

¡Hola amigos!

RとNの Málaga からの手紙

(033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02月05日 R & N

目次	更新日
身辺雑記	2004年02月05日
Bar RyN	2004年02月05日
買い物百般	2004年02月05日
エクスカーション	2004年02月05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 *

「ソナ・アスール」の巻 2004年2月5日 更新

2月2日の月曜日、前の通りでソナ・アスールの工事が始まりました。

ソナ・アスールとは有料の路上駐車区域のことで、日本ではパーキングメーターつきの路上駐車区域がありますね、アレのスペイン版です。この区域は青い線で仕切られるのでソナ・アスール **zona azul** 青い区域、とよばれます。日本のようにパーキングメーターはついてなくて、所々に券売機があってあらかじめ自分が止めようと思う時間だけの切符を買って運転席の見えやすい所へ置いておくのです。

通り一本か二本、数十台からせいぜい百数十台分の区域に一人ずつ監視人が付いていて自分の受け持ち区画を巡回しています。違反駐車又は時間超過車から料金徴収をするんですね。人件費が出るんだろうかと心配になるくらい監視人が大勢居ます。車を持たない私達はソナ・アスール大歓迎です。というのも部屋のすぐ前の道路は去年の夏は大変うるさかったからです。

私達の住むアパルタメントスは全部で10棟ありますが私達のすぐ前と、もうワン・ブロック前方の道路との二本が、ここの住人にとっては影響が大きいのです。私達がかへ引っ越して来た頃はこの二本の道路は道の両側とも駐車可でした。二本の道路の両側全部で上手く停めれば120~130台ぐらいは駐車可能だったでしょうか。ところが去年の夏前、ワン・ブロック先の道路がソナ・アスールになってしまいました。さあ、大変です。誰も今まで只でとめていた所が有料になったら、どこか別の只のところを探しますね。その結果、今まで二本の道路に平均にちらばっていた車が全て私達の直前道路へかたまってしまったのです。

住人の大半は地下駐車場を借りていて問題はないのですが、駐車場料金を払いたくない奴、又はこの辺のバルや商店や事務所の従業員、そういう店へやってくる客、こういう人たちは全部こっちの道に停めようとしています。ソナ・アスールなんか誰が停めるか！というわけ。向こうの道路はガラアキ、こっちは大混雑です。



(只今線引き中。左端ペンキ屋の向こう、Pの字のついたスタンドが券売機)

車の台数は同じで面積が半分になるんだから所詮無理な話です。そうすると、どういうことになるか？ 二重駐車してしまうんですねー。みんな当然の如く、平気で人の車の外側に停めてどっかへ行ってしまいます。ここでの駐車は道路に対してほぼ直角に停めるので、その外側に今度は道ナリに二重駐車をすると、二台は确实、どうかすると三台を閉じ込めてしまいます。

そして、この二重駐車したほうが先に用件が済めば問題ないんですが、そうは上手くことは運びません。閉じ込められた方の用件が早く済むのが、順序から言ったら当然確率が高いですよ。案の定閉じ込められた奴が先に帰って来ると、暫くは渋い顔できょろきょろしています。しかし、ソレもホンの一瞬、つぎに奴がやる事はなんだと思いますか？ ホーンです。遠慮がちに鳴らす奴、遠慮も何もナシで鳴らしっぱなしに鳴らす奴、そのうち閉じ込められた二台目の奴まで帰って来て二重奏。二重駐車の奴出て来い！です。去年は夏中この騒音に悩まされました。何しろここでは春から秋まで昼は窓は開けっ放し、夏の間は寝るときも開け放したままですからね。



(青線の仕切りと料金を払えというマーク。こっちは道は右から左、向こうの道は左から右への一方通行。だから、こっちと反対の斜め駐車にすれば入れやすいと思うんですが、なぜか向こうの仕切り線は道路と直角。道路幅は同じ。何故か?と聞いても答えられる人はいないでしょう。なにせガウディの国ですからね。)

二重駐車した事を気にしている人間なら、ホーンひと鳴きでどっかから飛んで出てくる筈です。やあ、ワリーワリーってね。ところが、そもそも二重駐車をしてどっかへ行ってしまふような奴、ホーンが鳴ろうが、二重奏になろうが気にする筈がありません。たとえ聞こえても、ルセーナ何だヨ、ぐらいにしか思っていないんじゃないか。

そして、イーカゲンにしるよナ、と思う頃、やっとな張本人の登場です。

最初の頃は、コリャどうゆう事になるか、血いー見ることになるんじゃないかと、ヤジウマ根性丸出しで、その都度じっくり見てました。ところが意外なことに、殆どなんと言う事もなく、アッサリ二重駐車車が走り去り、今まで散々怒り狂ったようにホーンを鳴らしていた奴も急にヒツジさんになってしまつて、それっきりです。両方がスペイン人の場合は、たいていお互いに手のひらを上に向けて両手を広げる例のジェスチャーをしてチョン。出てきた二重駐車野郎(野郎とは限りませんが)にがみがみ言うでもなく、二重駐車の方も特に深くオワビするなんてこともなく、至極アッサ

リ一件落着です。

閉じ込められたほうがイギリス人やドイツ人だとたまにはシツコク文句を言っている事もありますが、二重駐車をしたほうは取り合わず、シラン顔で走り去ってしまいます。その逆のケース、イギリス人やドイツ人が二重駐車をする方になるケースはほとんどないようです。これがラテンのラテンたる所以でしょうか。

ヤジウマとしては全然おもしろくありません。何しろ向こう岸の火事は・・・と昔から相場は決まっていますからね。結局こっちはウルサイ思いをしただけの大損。

血の気の多いラテン気質、と思い込んでいましたが、必ずしもそうではないナと思うのはフト・ボオルを見ていると感じます。去年ひとシーズン見た限りでは、プロ野球でよくあるような乱闘シーンは皆無です。一瞬、オオッと思うような、かなりきわどい反則シーンで、少しぐらいは小競り合いになっても、すぐ選手同士がお互いになだめたり抑えたりして収まってしまいます。審判も殆どの場合知らん顔。もっともこれはスペインだけでなくサッカーでは何処の国でも選手同士の乱闘は少ないみたいですね。サッカーという競技の持つスピード感、野球とは比較にならない位の体力消耗の激しさが無益なケンカはやめようと言う気にさせるのでしょうか。それとも一発退場のレッド・カードという切り札のためでしょうか。

むしろ観客同士の揉め事の方が多いのですが、よく言われるフリーガンめいたものはスペインでは殆どナイとっていいでしょう。

サテ、火曜日、いよいよソナ・アスールの開始です。初日の入りは？ 2～3割程度か、日中のピークでもせいぜい4割というところでしょう。勿論二重駐車はナシ。

これじゃ工事費や巡回監視員の人件費が出るどころか、大赤字ではないかと思いますが、民間企業と違って採算ベースがどうのこうのと言う必要はないのがお役所の楽な所。まあ、そのお陰でこっちはこの夏どうやら静かに過ごせそうですが、この夏もここに居る事になるかどうか？

向こうの通りも相変わらずガラガラ。こっちも同じく。それにしても不思議なのは、今までこの二本の通りに停めていた車は何処へ行ってしまったんでしょうか？

クマネのサニーも月曜以来どこにも見当りません。あんなにアコギに儲けているのに駐車料金も払うのヤナンですね。金持ちほどケチなのは世界共通か・・・。***

* B a r R y N *

「或る日のコミーダ」の巻 2004年2月5日 更新

コミーダ **comida** とは食べもの・料理など食事全般を意味する言葉です。コミーダ・ハポネサ **comida japonesa** と言えば日本料理だし、コミーダ・ラピダ **comida rápida** と言うとファースト・フードの事です。しかし、コミーダという単語単独の場合、スペインでは特に昼食の事を指すのが一般的なようです。

昼食の意味では別にアルムエルソ **almuerzo** という単語がありますが、これは主に南米で使われる単語で、スペインでは話し言葉に使われることは少ないようです。これは元来、朝食デサユノ **desayuno** と昼食コミーダの間を取る軽食だと書いてある辞書もあります。まあ、とにかくここでは「昼食」の意味でのコミーダです。

昔、男子厨房に入るべからず、なんて言う変な言葉があったようですが、勿論これは比喻として使われた言葉でしょう。それにしてもツマラン事を言ったモンです。

「厨房に入る」ことを大いに楽しいと思う「男子」は少なくないし、第一プロの料理人は断然男性のほうが多いですからね。Rも決して嫌いではありません。

それで今年からコミーダはR担当と言う事にしましたが、年明け早々の風邪っぴきでのびのびになっていた所へJさんの滞在もあり、漸く最近本格的にスタートしています。レパトリーは広くありませんがヘルシーを旨としてポツポツとやっています。最後の船を下りてからスペインに来るまで、約一年間無為徒食の期間がありました。年金生活のスタートです。よく定年で仕事を辞めると退屈で呆然としてしまうということを知りますが、全くそんな事はありませんでした。海上での退屈に較べれば陸には刺戟が一杯、丁度その頃PCをいじり初めて面白くて仕方がなかった事も大いにプラス材料になりました。それまで全く知らない世界でしたからね。

この期間はNが午前中パートで出ていて昼食時間が遅くなったので、じゃあ昼メシはオレが、ということになったのです。その頃、昼食はNの帰宅にあわせて14時頃になることがが多く、既に昼食時間はスペイン的になりつつあったわけです。



今日のメニュー **menú** はエンサラダ・コン・サル **ensalada con sal**。こんな料理があるかどうか知りません、勝手な命名です。多分こんなものを出す店はどこにもありません、**Bar R y N** オリジナルの筈です。だって、エーッこんなに、と言うほど大量の野菜がこれだけになってしまうんです。使う野菜の量から言ってとても普通の野菜サラダの値段では引き合いません。少ないものをより多く見せる、という(多分)商売の鉄則に全く反しています。ソレにしても外で食べるサラダは高いですね。

ランチ・ビールはお気に入りの小麦のバイツェン 250ml、ビールの連れに香草入りウィナー一本を二人で半分コの縦割り二切れと例のオリーブ&アホ。そしてソーハのパン、これも二人で半分コ。手前の小皿は緑のモホ、サラダにもソーセージにもパンにも抜群の相性。ほんとにコイツは能書どおりの万能選手です。

*

乗船中もこのサラダはよく自分で作りました。何しろフィリピンの人たちはおよそ生ものを食べないんです。だから生野菜を食べようと思ったら自作しかありません。26センチのボウルに山盛り一杯の刻み野菜が二皿のサラダに化けます。先ず、タマネギを小さいものなら一個、大きいものなら半個、薄くスライスしてボウルに放り込み、たっぷり塩を振り掛けます。後は冷蔵庫に入っている野菜を手当たり次第、硬いものから順に、刻んでは入れ、ちぎっては放り込み、少なくとも7~8種類、多いときは10種類以上の野菜をまぜこぜにして塩でよく揉みこみます。とにかく、多くの種類の材料を使うというのがミソです。量も馬に食わせるかと言うほどです。

例えば今日の材料。たまねぎ、にんじん、キャベツ、セロリ、緑のピメント、赤のピメント、きゅうり、コリアンダー、レタス、以上で9種類。これを揉みにモンで押し込んで水が上がってきて全体がシンナリしたら出来上がり。後はネット袋を使って水気をよく搾り出します。

料理の先生なら、アーツ、ダメダメと絶叫でしょうね。多分大量のビタミンは破壊され流失してしまうでしょう。特にCは全滅でしょう。でも、いいんです、Cは別に補うんです。絞り上げた野菜を、洗ったボウルに戻して、ここでライムを一個絞りかけます。ライムがなければレモンでも。ホラ、Cはちゃんと戻るでしょう？

これで10種類。たまたま今日は切らして横に添えるはずのトマトがありませんが、それを入れれば11種類。V8ジュースなんて何のその。モホに何品目入っているのかは不明ですが、コミーダだけで限りなく30品目に近づきます。でも、これ野菜サラダと言うよりは、限りなく「浅漬け混ぜ合わせ、盛り合わせ」ですネ。***

(散歩の途中で見える路傍の見知らぬ花)



(紅)



(白)

* 買い物百般 *

「クレメンティーナと金柑」の巻 2004年2月5日 更新

clementina 英語では clementine オー・マイ・ダーリンのクレメンタインと同じスペルです。モロッコのカサブランカの少し南にアガディール **Agadir** という小さい港がありますが、そこからこのクレメンティーナを満載してカナダのモントリオールに運んだことがあります。モントリオールについてのは1 2月半ばだったと思いますが

これは多分クリスマス商品だったんですね。

モントリオール **Montréal** は何年か前オリンピックが開催された所なので皆さんにも馴染みのある名前だと思います。船乗りの的に言うところはチョッと特別な港です。五大湖のオンタリオ湖からセントローレンス河が流れ出てセントローレンス湾にそそぐんですが、湖と海の水面の高低差が大きくて船はこの河を遡る事は出来ません。そこで、この河に沿ってロック lock と呼ばれる階段状の水門を設けて大型船が階段を登るように五大湖の水面に上がってゆけるようにしてあるのです。セントローレンス・シーウェイです。モントリオールはその玄関口で、だから、この港までは海面と同一面で行けるのです。この仕掛けはパナマ運河など世界中で使われているものですが全長もトータルの高低差もここが世界一です。この水路が完成した時は「七つの海が八つになった」と話題を呼んだものです。Rは残念ながらこの水路を航行する機会に恵まれませんでした。

このときのモントリオールの寒さは特筆物でしたが、クレメンティーナのいい香りも良く憶えています。航海中もですが、荷役(にやく)中はハッチを開けているのでいい香りが当り一面に広がります。

隣にはフランスから来たというワイン・タンカーが止まっていた。千トン台の小さな船でしたが船体内部が全部ステンレスのタンクになっているんだそうです。この船とRの船は代理店が共通だったので、代理店員にくっついてその船に見学に行ったのです。でもワインは出ませんでしたねー。



この小さいほう四つがクレメンティーナ。真中のオレンジは中粒のものです。マンダリーナというのは日本のミカンと殆ど同じ物ですがクレメンティーナとの大きな違いは先ず香りで、比較にならないほどクレメンティーナの香りのほうが上です。味は好き好きですからなんとも言えませんがマンダリーナより濃く、袋は柔らかく抵抗なく袋ごと食べられます。皮が少しミカンより硬そうでしょうか？ 強いて欠点を挙げればミカンよりは皮が剥きにくいという事でしょうが、ナイフが必要と言うほどのことはありません。

今が正に出盛りで、2キロで1.5ユーロ前後。私達はすこしずつちょこちょこ買っていますが、いいのを12粒選んで量ってもらうと大体1ユーロです。

この時期、柑橘類がなんと言っても一番安いですね。オレンジは暮前からの大粒2キロ1.2ユーロ、小粒3キロ1.2ユーロの値段のまま変わっていません。最近味のいいイチゴが出始めましたが、まだキロ当たり7~8ユーロと高く、当分柑橘類が主役です。魚は味も値段もイマイチでガッカリですが、果物だけは果糖摂取量が心配になるほどフンダンに食べられます。

このクレメンティーナ、柑橘ですから収穫時期は他のものと同じような時期だと思っていますが、どういうわけかこの辺のスーパーや八百屋には年が明けてからでないとは

てきません。高く売れるクリスマス正月前には輸出か北のほうに回して、地元は後回しなんでしょうか。この辺で売っているのはバレンシア産が多いようです。

柑橘類は一般に乾燥した土地のものが美味しいようですが、スペイン南部同様モロッコも柑橘類の栽培は盛んです。特にこのクレメンティーナに関してはスペイン産よりモロッコ産のほうがもっと香りが強かったように思います。

日本では売っているのを見たことはありませんが、殆ど、ナイものはナイ日本のことですから「高級」果物店に行けば、アルところにはアルのでしょう。しかし、少なくとも私達の出入りする庶民的スーパーには出てこなかったようです。

次はキノート *quinoto* キンカンです。

ここへ引っ越すまで約20年住んだ家の玄関先にキンカンの木がありました。この家に住むようになってすぐ、植木屋で買ったひよろひよろの苗木がすくすくと育って、毎年秋になるといっぱいの実をつけました。実生の木ですから店で買うものと違って種が多く、皮も硬めでしたが、日当たりや土の乾燥具合がぴったり合ったのか味も香りもととてもいいものでした。毎年そのまま生で食べるのは勿論、ジャムにしたり甘露煮にしたり、随分楽しみました。(これがバレンシア産キンカン *quinoto* キノート)



スペインは柑橘類一杯の国ですから、当然キンカンがあったって何の不思議もありません。だけど、和英で引くと（中国語風の音）*kumquat* とか *chinese orange* とかに

なっていますから何となくこれは東洋独特のものという感じがしていました。去年の冬、スーパーでこれを見つけたときは嬉しかったですねー、何となく懐かしいものに出会ったような気分でした。特にこれがあったから、又はなかったからと言って日常生活に不自由があるようなものではありませんが、玄関先に毎日見ていたものだからそんな気になったのでしょう。

それから、時々思い出したように買うんですが、日本のというか、かつての我が家のキンカンとはチョッと違うようです。形もやや細長だし味も香りも慣れ親しんだ玄関先のものよりずっと薄いような気がします。

玄関先の金柑は全部取ってしまわずに、いくつかはついでみに来る鳥たちのために残したものです。

あの金柑、今でもしっかり実を結んでいるのかな？ 私達の後に住んでいる人たちも楽しんでくれているかな？ そして、鳥たちも・・・？。***



(街路樹のオレンジ。人が取っている事も、鳥がつついてるのを見たことはありませんよほど不味いんでしょうか？ ウチの金柑にはいろんな鳥が来てたのに・・・)

エクスカーション

「アルハンブラ冬景色」の巻 2004年2月5日 更新



Jサンに、来るなら一月がいいと思います、アルハンブラから雪のシエラ・ネバダが見えますよ、と言ったものの、その日の天気がどうなるかは、文字通りウンをテンに任せるしかありません。その日がアンダルシアでは滅多にない土砂降りでも、または雲の低い日でも予定変更は出来ません。

当日は雲ひとつない絶好の冬晴れ、少し寒くはありましたが、この冬景色を見れたことで十分お釣が来ました。フィルターなしの逆光気味の撮影なので、空の青・雪の白木々の緑が皆くすんでしまいましたが、実際の景色は写真に数倍する良さでした。

Jサンにも喜んでもらえてとても満足できました。

日本からわざわざスペインまで旅行するとなると、一箇所限定するのは無理でしょうが、アンダルシアに限って言えば冬、ソレも一月が一番です。



雪国の方は今更雪山なんてとお考えかも知れませんが、このアンダルシアやカナリーのような暖かい所で見ると山の雪はまた一味違います。グラナダは海岸線よりは少し寒い所ですがそれでもこの前日など歩き回ると少し暑いと感じるぐらい。先週号のテラスでの昼食風景など真冬とは思えないでしょう？

雪山の景色は別にしても、宮殿のすいている事。これはやはり最大の魅力です。前回にも言いましたがココを訪れる時に一番の障害になるのは観光客の多さです。

次から次に入ってくる大勢のグループと各グループについているガイドの説明の声、静かに昔を偲ぶなどということはこういう喧騒の中では到底出来ません。

そのかわり、冬、客の少ない間はメンテナンスのシーズンでも有ります。普段は水が出ているところも止まっていたり、池に水が入っていなかったり、花壇の花が枯れて植え替えの最中だったり、と不都合もありますが人が少ないということが全てを補って余りあると言っていいでしょう。

今回は王宮への入場指定時間も朝9時半から10時と早い時間だった事もいっそう良かったと思います。チケット売り場も行列はゼロで、夏場の混雑が信じられないほどで宮殿の中も初め私達が入った頃は人っ子一人いない状態でした。



しつこく、もう一枚。なにしろ今回は、この景色を見たくて行ったと言ってもいい位
ですからね。

ここで訂正を一つしなければいけません。前回の訪問記で、王宮とアルカサーバ以外はフリーだと言いましたが、今回は「夏の離宮」へネラリーフェへ行くときも切符のチェックを受けました。考えてみればこれが当たり前なのだと思います。だって途中ゲイトがあって無断に入れなくなっているのです。この前に行った時はフリーパスだったのに今回は切符の提示を求められたし、離宮の建物へ入る時ももう一度見られました。この前、この二箇所でのチェックがなかったのはどういうことでしょうか？多分これがスペイン流なんですね。とにかく全くフリーで入れるところは、「裁きの門」「ワインの門」「カルロス五世宮殿」とその中にある博物館、及びその周りの庭です。これは間違いありません。博物館は私達も今回始めて入れました。丁度、開館している時間帯だったからで、ココへ入るのも時間の余裕がないと難しいでしょう。カルロス五世宮殿の入り口に、携帯電話のような形の説明テープの機械を貸し出す所があります。残念ながら日本語はありませんが、英語でもよければお勧めです。今回
Jサンに借りてあげたらとても喜んで熱心に聞いていました。



前三枚のシエラ・ネバダの写真は、戦闘のためだけの城・アルカサバの一番高い、言わば望楼のようなところで撮ったものです。その途中にこんなものがありました。

直径2～30センチに石を丸めたものです。Jサンが聞いていた説明テープでは触れていなかったそうで、勝手な想像ですが、これは多分攻め上ってくる敵に城壁の上から落とすものではないかと思います。城壁の外はいずれも急斜面ですから、丸めた石

は良く転がったでしょう。落とされたほうはたまったものじゃありませんね。

王宮や夏の離宮の、これでもかと言うくらいの無数の精緻な装飾に較べるとアルカサバの無骨さは徹底しています。戦闘の場所なんだから当たり前と言えば当たり前なんですが、すぐ隣にあまりの装飾過多を見せられた後ですから、その隔たりの大きさに

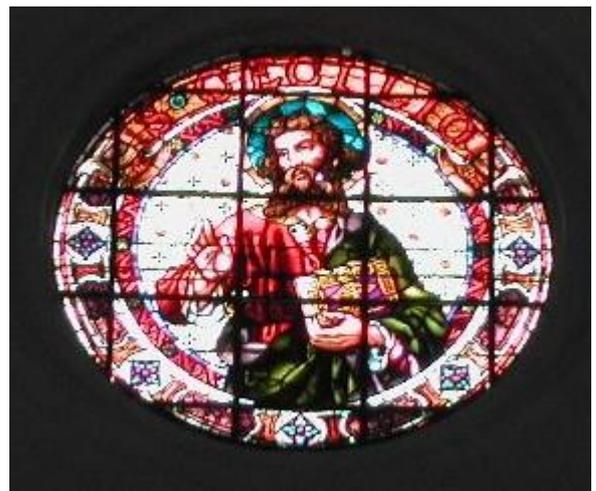
戸惑いを覚えるほど、一切の装飾を排しています。

マラガの大聖堂では **Too much decoration!** と言ったJサンからは今回は非難めいた言葉は一言も発せられませんでした。これは異文化なんだ、とはっきりしすぎるほどはっきりしているからだと思います。アルハンブラは宮殿ですから聖堂との比較の対象にはなりません、グラナダの大聖堂はマラガに較べるといかにもキンキラキンで内部も明るく余り厳かな感じは受けません。この大きな建造物の中で自然光だけで本が読めるほど明るいと言う事は素晴らしいとは思いますが、反面重々しさには欠けるのです。これもイギリスの多くの重い感じの教会とは違いすぎて比較の対象にならなかったのだと思います。逆にマラガの大聖堂はJサンの持っている聖堂というもののイメージに近かったのでしょう。ソレにしては装飾が多かったんですね。

「番外編・グラナダの大聖堂」

グラナダの大聖堂は私達が今まで入ったことのあるものでは一番内部が明るいんですがソレは天井付近に多くの明り取りが配置されていて巧みに自然光を取りいれているからです。もう一つは、その自然光が内部で反射するように壁も天井も殆ど白一色です。先週号の天井の写真を思い出してください。

この明り取りには数々のステンドグラスがはめられています。床面からは良く見えな
いところも多くて全ての撮影は出来ませんでした。その一部をご覧下さい。





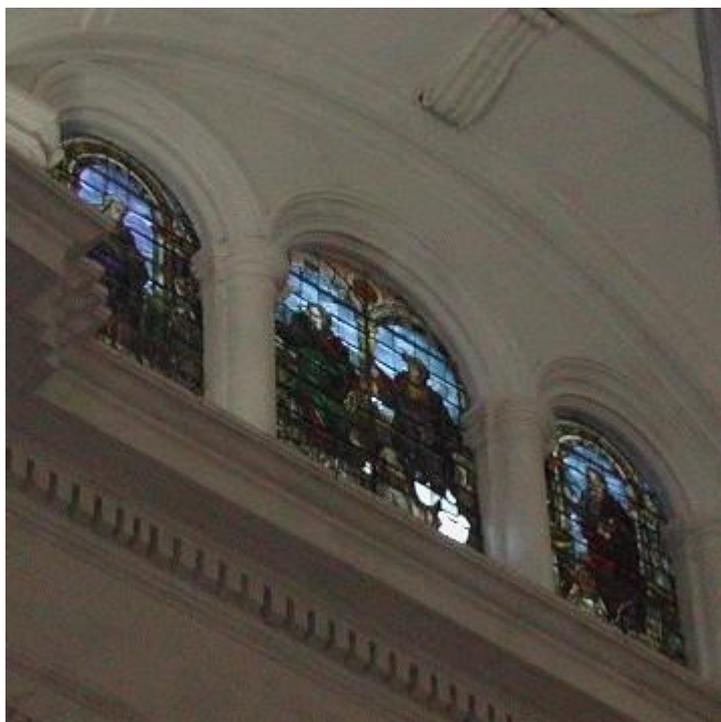
(横三枚一組)



(別の横三枚一組)

こんな調子で壁から天井にかけていたるところステンドグラスが張り巡らされています。アルハンブラの精緻な彫刻の施された壁や天井には及ばないとは言え、これらもかなりの手間と費用がかかったでしょう。グラナダを取り返したキリスト教徒のイスラムに負けてたまるか、という執念を込めて作り上げたに違いありません。16世紀初めに起工して18世紀迄続けたという工事は何故かそこで中止されたままです。





イカガデスカ？ いかにもカトリックらしいと言えばそれまでですが、これを装飾過剰と見るか否かは別として、個人的にはこんな極彩色ではないもっと落ち着いた沈んだ雰囲気こそ大聖堂に相応しいような気がします。

そうかといってサンティアゴ・デ・コンポステーラのは重過ぎる、やれマラガがいいのカデイスがいいの、というのは異教徒、いや無教徒の勝手なゴタクですね。***
