

¡Hola amigos!

RとNの Málaga からの手紙

(034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12日 R & N

目次	更新日
身辺雑記	2004年02月12日
Bar RyN	2004年02月12日
買い物百般	2004年02月12日
エクスカーション	2004年02月12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 *

「老人と老犬」の巻 2004年2月12日 更新

先週の「身辺」の冒頭で「2月1日の月曜」と言ってますが、「2日」の間違いです。いくら遠くても、時差だけでなく「日差」まであるわけないですネ。アハハ、ポカです。

12月19日から続いていた上天気は、一月一杯ずっとそのままで40日以上連続晴天日でした。ところが2月に入った途端ドンヨリした冬空になってしまい、たまに晴れても長続きしません。ここの陽気は日照があるかどうかで大きく変わります、一旦太陽が顔を出すと、これでも冬か、と思うぐらい暖かくなり、途端に街も海岸通りも

Tシャツ・短パン・サンダル履きの人で溢れます。

この前のアップロードの後はずっと寒い日が続いたのですが、アンダルシアが冷え込んでいた間、普段は凍りついたようになっているビスケイ湾に面した北海岸は、記録的な暖かさだったそうです。テレビではビスケイ湾の海岸で泳ぐ人たちのことを報道していました。でも、この辺では寒い寒いといっても知れたもので日中10度以下に

なる事はまずありません。今日11日はまた晴天が戻っています。

散歩の道すがら見る野の花はもう春の様相です。草花はそうなんですが街路樹などはこれから春にかけて落葉するものが多いのです。もっともこの辺の木々は完全に落葉して裸になってしまうというものは少なく、殆どがユズリハ的で古い葉が散るといつのまにか若葉が出ているという感じの木が多いようです。同じ種類の木でも葉の散り方も若葉のつき方も一様ではありません。日照の具合や風当たりに左右されているよ

うです。植物もここの日照の強さには戸惑うのかも知れません。

先週1キロあたり7~8ユーロしていたイチゴが、今週は2キロ7ユーロと半値になりました。これも春が近づきつつある嬉しい証拠です。これからどんどん安くなって

三月末には1キロ2ユーロ切るまでになります。

ところで、去年の秋口からずっと気になっていることが一つ有ります。それまで、前の二軒の八百屋のうち左の店に、おとなしい老犬を連れた老人が毎日来ていました。

毎日正午ちょっと過ぎに来て八百屋の前の植え込みの一本に犬を繋ぎ、店にへ入ってゆきます。老人の買物のごく少力で、店が混んでいなければすぐ出て来るのですが、この間、犬はおとなしく座って、視線は店の中にいる老人の姿をずっと追っているようです。話に聞く忠犬ハチ公もかくや、というぐらいおとなしく忠実な犬でした。

雑種で、どちらかと言うと情けない顔つきでしたが、それなりに雰囲気のある中型犬でした。老人の方は70台後半ぐらいでしょうか、犬の年は分かりませんが人間の年に直せば飼い主とおつかつというところでしょう。両方ともやや足に来ている感じでした。毎日同じ時間に来て、同じ木に犬を繋ぎ、と全く同じパターンの行動ですから

どうしても目に付きます。来る方向も帰る方向も全く同じです。

ところが、去年の秋口から彼らの姿がぷつぷつと見えなくなりました。初めは風邪でも引いたかな、と思っていましたが、半月たっても一月たっても姿を現しません。

左の八百屋が一ヶ月休業した時は、ウチの前を通過して右の店に行っていました。左が再開するとまた左に戻っていたのです。私達がここにきてからずっと続いていた行

動パターンを訳もなく変えることも、引っ越したとも考えにくいのです。

こうなると私達も気になってしょうがないのです。散歩のときも老人と犬がいつも帰ってゆく方角は特に注意をして歩くのですが、本当にそれっきり二度と姿を見ること

はなくなりました。どちらかに何かあったとしか思えません。

老人はどう見ても一人暮らしのように見えました。スペイン人というよりイギリス人の風貌に近いように思われましたが、よく分かりません。みすぼらしくはありませんが、それほど裕福そうでもありませんでした。この人が誰かと立ち話をしているところ

ろは見たことがありません。愛犬だけが唯一の話し相手のように見えました。

この二人どうしちゃったんだろう、もう「二人」としか言い様がないほどお互いをいたわりつつ生きていたという感じが窺えたのです。両方の年令や、突然来なくなってこの街の何処にも姿が見えないという事を考え合わせると、あまりいい答えは出てきません。私達は一人と一匹ではなく正しく「二人」ですが、回りには誰もいないと言う点ではあまり違いはありません。彼らのどちらかに何があったのか、それを考える

と他人事ながらチョッピリ気持が沈みそうになります。



(一羽で来たり)



(二羽になったり)

ウチの窓の外のハカランダの木も葉っぱの色がやや黄ばんできました。去年の様子では三月に入ると葉が散り始め四月末頃迄には新芽に取って代わります。此の間全く裸にはならないで、やっぱりユズリハ的にすこしずつ若葉に変わっていったのですが、他のハカランダでは裸同然になってしまっている木もありました。

この、もうじき落葉が始まろうかという木に、例の数珠掛け鳩はまた巣づくりをするつもりになっていたようです。コイツは一月半ば頃からまた時々ハカランダに来ていました。初めは一羽で来ていたんですが、そのうち二羽で来るようにもなりました。しかし、この二羽の行動はどうにも理解できません。一週間程前には巣づくりを始める気配でした。枯草などを運び始めていたんです。ところがそれが2～3日続いたと思ったらもうそれっきり。後はまた時々一羽で来たり二羽で来たりしてましたが、昨日今日は姿すら見せません。

去年の夏もおなじことだったんです。いったんは巣づくりを始めていいかげん格好が付きかけたところで、突然ストップ。それっきり飛んでくることも段々間遠になり、秋にはもう来なくなっていたのです。今度の鳩が全く同じ二羽なのか、一羽だけが同じなのか判別はつきませんが、何となく同じ二羽のような気がします。今年もこれっきりなんでしょうか。

それにしてもなんだってまたこんな人通りの激しい、しかも私達人間の住んでいる窓から3メートルあるかなしかという変な所を好き好んで巣づくり候補地にするんでしょうか。回りにはもっとヨサソウなところがいくらでもあるというのに。しかも、これから落葉が始まって、巣だってマル見えになってしまうのに。全くドジな奴。***



日常の買物に行く途中の鈴掛けの道。12月初旬の或る日。まだ冬という感じは全くないでしょう？　ここは車道より歩道が広いヘンな道。「鈴掛けの道」をオハコにしていたクラリネットの名手がいましたね。ここを通ると彼の演奏を思い出します。



上とおなじ場所。2月初旬の或る日。一応冬らしく写っていますが、気温は15～6度。近くでよく見ると既に新芽が出始めています。こんな風に一斉に裸になってしまう木はここではそう多くありません。***

* B a r R y N *

「カラコレス」の巻 2004年2月12日 更新

今日は久しぶりの外食の話です。しかも少々ゲテモノです。エスカルゴと言えば、知る人ぞ知る食材、しかも、日本では「高級」レストランでしか食べられないものと思っていました。どうやら私達が食べたのはそんなに上等なものではなく、殻つきナメクジに近いようなシロモノではなかったかと思えます。

食べた所は創刊号でお話したパエ(っ)ヤの店、隣町のあの少々むさいオヤジの店です。この店の軒先にカタツムリの絵とカラコレス **caracoles** 4ユーロという看板がかかっているのは前から気が付いていました。

この店にはその後も時々行ってはいましたが、ナメクジの親戚なんて、と言う気持が半分、でも一度はやっつけて見なくては、という気持も半分で、横目で看板だけ眺めていました。この店のメニューも土地柄ゆえ半分はイギリス人向けのツマラン料理、即ちイングリッシュ・ブレックファーストみたいなもので占められています。何しろ場所が場所だけにイギリス人の客が半分以上ですから生き残るためには仕方がないでしょう。だから、メニューの中で私達が狙うスペインの庶民的料理はすぐ食べ尽くしてしまいました。いよいよ後はカタツムリしかないぞ、よーし、ヤッテやろうじゃないかと決心して出かけた次第。

しかし、少々気になるのが4ユーロという値段。頭にある「高級」料理のイメージにはどうも相応しくない値段。それにこんな超庶民的な店とあの「エスカルゴ」という単語の持つ雰囲気とは相容れない感じもしきりです。

その日は真冬の二月とは思えない暖かい日差しで私達も外のテーブルに落ち着きました。「オーラ・ブエノス・ディアス」と注文を取りに来たオヤジに、先ずドス・カーニャス・ポル・ファボール(生ビール・二杯)。そしてカラコレス有る? と聞くと、シー・クラロ **Si claro!** (ハイ、勿論!)と力が入ります。じゃ一人前ダケネ。どんなモノが、どのくらい出てくるか見当がつかないのでチョッと腰が引けてます。



カラカラ陽気で乾いた喉にセルベサがしみ込みます。待つ事しばし、出来上がってきたのがこれ。どうですかチョッとイメージとは違うでしょう？

映画「プリティー・ウーマン」で、ジュリア・ロバーツがスッ飛ばしたエスカルゴをボーイさんが片手でナイス・キャッチ！というシーンがありましたが、あのエスカルゴはとても大きいものでサザエのツノを取ったぐらいという感じでした。

しかし、この皿の上のを見ると、オヤジが朝、裏のキャベツ畑にでも行って捕まえてきたんじゃないかというようなサイズです。そういえば、とここで気が付いたんですが看板には **caracoles**(カラコレス)というスペイン語に添えて **snail**(スネイル)という英語が書いてあって、**escargot**(エスカルゴ)とは書いてなかったナー。今日はその看板も出ていません。英語でも食用カタツムリはフランス語をそのまま転用してエスカルゴという筈。スネイルといたらそのまんまカタツムリの筈です。ええっ、じゃこれほんとにキャベツ畑かヨ！と思いましたがもう後の祭り。

そして、これも予想に反してですが、かなり濃厚なソースで煮込んであるようです。ん？ ジュリア・ロバーツの皿にはソースなんかなかったような気がするナー。



(バル・ラ・ハラ、Jarra とは手つき水差し又はジョッキの意味。去年はこんな英語の看板などなかった。この日カタツムリの看板は出ていなかった)

ま、喰えんモノ、出すワキヤないわナ、えーい、ままよ、と取り掛かりました。Nも勇敢に突っついていきます。うーん、まあ、そー不味いもんじゃないなー、でも歯ざわり、舌ざわりはあまり感心したものじゃなくて、巻貝のような歯ごたえがありません。そして巻貝を食べる時のように爪楊枝でクルッと回しながら抜き出すんですが尻尾の先までナカナカうまく抜けてきません。

途中で千切れてしまうのが多いんですが、その千切れ方がネチッとしていて何となく気に入らないんです。何となくナメクジのあのヌメッとした感じがしないでもありません。と、ここまではヨシヤ良かったなーという気持ちに傾きかけていました。

ところが、ターメリックでも使ったと思われるカレーのようなソースをパンにつけて食べてみると、オッ、いけるじゃないの。ナカナカ旨いソースです。

それにしても殻からほじり出すのが難しいこと。手はソースでぬるぬるだし、殻は貝と違って柔らかいしツルツルだし、ジュリア・ロバーツのようにはさむ道具を使ってでなくてもスッ飛ばしそうな感じです。



一つおいた隣にはイギリス人老夫婦がフィッシュ・アンド・チップスなんて言うつまらんモンを食べていましたが、このバー様はさっきから難しい顔をしてこっちをみています。あんなヘンなものを食べちゃって、という否定的なマナザシ。

その頃には漸くコツもつかめて、とにかく先に全部殻から出しちまおう、ということになりました。二人でせっせとほじりだし、後で注文したチャンケテス・フリートス **chanquetes fritos**=シラスのてんぷらも来て、これまたレモン塩でもヨシ、ソースに絡めてもヨシ。バー様の視線もチャンケテスが出てきた頃からやっと和らんだ感じになりました。そりゃお馴染みのフィッシュ・アンド・チップスの親戚だからね。

それにしてもこの店、私達が来だした頃は10数軒並んでいる中で一番外国人客が入りそうもない感じだったのに、いつのまにか生ビールの器もカーニャでなくジョッキになったし、アチコチに英語の表示をするようになって明らかにイギリス人客を意識した営業方針に切り替えた感じ。私達もここはそろそろ卒業かな？

帰ってきてから西和を引くと食用カタツムリ・エスカルゴはスペイン語でもやっぱりカラコラーダ **caracolada** といって、普通のカタツムリ・カラコル **caracol** とは区別しています。じゃ、アレは一体なんだったんだろー。やっぱりキャベツ畑の普通のカタツムリだったんだらうか？ 看板はカラコラーダではなかったモンね。***

* 買い物百般 *

「ピミエントス」の巻 2004年2月12日 更新

日本で言うピーマンです。pimiento 西和では唐辛子・ピーマンと言っていますが、英和を見ると全く同じスペルで、スペイン唐辛子・欧州原産の多肉甘味種のトウガラシ、となっています。スペインが本場なんですね。

本場だけにここでは巨大なものを売っています。長さ17~8センチはあろうかと思うようなモノがごろごろ。勿論、赤いのも黄色いのも有りますが、やはり緑色のものが一番多いです。種類も多くて、普通のピミエントから始まって、いつかお話したピミエント・パドロンと言う小粒のものまで、形もピーマン型から細長いトウガラシ型まで色々です。一番大きい普通のピミエントは肉の厚さも一番ですが、その他の細長いものも全般に肉厚です。あじも甘味のある所謂ピメントから、獅子唐ぐらいのチョップリぴりっとするものから、大辛迄。ホントは辛いのはピミエントではない筈。

日本のスーパーに良く出ている中国産の肉の薄いへなへなの「ピーマン」はありません。あの大きさのものもありません。普通のピミエントは小さくても11~2センチぐらいあるし、他の「ピミエント何々」と形容詞つきのは細長いトウガラシ型のものが多いのですが、いずれもピーマンより肉厚です。赤・黄・緑又はオレンジの三・

四色セットのものは日本で売っているのと殆ど同じです。これはオランダ産。

大きいのは辞書でも言っている通り肉厚でほのかな甘味があり生食でも何の抵抗もありません。Rの昼メニューにも欠かせない一品で、冷蔵庫の野菜ケースの中には洗ったものを二色、常に用意しておいてあります。肉厚なのでボリュームもあり、そのまま生のスライスでも、蒸しても、いためても、スープに放り込んでもと万能、至極便利です。緑のはピミエント・ベルデ、赤いのはピミエント・ロホと言います。

日本でも頭がピーマン、というようなことを言いますが、スペイン語の辞書にも、口語として、全く(ない)、ほとんど(ない)という意味がでています。中が空っぽという感じ方は同じなんですね。



こんなところが常時見かける緑色のもの勢ぞろいです。一番右がピミエント・ベルデ
これは中ぐらいで13センチぐらい。大きいものはこれより一回り二回りデカイ。

右から二番目はピミエント・イタリアーノ。何故イタリアーノか知りませんが、特に
くせも辛味もなく、カツブシを絡めた炒め煮が一番。長さ17~8センチ。

真中はちょっとしたクセモノ。ギンディー(ウ)ヤ・ベルデ **guindilla verde** といって
売っていますが、辞書をひくと、シマトウガラシ。これと次の二種は甘味種ピミエン
トではありません。これは辛いです。もうオオカラ。とてもとても、このまま食べれ
るようなモノではありません。スペインの人たちはこれをどうやって食べるんでしょ
うか。我が家ではこれの小口切りを味噌と絡めて酒・味醂と共に煮詰め、赤いモホを
加えてさらに複雑なアジに仕上げます。かなり刺戟の強い唐辛子味噌の出来上がり。

白いご飯にも、おかゆにも、オジヤにもブエノ。辛さがノーテンにつき抜けません。
広辞苑によると「唐辛子は未熟の間は濃緑色、熟すと赤くなる」としてますが、全て
そうなのでしょうか。赤いのも初めは緑だ、という事は理解できますが、完熟しても
緑のままというのはないのでしょうか？ では、黄色やオレンジ色のピミエントは何
なんでしょうか、これらが成熟度の差だけで出来た色とは思えません。

次はメキシコなど中南米でハラペーニョ **jalapeño** といっているものですが、ここで

の正式の名前はなんと言うんでしょう。何か別の呼び名もあるようですがハラペーニョでも通じると思います。これは辛さはマチマチ、辛いものはかなり辛いし、辛味の薄いものも一緒に混じっています。獅子唐を二段階ぐらい辛くしたようなもの、そして獅子唐よりは肉厚です。調理に油を使うと辛味・旨味が冴えるようです。

31号で紹介した緑の小瓶を憶えておいでですか？ ラベルにズバリ、ハラペーニョと書いてありましたね。タバスコの緑の瓶も主な材料は同じ筈です。

また、例のカナリー特産のモホの緑色のもの、モホ・ベルデも多分この類の混ぜ合わせになっている筈です。辛さの感じが前者シマトウガラシよりは柔らかいのです。

逆にシマトウガラシの容赦のない辛さは「柚子こしょう」の辛さに近い気がします。

このハラペーニョの辛さは赤い唐辛子の辛さともチョッと違う気がします。辛さに爽快感があると言ったら当たっているでしょうか。それは成熟度の差かも知れません。

乗船中はメキシコ産のものをよく食べました。先ちょを少しかじってみて、あまり辛くないのをぬか漬けにすると、とても美味しいのです。ひどく辛いのはそのまま古漬けにしてしまいます。味噌のカビ防止にもなる筈です。

最後がピミエント・パドロン。4～5センチの小粒で、これも油との相性が良く、炒めるのが一番。パドロンは普通は辛いものではありませんが、たまにピリッとくるものが混じっています。少々高目なのが難点。

この他にまだ何種類あるのか全ての種類を知っているわけではありませんが、一つ注目しているものに北のバスコ州(Pais Vasco=バスク)のものでとても高いピミエントがあります。高いといってもたかが野菜ですから、どうしても買えないような値段ではありませんから、そのうち試してみようとは思っています。色々問題のあるバスコの産物ですから多分かなりのクセモノ、びりびりっと辛いのだろうと思っています。

ところで、モホにはまっています。特に第31号でお話した緑のモホ。これは旨い。モホ・ベルデ単独でも、醤油と合わせても、さらにアホマヨを入れても、マスタードやホース・ラディッシュ、ワサビ、胡椒、七味何を入れてどうまぜこぜにしてもチャンと元のモホのアジは残ります。決して他の香辛料に負けてしまう事はありません。

このクセの強さは見習いたい。これで刺身、というのが目下の懸案です。***

エクスカーション

「フエンヒーローラ」の巻 2004年2月12日 更新

Fuengirola と書きます。今までにも何回もこの名前は出てきたので覚えておいでの方も多いと思います。私達が住んでいるベナルマデナの西隣の町です。

ヘレスの量り売りとか、闘牛の肉を食わせるボデーガとか、オニカサゴを買った市場の魚屋とか、これらの話は全てフエンヒーローラでの事です。オオッと例のややむさいオヤジのバルもそうでした。

私達の町は、やはりリゾート、海浜を中心にした夏のリゾートです。それに較べるとフエンヒーローラは、元々漁村だったところが段々大きな町になって、その後でホテルもでき、外国人用のアパルタメントもできたのでしょう、町としてのバランスがいいんです。商店街もベナルマデナとは比較にならないほど充実しています。

例えば、公設市場が三箇所もあるし、長距離バスセンターがあるし、本屋もある、という具合。ベナルマデナでは雑誌位しか買えません。フエンヒーローラの本屋も日本ならチョット大きめの個人経営書店程度の商品点数で、大手チェーン書店とは比べ物にならないものですが、雑誌じゃない書籍だけを扱っているという点で、私達の町ではできない「立ち見」の楽しみが得られます。しかも英語書籍専門店もあるのです。

考えてみれば、ベナルマデナを歩いている人たちの半数近くは旅行者か中短期滞在者ですから雑誌ぐらいで十分なのでしょう。何かで読んだ記憶ですが、人口に対して出版点数の多いのは北欧なのだそうです。高緯度の国では冬の夜長は読書が一番の過ごし方だからでしょう。しかし統計上の話は別としてRの実感としては日本の本屋の多さ、規模の充実は世界一という気がします。その上図書館も充実しているし……。私達が住んでいた所は特別だったのかも知れませんが、市立図書館がアチコチにあって少し長い散歩をする気になれば徒歩圏内に複数の図書館がありました。こんな国はあまりないんじゃないか、少なくともRが徘徊した港町周辺ではそんな所はどこにもありませんでした。まあ、商業港周辺はあまり環境のいい所はありませんからね。



これがフエンヒローラ中心部。中央下は漁港。港内にはマリーナもありますがここでは漁船がハバをきかしています。画面中央少し左の赤三角が良く行く公設市場。そのすぐ西(左)の赤い長方形の地下が電車の終着駅。その少し南(下)の小さい赤正方形は長距離バスセンター。カディス行きのバスはここから乗ります。

左下に緑の蛍光ペンで道を塗りつぶした部分がありますがこの辺が旧市街の商店街です。蛍光ペンでマークした道路は全て歩きまわったところ。左端に赤い環がありますね、これが闘牛場。その周りの緑地帯は公園や動物園です。

港から東の方に川がありますが、それより東の海岸に近いところは殆ど外国人用アパートメント、旧市街から西のほうも同じです。旧市街及び港近くの海岸線にはホテルが並んでいます。付近一帯の浜は全て海水浴場、天気次第で真冬でも泳いでいます。今までにこのHPに登場したところ、先ず、むさオヤジのバル・ラ・ハラは港に面した赤く平たい凸形のすぐ左上。ヘレスの量り売りもオニカサゴも公設市場の中。闘牛の肉のラ・ボデガ・デ・エンフレンテは港と闘牛場のほぼ中間、旧市街のゴチャゴチャの中です。上辺近く町を迂回しているのがジブラルタル方面への無料高速道。



(港の西側、漁船溜まりと海岸遊歩道に面したホテル群)



(港の西側の隅から北東方を見たところ。大きい建物はいずれもホテルかアパルタ)

この町が気に入っている理由の一つは、港が本来の港として機能しているからかも知れません。ここは、あたり一面観光地化している中で、今でも漁港としての存在を強く感じさせます。画面の右半分はマリーナ化していますが左は純然たる漁港です。観光又は外国人受け入れが町の大きな財源であることは間違いのない事実ですが、それだけじゃないぞ、という雰囲気(マラガもそうですが)この町には有ります。けれどもこことマラガの間、ベナルマデナやトレモリーノスという所は普通のスペイン人の普通の生活のにおいが希薄な所です。スペインに居るんだ、という実感を持ち

にくい。多分マルベリヤやエステポーナ等の「高級」リゾートはもっとそうでしょう。しかし、カディスへ行けば、もうそのまんま純然たるスペインの港町です。



これは旧市街の南東角、港のすぐ西の海岸近くです。右の女性を見てください。真冬だというのにこのナリですからねー。でも、彼女はGジャンを腰に巻いているし、短パンでもないのむしろ重装備と言えるぐらいです。多分北欧の人でしょう。

この写真をとっているRの後ろは海岸遊歩道を隔ててすぐ砂浜です。写真の真中に白い三階建てのビルが有りますね。その屋上に普通の平家のような屋根が見えるでしょう。スペインではアティコ atico とよばれるものです。英語に直せばpenthouseですがハリウッド映画に出てくるようなご大層なものではなく、1LDKか2LDKのこじんまりした庶民的なものです。ミソは戸建て感覚で広いバルコニーがあること。ここに去年の夏前、貸家の看板が出たのです。ウーン、いいなあー、と思いました。駅から坂のない平らな道を5～6分、前は小さな広場になっていて横の道路も市街地にしては交通量も少ない。近くにはスーパーも何軒かあるし郵便局もすぐ裏。そしてこのさきが肝心ですが、多分居間の窓からは水平線が少なくとも20度ぐらいは見えるだろう。夏、暑くなくてもバルコニーに日除けを掛ければ海風が吹き抜けて快適なシェスタができるに違いない。でも、この条件だもの安いわきゃないな。ウーンとまたうなってしまうましたね。まあ、とにかく聞くだけ聞いてみよう、と看板に書いて

ある番号に電話しました。

先ず、たどたどしくスペイン語で、エー、英語で話していいですか？ オー、イエス・オブ・コース。流暢なイギリス英語の返事です。アッ、こりゃいかんワ、と思いましたがね。この辺で商売人が流暢な英語を話すところでは大体ろくな目にあっていないのです。

イギリス人がイカンというわけではありません。英語を流暢に話す、ということはとりもなおさず(裕福な)外国人顧客を扱いなれていると言う証拠です。コリャだめだなと思いましたが、きっと高いこというに違いない。そのくせこっちも英語でいいか、と聞くのは大いなる矛盾ですが、スペイン語では電話できないんだから仕方ありません。泣きどころです。恐る恐る、あのアティコを長期契約で借りたらいくらになるかという事を聞きました。返事は、ソリー、あの物件は夏の間だけの短期貸し出しで、長期契約は出来ません、というものでした。

その後は、でも、他にも似たような物件は沢山あるからご案内しますよ、と不動産業界お得意の台詞です。いやいや、それにはおよびません、サヨナラ。

なんだかホッとしたような、ガッカリしたような変な気分です。多分あのアティコはお金持ちイギリス人の所有で、彼はスペインの暑い夏の間は涼しい自分のロンドンの家又はスコットランドの別荘へでも「避暑」に行くのでしょう。そして空にして置くのも勿体無いからと懇意のイギリス人不動産代理店に委託したのでしょう。やっぱりお金持ちはケチなんだ。何度もお話してますが、この辺のイギリス人の人口がどのくらいあるのか、とにかくすごい人数で、現在もどんどん増えつづけている筈です。なぜならこの辺の建築ブームは常軌を逸していると言ってもいい程で、その殆どは外国人向け、特にイギリス人とドイツ人をターゲットにしていると思われるからです。Jサンもこの新築物件の多さには些かあきれていました。そして工事の安直さにも眉をひそめていましたね。この辺に住んでいるイギリス人は、ハジメツからイギリス人経営の店にしか行かないという人も居るのでしょう。私達がそういう店に入ってスペイン語で話そうとすると通じない事が有ります。店のほうも英語の客しか考えていないんですね。当人もハナツからスペイン語なんて憶える気もないんです。このへん一帯がイギリス租界又はイギリスの殖民地だという所以です。



(上：オフィス通りと下：裏町。いずれもガランとしているのは昼下がりのせい)

坂があって海が見えて、という町が好きでした。百恵ちゃん・宇崎竜童のヨコスカ物語もそうでしたネ。函館・神戸・門司・長崎、シアトル・シスコ・バルパライソ、港町にはそういうところが多いです。そういう町に住んでみたいと長年思い続けて、今住んでいる所がまさにそうなのに、最近いいなと思う町はいずれも平地で海の見える町ばかりです。カディスは勿論マラガもこのフェンヒーローラも。この変化はずばり足のせいだと思います。若造が何を言っとるんだ、と叱られそうですが・・・。



(旧市街の中心部にあるイグレシア＝教会と噴水のある広場。回りはベンチとバルのテラスが並んでいて市民の憩いの場となっています)



(港から東を見る。右端の山裾辺りが我がベナルマデナ)



最後の二枚は、町の西外れにある古城。外見は良く整備されているように見えますが

中に入るとやや「荒れ果てた」という感じがします。スペイン版・荒城の月。

望楼からの景色はちょっとしたモンですが、この日は門が閉まっていたり入れませんでした。その上チョット荒れ模様の曇天で、南風が強く潮煙が舞い上がっていました。

城の向こうはすぐ海なんです。中へ入れてもいい写真は取れなかったでしょう。

去年来た時は門の脇で数人のオジさんがカードで遊んでいましたが、私達が入ろうとすると入場料を請求されました。でも千切ったような紙切れに手書きで1.2ユーロ

と書いてあるんです。アレほんとに市の職員だったのかナー???***
