

ト 飛行機に乗った ドンキホーテ 第35回 私のスペイン定年留学⑨

女子大生を 歓迎のキスで

10月19日、土曜日。クラスで席を同じくする8人が我が家にやってくることになりました。早朝、私は電車で20分ほどのフェンヒローラの市場まで、買い物袋をさげて出かけました。この間、妻は自宅で少しずつ日本食の準備を進めていました。地中海に接したこの市場は新鮮な魚が手に入るところです。早い時間から買い物客で賑わっています。私は、10軒ほどある魚屋の中で、まずお目当ての店へ足を運んでみました。

「あった、あった! なんとそれも、特大のマグロの切り身が!」

見るからに新鮮で真っ赤な色をしたマグロの赤身と、霜降り牛肉を思わせるようなトロの切り身。解体する前は2m近くあったと思われます。スペインとマグロ——日本はカナリア諸島を拠点とした漁場から、相当量のマグロを輸入しています。品質の良さから値段も高い。魚屋の主(あるじ)によると、日本人のマグロ好きを知っている業者が一部をここに卸しているのだといいます。在住日本人もそんなに多くはないので、ごく限られた量のみを置いていく。それで、すぐに無くなってしまいうけなのです。私は10人分ほどのスシと刺身用に赤身とトロを買いました。さらに、中華料理に使うイカ2匹と海老を40匹ほど。どちらも、ぶりぶりと、見るからに新鮮です。



家に戻るとさっそく私の18番、「松の実とイカの炒め物」と「海老の辛み煮」に取りかかりました。材料野菜のセロリ、ねぎ、にんにく、カリフラワー、それに調味料はスーパーで購入。筍(たけのこ)、トウバンチャ、日本酒は地元中国食料品店で。松の実と化学調味料、それに刺身用のわさびは日本から持ってきていたものです。一方、妻は母国を離れて独身生活をしている学生に、なるべく家庭的な料理をというので、ピーマンの肉詰め、若鶏のから揚げの煮込み、野菜サラダを用意。最後に二人でスシに挑戦したのです。

スシと言えば、巻き寿司はクッキングスクールで教わりました。でも、握り寿司は全く経験がありません。そこで「相手は本来の日本食を知らない外国人学生。形が少しくらいおかしくても、味さえよければ喜んでもらえるだろう」と、勝手な解釈を作り出し、ごはんの握りに力をこめました。スシは、小さなおにぎりのような仕上げ。長方形にはなかなか及びませんでした。上にわさびを塗りマグロの切り身を置くと、結構いけそうなものとなりました。「してやったり!」。寿司握りの「初体験」です。しかも、外国で経験、外国人に食べてもらうなんて、こんな素晴らしい体験はなかなかできないでしょう。

昼食はスペイン・タイムに合わせてあります。午後2時。準備がほぼできたところへ玄関のベルが鳴りました。私はあわてて、スリッパをやや厚底の靴に履き替えました。小柄な自分が背の高い彼らに少しでも合わせようとの心と、靴で入ってくる彼らが遠慮なくいいように、同じ物を部屋で履いている必要があったからです。8人がぞろぞろと部屋に入ってきました。「ムイ ビエンベニード!(ようこそ)」

私はエプロンをひも解くと、玄関に立ち、女子の一人一人とは両頬にキスし、男子とは力強い握手で来宅を歓迎しました。学校内では、恋人同士でもなければキスすることもあまりありません。でも、スペインで学校を外れたとき、親しい間柄での最大の歓迎の情を表すのはやはりキス。キスといっても唇ではなく、両頬を触れ合うだけのもの。これをしないと却って、歓迎の意が弱く、堅苦しい雰囲気になるからです。とはいえ、金髪の美人女子大生とのキスは、瞬間的でも心をときめかすものがあります。妻も同じように全員と、しかも男子学生ともキスしているので、こちらも問題ありません。還暦を超えて、若い外国人女性と頬を触れ合わせられるのも、スペインという文化風土にいるからこそ、といえるのかも知れません。

清水武 Takeshi Shimizu 旅行作家
世界文学紀行を定年後のライフワ
ークに作品の舞台を訪ねている。
東京都・昭島市在住
<http://homepage2.nifty.com/donky/>

Pimiento
con Carne



Sushi

