

¡Hola, amigos!

第062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、それ以前のもの順次削除します。

では、今週号へどうぞ。

2005年2月17日 カアデイスにてR y N

☆今週号のトップヘジャンプ



今週号 No. 062 (2005年・第08週) 02月17日 更新

「カルナバル」の巻

先々週末(5・6日)から8日月曜までは雨にたたられて、屋外での色々なカルナバルの催しものはさっぱりでした。8日火曜からはまたスカーッと真っ青に晴れた上天気続きです。

こうなるとモウまるっきり春の陽気で、8時前、日が上がると同時に気温もどんどん上昇して午後の日差しは夏並です。空気は乾燥して冷たく、風はまだ冬の寒さを感じさせますが昼食後のベランダは短パンTシャツでも暑いくらい。これからはベランダの日除けテント、トルドが必需品になるのでしょう。

今年の冬は私達がスペインに来てから三回目の冬でしたが、一番寒く感じられた冬でした。けれども過ぎてみれば、テレビが報じる外気温の最低は2～3度、この辺りで氷や霜を見たことはありませんでした。夜明け前の一番寒い時間に外へ出たのはnの送り迎えでセビージャ空港に出かけたときだけ。だから本当の寒さは知らずに過ぎてしまったこととなります。

家の中で、暖房をしていない部屋の最低気温は記憶にある限り15度でした。私達は小さいオイル・ラジエーターで室温が18～20度程度になるように調節していました。大理石の床は、冬の間は寒々した感じが拭えませんが、畳やコタツのない生活にもすっかり慣れました。もっともRは畳・コタツのない生活が大部分を占めていたわけで、なんの苦痛も感じませんでした。Nにとってはコタツのない冬はスペインへきてから初めての経験でチョッピリ里心がつく材料になったかも知れません。

その寒さも、もうオシマイ。これからは日差しの強さをどう凌ぐかが問題です。

前号ではカルナバルらしい風景はお見せ出来ませんでした。さて今週は？



この華やかな舞台はタンギーヨ (tanguillo) と呼ばれるタンゴとフラメンコが合体したようなものらしいです。西・和辞典を引くと、「カァデイスの」タンゴ・フラメンコ、としています。「カァデイスの」とされているところが、この古くからの港街の面目躍如たるところでしょう。

カァデイスに限らず、古くから港街として栄えた所は色々な文化の交差点となる事が必然で、外国から入ってくる異文化をそれほど大きな抵抗もなく受け入れて、その地独特の文化が出来上がったのだと思います。日本では長崎などが正にそれですね。そういうものの一つがこのタンゴ・フラメンコなのだと思います。この写真はタンゴでもなく、フラメンコでもなく、どっちかと言うとフレンチ・カンカン風に見えるかも知れませんが、音楽は紛れもなくフラメンコ風でした。この舞台はカァデイス港の外防波堤の付け根にある階段教室風の殺風景な劇場で、カルナバールの期間中三日間にわたって、ここでタンギーヨのコンクールが行われたのです。私達が見に行っただのは中日でしたが、出演者のグループはとても多く、いったい何組がエントリーしていたのか、多分三日間で百組は軽く超えていたのではないかと思います。



舞台正面には数人の審査員が並んで座っていましたが、こう出演者の数が多いと審査も楽じゃありませんね。一組平均約5分としても一向に終わりが見えない状態です。

私達は1時間チョットで帰ってきました。その間15～6組は見たでしょうか。中には学芸会に毛の生えたぐらいの組もありましたが、全体に素人芸としてはレベルが高いように見受けました。二枚目の写真のペアなどは純フラメンコ風でかなり見せました。こういう純フラメンコ風の衣装は少なく、どちらかと言うと前の写真のようにピラピラの飾りの多いドレスを着た組が多いのが目立ちました。それがタンギーヨのフラメンコとは違う点の一つなのかも知れません。

唄の文句にマリネーロ(船乗り)という言葉が何度も出てきました。そういう歌で踊る組は大抵船乗り風の格好をした男装の女性が手に魚網の切れ端を持って、女性は手に葡萄の収穫を入れるらしい籠を持っています。この組み合わせの衣装を着た組がかなりの数いましたから、漁師と村娘の恋をうたった曲が多いんでしょうね。

いかにも若いハツラツのセニョリータも大勢いましたが、堂々の体格で仮設舞台を踏み抜きゃしないかと心配になるようなセニョーラもいました。

*

サテ、この後、2週間がかりだったカルナバルの目玉カバルガータ(祭り行列)の写真をタププリ添付しようと思っていたんですが。残念ながら出来なくなりました。カバルガータは6日の日曜が本来のスケジュールだったんですが、コレが雨で流れたことはオハナシしましたね。それが1週間後の13日に変更になったという事を観光案内所で聞いてきました。そうそう、例のポスターの裏のスケジュール、アレはやはり九分の一に縮刷したビラに印刷してあっただけで、あちこちに張ってあるホンモノのポスターの裏は白紙でした。結局、祭りのスケジュールは観光案内所で聞くしかないんですね。雨で流れた行事がどうなるかという事も観光案内所に出直して聞いてきたのです。

今日は上々の天気。18時スタートというのにホテル前の広場は昼過ぎからカバルガータを待つ人達で盛り上がっていたようです。私達も17時前から広場に行き、どこかいとこないかと写真撮影がし易いところを探しました。広場に2軒あるキオスコ(売店)も今日は閉まっています。売店のカウンターにも人が何人か立っていて、丁度二人分ほどスペースがあったのでそこへよじ登りました。地面に立つよりは1メートル以上高くなり、ここなら行列の写真もバッチリです。

こうして用意万端できていたのですが6時になってもスタートになりません。先導の騎馬警官隊・楽隊は私達のまん前で待機していますが先頭のカローサ(carroza=フロート)はまだはるか先で動きません。周りの人もヤヤ待ちくたびれたと言う様子。売店の近くには数人一組の家族連れ、バニーの仮装をしたこれも数人のセニョリータたちがいました。その家族連れから一人のニーちゃんが離れてきて私達に写真とってあげると言うんです。じゃあ、頼みます、とありがたく撮ってもらいました。

それから、又10数分もたちましたが、まだ行列は動きません。すると例のニーちゃんが又よってきました。今度は手に何か段ボールにポスターを貼ったようなような物を持ってきてそれを持ってというのは、それと一緒にとってやるというわけ。

それが何だかも確かめもせずその紙と引き替えに又カメラを渡しました。何かカルナバルに関係のあるポスターだと思ったのです。

ニーちゃんは4歩5歩下がってカメラを構えていましたが、そこへ数人の見物人が割

って入ってきました。ニーちゃんはその人達をよけるようにサイド・ステップして売店の角にフッと消えました。ソレッキリ。ニーちゃんもカメラも二度と現れませんでした。ワッハッハーですね。お見事。片やこっちはオオマヌケ。この国で2年と4ヶ月になりますが、コレが始めての実害。例の家族連れは全く関係ないみたい。まっ、いいか。コウいう事もあるワナ。人を見たらドロボーと思えなんツ一言葉も知らないわけじゃないけど、人の善意を信じたい。撮ってやるといわれたら喜んで撮ってもらいます。怪我をしたわけでもなく、パスポートやタルヘタを取られたわけでもなく、ひったくられたわけでもない。手首からストラップを外して手渡したのは紛れもなくこちら。使い古した安いデジカメだものくれてやりましょう。祭りの雰囲気に乗せられてもいたし、ここは日本じゃないんだという事も忘れていました。ウカツと言えば大ウカツではありました。2年半の酷使に耐えた末、バッテリーケースの蓋もシッカリ閉まらなくなってセロテープで止めて使っていたんです。持ってったアニーも後でしげしげと見てビックリしたんじゃないかな？ ハポネスらしからぬビンボーなヤツからこんなもの取っちゃって悪かったと後悔してるかも。

それにしても、このカメラずい分働いてくれました。2年半前に買ったときは既にカタオチで店頭から姿を消す寸前でした。ニーロクパだったかニーキュウパだったか、そんな値段だったと思います。300万画素、光学3倍ズームの何の変哲もない普通のデジカメ入門編。安いだけが取柄のカメラでしたが、電池ケースの蓋のストッパーが壊れた以外は何のトラブルもなく、このHPにつけた写真だけでも1500を超えていました。編集以前の枚数としてはその10倍位シャッターを押した筈です。フィルム・カメラではとても考えられない数字です。

そういうわけで、カルナバルの写真は来年までお預けです。祭りの予定がわかるのも二年がかり、パレードの写真も二年がかりです。

13日の夜は祭りを締めくくる花火が1時間遅れて夜11時半から始まりました。ウチのベランダからも見えましたがカメラがないのでどうにもなりません。コレも来年までお預け。この先カメラがないんじゃHPも淋しくなりますが、暫くは取りためた写真でつながりますからご安心を……。でもRのお祭り嫌いには、ちょっとオマケがついたことは確か。人が大勢集る馬鹿騒ぎはやっぱりイカンな一。***

「スミイカと小海老」の巻

今日は久しぶりに海産物のお話しです。

旅行案内やその他の本でも、魚料理は地中海に面した全ての国で、ある種の名物であるかのように書かれていることが多いですね。スペインに関してもその通りで、だからこの国に来る前は大いに期待していたのです。

ところが、話をぶち壊すようで申し訳ないのですが、私達の感想は全く逆。どうも、うまい魚がない。ナイ、と言うのが言い過ぎであれば少ナイと言い換えましょう。コレまでにも同じことを何度も言ってきましたから、地中海の魚はそんなに不味いのかと思込まれては困ります。多分私達が美味しい魚に当たっていないか、高いものを敬遠して見送っているからなのかも知れません。

けれども魚のウマイ地方、というのは値段の安いいわゆる大衆魚が美味しくなければホンモノではないと思っています。アジ・サバ・イワシ、周年にわたってこういう魚のどれかがうまくなければ・・・、と思います。

例えば関東界限なら、早春のオオバイワシ、初夏はアジ、晩秋にはサバと言う風に季節感と一体になった魚のうまさがなければ、と思います。私達にはこの地方でのそういう季節感・生活感がないのも旨い魚を見分けられない理由の一つかも知れません。コレまでにも幾つか海産物を紹介してきましたが、実は本当に唸るほどウマイと思っただものはあまりないのです。せいぜい「マアマア」か、もうワン・ランク上程度。カァディスへきた当初は大いに期待していました、大西洋に面したここでは少し違った魚が見つかるかも知れない。けれども相変わらず魚売り場の主役は、メルルーサ、バカラオ(タラ)、ドラーダ(黒鯛風)、ラペ(アンコウ)、サン・ペドロ(マトウ)、ルセナ(ホウボウ)、冷凍エビ等。それにやせたサバ・イワシ。アジはゴク稀。

魚にあまり手が出ないのは、一つにはその量、めっきり食が細くなった私達には一匹丸々では大きすぎるものが多いし、切り身と言えは輪切りしかないし・・・。わずかに望みを託すのは、例のマグロ屋のニーちゃんフェルナンド。彼によるといいマグロが出回るのは暖かくなってから、最盛期は初夏らしい。



魚より始末しやすい、量の調整がし易いという点で今日の二種類は合格。イカもエビも冷凍してもひどく味が悪くなることはないそうで、食べきれなければ冷凍で逃げるという手があります。上の写真は、キシキヤス(quisiquillas=小エビ)。全部生きていて元気に跳ね返っているのがお分かりいただけますか？ マーケットの出入り口などで朝のうち小さな折りたたみテーブルを置いて売っています。8オンスタンプラー1杯で2ユーロ。量も値段も私達にはピッタリ。バルなどでは、ネギの小口切りと合わせて、かき揚げ風になったものが出てきます。冷凍食品にもなっていて、名前はトルティーヤ・カマロン(小エビのトルティーヤ)となっています。

いくらオリーブ油は健康にいいんだと聞かされてもウチではなるべく揚げ物は食べない事にしています。デ、今日の昼メニューとしては、お好み焼き風という事に・・・。写真は一旦海老を塩水に放して洗ってから水切りしたところ。この時点では海老はまだ生きています。これにネギ、ショウガ、セロリの葉、ニンジン、ペレヒル(perejil=オランダ・パセリ)などを刻んであわせ小麦粉をといたものでお好み焼きに・・・。

人間とは、なんと残酷な動物ではありますね。



続いては、スミイカ。関西ではモンゴイカ又は紋甲イカというんでしょうか、関東では、特に釣師は、スミイカと言います。三角の耳がない甲羅の入ったイカの事です。

このイカについては前にもオハナシしたので焼き直しです。

このイカ、スペイン語ではセピア(sepia)と呼ぶ筈なんですが、市場の値札などではチョコ(choco)としている事が殆どです。始めは小ぶりのものだけをそういうのかと思っていましたが、必ずしもそうではなさそうで、かなり大きい胴長30センチぐら

いのものでもチョコといって売られています。

セピアは英語と共通でセピア色のセピアです。セピア色の絵の具はこのイカの墨から作られたのでセピア色なのでしょう。スミイカという名前どおり吊り上げたとき大量

の墨をはきます。関東の釣り場としては東京湾が知られています。

カァデイスでも湾内でかなり取れるようで、値札には湾内で取れた冷凍でないもの、という事を書いてあることがあります。そういうものを狙って買います。

冬の間はワタが太っていてさらに美味しい。朝買ってきたら昼にはゲソのプランチャ(plancha=鉄板焼き)。ミソをまぶしつけるとなかなかいけます。



魚を焼くのは専らベランダで。冬でも昼食時(14～15時)は日当たりがよく寒くはありません。この後醤油をつけてイカ焼き。隣のネコもコレにはタマランと言うでしょうね。そういえばネコの初訪問はイカ焼き屋台を出した数日後だった筈。nが来ていたときは何回か屋台を出しましたから、その都度、鼻をヒクヒクさせていたに違いない。コリヤそのうち覗いて見なくちゃと思ってたんでしょう。



そして夜は刺身と握り。元お鮨屋オバさんの出番。
スモーク・サーモンも無難な鮨ネタ。イカの生なんて、ウー！のイギリス人でも大丈夫。今まで、何人かの来客にウムを言わず食べさせてますが、これならみんな抵抗なく食いつきます。イカはダメ。何しろ悪魔の魚ですからね。しかし、日本人で何でもクっちゃうなー、しかもナマで・・・。***

「タイド・プール」の巻

カルナバルもそろそろ終わりに近づいた或る朝。何気なく波打ち際をみてオンヤ。今まで見たこともなかった物が有ります。始めは海草の塊でも打ち上げられたかと思いましたが双眼鏡で良く見るとどうやら岩らしい。と、いうことは？　そうです、春の大潮に近付きつつあるんです。今までになく大きく潮が引いているんですね。



改めて、例の手製の三連カレンダーを見ると2月8日は新月になっていました。そうかあ、カルナバルの期間は中日が新月になるように決めているのかも、と新月・満月・半月のマークも自分で書き込んだくせに今ごろになって気が付きました。考えるまでもなく、節分・立春は2月初旬なんだから春の大潮になりつつあっても何の不思議ありません。暫くの間は満月・新月の度に大きく潮が引くのでしょう。浜の変化は今日始まった事ではなく、少なくとも4～5日前からその兆候はあったはず、でも、その時はまだ干潮時が早朝だったため気づかなかったんですね。



こんな風に、プラヤ・ビクトリアの浜の幅も一段と大きくなって、コレまでに見ていた干潮時の浜の広さとは明らかに違います。そして南へ2キロも歩いてゆくと、そこには今まで見たこともなかった光景が広がっていました。



コレまでにも、引き潮になると岩場が出てくるところは何ヶ所かありました。けれどもそれは新市街の北のはずれと、反対にウチからは約4キロほど南へ、正確には南東に行った所でした。そして一番の違いは岩の色。



普段から干潮時になると姿をあらわす岩場はこんな風、全体に黒っぽい。ところが、今度始めてみる岩場は下の写真のように岩にびっしり海草がついて緑っぽいですね。



そして磯遊びには格好のタイド・プールがアチコチに出来ています。こうなるともう放ってはおけません。私達は二人共こういう遊び大好き人間。童心を忘れないと言えば聞こえはいいが、ナンのこたーない、単に子供っぼいだけ。

それに電車賃もバス代も要らない全くタダのお遊び、というところがたまりません。喉が渴いたら、腹が減ったら、自分の足で歩いて帰って来るだけ。祭りの人込み・馬鹿騒ぎよりコッチのほうがよっぽどマシ。カメラ泥棒もいないし・・・。

タイド・プールへはnがまだ小さい時ずい分アチコチ行きました。佐島・城ヶ島・秋谷海岸・下田・須崎・爪木崎などなど。日本南岸のこうしたタイド・プールに較べると磯の生物の数が少ない気がします。それは多分海水温度が低いからではないかと思えます。暖かい黒潮に洗われる日本南岸に比べて、Rの記憶にあるこの辺の海流図では北から降りてくる冷たい海流がモロッコの大西洋岸まで達していた筈です。

いつかずっと前に、モロッコのアガディールという所へ入港した時、魚市場で買った痩せたサバが、ミテクレは棒のようだったのに意外に脂が乗って美味しかったのを憶えています。そのときの外気の滅茶苦茶な暑さを別に、海水温度が比較的低いからだとな納得したものでした。日本南岸のタイド・プールで見られる色鮮やかな小魚がいないのはそういう事なんだと思えます。

では、私達がこの広いタイド・プールで見つけたものを幾つかご覧下さい。



(まずは、マリモ風流れ藻。梅干風でもあります。この写真でいくつ?)



(水中で漂う梅干とその影)



(緑がもっと鮮やかならまさしく毬藻)



(岩つきの海草も色とりどりの水中花。海水の透明度はさすがに大西洋直面の証拠)



(これはお好み焼きになったエビの兄貴分、体長5～6センチのカマロン camarón)

お好み焼きにしたエビはコレより小さいだけでなく種類も明らかに違うみたいです。近くにいたオバさんに、コレなんて言うんですか？と聞くと言下に、「アア、カマロンよ、カマロオン」と教えてくれましたから、何か判別の規準があるんでしょうね。小さな玉網でも持ってくればタンブラー一杯ぐらいすぐ取れそうです。



(ソーっと抜き足、差し足で、パチリ)



(水中では大きく見えても皿の上では)



(こんなふうにブリッジになった所がアチコチに有ります天然の漁礁ですね)



(左は小ガニ。右は甲羅が15センチもある大型の死骸。いるんですネーこんなのが)

始めは海の珍しい様子を楽しんでいただけでしたが、この大きいカニの死骸を見つけてから、我ながらチョット目付きが悪くなったような気がします。ヒョットすると何か食料の足しになるものがあるのかも知れない。そういえば周りを見渡すまでもなく、

毎日干潮時にはバカ長をはいた漁師風もチョクチョク見かけます。手カギやヤスをもった人も……。ヨシ、今日は手ぶらだけど、その気になって探そうじゃナイノ。



そして、トウトウを見つけました。Nが何かいるみたいー、と叫んでいるので行って見ました。するとご覧の通り水面に波紋が出来ています。写真の右上の岩陰にタコが貼り付いているんです。波紋はタコが水管から吐き出す水だったんですね。こんな小さい水溜り、深さも10センチぐらいしかない所にノンビリ昼寝でもしていたのか。手で引きずり出そうとしたんですが、ピッタリ貼り付いてびくともしません。暫く引っかきまわしていましたが、今日のところは勘弁することにしました。下見だしね。暫くソーっと見ていると、スーっと手を伸ばして石ころを拾って隠れ家の構築です。





♪メダカーのがっこうは一♪



(タニシの赤ん坊のような・・・)



(何の骨かかなり長い。約30センチ)



(これ二人共大好物。シカシ・・・)

さっきから、私達が写真を撮ったり、水に手を突っ込んで何か取ろうとしていたりするのを、ちょっと離れた所から興味ありげにチラチラ見ていたジー様がいました。まあ、ジーと言ってもRといくらも変わらないくらいの年配でしょう。もうリタイヤはしたようですから66～7ぐらいか。そんな人をジー様といっっては失礼か？ じゃ、オジサンといいましょう。

私達がこのナマコを拾って、ひねくりまわした挙句また海に戻したところで、たまらず声を掛けてきました。

「ハポネスはそれをナンテ言うのかね？」 (エライ！ いきなりハポネスときたもんネ。Cかも知れない、とは思わなかったらしい。そりゃそーかもね、かの国の人達が夫婦で磯遊びなんていう非生産的な事を真昼間からするわけがナイ)

ナマコですよ。「へえー、ナマコかー」 (イギリス人ならネイメェーコとでも言うかな) これ美味しいんだけど、スペインの人は食べますか？ 「エエッ、ハポネスはこれを食べるの？」ええ、ナマで、ビナグレ(酢)とサルサ・デ・ソーハ(醤油)、それに
大根も一緒にね。(大根おろしってどう言やいいんだろ)。

「うーん、ハポネスは海のものは何でも食っちゃうんだなー、それもナマでかー。これは普通スペイン人は食べないよ。レストランテ・チーノにはあるらしいけどね」

ほーら、ヤッパリCだ。何かってーと、JとCは比べられてるんですよ。

オジサンの話ではCは時々拾いに来ているらしい。私達がナマコを海に戻したのを見て、こりゃCじゃなさそうだったのかも知れません。でもそのハポネスがこれを

ナマで食べると聞いて、またまたビックリしたんでしょう。

「スペイン人もマリスコスを良く食べるけどハポネスほどではないよ、みんなプランチャかフリートだもんなー、ハポネスはこれも食べるんだろ？」とそばの海草を摘み取って見せています。いやー、この種類は食べないけど美味しいのもあるんですよ。

ところでナマコはスペイン語でなんですか？「コオンブロだよコオンブロ・デ・マール」ウチへ帰って辞書を引いたらそのマンマ出ていました。cohombro de mar。

それじゃそのコオンブロ、一度試してみませんか？ナマで。「いやいや、わしゃ結構ノー・グラシアス」三人で大笑い。

スペイン人は絶対食べないというこのナマコいつか挑戦して見なきゃーね。毒ナマコなんて聞いたことないからアタリやせんだろ。でも大根おろしがネー。大根らしきものはあるにはあるんだけど、味と舌ざわりもがどうも・・・。

オジサン、いくら日本人が何でも食べるったって、ナンだっていいというわけじゃないんだヨ。ハポネスは味にうるさいんだから。とコレは言葉にはせず。だけど、ここ

では誰も食べない、というものを食べるのはチョット勇気がいるナー。***

この号はスペイン時間で17日の夜アップ・ロードの予定でしたが、思わぬ手違いでインターネット接続が出来なくなり、丸一日遅れになってしまいました。

HDDの空きスペースを増やそうとして不要のアプリケーションをアンインストールした際、間違えて一部の共有ファイルも削除してしまったのが原因だったようです。

それにしてもPCのダイアログはナニを言ってんだかわからないことが多くて困ります。これ日本語なんだろうかと思ってしまいます。何時もの通り金曜日にアクセス

してくださった方にはご迷惑をお掛けしました。ゴメンナサイ。
