

# ¡Hola, amigos!

第065号

(RとNの Cádiz からの手紙)

皆さんこんにちは。これはHPというより、日本の友人・知人の皆さんに私達の近況をお知らせする手紙のようなものです。そのつもりでお読みください。

更新は、なるべく毎週、日本時間の金曜朝05:00から07:00時に実施する予定です。臨時休刊の場合は前もってお知らせするつもりです。

なお、バック・ナンバーは最近三号分のみとし、それ以前のもの順次削除します。

では、今週号へどうぞ。

2005年03月10日 カアディスにてR y N

---

## ☆今週号のトップヘジャンプ

---



## 「リンピアドール」の巻

先々週、2月24日の「浜・早春」の項で入力ミスが二つもあったようで、若い友人が指摘してくれました。アンインストールとすべき所を「アンストール」、ところどすべき所を「ろころで」としてしまっていました。全体の流れに影響のあるようなミスではないですが、極力変換ミスやオカシナ日本語にならないように気を付けているのに二箇所もミスを見落とすのは我ながら、なさけなや、と思います。こういうミスはブラインド・タッチが出来ていないからこそ起きるのでしょう。

自分では正しく入力してると思っていますから、その後に読み返しても、頭の中に残っている(正しい)文章が優先してしまって、眼から入る「間違ってるよ」という信号をシャット・アウトしてしまうんですね。コレを「頭が固くなった」というのでしょう。ヤワラカ頭を維持するのも大変です。私達の世代はどうもディスプレイ上の情報を正確に把握する事が苦手で、プリントして紙の上で見ないと安心できない感じがします。皆さんは如何ですか。

カァデイスは結局先々週の土曜日(26日)から先週金曜(4日)まで雨が断続する、こととしては異常な天気でした。その間内陸部や北の地方では大雪で各地の交通遮断が相次ぎ、大変な一週間でした。これでまた野菜の高騰に拍車がかかるでしょう。

5日の土曜日にはまた一点の雲もない、いつもの蒼穹が戻りました。ヤレヤレ。日本でも南関東の春を告げるドカ雪があったようですね。藤沢にいた時この春の雪が家の裏の日陰では何日も残っていたので、塩をふってクーラーに一杯詰めて釣に行ったことがあります。釣れた魚を瞬時に氷蔵できてすこぶるいい調子。すると例の釣糸を誉めてくれた船頭曰く「お客さんヨー、オメ、色々いい事考えるよナー」。



これ、なんだと思いますか？ もう大分前、ある朝ふと前浜を見るとこんな風になっていました。その後ずっと気を付けてみていると次のような場面を目撃しました。砂をフルイにかけているんですね。ゴミだけ網にかかって後ろの白い箱へ入ります。





また、こんなこともやっています。浜のアチコチには写真のようなゴミ箱が置いてありますがサンド・バギー風トラックでそのゴミの回収に回るんです。

これらはみんな市の清掃班(リンピアドール linpiador=掃除人)の仕事なんですね。

カアディス市にとってこの浜は内外の観光客を呼べる大切な財源です。

大西洋に直面しているからこそその綺麗な海水、沖に海底防波堤ともいべき浅瀬があるお陰でオーシャン直面でもゴク穏やかな海面、細かい砂の広い綺麗な砂浜、真冬でも比較的暖かな陽気、いずれも市にとっては大事な大事な財源です。

しかし、浜を汚さない、という公德心はハナハダ期待薄、となればその財産を保護するための予算を組むしかないですね。

一般的に言って日本人の公德心はまだまだ高いレベルにあるとって間違いのないと思います。だから、日本では街中に10メートルおきにゴミ箱があるなんてことはありませんね。ところが、カアディスでもベナルマデナ周辺でも至る所ゴミ箱を設置してあります。ここでいうゴミ箱は家庭のゴミ回収のためのものではなく、通行人が捨てるゴミのためのもの。無ければ道に捨ててしまうから。有っても殆ど一緒かナー？





機動力を使っただけの作戦の合間にはこの通り人の手でのゴミ拾い。これも市の清掃班の仕事です。今はまだ海水浴客が押し寄せる前だからこんな人数で間に合うほどのゴミしかありませんが、この浜が人で埋まるようになったら、これじゃたちごっこになってしまうでしょう。なにしろバルなどの手軽な飲食店では床に食い散らかしてあるほどイイ店と言われるお国柄ですからね。「ゴミを捨てない」と言うことにはハナハダ無頓着と言えるかも知れません。食べカスを床に捨てるという行為は普通の日本人にはトテモできそうにありませんね。

藤沢にいた頃、Nとnは湘南海岸の清掃ボラに行った事があるようです。コレは市の呼びかけだったのでしょう。藤沢や鎌倉にとってはやはり綺麗な浜は大きな財源ですね。前にも言いましたが、犬禁止の立て札。禁止という前になぜ、犬の落し物は飼い主が始末しろヨ、と言えないんでしょうか。犬だって広い砂浜を自由に駆け回るのを毎日楽しみにしているヤツも居るはず。カワイソーじゃありませんか。でも、この立て札が出てから気を付けて見ていると、レジ袋を持って犬を連れた人がやや増えた気がします。いっそ、こうやって拾うんだヨと実技指導したらどうでしょうね。\*\*\*

---

## 「セルド三題」の巻

先週に続いてまたもやブタ攻めです。セルド(cerdo)とは豚及び豚肉です。

スペインの豚が美味しいのはどういう訳か考えてみました。豚肉の加工品が、というのなら、やや濃い目の味、強めの塩気、ピリッと来る辛味、チョリソのような独特のクセなど、いずれもビノを美味しくするし、ビノを呑みながらだと味が濃すぎることも気にならない。要するにビノとの相乗効果があるためだと納得です。

けれども、何度も「ブタが旨い」と言っているのは加工品に限ったことではないのです。生の肉でも、どの部位でも美味しい。日本のスーパーの肉売り場で、牛肉の棚と豚肉の棚では一見してすぐそれと分かる違いがありますね。勿論それは色。

牛と豚では日頃料理に縁のない男性諸氏でもはっきりそれと識別できる色の違いがあります。牛肉は真っ赤、特に輸入牛肉は鮮やか過ぎるほど赤い。ところがスペインの豚肉はというと、牛肉の横に並べておけばシロート目にも分かる違いがありはしますが、パッと単独で目の前に出されたら一瞬エッと思うほど赤い、というか色が濃いです。特にイベリコ種の肉はカナリ牛肉に近い。

どうもこの辺にスペインの豚肉が旨い秘密があるような気がします。牛肉だって鮮やかな赤のよりやや黒ずんだ濃い色の方が旨いと言っていいでしょう。それなら豚だつてヤッパリ濃い色のほうが旨くて当然です。

私達は実際イベリコ種の豚が飼育されている所を見たわけではありませんが、山の斜面の広い草地で放牧されている黒豚、周りには大きな樫の木が点々と生えてる、そんな写真はハモン・セラーノの広告などではお馴染みのものです。

もし、そういう環境で飼育された豚だとすれば、コンクリートの床で人工飼料だけで飼育された豚とはおのずと違うものになる筈です。スーパーなどで売られている豚肉がみなそんなものだとは思えませんが、少なくともイベリコ種と銘打っているものはそれに近い環境で飼育されたのではないか、と思えます。

そうだとすれば人工飼料だけで飼育された豚より草原に放牧されてドングリを食べた豚のほうが旨いのは当たり前という気がします。

もう一つの違いは、調理したのちのこと。焼いても、煮ても、揚げても、日本の豚肉

(必ずしもそれが日本で飼育されたものとは限らないでしょうが)より歯ごたえがある  
と思います。情けないことに最近の歯のコンディションでは時にはチョット難渋する  
くらいのシッカリした歯ごたえです。



さて、豚肉料理そのものは料理番組に任せて、ここではチョット変わった加工品をご  
紹介しましょう。まずは、パンセタ。 PANCETA CURADA という綴りが見えますね？  
下の方には Adobo Natural というのも。



パンセタ panceta とは豚の腹肉、ばら肉、三枚肉のこと、ベーコンになる部分です。  
二枚目の写真で断面が分かりますね。かたまりベーコンと言ってもとおりますね。

そしてクラダ curada は英語なら cured、養生したもの、塩漬けや燻製にして保存が利くような加工をした、という意味です。

そして アドーボ adobo、これはマリネーすること及びマリネー液そのもの。ナツラール natural は勿論天然素材だよと言う事。これらを全部ひっくるめると大体どんなものか、どんな味か、見当がつかますね。そう、おおかたそんなもんです。

Alejandro アレハンドロというのは男性名即ちメーカー名で此の際関係なし。今年アカデミー外国語映画賞をもらったスペイン人監督も確か同名だった筈。英名アレクサンダーと同じです。さて、スペインの人達はこれをどうやって食べるのか？

実は私達にも良くわからないんです。これを売っているスーパーは一軒しかなくて、そのうち品出しでもしている店員が近くにいたら聞こうと思っているんですが、まだそのチャンスに恵まれません。多分、生のままスライスして、と言うだろうと見当がつかますが、私達はこれまでのところヤッパリ焼いて食べています。但しスライスではなく少し大き目のサイの目に切って。こうすると、やはりベーコンのようでベーコンでない不思議な味です。外側の焼けた部分はまるっきりベーコンですが、中のほうには染み込んだマリネー液の味が残っています。セルベサのツマミに二重丸。

お次は、PUNTAS DE JAMON IBERICO。 プンタ punta は英語では point、先、角、即ち端っこ、即ち切り落とし。jamon iberico は何度も言ってきたようにイベリコ種の豚で作ったハモン。ハモン・セラーノの上級品。常食したら私達のフトコロではとても耐えられない。ところが嬉しい事にこういう抜け道があるんです。

これ、元は多分キロ5～60ユーロの品物、ソレが切り落としとなるとキロ15ユーロ。この真空パック215グラムで3.23ユーロです。これなら財布も相談に乗れる。使い方は？ 本当はこれスープのダシとり用じゃないかと思えます。そりゃこれをコトコト煮込んだらいいスープが取れます。パエリャにもフィデウアにもOK。

あ、フィデウアはまだ紹介してませんでしたか？ fideuá と書きますが、簡単に言ってしまうとパエリャの米の代わりにフィデオ fideo という長さ2センチほどの極細のパスタを使った料理です。パスタのオジヤとでも言ったらいいのでしょうか、私達はスペインの米は旨いとは思ってないので、パエリャよりむしろこのフィデウアを良く食べます。おじや風ですからミバはよくありませんが、おこげは特に旨い。いずれこれについては改めてお話しします。





あとは自分の財布で買ったものですからどうしようと勝手ですね。私達はまず脂のかたまった部分を丁寧にこそげ取ります。そして筋の少ない部分を選んで（なにしろ切り落としですからどうしても筋が多い）2ミリ厚ぐらいに小口切り。これは酒類全般なんにでもドンピシャ、言う事ナシのおつまみになります。コイツをチビチビと齧っては赤なりセルベサなりお好み次第。イカ燻・さきイカ感覚。量が量ですから健康にどうのこうのと言う事は無視無視。

残った筋々でどうにもならない部分も決して捨てません。これはオリーブの実の塩漬、アセイトゥナス(aceitunas)の瓶に放り込みます。何日かたつうちにオリーブが段々複雑な味に変わっていきます。これもまたアルコール飲料全てにベスト・マッチ。

\*

最後はこれも二番煎じですがモルシーヤ(morcilla)。例の豚の血入りのソーセージです。モルシーヤもいろんな種類がありますが、私達のお気に入りにはモルシーヤ・デ・アロス(morcilla de arroz)、米粒入りのモルシーヤです。

前にお話したときは、これをこんがり焼いてトマト・ソースでと言ったはずですが、最近では専らケソ・アスール(queso azul=ブルー・チーズ)とあわせたものに定着。



まず、モルシーヤを1センチ厚ぐらいに切ったものを低温でカリカリに焼きます。

この時点でにじみでた脂はキッチン・ペーパーにすわせてしまいます。。

こうして焼きあがったものにブルー・チーズを乗つけてさらにオブンで焼きます。

チーズがとろりと溶けたら出来上がり。今日の付け合せはピミエント・パドロン。

ピリッと辛いスペイン版獅子唐。最近ブルー・チーズはゴルゴンゾーラ (gorgonzola) が気に入っています。柔らかくて溶けやすいし、乗つけたものの風味を打ち消してし

まう程の強すぎる癖が無いのがいい。モルシーヤとの相性は申し分有りません。

この他の食べ方での特筆モノは、いつかお話したカナリア諸島テネリフェ島の唐辛子

調味料モホ (mojo)、特にその赤の辛口・ピカンテ (picante) がピッタリ。

この一皿にはやはり赤でしょう、セルベサじゃダメというわけではありませんが、フル・ボディーの赤が一番。考えてみると清酒はカナリ繊細な酒ではありますね。アテはこれまた繊細な日本の食べものでないとぶち壊しになりソー。片やこちらはクセをもってクセを制す、みたいなもの、豚の血と青カビです。食も酒もやはり風土次第。

エッ食欲わかない？ そりゃアナタ、クセがなさ過ぎ。又は勇気が・・・。\*\*\*

---

## 「ロマーノの遺蹟？」の巻

### (カァディス散策・その三)

3月5日の土曜日に久し振りの晴天が戻ったと思ったら、その日、窓の外はツバメの乱舞でした。鶇が舞うのは毎日のことですが、ツバメはここに引っ越してから初見参です。それにしても、はやツバメとは。ベナルマデナの時も早いなと思いましたがいくらなんでも3月始めではなかった、末頃じゃなかったかなと思います。

日本で見憶えのあるのよりひと回り大きいのが、逆にひと回りほど小さいのが入り乱れて飛びかっっていました。全体にややボツテリ気味のツバメです。

その後2～3日そういう状態が続きましたが、それっきり。今はどこにも一羽も見当りません。南から来て、もっと北へ飛んでゆく途中だったのでしょうか。そういえばこの辺ではツバメの巣を見た覚えがありません。

初めてツバメが飛んできた日、久し振りの晴天の日、隣のネコも久し振りに遊びにきました。雨が降っている間は外へ出してもらえてなかったんでしょうね。一月半ば、初めて遊びに来た頃は殆ど毎日来てNと遊んでくれていましたが、一週間ほどそういう日が続いたあと、ぱったり足が遠のいていました。

どうしちゃったんだろうね、と心配していると、ちょこっと顔を出しては、またソレっきり。そんな状態がずっと続いていたんですが、このところ又入りびたりです。

所詮ネコはキマグレ、ずっと前、気まぐれな人をネコの、律儀な人をイヌ的などと言うことがありましたが、コイツは思い切ってネコの、大気まぐれと見えます。もっともネコがコッチへ来るためには、まずベランダへ出してもらえなければならぬわけですから、本当に気まぐれなのはネコではなく、隣のオバさんなのかもしれません。ガラス戸をしょっちゅう開けたり閉めたりしてるのか？

今のところ、風はまだ冷たいのでウチでは殆どガラス戸を閉めています、暑くなれば開け放すことが多くなるでしょう、そうするとNもベランダだけで遊んでもらうわけにはいかないでしょう。さあ、どーする。部屋中出入り御免とするか？ 今の所は遠慮がちなネコちゃんですが、コッチの受け入れ対策は未定。



話は突然ツバメのように飛びますが、上の写真は新市街の外海側の海岸の一番北の部分から旧市街方面を見たところです。画面の左手に黄色いドームと二つの尖塔が見え

ますねこれがカァデイスのカテドラル。

手前の砂浜の一番先に石積みの防波堤が有りますが、そこが私達の北向きビーチ・ウォーキングの終点、ウチの前から片道2.2キロ、3800歩。軽めの散歩道です。

今日のお話しは手前の浜の、引き潮がまだ乾いていない部分に沿って弧状に並んでいる巨石群。まあ巨石というのはちょっと大げさですが、一番向こうのなんかは結構な大きさです。私達は波打ち際を歩くことが多いので、早くからこの並んでいる石の存在には気が付いていて、なんだろうなーと思っていました。並び方がいかにも自然で

はなく、或る意図をもって置かれたものと思えます。何か古い建造物の跡か。

或る日、浜ではなく遊歩道を歩いてこの辺にきたとき、なにやら古めかしいモニュメントがあるのに気が付きました。上の写真の右端に見えているのがソレです。

そこはごく小さい公園みたいなものですが、そこに下の浜にあるのと同じような石と

2本の石柱が置いて有りました。





これがそのモニュメントです。これを見て、下の砂浜に並んでいる石はどうやら只の石ころではないと分かりました。けれども肝心の説明版は心無いバカモノが引っぺがしてしまつたらしく、台座しか残っていません。

だから、いまだにこれが何なのか分からずにいます。手許にある2種類の英語版のカアデイス案内にもこのことは触れられていません。観光案内所に聞きに行けば分かるのですが、写真でも持って行って説明しても係りのオネーさんが即答できるとは思えず、アチコチ電話で聞きまくる光景が目に見えるようです。

それに私たち自身何が何でも真相を早く知りたいたいとも思っていない。まあそのうち分かる時には分かるだろう、ソレまで色々空想してればイヤとすっかりスペイン風に染まってしまっています。

だからここでお話することは全くのあてずっぽう、想像の域を出ませんから、そのつもりで聞き流してください。





もう一度浜へ下りてみると、やっぱり自然の配列とは思えません。私達はこれはローマ人の遺蹟だと思っています。その根拠は、上の写真のカテドラルとその右の赤屋根の建物の間にテアトロ・ロマーノ (Teatro Romano=ローマ劇場) というのがあるからです。そこにある石垣の石とこれらが実に良く似ているんです。

カアディスは紀元前11世紀のころからフェニキア人の手で港としての機能を持ち始めたといわれています。その後ローマ人がとって代り、カアディスだけでなく殆どスペイン全土にその足跡を残しています。だから、階段教室風のローマ劇場はスペイン各地に見られるようで、マラガのアルカサバ(ムーアの城)のそばにも大掛かりなものがあり、発掘作業が進められていました。

ローマ人のあとこの地を支配下に置いたのはムーア人ですが、意外にもカアディス市内にはその遺蹟はないようです。キリスト教徒が全部取り払ってしまったのか？  
もう一つの理由はさっきのモニュメント。あまり装飾的ではありませんね。フェニキア人の遺蹟については何も知りませんが、ムーア人やその後のスペイン人の建造物はどうかするとコテコテの装飾過剰が目につきます。それに引き替えこのモニュメントのなんとシンプルなこと。これ自体は最近ここで組みなおされたものでしょうけれど。



近づいて見るとはっきり自然のものではないことが分かります。考古学に疎い私達に

はこの石垣がローマのものか、ムーアのものか知る術がありません。

けれども、あくまで「ワタシ考え」ではありますが、この石垣はやはりロマーノだと思えます。ムーアの造ったアルカサバなどは、こんな風な荒っぽい積み方ではなくもう少し精巧な石垣です。石の一つ一つももっとキッチリ角を立てた切り方です。

だから、これはもっと古いもの、と思っています。

片道2. 2キロのこの地点では歩き足りないときは、このまま右手の坂を登りそのまま旧市街の海岸遊歩道に出て、カテドラルやその先の古城サン・セバスティアンまで行くこともあります。そこまで行くと片道4キロで、タツプリ歩いたという気になります。冬の間は日中日差しさえあれば寒い事はなく、せっせと歩くと汗ばむほどで海風が快い。ウチへ帰りつく頃は、喉がビール、ビールと要求しきりです。

これから暖かくなると人も段々増えてくるでしょうし六月にもなれば暑くて日中の散歩は出来なくなるでしょう。浜も海水浴シーズンに入り人で埋まってしまうので気持よく散歩できるかどうか。7～8月のカアディスは私達にとって未体験ゾーンです。



暖かくなったら、こういう潮が引いたばかりの濡れた砂浜を裸足で歩きたいと思っています。そのあと熱く焼けた乾いた砂の上を歩くのも気持よさそう。日本から帰って

きたらまずビーチ・サンダルを買わなくちゃ。

ところで、私達のスペイン語は絶望的なまでに上達してません。テレビのニュース番組はNHK総合に相当するTVEの中央版と地方版、それにアンダルシア州の地方局と三局のニュースを朝晩殆ど欠かさずハシゴで見えています。これが私達の唯一のスペイン語のオベンキョウ時間。スペインに来てそろそろ2年半になろうかという最近になってアナウンサーの話す単語が少し聞き取れるようになったかなという感触はあり

ます。けれども情けないことに相変わらず全体像はナカナカつかめません。

テレビでなくラジオの時代だったら全くお手上げですね。

合衆国はエスタードス・ウニードス(Estados Unidos)というのですがこれを聞き取るのに約一年かかりました。始めの頃はどうしてもエスタード・スニードスと聞こえていました。エスタードは英語の be 動詞のようなエスタール(estar)という動詞の過

去分詞 estado だと思ってしまったのです。それじゃスニードスはなんだ？

ソニード(sonido=音)の複数だろう、なんて言っていたのです。これじゃ分かるはず

ありませんよね。まあ、とにかくこれははっきり聞き分けれるようになりました。  
我ながら長足の進歩！ イラクのニュースで何度も出てくるので分かったのです。  
スペイン滞在2年半、なんとか2歳児ぐらいにはしゃべれるかな？ と思っていますが問題は  
この先、2歳児は3歳4歳と年を重ねるごとに着実に語彙を増やしていきますが、私達は絶対、  
金輪際そうはならない事はハッキリしています。  
昨日憶えたはずの単語が三つあるとして今日そのうち一つを憶えていれば上々。三つとも  
ソックリ忘れてるのは当たり前、どうかするとその前日もう大丈夫と思った単語まで忘れて  
いる事が多いのです。これじゃ2歳児にかなうわけがありません。  
だから、日本に行っている間のブランクが怖い。カアディスに帰ってきたらアワワになっ  
ちゃてるんじゃないか。ソレが心配。

ネコは今日も来ています。お隣は相変わらずテレビがガンガン言ってますから在宅のはず、  
でもネコは朝からウチのベランダへ来たつきり、日の当る椅子の上で寝こけています。そ  
して時々フイツといなくなって又すぐ帰ってきます。帰って来るときは舌なめずりをし  
てる時が多いので、多分飲んだり食べたり出したりしてくるんでしょうね。ソレだけは  
あちら側が自分の場所と思ってるのかな。

スペインはいま、オーンセ・エメ(11・M)即ち去年3月11日のテロ事件の再現に備えて警戒  
が厳しくなっているようです。今朝も前の海では軍艦が何隻も遊弋していたし、軍用ヘリ  
が飛び回っていました。大国が圧倒的な軍事力で押さえ込もうとする限りテロ事件も  
終わりが無いのではないかと思います。振り上げた手のやり場がない「エスタード・ス  
ニードス」の親分はこの先どうする気なんでしょうかねー。

さて、とりとめもなく長々とオシャベリしてしまいました。この辺で暫くお休みを頂  
きます。私達は3月21日の朝ウチをでます。今から2週間後には日本のどこか、多分、  
横浜にいます。カアディスに帰って来るのがいつかは未定ですが、帰りの便の予約は一  
応5月23日としています。延期は最大6月23日までです。

この間はメールの送受信も出来ないと思います、ご承知おき下さい。

なお、この65号から62号(2月17日更新)までは当分このまま置いておきますが  
当方から再刊のお知らせを発信するまでは更新はありません。

**では、皆さんしばらくのあいだお別れです。ごきげんよう。さようなら。\*\*\***

---