



ちよつと勉強室 NO22

今回のテーマは **中国料理** を知る。

(1) 中国四千年の歴史…

世界3大料理の一つに数えられる中国料理は、4千年の歴史が詰まっているといわれています。特徴としては、油の使い方が巧みで、殆どの料理に使用されています。また、材料の範囲が広く、頭から足のみならず、内臓までなんでも巧く使いこなし、無駄がありません。更に、広い国土のため、食材の運搬上の都合から乾物が多く、高級食材とされる物もあります。

調理器具は少なく、鍋子(グウオズ 中華鍋)と鉄勺(ティエジャオ 玉じゃくし)、炸鏈(チャーレン 穴じゃくし)があれば、殆どの料理をこなすことができます。また、食器の模様によくみられる龍の模様は「天子」、鳳凰は「皇后」の紋章で、「喜」が2つ並んだ字は、文字通り喜びを二つ重ねる意味があります。

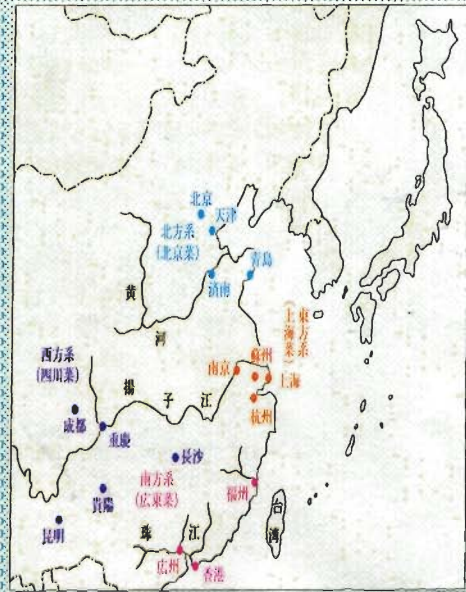
(2) 中国料理の4大系統

・**北京料理**…中国の首都「北京」の宮廷料理を中心に発展してきた料理で、京菜(チンツァイ)ともいいます。寒い地方なので、油を使った濃厚な料理が多く、代表的なのは北京烤鴨(ペキンダック)、葱爆羊肉(ネギと羊肉の炒め物)、刷羊肉(しゃぶしゃぶの元祖料理)など。

・**上海料理**…滬菜(フウツァイ)ともいいます。水が豊かで、淡水産、海産ともに魚介が豊富で、味は素材の持ち味を生かした淡泊なもの、濃厚で甘辛い煮物に特徴があります。代表的な料理は紅焼甲魚(スポンの醤油煮)など。

・**四川料理**…川菜(チュワンツァイ)ともいいます。中国全土のほぼ中央で、高い山々に囲まれた大盆地が大半を占めており、肥沃な土地で農産物には恵まれますが、海から遠く隔たっているので海産物には恵まれず、その為、香辛料や薬味によって味に変化を持たせる調理法が発達しました。また、漬物などの保存法も発達し、乾物の利用も多いです。代表的な料理は麻婆豆腐(マーボドゥフ)など。

・**広東料理**…粵菜(ユエツァイ)ともいいます。山海の豊かな産物に恵まれ、早くから海路が開けていたのでヨーロッパの調理技法や食材(ケチャップ・牛乳等)も取り入れられました。また更に北京料理の影響も受けて、多彩な料理を作り出しました。代表的な料理は咕嚕肉(西豚)など。



(3) 料理名の見方

メニューは、1枚の一覧になった物を「菜單」、何頁かにまとめた物を「菜譜」といいます。コースの場合、料理数は4・6・8品と、偶数が縁起が良いとされています。前菜は冷製が多く、主菜は炒め物・揚げ物・蒸し物・あんかけ等が数品出され、スープ料理で終わります。

切り方 丁(ティン)…さいの日
絲(スー)…糸切り・千切り

味 辣(ラー)…ピリッと辛い味
酸(スワン)…酸味のごと

調理法 燻(ジュン) いぶす
蒸(チョン) 蒸す
炸(チャー) たっぶりの油で揚げる
貼(ティエ) 焼き色を付け蒸し焼き

焼(シヤオ) 煮たり焼いたりすること
炒(チャオ) 炒める
拌(パン) 冷たい物を和える
脛(チャン) 熱した調味料であえる