

◆今日は比較的暖かい。天気情報では 8 度である。風があるので体感温度はもっと低い、それでも暖かく感じるのは、いつももっと寒いからだろう。このくらいの気温だと過ごしやすいが、これから徐々に寒くなるという。ということは、暖房の入らない部屋では、数日前までそうであったように、指先が冷たくなってパソコンのキーボードも打てなくなるに違いない。そこで暖房用の器具を買おうと決心した。今買えば、三月まで使用したとしても、減価償却は可能であろう。帰国時には大家さんに処分を任せればよい。彼が来冬に使うかもしれない。いろいろ聞くと、その方が光熱費もかからないという。

電気屋さんを探したが、希望する物はなかなか見つからない。多くは熱風機のようなもので 30€~70€である。140€というのもあった。私が探していたのは、温水(熱水)あるいはオイルで部屋の空気を暖かくする持運型の暖房器である。柔道場に 2 台置いてあるのを見たが、結構高そうであった。しかしとにかく現物そのものが見つからなくて困ってしまった。そうこうしているうちに、いつものように柔道仲間の家に行って翻訳作業をしている最中の休憩時間に、このことを愚痴っていたら、彼女のお母さんが、使っていない暖房器を無料で貸してくれた。地下に取りに行くと石窟のような cantina(地下室の物置部屋)があり、いつ造られたのかと聞くと、1800 年という。つまり彼女の家族が住んでいる建物(palazzo)は 1800 年に建築されて、約 210 年経っているということなのだ。フランス革命(1789 年)の 11 年後のことである。もちろん修繕はされているが、驚きであった。今回は人間関係でできているイタリア社会の相互扶助の一端に加わらせてもらったような気がする。おかげで、無駄な出費が抑えられ、帰国時の処分方法も考えずに済むことになった。有り難いことである。

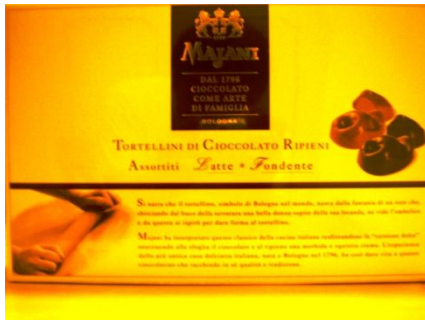


内部の電熱線で空気を暖めるという非常に簡素な造

りの暖房器であるが、よく効いている。新品で購入すると 50€前後らしい。

さて、そこで律義な日本人としては、何もせずに借りっぱなしというわけにはいかない。やはりお礼をしなければならないだろう。でもあまり高額なものだと、暖房器を購入するのと同じことになってしまう。いつものようにイタリア語学校の人たちに聞くと、いろいろ意見が出たが、その中でもっともオーソドックスと思われたもの、つまり 1796 年にボローニャで生まれた MAJANI というチョコレート屋さんの Tortellini di Cioccolato Ripieni にすることにした。パスタの tortellini の形をしたチョコレートということだ。これはオーストリア人の研究生(ボローニ

ヤ大学)が提案したものであり、授業後、彼女と一緒に Strada Maggiore にあると教えられたお店(Scaramagli)に買いに行った。



普通のチョコとミルクチョコの詰め合わせで、16.95€。

真面目なオーストリア人の彼女は、due torri から約 100m で歩いて 5 分と云われたので、しっかりと時計を見ながら 5 分歩く気でいた。しかし 100m も 5 分も、それを云ったのはイタリア人である。真に受けてはいけない。ポルティコの下のお店を一つひとつ確かめながら、慎重に進行し、ようやくお店に着き、目的を達成したのであった。

◆Tortellini di Cioccolato Ripieni をプレゼンとしたら、非常に喜ばれた。そのついでにと云っては何だが、12 月 8 日は La festa dell'immacolata だそうだ。これは Immacolata=Madonna=聖母 Maria といういくつもの名を持つ聖母マリア様のための festa なのだ。彼女達はその日、教会や病院で一種のボランティアとして聖歌を歌うことになっているという。で、それが終わった後の彼女の自宅での pranzare(昼食)に招待されてしまった。非キリスト教徒ながら、断る理由もなく、また伝統的な食事を披露してあげるという誘いについて承諾してしまった。

また問題発生である。手ぶらではいけない。なにか持参しないと、非常識と思われる。そこでイタリア語学校の面々に相談したら、チョコがいいだの、チョコ以外の dolce が良いだの、色々意見が出たが、最終的に食事にも dolce にも合う(差し障りのないくらい)普通なもの、ということで vino(ワイン)に落ち着いた。しかし vino の知識など私にはない。そこからワイワイガヤガヤ喧々諤々で、赤だの白だの云々云々。最終的に白の prosecco(発泡性ワイン)で意見がまとまった。さらに高価すぎても相手が気を使ってしまうから、ほどほどのが良いという一言も付け加えられた。ほどほどの値段とは、と聞くと、だいたい 6~10€あるいは 10€前後くらいとのことだった。

授業後、Tortellini di Cioccolato Ripieni を購入した Scaramagli に行った。と云うのも、先日、お店の奥の方に様々な vino があるのを見たからだ。その時はまさかもう一度来るとは想像していなかったが、来てしまった。このお店は 1912 年創業だそうだ。vino 売り場に行くと、種類が多すぎてさっぱり分らない。vino 専門の commesso(男性店員)がいたので、prosecco が欲しいと尋ねると、ついて来いと云う。彼に従うと店の奥の方に連れて行かれ、ほとんどお店の事務室のようなところで、ちょっと高級ワインが陳列してある。ここから推察すると prosecco は高額なのか、と思ってしまった。イタリア語学校での話から、10€前後と想像していたからだ。そこに陳列してある vino は皆 30~70€くらいする。ドキドキしていたら prosecco があつた。6~30€である。ホッとしながらもどれが良いか分からず、さらに彼に聞いたら三種類提示してく

れた。一つが 6€ 余り、その他の二種類が 12.55€ と約 13€ であった。どれを選ぶかは、知識がないので別の状況から判断しなければならない。ほかの商品やほかの vino の陳列を見ると、このお店はいつも品揃えはしっかりしていると推測できる。それにもかかわらず三種類の中で 12.55€ の prosecco が 2 本しか残っていない。ということは、多くの客が購入しているのがこの vino ということになるだろう。つまり一番美味しい、あるいは手頃ということだ。ほかに判断材料がないので、この 12.55€ の vino に決めたら、彼はニヤッと笑って、一番いいのを選んだね、と言ってくれた。リップサービスかもしれないが、ちょっとうれしかった。



Ruggeri の prosecco

どのような味かは分からないが、まあ、これで良しとしよう。

◆久しぶりに Antonio Cicu に行った。というのも最近柔道関係の本の翻訳に追われていて、それを Antonio Cicu でするには、場に合わないのだ、足が遠のいていたのだ。この日は雨だったせいもあるかもしれないが、やはり満員御礼である。座る場所がない。しかたなく、この図書館を後にした。

ついでに、複数のイタリア人から聞いた話によると(出所を明示すると迷惑がかかるかもしれないので、匿名ということにしよう)、ここの大学の教授には授業と研究に対して国から給与と研究費が支払われている(日本でいう国立大学なので)。しかし専任の教授になってしまうと、ほとんど研究はせずに、たとえば週 5 時間の授業以外は、本来研究しなければならないにもかかわらず、休暇のように過ごすか、あるいは民間企業に出向いてそこで仕事をして、そこから給与をもらったりしている(二重の給与)らしい。もちろん例外的に優れた研究者もいるようだが、総じてそのようなことらしいのだ。しかも定年は一応 65 歳とのことだが、本人が希望すれば 75 歳まで勤められるという。そこで日本でいう文科省が、発表された研究成果に対してお金を支払うという方針に切り替えようとしているらしいが、従来のベテラン教授たちが猛反発。この案の賛成派と反対派とが、現在熾烈な闘争を繰り広げているらしい。このような状態なので、この国の大学における研究レベルは急速に下降しているとも言われている。

また若者の就職についても、有力者のコネまたは推薦状がないとなかなか希望する職を得ることができないらしい。ある男性は、ある専門分野の事務所(会社)の採用試験を 5 回受けたが(年に 1 度なので 5 年間)、結局採用されず、その一方で実力のない者が有力者の推薦状を持参したら、1 度目で採用された、というようなことがしばしばあるようだ。つまり採用側が自分の知り

合い等を優先させてしまうのだ。このような事態が続くと、ひとつの分野が特定のグループで牛耳られてしまうのではないかと聞いたら、まさにその通りとの回答(複数)であった。故に、優秀でもコネがない若者は、どんどん外国に出て行ってしまいうらしい。

この国では人間関係や人脈が大切といわれるが、ここまで来ると悪弊以外の何ものでもない。よくイタリア人は人生を楽しんでいると云われているが、どうも私の周りの状況を見聞きすると、長年にわたって公平や公正が成り立ちづらい社会環境の中で、例えば仕事について自分の希望がかなえられないまま一入口の段階ですでに公正さが失われているという状況で――一生を過ごさなければならないという悲しみとやるせなさ、苛立ちを、仕事以外のことで発散させなければ辛すぎる故に、必死で明るく仕事以外のことにのめり込むしかないような、そのような思いを感じてしまう。人生を楽しむなどという見方は上っ面だけしか見ていない、ただの満たされない自分の思いの投影にすぎないような気がする(言い過ぎかな?)。例外はあるにしても、一般にイタリア人は、希望のない不公正な社会の中で、不安と闘いながらどうにかして希望を見出そうと必死にもがいているようにしか思えないのである。国の形態にしても、この国は統一された共和国であるよりも、個々の都市(国家)の独立性を認めた連邦制の国家であった方が良いのではないだろうか。果たしてこの国や国民、移民たちに明るい未来はあるのだろうか。もちろん個別・個人的に素晴らしい才能を持っている人もたくさんいて、そのような人たちが世界的に認められるゆえに、一般のイタリア人に対してあまり深刻な見方はなされないようであるが、実はそうではないと思う。将来設計のできない、「公」を信頼することのできない、不公正な社会的重圧が、われわれの云うイタリア人気質を創り上げているのではないだろうか。それに比べれば、まだまだ日本は良いと思う。日本にもコネの問題等はあるが、少なくとも私が見聞きした範囲のこの国の状況と比べると、まだ公正や正義が生きている社会のような気がするのだ。もちろん私の個人的・主観的な感想なのだが。



夜のライトに浮かび上がるネプチューン

◆夜、Ugo Bassi 近くのポルティコの下でバスを待っていると、アコーディオンで奏でる哀愁漂うメロディーが聞こえてきた。枯葉や他のシャンソンのメロディーが多いようだ。その音色を聴きながらポルティコの下をゆっくり歩くと、まるで自分が映画の主人公になったような気がする。とても気持ちが良い。東京でこのような雰囲気と音色が似合う場所はあるのだろうか。私の地元



の小江戸は蔵造りなどがあるため、むしろ木枯らしと尺八の音が似合うかもしれない。これでは女性観光客は集まらないだろうし、滞在してロマンチックな夜を楽しむという文化は生まれないだろう、などと思いながらふとショウ・ウインドーに映った自分の姿を見てガッカリ。やはりアジア人、日本人である。あの音楽には合わないな、武士モードが合うな、と実感し、バスに乗って帰宅した。ほんの一瞬の幻想でした。

◆金曜日の夜、前々からの依頼で柔道場の連中に棒術を教えた。しかし大切な道具である棒(bastone)が道場にはない。もう開始 30 分前である。どうしようかと考えていると、柔道場の面々が何やら抱えて入ってきた。bastone である。ホッとして手に取ったら、どうも長い。長さを聞かれたとき、180cm～195cm(六尺)と言っておいたのだ。私のような身長日本人の場合は 180cm でよいが、中には背の高いイタリア人もいる。そのような者には、190cm くらいが良いかもしれないからだ。で、どうも長いと思って測ってみると、215cm もある。これでは bastone ではなく lancia(槍)である。彼らはその場で鋸で切ろうとしていたが、下手に切ってトゲが刺さるような状態にされては元も子もないので、215cm のまま使用することにした。やはりイタリアである。

彼らの身体は柔道用に鍛えられているので、全く異なる動きにはなかなか対応できない。面白いことに、柔道を一所懸命やっているものよりも、いい加減にやっているものの方が、身体の動きが固まっていなかったためか、新しい動き方への対応が早いような気がする。与えられた時間は 90 分である。しかし時間通りに始まらないのが、ここイタリア。実質的には 60 分しか稽古時間はなかった。そのうちの大部分は、bastone を扱うための基礎となる動きの練習に費やされ、実際の技(形)は 2 本しかできなかったが、結構面白がってやっていたようだ。このようなことをしていると、論理的に原理を理解してから実行するものと、本能的にあるいは高い運動能力に頼って何となくそれなりに実行してしまうもの、どちらも出来ないもの、できないことを道具のせいにするものなど、様々な個性が現れる。彼らは映画などで bastone を振り回している英雄を見て、簡単にできると思っていたようだが、実際は非常に難しいことを身をもって知ったに違いない。そんなに簡単にできるものではないのだ。

同時にこの日は Pino 師範の誕生日でもあった。稽古後に道場に皆集まって、赤と白の prosecco とクリスマス用のケーキでお祝いをして、帰路についた。久しぶりの bastone だったので、身体が気持ちよく疲労していた。今年の金曜日の稽古は本日で終了である。



ネプチューン像の裏側に設置された大きなクリスマス・ツリー。人力発電で点灯している。

◆12月8日は火曜日である。いつもの掃除の女性が来るというので、朝の8時30分に部屋を出た。しかし運悪く、この日は *la festa dell'immacolata* で祭日だ。日本のように、他人が休みの時が稼ぎ時、というような商人(あきんど)魂はないようだ。ほとんどが閉店である。図書館などはもちろんである。bar も休業の所が多い。そこで行き場所に困ってしまった。13時には約束通りに柔道仲間の家に行かなければならない。それまでの時間をどうするかが問題である。マクドナルドや開店している bar は満員御礼で、そこに長々というわけにはいかない。思い切って教会に入ってみたが、本日はセレモニーのため、セレモニー中は外来者の入場禁止、という掲示をしてあるところもある。しかも寒い。仕方なく、居所の近くに戻ってリン・シャンミンの店に行ってみた。やはり混でいたが、私ひとりが座ってられるスペースくらいはあった。しばらくここで時間をつぶそう。見ると、私と同じように居場所がない近所のオジサンたちが三々五々集まってきて、コーヒ一杯で長々とおしゃべりをしていた。

13時に約束通り彼女の家を訪問し、*pranzo*(昼食)をごちそうになった。イタリア料理など知らないであろう日本人のために、色々と説明してくれるのだが、食材の固有名詞が多く、分かったような分からないような、でも分からないところは聞き返しながら、いただいたのであった。



primo piatto の Agnelliotti



secondo piatto の Palliard ai Ferri

その説明によると一皿目は *Pasta con ripieno di Ricotta e Verdura* つまりパスタの生地の中にリコッタチーズと野菜を詰めたもので、二皿目は牛肉と付け合わせのキノコ及びアーティチョークである。両方とも美味しかったが、特に二皿目の付け合わせが、肉と一緒に口に運ぶと一層味が引き立って、また肉も柔らかく、とても美味しかった。でもその名称にはびっくりだが、で、そのあとは *dolce* の登場である。



Pasticcini



Torta di Crema e Panna

Pasticcini は小さな *dolce* が沢山あり、好きなものをもって賞味するもので、Torta di Crema

e Pannaはその名の通りクリームとパンナでできている。これに私の持参した **prosecco** を一緒に賞味するのだ。しかし、このほとんどの **dolce** にはアルコールが入っている。**Pasticcini** の右端にある **dolce** はアルコールはないと思ったのだが、上にかかっている黄色いものは **Zabaione** といって卵とミルクと蒸留酒でできているらしい。右側の **Torta di Crema e Panna** などのもっとアルコール分が強い。さらに **Pasticcini** の一番手前にある円周がチョコで真ん中が黄色の **dolce** などは、下の部分に滴るほどのアルコールが浸みこませてある。これらを勧められるままに食したら、頭がクラクラ、顔が赤くなり、酔っ払ってしまった。彼らイタリア人は平然としているのに、私の様子を見ておかしくてたまらないようで、お母さんでさえも声を出して笑っていた。イタリアでは子供のころから、このような **dolce** を食べているらしい。大変なものである。

その後、翻訳作業を少し行ったが、どうも私の酔いがさめなくて、早々に切り上げて帰宅したのであった。

◆天気予報だと、体感温度がついに－1度になった。日本から **EMS**(国際スピード郵便)で冬物を送ってもらったが、なかなか到着しないと思っていた矢先、郵便が届いた。それによると、私宛ての荷物が税関で止められており、同封の書類に必要事項を記入して、ファックスまたはメールしないと配達できないという内容である。記入の条件として、中身を詳細に書き、それが実際と一致しなければ処分する、また7日以内に当該書類を提出しないと送り返す、中身の価値(金額)を書く欄は0円(0€)ではいけないこと等々、根拠法とともに細かい文字で書いてある。初めてのことで辞書を引きながら全文を読み、必要事項を記入したが、まだ不安なので、イタリア語学校に持って行き、そこで記入内容に間違いはないか、遺漏はないかを確認してもらった。このような場合、語学学校に入っていてよかったとつくづく思う。彼らは外国人の問題に慣れているから、こちらの心配などもすぐに理解できるようだ。

そこで驚いたのが、7日以内の提出と書いてあり、日付を見ると残り2日しかない。さらにメールにしようと思っても書式が分からない。ファックスにしようということになったが、どこにファックス(機械)があるか誰も知らない。いまは携帯で電話をするか、**SMS** またはメールの時代なのである。ふと誰かが、語学学校の事務室にファックスがあるのを思い出し—それほど使われていないということなのだ—では学校から出そうということで一致した。が、担当者がファックスの使用方法をよく知らないのである。送り状の表裏どちらを上に向けるのか、どのボタンを押すのか等々。しかしどうにかこうにか送信できて、ホッとした。担当者も、使い方がわかったといって喜んでた。これで荷物が届くのを待てばよい。でも配達料を取られることは覚悟しておかなければならないだろう。



書類が多く、文字も多い。この国の特徴のようだ。

(続く)