

¡Hola amigos!

R と N の Málaga からの手紙

(011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 8月15日 R & N

目次	更新日
身辺雑記	2003年 8月15日
食べある記	2003年 8月15日
買い物百般	2003年 8月15日
エクスカーション	2003年 8月15日
ビーノ y セルベサ	2003年 8月15日
バック・ナンバー	2003年 8月15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。

「シーズー・オバサン」の巻 2003年8月15日 更新

(言葉交わさぬ隣人たち=その二)

犬を欲しい。犬と一緒に生活したい。私達はズーとそう思ってきたのですが、ついにソレが可能な環境には恵まれませんでした。一つは住宅事情、もうひとつはRの職業と家族構成です。家族が面会旅行をすれば即ペットは置いてけぼりです。

今は飼おうと思えば不可能ではないと思いますが、二人で旅行するにもすぐ困るし、いつ何時帰国しなければならないかも知れない先行きの事を考えると、どうしても踏み切れません。

ともかく、犬には大いなる関心があります。ここは夫婦だけで住む高齢の人たちが多い所なので、「殆ど孫」のようにかわいがられている犬がとても多いのです。前の通りを見ていると動くペット図鑑みたいです。断然多いのはヨークシャー・テリア。

何よりあの小ささが年老いた夫婦にはいいのでしょう。そのほか数で言えばやはり小型犬が多く、シーズー、ウェスティー、スコッチ・テリアなどがぞろぞろ通ります。大型犬は数少ないですが、シェパード、ハスキーは良く見ます。日本で、はやりのラブラドルやゴールデン・レトリバーはごく稀です。

さて、今日の主人公。失礼ながら、初めは飼い主には殆ど注目してなかったのです。ここに住み着いてじきに、ウチの向かいのビルのエントランスから、とてもかわいいシーズーが出てくるのに時々気付いていました。姿かたちもさることながら、しぐさの一つ一つが実に愛らしいのです。飼い主が立ち止まると、エッ、ドウスルノ？という風に飼い主の顔を見上げるのです。飼い主が誰かと立ち話などはじめると、足元にちょこんと座ってじっと待っています。オリコウさんです。きれいに手入れもされて

いて、大事にかわいがられている事は歴然です。以前、姉のところにいるシーズーが居たので、元々シーズーにはいい印象があります。

いいシーズーだねー、あんなのを飼えたらいいネー。と見るたびに話していました。そろそろ暖かくなって、時には少し暑いかなと思う三月の或る日。前のエントランスから見慣れない犬が出てきました。えーっ、あの犬種はナンだろう？見たことのない姿です。でも、待てよ、あの顔は？ うひゃー、あのシーズーじゃないですか。何とも変わり果てた姿、と、そのときは思いました。顔はシーズーの面影が残っているものの、胴体もアシも綺麗に短髪・五分刈りにされてしまっています。わずかにシッポは原型をとどめていますが、こんなカットのシーズー見たことありません。ガリガリにやせ細ったようなシーズーです。

リードの先、ではない元ですね、をたどって、とにかくここで初めて飼い主の顔に注目しました。そう、シーズー・オバサン登場です。

なるほど、この顔で、こういうふうにかットしなさい、と言われたら逆らえるトリマーはいないだろう。ナンデモやっちゃうだろう。そのときはそう思いました。実はソレは私達の誤解だったのですが、そのときは真実そう思ってしまいました。

どう言ったら、彷彿としていただけるでしょう。年令60歳台半ば、色白、小柄、小太り、四角い顔、髪はいつもキチッとセットして、下あごをやや突き出し加減、口への字にきつく結び、視線は真正面、姿勢よく、ゆったり堂々と歩きます。

故・吉田首相の女性版と申し上げたら、ご両所ともに失礼でしょうか？

その後はリードの先と元の両方に注目の毎日です。或る日、エントランスまえに大型の配達車がエンジンかけっぱなしで止まっていた。其処へシーズー・オバサンがシーズーを連れてお出ましです。エンジンかけたままの車を暫くギッとにらんでいました、正に其処へ、運の悪い運ちゃんが運悪く帰ってきました。するとオバサンはおもむろに近づくと、運ちゃんの足元を指差しながら何か言っています。

こちらからは両者の表情は見えますが声までは聞こえません。多分、車を離れる時はエンジンを切りナサイ、というようなことだったのでしょう。鬼をもひしぐようなヒ

ゲ面の犬男でしたが、シ・セニョラと多分蚊の鳴くような声で答えた、と見ました。それ以来私達は、このオバサンからも目を離せません。多分彼女は元市長夫人とか、元県知事夫人とか、はたまたご本人が校長先生だったとかで、夫に先立たれた後、面倒のないピソ暮らしをしているのだろう。私達はそんな風に想像しています。そんな勝手な想像がピッタリはまるような、悠々たる立ち居振舞いです。

やがて、シーズー・オバサンには娘が居る事が分かりました。30歳前後の活発そうな人です。同居しているのか、時々様子を見に顔を出すのか分かりませんが、この娘さんが散歩を引き受けることが良くあります。シーズーはこの人が好きなんですね。この人との散歩が大好きなんです。オバサンだってシーズーをかわいがっている事は確かですが、同時にキチッとつけて甘やかしません。時々リードをギュッと引いています。シーズーもオバサンと散歩の時はただただイイ子ちゃんしてます。

ところが、好きな人と出てくるときには全身で嬉しいと言っているようです。足取りもスキップしているような感じに見えるし、自分が先に立って好きな方へ行こうとしています。娘さんの方もおおらかにナンデモ許しているようです。

ところで、このシーズーの特殊なカットですが初めはオバサンが手入れが面倒なのでトリマーに無理を言ってやらしたんじゃないか、ナンテーババアだ、そう思っていました。夏が近くなって暑いと感じる日が多くなった頃、4～5月からと思いますが、気が付くと同じように短く刈ってしまった犬を良く見かけるようになりました。夏の日差しが強いこの辺の特殊事情なのでしょう。日本ではこんな極端なショートカット見たことありません。大体はシーズーのような長毛種の犬をそうしているんですが、殆ど原型をとどめないほど短く刈ってしまうのです。これは暑い夏を何とか少しでも涼しくという親心なのでしょう。ただ、シーズー・オバサンは人より二・三步先にやっつけてしまったんですね。多分、オバサン自身が人一倍暑がりなのでしょう。このシーズーはその後、綺麗な毛が生え揃って、元のかわいい姿に戻って来ていましたが、最近又五分刈りにされてしまいました。今年二度目の夏支度です。

本人は気にいっているのかどうか???

*****おねがい***** 2003年8月15日 更新

このHPの各週の更新は毎金曜日のGMT 15:01、即ち日本時間では毎土曜日の00:01から始めます。アップロード作業そのものは10分ほどで終わるんですがその後ブラウザで確認してみると、アチャ、写真が抜けてる、とか、ブック・マークやメニュー・ボタンがちゃんと機能シテナイ、とか、色々不都合のあることが多いのです。今まで一発でキマッタことは残念ながらないんです。

その後、不都合個所の修正をして再びアップロード、場合によっては再修正・再々アップロードが必要な時もあります。

こうしてブラウザでの確認が完了すると、次はプリント・アウトのテストです。以前お知らせしたように、各ページがA4の用紙にきちっとおさまるように作成しているんですが、何故か作成ページ上の印刷プレビューとブラウザのそれでは1行か2行ずれてしまっている事があります。そうすると又修正・アップロードです。

完全にOKとなったところで、プリント・アウトです。紙の上で読み返してみると、ディスプレイでは気付かなかった、誤字・脱字・無駄字に気付く事が多いのです。

やはり、紙に印刷したものでないと受け付けない世代なのだ、と痛感します。あまりひどい時は、またまた修正ですが、意味が変わらず、明らかに間違いだと察していただけそうな時、はホッカムリしてしまいます。

こうして何度もアップロードを繰り返しているんですが、ありがたいことに、こうしている間も、深夜にもかかわらずアクセスして下さっている方がおられるようです。ホカホカの更新ページを読もうとして下さることは、とても嬉しいのですが、多くの場合、上記のような具合で日本時間01:00ごろまでは更新は完了していない事が

ありえます。できれば01:00以後又は翌朝即ち土曜の朝までお待ちください。プリントで読んでくださっている方も何人かいらっしゃいます。R自身そうですが、ディスプレイを長時間見つづけるのは苦痛を伴います。どうぞプリントを御利用ください。プリントの方法は、[7月25日更新の「六ヶ月の地獄」の後段](#)を参考になさって下さい。では。

* 食べある記 *

訂正：前号「アロス・ネグロ」の終わりから5行目で「ムーチョ・ブエノ」と言っ
てしまいましたが、これは「ムイ・ブエノ」と言うべきです。

mucho は形容詞、**bueno** も形容詞、だから **mucho** の代わりに副詞の **muy** をもっ
てくるべきです。しかし、比較形容詞の前では **muy** でなく **mucho** とするとも書い
てあるし、更に例外もある、なんてことになるとうグチャグチャです。 とにかく
この場合はやはりムイ・ブエノが正しいでしょう。

「フラメンコの夜」ノ巻 2003年8月15日 更新

Noches de Flamenco 日本的には「フラメンコの夕べ」とでも訳すべきでしょうが、
これはやはり・・・の夜、のほうがピッタリの感じですが。なにしろ開演予定は22時
30分、終演は01時30分を過ぎてしまいます。暑さで食欲も減退気味だし、今回
は食べ歩くのではなく夕涼みがてらの音楽会とシャレました。7月末から急に暑くな
ったというのはもう何度も言ってきたと思いますが、私達の散歩もその頃から否応ナ
シに日暮れ時(日本的には深夜の時間帯)になっています。22時の天気予報を見てか
ら出かけるということが多いのです。そんなある夜、近所の公園内にある野外音楽堂
の前を通った時、**Festival de Verano** 夏の音楽祭、という看板に気が付きました。
ソレは三夜連続で上演されるフラメンコの案内でした。私達が見ていると、通りがか
りのスペイン人のお兄さんも寄ってきて一緒に見ていました。そして、これは人気の
ある有名な人達ばかりなんですよ、これはいいですよ、と薦めてくれたんです。
早速次の日予約券を買いに行きました。まだ看板が出て間もない頃だったので、三夜
連続でいい席を取れました。上演は8月7、8、9の三日間で、初めの晩が **Baile** バ
イレ(踊り)、二晩目は **Toque** トーク(ギター演奏)、最後は **Cante** カンテ(歌)です。
バイレは **Rafael Amargo** 率いる舞踊団、トークは **Vicente Amigo** の一団、カンテの
主役は **Enrique Morente** というプログラムです。私達は勿論サッパリ、初耳です。

まず初日、22時30分開演予定なので15分前ぐらいに席に着きました。どうせ時間どおりには始まらないだろうとは思っていましたが、案の定10分たっても20分過ぎても始まる様子はありません。となりのイギリス人のオバサンもちょっとモジモジし始めました。ふと目が会うと時計をさして、とつくと時間は過ぎてるのに、日本から来たらフラストレーションが溜まるでしょうね、と日本人の時間厳守を承知している風でした。でも、まあいいじゃないですか、ここはスペインなんだし……。

そうこうするうちに用意もとのい、イヨイヨ開演です。時計は23時。この遅れは決して主催者側ばかり責めるわけにはいきません。観客の八割がたは地元スペイン人だと思われましたが、多くの観客が時間になっても何故か着席せず、その辺をウロウロしているのです。一方着席を促すような放送もなく、開演5分前になってその旨のアナウンスと写真撮影・携帯電話の禁止についての放送があっただけ。

こんな風にして毎晩似たような調子で始まりました。

三夜ともさすがにその世界では一流とされているアーティストたちで、それぞれが、率いる仲間と同じような服装をしていますが、演技以前でも一目でそれとわかる独特の風格を持った人達でした。スペイン語ではそういう人を **duende** ドウウエンデ(魔力)があると言うようですが、正にその言葉どおりだとつくづく思いました。

元々フラメンコは **tablao** タブラオ(フラメンコ酒場)で上演されていたはずですが、現在のスペインではフラメンコの一流のアーティストはタブラオより劇場での公演活動に力を入れているらしいのです。逆にタブラオは観光客目当てのショーになっていきつつあるのだとか。タブラオでも一流どころでは有名なアーティストの上演もあることはあるらしいですが、スペイン人観客の多くは劇場へ行くのがむしろ普通になりつつあるらしいんです。それが、私達がタブラオを見つけるのが難しい理由でもあるんでしょう。タブラオは最早スペイン人にとって欠かせないものではないんじゃないか、というような気がします。だから数が極端に少ないのです。フラメンコの本場であるアンダルシアの都市ですらこの調子です。

しかしテレビではフラメンコにかかわる番組は多数ありますし、アンダルシア各地では素人のコンクールなども催されています。さしずめ素人民謡のど自慢ですね。一流アーティストの劇場での公演は、大きなスケールで楽しめるというメリットはあ

るのでしょう。演奏技術の高さも、田舎町の小さなタブラオに出てくる芸人とは大きな差があるのでしょう。しかし、小さなタブラオの、タバコの煙もうもうとした中で

の演者と観客の一体感、熱気というようなものは望むべくもありません。

一方、一流の演奏者が、わけのわからん半分酔っ払ったような観光客が呑み食いする中で演奏する事に嫌気がさして、劇場に逃げる気持も分かるような気がします。

もう一つは集客力の違いもあるでしょう、劇場の収容人員はタブラオのそれに較べると話になりません。当然ミイリも違うでしょうし、国内外での知名度の広がりも同様でしょう。しかし、フラメンコの本拠であった筈のタブラオがだんだん減っているのは淋しい事だと考える人もいて当たり前ではないかと思えます。

こうして、三夜それぞれにフラメンコの真髓を究めたアーティストの演技を目の前で見、大いに堪能しました。観客からは時々オーレ！なんて掛け声もとびます。

音羽屋ッ！ですね。一つ驚いた、そして嬉しく思ったことがあります。

カディスへのエクスカーションでタブラオへ行った事は憶えておいでですか？

その話の中で、まだ若い、エネルギッシュなサパテアードを踏む、近い将来のステップ・アップを予感させるようなバイラオーラ(踊り子)と書いた正にその娘が、初日の舞踊団の一員として顔を連ねていたんです。まだ入団したてでいかにもなれていない風でしたが、田舎町の芸人だった彼女が外国公演までこなす一団に入れたことは間違いなく大きな飛躍でしょう。さらなる成長を願わずにはられません。オーレ！！



人っ子一人いない昼下がりの音楽堂、この時間どこも死んでます。

* 買い物百般 *

この項は、日常の買い物で、異国だナーと感じた事や、なぜ？ どうして？ と思ったことなどの紹介です。

「セピア」の巻 2003年8月15日 更新

小説のなかで回想シーンなどを言うときに「セピア色の風景」というような表現を見ることがあると思いますが、ソレです。

sepia スペイン語も英語も同じスペル同じ意味です。イカの墨・イカ(特にコウイカ)の事、転じてイカの墨で作った黒褐色の顔料、となります。

ここでは食べるイカ、関東地方の釣師はスミイカといっているイカのお話しです。前にも言った事がありますが、海産物の名前は辞書だけではどうも心許なく、どうしても図鑑が欲しいところです。とにかく一番近い「種」は上記のスミイカだと思います。近似種でカミナリイカというのもあったと思います。

日本のスーパーの冷凍品売り場で良く見るムキモンゴという奴、これは形は似ていてもやはり別種でしょう。アレは多分西アフリカ、スパニッシュ・サハラとかモーリタニア辺りで取れたもので、同じ物をこちらのスーパーでも売っていますがやはり安いです。肉質がかなり違うと思います。

魚屋では **sepia** とも言っていますが **choco** と表示している事もあります。どちらかという大きい物をセピア、小さいものをチョコと言っているようですが辞書では両方ともコウイカとなっています。私達が時々覗く地元の小さい魚屋に最近これのごく小さいのが生もので出てくるときがあります。胴の長さ3~4センチからせいぜい10センチどまり、ほかのイカに較べるとかなり高いです。ほかのは解凍したものが多くてキロ当たり5~6ユーロですが、これは15~20ユーロ、イカでは高いほうでしょう。数えるのが面倒なような小さ目のものはメディオと言って半キロ買うのですが、大き目のものが入っている日は8杯とか10杯 (**ocho piezas, dies piezas**)

と数で買います。そして目方を量って値段が決まります。魚屋に限らずパックしてないものは全てキロ当たりの値段表示です。

ところで、こんな小さいスミイカ日本では売ってるんでしょうか？ 私達はとにかく食い意地がはっているから、旨そうなものがあれば、買わないまでも見逃さない筈なんですけど、見た記憶がありません。鮪ネタ卸の店なんかなら有るんでしょうか。

さて、この食べ方ですが、あなたならどうしますか？

私達はまず、コウとメンタマだけ抜いてスミもワタもそのまんまでさっと塩茹でにします。できればカラストンビも取っておいた方がいいですが面倒ならそのまま。3～4センチというような小さいのは手っ取り早くワサビ又はショウガ醤油でそのままかぶりつきます。プチッとかむとスミとワタと醤油の味が交じり合っって口に広がります。卵が入っていることもあります。次いで子イカ独特の軟らかな弾力、シアワセを噛みしめます。

ちょっと大きめなのは、マリネーも良し、網焼きもブエノ、ムイ・ブエノ。網焼きのときは七味醤油の方が合います。どの食べ方も「みそ」はスミもミソも捨てずに一緒にかぶりつくこと。



これはマリネー。つれはキリキリ冷やした辛口の白、アグハもオッキー。

エクスカーション

この項はアンダルシアの各地へ徒歩、電車、バスなどで行った DAY TRIP の紹介です。

「断崖の町ロンダ」の巻 2003年8月15日 更新

ちょっと古い話ですが、今回は一月末に行ったロンダです。最近のあまりの暑さに、
せめて寒い時の記憶を取りもどして、少しでも凌ごうという魂胆です。

最初にお断りしますが、この頃はまだHPのことなど考えていなかったもので、使える
写真がありません。ロンダのことは大抵の旅行案内に写真入りで出ていますから、ど
うしても写真を、とおっしゃる方は、立ち読みなり納涼図書館なりでご覧下さい。

なるべく写真ナシでもイメージが膨らむように努力します。

暖かいアンダルシアでも統計では一月末が一番寒い事になっています。私達の住む町
に居る限りコートなど不要ですが、ロンダは標高780メートルの内陸の高原の町、
かなり寒い事を覚悟しなければならないでしょう。バス・ツアーを申し込んだ旅行社
の女性は、たいしたことないですよ雪もないし、と言うんですが、当の御本人は厚い
お肉のオーバーオールを着用なさっているのであまり当てにはなりません。

朝八時やっと明るくなった頃バスに乗り込みました、今日のガイドは **Pepe** という前
歯の抜けた、一見ジーサンのようなちょっと愛嬌のある風貌。ペペによると今朝のロ
ンダは氷点下2度だったとのこと。ほーら、ヤッパリお肉を着ている人があったかい
なんて言っても信じちゃいけないんだ。

ところで、スペイン人の愛称で分からないのがこのペペ。 **Pepe** は **José** ホセの愛称
なんですけど、どうもこの二つの脈絡が分かりません。どちらも短い綴りに共通点
があるわけでもないし、 **Francisco** の愛称が **Paco** なんてのは、すんなりアアそうか、
と思えますけどね。何か宗教的なイワレでも有るんでしょうか？

日帰りバス・ツアーの便利な点は、泊まっているホテルのまん前とか、沢山あるピク
ク・アップ・ポイントから自分に一番都合のいい所を選べる事です。バスはこういう
所を順繰りに廻って客を拾い集めてゆきます。各ポイントの到着時間はあらかじめ案

内されていて、全ての客が全てのポイントできちんと待っていれば、殆ど時間どおりの運行が可能な筈です。渋滞が始まる前に全員を収容して目的地に向えるのです。ところがこの日は初めからつまづきどおしです。客がちゃんとポイントに来ていないんです。ペペ君はそのたびにアチコチ走り回っています。ホテルの滞在客ならフロントへ行けばすぐ何とかなるんですが、私達のように自分で特定のポイントを指定した者は、本人が其処に来ない限りどうにもなりません。ペペ君大忙しのお陰でどうやら予約客全員を集められたようです。あちこちでのロス・タイムを合わせると軽く30分は超えたでしょう。

ロンダへの道は途中標高1千メートル程の峠を超えて行きますが、ここをこえると窓外はいかにも寒そうになってきました。辺りの山の斜面はアンダルシア独特の岩肌剥き出しの禿山ですが、この峠を越した辺りから岩肌がヤケにしらっ茶けてきました。山に登ってくる前は冠雪してるのかな、と思っていました、そうではなく岩が皆、大理石なんですね。天然大理石の切り出しはこの辺の重要な産業なんだそうです。ペペ君は英西独仏語を駆使して客を飽きあせないよう一生懸命でした。ガイド業も楽ではないなと感心してしまいます。さて途中、街道筋のバルでのトイレ休憩を挟んで約3時間、ロンダの市外に到着です。ロンダの最もロンダらしいところ、旧市街は道も狭く、広い駐車場などないので観光バスは市外でストップ、アトはペペ君の先導で古い教会などを見学しながら、徒歩で旧市街を目指します。先導の旗なんかはナシ。旧市街に入るにはイヤでもヌエボ橋 **Puente Nuevo** を渡ります。有名なロンダの崖に懸かる橋で、目もくらむような高さです。この高さについては少々疑問があります。日本の旅行案内によると「百メートルはある」絶壁と言う表現をしています。手許にある4冊の本が判で押したように同じ表現になっています。しかし英文の案内書を見ると660フィートと明快に言いきっています。この違いはナンでしょう。そもそも何処から何処までの高さを言っているのか定かではありませんがどうもすっきりしません。660フィートは201.168メートルですから「百メートルはある」ことは間違いではありませんが、4冊とも皆同じ言葉で曖昧に言っているのが、どうにも気に入られません。何故、「一番高いところで約190メートル」とか「橋の直下で約110メートル」とか言えないのでしょうか？ 101メートルだって

191メートルだって「百メートルはある」ことにならないか？ まあカラムのはこの辺にして。さて、では高さは実際どうなのか？ 知りません。でも見た感じは「二百メートルぐらいはありそう」としておきます。「百メートルはある」よりマシではありませんか？ 大した変りはないか・・・。

昔はここで罪人を放り投げたんだそうです。投げられる身になれば百でも二百でも、たとえ五十メートルでも同じですね。二百メートルも落ちて行けば罪を悔い改める時間も充分だろう、ということでしょうか。

さてロンダのもう一つの目玉は、世界最古と言われる闘牛場です。大きさではメキシコシティのが一番だそうですが、ここのは古さで勝負。古くても現役です。観客席の下の回廊は闘牛博物館になっています。

闘牛場の見学のアトは昼食まで自由行動の筈でしたが、ここで思わぬ障害発生。一行のうち3名のグループが行方不明になってしまったのです。ペペ君はアチコチ一生懸命探し回っていましたがとうとう見つかりませんでした。多分ごった返していたほかのツアー客と一緒に先に出てしまったのでしょう。かなり長い間待ちましたが、ほかの客からはブーイングが出だしたのでペペ君もとうとう諦めました。

こんな事で楽しみにしていた自由行動は大幅に短縮。団体行動の基本的なマナーが破られると全体が迷惑をこうむります。私達の見たところペペ君には落ち度はなかったと思います。こんな事で自由に旧市街を歩く時間は殆どなくなってしまったので、いづれ今度は個人旅行でゆっくり行って見たいと思っています。

自由行動の時間が短くなったばかりでなく、全体の予定も大幅に遅れ、やっと遅い昼食となりました。食事は帰り道にある郊外のドライブ・インみたいな所でした。みんな、思い通りの旅にならなかったのも、あまり愉快そうではありませんでした。しかし、ともかくテーブルの其処ここにヴィノのボトルが配られるとやっと口もほぐれてきて、隣同士、向かい同士で会話も出始めました。そしてお互いにヴィノを注ぎあって飲み始めましたが、向かいのイギリス人らしいジー様は一口含んだ途端、一言あり「サワー！」。これは我が家の「アグアジャー」以上に厳しいキツイー発。でも、最後までそのすっぱいのをやっつけていたのはこのジー様だったようでした。

* ビーノ y セルベサ * 暫定版

ビーノ、セルベサに限らずアルコール飲料全般にまつわるオハナシです。

「ビーノ高騰」ノ巻 2003年8月15日 更新

大いに困りました。最近急にビーノの値段が上がってきました。一大事です。

夏に入った頃からラベルに印刷されたビーノの収穫年が急に変わってきたということ
は先にお話した通りです。

今度の変化は値段です。もっと深刻です。収穫年が二年飛ぼうが、三年分新しくなる
うが安くて旨いワインさえ尽きなければ文句はないんです。しかしこのところのワイ
ンの値上がりはひどくて、例えば「赤のベスト・スリー」で紹介した **Viña Albali**
なんか5月頃までは2.55ユーロだったのに今は3.40ユーロです。しかも私達が
きた頃の為替レートでは1ユーロ120円位だったのに今は130円台後半です。

例えば137円と仮定すると差額は：

$$3.40 \times 137 - 2.55 \times 120 = 465.8 - 306 = 159.8$$

306円の物が160円値上がりしちゃったんです。ベラボーです。為替変動を抜き
にしてもホンの数ヶ月で3割以上の値上がりです。年金生活者にとっては大大問題で
す。何せ命の水ですからね。

Water into Wine というようなことができるわけもなく、只あれよあれよと見守るば
かりです。この他にも2.85ユーロだったものが3.87に跳ね上がったり、ほかの
銘柄も大なり小なり値上がりで、もう滅茶苦茶です。

いったいどうした事でしょう。今年の異常気象や山火事なんかも関係しているんでし
ょうか。暑さや日照りがぶどうの収穫にどう影響するのか知りませんが、素人考えで
も決していいとは思えません。山火事も今までのところぶどう畑がやられているとい
うニュースには私達は気が付きませんでした。多少そういうこともあったのもし
れませんが。

収穫年の二年飛びなどについてはいろいろ考えてみました。正しいかどうか全く自信はありますが、こんな事だと思っています。

全収穫のうちに占める上質のぶどうの比率は不作の年には豊作の年より下がるんじゃないか。不作の年には全収穫量が少なくなるだけでなく、そのうちの上質のぶどうの占める割合は更に下がって上質のものは殆どないような状態になるんじゃないか。

こう考えると樽で2年、瓶で3年という長い期間熟成させなければならないグラン・レゼルバなどは、そんな年には到底仕込めないんじゃないか。だからそんな年にはもう上質ワインの仕込みは諦めて当面の収入のため手っ取り早く安いワイン作りに専念してしまう。飛ばしちゃうんです。多分そんなところだと勝手に推測しています。

値段の急上昇については今のところ判断材料がありません。一つだけ思い当たる事はこの土地の特殊事情、すなわち観光客の急増です。この近辺の町の固定人口と流動人口の比率がどんなものか、統計資料などは何も知りませんが、ウチの周りのホテル・アパートメントの宿泊客は冬場の5～6倍にではないかという勢いです。対面のビルの部屋は7月になってから殆どずっと入れ替わり立ち代り満室です。

以前お話したように、この手のホテル・アパートメントの7～8月の室料は1～2月の約3倍です。ホテル料金も似たような変化があります。

テレビでは食材の値上がりには触れていますがビーノのことは言ってないようです。これも不思議です。スペインの人にとってビーノの値段はかなりの関心事のはずなのに。とすると、やはりこれはこの辺だけの特殊事情かも。そう思って見直すと、値上がりの激しい価格帯は私達即ち外国人の最大多数が購買意欲を持つ2ユーロから5ユーロ位のものが主のようにも思えます。

うんと安い紙パックのものや逆にうんと高いものはあまり変っていないんじゃないかという気がします。もっとも私達は後者の棚は、ギッとニラんで通るだけですから正確な比較はできません。何もかも高くなる夏、上がるのは水銀柱だけではないんですね。

バック・ナンバー

(バック・ナンバーは今回でオシマイです。これ以後創刊号の身近雑記に発展解消したとお考え下さい。元々このHPは友人への近況報告がベースだったのです。)

(最終回)「海を見る」ノ巻 (2003年5月18日)

2003年8月15日更新



寝室から遠くにチラットだけ海が見えます。角度にして2度か3度ぐらのものでしょうが、それでも海面の状態は判ります。冬の間は結構荒れた日もありましたが、最近はすっかり天候が安定して、ウサギが飛ぶ事も少なくなりました。

ウサギが飛ぼうがヤギが飛ぼうが、たとえハクバが飛んだとて、今ではなんの係わりもないのに、朝起きてシャッターを上げると、つついこの遠くにチラリと見える海を見つめ

てしまいます。そして風の海面を見るとホッとしてしまったりするんです。

40年間の習性です。Once a sailor, always a sailor. です。

いずれ近い将来、渚の潮騒が聞えるような場所へ引っ越したいと思っていますが、目の前が海というような物件は間違いなく家賃が高いので、よほど不便な田舎へ行かないとそんなものは見つかりそうもありません。もう一つは今住んでいる所のような便利さを捨てる事ができるかどうか？

日常の便利度もさることながら、マラガ国際空港へ電車でわずか15分というのはやはり大きな魅力です。私たち自身がそう度々飛行機を利用するわけではありませんが

友人・知人に訪ねてもらうにもスペイン国内の旅行は最小限で済み、旅行者にとっては何かと問題の多いマドリー(D)を経由しないで済みます。Nにとっても娘に救援を求めるとき最短の時間で可能だという安心感があるでしょう。

自由旅行を経験なさっている方はご存知と思いますが、スペイン国内の旅行はあまり便利ではないのです。旅の不自由さは長距離バスに乗り慣れてくれば多少緩和されますが、初めて来る人にはナカナカ難しい面もあります。

だからこそ、このあたりに多くの外国人が住み着くことになるのでしょう。

ここに住んでみて一番意外だった事は、魚の味です。

スペインの人が食べる魚の量と種類は確かに他の西欧諸国より多いかも知れませんが魚の味が全般にどうしてもイマイチぴんとこないんです。多くの旅行案内やスペイン紹介記事では魚料理の豊富さや美味しさなどに必ず触れています。しかし私達には日本の魚よりウマイという印象はありません。個々のケースではうまいと思ったことはあります。しかし、ここに住んで半年、日本でならほとんどの魚がうまくなる晩秋から春にかけてのベスト・シーズンだったのに好印象が残ったことはごく稀でした。同じスペインでも北海岸のガリシアなどへ行けば、又違った印象をもてるのかもしれませんが。日本でも九州と北海道では魚の種類も味もかなり違いますね。

魚だけでなく料理の味付け全般に言えることですが、私達の味覚ではやはり少し濃すぎるといわざるを得ません。味付けが濃ければ、素材の持つ繊細な味わい、素材ごとの微妙な違いなど吹っ飛んでしまいますね。日本人の多くがこよなく愛する素材の味を生かした料理、端的な例では鮭や刺身などのような自然の味そのものという料理は多分ないんじゃないかと思います。強いて言えばエビ・カニ・貝類の塩茹では、最も自然の味に近いものですし、塩焼きなどもその仲間に入れていいと思います。

しかし、こういうもので、ウンウンまい、とうなるようなものにはまだ出会っていません。私達の舌が日本の魚介の旨さに慣れきってしまったのでしょうか。

米についてもやはり同じことが言えるでしょう。パエ(リ)ヤとかオジャにするならそれなりに適した米はあります、というよりソレのために改良に改良を加えたであろう米、ヴァレンシア米が有るんですが、白いご飯で美味しいと思える米はありません。

少なくともこの界隈のスーパー約20店舗をくまなく探した結果見つかりませんでした。でもソレは仕方のない事ですね。ここの人たちは白いご飯を食べる習慣はないんですから。どうしても旨い米を食べたければ、マドリー(D)やバルセロナなど大都会へ行けば日本人用の米は有るし、取り寄せる事も可能らしいですがそんな事をする気はありません。其処までしなくてもどこか日本料理の店に飛び込んで聞けば何とかなるでしょうが、ソレもすまいと意地を張っているんです。バカな話ですね。

いつか、散歩の途中で食材問屋のらしいバンからニーちゃんが米袋を担ぎ出している所に当たりました。見ると袋には漢字で「富士米」と印刷されてるではありませんか。担ぎ込んだ先は中華レストランでした。ニーちゃんの出てくるのを待って、その米は何処へ行けば買えるの？ 小さい袋は有るの？ 何処産の米なの？ と質問攻めです。店はマラガの問屋で小売もしてくれるんだそうですが、残念ながらやはりヴァレンシア米で、しかも25キロ袋しかないというんです。

しかし、富士米というネーミングから考えると、米どころヴァレンシアで日本人が日本の種を使って作らせている米かもしれない。その可能性は十分あります。一度、このレストランで白いご飯と酢豚でも食べて見ようと言っていましたが、鮪ダネになるような旨い魚もナカナカ見つからなくて、だんだんどうでも良くなってきてしまいました。

魚、米と来れば当然その先はアルコール飲料の話にならざるを得ませんが、これに関しては全く不満はありません。赤は勿論、白も味・値段ともなんの不足もなく、私達の食生活はこの点では全く充実しています。Rが40に差し掛かった頃から晩酌に清酒の出番は殆どなく、清酒を呑む機会は、誰かからお土産の地酒を頂いたりした時以外はありませんでしたから、清酒のない事は全く苦痛ではありません。

辛口のヘレスは充分その代わりをしてくれるとも思っています。料理用には韓国産の清酒が手に入ります。ここアンダルシアに住む限り晩酌は赤一本槍でもいいくらい、赤に合う食材には事欠きません。魚・米以外の食材については私達には全く問題ありません。私達の雑食性も充分ソレに順応しています。

郷に入りては郷に・・・、フードはつまるところ風土ですね。
