

¡Hola, amigos!

第093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04:00時から08:00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。 2006年01月06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092号(12月30日)、091号(12月23日)

090号(12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。



「新春の夕映え」の巻

明けましておめでとうございます。

今年もまた長い長い手紙を書き続けるつもりです。宜しくご愛読をお願いします。
去年の12月は、半ばごろに快晴が暫く続いたものの結局全般的にはパツとしない天気だった印象があります。スペイン旅行は12月がいいですよ、なんて言ったことは
やっぱり取り消します。

元旦は雲ひとつないピーカンの青空、但し西風がやや強く、風のあたるところでは、いかにも冬らしい陽気でした。2日～5日は風もない申し分のない快晴、こうなると陽だまりは暑いくらい、浜散歩も2～3キロ歩くうちにはいつのまにかTシャツ一枚になってしまってます。このまま安定した冬の天気になってくれるといいんですが、最近の異常が平常という気象状況ではどんなことになるやら予測が付きません。

今年はカァディスでの二度目の正月でしたが、この一年間、いつも見ている海の景色を見飽きることがありませんでした。何号か前に夕日の沈む様子をお見せしましたが
それすらも一日として同じ状態はありません。

まして夕焼けとなると、その日その日の雲の様子、湿度、空気の透明度など諸々の条件で毎日どころか時々刻々変化してゆくのです。

最近のユーロ高と一般物価の上昇で、此処での生活もだんだん割高感が募っていますが、このオーシャン・ビューはなにものにも替えがたく、少しでも長くこの部屋に住んでいたいと思っています。では、今日はその夕焼けの様子をご覧下さい。





写真で見るとコレっきりのものですが、肉眼で見る迫力は圧倒的です。またオオゲサでなく秒単位で変わる色合いも、写真にはなかなか見た通りに写ってくれません。これらの写真は画像ソフトなどでの調整は一切してありません。特に次の一枚などは全体にピンクに染まっていけいかにもウソっぽいですが、本当にこう写ったのです。肉眼で見えていてもシカと確認できないことを、こうして写真にしてみても初めて気づき自分でも、へーっと思うこともあります。この時は灯台が光る瞬間にシャッターのタイミングを合わせることに集中していたので、この写真の色合いは後で気がついたのです。このピンク色の光景もホンのわずかな時間だったんですね。

ところで、最近グリーン・フラッシュをよく見ます。よく見る、といっても肉眼で、ではなく、双眼鏡で見るんですが、太陽の上辺が水平線に隠れるその一瞬、はっきりソレと確認できます。グリーンでなく鮮やかなブルーに見えることも・・・。

グリーン・フラッシュは湿度の高い海域で見えると思いついていたんですが、冬になってから見えるとは意外でした。まあ、カアディスでの降雨量は冬のほうが圧倒的に多いのは確かですけどね。水平線辺りに薄雲が掛かっている時がベストのようです。



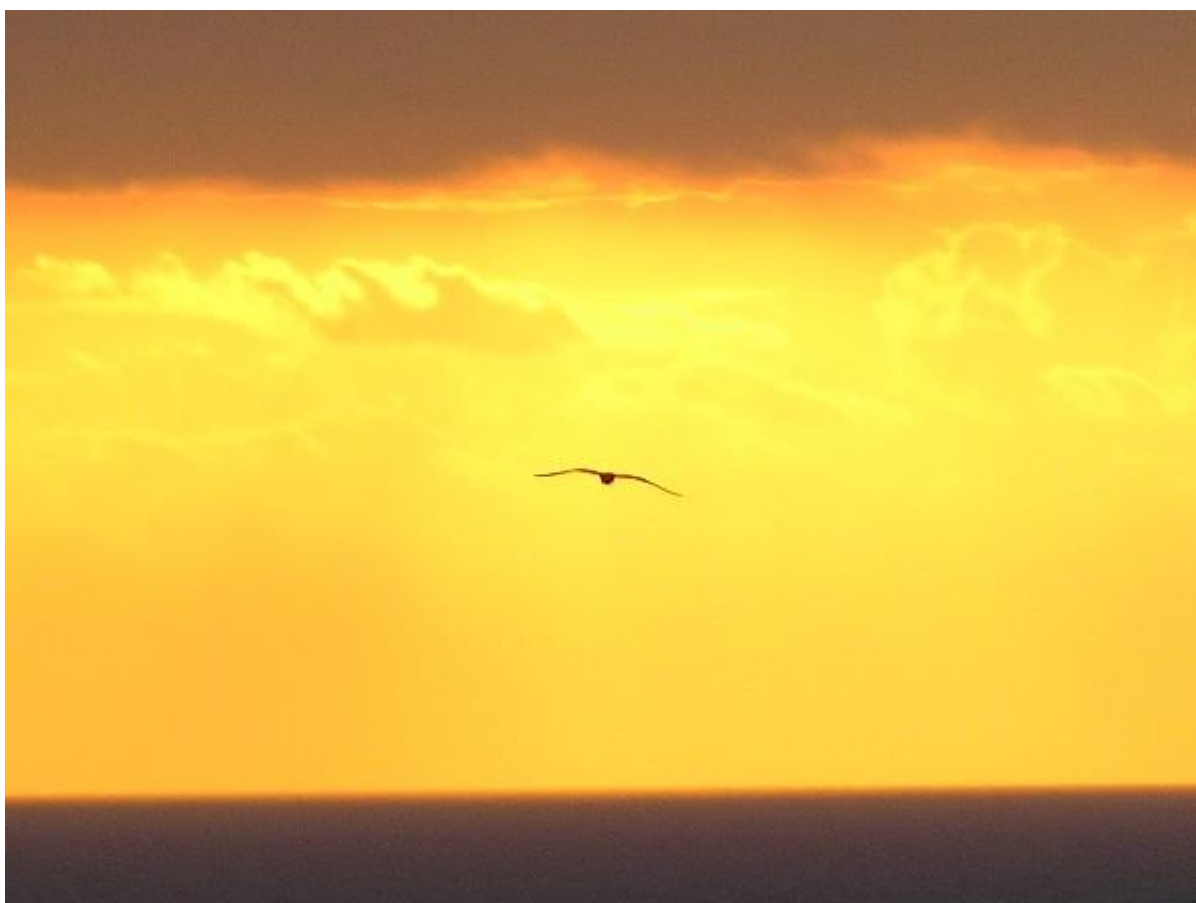


三日の夕方も、そのフラッシュを見ていました。今日はブルーだったネ。そしてNは台所へ、RはPCに。今日はイツまでも奇麗だワーとカウンター越しにNの声。ちらっと窓の外を見ると、何か変わったものが目の端に入りました。ン？ナンだろう。水平線に赤い逆三角です。「夕日に赤い帆」ではなくその逆。双眼鏡で覗くと上の2枚。竜巻が夕日に映えて赤く染まっていたんです。それっ、カメラだ、三脚だ、と言っているうちに見る見る形が崩れて赤い色もなくなってしまいました。残念。メキシコ湾やカリブ海で見た竜巻の多くは密雲の下からニューっと降りていましたがこの日上空には何もなし。こんな竜巻は初めて見ました。コレは竜巻の最上部で、海面に達する部分は水平線の向うに隠れています。よじれている漏斗がわかりますか？



上の4枚は夫々左右一組です。左右同士は同じ日の夕暮れ、時間経過はそうですね一
精々5～6分でしょうか。雲の形も光りかたも似てはいるものの同じではありません
ね。夕映えの光景が時々刻々変わると言うのはこういうことなんです。





鷗はイイナァ、なんて言いません。飛べなくてもビノを呑める「ヒト」がいい。***

「ノーチェビエハ」の巻

Nochevieja 大晦日のことをこういいます。ノーチェ、夜と、ビエハ、古いという二つの単語がくっついて出来た単語。だから Noche Vieja と二語に綴ってもいいようです。これはクリスマス・イブのノーチェブエナ Nochebuena にも当てはまるらしいです。ノーチェ Noche と、ブエナ Buena 良い、の複合語。

去年のノーチェビエハは、どこかでカウントダウン・パーティーがあるだろうと12粒のブドウを抱えて、ゴースト・タウンのようになった街を歩きまわり、結局市役所前の広場でやっていたしょぼいカウントダウンにしか行き逢わなかったことをお話ししましたね。

だから、今年はクリスマス・イブにも大晦日にも、どこへも出る気はありませんでした。お祭り好きのNも去年のゴースト・タウンにはあきれて、もう、行こうとは言いませんでした。

クリスマスの前の金曜日、私達はマルタにスペイン語で日本の食文化を紹介した本をプレゼントしました。スペイン料理のレシピを日本語で書いてある本を探していて、偶然見つけたのですが、いわゆる料理本ではなくて広く日本の食文化全般にわたって解説しているようで、料理好きでなくても興味を持てると思ったのです。

そうそう、マルタと言う女性は見たところ料理を作ることが好きなようなタイプではなく、食べることに特別な関心があるようでもないと思ってました。

だって、折角日本旅行をしたと言うのに、鮭は勿論、日本独特の料理は殆ど食べてこなかったようなんです。それは案内した息子のアレハンドロの責任ではなく、彼女自身の食の冒険心のなさのようでした。アレハンドロは鮭も大好きだし、箸を上手に使う、と言っていましたから、彼は日本料理にハマっているのでしょう。

箸を上手に使えると言うのが何よりの証拠です。外国人が箸をうまく使えるか否かが日本の味に馴染んでいるか、食味の幅が広いか否かの見極めになると思っています。

それにしても、宝の山に入りながら手を空しく帰るとは・・・。



(ササやかなノーチェビエハの晚餐。ピンボケ？ソフト・フォーカスにしたのサ)

彼女の帰国談を聞いて、こりゃイカン、何とか彼女に日本の味を、よそ行きでない日本人の食べ物を、味わってもらわなくてはと思ったのです。

それで、彼女に大晦日の予定はあるかどうか聞いたら、何もないと言うので、じゃあウチで「日本風」料理をどう？と誘ったら、大喜びしてくれました。

彼女はスペイン人ではあってもこの土地には最近来ただけで、親戚もいないし、友達もそう多くはないらしい。クリスマス・イブの予定も多分なかったのかも・・・。

そして、なによりスペインのオバサンの的でないのは、食べることの話より政治談議のほうがスキみたいでレッスンの間にもともすると話はソッチに行きますが、私達は話がソッチにいきそうになったらなるべくワカランフリフリ。

それはともかく。この本に出ている料理を何でもいいからいくつか選んで、30日のレッスンの時に言って頂戴、材料によっては出来ないものもあると思うけど、調味料は大抵大丈夫だから。分かったワ、よく読んでみる・・・。そして、次のレッスン日彼女がコレを食べたいと指差したのは、インゲンの胡麻和え！ それだけ！！



ノーチェビエハのメニュー。長皿はコレなら「問題なく」食べれるだろうと思ったものをめいめいに。かにカマ磯辺焼き、ニンジンきんぴら、昆布巻、だし巻、きゅうりのハーブ塩もみ、チキン燻製。あとは食べれそうなものを好きなだけと出したのが、奥のほうから、各種チーズ(ハモン入り、胡桃入り、燻製)と、米入りモルシーヤのブルー・チーズのせ。マルタご注文のインゲンの胡麻和え。スモークト・サーモン、シラントロ、レモン皮の手まり寿司。ベーコン肉じゃが。その陰にタマネギのモホ・ピカンテ和え。最後はアセイツナスとギンディーヤ。以上全部ビノのアテだねやっぱり。

デザートはメロンの蜂蜜・ブランデー漬け。

この中でマルタが気に入って食べたものはナンだと思いますか？ チキンの燻製とモルシーヤは純スペインのものだから問題はないとしても、これも一ひねりしてあって普通のスペインの家庭やレストランでは食べられない味の筈。

日本的なもので、気に入ったらしいのは、肉ジャガと、だし巻。ごくごくスペイン的なもので興味を引いたらしいのはモホ・ピカンテ。これは何？どこで売ってるの？

これはカナリー島の特産デュー、とスペイン人に対してノーガキひとくさり。

彼女は酒のほうはさっぱり、まあ私達に釣られて呑みはしましたが赤を軽く一杯半、

そして彼女自身が持ってきたカバ(スペイン版シャンパン)を少し。

この夜空けたボトルは赤二本とカバー一本、このうち二本半の量は確実に私達の胃袋へ
・・・。チョット呑みすぎたかな？ マッいいでしょう年に一度なんだから。

彼女があんまり呑みっぷりが良くないと言うことはレッスンのあとで呑むビールでも
うすうすは感じていましたが、食事の時ならもうちょっと呑むだろうと思っていまし

た。しかし、食べる時も、酒はナケレバなくてよさそうな感じです。

これで、彼女が日本に行ったときも、殆ど日本食を食べていない、息子に鮎屋に連れ
て行ってもらっても殆ど食べれるものがなかった、と言うのも納得です。魚をナマで
食べるなんて・・・、と、身震いするんですよ。んなこと言ったってスペイン人だっ

て随分ヘンなもの食ってんじゃないの。まあ、日本人だって、サシミや鮎が食べれな

い人もいるし、食のコノミはヒトそれぞれだからどうしようもないけどね。
下戸の方は聞き流していただきたいのですが、どうも酒好きでない方の殆どは食の幅
が甚だ狭い、というか、嫌いなものが多い、というか、知らないもの珍しいものは敬
遠してしまう方が多いように思います。体質的に酒を受け付けないヒトがいると言う
ことはよく分かりますが、それが何故、食味の幅を狭くしてしまうのか、食の冒険心
をも抑制してしまうのか、大いに疑問に思っています。

また、マルタは食も随分と細い。体も小柄だしほっそりしているので食べる量が少な
いのは分かりますが、それにしても食べない。それは食べなれない味のものが多かつ
たせいだけではないようで、もともと食べることにあんまり興味がないのだナと思
いました。私達の生きがいである「呑み食い」に興味がないなんて信じらんないヨ。

ところで、マルタの息子アレハンドロは日本の女性と結婚してパリに転勤になるのだ
そうです。マルタは息子がスペインに帰ってこないことにチョット不満そうでしたが
日本人女性との結婚はおおいに喜んでいました。アレハンドロはマルタと違って刺身
もOK、箸も上手、日本女性もイタクお気に入りなんだね。

私達がこの国に住んでいられるのは、食べる物は何でも、豚の血だろうが頭だろうが
心底ウマイと思えるから。嫌いなものってないもんなー、敢えて言えば旨くないもの
は嫌いだけど。ビノだってセルベサだって何の「抵抗」もなく呑めるしネ。***

「メルカド・セントラル」の巻

これは私達食いしん坊には欠かせない場所、カアディス市民の台所への供給を一手に引き受ける公設食料品市場です。旧市内にあるのがこのメルカド・セントラル、公設市場は新市街にも二箇所ありますが、総面積も店舗の数も歴史も旧市街のセントラルが一番です。マグロ屋フェルナンドの店があるところ。

「一手に引き受け」と書きましたが、元々はそうだった筈ですが最近はスーパーマーケットに押されて決して商売は楽ではないようです。生鮮海産物を扱う店が54軒、肉類が98軒、野菜・果物が65軒、其の他乾物などの食料雑貨屋が25軒あるはずなんですが肉屋・八百屋はもう廃業して空きになった店がかなりあります。

その中で一番元気なのが魚屋です。この市場は魚屋へ来る客がついでに外の店にも行くので、お互い持ちつ持たれつの関係が成り立っているのでしょう。

私達は元々ソーセージ・ベーコン以外の肉類は殆ど食べないので肉屋には用がありません。加工肉は老眼鏡をかけて内容表示をじっくり検討できる照明の明るいスーパーでしか買いません。

また、野菜は重いので近所の八百屋かスーパーで済ますことが多いのです。

しかしスーパーの魚売り場は絶望的に粗末でチョット手を出せません。私達がスペインの魚はダメだと思い込んできたのも、前の町で主にスーパーの魚を食べていたせいでしょう。大手デパート直営のスーパーの鮮魚売り場はカナリ充実していたんですが、どの魚も超高値でこれまた手が出ませんでした。

この町に移ってから魚に目が戻ったのは、三箇所にある公設市場のお陰かも知れません。特に涼しくなつてからは、散歩がてら旧市街の市場に足が向くことが多くなりました。いい魚があれば買ってバスで帰ってくるし、目ぼしいものが見つからなかった日はそのまま旧市街を散歩して、歩いて帰ってきます。

往復全部歩くと10数キロ・歩数2万歩は軽くオーバーで、一日のノルマとしている1万歩はなんなくクリアーです。



市場内店舗案内板、濃いブルーの一角が魚屋通り。残念なことにこうして歩いてゆけるような陽気になると共に、私達が一番楽しみにしているマグロ屋フェルナンドの店62番店はだんだん低調になってきました。夏を過ぎてからこの店の看板商品生マグロの入荷が少なくなってきているらしい。最後にいいマグロを買えたのは10月末だったのでしょうか。それ以後は丸ごと一頭、またはナマで食べられるような皮付きの座布団状の腹身が並んでいる事が殆どありません。

市場のピークは朝10時頃ですが、若い買い物客はあまり多くありません。殆どがジ一様バー様。勿論時間帯から言っても若い人が買い物に来れるわけはありませんね。スペインでは共稼ぎが日本より多いんじゃないでしょうか。それもDINKSなんて優雅なものではなく、そうじゃなきゃ食えない、と言うのが本音でしょう。三世同居も少なくないようで、ジジ・ババがバギーを押して散歩しているのはゴク普通に見られます。忙しい若い世代には、いちいち店主と会話を交わさなくてはならない対面販売は嫌われる傾向にあることは確か。市場は客と店主、客と客同士おしゃべりしながらの買い物を楽しむのがいいところなのでしょう。



上は1月3日朝、魚屋中央通り。生モノの入荷も人出も6日の公現祭が過ぎないとサッパリです。普段の平日午前中はこの辺はヒトがごった返して、写真を撮れる状態ではないのです。マグロを買うのはモウ一つ右手の通りの手前角にあるフェルナン

ドの店と決めています、その外はその時々気分次第、魚次第。

中でも右端のオネーさんの店は、値段はヨソより一段と高いけれど全部フレスコ（冷凍でない地魚）、解凍したものは置かないよ、と言うのがウリらしい。ここは注意し

て通ります。殆どの場合横目で睨むだけですけれどね。高いから・・・。

とにかく、どの店も同じようなものがずらりと並んでいるので、どれがいいか見極めるにはチョットしたメキキが必要です。ヨシと思ったものでも買ってみたらダメだったり、安かろう悪かろうを覚悟で買ったものが案外良かったり。何度も足を運んで、

フェルナンドのような店主とアミーゴになればしめたもの。

でも、前に読んだ或るスペイン通が書いた本では、スペインの商人は馴染み客にはいい品物をくれないんだと言ってますが、ホントカナ？ 俄かには信じがたい話。少なく

くともフェルナンドはそんなことは断じてありません。



これはマグロ屋フェルナンド Fernando の店のビニール袋。Pescadería は魚屋、マグロに白抜きで書いてある Coucheiro は彼のファミリー・ネームです。

その下の赤字4行は、網漁の生マグロと（ジブラルタル）海峡のメカジキの専門店、創業1961年、と謳っています。その下はカアディスの中央市場、魚の62番店。去年、彼に聞いたところでは、彼の店で扱うマグロ・カジキは全て Barbate バルバーテという漁港で水揚げされたものだそうです。バルバーテは87号で紹介したベヘール・デ・ラ・フロンテーラのすぐ南、ジブラルタル海峡の西、あのトラファルガル岬のすぐ東にあります。普通の世界地図には多分出てないでしょうね。

しかし古くからマグロ定置網で有名な所らしい。定置網といっても、日本で普通にやっている海底に錨で固定したものではなく、どこにも固定されていない言うなれば流し網風の袋網とでも言いましょうか、定置網と形は似ているのですが「定置」ではないのです。何故、こんなことを知っているかということ、イギリス海軍発行の水路誌に、地中海及びアフリカ沿岸を航行する際の海上危険物、として詳しく解説してあるのを40年位前に読んだんです。若い時の記憶だけは我ながら素晴らしい！



これはメルカドの建物の外に面した壁際のチューロ屋さん。チューロ churro というのは白衣のオバさんの前にあるもので、うどん粉をどろどろに溶いたものを、大がまのオリーブ油に特大の蚊取り線香のような渦巻状に搾り出して揚げたもの。オバさんは今揚がったばかりのチューロを15～20センチぐらいの長さに鋏で切っているんです。オバさんの向うに見えるステンレス製の釜の中には熱いオリーブ油が一杯たぎっています。

市場の中はまだ正月でネタのように静かですが、外回りは結構ヒトが多く、特にチューロ屋の前はどこも人だかりでした。こうして揚げたてを切ってもらってアツアツを食べたいために群がっているんですね。日本にはチョットない食感ですが、フワツとして、サクツとした、甘くない柔らかなカリントウと言ったらだいたい想像できるでしょうか？ 日本でもディズニーランドで売っていたとNは言ってますが、揚げながらではかったそうです。食べた記憶のある方もおられるでしょう。

元はスペインの人たちの平均的朝食で、ココアと一緒に食べるらしい。起き抜けからこんな油っぽいものと甘いココアじゃ、どんな体型になるかはキマリですね。***
