

¡Hola amigos!

RとNの Málaga からの手紙

(037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03月18日 R & N

目次	更新日
身辺雑記	2004年03月18日
Bar RyN	2004年03月18日
買い物百般	2004年03月18日
エクスカーション	2004年03月18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 *

「テロと総選挙」の巻 2004年3月18日 更新

長らくお待たせしました。二回連続の休刊、足掛け三週間の中にスペインでは大きな出来事が二つありました。既に新聞・テレビなどのニュースでご存知だと思います。一つは3月14日の総選挙で野党P S O E (スペイン社会主義労働者党)が議席の過半数には達しなかったものの、これまで絶対多数を誇っていた与党P P (国民党)を相手に雪崩的というか地すべりのか、とにかく大逆転勝利をおさめたこと。

もう一つは、同11日、スペイン中を震撼させたマドリー(D)のテロ事件です。私達は、言葉もろくすっぽ解らないテレビで見ているだけですから、この二つの出来事については日本にいる皆さんのほうがよくご存知ではないかと思っています。でも私達は、言葉は解らないなりにテレビ・ニュースは良くみているほうだと思います。第一に、言葉を少しでも聞き取る練習・耳を慣らすためであり、第二はスペイン式思考・スペイン式報道に慣れるためです。

現在、テレビと新聞は報道手段の最右翼でしょうが、ここでは新聞は買いに行かないとありませんし、新聞を読むのは私達の語学力ではあまりに時間が掛かります。テレビは画面で現場を見れるので、言葉抜きで何が起こったかの見当だけはつくというのが大きな利点でしょう。勿論、伝える側が、自分の都合で編集した一連の画面をそのまま鵜呑みにするのは危険ですが、それを承知でみている限り、場面場面は信用できるものが多いと思います。私達は先ず地元テレビを見て、これは容易ならぬ出来事だと思うことがあると、その後、インターネットで日本の新聞を見て確認するという方法を取っています。

私達はノンポリであることを恥じない生粋のノンポリで、このHP上で政治評論や時事解説をする気は毛頭ありません。しかし、そういう私達も先週はついテレビにくぎ付けにされる前記の二つの出来事があったので、こういうときに今の私達が何をどう見て、出来事を把握するのか、と一言をお話したいと思います。

一つの出来事を十人に語らせたなら、それこそ十人十色、夫々に程度の差はあっても事実誤認や誤解が含まれる事は避けられないでしょう。そこにある種の意図が加われば

場合によっては真実とは程遠い、全く反対の意味を持った話にもなりかねません。日本のように報道の自由が確立された(と信じられている)世界でもこのことには充分の注意を払わねばならないでしょう。数多くの各種のメディアが夫々の主張を交えた報道をするのですから、出来事の本質を的確に判断する事が、今の私達のように限定

の情報しか得られない環境より、むしろ難しいと言えるかも知れません。私達はテレビを見ても、アナウンサーや関係者や目撃者のコメントは事実上分からない訳で、二、三のスペインの局、たまにしか写らないBBCとCNNの絵だけを見比べて自分なりの判断を下しているのです。各メディアが、絵の中に「も」持ち込んでい

るかもしれない報道意図をできるだけ頭の中で排除して、三局以上の複数のテレビの「絵だけ」を見ているとかなり真実に近づけるのではないかと考えています。社会主義政党が与党保守党に対して地すべりの勝利を収めた今回の総選挙は、言葉は

解らなくてもテレビ報道の様子で、かなり以前からそうなるだろうと思える雰囲気を感じていました。各メディアの予測は必ずしも、与党敗北、ではなかったようですが私達は(勝手に、且つ無責任に)間違いなくそうなるだろうと信じていました。何の

思惑も予備知識もない方が案外本当の姿が見えるのかも知れません。先ず、両党代表の演説を聞く民衆の熱気にかかなりの温度差があったと思います。政見演説の会場に集まっている聴衆の人数にも年令層にも明らかな差がありました。対イラクの開戦以前から一貫して親米路線を敷いて来た現政権に一般国民、特に若い層はすっかり嫌気がさしているように見えました。両党代表の持ち味や、演説のウマ

さにもかなりの差を感じました。言っている事の内容が全く理解できない私達が、演説のウマさを云々するのはヘンかもしれませんが、演者と聴衆の一体感・連帯感はテレビ画面からでもよく伝わります。貴族的そっけなさを感じさせる現首相や地味な保守党代表に比べ、野党代表はあるときはダイナミックに、あるときは熱っぽく、また、あるときは攻撃的に聴衆を盛り上げて

大衆の感情が流れを変えたのだと思っています。

一方、与党は八年の安定政権の上に大アグラをかいていたようにも見えたのです。

14日の投票日の前々日に起きたテロ事件は、こうした保守・革新交代の流れを決定的なものにしたとは言えるでしょうが、たとえテロ事件がなくてもこの大きな流れは変らなかっただろうと、私達は感じています。

11日朝、私達としては早めの八時頃起きて、テレビを入れた途端テロ事件の第一報が写りました。そのときはまだ爆破された車両の絵もなくアナウンサーの緊張した様子とボンバ、マドリー(D)、アトーチャ、等の断片的な言葉でテロを直感しました。そしてテレビ報道が進んで行くに従って、これはまさしく9.11の続きだとも思いました。そう思ったのは、前々からアル・カイダの次のテロがあるとすれば、スペインは危ないナー、と考えていたからです。

スペインは真っ先に積極的にイラク戦争に介入した非英語国で、何故スペインが？という疑問が抜けなかったのです。また、スペイン国内には大勢の合法・非合法のアラブ系居住者がいてアラブ人テロ分子が入り込んでも目立たないはずで

警備は一見厳重そうにも見えますが、ザル・ミズの部分が多いように思えます。複数の警察官が警備しているところを見ても、それが路上であれ空港内であれ、私語が絶えず、緊張感は殆ど感じられません。井戸端とおんなじです。

また、アラブの一員でもある隣国モロッコとの関係では領土や密航者などの問題を常に抱えています。アル・カイダからみてアラブの敵という大義名分も立つし、工作しやすい国情という点でも格好の標的だと思われても仕方ありません。

実は3月4日に娘を迎えにマラガ空港へ行った時もなんとなく嫌な予感があったのです。その日、娘はヒーロー発マドリー(D)経由のイベリア航空で来たのですが、まずマドリー(D)着陸が何故か大幅に遅れ、そのため予定された乗り継ぎ便を逃し、更に次の便のマドリー(D)発も大幅に遅れるという二重の遅れで、結局マラガ着は三時間半の遅れでした。マドリー(D)のイベリア航空のエプロンが何らかの理由で着陸便を受け入れられない程ゴッタがえしていたのではないのでしょうか？

待つ間、空港で到着便掲示板をみていて気が付いたのは、BAとイベリアが軒並み遅

れているのに他の多くの便は、同じヒースローやマドリー(ド)発でも殆ど定刻の到着だった事です。治安関係筋には何らかの情報が伝わっていて、親米国のBAとイベリアは特にセキュリティ・チェックが厳しかったのではないかと思います。

到着した娘に聞くと、乗客に対しては特にそういうことはなかったけれど、マドリー(ド)では遅れている便の機内に乗客が乗り込んだ後、離陸直前になってからタイヤ交換という理由で更に大幅の遅れが出た、のだそうです。

離陸直前にタイヤ交換??それはオカシナ話じゃないか、というのは考えすぎでしょうか。タイヤの状態は着陸後最初のチェック項目に入っているのではないかと? また、娘はネットで便を予約した時、どういう種類の機内食がいいかというチェックにちゃんと回答しておいたのに、結局機内食は出なかったと不平を言っていました。これも、今考えると、機内食など短時間の便では重要でないものは積み込みを出来ないほど、機体や貨物室の検査に手間取っていたのかも知れません。

テロ事件発生直後、政府はETA(バスコ祖国と自由=バスコの非合法革命的民族組織)の関与を指摘していたようです。テレビでもしきりにエタ、エタというのが聞えました。政府にとっては、自らの親米路線の因果としてアラブのテロ組織に狙われたというより、国内民族問題のテロとして処理した方が反米に傾いている国民感情を刺激する度合いが少ないと見たのでしょう。少なくとも選挙が終わるまでは・・・。一般民衆の中にも短絡的にまたもやETAの仕業だと考えた人もいたのか、または仕組まれたのか、早速、反ETAのデモをやった組織もあったようです。

しかし、冷静に考えればETAのテロだとするには色々無理があることは解る筈です。同時多発である事、全面的に無差別、しかも児童・学生の通学や労働者階級の通勤時間を狙ったもので、従来のETAの手法とは明らかな違いがあります。スペイン全土の一般民衆の怒りを買うようなことはETAそのものにとっても何の得にもならない筈です。結局、政府は事件の翌々日即ち選挙の前日の午後になって、モロッコ人三人とインド人二人の容疑者逮捕を発表し、この事件がやはりETAによるものではないらしいことを認めたのです。

私達は、はっきり解らないながらも、スペイン政府がETAの関与を匂わせているのに、近隣諸国のメディアはアル・カイダの関与を指摘しているという報道を不審に思

って見ていました。そういう内外の情報のズレが、政府にこれ以上内部情報を伏せておく事を断念させたのか、事件発生から、それ迄は何らかの情報操作があったとしか思えません。いずれにしても、この時点でその翌日に予定された選挙での与党の敗北は、ほぼ決定したと言っていいでしょう。

娘の帰りのフライトは事件翌日のヒースロー直行のBAでしたが、この出発も二時間前にチェックインした時点で何故か既に30分遅れと言われました。このときも他の航空会社の便は殆ど定刻出発だったのです。セキュリティ・チェックも全く普段どおりで、じゃ、一体何で遅れるんだー、です。

私達は、テロ直後ではあるし多分空港警備は厳重になっているだろう、セキュリティ・チェックも時間が掛かって混雑が予想されるからと、かなり早めに家を出ました。また、見送り人も身元確認をされるかも、と思い私達のパスポートも用意していきました。しかし、マラガ空港の警備は普段より少ない位で、テレビで見る近隣諸国や米国の緊張した警備の様子から較べると信じられないようにアッケラカンとしたものでした。送迎人など眼中にない様子。コレダモンネー、ったく。

その後、アル・カイダの犯行声明のビデオが発見されたり、新たにアラブ系容疑者が逮捕されたり、まだ真相は解明されないまでも、事件当初、政府が発表したETAの話は影をひそめ、アラブ・テロ組織の関与はほぼ間違いない様相になって来ました。アスナール首相自身が情報操作をしたという話もあるようです。もし本当だとしたら国民をナメた所業であると言わざるを得ませんね。

全く物騒な世の中になってしまったものですが、これで終りとは到底思えません。次は日本だ、とは言いませんが、世界中どこにいても何らかの危険は常にアルと思わねばならないのでしょうか。気をつけろと言われても、風邪の予防のようなわけにはいきませんね。でも、皆さんもどうぞお気をつけて・・・。***

* B a r R y N *

「ラス・ガラファス」の巻 2004年3月18日 更新

Las Garrafas と書きます。garrafa ガラーファとは大きなガラス瓶の胴の周りに藁やコルク、蔓などを巻きつけたもので、言わば西洋版「こもかぶり」のようなものです。これは本来は保存・運搬用の断熱とガラス瓶保護の緩衝材であった筈ですが、装飾的に使われているものもあります。イタリー・ワイン、キャンティーの瓶などはご存知でしょうが、市販の小さい瓶のものは明らかに「飾り」ですね。

ラス・ガラファスというのは色々なマラガ酒を飲ませるボデーガの店名です。ボデーガ **bodega** は既にご存知と思いますが、本来は醸造所、またはその(地下の)酒蔵のことで、転じて酒場や飲食店もこう名乗る所があるわけです。

また船の貨物倉、即ち船倉の事もこう言います。フィリピンの船員は夫々の出身地によって多くの言語を使い分けていますが、全ての地方共通の標準語としてはタガログ語を話します。この言語は語彙が少ないので、スペイン語や英語をそのまま外来語として使っている部分が多いのですが、船倉は彼らの常用語としてボデーガと言っていました。例えば、第一番船倉というときはボデーガ・ヌメロ・ウーノです。

番号等の数字も全てスペイン語転用です。だから彼らとの会話では自然こちらもスペイン語混じりの英語になってしまうんです。オープン・ザ・ハッチ・オブ・ボデーガ・ヌメロ・ウーノ（一番船倉のハッチを開け）とかもうでたらめです。勿論、ホールド・ナンバー・ワンと言ってもいいんですが、彼らにはボデーガのほうがなれた言葉なんですね。という訳でRにとってボデーガは酒蔵という意味でなくてもお馴染みの言葉であったんです。

5 L入り位までの小型のガラーファの肩の部分にはぶら下げて持ち運ぶためのリング状の突起がありますが、このリングに親指を突っ込んでビンの胴体を腕に乗せて大きく開けた口に瓶から直接ビーノを流し込むのが職人達の粋な飲み方なんだそうです。

少なくともラッパ呑みよりはかっこいいかも。



店はマラガ銀座ともいべきラリオス侯爵街 **Marqués de Larios** から少し外れた静かな通りにあります。地味な吊り看板の両側の緑色の扉が店の入り口です。店名の下にビーノス・デ・マラガ **VINOS DE MALAGA** とあるのはマラガ酒を飲ますよということです。また右の閉まっている扉の上には、創業1915年 **FUNDADA EN 1915** となっています。この辺りの街並みの古さから見ると意外に新しい店です。マラガ酒というのも前にお話した事があってくだいようですが、酒好きのかた以外はとっくにお忘れだと思えますし、好きな方には何度でも、ということでしょうから繰り返します。ヘレス(シェリー)がヘレスで出来た独特なビーノであるのと同じようにマラガとはマラガ地方のやや特殊なビーノの総称です。全体に甘味の強いものが多いのですが、辛口のフィノ・マラガ **fino malaga** というのもあって、甘いのはダメという客も逃がさない仕組みです。



店に入るとすぐ、こんな風にマラガ酒の樽がずらっと並んでいます。日本でも「こもかぶり」を積み上げてある店がありますね、あれと同じです。

やや特殊と言いましたが、その最たるもの、中段の左から二つ目。MOSCATEL モスカテルというやつ。これ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絞って造るものらしく、当然ながらかなり甘いです。酒飲みが酒を飲むつもりで呑むようには造ってはならず、言わばデザートのようにチョコビッと味わうものなのでしょう。

私達は専らコーヒーの砂糖代わりにリキュール・グラス一杯なめるだけです。

モスカテルの反対の極にあるのが上段左から四つ目の樽、フィノ **Fino** 辛口です。これはヘレスの辛口や、ヘレス近くのサンルーカルという町で造られるマンサニーヤと同系統のもので、食前酒としてシェリー(ヘレス)と同じように呑まれます。

フィノの左下がマラガ酒の代表的なものマラガ・ドゥルセ MALAGA DULCE 甘口です。上段左端に LACRIMAE というのがありますね。これがどうも分からないんですが、メニューには **lágrima** ラグリマ(涙)となっていてこれを頼むと **lacrimae** が出てきます。例のヘレス量り売りのオバちゃんのところもここと同じ蔵元ゴマラ Gomara の品物を扱って居ますがやはりラグリマ lagrima で売っています。似たような綴りで **lacrimal** (涙の)という形容詞がありますが、**lacrimae** というスペルは辞書にありません。



本日の昼食。これは全てタパス・メニュー。一人前一皿のラシオン **ración** を頼んだりしたら大変、とても私達の胃袋では太刀打ちできません。その点、こういう呑み助が半分以上の店は、タパス、メディオ(半皿)、ラシオン(一人前)と量を細かく分けてくれるところがいいのです。左上から右下の順で、先ず **albóndigas** アルボンディガス(肉団子煮込み) **pincho** ピンチョ(豚肉の串焼き) **almejas** アルメハス(アサリのワイン蒸し) **cresta** クレスタ(スペイン風ハンバーガー：香辛料がきいていてウマイ)。全て2人で半分ずつ分けて食べます。こんな居酒屋でなければ出来ない芸当で、私達もうレストランでのちゃんとした食事はできない事をひしひしと感じています。財布はともかく胃袋のスペースがせいぜいタパスで四種か五種、ソレが限界です。しかも外でチョットしつこいものを食べて帰ると、その日はもう何にもイラン、です。一番困るのは調理したものでアッサリした食べものは殆どない事です。野菜サラダは只、野菜を切っただけ。自分でテーブルにならんでいるオリーブ油と酢・塩・コショウで適当に味をつけるんですから、そんなものにお金を払うのはいかにも馬鹿馬鹿しい。ウチで作る浅漬け風塩もみサラダのほうが、なんぼかマシです。



左の奥にチラッと見えるのはトリアエズのセルベサと一緒に出てきたオリーブ。手前は **pimiennto asado** ピミエント・アサド(焼きピミエント)。グラスは左からビーノ・ブランコ、フィノ・マラガ、ラグリマ、モスカテル。

この店が一風変わっているのはこれらが全て分厚いタンブラー型のグラスで出てくること、こんな店はスペインへ来てから初めてです。普通はカーニャ(生ビール)以外はすべて足つきグラス、コパで出てくるのに、この店は最初にカーニャ、とって頼んだセルベサはコパで出てきて、それ以後は何を頼んでもご覧の通り。

何故だろうと色々考えてみました。どうやらこの店は徹底的にノンベを対象にしているらしい、だから呑むほどに酔うほどに足つきコパなんかじゃ幾つも壊されてしまうので、倒しても落っことしても壊れそうもない頑丈なタンブラー型にしたんじゃないか？ 逆にセルベサぐらいじゃ酔っ払う奴は居ないだろうと見越して、それは足つきコパで出すんじゃないか？ この推理どうでしょうね？ 多分、アタリ。***



* 買い物百般 *

「再びハモン・セラーノ」の巻 2004年3月18日 更新

ハモン・セラーノについては前にもお話しましたので、またかとお思いでしょうが、日本では手に入りにくいものの一つではあるし、私達自身が掛け値ナシにウマイ、と
思っているものなので、くどいようですがもう一度取り上げます。

製法や豚の種類などについては前にも言いましたし、その気になればこれについて
蓄を傾けた本は沢山見つかるでしょうから、端折ります。

これまで色々試してみて、やはりこれはスライスして真空パックしたものでなく、対
面販売のカウンターでその場で切り取ってもらったものに限る、という結論に達しま
した。だからこそクリスマスシーズンには、皆、思い切って丸ごとを買うんですね。
両者の一番大きな違いは、香りです。丸ごとのモモ肉から切り取ってもらったものを
持ち帰ってすぐ食べると、ハモン・セラーノ独特の香りが口中に広がります。

舌に感じる旨味は真空パックのものでもナカナカのものが有りますが、この香りだけ
は手切りのものが数段優っています。そこが、熱処理をした、お土産として合法的に
日本へ持ち帰る事のできるものと全然違うところです。これだけは直接スペインに來
て対面販売で買ったものを味わうか、または繁盛しているバルで食べるしかないでし
ょう。繁盛している、よくはける、という事が肝心なのはバルだけでなく対面販売で
も同じで、前の客に切り取ってから長時間たつと、折角の香りが飛んでしまいます。
どのスーパーの売り場でも切りかけのハモン・セラーノはそのまま常温でケースも何
もないカウンターのウシロに並べてあります。だから、まえの客に切り取ってから長
い時間が経過すれば当然表面は乾いてしまいます。最初の一切れはハネてくれますが
どんどん売れている店のものがヨリ良いことは言うまでもありません。

今まではハモン・セラーノを買う時は大奮発して、例の大手デパートチェーン直営の
コル(COR)というスーパーで一番いいものを買っていました。でも、最近隣街のフ
エンヒローラでチョットいい店を見つけたのです。



Lote n.º 6

P.V.P.
176 €

- 1 Paleta de Bellota 5 Kg. aprox.
- 1 Caña de Lomo bellota 800 grs. aprox.
- 1 Bote de Lomo Orza cinsera 1 Kg. aprox.
- 1 Queso Puro de oveja 2.800 Kg. aprox.
- 1 Solichichón de pueblo 500 grs. aprox.
- 1 Chorizo de pueblo 500 grs. aprox.
- 2 Morcillas de pueblo 700 grs. aprox.

Secadero de Jamones y Paletas Ibéricas,
Fábrica de Embutidos del Cerdo Ibérico

Romero Torres





Productos del Cerdo Ibérico 100% Natural

**SALADERO DE JAMONES
IBÉRICOS DE BELLOTA Y
FABRICA DE EMBUTIDOS**

Romero Torres

Polig. Ind. El Blasquillo, 1, 2 y 3
Tfno.: 957 58 46 06 - Fax 957 58 46 61
FUENTE OBEJUNA (Córdoba)

Navarro Suez, 38 - Tfno.: 952 56 85 59
PEÑARROYA-PUEBLONUEVO (Córdoba)

Avda. de Mijas, 1 - C/ Marcos, 2
Tfno.: 952 66 67 93 - Tfno.: 952 47 55 45
FUENGIROLA (Málaga) FUENGIROLA (Málaga)



<http://www.jamonesromerotorres.com>

Lote n.º 7



P.V.P.
157 €

- 1 Jamón de Reserva 6 o 7 Kg. aprox.
- 1 Bote de Lomo de Orza cinsera 1 Kg. aprox.
- 1 Queso Puro de oveja 2.800 Kg. aprox.
- 1 Lomo Ibérico de bellota 400 grs. aprox.
- 1 Solichichón de pueblo 500 grs. aprox.
- 1 Chorizo de pueblo 500 grs. aprox.
- 2 Morcillas de pueblo 700 grs. aprox.

Una de las primeras fábricas de España que elaboran los productos del Cerdo Ibérico de una manera artesanal y 100% natural.

*Los productos **Romero Torres** del Cerdo Ibérico de Bellota, son piezas Artesanales en su más alto espigado, pues todos ellos son alimentos orgánicos a través de procesos en los que la apariencia y la sensibilidad son imprescindibles para alcanzar el éxito apetecido.*

これがその店のパンフレットですが、この会社はフエンヒローラの二店舗で売るものをコルドバ県にある直営工場で製造しているのです。店舗も工場もこじんまりしていますが、一つの工場で作ったものを二つの店で売りさばくのですからかなりの売上があるのでしょう。写真の右下隅に豚が放牧されているのが見えますね。

こういう草原でドングリを食べさせた黒豚で作ったハモン・セラノ即ちハモン・イベリコ・デ・ベ(リ)ヨタが最上ということになっています。ベ(リ)ヨタとはドングリのことです。遠くに見えるのは樅の木でしょうか？ このイベリコ種という豚は黒豚といっても日本のみたいに真っ黒ではないようです。

イベリコは精肉としてもスーパーなどに出てきますが、一番安いものでも普通の豚の二倍以上の値が付いています。肉の色が赤みが強く、一見ビーフかと思うようなものもあります。勿論味も普通の豚より美味しいとされています。イベリコのスペアリブに塩・胡椒または各種ハーブなどをすりこんで網焼きするとナカナカいけます。暖かくなるとベランダ・バーベキューの出番となり、これは定番メニューの一つです。

イベリコ種の豚がウマイとされるのは写真のような環境で放牧されて、ドングリを食べているから、らしいですが、さもありませんと思える光景ですね。



店の外の通りから見たところ。真中の開いているスペースが今オナーさんが切っている私達がこの日買ったキロ48.5ユーロのもの、その左も同じ値段。この写真には入っていませんが、68.5Eの左に最上級98.5Eというのがありました。



これは店の宣伝ビラとカードですが、ドコまでもドングリ、ドングリです。ドングリだけで飼育するわけではないのでしようが、ドングリを食べさせているということにかなりのコダワリがあるようですね。



私達のハモンを切っているオネーさん。手術中の外科医も斯くやという真剣さ。黒い蹄がイベリコの証拠。壁にぶら下がっているのは全てイベリコのハモン・セラノ。この右手、店の奥の壁は全てハモンで埋まっています。小さい傘を逆さにしたようなものは、滴り落ちる油を受けるもの。私達が行ったのはシェスタ明けの午後の店開き直後でしたが、既に先客が居ました。クリスマスなど客が殺到する時は人数を増やすんでしょうが、普段はどうやら彼女一人で仕切っているらしく、こうやって一人一人の注文に合わせて手ですきとるのでからあまり能率的な商売ではありません。そのためか待つ客のためにベンチを用意してあり、私達も十数分そこで待ちました。先客が5～6人も居たら大変、小一時間待たされることになるかも知れません。待つほうも段々真剣な顔になってしまいそう。ハモン・イベリコ待合室ですね。***

エクスカーション

「mPm」の巻 2004年3月18日 更新

mPm マラガ・ピカソ・美術館 Museo Picasso Málaga (ムセオ・ピカソ・マラガ)です。mPm、入場券などにはこう印刷していますから、これが美術館の正式のロゴなんでしょうね。実際は真中の大文字のPと両脇の小文字のmが同じ大きさです。

2月末の或る日、Nの足首捻挫もどうやらなおったので、マラガに行ってきました。車を持たない今の生活では、足を痛めると、もうどうにもなりません。まあ、今回は大事に至らず良かったんですが、なにしろここは坂の町、年寄りが転びそうな所は無数にあります。私達はまだ足腰は大丈夫(のつもり)ではありますが、いっそう気をつけなくては、と思います。シンプル・ライフはそれなりに大変です。

私達が引っ越してきた一昨年の11月、この美術館の工事は既にやっていました。いつからやっていたものか、全体を新たに造ったのではなく、外部構造の一部は16世紀に建てられたもので、パレスとっていますから何か王室関係の建物だったのでしょう。その古い建物を修復して、一部を新たに継ぎ足して造るという、各都市にある大聖堂などと同じくスペインではお馴染みの方法で完成させたものです。

いつ通りかかっても工事中なので、いったいいつ完成するんだろうかと気になっていました。完成予定日などの表示が一切ないのです。日本では、工事にかかる前に、完成予定どころか開館予定日まで決めてしまって、それに向ってまっしぐら、というのがむしろ普通ですね。サグラダ・ファミリアは別格としても、この国では、そういうやり方は多分馴染まないだと思います。マラガやグラナダの大聖堂なんか、完成に至らずそのままになっています。今後工事を再開して完成させそうな気配は感じられません。未完成のままソレはそれで落ち着いてしまって違和感を感じさせないのはサsgaとも言えます。美術館もそんな事になるんじゃないかと密かに案じていましたがこの忙しい時代ではまさかそんな事もなく、去年11月、工事は完成。そして国王を迎えての開館式となりました。これが予定通りの期日だったかどうかは知りません。



エントランスはこんな感じ。超々シンプル。エッとと思うぐらいの簡素さですが、内容の圧倒的な重量感に充分の自信が窺えるニクイ演出ともみえます。

私達が行ったのは平日の早い時間でしたから、入場券を買う行列も短くて30人いたかどうかでしたが、私達が館内にいる間にどんどん入場者が増えたようで、出てくる頃には大分混み合っていました。入り口の行列も倍以上になっていました。

館内は撮影禁止、女性のハンドバッグはセキュリティ・チェックを済ませた後返されますが、傘や男性の鞆、カメラなどはクローク・ルームに預けます。入場料は当館所蔵品の部分だけなら6ユーロ、他の美術館からの出展は4.5E、両方見れる切符は8Eです。シニアやユースの割引もあり10歳以下は同伴者がいれば無料です。

私達が行った日は別館でパリのピカソ美術館とバルセロナのピカソ美術館の所蔵品の一部が展示されていました。

日本の美術館などでヨソから借り物の展示をする場合は、大抵館外に垂れ幕など吊るして何かを特別展示中だということ広告しますね。垂れ幕まではないとしても、エントランス付近には必ず何らかの案内を貼り出すし、ポスターなどもアチコチで見かけます。しかしこの美術館ではそういう案内を見かけませんでした。単に私達が見落としただけかもしれませんが、そうではナイと思っています。今までにも同じ事を何度も言ってきて、いいかげんにミミタコだと思いますが、この国では、とまでは言い切る資格はありませんからこの辺ではとっておきましょう、この辺では掲示による案内が実に少ないのです。全て口伝てに頼るのでしょうか？ 全く不思議です。



これは英語版の館内案内パンフレット。中央下は入場券の裏表。案内パンフは西・英・独・仏・伊・葡などがありました。日本語はなし。仕方ないですね、ここを訪れる東洋人の中では日本人が断然多いとしても、入場者全体から見ればほんの一握りでしょうから。特に個人旅行でここまで来るのは並大抵ではありません。パック・ツアーは楽ですが、こういう所へきてもナカナカ自由がきかないだろうし、こういうものは勝手気ままに、好きなところで好きなだけ止まってジックリ見ないと見た気がしないでしょうから、そこが難点ですね。その点では私達は恵まれています。Rにとってはネコに小判という感じがしないでもありません。

館内には本屋があって、この辺の街中の本屋では到底期待できないほどの点数の美術書を置いていましたが、ここにも残念ながら日本語のものは見当りませんでした。ピカソのものでは圧倒的にフランス語のもの、即ちフランスで出版されたものが多かったように思いました。スペインの出版社によるスペイン語のものは少なかったように感じられました。私達も簡単なピカソ紹介本のスペイン語版を一冊買いました。スペイン語版が一番安かったからですが、これも出版社はドイツでした。この辺の街を歩いていて気づくのは、画材専門店がとても多いことです。反対に本屋は極端に少ないのです。日本では画材専門店というのはそう多くありませんね。大抵は文具店を兼ねているか、書店の片隅に置かれているといった風なのが多いと思います。本屋が少ないのはリゾート地だからだとしても、画材屋との数の比率は日本と逆転です。



真中の塔屋の向こう側がエントランス。建物全体をカメラに収めきれないほど狭い路地の奥にあります。この部分は建物全体の西の端で古い建造物を修復した所、この右手に新しい部分がつながります。路地の両側にはバルやカフェの椅子・テーブルがびっしり。この一角はマラガ旧市街でも一番古い部分だろうと思います。後で紹介しますがもう一本右手の道路の向こう側にはローマ人の築いた劇場、更にその向こうはムーアの城アルカサバです。アルカサバについては以前紹介しましたね。

工事が遅々として進まなかった理由の一つは、こうした歴史的な旧市街地の真っ只中ですから道も狭く工事車両も簡単に出入りできない、といった事もあるでしょう。隣接の建物も全て古い、価値の或るもので、簡単にトッパラッテ、とはいきません。



これは反対側の路地から見た美術館の塔屋。突き当たって左手がエントランスです。去年の開館以前は昼日中でも人通りの少ないところだったのに、2月末の閑散期でもご覧の通り観光客がゾロゾロ。周りのバルやオミヤゲ屋はタナボタです。春以降は路地が溢れそうになるんじゃないでしょうか。 次の写真は美術館の裏側。



この工事が美術館そのものに関係あるのかどうか知りませんが、どう見ても関係がないとは思えません。とするとやはり去年11月の開館は見切り発車だったようです。館内も、古い建物を修復した本館部分と、他の美術館の所蔵品の展示場は内装の仕上がりにはかなりの差があったように思います。

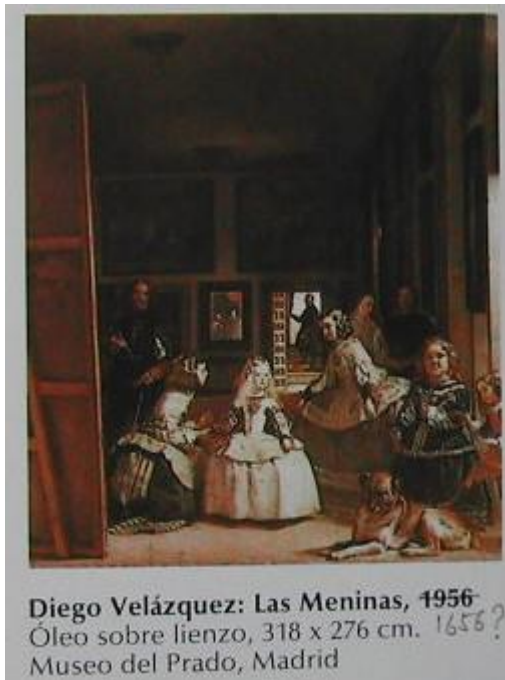
この裏側の工事もごく少ない人数でポツポツやっているだけ、特に急いで進めているようには見えませんでした。もう開館しちゃっているんだから、別に急ぐコターネーや、と思っているのかどうか。観光シーズンの幕あきはすぐだというのに。

工事現場から道路一つを隔てた反対側は下の写真のようなローマ時代の野外劇場跡の発掘をしているところ。ここも一昨年の秋からどれだけ発掘が進んでいるのか知りませんがユックリ・ユックリ作業をしています。発掘などという作業はこういうペースが理想的なのかも知れません。

テアトロ(劇場)の向こうはムーア人の築いた城アルカサーバ **Alcazaba**。

このショットには「現代」を表すものは何一つ入りません。一番新しいのが11世紀のアルカサーバです。人口60万の都市の中心街の一角にこういうシーンがあるのはちょっとした驚きです。この辺一帯の海岸近くはローマ遺蹟の連続で、私達の住むベナルマデナにも沢山ありますが、ホテル等の下に埋まったものも多いのでしょう。





Rが一番面白いと思ったのは、前回のこの項で触れたベラスケスの **Las Meninas** ラス・メニーナスという作品、あの作者自身をも書きこんである有名な作品ですが、これをピカソが抽象画として再現した作品です。

この絵はバルセロナのピカソ美術館所蔵のもので偶然この日見ることが出来ました。ベラスケスのこの絵のことをお話した直後だったので、或る感慨をもって見ました。あの、デジカメで撮ったような、と形容した超細密な絵もピカソにかかると全く違うものになっています。特に手前に寝そべっている犬には笑ってしまいましたネー。

こうなると最早模倣という言葉は全く当てはまりません。

美術に関しては殆ど無関心で過ぎてきたので詳しい事はわからぬまま勝手にお話するのですが、有名な画家は結構他の有名な作品の模写をするようですね。

ソレを自分の筆で画いたらどうなるのか、自分はソレを超える事ができるかどうかを確認する為なのか？ 絵を画く楽しみを知らぬ者にはわかりません。

ピカソにも前記ベラスケスの作品のほかにマネの（多分日本語名「草上の昼食」といわれるものだと思いますが）**La merienda campestre** ラ・メリエンダ・カンペストレという作品を画いたものもあります。美術館内の本屋で買った本で知りました。こんなことが一番面白かったなどと言うと美術好きの人には叱られそうですが、正直な感想です。あとは若い時代に画いた写実的な絵の何点かが印象に残っています。

抽象画のよさを感じ取る感性を持ち合わせていないんですね。巨匠には申し訳ないこと
とです。しかし、Nは充分楽しめたそうです。ここが感性の分かれ目か？

左の写真がベラスケスのラス・メニーナスですが、制作年を間違えてプリントしてあ
りました。ベラスケスが1956年に生きていた筈はなく多分これは1656年
である筈です。何事も正確無比、という感じのドイツの出版社でもミスプリはあるんだ
など、日頃変換ミスに悩まされている者にはホッとするようなミスです。

しかしさてよ、と考え直してみると、これはスペイン語版です。ということは執筆も
校正もスペイン人がやった筈。やっぱりナー。

次は、ピカソの生家博物館。大きな建物の角で、ピカソ一家がなん部屋使っていたの
か知りませんが、この一階(日本式では二階)部分を使っていたものと思われ
ます。ピカソ美術館から徒歩で3～4分の距離で、美術館開館前でも訪れる人がそんなに多
くはなかったのに、この日美術館を出た後覗いてみたら、このとおりにヒソソリしてい
ました。前に行くのは典型的スペイン・オバサン。

この建物が面している広場では日本のテレビ・クルーが何か取材をしていました。通
りがかりに見たらカメラの横にNTVと書いてありました。





美術館のエントランスのすぐ近くで商売をしている大道絵描き。思い入れたっぷりにピカソ風の絵を画いていますが、まったく売れているようではありません。彼がピカソの「まね」をしても、ピカソがマネの「まね」をしたように評価されないのはしかたのない事ですね。***



(街のアチコチで見かける「画材屋」のウインドウ)