

¡Hola amigos!

RとNの Málaga からの手紙

(008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 7月25日 R & N

| 目次 | 更新日 |
|----------|-------------|
| 身辺雑記 | 2003年 7月25日 |
| 食べある記 | 2003年 7月25日 |
| 買い物百般 | 2003年 7月25日 |
| エクスカーション | 2003年 7月25日 |
| ビーノあれこれ | 2003年 7月25日 |
| セルベサ・其の他 | 2003年 7月25日 |
| バック・ナンバー | 2003年 7月25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。

「六ヶ月の地獄」ノ巻 2003年7月25日 更新

バック・ナンバーでも触れているこの言葉、アンダルシアには六ヶ月の冬と六ヶ月の地獄がある、と言うんだそうですが、イヨイヨその地獄の釜の蓋があいたような暑さになりました。どうせこの言葉はアンダルシアでも内陸部の話で、ここでは日が昇ればシーブリーズが吹くんだから、たいしたことはないさと高を括っていたのです。

ところが7月20日頃から急に暑くなりだしました。暑さに弱いNは6月頃から既に暑い暑いとこぼしていましたが、Rは一向に平気でした。

暑けりゃ日中外へ出なきゃいいさと思っていたのです。実際、家の中や日陰で風の通る所にじっとしていれば寒くなる位だったのです。

しかし、この2～3日の暑さはホンモノで、幹線道路のあちこちに出ている外気温の電光掲示では軽く40度に達しています。家の中の温度計も32度を示しています。

今までにないことです。

頼みの綱、シーブリーズは吹く事は吹いているんですが、海岸から1キロのここまで吹き渡ってくる間に、熱く焼けた地面に暖められてしまうのでしょう、もはや涼しい風とは言い難い生ぬるいものになってしまっています。

唯一の救いは湿度があまりないせいか、日没以後夜が深まるにつれて涼しくなり明け方までは快適です。暑くて寝られない、ということがないだけヨシとしなければなりません。何しろエア・コンなんてないんですから。でも、窓という窓は開けっ放しで寝るので外の騒音に対しては無防備です。

最近、この辺の泊り客の年代層が老人中心から若者及び子連れ夫婦中心になっています。老人はこの暑さを嫌って北へ帰り、代わりにバカンス・シーズン入りした若い層

が太陽サンサンのビーチを求めてやってくるのでしょ。若者が多くなれば当然のよ
うに夜遅くまで騒ぐ事が多く、折角寝付いたところを酔っ払いのオタケビで起こされ
ることもしばしばです。まあ、ン十年か前までは自分自身もやっていたことだから、
あまりイカル資格はありませんね。

前にもお話したかも知れませんが、アンダルシアへの旅行をお考えなら、私達は12
月をオススメします。一年に満たない経験でそう言いきってしまうのは些か冒険です
が、少なくともこれまでの8ヶ月半では12月が最高でした。理由は色々ありますが
主なところは次の各点です。

- 1) 天気が良い。少なくとも去年は良かった。(以下天候に関してはこれまでの例)
11月は気候の変わり目なのか、去年は土砂降りが結構あった。1月・2月はさ
すがに寒くなるのでコスタ・デル・ソルにいればいいが、内陸の町例えばロンダ
・グラナダ・コルドバ等へ行くとかなり寒いと思う。3月も天候は安定していな
かった。4月以降は段々人が多くなる。12月に次いでいいのは4・5月。
- 2) 空気が澄んでいて、遠くの思いがけない物、例えばアフリカとか、が見える、
可能性がある。雪をかぶったシエラ・ネバダ等も・・・。
- 3) 人が少ない。ホテルも中短期滞在型アパルタメントも安くなる。
反面、オフ・シーズンで閉めてしまう所も多くなり、呼び物の行事もない。

お気づきかもしれませんが、第5号から更新ページをなるべくA4版プリント用紙に
ピッタリ収まるように行数を調整してあります。このHPをプリントで見て下さって
いるかたがいらっしゃるので、プリントしたとき無駄がないようにしたつもりです。
プリントなさる方はページ設定の余白の蘭を上20ミリ、下15ミリ、左25ミリ、
右10ミリにしてみてください、綺麗におさまると思います。

この他にもHPを見やすくするための工夫で、何かお気づきのことがありましたら、
是非お知らせください。具体的な方法でなくても、ヒントだけでも頂けたら嬉しいで
す。勿論、内容についての注文でも結構です。あまり込み入った操作は高齢の方には
わずらわしいだけでしょう。実は作るほうも自信ありません、避けたいと思います。

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。

「トルティーヤ」の巻 2003年7月25日 更新

前回のチューロに続いて朝食メニューです。

Tortilla と書きます。辞書によれば、「ジャガイモいりオムレツ」です。軽い感じがする卵焼きにジャガイモが入ってます。感じとしては、ホット・ケーキ、ヤキモチ、オヤキ、お好み焼きの系列でしょうか。一番シンプルなのはジャガイモが入っているだけですが、やはり色々なバリエーションがあります。

たまねぎ入りのコン・セボーヤ **con cebolla**、ベーコン入りのコン・バコン **con bacon**、ほうれん草入りコン・エスピナーカ **con espinaca** ツナ缶入りコン・アツン **con atún** など、こんなものには何をぶち込んでも大抵食べられます。けれども結局シンプルなものが一番ということになるのでしょうか。コン、コンと並べ立てましたが、コンというのは **with**、何かが入っているということです。反対は、シン **without**、アルコール抜きの話はご記憶ですね。食品表示にはお馴染みの単語です。

話は飛びますが、最近は旅行中などの水分補給が色々話題になるせいか、老若を問わずペット・ボトル入り飲料水を持ち歩く人が増えています。これにもコン・ガス、シン・ガスが有りますから、スペイン旅行の際はお気をつけ下さい。炭酸の苦手な方はコン・ガスか？と聞かれた時はシー(イエス)ではなくはっきり「シン」と言ってください。アグア・シン・ガス。みんな今までに出てきた単語ですね。

さて、トルティーヤに戻ります。これは私達もせいぜいたまねぎ入りぐらいがいいと思っています。現在我が家の冷凍庫に入っているやつは、コン・セボーヤで、ジャガイモ58%、卵30%、たまねぎ8%、食物油3%、塩1%ということになってい

ます。食感としては油っこさは感じず、前回のチューロよりはよほど朝食に向いていると言えます。ウチで食べるのはほとんど昼食時です。ビールとの相性も悪くありません。チューロは私達日本人の感覚では、やはりオヤツでしょう。

私達が外で朝食を、というのは、出先でのことに限られます、又は早起きして何処かへ出かけるとか。そんな時ですから簡単につまめるもの、手早く食べれるもの、というだけの理由でチューロやボカディーヨ **bocadillo**(フランスパンサンド)やこのトルティーヤの登場となるのです。

ちなみに、私達の日常の朝食は野菜ジュース・野菜たっぷりのスープ・シリアル各種・ヨーグルト・ミルク及び季節の果物といったところです。この組み立ての最大のメリットは、十分な野菜を朝のうちにとってしまえること、比較的ロー・カロリーであること、トオリが極めていいこと、などでしょう。ごはん・味噌汁・のりたま・ひもの・ぬかみそ、なんて朝ご飯はどこへ行ってしまったのでしょうか。こういう朝食を作るとなると、ここではとんでもなく高いものになってしまいます。

結局日本風食事のベースになるのは「白いご飯」だどつくづく思います。ここで私達があまり日本食にこだわらずに済んでいるのは、うまい米が手に入らないことが主な理由でしょう。うまい、白いご飯がないとほかの日本の味を追い求めるのは無駄な努力のような気がします。勿論呑みものがヴィノだというより大きな理由もあります。

ある日、長距離バスに乗るため朝早い時間にバス・センター近くのバルで朝食にしました。ツナ缶 **atún** のボカディーヨとトルティーヤを頼みました。ところがカマレロが運んできたのはボカディーヨが二つ。これ違うよと言ったらアツンとトルティーヤだろ？とききました。その通りと言うと、ジャそれでいいんじゃないか、です。それで、もう一度よく見ると、ありました。パンにトルティーヤが挟んであるんです。これには参りましたね。だって、パンにパンを挟んでるという感じがしてしまいます。こういう食べ方が立派に通用しているんですね。でも私達はパンをはがしてトルティーヤだけ食べました。

コレって、ラーメン・ライスですよ。

* 買い物百般 *

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

「パエ(リ)ヤ鍋」ノ巻 2003年7月25日 更新

外で食べるパエ(リ)ヤの量と味が、私達のヤワな胃袋にはどうにも負担がきついでとうとうパエ(リ)ヤ鍋を買って、自分流パエ(リ)ヤを自前で作ることにしました。といっても本式にやるのではなく、当分は冷凍食品になっている半完成品を使って、少しやさしい味に仕立てて、一人前を二人で食べようという寸法です。

冷凍食品の売り場には、完成品・半完成品・米以外の材料や調味料が入ったものなど色々なものが並んでいます。冷凍でない乾燥したもので水を加えて煮るだけ、というようなものもあります。これらが少し手を加えると意外に美味しいのです。味のバリエーションも色々で、オーソドックスなバレンシア風、魚介の入ったマリスコス **mariscos** など。イカ墨味のものや魚介スープで煮たオジヤ等はパエ(リ)ヤとは言わず、それぞれアロス・ネグロ **arros negro**、アロス・ア・バンダ **arros a banda** と言っています。どうやら肉や野菜や魚介など具を入れて炊き込むか、スープだけで米を煮込むか、が呼び方の分かれ目のようです。カディスで食べたオジヤもアロス・エン・ソパ・ヴェルデ、具は入っていませんでした。

ほかにうちのお気に入りにはフィデ(ウ)ア **fideuá**。これはのスパゲッティのようなものを3センチぐらいに切った、フィデオ **fideo** を米の代わりに使ったものです。パエ(リ)ヤをはじめ色々な味のスペイン風オジヤの、うちの美味しい食べ方は少し焦がすこと。これに尽きます。最後のは特にそうで、おコゲのないフィデ(ウ)アなんていうところです。

量は少なく、味付けも薄めに、おコゲはほしい、こうなるともう鍋を買って自前パエ(リ)ヤしかありません。色々ある注文を一気に解決です。作る手間はこれ際我慢してもらって、Rはせいぜい後片付けで援護射撃。

所帯道具はなるべく買いたくない、買ってもしざ引越しとなったら惜しげなく捨てられる安物をスペイン版百均TODOで、と思っではいるものの、食器のたぐいはやはり値段に正直なので、つい、いいものに目がいてしまいます。

私達がここへ来てから、部屋備え付けの物では気に入らない什器を買ってきた、いい店が近所にあります。この店は本来はホテルやレストランなど大口の買い付けのための商品展示をする店で、ついでに小売もしますよ、というスペイン版カップ橋商店街です。店番のオネーサンはとても愛嬌のある娘で、はじめてタパス皿を買いに行った時から、しっかり私達を覚えていてくれて、店の前を通るたびに気が付けばにっこり手を振ってくれるのです。トドのように安物は置いてないのでちょっと高目の買い物になってしまうのですが、この愛嬌に負けて食器・調理器のたぐいはほとんどここで買っています。

パエ(リ)や鍋も安いところでは小さいものなら4～5百円ぐらいであるんですが、そういうものは鉄鍋で、上手におコゲを作ることには出来ません。

デ、結局アルミ三層テフロン加工に落ち着きました。オネーサンは親切にも、これはお米を煮るための鍋ですよ、と私達の料理の知識を心配してくれたようです。

そして、さっそく試運転。フィデ(ウ)アのおコゲも綺麗にこんがりパリパリに焼けて申し分なし。鍋のこびりつきもゼロで後片付けも簡単。

心配してくれたオネーサンに報告に行かなくては・・・、と思っています。



直径24センチ。私達の二人前にピッタリ。

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。

* * * * *

「グラナダ」の巻 2003年7月25日 更新

さてはアルハンブラか、とお思いでしょうが、今回はアルハンブラ抜きグラナダです。アルハンブラのことは前にセルベサの項でオハナシしましたが、この時期オススメの場所とはいえません。私達自身もグラナダに限らず、夏場内陸に行く気はありません。とにかく暑いのです。

突然グラナダへ行くことになったのは、ちょっとしたハプニングからです。今週、Rの姉と姪がスペインぱっく旅行の途中ウチをたずねてくれる事になっていました。このパック旅行のグループは、日本から各自それぞれのルートでばらばらに来て、マドリー(D)で全員集合というものでした。姉と姪はロンドンまでBAで来てそこからBAに乗り継いでくる筈でした。ところがロンドン着と同時にBAのストに引っかかってしまい立ち往生です。やむなく急遽ほかのエアラインに乗り換えてスペインに乗り込んだのですが、マドリー(D)には飛べず、マラガへ飛んでウチに一泊し、グラナダでグループ一行に合流したのです。旅にはいろんなハプニングがツキモノですがロンドンには娘がいたし、ウチはマラガ空港にもグラナダにも近いことが不幸中の幸いでした。という訳でグラナダへは用心棒で行ったのです。

グラナダのホテルで二人を護送同様にツアコンに引渡し、後は帰りのバスの時間までグラナダ垣間見です。三月の友人夫妻とのアルハンブラ行で時間がなくて見れなかったカテドラルと王室礼拝堂というのへ行ってみました。

時間がないので暑いのに駆け足駆け足です。結論としてはあまり感心できませんでした。時間に追われていたことも理由の一つにはなるでしょうが、私達自身この手のものには慣れてきたこともあるでしょう。

まず、カテドラル。細部では素晴らしいものも多いし、堂内の空間の広さは特筆物ですが全体の印象としては感銘を受ける程のものではありませんでした。何故か？

いろいろ考えてみましたが一つは全体に白い部分が多いことだと思います。壁も円柱も天井もほとんど白です。私達にはその方面の知識はありませんが、石膏とか石灰など又は漆喰のようなものを塗っているのでしょうか。マラガのようにほとんど全ての部分が大理石というのとは明らかに印象が違います。重厚さに欠けるのです。

もう一つは明るい事です。当時（1600年代）としてはこれだけ広い堂内の空間を自然光だけでこんなに明るく出来たのは画期的なことでしょう。でも今となっては、明るすぎる、のです。老眼でも楽に本が読めるほど明るい、これも厳かな雰囲気をつくるにはマイナス要素になってしまうみたいです。どうもマラガの肩ばかり持つようすがマラガのは暗く沈んでいます。明るい外から突然入ると別世界へ迷い込んだような気さえするほどです。最後にもう一つ、あちこちにキンキラの彫刻・像・装飾が多く、これも華美に流れているような気がします。

次に王室礼拝堂へ行きました。切符売りのオジサンは私達が行くとちょっと渋っていました、あと10分しか時間がないよ、と言うのです。そんな短時間で2.5ユーロの入場料を貰うのはワルイナーという感じです。そこへドヤドヤと何人か新たに入ってきたので、結局私達を含め全員入ることになってしまいました。

ここは、グラナダをイスラム教徒の支配から開放したイサベル女王一族の墓なのですが建物はその後のカテドラルの建設でその一部に取り込まれた形になっています。礼拝堂の内部は私達の墓のイメージからは程遠く、装飾も立派なものですが修復工事のため本来の雰囲気は掴みきれず残念でした。写真撮影も禁止なので写真での紹介も出来ません。

カトリックの建築には全体に言える事かもしれませんがグラナダのは特に装飾過多のような感じを受けます。一説にはイスラムの手からグラナダを取り戻した後、アルハンブラに負けまいと華麗な建築に走ったのだと言いますが、どうなのでしょう。

いつかイギリスの老婦人をマラガのカテドラルに案内した事があります、どうですか？と感想を聞くと、一言、**Too much decoration!!** とノタマワりましたね。

これには参りましたが、いずれこの老婦人をグラナダに案内しようと思っています。
どういう発言になるか楽しみです。



はるか向こうに内陣をのぞむ、この場所は身廊というのだそうです。 広い。



祭壇上部のステンド・グラス。明るさの元。



キンキラキン。

* ビーノあれこれ *

この項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、これがイイと勝手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。旨い不味の判断は、異性の相性と同じく「タデ喰う虫も・・・」ですから、保証の限りではありません。

* * * * *

「ビーノ市場異変」ノ巻 2003年7月25日 更新

イラク戦争以来ずっと続いているユーロ高のせいで、私達の財布はすっかり軽くなってしまい、このところヴィノの新規購入が減っていました。ひとつには5ユーロ以下の未知の銘柄が少なくなって、思わず手が出るとゆうことが少なくなったせいもあります。でも我が家のワインラックの収容量は現在48本なので、しばらくの間は新規購入がなくてもOKなのです。

それで、前号でお知らせした我が家のベスト・スリー、これだけで全収容量の半分をこえるんですが、最近はこのストックを晩酌の中心にしていたんです。最近ユーロ相場もどうやらピークはこえたようだし、ワインラックの空席も多くなったので、そろそろまた補充をと思い、マジメにビーノ売り場の棚の前に立って愕然としました。毎度お馴染みのボトルがないのです。

いや、ない訳ではないんです、各銘柄はそのまま見慣れたラベルで並んでいるんですが、良く見ると収穫年 cosecha が全く違っています。

例えば、あのベスト・スリー。Monte Ducay は1994年が1996年に、Viña Albali が1996年から1999年に変っています。幸い Señor de los Llanos の1997年はまだ健在でした。最初はそのスーパーだけの問題だろうと思っていました。ところがうちから徒歩圏内のスーパー、13軒もあるんですが、そのどれをみてもほぼ同じ状態なんです。さらによく見ると晩酌指定銘柄のほとんどの収穫年が違ってきています。

これはえらいことになりました。今までの120種でもう大分先が見えて来たと思っていいたら、また振り出しに戻された気分です。なぜなら、同じ銘柄の、同じラベルのもの、即ち全く同じグレードのものでも収穫年によって味にはかなりの差が見られ

るのです。同じボデーガのものでも収穫年の違いで全く別のものになってしまう可能性が大きいのです。晩酌指定ももう一度洗い直しです。

まあ、その事自体は何の苦労でもなく、むしろ望むところですが、ここにひとつ不可解なことがあります。それは例えば前述の **Monte Ducay**、1994 年から 1996 年と一年とびです。**Albali** は二年とび。そのほかの大部分のものが一年か二年飛んでいます。中には順当に一年だけ新しくなっているものも有りますが、飛んでいるものが圧倒的に多いのです。ある特定の地方の、特定の年だけが飛んでいるのなら、その年その地方では収穫が悪くて産額が少なかったのだろう、ぐらいのことは考えられますが、飛んでいる年はマチマチで、地方ごとの統一性もありません。

毎年古いものは市場から姿を消し、変って次々と次年度のものが出てくるのなら当たり前の変化で驚くには当たりません。しかし 8 ヶ月経過で一遍に二年も三年も新しいものになってしまうのはどう理解すべきなのでしょう。

この写真のラベルは収穫年の表示がはっきりしているので気が付きましたが、よく見ないとはっきりしないプリントもあって、そういうものばかりなら、気付くのももっと遅かったかもしれません。ビーノ売り場へ行くとき、味見表のほかに天眼鏡も欲しいところですが、ヤメときましょう。明らかな不審者になってしまいますからね。



Monte Ducay の 1994 年 Gran Reserva と、同 1996 年。4 と 6 の数字以外は全く同じ。

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していた折々の近況報告の数々を編集したものです。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、順次時間ができ次第追加してゆきます。更新日と番号にご注意ください。

「日本の味」ノ巻 (2003年3月28日)

2003年7月25日 更新

日本ではアチコチの開花便りが盛んな事だと思います。こちらは先週一杯冷たい雨が断続する寒い日が続きましたが今週に入って久しぶりに「日中はティーシャツ」という陽気が帰ってきました。こんなに雨が深い今年はやはり異常気象だったようです。BBCやCNNは一日中イラクの映像が流れっぱなしで完全ノンポリの私達には面白くも何ともありません。地元各TV局もさすがにニュースでは取り上げていますが、イラクよりフットボルの戦果の方が重大関心事のような扱いです。アスナール政府と一部反対勢力はともかく、一般民衆は冷めているのでしょう。

私達も戦争などドコの話だとばかりに相変わらずワイン・リサーチにうつつを抜かしています。今日改めて数えてみたら、赤87種、白10種、ヘレス12種、セルベサ35種に達していました。究極のアホの記録ですね。

これがその一部です。画質が悪いですが見覚えのあるラベルがありますか？



セルベサ0.18～1.3ユーロ。



ビーノ・ティント1.98～4.2ユーロ。

注目すべきはこの数字、本数ではない、ということです。

再評価の必要を感じたビーノは同じ物を何本も呑みなおしていますし、セルベサに至ってはもはや本数は把握不可能です。五ヶ月未満での記録としては、我ながらウンとうなりたくなる数字です。さらに外で呑んだものは銘柄も不明だしカウントに入っていない、寝酒のスピリッツも同様です。

私達を訪ねてくれた友人夫妻が旅を終えて日本に帰り、暑い風呂とうどんでホッとした、というのを聞いて、改めて私達の雑食性に気が付き、自分たちの日常を見返してしまいました。私達はこの五ヶ月間、肩まで風呂につかる事もなく、日本食らしきものは皆無に等しい生活です。折角いいお茶をお土産に頂いたのに我が家には急須一つ

ない始末です。考えてみれば日本人家庭ではありえないことですね。

私達も人一倍の食いしん坊ですから、桜の時期ともなれば、竹の子ご飯に焼き竹の子
・おかか煮・木の芽和えなどの竹の子づくしを懐かしく思い出します。

また、早春・さよりの糸造り、盛夏・コチのあらい、晩秋・アマダイこぶ、極寒・程よく脂ののったムツのにぎり、等など日本の味の記憶は鮮明に且つ無限に沸いてきますが、郷愁というほどのものは感じて、不思議と執着する気持がないのです。

つらつら考えてみると、ここに並べた「うまいもの」はやはり清酒の兄弟、焼酎のい
とこなのでしょう。このどれをとっても熱燗・ひや・お湯割・ロックなどが断然相性
いい筈です。

今の私達は晩酌はほとんど赤、ごくたまには白、昼はセルベサという毎日です。

ケソ・アスール(ブルー・チーズ)かオリーブの実をかじってフルボディの赤をやっ
ていけば「しあわせ」という風ですから、当然料理もそれに応じてということになり
ます。ウチの料理ではセーブしていますが、外で食べるものにはどれもたっぷりのオリ
ーブ油が使われています。味付けもとても濃いのですが赤を呑みながらだとそんなに
苦にならないのが不思議です。やはり料理はその土地の気候と酒にあったものに自然
と落ち着くのでしょう。とにかく、日本風の繊細な味わいというものはちょっと見当
りません。味だけでなくライフ・スタイルやものの考え方など「普通の日本人」は
違和感を持つことが多いだろうと思います。自己責任で行う限りなんでもアリです。

私達は今のところこの強烈な食味にもライフスタイルにも順応できていると思いますがそのうち飽きも来るかも知れません。スペイン人は割と海産物を多食する方だとは思いますが、日本人の味覚ではどの魚もイマイチぴんとこないのです。この魚介を日本風アレンジした魚料理が当面の課題ですが、赤を呑むのにその努力は無用だとも思えるのです。赤に飽きにくくとは考えられませんから。

清酒の味をこよなく愛する方々はこの土地には苦痛を感じるかも知れませんね。コーヒーもエスプレッソ一本槍だし・・・。ワビもサビもワサビもありません。

「夏時間」ノ巻 (2003年4月4日)

2003年7月25日 更新

夏時間？ナニ言ってるんだ。と、お思いでしょうが、既に夏、なのです。

三月最後の日曜の零時から夏時間となりました。これから十月最後の土曜の二十四時まで、日本との時差は七時間となります。今では朝八時頃やっと明るくなり、二十一時頃暗くなるという調子です。夏時間を使う国々はほぼ同じような具合でしょうが、それにしても四月に「夏」時間とはね・・・。

四月の声を聞いてからスカッとした天気に戻ってきたような気がします。二月半ばから三月末にかけては雨模様の日が多く、晴れても何となくドンヨリしていたのが、四月になった途端、例の「抜けるような」青空が戻ったのです。よく考えると、二月・三月のはっきりしない天気は日本の三月から四月にかけての天気、即ち、三寒四温、春霞、花曇、雨後の竹の子、などという言葉が使われる頃の陽気で、この今が日本の五月晴れなのかも知れません。要するに全てが日本より一ヶ月早いということですね。

「葡萄牙の四月」という曲、ご存知だと思いますが、ポルトガル沿岸を周年航海して四月になると、本当に春になったのだなということを実感できます。冬場荒れに荒れたビスケイ湾もさすがにもう一月・二月のような凄みはなく、霞がたなびくような時もあるのです。この辺は四月が冬と夏の境なのかも知れません。

アンダルシアには六ヶ月の冬と六ヶ月の地獄がある、と言うのだそうですが、その地獄は何時からどんな風に始まるのか楽しみでもあります。

セビー(リ)ヤ **Sevilla** はアンダルシアのフライパンといわれるほどギンギラらしいシアル(ア)ンブラ宮殿のあるグラナダも夏の暑さは相当なものらしいです。これら内陸の土地に較べれば、海沿いのこの辺は日中の日差しを別にすれば案外過ごしやすいのではないかと思います。例えば今日などは、午前中は春、午後は夏、日没以後は秋、と一日に季節が三回変わったような感じです。

Rは温度アレルギー的鼻炎（血管運動性鼻炎と言うのだそうですが）なので温度変化にはとても敏感で、すぐ鼻にキます。だから何回も着替える必要を感じてとても忙しいのです。外出の時はどんなに暑くても必ず上に羽織るものを持って出ます。帽子・サングラス、Nには日焼け止めも必需品です。

最近、気が付いた不思議な事。第一は落ち葉です。落葉は秋も深まる頃始まって、冬中葉っぱのなかった木に、春先新芽が出る、というのが普通のパターンだと思っていましたがここでは必ずしもそうではないようです。今ここでは落葉の真っ最中という木が沢山ありますし、同時進行で新芽も花芽も芽吹いています。ついでに花も満開なんて木まであって、さらに歩道に落ちた街路樹の枯葉を見ると何がなんだか分かりません。俳句詠みは困るでしょうね。

第二の不思議はフットボール雑誌の不在です。全く不在ではないと思いますが、多分、一誌か二誌なんだろうと思います。マガジン・ショップで探すのに一苦労です。

熱狂的なフットボール大好き人間ワンサカナのにどうした事かと思ってしまう。テレビでの観戦は熱心らしく、ゲームのある土日はどのバルも大画面TVをいくつも据えてアチコチの試合を別々に見せています。

日曜の深夜からは各TV局ともイラク戦争なんかそっちのけで、土日に行われた各地の試合結果と解説を根掘り葉掘りやっています。私達もチャンネルをあちこち切り替えながら月曜未明まで付き合ってしまうのです。

でも、不思議な事にそういう熱狂を新聞や雑誌で反芻して楽しむということがないようなんです。日本だったらジャイアンツが大敗又は大勝した次の日なんか大変ですよ。何種類あるか知りませんがあらゆるスポーツ紙は一面全面写真なんかでワンワン言っているでしょう？これが感じられないのです。単に私達の語学力不足なのかも知れませんが、活字を媒体として楽しむということが少ないと思われてなりません。
