

¡Hola amigos!

R と N の Málaga からの手紙

(022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11月07日 R & N

| 目次 | 更新日 |
|--------------------------|-------------|
| 身辺雑記 | 2003年11月07日 |
| 食べある記 | 2003年11月07日 |
| 買い物百般 | 2003年11月07日 |
| エクスカーション | 2003年11月07日 |
| ビーノあれこれ | 2003年11月07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 *

「二つのタルヘタ」の巻 2003年11月07日 更新

9月30日に六ヶ月ぶりに降った雨が10月一杯グズグズと続いて、10月31日も雨・風の大荒れの天気でした。ところが一夜明けて、11月1日は一ヶ月ぶりの例の抜けるような青空が戻ってきました。久し振りの上天気にはさそわれて、朝から裏山を散歩しました。ぐずついている間は気が付きませんでした。シエラ・ネバダの山々はもうすっかり雪化粧になっていました。

この時期になると、やはりここはいいところだな、と認めざるを得ません。夏の喧騒は別として、その他の季節はカラッと爽やかで、真冬の寒さも知れたもの。海は見えるし、雪のシエラ・ネバダも見える。物価は急上昇しつつあるもののまだまだEU諸国の水準から見れば安い。イギリス人やドイツ人の年金生活者にとってはまたとない場所に違いありません。マラガ空港は便利だし、空港からの近郊電車線も便利。便利でいいところだから各国から大勢やってきてますます便利になり、結局、リトル・ロンドン、ミニ・ドイツみたいになってしまうわけ。どこかほかにいいところ見つけなかりゃと思います。当面の目標はカディスです。

11月の声を聞いた途端、空気は澄んで日差しはきつい、というコスタ・デル・ソル独特の陽気になってきましたが、去年私達がここへ着いた頃とは少し違うようです。気温が去年より低い感じがします。1日、2日、3日と上天気が続きましたが、その後、降りこそしないものの雲の多い空模様です。しかし空気は乾燥していて丁度日本の10月はじめ、運動会の季節にピッタリです。それで、去年もヤッパリ同じことを考えていたな、とおぼろげに記憶が戻りました。去年の秋から冬にかけての気候の移り変わりを、日本の変り方よりは丸一ヶ月の遅れだなと感じていたのです。

そう考えれば10月の雨の多さも納得できます。9月の長雨って言いますよね、ソレが一ヶ月遅れでやって来たのです。日本の月別降水量は9月が一番多いのだそうですが、これは台風の影響などで豪雨があるせいでしょうか。梅雨時はしとしとピッチャンで量的にはたいしたことがないんですね。この10月、テレビでは結構雨の被害を

報道していました。10月までの気候は全て初体験でしたが、11月以降は去年の記憶があります。去年の11月はピーカンの上天気に、たまの土砂降りがありました。

今年はこれからどうなっていくか？



さて、タルヘタ **tarjeta** です。タルヘタとはカードのことで、皆さんも色いろのカードをお持ちでしょう。その全てがタルヘタで、変わったところではサッカーのレッド・カード (**tarjeta roja** タルヘタ・ロハ) や絵葉書 (**tarjeta postal** タルヘタ・ポスタル) 等もそうです。また、タルヘタ・ホベン **tarjeta joven** は青春18切符みたいなものタルヘタ・ドラーダ **tarjeta dorada** 金のタルヘタは高齢者割引券のことです。

PCカードはタルヘタ・インテリヘンテ **tarjeta inteligente**。とにかくもうカードカードの時代ですね。ソレはスペインでも同じです。

現在の私達にとって一番大事なタルヘタは上の写真の最初のもの、ペルミソ・デ・レシデンシア **permiso de residencia** 居住許可証。90日以内の滞在ならパスポートだけでOKですが、それ以上この国に合法的に滞在するには絶対必要なもので、私達にとってパスポートに次いで大事なものです。居住地以外へ旅行する時は必ずパスポートとこれのコピーをもって歩きます。

次のタルヘタは、医療保険加入者証です。私達は最初の一年は日本で旅行者保険をかけてきていましたが、これは最長でも一年で、出国したまま更新をする事は出来ませ

ん。娘の留学生保険は一年以上になる場合の延長が出来たんですが、旅行者には延長はきかないし、加入は本人が日本にいないと出来ないようです。

来年一月で期限切れとなる居住許可証の更新手続きには、健康保険に加入していることが必須です。それでこのスペインの保険会社の商品である医療総合保険に加入したのです。この保険は64歳以下でないと加入できないもので、一旦加入すればそのままずっと更新することは可能です。二人で月額151.3ユーロ、各人の年齢によって保険料が違うので、RとNは6対4の比率です。これはタルヘタの必要経費でもあるし、病気の時の安心料でもあり仕方ないか、と思います。

ほかの会社では60歳以上は新規加入不可、という所もありました。

居住許可証の更新申請にはこの他に住居の賃貸借契約書も必要で、これも向こう一年の契約更新をしてあります。その他、スペイン語訳の年金証書、婚姻証明（スペイン語訳の戸籍謄本で代用可）等が必要です。無犯罪証明も必要といわれていましたが、私達は要らないといわれました。目つきが良かったかな？

先月、娘がイギリスへ帰るとき空港へ送っていったのですが、チェックイン・カウンターで、パスポート以外の物で身分証明になるものを提示しろと言われたそうです。娘は色々持っていて問題はなかったんですが、スペインへの旅行を予定している方にご注意。この理由は、最近、中国人麻薬組織が日本人のパスポートを使って、動き回っている形跡があるらしいのです。一般に外国ではそうですが特にスペインでは日本人パスポートはそのスジでは格好の標的になっているのだ、と聞いています。

だから私達も旅行の際、本物は持たず、コピーを持ち歩くのです。スペイン国内ではこれまで何処でもコピーの提示だけで問題はありませんでした。

この話を医療保険の代理店の女性(英語ぺらぺらのスペイン人)にしたら、へえー、そうなの、ソーダワネ、普通、東洋人の国籍を言い当てる事は出来ないワ。と言っていました。デモ、私はあなた達が日本人だと分かるわヨ、だって。アッタリメーだい。

* 食べある記 * (及びタパス・デ・ラ・カサ)

「タパス・デ・ラ・カサ」の巻 2003年11月07日 更新

*** その一・モルシーヤ ***

tapas de la casa 我が家のタパスです。

この辺での外食は、やむを得ない状況でない限りなるべくしないようにしようと思いはじめました。健康と財布、双方にとってあまり歓迎できないし、一年間、アチコチで食べた総合的感想としては、とんでもなく旨いものがあるようにも思えません。こういう言い方は些か公平を欠くかもしれません。私達が外で食べた回数はわずかなものですし、安くて旨い、なんて物がそうそうあるわけありませんからね。しかし、何よりも、油の使い方と、味の濃さと、一皿の量、が私達には少々コたえます。いくら健康にはいいとされるオリーブ油も、油は油です。デ、外食制限です。これでは、この項は廃刊の危機です。そこでコレからは我が家で工夫したスペイン食材利用の我が家オリジナル・ディッシュの紹介を挟んでゆこうと思います。

タパス・デ・ラ・カサ、またはメニュー・デ・ラ・カサです。

トップ・バターはモルシーヤ。

外で頼むと、殆どがぶつ切りを油でこってりと焼いてトマトソースを絡めて出てきます。フルボディーの赤にはいいとしてもチョッと味が濃すぎます。またはそのまま薄くスライスして出てきます。調理した風ではありません。これは私達も美味しいとはおもいませんでした。外で米入り（後述）を食べさすところはコレまで知りません。

ご存知のかたもいらっしゃるでしょうが、モルシーヤ **morcilla**、英語でブラック・プディング **black pudding** と言うものと同じです。

このHPを創刊号からご愛読くださっているかたは、憶えていらっしゃるかも知れませんが、もう一度話を蒸し返します。モルシーヤ、即ち豚の血入りソーセージです。

ウヘェっと言わずにまあお聞きください。

まず西・和辞典曰く、血・タマネギ・スパイス入りの黒い腸詰。更に、**morcilla de arroz** は米入りのモルシーヤ、とあります。普通、私達が買うスーパーの売り場には

de(の) ではなくて con(入り) と書いてあります。何故でしょう？

例によって裏読みでは、不恰好なものとか、出来損ない！ なんてのも出てきます。

一方手元の英・和を引くと **black pudding = blood sausage** 豚の血入りソーセージ、

小麦粉・重曹・卵・糖蜜などを入れて作る、とあります。

更に、英・英で見ると、黒いソーセージ、豚肉・豚の乾燥血液(**dried blood**)・腎臓入り、となっています。

少しずつ言っている内容に違いがありますが、これは要するに各辞書の編纂者が私達ほど食べるものに関心を持っておらず、いかげんにヤツケた結果だと思えます。

作り方はみんな殆どおんなじものであるはずですが、それともところ変れば品変わるのでしょうか？ デモ、英・和どうしても一冊ごとに言ってる事が違うのはどういうことでしょうか。私達が知っている大きな違いは、コン・アロス即ち米入りか否か。

アイルランドで食べたものは小麦の粒が入っていました。

今日のメニューは、このモルシーヤ・コン・アロス。米粒入りです。

これはいまや我が家のタパスの定番です。作り方は至って簡単、15ミリ前後に輪切りにしてフライパンで両面を焼くだけ。焦げ付かない程度にオリーブ油を使います。

はじめは赤黒かったものが焼けるにつれて真っ黒になっていきます。ウマソー。こんがり焼きあがったら、玉ネギたっぷりのトマトソースを添えてイッチョ上がり。



(コレが原型、モルシーヤ・デ・アロス。400 g、1.14 ユーロというのが秀逸)



ここは、清酒とか焼酎とかビールとか言わずに、是非是非赤ワイン、ビーノ・ティントで決めたいですね。ごく安い我が家の晩酌指定銘柄で充分。相性は抜群です。サワー！でも、アグワ！でもOK。デモ、本当はチョッと高くてもフル・ボディーの赤ならもっといういんですが・・・。

赤で舌を洗いつつ、アセイツナ(aceituna オリーブの実)で味蕾を刺戟しつつ、やっつけます。「豚の血」という語感や、その色に怯まず挑戦できる人にだけ訪れる一瞬の舌の至福。シツコクいいですが食は冒険です、アドベンチャーです。大げさかな？更に濃厚なものを、という勇氣ある方は、焼きあがったものをフライパンからおろしてケソ・アスール queso azul (ブルー・チーズ)をチョコッと乗つけてオブンで溶かすともうたまりません。硬いぽろぽろのブルーでなくゴルゴンゾーラぐらいで。コレステロールがどうだろうと、もう知ったこっちゃないというのが本音。RもNも決して低い方じゃありません。Rなんか、かつては300をはるかに超して医者様にあきれられた事も有ります。現在(日本を離れる前)は少し下がって270前後になっていた筈ですが、もう気にしない事にしています。外で食べるよりやまし、と思っています。最近、コレステロール値が高めのほうがガンになりにくい、というケッコウな学説か異説もあるらしいですね。こういうことを唱える学者様はもうそれだけで尊敬したい気持です。

アイルランドへ行くとこのモルシーヤ、かの地ではブラック・プディングですが、ナント朝めしに出てくるんです。それにしても肉食人種は逞しい。***

* 買い物百般 *

「トルーファ」の巻 2003年11月07日 更新

11月の声を聞いて、商店のウィンドウにもクリスマスの飾りつけが現れました。これから約2ヶ月間、クリスマス商戦に突入です。さすがにまだ電飾はやっていませんが、スーパーの店内なども10月とはがらっと様子が違います。なぜか、クリスマスが近づくとトゥロン **turrón** というお菓子が売り場面積のかなりの部分を占領します。特設売り場が出来るんです。これはアーモンドなどを餡で固めたもので、日本のタンキリを2センチぐらいに厚くしたものと思えばいいでしょう。材料はアーモンドが主流のようですが、その他クルミとか各種のナッツ類が使われます。特にクリスマスに食べるもののようです。このトゥロンが出始めるとその他のお菓子類も便乗して一斉に売り場に並びます。チョコレートなどはその最たるもので、チョコレート・ボンボン(**bombónes** ボンボネス)を筆頭にクリスマス柄の綺麗な包装のものがずらっと並びます。



写真のものはその中では一番地味な一品で、フランスのチョコレート・メーカーのラ

イセンス生産品。トルーフラス **trufas** とはトリュフの事です。

30粒、250g、1.35ユーロという値段もたいしたものですが、充分大人の味覚に堪えられるもので、私達のカフェの良き友です。包装はいかにも安っぽい駄菓子風ですが、値段が値段ですからそれは仕方ありませんね。私達はカフェに一切砂糖は使いませんからトリュフ一粒ぐらいの糖分は許されるでしょう。

私達がここへ来る前住んでいたこの近くに、トロア・フレールというケーキ屋があってその生チョコが気に入って随分食べました。甘味が抑えてあってコーヒーだけでなく寝酒のブランデーの友にもなってくれました。このトリュフもそれに限りなく近い味でしかも値段は十分の一以下でしょう。コレはチョコとして期待したのではなく、スプーン一杯の砂糖の代わりとして買ったのです。砂糖の値段と殆ど変らないんですから大当たりでした。こういうものを見つけると嬉しくなります。

それにしても、コレほんとにチョコなんだろうかと不安になるような値段です。

トゥロンというタンキリもどきは、これから正月明け迄ずっとあって、一月半ばになるともう投売り状態です。Rはこんなものどうでもいいんですが、去年は大分付き合わされました。好きな人にはどうしようもなくいいものらしいです。まあ、腹の立つようなもので無い事は確かです。昔、縁日にはタンキリ専門の店が出ていた事を憶えています。味の記憶はありませんが「カヤタンキリ」なんてのがありましたね。Nの記憶には無いそうです。関西ではあまりなかったのか？ 単に記憶力の問題か？ **



エクスカーション

「アルハンブラの思い出」ノ巻 2003年11月07日 更新

ご存知ギター曲の名作。原題 **Recuerdos de la Alhambra** そのまんま「アルハンブラの思い出」です。作曲者フランシスコ・タレガ **Francisco Tárrega** はほかにも数々の名曲を生み出していますが、なんといってもこの一曲が飛びぬけている、と思うのはRだけではないはず。アランプラ(スペイン語の発音ではそうなる筈です)に行ってみたく思い始めたのは何時の頃だったか、初めてこの曲を聴いたときからずっとそう思っていましたから、もう何十年、多分40年にはなるでしょう。

この曲には **Invocación** 「祈願」という副題が付いているそうですが、なるほどこの曲を静かに聞いていると、ヒソソリした礼拝堂の中で祈りの言葉をささやいているようにも聞こえます。そう思いませんか？ この曲をお聞きになってない方、是非一度この曲の入ったCDをお聞きください。そして、自分だけのアランプラをイメージしてみるのも一興と思います。

長い間に自分自身のイメージを勝手に作り上げていたので、初めてアランプラへ行った時は些かがっかりしました。人がごった返していたのです。時期も悪かったし、乗った日帰りバスツアーも失敗でした。日本からはるばる私達を訪ねてくれた友人夫妻を案内したのですが、私達も初めてで様子が分からないまま闇雲に行ってしまったのです。二人にはすまないことをしてしまいました。

今回のグラナダ行きではっきり分かったことは、まず前日に現地入りし、ホテルに一泊し、翌朝なるべく早い時間に入れるように切符も予約するのが得策です。そして季節は大勢の観光客が押寄せる春から夏は避け、少々寒い思いをしても晩秋から冬にかけてがいいのではないかと思います。

そういう訳で、この有名な観光名所はなるべく静かに見れる時期に訪れるべきだということをあえて強調しておきたいと思います。管理者サイドもそのことは承知していると見えて、一日の入場者を7千7百人に制限しているのだそうですが、8千人という話もあり、甚だ怪しいと思えてなりません。大体この国でそんな数字がキッチリ守

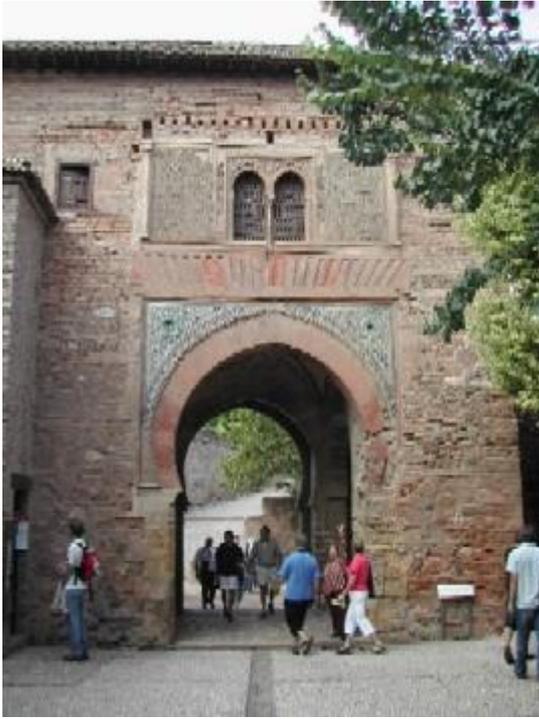
れるもんなのかどうか？ まあ、そこまで言うてしまうと身も蓋もありませんね。
とにかく、混んでいる時期に行くと、アノ名曲のイメージを重ねて静かに想いに浸る
なんて芸当は到底望めません。

さて、例によって旅行案内に出ているような解説は端折ります。本当はナンニモ先入
観ナシに、ということはこのHPも見ずに行つて頂くのが一番で、R自身普段、遺蹟
などを訪れる時、殆ど事前に観光案内を読むということをしません。余計な先入観を
持つことナシに自分自身の感覚に訴えるものを感じとりたいと思うのです。解説は後
で読めば充分です。ですからこのHPはスペインに来る可能性の少ない方に読んで頂
いて疑似体験をして頂くのが目的です。若い年代の読者の方はRのほざくゴタクなど
には耳を貸さず、自分自身の目で、耳で、直接感じ取っていただくのが一番です。

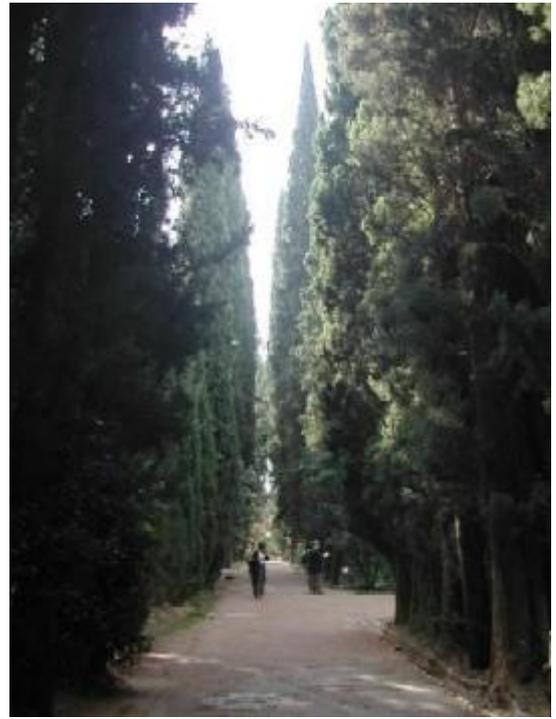
余計なマエセツは置いといて、以後、視覚に訴えることで案内を進めます。



アランブラへのアプローチの長い上り坂の途中にある「裁きの門」チケット売り場
はこの右後方ですが、無料見学可能のところだけで良いなら、ここから入るほうが
いい。



「裁きの門」から入ると更に「ワインの門」



糸杉の並木道、箱根？という感じ

私達が泊まったオテル・トリウンフォのすぐ前にアランブラの切符売り場行きバスの停留所がありました。そんなことは知らずにこのオテルを選んだのですがラッキーでした。でも私達は言わば門前広場のような **Plaza Nueva** ヌエバ広場という所から歩いてアプローチする事にしました。

アランブラ宮殿はアルカサバ(城址)とともに小高い丘の上にたっていて、この広場はその西の麓に有ります。時間に余裕のある方、足に自信のある方はここから古い狭い街並みをとおり、深い木立に囲まれた長い上り坂を、ゆっくりと歩いてゆくのがお奨めです。これからアランブラにゆくだぞという気分に入るにはもってこいです。途中 **Puerta de las Granadas** グラナダス(ざくろ)の門という小さい門を通ります。こういう障害物があるのでここを通る路線バスも小さなマイクロバスです。

次いで、前の写真 **Puerta de Justicia** 裁きの門の前、を通ります。いよいよアランブラにとりつきです。ここから入って切符ナシで見れるところも結構あるのです。アランブラの心臓部である王宮やアルカサバに入るには切符が必要ですが、混みあう時期にしかこれなくて、しかも切符の予約も出来なかったようなときは、諦めず、ここから入ってタダで見れるところだけでも見学することをお奨めします。



まずは、**Palacio de Carlos V** カルロス5世宮殿、ここはアラブ人のたてたものではなく、後のスペイン国王が造らせたもの。外壁は正方形、内部空間はまん丸、の変わった建物。がらんとしたそっけない建物ですが内部には博物館や美術館があるのでゆっくり出来れば、見たいところ。私達はまだ見る機会が持てません。

広角撮影が出来ないので円形に切り取られた蒼穹をお見せできないのが残念です。

コマ切れ写真ですがまん丸の空をご想像ください。

次の写真がこの建物の外壁部分。いかにも無骨で宮殿というより監獄風。あんまり美意識は感じられません。当時の事情が美しさより頑丈さを求めたのでしょうか？



それにしても壁のごつい鉄環はなんでしょう。なんだか分かりません。地面から2メートル以上、上に付いています。観光案内などにも説明は見当りません。馬車でも繋いだのかな？ 又は象でも？

アランプラ訪問はオフ・シーズンがいいと言いましたが、なかなかそうもいかないと思います。どうしてもそういう時期は不可能となればせめて団体見学でなく個人単位での行動をお奨めします。団体で移動すると少なくとも自分のグループから外れることは出来ませんし、まずい事に各グループは殆ど同じスピードで移動していますから何処までも前後の団体と一緒です。個人の自由行動なら自分がじっくり見たいところで止まっていれば、団体の行列が切れる一瞬の静寂を(というほどではありませんが)期待できるでしょう。そういう人のためか、単に高齢者の足休めのためか、王宮のあちこちに椅子が置いてありました。

次の写真、ヘネラリフェ(Generalife=夏の離宮)の前庭の糸杉のトンネル。ここなどは混んだ時期、しかも団体行動では、このような無人の一瞬に遭遇する事はないでしょう。特にこの離宮の周りは静かに散策したい部分です。



上2枚は夏の離宮の前庭、糸杉のトンネルが面白い。下2枚は離宮の中庭、噴水が綺麗でしょう？ この水は **Sierra Nevada** シエラ・ネバダ山脈の雪解け水が地下水となって湧き出るのを利用しているのだそうです。スペイン版滝の白糸、ですネ。



今日ご紹介した部分は全て無料で入れる部分で、タダで入れるということは旅行案内などには書いてありませんが、パラドール(国営ホテル)もあるところだし私達は切符

を見せろとは言われませんでした。切符のチェックがあったのは次回お話するアラ
ンブラの中心部、王宮とアルカサバだけでした。

王宮へ入るには切符に30分刻みで入場時間をプリントされているのでこれに従いま
す。決められているのは入る時間だけで出るのは何時でも自由です。7千7百人とか
いう入場制限もこの比較的狭い空間で大勢がダンゴになる事を防ぐためでしょう。
ところで **Granada** という町の名前、これはザクロの事で、英語では **grenadine** です
ね。又、**granar** グラナール=実る、成熟する、という動詞の過去分詞で、形容詞、
granado, granada, 実った、成熟した、選ばれた、という意味もあります。町の名前
にはこの最後の意味が絡んでいるんじゃないかという気がします。ともかく町のあち
こちに、ザクロの実が飾りとして彫り込まれたり、擬宝珠のように使われています。

これを見ると素直にザクロの町と受け取ればいいのか、とも思います。

話は飛びますが **Alhambra** アランブラという名前でもう一つ忘れがたいのはフィリ
ピンのマニラで作っている葉巻です。フィリピンはご承知のように独立する前はアメリ
カ領、それ以前はスペインの植民地でした。ですから古くからある地名は殆どがスペ
インの地名ですし、人名も同じです。Rと一緒に乗ったクルーもゴンサレスやらロベ
ルトやらカルロスやらばかりでした。フィリピンにはスペイン領だった頃持ち込まれ
た良質の葉巻を造る技術が根付いているんですね。フィリピンに限らず、世界中で良
質の葉巻を産するのはいずれもスペイン語圏です。ハバナ然り、ドミニカ然り、カナ
リー然り。マニラは現在ではスペイン語圏とは言い難いですが、スペイン領であった
ことは間違いありません。スペイン語では葉巻のことをプーロ **puro** と言いますが、
これは英語の **pure** と同じで純粹、混じりけナシ、ということでもあります。粗悪な
葉巻は人工的にヘンな味をつけてありますが、いいものは文字通り混じりけナシ、タ
バコ葉そのものの味・香りでタマリません。ハバナほどではないにしても、マニラの
アランブラも、高いグレードのものでは、かなりいいものがありました。

それにしても昨今、タバコのみは肩身が狭いですね。***

* VINO *

「カバ・ビンタへ」の巻 2003年11月07日 更新

cava vintage、カバは発泡ワインの意味、同時に D.O. (産地証明)の名前でもあります。ビンタへは多分 brut (極辛口)とともにフランス語からの外来語と思います。フレンチは全くお手上げなので間違っていたらゴメンナサイ。英語でも同ジスペル、同じ意味で、ビンタへは当たり年のことですね。このビンのラベルに書いてあることを素直に信ずればこの年、1998年は当たり年のはずなんですが、手元の資料では Excelente=最高位ではなく MB(Muy Bueno)=二番目のランクになっています。

11月4日は私達の入国一周年でこの写真のカバの栓をポンと抜いて乾杯しました。

どうです、チョッとヨサソウでしょう？ 晩酌指定の三本分。奮発しました。コレが一年の「シメ」でもあるし、二年目の「アケ」でもあります。そういえば、ここでの最初の一本は何を飲んだのか、二人共サッパリ覚えてないんです。不思議。



ところで、前にカバのお話をした時、カバには余り高いものはない、といましたがソレは私達の認識不足でした。やはり何処の世界にもオカネ持ちは居て。多分そういう人は高いものしか買わないんじゃないか、ダカラそういう人のために高いものを用意しておく必要があるんじゃないか、とヒガミたくなります。

私達の知る範囲では70ユーロぐらいのものは間違いなく存在するようです。例の「高級」スーパーCORでは、見たところ30ユーロぐらいまでで、さすがにスーパーではそれ以上のものを置いといても無駄と知っているんでしょう。デパ地下へ行けば口がヤケドしそうなカバもあるはずです。デモ、そんなに味の差があるとはどうしても思えません。飲んでもみてもいないのに「断定」です。

この、私達にとってはチョットいいカバも、三倍旨いか？と問われればウンと言わざるを得ません。大体ものの旨い不味いに何倍なんて事はありませんし、もっと言えば旨い不味の判定さえもどっかで線引きできるようなものじゃありませんね。

旨い不味いは、殆ど好き嫌いという言葉に置き換えてもいいくらいでしょう。だから、カバの値段だって結局はどれだけ手間暇かけて作ったかという点にかかってくるのだと思います。ダカラ、かどうかこのカバも裏ラベルに、コレは決して温度が15度以上にならないようにして36ヶ月以上寝かしてあるんだとか、高くなった事の言い訳めいた能書を色々並べてあります。まあ、及第点であったことは確かです。この裏ラベルでの新しい発見は、カバも手作りビールと同じように瓶詰めの時、ごく少量の砂糖をビンに入れて、ビンで寝かしている間に第二次醗酵を促すということ。このことは始めて知りました。どのカバもそうしているのか、「コレ」は特別にそうだよ、と注意喚気しているのか知りませんが、そういえば今までに飲んだ安いカバよりビンのガラスが厚手でずっしりと重かったことは事実です。

私達も、ビール密造（日本では酒税法という立派な法律で1%以上のサケを勝手に作ることを禁じているんです）をしていた頃、二次醗酵中に内圧でビンが割れるのを恐れて、ベルギービールの丈夫なセラミック瓶をせっせと集めたもんです。この瓶を集めるため飲んだベルギー・ビールの代金が、設備投資では一番大きい比率でした！

さて、ところで、このカバが365日目の記念すべき一本になったのですが、この一年に抜いたコルク栓がご覧のようにプラ箱一杯になりました。メンコ・ビー玉とおんなじですね。いまだきの男の子はメンコなんか集めたりしないか。

数えて見たら264個。最初の10個ぐらいは捨ててしまっていたから少なくとも270個はオーバーしていると思います。コレはウチで呑んだ分だけで、外のは入

っていませんから、トータルではどうなるのか？

仮に264個だけとしても $264/365=0.723$ 、一方、一週2日の休肝日を厳守していれば $5/7=0.714$ となり、呑んでイイ日71.4%のはずなのに証拠物件は72.3%。

外で呑んだ日、捨ててしまったコルク、を考えるまでもなく「呑みすぎ」です。



管理人のファン・カルロスにも、一年お世話になったお礼の気持として同じ物を一本持って挨拶に行きました。とても喜んでくれました。キマジメそうな顔をしています。コイツもやっぱ好きなんだ。いったいこの国には下戸という人はいるんでしょうか？

こういう国でアルコールを受け付けない体質の人はかなり苦痛なのではないでしょうか。私達はそうでなくてホントニ良かった、とつくづく思います。

丁度その日、頼んであった賃貸契約書が出来上がっていて、お互いにサインを取り交わしました。ところが、この一本が効いたわけでもないでしょうが、賃貸契約の更新

を申し出た時提示された来年一月以降の家賃増額について触れてありません。

それを質すと、いろいろ検討の結果当面今回の値上げは保留ということになった、のだそうです。

提示されてた金額は今年度の約12.5%の上昇で、私達の一ヶ月の呑み代にはほぼ匹敵するものでしたから、大ショックを受けていたのです。コレが無くなるんなら一本なんてけちな事を言わず一箱担いで行っても良かった。もう行かないけどネ。

それにしても、家賃といわずビノといわず最近の物価の上昇は只事ではありません。テレビでもソレらしい事は言っていますが、私達には詳しい事はサッパリ分かりません。スペイン人の所得がその分上がっているとも思えず、相変わらず職安の前はいつも人だかりがしています。私達は日本の年金での生活ですからこの国の物価上昇はもろに響きます。せめて円高水準がこのママであってくれたらと思いますが、余り円高になって日本の景気が悪くなればすぐ又ひっくり返るでしょうし気がもめます。

ビノの値段は夏前頃から急上昇しましたが、良くしたもので今まで親しんでいた銘柄が高くなってしまうと、また何処からか今までなじみの無かった手ごろな値段のものが現れることが分かりました。この国の人にとってはビノは嗜好品なのではなく生活必需品、文字通り命の水なんだということが分かります。

ただし、目新しいものが旨いかどうかはまた改めて確かめなければなりません、ソレは楽しい作業ですから文句は言いません。

夏に向っていろんなものの値段が上がったのは、一つには続々と入ってくる観光客のせいだと思います。ホテルやアパルタメントの室料がはっきりソレを示しています。何回も同じことを言いますが、10月は7、8月の60～65パーセント引きですからべらぼうです。ほかの物価もこうなら夏場はどっかへ逃げていればいいんですが、仮にそうでも私達には逃げる所はありません。

呑み代がどっかへ飛んじゃうという事態は免れたので、まあ、ビノは安心して呑めることになりました。メンコ箱も二箱目を買って二年目に備えます。***
