

¡Hola, amigos!

第078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、私達の近況をお知らせする長い手紙のようなものです。そのつもりでお読みください。

更新は毎週、日本時間の金曜朝03:00時から07:00時の間に実施します。

臨時休刊の場合は、なるべくその前の週にお知らせするつもりです。

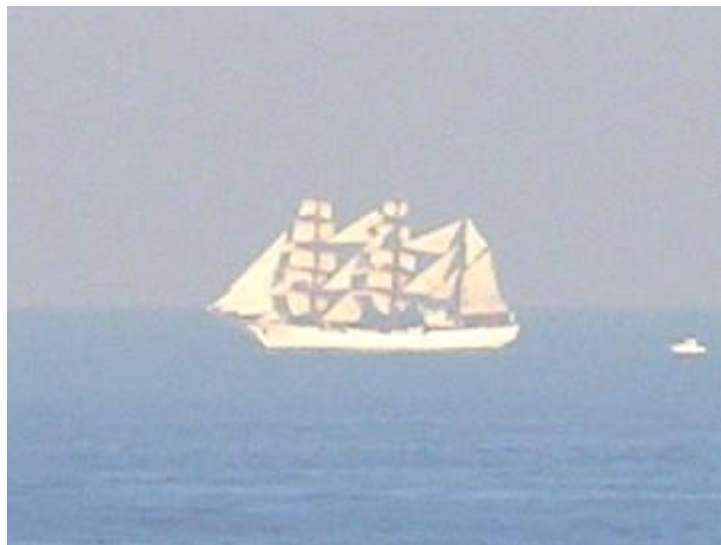
なお、バック・ナンバーは最近三号分のみとし、それ以前のは順次削除します。

では、今週号へどうぞ。 2005年09月16日 カァディスにてR y N

☆今週号のトップヘジャンプ

現在有効なバック・ナンバーは077号(09月09日)、076号(09月02日)

075号(08月26日)の三週分です。各週のトップにあるボタンからどうぞ。



「夏の終わり」の巻

9月11日、日本は投票日でしたね。私たちは投票することができず、傍観者として見送りでした。スペインに来てすぐ、領事館で在留届をするとともに在外選挙人名簿に登録しようと思いました。外国在住者が投票するためには在外選挙人証を交付してもらわねばならずそのためにマズ選挙人名簿に登録しなければなりません。

領事館員は私たちの住民登録先が横浜市と知ってちょっと困った顔をしました。申し訳ないが確か横浜市は在外投票を認めなかったと思う、確認を取るのでも少々待つ欲しい、と言うのです。結局その後の連絡で、横浜市民は在外選挙人名簿に登録できないことが分かりました。

まあ、私たちは横浜市に頼まれて外国に来ているのではなく、自分勝手に出てきたことは確かですが、他の自治体の多くが在外投票の道を開けているのに、国際都市を自負する横浜市としてはちょっと情けないですね。このために余計な予算を組む必要があるわけでもないでしょうに……。

或る友人に聞いた話では、どこやらの高官または代議士先生が、外国で年金暮らしをするようなモノには年金を支給する必要はナイ、とノタマワったそうですが、とんでもない心得違いでしょう。私たちは年金を「支給して頂いて」いるわけではなく、長年高額保険料を積み立ててきた結果としてそれを払い戻してもらっていると認識しています。何年前か、年金生活者を海外に「大量輸出」したのはオカミでしたがね。役所の手続きミスで、間違っただけで私たちの年金を停止してしまった社会保険庁なんぞこそ改革のメスを入れなければならん筆頭ではないか。国民の保険料を無駄遣いせずきちんと運用できているのかどうか？ 私たちの住所変更届すらきちんと処理できな

ったような役所はきわめて疑わしい。郵政の次は保険庁ダァ。

*

9月11日。スペインのテレビは朝から9.11、あのニュー・ヨークのビル崩壊の映像を流していました。マドリード3.11、ロンドン7.7といやな事件が続いてますね、大国が強大な軍事力を背景に力の正義を主張する限り、テロ事件もなくならないのでしょう。また、テレビでは連日イラクとパレスチナの惨状が流れない日はありません。NHK的TVEだけでなく、民放各局も日に三度、朝・昼・晩のニュースで必ず取り上げています。新しい政府ができて、果たしてイラクの国内情勢が戦争前より良くなったと言えるのでしょうか。

ニュー・オーリンズ周辺のハリケーン被害のニュースも連日流れていますが、テレビの映像を見ていて強い違和感を持つのは、必ず重武装の兵隊が出てくることです。災害援助のための軍隊出動というイメージからは程遠く、まるで敵地での作戦行動のようです。それはあちこちに暴徒化した被災者がいるから、なのでしょう。

しかし何故被災者が暴徒化しなければならなかったかと言えば、ハリケーン襲来前にいち早く避難できた富裕層に比べ、被災者の大部分はもともと見捨てられた気持ちが強かった。だからすぐ略奪に走った。初期の思い切った大規模救援策の不在、緩慢な救援活動、初めから救難より治安維持に重点が置かれたらしい事、等が人心を荒んだものにしたのではないか？ アレだけの武装兵力をつぎ込まないと救難活動もできないというところが、あの国のどうしようもなく病んでいる点としか思えません。

自衛隊が災害救助に丸腰で出動できて救難活動に100%の力を使える平和な日本では考えられない事だし、ほかのどの国の災害救助活動でこれほどの重武装の兵力が必要なものか？ 何でもかんでも「力と銃」で制圧する、また、シなければならない国の悲劇。一市民が銃を持つ自由と権利を主張すればコウなるしかない。仕方ないか。

*

9月11日。夏休み最後の日曜日。浜は夏の終わりを惜しむ人で賑わいました。北の州ではもう学校が始まっている所もあるようですが、この辺は15日からだそうです。夏休みが始まったのは夏至の頃だったと思いますから、三ヶ月近くも休んじゃうわけです。すごいですねー。休み前に勉強した事なんかもう忘れてるだろうナ。



子供達の最後の海水浴で足漕ぎボート屋も大繁盛。このボートは二人並んでペダルで漕ぐんですが、滑り台付きというのが変わってるでしょう？

呼び売りも多分商売になるのは今日が最後と思っているんでしょう、フッリーター

・パタターの声も一段と大きいような気がします





短パン・スニーカー・無帽のお巡りさんはサンド・バギーでお気楽パトロール。この楽しい？仕事もうすぐ終わり。腰の拳銃が無かったら遊んでるんじゃないかと間違われそう。浜では大金持ってるヤツもいないだろうし、あんまり犯罪の匂いはしませんね。何か取り調べをしているというシーンは見たことはありません。



こちらは沖のパトロール。クルス・ロハ(赤十字)のゴムボート。今年の事故ゼロ。



この日、風は弱く、波だって大したこと無かったのに赤十字の見張り台の旗は黄色。ここまで無事に来たんだから絶対事故ラナイようにしよう、と関係者に気合を入れたか？ 7～8月はカナリ波・風のある日でも緑の旗が上がっていたのにね。

9月に入ってから海岸遊歩道に面した建物には売家 Se vende・貸家 Se alquila の札があちこちに出るようになりました。

去年、私たちが部屋探しをしているとき、どの不動産屋も秋になれば・・・と言っていたのを思い出します。私たちがこの部屋を見つけたのも9月15日のことでした。アレからもう丸一年、全く月日は矢のように過ぎてゆきます。それだけ毎日の出来事をすぐ忘れてしまうんですね。一年前のことを昨日のことに思えるのはその中間を殆ど忘れているからですね。日本に行ったのは遠い昔のような気がします。

去年、始めてこの部屋を見た日、浜にはもう殆ど人がいなかったと思います。今年もまた15日の学期始めを境に浜は静かになって、以後来年の五月まではジジ・ババの散歩道とスポーツ愛好家のフィールドになるのでしょうか。私たちも足が冷たくてどうしようもなくなるまで短パン・裸足の散歩をしようと思っています。***

「トルティーヤ・II」の巻

トルティーヤについてはこのHP創刊直後に一度お話ししているので焼き直しですが今日はちょっと違った内容ですから我慢してください。

いくつかの西和辞典で *tortilla* をひくと：

- ① ジャガイモ入りオムレツ(スペイン風オムレツ)。
- ② (中米)トウモロコシ粉または小麦粉を練り薄く円形状に伸ばして焼いたもの。
- ③ (南米)熾(おき)火で焼いたパン。

辞書によって多少表現が違いますが大体こんなところですね。同じスペイン語でも、地域によって中身は随分違いますね。この際③はまずオミットします。②は皆さんもご存知のタコ、普通タコスと複数形で言っているもので、材料を巻く薄焼きパンみたいなものがメキシコなどで言うトルティーヤです。タコスも悪くありませんがコレも今日の話には関係ありません。

さて、今日の本題スペインのトルティーヤは①の通りです。コレについてはパエリア同様既に日本ではかなり知られていて、食べたことあるヨ、という方も多いと思いますが、私達ほどの頻度ではないと思いますので、かまわず話しを続けます。

まず、日本語で書かれた料理の本に載っていたレシピは次の通り。

- ① タマネギをくし型に切る。ジャガイモの皮を剥き、3～4ミリの厚さに切る。
- ② フライパンにオリーブ油を適量、タマネギとジャガイモをいためる。
- ③ 塩を適量。火が通ったら溶き卵を入れて混ぜ合わせる。
- ④ ヘラでへりを折り込んで弱火で焼く。焼きメがついたら裏返し。
- ⑤ 裏面も同じく弱火で焼きあげる。

まあ、以上が基本的なプロセスといえますが、料理には自分流がツキモノ。スペインのこの筋のウルサイ人は、タマネギなんてトンでもない、と言う人もいますようです。逆に、ベーコンを入れたり、ホウレン草を入れたり、パセリを刻み込んだり、のバリエーションもお好みしだい。



上の二枚は市販のチルド食品。両方ともコン・セボーヤ con cebolla タマネギ入り。タマネギ以外にも色々具を入れたものがありますが、私達はこのタマネギ入りに止めをさす、という結論に達しました。両方とも tortilla de patata 「ポテト」のトルティーヤと明示してあるのはタコス用のトルティーヤと区別するためでしょうね。

値段もピンキリで、例えば左のものは500gで1.5ユーロ。右は650gで2.9ユーロ。味と言うか、食感は断然右がイイ。フトコロには左。

ところで、今日のお話のホネはコレをどう食べるかということなんです。スペインの人のごく普通の食べ方は、朝食またはオヤツ的に食べるんだろうと思うんですが確信はありません。トルティーヤそのものには強い主張はありませんから、どちらかと言うと日本で言う主食的な存在だと言ってもいいと思います。私達も最初は昼食時に主食のように食べていました。でも欧米では日本の主食・副食という考え「ご飯とオカズ」という感じはもともと無いんでしょうね。

ところが、これに例のモホ、憶えてますか？カナリー諸島、特にテネリフェ島特産の香辛料ですが、これをつけるとセルベサにもビーノにも抜群のアテになることを発見しました。言ってみれば、白いご飯じゃビールのアテにはチョットですが、チャーハンならOK。そういう感じです。

そうなるともう、なーんだジャガイモ・オムレツか、などと軽視するわけには行きません。作り方の工夫にも Netz が入ります。とても前記のような雑なものではイカンということになります。



これがホームメイドのトルティーヤ。の一つのバリエーション、と言うか基本。レシピはあとで詳しく説明しますがコレはジャガイモを銀杏に切ったもの。



そして、コウ切る。むしゃむしゃ、パクパクと食べてしまわないように約2センチ角に切り分けます。あくまで「主食」ではなくて「アテ」ですからネ。



カンジンカナメは香辛料。ですが、今日はあえてモホは除けました、日本にはないモノですからね。左のビア・グラスの隣から、まず七味、次がわさび、次はハラペーニョ、日本ではタバスコ・グリーンがそれにあたります。赤いタバスコでもいいでしょう。もうひとつ真ん中の赤い瓶は唐辛子風味オリーブ油、これも日本では見つけ難いでしょうが、もう作れますね。アホの湯煎の応用編です。

これらそれぞれを単独で、または少量の醤油と混ぜたモノをトルティーヤの角切りにつけます。味が想像できますか？ セルベサにヨシ、赤にヨシ。言うことなし。

かくて、主食的ジャガイモ・オムレツは立派な「アテ」に変身です。わさび醤油はヒヤでなら清酒だっていけるかも知れません。醤油はわさびを溶くだけの極少量。勿論日本的な繊細な味ではありませんヨ、何しろスペイン風。料理も酒も風土です。

さて、このホームメイドのレシピ。写真のものは総量約400g。私達の二人前。材料は中くらいの卵3個、100gほどのジャガイモ2個、同じくらいのタマネギ1個。ジャガイモ1個は厚さ3ミリの銀杏切りにしてレンジで約2分加熱。もうひとつのジャガイモはすり卸して溶き卵と混ぜます。これに加熱済みの銀杏切りを加えて更に混ぜる。味付けは塩・コショウ少々ですが、後で香辛料と醤油がきますから控えめ

に。タマネギも四つ割りを3ミリ厚にスライスします。

厚手のフライパン(400gなら18センチ位)にオリーブ油とほんの少しのバターでタマネギを透明になるまで炒めます。タマネギに火が通ったら材料全部をフライパンにいれ、半熟状態になったらヘラで大きく裏返すようにまぜて全体に火が通るようにします。その後、形を整えて蓋をして弱火にして約5分焼きます。

片面が焼けたらフライパンに皿をかぶせてひっくり返し、皿からフライパンに滑らせてもどし裏を約3分焼くと大体写真のようになります。

タマネギをクシ切りでなくスライスにしたのは、この方が食感が柔らかくなるからで歯ごたえがあったほうがよければクシ切りがいいでしょう。ジャガイモ・スライスの3ミリ厚もやはり卵焼きの部分の柔らかさに合わせるため、料理の本によっては5ミリとも言っていますから、まあ、お好みで……。なお、ジャガイモをスライスする替わりに太めの千切りにするのもいいです。このほうがイモイモしない。

焼き上がりをふんわりさせるためには溶き卵を良くあわ立てる。火加減はフライパンの厚さや調理器具によりますからやはり最終的には自分流です。

ひっくり返す作業を簡単にするためにフライパン二枚をあわせたようなトルティーヤ用の道具も売っていますが、私達の胃袋には大きすぎて使えません。

以上が基本的な作り方ですが、応用編は「何でもあり」。ベーコンを細切りにして、ごくごく弱火でカリカリに焼いたものを混ぜればビールには最適となるでしょうし、スモークト・ソーセージなどを薄切りにして焼いて混ぜてもいいですねー。

健康志向の向きには各種野菜を小さく切ったものをチンして混ぜてもいいでしょう。

こんなものは何をどうしたって大失敗なんてことにはならない気楽な料理です。

バリエーションも自由自在。考え付くまま色々やってみてください。

「男子厨房に入る」のステップ・ワンとしては最適。それにしても「入るべからず」

なんてツマランことを言ったのは一体誰でしょう。

ところで、日本にはタコス用の香辛料はタバスコ以外にも色々売っていますね。コレがモホの代用になるかも知れません。味が似ていると複数の方から聞いています。お試しください。物足りなければプラス醤油。醤油はホントに素晴らしい。***

「チクラナ」の巻

正しくはチクラナ・デ・ラ・フロンテーラ Chiclana de la Frontera ですが、みんな簡単にチクラナとだけ言っています。ウチの最寄のバス停から約20分です。

カァディス県にはこの言葉がつく地名がやたらに多く、手元の地図でざっと拾ってもチクラナのほかにアルコス、ヘレス、コニール、ベヘール、カステヤール、ヒメナ、などいずれも町の固有名詞のあとにデ・ラ・フロンテーラがつきます。

このデ・ラ・フロンテーラという言葉は「国境の」という意味ですが、どういう国境かということと歴史的には色々ややこしい話があるようです。

この言葉は、11～2世紀まだキリスト教徒によるイスラム追い落としが始まる前、両教徒が一応平和共存していた時代、両陣営の国境線だったことを意味するそうですが、例えば、チクラナがどちらの陣営に属していたのかは知りません。

ただチクラナの町の古い一角にはグラナダにあるイスラムの古い町アルバイシンで見るとような玉石を埋め込んだ道がありました。それから考えるとイスラムの町だったのか。またはひとつの町が両教徒それぞれの街区に分かれていたのでしょうか、そのほうがありそうな感じです。この町はもともとは小さい町だったのでしょうか、遺跡らしいものはありません。一番古そうなのが1800年代の教会。だからどの旅行案内書を見てもこの町なんかには触れてないのです。

近年、カァディスのベッド・タウン的に発展した所らしく、町の中心部、市街地部分は小さいですが、郊外の住宅地部分の面積は広く、現在もなお広がりつつあるようです。既に面積ではカァディスをはるかにしのぐのではないのでしょうか。

私たちが見てマズ気付いた特徴は高層住宅がないということ。私たちが住んでいる周りは殆どが10階建て以上の連続ですが、チクラナの住宅は殆どが一戸建てです。

どうやらカァディスに住んで働いていた人がどうしても一户建てに住みたいと望んだ場合の目当てがこの町のようなようです。通勤は少々不便でも、とにかく一户建てが手に入るというわけ。日本でも大都市周辺で良く見られるるケースですね。



Chiclana de la Frontera の字のすぐ右側のピンクの部分が生市街地とそれを取り巻く比較的古い住宅地部分です。しかし現在既に開発された部分だけでもピンク部分の2倍以上に達しているでしょう。

市街中心部の西南西海上に防波堤のように細い島 SANCTI PETRI がありますがその前面の海岸と、地図の中央下辺に見える Playa de la Barrosa、それからピンクの市街地部分を結んだ三角形の中は殆ど住宅地として開発済みです。

この海岸線に沿って黄色の道路が走っていますが、実は今日の私たちのお目当てはこの道路沿いの住宅地でした。去年カァディスで部屋探しをしているとき、この辺にはドイツ人コミュニティがあると聞いて、以来、関心を持っていたのです。

ドイツ人が大勢住みついているところはどんなところか？ カァディスの部屋代が高騰した場合、逃げ道たりうるか？ それを知りたくてバスで行ってみました。

結論はノーでした。景色は？申し分ない。住宅は？良すぎる、殆どが一戸建て広い庭付き、当然高い。交通は？バスだけ。買い物は？遠い。ここに住むには自家用車が必需品。住宅も私たち二人のササヤカナ暮らしには立派過ぎる。ガックリ。



私たちがドイツ村から帰ってくるとメインストリートは人で埋まっていました。朝、私たちが着いたバスセンターの周りは、平日(9月8日木曜)にもかかわらず商店は殆ど閉まっています、ひっそり。どうしたんだろう、と思いましたがそのままドイツ村行のバスに乗り換えてしまったのです。この町だけの祭日だったんですね。人並みの先頭はここ。小さい教会で左のアーチ型がその入り口。どういう意味があるのか知りませんが、この教会の外壁に祀られている聖母マリア像に献花するのが今日のお祭りのホネらしい。みんな手に手に花束を持っていて順番が来ると像の前の台にいる人に渡して像の周りに飾り付けてもらっています。

近くにあるインフォメーションへ行ってみましたが閉まっていました。私たちのほかにも聞きに来る人がポツポツといましたが、皆両手を広げてショウガナイネ。ハナッから観光客のことなど考えてもいないのでしょうか。完全に町の人だけの内輪のお祭りという感じです。インフォメーションの壁に貼ってあった予定表では「ブドウの足踏み」という行事もあるらしい。ということは収穫祭みたいなものか？　ここは「チクラナ」というある種のシェリー酒の産地でもあるんです。



先頭の徒歩の人達が献花している間、二番手のこの騎馬の一团は少し離れて待機。全部で5～60騎はいたでしょうか。やはり、手や鞍の前に花束を持っています。



伊達男は天井の平らなフェルトの鍔広帽をかぶり、鞍の後ろにフラメンコ衣装のセニョリータを乗せています。馬もキレイにブラシをかけてもらって颯爽。



騎馬の後ろ、三番手は馬車の列。その数30台以上はあったでしょう。それぞれ馬も馬車も磨きたててピカピカ。男性はたいてい例の帽子ソムブレロ・コルドベスを。



一頭立てあり、二頭立てあり、青毛、栗毛、鹿毛、馬も馬車もいろいろ。皆こうしておとなしく待機。乗っているオバさんたちだけが賑やか。



ひとときわ立派な手入れの行き届いた2台。乗り手の衣装もキマっていますね。



こちらはポニーに引かせた大衆的一台。普段は農作業に使っているのを急遽洗って、ペンキを塗りなおしてきたらしい。オッサンの帽子だけは新調したか？



市街地のちょっと小高くなっているところにある教会。1830年と刻んでありましたが、大型建造物としては多分コレがこの町の一番古いものらしい。これ以上古いものがないとは、古いものだらけのスペインの町としてはむしろ珍しい。

この教会の裏通りに前述の玉石のイスラム風敷石道が一部残っていて、それはデ・ラ・フロンテーラの名前から類推すると11～2世紀のものなのでしょう。何しろインフォメーションが閉まっていたのでどうにもなりません。

町を歩いているとあちこちに「プラサ・マイヨールのホテル建設反対」という手書きのビラが貼ってありました。プラサ・マイヨールってどこかな、と思っていたら、この教会前の広場がソウでした。現在は駐車スペースとして市民が自由に使っているらしい。それが使えなくなるのは困りますね。だから住民は勿論反対。

〇〇建設反対というのは日本でもよく新興住宅地で見かけたものです。私達が住んでいた町でも、パチンコ店反対、なんてやってました。

ここも新興住宅地。新興住宅地ではいずれも住民パワーが強いのかな？***
