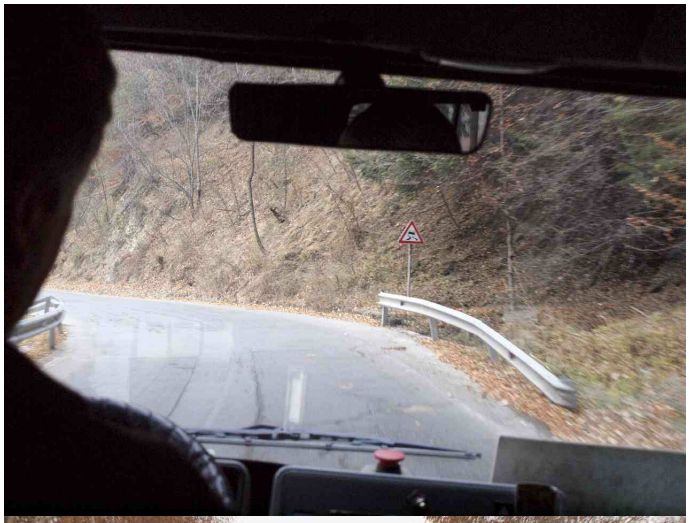
１４．バンスコ(Банско)

バンスコへの路線バス

11月25日は、薄曇りだが取り敢えず降りそうにはない。気温は12℃でも、無風なので寒くない。7時40分に、西門前広場へ行く。しかし腹具合に不安があり、修道院内の共用トイレを使用した後、ストッパを服用した。気休めみたいなものだが、飲まないよりはましだろう。

ほぼ定刻に、リラ村からマイクロバスが登ってきた。10人ほど修道院関係者が下車し、乗車するのは私一人だ。ブラゴエヴグラドまで40キロの乗車券は4.1Lv(225円)だった。10分に発車し、リラ村の外れでジイサン二人が乗車しする。

村のバスステーションでジイサン達は下車した。しかし同じマイクロバスがそのままブラゴエヴグラド行きになると判ったので、運転手に声をかけてカバンを車輌後尾にある外からしまうトランクに入れなおした。カザンラクからプロヴディフへ、それとコプリフシティツァからソフィアへのバスで満員となった車内において、カバンが迷惑を掛けていたたまれない気持ちになった教訓を活かさなければあまりに愚かだ。



上：修道院から山道を下る。下：同じマイクロバスでリラ村からブラゴエヴグラドへの途上。

この配慮は役立ったものの充分ではなかった。このときも9時に発車した際には10人ほどだった乗客が、途中の村ごとに増え、ついには70過ぎの老婦人が立ったままの状態になった。席を譲りたいが二人席の窓側で、さらに言葉の問題があると実行しにくい。やきもきしていると、婦人のすぐ前に坐っていた青年が状況に気付き席を譲ったのでほっとする。

人家が増えビルもちらほら見えるようになり、市街地に入る。間もなく幹線道路の路肩に駐車した。そこが終点だ。後部トランクからカバンを受け取りながら、バンスコへ行くバスの乗り場を訊いたが、ブルガリア語のみの回答は理解不能だった。しかしそれでも遠くはないらしいことは判る。

イタリア辺りより英語が通じるので、気分的には楽だった。通行人に訊こうかと辺りを見回すとそばにバス停があり、10人ほどが佇んでいる。その中に一人、大型キャリーバッグを脇に置いた若い女性がいた。ちょっと派手な感じの美人で、この類は苦手なのだけれど、待ち人の中では一番バス情報を期待できそうなのが彼女だった。

意を決して歩み寄り、バンスコ行きバス乗り場を訊くと、意外に気さくな感じで教えてくれた。つい先ほどバスで来た幹線道路を50メートルほど戻り、信号のある交差点を左折してすぐの所だと云う。教えられた通り交差点まで行くと、左の突き当たりが鉄道駅で、それに隣接してバスステーションがあった。

正面奥がバスステーションの待合室と切符売り場。

バンスコまで利用した大型バス。フロントグラス内側に置かれた案内表示には、出発地のブラゴエヴグラド、行く先のゴッツェ・デルチュフ、経由地のラズログ、バンスコなどがキリル文字で書かれているが、読めなかったから10.15を目安にした。

さほど大きくない駐車場に三台の大型バスが停車している。隣接したコンクリート平屋がターミナルビルらしい。入ってみると待合室と出札窓口が二つに案内窓口も別にある。そこへ行って Bansko と予め書いておいたメモホルダーを見せる。

一番早いのは10時15分発だった。現在時刻は9時40分で、相変わらず腹具合に不安があるからまずトイレを使いたい。それに軽い食事ができればの気分だったから、願ってもない発車時刻だった。ともかくトイレへ直行し、一つ不安を解消する。集金兼掃除のオバサンはいなかったが、コインを置く小皿がテーブルの上にあったので1Lv(55円)置いた。

ヨーロッパの公衆トイレは有料が一般的で、これの方が好ましいと思う。何かを利用したら代価を支払うのは当然だと思うし、無料だけれど汚れていたりして使用できなかったり不愉快な思いをするよりも、余程気持ち良く使えるから。

バンスコまで80キロの切符は6Lv(330円)だった。軽食の方はスタンドでサンドイッチの類が調達できたが食指が動かず、バンスコでの昼食を楽しみとする。時間潰しに待合室の時刻表を見たが、バンスコ(Банско)の文字はない。10:15発は1本だけで、このゴッツェ・デルチュフ(Гоце Делчев)行きがバンスコを経由するらしい。

他にすることもないので、表へ出てゴッツェ・デルチュフ行きバスが停車するはずの位置で待った。10時ちょっと前に大型バスが入場し目の前で駐まる。フロントグラス内側の表示で10.15を見てから一応運転手に確認して乗り込んだ。早くから待った甲斐があったと云うべきか、右手最前列の席を確保できる。既に書いたことだが視界が良いので撮影もしやすいし、道標などから種々の情報が得られることが気分的に有り難い。

乗車率三割程度で、定刻に発車したバスは市街地を抜けると間もなくランプから1号線に乗り入れる。この辺りは高速道路と見まごうように整備されているが、間もなく一般道らしくなり、路肩に歩行者がいたりする。

10数キロ走ってランプで19号線に分岐した。道は次第に山間部へと分け入って行く。リラ山脈の南に連なるピリン山脈で、最高峰は標高2,940メートルのヴィフレン山だ。バンスコはこの山の麓にあり、登山やスキーの基地として、また世界遺産であるピリン国立公園探訪の起点ともなって多くの観光客が訪れる。

上:高速道路並みに走りやすいが、一般道なので歩行者もいる。
下:19号線分岐ランプの道標。三番目がバスの行く先ゴッツェ・デルチュフ、一番下にバンスコ。

山間部を抜け出て10分ほど走ると、小さな町の鉄道駅前で停まった。此処がラズログでかなり乗客が降り、10分間のトイレ休憩になった。そこからは鉄道と並行して走り、約5分でバンスコ駅そばに停車する。ちょっとしたターミナルビルのあるバンスコ・バスステーションだった。

バンスコの宿探し

11時半で、宿探しを開始するには手頃な時刻だ。ともかく英ガイドの地図を参照し、ステーションから徒歩10分の観光案内所を訪ねた。街の臍ともいえそうなニコラ・ヴァブツァロフ広場に面している。ガラス張りのオフィス前に佇み、タバコを吸っている大柄な女性がいた。近付いて行くと、観光客の訪れと察し、タバコをもみ消して中に入る。彼女が担当者で、30歳位の美人だ。

市街平面図を貰おうとしたが無料の簡易マップはなく、市販の市街地図ならあると云う。有料は気にしないものの大きすぎて扱いにくい。それでもともかくそれを買うことにした。この地図上に英ガイドで目星を付けた三軒の宿をマークしようとし、意外に難儀したけれど彼女の手助けもありなんとか目的を果たした。

礼を述べて案内所を出る。ところがいざ実際にマークしたところに行ってみると、一軒目は廃業していたし、二軒目はフロントで英語が通じず雰囲気も悪いので忌避、三軒目は改装のため休業中だった。かなり裏目、落ち目の気分だが、天候が良くて時刻が早いことに救われた。

英ガイド情報は止めにして飛び込みで宿を探すことにした。しかしリゾート地バンスコだから宿泊施設は多いはずなのに、そのつもりで歩き始めると意外に飛び込んでみたいところがない。あたふたと二回目にヴァズラジュネダ広場を横切っているとき、広場に面した食堂の客引きに声をかけられた。「宿探しでメシどころではない！」と云うと、「ちょっと待てマネージャーに訊いてみる。」で出てきたオヤジがニコラ・ヴァブツァロフ広場に面した宿を奨めてくれる。ちなみに二つの広場は100メートル程度の至近距離だ。

一応の場所は判ったものの、宿の名前は聞き取れないので、メモホルダーを出して書き込んで貰った。モミニ・ドヴォリ（Момини Двори（書いて貰ったのはこのキリル文字））。この作戦は成功で、何しろニコラ・ヴァブツァロフ広場を三周ぐらいして見付からなかったが、最後に広場にいた地元民らしい人にこれを見せると、即座に目の前の食堂を指差してくれたのだ。

意表を突かれたものの食堂と宿が兼業なのに何の不思議もない。ともかく中に入りウェイターに尋ねると、2階へ通じる階段の所へ案内され上へ行けと云う。上がってすぐの所に狭いながらもフロントがあった。宿泊可能で一泊が34Lv(1,867円)とのことで、かなり安いが一応部屋を見せて貰うことにした。渡された鍵は25号室で3階だ。行ってみると天井の一部が低くなった屋根裏部屋だけれど、圧迫感はないし、2階より眺望が拡がるのは良さそうだ。その他は問題なし。

フロントへ戻りチェックインする。荷物を部屋へ収め、すぐ食事に出かけた。食堂の入り口はニコラ・ヴァブツァロフ広場に面しているが、宿泊部分に直結する出入り口は別にある。それを出たピリン通りはこの日既に二回往復していたし、宿の看板はその気になって見直せば確かにあったもののなぜかごく控えめで、ただ歩いていれば見落としてしまうようなものだった。

ともかくピリン通りをヴァズラジュネダ広場まで戻り、先ほどの食堂に入った。

オベッアノヴァの店内はフロアのほぼ中央に薪を燃す炉が設けられ、そこで串に刺した肉を焼いたり焙ったりしている。視覚的には食欲のそそられる舞台装置だ。

良い宿を紹介して貰ったのでそのお礼を兼ねてこの食堂、オベッアノヴァで昼飯にした。宿探し関連で1時間以上を費やしたわけだが、それでもまだ1時前だ。ともかく遅い時刻にならないで居場所が決まったから、ゆったりとした気分で店内を眺め、もたらされたお品書きを吟味する。

フロア中央に炉が設けられ、薪の熾火が真っ赤に燃えている。坐った席が近いせいもあり、まざまざと眺めることになったが、此処で肉などが焙られ、時々したたり落ちる膏が小さな白煙を上げる様子などは、いかにも食欲を刺激する。店の内装はかなり金をかけているようだが、いささか過剰な民芸調は好みではない。しかしおおむねリゾート客や観光客しか入店しないような立地だから仕方ないのかもしれない。

英文併記のお品書きを見ながら、先ほどの客引きウェイターと相談した結果、トライプ（牛の胃袋）のスープ、コールスロー、ビーフシチューに、ワインはリストの赤から30Lv前後のカルボネ・シェラ・パートナースにした。

上左：スープのスパイスとして出された。
下左：コールスロー。

上右：トライプ（牛の胃袋）・スープ。
下右：ビーフシチュー。

スープに先立ち、スパイスが入った小皿が運ばれてきた。一つは数種類の粉末ハーブと塩を合わせたもので、もう一つは乾燥粉末パプリカだった。自分で分量を加減できるのは何となく嬉しい。スープにパプリカをたっぷり放り込んでから飲む。トライプスープは初めての経験だが美味い。

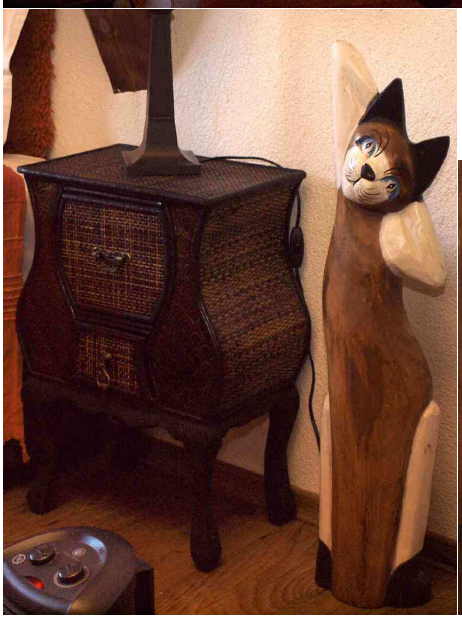
コールスロー、そしてビーフシチューも普通に美味かったけれど、スープでかなり胃袋が満たされていた上に、ワイン1本は何としても残すまいと思った結果、シチューの方は三分の一ぐらいを持ち帰ることになった。

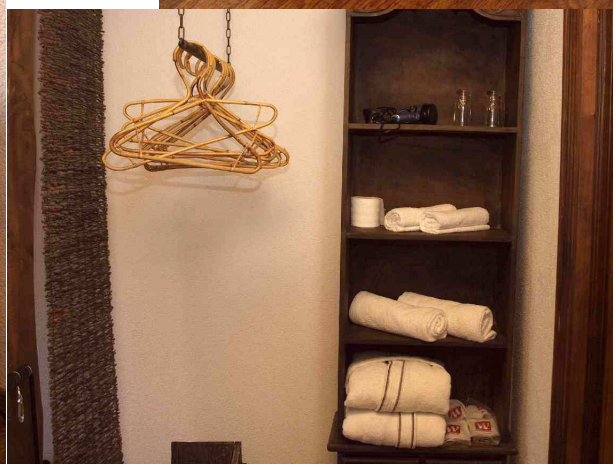
最後はこの日もミルクコーヒー。勘定は、ワイン29.9Lv(1,642円)、スープ4.9Lv(269円)、コールスロー4.9Lv(269円)、ビーフシチュー15.9Lv(873円)、コーヒー2.5Lv(137円)、ミルク0.5Lv(27円)だった。

勘定書は丸太を輪切りにした盆に載せ、山刀か蕃刀というのが良さそうな代物で止めてある。趣味が悪いと思った。

5分でモミニ・ドヴォリに戻り、鍵は預けなくて良いとのことだったので直接部屋へ行く。先ほどはそそくさと食事へ出てしまったので、改めて撮影しながら設備や内装などを閲す。

天井が一部低くなった、一種の屋根裏部屋だが、今回の旅では、ソフィア、ヴェリコ・タルノヴォ、トリャヴナ、カザンラクなどもそうだったから、「屋根裏部屋と縁が深い。」のが今回の特徴だろうか。





上左：天井が一部低くなっている。上右：民芸調くず物入れ。下左：民芸調サイドテーブル。木彫りの猫はものなどを引っかけておくのだろうか？下右：同じく民芸調ハンガー。タオル、バスタオルとバスローブ。ブルガリアではバスローブが半ば標準装備のようだ。

家具や備品には民芸調が多く、下の食堂内装なども合わせて、オーナーは自分の好みをはっきり主張する人物らしい。幸いなことにこの人の感性と私のそれは、似通っていないにしても反発するようなものではないので、寛いだ気分で滞在できそうだ。

しばらく部屋で過ごしたが、この日は午睡を取る気にもならず、散歩がてら街の見物に出かける。実のところ、「見物」といっても、バンスコに見所はほとんどない。観光客が訪れるのはスキーやハイキングの基地として地の利があるからだ。しかし街の雰囲気は良かった。

左：ガラスの洗面ボウルもさることながら台の横に置かれた小物用の棚は支柱に自然木をそのまま利用している。右：此処のシャワー装置もブルガリア人好みなのか、ご大層な印象を受ける。縦に配列された丸い吹き出し口から出た水（湯）が身体の正面へ吹き付ける。

まず鉄道駅へ向かう。バンスコだけでは間が持たぬから、日帰りでどこかへ出かけるならば鉄道を利用したい。バスより何となく安心感があることと、今回の旅でまだ二回しか列車に乗る機会がなかったことからくる欲求不満がその理由だ。

駅の殺風景な待合室には5、6の人影があった。中に入り時刻表を見ると、一日に上下線合わせて8本の列車しかないが、3時8分にセプテンヴリ行きがあった。

上：駅構内の様子。下：到着したディーゼル列車。

プラットフォームに出てみると、線路のゲージ（線路の間隔）が狭いようだ。30メートルほど向こうには古い蒸気機関車、ディーゼル機関車、客車などがうち捨てられたように停車している。現役に復活することはあり得ないが、処分にかける費用もないのだろうか。

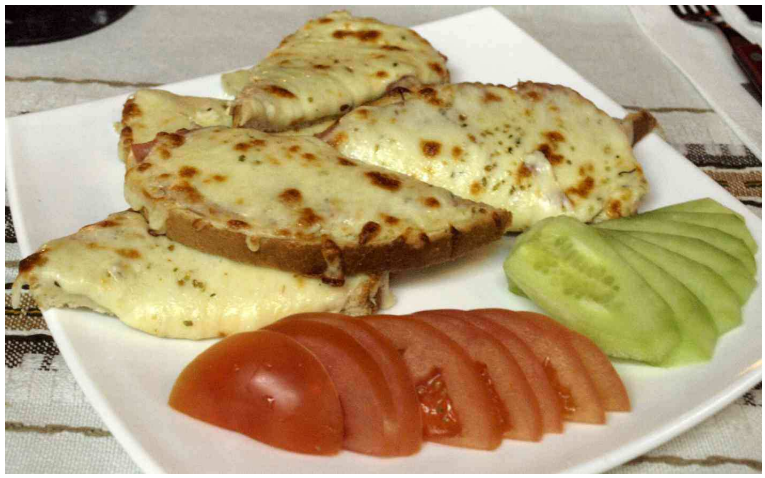
どんな列車が走っているか見たかったけれど、3時8分までにはしばらくあり、待っている間にすぐそばのバススーテーションへ行く。待合室の時刻表はキリル文字ばかりだが、何とか読めるようになったソフィア行きはかなりの本数があり、平均すると時間当たり三便あった。

鉄道駅へ引き返すと、待ち人は倍ぐらいになっている。しばらくして待合室からプラットフォームへ移動する人が出始めたので、彼等の後について行く。間もなく東から色褪せた煉瓦色の機関車が4輌の客車を牽引して姿を表した。ソフィアからブルガスまでの機関車に、雰囲気はそっくりだが無電化区間なのでディーゼル車だし、ゲージが狭いので車体もかなり小振りだ。6分ほど停車していたが、定刻に発車していった。

ブルガリアで秋の風物詩は薪だろう。搬入だけでなく、現地で作製も。プロがいるらしい。画像のような光景以外、斧を持って歩く薪作り人足（？）の姿も度々見かけた。

しばらくの間、バンスコの街を当てもないまま歩き廻った。4時近くなり、辺りが黄昏れ始めたころに、スーパーマーケットへ立ち寄り酒肴を調達する。ウォッカ1㍑11.63Lv(639円)、ヨーグルト214cc 0.55Lv(30円)、チーズ2.52Lv(138円)、インスタントスープ0.49Lv(27円)、ミルク1㍑1.95Lv(107円)、ミネラルウォーター500cc0.93Lv(51円)など。

部屋に戻って晩酌を始める。窓辺へ行って眼下のニコラ・ヴァブツァロフ広場を見下ろすと、絶えることなく人通りがある。しかし話し声が辛うじて流れてくる程度で、1階食堂のざわめきも3階まで達することはない。この晩もまた静かに更けていった。



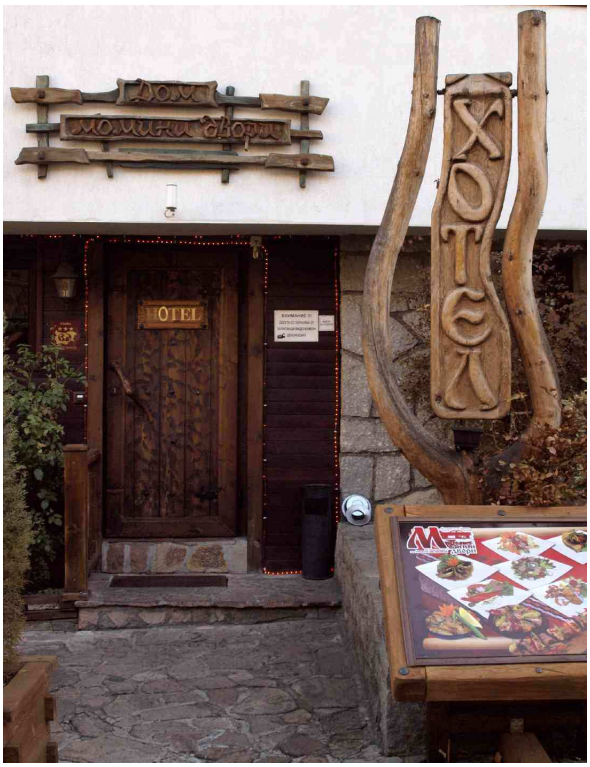
朝食はチーズを載せてオーブンで焼いたパンと、トマト、胡瓜。

バンスコの二日目

朝食は8時からと云われていたので、10分過ぎに食堂へ降りた。しかし無人の食堂は常夜灯のみで薄暗い。ともかく声をかけてみると、奥から夜勤あるいは早番なのかともかく中年男が一人出てきた。食事はできるらしい。

窓際の席を選ぶと、店内の照明を点けた彼に飲み物を訊かれ、ミルクコーヒーを所望する。この日の予定といえるようなものもなく、コーヒーを飲みながらのんびり待った。20分ほどしてチーズを載せて焼いたパンや、トマト、胡瓜などが盛られた皿が到着する。簡素なものだが焼きたてのチーズとパンは美味かった。

朝食後も部屋で寛いでぐずぐず過ごし、10時近くなってようやく外出した。既に書いたように、これと云った見所もないので、まず近所にある英ガイド推奨の食堂を偵察する。居酒屋水車(Механа Воденицата)なる名前の店で、堂々たる店構えだ。宿泊しているモミニ・ドヴォリの食堂よりは格調が高いらしく、ちょっとした庭とテラス席があり、そこを抜けたところが玄関だった。英ガイド情報ではライブミュージックなどもあるようで、要するに観光客向けだから見た感じと合わせて、「私向きではない。」が結論となった。



モミニ ドヴォリの宿泊部分入り口。たしかにHOTELの表示もあるけれど目立たず、大きい表示は総てキリル文字だ。

ニコラ・ヴァブツァロフ広場から皇帝シメオンストリートをコンベックス(巻き尺)があれば購入しようとそれらしき店探しをしながら北西へ行く。一軒、ショーウィンドウに工具類が並ぶところがあり入ってみると、英語は通じないが何とか調達できた。一つ2Lv(110円)。

さらに商店街を辿ってみたけれど、ニコラ・ヴァブツァロフ広場から5分も歩くとグラズネ川にぶつかり、これを境にして商店街は終わりになる。橋の上から雪を戴いたヴァフレン山が遠望された。標高が2940メートルあるピリン山脈の最高峰で、中腹にはスキー場がある。12月中ばから4月半ばがスキーシーズンらしい。その頃になれば街の雰囲気も変わるのだろう。

橋の上から望んだヴァフレン山。

線路幅を実測する。

プロの薪割り。トリミングによる拡大画像。

踵を返し広場まで戻り、鉄道駅へ向かった。JR在来線軌間（日本の線路の内側間隔で、一般的には1,067ミリ（3フィート6インチ））などより狭そうに見える軌間を実測してみたく、そのために購入したコンベックスだ。ちなみに私は鉄道マニアではないから、通常であればこんなことはしない。しかしバンスコではこれといってやることがなかったし、紀行文の中でどのようにして視覚的に明快な表現ができるか試行錯誤したい気持ちもあった。

言い訳はさておき、測定結果は76センチくらいだった。これは2フィート6インチ（762ミリ）規格であろう。日本でも黒部峡谷鉄道など、かなりの路線がある。

撮影に利用したコンベックスは、役に立ってくれたものの道具としての質は低い。飛行機で持ち帰るのは、わずかにせよ燃料の浪費になる。そんなことで最終日、ソフィアの宿でテーブルの上に置き去りにした。

斧と薪の部分をさらに拡大。

閑話休題、狭軌々道に関する取材を終わりにして、街の中心部へ戻る。この日もプロらしき職人が薪作りをしていた。昨日見かけたのはチェーンソーによる、まとめ切り詰め作業だったが、今日は玉切りされた丸太を斧で割っている。薪割り機械は、手動、足踏みなどから、電動のものまで色々あるが、小径木であり作業者が熟練していれば、手割の方が早いのかもしれない。

ともかく鮮やかな手並みに、しばらく釘付けになって見物していた。そのうちにフト特異な動作が時々交じることに気付く。一発で割れずに、斧が丸太に食い込んだままになったとき、動作を止めることなく丸太と斧を振り上げ、頭上で丸太が上に、斧が下になるよう回転させ、そのまま斧の峰を薪割り台に叩きつける。

しばし考えて、この動作に納得がいった。斧と丸太が一緒になった状態で、これを振り下ろすに必要な力は向きと関係ないけれど、台に打ち付けたとき、重い丸太部分が上であれば、それだけ斧の刃に食い込む力は大きくなる。

しばらくの間カメラを構えて、この瞬間を二枚ばかり撮影したが、距離が遠すぎて鮮明な画像にならなかった。あまり近付いてジロジロ見れば相手の感情を害するかと危惧した結果だが、ブルガリア人の気性ならば、近付いて挨拶し撮影の許可を求めれば、笑って承知してくれたような気がする。

ヴァズラジュネダ広場まで戻り、しばらく付近の路地を徘徊した。雰囲気は良いが何しろ狭い範囲なので間が持たない。最後にハウスミュージアムになっている。ネオフィット・リルスキの生家を訪ねた。3Lv（165円）の入場料を支払い中へ。

ネオフィット・リルスキの生家。

2階部分が住居で、広いベランダは2階が生活の中心だったことを思わせる。

ネオフィット・リルスキは日本人からするとまるで馴染みのない人物だが、ブルガリア民族復興運動といった観点からは重要視されているらしい。彼は19世紀、リラ修道院長に就任後、修道院に学校を設立し、ブルガリア語や地理などの教育を通じブルガリア人のアイデンティティ確立に貢献した。この学校で学んだ修道士達が全国五十以上の学校で、教鞭を執ることにより民族復興気運が醸されて行く。また彼は1835年に、現代ブルガリア語の最初の文法書を発行した。

つまり大変エライ人らしいが、さっぱり実感が湧かない。「福澤諭吉みたいな？」と考えてみても、福澤さんも知らないからイメージ具体化には何の助けにもならなかった。ともかく現在はネオフィット・リルスキ・ハウスミュージアムとなっている家に入って部屋々々を順に見て行く。彼の父親ペタルの職業や社会的地位は良く判らないが、格別富裕ということはなかったようだ。プロヴディフの豪商邸宅とは異なり、中流階級の質朴な住居がある。

上：食堂バリアコフの店内。下：店内中央に洒落た暖炉が設けられている。

2階部分に彼の業績を示すものが展示されている。ブルガリア語文法、ブルガリア語・ギリシャ語辞典、本人の所有していた書籍などだがキリル文字だし、仮に読めたところで私のようなぼんくら日本人にすれば、興味が湧くような代物ではなかった。

結局10分弱の滞在でハウスミュージアムを後にした。再びしばらくのあいだ路地徘徊をしたが、12時を廻ったので昼飯にする。先刻の路地歩きで、何となく雰囲気が良さそうに感じられた店へ向かった。ここも（私の泊まっている）モミニ・ドヴォリ同様、宿も営業しているらしい。しかし立地が少しばかり奥まったところにあるせいか、モミニよりも落ち着きのある感じを受けた。

ブルガリアの時分どきより早かったせいか、店内は無人だったが、営業は開始していた。「お好きなテーブルを。」といわれ、入り口から三番目の卓を選ぶ。もたらされた英文併記お品書きから、ともかくワインを頼んだ。2時間歩き廻ったせいか、喉が渇いている。

上：バンスコスタイル・ソーセージ・ニンニク添え焼き。
下：野菜のサチ、卵、チーズ、イエローチーズミックス。

デカンタで頼んだハウスワインの赤を飲みながら、じっくり品定め。その割に選んだものはちぐはぐだったが、前菜グループからバンスコスタイル・ソーセージ・ニンニク焼きを、メインから野菜、卵、チーズ、イエローチーズのサチにした。ソーセージはバンスキー・スタレツ（бански тарец）が正式名称で、この地方の郷土料理らしい。サチの方はブルガリア風野菜炒めみたいに思った。どちらも美味かったし、サチは不足気味に感じていた野菜がたっぷりで嬉しかった。

食事しながら今後の旅程を考える。コプリフシティツァを出るころは、バンスコに二泊、メルニックに二泊し、それから帰国前日のソフィア一泊を予定していた。しかし日ガイドの写真などを見ているうちに、ソフィア郊外にあるボヤナ教会を訪れたくなった。

一般的な旅行者ならば、メルニックからソフィアの移動を早めに済まし、午後ボヤナ教会を見るのだろうが、どうもそれでは忙しなくて気が進まない。するとメルニックを一泊にし、前日にソフィア入りし一日をボヤナ教会中心にゆったり廻る案が浮上する。しかしこれもメルニックに関して忙しない。あれこれ考えるうちに、メルニックを止めて、バンスコ泊まりを延ばすことにした。

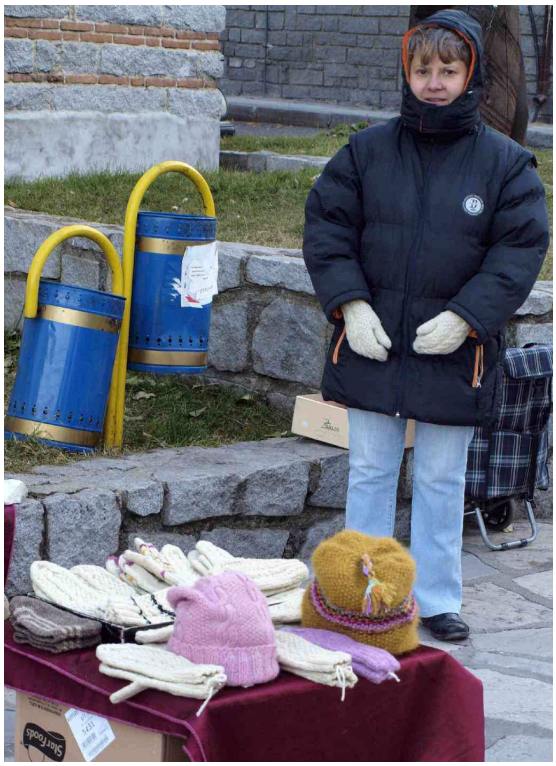
この街で見たいところはもうないのだけれど、上手いことに英ガイドから魅力的なプランが見付かったのだ。バンスコへ来るのに、ソフィアからの直通バスや、（私も利用した）ブラゴエヴグラドからゴッツェ・デルチュフ行きのバスを途中下車する方法などを紹介したのち、「一番素晴らしい（coolest）ルートは列車だ。セプテンヴリからドブリニシテへ向かう狭軌の線は山脈を横切ってバンスコへ至る。．．．．」など。

今回の旅では鉄道利用に関し欲求不満気味だったこともあるし、朝一番の列車でセプテンヴリへ向かえば、昼飯を向こうで食べて夕方バンスコへ戻ってくる。ほぼ理想的な一日の過ごし方に思えた。

ソーセージとサチにパンの全部を合わせた量はとうてい食べきれないことは明らかだったが、どれも美味い。持ち帰りは今晩宿代に含まれるモミニ・ドヴォリの定食を試すつもりだったので不可。ともかく時間をかけて八割方を平らげた。勘定はソーセージ8.5Lv(467円)、サチ9.5Lv(522円)、デカンタワイン500cc＋グラス1杯が10Lv(549円)、コーヒー1.5Lv(82円)、ミルク0.5Lv(27円)、パン2.4Lv(132円)。

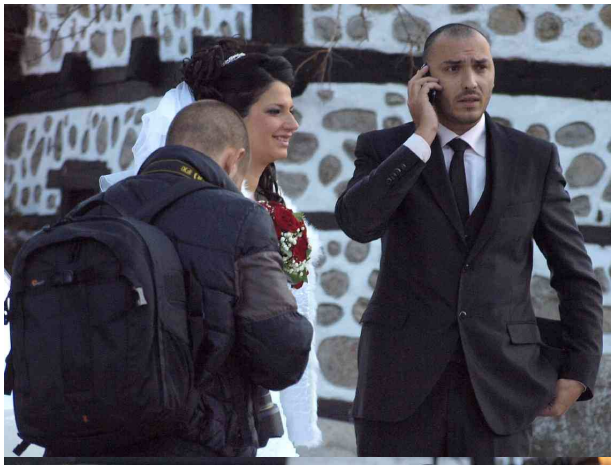
自家製パンとパン用のスパイス。

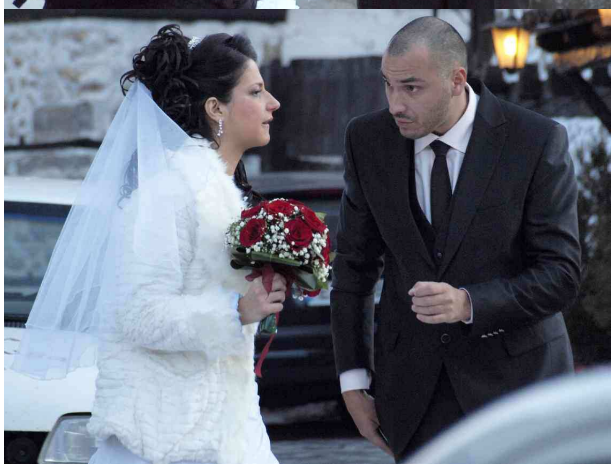
店を出ると1時半を回っていた。徒歩1分の宿へ戻り、フロントで一泊延長の話をする。シーズンオフで日曜の夜だから宿泊者も少なく、向こうとしても歓迎だったろう。そのまま部屋へ行き、昼寝する。4時を過ぎてもう一度散歩に出かけた。ぶらぶらとヴァズラジュネダ広場へ行くと、段ボール箱を台にして毛糸の手袋と帽子を並べ、傍らにオバサンが立っている。



ヴァズラジュネダ広場で毛糸の手袋と帽子を商うオバサン。

何の説明もないし英語も通じないが、彼女の手編みと信じて手袋一双と帽子一つを購入。サイズを確かめるために帽子を被ってみると、頬笑みながら、「似合いますよ。」みたいなセールストークが発せられた。まともに受けるほど初心ではないけれど、それでもそこはかとなく和やかな雰囲気になる。





新郎新婦とその仲間が場所を変えながら撮影。

広場の北側にある聖三位一体教会を一周し、ニコラ・ヴァブツァロフ広場の方へ緩い坂を下って行くと。新郎新婦が仲間と一緒に佇んでいた。業務用のビデオカメラを持った男や、友人らしい男女5、6名だ。雰囲気からすると式を終え披露宴が始まるまで親しい仲間と記念撮影をしているらしい。紀行文に使えるだろうと、レンズを望遠ズームに交換し、12枚ほどを連写する。

新婚グループの撮影は終わりそうになく、そんなのを見ていても仕方ないので、バンスコの路地風景をもう少し撮影しながら徘徊した。コプリフシティツァと比較するのが判りやすいだろう。

向こうが鄙びた寒村ならば、こちらはリゾート地なので、全体に垢抜けた雰囲気が漂う。また18世紀中頃からエーゲ海沿岸地方と、ドナウ川下流域ヨーロッパを結ぶ交易路の街として栄えたこともあり、古い家々の豊さ、重厚さは勝るようだ。しかし同時にこれはと思うような建物は大抵レストランや宿に改装され、ネオフィット・リルスキ・ハウスミュージアムのように質素なものだけが原形をとどめている。

白い漆喰に塗り籠められた石に玉石が使用されている。バンスコの特徴といえようか。

昨日、目星を付けていた宿が見付からなかったときは、狼狽していたせいか宿泊施設の看板が見当たらず、挙げ句の果てに客引きに訊いたりしたが、のんびり散歩

新婚グループのお遊び撮影は延々と続いていた。

していると泊まってみたいような旅籠風がいくらでもある。もっとも、「泊まってみたい」と思うのは、多分に隣の芝生的なものがありそうだった。

20分以上徘徊したが、ヴァズラジュネダ広場からの下り坂では、先ほどの新婚グループが相変わらず撮影お遊びに興じていた。擦れ違いながらこれも数枚撮影する。

宿の入り口隣には、24時間営業の日本でいえばコンビニエンスストアもどきがあるので、一応覗いてみると、品揃えは日本の数分の一だ。さらに想像すれば一般的な小売店が単に終日営業しているだけで、日本におけるコンビニエンスストアチェーンのようなPOSと組み合わさった強力にして迅速なロジスティックスが背後にあるわけではなさそうだ。憶測はさておきミネラルウォーター1.5㍑を0.49Lv(27円)、で購入。

部屋に戻って窓からニコラ・ヴァブツァロフ広場を見下ろすと、新婚グループは少しずつ移動し趣向を変えながらも、相変わらず撮影が続いている。時刻は既に5時だから、晩餐披露宴が始まるまで続行するつもりだろうか。

晩酌の前にシャワーを浴びてから、備え付けのバスローブを着用してみた。多分初めてのバスローブ体験だ。そもそも実家ではこのようなものを使用する習慣は丸でないし、これまで海外で随分な数の宿に宿泊したが、(安宿が多いせいか)部屋に備えられていたことは(あったかもしれないが)記憶にない。そんなことで、ブルガリアに来てからは、数回バスローブを見ながら、それを着用するという発想が湧かなかった。しかし旅もほとんど終わりに近付き、「何事も体験。」と試してみれば、実に快適だ。晩酌をする際でも、昼間外歩きで汗や埃にまみれている衣服の着用や、それを止めて裸で飲むよりも数段勝る。

チェックインするとき貰った宿のカードには、朝食のみならず夕食も宿代に含まれていると書いてある。さすがに定食で内容は、「サラダとメインコースとして鶏か豚、パレンカ(ナンのような平べったいパン)一枚、グラス一杯のワイン。」と一応一通り揃っている。

ブルガリアは物価、特に食費が安いので、定食で節約しなくても良いけれど、宿のコストパフォーマンスを調べる意味でも、三泊のうち一食ぐらいは試してみたかった。

モミニ ドヴォリ食堂店内。本水を使用した水車がある。

上左：ショプスカサラダ。上右：パレンカ。下：ステーキの切断面を撮影。

6時になって1階の食堂へ降りた。まだ時刻が早いせいか先客は家族連れらしい6人のグループが一組だけだが、朝食時には止まっていた本水を使う水車が回っている。どこに坐っても良いらしいので、朝食と同じテーブルを選んだ。ウェイターに部屋のキーを見せ、定食と飲み物は赤ワインを注文した。

ショプスカサラダとワインはすぐに運ばれてきたものの、それから半時間たってもメインが出てこない。客は少ないから厨房が忙しいはずもないし、ともかくウェイターに声をかけると、間もなくメインらしいステーキとパレンカが出てきた。

日本であれば客が怒り出しそうなペースだが、先客グループを観察したところではショプスカサラダが運ばれてきたのはこちらより後だったし、そのままグラスワインとサラダで歓談して、メインやその他の料理は運ばれてこない。こんな風にゆっくり食事時を楽しむのが、ブルガリアの晩餐では普通なのかもしれない。

パレンカは始めて食したが、ちょっとした塩味と香辛料が使われ、パリッと焼き上がって美味い。ステーキはマッシュルームなどがサンドイッチされた牛肉で、これもなかなか好ましかった。200ccぐらいのグラスワインを二杯追加し、追加分の勘定は5.38Lv(295円)。6Lvをテーブルに置く。

部屋でウォッカの飲み直した。クリスマス・イルミネーションされたニコラ・ヴァブツァロフ広場は静かに更けてゆく。

上：夜明けのバンスコ駅に列車が到着。6時52分。
下：列車内。7時ちょうど。

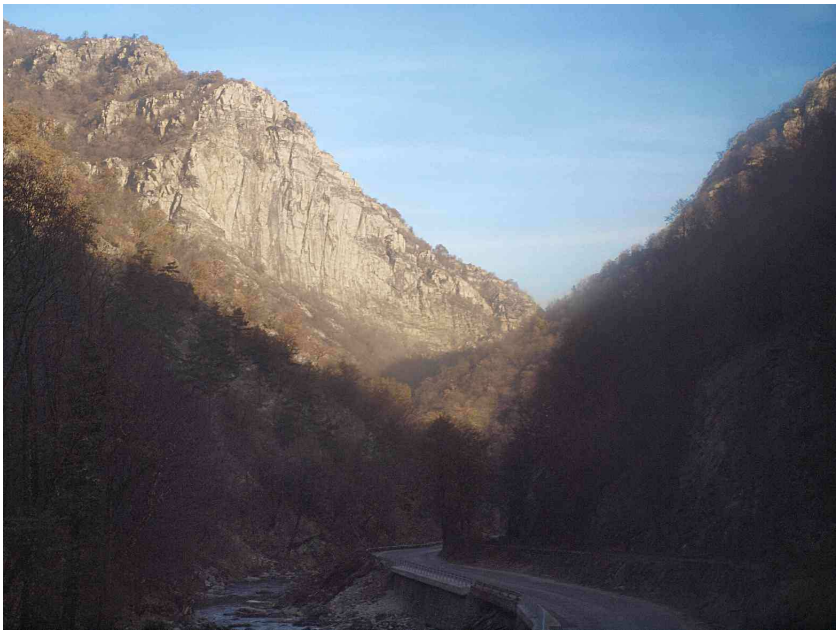
狭軌鉄道

早朝5時に目を覚まし室温を見ると20℃だった。暖房のパワー不足を感じ続けた今回の旅だが、此処も補助の小型電熱温風器を使用してようやくこの温度だ。ブルガリア人が寒さに強いのか、省エネ意識が徹底しているのか、単に暖房コストを節約したいだけなのか良く判らないが、環境問題的には良いのかもしれない。

朝食抜きで6時半に宿を出て、バンスコ駅に向かう。真っ暗で街灯の数も少ないが、風もなく穏やかな朝だ。駅舎には灯りが点り、薄暗い待合室には既に数人の待ち人がいる。セプテンヴリまで119キロの切符は5.6Lv(308円)だった。一応PCに接続されたインパクト・ドットプリンターが切符を印字する。

寒くないのでプラットフォームで白々と黎明を迎える様子を眺める。ほぼ定刻にヘッドライトを煌々と点した列車が入線。

8時51分。アヴラモヴォ駅間近。



4両連結の車内はバンスコから乗車した10名程度を合わせて一割程度の乗車率だった。10分足らずで隣町のラズログに停車し、交通の要衝ゆえか乗降客も多かったが、対向列車を待ち合わせるでもなく12分間停車した。

ラズログを7時15分に発車すると、次第に山間部へ分け入って行く。山容は比較的穏やかで、針葉樹の木立が多い。トウヒだろうか。8時56分に山間の小さな駅に停車した。アヴラモヴォ駅で、標高1,267メートルはバルカンの鉄道で最も高い駅だ。ちなみに日本だと小海線野辺山駅の1345メートルで、似たようなものだ。此処からしばらく下りが続く。

10時ちょっと過ぎに沿線で一番大きい街ベリングラードに着く。ほとんどの乗客が下車した。この地方で買い物などするならば此処へ来るのが一番便利なのかもしれない。

ベリングラードから先がこの路線で一番の見所だった。高度的には大したことがないけれど、トンネルや橋梁をほとんど作らずに、急カーブの連続で高低差を解消して行く。急峻ではない地形だからできるのだろうが、場所により蛇行はほとんど円を閉じるばかりになって10メートルほど登ったり下ったりする。

方向音痴だから、すぐに西も東も判らなくなり、辛うじて太陽の位置からその時どちらへ向かっているのか判ったりする。あるいは遙か下方に見える線路が、先ほど通過したものらしく、高度差は随分稼いだものの、水平的にはほとんど進んでいなかったりした。この面白さを画像で捉えようとあれこれ苦心したものの、全然駄目だった。ヘリコプターなどで、上空から写すしかないのだろうか。

11時半近くにようやく山岳コースが終わり、12時ちょっと前にセプテンヴリへ辿り着いた。ベリングラードから直線距離にすれば20キロほどを移動するのに2時間近く要したわけだ。

鉄道駅そばに停車した路線バスの乗客だろうか。こちらがカメラを構えているのを察知すると、無邪気にはしゃいでくれた。

セプテンヴリ駅舎。なぜか不必要に大きく思える。

セプテンヴリはソフィアからブルガスへ行く幹線の駅でもあるので、11月1日に通過（多分停車）したはずだ。しかしその日に同じく停車したプロヴディフでさえ、「大きな駅らしい。」程度の印象しか持たなかったから、セプテンヴリは全く印象に残っていない。しかし分岐駅だからそこそこ大きな街だろうと勝手に思い込んでいた。

駅そのものは狭軌のホームが別にあるせいか、割に大きく見える。ところが駅舎を出てみると駅前は広々した緑地で、その向こうに見える幹線道路は道幅こそ広いものの沿道は歯抜け状態に建物があるだけで、商店街とか繁華街といった雰囲気はなく、駅前食堂風も見当たらない。

食事はともかく、バンスコへそれなりの時刻に帰り着きたいので、まず駅舎の時刻表を見て、出札窓口で確認した。1時ちょっと過ぎに発車し、バンスコ着6時ごろの、手頃な便がある。逆算すれば食堂を探して食事するのに費やすことができるのは1時間で、忙しないが仕方ない。

駅から一番近い飲食店風は、女の子が表を掃除していたから営業しているらしいが、喫茶程度しかできそうもなく、酒を飲みながら食事の雰囲気はない。この店から一本裏の通りにあった店もカフェ風でともかく入ってみたが英語は通ぜず、多分食事はできないらしい。それでも客の中に一人親切なオヤジがいて、カタコトだが駅の西側にカフェテリア（？）があると教えてくれた。

行ってみると確かにあったものの営業していない。ここら辺で飲食にはほぼ時間切れとなったが、他にすることもないし時間潰しを兼ねて食堂探しを継続した。駅を中心に半径100メートルの円内は虱潰しに廻ったが、もう一軒あった食堂も休業中で、それ以上捜索半径を拡げる気にはならなかった。

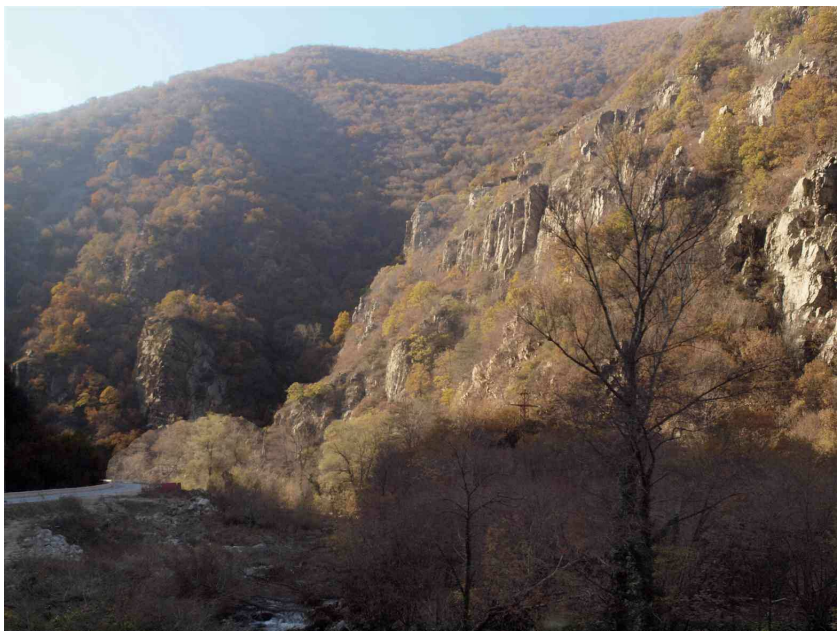
駅に戻り切符を買い、既に入線している列車で待つことにする。ついでにトイレを済ませておこうと思ったが、これも見付からない。列車にトイレ設備があるから問題ではないけれど、散々のセプテンヴリ駅訪問だった。しかしこれも旅の味わいと思えば腹も立たない。

帰りの列車も古ぼけた車体は来たときと同じだが、車内は一列、二列の座席配置で、若干モダンな感じがする。二列でもそれぞれの背もたれは独立しているが、リクライニングはできない。

執筆にあたり狭軌鉄道の利点、欠点を改めて調べてみた。欠点は当然のことながら安定性を欠くことから、高速運行や大量運搬ができないことだ。これに対し利点は、線路敷設や列車建造に関するコストが抑えられることもさりながら、線路の曲率半径を短く（急カーブをセット）できることが大きいようだ。ブルガリア鉄道が基本的に標準ゲージでありながら、この線だけが狭軌なのも、地形に合わせて急カーブを繰り返すゆえだろう。

ちなみに日本の鉄道が狭軌である理由に関し、子供のころ、「日本は国土が狭いから。」とお雇い英国人技師に指導されたと聞いていたが、これは俗説のようだ。英国は狭さに関し日本と変わらないのに標準ゲージだ。

帰り列車の車内。



車窓から見る穏やかな紅葉。1時35分。

鉄道と平行する街道の休憩スペースに屋台店があった。シャッタースピードが1/80秒酷く手ぶれしてしまった。ゲージが狭いせいか、低速でも車体の揺れが激しい。

つまりは地形的に急峻でありかつ経済的に余力がなく、曲折の多い路線を敷設するしかなかった往時の日本に、適していたのが狭軌ということだろう。

閑話休題、停まっている車内から所在ないまま風景を眺める。駅関係の建物から出てきた男が、二匹の犬に餌をやっている。どうやら野良犬らしい。この国における人と犬の立ち位置が今ひとつ良く判らないのだが、何となく良好のように思えた。

定刻になり、一両に数名の乗客を乗せた列車はバンスコ方面目指して発車する。午後の光線になって、山岳地帯の景観は一段と魅力的になったのに、相変わらず上手く撮影することができなかった。

途中から乗り込んできたガラの悪い小僧どもがうるさい。中学生か高校生くらいの年格好でなぜか男ばかりだ。別に不良というほどではないけれど、車内マナーなど全くわきまえない連中だ。もっともこのような超ローカル線ではそんな教育を受ける機会もなかったかもしれない。

バンスコに戻り着いたのは日もとっぷり暮れてからだった。しかし時刻はまだ6時前だし、宿所は決まっているからゆったりした気分でニコラ・ヴァブツァロフ広場へ向かう。広場の公衆電話でソフィアの宿予約を試みた。

通常泊まっている宿のフロントに頼むことが多いのだが、モミニ・ドヴォリのフロントは英語をあまり話さないオバサンが坐っていることがある。それにたまには自力で予約することも、旅の技術として復習しておきたい。そんなことでコレクトコール用に購入したテレフォンカードを差し込み、英ガイドを開いてホテル・アリスの番号をダイアルした。しかし上手く繋がらない。あれこれ試したもののとうとう公衆電話の使い方が判らず諦める。結局このカードは一度数も使われることなく土産物（記念品）となってしまった。替わりに携帯電話でホテル・アリスチェックインを一日早くして貰う。シーズンオフということもあったろうが、無事変更を完了。朝昼二食が抜きになってしまったこともあり、食堂バリアコフへ直行した。

食堂バリアコフの店内。夜の方が雰囲気がよい。

上：マッシュルームサラダ。下：ジャガイモとレバー。

6時をちょっと廻ってバリアコフに着く。まだ早過ぎると思っていたが、常連風のジイサン二人が既に食事中だった。前回は入り口に近すぎる席を選び、結果的に落ち着かない気分だったので、幾分奥まったテーブルを選ぶ。照明の加減か、店内は先日よりも落ち着いた雰囲気だ。

サラダは今までと趣を変え、材料にマッシュルームが表示されているものを、メインもやはり材料からレバー料理にした。後はハウスワインをデカンターで500cc。

マッシュルームサラダはかなり予想外のもので、野菜炒めと呼んだ方が少なくとも日本人には判りやすそうな代物だった。しかし野菜をしっかり食べるという観点からは良好なもので、生野菜に拘らない私向きの一皿だ。味付けも良い。

隣のジイサン達は大皿から取り分けながら楽しそうに食べている。隣の芝生かもしれないが美味そうに見えた。しかし大量に盛られていたから、二人前以上で注文しなければならないようなメニューかもしれない。

メインのレバーは鶏だろうか。癖やきつい匂いもなく、柔らかくて食べやすいものだった。ワインをグラスで追加して無事に総てを平らげる。帰って晩酌が続くのでコーヒーはなし。勘定はデカンタ・ワイン6Lv(330円)、マッシュルームサラダ5.5Lv(302円)、レバー6Lv(330円)、自家製パン2.4Lv(132円)、グラスワイン4Lv(220円)。

上：宿の鍵は、外部から、食堂部分から宿泊部へ、部屋の三つ一組。しかし実際に使ったのは部屋に出入りするときだけだった。下：朝食。

１５．ソフィア(София)2

ソフィア行きバス

明けて28日も薄曇りの穏やかな朝を迎えた。8時半に朝食のため下へ降りると、朝食堂に5人ほどがテーブルを囲んでコーヒーと煙草で一服している。近所の住民かと思ったら従業員で、客の姿を見ると一斉に散っていった。

年配の、ウェイターというよりはオーナーみたいなオヤジが注文を取りに来た。選択肢としていくつか云われた中で、良く聞き取れなかったトラディショナル？？を頼む。しばらくして運ばれてきたのは焼きたての素朴な白パンと、ブラックベリージャム、チーズだった。