

さて、世界の3大飲み物といわれるコーヒー、緑茶、紅茶、そしてココア。
最近流行りのカフェでも、発祥の地の飲み方で味わえるようになりました。
そこで、今回は、それぞれのお茶の歴史や文化の物語を紹介しながら、
いつもの一杯をカフェ風にする一工夫をご紹介します。



●コーヒーの魅力

「カフェラテ」「マキアート」など、イタリアンカフェのメニューも珍しくなくなりましたが、日本で初めてコーヒーが飲まれたのはおよそ200年前ですが、もともとは、13世紀ごろ、アラブの僧侶が偶然に見つけた赤い実をスープにして飲んだところ、たちまち元気になったというのがコーヒーの起源。
イスラム教国で薬として飲まれてきました。16世紀ごろ、トルコからイタリアへ、さらにヨーロッパ全土に広まり、カフェ文化が開花したのです。

アレンジレシピ1

エスプレッソマシンで抽出したイタリアンカフェにスチームミルク(温めたミルク)を加えれば、「カフェラテ」
フォームドミルク(泡立てたミルク)をのせれば「カプチーノ」に。
「マキアート」とは<シミをつける>といういみで、多めのエスプレッソに、少しだけのミルクの泡を落とします。

●お茶の不思議

紅茶、緑茶、中国茶、もとはどれもおなじ茶の葉。そのなかで紅茶と言えばイギリスですが、とくにイギリスで文化として発展したのは、王室や上流階級で東洋趣味が高まったため。中国の急須や茶碗を買い求め、それを披露するために、一日に何度も茶を飲むようになりました。
茶の産地は中国の雲南省が起源で、アジアー帯に広がっています。インドからトルコあたりまでは、「チャイ」、ヨーロッパでは「テ」や「ティー」と呼ばれますが、いずれも語源は「チャ」です。

アレンジレシピ2

インド式「チャイ」は、手鍋に牛乳と水と半々、シナモン、カルダモン、クローブなどのスパイスを入れて火にかけ、沸騰直前に茶葉を入れ、火を止めて蒸らします。茶漉しを使ってカップに注ぎ、好みに砂糖を入れて飲みましょう。

●ココアの発見

甘くておいしいココア。でも、その原料となるカカオはとても苦いものなのです。
カカオの原産地はメキシコ。アステカやマヤの人々は、カカオを「神様からの贈り物」と呼んで珍重し、薬として飲んでいました。その後、スペイン人が本国に持ち帰り、砂糖やバニラを加えて飲むようになり、さらにオランダでカカオを粉末にして溶けやすくする技術が開発されると、「チョコレート」や「ショコラ」としてヨーロッパ中に広まりました。
しかし、昔は王侯貴族しか飲むことができなかった貴重な飲み物だったのです。

アレンジレシピ3

たまには本格的に純ココアとミルク1対1を入れて、ペースト状に練ります。中火にかけながらミルクを少しずつ加えてよく混ぜて、沸騰直前に火からおろして出来上がり。オレンジリキュールを加えて「ショコラオレンジ」、インスタントコーヒーを加えて「カフェモカ」など、バリエーションも楽しんでみてください。



TOYAスマイル倶楽部事務局
今治市玉川町中村甲677-7
有限会社十弥工務店内
TEL (0898)36-8182
FAX(0898)36-8183
E-mail : toya-info@toya.co.jp