

おとうさんのかたぐるま その110

ラララ、赤い花束 車に積んで 春が来た来た 丘から町へ

スマレ買いましょ あの花売りの 若い瞳に 春の夢

この歌詞を読んですぐにメロディが浮かぶのはよほどの歌好きの方だと思います。4月になると私はどうしてもこの歌を歌いたくなります。本当に上手に春を表現した曲だと思います。そうです、春ですね、花屋さん、八百屋さん、魚屋さん、肉屋さん、並ぶ市場で春を体感しませんか？以前にも会報に書いたことがあります、私は市場が大好きです。以前から訪れた街に市場があると、時間を割いてうろついています。勿論珍しい食材を求めることがメインですが、それ以上にその土地柄を知るのも楽しい目的の一つです。ブラッセルにもたくさん市場があります。フランス語では「Marché」と呼ばれていますね。毎日違う場所で開かれています。毎週、ざっと数えて20ヶ所の市場が開かれています。さて余談ですが、古いフランス語では市場は「Marched」と表記されていました。1155年には「Marchje」と表記された記録があり、1160年には「Marcie」との記録も残っています。現在の表記は16世紀頃から始まったと言われています。この単語の語源はラテン語の「Marcatas」だそうです。さて、ブラッセルで私の一番お気に入りの市場はアンデルレヒトにある「Abattoirs」の市場です。元屠殺場で毎週週末に開かれていて、十万人もの人が押し寄せる、文字通りブラッセル人の胃袋を支えている巨大な市場です。市場構内は国際色が豊かで、とてもブラッセル市内とは思えないほどです。顧客もアフリカ系やアラブ系、東洋系が多く、スーパーなどで見ることのない食材が豊富にあります。野菜、果物、肉、魚などがとても新鮮で安く手に入ります。先日行った時は、みかんとオレンジがなんと1キロ1ユーロでした。また雑貨や衣料品も廉価で手に入ります。卵もスーパーのほぼ半額で手に入ります。市場の周辺には加工食肉のお店が並んでいます。特にポーランドタイプのソーセージやハムは種類も多く、とても美味しいものもあります。この市場に行くと、私は約一か月分をまとめ買いますので、必ずリュックを持って出かけます。そして総計10キロ以上の食品を担いで帰ることになります。以前、生活していたモンスでは、日曜の朝に花市場と普通の市場が開かれます。そして日曜日の昼食の調達にほとんど毎週足を運んでいました。その習慣が残っているのか、日曜日になると市場に足を向けてしまいます。近場で気に入っているのはFragey広場の市場。特にそこで売っている「鴨肉の胡椒風味燻製」は最近のお気に入りです。チーズ屋さんの匂いに釣られてチーズを買ったり、鶏肉のグリルの匂いに空腹を感じたり、市場を歩くことがとても楽しく感じるのは私だけでしょうか。まあ、地方都市モンスの市場に比べると、ブラッセルのFragey、Wienerの市場は高級な食材が多く、値段も多少高いような気がしますが。

他の国で私が気に入った市場はスペインのバルセロナの「Boqueria市場」です。スペイン最大規模を誇り、歴史のある立派な市場です。潮を吹いているアサリ、逃げ出そうと這い出す蛸、かごの中を跳ね回る蝦蛄や海老など、新鮮な地中海の幸が安く手にはいりました。日本では出身地大阪の「黒門市場」が私にとって筆頭です。冬にはふぐが大量に売りさばかれています。京都の「錦市場」もとても楽しい市場です。食材だけでなく雑貨商品などにも京都の歴史を感じさせる市場です。その市場の履物屋さんで下駄を買ったとき「傷んだらいつでも持っておいでな。修理してあげるからな」と言われ、売るだけでなく、売った後の面倒まで見てくれる、京商人の商いに対する考え方の一端が見えたような気がしました。他に印象に残っている市場は日本の会社員時代、営業の担当として訪れた新潟の「本町市場」でした。日本海側での生活経験がない私にとって、そこに売り出されている日本海の幸は初めて見るものも多く、また値段も手ごろでした。出張の帰りに名物の甘エビや「とんび(烏賊の嘴をすめ状にしたもの)」などを持ち帰ったものです。

季節も良くなります。青空の下、市場に足を伸ばし、食材を抱えて楽しいランチを楽しんでみましょう。きっとブラッセル生活に一つの楽しみが増えることと思います。

《続く》