

日はまた昇る

渡辺万里



プロフィール

学習院大学法学部政治学科卒。1975年よりスペインで食文化の研究に取り組む。1989年、東京に「スペイン料理文化アカデミー」を解説。講演、大学での講義、執筆などを通してスペイン食文化の紹介のために活動してきた。最近では信州を拠点に、食による地方創生を後押しする活動にも関わっている。著書は「修道院のうすら料理」「スペインの蔵から」「毎日つくるスペインご飯」など。
<https://academia-spain.com>

長い年月スペインを旅していてレストランやワイナリーは熟知していても、観光名所にはあまり興味がない私だが、パンプローナといえばヘミングウェイゆかりの地として慈しんできた。街も通ってもサンフェルミンの祭りも、ヘミングウェイの小説を思い浮かべながら楽しむのが私の流儀だ。

【牛追いの街】ヘミングウェイはナバラの風土や人々を好んで何度も訪れ、街のバルの散策や魚釣りの時間を楽しんだ。彼の小説の中には、この地方に寄せる思いがそこかしこに感じられる。

なかでもパンプローナは魅力に溢れた土地だ。変化に富んだ風土、美食への優れた感性、勤勉な人々。ただし、その勤勉なはずの人々が1週間だけ狂気に取り憑かれたように走るのが、サンフェルミンの祭りだ。



エンシエロの通るエスタフェタ通り

日本では「牛追い」と呼ぶけれど、牛を追うというより、牛に追われて走る「エンシエロ」は祭りのハイライトとして世界的に有名だが、ちょっと馬鹿馬鹿しいと思いつつも、実際に接するとこちらまで熱くなってしまう不思議な行事だ。その日の闘牛で戦うことになる牛たちが、囲い場から放たれてエスタフェタ通りを疾走してくる。それを待ち構えていた人々が、牛と併走するために、そして牛の前を走る数十秒に命をかける…これは文字通り命懸けで、ごくまれとはいえ死者が出る年もあるのだ…。牛たちが闘牛場に到着までの数分間。現地に行くことができない年でも、エンシエロを中継するテレビを食い入るように見つめ、最後の牛が無事闘牛場の内扉に追い込まれた時にはホッと息を吐く。そんな思いを1週間の祭りの間繰り返す。そして、この祭りが済んだ後の嵐が通り過ぎたような空虚さは、まさにヘミングウェイが描いたパンプローナの街の気だるいような虚無感へと繋がっている。

【ナバラは美味しい】私がパンプローナにとりわけ魅力を感じるのは、会いたい人たちがいるからだ。ワイン醸造家のアドリアナ。シェフのコルド。彼らに会ってナバラの食を巡って楽しく議論したい。そんな思いが、私をこの街に向かわせる。

食談義は、いつも土地の話から始まる。南北に細長いナバラには、恐ろしく変化に富んだ土地が広がっているのだ。緑の峡谷から、いきなり過酷な気候の砂漠が出現したりする。そこに、この地方の食の秘密が隠されている。クラレテという昔風のワインも、クリスタルと呼ばれる繊細な赤ピーマンも、最高の産地としてナバラ産のものが市場を独占するアスパラガスも、ナバラの風土が産んだ傑作だ。



アドリアナとベアトリス

「もちろん私たちのワインだって、この風土ならではの産物よ。ブドウの収穫をギリギリまで待つ小粒のモスカテルも、貴重な日照時間を最大限に生かして収穫するガルナッチャも、ここでしか生まれない独自のワインに変身する。私たちは、自然が与えてくれたものを形にしているだけかもしれない。」根っからのエノログ（ワイン醸造家）のアドリアナは、いつも通りの生真面目な顔で語る。エンシエロの時には白いシャツに赤いバンダナを巻いて熱狂していた彼女を思い浮かべることは難しい。

「これだけ豊富に優れた食材があると、料理人にできることは、それを活かすことだけ。むしろ、良すぎるから辛い。下手に手を加えると、お客に文句を言われるからね。あんなに美味しいアスパラを、どうしてこんな変なものにしたのかって。」こちらも真面目で、時折お父さんの面影を感じさせる熟年になってきたコルドが言う。彼らはどちらも、両親からビジネスを受け継ぎ、自分ならではのスタンスと主張をもってそれを発展させているのだ。ファミリア、家族、ここナバラで大切にされる言葉の一つだ。そこには、血の繋がる家族だけでなく、共に働き長い年月を共に歩んできた仲間たちも含まれる。ファミリアを大切にしているナバラの人たちの律儀さが、日本人の私には快くも懐かしくも感じられる。「クラレテも、私たちがものを無駄



レストランのコルドとファミリー



ナバラのアスパラガス

にしらないから生まれたワインよ。良いブドウを選抜した後の白ブドウと赤ブドウを混ぜて一緒にワインにする。そうすると、単独では生まれなかった風味が生まれる。しかも安いから地元の人たちに愛されてきた。収穫したブドウを少しも無駄にしたいくないというワイン作りの人たちの思いが生んだ優れものね」一粒のぶどうも、無駄にはしない。ブドウを大切にだけでなく、人をも大切にすることこそ生まれる優しさが、彼らのワインにはこもっているのだ。退廃的なパリに倦んでいたヘミングウェイに、「日は沈むだけでなく、昇るものでもある」と教えてくれたのは、この勤勉で穏やかなナバラの人たちの優しさかもしれない。アドリアナの自信作のモスカテルで、ナバラに乾杯したい。



アドリアナのワインとピンチョス



ナバラのブドウ畑



ボデガのアドリアナ