

¡Hola amigos!

RとNの Málaga からの手紙

(009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 8月01日 R & N

目次	更新日
身辺雑記	2003年 8月01日
食べある記	2003年 8月01日
買い物百般	2003年 8月01日
エクスカーション	2003年 8月01日
ビーノあれこれ	2003年 8月01日
セルベサ・その他	2003年 8月01日
バック・ナンバー	2003年 8月01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。

「怪人ヒゲオヤジ」の巻 2003年8月1日 更新

(言葉交わさぬ隣人たち=その一)

暑いです。

日本も、もう梅雨は明けたはずですが、夏らしい夏になっているのでしょうか？
7月20日頃から急に暑くなり、風も熱風というにふさわしい感じになって、コリヤかなわんと思っていたら、また2～3日涼しい日が続いてヤレヤレでした。ところがその後また風が熱くなり、日没後も一向に涼しくなりません。さすがに深夜になればクーラーなしでも何とか寝れる程度にはなりますが、ひところの涼しい夜はあまり期待できなくなりました。昨夜は30度をきる事はなかったようです。まあ、湿度が低い事だけは救いです。

昨日、近くの語学学校で働いている知り合いの日本女性とぼったり会ってしばらくお話ししました。彼女の知る限りこんなに暑い夏はなかったのだそうです。
彼女とは春先にも偶然同じバスに乗りあわせて話をする機会がありましたが、そのときは、こんなに雨の多い冬は、今までになかったことだと言っていました。世界中どこもここも異常気象が当たり前になってしまった感がありますね。

それにしても、若い女性と天候の話ばかりしてるようじゃ、イカンイカン。

彼女はここへ着いた当初からの数少ない知り合いの一人ですが、私達もここに居着くこと既に9ヶ月になり、お互いに見知ってはいるが知らん顔の人、名前も知らぬのに会えば必ず挨拶する人、向こうはこちらを全く知らないのにこちらは向こうの顔だけは良く知っているという人、などが何人か出来ました。この最後のグループの人をこれからシリーズで時々お話しします。今日は(私達の密かな通称)ヒゲオヤジです。

私達のピソのすぐ前に八百屋兼食料雑貨の店があります。秋から春までお年寄りが多い間は結構繁盛していました。日本でもそういう傾向はあると思いますが、多くのお年寄りは対面販売の小さな店を好む傾向があるようです。この店は私達の食卓から嫌でも目に入るところにあります。直線距離では30メートルほどでしょうか、遮るものもなく、店の中も半分ぐらいまで見えます。

はじめはヴィノを呑みながら、かつ食事をしながら見るともなくこの店を眺めていたのですが、程なく、あることに気が付きました。

この店は40台半ば位の亭主と同年配のおカミさんで切り盛りする小さい店ですが、朝晩の忙しい時間帯には手伝いの女の子が一人加わります。

そこまでは至って当たり前で、何の不思議もありません。ところが、この店にちょっと得体の知れない男が頻々と顔を出すのです。

年のころ40後半ぐらいでしょうか、店主と同年輩とも見れます。日に焼けたのか、もともとのジグロか、かなり浅黒い面長な顔、黒い口ひげを生やしています。背は高くありませんが年の割には引き締まったいい体をしています。かといって肉体労働者のようにも見えません。動作はゆったりとしていますが、敏捷さを秘めた動きにも見えます。黒猫がのっそり動いている、そんな感じです。ややヤバイ顔にも見えます。

と、まあ、ざっとこんな人物なんですが、この男が朝となく昼となく09時の開店から21時の閉店まで、多い日は3~4回もこの店に来るんです。来る時は必ずスクーターに乗ってくるんですが、250CCぐらいの結構いいスクーターです。

一日に何回来ようが、この男の勝手にとやかく言うことはないんですが、不可解なのは、この男、この店にきても何にもしないのです。物を買うでもなく、店の者と話をするでもなく、ただ店の前に突っ立って長いことタバコを吹かしているんです。

オカしいでしょう？

またこの男、大変なチェーン・スモーカーで、一本すい終わると、それで次のに火を付けています。ただ、ものを買いに来るとても、こんな男が一日に2回も3回も現れれば嫌でも目に付くのに、一旦来たら30分や一時間は当たり前のように店の前に突っ立っているんですから、見まいと思ってもつい気になって見てしまいます。

初めの頃は、地回りが何か嫌がらせにでも来てるんじゃないか、と思ったほどです。でも、スクーターに乗ったヤ印じゃ絵になりませんよね。また店主もおカミさんもこの男がきても特に歓迎するでもなく嫌な顔をするでもなく、淡々としています。話し声までは聞こえませんが、特に親しく言葉を交わしているふうでもありません。やっぱり、何か嫌がらせのネタを持っていて、お互いに気長に心理戦をしてるんだらうか？ 謎は深まるばかりです。

この男が来るときも帰るときもお互いに手を振ったり、ヤア、とか、ジャアナ、とか声を掛けている様子もないんです。この状態でおよそ半年、こいつが来るたびにクエッション・マークがちらついていたのです。

解決は思いがけなくやってきました。この小さな店も、優雅なことに6月1日から丸一ヶ月バカンスに入りました。その最後の営業日、5月31日は店も早仕舞いで、午後の早い時間に帰る支度をしていました。そこへヒゲオヤジ登場です。

そしたら、ナント店主は奥から缶ビールを両手に持って出てきて、ヒゲオヤジに一つを渡し、二人で仲良くプシュとやっているではありませんか。見ていると店主はヒゲの肩をトンと突ついたりして、全く恐れている様子はありません。ヒゲの方もニヤニヤしたりして全くくつろいでいます。しばらくしてビールもなくなると、いつものとおりスクーターに乗って帰っていきましたが、驚いたことにちょっと手などあげたりしています。全く狐につままれたような気分でした。ナンニモ心配する事はなかったんですね。二人はどうやら幼馴染か、家が近所か、とにかく親しい間柄なのでしょう。

ただ、お互いに並大抵でなく無口なんですね。長い間気をもんでいたのに。

バカンスも終わり、7月1日は久しぶりの開店です。ヒゲは来るかな？と気になっていました。午前十時、来ました。いつものとおり颯爽と、いつものスクーターに乗って登場です。以来、また毎日2～3回か3～4回か必ずのように現れています。

ワルイ奴じゃない事は分かりましたが、この男、なにをしているのか、または、していないのか、素性は相変わらずわかりません。それにしてもなんでそんなに暇なんでしょう？ オット、それを見てる私達はもっとヒマジンでしたね。では。

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。

「日本料理店」ノ巻 2003年8月1日 更新

私達の住む町に2軒の日本料理の店があります。イヤ、ありました。

今まで入ってみようという気にならなかったのも特に気にはしていなかったのですが確か5月頃までは2軒あったのです。場所はマリーナに近いところで、その辺を散歩したのは大抵午後の時間帯で、店の営業時間にあたらなかったせいもあり、店が空いているところは見たことありませんでした。一軒は鮎屋、もう一軒は日本料理という看板です。店の外に張り出してあるメニューは見ておきました。

そのうちどうしようもなく日本食が恋しくなる事があるかもしれないし、日本食材の仕入れ情報を聞きに来る事があるかも知れないと思ったのです。細かい事は憶えていませんが、そのときセット・メニューの値段をみて、ウーン、チョット高いんじゃないの、コレで日本人以外の客を呼べるかな?と思った記憶があります。まあ、日本での感覚としては極めて当たり前の値段設定なのですが、回りの同程度の規模の店に較べると、この土地ではやっぱり「高い」と思わざるを得ない数字でした。

6月以来、日中、特に午後の時間帯は暑くて散歩どころではないのでこの方面へはトンとご無沙汰でした。昨夜は久しぶりに夜風が涼しかったのでチョット散歩のアシをのぼしてマリーナまでいってみました。夜11時というのに海岸遊歩道もマリーナも人でごった返しています。この時間が飲食店のピーク・タイムなんですね。大人も子供も赤ん坊も、中にはほとんど生まれたてというような新生児までバギーに乗せられてワイワイがやがやと真夏の夜を楽しんでいます。アチコチに夜店の屋台も出ているし、似顔絵書きや刺青屋(実は移し絵)なども大繁盛です。回転木馬やトランポリンでは子供に混じって童心に返った大人もはしゃいでいます。この状態が毎晩一時過ぎま

で続くのです。街も浜辺も静けさが戻ってくるのは二時過ぎでしょう。

さてそういう賑やかなところをチョット外れた所にくだんの2軒があります。

まずお鮓屋、ナント、なくなっちゃってます。なにやら国籍不明の食べ物屋になっています。店名の看板は英語でしたから多分イギリス人経営なんでしょう。少なくとも

日本の物が食べられそうな雰囲気ではありません。

そしてもう一軒、外からチラット覗いた限りでは20卓ほどありそうな店内に客は二人連れ一組だけ、それも男二人で商談でもしている風なあまり楽しそうな雰囲気ではありませんでした。付近のありとあらゆる飲食店は皆ほとんど満員盛況で、そんな店

がエンエンと何キロも軒を連ねる中で、これですからねー。

ロケーションはそう悪くないと思うんです。マリーナに近く、喧騒からは少し外れて静かに(男二人でない)二人で、日本料理を楽しむ、決して悪い場所ではない筈です。

ただ、問題は冒頭にも言ったように値段がよそに較べると間違いなく高い。我々日本人ならこの暑さの中で、生ものを生のまま食べさせるむずかしさは誰でも分かりますが、相手は元々生ものを食べない人たちです。スペインの人はそれでもまだマリネーでイワシやタコまで食べる人たちですが、ここの客は大部分イギリス・ドイツ其の他の北欧の人たちです。日本食なんて、生ものなんて、ましてやタコやイカなんて食べ

た事ないんです。

もう一つのマイナス要素は、ここの客はバカンスで来てはしゃいでいる、ということだと思います。働き蜂日本人から見れば気の遠くなるような一ヶ月ものバカンスですが彼らにとっては「短い夏」のバカンスです。せいっぱい楽しもうと浮かれている

んです。静かに日本情緒にひたる、という気分ではないですね。

最近ニューヨークやロンドンなど大都市では若いビジネスマンを中心にヘルシー志向も手伝って日本食、特に鮓が大流行で、回転寿司も沢山あるのだとか。そういう大都市とここみたいなサマー・リゾートでは明らかに客層の違いがあると思います。

もう一つ最大の要素、それはスペインの風土です。どうしようもなく違う風土。

私達の結論は、ここで屋台の焼き鳥屋やったら売れるだろうね、ということ。

* 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。

「規格違い」ノ巻 2003年8月1日 更新

海外での生活を体験された方、又はたとえ短期の旅行でも何か電気製品を使った経験のある方は、とうにお気づきだと思いますが、日本の規格、とくに電気関係の規格には泣かされます。

簡単に言ってしまうと、日本の電気製品はそのままではほとんど使えません。

まず、電圧が違います。スペインは220ボルト・50サイクルです。

コレだけでもうほとんどのものは使えない、と諦めなければなりません。勿論変圧器を使えば可能ではありますが、この変圧器という奴、なんでこんなに重いんだというほど重いです。ワット数にもよりますが、多分、使おうと思う電気製品本体より重くなってしまうことが多いんじゃないでしょうか。大きいのは高いし。

日本のものがそのままここで使えるのは、アダプターを使っている機器、身近な所では例えば充電式電気カミソリ、ノートPC関連機器など。これらは日本国内で使う場合もアダプターを介して100ボルトから所定の電圧まで下げて使っていますね。

例えばRの電気カミソリは12ボルトだし、PCは16ボルトです。こういうアダプター付属機器のほとんどは100から240ボルトまで対応と書いてあるようです。

ところが何たることか、折角「100から240まで対応」と言っておきながら、但し電源コードは125ボルトまで、というのが多いのです。コードぐらいいは自分で買え、というわけ。デ、仕方なくアキバにでもいって250ボルトまで対応というコードを買います。（関東以外の方はご存知ないかもしれませんが東京・秋葉原にある何でも揃う電気店街です）ところがこれでもまだダメなんです。今度はプラグ（差込みですね）がダメなんですヨ。ここまで来るとそろそろ堪忍袋がパンパンになってきて

います。ところが、ところが、さらに、さらに、このプラグがE U圏だけでも何種類もあるんです。いわくB型、B F型、B 3型、C型、S E型。

そして、肝心のスペインはCでもS EでもOK、という所にたどり着く頃にはもう電源問題解決より冷たいビールの一杯でも欲しい心境です。ちなみに日本はA型です。各国の電気業界は、互換性のある規格に近づける努力をするよりも、こういうツマラン小物を高く売って儲けた方がいいと、ケチな陰謀をめぐらしているんじゃないかと勘ぐりたくなるほど各種規格が入り乱れていますね。何故、ナンとかしようとしなのか、世界統一規格に向けての話し合いなどは期待できない事なんではないでしょうか。ま、ここでいくら憤慨してもどうにもなるわけではありませんから、先に進みます。

とにかく、電源関係は何とかコレで先が見えました。

まだまだ問題は山積です。まずP C。ダイヤル・アップするためには電話回線をモデムに接続しなければなりません。このモジュラー・プラグ・ジャックという奴が又各国でてんでんばらばら、現在世界中で約4 0種類ものタイプがあるのだそうです。しかし、幸いな事に日本もスペインもR J - 1 1というのが使われていて、これは、セーフ。

次はモデム。ウチのP Cは海外対応型モデムではないと謳ってありました。日本で売られているP Cで海外対応モデム内蔵と明記しているのはRの知る限りでは東芝製品のの一部、ほかにはI B MとかD E L Lなどの外来会社のものに限られます。

仕方なく以前お話ししたT D Kの海外用モデムなるものを大枚2万円で買いましたが、コレが全く使い物にならずじまい。幸いな事に「瓢箪から駒」、使えない筈の内蔵モデムがそのまま使えて、今こうしてH Pも送ることが出来ています。本当はコレ、違法行為らしいのですが、誰にも実害はないはずでこのままホッカムリです。

それにしてもT D Kの誠意のなさにはコレを書いている今もカッカします。ウチのP Cが適合試験済機種に入っていたから買ったのに、プロバイダーのP Cとの相性が、なんて言い訳はないでしょう。そういう可能性でも明記してあるというなら知らず。

シイナでなくとも、セキニンシャ出て来い、と言いたいですね。ツタク。

(この項つづく)

エクスカーション

この項はアンダルシアの各地へ徒歩、電車、バスなどで行った DAY TRIP の紹介です。

「プエブロ」の巻 2003年8月1日 更新

(コレは四月末のお話です、バックナンバー16の続きとってください)

正しくは、ベナルマデナ・プエブロ **Benalmádena Pueblo** というところです。プエブロには民族・国民・民衆・大衆など色々な意味がありますが、この場合は村・小さな町です。例によって辞書を深読みすると、**tonto del pueblo** でマヌケ、ヌケ作、田吾作などだんだん怪しくなります。どこの国にも田舎蔑視はあるんだなーということも分かってきます。いけませんねー。

セマナ・サンタも復活祭も過ぎ、町には何となく祭りのオワリ、うたげのアトという
ような虚脱感が漂っているように感じられるのは気のせいでしょうか。

私達も今週は静かに過ごしています。

復活祭当日、とても天気が良かったので、近くの山の中腹にある小さな町プエブロに行ってきました。私達の住居表示にあるベナルマデナはこの町の名前からイタダキだったようです。今住んでいる所は本来アロヨ・デ・ラ・ミエル **Arroyo de la Miel** (蜂蜜の小川) という名前だった筈で、外国人を大勢受け入れるようになってから改名したのではないかと思っています。駅の名前は **Benalmádena-Arroyo de la Miel** という長ったらしい名前でもいかにも両方を立てるといふ苦肉の策が見え隠れです。多分政治的な色々な思惑が交錯した結果こんな馬鹿げた駅名になったんでしょうね。

日本でも我こそはナンバー・ワンと自負する会社が合併すると、お互いに譲りも引きも出来ず、ふたつの社名を連ねてとんでもない長い名前になった例もありますね。

オマケに英名では社名の順序をひっくり返すという念の入れようです。

まあ、そんな事はうっちゃといて、今日は遠足です。

ウチからこのこじんまりした町までは緩やかな登り坂をゆっくり歩いて約一時間半、程よい運動です。道端には色とりどりの野草の花が咲き乱れ、空はあくまで高く、気持ちのいい散歩でした。途中、交通量の少ない道に出てきた首に鈴をつけた放し飼いのヤギをからかったり、野鳥のなく声に木立をすかし見たり、疲れも退屈も覚えぬうちに町外れの闘牛場に着きました。

この小さいながらも古びた闘牛場では、この日五頭の牛を殺す、と看板に書いてありました。キリストの復活を祝う聖なる日なのに、日曜にはナンデモ牛を殺す、と言うんですから私達が考える「殺し」とはチョット訳が違うんでしょうね。でも聖なる日に天に召されるんだからこれ以上の果報はあるまい、というのは殺す側の理屈。殺される側はたまったものではありません。戦争でも似たような理不尽は罷り通っていますね。いつも。

闘牛場のバルでは、まだ昼前というのに夕方の開始を待つ大勢の男たちがそれぞれビーノやセルベサのグラスを持って既にデキあがっていました。

町の中心部へ着くとなにやら人がアチコチたむろして何かを待っている様子です。私達はこの町へは前にも何回か来ていて、そのとき見過ごした丘の上の小さな教会に行ってみようと思っていました。特に何も期待せずそう思っていたのです。教会に着くと、驚いたことに狭い前庭は人で一杯でした。丁度正午で、復活したキリスト像を載せたアンダス **andas** (蓮台またはミコシのようなもの) が行列を組んで出発するところだったのです。町の人達はこれを待っていたんですね。

私達も思いがけずアンダスの出発を見送る事になりました。

マラガの大規模なアンダスや行列とは違い、小さなアンダスと質素な行列で、アンダスを担いでいるのは皆若い女性だし、楽隊も行列も子供が主体で素朴な微笑ましいものでした。

行列を見送ったあと、近くのバルのテラスで眼下の青い地中海を見ながらのビールは渴いた喉には格別でした。ランチはこれまた素朴なボカディーヨ (フランスパン・サンド) です。形は色々ですが物を挟んで食べやすい大きさに焼いたフランス・パンにハモン・セラーノ (生ハム) やケソ・アスール (ブルー・チーズ) などをトマトやレタスと一緒に挟んで食べます。アンチョア (アンチョビ) などもツキモノです。

うまい米が見つからない事も大きな要素ではありますが、私達はこういうものの方がおにぎりや海苔巻弁当より良くなってしまいました。飲物がビーノやセルベサ、ヘレス

スだということも別の大きな理由でしょう。要するに風土です。

グラスを傾けてフト山頂を見上げると、紺碧の空には早くも積乱雲が湧きあがっていました。山の空気は澄んでいて薄いジャンパーを着ていても肌寒い位なのに、山の斜面は強い日差しに暖められて盛んな上昇気流があったのでしょうか。

それにしても四月に積乱雲はチョット早いんじゃないか、入道雲は夏の季語ではなかったか、と思います。私達の季節感はスペインに来て大きく狂いました。



山の教会の前庭、復活したキリストの像を乗せたアンドスの行列が出発するところ。



キリスト像のアンドス。担ぐのは何故かセニョリータだけ。浅草にもあったか。

* 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。

「セコ・オロロソ」の巻 2003年8月1日 更新

今回は、ハズレの話です。

セコ・オロロソ *seco oloroso* はヘレス(シェリー酒)の一種です。セコは辛口、オロロソは本来香り高いという意味の形容詞で、「そういうシェリー」を意味する名詞でもあります。以前、紹介した隣町の市営市場の一角、量り売りの酒屋があり店番のオバちゃんとはすっかり馴染みになっています。

先日行ったとき、今までなかったなかつたコレが黒板にチョークで書き加えてありました。黒板にチョークの値段表など今の日本ではあまりありませんね。それがこの店だけでなく結構あるんです。日本でこれを見かけるのは「本日のオススメ」など、生ものをウリにしている飲食店だけでしょう。毎日書き換える必要があるから自然にそうなるわけです。ここでは毎日書き換えでなくても黒板は活躍しています。

まあ、それはともかく早速小さなグラスで試飲。ウン、まずまず。と思いました。値段は2.3ユーロと格安、これで旨けりゃメッケモンと即買い込みました。しかし、これはダメでした。親指の先程の小さい試飲グラスでは分かりませんでした。コクがないんです。やはり値段は正直か。試飲の時まずまずと思っちゃったのは只だったからか。まあ、量が少なすぎたということにしておきましょう。

私達にとって、アルコール飲料というのは基本的に不味いものではなく、強いてランクをつけるなら、とてつもなくウマイ、文句ナシにウマイ、ウマイ、まあまあウマイ、あまりウマくない。ということになるのでしょうか。いずれにしても水を飲むよりはマ

シということです。だから「アグア」じゃダメなんです。

ヘレス(シェリー)はオリーブの実とともに、ここへ来てから認識を新たにしたもの
のひとつですが、その乏しい経験からは、色の付いていないフィノ **fino** と呼ばれるヘレ

スよりよりオロロソのほうが香りもコクも豊かなものと、思っていました。

濃いアンバー色の感じから言ってもそうなんです。もうひとつの思い込みはフィノよ

りはやや甘口ではないかということでした。だからセコ(辛口)のオロロソ(甘口)と

はチョット馴染まない言い方だなと思っていました。案の定、全くコクなし、香りも

なし、正にヘレスのアグアでした。イカン、イカン。



量り売りの酒屋のヘレスやマラガの樽。これは熟成用の樽ではありません。これから

オバちゃんが瓶詰めしてくれる。



左が「問題の」セコ・オロロソ。右はセコ・アニエホ **seco añejo**、これぞ辛口、上
出来の一本。アニエホは、古びた、熟成した、という意味で左のような矛盾はナシ。

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EU諸国のビール、及びその他のスペイン特産の酒類についての体験資料です。

例によって、旨い、不味い、は独断と偏見と財布の中身で決まります。

「裏切り者のビール」ノ巻 2003年8月1日 更新

今週はバック・ナンバーのセマナ・サンタの話に始まってキリスト教にまつわる話ばかりです。ガ、私達が信仰に目覚めた、なんていうことは全くなく、単に呑む話がそちらへちょっとそれただけです。ご安心を・・・。

さて、この裏切り者はキリストの弟子「ユダ」**Judas** のことです。

英和によると、腹心の弟子でありながら師を裏切り銀三十枚で祭司長に売り、のちに縊死した、となっています。裏切り行為の果てはやはりこうならざるを得ないのでしょう。さらに、転じて「裏切り者」と言う名詞になってしまっているし、ユダの穴は覗き穴の別名、ユダのキスは好意あるように見せかけて人を裏切る事、ユダの木はユダが首吊りをしたといわれる西洋ハナズオウという木、とろくな事は書かれていません。辞書って面白いですね。日本の本が少ない今の環境では辞書はととてもとても良い友達です。前説が長くなりました。今日の本題は**Judas**というベルギービールです。日本にもデパ地下などで売っている所があると思います。

ブロンド、**blonde beer** 金髪のビールと銘打っています。アルコール分8.5パーセント。ビールとしては強い方ですね。ちなみに今までに呑んだ一番強いビールはフランス製12パーセントというのがありました。イギリスでは11パーセント、オランダでも11パーセントの記憶があります。残念ながらこれらは我が味見表作成以前の体験ですので名前の記憶がありません。ここへ来てからの最強は8.8パーセントというスペインのビールがありますが、これはオランダのビール会社のライセンス生産ですから、やはりアルコール分の高いビールはベルギー・オランダに多いようです。

私達はここへ来る前の数年、毎年気温が適温になる春と秋に地ビールならぬ自ビール「密造」に熱中していました。その経験からいうと純粋モルトだけでアルコール分6パーセント以上のビールを造るのは至難の業で一度6.5パーセントが出来た時は小躍りしたものでした。私達の知識の範囲内ではビールのできる過程は次の通りです。まず、ビールの素となる wort ワート=麦汁=麦芽糖を水で溶いたもの、この糖分の飽和点は2.3パーセントとされています。このワートにイースト菌を加えて醗酵させます。するとワートの糖は分解して半分は炭酸ガスそして半分がアルコールになるんです。不要な炭酸ガスを空中に逃がしてやると、アルコールがワートに残ります。この時点では旨いものではありませんが、コレを寝かして熟成させると旨いビールが出来上がるのです。ですからビールのアルコール分はどんなに上手に造っても飽和糖分2.3パーセントの半分、即ち1.15パーセントが限界のはずなんです。だから上記のフランス製1.2パーセントには少し疑問が残ります。

私達がやったように空調ナシの室温で、ごく小さい容器（1.1リットルの果実酒用瓶を使っていました）を使ったのではナカナカ醗酵が充分でなく、結局、6.5パーセントが限界でした。アルコールが高けりゃ旨いというものでもなく、一説には5.5パーセントが一番喉越しがいいのだとも言うようです。なるほど、その辺のものは確かに多いですね。でもこのユダさん、8.5パーセント、ナカナカいいですよ。こういう命名をするのは勇気のいることでしょうね。このビール、決して期待を裏切りません。



8.5度、チビチビ、じとーっとやるビールです。ごくごく、プファーは駄目。

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。いっぺんにすべ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。

「セマナ・サンタ」の巻 (2003年4月18日)

2003年8月1日更新

復活祭・イースターというのはお聞きになったことがあると思いますが、春分以後の最初の満月の後の最初の日曜日の事です。当然、年によって日付は異なります。

セマナ・サンタとはこの復活祭の前の日曜からの一週間の事です。私達の知る限りこの国では最大の宗教行事のようです。これに較べればクリスマスなんて地味なものです。とにかくこの一週間、どこもここもセマナ・サンタで持ちきりです。

地元テレビ局は24時間各地の実況映像を流しっぱなしです。スペイン各地、特に南部の各都市は、規模こそ様々ですが、競ってこの行事に熱を入れているようです。

このお祭りはセビー(ウ)ヤ **Sevilla** のものが特に有名で、旅行案内には必ず出ているようですが、マラガ **Málaga** のもこの界限では規模の大きい方だということで、私達も楽しみにしていました。

つい、お祭りと言ってしまうましたが、そう言ってもいいものかどうか、お祭りと言うにはあまりに宗教色が強く、且つ敬虔に行われるので、これはやはり宗教行事と言うべきかも知れません。なにしろアンダス **andas** (神輿・蓮台のようなもの)を担いでいる大の男が、感極まってぽろぽろと涙を流すなんてのはざらに見かけることで、信仰心のかけらもないRなどには理解しかねる光景です。

マラガやセビー(ウ)ヤ以外でも、西からウエルバ・カディス・ヘレス・ロンダ・コルドバ・ハエン・グラナダ・アルメリアなどアンダルシア州の各都市が特に盛んで、同じスペインでも北部各州・各県とは少し温度差があるようです。長い間回教徒ムーア人の支配下におかれたこの土地では、カトリック教徒としての宗教行事に、ほかの土地

にはない、何か特別の思い入れがあるのかも知れません。

この期間中は電車もバスも特別ダイヤで終夜運行です。テレビでみているとマラガの街も連日、通りという通りが人で埋まっています。毎日何十万という単位の人出だそうです。私達も宗教心など全くないのに中日に見学に行きました。ヤジウマです。

案内パンフレットによると、マラガ市内の主だった教会が保管するセマナ・サンタに関係ある聖像は全部で41あります。これらを順次それぞれの教会・礼拝堂からアンドラスに載せて引き出し、市内の由緒ある古い通りを練り歩くのです。行列は各アンドラスを中心にそれぞれの教区のエライサン・名士・楽隊・鼓笛隊・軍隊・警官隊・それにナント呼ぶのか知りませんがKKK団の被るようなトンガリ帽子風覆面を被った一

団など大変な人数です。参加者は老若男女入り混じりです。

大きなアンドラスになるとそれを担ぐ人数もハンパではなく、ざっと数えても200人は下るまいと思うものもありました。こんな行列が7組も8組も静々と練り歩くのですから時間も掛かります。早い日は午後1時か2時、遅い日は午後4時か5時のスタートですが、最後のアンドラスが元の教会へ安置されるのは毎日明け方近くになるようです。これを復活祭の一週間前から連日ぶっ通しでやるんですから、大変なエネルギーです。沿道の主だった所には仮設の観覧席が出来ていて、栈敷みたいなのはそれぞれ

れ一族で買っているような様子でした。

私達には未だに分からないのですが、トンガリ帽子の覆面、これは何なのでしょう。各アンドラスごとに色も様々ですが、形は全く同じで肩から上はこの覆面、体には同色のカトリックの修道士が着る法衣、腰に紐を結わくアレです。どなたか、この装束の

意味をご存知のかた教えて下さい。

それぞれの聖像にはそれぞれの物語があって、一週間を通してキリストの誕生から布教活動、囚われの身となって十字架を背負ってゴルゴダの丘を登り、処刑され、なきがらとなってマリアの元に返され、ついには復活する、という一部始終をアンドラスの上の色々な聖像で再現するという趣向でしょう。だからホントは一週間毎日続けて見

ないといけないのかも知れません。

私達が見た日は、最後の晩餐で弟子たちに語りかけるイエス、十字架を背負って処刑の地に向うイエス、イエスのなきがらを膝に抱いて大粒の涙 (lágrima) を流すマリア

などの像が中心でした。

ラグリマ (lágrima) といえば、私達にとってのお馴染みは同名のマラガ酒で、とても旨いのがあるんです。ほんのり甘くかすかに干し葡萄の香りがあるもので、食後などには最高です。ナント我ながらバチアタリなことを言ってしまいました。

それはともかく、最後の晚餐のアンダスは見ごたえがありました。大きいのも大きいのですがそれぞれの人物の表情がはっきり見て取れて、裏切り者ユダのしぐさなども克明に表現されているのを興味深く見ました。

このアンダス上の像は、かの有名なダ・ヴィンチの壁画のような横一列ではなく、普通の長テーブルの一方の端にテーブル・マスターたるイエスが立ち、テーブルの両側に並んで座った弟子たちに最後の言葉をかけている様子を再現したものでした。弟子全員がイエスに注目する中、ユダは壁画と同じようにイエスから目をそらし、いづらそうにしている様子が印象的でした。

ダ・ヴィンチの壁画の横一列というのは平面の壁画に全員表情を映し出すために考えられた画期的な手法だったのだ、ということを知った記憶があります。普通に考えれば、長テーブルに弟子たちが向き合って座り、一方の端にイエスというこの形が自然ですね。ユダのように誰かから目をそらさねばならぬのは、自ら招いた事とは言えツライことです。そんなことにならぬよう改めて自戒したノデシタ。



最後の晚餐。この写真では分かりにくいですが中央少し上がイエス。右端がユダ。
