
8. 四日目・Edinburgh Tour・2

昨日は切符売り場の「心優しい」オニーサンの助言もあって、エディンバラ城の中には入りませんでした。やはりこの町に来てお城に行かないとどうにも落ちつきません。

ということで、今日は第一番に城に向かいました。

昨日と同じように常に城を右手に見て、けれども今日は大通りではなく、城と大通りの間の公園・プリンシズ・ストリート・ガーデンズの中を歩きました。朝の公園はヒトケも殆どなく、しっとりとした澄んだ空気を吸って気持ちのいい散歩が出来ました。

*

公園の西ハズレには古い教会があり、その墓地には例の丸に十の字のケルトの十字架が付いた墓石が数多く見られました。強大であったケルト民族の文化が、この地に色濃く浸透していることを改めて思い知らされます。



*

城門前の広場エスプラネードに着くと、何人かの観光客が城の衛兵の周りで一緒に記念撮影をしていました。Nがワタシモ、というので、丁度通りかかったこの人に、イイデスカ？と聞いたら、にこやかに気さくに応じてくれました。



彼はその服装や肩章、左胸の勲章などから見て明らかに兵卒ではなく、当番衛兵を束ねる将校か、または、城の広報・案内・渉外などを受け持つ部署の将校であったのかも知れません。まるでホテルマンのように愛想良く、穏やかな軍人さんでした。

後ろに見える工事は、ミリタリー・タトゥーの大観覧席の準備です。毎年8月の第一金曜から23日間、世界各国の軍楽隊が参加して催されるこの大イベントは、エディンバラの夏の祭典・エディンバラ・フェスティバルの目玉でもありますから、市当局も軍も、その意気込みは並大抵の事ではないのでしょう。

詳しくお知りになりたい方は、開催委員会とも言うべきタトゥー・オフィスという組織のサイトを覗いてみることをお勧めします。edintattoo と入力して検索すればすぐ見つかります。タトゥー tattoo は辞書によると「タタタン・トトトンと調子よく太鼓を叩くこと」「軍楽行進」「帰営ラッパ又は太鼓」などとなっています。刺青のタトゥーと全く同じスペルですが、両者には何の関係もなさそうですね。

城の衛兵は普通左の兵隊さんのように、周囲に惑わされず無表情に直立不動を続けています。誰が近付こうが微動だにしちゃイカン、と命令されているんでしょうね。でも、中には右の兵隊さんのようにツイ表情を崩してしまう人間的な人も居て微笑ましい。バッキンガム宮殿の衛兵のイカメシサとは大分違います。

これがスコットランド風なのかな？



*

さて、正面ゲイトをくぐり、入場券を買って城内に入りました。発券窓口には昨日のオニーサンは見当たりませんでした。朝一番のこの時間なら彼にも依存はないでしょう。丁度、衛兵の交代時間だったのででしょうか、あちこちでオモチャの兵隊のような行進風景を見ました。



意外なことに、ここの兵隊さんたちは、概して小柄なズングリむっくりが多かったような感じがしました。さっきの将校さんだけはやや大柄だったけど、スコティッシュはショ

ーン・コネリーみたいな大男ぞろい、という今まで持っていたイメージは完全にハズレでした。

*

城内深く入るにつれ、確かにこの城は難攻不落であったろうと納得です。スペインのアルハンブラ宮殿も地形的には同じような感じですが、アッチはどちらかと言うと優雅さが目立ったのに対してコッチは無骨一点張り、要塞堅固という言葉がピッタリ。何しろ唯一の出入り口である東側の城門に面した広場以外、回りは全て切り立った断崖で、その広場でさえ南北両側は断崖です。



城内の石畳の坂を上ってゆくと次第に視界が開けてきます。

これは展望台から西を見たところ。画面中央の遠くに見えるなだらかな丘陵地帯がこのクルーズの出発点ファルカークの辺りです。右手に細身の砲が見えますが、ワン・オクロック・ガンと言って、日曜・クリスマス・復活祭の金曜、以外の毎日、これで午後一時に空砲を撃ちます。昔は東京でも同じ事をやっていたそうですが、それは正午のドン。

ここでは一時のドンです。

次は東方の眺望。真ん中の山の形に見覚えがありますか？ そう、スレイトフォード・アクエダクトを渡っている時見えたあの象の背中形の山、アーサーズ・シート Arthur's Seat です。



右の鉄製のカゴは、敵襲などの緊急時に狼煙を焚くのに使ったのだそうです。画面の右端の先が正面ゲイトをまっすぐ見下ろす位置。そこがこの城の護りの最重要地点で、大砲がズラリと並んでいます。それが次の写真。



ここでは大砲が放射状に配置されていて、この砲門のもう一つ右隣の砲門が、城門からロイヤル・マイル、更にはホーリールード宮殿方面をまっすぐ狙える位置にあたります。

中央に見える三つの塔はいずれもロイヤル・マイルに沿って建っている教会で、手前から、エディンバラで一番背の高いトルブース教会 **Tolbooth Kirk**、セント・ジャイルズ大聖堂 **St. Giles Cathedral**、トロン教会 **Tron Kirk** と並んでいます。

kirk カークはチャーチのスコットランド語です。



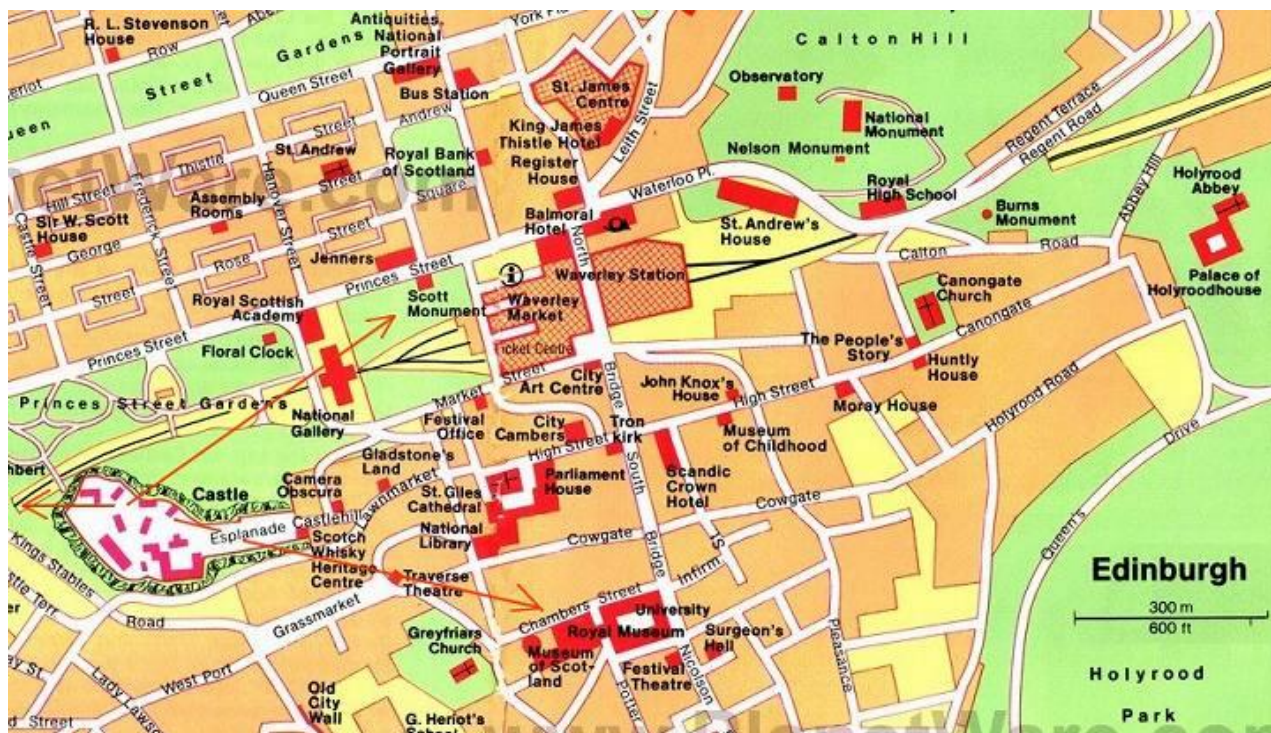
最後は北東方をむいたところ。

中央手前に見える二つの建物、右が昨日行ったナショナル・ギャラリー、左が王立美術院です。 ナショナル・ギャラリーの右奥が中央駅ウェイヴァリー・ステーション。そして、中央のはるか向う、海に接する所にエディンバラの外港リース **Leith** があります。 スレイトフォード・アクエダクトの下を流れていたウォーター・オブ・リースという川が海にそそぐ所でもあります。

この海はフォース湾 **Firth of Forth** で、このずっと右手沖で北海につながります。王立美術院の左側に公園に沿って目抜き通りプリンズ・ストリートが走っていますが、

このときはトラム(路面電車)の新設工事のため工事中で、商店側の歩道以外は通行禁止でした。 紅白の進入禁止の幕が識別できるでしょうか。

＊



赤の矢印が夫々西、東、北東の眺望写真の角度です。

城の唯一の出入り口は東のエスプラネードに面した正面ゲイトで、そこから右隅のホーリーロード宮殿 Palace of Holyroodhouse までロイヤル・マイルが順次通りの名前を変えながら長い坂を下ってゆきます。

クラッグ・アンド・テールのシッポの部分ですね。

この通りの両側には観光客の目を引くものが沢山散らばっています。 城の北のほうに整然と区画された区域がありますが、これがニュータウンです。

＊

城の南東にグラスマーケット Grassmarket の綴りが見えますか？ ここは古いつくりのパブが軒を連ねる飲食店街。今日のランチはこの一角で・・・ということにしました。

＊

私達が選んだのはこの店、このパブもイン inn ですね。 なかなかいい感じでしょう？



店の中は、こんな具合。



ここで、私たちが何を食べたか？というと・・・。



牛小屋の周りには一杯落ちてそうで、「モー」と言う鳴き声が聞こえてきそうな・・・。
でも、これはスコットランドの国民的メニューなんですよ。 この巡航記を読んで下さっ
ている方の殆どは、これを食べた経験はお持ちでないと思います。

右半分の色濃い部分、牛小屋に落ちてそうなもの、これぞ、知る人ぞ知る、スコットラ
ンド名物ハギス haggis です。 これを食べてみることも今回の旅の目録にシッカリ入
れていたのです。

皿の左手前の白いものはタティー(tatty 又は tattie) で、何のことはないジャガイモのス
コットランド語、これはマッシュト・ポテトなんです。 左奥の黄色の部分はニープ
neep、英語ならターニップ turnip で、カブを蒸すか茹でるかしてつぶしたもの。

ジャガイモとカブなら、どんな味付けだろうと、また、それが旨かろうと不味かろうと、
どうしても食べられないと言う人はそう多くないですね。 でも、ハギスのほうは正体を
良く知れば知るほど「食べたくない」「食べられない」と言う人が増えそうです。

*

しかし、私達同様食べることに並々ならぬ興味を持ち、同時に知らないものに挑戦する勇

気を併せ持った人（とゴチャゴチャ言わんでも）要するにクイシンボなら「オーシ、食べてみようじゃないの」と思いませんか？

しかも、「旨い」というお墨付きなら、なおのこと・・・。

*

百科事典によれば、ハギスとは次のようなもの。

「茹でた羊の内臓（心臓・肝臓・腎臓・肺臓など）のミンチとオート麦、タマネギ、ハーブ類、牛脂などを混ぜ合わせ、羊の胃袋に詰めて茹でるか蒸したもの。近年は胡椒など各種香辛料を加えることが一般的になってきている」

どうですか？ 食欲沸いてきましたか？ それともますます減退？

味のイメージが浮かびますか？

正しくかどうかは別として、この味をイメージできるような方は多分「食べてみたい」と思える数少ない幸せな人でしょう。

その味は何に似ているか？と聞かれても、曰く言いがたし、ですが、強いてあげればブラック・プディング、スペインではモルシーヤと呼んでいる豚の血入りソーセージ。後者は「オーラ・アミーゴス」では何回か紹介したと思うのでご記憶の方もいらっしゃるでしょう。材料や製法はかなりの違いがある筈ですが、風味になんとなく似た点があります。

*

私達？ 勿論「旨い！」と思いましたが、ホントニ。但し、やはり美的感覚は並みのニホンジンですから、牛小屋だけはナントカしたい。

そこで、味は同じでモもちいっとミバのいいものはないかと探しまくりました。

スコットランドくんだりまで来てスーパー荒らしです。

で、ちゃんとありました。スコットランドの人でも中には「もうちょっと食欲の沸くようなミテクレであって欲しい」と言う人が居るのか、または、外国人にも手が出せるようにと考えたのか、とにかくありました。

先ずは例の牛小屋風を型にはめて円盤状に固めたもの、次に太めのソーセージにしたもの、そうそう胃袋に詰める代わりに缶詰めにしたものもありました。

早速買い込んで調理してみました。 これがある日のランチ・ビール。



ねっ、これならなにやら揚げ煎餅みたいで、カリッとしてそうで、ビールにもピッタリきそうじゃありませんか？ 厚さ1センチ、直径8センチ程の円盤状に固めたものを真空パックして冷凍で売っていました。

それをフライパンにオリーブ油たっぷりでジクジクとコンガリと焼き上げたのです。外はカリッとして、中はややクセのあるハギス特有のいい風味も失われておらず、ビールのアテに最高！ 文句ナシ!! 勿論、赤ワインにだって悪いわけはありません。

えっ、牛小屋のイメージが消えない？ そりゃ、悪いこと言ってしまいましたねー。ご勘弁。茹でジャガを輪切りにして、小さく切ったハギスに乗っけて一緒に頬張ると、これまたナイスですよー。 やっぱりハギスにジャガイモはツキモノなんだということが良く分かります。 但し、スコットランドの人達がこういう調理、こういう食べ方を認めるか否かは疑問です。

なぜなら、その後あちこちのパブで注文したり、隣の人が食べているのを覗いたりした結

果、私達が最初にグラスマーケットで食べたあの三色皿、例の牛小屋風のものがハギス料理の盛り付けの典型らしいのです。

イモとカブはクセの強いハギスを食べる合間の口直しなんですね。盛り付けのヴァリエーションは様々ですがハギスとジャガイモとカブ、この三点セットが圧倒的多数でした。個人的な好みとしてはザウアークラウト風キャベツを添えたものなんかも相性良かったですよ。ハギスの主張が強いから付け合せにはあっさりサッパリがいいんでしょう。

また、ハギス自体のレシピも色々あって、各メーカーの丸秘事項なんだと思います。各種内臓の混ぜ合わせのバランス、ハーブや香辛料の混ぜ方などによって、似て非なるものに出来上がる可能性が有りそうです。共通項は、羊の内臓のミンチを、オート麦、タマネギなどと共に胃袋に詰めて茹でる、または蒸すということ。

それはさておき、このランチ、ヘルシーだと思いませんか？ ハギス自体は内臓オン・パレードで高コレステロールの私達にはちょっとヤバイ気もしますが、アンキモ、カラスミ、イクラ、明太子などのように単独のものではなく、色んな内臓が程よく混ざっている点が多少はいいようにも思えます。

それにカラスミなんかと較べると財布にも超ヘルシー。

まあ、この量ならドッチに転んでも大したコターネーダロ、と開き直りです。

蛇足ながら、Leffe はベルギーの小麦麦芽ビール、バイツェンです。これも最高!!

日本ではたまに見かけても高くて手が出せませんが、こういうものがスーパーで安く手に入るのもボート・クルーズならでは。一般旅行者としてレストランなんかで呑めば結局高いものに尽きますが、スーパー値段ならあびるほど呑んでも大丈夫。胃袋が、じゃなくて、財布が・・・。

*

ところで、今までに何回も触れてきたホーリールード宮殿、と言うのをお見せしておきま

しょう。これがその入り口。主要部分は右の建物の陰になっています。
エディンバラ城からロイヤル・マイルの長い坂を下りきった突き当りです。



宮殿なんてコレッぱかしも関係ない私達には大して面白くもないものですが、色々と故事
来歴を読むと、おどろおどろしい因縁話が山とあるようです。

中でも例の悲劇の女王メアリー・ステュワートにまつわる話は薄気味の悪いもので、幽霊
の二つや三つその辺にウロウロしていてもちっとも不思議ではありません。

現在ここは英国王室のスコットランドにおける公邸となっていて、一般観光客にも公開さ
れています。 私達はパス。

*

このあと再びプリンズ・ストリート・ガーデンズに戻り、またまた文化的午後のひと
時?に浸りました。 今度は昨日のナショナル・ギャラリーの隣、王立美術院、マタマ
タ入場無料です。

そこではターナーの特別展 **Turner in Italy** というのをやっていました。

この画家はイタリー滞在後一気にその才能を開花させたのだそうで、愛好家は彼のイタリ

