

# ¡Hola amigos!

R と N の Málaga からの手紙

(020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24日 R & N

| 目次                         | 更新日         |
|----------------------------|-------------|
| <a href="#">身辺雑記</a>       | 2003年10月24日 |
| <a href="#">食べある記</a>      | 2003年10月24日 |
| <a href="#">買い物百般</a>      | 2003年10月24日 |
| <a href="#">エクスカーション</a>   | 2003年10月24日 |
| <a href="#">ビーノ y セルベサ</a> | 2003年10月24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 \*

\*\*\*\*\*

### 「二軒の八百屋」ノ巻 2003年10月24日 更新

私達の部屋のすぐ前の建物、あのシーズーおばさんの住んでいるアパルタメントですが、ここには背中合わせに二軒の八百屋が有ります。

初めから二軒だったのか、一軒は後発なのか、私達は建物が出来た頃を知らないのだからそれは分かりません。同業者が軒を連ねるといふことはよくあることで、市場などは勿論ソウですし、秋葉原の電気街とか、アチコチの飲食店街もソウですね。あそこへゆけば何か必ず欲しいものがあるという期待感が、より多くの客を呼ぶんでしょう。魚屋がずらっと並んだ魚市場では、ちょっと見は同じようでもそれぞれ得意分野があるんでしょうし、食べもの屋なんかは特に一軒一軒特徴がありますね。また呑み屋なんかはおなじ銘柄のビールを呑ませても、あそのコは愛想がいいとか、こっちのママはコノミだとかで客足もある程度公平に流れるわけです。

しかし、客の数が限られていて、しかも売っている商品に何の特徴も持ち得ない小さな八百屋兼食品万屋では、明らかに両方が足の引っ張りあいをする事になります。それでも私達がここへ来た当初からずっと見ていると、それなりに各自のお得意を掴んでいてまずまず平均に繁盛している風でした。私達が見るともなく見ていて気付いた事は、右の八百屋の客筋はスペイン人主体、逆に左は外国人が断然多い事です。右の店の(多分経営者でもアル)店長は三十後半ぐらい、黒髪の豊満なスペイン美人、とても目立ちます。彼女と、多分彼女の弟らしいアンちゃんとが主力で、時々、更にその妹らしいオンナノコが店番に来ています。明らかにみな血縁者のようです。左の店は四十後半ぐらいの店主夫婦と手伝いの女の子ですが、気になるのはこの女の子がしょっちゅう変る事です。この一年で少なくとも5人もしかすると6人目かもしれません。しかも、一人がやめちゃってしばらくは手伝いナシ、そのうち新しい子が入る、というのではありません。あれっと思って気が付くといつのまにか新顔になっているという風です。この二軒、このあたりのほかの個人商店とは際立って違う共通点を持っています。ソレは土曜の午後も日曜も、祭日さえも休まない事です。これは大部分がカトリック信者というこの辺では極めて異例です。まるで意地の張り合いを

してるみたいです。安息日であるべき日曜日に教会にも行かず稼いでいるのはある意味でバチアタリなのかも知れません。

しかし、驚いたことに、左の店は六月一杯丸々ヶ月休んでしまったのです。いい度胸です。この辺の店が夏の間長期休業をするのは特に珍しい事ではありませんが、背中合わせに商売敵を抱えていて、商品だって何の特徴も持ち得ないものばかりで、しかも食品ですから同じ客が殆ど毎日か、少なくとも三日に一度は来るだろうというような商売で、オイオイいいのかヨ、と他人事ながら気になります。案の定、七月から店を再開したのですが明らかに以前より客足は落ちたようです。



(アーチ型からシーズーおばさん、右の店ノースリーブが女主人、ヒゲオヤジは来ると左端の白服のすぐ向こう位に立つ、決して座らない)

左の店でもう一つ気になる事があります。写真の中央と左の店の角に駐禁標識があるのわかりますか？ この標識、実はつい一ヶ月前に出来たもので、内容は「午前8時から13時までの間荷物の積み下ろし以外の駐車を禁ず」というものです。

左の八百屋は今までずっと自分の店の前の横断歩道にバンを停めて荷おろしをしていたのです。(写真の左隅にゼブラ・マークが見えますね)そしてバンが確実にソコに停めれるように、おカミさんが朝早くから横断歩道の上にカラの野菜籠を並べてほか

の車が横断歩道上に駐車しないよう場所取りをしてたんです。八百屋の荷は決して軽くはないでしょうし毎朝の事でその苦労はわかります。しかし、ウン、と思って見ていました。ある朝警官が来ておカミさんに何か言っています。内容は聞かなくても分かりますよネ。そして一ヵ月後この駐禁標識が出来たんです。この間にどういうやり取りがあったの分かりませんが、明らかにコトは左の八百屋の有利に運んだわけです。何かカマしたんじゃネーのかと思われてもしょうがない状況ですね。

でも、やっぱり駐禁標識なんか無視する奴が多くて、相変わらず横断歩道で場所取りをしています。標識を立ててから暫くの間は毎朝警官とグルーア(*grúa*=レッカー車)がきて違反車をもっていきましたが、最近はソレも来ません。

右の店は建物の向こう側の道路で荷おろしをしています。そっちには横断歩道はなくゾナ・アスール(*zona azul*=有料駐車区域)になっていて、朝のうちは殆ど停めている車もおらず問題はないんですね。そのかわり道路から店までの距離は遠くなりますが見ているとアンちゃんが台車を使って運んでいます。アンちゃんの若い力と台車でカバーしてるわけ。道路と店との間にはバルがあってその店先というかテラスのテーブル席の間をぬって荷を運ぶんですがバルの女主人とも旨くやっている様子うかがえます。この辺りを受け持っている市の清掃職員等が大勢で昼食めしどきなどに店の前のベンチに座って店から買ったボカディーヨやジュースをやっつけているのを良く見ます。シーズーおばさんも出口からすぐ近くの左の店には決してゆかず、ナゼカ右の店専門です。左の店の常連はあのヒゲオヤジです。今も良く来ますが、物を買うため、でないことは確かです。

ところで「・・・心と秋の空」はスペイン語の辞書にもありました。「オンナ心は秋の空のように変る」*El corazón de la mujer cambia como el cielo de otoño.* オトコという字は見当りません。更に括弧してあまりにも急に(*tan rápidamente*)とも書いてあります。但し西和ではなくで和西なので、編者の和文西訳なのかも。優等生の試験解答みたいで100%言い切ってヒネリがないのがスペイン語らしくありません。でも、最近の天候を見るにつけやはりこの言葉、欧州生まれとしか思えないのです。

\*\*\*\*\*

## \* 食べある記 \*

\*\*\*\*\*

### 「闘牛の肉」ノ巻 2003年10月24日 更新

最近、西隣のフエンヒローラ(Fuengirola)という町に行く機会が重なり、この町の食べもの屋に目を向けることが多くなりました。とは言え、外食は、健康上・経済上双方の観点からなるべく避ける事にしています。とは言え、まあたまには、見聞も広げなくてはなりません、新しい店にも入ってみましょう。

店の名前はラ・ボデガ・デ・エンフレンテ (La bodega de enfrente=向かいの酒蔵)



(入り口はこんな感じ)



(中へ入るといきなり酒樽)



(奥にもまた酒樽)

今日のオススメはマグロ・デ・トロ (magro de toro) 。鮪のトロではありません。

闘牛で殺した牛の肉です。トいうことになっています。

マグロは赤身の肉、そしてトロは闘牛の牛、ですが普通の牡牛もやはりトロですから闘牛で殺した牛の肉でなくても牡牛でさえあれば看板に偽り、とはならない訳です。

でも、この店は更にトロ・デ・リディア(toro de lidia=闘牛の牡牛)と明言しています。これではもう、そのものズバリを使うしかありません。

真偽は知りませんが、闘牛場の裏ではたった今殺した牛をすぐ解体して即売するのだそうで、これがあっという間に売りきれてしまうんだとか。この辺の町には何処でも闘牛場がありますから供給源は十分の筈です。勿論フェンヒローラにも闘牛場は有ります。しかもこの店から300メートルあるかなしかという位置、いかにもソレらしいところでは。



今日=HOY のオススメ、TORO de LIDIA、O の字に角がはえてますね。ナプキン立てもウシ、黑板かけもウシ、赤いXは闘牛でウシの背中にブツ刺す槍、モー牛・牛・牛のオン・パレード。

右手前がソレ。料理法はナントということもなくトマトソースで煮込んであるだけ。勿論煮込む前に玉ネギやら其の他諸々の香味野菜と一緒にオリーブ油たっぷりで炒めるんでしょね。当然香辛料も色々充分に。飛び切り旨いというものでもありませんが、大量に且つ長時間煮込んでるんでしょ、まずまずです。

二列目左はメルバ・エン・エスカベージェ (melva en escabeche=ヒラソーダのマリネー)、右はアリオリ・パパス・コン・プルポ(alicoli papas con pulpo=ジャガイモ

とタコのんにんにくソースあえ)日本なら里芋とタコが、スペインではジャガイモ。  
にんにくソースは言わばニンニク味のマヨネーズみたいなもの、これはアホネサとい  
う名前で市販されていて、にんにく＝アホ(ajo)ウチではアホ・マヨと言って愛用し  
てます。これのマヨ・ショウもうまい。なんにでも合います。

私達が昼酒をやっていると、テーブルの隣でなにやらガサゴソやり始めました。やが  
て大きなガス台が座りそれにピッタリのパエリヤ鍋が乗っかりオヤジが出てきて料理  
が始まりました。

まずはコネホ(conejo＝ウサギ)の肉を炒めるところ。やがてナタ豆が入ります、充分  
火が通ったところで(右の写真の赤っぽいもの) サフランの粉をふりかけブイオンを  
たっぷり。左手の寸胴鍋がブイオンですが、どうやら味の決め手はこれらしい。私達  
が見ていた限りパエリヤ鍋の上では殆ど調味料らしきものは使っていませんでした。  
塩や香草は用意してありましたが使ってなかったと思います。ガ、なにせ、昼酒呑み  
ノミだから見落としたかも知れません。

この日はなにやらこの店内でお祝いのパーティでもあるらしく、このパエリヤはその  
ためのものだったようです。このように店内での調理なら調味料は何でもすぐ持って  
来れますが、野外などの出張サービスではブイオンの方に全てをぶち込んでおいた方  
が手っ取り早く、なおかつどんな大きい鍋でも味が均等になじみますね。

ブイオンを入れてからは暫く煮込みです。やがてグツグツと煮立ってきた所で味を確  
かめ、イヨイヨ米を入れます。





米が入る前にすでに鍋はかなり一杯になっていたのので、ドウスルンダとっていましたが、ご覧の通り。モウこれでなみなみ一杯。あとは炊き上がりを待つばかりです。極めてシンプルなパエリアで、多分これが原型なんでしょうね。元祖パエリア・バレンシアーナ(Paella Valenciana)か？ もっとも、この後飾りにエビなど乗つけたかも知れませんが、そこまでは見届けませんでした。でもそうであったとしても、エビはあくまで飾り物、主役はあくまでコネホとブイヨン。

お好きな方には叱られそうですが、大体こういうオジヤ風のものに殻付きのエビやらかニやら、骨付きのサカナなんかが入っていると腹が立ちます。だいいち、食べにくくってしょうがないじゃありませんか。骨付きなら、このようにぶつ切りのコネホかポヨ(pollo=チキン)が限界です。これなら骨離れも良く手もよごれません。

右手のカウンターは通りに面していて、この外は歩道いっぱいテラス席になっています。カウンターで昼間っからウイスキーなど飲んでいたオッサンもじーっと見つめていました。奥のほうに見えるジーたちはヘレス、私達はビノ・ティント。ここがカンジンの所で、真っ昼間っからウイスキーはいけません。

ヘレスやビノは食事の添え物、食事をヨリ美味しくするもの、ウイスキーは食事とは関係なく、もうこの日の仕事はないというときに許されると思っています。ケジメです。ほらコイツもウイスキーだけでナンニモ食べてないでしょう？ コイツ、もう今

日は仕事する気ないんじゃないか？ まっ、カンケイないか。

私達の胃袋のキャパシティは既にマトモなレストランで食事をするには向いていません。タパスを二人で三皿か四皿、固形物はソレでもう充分。経済的な胃袋です。

この店のいいところは、同じ料理がラシオン(ración=一人前=一皿) メディア(media=半分) 更にタパス(tapas=小皿) となっていて客の腹具合で好きな量を選べる事です。こいう店は大体気が置けない開放的なところでカマレロ(camarero ウェイター)も気さくなニーちゃんである事が多く楽しく食事ができます。白いテーブル・クロス

はなし、ナプキンもナシです。卓上に紙ナプキンの容器だけ。

店によってですが、飲物を注文した時点ではコースターだけ、その後食事をたのむと初めて紙のテーブル・クロスを持って来るんです。だから既にテーブル上にあるセルベサやビノを一辺どけて、または客も一緒になって持ち上げてクロスを敷くんです。

どうせ安い紙クロスなんだし、メシどきには大なり小なり何か食べるんだからどうせ敷くんだったらハジメツから敷いときゃいいのと思うんですが、こいう店多いんですよ。無駄な労力だと思うんですがネー。ここのテーブルには普通ビニール、私

達の座った古い酒樽のテーブルはナンニモナシ、でいっそのことセイセイ。

ところでこの店の名前「向かいの酒蔵」ですが、何が「向かいの」だろうと思いませんか？ 私達はナンデ？と思ってました。

この店の向かい側はセルベセリーア(cervecería=ビアホール)なんですが、どうやらこの二軒、経営は同じみたいなんですね。みてる時々カマレロが行ったり来たりしています。セルベセリーアの方が古くからある、言うなれば本店で、後から分店ボデーガを開いたんじゃないか。それならこの名前はピッタリはまるわけです。

聞いてみたわけじゃありませんが、まず間違いないと思ってます。

ボデーガの店内はどちらかというとやや薄暗い感じですが、セルベセリーアはあくまで明るく開放的です。そのうちこっちの方にも入ってみなければ、と思っています。このボデーガが気に入っているもう一つの理由は写真の酒樽。これ自体はインテリアに過ぎませんが、何となくその気になれます。安いビノ・デ・ラ・カサも一味うまくなるようです。大いなる錯覚でしょうがね。\*\*\*

\*\*\*\*\*

## \* 買い物百般 \*

\*\*\*\*\*

「コンテスタドール」 2003年10月24日 更新

contestador。コンテスタール(contestar=応答する)という動詞から派生した名詞です。応答するヒト(または物)、応答電話、即ち留守電です。

英語でも answering machine とか answerphone とか言うようで、日本語の留守番という意味は伝わってきません。逆に日本では応答電話という言い方はありませんね。この電話の一番重要な機能は応答する事ではなくて、伝言を録音する事ではないかと思いますが、録音電話という意味の呼び方はないようです。フランス語やドイツ語、中国語などではどう言うんでしょう。

この機能は何処の国で考えられたのでしょうか。いかにも日本の発明のような気がしますが、応答電話という意味の言葉を使っていないのは日本だけのようで、その点がひっかかります。応答する電話という意味をシツコク考えると、ひょっとしたらこの機能を最初に考えたヒトは、留守番をさせようとしたのではなく、電話がかかってきた時手がふさがってしようと、出たくない相手だろうと、または出たくない気分だろうと、とりあえず機械に応答させておこう、そう考えたのではないか？

相手によってはうっちゃっておく、もし、自分も話したい相手なら出る。今でもソウいう使い方をしてる人はいると思います。そして録音機能の考えは後から付いてきたもので、この機能があつて初めて留守番もさせる事が可能になった。そういう風に考えられませんか？ だから発想当初はコンテスタドール=応答電話だったんじゃないか。だから留守電という言い方をしている日本の発明ではない？

今までついていた部屋の電話は電話会社がタダで貸してくれる一番安いもので、本当は留守番機能もあるはずなのに、うまく作動してくれてなかったのです。

写真のは私達の結婚30周年(本当は31年目)に娘がプレゼントしてくれました。留守番機能のほかに三者通話も可能、子機もあつてコードレス、いまや日本では当たり前のものが、これまでの私達には欠けていました。でも私たち自身はそんなに不便は感じていなかったのです。留守中にかかってきた電話を聞けなかったために非常に

まずいことになる、なんてことは今の私達にはまずありません。かけてくれた方には多少の不便をお掛けするかも知れませんが、今の私達にはどうしても聞き漏らせない情報とか、絶対返事を聞かなければならない事はないんです。ファックスがなくても  
スキャナーとプリンターで大抵は用が足ります。

私達に電話をくれるのは娘以外はごく稀で、私達が留守で不便するのは殆ど娘だし、三者通話が出来ないと同じ事を二回言わなきゃならんのも娘の方です。自分自身はシンプル・ライフに徹して特に不便を感じなくてもそのためにヒトに迷惑をかけるということがあるんだということが分かりました。世の中の多くの「便利」にどっぷり浸るとその便利が使えない事が「不便」となってしまいうんですね。

ソウいう私達自身もコンピューターやらインターネットやらと色々便利なものに囲まれて、こうして日本から遠く離れていても、殆どその距離を感じないで生活できることに改めて驚きを禁じ得ません。今の生活にP Cがなかったらと思うと、大げさに言えば暗澹とします。\*\*\*



\*\*\*\*\*

## \*エクスカーション\*

\*\*\*\*\*

「ガリシア」の巻・最終回 2003年10月24日 更新

\*\*\*\*\*

### (南へ帰る日)

とうとう今日はガリシアともお別れです。この一週間、ふるさとニッポンにも似た、ややウェットなガリシアの空気に包まれてある種の安らぎを感じていましたが、またあの乾ききった風土のイギリス租界へ、1300キロものバスの旅で帰るかと思うとチョットウンザリしないでもありません。朝4時起床、四時半朝食、五時出発です。

昨夜は遅くまでお別れ会で盛り上がっていた人たちもいたらしく、まだ暗いなかバスに乗り込む足取りは一様に決して軽やかとはいえないようです。私達は仲良しになった隣のワンちゃんを探しましたが、さすがに真っ暗に寝静まった隣近所に動くものは見あたりませんでした。

リアス・バハスから内陸に向うとじきに緑が少なくなったとみえて、Ourense オーレンセという町の近くで夜があけたときには辺りはもう殆ど茶色っぽい景色に変わりました。結局それからずっと、マドリード市内は別として、殆ど白ッ茶けた風景の連続です。それでも往路とは通る時間帯が違うからか、見る方角が違うからか、窓外の景色には新しい発見もあり、例によってしょっちゅう街道筋のドライブ・インで休憩するので飽き飽きということはありませんでした。

ドライブ・インはベンタ(venta)という看板がかけてあるところが多く、簡易ホテル・レストラン・バルなどが一緒くたになっているのです。この単語を辞書で見ると「人里はなれたところにある旅籠」=古語、となっています。でも看板上では生きている言葉です。

マドリードでアストゥリア地方から帰ってきたバスと合流し、往路とは反対にそれぞ

れの帰る先ごとに乗り換えです。ここで今まで行動をともにしていたガリシア組も分散となり、以後はアンダルシア中南部・西部へ帰る人たちだけが同乗です。

マドリードからはほぼ真南に向かい、やがてラ・マンチャの大平原になります。見渡す限りどこまでも平ら、あくまで茶色一色です。昔「大いなる西部」という映画で、グレゴリー・ペック扮する主人公が、恋人の父親の大牧場主に、ドウダこんな広いとこ見たことないだろう、と言われて、アルと答えるんですね。何、そりゃ何処だ？と目をむく相手に、ボソッと一言、オーシャン。彼は船乗りだったんです。そりゃ、海の方が広いよね。そんな事を思い出しながらラ・マンチャの地平線を見ていました。

平原の中での昼食、メニュー・デル・ディアはまたもやメルルーサかポークの煮込みかビーフは串焼きみたいなもの。私達はサカナと言ったんですが、サカナはメルルーサだよと聞いて慌ててポークに変更。まあ、街道筋のメシ屋ですから腹が膨れリヤ何でもという感じです。ここで唯一美味しかったのはオリーブ。まだ若い取立ての感じで漬け汁も塩っぱ過ぎず、多分自家製だったのだろうと思います。これは上等でした。

昼食後は走りながらのシェスタで車内は静かなもんです。ラ・マンチャを過ぎると、私達のお気に入りビノが多いバルデペーニャス(Valdepeñas)を通ります。以前お話しした我が家のベスト・スリーを憶えておいでですか？

モンテ・デュカイ(Monte Ducay)とセニョリオ・デ・ロス・イヤーノス(Señorio de los Llanos)それにビーニャ・アルバリ(Viña Albali)。このうち後者二銘柄はこのバルデペーニャス産です。最初のモンテ・デュカイというのはカリニェーナ(Cariñena)産でこれはマドリードの北東方向の土地ですからこことは全く関係ありません。

ウツラウツラしながら外をみていると街道脇にこの二つのボデーガ(bodega=醸造所・酒倉)が並んでいるのを見つけました。往路と全く同じ所を走っているはずなので、往きには寝ていたか、この辺ではまだ夜が明けていなかったのかも知れません。

それにしても、数多いビノの中から私達のフトコロで選んだベストスリーのうち二つが軒を並べているとは意外でした。バルデペーニャスにだってほかにも沢山の銘柄があるというのにです。

残念なことにビーニャ・アルバリの私達のお気に入りだった一本、1996年モノは既に底をつき、現在出回っている次世代は1999年デキでこれはあんまり感心できません。安いのは安いんですが、それなりの味になってしまいました。

セニョリオのほうは、旨いと思っている1997年ものがまだ出回っていますが、これもいずれなくなるのでしょうか。それぞれの原産地証明(D.O.)ごとに各収穫年の出来不出来が発表されています。これは目安の一つにはなりますが、結局旨い不味いは一人一人の好き嫌いですから、やはり多くを呑み較べて自分のお気に入りを探すしかありません。たった一年の間に気に入っていたものがどんどんなくなってゆくので、次々と新しいお気に入りを探して呑み続けなくてはなりません。モー大変です。

リナレス **Linares** という町の近くのベンタでカフェのあと、アンダルシア西部のコルドバ **Córdoba**・セビーイヤ **Sevilla**・カーディス **Cadiz**・ウエルバ **Huelva** 等へ帰る組と、私達のように中部及び南岸方面のハエン **Jaén**・グラナダ **Granada**・マラガ **Málaga** 等への組とがイヨイヨお別れです。

唯一人英語を話したアル **Alberto**・テレサ **Teresa** 夫婦はコルドバへ、通路を隔てて隣り合わせだったペペ **Pepe=Jose**・チャロ **Charo=Josefa** 夫婦はカーディスへ、彼らとはお互いにメール・アドレスを交換して今後のやり取りを約束しました。

そのほか、三段バラ美人のカルメン夫婦、オンブレ・グランデ夫婦ともお別れです。長い旅を安全運転でやりとおしてくれたドライバー君とも握手してサヨナラ・アディオス。みんな何となくシンミリ。

その後はリナレス、ハエン、グラナダとバスが停まるたびにどんどん人が減ってゆきイサベルねーともとうとうグラナダでさよなら。一週間、大勢のお世話有り難う。

さて、グラナダ以後は、また例のマルベリーヤ四人組と私達だけになり夜もとっぷり  
暮れて、みんなさすがに疲れが出たのかダンマリ。

ベナルマデナで下りる私達にはウチの近くでおろしてくれる大サービス、そのかわり  
次の高速ランプまでの最短距離を道案内することになりました。ドライバー君の片言  
英語とRの片言スペイン語で話はチャンと通じ、いやぁ道をよく知ってるねー、私よ  
りこの町には詳しいね、と感心されてしまいました。

そりゃソウです、この一年間この町は言うに及ばず周辺の町まで片道二時間以内のあ  
らゆる所を歩き尽くしているんです。大型バスで幹線道路しか走ってないドライバー  
君とは道の覚え方が違います。

いよいよ四人組ともお別れの時が来ました。セサミおじさんやTさんと固い握手、N  
はみんなに両頬にチュッチュのスペイン式サヨナラをしてもらっていました。  
バスを見送ってウチに帰ったら丁度24時。長い長い旅でした。皆さんも毎週ガリシ  
アばかりで些か食傷気味でしたね。次号は情熱のアンダルシアです。乞御期待。

\*\*\*\*\*

## \* V I N O \*

\*\*\*\*\*

### 「小麦のビール再び」の巻 2003年10月24日 更新

前に、ドイツのヴァイツェン=小麦ビールのお話をしましたね。小麦のビールはベルギーにも多くの銘柄があって美味しいものが沢山あります。でもここでは地元のビールに較べるとベルギー・ビールはどうしても割高になります。いくらEU内でも国内産より高いのは当たり前でしょう。その中で例のドイツの **OETTINGER** という銘柄のヴァイツェン、500ml・0.51ユーロという値段は、その味とともに賞賛に値します。うちのランチ・ビール定番の位置は当分揺るがないでしょう。

日本で広く出回っているものとしては、「銀河高原ビール」というのがありました。何処でも買えるという点で悪くはありませんが、旨さでは茨城県の地ビールメーカー 木内酒造が出しているネスト・ビール「ヴァイツェン」と言うのがイチオシです。ところで、その **OETTINGER** を紹介した時にスペインには小麦ビールがないといたしましたが、ありました。あるけどナイ、またはナイけどあるんです。写真のセルベサ・デ・トリゴ(**cerveza de trigo**)、販売元はスペインの有力スーパー・チェーン、缶の表示は全てスペイン語ですが、何の事はない中身は例の **OETTINGER** です。 **STEINBURG** というドイツ名のスペイン法人がこのビールをライセンス生産をしているようです。中身は全く同じ物。当たり前ですが、味も全く差がありません。値段は330mlで0.39ユーロですから、正真正銘ドイツ語ラベル直輸入の500mlのものよりほんの少し割高です。外国製ビールが国内産より割高なのは解りますが、このビールのようにライセンス生産の国内産のほうが高いというのはどういうことでしょうか。EUになって関税はないはずだから後は輸送コストの問題だけでしょうが、どうもソレもあまり関係ないみたいです。缶詰めだけを国内でやっているのか？この二つの小麦ビールが実質は一つのメーカーのもので、販売も一つのスーパー・チェーンの独占。その辺に値段のバラつきがあるのかもしれませんが。生産者、購買者は殆どがドイツ系だろうということも関係するのかな。



このスペイン語ラベルの小麦ビール、セルベサ・デ・トリゴと銘打っていますが、これはそのものずばり、「小麦・の・ビール」という意味です。単語三つです。

ドイツ語・オランダ語の **weizen/witte** などに相当する単語、一語で「小麦ビール」を意味する単語はないみたいです。ということはやはりこの国原産の小麦ビールはないということでしょうか。ここはやっぱりビノの里。

ラベルの一番下に小さくトゥルビア(**turbia**)と書いてありますが、これは濁ったという意味の形容詞で、小麦ビールは原則的に製造過程で濾過をしないので、オリが残っていてグラスに注ぐと濁るよと言っているのです。気持悪いと思われるのを心配してるんですね。ドイツやベルギーのメーカーは、瓶に1～2割のビールを残してソレをゆすってからオリも全部吞んでしまえとまで言っています。イヤな人もいるでしょうけどね。私達は常にそうしてます。日本じゃ馴染まないかな？

私達が密造していたビールは、手前味噌ではありますが、かなりのものだったと自負しています。タダ一つホンモノに脱帽する点は「香り」でした。缶詰の麦芽糖を買ってではどうしてもアノ独特の香り、特にヴァイツェンの持つ小麦の香りは得られませんでした。試行錯誤の末、完成した密造道具一式、不要なヒトにはタダのゴミみたいなものですが、市販の装置に優るとも劣らない失敗なくできる完成品、とこれまた自信の一式でした。このガラクタを引き受けてくれたTさん、ときは秋、オクトバー・フェストですよ。仕込みはできてますか？ \*\*\*

\*\*\*\*\*