

《文化・風習で学ぶ中国語》

游开封 品灌汤小笼包

本期节目中李亚媛和张宇鹏展开河南开封之旅，尝试了开封的传统美食灌汤小笼包，感受古都风采，并学习如何制作灌汤包。

ミニ知識（開封市）

開封は中華人民共和国河南省東部に位置する、中国でも最も歴史が古い都市の一つであり、歴史上幾度も首都（北宋、魏等で）とされた。11世紀から12世紀にかけて世界最大級の都市であった。他の歴史ある都市である西安、北京、洛陽、南京、杭州、安陽、鄭州とともに八大古都と呼ばれる。



视频链接:

<http://tv.cctv.com/2011/01/04/VIDE1LmorQNhMW4j4j1asqOB110104.shtml?spm=0.PirabaFKqUzi.0.0>

--本集语言点--

越・・・・・・・・越・・・・・・・・

(…であればあるほどますます…だ)

<用法> 用于表达“程度随着情况的发展而变化”。

例文： 我现在越听越好奇了。

我对中国的传统小吃越来越着迷了。

我觉得越难越有挑战性。

这幅画越看越好看。

请你用（“越……越……”）造句（2个）

口诀

（（九九のように）口ずさんで覚えるように作られた語句，口訣）

释义：根据事物的内容要点编成的便于背诵的语句。

例文：他告诉我一个珠算口诀（彼は私に珠算の口訣を教えてくれた。）。

当他经过我身边时，我听到他正在背诵乘法口诀表。

（乘法口诀表）

1×1=1								
1×2=2	2×2=4							
1×3=3	2×3=6	3×3=9						
1×4=4	2×4=8	3×4=12	4×4=16					
1×5=5	2×5=10	3×5=15	4×5=20	5×5=25				
1×6=6	2×6=12	3×6=18	4×6=24	5×6=30	6×6=36			
1×7=7	2×7=14	3×7=21	4×7=28	5×7=35	6×7=42	7×7=49		
1×8=8	2×8=16	3×8=24	4×8=32	5×8=40	6×8=48	7×8=56	8×8=64	
1×9=9	2×9=18	3×9=27	4×9=36	5×9=45	6×9=54	7×9=63	8×9=72	9×9=81

请你用（口诀）造句（2个）

（質問応答）

- 1.许多来河南开封游玩的人第一个想法就是尝尝当地的小吃，请问大家首选品尝的是当地的哪种小吃呢？
- 2.开封的灌汤小笼包“提起来像灯笼，放下来象菊花”，这有什么说法吗？
- 3.吃开封的灌汤小笼包有什么口诀？
- 4.灌汤包有哪些特点？
- 5.制作灌汤包的第一步是什么？做这一步的作用是什么？
- 6.灌汤包的包子褶一般有多少褶（褶：しわという意味です）？
- 7.你吃过中国的哪些小吃？

（本节完）



(解答参考例)

1. 灌汤小笼包。
2. 灯笼是中国特有的传统用品，高高挂起的红灯笼象征着团圆喜庆，菊花象征着吉祥长寿，而且它还是开封的市花。所以说灌汤包是文化与美食相结合的经典食品。
3. 轻轻提，慢慢移，先开窗，后喝汤，一口光，满口香。
4. 皮薄馅儿大，汤、馅儿分开，软嫩鲜香。
5. 摔面，摔面的作用在于使面更有弹性，更加的光滑。这样才能保证薄薄的面皮包上汤、馅儿之后不容易破。
6. 18-22 褶。
7. (自由发挥题)