

¡Hola amigos!

RとNの Málaga からの手紙

(032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。

2004年01月30日 R & N

目次	更新日
身辺雑記	2004年01月30日
Bar RyN	2004年01月30日
買い物百般	2004年01月30日
エクスカーション	2004年01月30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 *

「ノンベ通り」の巻

2004年1月30日 更新



TINTO は勿論赤ワイン、JEREZ はシェリー、VALDEPEÑAS はワインの産地証明のひとつ、そして SIDRA はリンゴ酒。これらのタイル・プレートはみんな通りの名前なんです。CALLE というのが何々通りの「通り」なんですが、この LL の発音が私達には難物の一つで、この単語のように後ろが E だと特に困ります。カ(ィ)エとも、カ(ゥ)エともいっそカエと言ってしまうても分かってはもらえませんが、スペインの人たちが話すのを耳を澄ませて聞くとカ(ッ)エが一番近いような気がします。でも断じてカジェではないはず。日本でだってそうですが発音は地方により人により様々です。



CARIÑENA カリニエーナは私達のお気に入りビーノが多い産地名。MOSCA TEL モスカテルはマスカット種の葡萄を少し日に干して糖度を高めてから造る甘いビーノ、マラガという物の一種。カフェ・ソロ（ブラック）の連れにはもってこいです。

まだまだありますがこれらはみな私達が散歩する範囲内にある通りの名前です。言ってみれば「灘通り」「伏見通り」又は「焼酎通り」「どぶろく通り」みたいなものです。この他歴史上の人物とか有名な画家とかの名前を付けた通りも多いです。

散歩の折々に思いがけない所で思いがけない名前を見つけては楽しんでます。

なお、c/ は **Calle** の略で普通は小文字。また私達の住所は **c/ Roberto Olid s/n** ですが、これは人の名前。s/n は、シン・ヌメロ **sin numero** 無番地の略です。

城下町などの町名には「鷹匠町」とか「紺屋町」とか味のあるものが多いですが、新興住宅地になるとどうもいけませんね。何だっってどこもここも△△タウンとか○○台とかにしなきゃいけないんでしょうか。この辺の住宅開発の勢いは常軌を逸していると言っても過言ではなく、そういう新しい所はやはり何となくナゲヤリな命名です。今回のエクスカッションはグラナダ行きですから、ソレにちなむものも紹介します。



前にお話した窓辺の数珠かけ鳩は、秋口から一時姿を消していましたが、寒くなり始めた頃から又時々来るようになっていました。ここ半月ばかりは殆ど毎日来て、ホーッホと鳴いています。たまに二羽で来ていることもありますが、殆どは一羽だけです。初めて来た頃は巣づくりをするつもりか小枝や草などを啜ってくることもありましたがいまはその気配もなく、ただハカランダにとまって鳴いているだけ。何しに来るんでしょうね。ヒゲの奴も相変わらず朝から晩までノベツやって来ます。こいつも一体何しにくるのか、依然として謎のままです。コイツのせいかどうかは分かりませんが、夏以来どうも左の八百屋の客足が減ったような気がします。別に嫌がらせしてる様ではありませんが店先に得体の知れないのが突っ立ってたら嫌う人がいても不思議はないですね。

今月初めからメールの送信が上手く行かず、HPのアップロードもスムーズに出来なくて困っていました。ソレが段々ひどくなって、ここ一週間はメールを一通送信するのに何回も接続しなおさなくてはならず、コリャこのままだめになるかなと思ったほどです。何とかたまには送信できるという状態のうちに、乗船当時の同僚にヘルプを求め何とか危機を脱しました。頼りになる私設ヘルプ・デスクです。地獄で仏です。今ここでPC故障ということになると、自力解決は出来ない相談ですからHPもソレっきりということになります。突然予告ナシの休刊があったらPCに何らかの問題が生じたとお考え下さい。そしてソレが二週間続いたらこのHPも当分休刊です。新しいPCを手当てする可能性はここではありません。PCを買うこと自体は問題ありませんがイチからスペイン語で始めるのはとても無理で、少なくともイギリスまで行って英語版のもので始めないとウインドウズXPの多言語機能も役立てません。その多言語機能についても、完全に把握しているわけではないのです。日本に帰った時ウインドウズ日本語版を買ってきてこちらのPCにインストールするか、又はいっそノート型PCそのものを買ってくるか、が一番手っ取り早いのでしょうか。

突然の予告ナシの休刊でもRがクタバッタとは限りません。ヨロシク。***

次週、2月第1週の33号からは日本時間金曜の05:00~07:00の間にアップロードしようと思います。これから、金曜夜には新刊を見ていただけます。***

* B a r R y N *

「ビーノ・デ・ラ・カーサ」ノ巻 2004年1月30日 更新

Vino Tinto(o Blanco) de la Casa ビーノ・ティント(又はブランコ)・デ・ラ・カーサ。赤又は白のハウス・ワインです。

知らない店でビーノを頼む時は先ずこれを注文するのが無難です。私達が気軽に入る気になれるような手軽な店では、これにメン玉の飛び出るような高級品を使うわけはなく、少々難ありでも我慢する覚悟があれば、意外に安くていいものに当ることもあります。

昼食付き・ビーノ付き・バス・ツアーの団体客専用みたいな食堂の飲み放題ビーノは大抵とんでもないシロモノですが、私達が入るバルに毛の生えたようなところでも、一応自前で勘定を払う客にはそんなにひどいものは出しません。もう二度と来てもらえなくなりますからね。

リオハ **Rioja** という産地証明のついたワインが、一般的にはイイとされていて、これには少々異論が有りますが、大抵の店はリオハのいずれかの銘柄をデ・ラ・カーサとしているようです。一本頼むと出てくるのは殆どこのリオハ産のもので、勿論目の前で開封します。しかし、不思議な事にこのラベルをしっかり憶えておいてスーパーなどで探しても見つかったためしがありません。なぜだか分かりません。ひょっとしたら飲食店業界向けの特別なラベルでもあるんじゃないかと勘ぐっています。何しろリオハなら何でもイイと盲信する人も多いようですからね。

Bar R y N では決してそうではありません。産地証明やブランドに惑わされず誠心誠意、「店主自ら試飲」して、安くてイイものを探してお勧めします。

コパ **copa** グラス・ワインを頼むと店によって少し違いが出ます。奥でコパに注いでから持ってくる店、テーブルまで開栓済みのボテー(壺)や **botella**(ボトル)を持ってきて(怪しい)ラベルを見せて注ぐ店、デカンタドール **decantador**(デカンター)で持ってくる店など色々です。いずれも中身は天(店)のみぞ知るですね。



これが目下のお勧め、**Monasterio de las Viñas** モナステリオ・デ・ラス・ビニャスです。目下という意味は、私達が狙いを定めている、2ユーロ台から3ユーロ前半までのものはとても入れ替わりが激しくて、私達がここに住み始めてからでも大きく変わっています。初めの頃気に入って殆ど定番になっていた2.5ユーロ前後の或る銘柄はどんどん値上がりして4ユーロ近くまでいってついに消えました。又、或るものは値段は変らなかったものの或る日突然売り場の棚からなくなってそのままです。四本のうち左端のクリアンサ1997年は既にどこにも見当りません。今一番のお勧めは左から二本目のクリアンサ2000年、底値2.35ユーロから3.05ユーロ。これも品薄で、売っている店はごく限られた所ですから、早晚なくなるでしょう。左から三本目は年数は若いのにこの中では一番高く大体4ユーロを少しきるぐらい。若いのに何故高いかという、これはカベルネ・ソービニオンという品種の葡萄だけで造られているからです。大抵の安いワインは何種類かの葡萄の混成です。そのほうが味の調整をし易いのでしょうか。右端は可もなく不可もなしの2.35ユーロ。



その他の最近のお気に入り。左端ボルサオ2002(2.37E)は若い割に良く練れた感じで、ラベルのシンプルさとともに好感度の高いもの。二本目グラン・カンペ(リ)ヤス・クリアンサ2000(3.00E)はボルサオと同じボデーガ(醸造所)のやや上級品。味も値段どおりやや上。三本目ロス・モリノス1998(2.38E)は絶滅寸前、少し離れたあまりハヤってないスーパーに売れ残った感じで少しあるだけ。ポケ・マネに余裕があれば買い占めてしまいたいところ。右端は前にも紹介したモンテ・デュカイ1994の後継1996(3.99E)まだ同じ値段で頑張っています。

産地を言うと、最初の四本はカリニエーナ、次の左二本はカンポ・デ・ボルハ、そしてバルデペーニャスと最後は再びカリニエーナ。リオハは一本もありませんね。

スーパーの棚で選んだ限りでは私達の予算内、即ち3ユーロ前後の価格帯でリオハのイイものは見つかりません。最近私達はいい買物法則を発見しました。チョッと高目4ユーロの一本を買って、2ユーロ台のものを二本あわせて買うんです。均せば3ユーロちょっと。分散です。ウスメです。少ない予算で少しいいものを買うためには、安くてなおかつイイものをも知らなくてはなりません。***

* 買い物百般 *

「シラントロ」ノ巻 2004年1月30日 更新

食べ物話題になった時度々登場するのがこのシラントロ **cilantro** またはクラントロ **culantro**。香菜です。英語では **coriander**、日本でもそのままコリアンダーといっていますね。但し日本ではそれほど一般的ではないし売っている所も限られていてなじみのない方もいらっしゃると思います。

でも、最近増えてきているベトナム料理を経験なさった方は、多分、アアあれかと思いが当たる事でしょう。ベトナム料理というとなまず、生春巻が思い浮かびますが、これにはニョクナムと同様に欠かせない一品です。Rもベトナム定期航路の船に乗ったとき知って、それ以来ハマっています。

ベトナムでは麺類といわず煮込み料理といわず炒め物でも揚げ物のあしらいにでも、なんにでも良く使われます。香草としてはかなり香気の強い、クセのある物ですから香りのものが嫌いな方はヒェツという感じでしょう。我が家のお客様でも約半数はどっちかという「イラン」だと思いますが、無理して食べちゃった方もいらっしゃると思います。申し訳ない。

かようにベトナムでは盛んに使われる香草ですが、なにしろドクダミなんかも香草として扱うくらいの国ですから、コリアンダーのクセなど何のその。ベトナムの話ばかりですが、ベトナムへ移住というわけではありません。（Rは行きたい・・・）

このコリアンダー、暑い所のものとばかり思っていたら、実は南ヨーロッパ、地中海沿岸の原産なんですね。例の大クセモノ、アニスのことを覚えておいでですか？ アニスもセリ科、コリアンダーも同じセリ科で、原産も地中海地方で共通。クセモノ同士です。まあ、日本のセリだってクセといえばクセのある食品ですよ。

アニスのほうは生の葉っぱは見たことなく、専らアニス酒だけがおなじみですが、コリアンダーの方はこの辺の八百屋にもスーパーにも結構出回っています。小さな鉢植えになって売られている事もあります。



上のパックに入っているのはデパート・チェーン直営「高級」スーパーで1.3ユーロ。下は行き付けの下町的八百屋の物、量は約4倍で同じ値段。

うちでは尖端部分の柔らかい葉は料理のあしらいに、硬い葉と軸は野菜スープに煮込んだり野菜炒めに混ぜたり、塩もみサラダに揉みこんだり、用途は諸々。

何度も言っているカディスへの引越しが実現したら、先ずやりたい事は大葉とこのベランダ栽培。青じそのタネは既に姪に送ってもらって準備OK。***

エクスカーション

「グラナダ再々々訪」ノ巻 2004年1月30日 更新

グラナダへのツアーは、例のクマネのところで一遍行って懲りたので、以後はバス

・ツアーはやめて一泊する事にしています。十分な時間を欲しい所だからです。

今回はイギリス人女性・Jサン同行です。彼女にいつがイイかと聞かれて、経験もないままに、「一月」と答えてしまいました。一月ならホテルも安いだろうし、アルハンブラから、正確にはアルカサーバの塔から冠雪したシエラ・ネバダが見えるだろう

と考えたのです。何より、人が少ないだろう、というのが最大の理由でした。

予約できたホテルは旧市街の中心で、築後2年のピッカピカ、しかも堂々の四つ星。アルハンブラやカテドラル、アルバイシンなどの見所が全て徒歩圏内です。こういう条件が揃ってツイン素泊50ユーロ。いくらなんでもチョッと安すぎるんじゃないのと逆に不安になりました。私達だけならどんな所でもビックリしませんは何しろ今回はJサン同行です。しかし結果的には大成功。マタマタ、オフ・シーズンの特典。

別料金の朝食ビュッフェ12ユーロはタッケーと思いましたが、フロントも食堂の従業員もみんな感じが良くて大満足。スペインで意外に思う事の一つ、接客業の従業員が時としてとても無愛想な事があります。特に若い女性に良く見られる傾向です。スーパーのレジなどは三分の一はそういう感じがします。そのかわり接客マニュアル棒読みの慇懃無礼はありません。このことは私達が住んでいる周辺の植民地的性格によるもので、もっと田舎の、外国人など滅多に来ない所ではまた違う感じなのかも知れません。私達が見ていることはホンの断片に過ぎないのです。

グラナダへの行き方は先ず電車で30分のマラガへ。マラガのバス・センターから道路がすいていれば約一時間半でグラナダのバス・センターに着きます。更に市内バスで中心街まで10分。大荷物がなければ、楽な旅です。旅費も全部あわせて一人片道12.3ユーロ。距離的には丁度ジブラルタルと同じ位で、方角は全く逆です。

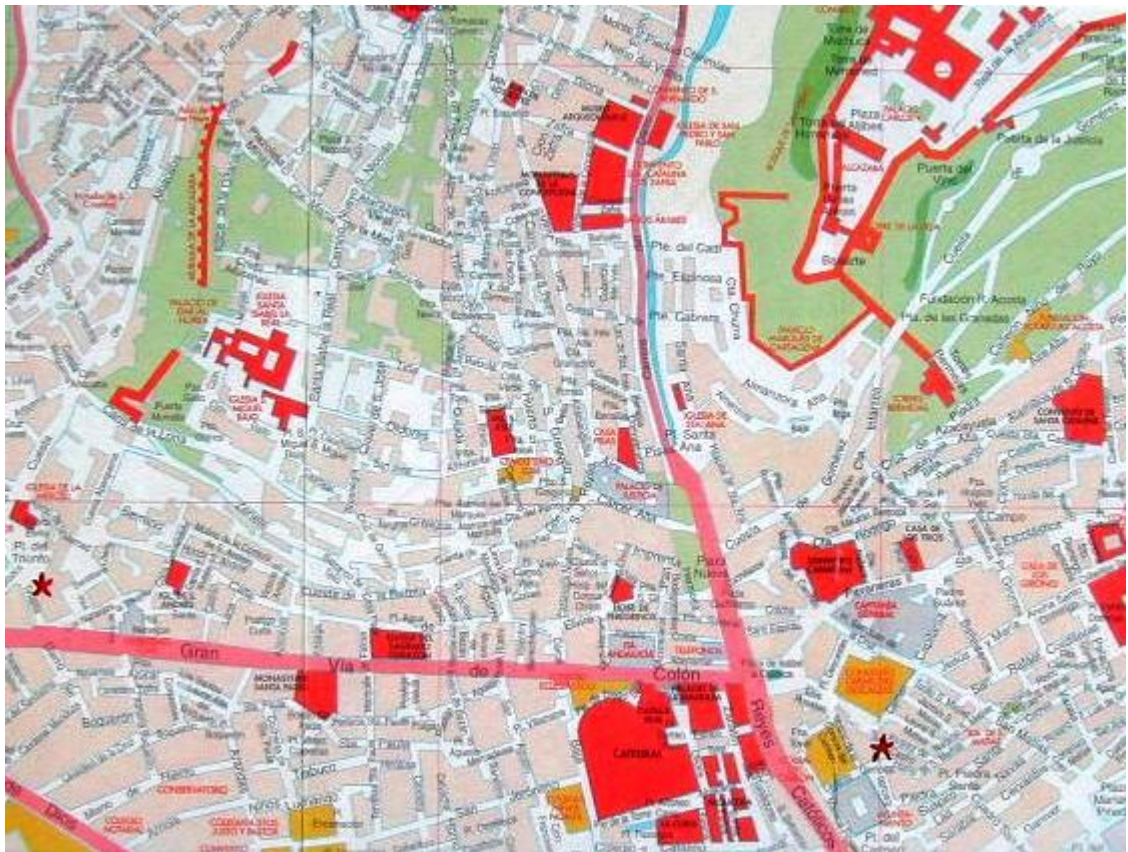
マラガを出ると道はどんどん登りになります。グラナダは高原の町なんです。



マラガから紫色の道路を通して峠に向って登って行きます。私達はこの時期ここを通るのは初めてです。両側の低い山の斜面には多分プラムだと思いますが、梅と桜の中間のような花が沢山、ほぼ満開の状態で驚きました。もうまるっきり春の様相です。確か横山大観だったと思うんですが、題も忘れてしまいました、山の斜面に花が一杯咲いている様子を描いた作品がありますね、丁度あんな感じになっていました。

暦の上では冬の真っ盛りなのに自然界は春の支度です。

峠を越えると道は段々東向きになり、途中ロハ **Loja** というこじんまりした谷間の町を左下に見る頃からは殆ど真東に向うようになります。ロハとはまたイーい名前。グラナダ **Granada** の右下の山岳地帯がスキー・リゾートとして人気のあるシエラ・ネバダ **Sierra Nevada** です。そのすぐ西、グラナダから地中海方面へ向う道路があります。この地図で市街から1センチぐらい南、道の両側に青い小さな三角がある所、ここもやはり峠道ですが、ここが日本語では「嘆きの丘」と訳されているプエルト・デル・ススピーロ・デル・モロ **Puerto del Suspiro del Moro** です。あえて直訳すれば「ムーアのため息の峠」です、ムーアの最後の王が南へ落ちのびてゆく途中、はるかにアルハンブラを振り返り惜別の涙をこぼしたと伝えられる所です。



これがグラナダ旧市街。左手が北です。バス・センターはずっと左、即ち町の北のハズレにありますから私達が乗った市内バスは左から入ってきます。前回泊まったホテルは旧市街に入っすぐ、ピンク色の大通りグラン・ビア・デ・コロ **Gran via de Colon** の進行方向左側、地図の左端の赤い星印です。今回のホテルは大通りをそのまま進み、別の大通りレイエス・カトリコス **Reyes Católicos** とのT字交差点を右に曲がってすぐ左手の赤い星印です。この辺が旧市街のド真ん中と言っていいでしょう。T字交差点の手前右手の大きな赤いブロックがカテドラルと王室礼拝堂。その右側の小さい赤いブロックはアラブ時代の市場跡アルカイセリーア **Alcaicería**、現在は土産物屋がひしめいています。店主は今もアラブ系が多らしくチョッと物騒な面構えが並んでいます。そしてなんとなくインチキ臭くもあります。

右上隅がアルハンブラ。その左側に小さい川がありますね、ここから左の方とピンクの大通りグラン・ビアの上の方、この辺一帯が街並みごと世界遺産に指定されているアルバイシン地区です。ジプシーの穴居跡で現在は洞窟フラメンコのショーをやっているサクロモンテは地図の上辺よりもっと上になります。



先ず例によってカテドラル見学。マラガのカテドラルでは **Too much decoration!** と言った彼女が、ここのキンキラキンの装飾をどう見るかとても興味がありました。ところが、**Amazing!**(驚いたー)の連発でこれがホメ言葉かどうか分かりませんが非難の響きはありませんでした。一つにはどうやら彼女最近始めたデジカメの撮影に忙しく、又このカテドラルは写真撮影も自由だし、被写体として興味深いものが多いのでデコレーションはむしろ歓迎だったのでしょう。(上二枚は天井の一部)



つぎは世界遺産のアルバイシンの街並。旅行案内などでは昼でも一人歩きはするな、とか、夜は行くな、とか言われています。丁度昼下がりシェスタの時間で、ご覧の通り人っ子一人なし。上がったりに下がったり昼ナオ暗い路地など、文字通り迷路です。



アルバイシンは車が入れる道はごく限られていて、殆どが階段を登ったり下りたりでかなりアシにきます。時々こんな風な開けた場所に出るとホッとした気持ちになるほど陰気くさく沈んだ所です。今ではスペイン人も多く住んでいるはずなのに、こちらの先入観もあってか、時折通り過ぎる人の多くはアラブの風貌で目つきの鋭い男たちでした。このあとアルカサーバを見上げるヌエバ広場に戻ってアラブ世界からの生還を祝って乾杯。Jサンが食べているのは米の替わりに細くて短いパスタを使ったフデウアというパエ(リ)ヤの一種。ここからはごく近いホテルに戻って夜に備えてシェスタ。





これは、夜のアルバイシン。殆ど街灯もないような暗い街ですが所々こんな風に明るく灯りがともっていて避難所のようにも見えます。でも大部分は下のように真っ暗な道です。ところで、これ何だと思いませんか？ これこそグラナダ **granada** ザクロの実グラナダという町の名前そのものです。町のシンボルとしてアチコチに出てきます。勿論私達だけで夜のアルバイシンに踏み込んだわけではなく、洞窟フラメンコのガイドと一緒に団体行動だから安心して歩かされるのです。





前回行ったのより一段と土臭いというか、ジプシーっぽいという風な洞窟。踊り手は何故か皆苦しげな、切なげな表情をします。唄の文句は分かりませんが、フラメンコという音楽そのものが苦しく切ないジプシーの生活を歌ったものなのでしょう。



ショウが終わるともうミドナイト過ぎ、しかし冬とはいえアンダルシアの夜はまだまだ続くのでしょ。街のバルの多くはまだ営業していました。

帰り道で見たアルハンブラ宮殿・アルカサーバの城壁、左奥の方が王宮。

この角度で見ると王宮が戦闘のための城アルカサーバと城壁に守られていたのが良く分かります。城壁はこれだけでなく、アルバイシン全体を囲むもの、更にその外側にも、何重にも築かれていたのです。現在も一部は断片的に残っています。

こうやって平和な夜景を見れば、アア綺麗だなと思いますが、この周辺では何世紀にもわたってキリスト教徒・イスラム教徒双方の血が流されつづけた事でしょう。

明るくライトアップされた宮殿の暗い影の部分からアラブの亡霊が睨んでいるように見えませんか？

Jサンも、このラテンとアラブとヒターノ(ジプシー)の混沌には些か圧倒されたような又はアッケにとられたような様子でした。普通のイギリス人から見ればラテン気質そのものにもかなり違和感があるでしょうが、この街はそれに加えてアラブ世界の空気がヒターノの妖気が同居していますからね。

何回も同じことを言いますがサンティアゴ・デ・コムポステーラやグラナダのようなあまりに宗教的なにおいの濃い街はどうも息苦しさを感じてしまいます。

そこへゆくと、港町カディスのなんと明るく開放的なことヨ、と思います。***
