

日本の英語教育と私の英語力

(その2)



愛知学院大学助教授 島

岩

インドの食事 (一)

——インド風食事作法——

留学の地プーナは、アラビア海に面する西インドの大都市ボンベイから東南東約二百キロほど内陸部に入ったデカン高原にある学園都市で、日本で言えば、仙台か金沢かという霧囲気の都市である。標高六百メートルのところであり、イギリス植民地時代には、ボンベイ総督府

の避暑地となっていたくらいで、夏でも、耐えきれないほど暑いというほどでもなく、インドでは比較的過ごしやすいところであった。私は、その大学院大学プーナ大学のサンスクリット(梵語)学科の特別研究生として、修士課程に在籍し、キャンパス内にある学生寮に住むこととなった。そのキャンパスは、もとボンベイ総督府の避暑官邸があったところで、イギリス風の建物の本部を中心として、広い敷地をもち、

雨期には、庭にブーゲンビリア等の花が咲き乱れるというところであった。

学生寮は、男子寮が三つ、女子寮が一つで、私は、そのなかの最も新しい鉄筋コンクリート作りの第三寮に入った。部屋は、八畳ほどの広さで、ベッドと机、机の横に備えつけの三段の本棚、あとは、洋服を入れるロッカーが一つだった。窓には、泥棒よけの鉄格子がはめてあり、なんだか、刑務所に入ったような気がした。寮費は、一月二十ルピー（約六百円）程度で、寮の食堂の食事は、一日二食で、九十ルピー（三千円程度）であった。

大学院の授業は、午前十一時から始まる。朝起ききのインドの学生たちは、午前五時か六時頃起きて、シャワーをあげ、インド・ティーと食パンとバナナ程度の簡単な食事をすませる。そして、十一時前後に、寮の食堂で食事をとる。夕食は比較的遅くて、八時か九時ごろとする。私

は、十時頃起きて、同じように十一時前後に、寮の食堂で食事をとする。寮の食事は、一食とも、インドの定食タリだ。もちろん、野菜の料理だけで、肉は使われていない。タリにも、地方によって、いろいろなヴァリエーションがあるが、プーナのタリはこんな風だ。

食堂の席に座ると、まず、大きめのお盆くらいの大きさのステンレス製のお皿が配られる。その上には、ステンレス製の小さな器が四つ置かれていて、それから、いろんな料理が配られるのである。まず、お皿の下半分には、チャパティ（日本のお好み焼きにふくらしこも具も入れずに焼き上げたようなもの）二、三枚が置かれる。これが、インド人の主食というわけだ。お皿の中央上には、カレーこぶき芋など野菜を汁っぽくなくカレーで料理したものが置かれる。お皿の上の端には、正面に塩、その左右に、生の人参、生の大根、生の胡瓜の短冊切りそれ



ぞれ二、三切れと、巨峰大の小さなレモンとそれより少し大きめの小さな玉葱が一個づつ置かれる。そして、さきほどの四つのステンレス製の小さな器の中には、それぞれ、茄子やカリフラワーのカレー煮などの汁っぽい料理二品とヨーグルトとダル（大豆の煮込み）が配られる。これで、完成である。

食事は、右手で行う。間違っても不浄な左手で食べてはいけない。北インド風の優雅な食方は、親指と人指し指と中指の三本だけ使う。それも、指先しか汚さないで食べる。できれば、小指だけは曲げずにピンと優雅に伸ばしておいたほうがいい。そして、野菜のカレー煮などは、チャパティをちぎって、それにくるんで食べると、手が汚れなくていい。私のように、慣れない者は、指じゆうカレーだらけになり、そのうえ、カレーが指の間から、手の甲にまではみでてきてしまう。これは、汚らしい食べ方の見本

だ。優雅に食べられるようになるまで、やはり、二、三ヶ月かかった。

おかわりは自由だ。チャパティもおかずもなくなると、すぐ注ぎに来る。まるで、わんこそばみたいだ。適当なところで、ヴァス・ヴァス（もう結構）といって、おかわりを断る。また、最後に、御飯があるのだ。御飯は、汁っぽい料理やヨーグルトが配られたのと同じような器で、運ばれてくる。そして、お皿のうえで、ひっくりかえして、中の御飯だけを置いてゆく。置かれた御飯は、本当に、量も形も御仏飯そっくりだ。「なるほど、やつぱり、仏教は、インドから来たんだなあ」と馬鹿げた感想を持つ。御飯は温かい。その温かい御飯に、ヨーグルト（砂糖が入っていない）やダルやギー（甘味のある液状のバター）をかけて食べる。ここが一番難しい。御飯とヨーグルトやダルを手で混ぜ合わせるものだから、どうしても、手が汚らしくな

る。インド人のように、綺麗にはいかない。

食べ終わると、水道で手を洗い、最後に、出がけにソンプ（うす緑のみがらのようなもので、口をすっきりさせ、消化を助けるそうである）を一口ちよつとつまんでから、食堂を出る。食堂では、インド・ティーが最後に出ることはない。これは、キャンティーン（喫茶）で飲むものだ。

インドの食事（二）

——味覚のオクターブ——

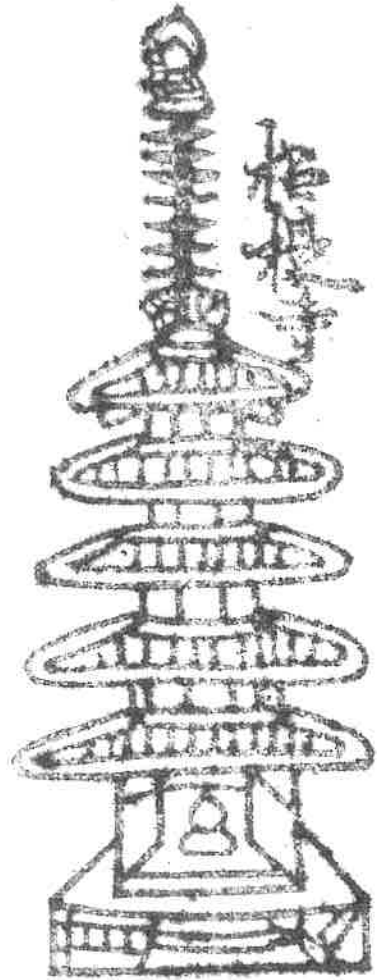
小田実の『なんでも見てやろう』のように、カルカッタの路上生活者と一緒に寝るとまてはいかないまでも、インドに行ったら、少なくとも、インド人の学生と同じ生活を送ろう、と私は思っていた。それが出来ないようでは、インド理解なんてとんでもない、と思い込んでいたのである。それで、私は、学生寮にはいり、毎

日、寮の食堂で食事をし、授業に出るといふ、インドの学生たちと同じような生活を望んだのであった。だが、そのような生活も、残念ながら、三ヶ月程しか続かなかった。

寮の食事のせいで、体にいろんな不調が生じてきたのだ。全く肉を食べないという菜食主義の生活のせいで、めっきり体力が落ちてきた。そのうえ、冬に向かっていたということもあり、昼と夜の温度差が二十度ほどという寒暑の落差の大きさから、とても風邪をひきやすくなっていた。さらには、すべての料理がカレーをはじめとする香辛料で味つけてあるということからくるのだが、毎朝トイレにいくと、便に血が混じり始めた。要するに、痔になったのである。そこで、三ヶ月ほどで寮の食事はあきらめ、まず、外の食堂から、肉料理のはいった弁当をとることにした。だが、それも、辛いことには変わりなかった。そこで、最終的には、自炊にき

りかえることにした。

自炊を始める前は、大抵の日本人と同じように、「インド料理にはただ辛いばかりで味に変化がなく、日本の料理の方がずっと味の変化に富んでいるのだ」と思っていた。インド人が言うように、「ターメリック、唐辛子、胡椒、しょうが、にんにく等のスパイスのブレンドの仕方しだいで、家庭ごとに家庭の味が違うと言われるほどの微妙な味かげんが出るのだ」とは、どう



しても、思えなかった。だが、自炊を始めてみると、まず、「日本の料理の方がずっと味の変化に富んでいるのだ」とは、単純に言えなくなってきた。

いざ、自炊を始めると、味噌と醤油がなければ、日本人はろくな料理ができないという、あたりまえのことにあらためて気付かされたのである。確かに、中国風の醤油やソースは、プーナーでも手に入るのだが、毎日食べる料理を作

るといふことになる、それではどうしても駄目なのだ。そこで、みつともなくも、日本から、味噌と醤油を取り寄せることになる。そして、そこで、ふと考える。インド人に言わせると、この味噌と醤油でしか味付けされていない日本料理は、「ただしょっぱいばかりで味に変化がない。インド料理の方がずっと味の変化に富んでいるのだ」といふことになるのではないかと。

事実、日本に留学していたインドの女性は、言っていた。日本の料理には味に変化がないと。一方、日本人は言う。インド料理には微妙な味の変化がないと。しかし、これは、結局、同じことなのだ。インド人の舌は、刺激の強い味の領域で、すなわち、ターメリック、唐辛子、胡椒、しょうが、にんにく等のスパイスの味付けの違いの分かる領域で、微妙な味の違いを味わい分けるのだ。それにたいして、日本人の舌は、刺激の少ない味の領域で、すなわち、味噌とか

醤油の塩味の領域で、微妙な味の違いを味わい分けるのだ。つまりは、育った環境の違いで、もし、味覚にオクターブがあるとすれば、要するに、日本人とインド人では、味覚のオクターブが異なるのだ。インド人は、味覚のオクターブの高いところで反応し、日本人は、味覚のオクターブの低いところで反応する。それだけの違いなのだ。こう思うようになったのである。

それに、インド料理は、その辛さが、胃を刺激するからだろうか。四十度を超す夏の暑さのなかで、げんなりして食欲がなくなつたようなときでも、食べ始めると、食が進むのである。その点では、インドの気候・風土にとっても良くあつた料理であると思う。

このインドの食事から、私が学んだのは、おかげさにいえば、「自民族文化中心主義的なものの味方から離れなければ、異文化は理解できないのだ」といふ異文化理解への基本的姿勢だつ

たように思う。そして、この基本的姿勢は、その後のインドでの生活の中で、次のような考え方へと繋がっていった。すなわち、それは、「日本の文化から見れば、どんなにおかしく思われることでも、性急に判断を下さず、異文化それ自体のコンテキスト（文脈）のなかでよく考えてみることにしよう。そうすれば、異文化自身のコンテキストのなかでは、ちゃんとした合理的な理由が存在しているものなのだ」という一種の信仰めいた考えであった。そして、このような考えをはつきりと持つきっかけとなったのが、インドの友人との「トイレット・ペーパー論争」なのであるが、このことについては、機会をあらためて述べることにしよう。

インドのトイレ

——トイレット・ペーパー論争——

野菜ばかりのインド料理を食べていると、最

初のうちは、トイレに行く回数が多くなる。それも、大きいほうである。日本で肉食をしていたときと違って、とにかく、出る量が違うのだ。少なくとも、二倍は出る。そのため、体がそれに慣れるまでは、一回で用を足しきれずに、二、三回、トイレに通うことになるのだ。

寮のトイレは、さすがにプーナは都会であるだけあって、水洗である。一度、朝早く、田舎に着いたことがあったが、その時は、駅の外を散歩していると、道から近からず遠からずというところの草むらに、何人かの人がしゃがんでいた。近すぎると人から見え、遠すぎると蛇などがでてきたときに、とっさに逃げきれないからだろう。最初は、とても、目のやりばに困った。

トイレは、男子用の小のほうは、日本のトイレと変わらない。大のほうは、日本の和式トイレに金かくしのないものだと思っただけ

ばいいだろう。大に入つて座ると、斜め前に、水道の蛇口がある。そして、その下には、空缶が置いてある。トイレット・ペーパーなるものは、高級ホテルはいざしらず、普通は置いてない。日本から持参の（もちろんプーナにも売っていたのだが）トイレット・ペーパーを手に、しやがみながら、目はどうしても、水道の蛇口と空缶にいく。「これは何に使うのだろうか」。突然思い当たる。「そうか。空缶に水を入れて手でお尻を洗うんだ」と。だが、始めのうちは、汚い気がして、当然やつてみる気にはなれない。

だが、そのうち、日本から持参の紙もころもとなくなってくる。このころちようど、友人のシャランギ（現在インドのオリッサ州のウトカル大学講師）とトイレ談義になった。私は、当然、「紙を使ったほうが、清潔なのに、どうして、使わないのだろうか」と素朴な疑問を述べる。ところが、彼は、主張する。「いや、紙を使うほ

うが、本当は不潔なのだ。衛生的観点から見ても。というのは、紙でふけば、水で洗うのとは異なり、完全には拭き取れないではないか。その点、水はいい。すつかり、きれいに流し落とせる。なにも残らない。手？。手は後で石鹼で洗つておけばいいではないか。すつかりきれいになる。さらに、黴菌は、紙の二、三枚など、すぐ、通つて、手に付くのだ。その点では、手で洗うのと大差はないではないか。紙のほうが清潔だなどと言うのは、完全に心理的な問題にすぎない。衛生的にも、水で洗うほうがすぐれているのだ」と。

「ふーん。こんな考え方もあるのか」と妙に感心した。確かに、手が紙かという文化的あるいは心理的なこだわりを捨てれば、確かにシャランギの言うことに、一理あると思つた。そこで、すぐにその日から、私も手で洗うことにした。

抵抗感を捨てて、手と水でやってみると、これが、なかなかいい。一つは、湿気の多い日本と違って、暑くて乾いたインドの気候・風土のなかでは、まず、日本のように、べたつかないし、さらに、なんととっても、暑いなかでは、ひやっと冷たくて、気持ちがいいのだ。「ふーん。なるほどなあー」と思った。さらに、毎日これが続いていると、ちようど、今、日本で、ウォッシュレットが、痔にいいとすすめられているように、辛いインド食で患った痔が、嘘のように治っていくのである。ここで、再び「なるほどなあー」というわけである。インドの気候・風土にも、それから、日々の食事にも、このトイレのやりかたは、実にマッチしているというわけだ。

それから、もう一つ分かったことがあった。日本では、「インドでは、宗教的理由で、右手は浄、左手は不浄とされている。だから、間違っ

ても、子供の頭を左手でなでたりしてはいけないよ」と聞かされていた。確かに、こう聞かされてきたように、右手と左手のこのような区別は、宗教的な浄・不浄の観念とも関連している。だが、日常生活のレベルでも日頃から、「食事は右手で、トイレは左手で」という形で使い分けがあり、左手は、実際に、不浄なことに使われているのである。もちろん、宗教的な浄、不浄の観念のほうが先なのか、それとも日常的な左右の手の使い分けのほうが先なのかは、分からない。だが、少なくとも、「宗教的だとされる慣習にも、たえず日常生活上の裏付けがあり、ひよつとすると、日常生活上の慣習のほうが、宗教的な慣習に先行するのではないか」と、思い始めるようになったのである。

(つづく)