

¡Hola amigos!

R と N の Málaga からの手紙

(017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10月03日 R & N

目次	更新日
身辺雑記	2003年10月03日
食べある記	2003年10月03日
買い物百般	2003年10月03日
エクスカーション	2003年10月03日
ビーノ y セルベサ	2003年10月03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

「国王陛下の店子？」ノ巻 2003年10月03日 更新

(たまには言葉を交わす隣人・その一)

九月三十日の夜から次の日の朝までまとまった雨になりました。

私達が記憶する限り、三月末から丁度半年、六ヶ月ぶりの雨です。コレこそ地中海性気候というのでしょうか。六ヶ月間、全く雨がないうんて日本では考えられませぬね。だからでしょうか、ここではおよそトンボを見ませぬ。チョウチョもセミもごく稀で夏の真っ盛りでも蝉時雨はありませぬ。蚊も殆どいませぬ。なぜかカラスもいなしです。カラスは別としても、虫の少ないのはカラカラ陽気のせいだと思っております。私達のスペイン暮らしもいよいよアト一ヶ月で丸一年になります。アパルタメントの一年契約も今月一杯で切れるので、迫っているタルヘタ更新の準備の一環として、とりあえず賃貸契約の一年更新をしました。

タルヘタの申請には少なくとも向こう一年の住居確保の証明が必要なのです。勿論自分で住宅を所有すれば問題ないのですが、私達はもはや不動産を持つ気は全くありません。風に吹かれて何処にでも流れて行く気楽さをヨシとします。雲水です。

このアパルタのコンセルへ **conserje**=管理人は恐れ多くも国王陛下と同名、ファン・カルロスという名前です。この管理人、実に誠実で気持のいい男です。ここに約一年住んでみて、そろそろくたびれてきている部屋にもやや不満があるし、周りの環境特に夏場の騒がしさには些か辟易しているんですが、この管理人がいる限りここも捨てたもんじゃないなと思っております。この土地には日本語で助けを求める相手はいないので、Nにとってはこの誠実な管理人はとても大きな安心要素でしょう。

ここへきた当時は、分からない事だらけでしたから、彼には随分色々な事を聞きに行きました。今考えると随分馬鹿げた質問もしましたが、面倒がらずにその都度誠実に応対してくれました。二ヶ月目からは月に一度家賃を払いに行くときだけの付き合いですが、いつも変わらずにこやかに迎えてくれます。年令は五十台後半ぐらいでしょうか頭頂は既につやつやになっていますが、きりっとした男らしい顔で、鋭く、しかし冷たくはない澄んだ目をしています。誠実・温厚且つ毅然たる態度で高い能力を

うかがわせます。

彼は十棟あるこのアパルタメント全ての管理を一手に引き受けていてとても忙しく、下の通りをアチコチ動き回っているのを良く見かけます。頭を上げて、目は真っすぐ前方、姿勢正しく大またで颯爽と歩きます。陸軍軍人の歩き方をみているようです。彼はフランコ総統末期の近衛師団か治安警備隊の青年将校で、フランコ死後の政変に失望して軍を辞めたのではないか、などと私達は勝手な想像をしています。年齢的にも丁度符合します。そんな想像が突飛ではないような、隙のないきりっとした態度です。冒険小説の読みすぎでしょうかね。

周りの定住者のうち、夏の騒がしい間北の自分たちの本国へ帰っていた人たちもポツポツ帰ってきているようです。以前良く見かけたのに夏の間は全然会わなかった、ソウいう人達は多分二箇所には又はそれ以上に住む所があるんでしょう。中には、夏の部屋代が高くなっている間は短期滞在者に貸している人もいるみたいです。お金のあるところへはますます集まってゆくわけです。資本主義です。

隣の老夫婦も六月頃からヒソリしていましたが北へ帰っていたのでしょう。最近時々テレビの音が聞こえますが、まだ顔は会わせていません。

この人たちとも通路で会えば挨拶を交わしますが、お互いノックして挨拶するまではしません。街中であつたらチョッと識別できるかどうか自信がありません。向こうはすぐこっちを分かるでしょうが、私達から見るとこの辺にゴマンといるイギリス人老夫婦の一組です。どうも我々日本人は相手の顔をシカと見て話すことをしないので顔もはっきり覚えられないんですね。

明日から娘が短い休暇を取って遊びにきます。グラナダへ泊りがけでアランブラ見物に行く予定でいます。三月行った時は人が多すぎてあまり満足できませんでしたが、
今度はどうか？

三十日の雨で夏の陽気にははっきり幕がおりて、変りやすい秋の天気になりました。
でも、秋の虫は鳴きません。いないんでしょうね。

食べある記

「カフェ・コンティネンタル」の巻 2003年10月03日 更新

いつもはエクスカーションの項でお話する夕食メニューの話、今回はこっちへ回しました。四日目のセナ **cena**=夕食はトマトソースのペンネとバカラオ・スープ煮。既にお気づきでしょうがスペインの安手の定食メニュー・デル・ディア **menú del día** は普通、第一の皿 **primer plato**、第二の皿 **segundo plato**、デザート **postre** でセットになっていて、夫々三~四種類の中から選択します。私達のホテルの食事もこうでしたが選択の自由はなく、あてがいぶちのところがレストランとは違います。で、今夕のメニュー、バカラオ **bacalao** というのはタラ、特に塩ダラの事でスペイン人の多くは大好きな食べ物ようです。スーパーには年がら年中塩ダラが切れることなくおいてありますが、特に年末には山のように積み上げてありました。大概是もどして煮込み料理に使うらしいです。私達はタラのクセが余り好きではないので、コレまで買ったことはなく、コレがスペインのタラ初体験でした。不味いという程ではないにしても決して飛びつくようなものではなく、注文してまで食べようとは思えませんでした。回りは旨そうに食べていました。やはりタラ独特のクセが問題です。こういう食べものは旨い不味いではなく、幼児体験が大きくものを言うようですね。日本でも北の出身の人は好んで食べるのではないのでしょうか。私達には今日のメニューは不満足。今日はとにかくタラに始まりタラに尽きました。

食後は例によって二人だけで外カフェ。いつもの通りのいつものバル、いつもの椅子に座っていつものカフェ・ソロとブランデー。バルと言ってしまいましたが、ここは食べものは出さず飲物だけ。正しくはカフェ・バルとでもいうのでしょうか。

(多分店主でもある)バルマン(バーテン)はいたって無口、かすかに微笑んで静かにブランデーを注ぎ、黙ってカフェを差し出すだけ。極めて好ましい態度です。

この店、この辺でいう所謂パソ **pazo** 豪族の館の改造で石造りの重々しい造作です。

カウンターもテーブルも椅子も、それに見合ったがっしりした造りです。

静かなのはバルマンだけでなく、店には結構客もいるのにみなヒソリと飲んでいきます。そんなところは、ギネスのグラスを前にしたジーさんがジトーっとしているアイ

ルランドの田舎のパブを彷彿とさせます。チョッと陰気くさいと言えば陰気くさい。それで思い出しましたが、何かの本にガリシアの人は物静かだというようなことを書いてありました。物静かを陰気と言ってしまつては、ミもフタもないですね。今度の旅は殆どバス仲間と行動をともにしていたので、私達二人だけで土地の人と接するのは短い自由時間の間だけでしたが、確かにアンダルシアの飲食店に較べると何処のバルへ入っても静かでした。このカフェ・コンチネンタル、いつ行っても客は新聞か雑誌を読んでいたりで、声高に話すのを聞いた事はありません。 もう一つこの店がとても気に入ったのは、そのブランデーグラスの大きさです。顔が半分入ってしまいそうなサイズのところへ、ごぼごぼ、オイオイという位の量を注いでくれます。静かな物腰からは思いもかけない大胆さ。尤も金を払うのはこっちですからね。結局カンバドスにいる間、最後の晩以外は毎晩通ったことにはなりますがボトルは殆どカラになりかけていました。このボトル、呑んだのは間違いなく私達だけのはず。



カフェ・コンチネンタルの真鍮のプレート。20センチ四方で良く磨かれている。ここがカフェだということが分かるのはこのプレートだけ。アトは看板も何もナシ。店が開くのは16時で、閉まっているとここがカフェだなどとは思えません。シンボルがコンパス・マークというのがいいですねー。これぞまさしく船乗りの店。

* 買い物百般 *

「ハナシャコ」の巻 2003年10月03日 更新

スペイン語では *esquila*、英語は *squilla*。殆ど同じで、ラテン語が元と分かります。

買い物と言ってもマタマタ食べる話になります。でも、コレは仕方がないんです。

私達はとにかくシンプル・ライフに徹することを旨として生活していますから、買い物と言っても食材と酒類以外は日用消耗品を買うだけなんです。石鹸やシャンプーを買う話をしても面白くもなんともありませんから、いきおいこの項で取り上げるのは食材が大半を占めることになります。

サテ、今日の買い物はシャコ。カディスへ行った時シガーラ *cigala* というエビが旨かった話をしましたが、憶えておいでですか？ そのとき、コレはハナシャコにも似た色合いだと言いましたが、今日の買い物こそ、そのハナシャコです。多分コレは日本でハナシャコと言っているものと全く同じものだと思います。 シッポの二つの朱点、花が綺麗です。コレは生ですが、茹で上げると全体が茹でエビの色になります。味は？ まあ、可もなく不可もなく、という程度。それにしても、シャコのアタマ、見れば見るほど不気味なもんですね。エイリアンでシガニー・ウィーバーが食われそうになる怪物にそっくり。われわれ人間もとんでもないものを食らう動物ですね。



エクスカーション

「ガリシア」の巻・その四 2003年10月03日 更新

(四日目午前) ポイオ(Poio) とコンバロ(Combarro)

さて、旅も中日になりました。昨日はシェスタ抜きので、一転、今日は近場でらくらくオヤツつきコース。

まず、午前中はポイオという所にあるモナステリオ monasterio=修道院の見学。

そのあとコンバロという漁師部落のチリンギート chiringuito=海浜飲食店でマリ

スコス mariscos=魚介類のオヤツ、勿論、アルバリーニョ付き。

位置関係は下の地図の通りです。ホテルは左上のカンバドス Cambados、修道院のあるポイオ Poio は中央のすぐ右下、そして大事なコンバロ Combarro はポイオのすぐ左下です。



モナステリオというのは修道会の、自給自足を旨とした修道院をいうのだそうです。ですから農作業をしたり、酪農製品やビーノを造る事で収入を得ていたのでしょう。ベルギーではソレがビールに代わる訳です。函館にもトラピスト修道院というのがあ

ってビールかワイン、其の他のオリジナル製品を売っていたのを憶えています。
ベルギー・ビールでラ・トラップ **La Trappe** という旨いのがありますが、これなども、そのイカにもという名前からいってもトラピスト派の修道院で造ったものなんでしょうね。ポイオの修道院はメルセダリオ **Mercedario**=メルセス会というのだそうで、トラピストもこれも修道会一派なのだそうです。と言っても修道会とは何だといわれると私達にはトンと判りません。そういうことはよく判りませんが、とにかく修道会に属する修道院ではワインやビールを造っている、又はいた、ということだけに関心があります。

一方、同じ修道院でもコンベントというのがあって、こちらは托鉢修道会というのに属していて、托鉢のみで生活をしたのだそうです。日本流に言えば雲水ですね。行雲流水という成語が好きです。だから雲水にもあこがれめいたものを感じますが、私達の今の暮らしは行方定めぬという点では限りなく雲水に近いのかも知れません。

呑み食い以外、物欲も殆どないし・・・。

でもワインやビールを造らせてくれるんなら修道院は断然前者がイイデスネー。托鉢よりずっといい。ポイオの修道院内の博物館などを見た限り、ここではビーノを造っていたようではありません。ひょっとよると試飲でもさせて貰えるんじゃないか、とうすうす期待してたんですが残念。宗旨が違うんでしょうか??



(静かな修道院中庭の回廊、いしだたみの角は磨り減って何百年となく毎朝修道士が掃除をした様子うかがえる。我々練習生も毎朝デッキをこすられたもんです) 人里はなれた静かな修道院で、ややマジメ腐って分かりもしない坊さんの説明を聞いたアト、いよいよお楽しみコース、精進落としです。

コンバロというのはソレこそ何にもない漁師部落。みんなのお目当てはマリスコス。

特にここはプルポ・ガリエーゴ **Pulpo Gallego**=ガリシア風茹蛸がお得意。
早速海っぺりのヨシズ張りに座り込んで最初の一皿、勿論アルバリーニョも。リベイ

ロじゃないよ！でもコレは三食昼寝以外で別勘定、注文も払いも自前。
タコは、ただ茹でて簡単なソース=多分オリーブ油と塩だけ、を掛けまわし、パプリカをたっぷり。なぜか皿はどの店も木皿を使います。単純ながらも旨い。かな

り時間を掛けて茹でると見えてやわらか。アルバリーニョも勿論文句ナシ。

私達はタコに続いていつものアルメハス・ア・ラ・マリネーラ、アサリです。
アルバリーニョもオカワリ、更にまたオカワリ。一本頼んじまえば良かったのに。

周りを見渡すと、同行の仲間達もタコは大抵オサえていた様子。その他オオバイワシの塩焼きとかナバハスとかホタテとか結構ボリュームのあるものをやっつけてます。それどころかパンも食べるし、セルベサは呑むし、ビーノも勿論です。帰ったら又すぐ昼食だというのに。もっとも人のことはあまり言えませんけどね。ガイドネーもドライバーもみんなと一緒にむしゃむしゃガブガブ。いいのかって？ いいんです。

まあとにかく充分満足のおやつタイムではありました。



(これはメディオ=半皿、言わば半人前)

下の写真は同行のバス仲間のふたくみ。このほか周りのテーブルも殆どおなじバスの
仲間で埋まっていました。ここでチョットお仲間の紹介です。

左からカディスからきたカップル、チャロとペペ。彼らとはその後メール友達となり
やり取りをしています。彼は海軍省水路部の海図編纂者。泣き所は英語がダメなので
スペイン語のみのやり取りで、そのかわりいいオベンキョウになります。読むのに辞
書と文法参考書を総動員して半日、ほとんど暗号解読。返事を書くのに又半日。

カディス夫妻の対面はコルドバからきた(三段バラの)カルメン。典型的アンダルシア
・タイプの女性。見かけよりはずっと物静かで優しい。ダンナはこのとき写真をとる
ため立った後でいませんがイガグリ君みたいなキマジメそうな男性。

そして奥のテーブルが例のマルベリーヤの四人組。真中一番奥がセサミさん。その向
かい側が奥さん。その手前VサインがTさん、その向かいがTさんの奥さん。

みんな愉快的な仲間。



(写真の手前側に私達のテーブル、その外は海。フロアーの半分は海の上)

長いオヤツを終えて、ハラッペラシとせめてもの気休めにバスを駐車してある漁港の網干し場まで海岸伝いに散歩。途中で写真のような小屋を見かけたので丁度近くにいたガイドネーのイサベルに聞いたら、昔の食料保存庫(主に穀物の)だったとのこと。この辺の海岸地帯では殆どドノ家の庭先にもこれがあつて、大抵屋根に十字架が付いているので、初めは各家庭の自家用礼拝堂かなと思っていました。

けれども、十字架のないのもあつたりしてどうも不審に思っていたのです。この辺りは冬になると雨が多いので、雨にぬれないよう、蒸れないように考えられたものなのでしょう。なるほどこの中に食品をつるしておけば天然冷蔵庫になりそうです。現在ではもう実用にされることは少ないんでしょうが、今でも便利に使っている人もいて見えて綺麗に整備されているものも有ります。

さっき行ったモナステリオには随分と大きいものがありました長さ20メートル、幅6~7メートル程でしょうか、あまりに巨大だし、第一、立派な教会のある修道院内に別の粗末な礼拝堂など必要ないわけで、ここではっきりおかしいと思っていたのです。修道院ですから大勢の食料を蓄えるため大きなものが必要だったんですね。コレはガリシアの旅行案内などには大抵写真が出ているのですが、今まで正体がわからなかったんです。オレオ **horreo** と言います。



バスに乗り込むと、ものの三十分でオテル着。すぐ昼食。

今日のメニューはコレまでに一番手の込んだ美味しいものでした。ローストビーフを濃厚なスープで煮込んだようなもの、ナントいうのか知りません。今までのあてがいぶちのメニューでは一番のものでしたが、いかんせんオヤツで腹一杯、いくらも食は進みませんでした。これまた残念。スペインの人たちはパクパク。

(四日目午後) パドロン(Padrón)

たっぷり食べて、ゆっくりシエスタをとって、17時出発で今度は少し北へ。
食っちゃ寝、食っちゃ寝で、どうなることかホントに心配になりますが、まあ、旅行
中は素直に郷に従おうと開き直りです。
午後の行き先は昨日行ったサンティアゴの方向、丁度半分ぐらいの距離にあります。



下方やや左にお馴染みカンバドス、右上隅がパドロンです。サンティアゴは同じ方向へ更に同じ距離です。パドロンの目玉はスペインの有名な女流詩人ロザリア・デ・カストロ **Rosalia de Castro** 記念館。とても有名な詩人なのだそうです私達は知りませんでした。作品をよんだこともありません。何せRがコレはスペインのもの、とはっきり認識して読んだ記憶のあるのは、モンタルバンのハードボイルド探偵小説しかありません。少年と言われた頃はイザ知らず、その後は日本の作品ですら、詩などには縁がないのに、スペインの叙情詩では話になりません。

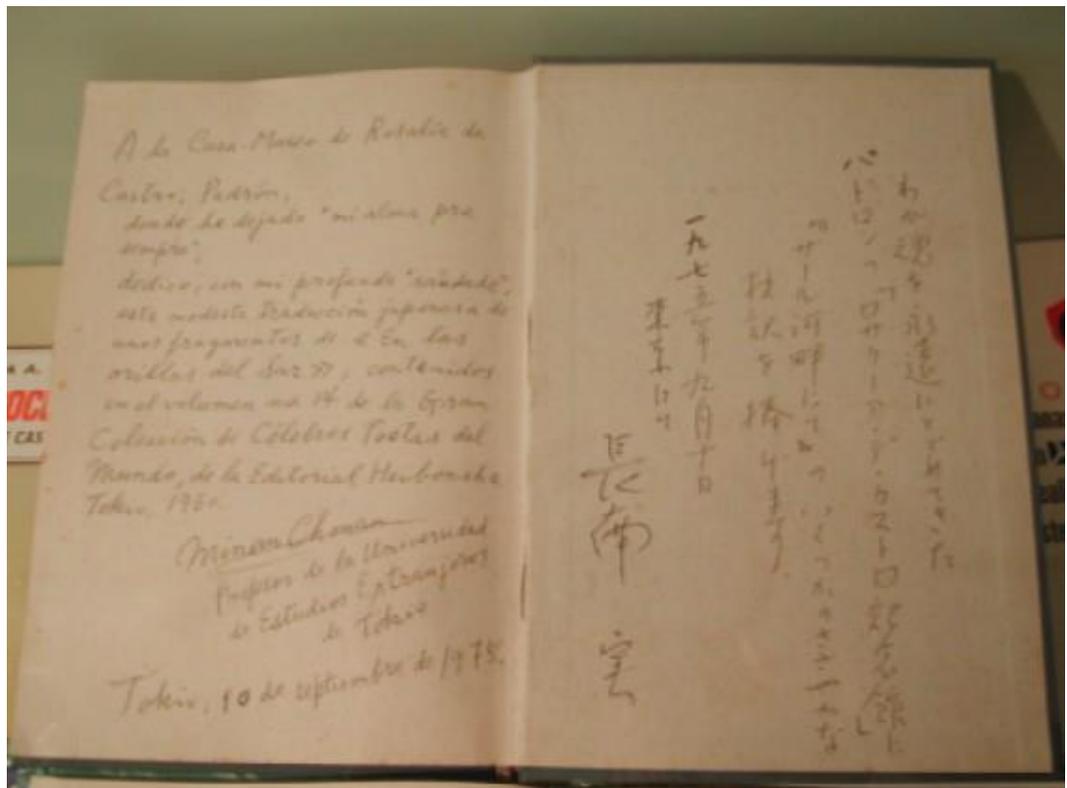
驚いたことに、この、詩人の生家をそのまま使った、記念館の展示室の一つに、かつてここを訪れた日本人がその感激を日本語で記したものを残していました。同行の仲間の一人が、ハポネスの書いたものがある、と私達に教えてくれたのです。

展示室のガラスケースの中に、カストロの遺品などと一緒に二人の日本人の手記が収

められていました。一人は津田塾大の教授でカストロの研究者らしい人、もう一人が書いていたことは自身も詩人かまたは翻訳者らしい内容でした。こんな所でこんなものを見るとは思いがけない事でした。



カストロ記念館、ごく普通の家。 記念館のプレート。



(記念館に保存されている日本人の手記。カストロの本の裏表紙に書いたらしい。)

この、長南 実という人ご存知ですか？ 詩人でしょうか？
どなたかご存知でしたら教えて下さい。手許には広辞苑しかなくて知りようがないんです。ネットの検索というのがどうも苦手で、途中でイヤになってしまふんです。
このアトもう一箇所、やはり有名な作家のお墓というのを見せられましたが、こっちは教会の墓地にある普通のお墓だけなので、当人の事を知らない私達には感興はわき

ませんでした。しかし、亡くなったのが昨年のものでまだニュース性があるためか、
スペインの人たちの一部は熱心に説明を聞いていました。

Camilo Jose Cela Trulock という作家です。ご存知ですか？

コレで今日の予定は終了、アトは自由時間です。この町はピミエント・デ・パドロン
Pimiento de Padrón という獅子唐をやや寸詰まりにして太らせたような格好の一種
のピーマンの主産地です。こんなものは何処でも出来そうなものですが、私達の町の
スーパーでもこの名前で売っています。街中の通りのアチコチで屋台の産直セールを
やっているし、この町のどのバルでもタパスにはコレが必ずあるようです。

バスを、既に営業時間の終わった市営市場の脇に止めて、小一時間の自由時間。
私達は早速、ピミエントの試食をするためバルに飛び込みました。其処はなんと、プ
ルペリーア **pulpería** というんです。エッ、タコ専門かよ、と思いましたがコレはR
の勘違い、後で調べたら食料雑貨店というような意味でした。でも、ホントはガリシ
ア語でタコに関係のある言葉だったのかも知れません。



ともかく、ここでまずは名物ピミエントとカーニャ、続いてまたもやタコ。どうも午
前のオヤツを食べ過ぎて、昼食がちゃんと食べられず、今ごろになって小腹がすくと
いう悪循環。子供なら叱られるところですな。

ピミエントは惜しいかなチョット焼きすぎ、アラ塩をふりかけて焼いてあるので、食
べる時は良くはたいて。ピリッと辛く獅子唐より肉厚で歯ごたえあり味は上々。

タコはここでも上出来、やはり木皿。午前のものよりやや濃い味でしたが、相手がセルベサだったのでむしろコレは当たり。カーニャもつい予定オーバー。

この辺を歩いていると普通のスペイン語の辞書が役に立たない事が多いので、ガリシア語の辞書を買おうと思っていました。丁度バルの近所に本屋があったので聞いてみました。あまり売れるものではないらしく、ウンちょっと待ってくださいよ、と探し出してきてくれたのは、大型本でとてもダメ。ポケット版は？ ソレも確かあった筈、とアチコチ探してくれるんですが、その間他の客はほったらかしでこっちが気が引けてしまい、バレバレ、グラシアス。もういいからと断って出てしまいました。

集合場所の近くに気持のいい木のアーケードがあったのでベンチで一休み。



(この木なんていうんでしょう、鈴掛けけみたいな実が付いていました)



(市営市場にあったロースト・チキン=ポヨ・アサード専門店の看板)

(四日目夕方) カンバドス (Cambados) の散歩

今日はオテルへ帰って来たのが早く、セナ **cena** 夕食まで間があったので、みんなで
ぞろぞろオテルの近くにある古い墓地を見に行きました。墓地は小高い丘の中腹にあ
って、丘の頂上はミラドール **mirador** 展望台になっています。

この墓地でチョッと珍しいものを見つけました。



古い墓地の、この部分は最近の新しい墓標の多い部分ですが、この真中の墓標、アイ
ルランド独特のケルティック・クロス **Celtic Cross** ケルトの十字架なんですね。
イベリア半島の一部には紀元前からケルト民族が住み着いていたことは知識として知
っていましたが、こんな新しい墓標にまでケルティック・クロスが使われているのは
意外でした。やはりこの辺にはケルトの文化が深く浸透しているんだなと改めて感じ
ました。

ここへ着いた日、こりゃそのマンマ能登だあー、と思う反面、何となくアイルランド
にも似ているなーと感じたことを思い出しました。山や海のたたずまいは能登半島の
東海岸にそっくりですが、ほとんどが石造りの家なので家のアル風景となると断然ア
イルランドになっちゃうんです。そういえばリアス・バハスのヘソともいえるビーゴ
Vigo のサッカー・チーム **plantilla de fútbol** の名前はざぱり **CELTA** セルタです。
アンダルシアなどでは日常ケルトの影響の残るものなど全然気づかずにいましたが、
ガリシアには色濃く残っている事を再認識しました。

展望台の脇でたむろしていた近所のジイ様達が、私達が通り過ぎるのを見て、オイ見
てみるありゃハポネスじゃねーかと言ひ合うのが聞こえたので、振り返ってシ・ハポ
ネスというとみんな嬉しそうに笑っていました。こんな田舎じゃ珍しいんですね。



苔むして、半分崩れそうになっている墓地の古い部分、奥まった所は素朴な礼拝堂。



展望台。どうですか？ 能登半島、和倉か穴水といっても通用しそうですね？ 違うのは東でなく西に面している事。冬来たらもっと似ていると思うかも知れません。

* V I N O *

「葡萄の焼酎」ノ巻 2003年10月03日 更新

アグワルディエンテ *aguardiente* といいます。

無色・透明、アルコール分45度。 アルバリーニョを買ったボデーガの直売所で一緒に買いました。能書によると、「ガリシアの伝統的手法で、アルバリーニョの絞り粕から銅製の蒸留器を使って蒸留してできたもの」としています。

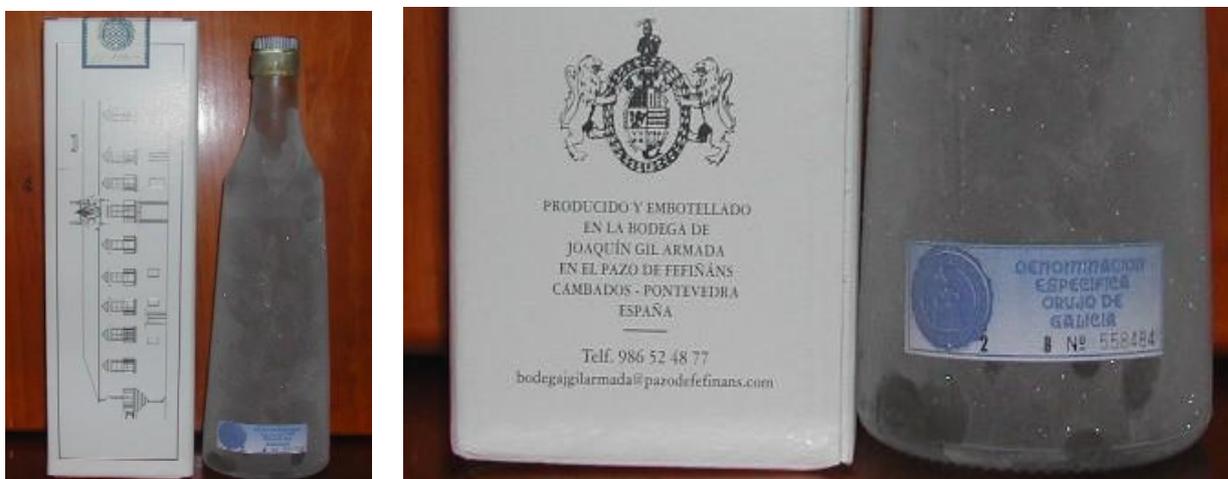
堂々と絞り粕、と言っています。アルバリーニョは言わば腐っても鯛なんですね。

これと似たものは、南米ペルー・チリで良く呑まれるピスコというのがあります。ソレを呑んでいた頃は、呑む方が忙しくて、製法のことなんかどうでも良かったんですが、味と言ひ、クセと言ひ、多分同じものに違いありません。

南米一帯では、ピスコ・サワーというのみ方が多かったように記憶しています。日本でも焼酎サワーがありますね、アレです。

うちではこの手の無色の蒸留酒は、もっぱら冷凍庫でカリカリに冷やしてストレートというのが常套です。いけます。クセの強い「大人の味」と言っておきましょう。

絞りの頭はアグワですが、とんでもない、決してアグワではありません。



日本ではコレに類するものは呑んだことはありませんでしたが、当然似たものはあるんでしょうね。本家アルバリーニョの倍の値段です。度数から言えば当然か。
