

¡Hola, amigos!

第096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04:00時から08:00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。 2006年02月17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095号(02月10日)、094号(01月13日)

093号(01月06日)の三週分です。各週のトップにあるボタンからどうぞ。



「アウマード」の巻

アウマード ahumado は「燻製」という名詞、または「燻製の」「燻製した」という形容詞です。燻すという動詞はアウマール ahumar で ahumado はその過去分詞です。

燻製器のことはアウマドール ahumador またはアウマドーラ ahumadora とでも言うはずなんですが辞書には見当たりません。アウマードはまた辞書では「酔っ払い」のことでもあるとしています。私達のような、燻製の好きな酔っ払いだったら ahumado × 2 になってしまいますね。酔っ払いといえば、他にボラーチョ borracho という単語があり、普通にはこっちを使うのだと思います。

ベベドール bebedor という単語もありますがこちらは「のんべ」または「酒豪」という感じで、悪意のある単語ではなさそう、必ずしも酔っ払っている状態を指して言うのではないのでしょうか。その点では私達はアウマードではなくベベドールかもしれない。決して酒豪ではないですが最近酔っ払うほどに呑みもしませんからね。

まあ、スペイン語の能書きはともかく、去年一時帰国したとき東急ハンズで小さい燻製器を買ってきました。ところがその下に置く小さな電熱器が見つからない。燻製器を買う前には街の小さな電気屋の店先に転がっているのをちょくちょく見かけていたのです。ところが肝心の燻製器が船便で届いて、さて、それでは電熱器をと思ったらどこにも見当たらないんです。

どうやら、その時は夏だったので他の夏向き商品に並べ替えられていたらしい。寒くなったらまたあちこちに出てきました。早速、小さな一口電熱コンロを買い込みました。そして、いよいよ燻製の季節到来。

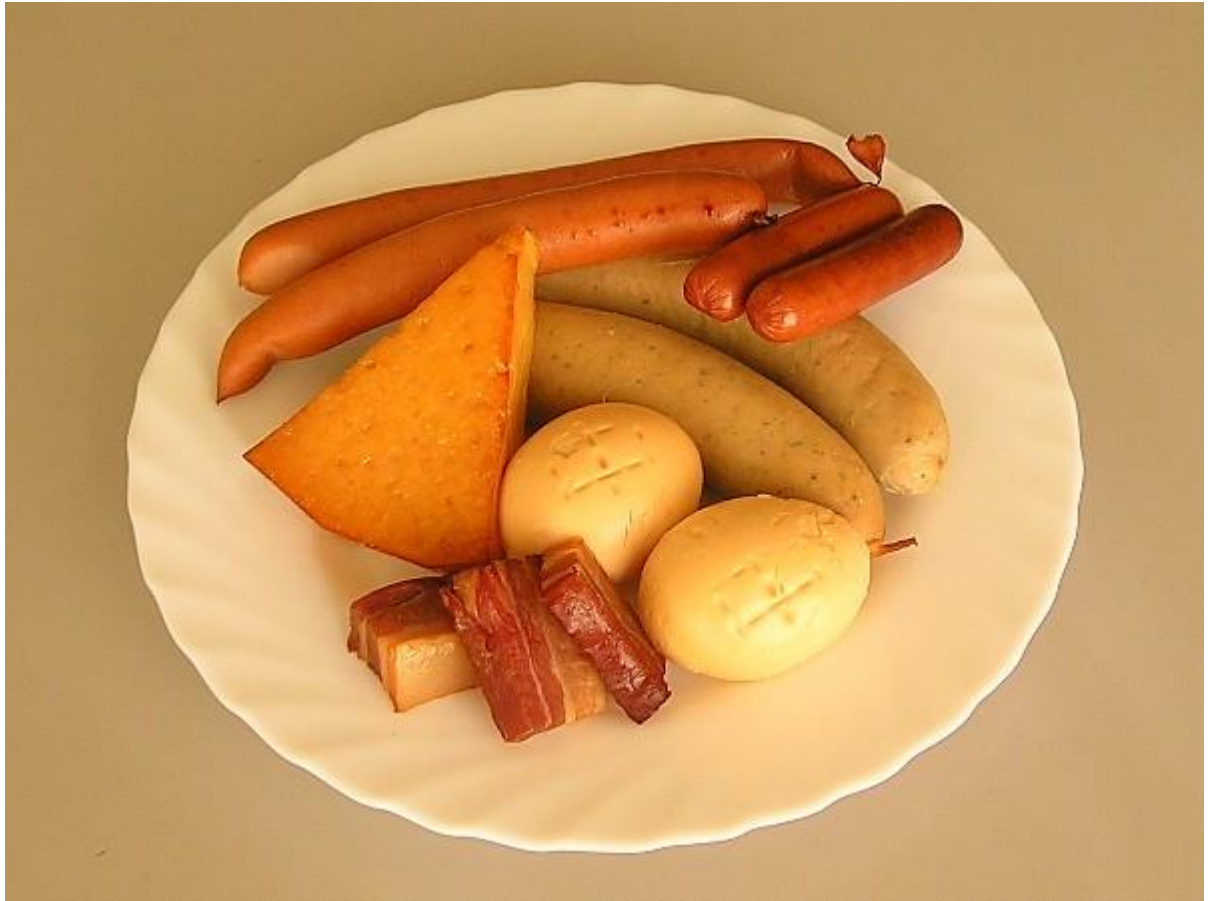


これがその仕掛け一式。小型電熱コンロ、ステンレス製燻製器、黄色のプラスチックは肉汁ウケでオリーブの実の容器の蓋のお古。

今日の材料はソーセージ大・中・小の三種、ゆで卵、ベーコン、ケソ・マンチェーゴ（ラ・マンチャの羊乳チーズ）。一回に燻す量はこの程度。これ以上やろうと思うと、金網の下に吊るさなければならず面倒だし、私達が一回に食べる量はゴクわずかなのでこれ以上一度に作ってしまうと食べきるまでに日にちが掛かりすぎるからです。私達は日本でも良くやっていましたが、日本では干物が色々あるので便利でした。

ここでは干物というものはないので、魚はあまり使いません。せいぜい鮭の切り身に塩をして冷蔵庫で乾燥させたものぐらい。日本にいるときは釣ってきた魚を干物にする網籠も使っていて、今回も燻製器と一緒にそれを買ってくることも考えましたが、自分で釣ってくる魚がない今、ソコまでの熱は持てず断念しました。

一つには赤に合うものというマズ写真のような材料が思い浮かび、干物じゃイマイチかな？という気もしたのです。



小一時間燻した結果がこれ。これをウマソーと見るか、燻製なんて焦げ臭くてキライ
と思うか、ヒトはそれぞれ。私達は以前から大いに気に入っています。

元来燻製というのは北の寒い国で自然発生的に出来た保存食なんでしょうね。木を燃
やして暖をとった、または炊事をした、その時天井や壁につるしてあった乾燥食品が
程よく燻されて、ヨリ美味しくかつヨリ長期の保存に耐えられるようになることを発
見したに違いない。

だから、そのセイか暖かいアンダルシァでは燻製の食品を多くは見かけません。ノ
ルウェイなどから輸入の鮭燻とチーズ(これも多くは輸入品)、ああ、そうそうドイツ
製サバの燻製等も見かけます。が、国産ではポヨ(チキン)くらいです。

とにかく、暖かいところでは燻製はあまり馴染みがないのでしょう。だから、燻製器
も散々探し回った挙句、ココでは手に入らないということを納得して、日本で買って
きたのです。この写真のものは桜のチップ(燻煙材)を使いましたが、このほかのお
気に入りチップはヒッコリーというクルミ科の木のチップ。

20年ぐらい前、アラスカ沿岸に鮭の積み取りに行く冷凍船に乗りました。3千トン
足らずの小さい船でしたが、大きな港にだけ入港する普通の商船乗りではナカナカ経

験できない面白い体験でした。アラスカ沿岸のあちこち、例えばナクネク・リバー河口(Naknek River)などに錨泊した本船に、工場船が横付けし、その更に向こう側に鮭漁船が入れ替わり立ち代り横付けして漁獲を工場船に荷揚げするのです。

工場船には大勢の若い男女が寝泊りしていて、鮭の内臓と鰓を取り冷凍または塩蔵します。そして製品となったものを箱詰めして本船に積み込むのです。当然、本船側も24時間体制です。若者の多くはアメリカ本土の大学生で、この夏季休暇中のアルバイトで一年分の学費を稼いでしまうんだと聞きました。2交代24時間ブツ通しの重労働で、たまの休漁日だけがホッと出来るとき。

本船と工場船の間は大きなゴム風船のようなフェンダー(防舷材)を浮かして両方の船が傷まないようにしてあります。だから両船の間隔は常に3~4メートル開いていてデリックで吊り上げて貰わない限り自由には行き来は出来ません。こうして何日も二隻の船はつながっているんです。或る朝、早起きしてデッキを散歩していると、工場船のデッキでアリュート人のボースン(甲板長)がなにやらカマドのようなものを覗き込んでゴソゴソやっているのに気がつきました。舷側によって暫く見ているとこちらに気付いた彼は、食べるか? と大きな紅鮭の片身を持ち上げて見せました。彼はデッキで燻製作りをしてたんですね、熱燻です。ウン、食べる食べる、大好物だよ、と言うと、無造作に腰のシー・ナイフを抜き10センチくらいをバッサリ切り取って紙に包んで舷側越しにコッチへ放ってくれました。これは旨かったですネー。

以後、朝顔をあわせると3~4メートルはなれた舷側越しに言葉を交わすようになったのです。彼が使っているチップのことを聞くとヒッコリーだとのこと。彼が言うには鮭の燻製にはヒッコリーが一番だとか……。なんでもそうですが、食べるものはその土地にあるもの同士が一番相性が良いんですね。鮭とヒッコリーも然り。

アンダルシアで燻製をあまり見かけないのは、ここが暖かいからばかりではなく、燻製の味がどちらかというと赤には抜群の相性とはいえないからではないか? 私達はセルベサ、ソレも小麦のセルベサが相性一番と思っています。そういえば小麦ビールの本場はやはり北の国ドイツ・オランダ・ベルギー等、燻製もお得意の国ですね。スペインの赤にはやっぱりハモン・セラーノ、又はチョリーソかな?***

「マグロの町で山に登る」の巻

今日の話はマグロ漁で有名なバルバーテ Barbate という町。日本ならさしずめ三崎港というところですが、決定的に違うのは、三崎が遠洋マグロ漁業の根拠地なのに対して、バルバーテはそのすぐ沖でマグロの網漁が行われて冷凍モノでない新鮮な生マグロを供給する港、という点です。

この手紙に何回も登場している市場のマグロ屋フェルナンド君。彼の店のマグロも、このバルバーテで仕込んでくるモノですが、冬に入ってからにはさっぱりで、たまにマグロはあっても冷凍モノだし、ソレすらもないことが多くなりました。

そんな時はロサーダ rosada という赤魚の一種を三枚おろしにして皮をむいたものや鮭を輪切りにして売っています。この間のぞいた時もそんな調子でした。マグロはないの？ と聞いたら、冷凍ものなあるけど倉庫見てみる？ イヤー、冷凍モノは一。

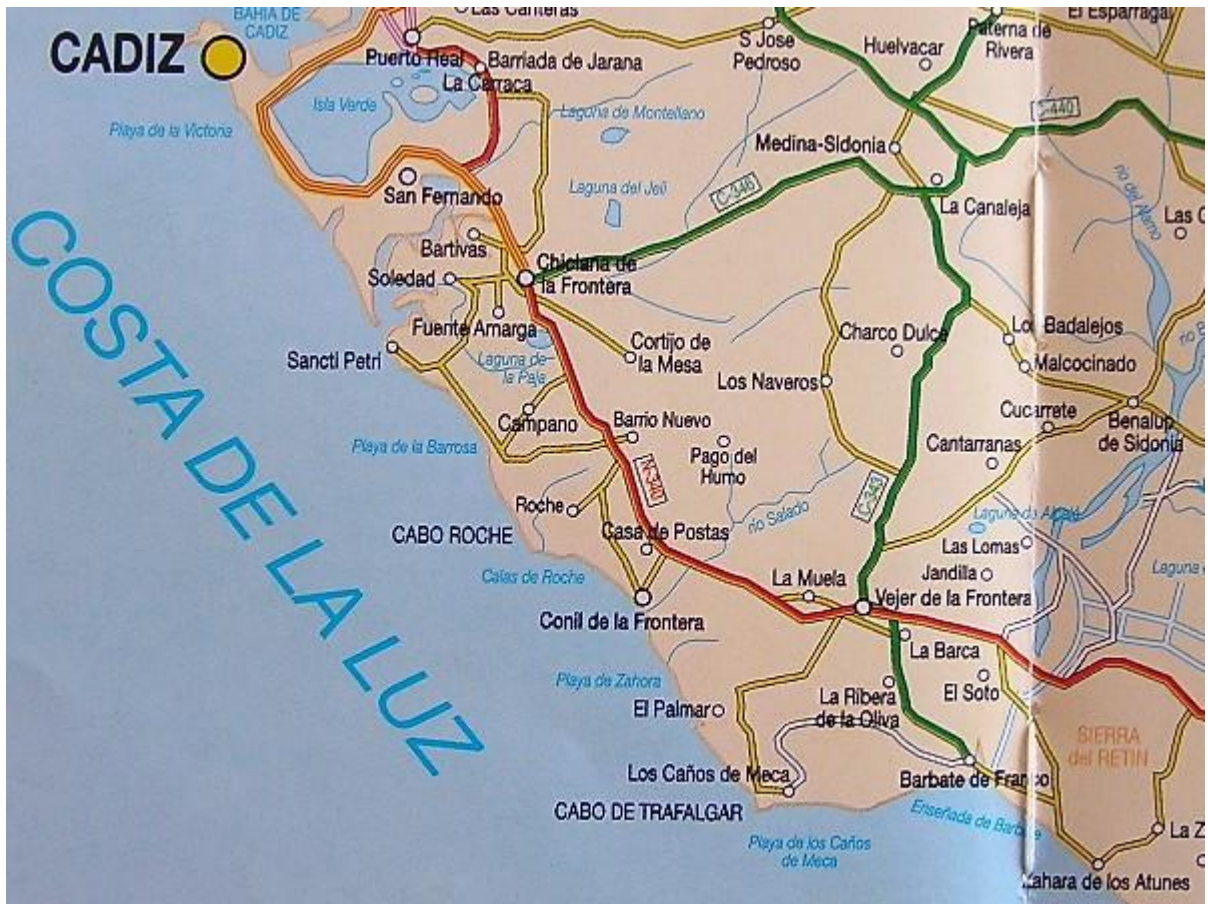
そうだろ？春まで待つてネー。冷凍モノの多くは蓄養マグロでもあるんです。

フェルナンドの店のもう一人の相棒もフェルナンドと言う名前ですが、最近ではその相棒フェルナンド一人で退屈げに店番していることが多くなりました。私達の顔を見ると、プリマベラだよ、プリマベラ。春まで待つて、と言うんです。

マグロを仕込むバルバーテにも暫く行っていない様子です。バルバーテのマグロ漁は春から秋にかけてで、春、大西洋から地中海に向かってくるのと、初秋、地中海から出て来るところをその通り道に網を仕掛けて一網打尽ということらしい。

日本では「のっこみ鯛」「くだり鰹」なんて言葉がありますね、まあソレと同じような季節感のあるものなのでしょう。

詳しいことは分かりませんが、最近このマグロ漁に対する風当たりが厳しいらしい。テレビでも何度か放映されましたが、マグロを取るのをヤメヨウみたいな運動があるらしい。どうも西欧社会の思考法が分かりませんねー。牛や豚や鳥は良くて鯨やイルカや鮪はダメなんて話は承服しかねます。とにかく、どんなところか行ってみよう。カァディスから直行のバス便もあって割合便利なところだし、一人は半額だしね。



本の綴じ糸の下になって見にくいですが、右下隅に Zahara de los Atunes サアラ・デ・ロス・アツーンネスというところがありますね。元々この辺のマグロ漁はどうやらここが発祥の地らしい。バルバーテを中心としたこのあたりの観光パンフレットを見ると、15世紀の頃、この辺一体に君臨していた Medina Sidonia(地図の右上方)メディナ・シドニアの領主がこの漁の利権を持っていて、漁期には自らここに滞在して指揮していたとか。ところが、この集落の前面は平らな広い砂浜で、漁が段々大掛かりになり船も大きくなると砂浜では大きな漁船は始末しにくくなり、このすぐ北西方の、船の入る川を抱えた集落バルバーテが主力になっていったのだと思います。Barbate de Franco バルバーテ・デ・フランコとなっている所がソレです。不思議なことに英語で書かれた地図や海図には、どれも Barbate de Franco と“Franco”が付いています。一方、スペイン語の地図や、観光案内所で貰ったパンフは単に Barbate です。これは独裁者フランコ総統の Franco か、又はこの近くのトラファルガルで英国と闘った仏西連合の無敵艦隊 Franco-Spanish Armada のフランコか？ どちらにしてもスペイン人には嬉しくない記憶につながるのどってしまったのかも・・・。



バルバーテの町に入ると、このとおり道路の案内標識にも鯖が踊っています。



これは土産物屋の横壁。とにかくもうマグロ一色です。



ところが、町を通り抜けて海にでると、港はこのとおりヒッソリと静まり返っていました。沖をマグロが通らない冬、この港は殆ど眠ったようになってしまいうんですね。

これじゃフェルナンドの店もどうにもならないわけです。



港内は人影も疎らで、カモメだけが忙しく群れ飛んでいました。



ここで海図を見てみましょう。バルバーテのすぐ東のモスグリーンの部分、これがバルバーテ川 Rio Barbate の三角江で、前の写真の近代港湾が完成するまではここがバルバーテの漁港だったようです。この入り江があったからこそマグロ漁の本拠地もサアラ・デ・ロス・アツネスからバルバーテに移ったのでしょう。

海峡の中央部北側(スペイン側)がイベリア半島の最南端タリファ Tarifa ですが、そのすぐ南からライト・ブルーの太線がずっと西のトラファルガルの沖合いに向かって伸びていますね。これが50メートル等深線です。漁業には全く関わったことはありませんからマグロの漁法についてナニほどの知識もありません。だからあくまで想像で言うんですが、マグロはその魚体の大きさから言ってあまり浅い海には入ってこないんじゃないか。しかも魚の習性として普通は流れに向かって遡る。この海峡は潮の干満を別にするれば中央の本流は概ね外から中へ流れる、従ってバルバーテの前面、即ち本流の脇はいわゆるワイ潮(逆潮)で西に流れることが多い。とすれば地中海にのっこんで来るマグロは多分この50m等深線の沖あたりを回遊してくる。そして、バルバーテの前面の赤丸あたりに仕掛けた網で御用となる。この考えどうでしょうねー？



町の前面は広く平らで綺麗な気持ちのいい砂浜でした。タリファ Tarifa の右手にはアフリカが見えるはずですが、視界がイマイチ見えませんでした。これは南東方。



こっちは南西方。左端がさっきの港。岬の崖の上にぽつんと白いモノが見えますね。

あそこからならトラファルガルが見えるかも知れない。行ってみようか。



と言ったのがウンの尽き。それから延々往復4時間、この写真の右手から長い登り坂をトボトボと歩くことに……。トレ=塔 Torre までの三分の二は登り、マイッターナー。あたりは一面の松の原生林。この辺一帯は自然公園 *parque natural* です。しんどい登りではありましたが、負け惜しみでなく気持ちのいいハイキングでもありました。途中までは遊歩道ではなく一般舗装道でしたが車も殆ど通らず、遊歩道に入ってから原生林の中は正に静寂、どこにいるのか忘れてしまいそうな感じでした。





一般舗装道から外れて原生林の中の遊歩道に入るとこんな調子。原生林といっても下生えが少ないのは地味が痩せているせいかな。松の下枝は殆ど枯れています。



原生林のあちこちにこんなものがありました。その前にまだ一般道路を歩いていた時右のような標識が路肩のあちこちに立っていて、野生のヤギでもいるんだらうね、なんて言ってました。ところがこれはトテモとて、ヤギなんかであるはずはありませんね。どうやら野生の牛がいるみたいです。標識も良く見ればヤギではないですね。



お目当ての塔はまだまだ先ですが、途中チョット視界が開けたところへ出ました。バルバーテの町も港も随分遠くなり、我ながら良くぞ歩いたもんだ、です。



こんな風に原生林を切り取ったところもありました。防火帯なのですが、去年多発したような山林火災になったら、この程度の幅では延焼を防ぐ事は出来ないでしょう。

Sendero Torre del Tajo

PARQUE NATURAL
De la Breña y
Marismas del Barbate



Longitud del trazado **2 Km**
Duración (ida) **45 minutos**
Grado de dificultad **Baja**

¿Se imagina estas costas invadidas por piratas? Pues hace varios siglos esto era posible. Para avisar de su llegada se construyeron una serie de torres costeras, de las cuales, la Torre del Tajo, es una de las mejor conservadas. Para llegar a ella, atravesarán un espléndido bosque de pinos piñoneros, el árbol característico del Parque, hasta llegar al mismo acantilado del Tajo. Allí, majestuosa y dominando el paisaje, se encuentra la Torre.

これは一般道から遊歩道への入口にあった案内板です。私達が歩き始めたのは右下隅のバルバーテの港、行こうとしたのは下辺中央の Torre del Tajo トレ・デル・タホ = タホの塔。トラファルガルはこの地図の左の欄外、果たして塔から見えるかな？

歩き始めは緑の線の一般道で約3キロの上り坂。赤い点の所からは黄色の線、原生林の中の遊歩道で、ゆるく登ったり下ったりの連続でした。これは約2キロ。

左下に 2km、45 minutos、Baja、と書いてありますね。塔までの距離と所要時間、それに Baja バハというのは難易度は低い、ということです。確かに本格的に山歩きをしようと思う人にとっては簡単な道でしょうが、のんびり町歩きをするつもりで来た私達にはココまでの一般道3キロの登りの連続はケッコウきつかったですねー。

それでも、原生林に入ってからからは静かで、松籟とか松韻という語感がピッタリの松の梢を吹き渡る風の音を聞きながら、木漏れ日の中をあちこちで野草の花を見たり、牛のンコをみたり道草をしながら、いい散策が出来ました。なるほど難易度は「低」。

往復2時間の原生林の中で出会った人は若いカップルだけ。人の居る密度は日本とは比べ物にならないスペインですが、その中でも飛び切りの静けさでした。



そして、やっと頂上の塔にたどり着きました。塔の向うは断崖絶壁。

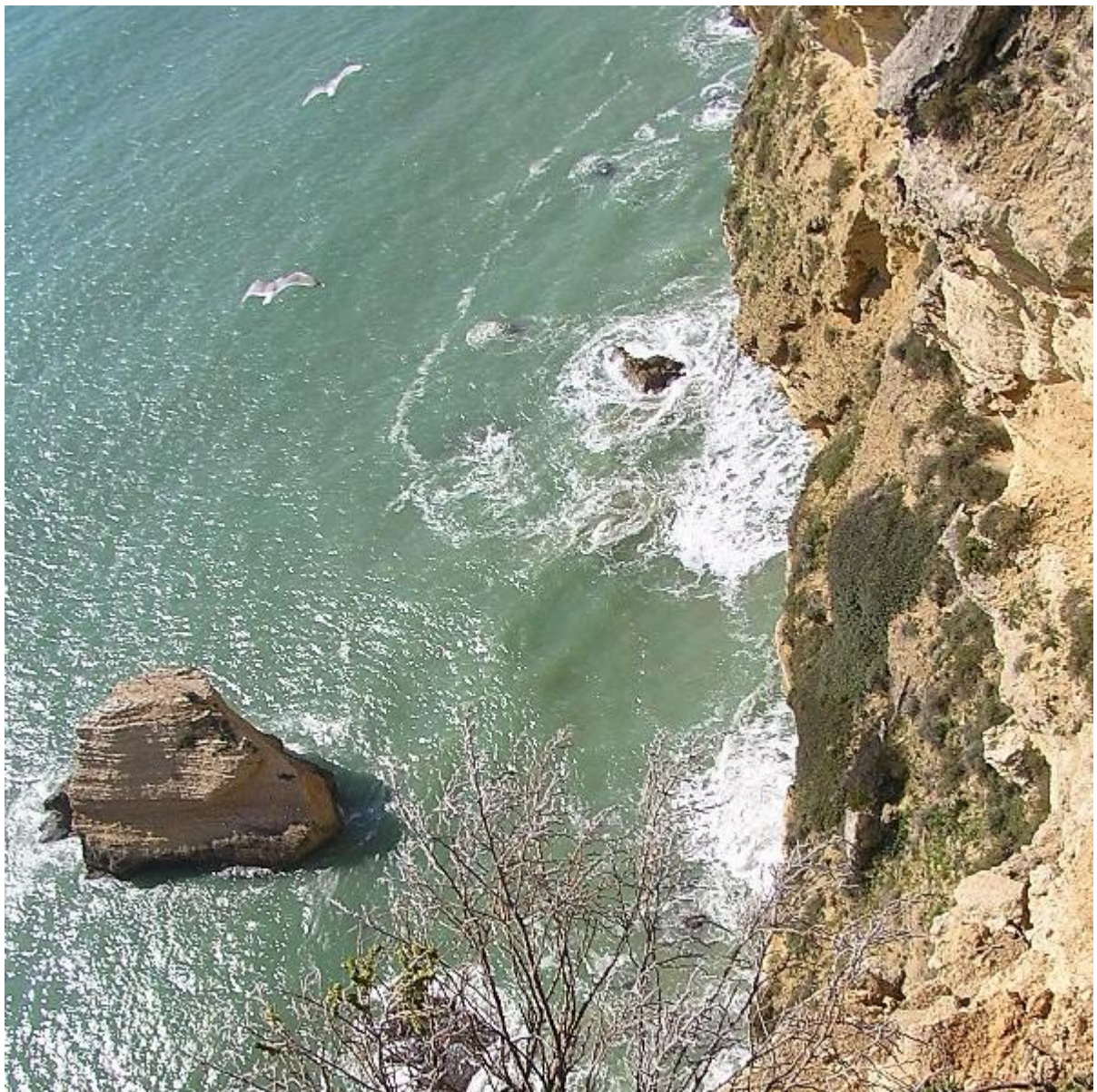


観光案内によれば、この断崖は高さ300フィートなのだそうです、上から覗き込んだ様子はそれ以上の迫力でした。ここも原始の頃の断層地震の跡なんでしょうね。

残念ながらお目当てのトラファルガルはこの場所からは見通すことは出来ませんでした。雄大な断崖の景観が見れて満足でした。視界がよければアフリカも十分視野に入ったはずですがモヤッ気の逆光でこれもダメでした。

下を覗きこむと、はるか下をカモメが飛んでいました。海の色が濁っているのは前々日の雨で濁った水がリオ・バルバーテから流れ出したセイです。晴天続きの時なら青く澄んだ水で、浅い所は海底まで透けて見えたに違いありません。

港でマグロ・ステーキでも食べようかと今日はオベントなしで来たのに思わぬ山登りをしてしまいました。スキッ腹で港に帰ってからのセルベサの旨かったこと。***



「雨のカナリー」の巻

今年の日本の寒さは記録的のようでしたね。それもソロソロ峠を越しつつあるのではないかと思います。日本の豪雪の様子はスペインのテレビでも度々報道されましたから余程のことだったのでしょう。

相変わらず世界のあちこちで破天荒な異常気象が続いているようです。スペイン国内で、今冬目立つ異常気象はカナリー諸島の雨の多さでしょう。2月に入ってから、気が付くと殆ど毎日少なからず雨が降っているようです。

カナリーの七つの島の中でもテネリフェ島の北海岸などは、地形の関係で多雨であることは仕方がないんですが、今年の雨はそういう地域的なものではなくカナリー全島特にアフリカ沿岸に最も近くて、殆ど岩と砂ばかりという感じのフェルテベンツラ Fuerteventura でさえ雨続きですから、やはり異常と言わざるを得ません。

11月から3月までの冬場、カナリーのトマトやキュウリ、バナナなどを欧州市場に運ぶ仕事を何シーズンもやりました。冬、欧州で夏野菜が品薄になる頃、周年収穫可能のカナリーのトマトは貴重だったはずで、当時、冬の欧州のトマト市場はスペイン人が牛耳っているのだ、と聞いたことがあります。近年はモロッコからもカナリの出荷量があるらしいです。

テネリフェ島のサンタ・クルースとグラン・カナリア島のラス・パルマスには何十回となく入港した経験がありますが、雨の為に荷役を中断した記憶がありません。とにかく、それほど雨が少ないという印象のところなんですが、それから言えば今年の冬は全く異常です。先日はテレビでもそのことに触れていたようですからヤッパリ普通ではないのでしょう。

カアディスは異常に暖かい冬、と言ってもいいでしょう。こんな異常は大歓迎です。先週あたりから、前のビーチには早くもビキニがゴロゴロしています。なかには水に入っている人もチラホラ。もう一つ気付くことは視界の悪い日が多いこと。日本の太平洋岸は冬になると空気が澄んで視界が良くなるのが当たり前ですね。



ところが、ここでは朝起きてカーテンを開けると水平線の見えない日が多いんです。去年もこんなだったかどうか、はっきり覚えていませんが、憶えがないということは視界の悪い日がこんなに多くはなかったはず。何しろ今ではどうでもいいことなのに
視界を気にすることが習性となってますからね。

さらに、東風の日が多い。コレも異常と言っていいでしょう。日本もそうですが、中緯度以北では冬は西寄りの風の期間が長くなって当然です。発達した低気圧が高緯度を西から東に移動すれば当然そうなるはず。

今年の冬、このあたりで東風が多いと言うことは中緯度以南で低気圧が発生することが多いんじゃないでしょうか。だからサハラなど普段なら雨なんか降らない場所で豪雨があったりするんですね。視界の悪さも東風のせいと思ってます。

まあ、とにかく、カアデイスはこの写真のとおりもはや春爛漫も近しです。***
