

作って、食べて、楽しんで 大いに盛り上がった中国料理を作る会

2月7日(日)、枚方市民会館で枚方中国語を学ぶ会の「中国料理を作る会」が行われました。

この会は、毎年春節を祝う行事として続けられてきたもので、各班が一品ずつ中国料理をつくり、それを全員で食べながら、各班からの出し物を楽しみ、親睦を深めるというものです。また、例年枚方日中友好協会のみなさんをお招きしていますが、今年も戸毛先生をはじめ四人の参加がありました。

介绍一下我的学习方法

中級班 小野田耕士

中国語を話すことが目的であれば、多聴、多説、多写に徹することが重要と思います。私自身もできていません。ただし、音読には時間をかけています。頭でなく、身体や口で覚え込むためです。一方法としてNHKラジオ「まいにち中国語」講座を毎日聴き、講師の後について発声練習しています。でも文字を書いたり、復習しないので不十分な状態です。大変残念に思います。このラジオ講座のもう一つの利点は半年間経つと再び発音の基礎から始まることです。何度も初歩から繰り返し練習できます。最後に、今年始めてみたいのが中国語で短い日誌を書くことです。可能な範囲で取りくみます。

当日は、開始時間の午前10時前から各班とも続々集合。手慣れた様子で料理作りが始まりました。

今年の料理は、入門班が「水餃子」、初級班が「干豆腐とピーマンの炒め物」、中級班が「豚肉とジャガイモ・ピーマン炒め」と「大根と鶏肉の冷菜」、上級Ⅱ班が「春餅」、上級Ⅰ班が「牛肉のオイスターソース炒め」と「豚肉と青梗菜の中華風野菜炒め」でしたが、どれも美味しく仕上がりました。

続いて出来上がった料理を食べながらの懇親会。「中国語ビンゴ」(初級班)、「漢詩朗読」(中級班)、「ジェスチャー」(上級Ⅱ班)、「この擬音語・擬態語は何？」(上級Ⅰ班)など、各班の出し物を楽



【写真上】今西事務局長の挨拶を聴く参加者。【写真左下】料理をつくる。【写真右下】出来上がった料理。

しみながら交流が深まりました。

また、日中友好協会からいただいた景品は、佐藤さん、児玉さん(入門班)と遊喜さん(上級Ⅰ班)に当たりました。

そして、最後に今西事務局長恒例の「一本締め」で、楽しかった会を終了しました。

西川会長の中国語余話

挨拶語を考える

「ありがとう＝謝謝」、「すみません＝对不起」、で簡単なようですが、中国文化では、この挨拶語は家族間ではあまり使われないようです。日本では、「親しき中にも礼儀あり」ですから、まず家庭でこれらの挨拶語を使うよう厳しく躡せられますね。

では、中国文化ではなぜ家庭ではあまり使われないのでしょうか。その理由は、どうやらこのような言葉を使うと他人行儀になってしまうから、のようです。

また、一般的に普段中国人は、

「对不起」を多用しません。日本語では、いろんな場面で「すみません」が軽く使えて非常に便利ですが、一方「对不起」は、「深く謝る」意味が強くなり「面目ない」に近くなります。したがって中国人はそう簡単に軽く「对不起」が使えない、ということになるようです。

ここで、さらに語形に目を向けてもらわなければなりません。对不起と間に「不」が入っているんだから、これは可能補語で、間に「得」が入って「対得起」もある、ということまで気がついてもらえば合格です。そして「対得起＝面目が立つ・申し開きができる」も「对不起」とセットで覚えることにしましょう。
