

8/15

2010 No.273

定価 600
yen

pen

with New Attitude



あなただの知らない、
富士山へ
行こう。

島々をめぐる美の冒険
瀬戸内×アートの旅。

ソーダで爽やかに変身する、 神の牛の香草酒。

夏向きのカクテルといえば、トロピカル系やフローズン系、ミントや柑橘果物を使ったもの、シユワシユワ炭酸の爽快なものが思い浮かぶ。お酒好き、いや、カクテル好きにさえ、ちょっと振り忘れられている「ズブロッカ・トニック」も、夏向きな一杯だ。

パブルの頃、カフェバー(懐かしい?)なんかで、ほんの少くせがあるけれど爽やかで飲みやすいこのカクテルが、パッカバカ飲まれていたことを記憶している。「ズブロッカ・トニック」というリズム感のあるカクテル名が、なんともおもしろかったよね。

「ズブロッカ」の「ズブ」とは、ポーランドの世界遺産であるピアウオウイェジャの森に生息する600頭以上いない野牛のこと。この牛たちが好んで食べるのが「バイソングラス」という草で、やはりこの森にしか生えないなんとも神秘的な植物なのである。このバイソングラスを、ポーランド産のクリーンなウォトカにていねいに漬け込

む。ほんのり淡い麦わら色になった液体は、乾燥したバイソングラスを一本入れた瓶のなかへ。これが、天然ハーブ入りウォトカ、「ズブロッカ」だ。

昔からこの地では「ズブ」が神聖化され、生命力や威厳の象徴だった。そのパワーの源を封じ込めた酒は、滋養強壮や健康長寿の効果ありとして長い間、愛飲されてきたのだ。

ストレートでグラスに注ぐと、桜餅やヨモギ餅のような、甘くやさしく、どこか懐かしい香りが立ち上る。トニックソーダで割って「ズブロッカ・トニック」にすると、より華やかさが増し、ソーダの泡とトニックらしいピタリな後味が爽快さを際立たせてくれる。

る。そう、まさに、夏向き。

小説家サマセット・モームは、このズブロッカを「まるで月光の調べを聴いているよう」と表現し絶賛したが、べたべたに暑い日本の夏なら、同じ月でも夕暮れ時。太陽の余韻がまだ残り、入れ替わりにうつつすらと輝きが見え始める頃の月が「ズブロッカ・トニック」に似合うだろう。トロピカルやフローズンは、太陽の方がお似合いだし、ミントや柑橘系は、真夏の優しい月光を邪魔してしまうからね。ネクタイを緩める時間に、パソコンから窓の外に視線を移す時間に、淡く光り始める月光の調べを感じたら、神の牛の香草酒、思い出してほしい。

「ズブロッカ」が飲める店

Aliviar
アリビアル
●東京都渋谷区恵比寿2-22-18
ニュービラ広尾1F
☎03-3280-2242
営業18時～深夜3時 休月
東京メトロ広尾駅より徒歩7分



今宵も一杯

91

杯目 文・友田晶子

ズブロッカ Żubrówka

原産国 ポーランド

ポーランドのボルモス・ピアストリック社だけが製造できる、バイソングラスを使ったウォトカ。冷凍庫でキンキンに冷やしたズブロッカを、トニックソーダ割りで。●リードオフジャパン ☎03-5446-8182

