

¡Hola amigos!

RとNの Málaga からの手紙

(044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。

2004年05月13日 R & N

目次	更新日
身辺雑記	2004年05月13日
Bar RyN	2004年05月13日
買い物百般	2004年05月13日
エクスカーション	2004年05月13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 *

「家探し」の巻 2004年5月13日 更新

カーディスへ行ってきました。家探しです。東隣のマラガ始発のバスに西隣のフェンヒローラで乗り込みました。定刻は朝8時15分。5月5日のこの日、日本はゴールデン・ウィークとやらの終盤で込み合う時期でしょうが、ここでは勿論なんの関係もなし、普段の水曜日、どちらかと言うとウィークデイのうちでは一番すいている日でしょう。そのためか、バスの遅れも「わずか」15分で、フェンヒローラ出発は8時30分。途中、アルヘシラス **Algeciras** で15分のカフェ(トイレ休憩)を含めて約5時間のバスの旅です。旅の様子はいずれまたエクスカーションでということにして、

この項では家探しに付いてお話ししましょう。

私達は先ず、去年カーディスへ行った時もらってきた不動産売買広告の雑誌でめぼしい代理店を探す事から始めました。めぼしいと言う意味はURLやメール・アドレスを明示してある会社、ということです。なぜなら、私達の希望に近い物件が出た場合、メールで情報を流してもらうのが一番都合がいいし、HPを持っている会社なら、こちらからもいつでもアクセスして、最新の情報を業者のペースではなくこちら

の気の向くように得られると思ったからです。

話す、聞く、がマトモには出来なくても、活字になったものをユックリ時間をかけて辞書を引き引き見れば何とか状況は把握できるし、こちらの用件もメールでなら何とか伝えられるからです。電話でペラペラやられたんじゃないません。

という訳で、雑誌から、新旧両市街の中心付近にあつてこの条件に合う会社を12軒選び出しました。行ってみたら一軒は休業、もう一軒は廃業で、結局私達が訪ね得た店は全部で10軒、この業界の栄枯盛衰の激しさを改めて感じました。

初日は旧市街、二日目は新市街を回ってみようと思いました。旧市街から選び出した5軒の代理店はせまい範囲に集中していて、私達が到着するシiesta時間の後の午後の短い営業時間でも十分回りきれると思ったからです。



(カーデイスの落日。尖端は大西洋に突き出た古城、**Castillo de San Sebastian**)

部屋から毎日こんな光景を見たい、と言うのが最大の希望です。スペイン語で希望の条件を捲くし立てる自信は到底ないので、あらかじめこちらの希望をスペイン語でプリントして持って行きました。コレは大いに役に立ちました。

なぜなら、私達が回った10軒の代理店のうち英語が通じたのはわずかに一軒だけだったのです。このことはあらかじめ覚悟のうえで、だからこそ、のカーデイスです。今住んでいるコスタ・デル・ソルなら英語の通じない不動産代理店なんて先ず皆無でしょう。外国人相手の売買・貸借が実入りの筆頭である土地では、英語が話せることが必須です。旅行代理店も然り。逆にいうと英語での応対ができる店は、英語しか分からん客からはフンだくってやれ、と言うほどではないにしても、そういう傾向があることは確かです。英語・ドイツ語が氾濫しているそんな土地に住みつづけるのではわざわざスペインにきた甲斐がないというものです。

だから、代理店で英語が通じないという事はむしろ歓迎でもあったのです。反面スペイン語での交渉には全く自信が持てないんですから始末におえません。そこを何とかしようという策が希望条件のプリント・アウトだったのです。コレは大成功でした。



これがカーデイス新旧両市街全景。右が半島の根っこ、左が尖端です。右下隅に矢印が見えますね、コレが北を指す印で、左上が北です。半島全体としては大体北北西方に伸びています。上の方が内海、下が大西洋です。円形ハイライトから左が旧市街、それより右が新市街です。正方形ハイライトは今回空家が二件あった所です。

似たようなものが出たらメールをほしい、と私達が提示した条件は：

- 1) 大西洋が見えること、特に、夕日が見えるとなお良い。
- 2) できれば最上階又はアティコ (atico=ペントハウス) が良い。
- 3) 少なくとも一年以上の、長期間の契約ができるもの。
- 4) 家具付きである事。
- 5) 二寝室で広さは7～80平米程度。
- 6) できれば旧市街で、エレベーターがあること。

簡単に言うところこんな風な希望条件です。コレにこまごましたことを付け加えて、プリントして各代理店に置いてきたのです。「借り」の広告ビラを不動産屋にばら撒いたわけ。まずこれを見てね、とこの紙を渡すと、どの代理店も、一様に「ウーン」とうなりましたね。1) や2) は「これがいやだ」という人は余りいないでしょうから、そういうデモノは元々少ない。この地は外国人が少ないと言っても、スペイン人だって内陸部の都会の人は夏の間だけでもそういう部屋に住みたいわけで、これから夏になると夏季限定で高い料金で貸す所が多い。だから3) の条件も難しいのです。4) と5) はいいとして、6) がまた難問。旧市街は全体に建物が古くてエレベーター等はほとんどないのです。ただし、これは新市街では問題なし。



旧市街を歩くとこんな看板を掲げた工事現場によく行き当たります。左は歴史的価値のある建物をEUの資金援助で復元しようというモノ。右は、旧市街の景観を保存しつつ、内部は近代的な住宅にするための州の援助と監督下で行う改修工事です。こういったものはカーディスだけでなく各都市の旧市街ではどこでも行われている筈で、マラガ旧市街でも良く見ます。確かピカソ博物館もそうだったと思います。しかし、問題は山積です。外観を変えてはいけないわけですから、外回りはなるべく残して、と言っても既に老朽化が進んでいますから補強工事もせねばならず、こんな所は細い路地の奥にあることが多く、足場は内部に組まなければなりません。工事車両だって思うようには入って来れないのです。工事は遅々として進みません。だから旧市街ではほとんど貸し物件はないのが実情で、エレベーター等は問題外なんです。



(新市街で少し気持の動いた物件。上から二つ目。目の前が教会と小公園、交通至便)



帰る前の日、缶ビール片手にまた海岸に出してみました。初めの日とは少し違う夕日が見えました。殆ど同じ場所、同じ時間なのに、波も小さくなって表情が違います。これだから、海は何時見ても何度見ても見飽きることはないのです。40年間見てきたのにまだ見ていたいとは酔狂な話ですね。この時期はもう大荒れという事は少ないのですが真冬のここは結構厳しい光景になるのだと思います。でも、もう時化の心配

はせず波頭を見れるのだから、どんなに荒れてもそれはそれで面白い。

新市街で二ヶ所だけ空家になっているものを見せてもらいました。二つとも海が見えないと言う事を除けば部屋代もリーズナブルで申し分なかったのですが、折角カーデイスへ引っ越すのに、当初の希望をハナッから捨ててしまうのも考え物で、ココは一つジックリ待とうと思いました。夏が終わる頃には少し状況が変わるかも知れないし。ところで、或る不動産屋で、例の条件プリントを渡すと、アッ、これ知ってる、と言うんですね。ガリシア旅行で友達になったカーデイス在住のペペに、こういう部屋を探すツモリだとメールしたら、彼もこの不動産屋に来てくれていたんですね。不動産

屋相手にばら撒いた「借り」広告ビラは案外役に立つかも知れません。***

* B a r R y N *

「揚げパン」の巻 2004年5月13日 更新

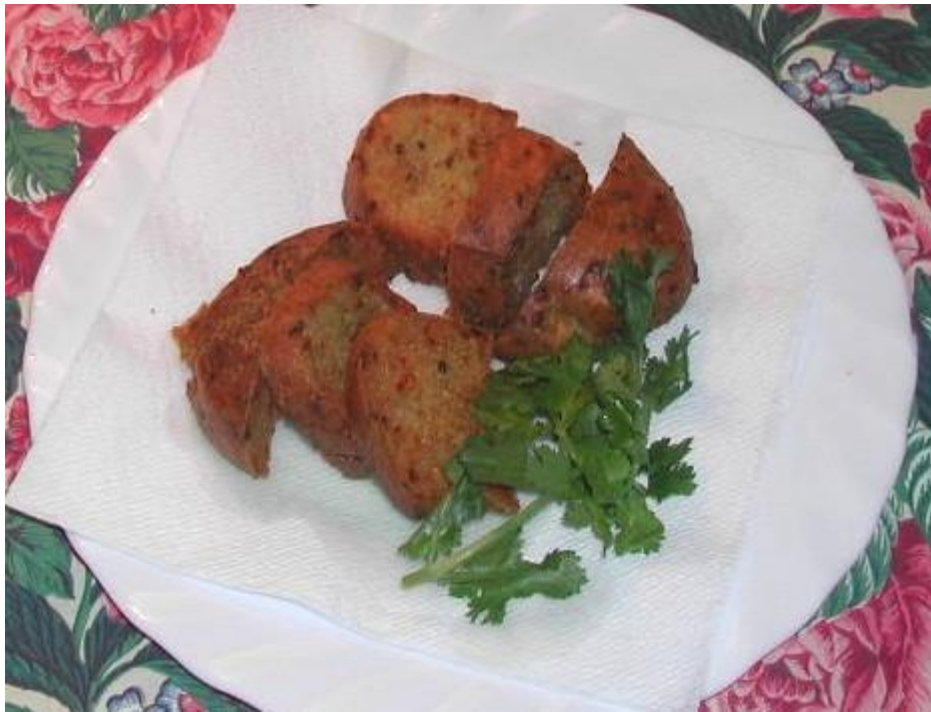
(タパス・デ・ラ・カサ・4)

揚げパンといえば、アンパンを揚げたものや、カレーパンを揚げたものが思い浮かぶでしょうが、ココはいやしくもバルなんですからアンパンなんかは出しません。アンパンがイカンというわけではありませんが、あんなものでは酒は呑めません。

今日のメニューはソーハのパンをエキストラ・バージン・オリーブ・オイルで揚げたもの。アセイテ・デ・オリーバ **aceite de oliva**=オリーブ油については、この間お話ししたばかりですね。あのビルヘン・エキストラで揚げたものはさっくり・サッパリで実に美味しいんです。揚げ物ですからセルベサと相性がいいのは当たり前ですが赤にも実に良く合います。別にソーハのパンでなくてもいいんですが、たまたまこのパンがチョコッと残ったので、揚げてみたらコレが大当たり。大豆の小さいかけらがこんがり香ばしくなってとても良かったんです。以来ソーハの端っこは揚げるに限る、でもありませんが食べきれず残ったソーハはとりあえず冷凍庫へ、そして後日揚げパンに変わることになりました。コレガ又例の緑のモホとも大の仲良し、両方でセルベサも赤もワン・ランク上に押し上げてくれます。

揚げ物の出来上がりは、使う油の質によって差が出るのは当然の事ですね。このビルヘン・エキストラの中級以上のものは、本来は生食用だと思うんです。あぶらのナマ食というのもヘンな言い方ですが、スペインの人たちは文字通り生食します。

テレビの料理番組は良く見ていますが、オリーブ油をホントによく使います。何にでもと言ってもよい位、仕上げにオリーブ油を掛ける事が多いようです。ガリシア旅行に行った時、初めてスペインの人たちと朝食を一緒に食べる機会を持ったんですが、驚いた事に彼らはトーストにバターじゃなくてオリーブ油を掛けて食べるんです。まあ、考えてみればバターより健康的であるには違いないでしょう。でも、バターの旨味はあるのかナ？ あるんですねーこれが。その答えの一つが揚げパンです。



良質のオリーブ油は先ず香気が違います。例えば大豆油やコーン油では、揚げ物を余り好きでないRなどは油くさい、と思う事の方が多かったような気がします。いくら新しい良質の物を使っても香気があるとまではいかないでしょう。良質のゴマ油には独特の風味があって捨てがたいですが、使い方を誤るとクドクもなりかねませんね。

どちらかという風味付けに、といった使い方が多いと思います。

ところがオリーブ油はそのマンマ100%オリーブ油だけで、ナマのままでも、揚げ物に使ってもしつこさを感じません。以前ならこんな揚げパンなんて見向きもしなかったでしょうが、今は正直な所ウンマイと思えます。味付けも何にもナシ、タダの切れッ端を揚げただけでそうなんです。

この辺のバルやレストランの屋内のテーブルには、アセイテ(オリーブ油)・ビナグレ(酢)・サル(塩)・ピミエンタ(胡椒)の四点セットが必ずおいてあります。屋外でも食事の注文をすればテーブル・クロス(私達が行くような安手のところは、ほとんど紙ですが)と一緒に必ずこの四点セットが出てきます。ナニを注文しようが同じです。そして野菜サラダなんかはタダ切った野菜を盛っただけ、ドレッシングも何もありません。後は自分で四点セットを使って、お好きなように、ということですね。その所為か、日本なら何十種も並んでいるスーパーのドレッシングの棚にも、ほんの10種類ほどだけ、しかも、何故かそれは殆どドイツ製です。何故でしょう???

* 買い物百般 *

「シラントロのモホ」の巻 2004年5月13日 更新

シラントロ **cilantro** もモホ **mojo** も憶えてますか？ シラントロは日本ではコリアンダーと呼ばれている香草で、或る料理のセンセーは或る料理の本で「最初は悪臭ですが段々よくなります」とノタマワっていましたが、納得できません。ハナッからこりゃーウマイと思ったヒトは、どう言い訳すりゃーいいんでしょう。

「ダンダン良くなる」って？ 法華の太鼓じゃネーダヨ。「料理研究家」のくせに「悪臭」だなんてシラントロ様に失礼じゃないか。とは大げさですが、この香草、ベトナム航路で「サイゴンうどん」のフォーに乗っかってきた奴に出会ってからハマっています。悪臭、とは許せませんがカナリ強い香りであることは確かです。

広辞苑によると、セリ科の一年草、南ヨーロッパ原産、としていますから、ベトナムへ持ち込んだのはかつて宗主国だったフランス・グルメだったに違いありません。しかし、気になるのは広辞苑の次の一節「特異な香気があり・・・」と言っていることです。やはりこれを文句ナシにウマイ！と思ったことは「特異」なんでしょうか？日本では売っているところが余り多くなくて不自由しました。あっても高いので、遠慮しいしい買っていました。

ココでは原産地の強みで日本に較べると各段に安いし、アチコチに売っています。今では我が家の冷蔵庫には常にタッパー二つ入っています。なぜ二つかというと、買ってきたら、先ず束をばらして水に放して洗い、先端の柔らかい部分と軸や硬い葉に切り分けておくのです。柔らかい方はそのままナマで直接料理に添えるため、硬い部分は調理用です。安い、何処にでもある、と言いましたが、なれないうちはナカナカ見つからなくて焦りました。最初に見つけたのは良く話しに出てくるデパート・チェーンのスーパー「COR」。その後だんだん下町風八百屋にも安く置いている事が解ってきて今では売っている所を何軒も知っています。「安い」のは、日本と較べると、であって、ここのほかの野菜との比較では断然高いんです。まあ、香草ですからね。



先週カーディスへ行った時、新市街にある例のCORを覗いて見ました。このデパート・チェーンはスペイン全土に展開していて、他の追随を許さん、という感じでちょっと大きい町には必ずあります。カーディスのも大店舗でした。

ココでとんでもなくイイものを見つけました。その名もモホ・デ・シラントロ。なんと、お気に入りのシラントロで造った、大のお気に入りのモホ mojo なんです。

お気に入りとお気に入りの足し算・掛け算で、もう言う事ナシです。モホの旨さに付いてはことあるごとに言って来ましたから、モーエーと言われそうですが、こんな、

好きなものの掛け算的商品を見つけたらやっぱり言わずにはすみません。

二個セットになっていて左の赤いのはロホ・ピカンテ rojo picante 辛口です。そして

右がシラントロのモホ。構成材料は、勿論第一にシラントロ、後は植物油 aceite vegetal・アホ ajos・サル sal・ギンディーヤ guindilla そしてコミノス cominos。

アホだサルだとふざけているのではありません。アホはニンニク、サルは食塩です。

コミノスはクミン、これもセリ科ですね。そしてギンディーヤというのが大クセモノ大辛のシマトウガラシ。どうですか？ どんな味がするか、イメージ湧きますか？

辛口のロホ・ピカンテと共通の能書によると、肉にも魚にも、野菜にもポテトにも、パンにもパスタにも、「その他旨いものには何にでも」だそうです。

私達も色々試して見ましたが「旨いものには何にでも」は本当です。日本でもデパ地下などの輸入香辛料専門店に行けば赤の辛口・緑のソフトぐらいは見つかるかも知れません。

是非おタメシを……。でも、シラントロのはないダローナ。***

エクスカーション

「セビージャ・日帰りツアー」の巻 2004年5月13日更新

セビリアと言えば「セビリアの理髪師」「カルメン」「ドン・ファン」など数々の文学作品や歌劇の舞台になってきた町で良くご存知だと思います。Sevilla と綴りますが、テレビのアナウンサーなどが言っているのに耳をすますと、どう聞いてもセビージャ又はセビーヤという風に聞えます。スペイン第四の大都市です。

今日はこの町への日帰りバスツアーです。セビージャ観光はその中身の濃さからいって少なくとも4～5日、できれば一週間かけてユックリ見たいところですが、今回は下見の意味でトニカク安いが一番という駆け足旅行です。バスは私達の乗るピックアップ・ポイントへ朝6時半、帰って来たのが午後8時過ぎ。現地では五時間、内一時間が自由行動というもの。料金は一人30.5ユーロ。この安さで英独仏西語を話すバスガイド、現地ローカル・ガイド付きですからどんなに駆け足でも文句は言えません。個人で行けば電車とバス代だけで最低33ユーロ掛かってしまうんです。

バス・ツアーに参加するたびに、こんなに安くてイイノカ？と心配になるくらい安いのです。但しこの割安感も旅行代理店の中間搾取によって大いなる差が出てきます。いつか紹介した私達の部屋から見える代理店、例のクマネーのどこなんか、全く同じツアーが46ユーロです。ユルセン！まあ、私達も散々この辺を歩きまくったお陰でどの商品はどこが安い、この店はアコギだ、あの店には因業ババアがいる、ナンテいうことが良く分かってきました。クマネーのどこなんかは客筋が回りのアパルタメントにきている一見の短期滞在の客だけなので、あくどい稼ぎができるんです。この店に吸い込まれるようにして入ってゆく人に、教えてやりたいくらい。

私達が乗り込んだ六時半は、まだあたりは真っ暗、この辺に散らばるピックアップ・ポイントで客を拾い集めて、マラガ空港の近くで高速道路に乗った時、ヤット空も白みかけて来ました。今、夜明けは7時、日暮れは9時半です。

途中、ドライブ・インでカフェ(トイレ休憩)セビージャに着いたのは11時頃。



先ず最初の下車地はプラサ・デ・エスパーニャ **Plaza de España** (スペイン広場)。
この名前の広場はどの町にも大抵ありますが、ココは一際大きいもので私達が今まで
見た中では一番立派です。空も快晴で申し分ない天気、とこの時は思っていました。





広場を半円形に取り巻く、広い回廊のある大きな建物は、元々は博覧会場として建てられ、現在は市当局と軍部が使っているのだそうです。回廊の手摺の下にはスペイン各県の歴史や地図がタイル絵にしてあります。これはわがマラガ県のものですが、私達が通ってきた高速道路はこの地図にある黒い線とは全く違う経路です。馬車の時代の道路はきつこうだったのでしょね。

日本からのスペイン・パックスツアーには大抵セビージャが入っていると思います。広場のそこココでJ・K・Cの観光グループを大勢見かけました。こうして大勢の西欧人の中に埋まると、夫々にチョッと違う雰囲気はあるものの、この三国は全くイヤになるほど同じに見えます。私達でさえそう思うのですから西欧人から見たら見分けがつく訳がありません。せいぜい誇りある行動でそれを示すしかないでしょう。

私達が見た限りで東洋人の最も醜いことは、乗り物の席を争ったり、順番を争ったりと、人より一歩先んじようと争う事が多いように思えるのです。西欧人も決してそれをしないわけではありません、特にスペインのオバさんはかなりずうずうしく割り込みをする人もいますが、私達は決してこの争いだけはスマイと自戒しています。



次はスペイン最大、欧州で三番目と言われる規模のカテドラル **catedral** (大聖堂)。右端はセビージャのランドマークともいえるヒラルダの塔 La Giralda。ヒラルダとは風見の事で、塔の最上部が風見になっているのです。風見部分だけでも高さ4メートル、全体の高さは96メートルなのだそうです。(97.5とか98とという本もアル)立派な事は立派ですが、どうもこの手のドウダ！という感じの建物には反発を覚えてしまうのは悪いクセかもしれません。どこの大聖堂を見ても、長く続いたイスラムの支配から脱して、キリスト教の力を誇示しようと躍起になっていたように思えてなりません。重厚である事は認めざるをえませんが、むしろ重苦しく感じてしまいます。スペイン広場ではあんなに晴れた空だったのに、いつのまにか暗雲垂れ込めた、という空模様になってしまいました。それがなおのこと、建物の印象をクラーイものにしてしまったのかも知れません。



パティオ・デ・ロス・ナランホス Patio de los Naranjos (オレンジの木の中庭)。



さっきの反対側、オレンジの中庭から見たヒラルダの塔。おーきく、くらーい。



中へ入って驚いた事は、その大きさではなく宗教画の数とその中身の濃さです。このように壁のいたるところに、ムリー(リ)ヨ、スルバラン、ゴヤ、リベラなどの宗教画があっってちょっとした美術館です。好きな人なら絵を見るだけで一日楽しめるでしょう。ステンド・グラスも夫々が名のある作家によるものらしく、一つ一つに作者の名前を表示してありました。いつか紹介したグラナダの大聖堂のものより一段と見ごたえのあるものでしたが、残念ながら内部の暗さと外の明るさの差が大きいため、いい写真が撮れませんでした。内部はかなり暗く、この写真もカメラを柱や椅子の背に押し付けてスロー・シャッターを切ったもので、手持ちではコレが腕の限界です。

外はTシャツにウインド・ブレーカー程度で寒くない陽気でしたが、大聖堂の中は冷えた厚い石壁に囲まれているので、氷室へはいったようなもので、大勢の人に囲まれているのにシンシンと冷えてきました。本当はヒラルダの塔へ登って市街を見渡したかったのですが、そこが団体行動の辛いところ、それは次回までオアズケ。

私達のガイドも独仏英と三回同じ事を言わねばならず大変です。まだ、本格的な観光シーズンではないにも拘わらず、内部にはかなりの人が右往左往していました。ここでもJ・K・Cの団体客が目立ちました。オバさんはやはり(カナリ)賑やか。



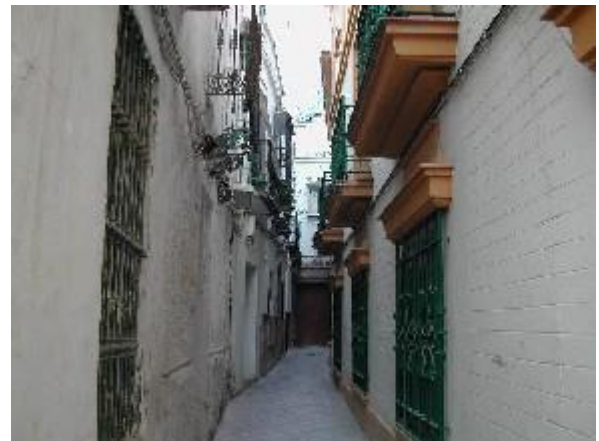
コロンブスの棺を担ぐ当時のスペインを構成したレオン、カスティーヤ、ナバラ、アラゴンの四国の王。コロンブスは新大陸を発見した事で、王に担がれるほどの貢献をしたわけですね。以後の長い年月、新大陸から搾取し続けた財を考えれば当然か？



主祭壇の彫刻の一部。聖書にあるキリストとマリアにまつわる話なのだそうです。



セビージャ旧市街の中心地。右上がスペイン広場。中央やや左、大聖堂。その上がサンタ・クルス街と呼ばれるユダヤ人街だったところ。細い路地が迷路のように入り組んで、ちょうどグラナダのアルバイシン地区のような雰囲気ですが、こちらはあまりヤバイ感じがしないのはココが平地のためか、イスラムとユダヤ教の違いか？



上左はムリー(リ)ヨの家、博物館になっています。説明は前の路地でオワリ、ココも素通り。右手の二人はツアーの相客で、デカーイ夫婦。ヨメさんでさえ2メートル近い。ドイツ語の説明を熱心に聞いていました。態度もややデカ。



これらがサンタ・クルス街の様子ですが、こんな狭い路地の奥にもバルあり、プチ・ホテルあり、アパルタメントあり。いたるところムリー(リ)ヨの名前を付けたものばかり。このアパルタメントも **Murillo**、Mの次はVではなくてU。Uの字をこのように書いているのを良く見かけます。消防車や救急車は勿論進入不可。商売の品物はすべて手押し車で持込だけ。日本なら営業許可は出ないんじゃないでしょうか。



私達がローカル・ガイドに連れられて狭い路地を巡っている間中ギターを持った二人がついて歩きました。流し付きツアーです。左の写真ピンク・シャツともう一人が赤キャップのオジの陰にいます。この二人のギター演奏を聞きながらのサンタ・クルス巡り。ガイドのオネーさんも右のムリー(リ)ヨの家の前でひとしきり三ヶ国語の説明をした後、あらためて流しの二人にも小銭を集める時間を与えていました。左の男が演奏を続ける間、右のピンクがギターをひっくり返して小銭をせびっていました。半数の客は無視、ムシ。ギターの上には最大1ユーロ・コイン、10銭や20銭のコインも乗っています。私達は50銭を一つ。ミュージシャンを「オッカケ」じゃなくてミュージシャンがオッカケてくるのを一体なんと呼んだらいいんでしょうね??**