

マテーラ 未来へと続く街

MATERA Open Future (European Capital of Culture 2019)

Photo & Text by Masakazu Nakada

ナポリから東南東へ約 300km。南イタリアのかかとの部分にあるマテーラ。
カステッロ公園近くの駐車場で降り立った僕は、旧市街に向かって、道なりに歩き始めた。やがて舗装路が石畳へと変わると、左右には街路樹や店が建ち並ぶ。ショー・ウィンドウの品物を楽しみながら商店街を抜け、広場へと辿り着いた。下車してから約 10 分。中央に噴水の湧く、ビットリオ・ヴェネト広場だ。

新市街と旧市街の狭間にある、この広場の雰囲気味わった後は、鐘楼のある教会の左手にある門をくぐろう。展望台に備えられた柵の足元からは、旧市街「サツソ・バリサーノ」が一望できる。その姿は、まるで廃墟のようだ。今、通ってきた道は、現代社会の姿を思わせる。ところが、目の前に広がる景色は、灰色に覆われている。この風景のギャップに、きっと誰もが、何世紀も前に一瞬でタイムスリップしたと感ずることだろう。



展望台から一望するサツソ

マテーラは、旧市街の北側をサツソ・バリサーノ、南側はサツソ・カヴェオーソに分かれている。これらふたつを合わせて、「サツソ(サツソの複数形、岩の意味)」と呼ばれる、石灰岩の丘の上に佇む街である。また、東側にはグラヴィーナ川に浸食された深い溪谷が、西側には新市街が広がる。



サツソの街並みと、岩山としか見えないサンタ・マリア・デ・イドリス教会

広場を後に、迷路のような通路と階段をくだり、サンタ・マリア・デ・イドリス教会を目指す。この教会は、岩だらけのゴツゴツとした外観だが、内部のフレスコ画をぜひとも鑑賞してほしい。フレスコ画好きなら、サン・ジョヴァンニ・イン・モンテッローネ教会がお勧めだ。聖人たちのフレスコ画が洞窟一面に描かれている。

教会までの道のりは、地形に沿って並ぶ洞窟住居を縫うように進む。この洞窟住居は、実は、洞窟部分と建造部分で構成される独特な建築様式で、石灰華層の岩山に横穴を掘り(洞窟部分)、切り出した石材で壁や入口(建造部分)が造られている。さらには、屋根で住居のカタチを保っている。したがって、洞窟の姿というよりも、石造りの建物が隙間なく積み重なった外観となっている。家々の前の道は、崖や斜面に幾重にも張りめぐらされていて、下層住居の屋上でもある。



細い通路と階段、まるで迷路

古い街並みと洞窟住居、洞窟教会とフレスコ画を堪能したら、サン・ピエトロ・カヴェオーソ教会の広場に出よう。広場の突き当りを右に行き、教会脇の絶壁の道を進む。急峻な崖から生え出したような、この教会の建築当時、職人たちは高所との戦いだったと想像する。

道のすぐ横は、深く切り込むグラヴィーナ溪谷の断崖だ。V字型の谷を隔てた、断崖の向こうの丘全体には、ムルジェッキアという旧石器時代の集落跡が臨める。



教会脇の崖っぶち道



荒涼としたグラヴィーナ溪谷

斜面にある無数の洞窟住居は、お願いされても絶対無理とってしまうほど、劣悪な環境に建てられている。そのような場所に、イスラム勢力から逃れたキリスト教修道士たちが、かつて住んでいた。殺風景な斜面に掘られた穴。このような所に、なぜ、どうしてという疑問とともに、驚きが湧いてくる。



グラヴィーナ溪谷洞窟住居跡



店先に展示されたサッシの模型

今日まで約 7,000 年の間、この場所で人々が暮らしてきたマテーラ。先史時代から人類が生活し、古代ローマ時代には集落があった。8世紀頃にはイスラム勢力に追われ、多くのキリスト教修道士が洞窟に住み着くようになり、高度な掘削技術を発展させながら、洞窟の中で暮らすという文化をもたらした。1663年にバジリカータ州の州都となるが、1806年に州都がポテンツァに遷都されると、サッシ地区は徐々にスラム化していく。1950年代には、衛生面の問題でイタリア政府が住民を退去させ、廃墟となった。だが1993年、『マテーラの洞窟住居サッシと岩窟教会公園／登録基準(iii)(iv)(v)』として、世界遺産リストに記載された。このことが後押しとなり、ゴーストタウンであったサッシ地区は、新たな価値が見い出され、再生することになる。

——そして、2019年。

かつて貧困の象徴だったマテーラは、未来に向かって復活を遂げるべく、「欧州文化首都」に選ばれた。マテーラの歴史は、これからも、脈々と続いていくのだろう。



2019年欧州文化首都 MATERA 2019 OPEN FUTURE



新市街の夕暮れ

この街は、日暮れ後の、灯りが点る景色も見逃せない。灰色の街並みに、オレンジの光が幾重にも輝く様は、まさに時代を超えた美しさ。洞窟住居のホテルに泊まり、洞窟住居のレストランで食事をする。う〜ん、お洒落！



これがうわさのパン



土産物のイル・ククー(雌鶏)

最後に余談をひとつ。

マテーラのパンは、イタリアで一番、美味しいのだそう。アマルフィで出会った人も、アルタムーラのパンよりも、ずっと美味しい、そう言ってたっけ。皆さんも、確かめに訪れてみては、いかがだろうか？
ただし、ご忠告。チーズやソーセージ類なども抜群なので、行くならダイエットはあきらめるべし！
では、行ってらっしゃい(^)/