

高职高专日语教材



总主编：聂中华

初级日语阅读

(二)

主 编：陈 红 副主编：张晓东



 华东理工大学出版社
EAST CHINA UNIVERSITY OF SCIENCE AND TECHNOLOGY PRESS

高职高专日语教材

初级日语阅读

总主编 聂中华

第二册

主 编 陈 红

副主编 张晓东

华东理工大学出版社

图书在版编目(CIP)数据

初级日语阅读/聂中华编著. —上海: 华东理工大学出版社,
2008.12

ISBN 978-7-5628-2250-9

I. 日… II. 聂… III. 日语-阅读-高等学校-教学 IV. H369.6

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2008)第 099218 号

初级日语阅读(第二册)(含 MP3 光盘)

编 著 / 聂中华

策划编辑 / 陈勤

责任编辑 / 常海霞

责任校对 / 华校

封面设计 / 戚亮轩

插 图 / 周洁

出版发行 / 华东理工大学出版社

地址: 上海市梅陇路 130 号, 200237

电话: (021) 64250306 (营销部)

(021) 64252717 (编辑部)

传真: (021) 64252707

网址: www.hdlgpress.com.cn

印 刷 / 江苏句容市排印厂

开 本 / 890mm × 1240mm 1/32

印 张 / 8

字 数 / 345 千字

版 次 / 2008 年 12 月第 1 版

印 次 / 2008 年 12 月第 1 次

印 数 / 1—8050 册

书 号 / ISBN 978-7-5628-2250-9/H. 686

定 价 / 20.00 元

(本书如有印装质量问题, 请到出版社营销部调换)

前言

读书的方式有两种：一是静心读，二是休闲读。

静心读就是静下心来静静的读。古时的文人骚客每每在读重要的书籍之前都要沐浴更衣。表面上看这只是一种仪式，但其真正的作用就是为了求得心静。

——举行仪式表示诚意和诚意。一个人如果诚心诚意的去读书，心自然就会静下来。

——经过沐浴更衣，身体就放松了，身体放松了心就更容易静下来。

心静下来，读书就开始了。

心静下来，书就能读出味道来。

书只有读出味道来，书才算读好。

所以，只有静心的读书，才是真正的读书；也只有静心的读书，书中才能读出黄金屋，书中才能读出颜如玉。

但是，人不能总是这样静心的去读书。

一方面这样读书很辛苦；另一方面对现今的多数人来说，读书只是对其工作和生活的一种补充，他们也只是在需要的时候才采用静心读的方式；再有，也不是所有的书都值得或需要静心去读。所以也不需要总是这样静心的去读书。

但书总是要读的。

这时的读法可以采取休闲读的方式。

休闲读，顾名思义，重点是休闲，读是其次。

这种读法对书只求其表不求深刻。这看似不妥，但实际上也没什么不好的。

对大多数人来说，读书只是对其工作和生活的一种补充，既然是补充就没有必要时时刻刻都把读书看成是一件多么神圣的事。再说这种以读书来休闲的方式总比闲聊、逛街、打麻将好得多吧。书，只要你读，总是有益的。

编者

2008年8月于浙江工商大学

目 次

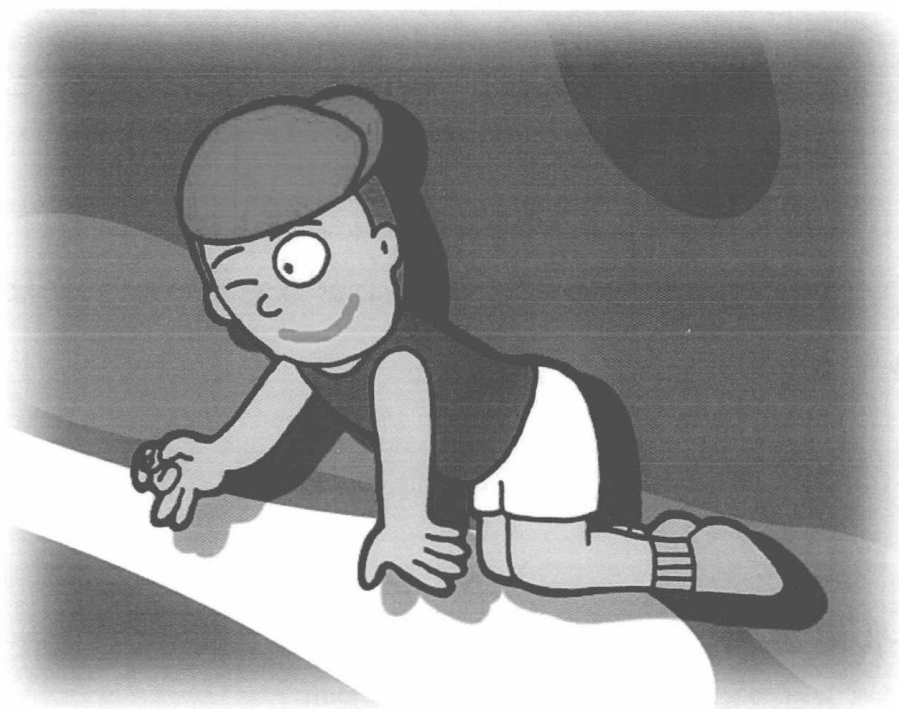
一	お金拾い	1
二	命の値段	5
三	遠めがね	9
四	借金取り	13
五	道場破り	18
六	うでじまん	24
七	あっ、家がない	30
八	かけっこくらべ	34
九	追いはぎ	39
十	金庫どろぼう	43
十一	どろぼうよけ	46
十二	なんまいだあ	52
十三	真昼のゆうれい	56
十四	雪女	60
十五	ゆうれいの命	65
十六	ねこの声色	70
十七	たこの計略	74

十 八	火事見まい……………	79
十 九	見世物……………	84
二 十	花売り……………	88
二十一	化け物のお礼……………	93
二十二	墓をあらず怪物……………	97
二十三	立ち上がったがい骨……………	101
二十四	地の底から……………	106
二十五	年のちがうゆうれい……………	110
二十六	役に立つゆうれい……………	114
二十七	見てはいけない……………	118
二十八	立ち上がる死体……………	122
二十九	死人の手が……………	126
三 十	吉六虫……………	130
三十一	かんおけから出た女……………	134
三十二	怪談会の夜……………	138
三十三	八幡のやぶ知らず……………	142
三十四	顔が牛やおにに……………	146
三十五	はえになったお玉……………	150
三十六	公平の最期……………	155
三十七	すもうというの人形……………	159
三十八	どろぼうぎつね……………	163
三十九	天から降って来た男……………	167

四 十	ぬけ首……………	171
四十一	雲から死体が……………	175
四十二	便所から消えた男……………	179
四十三	石になった男……………	184
四十四	うちわのような手……………	188
四十五	ゆうれいをにて食べた……………	192
四十六	嘘の種……………	196
四十七	七の字……………	200
四十八	あんどん……………	206
四十九	鬼は外……………	210
五 十	そそっかしい爺……………	212
五十一	手おくれ……………	217
五十二	嘘つく槍……………	222
五十三	自分をわすれる……………	228
五十四	つんぼ……………	233
五十五	雨乞い……………	236
五十六	留守……………	241
五十七	大工さ……………	246
五十八	鎌を忘れたところ……………	249
五十九	大力くらべ……………	253
六 十	犬の目玉……………	257
六十一	お寺の児……………	261

六十二	馬の毛	266
六十三	亀は万年	270
六十四	貧乏神	274
六十五	涎がこぼれる	278
六十六	あわて者	282
六十七	鯛の煎じ滓	285
六十八	鼠の名作	289
六十九	満腹	295
七十	最後の嘘	298
七十一	猿が似ている	304
七十二	茄子	308
七十三	ふたを取らずに	311

— ^{かねひろ} お金拾い



^{かね ひろ}
「お金を拾うのはいいもんじゃ。」

^{ひろ}
「おれはまだ拾ったことがないんだが、そんなにいいものかい？」

ともだちからそれを聞いた男、家にもどって、そんなにうれしいならやってみようと思い、自分のお金をほうり投げました。

「あれ、どこへ行っちゃった？」

お金はころころ転がって、見えなくなっていました。

「あの金がないと困るんだよ。ありやうや、ここにもない…こっちにもない。」

半刻も探して、ようやくお金を見つけました。

「ああ、あった！よかった。ほんとにお金を拾うというのはいいもんだ。」

难词注解：

ほうり投げる（ほうりなげる）：向远处抛出。

ころころ転がる（ころころころがる）：叽里咕噜地滚。

快乐译站：

拾 金

“捡到钱真是好啊。”

“我还没有捡到过钱呢，真的感觉那么好吗？”

有一个人从朋友那听说此事，回家以后一直想：如果捡到钱真让人那么快活的话，就试一下好了。于是把自己的钱往远处抛出去。

“哎哟，扔到哪里去了啊？”

钱咕噜咕噜地滚走不见了。

“如果没了钱就让人为难了啊。哎呀哎呀，这里也没有……这边也没有。”

找了半个小时，好不容易才找回了钱。

“啊，找到了！太好了！原来捡到钱的感觉真的很好啊。”

文化采风：

日本的寿司

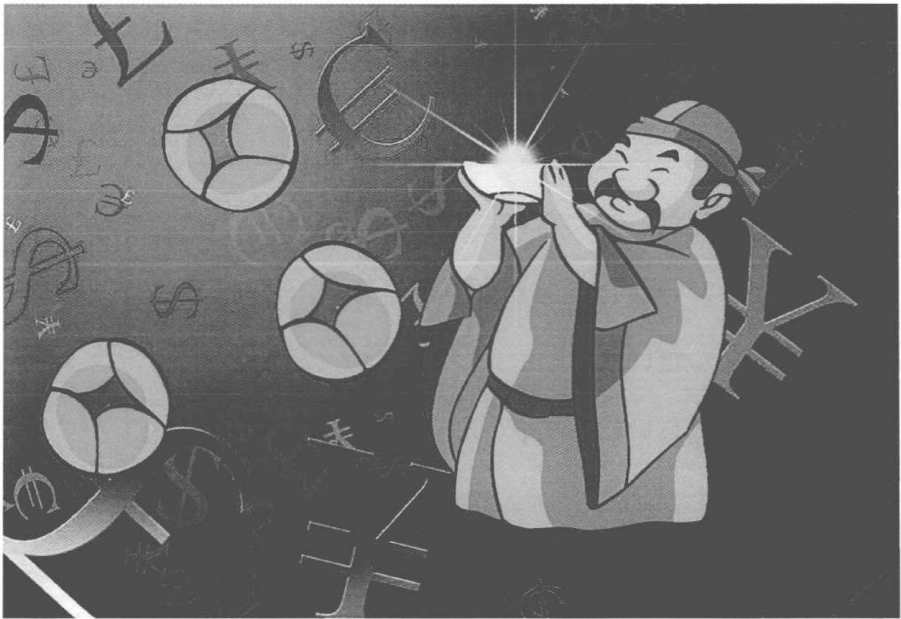
可以说在日本没有不喜欢吃寿司的人，寿司已经成为日本料理的代表。“すし”用汉字可以表示为“鲰”、“酢”、“寿司”，是以带酸味的米饭为原料的日本特有的食品。据记载寿司在一千多年以前就已经出现了，不过当时的寿司与现在的截然不同。当时为了储藏

鱼肉，先将鱼用盐腌制，然后加热使其带有酸味，所以最初的寿司是鱼肉和贝类，并不加入米饭。

在寿司中加入米饭是在 17 世纪初，鱼肉中加入热米饭可以加快发酵速度，味道也发生了变化。发酵好了以后将米饭去掉，只吃鱼肉。发酵的时间因季节和材料的不同而不同，最长的需要 20 天左右。醋发明以后，就在米饭里加入醋，使米饭带有酸味，不必进行发酵了。

寿司店的出现是在 17 世纪后期至 18 世纪初，各地都形成了有名的寿司品牌。如“与兵衛”发明的“^{にぎ}握りずし”，在当时是非常奢侈的一种寿司，是江户的名吃。现在比较有名的寿司有：大阪的“すすめずし”、大分县的“みのずし”、鹿儿岛的“^{さけ}酒ずし”等。另外东京的“^{にぎ}握りずし”也仍然十分流行，是在攥好的饭团上放上生鱼片、虾等材料，与最初的寿司有很大的差别。新鲜的鱼肉和精湛的攥饭团的技术是决定“^{にぎ}握りずし”味道的主要因素。

二 命の値段



「^{はちすけ}八助、おまえはむやみに^{かね}金をほしがるが、^{いのち}命を^う売って
も金がほしいか？」

^{かね}と、^も金持^きちの^きだんなが聞きました。

「^{たいきん}ほしいなんても^てじゃねえ。^{はい}大金^{はい}が手に入るなら、こんな

いのち ひと ふた ころ
命 の 一つや二つ、なんでもねえ。 殺 されたっていいくらい
だ。」

だんなはあきれて、

「じゃあ、 せんりょう 千 両 やるから、わしはお まえ す 前 を好きなだけなぶり
ごろ 殺 しにしてやるが、いいか？」

はちすけ かんが
八 助 はちよつと 考 えて、

「だんな、 せんりょう だ 千 両 お出しになるのは たいへん 大 変 でしょう。いくら
かねも せんりょう たいきん 千 両 といやあ 大 金 だ。」

「それはわしだってつらいさ。」

「それならいいことがありますぜ。」

「ほう、なんだい？」

はんごろ ごひゃくりょう
「半 殺 しぐらいにして、 五 百 両 くれませんか。」

难词注解：

手に入る（てにはいる）：弄到手、得到。

なぶり殺し（なぶりごろし）：折磨死。

半殺し（はんごろし）：半死不活。

快乐译站：

生命的价码

一个有钱的老爷问八助，“八助，你是不是很想得到钱，为了钱可以豁出命呢？”

八助回答说：“是想啊，如果能弄到大钱，这条命算什么呢。即使被杀也无所谓。”

老爷愕然，“那么，如果给你一千两，任由我将你折磨至死，你干不干？”

“老爷，一千两可不是小数目啊，对任何一个财主来说都是巨款了。”

“对我来说确实有点吃不消。”

“那么，我有一个好办法。”

“哦，是什么呢？”

“你把我折磨得半死不活就可以了，给五百两即可。”

文化采风：

天妇罗

天妇罗，是日本料理中最常见的吃法之一，也是日本人最喜欢

的家常菜之一。

天妇罗一般常以各种鱼虾海鲜以及蘑菇、灯笼椒、莲藕、茄子、青椒、番瓜、白薯等为材料，外面裹上一层用小麦粉、鸡蛋和水调合而成的面糊，然后放进油锅内炸至焦黄后，沾粗食盐或酱油调料食用，特点是虽经油炸，但海鲜和蔬菜不油不腻，外酥里嫩，既保持了食材原有风味，又别有一番滋味，因此作为佐酒下饭的好菜，受到人们欢迎。

天妇罗的做法与中餐的炸鱼炸虾不同，面糊中小麦粉和鸡蛋以及水的比例适中，同时不要求油的温度很高，讲究荤素搭配，炸好后的天妇罗讲究视觉美观，一般摆在小竹篮内端给顾客，趣味盎然。