

---

## カアディスからの手紙（111）

2006年6月23日

---

一年で一番日が長い夏至、カアディスでの日没は21時47分でした。この時間はサッカーの白熱ゲームの真っ最中で、今はゆっくり晩酌をやりながら夕日を眺めるという気分ではありません。しかも今週は水平線がすっきりしないので、落日の見事さもイマイチです。

先週金曜日からこれまでに目立ったゲームはなんと言ってもアルゼンチンの大勝。大敗を喫した方のセルビア・モンテネグロは、既に国の分離が決定しているらしいので、この大会が終われば再びこの名前で国際試合に出ることはないのでしょうか。だからチームとしての元気もイマイチだったのかと思いました。

強面ミロセビッチやケスマンなどリーグ（スペイン・リーグ）で活躍している選手もいるので、興味がありましたが予選リーグはとうとう3戦全敗に終わってしまいました。リーグで活躍している選手といえば勝ったほうのアルゼンチンには勿論大勢いるし、その他の欧州・アフリカ・南米のチームには一人や二人見覚えのある選手がいることが多く、そういうチームにはとりわけ親しみを感ずいます。ブラジル以外はネ。

フランスの不振は深刻ですね。ジダンの全盛時代からの世代の切り替えがウマク行っていないのでしょうか。その点スペインの予想外の活躍は思い切って若い選手を登用した名物監督アラゴネスの采配がこれまでのところ大当たりしているのでしょうか。これからトーナメントに進んで、若さゆえのモロさが出ないことを祈るばかりです。

学校は既に夏休みに入ったところもあるようで、浜は午前中から小中高生が大勢見られるようになりました。けれども買い物途中で学校の側を通りかかると相変わらず、ボカディーヨにかぶりついている生徒も何人かいますから全校生徒が完全に休みになっているわけでもないようです。

今は、日本で言えば三学期のオワリ、3月と同じように進級前の期末試験が終わったところで、すんなり進級できない子が追試を受けるために学校に残っているのかも知れません。よく知りませんが義務教育中も成績次第では落第があるらしいのです。

ファン・カルロスも夏休みにはアルバイトをするといっていましたからソッチが忙しいのか、最近トンと音沙汰がありません。それとも進級試験に失敗してそれどころではないのかな？

---

## 「旬の味」の巻

---

いつの頃からか、テレビなどで聞いていると良くゲーノー人などが「しゅん」と語尾上げで言っているのが気になって仕方ありませんでした。今ではそれが当たり前になってしまっているようでさえあります。

\*

まあ、言葉は生きていますからその時代々々で変化してゆく部分もあるでしょうが……。ここではぜひ「しゅん」と当たり前に読んでください。

私達は断じて語尾上げなどでは話したくありませんから……。

\*



ハイ、これが今日の旬の味、No. 1 ソウです「デンデンムシ」とも言いますね。正真正銘カタツムリです。スペイン語ではカラコル *caracol* ですが、普通は複数でカラコレスと言います。5月中旬頃から出回り始めて6月に入って正に「旬」を迎えたと言ってもいいでしょう。

今、歩道に並んだバルのテーブルを歩きながら横目でチラッと窺うと、大皿に山盛りになされたこれの塩茹でらしきものを抱え込んだ人たちをあちこちで見かけます。

右奥のは小粒のもの、手前のは大小混じりですが殻の直径は2センチ半から3センチ位です。みんな元気よく這い回っていますね。木ベラを持ったシワシワの手が写っていますが、これは店番のオバチャン。ナニカの木箱をつぶしたと見えるこの板で箱から這い出ようとするカタツムリを払い落として箱に戻しているんです。

まあ、日本の多くの人はこちらを見て「ウマソー」と思える人は少ないでしょう。「ゲーッ」とまでは思わなくても、食欲が沸くという人はまず居ないんじゃないか。でもスペインの人はこちら「うまそー」と思う人が多いんですね。市場では勿論、街頭でもあちこちで売っています。

私達がスペインに来たのは11月でしたが、翌年のこの時期には早速挑戦してみましたよ。勇気あるでしょう？ このことは前にも書きましたから、HP創刊当時の読者の方は覚えておいででしょうが、生きている材料をお見せするのは初めてです。

で、味はドウだったか？ 味そのものは悪くありませんでした。よくは知りませんが、小さいのは塩茹で、大きいほうはソース煮とでもいう感じの調理が普通のようにです。私達が食べたのは、この写真の大粒のほうなので、塩茹でではなく後者でした。スープというよりはソースと言う方が近いサフランを効かせたドロツとした濃厚なソースで、カラコレスそのものよりソースの方が美味しかった。

そのソースをパンにつけて食べるとトテモ旨かったんですが、その濃厚な味が果たしてカラコレスを煮込んで出た味なのか、何か他のスープの味なのかは分かりません。

\*

そして、カラコレスそのものの肉は？ これが難点。なるほど味は悪くないんだけど何しろその歯ざわりがなんともいえないイヤラシイものでした。ニチャーッとしたような歯切れの悪い感じで、何よりいやらしいのは皮の部分のヌメツとした弾力がなんとも後味の悪い歯ざわりなんです。

ソースだけを出されたら、パンにつけて、多分「旨い旨い」と思えたでしょう。でも私達はそれっきり、再び注文することはありませんでした。映画「プリティー・ウーマン」でジュリア・ロバーツがすっ飛ばしたのをウェイターがナイス・キャッチしたあのエスカルゴ。あのフランス料理で使うエスカルゴとは全く似て非なるものようです。

映画では皿にはソースらしきものはなかったみたいだから料理法も違うみたいだし、大きさも小さいサザエほどもある大きさだったから種類は全く違うんでしょうね。何しろ、広辞苑によると日本だけでも700種ぐらいあるのだそうですから・・・。

料理の本を見ると、日本にはフランスから水煮の缶詰が輸入されているらしい。料理方も私達が試したようなものは見当たらず、オブンで焼くとか、茹でたものを殻から出してソテーするとか、バターソースに絡めて殻に戻すとか、書いてあります。

私達が食べたのはスペイン独特の料理法だったのか、その店だけのものだったか？ 味の良し悪しは別として、あの歯ざわりは日本人の味覚にはまず合わないでしょう。塩茹でが旨い小さい巻貝類がもつシコシコした歯ざわりは全くありません。

一見怖そうな店番のオバちゃんは、写真撮ってイイ？と聞くと、アイ、イトモ、とニコリしてくれました。そして、写真を撮っている間も手は忙しく動いて箱から這い出すカタツムリを木ベラで払ったり、手でつまんでは箱に戻しています。

こうやって、いちんち中カタツムリと追いかけてこしていると、こういう顔つきになってしまうのかも……。オバちゃんの後ろの白いTシャツは肉屋のアンちゃんなんですが、オバちゃんにひっきりなしに話しかけているのに殆ど受け答えもしてませんでした。オバちゃんにとっては多分アンちゃんもカタツムリと同じなんでしょう。



\*

限りなくゲテモノめいた食材の後は、口直しに万人向きのもの、サクランボです。  
最近貰った姪からのメールでは日本でもサトウ錦の最盛期だとか。  
スペインのサクランボも丁度カラコレスと時を前後して出回り今が真っ盛りです。



この一見アメリカン・チェリーに似たサクランボ、今、キロ当たり2.5ユーロから3ユーロぐらいで売っています。350円から450円見当ですね。こんな風に柄はみんなとってあります。日本のように柄をつけたままのは殆ど見かけません。アメリカン・チェリーよりはやや甘味が薄く、どちらかと言うとサッパリ系統です。

和西辞典でサクランボを引くとセレサ **cereza** となっていますが、店頭の出札には殆どの場合ピコタ **picota** と書いてあります。和西にはもう一つギンダ **guinda** というのも出ていてこの三つを夫々、西和で引いてみると：

**cereza**: サクランボ。

**picota**: (ビガロー種)サクランボ。

**guinda**: アメリカン・チェリー (別の辞書ではクロサクランボ)。

2冊の辞書で前二者は同じですが最後のは表現が違います。まあアメリカン・チェリーは黒っぽいからクロサクランボとも言えると思いますが、それなら写真のものはピコタよりギンダというべきではないか？ でもこれはピコタとして売っていました。

ではビガローとはなんだ、と思いつくままのスペルで探してみましたが見つかりませんでした。この辺が辞書の限界という所でしょう。およそ動植物の種名を辞書で引くと頼りにならないことが多い。

私達はスペインに来てからイヤというほど辞書のお世話になっていますが、食材の種を正確に知ろうとすると納得できないことが多々あります。

動植物の種も、人間の食習慣も、国によって地方によって言葉だけでは言い表せない違いがあるんでしょうね。それを細かく分類するのはもはや学問の世界で、簡単に辞書を引いて解決、ということにはならんのでしょうか。ま、旨きゃイイカ。

\*\*\*



最早真夏のカアデイス旧市街。市庁舎から大聖堂へ抜ける観光通りには日除けが張られました。日本のように日傘を差したり日除け帽をかぶったりという人は少ない。



大聖堂もなんとなく夏の気配なのは椰子の葉が元気なせいかな？ ではまた。

\*\*\*

---