

# ¡Hola amigos!

R と N の Málaga からの手紙

(019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10月17日 R & N

目次	更新日
<a href="#">身辺雑記</a>	2003年10月17日
<a href="#">食べある記</a>	2003年10月17日
<a href="#">買い物百般</a>	2003年10月17日
<a href="#">エクスカーション</a>	2003年10月17日
<a href="#">ビーノ y セルベサ</a>	2003年10月17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\*

\*\*\*\*\*

### 「ゴル・ア・ゴル」の巻 2003年10月17日 更新

9月30日に6ヶ月ぶりの雨が降り、その後はすっかり陽気が変わってしまい、この半月、スカッとした天気はほんの2～3日しかありません。天気予報は全く当てにならず、もっぱら観天望気で傘の必要の有無を判断しています。

今さっきまでカンカン照りだったかと思うと、突然土砂降りが来ます。油断もすきもありませんが、すぐ後ろにしょっている山が頂上まで見えるかどうかである程度判断できるのです。

「・・・心と秋の空」、広辞苑によると、現在の・・・はオンナ、古くはオトコだったそうですが、日本の秋・10月はこんな言葉が白々しく感じられるほど安定した秋晴れが続いたような気がします。運動会、秋の遠足、いずれも上天气に恵まれていたような記憶があります。しかしここではこの言葉どおり10月になるのを待っていたように天候不順になり、もう半月も続いています。この言葉はどう考えても欧州生まれのような気がします。「風の中の羽根のようにいつも変わる・・・心」という文句と連動しているように思えてなりません。

スペインだけでなく欧州全体、秋から春にかけてはあまりいい陽気ではありませんがその中で南スペインは12月にはいれば比較的安定するし、寒さも厳しくないのが救いです。何回も言ってきたことですが、冬のビスケイ湾やノース・シー(北海)の猛々しさは思い出すだけでウンザリです。

ところで今週の題はテレビの番組名なんです。この番組は毎週日曜の夜22時から1時間半にわたって、その週のフットボールにまつわる話題を、ゲストに現役選手を迎えてあれこれ語る番組です。ゲスト以外のレギュラー出演は司会者とサッカー解説者・スポーツ記者などで、かなり辛らつなことをズバズバいっているらしい事が雰囲気で見分かります。ゲストにもかなりストレートな質問をぶつけているようで、ゲストが返答に窮することも度々です。これで言葉がわかったらどんなに面白いかと思います。特に面白いのは、その週にあった審判の誤判定や、ファウルは取られなかったけれど明らかにアンフェアなプレイなどを、ビデオのスローモーションを繰り返し写して

ああだこうだと喧喧諤諤、言いたい放題を言っているらしいんです。私達は結構試合中継をみているので、なにか疑わしい判定があったりすると、コリャ絶対ゴル・ア・ゴルでやるぞ、と次の日曜のこの番組を楽しみにしているのです。

解説者や記者はかなり「ドク」のあることを言っているようですが、司会者の気楽そうなホンワカとしたキャラクターにやわらげられていることもうかがえます。

審判の判定が絶対、という世界では何処かにこういう批判の目があるのではないかと、隠れたアンフェアなプレイもどこかで暴かれていいのではないかと、ソウいう点でこの番組は、権威はなくても大衆に訴える力を持っていると思います。

言葉がわからない私達ですら「面白い！」と思えるのですから、この番組は人気番組である筈です。日本でもこういう番組があれば落ち目のプロ野球も、もう少し楽しめるのに、と思います。ゴル・ア・ゴルは gol a gol と書きます。ゴールです。\*\*\*



これはフットボール年鑑。これとヘレスのグラスがテレビ観戦の友。

\*\*\*\*\*

## \*食べある記\*

\*\*\*\*\*

### 「エンパナーダ」の巻 2003年10月17日 更新

empanada: 白水社・現代スペイン語辞典によると、「肉・魚などのパイ皮包み揚げ」となっています。更に進むと **empanada gallega**(ガエーガ) : ツナ・イワシのエンパナーダ、とあります。今日の話はこの **gallega** ガリシアのエンパナーダです。

すこし横道にそれて辞書の深読み・裏読みをすると、「ちょっとした策謀・小細工」なんてのが出てきて面白くなります。そして更に **meter a+人 una buena empanada**=  
・・・をひっかける、とも出ています。意識すると「・・・に旨いエンパナーダを食  
わす」というくらいの意味でしょう。日本語では「一杯食わす」と言いますね。  
パイ皮で包んでしまうので中に何が入っているか分かりません、ソウして人にとんでもないものを食わせることも出来る、ということでしょうか。「オブラートに包んで  
・・・」よりもうチョッと作為というか悪意が感じられる言葉です。

さて、ソウいう「ドク」は含まない、マトモなエンパナーダに戻りましょう。  
普通のエンパナーダは、私達の住むアンダルシアの何処のスーパーにも、パン売り場には必ず数種類置いてあります。ひき肉とみじん切り野菜、ほうれん草、まぐろ(アツン **atun**)、オリーブ(アセイトゥーナス **aceitunas**)、たら(バカラオ **bacalao**)など中味も色々です。この辺のスーパーで売っているものは大きくても15センチx30センチ程度ですがガリシア地方では30センチx50センチなんてのもザラです。

今までにも近くのスーパーで何回か色々な種類を買って試食した事はあります。不味くはありませんが飛び切り美味しいというものではなく、中の具によって多少の違いは有りますが、いずれもありきたりのミートパイの味、予想通りのもので、次々と買う気にはなれませんでした。私達が泊まったオテルの夕食にも前菜的に出たことがあります、その時ののは特にどうこう言うものではありませんでした。

こりゃうまいと思うものに当たったのは、旅の5日目、ポンテベドラでした。この町での自由時間の終わり、集合時間より少し早めにバスに帰ってきて、近くのバルでひと休みした時のことです。町歩きをして喉が渴いたのでカーニャ(**caña** 生ビール)を頼みました。カウンターでは丁度おばさんが大きな座布団のようなエンパナーダを切

り分けていました。ウンこりゃでかいな、と試してみたら切り取った20センチ角くらいはありそうなものを前の若いニーちゃんに渡していました。ニーちゃんはソレを両手にとるなり早速かぶりついていました。その大きさといい、厚さといい、ニーちゃんの食いつりといい、とても旨そうでした。へえスゲーもんだなど、最近めっきり細くなった我が食欲と比較して感に堪えていました。

オバサンはそのアト私達のセルベサをカーニャに注いでいましたが、タパス皿に例のエンパナーダを小さく切ったものを添えてくれました。ここではソウいう習慣なのか私達が切り分けるのを熱心に見つめていたので、サービスする気になったのか？ どうも後者だったような気がします。私達にくれたのは10センチ角を半分三角に切った物でしたが、これがなんとも旨いものでした。ニーちゃんの食いつきの良さも納得という感じです。ウチの近くのスーパーで買う物より柔らかくジューシーで、多分バカラオが主だったと思いますが、タラ独特のクセもなく満足でした。タダだしね。



これは近くのスーパーで買った最小型。商品表示によると材料は、小麦粉・たまねぎ  
トマト・ゆで卵・植物油・牛乳・赤ワイン・マグロ・オリーブの実・ピーマン・マッ  
シュポテト・塩・砂糖。 大体味の見当はつきますね？ \*\*\*

\*\*\*\*\*

## \* 買い物百般 \*

\*\*\*\*\*

### 「スーパーメルカド・チーノ」の巻 2003年10月17日更新

以前、東隣の町、トレモリノスの中華百貨の店 **supermercado chino** を紹介しました

が、最近、今度は西隣の町フエンヒーローラで、もっといい店を発見しました。

Nはかなり前から気が付いていたみたいですが、Rが関心を示さなかったので、入っ

て物色するまでには至っていませんでした。

最近、フエンヒーローラのこの店の近くに行く機会が何度か重なって、じゃ、一辺見て

みようということになりました。入って見るとこの店はトレモリノスのとは全く違う

事が分かりました。この店は百貨店ではなく、商品の殆どが食品でアトは厨房雑貨が

少々というぐらいです。店内は清潔そのもの、食料品店としては理想的です。食品関

係しか置いてないので、当然食材の種類も格段に豊富です。

もう一つ大きな違いは、店主・店員の接客態度です。この辺の中国人経営の店の多く

が実にそっけない接客をするのに、この店は実にこやかで、フレンドリーです。

ややこしい探し物は、こういうものを欲しいんだけどと、漢字で書いて示すと一生懸

命探してくれます。商品の一つ一つ良く見ると、台湾製品が圧倒的に多いことに気が

つきました。アア、ヤッパリな、と思いました。この店の接客態度の良さもそれで合

点が行きます。Rは現役当時、台湾各港、香港、大陸の各港に数限りなく入港しまし

たが、この三地域の間には個人差を超えたかなり大きな人情の温度差を感じました。

チーノは、中国語・中国人・中国(語・人)の、という名詞及び形容詞です。

このチーノという言葉、時々引っかけるときがあります。Rは若い頃、中南米でこの

言葉をよく耳にしました。多くの場合何となく蔑みのニオイを感じたので、英語を良

く話すあるチリ人に聞いた事があります。そのチリ人代理店員によると、これは厳密

に中国人だけを指すのではなく東洋系全般への呼びかけなんだ、とのことでした。

更に単刀直入に蔑みの言葉ではないのか? と聞くと、ちょっと口ごもって、「イヤ

ソウいうことはない、ハズだ」、明らかにおかしい。ヤッパリ辞書にも「蔑」の意味

がチラホラしています。だからスペイン語圏でこの言葉を投げつけられたときは、や

はり要注意です。何か反省すべき点があるのかも・・・。中南米では現地の人間同士

でもこの言葉を揶揄又は嘲弄の意味で使う時があるようです。

一方、チニート(chinito)、と接尾辞 ito がつくと一転して愛称となるので不思議。確かウルグアイのナショナル・サッカー・チームにこの愛称を持つ選手がいた筈です。あの煩い流しのシェリト・リンドのシェリトも空(cielo)に ito が付いたもので、綺麗な空、転じて、「麗しの君よ」です。騒がしの君、じゃネーのか。



この店でのある日の買物。右奥、中華調味料、中華料理全般の風味付けに。手前、オカキ。インスタント・汁ビーフン、インスタント臭がなく、ぴりっと辛くて旨い。次はトレモリノスの店にもあった韓国製清酒、同じ物がこちらは百円安。その手前、八角・トンバラ角煮などに。左奥は、ウーシャンファン・五香粉、焼き蕎麦必需品。最後はビックリの森永カリフォルニア製ロングライフ絹ごし豆腐、硬さは木綿ですが舌ざわりは絹、味も合格、冷奴もOK。但し私達の食べ方はマヨ・ショウ・ワサビ。またはマヨ・ショウ・柚子こしょう。ゲツと思うなかれ。食は所詮冒険です。\*\*\*

\*\*\*\*\*

## \*エクスカーション\*

\*\*\*\*\*

「ガリシア」の巻・その六 2003年10月17日 更新

\*\*\*\*\*

(六日目午前) バイオナ(Baiona)、サンタ・テクラ(Sta. Tecla)、  
及びツイ(Tui)

サテ、いよいよガリシアをウロウロするのも今日が最後になりました。  
今日の予定は午前中、国境を渡ってポルトガルにちょこっと入るはずでしたが、何か  
具合の悪いことがあってそれは取りやめ、ポルトガルは遠目に眺めるだけになりまし  
た。この事情はながなが説明されていましたが私達のスペイン語能力では勿論理解で  
きず、英語で私達に説明するのは難しいようなので、詳しく聞くのはやめました。  
スペイン語での説明に反論や質問も出なかったところを見ると、なにかやむを得ない  
事情があることを、みんな理解していたのでしょう。私達もそれで納得。

この旅行中ずっと感じていた事です、ガイドのイサベルねーは旅行社で出している  
パンフレットにはてんでとらわれず、遠出と近場、町歩きと鄙びた所を適当に組み合  
わせてみんなを疲れさせず、あきさせずという点に十分な心配りをしていました。  
パンフレットに書いてある主だった所はちゃんとオサエて、あとはドライバーと相談  
しながら、ほとんど彼女の裁量で毎日の予定を立てていたようです。年寄りが多いと  
いうことも常に念頭に置いていたようでした。

日本の国内旅行では、ツアーガイドにこれほどの裁量権を与えているのでしょうか。  
私達は日本国内のそうした旅行には参加したことがないのでわかりませんが、基本的  
には、予定表どおり100%実行して、そのかわり、決してソレを超えないのではな  
いか、という気がします。

イサベルねーは食欲旺盛な一見がさつなオネーさんでしたが、なかなかこまやかな所  
もあって毎日のスケジュール調整などとても手際が良く、ケース・バイ・ケースで柔  
軟に対処していました。自由時間には彼女も一緒に良く呑み食いしていました。



マニュアル通りでとても丁寧で、しかし、真心は感じられない最近の日本の一般的な接客とは根本的に違うものを見て、チョッと考えさせられました。

私達だけが外国人ということもあったのですが、片言英語ながら要所要所で声を掛けてくれたりして細かく気を配ってくれてもいました。

それでは今日の行動範囲の絵解きから。上端中央が昨日生牡蠣をむさぼったビーゴ。その左下即ち南西方、小さな入り江の隅がバイオナ。更に外海・大西洋に面した海岸を真っ直ぐ南下すると、国境の町ア・グアルダ **A Guarda**。その町のすぐ南の小山がサンタ・テクラ。そこから国境の河リオ・ミーニョ **Rio Miño** を遡って行って地図の中央やや右にツイがあります。右下の灰色部分がポルトガルです。





まずは、**バイオナ (Baiona)**。これはガリシア語で、標準語カステイヤーノではバヨーナ **Bayona** らしいです。特に名所といえるようなものはなく、保養地という言葉がピッタリの静かな入り江の奥にあります。マリーナもあり、こじんまりした綺麗なところ。こんな所に一部屋もって、夏はこっち、冬はアンダルシアと住み分けれたらどんなに快適だろうと思わせる所です。ビーゴにも近いし便利です。

この目玉は正面の岬の丘にあるパラドール。この写真の、丘の手前に見えるのは例によって城址、丘の向こう側、外海に面したほうにパラドールは有ります。

360度とまでゆかなくても270度位は海面が見えるのではないかと思える立地条件で、宿泊先を決めるときはあまり意見が合わないNとRも、ここだけは文句ナシに「いつか」泊まってみたいと即合意。でも「イツカ」です。

ここも大航海時代には数々の有名な帆船がいわゆる潮待ち・風待ちをした所らしく、ゆっくり歴史をひもとけば色々興味深い話もあるのでしょう。

でも、こういう静かないいところ、住むのにいいところは、ただの通過客にとってはあまり面白くありません。従ってここでは殆どトイレ休憩程度。そうは言わず、みんなカフェと言ってますけどね。アノ、オンブレ・グランデ夫妻はカフェだけでなく揃ってボカディーヨにかぶりついているのを目撃してしまいました。ヤッパリ。



次は、**モンテ・サンタ・テクラ (Monte Santa Tecla)**。上の写真はこの山の頂上から北、即ちスペイン側を見たもの。眼下に見える町はリハス・バハスでは最南端のスペインの町ア・グアルダ **A Guarda**。海産物がウマソーな所、ここも泊まってみたい。反対側、南を見ると次の写真。河の向こうに霞んでいるのは、もうポルトガル。



この日は生憎ややガスっけでオマケに逆光なのでこんな写真しか撮れませんでした。肉眼では良く見えていました。こちら側、山すその河岸までがスペイン。リオ・ミー

ニャの向こうはポルトガルの北西かど。右手は洋々と広がる大西洋一望。絶景です。

ここで、私達は再びケルティック・クロスを見つけました。コレがカンバドスの墓地の比較的新しいお墓にあった話はしましたね。ここのはとても古いものでした。



同じ葬られるんなら、こんな山の上の、大西洋と大きな河と二つの国が見渡せる所で風に吹かれていたらいいだろうなあ。そんなこたあないか。



大体この山は、遺蹟の山と言ってもいいような所で、ケルティック・クロスどころかもっと古い時代のローマ人の遺蹟もアチコチにあって改めて当時のローマ人の底力を感じさせる所です。上がそのローマの遺跡群。丸く組んだ石垣は建物の腰部分。それにしてもローマ人は、何だってこんな不便な山の上に集落を作ったんでしょう。



最後はツイ (Tui)。まず、左の写真はどの町でも必ずと言っていいほどあるカテドラル。でもこの町のはよそとはヒト味違うんだソウです。コレは正面扉前の広いポーチ部分ですが、この左手前のポーチの大円柱の上のほうに聖母マリア像の彫刻があるんです。これがなんと「はらぼて」のマリア様なんですね。自身もミニ小錦みたいなオバさんが自分の立派な腹をなでまわして一生懸命Nに説明してくれていました。

セマナサンタのおみこしやその他の絵画でも、「聖母」とは言いながらまるでイエスの末の妹のような像が多い中でここのマリア様はリアルでした。

そして、あまり大きくないこのカテドラルが有名なのは、このポーチゆえなのだそうです。この建物は12世紀の初めに建造が始まり初めはロマネスク様式で造られていたのに13世紀に完成したときはゴシック様式になっていたのだそうです。

そして、ポーチのあるゴシック様式のカテドラルはイベリア半島ではこれがはじめなのだそうです。建築関係の読者の方、このHPのこの手の話は鵜呑みにしないで下さいね。私達は建造物について特別な知識があるわけでもなく、言葉もおぼつかないので事実誤認があるかもしれません。そのつもりで・・・。

右の写真は路上の案内標識。こんな風にヨソの国名が行き先表示になっていることは島国日本にはありませんね。「ポルトガル」の下に先ほどの「ア・グアルダ」や「バイオナ」。その下の三行標識の一番上、AREA PANORAMICA の字が読み取れますか？こっちへ行くと景観のいい地域だよ、というぐらいの意味でしょうが、この辺りの海岸は標識に恥じない、いいところの連続です。一番右にこの町のパラドールの標識も見えてますね。午前中のこの町の見物でこの旅の団体での行動は終りとなりました。



ツイの町で短い自由時間のあと、ホテルに帰って昼食。上の写真はホテルの裏通りに駐車した私達のバス。この一週間アチコチへ連れていってくれました。右はホテル近くのワイン・ショップ。グリーン看板が何となくアイルランドっぽい。

そして、スペイン語勉強中の方、看板に注目。店 TIENDA と VINOS がそれぞれ TENDA と VIÑOS に変わっていますね。ティエンダ・デ・ビーノスではなくテンダ・デ・ビーニョス。これもガリシア語なのでしょう。ガリシア語はポルトガル語にととても良く似ているなと思ったら、ソレもそのはずポルトガル語の母体はガリシア語だとされているようです。例えばガリシア語の ÑA, ÑO はポルトガル語では NHA, NHO と表記しますが発音はニャ、ニョで同じです。

さて、最後の正餐は？ レンズ豆スープ (sopa de lentejas) とショートリブの煮込み (chuletas cocidos) そしてアイスクリーム。不味くはないですが私達にはヤヤオモ。それにしても、アイスクリームがあつて何でコーヒーがねえーんだとゴネたくなりません、ビノは何が何でも白だしね。が、まあ郷に従いましょう。昼食後は夕食までもうずーっと自由。私達はシェスタ返上で町へ飛び出しました。考えてみればカンバドスの昼の顔は殆ど知らないんです。毎日朝食後すぐ出かけて、昼食に帰って昼寝、午後遅く又出かけて帰って来るのは日暮れ時、の繰り返しでしたからね。

まずは港が見渡せるテラスで食後のカフェ。いつもの「静かなるカフェ」はこの時間まだあいてません。このバルは近くのウオイチに来る漁師や仲買人のタマリらしく昼下がりのこの時間そろそろ閉店の支度にかかっていたようでした。店を仕切っているのは真っ黒に日焼けして深い皺を刻んだバー様達。私達を見てちょっと驚いたようでしたが気持よくカフェを出してくれました。日本人、ここでは珍しいんでしょうね。



カンバドスの港、漁船溜まりは画面の右手。真中に見えるアパート、いい場所にあるでしょう？　ここなら住んでみたいなと思ったんです、沈む夕日を毎日眺めて・・・。



カンバドス銀座。昼下がりのせいもあってヒッソリ。左右は軒並みワイン屋。



左はアルバーニョを買った旧貴族の館(paso パソ)のワイン醸造・直売所(bodega ボデーガ)。銀座通りのつきあたり、教会の右手がこの広場(Plaza Fefiñans)です。  
右は港のハズレにある12世紀の見張り塔(Torre de San Sadorní)の残骸。  
こんな所を午後一杯歩きまわりました。ヤッパリ自由に歩き回るのが一番イイ。



見納めのカンバドスの落日。さっきの写真のアパートに住めば毎日こうです。こんな夕日を見ながらアルバーニョをやっつけたら、そりやもう言うことナシですよ。これから帰って夕食。明日朝は四時起きで出発なので、今夜はカフェ・ブランデーもなしで早寝。仲良しになった隣のワン君にも今日のうちにサヨナラして……。\*\*\*



## \* V I N O \*

\*\*\*\*\*

### 「ワインラック」の巻 2003年10月17日 更新

ボテエーロ (botellero) と言います。我が家の必需品。写真のは6 x 6 = 36本収容でストック用、即ちめでたく我が家の常用指定ビノ・デ・ラ・カサ (vino de la casa) となったものの保存用です。プラスチックの安物です。この他に12本用がありこれはまだ試飲が済んでないか要再審査のものの待機場所で、12本満杯の事もあり、2~3本しか残っていないときも有ります。36本用は欠けたら即補充する事にしてあります。要するに在庫総量は常に36本以上48本以下です。命の水です。ミネラル

・ウォーター (agua sin gas) がきれてもビノがきれることはありません。

いくらシンプル・ライフに撒すと言っても、日々の生活にウルオイは必要です。本当はこういうものは無垢の木製で、出来れば自作したい所です。しかし、行先も期間も不明、という引越しを目の先に控えていると、なるべく愛着のわくものは持つまい

いざとなったら惜しげなく捨ててしまえるものしか持つまいと思うのです。

ここへ来るまでの二回連続の引越しで、日常いかに不必要なものに囲まれていたかを肝に銘じました。ここでは以前身の回りを囲っていた殆どの物はありません。多少の不便はないとは言いませんが、万難を排してどうしても手に入りたい、と思う物はありません。今の私達は着の身着のまま、いつでも何処へでも流れてゆけます。でも、

やはり、今夜コルクを抜くボトルだけは確保しておきたい、と思います。

\*\*\*



\*\*\*\*\*