

◆前回に続き寒さの話題である。今の時期はこの話題しかないと言ってもよい。居所前の歩道は住人達の努力で雪掻きが終わったが、一晩たつと薄らと残った水のような雪がまるでスケートリンクのように歩道をツルツルにしてしまうのだ。新しく購入した冬用の靴も、スケートリンクの上では全く役に立たない。おかげで2回目の転倒をしてしまった。臀部から落ちたので怪我も何もなかったが、ズボンに冷たく濡れた。どうして他の人たちが、歩道があるのにワザワザ車道を歩いているのかがハッキリと解った。やはりそれなりの理由があったのだ。



Piazza Maggioreに行くと、ネプチューン像も寒さに震えているようだ。それ以上に台座にいる女神たちは、氷の衣装をまとっている。お気の毒さま。六地藏なら傘くらい付けてあげられるのに。(日中でも解けない氷の衣装に包まれている)。

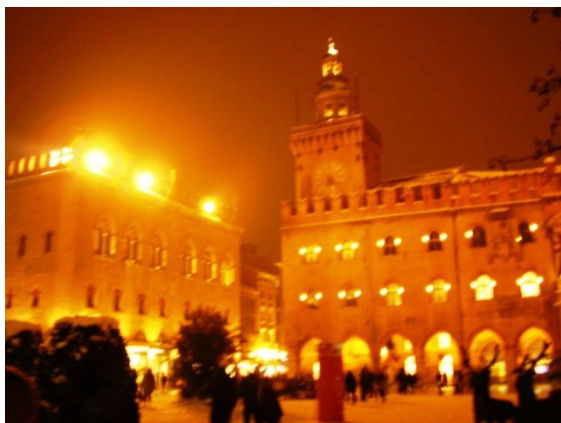
なぜ街まで出てきたかという、25日のクリスマスに、柔道仲間の家の昼食に招待されているので、また vino でも持参しようと思って買いに出てきたのだ。前回の vino は prosecco というだけあって全く甘味のないものだった。そこで今回は、甘い(dolce)ものを選んだ。vino 売り場で観察していると、かなりの年配者たちが、数ある中で集中して選んでいるものがある。下の写真のものだ。二種類ある。皆好きな方を選んでいる。それならば下手な知識よりも彼らの行動に従う方が良いと思い、私も同じものを購入したのだ。それぞれ約 6.5€である。



それぞれ一本ずつにした。というのは、一本だと前回の半分の値段で、持って行くのに質を落としたと思われないか、などと日本人的?心配をしてしまったこともあるが、それ以上にこの二本はそれぞれ bianco(白)と rosso(赤)なので、お目出度い紅白になる。こちらでは Natale(クリスマス)は一年で最も神聖でお目出度い聖夜になるらしいので、紅白揃いの vino にすれば、こちらと日本の両者の文化を融合させたようで、良いのではないかと思案したからだ。どんなものでも、何か理由を付けて持って行くととても悦んでくれる。話題を提供することにもなるからだ。

両方とも spumante(発泡)と dolce(甘いよ)っと書いてある。これならば大丈夫だろう。ただ購入した後、単に安いから多くの人が買っていたのかもしれない、という思いがよぎったが、イタリア人(ボローニャ人)は安いだけで購入するような人たちではない!ましてや vino なのだ!っと勝手に思い、自分を納得させた。でもそれほど彼らを信用してよいのだろうか、という気持ちも少し残っている。まあ当日になれば分かるだろう。

◆日の暮れるのが早い。Piazza Maggiore にいてもすぐに周りが暗くなる。古い建物がライトアップされ、冬の凍りつくような冷気の中で、一層光り輝いているようだ。ライトも冷たく光っているように感じられる。



Piazza Maggiore の一部。聖堂の右側の建物。

ペトロニオ聖堂の正面入り口もクリスマス用の巨大な絵になって、そこもライトアップされている。周りを暗くしているせいで、余計に目立つが、これもアイディアであろう。



その巨大な絵

は、キリスト生誕を描いているのだ。ライトのおかげで、かなり美しく見える。しかし、どうしてもこの様な描写的なものを多用するのだろうか。日本も仏教の普及に地獄絵などを利用し

たが、洋の東西を問わず同じ方法が採られている。日本ではすでに地獄絵は用いられなくなったと思うが、ここでは未だにこのような絵方式が頻繁に利用されている。国民の教育水準の違いと言っては失礼になるだろう。彼らから見れば日本の漫画も同じように思えるのかもしれない。

◆寒い寒いと連呼していると、すべてが寒くなる。いままで真冬でも帽子など被ったことなどなかったのだが、氷点下には勝てない。とうとう帽子を購入することにした。

どこで帽子を買えるのだろう。日本にいても衣類など自分で買ったことがないので、さっぱり見当がつかない。キョロキョロしながらポルティコの下を歩いていると、ようやく店頭で帽子を展示している店を見つけた。で、そこは英国風の高級品を扱う De Paz である。でも帽子くらいはそれほど高くないだろうと高を括り、思い切って入店してみた。小さな店だが、英国風のカジュアル・スーツを着た主人と、店員が二人も。帽子を探しているのですが・・・という、どのような帽子かと矢継ぎ早に質問され、帽子のことなど全く知らないで、ジェスチャーで会話？すると様々な種類を出して色々と説明し始めた。でもよく分からない。まあ、高々帽子くらいで緊張することもないだろうと思い種類ずつ鏡の前で試してみた。そうこうするうちに店の主人が、あっそれぞれ、よく似合うよ、色がよく見えるよ、というのだ(ほとんど直観訳)。しかも暖かいという。おだてられればその気になってしまう自分を知りつつ、その気になって、購入してしまった。



これはスコッ

トランドのロバート・マッキー社の製品らしい。インターネットで調べたら 1845 年設立の会社でウール製品の製作ではもっと歴史があるようだ。約 165 年の歴史といっても、この地では古いとは言えない。これで 38€。高いのか安いのか分からないが、あとで他の店の帽子と比べてみたが、決して高くはなかった。でも少しだけ(3€くらい)高かったかな。この帽子は、昔々私がまだ小さかった頃、叔母さんが毛糸で編んでくれた帽子(頂点に丸いのが付いている)と同じようだったので、懐かしさも手伝って決めたのだ。あのころは、叔母さんが最後に頂点の丸いボンボリの形を整えるために、余計な毛糸をハサミでチョキンチョキンと切るのが面白く、うまく整えられて大きなものができるのが喜んでいただけだった。

これで頭も寒くなくなったが、鏡に映った自分の顔を見て、なぜか焼き栗が脳裏に浮かんだ。

◆今日も柔道関係の本の翻訳作業をしている。隣でイタリア人の彼女が私の下手な意識をイタリア語に再翻訳し、パソコンに打ち込んでいる。指導者という訳に *dirigente* を充てたが、彼女は

insegnante を用いた。docente はどうかと聞いても、どうも納得していない。で、そこからイタリア人は「先生」に敬意など払っていないのではないかと、日ごろ感じていることを聞いてみた。彼女は柔道も教え、その他に中高生に数学も教えている。そこで吃驚。イタリア人は「先生」に敬意を払う人なんかいないわよ、とのこと。以下、私の不十分な語学力で聞き取ったことなので、間違いがあるかもしれないが、一応参考までに。

イタリアでは先生(insegnante)は、単に担当教科を教えるだけの存在で、時間が来たら授業途中でも終了、さっさと帰ってしまう。子供たちの態度が悪かろうがお構いなし。つまり生活態度とか道徳とかは一切教えない。それらは両親(genitori)の役割と思っているから。なので、子供の両親が躾や人格形成のための家庭教育をしなかったら、全く野放し状態で育ってしまう。そのような子供たちが非常に多い。柔道を教えていても、集合の合図をして集まってくるのは10分後。また事前に決められた時間通りに来ることはまれである。学校では先生の方も結構遅れたりする。こんな具合で、例えば何かを4時から始めようと思っても実際は5時になってしまうこともしばしば。もちろん中にはしっかりと家庭教育を行っている人たちもいるし、時間などに厳しい先生もいる。でも全体的に見れば弛み切っている。ゆえに先生も道徳教育や人格形成へのかわりは持たないし、生徒や両親もそのような先生に敬意など全く払わないのである。

このようなことを彼女は説明したようだ(間違っていたらすみません。読者諸氏も鵜呑みにしないでください)。ならば insegnante という訳語は不適切ではないか、といったのだが、他に適切な語を思いつかないらしい。私もイタリア人の持つ言葉へのイメージが分からないので、何とも云えなかったが。でもそれでは日本における先生、特に武道の先生(指導者)という意味が伝わらないのではないかと云うことになり、結局 insegnante という言葉の後に、道徳や人格形成にも携わるという説明書きを加えることにした。

だから Cesare 大師範は AISE の名称に Educazione(教育、折り目正しい態度、良い躾)という言葉を取って入れたのであり、嘉納治五郎師範の教育者としての側面を重視しているのか、と思いついたのである。そうならば、これから日本が世界に輸出するモノは「道」の思想ではないか、とも感じるし、同時に日本が今のままで行くなれば、近い将来、イタリアと同じような教育状況にならないとも限らず、嘉納治五郎師範の研究を逆輸入しなければならなくなるのではないかと考えてしまう。数年後には、日本の学校教育で武道(特に柔剣道)が必修科目になるらしい。このことも、イタリアの教育事情と一脈通じるものがあるのではないだろうか。これからは日本でも嘉納治五郎研究が脚光を浴びるかもしれない。

そんなこんなで、本日はほとんど翻訳作業は進まなかった。

◆久しぶりに?Bassotto に夕食に行った。量が多いことは前に書いたが、menu で頼んだ方が安上がりなので、今回もそれにした。ただし、意を決して、健康のために腹八分目で残すことにした。pane(パン)やペットボトルの水は残れば持ち帰ることもできる。

さて、気づいたことがある。私には新鮮な発見であった。menu にするとフルーツまたは煮た野菜が contorno(付け合わせ)として付いてくるのだが、これまでは付け合わせなのだから、箸休めの様に secondo piatto とは別に食べていた。野菜の方はほとんど味がなく、secondo piatto

もそれほど美味しいとは感じられない味付けである。しかし、ふとした気まぐれで、この野菜と **secondo piatto** の肉あるいは魚と一緒に、ひとまとめにして同時に口に入れたら、とても良い味に変わったのだ。双方の味が混ざり合って、丁度良い味付けになるのだ。いわば「－」×「－」＝「＋」という式に該当する。実に良い。

偶然にも、隣の男性が私と全く同じ組み合わせの **menu** を食べていた。横目でチラチラ観察していると、彼は伝統にのっとって、最初に **primo piatto** を食べ終わってから **secondo piatto** に移り、かつての私のように、箸休めとして **contorno** を摘んでいる。そして案の定、**contorno** をほぼ残して終了。セルフ・サービスが基本なので、自分で食器を下げに行くと、多くの人たちも野菜の **contorno** を残している。どうして彼らは、二つのものを同時に口に運ぶということをしていないのだろう。そうすれば味が変わって美味しくなるのに。一般には、一皿一皿の味を大切にすることから、混ぜないように食べるのがイタリア式と云われている(知人のイタリア人が言っている)。それは高級レストランで抜群に美味しいものを頂くときには良いかもしれないが、安さと量が勝負の一般大衆食堂では、異なる様式を用いてもよいのではないかと思う。まあ彼らから見れば「躑」られていない食事方法と映るのだろうけど。もう文化摩擦である。でも下品でなければ、美味しい方が良いに決まっている。

◆招待されたクリスマスの昼食に、紅白の **vino** を携えて参加した。この組み合わせはとても悦んでもらえたし、**vino** も **dolce** が好きなようだ。良かったよかった。高級レストランでの食事ではなく、ごく普通の敬虔なクリスチャンたちの家庭料理だ。私が指定された椅子に腰かけようと椅子を引いたら、そこには **panettone** が。私へのプレゼントである。ちょっとしたサプライズを仕掛けていたのだ。でもうれしい。色々と質問して、相手も飲んで答えてくれる。



ミラノ発祥のクリスマス用のお菓子で、Melegattiは **panettone** の老舗ということだ。薄い甘さの中にフルーツの細片がちりばめられている。こちらでは朝食代わりにするらしい。

さて、いよいよ **primo piatto**。Tortellini in Brodo である。carne(肉)を包んだ Tortellini をいわゆるスープ(ブイヨン/Brodo)で煮込んだものだ。この Brodo が味の決め手なのだろう。2〜3時間かけて作るらしい。自家製である。**secondo piatto** は Zampone といって、豚の前足の皮(脂身)に挽き肉と脂身を詰めて味を付けてじっくり煮込んだものに、**contorno**(付け合わせ)として、**purè di patate**(蒸したジャガイモを磨り潰してバターやチーズ、卵などを混ぜたもの)、

lenticchie(豆)、cicoria con prosciutto(チコリにハムを混ぜたもの)、それにあまりもので作ったという lessso/bollito di pollo(brodoを作る際に使用した鶏肉を再度味付けして焼いたもの)である。



これは Tortellini in Brodo で抜群に美味しい。お替りしてしまった。レストランで出しても十分に通用する。Brodo がとても美味しいのだ。



Zampone は、まわりの脂身は剥して中だけ食べる。脂身も十分に食べられるが、非常に pesante(重く胃にもたれる)。これに purè di patate を付けて一緒に食べる。実に美味しい。こちらの人たちは purè di patate をよく食べるらしい。



納豆ではなく lenticchie で実際はもっと深緑色をしている。こちらは cicoria con prosciutto。そして最後はお決まりの dolce である。今日は Tiramisù(ティラミス)と Torta di Mascarpone e Cioccolato である。



Tiramisù



Torta di Mascarpone e Cioccolato



盛り付けは大雑把流

すべて自家製である。dolce が大好きな人なら、美味しいと云って大喜びだろう。でも私自身は生来あまり dolce は食べようとは思わない性質なので、ほんの少しだけもらうことにした。それでも特に Tiramisù はお店で出せるくらいのものである。

食事のあと、彼らの文化を見せつけられた。ピアノのある部屋に連れて行かれ、彼ら家族全員でクリスマスの歌を、自分たちでピアノを弾きながら、イタリア語、ドイツ語、英語そしてラテン語で合唱して聞かせてくれたのだ。さすがにボランティアで教会などで演奏したり歌ったりするだけあって、圧巻である。食事の時はワイワイやっても、cantare(歌う)用の声に変わるのだ。ジングルベルの一部は日本語で歌ってくれた。発音は完璧だ。毎年家族で歌っているとのこと。日本ではしないの?と聞かれたが、そもそもクリスチャンの国ではないので、イベントの一つになっているだけと答えておいたが、彼らにとっては生活の中に浸透しきっているようだ。

その後、近くの教会に presepio(キリスト降誕の場面を人形で表した模型展示)を見せに連れて行ってくれた。たいていの教会で展示されているらしいが、San Francesco 教会のは、電動で動くことで有名。動く presepio はボローニャではここだけだそう。カメラを持った見物客がたくさん来ていた。



San Francesco 教会正面。



presepio を参観するための入口。



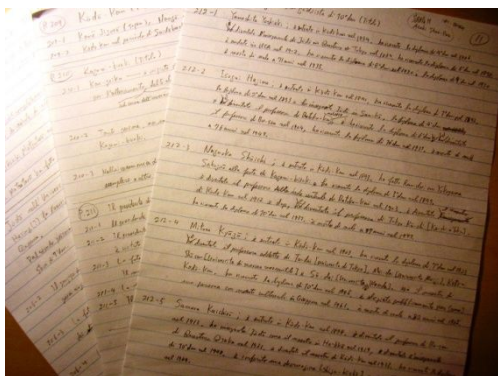
かなり大掛かりな動く人形たちで、昼間の場面。奥の村はベツレヘム。右下には生誕したキリストと母マリア。そのあと散歩しながら近所のいつも行くという教会にも行ってみた。そこにも極めて小規模ながら presepio があつた。写真撮影も許可されたので少しだけ撮ってみた。



古いながら立派な教会である。夜明けの場面と昼間の場面。小さくても背景の光は変化する。

その後、また家に帰り、Bruno Bozzetto の Italia e Europa という youtube 上の短編動画を見せてくれた。イタリア人自身が、そうだそうだと云いながら爆笑しながら見ているので、たぶんかなり核心をついているのだろう。私も相当に自分の経験と一致していると感じた。皆さんも時間があれば、覗いてみてほしい。今私がいる国の国民性である。URL は以下の通り。
<<http://www.youtube.com/watch?v=XkInkNMpI1Q>>

◆一つ残念な知らせが。私にとっての残念さなのだが、due torri 近くのマクドナルドの隣にあった Internet Point の liong@te がいつの間にか閉店になってしまっていた。アルバイト店員たちも気さくで、イタリア語も英語も通じ、一台だけ日本語が使用可能な PC があってかなり気に入っていたのだが。無駄な装飾は一切なく、インターネットだけでなく、急いでいる時はそこでコピーだけしたり、データをプリントアウトするために結構頻繁に利用していたのだ。自室が寒い時は、時々自分の PC を持ち込んで、有料自習室のように利用していたのだ。でもこれも仕方ないことと思い、予定外の出来事にガッカリしながら、PC の入った鞆を抱えて帰路についた。



このように手書きで翻訳（意訳）を進めている。今まで何枚書いたことだろう。でもまだまだ終わらない。これをまともなイタリア語に直してもらうのだ。直す方も大変だと思う。

(続く)

※本年最後の近況報告になります。

皆様も素晴らしい新年をお迎えください。

過ぎし日と来たりし時の挟間にて、ただ聞こえるは鼓動のみ・・・年末に久々の駄作!陳謝なり