

# C O R R E N T E

Centro Culturale Italo-Giapponese

カルヴィーノとアーティチョーク 36

## \*ローズマリーの花のように\*

堤 康徳

沈丁花のつぼみが膨らみ始め、春の気配が感じられるようになった。二年近く前だっただろうか、沈丁花のそばに植えたローズマリー(イタリア語名: rosmarino、英語名: rosemary)の苗が、寒さをもものともせずどんどん成長し、その領土を拡大し続けている。このままだと、庭じゅうが占領されかねない勢いだ。同じ場所に、バジルもパセリも植えたことがあるが、冬になるとどちらも枯れてしまう。バジルも日当たりがよければすくすくと育つが、柔らかいその葉はすぐに虫の餌食になり、穴だらけされてしまう(ルーコラもしかり)。一方、パセリやローズマリーは虫の嫌がる香りを放つせいか、葉が固いせいか、その心配がない。ローズマリーは肉や魚のくさみを消す効果があるが、わが家ではたまにポテトやチキンに混ぜたりする程度であり料理に使う機会がないため、巨大化する一方なのである。

すさまじいローズマリーの生命力には驚くばかりだが、最近になって、小さな青い花を咲かせることに気づいた。二月初旬の今なお、けなげに咲いている。生い茂る枝に隠れるように、ひっそりとまばらに咲くその姿は可憐としかいいようがない。

カルヴィーノの『イタリア民話集』には、まるでローズマリーの花の化身のような姫が登場するパレルモの昔話「ロズマリーナ」(*Rosmarina*)が収録されている。こんな物語である。



【ローズマリーの花】

昔あるところに子供のいない王と女王がいた。野菜畑を散歩しているときに女王は、たくさんの小さな早苗に囲まれた一本のローズマリーを見つけた。しばらくして女王は妊娠するが、生まれたのは人間の子供ではなく、一本のローズマリーだった。女王はそれをきれいな鉢に入れ、一日四回ミルクをやって育てる。

女王の甥にあたるスペイン王が、この鉢を奪い、自国に持ち帰って庭に植える。彼が牧笛を吹きながら庭で踊ると、ローズマリーの葉むらから長い髪の美しい少女が現れる。やがてふたりは一緒に踊り、手を取り合って会話を楽しむようになるが、幸せの絶頂で宣戦が布告される。王はローズマリーの世話を庭師に任せ出征する。「もし枯らせばおまえの首をはねる」と庭師に言い残して。

王には好奇心旺盛な三姉妹がいた。長女の吹く牧笛の音におびき出され、ローズマリーから出

た少女は、三姉妹からさんざん殴られ、瀕死の状態でローズマリーのなかに逃げ戻る。すっかりしおれた植物を見た庭師はおじけづき、世話を妻に任せ家を出る。

庭師が森のなかで夜を明かしたとき、思いがけず、母龍(Mamma-draga)と父龍(Mammo-drago)の会話を耳にして、しおれたローズマリーを救う方法を知る。父龍の喉の血液と母龍のうなじの脂肪をともに深鍋でゆで、それを塗布する必要があった。そうすれば植物は枯れるが、少女はぶじに中から出てくるという。庭師は二匹の龍が眠っているすきにあの世に送り、必要な部位を切り取って帰宅する。龍の言葉どおりの処置を施すと、ロズマリーナ(これが少女の名前である)を救い出すことに成功。

戦争から帰還したスペイン王は、ロズマリーナに再会して大喜び。この経緯を知り、彼女との結婚を決意。結婚式には、ロズマリーナの両親である国王夫妻を招待する。結婚はスペイン全土で祝われた。

この話にスペイン王が登場するのは、シチリアにおける長いスペイン支配の歴史を反映するものであろう。

子のいない夫婦に子宝を授けたのは、ローズマリーの繁殖力だったのだろうか。この話の冒頭で、野菜畑にローズマリーを見つけた女王は王にこんな言葉をもらす。「ちょっとあれを見て、あのローズマリーの草にはたくさんの子供がいる。それなのに女王の私には子供がひとりもない！」(Guarda un po': quella lì che è pianta di rosmarino ha tanti figlioli, e io che sono regina non ne ho neanche uno!)

子に恵まれない女が植物を生み、その植物から女の子が誕生するというモチーフは、『イタリア民話集』所収のフィレンツェの昔話「リンゴ娘」(*La ragazza mela*)や、バジールの『五日物語』に収められた「ギンバイカ(ミルト)」(*La mortella*)にも見られる。

ハーブにまつわる話が多いのもイタリア民話の特徴である。たとえば、『イタリア民話集』には、妊婦が魔女の畑のパセリを食べたがために、魔女に子供を連れ去られたり、子供の体が半分にされ

たりする話が収められている。フィレンツェの「プレツェモリーナ」(*Prezzemolina*)、ヴェネツィアの「まっぷたつの男の子」(*Il dimezzato*)がそれである。また、カラブリアの「チコリを摘む三人の女たち」(*Le tre raccogliatrici di cicoria*)は、チコリを摘むのを日課とする貧しい三姉妹が、地下に住む龍と遭遇する物語である。この話については、以前本コラムでとりあげたことがある(『コレンテ』2015年4月号)。農民たちの世界を反映するイタリアの民話の多くは、貧困や飢餓を出発点に語り出される。とりわけ、南部においては、野草摘みが無数の民話の始まりのモチーフであった。そして、野草を摘むことによって、地下世界に通じる穴が開き、魔女や龍といった超自然的な存在が現前するのである。

今回紹介したシチリアの昔話「ロズマリーナ」にも、母龍(Mamma-draga)と父龍(Mammo-drago)が登場する。イタリアでは龍や魔女といった超自然的な存在が各方言でことなり、一方言内において混同されることもあった。たとえば、ピエモンテ地方で魔女(masca)と呼ばれるものが、シチリアでは母龍(mamma-draga)になり、トスカナ地方では、魔法使い(mago)と龍(drago)が混同されて用いられたという。

かつてイタリア滞在中に食べたローズマリーを使った料理で、今も記憶に残るのは、サッカーの試合の観戦前に腹ごしらえに食べたローストポークとポテトのパニーノ(Panino con porchetta e patate)。スタジアム周辺では、必ずこのパニーノを出す屋台があった(きっと今も)。そこに添えられたローズマリーが、豚肉とじゃがいもの味をひきたたせ、とてもおいしかった。

もう一品は、ウンブリア州トラジメーノ湖に浮かぶ小さな島(Isola Maggiore)のレストランで食べた、ローズマリーをたっぷり使った鯉の香草焼き(Carpa in porchetta)。中部イタリア最大のこの湖は淡水魚の宝庫として知られる。

さて、ぼうぼうと伸びる一方のわが家のローズマリーだが、切って捨ててしまうのもかわいそうだ。今年は大学のイタリア語中級の授業で、昔話「ロズマリーナ」を読んでから、受講生に枝を一本ずつプレゼントしようかと思う。たとえ料理に使わな

くても、コップに水を入れ、差しておくだけでしばらくはもつ。軽く触れるだけで、その香りがしばらく指に残る。もともとカルヴィーノの『イタリア民話集』は、中級程度の講読の授業に使ってきた。起承転結があって話がおもしろく、しかも短い。接続法、条件法、命令法、遠過去などの文法の復習にもなるからである。

東日本大震災からまもなく十年。思えば、2012年4月号の本コラムを私は、「大震災から一年。また春が巡ってきた」と書き出し、同年二月に亡くなったポーランドの女性ノーベル賞詩人ヴィスワヴァ・シンボルスカ(1923-2012)の「眺めとの別れ」の冒頭の一節を引用していた。

またやってきたからといって  
春を恨んだりはしない  
例年のように自分の義務を  
果たしているからといって  
春を責めたりはしない

(沼野允義訳)

これも当時書いたことの繰り返しになるが、この詩を収める1993年の詩集『終わり始まり』(沼野允義訳、未知谷、1997年)は、沼野氏によれば、「社会主義の崩壊と長年連れ添ったパートナーの死という二重の『終わり』」を経験した詩人の姿を示すもので、奇しくも昨年(2020年)の三月十一日の大震災以降の日本人の心に強く訴えかけるものになった(2012年2月7日付『朝日新聞』)。

この一節のイタリア語訳も引用しておこう。

Addio a una vista

Non ce l'ho con la primavera  
perché è tornata.  
Non la incolpo  
perché adempie come ogni anno  
ai suoi doveri.

(Wisława Szymborska, *La fine e l'inizio*, Milano, Scheiwiller, 2009, traduzione di Pietro Marchesani)

新型コロナウイルスの感染拡大からまもなく一年。またもや、自然の脅威を思い知らされた一年となった。昨年三月末に京都を訪れたとき、緊急事態宣言の出る前ではあったが、町は閑散とし、花見客はほとんどいなかった。哲学の道も、円山公園も桜はみごとに咲いていたにもかかわらず。今年(2020年)は花見ができるだろうか。満開の桜の下での宴会はきっとむずかしいだろう。

数多くの桜の名歌を詠んだ西行に次の一首がある。

「花見にと群れつつ人の来るのみぞあたら桜の科(とが)にはありける」

西行なら、花見に人が群れることのなかった去年こそ、桜をめでののに理想的な春と考えただろうか。



【京都哲学の道、2020年3月末】

(上智大学准教授)

## \* イタリア食文化紀行 \*

～番外編：皿洗いのおっさん～

岡本 勇志

今日は土曜日。夏の太陽がトーディの街を照らしつける。日差しの中、僕は朝から勤め先のレストランへと向かう。

ヨーロッパは今まさにバカンス・シーズン。トーディは田舎街ではあるが、郊外には美しい丘と素晴らしいオリーブ畑、葡萄畑がある。そして、少し森に入れば非日常を味わえる別荘が建ちならぶ。

イタリア周辺の国々からトーディの自然を求めて多くの人々が集まる。彼らは、寝泊まりは別荘だが、食事は土地のウンブリア料理を求めてレストランを訪ねてくる。

トーディのレストラン・ランキングで1位を獲得した僕の勤め先のレストランは、この時期、ランチ、ディナー共いつも満席となる。満席ともなれば、客席には40人から50人もの人が入る。特にディナーで団体客を受けた時には70人になったこともある。

これだけの人数をホール4人、厨房作り手2人＋皿洗い。このチームで挑まなければならなかった。

ホールからのひっきりなしのオーダーという銃弾をいかに上手にかいくぐりながら、自分の持っている皿を時間内に撃ち込むことができるか。そういう状況。そう、ここはまさに戦場。

こんな戦場で大切なのはチームワーク。今誰がなにをしているのか。誰をサポートし、何を後回しにし、自分は何をすべきかを速やかに的確に判断し行動しなければ勝てない。

これは、僕とシェフ。そして今回の話の主演「皿洗いのおっさん」(心からの敬意をこめてこう呼ぶ)の使命だった。

おっさんの名前は「フローリン」。僕は色々なあだ名を経て、「フィヨ」と呼んでいた。ルーマニア人で、勤め先のシェフの奥さんのお兄さんである。

料理はまったくできないし興味もないが、仕事がないため、シェフに皿洗いと掃除、厨房器具の修理を任されていた。年齢は50歳くらいだったか。

とにかく明るく冗談好きで怠け者で、でも、どこか憎めない最高の仕事仲間だった。彼は僕にあらゆるスラング(parolaccia)と方言(dialetto)を教えてくださいました。そんな彼と僕の、とある土曜日のお話。



【厨房で左からフィヨ、筆者、シェフ】

「おはようございます！」

いつものように厨房に入る。

「ユウシ、おはよう！さあ、仕事にとりかかろうぜ！」

「ガッテン！」

こんな会話で僕とシェフの仕込みが始まる。

「ん、彼はどこだ？」

「ほっときましょう。いつもどおり遅刻でしょう。」

そう、彼は必ず遅刻する。というより、彼には定刻というものがない。てきとうな時間に来るのである。

僕とシェフの仕込みは進んでゆく。

皿洗いという仕事は、なにも食べ終わった皿だけが相手ではない。仕込み中の調理器具を洗うことも大切な仕事である。でも彼はいない。まだ来ないのである。

いうまでもないが仕込みが進むにつれて、洗いは様々な器具で埋め尽くされる。当たり前である。なぜなら、今日は戦争だから。いかに今、銃弾を仕込むかが大切なからだ。

仕込みを始めてから1時間半、ランチオープンの1時間前、ようやくフィヨが到着。

「オハヨッ！ゴメン、遅れて。道が混んでてさ。。ン？オレの持ち場がエラクちらかってんな。オイ、ユウシ！こんなにたくさんボウルを使いやがって。誰が洗うと思ってんだ！」

遅れてきたのは彼である。彼の持ち場がたくさんになるのは当たり前である。でも、彼は怒る。そして、それをシェフには言えないもんだから、僕に八つ当たりをするのである。

もちろん、僕も負けじと反発。

「誰のせいでこんなになっているのか、わかってんのかい？！お前が遅刻するからさ。公園にでも居るつもりか？ここは仕事場だぞ！」

日本語に訳すとすごいことを年上に言い放っているように聞こえるが、これが日常である。これをいつもシェフは呆れるように笑いながら、厨房をリードしていた。

そうこうしているうちに、ランチが始まり、一発目のオーダーを皮切りにどんどん打ち込まれてくる。

「ユウシ！4番テーブルの前菜はまだか？！」

「ごめん、すぐやる！」

「シェフ！3番テーブルのパスタはまだか？！」

「わかってる！ちょっと待ってて。2番テーブルの肉を先にやんなきゃいけないんだ！」

「おい、頼むよ！」

もちろん、お客様からのお皿もどんどん返ってくる。皿洗いのフィヨも大忙しである。こんな時フィヨには皿洗いの他に、もう一つ大切な仕事がある。それは外の冷蔵庫からなくなった食材を持つてくることである。僕がいたレストランは、厨房内だけでなくテラス席のバックヤードにも冷蔵庫があった。それは、テラス席のお客様にすぐに冷たい水やワインが出せるようにドリンクが入っているのだが、それ以外に営業中は使わない野菜類やチーズもストックしていた。厨房の野菜やチーズがなくなったら、その冷蔵庫から持つてくるのである。前菜を担当していた僕が多くの野菜とチーズを使っていたので、手がはなせない時はフィヨにお願いして取りに行ってもらっていたのである。

「フィヨ！プチトマト(pomodorini)を持つてきてくれないかな？」

「Ok！」

「ほらよ！」

「ありがとう！ン、これトマト(pomodoro)だよ！頼んだのはプチトマト！」

「プチトマトはなかったよ！」

「そんなことあるかい！さっき見たし。いいよ！自分で取ってくる！」

結局、自分で取りに行くことになる。そんなことも多々あった。

さて、何とか無事にランチを終えた。そして、賄いと休憩である。この時はホールも厨房もみんな一緒に食べる。そのあとは各々休憩するもの、準備をするものにわかれる。

フィヨはこれとって準備することはないので、レストランの外でタバコをふかすのが常だった。仕込みが終わった時は僕も彼の横に来て、いろんな話をした。彼の祖国ルーマニアの話や日本の話、女性の話、友達の話、宗教の話などなど…。

この日はフィヨの奥さんの話だった。

いつものようにタバコをふかしているフィヨをみると、なんだか寂しそうで元気がなかった。

「フィヨ！ちゃんと全部の皿を洗ったか？まだたくさん残ってるぞ！」

「ウソつけ！ユウシ！ちゃんと全部洗ったぜ！」

「うん、たしかに全部洗った。けど、僕がまかないを食べた皿があるんだよ！」

「コイツめ！自分で洗いな！」

いつも笑いながら、こんな冗談や罵り合いをしている。

「ところで、なにかあったの？元気なさそうだけど？」

僕から切り出す。

「聞いてくれよ、ユウシ。カミさんが出て行ったんだ…。」

「そうだったんだ…でも、なんで？」

「わかんね。明日にでも戻ってくるとイイんだけどよ。」

「そうだよ、戻ってくるよ！」

「女はムツカシイ。ユウシ、結婚するときはな、よく考えないといけないぞ。オレみたいにならないようにな。」

「ありがとう。とにかく解決するといいね。」

「Grazie! さて、持ち場に戻って、どっかのバカが放り出した汚ねえ皿を洗うとすっか！」

「ハハッ！ さっきのは冗談だよ。ちゃんと自分で洗ったよ！」

「さすがだ、ユウシ！」

一見悲しそうなこの話。でも、フィヨ夫妻にはよくある痴話ケンカで、彼の奥さんはよく家出をし、彼はその度に途方にくれるのだが、数日すると帰ってきて、彼も奥さんも何事もなかったかのようになるのがいつものことだった。

そのため、シェフもシェフの奥さんもまたかと呆れているが、僕はなんとなく放っておけず、いつも話をきき、冗談をいいながら元気付けていた。

そんなこんなで、またいつものようにディナーに突入していく…

ディナーもいつもどおり大忙し。休憩中の和やかな雰囲気があるウソのように、僕もシェフもホールの人もフィヨも怒鳴り合いながら仕事をした。

でも、そんな中でもフィヨはいつも僕に冗談をいいながら笑わせてくれた。だから、どんなに忙しい時でも、どこか楽しく仕事ができた。



【フィヨと】

今思うと彼がいてくれたおかげで僕は異国で孤独を感じたり寂しい思いをしたりすることなく仕事でミスをしても無駄に落ち込むこともなく、自然体で仕事ができただと思う。

こんな僕を受け入れてくれたフィヨには感謝しかない。日本に帰る前、シェフが僕の友達、常連のお客様を集めて壮行会を開いてくれた。その時フィヨはルーマニアの置物とルーマニアのワインをプレゼントしてくれた。この置物はいまでも飾ってある。

イタリアでは、ルーマニア人というと、文化的に少しネガティブなイメージがあり実際、差別もあからさまに行われることもある。でも僕はルーマニア人が大好きである。というより、人種で人柄を決めつけてはいけない。その人が自分にとってどういう存在かということが大切だと思う。今でもフィヨとテレビ電話をすると、冗談を言い合い貶し合いながら笑いあっている。

いつか、イタリアに帰って、またあの日のようにフィヨと笑い合いたい。

(当館元留学生)

### ～レストランご紹介～

#### 京都下鴨 ダイニングぼてちん

今月のコレンテにご寄稿頂いた岡本さんがおつとめの、京都下鴨にある洋食店です。引き続き今月も特典ご提供頂きましたので、ぜひご利用下さい。名物タンシチューがおすすめです。

住所：京都市左京区下鴨西本町 21-1-101

アクセス：京都市バス・京都バス「府立大学前」

下車 目の前

Tel: 075-781-0028

HP: <https://www.botechin.com>

特典：ぼてちんのチラシか今月号のコレンテを提示していただくとアイスクリーム1つサービス  
(特典期間：2021年3月末まで)

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/>