HOKKAIDO UNIVERSITY

Title	シベ語テキスト : 手延べ麺とシベ風パンの作り方
Author(s)	郝, 勛
Citation	北方言語研究, 4, 199-212
Issue Date	2014
Doc URL	http://hdl.handle.net/2115/55130
Type	bulletin (other)
File Information	14Xun JIA.pdf

Instructions for use

Hokkaido University Collection of Scholarly and Academic Papers : HUSCAP

北方言語研究 4:199-212（北方言語ネットワーク編，北海道大学大学院文学研究科，2014）

［資料・研究ノート］

シベ語テキスト
―手延べ麺とシベ風パンの作り方[1]―

郝　勖
（北海道大学大学院博士課程）

0. はじめに

本稿で紹介するのは、シベ語の話者である元香氏（1948 年生、女性）によるシベ族の人々に好まれる伝統料理 tatere beda「手延べ麺」と faleXe eweN「シベ風パン」の作り方を、テキスト化したものである。

シベ語は、主に中国新疆ウイグル自治区を中心に居住するシベ族によって話されている言語である。系統的にアルタイ諸言語の中のツングース諸語（ツングース語・満洲諸語）に属するとされ、言語的には満洲語と近く、満州語の一方言とみなされている（池上 1989：1061, 津曲 2002：3）。

シベ族は主に中国東北地区の黒龍江省、吉林省、遼寧省、内モンゴル自治区の東北部、及び新疆ウイグル自治区などの地域に居住しているが、東北地区に住むシベ族はすでにシベ語を話せず、漢語だけで話すようになっている。シベ語の話者人口について、久保ほか（2011：2）は、「シベ語を話すシベ族は、中国新疆ウイグル自治区の、チャプチャル・シベ自治県（人口約 2 万人）をはじめ、伊寧（イーニン、グルジャ）（約 4 千人）、ウルムチ（約 4 千人）などに住む」と述べているが、王（2008）の調査によると、シベ語を中心に話されている新疆チャプチャル・シベ自治県でも、「20 歳以下の人は、その多くがシベ語を聞いて理解することができるが、話せる人は少ない」と述べており、話者数はこれからさらに減っていることが予想される。

このような国家的大言語による侵食は、今日世界中の多くの少数民族言語が共通に直面している問題である。シベ語もその例外ではなく、ツングース諸語の中では話者数が一番多い言語である一方で、言語の近代化とグローバル化の中、その使用と保存が厳しい状況下にある。現在では若年層の識字率が低下し、コミュニケーションに使用されるという言語としての役割も次第に薄れている状態で、シベ語はいわゆる「消滅の危機に瀕した言語」の一つであるといえる。

本稿でのシベ族伝統料理の作り方のテキスト化は、不足する言語記録をフィールド調査によって補うだけではなく、この民族の言語文化全体を伝承するとともに、文化の多様性を守る社会的に重要な課題の一環としても考えられる。

[1] 本テキストは、筆者が 2013 年 8 月 27 日-9 月 10 日に中国新疆ウイグル自治区ウルムチ市で採録したものである。調査に協力して頂いたコンサルタントの元香氏及びその家族、日本語の訂正を行っていただいた矢崎春菜氏、そして日頃からご指導くださる津曲敏郎先生に、心より感謝申し上げる。さらに、貴重なコメントをしてくださった査読者の方にも深く感謝申し上げる。なお、本稿の一部は、北海道大学大学院文学研究科「共生の人文学」プロジェクトの助成を受けて行われた調査に基づく。

1. 語り手について

語り手である元香氏は、1948 年に中国新疆ウイグル自治区チャプチャル・シベ自治県第一ニル[2]（通常アイシンシェリ鎮と呼ばれる）で生まれた。両親は共にシベ族で、家庭では幼いころからシベ語を母語として使っていた。20 歳の時、チャプチャル・シベ自治県第三ニル出身で同じシベ族の男性と結婚し、夫の実家で生活を始めた。1988 年に夫の転勤のためにウルムチ市へ移住し、その後、都市であるウルムチ市で生活していくために他の少数民族とコミュニケーションが必要となったため、少しずつ漢語を覚えたという。現在、ウイグル語など他の少数民族言語を話せないが、シベ語と漢語を自由に話せる。しかし、今でも家庭内ではほとんどシベ語で会話し、元香氏は孫の世話も流暢なシベ語で行っているほど、シベ語の言語能力が抜群に優れた方である。

なお、服部・山本（1969）、久保（1993）、児倉（2007）によると、シベ語にはニルごとに方言的な差異があると指摘されている。このことをふまえ、本稿も、シベ語には方言差が存在するという立場に立ち、語り手である元香氏の生い立ちから、本稿で扱うシベ語は第一ニル方言であると考えておく。

2. 採録方法

本稿テキストは、2013 年 9 月に語り手である元香氏のウルムチ市自宅にて採録したものである。現地調査中、元香氏が晩ご飯を作る際に同行し、料理の作り方をその場で終始確認しながら教えていただいた。その翌日、元香氏に前日の作り方を改めて説明していただきながらそれを書き取り、その後、筆者が書きとったそのテキストを元香氏が一文ずつ確認・修正し、最後にそのテキストを見ながら（時に筆者も読み上げながら）作り方を語っていただき、その様子を録音した。そして調査地から戻ってきた 9 月以降に、逐語的な日本語をつけ、その作り方をレシピとしてまとめてみた。

3. 表記について

本稿テキストでは、1 行目は音韻表記による原文、2 行目はグロス、3 行目は日本語訳となっている。テキストにおける表記は、久保ほか（2011a）の音韻表記に基づく。/#/は漢語要素の音節境界、/↑/は上昇イントネーションを表す。/X/と/K/はそれぞれ/x/と/χ/、/k/と/q/の対立が中和した原音素を表す。

母音音素：/a, e, i, o, u/
子音音素：/p, b, t, d, c, j, k, g, q, G, f, s, š, ž, x, χ, m, n, ŋ, N, r, l, w, y /

本稿の形態素分析においては、児倉（2007）を参考にしたが、筆者の勉強不足で分析不備・誤った点があると思われる。基本的に一文ごとに通し番号をつけているが、短い文で意味が繋がっている場合は、改行せずにまとめて一文とし、番号をつけた。

[2] 新疆チャプチャル・シベ自治県には 8 つのニルと呼ばれる村落が形成されており、西から東へ第一、第三、第四、第五、第六、第七、第八、第二の順に並んでいる。第一ニルと第三ニルは近接しているため、方言差が少ないと考えられる。

グロスに用いた略語は以下のとおりである。

-：接辞境界，=：接語境界，1：1 人称，3：3 人称，ABL：奪格，ACC：対格，CAUS：使役，COM：共同格，CVB：副動詞，DAT：与位格，EXCL：除外形，GEN：属格，IMP：命令，IMPF：未完了，INCL：包括形，INS：道具格，INTJ：間投詞，NEG：否定，ON：序数詞，OPT：希求法，PART：形動詞，PFV：完了，PL：複数，PROG：進行，PRT：不変化詞，Q：疑問，SG：単数，TOP：主題.

4. テキスト

4.1 tatere beda（手延べ麺）

tate-re　　beda
引く-IMPF.PART　麺
手延べ麺

(1) mese　feske=de,　te　uwa　dolu-me,　dafsuN muku'　dolu-me,　ijyare-mi .
1.PL.INCL　鉢=DAT　今　小麦粉　入れる-CVB　塩　水　入れる-CVB　こねる-IMPF
私たちは鉢の中に、今（から）小麦粉と塩水を入れてこねる。

(2) dafsuN muku'　acene-me↑　da↑,　tate-me　xene　syaN　yawe-mi.
塩　水　合致する-CVB PRT　引く-CVB　とても 良い　歩く-IMPF
塩水（の量）がきちんと合えば、引き伸ばす時にとてもうまくいく。

(3) dafsuN muku'　lawdu　dolu-me↑　da↑,　tate-me　syaN　yawe=qu ,
塩　水　多い　入れる- CVB PRT　引く-CVB　良く　歩く=IMPF.NEG
caqaje-mi　li.
切れる-IMPF INTJ
塩水を多く入れると、引き伸ばす時にうまくいかず、切れる。

(4) ere　dafsuN muku'=ni↑　saχuruN muku'.
この　塩　水=TOP　冷たい　水
この塩水は冷たい水だ。

(5) muku'　qomsu lawdu=we　ta-me　ijyale-mi.
水　少ない　多い=ACC　見る-CVB　こねる-IMPF
水が少ないか多いかを見てこねる。

(6) muku'　lawdu dolu-me↑,　tate-me　oju[3]=qu.　uyaN　o-mi.
水　多い　入れる-CVB　引く-CVB　なる=IMPF.NEG　柔らかい　なる- IMPF
水をたくさん入れると、うまく引き伸ばせない。柔らかくなる。

(7) muku'　dolu-Xe　amele,　uwa　ijyale-mi.
水　入れる-PFV.PART　後　小麦粉　こねる- IMPF
水を入れた後、生地をこねる。

[3] oju-：o-「～になる」の未完了連体形語幹である。

(8) meji’ meji’ muku’ dolu-me ijyale-mi.
少し 少し 水 入れる-CVB こねる- IMPF
少し水を入れてこねる。
(9) lawdu muku’ dolu-me ijyale-me↑, uyaN o-mi.
多い 水 入れる-CVB こねる-CVB 柔らかい なる- IMPF
たくさん水を入れてこねると、柔らかくなる。
(10) meji’ meji’ dolu-me↑ , syaN. uyaN o-me↑, tate-me ojo=qu.
少し 少し 入れる-CVB 良い 柔らかい なる-CVB 引く-CVB なる=IMPF.NEG
少し入れると、いい。柔らかくなったら、うまく引き伸ばせない。
(11) uwa ijyale-me waje-Xei. eme faleN[4] seNda-mi.
小麦粉 こねる-CVB 終わる-PFV しばらく 置く- IMPF
生地をこね終わった。しばらく置く。
(12) tutu o-fe’↑, wajeme↑, siwerekele[5] are-mi.
そう なる-CVB 後で シウェレケ 作る-IMPF
そして、後でシウェレケを作る。
(13) te siwerekele are-me dyuriwe-mi.
今 シウェレケ 作る-CVB 始める- IMPF
今（から）シウェレケを作り始める。
(14) uwa=we te sane-we-mi. siwerekele are-me dyuriwe-mi.
小麦粉=ACC 今 長く伸ばす-CAUS- IMPF シウェレケ 作る- CVB 始める- IMPF
生地を今（から）長く伸ばす。シウェレケを作り始める。
(15) uwa=we muxuliN GolmiN doŋuru-we-me↑, muxuliN seNda-mi.
小麦粉=ACC 丸い 長い 転がる-CAUS-CVB 丸い 置く-IMPF
生地を丸く長く転がして伸ばしながら、（渦をまくように）丸く置く。
(16) siwerekele are-me, muxuliN seNda-mi.
シウェレケ 作る-CVB 丸い 置く-IMPF
シウェレケを作って、丸く置く。
(17) eme jirxe=we waje-me↑, ere nuŋu=de=ni↑ nimeŋe iji-mi.
一 層=ACC 終える-CVB その 上=DAT=TOP 油 塗る-IMPF
一層を終えると、その上に油を塗る。
(18) jai jirxe=de gele muxuliN seNda-maqe, nimeŋe iji-mi.
次 層=DAT も 丸い 置く-CVB 油 塗る-IMPF
次の層にも丸く置いて、油を塗る。
(19) nimeŋe iji=qu o-me↑, late-mi.
油 塗る=IMPF.NEG なる-CVB くっつく-IMPF
油を塗らないと、くっつく。

[4] 約 15 分間置く。
[5] siwerekele とは、手延べ麺を作る際、麺を引き伸ばしやすくするために作る麺の生地のことである。

写真 1：(14)-(18)の工程で伸ばしたシウェレケ（筆者撮影）

(20) nimeŋe　iji-me　waje-Xe　amele ,　feske　weNke-me　seNda-mi.[6]
油　塗る-CVB　終える- PFV.PART　後　鉢　かぶせる-CVB　置く-IMPF
油を塗りおえた後、鉢をかぶせておく。

(21) meceN=de muku' dolu-maqe,　fei-re　sideN, beda　tate-me　sane-we-mi.
鍋=DAT　水　入れる-CVB　沸く-IMPF.PART　間　麺　引く-CVB　長く伸ばす-CAUS-IMPF
鍋に水を入れて、沸く間、麺を引き伸ばす。

(22) beda=we　meji'　meji'　sane-we-me　dyuriwe-Xei.
麺=ACC　少し　少し　長く伸ばす-CAUS-CVB　始める-PFV
麺を少し長く伸ばし始めた。

(23) GolmiN　meji' meji'　sane-we-re,　Gale=de　uχu -maqe　GolmiN
長い　少し 少し　長く伸ばす-CAUS-IMPF.PART　手=DAT　巻く-CVB　長い
tate-mi.
引く-IMPF
長く少し引き伸ばす、手に巻いてから長く引き伸ばす。

(24) GolmiN　tate-maqe,　meceN=de　maxte-mi.
長い　引く-CVB　鍋=DAT　放る-IMPF
長く引いてから、鍋に入れる。

(25) beda　uru-Xe　amele ,　feske=de　saχuruN　muku'　tewe-maqe ,
麺　熟する-PFV.PART　後　鉢=DAT　冷たい　水　入れる-CVB
beda=we　saχuruN muku'=de　xere-me　gya-mi.
麺=ACC　冷たい　水=DAT　すくい上げる-CVB　取る-IMPF
麺がゆで上がった後、鉢に冷たい水を入れて、麺を冷たい水にすくい上げて取る。

(26) beda　are-me　waje-Xei.
麺　作る-CVB　終わる-PFV
麺を作り終わった。

[6] 大体 10 分間そのまま置く。

写真 2（左）と写真 3（右）: (22)-(24)の工程で、麺を長く引き伸ばす様子（筆者撮影）

(27) te　tate-re　beda=maqe　je-re　syogu　are-mi.
今　引く-IMPF.PART　麺=COM　食べる-IMPF.PART　おかず　作る-IMPF
今（から）、手延べ麺と一緒に食べるおかずを作る。

(28) yelaN　χaciN　syogu　are-mi.
三　種類　おかず　作る-IMPF
三種類のおかずを作る。

(29) gyaŋe#du syogu,　semkele syogu ,　umχaN famidoru syogu.
ササゲ　おかず　ニラ　おかず　卵　トマト　おかず
ササゲのおかず、ニラのおかず、卵とトマトのおかず。

(30) te　eme χaciN　syogu　are-mi.　gyaŋe#du syogu　are-mi.
今　一　種類　おかず　作る-IMPF　ササゲ　おかず　作る-IMPF
今（から）一種類目のおかずを作る。ササゲのおかずを作る。

(31) neneme,　muku'=de　gyaŋe#du=we　eme faleN　buju-mi.
先に　水=DAT　ササゲ=ACC　しばらく　煮る-IMPF
先に水でササゲをしばらく煮る。

(32) tuku-me　waje-me↑,eme faleN　fei-we-maqe　fila=de　tici-we-me　gya-mi.
そうする-CVB 終わる-CVB　しばらく　沸く-CAUS-CVB　皿=DAT　出る-CAUS-CVB　取る-IMPF
煮えたら、しばらく沸かして皿に出す。

(33) tici-we-me　gya-Xe　gyaŋe#du=we　ajige　ajige　furu-mi.
出る-CAUS-CVB　取る-PFV.PART　ササゲ=ACC　小さい 小さい　刻む-IMPF
出したササゲを細かく切る。

(34) χoniN yale　ye　yeχaN yale=we　ajige　ajige　furu-mi.
羊　肉　や　牛　肉=ACC　小さい 小さい　刻む-IMPF
羊肉や牛肉を細かく切る。

(35) lawdu　qomsu=we　daljile=qu..
多い　少ない=ACC　関係する=IMPF.NEG

多いか少ないかは構わない。

(36) seŋe#jyaŋe, ulu, cyuNjyo, famidoru, swaNda gumu ajige ajige furu-mi.
生姜 ネギ ピーマン トマト ニンニク すべて 小さい 小さい 刻む-IMPF
生姜、ネギ、ピーマン、トマト、ニンニクをすべて細かく切る。

(37) uχuli' syogu=we eme fila syogu=we gumu furu-me waje-Xei.
すべて おかず=ACC 一 皿 おかず=ACC 全部 刻む-CVB 終わる-PFV
一皿目のおかずを全部切り終わった。

(38) te taχse-mi.
今 炒める-IMPF
今（から）炒める。

(39) meceN=we serenewe-mi.
鍋=ACC 温める-IMPF
鍋を温める。

(40) nimeŋe dolu-me, fei-we-maqe, seŋe#jyaŋe neneme seNda-mi.
油 入れる-CVB 沸く-CAUS-CVB 生姜 先に 置く-IMPF
油を入れて沸かせて、生姜を先に入れる。

(41) tuku-me↑, yale seNda-mi.
そうする-CVB 肉 置く-IMPF
そして、肉を入れる。

(42) eme faleN taχse-re, jyaŋe#yeu, lyau#jiu, ba#jyau, χwa#jyau,
しばらく 炒める-IMPF.PART 醤油 料理酒 八角 コショウ
eNbade dolu-me taχse-mi.
一緒に 入れる-CVB 炒める-IMPF
しばらく炒める、醤油、料理酒、八角、コショウを一緒に入れて炒める。

(43) yale taχse-me waje-Xe waje-Xe amele, ulu dolu-me taχse -mi.
肉 炒める-CVB 終わる-PFV.PART 終わる-PFV.PART 後 ネギ 入れる-CVB 炒める-IMPF
肉を炒め終わった後、ネギを入れて炒める。

(44) tuku-maqe, famidoru dolu-me taχse-mi.
そうする-CVB トマト 入れる-CVB 炒める-IMPF
そして、トマトを入れて炒める。

(45) eme faleN taχse-maqe, gyaŋe#du dolu-me taχse-mi.
しばらく 炒める-CVB ササゲ 入れる-CVB 炒める-IMPF
しばらく炒めて、ササゲを入れて炒める。

(46) tuku-me wajeme, cyuNjyo dolu-me taχse-re↑, uru-re χaNci
そうする-CVB 後で ピーマン 入れる-CVB 炒める-IMPF.PART 熟する-IMPF.PART 近い
muku' meji' sewde-maqe, swaNda dolu-me taχse-maqe, cwaN#bu gya-re
水 少し 垂らす-CVB ニンニク 置く-CVB 炒める-CVB 全部 取る-IMPF.PART
fila=de dolu-mi.
皿=DAT 入れる-IMPF

そして、ピーマンを入れて炒める。でき上がりまぎわに水を少し入れて、にんにくも入れて炒めてから、全部取って皿に入れる。

(47) eraŋe gyaŋe#du syogu are-me waje-mi.
このように ササゲ おかず 作る-CVB 終わる-IMPF
このようにササゲのおかずが作り終わる。

(48) jai χaciN syogu are-mi. semkele syogu.
次 種類 おかず 作る-IMPF ニラ おかず
次の種類のおかずを作る。ニラのおかず。

(49) semkele cyuNjyo=we ajige ajige furu-maqe, taχse-mi.
ニラ ピーマン=ACC 小さい 小さい 切る-CVB 炒める-IMPF
ニラ、ピーマンを細かく切って、炒める。

(50) yale seNda-mi seme o-mi, seNda=qu seme o-mi.
肉 置く-IMPF と なる-IMPF 置く=IMPF.NEG と なる-IMPF
肉を入れてもいいし、入れなくてもいい。

(51) bi yale seNda=qu are-me↑, amtiŋe.
1.SG 肉 置く=IMPF.NEG 作る-CVB 美味しい
私は肉を入れないで作ると、おいしい。

(52) meceN=we serenewe -maqe, nimeŋe dolu-mi.
鍋=ACC 温める-CVB 油 入れる-IMPF
鍋を乾かしてから、油を入れる。

(53) nimeŋe dolu-me fei-Xe amele, semkele ye cyuNjyo eNbade
油 入れる-CVB 沸かす-PFV.PART 後 ニラ や ピーマン 一緒に
dolu-maqe taχse-re↑, fila=de gya-me dolu-me↑ da↑, waje-Xei.
入れる-CVB 炒める-IMPF.PART 皿=DAT 取る-CVB 入れる-CVB PRT 終わる-PFV
油を入れてあたためた後、ニラやピーマンを一緒に入れて炒める。皿に取り入れると、終わった。

(54) yela-ci χaciN syogu are-mi.
三-ON 種類 おかず 作る-IMPF
三番目の種類のおかずを作る。

(55) umχaN ye famidoru syogu are-mi.
卵 と トマト おかず 作る-IMPF
卵とトマトのおかずを作る。

(56) famidoru aNbu' ajige gumu o-mi.
トマト 大きい 小さい すべて なる-IMPF
トマトが大きいか小さいかは大丈夫だ。

(57) umχaN=we=ni↑ ju yelaN seNda-me gele o-mi.
卵=ACC=TOP ニ 三 置く-CVB も なる-IMPF
卵は二個でも三個でもどちらでもいい。

(58) famidoru=we=ni↑　　furu-mi.
トマト=ACC=TOP　　刻む-IMPF
トマトを切る。

(59) umχaN=we=ni↑　moru=de　χale-maqe　seNda-mi.　qoχtu-mi.
卵=ACC=TOP　　椀=DAT　割る-CVB　置く-IMPF　　かき混ぜる-IMPF
卵を椀に割って入れる。かき混ぜる。

(60) meceN serenewe-mi.
鍋　　温める-IMPF
鍋を温める。

(61) tuku-maqe　　nimeŋe　dolu-me　　fei-we-re,　　umχaN=we=ni↑　meceN
そうする-CVB　油　　入れる-CVB　沸く-CAUS-IMPF.PART　卵=ACC=TOP　　鍋
dolu-me　　qoχtu-maqe,　　famidoru　dolu-maqe　taχse-re↑,　　meji　dafsuN
入れる-CVB　かき混ぜる-CVB　トマト　　入れる-CVB　炒める-IMPF.PART　少し　塩
seNda-me　taχse-mi.
置く-CVB　炒める-IMPF
そして、油を入れてあたためる。卵を鍋の中に入れてかき混ぜてから、トマトを入れて炒める。少し塩を入れて炒める。

(62) waje-Xe　　amele,　aji'　fila=de　gya-mi .
終わる-PFV.PART　後　　小さい 皿=DAT　取る-IMPF
終わった後、小さい皿に取る。

(63) waje-Xei.
終わる-PFV
終わった。

写真 4：できあがった手打ちうどん
それぞれ、麺（左下）、ササゲのおかず（左上）、ニラのおかず（右下）、卵とトマトのおかず（右上）である。（筆者撮影）

4.2 faleXe eweN（シベ風パン）

fale-Xe　　eweN
発酵する-PFV.PART　パン
発酵したパン

(1) feske=de　olχuN　uwa　dolu-me,　uwada　seNda-re,
鉢=DAT　乾いた　小麦粉　入れる-CVB　麺のもと[7]　置く-IMPF.PART
boloqu　muku'=yi　uwa　fale-we-mi.
ぬるい　水=INS　小麦粉　発酵する-CAUS-IMPF
鉢の中に乾いた小麦粉を入れて、麺のもとを入れる、ぬるま湯で小麦粉を発酵させる。

(2) cimare=de　ye-me↑　　uwa　acewe-mi.
明日=DAT　起き上がる-CVB　小麦粉　混ぜ合わせる-IMPF
翌日にふくらんでいたら小麦粉を混ぜる。

(3) suda　meji'　seNda-mi.　lawdu　seNda-me↑　uyaN　o-mi.
重曹　少し　置く-IMPF　たくさん　置く-CVB　柔らかい　なる-IMPF
重曹を少し入れる。たくさん入れると柔らかくなる。

(4) boloqu　muku'=yi　uwa　acewe-mi.
ぬるい　水=INS　小麦粉　混ぜ合わせる-IMPF
ぬるま湯で小麦粉を混ぜる。

(5) saχuruN　muku'=yi　acewe-me↑　　syaN　waqe.
冷たい　水=INS　混ぜ合わせる-CVB　良い　ではない
冷たい水で混ぜると良くない。

(6) boloqu　muku'=yi　uwa　acewe-me↑　　uwa　syaN　ye-mi.
ぬるい　水=INS　小麦粉　混ぜ合わせる-CVB　小麦粉　良く　起き上がる-IMPF
ぬるま湯で小麦粉を混ぜると、小麦粉が良くふくらむ。

(7) eme faleN　seNda-re↑,　ye-me↑,　eweN　are-mi.[8]
しばらく　置く-IMPF.PART　起き上がる-CVB　パン　作る-IMPF
しばらく置く。ふくらんでから、（シベ風）パンを作る。

(8) uwa　fale-me　waje-me↑,　nuŋu=de=ni↑　feske=we　weNke-mi.
小麦粉　発酵する-CVB　終わる-CVB　上=DAT=TOP　鉢=ACC　かぶせる-IMPF
小麦粉が発酵したら、上に鉢をかぶせる。

(9) eme dyowuru　yela-we-re,　cimare=de　tere　feske　uwada
一　夜　置いておく-CAUS-IMPF.PART　明日=DAT　その　鉢　麺のもと
nuŋu=de=ni↑, moru=de　eme meji'　suda　seNda-re,　muku' meji'　dolu-me
上=DAT=TOP　椀=DAT　一　少し　重曹　置く-IMPF.PART　水　少し　入れる-CVB

[7] 「麺のもと」というのは、次にシベ風パンを作る時のために残しておいた生地のことである。生地を発酵させるために使われるもので、シベ風パンを作る際には、毎回発酵した生地からこぶしの大きさほどの生地を残しておく。
[8] (2)-(7)で話した内容は前日の夜生地を発酵させる作業ではなく、翌日朝の作業である。

uyaN　erange　qoχtu-maqe,　te　uwa=de　dolu-maqe　ijyale-mi.
柔らかい　こんな　かき混ぜる-CVB　今　小麦粉=DAT　入れる-CVB　こねる-IMPF
一晩置く。翌日、その鉢の麺のもとの上に、椀に少し重曹を入れ、水も少し入れてから柔らかくこのようにかき混ぜてから、小麦粉に入れてこねる。

(10) ijyale-re　eriN=de=ni↑　boloqu　muku'=yi　ijyale-mi.
こねる-IMPF.PART　時=DAT=TOP　ぬるい　水=INS　こねる-IMPF
こねる時には、ぬるま湯でこねる。

(11) lawdu muku' na, qomsu muku' daljile=qu,　uwa=we　ta-me　ijyale-mi.
多い　水　Q　少ない 水　関係する=IMPF.NEG　小麦粉=ACC　見る-CVB　こねる-IMPF
たくさんの水か、少ない水かは構わなく、小麦粉を見ながらこねる。

(12) saχuruN　muku'　dawele　syaN　waqe.　galwaŋe.
冷たい　水　あまり　良い　ではない　良くない
冷たい水はあまり良くない。良くない。

(13) ijyale-me　waje-Xei.
こねる-CVB　終わる-PFV
こね終わった。

(14) feske=de　weNke-maqe,　eme faleN[9]　seNda-re↑,　ye-me↑,
鉢=DAT　かぶせる-CVB　しばらく　置く-IMPF.PART　起き上がる-CVB
fale-Xe　eweN　are-me　dyuriwe-mi.
発酵する-PFV.PART　パン　作る-CVB　始める-IMPF
鉢にかぶせて、しばらく置く。ふくらんでからシベ風パンを作り始める。

(15) mei#ci=we　li-re↑,　piŋe#go=we　seNda-maqe　serenewe-mi.
ガス=ACC　開ける-IMPF.PART　平鍋=ACC　置く-CVB　温める-IMPF
ガスを開ける（火をつける）。平鍋を置いて温める。

(16) nimeŋe　iji-mi.
油　塗る-IMPF
油をひく。

(17) feske=deri'　uwa　ame　gada　gya-maqe,　fyaNlegaN=de　seNda-re,　gada
鉢=ABL　小麦粉　大きい　かたまり　取る-CVB　麺台=DAT　置く-IMPF.PART　かたまり
are-me　ijyale-maqe,　bire-maqe,　bire-me　aNbu'　sane-we-me
作る-CVB　こねる-CVB　麺棒で伸ばす-CVB　麺棒で伸ばす-CVB　大きい　伸ばす-CAUS-CVB
muxuliN=we　aNbu'　sane-we-re,　fyaNlegaN　ping#guo=de
丸い=ACC　大きい　伸ばす-CAUS-IMPF.PART　麺台　平鍋=DAT
seNda-me　late-we-mi.
置く-CVB　くっつく-CAUS-CVB
鉢から生地の大きいかたまりを取って、麺台に置く。そのかたまりを作ってこねて、麺棒で伸ばして、大きく伸ばして丸く伸ばし、麺台（から）平鍋に入れてくっつかせる。

[9] 約 1 時間そのまま置いておく。

写真 5：伸ばしたシベ風パン

写真 6：平鍋にくっつけたシベ風パン

（いずれも筆者撮影）

(18) late-we-me↑ yelχa tici-me da↑, jai fyaN unyale-mi.
くっつく-CAUS-CVB 花 出る-CVB PRT 次 側 ひっくり返す-IMPF
くっつかせて焦げ目が出たら、次の面をひっくり返す。

(19) eme faleN yela-me↑, gele eme gada feske=deri gya-mi.
しばらく 置いておく-CVB また 一 かたまり 鉢=ABL 取る-IMPF
しばらく置いてから、もう一つのかたまりを鉢から取る。

(20) gada gya-me bile-maqe, tere sideN=de da↑, jai fyaN=we=ni↑
かたまり 取る-CVB 麺棒で伸ばす-CVB その 間-DAT PRT 次 側=ACC=TOP
unyale -mi.
ひっくり返す-IMPF
かたまりを取って麺棒で伸ばして、その間次の面にひっくり返す。

(21) tuku-me da↑ gele bire-mi.
そうする-CVB PRT また 麺棒で伸ばす-IMPF
そして、また麺棒で伸ばす。

(22) yela-ci fyaN=de=ni↑ gele unyale -mi.
三-ON 側=DAT=TOP また ひっくり返す
三番目の面ではまたひっくり返す。

(23) dui-ci fyaN=de=ni↑ uru-Xei.
四-ON 側=DAT=TOP 熟する-PFV
四番目の面では、でき上がった。

(24) gya-maqe jai eme late-we-mi.
取る-CVB 次 一 くっつく-CAUS-IMPF
取ってから次の一つをくっつかせる。

(25) moN　　siwe’　uksuru　fale-Xe　　eweN=we　eraŋe　are-mi.
1.PL.EXCL　シベ　族　　発酵する-PFV.PART　パン=ACC　こんな　作る-IMPF
私たちシベ族はシベ風パンをこんな風に作る。

写真 7：できあがったシベ風パン
（筆者撮影）

参考文献

池上二良（1989）「ツングース諸語」亀井孝・河野六郎・千野栄一（編）『言語学大辞典』第 2 巻：1058-1083, 三省堂

久保智之（1993）「シベ語（満洲語口語）音韻論のための覚え書き―語末に[ɔ]が出現するいくつかの場合―」『言語文化接触に関する研究』5：25-43, 東京外国語大学アジア・アフリカ言語文化研究所

久保智之・児倉徳和・庄声（2011a）『シベ語の基礎』東京外国語大学アジア・アフリカ言語文化研究所

久保智之・児倉徳和・庄声（2011b）『シベ語語彙集』東京外国語大学アジア・アフリカ言語文化研究所

児倉徳和（2007）「シベ語」中山俊秀・山越康裕（編）『文法を描く 2：フィールドワークに基づく諸言語の文法スケッチ』: 131-157, 東京外国語大学アジア・アフリカ言語文化研究所

津曲敏郎（2002）『満洲語入門 20 講』大学書林

服部四郎・山本謙吾（1969）「満洲語の音韻の体系と構造」山本謙吾（編）『満洲語口語基礎語彙集』: 11-32, 東京外国語大学アジア・アフリカ言語文化研究所

王敵非（2008）「察布查尔锡伯语文现状调查」『満語研究』2008 年 2 期

Sibe Texts：How to Cook *Tatere beda* and *Falexe eweN*

Xun JIA
(Graduate School of Letters, Hokkaido University)

This paper aims to present two texts of Sibe (one of the Tungusic languages) with grammatical analysis. These texts were documented by the author from August 28 to September 10, 2013 in Urumqi, Xinjiang Uyghur Autonomous Region, China. The native informant of these texts is Mrs. Xiang Yuan, who was born in the First Village of Chabucha'er Sibe Autonomous County in 1948. The first text is a cooking manual of a traditional Sibe food called *Tatere beda*, which is a kind of hand-made noodles. And the second text is also a cooking manual of *FaleXe eweN*, a traditional pancake made from wheat flour.

（ジャ・シュン　jia_xun2006@yahoo.co.jp）