

# ¡Hola amigos!

RとNの Málaga からの手紙

(045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05月20日 R & N

目次	更新日
<a href="#">身辺雑記</a>	2004年05月20日
<a href="#">Bar RyN</a>	2004年05月20日
<a href="#">買い物百般</a>	2004年05月20日
<a href="#">エクスカーション</a>	2004年05月20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 \*

### 「バレンシア優勝」の巻 2004年5月20日 更新

先々週末、今期あと二試合を残してバレンシアがリーガ(スペイン・リーグ)で優勝を決めました。更に昨日19日、今度はUEFAカップでも優勝です。正に両手に花、バレンシアの市庁舎前広場は人で埋まり、乱痴気騒ぎの大はしゃぎ。タイガース優勝の道頓堀と同じです。バレンシアは地味ながらしっかりまとまったいいチーム。

レアル・マドリー(D)は世界中から集めた超一流選手がキラ星の如く並んだ超豪華チームですが、終盤にきて、チョッと優勝が難しい気配が見えてきた頃から急にガタガタになって、有名選手個人個人の力量だのみというチームカラーがモロに出た感じ。

この辺の商店の店頭に無料配布用においてある英字新聞のネタですから、イイカゲンな情報かも知れませんが、ロベルト・カルロスが移籍するんじゃないかとか、次期プレジデント候補の或る人物が(自分はまだその位置についてもいないのに)自分になったら、ベッカムはイランと発言したとか、しないとか。バルサのロナウディーニョをほしいと言ったとか、言わないとか、雑音シキリでした。外野としては騒ぎは大きいほど面白いですが、チーム内では、本音は面白くない事も多かったのでしょう。

終盤に入ってからレアル・マドリー(D)の戦い振りはホントにどこか異常でした。ファウルが多く退場者続出で、10人で戦う事もよくありました。先週16日の試合ではベッカムが審判に対する暴言で一発退場になったり、焦りの見える試合が多かったのです。又はチーム内の空気がクサッタと言うべきか。16日の試合は既に優勝を逸した後でしたから、仕方がないといえばそれまでですが、グティなどゴールを決めても嬉しい顔もせず、誰からも祝福されないという異常さでした。やっぱりこのチームはもうクサッタとしか思えません。陣容のたて直しが必要でしょう。

これから暫くは各有名選手の移籍話が賑やかになるでしょうが、この手の話は思惑や憶測がツキモノで私達には分かりにくいことが多いのです。レアル・マドリー(D)から何人移籍者が出るか見ものです。



バレンシア二冠が決まってそれまで沸騰していたフットボール熱はやや沈静。今や、スペイン全土の視線は今週末のボダ・レアル **Boda Real** (=王室の結婚) に集っています。皇太子の結婚です。花嫁はスペイン版NHKみたいなTVEのアナウンサーだった女性です。スペイン王室は私達がハタで見ているいかにも「開かれた」という感じがします。国王も王妃も皇太子自身も気品があって気取りはなくいかにも国民に愛される王室という感じが窺えます。この辺の旅行社には一ヶ月位前から結婚式を見に行くツアーという商品が売り出されていましたし、結婚式の中継放送を見るために大型テレビが爆発的に売れているなんてニュースも流れていました。首都ではテロに対する厳戒態勢が敷かれてもいるようです。

ところで、天候の話をするたびに異常だ、異常だ、という話になってしまいますが、今年の春は去年とは全く違います。三月に入ってすぐ暖かくなりだして末まではいい陽気だったのに、その後四月一杯は不安定な天気が続き、大雨の被害が出たり、北のほうではドカ雪が降ったりで、各地のセマナ・サンタも散々でした。

五月に入ってから内陸では思いがけない雹が降ったり、本来なら海水浴も始まる筈のこの辺でも雨勝ちの天気が続きました。セビージャの春祭りも私達が帰って来た後の祭りのピーク時には雨だったようです。さすがに今週は青空が続いて、ヤット久しぶりの入道雲も見えるようになりました。しかし、食いしん坊の私達にとっての大きな不満は、今年はまだサクランボが安くならないことです。去年は五月に入ってからすぐ出始めて、今ごろは手の出せる値段に落ち着いていたんです。今年は今週になって初めて一部の店に出始めましたが、まだキロ当たり10ユーロ前後です。コレが2~3ユーロ、せめて5ユーロになってくれるのをジダンダ踏んで待ちわびています。



鳩ノ巣のその後です。この木もご覧の通りとうとう裸になってしまいました。去年だって天候こそ多少の違いはあったものの、季節の変わりはおなじなのに、アイツは学習能力がないのか？ 本能的にこの種の木はダメだという事は分からないんでしょうか？ サスガにこうなったらもう飛んでこなくなりましたが、巣から3メートル位の所を人も車もワンワン通るところで、こんなに開けっぴろげで本気で子育てをするつもりだったんでしょうか？ この木はまだヤット花芽がついたところですが、反対の窓の外のはもう大分咲いています。けれども時ならぬ冷たい雨に打たれて潤れてしまった花も多いです。Nは嫌がりますが、早くココらしい暑い日差しが続いてほしいものです。冷たい空気はコスタ・デル・ソルには似合いません。日本でも黒潮の大変動が心配されているようですね。地球的規模の気象・海象の異常はこの先どうなっていくんでしょうか。

最近、散歩の途中で立派なラブラドルを連れたスペイン人の老人とよく出会います。かわいい犬猫を見るとすぐ手を出すNは、早速この犬と仲良しになりました。散歩の時間と経路が似ている所為でもあるでしょうが、かなりの頻度で出会うのです。初めはそんなに愛想ヨシでもなかった老人ですが、段々打ち解けてきて、車道を挟んだ反対側の歩道からでもお互いに手を振って挨拶するようになりました。ラブラドルは四歳、ソルという名前だという事も教えてもらいました。ある日いつものように行きあってNがひとしきりソルと遊んだ後別れようとする時、「あんたたちはハポネスかな？」と聞くんです。ソーですよ。「そうか、じゃあ私達は友達だ」。きっとJかな、いやCかも知れないと迷ってたんですね。Jでよかったと思ったのかどうか。\*\*\*

---

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

---

### 「コセーチャ・2003」の巻 2004年5月20日 更新

コセーチャ **cosecha** とは、収穫・取り入れ、の意味で、この場合はビーノの収穫年のことです。1980年モノのワイン、などと言うときはビーノ・デ・ラ・コセーチャ1980 **Vino de la cosecha 1980** です。

去年の夏は記録的な猛暑でしたが、姪からの情報では暑い夏は葡萄の収穫には好条件なのだそうで、それならば去年の出来はかなりよかったはずです。最近スーパーの棚にも2003年出来のビーノが並ぶようになりました。嬉しい事に全般に値段も高くなっていなくて、銘柄によっては大幅に安くなっているものもあります。

諸事全般に物価高になりつつある中で、肝心カナメのビーノの値段が安くなることは大歓迎です。このことはやはり去年の収穫がよかったことの現れでしょうか。作柄がよいことが、即、品質の良さにつながるのかどうかよく知りませんが、常識的に考えて全体の量が多ければ、そのうちのイイものも多くなるはず。このことが私達のフトコロが許す範囲のクラスにどう響くか気になるところです。所謂当たり年になるのかどうか？

これまでに、既に晩酌指定にしていた銘柄の **cosecha 2003** 又は単に2003とプリントであるボトルを探して何本か試してみました。全般に、悪くないなー、という印象です。但し、赤はややウスイというか、ネレテいない感じで、それがワカイという事なのでしょうか。そういうものでも、これから何年か樽で熟成させると芳醇なものになってゆくのでしょうか。

ひところ、日本ではフランス産のワインの新酒をボージョレ・ヌーボーとか言ってえらく高い値段で売っていましたが、ココのスーパー値段で見ると新酒は全般に安いのです、あれは輸入業者かフレンチにシテやられたんじゃないか？ どう考えたって熟成の手間暇を掛けない新酒は安いのが当たり前だと思うんですが、どうでしょう。

今なら安目の2003モノを、何年後かに味と値段の比較をしてみたいものです。



去年から晩酌指定だったモノの2003年版で、既に何度も試飲済み、合格のもの。  
左から Monte Ducay Cosecha 2003 1.55E 価格据置 Viña Albali 2003 2.10E 据置  
Chile Valle Central 2003 2.29E だったものが 1.79E! Borsao Joven 2003 2.37E  
だったものが 1.65E!! Mayor de Castillo 2.95E 据置。 ネット、高いボージョレ・  
ヌーボーって変だと思いませんか？ 白二本は、特にどうと言う事はありません。大  
体、白についてはひどい当たり外れは少ないと思っています。どうせ水代わり。  
一番右のはこの値段ならまあこんなものかというバランスのいいもの。後の二本はス  
グレものです。特にボルサオは大幅の値下げと、新酒ながらフル・ボディの濃い味わ  
い。真中のはチリ産ですがこれも大幅安。ビーノの本場スペインにいるのに何故チリ  
かと思うのですが、安くて旨けりゃなんだっていいんです。それに南米航路で散々  
なじんだチリのビーノだし。酒呑みは呑むモノについては至極保守的で、晩酌はコレ  
とかたく決め込んでいる人が多いようです。私達は安けりゃ、旨けりゃ何でもの無節  
操。「酒に関しては」ガンコではありません。いや、単にケチなだけか?\*\*\*

---

## \* 買い物百般 \*

### 「スペイン産調味料」の巻 2004年5月20日 更新

「郷に入っては郷に従え」という童子教の教えは、食べものにもそのまま通用する事を痛切に感じています。私達が雑食性動物である事は間違いのない事実ですが、その私達でさえ、調味料だけは味噌・醤油からは離れられないと思っていました。

だから、ここに落ち着いて先ず探したものは、その味噌と醤油でした。醤油は案ずるほどの事もなく、すぐ見つかり、味をどうこう言わなければどのスーパーにもおいてあることも分かりました。中でもデュッセルドルフのキッコーマン食品販売のものが日本での醤油の味に最も近いことも分かりました。味噌は少々てこずりましたが、それも純日本産信州味噌が見つかりました。味噌・醤油があれば日本の味はある程度再現できると安心したものでした。酢もワイン・ビネガーだけでなく米酢を売っています。ところが最近では味噌も醤油も消費量は極くわずかになっています。特に

味噌や酢を調味料として使うことはほとんどないような状態です。

毎朝の味噌汁は実だくさんの野菜スープに変わりました。季節季節の野菜を手当たり次第に刻み込んで、顆粒の鶏がらスープで煮込んだものをウチにいる限り欠かさず食べています。後は野菜ジュース、ヨーグルト、オール・ブランなどのシリアル、牛乳この取り合わせを飽きることなく続けています。朝食だけでほとんど30品目は達成するんじゃないかという勢いです。味噌汁の味を懐かしいと思ったこともありません。

まあ、日本でだって朝の味噌汁ナシという人は結構いると思います。

昼食は原則としてはRの担当です。これもバリエーションはそんなに多くないですが季節の野菜を大量に使うという点では同じです。醤油は隠し味程度に使うだけ、味噌はほとんど使うことはありませんし、酸味の欲しい時はライムかレモンを絞って代用します。こういう食生活を続けて何の苦痛もないのです。何故か？

初めに言ったように私達が雑食性だと言う事はありますが、結局はビーノとの相性の問題だと思います。と言っても、まさか、朝からビーノではありませんけどね。



この四種類の調味料は、いずれもガリナ・ブランカ **Gallina Blanca**=白い雌鶏という商標のものです。 変なクセがない、満足できる味のもので重宝しています。

このメーカーは他にも各種多数のインスタント食品を出していますが、いずれもインスタント臭のない控えめの味付けで気に入っています。そのままでもなくチョッと何かを加えることでインスタントとは思えないイイものになります。日本のメーカーの、実は東南アジア製のインスタント食品よりマシかも知れません。

いずれも塩味で、左からカルド・デ・ポヨ **caldo de pollo** (鶏ダシ顆粒)、アホとペレヒル **ajo y perejil**(ニンニクとオランダ・パセリ)、フィナス・イエブラス **finas hiebras**(各種香草)、右端はセボーヤ・イ・アホ **cebolla y ajo** (玉葱とニンニク)。

この四種類と塩・胡椒・醤油・酒・七味などで大概のものは美味しく食べられます。獣肉、鶏肉、魚、卵、野菜、パスタ、焼く、煮る、蒸す、揚げる、炒める、など何でも来い。料理入門者Rの強い味方です。出来上がった料理にパンチが足らんナと思ったら、更に強い味方、四種のモホがついています。 柚子胡椒、マスタード、ホース・ラディッシュ、ハラペーニョ、ピリピリ (タバスコの親戚)にも応援を頼みます。

それにしても、こうして並べてみるとかなり味の濃い、辛いものが出来そうな感じですね。そうならないように、極力薄味に、と務めてはいます。しかし、塩分はともかく、辛味の点ではついついオーバーしてしまいそうです。 なぜなら、前にピミエント・パドロン(スペイン版獅子唐)が赤を旨くする、と言いましたが、獅子唐だけでなく、どうやら辛いものは全般に赤に合うということに気づき、いまや確信に変っています。同時に味の薄いものより濃厚なものがいいのです。 京懐石を赤でというのはお勧めできません。私達の味覚もダンドン単純明快になってきたようです。\*\*\*

---



## \*エクスカーション\*

### 「セビージャの春祭り」の巻 2004年5月20日 更新

フェリア・デ・セビージャ **Feria de Sevilla** 又はフェリア・デ・アブリール **Feria de Abril** と言います。セマナ・サンタの2週間後、アブリール(4月)に開催されるのでこう呼ばれるのでしょう。

フィエスタ **fiesta** も、フェスティバル **festival** もフェリア **feria** もお祭りの字では共通していますが本来の意味は夫々に少しずつ違うようです。フェリアとは元々年に一度の、又は定期的に開かれる「市」のことで、セビージャの場合も元は農産・畜産の取引をしていた屋台(カセータ **casetas**)が形を変えてお祭りの要素だけが残ったのでしょう。今ではただ「フェリア」と言えばセビージャのものを指すくらいまでに大掛かりなお祭りになったのです。この他フェリアと銘打つものにはヘレス・デ・ラ・フロンテーラのフェリア・デ・カバールヨ **Feria de caballo** (馬祭り)などがありますが、これも元々は馬市だったのでしょう。

セビージャの春祭りと共にスペイン三大祭といわれるバレンシアの「サン・ホセの火祭り」やパンプローナの「サン・フェルミンの牛追い祭り」にはフェリアという言葉は使われません。両方とも「市」の要素はないからです。

私達がセビージャバスツアーに行ったのは4月の30日で丁度フェリアの真っ最中でした。フェリアの期間中は市内の宿泊施設はすべて予約でふさがってしまうようで、日帰りバス・ツアーしか手はなかったのです。そのバス・ツアーも混んでいて最初の代理店では席が見つからなかったほどです。バス・ツアーでは現地での自由が利かないし、フェリア会場へ行けるかどうか分かりませんでした。今回はあくまで下見と言う意味で、とにかく行ってみる事にしました。

いずれカーデイスへの引越しが実現すれば、セビージャへは楽に日帰りできる距離になるので、それからならセビージャの名所も、フェリアもユックリ見れます。カーデイスからセビージャは電車で1時間45分のはずです。



これは大聖堂わきの辻馬車乗り場。この女の子たちの着ている衣装はバタ・デ・コーラ **bata de cola** という民族衣装、フラメンコの衣装でもあります。いわばお祭りの晴れ着。自信のある女性は勿論、ハタから見るとどこが自信のよりどころか?と思える体型のオババも、この子達とほとんど同じような衣装で着飾って、馬車で、又は乗せてくれるイイ男がいれば馬の背で、どちらにも恵まれなければ自分の足で、続々とフェリアの会場を目指します。

ここで、先週号のセビージャの地図をスクロールして見てください。橋が三箇所にかけてますね。真中の橋の袂に21という数字のついた二段の円筒形の建物が有ります。これはトレ・デル・オロ **Torre del Oro** (黄金の塔) と呼ばれる帆船時代の見張り塔で、当時は金色のタイルが張られて輝いていたのだそうですが、今はタダの茶色の塔です。フェリアの会場は大聖堂方面からはこの横を通って橋を渡り、右下隅へ進んでこの地図の右の欄外すぐの所です。私達は黄金の塔で一時間の自由時間になってすぐ会場を目指しましたが、場所は知らないまま晴れ着の人の流れについていったら自然に行き着きました。ココからでも会場入り口までたっぷり2キロはありました。



こんな風に自前の馬車を飾り立てて、乗りつけるのがイキなのでしょうね。デモこのために馬にも一年飼葉を食わさにゃならんし、お金持ちもタイヘンです。



旧市街から橋を渡って会場に向う馬車の列が次々にやってきます。私達の自由時間は午後三時から四時までの一時間だけで、この時間帯はまだまだこれからという早すぎる時間だったので、それでもこんな調子でした。伊達男が自慢の彼女を鞍の後ろに乗せて行くのを撮りたいと探したのですがそういう世代の出番はもっと後だったので。この時間は孫とバー様の組が圧倒的に多くて、馬の背のセニョリータは撮れませんでした。下は現代の馬スクーターを使った組、馬よりずっと安上がり。





まあ、ざっとこんな具合。老いも若きも着飾って、ハゲも晴れ着をエスコート。  
そして、会場に近づくにしがって晴れ着の人の密度も高まってゆきます。







急ぎに急いだのに、会場入り口の門・プエルタ **puerta** にたどり着いた時はもう自由時間は半分オワリ。広い会場内をくまなく回るなんて時間は到底望めず、入り口付近をチラット垣間見ただけで即トンボがえり。会場内ではじめて騎馬の伊達男を見ましたが馬の尻は空っぽ、馬上のセニョリータを見ることは出来ませんでした。



左はトレ・デル・オロ、現在内部は海洋博物館になっていますが、今回は見る時間がありませんでした。セビージャは内陸なのになんで海洋か、と思うでしょうがこの川グアダルキビール **Guadalquivir** はスペインきっての大河で、大航海時代セビージャは河川港として新世界への窓口にもなっていたのです。右は港内遊覧船、私達のバスの相客も最前列に乗っていて、橋の上の私達に手を振っていました。

帰りはもうホントに駆け足カケアシ、半分イキを切らして帰りました。からくも集合時間の4時にセーフ、膝はガクガク。私達がそんな風に時間を気にして急いだのに、待っているバスが見えてホッとして、ふと後ろを振り返ると、例のデカーイ夫婦が先を急ぐでもなく悠々と帰って来るのが見えました。少しぐらい遅れたって待つのは当たり前ダロという感じ。態度も「やや」どころではなく「おおデカ」に訂正。\*\*\*