

¡Hola, amigos!

第081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、私達の近況をお知らせする長い手紙のようなものです。そのつもりでお読みください。

更新は毎週、日本時間の金曜朝03:00時から07:00時の間に実施します。

臨時休刊の場合は、なるべくその前の週に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、それ以前のは順次削除します。

では、今週号へどうぞ。 2005年10月07日 カァディスにてR y N

☆今週号のトップヘジャンプ

現在有効なバック・ナンバーは080号(09月30日)、079号(09月23日)

078号(09月16日)の三週分です。各週のトップにあるボタンからどうぞ。



今週号 No. 081 (2005年・第41週) 10月07日更新

「ピレネーの向こう」の巻



10月3日、日蝕でしたね。日本ではどうだったのでしょうか？ イベリア半島では南東のバレンシア地方、首都周辺、北西のガリシア地方を結ぶ線付近で金環蝕になり

ました。TVニュースによると外国からの客も大勢観測に来たようです。

カアディスでは残念ながら部分日蝕で上の写真の通りでした。コレはあるったけのサングラスを引っ張り出してカメラのレンズの前に重ねて撮ったものです。計らずも面白い写真が撮れたと自己満足しています。こういう効果を意図してその通り撮れたん

なら大したものですが、単に苦肉の策の結果。

*

スペインをさして「ピレネーの向こうは地獄だ」という文句を何かで読んだ古い記憶があります。どういう本のどういう場面で読んだのか、全く憶えていないんですが、

この言葉だけ単独でアタマに残っていて、何かの拍子に唐突に出てきます。

本来はこの言葉がどういうことを意味するのか、誰がいつ言ったことなのか、はっきり読んだ覚えがありません。「ピレネーの向こう」がスペインだとすると、ピレネー

の反対側、即ちフランス人が言ったのか？

または広く欧州大陸全体から見れば、イベリア半島という言わば欧州大陸から飛び出した部分、スペイン・ポルトガルは全部ピレネーの向こうということになり、欧州全

体から見てイベリア半島がそうだとするののか？

そしてそれがスペイン内戦当時の惨状を言ったものか、それともその後ファシスト、

フランコの統治下の非民主的な国の様子を言ったものか、も分かりません。

それとも、もっと前の時代、イスラム教徒ムーア人(Moro)の支配下にあった頃のことを言ったのか？ または、もっとずっと昔、ローマ人が言い出したことか？ ギリシヤ・ローマ時代にはイベリア半島は蛮地であったのかもしれませんが。まあ、この外、

歴史の上では色々と地獄と呼ばれても仕方のないこともあったらしい。

私達にとっては極めて住み易いところで、地獄なんかであるわけはありませんが、ここでの生活に慣れてくると共に、この国の風俗・習慣にカナリの違和感を感じることの多いのは否めません。そりゃそうですね、遠い極東の島国から言葉も歴史も違う世

界に飛び込んだのだから違和感の一つや二つあるのは当たり前。

例えば、そのひとつ、シェスタの習慣。夏の日中の激しい日差しを考えると、そのピークともなる昼食後は休息して、リフレッシュしてからサテもう一仕事、という理屈

は解らないではありません。一見合理的。でも、ほんとにそうか？

自分自身シェスタをしてみると、暑い午後のひと時、惰眠をむさぼるのは大いに快適である事に異論はありませんが、さてそれでリフレッシュして、その後夕方からバリ

バリ仕事をしようなんて気になれるかどうか？ 大いに疑わしい。

仕事を持たないで毎日ぶらぶらしてる人間が言っても説得力はないかもしれませんが普通の日本人の感覚ではシェスタの後改めて仕事をしなおすより、ぶっ通し仕事して

早くあがったほうがよっぽどマシと思うでしょう。

それに、夏の午後の暑さを避けるのは合理的だとしても、冬もその必要があるか、と

なると、???ですね。それに夏の日中暑いのはスペインだけではありません。

とにかく、不便でしょうがない。チョット何か欲しいものがあって買い物に出ようと

して、あっ、そうだこの時間はあそこは閉まっていたんだ、と、取りやめにすることも

もしばしばです。全部の店やオフィスが閉まるのではなく、開けているところもチラ

ホラあるからなおのことややこしい。まあ、私達はそれには大分なれましたが、24

時間オープンが当たり前のコンビニがごろごろしている世界から来ると、まことに不

便です。第一、コンビニというものが全くないのです。

ビジネスの世界では、EUの一国になってから欧州各国とリアル・タイムでの取引・

交渉があるのは当然でしょうが、シェスタなんかしていてイイのかなー、と心配になり

ます。それとも、外国と取引があるようなところではとっくにこの習慣は捨ててい

るのでしょうか？ 首都圏や北の地方ではこの習慣はとうに廃れているのかもしれま

せん。

日本から若いカップルの友達が来ていたとき、彼らが両替をしたいと言うので近所の

両替所に案内しました。そこには西・仏・英・独・伊、各国国旗に加えて日の丸の旗

も出ているんです。私達自身はこれまで両替の必要はなく、利用したことはありません

でしたが、ああ、あそこへ行けばできるんだなと思っていました。

前のベナルマデナでは両替屋は町中に散らばっていましたが、ここでは「両替」の看

板はほかでは見たことがないのです。ねっ、立派な看板でしょ？

窓口で日本円からユーロに両替したい、と言うと全く当然のように「デキマセン」。

エッ、でも表の看板には日本の国旗が……。 「ソウ、でも、デキマセン」。

じゃ、どこへ行ったらできるか教えて。「隣へ行きなさい」。 隣は銀行です。

それから何軒回ったと思いますか？ 7軒目でしたねー。皆次々に近くの銀行へ行け

と教えてくれるんですがどこもダメ。途中で思いついて、ソウだ四つ星ホテルなら泊

り客は殆ど外国人みたいだから両替もやってるかも知れない。でもやっぱり、ノー。



レセプションのセニョリータは、親切に可能性のあるいくつかの銀行をメモってくれました。結局、できたところはおよそ銀行らしからぬ小さな店で、窓口もなく、普通の事務デスクが三つ四つある不動産屋の事務所みたいなところでした。

その後、nにポンド紙幣を渡す必要があつて性懲りもなく又写真の所へ行きました。

英ポンドを欲しいんだけどー。答はもう判ってますね。「デキマセン」。

しかし、この看板よくよく見ると英国と日本以外は皆ユーロ通貨の国です。英ポンドも日本円もダメで、そのほかのユーロ通貨の国々の人が一体どこの通貨に両替の必要があるというのか？ 事実上もう両替なんてしていないんじゃないか？？

普段あらゆる場面で掲示のないことに戸惑ってばかりいる私達ですが、たまにこんな立派な看板があるかと思うと、この通り何の役にも立っていません。

カアディスというところは観光地としてはマイナーだし外国人住人もごくわずか、それでも港湾都市としては中の規模で、客船の入港頻度はかなり高い、そういう町でこの体たらくです。そして、もっと驚くことがもうひとつ。セビージャは人口70数万でスペイン第四の都市です。その空港にも両替はありません。いくら小さくても国際空港ですよ。そこで両替ができない。大部分の客がEU諸国経由だとしてもネー。

カードで買い物しない私達が特殊なんでしょうか？ こんなときはここは「ピレネーの先の先」と腹の虫をなだめるのです。

＊

先々週に「天高く・・・」と言いましたがあの時はまだまだ日差しはきつく気温も高かったのです。先週、9月のどん詰まりになるとさすがに空気も冷えてきて、いよいよ秋かぁーと思いました。浜の照明も10月1日から点灯してません。

ところが、先週末、金・土には又例の内陸風が吹いて一転して又暑くなり、こりゃカナワソソと思った矢先、2日の日曜はまたぐっと冷え込み海上はガスッ気で、珍しいことに朝のうちはサン・セバスティアンの城も見えませんでした。

ウチのベランダからは直線距離で4.2キロ（約2.3海里）ですが、ソレが全く見えないということは海上視界2海里（マイル）以下。沿岸航行中の船上にいれば頭の中では警報が鳴りっぱなしという状態です。

こんな具合でスペインの秋は決して天気晴朗とは言えません。むしろあの「風の中の羽根のようにいつも変わる・・・」という秋の空がそのマンマ当てはまりそうです。但しそれが男心か女心かは知りませんよ。広辞苑によると初めは「男心と・・・」といていたのが後に「女心と」になったとか。

兎に角、実際の天気が変わりやすいのはやはり秋でしょう。去年も一昨年もソウだったし、その前の最初の年にとんでもない土砂降りの洗礼を受けたのも秋でした。

ところで、例の内陸風の東風は、夏の間は熱く焼けた内陸の地面を吹き渡ってくるので文字通り熱風となって、普段は過ごし易いカァデイスもかなり暑くなります。

先週末の東風はもうその熱気はなくて気温も25～6度と大したことはなかったんですが、この風が吹くともうひとつの不都合があります。ハエやら蚊やら其の他色々愉快でない羽虫が飛んできます。ウチは10階なので被害も少なく、相変わらず窓は開けっ放しですが東風が吹いている2～3日間は何かとうとうしい。

天気も変わりやすくなり、気温も三暖四涼という具合になるかどうか？ テレビの天気予報の画面ではあのピレネーはもう大分前から雪になっています。ピレネーのこっちがじゃなくてピレネーそのものが地獄じゃないか？ ＊＊＊

「コレール」の巻

我が家の食卓の様子は毎度おなじみですが、そこに時々登場するこんなお皿にお気づきだったでしょうか？



ご存知の方も大勢いらっしゃると思いますが、知ってはいても自宅で使っているというケースは稀だと思います。これはアメリカのコレールという会社の製品で、正式にはどう呼ぶのか知りません。どこかの売り場では「ランチ皿」といつていたようにも思います。河童橋の間屋街では「仕切り皿」と言っていたような気がします。ウチでは専ら「コレール」で済ましています。

もうこれを使い始めて何年になるのでしょうか。nが家にいる機会が少なくなった頃からですから少なくとも10数年前からでしょう。同時にそれはRが部分的に食事当番片付け当番をはじめた頃でもあります。男の腕まくりもかなり年季が入っているということになりますね。さて、この皿のどこがいいか？

- ① まず軽い。従って壊れにくい。何回か落っことしたことがありますがいずれもセーフ。河童橋で買った陶器のも使ってみましたが、重くてすぐやめました。
- ② 傷がつきにくい。ナイフ・フォークで食べる習慣の人にはどうか知りませんがお

箸で食べる食事では傷のつきようがありません。

- ③ 食べ過ぎない。呑み助にとって一番危険なのは大皿に盛った料理を自分で取り皿にとり分けて食べる。C料理の回転テーブル式などは最悪です。自分が何をどのくらい食べたか、呑むほどに酔うほどに訳わかんなくなっちゃいます。メモリながら食べるなんて味気ないしね。
- ④ バランス良く食べられる。作るほうも最低限3区画に盛る料理を考えるクセがついて自然にいいバランスができる。男子厨房にはいいトレーニングになります。
- ⑤ 一枚の皿に三種類まで盛り付けても料理が混ざらない。仕切りのドテがあるので煮汁が美味しいものでも 心配なく煮汁ごと盛り付けられる。
- ⑥ 後片付けが楽。説明不要ですね。極論すると一皿+コパ(グラス)ですむ。
- ⑦ 収納スペースが極めて小さい。糸底がなく全く同型なので10枚重ねても6センチにもなりません。一般家庭ではそれほど重要なことではないかも知れませんが小さい舟や大勢の食事を捌くところでは必須です。

以上ざっと考えるだけでこのくらい長所がゾロゾロです。まるでコレールの回し者ですね。ただ一点の大きな短所は器を楽しめない。

この料理をあの器にどういう風に盛って、という作り手の楽しみも、それを味わうほうも、この皿ではどうにもなりません。特に純日本風料理は全くダメです。

しかし、毎日、懐石料理を楽しむわけではありませんからね。

スペインではプラート・コンビナード plato combinado という盛り合わせ定食みたいなものがあります。何でもかんでも一皿に全部一緒に盛り込んじゃう、まあ、いわば安定食の代名詞的なもので、私達もさすがにコレにはチョット手が出ていません。量も量だしナンもかもぐちゃぐちゃになるのは目に見えてますからね。手間を省いて安く上げようとなれば必然的にこうなります。エサです。ねこマンマです。

Rが海星という帆船に助っ人として時々乗ったことがあるのは、この手紙の読者は大抵既にご存知だと思いますが、その海星でもこのプラート・コンビナードでした。あるとき、当時のコックさんだったAサンという人と雑談していたとき、Aさんがこのワン・ディッシュ・クッキングについてコボしていました。

いくら心を込めて料理を作っても、最終的には一つの皿にごちゃ混ぜにされたんじゃ細かい味ききをした意味がない。料理が混ざったらお互いを台無しにしてしまうと言
うんですね。心ある料理人としては至極もったもな意見です。

Aサン、事務局に掛け合ってコレールの皿を買ってもらったらどう？ と上記の利点のいくつかを説明しました。Aサンはもともと船のコックではなく陸上の料理店で修行したマツウな料理人ですから、そういう皿があることは知っていても使ったことはなかった筈です。ソレはよさそうだね一何とかしてもらおうカナ。

その後、何年かして又海星に乗る機会がありました。そのときはAサンはもういなかったけど、海星の皿はコレールのランチ皿になっていました。やったねAさん。

しかし、その海星もとっくに破綻して身売りされてしまいました。あのコレールも船
についていったんだろうか？***



ジャガイモお焼きゴルゴンのせ。ピミエント・アサード(緑と赤の焼きピーマン・タマネギのアンチョビ・ソース和え)。カベサ(豚の頭肉)とキュウリのサラダ。一見カロリー高すぎ？ でも、オリーブ油少々、肉は25g、チーズ20g、ですよ。

「ドニャーナ国立公園・Ⅱ」の巻

先週に続き、ドニャーナの続編です。

今日の収穫は国立公園側では角は立派だったけど昼寝しそうなシカ。自然公園側ではコウノトリ。ま、動物園ではないからと言われればその通りで、自分で勝手にヨソの湿地帯を歩き回ってもこの二つにさえ出会えない可能性のほうが強い。特にあのシカ

はどこにでもいると言うものではなさそうだし・・・。

次は公園内にいる時間がもっと長そうなツアー・バスに乗ってみたいものです。

最後の上陸点からは一気に河を下ります。その間小一時間。展望台のようになっている

上部デッキのカフェはオバさんたちに占領されてしまいました。

それにしても、オバさん達の元気のいいこと。ポテトチップつまみにセルベサやっつけるひと、カフェ・ソロ（エスプレッソ）のひと。どちらでもなければオハナシ。





船は出発点のサンルーカルに近づきました。これは出発した栈橋付近から河口方面を
と言うか海方面を見たところ。写真の部分は正確にはマダ河です。逆光だったので色
がはっきりしませんが右手の赤ブイの列と左手の緑のブイの列が識別できますか？
前にサンタ・マリィアの項で言ったように河口域は河から流れ出す土砂が堆積して、
放っておくとすぐ浅くなってしまいます。そこで、こんな風にブイの列で滞筋（みお
すじ）を示して大型の船が座礁することがないようにするんです。そしてこの通路は

頻繁に測深して、浅くなっていくようなら浚渫しなければなりません。

ここはサンルーカルの町のすぐ前で、ここからコロンブスは彼の三回目の新大陸向け
の航海に旅立っていったんですね。その頃は勿論こんなブイなどなく、ずんべらぼう
でどこに浅瀬があるかも判らないまま殆ど手探り状態で出て行ったのでしょう。

その頃の船は喫水も浅いしエンジンで走るわけではないので、底を擦っても相手が堆
積した土砂なら大事に至ることは少なかったはず。

この水平線の向こうにナニがあるか全く知られていない時代に、ろくな計器もなく、
風任せの帆船で良く出て行ったものですね。底知れぬ冒険心に敬服・脱帽。



朝、切符を買ったあのしゃれた製氷工場跡のビジター・センターの2階はちょっとした海洋博物館になっていました。このガダルキビール河は、大航海時代には大いに繁栄したセビージャの町に通じる水路で、サンルーカルはその玄関口に当たります。皆さんもご存知のコロンブス、マゼランを初めアメリカ大陸の名前の元になったアメリカゴ・ベスプッチ、そして前三者に較べると知名度は少し低いですがスペインの誇る航海者ファン・セバ스티アン・エルカノなど歴史に名を残す航海者はいずれもここガダルキビールの河口から旅立っていったのです。



この2枚の写真はビジター・センターの展示室にあったマゼランの世界周航に使われた5隻の帆船のひとつです。模型としてはかなり大型で全長7メートルほどもあったでしょうか、模型とはいえ当時の帆船の様子を忠実に復元した立派なものでした。いかにも時化に強そうな船型です。この部屋には船の模型のほか、当時の水樽や食料を詰めていた木箱、炊事に使ったのであろう木炭の入れ物など興味深いものが色々ありました。左手前の大きな壺は酒でも入れたものでしょうか。

このミニ博物館に登場する航海者はファン・セバスティアン・エルカノ以外は皆スペイン人ではなく、マゼランはポルトガル人、コロンブスとベスプッチはイタリー人ですがいずれも当時のスペイン国王がスポンサーになって新大陸を発見したり、世界周航を成し遂げているんですね。そして、新大陸の富はどんどんスペインに持ち込まれ
以後、中米・南米の殆どはスペインの植民地になったのです。

今風に考えれば、当時のスペイン国王はとんでもない経営センスの持ち主だったことになります。出資額も小さくはなかったでしょうし、ソレこそ海のものとも山のものとも知れぬことに賭けたわけですが、実りも大きかった。殆ど濡れ手に粟。



これは、コロンブスの肖像と彼の4回にわたる新大陸への航海の記録です。この写真ではとても読み取れませんが1回目と2回目はちょっと北のパロスというところから出発、3回目がここサンルーカルから、そして4航海目はカアディスからだった。図の右端が上記それぞれの出発地、航海によってまちまちですが、途中マデイラ島、カナリー諸島、ケープ・ヴェルデ(カボ・ベルデ)諸島などに寄っているようです。そして図の左側には彼が生涯アジアの一部と信じていたらしい、いわゆる西インド諸島の島々が描かれています。最初の上陸地サン・サルバドールを初めキューバ、ジャマイカ、イスパニョーラなど。

左下の肖像画の名前 Cristóbal Colón はスペイン語表記です。英語表記はクリストファー・コロンブス Christopher Columbus、母国イタリア語表記はクリストフォロ・コロombo Cristoforo Colombo そう、あのコロombo刑事は同姓ですね。本家コロomboは多くの富をスペインにもたらした貢献者の筈なのに晩年は不遇だったようです。



ミニ海洋博物館も例によって午後2時で「午前」の部は終わり。と、早とちりして飛び出したんですが、あとで調べたらここは珍しくシェスタなしでぶっ通しでした。

これだからヤヤこしい。まあ、朝が早かったから、そろそろ腹の虫も目を覚まして丁度良かった。近くの海岸とも河岸ともいえそうな浜へ出てオベント。コロンブス

やマゼランが旅立って行った広い河口を眺めながら、まずは冷えたセルベサ。

そうですオベント用保冷バッグを買ったんです。これで日帰りなら外食なしでOK。

ミニ・クロワッサン・サンドはサラミ・ケソ(チーズ)、レタス・オニオンたっぷり。

食後は冷たいミックス・ジュース。外食よりよっぽど健康的且つ安上がり。

サンルーカルではマンサニーヤというある種のシェリ一種の醸造が盛んで重要な外貨獲得産業になっています。上の写真はバス・センター横の広場ですが市内の各ボデー

が bodega=醸造所がそれぞれのブランドの樽を展示してありました。全部で20組もあったのでしょうか。最近では日本でも売られているようですから、是非お試しを。

超辛口ですから、キリキリに冷やしてやっつけければ清酒党の方にもいけるかも。

今度来るときは是非ボデーが見学をしなければ。呑みホーダイはあるかな？***