

## 中国料理の文化史

### ○隋円食単(1756年)袁枚

中国料理と言えば「四千年の歴史」が枕詞のようについている。

はたして四千年前の中国人は現在の「中華料理」を食べていたのか。

中国の古典を読んでも、古代中国人が スプタ、エビチリ、青椒肉絲などを食べていたとは、もちろどこにも書いていない。

食卓に餃子やラーメンが出てくる記述は見当たらない、今日の中華料理の定番はまったく現れない、宋代以降( ) になってようやく現代でも食べる料理が少しずつ出てくるようになる。

そもそも[中国料理]とは何か、中国人はふだん「川菜」「粵菜」「魯菜」などの言い方をするが、日常生活のなかで「中華料理」とは言わない、西洋料理や日本料理との対比のなかで、「中国菜」という言葉を使う場合でも地域によってイメージされている料理は大きく異なる。

現在、日本で一般にイメージされている中国料理は、おおむね 上・中・下に  
分かれる。

「上」は、いわゆる高級料理で、

フカヒレ姿煮・ツバメの巣・小豚の丸焼き・北京ダック・

乾シアワビの煮込み など

「中」は、一品料理 代表的なのは

エビチリ・回鍋肉・クラゲ・皮蛋 など

「下」は、町のいたるところにある家常菜、

麻婆豆腐・韮菜猪肝・麵・餃子・焼売・雲吞・春捲など

点心類の庶民食である。

# ○隋 円 食 単

- 1 先 天 須 知
- 2 作 料 〃
- 3 洗 刷 〃
- 4 調 劑 〃
- 5 配 塔 〃
- 6 獨 用 〃
- 7 火 候 〃
- 8 色 臭 〃
- 9 遲 速 〃
- 1 0 變 換 〃
- 1 1 器 具 〃
- 1 2 上 菜 〃
- 1 3 時 節 〃
- 1 4 多 分 〃
- 1 5 潔 淨 〃
- 1 6 用 締 〃
- 1 7 選 用 〃
- 1 8 疑 似 〃
- 1 9 補 救 〃
- 2 0 本 分 〃

## ○粉食の登場

中国語では、小麦粉を意味する「麩」「麵」という字も、また小麦粉をこねて作った食物を指す「餅」という字も漢代の文献にはじめて現れそれより以前には見あたらない。

現代中国では「餅」とは小麦粉をこねて焼いて作った平たいパンのことである。

「例 葱油餅・芝麻餅・烤餅」

ところが漢代においてはそうではなかった、小麦粉で作った食物をすべて「餅」と言い、ナンのようなパン類でなく、うどんやすいとんのような物も「餅」という言葉で表現されている。

中国では基本的に、北方の主食はが小麦粉で 南方の主食は米である。

古代-----中世-----近世前期-----近世後期-----近現代

漢代紀元前 30 年頃

孔子 // 300 年頃

漢代には、野菜の温室栽培も始まっていた。

### ○魏 晋 六朝時代

この時代に今の胡餅（パンのような形の餅）が完成された、すでにイースト製法も確立していたと言える。

### ○隋 唐 時代

シルクロードを通過してきた香辛料「ヒハツ」「陳皮」「大蒜」

### ○宋 代

好まれた羊肉、蔑まれた豚肉しかし今では中国料理の名菜である「東坡肉」は、この時代に 詩人 蘇東坡が自ら豚肉の料理法を考え出した。

### ○宋 元 時代

この時代になると食事が「ゴザ」から「テーブル」に変化し箸の他にナイフやフォークに似た食器が使用された。

### ○明 清 時代

現代の中国高級料理の確立、高級な宴会はメイン料理と命名される。

「焼 烤 席」 豚の丸焼

「燕 窩 席」 ツバメの巣

「魚 翅 席」 フカヒレ

「海 参 席」 ナマコ