・ヨーリ

ハイボール・グラスに

砂糖を小さじ1杯、レモン半分を絞り、よくかき混ぜる。氷を数個入れ、カルタ・ブランカを45cc程度入れ、ソーダ水を注ぎ、かき混ぜる。輪切りしたレモンで飾りをつけてもよい。

この本の巻頭には「ラム酒の島、キューバを発見させてくれた創世の風に乾杯しよう」というフェルナンド・G・カンポアモールの言葉が引用されています。カンポアモール（1914-2001）は、アルテミサに生まれたジャーナリストで、やはりキューバのラム酒を愛したヘミングウェイと親交があった人物です。筆者の手元には彼の名著、*Fernando G. Campoamor, El Hijo Alegre de la Caña de Azúcar: Biografía del Ron Cubano*, Editorial Científico-Técnica, La Habana, 1985（『砂糖キビの愉快的息子：キューバラムの歴史』）があります。砂糖キビ栽培の歴史、奴隷労働の歴史、スペイン人植民者たちとラム酒、ラム酒の製法、ラム酒の国際化の過程が豊富な図解と写真入りで説明されており、大変楽しい本です。

でも、このカクテルで、ラム酒を飲み過ぎないように。酒は百薬の長です。