¡Hola, amigos!

第０５８号

(R と N の Cádiz からの手紙)

皆さんこんにちは。これはＨＰというより、日本の友人・知人の皆さんに私達の近況をお知らせする手紙のようなものです。そのつもりでお読みください。

更新は、なるべく毎週、日本時間の金曜朝０５：００から０７：００時に実施する予定です。　臨時休刊の場合は前もってお知らせするつもりです。

なお、バック・ナンバーは最近三号分のみとし、それ以前のものは順次削除します。

では、今週号へどうぞ。

２００５年０１月０６日　カァディスにてＲ ｙ Ｎ

☆今週号のトップへジャンプ

＊今週号＊　No.058（2005年・第02週）０１月０６日　更新

「１２粒の葡萄」の巻

みなさま、新年おめでとうございます。今年もどうぞ宜しくご愛読ください。
日本ではもうとっくにいつもの忙しい毎日が始まっていると思いますが、スペインの人達の生活は１月６日の公現祭までは中々平常に戻らないのではないでしょうか。
私達はスペインで暮らしているとは言え、職場で人に接するという事はないし、誰かと家族ぐるみのお付き合いがあるわけでもないので、スペインの人達の生活感はイマイチ分かりません。ＴＶを見てもアアかコウかと想像の域を出ない事が多いし・・。

子供達にとっては公現祭の前夜、１月５日の夜にもらえるプレゼントが本命なんだそうですが、デパートの売り場などの様子を見ているとクリスマス前に色々なプレゼント用品の売り出しのピークがあるような気がします。クリスマス・プレゼントの後、改めて公現祭用のプレゼントを買うのでしょうか。それはないでしょうね、それともクリスマスは大人用、公現祭は子供用、という感じなのかもしれません。
私達みたいな外来者にもはっきり分かるクリスマス後の売り場の変化は、年越し用の１２粒の葡萄とロスコォン(Roscón）という公現祭用のケーキです。

ロスコォンについては去年の今ごろにもお話したので覚えておいでのかたもいらっしゃるでしょうが、リング状のパンに色とりどりの砂糖漬けフルーツを飾りつけたものです。小さなものでも直径２０センチ、大きいものでは３０センチ以上のものもあります。ケーキの中に小さな人形などが入れてあり、それに当った人には幸運が訪れるという縁起物。このケーキときれいに包装された１２粒の葡萄がクリスマスが終わってから売り場に出てくるきわだったものでしょう。

これは今年Ｎが買った「１２粒の葡萄」(＝Doce Uvas ドーセ・ウバス＝Uvas de la Felicidad ウバス・デ・ラ・フェリシダア(ド) 幸せの葡萄)。

包装は店によって多少違いますが Feliz Año Nuevo フェリス・アニョ・ヌエボ「新年オメデトウ」の言葉が入っているのが共通項。

お祭り大好きのＮはカウント・ダウンに行くんだと気合が入っていました。

新年の年明けのカウントにあわせて１２粒の葡萄を食べると、ロスコォンの人形同様これまた幸運に恵まれるというわけです。

ベナルマデナでの最初の年越しには、近くの広場でのカウント・ダウンを覗いてみました。それは、正確に言えばカウント・ダウンではなくカウント・アップで一から数え上げて行くので、最後は幾つまで数えたのか大歓声で聞き取れず、何がなんだか分からないうちに周りでは乾杯が始まり、シマラない話でした。

二年目はそれに懲りて出かけませんでした。人の乾杯を見たってしょうがナイ。

でも、今年は町も変わったし、ここなりの趣向があるかもしれないと思って出かけました。どうせこういう行事は旧市街だろうと見当をつけて、じゃあ夜十時台のバスに乗れば充分間に合うナと十時半頃ウチを出たんです。

海岸遊歩道へ出て、エッと思いました。いつもは夜中過ぎまで人通りが絶えないのにこの通り人っ子一人見当りません。砂浜を歩く人も全く見えません。

ちょっと悪い予感がしました。ベナルマデナでの最初のクリスマス・イヴに街に出てみたらが丁度こんな感じでヒッソリしていた事を思い出しました。海岸通に沢山ある飲食店も見渡す限り一軒も開いてません。

ひょっとしたら、いつもの人出は全部旧市街の方へ流れたのかも知れないとも思いました。それなら見込みあるじゃないノ。まあ、とにかく行ってみよう。

海岸通からメイン・ストリートへ行く途中、四つ星ホテルの前を通ります。ホテルもライトはついてはいるもののヒッソリと静まっています。いつもは誰かしら人がうろついているホテル前の広場にも誰もいません。実はこの広場でもカウント・ダウンをやるのかもしれないと候補地の一つと思っていたのです。どうやらコレは全く見当違い。じゃあ、ヤッパリ旧市街しかないナ、と改めて考えました。みんな、もう旧市街に行ってしまったんだと・・・。

ホテル前のバス停についてオヤオヤと思いました。ここにも誰もいないんです。

それどころか、いつもは車の流れが途切れる事のない４車線のメイン・ストリートもこの通り、この写真は道路の真中に三脚を立てて撮ったものですが、それがなんにも危なくない位行き交う車もごく稀なんです。

私達がバス停で暫く待っていると、いいゴキのおじさんが通りかかって、あんたたちここで待っててもバスは来ないヨ、もう今夜はオシマイ、何処まで行くの？

旧市街へ行きたいんだけど・・・。じゃあ歩くしかないネ、タクシーがあればいいんだけど・・・（とタクシー乗り場を振り返って）今夜はタクシーも難しいネー。

イヤー、どうもありがとう、歩きます。*¡* フェリス・アニョ・ヌエボ*！*

参ったナーもう。普段は２時ごろまでバスは走っているのに、年末・年始の特別時刻表なんて何処にも掲示してありません。そんなこたぁー分かってるだろ、とでもいうのか。　もうこうなりゃ行くとこまで行くしかない、とにかく行ってみよう、と歩き始めました。

いつもは夜中過ぎても人がゾロゾロ。バギーを押したり、ヤット歩けるような小さい子まで連れて歩いてるのに、今夜はまだ宵の口だと言うのにまるでゴーストタウン。

クリスマス前にイルミネーションを撮りに行った時、大聖堂前の広場でなにやら舞台らしいのを作っているところを見ました。あれがカウント・ダウンの舞台なのかもしれない、そうじゃなきゃアトは市庁舎前の広場位しか思い当たりません。

人っ子一人見えないゴースト・タウンを約４キロ、市庁舎前の広場に来てみると、数十人の人が集まっています。ヤレヤレどうやら同じ目的の人達らしい。

それにしても、えらく淋しい人数だなー。時刻は２３時４５分、この時間ならもうドンチャン騒ぎになっていてもおかしくないのにバンド演奏はオロカ音楽は何もナシ。広場に面したバルも全部閉まっています。

オカシイ。こんなはずじゃないワナー、やっぱりカテードラル前の舞台がそうか？

広場からは２００メーター位しか離れていないソコへ行ってみました。ところが、私達がカウント・ダウン用の舞台ではないかと思っていたのは、なんと子供用の小さいアイス・スケート・リンクでした。そしてここも人けは全くナシ。

仕方なく、また市庁舎前に戻り広場にパラパラと集まっている人達に混じって年明けを待ちました。何か特別のことがアルカ？

そしていよいよ零時、２００５年の年明けです。市庁舎の時計台からは十二点鐘が響きわたります。ソレダケ。

三々五々固まっていた人達の中にはカバ(スペイン版シャンペン)を用意してあって乾杯をする人、例の葡萄を食べている人、お祝いのキスをかわしている人、さまざま。

歓声が沸くでもなく、静かにヒッソリと２００５年は明けました。

Ｎはというと、何か趣向があるんじゃないかと葡萄を何時食べ始めればよいのか分からず、どうやら何もないらしいと分かり鐘の途中から慌てて食べ始めたので大慌て。

眼をしろくろさせて丸呑みしていました。

期待していた花火も何処からも上がらず。すぐ前の港からも汽笛の音さえ聞こえません。Ｎの葡萄も終わったので、サア、かえろかえろと港のほうへ出てきたトコでやっと汽笛が聞えてきました。港内の大型船は一隻のみ。この乗組員も自分たちの乾杯が忙しくて汽笛を鳴らすのが遅れていたのでしょう。この時、港のはるか向こう、湾の対岸の El Puerto de Santa María(エル・プエルト・デ・サンタ・マリィア)で花火が上がっているのが見えました。ショボイショボイ花火で撮るのに苦労しました。

それからまた、４キロの夜道を帰ってきましたが、驚いた事に来る時はまるでゴースト・タウンだった街にいつもの夜と同じように人が溢れているのです。女性は奇麗なドレスで着飾った人が多く男性の多くもきちんとスーツにネクタイといういでたちで明らかに年越しパーティー帰りと見ました。私達がせっせと歩いていた頃アチコチの家庭やパーティー会場では賑やかに盛り上がっていたんですね。

どうやらカウント・ダウンなんてのはよその国からの輸入品で、本来スペインの人た

ちの年明けのスタイルは十二点鐘にあわせて１２粒の葡萄を食べることではなかったのか。だから、１０・９・８・７とカウント・ダウンではなく、鐘の音を一つ・二つと数え上げながら葡萄を食べるカウント・アップだった。ロケットじゃねーんだヨというわけ。それをそのままカウント・ダウン・パーティという輸入品に取り入れたのでカウント・アップになったんじゃないか。とにかく、カウントは１２までという事だけはわかった。

そんなことを考えながらパーティー帰りの人をかきわけながら帰ってきました。ウチへ帰ったらアグハ(発泡酒の一種)でもあけて乾杯しよう。

Ｎの１２粒はその鐘の音にあわせもせず、慌てて丸呑みされていたけどゴリヤクに変りはないのかな？＊＊＊

「大トロ一キロ！！」の巻

カァディスへ引っ越すにあたって、楽しみにしていた事の一つに、冷凍モノではない生マグロを食べる、というのがありました。けれどもいつでもソコに行けば買える、好きな時食べられるとなると案外そのことに対する執着が薄れてしまうのか、引っ越してからはメルカド(公設市場)に足が向きませんでした。私達にとっては安い買いものでもないしね・・・。

お正月といっても、オセチがあるわけじゃなし、お客様もないし、じゃあオセチがわりに生マグロの大トロでもやっつけよーじゃないか。ベナルマデナにいたときも時々いいマグロに当った事もありました。けれど、何時の場合も解体済み・皮引き済みで外の魚と砕氷の上にゴタマゼに置いてありました。鮨・刺身で食べるには少々勇気が要りますし、周囲を全て切り落として角煮にするなどの工夫が必要でした。もうチョット安心して効率よく食べるにはせめて皮付きの物を買いたいと思っていたんです。

それで思い出すのは、去年、初めてカァディスへきたときの探訪記で触れたメルカドのマグロ専門店。あの生マグロ丸々一匹ゴロンと転がしてあった店、写真とってイイカと聞いたら、アイヨと明るい照明を付けてくれたイキのいいアンちゃんの店、アソコで腹身を真四角に切り取ってもらおう。

ところが、残念な事にアノ店はその日あいていませんでした。仕方なくあちこちウロウロした挙句決めたのはこの店、６２番店。ジョージ・クルーニーをちょっとニヤけさせたようなアンちゃんの店。

市場の通路は狭い上、買い物客でごった返しているので離れて撮ることも出来ず店の全貌が一枚の写真におさまりません。次の写真とあわせてまわりの空気を感じとってください。上の写真の左手はカジキ・コーナー。巨大なカジキの頭をデンと置いてあり、その向こうにカジキのピンクっぽい肉が見えますね。

次の写真の右のほうに見えているのがマグロの赤身、スペインの人達はコレを輪切りにしたものをプランチャ(マグロ・ステーキ)にするのがお好みのようです。

包丁こっち向けて構えたヤバイ親父。この赤身も旨そうですが、何しろこの通り全部剥いてしまって無防備のまま転がしてありますから、コレをブロックに切ってもらっても外側ぐるりと切り落とすと生で食べれる部分はごく小さくなってしまいます。

そこで眼をつけたのが、ニヤケ・クルーニーの前の腹身。大トロ部分を３０センチ位の座布団に切ってあります。外皮も内皮もついていて皮の重量を捨てる気になれば清潔度は高い。何しろ生で食べるという事は想定外なので扱いは極めて雑です。

よし、これでいこう。デー・メ・エスト。マス・オ・メノス・ウン・キロ・コン・ピエル(コレ皮付きで大体１キロ位ちょうだい)。

アンちゃんは、コン・ピエル？と念を押しました。そりゃそうですね、食べられない皮の重量を買う人はいないんです。シー・コン・ピエル(そう、皮付きで・・・)。

こんなんでどう？　とアンちゃんが切り分けてくれた大トロブロック。

１キロ１/４アルケド・・・。バレ・バレ(ＯＫ、ＯＫ)。

切ったらハカリにかける前にコレに入れて、と持参のビニールを見せて頼んでたのに向こうもコッチもケロッと忘れて、アッと思ったときはもうハカリの上。どの魚屋のハカリもあんまり清潔じゃありません。マッ、いいか、ここが皮付きの安全な所。正札はアツン・フレスコ(生マグロ)、１Ｋ１９．８８ユーロ。このブロック丁度２５ユーロ。蛇腹も霜降りもきれいでウマソー。コレが高いか安いかは食べてからの判定を待ちましょう。解体したアトの身を見てこれがどんなマグロかはっきり目利きする眼力はありませんが、奥の方の赤身の色から見てどうやら地中海マグロらしいと思いました。身もシッカリしてるし、まあそんなに大ハズレはないだろう。腹身の厚さから見てもカナリの大ものであることは間違いなし。

市場からウチまで歩けば１時間、普段なら軽く歩いてしまう距離ですがこの日はバス

に乗って大特急、１０分で帰ってきました。

ここからはNの出番。元スーパーのお鮨屋オバサンの腕に任せきり。

この日の「晩餐」と呼ぶに相応しい久々のマグロづくしの一人前。握りは蛇腹二個と霜降り六個。ゾケの刺身とプランチャ(スペイン風照り焼き)。今の私達の胃袋ではコレでボリュームは充分。　どうですか、悪くないでしょう？　あのブロックでこの位のボリュームの二人前を二回半、という事はコレ一人前約５ユーロ、７００円。ヤッパリ味は別として安いカ。そして、肝心の味は・・・？　申し分ありませんでした。

　　アブラは充分且つサッパリで最近流行りの蓄養マグロではないようでした。スペインでは近年日本向けのマグロの蓄養が盛んで、日本のスーパーの店頭にもスペイン産マグロが並んでますね。私達もスペインへ来る前そういうものを食べた記憶がありますが、勿論、日本では生マグロではありませんね。それがこの値段で買えるのはやはり安いと言えるでしょう。　今夜は久々のマグロとお鮨屋オバサンに敬意を表

して、まずヘレスで乾杯、そして、ウスメ用ではなく、ちょっとイイ、薄められる必要のある方のビーノで更に乾杯。魚だからといって、白ではなく敢えて赤で。＊＊＊

＊＊

「自作オモチャ箱」の巻

日本ではあまり見かけない家具付きアパート、私達のカァディスの今の部屋もそうだし、ベナルマデナの部屋もその家具付きでした。

ベナルマデナのは正確にはオテル・アパルタメントと呼ばれるモノで、どちらかと言うと長期滞在用のオテル(ホテル)といったおもむきです。だから、ホテルのランク付けに使う星印のように、鍵のマークでランク付けをしてありました。これなら家具付きが当たり前ですね。

カァディスの部屋は個人所有のピソ(日本式にいえばマンション)を賃貸契約を交わして借りているわけで、日本でも普通にある賃貸形式です。

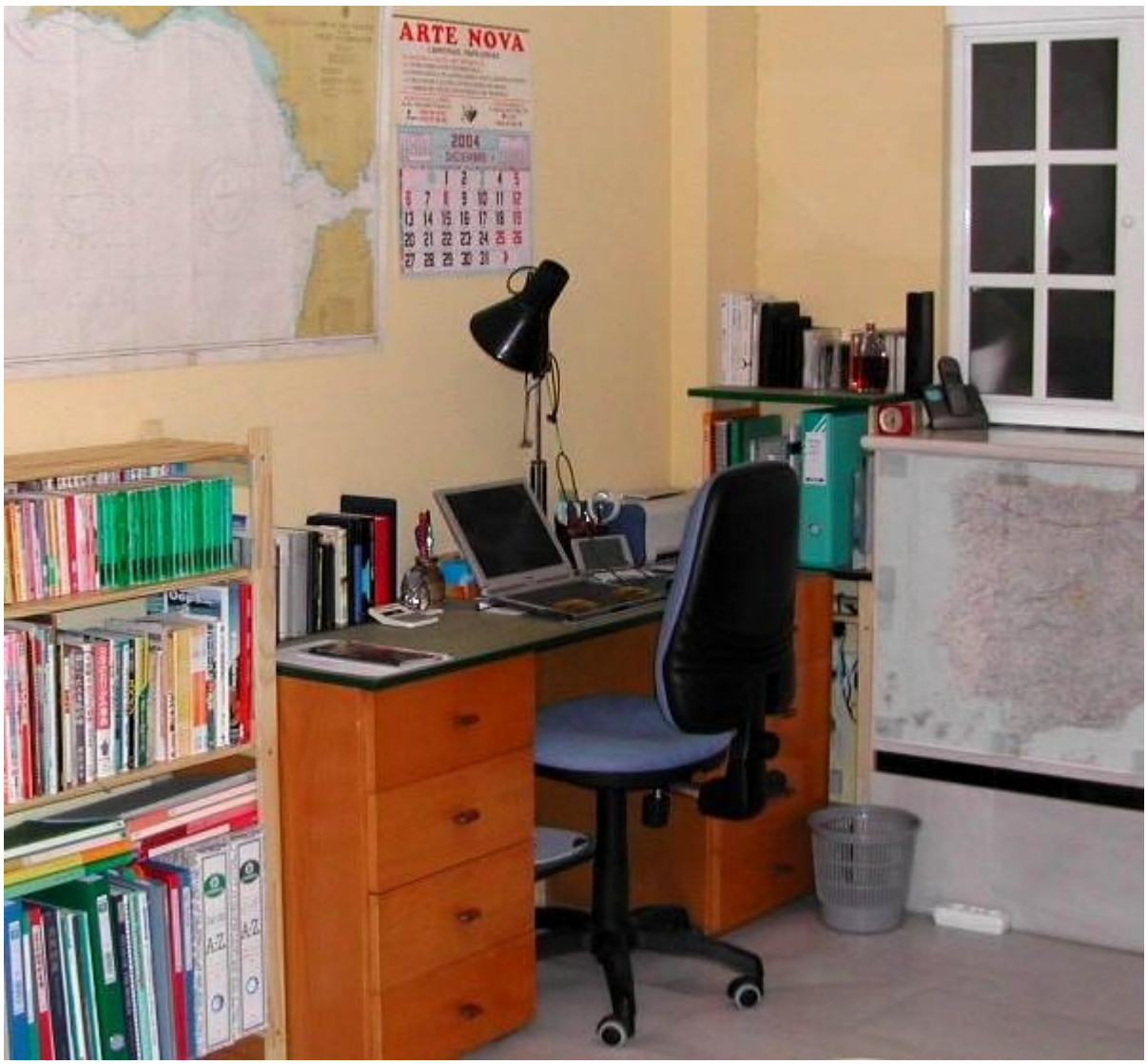
こういう場合、日本では家具のないのが普通ですが。スペインでは逆に家具がついているのが普通のようです。それはスペインに限らないようで、娘が今イギリスで借りている部屋もそうだし、その前のもそうだったのです。どうやらコレは西欧一般のことらしいですね。売買の時もそうなのかどうか？はよく知りません。

家具つきアパートの最大のメリットは、引っ越しがラクダー、という事に尽きます。特に私達のような外来者、浮き草人生を送っているものにとってはとてもありがたいシステムです。極端なはなし、文字通り身一つでも入居は可能で、好みのゴタクを並べなければその日から炊事・洗濯から入浴・テレビ観戦までなんでもＯＫです。

けれども、現にソコにあるもので充足するか、あくまで自分の好みに忠実でありたいと思うか、ここが分かれ目です。後者に属する人には多分家具付きは住み難いだけで余計なものだと思うかもしれません。

Ｒの長年の海上生活では家具付きの船室暮らしが当たり前の毎日、しかも必要最小限の作りつけ家具でぜいたく品というか装飾的調度は一切なし、１００％実用一点張りの世界でした。だから大抵の部屋はガマンしちゃうんですが、今度の部屋には参りま

した。デスクがない、本棚がない。これらは船室には不可欠の物でしたがこの部屋にはそれがなかったのです。サア、どーする？



解決策はこの通り。手前は１２ユーロの組み立て棚キットを変造した本棚。大型本もＡ４ファイルもＯＫ、文庫本は前後２列並べ可能。

その次が私達の言わばプレイ・ステーション。この部屋にはなぜか同じ大きさ同じ形の四段引出しが二つあったのです。奥行き・幅とも５０センチ、高さは７３センチで丁度デスクにピッタリ。　そこで、２５センチ幅の集成板二枚各２．４ユーロを買って来ました。引き出し上面の角に両面テープを張って板を橋渡し。板の縁にダーク・グリーンの水性ペイントを塗って出来上がり。奥行き５０、幅１５０、高さ７５センチの両袖デスクの完成です。　我ながら、シテやったりの使いよさ。

コレですっかり調子に乗って同じ集成材の３０センチ幅でデスクの奥のデッド・スペ

ースに二段の本棚。足は左の棚のきれっぱし。更に同じ集成材で椅子の奥には足置きまで。大満足のプレイ・ステーション。Ｎに言わせると運送屋の事務所ですけどね。

けっこう使い易そうでしょう？　娘がこの椅子とＰＣデスクをプレゼントしてくれる事になっていたんです。ところがＰＣデスクとなると殆どがデスクトップＰＣ用に作られていてキーボード用の引き出しテーブルが付いているんですね。そのタイプだと天板が高すぎてラップトップでは使いにくい。このように天板の高さは低く、椅子がはまるところには天板の下に引き出しがないほうが何かと調子がいい。椅子の上で大あぐらかいてもダイジョーブ。何しろオーダー・メイドのデスクですからね。

ところで、このマウスにご注目。新しいＰＣではコードレスが当たり前かも知れませんが、マウスのコードはなんとも邪魔ですね。その簡単な解決がコレ。コードの中ごろを輪ゴム二本で吊り上げてデスクランプの足に引っ掛けただけ。コレで使い勝手は殆どコードレスと同じです。

残った板の切れ端でワイン・ラックの天板も作りました。コレはナイト・テーブルに使うので、手探りで目覚まし時計を探っても落っことさないようにフィドルをつけま

した。壁のコーナーにおきますからフィドルは二辺だけ。

ところでこのフィドルという言葉ご存知ですか？　fiddle という綴りで、ふつうはヴァイオリンやチェロなど弓を使う弦楽器(弓奏弦楽器・擦弦楽器)のことですが、船乗りにとっては、なくてはならない滑り止め、揺れても皿小鉢が吹っ飛ばないようにテーブルのへりに付けた滑り止めをさします。

船ではテーブルの縁に限らず、およそ何かモノを置く場所、本棚といわず、サイドボードといわずありとあらゆる所にフィドルをつけてあります。幸い我が家は時化ても揺れはしませんが、暗がりでモノを落とさないように付けてみました。材料はご覧の通り。ビーチ・コウミングの獲物。渚の散歩で拾った貝殻を木工ボンドでくっつけて潮の香りと洒落たわけ。ハテ、今夜もいい夢見れるかな。＊＊＊

新年早々ですが、次週１月１３日号は臨時休刊とさせて頂きます。では、カァディスの「初日の入り」をご覧下さい。今年が少しはマシな年でありますように。＊＊＊