

# ¡Hola amigos!

RとNの Málaga からの手紙

(005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 7月 4日 R & N

目次	更新日
身辺雑記	2003年 7月 4日
食べある記	2003年 7月 4日
買い物百般	2003年 7月 4日
エクスカーション	2003年 7月 4日
ビーノあれこれ	2003年 7月 4日
セルベサ・その他	2003年 7月 4日
バック・ナンバー	2003年 7月 4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並べたものです。

\*\*\*\*\*

「おことわり」 2003年7月4日 更新

スペイン語の発音について何か主張するなんて大それたことは到底できるはずもありませんが、このHPではいや応なくスペイン語のカナ表記をせざるを得ない羽目になります。そこで「おことわり」です。

文中に出てくるスペイン語又は地名については、できるだけ原語綴り、日本語訳及びスペイン語発音のカナ表記を併記します。これは余計な事で少々読みにくいかも知れませんが、ご自分で辞書を引きたいかた、地図を見たいかたのためにそうしようと思ふのです。都合のいい部分だけを読んで後は切り捨ててください。

スペイン語は割合ポキポキした感じで、日本では関東界隈の発音がかなり近いのではないかと思います。だからカナ表記も英語なんかよりホンモノに近い「おん」を表現できると思います。このことは即席外国語会話本のカタカナ言葉が英語なんかより通じやすいことでも理解できます。

その点、英語は殆ど駄目ですね。カタカナで書いてあることを棒読みしても先ず通じませんよね。フランス語もドイツ語も、もっと駄目みたいです。もともと外国語を日本のカナ文字で表記しようとする事自体に無理があるのでしょうか。でも、スペイン語はそれが意外と通じちゃうんです。

でも、やはり例外も有ります。それで次のように言い訳しておきます。

スペイン語の(rr)ダブル・アールと(ll)ダブル・エルの綴りの発音はちょっとカナ表記がしにくいので日本で馴染みのある言い方になっています。つまり自己流です。

例えば **paella** パエリャ、日本では普通こう書いてますね。

でも、これはむしろパエ(リ)ヤ、またはパエヤ、またはパエジャ、というのがよりスペイン語的なんだろうと思います。

郵便 **correo** はコレオではなくコ(ル)レオと書いて早口で読むとそれらしく聞こえます。巻き舌ですね。Rはこれが難なく出来ますがそれは関東の発音に近いところであったせいかも知れません。関西育ちのNはこの巻き舌が苦手のようにです。

(ll)の発音は国により地域により人により色いろに聞こえます。スペイン本土の中央付近では(lla)はジャ、(llo)はジョと発音する人が多いのだそうです。

Rは長年中南米のスペイン語を聞いてきたので(lla)や(llo)をジャとかジョと言うのはひっかかります。例えばメキシコ（これもメヒコと書くのがよりホンモノに近い）西岸の港 **Manzanillo** はあくまでマンサニーヨだし、ペルーの **Callao** はカ(イ)ヤオまたはカ(リ)ヤオ、またはカヤオと聞こえました。

この辺（コスタ・デル・ソル）で耳をすまして聞いていると、やはりジャやジョではなく(イ)ヤとか(イ)ヨと聞こえます。また、語尾の **s** はほとんど聞こえません。

**Muchas gracias** ムーチャ(ス)・グラシア(ス)がムーチャ・グラシアと聞こえます。  
単に自分の耳が遠くなっただけか・・・。

日本語だって「普通の人」の発音は一人一人随分違いますね。RとNも生まれも育ちも全く離れた所なので日本語もかなり違います。Rは乗船中40年間何語でも私流発音で押し通してきました。なァに声が大きけりゃ通じるさと開き直っていたのです。

幸い、Nにも通じてます。多分。

それで、このHPも私流を押し通します。スペイン語勉強中のかた、ゴメンナサイ。

\*\*\*\*\*

## 「新天地？」ノ巻 2003年7月4日 更新

カァデイス **Cádiz** に行ってきました。旅の中身はエクスカーションの項でご覧頂くとして、ここではRのカァデイスに対して持っていた思い出をお話したいと思います。カァデイスはスペインの南西部、古くから港湾都市として栄えた町で、その歴史をさかのぼると紀元前10世紀にもなるそうです。

大航海時代には数々の航海者がここから新天地を求めて船出してゆきました。  
コロンブスもその一人でした。例によって詳しい事は百科事典に譲ります、歴史に興味のあるかたはそちらもドウゾご覧下さい。

Rのこの町に対する興味は先ず船乗りとしてのものでした。

Rはジブラルタル海峡からスペイン北西端までの沿岸は何度となく航海しており、所謂天然の良港と見える場所が幾つかあることに気付いていました。

航海者の常として海図は何回も何回も穴のあくほど見つめるのです。

北から **A Coruña** ア・コルーニャ、**Vigo** ヴィーゴ、**Lisboa** リスボン、**Setúbal** セツバルそして **Cádiz** カディス です。

その名前を聞いただけで入ってみたいくなる港、色々ありますがRにとってそう感じた所は例えば **San Francisco** サン・フランシスコであり **Vancouver** ヴァンクーヴァーであり、**Lisboa** リスボンであり、**Cádiz** だったのです。でも、カディスだけはとうとう最後まで入港の機会に恵まれませんでした。

何で入ってみたいと思うのか？チョット説明に窮しますが、どこか飲み屋とかレストランなんかでも外からチラッと見てその気にさせる店ってあるでしょう？

まあ、そんなところですよ。

そういう気持ちに拍車をかけたのが、「逢坂 剛」の小説「カディスの赤い星」でした。もう20年ぐらい前に読んだものですが、ご記憶のかたもいらっしゃると思います。初版当時かなり売れた小説だったと思います。これはカディスが舞台の話ですからいやでも町の匂いが漂ってくるような感じがしてカディスへ行きたい気持ちを煽ってくれたのです。ずっとカディス、カディスと思っていたので、こうやってスペインに住むようになった限りは、なんとしても行かざれば、というわけです。

で、どうだったか？ 気に入りました。Rは大大満足。Nは？？ウーン結論留保。

何が？ 正にスペイン、正真正銘の純粋スペインを感じました。

今、私達が住んでいる所も確かにスペインではありますが、町には英語表記が氾濫しているし、道行く人は半数以上外国人と思って間違いないでしょう。言わばイギリス租界またはEU租界のような雰囲気です。

だからこそ私達のようにろくにスペイン語が話せなくても日常生活には何の不自由もなく過ごしてゆけるんですね。其処がNの安心の所以でもあります。Rにしても生活の便利度の高さは認めます、しかし、「スペイン風の」ところに住んでいるだけでも感じています。

しかし、カディスは違いました。よく見れば観光客は居るには居るんですが殆ど目に付かないし、所謂観光スポットもちょっとマイナーな所は殆ど誰もいなくて、私達の独占、という所がとても多かったです。オン・シーズンなのに・・・。

当然、英語は殆ど通じません。

そういう所でたまに出くわす観光客も外国人ではなくスペイン人観光客なのです。スペインの人たちにとってカディスは日本人の奈良・京都なのでしょう。何しろスペイン最初の憲法は1812年にこの町で発布されたのだそうです。

私達の在留許可は来年1月までですが、私達は更新申請をして住み続けるつもりでいます。そして更新が認められ、3年、5年と居つづけることが可能なら、カディスへの移住をマジメに考えたいと思っています。Rはこの考えをスペインに来る前から漠然とは持っていたのですが今回の小旅行で確信に変わりました。

その昔、多くの航海者が新天地を求めて出て行ったカディスが私達にとっての新天地になり得るかどうか？ ではまた。

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*

## \*食べある記\*

この項では、スペイン独特のメニュー、私達がこのあ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。

\*\*\*\*\*

### 「海産・手長海老？」ノ巻 2003年7月4日 更新

海の手長海老と言いましたが、日本にこの「種」がいるのかどうか知りません。

RもNも日本ではこの海老は食べた事ありませんでした。スペイン語では **cigala** 辞書を引くとシャコとかアカザエビとなっています。

今度は和西でシャコを探すと **esquila**、これをもう一度西和で引きなおすと家畜の首にかける鈴・カウベル、なんてことになって何がなんだか分かりません。

とにかく、手長えび風なんですけど淡水産ではなく長い手もハサミもごついです。一つ考えられるのは、頭からハサミにかけて赤い斑点があり、これを赤痣と見れなくもありません。それならアカアザエビ転じてアカザエビとなっても不自然ではないわけで、辞書は正しいのかも知れません。

およそ動植物、特に海産物の名前に関してはどこの国の辞書もあまり当てになりません。ここはやはり図鑑の出番です。Rはこういうことに関してはかなりシツコイので徹底的に調べないと気がすまず、いきおい図鑑のたぐいはしこたま溜め込んであるのですが、残念なことにこういう本は皆重く、全部日本に置いてきてしまったのです。ジダンダ踏みたい思いですが仕方ありません。Rはまた魚に関しては「北隆館・魚類検索図鑑」一冊丸々頭に入っているつもりなんですけど、海老・蟹に関してはあまり得意ではありません。

かすかな記憶ではハナシャコというのが色合いが似ているようだったと思います。でも手というかハサミは全然違いますね。シャコは鎌のような手だったと思います。

どなたか写真の海老が標準和名ではなんというのかご存知なら教えて下さい。正体不明のまま食べました。正体は分からなくても色や形は極めてマトモ、よくパエヤの上に飾りで乗っかって居ますね。まあ食欲をそそる色・形ではあります。

食べた所は **Cádiz**、私達としたことが店の名前は覚えていないのです。旨い！安い！  
で他の事は覚えていないんです。場所はプラサ・デ・ミナ **Plaza de Mina** から海へ抜  
ける路地ソリーヤ通り **Calle Zorrilla** にあるマリスケリーア **marisquería** 海鮮料理  
屋、うろ覚えでは最後のシメに呑んだヘレスの銘柄と同じ **La Guita** ラ・ギター（麻  
ひも、現ナマ）という店名だったような気がしますがあはつきりしません。私達はミナ  
の店ということにしました。

この店の海老・蟹はみんな塩茹で一本槍です。味はどちらかというと海老よりやはり  
シャコに近いかも知れません。Rはもともと海老、とくに殻の柔らかい海老はどうで  
もいいくちで、大きな期待は持っていなかったんです。海老を剥いているうちに手に  
つくあの独特の匂い、アレがあんまりぞっとしないんですね。

ところが、コイツはそれが全くありませんでした。殻の硬さもこの大きさの海老にし  
ては他にはないほど硬くて、これはシャコの硬さでしょう。

私達に出されたものは手の先から尻尾の先までが 20 センチあまり、胴の身の部分はせ  
いぜい 6～7 センチぐらいでしょうか。

胴の殻も硬いし特にハサミはとても硬いうえ、ただ茹で上げてあるだけなので殻を剥  
くのも一苦勞。私達はバルラ **barra** カウンターで食べていたんですが目の前に居  
るカマレロに、何か剥く道具はないの、と聞くと歯でしごけと言うんですね。

私達は歯はまだ大丈夫ですが、入れ歯じゃチョット大変です。

頭の中身も旨くて、チュウチュウしゃぶったり、とがったハサミの先を使って細い手  
の中身をせせったり、気が付くと二人とも随分長い間無口になっていました。

ヴィノは地元カディス産の白 **Antonio Barbadillo**、まあ、可もなく不可もなし。

他には海老のたぐいが 5～6 種類、蟹も 3～4 種類ありましたが最初ので堪能してし  
まったのでこれはもうパス。

珍しい所で、芝海老や香草を散らしたジャガイモのおやき、コウイカの卵を茹でて輪  
切にしたものと野菜のマリネー、海老入りエンサラダ・ルサ **ensalada rusa** つまりは  
ポテサラ。

始めはヤヤむっつり気味だったカマレロも少しほぐれてきて、自分でもカウンターの下に隠し持ったヴィノをチビチビやりながら、どこからきたの？なんて声を掛けるようになり、ハポネス？へえーハポンかぁーと感に堪えた様子。

周りを見渡すとカウンターは勿論テーブル席も地元の人たちばかりで、日本人はおろか外国人らしい客は誰もいないようです。こんな町外れの路地裏の、近くにはホテルもないような所では外国人が入ってくることは殆どないのでしょう。カマレロも無愛想だった訳ではなく、毛色の違ったのが入ってきて訳のわからんことを言うのでちょっと戸惑っていたんですね。帰る道々の話題は、今度日本へ帰ったときは蟹バサミと蟹スプーンを買ってこようということでした。



うちへ帰って早速スーパーの冷凍ものを買って試してみました。結果、大バツ。やはり、こういうものは前浜で取れたものをその日にすぐ、でないとはダメということを確認しました。

それにしてもカディスで食べたのは全体にもっと白っぽくて、赤の斑点がはっきりしていたのに。形は同じですが同一種とは思えない味と色でした。

\*\*\*\*\*



\*\*\*\*\*

## \*買い物百般\*

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

\*\*\*\*\*

### 「ハモン・セラーノ」の巻 2003年7月4日 更新

ハモン・セラーノ jamón serrano 生ハムです。でもこれは日本のスーパーなどで普通に売っている生ハムと称する物とは似ても似つかぬものです。ドコが、と言われても何もカモなんて言いようがありません。

(呑むものは勿論ですが) 食べるものの旨さは一人一人全て感じ方が違うでしょうから、ここで私が旨いの不味いの、と言うこと自体あまり意味のない事だと思いつつ、やはり自分が「ウマイッ」と思うものにはつい力が入ってしまいます。

スペインのバルやレストランが写っている写真で、壁にぶら下がっているもも肉の干からびたようなのを見たことはあると思います。これがハモン・セラーノです。ハモンとは元々豚のもも肉で、英語のハムと同じです。ハモンで造るからハモンで、ハムで作るのはハムですね。スペイン語のハモンは旨いけど、英語のハムは旨くない、日本の生ハムが駄目なのはそういうことでしょう。イギリスにはあまり旨いものないもんね。

セラーノは「山地の」という形容詞で、ハモンは山の冷気の中で塩だけを使った自然の製法で造られるからでしょう。塩と醗酵菌だけで熟成させたものですから、「なま」なんですね。従って普通の手順では国内には持ち込めないはずです。スペインまで食べに来てもらわなければなりません。

例によって辞書を深読みすると太い腕とか DAIKON-ASHI とか色々出てきます。でも豊満で魅力的であること、というプラス材料の訳もあります。次の見出しを見るとハモナ jamona ハチきれそうに太った女、となつて折角前の行で持ち直したのに、またブチ壊しになってしまいます。何故か、「そういう男」を意味する男性形はありません。

そう、食べるハモンの話でした。私達がここでスーパー巡りをするようになって、すぐ気付いた事の一つは、ハモン・セラーノの種類が多さ、値段の違いの大きさです。どのスーパーでも肉売り場の壁にはハモン・セラーノが何十本もずらーっとぶら下がっているし、対面売りのカウンターには何本もの切りかけのものが架台に乗っけて置いてあって、刺身包丁のような薄刃の長いナイフでそぎとってくれます。そして冷蔵ケースには真空パックの物がこれまた少なくとも十種類以上並んでいます。

値段の開きは、私達が知っている範囲でも十倍以上の違いがあります。普通のスーパーでこうなのですから、デパ地下などへ行ったらとんでもない選択範囲となり、ウロがきそうです。

で、味は？ ウーンやっぱ高いものは美味しい、と言わざるを得ません。色、舌ざわり、味、香り。特に香りの違いが大きいように思います。本当は上質なものを目の前で切ってもらって食べるのが一番なのでしょうが、私達の食べる量はほんの少しずつなので、置いとくと香りもすぐ飛んでしまい、高い量り売りのものは結局不経済です。

だからスライスの真空パックに流れるのですが、これでもいいものはチャンと香りがあって少量ずつ買うにはこの方が良さそうです。

日本の生ハムとはっきり違う点は、色、歯ざわり、舌ざわり、香り、固さ、のすべてでしょう。塩だけで何年も持たせるわけですから当然かなりショッパイです。しっかりした歯ごたえで、薄切りでないところとちよっと歯が立ちません。スープの煮込み用に1センチ弱のさいの目に切ったものが売られてますが、そのままでは食べられません。これを煮込んだスープは独特の香りでかなりいけます。

ハモン又はハモン入りソーセージを煮込んだ野菜スープはわがやの定番です。もっと大きくブロックに切り分けたもの、いいところをそぎ取った後のすじ肉とホネだけのもの、なども売っていてこれらも煮込み・だし取り用です。

クリスマス前になるとどのスーパーにもハモンの特別コーナーが設けられて、ハモンをぶら下げた塔のようなものが出来ます。そしてオバサンもオジサンもそれこそ穴のあくほど真剣に見つめたうえ一本買いをするんです。

どういうものかという、これまた話は長くなりますから、短くハシヨリます。イベリア種という黒豚、これにドングリの実をたらふく食わせて出来たハモンが

最高、中でもハブゴ **Jabugo** 産のものが最上級とされているようです。

イベリア種の豚でつくったものを特にハモン・イベリコと言うようですが、これは私達のようにずぶの素人でも、ひづめが黒いのですぐ分かります。ハブゴはスペインの

南西の端ウエルバ **Huelva** 県の山の中です。やはりセラーノですね。

そんなに細かい事を言わなければ、たまにバルなどで食べるその場で切って出してくれるものは切り口からいい香りがたっていて美味しいのですが、当然店の当たり外れ

はあります。よく売れているものでないと香りが飛んでしまうんでしょうね。

これまたヴィノ特に赤には抜群の相性です。でも旨いからといって食べすぎは禁物。

**jamona** になってしまっは大変。では。

((この項はJさんのご注文にお答えしたものです。Jさん有り難う))



これは近所の気楽に写真を取らせてくれる小さなスーパーのごく普通のときの対面売り場。上段左から4~7本目がイベリコ。黒い爪がお分かりですか？ ハブゴのものか

どうかはもっと接近して穴のあくほど見つめないと・・・。

クリスマス近くになるとこれ以外に広いフロアーを占領してハモン・コーナーが出来る。写真など取らせてもらえない大手デパート系列のスーパーへ行くと常時百本以上ぶら下がっています。小さいバルでもこのくらいの本数ぶら下がっている所は多い。

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*

## \*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、バスなど又はこれらの併用で行った DAY TRIP をご紹介します。

\*\*\*\*\*

### 「カディス」の巻 2003年7月4日 更新

今回は日帰りではなく少々長い3泊4日、格安バス・ツアーでもありません。行き当たりバッタリの手前船頭の旅です。しかし相変わらずアシはバス、というのもここではマラガ・フェンヒローラ間以外どこへ行くのもバスが一番便利なのです。

カディス行直行バスは朝8時15分フェンヒローラ発。一時間前に窓口へ行けば大丈夫だろうと見当をつけて行ったのですが、しょっぱなから肩透かし。ほかは開いているのにカディス行の窓口は8時にならないと開けないというのです。

エッ、なんで、と思いませんか？ 路線バスの巻でもチョット触れましたがどうもこのバス会社のやることには違和感を禁じ得ません。

たった15分で、殺到する客を例の非能率極まりない客捌きで処理できるのだろうか、切符を買う順番が来る前にバスが出る時間になってしまうんじゃないか？不安がよぎります。ところがなんと切符を買ったのは私達を含めて5人、さらにバスの到着も遅れて結局8時半発。テキはこういうことを読んでいるんです。片道5時間、途中10箇所ぐらい駅があるのにターミナル駅で乗る客がたった5人とは・・・。

他の窓口はゴッタがえしていたのに・・・。カディスへ行きたい、なんて奴はあまり居ないのかも。そういえばカディス行きのバス・ツアーもないし。マ、いいか。

バスの中も当然ガラ空きで一人で二人掛けシートを独占、楽なもんでした。途中アルヘシラスで15分のトイレ休憩、ドライバーは優雅に15分カフェと抜かしましたネー。アルヘシラスを出るとじきにイベリア半島最南端タリファ Tarifa を通過、タリファ迄の小高い峠道からの景色は素晴らしく、眼下に大小の船が行き交うジブラルタル海峡、そのすぐ向こうにはアフリカ大陸の山々。

この日は天気も視界も抜群でこの雄大な眺めを満喫できました。一人片道15.46ユーロの運賃はこれだけで元を取れたような気分でした。海峡を吹き抜ける強い風を利用してあちこちに風力発電のプロペラが回っています。

午後1時半いよいよカディス到着です。カディスは別名「銀の匙」と言われるように丁度ティー・スプーンのような形の半島で、私達が目指したのはその先端、砂糖をすくう部分に当たる旧市街です。例によって旅行案内に出ているような事は全てハシヨります。「地球の歩き方」でも立ち読みしてください。

さて、これからが手前船頭の辛いところ。まず、今夜のねぐらを探さなくてはなりません。そして行き着いたのは堂々の一つ星ペンション **Hostal San Fransisco** バス・トイレ付き二人で一泊38ユーロ。名前もいいですねー。しかし、バス・トイレ付き、と改めて言わねばならないのが、カナしいところ。しかも **Hotel** ではなく **Hostal**。Nは豪華四つ星国営ホテル・パラドールに未練があつて、しきりにパラドール、パラドー・・・と言っていました。聞いて聞かないフリ。どうせ寝るためだけに帰るんだから、眺望も造作の良し悪しも寝ちまえば分からん、というのがR。終いにゃ、起きて半畳寝て一畳なんて言葉もちらついて、とにかくココに決定！！ 本音は重いリュックをいっときも早く放り出したかったんです。船頭は辛い。

私達が行った所を逐一話しているとキリがありませんから、それは写真でも見て頂くとして、私達のこの街の印象で一致した点は次の通りです。

- 1) 観光客が少ない、定住らしい外国人も少ない。
- 2) 学校の数が多い。
- 3) 不動産代理店が少ない。
- 4) 本屋が多い。
- 5) 中華レストランを始め外国人商人が少ない。
- 6) 景観保護の基金を使った建物のリフォームをやっている所が多い。
- 7) 新築工事が少ない。(もう余地はないから当然か?)
- 8) 各教会・博物館などに素晴らしい美術品の展示が多い。
- 9) 流し(芸人)が少ない。

今住んでいる所は全てがこの逆です。私達を含め外国人を数多く受け入れる事で財政をまかなっている土地柄ですから、当たり前と言えは当たり前、寝言を言うなど言われても仕方がありません。しかしRとしては上に列記したカディスの印象はすこぶる好ましいと言わざるを得ません。そしてその逆がそのまま今住んでいる所の好ましくない点でもあるのです。

上記(8)の関連ですが、美術好きのかたには垂涎ものだろうと思われるものが、あちこちにあり、その殆どが入場無料または1ユーロ台で入れます。

下の写真(4) サン・フェリペ・ネリ礼拝堂の祭壇上部に見えるのがムリー(リ)ヨの「無原罪のお宿り」です。(または「受胎告知」でしょうか、昔の教科書はそう言っていたような気がするんですが、そんな時間はこっそり他の本を読んでいたのではっきりしません。それともそういう作品がほかにあるのか? どなたか教えて下さい)

また、写真にはありませんが、私達の宿のごく近くにあったサンタ・クエバス礼拝堂には、ゴヤの「最後の晚餐」があり、例の見慣れたダ・ビンチの横一列のものではなく、弟子全員が円座になっているのに興味を惹かれました。これが本来の形でしょうね。

もう一つ、下の写真(7)のコメントにあるタビラの塔では360度全方向をリアルタイムで円形スクリーンに映し出して見せる装置が面白かったです。屋上で洗濯物を干しているおばさんが見えたりして。

旧市街の地図はぼろぼろになり、歩きまわった後を示すマーカーで殆ど塗りつぶされて居ます。今度は季節をかえてもう一度行ってみたいと思っています。新しい地図も買って・・・。

では旅の写真を何点かご覧下さい。

写真（1）



旧市街入り口。プエルタ・デ・ティエラ **Puerta de Tierra** ティエラという単語は意味が広範で訳しにくいので、興味があれば辞書を引いてください。この門を造った人の意図が汲み取れるでしょう。

写真（2）



どこの町でも一番の呼び物はカテドラル。マラガのと違い左右対称は完璧、そして建造には百年以上かかったそうですがともかく完成。地下の納骨堂・礼拝堂 cripta は雰囲気イイです。「カディスの赤い星」にも出てきました。



写真（3）



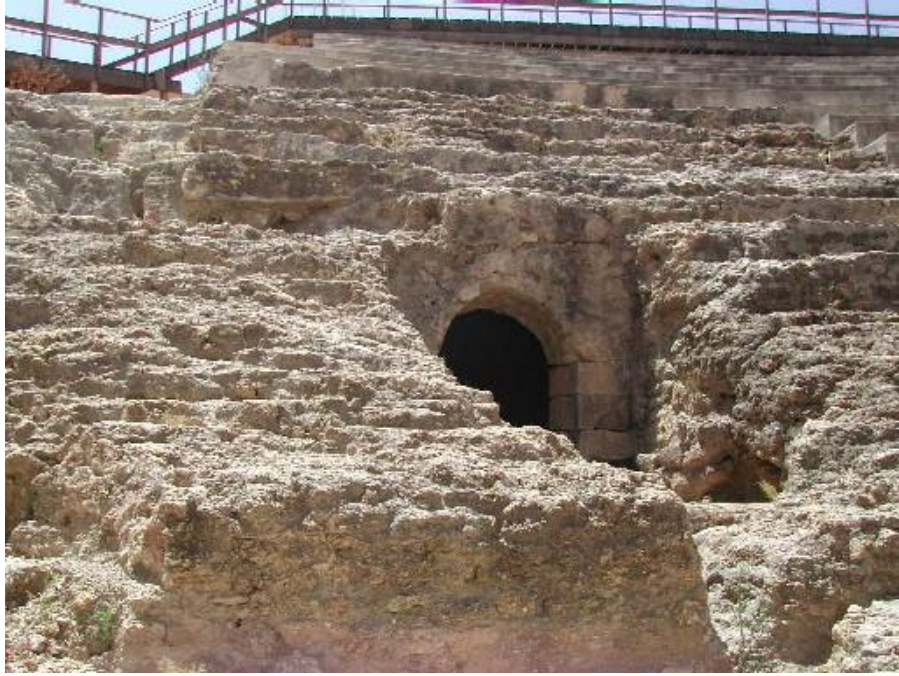
プラサ・エスパニャにある旧市街のよそゆきの顔、憲法発布記念塔。

写真（4）



サン・フェリペ・ネリ礼拝堂 Oratorio de San Felipe Neri.  
1812年スペイン初の国会が開かれ最初の憲法が発布された記念すべき場所。  
祭壇上部がムリー(リ)ヨの作品。

写真 (5)



テアトロ・ロマノ Teatro Romano ローマ時代の劇場。  
どんなものが上演され、どんな人達がそれを見たのか？

写真 (6)



ロサの門 Puerta de la Rosa から見たサンティアゴ教会 Iglesia de Santiago.  
教会の左手はカテドラル。

写真（7）



旧市街最高点タビラの塔 **Torre Tavira** から南東方を望む。この塔は近づく船を見張る物見台だった。今は観光名所。正面にカテドラル。その向こう、遠くに見えるのが新市街。右手はどこまでも広がる大西洋。

写真（8）



コノー樹ナンノ樹・・・樹齢百年を超えるゴムの大木。人間の小ささに注目。旧市街の外周海岸道路わき、大学の前庭にある。

写真（9）



真ッ昼間でも日のささない路地裏。路面に日の当たるのは一瞬。旧市街はこういう幅の通りがほとんど。昔は馬車がすれ違えれば充分だったのでしょね。

写真（10）



中央市場 Mercado Central のマグロ専門店。

写真とってイイ？と聞いたらイキのいいアンちゃんが照明をつけてくれた。

ウマソー。こういう店で「大トローキロ！」なんて言ってみたい。

ところで、どの写真も写っている人が少ない事にお気づきですか？ おわり。

\*\*\*\*\*

## \* ビーノあれこれ \*

この項はこれまでに呑み較べた数々のワインを、独断と、偏見と、小さな財布の中身とでどれがイイ、これがイイと勝手に決め付けたもので、ソムリエ協会とは何の関係もありません。旨い不味の判断は、異性の相性と同じく「タデ喰う虫も・・・」ですから、保証の限りではありません。

\*\*\*\*\*

## 「D. O.」ノ巻 2003年 7月4日 更新

デノミナシオン・デ・オリヘン **denominación de origen** ビーノの原産地証明です。スペイン・ワインは、原産地証明のラベルをつけてそれぞれの産地の保証をすることで品質の安定を図っています。前にも触れましたが、その種類は56と聞いていたのに、最近読んだ資料では64になっていました。増えたのか、この資料が間違いなのかは分かりません。

スペイン・ワインを手にする機会があったら、ラベルのどこかに上記の綴りを見つけて下さい。銘柄のはいった大ラベルの反対側、裏側の下の方に小さな別ラベルになっている事が多いですが、表側の銘柄の下の方にプリントされているものもあります。

どうしても見つからない場合？それは品質保証をされなかったのです。

でも、そういうものが不味いと決まったものでもありません。血統書付きの犬が必ずしもオリコウではないのと同じです。自分の舌が旨いと言ったらそれは自分にとっていいヴィノです。私達のお得意である「安くて旨い」ヴィノにはD.O.のはいつてないものも有ります。言わば雑種の良さですね。

D.O.があろうがなかろうが旨けりゃそれでいいのですが、それでは身も蓋もありませんからもう少し言いますと、先ず、有名なD.O.にはリオハ **Rioja** があります。リベラ・デル・デュエロ **Ribera del Duero** も「高級」ワインの産地として売れ筋でしょう。日本に入っているのはこの二つのD.O.のものが多いと思います。

私達にはどちらもあまり縁がありません。なぜならこの二つのD.O.が付いたものは5

ユーロ又は10ユーロ以上のものがに多いのです。たまには私達の守備範囲である5ユーロ以下のものもありますが、その価格帯で満足できるものは少ないのです。

晩酌許容範囲、すなわち3ユーロ以下、最高でも5ユーロまでとなると、私達の「お気に入り」銘柄には圧倒的に Valdepeñas という D.O.が多いですね。

Cariñena や Jumilla、Penedés や Navarra というのも出てきます。

では、私達はどういう風に晩酌の一本を選ぶか？ それは極めて簡単、一番数の多い2ユーロ台のものを中心に1ユーロ後半または3ユーロ前半までを片っ端からやっつけているんです。そして、オットこれは？というのに当たったらもう一回再評価です。なぜなら、ビーノとその日のアテのコンビネーションでどちらも旨くなる相乗効果が期待できるし、全く逆のこともあるからです。さらに自分の体調も・・・。

逆に言えば、最初の印象が悪くても、次の機会に見直すということはあってしかるべきですが、最初の一口で「アグアじゃ」と感じたものをもう一度再評価しようという

気にナカナカなれないのは仕方のないことでしょう。では又。

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*

## \*セルベサ・其他\*

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、及びその他のスペイン特産の酒類についての体験資料です。

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。

\*\*\*\*\*

### 「バイラオーラ」の巻 2003年7月4日 更新

**bailaora** フラメンコの女性踊り手のことですね。同時にヘレス **jerez** の親戚マンサニーヤ **manzanilla** の銘柄のひとつでもあります。

**jerez** というのは **Jerez de la Frontera** ヘレス・デ・ラ・フロンテラというところで造られる独特のワインで英語では **sherry** だということは前にお話しましたが、**manzanilla** はその **Jerez** の北西約20キロにある **Sanlúcar de Barrameda** サンルーカル・デ・バラメダという町で作られるものを特別にそう呼んでいるようです。マンサニーヤの生産者には怒られるかもしれませんが、まあ、辛口のヘレスと思えば大体当たっているでしょう。これの甘口というものがあるかどうか？ 私は見たことがありません。前説はここまで。

カディスへ行ったことは他の項で既にご存知ですね。

そのカディスで念願のタブラオ **tablao** へ行ったんです。ごくごく小さいタブラオで舞台は幅5~6メートル、奥行き4メートルあるかなしか、高さも30センチ程度の言ってみれば教壇をチョット広くした程度のものです。客席も丸テーブルが10卓ほどとあとはカウンターという小ぢんまりした店です。

ここで呑んだのが件の **Bailaora** という一本です。クビテラ **cubitera** ワインクーラーにおさまって出てきました。もうこの際、酒の味はどうでもいいので「酒の項」にもかかわらずこのマンサニーヤの味についてはハシヨリます。悪くはなかったことだけは確かです。

それより今日はフラメンコです。本来のバイラオーラ **Bailaora** です。小さい舞台ですからショウもおのずと小ぢんまりしたもので、カンタオール **cantaor**

歌い手をリーダーに、ギターラ **guitarra** ギター弾き一人、パルメロ **palmero** 手拍子一人、それにバイラオーラが二人という構成でした。男の踊り手バイラオールは残念ながら居ませんでした。

22時開演、途中、休憩を挟んで約2時間、何せ小さい店で至近距離での熱演ですからサパテアード **zapateado** と呼ぶ足拍子を踏む時などほこりが舞い上がりそれこそ灰神楽、踊り手の汗粒三つや四つは飛んでくるんじゃないかという調子。客席のスペイン人からはオーレなんて掛け声も飛んで、充分見ごたえがありました。

このグループは皆まだ若くて売り出し前なのでしょう一生懸命に演じているのが感じ取れました。特に若い方のバイラオーラはまだ10代のいかにもそれらしい顔つきでハジけるようなサパテアードは近い将来のステップ・アップを予感させるようなエネルギーギッシュな踊りでした。

本来のタブラオなら朝まで延々と踊り手も歌い手も入れ替わり立ち代りで、以前ラス・パルマスで見たときなどはいつのまにか朝という状態でした。

しかし、ここはショウタイムが終わると5人の若いプロはさっと帰り、代わりに舞台上に上がってきたのは、近所のフラメンコ好きの人達なのでしょうか、若いセニョリータを始めオバサンや中学生ぐらいの子供まで、スピーカーから流れるフラメンコの曲にあわせて普段着のまま楽しそうに踊るのです。

多分若い人はまだデビュー前のプロ予備軍、オバサンは趣味、子供は予備の予備なのでしょう。タブラオの舞台を只で借りて見知らぬ客の前で踊る度胸をつける、店の方はギャラなしで客の足止め、という持ちつ持たれつ。

巧拙取り混ぜではありますが、中には顔つき体つき踊りの迫力も、私達ドシロートの目には衣装さえ替えれば既に充分プロ級と思えるような踊り手も居ました。

こうして夜はふけて行き、時間はとっくに午前二時を回っています。週末でもないのにこの人たちは明日はどうすんだらう、というのは多分余計な心配なんでしょうね。

\*\*\*\*\*



\*\*\*\*\*

## \*バック・ナンバー\*

この項は、昨年11月の入国から一部の友人にしていた折々の近況報告の数々を編集したものです。いっぺんにすべてのバックナンバーを掲載するのは時間的に間に合わないので、順次時間ができ次第追加してゆきます。更新日と番号にご注意ください。

\*\*\*\*\*

### 「蚤の市」ノ巻 (2003年2月2日)

2003年7月4日 更新

日本は大分冷え込んでいるようですね。

こちらは先週など異常に暖かくて、このまま夏になってしまうのではないかと思うほどでしたが今週は週明けから一転して冷たい北風が吹き荒れました。

今日はいかにも寒そうだったので、今年初めてマフラーを引っ掛けて出たものの、暫く歩くとそれこそ芽が出そうになるほど暑くなってきました。うちの中のほうがよっぽど寒いんですね。日差しがいかに強いかということです。

近所の公園で毎週水曜に **mercado de pulgas** 蚤の市 **flea market** を開きます。売り手はスペイン人より長期滞在組のイギリス人やドイツ人のほうが多いみたいです。なかにはセミプロ又はプロまがいの売り手も混じっているようで、商品もまっとうな古物から、正真正銘のガラクタ、または盗品では？と思えるようなマッサラのものまで雑多です。

どうしてこんな物を、と首を傾げたくなるようなもの、例えば、錆付いて口はあかないしキーもない錠前、逆に錠前がないキーだけ、かかとの磨り減った汚いボロ靴など只でくれるといってもことわりたいたいシロモノも沢山あります。

さすがにこういうものには値段はつけてありません。かなりキワドイものもあつたりして、子供も来てるのに誰も気にもとめていないようです。

商品の胡散臭さに負けない、いかにも胡散臭さそうな売り手もかなりいて、彼らの背景を勘ぐるとかなりヤバイ話も出てきそうです。そのほかストリート・ミュージシャンや大道芸人などもいて結構楽しめます。

狙い目は古本のたぐいです。私達は今回いいものを見つけました。イギリスの出版社が出したカラー写真満載のピッカピカの新古本で原価19ポンド(28ユーロ)のものをたった2ユーロで買いました。「WATER INTO WINE」という本で、内容はフランスの運河を **canal barge** で **vineyard** 巡りをしながらゆっくり走ろう、という本です。これこそ私達が長年夢見てきた世界で、こういう本が出版されているということは、  
そういう夢を実現させている人が数多くいるということにほかなりません。  
宝くじを二回当てないと、私達の夢は文字通り夢のままでオワリそうです。

今日は困った事が一つ起きました。プリンターが故障です。

トラブルシューティングで見る限り重度の故障で、「サービス工場へ」となります。

こうなるとここでは手の打ちようがありません。

日本製のプリンターも出回っていて案外安く買えるので買い替えはできるのですが、  
問題は取説です。せめて英語のものが見つければいいがと思っています。

小さいだけが取り柄の世界最小機種という特殊なのを買ったので買い貯めてきた高い  
インクも互換性がなくトホホです。

日本で得ていたスペインの情報としては、電気製品特にPC関連のものが高いということでしたが、これは間違いだと思います。確かに日本の量販店のように商品が豊富にはありませんし、型も少し古いことは否めませんがそんなに高い値段ではありません。  
ん。

私達の実感として一番高いと感じるのは、郵便料金です。EMSや小包などは日本の2倍と言っていいでしょう。他の物価の安さ、例えば食材の安さと比較すると飛びぬけて割高感が有ります。しかも遅いのです。日本向けは何とか1週間位で着いているようですが、日本からはEMSですら1週間、普通郵便は2週間以上、たまには3週間を超えたりします。Eメールなしで郵便だけにたよるのはこの国ではとても不都合です。いまの私達にはPCなしの生活はとても辛いでしょう。ではまた。

\*\*\*\*\*

## 「青空市」ノ巻 (2003年2月14日)

2003年7月4日 更新

先週は娘が遊びに来て何かと楽しくも忙しい一週間でした。娘は昨日マラガ空港から飛び立ってゆき久しぶりに二人だけの生活に戻りました。

私達には孫がないので分かりませんが、「来てもよし、帰ってもよし孫の顔」と言うのはこういう事を言うのかなと何となく納得です。

今日は金曜日恒例の青空市を覗いてみました。前回の蚤の市とは違いこれはちゃんとした露天商の移動市です。この周辺の町を何曜日はドコと決めて、毎週巡回してくるんですね。この日は市営駐車場を開放して市になります。毎週同じ店が同じ場所に出ています。やはり露天商組合は仕切りがいて区割りには厳しい掟があるのでしょうか。八百屋、果物屋、お菓子屋、衣料品屋、下着屋、靴屋、かばん屋、香辛料屋、花屋、などの生活密着型を始め、土産物、革製品、陶器、ちょっとインチキくさい時計・宝石、ペンキ絵、CD・カセット、などなどありとあらゆるものを売っています。

大道芸人・ストリートミュージシャンも色々でています。

市場の雑踏の中で耳を澄ますと、歯切れのいいスペイン語に混じって英語・ドイツ語などいろんな言葉が飛び交っています。年金組だけでなく短期の観光客も結構来ているみたいです。

変わったところではオリーブの漬物専門店、大きな人なれしたオームと一緒に記念写真を撮る店、Lサイズ専門の下着屋など。この最後の店にはアッと驚くようなというべきか、中身を考えると空恐ろしくなるような超特大のパンツも売っています。

でも、これは店の客寄せのための展示専用品ではなく立派な実用品なんですね。

私達がここへ来てビックリした事の一つに「肥満」が有ります。チョットおニクがつきすぎのかたには耳障りな話で恐縮ですが、これは「たっぷりした体格」などのレベルじゃすまない極端に病的な肥満の話です。歩いているのを見るこっちの方が息苦しくなるような人がなんと多いことか。

その多くは北欧から来た人たちらしく、どうしてそこまで？と疑いたくなるような体形で、イヨイヨ年をとって自分では動けなくなった時を考えると暗澹とするのではないかと思います。これはやはり何世代にもわたる食習慣のせいで、われわれ日本人の遺伝子ではここまでの肥満は起こりそうもありません。そうは言っても私達もここへ来てからやや肉類の摂取が増えているので改めて自戒しているところです。

私達のいつもの買い物は、アセイトゥナス(オリーブの漬物)、季節の果物、おかき、です。「おかき」はコクテル・ハポネス (cóctel japonés) といって売っています。いろんな色・形・マメ菓子など混ざっているので、カクテルなんですね。どこかで日本人が作らせているんでしょう。

今日の私達の買い物、イチゴ1キロ、おかき 1/4 キロ、黒胡椒 100 グラム、玉子6個、  
メて 6.6 ユーロ。

ちなみにここでは大抵の生鮮食品は量り売りで、表示価格はキロ単位です。半キロほしい時はメディオ、1/4はウン・クワルトと言います。では。

\*\*\*\*\*