

¡Hola amigos!

R と N の Málaga からの手紙

(028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12月26日 R & N

目次	更新日
身辺雑記	2003年12月26日
食べある記	2003年12月26日
買い物百般	2003年12月26日
エクスカーション	2003年12月26日
ビーノあれこれ	2003年12月26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 *

「ノーチェブエナ」ノ巻 2003年12月26日 更新

今年最後の週末ですね、早い人はもう正月休みに入っているのでしょうか。こちらでは静かなクリスマスでした。と言うよりもここ1～2週間の間に町中が急にヒソリしてきたみたいです。目抜き通りのイルミネーションも去年よりずっと地味ヘンです。2～3号前に、町はイルミネーションが綺麗に飾られて、というようなことを言いましたが、それが実際夜どんな風に輝くかは見ずにいました。寒くなってからは、と言ってもせいぜい夜の外気が18度から20度ですが、日が暮れてから外を歩くこともなくなっていたのです。

今、東の空が白むのは朝八時。八時半になると街灯が消えます。夕方暗くなるのは六時過ぎ位です。去年もクリスマス・イブに街の様子を見に出てみましたが、その静かな事に驚いたものです。今年も又懲りずに出かけてみましたが、やっぱり町中がヒソリ沈んでいました。

ノーチェブエナ Nochebuena とはずばり「清しこの夜」クリスマス・イブです。テレビで見ている限りサンタ・クロースの事はパパ・ノエル Papa Noel と言っているようで、なぜかこれはフランス語をそのままイタダキみたいなんですね。San Nicolás サン・ニコラス とか Santa Claus サンタ・クラウスなどという言い方が無いわけではないらしいんですが、テレビでそう言うのを私達の耳で聞き取れた事はありません。





これが今年のイルミネーションのいくつかですが、この四枚をみて何か足りないと思いませんか？ 決定的に欠けているのはクリスマス・カラーの一つであるグリーンではないでしょうか。それが華やかさを欠く一番の理由だと思います。

やっぱり赤・白・緑が揃わないとクリスマスになりません。去年のイルミネーションはちゃんと緑も入っていて、まずまずだったのです。

でも、市当局ばかり責める訳にもいきません、この街の性格から言って、クリスマスには力が入らないのかもしれませんが。何しろこの街では11月に入ると一部のホテルやバル、レタウランテは長期休業にしてしまう程、客足が落ちてしまうのです。売りに出ている飲食店の数もかなりのものだし、来シーズンを見込んで店内の改装をしているところも沢山見かけます。休業中のホテルは勿論、営業中の所でも客でふさがっていない所は部分的に手を入れているようです。

この辺のEU人も、お金持ちはクリスマスにはそれぞれの本国に帰ってしまうようで今ごろこの辺にウロウロしている外国人は、この時期超格安になるホテルに泊りにくる客と、私達のように帰るところのない人間だけみたいです。

各商店はクリスマスが終わっても飾りつけはそのまま今度は正月用品の売込みです。去年は初めてのことでよく分かりませんでしたから、クリスマスの飾りを外すのに手が回りかねるのかな、なんて思っていました、そうではなくクリスマスから大晦日元旦そして1がつ6日の公現祭までを一連の宗教行事としてひっくるめてしまうようなんですね。外野席でみている私達の目には公現祭の前日の夜、即ち1月5日の夜が最高潮のように見えます。暮から正月にかけての一番のお祭り騒ぎはこの夜のように町にはパレードが繰り出します。



これは、近所のスーパーの暮の大売出しパンフレット。やっぱりハモン・セラーノとトゥロンとカバが主役です。左上に14, 21 y 28という数字が見えますね、12月の14日・21日と28日の日曜は開いてますよ、クリスマス当日以外は年内無休ですよ、ということ。日曜に休まないなんて彼等にとっては一大事なのでしょう。

このハモン、一本7キロで99ユーロ、丸ごと買うとホネも皮下脂肪もコミの値段ですから切り取ってハムとして食べれる部分は4～5割でしょう。まあ3.5キロは切り取れるとしてキロ当たり約28ユーロ。一応上級品と言われるハモン・イベリコ即ちイベリア種という黒豚のモモを使ったものです。だから蹄の色が黒いんです。

味は食べてみない事にはなんともいえませんが、値段から言うと、まあ、中級の下でしょう。勿論ホネも脂肪もスープのダシ取りに使います。

この辺で買える一番良質のものは、丸ごと買いではなく削ぎ切ってもらった値段でキロ当たり118ユーロです。切る手間賃も含まれますからハムそのものの重量ではキロで110ユーロ位として、写真のもののごっと4倍です。でもコレはホントニ旨い。

先ず香りが違います。こういう高いものは例外なく **jamón ibérico de bellota** ハモン・イベリコ・デ・ベヨータで **bellota** という単語がついています。これはイベリア種の豚にドングリ **bellota** を食わせて飼育したよ、ということらしいです。

真空パックの包装などに樅の木の生えた草原で放し飼いになっている豚の絵などが画かれています。優雅なブタなんです。そして、もひとつ、次の写真。



言うまでもなく子豚の丸焼きです。Lechón de cerdo レチョン・デ・セルドと書いてあるのが判読できるでしょうか？ セルドは豚、レチョンは母乳しか呑んでいない、まだ餌を食べた事がない子豚、即ち、生まれたての子豚の事です。キロ当たりの値段
14.99ユーロ。そして、更に次の一枚。



こっちは、レチョンはレチョンでも **jabalí natural** ハバリ・ナツラル、野生のイノシシ。キロ当たりの値段の差がはっきりその希少価値を主張してます。中華料理でもかなり大胆な料理に出会いますね。横浜の中華街などへ行けばどこかのウィンドウには必ず子豚の丸焼きは見つかるでしょう。でもなにか違いますね、中華街で見るとはこんなに生々しくは無かったような気がします。こんなを見て、ウマソー！と思えなければ肉食人種の仲間入りは出来ないのかも知れません。

Rはフィリピン・クルーと乗っていた当時、やはりクリスマスとなると彼等の一番のご馳走は子豚ちゃんですから、肉は勿論、皮や耳や鼻などをこんがり焼いたり揚げたりしたものを随分食べさせられました。そのときはそれなりにウマイと思いましたが特に好物というほどではありません。それに今の私達の胃袋ではこんなのを一つ買ったら一週間も食べつづけなきゃなりません。

ま、私達は切ってもらう生ハムかカベサ・デ・セルド **cabeza de cerdo** ぐらいまで。そりゃ何だ、って？ これは、豚の頭にくっついている肉を削ぎ落としたり、ほじくったりしたものを塩漬けしてハム状に固めたもの。エッ、これもダメですか？

これ旨いのに・・・。 ***

(おねがい)

(その一)

表紙のコメントでもお願いしていますが、日本時間の毎土曜日00時から02時までの間はアップ・ロードをしています。この間、うまくいかないと何回もアップ・ダウンを繰り返していますので、マトモに見ることは出来ません。よほどドジらない限り02時には完了していますが、この2時間はアクセス不可能とお考え下さい。

(その二) このHPをプリントでご覧になる方へ。

以前にもご案内しましたが、このHPは「ページ設定」を次のようにした時に各ページがA4判コピー用紙にピッタリ無駄なく収まるように調整しています。この作業は写真のサイズを変えたり、文章を組み立てなおしたり、ケッコウ手間を取ります。この努力は無用のものかも知れませんが、一度こうやり出したらキッチリ決まらないうと気になってしょうがないのです。是非とも「ページ設定」を次の数字にあわせてプリントして下さい。特に上下の設定をお間違え無く・・・。

(左：25mm) (右：10mm) (上：20mm) (下：15mm)

以上の設定にすれば各ページともキッチリ収まるはずです。***

では、**皆様良いお年をお迎えください。 ¡ Feliz Año Nuevo !**

これをもって私達からの賀状とさせていただきます。***

食べある記 (及びタパス・デ・ラ・カサ)

「アツン・プランチャ」の巻 2003年12月26日 更新

強いてスペイン語で言えば、**Atun Prancha a la Japonesa** アツン・プランチャ・ア・ラ・ハポネサとでもなるでしょうか。何の事はないフライパンで焼いた大トロの照り焼きです。マグロ鉄板焼日本風というわけ。

直火や網で焼くのはアサード **asado**、油で揚げればフリート **frito**、煮込んだモノはコシード **cocido**、そして鉄板やフライパンで焼くのは **plancha** プランチャです。

先日郵便局に行ったついでにそのまま少し散歩しようと歩き始めました。

ペットショップの子犬を見たり、旅行社のウィンドウにベタ張りしている格安ツアーのビラを見たりノンビリ歩いていると、通りかかった魚屋の台に四つ割のマグロが乗っかっているのが目に止まりました。この魚屋は、四月に、スペインへ来てから始めていいマグロを買えた店で、印象がいいのです。

このマグロもかなり大きい四つ割りで相当な大物です。チョッと気になって素通りは出来ませんでした。しかし、店に入ってみてガッカリしました。切り口が既に古くなって少し色が変わっています。元は地中海マグロかめばち位の色だった筈です。やっぱりダメだなー、カディスへ行くまでいい魚はオアズケかと思いました。

ところがNが、大トロがある、と言うんです。良く見ると確かに四つ割りのかげに5～6センチ角の大ぶりのぶつ切りになったトロや血合いの部分が置いてあります。この部分は四つ割り部分を綺麗にステーキ用サイズに切り揃えるためには邪魔になるんですね。だから切り取った後も邪険に扱われているようです。とても生で食べられる状態ではありません。でも火を通せば問題ナイー、わけです。

ヨーシ、今日は照り焼きだ。こういう相談はすぐまとまります。値段も赤身部分はキロ18ユーロなのに、大トロは14ユーロ。モーケ、モーケです。

大き目のぶつ切りを六個、しめて2.04ユーロ、端数は切って2ユーロにオマケ。

ウンこりゃ安い買物が出来た。散歩は急遽取りやめてウチへ急行。



即、塩水で洗って、切りそろえて照り焼き。味醂も清酒もこの間の中華食材店遠征で仕込んできたし、キッコーマンはストックがある、七味もまだ残っているし、コワイもなし。コミダ(昼食)にはセルベサが定番ですが、こういうときのため冷蔵庫にはブランコも常にキリキリに冷えて待機。今日の連れはマルケス・デ・グリニョン・デュリウス **Marques de Griñon Durius**、2000年のカスティーヤ・イ・レオン産。はい、アツン・プランチャ・ア・ラ・ハポネサの出来上がり。一人前1ユーロ+α。旨いのは言うまでもなし。けれどもこれ、ア・ラ・ハポネサと言い切れるかどうか。確かに調味料は日本のもの、調理人Nは紛れもなくハポネサ。でもやっぱりどっか違うよナ。まず皿が違う、付け合せはカラバシン **calabacín**(ズッキーニ)とシラントロ **cilantro**(コリアンダー)それにリマ **lima**(ライム)。私達にはなんの違和感もありませんが、日本の多くの方はナンジャコリヤと言うダローナ。特に清酒党は・・・。

一番の難問は多分コリアンダー。ウーン、それにしても昼酒はまわる。***

* 買い物百般 *

「ナランハ」の巻 2003年12月26日 更新

オレンジのシーズンです。naranja ナランハ、特にネーブル・オレンジのことを言います。辞書ではネーブルは **naranja nável** ナランハ・ナベルとなっておりますが、店ではただナランハとなっても、まず殆ど例外なくネーブルです。

どういう訳か、日本でバレンシアと呼んでいるヘソナシのものは全く見当りません。

辞書では **naranja valenciana**=バレンシア産オレンジとなっておりますが、店頭でバレンシアといって売っているものは(バレンシア産の)やっぱりネーブルです。

そのほかにはミカンに似た **mandarina** マンダリーナ、ミカンと同じサイズで香りのいい **clementina** クレメンティーナ、金柑を少し長くしたような **quinoto** キノート等が出回ります。

クレメンティーナというのは英語ではクレメンタイン **clementine**、あのオー・マイ・ダーリンのクレメンタインと同じスペルです。Rが現役の頃、モロッコのカサブランカの少し南、アガディール **Agadir** という港からカナダのモントリオール **Montreal** 迄このオレンジを満載して行ったことがあります。換気をするたびに船倉からいい匂いが立ちのぼった事を思い出します。キューバのオレンジを東ドイツに運んだり、カリフォルニア・オレンジをペルシャ湾に運んだりした時もイイ匂いがしてました。リンゴはもっと強い匂いがします。チリやアルゼンチンのリンゴを欧州やペルシャ湾に運ぶことは何回もやりました。シアトルからペルシャ湾とか、遠くスウェーデンまでなんて航海もありました。デッキを歩くと甘酸っぱい、いい匂いがしたものです。果物を運ぶと船はいい匂いに包まれます。でもあまり匂いがするのは要注意、いたみかけのがあるかも知れません。

バナナは回数では一番多く運びましたが、コレはダメ。船積みするバナナはグリーンのままのものでそのままでは食べられません。黄色くなってしまうと陸揚げも出来なくなります。輸送中は全然未熟なのです。だから匂いも殆どありません。



どうですか、このサイズ。並の大粒ですが、直径10センチオーバーです。このサイズの大粒だと2キロ1.2ユーロ。勿論値段は店によって時によってまちまちですが私達がいつも行く果物屋では殆ど安定的にその値段です。一個25～30円位です。でもこのサイズだと食後に食べるには大きすぎます。オレンジ用のスペースを残しておかなくてはなりません。じゃあ半分コにしようか、イヤ、いっそ小さいのにしようということになります。その方が安いし。そこで下の写真小さい方（大きい方は上と同じモノです）コレなら一人一個いつでもOK。3キロ1.2ユーロ、一個十円前後。でも、やっぱり大粒の方が旨い。でも、でも、やっぱりスペースが足りない。***

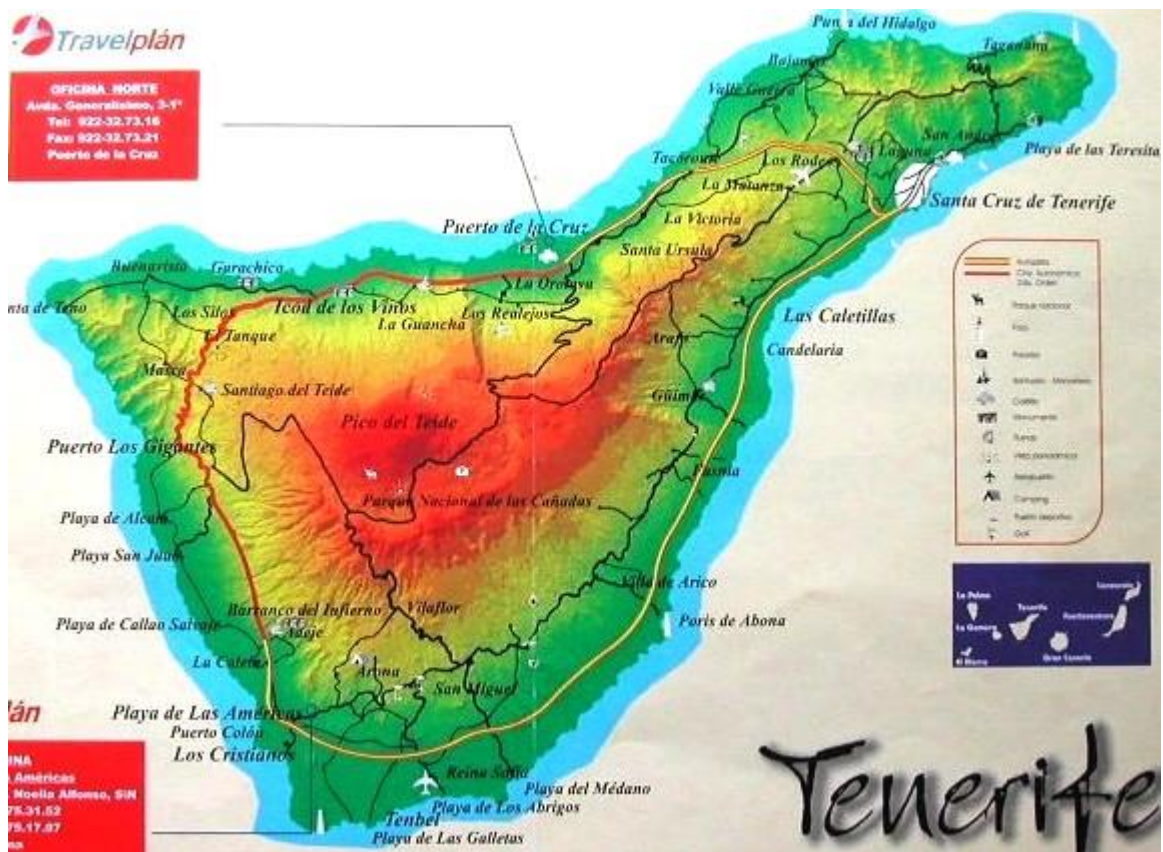


エクスカーション

「カナリア諸島」ノ巻・その五 2003年12月26日 更新

(五日目 ラ・ゴメラ)

今日西隣のラ・ゴメラ **La Gomera** 本当はもうひとつ西のラ・パルマ **La Palma** へ
 行きたかったんですが、チョッと遠すぎるので、時間も掛かるし費用もかさみ、エク
 スカーションとしては商品になりにくいらしく、私達の接触した旅行社では扱って
 ませんでした。バスのピックアップ・ポイントへは朝6時半集合。フェリーの出るロ
 ス・クリスチアノス **Los Cristianos** は丁度島の反対にあたる南西角にあります。
 下の地図で北海岸の中央付近から南端の少し北へ回り込んだ所迄、右回りの白っぽい
 自動車専用道で約1時間半。反対周りで赤線を行けば距離は半分ですが時間は倍。



ついでにまず図解説明をしておきましょう。次の図で右上がテネリフェとラ・ゴメラ

の位置関係です。各島の面積と位置関係の縮尺は大体正確と言っていいでしょう。テネリフェの南端付近のロス・クリスチアノスを出たフェリーはゴメラ東海岸サン・セバスチャン・デ・ラ・ゴメラ **San Sebastian de La Gomera** という港に着きます。

そして今日の行動は地図の赤線をグルッと時計回りです。

地図を良くご覧下さい。真中のやや茶色っぽいところが島頂、標高は1487メートルです。そして、困ったことにこの島、海岸線にはほとんど道が無いのです。ですから当然、島一周と言うエクスカージョンは成立しません。島の反対側へ行くには山越えしかないのです。これは思わぬ難題でした。

こういう島は、Rみたいな高いところに弱い人間にはとても住めません。歩いてゆっくり登るならまだしも、車で一気に上られたんじゃ、モロこたえます。正直言って、この日も些か愉快じゃない場面が何回かありました。



船に酔った経験が無いので良く解りませんが、シーシックというのはこんなモンかいなと思いました。唯一の救いは暫く同じ所にじっとしているか、低い所へ下りてくれ
ばすぐケロツと直ることでしょう。

さて、スタートに戻ります。6時半ではまだあたりは真っ暗。それにこの乗車点からの今日の相客は少ないらしく、初めは誰もいませんでした。それでもバスが来るまでには私達を含めて三組の夫婦と中年男性一人が集まりました。ラス・クリスチアノスまでは、まだ暗い中をドライブ。途中、東海岸を走っている間にやっと日の出です。

朝焼けの雲の下に低く見えているのは東隣りのグラン・カナリア **Gran Canaria**。
Rが一等航海士だった12年の間、海上では毎日朝な夕なにこういう光景ばかり眺めて暮らしました。この職は当直時間が朝晩とも4時から8時ですから否応無く日出・日没を見る時間帯です。その前後にはスター・サイトと言って星の高度を観測して船の位置を算出するのです。マゼランもコロンブスもやっていた事をツイ二十数年前までやっていたんですね。船の世界が遅れていたと言うべきか、それだけ先人の航海術がすぐれていたと言うべきか？ まあどちらも半分ずつ当たっているのでしょう。

この技術も(カーナビに使われている)GPSが開発されて遺物と化しました。
数百年間変わらずに続いてきた航海術も、わずか十年足らずの間に新開発の技術に取って代わられました。六分儀、天体観測、太陽、星、月、水平線、こんな言葉がもつ浪漫も便利で味気ないデジタル機器に取って代られたのです。老兵は消え去るのみ。





上の写真は、昨日白頭鷲公園から見たラ・ゴメラ。今日はこんなにいい天気ではありません。案内人も一昨日雨のイコッドへ行った時と同じオジさん。コイツ雨男じゃないのかな？ まあ、いいか、一昨日も大崩はしなかったし。でも、彼、英語はダメ。私達が持っていた資料では、フェリーの出発時間は08:00となっていたので、とても間に合いそうもありません。どうするのかと気を揉んでいたのですが、何のことはない、もう冬ダイヤになっていて出帆は09:00、ゆうゆうセーフです。

下はロス・クリスチアノスの港。ここも「高級」リゾートです。住人の大半はEU人でしょう。こんな雲の多い今にも降りそうな天気の時でも、雰囲気的にはやけに明るいヘンなところ。





この船がテネリフェ・ゴメラ間を30分(実際は40分位)で結ぶ超高速フェリー。船体はトライマラン(三胴船)。造波抵抗の極端に少ない船型のお陰で最高速は86キロ(46.5ノット)。チョッと見には小さく見えますが、黄色に塗られた船客デッキまで海面上12~3メートルはあるでしょう。船尾(左端)付近の船腹に書いてある絵は下の写真。Con Tu mejor Compañía。con は英語の with=と共に、tu は your=あなたの、mejor は better=より良い又は最良の、compañía は company=仲間・友達又は会社。さて、あなたはどの訳しますか？



最後の **compañía** がクセモノ。これを仲間・友達とするか、会社と考えるか。遊び人間と会社人間の分かれ目ですヨ。何故か **mejor** だけ頭も小文字で書いてあるのが気になる。どういふ気か？ それは考えすぎで単にペンキ屋が間違えたのかな？

フェリーに乗り込むには、長い階段を登らされます。途中踊り場一箇所だけで45度の急勾配を10メートル以上登るのは高齢者には相当きついでしょう。だから階段の上り口でフン詰まり状態です。お年寄りが途中でみんなアゴを出しちゃっているんです。船客ターミナルみたいなものを作って、エレベーターなりエスカレーターなりでデッキの面まで上げて、それから水平にかけた橋で乗船させれば簡単なのに。ここもマラガ空港駅と同じ、旅客の便利や都合など「シラン」という態度。やっぱり観光局長不在か、または無能か？ セキニンシャ出て来い！ ですよ、ツタク。

旅行を楽しめるのは足が丈夫なうちだな、とつくづく思います。階段はバツだけど、フェリー自体は快適。86キロと言えば高速自動車道をバスで走るのに匹敵するスピードですが、船客デッキはエンジン・ルームよりはるか上なので騒音はナシ。海面からも高いので航跡を見ない限りスピード感もありません。揺れも殆どナシ。

海上を突っ走っている間に天気も少し回復気味で、何とか持ちそうな様子。やがて、ゴメラに入港です。このサン・セバスチアンもまたリゾート地ですが離島の更に離島とあってややヒソソリ。それでもマリーナには豪華ヨットがズラリ。まったくEUのお金持ちは何処までも手が伸び、足も伸ばすんですね。

左はサン・セバスチアンの港、右はマリーナ。マリーナの奥の丘の向こうに四つ星パラドールがあります。ここはかつてこの島を支配していたゴメラ伯爵の館だったものだそうで、寄ってみたかったのですが、アッサリ素通り。団体行動の辛い所。



この伯爵様は、かのコロンブスにかなり肩入れしていたようで、コロンブスが新大陸発見を成し遂げた時もここに立ち寄っているし、その後も何度もここに来て伯爵の世話になったのだそうです。町にはコロンブスにまつわる記念の建物なども多いとい
ます。このパラドールもいつかゆっくりきて泊ってみたい。

さて、再びバスに乗り込み恐怖の山越えです。高山病もどきのRには、外の景色など
どうでもよかったんですが、絶景は間違いない絶景。この小さい写真が少しはその感
じを再現できるといいんですが。まあ、ご覧下さい。この島もまた全島溶岩の塊。



(上の三枚、遠くに見える島はいずれもテネリフェです)



(上の写真の左下、青い乗用車が写ってますが判りますか？ とにかく大きいイワ)



(島中谷また谷、これは典型的V字谷。左の壁は前の写真の岩のすそ)

転落したらとても助かりそうもない深い溪谷を右に左に見ながらバスは急坂を登って行きます。標高は昨日のテイデに較べるとずっと低いのに、高度変化のスピードがずっと早いのでこたえます。早く何処でもいいから停まってくれ、という感じ。

そうこうするうちやっと頂上付近の国立公園につきました。

ここはユネスコ世界遺産にも指定されている、植物学的にはきわめて珍しい所だそうです。詳しいことは分かりませんが、数百万年前の生態のまま現在に至っている植物もあるのだそうです。原生林の入り口は一般観光客も容易に近づくことが出来て、その一部を窺い知る事が出来ます。

植物群がそんなですから、動物の分野でもかなり特別なところで、離島と言う地理的な特性も手伝ってほかの地域との交雑が無く、この島にしか、しかもこの公園内にしか、棲息していないのもいるそうです。

この公園の英語名は GARAJONAY NATIONAL PARK といいますが、国内外からこの動植物を見るためだけにこの島を訪れる人も多く、そういう人たちのために自然探勝路も数多く整備されています。今回は残念ながらそれは歩けませんでした。



左は雑木の生い茂る原生林。右はこの島にしかないと言う **laurisilva** ラウリシルバ（カナリア諸島産クスノキ科の常緑高木の一つ）の純林の原生林。常に霧が漂い、木の幹は厚く苔に覆われています。

公園内の原生林の外れはこんな具合。世界遺産ですから当然キャンプなどは禁止。そのかわり要所要所にはビジター・センターや救護所、案内所なども完備されているし、バル・レストランさえ配置されているのはさすがスペインと言うべきか。また、食事用のテーブル・ベンチなども配置されていて、ピクニックを楽しめるようにもなっています。食べる事にかけては観光局長サンも手を抜いてません。公園区域外にはキャンプ・サイトもあるので長期にわたっての本格的な調査活動もできるのです。「遠足」のレベルから「登山」又は「学術調査」のレベルまで広い範囲での活動が可能です。生物観察や登山に興味のある人ならゆっくり時間をかけて楽しめるでしょう。

原生林の端っこを散歩したり、世界遺産の公園のビジター・センターで色々の資料を見学した後、さて、今日のコミーダ **comida** (ランチ) は地図の二枚目、ゴメラ島全図の北海岸中央付近、緑色の四角形に LAS ROSAS ラス・ローサスと書いてあるレストラン。名前どおり建物の周りはバラの花が一杯。ところが、いよいよバスが其処へつく頃になって雨男案内人の本領発揮で突然の土砂降り。みんなほうほうのテイで店内に駆け込みヤレヤレ。昼食のテーブルの同席者は、マドリー(ド)から来たと言うスペイン人老夫婦二組とバルセロナ在住の若いウルグアイ人夫婦。勿論、全員スペイン語だけ。メニューは例によって例の如し、団体様一手引き受け献立、可もナク不可もナシ。ソパ・デ・フィデオス **sopa de fideos** (ヌードル入りポタージュ)、カルネ・エストファーダ **carne estofada** (ビーフ・シチュー) ほか。

このレスタウランテは深い谷の中腹にあり、窓の外は谷底から反対側の峰まで雄大な景色です。そして食事の後のアトラクションとして披露されたのは、エル・シルボ・ゴメロ **El Silbo Gomero**(ゴメラの口笛) というある種の指笛で、この島の住人が遠くにいる仲間に言葉代わりに使っていた指笛です。単なる合図としての指笛ではなく独特の抑揚があり、かなり複雑な内容でも伝えられるほどの語彙を持っているようで電話が無かった頃には便利に使っていたのでしょう。

これは、前に出てきた写真を良く見直すと、納得頂けると思います。とにかくこの島は谷に囲まれているといってもいいくらい深い谷が四方八方にのび当然ながら住人は谷沿いに農耕を営んでいたわけです。そして谷の両側はこれも写真でよく分かると思いますが、岩肌剥き出しのところが多く、音響効果は絶大と思われれます。巨大なスピーカーの中での指笛です。そのころは自動車の騒音など雑音も無かったでしょう。

もっともそれは今でも無いんです。対向車などほとんど来ません。



さて、今日の旅はこれでオシマイ。これは帰りのフェリーの船尾から・・・。
高速46ノットの航跡。暮れゆく水平線に遠ざかる島影。さらば、ラ・ゴメラ。***

* V I N O *

「年末特番」ノ巻 2003年12月26日 更新

年末になると、各スーパーのメイン・フロアーはカバとハモンとトゥロンに占領されると何度もお話ししてきましたね。それは1月6日の公現祭までそのままです。

カバという酒はシャンパンと同じ発泡ワインで、華やかなお祝い事にはもってこいです。但し酒としては甚だ頼りないもので、乾杯！で一杯グーっと空けたらそれでも結構。次の一杯からは、もチットぴりっと来る奴に替えたいところです。

我が家でも何らかの祝い事にはカバを飲んできましたが、二人だけの乾杯では一杯だけと言うわけにはいかず、そうかといって、食事用に別のビノをあけると結局二本飲んでしまうことになり不都合でした。カバは食事には全く向いていないのです。

そこで、この年末からはカバの乾杯は取りやめ、食事のためにはいきなり赤なり白なりをあけることにしました。それではイツモの食事と全く同じで、面白くありませんから乾杯にはヘレス、ということにしました。これならカバのように一本飲んでしまわなくてもいいし、食前の乾杯ですから、ヘレスなら最適です。

ヘレスは、以前お話しした西隣フェンヒローラの公設市場内のヘレス屋のオバちゃん、そこでずっと樽から瓶詰めしてもらっていましたが、最近チョッと足が遠のいています。オバちゃんも、あの二人もうハポンへ帰ってしまったか、と思っていることでしょう。近いうちに顔を出さなくては、と思っています。

さて、乾杯はシェリー(を何杯か)、食事にはティント **tinto** かブランコ **blanco** と決まりましたが、いつもどおりの定番銘柄ではイマイチ新鮮味がありません。そこで、ここはチョッと奮発して5ユーロの制限を外そうじゃないか、ということになりました。年末特番です。歳末特別サービスです。

いつも見慣れた3ユーロ迄の棚も、5ユーロ迄が主力の棚も通り越して一気に二桁に肉迫です。普段は横目で睨んで通過していた棚も、その気になって良く見るとケッコウ多彩な顔ぶれです。少々腰が引けながら選んだのは次の3本。



先ず左、リオハ産と並んで最高級ビノの多いリベラ・デル・デュエロ産の赤。
Callejo (カエーホ) のクリアンサ **crianza** 1999年。10.54ユーロ。クリスマス用。真中、リアス・バハス産 (RIAS BAIXAS はガリシア語表記、標準語カスティーリヤ語では RIAS BAJAS) のアルバリーニョ **Albariño** 勿論シロ。Morgadío (モルガディーオ) のコセーチャ **cosecha** 2002年。オフelta (特価サービス) で8.45ユーロ。正月用。最後はヘレス。Don José (ドン・ホセ) のオロロソ **oloroso**。これも特価で 8.65ユーロ。酒類に関してはこのオフelta **oferta** 特売品の黄札のついた商品を先ず見ます、その中で気に入ったものがあればそれでヨシ、無ければ又の日にすればいいのです。なにセストックは十分あるし、腐るもんじゃないし、逆に寝かせば寝かすほど旨くなるんですから、アセル必要は全くありません。さて、結果は？ 赤は○。白はこれから。ヘレスは◎。問題は旨すぎて正月の乾杯まではとてももたないこと。

では皆様、もう一度 ; **Feliz Año Nuevo!** 良いお年を……。***
