

# 在鸣门 第 83 期



## 新年快乐！蛇年大吉！

新年明けましておめでとうございます！

正月

お正月

中日两国是一衣带水的邻邦，文化风俗也比较相近。两国都有“正月”一说，但和日本不同的是，中国人庆祝的是农历正月，在日语中叫做“旧正月”，中文叫“春节”。中国人很爱红色，春节到来一片红，大街小巷都会挂上国旗和红灯笼。另外家家户户都会在门口贴春联和福字，并且福字会倒着贴上，预示着“福到家门”。





中日両国は一衣帯水であり文化や習慣も似ており、両国とも「お正月」があります。しかし、中国は日本と違って旧暦でお正月を祝います。日本語では「旧正月」と言いますが、中国語では「春節」と言います。中国人は赤が好きな国民です。春節が来ると、どこもかしこも「赤」一色になり、大通りから小さな路地に至るまで、街じゅうに国旗と赤い灯籠が掲げられます。また、どの家の玄関にも、「春聯（めでたい文句や縁起の良い言葉が描かれた赤い紙）」と「福」の字が貼られます。「福」の字は、天地逆さまに貼られます。これは、「逆さま」を表す「倒」と、「来る」を意味する「到」が同音であることを引っかけ、「福到了（福が来る）」とする一種の縁かつぎです。

在我的家乡，过年有吃糯米粑的习惯。糯米粑是一种类似于日本“お餅”的食物，做法是将糯米和大米按一定比例混合，然后倒入水盖过米即可，等到米粒泡软后将其蒸熟，然后倒入大砵，用大木锤捶打至黏糊状，最后捞出做成圆形饼状，自然风干后，糯米粑那就成型了。吃法也有很多种，蒸煮煎炸都可行，但我最喜欢的是放在炭火上烤熟的糯米粑，蘸上白糖一起吃特别美味。

私の故郷ではお正月に「糯米粑」を食べる習慣があります。「糯米粑」は日本のお餅に似ている食べ物で、もち米と米とを一定の割合で混ぜ、米の





量に応じた水に浸して、軟らかくなってから蒸します。その後、出来上がったものを臼に入れ、杵でやわらかくなるまで練り、それから丸い形のお餅を作って、自然に乾燥しできたものが「糯米粿」です。食べ方もいろいろあります。蒸したり、煮たり、焼いたり、フライしたりなど、その中で、私が一番好きなのは炭火で焼いた「糯米粿」で、砂糖をつけて食

べると美味しいです。

中国人非常重视除夕夜的年夜饭，全家人聚在大圆桌上吃饭它，象征着幸福团圆。但是在我的家乡，按照土家族的风俗习惯团圆饭不是在除夕晚上吃，而是在除夕的大清早6点开吃，一边吃着天也就慢慢变亮，预示着来年的日子越来越好。在中国南方，过年不一定每家每户都吃饺子，但是几乎家家都会吃鱼，期待年年有余。



中国人は大晦日の夕食（「年夜饭」と言う）をたいへん重要視している。家族全員が円卓に揃い食べるこ

とは一家団欒と幸せの象徴です。しかし、私の故郷では、団欒の食事は大晦日の夜ではなくて、大晦日の朝です。朝6時から食べ始め、食べるうちに空が明るくなることは、来年はますます豊かになるということを示します。南方の春節では、どの家でも餃子を食べるわけではありませんが、魚は必ず一匹、用意します。しかし、この魚で作った料理は、一回だけできれいに食べてはいけません。これは中国語の発音で、「魚」は「余」と似ており、魚が余ると翌年は金銭的に余る（余裕ができる）という大吉の意味になるからです。



另外，除夕夜央视一套的春节联欢晚会也是过年不可错过的节目，就像日本NHK电视台每年的除夕夜都会播放的红白歌战一样。

そして、中国中央电视台CCTV1の「春節聯歡晚会」も大晦日に不可欠の番組で、日本のNHKで、毎年大

晦日に必ず放送される「紅白歌合戦」と同じものです。

所属：鳴門市観光振興課

地址：鳴門市撫養町南浜字東浜 170  
(〒772 - 8501)

TEL: 088 - 684 - 1746

FAX: 088 - 684 - 1339

E-mail: [kokusai@city.naruto.lg.jp](mailto:kokusai@city.naruto.lg.jp)

编辑：龙腾蛟