

# ¡Hola amigos!

RとNの Málaga からの手紙

(040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04月08日 R & N

| 目次                       | 更新日         |
|--------------------------|-------------|
| <a href="#">身辺雑記</a>     | 2004年04月08日 |
| <a href="#">Bar RyN</a>  | 2004年04月08日 |
| <a href="#">買い物百般</a>    | 2004年04月08日 |
| <a href="#">エクスカーション</a> | 2004年04月08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 \*

### 「居住許可証更新」の巻 2004年4月8日 更新

花まつり、ですね。こんな言葉も、それが持つ季節感も、遠くになりけり、です。先々週末から先週明けの悪天候がウソだったように、4月に入ってから例の抜けるような青空が帰ってきています。上昇気流の盛んな山頂付近では昼頃になると早くも入道雲の出現です。まあ、時間も夏時間になったことだし、夏の季語が見えてもおかし

くはないんですが、まだ4月も初めですからねー。花ぐもり、とか、おぼろ月、とか

しっとりふんわりの春の肌触りがありません。タケノコもありません。土砂降りの雨がおさまったと思ったらいきなり夏空の到来です。あの雨は冬と夏の変

わり目の印だったのでしょうか。そして今週はセマナ・サンタ(聖週間)です。さて、トウトウ、ヤット、ツイニ、新しいタルヘタ(居住許可証)を手にいれました。2月末、指紋押捺に行った時、カウンターのオバサンに(大体)6週間ヨ、と言われていたのですが、きっちり6週間目は丁度セマナ・サンタになってしまいます。そんな時行ってもどうせろくな事にならないだろうと、ダメモトで4月2日に行ってみたの

です。案に相違してもう出来ていました。申請書提出から丸4ヶ月です。引換券を差し出すとタルヘタがぎっしり詰まった箱から私達のものをつまみ出してく

れたのですが、もう大分前からそこにあつたような気がします。私達のものだけが昨日か一昨日入れられた、とは思えません。どうせ何十枚か固めて入れられたに違いな

いのです。もっと早く出してくればタケノコに間に合ったのに・・・。

それにしても箱の中にあるタルヘタの数は相当なもので、三百枚以上は入っていたようでした。この分署の管轄区域は特に流入人口が多いところでは有りますが、この分署だけで一年間にどのくらいの人数を処理するのか見当も付きません。言われた日にちより早く行って受け取れた事は予想外の上出来です。まあ、考えてみれば、5週間もたっているんだから、当たり前と言え

ば当たり前ですね。私達もだんだんこの国のペースに嵌ってしまったかと二人で苦笑してしまいました。



これが、新しいペルミソ・デ・レシデンシア、通称タルヘタです。大きさは普通の各種カードと同じ。住所の上を書いてある07-01-06という数字、これが有効期限、2006年1月7日迄です。これには些かガッカリでした。これまでにいろんな所で見聞きしてきた情報のなかでは一番短いものでした。これが私達のケースだけなのか、第一回目の更新はこれが当たり前なのか、はっきりした事は解りません。裏には「第一回目の更新」「就労不許可」と明示してあります。まあ、冷静に考えてみれば、最初のタルヘタの有効期限が1年なんだから第一回の更新では2年、次は3年、更に次はという風に1年ずつ増えて行くということに特別な疑念はありません。要するに、色々な海外年金生活ハウ・トゥ本に書いてあることも、ヒトの話も未確認情報の積み重ねに過ぎないんですね。

渡航手続きの代理人は入国までの手続きは沢山扱いますが、入国後のタルヘタ取得や更新は、私達がそうであったように各自本人がやるのですから、タルヘタの有効期間をはっきり知らないのが実情でしょう。また制度にも変化があるでしょうから、或る時点で確かなことは、そのとき現在、有効な法規を読むしかありません。そしてそれは殆どの年金生活者には手に余ることで、だからいろんな情報が飛び交うのです。

もう一つ解らない事は、1月7日という期限です。この日付の起算日はいつか？常識的には最初のタルヘタが切れるところから丸2年というのが解りやすいですね。ところが最初のは今年の1月16日が期限でしたから、丸2年に9日足りません。

右隅の内務省の紋章？の上に24-02-04とありますね、これは私達が指紋押捺をした2月24日です。申請書提出は去年12月1日でした。どの日付も今度のタルヘタの期限から逆算してキリのいい日付ではありません。そして、このことは最初のタルヘタの期限にも言えたことでした。

Rは現役の頃、運転免許証の更新時期にウチに居れるかどうか解らないので、いつも事前更新でした。皆さんがやっているように管轄の警察署ではなく、県の運転免許試験場へ行って、事前申請をして講習を受けるんです。最近では、講習を受けて教室から出ると、もう新しい免許証が出来上がっているようになってました。そこまでスピーディーには言いませんが、書類審査は指紋押捺迄にすんでいるんですから、それからはせめて一週間ぐらいで発行してもらいたいものです。

今、運転免許証の有効期限は各自の生年月日になって憶えやすいですね。以前は最初の取得日から暦日で何年、とこれはこれで明快でした。普通、何年間または何ヶ月有効という場合、発行日から相当年数後または相当月数後の同日まで、またはその前日まで、ですね。例えばパスポートは前者で、誰でもナットクです。

ところがタルヘタの有効期間はどうしてもわかりません。誰がこれを決めるのか、どういう根拠で決めるのか聞いてみたい、出来る事なら規則の条文をみてみたいものです。これが規則できちんと決められた通りだとすれば、条文ではかなり複雑な決め方をしなければならぬはずですよ。

と、ここまで書いて、マテヨ、と気が付いて調べなおしました。入国に際してもらっていたヴィザの有効期間は90日で期限は2003年の1月25日。最初のタルヘタの有効期限は2004年1月16日、ヴィザの期限から起算して丸一年目の9日前です。次に第一回目の更新で貰った今度のタルヘタの期限は2006年1月7日、即ち最初のタルヘタの期限から起算して丸二年目の9日まえです。ソーダッタダ。

丸何年という日の9日前を期限としているのかも知れません。イヤ、確かにそうに違いありません。これなら規則の条文も簡単至極。「9日前」を付け加えるだけです。それにしても、この「9日前」にどういう意味があるのでしょうか。それは依然として謎のままです。

ところで、一番気になっていた県外への引越しに付いて、窓口でその可否を確かめま

した。引越しはドコでも構わない、引越し先の国家警察分署へその旨届けなさいと言われました。居住許可は県でも州でもなく、国の役所、内務省が出すわけですからスペイン全土どこに住んでもいいだろうとは思いましたが、はっきり聞いてみるまで半信半疑でした。許可証の住所でなければダメ、と言われればそれまでです。

これで、あとは引越し先の住まい探しにかかれることになりました。しかし、これもセマナ・サンタ中は全く期待できないので、とにかく、今週中は話になりません。家探しはセマナ・サンタが終わるまでオアズケです。当面の目標はカディスです。しかし、これがどうやら思ったより難しそうなんです。

先ず、第一にカディスはリゾートではないので、外国人向けのアパートメント等はないこと。第二に物件そのものが極めて少ないこと。紀元前11世紀から栄えた港ですから、当然町全体が古色蒼然としていて全ての建物がとても古く、既に廃屋になっているところが多いのです。新しく立て替える場合は、古い街並みの景観を損ねないように厳しい規制があるようです。だから、外壁はそのまま使って内部だけ新しく造りなおすという面倒な工法をとっている所が多いんです。去年カディスへ行った時もそういう方法で建てなおしている所を何箇所も見ました。これは古いものをトッパラツテ新しく造りなおすよりかえって高いものについてしまうはずですよ。

そして、たとえ空家があったとしても設備が恐ろしく古いことが考えられます。エレベーター等勿論ついていません。そういう建物では今すぐは良くて、いずれ階段を上るのが苦痛になったとき、また引越しを考えなくてはならず不都合です。

第三の問題は、外国人居住者を積極的に受け入れる用意はないところですから、普通のスペイン人の生活する所へ入り込むわけで、日本ほどではないにしても外国人に貸す事を拒む所有者も多いはずですよ。この三つの問題は第二の候補地であるマラガにもソックリ当てはまるのです。でも、マラガはコスタ・デル・ソルという一大リゾートの中心地ですからまだ何とかかなりそうな気もしますが、簡単でない事は確かです。

結局、外国人は、外国人を積極的に受け入れる事で利益を得ている土地に住むのが一番楽であることは疑問の余地がありません。気長に探すしかないでしょう。



ツマラン話を長々としてしまいました。けれどもこれは私達の目下の最大関心事だったのでお許しください。上は土砂降りの雨が上がった後、裏山から見たシエラ・ネバダです。平地での雨の数日は溶けかかっていた山の雪を生き返らせたようで、スキーヤー達は大喜びでしょう。去年は気を付けて見ていなかったのが記憶にありませんが  
この雪が何時まで残っているか？ それまでにヨソへ行く事になるのか？



これは、近所の公園の、桃に似た花、ほぼ満開です。桃のように葉っぱナシで先ず花が咲きますが、枝ぶりや木の肌は桃とは違います。勿論桜の優しさもありません。さて、タルヘタの顔写真、脳天が涼しそうに見えますが、それほど薄くなったわけではありません。病院嫌い、床屋嫌いのRはコッチへきてからずっと自前散髪でしたがそのうち段々めんどくさくなって最近丸刈り専門です。Nのカットも手がけます。二人前あわせると定番ビーノ10本分を稼ぎますが、就労許可はいりません。\*\*\*

---

## \* B a r R y N \*

### 「タパス・デ・ラ・カサ・3」の巻 2004年4月8日 更新

タペリーア *tapería* という言葉がありますが辞書には出ていません。タパスをつまませて軽く飲ませる店、まあ、日本の屋台、または縄のれん、という感覚でしょう。もう一つ、タペオ *tapeo* は、タパ *tapa* をつまむこと、の意味でこっちは辞書にも出ています。そもそもタパスとは何ぞや？ という話を既にいつかしたでしょうか、もしそうなら、また酔っ払いがクダを巻いてる、位に聞き流してください。

タパ *tapa* という単語の本来の意味は、先ず第一に、箱・瓶・鍋などの蓋、となっています。第二に本や雑誌の表紙。三番目に(酒の)オツマミ。あとは上着のエリとか靴のかかとの底なんてのもあります。この辞書はこんな風にしか言っていませんから、蓋や表紙や靴のかかとなんかと、酒のつまみの関連がわかりません。

旅行案内に書いてあることの受け売りですが、元はコパやカーニャ(グラス)に蠅が入るのを防ぐためパンで蓋をした事から、このパンをタパというようになったというのです。そしてこのパンはカナッペのようにツマミを乗っけていて、そのツマミを食べながら時々パンの蓋をどけてコパの中身を呑んだ。そのうちパンはどうでも良くなってツマミそのものをタパと呼ぶようになった。というんです。

Rもこのミチは結構長いですからRなりの解釈もあります。屋台のおでんや等で酒を頼むと受け皿にのったコップで出てきますよね。これだと思っんです。あの受け皿ぐらいの小さい皿に、突き出しのオリーブ等に乗っけて出していたのではないかな？ そんな小さい皿なら、コパでもカーニャの上にも蓋代わりに置くのに何の差支えもありません。受け皿じゃなく蓋皿です。現在の普通のタパス皿は直径12センチ位ですが、我がバルの最少サイズは7センチでコパに乗っけても不都合はありません。蓋皿に乗っけて出すものが段々手が込んでくると、直径7センチじゃミバも悪いしゼニも取れない、ってんで段々大きくなり現在の大きさになった。そして本来の「蓋」の意味は薄れ、ツマミの小料理の代名詞になった。この推理どうでしょう？ 正解？



サテ、本日のメニュー第一弾。chipirones a la plancha チピローネス・ア・ラ・プランチャ＝小イカ鉄板焼き(実はフライパン焼き)。

食習慣が違うといってしまうえばそれまでですが、どうも大方の魚屋は魚の保存に気を使っていないことが多く、砕氷の上に並べてあればまだしも、売り場の台の板の上になじかに触っているもの、隣の別の魚と接しているもの、ソんなのは平気です。

向こうはどうせ火を通すんだから、と思っているんでしょうが、私達日本人としてはできれば生で食えないか、せめて塩焼きで、チョッと怪しいのはしょうがない煮るかもっとやばいのは揚げちゃえ、となりますね。向こうはハジメツから揚げる考えですからこの差は実に大きいのです。

そこで一つの解決策。冷凍魚です。それも切り身にしたものでなく、丸のまま冷凍したもの。丸のままということは当然ながら馬鹿でかいものではダメで、一匹ごとの大きさは自然に小さくなります。これは小さくなった私達の胃袋にも好都合です。

しかも丸ごとの冷凍となれば、何の処理も必要ないわけですから、とれたてを船上凍結したものが多く、解凍さえ上手くやれば鮮度の点ではへたな魚屋より余程いいと言えます。この系統のものはこれまでに、チャンケテス(シラウオ)、プルポ(蛸)などを紹介しましたが、今日のメニューもナカナカいけます。日本の蛍烏賊のように生食は無理ですが、先ずサッと湯がいて、よく水気を切り、少量のオリーブ油でサッと炒めバター・醤油でも七味・醤油でも味付けはお好み次第。モホも良し。今日はオーソドックスに塩・コショウにライム。セルベサにはムイ・ブエノ。勿論、ブランコでも。





本日の第2弾。揚げ春巻き。言わずと知れたなつかしのサイゴン・メニュー。生春巻き、フォー、などと共にベトナム大衆料理の決定版です。C料理の春巻きと違う点は皮。コッチはフォーと同じ米粉の製品です。C料理の小麦粉の皮を使う春巻きとの決定的な違いは油っこさが無い、またはごく少ない事。小麦粉の皮のように油を吸ってしまわないんですね、そしてカリカリ、パリパリです。まだこの食感を未体験の方は手近のベトナム料理店へ走ってください。生春巻きとは違った美味しさに出会うでしょう。これもサイゴンではフォーと一緒に注文してよく食べました。ラーメン・餃子ベトナム版です。その頃は未知でしたが、これにはあのモホが実に良く合います。ウチで作るとなると一番の問題は皮。最近では日本でも生春巻きの皮はドコのスーパーでもあると思います。普通の生春巻き用なら四つ切にしますが、それでもまだ大きすぎるし、大判のものはどうしても厚みも相応にありますから、こんな風に小さく巻くのが難しいのです。できれば、パクンと一口に放り込めるように長さは5センチ以内に収めたいのです。中身は工夫次第。我がバルでは、生姜・玉葱・セロリ等のみじん切りと豚挽を炒めてコリアンダーの軸・各種香辛料を混ぜたものを巻き込みます。C料理の春巻きは英語ではスプリング・ロール **spring roll** ですが、この辺のC料理店の外に張り出してあるメニューをみると **rollo de primavera** ローリョ・デ・プリマベラとしてあります。プリマベラは春、ローリョは巻ですからスプリング・ロールと同じ考えの漢字の直訳です。ナント芸がないじゃありませんか。\*\*\*

---

## \* 買物百般

### 「オリーブ」の巻 2004年4月8日 更新

今、オリーブの花が満開です。と言ってもごく地味な花なので、近づいてよくよく見ないと、花が咲いている事すら気付かないほどの小さな目立たない花です。

これまでもオリーブのことは何度も出てきましたが、殆どはオリーブの実が旨いということに終始したように思います。今回は実以外のことについてお話ししましょう。

先ず、西和辞典で関連の言葉を拾ってみます。

**oliva** : オリーブ・女性名詞・オリーブの実。

**oliváceo(a)** : オリバーセオ・形容詞・オリーブ色の。

**olivar** : オリバル・男性名詞・オリーブ畑。

**olivarero(ra)** : オリバレーロ・形容詞・オリーブの。 名詞・オリーブ栽培者

**olivero** : オリベーロ・男性名詞・オリーブの実の貯蔵所。

**olivícola** : オリビーコラ・形容詞・オリーブ栽培の。

**olivicultor(ra)** : オリビクルトル・名詞・オリーブ栽培者。

**olivicultura** : オリビクルツーラ・女性名詞・オリーブ栽培。

**olivo** : オリーボ・男性名詞・オリーブの木。

まあ、ざっとこんな具合です。スペイン語も語彙の多い言語ですね。ところがさらに同じオリーブを意味するもう一つ別のグループの言葉があるから、ややこしい。

**aceite** : アセイテ・男性名詞・油、(特に)オリーブ油。

**aceituna** : アセイツーナ・女性名詞・オリーブの実。

**aceitunado(da)** : アセイツナード・形容詞・オリーブ色の、土気色の。

**aceitunero(ra)** : アセイツネーロ・形容詞・オリーブの。 名詞・オリーブ摘み。

**aceituno** : アセイツーノ・男性名詞・オリーブの木。

関連の言葉はまだまだありますが、キリがないのでこの辺にしておきましょう。この二つのグループの使い分けがどうもよくわかりません。



これがオリーブの花です。部分的にボケていますが、枝が風になびいているため、手が震えている訳ではありません。オリーブの花も花粉症のヒトにはイカンようで、テレビでもその季節になったことを言っていました(らしい)。Rも鼻炎モチですが、これは血管運動性鼻炎という奴らしく、温度変化が大敵。花粉は大丈夫で、こんな撮影も問題ありません。この写真いかにも花粉が飛びそうな感じではありますね。

血管と言えば、NもRもコレステロール値だけはくれてやりたい位豊富に有ります。Nの総コレステロール値は260前後、Rに至っては一時は300を軽く超えて、健診の時には必ず注意を受けたほどでした。渡航直前の健診では280くらいになっていましたが、現在は必ずそれ以下になっているだろうと確信しています。

或る本によると、「スペイン・イタリー・ギリシャ・南フランスなどオリーブ油を多用する国のヒトは、悪玉コレステロール値が低く抑えられて、循環器系統の死亡率が低い」のだそうです。更に、「冬季でも温暖な気候とストレスを残さない生活態度もこれに貢献する」とも言っています。

ワッハッハ、まさにその通り。もうコレステロールの心配なんかするのはやめましょう。それに近年、ハイ・コレステロールのヒトはガンになりにくいという結構なご意見のお医者サマもいらっしゃるようだし・・・。



コレは近所のスーパーのオリーブ油の棚。実はこの左右にコレと同じ位並んでいるんですが、通路が狭いので背中を反対側の棚にくっつけてヤットこれだけ写りました。前記のオリーブ油安全説を盲信しているわけでもありませんが、オリーブ油を使うと  
苦手の揚げ物もOKです。サククリ・サッパリで独特の香りがあります。  
揚げ物といってもウチではパン粉を使う物や、衣のあるものは殆ど作りません。せいぜい「Bar」の項で取り上げた揚げ春巻きやムニエルぐらいですから、元々ギトギトではないんですがオリーブ油だけで作ると一層軽い感じになるような気がします。  
朝晩の食器洗いはRの分担ですが、フライパンも皿も油が簡単に落ちて、いかにも害  
がなさそうな気分になります。こりゃー関係ないんでしょうけどね。  
ココへ来てからウチでもオリーブ油はあんまり警戒心なく使うようになりました。と  
うか、ウチの台ドコにはオリーブ油しかありません。オリーブ油だけで揚げるのも  
炒めるのも、焼くのも、ドレッシングなどの生食用も全てカバーします。  
でも、ウチで使う量なんかカワイイもんで、テレビの料理番組を見ていると、それこ  
そ、アッと驚くほどの使いっぷりです。そのまま飲む人もいますようです。



これが我がバルのオリーブ関係常備品。二本のオリーブ油は両方とも本当の色はもっと緑っぽいんですが、写真になるとどうしてもこんな風に茶色っぽくなってしまいます。台のニスの色が反射するのかと思って、白い紙を敷いたり、回りを全部白で覆ったりしましたが結果は変わりませんでした。ナンデカナ？

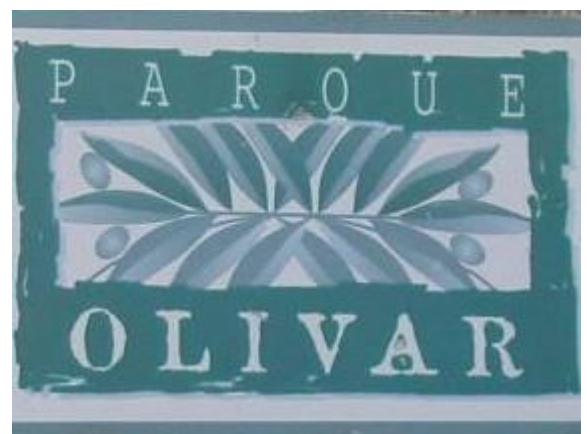
左のものは全国ネットの大メーカーの(最上級ではないが)上級品、真中はスーパー・チェーンの自社オリジナルの上級品。いずれもビルヘン・エクストラ (エキストラ・バージン) 左は750CC、3.69E。中は500CC、2.16E。

このくらいの中級品以上のものになるとこんな風に透明度の高い明るい緑っぽい色ですが、安いモノは黄色っぽい色のものが多いようです。

右は以前ご紹介した「我がバル」オリジナル。どこにも売っていません。元はやはりスーパーの自社製品ですがそれに塩漬けアホ(ニンニク)を加えて寝かします。元々のアンチョビ味に加えてアホの風味がなんともいえません。重ねて言いますがどこにも売ってません。オリーブの栽培種は200種以上あるのだそうですが、私達の短い経験ではこのマンサニーヤ **manzanilla** というのが一番、それも種つきがお勧めです。



これは私達の散歩道にあるオリーブ畑。周りは市街化が進んでいる中でここだけぽつんと残っています。この辺も何年か前まではどこまでもオリーブ畑が広がっていたんでしょう。アンダルシアはスペイン全土の半分以上の生産量があるんだそうですからどこもココもオリーブ畑で不思議はないわけです。オリーブの収穫はいまだに手作業で、高級品は手摘み、後は木の下にシートを敷いて枝をゆすったり、叩き落したものを拾い集めます。こういう作業は北アフリカの貧しい季節労働者が劣悪な労働条件でやっているようです。何でもテロに結び付けて考えてはいけませんが、この国には抜き差しならないアラブとの因縁が古くからあるのだと思います。\*\*\*



(オリーブ畑の現物は無くなって、「オリーブ畑」 **olivar** という名前の銘板が残る)

---

## \*エクスカーション\*

### 「再び・セマナサンタ」の巻 2004年4月8日 更新

4日からスペイン全土はセマナ・サンタ（聖週間）に突入です。全土と言いましたが実は北のほうのことはよく知りません。TVE（スペイン国営テレビ＝NHK的全国ネットの局・但しCMが入る）でも北部の州のセマナ・サンタの様子は殆ど報道しませんからあまり盛大でなく、ニュース性も少ないんだと思います。

しかしアンダルシア州はどの町も軒並み盛大にやっていて、地元のテレビ局は一日中行列の様子を流しっぱなしです。カトリック教徒、特にアンダルシアの人たちにとっては多分一番重要な宗教行事なのでしょう。誰も彼もこれから11日の復活祭まで殆ど仕事などそっちのけでこの行事にのめりこみです。特にこの木・金がピークです。電車やバスなどもこの時期には終夜運転となり、その分、直前の週はところどころ間引き運転になってしまうので要注意です。去年はその事を知らずに出かけて長時間駅のホームで待たされました。学校は勿論お休み、セマナ・サンタの行列にも大勢の子供が参加しています。子供の時から、行列に参加するのは名誉なことと教えられているのでしょう。だから大人になっても涙を流すほど感激して神輿を担ぐんですね。

去年もセマナ・サンタについてお話したので、今回は画像に沿って話を進めます。なるべく話がダブらないように努めますが、対象が同じモノですからやむをえない部分があります。殆ど想像でものを言っているので事実誤認も沢山あると思います。

ところで復活祭は英語ではイースターですが、英和を見ると **Easter Week** イースター・ウィークというのがあって、復活祭前の金曜日からの一週間、としています。

スペインのセマナ・サンタ（聖週間）とは少し違いますね。又、英語圏では13日の金曜日をキリスト受難の日で縁起の悪い日とするようですが、スペイン語圏では13日の火曜日を縁起の悪い日として、昔は船出や結婚には向かないとしたようです。日本の仏滅、ですが、若い世代はあまり気にしないのでしょうかね。私達は若いとは言えませんが仏滅だろうが三隣亡だろうが気になりません。気にもしません。



Rはとにかくお祭り騒ぎは嫌い、ヒトごみも嫌い、なので、一番すいているだろうと思われるセマナ・サンタ二日目5日の月曜日にNに引かれてしぶしぶ出かけました。上はマラガ市の顔メイン・ストリートのアラメダ・プリンシパル **Alameda Principal** 何時もは交通量の多いメイン・ストリートも交通遮断されて見物客の為の椅子席が用意されていました。こんな光景は見たことありません、車がないだけでもビックリなのに、その上、人もごらんのとおりです。マラガについては午後五時半、日差しはまだ昼下がりといった具合です。この日はプロセシオン **procesión** と呼ばれる、神輿を中心とした行列の数も少なくヒト出も少ないだろうと思っていたのですが、この閑散とした光景を見て、ウン、狙いどおりだったワイ、と思ったのは大間違い、この二時間後にはそれこそアッと驚くほど人・人・人で埋まってしまいました。

みんな一体どこにいたんだろう。この時間はまだシェスタの終りで、ヤット昼寝から覚めて顔でも洗っていたか、寝るとこのない奴はその辺に無数にあるバルでウダウダしていたに違いありません。たった二時間でこの大通りや付近一帯を埋め尽くす群集を運びきるような能率的な旅客輸送の手段はないのです。

電車はたった1系統・3両・30分間隔。バスと言えばこのアラメダ・プリンシパルという大通り自体の両側が市内バスのターミナルですから期間中は使用不能です。

やっぱりスペインの生活にはバルというものの存在は不可欠と知りました。





二枚目はマラガ銀座ともいふべきマルケス・デ・ラリオス街 **Merqués de Larios**。マラガ銀座は普段でもホコテンです。ここにも行列の通れる幅だけを残して席が用意されています。椅子には一つ一つ番号が付いていてどこかで券を買うのでしょうか。

赤いシートのかけてある特別席はどうやら市の招待客のためのようでした。この写真には写っていませんが、この通りには、この他に栈敷席も多数用意されていました。路面から1メートルぐらい高いところにこの写真のようにギッチリでなくゆったりとした間隔で椅子や小テーブルが配置されています。ショバ代は安くないんでしょうネー。私達のように立ちんぼのもの、椅子に座れるもの、栈敷に上がれるものひな壇に居並ぶもの、主をあがめる行列を迎えるにも貧富の差、または権力の差が歴然です。こんな大勢しかもその殆どが敬虔なクリスチャンなのだから、アラブ・テロリスト達が無差別に殺そうとするならば、または市の権力者たちだけを狙うのなら赤いヒナ壇なんかカッコウの標的になるのでしょうか、警備が特別厳しい様子は窺えませんでした。大部分の警察官が私服で潜んでいたのでしょうか。私達も大使館のゴチュウイーに反して、人の集まるとこなんかへ行ってシマッテ、良かったのかナー。



去年、この神輿をアンダス **andas** と呼ぶのだとお話しましたが、どうやらもう一つ、パソ **paso** という言葉があることが解りました。上がアンダス、次のがパソではないかと思うのですが、確信はありません。この二枚の写真に写っているものの違いは天蓋（と言っていいかどうか？）が有るか無いか、です。

一方この二台に共通な点は、単なる聖像ではなく、セマナ・サンタに関する物語性が有るということです。そういうのは全てアンダスではなくてパソではないか、とも思われます。未確認です。が、以後ここではパソで通します。

私達はキリスト教に限らず、およそ宗教には無関心且つ不案内なので、知る由も有りませんが、セマナ・サンタ中に練り歩くこれらのパソの上の像はキリストの受難にまつわる故事を再現していると聞いています。上はイエス・キリストが捕えられて、自らが磔とされる十字架を背負って処刑の地であるゴルゴダの丘に登っていく様を表したものです。後ろで一緒に十字架を支えているのは、自分も投石されるであろう事を恐れず、イエスに従った弟子か従者でしょう。何かこれに関して読んだ気がしますが忘れしました。このパソを担ぐ人たちはそろいの紫の衣装ですがパソごとに色々な色の衣装があります。各パソは普段は各教区の教会に安置されていますが、この日、そこから大聖堂まで行列を組んで往復するのです。



上の二枚はマラガ旧市街、あのカテドラルやピカソ美術館のある裏町的な狭い道路です。この二つのパソは、観光案内に出ていたこの日の予定表には無いもので言わば前座的なものなのでしょうが、それでもこの通り、狭い道路一杯の人ばかりです。パソを担ぐ人数は二つとももざっと数えて縦30人以上が6列、200人ぐらいと見ました。皆おそろいの衣装を着て頭巾を被っています。

行列はパソを中心に前にはトンガリ帽を被った言わば露払いがざっと4~50人、パソの後には楽隊がやはり4~50人は下らず、更にその後は各教区の信者たちでしょうか、それぞれに盛装した男女大勢が続きます。

こんな前座的な小規模な行列でもこれですから、その日の予定表にのるような大掛かりなものは総勢500人は軽くこえるのでしょう。この写真はマリア像です。

行列を迎える市民のほうも老若男女入り混じっています。普段よりはきちんとした服装をした人が多いように感じました。そして行列が近づくとそれまで座っていた人も皆立ち上がり、十字をきっています。生意気盛りのようなティーンズもマジメな顔でそうしています。Rも思わずつられてキャップをとってしまいました。



さて、本日最初の本体登場です。この場所は最初の写真の場所です。勿論もうこの人出ですから、同じアングルで撮ることは不可能でしたが、あの閑散とした場所からせいぜい30メートル位しか離れてない場所で、この通り。でも、これはまだまだ序の口で、本当に賑やかになってくるのは21時頃日が暮れてから後の事です。

この写真、何となく煙っぽいでしょう？ 写真の左下に白装束の男の子がありますが、彼が煙の出所です。この写真では陰になって見えませんが、彼が右手に持って振っているのは吊り香炉です。映画などでカトリックの神父や修道士が振っているのを見た覚えは有りませんか？ 強い丁子の匂いが辺り一面に漂います。辞書では吊り香炉=インセンサリオ **incensario** となっていますが、同じ吊り香炉でもカテドラルの高い天井から吊っているものはボタフメイロ **botafumeiro** と呼ぶようです。

十字架に掛けられたイエスと向き合っているのは、弟子の一人なのでしょう後ろ手に括られています。十字架に手足を太い釘で打ち付けられた師と最後の対話をしているのでしょうか？ それとも、もはや言葉など出ないのか、または不要か？ こういうひとコマひとコマに夫々大きな意味があるのでしょうか。



行列も段々大掛かりになってきました。それと共に回りの人がきもどんどん膨れ上がってきます。もうこのメイン・ストリート上は殆ど人で埋まっています。

これは四枚目と同じマリア像ですが一段と大きく立派です。担ぐ人数も、もうはつきり数える事はできませんでしたが、前のより確実に多く200人は軽く越えていたでしょう。街頭も点灯されて、あたりもやや暮れかかって来ました。もう、手持ち撮影もチョッと難しくなりましたが、三脚など据える所がありません。私達は取材のテレビクルーが陣取るステージの脇にいましたが、この人ごみの中での撮影はステージなしでは無理ですね。ビルの2階3階にカメラを据えているクルーもいたり、クレーン車でカメラを吊っているクルーもいました。

先ほどの吊り香炉ですが、これを振り回すことで香炉に風を入れて火が絶えないように香の香りが良く散るようにするのでしょう。合理的です。ボタフメイロという大聖堂の天井などから吊り下げるものは大きく、私達がこれまでに見た記憶ではガリシア旅行で行ったサンチャゴ・デ・コンポステーラの大聖堂のものが最大でした。一抱え以上有る巨大な香炉が高い天井から鎖で吊られ長い周期で揺れていました。



セマナ・サンタの行列で気が付いたことは、蠟燭を多用する事です。それも、日本の祭りにツキモノの提灯ではなく全て裸蠟燭です。マリア像のパソにはどれも沢山の白い蠟燭が立てられています。

上の写真はパソの先導の一隊ですがカピローテ **capirote** と呼ぶトンガリ頭巾と法衣を着て長い裸蠟燭を持って歩きます。沿道には子供が大勢待機していて、その蠟燭から蠟をたらして貰って玉にするのです。行列によって蠟燭の色も変わるので蠟の玉も色々な色が混じっていきます。蠟の苧環です。この男の子のはまだ作り初めで小さいですが、左の女の子のはもう大分大きくなってますね。いかにまん丸に、いかに多くの色で、というのがミソなのでしょう。

子供達もこういうあまり有名でない、見物の少ないパソが蠟を貰うには狙い目です。

前2枚の写真のように込み合ってくると最前列へ出るのも容易ではありません。蠟燭を持った人は子供が近づくと必ず立ち止まって蠟をたらしてやっています。自分も子供の頃そうしてきたんですね。いつの頃からこの行事があったのか知りませんがこの蠟玉づくりも、こうして親から子へ、子から孫へと連綿と続く行事なのです。



時刻は午後九時、そろそろ暗くなりかけました。喉も渴いたし、お腹も減ったし、何より4時間立ちっぱなし、人ごみの中を歩きっぱなしで些か疲れました。なにしろこの人数ですからどのバルだっごった返して、座って望みのものを呑んだり食べたりすることは期待できません。スペインのオバサンは弁当・飲物持参です。この写真でも立ったまま飲んだり食べたりしてる人がいますね。

昔は4時間の当直中、立っていることは何の苦痛でもありませんでしたが、もうそんなに頑張る事もないでしょう。早くウチへ帰ってユックリ座って冷たいセルベサでもやっつけたほうがイイに決まっています。カエロ、カエロです。

駅は真正面の白いビル、これは中央郵便局ですが、そのすぐ下にあるんです。ところがこのヒトです。かき分け、かき分け一向に前に進めません。ビルのところにシルエットになったパソが見えますね、こんな行列がくると当然ヒトの流れもそこで固まり行列を横切る事も出来ません。ほんの数百メートルを歩くのに随分掛かってしまい電車を一本逃してしまいました。私達は明日の仕事も無いのに早くも帰り支度ですがこの大勢の人たちの大半はこれから明け方まで頑張るのでしょうかね。弁当代わりのボカディーヨをかばん一杯持って・・・。明日の仕事は???\*\*\*