



| | |
|------------------|---|
| Title | シベ語テキスト：手延べ麺とシベ風パンの作り方 |
| Author(s) | 郊, 勳 |
| 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](#)

[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 勳

(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、満洲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きている。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歳以下の方は、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ます。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ます。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ブチャル・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、チャブチャル・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 新疆チャブチャル・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 ↑ sayuruN 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 oju³=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 faleN⁴ 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 ↑, siwerekere⁵ are-mi.
 そう なる-CVB 後で シウエレケ 作る-IMPF
 そして、後でシウエレケを作る。
- (13) te siwerekere are-me dyuriwe-mi.
 今 シウエレケ 作る-CVB 始める- IMPF
 今 (から) シウエレケを作り始める。
- (14) uwa=we te sane-we-mi. siwerekere are-me dyuriwe-mi.
 小麦粉=ACC 今 長く伸ばす-CAUS- IMPF シウエレケ 作る-CVB 始める- IMPF
 生地を今 (から) 長く伸ばす。シウエレケを作り始める。
- (15) uwa=we muxuliN GolmiN doḡuru-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) siwerekere are-me, muxuliN seNda-mi.
 シウエレケ 作る-CVB 丸い 置く-IMPF
 シウエレケを作って、丸く置く。
- (17) eme jirxe=we waje-me ↑, ere nuḡu=de=ni ↑ nimeḡe 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, nimeḡe 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) nimeḡe iji=qu o-me ↑, late-mi.
 油 塗る=IMPF.NEG なる-CVB くつつく-IMPF
 油を塗らないと、くつつく。

⁴ 約 15 分間置く。

⁵ siwerekere 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) nimeje 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 xaciN syogu are-mi.
 三 種類 おかず 作る-IMPF
 三種類のおかずを作る。
- (29) gyax#du syogu, semkele syogu, umxan 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 xaciN syogu are-mi. gyax#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 gyax#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 gyax#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) xoniN yale ye yexaN 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 コシヨウ
 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、コシヨウと一緒にに入れて炒める。
- (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 ↑, amtije.

1.SG 肉 置く=IMPF.NEG 作る-CVB 美味しい

私は肉を入れなくて作ると、おいしい。

(52) meceN=we serenewe -maqe, nimeje 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) nimeje 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 olxuN uwa dolu-me, uwada seNda-re,
鉢=DAT 乾いた 小麦粉 入れる-CVB 麵のもと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、麵のもとを入れる、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なら小麦粉を混ぜる。
- (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) saxuruN 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 ↑, nuju=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 麵のもと
nuju=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 「麵のもと」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 qoxtu-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

一晚置く。翌日、その鉢の麺のものの上に、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

たくさん水か、少ない水かは構わなく、小麦粉を見ながらこねる。

(12) sayuruN muku' dawele syaN waqe. galwaje.

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 faleN⁹ 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 ↑, piqe#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) nimeqe 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 くつつく-CAUS-CVB

鉢から生地の大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) 平鍋に入れてくつつかせる。

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 ↑ yelɣa tici-me da ↑, jai fyaN unyale-mi.
くつつく-CAUS-CVB 花 出る-CVB PRT 次 側 ひっくり返す-IMPF
くつ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 ー 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 ー くつつく-CAUS-IMPF
取ってから次の一つをくつつかせる。

- (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する。



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.

(ジヤ・シユン jia_xun2006@yahoo.co.jp)