

リバテージョ (Ribatejo) の展望台の街、サンタレン (Santarém)

について



写真: ShutterstockStockPhotosArt

リバテージョ (Ribatejo) の展望台の街、サンタレン (Santarém)

高原の頂上に立つサンタレンは、肥沃な湿地帯、農業、牧畜、闘牛で知られるタグス川を一望する展望台です。

この街は、ポルトガルの大航海時代を経済的に支えたキリスト教の土地を取り込んできました。ここは、当時高度に発展した地域です。その証拠は現在でもそのモニュメントに見られ、ポルトガル芸術の歴史における重要な特徴です。

サンタレンのツアーの出発点は、通常ポルタス・ド・ソル庭園 (Jardins das Portas do Sol)

になります。ここは、ポルトガルの初代国王、アルフォンソ・エンリケス (Dom Afonso Henriques) が1147年、夜間急襲でムーア人から奪った古い城の砦でした。サンタレンビジターセンターのあるこの自然のビューポイントからの眺めを鑑賞した後、この都市の探検に出発します。

歴史的な中心地に向けて進むと、現在は時計博物館 (Núcleo Museológico do Tempo)

になっている14世紀の時計台に出くわします。これは別名「カバッサスの塔 (Torre das Cabaças)」とも呼ばれており、その頂上にある、時間を告げるベルの音を鳴り響かせるために使用されたオブジェを彷彿とさせています。これは、それを設計した空っぽの頭を象徴しているといわれています。近くには、ロマネスク様式のサン・ジョアン・デ・アルポラン教会 (Igreja de São João do Alporão) があります。現在は芸術と考古学博物館に姿を変えており、ゴシック様式の後廊があります。ポルトガルにおいてこの建築様式が使用された最初の建築物です。



Photo: Igreja da Graça © José Manuel

ここからポルトガルのゴシック様式の旅が始まります。その後、17世紀のタイルを敷き詰めた玄関が典型的なノッサ・セニョーラ・デ・マルヴィラ教会 (Igreja de Nossa Senhora de Marvila) に見られるマヌエル様式の特徴に発展します。ノッサ・セニョーラ・ダ・グラサ教会 (Igreja de Nossa Senhora da Graça) では、きらびやかなゴシック様式が主流となります。ブラジルの発見者、ペドロ・アルヴァレス・カブラル (Pedro Álvares Cabral) の墓は、この中にあります。隣接する、ポルトガルの歴史におけるこの重要人物の家族が管理しているカーサ・ド・ブラジル (Casa do Brasil) (ブラジルの家) も見学できます。

ポルトガルのゴシック建築を巡るこの短いツアーの締めくくりに、サンタ・クララ教会 (Igreja de Santa Clara) を見学しましょう。ここでは聖クララ修道会の教団に従い、最も簡素で質素な形式でこの様式を見せています。街のこちら側では、16世紀のサンティッシモ・ミラグレ教会 (Igreja do Santíssimo Milagre) を見ながら歩くことができます。この市の住民にとって最も重要な建築物の1つです。

いくつかのルネッサンス様式の建物が並ぶ通りをのんびりと散策していくと、ブラサ・サ・ダ・バンデイラに到着します。ここでは、ノッサ・セニョーラ・ダ・コンセイソン教会 (Igreja de Nossa Senhora da Conceição) が建つ場所で、現在はサンタレム大聖堂とノッサ・セニョーラ・ダ・ピエダデ教会 (Igreja de Nossa Senhora da Piedade) になっています。その近くには、13世紀のサン・フランシスコ修道院 (Convento de São Francisco) があります。最近、長年の解体と再建から復元されました。

これらのモニュメントに加え、サンタレンは美食の喜びも提供します。なんとといっても、頻繁に川が氾濫する肥沃な河岸地区で構成されるリバテージョの中心地にいるのです。タグスはポルトガルのこの地域の中心地であり、川魚が地域の料理の目玉です。ウナギはフライやシチューで食され、産卵期の春が絶品のシャッドのアソルダ (açorda) (パンの鍋料理)、美食家が神を見出すヤツメウナギなどが並びます。

牛が放牧されるこの牧草地域では、茹でた肉の料理が有名です。ソパ・ダ・ペドラ (sopa da pedra) (石のスープの意味で、肉と野菜のスープ) または、野菜とパンが美味しくミックスされたミガス・リバテジャナス (migas ribatejanas) などがあります。スイーツは卵と砂糖をたっぷり使って作られており、食べれば満足すること請け合いです。

これらのごちそうには必ずぴったり合うワインがあります。アルメイリム (Almeirim)、カルタシヨ (Cartaxo)、サンタレン (Santarém)、シャムスカ (Chamusca)、コルシェ (Coruche) が主な生産地であり、リバテージョ・ワイン・ルートの一部になっています。

絶対のお勧め

> サンタレンのゴシック・ツアーに行く

> アルメイリムでソバ・ダ・ペドラを味わう

お役立ち情報

牛追いイベントと牧夫のレースが模様される6月の全国農家マーケットと、10月、11月のグルメ・フェスティバルは、リパテージョの料理とワインを味わうのに理想的な機会です。

この河岸の土地は、より伝統的な市場とフェスティバルの期間中には盛り上がり拍車がかかります。ゴレガン (Golegã) の馬市場がその例です。ヴィラ・フランカ・デ・シーラ (Vila Franca de Xira) 近くでは、種馬の飼育場、または有名なルシターノ馬が飼育されているレジリア・グランデ馬術センター (Centro Equestre da Lezíria Grande) を見学できます。