

¡Hola amigos!

RとNの Málaga からの手紙

(035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19日 R & N

| 目次 | 更新日 |
|--------------------------|-------------|
| 身辺雑記 | 2004年02月19日 |
| Bar RyN | 2004年02月19日 |
| 買い物百般 | 2004年02月19日 |
| エクスカーション | 2004年02月19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 *

「祭りの季節」の巻 2004年2月19日 更新

日本は春一番が吹いたそうですね。こちらも一気に春本番です。毎日南の風・晴れ。近くの広場にはイタリーのサーカスがテントを張りました。公園の芝生で日向ぼっこをする人もやや暑そうで、もうサングラスなしでは眩しくて歩けません。

寒くなり始めた頃は、しきりに寒い寒い今年の冬は厳しいかも知れないと言いましたが、こうして早くも春の陽気に包まれてみると、本当に寒い日があったらうかと首を傾げたくくなります。むしろ去年より暖かい冬で、春の到来も早かったかも・・・？我が町も13日からカルナバル(謝肉祭)に突入です。これから29日まで何や彼やとお祭り騒ぎが続きます。町が目抜き通りにはイルミネーションが飾られ、ショウ・ウインドウにカルナバル独特の仮装の衣装を飾った店も沢山見かけます。

ポスターもアチコチ貼られていますが、殆ど説明はナシ。カルナバルの仮装行列の絵と2月13日～29日と書いてあるだけ。書ききれないほど行事が多いのか、イチイチ書かなくても知っている人は知ってる、というのか。相変わらず書面での説明がない土地です。多分誰かに聞けば、喜んで延々と事細かに教えてくれるのでしょうか。日本にいたときは「リオのカーニバル」ぐらいしか耳に留めていませんでしたが、カトリックの国はブラジルでなくても盛大に祝うことに変わりはないようです。

私達には関係ないこととはいえカトリックの宗教行事の多さ、熱心さには驚かされません。祭りの日取りは曜日に左右されるので毎年ずれますが、これから二月一杯は何処の町でもカルナバルで持ちきりです。カルナバルの後はカトリック最大の行事セマナ・サンタ(聖週間)。続いて春のフェリアがアチコチで開かれます。

二月に入ってから、午後遅い時間に毎日何処からか太鼓の音が聞こえていました。きっとカルナバルのパレードの練習でもしているのでしょうか。勿論同じ楽隊がセマナ・サンタの行列にも参加することは間違いありません。カルナバルに入った今、この人たちの関心は既にセマナ・サンタに向いているのでしょうか。



(イタリーから来たサーカス。興行は夜だけ。)

一月末から二月初めにかけてウイルス付きメールの猛攻にあいました。6日間で40数通来ましたが、幸い全部プロバイダーのウイルス・チェックにひっかかり実害はありませんでした。

今回は **W32.Novarg.A** というウイルスでしたが2年前 **Badtrans** とかいうのには見事に感染してしまい、ひどい目に会いました。それ以来、送受信ともチェック・サービスの契約をしていましたが今回ソレが始めて役に立ちました。今ここで全てをアンインストールして初めからやり直すのは、考えるだけでも途方に暮れます。

まあ、ウイルスにやられなくてもいずれはPCそのものが故障することになるのでしょうから、早くその対策を立てておかないと、と思いますが、結局日本語で使うのに日本でも買ったPCを持ち込むのが一番手っ取り早いのでしょうか。私達が「里帰り」するまで今のがもってくれることを祈るばかりです。

12月に支払われる筈だった年金が突然停止された事はお話しましたが、2月に無事復活しました。2月に4ヶ月分まとめて振込みを受けました。形の上では年金額が一気に二倍に増えた事になり、税金もがっばり引かれました。冗談でもいいからこんな額の年金を貰ってこんな額の税金を納めてみたい。国の手違いで（とは思っていないのでしょうか）一回飛んだだけなんだから、普段の二か月分の税金を二回分取っておけば済む事なのに、課税は年金倍増とみなして五倍です。ツタク。



(カルナバルの電飾。夜10時、右隅の電光板に16度と出ているの見えるか?)

Aさんが、去年12月15日に出してくださった手紙が2月14日に着きました。同じくAさんが、2月2日に出してくださったのは2月10日に一足速く着いているんです。もうデタラメです。どうやら先の手紙は日本との間を何往復かしたとしか思えません。なくならず最終的に届いたことはラッキーだったと思しましょう。

Aさん、決して宛名の書き方が悪かったのではありませんヨ。私達が日本宛に出した手紙が何通かウチの郵便箱に配達されたことさえあるんです。配達人は何の疑問も持たなかったんでしょうかねー?

娘が送ってくれた郵便小包も二回三個行方不明で、そのうち一個は二ヶ月以上してから、どういうわけか宅配便会社から配達されました。全く、「不思議」です。宅配便会社へは誰が配達を委託したんでしょう?? 誰が送料を払ったんでしょうか???

Aさんの場合はメールの交換もしているので、出した、ケド、着かない、ということがはっきり分かりましたが、私達が一番恐れるのは、もっと大勢の方が手紙を出して下さっているかも知れない、そしてその人たちは手紙が着かないとは普通考えないでしょうから、私達からの返事がないことをどう受け止めるか、ということです。

まあ、ここは「感性」の国なんだと諦めるしかありません。ソレゆえの、いいところも沢山あるんだし・・・。

郵便局はいつ行っても長蛇の列。窓口の数が決定的に少ないということが最大の理由ですが、もう一つは窓口で色々聞く人が多いということです。その多くの質問に、答えるほうも延々としゃべります。あっという間に列は長くなりますが気にしません。



(これは別の通り、図柄も春ですね。大きい町へ行けばもっと派手な電飾でしょう)



(散歩の道すがら見る野の花。タンポポは同じですが紫や白のは日本では見ない花)

銀行や郵便局のカウンターなどの行列は普通フォーク型にしますよね。フォークの柄の部分の一行で待っていて先頭の人から順次空いた窓口へ分かれて進む、と言うのが普通です。ここでも一応は自然発生的にそうしてはいるんですが、行列外からつかつかと空いた窓口へいきなり行ってしまふとんでもない奴がいて、途端にもうフォークがぐちゃぐちゃに崩れてしまいます。カウンターの人が、チョッと注意をすれば済む事なのに平気で受け付けちゃうんです。暫くはその混乱が続き、再びフォーク型に自然に戻るのは多分イギリス人が大勢いるから。理性と感性のせめぎあいか？***

* B a r R y N *

「バポール」の巻 2004年2月19日更新

(或る日のコミーダ・その二)

バポール vapor とは蒸気・湯気。英語では同じスペルでヴェイパー vapor(vapour)、又はスチーム steam です。これらの英語は殆ど日本語化してますね。運転免許の講習では必ずヴェイパー・ロックという事を教えます。憶えてますか？ 子供の頃や若い頃憶えた事は、ツマラン事までいつまでも忘れずに憶えているのに、最近、物の名前が出てこなくて、うちの中では専らアレ・ソレ・コレで通してます。

スペイン語のバポールはこの他、めまい、おくび等の意味もあり、複数形では吸入剤のことも意味すると書いてあります。また、もう一つ、Rが馴染んだ世界では汽船という意味で使われていました。正しくはブーケ・デ・バポール **buque de vapor** 蒸気の船ですが、コンパニーア・バポーレス **compañía vapores** と言えば船会社の事で、わざわざブーケ **buque**=船といわなくてもバポールだけで汽船という意味で使われていました。なお、バルコ **barco** という単語も船ですが、この場合は船一般または比較的小型の船をいうときで、ブーケは大型船・航洋一般商船をさす言葉です。

元々は蒸気船を意味する汽船という言葉は既に死語で、現在動いている商船の殆どは正しくは機船=モーター・ヴェセル **motor vessel** 又はモーター・シップ **motor ship** というべきでしょう。通常は M/V 又は M/S という略語を使います。

昔の船、汽船はスチーム・シップ **steam ship** で S/S でした。あのタイタニックも勿論 S/S **Titanic** です。Rは二隻だけこの S/S に乗った経験がありますが、機船と大きく違うのは、エンジンの騒音も振動も小さい事で、航海中、自船の作る波の音やプロペラが水を切る音が聞こえるほどです。豪華客船のことは知りませんが、現在の一般商船は大馬力のディーゼル・エンジンの騒音と振動でとても賑やかです。

船の話になるととめどなく脱線しそうになりますが、勿論この項は食欲のお話です。

今日のメニューはこれ、バポールです。それに戻りましょう。



ハイ、これが今日のコミーダ、ベルデュラス・アル・バポール **verduras al vapor**。何のこたない蒸し野菜です。超簡単、失敗なし、準備不要。男の腕まくり入門編です。唯一気をつけるのは色よく蒸し揚げる事、蒸しすぎない事。それだけ。どうですか、これ。綺麗に蒸してあるでしょう？ 写真ではチョッと生っぽく見えるかも知れませんがチャンと火は通っています。

Rの掴んだコツは(などと言うと大げさですが)、蒸し器に入れる直前に、塩を、振るんじゃなくて濡れた手に塩を振ってなでつける事。これは老眼で塩粒が良く見えないから、つい振りすぎてしょっぱくなるのを防ぐため。これで色はOK。

そして(当たり前でしょうが)入れるのに時間差をつけること。今日の場合は先ず白いソーセージふたつ切り、ニンジン、タマネギ、リーク、ズッキーニの順。赤・緑のピミエントとセロリは最後にほんの2～3分、やや生っぽいくらいが美味しい。この前の浅漬け風塩もみ野菜よりは種類は少ないし、量もやや少ないですが、これを全部細かく刻むと結構な量になると思います。後はお決まりの小麦ビール・トリゴ。パン・デ・ソーハ。アホとアセイツナス。モホ・ベルデ。最近安くなってきた大粒のイチゴ。パンとイチゴはこの量を半分コ。イチゴは只今キロ当り2.75ユーロ。



この野菜は露地モノが多いせいかわ々の持つ本来の味が濃く感じられます。とはいえ、何も味をつけてない蒸し野菜ですから何かサルサ *salsa*=ソースがほしい。勿論塩味だけでも結構いけますが、楽しくはありません。エサと食事はここが分かれ目。当バルのテーブルに登場する香辛料・ソースの種類はかなりのものですが、ここに並んだのは比較的小となしく一般的なものばかり。真中のモホ・ベルデだけが皆さんには馴染みがないし、日本では手に入りにくいモノでしょう。

右端の亀甲萬、販売者はデュッセルドルフのキッコーマン・ヨーロッパという会社ですが多分中身は日本製でしょう。この辺で手に入る醤油では一番、というより唯一マトモな味のモノです。同じ亀甲萬のラベルでもオランダ製のとんでもない味のものもありました。シンガポールのもバツ。二番目はイギリス製粒入りマスタード。これは日本にもありましたからご存知かもしれません。三番目は例のカナリー産モホ・ベルデ。只今我が家の辛味ソースのトップバターにして四番バター。不動のエースというところ。四番目はスペイン製ホース・ラディッシュ、ラバノ・ピカンテ *rábano picante*。最後はアホネーサ。サの字が落ちたり、ンの字をつけたら大変です。当バルでは誤解を招かぬためアホマヨと呼びます。麻世さんにはゴメンナサイです。ガーリック風味のマヨネーズで日本にも似たものはありますね。匂いは殆どありません。

さて、今日のコミーダの肝心カナメはこれから。

どういうソースでこの野菜を食べるか？ それは食べる人のお好み次第。用意したほうの関知しない所です。健康第一を旨として、色落ち防ぎの為になでつけたほのかな

塩味だけ、それも結構。露地野菜の風味を充分味わえます。

しかし、あえて当バルのお勧めを言えば……。先ず一緒に蒸した白ソーセージにはラバノ・ピカンテ。このソーセージについてはいずれまとめてお話しますから、ここでは飛ばしますが、蒸しても茹でても、何にもつけずで十二分に旨い香草入りのソーセージです。ソーセージにマスタードはツキモノですがこの際忘れて下さい。ホース

・ラディッシュはロースト・ビーフにそえるだけのものではありません。

250mlのセルベサをやっつけるには、このソーセージの半切れとアホとアセイツーナスがあれば十分です。これらは食欲増進のため私達にはなくてはならぬモノ。

スペインの人たちは大体コミーダを正餐と考えているようですから、セルベサ250mlなどとケチなことは言わず、多分ビノ一本をやっつけてしまうのでしょう。

私達はどうしても昼は軽くという習慣が抜けず、やっぱり夕食が主になります。だから外食時などを除いてビノは晩酌。特にウチでの昼食はよほどの事が無い限りセルベ

サ250mlです。極めて健康的！

そしてイヨイヨ本日のメイン、ベルデュラス・アル・バポールですが、あなたならどうというソースを作りますか？ モホ・ベルデは既にタパス皿の小さいのに取り分けてあるんだから、これを使わない手はないですね。先ず無難な所はこれに醤油をちょっ

ぴり。これだけでもう、申し分ないおいしいサルサの出来上がりです。

しかし、相手が蒸した野菜で、ごくごく薄い殆ど舌に感じられない程度の塩味ですから、モホ醤油だけではややアッサリ過ぎるという向きにお勧めは、これにアホマヨを

そうですね、小匙半分ほど混ぜてみましょう。これでぐっとコクがでます。

なに、まだ物足りない？ じゃあ、マスタードも小匙半分ぐらい入れてみてはどうですか？ なになに、まだ刺戟が足りないですと？ では、さっきのラバノ・ピカンテ

も入れちゃいましょう。そんな無茶苦茶と思うでしょうが、これがほんとに旨いです。野菜だけでなく、なんにでも。当バルのお勧め、間違いありません。***

* 買い物百般 *

「サルチーチャ」の巻 2004年2月19日 更新

salchicha フランクフルトやウインナ等、ソーセージの総称です。

ソーセージのたぐいはスペイン産・EU諸国産取り混ぜてもう無数にあります。その中でお気に入りの一品を探すのは、多数のワインの中から安くてもいいものを探し当てる楽しみと同列です。

フランクフルトとかウインナ(ウイーン)という地名がソーセージの代名詞的に使われている位ですから当然ドイツ語系の人たちはソーセージの味にはウルサイ筈です。そのドイツ語系の人たちが、イギリス人ほどの密度ではありませんが、ここには大勢住んでいますからドイツ風ソーセージも多彩に揃うわけです。ドイツ本国からも直輸入品が入ってきますし、スペインの会社がドイツのものを国内でライセンス生産している製品も沢山あります。

スペインも負けてはいません。スペイン独特と言っていいものが色々あります。先ず、チョリーソ **chorizo**。これは豚肉にニンニクを初め色々な香辛料を混ぜ合わせた複雑な味のもので、チョリーソとひとくちに言ってしまうような数ではなく、全国で果たして何十種類あるのか何百種類あるのか見当が付きません。

次は、サルチチョン **salchichon**。これは言ってみればサラミのようなものですが、これも種類が多くその殆どは私達が馴染んでいるサラミよりは濃厚な手ごたえのあるものです。以上二種は基本的に生食で常温保存、表面に白カビがあるものが多いです。三番手がいつかお話したモルシーヤ **morcilla**。これはタマネギほか諸々のスパイスと共に豚の血を入れてあるもので、真っ黒です。皆さんの中には多分見ただけでチョッと怯むかたもいらっしゃるでしょうが、味は決してそんなゲテモノではありません。これも多くのメーカーが数知れぬほどの夫々の持ち味の物を作っています。生食用のものも有りますが私達の経験では火を入れたほうが旨いと思います。特に米が入ったモルシーヤ・コン・アロスなんかはフルボディの赤との相性は抜群です。



これが只今現在の我が家の常備サルチーチャス。

ここへ来た頃は前記三系統のスペイン風ソーセージを旨い旨いとしきりに食べていましたが、これらはいずれも常食するのはチョッとどうか？ と思うようなものがおおいのです。なぜなら、全般に味が濃い。そして、これが一番困る事です。油がかなり多いのです。それで、普段常食するものとしてはこの反対、油が少なく味もくどくないもの、に落ち着きました。ソレが上の四種です。

奥の右。白い大きいもの。これはドイツ製で独特のハーブの香りがとても気に入っています。焼くより、茹でる、蒸す、煮込む、方が断然旨い。今週の Bar R y N の項で使っているのがこれ。マスタードよりホース・ラディッシュのほうが合うというもの。見た目はシラッチャけて旨そうでないかも知れませんが、食べてみるとビックリです。六本・540g入り3.65ユーロ。(以下、ユーロはEと表記します)

奥の左。アメリカのメーカーのものをスペインでライセンス生産しているものですが、謳い文句は「ドイツ風味」という変なもの。これもハーブが利いていて、焼いても、茹でてでも、煮込んでも、歯ごたえ抜群。四本・300g・1.95E。

手前右。これは純スペイン産ですが前記三種のような伝統的スペイン風ではなく、要冷蔵の普通のソーセージです。これ又ハーブが程よく利いていて歯ごたえも良く、どちらかという焼いて食べるのが正解でしょう。二本・200g・1.99E。

最後、手前左。これも純スペイン産。ハモンセラノ風味。ウチではこれはスープの風味出しに使っています。ハモンセラノ(生ハム)はそのまま生で食べるものですが肉を切り取った後のホネ及びホネにこびりついている肉、脂身の部分などはスープのダシの素としてそれ自体立派な商品となっています。問題は濃いダシをとろうとすると塩分も濃くなってしまいう事。その点このソーセージはハモンの風味はあって塩分は多くないので安心できます。5本組み200gで0.75Eのステレもの。

何度も繰り返していますが、魚がどうもあまりかんばしくない、たまにはいいものを見つけても連続性がないのです。と言うより、ここの人たちの魚の料理方が私達のそれと根本的に違うので、保存の仕方に問題があつて、折角よさそうなものを見つけてもちょっと手を出しにくいことが多いのです。

去年の夏前から、地元の人だけが出入りする小さい魚屋のイイのを見つけて、この店ではマズマズと思えるものをずっと買っていました。ところが秋口に買った貝にアタつてしまい、それ以後はここもアシが遠のきました。生食をしたわけではないのにNもRも調子を崩したのは、鮮度は悪くないと見えましたがやはり貝に問題があつたとしか思えません。

一方、生肉は牛・豚・鳥、皆安くて買いやすいのですが、ひとパックの量が私達の食べる量には多すぎて、何回にも食べ分けるという不都合があります。

ポヨ・アサード **pollo asado** といって、鉄串に丸ごとの鳥をズラーッと刺してぐるぐる回し焼きしながら売る店が沢山あるんですが、これがオープン焼きのロースト・チキンと少し違ってチキン特有のくせがなくナカナカいけるんです。けれども、これを一つ買おうものなら、今日も明日もあさっても鳥ということになってしまいます。

その点ソーセージは二人で半分コというのもしやすいし、手っ取り早いし、美味しいし、保存も楽です。一つのものだけでは味の変化がありませんが、前に言ったように選り取り見取り無数の種類があるのであきません。

大きくても小さくても二人で半分コ。それ以上は「食べまい」としてしています。サテ、この写真のソーセージ、全部平らげるのに何日かかるか？

私達はイマ、限りなくベジタリアンに近づきつつあります。***

エクスカーション

「再び・蚤の市」の巻 2004年2月19日 更新

今日のエクスカーションは歩いて五分の近くの広場です。蚤の市メルカド・デ・プルガス mercado de pulgas に付いては前にもお話したので二番煎じですが、今回は写真つきです。プルガとは蚤、英語のフリー flea と同じです。

日本でも近年フリー・マーケットはアチコチで開かれています、毎週決まってというほどには定着していませんよね。Nも編みためた籐細工を処分するために出店した事があるそうです。売上は何処へ消えたかな？

この辺の町では夫々が毎週決まった曜日に広場や公園・市営駐車場等を開放してメルカド・デ・プルガを開きます。私達の町は水曜日です。

事前に届ければ誰でも出店できるのですが、どうやら大部分の出店者はセミプロまたはプロそのもので、毎週次々と隣合った町を回っているようです。

売り手はスペイン人より外国人が多いみたいで、イギリス人が筆頭、ドイツ人も多くモロッコ人やペルー人も見かけます。勿論、スペイン人も大勢います。

ヒヤカシ客のほうも、やはりイギリス人・ドイツ人が多いようで、雑踏の中で耳を澄ますと先ず聞えてくるのは、英語。次いでスペイン語・ドイツ語でしょうか。アラブ系統の抑揚のない切れ目のない独特の言葉も良く聞えます。

もうほんとに人種の坩堝で、売り手の様子も、ごく普通の主婦が家庭の不要品を持ってきて並べているらしい人から、盗っ人がそのまんま盗品をさばきに来たんじやないかと思えるような風体まで色々です。

商品はというと、これももう滅茶苦茶で、着古したような下着から、片方だけのボロ靴、キーのない錠前、錠前のない鍵、結構値打ちモノらしく見える骨董品、錆び腐ったナイフ、いまどき使う人はいないと思える古いタイプライター、手のもげた人形、等等など。なかには捨てられた犬猫などのペットを救おうという、果たしてこのお金の行く先は？と疑いたくなるオコモの変形のような募金まで。



上の写真は全体のごく一部分。この左右に同じ位の面積があると考えてください。
この広場は普段はがらんとして人気も少ないところですが、市主催の催し物からサー
カスの巡業まで各種イベントの会場になるところです。
隣地には公園や遊園地、野外音楽堂、図書館などがあって私達も散歩の途中良く通り
ます。このリゾート・タウンのヘソともいえるところでしょう。





古本は私達のお目当ての一つ。学術書といえるものからアブナイものまで色々。
看板の意味分かりますね？ 一冊なら0.5 E、二冊なら0.9、六冊なら2.5。

下は下着売り場に群がるオバさん。商品は新古品、と思いたい。





上はガラクタの山の中では少しマシな店、アラジンのランプでもあるかな？ 下は究極のガラクタ、事故でバラけたバイクの残骸50ユーロ。誰が買うかコンナモノ。





古レコードとグレープフルーツだけ、何故？ こっちは古パンツとオレンジ・レモン

何故?? 奥のほうには壊れた自転車の泥除けだけ、何故???

最後は何故か世界中に散らばっているペルー人ストリート・ミュージシャン。演ずるは **El Condor Pasa** 「コンドルは飛んでゆく」。やはりこれが一番。この蚤の市を見ると、私達が日本を離れる時捨ててきたガラクタがトンでもない宝モノに思えてなりません。どうですか、皆さんも次のフリー・マーケットに出店してみてもは・・・?***

