

# ¡Hola amigos!

RとNの Málaga からの手紙

(048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06月10日 R & N

目次	更新日
<a href="#">身辺雑記</a>	2004年06月10日
<a href="#">Bar RyN</a>	2004年月0610日
<a href="#">買い物百般</a>	2004年06月10日
<a href="#">エクスカーション</a>	2004年06月10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 \*

### 「ハカランダ満開」ノ巻 2004年6月10日 更新

ハカランダの開花だよりをお届けしたのは4月半ばでしたから、それから約2ヶ月経過して漸く満開になりました。一部、散り始めているところもあります。これから段々葉っぱが多くなり、12月半ばまで花は増えたり減ったりの状態が続きます。

息の長い花ですね。 パッと咲いてパッと散る桜とは好対照です。

私達はここへ引っ越してくるまでこの花にはあまりナジミがありませんでした。だから、一昨年(2002)の11月初旬に初めて部屋へ入って窓の外を見たとき、少々大げさですがアッと思いました。その頃は青々した緑の葉の中のところどころに青紫の花の房が散らばっていて、アア、異国へ来たんだな、と柄にもなく感動したものでした。アハハ、「異国」とはいかにも古いですね。40年間、異国を経巡って歩くことを生業としてきても、そこに住み着く、当面帰る予定はない、となるとそれなりの感慨はあるものです。

この花を、Nは、以前、六月頃ロスで見たことがあると言い、Rは季節はしかとしませんが、ブラジルで見たように思います。広辞苑によれば、熱帯アメリカ原産で熱帯地方で街路樹や庭木として広く栽培されている、といますからもっとアチコチで見ているのかもしれませんが。まあ、その頃は専ら花より団子、花を愛でるより呑むほうが忙しくて上を向いて歩く余裕がなかったんですね。

今の状態は、どの木もほとんど花だけが付いていて、葉っぱがあってもごくわずか、

葉っぱが全然出ていない木もあります。丁度ソメイヨシノの満開と同じです。

ところが、そのあとが桜と大きく違います。花が散り始めた頃、綺麗なみどりの新芽が出てきて、やがて青々と葉が茂ります。この辺からが不思議なところで、個体差の幅がかなり大きいのです。葉が茂ってくると共に花が全くなってしまう木もあるし、少なくともなるものの常にどこかに花を残している木もあるようです。部屋の前の木は後者ですが、それも毎年そうなのかどうかは確信がありません。



いま窓の外はこんな調子です。個人的な好みとしてはこんな風な満開状態よりも、秋口、みどりの葉っぱの中に青い花房が点々とあるといった風情がヨリ好ましい。満開のソメイヨシノより、ヒツソリと咲く山桜、でしょうか。

ところで、一つ質問です。デジカメでの色の再現が旨く行かない時、どうしたらいいのでしょうか。ハカランダの綺麗な青紫を見てもらおうと、今まで色々やってみたのですが、一度も満足できません。何となく白っ茶けてしまうんです。

露出を長くしてみたり、撮ってからコントラスト調整などでイジッて何とかしているんですが、どうもこういう中間色が上手く出ないのです。そのことはオリーブ油やオリーブの実を撮ったときも同じでした。微妙な緑色が再生できません。

それに較べると、ブーゲンビリアやハイビスカスなどの鮮やかな色は殆どそのまま再現できたと思います。デジカメに詳しい方向かヒントがあったら教えて下さい。

このデジカメもずいぶん活躍してくれました。型落ち寸前のバーゲン品でしたが、故障もなく、この一年間のHPの写真は全てこの一台で撮ったものです。光学ズーム三倍というのが泣き所で、10倍ぐらいのがあれば、と思っています。そうすればもう少し迫力のある珍しいショットを見て頂けるかもしれません。それはウデ次第かな？



バレンシアの優勝で今期リーグは終り。いまフットボール好きの目は6月12日からポルトガルで行われるエウロコパ・ポルトガル2004 Eurocopa Portugal 2004 に集中しています。予選を勝ち抜いてきた4グループ各4チームずつ16カ国の代表選手が火花を散らします。勿論スペインも勝ち残り、開催国でもある強豪ポルトガルと同じAグループにいます。このグループのあとの2チームはロシアとギリシャですからやはりスペインの当面の最大の敵はポルトガルと言えるでしょう。

Bグループではフランスとイングランドの激突、Cグループのイタリー対スウェーデン、そしてDグループのドイツ・オランダの対決など大いに楽しみにしています。

第一次リーグ24試合のうち何試合見ることができるか、ユーロ・スポーツという英語放送のスポーツ専門のチャンネルが頼りです。勿論スペイン・チームの試合はNHK的TVEが全試合おさえるはずで、12日以降当分夜更かしが続きそうです。

このところ、日中の外気は30度半ばに達する勢いで、暑さに弱いNはややバテ気味です。でも、夜は肌寒いくらい。買物は日差しが弱い午前中か午後6時頃。こうなるとシェスタの習慣もアスタ・マニャーナもムベなるかなとスンナリ理解できます。

アンダルシアのフライパンと言われるセビージャの暑さは特別としても、この州全体でこれから九月までヒルネは大事な生活習慣になります。今日も苦行を終えてきたばかりのかたには申し訳ないですが、こんな土地で、しかも文字通り無為徒食の毎日を送っていると、世の中みんながこうなら、戦争も紛争もないだろうに、とってしまいます。これから九月末くらい迄、アンダルシア特にこの辺では天気予報を見る必要がなくなります。毎日、「晴れ」に決まっていますからネ。\*\*\*

---



## \* B a r R y N \*

### 「ボカディーヨ」ノ巻 2004年6月10日 更新

今週のこの項は、エクスカーション「QM2」の続編みたいなものですから、できればQM2をみてからココに戻ってください。\*\*\*

ボカディーヨ **bocadillo** という単語は初めてではありませんね。西和辞典では次のようになっています。①フランスパン・サンドイッチ又はサブマリン・サンド。②(朝食と昼食の間にとる)軽食。③つまみ、カナッペ。④(漫画の)吹き出し。⑤はさむ(つまむ)こと。となっています。今日は、このうち①の意味のお話です。②はすごいですね、スペイン人は一日五回食べる、と云われる所以です。

人が大勢集る時、例えばセマナ・サンタやカルナバル、フットボール観戦などでスペインの人たちがアルミ箔にくるんだパンにかぶりついているのを、良く見かけます。これがボカディーヨ。形も中身も色々。細長いフランスパンを縦割りにしたものに具をはさんだのが、その形から英語ではサブマリン、潜水艦というのでしょうか。スペインの人たちは平たくても細長くてもボカディーヨでひっくるめてしまうようです。バル・メニューには必ずあるもので、それ専門の屋台店も見かけます。一方、スライスした食パンを使ったものは、万国共通、英語をそのまま流用してサンドイッチです。私達も最近、近場へ出かける時は、極力自前のボカディーヨを持ってゆくことにしています。理由は色々ありますが、オベント持参は、何かにつけて自由度が高いこと。それが第一のメリットです。

混みあっているときにモノを買うのは、そこがバルであれ、キオスコ(売店)であれ、とてもツカレル作業です。順番などなくて、店の人に早く声を掛けたほうが勝ち、控えめにしていると何時までたっても注文もできません。グイッと割り込む勇気が必要ですがこれが大の苦手。ついカウンターの前で棒立ちという事になります。

気のきいたカマレロ **camarero**=ウェイターがいれば、毛色の変ったのが突っ立っていると、ちょっと顎をしゃくってメマゼして注文を促してくれるのですが、いつもそういう「イイ」カマレロがいるとは限りません。



ウチの標準的オベント用のボカディーヨ。挟むものは、ケソ(quezo=チーズ)とロモ(lomo=背肉のハム)、それにプラ・ケースのレチューガ(lechuga=レタス)と(シラントロ(cilantro=コリアンダー)を食べる時に加えます。マスターサ(mostaza=マスタード)はナシ、代わりにピミエンタ・ネグラ(pimientanegra=黒胡椒)。ほんとはセボヤ(cebolla=オニオン)もほしいところですが、これは我慢。モホ(mojo)もガマン。これなら少々暑いときでもいたむ心配はないし、水も出ません。初めは生ハム、ハモン・セラーノ jamon serrano を使っていたんですが、これは筋が固くて噛み切り難いのが難点。その点、背肉のハム・ロモはどの方向からでも容易に噛み切れます。これは日本で生ハムと言っているものにはかなり近いと思います。かすかにスモークの香りがあります。ラベルにもアウマード ahumado=燻製 としてあります。発色剤の少ない自然の色で安心。モモ肉を使うハモン・セラーノの方が美味しいんですが

最初のひと噛みで全部がずるっと抜けてしまってどうにも始末におえません。

パンは、このタイプがお気に入り、固すぎず、柔らかすぎず、キメの荒さも適当でネチツとしないのがイイです。形もかぶり付き安い。ケソは何でもOK。コレは気孔が

沢山あいているデンマーク原産のマリボー(maribo)。日本でも売ってますね。

出先のバルかキオスコでボカディーヨを買うとします。まず、大抵の場合、パンが固すぎて、歯がポロツとくるのではないかという恐怖感ナシではすみません。

次に、例えば「ケソ」と注文すればケソだけ、「ハモン」と注文すればハモンだけ、「ケソ・イ・ハモン」といえばケソとハモンだけ、全くそれっきり。レタスもオニオンもナシ。マスタードも胡椒もナシ。そんなもの旨いわけじゃないですか。

でもそれが普通のスペイン流。デ、結局、ボカディーヨは持参に限る、トなるわけ。



同じボカディーヨもウチで食べるR特製コミーダ **comida**=昼食ではこうなります。大きな違いは、セボーヤ・コルタード(cebolla cortado オニオン・スライス)と、ケソ・アスール(queso azul=ブルー・チーズ)つき。それにモホ・ベルデ(mojo verde)がとどめの一発。自分で適当に組み合わせてパンに挟んでも、そのままで好きなようにやっつけばよろしい。簡単メニューで万人向き、「男子厨房」の決定版の一つ。



これが背肉の生ハム・ロモ、しかしこれはスペイン産でなくドイツ製。ケソもデンマーク製。従ってスペイン産のものよりチョビツと高い。このボカディーヨがバルやキオスコのより旨いのは当たり前、商売でこんな材料使ってたなら採算割れ必至です。





QM2の見える渚で裸足でボカディーヨ。この時間のビーチはまだほとんど無人。夕日の見える浜もいいが朝日のあたる浜もまたヨシ。カーディスかマラゲータか迷う所です。ここは、例のペペー！のチリングイトのすぐ前。トップレスが寝そべっていたあたり。その店もまだ無人、ペペのイワシ舟にもまだ火が入っていません。







砂浜って奴は遠目には平らに見えても結構起伏があるもので波打ち際から後ろを振り返ると、すぐそこにある灯台も基部が隠れています。この浜は夏場になると毎朝夜明けと同時に清掃車が走り回って綺麗にゴミを取り除いています。まだ九時を少し回ったばかりのこの時間は人もほとんど来ていないので掃除したてのマッサラ。そんな時間にもう泳いでいる人がいました。このドイツ人らしいオジジは泳ぐというより水中歩行が主のようでしたが、それにしても冷たくないかな、頑丈に出来てるんだね。ところで、今回の材料はたまたまドイツ製のハムとデンマーク製のチーズになってしま

いましたが、勿論、純スペイン産の材料が不味いわけではありません。

最近の傾向として、スーパーの棚に乗っている保存の利く食品は、ほとんど国籍不明になってしまいました。いや、「不明」ではなくて「分かり難い」と言うべきか。

EU内のものであれば、国外産のモノでもそれほど高くはなく、スペイン産よりやや高目という程度。スペイン産で国外の同種の物より高い場合もありますから、値段だけでは判断できません。輸入関税はなく、製造・輸送コストの違いだけですからね。

そして、国外産であれ国内産であれ商品表示が英・独・仏・西・葡・伊語のごちゃ混ぜになっているものも多く、小さな活字をよほどジックリと見ないと、どこ産のものか分からないのです。更にEU内のどこか、例えばドイツの会社のものをスペインの会社がライセンス生産している場合もあり、益々ややこしい。辞書だけでなく、天眼

鏡持ってスーパーに行かなくてはなりません。

オニギリじゃなくてボカディーヨ持って遠足、というスタイルが定着しましたが、その大きな理由の一つは旨いと思える米がないこと。炊き立てや鮭飯なら例のシノデ米でいいんですがオニギリにはダメです。お茶の自販機もどこにもないしネ。\*\*\*

---

## \* 買い物百般 \*

### 「イチゴとサクランボ」ノ巻 2004年6月10日 更新

イチゴはフレサ (fresa)、サクランボはセレサ (cereza)。ちょっと語感が似ているので時々、あれっ、どっちだったかな？ そんな時、昔、セレサ・ローサというジャズ曲があったことを思い出します。「白いリンゴの花と赤いサクランボ」だったかそんな名前のシャンソンが原曲だったと思います。ウロオボエ。昔の話。そして、やっぱりセレサがサクランボだ、とはとんだ遠回り。スペイン語では、セレサ **cereza** が実の方、サクランボ。セレソ **cerezo** というと桜桃の木です。この関係はオレンジの実 ナランハ **naranja** とオレンジの木、ナランホ **naranja** にも当てはまります。

そのセレサがいよいよ出盛りになってきました。去年より半月程遅い感じですが、4～5月の悪天候がたたったのかも知れません。

かたやイチゴのほうはそろそろ終末期。完熟のものが多く代わりにややいたみ加減の粒が多くなってきました。だからNがイチゴを買うのは、自分で一粒ずつ選んでピック・アップさせてくれる特定の個人商店。只今キロ・3ユーロ弱で、ほかの店より割高ですがいたんだものが入らないし、この店のは元々質がいいんです。安い店はこの半値ですがいたんだ粒も多く、チェツと思わされる分、損した気分です。

今年のイチゴは、春の天候が不順だったにも拘わらず、去年より甘味が強かったように感じました。去年は、安いのはいいけどイマイチだねと言っていたんです。去年はこのイイ店で買う事がなかったからかも知れません。この辺に出回るイチゴはポルトガルとの国境に近い、南岸のウエルバ (Huelva) 産がほとんどです。

サクランボのここ数日の値動きは、キロ当たり高値6ユーロ、安値3ユーロくらい。値段の差は粒の大きさと完熟度と産地。大粒の良く熟れた甘いものが高いのは当たり前。でも、半値だから美味しさも半分、というわけではありませんから、小粒でも良く熟したのを沢山買って堪能したほうがイイと思っています。去年の例ではあと半月くらいでキロ・2ユーロを割る筈。当分食卓に上がる頻度は多くなるでしょう。



これでウン・クワルト (1/4 キロ)。ここでの生鮮食品の売り方はすべてキロ当たりいくら、という値付けですが、それはキロで買えヨ、ということではなく色々な物の値段の比較がし易いように、キロ当たり価格に統一しているのでしょう。

だから客は、メディオ(半キロ)と言ってもいいし、ウン・クワルト(1/4 キロ)でもOK、この位と手まねで示しても大丈夫。リンゴなんかは個数でもいいんです。

勿論、高い物、例えば極上のハモン・セラーノなどは百グラム(シエン・グラモス)と言ってもいいし、何枚切って、と言ってもいいんです。買い方は客の自由。

サテ、肝心の味ですが、生ものですから当たり外れは当たり前。アメリカン・チェリーに似た味ですが、アレよりやや小粒です。日本でも今アメリカン・チェリーが出盛りだろうと思いますが、どうでしょう、相変わらず高いんでしょうか？ ホントにあの値段は今考えても腹立たしい。なんであんな値段になってしまうのか？ 輸入業者のヤリタイ放題じゃないのか？ また日本人の常として旨きゃいいやと、高くても買ってしまうから、安くならないのか？ 安くしないのか？ 私達は今、高けりゃ買わない、安くても不味けりゃ買わない、旨くて安い物しか買わない、に徹しています。最近胃袋がめっきり小さくなったのか、食事のボリュームにもよりますが食後には二人でこのくらいの量で充分。だから1キロ買うと大変サ克蘭ボの四連チャン。

安上がりになったモンだ。ビーノも二人・一本で充分??だし・・・。\*\*\*



## \*エクスカーション\*

### 「QM2」ノ巻 2004年6月10日 更新

QE・II（クイーン・エリザベス・2）は日本にも何度か寄港しましたね。Nは、娘がまだ幼稚園にも行っていない小さい頃、この船を（外からだけですが）見に来て行ったそうです。その頃散歩コースだった大栈橋に係留したんですね。

当時はQE・IIも立派だったんでしょうが、その後フォークランド紛争の時、兵員輸送に使われたりして、客船としては些か色あせた感じがします。古くもなりました。

QM2（クイーン・メリー2）は最新鋭の客船で、老海運大国イギリス最大の客船会社キュナードが面子を掛けて建造した、只今現在では世界最大の客船です。

但し、建造者は、お隣フランスの造船所だったのがチョッと意外な気がします。今年一月、サザンプトンからフロリダに向けての処女航海に華々しく出港した時の模様は、日本でも報道されたと思います。

客船に限らず、世界最大という言葉は次々と塗り替えられて行く運命にありますが、このQM2の「最大」は何時まで続くのでしょうか。地元の英字新聞によると、これを上回るサイズの客船の構想は既にアチコチにあるんだそうです。

スーパーでもらってきた無料配布の地元紙に、そのQM2がマラガに来るという記事が出ているのをNが見つめました。6月2日入港です。そりゃ行かざるまい。客船の入港はどうせ朝一番でしょうが新聞には何時とは書いてありません。およそ、こういう事に関して時間がはっきりしないのはいつものことです。

どうせなら、入港・着岸シーンが見たい、と、忘れていた船乗り根性が頭をもたげます。まあ、いいや、とにかくコッチも一番の電車で行って、間に合わなけりゃそのときは仕方がない。ところで、一番電車って、何時だと思います？ 五時？ 六時？ イエイエ、始発駅を6時30分。ウチの駅は6時46分、コレが一番電車。コレだけでも生活のペースが分かるでしょう？ 勿論、私達もそれにズッポリですから、こんな時間は朝食時間ではありません。だから朝のオベントもってイザ出発。



朝もやに煙るQM2は、港内とも言い難い外防波堤の一番先に着岸していました。あとでテレビでは着岸は7時だったと言っていました。電車がマラガについたのは7時15分でしたから、惜しくも入港シーンは見逃してしまいました。船が大きいので近く見えますが、電車の駅からはせっせと歩いて50分。私達と同様船を見に行く人が三々五々歩いています。もう、帰って来る人もいます。そういう人は地元の人で、早くから来て着岸の様子を見たんでしょうね。うらやましい。この写真の左手が引越し第二候補のマラゲータです。やっぱりここも悪くないナー。





見物人が近づけるのはここまで。さすがに大きい。Rが乗った最大級は載貨重量で12万トンでしたが、質量共に脱帽。コッチはなんせ石ころを運ぶ船ですからネー。





更にズームで引き寄せるとこの通り、圧倒的なボリュームです。この船の幅は135フィート(41メートル余)だそうです。こんなに広いブリッジなら当直中タイガー・ウォーク(トラが檻の中で行ったり来たりするアレ)するだけで運動不足は解消です。片道40メートル、往復80。100往復すれば8キロ、Rの歩幅で約1万2千歩。こんな船の船長・航海士はこんな馬鹿げた計算はしないでしょうね。船内にはジムやプールが幾つもある選り取りみどり、運動不足の心配はナシ。長さは1132フィート(345m)、エッフェル塔の高さより147フィート長い！と英字紙は誇らしげに書いていました。なにもエッフェル塔と較べなくたって……。エッフェル塔は船じゃネーんだヨ。 エンジン、なんとナント15万7千馬力。イヤハヤ。



この船をこのアングルで撮る機会はあまり多くないと思います。洋上で、この角度、この距離で見たらまずオダブツです。普通の港でもナカナカこのアングルで障害物ナシという条件は難しいでしょう。QM2が着いたところはちゃんとした港内ではなく言わば外防波堤、このカメラ位置は造成中の埠頭で、この日は見物客のために港湾局が特別サービスで工事現場を開放してくれたようでした。埋め立て造成中の場所ですから足場の悪さは最低でした。しかし、それでも船を見たい人たちのために、工事は休んで、一日そこを開放してくれるなんてナカせる話じゃありませんか。

日本の港で同様の事があつたら、港湾局が同じように考えてくれるか？ オー・ノーですね。あり得ないことでしょう。船見物のために工事を休んで現場へ人を入れる？ トンデモナイ、怪我でもされたら責任は誰が取るんだ、という方向へ話は流れるでしょう。イヤカマワン責任はオレが取る！ そう言えてこそ「海国ニッポン」の港湾局長じゃないか。我は海の子じゃないか。でも、日本の才役所では……。一方、民衆は自己責任という言葉を知らず、すぐ管理者の責任を追求するだろうし。情けナヤ。



帰り際、目を港内に転ずると、そこには何時ものメリージャ **Melilla** 行のフェリー。

こういうのを見ると何となくホッとします。私達のフネ、と言う感じ。

そのうちに、このフネでアフリカ北海岸にあるスペインの飛び地メリージャへ行ってみたいと思っています。もう一つある飛び地セウタ **Ceuta** へはジブラルタル海峡を渡って約40分で行きましたが、マラガ～メリージャは約200キロ(108海里)、多分7～8時間の船旅でしょう。勿論プールはなし、ジムもなし、多分椅子席だけでし

ょう。それでも船の旅は、船の旅、潮風のニオイが違うわけではありません。

ところで、地中海には常時何十隻ものクルーズ客船が走り回っているはずで、この辺

の旅行社のウィンドウには地中海クルーズの宣伝ビラが色々貼ってあります。

散歩の途中良くそういうポスターを見て歩くんですが、料金表をよく見るとエクステリオール **Exterior** いくら、インテリオール **Interior** いくらと書いてあって、インテリオールが半額位でしょうか、断然安いんです。長い間コレがなんだか分からずにいたんですが、家探しをするようになって分かりました。家の場合外の道路に面しているのがエクステリオール、中庭パティオに面しているのがインテリオールです。

船の場合は海に面した部屋か、内部通路に面した部屋かでしょう。カーデイスの部屋も、願わくば海に面したエクステリオールであってほしいものです。





マラガ市内アチコチ、歩道の路面にこんなビニール・フィルムを貼ってありました。QM2への案内標識ですね。初めはQM2の船客が道に迷わないように市が貼ったのだな、親切な事だと思いました。が、すぐにイヤイヤそんな筈はないと気がつきました。船客が一時間も歩いて町に来るわけありません。当然、船の脇から専用のバスが何台も出るはずで、客の大部分はマラガは素通りで、グラナダやコルドバやロンダに行くはずで、朝入って夕方出帆ですから街を散策なんて時間もない筈。コレは歩いて船を見に行く市民のためだったんですね。ウレシイじゃありませんか。\*\*\*

---