

¡Hola amigos!

RとNの Málaga からの手紙

(016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 9月26日 R & N

目次	更新日
身辺雑記	2003年 9月26日
買い物百般	2003年 9月26日
エクスカーション	2003年 9月26日
ビーノ y セルベサ	2003年 9月26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。

* 身近雑記 *

「流しの唄」ノ巻 2003年9月26日 更新

この所しつこく、秋になったと言いつづけていますが、今週もまた繰り返しです。夏の間の短期旅行者が多い時期には、毎日食事時になると昼も夜も必ず何組かの流し芸人がやってきて、うちの周りのバルを一通り流していました。

最近この流しの数がめっきり減りました。三ヶ月の観光ヴィザで不法就労していたけれど、もう期限が切れて帰ってしまったのだらうとふんでいます。近くでしげしげと見たわけではありませんが、その多くはスペイン政府がピリピリしているモロッコ人だったようでした。

私達がタルヘタの申請をする国家警察の分署の窓口にも、いつ行ってもモロッコやセネガルなど北西アフリカの人たちが並んでいました。勿論、彼らは私達と違って出稼ぎ即ち就労ヴィザの申請に来ているので、審査は当然厳しくなります。

EU諸国から来た人たちも就労ヴィザの申請者は多いんですが、みているとこの人達に対する態度とアフリカから来た人達に対するそれではかなりの差があるようです。

EU諸国に甘いのは当然と言えば当然ですが、アフリカ人に対するときには明らかに敵意めいたものを感じます。日頃モロッコを初め北西アフリカからの不法入国に悩まされているからだと思われます。

お隣のカディス県はアフリカから地理的に近いので、どうしても不法入国者が多いところで、テレビでもしょっちゅう数十人単位の不法入国者逮捕のニュースを流しています。アフリカにあるスペインの飛び地セウタ **Ceuta** やメリーリヤ **Melilla** は勿論地続き、カディス県の南の方は海を隔ててはいるものの肉眼で見える距離ですからその気になれば密入国はいとも簡単でしょう。この辺で見かけるモロッコ人らしい人達の何人かは不法入国者である可能性は高いのです。テレビで報道する摘発は氷山の一角であるに違いありません。

流しの話に戻りましょう。このおおむねモロッコ人と思われる流しの演じ方が、実に気に入らないんです。殆どの組がアコーディオンとタンバリン、ギターは入ったり、なかったりですが、なんとも耳障りなんです。それなりに巧みは巧みです、慣れた弾

き方です。慣れすぎているんです。極めて雑な演奏です。自分流に勝手に曲を曲げてしまうんです。全く作曲者に失礼です。聞いていて実に気分が悪い。一番良くないのは彼ら自身が全く演奏を楽しんでいないことです。

曲目はどのグループも判で押したように同じようなものの連続です。中でも圧倒的に多いのはメキシコ民謡シェリト・リンド **Cielito lindo**。 そのほかの曲目も各グループ共通の持ち歌が殆どで、どうやら陰に居るらしい元締めが、チラチラ見え隠れです。こういう連中は必ず複数で組んでいます。

中には単独で、ちゃんとマトモな曲をマトモに弾いて、しかも来る度に又バルごとに曲目も変えて、自分でも楽しみながらやっている事がはっきりの流しも居ました。でも、そういういい流し、窓から聞こえてくるだけで小銭を持って行ってあげたくなるような流しは、夏の間はほとんど来ませんでした。

結局、流しイコール騒音・雑音である事が殆どで、最近ソレが途絶えているのでセイセイしています。



(ハトの休憩所。窓の外のハカラダ。3月に咲き始めて4月頃花だけ満開。その後葉が出て、夏一杯は花もチラホラが続き、これから11月まで花が増えて葉との共存。花の周期が不思議。南西諸島にはあるそうですが本州では見かけませんね)

* 買い物百般 *

この項は、日常の買い物で、異国だナーと感じた事や、なぜ？ どうして？ と思ったことなどの紹介です。

「しらうお」ノ巻 2003年9月26日 更新

チャンケテ **chanquete**、こんなものは一匹ずつ食べるわけもなく、当然ながら普通は複数でチャンケテス **chanquetes** と言います。あまり産額が多くないのか、一般的なものでもないのか、大概の単語にはツキモノの隠語的又は比喩的意味は辞書に出ていません。これじゃ面白くないですね。もっとも日本でも「シラウオのような」という形容詞は死語になったような気がしないでもありません。

この魚、ここではいつが旬か知りませんが、同一種又は近似種ならば当然春のものでしょう。買ったのは冷凍品です。最近では冷凍技術が良くなり船上凍結即ち捕ってすぐ冷凍処理をしたものならば、いいかげんな保存をした鮮魚よりいいものがあります。

これもその一例で解凍してもいやなニオイはなく安心して食べられそうでした。



(シラウオのオリーブ揚げ。セルベサの良き友)

まずは、さっとヒト茹で、そのままショウガ醤油またはワサビ醤油で・・・。勿論これは文句ナシ。そのまんまニッポンの味。

次に、フライパンに少量のオリーブ油で揚げるでもなく炒めるでもなく、約半数がカリッとしたところで一丁揚げり。これは大成功。エクセレンテ・コン・セルベサ。

ほんとはネギやオオバと一緒に掻き揚げといきたいところですが、本格的揚げ物は我が家の換気扇のない台所ではチョッと苦しいし、衣のある揚げ物はもうどうでも良くなっているのでこれは見送り。オオバはこの辺の八百屋やスーパーでは見当りませんがそのかわり奥の手コリアンダーで大抵代用できます。嫌いな人はウヒヤーでしょうが、幸い私達は二人とも大好き。うちでは一番消費量の多い香草です。

このコリアンダーという奴、売っている店によってとんでもない値段の開きがあり、何回も登場する大デパート直営「高級」スーパーでは透明プラスチックのケースに入って一パック1.3ユーロ。ところが最近見つけた近所の小さい、スペイン人客のみの八百屋ではその10倍ぐらいを無造作に裸で束ねて、1.5ユーロ。勿論綺麗っぽいのはケース入り。でもすごい暴利ですね。当然買うのは外国人客。

でも、このスーパー高いばかりではなく、よく探せばいいもので安いものも沢山あります。Vinoも概して割安。散歩の距離としても近からず遠すぎず丁度よし。だからついつい、ここへ足が向きます。この楽しいスーパー、COR という名前です。



今日のCORの戦果。ビールの友。スペイン製カニカマ、数種ある中でこれがベスト。あまりぱっとしない鮭米、販売元は英国だが素性不明。カフェの友、90%も悪くないがこの方が滑らかでなお且つ充分ビター。全部オフエルタ＝黄札。

身辺雑記 食べある記 買い物百般 エクスカーション VINO

エクスカーション

「ガリシア」の巻・その三 2003年9月26日 更新

地図のいいのが見つかりましたので今週号の巻末に先週(二日目)の分と合わせて添付しておきます。大きな町は社会化地図帖で見て下さい。

(三日目午前)

サンティアゴ・デ・コンポステーラ (Santiago de Compostela)

旅も三日目、初日の長旅の疲れも取れたところで、今日は少し遠出です。まず午前はお存知サンティアゴ。ここのことは日本のテレビや新聞・雑誌等で何回も取り上げられたことがありますから、ご存知の方も多いと思います。

ここはキリスト教徒にとっては重要な意味を持つ巡礼地なのだそうです。今も毎日大勢の巡礼者が徒歩で、あるいは自転車で苦勞しながらこの町を目指している筈です。

スペインの地図では、巡礼者のたどる **El Camino de Santiago** 「サンティアゴへの道」は主要高速道路より太くはっきり鮮やかに色づけされて記されています。

私達がこの町にいたときも、次々と到着する巡礼者を何人も見ました。杖を突いて、背中の荷物にはサンティアゴの象徴・帆立貝をぶら下げて、真っ黒に日焼けした男女です。長い距離を歩きとおした達成感はヒトシオでありましょう。大聖堂の前のいしだたみで大の字になり青い空を見上げて動かない人もいました。

聖地巡礼、要するにお遍路さん。日本では西国三十三箇所、四国八十八箇所。イスラム世界ではメッカ巡礼等、どの宗教も不思議と同じような事をするんですね。

さて、私達オキラク・バス・ツアーの一行はワイワイがやがやと敬虔さなど微塵もなく物見遊山とおんなじです。バチ当たりメと叱られそうです。スペイン人の多くは敬虔なカトリック教徒の筈ですが、こうして行楽客となっているときにはこういう所でも普通の観光客と変わりなく見えます。それでも教会や聖堂の中に入るとさすがに私

語は減り、帽子も取って、それぞれマジメな顔で十字を切っていました。
何しろこの町は全体が聖地みたいなモンですから、どこもここも宗教色で一杯です。
着くとすぐ、現地案内人による別料金のオプション・ツアーです。私達は宗教的または歴史的な内容のスペイン語の説明を聞いてもチンプンカンプンなんですが、初めての土地ではあるし、とにかく案内人について歩けば最低限の見所はおさえられるだろうと思い、毎日のオプションは全部つけてもらうことにしました。

この有名な町には既に過去に来た事がある人も大勢いたと見えて、オプション・ツアーに参加した人は約半数でした。

案内人にくっついてぞろぞろと、大聖堂を中心とした旧市街のめぼしい所を小一時間掛けて巡るのですが、同じようなグループが何組もいるし、案内人も旗など持たないのでボヤッとしているとはぐれそうです。大聖堂の中は薄暗く、さすがに重々しい雰囲気ではありましたが、何しろ人が多くて、かたじけなさも半減という風でした。

前にも言いましたが、私達はマラガの大聖堂が気に入ってます。いつ行っても人が少なく、たとえ日曜のミサの最中で大勢の人がいてもヒソソリしているし、ヨソの聖堂や教会にありがちな過剰な装飾もないし、宗教心のかけらも持たぬ私達ですら思わず息をひそめるような雰囲気です。それでも私達の知り合いのあるイギリス人老婦人は一言、**Too much decoration!** 飾りすぎ!とノタマイました。コルドバにしろこのサンティアゴにしろマラガに較べると私達が見てもやや装飾過剰ではないかと思えました。まずはそういう視点でとらえた写真の幾つかをご覧ください。

どうも、ウマイの、うまくないのという話でないと気合が入りません。



(大聖堂やその周りの建物のアチコチに生息する不思議な生物の数々・その一部)



(どういう生き物なのか？正体不明のものが多いし、ややマガマガしい)



(コテコテの大聖堂、例の英老婦人はどう言うカナ？ でもイギリスは勿論、欧州
各国どこにでも有りますよね、おんなじようなのが)

これまでスペイン各地の大聖堂や教会など色々見てきて、いささかこの手のものには食傷気味です。宗教が政治と一体化していた頃の残骸といったら言い過ぎかも知れませんが、これでもか、これでもかというほど重厚且つ壮大な建造物を次々と造って力を誇示し、民衆を圧倒し、ひれ伏させたのではないか、そんな気がしてなりません。長いイスラムの支配から脱したあと、何が何でもキリスト教の力を国の隅々に迄浸透させる必要があったのでしょうか。宗教の世界も結局「力」対「力」なのでしょう。

日本だって大仏殿に限らずその手のものは沢山有りますね。



(大聖堂の裏側、とにかく限りない財力が投じられた事は間違いない)



(大聖堂前の広場。中央が私達の小さなグループ。みんなあまりマジメに聞いてない)



(同じく、オブラドイロ広場。正面は五つ星パドール・旧王立病院。
高い料金を払ってこんな所へ泊る人の気が知れない。陰鬱)



(左、パドール入り口。右神学校入り口。彫刻の一つ一つに意味があるんですが、ソレを知らない私達には装飾過剰に見えてしまいます)



(左神学校中庭。右サン・フランシスコ修道院。たまにこういう地味な建物を見るとホッとす。勉強の、又は修行の場はさすがに質素)

それにしても、この町には全体に何となく重苦しい感じを受けました。歴史の重みというより宗教都市の持つ独特の雰囲気せいせいかも知れません。このことはグラナダでも感じたのですが、どうも内陸の都市の持つ閉鎖性とも関係があるのではないかと思います。それとも数限りなく流されたであろうイスラムやキリスト教徒の血の怨念が残っているのでしょうか。又は単に石・石・石に囲まれているせいかな？

自分が元船乗りだから、だけでナシに、シーポートには太洋につながって広がってゆく開放感のようなものを感じ、どうしても好ましく思ってしまうのです。

曰くマラガ、曰くカディス、曰く神戸、曰く長崎・・・etc.,



(ツアー仲間。中央白シャツのオンブレ・グランデ=大きな男とその左は相似形のセニョーラ。この二人、自由時間には必ずバルで何か食べていた。原因と結果の完全なる一致。皆さん気をつけましょう)



(サンティアゴ名物・おっぱいチーズ。スペイン語で「小さい胸」と言うのだから、小さいどころかかなり立派なサイズです)

ところで、スペイン各地の古い建造物を見るたびに、やれ**様式とか、やれx x様式とか色々な建築様式の話がツキモノです。チョッと手元の資料を見ただけでも、アストゥリアス、モサラベ、ムデハル、トルダノ、ロマネスク、ゴシック、イサベリーノ、ルネッサンス、プラテレスコ、バロック、ブルボン、ロココ、等などとても両手の指では足りません。しかも多くの建造物が建造初期から中期、終期と段々様式が変化して行き、完成した時には数種の様式の混成になってしまっているものがあるようです。何しろ起工から完成まで一世紀以上百数十年掛かった、なんてのは当たり前前みたいで、マラガの大聖堂のように未だに完成していないのもアチコチにあるようです。皆さんもよくご存知の、バルセロナのサグラダ・ファミリアなんかも、いつ完成するのか誰にも判らないんじゃないでしょうか。日本の古い建造物だっていろんな様式は有りますが、こんな事はありませんよね。その辺が石造と木造の違いでしょう。またはそれぞれの宗教の持つエネルギーの差か？

私自身はこんなご大層な大聖堂より、苔むした道祖神やお地蔵さんの方によほど惹かれます。私達が知らないだけかも知れませんが、そういう日本の田舎なら何処にもある素朴な祈りの対象をここでは見かけません。偶像はイランということでしょうか。

じゃ、大聖堂は何だ、数々の聖像は何だ、とカラミたくなるのが悪いクセ。大聖堂の正面から入るとすぐ、この言わばご本尊たる聖ヤコブの像がある栄光の門というのがあるんですが、その柱の一部に手をつけて何事かを祈る人が行列を作っていました。手をつく部分の大理石はこれまでにソコに触れたであろう何百万か何千万の人々の手形が五本の指の「くぼみ」となっていました。オビズルさんですね。

(三日目午後)

ア・コルーニャ (A Coruña)、ポンテデウメ (Pontedeume)、
ベタンソス (Betanzos)

重苦しい別世界のようなサンティアゴの旧市街を離れてバスに戻ると、相変わらずの賑やかな一行に囲まれヤレヤレです。これから町外れのレストランで昼食の後、ア・コルーニャに向います。昼食の場所は、なんていうことはない街中のレストラン。今日のメニューはまず、青菜のスープ、まる。そしてメイン・ディッシュは昨夜に引き続きメルルーサ・ア・ラ・ガリエーガ、不味くはないですがレンチャンで喜ぶようなシロモノではありません。皆もヨソのレストランとあって控えめにブーイング。まあ、レストランのほうとしては、昨夜何を食ったかまで知るか、というところで、ガイドネーもちょっとシマッタと思ったことでしょう。

こういうところが安いパックの泣き所。何せ6泊7日、中5日は完全三食付き、勿論宿泊費も旅費もコミで一人312ユーロ・約4万円ですから、あまり文句も言えません。これにオプションのエクスカージョンを全てつけてプラス80ユーロです。完全三食付き、うち二食は呑みホーダイというのを忘れてはいけません。こういうツアー日本にはありませんよね。というわけで、昼食は楽しさも中どころといった風でしたが、大テーブルに順不同で座るので、いつもは遠くのテーブルの人と隣り合わせだったり、ソレはそれで楽しい食事でした。

カンバドスからサンティアゴは北北東へ60キロ弱、小一時間。そこからア・コルーニャはさらに北北東へ70キロ強でやはり一時間。このあと、ア・コルーニャからポンテデウメが東へ約40キロ、ベタンソスという所は丁度その中間点です。この辺いったいがリアス・アルタスと呼ばれるところで、景色のよさでは宿のあるリアス・バハスに負けません。但し、ビスケイ湾に面しているので冬の地獄の北西風は厳しく、冬場この沖を通る時は気の休まる時はありませんでした。

ところが、リアス・バハスの北端にあるカボ・フィニステレという岬を境に、南、即ちリアス・バハスのほうに回り込むとソレまでの地獄のようだった海がウソのように

風いで来るのです。アルタスとバハスにはそういう大きな違いがあります。これは海上だけでなく、陸上でも雨の多さ、風の強さに現れる筈です。

今回、私達はガリシアでは必ず降られるだろう、吹かれるだろうと思って、夏の終りとは言え完璧な防水防寒対策をしてきましたが、これは完全なヨミ違いで、私達がいた一週間はずっと快晴続きで暖かでした。テレビで見ていたらその前の週はずっと雨続きだったのに……。余計な荷物を持ったことをうらむより、好天に恵まれたことに感謝すべきでしょうね。

(ア・コルーニャ。)

海図上では毎度お馴染みの北海岸きっての天然の良港です。海図では **La Coruña** だったと記憶してましたが、海図は海軍省即ち中央政府が作るのもので当然それは標準語。

現地ではあくまで **A Coruña** です。

今日の予定はここ以外は全てオプションなので、とってない人はここでたっぷり時間が有りますが、私達はこのアトニヶ所回らなければならないので、ここでは一時間しか自由時間がありません。だから、このアトのオプションをどうするか迷ったのですが、この町をじっくり見るには半日ではどうせ足りないし、ここへはいずれ又来る機会があるだろうと思い、ツアーででもなければ行くチャンスがないだろうと思えるリ

アス・アルタスの探訪を選びました。

ア・コルーニャは古くからのシーポート。そして現在も重要な商港の一つですから行きたいところは沢山有ります。けれども、とにかく一時間しかないので大忙し、行く先を一つに絞りました。「エルクレスの塔」 **Torre de Hércules** と呼ばれる現役では世界最古とされている灯台です。何しろ最初の塔は二世紀にローマ人によって造られたというからオドロキです。そんな頃、まだ船そのものさえも原始的なものだった頃に石積みの灯台を造ろうという発想がすごいと思いました。現在の上部構造は18世紀のもので、現在も電気設備を除いては殆どそのまま使用していると聞いて再びビックリです。そして、灯台の基部に入ると、ソコにはローマ人が造ったという基礎構造がそのまま残っています。

こういうものを見聞きするたびに、我が国の海運・造船がいかにか短期間に世界に追いつき、追い越し、そして挙句の果ては自国船員の殆どを排除するようなゆがんだ形に

なってしまったかが思い起こされて、ため息の二つ・三つは出てきます。企業である限り利潤を上げねばならない、それには国際競争に勝たねばならない、それにはコストを切り詰めなければならない、では日本人船員は切り捨てよう、という短絡。こんな事が一般企業で横行したら大問題だったでしょうが、船乗りが切られ始めた二十数年前はマスコミもほとんど問題視しなかったのです。

リストラという言葉が流行りだしてからでも、現業職員以下の日本人の全従業員を切って外国人に置き換える、などという暴挙に出る企業があれば社会問題になったに違いありません。現存の海運各社はそれをやって生き残ってきたのです。「万骨枯る」です。「蚊帳の外」です。イヤア、思わずグチってしまいました、ご容赦。



(これが現役最古の灯台、「エルクレス(ヘラクレス)の塔」姿かたちは無骨ですが、実用品ですから丈夫で長持ちが一番。ビスケイ湾を見はるかす、セイセイとした小高い丘の上に泰然と、かつ豪然と立っています)



(塔の内部、基礎部分。左は二世紀、ローマ人の造ったもの。
右はその後段々追加補強された部分)



(塔の最上階から見たア・コルーニャの港と町の一部。この左手にビスケイ湾
が広がる。そっちの写真をとりたいかったが、へたばって動けない奴がいて、
こっちは時間がなく急いでいたので諦めました)

塔の高さは59メートル、234段の石段を一気に、と言いたいところですが、観光用の階段ではないのでその急なこと。途中何回も息を整えて、それでもアヘアヘ。途中でも上でもへたばって動けない奴もいて、でもこっちは時間がないので大急ぎ。それでも塔から降りてきたときはもうあまり時間がなく焦りました。来る時はめったに乗らないタクシーを奮発したので辺りをきょろきょろしましたがタクシーは皆無。日本人が遅れて、ナンテ意地でも言われたくないし、丁度通りかかった路面電車に飛

び乗り。これがまた走ったほうが早いか、と思えるチョウゆっくりの観光的電車で、のぼりではパワー不足、くだりではブレーキングの心配か、坂になると殆ど歩くスピード。周りの同乗者はいずれも観光客でノンビリ楽しんで居る様子。こっちは塔の上がり下がりでもいいかげんヘタばっている所へ、集合時間に遅れそうなので冷や汗、あぶら汗。でもタクシーがいなかったので選択の余地ナシ。途中まで来るとどうやらぎりぎりセーフの見込みになったので、ようやくホッとしてよく見ると、この電車ナカナカ凝った造りで、上等な木造ヨットのような内装です。椅子はホンモノの籐で編んだものだし、天井の板張りやフレームはそのまんま高級ヨットの造りで綺麗なニス塗りです。椅子席二十数人分しかない小さなものですが、なんとも贅沢な電車に乗ってしまいました。運良くこの電車の終点が集合地点だったので、どうにか間に合ってヤレヤレ。ホッとしている間にバスが出てしまったので、この素晴らしい電車の写真をとるのをコロッと忘れてしまいました。

(ポンテデウメ) と (ベタンソス)

この二箇所はア・コルーニャを中心に広がるリアス・アルタスの中でも海岸線の出入りがもっとも複雑な部分です。丁度日本の三陸海岸という感じのところで、その海岸線の複雑さゆえに船が波風を避けるには格好な場所が多い事から、古くはそれなりに栄えていた所ようです。逆に現在はその地形の複雑さが災いして産業的には取り残されたような所でしょうか。その分自然は温存されていて町を外れると自然探勝路なども数多くあり、付近の都会、例えばア・コルーニャなどのハイカーに喜ばれているようです。町はいずれもしっとりこじんまりで、いつかこういう田舎町にゆっくり滞在してみたい、と思うようなところでした。

ポンテデウメでは短時間でしたがローカル・ガイドがついてなにやら説明してくれました。勿論私達には「馬の耳」。でも、ほかのスペイン人もあまりまじめに聞いている風ではありませんでした。私達は例によって自由時間になるや否や観光案内所と市場に直行。午後のこの時間では、勿論市場はオシマイ。エルクレスの塔での疲れがドツと出て、アトは集合まで公園のベンチで一休み。バス仲間もそういう人が結構いました。そういえばこの時間帯いつもならシェスタだったんです。



(ポンテデウメ。左昔々の市場アトが広場になり、中央にパン造りの女性像があるのでパンの広場と呼ばれている。この像に触れるとお金が入るそうで早速オサワリ。
またもやオビンズル。右はどこにもある昔の貴族の城館、現在は観光案内所)



(ベタンソスの教会、これから結婚式が始まる所へ通りかかった)
帰りのバスはシェスタなしの一日がコタエたのか、大半は窓外のいい景色をヨソに居眠り。ホテルに帰ってすぐの夕食は定刻21時。今夜はスペア・リブ・オブン焼き、チュレータス・アサーダス **chuletas asadas** と旅に出て初めての生野菜盛り合わせ。二重マル。食後はいつもの通り、いつものバルでカフェ+ブランデー。レミー・マルタンのビンが大分減ってきました。こればかりはフランスに軍配。



三日目午後。左上茶色の部分がア・コルーニャ。右上にポンテデウメ。右下がベタンソス。上方がビスケイ湾。上方右上から大きく半島がせり出しこの辺全体を覆う。



これは二日目の行動範囲。図の右上が定宿のあるカンバドス。対面はオ・グローベ。その右下、橋でつながっている島がア・トーシャ。図の右下がサンヘンホ。

* V I N O *

ビーノ、セルベサに限らずアルコール飲料全般にまつわるオハナシです。

「ガリシアのVINO」ノ巻 2003年9月26日 更新

このところガリシアの話ばかりで申し訳ありませんが、もう少し付き合ってください。

い。ガリシアの **Vino** となるとまずリベイロ **Ribeiro** というDOがあります。

これは今までにも幾つかの銘柄を呑んだことがあり、値段も2ユーロ台後半から5ユーロまでで、正に私達の守備範囲に納まるものが多く、ややアグア気味ではあるものの、すっきりしてクセのない辛口で気に入っていました。

そして今度の旅でとても気に入ってしまったのがアルバリーニョ **Albariño** です。

この **Vino** のDOはリアス・バハス **Rias Baixas** なのですが、どういうわけか普通に話すときはアルバリーニョで、バルやレストランで注文する時もアルバリーニョです。リアス・バハスなんて言うと変な顔をされます。

アルバリーニョとはリアス・バハスというDOの全てのボデーガ **Bodega**=蔵元が使っている葡萄の品種なんです。リアス・バハスのものは全てこの葡萄一本槍、混じりけナシの100%アルバリーニョだから、このDOの代名詞になっちゃったということでしょう。ここのVino以外でも、一種類の葡萄しか使っていないものは時どき有りますが、主に高目のもので、私達にお馴染みの5ユーロ以内のものは殆どがブレンドです。赤でも価格が高くなると一品種のみというのが多くなるようです。

ブレンドしたものが悪いと言っているわけではありません。ただ、一品種の葡萄一本槍で行くのは、素人考えでも品質の調整が難しいだろうことは想像がつかます。

その年、その品種の出来が悪かったらオシャカです。その品種のごく少数の出来のいい葡萄だけを選んで品質を維持しようとすれば、当然高くなりますよね。

リベイロはガリシアのポンテベドラ県・オウレンセ県一帯、アルバリーニョはずばりリアス・バハス産です。リベイロもブレンドで品種の組み合わせは色々です。

ここで、このHPを途中からご覧になっている方に少し補足しておきます。

「DO」とはデノミナシオン・デ・オリヘン **Denominación de Origen** の頭文字でスペイン・ワインの原産地証明のことです。詳しくお知りになりたい方は百科事典か

図書館か又は立ち読みでお調べ下さい。

で、アルバリーニョですが、これは気に入りました。大いに気に入りました。ハナマルです。何故こんないいものに今まで気づかなかったのか？ 私達が住んでいるアンダルシアは断然赤の消費が多いんです。白は、多いところでも売り場の棚の4分の一以下、ロサド(ロゼ)も然り、赤が六割以上といった比率でしょうか。だからその中でこのアルバリーニョが見つかる可能性はかなり低く、更にマズいことに、コイツは私達が普段見て見ないフリをしている5ユーロ以上のものばかりなんです。

ガリシアでは、反対に白の消費が断然多いらしく、売り場の棚でも大きな顔をしています。どのスーパーでも前記のリベイロと、このアルバリーニョを各種銘柄取り揃えて置いています。生産地でさえ一番安くても8ユーロ。10ユーロを越すものも幾つかありました。これではたとえこの近所のスーパーにあっても眼に止まるわけがありません。情けない話です。

帰ってきてからその気で探しました。ありました。でもうちの近所の平均的スーパーでは、あつたりなかつたり、あつても一銘柄か二銘柄。大手デパート直営「高級」スーパーで、せいぜい三〜四銘柄と言ったところですよ。値段も10ユーロ前後。

ガリシアでは、白がどのくらいの比率で呑まれているのか知りませんが、今回の旅の間、私達のテーブルに赤が乗ったことは一度もありませんでした。オテルの呑み放題も、遊覧船のも、三日目の昼食を取ったレスタウランテも、客に聞きもしないで当然のように白が出てきました。自由時間に私達が自前で呑んだときも「リベイロかアルバリーニョか」という聞き方をされました。白を注文するだろうと決めてかかっているんですね。私達が旅行者であることは歴然ですから、どうせそうだろうと考えられても当たり前ですが、そういう所で周りを見渡しても、赤のグラスはまったく見えませんでした。それだけここには旨い白が多いということと、同時に白に合う海産物が豊富で美味しいということだろうと思います。

詳しい事は知りませんが、このアルバリーニョという **Vino** はベネディクト派の修道僧が、ドイツのモーゼル・ワインの製法をこの地に伝えたのが始まりといわれているようです。ベネディクト派というのは戒律が厳しい事で知られているらしいですがそういうところのお坊さんがワイン作りに熱心というのも面白いですね。

スペインではワインを造っていた修道院が沢山あるらしく、私達が呑んだ銘柄にもモナステリオ **Monasterio** 即ち修道院の名を冠したものが何本かありました。現在も

造っている修道院があるかどうか知りませんが、かつて、あったことは間違いありません。その事はベルギー・ビールなどにも共通の事実です。ベルギーの旨いビールの

多くはやはり修道院で造られたもの、又はかつて、ソウであったものですね。

西和辞典によると、モナステリオは自給自足的生活を旨とする修道院で人里離れた所にあり、一方コンベント **convento** は托鉢で生活する都市部の修道院とあります。

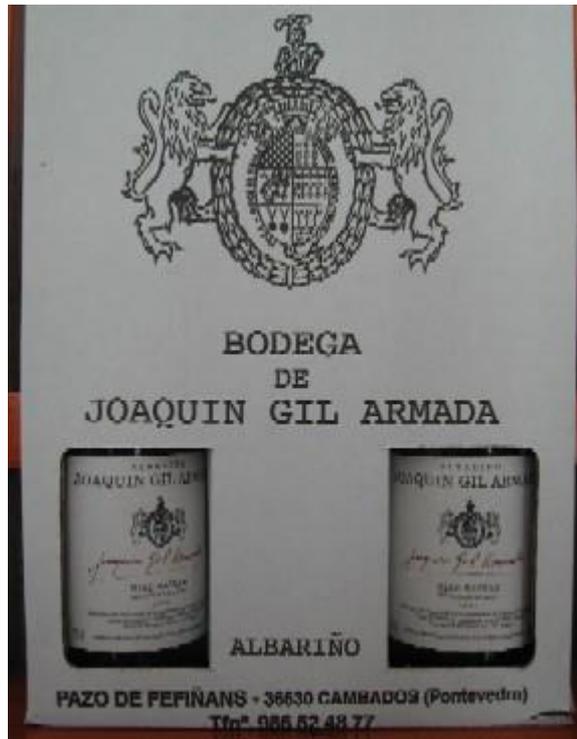
人里離れた静かなところでワインを造って生活するなんて坊さん、イイですね。

「葷酒山門に入るを許さず」とした禅寺とは随分違います。でも私達の経験では、真言密教・高尾山薬王院に泊まった時、早朝の護摩が終り部屋に帰ると朝食の用意がしてあり、なんとなんと酒まで付いてました。これぞ般若湯。仏教もけっこうフトコロが深いですね。



(左、Lembranzas、DO はリベイロ Ribeiro、2.99 ユーロ、気楽な友)

(右、Joaquin Gil Armada、DO はリアス・バハス Rias Baixas 即ちアルバリーニョ、8 ユーロ、良い奴だけどチョッと気位が高い？)



(写真のアルバリーニョはこのボデーガの直売所で買いました。箱入り三本を買って一ユーロおまけ。宿のあった町、カンバドス CAMBADOS (Pontevedora) が読みとれますか?)

この両者、はっきり言って値段を一切考えなければ、間違いなく右のアルバリーニョですが、右一本で左三本買えるとなるとワガ家計ではどうしても左に手が伸びます。でも、アルバリーニョは絶対リベイロと同じ価格帯まで落とす事がないのは立派。人間もかくありたい。ソコが百ユーロ台から二ユーロ台まで何でもありのリオハなんかとは大違い。

アルバリーニョの里で、はっきりヨソの産地と違うと気がついたことは、葡萄が葡萄棚で栽培されている事です。アレ、そりゃ当たり前じゃないのとお思いでしょうが、私達はこれまでスペインで葡萄棚というのはヘレスのボデーガの中庭にあったものしか知りません。そしてソレは多分中庭の日除けのためにそうしているのだらうと思っていました。アンダルシア一帯は勿論、ラマンチャ地方を含めマラガからマドリードに至る間マドリードからガリシアに至る間、全て葡萄は地面に植えられているだけでガリシアに入るまで葡萄棚には気が付きませんでした。ガリシアでもヨソと同じように棚ではなく木から直接というのがあるのかもしれませんが、バスから見た限りでは棚栽培が主力のようでした。



(これは、まだガリシアへ行く具体的なプランはなかった頃呑んだリベイロ。値段、呑み心地ともリーズナブル、で、晩酌指定銘柄。Pazo とはガリシア地方の城館又は貴族の大邸宅のこと。ボデーガの名前にこの語を冠したものが多い)

棚を使うのは雨が多いことと関係があるのか、葡萄の品種が関係するのか、房や粒が大きければ重くて棚がないと具合が悪いでしょね。まあそういうことのどれかが理由なんだろうと思いました。もっともこの他の地方例えばアンダルシアでも棚を使う所は沢山あって私達が知らないだけなのかも知れません。

少し意外だった事は、スペインの旅行案内書などに良く書かれている、リベイロの飲み方です。本にはリベイロはクンカという浅い、日本の杯をチョッと大きくしたような陶の器で呑む、とよくかかれています、私達はこれを一度もみていません。アチコチの食器屋のウィンドウにも見当りませんでした。特に頼めば出してくれたのかも知れませんが、どう考えても飲みやすいものとは思えないので私達はあまり関心を持っていなかったのです。だから眼につかなかったのかもね。

清酒のように小さな徳利から注ぐのならいいですが、ワインボトルからごぼごぼでは底の浅い小さい杯ではいかにもこぼれそうで、こぼさないように、こぼさないように気を付けてばかりでは、何本呑んでも酔えそうにないじゃないですか。

そんなものはゴメンです。
