

¡Hola amigos!

RとNの Málaga からの手紙

(004号)

皆さんこんにちは。

このページは、私達のスペインでの日々の暮らしを友人・知人の皆さんに知って頂こうと思って開きました。ですからごく私的なもので、読者のかたも大なり小なり私達をご存知だという想定で作成しています。そのつもりでご覧下さい。

各項の更新は不定期ですが、なるべく毎週末迄に何らかの更新をするつもりです。

更新日を確認の上各項目を選択してください。

2003年 6月20日 R & N

目次	更新日
身辺雑記	2003年 6月20日
食べある記	2003年 6月20日
買い物百般	2003年 6月20日
エクスカーション	2003年 6月20日
ビーノあれこれ	2003年 6月20日
セルベサ・その他	2003年 6月20日
バック・ナンバー	2003年 6月20日

ご注意 : 各項目のファイルは更新日から一ヶ月を経過したら削除します。

悪しからず。

* 身辺雑記 *

この項は、私達の日常生活の折々の出来事や、発見や、驚きや、疑問について、とりとめもなく勝手なゴタクをならべたものです。

「避暑地」の巻 2003年6月20日 更新

私達の食卓のすぐ前に街路樹のハカランダ(jacarandá=ジャカランダ)が枝を伸ばしていることは前にお話ししましたが、どうもこの樹の生態が良く分かりません。

私達がここに着いたときは葉が青々と茂り花も咲いていました。その後花は少しずつ減って12月一杯で散ってしまい、3月末までは葉だけになっていました。

3月初めから4月末までに少しずつ落葉し、入れ替わりに新芽が出揃い、同時に花芽もついてきました。5月に入ると花が咲き始め、半ばには満開状態になりました。

この間、葉は少しだけ出てきましたが、秋のように多くはありません。

今、6月半ばになり花は散り始めていて、同時にまた新たに花芽が出始めています。

これからどうなるのでしょうか。

多分、花が全部散った後、葉っぱが青々としてきてその後にもう一度開花するのだと思います。こういうサイクルの花木は日本にあるのでしょうか？ Rは植物のことは良く知りませんが、記憶にはありません。 Nも知らないそうです。

この辺にはこの樹があちこちに随分植えられていますが、よく見ると一本一本みな状態が違います。花だけがついたもの、葉っぱだけ青々としているもの、うちの前の

ように両方が混在しているもの、などなど。不思議な樹ではあります。

さて、この辺もイヨイヨ夏本番で大勢の客が押し寄せています。今まで空室が多かった短期滞在者のためのホテル・アパルタメントも出入りが激しくなっています。

EU諸国からの避暑客はこれから9月一杯まで次々と暖かいコスタ・デル・ソルに惹かれてやってくるのでしょうか。避暑客と言いましたが反対ですね。昔「避暑地の出来事」という邦題の映画がありました。あれも誤訳ではないでしょうか。

私達には縁のない「軽井沢」なんかこそ「避暑地」なのでしょう。夏、混雑する海岸地帯に避暑という言葉は合いません。ここだって日中の暑さは相当なもので、暑さを避けようと思って来る人はいない筈です。

だから、この海岸も例の映画のシーンもあくまで **summer resort** であって、これに避暑地と言う字を当てるのは間違いだと思います。ここの人達が昼下がりシェスタで「暑さを避ける」ことは確かですが・・・。

その北からの客たちが群がるこれから9月までは、ホテル・アパートメントの料金も跳ね上がります。ご参考までにこの辺の短期滞在客の泊まるホテル・アパートメントのモデル料金をお見せしましょう。

部屋はワン・ルームから2LDKまで色々ですが、お二人なら1LDKがオススメです。私達のように長期でなく、もっと気軽に1～2ヶ月の滞在をしてみたいという方には最適だと思います。90日以内ならビザの心配もありません。

期間	ワン・ルーム	1LDK	2LDK
J a n . 0 1 ~ A p r . 1 3	2 7 . 3 5	3 1 . 5 5	3 8 . 7 7
A p r . 1 4 ~ A p r . 2 0	4 8 . 7 0	6 1 . 3 0	7 8 . 0 0
A p r . 2 1 ~ J u n . 1 5	2 9 . 5 0	3 4 . 0 0	4 2 . 0 0
J u n . 1 6 ~ J u l . 1 5	4 8 . 7 0	6 1 . 3 0	7 8 . 0 0
J u l . 1 6 ~ A u g . 3 1	7 0 . 0 0	9 4 . 0 0	1 1 6 . 0 0
S e p . 0 1 ~ S e p . 3 0	4 8 . 7 0	6 1 . 3 0	7 8 . 0 0
O c t . 0 1 ~ D e c . 3 1	2 9 . 5 0	3 4 . 0 0	4 2 . 0 0

上記は一日一室の料金、全てユーロ建てで別に7%の消費税がかかります。

定員は、ワン・ルーム：2～3名、1LDK：2～4名、2LDK：4～6名です。料金には、滞在中週に一度の掃除とシーツ交換、週に二度のタオル交換を含みます。部屋にはバス・トイレのほかにキッチン付きというのがホテルと違うところです。

なお、10月から5月までのロー・シーズン中は、滞在期間の長さにより最大48%の割引料金が設定されます。 私達の部屋も部屋自体は全く同じものですが、年単位での賃貸契約ですから料金設定は全く違います。 当然これよりずっと安いです。短期の滞在でアンダルシアに限っての行動ならば、最安値となる1月～4月がいいと思います。 北に行くには厳しい季節ですが、ここでは寒さも知れたもの、観光客は少なく静かです。 如何ですか？ 既にリタイヤされた方、いつときの異次元体験と避暑ならぬ避寒にはもってこいですよ。

ところで、来週はチョット出かけようと思いますので更新はお休みとさせていただきます。 宜しく・・・。

食べある記

この項では、スペイン独特のメニュー、私達がこの当たりの飲食店で外食したときのエピソード、などをご紹介します。

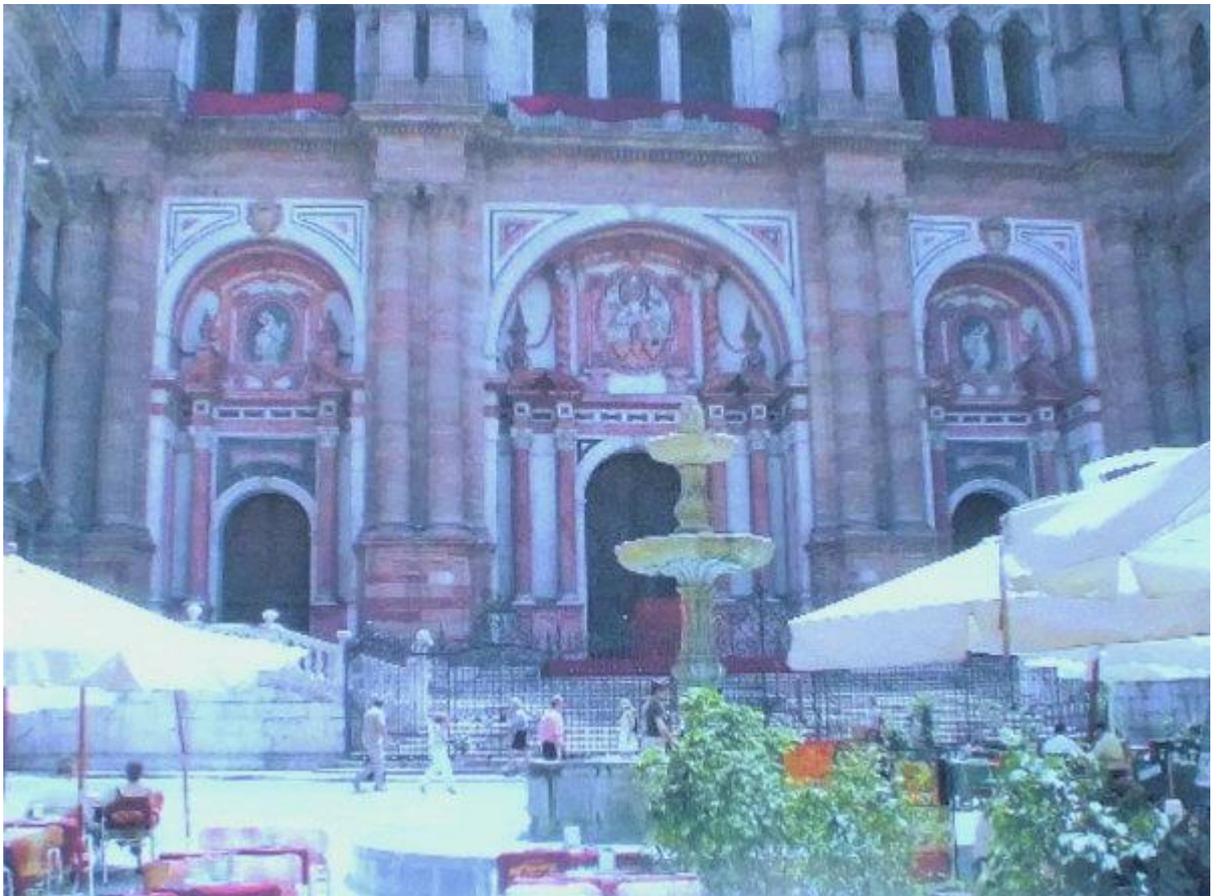
「アルボンディガス」の巻 2003年6月20日更新

Albóndigas=肉団子、ポークとビーフのひき肉をこねたもの。手元の辞書をひくと丸めた鼻クソ、なんてとんでもないことも書いてありますが、この際これは忘れてしましましょう。 この肉団子をアーモンド・ソースで煮込んだものが今日のメニューです。 まあ、肉団子ですからどう調理しようか途方もなく旨い、なんてものでもないかわり大ハズレありません。 ソースの工夫次第です。 ただ、今日の場合ソレを

出すバルのロケーションも店のおネーさんもとても気に入っているんです。

今週のエクスカージョンでも触れているマラガの大聖堂の、正面のすぐ前が小さな広場になっていて、真ん中に噴水があります。この広場を取り巻くように何軒かのバルがあり、そのひとつがこれ、エル・ガレオン(El Galeón)です。ガレオンとは罽鞆マークの海賊船なんかで良く登場する、昔の帆船の型のひとつです。

真正面に大聖堂、左手には昔は司教館だったというギャラリー、という絶好のロケーションです。大聖堂の尖塔を見上げると仰角7~80度にもなりそう。



(他の大聖堂では余り見かけないカラフルな大理石を使ったファサード)

この壮大な建築物を見上げて、鼻クソ団子、いや肉団子をつまみながら呑むセルベサは格別です。勿論、アカでもシロでもお好みしだい、しかし今日のメニュー(menú=メニュー)はシロでは主張が足りないかな? この味、清酒党はシツコイと思うかも。

青空をバックに大聖堂を見上げると、大理石の複雑な紋様とピンク色が陽の当たり方で様々な変化をするのが見えます。よく見ると大聖堂の建築は完成してないことも

見て取れます。 最上部の構造が左右非対称だし、明らかに作業を中止してしまったように見える部分もあります。 なぜ、こんなことになっているのか、私達には未だにその理由がわかっていません。 或るバス・ツアーでガイドおじさんが、スペインの建築は決して完成することはない、みたいなことを言って笑っていましたが、ここにもその好例があるわけです。 延々と建造中のサグラダ・ファミリアなどと違ってここでは途中で完全に停止したみたいで、工事再開の気配は見当たりません。



(左右完全非対称、何でこうなる???)

このバルのカマレラ(camarera=ウェイトレス)の仕切り役のおネーさんは、これぞヒターナ(jitana=ジプシー女)という面構えですが、案外アイソは悪くありません、いや悪くなくなったというほうが正しいか？

この国に来てつくづく感じたことは、サービス業の特に女性従業員の愛想が日本に較べるとかなり悪いということです。 スーパー・レジの話でも触れましたが、多分、接客マニュアルというものは存在しないのでしょう。 だから、運が悪いと極端に愛想の悪いセニョリータにも当たりますが、代わりに、いいコに当たれば気持ちのこもった素晴らしい応対をしてくれます。 ファミレスなどの、マニュアル通り一字一句間違えないような接客よりはよっぽどマシではないか、と思うようになりました。

そして、最初はあまり愛想よしではなかった子も、何度か行くうちにプラス一言の応対をするようになったり、ニコリするようになったりもします。このヒターナねーちゃんはまさにこういう調子で愛想よしになってきたのです。心のこもらないクソ丁寧なマニュアル重視の接客よりよっぽど人間的じゃありませんか。

この広場のバルは何軒か試してみましたが、結局ここに落ち着きました。それは、ネーちゃんのせいだけではなく、この店が料理を好きな量でだしてくれるからでもあります。前にお話した、普通量の皿、半分量の皿、タパス、という分け方です。勿論、私達はこのアルボンディガスもタパスにしてもらいます。ここ店は前号でお話したガンバス・アル・ピルピルもいけます。でもこの店のソレは調理した鉄鍋そのまま出てくるのでタパスというわけには行きません。



(左のタパス皿がアルボンディガス、食べる方に気をとられてカメラを思い出したときはもう殆どカラ。 右手前は熱々のガンバス・アル・ピルピル)

ああ、それから余計なことですが、先ほど触れた左手の旧司教館の建物（現在はギャラリー）の内部は人も少なくとても静かで、私達が知る限りマラガ随一の綺麗なトイ

レがあり入場も無料です。

どうぞ後利用を。 トイレだけでなくギャラリーも・・・。



(エル・ガレオンの店内入り口、この日はヒターナのおネーさんはお休み)

買い物百般

この項は、私達の日常の買い物全てについて、異国だなーと感じたことや、安さに感激したこと、なぜ? どうして? と思ったことなどの紹介です。

「季節の果物」の巻 2003年6月20日 更新

今、サクランボが真っ盛りです。 キロ当たり安値2.7ユーロ、高値5ユーロ位でしょうか。 値段の開きは粒の大小、完熟度、店の規模、それに当然ながらオヤジのインゴ一度によります。 4月初旬から出始めて、その頃は平均8ユーロ位でしたがここまで下がってきました。 残念ですがそろそろサクランボも終わりでしょう。

アメリカン・チェリーに似た色ですが粒は一回り小さいです。 日本にいたときはこんなに大量にサクランボを食べた記憶がありません、日本じゃこんな値段では買えませんからネー。 何しろ常にキロ単位で買ってそれを二人で食べるんですから。

値段の表示はキロ当たりですが、きっちりキロ単位で買わなきゃならないというわけではなく、好きなだけざるに入れて店主に渡せば、秤で計ったうえ単価をかけて値段を言ってくれます。 コレはパックしてない商品では全ておなじです。

客がウン・キロ(1キロ)とかドス・キロ(2キロ)、と重量で注文すると店主自ら商品をざるに入れ小粒のものなら1キロよりやや多めに計り、大抵最後にもう一つまみ上乘せしてくれます。 オアイソです。 個人商店ではどの商品でもパックしてないのが当たり前。 スーパーでも生鮮食品はパックしてないものが多いですが、そういう売り場には秤で計ってくれる係りがついています。

サクランボに限らず果物の値段が全般に安くてNは大喜び。

今年の冬から春先にかけては例年に較べて天候が悪かったらしく、春のトップ・バクター、イチゴの出来はイマイチでした。 特にこの辺りに出回るイチゴの主産地ウエルバ(Huelva=スペイン南西端)は水害にやられて散々だったようです。

3月から出始めて、安いときはキロ当たり2ユーロをきるまでになりましたが、ついに、ウン・ウマイツというものには当たりませんでした。 甘味より酸味が勝って

いるんです。これがこの産地のイチゴの当たり前なのか、今年の出来が雨の多い気候のせいで悪かったのか？ 来年はどんなでしょう。

去年11月ここに住み着いて以来、つい最近までずーっと安くて旨い果物の代表はナランハ(naranja=オレンジ)でした。安値ではキロ0.5ユーロなんて値段で、これは随分食べました。

これからはスイカ・メロンでしょう。これも4月から店頭に並び始めました。夏の終わりまではこれが主役になるでしょう。

変わったところでは秋から冬にかけて kaki というのも良く出ました。そう、日本の柿です。手元の辞書には「kaki=caqui=日本語の転じたもの」とあります。売っているのはスペイン産の kaki ですが、この果物はもともとスペインにはないので、多分日本から（日本人が）持ち込んで栽培を始めたのだと思います。だからカキという日本語の音そのまま使われているんですね。

リンゴ、梨、桃なども値段の点では問題なく安いんですが味はどれもイマイチです。

ただし、洋ナシは味もOK。Fuji というリンゴも売っていますがやや高値です。

あの「ふじ」です。たいしたもんです。でも私達はまだ食べたことがありません。

果物、野菜全般に言えることですが、美味しいのは安いとき、即ち出盛りのときですね。当たり前と言えは当たり前ですが、最近の日本ではなくなりかけている「旬

という言葉が、ここではまだ厳然として幅をきかしているんです。

私自身、散々世界中から生鮮食品を運んで旬をなくす片棒を担いできたのですが、自給・自足が崩れると空恐ろしいことになりかねませんね。この辺のスーパーの商品表示を見ると、生鮮食品に関しては輸入品が全く少ないと言えるでしょう。それだけこの国では自給自足が可能だと言うことか、または高い金を出してまでヨソのものを買わなくてもいい、という健全な意識の表れでしょうか。

リンゴの味に限らず、日本の農産品全てに言えることですが、味、形、色など品質改良の素晴らしさは他の国には無いものでしょう。しかし、余りにヤリスギではない

か、その結果余りに高くなっていないか？

消費者がソレを求めるから（???）生産者は飽くことなく改良に改良を重ね、ついにはキュウリもナスもまっすぐなもの、リンゴは甘いもの、ということになってしまうのしょう。 国光とか紅玉なんていう素朴な味はドコへ行ってしまったのか。 勿論、そういうことを可能にしてしまう技術の裏打ちがあつてこそ出来ることではあります。 . . .

いいものなら少々高くてもヨシとするか、安ければ少々難アリでもよしとするか？
ここが分かれ目。 言うまでもなく私達は後者です。

エクスカーション

遠足です。この項では、私達が今住んでいるアンダルシアの各地へ徒歩・電車・バスなどで出かけた DAY TRIP についてお話しします。

「マラガ」の巻 2003年6月20日 更新

Málaga マラガ県の中心、マラガ市です。

誰でも知っている有名人ピカソ生誕の地でもあります。でも、案外知られてないよ
うなのはマラガ国際空港は別名パブロ・ピカソ空港だということ。旅行案内書など
でも触れていないし、私達も人の送迎で何度も空港に行っているうちに何回目かでよ

うやく気がつきました。あまり人目に付かない所にその表示はありました。あまり知れれたくないみたいに・・・。

ピカソ美術館は現在マラガ市内に建設中ですが、その近くにピカソの生家もそのまま残っていて、小さな博物館になっています。ですが、そこでは作品の展示数はごく少なく美術館の完成が待たれるところです。

マラガは古くから港町として栄えた所ですが、港は全く活気がなく静まり返っています。それと言うのも近代的商港として欠かせないコンテナ関連施設がこれまで殆どゼロで、現在急遽その新港整備に取り掛かったばかりのようです。

たまに観光客を乗せたクルーズ船が入港しますが、普段はカナリー諸島やアフリカ側モロッコにあるスペインの飛び地メリージャ(Melilla)行きのフェリーが目立つ程度でいつ行ってもヒッソリとしています。



(いつもヒッソリのマラガ旧港)

アラメダ・プリンシパル(Alameda Principal) というメイン・ストリートの両側の旧市街は、なかなか味のある古い町並みですが、設備が古すぎるせいか既に廃屋になっている所も多く、町の景観を維持したまま整備をするのは大きな課題でしょう。あちこちで修復工事をしてはいますが、回りの古い建物との調和を崩さず外観はできるだけ旧に復す、という厳しい条件が課されているようです。

オススメの観光スポットは、ムーア人の築いた城アルカサーバと、そのムーア人の支配から脱したのちスペイン人が築いた城ヒブラルファーロです。



(ムーアの古城アルカサーバ)

スペイン中に数多くあるムーアの遺跡としては、かのアルハンブラ宮殿があまりに有名でその壮大さも美しさも郡を抜いていると思います。 そのかわり有名なだけに訪れる観光客も数多く、ハイ・シーズン中は静かに千年の昔を偲ぶというわけには行きません。 ぞろぞろと歩く大勢の団体客に囲まれると修学旅行の時の奈良・京都みたいでウンザリです。 古都の旅はヒツソリといきたいもんですね。

その点、このマラガの二つの城址は訪れる人も少なく静寂そのもので気に入っています。 私達が最初にここに行ったのは初冬のことでしたが、殆ど人っ子一人いないという状態で古城の雰囲気を満喫できました。 海岸にも近い場所の高台ですから当然地中海一望でその景観も素晴らしいのです。



(山上のスペイン人が築いた城ヒブラルファーロ、左手はアルカサーバの外壁)

もう一つ取り上げたい観光スポットといえば、「食べある記」でも触れたカテドラル(catedral=大聖堂)です。他の有名な大聖堂、例えばセビージャのものなどに較べると外見の重々しさではやや劣るものの、その分大理石の壁面には華麗さがあり、内部もナカナカのものです。信仰心のカケラも持ち合わせていない私ですら、その厳かな雰囲気には圧倒されます。これが歴史の重みというものでしょうか。

初めてここに入ったときは日曜のミサの最中でした。古いパイプ・オルガンの音が静かに流れる中、何を言っているのか内容は分かりませんが、司祭の声に大勢の信者が唱和する声が重なって堂内の壁や天井に陰々と響くのが強く印象に残っています。異教徒の、しかもどちらかと言うとアンチ宗教的な私でさえそうなのですから、カトリック信者ならイチコロでしょう。何教によらず、こんなふうに宗教が持つ強力な影響力が、ひとたびオカシナ方向に向かったときは、空恐ろしいことになるのだということを改めて考えさせられました。



(大聖堂の尖塔は町のあちこちから見えます)

ビーノあれこれ

私達の命の水、ワインにまつわるお話です。 旨い不味いは独断と偏見と小さな財布の中身で決まります。 ソムリエ協会とは何の関係もなく、異性の相性と同じく「タゲ食う虫も・・・」ですから保証の限りではありません。

「agua」の巻 2003年6月20日 更新

アグア(agua=水)です。 ビーノの話に何故、水か？

ずっと以前、まだ私が現役だった頃、ある船でチリーに頻繁に行きました。 その船は南米西岸定期航路でアメリカ西岸ロスを振り出しにメキシコ、グアデマラ、コロンビア、エクアドル、ペルー、チリー各国の色々な港10数港で揚荷をし、帰りにもそのうちの何港かに寄港して積荷をする、という忙しい航海でした。

コンテナ船ですから荷役は迅速で停泊時間は短く、各港間の距離も比較的近くて休む暇ナシというやつです。

商船乗組員の実態を良くご存知でない方に念のため言いますと、船長を含め乗組員は停泊中が一番忙しいのです。 商船が入港するのは稼ぐためであって、港へ入って休息、というのはどこか別の世界の話です。

航海中が楽だというのではありませんが、よほどの荒天でない限り、特に大洋航海中の仕事は大体決まったことの繰り返しですら、休息の予定も立てやすいのです。

しかし、停泊中は貨物の積み下ろしに関して常に外部の人間との接触があり、様々な要求もされるし、船側の利益・意向と合わない場合は擦り合せが必要になります。

荷役は24時間ブトーンがあたりまえで、荷役担当の責任者である一等航海士には休息予定などありません。

エンジンや計器類の整備・調整も必要だし、燃料・食料を初め物資の補給も多岐にわたります。 官憲の臨検はあるし、物売りは来るし、どうかするとドロボーや密航者さえも紛れ込むので、気の休まる暇がありません。

とにかく、港を出るときは大抵ホッとするのが普通です。 去りがたい港があるとしたら、ソイツは停泊中よっぽどイイことがあったんでしょうね。

そういうわけで、忙しい停泊中ですが、そこはソレ忙中閑あり。

チリーのアントファガスタという港で上陸の機会を得ました。 その町には日本でもめったに見ないような巨大スーパーがあり、名産のビーノの品揃えもかなりのものです。 相棒の日本人機関長さんと早速ビーノの仕込みに行きました。

また、話はそれますが、現役最後の頃は船上の日本人は船長と機関長の二人だけ。 それどころか、船長一人だけなんて船にも何度も乗りました。 だから、いきおい機

関長さんとツルんで出歩くことが多かったのです。

またまた話はそれますが、ここ数年の間に日本でチリー・ワインが急速に普及した背景にはこういう船での大量輸送があったのです。私も公私共に大量に運びました。

で、相棒と二人、広いビーノ売り場をアアでもないコウでもない、アレがいいコレがいいと行ったり来たり。ふと気がつくと、知らないオジさんが一人、私達の周りをうろうろしています。その時間は普通の市民が買い物に押し寄せる時間帯ではなかったのです、ワイン売り場はヒソソリとしていて私たち二人とそのオジだけでした。

ちょっと気にはなりましたが、どうやら風体も尋常だし、特にヤバいという雰囲気は無かったので放っておくことにしました。

いよいよ品定めも進んで、私があるボトルを手にとると「それはアグアじゃ」という声が聞こえた、ような気がしました。私はなにか聞き違えたのだと思いました。

次のボトルに手を出すと「それもアグアじゃ」とまた聞こえたのです。今度は間違いありません。例のオジがぶつぶつ言っているんです。もう一度良く見ましたがどう見ても店の関係者ではなさそうです。「じゃ、どれがイイの？」と聞くと、嬉しそうに寄ってきて、それから延々と私達のビーノ漁りに付き合ってくれたんです。

このオジさん、熱烈なビーノ愛国者なんですね。遠くから来たハポネスにこれぞチリー・ワインだと誇れるいいビーノを呑んでもらいたい。水っぽい安物なんかを選ばせたくなかったんですね。ちょっと高目にはついたけど、お陰でいい買い物ができました。

以来、我が家では、初めての一本を開けた最初の一杯で「こいつあイカン」というときに「アグアじゃー」と言うようになってしまいました。

今夜のビーノがアグアではありませんように・・・。

セルベサ・其の他

この項は、この辺のスーパーで手軽に買えるスペインとEU諸国のビールおよび種々のスペイン産酒類のお話です。例によって旨い不味いは独断と偏見と財布の中身で決まります。「タデ食う虫も・・・」です。

「WEIZEN」の巻 2003年6月20日 更新

ヴァイツェン(weizen)。またはヴァイス(weiss)、小麦モルトのビールです。これはドイツ語で、スペイン語の辞書を見ても同じ意味の単語は見つからず、スペイン語で同じ意味を表すにはセルベサ・デ・トリゴ(cerveza de trigo=小麦・の・ビール)と三語になってしまいます。要するにスペインには元々こういうものは無かったのでしょうか。また、EU諸国の色々な銘柄のラベルを見ると、ベルギーではこれを wit、オランダでは witte というようで、こちらは皆一語です。このビール(上記のことから今日は敢えてセルベサではなくビールと言いましょ)ずっと以前ベルギーの港アントワープで飲んだのが初体験で、以来ハマっています。最初に呑んだのは確かヒューガルデンという銘柄だったと思います。その後は小麦ビールと見れば手当たり次第に数々の銘柄を呑み漁ってきましたが、旨さに程度の差はあるものの、コリヤだめだ、と言うものには当たっていません。殆どのはフィルターを通さず瓶詰めするので、発酵時にできる沈殿物がニゴリとして残ります。だからこのビールの多くは透明度が低く中にははっきり白濁しているものもあります。またメーカーによってはわざわざ瓶をゆすって沈殿物を沸き立てて呑め、なんていっていることもあります。このニゴリはビール酵母ですから、当然トオリはよくなるわけ。健康食品です。以前、私達もかなりの頻度で自ビール・ヴァイツェンを造りましたが、なかなかイケましたよ。

スペインには元々無かったものらしい、と言うことはスペインの人達の味覚には合わないのかもしれませんが、この辺にはドイツからの年金移住者も大勢住んでいるのでこういう商品が良く売れるのでしょう。スペイン製のも一銘柄ありますが、それは

やはりドイツの銘柄のライセンス生産です。

日本でも銀河高原ビールや他の地ビールメーカーが何社か売り出していますね。私達は木内酒造のネスト・ビールのヴァイツェンが一番のお気に入りでした。このメーカーは他にもアンバー(amber)とかデュンケル(dunkel)などとてもいいビールを造っています。

麒麟ビア・ホールでも何年か前の一時期、期間限定商品としてヴァイスというのを出しましたが短期間の単発で終わってしまいました。麒麟ではそのほかにもヨーロッパ・シリーズ?とかいう名前でスタウトやデュンケルなど何種類かの旨いものを出したのにこれも短命で終わってしまいました。

日本のビール市場はアサヒ・スーパー・ドライとか麒麟一番シボリなんかでないダメなんですか? これでもかという位、微に入り細をうがつ多用な商品を生み出している日本の市場なのになぜかビールの味だけは画一的なような気がします。それぞれ独特な味の旨いものを造っている地ビールメーカーに頑張ってもらいしかありませんが小規模生産ではどうしても高くついてしまうのがナキですね。

最近の我が家の昼酌定番、ドイツ製 **OeTTINGER** 500ml、0.49ユーロ。



バック・ナンバー

この項は、昨年11月の入国直後、一部の友人にメールでしていた近況報告を編集したものです。それらのメールのあて先だった方には二番煎じですからドウゾ読み飛ばしてください。またバック・ナンバーを一度にアップは間に合わないので時間が出来次第順次ということにします。カッコ内は当時の日付で更新日とは違います。

「買い物カート」の巻 (2002年12月28日)

2003年6月20日 更新

フェリス・ナビダーツ ¡Feliz Navidad! メリー・クリスマスをこう言います。

又は ¡Felices Navidades! と複数形でも言うようです。複数形になるとスペルの一部が変わる単語があるのはまだしも、動詞の活用形などは英語に較べるとかなり複雑で四苦八苦です。とても60の手習いでマスターできるとは思えません。

さて、クリスマスだから、カトリックの国にいるから、と言って、私達がにわかには信仰心に目覚めるわけも無く、相変わらずバチあたりのノンベを通してあります。

そんな私達にとってクリスマスは、普段手を出さないチョット高級なビーノをあけるいい口実に過ぎません。今日のつまみはアサリのワイン蒸し、ハモン・イベリコ、

ケソ・アスール、そしてアセイトゥナス。主役はカバ(シャンパン風の発泡酒)。

イブの街の様子はどんなだろうと、24日夕食後に外に出してみました。この辺はマドリー(ド)などと違い夜の街もマズ心配なく歩けるのです。勿論油断はしません。

いつもなら夜遅くまで賑やかな通りもヒツソリとして、気のせいかイルミネーションも暗くなったような感じです。ポツリポツリあいているバルで吞んでいる人も、時折通り過ぎる人も殆ど外国人のようです。

典型的なカトリック信者であるスペインの人達にとって、クリスマスはあくまで宗教行事で、家庭内で静かに祝うものなのでしょう。街で吞んで歌って大騒ぎ、なんてのは「もってのほか」ということでしょう。

ハイビスカスをはじめ様々な亜熱帯植物の花が咲きこぼれるクリスマスというのは、なんとなくミスマッチのようにも感じますが、もう少し年を重ねるとこの暖かさがたまらなく有難くなるのかも知れません。 日のあたる場所、即ち暖かさ、即ち開放感

即ち脱孤独感、と連なるのではないかと勝手に考えています。

日当たりと言えば、前からスペインのイメージは「光と影 (sol y sombra)」という言葉がぴったりと思っていました。 闘牛やフラメンコなど代表的なスペインの風物もその言葉と一致しています。 あっけらかんの陽気さと暗い情熱といったような感じ

とを知りました。

日のあたる場所では、初冬となった今でもサングラスなしではいられない程の日差しなのに、一歩日陰に入るととたんにヒンヤリとして、実際には暗くなったわけでもないのに、強い陽光がなくなった落差でなんとなくほの暗く感じてしまうのです。

闘牛場にはソル(sol=日向席)とソンプラ(sombra=日陰席)があったりするらしい。

その闘牛にも、フラメンコ酒場タブラオにもまだ行っていません。 アルハンブラ宮殿をはじめ数々の文化遺産に囲まれているというのに、私達はバチアタリにもそういうものには目もくれず、只ひたすら呑み喰いにウツツを抜かして居るのです。

これは観光旅行じゃないからね、というのが私の言い訳です。 生活の基盤はなんと言っても呑み喰い(といって悪ければ飲食)で、そこをクリアーしないとこの地に馴染めたとはいえないわけです。 その点では二人とも既に合格ラインに達したと思

ますから私達の移住は半ば成功、と言っていいでしょう。

この先どれだけこの生活が続くか分かりませんが、健康でいられるうちは楽しくやっています。

ところで、最近ショッピング・カートを買いました。 よくバー様が押しているアレで、この周りの年金生活者は殆ど皆使っています。 私達のは2輪にして引いてもよし、4輪にして押してもよし、という便利なものです。

最初はちょっと抵抗を感じましたネー。でも、坂の町に住んで車を持たない私達には、買い物、特に水物の買い物はとてもコタえるのです。バーゲンのチラシを片手に今日はあっちのビーノ、明日はこっちのセルベサと出沒するには、やはりこれが必需品と納得したのです。

最近、坂の上のほうに水物が全般に安いスーパーを見つけました。これならビーノやセルベサー杯で重くなったカートも、帰りの下り坂は重力の法則に従うだけで楽チンこの上なし。すべてバレ (¡Vale!=オッケー)

では、みなさん良いお年を……。 **¡Feliz Año Nuevo!**

「飴の雨」の巻 (2003年1月7日)

2003年6月20日 更新

新年おめでとうございます。今年もドウゾよろしく。

仕事大好きの日本の皆さんも今年は否応無く6日までオヤスミだったのでしょうか？

それなら2回ぐらい二日酔いがあっても大丈夫だったわけですね。

こちらも7日から街は平常に戻りました。と言っても日本のように正月連休があるわけではありません。1月6日が元旦よりずーっと大事なお祭りらしいんです。

まずは大晦日。Nに誘われて近所の広場でやっていたカウントダウン・パーティーをのぞきに行きました。ボリューム一杯に上げたスピーカーからは景気のいいロックが響き渡り、ギンギンに盛り上がっていました。広場の周囲のバルは皆特別に飾り立て、勘定も特別でカーニャ(生ビール)も普段の倍額2ユーロになっていました。

そしてイヨイヨ司会者の音頭でカウントダウンが始まりましたが、なんと、イチからカウントしていくんですね。エッ、えっ、どこまでカウントするの？ と思ってあつけにとられていると、十だか十二だか大歓声でワケがわかんないうちに周りでは次々とカバ(発泡ワイン)があき、チューちゅーキスなんかしちやって、どうやら年が明けたらしい。なんともシマラナイ話です。

カウントダウンと言えばロケット発射の時なんかにはやるアレ、十、九、八、七、とい

う風にやってもらわないと感じが出ませんね。 娘に聞くとイギリスでもやはりアップしてゆくらしい。 ハリウッド映画の中ではダウンだったように記憶してるんですが実際はどうなのでしょう。

私達はそのカウント・アップ?が終わってすぐ帰ってきましたが、広場では明け方までワンワンやっているのが聞こえていました。

元日の朝は穏やかに晴れ上がり、例によって一点の雲もなし、という状態でした。朝、海岸まで散歩に出ましたが、さすがに夕べの今日で人通りは少なく快適でした。それでも、近所の公園では早々と蚤の市が開かれていて、ちょっと日本の元旦とは趣が違うなーと思いました。

私達のここでの生活も既に丸二ヶ月が過ぎましたが、アンダルシアではこの時期が一番いいのではないかと思います。 統計では1月が一番寒いということになっていますが、日中は日差しさえあれば軽く20度を超えてシャツだけでOKだし、夜でもコートは不要です。 でもこの時期、北海岸は厳しい寒さで、連日吹雪が吹き荒れているのでしょう。 私も現役当時、冬のビスケイ湾沖では散々苦しめられて、今思い出してもウンザリです。 最近のタンカー事故の後始末をしている人達の苦労は他人事とは思えません。 私達はここの夏の暑さはまだ未体験ですが、シェスタという習慣ができたことは必然なのだろうと思っています。

スペインの人達にとっては元旦以上という1月6日はどんな日なのでしょう？ 5日の夜には市内の主だった通りを練り歩くパレードがあり、とても賑やかでした。 ブラス・バンド、鼓笛隊、中世の頃の衣装を着た一団、綺麗なセニョリータ満載のフロート、道化師などなど。 そして驚いたことに大量の飴を文字通り雨あられの如く撒き散らすのです。 フロートのセニョリータ達も、道化も、ワケの分からん古い衣装の連中も、それぞれ飴が一杯入った大きなカゴを抱えて、沿道を埋めた見物人に撒いて行きます。 見物人のほうも傘を逆さに構える奴なんかいて慣れたものです。

皆大きな袋を片手に夢中で拾っていました。

これは一体何なのでしょうね。 キリストの生誕にまつわる行事であることは分かりますがソレと飴撒きと何のカラミがあるのか。 クリスチャンならぬ私達には全く分

かりません。 とにかくとんだ飴の雨にあいました。
