

異文化を考える

都留文科大学英文学科 教授 林 信義

都留文科大学では、来年度に「比較文化学科」の開設が予定されていますが、小さな地方大学としていかに国際性を發揮できるかがカギになりそうに思います。

国際的とか、異文化といった表現が巷にあふれる中で、「このような言葉に何となく実体がないイメージを抱き、あまり身近に感じないのが実情だと思われます。

ここで異文化比較の立場で身近な言葉を捉えてみると何が見えるか、遊び心でしてみましょう。衣食住の一つの食文化は極めてよく知られている文化ですが、これについても言葉と文化の興味深い関係があります。例えば日米の食文化を比較すれば、日本は「煮る文化」、アメリカは「焼く文化」であることが台所を見ればわかります。日本の台所は鍋であふれていますが、アメリカではサイズの異った無水鍋が数個あれば平均的でしょう。そのかわりに、常にオーブンが活躍しています。

次に、これを言葉から見るとどうなっているかを述べますと、煮る文化では、鍋を用いた調理用語が多いのに比べ、焼く文化ではオーブンを用いた調理用語が多いことがわかります。アメリカ人が日本の調理を紹介している記述を見る

と、「煮る」、「炊く」は“cook”(クリック)となり、「蒸す」は“steam”(スチーム)、そして、「茹でる」は“boil”(ボイル)となっています。“boil”が日本の煮る用語は、“の”といふのが日本語の煮る表現に留まらず、このような単純な表現に留まらず、「煮崩す」とか、「熾火蒸らし」といった芸術的な感じさえする表現をも含む広がりを提しています。これに対応する英語表現には、“cook”的あとに“over”(オーバー)を付けて、時間を余分にかける感じを出した表現で切り抜けています。他にも「湯搔く」や「焚き込む」等、対応する表現を副詞等を補って作ることになり、また、その文化特有の方法や道具については、あてはまる表現が全くないこともあります。

一方アメリカの「焼く文化」は、一口に焼くといっても、ご存知のように、パンを焼くのは、“bake”(ベイク)、肉を焼くのは、焼き方によって、“boil”(ブロイル) “grill”(グリル) “steak”(ステーキ)と表現が豊かです。「煮る文化」は焼くという表現で処理しています。

また、食し方にも大きな違いもあります。例えば、「スープを飲む」、の場合の「飲む」は、英語では食べるという“eat”(イート)を使います。スープを食べるとい

うのは、「食べる」という動作についての概念が、たとえ液体が主であっても、フォークやスプーン等を用いた場合は食べることになるからです。ドリンクするのグラスやカップから直接口に流し込む場合なのです。

食文化一つとり上げてみても、身近で、素朴なところに興味深いものが沢山あります。

異文化を知ったり、紹介したりすることは、欧米人に活き造りをして驚かせたり、日本文化についてほとんどわからないうちに、茶会で抹茶を飲ませたりすることになりますが、文化交流のフルコースばかりが、文化交流のフルコースではないということです。あまり日本文化にこだわって、知らない生活の中で消えかかっているものを、日常の中の伝統文化として紹介してしまっていることはありませんか。祭典的な文化交流だけではなく、本日の意味で深まってはいかないでしきょう。

都留文科大学学園祭 『桂川祭』開催される

11月1日から4日まで、“4次元ポケット”をテーマに『桂川祭』が開催されました。

バンド演奏や模擬店など、様々なイベントが繰り広げられ、若い人たちの熱気であふれていました。



日時	12月12日(土)	午後1時30分
場所	都留文科大学 新研究講義棟	開演 午後4時
講師	立正大学教授 保昌 正夫先生	入場無料
演題	横光・川端・井伏の文学	ト第1ステージ
入場	無料	混声合唱組曲 「月光とピエロ」

- ト第3ステージ
「Gloria」
- ト第2ステージ
混声合唱のためのドラマ
「星からの招待」

12月5日(土)
開場 午後3時30分
都留文科大学音楽棟Mホール
混声合唱団 第27回定期演奏会