



ジュール経由ショプロン行き列車の機関車。印刷されているのはセーチャーニ・イシュトヴァーン(鎖橋の主たる出資者)の肖像。

2. ジュール

ゲストハウス・テアトラム

11月1日の朝は、今にも降り出しそうな空模様だった。いつものようにスクランブルエッグたっぷりの朝食を摂り、部屋へ戻って歯磨きやトイレなどを済ませる。出発したのは9時10分前だった。

これから向かうジュールへの鉄道は、日本で云うならば新幹線登場以前の東海道線に相当するような大幹線だ。ジュールからさらに西へ進めば、ショプロンなどを経由してウィーンにも繋がっている。従って運行本数も多く、一日に普通列車19本、急行・特急は15本もある。向こうで昼飯にするつもりだったから、10時10分発、11時36分着のIC(インター・シティ:急行列車だがハンガリーに特急列車はない)を利用するつもりだ。

下見済みのデアーク広場駅から地下鉄でバロス広場駅へ行き、地上に出てブダペスト東駅構内に入る。切符売り場へ行くと30人くらいの行列が出来ていた。時刻は9時10分で時間にはたっぷり余裕があるから焦らずに済むが、こんなことが良くあるので早め過ぎるかと思っても先走って行動してしまう。

料金差が僅かなので一等車にした。131キロの乗車料金が3,150Ft(1,157円)に急行料金(兼指定料金)が205Ft(75円)。ちなみに二等ならば2,875Ft(1,056円)ぐらい(執筆時にインターネットで調べたが、値上げになっていたので以前の料金を調べられなかった)。

カバンを引っ張って動き回るのは何かと不自由だし、列車は既に入線していたので指定席へ行く。間違えた席に坐っても、外国人旅行者が咎められることもないだろう。しかし窓際の席には先着しておばさんが坐っていたので、指定券を見せて一応確かめた。

車内はガラガラ



一等車の車内。

状態だったので、窮屈に並んで坐ることもないだろうと思ったものの、こちらの鉄道事情などさっぱり判らない現在、軽挙妄動は慎む。

実のところこれは正解だったようで、発車時刻が近付くと急に乗客が増え、(多分二等車が満席

JEGY/NYUGTA

MÁV-START Zrt. Adószám:13834492244
Budapest-Keleti 10820666
2012.11.01.09:29 SZJ 6010110
Budapest-Keleti
Győr

IC 932
Ind.:2012.11.01. 10:10

Pótjegy díjmentes helyjeggyel
1. kocsiosztály nemdohányzó hely:*93

kocsi:401 号車番号 座席番号
Km:MÁV 131

1 hely HUF**205/hely

Fizetendő: HUF****205

ÁFA tartalom:21.26%

..... sz. menetjeggyel együtt érvényes,
másra át nem ruházható.

CIV 00700747

急行(兼指定)券(実寸大)。

だったため)坐っていたオジサンが指定券を持った乗客の出現で、悄然とデッキ付近に佇む姿なども見かけるようになった。駅に1時間以上も前に着いたときは、己のせつかさ半ば自嘲する気もあったけれど、発車10分前ぐらいの到着では、一等、二等のどちらも指定券など買えず、ジュールまで立って行かざるをえなかったかもしれない。

ほぼ定刻にジュール着。かなりの乗客が下車した。ポツリポツリと雨滴が落ちてくるものの、傘の必要は無い程度だ。宿までは徒歩10分ぐらいなので、英ガイドの地図を見ながら慎重に進んだ。街路はほぼ碁盤の目状で、迷うこともなく辿り着ける。

1階は食堂で2階から4階が客室になっている。階段登り口の狭いスペースに小机とPCを置いて、宿泊にかかわる事務をこなしていた。此处に荷物を置き部屋を下見する。提供された7号室は3階の半屋根裏部屋で、狭い感じはするものの不快なほどではない。小型冷蔵庫が備えられていた。この部屋で良いことにして荷物を運び込む。

ねぐらが落ち着いたところで今度はメールその他のチェックだ。此处もシティ・ピルヴァックス同様、WiFi環境が整えられ、客室からインターネットに接続できるはずだ。ところがいざPCを取り出して接続を試みると上手く行かない。

何か操作方法に問題があるかと思い、PCを持って1階へ降りた。下でも手こずったものの何とか繋がり、それならばと自室に戻ると再び繋がらなくなっている。無線の発信源から離れすぎているのが障害かと、サロン風に設備されている2階で試したり、最終的に自室で使えるようになったものの、半時間以上が経過していた。

繋がってみると数通のメールやフェイスブック(以下FBと略記)へのコメント書き込みなどがあり、一通り対処を終えてみると1時近くになっていた。ともかく次は食事だ。

相変わらず小雨模様なので、外出して探し回る意欲が湧かない。それに英ガイドは此处の食堂を、「評判の良い(reputable)」と一応推奨している。もっとも部屋の評価、「ほぼ間違いなく街で一番」に失望したことを思えば大して期待はしない。それでもとんでもないものを食べさせられることはないとふんだ。

カメラと電子辞書を持って下へ降りる。先ほどは二人いた客だが今は誰もおらず、オヤジが手持ちぶさたな様子でTVを見ていた。時分どきなのでもう少し混んでいるかと思っていたので拍子抜けする。片隅に席を占め、渡された英文併記お品書きを見た。ハンガリー料理として私でも知っているグヤーシュがあり、これをメインにする。



ゲストハウス・テアトラムの外観。4時40分撮影。



食堂テアトラム。



上：卵サラダ。下：グヤーシスープ。汁気を飲んで具材が見えるようにして撮影。

野菜を補給したかったので安易に卵サラダ、酒はハウスワインをグラスで注文した。グヤーシはできあがっているものを再加熱しただけなのか、ワインと共にすぐ運ばれてきた。ちょっと酸味のあるごった煮は、素材の味が混じり合い美味かったし、ワインとの相性も良かったようだ。

10分ほど遅れて運ばれてきた卵サラダは確かにまごう事なきそれであったが、レストランが供するものとしてはいささか芸がなさ過ぎるような気もした。やはり部屋の紹介同様、なぜか英ガイドは此処に関して大甘な評価を下しているようだ。

グラスワインを5杯追加し、40分ほどで食事を終えた。勘定はワイン6杯1,560Ft(573円)、グヤーシ850Ft(312円)、サラダ1,090Ft(400円)だった。そのまま部屋へ戻り、昼寝する。

4時に目を覚まし表の様子を窺うと、あいかわらず降りみ降らずみの模様だ。しばらく部屋で逡巡していたが、すっきり止むことはなさそうと見切り、街の見物と晩酌のツマミを調達するために出かけることにした。

出掛けに1階の食堂で、最寄りのスーパーマーケットか食料品店の所在を訊いたところ、「ない。」と云う。街の規模からして納得できずに問い返すと、あまり英語を得意としないらしいオヤジは卓上カレンダーを持出説明してくれた。木曜日だったけれど、11月1日は万聖節でハンガリーでも休日になっていた。

万聖節の休日は過去に度々痛い目にあっている。モディカ(シチリア)ではペットボトル持参でバルから割高な酒を分けて貰ったり、ウルピノ(北イタリア)ではようやく見付けた店が輸入した酒のみを扱っていたので、これまた割高なスコッチ・ウイスキーを買う羽目になったりした。それなのにちっとも経験が教訓となっていない。せめてもの救いは、酒に関して昨日買ったウォッカがあるから問題ないことだ。ツマミは多少手持ちがあるし、1階の食堂から自室に持ち帰る手もありそうだ。

それでもともかく散歩がてら街を歩き、ついでにツマミの調達が出来るとような店を発見できれば御の字だと思う。宿を出て50メートルほどの四つ角に花屋があり、営業中だった。そこそこ開いている店もあるのだと思ったが、これは早合点。飲食店を別にすれば営業していたのは此処だけだった。花ならば万聖節に営業しなければならぬ需要があるのだろう。



宿の裏手にセーチャーニ広場がある。かつては市が立った場所で、東側には聖イグナチウス・ロヨラ教会がバロックのすっきり佇まいを見せていた。しかし見物は明日に廻す。広場から西南西に進むと街のメインストリートと云えそうなパロスガボール通りを横切る。一応商店が軒を連ねているが、それほど繁華ではないしどこも閉まっていた。

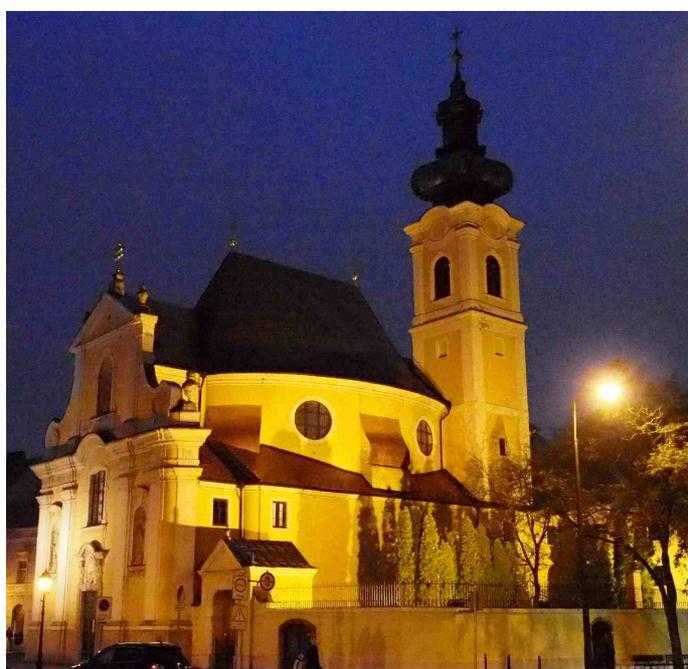
そのまま真っ直ぐ進み、突き当たったのがカルメル教会で、ライトアップされている。右手には瓦屋根越しにこれもライトアップされた鐘楼が見え、大聖堂らしい。カルメル教会の正面へ回り込み、玄関のドアを押してみたが閉ざされていた。

教会の前を西へ行くとすぐモショニ・ドナウ川の支流ラーバ川に架かる橋がある。渡ってみると街路の雰囲気が一変し、現代的ではあるものの風情の感じられないものになった。ジュールの旧市街は西をラーバ川、北はモショニ・ドナウ川を境界とするかなり狭い範囲で、おそらくこの区域には開発等に関する厳しい規制があるのだろう。

踵を返し大聖堂の方へ向かった。休日のせいか大聖堂見物らしい(祈りを捧げに来たとは思えない)人たちが行き来している。遠来の旅人ではなく、地元か近在の雰囲気だ。玄関の扉を押し開けて大聖堂の中に入ると、静謐は保たれ

ていたが数人の訪問者が内部を経巡っていた。

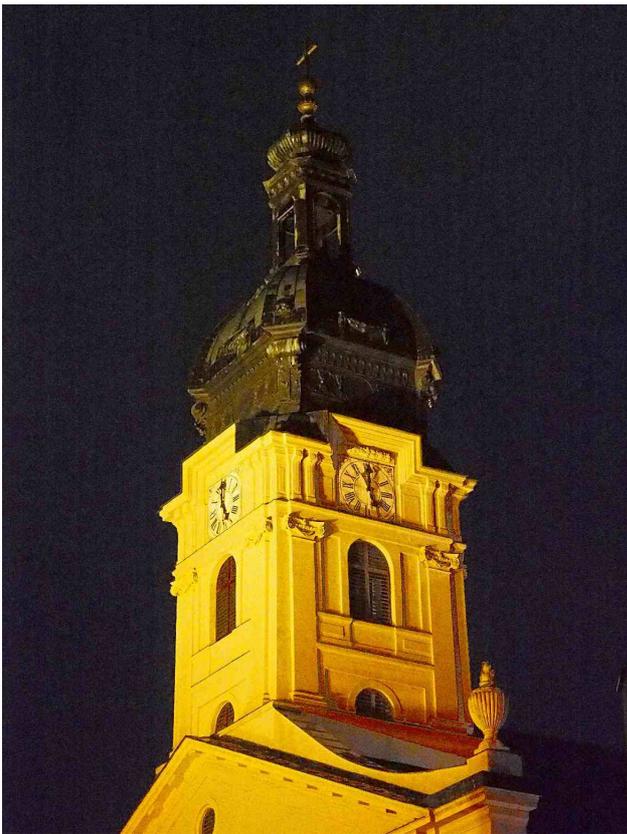
この聖堂はもともと11世紀に創建されたが、モンゴル襲来やオスマントルコ支配時に損傷を受け、その後に修復されたものだ。そして此处に納められているもので最も貴重なのがハンガリーの第六代国王ラースロー一世の胸像だ。1405年に製作され銀細工の彫像は非常に精巧な作品で全体が金メッキされている。ラースローはカソリックで列聖されているが、この胸像が聖遺物容器になっているので、これに詣でるために数多くの信徒がこの大聖堂を訪れるそうだ。



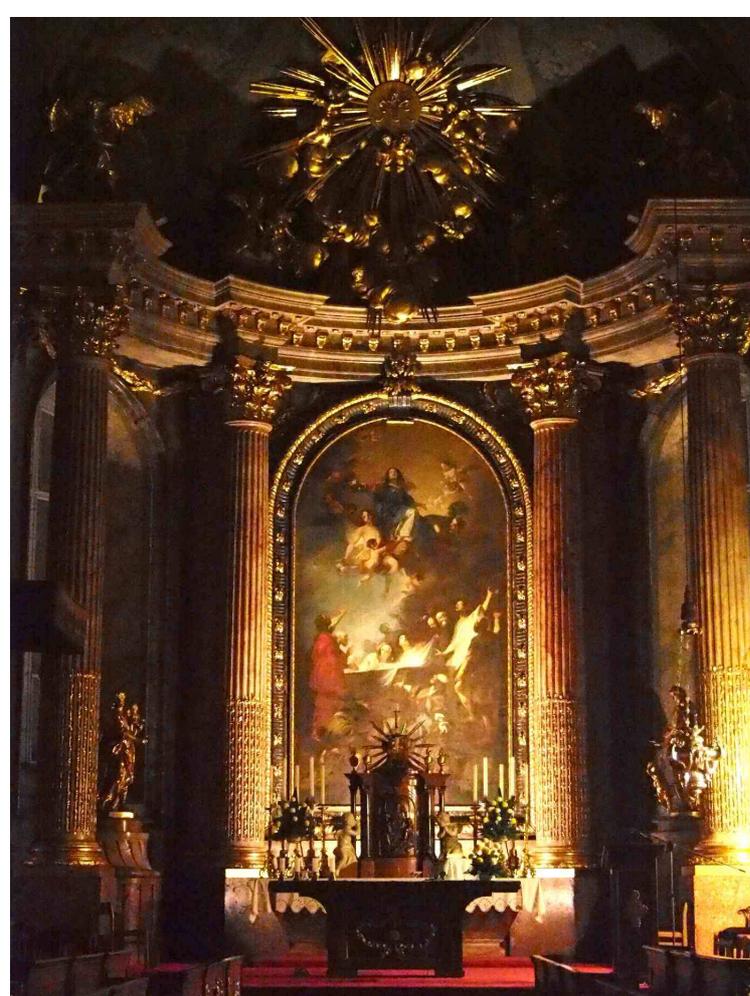
ライトアップされたカルメル教会。



カルメル教会そばから見る大聖堂の鐘楼



ライトアップされた大聖堂の鐘楼。



大聖堂の主祭壇。

しかし胸像にどのようにして遺物が収められているのか、その遺物とは具体的になんなのか、調べてみたが良く判らなかつた。それでもイシュトバーンの聖遺物が片腕のミイラをそのまま展示しているのと較べれば、遙かに趣味がよいと思う。

ちなみに聖遺物には興味がない以上に敬遠したい気持ちがあり、かててくわえて日ガイドに掲載されている画像の出来が悪かつたため、レースローの胸像をまともに見ず通過してしまつた。

天井や主祭壇のフレスコ画などはかなりのものだと思うが、私の鑑賞眼では確たることなど云えようはずもない。それでも10分ほど大聖堂内部を廻つたのち退出した。

まだ5時10分だつたし、雨も取り敢えず止んでいたので街歩きを続行する。一番繁華なアラディ・ヴェルタヌーク通りを駅の方へしばらく進んだが、すぐに商店も途切れる。要するに小さな街なのだ。

適当に道を選びながら宿の方へ向かうと、マクドナルドの看板が目に入った。

約1時間半歩いて食料品が買えるところは此処が初めてだし、これ以上探しても収穫はなさそうだ。日本にいればまず食べることはないハンバーガーだけれど、食べやすいことは確かだし、海外では(特に食欲不振時など)世話になっている。迷わず買うことにして店内に入ったものの、買い方が判らずメニューさえ良く理解できなかつた。何しろマクドナルドの類は5、6年ぶりなのだ。

幸い店内は空いているし、この手のファーストフード店が複雑なシステムのはずもない。他の客が2、3人注文するのを観察したのち、接客カウンターの上にある画像付きお品書きを値段も併せ見て品物を決め、カウンターに進んだ。対応してくれた若い男の子(日本ならばまずアルバイトだが、ハンガリーはどうなのだろうか?)に上を指差して、「コレ」と注文する。

(多分)「少々お待ち下さい」みたいな反応があり、数歩下がって待つ。既に書いたように、空いているので出来上がって呼び出されたとき即座に反応できなくても良さそうなことが気分を楽にしてくれる。結局3分ほどの待ち時間で無事ニューヨーク・クラシックバーガー1,090Ft(400円)を受け取ることが出来た。



一番繁華なアラディ・ヴェルタヌーク通り。5時16分。

後は真っ直ぐ宿へ戻って晩酌だ。しかし飲み始めて間もなくウォッカを割るミネラルウォーターが無くなった。1階の食堂で分けて貰えるだろうと降りて行くと、客は一人もおらず手持ちぶさたような顔をして店番のアンチャンが腰掛けていた。食事客に出すものがあると思っていたが、なぜか無いと云われ、重ねて要求するとバーの片隅にあるサーバーから500cc位を大きなグラスにくれる。炭酸水だった。

後は部屋で寛ぎ定量を飲むだけ。表に車輛の往来はほとんどなく、行き交う人の声も聞こえず、そして1階の食堂も静まりかえっていた。万聖節の夜は自宅で静かに過ごすのだろうか？

ジュール周遊

11月2日もぐずついた天気が続く。朝食は早々済ませたもの

のの部屋に戻り愚図々々時を過ごした。ジュールの見所は大聖堂ぐらいなので、冴えない空模様に意気が上がらない。10時を廻ってしまったので、とにかく散歩を兼ねて外出した。最初に向かったのはバスステーションだ。明日パンノンハルマへ行くならば此处を利用するので下見しておくのも良からうと思った。

途中に観光案内所があったが、ガラス張りのブースは広さからすると4、5人のスタッフが対応するのだろうか、今は中央に取り外されたエアコンなどが少しばかり置かれているだけで、空っぽだった。

ジュール鉄道駅の東側を跨線橋の上にいると、20箇所くらいは乗り場のあるバスステーションが見えた。ハンガリーのバスステーションは此处が初体験なので一通り見ることにした。



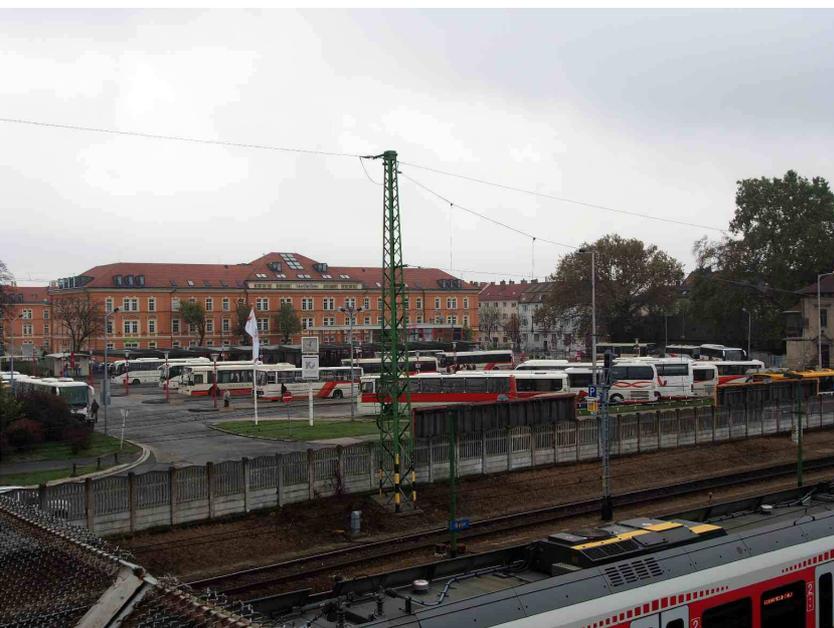
マクドナルドのニューヨーク・クラシックバーガー



上:ジュール国立劇場。ゲストハウス・テアトラムはこれのすぐそばにある故の命名だろう。下:その客席(インターネットから採取。)



観光案内所はもぬけの殻。



ジュール鉄道駅の向こう(北)側に、バスステーション。



幹線道路と接する部分にはお決まりのようにカフェや軽飲食店が、屋台より一回り大きいような建物が並んでいる。そこを通り過ぎると、四面ガラス張りで3坪ほどのブースがあった。切符売り場かと思ったが、発着の案内などをアナウンスする所だった。その並びに二階建てのターミナルビルがある。外壁には各方面へのバス時刻表が掲示されていた。

目指すパannonハルマ行きは、pannonhalma 以外に pannonhalma vár 行きがある。両者の違いが良く判らないけれど、ともかくメモ替わりに撮影した。後ほどインターネット翻訳で調べたところ、vár は城でこの

天井から番号のぶら下がるバス乗り場と、後ろにターミナルビル。

	16	16	16	17	18	18	19	19	20	22	22	22							
ÖTTEVÉNY	5	5	5	6	6	6	6	6	7	7	7	8	8	8	9	10	10	10	10
	11	11	12	12	13	13	13	13	14	14	14	14	14	14	15	15	15	15	16
PANNONHALMA	17	18	18	18	18	20	20	20	20	21	22	22	22	22					
	5	6	6	6	6	7	8	8	10	10	11	12	12	13	13	14	14	14	14
PANNONHALMA VÁR	20	22																	
	8	10	12	14	16														
VÁRA	5	5	6	6	8	8	8	9	9	12	13	13	14	14	15	15	15	16	17
	19	20	21																
ÁZMÁNFALU	5	5	6	6	6	7	8	8	9	10	11	12	13	14	15	15	16	16	17
	18	19	20	22															
EGES	5	8	13	13															
	18																		

メモ替わりに撮影した時刻表。パノラマ合成。

場合は修道院を意味するようだ。麓のパannonハルマ村までと、丘の上の修道院までの違いか。
ターミナルビルに入ると、50人ぐらいの容量がありそうな待合室の端に発券窓口が4箇所あった。かなりの混雑ぶりだ。おおむね状況が把握できたので表へ出ると、ちょうどpannonhalma vár 行きのバスが入場してきた。10時15分発だから明日はこれを利用すれば良さそうだ。

乗り場の所にもそこから発車するバスの時刻表がある。ついでにこれも撮影しようとカメラを構えたところ、場内を巡回していた係員に咎められた。2004年にスペインを旅したとき、駅やバスステーションの情景を撮影しようとして制止されたことがある。テロ対策ということだったようだ。しかし時刻表の撮影にどのような問題があるのか理解できず、本当に撮影が出来ないのか、カメラを指差しながら彼に確認した。高圧的な態度ではなく、ソーリーと云いながらしかしペーパーとかペンシルとか云う。要するに手書きしろと云うことらしい。駄目な理由に対する好奇心はあったが、彼はあまり英語を話さないようだし、仮に達者な英語で説明されても、今度はこちらの英語力の問題で理解できなかったらう。

最後にターミナルビルを一周する。裏手の方に有人有料トイレがあった。有料トイレは清掃がちゃんとされているので好ましく思っている。しかし自動式だと機械に対する不信感と、操作方法を間違ふなどの不安感からこれまでほとんど利用したことはない。有人ならばそんな不安がないばかりか、置き引きなどを心配せずに利用できるのも有り難い。



パannonハルマ・ヴァー行きバス。

Patro



左:カフェ・パティオの画像入りメニュー。品揃えが凄と思う。右:商店の壁に無数の南京錠。上に書かれた文言はグーグル翻訳も利用して推察すると、「愛をロックする。」みたいなことらしい。



市庁舎。

バスステーションから市庁舎前を通って旧市街中心部へ戻る。ジュールに着いたときから感じていたことだが、この庁舎はなぜこれほど豪華なのだろう。確かにジュールはハンガリー第六番目の街で、ジュール・モション・ショプロン県の県庁所在地でもあり、さらに歴史的にも大変古い所らしい。しかし人口は13万弱だし、要するにこれほどの建築物を作った経済的裏付けはなんだったのか。

街の中心部を一回りする。休日だった昨日とは様変わりし、人通りが多く商店にも活気があった。東へ向かい、セーチャーニ広場へ。昨日から気になっている聖イグナチウス・ロヨラ教会を参観するためだ。幸い問題なく扉が開き、中へ入ることが出来た。

この教会は名前からも判るようにイエズス会が創建したものだ。1744年にバロック形式で建造された。しかし(未確認であるが、18世紀におけるイエズス会への弾圧時であろうか、ハンガリーのイエズス会が解散したため)現在はベネディクト会が管理している。

主祭壇や天井のフレスコ画など、いかにもイエズス会の教会らしい豪華絢爛なものだ。ちなみに英ガイドによれば天井フレスコ画はウィーンのパウル・トロガーにより描かれたとのことだ。私にすれば初めて聞く名前だけれど、この時代では重要な芸術家らしい。

祭壇その他の石材などを使用した装飾も素晴らしく、それにもまして天井フレスコ画は見事な出来映えだと思う。しかしそれ以上は鑑賞力がないから細部を見たり、過去の記憶と比較して優劣を考えたりすることが出来ない。結局一通り眺めてしまうとそれで充分だということになり、イグナチウス教会を退出した。



青空市場。左手に見えるのは珈琲豆売りの三輪車らしい。珍しい物だからもっと良く見て置けば良かった。



聖イグナチウス・ロヨラ教会の主祭壇と天井フレスコ画。



看板が面白くて集中的に撮影した。しかしインターネットで偶然発見。本来はもっと凄いものだったようだ。

たのだが、なに屋の看板か判るように記録しておくべきだった。今となっては上段中央が靴屋と判るくらいだ。

看板を追い掛けてうろろろしていると、セーチェーニ広場から少し行った街角に藍染め製品を商う専門店グラニ・ジョルトを見つけた。中に入ると40代に見えるおばさんが笑顔で迎えてくれる。かなりのカタコトだが一応英



看板が面白くて集中的に撮影。

語も喋る。そのぐらいの方が私としては気が楽だ。

並んでいる商品はリネンに藍を手作業により染めたものと云う。どれも地味だけれど好みの味わいだ。旅はこの先まだ一ヶ月近く続くことを考えると、土産物を抱え込むのは控えたいところだけれど、これを見て買う気になった。値段が手頃で軽く嵩張らず、乱暴に扱っても破損を危惧せず済むことが利点であり、今後このような条件を満たすものと出会う保証もない。

値段は主としてサイズによるらしく、同じ値でパターンが異なるものがそれぞれ積み上げてある。花瓶敷き程度のものから小さめのテーブルクロスまで4種類を合計11枚選び出した。小さいものから、2,100Ft(771円)、2,500Ft(918円)、2,800Ft(1,028円)、3,200Ft(1,175円)で、合計28,700Ft(10,541円)になる。

Györi Kékfestő Műhely
1906
Tóth Ildikó Gerencsér Zsolt
9021 Győr Dr Kovács Pál ut.9.
Mobil:06 20-356-4774, 06 20-554-3595
Tel:96-335-206
cmail: gyorikekfesto@hotmail.com
www.gyorikekfesto.hu



上:ショップネーム・タグ。下:テーブルクロスの部分。どちらも実寸。

クレジットカードは扱っていないとのことだ。彼女が荷造りする間に、手持ちの現金も減っていたのでキャッシングしようと店を出た。ところがいつもならば至る所にあるはずのATMがこんな時に限って見付からない。しばらく探し回っていると、折良く警官が二人でパトロール中なのか歩いてくる。英語も通じてようやくキャッシングすることが出来た。店に戻ると包装は既にできあがっていた。見本として飾ってあるパターンを幾つか撮影する。



店に置いてあった藍染め用パターン。針金が埋め込んである。防染剤をこのパターンを利用して布(リネン)に転写し染めると、最終的にその部分が白く抜ける。

店を出てそのまま北へ進み、モシヨニ・ドナウ川を古風な鉄橋で渡った。家々は疎らになり、郊外の風景に一変する。街の外側から見た大聖堂や、イグナチウス教会の鐘楼が聳える様に期待して足を運んだのだが、これはと思うようなカメラアングルは見付からなかった。

踵を返すと橋の袂では中高年のオヤジ達が楽しそうに酒盛りをしていた。身なりからするとホームレス風だけれど、ハンガリーにその類の人がいるのか不明だ。ジロジロ見るのは失礼だろうし、撮影するのも控えた。

橋を渡り返してすぐを右折すると大聖堂がある。英ガイドなどを再読した結果、ラーズローの胸像を見直つもりになった。聖遺物に興味はないが、金属細工としてきわめて優れたものらしく、それをじっくり鑑賞したい。

幸い大聖堂内は数人の訪問者がいるだけで静まりかえっている。胸像の前へ直行した。銀で製作され金メッキされた像は、1405年に著名な金銀細工師コロジュヴァール兄弟の手によるもの(日ガイド)だ。

眼窩、鼻梁、頬骨などはかなりデフォメルされているようで、その最たるものは長く上下に引き伸ばされた顔だ。15世紀にこのような様式があったとも思えず、むしろ現代的なものを感じる。技量を評価できるような眼力は無いが、ラーズローの威厳や神聖さは表現されているように思う。

しかし聖人としてのラーズローには違和感を感じるため、素直にこの彫像を見ることができなかった。キリスト教の聖人をイメージするとき、代表的なアッシジのフランチェスコなどであれば、その神に対する思いとそこから生じる清貧や道徳的規律に、共感あるいは畏敬の念を抱くことになる。

しかしラーズローに取って神あるいはキリスト教は信仰の対象である以前に、国民の求心力を高めるための手段であり、またヨーロッパの辺境国として中央と折り合いを付けるのに必要な、「キリスト教国家」という形態であったように思われる。それ故に死後40年ほどたった初代国王イシュトバーンやその息子イレム王子を教皇庁に働きかけて列聖させている。前者はともかく早世したイレムが列聖に相応しい実績を残していたとは思えない。それでも駆け引きやキリスト教徒を増やしたい教皇庁の思惑で列聖が認められたのだろう。

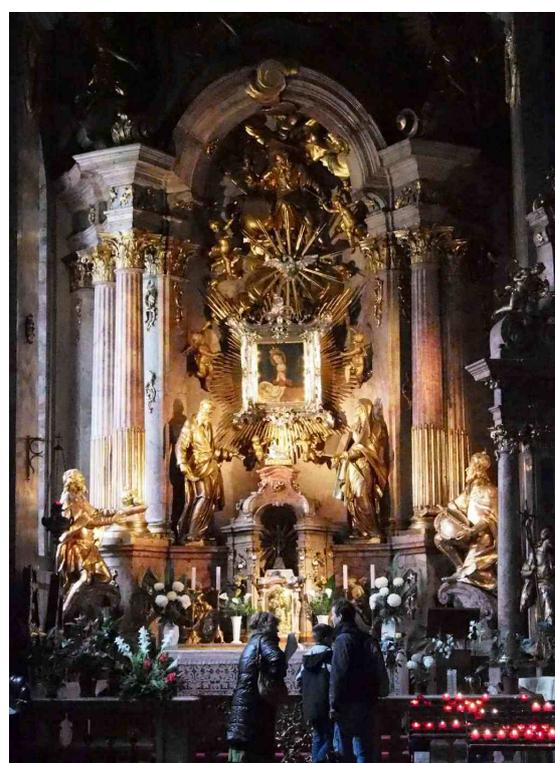
こんなことを考えると、ラーズローは政治家あるいは国家の指導者としては優れていたにしても、



モシヨニ・ドナウ川に架かる橋上から穏やかな紅葉が見えた。右手に繋留されているのは休業中のレストラン船。



ラーズローの胸像。



大聖堂内の礼拝堂。

聖人には生臭すぎるように感じられる。ちなみに上記のようなラーズロー評価は、私の個人的感想で、このような論述は(あるとしても)知らない。それに彼の人気はハンガリーにおいて高い。千年王国の礎を築いた功労を評価するならば、初代国王に次ぐということになり、ブダペストの英雄広場彫像の順位でも第二位の位置に置かれているようだ。

胸像を見終えて他の礼拝堂を見ながらラーズローについて考えていると、退出を求める声がかげられた。時計を見ると12時で、2時までは大聖堂の非公開時間だった。

食堂マトローズ(matróz: 船乗り)

時刻的にいえばそのまま食事に行くのが良かったが、腹具合に若干の不安があり、一旦宿へ戻ってトイレを使用した。態勢が整ったところで再出発。宿に出入りするとき垣間見た食堂はがら空きだった。ところが徒歩5分で辿り着いたマトローズは満員だ。トイレに寄り道したのが裏目に出たようだ。しかしこの盛況を目の当たりに見れば、そのまま踵を返すのも口惜しい。もちろん行列するつもりはないし、日本と異なり待ち人用の椅子などはない。しかし雰囲気は至って大衆的だし、相席が可能かもしれない。

しばらく立ち尽くしていると、通りかかったウェ이터が期待通りアレンジしてくれた。6人掛けのテーブルで先客は30代のビジネスマン風で気さくな連中だった。お互いヤアヤアという感じで席に着かせて貰う。

この店を目指したのは英文ガイドが特にお奨めとしていたからで、そこには魚料理が主たる店だと紹介されていた。ウェ이터が持ってきた英文お品書きにもメインとしての魚料理が22種類も並んでいる。

魚としては鯉、鯰、ナイル・バス、パイク・パーチ(カワカマスのような魚?)などで、それぞれフライや焼いてからさらに加工するようだ。ちなみにハンガリーは海に面した国土はないけれど、ドナウ河やパラトン湖(琵琶湖程度)から淡水魚を漁獲する。量的には6千トン程度で日本の六百分の一以下だ。



食堂マトローズの店内。右端が隣席だった二人組の一人。

Soups		Diabetes from fish	
1. Fisherman's stew with carp	1300-	30. Fried carp (flour, eggs, breadcrumbs)	1400.-
2. Fisherman's Soup with Catfish	1950-	31. Fried carp with Mustardsauce (mustard, egg, flour, breadcrumbs)	1450.-
3. Small portion Fisherman's with carp	1000-	32. Baked carp (paprika-seasoned, flour)	1350.-
4. Small portion Fisherman's Soup catfish	1300-	33. Carp with garlic	1400.-
5. Fisherman's stew without the Fish	850-	34. Carp Santa Maria (whitewine, onions and Parsley)	1600.-
6. Small portion Fisherman's stew without the fish	650-	35. Carp Orly style (beer batter)	1400.-
7. Row of Carp	300-	36. Carp Bakony style (mushroom, bacon and sour cream)	1600.-
Side dishes		37. Carp Hungarian ribs (onions, lecho, bacon)	1600.-
8. French fries	400-	38. Baked catfish (paprika-seasoned flour)	1800.-
9. Mixed vegetables	400-	39. Baked pike-perch (paprika-seasoned flour)	1800.-
10. Potatoes with parsley	350-	40. Baked Nile bass (paprika-seasoned flour)	1800.-
11. Rice	350-	41. Fried catfish (flour, eggs and breadcrumbs)	1900.-
12. Mushrooms and rice	400-	42. Catfish Orly style (Beer Batter)	1900.-
13. Rice with vegetables	400-	43. Fried pike-perch (flour, eggs and breadcrumbs)	1900.-
14. German egg noodles	250-	44. Pike-perch Orly style (Beer Batter)	1900.-
Salads		45. Pike-perch Bakony style (bacon, mushroom, sour cream)	2150.-
15. Corn with majonaise, green pea, salad	500-	46. Fried Nile bass (flour, eggs and breadcrumbs)	1900.-
16. Pickles	400-	47. Pike-perch Santa Maria (white wine, onions and prasley)	2150.-
17. Pickled peppers	400-	48. Catfish Bakony style (mushroom, bacon and sour cream)	2150.-
18. Vitamin salad	400-	49. Nile bass with seasoned butter	2150.-
Noodles		50. Pike-perch Good Woman's style (mushrooms and sour cream)	2150.-
19. Noodles with sour cream and cottage cheese topped with bacon	800-	51. Nile bass with cheese sauce	2150.-
20. Small portion noodles with sour cream and cottage cheese	700-	52. Baked trout	900.-
21. Sztrapszka	900-		
22. Small Sztrapszka	700-		
23. Pork rind bisquit	150-		
24. Bread	50-		
Sauces			
25. Tartare Sauce	300-		
26. Sour cream idl	200-		
Cold and hot appetizers			
27. Pickled fish (fried fish, bay leaves and vinegar)	1000.-		
28. Deep-fried cheese (cheese, flour, eggs and breadcrumbs)	1250.-		
29. Cheese stuffed with ham (cheese stuffed with ham, flour, eggs and breadcrumbs)	1650.-		

マトローズのお品書き。

閑話休題。しかしお品書きを見ても実際に供されるのがどのようなものかまるで見当がつかない。ともかく鯉を食べることにして Carp Hungarian ribs にした。よく判らないが多分郷土料理的なものだろう。野菜不足気味に感じていたので、ミックスベジタブルも一緒に注文。飲み物はグラスでハウスワインの白にする。



鯉の揚げ物ハンガリー風。

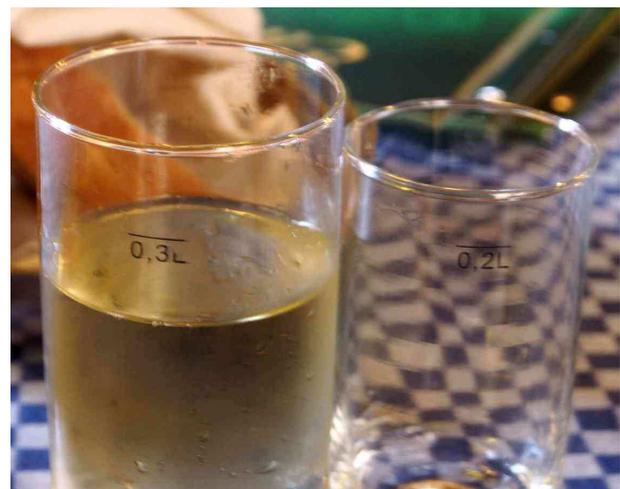
ワインを飲みながら待っていると十数分でミックスベジタブルの上に鯉の揚げ物が乗り、ソースがかけてある一皿が運ばれてきた。英文お品書きにonions, letcho, bacons と添え書きがあったけれど、letcho とはソースの一種らしい。レシピを調べると、タマネギ、グリーンペッパー、パプリカ、ベーコン、胡椒などを炒めてからトマトペーストで煮込んだようなものだった。

カラッと揚がった鯉は鮮度も良かったようで美味しい。ミックス野菜、鯉、ソースを適当に絡めながら食べる。隣席のビジネスマンとは、「どこから来たの？」みたいなことから会話が始まった。異邦人と話すのを楽しんでいるようで、この店は魚料理がメインだとか、白ワイン2と炭酸1を合わせたものをハンガリーでは好むなどあれこれ喋る。

早速二杯目の酒はこれを注文した。飲みやすく面白いと思ったが、それ以後の旅で白ワインを飲まなかったこともあり、このレシピは絶後となってしまった。

さらに彼は乾杯をマジャール語ではエゲーッシーゲドレと云うとのことで、それではと白ワインの炭酸割でこれをやり、ついでに日本語ではKanpai だと教える。

1時半近くなると店内に空席が目立つようになった。こちらの皿も綺麗に片付き、勘定にする。鯉2,000Ft(735円)、ミックス野菜380Ft(140円)、白ワイン400cc 190Ft(70円)、炭酸水50Ft(18円)で、合計2,630Ft(966円)は物価差を考慮しても格安だと思う。時分どきに満員になるのは質的に良い料理を出すことにもよるだろうが、やはり低価格が大きな要因だろう。



白ワインと(空になった)炭酸ミネラルウォーターのコップ。



帰りがけに店の横にある細い路地を抜けると厨房が見えた。オバサンが調理しているのを写したかったが、身体を引いてしまう。しかし撮影後に礼を云うと笑っていたから、気分を害したことはなさそうだ。



特に由緒のある建物ではなさそうだが、バルコニーの手摺りが鑄鉄製で素晴らしかった。

帰りがけに大聖堂を再訪した。先ほど昼休みで慌ただしく追い出されたため、何となく物足りなさがあったためだ。それほど時間をかけたわけではないが堂宇内をゆっくり巡回し、ラースローの胸像を眺めなおした。

大聖堂から宿へ戻る途中でスーパーマーケットを見付けたので立ち寄る。ミネラルウォーター1.5ℓ209Ft(77円)、ミネラルウォーター(炭酸)0.5ℓ89Ft(33円)、レバーペースト150g149Ft(55円)、トマト120g60Ft(22円)、小型パン37Ft(14円)、チェダーチーズ150g299Ft(110円)、ウオッカ750cc1,990Ft(731円)など。

パンノンハルマの宿予約

宿へ帰って昼寝する。夕方目を覚ますとかなり室温が高い。温度計で測ると24.4℃あった。ピルボックス・ホテルと異なり、階下の部屋に暖房が入っていて、さらにこの部屋が比較的狭いことの相乗効果だろうか。

明日はパンノンハルマへ行くとは決まりましたので、宿の予約をして貰うため下へ降りた。例のごとく英ガイドに目星の宿をマークして置いての依頼だ。食堂のバーにいた若い衆に話すと、すぐフロント替わりの階段下小スペースに移動して電話してくれた。

ところが目指す宿から応答がなかったばかりか、英ガイドに載っている他3軒も総て休業中か反応なしだった。いささか当惑していると、そこに登場した女性が、「インターネットで検索すれば宿ぐらいすぐ見付かる。」とことなげに云う。

彼女はこの宿を最初に訪れたときから、存在が気になっていた人だ。小柄で美人だが、それを形容するのに、「小股の切れ上がった. . .」がぴったりするような、要するに一般家庭の子女や勤め人の女性とははっきり異なる雰囲気を感じている。その後も度々見かけたが、客ではないらしいけれど、スタッフでもないようで接客などしている姿は見かけない。

ともかく彼女はPCの前に陣取ると手慣れた様子で検索し、「このパンジオ・エッタラムならば村の中心に近くて、一泊が9,100Ft(3,342円)だけれどどうだろう?」と云う。予想外の展開に呆然としていたものの、他のシナリオも思い浮かばず、宿泊費に関しては別段問題もない。此処に決めると彼女は早速電話で予約をしてくれた。

宿の予約が出来たのは良いが、どうやってそこへ辿り着けるかが問題だった。なぜか英ガイド、そして日ガイドにもパンノンハルマの地図がない。このことを彼女に告げると、それならばとグーグルのルート検索でジュールのバスステーション(実際にはそのそばのレストラン)から当該宿へのルートを検索し、宿付近の地図と、ジュールからそこへいたる文字によるルート案内を2枚の用紙に

印刷し手渡してくれる。これをバスの運転手に見せれば、適当な場所で下ろしてくれるはずとのことだった。

ときばきと問題进行处理していく様子を、舌を巻く思いで見ている。小股の切れ上がった人がITに長けていても別段不都合はないはずだが、何となく違和感を感じてしまうのは私の偏見なのだろう。

そろそろ6時の頃合いは、外もとっぷり暮れたことだし晩酌にした



泊まった屋根裏部屋。変則的なツインでベッドが縦に並んでいる。右手の木製キャビネット内に小型冷蔵庫が置かれていた。

い気分だ。準備と云うほどのこともないが、先ほど調達した酒や炭酸水、ツマミなどを並べる。レバーペーストを開封しようとして、小物入れの中にしまったはずのアーミーナイフが見付からない。

ブダペストの宿に置き忘れたのだろうか。トマトを切った後、洗面所で洗ってそのまま白い磁器の流し台に起きっぱなしになっている情景が脳裏に浮かんだ。

ともかく道具がないと、噛みついたぐらいではケーシングはびくともしない。1階の食堂で明けて貰うことも考えたが、手持ちのものでどうにかならないかとしばらく思案する。すると携帯している裁縫道具の中に、小さな鉋があることを思い出した。早速引っ張り出し使用してみると、玩具のようなちやちなものでも道具は道具でちゃんと切り開くことが出来た。

後は特筆するようなことも起こらず、定量を飲み干して安らかに就寝する。



上: トマトは売場で計りに載せ種類を入力するとシールが出て来る。やり方が判らなかったので店員に頼んだ。
下: レバーペーストと開封に使った鉋。