

C O R R E N T E

Centro Culturale Italo-Giapponese

マストロヤンニをさがせ

二宮 大輔

マストロヤンニをさがしてもう数年になる。マストロヤンニというのは、もちろんマルチェッロ・マストロヤンニのことだ。フェリーニの『8 1/2』で鞭を振っていた彼だ。『甘い生活』でパパラッチをしていた彼だ。名だたる女優たちと浮名を流した、世界に誇るイタリアのスーパースター。監督名や作品名は覚えていなくても、彼が出演していた映画なら観たことがあるという人も多いのではないだろうか。

手前味噌な話になるが、私はイタリア語を使ったニッチな仕事の集積で、ほそぼそと生活している。その中に、映画に関する原稿を書くという仕事があって、映画祭やインタビューで知り合った業界人や専門家と喋ることもたまにある。そのときに交わされる話題の行きつく先は、だいたい日本におけるイタリア映画の現状への嘆きである。1997年の『ライフ・イズ・ビューティフル』以降、広く一般的に知られたヒット作が生まれていない。そうこうしているうちにイタリア国内の映画市場はどんどん規模が縮小している。そこでイタリア映画をもっと世に広めるためには何が必要か。マストロヤンニが必要なのだ。彼のような、映画のすべてを体現するような華々しさを持った俳優、もしくは作品があれば、イタリア映画の知名度も再浮上するはずだ。

かくして第二のマストロヤンニ発見に向けた調査活動が、私の中で始まった。ひとたび気になり出すと意識せずにはいられない。新作映画に俳優が出てくると「彼こそ新しいマストロヤンニでは

ないか」という視点で鑑賞してしまう。ダライ・ラマの生まれ変わりを探すチベットの僧侶はこんな気分だろうか。



【マルチェッロ・マストロヤンニ】

出典：https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Marcello_Mastroianni_02.jpg

候補はすぐに何人も見つかった。脂ののったベテランというとニ・セルヴィッロ。ルイーダ・ロカー

シヨやエリオ・ジェルマーノも世界的に評価を受けた名優だ。勢いのある若手なら『皆はこう呼んだ、鋼鉄ジーク』で悪役を演じたルカ・マリネッリがいる。だが彼らをマストロヤンニと呼ぶには、いずれも決め手にかける。それぞれ味のあるいい役者なのだが、マストロヤンニというやつは、どこかもう一段階上の次元に属している気がする。



【アレックスandro・ボルギ】

出典：https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/d/d8/74_Venice_Film_Festival_-_2017_Alessandro_Borghi_%2836566308010%29_%28cropped_2%29.jpg

そんな中、一年ほど前にマストロヤンニの最有力候補を発見してしまった。それがアレックスandro・ボルギだ。日本で公開された映画では『ザ・プレイス 運命の交差点』で盲目の青年を演じている彼だ。1986年のローマ生まれ。金髪に青い瞳、背はさほど高くないが体格のいい彼は、映画撮影所チネチッタのスタントマンとして映画の仕事を始め、2011年に俳優デビュー。『ザ・プレイス』が公開された2017年には、ベルリン国際映画祭でヨーロッパの有望な若手俳優に贈られるシューティング・スター賞にも選ばれている。そんなボルギ

だが、はまり役は『ザ・プレイス』の盲目の青年とは真逆の、凶暴なギャングだ。2015年、『暗黒街』でローマ郊外の港町オステアを取り仕切る若いボスを演じ、イタリア国内で最も名誉あるダヴィッド・ディ・ドナテッロ賞で助演男優賞にノミネートされた。だが私がボルギをマストロヤンニ候補としてはっきりと認識したのはさらにその後、2017年にNetflixでドラマ版『暗黒街』が公開されたときだった。

ここでやや遠回りになるが、イタリアのフィルム・ノワールを取り巻く状況について触れておきたい。フランス語で「黒い映画」を意味するフィルム・ノワールは、闇社会を描いた暴力的な犯罪映画のこと。この定義からは若干外れるかもしれないが、イタリアでは2005年の映画『野良犬たちの掟』（原題は“Romanzo criminale”で犯罪小説の意）から、爆発的なノワール・ブームが巻き起こっている。

そもそも『野良犬たちの掟』は小説に端を発する。2002年、元裁判官の作家ジャンカルロ・デ・カタルドが、七十年代に暗躍したローマの犯罪組織マリアーナ団の発足から衰退までを描いた小説“Romanzo criminale”を発表。実際にマリアーナ団は、アルド・モーロ誘拐事件をはじめとする当時の様々な事件に関わりを持ったとされており、そういった記述が盛り込まれたこの小説は、六百ページを超える大作となっている。その内容をかなり端折って約二時間半にまとめたのが2005年の映画版『野良犬たちの掟』だ。さらに映画のヒットから三年が経った2008年、今度は衛星放送SkyでTVドラマ版『野良犬たちの掟』がリメイクされた。映画とドラマの大きな違いは時間尺の長さだ。TVドラマでは、一話終わるごとに視点やテーマを変えながら、より複雑に物語を展開することができる。そんなわけで、シーズン1とシーズン2の計二十二話で、マリアーナ団の各メンバーの生きざまをドラマチックに描いた本作は、小説や映画を越える大ヒットとなった。また同じ手法でナポリの犯罪組織の実態を暴いたロベルト・サヴィアーノ『死都ゴモラ』も映画化、ドラマ化されているが、こちらは未だに完結しておらず、2019年7月現在シーズン4までが放送されている。

イタリアにおけるノワールの勢いはここで終わりではない。2013年、ジャンカルロ・デ・カタルドが“Romanzo criminale”の続編とも呼べる、現代のローマの犯罪組織を描いた“Suburra”（古代ローマの貧民街から転じてスラム街の意）を発表。作中には先述したマリアーナ団の生き残りである通称サムライが、オスティア開発計画の利権をめぐって冷酷な抗争をしかける。おりしも現実世界では、サムライのモデルとなったマッシモ・カルミナーティが逮捕され、犯罪組織と政治家の一連の癒着事件が明るみになった。この流れの中で発表されたのが、アレッサンドロ・ボルギも登場する映画版“Suburra”、先述した『暗黒街』だ。本作もまた、『野良犬たちの掟』、『死都ゴモラ』の手法に則って2017年にドラマ化されている。だが今回は、衛星放送のSkyではなく、Netflixで動画配信という形での目見えだ。

重要なのは以下の二点。事件に詳しい元裁判官の小説をきっかけに、事実とフィクションを適度に配合して物語の形に落とし込んだドラマが、イタリアのノワール・ブームを引っ張ったということ。そして、そのような人気ドラマは、常に最新の有料メディアが権利を取得するという。もはやイタリアの、そしてもちろん世界の最先端は、映画ではなくドラマであり、映画館ではなくインターネットによる動画配信なのだ。

アレッサンドロ・ボルギに話を戻そう。最新メディアの人気ドラマ『暗黒街』の主人公アウレリアーノに抜擢された彼には目を見張るものがあった。ドラマ内の時代設定は映画版『暗黒街』から遡った2008年、オスティアのギャング団の跡取り息子であるアウレリアーノが、偶然にも警官の息子ガブリエーレ、ジプシー族の次男スパディーノと、枢機卿のスキャンダルを掴み、それをネタにローマの闇社会でのし上がろうと画策する。生まれも育ちも違うけれど同年代の三人は、ときにいさかきを起こしながらも、力を合わせて数々の困難に立ち向かっていく。シーズン1の後半、粗暴な美少年のアウレリアーノに、お調子者のスパディーノが告白する場面が素晴らしい。親友であるはずのスパディーノが自らに想いを寄せるゲイであることに気づいたアウレリアーノは、あからさまな嫌

悪感を示す。そんな彼に対してスパディーノが絞り出すように発する“Tu m'hai cambiato la vita, Aurelià.”（お前は俺の人生を変えたんだ、アウレリアーノ）はNetflix史に残る名ゼリフだ。少し時間が経過した設定のシーズン2では、美少年という容貌からは打って変わってワイルドなひげ面で登場するアウレリアーノ。この豹変ぶりにも、アレッサンドロ・ボルギの女性ファンなら色めきだしたはずだ。

2019年、日本では視聴できないが、Netflix公開映画“Sulla mia pelle”（我が身を持って）でボルギはダヴィッド・ディ・ドナテッロ賞主演男優賞を獲得している。こちらは憲兵から受けた暴力で亡くなったステファノ・クッキの事件を題材にした作品で、ボルギは、アウレリアーノとはまた違う、どこにでもいるローマの若者クッキを見事に演じている。ここまで次々と異なる役柄を演じ切る彼こそが、新しいマストロヤンニたる人材ではないかと思いついたのだ。

注目したいのは、彼の代表作が映画館で封切られる映画ではなく、Netflixで配信されるコンテンツであるということ。もはや映画館に行っても彼の最も輝かしい姿を目にすることはできない。そして今後、彼がマストロヤンニに化けるかどうかは、Netflixのコンテンツをいかに扱っていくかというメディア喫緊の課題にかかっている。

便宜上マストロヤンニを引き合いに出したが、本当はいつまでもマストロヤンニを探してはダメなのだ。次なるスーパースターは、もっと新しい、今までの概念を凌駕するような場所から生まれるしかない。だからこそ、Netflixを主戦場とするボルギに期待をしてしまう。個人的には映画館という場所に思い入れがあるし、映画館に足を運んで大スクリーンで映画を鑑賞することには大いに意味があると思っている。だが、それは今回のテーマとはまた別の話になるので、ここであれこれ書き連ねるのは控えたい。今はただ、アレッサンドロ・ボルギが新しい銀幕のスターならぬ「パソコン画面、スマホ画面のスター」になることを願って筆をおくことにしよう。

（翻訳家・当館元受講生）

イタリア食文化紀行

～レストラン猛修行編～

岡本 勇志

私は幼い頃から、イタリアのレストランで働きたいという夢を持っていた。

大学卒業後、縁あってイタリアへ行き、トーディという街で一年間レストラン研修をすることができた。研修を始めたのは10月。最初は何もできず、人が少ない冬の間に仕込みや厨房での動き方などを徹底的に覚えた。そして、繁忙期である春、夏に備えた。

冬の時期にシェフから『夏はこんなもんじゃないぞ。ここでついてこれなかったら、夏はやばいぞ』と言われていた。その時はあまり想像できずにいたが、初めてそれを目の当たりにしたのがPasquaの時だった。前日までにディナー予約が40人、当日客が20人、計60人ほどのお客を、ホールの3人と、厨房のシェフと皿洗いのおじさん、それに私の3人という計6人で回すことになった。それまでどんなに多くても30人、それがいきなり倍になったのである。

始めは順調だった。いつも通りのリズムで作業ができていた。しかし、安心していただけの間、突然お客様が大挙来店しオーダースピードが一気に上がる。そうすると、それまでの動作のリズムが狂い、気がつけばオーダーがたまり、準備していた食材も切れ始めていた。

ホールからオーダーの声やつぎばやに来る。必死にやっているのだが、ついていけない。ついには目の前が止まってしまう、何をしたらいいのかわからなくなってしまった。

シェフに助けられて、なんとか一日を終えた。

が、この日の経験から、今のままではだめだと強く実感し、夏に向けもう一度やり方を変えようと思った。

それからは、さらに気合いを入れ直して仕込み方法などを自分なりに考え、なんとか食らいつい

ていった。一週間の来店数も増え、毎日が大忙しの日々が続くようになった。5月くらいからはディナーの平均人数が30人から40人ほどになり、厨房はいつも大混乱であった。

急なオーダーの変更、作り間違え、食材不足など常にハプニングの連続。でもどんな時もシェフは笑って冗談を言い、場をなごませてくれた。今思うと、何気ないシェフの気遣いが救いだった。感謝である。

レストラン研修中に何度か大きなミスをしたが、その中で一番印象に残っているのが「ティラミス事件」。この事件はかなりショックで、どうしたらいいのかわからなくなってしまったほどであった。

レストランでは4品から6品のデザートを作っていた。その中でも特に人気だったのがティラミス。ある日、いつもティラミスの仕込みの時に私を指導してくれていたシェフから、『今日は勇志一人で最初から作ってみろ』と言われた。これはチャンスだと思い、張り切って一人で作った。綺麗に完成しシェフにも見せ、完璧なはずだった。

次の日、いつものように忙しかった。そんな中、ティラミスのオーダーが入った。



【ティラミス】

いざお皿に盛り付けようとティラミスを入れておいた容器のふたを開けた。すると・・・信じられないことに、容器の中のティラミスが液体状に変わっているではないか。『なんでや?』、『どうゆうことや?!』頭の中は完全にパニックだった。

そこにホールリーダーであるシェフの奥さんが

来た。そんなティラミスを見た途端『これは大変！！！！どうしましょう』と大慌て。申し訳なさ、どうすればいいのかわからずただただ謝ることしかできなかった。『謝らなくていいからなんとかしなさい！』と言われるが、何も策が見当たらず、ティラミス以外のデザートをとったがそのお客様はティラミスが大好きで、その日がお誕生日ということだった。もう本当のピンチ。

そんな時シェフが即席でティラミスソースを作り、まだ使えそうな生地をかけ即席のティラミスを作って、何とか事なきを得た。この時、シェフの偉大さを垣間見ると同時に、本物の料理人はどんなトラブルが起こっても落ち着いて対応できなければならないのだと学んだ。それにしても、あの時の恐怖感は一生涯忘れることはないと思う。

一週間の楽しみの一つが、日曜日の仕事終わりに、ホール担当のシェフの息子といくパブだった。イタリアでは、パブというと深夜まで営業しビールや軽い食べ物が食べられる、日本でいうバーや立ち飲み屋に似ている。月曜日が定休日だったので、日曜日の仕事終わりにいつも二人でおさまりのパブで一杯やるのが定番だった。私の拙いイタリア語でも彼は親身に聞いて理解しようとしてくれ、時に彼の友達の輪に入れてくれて、隔たりなく接してくれた。日本のことイタリアのこと、たわいもない雑談までいろんな話をした。そこで語学学校では教わらない地元の方言や言い回しなどを覚え、学校で教わるよりさらに深く実践的なイタリア文化に触れることができた。

イタリアは方言がかなりきつい国で、ウンブリア州にも独特の方言があった。最初は標準語しか話せなかった私もだんだんと方言で話せるようになったが、イタリアでは方言は基本的に汚い言葉とされているため、学校で使うと先生に怒られた。

でも私の中では、方言を話せた時の方が現地により溶け込めた気がして嬉しくて、学校以外では方言を話していた。

定休日はいつもシェフの息子と二人もしくは彼の友達とウンブリアの街に出かけていった。ウンブリアの街はほとんどが丘の上か山の上に作られているので、どの街も綺麗でイタリアの田舎の良さを感じられた。一週間に一度のリフレッシュ。

ローマやミラノも良いが、ウンブリア州の田舎

の方がイタリア文化をより深く感じられると個人的には思う。

イタリアでは結婚式の時、教会もしくは役所で式を挙げた後、レストランを借り切って宴会をやるというのが一般的である。私がいた時も、一度結婚式の仕事が入った。客は50人ほどで、料理はコース。このような時は通常営業でのメニューではなく、シェフが特別メニューを考えるので、新しい料理、盛り付け方なども勉強できた。

実習中はとにかく必死で、毎日全力で走っていたが、今振り返ると楽しくみんなで乗り越えた夏だったように思う。あの時必死だったからこそ、今のシェフとの繋がりが深いのだと思う。夏場はとにかく忙しく、その中でたくさんしたこと学んだ。

どんな時でもシェフの横にいて食らいつき、忙しい時もまた休憩中や買い出しも一緒に、最後は家族のように私を受け入れてくれたシェフとその家族には本当に感謝である。

思い返すとクリスマスに復活祭、大晦日、冬場の暇な時期、夏の大忙しの時期、レストランを通してイタリアの文化を体験することができた。これはきっと生涯忘れることのない経験で、これからの日本での仕事にも大きく役立つはずである。

○イタリアの夏をご紹介します

・バカンス(vacanza)

イタリアでは基本的に夏にバカンスをとる習慣がある。期間はだいたい1~3週間。行く場所は人それぞれだが、面白いのは毎年同じところに行く人がとても多いこと。人によっては10年連続で同じ場所に行く人もいるくらいである。

日本人のようにあちこちいろんなところへ旅行するのではなく、毎年同じ場所で同じ過ごし方をするのがイタリア式のバカンス。

このバカンス時期、レストランは大忙しになる。なので、大概のレストランでは少しずらして秋に自分たちのバカンスをとるところが多い。

・テラス席(terrazza)

日本のように夏場に湿度が高くなくカラッとしていいるイタリアでは、夏のレストランはテラス席が重要視される。レストランに限らずパールなどでもイ

タリア人は好んで外で食事をしたがる。

電話での予約の時にテラス席があるかを確認し、もしなかったら店を変える人も少なくない。それくらいに夏のテラスでの食事はイタリア人にとって大切なものである。



【厨房の持ち場】

○ウンブリアの方言をご紹介します

・andiamo(アンディアーモ)

これは『行く』という動詞の一人称複数形。『行きましょう』という意味のイタリア語だが、これがウンブリア方言になると(ナーモ、ジーモ)などと言う。トーディではナーモ、ペルージャではジーモと言う。また他の街に行けば違う言い方もあるだろう。

・mangiare(マンジャーレ)

これは『食べる』と言う動詞。

これがウンブリア方言になると(マンニャーレ)と言う。

・動詞の原型、ジェルンディオのトロンカメント

標準語では、助詞の *potere*, *dovere*, *volere* の後には動詞の原型をおく。例えば『君は食べることができる』ならば『*puoi mangiare*』である。ところがウンブリア方言になると、『*puoi mangia*』となる。

また、『今まさにやっているところです』は *stare* の後にジェルンディオ動詞をおいて、例えば『私は今まさに食べているところです』ならば、『*sto mangiando*』である。

これもウンブリア方言では『*sto mangia*』とな

る。みておわかりのように、語尾が少し省略された形で発音されるのである。

また『*sono*』(ソーノ)も(ソ)とだけ発音されることもあり、『*dove*』(ドーベ)も(ド)と発音される。

このようにウンブリアの方言は省略されることが多い。

ただし、これらはウンブリアやラツィオ州に見られる方言の特徴であり、イタリア全土で通用するものではないので、ご注意ください。

～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。前回に引き続き今月(7月)も特典ご提供いただきました。

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: 2019年7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

URL: <http://italiakaikan.jp/>