

# C O R R E N T E

Centro Culturale Italo-Giapponese

Una vacanza sabbatica ②

## \* クリスマスリキュールの甘い夢 \*

緋月 まや

2020 年がゆく。

新型コロナウイルスの感染拡大に、世界中が明け暮れた一年がゆこうとしている。

2020 年のおしまいに、私は、ここイタリアから何を伝えよう？

楽しいことを伝えよう。

今回はフィレンツェ流、飲んで美味なるクリスマスをお届けしたい。

ああ、第二波がくる。やはり、逃れられなかったのだ。

最初に現実に戻されたのは 10 月 18 日、日曜日の夜。コンテ首相がイタリア各地で行なわれていた秋の収穫祭や見本市の禁止を告げた。夏のあいだ収まりを見せていた感染は、隣国フランスではすでに再拡大していて、忍び寄ってくる第二波の気配を感じながら、気づかないふりをしていた。このまま、どこへでも自由に出かけられる日々が続くことを夢想していた。けれど、この日から、忍び足は駆け足に変わった。一週間後の 25 日には、映画館と劇場、スポーツ施設の閉鎖、レストランの 18 時閉店が告げられた。「クリスマスを晴れやかに過ごすために、このひと月を耐えましょう」。コンテ首相は訴えた。10 日後の 11 月 4 日、イタリアは感染状況に応じて州ごとに、危険度の高い順から zona rossa, arancione, gialla すなわち「赤」「オレンジ」「黄」の 3 ゾーンに分けられ、それぞれの行動規制が発表された。春のようなイタリア全土でのロックダウンによる経済凍結を回避するためだ。フィレンツェが属するトスカーナ州は最も規制の少ない「黄」でのスタートだったが、わずか 5 日後には「オレンジ」に、さらにその 5 日後には「赤」への移行が決定。結局、11 月 15 日からは食糧品店や薬局を除く大部分の商店は閉鎖、不要不急の外出は禁じられ、再び、春と似たような家ごもりの日々が始まった。想定されたことではあった。こうなる前にと、6 月のロックダウン解除以降、私はある種の強迫観念を持って、取材を



【無原罪の御宿りを祝う 12 月 8 日にツリーが点灯】

\*

急いできた。会えなくなる前に、会いにいかなくてはならない。

古く、ひそやかに、フィレンツェに伝わるクリスマスリキュールがあると聞いて、料理研究家のミレツラ・カルヴェツリさんを訪ねたのは10月5日のことだった。カルヴェツリさんの専門は、ルネサンス期に始まる郷土の伝統料理だ。19世紀末には各家庭でたしなまれていたというその美酒は「Scapolo のリキュール」と呼ばれる。うん？ スカーポロ？ 初めての響きだ。「スカーポロって、なんですか？」。それは独身男性のことだった。この甘なりキュールを味わって癒やしを得たというのが名前の由来で、実際、別名を「Conforto のリキュール」という。文字通り、癒やしのリキュールなのだ。旬の果物をふんだんに使うのが特徴で、5月のイチゴに始まる。カルヴェツリさんのレシピでは、自宅の菜園で摘んだイチゴに砂糖をまぶし、ガラスの容器に入れ、ホワイトラムにつける。以後、同じ作業をアンズ、モモ、ナシ、リンゴ、パイナップルと、月々に繰り返す。最後は9月、葡萄とイチジクを加えたら、クリスマスまで寝かせて飲みごろになるのを待つ。



【スカーポロのリキュールを説明するカルヴェツリさん】

カトリック国のイタリアでは、クリスマスは宗教行事であり、家族と共に過ごすための休暇だ。その意味では、クリスマスイブは日本の大晦日に、クリスマスは元旦に似ている。では、家族そろって、いつ何を食べるのか。その伝統は地域によって異なる。たとえば、イタリア南部では24日の夕食を重視する傾向があり、魚料理を食べる。「魚は水に棲む生き物で、水は清らかなものとみなされます。救世主降誕の前夜、私たちは身を清くして、慎ましく待たなければなりません」と、カルヴェツリさん。一方、中部のフィレンツェでは、家族が集まるのは25日の昼食で、肉料理を食べる。「戦後1950年ごろまでは、貧しかったこともあり、庶民が肉を食べられたのは日曜か祝祭日、結婚式くらいのもの。肉を食べるといことは特別な日をお祝いする証」なのだ。

フィレンツェの25日の昼食の代表的メニューは、前菜の後、トルテツリーニ・イン・ブロード（肉を詰めた指輪状パスタのスープ仕立て）、メインには牛肉と鶏肉のポツリート・ミスト（煮込みの盛り合わせ）、さらにそこからの、牛肉のローストまたはホロホロ鳥の紙包み焼き。デザートには、パン菓子のパネットーネ（ミラノ発祥）かパンドーロ（ヴェローナ発祥）を食べる。パネットーネ派とパンドーロ派の間には、熱い闘いがある。決定的な違いは、前者にはドライフルーツが入っているが、後者にはなく、粉砂糖をかけて食べる。このほか形状、生地質感の違いなど、議論のポイントを枚挙すればいとまない。しかし正直、個人的な好みとしては、どちらも大騒ぎするほどのことはない。それでも、どちらがおいしいか、楽しそうに言い争っているイタリア人を見るにつけ、なんとはなしに、正月の雑煮は白みそか、おすましか、中に入れる餅は角か、丸かで盛りあがっている日本人を思い出して、心が温まる。

それでは、こういったクリスマス料理に合わせて、フィレンツェ人はどんなワインを飲むのだろう。イタリア人の12月の出費は普段の1.5倍に及ぶという話を聞いたことがある。まことに勝手ながら、これをイタリア政府のデータにあてはめてみた。近年、一世帯あたりのひと月の支出は、ざっと平均2500ユーロ。日本円にすれば、月々30万円の出費が12月は45万円に膨らむイメージか。財布

のひもが緩むクリスマスの売れ筋を、フィレンツェの台所、中央市場の向かいにあるワイン店に尋ねた。ダンテの生まれたまち、“Divina Commedia（神曲）”のまちらしく、また今回の話題にもふさわしく、店の名を La “Divina Enoteca（神のエノテカ）”という。イタリアとフランスのワインを中心に 500 ラベルを取り扱うが、オーナーソムリエのリヴィオ・デル・キアーロさんによれば、日ごろ最もよく売れるのは、赤ワインなら、ボトル一本 15～20 ユーロ（2000 円弱～2500 円程度）のキャンティ・クラシコやボルゲリ。普段からいいワインを飲んでいるな！と思うかもしれないが、それはこの店のラインナップによるもの。スーパーには 2 ユーロ（250 円程度）で買えるボトルもあるし、「手土産用なら 7 ユーロ（1000 円弱）から OK」と、イタリア人の友人に教わった。ところが、クリスマス前には、神のエノテカでの売れ筋は 35～50 ユーロ（4500 円程度～6500 円弱）に上昇し、イタリアを代表する高級ワインのバローロとブルネッロ・ディ・モンタルチーノが人気となる。ちなみに、こういった銘柄が友人宅のパーティーで出てきたことは、残念ながら、まだ一度もない。発泡ワインも同様で、ふだんの 1.5 倍程度にあたる 30～40 ユーロ（4000 円弱～5000 円程度）のシャンパンと、「イタリアのシャンパン」とも例えられるフランチャコルタが好まれる。だが、今年はどうだろうか。新型コロナウイルスの影響を受け、この冬のクリスマス消費は当然ながら低迷が予測されている。

12 月 3 日夜、新しい首相令が発表された。事前の報道では、感染状況に改善が見られるトスカナ州は、4 日にはロックダウン状態の「赤」から「オレンジ」に戻るようになっていた。つまり、商店の営業再開が認められ、日中のみではあるが、フィレンツェ内での外出は自由になる。テレビの前で、コンテ首相がそう告げるのを待ちかまえていたのだが、この日は感染による一日の死者が過去最多の 993 人に上ったこともあってか、年末年始の移動規制強化やスキー場閉鎖の発表に終始した。しかし、一夜明けると、結局はトスカナを含む「赤」4 州において、6 日からの「オレンジ」移行が確実になり、一週間後の 13 日現在、さらなる色分け地図の塗り替えで「黄」が増加、20 州あるイタリアから「赤」は消えた。例年通りにはいかずとも、

やはり、聖なるクリスマス、年間最大の消費月間に経済を凍らせてしまう選択はないということだろう。



【クリスマスの売れ筋ワインを語るデル・キアーロさん】

クリスマス当日、カルヴェツリさんは自宅で、夫と息子たちと一緒にごちそうを食べ、スカーポロのリキュールを味わう予定だ。今年のスカーポロは、コロナ騒動で疲れた心を癒してくれる特別な味に違いない。ただ、それを分かち合いたかった兄弟とその家族には、移動規制にかかって会えない。実は私も、12 月に入ったら、実際にフィレンツェ流クリスマスのごちそうの作り方を教えてもらいにくい約束をしていた。そこで、その癒やしのリキュールを「味見させてください！」とおねだりするはずだった。それが、感染の再拡大で叶わなくなった。がっかりする私に「コロナが落ち着いて、またみんなで楽しく食事できる日がくるのを待ちましよう」と、カルヴェツリさんはメールをくれた。

2021 年、一日も早くその日がくることを祈りながら、私は未知なるリキュールの夢を見る。それは、ゆく年の思い出と、くる年の希望の香りがする。Buon Natale! Buon Anno!

（ライター、イタリアソムリエ協会/AIS 認定ソムリエ）

## 呪縛を解かれた現代詩の行方

二宮 大輔

イタリアにおける日本の受容にあまり納得がいない。イタリアで日本の話題になると言えば、まずアニメ、それから寿司だ。私たちが住んでいるのは、アニメを見ながら寿司を食べている国なのか。映像メディアにしる、和食にしる、アニメと寿司以外にもいろいろあるわけで、そちらのほうを知ってほしいのに、彼らがアニメ、寿司を越えてそちら側までたどりつくことは非常に難しいし、我々もそちら側の世界を上手く伝えられないでいる。

この状況は学問の世界でも似ていて、例えば日本の哲学と言えば丸山眞男ではなく、禅や宮本武蔵の五輪の書になり、詩と言えば現代詩ではなく、俳句になる。後者を否定する気はさらさらでないが、時代的に考えても前者のほうがより現代社会を反映しているはずだ。それなのに、日本に関して予め持たれているイメージを越えて、その先にある何かを伝えることが自分にはうまくできない。その歯がゆさが常につきまとう。

だから今年の5月に現代詩のアンソロジー“POETI GIAPPONESI”がイタリアで刊行されたニュースに、私は驚き、興奮した。収録されている詩人は計22人。掲載順に挙げていくと、石牟礼道子、谷川俊太郎、大岡信、入沢康夫、高橋睦郎、吉増剛造、藤井貞和、八重洋一郎、佐々木幹郎、荒川洋治、井坂洋子、野村喜和夫、伊藤比呂美、ぱくきょんみ、四元康弘、小池昌代、和合亮一、杉本真維子、蜂飼耳、三角みづ紀、暁方ミセイ、文月悠光。知らない詩人、作品を読んだことのない詩人もいるが、このラインナップを見たときの第一印象は「なぜこのチョイス？」だった。吉本隆明は？ 田村隆一は？ 鮎川信夫は、中野重治、萩原朔太郎は？ 日本の近現代詩の歴史を考えると外せない詩人は他にもいそうなものなのに……。個人的な感覚だが、こういった疑問が次から次へと湧いてくるのは、いい本の証拠だ。さっそく購入

し、さらに友人を介して、本作の翻訳者アレッシェンドロ・クレメンティ・デリ・アルビッツィを紹介してもらって、インタビューを試みた。彼は翻訳出版にいたる経緯を説明するとともに、私の疑問をすっきり晴らしてくれた。

## POETI GIAPPONESI

A CURA DI MARIA TERESA ORSI  
E ALESSANDRO CLEMENTI DEGLI ALBIZZI

TESTO A FRONTE



GIULIO EINAUDI EDITORE

Akegata Misei, Arakawa Yōji,  
Fujii Sadakazu, Fuzuki Yumi,  
Hachikai Mimi, Irisawa Yasuo,  
Isaka Yōko, Ishimure Michiko,  
Itō Hiromi, Koike Masayo,  
Misumi Mizuki, Nomura Kiwao,  
Ōoka Makoto, Park Kyongmi,  
Sasaki Mikirō, Sugimoto Maiko,  
Takahashi Mutsuo, Tanikawa  
Shuntarō, Wagō Ryōichi,  
Yae Yōichirō, Yoshimasu Gōzō,  
Yotsumoto Yasuhiro.

### 【“POETI GIAPPONESI”表紙】

出典元: [https://www.amazon.it/Poeti-giapponesi-Testo-giapponese-fronte/dp/8806238590/ref=sr\\_1\\_1?dchild=1&qid=1607918934&refinements=p\\_27%3AM.+T.+Orsi&s=books&sr=1-1](https://www.amazon.it/Poeti-giapponesi-Testo-giapponese-fronte/dp/8806238590/ref=sr_1_1?dchild=1&qid=1607918934&refinements=p_27%3AM.+T.+Orsi&s=books&sr=1-1)

まず出版元は「日本で言うところの岩波書店」エイナウディ社で、アンソロジーの編纂と翻訳には、二人の日本文学研究者が関わっている。26年にわたりローマ第1大学で日本文学を教えていたマリア・テレーザ・オルシと、私のインタビューに応じてくれたアレッシェンドロ・クレメンティ・デリ・アルビッツィだ。2012年にオルシが『源氏物語』を翻訳した際に、出版元のエイナウディ社が、彼女に日本の現代詩のアンソロジーを出さないかという

話を持ち掛けた。というのも、エイナウディは各国の現代詩アンソロジーをシリーズで刊行しており、『源氏物語』でオルシと仕事をしたことをきっかけに、「ぜひ日本のものも出したい」という話になったのだ。

ここでポイントとなるのはエイナウディのこのシリーズは、必ず存命の詩人で構成されたアンソロジーにするという点だった。提案を受けたオルシは、まずローマ大と関係の深い早稲田大学の教授で詩人の蜂飼耳に話を持ちかけ、存命の現代詩人をリストアップしてもらおう。リストアップしてもらったところで滞っていた本企画だが、オルシが東京在住の元生徒クレメンティに声をかけたことで、一気に話が動き出した。クレメンティの粘り強い調査と交渉により、現代詩を専門とする思潮社の編集者と接触することに成功。クレメンティはこの編集者からリストにあった詩人たちの連絡先をもらい、ひとりひとり会いに行き、作品翻訳の許可をもらうために直談判を繰り返した。詩人たちと話すなかで、さらにリストに新たな候補を加えてゆき、最終的に男女比や大御所から若手までのバランス、沖縄や福島、在日韓国人といった社会問題を念頭に、先述の22人に絞り込んだ。だから、最終調整したのはイタリア人翻訳者の二人ではあるものの、日本の詩人が選んだ詩人のアンソロジーという側面も、実は大きい。例えば、基本的に年代順に並んでいるアンソロジーなのだが、特例として石牟礼道子が冒頭に掲載されている。これは吉増剛造による提案だ。

そんなわけで調査、交渉に1年、翻訳に3年を費やしてようやく完成した大作がこのアンソロジーだ。本来エイナウディ社の現代詩シリーズは、例えば“NUOVI POETI AMERICANI”というふうに、形容詞「新しい」(nuovi)が冒頭に付けられるのだが、石牟礼をはじめ、作業をしていた4年のあいだに鬼籍に入った詩人もいるため、「新しい」を外して“POETI GIAPPONESI”というタイトルになった。イタリア本国での売り上げはなかなか好調らしいが、今のところは大幅に黒字になっているわけではない。それでも異国の地で思潮社や詩人たちのもとを繰り返し訪問し、出版を実現させたクレメンティの努力には頭が下がる。そ

の内容も、日本語とイタリア語を掲載する対訳形式を取っており、「とても厳格に翻訳した」と言うだけあって、ただならぬこだわりを感じる。

例えば東北大震災時にTwitterで「詩の磔」を発信し続けた和合亮一の詩に「緊急地震速報。震源地は宮城県沖。緊急地震速報。震源地は岩手県沖……」というほぼ漢字でできた一篇がある。この漢字が込み入っている字面を再現するために、イタリア語の翻訳該当箇所では、太字になっている。詩の大きな要素である、ひらがなの柔らかさ、カタカナの鋭さ、漢字の物々しさを、意味、音、リズムだけでなく、視覚的にも翻訳してやろうという強い心意気を感じる一例だ。

そしてアンソロジーを讀んでいていちばん面白かったのは擬音語、擬態語だった。日本語特有の擬音語、擬態語に対応するイタリア語がないわけではないし、イタリア語にも独自のオノマトペ的表現が存在する。だが、日本語のそれは量が多いように「クラムボンのかぶかぶわらったよ」に代表されるように、文章の書き手が独自のオノマトペを生み出すことができる。その日本語の豊富な擬音語、擬態語をいかにイタリア語で処理したのかというのが、私がいちばん興味を引いた点だ。

本作を讀み進め、擬音語、擬態語の箇所にチェックしていくと、面白い結果になった。いくつか例を見てみよう。

夢の中でも 伸びた藻草がゆらゆら揺れて、  
Anche nel sogno le alghe si allungavano  
fluttuanti,  
(大岡信「三島町奈良橋回想」)  
マリア・テレーザ・オルシ訳

東西南北の十字に伸びた舎房の中心部  
吹き抜けの円型広場で ぐるりと一周する  
カラン コロン  
gira attorno al tondo cortile dal soffitto  
a vetrate  
al centro del braccio penale allungano a  
croce verso i  
quattro punti cardinali  
passi legnosi di geta sul lastricato  
(佐々木幹郎「音も無く(5/31/83)」)

アレッサンドロ・クレメンティ・デリ・アルビッツィ記

この世の彼方の海(なんて

あったらいいねと(ふと(ふわっと

Un mare al di là del mondo (se mai  
ci fosse sarebbe bello (così per caso (in un  
soffio *fuwatto*

(野村喜和夫「この世の彼方の海」)

マリア・テレーザ・オルシ記

短いオノマトペならそのまま残しても理解できるが、長いものは何かしらの工夫が必要だとクレメンティは説明する。大岡信の一篇のように「ゆらゆら」を、形容詞の「波打った」(*fluttuanti*)で対応させる場合もあれば、佐々木幹郎の詩に出てくる「カラン コロン」という擬音のように、全く消し去って「下駄の木質の歩み」(*passi legnosi di geta*)と別の語で表現する場合もある。さらに下駄についてはページ下に注釈が加えられている。驚きなのは野村喜和夫「この世の彼方の海」だ。ここでは日本語の「ふわっと」がそのまま残されている。これらの例をまとめると、日本語の擬音語、擬態語は、状況によって臨機応変に訳し分けられているということになる。どれもイタリア語にはない表現だからこそ、訳者の腕の見せ所でもあると言えるだろう。

またクレメンティは「良いイタリア語になっていなければならないが、もとが日本語なのだから、少しの理解しにくさを読者に残してあげてもいい」という持論を展開する。例えば時制にしても、語順にしても、日本語とイタリア語では大きく違う。そういった日本語の特徴を、ほどよくイタリア語訳に残すことが、このアンソロジーの信条にされているのがわかる。

さて、ここで人から教えてもらったことをさも知っていたかのように引用するが、かのヴァルター・ベンヤミンは「翻訳者の課題」という小論で、純粹言語という概念を提唱している。彼によると、それぞれの言語圏が属する歴史、文化的背景を超越したところで、それぞれの言語には親縁性がある。なぜ親縁性があるのかというと、それぞれの言語で同一のものが思考されるからである。この「同

一のもの」は、それぞれの言語が互いに補完しあうことで到達可能であり、それをベンヤミンは純粹言語と名付けた。ある言語のなかに囚われている純粹言語を、他言語への翻訳をとおして解きはなつことが、翻訳者の課題であるというわけだ。ベンヤミンがこの小論を執筆したとき、イタリア語と日本語のような構造のかけ離れた二言語を想定していたかはわからないが、実際にイタリア語になっているわけだから、日本の現代詩が、訳者の創意工夫によって日本語の呪縛から解きはなれたことは紛れもない事実だ。私は冒頭でイタリアの日本受容に納得がいていないと物申した。では逆にイタリア人たちは、日本のイタリア受容に納得がいているだろうか？ もしかしたら、日本語によって純粹言語を解放したイタリアの現代詩アンソロジーがあってもいいのかもしれない。

(翻訳家、元当館語学受講生)

## ～会館だより～

### <オンラインレッスン始めました>

zoom を使用したマンツーマン(1対1)のオンラインレッスンです。こんな方におススメ!

- ・関西圏以外や外国にお住まいでイタリア会館でのレッスンが受けられない方
  - ・この時期の公共交通機関のご利用に不安がある方
- 受講料や規約はプライベートレッスンに準じます。



編集・発行 / (公財) 日本イタリア会館  
〒606-8302 京都市左京区吉田牛の宮町 4  
TEL: (075) 761-4356/FAX: (075) 761-4357  
E-mail: [centro@italiakaikan.jp](mailto:centro@italiakaikan.jp)  
URL: <http://italiakaikan.jp/>