

¡Hola amigos!

R と N の Málaga からの手紙

(002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。

なお、文中時々出てくるスペイン語綴りには独特の特殊文字（チルデやアクセント記号付き文字）、エクスクラメーションやクエッション・マークの倒置、などが正しく表示されていないかも知れません。宜しくご判読ください。

2003年 6月 6日 R & N

目次	更新日
身辺雑記	2003年 6月 6日
食べある記	2003年 6月 6日
買い物百般	2003年 6月 6日
エクスカーション	2003年 6月 6日
ビーノあれこれ	2003年 6月 6日
セルベサ・その他	2003年 6月 6日
バック・ナンバー	2003年 6月 6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 *

この項は、私達の日常生活の折々の出来事や、発見や、驚きや、疑問などについて、
とりとめもなく勝手なゴタクを並べたものです。

「応援御礼」の巻 2003年6月6日更新

皆さん、こんにちは。

私達の拙いホーム・ページについて多くの方から暖かい応援を頂いて、とても嬉しく
思っています。また、ページ作成上の助言・提案なども頂き、これもありがたく参考
にさせていただきます。 個々のメールに対して一度にご返事は致しかねますので、失礼
ですがここでまとめてお礼を言わせて頂きます。

ページに書き込みをできるように、との複数のご提案も頂きましたが、これは実行い
たしかねます。なにとぞご容赦をお願いします。 私達への連絡は従来どおりメール
をご利用ください。

また、画像をもっと多く、とのご希望もあり、なるべくそうしたいのですが、なにぶ
ん「全て無料」のソフトを使っていますので容量に制限があり、なかなか思うように
行きません。毎週少しずつでも貼り付けるよう努力します。

また、話の登場人物の映像を、というご希望もありましたが、プライバシーも考慮し
て「本人の承諾」を得られればそう致します。

さて、スペインを初め欧州各国のサッカー・シーズンはいよいよ大詰めを迎え、各地
で白熱したゲームを展開しています。 私達も「フット・ボール」のテレビ観戦だけは
言葉が分からなくても100%楽しめるので毎週土日は必ず見えています。 欧州チャ
mpions・リーグとかUEFAカップなど、国際試合は大抵ウィークデイにあり、
これも欠かさず楽しんでいます。

スペインの一部リーグは今までレアル・マドリードが圧倒的な強さを見せていまし
たが、最終段階に来て上位3チームの三つ巴になり、ちょっと行方が分からなくなり

ました。 ご存知のようにこのチームはラウル、ロナウド、ジダン、フィーゴ、ロベルト・カルロスなどなど内外の超高給・超有名選手を揃えた超金持ちチームですが、やはり常勝というわけには行かないようです。 四番バッター級がずらりと揃ったジャイアンツが常に磐石というわけには行かなかったようなものでしょう。

勝って当たり前、というのも辛い話ですね。

今年のプロ野球はどうなっているのでしょうか。たまにネットで日本の新聞を見てもスポーツ欄は飛ばしてしまっています。今の私達は欧州サッカー・リーグだけで手一杯です。

昨年11月、私達がここについたとき、食卓の窓のすぐ前に青紫のジャカラランダの花がまだ咲き残っていて、12月一杯まで楽しめました。その後3月までは葉っぱだけになっていましたが、それも4月には落葉し裸になりました。4月末から新芽と花芽が同時進行で出てきたと思ったら、5月半ばには早くも満開です。

ここでは一年中様々の色とりどりの花が咲きこぼれています。ではまた。

(我がピソを取り巻く花・はな・ハナ)



食べある記

この項では、スペイン独特のメニュー、私達がこのあたりの飲食店で外食したときのエピソード、などをご紹介します。

「フリート」の巻 2003年6月6日更新

これもスペイン旅行案内ではおなじみのメニューです。 **frito** フライです。

揚げ物は何でもフリートですが、今回は特に魚介のフライ **pescados fritos** です。

私達がここに来た11月頃は既にオフ・シーズンになっていて、海岸に建てられた海産物専門の食べ物屋チリングートはほとんど店じまいしていました。このチリングートは5月半ば頃からあちこちで商売再開、6月に入った今は多くの海水浴客を目当てに全店盛況です。大は本格建築の大きなものから、小はヨシズ張りにケの生えたようなものまで色々ですが、共通項は砂浜に建てられていること、海風に吹かれながら様々な魚介料理を食べる、且つ勿論、呑む、ということでしょう。

11月にはもうこういう店は閉まっていたましたが、海岸遊歩道に面した山側のレストランやバルなら殆どが周年営業しています。

私達もここへ来てすぐの11月のある日、そんな一軒に入りました。何の変哲もないバルですが、さえぎるものナシですぐ目の前が浜ですから気分は上々です。

先ずはフリートにカーニャ(生ビール)。その日のフリートはチピローネス・フリートス、即ち蛍鳥賊のカラ揚げでした。飾り気のない平皿に、あしらいも何もなくアツアツ山盛りの蛍鳥賊が出てきました。レモンだけはたっぷり添えられています。

これはビールとの相性文句なし。しかし、その量には参りました。私(R)はもともと揚げ物はどうでもいいほうなので、ウヘッとってしまうような量でした。

しかし、ビールとのコンビが良かったのか、相棒(N)が頑張ったのか、アツという間に皿は空になりました。

次はアルメハス・ア・ラ・マリネーラ(アサリの酒蒸しのようなもの)。これには勿論ビーノ・ブランコ・セコ(辛口の白)。この皿もかなりの量でしたが、これは殻付き

ですから見た目ほどのボリュームではありませんでした。けれどもこの後、私達は外食のとき常に一皿ずつしか注文しないことにしたのです。とにかく一皿の量が私達のヤワになった胃袋にはちょっと手強いことが多いのです。勿論、一皿ずつの注文ではちゃんとしたレストランでは食事ができないことになり、胃袋とともにフトコロの負担も軽くなって丁度いいワケ。

隣のテーブルでイギリス人らしい老婦人が一人でカフェ・コン・レーチェ(カフェ・オ・レですね)を飲んでいましたが、フト目が合うと「あなた達はどこから？」と声をかけてきました。彼女は一人で一ヶ月の予定で来ているのだと自分から色々話し出しました。多分話し相手が欲しかったのでしょうね。「日本にも行ってみたいけど、もうチャンスはないと思うわー」。

私達が席を立ったときもまだ動きそうもない気配で、日当たりの良いバルの椅子で日がな一日海を眺めているのでしょうか。ひょっとしたら最近パートナーが亡くなったばかりなのかも・・・。

この日のラ・クエンタは、しめて23ユーロ。この頃はまだ日本の金銭感覚が抜けていなかったのも特に高いとは思いませんでした。例によってセルベサもビーノも「おかわり」ですからね。でも、今では「そりゃ高い」、いくらロケーション代が入っているにしても、「やっぱり高い」という感覚になりました。海岸遊歩道の店の客は殆どが「いちげん」の観光客ですから、安い高いの基準がずれてしまっているんですね。

ところで、「フリートス・ア・ラ・マラゲーニャ」って何？ というご質問がありました。ですが、さて、なんでしょう、私にも分かりません。

ひとつのヒントは、マラガのあるバルで「エンサラダ・ア・ラ・マラゲーニャ」というのがありました。何のことはない普通のグリーン・サラダにツナ缶をパラパラとかけただけのものでした。

江戸前とか浪花何々とか、プロバンス風とか、食べ物には実体とは無関係な接頭辞・接尾辞が付くことが多いですね。多分そのたぐいの話だと思います。ではまた。

* 買い物百般 *

この項は、私達の日常の買い物について、異国だナーと感じたことや、安さに感激したこと、なぜ？ どうして？ と思ったことなどの紹介です。

「トドの話」の巻 2003年6月6日更新

鯛でも楸でもありません。todo、全ての、全部、全く、と言う意味の形容詞、名詞、副詞です。 いえいえスペイン語の話をしよと言うものではありません。

そう、買い物です。超安値の買い物です。日本では百円ショップですね。そのスペイン版とってください。 店名のどこかに todo の字が入っていることが多いので、私達は勝手に「トド」という呼び方をしていますが、それがスペインの人達に通じるかどうかは疑問です。 私達は、「ああ、それはトドで買おう」とやや投げやりに言うことが多いです。

百円ショップと違う点は、全てが均一価格ではなくて、0.2ユーロ位から20ユーロ位まで品物によって値付けは様々です。 が、おしなべて安物である点では同じです。 例えば、果物ナイフ0.6ユーロ、毛布6ユーロなどなど。

私達がここへ来た当初、とりあえず身の回りのもので、無ければ不自由あれば便利という、言わばどうでもいいもの、を買ったのがここでした。

デパートなどの品物と較べると見るダニ情けなくなるようなシロ物ですが、その分は値段でカバーされます。とにかく安い。 生活百般、食材以外のものはたいてい置いてあります。また、店内の商品の配列が私達日本人の感覚・習慣からはエッと思うようなやり方で、思いがけないものが思いがけないところに転がっています。

だから、目的のものを探すのは容易ではありません。 店員でさえ客に聞かれてあっちこっち探し回っているのを良く見かけます。

私達は(勿論)聞きません。 スペイン語じゃ聞けないんだろ、と思うかもしれませんが、違いますヨ。 この宝探しみたいな買い物が面白いんです。

私達の今の生活はまさに浮き草・根無し草で、いつ何時全てを捨てて撤退しなければ
ならないかも知れません。 だから日用品などは、そのものの持つ味わいや質感など
は度外視して、「いつ捨てても惜しくない」ことに徹しているんです。

このテの店は町のあちこちにあつて、みんな良く繁盛しています。 まさに貧乏人の
味方です。 しかし、それにしても安物はやっぱり安物ですネー。

古人いわく、「安物買いの銭失い」。 真理です。

(トドの色々。 todo の字を探してみてください)



エクスカーション

遠足です。 この項では私達が今住んでいるアンダルシアの各地へ徒歩、電車、バス
など又はこれらの併用で行った Day Trip をご紹介します。

「アフリカのスペイン、セウタ」の巻 2003年6月6日更新

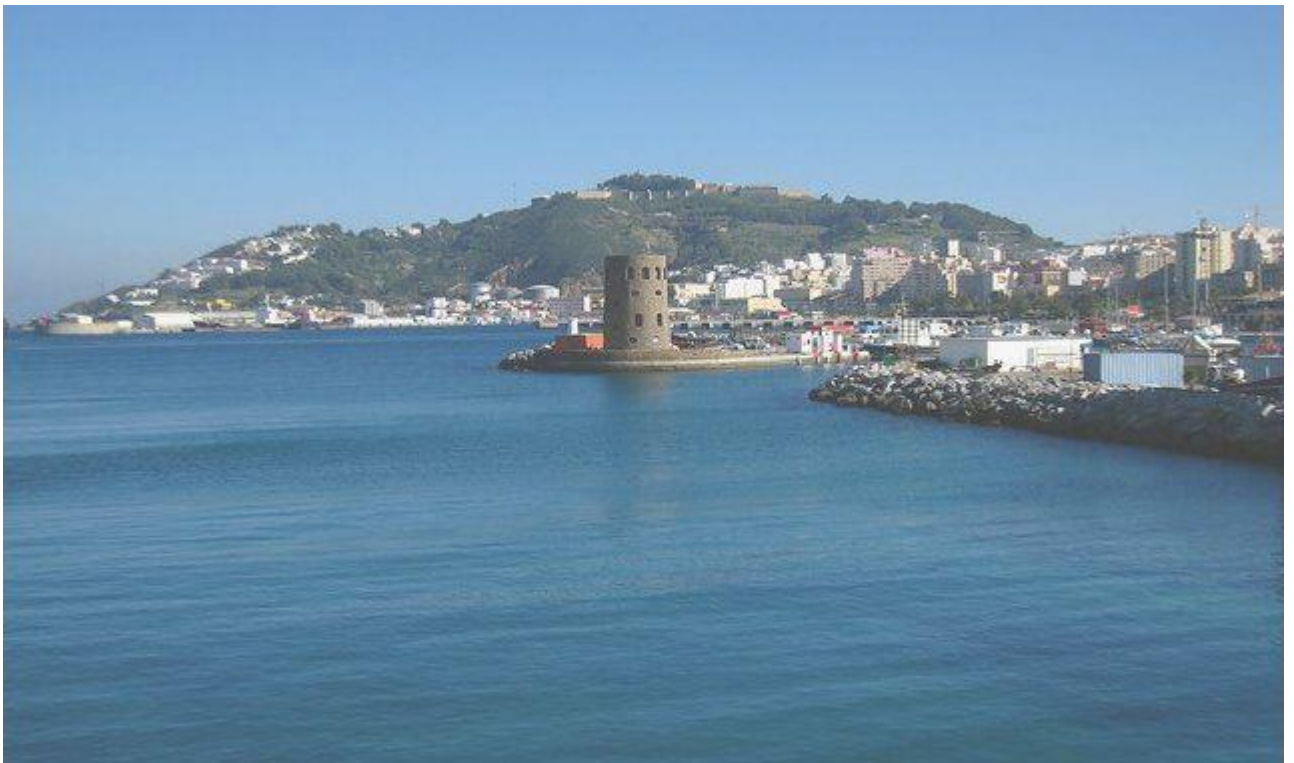
ジブラルタル海峡の南、モロッコにスペインの飛び地「セウタ」という港町がありま
す。 反対に海峡の北側スペインの一部、ジブラルタルはイギリスの植民地です。
政治的なことは良く分かりませんが、両方とも当事国間で揉め事の種になり続けてい
るようです。 イギリスはジブラルタルをスペインに返さない、スペインはセウタを
モロッコに返さない。 まあ、そんなことは私達には関係ありません。

こちらは徹底的にアソビの遠足です。 「格安セウタ買い物ツアー」というバス・ツ
アーで、一人36ユーロ、朝6時半出発夜10時帰着というものでした。

私(R)がまだ現役だった頃、セウタには補油のため何度か入港したことがあったのですが、いずれの場合も忙しい入出港で上陸の機会はありませんでした。 その頃から大いに興味があった所なので、このツアーはとても楽しみにしていたのです。

朝、バスは近所のホテルから出発。 ジブラルタル湾の西岸アルヘシラスからはフェリーに乗り換えです。 これまでこの海峡通過は何度も経験していますが、今回は横断です。 海峡は大抵どこでもそうですが、普通、風は海峡に沿って吹き抜けます。 だから横断する時は横風・横波になることが多いのです。 案の定、湾を出るとすぐ横揺れが始まりました。 このフェリーは横揺れを防ぐためか双胴船が多く、私達が乗ったのもそうでしたが、それでもかなりの揺れでギャレー(台所)では皿小鉢の割れる音がしていました。 久しぶりに経験する船の揺れです。

そうこうするうちに対岸のアフリカ側に近づき、約45分で無事セウタに着岸です。 買い物ツアーというのは現地での自由時間を長く取ってあって、私達のように勝手気ままに歩き回ることに好きなものにはもってこいのツアーです。 団体行動と言う奴はどうも苦手です。



(セウタ港内で東方を望む。丘の上には古い砦、現在はスペイン軍要塞。)

スペインの飛び地とあって、何か離島政策のような税制優遇措置があり、本土より安

い買い物ができるのでしょうか。明らかに買い物目当てで何回も来ているような感じの人達がありました。私達は買い物には全く興味がなく、早速街の探検です。街へ一歩踏み出してすぐ感じたことは、「ここはアフリカだ」と言うことです。アラブの顔、即ちモロッコ人の数が非常に多く、街のたたずまいはスペインそのものなのに、スペインの街にいるような気がしないのです。正確な数字は知りませんが、見た目には殆ど半数がモロッコ人ではないかと思えるほどです。多分、不法入国者も続々と入ってくるのでしょうか。ジュラバというほっかむりに長いガウンのようなアラブの衣装を着た女性も大勢歩いています。スペイン本土の町では殆ど見ることのない兵隊の姿も街中あちこちで見かけますし、パトロールの警官の数も異常に多いのです。なんとなく力で押さえ込んでいるように感じられました。「ここは絶対スペインだ」というわけ。



(16世紀ポルトガル人が築いた城砦兼運河、サン・フェリーペ堀。立派。)

自由時間のちょうど真ん中、午後2時半に海岸の断崖に突き出たロケーション抜群のレストランへ集合して昼食です。ここでの食事は見晴らしの良さもさることながらコミのお弁当としては申し分ない内容で、一応フル・コース、それに何よりもビーノ呑み放題！ 最高です！！ ひょっとしたら「ここはスペイン」を強調したい政府観光局あたりが客誘致のために少しテコ入れでもしてるんじゃないか、そんな勘繰りもしたくなるような結構なおイベントでした。

ツアーの相客の6割がたはドイツの老人グループでしたが、この人達はセウタは素通りでそのまま少し内陸のモロッコの町へ行き、帰りのフェリーで又合流しました。私にはちょっと不思議に感じられました。そのモロッコの町がそんなに魅力のある所だとは思えなかったから・・・。もしかすると、砂漠の狐ロンメル將軍旗下の軍人だった人達ではないか？ 考えればそんなこともあり得るような平均年齢80歳位で殆どが男性のグループでした。 まあ、多分私の妄想でしょう。

* ビーノあれこれ *

次の表はこれまでに呑み較べた数々のワインを、独断と、偏見と、小さな財布の中身とで、どれがイイこれがイイとかってに決め付けたもので、ソムリエ協会とは何の関係もありません。 評価・星の数が価格に応じて甘くも辛くもなるのは人情です。私達の判断基準は、一に安いこと、二に値段以上に旨いこと、三なく四なく五に安いオカズに合うこと、です。 旨い不味の判断は、異性の相性と同じく「タデ食う虫も・・・」ですから保証の限りではありませんが、私達の間では星半分以上の差はありませんでした。

「ビーノ・ブランコ」の巻 2003年6月6日更新

今回は「しろ」です。 日本ではどちらかと言うと白が多かった私達ですが、スペインへ来てからは何故か赤一辺倒みたいになってしまいました。 主な理由は魚介類が

イマイチだったことでしょう。 反対にデリカのたぐいには大満足で、ケソ・アスール(ブルー・チーズ)をはじめ数々のチーズも安くて美味しくて、ついつい「あか」に傾いてしまったのです。 私達に移住した直前にビスケイ湾沖で重油タンカーの事故

があり、その影響もあってか冬中魚介類が品薄だったようでした。

この春によりやく漁業制限もなくなり、同時に地中海マグロもシーズンに入り、魚屋の店頭も大分様子が変わってきました。 私達も魚屋をのぞく機会が増えたのです。

魚を買えば、当然「しろ」の出番です。 我が家の白ワイン・リストも急速に充実し

つつあります。 ではまずその白のリストから・・・。

Vinos Blancos y Cavas 味見一覧表 (更新日2003年06月06日)

	銘柄	品種・等級・収穫年等	DO(産地証明)	購入価格	評価	コメント
1	Antonio Barbadillo	Cosecha 2001	Cadiz	3.12	**	
2	Bianç Pescador	Vino de aguja blanco	(Girona)	3.30	***	弱発泡・ますます
3	Blanco Seco	Macabeo, Xarel·lo	Penedés	2.13	****	良・常用指定
4	Cabré	Cava Brut		1.69	**	
5	Campo Viejo	Viura	Rioja	2.85	**	
6	Comportillo	Cosecha 2002	Rioja	1.85	****	常用指定
7	Conde de Ceralt	2002	Catalunya	2.30	***	アグア
8	Cumbres de la Alpiarra	Mercado de F·girola	Alpiarra	2.37	**	
9	Don Simon	1L Paper Pack		0.98	*	
10	Fragata		?	1.92	*	
11	Freixenet	Cava Brut	Carta Nevada	3.58	***	
12	Gandia	Chardoney	France	2.39	***	
13	Lembranzas	2001 Treixadura	Ribeiro	2.99	***	
14	Marqués de Cáceres	Cosecha 2001	Rioja	3.49	***	
15	Monte Ducay	2002, Macabeo	Cariñena	1.55	****	安い・旨い・常用
16	Perelada(Castillo)	2001, Macabeo,	Costa Brava	2.95	****	キレ良、常用
17	Polian	2001, Chardonnay	Penedés	2.40	***	サツパリすぎ
18	René Barbier	Cosecha 2000	Penedés	2.75	***	
19	Romeral	Cosecha 2002	Rioja	2.99		
20	Segura Viudas	Macabeo, Parelada	Penadés	3.29		
21	Señorio de los Llanos	Crianza	Valdepeñas	1.99	****	申し分ない、常用
22	Viña Albali Airen	2002	Valdepeñas	1.95	****	香り良、常用指定
23	Viña Marian	Verdejo, Viura	Rueda	2.40	***	

ブルー色つき行=常用指定銘柄

赤もそうですが、リストの行数は呑んだ銘柄の数で、呑んだ本数ではありません。

当然のことながら何銘柄かは複数回呑んでいます。 なるべく新しいもの知らないものを試飲しようとは思っていても、前に気に入ったものが目の前にあるとつい手が出てしまうのは仕方ありません。 私達が呑みすぎだと心配してくださる方々

も居られますが、最近休肝日も週に二日を守っていて、当分アル中になることはな

い(だろう)と思います。 ダイジョーブ!

セルベサ・其他

この項は、この辺のスーパーで手軽に買えるスペインとUE諸国のビール、及び其の他のスペイン特産の酒類についてのお話です。

「チンチョン」の巻 2003年6月6日更新

クセモノです。 だいいち名前からして只者ではなさそうな感じですよネ。

無色透明。今、我が冷蔵庫に転がっているのは(たった)43度ですが、70度なんてのもあるそうです。 そんなものはその辺のスーパーには置いてません。

アニスというのをご存知ですか? 広辞苑によると、「せり科の一年草。地中海地方原産。薬用・香辛料植物。食品などの香味料、健胃・去痰薬」ということになっています。 この風味をつけた酒をアニス酒といますが、チンチョンはチンチョンという町特産のアニス酒のことで、広辞苑を信ずればオクスリなんです。 私もアニス酒の詳しい製法は知りません。 この怪しい名前は何のコターない町の名前だったんです。 まずは一安心。

しかし、重ねて言いますが、かなりのクセモノです。 清酒の微妙な味をこよなく愛する方には不向きでしょう。「ヒェッなんじゃこりゃ」という声が聞こえそうです。 スペインの人達が普通どういう呑み方をするのか知りませんが、バルでアニスを注文すると、真ん中より少し下に赤線が入った小さな足つきグラスにその線まで注いでくれます。 まっ、シングル位の量でしょう。 この赤線グラスはアニスのみに使われるようで、他の酒をこれで出されたことはありません。

我が家では冷蔵庫に瓶ごと、足つきシングル・グラスも一緒に入れてギンギンに冷やしておいてやっつけます。 我が家のはセコ(辛口)ですが、それでもかなり強い甘味を感じます。 アニスという植物はかなり甘いのでしょうかね。

冷蔵庫には他にジュネバー(伝統的オランダ・ジン)も枕を並べています。 これも古

くは薬用だった（はず）。 イイ薬です。

このいずれもアルコール度数が高いので少量で済み、寝酒にはもってこいです。

少量では済まなかった頃が懐かしくもありますが・・・。

このほか、アニス味の飴、アニス風味の紅茶、アニス・ケーキなんてのもあります。

どういう意味があるのか知りませんが、クリスマスの頃になると、あちこちの個人商

店のレジカウンターにアニス酒のボトルを置いて、客に振舞っています。

時々行く道具屋のニーちゃんが私達にも声をかけてくれました。 グラシラス。



(ガリガリに凍ったチンチョンとジュネバ)

バック・ナンバー

この項は、昨年11月の入国から一部の友人にメールしていた近況報告を編集したものです。 それらの個々のメールのあて先だった方には二番煎じですからそういう方

は読み飛ばしてください。 また、いっぺんに全てのバック・ナンバーを掲載するのは時間的に間に合わないので、順次時間が出来次第、追加してゆきます。

カッコ内の日付はメール送信時のもので、その後が更新日(現在)です。

「鉄砲水の遭う」の巻 (2002年11月17日)

2003年6月6日更新

皆さんこんにちは。

2週目に入り、私達のスペイン暮らしにもある種のリズムがついてきて、生活感らしきものが出てきました。 14日はここに来て初めての雨になりましたが、それが又並大抵の雨ではありませんでした。 これまで続いていた連日の抜けるような青空か

らはチョット予想もできないような凄まじさです。

ちょうどこの日は長期滞在ビザの申請のためトレモリーノスという隣町へ出かけていました。 外国人に対する長期滞在許可は地元の地方警察ではなく国家警察が出すので、その分署がある隣町へ行ったのです。 最近、国際情勢不穏のためか、労働力の過剰流入防止のためか、分署によってはナカナカ簡単に申請を受理しないそうで、

私達も少し緊張して出かけました。

私達が出向いた窓口でも、就労ビザを申請に来た人や、モロッコ人らしい明らかにアラブ系と見える人達にはかなり厳しい態度で応対していました。 長蛇の列を辛抱しやっと順番が来ると、私達の申請は簡単に受理されました。 私達はこの就労しないことが第一の条件で、自分の年金を消費するだけなので害はないわけです。

ヤレヤレ、と少しホッとして外に出ると土砂降りの雨になっていました。

朝、家を出るときからポツポツと降ってはいたので傘は持っていたんですが、折りたたみ傘では役に立たないようなひどい降り方です。 駅まではホンの数分なので我慢して歩いているうちに道路はたちまち急流になってしまいました。

初めは20センチほどの段差のある歩道の上は大丈夫だったのに、見る見るうちに増水して歩道も水浸しになってきました。 そして駅に入る最後の交差点でハタと立ち往生してしまいました。

そこは殆ど濁流といった状態で、これが道路か？という感じです。でも、これを渡らないことには帰れないので暫く様子を見ていました。私達同様、駅に向かう人達が4～5人やはり渡りあぐねて皆立ちすくんでいます。

とうとう私達は靴も靴下も脱ぎ、左右を靴紐で結んで首にかけ、ズボンを膝上まで捲り上げておっかなびっくり渡り始めました。映画で良く見かけるシーンですね。途中何度か足をとられそうになりましたが、何とか無事に渡りきって後ろを見ると、私達の様子をうかがっていた人達も何人かが渡り始めていました。

なんとか駅に着くと心配していた運休もなく、電車に乗っているうちに雨も小降りになって、自分達の町ベナルマデナに帰ってくると、ここでは既に水は引き始めていてなんの苦労もなくピソ(フラット)に帰ってこれました。

この辺の町は坂が多いので、突然の大雨になるとこんな風に鉄砲水になってしまうでしょう。しかし、急坂のために水が引くのも早く、雨が小降りになりさえすればアツというまに引けてしまうんです。地元の人達はみんなそれを承知しているのでこんな時は慌てず騒がず、朝からあちこちに開いているバルに飛び込んでカフェなりセルベサなりを片手に悠然と待っているんでしょう。そう言えば、私達が四苦八苦して歩いていたときも、あたりのバルは一杯の人ばかりでしたし、濡れネズミになって交差点で立ちすくんでいたのはみんな外国人でした。イヤハヤ。

翌日は一転してまた抜けるような青空が帰ってきましたが、この大雨を境に陽気も少し変わってきたようで、気のせいかわかりませんが青空は青空でもどことなくヒンヤリとした秋空風になってきました。こうして、これから雨が来るたびに少しずつ冬に近づいてゆくのでしよう。

このところ少々呑みすぎ……。で、今日は休肝！ではまた。
