カタルーニャ・クロッシング

カタルーニャと日本。人や企業、そして芸術、生活がクロスする現場を探ります。

第5回　逢坂 剛氏（小説家）

第5回はスペイン舞台にした小説といえばこの方、逢坂剛さんです。フラメンコギターからはじまるスペインとの長い付き合いの小説家にカタルーニャを語っていただきました。

AMICS 最初にスペインにいらしたのはまだフランコの時代でしたよね。

逢　坂 1971年です。働き盛りの20代後半です。思えばよく行かせてくれたと、その当時（広告会社）の上司に感謝するわけです。フラメンコギターを長年弾いていましたから、唄が入っていない日本のフラメンコではなく、どうしても本場のものを、それも敬愛する長老が生きているうちに聴いておきたかったんです。だから南だけでした。マドリッドに着いて翌早朝の汽車でもうアンダルシアに向かいました。コルドバ、セビリア、ヘレス、それからグラナダ、マラガ、カディスとね。一泊か二泊でどんどん回るわけですから忙しかったですよ。特にカディスには私の一番好きなアウレリオ・セジェスという当時80歳を越えた歌い手がいましてね、その人をたずねたいというのがそもそもの動機だったんです。その年の春くらいにNHKが彼の家に撮影に行ったんですよ。娘と思われる女性がいてね、娘だって50代でしょう。彼女に天下のNHKが追い返されるんですよ。結局、窓かなんか映してごまかしていましたが。それを見て私もチャレンジしましたがだめでした。同じ娘に「ダメダメダメ！うちの親父は病気で寝てるから」といわれてね。諦めました。近くにサンホアン・デ・ディオス広場があって、彼と旧知だという老人に「会えなかったよ」と話したんです。「そうだろ。もう歩けないからね。とても人に会わせられる状態じゃないさ」「元気だった頃は、毎日ここへ来てこの席に座って、一日中時間つぶしていたもんさ」といわれましてね。家族が多いでしょ。そうすると家にいるところがないんで、一日中カフェでお茶飲んだり、新聞読んだりするしかないんだそうです。彼はジプシーではなくて、パージョっていうんですが、ふつうのスペイン人でね。細い通りにアウレリオ・セジェス通りという名がついてるんですよ。その写真を撮ってきました。名士だったんですよ。今、思い出せば古きよき時代って言っていいのかな。素朴で貧しくってね。日本の昭和30年代前半のように感じました。その後、74年、75年とまたスペインに行ったのですが、75年のはじめに亡くなったと知り、ショックでしたね。

AMICS フラメンコギター同様にスペイン語もトレーニングされてたのですね

逢　坂 スペイン語は独学なんですよ。なんとか話せましたね。マドリッドからコルドバへ行く時に、親しくなった爺さんがいましてね。その孫娘と文通してたこともあるんですよ。早朝、食事しないで出てきたら、食堂車がなくて昼時に腹が減ってしようがなかった。同じコンパートメントの他の客は自分の荷物から弁当を持ち出して食べだしたんですよ。前の爺さんはコッペパンにハムを挟んだボガディージョを食べ出すんです。「お前、メシ食わないのか」っていうようなことを彼が聞くんです。スペイン語で実はこういうことで飯は食べて来なかったんだと話したら、「じゃ、これを半分どうだ」といってくれてね。すると他の客もチーズやらリンゴやらいろんなものをくれるんですよ。すっかり感激しちゃって、写真を撮って「送るから住所を書いてくれ」といったんです。するとその爺さんは書けたんだけど、他の何人かは字が書けないんですよ。辞書を出すと単語の調べ方がわからなくて、1ページ目からくっていくんですよ。こっちが耳で聴いて「この言葉か？」て探してやったんです。当時は内戦の生き残りがいっぱいいて、貧乏だから学校になんかいけないし、みんな働かされてましたから。喋ることはできても、字を読み書きできない人がたくさんいたんですよね。日本は終戦直後でもそんなことはなかったでしょ。でもすごく人間的でね。1971年でしたから日本は高度成長期、自分がすっかり忘れていたものに気づかされました。

逢　坂 続きがあるんですがいいですか（笑）

帰国後写真を送ったんですが返事はなく、さらに半年経ったかな、名前も聞いたことのないカルメン・ラミーレスという女の子から手紙が来ました。手書きを解読すると爺さんの孫娘でした。爺さんは病気で亡くなったそうで、遺品を母親と整理したら私の手紙と写真が出てきたというんです。亡くなる前も入院していたのでおそらく返事を書かなかったのではと、彼女が書いてくれたんですね。それから文通がはじまり、1974年に行った時にマドリッドでカルメンと会いました。セルバンテスのいるイスパニア広場だったかな、二人でベンチに座って話しました。そのうち夕方になりどこかでご飯でも食べるかねと言ってみたら、なんかもじもじしていてね。スペインでは初めて会った男性と食事に行くのはどうのこうのみたいなことを言ってる。そうかぁ、残念だなぁなんて思っていると「その代わりにうちに来て」というんですよ。えっ！いきなり家に行っちゃったらそっちの方がやばいんじゃないの?!なんて思いながらも、せっかくだからとおもってオーケーすると、カルメンは公衆電話からうちに電話するわけです。勿論誰と会いにいくかは母親に言っていたんでしょう。家へ行ったら大家族でね。カルメンを筆頭に5人子供がいるんです。それどころか近所にいる親戚とか知り合いやらがドドドとやってきましてね。マドリッドの郊外では当時、日本人なんて珍しいですから。2、30人いたんじゃないかなぁ。みんながわぁわぁ言うので何を言ってるのかわからない。アンダルシア生まれで訛りが強いおっかさんが人をかき分けながら自分の父親の写真を持ってきてね、これが最後の写真になったと言ってるんです。私が撮ったやつがね。涙ながらに言うもんだから、こっちももらい泣きしてしまってね。カルメンがマドリッドの標準語に通訳してくれて事情がよくわかりました。フラメンコが、目的で行ったんですが、スペイン人の心情に触れちゃったんですね。そうでなければいわゆるイスパノフィロっていうんですが、スペイン愛好家にはならなかったかもしれません。

AMICS 逢坂さんの見たバルセロナ、あるいはカタルーニャについてお聞かせください。

逢　坂 バルセロナを最初に訪れたのは1991年です。バルセロナ五輪を挟んで週刊新潮に連載した『幻の祭典』の取材で新潮社の担当を連れてずいぶん歩き回りました。人も街もマドリッドとつい対比したくなるんですね。マドリッドより上品というか、ちょっとスカした感じがあってね。東京と大阪というか、また違うスペインに出会った気がしました。マドリッドの方がスペインらしいという気がするんだけど、カタルーニャは知的レベルが高い、文化度が高いですね。街を歩いているだけでびんびん来ました。ガウディの建築なんか今見ても、実におどろくべき奇異な建物でしょ。あれを100年前に考えた建築家もすごいけれども、それを受け入れる市民はすごい。スペインは保守的ですよ。こんな変わったもの建てるなよという声が出るのが普通です。バルセロナ市民の進取の精神というのかな。整然とグリッドになった区画とそれを斜めに貫くディアゴナルといった都市設計もそうですよね。絵画でも市民の文化に対する理解度が高いというのかなぁ。スペイン人自体は美術とか芸術に対して、学問のない人でもその良さをわかって保存することに力を注いでいるんだけど、バルセロナはさらにそれを感性的に高めた感じがします。スペインの一般的なイメージは『闘牛、フラメンコ、芸術』でしょう。バルセロナにテーマをとるなら市民と芸術ですね。近代ギターの創始者と言われたフェルナンド・ソルはやはりバルセロナ出身、ギターのベートーベンと言われている人です。フランシスコ・タルレガはバルセロナに定住しました。そうそう、バルセロナで全く縁がないと思ってたフラメンコも、アンダルシアから出稼ぎに来ている労働者が支えていました。一番有名な踊り子のカルメン・アマージャはバルセロナのロマの一族です。ただサルダーナがありますからね。みんな踊っている時に荷物を輪の中に積み上げるんですよね。外に置くと盗まれるからと聞きました。そこはスペイン共通かな（笑）

<AMICSの眼>

小説家というのは話が上手だ。彼が人とのクロッシングを語り始めると、こちらはどんどん引き込まれる。7、8000枚という長編になった『イベリアシリーズ』は足掛17年かかったそうだ。「スペインを書くと長くなっちゃうんですよ」と新聞の連載で当面スペイン行きが叶わない『神保町のイスパノフィロ』は笑っておられた。

（取材/文　原正彦）

La Cuina Catalana
カタルーニャ料理食べ歩き

レストラン

respiración
（レスピラシオン）

和食のイメージが近い街、金沢。近江町に近いが喧騒とは離れた博労町に、今まさに金沢モダンスパニッシュに取り組む店がある。「レスピラシオン」とは「呼吸」。バルセロナのミシュラン一つ星「Saüc（サウク）」と現ミシュラン三つ星「アバック」で修行した三人のシェフ、梅達郎、八木恵介、北川悠介が展開する料理は、ここを楽しんでいただきたい！というメッセージに満ちている。定番スターター「甘海老」のコンセプトは「再構築」。甘海老を身、味噌、殻に解体した上で、それぞれの旨みが深まった形に調理され、再び一つにまとまる。続く魚や肉料理も、蕪、大根、くわいなど、地の素材をまとい、それぞれが明解なテーマを持って登場する。その締めに供されるパエリアは普段は甘海老、冬は香箱がに、春には蛍烏賊と変幻する主役を立てるシンプルな素材の構成。そして炊き方はスープでしっとりのカタルーニャ風なのである。金沢市の町家指定をうける建築。内部は昼は明るく夜はシックな空間。器やカトラリーも珠洲焼きや漆器、地元作家のものがセットされる。考えてみれば海、山、文化、歴史と、バルセロナ同様に地域の滋味や産業が豊富な北陸エリア。シェフたちがカタルーニャの空気の中で体験してきた発想とノウハウ、その発展を試みるのにこの土地は最高のステージのようである。今年に入って彼らは目標の一つであった『Gault&Millau（ゴー・ミヨ）2019』での評価を獲得した。

呼吸が必要と感じたら金沢に足を向けることをお勧めしたい。

所在地	石川県金沢市博労町167
電　話	050-5596-1771
営業時間	12:00～15:00、18:00～24:00 不定休